



HENDI

Tools for Chefs

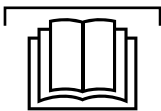
VACUUM CHAMBER PACKAGING MACHINE

975398

GB: User manual	6
DE: Benutzerhandbuch	10
NL: Gebruikershandleiding	15
PL: Instrukcja obsługi	20
FR: Manuel de l'utilisateur	25
IT: Manuale utente	29
RO: Manual de utilizare	34
GR: Εγχειρίδιο χρήστη	39
HR: Korisnički priručnik	44
CZ: Uživatelská příručka	48
HU: Felhasználói kézikönyv	52
UA: Посібник користувача	57
EE: Kasutusjuhend	62

LV: Lietotāja rokasgrāmata	66
LT: Naudojimo instrukcija	70
PT: Manual do utilizador	74
ES: Manual del usuario	79
SK: Používateľská príručka	84
DK: Brugervejledning	88
FI: Käyttöopas	92
NO: Brukerhåndbok	97
SI: Navodila za uporabo	101
SE: Användarhandbok	105
BG: Ръководство за потребителя	109
RU: Руководство пользователя	114

VACUUM CHAMBER PACKAGING MACHINE	GB
VAKUUM KAMMER MASCHINE	DE
VACUÛMKAMER VERPAKKINGSMACHINE	NL
PAKOWARKA PRÓŻNIOWA - KOMOROWA	PL
MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE AVEC CHAMBRE	FR
MACCHINA SOTTOVUOTO A CAMPANA	IT
MAŠINĀ AMBALARE VACUUM - CU CAMERĀ	RO
ΜΗΧΑΝΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΣΕ ΚΕΝΟ ΑΕΡΟΣ	GR
STROJ ZA PAKIRANJE S VAKUUMSKOM KOMOROM	HR
VAKUOVÝ BALICÍ STROJ - KOMOROVÝ	CZ
KAMRÁS VÁKUUMCSOMAGOLÓ GÉP	HU
ВАКУУМ-ПАКУВАЛЬНА МАШИНА - КАМЕРНА	UA
VAAKUMPAKENDAMISE MASIN	EE
VAKUUMA IERAKOŠANAS IEKĀRTA	LV
KAMERINĖ VAKUUMINĖ PAKAVIMO MAŠINA	LT
MÁQUINA DE EMBALAGEM A VÁCUO	PT
MÁQUINA DE ENVASADO AL VACÍO EN CÁMARA	ES
VÁKUOVÝ BALIACI STROJ - KOMOROVÝ	SK
VAKUUMKAMMER PAKNING MASKINE	DK
ALIPAINEKAMMION PAKKAUSKONE	FI
ASKEKAMMERE MBALLASJEMASKIN	NO
EMBALAŽNI STROJ ZA VAKUUMSKO KOMORO	SI
PACKNINGSMASKIN FÖR VAKUUMKAMMARE	SE
МАШИНА ЗА ОПАКОВАНЕ НА ВАКУУМНИ КАМЕРИ	BG
ВАКУУМ-УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА - КАМЕРНАЯ	RU



READ MANUAL

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

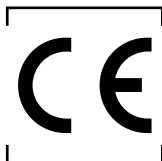
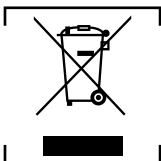
EE: Lugege kasutusjuhendit ja hoidke seda koos seadmega.
 LV: Izlasiet lietošanas pamācību un saglabājiet to kopā ar ierīci.
 LT: Perskaitykite naudojimo instrukciją ir palikite ją su prietaisu.
 PT: Leia o manual do utilizador e guarde-o juntamente com o aparelho.
 ES: Lea el manual del usuario y consérvelo 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 uporabu.
 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 помещении.



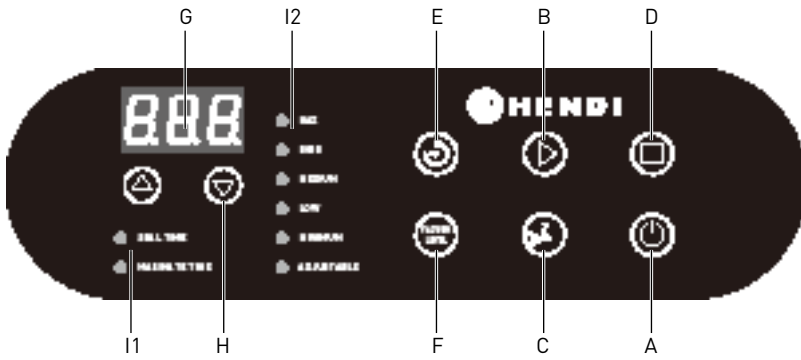
GB: NOTE: This manual is translated from original English manual using AI and machine translations.
 DE: HINWEIS: Dieses Handbuch wurde aus dem englischen Originalhandbuch mit KI und maschinellen Übersetzungen übersetzt.
 NL: OPMERKING: Deze handleiding is vertaald vanuit de originele Engelse handleiding met behulp van AI en machinevertalingen.
 PL: UWAGA: Niniejszy podręcznik został przetłumaczony z oryginalnego podręcznika w języku angielskim przy użyciu AI i tłumaczeń maszynowych.
 FR: REMARQUE : Ce manuel est traduit à partir du manuel original en anglais à l'aide de l'IA et de traductions automatiques.
 IT: NOTE: Questo manuale è tradotto dal manuale originale in inglese utilizzando l'intelligenza artificiale e le traduzioni automatiche.
 RO: NOTĂ: Acest manual este tradus din manualul original în limba engleză folosind AI și traduceri automate.
 GR: ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αυτό το εγχειρίδιο μεταφράζεται από το πρωτότυπο αγγλικό εγχειρίδιο χρησιμοποιώντας AI και αυτόματες μεταφράσεις.
 HR: NAPOMENA: Ovaj priručnik je preveden iz izvornog engleskog priručnika s AI i strojnim prijevodima.
 CZ: POZNÁMKA: Tato příručka je přeložena z původní anglické příručky pomocí umělé inteligence a strojových překladů.
 HU: MEGJEGYZÉS: Ez a kézikönyv az eredeti angol kézikönyvből származik, mesterséges intelligenciával és gépi fordítások segítségével.
 UA: ПРИМІТКА: Цей посібник перекладається з оригінального англійського посібника з використанням штучного інтелекту та машинного перекладу.
 EE: MÄRKUS: Käesolev kasutusjuhend on tõlgitud originaal inglise keeles, kasutades AI ja masinate tõlkeid.
 LV: PIEZĪME: Šī rokasgrāmata tiek tulkota no oriģinālās angļu valodas rokasgrāmatas, izmantojot mākslīgā intelekta un veļas mašīnas tulkojumus.
 LT: PASTABA: Šis vadovas išverstas 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 maskinoversettelse.
 SI: OPOMBA: Ta priročnik je preveden iz izvornega angleškega priročnika z uporabo umetne inteligence in strojnih prevodov.
 SE: NOTERA: Denna handbok är översatt från den engelska originalmanualen med AI och maskinöversättning.
 BG: ЗАБЕЛЕЖКА: Това ръководство е преведено от оригиналното английско ръководство с помощта на AI и машинни преводи.
 RU: ПРИМЕЧАНИЕ: Это руководство переведено из оригинального руководства на английском языке с использованием ИИ и машинных переводов.



1



2



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

A	975398
B	220-240V- 50Hz / 220-240B ~ 50Гц
C	630W / Вт
D	I
E	290 mm
F	-29,7"Hg/-1006 mbar (±5%) directly at the pump -29,5"Hg/-999 mbar (±5%) in the vacuum chamber
G	3,5mm
H	425x359x(H)366 mm / мм
I	22,3kg / кг

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

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

C: GB:Rated input power / DE:Nenneingangsleistung / NL:Nominaal ingangsvermogen / PL:Znamionowa moc wejściowa / FR:Puissance d'entrée nominale / IT:Potenza nominale in ingresso / RO:Putere nominală de intrare / GR:Ονομαστική ταχύ εισόδου / HR:Nazivna ulazna snaga / CZ:Jmenovitý vstupní výkon / HU:Névtleges bemeneti teljesítmény / UA:Номинальна вхідна потужність / EE:Nimisisevõimsus / LV:Nominālais 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:Beschermmingsklasse (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 zašтите (klasa) / CZ:Třída ochrany (třída) / HU:Védelmi osztály (osztály) / UA:Клас захисту (клас) / EE:Kaitseklasse (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:Suojaluokka (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 Vakuumbetels / 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:Pressure -29,7"Hg/-1006 mbar (±5%) directly at the pump ; -29,5"Hg/-999 mbar (±5%) in the vacuum chamber / DE:Druck -29,7"Hg/-1006 mbar (±5%) direkt an der Pumpe; -29,5"Hg/-999 mbar (±5%) in der Vakuumkammer / NL:Druk -29,7"Hg/-1006 mbar (±5%) direct bij de pomp; -29,5"Hg/-999 mbar (±5%) in de vacuümkamer / PL:Ciśnienie -29,7"Hg/-1006 mbar (±5%) bezpośrednio przy pompie; -29,5"Hg/-999 mbar (±5%) w komorze próżniowej / FR:Pression -29,7"Hg/-1006 mbar (±5%) directement au niveau de la pompe ; -29,5"Hg/-999 mbar (±5%) dans la chambre à vide / IT:Pressione -29,7"Hg/-1006 mbar (±5%) direttamente alla pompa; -29,5"Hg/-999 mbar (±5%) nella camera di depressione / RO:Presiune -29,7"Hg/-1006 mbar (±5%) direct la pompă; -29,5"Hg/-999 mbar (±5%) în camera vidată / GR:Πίεση -29,7"Hg/-1006 mbar (±5%) απευθείας στην αντλία, -29,5"Hg/-999



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

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

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

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


GB: Remark: Technical specification is subjected to change without prior notification.
DE: Anmerkung: Die technische Spezifikation kann ohne vorherige Ankündigung geändert werden.
NL: Opmerking: De technische specificatie zijn onderworpen aan wijzigingen zonder voorafgaande kennisgeving.
PL: Uwaga: Specyfikacja techniczna może zostać zmieniona bez powiadomienia.
FR: Remarque: La spécification technique peut être modifiée sans notification préalable.
IT: Osservazione: Le specifiche tecniche sono soggette a modifiche senza preavviso.
RO: Observație: Specificația tehnică se poate modifica fără notificare prealabilă.
GR: Σημείωση: Οι τεχνικές προδιαγραφές μπορούν να αλλάξουν χωρίς προειδοποίηση.
HR: Napomena: Tehničke specifikacije podložne su promjenama bez prethodne obavijesti.
CZ: Poznámka: Technická specifikace se může změnit bez předchozího upozornění.
HU: Megjegyzés: A műszaki adatok előzetes értesítés nélkül változhatnak.
UA: Зауваження: Технічні характеристики можуть змінюватися без попереднього повідомлення.
EE: Märknus: Tehnilisi andmeid võidakse muuta ilma eelneva teavitamiseta.
LV: Piezīme: Tehniskās specifikācijas var tikt mainītas bez iepriekšēja brīdinājuma.
LT: Pastaba: Techninė specifikacija gali būti keičiama be išankstinio įspėjimo.
PT: Observação: As especificações técnicas estão sujeitas a alterações sem notificação prévia.
ES: Observación: Las especificaciones técnicas están sujetas a cambios sin previo aviso.
SK: Poznámka: Technické špecifikácie podliehajú zmenám bez predchádzajúceho oznámenia.
DK: Bemærkning: Tekniske specifikationer kan ændres uden forudgående varsel.
FI: Huomautus: Teknisiä tietoja voidaan muuttaa ilman ennakkoilmoitusta.
NO: Merknad: Teknisk spesifikasjon kan endres uten forhåndsvarsel.
SI: Opomba: Tehnične specifikacije se lahko spremenijo brez predhodnega obvestila.
SE: Anmärkning: Tekniska specifikationer kan ändras utan föregående meddelande.
BG: Забелѐжка: 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.
- **IMPORTANT!** Make sure that the pump oil is at least over the OIL LEVEL.
- Use the supplied pump oil only. The pump oil level should be checked regularly by a qualified service technician. Do not use old pump oil.
-  **CAUTION! RISK OF BURNS! HOT SURFACES! NEVER TOUCH THE SEALING BAR.** Do not touch the sealing bar while in use. There is a danger of burns even after use. Wait until the sealing bar has cooled down before touching.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.

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



Intended use

- This appliance is intended to be used for commercial appliance, for example in kitchens of restaurants, canteens, hospital and in commercial enterprises such as bakeries, butcheries, etc., but not for continuous mass production of food.
- The appliance is designed for vacuuming and sealing plastic bags with food inside. Any other use may lead to damage to the appliance or personal injury.
- Operating the appliance for any other purpose shall be deemed a misuse of the device. The user shall be solely liable for improper use of the device.

Grounding installation

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



current.

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

Main parts of the product

(Fig.1 on page 3)

1. Vacuum lid
2. Control panel

Spare parts or accessories

1. Power cord
2. Sealing bar

NOTE! Vacuum bag roll is not included.

Control panel

(Fig.2 on page 3)

A. Power Button (Power)

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

B. Start Button (Start)

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

C. Seal Button (Seal)

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

D. Stop Button (Stop)

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

E. Set Button (Set)

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

F. Vacuum Level Button (Vacuum Level)

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

G. LED Display

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

H. Adjust button ["+" and "-"]

1. Adjust seal time
2. Adjust marinate time
3. Adjust vacuum degree

I. Indicator lights

1. Indicate working process
2. Indicate vacuum degree

Preparation before use

- Remove all protective packaging and wrapping.
- Check that the device is in good condition and with all accessories. In case of incomplete or damaged delivery, please

contact the supplier immediately. In this case, do not use the device.

- Clean the accessories and the appliance before use (See ==> Cleaning & Maintenance).
- Make sure the appliance is completely dry.
- Place the appliance on a horizontal, stable and heat resistant surface that is safe against water splashes.
- Keep the packaging if you intend to store your appliance in the future.
- Keep the user manual for future reference.

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

Operating instructions

Preparations

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

How To Vacuum And Seal With Bags

1. Select vacuum bag

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

2. Select Seal mode and set seal time

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

3. Select Vacuum Degree

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

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

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

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

5. Working Process (Vacuum-Seal)

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



ished, the machine starts to release air.

- d. When the machine beeps three times, the whole process is finished. The machine will be back to ready-to-work mode. The LED and indicator lights will show accordingly.

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

How To Vacuum And MARINATE With Bags

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

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

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

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

Operating tips

Information on food packaging in bags

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

Do not vacuum package mushrooms and garlic.

Food storage and safety information

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

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



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

Cleaning & maintenance

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

Cleaning

- Clean the cooled exterior surface with a cloth or sponge slightly dampened with a mild soap solution.
- For reasons of hygiene, the appliance should be cleaned before and after use.
- Avoid water contacting the electrical components.
- Never use aggressive cleaning agents, abrasive sponges, or cleaning agents containing chlorine. Do not use steel wool, metallic utensils, or any sharp or pointed objects for cleaning. Do not use petrol or solvents!
- Never immerse the appliance in water or other liquids.

Maintenance

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

Transportation and Storage

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

Troubleshooting

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

Problems	Possible solution
Appliance will not turn on	<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. • Make sure the Power button was properly pressed. LED screen will be illuminated when on.
Appliance does not pull a complete vacuum with pouch	<ul style="list-style-type: none"> • Vacuum/seal time may not be set high enough. Set vacuum and seal times higher and vacuum again. • To vacuum and seal properly, the opening of pouch must be within the vacuum chamber. • If packaging from a roll pouch, make sure first seal is complete and there are no gaps in either seal. • Vacuum packaging machine and vacuum pouch need to be clean, dry and free of debris for the vacuum process to be successful. Wipe surface of seal bar and inside of pouch and try again.
Vacuum pouch loses vacuum after being sealed	<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.
Appliance is not sealing pouch properly	<ul style="list-style-type: none"> • Seal time may not be long enough. Increase seal time and try again. • Pouches will not seal if any moisture, food particles or debris are present in the seal area. Wipe the inside of the pouch clean and try again. • Pouch must be properly placed along the seal bar. Make sure the entire pouch is over the seal bar and there are no wrinkles in pouch material.

Error code identification

Error codes	Possible cause	Possible solution
E01	When the machine vacuum for some time, the two pressure switches do not close.	<ul style="list-style-type: none"> • Check if the vacuum lid is close; • Check if the sealing gaskets are assembled correctly; • Check if the pump still works; • Check if the pressure switches are still good (check the connecting pipe, pressure switches, 10P data cable, etc.)
E02	When the machine enters into Seal mode, the micro-switch does not close.	<ul style="list-style-type: none"> • Check if the vacuum lid is close; • Check if the micro-switch is correct (GAS1 connecting wire, micro-switch, 10P data cable, etc.)
LP	The power is lost suddenly during the operation of machine.	<ul style="list-style-type: none"> • Press "STOP" button to release the air, then the LP will disappear. • If it appears again, please check the power supply system (like power cord, power socket, power board).



Warranty

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

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

Discarding & Environment



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


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

DEUTSCH

Sehr geehrter Kunde,

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

Sicherheitshinweise

- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck, wie in diesem Handbuch beschrieben.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Betrieb und unsachgemäßen Gebrauch verursacht werden.
-  **GEFAHR! STROMSCHLAGGEFAHR!** Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Tauchen Sie die elektrischen Teile des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Halten Sie das Gerät niemals unter fließendem Wasser.
- **VERWENDEN SIE NIEMALS EIN BESCHÄDIGTES GERÄT!** Überprüfen Sie die elektrischen Anschlüsse und das Kabel regelmäßig auf Schäden. Wenn das Gerät beschädigt ist, trennen Sie es von der Stromversorgung. Alle Reparaturen sollten nur von einem Lieferanten oder einer qualifizierten Person durchgeführt werden, um Gefahren oder Verletzungen zu vermeiden.
- **WARNUNG!** Verlegen Sie das Netzkabel bei der Positionierung des Geräts bei Bedarf sicher, um unbeabsichtigtes Zie-

hen, 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 Gerateetikett 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 Nahе 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.
- **WICHTIG!** Stellen Sie sicher, dass sich das Pumpenöl mindestens über dem ÖLSTAND befindet.
- Verwenden Sie nur das mitgelieferte Pumpenöl. Der Ölstand der Pumpe sollte regelmäßig von einem qualifizierten Servicetechniker überprüft werden. Verwenden Sie kein altes Pumpenöl.

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

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

Verwendungszweck

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

Installation der Erdung

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

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

Hauptteile des Produkts

(Abb. 1 auf Seite 3)

1. Vakuum-Deckel
2. Kontrollpanel

Ersatzteile oder Zubehör

1. Netzkabel
2. Dichtung Stange

HINWEIS! Vakuumbbeutelrolle ist nicht enthalten.

Bedienfeld

(Abb. 2 auf Seite 3)

- A. Netzschalter (Stromversorgung)

Wenn die Maschine an die Stromversorgung angeschlossen ist, leuchtet die LED (G) auf AUS, drücken Sie die EIN/AUS-Taste, die LED (G) zeigt die voreingestellte Versiegelungszeit (oder Marinierzeit) und dann den voreingestellten Vakuumgrad an. Die Maschine ist nun betriebsbereit. Drücken Sie die EIN/AUS-Taste, um die Maschine wieder in den Standby-Modus zu versetzen. Die LED (G) leuchtet AUS.

- B. Start-Taste (Start)

Wenn die Maschine betriebsbereit ist, drücken Sie die Start-Taste. Die Maschine wechselt in den Vakuumdichtungsmodus oder Vakuummarinatmodus (je nach Einstellmodus).

- C. Dichtungsknopf (Dichtung)

Drücken Sie im Vakuummodus die Taste Versiegeln, stoppen Sie den Vakuumvorgang und wechseln Sie in den Versiegelungsmodus.

- D. Stoppknopf (Stopp)

Drücken Sie die Stopp-Taste. Die Maschine stoppt alle laufenden Prozesse.

- E. Taste „Einstellen“ (Einstellen)

Drücken Sie die Taste Einstellen, wählen Sie den Vakuum-Dichtungsmodus oder den Vakuum-marinat-Modus (die Kontrolllampe leuchtet entsprechend). Drücken Sie die Tasten „+“ und „-“, um die Versiegelungszeit oder die Marinierzeit einzustellen (die Zeit wird auf der LED angezeigt).

- F. Vakuumniveau-Taste (Vakuumniveau)

Drücken Sie die Taste Vakuumniveau, wählen Sie den erforderlichen Vakuumgrad aus (die Anzeigelampe leuchtet entsprechend, mit einer Einheit von inHg). Drücken Sie bei Auswahl der Option VERSTELLBAR die Tasten „+“ und „-“, um den erforderlichen Vakuumgrad einzustellen (der Vakuumgrad wird auf der LED angezeigt).

- G. LED-Anzeige

1. Zeigen Sie den Vakuumgrad in Echtzeit an.
2. Zeigen Sie die Versiegelungszeit oder die Marinierzeit an.

- H. Taste einstellen [„+“ und „-“]

1. Dichtungszeit anpassen
2. Marinatzeit anpassen
3. Vakuumgrad einstellen

- I. Kontrolllampen

11. Arbeitsvorgang angeben
12. Vakuumgrad angeben

Vorbereitung vor Verwendung

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



- Bewahren Sie das Benutzerhandbuch für zukünftige Referenzzwecke auf.

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

Bedienungsanleitung

Vorbereitungen

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Verwendung sorgfältig durch.
- Schließen Sie die geerdete Steckdose an.
- Öffnen Sie den Deckel, drücken Sie die Ein/Aus-Taste, die Maschine ist betriebsbereit, die LED zeigt das letzte Mal den Arbeitsmodus an. Nun die Maschine zum Vakuumpacken verwenden.

So saugen und versiegeln Sie mit Beuteln

1. Vakuumbbeutel auswählen
Wählen Sie den Vakuumbbeutel der richtigen Größe. Lassen Sie mindestens 2,5–5 cm zusätzlichen Kopfraum oben am Beutel, um eine qualitätsgerechte, luftdichte Abdichtung zu gewährleisten.
2. Dichtungsmodus auswählen und Dichtungszeit einstellen
Drücken Sie die Taste „Einstellen“, wenn die Kontrolllampe für die Dichtungszeit eingeschaltet ist, wird der Dichtungsmodus ausgewählt. Drücken Sie die Taste „+“ oder „-“, um die Dichtungszeit zu erhöhen oder zu verringern. Der Zeitbereich beträgt 0 bis 6 Sekunden.
3. Vakuumgrad auswählen
Drücken Sie Vakuumniveau und wählen Sie den erforderlichen Vakuumgrad aus. Es gibt 6 Optionen: Max. [29,3 inHg], Hoch [29,0 inHg], Mittel [27,5 inHg], Niedrig [26,0 inHg], Minimum [23,5 inHg] und einstellbar. Die Kontrollleuchte leuchtet entsprechend dem gewählten Vakuumgrad. Wenn Sie die Option „Verstellbar“ auswählen, drücken Sie die Tasten „+“ und „-“, um einen Grad zwischen 23,5 und 29,3 inHg einzustellen.
4. Legen Sie den Vakuumbbeutel mit den Gegenständen in die Vakuumkammer.
 - a. Stellen Sie sicher, dass die Höhe des Packbeutels mit flüssigen oder feuchten Lebensmitteln kleiner als die Höhe der Dichtungsstange sein sollte.
 - b. Legen Sie den Packbeutel hin und achten Sie darauf, dass der Beutelmund über der Verschlussstange liegt.
 - c. Öffnen Sie den Clip an der Vorderseite der Kammer, klemmen Sie die Unterseite des Beutelmundes und drücken Sie den Clip nach unten, um den Beutel zu verriegeln.

Hinweis: Der gesamte Beutel einschließlich des Beutelmundes sollte sich innerhalb der Vakuumkammer befinden.
5. Arbeitsprozess (Vakuum-Dichtung)
 - a. Deckel schließen, Starttaste drücken, Gerät ist betriebsbereit.
 - b. Pumpe beginnt zu arbeiten. Die Kontrollleuchte des voreingestellten Vakuumgrads beginnt zu blinken (wenn der Vakuumgrad den voreingestellten Grad erreicht, leuchtet die Kontrollleuchte konstant). Die Zahl auf der LED zählt von 0 bis zum voreingestellten Vakuumgrad (wenn sie bis zu 5 und 19 Hg beträgt, gibt die Maschine einen Signalton

aus).

- c. Wenn das Vakuum beendet ist, wechselt die Maschine automatisch in den Versiegelungsmodus. Die LED zeigt die voreingestellte Dichtungszeit an und beginnt, bis auf 0 herunterzuzählen. Nach Abschluss der Versiegelung beginnt die Maschine, Luft abzulassen.
- d. Wenn die Maschine dreimal piept, ist der gesamte Prozess abgeschlossen. Die Maschine wird wieder in den arbeitsbereiten Modus versetzt. Die LED und die Kontrolllampen werden entsprechend angezeigt.

Hinweis: Drücken Sie während des oben genannten „b“- und „c“-Prozesses die Schaltfläche „Versiegeln“, um im Voraus in den Versiegelungsmodus zu wechseln.

So saugen und MARINIEREN Sie mit Beuteln

1. Vakuumbbeutel auswählen
Wählen Sie den Vakuumbbeutel der richtigen Größe. Lassen Sie mindestens 2,5–5 cm zusätzlichen Kopfraum oben am Beutel, um eine qualitätsgerechte, luftdichte Abdichtung zu gewährleisten.
2. Dichtungsmodus auswählen und Dichtungszeit einstellen
Drücken Sie die Taste „Einstellen“, wenn die Kontrolllampe „Marinatzeit“ eingeschaltet ist, wird der Marinat-Modus ausgewählt. Drücken Sie die Taste „+“ oder „-“, um die Marinatzeit zu erhöhen oder zu verringern. Der Zeitbereich beträgt 9–99 Minuten.
3. Vakuumgrad auswählen
Drücken Sie Vakuumniveau und wählen Sie den erforderlichen Vakuumgrad aus. Es gibt 6 Optionen: Max. [29,3 inHg], Hoch [29,0 inHg], Mittel [27,5 inHg], Niedrig [26,0 inHg], Minimum [23,5 inHg] und einstellbar. Die Kontrollleuchte leuchtet entsprechend dem gewählten Vakuumgrad. Wenn Sie die Option „Verstellbar“ auswählen, drücken Sie die Tasten „+“ und „-“, um einen Grad zwischen 23,5 und 29,3 inHg einzustellen.
4. Legen Sie den Vakuumbbeutel mit den Gegenständen in die Vakuumkammer.
 - a. Stellen Sie sicher, dass die Höhe des Packbeutels mit flüssigen oder feuchten Lebensmitteln kleiner als die Höhe der Dichtungsstange sein sollte.
 - b. Legen Sie den Packbeutel hin und achten Sie darauf, dass der Beutelmund über der Verschlussstange liegt.
 - c. Öffnen Sie den Clip an der Vorderseite der Kammer, klemmen Sie die Unterseite des Beutelmundes und drücken Sie den Clip nach unten, um den Beutel zu verriegeln.

Hinweis: Der gesamte Beutel einschließlich des Beutelmundes sollte sich innerhalb der Vakuumkammer befinden.
5. Arbeitsprozess (Vakuum-Marinat)
 - a. Deckel schließen, Maschine startet und schaltet auf Vakuum und Marinieren um. Ein Zyklus dauert 9 Minuten. Sie können bis zu 11 Zyklen (99 Minuten) einstellen. Ein voller Zyklus entfaltet sich wie folgt: Erzeugung eines Vakuums – Halten eines Vakuums – Entladung. Erforderliche Zeit zum Erzeugen von Vakuum und Entladen ca. 1 Minute. Dauer des Vakuumhaltevorgangs ca. 8 Minuten.
 - b. Pumpe beginnt zu arbeiten. Die Kontrollleuchte des voreingestellten Vakuumgrads beginnt zu blinken (wenn der Vakuumgrad den voreingestellten Grad erreicht, leuchtet die Kontrollleuchte konstant). Die Zahl auf der LED zählt



von 0 bis zum voreingestellten Vakuumgrad (wenn sie bis zu 5 und 19 Hg beträgt, gibt die Maschine einen Signalton aus).

- c. Wenn das Vakuum beendet ist, wechselt die Maschine automatisch in den Marinade-Modus. Die auf dem Display angezeigte Marinierzeit wird alle 1 Minute heruntergezählt. Nachdem der Wert eines Vielfachen von 9 ausgezählt wurde, beginnt die Vakuumkammer, Luft in den Beutel zu lassen. Wenn der Prozess der Luftzufuhr beendet ist, werden der Vakuum- und Marinatmodus wiederholt, bis der Countdown 0 erreicht. Der Prozess ist abgeschlossen.
- d. Wenn die Maschine dreimal piept, ist der gesamte Prozess abgeschlossen. Die Maschine wird wieder in den arbeitsbereiten Modus versetzt. Die LED und die Kontrolllampen werden entsprechend angezeigt.

Hinweis: Drücken Sie während des oben genannten „b“- und „c“-Prozesses die Schaltfläche „Versiegeln“, um im Voraus in den Versiegelungsmodus zu wechseln.

Tipps zur Bedienung

Informationen zur Lebensmittelverpackung in Beuteln

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

Keine Pilze und Knoblauch absaugen.

Informationen zur Lebensmittellagerung und -sicherheit

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

Lebensmittel	Lagerung von Vakuum-Gefriergeräten	Lagerung 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
Frisches Geflügel	2-3 Jahre	2-4 Wochen
Geräuchertes Fleisch	3 Jahre	6-12 Wochen
Frisches Produkt, blanchiert	2-3 Jahre	2-4 Wochen
Frisches Obst	2-3 Jahre	2 Wochen
Hartkäse	6 Monate	6-12 Wochen
Geschnittene Deli-Fleischarten	nicht empfohlen	6-12 Wochen
Frische Pasta	6 Monate	2-3 Wochen

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

Reinigung und Wartung

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



Reinigung

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

Wartung

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

Transport und Lagerung

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

Fehlerbehebung

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

Probleme	Mögliche Lösung
Gerät lässt sich nicht einschalten	<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. Die Maschine nicht verwenden, wenn das Netzkabel beschädigt ist. • Stellen Sie sicher, dass die Ein/Aus-Taste richtig gedrückt wurde. Der LED-Bildschirm leuchtet auf, wenn er eingeschaltet ist.

Gerät zieht kein komplettes Vakuum mit Beutel	<ul style="list-style-type: none"> • Die Vakuum-/Dichtungszeit ist möglicherweise nicht hoch genug eingestellt. Vakuum- und Siegelzeiten höher einstellen und erneut saugen. • Um richtig zu saugen und zu versiegeln, muss sich die Öffnung des Beutels in der Vakuumkammer befinden. • Bei Verpackung aus einem Rollenbeutel sicherstellen, dass die erste Versiegelung vollständig ist und keine Lücken in beiden Versiegelungen vorhanden sind. • Vakuumverpackungsmaschine und Vakuumbbeutel müssen sauber, trocken und frei von Schmutz sein, damit der Vakuumprozess erfolgreich ist. Wischen Sie die Oberfläche der Dichtungsstange und die Innenseite des Beutels ab und versuchen Sie es erneut.
Vakuumbbeutel verliert nach dem Verschließen Vakuum	<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 richtig blanchiert oder eingefroren sind. Beutel öffnen. Wenn Sie glauben, dass der Verderb von Lebensmitteln begonnen hat, entsorgen Sie die Lebensmittel. Wenn die Verderbnis von Lebensmitteln noch nicht begonnen hat, sofort konsumieren. Im Zweifelsfall entsorgen Sie die Lebensmittel.
Gerät verschließt Beutel nicht richtig	<ul style="list-style-type: none"> • Die Dichtungszeit ist möglicherweise nicht lang genug. Verlängern Sie die Dichtungszeit und versuchen Sie es erneut. • Beutel verschließen nicht, wenn Feuchtigkeit, Lebensmittelpartikel oder Schmutz im Dichtungsbereich vorhanden sind. Wischen Sie die Innenseite des Beutels ab und versuchen Sie es erneut. • Der Beutel muss ordnungsgemäß entlang der Dichtungsstange platziert werden. Stellen Sie sicher, dass sich der gesamte Beutel über der Dichtungsstange befindet und keine Falten im Beutelmaterial vorhanden sind.

Fehlercode-Identifikation

Fehlercodes	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
E01	Wenn die Maschine einige Zeit saugt, schließen sich die beiden Druckschalter nicht.	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfen Sie, ob der Vakuumdrehel geschlossen ist; • Prüfen Sie, ob die Dichtungen richtig montiert sind; • Prüfen Sie, ob die Pumpe noch funktioniert; • Prüfen Sie, ob die Druckschalter noch in Ordnung sind (Prüfen Sie das Verbindungsrohr, die Druckschalter, das 10P-Datenkabel usw.)
E02	Wenn die Maschine in den Dichtungsmodus wechselt, schließt sich der Mikroschalter nicht.	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfen Sie, ob der Vakuumdrehel geschlossen ist; • Überprüfen Sie, ob der Mikroschalter korrekt ist (GAS1-Anschlusskabel, Mikroschalter, 10P-Datenkabel usw.)



LP	Die Stromversorgung geht während des Maschinenbetriebs plötzlich verloren.	<ul style="list-style-type: none"> • Drücken Sie die Taste „STOP“, um die Luft abzulassen, dann verschwindet die LP. • Wenn es erneut erscheint, überprüfen Sie bitte das Stromversorgungssystem (wie Netzkabel, Netzsteckdose, Netzplatine).
----	--	---

Garantie

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

Im Einklang mit unserer Richtlinie der kontinuierlichen Produktentwicklung behalten wir uns das Recht vor, die Produkt-, Verpackungs- und 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 stro-

mend water.

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



oppervlak.

- Het apparaat is niet geschikt voor installatie in een ruimte waar een waterstraal kan worden gebruikt.
- Laat een ruimte van ten minste 20 cm rond het apparaat voor ventilatie tijdens gebruik.
- **WAARSCHUWING!** Houd alle ventilatieopeningen op het apparaat vrij van obstakels.

Speciale veiligheidsinstructies

- Dit apparaat is bedoeld voor commercieel gebruik.
- **BELANGRIJK!** Zorg ervoor dat de pompolie zich ten minste boven het OLIENIVEAU bevindt.
- Gebruik alleen de meegeleverde pompolie. Het oliepeil van de pomp moet regelmatig worden gecontroleerd door een gekwalificeerde onderhoudstechnicus. Gebruik geen oude pompolie.
-  **VOORZICHTIGHEID! RISICO OP BRANDWONDEN! HETE OPPERVLAKKEN! RAAK NOOIT DE AFDICHTINGSSTANG AAN.** Raak de afdichtingsstang niet aan terwijl deze in gebruik is. Zelfs na gebruik bestaat er gevaar voor brandwonden. Wacht tot de afdichtingsstaaf is afgekoeld voordat u deze aanraakt.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een speciaal snoer of samenstel dat verkrijgbaar is bij de fabrikant of diens servicemonteur.



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

Beoogd gebruik

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

Aarding installatie

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

Hoofddonderdelen van het product

(Afb. 1 op pagina 3)

1. Vacuümdeksel
2. Bedieningspaneel

Reserveonderdelen of accessoires

1. Netsnoer
2. Afdichtingsstaaf

OPMERKING! Rol vacuümzak is niet inbegrepen.

Bedieningspaneel

(Afb. 2 op pagina 3)

- A. Aan/uit-knop (voeding)

Wanneer de machine is aangesloten op de stroom, geeft LED (G) UIT weer, drukt u op de AAN/UIT-knop. LED (G) geeft de vooraf ingestelde afdichttijd (of marinaattijd) weer en vervolgens de vooraf ingestelde vacuümgraad. De machine is nu klaar om te werken. Druk op de AAN/UIT-knop, de machine gaat terug naar de stand-bymodus. LED (G) wordt UIT weergegeven.
- B. Startknop (Start)

Wanneer de machine klaar is om te werken, drukt u op de Start-knop, de machine gaat naar de vacuümafichtingsmodus of vacuüm-marinaatmodus (volgens de instelmodus).
- C. Afdichtingsknop (afdichting)

Druk tijdens de vacuümmodus op de knop Afdichting, stop het vacuümproces en ga naar de afdichtingsmodus.
- D. Stopknop (Stop)

Druk op de Stop-knop, de machine stopt elk proces dat wordt uitgevoerd.
- E. Knop Instellen (Instellen)

Druk op de knop Instellen, kies de vacuümafichtingsmodus of de vacuüm-marinaatmodus (het indicatielampje gaat dienovereenkomstig branden). Druk op de knop "+" en "-" om de sealtijd of marinaattijd aan te passen (de tijd wordt weergegeven op de LED).
- F. Knop Vacuümniveau (Vacuümniveau)

Druk op de knop Vacuümniveau en kies de gewenste vacuümgraad (het indicatielampje gaat dienovereenkomstig branden, met een eenheid inHg). Wanneer u INSTELBAAR kiest, drukt u op de knop "+" en "-" om de gewenste vacuümgraad in te stellen (de vacuümgraad wordt op de LED weergegeven).
- G. LED-display
 1. Toon de vacuümgraad in realtime.
 2. Toon de sealtijd of marinaattijd.
- H. Knop Afstellen ("+" en "-")
 1. Afdichtingstijd aanpassen
 2. Marinaattijd aanpassen
 3. Vacuümgraad aanpassen
- I. Indicielampjes
 1. Werkproces aangeven
 2. Geef de vacuümgraad aan

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

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

Hoe stofzuigen en afdichten met zakken

1. Selecteer vacuümzak
Selecteer de juiste maat vacuümzak. Zorg voor minimaal 2,5 - 5 cm extra ruimte aan de bovenkant van het zakje om een goede, luchtdichte afdichting te garanderen.
2. Druk op de instelknop. Wanneer het indicatielampje van Afdichtingstijd brandt, wordt de afdichtingsmodus geselecteerd. Druk op de knop "+" of "-" om de sealtijd te verlengen of te verkorten, het tijdsbereik is 0-6 seconden.
3. Vacuümgraad selecteren
Druk op Vacuümniveau en selecteer de gewenste vacuümgraad. Er zijn 6 opties: Max (29,3 inHg), Hoog (29,0 inHg), Gemiddeld (27,5 inHg), Laag (26,0 inHg), Minimaal (23,5 inHg) en Instelbaar. Het indicatielampje gaat branden in overeenstemming met de geselecteerde vacuümgraad. Wanneer u de optie Instelbaar selecteert, drukt u op de knop "+" en "-" om een graad in te stellen tussen 23,5-29,3inHg.
4. Plaats de vacuümzak met voorwerpen in de vacuümkamer.
 - a. Zorg ervoor dat de hoogte van de verpakkingzak met vloeibaar of vochtig voedsel lager is dan de hoogte van de afdichtingsbalk.
 - b. Leg de verpakkingzak neer en zorg ervoor dat de mond van de zak zich over de afsluitbalk bevindt.
 - c. Open de clip aan de voorkant van de kamer, klem de onderkant van de mond van de zak vast en druk de clip omlaag om de zak te vergrendelen.

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

5. Werkproces (Vacuum-Seal)
 - a. Sluit het deksel, druk op de startknop, het apparaat is klaar voor gebruik.
 - b. De pomp begint te werken. Het indicatielampje van de vooraf ingestelde vacuümgraad begint te knipperen (wanneer de vacuümgraad de vooraf ingestelde graad bereikt, is het indicatielampje constant aan). Het getal op de LED telt op van 0 tot de vooraf ingestelde vacuümgraad (als het tot 5 en 19 mmHg is, piept de machine).
 - c. Wanneer de stofzuiger klaar is, gaat de machine automatisch naar de afdichtingsmodus. LED toont de vooraf ingestelde sealtijd en begint af te tellen tot 0. Wanneer de afdichting is voltooid, begint de machine lucht vrij te geven.
 - d. Wanneer de machine drie keer piept, is het hele proces voltooid. De machine is terug in de werkklare modus. De LED- en indicatielampjes worden overeenkomstig weergegeven.

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

Vacuümzuigen en MARINEREN met zakken

1. Selecteer vacuümzak
Selecteer de juiste maat vacuümzak. Zorg voor minimaal 2,5 - 5 cm extra ruimte aan de bovenkant van het zakje om een goede, luchtdichte afdichting te garanderen.
2. Selecteer de afdichtingsmodus en stel de afdichtingstijd in
Druk op de knop Instellen. Als het indicatielampje Marina-time aan staat, wordt de marinaatmodus geselecteerd. Druk op de knop "+" of "-" om de marinaattijd te verhogen of te verlagen, het tijdsbereik is 9 - 99 minuten.
3. Vacuümgraad selecteren
Druk op Vacuümniveau en selecteer de gewenste vacuümgraad. Er zijn 6 opties: Max (29,3 inHg), Hoog (29,0 inHg), Gemiddeld (27,5 inHg), Laag (26,0 inHg), Minimaal (23,5 inHg) en Instelbaar. Het indicatielampje gaat branden in overeenstemming met de geselecteerde vacuümgraad. Wanneer u de optie Instelbaar selecteert, drukt u op de knop "+" en "-" om een graad in te stellen tussen 23,5-29,3inHg.
4. Plaats de vacuümzak met voorwerpen in de vacuümkamer.
 - a. Zorg ervoor dat de hoogte van de verpakkingzak met vloeibaar of vochtig voedsel lager is dan de hoogte van de afdichtingsbalk.
 - b. Leg de verpakkingzak neer en zorg ervoor dat de mond van de zak zich over de afsluitbalk bevindt.
 - c. Open de clip aan de voorkant van de kamer, klem de onderkant van de mond van de zak vast en druk de clip omlaag om de zak te vergrendelen.

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

5. Werkproces (Vacuüm-Marinaat)
 - a. Sluit het deksel, de machine start op en schakelt over naar vacuüm en marinieren. Eén cyclus duurt 9 minuten. U kunt maximaal 11 cycli (99 minuten) instellen. Eén volledige cyclus ontvouwt zich als volgt: het genereren van een vacuüm - het vasthouden van een vacuüm - ontlasting. Tijd die nodig is om vacuüm te genereren en ongeveer 1 minuut te ontladen. Tijd van het vasthouden van het vacuüm ongeveer 8 minuten.
 - b. De pomp begint te werken. Het indicatielampje van de vooraf ingestelde vacuümgraad begint te knipperen (wanneer de vacuümgraad de vooraf ingestelde graad bereikt, is het indicatielampje constant aan). Het getal op de LED telt op van 0 tot de vooraf ingestelde vacuümgraad (als het tot 5 en 19 mmHg is, piept de machine).
 - c. Wanneer het vacuüm is voltooid, gaat de machine automatisch naar de Marinat-modus. De op het display aangegeven marinatietijd wordt elke 1 minuut afgeteld. Na het aftellen van de waarde van een veelvoud van 9, begint de vacuümkamer lucht in de zak te laten. Wanneer het proces van het toelaten van lucht eindigt, wordt de vacuüm- en marinatiemodus herhaald totdat het aftellen 0 bereikt. Het proces is voltooid.
 - d. Wanneer de machine drie keer piept, is het hele proces voltooid. De machine is terug in de werkklare modus. De LED- en indicatielampjes worden overeenkomstig weergegeven.

Opmerking: tijdens het bovenstaande proces "b" en "c" drukt



u op de knop **Afdichting**, deze gaat van tevoren naar de **Afdichtingsmodus**.

Tips voor het gebruik

Informatie over voedselverpakkingen in zakken

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

Vacuüm geen champignons en knoflook.

Voedselopslag en veiligheidsinformatie

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

Voedingsmiddelen	Opslag vacuüm-vriezer	Opslag vacuüm-koelkast
Vers rundvlees en kalfsvlees	1-3 jaar	1 maand
Gemalen vlees	1 jaar	1 maand

Vers varkensvlees	2-3 jaar	2-4 weken
Verse vis	2 jaar	2 weken
Vers gevogelte	2-3 jaar	2-4 weken
Gerookt vlees	3 jaar	6-12 weken
Verse producten, geblancheerd	2-3 jaar	2-4 weken
Vers fruit	2-3 jaar	2 weken
Harde kaas	6 maanden	6-12 weken
Gesneden vlees van delicatessen	niet aanbevolen	6-12 weken
Verse pasta	6 maanden	2-3 weken

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

Reiniging en onderhoud

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

Reiniging

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

Onderhoud

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



Transport en opslag

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

Problemen oplossen

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

Problemen	Mogelijke oplossing
Apparaat wordt niet ingeschakeld	<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. • Zorg ervoor dat de aan/uit-knop correct is ingedrukt. Het LED-scherm brandt wanneer het aan staat.
Apparaat trekt niet aan een volledig vacuüm met zakje	<ul style="list-style-type: none"> • De vacuüm-/afdichtingstijd is mogelijk niet hoog genoeg ingesteld. Stel de vacuüm- en afdichtingstijden hoger in en vacuüm opnieuw. • Om goed te stofzuigen en af te dichtten, moet de opening van het zakje zich in de vacuümkamer bevinden. • Als de verpakking uit een rolzak komt, zorg er dan voor dat de eerste afdichting compleet is en dat er geen openingen in beide afdichtingen zijn. • Vacuümverpakkingsmachine en vacuümzak moeten schoon, droog en vrij van vuil zijn om het vacuümproces te laten slagen. Veeg het oppervlak van de afdichtingsstang en de binnenkant van het zakje schoon en probeer het opnieuw.
Vacuümzak 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 soorten fruit en groenten kunnen gassen (uitgassen) afgeven als ze niet goed geblancheerd of bevroren zijn voordat ze worden verpakt. Open het zakje. Als u denkt dat voedselbederf is begonnen, gooi het dan weg. Als voedselbederf nog niet is begonnen, moet u het onmiddellijk consumeren. Gooi bij twijfel voedsel weg.
Het apparaat sluit de zak niet goed af	<ul style="list-style-type: none"> • De afdichtingstijd is mogelijk niet lang genoeg. Verhoog de sealtij en probeer het opnieuw. • Zakken sluiten niet af als er vocht, voedseldeeltjes of vuil aanwezig is in het afdichtingsgebied. Veeg de binnenkant van het zakje schoon en probeer het opnieuw. • Het zakje moet goed langs de afdichtingsstang worden geplaatst. Zorg ervoor dat het hele zakje zich boven de afsluitbalk bevindt en dat er geen kreukels in het materiaal van het zakje zitten.

Identificatie foutcode

Fout-codes	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
E01	Wanneer de machine enige tijd vacuüm gaat, sluiten de twee drukschakelaars niet.	<ul style="list-style-type: none"> • Controleer of het vacuümdeksel dicht is; • Controleer of de afdichtingspakkingen correct zijn gemonteerd; • Controleer of de pomp nog steeds werkt; • Controleer of de drukschakelaars nog goed zijn (controleer de verbindingsleiding, drukschakelaars, 10P datakabel, enz.)
E02	Wanneer de machine in de afdichtingsmodus gaat, wordt de microscharrelaar niet gesloten.	<ul style="list-style-type: none"> • Controleer of het vacuümdeksel dicht is; • Controleer of de microscharrelaar correct is (GAS1-aansluitdraad, microscharrelaar, 10P-datakabel, enz.)
LP	De stroom gaat plotseling uit tijdens de werking van de machine.	<ul style="list-style-type: none"> • Druk op de "STOP"-knop om de lucht vrij te geven, waarna het LP verdwijnt. • Als het opnieuw verschijnt, controleer dan het voedingssysteem (zoals het netsnoer, het stopcontact, de voedingskaart).

Garantie

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

Afvoeren en milieu



Bij het buiten gebruik stellen van het apparaat mag het product niet worden afgevoerd met ander huishoudelijk afval. In plaats daarvan is het uw verantwoordelijkheid om uw afvalapparatuur weg te gooien door het over te dragen aan een aangegeven inzamelpunt. Het niet naleven van deze regel wordt 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.



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/potłoczeń elektrycznych mokrymi lub wilgotnymi rękami.
- Urządzenie oraz wtyczkę/potłoczenia 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 umy-

ślów, a także przez osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy.

- Urządzenie nie powinno być w żadnym wypadku używane przez dzieci.
- Urządzenie i jego połączenia elektryczne należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Nigdy nie używać akcesoriów ani innych urządzeń innych niż dostarczone z urządzeniem lub zalecane przez producenta. W przeciwnym razie może dojść do zagrożenia bezpieczeństwa użytkownika i uszkodzenia urządzenia. Należy używać wyłącznie oryginalnych części i akcesoriów.
- Nie używać urządzenia za pomocą zewnętrznego zegara lub systemu zdalnego sterowania.
- Nie stawiać urządzenia na elementach grzejnych (benzynowych, elektrycznych, węglowych itp.).
- Nie zakrywać urządzenia podczas pracy.
- Nie umieszczać żadnych przedmiotów na urządzeniu.
- Nie używać urządzenia w pobliżu otwartego ognia, materiałów wybuchowych lub łatwopalnych. Urządzenie należy zawsze obsługiwać na poziomej, stabilnej, czystej, odpornej na wysoką temperaturę i suchej powierzchni.
- Urządzenie nie nadaje się do instalacji w miejscu, w którym można użyć strumienia wody.
- Podczas użytkowania pozostawić co najmniej 20 cm miejsca wokół urządzenia w celu zapewnienia wentylacji.
- **OSTRZEŻENIE!** Wszystkie otwory wentylacyjne w urządzeniu powinny być wolne od przeszkód.

Specjalne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone do użytku komercyjnego.
- **WAŻNE!** Upewnij się, że poziom oleju w pompie jest co najmniej powyżej POZIOMU OLEJU.
- Używać wyłącznie dostarczonego oleju pompy. Poziom oleju w pompie powinien być regularnie sprawdzany przez wykwalifikowanego technika serwisowego. Nie używać starego oleju pompy.
-  **UWAGA! RYZYKO OPARZEŃ! GORĄCYCH POWIERZCHNI! NIGDY NIE DOTYKAĆ LISTWY USZCZELNIAJĄCEJ.** Nie dotykać listwy uszczelniającej podczas użytkowania. Istnieje niebezpieczeństwo oparzeń nawet po użyciu. Przed dotknięciem należy odczekać, aż drążek uszczelniający ostygnie.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić na specjalny przewód lub zespół dostępny u producenta lub jego przedstawiciela serwisowego.

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

Przeznaczenie

- To urządzenie jest przeznaczone do użytku w urządzeniach komercyjnych, na przykład w kuchniach restauracji, stołówek, szpitalach i przedsiębiorstwach komercyjnych, takich jak piekarnie, rzeźnie itp., ale nie do ciągłej masowej produkcji żywności.
- Urządzenie jest przeznaczone do odkurzania i uszczelniania plastikowych torebek z żywnością. Każde inne użycie może prowadzić do uszkodzenia urządzenia lub obrażeń ciała.
- Używanie urządzenia w jakimkolwiek innym celu należy uznać



za niewłaściwe użycie urządzenia. Użytkownik ponosi wyłączną odpowiedzialność za niewłaściwe korzystanie z urządzenia.

Instalacja uziemienia

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

Główne części produktu

(Rys. 1 na stronie 3)

1. Pokrywa próżni
2. Panel sterowania

Części zamienne lub akcesoria

1. Przewód zasilający
2. Pręt uszczelniający

UWAGA! Rolka worka próżniowego nie jest dołączona do zestawu.

Panel sterowania

(Rys. 2 na stronie 3)

A. Przycisk zasilania (zasilanie)

Gdy urządzenie jest podłączone do zasilania, dioda LED (G) będzie świecić się na WYŁ., naciśnięcie przycisku WŁ./WYŁ., dioda LED (G) wskaże wstępnie ustawiony czas uszczelnienia (lub czas marynaty), a następnie wstępnie ustawiony stopień podciśnienia. Maszyna jest teraz gotowa do pracy. Nacisnąć przycisk WŁ./WYŁ. – urządzenie powróci do trybu czuwania. Dioda (G) będzie świecić się w sposób WYŁĄCZONY.

B. Przycisk Start (Start)

Gdy maszyna będzie gotowa do pracy, nacisnąć przycisk Start. Maszyna przejdzie w tryb próżniowego uszczelniania lub marynowania próżniowego [zgodnie z trybem ustawienia].

C. Przycisk uszczelki (uszczelka)

W trybie próżniowym nacisnąć przycisk Uszczelnianie, zatrzymać proces próżniowy i przejść do trybu uszczelniania.

D. Przycisk Stop (Stop)

Nacisnąć przycisk Stop. Maszyna zatrzyma cały trwający proces.

E. Przycisk Ustaw (Ustaw)

Nacisnąć przycisk „Ustaw”, wybrać tryb uszczelnienia próżniowego lub tryb marynacji próżniowej [odpowiednio zapali się kontrolka]. Nacisnąć przyciski „+” i „-”, aby dostosować czas uszczelnienia lub marynowania (czas pojawi się na diodzie LED).

F. Przycisk poziomu podciśnienia (poziom podciśnienia)

Nacisnąć przycisk Poziom podciśnienia, wybrać żądany stopień podciśnienia [wskaźnik będzie odpowiednio włączony, z jednostką inHg]. Wybierając opcję REGULOWALNOŚĆ, należy nacisnąć przyciski „+” i „-”, aby ustawić wymagany stopień próżni (stopień próżni będzie widoczny na diodzie LED).

G. Wyświetlacz LED

1. Pokaż stopień próżni w czasie rzeczywistym.
2. Pokaż czas uszczelnienia lub czas marynowania.

H. Przycisk regulacji („+” i „-”)

1. Wyregulować czas uszczelnienia
2. Dostosuj czas marynowania
3. Regulacja stopnia podciśnienia

I. Kontrolki

11. Wskazanie procesu roboczego
12. Wskaź stopień próżni

Przygotowanie przed użyciem

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

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

Instrukcja obsługi

Przygotowania

- Przed użyciem należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi.
- Podłączyć uziemione gniazdo zasilania.
- Otworzyć pokrywę, nacisnąć przycisk zasilania. Urządzenie jest gotowe do pracy, a dioda LED wskaże ostatnio tryb pracy. Teraz należy użyć maszyny do pakowania próżniowego.

Jak odkurzać i uszczelniać worki

1. Wybierz worek próżniowy

Wybrać odpowiedni rozmiar worka próżniowego. Pozostać co najmniej 2,5–5 cm dodatkowej przestrzeni głowy u góry worka, aby zapewnić szczelność i wysoką jakość.

2. Wybierz tryb uszczelnienia i ustaw czas uszczelnienia

Nacisnąć przycisk Ustaw. Gdy lampka kontrolna Czasu uszczelnienia jest włączona, wybrany jest tryb uszczelceł. Nacisnąć przycisk „+” lub „-”, aby wydłużyć lub skrócić czas uszczelnienia. Czas wynosi 0–6 sekund.

3. Wybierz stopień podciśnienia

Naciśnij Poziom podciśnienia, wybierz wymagany stopień podciśnienia. Dostępnych jest 6 opcji: Maks. [29,3 inHg], Wysoki [29,0 inHg], Średni [27,5 inHg], Niski [26,0 inHg], Minimalny [23,5 inHg] i Regulowany. Kontrolka zaświeci się zgodnie z wybranym stopniem próżni. Po wybraniu opcji Regulowane nacisnąć przyciski „+” i „-”, aby ustawić dowolny stopień w zakresie od 23,5 do 29,3 inHg.

4. Włożyć worek próżniowy z przedmiotami do komory próżniowej.

- a. Upewnić się, że wysokość worka opakowaniowego z płyn-



ną lub wilgotną żywnością jest mniejsza niż wysokość listwy uszczelniającej.

- b. Położyć worek do pakowania, upewniając się, że otwór worka powinien znajdować się w poprzek listwy uszczelniającej.
- c. Otworzyć zacisk z przodu komory, przyjąć dolną część worka i nacisnąć zacisk, aby zablokować worek.

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

5. Proces roboczy (Vacuum-Seal)
 - a. Zamknąć pokrywę i nacisnąć przycisk Start. Urządzenie będzie gotowe do pracy.
 - b. Pompa zaczyna działać. Lampka kontrolna ustawionego poziomu podciśnienia zacznie migać (gdy poziom podciśnienia osiągnie ustawiony stopień, będzie świecić się stale). Liczba na diodzie LED będzie odliczać od 0 do ustawionego poziomu podciśnienia (gdy będzie on 0 do 5 i 19"Hg, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy).
 - c. Po zakończeniu odkurzenia maszyna automatycznie przejdzie w tryb Uszczelniania. Dioda LED wskazuje wstępnie ustawiony czas uszczelnienia i zaczyna odliczać do 0. Po zakończeniu uszczelniania urządzenie zaczyna uwalniać powietrze.
 - d. Gdy urządzenie wyemituje trzy sygnały dźwiękowe, cały proces zostanie zakończony. Maszyna powróci do trybu gotowości do pracy. Odpowiednia dioda LED i lampki kontrolne będą się świecić.

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

Jak odkurzać i marynować za pomocą worków

1. Wybierz worek próżniowy
Wybrać odpowiedni rozmiar worka próżniowego. Pozostawić co najmniej 2,5–5 cm dodatkowej przestrzeni głowy u góry worka, aby zapewnić szczelność i wysoką jakość.
2. Wybierz tryb uszczelnienia i ustaw czas uszczelnienia
Naciśnij przycisk Ustaw. Gdy lampka kontrolna Marinatę Time jest włączona, wybrany jest tryb marynaty. Nacisnąć przycisk „+” lub „-”, aby wydłużyć lub skrócić czas marynaty. Zakres czasu to 9–99 minut.
3. Wybierz stopień podciśnienia
Naciśnij Poziom podciśnienia, wybierz wymagany stopień podciśnienia. Dostępnych jest 6 opcji: Maks. [29,3 inHg], Wysoki [29,0 inHg], Średni [27,5 inHg], Niski [26,0 inHg], Minimalny [23,5 inHg] i Regulowany. Kontrolka zaświeci się zgodnie z wybranym stopniem próżni. Po wybraniu opcji Regulowane nacisnąć przyciski „+” i „-”, aby ustawić dowolny stopień w zakresie od 23,5 do 29,3 inHg
4. Włożyć worek próżniowy z przedmiotami do komory próżniowej.
 - a. Upewnić się, że wysokość worka opakowaniowego z płynną lub wilgotną żywnością jest mniejsza niż wysokość listwy uszczelniającej.
 - b. Położyć worek do pakowania, upewniając się, że otwór worka powinien znajdować się w poprzek listwy uszczelniającej.
 - c. Otworzyć zacisk z przodu komory, przyjąć dolną część worka i nacisnąć zacisk, aby zablokować worek.

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

5. Proces pracy (Vacuum-Marinatę)
 - a. Zamknąć pokrywę. Urządzenie uruchomi się i przetoczy się na odkurzenie i marynowanie. Jeden cykl trwa 9 minut, można ustawić do 11 cykli (99 minut). Jeden pełny cykl rozwija się w następujący sposób: generowanie próżni – utrzymywanie próżni – rozładowanie. Czas wymagany do wytworzenia podciśnienia i rozładowania wynosi około 1 minuty. Czas utrzymywania podciśnienia wynosi około 8 minut.
 - b. Pompa zaczyna działać. Lampka kontrolna ustawionego poziomu podciśnienia zacznie migać (gdy poziom podciśnienia osiągnie ustawiony stopień, będzie świecić się stale). Liczba na diodzie LED będzie odliczać od 0 do ustawionego poziomu podciśnienia (gdy będzie on 0 do 5 i 19"Hg, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy).
 - c. Po zakończeniu odkurzenia maszyna automatycznie przejdzie w tryb marynatki. Czas marynowania wskazany na wyświetlaczu będzie odliczany co 1 minutę. Po odliczeniu wartości wielokrotności 9, komora próżniowa zaczyna wpuszczać powietrze do worka. Po zakończeniu procesu wprowadzania powietrza powtarza się tryb próżni i marynaty, aż odliczanie osiągnie 0. Proces został zakończony.
 - d. Gdy urządzenie wyemituje trzy sygnały dźwiękowe, cały proces zostanie zakończony. Maszyna powróci do trybu gotowości do pracy. Odpowiednia dioda LED i lampki kontrolne będą się świecić.

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

Wskazówki dotyczące obsługi

Informacje na temat opakowań na żywność w workach

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



odstawić do wrzącej wody, a następnie wyjąć i natychmiast wygasić w niskiej temperaturze.

- Wykonaj procedurę pakowania próżniowego jak zwykle.

Nie odkurzaj pieczonek i czosnku.

Informacje dotyczące przechowywania żywności i bezpieczeństwa

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

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

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

Czyszczenie i konserwacja

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

Czyszczenie

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

Konserwacja

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

Transport i przechowywanie

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

Rozwiązywanie problemów

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

Problemy	Możliwe rozwiązanie
Urządzenie nie włącza się	<ul style="list-style-type: none"> Upewnij się, że urządzenie jest prawidłowo podłączone do uziemionego gniazdka. Sprawdź przewód zasilający pod kątem rozdarcia i strzępienia. Nie używaj maszyny, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony. Upewnij się, że przycisk zasilania został prawidłowo naciśnięty. Ekran LED będzie podświetlony, gdy będzie włączony.



Urządzenie nie wytwarza kompletne go podciśnienia z saszetką	<ul style="list-style-type: none"> • Czas podciśnienia/uszczelnienia może nie być wystarczająco długi. Ustawić czasy podciśnienia i uszczelnienia wyższe i ponownie podciśnienie. • Aby prawidłowo odkurzać i uszczelniać, otwór worka musi znajdować się w komorze próżniowej. • W przypadku pakowania z worka rolki należy upewnić się, że pierwsze uszczelnienie jest kompletne i nie ma żadnych szczelin w żadnym z uszczelnień. • Aby proces próżniowy zakończył się sukcesem, maszyna do pakowania próżniowego i worek próżniowy muszą być czyste, suche i wolne od zanieczyszczeń. Wytrzyj powierzchnię listwy uszczelniającej i wnętrze woreczka i spróbuj ponownie.
Worek próżniowy traci podciśnienie po szczylnym zamknięciu	<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. Otworzyć torebkę. Jeśli sądzisz, że rozpoczęło się psucie się żywności, wyrzuc ją. Jeśli jeszcze nie rozpoczęło się psucie się żywności, należy je natychmiast spożyć. W razie wątpliwości należy wyrzucić żywność.
Urządzenie nie zamyka prawidłowo worka	<ul style="list-style-type: none"> • Czas uszczelnienia może nie być wystarczająco długi. Wyduł czas zgrzewania i spróbuj ponownie • Worki nie uszczelniają się, jeśli w obszarze uszczelnienia znajdują się wilgoć, resztki żywności lub zanieczyszczenia. Wytrzyj wnętrze worka do czysta i spróbuj ponownie. • Worek musi być odpowiednio umieszczony wzdłuż listwy uszczelniającej. Upewnij się, że cała torebka znajduje się nad listwą uszczelniającą i że w materiale torebki nie ma zmarszczek.

Identyfikacja kodu błędu

Kody błędów	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązania
E01	Gdy maszyna odkurza przez pewien czas, oba przetłaczniki ciśnienia nie zamykają się.	<ul style="list-style-type: none"> • Sprawdzić, czy pokrywa podciśnienia jest zamknięta. • Sprawdzić, czy uszczelki są prawidłowo zmontowane. • Sprawdzić, czy pompa nadal działa; • Sprawdzić, czy przetłaczniki ciśnieniowe są nadal sprawne (sprawdzić rurę przyłączeniową, przetłaczniki ciśnieniowe, kabel danych 10P itp.)
E02	Gdy maszyna przejdzie w tryb Uszczelniania, mikroprzetłacznik nie zamyka się.	<ul style="list-style-type: none"> • Sprawdzić, czy pokrywa podciśnienia jest zamknięta. • Sprawdzić, czy mikroprzetłacznik jest prawidłowy (przewód potężnościowy GASI, mikroprzetłacznik, kabel danych 10P itp.)

LP	Zasilanie zostaje nagle utracone podczas pracy maszyny.	<ul style="list-style-type: none"> • Nacisnąć przycisk „STOP”, aby uwolnić powietrze, a LP zniknie. • Jeśli pojawi się ponownie, należy sprawdzić układ zasilania (np. przewód zasilający, gniazdo zasilania, układ zasilania).
----	---	---

Gwarancja

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

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

Wycofanie z użytkowania i ochrona środowiska Pamiętaj!

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

Grożą Ci za to kary grzywny!

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



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

Zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne mogą zawierać niebezpieczne składniki np. rtęć,

ołów, kadm lub freon. Jeśli tego typu substancje przędostaną 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.



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 !** Vérifiez régulièrement que les connexions électriques et le cordon ne sont pas endommagés. Lorsqu'il est endommagé, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Toute réparation ne doit être effectuée que par un fournisseur ou une personne qualifiée pour éviter tout danger ou blessure.
- AVERTISSEMENT!** Lors du positionnement de l'appareil, acheminez le câble d'alimentation en toute sécurité si nécessaire pour éviter toute traction involontaire, tout dommage, tout contact avec la surface chauffante ou tout risque de trébuchement.
- AVERTISSEMENT!** Tant que la prise est branchée, l'appareil est branché sur l'alimentation.
- AVERTISSEMENT! TOUJOURS** éteindre l'appareil avant de le débrancher de l'alimentation électrique, du nettoyage, de l'entretien ou du stockage.
- Raccordez l'appareil à une prise électrique uniquement avec la tension et la fréquence mentionnées sur l'étiquette de l'appareil.
- Ne touchez pas la prise/les connexions électriques avec des mains mouillées ou humides.
- Tenez l'appareil et les prises/raccordements électriques à l'écart de l'eau et d'autres liquides. Si l'appareil tombe dans l'eau, retirez immédiatement les connexions de l'alimentation électrique. N'utilisez pas l'appareil tant qu'il n'a pas été vérifié par un technicien certifié. Le non-respect de ces instructions entraînera des risques mettant en jeu le pronostic vital.
- Branchez l'alimentation sur une prise électrique facilement accessible afin de pouvoir débrancher immédiatement l'appareil en cas d'urgence.
- Assurez-vous que le cordon n'entre pas en contact avec des objets tranchants ou chauds et tenez-le à l'écart du feu. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation pour le débrancher de la prise, tirez toujours sur la prise à la place.
- Ne portez jamais l'appareil par son cordon.
- N'essayez jamais d'ouvrir vous-même le boîtier de l'appareil.
- N'insérez pas d'objets dans le boîtier de l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
- Cet appareil doit être utilisé par du personnel qualifié dans la cuisine du restaurant, dans les cantines ou au bar, etc.

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

FR

Instructions de sécurité spéciales

- Cet appareil est destiné à un usage commercial.
- IMPORTANT!** S'assurer que l'huile de la pompe est au moins au-dessus du NIVEAU D'HUILE.
- Utiliser uniquement l'huile de pompe fournie. Le niveau d'huile de la pompe doit être vérifié régulièrement par un technicien de maintenance qualifié. Ne pas utiliser d'huile pour pompe usagée.
-  **LA PRUDENCE ! RISQUE DE BRÛLURES ! SURFACES CHAUDES ! NE TOUCHEZ JAMAIS LA BARRE D'ÉTANCHÉITÉ.** Ne touchez pas la barre d'étanchéité pendant l'utilisation. Il existe un risque de brûlure, même après utilisation. Attendez que la barre d'étanchéité ait refroidi avant de la toucher.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son agent d'entretien.
-  **RISQUE D'ÉCRASEMENT DES MAINS!** Faites attention lorsque vous fermez le couvercle.

Utilisation prévue

- Cet appareil est destiné à être utilisé pour les appareils commerciaux, par exemple dans les cuisines de restaurants, les cantines, les hôpitaux et dans les entreprises commerciales telles que les boulangeries, les boucheries, etc., mais pas pour la production de masse continue d'aliments.
- L'appareil est conçu pour aspirer et sceller les sacs en plastique contenant des aliments. Toute autre utilisation peut



endommager l'appareil ou causer des blessures corporelles.

- L'utilisation de l'appareil à toute autre fin sera considérée comme une mauvaise utilisation de l'appareil. L'utilisateur sera seul responsable de l'utilisation inappropriée de l'appareil.

Installation de mise à la terre

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

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

Principales parties du produit

(Fig. 1 à la page 3)

1. Couvercle sous vide
2. Panneau de commande

Pièces de rechange ou accessoires

1. Cordon d'alimentation
2. Barre d'étanchéité

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

Panneau de commande

(Fig. 2 à la page 3)

A. Bouton d'alimentation (alimentation)

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

B. Bouton de démarrage (Démarrage)

Lorsque la machine est prête à fonctionner, appuyez sur le bouton Démarrer, la machine passe en mode d'étanchéité sous vide ou en mode de navigation sous vide (selon le mode de réglage).

C. Bouton d'étanchéité (joint)

En mode vide, appuyez sur le bouton Seal, arrêtez le processus de vide et passez en mode scellage.

D. Bouton d'arrêt (Arrêt)

Appuyez sur le bouton Arrêter, la machine arrêtera tout processus en cours.

E. Bouton de réglage (Réglage)

Appuyez sur le bouton Set, choisissez le mode vide-scellage ou le mode vide-marinat (le voyant s'allume en conséquence). Appuyez sur les boutons « + » et « - » pour régler le temps d'étanchéité ou le temps de marinade (le temps s'affiche sur la LED).

F. Bouton de niveau de vide (niveau de vide)

Appuyez sur le bouton Niveau de vide, choisissez le degré de vide requis (le voyant s'allume en conséquence, avec une unité de inHg). Lorsque vous choisissez AJUSTABLE, appuyez sur les boutons « + » et « - » pour régler le degré de vide requis (le degré de vide s'affichera sur la LED).

G. Affichage LED

1. Afficher le degré de vide en temps réel.

2. Indiquer l'heure de scellage ou de marinade.

H. Bouton de réglage (« + » et « - »)

1. Régler le temps d'étanchéité
2. Ajuster le temps de marinade
3. Ajuster le degré de vide

I. Voyants lumineux

11. Indiquer le processus de travail
12. Indiquer le degré de vide

Préparation avant utilisation

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

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

Mode d'emploi

Préparations

- Lire attentivement le manuel d'utilisation avant utilisation.
- Branchez la prise de courant mise à la terre.
- Ouvrez le couvercle, appuyez sur le bouton d'alimentation, la machine est prête à fonctionner, la LED affichera le mode de fonctionnement la dernière fois. Utilisez maintenant la machine pour le conditionnement sous vide.

Comment aspirer et sceller avec des sacs

1. Sélectionner le sac à vide
 - Sélectionnez la poche à vide de taille appropriée. Laisser au moins 2,5 à 5 cm d'espace supplémentaire en haut de la poche pour assurer une étanchéité à l'air et de qualité.
2. Sélectionnez le mode Joint et définissez l'heure du joint
 - Appuyez sur le bouton Set, lorsque le voyant de la durée d'étanchéité est allumé, le mode d'étanchéité est sélectionné. Appuyez sur le bouton « + » ou « - » pour augmenter ou diminuer le temps d'étanchéité, la plage de temps est de 0 à 6 secondes.
3. Sélectionner le degré de vide
 - Appuyez sur Niveau de vide, sélectionnez le degré de vide requis. Il existe 6 options : Max (29,3 inHg), Élevé (29,0 inHg), Moyen (27,5 inHg), Faible (26,0 inHg), Minimum (23,5 inHg) et Réglable. Le voyant s'allume en fonction du degré de vide sélectionné. Lorsque vous sélectionnez l'option Réglable, appuyez sur les boutons « + » et « - » pour régler un degré entre 23,5 et 29,3 inHg.
4. Placez le sac à vide contenant les articles dans la chambre à vide.
 - a. S'assurer que la hauteur du sac d'emballage avec des aliments liquides ou humides doit être inférieure à la hauteur de la barre d'étanchéité.



- b. Posez le sac d'emballage, assurez-vous que la bouche du sac doit se trouver à travers la barre d'étanchéité.
- c. Ouvrir le clip à l'avant de la chambre, clipser la partie inférieure de la bouche du sac et appuyer sur le clip pour verrouiller le sac.

Remarque : le sac entier, y compris la bouche du sac, doit se trouver dans la chambre à vide.

5. Processus de travail (Vacuum-Seal)
 - a. Fermez le couvercle, appuyez sur le bouton de démarrage, l'appareil est prêt à fonctionner.
 - b. La pompe commence à fonctionner. Le voyant du degré de vide prédéfini commence à clignoter (lorsque le degré de vide atteint le degré prédéfini, le voyant reste allumé en permanence). Le nombre sur la LED va compter de 0 au degré de vide prédéfini (lorsqu'il est jusqu'à 5 et 19 mmHg, la machine émet un bip).
 - c. Lorsque le vide est terminé, la machine passe automatiquement en mode Seal. La LED indique le temps d'étanchéité prédéfini et commence à compter jusqu'à 0. Lorsque le scellage est terminé, la machine commence à libérer de l'air.
 - d. Lorsque la machine émet trois bips, tout le processus est terminé. La machine reviendra en mode prêt à fonctionner. Le voyant et les voyants s'affichent en conséquence.

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

Comment aspirer et MARINER avec des sacs

1. Sélectionner le sac à vide
Sélectionnez la poche à vide de taille appropriée. Laisser au moins 2,5 à 5 cm d'espace supplémentaire en haut de la poche pour assurer une étanchéité à l'air et de qualité.
2. Sélectionnez le mode Joint et définissez l'heure du joint
Appuyez sur le bouton Set. Lorsque le voyant de l'option Marinade Time est allumé, le mode marinade est sélectionné. Appuyez sur le bouton « + » ou « - » pour augmenter ou diminuer le temps de marinade, la plage de temps est de 9 à 99 minutes.
3. Sélectionner le degré de vide
Appuyez sur Niveau de vide, sélectionnez le degré de vide requis. Il existe 6 options : Max (29,3 inHg), Élevé (29,0 inHg), Moyen (27,5 inHg), Faible (26,0 inHg), Minimum (23,5 inHg) et Réglable. Le voyant s'allume en fonction du degré de vide sélectionné. Lorsque vous sélectionnez l'option Réglable, appuyez sur les boutons « + » et « - » pour régler un degré entre 23,5 et 29,3 inHg
4. Placez le sac à vide contenant les articles dans la chambre à vide.
 - a. S'assurer que la hauteur du sac d'emballage avec des aliments liquides ou humides doit être inférieure à la hauteur de la barre d'étanchéité.
 - b. Posez le sac d'emballage, assurez-vous que la bouche du sac doit se trouver à travers la barre d'étanchéité.
 - c. Ouvrir le clip à l'avant de la chambre, clipser la partie inférieure de la bouche du sac et appuyer sur le clip pour verrouiller le sac.

Remarque : le sac entier, y compris la bouche du sac, doit se trouver dans la chambre à vide

5. Processus de travail (vide-marine)
 - a. Fermez le couvercle, la machine démarre et passe à l'as-

piration et à la marinade. Un cycle dure 9 minutes, vous pouvez configurer jusqu'à 11 cycles (99 minutes). Un cycle complet se déroule comme suit : génération d'un vide – maintien d'un vide – décharge. Temps nécessaire pour générer le vide et décharger environ 1 minute. Durée de maintien du vide d'environ 8 minutes.

- b. La pompe commence à fonctionner. Le voyant du degré de vide prédéfini commence à clignoter (lorsque le degré de vide atteint le degré prédéfini, le voyant reste allumé en permanence). Le nombre sur la LED va compter de 0 au degré de vide prédéfini (lorsqu'il est jusqu'à 5 et 19 mmHg, la machine émet un bip).
- c. Lorsque le vide est terminé, la machine passe automatiquement en mode Marinade. Le temps de marinade indiqué sur l'écran sera compté toutes les minutes. Après avoir compté la valeur d'un multiple de 9, la chambre à vide commence à laisser de l'air entrer dans la poche. Lorsque le processus d'admission d'air se termine, le mode vide et marinade est répété jusqu'à ce que le compte à rebours atteigne 0. Le processus est terminé.
- d. Lorsque la machine émet trois bips, tout le processus est terminé. La machine reviendra en mode prêt à fonctionner. Le voyant et les voyants s'affichent en conséquence.

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

Conseils d'utilisation

Informations sur l'emballage des aliments dans des sacs

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

Ne pas aspirer les champignons et l'ail.



Informations sur le stockage et la sécurité des aliments

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

Aliments	Stockage du congélateur à vide	Stockage du réfrigérateur à vide
Bœuf frais et veau	1 à 3 ans	1 mois
Viande hachée	1 an	1 mois
Porc frais	2 à 3 ans	2 à 4 semaines
Poisson frais	2 ans	2 semaines
Volaille fraîche	2 à 3 ans	2 à 4 semaines
Viandes fumées	3 ans	6 à 12 semaines
Produit frais, blanchi	2 à 3 ans	2 à 4 semaines
Fruits frais	2 à 3 ans	2 semaines
Fromages durs	6 mois	6 à 12 semaines
Viandes de charcuterie en tranches	non recommandé	6 à 12 semaines
Pâtes fraîches	6 mois	2 à 3 semaines

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

Nettoyage et entretien

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

Nettoyage

- Nettoyez la surface extérieure refroidie avec un chiffon ou une éponge légèrement humidifiée avec une solution de savon doux.

- Pour des raisons d'hygiène, l'appareil doit être nettoyé avant et après utilisation.
- Éviter tout contact avec l'eau des composants électriques.
- N'utilisez jamais d'agents nettoyants agressifs, d'éponges abrasives ou d'agents nettoyants contenant du chlore. N'utilisez pas de laine d'acier, d'ustensiles métalliques ou d'objets pointus ou pointus pour le nettoyage. N'utilisez pas d'essence ou de solvants!
- N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides.

Maintenance

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

Transport et stockage

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

Dépannage

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

Problèmes	Solution possible
L'appareil ne s'allume pas	<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.• Assurez-vous que le bouton d'alimentation a été correctement enfoncé. L'écran LED s'allume lorsqu'il est allumé.
L'appareil ne tire pas un vide complet avec la poche	<ul style="list-style-type: none">• Le temps de vide/scellage peut ne pas être réglé suffisamment haut. Réglez les temps d'aspiration et d'étanchéité plus hauts et passez à nouveau l'aspiration.• Pour aspirer et sceller correctement, l'ouverture de la poche doit se trouver dans la chambre à vide.• Si l'emballage provient d'un sachet en rouleau, s'assurer que le premier joint est terminé et qu'il n'y a pas d'espace dans l'un ou l'autre des joints.• La machine d'emballage sous vide et le sachet sous vide doivent être propres, secs et exempts de débris pour que le processus sous vide réussisse. Essuyez la surface de la barre d'étanchéité et l'intérieur de la poche et réessayez.

Le sachet sous vide perd le vide après avoir été scellé	<ul style="list-style-type: none"> Les objets tranchants peuvent percer de petits trous dans les poches. Pour éviter cela, couvrez les bords tranchants avec du papier absorbant et passez l'aspirateur dans une nouvelle pochette. Certains fruits et légumes peuvent libérer des gaz (gazage) 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 immédiatement. En cas de doute, jetez les aliments.
L'appareil ne scelle pas correctement la poche	<ul style="list-style-type: none"> Le temps d'étanchéité peut ne pas être assez long. Augmentez le temps d'étanchéité et réessayez. Les poches ne seront pas étanches si de l'humidité, des particules alimentaires ou des débris sont présents dans la zone d'étanchéité. Essayez l'intérieur de la poche et réessayez. La pochette doit être correctement placée le long de la barre d'étanchéité. Assurez-vous que la poche entière est sur la barre d'étanchéité et qu'il n'y a pas de plis dans le matériau de la poche.

et incluez une preuve d'achat (par ex., reçu).

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

Mise au rebut et environnement



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

IT

Identification du code d'erreur

Codes d'erreur	Cause possible	Solution possible
E01	Lorsque la machine aspire pendant un certain temps, les deux pressostats ne se ferment pas.	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier si le couvercle du vide est fermé ; Vérifier que les joints d'étanchéité sont correctement assemblés ; Vérifier si la pompe fonctionne toujours ; Vérifiez si les pressostats sont toujours en bon état (vérifiez le tuyau de raccordement, les pressostats, le câble de données 10P, etc.)
E02	Lorsque la machine passe en mode Joint, le micro-interrupteur ne se ferme pas.	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier si le couvercle du vide est fermé ; Vérifiez si le micro-interrupteur est correct (fil de connexion GAS1, micro-interrupteur, câble de données 10P, etc.)
LP	L'alimentation est soudainement coupée pendant le fonctionnement de la machine.	<ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur le bouton « STOP » pour libérer l'air, puis le BP disparaît. S'il apparaît à nouveau, veuillez vérifier le système d'alimentation (comme le cordon d'alimentation, la prise de courant, la carte d'alimentation).

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.

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




- 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.
- **IMPORTANTE!** Assicurarsi che l'olio della pompa sia almeno superiore al LIVELLO DELL'OLIO.
- Utilizzare solo l'olio della pompa fornito. Il livello dell'olio del-

la pompa deve essere controllato regolarmente da un tecnico qualificato. Non utilizzare olio vecchio per pompe.

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



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

Uso previsto

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

Installazione di messa a terra

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

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

Parti principali del prodotto

(Fig. 1 a pagina 3)

1. Coperchio per vuoto
2. Pannello di controllo

Parti di ricambio o accessori

1. Cavo di alimentazione
2. Barra di tenuta

NOTA! Il rotolo della sacca sottovuoto non è incluso.

Pannello di controllo

(Fig. 2 a pagina 3)

- A. Pulsante di accensione (alimentazione)
Quando la macchina è collegata all'alimentazione, il LED (G) si spegne, premere il pulsante ON/OFF, il LED (G) mostrerà il tempo di tenuta preimpostato (o il tempo di marinatura) e quindi il grado di vuoto preimpostato. La macchina è ora pronta per funzionare. Premere il pulsante ON/OFF, la macchina tornerà in modalità standby. Il LED (G) si spegne.
- B. Pulsante di avvio (Avvio)



Quando la macchina è pronta per il funzionamento, premere il pulsante Avvio per attivare la modalità di tenuta sottovuoto o la modalità di marinato sottovuoto (in base alla modalità di impostazione).

- C. Pulsante di tenuta (Seal)
Durante la modalità di vuoto, premere il pulsante Sigilla, interrompere il processo di vuoto ed entrare in modalità di tenuta.
- D. Pulsante di arresto (Stop)
Premere il pulsante Stop, la macchina interromperà qualsiasi processo in corso.
- E. Pulsante Set (Set)
Premere il pulsante Set, scegliere la modalità tenuta sottovuoto o la modalità marinata sottovuoto (la spia si accenderà di conseguenza). Premere i pulsanti "+" e "-" per regolare il tempo di tenuta o di marinatura (il tempo verrà visualizzato sul LED).
- F. Pulsante livello vuoto (livello vuoto)
Premere il pulsante Livello vuoto, scegliere il grado di vuoto necessario (la spia dell'indicatore si accenderà di conseguenza, con un'unità di inHg). Quando si sceglie REGOLABILE, premere i pulsanti "+" e "-" per impostare il grado di vuoto necessario (il grado di vuoto verrà visualizzato sul LED).
- G. Display LED
1. Mostra il grado di vuoto in tempo reale.
2. Mostrare il tempo di tenuta o di marinatura.
- H. Pulsante di regolazione ("+" e "-")
1. Regolare il tempo di tenuta
2. Regolare il tempo di marinatura
3. Regolare il grado di vuoto
- I. Spie luminose
11. Indicare il processo di lavoro
12. Indicare il grado di vuoto

Preparazione prima dell'uso

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

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

Istruzioni operative

Preparazioni

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

volta la modalità di funzionamento. Ora utilizzare la macchina per il confezionamento sottovuoto.

Come aspirare e sigillare con i sacchetti

1. Selezionare il sacchetto sottovuoto
Selezionare la sacca da vuoto della misura corretta. Lasciare un minimo di 2,5 - 5 cm di spazio extra sulla parte superiore della busta per garantire una tenuta ermetica e di qualità.
 2. Selezionare la modalità di tenuta e impostare il tempo di tenuta
Premere il pulsante Set, quando la spia del tempo di tenuta è accesa, viene selezionata la modalità di tenuta. Premere il pulsante "+" o "-" per aumentare o diminuire il tempo di tenuta; l'intervallo di tempo è 0-6 secondi.
 3. Seleziona grado di vuoto
Premere Livello di vuoto, selezionare il grado di vuoto desiderato. Sono disponibili 6 opzioni: Max (29,3 inHg), Alto (29,0 inHg), Medio (27,5 inHg), Basso (26,0 inHg), Minimo (23,5 inHg) e Regolabile. La spia si accenderà in base al grado di vuoto selezionato. Quando si seleziona l'opzione Regolabile, premere i pulsanti "+" e "-" per impostare un grado compreso tra 23,5 e 29,3 inHg.
 4. Inserire il sacchetto sottovuoto con gli articoli nella camera sottovuoto.
 - a. Assicurarsi che l'altezza della busta contenente cibo liquido o umido sia inferiore all'altezza della barra di tenuta.
 - b. Appoggiare la sacca di imballaggio, assicurarsi che la bocca della sacca si trovi attraverso la barra di tenuta.
 - c. Aprire la clip nella parte anteriore della camera, agganciare la parte inferiore della bocca della sacca e premere verso il basso la clip per bloccare la sacca.
- Nota: l'intera sacca, compresa la bocca della sacca, deve trovarsi all'interno della camera di depressione.**
5. Processo di lavoro (Vacuum-Seal)
 - a. Chiudere il coperchio, premere il pulsante di avvio, il dispositivo è pronto per il funzionamento.
 - b. La pompa inizia a funzionare. La spia del grado di vuoto preimpostato inizia a lampeggiare (quando il grado di vuoto raggiunge il grado preimpostato, la spia si accenderà costantemente). Il numero sul LED conterà da 0 a un grado di vuoto preimpostato (quando è fino a 5 e 19" Hg, la macchina emetterà un segnale acustico).
 - c. Al termine del vuoto, la macchina entrerà automaticamente in modalità Sigillatura. Il LED mostra il tempo di tenuta preimpostato e inizia a contare fino a 0. Al termine della sigillatura, la macchina inizia a rilasciare aria.
 - d. Quando la macchina emette tre segnali acustici, l'intero processo è terminato. La macchina tornerà alla modalità pronta per il lavoro. Il LED e le spie luminose verranno visualizzati di conseguenza.

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

Come aspirare e MARINARE con i sacchetti

1. Selezionare il sacchetto sottovuoto
Selezionare la sacca da vuoto della misura corretta. Lasciare un minimo di 2,5 - 5 cm di spazio extra sulla parte superiore della busta per garantire una tenuta ermetica e di qualità.



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

Nota: l'intera sacca, compresa la bocca della sacca, deve trovarsi all'interno della camera di depressione
5. Processo di lavoro (Vacuum-Marinare)
 - a. Chiudere il coperchio, la macchina si avvia e passa al vuoto e alla marinatura. Un ciclo richiede 9 minuti, è possibile impostare fino a 11 cicli (99 minuti). Un ciclo completo si sviluppa come segue: generazione di un vuoto – mantenimento di un vuoto – scarico. Tempo necessario per generare vuoto e scaricare circa 1 minuto. Tempo di mantenimento del vuoto di circa 8 minuti.
 - b. La pompa inizia a funzionare. La spia del grado di vuoto preimpostato inizia a lampeggiare (quando il grado di vuoto raggiunge il grado preimpostato, la spia si accenderà costantemente). Il numero sul LED conterà da 0 a un grado di vuoto preimpostato (quando è fino a 5 e 19" Hg, la macchina emetterà un segnale acustico).
 - c. Al termine del vuoto, la macchina entrerà automaticamente in modalità Marinare. Il tempo di marinatura indicato sul display verrà conteggiato ogni minuto. Dopo aver contato il valore di un multiplo di 9, la camera di depressione inizia a lasciare entrare aria nella sacca. Quando il processo di ammissione dell'aria termina, la modalità di vuoto e marinatura viene ripetuta fino al raggiungimento del conto alla rovescia 0. Il processo è completato.
 - d. Quando la macchina emette tre segnali acustici, l'intero processo è terminato. La macchina tornerà alla modalità pronta per il lavoro. Il LED e le spie luminose verranno visualizzati di conseguenza.

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

Consigli per l'uso

Informazioni sulla confezione di alimenti in sacchetti

- Al momento dell'imballaggio, gli alimenti devono essere il più freschi possibile. La durata di conservazione dei prodotti sottovuoto può essere estesa fino a cinque volte rispetto alle condizioni di conservazione standard.

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

Non aspirare funghi e aglio.

Informazioni sulla conservazione e la sicurezza degli alimenti

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

Alimenti	Conservazione del congelatore a vuoto	Conservazione del frigorifero sottovuoto
Manzo fresco e vitello	1-3 anni	1 mese
Carne macinata	1 anno	1 mese
Maiale fresco	2-3 anni	2-4 settimane
Pesce fresco	2 anni	2 settimane
Pollame fresco	2-3 anni	2-4 settimane
Carni affumicate	3 anni	6-12 settimane
Prodotti freschi, sbollentati	2-3 anni	2-4 settimane



Frutta fresca	2-3 anni	2 settimane
Formaggi duri	6 mesi	6-12 settimane
Carni deliziose a fette	non consigliato	6-12 settimane
Pasta fresca	6 mesi	2-3 settimane

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

Pulizia e manutenzione

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

Pulizia

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

Manutenzione

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

Trasporto e stoccaggio

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

Risoluzione dei problemi

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

Problemi	Possibile soluzione
L'apparecchiatura non si accende	<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. • Assicurarsi che il pulsante di accensione sia stato premuto correttamente. Lo schermo LED si illumina quando è acceso.
L'apparecchiatura non tira un vuoto completo con la sacca	<ul style="list-style-type: none"> • Il tempo di vuoto/sigillo potrebbe non essere sufficientemente alto. Impostare i tempi di vuoto e di tenuta più alti e di nuovo il vuoto. • Per aspirare e sigillare correttamente, l'apertura della sacca deve trovarsi all'interno della camera di depressione. • Se l'imballaggio proviene da una busta a rullo, assicurarsi che la prima guarnizione sia completa e che non vi siano spazi vuoti in nessuna delle guarnizioni. • Affinché il processo di vuoto abbia successo, la macchina per il confezionamento sottovuoto e il sacchetto sottovuoto devono essere puliti, asciutti e privi di detriti. Pulire la superficie della barra di tenuta e l'interno della busta 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 correttamente sbollentati 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.
L'apparecchiatura non sigilla correttamente la sacca	<ul style="list-style-type: none"> • Il tempo di tenuta potrebbe non essere sufficiente. Aumentare il tempo di tenuta e riprovare. • Le buste non sigillano se nell'area di tenuta sono presenti umidità, particelle di cibo o detriti. Pulire l'interno della busta e riprovare. • La sacca deve essere posizionata correttamente lungo la barra di tenuta. Assicurarsi che l'intera sacca sia sopra la barra di tenuta e che non vi siano pieghe nel materiale della sacca.



Identificazione codice di errore

Codici di errore	Possibile causa	Possibile soluzione
E01	Quando la macchina aspira per un certo periodo di tempo, i due pressostati non si chiudono.	<ul style="list-style-type: none"> • Controllare che il coperchio del vuoto sia chiuso; • Controllare che le guarnizioni di tenuta siano assemblate correttamente; • Controllare se la pompa funziona ancora; • Controllare se i pressostati sono ancora in buono stato (controllare il tubo di collegamento, i pressostati, il cavo dati 10P, ecc.)
E02	Quando la macchina entra in modalità Sigillatura, il microinterruttore non si chiude.	<ul style="list-style-type: none"> • Controllare che il coperchio del vuoto sia chiuso; • Controllare che il microinterruttore sia corretto (cavo di collegamento GAS1, microinterruttore, cavo dati 10P, ecc.)
LP	L'alimentazione si interrompe improvvisamente durante il funzionamento della macchina.	<ul style="list-style-type: none"> • Premere il pulsante "STOP" per rilasciare l'aria, quindi la LP scomparirà. • Se ricompare, controllare il sistema di alimentazione (come cavo di alimentazione, presa di corrente, scheda di alimentazione).

RO

Garanzia

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

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

Smaltimento e ambiente




Durante lo smaltimento dell'apparecchiatura, il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici. Al contrario, è responsabilità dell'utente smaltire le apparecchiature di scarto consegnandole a un punto di raccolta designato. La mancata osservanza di questa regola può essere penalizzata in conformità con le normative applicabili sullo smaltimento dei rifiuti. La raccolta e il riciclaggio separati delle apparecchiature di scarto al momento dello smaltimento contribuiranno a preservare le risorse naturali e a garantire che vengano riciclate in modo da proteggere la salute umana e l'ambiente.

Per ulteriori informazioni su dove è possibile depositare i rifiuti per il riciclaggio, contattare la società locale di raccolta rifiuti. I produttori e gli importatori non si assumono alcuna responsabilità per il riciclaggio, il trattamento e lo smaltimento ecologico, né direttamente né tramite un sistema pubblico.

Stimate client,

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


Instrucțiuni de siguranță

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



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

Instrucțiuni speciale privind siguranța

- Acest aparat este destinat utilizării comerciale.
- **IMPORTANT!** Asigurați-vă că uleiul din pompă este cel puțin peste NIVELUL ULEIULUI.
- Utilizați numai uleiul furnizat pentru pompă. Nivelul uleiului din pompă trebuie verificat în mod regulat de un tehnician de service calificat. Nu utilizați ulei de pompă vechi.
-  **PRECAUȚIE! RISC DE ARSURI! SUPRAFEȚE FIERBINȚI! NU ATINGEȚI NICIODATĂ BARA DE SIGILARE.**
Nu atingeți bara de sigilare în timpul utilizării. Există pericol de arsuri chiar și după utilizare. Așteptați până când bara de sigilare s-a răcit înainte de a o atinge.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu un cablu special sau cu un ansamblu disponibil de la producător sau de la agentul său de service.



PERICOL DE ZDROBIRE A MĂINILOR!
Aveți grijă când închideți capacul.

Domeniu de utilizare

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

Instalarea împănământării

Acest aparat este clasificat ca fiind din clasa de protecție I și trebuie conectat la o împănântare de protecție. Împănântarea reduce riscul de electrocutare prin asigurarea unui fir de ev-

cuare pentru curentul electric.

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

Principalele componente ale produsului

(Fig. 1 de la pagina 3)

1. Capac de vid
2. Panou de comandă

Piese de schimb sau accesorii

1. Cablu de alimentare
2. Bară de etanșare

NOTĂ! Rola sacului de aspirație nu este inclusă.

Panou de comandă

(Fig. 2 de la pagina 3)

- A. Buton de alimentare (alimentare)

Când mașina este conectată la alimentare, LED-ul (G) va fi OPRIT, apăsați butonul PORNIT/OPRIT, LED-ul (G) va indica timpul de etanșare presetat (sau timpul de marinare) și apoi gradul de vid presetat. Mașina este acum gata de lucru. Apăsați butonul PORNIT/OPRIT, mașina va reveni în modul standby. LED-ul (G) se va stinge.

- B. Buton de pornire (Start)

Când mașina este gata de lucru, apăsați butonul Start, mașina va intra în modul de sigilare în vid sau în modul de marinare în vid (conform modului de setare).

- C. Butonul de etanșare (Sigiliu)

În timpul modului de vidare, apăsați butonul Sigilare, opriți procesul de vidare și intrați în modul de sigilare.

- D. Buton oprire (Stop)

Apăsați butonul Stop, mașina va opri orice proces care este în desfășurare.

- E. Butonul Setare (Setare)

Apăsați butonul Setare, alegeți modul sigilare în vid sau modul marinat în vid (indicatorul luminos se va aprinde corespunzător). Apăsați butoanele „+” și „-” pentru a regla timpul de sigilare sau timpul de marinare (timpul va apărea pe LED).

- F. Buton nivel vacuum (Nivel vacuum)

Apăsați butonul Nivel vacuum, alegeți gradul de vacuum necesar (indicatorul luminos se va aprinde corespunzător, cu o unitate de inHg). Când alegeți REGLABIL, apăsați butonul „+” și „-” pentru a seta orice grad de vid necesar (gradul de vid va apărea pe LED).

- G. Afișaj LED

1. Arătați gradul de vidare în timp real.
2. Afișați timpul de sigilare sau timpul de marinare.

- H. Reglați butonul („+” și „-”)

1. Reglați durata garniturii
2. Reglați timpul de marinare
3. Reglați gradul de vacuum

- I. Lumini indicatoare

11. Indicați procesul de lucru
12. Indicați gradul de vid

Pregătirea înainte de utilizare

- Îndepărtați toate ambalajele și ambalajele de protecție.
- Verificați dacă dispozitivul este în stare bună și cu toate ac-



cesoriile. În cazul unei livrări incomplete sau deteriorate, vă rugăm să contactați imediat furnizorul. În acest caz, nu utilizați dispozitivul.

- Curățați accesoriile și aparatul înainte de utilizare (consultați == > Curățare și întreținere).
- Asigurați-vă că aparatul este complet uscat.
- Puneți aparatul pe o suprafață orizontală, stabilă și rezistentă la căldură, care este sigură împotriva stropirii cu apă.
- Păstrați ambalajul dacă intenționați să depozitați aparatul în viitor.
- Păstrați manualul de utilizare pentru consultare ulterioară.

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

Instrucțiuni de utilizare

Pregătiri

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

Cum să aspirați și să sigilați cu pungă

1. Selectați punga de vidare
Selectați punga de vid de dimensiunea corespunzătoare. Lăsați un spațiu suplimentar de minimum 2,5 – 5 cm în partea superioară a pungii pentru a asigura o etanșare etanșă, de calitate.
2. Selectați modul Sigilare și setați timpul de sigilare
Apăsați butonul Setare, când lumina indicatoare a Timp de sigilare este aprinsă, este selectat modul de sigilare. Apăsați butonul „+” sau „-” pentru a mări sau micșora durata de sigilare, intervalul de timp este de 0-6 secunde.
3. Selectați gradul de vid
Apăsați Nivel vid, selectați gradul de vidare necesar. Există 6 opțiuni: Max [29,3 inHg], Ridicat [29,0 inHg], Mediu [27,5 inHg], Scăzut [26,0 inHg], Minim [23,5 inHg] și Reglabil. Indicatorul luminos se va aprinde în funcție de gradul de vid selectat. Când selectați opțiunea Reglabilă, apăsați butonul “+” și “-” pentru a seta orice grad între 23,5-29,3inHg.
4. Puneți punga vidată cu obiecte în camera vidată.
 - a. Asigurați-vă că înălțimea pungii de ambalare cu alimente lichide sau umede trebuie să fie mai mică decât înălțimea barei de etanșare.
 - b. Așezați punga de ambalare, asigurați-vă că gura pungii trebuie să fie peste bara de etanșare.
 - c. Deschideți clema din partea frontală a camerei, prindeți partea inferioară a gurii pungii și apăsați clema pentru a bloca punga.

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

5. Procesul de lucru (Vacuum-Seal)
 - a. Închideți capacul, apăsați butonul de pornire, dispozitivul este pregătit pentru funcționare.
 - b. Pompa începe să funcționeze. Lumina indicatoare a gradului de vid presetat începe să clipească (când gradul de vid atinge gradul presetat, lumina indicatoare va fi aprinsă constant). Numărul de pe LED va crește de la 0 la gradul de vid presetat (când acesta este de până la 5 și

19 Hg, mașina va emite un semnal sonor).

- c. Când vidul este finalizat, mașina va intra automat în modul Sigilare. LED-ul indică durata prestată de sigilare și începe numărătoarea inversă până la 0. După terminarea etanșării, mașina începe să elibereze aer.
- d. Când mașina emite trei semnale sonore, întregul proces este finalizat. Mașina va reveni la modul gata de lucru. LED-ul și indicatoarele luminoase vor fi afișate corespunzător.

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

Cum să aspirați și să MARINAȚI cu pungile

1. Selectați punga de vidare
Selectați punga de vid de dimensiunea corespunzătoare. Lăsați un spațiu suplimentar de minimum 2,5 – 5 cm în partea superioară a pungii pentru a asigura o etanșare etanșă, de calitate.
 2. Selectați modul Sigilare și setați timpul de sigilare
Apăsați butonul Setare, când lumina indicatoare a Marine-te Time este aprinsă, este selectat modul marinat. Apăsați butonul „+” sau „-” pentru a mări sau micșora timpul de marinare, intervalul de timp este de 9 - 99 minute.
 3. Selectați gradul de vid
Apăsați Nivel vid, selectați gradul de vidare necesar. Există 6 opțiuni: Max [29,3 inHg], Ridicat [29,0 inHg], Mediu [27,5 inHg], Scăzut [26,0 inHg], Minim [23,5 inHg] și Reglabil. Indicatorul luminos se va aprinde în funcție de gradul de vid selectat. Când selectați opțiunea Reglabilă, apăsați butonul “+” și “-” pentru a seta orice grad între 23,5-29,3inHg.
 4. Puneți punga vidată cu obiecte în camera vidată.
 - a. Asigurați-vă că înălțimea pungii de ambalare cu alimente lichide sau umede trebuie să fie mai mică decât înălțimea barei de etanșare.
 - b. Așezați punga de ambalare, asigurați-vă că gura pungii trebuie să fie peste bara de etanșare.
 - c. Deschideți clema din partea frontală a camerei, prindeți partea inferioară a gurii pungii și apăsați clema pentru a bloca punga.
- Notă: întreaga pungă, inclusiv gura pungii, trebuie să se afle în camera vidată**
5. Procesul de lucru (vacuum-marinare)
 - a. Închideți capacul, mașina pornește și trece la aspirare și marinare. Un ciclu durează 9 minute, puteți seta până la 11 cicluri (99 de minute). Un ciclu complet se desfășoară după cum urmează: generarea unui vid – menținerea unui vid – descărcarea. Timpul necesar pentru a genera vid și a descărca aproximativ 1 minut. Durata de păstrare a vidului este de aproximativ 8 minute.
 - b. Pompa începe să funcționeze. Lumina indicatoare a gradului de vid presetat începe să clipească (când gradul de vid atinge gradul presetat, lumina indicatoare va fi aprinsă constant). Numărul de pe LED va crește de la 0 la gradul de vid presetat (când acesta este de până la 5 și 19 Hg, mașina va emite un semnal sonor).
 - c. După finalizarea vidului, mașina va intra automat în modul Marine-te. Timpul de marinare indicat pe afișaj va fi contorizat la fiecare 1 minut. După numărarea valorii unui multiplu de 9, camera de vidare începe să lase aerul în pungă. Atunci când procesul de admitere a aerului se va încheia, modul de vidare și marinare se repetă până



când numărătoarea inversă ajunge la 0. Procesul este finalizat.

- d. Când mașina emite trei semnale sonore, întregul proces este finalizat. Mașina va reveni la modul gata de lucru. LED-ul și indicatoarele luminoase vor fi afișate corespunzător.

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

Sfaturi de funcționare

Informații despre ambalajul alimentelor în pungi

- În momentul ambalării, alimentele trebuie să fie cât mai proaspete posibil. Perioada de valabilitate a produselor ambalate în vid poate fi prelungită de până la cinci ori în comparație cu condițiile standard de depozitare.
- Alimentele sau produsele moi și umede care trebuie să își păstreze forma trebuie congelate înainte de ambalare.
- Carnea, fructele de pădure sau pâinea pot fi congelate timp de până la 24 de ore pentru a evita arderea congelatorului. Atunci când produsele sunt congelate și se întăresc, acestea sunt gata pentru a fi ambalate în vid.
- Dacă alimentele proaspete sunt ambalate fără pre-congelare, puneți un prosop de bucătărie din hârtie pliată între carne și partea superioară a rolei. Hârtia va absorbi umezeala.
- Produsele lichide, cum ar fi supele, excavatoarele sau gratinațele, trebuie congelate într-un vas sau pe o tavă pentru gheață înainte de ambalarea în vid. Produsele congelate și ambalate trebuie etichetate și puse în congelator.
- Orice produse cu muchii ascuțite (de ex. oase, paste uscate, orez) trebuie fixate cu prosoape de hârtie, astfel încât să nu lovească punga.
- Pungile de ambalare nu trebuie reutilizate pentru gătit sau în cuporul cu microunde. Nu reutilizați pungile care au fost utilizate pentru a depozita pește proaspăt sau alimente grase.
- Legumele trebuie albăstrite înainte de ambalare.
- Albirea este o metodă de procesare termică care constă în încălzire de scurtă durată, dar intensivă. 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 va revoluționa modul în care cumpărați și depozitați alimentele. Deoarece ambalajul în vid funcționează pentru a elimina arderea congelatorului și pentru a încetini alterarea alimentelor, acum puteți profita de cumpărarea de alimente în vrac, fără a vă face griji că irosiți alimente. Ambalajul sub vid împreună cu aparatul elimină până la 90% din aerul din ambalaj. Acest lucru va ajuta la menținerea proaspătății alimentelor de până la 5 ori mai mult decât în condiții normale. Alimentele uscate, cum ar fi pastele, cerealele și făina, vor rămâne proaspete de la început până la sfârșit. Ambalajul în vid Plus previne infuzarea salcioarelor și a altor insecte.

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. La determinarea perioadei de depozitare, întotdeauna se sugerează reglementările sanitare-epidemiologice locale și HACCP.

Curățare și întreținere

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

Curățare

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

Întreținere

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



Transport și depozitare

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

Depanare

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

Probleme	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.• Asigurați-vă că butonul de alimentare a fost apăsat corespunzător. Ecranul LED se va aprinde când este pornit.
Aparatul nu trage un vid complet după ce săculețul	<ul style="list-style-type: none">• Este posibil ca timpul de vidare/sigare să nu fie setat suficient de sus. Setări duratele de vidare și etanșare mai mari și apoi aspirați din nou.• Pentru a aspira și a sigila corespunzător, deschiderea pungii trebuie să se afle în camera de vidare.• Dacă ambalajul dintr-o pungă tip rolă, asigurați-vă că prima etanșare este completă și că nu există goluri în niciuna dintre garnituri.• Mașina de ambalat în vid și punge de vid trebuie să fie curate, uscate și fără reziduurilor pentru ca procesul de vidare să aibă succes. Ștergeți suprafața barei de etanșare și interiorul pungii și încercați din nou.
Punga de vid 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.
Aparatul nu sigilează corect punge	<ul style="list-style-type: none">• Este posibil ca timpul de sigilare să nu fie suficient de lung. Măriți timpul de etanșare și încercați din nou.• Pungile nu se vor sigila dacă există umezeală, particule de alimente sau resturi în zona de etanșare. Ștergeți interiorul pungii și încercați din nou.• Săculețul trebuie amplasat corespunzător de-a lungul barei de etanșare. Asigurați-vă că întreaga pungă se află peste bara de etanșare și că nu există cute în materialul pungii.

Identificarea codului de eroare

Coduri de eroare	Cauză posibilă	Soluție posibilă
E01	Când aspiratorul mașinii durează un timp, cele două comutatoare de presiune nu se închid.	<ul style="list-style-type: none">• Verificați dacă capacul aspiratorului este închis;• Verificați dacă garniturile de etanșare sunt asamblate corect;• Verificați dacă pompa funcționează în continuare;• Verificați dacă presostatele sunt în continuare bune (verificați țeava de legătură, presostatele, cablul de date 10P etc.)
E02	Când mașina intră în modul Sigilare, micro-comutatorul nu se închide.	<ul style="list-style-type: none">• Verificați dacă capacul aspiratorului este închis;• Verificați dacă micro-comutatorul este corect (firul de conectare GAZI, micro-comutatorul, cablul de date 10P etc.)
LP	Alimentarea electrică se pierde brusc în timpul funcționării mașinii.	<ul style="list-style-type: none">• Apăsați butonul „OPRIRE” pentru a elibera aerul, după care LP va dispărea.• Dacă apare din nou, verificați sistemul de alimentare (cum ar fi cablul de alimentare, priza de alimentare, placa de alimentare).

Garanție

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

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

Aruncați și protejați mediul înconjurător



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


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



Αγαπητέ πελάτη,

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



Οδηγίες ασφαλείας

- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για τον προβλεπόμενο σκοπό για τον οποίο σχεδιάστηκε, όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο.
- Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για τυχόν ζημιές που προκλήθηκαν από εσφαλμένη λειτουργία και ακατάλληλη χρήση.
-  **ΚΙΝΔΥΝΟΣ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!** Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε τη συσκευή μόνοι σας. Μην 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 ακούσιους 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 αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος, τον καθαρισμό, τη συντήρηση ή την αποθήκευση.
- Συνδέστε τη συσκευή μόνο σε πρίζα με την τάση και τη συχνότητα που αναφέρονται στην ετικέτα της συσκευής.
- Μην αγγίζετε το 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 ανοικτά 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 αφιάνετε 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 ωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες ή άτομα με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης.
- Η συσκευή αυτή δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να χρησιμοποιείται από παιδιά.
- Διατηρείτε τη συσκευή και τις ηλεκτρικές της συνδέσεις μακριά από παιδιά.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα ή πρόσθετες συσκευές εκτός από αυτές που παρέχονται με τη συσκευή ή συνιστώνται από τον κατασκευαστή. Διαφορετικά, μπορεί να υπάρξει κίνδυνος για την ασφάλεια του χρήστη και να προκληθεί ζημιά στη συσκευή. Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια εξαρτήματα και παρελκόμενα.
- Μην χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή σύστημα τηλεχειρισμού.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε θερμαντικό αντικείμενο (θερμάνοκίνητο, 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, σταθερά, καθαρά, ανθεκτικά 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

- Η συσκευή αυτή προορίζεται για εμπορική χρήση.
- **ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!** Βεβαιωθείτε ότι το λάδι της αντλίας είναι τουλάχιστον πάνω από τη ΣΤΑΘΜΗ ΛΑΔΙΟΥ.
- Χρησιμοποιείτε μόνο το παρεχόμενο λάδι αντλίας. Η στάθμη λαδιού της αντλίας πρέπει να ελεγχθεί τακτικά από εξειδικευμένο τεχνικό σέρβις. Μην χρησιμοποιείτε παλιό λάδι αντλίας.
-  **ΠΡΟΣΟΧΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΩΝ! ΘΕΡΜΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ! ΜΗΝ ΑΓΓΙΖΕΤΕ ΠΟΤΕ ΤΗ ΡΑΒΔΟ ΣΤΕΓΑΝΟΠΟΙΗΣΗΣ.** Μην αγγίζετε τη ράβδο σφράγισης κατά τη χρήση. Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων ακόμα και μετά τη χρήση. Περιμένετε μέχρι να κρυώσει η ράβδος σφράγισης πριν την αγγίξετε.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από ειδικό καλώδιο ή συγκρότημα που διατίθεται από τον κατασκευαστή ή τον αντιπρόσωπο σέρβις.
-  **ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΣΥΝΘΛΙΨΗΣ ΤΩΝ ΧΕΡΙΩΝ!** Να είστε προσεκτικοί όταν κλείνετε το καπάκι.

Προβλεπόμενη χρήση

- Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε εμπορικές συσκευές, για παράδειγμα σε κουζίνες εστιατορίων, κυλικείων, νοσοκομείων και εμπορικών επιχειρήσεων, όπως αρτοποιεία, βουτιές κ.λπ., αλλά όχι για συνεχή μαζική παραγωγή τροφίμων.
- Η συσκευή έχει σχεδιαστεί για το σκούπισμα και τη σφράγιση πλαστικών σάκων με τρόφιμα στο εξωτερικό. Οποιοσδήποτε άλλη χρήση μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή ή τραυματισμό.



- Η λειτουργία της συσκευής για οποιονδήποτε άλλο σκοπό θα πρέπει να θεωρείται εσφαλμένη χρήση της συσκευής. Ο χρήστης θα είναι αποκλειστικά υπεύθυνος για την ακατάλληλη χρήση της συσκευής.

Εγκατάσταση γείωσης

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

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

Κύρια μέρη του προϊόντος

(Εικ. 1 στη σελίδα 3)

1. Καπάκι κενού
2. Πίνακα ελέγχου

Ανταλλακτικά ή αξεσουάρ

1. Καλώδιο ρεύματος
2. Ράβδος σφράγισης

ΣΗΜΕΙΩΣΗ! Το ρολό της σακούλας κενού δεν περιλαμβάνεται.

Πίνακας ελέγχου

(Εικ. 2 στη σελίδα 3)

A. Κουμπί λειτουργίας (Ενεργοποίηση)

Όταν το μηχανήμα είναι συνδεδεμένο σε τροφοδοσία, η λυχνία LED (G) θα δείξει OFF, πατήστε το κουμπί ON/OFF, η λυχνία LED (G) θα δείξει τον προκαθορισμένο χρόνο σφράγισης (ή τον χρόνο μαριναρίσματος) και στη συνέχεια τον προκαθορισμένο βαθμό κενού. Το μηχανήμα είναι τώρα έτοιμο για λειτουργία. Πατήστε το κουμπί ON/OFF, το μηχανήμα θα επιστρέψει σε κατάσταση αναμονής. Η λυχνία LED (G) θα εμφανιστεί στη θέση OFF.

B. Κουμπί έναρξης (Έναρξη)

Όταν το μηχανήμα είναι έτοιμο για λειτουργία, πατήστε το κουμπί Έναρξη, το μηχανήμα θα εισέλθει σε λειτουργία σφράγισης κενού ή σε λειτουργία μαριναρίσματος κενού (ανάλογα με τη λειτουργία ρύθμισης).

Γ. Κουμπί σφράγισης (Σφραγίδα)

Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας κενού, πατήστε το κουμπί σφράγισης, διακόψτε τη διαδικασία κενού και μπίτε στη λειτουργία σφράγισης.

Δ. Κουμπί διακοπής (Διακοπή)

Πατήστε το κουμπί Διακοπή, το μηχανήμα θα σταματήσει οποιαδήποτε διαδικασία βρίσκεται σε εξέλιξη.

E. Κουμπί ρύθμισης (Ρύθμιση)

Πατήστε το κουμπί Ρύθμιση, επιλέξτε τη λειτουργία σφράγισης κενού ή τη λειτουργία μαριναρίσματος κενού (η ενδεικτική λυχνία θα ανάψει ανάλογα). Πατήστε τα κουμπιά «+» και «-» για να ρυθμίσετε τον χρόνο σφράγισης ή τον χρόνο μαριναρίσματος (ο χρόνος θα εμφανίζεται στη λυχνία LED).

ΣΤ. Κουμπί επίθετου κενού (Επίπεδο κενού)

Πατήστε το κουμπί Στάθμης κενού, επιλέξτε το Βαθμό κενού που απαιτείται (η ενδεικτική λυχνία θα ανάψει ανάλογα, με μια μονάδα inHg). Όταν επιλέγετε ΡΥΘΜΙΣΗ, πατήστε τα κουμπιά «+» και «-» για να ρυθμίσετε το Βαθμό κενού που απαιτείται (ο Βαθμός κενού θα εμφανίζεται στη λυχνία LED).

Z. Οθόνι LED

1. Δείξτε το Βαθμό κενού σε πραγματικό χρόνο.

2. Δείξτε τον χρόνο σφράγισης ή τον χρόνο μαριναρίσματος.

H. Κουμπί ρύθμισης («+» και «-»)

1. Ρύθμιση χρόνου στεγανοποίησης

2. Ρύθμιση χρόνου μαριναρίσματος

3. Ρυθμίστε το Βαθμό κενού

I. Δεικτικές λυχνίες

I1. Υποδείξτε τη διαδικασία εργασίας

I2. Υποδείξτε το Βαθμό κενού

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 παρεκτόμενα. Σε περίπτωση ατελούς ή κατεστραμμένης παράδοσης, επικοινωνήστε αμέσως με τον προμηθευτή. Σε αυτή την περίπτωση, μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή.
 - Καθαρίστε τα εξαρτήματα και τη συσκευή πριν από τη χρήση (βλ. => Καθαρισμός και συντήρηση).
 - Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι εντελώς στεγνή.
 - Τοποθετήστε τη συσκευή σε οριζόντια, σταθερή και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια, η οποία είναι ασφαλής για πιτσιλιές νερού.
 - Φυλάξτε τη συσκευασία εάν σκοπεύετε να αποθηκεύσετε τη συσκευή σας στο μέλλον.
 - Φυλάξτε το εγχειρίδιο χρήσης για μελλοντική αναφορά.
- ΣΗΜΕΙΩΣΗ!** Λόγω υπολειμμάτων από την κατασκευή, η συσκευή μπορεί να εκπέμψει ελαφριά οσμή κατά τη διάρκεια των πρώτων λίγων χρήσεων. Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν υποδεικνύει κανένα ελάττωμα ή κίνδυνο. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή αεριζείται καλά.

Οδηγίες λειτουργίας

Προετοιμασίες

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

Πώς να σκουπίζετε και να σφραγίζετε με σάκουσ

1. Επιλέξτε σακούλα κενού

Επιλέξτε σακούλα κενού αέρος κατάλληλου μεγέθους. Αφήστε τουλάχιστον 2,5 – 5 cm επιπλέον ελεύθερου χώρου στο επάνω μέρος του σάκου για να εξασφαλίσετε ποιοτική, αεροστεγή σφράγιση.

2. Επιλέξτε τη λειτουργία Στεγανοποίησης και ρυθμίστε τον χρόνο σφράγισης

Πέστε το κουμπί Ρύθμιση, όταν η ενδεικτική λυχνία του χρόνου σφράγισης είναι αναμμένη, επιλέγεται ο τρόπος λειτουργίας σφράγισης. Πατήστε το κουμπί «+» ή «-» για να αυξήσετε ή να μειώσετε τον χρόνο σφράγισης. Το χρονικό εύρος είναι 0-6 δευτερόλεπτα.

3. Επιλογή Βαθμού κενού

Πατήστε Επίπεδο κενού και επιλέξτε το Βαθμό κενού που απαιτείται. Υπάρχουν 6 επιλογές: Μέγιστο (29,3 inHg), Υψηλό (29,0 inHg), Μεσαίο (27,5 inHg), Χαμηλό (26,0 inHg), Ελάχιστο (23,5 inHg) και Ρυθμιζόμενο. Η ενδεικτική λυχνία θα είναι αναμμένη σύμφωνα με τον επιλεγμένο Βαθμό κενού. Όταν επιλέγετε Ρυθμιζόμενο, πιέστε τα πλήκτρα “+” και “-” για να ρυθμίσετε οποιαδήποτε τιμή μεταξύ 23,5-29,3 inHg.



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

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

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

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

Πώς να σκουπίζετε και να τελειοποιείτε με σπάντες

1. Επιλέξτε σακούλα κενού

Επιλέξτε σακούλα κενού αέρος κατάλληλου μεγέθους. Αφήστε τουλάχιστον 2,5 - 5 cm επιπλέον ελεύθερου χώρου στο επάνω μέρος του σάκου για να εξασφαλίσετε ποιοτική, αεροστεγή σφράγιση.
2. Επιλέξτε τη λειτουργία Στεγανοποίησης και ρυθμίστε τον χρόνο σφράγισης

Πατήστε το κουμπί Ρύθμιση, όταν η ενδεικτική λυχνία του χρόνου μαριναρίσματος είναι αναμμένη, επιλέγεται η λειτουργία μαριναρίσματος. Πατήστε το κουμπί «+» ή «-» για να αυξήσετε ή να μειώσετε το χρόνο μαριναρίσματος, το χρονικό εύρος είναι 9 - 99 λεπτά.
3. Επιλογή βαθμού κενού

Πατήστε Επίπεδο κενού και επιλέξτε το βαθμό κενού που απαιτείται. Υπάρχουν 6 επιλογές: Μέγιστο (29,3 inHg), Ψηλό (29,0 inHg), Μεσαίο (27,5 inHg), Χαμηλό (26,0 inHg), Ελάχιστο (23,5 inHg) και Ρυθμιζόμενο. Η ενδεικτική λυχνία θα είναι αναμμένη σύμφωνα με τον επιλεγμένο βαθμό κενού. Όταν επιλέγετε Ρυθμιζόμενο, πιέστε τα πλήκτρα "+" και "-" για να ρυθμίσετε οποιοδήποτε βαθμό μεταξύ 23,5-29,3 inHg
4. Τοποθετήστε τη σακούλα κενού με τα αντικείμενα μέσα στο θάλαμο κενού.
 - α. Βεβαιωθείτε ότι το ύψος του σάκου συσκευασίας με υγρά ή

υγρά τρόφιμα θα πρέπει να είναι μικρότερο από το ύψος της ράβδου σφράγισης.

- β. Ακουμπήστε τον ασκό συσκευασίας και βεβαιωθείτε ότι το στόμιο του ασκού θα πρέπει να βρίσκεται κατά μήκος της ράβδου σφράγισης.
- γ. Ανοίξτε το κλιπ στο μπροστινό μέρος του θαλάμου, κουμπώστε την κάτω πλευρά του στόματος του ασκού και πιέστε προς τα κάτω το κλιπ για να ασφαλίσετε τον ασκό.

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

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

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

Συμβουλές λειτουργίας

Πληροφορίες για τη συσκευασία τροφίμων σε σακούλες

- Τη στιγμή της συσκευασίας, τα τρόφιμα πρέπει να είναι όσο το δυνατόν πιο φρέσκα. Η διάρκεια ζωής των προϊόντων που είναι συσκευασμένα σε κενό αέρος μπορεί να παραταθεί έως και πέντε φορές σε σύγκριση με τις τυπικές συνθήκες αποθήκευσης.
- Τα μαλακά, υγρά τρόφιμα ή προϊόντα που θα πρέπει να διατηρούν το σχήμα τους θα πρέπει να καταψύχονται πριν από τη συσκευασία.
- Το κρέας, τα μούρα ή το ψωμί μπορούν να καταψυχθούν για έως και 24 ώρες για να αποφευχθεί το έγκουμα από τον καταψύκτη. Όταν τα προϊόντα παγώσουν και σκληρυνθούν, είναι έτοιμα να συσκευαστούν υπό κενό.
- Εάν τα φρέσκα τρόφιμα είναι συσκευασμένα χωρίς να έχουν καταψυχθεί, τοποθετήστε μια διπλωμένη χαρτοπετσέτα κουζίνας ανάμεσα στο κρέας και το επάνω μέρος του ρολού. Το χαρτί απορροφά την υγρασία.
- Υγρά προϊόντα όπως σούπες, ραγού ή ογκρατέν θα πρέπει να κατα-



ψύχονται σε ένα πιάτο ή σε μια παγοθήκη πριν από τη συσκευασία κενού. Τα κατεψυγμένα και συσκευασμένα προϊόντα πρέπει να επισημειώνονται και να τοποθετούνται στην κατάψυξη.

- Τυχόν προϊόντα με αιχμηρές άκρες (π.χ. οστά, ξηρά ζυμαρικά, ρύζι) πρέπει να ασφαλιζονται με χαρτοπετσέτες, ώστε να μην τρυπούν τη σακούλα.
- Οι σάκοι συσκευασίας δεν πρέπει να επαναχρησιμοποιούνται στο μαγείρεμα ή στον φούρνο μικροκυμάτων. Μην επαναχρησιμοποιείτε σακούλες που χρησιμοποιήθηκαν για την αποθήκευση φρέσκων ψαριών ή λιπαρών τροφίμων.
- Τα λαχανικά πρέπει να ζεματίζονται πριν από τη συσκευασία.
- Το ζεμάτισμα είναι μια μέθοδος θερμικής επεξεργασίας που συνίσταται σε 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 σχετικά με την αποθήκευση και την ασφάλεια των τροφίμων

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

Τρόφιμα	Αποθήκευση σε καταψύκτη κενού	Αποθήκευση ψυγείου κενού
Fresh Beef & Veal	1-3 έτη	1 μήνας
Ground Meat	1 έτος	1 μήνας
Fresh Pork	2-3 έτη	2-4 εβδομάδες
Fresh Fish	2 έτη	2 εβδομάδες
Fresh Poultry	2-3 έτη	2-4 εβδομάδες
Smoked Meats	3 έτη	6-12 εβδομάδες
Fresh Produce, Blanched	2-3 έτη	2-4 εβδομάδες
Fresh Fruits	2-3 έτη	2 εβδομάδες
Hard Cheeses	6 μήνες	6-12 εβδομάδες
Sliced Deli Meats	δεν συνιστάται	6-12 εβδομάδες
Fresh Pasta	6 μήνες	2-3 εβδομάδες

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

Καθαρισμός και συντήρηση

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

Καθαρισμός

- Καθαρίστε την κρύα εξωτερική επιφάνεια με ένα πανί ή σφουγγάρι ελαφρώς υγραμένο με ήπιο διάλυμα σαπουνιού.
- Για λόγους υγιεινής, η συσκευή πρέπει να καθαρίζεται πριν και μετά τη χρήση.
- Αποφύγετε την επαφή του νερού με τα ηλεκτρικά εξαρτήματα.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ ισχυρά καθαριστικά, λειαντικά σφουγγάρια ή καθαριστικά που περιέχουν χλώριο. Μην χρησιμοποιείτε ατσάλουρμα, μεταλλικά εργαλεία ή αιχμηρά αντικείμενα για τον καθαρισμό. Μην χρησιμοποιείτε Βενζίνη ή διαλύτες!
- Ποτέ μη βυθίσετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά.

Συντήρηση

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

Μεταφορά και αποθήκευση

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



Αντιμετώπιση προβλημάτων

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

Προβλήματα	Πιθανή λύση
Η συσκευή δεν ενεργοποιείται	<ul style="list-style-type: none"> • Βεβαιωθείτε ότι το μηχανήμα είναι σωστά συνδεδεμένο σε γεωμενί πρίζα. • Ελέγξτε το καλώδιο ρεύματος για ασιαίματα και φθορές. Μην χρησιμοποιείτε το μηχανήμα εάν το καλώδιο ρεύματος έχει υποστεί ζημιά. • Βεβαιωθείτε ότι το κουμπι λειτουργίας έχει πατηθεί σωστά. Η οθόνη LED θα φωτίζεται όταν είναι αναμμένη.
Η συσκευή δεν αναρροφά όλο το κενό με τη θήκη	<ul style="list-style-type: none"> • Ο χρόνος αναρρόφησης/στεγανοποίησης μπορεί να μην είναι αρκετά υψηλό. Ρυθμίστε το κενό και τους χρόνους σφράγισης υψηλότερα και επαναλάβετε το κενό. • Για τη σωστή αναρρόφηση και σφράγιση, το άνοιγμα της θήκης πρέπει να βρίσκεται εντός του θαλάμου κενού. • Εάν η συσκευασία προέρχεται από κυλιόμενη θήκη, βεβαιωθείτε ότι η πρώτη σφράγιση έχει ολοκληρωθεί και ότι δεν υπάρχουν κενά σε καμία σφράγιση. • Το μηχανήμα συσκευασίας κενού και η θήκη κενού πρέπει να είναι καθαρά, στεγνά και χωρίς υπολείμματα για να είναι επιτυχής η διαδικασία κενού. Σκουπίστε την επιφάνεια της ράβδου στεγανοποίησης και το εσωτερικό του σάκου και προσπαθήστε ξανά.
Ο σάκος κενού χάνει το κενό μετά τη σφράγιση	<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 μπορεί να απελευθερώσουν αέρια (εκτός αερίων) εάν δεν έχουν ζεματιστεί ή καταψυχθεί σωστά πριν από τη συσκευασία. Ανοίξτε τη θήκη. Εάν πιστεύετε ότι έχει ξεκινήσει η αλλοίωση των τροφίμων, απορρίψτε τα τρόφιμα. Εάν δεν έχει ξεκινήσει ακόμα η αλλοίωση των τροφίμων, καταναλώστε αμέσως. Σε περίπτωση αμφιβολίας, απορρίψτε τα τρόφιμα.
Η συσκευή δεν σφραγίζει σωστά τη θήκη	<ul style="list-style-type: none"> • Ο χρόνος σφράγισης μπορεί να μην είναι αρκετά μεγάλος. Αυξήστε το χρόνο σφράγισης και προσπαθήστε ξανά. • Οι θήκες δεν σφραγίζονται εάν υπάρχει υγρασία, σωματίδια τροφών ή υπολείμματα στην περιοχή στεγανοποίησης. Σκουπίστε το εσωτερικό του σάκου και προσπαθήστε ξανά. • Η θήκη πρέπει να τοποθετηθεί σωστά κατά μήκος της στεγανοποιητικής ράβδου. Βεβαιωθείτε ότι ολόκληρο το σασκουλάκι βρίσκεται πάνω από τη ράβδο σφράγισης και ότι δεν υπάρχουν ζέρρες στο υλικό του σάκου.

Ταυτοποίηση κωδικού σφάλματος

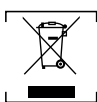
Κωδικός σφάλματος	Πιθανή αιτία	Πιθανή λύση
E01	Όταν η ηλεκτρική σκούπα του μηχανήματος παραμείνει κλειστή για κάποιο χρονικό διάστημα, οι δύο διακόπτες πίεσης δεν κλείνουν.	<ul style="list-style-type: none"> • Ελέγξτε εάν το καπάκι κενού είναι κλειστό. • Ελέγξτε εάν τα παρεμβύσματα στεγανοποίησης έχουν συναρμολογηθεί σωστά. • Ελέγξτε εάν η αντλία εξακολουθεί να λειτουργεί. • Ελέγξτε εάν οι διακόπτες πίεσης εξακολουθούν να είναι καλοί [ελέγξτε τον σωλήνα σύνδεσης, τους διακόπτες πίεσης, το καλώδιο δεσμευμένων 10P κ.λπ.]
E02	Όταν το μηχανήμα εισέλθει σε λειτουργία Στεγανοποίησης, ο μικροδιακόπτης δεν κλείνει.	<ul style="list-style-type: none"> • Ελέγξτε εάν το καπάκι κενού είναι κλειστό. • Ελέγξτε εάν ο μικροδιακόπτης είναι σωστός [καλώδιο σύνδεσης GAS1, μικροδιακόπτης, καλώδιο δεσμευμένων 10P κ.λπ.]
LP	Η ισχύς χάνεται ξαφνικά κατά τη λειτουργία του μηχανήματος.	<ul style="list-style-type: none"> • Πατήστε το κουμπι «ΔΙΑΚΟΠΗ» για να απελευθερώσετε τον αέρα και, στη συνέχεια, η LP θα εξαφανιστεί. • Εάν εμφανιστεί ξανά, ελέγξτε το σύστημα τροφοδοσίας (όπως καλώδιο τροφοδοσίας, πρίζα, πλέκτα τροφοδοσίας).

GR

Εγγύηση

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

Απόρριψη και περιβάλλον



Κατά τον παροπλισμό της συσκευής, το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με άλλα οικιακά απορρίμματα. Αντί αυτού, είναι δική σας ευθύνη να απορρίψετε τον απόβλητο εξοπλισμό σε παραδιδόντας 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.




HRVATSKI

Poštovani korisniče,


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

Sigurnosne upute

- Uređaj upotrebljavajte samo u svrhu za koju je namijenjen, kako je opisano u ovom priručniku.
- Proizvođač nije odgovoran za bilo kakva oštećenja uzrokovana neispravnim radom i nepravilnom uporabom.
-  **OPASNOST! OPASNOST OD STRUJNOG UDARA!** Ne pokušavajte sami popraviti uređaj. Električne dijelove uređaja nemojte uranjati u vodu ili neku drugu tekućinu. Nikada nemojte držati uređaj pod tekućom vodom.
- **NEVER USE A DAMAGED APPLIANCE!** Redovito provjeravajte električne spojeve i kabele za eventualna oštećenja. Ako je oštećen, uređaj isključite iz električne mreže. Popravke smije obavljati samo dobavljač ili kvalificirana osoba kako bi se izbjegle opasnosti ili ozljede.
- **UPOZORENJE!** Prilikom postavljanja uređaja, ako je potrebno, kabel za napajanje usmjerite na siguran način kako biste izbjegli nenamjerno povlačenje, oštećivanje, kontakt s površinom za grijanje ili opasnost od spoticanja.
- **UPOZORENJE!** Dok god je utikač u utičnici, uređaj je priključen na napajanje.
- **UPOZORENJE!** UVIJEK isključite uređaj prije isključivanja iz napajanja, čišćenja, održavanja ili pohrane.
- Uređaj spajajte samo na električnu utičnicu s naponom i frekvencijom navedenim na naljepnici uređaja.
- Ne dodirujte utikač/električne spojeve vlažnim rukama.
- Uređaj i električne priključke/priključke držite podalje od vode i drugih tekućina. Ako uređaj padne u vodu, odmah uklonite električne priključke. Uređaj ne upotrebljavajte dok ga nije provjerio ovlašteni tehničar. Nepridržavanje ovih uputa može dovesti do po život opasnih rizika.
- Spojite napajanje u lako dostupnu električnu utičnicu kako biste mogli odmah isključiti uređaj u hitnom slučaju.
- Pazite da kabel ne dođe u dodir s oštrim ili vrućim predmetima i držite ga dalje od otvorenog požara. Nikada nemojte povlačiti kabel za napajanje kako biste ga isključili iz utičnice, uvijek povucite utikač.
- Nikada nemojte nositi uređaj za kabel.
- Nikad sami nemojte pokušavati otvoriti kućište uređaja.
- Ne stavljajte predmete u kućište uređaja.
- Nikad ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom uporabe.
- Uređajem treba upravljati osposobljeno osoblje u kuhinji restorana, kantine ili osoblja bara, itd.
- Ovim uređajem ne smiju rukovati osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim odnosno umnim sposobnostima ili osobe koje nemaju dovoljno iskustva i znanja.
- Ovaj uređaj djeca ne smiju upotrebljavati ni pod kojim okolnostima.
- Uređaj i električne spojeve držite izvan dohvata djece.

- Nikada ne upotrebljavajte pribor niti bilo koje dodatne uređaje osim onih koje je isporučio uređaj ili preporučio proizvođač. Ako to ne učinite, može doći do sigurnosnog rizika za korisnika i može oštetiti uređaj. Koristite samo originalne dijelove i dodatnu opremu.
- Ne upravljajte ovim uređajem pomoću vanjskog tajmera ili sustava daljinskog upravljanja.
- Nemojte stavljati uređaj na grijaći predmet (benzin, električnu struju, štednjak s ugljenom itd.).
- Ne prekrivajte uređaj u radu.
- Ne stavljajte predmete na uređaj.
- Uređaj ne upotrebljavajte u blizini otvorenih plamena, eksplozivnih ili zapaljivih materijala. Uređaj uvijek koristite na vodoravnoj, stabilnoj, čistoj, otpornoj na toplinu i suhoj površini.
- Uređaj nije prikladan za postavljanje u prostor gdje se može koristiti mlaz vode.
- Ostavite najmanje 20 cm prostora oko uređaja radi prozračivanja tijekom uporabe.
- **UPOZORENJE!** Pazite da svi ventilacijski otvori na uređaju nisu blokirani.

Posebne sigurnosne upute

- Ovaj je uređaj namijenjen za komercijalnu uporabu.
- **VAŽNO!** Provjerite je li razina ulja u pumpi barem iznad RAZINE ULJA.
- Koristite samo isporučeno ulje u pumpi. Razina ulja u pumpi mora biti redovito provjeravana od strane kvalificiranog servisnog tehničara. Nemojte koristiti staro ulje za pumpu.
-  **UPOZORENJE! OPASNOST OD OPEKLINA! VRUĆE POVRŠINJE! NIKAD NEMOJTE DODIRIVATI ŠIPKU ZA BRTVLJENJE.** Nemojte dodirivati brtvenu šipku dok je u upotrebi. Postoji opasnost od opekotina čak i nakon uporabe. Prije dodirivanja, pričekajte da se brtvena šipka ohladi.
- Ako je električni kabel oštećen, potrebno ga je zamijeniti specijalnim kabelom ili kompletom koji je dostupan kod proizvođača ili servisa.



OPASNOST OD PRIGNJEČENJA RUKU!
Budite oprezni prilikom zatvaranja poklopca.

Namjena

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

Ugradnja uzemljenja

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

Ovaj je uređaj opremljen strujnim kabelom sa utikačem za uzemljenje ili električnim priključcima s uzemljenjem. Priključci

moraju biti pravilno instalirani i uzemljeni.

Glavni dijelovi proizvoda

(Slika 1 na stranici 3)

1. Poklopac usisivača
2. Upravljačka ploča

Rezervni dijelovi ili dodatna oprema

1. Kabel napajanja
2. Šipka za brtvljenje

BILJEŠKA! Vakuumska vreća nije uključena.

Upravljačka ploča

(Slika 2 na stranici 3)

A. Tipka za uključivanje/isključivanje (napajanje)

Kada je stroj spojen na napajanje, LED (G) će prikazati ISKLJUČENO, pritisnite tipku UKLJ./ISKLJ., LED (G) će prikazati unaprijed postavljeno vrijeme brtvljenja (ili vrijeme marinacije), a zatim prethodno postavljen stupanj vakuum. Stroj je sada spreman za rad. Pritisnite gumb ON/OFF (uključivanje/isključivanje), stroj će se vratiti u način rada u mirovanju. LED lampica (G) će prikazivati OFF (ISKLUČENO).

B. Tipka Start (Pokretanje)

Kada je stroj spreman za rad, pritisnite gumb Start i stroj će ući u način vakuuskog zatvaranja ili u način rada s vakuumom (prema načinu rada postavljanja).

C. Gumb za brtvljenje (zatvaranje)

Tijekom načina vakuumu pritisnite gumb za zatvaranje, zaustavite proces vakuumu i prijedite u način brtvljenja.

D. Gumb za zaustavljanje (zaustavljanje)

Pritisnite tipku "Zaustavljanje", stroj će zaustaviti sve postupke koji su u tijeku.

E. Tipka za postavljanje (Postavi)

Pritisnite gumb Set, odaberite način vakuuskog zatvarača ili način rada s vakuuskimmarinatom (lampica indikatora će biti uključena sukladno tome). Pritisnite gumb "+" i "-" da biste prilagodili vrijeme brtvljenja ili marinatsko vrijeme (na LED diodi prikazat će se vrijeme).

F. Gumb za razinu vakuumu (razina vakuumu)

Pritisnite gumb za razinu vakuumu, odaberite potreban stupanj vakuumu (lampica indikatora će biti uključena u skladu s tim, s jedinicom inHg). Kada odaberete PODEŠAVANJE, pritisnite gumb "+" i "-" da biste postavili potreban stupanj vakuumu (na LED diodi se prikazuje stupanj vakuumu).

G. LED zaslon

1. Pokažite stupanj vakuumu u stvarnom vremenu.

2. Prikažite vrijeme brtvljenja ili marinacije.

H. Gumb za podešavanje ("+" i "-")

1. Podesite vrijeme brtvljenja
2. Prilagodba vremena marinacije
3. Podesite stupanj vakuumu

I. Indikatorska svjetla

1. Navedite radni postupak
2. Naznačite stupanj vakuumu

Priprema prije uporabe

- Uklonite svu ambalažu i omot.
- Provjerite je li uređaj u dobrom stanju i sa svim dodacima. U slučaju nepotpune ili oštećene isporuke, odmah kontaktirajte

dobavljača. U tom slučaju nemojte upotrebljavati uređaj.

- Prije uporabe očistite pribor i uređaj (Pogledajte == > Čišćenje i održavanje).
- Provjerite je li uređaj potpuno suh.
- Uređaj postavite na vodoravnu, stabilnu i otpornu površinu koja je sigurna protiv prskanja vode.
- Čuvajte ambalažu ako namjeravate i ubuduće spremati uređaj.
- Sačuvajte korisnički priručnik za buduću upotrebu.

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

Upute za rad

Priprema

- Prije uporabe pažljivo pročitajte korisnički priručnik.
- Ukopčajte uzemljenu utičnicu.
- Otvorite poklopac, pritisnite tipku Power i uređaj je spreman za rad; LED će posljednji put prikazati način rada. Sada upotrijebite uređaj za vakuusko pakiranje.

Kako vakimirati i zatvoriti pomoću vrećica

1. Odaberite vrećicu koja se može hermetički zatvoriti
Odaberite vakuusku vrećicu odgovarajuće veličine. Dopustite da se na vrhu vrećice postavi barem 2,5 – 5 cm dodatnog prostora za glavu kako biste osigurali kvalitetno nepropusno brtvljenje.
 2. Odaberite način zatvarača i podesite vrijeme brtvljenja
Pritisnite gumb Set (Postavi), kada je uključeno svjetlo indikatora vremena plombe, odabran je način rada brtve. Za povećanje ili smanjenje vremena brtvljenja pritisnite tipku "+ " ili " - ", a vremenski raspon je 0–6 sekundi.
 3. Odaberite stupanj vakuumu
Pritisnite Razina vakuumu, odaberite potreban stupanj vakuumu. Postoji 6 opcija: Maks. [29,3 inča Hg], Visoko [29,0 inčaHg], Srednji [27,5 inčaHg], Niski [26,0 inčaHg], Prilagodljivo. Indikatorsko svjetlo uključuje se prema odabranom stupnju vakuumu. Kada odaberete opciju Prilagodljivo, pritisnite tipke "+ " i "- " kako biste postavili bilo koji stupanj između 23.5–29,3 uHg.
 4. Stavite vrećicu usisavača s odgovarajućim stavkama u komoru vakuuskog zatvarača.
 - a. Uvjerite se da visina vrećice za pakiranje s tekućinom ili vlažnom hranom treba biti manja od visine šipke za zatvaranje.
 - b. Spustite vrećicu za pakiranje i pobrinite se da se otvor vrećice nalazi iznad šipke za zatvaranje.
 - c. Otvorite kopčicu s prednje strane komore, zakačite donju stranu otvora vrećice i pritisnite kvačicu prema dolje kako biste blokirali vrećicu.
- Napomena: cijela vrećica uključujući otvor vrećice mora se nalaziti unutar vakuuske komore.**
5. Radni postupak (Vacuum-Seal)
 - a. Zatvorite poklopac, pritisnite gumb za pokretanje, uređaj je spreman za rad.
 - b. Pumpa počinje raditi. Indikatorsko svjetlo postavljenog stupnja vakuumu počinje treperiti (kada stupanj vakuumu dosegne prethodno postavljen stupanj, indikatorsko svjetlo stalno svijetli). Broj na LED žaruljici odbrojava od 0 do zadanog stupnja vakuumu (kad dosegne 5 i 19" Hg, stroj će



se oglasiti zvučnim signalom).

- c. Kad vakuum završi, uređaj će automatski ući u način za zatvaranje. LED pokazuje unaprijed postavljeno vrijeme zatvaranja, i počinje odbrojavati do 0. Kad se brtvljenje dovrši, stroj počinje ispuštati zrak.
- d. Kad se stroj ogłosi tri puta, cjelokupni postupak je dovršen. Stroj će se vratiti u način rada spremno za rad. LED i indikatorska svjetla bit će prikazana sukladno tome.

Napomena: tijekom gornjeg "b" i "c" postupka, pritisnite gumb Seal, on će unaprijed ući u način rada Seal.

Kako vakumirati i OZNAČITI s vrećicama

1. Odaberite vrećicu koja se može hermetički zatvoriti
Odaberite vakuumsku vrećicu odgovarajuće veličine. Dopustite da se na vrhu vrećice postavi barem 2,5 – 5 cm dodatnog prostora za glavu kako biste osigurali kvalitetno nepropusno brtvljenje.
2. Odaberite način zatvarača i podesite vrijeme brtvljenja
Pritisnite gumb Set kada je uključeno svjetlo Marinare vremena, odabran je način rada marinata. Da biste povećali ili smanjili vrijeme rada marinata, pritisnite gumb „+“ ili „-“, a vremenski raspon je 9 – 99 minuta.
3. Odaberite stupanj vakuuma
Pritisnite Razina vakuuma, odaberite potreban stupanj vakuuma. Postoji 6 opcija: Maks. [29,3 inča Hg], Visoko [29,0 inčaHg], Srednji [27,5 inčaHg], Niski [26,0 inčaHg], Prilagodljivo. Indikatorsko svjetlo uključuje se prema odabranom stupnju vakuuma. Kada odaberete opciju Prilagodljivo, pritisnite tipke „+“ i „-“ kako biste postavili bilo koji stupanj između 23.5–29,3 uHg
4. Stavite vrećicu usisavača s odgovarajućim stavkama u komoru vakuumske zatvarača.
 - a. Uvjerite se da visina vrećice za pakiranje s tekućinom ili vlažnom hranom treba biti manja od visine šipke za zatvaranje.
 - b. Spustite vrećicu za pakiranje i pobrinite se da se otvor vrećice nalazi iznad šipke za zatvaranje.
 - c. Otvorite kopču s prednje strane komore, zakačite donju stranu otvora vrećice i pritisnite kvačicu prema dolje kako biste blokirali vrećicu.

Napomena: cijela vrećica uključujući otvor vrećice mora se nalaziti unutar vakuumske komore

5. Radni postupak (kraljev-Marinate)
 - a. Zatvorite poklopac, uređaj se pokreće i prebacuje se na vakumiranje i mariniranje. Za jedan ciklus potrebno je 9 minuta. Možete postaviti najviše 11 ciklusa (99 minuta). Jedan puni ciklus otvara se kako slijedi: stvaranje vakuuma – održavanje vakuuma – pražnjenje. Vrijeme potrebno za generiranje vakuuma i pražnjenje za oko 1 minutu. Vrijeme držanja vakuuma za oko 8 minuta.
 - b. Pumpa počinje raditi. Indikatorsko svjetlo postavljenog stupnja vakuuma počinje treperiti (kada stupanj vakuuma dosegne prethodno postavljen stupanj, indikatorsko svjetlo stalno svijetli). Broj na LED žaruljici odbrojava od 0 do zadanog stupnja vakuuma (kad dosegne 5 i 19”Hg, stroj će se oglasiti zvučnim signalom).
 - c. Kad vakuum završi, stroj će automatski prijeći u način rada Marinata. Vremena maramica naznačena na zaslonu odbrojavat će se svake 1 minute. Nakon što se odbroja višekratnik od 9, vakuumska komora počinje puštati zrak u vrećicu. Kada se proces ugrađivanja zraka završi, vaku-

umski i marinatni način rada se ponavlja dok se brojenje ne poveća na 0. Postupak je dovršen.

- d. Kad se stroj oglosti tri puta, cjelokupni postupak je dovršen. Stroj će se vratiti u način rada spremno za rad. LED i indikatorska svjetla bit će prikazana sukladno tome.

Napomena: tijekom gornjeg "b" i "c" postupka, pritisnite gumb Seal, on će unaprijed ući u način rada Seal.

Savjeti za rukovanje

Informacije o pakiranju namirnica u vrećicama

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

Ne vakumirajte gljive i češnjak.

Informacije o čuvanju i sigurnosti hrane

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

Hrana	Vakuumski zamrzivač i spremište	Vakuumski spremnik za hladnjak
Svježa govedina i teleća	1-3 godine	1 mjesec
Mrežica na tlu	1 godina	1 mjesec
Svježa svinjetina	2 – 3 godine	2 – 4 tjedna
Svježa riba	2 godine	2 tjedna



Svježe peradi	2 – 3 godine	2 – 4 tjedna
Dimljeno meso	3 godine	6 – 12 tjedana
Proizvodi svježe kože, slabog bradanja	2 – 3 godine	2 – 4 tjedna
Svježe voće	2 – 3 godine	2 tjedna
Tvrđi sirovi	6 mjeseci	6 – 12 tjedana
Narezana jela od mesa	nije preporučeno	6 – 12 tjedana
Svježa tjestenina	6 mjeseci	2 – 3 tjedna

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

Čišćenje i održavanje

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

Čišćenje

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

Održavanje

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

Prijevoz i skladištenje

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

Rješavanje problema

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

Problemi	Moguće rješenje
Uređaj se ne može uključiti	<ul style="list-style-type: none"> • Provjerite je li stroj pravilno ukopčan u uzemljenu utičnicu. • Provjerite da strujni kabel nije istrošen i otkrhnut. Ne upotrebljavajte stroj ako je napojni kabel oštećen. • Uvjerite se da je gumb za uključivanje i isključivanje pravilno pritisnut. LED zaslon će biti uključen kada je uključeno.
Uređaj ne vadi kompletan vakuum s vrećicom	<ul style="list-style-type: none"> • Vrijeme vakuum/pečatjenja možda nije dovoljno visoko. Postavite vrijeme usisavanja i brtvljenja te ponovno usisajte. • TZA pravilno usisavanje i brtvljenje otvor vrećice mora se nalaziti unutar vakuumske komore.. • Ako se ambalaža razvija iz vrećice koja se otvara povlačenjem folije, pobrinite se da je prvo brtvljenje potpuno i da nema razmaka u bilo kojoj od zalijepljenih dijelova. • Stroj za vakuumsko pakiranje i vrećica za usisivač moraju biti čisti i suhi i bez otpadaka da bi postupak usisavanja bio uspješan. Obrišite površinu brtvene šipke 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, prekrijte oštre rubove papirnatim ručnikom i usisajte u novoj vrećici. • Neke vrste voća i povrća mogu osloboditi plinove (koji nestaju) ako nisu pravilno okrivljeni ili zamrznuti prije pakiranja. Otvorite vrećicu. Ako mislite da je zrnje hrane započelo, bacite hranu. Ako problem kvarenja hrane još nije započeo, odmah je konzumirajte. U slučaju nedoumica, bacite namirnice.
Uređaj ne brtvi pravilno vrećicu	<ul style="list-style-type: none"> • Vrijeme zatvaranja možda nije dovoljno dugo. Povećajte vrijeme brtvljenja i pokušajte ponovno. • Vrećice neće zabrtviti ako na području brtvi ima vlage, čestica hrane ili nečistoća. Obrišite unutrašnjost vrećice i pokušajte ponovno. • Vrećica mora biti ispravno postavljena duž brtvene prečke. Provjerite nalazi li se cijela vrećica iznad brtvene šipke i da nema nabora u materijalu vrećice.

Identifikacija šifre pogreške

Kodovi pogreške	Mogući uzrok	Mogući uzrok
E01	Ako uređaj neko vrijeme vakumira, dvije sklopke za tlak se ne zatvaraju.	<ul style="list-style-type: none"> • Provjerite je li poklopac za vakuum zatvoren; • Provjerite jesu li brtvene brtve pravilno sklopljene; • Provjerite radi li pumpa još uvijek; • Provjerite jesu li tlačni prekidači još uvijek dobri [provjerite spojnu cijev, tlačne prekidače, podatkovni kabel 10P, itd.]



E02	Kada uređaj uđe u način rada Seal, mikrosklopka se ne zatvara.	<ul style="list-style-type: none"> • Provjerite je li poklopac za vakuum zatvoren; • Provjerite je li mikrosklopka ispravna (GAS1 spojna žica, mikrosklopka, podatkovni kabel 10P, itd.)
LP	Struja se iznenada gubi tijekom rada stroja.	<ul style="list-style-type: none"> • Pritisnite gumb „STOP“ i otpustite zrak te će LP nestati. • Ako se ponovo pojavi, provjerite sustav napajanja (kao što je kabel napajanja, utičnica, ploča napajanja).

Jamstvo

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

U skladu s našim pravilima o kontinuiranom razvoju proizvođa pridrţavamo 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 prodajući je na određeno sabirno mjesto. Nepridrţavanje tog pravila može se kazniti u skladu s primjenjivim propisima o odlaganju otpada. Zasebnim sakupljanjem i recikliranjem vaše otpadne opreme u vrijeme odlaganja čuvaju se prirodni resursi i osigurava se njezino recikliranje na način koji štiti ljudsko zdravlje i okoliš.


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

ČEŠTINA

Vaţený zákazníkú,

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 němuţ byl navrţen, jak je popsáno v této příručce.
- Výrobce neodpovídá za ţádné 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 nedrţte spotřebič pod tekoucí vodou.
- **NIKDY NEPOUŽÍVEJTE POŠKOZENÝ SPOTŘEBIČ!** Pravidelně kontrolujte, zda elektrické spoje a kabely nejsou poškozeny.

Poškozený spotřebič odpojte od napájení. Opravy smí provádět pouze dodavatel nebo kvalifikovaná osoba, aby se zabránilo nebezpečí nebo zranění.

- **VAROVÁNÍ!** Při umisťování spotřebiče vedte napájecí kabel bezpečně, pokud je to nutné, aby nedošlo k neúmyslnému vytaţení, 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, údrţbou nebo skladováním spotřebič VĚDY vypněte.
- Spotřebič připojujete pouze k elektrické zásuvce s napětím a frekvencí uvedenou na štítku spotřebiče.
- Nedotýkejte se zástrček / elektrických spojů mokřými nebo vlhkými rukama.
- Spotřebič a elektrické zástrčky/připojky udrţujte mimo dosah vody a jiných kapalin. Pokud spotřebič spadne do vody, okamţitě odpojte napájecí připojky. Spotřebič nepoužívejte, dokud jej nezkontroluje kvalifikovaný technik. Nedodrţení těchto pokynů bude mít za následek ţivot ohroţující rizika.
- Napájecí zdroj zapojte do snadno přístupné elektrické zásuvky, abyste mohli v případě nouze spotřebič okamţitě odpojit.
- Dbejte na to, aby se kabel nedostal do kontaktu s ostrými nebo horkými předměty, a chraňte jej před otevřeným ohněm. Nikdy netahajte za napájecí kabel, abyste jej vypoili ze zásuvky, ale vždy vytáhněte zástrčku.
- Nikdy nepřeháňejte přístroj za kabel.
- Nikdy se nepokoušejte sami otevřít kryt spotřebiče.
- Do krytu spotřebiče nevkládajte ţádné předměty.
- Během používání nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Tento spotřebič by měl obsluhovat vşkolenný personál v kuchyni restaurace, pracovním jídelny nebo baru atd.
- Tento přístroj by neměl obsluhovat osoby se sníţenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby s nedostatkem zkušeností a znalostí.
- Tento spotřebič by za ţádných okolností neměl používat děti.
- Uchovávejte spotřebič a jeho elektrické připojky mimo dosah dětí.
- Nikdy nepoužívejte jiné příslušenství nebo jiná zařízení než ta, která jsou dodávána se spotřebičem nebo která doporučuje výrobce. Pokud tak neučiníte, můţe to představovat bezpečnostní riziko pro uživatele a poškodit spotřebič. Používejte pouze originální díly a příslušenství.
- Tento spotřebič nepoužívejte pomocí externího časovače nebo dálkového ovládaní.
- Nepokládejte spotřebič na topné těleso (benzín, elektrický, uhlíkový sporák atd.).
- Nezakrývejte provoz spotřebiče.
- Na spotřebič nepokládejte ţádné 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!** Udrţujte vşechny větrací otvory na spotřebiči bez překážek.



Zvláštní bezpečnostní pokyny

- Tento spotřebič je určen ke komerčnímu použití.
- **DŮLEŽITÉ!** Ujistěte se, že je olej čerpadla alespoň nad HLA-DINOU OLEJE.
- Používejte pouze dodaný olej čerpadla. Hladinu oleje v čerpadle by měl pravidelně kontrolovat kvalifikovaný servisní technik. Nepoužívejte starý olej čerpadla.
-  **COPATRNOST! NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ! HORKÉ POVRCHY! NIKDY SE NEDOTÝKEJTE TĚSNICÍ LIŠTY.**
Během používání se nedotýkejte těsnicí tyče. Hrozí nebezpečí popálení i po použití. Než se dotknete, vyčkejte, dokud těsnicí tyč nevychladne.
- Pokud je napájecí kabel poškozený, musí být vyměněn za speciální kabel nebo sestavu, které získáte u výrobce nebo jeho servisního technika.



NEBEZPEČÍ ROZDRČENÍ RUKOU! Při zavírání víka buďte opatrní.

Určené použití

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

Instalace uzemnění

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

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

Hlavní části výrobku

(Obr. 1 na straně 3)

1. Víko vysavače
2. Ovládací panel

Náhradní díly nebo příslušenství

1. Napájecí kabel
2. Těsnicí tyč

POZNÁMKA! Role vakuového sáčku není součástí balení.

Ovládací panel

(Obr. 2 na straně 3)

- A. Tlačítko napájení [napájení]

Když je stroj připojen k napájení, kontrolka LED (G) se zobrazí VYPNUTO, stisknete tlačítko ZAP/VYP, kontrolka LED (G) zobrazí přednastavenou dobu utěsnění (nebo čas marinování) a poté přednastavený stupeň vakua. Stroj je nyní připraven k práci. Stisknete tlačítko ZAP/VYP, zařízení se

vrátí do pohotovostního režimu. Kontrolka LED (G) se zobrazí VYPNUTO.

- B. Tlačítko Start (Start)

Když je stroj připraven k práci, stisknete tlačítko Start, stroj přejde do režimu vakuového těsnění nebo vakuového marinování (podle režimu nastavení).

- C. Tlačítko těsnění [utěsnění]

Během vakuového režimu stisknete tlačítko Těsnění, a zastavíte proces vakuování a vstupte do těsnicího režimu.

- D. Tlačítko Stop (Stop)

Stisknete tlačítko Stop, stroj zastaví probíhající proces.

- E. Tlačítko nastavení [Set]

Stisknete tlačítko Set, zvolte režim vakuového těsnění nebo režim vakuového marinování (kontrolka indikátoru se odpovídajícím způsobem rozsvítí). Stisknete tlačítko „+“ a „-“ pro nastavení času těsnění nebo času marinování (čas se zobrazí na LED).

- F. Tlačítko úrovně vakua (úroveň vakua)

Stisknete tlačítko Úroveň vakua, zvolte potřebný stupeň vakua (kontrolka indikátoru se odpovídajícím způsobem rozsvítí, s jednotkou inHg). Při volbě NASTAVITELNÉ stisknete tlačítka „+“ a „-“ k nastavení potřebného stupně vakua (stupeň vakua se zobrazí na LED).

- G. Displej LED

1. Zobrazíte stupeň podtlaku v reálném čase.

2. Ukaže čas těsnění nebo čas marinování.

- H. Tlačítko nastavení [„+“ a „-“]

1. Nastavení času těsnění

2. Upravit dobu marinování

3. Nastavení stupně podtlaku

- I. Kontrolky

I1. Označení pracovního procesu

I2. Označení stupně podtlaku

Příprava před použitím

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

Návod k obsluze

Přípravy

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

CE



Jak vysávat a zatavovat sáčky

1. Vyberte vakuový sáček
Vyberte vakuový sáček správné velikosti. Aby bylo zajištěno kvalitní a vzduchotěsné utěsnění, ponechte v horní části sáčku nejméně 2,5–5 cm volného prostoru nad hlavou.
2. Vyberte režim těsnění a nastavte dobu těsnění
Stiskněte tlačítko Nastavit, když kontrolka času utěsnění svítí, je zvolen režim utěsnění. Stisknutím tlačítka „+“ nebo „-“ zvýšíte nebo snížíte čas těsnění, časový rozsah je 0–6 sekund.
3. Zvolte stupeň podtlaku
Stiskněte tlačítko Úroveň vakua a zvolte požadovaný stupeň vakua. K dispozici je 6 možností: Max (29,3 inHg), vysoká (29,0 inHg), střední (27,5 inHg), nízká (26,0 inHg), minimální (23,5 inHg) a nastavitelná. Kontrolka se rozsvítí podle zvoleného stupně podtlaku. Při výběru nastavitelné možnosti stiskněte tlačítka „+“ a „-“ pro nastavení jakéhokoliv stupně mezi 23,5–29,3 palce Hg.
4. Vložte vakuový sáček s předměty do vakuové komory.
 - a. Ujistěte se, že výška sáčku s tekutými nebo vlhkými potravinami musí být menší než výška těsnící lišty.
 - b. Položte sáček a ujistěte se, že ústa sáčku musí být přes těsnící tyč.
 - c. Otevřete sponu v přední části komory, zacvakněte spodní stranu úst vaku a stlačte sponu dolů, aby se vak uzamkl.

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

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

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

Jak vysávat a MARINÁT se sáčky

1. Vyberte vakuový sáček
Vyberte vakuový sáček správné velikosti. Aby bylo zajištěno kvalitní a vzduchotěsné utěsnění, ponechte v horní části sáčku nejméně 2,5–5 cm volného prostoru nad hlavou.
2. Vyberte režim těsnění a nastavte dobu těsnění
Stiskněte tlačítko Nastavit, když kontrolka Marinade Time svítí, je zvolen režim marinování. Stisknutím tlačítka „+“ nebo „-“ prodloužíte nebo zkrátíte dobu marinování, časový rozsah je 9–99 minut.
3. Zvolte stupeň podtlaku
Stiskněte tlačítko Úroveň vakua a zvolte požadovaný stupeň vakua. K dispozici je 6 možností: Max (29,3 inHg), vysoká (29,0 inHg), střední (27,5 inHg), nízká (26,0 inHg), minimální

(23,5 inHg) a nastavitelná. Kontrolka se rozsvítí podle zvoleného stupně podtlaku. Když vyberete nastavitelnou možnost, stiskněte tlačítko „+“ a „-“ pro nastavení jakéhokoliv stupně mezi 23,5–29,3 palce Hg

4. Vložte vakuový sáček s předměty do vakuové komory.
 - a. Ujistěte se, že výška sáčku s tekutými nebo vlhkými potravinami musí být menší než výška těsnící lišty.
 - b. Položte sáček a ujistěte se, že ústa sáčku musí být přes těsnící tyč.
 - c. Otevřete sponu v přední části komory, zacvakněte spodní stranu úst vaku a stlačte sponu dolů, aby se vak uzamkl.
5. Pracovní proces (vakuum-marinát)
 - a. Zavřete víko, stroj se spustí a přepne se na vakuum a marinování. Jeden cyklus trvá 9 minut, můžete nastavit až 11 cyklů (99 minut). Jeden celý cyklus se rozvine následovně: vytvoření vakua – udržení vakua – vypuštění. Doba potřebná k vytvoření vakua a vypuštění přibližně 1 minutu. Doba udržování vakua přibližně 8 minut.
 - b. Čerpadlo začne pracovat. Kontrolka přednastaveného stupně podtlaku začne blikat (když stupeň podtlaku dosáhne nastaveného stupně, kontrolka bude trvale svítit). Číslo na LED bude odpočítávat od 0 do nastaveného stupně podtlaku (pokud je to až 5 a 19 mmHg, stroj vydá zvukový signál).
 - c. Po dokončení vakua se stroj automaticky přepne do režimu Marinade. Doba marinování uvedená na displeji se bude odpočítávat každou 1 minutu. Po odpočítání hodnoty násobku 9 začne vakuová komora propouštět vzduch do vaku. Když proces vpouštění vzduchu skončí, režim vakuování a marinování se opakuje, dokud odpočítávání nedosáhne 0. Proces je dokončen.
 - d. Když stroj třikrát zapípá, je celý proces dokončen. Stroj se vrátí do režimu připravenosti k práci. LED a kontrolky se odpovídajícím způsobem rozsvítí.

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

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

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

Provozní tipy

Informace o balení potravin v sáčcích

- V okamžiku balení by potraviny měly být co nejčerstvější. Životnost vakuově balených výrobků lze ve srovnání se standardními skladovacími podmínkami prodloužit až pětkrát.
- Měkké, vlhké potraviny nebo výrobky, které si musí udržet svůj tvar, je třeba před zabalením zmrazit.
- Maso, bobulovité ovoce nebo chléb lze zmrazit až na 24 hodin, aby se zabránilo popálení v mrazičce. Když jsou produkty zmrzlé a tvrdé, jsou připraveny k vakuovému balení.
- Pokud jsou čerstvé potraviny zabaleny bez předmrazení, vložte mezi maso a horní část role složenou papírovou kuchyňskou utěrkou. Papír absorbuje vlhkost.
- Tekuté produkty, jako jsou polévky, ragú nebo zapékaná potraviny, je třeba před vakuovým zabalením zmrazit v misce nebo na misce na led. Zmrazené a zabalené produkty by měly být označeny a uloženy do mrazičky.
- 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 k vaření nebo v mikrovln-



né troubě. Nepoužívejte opakovaně sáčky, které byly použity k uchovávání čerstvých ryb nebo mastných potravin.

- Zelenina by měla být před zabalením zbělena.
- Blednutí je metoda tepelného zpracování, která se skládá z krátkodobého, ale intenzivního ohřevu. Zelenina může být blanširována ve vroucí vodě: je třeba ji na chvíli vložit do vroucí vody, poté vyjmout a okamžitě zahasit při nízké teplotě.
- Proveďte postup vakuového balení jako obvykle.

Nevsávejte houby a česnek.

Informace o skladování a bezpečnosti potravin

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

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

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

Čištění a údržba

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

Čištění

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

Údržba

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

Přeprava a skladování

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

Odstraňování problémů

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

Problémy	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. • Ujistěte se, že tlačítko napájení bylo správně stisknuto. Při zapnutí se rozsvítí LED obrazovka.
Spotřebič nevytahuje úplný podtlak se sáčkem	<ul style="list-style-type: none"> • Čas vakua/těsnění nemusí být dostatečně vysoký. Nastavte dobu vakua a těsnění na vyšší hodnotu a vakuum znovu. • Pro správné vysávání a utěsnění musí být otvor sáčku ve vakuové komoře. • Pokud obal z válečkového sáčku, ujistěte se, že je první těsnění kompletní a že v něm nejsou žádné mezery. • Vakuový obal a vakuový sáček musí být čisté, suché a bez nečistot, aby byl proces vakuování úspěšný. Otřete povrch těsnící lišty a vnitřek sáčku a zkuste to znovu.

CZ



Vakuový sáček po utěsnění ztrácí podtlak	<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 začalo zkažení potravin, potraviny zlikvidujte. Pokud ještě nezačalo zkažení potravin, spotřebujte okamžitě. V případě pochybností potraviny zlikvidujte.
Spotřebič správně netěsní sáček	<ul style="list-style-type: none"> Doba utěsnění nemusí být dostatečně dlouhá. Zvyšte čas těsnění a zkuste to znovu. Sáčky se neuzavírou, pokud se oblast těsnění nachází vlhkost, částice jídla nebo nečistoty. Otrěte vnitřek sáčku dočista a zkuste to znovu. Sáček musí být správně umístěn podél těsnící tyče. Ujistěte se, že celý sáček je přes těsnící tyčinku a že materiál sáčku není pomáčkáný.

Identifikace kódu chyby

Chybové kódy	Možná příčina	Možné řešení
E01	Když je stroj vysáván po určité době, oba tlakové spínače se neuzavírou.	<ul style="list-style-type: none"> Zkontrolujte, zda je vakuové víko zavřené; Zkontrolujte, zda jsou těsnění správně namontována; Zkontrolujte, zda čerpadlo stále funguje; Zkontrolujte, zda jsou tlakové spínače stále v pořádku (zkontrolujte spojovací potrubí, tlakové spínače, datový kabel 10P atd.)
E02	Když stroj přejde do režimu těsnění, mikrospínač se nezavře.	<ul style="list-style-type: none"> Zkontrolujte, zda je vakuové víko zavřené; Zkontrolujte, zda je mikrospínač správný (připojovací kabel GAS1, mikrospínač, datový kabel 10P atd.)
LP	Během provozu stroje dojde náhle k výpadku napájení.	<ul style="list-style-type: none"> Stisknutím tlačítka „STOP“ vzduch uvolníte, poté LP zmizí. Pokud se objeví znovu, zkontrolujte systém napájení (jako je napájecí kabel, zásuvka, napájecí deska).

Záruka

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

Likvidace a prostředí



Při vyřazování spotřebiče z provozu se tento spotřebič nesmí likvidovat s jiným domácím odpadem. Namísto toho je vaší odpovědností zlikvidovat odpadní zařízení předáním na určené sběrné

místo. Nedodržení tohoto pravidla může být penalizováno v souladu s platnými předpisy o likvidaci odpadu. Samostatný sběr a recyklace vašich odpadních zařízení při likvidaci pomůže zachovat přírodní zdroje a zajistí, že budou recyklovány způsobem, který chrání lidské zdraví a životní prostředí.


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

MAGYAR

Tisztelt Ügyfelünk!

Köszönjük, hogy megvásárolta ezt a Hendi készüléket. A készülék első üzembe helyezése és használatá 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 rendeltetéseknek megfelelően használja.
- A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen használatból és használatból eredő károkért.
-  **VESZÉLY! ÁRAMÚTÉS VESZÉLYE!** Ne kísérelje meg saját maga megjavítani a készüléket. Ne merítse a készülék elektromos alkatrészeit vízbe vagy más folyadékba. Soha ne tartsa a készüléket folyó víz alatt.
- SOHA NE HASZNÁLJON SÉRÜLT KÉSZÜLÉKET!** Rendszeresen ellenőrizze az elektromos csatlakozásokat és a vezetéket, hogy nem sérültek-e. Ha sérült, válassza le a készüléket az elektromos hálózatról. A veszély vagy sérülés elkerülése érdekében a javításokat csak beszállító vagy képzett személy végezheti.
- FIGYELMEZTETÉS!** A készülék elhelyezésekor szükség esetén biztonságosan vegesse 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 dugasz/csatlakozásokat 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 következtetéseket okozhat.
- Csatlakoztassa a tápegységet egy könnyen hozzáférhető elektromos aljzathoz, hogy vészhelyzet esetén azonnal le tudja választani a készüléket.
- Ügyeljen arra, hogy a vezeték ne érintkezzen éles vagy forró tárgyakkal, és tartsa távol nyílt tűztől. Soha ne húzza ki a tápkábelt az aljzathoz, hanem inkább mindig húzza ki a dugót.
- Soha ne szállítsa a készüléket a kábelénél fogva.



- Soha ne próbálja meg saját maga kinyitni a készülék burkolatát.
- Ne helyezzen tárgyakat a készülék házába.
- Használat közben soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- A készüléket kizárólag képzett személyzet használhatja az étterem konyhájában, étkezdéjében vagy bárjában stb.
- A készüléket nem használhatják csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező személyek, illetve megfelelő tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek.
- A készüléket gyermekek semmilyen körülmények között nem használhatják.
- A készüléket és elektromos csatlakozásait gyermekektől elzárva tárolja.
- Soha ne használjon a készülékhez mellékelte vagy a gyártó által ajánlott tartozékoktól vagy kiegészítő eszköztől eltérő tartozékokat. Ennek elmulasztása biztonsági kockázatot jelenthet a felhasználó számára, és károsíthatja a készüléket. Csak eredeti alkatrészeket és tartozékokat használjon.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy távvezérlő rendszerrel.
- Ne helyezze a készüléket fűtőtárgyra (benzin, elektromos, széntűzhely stb.).
- Ne takarja le a készüléket működés közben.
- Ne helyezzen semmilyen tárgyat a készülék tetejére.
- Ne használja a készüléket nyílt láng, robbanásveszélyes vagy gyúlékony anyagok közelében. A készüléket mindig vízszintes, stabil, tiszta, hőálló és száraz felületen üzemeltesse.
- A készülék nem alkalmas olyan helyre történő beszerelésre, ahol vízsugár használható.
- Hagyjon legalább 20 cm-es helyet a készülék körül, hogy használat közben szellőzhessen.
- **FIGYELMEZTETÉS!** A készülék szellőzőnyílásait tartsa akadálymentesen.

Speciális biztonsági utasítások

- A készülék kereskedelmi használatra készült.
- **FONTOS!** Győződjön meg arról, hogy a szivattyúolaj legalább az OLAJSZINT felett van.
- Kizárólag a mellékelte szivattyúolajat használja. A szivattyú olajsztíjtét szakképzett szerviztechnikusnak kell rendszeresen ellenőriznie. Ne használjon régi szivattyúolajat.
-  **LEGYEN ÓVATOS! ÉGÉSI SÉRÜLÉS VESZÉLYE! FORRÓ FELÜLETEK! SOHA NE ÉRINTSE MEG A TÖMÍTŐRUDAT.** Használat közben ne érintse meg a tömítőrudat. Használat után is fennáll az égési sérülések veszélye. Várjon, amíg a tömítőrúd lehűl, mielőtt megérintené.
- Ha a tápkábel megsérül, ki kell cserélni a gyártótól vagy annak szervizelőtől származó speciális kábelre vagy szerelvényre.

- **KÉZZÚZÁS VESZÉLYE!** A fedél lezárásakor legyen óvatos.



Rendeltetésszerű használat

- A készüléket kereskedelmi készülékekhez tervezték, például éttermek, étkezdék, kórházak konyháihoz és kereskedelmi vállalkozásokhoz, például pékségekhez, sütődékesz stb., de nem használható folyamatos tömegtermelésre.

- A készüléket úgy tervezték, hogy felszívja és lezárja a műanyag zacskókat, ha élelmiszer van bennük. Minden egyéb használat a készülék károsodásához vagy személyi sérüléshez vezethet.
- A készülék bármilyen más célból történő üzemeltetése a készülék helytelen használatának minősül. Kizárólag a felhasználó felelős az eszköz nem megfelelő használatáért.

Földelés

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

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

A termék fő részei

(1. ábra a 3. oldalon)

1. Vákuumos fedél
2. Kezelőpanel

Pótalkatrészek vagy tartozékok

1. Tápkábel
2. Tömítőrúd

MEGJEGYZÉS! A vákuumtasak-tekercs nem tartozék.

Kezelőpanel

(2. ábra a 3. oldalon)

A. Bekapcsoló gomb [Bekapcsoló]

Amikor a gép áramra van csatlakoztatva, a LED (G) KI, nyomja meg a BE/KI gombot, a LED (G) mutatja az előre beállított lezárási időt (vagy a kikapcsolási időt), majd az előre beállított vákuumszintet. A gép ekkor készen áll a munkára. Nyomja meg a BE/KI gombot, a gép visszatér készenléti módba. A LED (G) KIKAPCSOL.

B. Indítógomb [Indítás]

Amikor a gép készen áll a munkára, nyomja meg a Start gombot, a gép vákuumzárás üzemmódba vagy vákuummarinát üzemmódba lép (a beállítási módnak megfelelően).

C. Tömítés gomb [Tömítés]

Vákuumos üzemmódban nyomja meg a Tömítés gombot, állítsa le a vákuumos folyamatot, és lépjen a Tömítés üzemmódba.

D. Stop gomb [Stop]

Nyomja meg a Stop gombot, a gép leállítja a folyamatban lévő folyamatokat.

E. Gomb beállítása [Beállítás]

Nyomja meg a Beállítás gombot, válassza a vákuumzárás üzemmódot vagy a vákuum-marinát üzemmódot (a jelzőfény ennek megfelelően világít). Nyomja meg a „+” és „-” gombot a tömítési idő vagy a marinációs idő beállításához (az idő a LED-en jelenik meg).

F. Vákuumszint gomb [Vákuumszint]

Nyomja meg a Vákuumszint gombot, válassza ki a szükséges vákuumfokot (a jelzőfény ennek megfelelően világítani kezd, egy inHg mértékegységgel). Az ÁLLÍTHATÓ lehetőség kiválasztásakor nyomja meg a „+” és „-” gombot a szükséges vákuumfokozat beállításához (a vákuumfok megjelenik a LED-en).



- G. LED-kijelző
 1. A vákuum fokának valós idejű megjelenítése.
 2. A zárási idő vagy a marinációs idő megjelenítése.
- H. Állítsa be a gombot („+” és „-”)
- 1. Tömítési idő beállítása
- 2. A marinációs idő beállítása
- 3. Vákuum fokának beállítása
- I. Jelzőfények
 11. Adja meg a munkafolyamatot
 12. Vákuum fokának jelzése

Használat előtti előkészítés

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

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

A porzsákok porszívózása és lezárása

1. Válassza ki a vákuumtasakot
Válassza ki a megfelelő méretű vákuumtasakot. Hagyjon legalább 2,5 – 5 cm extra tért közt a tasak tetején, hogy biztosítsa a levegőbiztos tömítést.
2. Válassza ki a Tömítés módot, és állítsa be a tömítési időt
Nyomja meg a Beállítás gombot, amikor a Zárási idő jelzőfénye be van kapcsolva, a lezárási mód van kiválasztva. Nyomja meg a „+” vagy „-” gombot a zárási idő növeléséhez vagy csökkentéséhez, az időtartomány 0–6 másodperc.
3. Vákuum fokozat kiválasztása
Nyomja meg a Vákuumszint gombot, válassza ki a szükséges vákuumfokozatot. 6 lehetőség közül választhat: Max. [29,3 inHg], Magas [29,0 inHg], Közepes [27,5inHg], Alacsony [26,0inHg], Minimális [23,5inHg] és Állítható. A jelzőfény a kiválasztott vákuumfokozatnak megfelelően világít. Az állítható opció kiválasztásakor nyomja meg a „+” és „-” gombot a 23,5–29,3 inHg közötti bármilyen fok beállításához.
4. Tegye a vákuumtasakot a vákuumkamrába.
 - a. Ügyeljen arra, hogy a folyadékkal vagy nedves élelmiszerrel feltöltött csomagolótasak magassága kisebb legyen, mint a tömítőrúd magassága.

- rel feltöltött csomagolótasak magassága kisebb legyen, mint a tömítőrúd magassága.
- b. Fektesse le a csomagolózsákot, és győződjön meg arról, hogy a zsák szája a tömítőrúdon keresztül legyen.
- c. Nyissa ki a csipetetőt a kamra elején, csíptesse a zsák szájának alsó részét, és nyomja le a csipetetőt a zsák lezárásához.

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

5. Munkafolyamat (Vacuum-Seal)
 - a. Zárja le a fedelet, nyomja meg az indítógombot, és a készülék készen áll a működésre.
 - b. A szivattyú működni kezd. Az előre beállított vákuumfok jelzőlámppá villogni kezd [amikor a vákuumfok eléri az előre beállított fokot, a jelzőlámpa folyamatosan világít]. A LED-en lévő szám 0-tól az előre beállított vákuumfokig számlál [5 és 19 Hg közötti érték esetén a gép sípol].
 - c. Amikor a vákuum befejeződik, a gép automatikusan Tömítés módba lép. A LED az előre beállított tömítési időt mutatja, és elkezd visszaszámolni 0-ra. Amikor a tömítés befejeződött, a gép elkezd a levegő kiengedését.
 - d. Amikor a gép háromszor sípol, az egész folyamat befejeződik. A gép visszatér munkakész módba. A LED és a jelzőfények ennek megfelelően jelennek meg.

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

Hogyan kell porszívózni és MARINÁLNI a zsákokkal

1. Válassza ki a vákuumtasakot
Válassza ki a megfelelő méretű vákuumtasakot. Hagyjon legalább 2,5 – 5 cm extra tért közt a tasak tetején, hogy biztosítsa a levegőbiztos tömítést.
 2. Válassza ki a Tömítés módot, és állítsa be a tömítési időt
Nyomja meg a Beállítás gombot, amikor a Veleszületett idő jelzőfénye világít, a marinációs üzemmód van kiválasztva. Nyomja meg a „+” vagy „-” gombot a marinációs idő növeléséhez vagy csökkentéséhez, az időtartomány 9–99 perc.
 3. Vákuum fokozat kiválasztása
Nyomja meg a Vákuumszint gombot, válassza ki a szükséges vákuumfokozatot. 6 lehetőség közül választhat: Max. [29,3 inHg], Magas [29,0 inHg], Közepes [27,5inHg], Alacsony [26,0inHg], Minimális [23,5inHg] és Állítható. A jelzőfény a kiválasztott vákuumfokozatnak megfelelően világít. Az állítható opció kiválasztásakor nyomja meg a „+” és „-” gombot a 23,5–29,3 inHg közötti bármilyen fok beállításához
 4. Tegye a vákuumtasakot a vákuumkamrába.
 - a. Ügyeljen arra, hogy a folyadékkal vagy nedves élelmiszerrel feltöltött csomagolótasak magassága kisebb legyen, mint a tömítőrúd magassága.
 - b. Fektesse le a csomagolózsákot, és győződjön meg arról, hogy a zsák szája a tömítőrúdon keresztül legyen.
 - c. Nyissa ki a csipetetőt a kamra elején, csíptesse a zsák szájának alsó részét, és nyomja le a csipetetőt a zsák lezárásához.
- Megjegyzés: az egész zsáknak, beleértve a zsák száját is, a vákuumkamrában kell lennie**
5. Munkafolyamat (vákuum-Marinát)
 - a. Zárja le a fedelet, a gép elindul, és vákuumra és marinációra kapcsol. Egy ciklus 9 percet vesz igénybe, legfeljebb 11 ciklust állíthat be (99 percl). Egy teljes ciklus a következőképpen bontható ki: vákuum létrehozása – vákuum



tartása – őrítés. A vákuum létrehozásához és a kibocsátáshoz szükséges idő körülbelül 1 perc. A vákuum megtartásának ideje körülbelül 8 perc.

- b. A szivattyú működni kezd. Az előre beállított vákuumfok jelzőlámpája villogni kezd lamikor a vákuumfok eléri az előre beállított fokot, a jelzőlámpa folyamatosan világít). A LED-en lévő szám 0-tól az előre beállított vákuumfokig számlál (5 és 19 Hg közötti érték esetén a gép sípol).
- c. Amikor a vákuum befejeződik, a gép automatikusan Marinare módba lép. A kijelzőn jelzett marinációs idő 1 percenként számolódik. A 9-es többszörös érték számítása után a vákuumkamra elkezdi levegőt engedni a zsákba. Amikor a levegőbeengedés folyamata befejeződik, a vákuum és a marinációs üzemmód addig ismétlődik, amíg a visszaszámlálás el nem éri a 0-t. A folyamat befejeződik.
- d. Amikor a gép háromszor sípol, az egész folyamat befejeződik. A gép visszatér munkakész módba. A LED és a jelzőfények ennek megfelelően jelennek meg.

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

Üzemeltetési tippek

Információ a tasakban lévő élelmiszercsomagolásról

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

Ne porszívózza a gombát és a fokhagymát.

Élelmiszertárolási és biztonsági információk

A vákuumkamra-csomagológép forradalmasítja az élelmiszerek vásárlását és tárolását. Mivel a vákuumcsomagolás megszünteti a fagyasztóban keletkező égési sérüléseket és az élelmiszerek lassú megromlását, most kihasználhatja az élel-

miszerek ömlesztett áruként való megvásárlásának előnyeit az élelmiszer-pazarlás veszélye nélkül. A vákuumcsomagolás a készülékkel együtt a levegő akár 90%-át is eltávolítja a csomagolásból. Így az élelmiszerek akár 5-ször hosszabb ideig frissek maradnak, mint a szokásos körülmények között. A száraz élelmiszerek, mint például a tészta, a gabonafélék és a liszt frissen maradnak az eljöttől a végéig Plus vákuumcsomagolás megakadályozza, hogy a sárok és más rovarok megfertőzzék a száraz árukat.

Élelmiszerek	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 húsook	3 év	6-12 hét
Friss termékek, csiszolt	2-3 év	2-4 hét
Friss gyümölcsök	2-3 év	2 hét
Kemény sajtok	6 hónap	6-12 hét
Szeletelt delfin húsook	nem ajánlott	6-12 hét
Friss tészta	6 hónap	2-3 hét

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

Tisztítás és karbantartás

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

Tisztítás

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



Karbantartás

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

Szállítás és tárolás

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

Hibaelhárítás

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

Problémák	Lehetséges 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 tápkábelben nincs-e szakadás vagy kopás. Ne használja a gépet, ha a tápkábel sérült.• Győződjön meg arról, hogy a bekapcsológombot megfelelően megnyomta. Bekapcsolt állapotban a LED-képernyő világít.
A készülék nem húz teljes vákuumot a tasakkal	<ul style="list-style-type: none">• Előfordulhat, hogy a vákuum/lezárási ideje nem elég magasra van állítva. Állítsa a vákuumot és a tömítési időt magasabbra, majd porszívózza újra.• A megfelelő vákuumozáshoz és lezáráshoz a tasak nyílásának a vákuumkamrában kell lennie.• Ha tekerces tasakból érkezik a csomagolás, győződjön meg arról, hogy az első tömítés teljes, és egyik tömítésben sincs rés.• A vákuumos csomagológépnek és a vákuumtasaknak tisztának, száraznak és törmelékmentesnek kell lennie a vákuumos folyamat sikeressége érdekében. Törölje le a tömitőrúd felületét és a tasak belsejét, majd próbálja újra.
A vákuumtasak a lezárási után elveszíti a vákuumot	<ul style="list-style-type: none">• Az éles tárgyak átlukasztják a tasakokban lévő kis lyukakat. Ennek megelőzése érdekében papírtűrőközövel fedje le az éles széleket, és új tasakban porszívózza fel.• Egyes gyümölcsök és zöldségek gázt bocsáthatnak ki (gáztanítás), ha nem megfelelően blansírozzák vagy fagyaszadják 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 fogyassza el. Ha kétségei vannak, dobja ki az ételt.

A készülék nem zárja le megfelelően a tasakot	<ul style="list-style-type: none">• Előfordulhat, hogy a lezárási idő nem lesz elég hosszú. Növelje a tömítés idejét, és próbálja újra.• A tasakok nem záródnak le, ha nedvesség, ételmaradék vagy törmelék van a lezárási területen. Törölje tisztára a tasak belsejét, és próbálja újra.• A tasakot megfelelően kell elhelyezni a tömitőrúd mentén. Győződjön meg arról, hogy a teljes tasak a tömitőrúd felett van, és nincsenek ráncok a tasak anyagában.
---	---

Hibakód azonosítása

Hiba-kódok	Lehetséges ok	Lehetséges megoldás
E01	Amikor a gép egy ideig vákuumozik, a két nyomáskapcsoló nem zár.	<ul style="list-style-type: none">• Ellenőrizze, hogy a vákuumfedél zárva van-e;• Ellenőrizze, hogy a tömítések megfelelően vannak-e összeszerelve;• Ellenőrizze, hogy a szivattyú továbbra is működik-e;• Ellenőrizze, hogy a nyomáskapcsolók továbbra is jók-e (ellenőrizze a csatlakozócsövet, nyomáskapcsolókat, 10P adatkábelt stb.)
E02	Amikor a gép Tömítés üzemmódba lép, a mikrokapcsoló nem zár.	<ul style="list-style-type: none">• Ellenőrizze, hogy a vákuumfedél zárva van-e;• Ellenőrizze, hogy a mikrokapcsoló megfelelő-e [GAS1 csatlakozóvezeték, mikrokapcsoló, 10P adatkábelt stb.]
LP	A gép működése közben az árrelátás hirtelen megszakad.	<ul style="list-style-type: none">• Nyomja meg a „STOP” gombot a levegő kiengedéséhez, majd az LP eltűnik.• Ha ismét megjelenik, ellenőrizze a tápegységet (például a tápkábelt, a hálózati aljzatot, a tápegységet).

Jótállás

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

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

Elvetés és környezet



A készülék üzemén kívül helyezése során a terméket nem szabad más háztartási hulladékkal együtt ártalmatlanítani. Ehelyett az Ön felelőssége, hogy a hulladékgyűjtő berendezéseket a kijelölt gyűjtőhelyre szállítsa. Ennek a szabálynak a figyelmen kívül hagyása a hulladék ártalmatlanítására vonatkozó hatályos előírásokkal összhangban büntetést vonhat maga után. A hulladéktároló berendezések ártalmatlanítási



елкюлінітетт гюїтете ес ўрхасноснітаса сеїт а термезетні еррорфрасок мегорзесенен, ес бізтосітја, хогу аз емери егесзесет ес а кърнететет вэдк мідон керул ўрхасноснітасфра.

Ха тіббет сзеретне мегтудні аррл, хогу ховд лебет а хулла-декот ўрхасноснітани, фордулжн а хелї хулладекгуїтд вадла-латхк. А гяртрк ес аз імпорткрк нем валлатнк феелдсесет аз ўрхасноснітасерт, а керелесерт ес аз еклогїаї хулладек-керелесерт сем кзветленул, сем педег нїлванос рендсерен керезстул.

УКРАЇНСЬКИЙ

Шановний клієнте!

Дякуемо, 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 неправильно 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.
- **НИКОЛИ 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'єднати його від електромережі, чищення, обслуговування або зберігання.
- Підключайте прилад до електричної розетки лише за допомогою напруги та частоти, зазначених на етикетці приладу.
- Не торкайтеся вилок/електричного з'єднання вологими або вологими руками.
- Тримайте прилад та електричну вилку/з'єднання подалі від води та інших рідин. Якщо прилад потрапив у воду, негайно вийміть з'єднання з джерелом живлення. Не використовуйте прилад, доки його не перевірить сертифікований спеціаліст. Недотримання цих інструкцій призведе до ризиків, що загрожують життю.
- Під'єднайте джерело живлення до легкодоступної електричної розетки, щоб можна було негайно від'єднати прилад у разі виникнення надзвичайної ситуації.
- Переконайтеся, що шнур не контактує з гострими чи гарячими предметами, та тримайте його подалі від відкритого

вогню. Ніколи не тягніть за шнур живлення, щоб від'єднати його від розетки; натомість завжди тягніть за вилку.

- Ніколи не носіть прилад за шнур.
- Ніколи не намагайтеся самостійно відкривати корпус приладу.
- Не вставляйте предмети в корпус приладу.
- Ніколи не залишайте прилад без нагляду під час використання.
- Цим приладом повинен керувати кваліфікований персонал на кухні ресторану, їдальні або бару тощо.
- Цей прилад не повинні експлуатувати особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або особи з недостатнім досвідом і знаннями.
- Цей прилад за жодних обставин не повинен використовуватися дітьми.
- Зберігайте прилад та його електричні підключення в недоступному для дітей місці.
- Ніколи не використовуйте аксесуари або будь-які додаткові пристрої, окрім тих, що постачаються разом із приладом або рекомендовані виробником. Якщо цього не зробити, це може становити загрозу безпеці користувача та пошкодити прилад. Використовуйте лише оригінальні деталі та аксесуари.
- Не використовуйте цей прилад із зовнішнім таймером або системою дистанційного керування.
- Не ставте прилад на нагрівальний об'єкт (бензин, електрична плита, вугільна плита тощо).
- Не накривайте прилад під час роботи.
- Не ставте на прилад жодних предметів.
- Не використовуйте прилад поблизу відкритого вогню, вибухонебезпечних або легкозаймистих матеріалів. Завжди експлуатуйте прилад на горизонтальній, стійкій, чистійкій, жаростійкій і сухій поверхні.
- Прилад не можна встановлювати в місцях, де можна використовувати струмінь води.
- Під час роботи залиште місце на відстані принаймні 20 см навколо приладу для вентиляції.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Тримайте всі вентиляційні отвори на приладі вільними від перешкод.

Спеціальні інструкції з безпеки

- Цей прилад призначений для комерційного використання.
- **ВАЖЛИВО!** Переконайтеся, що олива для помпи принаймні перевищує РІВЕНЬ ОЛИВИ.
- Використовуйте тільки оливу насоса, що постачається в комплекті. Рівень оливи в насосі повинен регулярно перевіряти кваліфікований сервісний фахівець. Не використовуйте старе масло для помпи.
- **⚠ ОБЕРЕЖНІСТЬ! РИЗИК ОПІКІВ! ГАРЯЧІ ПОВЕРХНІ! НИКОЛИ НЕ ТОРКАЙТЕСЯ УЩІЛНЮВАЛЬНОЇ СТРИЧКИ.** Не торкайтеся ущільнювальної стрічки під час використання. Існує небезпека опіків навіть після використання. Перш ніж торкнутися, зачекайте, доки ущільнювальна смужка охолоне.
- Якщо кабель живлення пошкоджений, його слід замінити спеціальним шнуром або вузлом від виробника або сервісного агента.

UA





НЕБЕЗПЕКА РОЗДАВЛЮВАННЯ РУК!

Будьте обережні, закриваючи кришку.

Призначення

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

Встановлення заземлення

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

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

Основні частини виробу

(Рис. 1 на стор. 3)

1. Кришка вакууму
2. Панель керування

Запасні частини або аксесуари

1. Шнур живлення
2. Герметичний бар

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

Панель керування

(Рис. 2 на стор. 3)

- A. Кнопка живлення (живлення)

Коли машина підключена до джерела живлення, на світлодіодному індикаторі (G) відображається повідомлення ВІМК., натисніть кнопку УВІМК./ВИМК., на світлодіодному індикаторі (G) відобразиться попередньо встановлений час герметизації (або час маринування), а потім попередньо встановлений ступінь вакуумування. Тепер машина готова до роботи. Натисніть кнопку УВІМК./ВИМК., машина повернеться в режим очікування. На індикаторі (G) відобразиться ВІМК.

- B. Кнопка запуску (Пуск)

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

- C. Кнопка закриття (печатка)

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

- D. Кнопка зупинки (зупинка)

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

- E. Кнопка налаштування (налаштування)

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

- F. Кнопка рівня вакууму (Vacuum Level)

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

- G. Світлодіодний дисплей

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

- H. Регулювання кнопки («+» та «-»)

1. Регулювання часу ущільнення
2. Регулювання часу маринування
3. Регулювання ступеня вакууму

- I. Індикатори

- I1. Позначає робочий процес
- I2. Позначає ступінь вакуумування

Підготовка перед використанням

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

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

Інструкції з експлуатації

Підготовка

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

Як пилососити та запечатати пакети

1. Вибрати вакуумний мішок
Виберіть вакуумний пакет відповідного розміру. Залиште



мінімум 2,5–5 см додаткового простору у верхній частині пакета, щоб забезпечити якість і герметичність.

2. Виберіть режим герметизації та встановіть час герметизації

Натисніть кнопку «Встановити», коли загориться індикатор часу герметизації, буде вибрано режим герметизації. Натисніть кнопку «+» або «-», щоб збільшити або зменшити час закриття, діапазон часу становить 0–6 секунд.

3. Виберіть ступінь вакууму

Натисніть Рівень вакууму, виберіть потрібний рівень вакууму. Існує 6 варіантів: Макс. (29,3 дюйма.рт.ст.), високий (29,0 дюйма.рт.ст.), середній (27,5 дюйма.), низький (26,0 дюйма.), мінімальний (23,5 дюйма.рт.ст.) і регульований. Індикатор буде світитися відповідно до вибраного ступеня вакуумування. При виборі опції, що регулюється, натисніть кнопки «+» та «-», щоб встановити будь-який ступінь між 23,5–29,3 дюйма.

4. Помістіть вакуумний мішок з елементами у вакуумну камеру.

a. Переконайтеся, що висота мішка для пакування з рідкими або вологими продуктами має бути меншою за висоту ущільнювальної стрічки.

b. Покладіть пакувальний пакет, переконайтеся, що пакет для рота знаходиться на ущільнювальній смужці.

c. Відкрийте затискач у передній частині камери, закріпіть його знизу в роті та натисніть на затискач, щоб заблокувати пакет.

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

5. Робочий процес (вакуумна печатка)

a. Закрийте кришку, натисніть кнопку запуску, пристрій готовий до роботи.

b. Насос починає працювати. Індикатор попередньо встановленого рівня вакууму починає блимати (коли рівень вакууму досягає попередньо встановленого рівня, індикатор світиться постійно). Число на світлодіодному індикаторі буде враховуватися від 0 до попередньо встановленого рівня вакууму (коли він становить до 5 і 19' рт. ст., машина подає звуковий сигнал).

c. Після закінчення вакууму машина автоматично перейде в режим герметизації. Світлодіодний індикатор покаже попередньо встановлений час закриття та починає зворотний відлік до 0. Після завершення герметизації машина починає випускати повітря.

d. Коли машина тричі видає звуковий сигнал, весь процес завершується. Машина повернеться в режим готовності до роботи. Світлодіодні індикатори та індикатори будуть світитися відповідним чином.

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

Як пилюсити та MARINATE 3 мішками

1. Вибрати вакуумний мішок

Виберіть вакуумний пакет відповідного розміру. Залиште мінімум 2,5–5 см додаткового простору у верхній частині пакета, щоб забезпечити якість і герметичність.

2. Виберіть режим герметизації та встановіть час герметизації

Натисніть кнопку «Встановити», коли загориться індикатор «Час маринату», буде вибрано режим маринату. На-

тисніть кнопку «+» або «-», щоб збільшити або зменшити час маринату, часовий діапазон становить 9–99 хвилин.

3. Виберіть ступінь вакууму

Натисніть Рівень вакууму, виберіть потрібний рівень вакууму. Існує 6 варіантів: Макс. (29,3 дюйма.рт.ст.), високий (29,0 дюйма.рт.ст.), середній (27,5 дюйма.), низький (26,0 дюйма.), мінімальний (23,5 дюйма.рт.ст.) і регульований. Індикатор буде світитися відповідно до вибраного ступеня вакуумування. При виборі опції, що регулюється, натисніть кнопки «+» та «-», щоб встановити будь-який ступінь між 23,5–29,3 дюйма

4. Помістіть вакуумний мішок з елементами у вакуумну камеру.

a. Переконайтеся, що висота мішка для пакування з рідкими або вологими продуктами має бути меншою за висоту ущільнювальної стрічки.

b. Покладіть пакувальний пакет, переконайтеся, що пакет для рота знаходиться на ущільнювальній смужці.

c. Відкрийте затискач у передній частині камери, закріпіть його знизу в роті та натисніть на затискач, щоб заблокувати пакет.

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

5. Робочий процес (Vacuum-Marinade)

a. Закрийте кришку, і машина запуститься і перемикається на вакуум і маринування. Один цикл триває 9 хвилин, можна встановити до 11 циклів (99 хвилин). Один повний цикл розкладається наступним чином: генерування вакууму – утримання вакууму – розрядження. Час, необхідний для генерування вакууму та розрядження приблизно 1 хвилину. Час утримання вакууму приблизно 8 хвилин.

b. Насос починає працювати. Індикатор попередньо встановленого рівня вакууму починає блимати (коли рівень вакууму досягає попередньо встановленого рівня, індикатор світиться постійно). Число на світлодіодному індикаторі буде враховуватися від 0 до попередньо встановленого рівня вакууму (коли він становить до 5 і 19' рт. ст., машина подає звуковий сигнал).

c. Після закінчення вакууму машина автоматично перейде в режим Маринату. Час маринування, зазначений на дисплеї, буде відраховуватися кожні 1 хвилину. Після підрозрахунку значення, кратного 9, вакуумна камера починає пропускати повітря в мішок. Коли процес введення повітря закінчиться, вакуум та маринатний режим повторюються, поки значення не досягне 0. Процес завершено.

g. Коли машина тричі видає звуковий сигнал, весь процес завершується. Машина повернеться в режим готовності до роботи. Світлодіодні індикатори та індикатори будуть світитися відповідним чином.

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

Поради з експлуатації

Інформація про упакування продуктів у пакетах

- На момент пакування продукти повинні бути якомога свіжими. Термін зберігання продуктів, упакуваних у вакуумну упаковку, може бути подовжено до п'яти разів у порівнянні зі стандартними умовами зберігання.



- М'які, вологі продукти або продукти, які повинні зберігатися своєю формою, перед упаковкою слід заморозити.
- М'ясо, ягоди або хліб можна заморозувати до 24 годин, щоб уникнути опіків у морозильнику. Коли продукти заморозяться і будуть жорсткими, вони будуть готові до пакування в вакуум.
- Якщо свіжі продукти упаковані без попереднього заморожування, покладіть складений паперовий рушник для кухні між м'ясом і верхньою частиною рулону. Папір поглинає вологу.
- Рідкі продукти, такі як супи, рагу або запіканки, перед пакуванням у вакуум слід заморозити в тарілці або на лотку для льоду. Заморожені та упаковані продукти слід маркувати та помістити в морозильну камеру.
- Будь-які гострі продукти (наприклад, кістки, суха паста, рис) слід закріпити паперовими рушниками, щоб вони не проколювали мішок.
- Пакети для пакування не слід використовувати повторно для приготування їжі або в мікрохвильовій печі. Не використовуйте повторно мішки, які використовувалися для зберігання свіжих риб або жирних продуктів.
- Овочі слід бланшувати перед упаковкою.
- Бланшування — це спосіб термічної обробки, який складається з короткочасного, але інтенсивного нагрівання. Овочі можна бланшувати у киплячій воді: їх потрібно покласти на деякий час у кип'ячену воду, потім вийняти і негайно гасити при низькій температурі.
- Виконуйте процедуру вакуумного пакування як зазвичай.

Не очищуйте гриби та часник упаковки.

Інформація про зберігання та безпеку продуктів харчування

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

Продукти харчування	Зберігання пилососа-морозильника	Зберігання вакуумного холодильника
Свіжа яловичина та телятина	1–3 роки	1 місяць
Наземне м'ясо	1 рік	1 місяць
Свіжа свинина	2–3 роки	2–4 тижні
Свіжа риба	2 роки	2 тижні
Свіжа птиця	2–3 роки	2–4 тижні
Копчене м'ясо	3 роки	6–12 тижнів
Свіжий виробництво, бланшований	2–3 роки	2–4 тижні
Свіжі фрукти	2–3 роки	2 тижні

Жорсткий сир	6 місяців	6–12 тижнів
Нарізани м'ясні делікатеси	не рекомендується	6–12 тижнів
Свіжа паста	6 місяців	2–3 тижні

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

Очищення та технічне обслуговування

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

Очищення

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

Технічне обслуговування

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

Транспортування та зберігання

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



Усунення несправностей

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

Проблеми	Можливе рішення
Прилад не вмикається	<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. Переконайтеся, що кнопку живлення натиснуто належним чином. Світлодіодний екран світлитиметься, коли він увімкнений.
Прилад не витягує повний вакуум із мішком	<ul style="list-style-type: none"> Час вакуумування/ущільнення може бути недостатньо високим. Встановіть час вакуумування та ущільнення вище, а потім знову вакуум. Для належного вакуумування та герметизації отвір пакета повинен знаходитися у вакуумній камері. Якщо упаковка з рулонного пакета, переконайтеся, що перше ущільнення завершено та немає проміжків у жодному печатці. Для успішного процесу вакуумування вакуумна пакувальна машина та вакуумний пакет повинні бути чистими, сухими та не містити сміття. Протріть поверхню ущільнювальної стрічки та внутрішню частину пакета та повторіть спробу.
Вакуумний мішечок втрачає герметизації	<ul style="list-style-type: none"> Гострі предмети можуть проколувати невеликі отвори в пакетах. Щоб запобігти цьому, накрийте гострі краї паперовим рушником і вакуумуйте в новому мішечку. Деякі фрукти та овочі можуть виділяти гази (викиди), якщо вони не були належним чином бланшовані або заморожені перед упаковкою. Відкрийте пакет. Якщо ви вважаєте, що почалося псування їжі, утилізуйте її. Якщо псування їжі ще не почалося, з'їжте його негайно. Якщо ви сумніваєтеся, викиньте їжу.
Прилад не герметизує пакет належним чином	<ul style="list-style-type: none"> Час закриття може бути недостатньо довгим. Збільште час герметизації та повторіть спробу. Пакети не герметично закриваються, якщо області ущільнення є вологі, часточки їжі або сміття. Протріть внутрішню частину пакета та повторіть спробу. Пакет необхідно правильно розмістити вздовж ущільнювальної стрічки. Переконайтеся, що весь пакет знаходиться над ущільнювальною смужкою та не містить зморшок на матеріалі пакета.

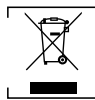
Ідентифікація коду помилки

Коди помилок	Можлива причина	Можливе рішення
E01	Коли машина на певний час пілососить, два перемикачі тиску не закриваються.	<ul style="list-style-type: none"> Перевірте, чи вакуумна кришка закрита; Перевірте правильність монтажу ущільнювальних прокладок. перевірити, чи помпа все ще працює; Перевірте, чи добре працюють перемикачі тиску (перевірте з'єднувальну трубу, перемикачі тиску, кабель даних 10P тощо)
E02	Коли машина переходить у режим герметизації, мікроперемикач не закривається.	<ul style="list-style-type: none"> Перевірте, чи вакуумна кришка закрита; Перевірте правильність мікроперемикача (з'єднувальний дрот GAS1, мікроперемикач, кабель для передачі даних 10P тощо)
LP	Живлення раптово втрачається під час роботи машини.	<ul style="list-style-type: none"> Натисніть кнопку «СТОП», щоб випустити повітря, після чого LP зникне. Якщо він знову з'являється, перевірте систему електроживлення (наприклад, шнур живлення, розетка, блок живлення).

Гарантія

Будь-які дефекти, що впливають на функціональність приладу, які стають очевидними протягом одного року після покупки, будуть відремонтовані за допомогою безкоштовного ремонту або заміни за умови, що прилад використовувався та підтримувався відповідно до 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 покарано відповідно до чинних правил утилізації відходів. Окреме збирання та переробка вашого обладнання для відходів під час утилізації допоможе зберегти природні ресурси та забезпечити їх переробку у спосіб, який захищає здоров'я людини та довкілля.


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



Lugepeetud klient!


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

Ohutusjuhised

- Kasutage seadet ainult ettenähtud otstarbel, nagu käesolevas juhendis kirjeldatud.
- Tootja ei vastuta mis tahes kahjude eest, mis on põhjustatud ebaõigest kasutamisest või ebaõigest kasutusest.
-  **OHT! ELEKTRILÖÖGIOHT!** Ärge püüdke seadet ise parandada. Ärge kaske seadme elektrilisi osi vette ega muudesse vedelikesse. Ärge kunagi hoidke seadet voolava vee all.
- **RGE 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 kuuma pinnaga või komistusohtu.
- **HOIATUS!** Kui pistik on seinakontaktis, on seade toiteallikaga ühendatud.
- **HOIATUS!** Enne vooluvõrgust lahutamist, puhastamist, hooldamist või ladustamist lülitage seade ALATI välja.
- Ühendage seade pistikupessa ainult seadme etiketil toodud pinge ja sagedusega.
- Ärge puudutage pistikut/elektrilisi ühendusi märgade või niiskete kätega.
- Hoidke seade ja elektripistikud veest ning teistest vedelikest eemal. Kui seade kukub vette, eemaldage kohe toiteühendus. Ärge kasutage seadet enne, kui kvalifitseeritud tehnik on seda kontrollinud. Nende juhiste eiramine võib põhjustada eluohtlikke riske.
- Ühendage toiteallikas kergesti ligipääsetavas pistikupessa, et saaksite seadme hädaolukorras kohe vooluvõrgust eemaldada.
- Veenduge, et juhe ei puutu kokku teravate või kuumade esemetega ja hoidke seda eemal lahtisest tulest. Ärge kunagi tõmmake toitejuhtmest, et see pistikupesast eemaldada, vaid tõmmake selle asemel alati pistikust.
- Ärge kunagi kandke seadet selle juhtmest.
- Ärge kunagi püüdke seadme korpust ise avada.
- Ärge sisestage esemeid seadme korpusesse.
- Ärge jätke seadet kasutamise ajal järelevalveta.
- Seda seadet peaks kasutama ainult koolitatud personal restorani köögis, sööklates, baarides jne.
- Seda seadet ei tohi kasutada füüsilise, sensoorse või vaimse puudega inimesed ega isikud, kellel puuduvad vastavad kogemused ja teadmised.
- Lapsed ei tohi seda seadet mingil juhul kasutada.
- Hoidke seade ja selle elektriühendused lastele kättesaamatus kohas.
- Ärge kunagi kasutage muid tarvikuid ega lisaseadmeid peale nende, mis on seadmega kaasas või tootja poolt soovitatud. Vastasel juhul riskite kasutaja ohutusega ja võite seadet kah-

- justada. Kasutage ainult originaalvaruosi ja -tarvikuid.
- Ärge kasutage seadet välise taimeri või kaugjuhtimissüsteemi abil.
- Ärge asetage seadet kuumutusobjektile (bensini, elektripliiti, söepliiti jne).
- Ärge katke töötavat seadet kinni.
- Ärge asetage seadme peale mingeid esemeid.
- Ärge kasutage seadet lahtise tule, plahvatusohtlike või kergesüttivate 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 mõeldud äriliseks kasutamiseks.
- **TÄHTIS!** Veenduge, et pumbaõli on vähemalt **ÖLI TASEME** kohal.
- Kasutage ainult kaasasolevat pumbaõli. Pumba õlitaset peab regulaarselt kontrollima kvalifitseeritud hooldustehnik. Ärge kasutage vana pumbaõli.
-  **ETTEVAATUST! PÕLETUSOHT! KUUMAD PINNAD!**
ÄRGE KUNAGI PUUDUTAGE TIHENDUSVARRAST.
Ärge puudutage tihendilatti kasutamise ajal. Põletusohu! Enne puudutamist oodake, kuni tihenduslatt on maha jahtunud.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, tuleb see asendada spetsiaalse juhtme või koostuga, mille saate tootjalt või selle esindajalt.

KÄTE MULJUMISE OHT! Olge kaane sulgemisel ettevaatlik.



Kasutusotstarve

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

Maanduspaigaldus

See seade on klassifitseeritud **kaitseklassi I** ja tuleb ühendada kaitsemaandusega. Maandus vähendab elektrilöögi ohtu, tagades elektrivoolele lekkejuhtme.

See seade on varustatud toitejuhtmega, millel on maandusjuhe või elektriühendus ja maandusjuhe. Ühendused peavad olema õigesti paigaldatud ja maandatud.

Toote põhiosad

(Joon.1 lk 3)

1. Imuri kaas
2. Juhtpaneel



Varuosad või tarvikud

1. Toitekaabel
2. Tihenduslattu

MÄRKUS! Vaakumkoti rull ei ole komplektis.

Juhtpaneel

Joonis.2 lk 3)

A. Toitenupp (toide)

Kui masin on ühendatud vooluvõrku, kuvatakse LED (G) OFF (VÄLJAS), vajutage ON/OFF (SEES/VÄLJAS) nuppu, LED (G) näitab eelseadistatud sulgemisaega (või marinaadi aega) ja seejärel eelseadistatud vaakumi kraadi. Masin on nüüd töövalmis. Vajutage SISSE/VÄLJA-nuppu, seade läheb tagasi ooterežiimi. LED (G) kuvatakse VÄLJAS.

B. Käivitusnupp (käivitamine)

Kui masin on töös valmis, vajutage nuppu Start, seade läheb vaakumkinnitusrežiimi või vaakum-marinaadi režiimi (vastavalt seadistusrežiimile).

C. Tihendi nupp (tihend)

Vaakumrežiimis vajutage sulgemisnuppu, peatage vaakumprotsess ja sisenege tihendusrežiimi.

D. Seiskamisnupp (peatamine)

Vajutage Seiska-nuppu, masin katkestab poolelioleva protsessi.

E. Seadistusnupp (Seadistamine)

Vajutage nuppu Set (Määra), valige vaakumtihendi režiim või vaakumarinaadi režiim (indikaatori tuli põleb vastavalt). Vajutage nuppu "+" ja "-", et reguleerida sulgemisaega või marinaadi aega (aeg kuvatakse LED-il).

F. Vaakumi taseme nupp (imuri tase)

Vajutage nuppu Vaakumi tase ja valige vajalik vaakumi tase (indikaatori tuli põleb vastavalt, kasutades ühikut inHg). Valides REGULEERITAVA, vajutage nuppu "+" ja "-", et valida vajalik vaakumi tase (vaakumi kraadi näitab LED).

G. LED-näidik

1. Näidake vaakumi kraadi reaaltajas.
2. Näita tihendi või marinaadi aega.

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

1. Adjust seal time
2. Adjust marinate time
3. Adjust vacuum degree

I. Märgutuled

11. Näita tööprotsessi
12. Näita vaakumi kraadi

Ettevalmistus enne kasutamist

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

MÄRKUS! Tootmisjäakide tõttu võib seade esimesel paaril kasutamisel eralduda kerget lõhna. See on normaalne ega viita

defektile ega ohule. Veenduge, et seade on hästi ventileeritud.

Kasutusjuhised

Ettevalmistused

- Enne kasutamist lugege hoolikalt kasutusjuhendit.
- Ühendage maandatud toitepistik.
- Avage kaas, vajutage toitenuppu, seade on töövalmis ja LED näitab eelmisel korral töörežiimi. Nüüd kasutage masinat vaakumpakendamiseks.

Kuidas kottidega tolmuimejat imeda ja kottidega sulgeda

1. Valige vaakumkott

Valige õige suurusega vaakumkott. Jätke stoomikoti ülalosas vähemalt 2,5–5 cm lisaruumi, et tagada õhukindel sulgemine.

2. Valige tihendamisrežiim ja seadke tihendamisaeg

Vajutage Set (Määra) nuppu, kui sulgemisaja indikaatorituli põleb, valitakse sulgemisrežiim. Vajutage "+" või "-" nuppu, et suurendada või vähendada sulgemisaega, ajavahemik on 0–6 sekundit.

3. Vaakumkraadi valimine

Vajutage nuppu Vaakumi tase, valige vajalik vaakumi tase. Saadaval on 6 valikut: Max (29,3 tolli Hg), High (Kõrge), Medium (Keskmine) (27,5 tolli Hg), Low (Madal) (26,0 tolli Hg), Minimum (Minimaalne) (23,5 tolli Hg) ja Adjustable (Reguleeritav). Indikaatorituli süttib vastavalt valitud vaakumi kraadile. Kui valite kohandatava, vajutage nuppu + ja -, et seada mis tahes kraad vahemikku 23,5–29,3 inHg.

4. Pange imuri kott koos esemetega imuri kambrisse.

- a. Veenduge, et vedeliku või niiske toidu pakkekoti kõrgus peab olema väiksem kui sulgurlati kõrgus.
- b. Asetage pakkekott alla ja veenduge, et koti suu jääks üle tihenduslatti.
- c. Avage kambri esiküljel olev klamber, kinnitage koti suu alumine pool ja vajutage klamber koti lukustamiseks alla.

Märkus: kogu kott koos koti suuga peab jääma vaakumkambrisse.

5. Tööprotsess (vaakumtihend)

- a. Sulgege kaas, vajutage käivitusnuppu, seade on töövalmis.
- b. Pump hakkab tööle. Eelseadistatud vaakumi kraadi indikaatorituli hakkab vilkuma (kui vaakumi tase jõuab eelseadistatud tasemeni, jääb indikaatorituli püsivalt põlema). LED-i number loeb nullist nullist eelseadistatud vaakumitasemeni (kui see on kuni 5 ja 19 Hz, piiksus masin).
- c. Kui vaakum on lõppenud, läheb masin automaatselt hermeetilisele režiimile. LED näitab eelseadistatud sulgemisaega ja hakkab lugema nullini. Kui tihendamine on lõpetatud, hakkab masin õhku vabastama.
- d. Kui masin teeb kolm piiksu, on kogu protsess lõppenud. Masin läheb tagasi töövalmis olekusse. LED ja märgutuled süttivad vastavalt.

Märkus: ülaltoodud „b” ja „c” protsessi ajal vajutage sulgemisnuppu ning see läheb eelnevalt sulgemisrežiimi.

Kuidas tolmuimejaga töötada ja kottidega MÄRGISTADA

1. Valige vaakumkott

Valige õige suurusega vaakumkott. Jätke stoomikoti ülalosas vähemalt 2,5–5 cm lisaruumi, et tagada õhukindel sulgemine.

EE



- Valige tihendamisrežiim ja seadke tihendamisaeg. Vajutage nuppu Set (Määra), kui sisselülitatud Marinade Time indikaatorituli on sees, on valitud tihendamisrežiim. Vajutage nuppu "+" või "-", et suurendada või vähendada marinaadi aega; vahemik on 9–99 minutit.
- Vaakumkraadi valimine. Vajutage nuppu Vaakumi tase, valige vajalik vaakumi tase. Saadaval on 6 valikut: Max (29,3 tolli Hg), High (Kõrge), Medium (Keskmine) (27,5 tolli Hg), Low (Madal) (26,0 tolli Hg), Minimum (Minimaalne) (23,5 tolli Hg) ja Adjustable (Reguleeritav). Indikaatorituli süttib vastavalt valitud vaakumi kraadile. Kui valite kohandatava, vajutage nuppu + ja –, et seada mis tahes kraad vahemikku 23,5–29,3 inHg.
- Pange imuri kott koos esemetega imuri kambrisse.
 - Veenduge, et vedeliku või niiske toidu pakkekoti kõrgus peab olema väiksem kui sulgurlati kõrgus.
 - Asetage pakkekott alla ja veenduge, et koti suu jääks üle tihenduslatti.
 - Ära kambi esiküljel olev klamber, kinnitage koti suu alumine pool ja vajutage klamber koti lukustamiseks alla.

Märkus: kogu kott koos koti suuga peab jääma vaakumkambrisse

- Tööprotsess (vaakummarinaat)
 - Sulgege kaas, seade käivitub ning lülitub sisse tolmumeja ja marineerimise režiimi. Ühe tsükli kestus on 9 minutit, võite valida kuni 11 tsükli (99 minutit). Üks täistsükkel avaneb järgmiselt: vaakumi tekitamine – vaakumi hoidmine. Vaakumi tekitamiseks ja tühjendamiseks kulub ligikaudu 1 minut. Vaakumi hoidmise aeg on ligikaudu 8 minutit.
 - Pump hakkab tööle. Eelseadistatud vaakumi kraadi indikaatorituli hakkab vilkuma (kui vaakumi tase jõuab eelseadistatud tasemeni, jääb indikaatorituli püsivalt põlema). LED-i number loeb nullist nullist eelseadistatud vaakumitasemeni (kui see on kuni 5 ja 19 Hz, piiksub masin).
 - Kui vaakum on lõppenud, lülitub masin automaatselt Marinade režiimile. Kuvall näidatav Marinamisaeg loetakse maha iga 1 minuti järel. Kui vaakumkamber on loendatud üheksast kordajast, hakkab õhk kotti laskma. Kui õhu sisselaskmine lõpeb, korratatakse vaakum- ja marinaadi-režiimi, kuni mahatugemine jõuab väärtuseni 0. Protsess on lõpetatud viidud.
 - Kui masin teeb kolm piiksu, on kogu protsess lõppenud. Masin läheb tagasi töövalmis olekusse. LED ja märgutuled süttivad vastavalt.

Märkus: ülaltoodud „b“ ja „c“ protsessi ajal vajutage sulgenuppu ning see läheb eelnevalt sulgemisrežiimi.

Töõnõuanded

Teave toidupakendite kohta kottides

- Pakendamise hetkel peavad toidudained olema võimalikult värsked. Vaakumpakendite toodete säilivusaega võib tavapäraste säilitamistingimustega võrreldes pikendada kuni viis korda.
- Pehmed niisked toidudained või tooted, mille kuju peab säilitama, tuleks külmutada enne pakendamist.
- Liha, marjad või saiad võib külmutada kuni 24 tundi, et vältida külmumisohtu. Kui tooted külmutuvad ja kõvenevad, on need valmis vaakumpakendamiseks.
- Kui värsket toitu on pakendatud ilma eelkülmutata, asetage voldi-

- tud paberrätik liha ja rulli ülaosa vahele. Paber imab niiskust.
 - Enne vaakumpakendamist tuleks vedelaid tooteid, nagu suppe, raegette või grataäne, külmutada anumates või jääalusel. Külmutatud ja pakendatud tooted tuleb sildistada ja sügavkülma panna.
 - Kõik teravaserivised tooted (nt luud, kuiv pasta, riis) tuleb kinnitada paberrätikutega, et need ei muljaks kotti.
 - Pakenduslatti ei tohi uuesti kasutada küpsetamiseks ega mikrolaineahjus. Ärge kasutage korduvalt kotte, mida kasutati värsket kala või rasvaste toiduainete säilitamiseks.
 - Köögilvaljad tuleb enne pakendamist blanšeerida.
 - Blanšeerimine on termotöötlemise meetod, mis hõlmab lühiajalist, kuid intensiivset kuumutamist. Juurvilju võib blanšeerida keevas vees: neid tuleb panna natuke aega keevas vees, seejärel võtta välja ja koheselt madalal temperatuuril jahutada.
 - Viige vaakumpakendamine läbi nagu tavaliselt.
- Ärge vaakumpakendage seeni ja küüslauku.**

Toidu säilitamise ja ohutuse teave

Vaakumkambriga pakendusmasin muudab toidu ostmise ja säilitamise viisi murranguliseks. Kuna vaakumpakend kõrvaldab sügavkülmutikust põletushaavad ja aeglustab toidu riknemist, on teil nüüd võimalik ilma toidu raiskamise ohuta hulgi ostes kasu lõigata. Seadme vaakumpakend eemaldab pakendist kuni 90% õhust. See aitab hoida toitu kuni 5 korda kauem värskena kui tavalistes tingimustes. Kuivad toidud nagu pasta, teraviljad ja jahu jäävad aligusest lõpuni värskeks. Plusi vaakumpakend hoiab ära umbsed ja muud putukad, mis võivad sattuda kuivade toiduainete sisse.

Toiduained	Vaakumkülmiku hoiustamine	Vaakumkülmiku hoiustamine
Värsket veiseliha	1–3 aastat	1 kuu
Hakkliha	1 aasta	1 kuu
Värsket sealih	2–3 aastat	2–4 nädalat
Värsket kala	2 aastat	2 nädalat
Värsket kodulind	2–3 aastat	2–4 nädalat
Suitsuliha	3 aastat	6–12 nädalat
Värsked toiduained, blanšeeritud	2–3 aastat	2–4 nädalat
Värsked puuviljad	2–3 aastat	2 nädalat
Kõvad juustud	6 kuud	6–12 nädalat
Viilutatud liha	ei ole soovitatav	6–12 nädalat
Värsket pasta	6 kuud	2–3 nädalat

Märkus: Ülaltoolev tabel on ainult viitamiseks. Säilitusaja kindlaksmääramisel soovitatakse alati kohalikke sanitaarseid-epidemioloogilisi eeskirju ja HACCP-d.



Puhastamine ja hooldus

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

Puhastamine

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

Hooldus

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

Transport ja hoiustamine

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

Tõrkeotsing

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

Probleemid	Võimalik lahendus
Seade ei lülitu sisse	<ul style="list-style-type: none"> • Veenduge, et masin on korralikult ühendatud maandatud pistikupesaga. • Kontrollige toitejuhet rebendite ja kulumise osas. Ärge kasutage masinat, kui toitejuhe on kahjustatud. • Veenduge, et toitenuppu vajutati õigesti. LED-ekraan süttib, kui see põleb.

Seade ei tõmba kotiga täielikku vaakumit	<ul style="list-style-type: none"> • Vaakum/sulgemisaeg ei pruugi olla piisavalt kõrged. Seadistage vaakum ja tihend suuremaks ja puhastage uuesti. • Õigeks vaakumi tekitamiseks ja sulgemiseks peab stoomikoti ava olema vaakumkambris. • Kui pakendatakse rullikotist, veenduge, et esimene tihend on täielik ja kummaski tihendis ei ole tühimikke. • Vaakumpakendusmasin ja vaakumkott peavad edukaks vaakumprotsessiks olema puhtad, kuivad ja prahivabad. Pühkige tihendriba pind ja koti sisemus ning proovige uuesti.
Vaakumkott kaotab pärast sulgemist vaakumi	<ul style="list-style-type: none"> • Teravad esemed võivad läbitada taskutesse väikesed augud. Selle vältimiseks katke teravad servad paberrätikuga ja imege need uude kotti. • Mõned puu- ja juurviljad võivad eraldada gaasi (väljagastades), kui need ei ole enne pakendamist korralikult blanšeeritud või külmutunud. Avage kott. Kui arvate, et toidu riknemine on alanud, visake toit ära. Kui riknenud toit ei ole veel alanud, tarbige kohe. Kahtluse korral visake toit ära.
Appliance is not sealing pouch properly	<ul style="list-style-type: none"> • Tihendusaaeg ei pruugi olla piisavalt pikk. Pikendage sulgemisaega ja proovige uuesti. • Kui tihendi piirkonnas on niiskust, toidujääke või mustust, siis need ei sulgu. Pühkige koti sisemus puhtaks ja proovige uuesti. • Kott tuleb paigutada korralikult piki tihendiriba. Veenduge, et kogu kott oleks üle sulguri ja et koti materjalis poleks kortse.

Veakoodi tuvastamine

Veakoodid	Võimalik põhjus	Võimalik lahendus
E01	Kui masin on mõnda aega vaakumis, ei sulgu kaks survelülitit.	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrollige, kas imuri kaas on suletud; • Kontrollige, kas tihendid on õigesti paigaldatud; • Kontrollige, kas pump töötab endiselt; • Kontrollige, kas rõhulülid on endiselt head (kontrollige ühendustoru, rõhulüliteid, 10P andmekaablit jne)
E02	Kui masin läheb hermeetilisele režiimile, ei sulgu mikrolüliti.	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrollige, kas imuri kaas on suletud; • Kontrollige, kas mikrolüliti on õige (GAS1 ühendusjuhe, mikrolüliti, 10P andmekaabtel jne)
LP	Toide kaob ootamatult masina kasutamise ajal.	<ul style="list-style-type: none"> • Vajutage nuppu STOP [Peata], et õhk vabastada, seejärel kaob LP. • Kui see ilmub uuesti, kontrollige palun toitesüsteemi (nt toitejuhet, pistikupesa, toiteplaati)

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 juhiste ning seda ei ole mingil viisil kuritarvitatud või väärkasutatud. See ei mõjuta teie seadusest tulenevaid õigusi. Kui seadet nõutakse garantii alusel, siis märkige, kus see osteti, ja lisage ostutõend (nt kvititung).

Kooskõlas meie toote pideva arendamise poliitikaga jätame en-



dale 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 ringlussevõttuks viia, võtke ühendust kohaliku jäätmekogumissettevõttega. Tootjad ja importijad ei võta vastutust ringlussevõtu, töötlemise ja ökoloogilise hävitamise eest, kas otse või avaliku süsteemi kaudu.

LATVISKI

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.
-  **BRIESMAS! RISKS SAŅĒMT ELEKTROŠOKU!** Nemēģiniet remontēt ierīci patstāvīgi. Neiegremdējiet ierīces elektriskās daļas ūdeni vai citos šķidrums. Nekad neturiet ierīci tekošā ūdenī.
- NEKĀDĀ GADĪJUMĀ 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 sildivrsmu vai pakļūšanas riska.
- BRĪDINĀJUMS!** Kamēr spraudnis ir kontaktlīdždā, ierīce ir pievienota strāvas padevei.
- BRĪDINĀJUMS!** VIENMĒR IZSLĒDZIET IERĪCI, pirms atvienojat to no elektrotīkla, tīrīšanas, apkopes vai uzglabāšanas.
- Pieslēdziet ierīci elektrības kontaktlīdždai 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 kontaktlīdždai, lai ārkārtas gadījumā varētu nekavējoties atvienot ierīci.
- Pārliecinieties, ka vads nesaskaras ar asiem vai karstiem

priekšmetiem, un neļaujiet tiem aizdegties. Nekad nevelciet strāvas vadu, lai atvienotu to no kontaktlīdždas. Tā vietā vienmēr velciet kontaktdakšu.

- Nekādā gadījumā neturiet ierīci aiz vada.
- Nekādā gadījumā nemēģiniet atvērt ierīces korpusu.
- Neievietojiet ierīci priekšmetus.
- Nekad neatstājiet ierīci bez uzraudzības lietošanas laikā.
- Šo ierīci drīkst izmantot tikai apmācīti darbinieki restorāna virtuvē, ēdnīcās vai bāros utt.
- Šo ierīci nedrīkst izmantot personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, kā arī personas ar nepietiekamu pieredzi un zināšanām.
- Šo ierīci nekādā gadījumā nedrīkst lietot bērni.
- Glabājiet ierīci un tās elektriskos savienojumus bērniem nepieejamā vietā.
- Nekad neizmantojiet ierīces komplektācijā iekļautos vai ražotāja ieteiktos piederumus vai ierīces. Pretējā gadījumā pastāv drošības risks lietotājam un ierīces bojājumi. Izmantojiet tikai oriģinālās daļas un piederumus.
- Neizmantojiet šo ierīci ar ārēju laika slēdzi vai tālvadības sistēmu.
- Neievietojiet ierīci uz sildāmā priekšmeta (benzīna, elektriskā, ogles plīts utt.).
- Neosodziet ierīci, ja tā darbojas.
- Neievietojiet 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.
- SVARĪGI!** Pārliecinieties, ka sūkņa eļļa ir vismaz virs EĻĻAS LEVEL.
- Izmantojiet tikai komplektā iekļauto sūkņa eļļu. Sūkņa eļļas līmeni regulāri jāpārbauda kvalificētam servisa tehnikim. Nelietojiet vecu sūkņu eļļu.
-  **PIESARDZĪBA! APDEGUMU RISKS! KARSTĀM VIRSMĀM! NEKAD NEPIESKARIETIES BLĪVĒJUMA STIENIM.** Lietošanas laikā nepieskarieties blīvējuma joslai. Pastāv apdegumu risks arī pēc lietošanas. Pirms pieskaršanās nogaidiet, līdz blīvējuma stienis ir atdzisis.
- Ja strāvas padeves vads ir bojāts, tas jānomaina ar īpašu vadu vai komplektu, ko var saņemt no ražotāja vai tā servisa centra.

ROKU SASPIEŠANAS BRIESMAS! Uzmanieties, aizverot vāku.



Paredzētā lietošana

- Šī ierīce ir paredzēta izmantošanai komerciālos nolūkos, piemēram, restorānu, ēdnīcu, slimnīcu virtuvēs, kā arī tādās komercsaimnieciskos uzņēmumos kā maizes ceptuves, maiznīcas utt., bet ne nepārtraukti pārtikas lielpajoma ga-



tavošanai.

- Ierīce ir paredzēta plastmasas maisiņu tīrīšanai un noslēgšanai ar pārtiku. Izņemotjerīci citos veidos, tā var tikt sabojāta vai gūt miesas bojājumus.
- Ierīces lietošana jebkādiem citiem nolūkiem uzskatāma par ierīces nepareizu izmantošanu. Lietotājs ir atbildīgs tikai par ierīces neatbilstošu izmantošanu.

Zemējuma uzstādīšana

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

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

Izstrādājuma galvenās daļas

(1. att. 3. lappusē)

1. Vāka putekļsūcējs
2. Vadības panelis

Rezerves daļas vai piederumi

1. Strāvas vads
2. Blīvēšanas stienis

NEMIET VĒRĀ! Vakuuma maisa rullis nav iekļauts komplektā.

Vadības panelis

(2. att. 3. lpp.)

A. Ieslēgšanas/izslēgšanas poga [Power]

Kad mašina ir pieslēgta strāvas padevei, gaismas diode (G) parādīsies IZSLĒGTĀ pozīcijā, nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņu, gaismas diode (G) parādīsies iepriekš iestatītais iepakošanas laiks (vai marinēšanas laiks) un tad iepriekš iestatītais vakuuma līmenis. Tagad mašina ir gatava darbam. Piespiediet ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņu, mašina atgriezīsies gaidstāves režīmā. LED (G) būs IZSLĒGTS.

B. Starta taustiņš (sākt)

Kad mašina ir gatava darbam, nospiediet pogu Start (Sākt), mašina ieies vakuuma hermētiskā vai vakuuma-marināta režīmā (saskaņā ar iestatījumu režīmu).

C. B blīvējuma poga (blīvējums)

Vakuuma režīma laikā nospiediet uzlikas pogu, apturiet vakuuma procesu un atveriet blīvējuma režīmu.

D. Ap turēšanas poga (apturēt)

Nospiediet pogu Apturēšana, mašina pārtrauks jebkādu procesu, kas notiek.

E. Iestatīt pogu (Iestatīt)

Nospiediet pogu Set (Iestatīt), izvēlieties vakuuma noslēdzēja vai vakuuma marinēšanas režīmu (iedegsies attiecīgais indikators). Nospiediet taustiņu "+" un "-", lai noregulētu blīvēšanas laiku vai marinēšanas laiku (laiks būs redzams uz LED).

F. Vakuuma līmeņa poga (vakuuma līmenis)

Piespiediet vakuuma līmeņa taustiņu, izvēlieties nepieciešamo vakuuma līmeni (iedegsies attiecīgais indikators, izmantojot mērvienību Hg). Izvēlieties REGULĒJAMU, nospiediet "+" un "-" taustiņu, lai iestatītu nepieciešamo vakuuma pakāpi (vakuuma pakāpe būs redzama uz LED).

G. LED displejs

1. Parādiet vakuuma pakāpi reāllaikā.
 2. Parādiet plombas laiku vai marinējiet laiku.
- H. Regulēšanas poga ["+" un "-"]
1. Noregulējiet blīvējuma laiku
 2. Pielāgojiet marinēšanas laiku
 3. Noregulējiet vakuuma pakāpi
- I. Indikatora gaismiņas
- 1.1. Norādīet darba procesu
 - 1.2. Norādīt vakuuma pakāpi

Sagatavošana pirms lietošanas

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

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

Lietošanas instrukcijas

Sagatavošana

- Pirms lietošanas rūpīgi izlasiet lietotāja rokasgrāmatu.
- Iespraudiet kontaktdakšu zemētā kontaktligzdā.
- Atveriet vāku, nospiediet pogu Power (Jauda), mašina ir gatava darbam, LED pēdējo reizi parādīs darba režīmu. Tagad lietojiet ierīci vakuuma iepakošanai.

Kā vakuums un blīvējums ar maisiņiem

1. Izvēlieties vakuuma maisiņu
Izvēlieties pareiza izmēra vakuuma maisiņu. Lai nodrošinātu kvalitatīvu hermētisku blīvējumu, maisiņa augšpusē atstājiet vismaz 2,5-5 cm papildu neaizpildītu vietu.
2. Atlasiet blīves režīmu un iestatiet blīves laiku
Nospiediet pogu Set (Iestatīt), ja ir ieslēgts blīvējuma laika indikators, ir atlasīts blīvējuma režīms. Nospiediet taustiņu "+" vai "-", lai palielinātu vai samazinātu blīvēšanas laiku; laika diapazons ir 0-6 sekundes.
3. Atlasiet vakuuma līmeni
Piespiediet vakuuma līmeni, izvēlieties nepieciešamo vakuuma pakāpi. Ir 6 opcijas: Maks. (29,3inHg), augsts (29,0inHg), vidējs (27,5inHg), zems (26,0inHg), minimālais (23,5inHg) un regulējams. Indikators iedegsies atbilstoši izvēlētajai vakuuma pakāpei. Ja ir izvēlēta iespēja Adjustable (Pielāgojams), nospiediet pogu "+" un "-", lai iestatītu jebkuru grādu diapazonā no 28,5 līdz 29,3inHg.
4. Ievietojiet vakuuma maisiņu ar priekšmetiem vakuuma kamerā.
 - a. Nodrošiniet, lai iepakošanas maisiņa ar šķidru vai mitru ēdienu augstums būtu mazāks nekā blīvējuma stieņa augstums.
 - b. Noguldiet iepakoju ma isiņu uz leju, pārliedzieties, ka maisa mutei ir jābūt pāri blīvējuma stienim.



c. Atveriet skavu kameras priekšpusē, nostipriniet maisa apakšpusē un nospiediet skavu uz leju, lai nofiksetu maisu.

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

5. Darba process (ar vakuuma iepakojumu)
 - a. Aizveriet vāku, nospiediet starta pogu, ierīce ir gatava darbam.
 - b. Sūkņis sāk darboties. Iepriekš iestatītās vakuuma pakāpes indikator sāk mirgot (kad vakuuma pakāpe sasniedz iepriekš iestatīto pakāpi, indikator vienmēr degs). Gaismas diodžu skaitlis tiks palielināts no 0 līdz iepriekš iestatītajam vakuuma līmenim (kad tas sasniedz 5 un 19"Hg, mašīna raidīs skaņas signālu).
 - c. Kad vakuums būs pabeigts, mašīna automātiski pārslēgsies blīvējuma režīmā. LED rāda iepriekš iestatīto blīvējuma laiku un sāk laika atskaiti līdz 0. Kad blīvējums ir pabeigts, mašīna sāk atbrīvot gaisu.
 - d. Kad mašīna raida trīs skaņas signālus, viss process ir pabeigts. Mašīna atgriezīsies darba gatavības režīmā. Gaismas diodžu un gaismas indikatorī būs atbilstoši redzami.

Piezīme: iepriekš minētā "b" un "c" procesa laikā nospiediet pogu Blīve, tā iepriekš ieslēgsies blīvējuma režīmā.

Kā vakuums ar MARINATE ar maisiņiem

1. Izvēlieties vakuuma maisiņu
Izvēlieties pareiza izmēra vakuuma maisiņu. Lai nodrošinātu kvalitatīvu hermētisku blīvējumu, maisiņa augšpusē atstājiet vismaz 2,5–5 cm papildu neaizpildītu vietu.
2. Atlasiet blīves režīmu un iestatiet blīves laiku
Nospiediet iestatīt pogu, kad ir ieslēgts marinēšanas laika indikators, tiek izvēlēts marinēšanas režīms. Nospiediet pogu "+" vai "-", lai palielinātu vai samazinātu marinēšanas laiku; laika diapazons ir 9 - 99 minūtes.
3. Atlasiet vakuuma līmeni
Piespiediet vakuuma līmeni, izvēlieties nepieciešamo vakuuma pakāpi. Ir 6 opcijas: Maks. (29,3inHg), augsts (29,0inHg), vidējs (27,5inHg), zems (26,0inHg), minimālais (23,5inHg) un regulējams. Indikators iedegties atbilstoši izvēlētajai vakuuma pakāpei. Izvēloties regulēšanas iespēju, nospiediet pogu "+" un "-", lai iestatītu jebkuru līmeni no 28,5 līdz 29,3inHg
4. Ievietojiet vakuuma maisiņu ar priekšmetiem vakuuma kamerā.
 - a. Nodrošiniet, lai iepakojšanas maisiņa ar šķidru vai mitru ēdiena augstums būtu mazāks nekā blīvējuma stieņa augstums.
 - b. Noguldiet iepakojuma maisiņu uz leju, pārliecinieties, ka maisa mutei ir jābūt pāri blīvējuma stienim.
 - c. Atveriet skavu kameras priekšpusē, nostipriniet maisa apakšpusē un nospiediet skavu uz leju, lai nofiksetu maisu.

Piezīme: visam maisiņam, ieskaitot maisa atveri, jāatrodas vakuuma kamerā

5. Darba process (vakuums-marināts)
 - a. Aizveriet vāku, mašīna sāk darboties un pārslēdzas uz vakuuma un marinēšanu. Viens cikls ilgst 9 minūtes, jūs varat iestatīt līdz 11 cikliem (99 minūtēm). Pilns cikls tiek atvērts šādi: vakuuma ģenerēšana – vakuuma turēšana – izlāde. Lai ģenerētu vakuumu un izlādētos aptuveni 1 minūti, nepieciešams laiks. Vakuuma uzturēšanas laiks ir aptuveni 8 minūtes.

b. Sūkņis sāk darboties. Iepriekš iestatītās vakuuma pakāpes indikator sāk mirgot (kad vakuuma pakāpe sasniedz iepriekš iestatīto pakāpi, indikator vienmēr degs). Gaismas diodžu skaitlis tiks palielināts no 0 līdz iepriekš iestatītajam vakuuma līmenim (kad tas sasniedz 5 un 19"Hg, mašīna raidīs skaņas signālu).

- c. Kad vakuums būs beidzies, mašīna automātiski ieslēgsies Marināte režīmā. Displejā norādītais marinēšanas laiks tiks aprēķināts ik pēc 1 minūtes. Pēc vairākkārtu 9 vienību skaita noskaitīšanas vakuuma kamera sāk ļaut gaisam iekļūt maisiņā. Kad beidzas gaisa pievadīšanas process, vakuuma un marinēšanas režīms tiek atkārtots, līdz laika atskaitē sasniedz 0. Process ir pabeigts.
- d. Kad mašīna raida trīs skaņas signālus, viss process ir pabeigts. Mašīna atgriezīsies darba gatavības režīmā. Gaismas diodžu un gaismas indikatorī būs atbilstoši redzami.

Piezīme: iepriekš minētā "b" un "c" procesa laikā nospiediet pogu Blīve, tā iepriekš ieslēgsies blīvējuma režīmā.

Padomi par darbu

Informācija par pārtikas iepakojumu maisiņos

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

Pārtikas glabāšana un drošuma informācija

Putekļu sūcēja kameras iepakojšanas ierīce pilnībā mainīs veidu, kā jūs pārkat un uzglabājat pārtiku. Tā kā vakuuma iepakojums novērš saldētavas apdegumu un palēnināšanos, tagad varat izmantot priekšrocības, ko sniedz liela pārtikas apjoma iegāde, neraizējoties par pārtikas atkritumiem. Vakuuma iepakojums kopā ar ierīci no iepakojuma iztīra līdz 90% gaisa. Tas palīdzēs saglabāt pārtiku svaigu līdz pat 5 reizēm ilgāk



nekā normālos apstākļos. Sausa pārtika, piemēram, makaroni, graudaugi un milti, saglabāsies vaira no sākuma līdz beigām ar Plus vakuuma iepakojumu, lai neļautu trausliem un citiem kukaiņiem infestēt sausus produktus.

Pārtika	Vakuuma saldēta-vas uzglabāšana	Vakuuma ledusskapja uzglabāšana
Svaiga liellopu gaļa un teļa gaļa	1–3 gadi	1 mēnesis
Zemējuma gaļa	1 gads	1 mēnesis
Svaiga cūkgaļa	2–3 gadi	2–4 nedēļas
Svaigas zivis	2 gadi	2 nedēļas
Svaigi mājputnu gaļa	2–3 gadi	2–4 nedēļas
Kūpinātas gaļas	3 gadi	6–12 nedēļas
Svaigi produkti, blanšēti	2–3 gadi	2–4 nedēļas
Svaigi augļi	2–3 gadi	2 nedēļas
Cieti siēri	6 mēneši	6–12 nedēļas
Šķēlēs sagriezti Delī gaļas gabali	nav ieteicams	6–12 nedēļas
Svaigi makaroni	6 mēneši	2–3 nedēļas

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

Tīrīšana un apkope

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

Tīrīšana

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

Apkope

- Regulāri pārbaudiet ierīces darbību, lai novērstu nopietnus negadījumus.
- Ja pamanāt, ka ierīce nedarbojas pareizi vai ir radusies problēma, pārtrauciet tās lietošanu, izslēdziet to un sazinieties ar

piegādātāju.

- Visus apkopes, uzstādīšanas un labošanas darbus drīkst veikt tikai speciālisti un pilnvaroti speciālisti, vai tos iesaka ražotājs.

Transportēšana un glabāšana

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

Traulcējummeklēšana

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

Problēmas	Iespējama risinājums
Ierīce neieslēdzas	<ul style="list-style-type: none"> • Pārliecinieties, ka mašīna ir pareizi iesprausta iezemētā kontaktlīdžā. • Pārbaudiet, vai strāvas padeves vads nav pārplēsts un nodilis. Nelietojiet mašīnu, ja ir bojāts strāvas vads. • Pārliecinieties, ka ieslēgšanas/izslēgšanas poga ir pareizi nospiesta. Iedegoties, iedegsies LED ekrāns.
Ierīce nenodrošina pilnu vakuuma līmeni, izmantojot maisiņu	<ul style="list-style-type: none"> • Vakuuma/blīvējuma laiku nevar iestatīt pietiekami augstu. Iestatiet augstāku vakuuma un blīvējuma laikus un atkal vakuuma režīmu. • Lai vakuums un blīve notiktu pareizi, iepakojuma atvēršanai jābūt vakuuma kamerā. • Ja iepakojums no ruļļa mašīna ir pilnībā noslēgts un starp abiem blīvējumiem nav atstarpu. • Lai vakuuma process būtu veiksmīgs, vakuuma iepakojšanas mašīnai un vakuuma maisīnam jābūt tīriem, sausiem un bez gružiem. Noslaukiet blīvējuma stieņa virsmu un iepakojuma iekšpusē un mēģiniet vēlreiz.
Vakuuma maisiņš zaudē vakuumu pēc hermētiskas noslēgšanas	<ul style="list-style-type: none"> • Asi priekšmeti var caurdurt nelielas atveres maisiņos. Lai to novērstu, nosedziet asās malas ar papīra dvieli un iesūkiet jaunā maisiņā. • Dažiem augļiem un dārzeņiem pirms iepakojšanas var izdalīties gāzes (negāzētas), ja tie nav pareizi sablīvēti vai saldēti. Atveriet iepakojumu. Ja uzskatāt, ka ir sākusies pārtikas sabojāšana, izmetiet to. Ja pārtikas produktu sabojāšana vēl nav sākusies, nekavējoties ēst. Ja rodas šaubas, likvidējiet pārtiku.
Ierīce pareizi nenoslēdz maisiņu	<ul style="list-style-type: none"> • Blīvējuma laiks var nebūt pietiekami garš. Palieliniet blīvēšanas laiku un mēģiniet vēlreiz. • Sūkņi nenobīvēs, ja blīvējuma zonā būs mitrums, pārtikas daļiņas vai netīrumi. Noslaukiet maisa iekšpusi un mēģiniet vēlreiz. • Maisiņš ir pareizi jānovieto pretī blīvējuma stienim. Pārliecinieties, ka viss maisiņš atrodas virs blīvējuma stieņa un mašīna materiālā nav grumbu.



Kļūdas koda identifikācija

Kļūdu kodi	Iespējamais cēlonis	Iespējamais risinājums
E01	Kad mašina kādu laiku veic vakuumu, abi spiediena slēdži neaizveras.	<ul style="list-style-type: none"> Pārbaudiet, vai vakuuma vāks ir aizvērts; Pārbaudiet, vai blīves ir pareizi samontētas. Pārbaudiet, vai sūknis joprojām darbojas; Pārbaudiet, vai spiediena slēdži joprojām ir labi (pārbaudiet savienojuma cauruli, spiediena slēdžus, 10P datu kabeli utt.)
E02	Kad mašina pārslēdzas blīves režīmā, mikroslēdzis neaizveras.	<ul style="list-style-type: none"> Pārbaudiet, vai vakuuma vāks ir aizvērts; Pārbaudiet, vai mikroslēdzis ir pareizs (GAS1 savienojuma vads, mikroslēdzis, 10P datu kabelis utt.)
LP	Mašīnas darbības laikā pēkšņi pazūd strāva.	<ul style="list-style-type: none"> Nospiediet pogu "STOP", lai atbrīvotu gaisu, un tad LP pazūdīs. Ja tas parādās atkārtoti, lūdzu, pārbaudiet barošanas sistēmu (piemēram, barošanas vadu, kontaktlīdzdu, strāvas paneli).

Garantija

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

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

Likvidēšana un vide



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


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

LIETUVIŪ

Gerb. kliente,

Dēkojame, kad jsigijote šij „Hendi” prietaisā. Prieš montuodami ir naudodami šij prietaisā pirmā kartā, atidzīai perskaitīte šij naudotojō vadovā, ypač atkreipdami dēmesj j toliau pateiktas saugos taisykles.


Saugos instrukcijas

- Prietaisā naudokite tik pagal numatytā paskirti, kaip aprašyta šiame vadove.
- Gamintojas neatsako už jokiā žalā, 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 prietaiso pažeistas, atjunkite jį nuo maitinimo šaltinio. Visus remonto darbus turi atlikti tik tiekėjas arba kvalifikuotas asmuo, kad būtų išvengta pavojaus ar sužalojimo.
- ISPĖJIMASI!** Pastatydami prietaisą, jei reikia, saugiai veskite maitinimo laidą, kad netyčia nesitrauktumėte, nenukentėtų, nesusiliestų su kaitinimo paviršiumi arba nekiltų pavojus suklupti
- ISPĖJIMASI!** Kol kištukas yra lizde, prietaisas yra prijungtas prie maitinimo šaltinio.
- ISPĖJIMASI!** VISADA išjunkite prietaisą prieš atjungdami nuo maitinimo šaltinio, valymo, priežiūros ar laikymo.
- Prietaisąjunkite 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 daiktai ir saugo jį nuo atviros ugnies.
- Niekada netraukite maitinimo laido, kad jį ištrauktumėte iš lizdo, visada traukite kištuką.
- Niekada nenešiotkite prietaiso už jo laido.
- Niekada nebandykite patys atidaryti prietaiso korpuso.
- Nekiškite daiktų į prietaiso korpusą.
- Niekada nepalikite prietaiso be priežiūros naudojimo metu.
- Šis prietaisą turi naudoti apmokytas personalas restorano virtuvėje, valgykla arba baro personalas ir t.
- Šio prietaiso neturėtų naudoti asmenys, turintys fizinį, jautrinį ar protinį gebėjimų, arba asmenys, neturintys patirties ir žinių.
- Šio prietaiso jokiū 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 nepadarus, naudotojui gali kilti pavojus saugai ir prietaisas gali būti sugadintas. Naudokite tik originalias dalis ir priedus.
- Nenaudokite šio prietaiso išoriniu laikmačiu arba nuotolinio valdymo sistema.
- Ne dėkite prietaiso ant kaitinimo objekto (dujinės, elektrinės, anglies viryklės ir pan.).
- Neuždenkite veikiančio prietaiso.
- Ant prietaiso viršaus nedėkite jokių daiktų.



- Nenaudokite prietaiso šalia atviros liepsnos, sprogų ar degių medžiagų. Prietaisą visada naudokite ant horizontalaus, stabilaus, tvirtaus, karščiui atsparaus ir sauso paviršiaus.
- Prietaisas netinka montuoti toje vietoje, kurioje galima naudoti vandens srovę.
- Naudojimo metu palikite bent 20 cm plotą aplink prietaisą ventiliacijai.
- **ĮSPĖJIMAS!** Visas prietaiso ventiliacijos angas laikykite neužkimštas.

Specialios saugos instrukcijos

- Šis prietaisas skirtas naudoti komerciniams tikslais.
- **SVARBU!** Įsitikinkite, kad siurblio alyva yra bent virš ALYVOS LYGIO.
- Naudokite tik pateiktą siurblio alyvą. Siurblio alyvos lygį turi reguliariai tikrinti kvalifikuotas techninės priežiūros specialistas. Nenaudokite senos siurblio alyvos.
-  **ATSARGIAI! NUDEGIMO PAVOJUS! KARŠTI PAVIRŠIAI! NIEKADA NELIESKITE SANDARINIMO STRYPO.** Nelieskite sandarinimo strypo, kol jis naudojamas. Yra nudegimų pavojus net ir po naudojimo. Prieš liedami palaukite, kol sandarinimo juosta atvės.
- Jeigu pažeistas maitinimo laidas, jį reikia pakeisti specialiu laidu arba agregatu, kurį gali įsigyti gamintojas arba jo techninės priežiūros atstovas.



PAVOJUS SUTRAIŠKYTI RANKAS! Būkite atsargūs uždarydami dangtį.

Numatytoji paskirtis

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

Antžeminis montavimas

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

Pagrindinės produkto dalys

(1 pav., 3 psl.)

1. Vakuumo dangtis
2. Valdymo skydelis

Atsarginės dalys arba priedai

1. Maitinimo laidas
2. Sandarinimo juosta

PASTABA! Vakuuminio maišelio ritinėlis neįtrauktas.

Valdymo skydelis

(2 pav., 3 psl.)

A. Maitinimo mygtukas (maitinimo)

Kai įrenginys prijungtas prie maitinimo šaltinio, šviesos diodas (G) bus **IŠJUNGTAS**, paspauskite **IJUNGIMO / IŠJUNGIMO** mygtuką, šviesos diodas (G) parodys iš anksto nustatytą sandarinimo laiką (arba marinavimo laiką) ir tada iš anksto nustatytą vakuumo laipsnį. Šiuo metu mašina yra paruošta darbui. Paspauskite **IJUNGIMO / IŠJUNGIMO** mygtuką, mašina grįš į budėjimo režimą. **LED (G)** indikatorius bus **IŠJUNGTAUS**.

B. Paleidimo mygtukas (paleidimas)

Kai mašina bus paruošta darbui, paspauskite paleidimo mygtuką, ji pradės veikti vakuuminio sandarinimo režimu arba vakuuminio marinavimo režimu (pagal nustatymo režimą)

C. Sandarinimo mygtukas (užsandarinimo)

Vakuumo režimu paspauskite sandarinimo mygtuką, sustabdykite vakuumo procesą ir įjunkite sandarinimo režimą.

D. Sustabdymo mygtukas (sustabdymas)

Paspauskite sustabdymo mygtuką, mašina sustabdys bet kokį vykstantį procesą.

E. Nustatyti mygtuką (nustatyti)

Paspauskite nustatymo mygtuką, pasirinkite vakuuminio sandarinimo režimą arba vakuuminio marinavimo režimą (atitinkamai užsidegs indikatorius lemputė). Paspauskite mygtuką „+“ ir „-“, kad nustatytumėte sandarinimo arba marinavimo laiką (laikas bus rodomas ant LED).

F. Vakuumo lygio mygtukas (vakuumo lygis)

Paspauskite vakuumo lygio mygtuką, pasirinkite reikiamą vakuumo laipsnį (rodiklio lemputė bus atitinkamai įjungta, su inHg vienetu). Renkantis **REGULIUOJAMA**, paspauskite mygtuką „+“ ir „-“, kad nustatytumėte reikiamą vakuumo laipsnį (vakuumo laipsnis bus rodomas ant LED).

G. LED ekranas

1. Parodykite vakuumo laipsnį realiu laiku.
2. Parodykite sandarinimo laiką arba marinavimo laiką.

H. Ko regavimo mygtukas („+“ ir „-“)

1. Sureguliuokite sandariklio laiką
2. Pakoreguokite marinato laiką
3. Sureguliuokite vakuumo laipsnį

I. Indikacinės lemputės

1. Nurodykite darbo procesą
2. Nurodykite vakuumo laipsnį

Paruošimas prieš naudojimą

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

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



Naudojimo instrukcijos

Preparatai

- Prieš naudodami atidžiai perskaitykite naudojimo instrukciją.
- Įjunkite įžemintą maitinimo lizdą.
- Atidarykite dangtį, paspauskite maitinimo mygtuką, mašina pasiruošusi darbu, šviesos diodas paskutinį kartą rody darbinį režimą. Dabar vakuavimui naudokite mašiną.

Kaip siurbti ir užsandarinti su maišeliais

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

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

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

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

Kaip siurbti ir marinuoti su maišeliais

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

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

5. Darbinis procesas (vakuuminis marinatas)
 - a. Uždarykite dangtį, mašina paleidžiama ir persijungia į vakuumą ir marinavimą. Vienas ciklas trunka 9 minutes, galite nustatyti iki 11 ciklų (99 minučių). Atsiskleidžia vienas pilnas ciklas: sukuriamas vakuumas, palaikantis vakuumą – iškrovimas. Laikas, reikalingas vakuumui sukurti ir iškrovimui maždaug 1 minutę. Vakuomo laikymo laikas yra maždaug 8 minutės.
 - b. Siurblys pradeda veikti. Iš anksto nustatyto vakuomo laipsnio indikacinė lemputė pradeda mirksėti (kai vakuomo laipsnis pasiekia iš anksto nustatytą laipsnį, indikacinė lemputė bus pastovi). Šviesos diodų skaičius bus skaičiuojamas nuo 0 iki iš anksto nustatyto vakuomo laipsnio (kai jis yra iki 5 ir 19 Hg, mašina pypsės).
 - c. Pasibaigus vakuumui, mašina automatiškai pradės veikti Marinato režimu. Ekране nurodytas marinavimo laikas bus skaičiuojamas kas 1 minutę. Suskaičiuavus 9 kartotinio mėginio vertę, vakuuminė kamera pradeda leisti orą į maišėlį. Pasibaigus oro įleidimo procesui, dulkių siurblys ir marinato režimas kartojami, kol skaičius sumažės iki 0. Procesas baigtas.
 - d. Kai mašina tris kartus supypsi, visas procesas baigiamas. Mašina grįš į parengties darbui režimą. Atitinkamai bus rodomos LED ir indikatoriaus lemputės.

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

Naudojimo patarimai

Informacija apie maisto pakuotes maišeliuose

- Pakavimo metu maisto produktai turi būti nuo švieži. Vakuumu supakuotų produktų laikymo trukmė gali būti pailginta iki penkių kartų, palyginti su standartinėmis laikymo sąlygomis.
- Minkšti, drėgni maisto produktai ar produktai, kurie turi išlaidyti formą, prieš pakuojant turi būti užšaldyti.
- Mėsą, uogas ar duoną galima užšaldyti iki 24 valandų, kad nedegtų šaldiklyje. Kai produktai užšaldomi ir kieti, jie yra paruošti supakuoti vakuume.
- Jei šviežias maistas supakuotas be išankstinio užšaldymo, tarp mėsos ir viršutinės rinitinio dalies padėkite sulankstytą popierinį rankšluostį. Popierius sugeria drėgmę.
- Prieš vakuuminę pakuotę skysti produktai, tokie kaip sriubos, ragautai ar ragai, turi būti užšaldyti inde arba ledo dėkle. Užšaldyti ir supakuoti produktai turi būti paženklinėti ir sudėti į šaldiklį.
- Visus aštrius produktus (pvz., kaulus, sausus makaronus, ryžius) reikia pritvirtinti popieriniais rankšluostiais, kad jie nepradurtų maišelio.
- Pakuotų maišelių negalima naudoti pakartotinai maistui gaminti arba mikrobangų krosnelėje. Nenaudokite maišelių, kurie buvo naudojami šviežioms žuvisms ar riebiems maisto produktams laikyti.
- Daržoves prieš pakuojant reikia sulenkti.
- Blanšimas yra terminio apdorojimo metodas, kurį sudaro trumpalaikis, bet intensyvus šildymas. Daržovės gali būti suplakamos verdančiu vandeniu: jas reikia tam tikrą laiką įdėti į verdantį vandenį, tada išimti ir nedelsiant numalšinti žemoje temperatūroje.
- Atlikite vakuuminės pakuotės procedūrą kaip įprasta.

Nesurbkite pakuočių grybų ir česnakų.

Informacija apie maisto saugojimą ir saugą

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

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

Pjaustyta Deli mėsa	nerekomen-duojama	6–12 savaitių
Šviežias puodas	6 mėnesiai	2-3 savaitės

Pastaba: Viršuje esanti lentelė skirta tik nuorodom. Nustatydami saugojimo laikotarpį, visada nurodykite vietinius sanitarinius-epidemiologinius reglamentus ir RVASVT.

Valymas ir priežiūra

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

Valymas

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

Techninė priežiūra

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

Transportavimas ir laikymas

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

Trikčių šalinimas

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



Problemos	Galimas sprendimas
Prietaisas neįsijungs	<ul style="list-style-type: none"> Įsitikinkite, kad mašina tinkamai prijungta prie įžeminto lizdo. Patikrinkite, ar maitinimo laidas nesuplyšęs ir nesuplyšęs. Nenaudokite mašinos, jei pažeistas maitinimo laidas. Įsitikinkite, kad maitinimo mygtukas buvo tinkamai nuspaustas. Įjungus šviesdiodinis ekranas švies.
Prietaisas netraukia viso vakuumo su maišeliu	<ul style="list-style-type: none"> Vakuomo / sandarinimo laikas gali būti nepakankamai didelis. Nustatykite didesnę vakuumo ir sandarinimo laiką ir vėl vakuuama. Kad būtų galima tinkamai vakuuoti ir užsandarinti, maišelio anga turi būti vakuuminėje kameroje. Jei pakuotė yra iš ritininio maišelio, įsitikinkite, kad pirmasis sandariklis yra pilnas ir kad nėra jokių tarpų tarp jų. Vakuuminė pakavimo mašina ir vakuuminis maišelis turi būti švarūs, sausi ir be šiukšlių, kad vakuomo procesas būtų sėkmingas. Nuvalykite sandariklio strypo 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 pakudami gali išskirti dujas (išmetančias dujas), jei jos nėra tinkamai sumaišytos ar užšaldytos. Atidarykite maišelį. Jei manote, kad prasidėjo maisto gedimai, išmeskite maistą. Jei maisto gedimai dar neprasidėjo, nedelsdami suvartokite. Jei abejojate, maistą išmeskite.
Prietaisas netinkamai užsandarina maišelį	<ul style="list-style-type: none"> Sandarinimo laikas gali būti nepakankamas. Padidinkite sandarinimo laiką ir bandykite dar kartą. Jei sandarumo srityje yra drėgmės, maisto dalelių ar nešvarumų, maišeliai nebus užsandarininti. Nuvalykite maišelio vidų ir bandykite dar kartą. Maišelį reikia tinkamai uždėti išilgai sandariklio strypo. Įsitikinkite, kad visas maišelis yra virš sandariklio juostos ir maišelio medžiagoje nėra raukšlų.

LP	Galia staiga prarandama mašinos veikimo metu.	<ul style="list-style-type: none"> Norėdami išleisti orą, paspauskite mygtuką „STOP“, tada LP išnyks. Jei vėl pasirodys, patikrinkite maitinimo sistemą (pvz., maitinimo laidą, maitinimo lizdą, maitinimo bloką).
----	---	--

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 įstatyminės teisės 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 ji būtų perdirbama taip, kad būtų apsaugota žmonių sveikata ir aplinka.


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

PORTUGUÊS

Caro Cliente,

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

Instruções de segurança

- Utilize o aparelho apenas para a finalidade para a qual foi concebido, conforme descrito neste manual.
- O fabricante não é responsável por quaisquer danos causados por um funcionamento incorreto e utilização incorreta.
-  **PERIGO! RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO! Não tente reparar o aparelho sozinho.** Não mergulhe as peças elétricas do aparelho em água ou outros líquidos. Nunca segure o aparelho sob água corrente.
- NUNCA UTILIZE UM APARELHO DANIFICADO!** Verifique regularmente as ligações elétricas e o cabo quanto a danos. Quando estiver danificado, desligue o aparelho da fonte de alimentação. Quaisquer reparações só devem ser realizadas por um fornecedor ou pessoa qualificada para evitar perigos ou ferimentos.

Klaidos kodo identifikavimas

Klaidų kodai	Galima priežastis	Galimas sprendimas
E01	Kai mašina tam tikrą laiką siurbia, du slėgio jungikliai neužsidaro.	<ul style="list-style-type: none"> Patikrinkite, ar vakuomo dangtis yra uždarytas; Patikrinkite, ar tinkamai sumontuoti sandarinimo tarpikliai; Patikrinkite, ar siurblys vis dar veikia; Patikrinkite, ar slėgio jungikliai vis dar yra geri (patikrinkite jungiamąjį vamzdį, slėgio jungiklius, 10P duomenų kabelį ir kt.)
E02	Kai mašina pradeda veikti sandarinimo režimu, mikrojungiklis neužsidaro.	<ul style="list-style-type: none"> Patikrinkite, ar vakuomo dangtis yra uždarytas; Patikrinkite, ar mikrojungiklis yra tinkamas (GAS1 jungiamasis laidas, mikrojungiklis, 10P duomenų kabelis ir kt.)



- **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, fogão a carvão, etc.).
- Não tape o aparelho em funcionamento.
- Não coloque quaisquer objetos sobre o aparelho.
- Não utilize o aparelho perto de chamas abertas, materiais explosivos ou inflamáveis. Utilize sempre o aparelho numa superfície horizontal, estável, limpa, resistente ao calor e seca.
- O aparelho não é adequado para instalação numa área onde possa ser utilizado um jacto de água.
- Deixe um espaço de pelo menos 20 cm em redor do aparelho para ventilação durante a utilização.
- **AVISO!** Mantenha todas as aberturas de ventilação do aparelho livres de obstruções.

Instruções especiais de segurança

- Este aparelho destina-se a utilização comercial.
- **IMPORTANT!** Certifique-se de que o óleo da bomba está pelo menos acima do NÍVEL DE ÓLEO.
- Utilize apenas o óleo da bomba fornecido. O nível do óleo da bomba deve ser verificado regularmente por um técnico de assistência qualificado. Não utilize óleo da bomba antigo.



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

Não toque na barra de vedação durante a utilização.

- Existe o perigo de queimaduras mesmo após a utilização. Aguarde até que a barra de vedação arrefeça antes de tocar.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído por um cabo ou conjunto especial disponível junto do fabricante ou do seu agente de assistência técnica.



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

Utilização prevista

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

Instalação de ligação à terra

Este aparelho está classificado como sendo de **protecção de classe I** e tem de estar ligado a uma ligação à terra de protecção. A ligação à terra reduz o risco de choque eléctrico ao fornecer um fio de escape para a corrente eléctrica.

Este aparelho está equipado com um cabo de alimentação com ficha de ligação à terra ou ligações eléctricas com fio de ligação à terra. As conexões devem estar devidamente instaladas e aterradas.

Principais partes do produto

(Fig. 1 na página 3)

1. Tampa para aspirador
2. Painel de controlo

Peças sobressalentes ou acessórios

1. Cabo de alimentação
2. Barra de vedação

NOTA! O rolo do saco de vácuo não está incluído.

Painel de controlo

(Fig. 2 na página 3)

- A. Botão de alimentação (alimentação)

Quando a máquina estiver ligada à corrente, o LED (G) irá mostrar OFF, prima o botão ON/OFF, o LED (G) irá mostrar



o tempo de selagem predefinido (ou tempo de marinada) e, em seguida, o grau de vácuo predefinido. A máquina está agora pronta a funcionar. Prima o botão LIGAR/DESLIGAR, a máquina regressará ao modo de espera. O LED (G) irá apresentar-se DESLIGADO.

B. Botão Iniciar (Iniciar)

Quando a máquina estiver pronta para trabalhar, prima o botão Iniciar, a máquina entrará no modo de selagem a vácuo ou no modo de navegação a vácuo (de acordo com o modo de definição).

C. Botão de vedação (vedação)

Durante o modo de vácuo, prima o botão Selar, interrompe o processo de vácuo e entre no modo de selagem.

D. Botão Parar (Parar)

Prima o botão Parar, a máquina irá parar qualquer processo que esteja em curso.

E. Botão Definir (Definir)

Prima o botão Definir, escolha o modo de vácuo ou o modo de vácuo-marinado (a luz indicadora acende-se em conformidade). Prima os botões "+" e "-" para ajustar a hora de selagem ou a hora de marinar (a hora irá aparecer no LED).

F. Botão de nível de vácuo (nível de vácuo)

Prima o botão de nível de vácuo e escolha o grau de vácuo necessário (a luz indicadora acende-se em conformidade, com uma unidade de pol. Hg). Ao escolher AJUSTÁVEL, prima os botões "+" e "-" para definir qualquer grau de vácuo necessário (o grau de vácuo será apresentado no LED).

G. Visor LED

1. Mostrar o grau de vácuo em tempo real.
2. Mostrar a hora de selagem ou a hora de marinar.

H. Botão de ajuste ("+" e "-")

1. Ajustar o tempo de vedação
2. Ajustar o tempo de marinada
3. Ajustar o grau de vácuo

I. Luzes indicadoras

1. Indique o processo de trabalho
2. Indique o grau de vácuo

- Abra a tampa, prima o botão de alimentação, a máquina está pronta a funcionar, o LED irá mostrar o modo de funcionamento da última vez. Agora utilize a máquina para empanque a vácuo.

Como aspirar e selar com sacos

1. Selecionar saco de vácuo

Selecione a bolsa de vácuo de tamanho adequado. Deixe um mínimo de 2,5 – 5 cm de espaço livre extra no topo da bolsa para garantir uma vedação estanque e de qualidade.

2. Selecione o modo de vedação e defina o tempo de vedação

Prima o botão Definir, quando a luz indicadora do Tempo de Selagem estiver acesa, o modo de selagem é selecionado. Prima o botão "+" ou "-" para aumentar ou diminuir o tempo de vedação, o intervalo de tempo é de 0-6 segundos.

3. Selecionar grau de vácuo

Prima o nível de vácuo e selecione o grau de vácuo necessário. Existem 6 opções: Máx. (29,3 pol.Hg), Alto (29,0 pol.Hg), Médio (27,5 pol.Hg), Baixo (26,0 pol.Hg), Mínimo (23,5 pol.Hg) e Ajustável. A luz indicadora acende-se de acordo com o grau de vácuo selecionado. Quando seleccionar a opção Ajustável, prima os botões "+" e "-" para definir qualquer grau entre 23,5-29,3 pol.Hg.

4. Coloque o saco de vácuo com itens na câmara de vácuo.

a. Certifique-se de que a altura do saco de embalagem com alimentos líquidos ou húmidos deve ser inferior à altura da barra de vedação.

b. Pouse o saco de empanque, certifique-se de que a boca do saco deve estar ao longo da barra de vedação.

c. Abra o clipe na parte da frente da câmara, prenda a parte inferior da boca do saco e pressione o clipe para baixo para bloquear o saco.

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

5. Processo de trabalho (vácuo-vedante)

a. Feche a tampa, prima o botão de arranque e o aparelho está operacional.

b. A bomba começa a funcionar. A luz indicadora do grau de vácuo predefinido começa a piscar (quando o grau de vácuo atingir o grau predefinido, a luz indicadora ficará acesa de forma constante). O número no LED irá contar de 0 até ao grau de vácuo predefinido (quando é até 5 e 19 Hg, a máquina irá emitir um sinal sonoro).

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

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

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

Como aspirar e MARINAR com sacos

1. Selecionar saco de vácuo

Selecione a bolsa de vácuo de tamanho adequado. Deixe um mínimo de 2,5 – 5 cm de espaço livre extra no topo da bolsa para garantir uma vedação estanque e de qualidade.

2. Selecione o modo de vedação e defina o tempo de vedação

Preparação antes da utilização

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

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

Instruções de funcionamento

Preparativos

- Leia atentamente o manual do utilizador antes de utilizar.
- Ligue a tomada elétrica com ligação à terra.



Prima o botão Definir quando a luz indicadora de Tempo de Marinada estiver acesa, o modo de marinada é selecionado. Prima o botão "+" ou "-" para aumentar ou diminuir o tempo de marinada, o intervalo de tempo é de 9 a 99 minutos.

3. Seleccionar grau de vácuo

Prima o nível de vácuo e seleccione o grau de vácuo necessário. Existem 6 opções: Máx. [29,3 pol.Hg], Alto [29,0 pol.Hg], Médio [27,5 pol.Hg], Baixo [26,0 pol.Hg], Mínimo [23,5 pol.Hg] e Ajustável. A luz indicadora acende-se de acordo com o grau de vácuo seleccionado. Quando seleccionar a opção Ajustável, prima os botões "+" e "-" para definir qualquer grau entre 23,5-29,3 pol. Hg

4. Coloque o saco de vácuo com itens na câmara de vácuo.

a. Certifique-se de que a altura do saco de embalagem com alimentos líquidos ou húmidos deve ser inferior à altura da barra de vedação.

b. Pouse o saco de empanque, certifique-se de que a boca do saco deve estar ao longo da barra de vedação.

c. Abra o clipe na parte da frente da câmara, prenda a parte inferior da boca do saco e pressione o clipe para baixo para bloquear o saco.

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

5. Processo de Trabalho [Vácuo-Marinado]

a. Feche a tampa, a máquina arranca e muda para vácuo e marinar. Um ciclo demora 9 minutos. Pode configurar até 11 ciclos (99 minutos). Um ciclo completo desdobra-se da seguinte forma: gerar um vácuo – mantendo um vácuo – descarga. Tempo necessário para gerar vácuo e descarregar aproximadamente 1 minuto. Tempo de retenção do vácuo de aproximadamente 8 minutos.

b. A bomba começa a funcionar. A luz indicadora do grau de vácuo predefinido começa a piscar (quando o grau de vácuo atingir o grau predefinido, a luz indicadora ficará acesa de forma constante). O número no LED irá contar de 0 até ao grau de vácuo predefinido (quando é até 5 e 19 Hg, a máquina irá emitir um sinal sonoro).

c. Quando o aspirador terminar, a máquina entra automaticamente no modo Marinar. O tempo de marinada indicado no visor será contado a cada 1 minuto. Depois de contar o valor de um múltiplo de 9, a câmara de vácuo começa a deixar entrar ar no saco. Quando o processo de admissão de ar terminar, o modo de vácuo e marinado é repetido até a contagem decrescente atingir 0. O processo está concluído.

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

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

Sugestões de funcionamento

Informações sobre embalagens de alimentos em sacos

- No momento da embalagem, os alimentos devem estar o mais frescos possível. A vida útil dos produtos embalados a vácuo pode ser prolongada até cinco vezes em comparação com as condições de armazenamento padrão.
- Os alimentos ou produtos macios e húmidos que devem manter a sua forma devem ser congelados antes da embalagem.

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

Não aspire cogumelos e alho.

Armazenamento de alimentos e informações de segurança

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

Alimentos	Armazenamento para congelador a vácuo	Armazenamento para frigorífico a vácuo
Carne de vaca e vitela frescas	1-3 anos	1 mês
Carne moída	1 ano	1 mês
Porco fresco	2-3 anos	2-4 semanas
Peixe fresco	2 anos	2 semanas
Aves frescas	2-3 anos	2-4 semanas
Carnes fumadas	3 anos	6-12 semanas
Produto fresco, Branco	2-3 anos	2-4 semanas
Frutas frescas	2-3 anos	2 semanas



Queijos duros	6 meses	6-12 semanas
Carnes deli fatiadas	não recomendado	6-12 semanas
Massa fresca	6 meses	2-3 semanas

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

Limpeza e manutenção

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

Limpeza

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

Manutenção

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

Transporte e armazenamento

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

Resolução de problemas

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

Problemas	Solução possível
O aparelho não liga	<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. • Certifique-se de que o botão de alimentação foi devidamente premido. O ecrã LED acende-se quando ligado.
O aparelho não puxa um aspirador completo com bolsa	<ul style="list-style-type: none"> • O tempo de vácuo/vedação pode não estar suficientemente alto. Defina os tempos de vácuo e vedação mais elevados e volte a aspirar. • Para aspirar e selar adequadamente, a abertura da bolsa deve estar dentro da câmara de vácuo. • Se a embalagem for proveniente de uma bolsa de rolo, certifique-se de que a primeira vedação está completa e que não existem folgas em nenhuma das vedações. • A máquina de embalagem a vácuo e a bolsa de vácuo têm de estar limpas, secas e sem detritos para que o processo de vácuo seja bem-sucedido. Limpe a superfície da barra de vedação e o interior da bolsa e tente novamente.
A bolsa de vácuo perde vácuo após 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 vegetais podem libertar gases (desgasificação) 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.
O aparelho não está a vedar a bolsa correctamente	<ul style="list-style-type: none"> • O tempo de selagem pode não ser suficientemente longo. Aumente o tempo de vedação e tente novamente. • As bolsas não selam se houver humidade, partículas de alimentos ou detritos na área de selagem. Limpe o interior da bolsa e tente novamente. • A bolsa deve ser colocada correctamente ao longo da barra de vedação. Certifique-se de que toda a bolsa está sobre a barra de vedação e que não existem vincos no material da bolsa.



Identificação do código de erro

Códigos de erro	Causa possível	Solução possível
E01	Quando a máquina aspira durante algum tempo, os dois interruptores de pressão não fecham.	<ul style="list-style-type: none"> • Verificar se a tampa do aspirador está fechada; • Verificar se as juntas estão montadas corretamente; • Verificar se a bomba ainda funciona; • Verifique se os interruptores de pressão ainda estão em bom estado (verifique o tubo de ligação, interruptores de pressão, cabo de dados 10P, etc.)
E02	Quando a máquina entra no modo Vedante, o microinterruptor não fecha.	<ul style="list-style-type: none"> • Verificar se a tampa do aspirador está fechada; • Verifique se o micro-interruptor está correcto (fio de ligação do GAS1, micro-interruptor, cabo de dados 10P, etc.)
LP	A energia é perdida repentinamente durante o funcionamento da máquina.	<ul style="list-style-type: none"> • Prima o botão "STOP" para libertar o ar e, em seguida, o LP desaparecerá. • Se aparecer novamente, verifique o sistema de alimentação (como o cabo de alimentação, a tomada elétrica, a placa de alimentação).

Garantia

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

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

Eliminação e ambiente



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.

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.
- **¡IMPORTANTE!** Asegúrese de que el aceite de la bomba esté al menos por encima del NIVEL DE ACEITE.
- Utilice únicamente el aceite de bomba suministrado. El nivel de aceite de la bomba debe ser revisado regularmente por un técnico de servicio cualificado. No utilice aceite de bomba antiguo.
-  **¡PRECAUCIÓN! ¡RIESGO DE QUEMADURAS! ¡SUPERFICIES CALIENTES! ¡NUNCA TOQUE LA BARRA DE SELLADO.** No toque la barra de sellado mientras esté en uso. Existe peligro de quemaduras incluso después de su uso. Espere hasta que la barra de sellado se haya enfriado antes de tocarla.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirse por un cable o conjunto especial disponible del fabricante o de su agente de servicio.



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

Uso previsto

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

Instalación de conexión a tierra

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

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

Partes principales del producto

(Fig. 1 de la página 3)

1. Tapa de vacío
2. Panel de control.

Piezas de repuesto o accesorios

1. Cable de alimentación
2. Barra de sellado

¡NOTA! El rollo de la bolsa de vacío no está incluido.

Panel de control

(Fig. 2 de la página 3)

- A. Botón de encendido (encendido)

Cuando la máquina está conectada a la alimentación, el LED (G) se mostrará apagado, pulse el botón de encendido/apagado, el LED (G) mostrará el tiempo de sellado preestablecido (o tiempo de marinado) y, a continuación, el grado de vacío preestablecido. La máquina ya está lista para funcionar. Pulse el botón ON/OFF, la máquina volverá al modo de espera. El LED (G) se mostrará APAGADO.
- B. Botón de inicio (Inicio)

Cuando la máquina esté lista para funcionar, pulse el botón Inicio, la máquina entrará en modo de sellado al vacío o en modo de marinado al vacío (según el modo de ajuste).
- C. Botón de sellado (Sello)

Durante el modo de vacío, pulse el botón Sellar, detenga el proceso de vacío y entre en el modo de sellado.
- D. Botón de parada (Parada)

Pulse el botón Detener, la máquina detendrá cualquier proceso que esté en curso.
- E. Botón de ajuste (Set)

Pulse el botón Set, elija el modo de sellado al vacío o el modo de sellado al vacío (la luz indicadora se encenderá en consecuencia). Pulse los botones "+" y "-" para ajustar el tiempo de sellado o el tiempo de marinado (el tiempo se mostrará en el LED).
- F. Botón de nivel de vacío (nivel de vacío)

Pulse el botón de nivel de vacío y elija el grado de vacío necesario (la luz indicadora se encenderá en consecuencia, con una unidad de inHg). Al elegir AJUSTABLE, pulse los botones "+" y "-" para ajustar el grado de vacío necesario (el grado de vacío se mostrará en el LED).
- G. Pantalla LED
 1. Muestre el grado de vacío en tiempo real.
 2. Muestra el tiempo de sellado o el tiempo de marinado.
- H. Botón de ajuste ("+" y "-")
 1. Ajustar el tiempo de sellado
 2. Ajustar el tiempo de marinado
 3. Ajustar el grado de vacío
- I. Luces indicadoras

11. Indicar el proceso de trabajo
12. Indicar grado de vacío

Preparación antes del uso

- Retire todo el embalaje protector y la envoltura.
 - Compruebe que el dispositivo está en buenas condiciones y con todos los accesorios. En caso de entrega incompleta o dañada, póngase en contacto con el proveedor inmediatamente. En este caso, no utilice el dispositivo.
 - Limpie los accesorios y el aparato antes de utilizarlos (consulte == > Limpieza y mantenimiento).
 - Asegúrese de que el aparato esté completamente seco.
 - Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, estable y resistente al calor que sea segura contra salpicaduras de agua.
 - Conserve el embalaje si desea guardar su electrodoméstico en el futuro.
 - Guarde el manual del usuario para futuras consultas.
- ¡NOTA!** Debido a los residuos de fabricación, el aparato puede emitir un ligero olor durante los primeros usos. Esto es normal y no indica ningún defecto o peligro. Asegúrese de que el aparato esté bien ventilado.

Instrucciones de funcionamiento

Preparaciones

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

Cómo aspirar y sellar con bolsas

1. Seleccionar bolsa de vacío

Seleccione la bolsa de vacío del tamaño adecuado. Deje un mínimo de 2,5 a 5 cm de espacio adicional en la parte superior de la bolsa para garantizar un sellado hermético de calidad.
2. Seleccione el modo de sellado y establezca el tiempo de sellado

Pulse el botón Set, cuando el indicador luminoso de Seal Time esté encendido, se seleccionará el modo de sellado. Pulse el botón "+" o "-" para aumentar o reducir el tiempo de sellado; el intervalo de tiempo es de 0 a 6 segundos.
3. Seleccionar grado de vacío

Pulse Nivel de vacío y seleccione el grado de vacío necesario. Hay 6 opciones: Máx. (29,3 inHg), Alto (29,0 inHg), Medio (27,5 inHg), Bajo (26,0 inHg), Mínimo (23,5 inHg) y Ajustable. El indicador luminoso se encenderá según el grado de vacío seleccionado. Cuando seleccione la opción Ajustable, pulse los botones "+" y "-" para ajustar cualquier grado entre 23,5 y 29,3 inHg.
4. Coloque la bolsa de vacío con los elementos en la cámara de vacío.
 - a. Asegúrese de que la altura de la bolsa de embalaje con alimentos líquidos o húmedos sea inferior a la altura de la barra de sellado.
 - b. Coloque la bolsa de embalaje y asegúrese de que la boca de la bolsa debe estar a través de la barra de sellado.
 - c. Abra el clip en la parte delantera de la cámara, enganche la parte inferior de la boca de la bolsa y presione el clip hacia abajo para bloquear la bolsa.

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

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

Nota: durante el proceso "b" y "c" anterior, pulse el botón Sellar, entrará en el modo Sellado con antelación.

Cómo aspirar y MARINAR con bolsas

1. Seleccionar bolsa de vacío

Seleccione la bolsa de vacío del tamaño adecuado. Deje un mínimo de 2,5 a 5 cm de espacio adicional en la parte superior de la bolsa para garantizar un sellado hermético de calidad.
 2. Seleccione el modo de sellado y establezca el tiempo de sellado

Pulse el botón Set, cuando el indicador luminoso de Marinate Time esté encendido, se seleccionará el modo de marinado. Pulse el botón "+" o "-" para aumentar o disminuir el tiempo de marinado; el intervalo de tiempo es de 9 a 99 minutos.
 3. Seleccionar grado de vacío

Pulse Nivel de vacío y seleccione el grado de vacío necesario. Hay 6 opciones: Máx. (29,3 inHg), Alto (29,0 inHg), Medio (27,5 inHg), Bajo (26,0 inHg), Mínimo (23,5 inHg) y Ajustable. El indicador luminoso se encenderá según el grado de vacío seleccionado. Cuando seleccione la opción Ajustable, pulse los botones "+" y "-" para ajustar cualquier grado entre 23,5 y 29,3 inHg.
 4. Coloque la bolsa de vacío con los elementos en la cámara de vacío.
 - a. Asegúrese de que la altura de la bolsa de embalaje con alimentos líquidos o húmedos sea inferior a la altura de la barra de sellado.
 - b. Coloque la bolsa de embalaje y asegúrese de que la boca de la bolsa debe estar a través de la barra de sellado.
 - c. Abra el clip en la parte delantera de la cámara, enganche la parte inferior de la boca de la bolsa y presione el clip hacia abajo para bloquear la bolsa.
- Nota: toda la bolsa, incluida la boca de la bolsa, debe estar dentro de la cámara de vacío**
5. Proceso de trabajo (vacío-marinado)
 - a. Cierre la tapa, la máquina se pone en marcha y cambia a vacío y marinado. Un ciclo dura 9 minutos, puede configurar hasta 11 ciclos (99 minutos). Un ciclo completo se de-



sarrolla de la siguiente manera: generar un vacío, mantener un vacío, descargar. Tiempo necesario para generar vacío y descargar aproximadamente 1 minuto. Tiempo de mantenimiento del vacío aproximado de 8 minutos.

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

Nota: durante el proceso "b" y "c" anterior, pulse el botón **Sellar**, entrará en el modo **Sellado con antelación**.

Consejos de funcionamiento

Información sobre el envasado de alimentos en bolsas

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

No aspire los champiñones ni el ajo.

Información de seguridad y almacenamiento de alimentos

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

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

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

Limpieza y mantenimiento

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

Limpieza

- Limpie la superficie exterior enfriada con un paño o esponja ligeramente humedecido con una solución de jabón suave.
- Por razones de higiene, el aparato debe limpiarse antes y después de su uso.

- Evite que el agua entre en contacto con los componentes eléctricos.
- Nunca utilice productos de limpieza agresivos, esponjas abrasivas ni productos de limpieza que contengan cloro. No utilice lana de acero, utensilios metálicos ni objetos afilados o puntiagudos para la limpieza. ¡No utilice gasolina ni disolventes!
- Nunca sumerja el aparato en agua u otros líquidos.

Mantenimiento

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

Transporte y almacenamiento

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

Resolución de problemas

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

Problemas	Posible solución
El aparato no se enciende	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que la máquina esté correctamente enchufada a una toma de corriente con conexión a tierra. • Compruebe si el cable de alimentación está rasgado o deshilachado. No utilice la máquina si el cable de alimentación está dañado. • Asegúrese de que el botón de encendido se haya pulsado correctamente. La pantalla LED se iluminará cuando esté encendida.
El aparato no tira de una aspiradora completa con bolsa	<ul style="list-style-type: none"> • Es posible que el tiempo de vacío/sellado no sea lo suficientemente alto. Ajuste los tiempos de vacío y sellado más alto y vuelva a aspirar. • Para aspirar y sellar correctamente, la apertura de la bolsa debe estar dentro de la cámara de vacío. • Si se embala desde una bolsa enrollable, asegúrese de que el primer sello esté completo y que no haya huecos en ninguno de los sellos. • La máquina de envasado al vacío y la bolsa de vacío deben estar limpias, secas y libres de residuos para que el proceso de vacío tenga éxito. Limpie la superficie de la barra de sellado y el interior de la bolsa e inténtelo de nuevo.

La bolsa de vacío pierde vacío después de sellarse	<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.
El aparato no está sellando la bolsa correctamente	<ul style="list-style-type: none"> • Es posible que el tiempo de sellado no sea lo suficientemente largo. Aumente el tiempo de sellado e inténtelo de nuevo. • Las bolsas no se sellarán si hay humedad, partículas de alimentos o residuos en el área de sellado. Limpie el interior de la bolsa e inténtelo de nuevo. • La bolsa debe colocarse correctamente a lo largo de la barra de sellado. Asegúrese de que toda la bolsa esté sobre la barra de sellado y que no haya arrugas en el material de la bolsa.

Identificación del código de error

Códigos de error	Causa posible	Posible solución
E01	Cuando la máquina aspira durante algún tiempo, los dos presostatos no se cierran.	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe si la tapa de vacío está cerrada; • Compruebe si las juntas de sellado están montadas correctamente; • Compruebe si la bomba sigue funcionando; • Compruebe si los presostatos siguen en buen estado (compruebe el tubo de conexión, los presostatos, el cable de datos 10P, etc.)
E02	Cuando la máquina entra en modo de sellado, el microinterruptor no se cierra.	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe si la tapa de vacío está cerrada; • Compruebe si el microinterruptor es correcto (cable de conexión GAS1, microinterruptor, cable de datos 10P, etc.)
LP	La potencia se pierde repentinamente durante el funcionamiento de la máquina.	<ul style="list-style-type: none"> • Pulse el botón "STOP" para liberar el aire y, a continuación, el LP desaparecerá. • Si aparece de nuevo, compruebe el sistema de alimentación (como el cable de alimentación, la toma de corriente, la placa de alimentación).

Garantía

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

De acuerdo con nuestra política de desarrollo continuo de



productos, nos reservamos el derecho de cambiar las especificaciones del producto, el embalaje y la documentación sin previo aviso.

Descarte y medio ambiente



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


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

SLOVENSKÝ

Vážený zákazník,

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


Bezpečnostné pokyny

- Spotrebič používajte iba na určený účel, na ktorý je určený, ako je opísané v tomto návode.
- Výrobca nezodpovedá za žiadne škody spôsobené nesprávnou prevádzkou a nesprávnym použitím.
-  **NEBEZPEČENSTVO! RIZIKO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!** Nepokúšajte sa spotrebič opraviť sami. Neponárajte elektrické časti spotrebiča do vody ani iných tekutín. Spotrebič nikdy nedržte pod tečúcou vodou.
- **NIKDY NEPOUŽÍVAJTE POŠKODENÝ SPOTREBIČ!** Pravidelne kontrolujte elektrické pripojenia a kábel, či nie sú poškodené. Ak je spotrebič poškodený, odpojte ho od elektrickej siete. Všetky opravy smie vykonávať iba dodávateľ alebo kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu alebo zraneniu.
- **VAROVANIE!** Pri umiestňovaní spotrebiča v prípade potreby bezpečne vedte napájací kábel, aby ste predišli neúmyselnému ťahaníu, poškodeniu, kontaktu s vyhrievacím povrchom alebo nebezpečenstvu zakopnutia.
- **VAROVANIE!** Kým je zástrčka v zásuvke, spotrebič je pripojený k zdroju napájania.
- **VAROVANIE!** Pred odpojením od napájania, čistením, údržbou alebo uskladnením spotrebič **VŽDY** vypnite.
- Spotrebič pripájajte do elektrickej zásuvky iba s napätím a frekvenciou uvedenou na štítku spotrebiča.
- Nedotýkajte sa konektorov/elektrických pripojok mokrymi alebo vlhkými rukami.
- Spotrebič a elektrickú zástrčku/pripojenia uchovávajte mimo dosahu vody a iných tekutín. Ak spotrebič spadne do vody, okamžite odpojte pripojky napájania. Spotrebič nepoužívaj-

te, kým ho neskontroluje certifikovaný technik. Nedodržanie týchto pokynov bude mať za následok život ohrožujúce riziká.

- Pripojte napájanie do ľahko dostupnej elektrickej zásuvky, aby ste mohli v prípade núdze spotrebič okamžite odpojiť.
- Dbajte na to, aby sa kábel nedostal do kontaktu s ostrými alebo horúcimi predmetmi a nepribližujte ho k otvorenému ohňu. Nikdy nefahajte za napájací kábel, aby ste ho odpojili od zásuvky, vždy 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 nedostačovacími skúsenosťami a vedomosťami.
- Tento spotrebič by za žiadnych okolností nemali používať deti.
- Spotrebič a jeho elektrické pripojenia uchovávajte mimo dosahu detí.
- Nikdy nepoužívajte príslušenstvo ani žiadne ďalšie zariadenia okrem tých, ktoré sa dodávajú so spotrebičom alebo ktoré odporúča výrobca. V opačnom prípade by mohlo dôjsť k bezpečnostnému riziku pre používateľa a k poškodeniu spotrebiča. Používajte iba originálne diely a príslušenstvo.
- Spotrebič nepoužívajte s externým časovačom alebo diaľkovým ovládaním.
- Spotrebič neumiestňujte na vykurovací predmet (benzín, elektrina, sporák s dreveným uhlím atď.).
- Spotrebič nezakrývajte v prevádzke.
- Na spotrebič neumiestňujte žiadne predmety.
- Spotrebič nepoužívajte v blízkosti otvoreného ohňa, výbušných alebo horľavých materiálov. Spotrebič vždy prevádzkujte na vodorovnom, stabilnom, čistom, 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.
- **DÔLEŽITÉ!** Uistite sa, že je olej v čerpadle minimálne nad ÚROVŇOU OLEJA.
- Používajte len dodaný olej do čerpadla. Hladinu oleja v čerpadle musí pravidelne kontrolovať kvalifikovaný servisný technik. Nepoužívajte starý olej do čerpadla.
-  **OPATRNOSŤ! RIZIKO POPÁLENÍ! HORÚCE PLOCHINY! NIKDY SA NEDOTÝKAJTE TESIACEJ 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 POMIÄŽDENIA RÚK! Pri zatváraní veka buďte opatrní.



Určené použitie

- Tento spotrebič je určený na použitie pre komerčné spotrebiče, napríklad v kuchyniach reštaurácií, jedálňach, nemocniciach a komerčných podnikoch, ako sú pekárne, mäsiarne atď., ale nie na nepretržitú masovú výrobu potravín.
- 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 nesprávne použitie zariadenia. Používateľ nesie výhradnú zodpovednosť za nesprávne používanie zariadenia.

Inštalácia uzemnenia

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

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

Hlavné časti výrobu

(obr. 1 na strane 3)

1. Veko vysávača
2. Ovládací panel

Náhradné diely alebo príslušenstvo

1. Napájací kábel
2. Tesniaca lišta

POZNÁMKA! Kotúč vakuového vrečka nie je súčasťou balenia.

Ovládací panel

(obr. 2 na strane 3)

A. Tlačidlo napájania (napájanie)

Keď je stroj pripojený k napájaniu, LED (G) sa zobrazí OFF, stlačte tlačidlo ON/OFF, LED (G) zobrazí vopred nastavený čas uzatvárania (alebo čas marinovania) a potom vopred nastavený stupeň vákuu. Stroj je teraz pripravený na prácu. Stlačte tlačidlo ZAP/VYP, stroj sa vráti do pohotovostného režimu. Kontrolka LED (G) sa VYPNE.

B. Tlačidlo Štart (Štart)

Keď je stroj pripravený na prácu, stlačte tlačidlo Štart, stroj prejde do režimu vakuového utesnenia alebo do režimu vakuového marinovania (podľa režimu nastavenia).

C. Tlačidlo tesnenia (Seal)

Počas režimu podtlaku stlačte tlačidlo Utesnenie, zastavte proces podtlaku a vstúpte do režimu utesnenia.

D. Tlačidlo Stop (Stop)

Stlačte tlačidlo Stop, stroj zastaví akýkoľvek prebiehajúci proces.

E. Nastavenie tlačidla (Nastavenie)

Stlačte tlačidlo Nastaviť, vyberte režim vakuového tesnenia alebo režim vakuového marinovania (indikátor bude podľa toho svietiť). Stlačte tlačidlo „+“ a „-“, aby ste nastavili čas tesnenia alebo čas marinovania (čas sa zobrazí na LED).

F. Tlačidlo úrovne podtlaku (úroveň podtlaku)

Stlačte tlačidlo Úroveň podtlaku, vyberte potrebný stupeň podtlaku (indikátor bude podľa toho svietiť, s jednotkou inHg). Pri výbere možnosti NASTAVIŤ stlačte tlačidlá „+“ a „-“ a nastavte potrebný stupeň vákuu (stupeň vákuu sa

zobrazí na LED).

G. Displej LED

1. Ukáže stupeň vákuu v reálnom čase.
2. Zobrazí čas tesnenia alebo čas marinovania.

H. Tlačidlo nastavenia („+“ a „-“)

1. Upraviť čas tesnenia
2. Upraviť čas marinovania
3. Nastavenie stupňa podtlaku

I. Kontrolky

11. Označuje pracovný proces
12. Indikuje stupeň podtlaku

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 vonkajší, stabilný a teplvozodorný povrch, ktorý je bezpečný proti postriekaniu vodou.
- Ak chcete spotrebič v budúcnosti uskladniť, uschovajte ho.
- Používateľskú príručku si odložte na budúce použitie.

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

Prevádzkové pokyny

Prípravy

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

Vysávanie a uzatváranie s vrečkami

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

SK



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

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

- Pracovný proces (Vacuum-Seal)
 - Zatvorte veko, stlačte tlačidlo štart a zariadenie je pripravené na prevádzku.
 - Čerpadlo začne fungovať. Kontrolka prednastaveného stupňa podtlaku začne blikať (keď stupeň podtlaku dosiahne prednastavený stupeň, kontrolka bude svietiť konštantne). Číslo na LED indikátore bude počítat od 0 do prednastaveného stupňa podtlaku (keď je až 5 a 19 mmHg, stroj zapípa).
 - Po dokončení vákua sa stroj automaticky prepne do režimu utesnenia. LED indikátor zobrazuje vopred nastavený čas tesnenia a začne odpočítavať až do 0. Po dokončení tesnenia začne stroj uvoľňovať vzduch.
 - Keď stroj trikrát zapípa, celý proces sa ukončí. Stroj sa vráti do režimu pripravenosti na prácu. LED a kontrolky sa zobrazia zodpovedajúcim spôsobom.

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

Ako vysávať a MARINOVAŤ s vreckami

- Vyberte vákuové vrecko
Vyberte správne vrecko na vákuum. V hornej časti vrecka ponechajte minimálne 2,5 – 5 cm voľného priestoru navyše, aby ste zaistili kvalitné vzduchotesné tesnenie.
- Vyberte režim tesnenia a nastavte čas tesnenia
Stlačte tlačidlo Nastaviť, keď svieti kontrolka marinátového času, je zvolený režim marinovania. Stlačením tlačidla „+“ alebo „-“ predĺžite alebo skráťte čas marinovania. Časový rozsah je 9 – 99 minút.
- Vybrať stupeň podtlaku
Stlačte tlačidlo Úroveň podtlaku, vyberte potrebný stupeň podtlaku. K dispozícii je 6 možností: Max. (29,3 inHg), Vysoký (29,0 inHg), Stredný (27,5 inHg), Nízky (26,0 inHg), Minimálny (23,5 inHg) a Nastaviteľný. Kontrolka sa rozsvieti podľa zvoleného stupňa podtlaku. Keď zvolíte možnosť Nastaviteľné, stlačením tlačidiel „+“ a „-“ nastavte akýkoľvek stupeň v rozsahu 23,5 až 29,3 palca
- Vložte vákuové vrecko s predmetmi do vákuovej komory.
 - Uistite sa, že je výška vrecka na balenie s tekutým alebo vlhkým jedlom menšia ako výška tesniacej lišty.
 - Položte si baliaci vak a uistite sa, že ústa vrecka by mali byť cez tesniacu lištu.
 - Otvorte svorku v prednej časti komory, zasvorkujte spodnú stranu úst vrecka a zatlačení svorky zaistíte vrecko.

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

- Pracovný proces (Vacuum-Marinate)
 - Zatvorte veko, stroj sa spustí a prepne na vysávanie a marinovanie. Jeden cyklus trvá 9 minút, môžete nastaviť až 11 cyklov (99 minút). Jeden celý cyklus sa rozvinie nasledovne: vytvorenie vákua – pridrážovanie vákua – vypustenie. Čas potrebný na vytvorenie vákua a vypustenie približne 1 minútu. Čas uchovania vákua približne 8 minút.
 - Čerpadlo začne fungovať. Kontrolka prednastaveného stupňa podtlaku začne blikať (keď stupeň podtlaku dosiahne prednastavený stupeň, kontrolka bude svietiť konštantne). Číslo na LED indikátore bude počítat od 0

do prednastaveného stupňa podtlaku (keď je až 5 a 19 mmHg, stroj zapípa).

- Po dokončení vákua sa stroj automaticky prepne do režimu marinát. Čas marinovania uvedený na displeji sa odpočítava každú 1 minútu. Po odpočítaní hodnoty násobku 9 začne vákuová komora púšťať vzduch do vrecka. Keď sa proces prísunu vzduchu skončí, režim podtlaku a marinovania sa opakuje, až kým odpočítavanie nedosiahne 0. Proces je dokončený.
- Keď stroj trikrát zapípa, celý proces sa ukončí. Stroj sa vráti do režimu pripravenosti na prácu. LED a kontrolky sa zobrazia zodpovedajúcim spôsobom.

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

Prevádzkové tipy

Informácie o balení potravín vo vreckách

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

Nevákujte huby a cesnak.

Skladovanie potravín a bezpečnostné informácie

Obalový stroj vákuovej komory zmení spôsob, akým kupujete a skladujete potraviny. Keďže vákuové balenie zabraňuje popáleniu mrazičky a pomalšie znehodnoteniu potravín, teraz môžete využiť výhody hromadného nákupu potravín bez hrozby plynutia potravinami. Vákuové balenie so spotrebičom odstráni z balenia až 90 % vzduchu. To pomôže udržať potraviny čerstvé až 5-krát dlhšie ako za normálnych okolností. Suché potraviny, ako sú cestoviny, cereálie a múka, zostanú čerstvé do začiatku do konca. Okrem toho vákuové balenie Plus zabraňuje napadnutiu suchého tovaru nárakou a iným hmyzom.

Potraviny	Skladovanie vákuovej mrazničky	Skladovanie vákuovej chladničky
Čerstvé hovädzie a telacie mäso	1 – 3 roky	1 mesiac
Uzemnenie mäsa	1 rok	1 mesiac
Čerstvé bravčové	2 – 3 roky	2 – 4 týždne
Čerstvé ryby	2 roky	2 týždne
Čerstvá hydina	2 – 3 roky	2 – 4 týždne
Údené mäso	3 roky	6 – 12 týždňov
Čerstvé plody, prilepené	2 – 3 roky	2 – 4 týždne
Čerstvé ovocie	2 – 3 roky	2 týždne
Tvrdé syry	6 mesiacov	6 – 12 týždňov
Nakrájané mäso Deli	neodporúča sa	6 – 12 týždňov
Čerstvé cestoviny	6 mesiacov	2 – 3 týždne

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

Čistenie a údržba

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

Čistenie

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

Údržba

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

Preprava a skladovanie

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

Riešenie problémov

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

Problémy	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 • Uistite sa, že tlačidlo napájania bolo správne stlačené. Keď je zapnutá, rozsvieti sa LED obrazovka.
Spotrebič nevyfahuje celý vysávač s vreckom	<ul style="list-style-type: none"> • Čas vákuu/tesnenia nemusi byť nastavený dostatočne vysoko. Nastavte vyššie časy vákuu a utesnenia a znovu vysajte. • Na správne vákuum a utesnenie musí byť otvor vrecka vo vákuovej komore. • Ak ide o balenie z kotúčového vrecka, uistite sa, že prvé tesnenie je kompletné a že v ňom nie sú žiadne medzery. • Aby bol vákuový proces úspešný, musí byť prístroj na balenie a vákuové vrecko čisté, suché a bez nečistôt. Utrite povrch tesniacej lišty a vnútro vrecka a skúste to znova.
Vákuové vrecko po uzavretí stráca vákuum	<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 zabalením uvoľňovať plyny (odplynovanie), ak nie sú správne blanširované alebo zmrazené. Otvorte vrecko. Ak si myslíte, že sa začalo kaziť jedlo, zlikvidujte ho. Ak ešte nezačalo kaziť jedlo, okamžite ho skonzumujte. Ak máte pochybnosti, potraviny zlikvidujte.
Spotrebič neutesňuje vrecko správne	<ul style="list-style-type: none"> • Doba tesnenia nemusi byť dostatočne dlhá. Zvýšte čas tesnenia a skúste to znova. • Vrecká sa nezapечатia, ak sa v oblasti tesnenia nachádza vlhkosť, čiastočky jedla alebo nečistoty. Utrite vnútro vrecka dočista a skúste to znova. • Vrecko musí byť správne umiestnené pozdĺž tesniacej lišty. Uistite sa, že celé vrecko je nad tesniacou lištou a že materiál vrecka nie je pokrčený.



Identifikácia kódu chyby

Chybové kódy	Možná príčina	Možné riešenie
E01	Keď stroj nejaký čas vysáva, dva tlakové spínače sa nezavrtoria.	<ul style="list-style-type: none"> • Skontrolujte, či je vákuové veko zatvorené. • Skontrolujte, či sú tesnenia správne zmontované. • Skontrolujte, či čerpadlo stále funguje. • Skontrolujte, či sú tlakové spínače stále dobré (skontrolujte spojovacie potrubie, tlakové spínače, dátový kábel 10P atď.)
E02	Keď stroj prejde do režimu útesnenia, mikrospínač sa nezavrtoria.	<ul style="list-style-type: none"> • Skontrolujte, či je vákuové veko zatvorené. • Skontrolujte, či je mikrospínač správny (prípádci drôt GAS1, mikrospínač, dátový kábel 10P atď.)
LP	Počas prevádzky stroja sa náhle preruší napájanie.	<ul style="list-style-type: none"> • Stlačením tlačidla „STOP“ uvoľnite vzduch, potom LP zmizne. • Ak sa znovu zobrazí, skontrolujte systém napájania (ako je napájací kábel, zásuvka, napájacia doska).

Záruka

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

Likvidácia a životné prostredie




Pri vyradení 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 dovozca nenesú zodpovednosť za recykláciu, spracovanie a ekologickú likvidáciu, a to ani priamo, ani prostredníctvom verejného systému.

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. Nedsenk ikke apparatets elektriske dele i vand eller andre væsker. Hold aldrig apparatet under rindende vand.
- **BRUG ALDRIG ET BESKADIGET APPARAT!** Kontrollér de elektriske forbindelser og ledningen regelmæssigt for skader. Hvis apparatet er beskadiget, skal du koble det fra strømforsyningen. Reparationer må kun udføres af en leverandør eller en kvalificeret person for at undgå fare eller personskade.
- **ADVARSEL!** Når apparatet placeres, skal strømkablet om nødvendigt føres sikkert for at undgå utilsigtet træk, beskadigelse, kontakt med varmefladen eller risiko for at snuble.
- **ADVARSEL!** Så længe stikket er i stikkontakten, er apparatet sluttet til strømforsyningen.
- **ADVARSEL!** Sluk ALTID for apparatet, før du kobler det fra strømforsyningen, rengør, vedligeholder eller opbevarer det.
- Tilslut kun apparatet til en stikkontakt med den spænding og frekvens, der er angivet på apparatets mærkat.
- Rør ikke ved stikket/de elektriske forbindelser med våde eller fugtige hænder.
- Hold apparatet og det elektriske stik væk fra vand og andre væsker. Hvis apparatet falder i vand, skal du straks fjerne strømforsyningstilslutningerne. Brug ikke apparatet, før det er blevet kontrolleret af en autoriseret tekniker. Manglende overholdelse af disse instruktioner vil medføre livstruende risici.
- Tilslut strømforsyningen til en lettilgængelig stikkontakt, så du straks kan tage stikket ud af kontakten i nødstilfælde.
- Sørg for, at ledningen ikke kommer i kontakt med skarpe eller varme genstande, og hold den væk fra åben ild. Træk aldrig i netledningen for at tage den ud af stikkontakten, men træk altid i stikket i stedet for.
- Bær aldrig apparatet i ledningen.
- Forsøg aldrig selv at åbne kabinettet.
- Indsæt ikke genstande i apparatets kabinet.
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn under brug.
- Dette apparat skal betjenes af uddannet personale i restaurantens køkken, kantiner eller barpersonale osv.
- Apparatet må ikke betjenes af personer med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale evner, eller personer med manglende erfaring og viden.
- Apparatet må under ingen omstændigheder bruges af børn.
- Opbevar apparatet og dets elektriske tilslutninger utilgængeligt for børn.
- Brug aldrig andet tilbehør eller andet end det, der følger med apparatet, eller som producenten anbefaler. Hvis dette ikke

gøres, kan det udgøre en sikkerhedsrisiko for brugeren og beskadige apparatet. Brug kun originale dele og tilbehør.

- Betjen ikke dette apparat ved hjælp af en ekstern timer eller et 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.
- **VIGTIGT!** Sørg for, at pumpeolien som minimum er over OLIE-INDHOLDET.
- Brug kun den medfølgende pumpeolie. Pumpens olieniveau skal kontrolleres regelmæssigt af en kvalificeret servicetekniker. Brug ikke gammel pumpeolie.
-  **FORSIGTIG! RISIKO FOR FORBRÆNDINGER! VARME OVERFLADER! RØR ALDRIG VED TÆTNINGSBJÆLKEN.** Rør ikke ved forseglingsstangen, mens den er i brug. Der er fare for forbrændinger selv efter brug. Vent, indtil tætningsbjælken er kølet af, før du rører ved den.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes med en speciel ledning eller samling, der fås hos producenten eller dennes servicerepræsentant.



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

Tilsigtet brug

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

Installation af jordforbindelse

Dette apparat er klassificeret som beskyttelsesklasse I og skal tilsluttes en beskyttende jordforbindelse. Jordforbindelse reducerer risikoen for elektrisk stød ved at tilvejebringe en ledning til den elektriske strøm.

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

Produktets vigtigste dele

(Fig. 1 på side 3)

1. Støvsugerlåg
2. Betjeningspanel

Reserve dele eller tilbehør

1. Strømledning
2. Tætningsstang

BEMÆRK! Vakuumposerulle medfølger ikke.

Betjeningspanel

(Fig. 2 på side 3)

- A. Tænd/sluk-knap (strøm)
Når maskinen er tilsluttet strøm, viser LED (G) OFF, tryk på tænd-/sluk-knappen, LED (G) viser den forudindstillede forseglingsstid (eller marinadetid) og derefter den forudindstillede vakuumgrad. Maskinen er nu klar til brug. Tryk på tænd/sluk-knappen, og maskinen vender tilbage til standby-tilstand. Lysdioden (G) vises som SLUKKET.
- B. Startknap (Start)
Når maskinen er klar til at arbejde, skal du trykke på Start-knappen, så går maskinen i vakuumforseglingsfunktion eller vakuumarinatfunktion (i henhold til indstillingsfunktionen).
- C. Forseglingsknap (forsegling)
Under vakuumtilstanden skal du trykke på knappen Seal (Forsegling), stoppe vakuumprocessen og gå i forseglings-tilstand.
- D. Stopknap (stop)
Tryk på knappen Stop, og maskinen vil stoppe enhver proces, der er i gang.
- E. Indstillingsknap (Indstillet)
Tryk på knappen Set (Indstil), vælg vakuumforseglingsmodus eller vakuumarinatmodus (indikatorlampen lyser i overensstemmelse hermed). Tryk på knappen "+" og "-" for at justere forseglingsstiden eller marinadetiden (tiden vises på kontrollampen).
- F. Knap til vakuumniveau (vakuumniveau)
Tryk på knappen Vakuumniveau, og vælg den ønskede vakuumgrad (indikatorlampen lyser i overensstemmelse hermed med en enhed på inHg). Når du vælger JUSTERBAR, skal du trykke på knappen "+" og "-" for at indstille den ønskede vakuumgrad (vakuumgraden vises på lysdioden).
- G. LED-skærm
 1. Vis graden af vakuum i realtid.
 2. Vis forseglingsstiden eller marineringsstiden.
- H. Juster knappen ("+" og "-")
 1. Juster forseglingsstiden
 2. Juster marineringsstiden
 3. Juster vakuumgraden
- I. Indikatorlamper
 1. Angiv arbejdsproces
 2. Angiv vakuumgrad

Klargøring før brug

- Fjern al beskyttende emballage og indpakning.
- Kontrollér, at apparatet er i god stand og med alt tilbehør. I tilfælde af ufuldstændig eller beskadiget levering skal du straks kontakte leverandøren. I så fald må enheden ikke anvendes.
- Rengør tilbehøret og apparatet før brug (se ==> Rengøring

DK



- og vedligeholdelse).
- Sørg for, at apparatet er helt tørt.
- Anbring apparatet på en vandret, stabil og varmeresistent overflade, der er sikker mod vandsprøjt.
- Behold emballagen, hvis du har planer om at opbevare apparatet i fremtiden.
- Gem brugervejledningen til senere brug.

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

Betjeningsvejledning

Forberedelser

- Læs brugervejledningen omhyggeligt før brug.
- Sæt stikket i en jordet stikkontakt.
- Åbn låget, tryk på tænd/sluk-knappen, maskinen er klar til brug, og lysdioden viser driftstilstanden sidste gang. Brug nu maskinen til vakuumpakning.

Sådan støvsuges og forsegles med poser

1. Vælg vakuumpose

Vælg den korrekte størrelse vakuumpose. Der skal være mindst 2,5-5 cm ekstra plads øverst på posen for at sikre lufttæt forsegling af høj kvalitet.
2. Vælg Forseglingsmodus og indstil forseglingstid

Tryk på knappen Set (Indstil), når indikatorlampen for Seal Time in (Tætningstid er tændt), vælges tætningstilstand. Tryk på knappen "+" eller "-" for at øge eller reducere tætningstiden. Tidsintervallet er 0-6 sekunder.
3. Vælg vakuumgrad

Tryk på Vakuumniveau, og vælg den ønskede vakuumgrad. Der er 6 valgmuligheder: Maks. (29,3 inHg), Høj (29,0 inHg), Medium (27,5 inHg), Lav (26,0 inHg), Minimum (23,5 inHg) og Justerbar. Indikatorlampen tændes i overensstemmelse med den valgte vakuumgrad. Når du vælger indstillingen Justerbar, skal du trykke på knappen "+" og "-" for at indstille en grad mellem 23,5-29,3 inHg.
4. Læg vakuumposen med genstande i vakuumkammeret.
 - a. Sørg for, at højden på pakningsposen med væske eller fugtig mad skal være mindre end højden på forseglingsstangen.
 - b. Læg pakningsposen ned, og sørg for, at posens åbning er placeret hen over forseglingsstangen.
 - c. Åbn klemmen foran på kammeret, klem undersiden af posens mund og tryk klemmen ned for at låse posen.

Bemærk: Hele posen, inklusive posens åbning, skal være inden i vakuumkammeret.

5. Arbejdsproces (vakuumforsegling)
 - a. Luk låget, tryk på startknappen, og enheden er klar til brug.
 - b. Pumpen begynder at fungere. Indikatorlampen for den forudindstillede vakuumgrad begynder at blinke (når vakuumgraden når den forudindstillede grad, lyser indikatorlampen konstant). Tallet på LED'en tæller op fra 0 til den forudindstillede vakuumgrad (når den er op til 5 og 19°Hg, bipper maskinen).
 - c. Når vakuummet er færdigt, går maskinen automatisk i forseglede tilstand. LED viser den forudindstillede forseglingstid og begynder at tælle ned til 0. Når forseglingen er færdig, begynder maskinen at frigive luft.

- d. Når maskinen bipper tre gange, er hele processen færdig. Maskinen vil være tilbage til klar-til-arbejde-tilstand. Kontrollampen og indikatorlamperne vises i overensstemmelse hermed.

Bemærk: Under ovennævnte proces med "b" og "c" skal du trykke på knappen Seal (Forsegling), hvorefter den på forhånd går i forseglingsfunktion.

Sådan støvsuger og MARINERER du med poser

1. Vælg vakuumpose

Vælg den korrekte størrelse vakuumpose. Der skal være mindst 2,5-5 cm ekstra plads øverst på posen for at sikre lufttæt forsegling af høj kvalitet.
 2. Vælg Forseglingsmodus og indstil forseglingstid

Tryk på knappen Set (Indstil), når indikatorlampen Marinatet Time in er tændt, er marinatetilstanden valgt. Tryk på knappen "+" eller "-" for at øge eller reducere marinadetiden. Tidsintervallet er 9 - 99 minutter.
 3. Vælg vakuumgrad

Tryk på Vakuumniveau, og vælg den ønskede vakuumgrad. Der er 6 valgmuligheder: Maks. (29,3 inHg), Høj (29,0 inHg), Medium (27,5 inHg), Lav (26,0 inHg), Minimum (23,5 inHg) og Justerbar. Indikatorlampen tændes i overensstemmelse med den valgte vakuumgrad. Når du vælger indstillingen Justerbar, skal du trykke på knappen "+" og "-" for at indstille en grad mellem 23,5-29,3 inHg.
 4. Læg vakuumposen med genstande i vakuumkammeret.
 - a. Sørg for, at højden på pakningsposen med væske eller fugtig mad skal være mindre end højden på forseglingsstangen.
 - b. Læg pakningsposen ned, og sørg for, at posens åbning er placeret hen over forseglingsstangen.
 - c. Åbn klemmen foran på kammeret, klem undersiden af posens mund og tryk klemmen ned for at låse posen.
- Bemærk: Hele posen, inklusive posens åbning, skal være inden i vakuumkammeret**
5. Arbejdsproces (vakuum-Marinat)
 - a. Luk låget, maskinen starter op og skifter til vakuum og marinering. Et program tager 9 minutter. Du kan indstille op til 11 programmer (99 minutter). En hel cyklus folder sig ud på følgende måde: Der skabes et vakuum – der holder et vakuum – der tømmes ud. Tid det tager at skabe vakuum og aflade ca. 1 minut. Varigheden af holde vakuummet er ca. 8 minutter.
 - b. Pumpen begynder at fungere. Indikatorlampen for den forudindstillede vakuumgrad begynder at blinke (når vakuumgraden når den forudindstillede grad, lyser indikatorlampen konstant). Tallet på LED'en tæller op fra 0 til den forudindstillede vakuumgrad (når den er op til 5 og 19°Hg, bipper maskinen).
 - c. Når vakuummet er færdigt, går maskinen automatisk i Marinatet-funktion. Den angivne marineringstid på displayet nedtælles hvert 1. minut. Efter at have talt værdien for et multiplum på 9 fra, begynder vakuumkammeret at lukke luft ind i posen. Når processen med at lukke luft afsluttes, gentages vakuum- og marineringstilstand, indtil nedtællingen når 0. Processen er fuldført.
 - d. Når maskinen bipper tre gange, er hele processen færdig. Maskinen vil være tilbage til klar-til-arbejde-tilstand. Kontrollampen og indikatorlamperne vises i overensstemmelse hermed.

Bemærk: Under ovennævnte proces med "b" og "c" skal du



trykke på knappen Seal (Forsegling), hvorefter den på forhånd går i forseglingsfunktion.

Betjeningstip

Oplysninger om fødevareremballage i poser

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

Undgå at støvsuge svampe og hvidløg.

Opbevaring af fødevarer og sikkerhedsinformation

Vakuumbatterets emballagemaskine vil revolutionere den måde, du køber og opbevarer mad på. Da vakuumballagen fjerner frostskafer og fordærv af fødevarer, kan du nu udnytte fordelene ved at købe mange fødevarer uden risiko for madspild. Vakuumballagen med apparatet fjerner op til 90 % af luften fra pakken. Dette vil hjælpe med at holde maden friskere op til 5 gange længere end under normale omstændigheder. TÅ r mad som pasta, kornprodukter og mel holder sig frisk fra start til slut. Vakuumballage forhindrer urin og andre insekter i at angribe TÅ rvarer.

Fødevarer	Opbevaring af vakuumfryser	Opbevaring i vakuumkøleskab
Friskt oksekød og kalvekød	1-3 år	1 måned
Kød i pulverform	1 år	1 måned
Frisk svinekød	2-3 år	2-4 uger
Fresh Fish	2 years	2 weeks
Frisk fisk	2 år	2 uger
Frisk fjerkræ	2-3 år	2-4 uger

Røget kød	3 år	6-12 uger
Friske råvarer, hvide	2-3 år	2-4 uger
Friske frugter	2-3 år	2 uger
Hårde oste	6 måneder	6-12 uger
Skiveskårne deli-køde	ikke anbefalet	6-12 uger
Frisk pasta	6 måneder	2-3 uger

Bemærkning: Ovenstående tabel er kun til reference. Ved bestemmelse af opbevaringsperioden skal der altid foreslås lokale hygiejniske-epidemiologiske bestemmelser og HACCP.

Rengøring og vedligeholdelse

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

Rengøring

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

Vedligeholdelse

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

Transport og opbevaring

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

DK



Fejlfinding

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

Problemer	Mulig løsning
Apparatet tænder ikke	<ul style="list-style-type: none"> • Sørg for, at maskinen er korrekt tilsluttet en stikkontakt med jordforbindelse. • Kontrollér netledningen for revner og flossede kanter. Maskinen må ikke bruges, hvis netledningen er beskadiget. • Sørg for, at der blev trykket korrekt på tænd/sluk-knappen. LED-skærmen lyser, når den er tændt.
Apparatet trækker ikke et komplet vakuum med pose	<ul style="list-style-type: none"> • Vakuum-/forseglingstiden er muligvis ikke indstillet tilstrækkeligt højt. Indstil vakuum og forsegl gangene højere, og støvsug igen. • Posens åbning skal være inden i vakuumkammeret for at kunne støvsuge og forsegle korrekt. • Hvis emballagen er pakket fra en rullepose, skal du sørge for, at den første forsegling er komplet, og at der ikke er mellemrum i nogen af forseglingerne. • Vakuumpakningsmaskinen og vakuumposen skal være rene, tørre og fri for snavs for at vakuumprocessen kan lykkes. Tør forseglingsstangens overflade og indersiden af posen af, og prøv igen.
Vakuumposen mister vakuum efter forsegling	<ul style="list-style-type: none"> • Skarpe genstande kan punktere små huller i poser. For at undgå dette skal du dække skarpe kanter med papirhåndklæde og støvsuge i en ny pose. • Nogle frugter og grøntsager kan frigive gasser (afgasning), hvis de ikke er korrekt blancheret eller frosset før indpakning. Åbn posen. Hvis du mener, at fordærvelse af fødevarer er begyndt, skal du smide maden ud. Hvis fordærv af mad endnu ikke er begyndt, skal du straks indtage det. Hvis du er i tvivl, skal du kassere maden.
Apparatet forsejler ikke posen korrekt	<ul style="list-style-type: none"> • Forseglingstiden er muligvis ikke lang nok. Øg tætningstiden, og prøv igen. • Poser vil ikke forsegle, hvis der er fugt, madrester eller snavs i forseglingsområdet. Tør indersiden af posen ren, og prøv igen. • Posen skal placeres korrekt langs tætningsstangen. Sørg for, at hele posen er over tætningslisten, og at der ikke er nogen folder i posens materiale.

FI

Identifikation af fejlkode

Fejl-koder	Mulig årsag	Mulig løsning
E01	Når maskinens vakuum i et stykke tid, lukker de to trykkontakter ikke.	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrollér, om vakuumlåget er lukket. • Kontrollér, om pakningerne er samlet korrekt. • Kontrollér, om pumpen stadig fungerer. • Kontrollér, om trykkontakterne stadig er gode (kontrollér tilslutningsrøret, trykkontakterne, 10P-datakablet osv.)

E02	Når maskinen går i forseglings-tilstand, lukker mikrokontakten ikke.	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrollér, om vakuumlåget er lukket. • Kontrollér, om mikrokontakten er korrekt (GAS1-forbindelses-kabel, mikrokontakt, 10P-datakabel osv.)
LP	Strømmen afbrydes pludseligt under maskinens drift.	<ul style="list-style-type: none"> • Tryk på knappen "STOP" for at lukke luften ud, hvorefter LP-enheden forsvinder. • Hvis det vises igen, skal strømforsyningsystemet kontrolleres (f.eks. ledning, stikkontakt, strømforsyningskort).

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 garanti, skal du angive, hvor og hvornår det blev købt og inkludere købsbevis (f.eks. kvittering).

I overensstemmelse med vores politik om kontinuerlig produktudvikling forbeholder vi os ret til at ændre produkt-, emballage- og dokumentationsspecifikationer uden varsel.

Kassering og miljø



Når apparatet tages ud af drift, må produktet ikke bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald. Det er i stedet dit ansvar at bortskaffe dit affaldsudstyr ved at aflevere det til et udpeget indsamlingssted. Manglende overholdelse af denne regel kan straffes i overensstemmelse med gældende regler for bortskaffelse af affald. Den separate indsamling og genbrug af dit affaldsudstyr på bortskaffelsestidspunktet vil bidrage til at bevare naturressourcerne og sikre, at det genbruges på en måde, der beskytter menneskers sundhed og miljøet. For yderligere oplysninger om, hvor du kan aflevere dit affald til genbrug, bedes du kontakte dit lokale affaldsselskab. Producenterne og importørerne tager ikke ansvar for genbrug, behandling og økologisk bortskaffelse, hverken direkte eller gennem et offentligt system.

SUOMALAINEN

Hyvä asiakas,

Kiitos, että ostit tämän Hendi-laitteen. Lue tämä käyttöopas huolellisesti ja kiinnitä erityistä huomiota alla oleviin turvallisuusmääräyksiin ennen laitteen ensimmäistä asennusta ja käyttöä.

Turvallisuusohjeet

- Käytä laitetta vain siihen tarkoitukseen, johon se on suunniteltu, tässä oppaassa kuvatulla tavalla.
- Valmistaja ei ole vastuussa mistään vahingoista, jotka johtuvat virheellisestä käytöstä tai virheellisestä käytöstä.

VAARA! SÄHKÖISKUN VAARA! Älä yritä korjata laitetta itse. Älä upota laitteen 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, reitit 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 kannaa laitetta sen johdosta.
- Älä koskaan yritä avata laitteen koteloa itse.
- Älä työnnä esineitä laitteen koteloon.
- Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana.
- Koulutetun henkilökunnan on käytettävä tätä laitetta ravintolan keittiössä, ruokaloissa tai baarissa jne.
- Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt, joiden fyysiset, aistinaraiset tai henkiset kyvyt ovat rajoittuneet, tai henkilöt, joilla ei ole tarvittavaa kokemusta tai tietoa.
- Lapset eivät saa missään tapauksessa käyttää tätä laitetta.
- Pidä laite ja sen sähköliitännät poissa lasten ulottuvilta.
- Älä koskaan käytä muita kuin laitteen mukana toimitettuja tai valmistajan suosittelemia lisävarusteita tai lisälaitteita. Muussa tapauksessa vaarana voi olla käyttäjän turvallisuus ja laitteen vaurioituminen. Käytä vain alkuperäisiä osia ja lisävarusteita.
- Älä käytä tätä laitetta ulkoisen ajastimen tai kauko-ohjausjärjestelmän avulla.
- Älä aseta laitetta lämmityskohteen päälle (bensini, sähkö, hiililiesi jne.).
- Älä peitä laitetta käytössä.
- Älä aseta mitään esineitä laitteen päälle.
- Älä käytä laitetta avotulen, räjähtävien tai tulenarkojen materiaalien läheisyydessä. Käytä laitetta aina vaakasuoralla, vakaalla, puhtaalla, lämmönkestävällä ja kuivalla pinnalla.
- Laite ei sovellu asennettavaksi paikkaan, jossa voidaan käyttää vesisuihkua.
- Jätä laitteen ympärille vähintään 20 cm tilaa ilmanvaihtoa varten käytön aikana.
- **VAROITUS!** Pidä laitteen kaikki tuuletusaukot esteettöminä.

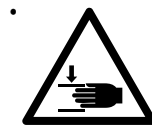
Erityiset turvallisuusohjeet

- Tämä laite on tarkoitettu kaupalliseen käyttöön..
- **TÄRKEÄ!** Varmista, että pumpun öljy on vähintään ÖLJYTAISON yläpuolella.
- Käytä vain mukana toimitettua pumppuöljyä. Pätevän huolto-tekniikon on tarkastettava pumpun öljytaso säännöllisesti. Älä käytä vanhaa pumppuöljyä.



VAROVAISUUTTA! PALOVAMMOJEN VAARA! KUUMIA PINTOJA! ÄLÄ KOSKAAN KOSKETA TIIVISTYSPALKKIA. Älä koske tiivisty12++602.3stankoon 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 valmistajan tai sen huoltoedustajan saatavana olevaan erikoisjohtoon tai kokoonpanoon.



KÄSIEN MURSKAAMISEN VAARA! Ole varovainen sulkiessasi kanta.

Käyttötarkoitus

- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kaupallisissa laitteissa, esimerkiksi ravintoloiden, ruokaloiden, sairaaloiden ja liikeyritysten, kuten leipomoiden, butcheriesin jne. keittiöissä, mutta ei jatkuvaan ruoan massatuotantoon.
- Laite on suunniteltu muovipussien imurointiin ja tiivistämiseen, kun sisällä on elintarvikkeita. Muu käyttö voi vahingoittaa laitetta tai aiheuttaa henkilövahinkoja.
- Laitteen käyttö muihin tarkoituksiin katsotaan laitteen väärinkäytöksi. Käyttäjä on yksin vastuussa laitteen virheellisestä käytöstä.

Maadoituksen asennus

Tämä laite on luokiteltu **suojasuoluokan I** laitteeksi, ja se on kytkettävä suojamaadoitukseen. Maadoitus vähentää sähköiskun vaaraa antamalla sähkövirralle pakojohdtimeen. Tässä laitteessa on virtajohto, jossa on maadoituspistoke, tai sähköliitännät, joissa on maadoitusjohto. Liitännät on asennettava ja maadoitettava asianmukaisesti.

Tuotteen pääosat

(Kuva 1 sivulla 3)

1. Imurin kansi
2. Ohjauspaneeli

Varaosat tai lisävarusteet

1. Virtajohto
 2. Tiivistetanko
- HUOMAUTUS!** Impussirulla ei sisälly toimitukseen.

Ohjauspaneeli

(Kuva 2 sivulla 3)

A. Virtapainike (virta)

Kun kone on kytketty verkkovirtaan, LED (G) näyttää POIS PÄÄLTÄ, paina virtapainiketta, LED (G) näyttää esiasetetun tiivistysajan (tai marinoitajan) ja sen jälkeen esiasetetun tyhjöösteen. Kone on nyt valmis toimimaan. Paina virtapainiketta. Kone palaa valmiustilaan. LED (G) näkyy POIS PÄÄLTÄ.



- B. Käynnistyspainike (Käynnistä)
Kun kone on valmis toimimaan, paina käynnistyspainiketta. Kone siirtyy tyhjiötiivistetilaan tai tyhjiömarinaattitilaan (asetustilan mukaan).
- C. Tiivisteiden painike (tiiviste)
Paina tyhjiötilassa tiivistepainiketta, pysäyttää tyhjiöprosessi ja siirtyä tiivistystilaan.
- D. Seis-painike (Seis)
Kun painat Seis -painiketta, kone pysäyttää käynnissä olevan prosessin.
- E. Aseta-painike (Aseta)
Paina Set-painiketta, valitse tyhjiötiivistetila tai tyhjiömarinaattitila (merkkivalo palaa vastaavasti). Säädä tiivistysaikaa tai marinaatioaikaa painamalla painiketta "+" ja "-" (aika näkyy LED-valossa).
- F. Alipainetason painike (tyhjiötaso)
Paina Alipainetaso-painiketta, valitse tarvittava alipaineaste (merkkivalo palaa vastaavasti, yksikkö inHg). Kun valitset SÄÄDETTÄVÄN vaihtoehdon, aseta tarvittava alipainetaso painamalla painiketta "+" ja "-" (tyhjiötaso näkyy LED-valossa).
- G. LED-näyttö
1. Näytä alipaineaste reaaliajassa.
 2. Näytä tiivistysaika tai marinaatioaika.
- H. Säästöpainike ("+" ja "-")
1. Säädä tiivistysaikaa
 2. Säädä marinaatioaikaa
 3. Säädä alipaineen astetta
- I. Merkkivalot
11. Ilmoita työskentelyprosessi
 12. Osoita tyhjiön aste

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 myöhempä tarvetta varten.
- HUOMAUTUS!** Valmistusjäämien vuoksi laitteesta voi lähteä kevyt haju muutaman ensimmäisen käyttökerran aikana. Tämä on normaalia, eikä se merkitse mitään vikaa tai vaaraa. Varmista, että laite on hyvin tuuletettu.

Käyttöohjeet

Valmistelut

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

Pussien imurointi ja tiivistäminen

1. Valitse pölypussi
Valitse oikean kokoinen tyhjiöpussi. Jätä pussin yläosaan vähintään 2,5–5 cm ylimääräistä tilaa, jotta varmistetaan

laadukas, ilmatiivis tiiviste.

2. Valitse tiivistetila ja aseta tiiviste aika
Paina Set-painiketta, kun Seal Time -toiminnon merkkivalo palaa, tiivistetila on valittuna. Pidennä tai lyhennä tiivistysaikaa painamalla painiketta "+" tai "-". Aika-alue on 0–6 sekuntia.
3. Valitse tyhjiön aste
Paina Alipainetaso, valitse tarvittava alipainetaso. Vaihtoehtoja on kuusi: Enintään (29,3 inHg), korkea (29,0 inHg), keskitaso (27,5 inHg), matala (26,0 inHg), minimi (23,5 inHg) ja säädettävä. Merkkivalo palaa valitun imuasteen mukaan. Kun valitset säädettävän lisätoiminnon, paina "+" ja "-" asettaaksesi minkä tahansa asteen välille 23,5–29,3 inHg.
4. Aseta tyhjiöpussi, jossa on esineitä, tyhjiökammioon.
 - a. Varmista, että nestemäistä tai kosteaa ruokaa sisältävän pakkaus pussin korkeuden on oltava pienempi kuin tiivistetangon korkeus.
 - b. Aseta pakkaus pussi ja varmista, että pussin suun on oltava tiivistetangon poikki.
 - c. Avaa kammion etuosassa oleva klipsi, purista pussin suun alapuoli kiinni ja lukitse pussi painamalla klipsiä alaspäin.

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

5. Työprosessi (tyhjiötiiviste)
 - a. Sulje kansi, paina käynnistyspainiketta, laite on käyttövalmis.
 - b. Pumppu alkaa toimia. Esiasetetun tyhjiöasteen merkkivalo alkaa vilkkua (kun tyhjiötaso saavuttaa esiasetetun tason, merkkivalo palaa jatkuvasti). LED-valon numero laskee nollassa esiasetettuun alipaineeseen (kun se on enintään 5 ja 19 Hg, kone antaa äänimerkin).
 - c. Kun tyhjiö on valmis, kone siirtyy automaattisesti tiivistetilaan. LED näyttää esiasetetun tiivistysajan ja alkaa laskea alaspäin arvoon 0. Kun tiivistys on valmis, kone alkaa vapauttaa ilmaa.
 - d. Kun kone piippaa kolme kertaa, koko prosessi on valmis. Kone palaa työstötilaan. Merkkivalot ja merkkivalot syytävät vastaavasti.

Huomautus: Paina tiiviste painiketta edellä mainittujen B- ja C-prosessien aikana, jolloin se siirtyä tiivistetilaan etukäteen.

Pussien imurointi ja MARINOINTI

1. Valitse pölypussi
Valitse oikean kokoinen tyhjiöpussi. Jätä pussin yläosaan vähintään 2,5–5 cm ylimääräistä tilaa, jotta varmistetaan laadukas, ilmatiivis tiiviste.
2. Valitse tiivistetila ja aseta tiiviste aika
Paina Set-painiketta, kun Marinate Time -toiminnon merkkivalo palaa, marinaatio tila on valittuna. Lisää tai vähennä marinaatioaikaa painamalla "+" tai "-" -painiketta. Aika-alue on 9–99 minuuttia.
3. Valitse tyhjiön aste
Paina Alipainetaso, valitse tarvittava alipainetaso. Vaihtoehtoja on kuusi: Enintään (29,3 inHg), korkea (29,0 inHg), keskitaso (27,5 inHg), matala (26,0 inHg), minimi (23,5 inHg) ja säädettävä. Merkkivalo palaa valitun imuasteen mukaan. Kun valitset säädettävän lisätoiminnon, aseta haluamasi aste välille 23,5–29,3 inHg painamalla painiketta "+" ja "-"
4. Aseta tyhjiöpussi, jossa on esineitä, tyhjiökammioon.
 - a. Varmista, että nestemäistä tai kosteaa ruokaa sisältävän



pakkauspussin korkeuden on oltava pienempi kuin tiivistetangon korkeus.

- b. Aseta pakkauspussi ja varmista, että pussin suun on oltava tiivistetangon poikki.
- c. Avaa kammion etuosassa oleva klipsi, purista pussin suun alapuoli kiinni ja lukitse pussi painamalla klipsiä alaspiin.

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

5. Työprosessi [tyhjiömatrinaatti]
 - a. Sulje kansi, kone käynnistyy ja siirtyy alipaineeseen ja marinointiin. Yksi ohjelma kestää 9 minuuttia. Voit asettaa enintään 11 ohjelmaa (99 minuuttia). Yksi kokonainen sykli avautuu seuraavasti: alipaineinen luominen – alipaineinen pitäminen paikallaan – tyhjennys. Aikaa tarvitaan tyhjiön luomiseen ja purkamiseen noin 1 minuutin ajan. Tyhjiön säilytysaika noin 8 minuuttia.
 - b. Pumpu alkaa toimia. Esiasetetun tyhjiöasteen merkivalo alkaa vilkkua (kun tyhjiötaso saavuttaa esiasetetun tason, merkivalo palaa jatkuvasti). LED-valon numero laskee nolasta esiasetettuun alipaineeseen (kun se on enintään 5 ja 19 Hg, kone antaa äänimerkin).
 - c. Kun tyhjiö on valmis, kone siirtyy automaattisesti Marina-tilaan. Näytössä näkyy kuljetusaika lasketaan alas 1 minuutin välein. Kun 9:n kerrannaisen arvo on laskettu, tyhjiökammio alkaa päästää ilmaa pussiin. Kun ilmasäännökyys päättyy, alipaine- ja marinaatitila toistetaan, kunnes lukema saavuttaa 0. Prosessi on valmis.
 - d. Kun kone piippaa kolme kertaa, koko prosessi on valmis. Kone palaa työstötilaan. Merkivalot ja merkivalot syyvät vastaavasti.

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

Käyttövinkit

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, rievut tai gratiinit, on jäädytettävä astiaan tai jääalustalle ennen tyhjiöpakkausta. Pakastetut ja pakatut tuotteet tulee merkitä ja laittaa pakastimeen.
- Kaikki teräväreunaiset tuotteet (esim. luut, kuivapasta, riisi) on kiinnitettävä paperipyyheillä, jotta ne eivät lävistä pussia.
- Pakkauspusseja ei saa käyttää uudelleen ruoanlaittoon tai mikroaaltouunissa. Älä käytä uudelleen pusseja, joita käytettiin tuoreiden kala- tai rasvaisten elintarvikkeiden säilyttämiseen.
- Vihannekset tulee räjäyttää ennen pakkaamista.
- Valkaisu on lämpökäsittelymenetelmä, joka koostuu lyhytaikaisesta mutta intensiivisestä lämmityksestä. Vihannekset voidaan ryöpätä kiehuvaassa vedessä: ne on asetettava kiehuvaan veteen, otettava sitten pois ja sammutettava välittömästi

alhaisessa lämpötilassa.

- Suorita tyhjiöpakkaus tavalliseen tapaan.

Älä imuroi pakkaussieniä ja valkosipulia.

Elintarvikkeiden säilytys- ja turvallisuustiedot

Alipaineenkammion pakkauskone mullistaa tavan, jolla ostat ja varastoit elintarvikkeita. Koska tyhjiöpakkaus poistaa pakastimen palovammoja ja hidastaa elintarvikkeiden pilaantumista, voit nyt hyödyntää ruoan ostamisen irtotavaran ilman elintarvikkejätteen vaaraa. Laitteen sisältävä tyhjiöpakkaus poistaa pakkauksesta jopa 90 % ilmasta. Näin elintarvikkeet säilyvät tuoreina jopa viisi kertaa normaalia pidempään. Kuivat ruoat, kuten pasta, viljat ja jauhot, pysyvät tuoreina alusta loppuun Plus -tyhjiöpakkaus estää paholaisia ja muita hyönteisiä infestoitamasta kuivia tuotteita.

Ruoka	Tyhjiöpakastimen säilytys	Tyhjiöjääkaappin säilytys
Tuoretta nauttalihaa ja vasikkaa	1-3 vuotta	1 kuukausi
Maadoitettu liha	1 vuosi	1 kuukausi
Tuoretta porseanlihaa	2-3 vuotta	2-4 viikkoa
Tuore kala	2 vuotta	2 viikkoa
Tuore siipikarja	2-3 vuotta	2-4 viikkoa
Savustetut lihat	3 vuotta	6-12 viikkoa
Tuoretta tuotetta, tyhjä	2-3 vuotta	2-4 viikkoa
Tuoreet hedelmät	2-3 vuotta	2 viikkoa
Kovat juustot	6 kuukautta	6-12 viikkoa
Viipaloituideli-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 terveysepidemiologia määräyksiä ja HACCP:tä.

Puhdistus ja huolto

- **HUOMIO!** Kytke laite aina irti sähköverkosta ja jäädytä ennen varastointia, puhdistusta ja huoltoa.
- Älä käytä puhdistukseen vesi- tai höyrypesuria äläkä työssä laitteen veden alle, sillä osat kasuvat ja seurauksena voi olla sähköisku.
- Jos laitetta ei pidetä hyvässä kunnossa, se voi vaikuttaa haitallisesti laitteen käyttöikään ja aiheuttaa vaaratilanteen.
- Elintarvikkeet on puhdistettava säännöllisesti ja poistettava laitteesta. Jos laitetta ei puhdisteta kunnolla, sen käyttöikä lyhenee ja se voi aiheuttaa vaaratilanteen käytön aikana.

Puhdistus

- Puhdista jäädytetty ulkopinta mietoon saippuuliukseen kostutetulla liinalla tai sienellä.
- Hygieniasyistä laite on puhdistettava ennen käyttöä ja käytön jälkeen.
- Vältä veden joutumista kosketuksiin sähkökomponenttien kanssa.



- Älä koskaan käytä voimakkaita puhdistusaineita, hankaavia sieniiä tai klooria sisältäviä puhdistusaineita. Älä käytä puhdistukseen teräsvillaa, metallisia välineitä tai teräviä tai teräväkärkisiä esineitä. Älä käytä bensiiniä tai liuottimia!
- Älä koskaan upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin.

Kunnossapito

- Tarkista laitteen toiminta säännöllisesti vakavien onnettomuuksien välttämiseksi.
- Jos huomaat, että laite ei toimi kunnolla tai että siinä on ongelma, lopeta sen käyttö, sammuta se ja ota yhteyttä toimitajaan.
- Kaikki huolto-, asennus- ja korjaustyöt on annettava erikoistuneiden ja valtuutettujen teknikoiden tehtäväksi tai valmistajan suosittelemaksi.

Kuljetus ja varastointi

- Varmista aina ennen säilytystä, että laite on irrotettu virtalähteestä ja että se on täysin jäähtynyt.
- Säilytä laitetta viileässä, puhtaassa ja kuivassa paikassa.
- Älä koskaan aseta raskaita esineitä laitteen päälle, sillä ne voivat vahingoittaa laitetta.
- Älä siirrä laitetta sen ollessa käynnissä. Irrota laite virtalähteestä, kun siirrät sitä, ja pidä sitä alhaalla.

Vianetsintä

Jos laite ei toimi kunnolla, tarkista ratkaisu alla olevasta taulukosta. Jos ongelma ei ratkea, ota yhteyttä toimitajaan/palveluntarjoajaan.

Ongelmat	Mahdollinen ratkaisu
Laitte 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. • Varmista, että virtapainiketta on painettu oikein. LED-näyttö syttyy, kun virta on päällä.
Laitte ei vedä täyttää imuri a pussista	<ul style="list-style-type: none"> • Tyhjiö-/tiivistysaika ei ehkä ole asetettu tarpeeksi korkeaksi. Aseta tyhjiö- ja tiivisteajat korkeammiksi ja tyhjiötä uudelleen. • Pussin aukon on oltava tyhjiökammion sisällä, jotta se voidaan imuroida ja tiivistää kunnolla. • Jos pakkaus on peräisin rullapussista, varmista, että ensimmäinen tiiviste on täydellinen eikä kummassakaan tiivisteessä ole aukkoja. • Tyhjiöpakkaus koneen ja tyhjiöpussin on oltava puhtaat, kuivat ja roskattomat, jotta tyhjiöprosessi onnistuisi. Pyyhi tiivistetangan pinta ja pussin sisäpuoli ja yritä uudelleen.
Tyhjiöpussi menettää alipaineen sinetöinnin jälkeen	<ul style="list-style-type: none"> • Terävät esineet voivat puhkaista pussissa olevia pieniä reikiä. Estä tämä peittämällä terävät reunat paperipyhkeellä 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.

Laite ei tiivistä pussia kunnolla	<ul style="list-style-type: none"> • Tiiviste aika ei ehkä ole riittävän pitkä. Pidennä tiivistysaika ja yritä uudelleen. • Pussit eivät sulkeudu, jos tiiviste alueella on kosteutta, ruokahiukkasia tai roskia. Pyyhi pussin sisäpuoli puhtaaksi ja yritä uudelleen. • Pussi on asetettava oikein tiivistetankoa pitkin. Varmista, että koko pussi on tiivistetangan päällä ja ettei pussissa ole rypyyä.
-----------------------------------	--

Virhekoodin tunnistus

Virhekoodit	Mahdollinen syy	Mahdollinen ratkaisu
E01	Kun kone imuroi jonkin aikaa, kaksi painekeyhtintä eivät sulkeudu.	<ul style="list-style-type: none"> • Tarkista, että imukansi on kiinni. • Tarkista, että tiivistetiivisteet on koottu oikein. • Tarkista, toimiko pumppu edelleen. • Tarkista, ovatko painekeytkimet edelleen kunnossa (tarkista liitosputki, painekeytkimet, 10P-datakaapeli jne.)
E02	Kun kone siirtyy tiivistetilaan, mikrokytkin ei sulkeudu.	<ul style="list-style-type: none"> • Tarkista, että imukansi on kiinni. • Tarkista, että mikrokytkin on oikein (GAS1-kytkentäjohto, mikrokytkin, 10P-datakaapeli jne.)
LP	Virta katkeaa äkillisesti koneen käytön aikana.	<ul style="list-style-type: none"> • Vapauta ilma painamalla STOP-painiketta, jolloin neste-kaasu häviää. • Jos se tulee uudelleen näkyviin, tarkista virransyöttöjärjestelmä (kuten virtajohto, pistorasia, virransyöttölevy).

Takuu

Kaikki laitteen toimintaan vaikuttavat viat, jotka ilmenevät vuoden kuluessa ostosta, korjataan tai vaihdetaan maksutta edellyttäen, että laitetta on käytetty ja huollettu ohjeiden mukaisesti eikä sitä ole käytetty väärin tai väärin. Tämä ei vaikuta lakisääntöihin oikeuksiisi. Jos laite on takuun alainen, ilmoita mistä ja milloin se on ostettu ja liitä mukaan ostosote (esim. kuitti). Pidätämme oikeuden muuttaa tuote-, pakkaus- ja dokumentointitietoja ilman erillistä ilmoitusta tuotekehityksen jatkuvan menettelytavan mukaisesti.

Hävittäminen ja ympäristö




Kun poistat laitteen käytöstä, tuotetta ei saa hävittää muun kotitalousjätteen mukana. Sen sijaan on sinun vastuullasi hävittää jätelaitteistosi luovuttamalla se määrätulle keräyspisteelle. Tämän säännön noudattamatta jättämisestä voidaan rangaista soveltuvin jätteen hävittämistä koskevien määräysten mukaisesti. Jätelaitteiston erillinen keräys ja kierrätys hävittämisen yhteydessä auttaa säästämään luonnonvaroja ja varmistamaan, että se kierrätetään tavalla, joka suojaaa ihmisten terveyttä ja ympäristöä.

Lisätietoja siitä, mihin jäte voidaan viedä kierrätettäväksi, saat ottamalla yhteyttä paikalliseen jätteenkeräysyhtiöön. Valmistajat ja maahantuojat eivät ota vastuuta kierrätyksestä, käsitteystä ja ekologisesta hävittämisestä joko suoraan tai julkisen järjestelmän kautta.

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 varmekplaten eller forårsaker snublefare.
- **ADVARSEL!** Så lenge støpselet er i kontakten, er apparatet koblet til strømforsyningen.
- **ADVARSEL!** Slå ALLTID av apparatet før du kobler fra strømforsyningen, rengjør, vedlikehold eller lagrer det.
- Koble apparatet kun til en stikkontakt med spenningen og frekvensen som er angitt på apparatets etikett.
- Ikke berør støpselet/elektriske koblinger med våte eller fuktige hender.
- Hold apparatet og elektriske plugg/koblinger unna vann og andre væsker. Hvis produktet faller i vann, må du fjerne strømforsyningskontaktene umiddelbart. Ikke bruk apparatet før det har blitt kontrollert av en sertifisert tekniker. Hvis disse instruksjonene ikke følges, vil det føre til livstruende risikøer.
- Koble strømforsyningen til et lett tilgjengelig strømuttak slik at du umiddelbart kan koble fra apparatet i nødstilfeller.
- Sørg for at ledningen ikke kommer i kontakt med skarpe eller varme gjenstander, og hold den unna åpen ild. Trekk aldri i selve strømledningen for å trekke den ut av stikkkontakten. Trekk alltid i stedet.
- Bær aldri apparatet etter ledningen.
- Prøv aldri å åpne kabinettet til produktet selv.
- Ikke stikk gjenstander inn i apparatets hus.
- La aldri apparatet stå uten tilsyn under bruk.
- Dette apparatet skal betjenes av opplært personell på kjøkenet til restauranten, kantine- eller barpersonell, osv.
- Dette apparatet skal ikke brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller personer med manglende erfaring og kunnskap.
- Dette apparatet skal under ingen omstendigheter brukes av barn.
- Hold apparatet og elektriske tilkoblinger utilgjengelige for barn.
- Bruk aldri tilbehør eller andre ekstra enheter enn de som følger med apparatet eller anbefales av produsenten. Hvis dette

ikke gjøres, kan det utgjøre en sikkerhetsrisiko for brukeren og skade apparatet. Bruk kun originale deler og tilbehør.

- Ikke bruk dette apparatet med en ekstern timer eller fjernkontrollsystem.
- Ikke plasser produktet på en varmegjenstand (bensin, elektrisk, kullkoker osv.).
- Ikke dekk til apparatet mens det er i bruk.
- Ikke plasser gjenstander oppå produktet.
- Ikke bruk apparatet i nærheten av åpne flammer, eksplosive eller brennbare materialer. Bruk alltid apparatet på en horisontal, stabil, ren, varmebestandig og tørr overflate.
- Apparatet er ikke egnet for montering i et område der det kan brukes en vannstråle.
- La det være en avstand på minst 20 cm rundt apparatet for ventilasjon under bruk.
- **ADVARSEL!** Hold alle ventilasjonsåpninger på produktet fri for hindringer.

Spesielle sikkerhetsinstruksjoner

- Dette apparatet er beregnet for kommersiell bruk.
- **VIKTIG!** Forviss deg om at pumpeoljen er minst over OLJENIVÅET.
- Bruk kun den medfølgende pumpeoljen. Pumpens oljenivå bør kontrolleres regelmessig av en kvalifisert servicetekniker. Ikke bruk gammel pumpeolje.
-  **FORSIKTIG! RISIKO FOR BRANNSKADER! VARME OVERFLATER! MÅ DU ALDRI BERØRE TETNINGSLISTEN.** Ikke berør tetningslisten under bruk. Det er fare for brannår selv etter bruk. Vent til forseglingsstangen er avkjølt før du berører den.
- Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut med en spesialledning eller spesialenhet som er tilgjengelig fra produsenten eller dens serviceagent.
-  **FARE FOR Å KNUSE HENDER!** Vær forsiktig når du lukker lokket.

Tiltenkt bruk

- Dette apparatet er beregnet for bruk i kommersielle apparater, for eksempel på kjøkken, restauranter, kantine, sykehus og i kommersielle virksomheter som bakerier, bakerier osv., men ikke for kontinuerlig masseproduksjon av mat.
- Apparatet er beregnet for støvsuging og forsegling av plastposer med mat inni. All annen bruk kan føre til skade på produktet eller personskaade.
- Bruk av apparatet til andre formål anses som misbruk av apparatet. Brukeren skal være ansvarlig for uriktig bruk av enheten.

Jordingsinstallasjon

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

Dette apparatet er utstyrt med en strømledning med jordingsplugg eller elektriske koblinger med jordledning. Tilkoblingene må være riktig installert og jordet.



Produktets hoveddeler

(Fig. 1 på side 3)

1. Vakuumløkk
2. Betjeningspanel

Spare parts or accessories

1. Strømledning
2. Tetningsskinne

MERK! Rullen til støvsugerposen er ikke inkludert.

Betjeningspanel

(Fig. 2 på side 3)

A. Strømknapp (strømbryter)

Når maskinen er koblet til strøm, vil LED (G) vise AV, trykk på PÅ/AV-knappen, LED (G) vil vise den forhåndsinnstilte forseglingstiden (eller marinert tid) og deretter den forhåndsinnstilte vakuumgraden. Maskinen er nå klar til bruk. Trykk på PÅ/AV-knappen, maskinen vil være tilbake til standby-modus. LED (G) vil vise AV.

B. Startknapp (Start)

Når maskinen er klar til bruk, trykker du på Start-knappen, maskinen går inn i vakuumforseglingsmodus eller vakuumarinatmodus (i henhold til innstillingsmodus).

C. Forseglingknapp (forsegling)

Under vakuummodus trykker du på Seal-knappen, stopper vakuumprosessen og går inn i forseglingsmodus.

D. Stoppknapp (stopp)

Trykk på Stopp-knappen. Maskinen vil stoppe enhver prosess som er i gang.

E. Angi-knapp (angi)

Trykk på Set-knappen, velg vakuumforseglingsmodus eller vakuumarinatmodus (indikatorlyset vil være på i henhold til dette). Trykk på knappen "+" og "-" for å justere forseglingstiden eller marineringstiden (tiden vil vises på LED-lampen).

F. Vakuumnivåknapp (vakuumnivå)

Trykk på vakuumnivåknappen, velg nødvendig vakuumgrad (indikatoren lyser tilsvarende, med en enhet inHg). Når du velger JUSTERBAR, trykker du på knappen "+" og "-" for å stille inn nødvendig vakuumgrad (vakuumgraden vil vises på LED-en).

G. LED-display

1. Vis vakuumgraden i sanntid.
2. Vis forseglingstiden eller marinert tiden.

H. Juster knappen ("+" og "-")

1. Juster forseglingstid
2. Juster marineringstid
3. Juster vakuumgrad

I. Indikatorlamper

1. Indiker arbeidsprosess
2. Angi vakuumgrad

Klargjøring før bruk

- Fjern all beskyttende emballasje og innpakning.
- Kontroller at enheten er i god stand og har alt tilbehør. Ved ufullstendig eller skadet levering, ta kontakt med leverandøren umiddelbart. I så fall må du ikke bruke apparatet.
- Rengjør tilbehøret og apparatet før bruk (Se == Rengjøring og vedlikehold).
- Sørg for at produktet er helt tørt.

- Plasser produktet på en horisontal, stabil og varmebestandig overflate som er trygg mot vannsprut.
- Ta vare på emballasjen hvis du ønsker å oppbevare produktet i fremtiden.
- Ta vare på brukerhåndboken for fremtidig referanse.

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

Bruksanvisning

Forberedelser

- Les brukerhåndboken nøye før bruk.
- Støpselet er jordet.
- Åpne lokket, trykk på strømknappen, maskinen er klar til bruk, LED-en vil vise arbeidsmodusen sist. Bruk nå maskinen til vakuumpakking.

Hvordan støvsuge og forsegle med poser

1. Velg vakuumpose

Velg en støvsugerpose av riktig størrelse. La det være minst 2,5–5 cm ekstra hoderom øverst på posen for å sikre lufttett forsegling av høy kvalitet.

2. Velg tetningsmodus og still inn forseglingstid

Trykk på Set-knappen, når indikatorlampen for Seal Time i på, er forseglingsmodus valgt. Trykk på knappen "+" eller "-" for å øke eller redusere forseglingstiden. Tidsrommet er 0–6 sekunder.

3. Velg vakuumgrad

Trykk på Vakuumnivå, velg nødvendig vakuumgrad. Det finnes 6 alternativer: Maks. [29,3 inHg], Høy [29,0 inHg], Medium [27,5 inHg], Lav [26,0 inHg], Minimum [23,5 inHg] og Justerbar. Indikatorlampen vil lyse i henhold til valgt vakuumgrad. Når du velger det justerbare alternativet, trykker du på knappene "+" og "-" for å angi en hvilken som helst grad mellom 23,5–29,3 inHg.

4. Sett vakuumposens med gjenstander inn i vakuumkam meret.

- a. Sørg for at høyden på pakkeposen med væske eller fuktig mat skal være mindre enn høyden på forseglingstangen.
- b. Legg ned pakningsposen, sørg for at posemunnen skal være over forseglingstangen.
- c. Åpne klemmen foran på kammeret, fest undersiden av posemunnen og trykk ned klemmen for å låse posen.

Merk: Hele posen med posemunnen skal være i vakuumkammeret.

5. Arbeidsprosess (vakuumforsegling)

- a. Lukk lokket, trykk på startknappen, enheten er klar til bruk.
- b. Pumpen begynner å fungere. Indikatorlampen for den forhåndsinnstilte vakuumgraden begynner å blinke (når vakuumgraden når den forhåndsinnstilte graden, vil indikatorlyset være konstant på). Tallet på LED-lampen teller opp fra 0 til forhåndsinnstilt vakuumgrad (når det er opp til 5 og 19°Hg, vil maskinen pipe).
- c. Når vakuuet er ferdig, går maskinen automatisk inn i tetningsmodus. LED viser den forhåndsinnstilte forseglingstiden og begynner å telle ned til 0. Når forseglingen er ferdig, begynner maskinen å slippe ut luft.
- d. Når maskinen piper tre ganger, er hele prosessen ferdig. Maskinen vil være tilbake i arbeidsklar modus. LED-en og indikatorlysene vil vises tilsvarende.

Merk: Under prosessene over "b" og "c", trykker du på Seal-knappen, den går inn i Seal-modus på forhånd.

Hvordan støvsuge og MARINERE med poser

1. Velg vakuumpose
Velg en støvsugerpose av riktig størrelse. La det være minst 2,5 – 5 cm ekstra hoderom øverst på posen for å sikre lufttett forsegling av høy kvalitet.
2. Velg tetningsmodus og still inn forseglingstid
Trykk på Set-knappen når indikatorlampen for Marinare Time i på, mariner-modus er valgt. Trykk på knappen "+" eller "-" for å øke eller redusere marinertid. Tidsintervallet er 9–99 minutter.
3. Velg vakuumgrad
Trykk på Vakuumnivå, velg nødvendig vakuumgrad. Det finnes 6 alternativer: Maks. (29,3 inHg), Høy (29,0 inHg), Medium (27,5 inHg), Lav (26,0 inHg), Minimum (23,5 inHg) og Justerbar. Indikatorlampen vil lyse i henhold til valgt vakuumgrad. Når du velger det justerbare alternativet, trykker du på knappen "+" og "-" for å stille inn en hvilken som helst grad mellom 23,5–29,3 inHg
4. Sett vakuumposen med gjenstander inn i vakuumkammeret.
 - a. Sørg for at høyden på pakkeposen med væske eller fuktig mat skal være mindre enn høyden på forseglingsstangen.
 - b. Legg ned pakkingsposen, sørg for at posemunningen skal være over forseglingsstangen.
 - c. Åpne klemmen foran på kammeret, fest undersiden av posemunningen og trykk ned klemmen for å låse posen.

Merk: hele posen, inkludert posemunningen, skal være i vakuumkammeret

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

Merk: Under prosessene over "b" og "c", trykker du på Seal-knappen, den går inn i Seal-modus på forhånd.

Brukstips

Informasjon om matemballasje i poser

- Når maten pakkes inn, bør den være så fersk som mulig. Holdbarheten til vakuumpakkede produkter kan forlenges opptil

fem ganger sammenlignet med standard lagringsforhold.

- Myke, fuktige matvarer eller produkter som skal beholde formen sin bør fryses før de pakkes inn.
- Kjøtt, bær eller brød kan fryses i opptil 24 timer for å unngå frostskafer. Når produktene blir frosne og harde, er de klare til å bli vakuumpakket.
- Hvis fersk mat pakkes uten forhåndsfrysing, legg et brettet kjøkkenhåndkle mellom kjøttet og den øverste delen av rullen. Papir vil absorbere fuktighet.
- Flytende produkter som supper, ragout eller gratenger bør fryses i en form eller på et isbrett før vakuumballasje. Frosne og emballerte produkter skal merkes og legges i fryseren.
- Alle skarpe produkter (f.eks. ben, tørr pasta, ris) skal sikres med tørkepapir slik at de ikke lager hull i posen.
- Emballasjeposer må ikke brukes om igjen for tilberedning eller i mikrobølgeovnen. Ikke bruk poser som ble brukt til å oppbevare fersk fisk eller fete matvarer om igjen.
- Grønnsaker bør blanseres før de pakkes.
- Blanching er en metode for termisk behandling som består av korttids, men intensiv oppvarming. Grønnsaker kan forbrennes i kokende vann: de må settes en stund i kokende vann, og deretter tas ut og umiddelbart stanses i lav temperatur.
- Utfør vakuumporingsprosedyren som vanlig.

Ikke vakuumpakke sopp og hvitløk.

Informasjon om matlagring og sikkerhet

Vakuumkammer-emballasjemaskinen vil revolusjonere måten du kjøper og oppbevarer mat på. Fordi vakuumballasje fjerner forbrenning i fryseren og reduserer matsvinn, kan du nå dra nytte av å kjøpe mat i bulk uten fare for matavfall. Vakuumballasje med apparatet fjerner opptil 90 % av luften fra pakken. Dette vil bidra til å holde maten friskere opptil 5 ganger lenger enn under normale omstendigheter. Tørre matvarer som pasta, frokostblandinger og mel vil holde seg ferske fra start til slutt Pluss vakuumballasje forhindrer at ugress og andre insekter infiserer tørre varer.

Mat	Oppbevaring i støvsugerfryser	Oppbevaring i kjøleskap, støvsuger
Fersk okse- og kalvekjøtt	1-3 år	1 måned
Bakt kjøtt	1 år	1 måned
Fersk svinekjøtt	2-3 år	2-4 uker
Fersk fisk	2 år	2 uker
Fersk fjærkre	2-3 år	2-4 uker
Røkte kjøtt	3 år	6-12 uker
Ferske produkter, forbløffet	2-3 år	2-4 uker
Ferske frukter	2-3 år	2 uker
Harde oster	6 måneder	6-12 uker
Delikøttskiver	ikke anbefalt	6-12 uker
Fersk pasta	6 måneder	2-3 uker

Merknad: Tabellen ovenfor er kun ment som referanse. Ved fastsettelse av lagringsperioden, foreslå alltid de lokale sanitær-epidemiologiske forskriftene og HACCP.



Rengjøring og vedlikehold

- **OPPMERKSOMHET!** Koble alltid apparatet fra strømmettet og avkjøl før oppbevaring, rengjøring og vedlikehold.
- Ikke bruk vannstråle eller damprensere til rengjøring, og ikke skyv apparatet under vannet, da delene kan bli våte og det kan oppstå elektrisk støt.
- Hvis apparatet ikke holdes rent, kan dette ha en negativ innvirkning på produktets levetid og føre til en farlig situasjon.
- Matrester bør rengjøres og fjernes regelmessig fra produktet. Hvis produktet ikke rengjøres skikkelig, vil det redusere levetiden og kan føre til en farlig tilstand under bruk.

Rengjøring

- Rengjør den avkjølte utvendige overflaten med en klut eller svamp som er lett fuktet med en mild såpøløsning.
- Av hygieniske årsaker bør apparatet rengjøres tørt og etter bruk.
- Unngå å vann kommer i kontakt med de elektriske komponentene.
- Bruk aldri aggressive rengjøringsmidler, skuresvamber eller rengjøringsmidler som inneholder klor. Ikke bruk stållull, metallredskaper eller skarpe eller spisse gjenstander til rengjøring. Ikke bruk bensin eller løsemidler!
- Legg aldri apparatet i vann eller andre væsker.

Vedlikehold

- Kontroller maskinen regelmessig for å unngå alvorlige ulykker.
- Hvis du ser at apparatet ikke fungerer som det skal eller at det er et problem, må du slutte å bruke det, slå det av og kontakte leverandøren.
- Alt vedlikeholds-, installasjons- og reparasjonsarbeid må utføres av spesialiserte og autoriserte teknikere, eller anbefales av produsenten.

Transport og oppbevaring

- Før lagring må du alltid sørge for at apparatet er koblet fra strømforsyningen og helt avkjølt.
- Oppbevar produktet på et kjølig, rent og tørt sted.
- Plasser aldri tunge gjenstander på apparatet, da dette kan skade det.
- Ikke flytt produktet mens det er i drift. Koble produktet fra strømforsyningen når du beveger det og hold det i bunnen.

Feilsøking

Hvis produktet ikke fungerer som det skal, må du kontrollere tabellen nedenfor for å se om det er oppløsning. Hvis du fortsatt ikke kan løse problemet, kontakt leverandøren/tjenesteleverandøren.

Problemer	Mulig løsning
Apparatet slår seg ikke på	<ul style="list-style-type: none">• Kontroller at maskinen er skikkelig koblet til et jordet strømuttak.• Kontroller strømledningen for rifter og frynsjer. Ikke bruk maskinen hvis strømledningen er skadet.• Kontroller at strømkappen ble trykket inn riktig. LED-skjermen vil lyse når den er på.

Apparatet trekker ikke en komplett støvsuger med pose	<ul style="list-style-type: none">• Vakuumpose-/forseglingstiden er kanskje ikke stillt inn høyt nok. Still inn vakuumpose og forseglingstider høyere og støvsug igjen.• For å støvsuge og forsegle på riktig måte, må posen åpnes i vakuumkanmeret.• Hvis emballasjen er pakket fra en rullpose, sørg for at den første forseglingen er fullstendig og at det ikke er noen åpninger i noen av forseglingene.• Vakuumballasjemaskinen og vakuumposen må være rene, tørre og fri for rusk for at vakuumprosessen skal være vellykket. Tørk av overflaten på forseglingsstangen og innsiden av posen, og prøv igjen.
Støvsugerposen mister vakuumpose etter at den er forseglet	<ul style="list-style-type: none">• Skarpe gjenstander kan stikke hull i posene. For å unngå dette, dekk skarpe kanter med papirhåndkle og støvsug i en ny pose.• Noen frukter og grønnsaker kan avgi gasser (utgassing) hvis de ikke er riktig forvellet eller frosset før emballasjen. Åpne posen. Hvis du tror at matsvinn har begynt, kaster du mat. Hvis matsvinn ennå ikke har begynt, bør du spise med en gang. Kast maten hvis du er i tvil.
Produktet forseglers ikke posen ordentlig	<ul style="list-style-type: none">• Forseglingstiden er kanskje ikke lang nok. Øk forseglingstiden og prøv igjen.• Posene vil ikke forsegles hvis det finnes fuktighet, matrester eller rester i forseglingsområdet. Tørk innsiden av posen ren og prøv igjen.• Posen må plasseres riktig langs forseglingsstangen. Sørg for at hele posen er over forseglingsstangen og at det ikke er rynker i posens materiale.

Feilkodeidentifikasjon

Feilkoder	Mulig årsak	Mulig løsning
E01	Når maskinen suger opp maskinen en stund, lukkes ikke de to trykkbryterne.	<ul style="list-style-type: none">• Kontroller om vakuumløkket er lukket;• Kontroller at pakningene er riktig monteret;• Kontroller om pumpen fremdeles fungerer;• Kontroller om trykkbryterne fortsatt er gode (kontroller tilkoblingsrøret, trykkbrytere, 10P-datakabel osv.)
E02	Når maskinen går inn i forseglingsmodus, lukkes ikke mikrobryteren.	<ul style="list-style-type: none">• Kontroller om vakuumløkket er lukket;• Kontroller om mikrobryteren er riktig (GAS1-tilkoblingsledning, mikrobryter, 10P-datakabel osv.)
LP	Strømmen brytes plutselig under bruk av maskinen.	<ul style="list-style-type: none">• Trykk på "STOPP"-knappen for å slippe ut luften, deretter vil LP-en forsvinne.• Hvis den vises igjen, må du kontrollere strømforsynings-systemet (som strømløsning, stikkontakt, strømkort).

Garanti

Enhver feil som påvirker funksjonaliteten til produktet som blir synlig innen ett år etter kjøp, vil bli reparert ved gratis reparasjon eller erstatning, forutsatt at apparatet har blitt brukt og vedlikeholdt i henhold til instruksjonene og ikke har blitt



misbrukt eller misbrukt på noen måte. Dine lovbestemte rettigheter påvirkes ikke. Hvis apparatet kreves under garanti, oppgi hvor og når det ble kjøpt og inkluder kjøpsbevis (f.eks. kvittering).

I tråd med våre retningslinjer for kontinuerlig produktutvikling forbeholder vi oss retten til å endre produkt-, emballasje- og dokumentasjonsspesifikasjoner uten varsel.

Kassering og miljø



Når produktet tas ut av drift, må det ikke kastes sammen med annet husholdningsavfall. I stedet er det ditt ansvar å kaste avfallet ved å levere det til et angitt innsamlingssted. Manglende overholdelse av denne regelen kan straffes i henhold til

gjeldende forskrifter for avfallshåndtering. Den separate innsamlingen og resirkuleringen av avfallsutstyret på 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.

SLOVENŠČINA

Spoštovana stranka,

Zahvaljujemo se vam za nakup naprave **Hendi**. Pred prvo namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite ta navodila za uporabo, pri tem pa bodite še posebej pozorni na spodaj opisane varnostne predpise.


Varnostna navodila

- Napravo uporabljajte samo za predvideni namen, za katerega je bila zasnovana, kot je opisano v tem priročniku.
- Proizvajalec ni odgovoren za škodo, ki je nastala zaradi nepravilnega delovanja in nepravilne uporabe.
-  **NEVARNOST! NEVARNOST ELEKTRIČNEGA ŠOKA!** Naprave ne poskušajte popraviti sami. Električnih delov naprave ne 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. Vsa popravila lahko izvede samo dobavitelj ali usposobljena oseba, da se izogne nevarnosti ali poškodbam.
- **OPOZORILO!** Ko nameščate napravo, napajalni kabel po potrebi varno napeljte, da se izognete nenamernemu vlečenju, poškodbam, stiku z grelno površino ali nevarnosti spotikanja.
- **OPOZORILO!** Dokler je vtič v vtičnici, je naprava priključena na napajanje.
- **OPOZORILO!** Pred odklopom iz električnega omrežja, čiščenjem, vzdrževanjem ali shranjevanjem napravo **VEDNO** izklopite.
- Napravo priključite samo na električno vtičnico z napetostjo in frekvenco, navedeno na nalepki naprave.
- Vtiča/električnih priključkov se ne dotikajte z mokrimi ali vlažnimi rokami.
- Napravo in električni vtič/priključke hranite stran od vode

in drugih tekočin. Če naprava pade v vodo, takoj odstranite napajalne priključke. Naprave ne uporabljajte, dokler je ne preveri pooblaščen tehnik. Neupoštevanje teh navodil bo povzročilo življenjsko nevarna tveganja.

- Napajalnik priključite v lahko dostopno električno vtičnico, tako da lahko napravo takoj izključite v nujnih primerih.
- Prepričajte se, da kabel ne pride v stik z ostrimi ali vročimi predmeti in ga hranite stran od odprtega ognja. Nikoli ne vlecite napajalnega kabla, da ga odklopite iz vtičnice, vedno povlecite vtič.
- Naprave nikoli ne nosite s kablom.
- Nikoli ne poskušajte sami odpreti ohišja naprave.
- Ne vstavljajte predmetov v ohišje naprave.
- Med uporabo naprave nikoli ne puščajte brez nadzora.
- Napravo mora upravljati usposobljeno osebo v kuhinji restavracije, menzah ali baru itd.
- Naprave ne smejo uporabljati osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutilni 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 zunanega časovnika ali sistema za daljinsko upravljanje.
- Naprave ne postavljajte na grelni predmet (bencin, električni, štedilnik z ogeljem 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 vodovarni, stabilni, čisti, toplotno odporni in suhi površini.
- Naprava ni primerna za namestitev na območju, kjer je mogoče uporabiti vodni curek.
- Med uporabo pustite okoli naprave vsaj 20 cm prostora za prezračevanje.
- **OPOZORILO!** Vse prezračevalne odprtine na napravi naj ne ovirajo.

Posebna varnostna navodila

- Ta naprava je namenjena za komercialno uporabo.
- **POMEMBNO!** Prepričajte se, da je olje črpalke vsaj nad nivojem OLJA.
- Uporabljajte samo priloženo olje črpalke. Raven olja črpalke mora redno preverjati usposobljen serviser. Ne uporabljajte starega olja črpalke.
-  **PREVIDNOST! NEVARNOST OPEKLIN! VROČE POVRŠINE! NIKOLI SE NE DOTIKAJTE TESNILNE PALICE.** Med uporabo se ne dotikajte tesnilne palice. Obstaja nevarnost opeklin tudi po uporabi. Počakajte, da se tesnilni drog ohladi, preden se dotaknete.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga je treba zamenjati s posebnim kablom ali sklopom, ki je na voljo pri proizvajalcu ali njegovem servisnem zastopniku.



- **NEVARNOST STISKANJA ROK!** Pri zapiranju pokrova bodite previdni.



Predvidena uporaba

- Ta naprava je namenjena za uporabo v komercialne namene, na primer v kuhinjah restavracij, menz, bolnišnic in komercialnih podjetij, kot so pekarnice, mesnice itd., vendar ne za stalno množično proizvodnjo hrane.
- Naprava je zasnovana za sesanje in tesnjenje plastičnih vrečk z živili v notranjosti. Kakršna koli druga uporaba lahko povzroči poškodbe naprave ali telesne poškodbe.
- Delovanje naprave za kateri koli drug namen se šteje za zlorabo naprave. Uporabnik je izključno odgovoren za nepravilno uporabo naprave.

Namestitev ozemljitve

Ta naprava je razvrščena v **razred I zaščite** in mora biti priključena na zaščitno podlago. Ozemljitev zmanjšuje tveganje električnega udara z zagotavljanjem ubežne žice za električni tok. Ta naprava je opremljena z napajalnim kablom z ozemljitvenim vtičem ali električnimi priključki z ozemljitveno žico. Priključki morajo biti pravilno nameščeni in ozemljeni.

Glavni deli izdelka

(Slika 1 na strani 3)

1. Pokrov sesalnika
2. Nadzorna plošča

Rezervni deli ali dodatki

1. Napajalni kabel
2. Tesnilna palica

OPOMBA! Zvitik vakuumske vrečke ni priložen.

Nadzorna plošča

(Slika 2 na strani 3)

- A. Gumb za vklop/izklop (Power)

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

- B. Gumb za zagon (Start)

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

- C. Gumb za tesnilo (Seal)

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

- D. Gumb za zaustavitev (Stop)

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

- E. Gumb za nastavev (nastavi)

Pritisnite gumb Nastavev, izberite način vakuumskega tesnila ali način vakuumskega marinata (indikatorska lučka bo ustrezno vklopljena). Pritisnite tipko »+« in »-«, da pri-

lagodite čas tesnila ali čas mariniranja (čas se prikaže na LED-diodi).

- F. Gumb za raven vakuuma (raven vakuuma)

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

- G. LED zaslon

1. Pokažite stopnjo vakuuma v realnem času.

2. Pokažite čas tesnila ali čas mariniranja.

- H. Gumb za prilagoditev (»+« in »-«)

1. Prilagodite čas tesnila

2. Prilagodite čas mariniranja

3. Prilagodite stopnjo vakuuma

- I. Indikatorske lučke

11. Označuje delovni postopek

12. Označuje stopnjo vakuuma

Priprava pred uporabo

- Odstranite vso zaščitno embalažo in ovojo.
- Preverite, ali je pripomoček v dobrem stanju in z vsemi dodatki. V primeru nepopolne ali poškodovane dostave se nemudoma obrnite na dobavitelja. V tem primeru naprave ne uporabljajte.
- Pred uporabo očistite dodatno opremo in napravo (glejte == > Čiščenje in vzdrževanje).
- Prepričajte se, da je naprava popolnoma suha.
- Napravo postavite na vodoravno, stabilno in toplotno odporno površino, ki je varna pred brizganjem vode.
- Če nameravate napravo shraniti v prihodnosti, jo shranite.
- Navodila za uporabo shranite za prihodnjo uporabo.

OPOMBA! Zaradi ostankov v proizvodnji lahko naprava v prvih nekaj uporabah oddaja lahek vonj. To je normalno in ne kaže na kakršno koli napako ali nevarnost. Prepričajte se, da je naprava dobro prežarcavana.

Navodila za uporabo

Priprave

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

Kako sesati in zatesniti z vrečkami

1. Izberite vakuumsko vrečko

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

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

Pritisnite raven vakuuma, izberite potrebno stopnjo vakuuma. Obstaja 6 možnosti: Maks. (29,3 inHg), visoka (29,0 inHg), srednja (27,5 inHg), nizka (26,0 inHg), minimalna (23,5 inHg) in nastavljava. Kontrolna lučka sveti glede na izbrano stopnjo vakuuma. Ko izberete nastavljava možnost,



pritisnite gumb »+« in »-«, da nastavite kakršno koli stopnjo med 23,5–29,3 palca.

4. Vakuumsko vrečko s predmeti položite v vakuumsko komoro.
 - a. Prepričajte se, da mora biti višina vrečke za pakiranje s tekočimi ali vlažnimi živili manjša od višine tesnilne palice.
 - b. Položite vrečko za pakiranje in poskrbite, da bodo usta vrečke čez tesnilni drog.
 - c. Odprite sponko na sprednji strani komore, pripnite spodnjo stran ustja vrečke in pritisnite sponko, da zaklenete vrečko.

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

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

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

Kako sesati in pomoriti z vrečkami

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

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

vakuumski komori

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

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

Nasveti za uporabo

Informacije o pakiranju hrane v vrečah

- V trenutku pakiranja morajo biti živila čim bolj sveža. Rok uporabnosti vakuumsko pakiranih izdelkov se lahko v primerjavi s standardnimi pogoji shranjevanja podaljša do petkrat.
- Mehka, vlažna živila ali izdelke, ki morajo ohraniti svojo obliko, je treba pred pakiranjem zamrzniti.
- Meso, jagode ali kruh lahko zamrznete do 24 ur, da preprečite opeklino v zamrzovalniku. Ko se izdelki zamrznejo in trde, so pripravljeni za vakuumsko pakiranje.
- Če sveža živila pakirate brez predhodnega zamrzovanja, položite zloženo papirnato kuhinjsko brisačo med meso in zgornji del zvitka. Papir bo absorbiral vlago.
- Tekoči izdelki, kot so juhe, ragouti ali gratinirani, morajo biti pred vakuumsko embalažo zamrznjeni v posodi ali na pladnju za led. Zamrznjene in pakirane izdelke je treba označiti in dati v zamrzovalnik.
- Vse izdelke z ostrimi robovi (npr. kosti, suhe testenine, riž) je treba zavarovati s papirnatimi brisačami, tako da ne udarijo vrečke.
- Embalažne vrečke ne smete ponovno uporabiti za kuhanje ali v mikrovalovni pečici. Ne uporabljajte vrečk, ki so bile uporabljene za shranjevanje svežih rib ali mastnih živil.
- Zelenjava mora biti pred pakiranjem blanširana.
- Blanching je metoda toplotne obdelave, ki je sestavljena iz kratkega časa, vendar intenzivnega ogrevanja. Zelenjava se lahko blanšira v vreli vodi: nekaj časa jih je treba dati v vrelo vodo, nato pa vzeti in takoj ugasniti pri nizki temperaturi.
- Postopek vakuumске embalaže izvedite kot običajno.

Ne vakuumirajte gob in česna.



Informacije o shranjevanju hrane in varnosti

Embaložni stroj vakuumske komore bo spremenil način nakupa in shranjevanja hrane. Ker vakuumska embalaža deluje tako, da odstrani zmrzovanje in počasno kvarjenje hrane, lahko zdaj izkoristite nakup hrane v razsutem stanju brez nevarnosti živilskih odpadkov. Vakuumska embalaža z napravo odstrani do 90 % zraka iz embalaže. To bo pomagalo ohraniti svežo hrano do 5-krat dlje kot v običajnih okoliščinah. Suha živila, kot so testenine, žitarice in moka, bodo od začetka do konca ostala sveža, vakuumska embalaža Plus pa preprečuje, da bi tkalci in druge žuželke napadli suho blago.

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

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

Čiščenje in vzdrževanje

- **POZORNOST!** Pred shranjevanjem, čiščenjem in vzdrževanjem napravo vedno odklopite iz električnega omrežja in se ohladite.
- Za čiščenje ne uporabljajte vodnega curka ali čistila za paro in naprave ne potiskajte pod vodo, saj se deli 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 življenjsko dobo in lahko med uporabo povzroči nevarno stanje.

Čiščenje

- Ohlajeno zunanjo površino očistite s krpo ali gobico, rahlo navlaženo z blago milnico.
- Zaradi higiene je treba napravo očistiti pred in po uporabi.
- Preprečite stik vode z električnimi komponentami.
- Nikoli ne uporabljajte agresivnih čistilnih sredstev, abrazivnih gobic ali čistilnih sredstev, ki vsebujejo klor. Za čiščenje ne uporabljajte jeklene volne, kovinskih pripomočkov ali ostrih ali konicastih predmetov. Ne uporabljajte bencina ali topil!
- Naprave nikoli ne potaplajte v vodo ali druge tekočine.

Vzdrževanje

- Redno preverjajte delovanje naprave, da preprečite resne nesreče.
- Če opazite, da naprava ne deluje pravilno ali da pride do težave, jo prenehajte uporabljati, izklopite in se obrnite na dobavitelja.
- Vsa vzdrževalna dela, instalacije in popravila morajo izvajati specializirani in pooblašteni tehniki ali jih priporoča proizvajalec.

Prevoz in skladiščenje

- Pred shranjevanjem se vedno prepričajte, da je bila naprava odklopljena iz napajanja in popolnoma ohlajena.
- Napravo shranjujte na hladnem, čistem in suhem mestu.
- Na napravo nikoli ne postavljajte težkih predmetov, saj bi to lahko poškodovalo napravo.
- Naprave ne premikajte med delovanjem. Med premikanjem napravo izključite iz napajanja in jo držite na dnu.

Odpravljanje težav

Če naprava ne deluje pravilno, preverite spodnjo tabelo za raztopino. Če težave še vedno ne morete odpraviti, se obrnite na dobavitelja/ponudnika storitev.

Težave	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. Če je napajalni kabel poškodovan, stroja ne uporabljajte.• Prepričajte se, da je gumb za vklop/izklop pravilno pritisnjen. LED-zaslon sveti, ko je vklopljen.
Naprava ne potegne celotnega vakuuma z vrečko	<ul style="list-style-type: none">• Čas vakuuma/tesnila morda ni dovolj visok. Nastavite čas vakuuma in tesnila višje in ponovno vakuimirajte.• Za pravilno sesanje in tesnjenje mora biti odprtina vrečke znotraj vakuumske komore.• Če je embalaža iz vrečke z vzitkom, se prepričajte, da je prvo tesnilo popolno in da v obeh tesnilih ni vrzeli.• Vakuuum ski pakirni stroj in vakuumska vrečka morata biti čista, suha in brez odpadkov, da bo postopek vakuuma uspešen. Obrišite površino tesnilne palice in notranjost vrečke ter poskusite znova.
Vakuumska vrečka po zapečatenju 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 vakuimirajte v novi vrečki.• Nekatero sadje in zelenjava lahko sprostita pline (izplinjanel), če pred pakiranjem niso ustrezno blansirani ali zamrznjeni. Odprite vrečko. Če menite, da se je začelo krčenje hrane, zavrzite hrano. Če se kvarjenje hrane še ni začelo, ga takoj zaužite. Če ste v dvomih, zavrzite hrano.



<p>Naprava ne zatesni vrečke pravilno</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Čas zatesnitve morda ne bo dovolj dolg. Povečajte čas tesnila in poskusite znova. • Vrečke ne bodo zatesnile, če je v območju tesnila prisotna vlaga, delci hrane ali ostanki. Notranjost vrečke obrišite čisto in poskusite znova. • Torbica mora biti pravilno nameščena vzdolž tesnilne palice. Prepričajte se, da je celotna vrečka nad tesnilnim drogom in da v materialu vrečke ni gub.
---	---


Identifikacija kode napake

Kode napak	Možni vzrok	Možna rešitev
E01	<p>Ko se stroj nekaj časa sesa, se dve tlačni stikali ne zapreta.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Preverite, ali je pokrov vakuumu zaprt; • Preverite, ali so tesnila pravilno sestavljena; • Preverite, ali črpalka še vedno deluje; • Preverite, ali so tlačna stikala še vedno dobra (preverite priključno cev, tlačna stikala, podatkovni kabel 10P itd.)
E02	<p>Ko stroj vstopi v način zatesnitve, se mikrostikalo ne zapre.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Preverite, ali je pokrov vakuumu zaprt; • Preverite, ali je mikrostikalo pravilno (priključna žica GAS1, mikrostikalo, podatkovni kabel 10P itd.)
LP	<p>Moč se med delovanjem stroja nenadoma izgubi.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pritisnite gumb »STOP«, da sprožite zrak, nato pa LP izgine. • Če se ponovno pojavi, preverite napajalni sistem (kot so napajalni kabel, vtičnica, napajalna plošča).

Garancija

Okvare, ki vplivajo na funkcionalnost naprave in se pojavijo v enem letu po nakupu, se popravijo s brezplačnim popravilom ali zamenjavo, če je bila naprava uporabljena in se je ohranila v skladu z navodili in ni bila zlorabljena ali napačno uporabljena. To ne vpliva na vaše zakonske pravice. Če je za napravo veljala garancija, navedite, kje in kdaj je bila kupljena, in priložite 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 odvržete na ustrezno zbirno mesto. Neupoštevanje tega pravila lahko kaznuje v skladu z veljavnimi predpisi o odlaganju odpadkov. Ločeno zbiranje in recikliranje vaše odpadne opreme v času odlaganja bo pomagalo ohraniti naravne vire in zagotoviti, da se reciklira na način, ki varuje zdravje ljudi in okolje.
 Za več informacij o tem, kam lahko odložite svoje odpadke za recikliranje, se obrnite na lokalno komunalno podjetje. Proizvajalci in uvozniki ne prevzemajo odgovornosti za recikliranje, obdelavo in ekološko odstranjevanje, bodisi neposredno bodisi prek javnega sistema.

Bästa kund,

Tack för att du köper denna apparat från Hendi. Läs denna bruksanvisning noggrant och var särskilt uppmärksam på de säkerhetsföreskrifter som anges nedan, innan du installerar och använder produkten för första gången.

Säkerhetsinstruktioner

- Använd apparaten endast för avsett ändamål som den är avsedd för, enligt beskrivningen i denna handbok.
- Tillverkaren är inte ansvarig för skador som orsakas av felaktig användning eller felaktig användning.
-  **FARA! RISK FÖR ELSTÖTAR!** Försök inte reparera produkten själv. Sänk inte ned apparatens elektriska delar i vatten eller andra vätskor. Håll aldrig produkten under rinnande vatten.
- **ANVÄND ALDRIG EN SKADAD APPARAT!** Kontrollera de elektriska anslutningarna och sladden regelbundet med avseende på skador. Om produkten är skadad, koppla bort den från eluttaget. Reparationer får endast utföras av en leverantör eller kvalificerad person för att undvika fara eller skada.
- **VARNING!** Vid placering av produkten ska strömkabeln dras säkert om det behövs för att undvika att oavsiktligt dra, skadas, komma i kontakt med värmeytan eller orsaka snubbelrisk.
- **VARNING!** Så länge kontakten sitter i uttaget är produkten ansluten till strömförsörjningen.
- **VARNING!** Stäng ALLTID av apparaten innan den kopplas bort från strömförsörjningen, rengöring, underhåll eller förvaring.
- Anslut endast produkten till ett eluttag med den spänning och frekvens som anges på produktens etikett.
- Vidrör inte stickkontakten/elektriska anslutningar med våta eller fuktiga händer.
- Håll apparaten och elkontakten/anslutningarna borta från vatten och andra vätskor. Om produkten faller i vatten, ta omedelbart bort strömförsörjningsanslutningarna. Använd inte produkten förrän den har kontrollerats av en certifierad tekniker. Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kommer att orsaka livshotande risker.
- Anslut strömförsörjningen till ett lättåtkomligt eluttag så att du kan koppla bort produkten omedelbart i en nödsituation.
- Se till att sladden inte kommer i kontakt med vassa eller heta föremål och håll den borta från öppen eld. Dra aldrig i nätsladden för att dra ut den ur vägguttaget, dra alltid i stickkontakten.
- Bär aldrig apparaten i sladden.
- Försök aldrig öppna apparatens hölje själv.
- För inte in föremål i apparatens hölje.
- 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.


SE



Underlåtenhet att göra detta kan utgöra en säkerhetsrisk för användaren och kan skada produkten. Använd endast originaldelar och tillbehör.

- Använd inte produkten med en extern timer eller ett fjärrkontrollsystem.
- Placera inte produkten på ett värmeobjekt (bensin, elektrisk spis, kolspis, etc.).
- Täck inte över produkten när den är i drift.
- Placera inga föremål ovanpå produkten.
- Använd inte apparaten i närheten av öppen eld, explosiva eller lättantändliga material. Använd alltid produkten på en horisontell, stabil, ren, värmetålig och torr yta.
- Produkten är inte lämplig för installation i ett område där vattenstråle kan användas.
- Lämna ett utrymme på minst 20 cm runt apparaten för ventilation under användning.
- **VARNING!** Håll alla ventilationsöppningar på produkten fria från hinder.

Särskilda säkerhetsanvisningar

- Denna produkt är avsedd för kommersiellt bruk.
- **VIKTIGT!** Kontrollera att pumpoljan är minst över OLJENIVÅN.
- Använd endast medföljande pumpolja. Pumpens oljenivå ska kontrolleras regelbundet av en kvalificerad servicetekniker. Använd inte gammal pumpolja.
-  **FÖRSIKTIGHET! RISK FÖR BRÄNSKADOR! HETA YTOR! VIDRÖR ALDRIG TÄTNINGSLISTEN.** Vidrör inte tätningstången när den används. 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 specialsladd eller en specialenhet som kan beställas från tillverkaren eller dennes serviceombud.

RISK FÖR HANDKROSSNING! Var försiktig när du stänger locket.



Avsedd användning

- Den här produkten är avsedd att användas i kommersiella apparater, t.ex. i restauranger, matsalar, sjukhus och kommersiella företag som bagerier, smörgåsar osv., men inte för kontinuerlig massproduktion av mat.
- Produkten är avsedd för dammsugning och förslutning av plastpåsar med mat inuti. All annan användning kan leda till skada på apparaten eller personskada.
- Användning av apparaten för något annat ändamål ska betraktas som missbruk av apparaten. Användaren är ensam ansvarig för felaktig användning av enheten.

Jordningsinstallation

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

Denna apparat är utrustad med en nätsladd med jordad kontakt eller elektriska anslutningar med jordad kabel. Anslutningarna måste vara korrekt installerade och jordade.

Produktens huvuddelar

(Fig. 1 på sidan 3)

1. Vakuumlock
2. Kontrollpanel

Reservdelar eller tillbehör

1. Nätsladd
2. Tätningstång

NOTERA! Dammsugarrulle ingår inte.

Kontrollpanel

(Fig. 2 på sidan 3)

A. Strömknapp (ström)

När maskinen är ansluten till elnätet visas lysdiod (G) AV, tryck på PÅ/AV-knappen, lysdiod (G) visar den förinställda förslutningstiden (eller marinattiden) och sedan den förinställda vakuumgraden. Maskinen är nu klar att arbeta. Tryck på PÅ/AV-knappen för att återgå till standby-läge. Lysdioden (G) visar AV.

B. Startknapp (start)

När maskinen är klar att arbeta trycker du på Start-knappen. Maskinen går in i vakuumtät läge eller vakuummarinat läge (enligt inställningsläge).

C. Tätningknapp (försegling)

Under vakuumläget trycker du på tätningknappen, stoppar vakuumprocessen och går in i tätningläget.

D. Stoppknapp (stopp)

Tryck på stoppknappen för att stoppa alla pågående processer.

E. Inställningsknapp (Inställd)

Tryck på Set-knappen, välj vakuumförseglingläge eller vakuummarinatläge (indikatorlampan tänds). Tryck på knappen "+" och "-" för att justera förseglingstiden eller marinattiden (tiden visas på LED-lampan).

F. Vakuumnivåknapp (vakuumnivå)

Tryck på vakuumnivåknappen, välj den vakuumgrad som behövs (indikator lyser med en enhet inHg). När du väljer JUSTERBAR, tryck på knappen "+" och "-" för att ställa in vilken vakuumnivå som helst (vakuumnivån visas på LED-lampan).

G. LED-display

1. Visa vakuumgraden i realtid.
2. Visa sältid eller marinattid.

H. Justeringsknapp ("+" och "-")

1. Justera tätningstiden
2. Justera marinattiden
3. Justera vakuumgrad

I. Indikatorlampor

1. Ange arbetsprocess
2. Ange vakuumgrad

Förberedelse före användning

- Ta bort allt skyddsemballage och emballage.
- Kontrollera att apparaten är i gott skick och med alla tillbehör. Vid ofullständig eller skadad leverans, kontakta leverantören omedelbart. Använd i så fall inte enheten.
- Rengör tillbehören och produkten före användning (se == > Rengöring och underhåll).
- Se till att produkten är helt torr.
- Placera produkten på en horisontell, stabil och värmebeständig yta.

dig yta som är säker mot vattenstänk.

- Behåll förpackningen om du tänker förvara produkten i framtiden.
- Spara bruksanvisningen för framtida bruk.

NOTERA! På grund av tillverkningsrester kan apparaten avge en svag lukt under de första användningstillfällena. Detta är normalt och indikerar inte någon defekt eller fara. Se till att produkten är välventilerad.

Driftsinstruktioner

Förberedelser

- Läs bruksanvisningen noggrant före användning.
- Anslut ett jordat eluttag.
- Öppna locket, tryck på strömknappen, maskinen är redo att arbeta, lysdioden visar driftläget senaste gången. Använd nu maskinen för vakuumpackning.

Hur man dammsuger och förseglar med påsar

1. Välj dammsugarpåse
Välj rätt storlek på vakuumpåsen. Lämna minst 2,5-5 cm extra utrymme ovanför påsen för att säkerställa en lufttät förslutning av hög kvalitet.
 2. Välj tätningssläge och ställ in tätningstid
Tryck på knappen Set när indikeringslampan för Seal Time är på, varvid tätningssläget är valt. Tryck på knappen "+" eller "-" för att öka eller minska tätningstiden, tidsintervallet är 0-6 sekunder.
 3. Välj vakuumgrad
Tryck på Vakuumnivå, välj den vakuumgrad som behövs. Det finns 6 alternativ: Max (29,3 inHg), Hög (29,0 inHg), Medel (27,5 inHg), Låg (26,0 inHg), Minimal (23,5 inHg) och Justerbar. Indikatorlampan lyser enligt vald vakuumgrad. När alternativet Justerbar väljs, tryck på knapparna + och - för att ställa in valfri grad mellan 23,5-29,3inHg.
 4. Placera vakuumpåsen med föremål i vakuumkammaren.
 - a. Se till att packningspåsens höjd med flytande eller fuktigt mat är mindre än tätningsslagens höjd.
 - b. Lägg ner packpåsen, se till att påsöppningen är över förslutningsstängan.
 - c. Öppna klämman på kammarens framsida, kläm fast påsens undersida och tryck ned klämman för att låsa påsen.
- Obs! Hela påsen inklusive påsens mynning ska vara inuti vakuumkammaren.**
5. Arbetsprocess (Vacuum-Seal)
 - a. Stäng locket, tryck på startknappen, enheten är redo för drift.
 - b. Pumpen börjar fungera. Indikatorlampan för den förinställda vakuumgraden börjar blinka (när vakuumgraden når den förinställda graden lyser indikatorlampan konstant). Siffran på lysdioden kommer att räkna upp från 0 till förinställd vakuumgrad (när den är upp till 5 och 19 Hg kommer maskinen att pipa).
 - c. När vakuumet är klart går maskinen in i tätningssläge automatiskt. Lysdioden visar den förinställda förslutningstiden och börjar räkna ner till 0. När tätningen är klar börjar maskinen att släppa ut luft.
 - d. När maskinen piper tre gånger är hela processen klar. Maskinen är tillbaka i driftklart läge. LED-lampan och indikatorlamporna kommer att visa motsvarande.

Obs! Under processen "b" och "c" ovan, tryck på knappen Seal, så kommer den att gå in i tätningssläge i förväg.

Dammsuga och MARINERA med påsar

1. Välj dammsugarpåse
Välj rätt storlek på vakuumpåsen. Lämna minst 2,5-5 cm extra utrymme ovanför påsen för att säkerställa en lufttät förslutning av hög kvalitet.
 2. Välj tätningssläge och ställ in tätningstid
Tryck på knappen Set när kontrollampan för Marinade Time är på, marinateläget är valt. Tryck på knappen "+" eller "-" för att öka eller minska marinattiden, tidsintervallet är 9-99 minuter.
 3. Välj vakuumgrad
Tryck på Vakuumnivå, välj den vakuumgrad som behövs. Det finns 6 alternativ: Max (29,3 inHg), Hög (29,0 inHg), Medel (27,5 inHg), Låg (26,0 inHg), Minimal (23,5 inHg) och Justerbar. Indikatorlampan lyser enligt vald vakuumgrad. När du väljer alternativet Justerbar, tryck på knapparna + och - för att ställa in valfri grad mellan 23,5-29,3inHg
 4. Placera vakuumpåsen med föremål i vakuumkammaren.
 - a. Se till att packningspåsens höjd med flytande eller fuktigt mat är mindre än tätningsslagens höjd.
 - b. Lägg ner packpåsen, se till att påsöppningen är över förslutningsstängan.
 - c. Öppna klämman på kammarens framsida, kläm fast påsens undersida och tryck ned klämman för att låsa påsen.
- Obs! Hela påsen inklusive påsöppningen ska vara inuti vakuumkammaren**
5. Arbetsprocess (Vakuum-Marinat)
 - a. Stäng locket, maskinen startar och byter till vakuum och marinerar. En cykel tar 9 minuter, Du kan ställa in upp till 11 cykler (99 minuter). En hel cykel vecklas ut enligt följande: generera ett vakuum - hålla ett vakuum - utlopp. Tid som krävs för att generera vakuum och tömma cirka 1 minut. Tid för vakuumhållning cirka 8 minuter.
 - b. Pumpen börjar fungera. Indikatorlampan för den förinställda vakuumgraden börjar blinka (när vakuumgraden når den förinställda graden lyser indikatorlampan konstant). Siffran på lysdioden kommer att räkna upp från 0 till förinställd vakuumgrad (när den är upp till 5 och 19 Hg kommer maskinen att pipa).
 - c. När vakuumet är klart övergår maskinen automatiskt till marinatläge. Den marina tiden som visas på displayen räknas ned varje minut. Efter att ha räknat av värdet för en multipel av 9, börjar vakuumkammaren att släppa in luft i påsen. När processen med att släppa in luft avslutas upprepas vakuum- och marinatläget tills nedräkningen når 0. Processen är klar.
 - d. När maskinen piper tre gånger är hela processen klar. Maskinen är tillbaka i driftklart läge. LED-lampan och indikatorlamporna kommer att visa motsvarande.

Obs! Under processen "b" och "c" ovan, tryck på knappen Seal, så kommer den att gå in i tätningssläge i förväg.

Användningstips

Information om livsmedelsförpackningar i påsar

- Vid förpackningstillfället ska livsmedlen vara så fräska som möjligt. Hållbarhetstiden för vakuumförpackade produkter kan förlängas upp till fem gånger jämfört med standardförvaringsförhållandena.
- Mjuka, fuktiga livsmedel eller produkter som ska behålla sin form ska frysas innan de förpackas.



- Kött, bär eller bröd kan frysas i upp till 24 timmar för att undvika brännskador i frysen. När produkterna fryser och hårdnar är de redo att vakuumförpackas.
- Om färsk mat packas utan förfrysning, placera en vikt kökshandduk av papper mellan köttet och den övre delen av rullten. Papperet absorberar fukt.
- Flytande produkter som soppor, utslag eller gratängar ska frysas i en skål eller på en isbricka innan vakuumförpackning. Frysta och förpackade produkter ska märkas och placeras i frysen.
- Alla produkter med vassa kanter (t.ex. ben, torr pasta, ris) ska säkras med pappershanddukar så att de inte stansar påsen.
- Förpackningspåsar får inte återanvändas för matlagning eller i mikrovågsugnen. Återanvänd inte påsar som använts för förvaring av färsk fisk eller fetthaltiga livsmedel.
- Grönsaker ska blekas innan de förpackas.
- Blanching är en metod för termisk bearbetning som består av kortids men intensiv uppvärmning. Grönsaker kan vara blancherade i kokande vatten: de måste placeras en stund i kokande vatten, sedan tas ut och omedelbart kylas i låg temperatur.
- Utför vakuumförpackningsproceduren som vanligt.

Vakuumförpacka inte svamp och vitlök.

Information om förvaring av livsmedel och säkerhet

Vakuumpkammarens förpackningsmaskin kommer att revolutionera sättet du köper och förvarar mat. Eftersom vakuumförpackningar fungerar för att eliminera brännskador från frysen och matrester kan du nu dra nytta av att köpa mat i bulk utan att riskera matavfall. Vakuumförpackningen med apparaten avlägsnar upp till 90 % av luften från förpackningen. Detta hjälper till att hålla maten fräsch upp till 5 gånger längre än under normala förhållanden. Torra livsmedel som pasta, flingor och mjöl håller sig fräscha från början till slut. Plus vakuumförpackningar förhindrar att kladd och andra insekter angriper torra varor.

Livsmedel	Förvaring till frysskåp	Kylskåpsförvaring till dammsugare
Färskt nötkött och kalvkött	1-3 år	1 månad
Malt kött	1 år	1 månad
Färskt fläskkött	2-3 år	2-4 veckor
Färsk fisk	2 år	2 veckor
Färsk fågel	2-3 år	2-4 veckor
Rökt kött	3 år	6-12 veckor
Färsk råvaror, blekta	2-3 år	2-4 veckor
Färsk frukt	2-3 år	2 veckor
Hårda ostar	6 månader	6-12 veckor
Skiva deli-kött	rekommenderas inte	6-12 veckor
Färsk pasta	6 månader	2-3 veckor

Anmärkning: Ovanstående tabell är endast avsedd som referens. Vid fastställande av lagringsperioden, föreslår alltid lo-

kala sanitetsepidemiologiska föreskrifter och HACCP.

Rengöring och underhåll

- **UPPMÄRKSAMHET!** Koppla alltid bort produkten från eluttaget och låt den svalna före förvaring, rengöring och underhåll.
- Använd inte vattenstråle eller ångrengöringsmedel för rengöring och tryck inte apparaten under vattnet eftersom delarna kan bli våta och elektriska stötar kan uppstå.
- Om produkten inte hålls ren kan detta påverka produktens livslängd 0 negativt och leda till en farlig situation.
- Matrester bör rengöras regelbundet och avlägsnas från produkten. Om produkten inte rengörs ordentligt minskar dess livslängd och kan leda till ett farligt tillstånd under användning.

Rengöring

- Rengör den kylida utsidan med en trasa eller svamp lätt fuktad med en mild tvålösning.
- Av hygieniska skäl bör produkten rengöras före och efter användning.
- Undvik att vatten kommer i kontakt med de elektriska komponenterna.
- Använd aldrig aggressiva rengöringsmedel, slipande svampar eller rengöringsmedel som innehåller klor. Använd inte stålull, metalliska redskap eller vassa eller spetsiga föremål för rengöring. Använd inte bensin eller lösningsmedel!
- Sänk aldrig ned apparaten i vatten eller andra vätskor.

Underhåll

- Kontrollera regelbundet produktens funktion för att förhindra allvarliga olyckor.
- Om du ser att produkten inte fungerar som den ska eller om det är något problem, sluta använda den, stäng av den och kontakta leverantören.
- Allt underhålls-, installations- och reparationsarbete måste utföras av specialiserade och auktoriserade tekniker eller rekommenderas av tillverkaren.

Transport och förvaring

- Se alltid till att produkten har kopplats bort från strömförsörjningen och att den har svalnat helt före förvaring.
- Förvara apparaten på en sval, ren och torr plats.
- Placera aldrig tunga föremål på apparaten eftersom det kan skada den.
- Flytta inte produkten medan den är igång. Koppla bort produkten från strömförsörjningen när du flyttar den och håll den i botten.

Felsökning

Om produkten inte fungerar som den ska, se tabellen nedan för att se hur lösningen fungerar. Om du fortfarande inte kan lösa problemet, kontakta leverantören/tjänsteleverantören.

Problem	Möjlig lösning
Produkten slås inte på	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrollera att maskinen är korrekt ansluten till ett jordat uttag. • Kontrollera att nätsladden inte är sliten eller sliten. Använd inte maskinen om strömsladden är skadad. • Se till att strömknappen trycktes in ordentligt. LED-skärmen tänds när den är på.



Apparaten drar inte ut ett komplett vakuum med påse	<ul style="list-style-type: none"> Vakuum/tätningstid kanske inte är tillräckligt högt inställd. Ställ in vakuum- och tätningstider högre och vakuum igen. För att kunna vakuumsuga och försegla ordentligt måste påsens öppning vara inne i vakuumkammaren. Om förpackningen kommer från en rullpåse, se till att den första förseglingen är komplett och att det inte finns några mellanrum i någon av förseglarna. Vakuumförpackningsmaskin och vakuumpåse måste vara rena, torra och fria från skräp för att vakuumprocessen ska lyckas. Torka av tätningstens yta och insidan av påsen och försök igen.
Vakuumpåsen förlorar vakuum efter att den har förseglats	<ul style="list-style-type: none"> Vassa föremål kan punktera små hål i påsar. Förhindra detta genom att täcka vassa kanter med pappershandduk och dammsuga i en ny påse. Vissa frukter och grönsaker kan avge gaser (gaser som inte går ut) om de inte är ordentligt förvanskade eller frusna innan de förpackas. Öppna påsen. Om du tror att matförstörelsen har börjat, kassera maten. Om matförsämringen ännu inte har börjat, inta omedelbart. Om du är osäker, kassera maten.
Produkten förseglar inte påsen ordentligt	<ul style="list-style-type: none"> Tätningstiden kanske inte är tillräckligt lång. Öka tätningstiden och försök igen. Påsarna förseglas inte om det finns fukt, partiklar eller skräp i tätningområdet. Torka av påsens insida och försök igen. Påsen måste placeras korrekt längs tätningstången. Se till att hela påsen är över tätningstangen och att det inte finns några veck i påsens material.

Identifiering av felkod

Felkoder	Möjlig orsak	Möjlig lösning
E01	När maskinen har varit i vakuum under en tid stängs inte de två tryckbrytarna.	<ul style="list-style-type: none"> Kontrollera om vakuumlöcket är stängt; Kontrollera att tätningspackningarna är korrekt monterade. Kontrollera om pumpen fortfarande fungerar Kontrollera om tryckvakterna fortfarande är bra (kontrollera anslutningsröret, tryckvakterna, 10P-datakabeln osv.)
E02	När maskinen går in i tätningläge stängs inte mikrobrytaren.	<ul style="list-style-type: none"> Kontrollera om vakuumlöcket är stängt; Kontrollera att mikrobrytaren är korrekt (GAS) anslutningskabel, mikrobrytare, 10P-datakabel osv.)
LP	Strömmen bryts plötsligt under drift av maskinen.	<ul style="list-style-type: none"> Tryck på knappen "STOPP" för att släppa ut luften och sedan försvinner LP. Om den visas igen, kontrollera strömförsörjningssystemet (t.ex. nätsladd, eluttag, elektronikort).

Garanti

Alla defekter som påverkar produktens funktion och som blir uppenbara inom ett år efter inköpet kommer att repareras genom kostnadsfri reparation eller utbyte, förutsatt att produkten har använts och underhållits i enlighet med instruktionerna och inte har missbrukats eller missbrukats på något sätt. Dina lagstadgade rättigheter påverkas inte. Om produkten omfattas av garantin ska du ange var och när den köptes och inkludera inköpsbevis (t.ex. kvitto).

I enlighet med vår policy för kontinuerlig produktutveckling förbehåller vi oss rätten att ändra specifikationerna för produkt, förpackning och dokumentation utan föregående meddelande.

Kassering och miljö



När produkten tas ur bruk får den inte kasseras tillsammans med annat hushållsavfall. Istället är det ditt ansvar att kassera din avfallsutrustning genom att lämna över den till en utsedd uppsamlingsplats. Underlåtenhet att följa denna regel kan bestraffas i enlighet med gällande bestämmelser om avfallshantering. Separat insamling och återvinning av din avfallsutrustning vid tidpunkten för kassering kommer att bidra till att bevara naturresurser och säkerställa att den återvinns på ett sätt som skyddar människors hälsa och miljön.


För mer information om var du kan lämna in ditt avfall för återvinning, kontakta ditt lokala återvinningsföretag. Tillverkarna och importörerna tar inte ansvar för materialåtervinning, behandling och ekologiskt bortskaffande, varken direkt eller genom ett offentligt system.

БЪЛГАРСКИ

Уважаеми клиенти,

Благодарим Ви, че закупихте този уред HENDI. Прочетете внимателно това ръководство за потребителя, като обърнете особено внимание на правилата за безопасност, описани по-долу, преди да инсталирате и използвате този уред за първи път.

Инструкции за безопасност

- Използвайте уреда само по предназначение, за което е предназначен, както е описано в това ръководство.
- Производителят не носи отговорност за щети, причинени от неправилна работа и неправилна употреба.
-  **ОПАСНОСТ! РИСК ОТ ТОКОВ УДАР!** Не се опитвайте да демонтирате 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 кабели 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 преприване.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Докато щепселът е в гнездото, уредът



е свързан към захранването.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ВИАНАГИ** изключвайте уреда, преди да го изключите от захранването, почистването, поддръжката или съхранението.
- Свържете уреда към електрически контакт само с напрежението и честотата, посочени на етикета на уреда.
- Не докосвайте щепсела/електрическите връзки с мокри или влажни ръце.
- Дръжте уреда и електрическите щепсели/връзки далеч от вода и други течности. Ако уредът попадне във вода, незабавно извадете връзките на захранването. Не използвайте уреда, докато не бъде проверен от сертифициран техник. Неспазването на тези инструкции ще доведе до животозастрашаващи рискове.
- Свържете захранването към лесно достъпен електрически контакт, така че да можете да изключите уреда незабавно в случай на спешност.
- Уверете се, че кабелът не влиза в контакт с остри или горещи предмети и го дръжте далеч от открит огън. Никога не дърпайте захранващия кабел, за да го изключите от контакта, а винаги дърпайте щепсела вместо това.
- Никога не носете уреда за кабела му.
- Никога не се опитвайте да отваряте корпуса на уреда сами.
- Не вкарвайте предмети в корпуса на уреда.
- Никога не оставяйте уреда без надзор по време на употреба.
- Този уред трябва да се управлява от обучен персонал в кухнята на ресторанта, столовете или бара и др.
- Този уред не трябва да се използва от лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности или лица, които нямат опит и познания.
- Този уред при никакви обстоятелства не трябва да се използва от деца.
- Съхранявайте уреда и неговите електрически връзки на място, недостъпно за деца.
- Никога не използвайте аксесоари или допълнителни устройства, различни от доставените с уреда или препоръчани от производителя. Неспазването на това може да представлява риск за безопасността на потребителя и да повреди уреда. Използвайте само оригинални части и аксесоари.
- Не работете с този уред чрез външен таймер или система за дистанционно управление.
- Не поставяйте уреда върху нагревателен предмет (бензин, електричество, печка с въглен и др.).
- Не покривайте уреда при работа.
- Не поставяйте предмети върху уреда.
- Не използвайте уреда в близост до открит пламък, експлозивни или запалими материали. Винаги работете с уреда на хоризонтална, стабилна, чиста, топлоустойчива и суха повърхност.
- Уредът не е подходящ за монтаж в зона, където може да се използва водна струя.
- Оставете пространство от най-малко 20 см около уреда за вентилация по време на употреба.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Keep all ventilation openings on the appliance free from obstruction.

Специални инструкции за безопасност

- Този уред е предназначен за търговска употреба.
- **ВАЖНО!** Уверете се, че маслото на помпата е поне над НИ-

ВОТО НА МАСЛОТО.

- Използвайте само доставеното масло на помпата. Нивото на маслото в помпата трябва да се проверява редовно от квалифициран сервизен техник. Не използвайте старото масло на помпата.



ПРЕДПАЗЛИВОСТ! РИСК ОТ ИЗГАРЯНИЯ! ГОРЕЩИ ПОВЪРХНОСТИ! НИКОГА НЕ ДОКОСВАЙТЕ УПЛЪТНИТЕЛНИЯ ПРЪТ. Не докосвайте уплътнителния прът, докато го използвате. Съществува опасност от изгаряния дори след употреба. Изчакайте, докато уплътнителният прът се охлади, преди да го докоснете.

- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от специален кабел или комплект, наличен от производителя или неговия сервизен агент.



ОПАСНОСТ ОТ СМАЧКАВАНЕ НА РЪЦЕТЕ! Внимавайте, когато затваряте капак.

Предназначение

- Този уред е предназначен за употреба в търговски уреди, например в кухни на ресторанти, столове, болници и търговски предприятия като пекарни, месари и др., но не и за непрекъснато масово производство на храна.
- Уредът е предназначен за вакуумиране и запечатване на пластмасови торбички с храна отвътре. Всяка друга употреба може да доведе до повреда на уреда или до нараняване.
- Работата с уреда за всякакви други цели се счита за злоупотреба с устройството. Потребителят носи цялата отговорност за неправилна употреба на устройството.

Заземяваща инсталация

Този уред е класифициран като **защитен клас I** и трябва да бъде свързан към защитно заземяване. Заземяването намалява риска от токов удар, като осигурява изходен проводник за електрическия ток.

Този уред е снабден със захранващ кабел със заземяващ щепсел или електрически връзки със заземяващ проводник. Връзките трябва да бъдат правилно монтирани и заземени.

Основни части на продукта

(Фиг. 1 на страница 3)

1. Вакуумен капак
2. Контролен панел

Резервни части или аксесоари

1. Захранващ кабел
2. Запечатваща лента

БЕЛЕЖКА! Ролка на вакуумната торбичка не е включена.

Контролен панел

(Фиг. 2 на страница 3)

A. Бутон за захранване (Мощност)

Когато машината е свързана към захранването, светодиодът (G) ще се покаже ИЗКЛ., натиснете бутона ВКЛ./ИЗКЛ., светодиодът (G) ще покаже предварително зададеното време за запечатване (или времето за марини-



ване) и след това предварително зададената степен на вакуум. Машината вече е готова за работа. Натиснете бутона ВКЛ./ИЗКЛ., машината ще се върне в режим на готовност. Светодиодът (G) ще се покаже ИЗКЛ.

- Б. Бутон за стартиране (Старт)
Когато машината е готова за работа, натиснете бутона Старт, машината ще влезе в режим на вакуумно запечатване или режим на вакуумно маринование (според режима на настройка).
- С. Бутон за уплътнение (Seal)
По време на вакуумния режим натиснете бутона Запечатване, спрете процеса на вакуумиране и влезте в режим на запечатване.
- Д. Бутон за спиране (Стоп)
Натиснете бутона Стоп, машината ще спре всеки процес, който се извършва.
- Е. Бутон за задаване (Задаване)
Натиснете бутона Задаване, изберете режим на вакуумно уплътнение или режим на вакуумно маринование (индикаторната лампичка ще свети съответно). Натиснете бутона „+“ и „-“, за да регулирате времето на запечатване или времето на марината (времето ще се покаже на светодиода).
- Ф. Бутон за ниво на вакуума (ниво на вакуума)
Натиснете бутона Ниво на вакуума, изберете необходимата степен на вакуум (индикаторната лампичка ще свети съответно с единица inHg). Когато изберете РЕГУЛИРАЕМ, натиснете бутона „+“ и „-“, за да зададете необходимата степен на вакуум (степената на вакуум ще се покаже на светодиода).
- Г. LED дисплей
 1. Покажете степената на вакуум в реално време.
 2. Покажете времето на запечатване или времето на марината.
- Н. Бутон за регулиране („+“ и „-“)
 1. Регулиране на времето на запечатване
 2. Регулиране на времето за марината
 3. Регулиране на степената на вакуум
- И. Индикаторни светлини
 11. Посочете работния процес
 12. Посочете степената на вакуум

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 == > Почистяване и поддръжка).
- Уверете се, че уредът е напълно сух.
- Поставете уреда върху хоризонтална, стабилна и топлоустойчива повърхност, която е безопасна срещу пръски вода.
- Съхранявайте опаковката, ако възнамерявате да съхранявате уреда си в бъдеще.
- Запазете ръководството за потребителя за бъдещи справки.

БЕЛЕЖКА! Поради остатъци от производството, уредът може да излъчва лек мирис по време на първите няколко употреби. Това е нормално и не показва никакъв дефект или опас-

ност. Уверете се, че уредът е добре вентилиран.

Инструкции за работа

Подготовка

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

Как да вакуумирате и запечатате с торбички

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

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

5. Работен процес (Vacuum-Seal)
 - а. Затворете капака, натиснете бутона за стартиране, устройството е готово за работа.
 - б. Помпата започва да работи. Индикаторната лампичка на предварително зададената степен на вакуум започва да мига (когато степената на вакуум достигне предварително зададената степен, индикаторната лампичка ще свети постоянно). Числото на светодиода ще се отброи от 0 до предварително зададена степен на вакуум (когато е до 5 и 19°Hg, машината ще издаде звуков сигнал).
 - в. Когато вакуумът приключи, машината автоматично ще влезе в режим на уплътнение. Светодиодът показва предварително зададеното време за запечатване и започва да отброява до 0. Когато запечатването приключи, машината започва да освобождава въздух.



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

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

Как се вакумира и маринова с торбички

1. Изберете вакуумна торбичка
Изберете вакуумната торбичка с подходящ размер. Оставете най-малко 2,5 – 5 см допълнително пространство за главата в горната част на торбичката, за да осигурите качествено, херметично уплътнение.

2. Изберете режим на запечатване и задайте време на запечатване
Натиснете бутона Задаване, когато индикаторната лампичка на времето за мариноване е включена, се избира режимът за мариноване. Натиснете бутона „+” или „-”, за да увеличите или намалите времето за мариноване, времевият диапазон е 9 - 99 минути.

3. Избор на степен на вакуум
Натиснете Ниво на вакуум, изберете необходимата степен на вакуум. Има 6 опции: Макс. [29,3inHg], Висока [29,0inHg], Средна [27,5inHg], Ниска [26,0inHg], Минимална [23,5inHg] и Регулируема. Индикаторната лампичка ще свети според избраната степен на вакуум. Когато изберете опцията „Регулиране”, натиснете бутона „+” и „-”, за да зададете степен между 23,5 ~ 29,3 inHg

4. Поставете вакуумната торбичка с предмети във вакуумната камера.

а. Уверете се, че височината на опаковъчния сак с течна или влажна храна трябва да бъде по-малка от височината на уплътнителния прът.

б. Поставете опаковъчната торбичка, уверете се, че устата на плика трябва да е през уплътнителната лента.

в. Отворете клипса отпред на камерата, закопчайте долната страна на устата на торбичката и натиснете надолу клипса, за да заключите торбичката.

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

5. Работен процес [вакуум-марина]

а. Затворете капака, машината стартира и превключва на вакуум и мариноване. Един цикъл отнема 9 минути, можете да настроите до 11 цикъла [99 минути]. Един пълен цикъл се разгръща, както следва: генериране на вакуум – задържане на вакуум – изпускане. Време, необходимо за генериране на вакуум и разреждане приблизително 1 минута. Време на задържане на вакуума приблизително 8 минути.

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

в. Когато вакуумът приключи, машината автоматично ще влезе в режим Мариноване. Времето за мариноване, посочено на дисплея, ще се отброява на всеки 1 минута. След като се отброи стойността накратно на 9,

вакуумната камера започва да изпуска въздух в торбичката. Когато процесът на приемане на въздух приключи, режимът на вакуум и мариноване се повтаря, докато отброяването достигне 0. Процесът е завършен.

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

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

Съвети за работа

Информация за опаковките на храни в торби

- В момента на опаковане хранителните продукти трябва да са възможно най-свежи. Срокът на годност на вакуумираните продукти може да бъде удължен до пет пъти в сравнение със стандартните условия на съхранение.
- Меки, влажни хранителни продукти или продукти, които трябва да запазят формата си, трябва да бъдат замразени преди опаковане.
- Месото, плодотеве 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 вакуумирани.
- Ако прясната храна е опакована без предварително замразяване, поставете сгъната хартиена кухненска кърпа между месото и горната част на ролката. Хартията ще абсорбира влагата.
- Течните продукти като супи, рагути или огретини трябва да се замразят в съд или на тава за лед преди вакуумната опаковка. Замразените и опаковани продукти трябва да бъдат етикетирани и поставени във фризера.
- Всички продукти с остри ръбове (напр. кости, суха паста, ориз) трябва да бъдат обезопасени с хартиени кърпи, така че да не удърят чантата.
- Опаковъчните торбички не трябва да се използват повторно за готвене или в микровълнова фурна. Не използвайте повторно торбички, които са били използвани за съхранение на прясна риба или мазни хранителни продукти.
- Зеленчуците трябва да се бланшират преди опаковане.
- Бланширането е метод за термична обработка, който се състои в кратковременно, но интензивно нагриване. 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 вакумирайте гъбите и чесъна.

Информация за съхранение и безопасност на храните

Опаковъчната машина на вакуумната камера ще революционизира начина, по който купувате и съхранявате храна. Тъй като вакуумната опаковка работи, за да елиминира изгарянето на фризера и забавянето на развалянето на храната, сега можете да се възползвате от закупуването на храна в наиспено състояние без заплахата от хранителни отпадъци. Вакуумната опаковка с уреда отстранява до 90% от въздуха от опаковката. Това ще помогне да се запази храната по-свежа



до 5 пъти по-дълго, отколкото при нормални обстоятелства. Сухите храни, като паста, зърнени храни и брашно, ще останат свежи от началото до края на вакуумната опаковка Plus, предотвратявайки мокри и други насекоми да заразят сухи стоки.

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

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

Почистване и поддръжка

- **ВНИМАНИЕ!** Винаги изключвайте уреда от електрическа мрежа и охлаждайте преди съхранение, почистване и поддръжка.
- Не използвайте водна струя или пароструйка за почистване и не натискайте уреда под водата, тъй като частите ще се намокрят и може да се получи токов удар.
- Ако уредът не се поддържа в добро състояние на чистота, това може да повлияе неблагоприятно на живота на уреда и да доведе до опасна ситуация.
- Остатъците от храна трябва редовно да се почистват и отстраняват от уреда. Ако уредът не е почистен правилно, това ще намали неговия експлоатационен живот и може да доведе до опасно състояние по време на употреба.

Почистване

- Почистете охладената външна повърхност с кърпа или гъба, леко навлажнена с мек сапунен разтвор.
- По хигиенни причини уредът трябва да се почиства преди и след употреба.
- Избягвайте контакт на вода с електрическите компоненти.
- Никога не използвайте агресивни почистващи препарати, абразивни гъби или почистващи препарати, съдържащи хлор. Не използвайте стоманена вълна, метални прибори или остри или остри предмети за почистване. Не използвайте бензин или разтворители!
- Никога не потапяйте уреда във вода или други течности.

Поддръжка

- Проверявайте редовно работата на уреда, за да предотвратите сериозни инциденти.
- Ако видите, че уредът не работи правилно или че има проблем, спрете да го използвате, изключете го и се свържете с доставчика.
- Всички дейности по поддръжка, монтаж и ремонт трябва да се извършват от специализирани и упълномощени техници или да се препоръчат от производителя.

Транспортиране и съхранение

- Преди съхранение винаги се уверявайте, че уредът е изключен от електрозахранването и е напълно охладен.
- Съхранявайте уреда на хладно, чисто и сухо място.
- Никога не поставяйте тежки предмети върху уреда, тъй като това може да го повреди.
- Не метете уреда, докато работи. Изключете уреда от електрозахранването, когато се движите, и го задръжте в долната част.

Отстраняване на неизправности

Ако уредът не работи правилно, моля, проверете таблицата по-долу за разтвора. Ако все още не можете да разрешите проблема, моля, свържете се с доставчика/доставчика на услуги.

Проблеми	Възможно решение
Уредът няма да се включи	<ul style="list-style-type: none"> • Уверете се, че машината е правилно включена в заземен контакт. • Проверете захранващия кабел за разкъсвания и прогивания. Не използвайте машината, ако захранващият кабел е повреден. • Уверете се, че бутонът за захранване е натиснат правилно. Светодиодният екран ще свети, когато е включен.
Уредът не дърпа пълнен вакуум с торбичката	<ul style="list-style-type: none"> • Времето за вакуум/запечатване може да не е настроено достатъчно високо. Настройте времето за вакуум и уплътнение по-високо и отново вакуумирайте. • За да се вакуумира и запечата правилно, отварянето на торбичката трябва да е във вакуумната камера. • Ако опаковката е от ролкова торбичка, уверете се, че първото уплътнение е пълно и няма празнини в нито едното от двете уплътнения • В акуумната опаковъчна машина и вакуумната торбичка трябва да бъдат чисти, сухи и без отпадъци, за да бъде процесът на вакуумиране успешен. Избършете повърхността на уплътнителната лента и вътрешността на торбичката и опитайте отново.
Вакуумната торбичка губи вакуум след запечатване	<ul style="list-style-type: none"> • Острите предмети могат да пробият малки отвори в торбички. За да предотвратите това, покрийте остри ръбове с хартиена кърпа и вакуум в нова торбичка. • Някои плодове и зеленчуци могат да отделят газове (отпадъци от газове), ако не са добре бланширани или замразени преди опаковане. Отворете торбичката. Ако смятате, че развалянето на храната е започнало, изхвърлете храната. Ако развалянето на храната все още не е започнало, консумирайте незабавно. Ако се съмнявате, изхвърлете храната.



Уредът не е запечатан правилно	<ul style="list-style-type: none"> • Времето на запечатване може да не е достатъчно дълго. Увеличете времето на запечатване и опитайте отново. • Торбичките няма да се запечатат, ако има влага, частици храна или остатъци в зоната на уплътнението. Избършете вътрешността на торбичката и опитайте отново. • Торбичката трябва да бъде правилно поставена по дължината на уплътнителната лента. Уверете се, че цялата торбичка е над уплътнителната лента и няма бръчки в материала на торбичката.
--------------------------------	--

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.

Идентификация на код за грешка

Кодове за грешки	Възможна причина	Възможно решение
E01	Когато машината се вакуумира за известно време, двата превключвателя за налягане не се затварят.	<ul style="list-style-type: none"> • Проверете дали вакуумният капак е затворен; • Проверете дали уплътнителните уплътнения са сглобени правилно; • Проверете дали помпата все още работи; • Проверете дали превключвателите за налягане все още са добри (проверете съединителната тръба, превключвателите за налягане, 10P кабел за данни и т.н.)
E02	Когато машината влезе в режим на запечатване, микропревключвателят не се затваря.	<ul style="list-style-type: none"> • Проверете дали вакуумният капак е затворен; • Проверете дали микропревключвателят е правилен (свързващ кабел GAS1, микропревключвател, кабел за данни 10P и т.н.)
LP	Мощността се губи внезапно по време на работа на машината.	<ul style="list-style-type: none"> • Натиснете бутон „СТОП“, за да освободите въздуха, след което LP ще изчезне. • Ако се появи отново, моля, проверете системата за храняване (като храняващ кабел, храняващ контакт, храняващо табло).

Гаранция


Всеки дефект, засягащ функционалността на уреда, който се вижда в рамките на една година след покупката, ще бъде ремонтиран чрез безплатен ремонт или замяна, при условие че уредът е бил използван и поддържан в съответствие с инструкциите и не е бил злоупотребяван или употребяван по никакъв начин. Вашите законови права не са засегнати. Ако се изисква гаранция на уреда, посочете къде и кога е закупен и добавете доказателство за покупка (напр. разписка). В съответствие с нашата политика за непрекъснато разработване на продукти ние си запазваме правото да променяме без предизвестие спецификациите на продукта, опаковката и документацията.

РУССКИЙ

Уважаемый клиент!

Благодарим вас за покупку этого прибора **Hendel**. **Внимательно прочитайте данное руководство пользователя, уделяя особое внимание приведенным ниже правилам техники безопасности, прежде чем устанавливать и использовать прибор в первый раз.**

Инструкции по технике безопасности

- Используйте прибор только по назначению, предназначенному для него, как описано в данном руководстве.
- Изготовитель не несет ответственности за любые повреждения, вызванные неправильной эксплуатацией и неправильным использованием.
-  **ОПАСНОСТЬ! РИСК ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!** Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать прибор. Не погружайте электрические части прибора в воду или другие жидкости. Никогда не держите прибор под проточной водой.
- **НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПОВРЕЖДЕННЫЙ ПРИБОР!** Регулярно проверяйте электрические соединения и шнур на наличие повреждений. Если прибор поврежден, отключите его от источника питания. Любые ремонтные работы должны выполняться только поставщиком или квалифицированным специалистом во избежание опасности или травм.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** При размещении прибора проложите кабель питания безопасно, если это необходимо, чтобы избежать непреднамеренного вытягивания, повреждения, контакта с нагревательной поверхностью или возникновения опасности спотыкания.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Пока вилка находится в розетке, прибор подключен к источнику питания.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** ВСЕГДА выключайте прибор перед отключением от источника питания, очисткой, техническим обслуживанием или хранением.
- Подключайте прибор к электрической розетке только с напряжением и частотой, указанными на этикетке прибора.
- Не прикасайтесь к штепсельным/электрическим соединениям влажными или влажными руками.




- Держите прибор и электрические штепсели/разъемы вдали от воды и других жидкостей. Если прибор упадет в воду, немедленно отсоедините соединения источника питания. Не используйте прибор до тех пор, пока он не будет проверен сертифицированным техническим специалистом. Несоблюдение этих инструкций может привести к опасным для жизни рискам.
- Подключите источник питания к легкодоступной электрической розетке, чтобы вы могли немедленно отсоединить прибор в случае чрезвычайной ситуации.
- Убедитесь, что шнур не соприкасается с острыми или горячими предметами, и держите его вдали от открытого огня. Никогда не тяните за шнур питания, чтобы отсоединить его от розетки, а всегда тяните за вилку.
- Никогда не переносите прибор за шнур.
- Никогда не пытайтесь самостоятельно открыть корпус прибора.
- Не вставляйте предметы в корпус прибора.
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время использования.
- Данный прибор должен эксплуатироваться обученным персоналом на кухне ресторана, столовых, бара и т. д.
- Данный прибор не должен эксплуатироваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями.
- Данный прибор ни при каких обстоятельствах не должен использоваться детьми.
- Храните прибор и его электрические соединения в недоступном для детей месте.
- Никогда не используйте принадлежности или какие-либо дополнительные устройства, кроме поставляемых вместе с прибором или рекомендованных производителем. Несоблюдение этого требования может представлять угрозу для безопасности пользователя и повредить прибор. Используйте только оригинальные детали и принадлежности.
- Не эксплуатируйте прибор с помощью внешнего таймера или системы дистанционного управления.
- Не ставьте прибор на нагревательный предмет (бензин, электроплиту, угольную плиту и т. д.).
- Не закрывайте прибор во время работы.
- Не кладите какие-либо предметы на прибор.
- Не используйте прибор вблизи открытого огня, взрывчатых или легковоспламеняющихся материалов. Всегда эксплуатируйте прибор на горизонтальной, устойчивой, чистой, теплостойкой и сухой поверхности.
- Прибор не подходит для установки в местах, где можно использовать водяной жиклер.
- Во время использования оставляйте вокруг прибора пространство не менее 20 см для вентиляции.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не допускайте засорения всех вентиляционных отверстий прибора.

Специальные инструкции по технике безопасности

- Данный прибор предназначен для коммерческого использования.
- **ВАЖНО!** Убедитесь, что уровень масла в насосе по крайней мере выше УРОВНЯ МАСЛА.
- Используйте только поставляемое масло для насоса. Уровень масла в насосе должен регулярно проверять квали-

фицированный специалист по обслуживанию. Не используйте старое масло насоса.

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



ОПАСНОСТЬ РАЗДАВИТЬ РУКИ! Будьте осторожны при закрытии крышки.

Целевое использование

- Данный прибор предназначен для использования в коммерческих приборах, например, на кухнях ресторанов, столовых, в больницах и на коммерческих предприятиях, таких как пекарни, буклеты и т. д., но не для непрерывного массового производства продуктов питания.
- Прибор предназначен для вакуумирования и герметизации пластиковых пакетов с продуктами внутри. Любое другое использование может привести к повреждению прибора или травме.
- Эксплуатация прибора в любых других целях считается неправильным использованием прибора. Пользователь несет единоличную ответственность за ненадлежащее использование устройства.

Установка заземления

Данный прибор относится к классу защиты I и должен быть подключен к защитному заземлению. Заземление снижает риск поражения электрическим током за счет использования отводящего провода для электрического тока.

Прибор оснащен шнуром питания с вилкой заземления или электрическими соединениями с проводом заземления. Соединения должны быть правильно установлены и заземлены.

Основные части продукта

(Рис. 1 на стр. 3)

1. Вакуумная крышка
2. Панель управления

Запасные части или принадлежности

1. Шнур питания
2. Уплотнительная планка

ПРИМЕЧАНИЕ! Вакуумный мешок не входит в комплект поставки.

Панель управления

(Рис. 2 на стр. 3)

- A. Кнопка питания (питание)

Когда машина подключена к источнику питания, светодиод (G) будет показывать **ВЫКЛЮЧЕНИЕ**, нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ, светодиод (G) будет показывать предустановленное время герметизации (или время ма-



ринации), а затем предустановленную степень вакуума. Теперь машина готова к работе. Нажмите кнопку ВКЛ/Выкл, машина вернется в режим ожидания. Светодиодный индикатор (G) погаснет.

В. Кнопка пуска (Пуск)

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

С. Кнопка уплотнения (уплотнение)

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

Г. Кнопка останова (стоп)

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

Е. Кнопка установки (Установка)

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

Ф. Кнопка уровня вакуума (уровень вакуума)

Нажмите кнопку «Уровень вакуума» и выберите необходимую степень вакуума (индикатор будет гореть соответствующим образом, а единица измерения — дюйм рт. ст.). При выборе параметра РЕГУЛИРУЕМЫЙ нажмите кнопки «+» и «-» для установки необходимой степени вакуума (степень вакуума будет отображаться на светодиоде).

Г. Светодиодный дисплей

1. Покажите степень вакуума в режиме реального времени.
2. Показать время уплотнения или время маринования.

Н. Кнопка регулировки («+» и «-»)

1. Регулировка времени уплотнения
2. Настроить время маринования
3. Регулировка степени вакуума

И. Световые индикаторы

1. Укажите рабочий процесс
2. Укажите степень вакуума

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 принадлежность и прибор (см. == > Очистка и техническое обслуживание).
- Убедитесь, что прибор полностью сухой.
- Поместите прибор на горизонтальную, устойчивую и термостойкую поверхность, которая безопасна для брызг воды.
- Сохраняйте упаковку, если планируете хранить прибор в будущем.
- Сохраните руководство пользователя для дальнейшего использования.

ПРИМЕЧАНИЕ! Из-за производственных остатков прибор может излучать легкий запах во время первых нескольких применений. Это нормально и не указывает на какой-либо дефект или опасность. Убедитесь, что прибор хорошо вентилируется.

Инструкции по эксплуатации

Приготовление

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

Как пылесосить и запечатывать пакетами

1. Выбрать вакуумный пакет

Выберите вакуумный пакет подходящего размера. Для обеспечения качественного герметичного уплотнения в верхней части пакета должно быть не менее 2,5–5 см дополнительного свободного пространства.

2. Выберите режим уплотнения и установите время уплотнения

Нажмите кнопку «Установить», когда загорится индикатор «Время уплотнения», будет выбран режим уплотнения. Нажмите кнопку «+» или «-» для увеличения или уменьшения времени уплотнения, диапазон времени составляет 0–6 секунд.

3. Выберите степень вакуума

Нажмите Уровень вакуума, выберите необходимую степень вакуума. Существует 6 вариантов: Макс. (29,3 дюйма рт. ст.), Высокий (29,0 дюйма рт. ст.), Средний (27,5 дюйма рт. ст.), Низкий (26,0 дюйма рт. ст.), Минимальный (23,5 дюйма рт. ст.) и Регулируемый. Индикатор загорится в соответствии с выбранной степенью вакуума. При выборе опции Регулируемый нажмите кнопки «+» и «-», чтобы установить любую степень в диапазоне 23,5–29,3 дюйма рт. ст.

4. Поместите вакуумный пакет с предметами в вакуумную камеру.

- a. Убедитесь, что высота пакета с жидкой или влажной пищей должна быть меньше высоты уплотнительной планки.
- b. Положите упаковочный мешок, убедитесь, что рот мешка должен находиться поперек уплотнительной планки.
- c. Откройте зажим в передней части камеры, защелкните нижнюю часть рта пакета и нажмите на зажим, чтобы заблокировать пакет.

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

5. Рабочий процесс (вакуумная упаковка)

- a. Закройте крышку, нажмите кнопку пуска, устройство готово к работе.
- b. Насос начинает работать. Индикатор заданной степени вакуума начинает мигать (когда степень вакуума достигает заданной степени, индикатор будет гореть постоянно). Число на светодиоде будет отсчитываться от 0 до предустановленной степени вакуума (когда оно достигнет 5 и 19°Hg, машина издаст звуковой сигнал).
- v. По завершении вакуума машина автоматически перейдет в режим уплотнения. Светодиод показывает предустановленное время уплотнения и начинает обратный отсчет до 0. По завершении герметизации машина начинает выпускать воздух.
- г. Когда машина подаст три звуковых сигнала, весь про-



цесс будет завершен. Машина вернется в режим готовности к работе. Соответствующим образом загорятся светодиод и индикаторы.

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

Как пылесосить и МАРИНИРОВАТЬ с помощью пакетов

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

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

5. Рабочий процесс (вакуум-маринат)
 - а. Закройте крышку, машина запустится и переключится на вакуум и маринование. Один цикл занимает 9 минут. Можно настроить до 11 циклов (99 минут). Один полный цикл разворачивается следующим образом: создание вакуума — удержание вакуума — выпуск. Время, необходимое для создания вакуума и разгрузки, составляет приблизительно 1 минуту. Время выдерживания вакуума составляет приблизительно 8 минут.
 - б. Насос начинает работать. Индикатор заданной степени вакуума начинает мигать (когда степень вакуума достигает заданной степени, индикатор будет гореть постоянно). Число на светодиоде будет отсчитываться от 0 до предустановленной степени вакуума (когда оно достигнет 5 и 19°Hg, машина издает звуковой сигнал).
 - в. По окончании вакуума машина автоматически перейдет в режим Marinate. Время маринования, указанное на дисплее, будет отсчитываться каждые 1 минуту. По-

сле подсчета значения, кратного 9, вакуумная камера начинает пропускать воздух в пакет. По окончании процесса подачи воздуха вакуумный и мариновочный режимы повторяются до тех пор, пока обратный отсчет не достигнет 0. Процесс завершен.

г. Когда машина подает три звуковых сигнала, весь процесс будет завершен. Машина вернется в режим готовности к работе. Соответствующим образом загорятся светодиод и индикаторы.

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

Советы по эксплуатации

Информация об упаковке пищевых продуктов в пакеты

- В момент упаковки продукты должны быть как можно более свежими. Срок годности вакуумных продуктов может быть увеличен до пяти раз по сравнению со стандартными условиями хранения.
- Мягие, влажные пищевые продукты или продукты, которые должны сохранять свою форму, должны быть заморожены перед упаковкой.
- Мясо, ягоды или хлеб можно заморозить до 24 часов, чтобы избежать горения в морозильной камере. Когда продукты замерзают и тверды, они готовы к вакуумной упаковке.
- Если свежие продукты упакованы без предварительной заморозки, поместите сложенное бумажное кухонное полотенце между мясом и верхней частью рулона. Бумага впитывает влагу.
- Перед вакуумной упаковкой жидкие продукты, такие как супы, рагу или гратены, следует заморозить в чашке или на лотке для льда. Замороженные и упакованные продукты должны быть промаркированы и помещены в морозильную камеру.
- Любые изделия с острыми краями (например, кости, сухая паста, рис) должны быть закреплены бумажными полотенцами, чтобы они не прокололи пакет.
- Упаковочные мешки не следует использовать повторно для приготовления или в микроволновой печи. Не используйте повторно пакеты, которые использовались для хранения свежей рыбы или жирных пищевых продуктов.
- Перед упаковкой овощи следует полблескивать.
- Бланширование — это метод термической обработки, который заключается в кратковременном, но интенсивном нагреве. Овощи можно обезцвечивать в кипящей воде: их необходимо поместить на некоторое время в кипящую воду, затем извлечь и немедленно заморозить при низкой температуре.
- Выполняйте процедуру вакуумной упаковки в обычном порядке.

Не убирайте грибы и чеснок в вакуумную упаковку.

Информация о хранении и безопасности пищевых продуктов

Упаковочная машина вакуумной камеры кардинально изменит способ покупки и хранения продуктов питания. Вакуумная упаковка помогает устранить ожоги в морозильной камере и замедлить порчу пищевых продуктов, поэтому теперь вы можете покупать продукты в больших количествах без угрозы пищевых отходов. Вакуумная упаковка с прибором удаляет до 90% воздуха из упаковок. Это поможет сохранить



свежесть продуктов в 5 раз дольше, чем при нормальных условиях. Сухие продукты, такие как макаронные изделия, злаки и мука, будут оставаться свежими от начала до конца. Плюс вакуумная упаковка предотвращает заражение сухих продуктов журами и другими насекомыми.

Продукты питания	Хранение в вакуумной морозильной камере	Хранение вакуумного холодильника
Свежая говядина и телятина	1-3 года	1 месяц
Мясо из молотого мяса	1 год	1 месяц
Свежая свинина	2-3 года	2-4 недели
Свежая рыба	2 года	2 недели
Свежая птица	2-3 года	2-4 недели
Копченое мясо	3 года	6-12 недели
Свежий продукт, бланшированный	2-3 года	2-4 недели
Свежие фрукты	2-3 года	2 недели
Твердые сыры	6 месяцев	6-12 недели
Мясо деликатесов	не рекомендуется	6-12 недели
Свежая паста	6 месяцев	2-3 недели

Примечание: Вышеприведенная таблица предназначена только для справки. При определении периода хранения всегда предлагайте местные санитарно-эпидемиологические нормы и НАССР.

Очистка и техническое обслуживание

- **ВНИМАНИЕ!** Перед хранением, очисткой и техническим обслуживанием всегда отключайте прибор от электросети и охлаждайте его.
- Не используйте водяной жиклер или парочиститель для очистки и не проталкивайте прибор под водой, так как детали могут намочить, что может привести к поражению электрическим током.
- Если прибор не находится в хорошем состоянии, это может негативно сказаться на сроке службы прибора и привести к опасной ситуации.
- Пищевые остатки следует регулярно очищать и удалять из прибора. Если прибор не очищен должным образом, он сократит срок его службы и может привести к опасному состоянию во время использования.

Очистка

- Очистите охлажденную внешнюю поверхность тканью или губкой, слегка смоченной в мягком мыльном растворе.
- В целях соблюдения гигиены прибор следует чистить до и после использования.
- Избегайте попадания воды на электрические компоненты.
- Никогда не используйте агрессивные чистящие средства, абразивные губки или чистящие средства, содержащие хлор. Не используйте для очистки стальную шерсть, металлические принадлежности или острые или заостренные предметы. Не используйте бензин или растворители!
- Никогда не погружайте прибор в воду или другие жидкости.

Техническое обслуживание

- Регулярно проверяйте работу прибора во избежание серьезных несчастных случаев.
- Если вы видите, что прибор не работает должным образом или что возникла проблема, прекратите его использование, выключите его и обратитесь к поставщику.
- Все работы по техническому обслуживанию, установке и ремонту должны выполняться специализированными и уполномоченными техническими специалистами или рекомендованы производителем.

Транспортировка и хранение

- Перед хранением убедитесь, что прибор отключен от источника питания и полностью охлажден.
- Храните прибор в прохладном, чистом и сухом месте.
- Никогда не кладите тяжелые предметы на прибор, так как это может его повредить.
- Не перемещайте прибор во время работы. При перемещении отключайте прибор от источника питания и удерживайте его в нижней части.

Поиск и устранение неисправностей

Если прибор не работает должным образом, проверьте расстановку в таблице ниже. Если вы все еще не можете решить проблему, обратитесь к поставщику/поставщику услуг.

Проблемы	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 поврежден шнур питания. • Убедитесь, что кнопка питания нажата надлежащим образом. При включении загорится светодиодный экран.
Прибор не вытравливает полный вакуум с помощью пакета	<ul style="list-style-type: none"> • Время вакуума/герметизации может быть недостаточно высоким. Увеличьте время вакуума и уплотнения и снова установите вакуум. • Для надлежащего вакуумирования и герметизации отверстие пакета должно находиться внутри вакуумной камеры. • Если упаковка из пакетика для рулонов, убедитесь, что первое уплотнение завершено и в нем нет зазоров. • В вакуумная упаковочная машина и вакуумный пакет должны быть чистыми, сухими и без мусора, чтобы процесс вакуумирования был успешным. Протрите поверхность уплотнительной планки и внутреннюю часть пакета и повторите попытку.
Вакуумный пакет теряет вакуум после герметизации	<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 (выброс газа), если они не будут надлежащим образом выделены или заморожены перед упаковкой. Открытая сумочка. Если вы считаете, что порча продуктов началась, выбросьте продукты. Если порча пищи еще не началась, немедленно потрите ее. В случае сомнений утилизируйте продукты.



Прибор не запечатывает пакет должным образом	<ul style="list-style-type: none"> • Время запечатывания может быть недостаточным. Увеличьте время уплотнения и повторите попытку. • Пакеты не герметизируются, если в зоне герметизации присутствует влага, частицы пищи или мусор. Протрите внутреннюю часть пакета и повторите попытку. • Пакет должен быть правильно размещен вдоль уплотнительной планки. Убедитесь, что весь пакет находится над уплотнительной планкой, и что в материале пакета нет складок.
--	---

Утилизация и защита окружающей среды



При выводе прибора из эксплуатации изделие нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Вместо этого вы несете ответственность за утилизацию вашего оборудования для отходов, передав его в назначенный

пункт сбора. Несоблюдение этого правила может повлечь за собой наказание в соответствии с применимыми правилами утилизации отходов. Отдельный сбор и переработка вашего оборудования для отходов во время утилизации поможет сохранить природные ресурсы и обеспечить его переработку таким образом, чтобы защитить здоровье человека и окружающую среду.

Для получения дополнительной информации о том, где вы можете сдать отходы для переработки, обратитесь в местную компанию по сбору отходов. Производители и импортеры не несут ответственности за переработку, обработку и экологические утилизацию, как напрямую, так и через общественную систему.

Идентификация кода ошибки

Коды ошибок	Возможная причина	Возможное решение
E01	Когда вакуум машины в течение некоторого времени, два реле давления не замыкаются.	<ul style="list-style-type: none"> • Проверьте, закрыта ли вакуумная крышка; • Проверьте правильность сборки уплотнительных прокладок. • Проверьте, работает ли насос. • Проверьте исправность реле давления (проверьте соединительную трубу, реле давления, кабель данных 10P и т. д.)
E02	Когда машина переходит в режим уплотнения, микропереключатель не закрывается.	<ul style="list-style-type: none"> • Проверьте, закрыта ли вакуумная крышка; • Проверьте правильность микропереключателя (соединительный провод GAS 1, микропереключатель, кабель данных 10P и т. д.)
LP	Во время работы машины мощность внезапно теряется.	<ul style="list-style-type: none"> • Нажмите кнопку «СТОП», чтобы освободить воздух, после чего LP исчезнет. • Если он появится снова, проверьте систему питания (например, шнур питания, розетку питания, плату питания).

Гарантия

Любые дефекты, влияющие на функциональность прибора, которые становятся очевидными в течение одного года после покупки, будут устранены путем бесплатного ремонта или замены при условии, что прибор был использован и обслуживался в соответствии с инструкциями, а также не использовался не по назначению или не по назначению. Ваши законные права не затрагиваются. Если на прибор распространяется гарантия, укажите, где и когда он был приобретен, и приложите подтверждение покупки (например, квитанцию).

В соответствии с нашей политикой непрерывной разработки продукции мы оставляем за собой право изменять спецификации продукции, упаковки и документации без предварительного уведомления.





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 Food Service Equipment GmbH

Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria

Tel: +43 6274 200 10

Email: office.austria@hendi.eu

Hendi Food Service Equipment 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.

1208, 12/F Exchange Tower
33 Wang Chiu Road, Kowloon Bay, Hong Kong

Tel: +852 2154 2618

Email: info-hk@hendi.eu

Find Hendi on internet:

www.hendi.com

www.facebook.com/HendiToolsforChefs

<https://www.linkedin.com/company/hendi-tools-for-chefs/>

www.youtube.com/HendiEquipment

GB: Changes, printing and typesetting errors reserved.

DE: Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

NL: Wijzigingen en drukfouten voorbehouden.

PL: Producent zastrzega sobie prawo do zmian oraz błędów drukarskich w instrukcji.

FR: Variations et fautes d'impression réservés.

IT: Errori di cambiamenti, di stampa e di impaginazione riservati.

RO: Drepturi rezervate cu privire la modificări și greșeli de imprimare.

GR: Με επιφύλαξη αλλαγών, λαθών εκτύπωσης και στοιχειοθεσίας.

HR: Pridržane promjene, ispis i pogreške u pisanju.

CZ: Změny, chyby tisku a sazby vyhrazeny.

HU: Változások, nyomtatási és beállítási hibák fenntartva.

UA: Помилки в друку та друку збережено.

EE: Muudatused, printimine ja kirjavead reserveeritud.

LV: Izmaiņas, drukāšana un tipu iestatīšanas kļūdas rezervētas.

LT: Pakeitimai, spausdinimo ir spausdinimo klaidos yra rezervuotos.

PT: Alterações, impressão e erros de digitação reservados.

ES: Cambios, errores de impresión y de tipo reservados.

SK: Zmeny, tlač a chyby preprúdenia sú vyhradené.

DK: Ændringer, udskrivning og typeindstillingsfejl reserveret.

FI: Muutokset, tulostus- ja kirjoitusvirheet pidätetään.

NO: Feil ved endringer, utskrift og typeinnstilling reserveret.

SI: Spremembe, tiskanje in napake pri nastavljanju vtipkanja so rezervirane.

SE: Ändringar, utskrift och inställningsfel reserverade.

BG: Запазени са промени, печат и типови грешки.

RU: Изменения, печати и верстки ошибки защищены.