



Tools for Chefs

VACUUM CHAMBER PACKAGING MACHINE KITCHEN LINE

975398



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

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, sollten Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam lesen.

Alvorens de apparatuur in gebruik te nemen dient u deze gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen.

Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil .

Prima di utilizzare l'apparecchio in funzione leggere attentamente le istruzioni per l'uso.

Citiți cu atenție prezentul manual de utilizare înainte de folosirea aparatului.

Внимательно прочитайте руководство пользователя перед использованием прибора.

Πρέπει να διαβάσετε αυτές τις οδηγίες χρήσης προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.



Keep these instructions with the appliance.
Diese Gebrauchsanweisung bitte beim Gerät aufbewahren.
Bewaar deze handleiding bij het apparaat.
Zachowaj instrukcję urządzenia
Gardez ces instructions avec cet appareil.
Conservate le istruzioni insieme all'apparecchio.
Păstrați manualul de utilizare alături de aparat.
Хранить руководство вместе с устройством.
Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες μαζί με τη συσκευή.




For indoor use only.
Nur zur Verwendung im Innenbereich.
Alleen voor gebruik binnenshuis.
Do użytku wewnątrz pomieszczeń.
Pour l'usage à l'intérieur seulement.
Destinato solo all'uso domestico.
Doar pentru uz la interior.
Использовать только в помещениях.
Για χρήση μόνο σε εσωτερικό χώρο.



Dear Customer,

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

Safety regulations

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

EN



- This appliance should not be operated by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or persons that have a lack of experience and knowledge.
- This appliance should, under any circumstances, not be used by children.
- Keep the appliance and its power cord out of reach of children.
- **WARNING:** ALWAYS switch off the appliance and unplug from power socket before cleaning, maintenance or storage.

Special Safety Regulations

- Use the appliance only as described in this manual.
- **IMPORTANT!** Make sure that the pump oil is at least over the OIL LEVEL.
- Use the supplied pump oil only. The pump oil level should be checked regularly by a qualified service technician. Do not use old pump oil.



DANGER OF BURNS! Never touch the sealing bar. It is very hot even after use. There is a danger of burns. Wait until the appliance has cooled down. Also, do not touch the appliance while in use.

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



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

Intended use

- This appliance is intended for professional use.
- This appliance is only intended for vacuuming and sealing plastic bags with food inside. Any other use may lead to damage to the appliance or personal injury.
- Operating the appliance for any other purpose shall be deemed as a misuse of the device. The user shall be solely liable for improper use of the device.

Grounding installation

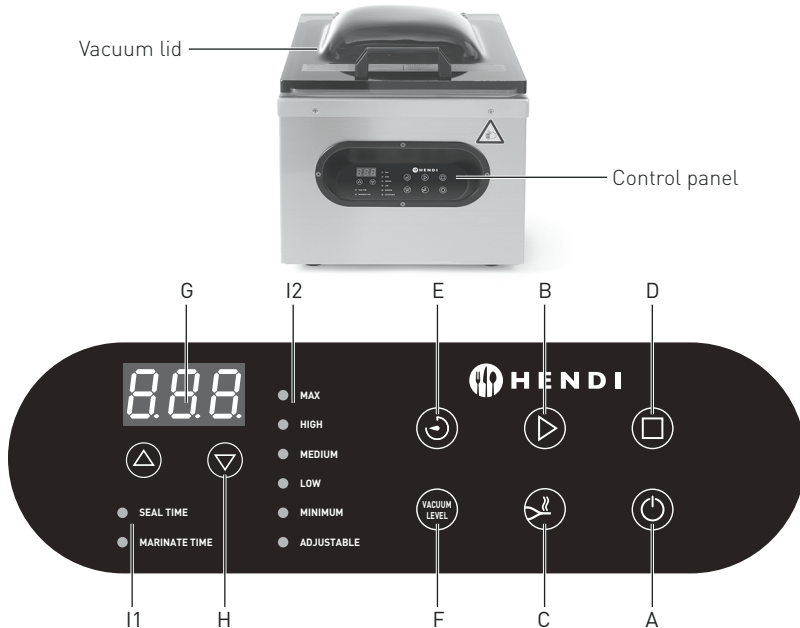
This appliance is classified as **protection class I** and must be connected to a protective ground. Grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current.

This appliance is fitted with a power cord that has a grounding wire and grounded plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

Prior to start-up

- Make sure the appliance is undamaged. In case of any damage, immediately contact your supplier **DO NOT** use the appliance.
- Remove the entire packaging and protecting foil (if applicable).
- Clean the appliance with lukewarm water and a soft cloth.
- Position the appliance on a flat and stable surface, unless recommended otherwise.
- Provide sufficient space around the appliance to ensure ventilation.
- Position the appliance appropriately to ensure good access to the plug at all times.
- **Note:** Vacuum bag is not included.

Structure and functions



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

Technical Data

Dimensions	425x359x(H)366 mm
The maximum vacuum bag width	290 mm
Depth of the sealing bar	3,5 mm
Power	630 W
Voltage	220-240 V-50 Hz
Pressure	-29,7"Hg/-1006 mbar (±5‰) directly at the pump -29,5"Hg/-999 mbar (±5‰) in the vacuum chamber
Weight approx.	22,3 kg
Protection class (IEC)	Class I

The manufacturer and dealer is not liable for any inaccuracies due to printing errors or transcription, in this manual. In line with our policy of continuous improvement products, we reserve the

right to make modification of the product, packaging and specifications contained in the Documentation without prior notice.

Getting Started with Vacuum Packaging

If you are part of the food processing or food service industry, there is a good chance that you already know the advantages of vacuum packaging. It has been used with success for many years as a safe and cost effective method for extending shelf life and maintaining the quality of food products. If vacuum packaging is new to your home or business, you will soon wonder how you lived without it!

Whether you are a beginner or expert, there are certain basic guidelines that should always be followed in order to package foods safe to eat. Neglecting these basic guidelines can result in food spoilage, and in some cases, illness or death.

Once you familiarize yourself with the Vacuum chamber packaging machine Kitchen Line procedures, you will feel at ease using the Chamber Machine and enjoy a higher quality of stored foods.

- Package only fresh foods. Do not package old or rancid foods. An already bad product does not improve with vacuum packaging.

- Fresh foods (Meats, vegetables, cheeses, etc.) should be refrigerated at 4°C or below or frozen after vacuum packaging.
- Vacuum packaging removes a high percentage of air. This slows the growth of most living microorganisms, which degrade food, such as aerobic bacteria and molds. However, some forms of bacteria such as clostridium botulinum (responsible for botulism) are anaerobic and grow in the absence of oxygen.
- The foods susceptible to botulinum should be refrigerated for a short term and frozen for long-term storage. Consume immediately after heating.
- Vegetables such as cauliflower, broccoli and cabbage will emit gasses when vacuum sealed. To prepare these foods for vacuum packaging, you must blanch them first.
- All perishable foods must be refrigerated or frozen to prevent spoilage.
- Vacuum packaging is not a substitute for canning.

Operating instructions

Preparations

- Read the user manual carefully before use.
- Plug in grounded power socket.

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 in 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

- 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.

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

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

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



5. Working Process (Vacuum-Seal)

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

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

How To Vacuum And MARINATE With Bags

1. Select vacuum bag

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

2. Select Seal mode and set seal time

Press Set button, when the indicator light of Marinate Time in on, the marinate mode is selected. Press "+" or "-" button to increase or decrease marinate time, time range is 9 - 99 minutes.

3. Select Vacuum Degree

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

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

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

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

5. Working Process (Vacuum-Marinate)

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

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



Food storage and safety information

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

Vacuum packaging with the our appliance removes up to 90% of the air from the package. This will help keep food fresher up to 5 times longer than under normal circumstances. Dry foods like pasta, cereals and flour will stay fresh from start to finish.

Plus vacuum packaging prevents weevils and other insects from infesting dry goods. Package only the freshest foods possible.

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

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

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



Troubleshooting

Under the proper circumstances, your vacuum chamber packaging machine Kitchen Line will give you top-notch vacuum performance. In some

instances, problems may arise. Please consult the troubleshooting menu before calling customer support.

Problem	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.

EN



Error Codes and Repairing

Error code	Alert reason	Repairing
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.

EN

Discarding & Environment

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

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


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



Sehr geehrter Kunde,

Vielen Dank für den Kauf dieses Hendi Gerät. Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig und achten Sie besonders auf die unten aufgeführten Sicherheitsvorschriften, bevor Sie dieses Gerät zum ersten Mal installieren und verwenden.

Sicherheitsvorschriften

- Dieses Gerät ist nur für den gewerblichen Gebrauch bestim.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck, für den es entworfen wurde, wie in diesem Handbuch beschrieben.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch fehlerhafte Bedienung und unsachgemäße Verwendung verursacht werden.
- Halten Sie das Gerät und den elektrischen Stecker von Wasser und anderen Flüssigkeiten fern. Falls das Gerät in Wasser fällt, entfernen Sie sofort den Netzstecker von der Steckdose. Verwenden Sie das Gerät erst, wenn es von einem zertifizierten Techniker überprüft wurde. Die Nichtbefolgung dieser Anweisungen führt zu lebensbedrohlichen Risiken.
- Versuchen Sie niemals, das Gehäuse des Geräts selbst zu öffnen.
- Legen Sie keine Objekte in das Gehäuse der Appliance ein.
- Berühren Sie den Stecker nicht mit nassen oder feuchten Händen.
-  **GEFAHR EINES ELEKTRISCHEN SCHLAGS!** Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren, Reparaturen sind nur von qualifiziertem Personal durchzuführen.
- **Verwenden Sie niemals ein beschädigtes Gerät!** Wenn es beschädigt ist, trennen Sie das Gerät von der Steckdose und wenden Sie sich an den Händler.
- **WARNUNG!** Tauchen Sie die elektrischen Teile des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Halten Sie das Gerät niemals unter fließendem Wasser.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Netzstecker und das Kabel auf Beschädigungen. Bei Beschädigung muss es durch einen Dienstleister oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefahren oder Verletzungen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass das Kabel nicht mit scharfen oder heißen Gegenständen in Berührung kommt und halten Sie es von offenem Feuer fern. Ziehen Sie niemals das Netzkabel, um es von der Steckdose zu trennen, ziehen Sie stattdessen immer den Stecker.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel und/oder das Verlängerungskabel keine Auslösegefahr verursachen.
- Lassen Sie die Appliance während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.
- **WARNUNG!** Solange sich der Stecker in der Steckdose befindet, wird das Gerät an die Stromquelle angeschlossen.
- Schalten Sie die Appliance aus, bevor Sie sie vom Sockel trennen.
- Schließen Sie den Netzstecker an eine leicht zugängliche Steckdose an, so dass das Gerät im Notfall sofort abgenommen werden kann.

DE



- Tragen Sie das Gerät niemals an der Schnur.
- Verwenden Sie keine zusätzlichen Geräte, die nicht zusammen mit der Appliance geliefert werden.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine Steckdose mit der Spannung und Frequenz an, die auf dem Etikett des Gerätes angegeben ist.
- Verwenden Sie niemals anderes Zubehör als das vom Hersteller empfohlene Zubehör. Andernfalls könnte ein Sicherheitsrisiko für den Benutzer darstellen und das Gerät beschädigen. Verwenden Sie nur Originalteile und Zubehör.
- Dieses Gerät sollte nicht von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder von Personen mit mangelnder Erfahrung und Kenntnissnahme betrieben werden.
- Dieses Gerät sollte unter keinen Umständen von Kindern verwendet werden.
- Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- **ACHTUNG:** Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie es vor der Reinigung, Wartung oder Lagerung von der Steckdose ab.

Besondere Sicherheitsvorschriften

- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich gemäß der Anleitung.
- **WICHTIG!** Prüfen Sie, ob sich der ÖLSTAND in der Ölpumpe mindestens im minimal geforderten Bereich befindet.
- Dabei ist nur die Ölpumpe zu benutzen, die zusammen mit dem Gerät angeliefert wird. Die Ölpumpe ist durch einen qualifizierten Servicetechniker regelmäßig zu überprüfen. Verwenden Sie kein Altöl für die Pumpen.



VERBRENNUNGSRISSIKO! Berühren Sie nicht die Schweißleiste! Nach dem Gebrauch des Gerätes ist die Platte noch sehr heiß und es besteht das Risiko einer Verbrennung. In diesem Zusammenhang ist abzuwarten, bis das Gerät abgekühlt ist. Während des Funktionsbetriebes darf das Gerät nicht berührt werden.

- Das Gerät ist regelmäßig zu reinigen und die Lebensmittelreste zu entfernen. Wenn das Gerät nicht in einem sauberen Zustand gehalten wird, dann wirkt sich das negativ auf seine Lebensdauer aus und kann zum Auftreten von Gefahrensituationen während der Nutzung führen.
- Das Gerät darf nicht auf ein Objekt gestellt werden, das Wärme ausstrahlt (Gas- bzw. Elektroherd, Grill, usw.). Lagern Sie es weit entfernt von heißen Flächen oder offenem Feuer. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile, saubere und trockene Fläche auf, die auch gegen die Einwirkung hoher Temperaturen beständig ist.
- Das Gerät darf auch nicht in der Nähe von explosiven oder leichtbrennbaren Materialien, Geldkarten, Magnetplatten oder Rundfunkempfängern verwendet werden.
- Das Gerät ist für die Bedienung durch eine externe Schaltuhr oder ein gesondertes Fernsteuersystem nicht geeignet.
- **WICHTIG:** Verdecken Sie nicht die Belüftungsöffnungen des Gerätes. Belassen Sie einen Freiraum von mindestens 10 cm rundum das Gerät, um eine richtige Belüftung zu gewährleisten.



- **Wichtige Informationen:** Die Lüftungsöffnungen des Gerätes dürfen nicht verdeckt werden.



- **ES BESTEHT DIE GEFAHR EINER HANDQUETSCHUNG!** Beim Schließen der Abdeckung muss man besonders vorsichtig sein.
- Während des Verlegens oder des Transports des Gerätes muss man vor allem in Bezug auf sein Gewicht ebenso besonders vorsichtig sein. Das Gerät sollte von 2 Personen getragen oder mit einem Rollwagen transportiert werden. Tragen Sie das Gerät langsam und vorsichtig, ohne dass es mehr als bis zu einem Winkel von 45° geneigt wird.

Verwendungszweck des Gerätes

- Das Gerät ist für den professionellen Einsatz geeignet.
- Dieses Gerät ist nur zum Vakuumieren und Verschließen von Kunststoffbeuteln mit darin befindlichen Lebensmitteln vorgesehen. Die Verwendung des Geräts für andere Zwecke kann zu seiner Beschädigung sowie zu Körperverletzungen führen.
- Jede andere Verwendung des Gerätes gilt als nicht bestimmungsgemäß. Der Benutzer ist allein verantwortlich für die unsachgemäße Nutzung des Gerätes.

DE

Erdungsinstallation

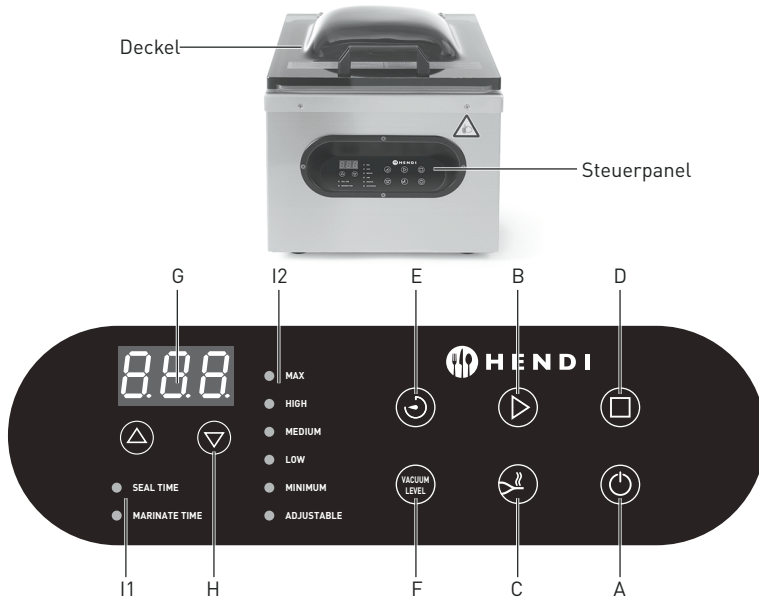
Dieses Gerät ist als **Schutzklasse I** eingestuft und muss mit einer Schutzerde verbunden werden. Die Erdung reduziert das Risiko eines elektrischen Schlags, indem ein Fluchtkabel für den elektrischen Strom bereitgestellt wird. Dieses Gerät ist

mit einem Netzkabel mit einem Erdungskabel und einem geerdeten Stecker ausgestattet. Der Stecker muss in eine Steckdose gesteckt werden, die ordnungsgemäß installiert und geerdet ist.

Vorbereitung vor erstem gebrauch

- Es ist zu prüfen, ob das Gerät nicht beschädigt ist. Falls irgendwelche Beschädigungen festgestellt werden, muss man sich sofort mit dem Lieferanten in Verbindung setzen und das Gerät NICHT benutzen.
- Die gesamte Verpackung und die Schutzfolie (falls es zutrifft) ist abzunehmen.
- Das Gerät ist mit lauwarmen Wasser und weichem Tuch zu reinigen.
- Wenn nicht anders empfohlen, dann ist das Gerät auf einen flache und stabile Fläche zu stellen.
- Einen ausreichenden Raum rundum das Gerät sichern, um eine Belüftung zu ermöglichen.
- Das Gerät ist so aufzustellen, dass man immer einen guten Zugriff auf den Stecker hat.
- **ACHTUNG:** Die Beutel zur Vakuumverpackung sind separat zu bestellen.

Funktionen und aufbau des vakuumverpackungsgerätes



A – Taste ON/OFF

Wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist, wird auf dem Display G das Symbol OFF angezeigt. Um das Gerät einzuschalten, ist die Taste ON/OFF zu drücken. Auf dem Display erscheint zuerst die voreingestellte Schweißzeit (oder Marinierzeit) und dann der eingestellte Unterdruck. Jetzt ist das Gerät betriebsbereit. Um das Gerät auszuschalten, muss man erneut die Taste ON/OFF drücken und das Verpackungsggerät kehrt in den Bereitschaftsmodus zurück. Auf dem Display G erscheint das Symbol OFF.

B – Taste START

Wenn das Gerät betriebsbereit ist, muss man die Taste START drücken; das Gerät schaltet auf den Betriebsmodus Vakuumherzeugung und Verschweißen bzw. Vakuumherzeugung und Marinieren (in Abhängigkeit vom gewählten Betriebsmodus).

C – Taste Verschweißen (SEAL)

Im Betriebsmodus Vakuumherzeugung ist die Taste SEAL zu drücken. Der Prozess der Vakuumherzeugung wird angehalten und das Gerät schaltet auf den Betriebsmodus Verschweißen um.

D – Taste STOP

Drückt man die Taste STOP, hält das Gerät die gestarteten Prozesse an.

E – Einstelltaste (SET TIME)

Man drückt die Taste SET, um den Betriebsmodus Vakuumherzeugung und Verschweißen bzw. Vakuumherzeugung und Marinieren auszuwählen (die entsprechende Kontrolllampe leuchtet auf). Danach ist die Taste „+“ „-“ zu drücken, um die Zeit des Verschweißens oder Marinierens einzustellen (die Zeit wird auf dem Display angezeigt).

F – Taste für den Unterdruckpegel (Vacuum Level)

Die Taste VACUUM LEVEL, um den entsprechenden Unterdruckpegel zu wählen (es erleuchtet die entsprechende Kontrolllampe und der Wert wird in Hg [1 Pa = 0,0075 mmHg] angezeigt). Bei der Wahl der Einstelloption (ADJUSTABLE) drückt man die Taste „+“ „-“, um den entsprechenden Unterdruckpegel einzustellen (der Pegel wird auf dem Display angezeigt).

G – LED Display

1. Anzeige des Unterdruckpegels in Echtzeit.
2. Anzeige der Schweiß- oder Marinierzeit.

H – Regulierungstaste („+“ „-“)

1. Regulierung der Schweißzeit
2. Regulierung der Marinierzeit
3. Regulierung des Unterdruckpegels

I – Kontrolllampen

1. Anzeige für den Betriebsprozess (Verschweißen)
2. Anzeige für den Unterdruckpegel



Technische daten

Abmessungen	425x359x(H)366 mm
Maximale Breite der Schweißnaht des Beutels	290 mm
Tiefe der Schweißleiste	3,5 mm
Leistung	630 W
Spannung	220-240 V-50 Hz
Druck	-29,7" Hg/-1006 mbar ($\pm 5\%$) direkt in der Pumpe -29,5" Hg/-999 mbar ($\pm 5\%$) in der Vakuumkammer
Gewicht ca.	22,3 kg
Schutzklasse [IEC]	Klasse I

Der Hersteller und Verkäufer tragen keine Verantwortung für irgendwelche Unstimmigkeiten, die sich aus den in der vorliegenden Anleitung auftretenden Druckfehlern und Transkriptionen ergeben. Gemäß unserer Politik in Bezug auf die

Weiterentwicklung der Produkte behalten wir uns das Recht vor, die Änderungen an dem Produkt, der Verpackung und den in der Dokumentation enthaltenen Spezifikationen ohne Vorankündigung vorzunehmen.

Betriebsbeginn des vakuumverpackungsgeräts

Personen, die in der Lebensmittelbranche und in der Gastronomie arbeiten, kennen sicher schon die Vorteile der Vakuumverpackung. Das ist eine sichere und ökonomische Methode, die schon seit Jahren erfolgreich verwendet wird. Dadurch wird die Haltbarkeit und Qualität von Lebensmitteln verlängert. Wenn Sie früher noch keine Vakuumverpackung benutzt haben, dann sollten Sie sich schnell von ihren Vorzügen überzeugen!

Unabhängig von den Kenntnissen zu dieser Methode muss man immer bestimmte Grundregeln beachten, damit die verpackten Lebensmittel sicher für den Verzehr sind. Die Nichtbeachtung dieser Richtlinien kann zum Verderben der Lebensmittel führen, und in einigen Fällen zu einer Krankheit oder sogar zum Tode führen.

Nach dem Kennenlernen des vorliegenden Verpackungsgerätes wird seine Nutzung einfach sein und zur höchsten Qualität der aufbewahrten Lebensmittel beitragen. Die Lebensmittel sind so frisch wie möglich zu verpacken. Dabei dürfen weder alte noch ranzige Lebensmittel verpackt werden. Das Vakuumverpacken verbessert nicht den Zustand von schon verdorbenen Lebensmitteln!

Frische Lebensmittel (Fleisch, Gemüse, Käse usw.) müssen bis auf eine Temperatur von 4°C oder entsprechend den HACCP-Normen heruntergekühlt werden, und zwar unter Ausnutzung eines Schnellkühlers.

- Das Vakuumverpacken bewirkt das Beseitigen einer bedeutenden Luftmenge. Es verlangsamt auch den Anstieg der meisten lebenden Mikroorganismen, die eine Verschlechterung des Zustands der Lebensmittel hervorrufen, z.B. aerober Bakterien und Schimmel. Andererseits sind es jedoch einige Bakterien, wie z.B. Clostridium botulinum (verantwortlich für eine Botulinumtoxinvergiftung), sauerstofflose Bakterien, die sich sogar bei fehlendem Sauerstoff vermehren.
- Die für das Auftreten derartiger Bakterien geeigneten Lebensmittel muss man für ein kurzzeitiges Aufbewahren abkühlen oder einfrieren, wenn es für längere Zeit gelagert werden soll. Nach der Wärmebehandlung muss man diese Lebensmittel sofort verspeisen.
- Gemüse, und zwar solches wie Blumenkohl, Brokkoli und Kohl scheiden während der Vakuumverpackung Gase aus. Um sie für das Vakuumverpacken entsprechend vorzubereiten, muss man sie blanchieren.
- Schnell verderbende Lebensmittel muss man im Kühlschrank aufbewahren oder einfrieren, um ihr Verderben zu vermeiden.
- Das Vakuumverpacken ersetzt nicht das Einmachen.

Gebrauchsanweisung

Vorbereitung

- Vor Nutzungsbeginn ist die Gebrauchsanweisung unbedingt durchzulesen.
- Das Gerät an eine geerdeten Steckdose anschließen.
- Deckel öffnen, die Taste Power drücken, das Gerät ist betriebsbereit und auf dem Display wird der zuletzt verwendete Betriebsmodus angezeigt. Jetzt kann das Gerät zum Vakuumverpacken eingesetzt werden.

Vakuumverpacken und verschweißen unter Verwendung von Beuteln

1. Beutel auswählen

Die entsprechende Größe des Beutels zum Vakuumverpacken auswählen. Lassen Sie mindestens 2,5 – 5 cm „Luft“ von der oberen (offenen) Seite des Beutels, um die Dichtheit der Schweißnaht zu gewährleisten.

2. Betriebsmodus Verschweißen auswählen / Schweißzeit einstellen

Die Taste SET drücken. Nach dem Aufleuchten der Kontrolllampe SEAL Time (Schweißzeit) wird die Schweißzeit gewählt. Die Taste „+“ „-“ drücken, um die Schweißzeit zu erhöhen oder zu verringern, Zeitbereich von 0 bis 6 Sekunden.

3. Unterdruckpegel auswählen

Die Taste Vacuum Level drücken und den entsprechenden Unterdruckpegel auswählen. Erreichbar sind 6 Optionen: Max (29,3“Hg), High (Hoch) (29,0“Hg), Medium (Mittelwert) (27,5“Hg), Low (Niedrig) (26,0“Hg), Minimum (23,5“Hg) und Adjustable (regelbar). Bei der gewählten Option erleuchtet dann eine Kontrolllampe. Wählt man die Option Adjustable (regelbar) ist die Taste „+“ „-“ zu drücken, um den Pegel im Bereich von 23,5–29,3“Hg einzustellen.

4. Beutel (gefüllt mit Lebensmitteln) in die Vakuumkammer einsetzen

- a. Der Beutel muss sich zusammen mit den zu verpackenden **Lebensmitteln** unterhalb der Schweißleiste befinden, damit der Inhalt des Beutels nicht ausläuft.
- b. Den Beutel so legen, damit die offene Seite auf der Schweißleiste liegt.
- c. Die Klammer vorn an der Kammer öffnen, den Beuteleinlass aneinanderhaften und zusammendrücken (das betrifft nur das Modell mit der Klammer).

Hinweis: Der gesamte Beutel sollte sich zusammen mit dem Beuteleinlass in der Vakuumkammer befinden.

5. Betriebsprozess (Vakuumerzeugung - Verschweißen)

- a. Deckel schließen, Taste Start drücken, das Gerät ist betriebsbereit.
- b. Die Pumpe übernimmt die Arbeit. Die Kontrolllampe des voreingestellten Vakuumniveaus beginnt zu blinken (wenn das Vakuumniveau den erforderlichen Wert erreicht, leuchtet die Kontrolllampe mit Dauerlicht). Auf dem Display wird das Vakuumniveau von 0 bis zum Soll-Niveau gezählt (nach dem Erreichen der Werte 5 und 19“Hg emittiert das Gerät ein Tonsignal).
- c. Nach Beendigung der Vakuumerzeugung schaltet das Gerät automatisch in den Betriebsmodus Nach Beendigung des Schweißzyklus beginnt das Gerät die Luft freizulassen.
- d. Das dreifache Tonsignal signalisiert die Beendigung des Prozesses. Das Gerät kehrt in den Bereitschaftsmodus zurück. Auf dem Display erscheint die Mitteilung in Bezug auf den zuletzt eingeschalteten Betriebsmodus und es erleuchtet auch die entsprechende Kontrolllampe.

Achtung: Beim Prozess „b“ besteht die Möglichkeit des sofortigen Übergangs in den Schweißprozess, und zwar durch das Einschalten von „Seal“ (Verschweißen).



Vakuummaringieren im Beutel

1. Beutel auswählen

Wählen Sie einen Beutel mit den entsprechenden Abmessungen aus. Es sind mindestens 2,5 - 5 cm von oben am Beutel als Rand zu belassen, um die Dichtheit der Schweißnaht zu gewährleisten.

2. Betriebsmodus Marinieren auswählen / Marinierzeit einstellen

Die Taste SET drücken. Nach dem Aufleuchten der Kontrolllampe für die Marinierzeit wird der Betriebsmodus Marinieren gewählt. Die Taste „+“ „-“ drücken, um die Marinierzeit zu erhöhen oder zu verringern, Zeitbereich ist von 9 bis 99 Minuten.

3. Unterdruckpegel auswählen

Die Taste Vacuum Level drücken und den entsprechenden Unterdruckpegel auswählen. Erreichbar sind 6 Optionen: Max (29,3“Hg), High (Hoch) (29,0“Hg), Medium (Mittelwert) (27,5“Hg), Low (Niedrig) (26,0“Hg), Minimum (23,5“Hg) und Adjustable (regelbar). Bei der gewählten Option erleuchtet dann eine Kontrolllampe. Wählt man die Option Adjustable (regelbar) ist die Taste „+“ „-“ zu drücken, um den Pegel im Bereich von 23,5-29,3“Hg einzustellen.

4. Beutel (gefüllt mit Lebensmitteln) in die Vakuumkammer einsetzen

- Der Beutel muss sich zusammen mit den zu verpackenden Lebensmitteln unterhalb der Schweißleiste befinden, damit der Inhalt des Beutels nicht ausläuft.
- Den Beutel so legen, damit die offene Seite auf der Schweißleiste liegt.
- Die Klammer vorn an der Kammer öffnen, den Beuteleinlass aneinanderhaften und zusammendrücken (das betrifft nur das Modell mit der Klammer).

Hinweis: Der gesamte Beutel sollte sich zusammen mit dem Beuteleinlass in der Vakuumkammer befinden.

5. Betriebsprozess (Vakuumerzeugung - Marinieren)

- Deckel schließen, das Gerät schaltet sich ein und geht in den Betriebsmodus Vakuumerzeugung und Marinieren. Ein Zyklus dauert 9 Minuten. Man kann maximal 11 Zyklen (99 Minuten) einstellen. Ein voller Zyklus läuft wie folgt: Vakuumerzeugen - Vakuumhalten - Vakuumlösen. Die Zeit für das Vakuumerzeugen und -lösen beträgt ca. 1 Minute und die Zeit für das Vakuumhalten ca. 8 Minuten.
- Die Pumpe übernimmt die Arbeit. Die Kontrolllampe des voreingestellten Vakuumniveaus beginnt zu blinken (wenn das Vakuumniveau den erforderlichen Wert erreicht, leuchtet die Kontrolllampe mit Dauerlicht). Auf dem Display wird das Vakuumniveau von 0 bis zum Soll-Niveau gezählt (nach dem Erreichen der Werte 5 und 19“Hg emittiert das Gerät ein Tonsignal).
- Nach Beendigung der Vakuumerzeugung schaltet das Gerät automatisch in den Betriebsmodus Marinieren (Vakuumerhaltung). Die Zeit des Marinierens wird auf dem Display jeweils nach 1 Minute gezählt. Nach dem Abzählen bis zu einem Wert, der das Vielfache von 9 sein wird, beginnt die Vakuumkammer, Luft in den Beutel einzulassen. Nach dem Beenden des Einlassens von Luft wird der Betriebsmodus Vakuumerzeugung und Marinieren bis zum Rückwärtszählen bis Null wiederholt. Der Prozess ist beendet.
- Das dreifache Tonsignal signalisiert die Beendigung des Prozesses. Das Gerät kehrt in den Bereitschaftsmodus zurück. Auf dem Display erscheint die Mitteilung in Bezug auf zuletzt eingeschalteten Betriebsmodus und es erleuchtet auch die entsprechende Kontrolllampe

Achtung: Beim Prozess „b“ oder „c“ besteht die Möglichkeit des sofortigen Übergangs in den Schweißprozess, und zwar durch das Einschalten von „Seal“ (Verschweißen).

Informationen über die Aufbewahrung und Sicherheit von Lebensmitteln

Das Vakuumverpackungsgerät ändert die Vorgehensweise beim Einkaufen und Aufbewahren von Lebensmitteln. Das Vakuumverpacken ermöglicht die Eliminierung von Gefrierbrand und verlangsamt das Verderben von Lebensmitteln, wodurch man auch auf den Großhandelseinkauf zurückgreifen kann – ohne Gefahr, dass die Lebensmittel verdorben sind.

Das Vakuumverpacken entfernt ungefähr 90% der Luft aus der Verpackung. Dadurch wird eine fünf Mal längere Frischhaltung im Vergleich zu gewöhnlichen Methoden erreicht. Trockene Lebensmittel, z.B. Nudeln, Getreide und Mehl bleiben von Anfang bis Ende frisch. Darüber hinaus verhindert

das Vakuumverpacken das Entwickeln von Kornkäfern und anderen Insekten sowie Verunreinigungen trockener Produkte. Die Lebensmittel sind so frisch wie möglich zu verpacken.

Man muss jedoch daran denken, dass das Vakuumverpacken nicht für alle Lebensmittelarten günstig ist. **Knoblauch und Pilze sind nicht zum Vakuumverpacken geeignet.** Das Entfernen der Luft ruft eine gefährliche chemische Reaktion hervor, was bewirkt, dass der Verzehr solcher Lebensmittel gefährlich ist. Das Gemüse muss man vor dem Verpacken blanchieren, um die Enzyme, die den Zustand der Lebensmittel nach dem Entfernen der Luft verschlechtern, unschädlich zu machen.

Lebensmittel	Aufbewahren nach dem Vakuumverpacken im Gefrierschrank	Aufbewahren nach dem Vakuumverpacken im Kühlschrank
Rind- und Kalbfleisch	1-3 Jahre	1 Monat
Hackfleisch	1 Jahre	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 Gemüse, blanchiert	2-3 Jahre	2-4 Wochen
Frisches Obst	2-3 Jahre	2 Wochen
Harter Käse	6 Monate	6-12 Wochen
Wurstwaren in Scheiben	nicht empfohlen	6-12 Wochen
Frische Nudeln	6 Monate	2-3 Wochen

Achtung: In der Tabelle wurden ausschließlich die Richtwerte dargestellt. Bei der Bestimmung der Aufbewahrungsfrist sind immer die lokalen sanitär-epidemiologischen Vorschriften sowie die HACCP-Grundsätze zu beachten.



Problemlösungen

Unter entsprechenden Verpackungsbedingungen kann das Vakuumverpackungsgerät Kitchen Line lange Jahre störungsfrei betrieben werden. In einigen Fällen können aber Probleme auftreten. Be-

vor man sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzt, muss man sich mit den nachfolgenden Informationen vertraut machen.

Problem	Lösung
Verpackungsgerät schaltet sich nicht ein	<ul style="list-style-type: none">• Überzeugen Sie sich, dass das Gerät an die geerdete Steckdose richtig angeschlossen ist.• Das Netzkabel ist auf Beschädigungen zu prüfen. Verwenden Sie kein Gerät mit beschädigtem Kabel.• Überzeugen Sie sich, dass die Netztaaste richtig gedrückt wurde. Nach dem Einschalten des Gerätes wird das Display hintergrundbeleuchtet.
Verpackungsgerät erzeugt kein ausreichendes Vakuum bei der Anwendung mit Beutel	<ul style="list-style-type: none">• Es wurde eine zu kurze Zeit für die Vakuumerzeugung/Verschweißen eingestellt. Stellen Sie eine längere Zeit für die Vakuumerzeugung und das Verschweißen ein; anschließend ist die Vakuumerzeugung zu wiederholen.• Damit die Vakuumerzeugung und das Verschweißen richtig abläuft, muss sich die Kante des Beutels innerhalb der Backkammer befinden.• Beim Verpacken von der Rolle ist zu prüfen, ob die erste Schweißnaht richtig und dicht ist.• Damit der Prozess der Vakuumerzeugung erfolgreich beendet wird, müssen das Gerät und der Beutel sauber, trocken sowie frei von Lebensmittelresten sein. Die Fläche der Dichtung und das Innere des Beutels abwischen und danach erneut versuchen.
Nach dem Verschweißen des Beutels tritt ein Vakuumverlust auf	<ul style="list-style-type: none">• Scharfe Gegenstände können den Beutel durchstechen. Um dem vorzubeugen, müssen die scharfen Kanten mit einem Papiertuch geschützt und in einen neuen Beutel gepackt werden.• Einige Obstsorten und Gemüse können Gase ausscheiden, wenn sie nicht richtig blanchiert oder vor dem Verpacken eingefroren wurden. Den Beutel öffnen - wenn der Verdacht besteht, dass ein Lebensmittel begann zu verderben, ist es wegzuerwerfen. Wenn es keine Spuren der Verderblichkeit gibt, muss man es sofort verspeisen. Im Zweifelsfall ist das Lebensmittel immer wegzuerwerfen.
Das Verpackungsgerät verschweißt den Beutel nicht richtig	<ul style="list-style-type: none">• Es wurde eine zu kurze Zeit des Verschweißens eingestellt. Erhöhen Sie die Schweißzeit und versuchen Sie es erneut.• Der Beutel lässt sich nicht verschweißen, wenn sich im Schweißbereich Feuchtigkeit, Lebensmittelreste oder Verschmutzungen befinden. Das Innere des Beutels abwischen und erneut versuchen.• Den Beutel muss man längs der Schweißleiste richtig anbringen.• Man muss sich davon überzeugen, ob der ganze Beutel auf der Schweißleiste liegt und nicht zerknittert ist.

Fehlercodes und reparatur

Fehlercode	Ursache des Alarms	Reparatur
E01	Nach einer bestimmten Zeit der Vakuumerzeugung schließen zwei Druckschalter nicht.	<ul style="list-style-type: none">• Es ist zu prüfen, ob der Deckel der Kammer geschlossen ist.• Es ist zu prüfen, ob die Dichtungen richtig montiert wurden;• Es ist zu prüfen, ob die Pumpe richtig arbeitet.• Es ist zu prüfen, ob die Druckschalter in einem guten Zustand sind (Anschlussleitung, Druckschalter, Datenleitung 10P usw. prüfen)
E02	Wenn das Gerät in den Betriebsmodus Schweißen umschaltet, dann schließt der Mikroschalter nicht.	<ul style="list-style-type: none">• Es ist zu prüfen, ob der Deckel der Vakuumkammer geschlossen ist;• Es ist zu prüfen, ob der Mikroschalter in einem guten Zustand ist (Anschlussleitung GAS1, Mikroschalter, Datenleitung 10P usw. prüfen)
LP	Der Strom fällt plötzlich während des Betriebs der Maschine aus.	<ul style="list-style-type: none">• Drücken Sie die „STOP“-Taste, um die Luft abzulassen, LP wird verschwinden.• Wenn das Problem erneut auftritt, überprüfen Sie bitte das Stromversorgungssystem (z. B. Netzkabel, Steckdose, Netzplatine).

Garantie

Alle innerhalb von einem Jahr nach dem Kaufdatum festgestellten Defekte oder Mängel, die die Funktionalität des Gerätes beeinträchtigen, werden auf dem Wege der unentgeltlichen Reparatur bzw. des Austausches unter der Voraussetzung beseitigt, dass das Gerät in einer der Bedienungsanleitung gemäßen Art und Weise betrieben und gewartet wird und weder vorsätzlich vernichtet noch nicht bestimmungsgemäß genutzt wurde. Ihre Rechte aus den entsprechenden Gesetzen

bleiben davon unberührt. Eine in der Garantiefrist einzureichende Beanstandung hat die Angabe des Kaufortes und Kaufdatums und in der Anlage einen Kaufbeleg (z.B. Kassenzettel) zu enthalten.

Gemäß unserer Politik der ständigen Weiterentwicklung unserer Produkte behalten wir uns vor, Änderungen am Produkt, an seiner Verpackung und an den dokumentierten technischen Daten ohne vorherige Ankündigung vorzunehmen.

Entsorgung und Umweltschutz

Wird das Gerät außer Betrieb genommen, darf es nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Der Benutzer ist für die Übergabe des Gerätes an eine geeignete Sammelstelle für Altgeräte verantwortlich. Die Nichteinhaltung dieser Regel kann gemäß den geltenden Vorschriften über die Abfallentsorgung bestraft werden. Die getrennte Sammlung und das Recycling der Altgeräte trägt zur Schonung der natürlichen Ressourcen bei und sorgt für eine umwelt- und gesundheitsschonende Verwertungsweise.

Weitere Informationen darüber, wo Sie Ihre Altgeräte entsorgen können, erhalten Sie bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen. Der Hersteller und der Importeur übernehmen keine Verantwortung für das Recycling sowie die umweltfreundliche Verwertung von Abfällen, weder direkt noch über ein öffentliches System.


DE



Geachte klant,

Bedankt voor de aanschaf van dit Hendi apparaat. Lees deze handleiding zorgvuldig door, met bijzondere aandacht voor de onderstaande veiligheidsvoorschriften, voordat u dit apparaat voor de eerste keer installeert en gebruikt.

Veiligheidsvoorschriften

- Dit apparaat is enkel bedoeld voor commercieel gebruik.
- Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde doel waarvoor het is ontworpen, zoals beschreven in deze handleiding.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor enige schade veroorzaakt door onjuist gebruik en onjuist gebruik.
- Houd het apparaat en de stekker uit de buurt van water en andere vloeistoffen. Als het apparaat in water valt, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Gebruik het apparaat niet totdat het is gecontroleerd door een gecertificeerde technicus. Het niet volgen van deze instructies zal levensbedreigende risico's veroorzaken.
- Probeer nooit de behuizing van het apparaat zelf te openen.
- Plaats geen objecten in de behuizing van het apparaat.
- Raak de stekker niet aan met natte of vochtige handen.
-  **GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!** Probeer het apparaat niet zelf te repareren, reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel.
- **Gebruik nooit een beschadigd apparaat!** Wanneer het apparaat beschadigd is, koppelt u het apparaat los van het stopcontact en neemt u contact op met de detailhandelaar.
- **WAARSCHUWING!** Dompel de elektrische onderdelen van het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Houd het apparaat nooit onder stromend water.
- Controleer regelmatig de stekker en het snoer op eventuele schade. Bij beschadiging moet het worden vervangen door een serviceagent of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om gevaar of letsel te voorkomen.
- 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.
- Zorg ervoor dat het netsnoer en/of het verlengsnoer geen struikelgevaar veroorzaken.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens het gebruik.
- **WAARSCHUWING!** Zolang de stekker in het stopcontact zit, is het apparaat aangesloten op de stroombron.
- Schakel het toestel uit voordat u het uit het stopcontact haalt.
- Sluit de stekker aan op een gemakkelijk toegankelijk stopcontact, zodat het apparaat in geval van nood onmiddellijk kan worden losgekoppeld.
- Draag het apparaat nooit bij het snoer.
- Gebruik geen extra apparaten die niet samen met het apparaat worden geleverd.
- Sluit het apparaat alleen aan op een stopcontact met de spanning en frequentie vermeld op

het etiket van het apparaat.

- Gebruik nooit andere accessoires dan die welke door de fabrikant worden aanbevolen. Als u dit niet doet, kan dit een veiligheidsrisico vormen voor de gebruiker en kan het apparaat beschadigen. Gebruik alleen originele onderdelen en accessoires.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of personen met een gebrek aan ervaring en kennis.
- Dit apparaat mag in geen geval door kinderen worden gebruikt.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen.
- **WAARSCHUWING:** schakel het apparaat **ALTIJD** uit en haal de stekker uit het stopcontact voor reiniging, onderhoud of opslag.

Bijzondere veiligheidsvoorschriften

- Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven in deze handleiding.
- **BELANGRIJK!** Zorg ervoor dat het pompoliepeil hoger is dan de **OLIEPEIL**-markering.
- Gebruik alleen de meegeleverde pompolie. Het pompoliepeil moet regelmatig worden gecontroleerd door een erkend onderhoudsmonteur. Gebruik geen oude pompolie.
-  **GEVAAR VOOR BRANDWONDEN! Raak de sealbalk nooit aan.** De sealbalk is erg heet, zelfs na gebruik. Er bestaat een gevaar voor brandwonden. Wacht tot het apparaat is afgekoeld. Raak het apparaat tijdens gebruik niet aan.
- Het apparaat moet regelmatig worden gereinigd en voedselresten moeten worden verwijderd. Als het apparaat niet schoon wordt gehouden, heeft dit een negatief effect op de levensduur van het apparaat en kan het leiden tot gevaarlijke situaties tijdens het gebruik.
- Plaats het apparaat niet op een verwarmingsvoorwerp (kooktoestel op benzine, elektriciteit, houtskool, etc.). Houd het apparaat uit de buurt van warme oppervlakken en open vuur. Gebruik het apparaat altijd op een vlakke, stabiele, schone, hittebestendige en droge ondergrond.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van explosieve of ontvlambare materialen, creditcards, magnetische schijven of radio's.
- Dit apparaat is niet bedoeld om gebruikt te worden in combinatie met een externe timer of apart afstandsbedieningssysteem.
- **Belangrijk:** Houdt alle ventilatieopeningen in het apparaat vrij. Laat minimaal 10 cm ruimte vrij rond het apparaat voor ventilatie.
- **Belangrijk:** Dit apparaat is geschikt voor het verpakken van voedsel, zowel in vaste toestand zoals koekjes en chips als in vloeibare toestand zoals sap, soep, enz.



- **GEVAAR VOOR BEKNELLEN HANDEN!** Wees voorzichtig wanneer u het deksel sluit.



- Door het hoge gewicht van het apparaat moet u voorzichtig en zorgvuldig zijn als u het apparaat wilt verplaatsen of transporteren. Zorg voor minimaal 2 mensen of maak gebruik van een karretje voor het verplaatsen. Verplaats het apparaat langzaam, voorzichtig en zorg ervoor dat het nooit onder een hoek groter dan 45° wordt gekanteld.

Beoogd gebruik

- Het apparaat is bestemd voor professioneel gebruik.
- Dit apparaat is enkel bedoeld voor het vacuümverpakken van voedsel. Elk ander gebruik kan leiden tot schade aan het apparaat of lichamelijk letsel.
- Gebruik van het apparaat voor andere doeleinden wordt beschouwd als verkeerd gebruik van het apparaat. De gebruiker is volledig aansprakelijk voor alle risico's die voortvloeien uit verkeerd gebruik van het apparaat.

Aarding installatie

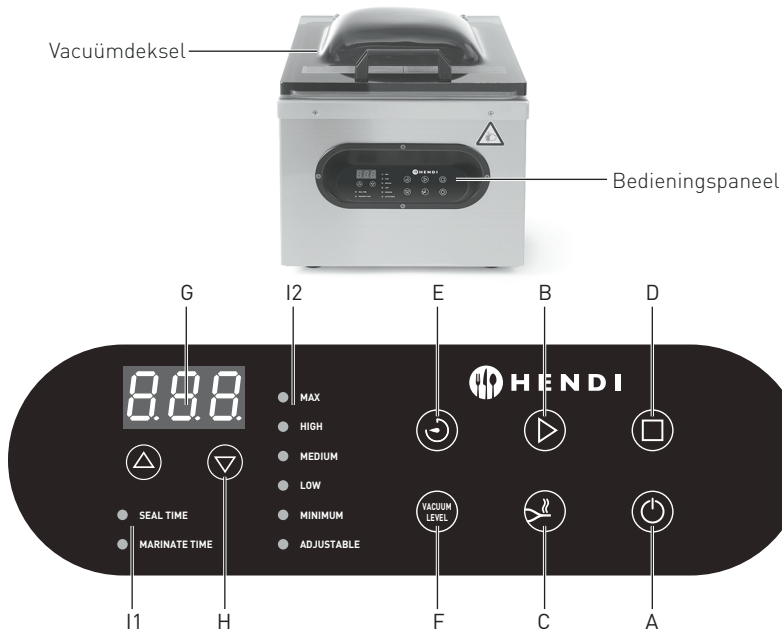
Dit apparaat is geclassificeerd als **beschermingsklasse I** en moet op een beschermende grond worden aangesloten. Aarding vermindert het risico op elektrische schokken door een ontsnappingsdraad voor de elektrische stroom aan te bieden. Dit ap-

paraat is uitgerust met een netsnoer met een aardingsdraad en geaarde stekker. De stekker moet worden aangesloten op een stopcontact dat correct is geïnstalleerd en geaard.

Voordat u het apparaat start

- Zorg ervoor dat het apparaat niet is beschadigd. Neem in geval van schade onmiddellijk contact op met uw leverancier. Gebruik het apparaat NIET.
 - Verwijder alle verpakkingsmaterialen en het beschermende folie (indien van toepassing).
 - Reinig het apparaat met lauwwater en een zachte doek.
 - Plaats het apparaat op een vlakke en stabiele ondergrond, tenzij anders aanbevolen.
 - Zorg voor voldoende ruimte rond het apparaat voor een goede ventilatie.
 - Plaats het apparaat op een zodanige manier dat de stekker te allen tijde eenvoudig bereikt kan worden.
- Opmerking:** Vacuümzak niet inbegrepen.

Structuur en functies



A – Aan/uit-knop (Power)

Als het apparaat is aangesloten op het lichtnet, zal het LED-scherm (G) OFF tonen. Druk op de AAN/UIT-knop, het LED-scherm (G) toont nu de voorgeprogrammeerde sealtijd (of marineertijd) en daarna het voorgeprogrammeerde vacuüm-niveau. Het apparaat is nu klaar voor gebruik. Druk op de AAN/UIT-knop, het apparaat schakelt terug naar de standbymodus. Het LED-scherm (G) toont OFF.

B – Startknop (Start)

Druk, als het apparaat klaar voor gebruik is, op de Startknop, het apparaat schakelt naar de sealmodus of marineermodus (afhankelijk van de instellingen).

C – Sealknop (Seal)

Druk in de vacumeermodus op de Sealknop om het vacumeerproces te stoppen en naar de sealmodus te schakelen.

D – Stopknop (Stop)

Druk op de Stopknop, het apparaat stopt alle lopende processen.

E – Instellingenknop (Set)

Druk op de Instellingenknop, selecteer de seal- of marineermodus (het bijbehorende indicatielampje licht op). Druk op "+" en "-" om de sealtijd of marineertijd in te stellen (de tijd wordt getoond op het LED-scherm).

F – Vacuümniveau-knop (Vacuum Level)

Druk op de Vacuümniveau-knop, selecteer het gewenste vacuümniveau (het bijbehorende indicatielampje licht op, met een eenheid in inHg). Als u voor "ADJUSTABLE" heeft gekozen, druk dan op "+" en "-" om het gewenste vacuümniveau in te stellen (het vacuümniveau wordt getoond op het LED).

G – LED-scherm

1. Toont het vacuümniveau in realtime.
2. Toont de sealtijd of marineertijd.

H – Instelknoppen ("+" en "-")

1. Instellen sealtijd
2. Instellen marineertijd
3. Instellen vacuümniveau

I – Indicatielampje

1. Geeft werkproces aan
2. Geeft vacuümniveau aan



Technische gegevens

Afmetingen	425x359x(H)366 mm
Maximale breedte vacuümzak	290 mm
Diepte sealbalk	3,5 mm
Vermogen	630 W
Spanning	220-240 V-50 Hz
Druk	-29,7" Hg/-1006 mbar ($\pm 5\%$) direct bij de pomp -29,5" Hg/-999 mbar ($\pm 5\%$) in de vacuümkamer
Gewicht ca.	22,3 kg
Beschermingsklasse [IEC]	KLASSE I

De fabrikant en dealer zijn niet aansprakelijk voor eventuele onjuistheden in deze handleiding als gevolg van drukfouten of transcriptie. Aangezien wij ons altijd inzetten om onze producten voort-

durend te verbeteren, behouden wij ons het recht voor om het product, de verpakking en de specificaties in deze documentatie te wijzigen zonder voorafgaande kennisgeving.

Aan de slag met de vacumeermachine

Als u deel uitmaakt van de voedselverwerkingsindustrie of horeca, is er een goede kans dat u al bekend bent met de voordelen van vacumeren. Het wordt al vele jaren met succes gebruikt als een veilige en kosteneffectieve manier voor het verlengen van de houdbaarheid van voedingsmiddelen zonder het verlies van kwaliteit. Als u thuis of op de zaak niet bekend bent met vacumeren, zult u zich binnenkort afvragen hoe u ooit zonder kon!

Of u nu een beginner of een expert bent, er zijn bepaalde elementaire richtlijnen die u altijd moet volgen om voedingsmiddelen op een veilige wijze te verpakken. Het niet opvolgen van deze elementaire richtlijnen kan leiden tot voedselbederf en kan, in sommige gevallen, ziekte of de dood tot gevolg hebben.

Zodra u vertrouwd bent met de procedures van de vacumeermachine met vacuümkamer uit de keukenlijn, zult u zich op uw gemak voelen en kunt u het apparaat gebruiken om te genieten van opgeslagen voedsel van een hogere kwaliteit.

- Verpak alleen verse voedingsmiddelen. Verpak geen oude of ranzige voedingsmiddelen. Vacumeren kan producten die al in slechte staat verkeren niet verbeteren of herstellen.

- Verse voedingsmiddelen (vlees, groenten, kaas, etc.) moeten na het vacumeren worden gekoeld met een temperatuur van 4°C of lager of worden bevroren.
- Vacumeren verwijdert een hoog percentage lucht. Dit vertraagt de groei van de meeste levende micro-organismen, die voedsel aantasten, zoals aerobe bacteriën en schimmels. Sommige soorten bacteriën zoals *clostridium botulinum* (verantwoordelijk voor botulisme) zijn echter anaeroob en groeien in de afwezigheid van zuurstof.
- De voedingsmiddelen die gevoelig zijn voor botulinum moeten bij kortdurige opslag worden gekoeld en bij langdurige opslag worden ingevroren. Onmiddellijk consumeren na het verwarmen.
- Groenten als bloemkool, broccoli en kool zullen gassen uitstoten als ze worden gevacumeerd. Deze voedingsmiddelen moeten daarom voordat ze worden gevacumeerd eerst worden geblancheerd.
- Alle bederfelijke voedingsmiddelen moeten gekoeld of bevroren worden om bederf te voorkomen.
- Vacumeren is geen substituut voor inblikken.

Gebruiksaanwijzingen

Vorbereidingen

- Lees de handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Steek de stekker in een geaard stopcontact.

Vacumeren en zakken sealen

1. Selecteer een vacuümzak

Selecteer een vacuümzak met de juiste afmetingen. Zorg ervoor dat er minimaal 2,5 – 5 cm vrije ruimte is aan de bovenkant van de zak is, zodat de zak goed en luchtdicht kan worden geseald.

2. Selecteer de sealmodus en stel de sealtijd in

Druk op de Instellingenknop. Als het indicatielampje van de sealtijd oplicht, is de sealmodus geselecteerd. Druk op "+" of "-" om de sealtijd te verhogen of verlagen, het bereik is 0–6 seconden.

3. Selecteer vacuümniveau

Druk op Vacuümniveau, selecteer de gewenste vacuümniveau. Er zijn 6 opties: Max (29,3inHg), High (29,0inHg), Medium (27,5inHg), Low (26,0inHg), Minimum (23,5inHg) en Adjustable. Het indicatielampje van het geselecteerde vacuümniveau licht op. Als u heeft gekozen voor de optie "Adjustable", druk dan op "+" en "-" om het vacuümniveau in te stellen op een waarde tussen 23,5–29,3inHg.

4. Plaats de vacuümzak met voorwerpen in de vacuümkamer

- a. Zorg ervoor dat de hoogte van de verpakkingszak met vloeistof of vochtig voedsel kleiner is dan de hoogte van de sealbalk.
- b. Leg de verpakkingszak neer, zorg ervoor dat de geopende zijde van de zak over de sealbalk ligt.
- c. Open de klem in de voorkant van de kamer, klem de onderkant van de geopende zijde van de zak vast en druk de klem omlaag om de zak vast te zetten.

Opmerking: de gehele zak, inclusief de geopende zijde, moet zich in de vacuümkamer bevinden.

- Open het deksel, druk op de Power-knop, de machine is nu klaar voor gebruik, het LED-scherm toont de laatst gebruikte bedrijfsmodus. Het apparaat kan nu worden gebruikt om te vacumeren.

5. Werkproces (Vacuum-Seal)

- a. Sluit het deksel, het apparaat start op en schakelt naar vacumeren en marinieren. Een cyclus duurt 9 minuten. U kunt tot 11 cycli instellen (99 minuten). Een volledig cyclus wordt als volgt uitgevoerd: generen van een vacuüm – behouden van een vacuüm – vacuum opheffen. De tijd die benodigd is voor het generen en opheffen is ongeveer 1 minuut. De tijd dat het vacuüm wordt behouden is ongeveer 8 minuten.
- b. De pomp begint te werken. Het indicatielampje van het eerder ingestelde vacuümniveau begint te knipperen (het indicatielampje brandt constant als het ingestelde vacuümniveau wordt bereikt). Het nummer op het LED-scherm telt van 0 naar het ingestelde vacuümniveau (als de teller bij het getal 5 en 19'Hg komt, zal het apparaat een piepton laten klinken).
- c. Als het vacuüm is voltooid, zal het apparaat automatisch naar de sealmodus schakelen. Het LED-scherm toont de ingestelde sealtijd en begint af te tellen tot 0. Als het sealen is voltooid, zal het apparaat beginnen met het laten wegllopen van lucht.
- d. Als het apparaat drie pieptonen laat klinken, is het gehele proces voltooid. Het apparaat is nu weer klaar voor gebruik. Het LED-scherm en de indicatielampjes geven dit ook aan.

Opmerking: tijdens de bovenstaande stappen "b" en "c", kunt u op de Sealknop drukken om eerder naar de Sealmodus te schakelen.



Vacumeren en zakken marineren

1. Selecteer een vacuümzak

Selecteer een vacuümzak met de juiste afmetingen. Zorg ervoor dat er minimaal 2,5 – 5 cm vrije ruimte is aan de bovenkant van de zak is, zodat de zak goed en luchtdicht kan worden geseald.

2. Selecteer de sealmodus en stel de sealtijd in

Druk op de Instellingenknop. Als het indicatielampje van de marinerentijd oplicht, is de marinerenmodus geselecteerd. Druk op “+” of “-” om de marinerentijd te verhogen of verlagen, het bereik is 9-99 minuten.

3. Selecteer vacuümniveau

Druk op Vacuümniveau, selecteer de gewenste vacuümniveau. Er zijn 6 opties: Max (29,3inHg), High (29,0inHg), Medium (27,5inHg), Low (26,0inHg), Minimum (23,5inHg) en Adjustable. Het indicatielampje van het geselecteerde vacuümniveau licht op. Als u heeft gekozen voor de optie “Adjustable”, druk dan op “+” en “-” om het vacuümniveau in te stellen op een waarde tussen 23,5-29,3inHg.

4. Plaats de vacuümzak met voorwerpen in de vacuümkamer

- Zorg ervoor dat de hoogte van de verpakingszak met vloeistof of vochtig voedsel kleiner is dan de hoogte van de sealbalk.
- Leg de verpakingszak neer, zorg ervoor dat de geopende zijde van de zak over de sealbalk ligt.
- Open de klem in de voorkant van de kamer, klem de onderkant van de geopende zijde van de zak vast en druk de klem omlaag om de zak vast te zetten.

Opmerking: de gehele zak, inclusief de geopende zijde, moet zich in de vacuümkamer bevinden.

5. Werkproces (Vacuum-Marineren)

- Sluit de deksel, druk op de startknop, het apparaat is klaar voor gebruik.
- De pomp begint te werken. Het indicatielampje van het eerder ingestelde vacuümniveau begint te knippen (het indicatielampje brandt constant als het ingestelde vacuümniveau wordt bereikt). Het nummer op het LED-scherm telt van 0 naar het ingestelde vacuümniveau (als de teller bij het getal 5 en 19’Hg komt, zal het apparaat een piepton laten klinken).
- Wanneer het vacuüm trekken klaar is zal de machine automatisch in de marineren modus gaan. Marineer tijd wordt weergegeven op het display en telt per minuut af. Na het aftellen (veelvoud van 9) zal de vacuümkamer lucht in de kamer en zak laten. Als de kamer weer normale luchtdruk heeft bereikt zal het vacuum en marineer modus zich herhalen totdat de tijd op 0 staat. Dan pas is het proces voltooid.
- Als het apparaat drie pieptonen laat klinken, is het gehele proces voltooid. Het apparaat is nu weer klaar voor gebruik. Het LED-scherm en de indicatielampjes geven dit ook aan.

Opmerking: tijdens de bovenstaande stappen “b” en “c”, kunt u op de Sealknop drukken om eerder naar de Sealmodus te schakelen.

Opslag van voedsel en veiligheidsinformatie

De vacumeermachine met vacuümkamer uit de keukenlijn zal de manier waarop u voedsel koopt en opslaat revolutionaliseren. Omdat vacumeren een effectief middel is tegen vriesbrand en voedselbederf vertraagt, kunt u nu profiteren van het inkopen van voedsel in bulk zonder de dreiging van voedselverspilling.

Vacumeren met ons apparaat verwijdert tot 90% lucht uit de verpakking. Dit helpt voedsel verser te houden, tot 5 keer langer dan onder normale omstandigheden. Droge voedingsmiddelen als pasta, granen en meel blijven vers van begin tot eind. Daarnaast voorkomt vacumeren dat kevers en andere

insecten uw droge goederen kunnen aantasten. Vacumeer alleen de meest verse voedingsmiddelen. U moet er echter wel rekening mee houden dat niet alle voedingsmiddelen geschikt zijn om te vacumeren. **Vacumeer nooit knoflook of schimmels als paddenstoelen.** Er vindt een gevaarlijke chemische reactie plaats wanneer de lucht wordt verwijderd, waardoor deze voedingsmiddelen gevaarlijk worden als ze worden ingeslikt. Groenten moeten worden geblancheerd voordat ze verpakt worden om enzymen die de voedingsmiddelen kunnen aantasten (door ontgassing) te doden.

Voedingsmiddelen	Vacumeren en opslag in vriezer	Vacumeren en opslag in koelkast
Vers rundvlees & 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 pluimveevlees	2-3 jaar	2-4 weken
Gerookte vleesaren	3 jaar	6-12 weken
Verse groenten, geblancheerd	2-3 jaar	2-4 weken
Vers fruit	2-3 jaar	2 weken
Harde kazen	6 maanden	6-12 weken
Gesneden voorverpakte vleesaren	niet aanbevolen	6-12 weken
Verse pasta	6 maanden	2-3 weken

Opmerking: de bovenstaande tabel dient alleen ter referentie. Houd bij bepaling van de opslagperiode altijd rekening met de aanbevelingen van de lokale sanitaire-epidemiologische regelgeving en HACCP.



Problemen oplossen

Onder de juiste omstandigheden zal uw vacumeer-
machine met vacuümkamer uit de keukenlijn u de
beste vacumeerprestaties bieden. In sommige ge-
vallen kunnen er problemen optreden. Raadpleeg

de onderstaande tabel met problemen en oplos-
singen voordat u contact opneemt met de klanten-
service.

Probleem	Oplossing
Apparaat schakelt niet in	<ul style="list-style-type: none">• Zorg ervoor dat het apparaat juist is aangesloten op een geaard stopcontact.• Controleer het netsnoer op scheuren en rafels. Gebruik het apparaat niet als het netsnoer is beschadigd.• Zorg ervoor dat u goed op de Power-knop heeft gedrukt. Het LED-scherm licht op als het apparaat is ingeschakeld.
Apparaat trekt geen volledig vacuüm met zak	<ul style="list-style-type: none">• De vacuüm-/sealtijd is mogelijk niet hoog genoeg ingesteld. Stel de vacuüm- en sealtijd hoger in en vacumeer nogmaals.• De opening van de zak moet zich in de vacuümkamer bevinden om goed te vacumeren en sealen.• Als u een rol met vacuümzakken gebruikt om te vacumeren, zorg er dan voor dat de eerste seal is voltooid en dat er geen gaten in een van beide seals zitten.• De vacumeermachine en vacuümzak moeten schoon, droog en vrij van vuil zijn om succesvol te vacumeren. Veeg het oppervlak van de sealbalk en de binnenkant van de zak schoon en probeer het nogmaals.
Vacuümzak verliest vacuüm na het sealen	<ul style="list-style-type: none">• Scherpe voorwerpen kunnen kleine gaatjes in de zak maken. Voorkom dit door scherpe randen te bedekken met een papieren doekje en opnieuw te vacumeren in nieuwe zak.• Bij sommige vruchten en groenten kunnen er gassen vrijkomen (ontgassing) als ze niet juist worden geblancheerd of bevroren voor het vacumeren. Open de zak. Als u denkt dat het bederfproces al is begonnen, gooi het voedsel dan weg. Als het bederfproces nog niet is begonnen, consumeer het voedsel dan onmiddellijk. Als u het niet zeker weet, gooi het voedsel dan weg.
Apparaat sealt de vacuümzak niet naar behoren	<ul style="list-style-type: none">• De sealtijd is mogelijk te kort ingesteld. Verhoog de sealtijd en probeer het nogmaals.• Zakken worden niet geseald als er vocht, voedseldeeltjes of vuil aanwezig zijn in het sealgebied. Veeg de binnenkant van de zak schoon en probeer het nogmaals.• De zak moet goed over de sealbalk worden geplaatst. Zorg ervoor dat de gehele zak over de sealbalk ligt en dat er geen plooien in het materiaal van de zak zitten

Foutcodes en reparatie

Foutcode	Reden alarm	Reparatie
E01	Als het apparaat een tijdje vacumeert, sluiten de twee drukschakelaars niet.	<ul style="list-style-type: none">• Controleer of het vacuümdeksel is gesloten;• Controleer of de afdichtingen juist zijn geassembleerd;• Controleer of de pomp nog werkt;• Controleer of de drukschakelaars nog in goede staat verkeren (controleer verbindingsbuis, drukschakelaars, 10P-datakabel, etc.)
E02	Als het apparaat naar de sealmodus schakelt, sluit de microschakelaar niet.	<ul style="list-style-type: none">• Controleer of het vacuümdeksel is gesloten;• Controleer of de microschakelaar nog in goede staat verkeert (GAS1-verbindingdraad, microschakelaar, 10P-datakabel, etc.)
LP	De stroom valt plotseling uit tijdens de werking van de machine.	<ul style="list-style-type: none">• Druk op de "STOP" knop om de lucht vrij te laten, dan zal de LP verdwijnen.• Als het probleem zich opnieuw voordoet, controleer dan de stroomvoorziening (zoals netsnoer, stopcontact, voedingsprintplaat).

Garantie

Elk defect waardoor de werking van het apparaat nadelig wordt beïnvloed dat zich binnen één jaar na aankoop van het apparaat voordoet, wordt gratis hersteld door reparatie of vervanging, mits het apparaat conform de instructies is gebruikt en onderhouden en niet op enigerlei wijze verkeerd is behandeld of misbruikt. Dit laat onverlet uw bij wet bepaalde rechten. Als de garantie van kracht is, vermeld dan waar en wanneer u het apparaat

hebt gekocht en sluit een aankoopbewijs bij (bijv. kassabon of factuur).

Gezien ons streven naar voortdurende verdere productontwikkeling behouden wij ons het recht voor, zonder voorafgaande kennisgeving wijzigingen aan te brengen aan product, verpakking en documentatie.

Verwijdering & milieu

Bij de buitengebruikstelling van het apparaat, mag het niet met het overige huisafval worden verwijderd. In plaats daarvan is het uw verantwoordelijkheid om uw afgedankte apparatuur in te leveren bij een daartoe aangewezen inzamelpunt. Het niet opvolgen van deze regel kan worden bestraft in overeenstemming met de geldende voorschriften voor afvalverwerking. De gescheiden inzameling en recycling van uw afgedankte apparatuur ten tijde van buitengebruikstelling helpt bij de instandhouding van natuurlijke hulpbronnen en waarborgt dat de

apparatuur wordt gerecycled op een manier die de volksgezondheid en het milieu beschermt.


Voor meer informatie over waar u uw afval kunt inleveren voor recycling kunt u contact opnemen met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf. De fabrikant en importeurs nemen geen verantwoordelijkheid voor de recycling, behandeling en ecologische verwijdering, hetzij rechtstreeks of via een openbaar systeem.



Drogi Kliencie,

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

Przepisy bezpieczeństwa

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

PL



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

Specjalne przepisy bezpieczeństwa

- Korzystaj z urządzenia wyłącznie zgodnie z instrukcją.
- **WAŻNE!** Upewnij się, czy POZIOM OLEJU w pompie olejowej znajduje się przynajmniej w minimalnym wymaganym zakresie.
- Korzystaj wyłącznie z popy olejowej dostarczonej wraz z urządzeniem. Pompa olejowa powinna być regularnie sprawdzana przez wykwalifikowanego technika serwisowego. Nie używaj starego oleju do pomp.



RYZIKO POPARZENIA! Nie dotykaj listwy zgrzewającej! Po użyciu urządzenia płyta jest ona bardzo gorąca. Istnieje ryzyko poparzenia. Odczekaj, aż urządzenie ostygnie. Nie dotykaj urządzenia podczas jego pracy.

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





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

Przeznaczenie

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

Instalacja uziemienia

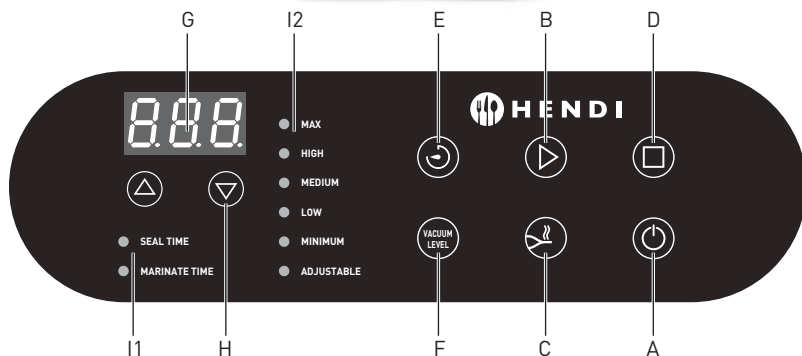
Urządzenie to jest klasyfikowane jako **klasa ochrony I** i musi być połączone z podłożem ochronnym. Uziemienie zmniejsza ryzyko porażenia prądem elektrycznym, dostarczając przewód ewakuacyjny dla prądu elektrycznego. To urządzenie jest wy-

posażone w przewód zasilający, który ma przewód uziemiający i uziemioną wtyczkę. Wtyczka musi być podłączona do gniazdka, które jest prawidłowo zainstalowane i uziemione.

Przygotowanie przed pierwszym użyciem

- Sprawdź, czy urządzenie nie jest uszkodzone. W przypadku jakichkolwiek uszkodzeń niezwłocznie skontaktuj się ze swoim dostawcą i NIE korzystaj z urządzenia.
- Zdjąć całe opakowanie i folię ochronną (o ile dotyczy).
- Wyczyść urządzenie przy pomocy letniej wody i miękkiej szmatki.
- O ile nie zalecono inaczej, ustawić urządzenie na płaskim i stabilnym podłożu.
- Zapewnić wystarczającą przestrzeń wokół urządzenia, aby umożliwić wentylację urządzenia.
- Ustaw urządzenie tak, aby mieć zawsze dobry dostęp do wtyczki.
- **UWAGA:** Worki do pakowania próżniowego należy zamawiać osobno.

Funkcje oraz budowa pakowarki próżniowej



A – Przycisk zasilania ON/OFF

Gdy urządzenie jest podłączone do zasilania, na wyświetlaczu G wskazywany jest komunikat OFF, aby włączyć, należy nacisnąć przycisk ON/OFF, na wyświetlaczu wskazany zostanie wstępnie ustawiony czas zgrzewania (albo marynowania), a następnie ustawienie podciśnienia. Teraz urządzenie jest gotowe do pracy. Aby wyłączyć urządzenie, należy ponownie nacisnąć przycisk ON/OFF, pakowarka powróci do stanu gotowości. Na wyświetlaczu G wskazany będzie komunikat OFF.

B – Przycisk START

Gdy urządzenie jest gotowe do pracy należy nacisnąć przycisk Start, urządzenie przełączy się w tryb wytwarzania próżni i zgrzewania albo tryb wytwarzania próżni i marynowania (w zależności od wybranego trybu).

C – Przycisk zgrzewania (SEAL)

W trybie próżni nacisnąć przycisk Seal, proces wytwarzania próżni zostanie zatrzymany, urządzenie przełączy się w tryb zgrzewania.

D – Przycisk STOP

Nacisnąć przycisk Stop, urządzenie zatrzyma uruchomione procesy.

E – Przycisk ustawiania (SET TIME)

Nacisnąć przycisk Set, aby wybrać tryb wytwarzania próżni i zgrzewania lub tryb próżni i marynowania (zapali się odpowiednia kontrolka). Następnie nacisnąć przycisk „+” „-”, aby ustawić czas zgrzewania albo marynowania (czas zostanie wskazany na wyświetlaczu).

F – Przycisk poziomu podciśnienia (Vacuum Level)

Nacisnąć przycisk Vacuum Level, aby wybrać odpowiedni poziom podciśnienia (zapali się odpowiednia kontrolka i wyświetli się wartość w Hg [1 Pa = 0,0075 mmHg]). W przypadku wyboru opcji ustawiania (ADJUSTABLE), nacisnąć przycisk „+” „-”, aby ustawić odpowiedni poziom podciśnienia (poziom zostanie wskazany na wyświetlaczu).

G – Wyświetlacz LED

1. Wskazuje poziom podciśnienia w czasie rzeczywistym.
2. Wskazuje czas zgrzewania albo marynowania.

H – Przycisk regulacji („+” „-”)

1. Regulacja czasu zgrzewania
2. Regulacja czasu marynowania
3. Regulacja poziomu podciśnienia

I – Kontrolki

11. Wskazuje proces roboczy (zgrzewanie)
12. Wskazuje poziom podciśnienia



Dane techniczne

Wymiary	425x359x(H)366 mm
Maksymalna szerokość zgrzewu worka	290 mm
Głębokość listwy zgrzewającej	3,5 mm
Moc	630 W
Napięcie	220-240 V-50 Hz
Ciśnienie	-29,7" Hg/-1006 mbar ($\pm 5\%$) bezpośrednio w pompie -29,5" Hg/-999 mbar ($\pm 5\%$) w komorze próżniowej
Waga ok.	22,3 kg
Klasa ochronności [IEC]	Klasa I

Producent i sprzedawca nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek niedokładności wynikające z błędów drukarskich lub transkrypcji, występujących w niniejszej instrukcji. Zgodnie z naszą polityką

ciągłego udoskonalania produktów zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w produkcie, opakowaniu oraz specyfikacjach zawartych w dokumentacji bez uprzedniego powiadomienia.

Rozpoczęcie pracy z pakowarką próżniową

Osoby pracujące w branży spożywczej i gastronomicznej pewnie już znają zalety pakowania próżniowego. Jest to metoda stosowana z powodzeniem od lat, bezpieczna i ekonomiczna. Pozwala na wydłużenie okresu przechowywania i zachowania jakości produktów żywnościowych. Jeśli nie korzystaliście Państwo wcześniej z pakowania próżniowego, szybko przekonacie się o jego zaletach!

Bez względu na znajomość tej metody, należy zawsze przestrzegać pewnych podstawowych zasad, aby pakowana żywność była bezpieczna do spożycia. Zaniedbanie tych wytycznych może doprowadzić do zepsucia żywności, a w niektórych przypadkach do choroby lub nawet śmierci.

Po zapoznaniu się z obsługą niniejszej pakowarki korzystanie z niej będzie łatwe i przyczyni się do zachowania wyższej jakości przechowywanej żywności.

Pakować jak najświeższą żywność. Nie pakować starej ani zjełtzałej żywności. Pakowanie próżniowe nie poprawi stanu zepsutej już żywności!

- Świeżą żywność (mięso, warzywa, sery itp.) należy schłodzić do temperatury 4°C albo zgodnie z normami HACCP, przy wykorzystaniu szybkochłodziarki.

- Pakowanie próżniowe powoduje usunięcie znaczącej ilości powietrza. Spowalnia to wzrost większości żywych mikroorganizmów, które powodują pogorszenie stanu żywności, np. bakterii tlenowych i pleśni. Z drugiej jednak strony niektóre bakterie, np. *Clostridium botulinum* (odpowiedzialne za zatrucie jadem kiełbasianym) są bakteriami beztlenowymi i namnażają się nawet przy braku tlenu.
- Żywność podatną na występowanie tej bakterii należy schłodzić do krótkotrwałego przechowywania lub zamrozić, jeśli ma być przechowywana przez dłuższy czas. Spożyć niezwłocznie po obróbce termicznej.
- Warzywa takie jak kalafior, brokuły i kapusta wydzielają gazy podczas pakowania próżniowego. Aby odpowiednio przygotować je do pakowania próżniowego, należy je zblanszować.
- Żywność łatwo psującą się należy przechowywać w lodówce lub zamrozić, w celu uniknięcia jej zepsucia.
- Pakowanie próżniowe nie zastępuje puszkowania.

Instrukcja obsługi

Przygotowanie

- Przed przystąpieniem do eksploatacji przeczytać instrukcję obsługi.
- Podłączyć urządzenie do uziemionego gniazdka.
- Otworzyć pokrywę, nacisnąć przycisk Power,

urządzenie jest gotowe do pracy, a na wyświetlaczu wskazany zostanie ostatnio użyty tryb roboczy. Teraz można użyć urządzenia do pakowania próżniowego.

Pakowanie próżniowe i zgrzewanie przy użyciu worków

1. Wybrać worek

Wybrać odpowiedniej wielkości worek do pakowania próżniowego. Pozostawić przynajmniej 2,5 - 5 cm „luzu” od górnej (otwartej) strony worka, aby zapewnić szczelność zgrzewu.

2. Wybrać tryb zgrzewania i ustawić czas zgrzewania.

Nacisnąć przycisk Set, po zapaleniu kontrolki Seal Time (Czas zgrzewania) wybierany jest tryb zgrzewania. Nacisnąć przycisk „+” „-” , aby zwiększyć lub zmniejszyć czas zgrzewania, zakres czasu od 0 do 6 sekund.

3. Wybrać poziom podciśnienia

Nacisnąć przycisk Vacuum Level, wybrać odpowiedni poziom podciśnienia. Dostępnych jest 6 opcji: Max (29,3”Hg), High (Wysoki) (29,0”Hg), Medium (Średni) (27,5”Hg), Low (Niski) (26,0”Hg), Minimum (23,5”Hg) i Adjustable (Regulacja). Przy wybranej opcji zapali się kontrolka. W przypadku wyboru opcji Adjustable (Regulacja) nacisnąć przycisk „+” „-”, aby ustawić poziom w zakresie 23,5-29,3”Hg.

4. Napetniony produktami worek umieścić w komorze próżniowej.

- a. Worek wraz z zapakowaną żywnością musi znajdować się poniżej listwy zgrzewającej, aby zawartość worka nie wylała się z niego.
- b. Ułożyć worek, tak aby otwartą stroną leżał na listwie zgrzewającej.
- c. Otworzyć klipszprzodokomorę, spiąć wlotworka i zacisnąć (dotyczy tylko modeli z klipsem).

Uwaga: cały worek, razem z wlotem, powinien znajdować się w komorze próżniowej.

5. Proces roboczy (wytwarzanie próżni - zgrzewanie)

a. Zamknąć pokrywę, nacisnąć przycisk start, urządzenie jest gotowe do pracy.

b. Pompa podejmuje pracę. Kontrolka wstępnie ustawionego poziomu próżni zaczyna migać (gdy poziom próżni osiągnie zadany poziom kontrolka zapali się światłem stałym). Na wyświetlaczu poziom próżni odliczany będzie od 0 do poziomuadanego (po osiągnięciu wartości 5 i 19”Hg urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy).

c. Po zakończeniu wytwarzania próżni urządzenie automatycznie przełączy się w tryb zgrzewania. Na wyświetlaczu wskazany zostanie wstępnie ustawiony czas zgrzewania, zacznie się odliczanie do zera. Po zakończeniu cyklu zgrzewania urządzenie zaczyna uwalniać powietrze.

d. Trzykrotny sygnał dźwiękowy sygnalizuje zakończenie procesu. Urządzenie powróci do trybu gotowości. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat dotyczący ostatnio włączonego trybu roboczego, a także zapalona zostanie odpowiednia kontrolka.

Uwaga: W trakcie wykonywania procesu „b”, istnieje możliwość natychmiastowego przejścia do procesu zgrzewania, poprzez włączenie „Seal” (Zgrzewanie).



Marynowanie próżniowe w worku

1. Wybrać worek

Worek: wybrać worek o odpowiednim rozmiarze. Pozostawić przynajmniej 2,5 - 5 cm od góry worka, aby zapewnić szczelność zgrzewu.

2. Wybrać tryb marynowania i ustawić czas marynowania.

Nacisnąć przycisk Set, po zapaleniu kontrolki czasu marynowania wybierany jest tryb marynowania. Nacisnąć przycisk „+” „-”, aby zwiększyć albo zmniejszyć czas marynowania. Zakres czasu to od 9 do 99 minut.

3. Wybrać poziom podciśnienia

Nacisnąć przycisk Vacuum Level, wybrać odpowiedni poziom podciśnienia. Dostępnych jest 6 opcji: Max (29,3”Hg), High (Wysoki) (29,0”Hg), Medium (Średni) (27,5”Hg), Low (Niski) (26,0”Hg), Minimum (23,5”Hg) i Adjustable (Regulowany). Przy wybranej opcji zapali się kontrolka. W przypadku wyboru opcji Adjustable (Regulowany) nacisnąć przycisk „+” „-”, aby ustawić poziom w zakresie 23,5-29,3”Hg

4. Worek umieścić w komorze próżniowej

Worek:

- Upewnić się, że worek wraz z zapakowaną żywnością musi znajdować się poniżej listwy zgrzewającej, aby zawartość worka nie wylała się z niego
- Ułożyć worek, otwarta krawędź powinna spoczywać na listwie zgrzewającej.
- Otworzyć klips z przodu komory, spiąć wlot worka i zacisnąć (tylko w modelach z klipsem).

Uwaga: cały worek, razem z wlotem, powinien znajdować się w komorze próżniowej.

5. Proces roboczy (wytwarzanie próżni - marynowanie)

- Zamknięć pokrywę, urządzenie uruchomi się i przejdzie do trybu wytwarzania próżni i marynowania. Jeden cykl trwa 9 minut, maksymalnie można ustawić 11 cykli (99 minut). Jeden pełny cykl przebiega następująco: wytworzenie próżni - utrzymanie próżni - zwolnienie. Czas wytworzenia próżni i zwolnienia to ok. 1 minuta. Czas utrzymania próżni to ok. 8 minut.
- Pompa podejmuje pracę. Kontrolka wstępnie ustawionego poziomu próżni zaczyna migać (gdy poziom próżni osiągnie zadany poziom kontrolka zapali się światłem ciągłym). Na wyświetlaczu poziom próżni odliczany będzie od 0 do poziomu zadanego (po osiągnięciu wartości 5 i 19”Hg urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy).
- Po zakończeniu procesu wytwarzania próżni urządzenie przetacza się w tryb marynowania (utrzymanie próżni). Czas marynowania wskazywany na wyświetlaczu odliczany będzie co 1 minutę. Po odliczeniu do wartości będącej wielokrotnością 9, komora próżniowa rozpoczyna wpuszczanie powietrza do worka. Po zakończeniu wpuszczania powietrza tryb wytwarzania próżni i marynowania jest powtarzany do momentu odliczenia do 0. Proces jest zakończony.
- Trzykrotny sygnał dźwiękowy sygnalizuje zakończenie procesu. Urządzenie powróci do trybu gotowości. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat dotyczący ostatniego trybu roboczego i zapalona zostanie odpowiednia kontrolka.

Uwaga: W trakcie wykonywania procesu „b” lub „c”, istnieje możliwość natychmiastowego przejścia do procesu zgrzewania, poprzez włączenie „Seal” (Zgrzewanie).

Informacje o przechowywaniu i bezpieczeństwie żywności

Pakowarka próżniowa zmienia podejście do zakupów i przechowywania żywności. Pakowanie próżniowe umożliwia wyeliminowanie oparzeliny mrozowej i spowalnia psucie się żywności, dzięki czemu można teraz skorzystać z hurtowych zakupów bez zagrożenia, że zostaną one zmarnowane. Pakowanie próżniowe usuwa nawet 90% powietrza z opakowania. Pozwala to zachować świeżość żywności do pięciu razy dłużej niż w przypadku zwykłych metod. Żywność sucha, np. makarony, zboża i mąka zachowują świeżość od początku do końca. Ponadto, pakowanie próżniowe uniemożliwia wylę-

ganie się wótków zbożowych i innych owadów oraz zanieczyszczeń produktów suchych. Pakować należy jak najświeższą żywność.

Jednak trzeba pamiętać, że pakowanie próżniowe nie wpływa korzystnie na wszystkie rodzaje żywności. **Nigdy nie pakować próżniowo czosnku ani grzybów.** Usunięcie powietrza wywołuje groźną chemiczną reakcję, co sprawia, że spożycie takiej żywności jest niebezpieczne. Warzywa należy przed zapakowaniem zblanszować, aby unieszkodliwić enzymy, które mogą pogorszyć stan żywności po usunięciu powietrza.

Żywność	Przechowywanie po pakowaniu próżniowym w zamrażarce	Przechowywanie po pakowaniu próżniowym w lodówce
Świeża wotowina i cielęcina	1-3 lata	1 miesiąc
Mięso mielone	1 rok	1 miesiąc
Świeża wieprzowina	2-3 lat	2-4 tygodnie
Świeża ryba	2 lata	2 tygodnie
Świeży drób	2-3 lata	2-4 tygodnie
Mięso wędzone	3 lata	6-12 tygodni
Świeże warzywa, blanszowane	2-3 lata	2-4 tygodnie
Świeże owoce	2-3 lata	2 tygodni
Ser twardy	6 miesięcy	6-12 tygodni
Wędliny w plastrach	niezalecane	6-12 tygodni
Świeży makaron	6 miesięcy	2-3 tygodni

Uwaga: W tabeli przedstawiono wyłącznie wartości sugerowane. Przy ustalaniu okresu przechowywania, kieruj się zawsze lokalnymi przepisami sanitarno-epidemiologicznymi oraz HACCP.



Rozwiązywanie problemów

W odpowiednich warunkach pakowania, pakowarka próżniowa Kitchen Line będzie służyć długie lata bezawaryjnie. W niektórych przypadkach wystąpić mogą problemy. Przed skontaktowaniem się z obsługą klienta należy przeczytać poniższe informacje.

Problem	Rozwiązanie
Pakowarka nie włącza się	<ul style="list-style-type: none">• Upewnić się, że urządzenie jest poprawnie podłączone do uziemionego gniazdka.• Sprawdzić przewód zasilający pod kątem uszkodzeń. Nie używać urządzenia jeśli przewód jest uszkodzony.• Upewnić się, że przycisk zasilania został poprawnie naciśnięty. Po włączeniu urządzenia podświetlony zostanie wyświetlacz.
Pakowarka nie wytwarza wystarczającej próżni przy korzystaniu z worka	<ul style="list-style-type: none">• Ustawiono zbyt krótki czas wytwarzania próżni/zgrzewania. Ustawić dłuższy czas wytwarzania próżni i zgrzewania, a następnie powtórzyć wytwarzanie próżni.• Aby wytwarzanie próżni i zgrzewanie przebiegło poprawnie, krawędź worka musi znajdować się wewnątrz komory pieczenia.• W przypadku pakowania z rolki, sprawdzić, czy pierwszy zgrzew jest poprawny i szczelny.• Aby proces wytwarzania próżni zakończył się powodzeniem, urządzenie i worek muszą być czyste, suche oraz pozbawione resztek jedzenia. Przetrzeć powierzchnię uszczelki i wnętrze worka, a następnie spróbować ponownie.
Występuje utrata próżni po zgrzaniu worka	<ul style="list-style-type: none">• Ostre przedmioty mogą poprzekłować worek. Aby temu zapobiec, zabezpieczyć ostre krawędzie ręcznikiem papierowym i zapakować do nowego worka.• Niektóre owoce i warzywa mogą wydzielać gazy jeśli nie zostały poprawnie zblanszowane lub zamrożone przed zapakowaniem. Otworzyć worek, jeśli istnieje podejrzenie, że żywność zaczęła się psuć, wyrzucić ją. Jeśli nie ma śladów zepsucia, spożyć niezwłocznie. W razie wątpliwości wyrzucić żywność.
Pakowarka nie zgrzewa worka poprawnie	<ul style="list-style-type: none">• Ustawiono zbyt krótki czas zgrzewania. Zwiększyć czas zgrzewania i spróbować ponownie.• Worek nie zgrzeje się, jeśli w obszarze zgrzewania znajduje się wilgoć, resztki żywności lub zabrudzenia. Przetrzeć wnętrze worka i spróbować ponownie.• Worek należy umieścić w poprawny sposób wzdłuż listwy zgrzewającej. Upewnić się, że cały worek spoczywa na listwie zgrzewającej i nie jest pomarszczony.

Kody błędów i naprawa

Kod błędu	Przyczyna alarmu	Naprawa
E01	Po pewnym czasie wytwarzania próżni dwa przetłaczniki ciśnienia nie zamykają się.	<ul style="list-style-type: none">• Sprawdzić, czy pokrywa komory jest zamknięta;• Sprawdzić, czy uszczelki zostały poprawnie zamontowane;• Sprawdzić, czy pompa wciąż pracuje;• Sprawdzić, czy przetłaczniki ciśnienia są w dobrym stanie (sprawdzić przewód przyłączeniowy, przetłaczniki ciśnienia, przewód danych 10P itp.)
E02	Gdy urządzenie przetłacza się w tryb zgrzewania, mikroprzetłacznik nie zamyka się.	<ul style="list-style-type: none">• Sprawdzić, czy pokrywa komory próżniowej jest zamknięta;• Sprawdzić, czy mikroprzetłacznik jest w dobrym stanie (przewód przyłączeniowy GAS1, mikroprzetłacznik, przewód danych 10P, itp.)
LP	Nagła utrata zasilania podczas pracy urządzenia.	<ul style="list-style-type: none">• Naciśnij przycisk „STOP”, aby wypuścić powietrze, a komunikat o utraconej mocy zniknie.• Jeśli pojawi się ponownie, należy sprawdzić system zasilania (przewód zasilający, gniazdko elektryczne, rozgałęźnik elektryczny).



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 byto użytkowane i konserwowane zgodnie z instrukcją obsługi i nie byto wykorzystywane w niewłaściwy sposób lub niezgodnie z przeznaczeniem. Postanowienie to w żadnej mierze nie narusza innych praw użytkownika wynikających z przepisów prawa. W przypadku zgłoszenia urzą-

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

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

Wycofanie z użytkowania i ochrona środowiska

Pamiętaj!

Nie wyrzucaj zużytego sprzętu łącznie z innymi odpadami

Nie demontuj zużytych urządzeń zawierających niebezpieczne składniki na własną rękę!

Groź Ci za to kary grzywny!

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



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

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

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

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


PL



Cher client,

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

Règlement sur la sécurité

- Cet appareil est destiné à un usage professionnel uniquement.
- N'utilisez l'appareil qu'aux fins prévues pour lesquelles il a été conçu comme décrit dans le présent manuel.
- Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par un mauvais fonctionnement et une mauvaise utilisation.
- Gardez l'appareil et la prise électrique à l'écart de l'eau et des autres liquides. Dans le cas où l'appareil tombe dans l'eau, retirez immédiatement la prise d'alimentation de la prise. N'utilisez pas l'appareil tant qu'elle n'a pas été vérifiée par un technicien certifié. Si vous ne respectez pas ces instructions, vous risquez de mettre la vie en danger.
- N'essayez jamais d'ouvrir le boîtier de l'appareil par vous-même.
- N'insérez pas d'objets dans le boîtier de l'appareil.
- Ne touchez pas la prise avec les mains mouillées ou humides.
-  **DANGER DE CHOC ÉLECTRIQUE!** N'essayez pas de réparer l'appareil par vous-même, les réparations doivent être effectuées uniquement par du personnel qualifié.
- **N'utilisez jamais un appareil endommagé!** Lorsqu'il est endommagé, débranchez l'appareil de la prise et contactez le détaillant.
- **AVERTISSEMENT!** Ne pas immerger les parties électriques de l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides.
- Ne tenez jamais l'appareil sous l'eau courante.
- Vérifiez régulièrement la prise d'alimentation et le cordon pour tout dommage. Lorsqu'il est endommagé, il doit être remplacé par un agent de service ou une personne qualifiée de la même manière afin d'éviter un danger ou une blessure.
- Assurez-vous que le cordon n'entre pas en contact avec des objets tranchants ou chauds et maintenez-le à l'écart du feu ouvert. Ne tirez jamais le cordon d'alimentation pour le débrancher de la prise, tirez toujours la prise à la place.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation et/ou le rallonge ne présentent pas de risque de déclenchement.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
- **AVERTISSEMENT!** Tant que la prise est dans la prise, l'appareil est connecté à la source d'alimentation.
- Éteignez l'appareil avant de le débrancher de la prise.
- Connectez la prise d'alimentation à une prise électrique facilement accessible afin qu'en cas d'urgence l'appareil puisse être débranché immédiatement.
- Ne portez jamais l'appareil par le cordon.
- N'utilisez pas de périphériques supplémentaires qui ne sont pas fournis avec la solution matérielle-logicielle.

FR



- Connectez uniquement l'appareil à une prise électrique dont la tension et la fréquence sont indiquées sur l'étiquette de l'appareil.
- N'utilisez jamais d'accessoires autres que ceux recommandés par le fabricant. Le fait de ne pas le faire pourrait présenter un risque pour la sécurité de l'utilisateur et pourrait endommager l'appareil. Utilisez uniquement des pièces et accessoires d'origine.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par des personnes qui ont un manque d'expérience et de connaissances.
- Cet appareil ne doit en aucun cas être utilisé par des enfants.
- Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- **ATTENTION:** éteignez TOUJOURS l'appareil et débranchez de la prise d'alimentation avant le nettoyage, l'entretien ou le stockage.

Règlement spécial sur la sécurité

- Utilisez l'appareil uniquement conformément aux instructions.
- **IMPORTANT!** Assurez-vous que le NIVEAU d'HUILE dans la pompe à huile se trouve au moins dans au niveau minimal.
- Utilisez uniquement la pompe à huile fournie avec l'appareil. La pompe à huile doit être régulièrement contrôlée par un technicien qualifié. N'utilisez pas d'huile usagée pour les pompes.



RISQUE DE BRÛLURES ! Ne touchez pas la barre de soudure! Après avoir utilisé l'appareil, la plaque est très chaude. Il y a un risque de brûlures. Attendez à ce que l'appareil soit refroidi. Ne touchez pas l'appareil pendant son fonctionnement.

- Nettoyez régulièrement l'appareil et retirez les restes de nourriture. Si l'appareil n'est pas propre, cela peut affecter sa durée de vie et créer des conditions dangereuses pendant l'utilisation.
- Ne placez pas l'appareil sur des sources de chaleur (cuisinières à gaz, électriques, au charbon etc.). Evitez de tenir l'appareil près des flammes nues. Utilisez l'appareil toujours sur une surface plate, stable, propre, sèche et résistante à des températures élevées.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de matières explosives ou inflammables, de cartes de crédit, de disques magnétiques ou de radios.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- **Informations importantes:** N'obstruez pas les ouvertures de ventilation de l'appareil. Prévoyez un espace d'au moins de 10 cm autour de l'appareil pour une ventilation correcte pendant l'utilisation.
- **Informations importantes:** Ne couvrez pas les ouvertures de ventilation de l'appareil.

FR





- **DANGER D'ÉCRASEMENT DES MAINS!** Soyez prudent pendant la fermeture du couvercle.
- Faites attention lorsque vous manipulez ou transportez l'appareil en raison de son poids. L'appareil doit être transporté par 2 personnes ou déplacé à l'aide d'un chariot. Déplacez l'appareil lentement et prudemment sans l'incliner d'un angle de 45°.

Destination de l'appareil

- L'appareil est destiné à un usage professionnel.
- Cet appareil convient uniquement pour mettre sous vide et emballer des sacs plastiques contenant des aliments. L'utilisation de l'appareil pour toute autre fin peut entraîner des dommages à l'appareil ou des blessures.
- L'utilisation de l'appareil à d'autres fins sera considérée comme une utilisation inappropriée. L'utilisateur sera seul responsable de l'utilisation incorrecte de l'appareil.

Installation de mise à la terre

Cet appareil est classé dans la **classe de protection I** et doit être raccordé à un sol de protection. La mise à la terre réduit le risque de choc électrique en fournissant un fil d'évacuation pour le courant électrique. Cet appareil est équipé d'un cordon

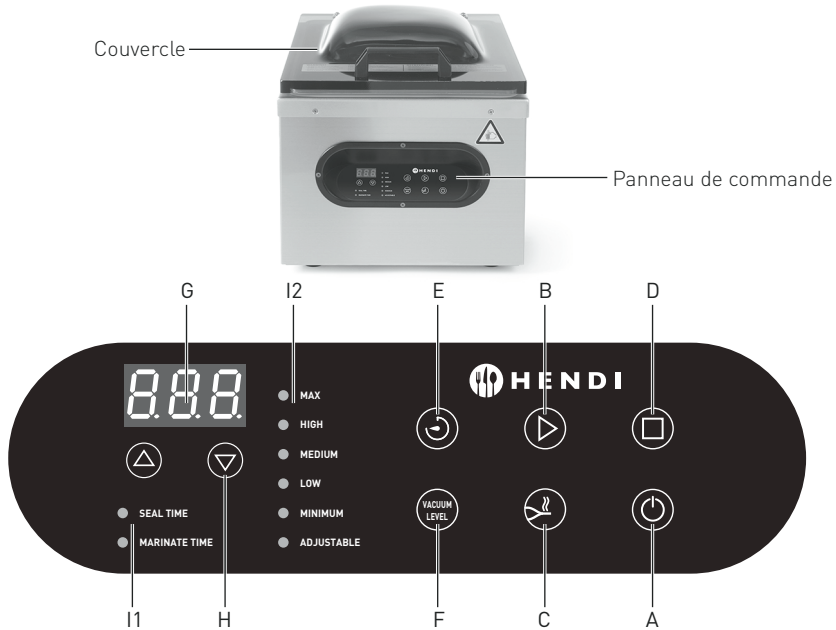
d'alimentation muni d'un fil de mise à la terre et d'une prise mise à la terre. La fiche doit être branchée sur une prise correctement installée et mise à la terre.

FR

Préparation avant la première utilisation

- Vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé. En cas de dommages, contactez immédiatement votre fournisseur et n'utilisez pas l'appareil.
- Retirez tous les emballages et le film de protection (le cas échéant).
- Nettoyez l'appareil avec l'eau tiède et un chiffon doux.
- Sauf indication contraire, placez l'appareil sur une surface plane et stable.
- Assurez un espace suffisant autour de l'appareil pour permettre une ventilation correcte.
- Placez l'appareil de sorte que la fiche soit toujours accessible.
- **ATTENTION** : Les sacs pour l'emballage doivent être commandés séparément.

Fonctions et structure de la machine a emballer sous vide



A – Le bouton de démarrage ON/OFF

Lorsque l'appareil est branché, sur l'écran G affiche le message OFF. Pour démarrer l'appareil appuyez sur le bouton ON/OFF et l'écran affiche le temps de souder prédéfini (ou de mariner) et ensuite les paramètres de vide. L'appareil est prêt à fonctionner. Pour éteindre l'appareil, appuyez encore une fois sur le bouton ON/OFF, la machine à emballer revient en mode veille. L'écran G affiche le message OFF.

B – Le bouton START

Lorsque l'appareil est prêt à fonctionner, appuyez sur le bouton START et l'appareil passe au mode de production du vide et de soudure ou en mode de production du vide et marinage (en fonction du mode sélectionné).

C – Le bouton de soudure (SEAL)

En mode de vide appuyez sur le bouton Seal, le processus de la production du vide est arrêté, l'appareil passe au mode de soudure.

D – Le bouton STOP

Appuyez sur le bouton Stop, l'appareil arrête le processus en cours.

E – Le bouton de réglage (SET TIME)

Appuyez sur le bouton Set pour sélectionner le

mode de production du vide et de soudure ou le mode de la production du vide et de marinage (le voyant correspondant s'allume). Ensuite appuyez sur le bouton „+” „-”, pour régler le temps de soudure et de marinage (le temps sera indiqué sur l'écran).

F – Le bouton du niveau de vide (Vacuum Level)

Appuyez sur le bouton Vacuum Level pour sélectionner le niveau de vide souhaité (le voyant correspondant s'allume et la valeur de Hg [1 Pa = 0,0075 mmHg]) est affiché. Si vous choisissez l'option de réglage (ADJUSTABLE) appuyez sur le bouton „+” „-” pour régler le niveau de vide souhaité (le niveau est affiché sur l'écran).

G – Ecran LED

1. Indique le niveau de vide en temps réel.
2. Indique le temps de soudure ou de marinage.

H – Le bouton de réglage („+” „-”)

1. Réglage du temps de soudure
2. Réglage du temps de marinage
3. Réglage du niveau du vide

I – Voyants

1. Indique le processus de fonctionnement (soudure)
2. Indique le niveau de vide.

FR



Caracteristiques techniques

Dimensions	425x359x(H)366 mm
Largeur maximale de la soudure du sac	290 mm
Profondeur de la barre de soudure	3,5 mm
Puissance	630 W
Tension	220-240 V-50 Hz
Pression	-29,7" Hg/-1006 mbar ($\pm 5\%$) directement dans la pompe -29,5" Hg/-999 mbar ($\pm 5\%$) dans la chambre
Poids env.	22,3 kg
Classe de protection [IEC]	Classe I

Le fabricant et le revendeur n'assument aucune responsabilité à des inexactitudes dues à des erreurs d'impression ou de transcription présente dans le mode d'emploi. Conformément à notre po-

litique d'amélioration continue des produits nous nous réservons le droit d'apporter sans préavis des modifications au produit, à l'emballage et aux spécifications contenues dans la documentation.

Debut de l'utilisation de la machine a emballer sous vide

Les personnes qui travaillent dans l'industrie alimentaire et la restauration connaissent probablement les avantages de l'emballage sous vide. C'est une méthode utilisée avec succès depuis des années qui est très sûre et économique. Elle permet de prolonger la durée de stockage et de préservation de la qualité des produits alimentaires. Si vous n'avez pas utilisé la méthode de l'emballage sous vide, vous serez convaincu bientôt de ses avantages! Quelle que soit la connaissance de cette méthode, vous devez toujours respecter quelques règles de base pour que les aliments emballés soient sans danger pour la consommation. Si vous négligez ces règles, vous pouvez conduire à la détérioration de la nourriture et dans certain cas provoquer la maladie ou même la mort.

Après avoir examiné le fonctionnement de cette machine à emballer, vous allez voir que son utilisation sera facile et contribuera à la préservation de la meilleure qualité des aliments stockés. Emballer les aliments les plus frais possible. Ne pas emballer des aliments périmés. L'emballage sous vide n'améliore pas l'état de la nourriture qui est déjà périmée.

- La nourriture fraîche (viande, légume, fromage etc.) doit être réfrigérée à 4°C ou conformément à des normes HACCP, en utilisant les réfrigérateurs rapides.

- L'emballage sous vide permet de supprimer une quantité importante d'air. Il ralentit la croissance de la plupart des micro-organismes vivants qui causent la détérioration des aliments, par exemple des bactéries aérobies ou les moisissures. D'un autre côté certaines bactéries, par exemple *Clostridium botulinum* (responsable du botulisme) sont des bactéries anaérobies et prolifèrent même sans oxygène.
- La nourriture sensible à la présence de cette bactérie doit être refroidie pour le stockage à court terme ou congeler, si elle doit être stockée pendant une longue période. Consommer immédiatement après le traitement thermique.
- Les légumes tels que le chou-fleur, le brocoli et le chou émettent des gaz lors de l'emballage sous vide. Pour les préparer bien à l'emballage sous vide, d'abord il faut les blanchir.
- Les aliments périssables doivent être stockés dans le réfrigérateur ou doivent être congelés pour éviter la détérioration.
- L'emballage sous vide ne substitue pas la mise en conserve.

Mode d'emploi

Preparation

- Avant toute utilisation lisez le présent mode d'emploi.
- Branchez l'appareil à une prise électrique mise à la terre.

Emballage sous vide et soudure des sacs

1. Sélectionnez le sac

Sélectionnez le sac de bonne taille pour l'emballage sous vide. Laissez au moins 2,5 – 5 cm d'espace dans la partie supérieure (ouverte) du sac pour garantir l'étanchéité de la soudure.

2. Sélectionner le mode de soudure et réglez le temps de soudure

Appuyez sur le bouton Set lorsque le voyant Seal Time est allumé (Temps de soudure), ainsi vous sélectionnez le mode de soudure. Appuyez sur le bouton „+“ ou „-“ pour augmenter ou réduire le temps de soudure et l'intervalle de temps de 0 à 6 secondes.

3. Sélectionnez le niveau de vide

Appuyez sur le bouton Vacuum Level, pour sélectionner le niveau de vide souhaité. 6 options sont disponibles : Max (29,3" Hg), High (Haut) (29,0" Hg), Medium (Moyen) (27,5" Hg), Low (Bas) (26,0" Hg), Minimum (23,5" Hg) et Adjustable (Réglage). Le voyant s'allume à côté de l'option sélectionnée. En cas d'option Adjustable (Réglage), appuyez sur le bouton „+“ „-“, pour régler le niveau de 23,5 à ~29,3" Hg.

4. Placez le sac rempli de produit dans une chambre à vide.

- a. Le sac avec les aliments doit se trouver en dessous de la barre de soudure pour que le contenu du sac ne soit pas versé.
- b. Placez le sac de sorte que son côté ouvert se trouve sur la barre de soudure
- c. Ouvrez le clip dans la partie avant de la chambre, fixez l'entrée du sac et serrez (uniquement pour les modèles avec un clip).

Note : tout le sac avec l'entrée doit se trouver dans la chambre à vide.

- Ouvrez le couvercle et appuyez sur le bouton d'alimentation Power, l'appareil est prêt à fonctionner. L'écran affiche le dernier mode utilisé. Maintenant vous pouvez utiliser l'appareil pour l'emballage sous vide.

5. Le processus de travail (production du vide - soudure)

- a. Fermez le couvercle et appuyez sur le bouton start, le dispositif est prêt à fonctionner.
- b. La pompe commence à fonctionner. Le voyant du niveau de vide pré-réglé commence à clignoter (lorsque le niveau de vide atteint un niveau pré-réglé, le voyant émet une lumière fixe). Sur l'écran le niveau de vide est affiché de 0 à un niveau pré-réglé (après avoir atteint une valeur de 5 et 19" Hg l'appareil émet un signal sonore).
- c. Après avoir terminé la production du vide l'appareil se met automatiquement au mode de soudure. L'écran affiche le temps de soudure pré-réglé et le compte jusqu'au zéro commence. Après avoir terminé le cycle de soudure, l'appareil commence à libérer de l'air.
- d. Un triple signal sonore signale la fin du processus. L'appareil retourne en mode veille. L'écran affiche le message sur le dernier mode de travail activé et le voyant correspondant s'allume.

Note : Lors du processus « b » il est possible de passer immédiatement au processus de soudure en activant « Seal » (Soudure).



Marinage sous vide dans le sac

1. Sélectionnez le sac

Sélectionnez le sac de bonne taille pour l'emballage sous vide. Laissez au moins 2,5 – 5 cm d'espace dans la partie supérieure (ouverte) du sac pour garantir l'étanchéité de la soudure.

2. Sélectionner le mode de marinage et réglez le temps de marinage.

Appuyez sur le bouton set lorsque le voyant seal time est allumé (temps de soudure), ainsi vous sélectionnez le mode de marinage. Appuyez sur le bouton „+” ou „-” pour augmenter ou réduire le temps de marinage et l'intervalle de temps de 0 à 99 minutes.

3. Sélectionnez le niveau de vide

Appuyez sur le bouton vacuum level, pour sélectionner le niveau de vide souhaité. 6 Options sont disponibles : max (29,3”hg), high (haut) (29,0”hg), medium (moyen) (27,5”hg), low (bas) (26,0”hg), minimum (23,5”hg) et adjustable (réglage). Le voyant s'allume à côté de l'option sélectionnée. En cas d'option adjustable (réglage), appuyez sur le bouton „+” „-”, pour régler le niveau de 23,5 à ~29,3”hg.

4. Placez le sac dans une chambre à vide.

Sac:

A. Le sac avec les aliments doit se trouver en dessous de la barre de soudure pour que le contenu du sac ne soit pas versé.

B. Placez le sac de sorte que son côté ouvert se trouve sur la barre de soudure

C. Ouvrez le clip dans la partie avant de la chambre, fixez l'entrée du sac et serrez (uniquement pour les modèles avec un clip).

Note: tout le sac avec l'entrée doit se trouver dans la chambre à vide.

5. Le processus de travail (production du vide - marinage)

A. Fermez le couvercle, l'appareil démarre et se met au mode de production du vide et du marinage. Un cycle dure 9 minutes et il est possible de régler 11 cycles au maximum (99 minutes). Un cycle complète est exécuté comme suit : la production du vide – le maintien du vide – le relâchement. Le temps de production du vide et de relâchement dure environ 1 minute. Le temps de maintien du vide dure environ 8 minutes.

B. La pompe commence à travailler. Le voyant du niveau de vide pré-réglé commence à clignoter (lorsque le niveau de vide atteint un niveau pré-réglé, le voyant émet une lumière fixe). Sur l'écran le niveau de vide est affiché de 0 à un niveau pré-réglé (après avoir atteint une valeur de 5 et 19”hg l'appareil émet un signal sonore).

C. Après avoir terminé la production du vide l'appareil se met automatiquement au mode de marinage (maintien du vide). Le temps de marinage est affiché sur l'écran et il est compté chaque minute. Après avoir compté la valeur constituant la multiplication de 9, la chambre à vide commence à laisser passer l'air dans le sac et ensuite le mode de production du vide et de marinage est répété jusqu'à ce que le comptage atteigne à 0. Le processus est terminé.

D. Un triple signal sonore signale la fin du processus. L'appareil retourne en mode veille. L'écran affiche le message sur le dernier mode de travail activé et le voyant correspondant s'allume.

Note : lors du processus « b » il est possible de passer immédiatement au processus de soudure en activant « seal » (soudure).

Les informations sur le stockage et la sécurité de la nourriture

La machine à emballer sous vide change votre approche à des achats et au stockage de la nourriture. L'emballage sous vide permet d'éliminer le séchage provoqué par le gel, ralentit la détérioration de la nourriture de sorte qu'il est possible de faire les achats en gros sans le menace que la nourriture sera gaspillée.

L'emballage sous vide élimine jusqu'à 90% de l'air de l'emballage. L'emballage sous vide préserve la fraîcheur de la nourriture cinq fois plus longtemps par rapport aux méthodes conventionnelles. Les aliments secs tels que les pâtes, les céréales, la farine restent frais dès le début jusqu'à la fin. En

plus, l'emballage sous vide empêche l'éclosion des charançons du grain et d'autres insectes et des contaminations des produits secs. Il est obligatoire d'emballer la nourriture la plus fraîche.

Cependant, il faut rappeler que l'emballage n'a pas l'influence positive sur toutes sortes d'aliments. **N'emballer jamais de l'ail ou des champignons.** L'élimination de l'air provoque une réaction chimique dangereuse ce qui rend la consommation de ces aliments très dangereuse. Les légumes doivent être blanchis avant l'emballage pour neutraliser les enzymes qui peuvent détériorer la nourriture après l'élimination de l'air.

Nourriture	Stockage dans le congélateur après l'emballage sous vide	Stockage dans le réfrigérateur après l'emballage sous vide
Bœuf et veau frais	1-3 ans	1 mois
Viande hachée	1 an	1 mois
Porc frais	2-3 ans	2-4 semaines
Poisson frais	2 ans	2 semaines
Volaille fraîche	2-3 ans	2-4 semaines
Viande fumée	3 ans	6-12 semaines
Légumes frais, blanchis	2-3 ans	2-4 semaines
Fruits frais	2-3 ans	2 semaines
Fromage dur	6 mois	6-12 semaines
Viandes en tranches	non recommandé	6-12 semaines
Pâtes fraîches	6 mois	2-3 semaines

Attention : Le tableau ne contient que des valeurs proposées. Lors de la détermination de la période de stockage respectez toujours les réglementations locales sanitaires et épidémiologiques et les normes HACCP.



DEPANNAGE

Dans des conditions d'emballage appropriées, la machine à emballer sous vide Kitchen Line servira pendant de nombreuses années sans échec. Dans

certains cas, des problèmes peuvent survenir. Avant de contacter le service après-vente, lisez les informations ci-dessous.

Problème	Solution
La machine à emballer ne démarre pas	<ul style="list-style-type: none">• Assurez-vous que l'appareil est correctement branché à la prise électrique mise à terre.• Vérifiez que le câble d'alimentation n'est pas endommagé. N'utilisez pas l'appareil si le câble est endommagé.• Assurez-vous que le bouton d'alimentation a été appuyé correctement.• Après le démarrage de l'appareil l'écran sera allumé.
La machine à emballer ne crée pas de vide en utilisant le sac	<ul style="list-style-type: none">• Le temps de production du vide/de soudure pré-réglé est trop court. Prolongez le temps de production du vide et de soudure et répétez la production du vide.• Pour que la production du vide et la soudure soient réalisées correctement, le bord du sac doit se trouver à l'intérieur de la chambre.• Dans le cas de l'emballage en utilisant le rouleau, la première soudure est correcte et serrée.• Pour que le processus de la production du vide soit correct, l'appareil et le sac doivent être propres, secs et exempts de débris alimentaires. Essayez la surface du joint et l'intérieur du sac, ensuite essayez de nouveau.
La perte du vide après la soudure du sac	<ul style="list-style-type: none">• Les objets pointus peuvent percer le sac. Pour éviter cela, protégez les bords pointus avec du papier et emballez dans un nouveau sac.• Certains fruits et légumes peuvent émettre des gaz s'ils n'ont pas été correctement blanchis ou congelés avant l'emballage. Ouvrez le sac et si vous soupçonnez que la nourriture a commencé à gâcher, jetez-la. Si vous n'observez pas les traces de détérioration, consommez-la immédiatement. En cas de doutes, jetez la nourriture.
La machine à emballer n'exécute pas la soudure correctement	<ul style="list-style-type: none">• Le temps de production de soudure pré-réglé est trop court. Prolongez le temps de soudure et répétez encore une fois.• Le sac n'est pas soudé si la zone de soudure est humide, s'il y a des débris de nourriture ou la saleté. Essayez l'intérieur du sac et essayez à nouveau.• Le sac doit être placé correctement le long de la barre de soudure. Assurez-vous que tout le sac repose sur la barre de soudure et il n'est pas ridé.

Codes des erreurs et réparation

Code	Cause	Réparation
E01	Après un certain temps de la production du vide, deux commutateurs de pression ne ferment pas.	<ul style="list-style-type: none">• Vérifiez si le couvercle de la chambre est fermé.• Vérifiez si les joints ont été correctement installés.• Vérifiez si la pompe fonctionne.• Vérifiez si les commutateurs de pression sont en bon état (vérifiez le câble d'alimentation, les commutateurs de pression, le câble de données 10P etc.)
E02	Lorsque l'appareil passe au mode de soudure, le micro-interrupteur ne ferme pas.	<ul style="list-style-type: none">• Vérifiez si le couvercle de la chambre est fermé.• Vérifiez si les commutateurs de pression sont en bon état (vérifiez le câble d'alimentation, les commutateurs de pression, le câble de données 10P etc.)
LP	L'alimentation s'est arrêtée brusquement lors du fonctionnement de la machine.	<ul style="list-style-type: none">• Appuyez sur le bouton « STOP » pour libérer l'air, ensuite LP disparaît.• S'il réapparaît, vérifiez le système d'alimentation électrique (cordon d'alimentation, prise de courant, carte d'alimentation).

Garantie

Tout vice ou toute défaillance entraînant un dysfonctionnement de l'appareil qui se déclare dans les 12 mois suivant la date de l'achat sera éliminé à titre gratuit ou l'appareil sera remplacé par un appareil nouveau si le premier a été dûment exploité et entretenu conformément aux termes de la notice d'exploitation et s'il n'a pas été indûment exploité ou de manière non conforme à sa destination. La présente stipulation ne porte pas de préjudice aux autres droits de l'utilisateur prévus par les dispositions légales. Dans le cas où l'appareil est donné à la réparation ou doit être remplacé

dans le cadre de la garantie, il y a lieu de spécifier le lieu et la date de l'achat de l'appareil et produire un justificatif nécessaire (par ex. facture ou ticket de caisse).

Conformément à notre politique d'amélioration permanente de nos produits, nous nous réservons le droit d'introduire sans avertissement préalable des modifications à l'appareil, à l'emballage et aux caractéristiques techniques précisées dans la documentation.

Élimination et protection de l'environnement

En cas de retrait du produit de l'exploitation l'appareil ne peut pas être jeté avec d'autres déchets ménagers. L'utilisateur est responsable de la remise de l'équipement au point de collecte approprié pour l'équipement usagé. Le non-respect des dispositions ci-dessus peut entraîner les pénalités conformément à la réglementation applicable en matière d'élimination des déchets. La collecte sélective et le recyclage des équipements usagés contribuent à la conservation des ressources natu-

relles et assurent un recyclage sans danger pour la santé et l'environnement.


Pour plus d'informations sur les endroits de collecte des équipements usagés pour le recyclage, contactez la société de collecte des déchets locale. Le producteur et l'importateur ne sont pas responsables du recyclage et du traitement des déchets d'une manière respectueuse de l'environnement directement et dans le système public.

FR




Grazie per aver acquistato questo apparecchio HENDI. Leggere attentamente questo manuale, prestando particolare attenzione alle norme di sicurezza descritte di seguito, prima di installare e utilizzare questo apparecchio per la prima volta.

Norme di sicurezza

- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso commerciale.
- Utilizzare l'apparecchio solo per lo scopo previsto per il quale è stato progettato come descritto nel presente manuale.
- Il produttore non è responsabile per eventuali danni causati da un funzionamento scorretto e da un uso improprio.
- Tenere l'apparecchio e la spina elettrica lontano da acqua e altri liquidi. Nel caso in cui l'apparecchio cada in acqua, rimuovere immediatamente la spina di alimentazione dalla presa. Non utilizzare l'apparecchio fino a quando non è stato controllato da un tecnico certificato. Il mancato rispetto di queste istruzioni causerà rischi pericolosi per la vita.
- Non tentare mai di aprire l'alloggiamento dell'apparecchio da soli.
- Non inserire oggetti nell'alloggiamento dell'apparecchio.
- Non toccare la spina con le mani bagnate o umide.
-  **PERICOLO DI SCOSSE ELETTRICHE!** Non tentare di riparare l'apparecchio da solo, le riparazioni devono essere eseguite solo da personale qualificato.
- **Non utilizzare mai un apparecchio danneggiato!** Quando è danneggiato, scollegare l'apparecchio dalla presa e contattare il rivenditore.
- **AVVERTIMENTO!** Non immergere le parti elettriche dell'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Non tenere mai l'apparecchio sotto l'acqua corrente.
- Controllare regolarmente la spina e il cavo di alimentazione per eventuali danni. Se danneggiato, deve essere sostituito da un agente di servizio o da una persona altrettanto qualificata al fine di evitare pericoli o lesioni.
- Assicurarsi che il cavo non entri in contatto con oggetti appuntiti o caldi e tenerlo lontano dal fuoco aperto. Non tirare mai il cavo di alimentazione per scollegarlo dalla presa, staccare sempre la spina.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione e/o la prolunga non causino rischi di inciampare.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- **AVVERTIMENTO!** Finché la spina si trova nella presa, l'apparecchio è collegato alla fonte di alimentazione.
- Spegnere l'apparecchio prima di scollegarlo dalla presa.
- Collegare la spina di alimentazione a una presa elettrica facilmente accessibile in modo che in caso di emergenza l'apparecchio possa essere scollegato immediatamente.
- Non portare mai l'apparecchio con il cavo.
- Non utilizzare dispositivi aggiuntivi non forniti insieme all'apparecchio.
- Collegare l'apparecchio a una presa elettrica solo con la tensione e la frequenza indicati sull'etichetta dell'apparecchio.

- Non utilizzare mai accessori diversi da quelli consigliati dal produttore. In caso contrario, potrebbe comportare un rischio per la sicurezza dell'utente e danneggiare l'apparecchio. Utilizzare solo parti e accessori originali.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o da persone che hanno una mancanza di esperienza e conoscenze.
- Questo apparecchio non deve, in nessun caso, essere utilizzato dai bambini.
- Tenere l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- **ATTENZIONE:** spegnere SEMPRE l'apparecchio e scollegarlo dalla presa di corrente prima della pulizia, della manutenzione o della conservazione.

Norme speciali di sicurezza

- Utilizzare l'apparecchio solo in conformità con le istruzioni.
- **IMPORTANTE!** Assicurarsi che il LIVELLO DI OLIO nella pompa di olio sia almeno su livello minimo richiesto.
- Utilizzare solo la pompa di olio fornita con l'apparecchio. La pompa di olio deve essere controllata regolarmente da un tecnico qualificato. Non utilizzare olio vecchio per pompe.
-  **RISCHIO DI USTIONI! Non toccare la barra saldante!** Dopo aver utilizzato l'apparecchio la piastra è molto calda. Esiste un rischio di ustioni. Aspettare che l'apparecchio si raffreddi. Non toccare l'apparecchio durante il suo funzionamento.
- Pulire regolarmente l'apparecchio e rimuovere eventuali residui di cibo. Se l'apparecchio non è tenuto pulito questo può compromettere la sua durata e causare condizioni pericolose durante l'uso.
- Non posizionare l'apparecchio su fonti di calore (fornello a gas, elettrico, carbone ecc.). Evitare di tenere l'apparecchio vicino a fiamme libere. Utilizzare l'apparecchio sempre su una superficie piana, stabile, pulita, asciutta e resistente ad alte temperature.
- Non utilizzare materiali esplosivi o infiammabili, carte di credito, dischi magnetici o radio.
- Il dispositivo non è progettato per essere utilizzato con timer esterno o telecomando separato
- **Informazioni importanti:** Non coprire le aperture di ventilazione dell'apparecchio. Assicurare almeno 10 cm di spazio intorno all'apparecchio per garantire una ventilazione durante l'uso.
- **Informazioni importanti:** Non coprire le aperture di ventilazione dell'apparecchio.



- **PERICOLO DI SCHIACCIARE LE MANI!** Fare attenzione chiudendo il coperchio.
- Prestare particolare attenzione durante la movimentazione o il trasporto dell'apparecchio a causa del suo peso. Il dispositivo deve essere trasportato da due persone o spostato da un carrello. Spostare l'apparecchio lentamente e con attenzione e non inclinarlo ad un angolo di 45°.



Destinazione del dispositivo

- Il dispositivo è destinato all'uso professionale.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'aspirazione e alla chiusura di sacchetti di plastica con alimenti all'interno. L'uso dell'apparecchio per qualsiasi altro scopo può causare danni all'apparecchio o lesioni.
- L'uso del dispositivo per qualsiasi altro scopo sarà considerato un uso improprio. L'utente sarà l'unico responsabile per l'uso scorretto del dispositivo.

Installazione di messa a terra

Questo apparecchio è classificato come **classe di protezione I** e deve essere collegato a un terreno 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

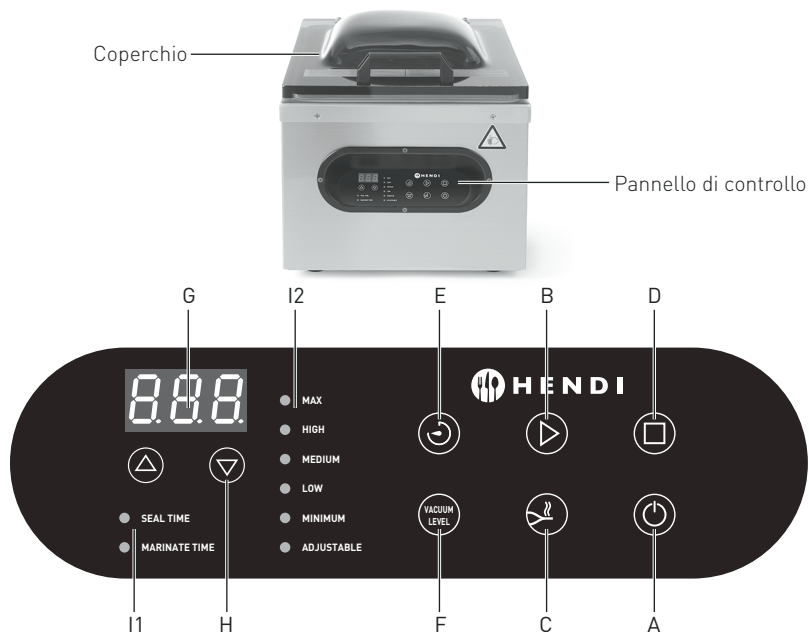
un cavo di alimentazione che ha un cavo di messa a terra e una spina messa a terra. La spina deve essere collegata a una presa correttamente installata e messa a terra.

Preparazione prima del primo uso

- Controllare che il dispositivo non sia danneggiato. In caso di danni contattare immediatamente il proprio fornitore e non utilizzare l'apparecchio.
- Rimuovere tutti gli imballaggi e il film protettivo (se applicabile).
- Pulire l'apparecchio con acqua tiepida e un panno morbido.
- Se non diversamente indicato, porre l'apparecchio su una superficie piana e stabile.
- Fornire uno spazio adeguato intorno all'apparecchio per consentire la ventilazione.
- Installare l'apparecchio in modo che consente un buon accesso alla spina.

ATTENZIONE: Ordinare separatamente i sacchetti per il confezionamento sottovuoto.

Funzioni e struttura della confezionatrice sottovuoto



A – Pulsante di alimentazione ON/OFF

Quando l'apparecchio è collegato, il display G visualizza il messaggio OFF. Per avviare, premere il pulsante ON/OFF, il display visualizza il tempo di saldatura (o di marinatura) predefinito e un vuoto impostato. Adesso l'apparecchio è pronto per l'uso. Per spegnere l'apparecchio, premere di nuovo il pulsante ON/OFF, la confezionatrice ritorna in modalità standby. Il display G indica il messaggio OFF.

B – Pulsante START

Quando l'apparecchio è pronto per l'uso, premere il pulsante Start, l'apparecchio passa in modalità di produzione di vuoto e di saldatura o in modalità di produzione di vuoto e di marinatura (seconda la modalità selezionata).

C – Pulsante di saldatura (SEAL)

In modalità di vuoto premere il pulsante Seal, il processo di produzione di vuoto sarà terminato e l'apparecchio passa in modalità di saldatura.

D – Pulsante STOP

Premere il pulsante Stop, l'apparecchio arresta i processi in esecuzione.

E – Pulsante de regolazioni (SET TIME)

Premere il tasto Set per selezionare la modalità di produzione di vuoto e di saldatura o la modalità di vuoto e di marinatura (la spia corrispondente si accende). Poi premere il pulsante „+” „-”, per impostare il tempo di saldatura o di marinatura (il tempo sarà indicato sul display).

F – Pulsante di livello di vuoto (Vacuum Level)

Premere il pulsante Vacuum Level per impostare il livello di vuoto desiderato (la spia corrispondente si accende e il valore di Hg [1 Pa = 0,0075 mmHg]) sarà visualizzato. Se si vuole scegliere l'opzione di impostazione (ADJUSTABLE) premere il pulsante „+” „-” per regolare il livello di vuoto (il livello sarà indicato sul display).

G – LED Display

1. Indica il livello di vuoto in tempo reale.
2. Indica il tempo di saldatura o di marinatura.

H – Pulsante di impostazioni („+” „-”)

1. Regolare il tempo di saldatura.
2. Regolare il tempo di marinatura.
3. Regolare il livello di vuoto

I – Spie luminose

11. Indica il processo di lavorazione (saldatura).
12. Indica il livello di vuoto.



Pecifiche tecniche

Dimensioni	425x359x(H)366 mm
Larghezza massima di saldatura del sacchetto	290 mm
Profondità della barra saldante	3,5 mm
Potenza	630 W
Tensione	220-240 V-50 Hz
Pressione	-29,7"Hg/-1006 mbar ($\pm 5\%$) direttamente alla pompa -29,5"Hg/-999 mbar ($\pm 5\%$) direttamente nella camera a vuoto
Peso circa	22,3 kg
Classe di protezione [IEC]	Classe I

Il produttore e il rivenditore non è responsabile per eventuali imprecisioni dovute ad errori di stampa o di trascrizione che sono presenti in queste istruzioni per l'uso. In conformità con la nostra politica

di miglioramento continuo dei prodotti, ci riserviamo il diritto di apportare senza preavviso modifiche al prodotto, all'imballaggio, alle specifiche contenute nella documentazione.

Inizio del lavoro con la confezionatrice sottovuoto

Le persone che lavorano nel settore alimentare e nella ristorazione probabilmente già conoscono i vantaggi del confezionamento sottovuoto. È un metodo utilizzato con successo per anni che è sicuro ed economico. Esso consente di prolungare e preservare la qualità dei prodotti alimentari. Se avete ancora utilizzato il confezionamento sottovuoto, presto sarete convinti dei suoi benefici!

Indipendentemente dalla conoscenza di questo metodo, si deve sempre seguire alcune regole di base perché i prodotti alimentari confezionati siano sicuri per il consumo. In caso di non osservare queste regole, si può portare a deterioramento dei prodotti alimentari e, in alcuni casi, provocare la malattia o addirittura la morte.

Dopo aver letto le istruzioni sul funzionamento di questa confezionatrice, il suo uso sarà facile e contribuirà a preservare una più elevata qualità del cibo. Si deve confezionare il cibo più fresco possibile. Non confezionare il cibo vecchio o rancido. Il confezionamento sottovuoto non migliora lo stato di cibo già avariato!

- Il cibo fresco (carne, verdure, formaggi ecc.) deve essere refrigerata a 4°C o in conformità con gli standard HACCP, utilizzando le attrezzature di raffreddamento veloce.

- Il confezionamento sottovuoto rimuove una notevole quantità di aria. Esso rallenta la crescita della maggior parte dei microorganismi vivi che causano il deterioramento di cibo per esempio dei batteri aerobici e di muffe. D'altra parte, alcuni batteri per esempio clostridium botulinum (responsabile del botulismo) sono batteri anaerobici che proliferano anche in assenza di ossigeno.
- Il cibo sensibile alla presenza di questo batterio deve essere raffreddato per lo stoccaggio a breve termine o congelato, se deve essere conservato per lungo tempo. Consumare immediatamente dopo il trattamento termico.
- Le verdure come cavolfiore, broccoli e cavoli emettono gas durante il confezionamento sottovuoto. Per prepararle per il confezionamento sottovuoto, si deve scottarle.
- I prodotti alimentari deperibili devono essere conservati in frigorifero o congelare per evitare il deterioramento.
- Il confezionamento sottovuoto non sostituisce l'inscatolamento.

Istruzioni d'uso

Preparazione

- Prima dell'uso leggere le istruzioni d'uso.
- Collegare l'apparecchio a una presa messa a terra.
- Aprire il coperchio e premere il pulsante Power, l'apparecchio è pronto per il funzionamento e il

Confezionamento sottovuoto e saldatura dei sacchi

1. Selezionare il sacchetto

Selezionare il sacchetto di giusta dimensione per il confezionamento sottovuoto. Lasciare almeno 2,5 - 5 cm di spazio dal lato superiore (aperto) del sacchetto per garantire la tenuta della saldatura.

2. Selezionare la modalità di saldatura e impostare il tempo di saldatura

Premere il pulsante Set, dopo l'illuminazione della spia Seal Time (Tempo di saldatura) la modalità di saldatura è scelta. Premere il pulsante „+“ o „-“ per aumentare o ridurre il tempo, l'intervallo di tempo è compreso tra 0 e 6 secondi.

3. Selezionare il livello di sottovuoto

Premere il pulsante Vacuum Level per selezionare il livello di vuoto desiderato. Ci sono 6 opzioni: Max (29,3" Hg), High (Alto) (29,0" Hg), Medium (Medio) (27,5" Hg), Low (Basso) (26,0" Hg), Minimum (23,5" Hg) e Adjustable (Regolazione). Dopo aver selezionato un'opzione la spia si accende. In caso di opzione Adjustable (Regolazione) premere il pulsante „+“ „-“ per impostare il livello nell'intervallo tra 23,5 e ~29,3" Hg.

4. Mettere il sacchetto riempito di prodotti in una camera a vuoto

- a. Il sacchetto con il cibo deve trovarsi sotto la barra saldante perché il contenuto non si versa fuori di esso.
- b. Mettere il sacchetto in modo che il lato aperto sia sulla barra saldante.
- c. Aprire la clip sulla parte anteriore della camera, fissare l'ingresso del sacchetto e serrare (vale solo per i modelli con una clip).

Nota: tutto il sacchetto, insieme con l'ingresso, deve essere posto nella camera a vuoto.

display visualizza l'ultima modalità utilizzata. Ora è possibile utilizzare l'apparecchio per il confezionamento sottovuoto.

5. Il processo di lavoro (produzione di vuoto - la saldatura)

- a. Chiudere il coperchio, premere il pulsante Start, l'apparecchio è pronto per il funzionamento.
- b. La pompa inizia a lavorare. La spia indicante il livello di vuoto impostato preliminarmente inizia a lampeggiare. Quando il livello di vuoto prestabilito è raggiunto, la spia si accende a luce fissa). Sul display il livello di vuoto sarà conteggiato da 0 ad un livello impostato (dopo aver raggiunto un valore di 5 e 19" Hg l'apparecchio emette un segnale acustico.
- c. Dopo la fine della produzione di vuoto, l'apparecchio passa automaticamente alla modalità di saldatura. Sul display sarà visualizzato il tempo di saldatura prestabilito, il conto alla rovescia a zero inizierà. Dopo la fine del ciclo di saldatura l'apparecchio comincia a rilasciare l'aria.
- d. Un triplo segnale acustico segnala la fine del processo. L'apparecchio tornerà in modalità standby. Il display visualizza un messaggio sull'ultima modalità attivata e la spia corrispondente sarà illuminata.

Nota : Durante l'esecuzione del processo "b" è possibile passare immediatamente alla modalità di saldatura attivando "Seal" (Saldatura).



Marinatura sottovuoto con il sacchetto

1. Selezionare il sacchetto

Selezionare il sacchetto di giusta dimensione per il confezionamento sottovuoto. Lasciare almeno 2,5 – 5 cm di spazio dal lato superiore (aperto) del sacchetto per garantire la tenuta della saldatura.

2. Selezionare la modalità di marinatura e impostare il tempo di marinatura

Premere il pulsante Set, dopo l'illuminazione della spia del tempo di marinatura, la modalità di marinatura è scelta. Premere il pulsante „+“ o „-“ per aumentare o ridurre il tempo, l'intervallo di tempo è compreso tra 9 e 99 minuti.

3. Selezionare il livello di sottovuoto

Premere il pulsante Vacuum Level per selezionare il livello di vuoto desiderato. Ci sono 6 opzioni: Max (29,3" Hg), High (Alto) (29,0" Hg), Medium (Medio) (27,5" Hg), Low (Basso) (26,0" Hg), Minimum (23,5" Hg) e Adjustable (Regolazione). Dopo aver selezionato un'opzione la spia si accende. In caso di opzione Adjustable (Regolazione) premere il pulsante „+“ „-“ per impostare il livello nell'intervallo tra 23,5 e ~29,3" Hg.

4. Mettere il sacchetto in una camera a vuoto

Sacchetto:

- Il sacchetto con il cibo deve trovarsi sotto la barra saldante perché il contenuto non si versa fuori di esso.
- Mettere il sacchetto in modo che il lato aperto sia sulla barra saldante.
- Aprire la clip sulla parte anteriore della camera, fissare l'ingresso del sacchetto e serrare (vale solo per i modelli con una clip).

Nota: tutto il sacchetto, insieme con l'ingresso, deve essere posto nella camera a vuoto.

5. Il processo di lavoro (produzione di vuoto – marinatura)

- Chiedere il coperchio, l'apparecchio si avvia e passa a modalità di produzione e di marinatura. Un ciclo dura 9 minuti, è possibile impostare 11 cicli (99 minuti). Un ciclo completo è realizzato in modo seguente : produzione di vuoto – mantenimento di vuoto – rilascio. Il tempo per la produzione di vuoto e di rilascio è di circa 1 minuto. Il tempo di mantenimento di vuoto è circa di 8 minuti.
- La pompa inizia a lavorare. La spia indicante il livello di vuoto impostato preliminarmente inizia a lampeggiare. Quando il livello di vuoto prestabilito è raggiunto, la spia si accende a luce fissa). Sul display il livello di vuoto sarà conteggiato da 0 ad un livello impostato (dopo aver raggiunto un valore di 5 e 19" Hg l'apparecchio emette un segnale acustico.
- Dopo la fine della produzione di vuoto, l'apparecchio passa automaticamente alla modalità di marinatura (mantenimento di vuoto). Il tempo di marinatura è visualizzato sul display ed è contato ogni minuto. Dopo aver calcolato il valore che è il multiplo di 0, la camera a vuoto comincia il rilascio dell'aria nel sacchetto. Dopo la fine del rilascio la modalità di produzione di vuoto e di marinatura è ripetuto fino a quando la deduzione arriva a 0. Il processo è completato.
- Un triplo segnale acustico segnala la fine del processo. L'apparecchio tornerà in modalità standby. Il display visualizza un messaggio sull'ultima modalità attivata e la spia corrispondente sarà illuminata.

Nota : Durante l'esecuzione del processo “b” è possibile passare immediatamente alla modalità di saldatura attivando “Seal” (Saldatura).

Le informazioni sulla conservazione e sulla sicurezza dei prodotti alimentari

La confezionatrice sottovuoto cambia l'approccio all'acquisto e alla conservazione dei prodotti alimentari. Il confezionamento sottovuoto permette di eliminare l'asciugatura provocata dal gelo e rallenta il deterioramento degli alimenti, in modo che ora è possibile fare acquisti all'ingrosso senza la minaccia che saranno sprecati. Il confezionamento sottovuoto rimuove fino al 90% dell'aria dalla confezione. Questo consente mantenere il cibo fresco fino a cinque volte di più rispetto ai metodi tradizionali. I prodotti secchi, come pasta, cereali, farina rimangono freschi dall'inizio alla fine. Inoltre, il con-

fezionamento sottovuoto impedisce l'incubazione di calandre del grano e di altri insetti, nonché la contaminazione di prodotti secchi. Il cibo confezionato deve essere ininfluisce in modo positivo su tutti i cibi. **Mai confezionare sottovuoto aglio o funghi.** La rimozione dell'aria provoca la reazione chimica pericolosa e rende il consumo di tale alimento molto pericoloso. La verdura deve essere scottata prima del confezionamento per neutralizzare gli enzimi che possono peggiorare la condizione del cibo dopo la rimozione dell'aria.

Cibo	Conservazione nel congelatore dopo il confezionamento sottovuoto	Conservazione nel frigorifero dopo il confezionamento sottovuoto
Carne bovina e vitello freschi	1-3 anni	1 mesi
Carne tritata	1 anno	1 mesi
Carne di maiale fresca	2-3 anni	2-4 settimane
Pesce fresco	2 anni	2 settimane
Pollame fresco	2-3 anni	2-4 settimane
Carne affumicata	3 anni	6-12 settimane
Verdure fresche, scottate	2-3 anni	2-4 settimane
Frutta fresca	2-3 anni	2 settimane
Formaggio duro	6 mesi	6-12 settimane
Salumi affettati	sconsigliato	6-12 settimane
Pasta fresca	6 mesi	2-3 settimane

Attenzione: La tabella mostra unicamente i valori suggeriti. Determinando il periodo di conservazione, seguire sempre le normative locali sanitario-epidemiologiche e le norme HACCP.



Soluzione dei problemi

In condizioni appropriate di confezionamento, la confezionatrice sottovuoto Kitchen Line servirà per molti anni senza guasti. In alcuni casi posso-

no sorgere problemi. Prima di contattare il servizio clienti, si prega di leggere le seguenti informazioni.

Problema	Soluzione
La confezionatrice non si avvia	<ul style="list-style-type: none">• Assicurarsi che l'apparecchio sia correttamente collegato ad una presa messa a terra.• Controllare che il cavo non sia danneggiato. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo è danneggiato.• Assicurarsi che il pulsante di accensione è stato premuto correttamente. Dopo aver premuto il pulsante, il display sarà illuminato.
La confezionatrice non produce vuoto sufficiente durante l'utilizzo del sacchetto	<ul style="list-style-type: none">• Il tempo di produzione di vuoto / di saldatura è troppo corto. Prolungare il tempo di produzione di vuoto / di saldatura e ripetere la produzione di vuoto.• Perché la produzione di vuoto e la saldatura si svolgono correttamente, il bordo del sacchetto deve essere all'interno della camera.• In caso di confezionamento dal rotolo, la prima saldatura è corretta e stretta.• Perché il processo di produzione di vuoto sia stato eseguito correttamente, l'apparecchio e il sacchetto devono essere puliti, asciutti e privi di residui di cibo. Pulire la superficie della guarnizione e l'interno del sacchetto, poi riprovare.
Una perdita di vuoto dopo la saldatura del sacchetto	<ul style="list-style-type: none">• Gli oggetti appuntiti possono perforare il sacchetto. Per evitare questo, proteggere i bordi taglienti con asciugamani di carta, confezionare in un nuovo sacchetto.• Alcuni tipi di frutta e verdura possono emettere gas se non sono stati correttamente scottati o congelati prima di confezionare. Aprire il sacchetto, se vi è il sospetto che il cibo ha cominciato a rovinare, cestinarlo. Se non ci sono tracce di deterioramento, consumarlo subito. In caso di dubbio, cestinare.
La confezionatrice non fa la saldatura del sacchetto corretta	<ul style="list-style-type: none">• Il tempo di saldatura è troppo corto. Prolungare il tempo di saldatura e riprovare.• Il sacchetto non viene saldato quando la saldatura è umidità, quando ci sono i residui di cibo o sporcizia. Pulire l'interno del sacchetto e riprovare.• Il sacchetto deve essere posizionato in modo corretto lungo la barra saldante. Assicurarsi che il sacchetto si trova sulla barra saldante e non è rugoso.

Codici di errori e riparazione

Codice	Causa	Riparazione
E01	Dopo qualche tempo di produzione di vuoto due interruttori di pressione non chiudono.	<ul style="list-style-type: none">• Controllare che il coperchio non è chiuso.• Controllare che le guarnizioni siano correttamente montate.• Controllare che la pompa sta ancora lavorando.• Controllare se gli interruttori di pressione sono in buone condizioni (controllare il cavo di collegamento, gli interruttori, il cavo di dati 10P ecc.)
E02	Quando l'apparecchio passa in modalità di saldatura, il microinterruttore non si chiude.	<ul style="list-style-type: none">• Controllare che il coperchio non è chiuso.• Controllare che il microinterruttore è in buone condizioni (controllare il cavo di collegamento, gli interruttori, il cavo di dati 10P ecc.)
LP	L'alimentazione si interrompe improvvisamente durante l'uso dell'apparecchio.	<ul style="list-style-type: none">• Premere il pulsante "STOP" per liberare l'aria, quindi LP scompare.• Se compare di nuovo, controllare il sistema di alimentazione (come cavo di alimentazione, presa di corrente, quadro elettrico).

Garanzia

Qualsiasi difetto che influenza la funzionalità del dispositivo che compaia entro un anno dall'acquisto sarà corretto a titolo interamente gratuito o con la sostituzione del prodotto che è stato utilizzato e sottoposto a manutenzione corretta seguendo le istruzioni, senza alcuna violazione. I diritti legali del cliente non sono assolutamente modificati. Nel caso in cui l'intervento di manutenzione o sostitu-

zione sia previsto nel periodo di validità della garanzia, precisare dove e quando si è acquistato il prodotto, possibilmente allegando lo scontrino.

In linea con la nostra politica di sviluppo continuo dei prodotti, ci riserviamo il diritto di modificare il prodotto, l'imballo e le specifiche di documentazione, senza notifica alcuna.

Smaltimento e protezione dell'ambiente

In caso di ritiro dell'apparecchiatura dal funzionamento il prodotto non può essere smaltito con altri rifiuti domestici. L'utente è responsabile della consegna dell'attrezzatura al punto di raccolta appropriato per l'attrezzatura usata. Il mancato rispetto delle disposizioni sopramenzionate può comportare l'imposizione di sanzioni in conformità con le normative vigenti in materia di smaltimento dei rifiuti. La raccolta e il riciclaggio selettivi di attrezzature usate contribuiscono alla conservazione delle risorse naturali e garantiscono il riciclaggio

in modo tale da non nuocere alla salute e all'ambiente.


Per ulteriori informazioni sui luoghi di smaltimento delle apparecchiature usate per il riciclaggio, contattare la società locale di raccolta dei rifiuti. Il produttore e l'importatore non sono responsabili per il riciclaggio e il trattamento dei rifiuti in modo ecologico, sia direttamente che nel quadro del sistema pubblico.



Stimate client,

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

Regulile de siguranță

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

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

Regulamente speciale de siguranță

- Utilizați aparatul doar în conformitate cu indicațiile din acest manual.
- **IMPORTANT!** Asigurați-vă că uleiul din pompă este cel puțin deasupra NIVELULUI DE ULEI.

- Utilizați doar uleiul de pompă furnizat. Nivelul uleiului de pompă trebuie verificat regulat de către un tehnician de service calificat. Nu utilizați ulei de pompă uzat.



PERICOL DE ARSURI! Nu atingeți niciodată bara de etanșare. Acesta este foarte fierbinte chiar și după utilizare. Există pericol de arsuri. Așteptați până când aparatul s-a răcit. Nu atingeți aparatul cât timp acesta este în funcțiune.

- Aparatul trebuie curățat, iar reziduurile de alimente trebuie îndepărtate regulat. Dacă aparatul nu este menținut în stare de curățenie, aceasta va conduce la efecte negative asupra duratei de viață a acestuia și poate genera condiții periculoase pe parcursul funcționării.

- Nu amplasați aparatul pe un obiect de încălzire (aparat de gătit cu benzină, electric, cărbune etc.) Mențineți aparatul la distanță de orice suprafețe fierbinți și de flăcări deschise. Utilizați întotdeauna aparatul pe o suprafață orizontală, stabilă, curată, termorezistentă și uscată.

- Nu utilizați aparatul în apropierea materialelor explozibile sau inflamabile, cardurilor de credit, discurilor magnetice sau radiourilor.

- Acest aparat nu este conceput pentru a fi utilizat cu ajutorul unui cronometru extern sau al unui sistem de control la distanță separat.

- **Important:** Nu obstrucționați orificiile de ventilație ale aparatului. În timpul utilizării, lăsați cel puțin 10 cm în jurul aparatului ca spațiu de ventilație.

- **Important:** Nu obstrucționați orificiile de ventilație ale aparatului.



- **PERICOL DE STRIVIRE A MÂINILOR!** Închideți cu grijă capacul.

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



Destinația produsului

- Acesta este un aparat de uz profesional.
- Acest aparat este destinat numai pentru vidarea și sigilarea pungilor de plastic cu alimente în interior. Orice altă utilizare poate avaria aparatul sau poate provoca accidente.
- Utilizarea aparatului în orice alt scop reprezintă o utilizare incorectă. Utilizatorul este singurul răspunzător de orice utilizare incorectă a aparatului.

Instalare împământare

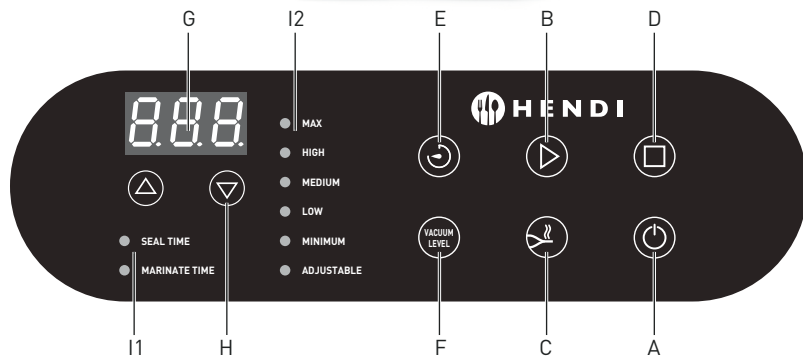
Acest aparat este clasificat ca **clasa de protecție I** și trebuie conectat la un sol de protecție. Împământarea reduce riscul de șoc electric prin furnizarea unui cablu de evacuare pentru curentul

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

Înainte de punerea în funcțiune

- Asigurați-vă că aparatul nu prezintă defecțiuni. În cazul oricărei defecțiuni, contactați imediat furnizorul dumneavoastră și **NU** utilizați aparatul.
- Îndepărtați întregul ambalaj și folia de protecție (dacă există).
- Curățați aparatul cu apă caldă și o cârpă moale.
- Poziționați aparatul pe o suprafață plană și stabilă, în afară de cazul în care se recomandă altfel.
- Lăsați suficient spațiu în jurul aparatului pentru a asigura ventilarea.
- Poziționați aparatul în mod corespunzător pentru a asigura accesul la priză în orice moment.
- **Notă:** Punga pentru vidat nu este inclusă.

Structură și funcții



A – Butonul de pornire

În momentul conectării aparatului la rețeaua electrică, ecranul LED (G) va fi STINS, apăsați butonul de PORNIRE/OPRIRE, iar ecranul LED (G) va afișa timpul presetat de etanșare (sau timpul de marinare) și apoi gradul presetat de vidare. Aparatul este acum pregătit de funcționare. Apăsați butonul de PORNIRE/OPRIRE, aparatul va reveni la modul de așteptare. Ecranul LED (G) va fi STINS.

B – Butonul de start (Start)

În momentul în care aparatul este pregătit de funcționare, apăsați butonul Start, iar acesta va intra în modul vidare-etanșare sau modul vidare-marinare (conform modului de setare).

C – Butonul de etanșare (Etanșare)

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

D – Butonul de oprire (Stop)

Apăsați butonul de oprire, aparatul va opri orice proces aflat în desfășurare.

E – Butonul de setare (Setare)

Apăsați butonul de setare, alegeți modul de vidare-etanșare sau modul de vidare-marinare (indicatorul luminos se va aprinde în mod corespunzător). Apăsați butonul + și - pentru a ajusta timpul de etanșare sau marinare (timpul va fi afișat pe ecranul LED).

F – Butonul nivelului de vidare (nivelul de vidare)

Apăsați butonul nivelului de vidare, alegeți gradul de vidare necesar (indicatorul luminos va fi aprins cu o unitate de inHg). În momentul selectării AJUSTABIL, apăsați butonul + și - pentru a seta orice grad de vidare necesar (gradul de vidare va fi afișat pe ecranul LED).

G – Ecranul LED

1. Afișează gradul de vidare în timp real.
2. Afișează timpul de etanșare sau marinare.

H – Butonul de ajustare (+ și -)

1. Ajustați timpul de etanșare.
2. Ajustați timpul de marinare.
3. Ajustați gradul de vidare.

I – Indicatoare luminoase

11. Indică procesul de lucru
12. Indică gradul de vidare



Date tehnice

Dimensiuni	425x359x(H)366 mm
Lățimea maximă a pungii de vidare	290 mm
Adâncimea barei de etanșare	3,5 mm
Putere	630 W
Tensiune	220-240 V-50 Hz
Presiune	-29,7" Hg/-1006 mbar ($\pm 5\%$) direct în pompă -29,5" Hg/-999 mbar ($\pm 5\%$) în camera de vidare
Greutate aprox.	22,3 kg
Clasă de protecție (IEC)	CLASA I

Producătorul și vânzătorul nu sunt răspunzători pentru inexactitățile cauzate de erori de tipărire sau transcriere apărute în acest manual. În conformitate cu politica noastră de îmbunătățire

continuă a produselor, ne rezervăm dreptul de a aduce modificări produsului, ambalajului și specificațiilor din documentație fără o notificare prealabilă.

Începerea ambalării în vid

În cazul în care faceți parte din industria de procesare sau de servire a alimentelor, există posibilitatea ca dumneavoastră să cunoașteți avantajele ambalării în vid. Aceasta a fost utilizată cu succes timp de mulți ani ca metodă sigură și rentabilă pentru extinderea duratei de depozitare și menținerea calității produselor alimentare. În cazul în care ambalarea în vid este nouă în locuința sau afacerea dumneavoastră, vă veți întreba cum de ați trăit fără ea!

Fie că sunteți începător sau expert, există anumite instrucțiuni de bază care trebuie urmate pentru a ambala alimentele ce pot fi consumate. Neglijarea acestor instrucțiuni de bază poate duce la alterarea alimentelor și în unele cazuri la îmbolnăvire sau deces.

Odată ce vă familiarizați cu procedurile mașinii de ambalat cu cameră de vidare Kitchen Line, veți utiliza cu mai multă ușurință mașina cu cameră de vidare și vă veți bucura de calitatea mai ridicată a alimentelor depozitate.

• Ambalați numai alimente proaspete. Nu ambalați alimente vechi sau rânzite. Un aliment deja alterat nu se îmbunătățește prin ambalarea în vid.

- Alimentele proaspete (carne, legume, brânză, etc.) vor fi refrigerate la 4°C sau la o temperatură mai mică sau congelate după ambalarea în vid.
- Ambalarea în vid elimină un procent ridicat de aer. Acest proces încetinește dezvoltarea majorității micro-organismelor vii, ce alterează alimentele, cum ar fi bacterii aerobe și mucegaiuri. Cu toate acestea, anumite forme de bacterii cum ar fi clostridium botulinum (responsabil de botulism) sunt anaerobe și se dezvoltă în absența oxigenului.
- Alimentele susceptibile de botulism vor fi refrigerate pentru o scurtă perioadă de timp și congelate pentru depozitarea pe termen lung. A se consuma imediat după încălzire.
- Legumele, cum ar fi conopida, broccoli și varza vor emite gaze în momentul etanșării în vid. Pentru a pregăti aceste alimente pentru ambalarea în vid, trebuie fierte întâi.
- Toate alimentele alterabile vor fi refrigerate sau congelate pentru a preveni alterarea.
- Ambalarea în vid nu înlocuiește conservarea.

Instrucțiuni de utilizare

Pregătiri

- Citiți cu atenție manualul de utilizare înainte de utilizare.
- Conectați ștecherul legat la pământ.

Cum se videază și etanșează cu ajutorul pungilor

1. Selectați punga de vidare

Selectați punga de vidare cu dimensiunea adecvată. Lăsați un spațiu adițional minim de 2,5 – 5 cm în partea superioară a pungii pentru a asigura etanșarea calitativă, ermetică.

2. Selectați modul de etanșare și setați timpul de etanșare

Apăsați butonul de etanșare în momentul în care indicatorul luminos al timpului de etanșare este aprins, modul de etanșare este selectat. Apăsați butonul + sau – pentru a crește sau reduce timpul de etanșare, intervalul de timp este cuprins între 0–6 secunde.

3. Selectați gradul de vidare

Apăsați butonul pentru nivelul de vidare, 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 Ajustabil. Indicatorul luminos va fi aprins conform gradului de vidare selectat. În momentul selectării opțiunii Ajustabil, apăsați butonul + și – pentru a seta orice grad între 23,5–29,3 inHg.

4. Plasați punga de vidare cu alimente în camera de vidare.

- a. Asigurați-vă că înălțimea pungii cu lichid sau alimente umede nu depășește înălțimea barei de etanșare.
- b. Așezați punga, asigurați-vă că marginea acesteia depășește bara de vidare.
- c. Deschideți mecanismul de prindere din fața camerei, prindeți partea de dedesubt a marginii pungii și apăsați în jos mecanismul de prindere pentru a fixa punga.

Notă: întreaga pungă, inclusiv marginea pungii nu vor depăși camera de vidare.

- Deschideți capacul, apăsați butonul de pornire, aparatul este pregătit de funcționare, ecranul LED va afișa ultimul timp al modului de lucru. Acum utilizați aparatul pentru ambalarea în vid.

5. Procesul de lucru (vidare-etanșare)

- a. Închideți capacul, apăsați butonul de pornire, aparatul este gata pentru utilizare.
- b. Pompa începe să funcționeze. Indicatorul luminos al gradului presetat de vidare începe să lumineze intermitent (în momentul în care gradul de vidare atinge valoarea presetată, indicatorul luminos va fi pornit constant). Numărul de pe ecranul LED va începe de la 0 pentru presetarea gradului de vidare (în momentul în care este cuprins între 5 și 19'Hg, aparatul va emite un sunet de avertizare - bip).
- c. În momentul finalizării vidării, aparatul va intra automat în modul de etanșare. Ecranul LED afișează timpul presetat de etanșare și începe să numere descrescător până la 0. În momentul finalizării etanșării, aparatul începe să elibereze aerul.
- d. În momentul în care aparatul emite un sunet de avertizare (bip) de trei ori, întregul proces este finalizat. Aparatul va reveni la modul gata de funcționare. Ecranul LED și indicatoarele luminoase vor fi afișate în mod corespunzător.

Notă: în timpul proceselor b și c de mai sus, apăsați butonul de etanșare, iar aparatul va intra în modul de etanșare în avans.



Modul de lucru (vidare și marinare)

1. Selectați punga de vidare

Selectați punga de vidare cu dimensiunea adecvată. Lăsați un spațiu adițional minim de 2,5 – 5 cm în partea superioară a pungii pentru a asigura etanșarea calitativă, ermetică.

2. Selectați modul de etanșare și setați timpul de etanșare

Apăsați butonul de etanșare în momentul în care indicatorul luminos al timpului de marinare este aprins, modul de marinare este selectat. Apăsați butonul + sau – pentru a crește sau reduce timpul de marinare, intervalul de timp este cuprins între 9 - 99 minute.

3. Selectați gradul de vidare

Apăsați butonul pentru nivelul de vidare, 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 Ajustabil. Indicatorul luminos va fi aprins conform gradului de vidare selectat. În momentul selectării opțiunii Ajustabil, apăsați butonul + și – pentru a seta orice grad între 23,5-29,3 inHg.

4. Plasați punga de vidare cu alimente în camera de vidare.

- Asigurați-vă că înălțimea pungii cu lichid sau alimente umede nu depășește înălțimea barei de etanșare.
- Așezați punga, asigurați-vă că marginea acesteia depășește bara de vidare.
- Deschideți mecanismul de prindere din fața camerei, prindeți partea de dedesubt a marginii pungii și apăsați în jos mecanismul de prindere pentru a fixa punga.

Notă: întregă pungă, inclusiv marginea pungii nu vor depăși camera de vidare.

5. Procesul de lucru (vidare-marinare)

- Închideți capacul, aparatul începe să funcționeze și intră în modul de vidare și marinare. Un ciclu durează 9 minute. Puteți seta până la 11 cicluri (99 minute). Un ciclu complet se desfășoară după cum urmează: producerea vidului – menținerea vidului – eliberare. Timpul necesar pentru producerea vidului și eliberare este de aproximativ 1 minut. Timpul de menținere a vidului este de aproximativ 8 minute.
- Pompa începe să funcționeze. Indicatorul luminos al gradului presetat de vidare începe să lumineze intermitent (în momentul în care gradul de vidare atinge valoarea presetată, indicatorul luminos va fi pornit constant). Numărul de pe ecranul LED va începe de la 0 pentru presetarea gradului de vidare (în momentul în care este cuprins între 5 și 19 Hg, aparatul va emite un sunet de avertizare - bip).
- Când procesul de vidare este terminat, aparatul va intra automat în modul de marinare. Timpul de marinare afișat pe display va fi contorizat descrescător, la fiecare minut. După finalizarea contorizării, multiplu de 9, aparatul va permite intrarea aerului în pungă. Când procesul de intrare aer se va termina, modurile de vidare și marinare se vor repeta până când numărătoarea va ajunge la 0. Procesul este complet.
- În momentul în care aparatul emite un sunet de avertizare (bip) de trei ori, întregul proces este finalizat. Aparatul va reveni la modul gata de funcționare. Ecranul LED și indicatoarele luminoase vor fi afișate în mod corespunzător.

Notă: în timpul proceselor b și c de mai sus, apăsați butonul de etanșare, iar aparatul va intra în modul de etanșare în avans.

Depozitarea alimentelor și informații privind siguranța

Mașina de ambalat cu cameră de vidare Kitchen Line va revoluționa modul în care achiziționați și depozitați alimentele. Deoarece ambalarea în vid elimină arsura prin congelare și alterarea lentă a alimentelor, puteți acum să achiziționați alimente în cantități mari fără amenințarea risipei alimentare.

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

plus, ambalarea în vid împiedică gărgărițele și alte insecte să infesteze alimentele uscate. Ambalați numai cele mai proaspete alimente cu putiță.

Cu toate acestea, vă rugăm să rețineți că nu toate alimentele beneficiază de pe urma ambalării în vid. **Nu ambalați niciodată usturoi sau ciuperci.** O reacție chimică periculoasă are loc în momentul în care aerul este eliminat, cauzând ca aceste alimente să devină periculoase în cazul ingerării. Legumele vor fi fierte înainte de ambalare pentru a distruge orice enzime ce pot cauza deteriorarea degazării în momentul vidării.

Alimente	Depozitarea alimentelor vidate în congelator	Depozitarea alimentelor vidate în frigider
Carne proaspătă de vită și vițel	1-3 ani	1 lună
Carne tocată	1 an	1 lună
Carne proaspătă de porc	2-3 ani	2-4 săptămâni
Pește proaspăt	2 ani	2 săptămâni
Carne proaspătă de pui	2-3 ani	2-4 săptămâni
Carne afumată	3 ani	6-12 săptămâni
Legume și fructe proaspete, fierte	2-3 ani	2-4 săptămâni
Fructe proaspete	2-3 ani	2 săptămâni
Cașcaval	6 luni	6-12 săptămâni
Mezeluri feliate	Nu se recomandă	6-12 săptămâni
Paste proaspete	6 luni	2-3 săptămâni

Observație: Tabelul de mai sus are rol informativ. Pentru stabilire perioade de depozitare, urmați regulamentele locale sanitar-epidemiologice și HACCP.



Detectarea defecțiunilor tehnice

În condiții adecvate, mașina dumneavoastră de ambalat cu cameră de vidare Kitchen Line vă oferă performanța de vidare de primă calitate. În unele

cazuri pot apărea probleme. Vă rugăm să consultați meniul de detectare a defecțiunilor tehnice înainte de a contacta serviciul de asistență a clienților.

Problemă	Soluție
Aparatul nu pornește	<ul style="list-style-type: none">• Asigurați-vă că aparatul este conectat în mod corespunzător la priza legată la pământ.• Verificați dacă cablul de alimentare prezintă rupturi și rosături. Nu utilizați aparatul dacă cablul de alimentare este deteriorat.• Asigurați-vă că butonul de pornire a fost apăsat în mod adecvat. Ecranul LED va fi iluminat în momentul pornirii.
Aparatul nu realizează vidare completă a pungii	<ul style="list-style-type: none">• Timpul de vidare/etanșare nu este setat destul de lung. Setați timpurile de vidare și etanșare mai lungi și începeți din nou procesul de vidare.• Pentru a vida și etanșa în mod corespunzător, deschizătura pungii se va afla în camera de vidare.• În cazul ambalajului unei pungii care se rulează, asigurați-vă că prima etanșare este finalizată și nu există goluri în etanșare.• Mașina de ambalat în vid și punge de vidare vor fi curate, uscate și fără resturi pentru ca procesul de vidare să aibă succes. Ștergeți suprafața barei de vidare și interiorul pungii și încercați din nou.
Punga de vidare pierde vidul după etanșare	<ul style="list-style-type: none">• Obiectele ascuțite pot găuri pungile. Pentru a preveni acest lucru, acoperiți marginile ascuțite cu prosop de hârtie și vidați într-o pungă nouă.• Anumite fructe și legume pot elibera gaze (degazare) în cazul în care nu sunt fierte sau congelate în mod corespunzător înainte de ambalare. Deschideți punga. În cazul în care credeți că alimentele au început să se altereze, aruncați-le. În cazul în care alimentele nu sunt alterate încă, consumați-le imediat. În cazul în care aveți dubii, aruncați alimentele.
Aparatul nu etanșează punga în mod corespunzător	<ul style="list-style-type: none">• Timpul de etanșare nu este destul de lung. Creșteți timpul de etanșare și încercați din nou.• Pungile nu vor fi etanșate în cazul în care umezeala, bucățile sau resturile de alimente sunt prezente în zona de etanșare. Ștergeți și curățați interiorul pungii și încercați din nou.• Punga va fi plasată în mod corespunzător de-a lungul barei de etanșare. Asigurați-vă că întreaga pungă se află peste bara de etanșare și că nu există încrețituri în materialul pungii.

Coduri de eroare și reparații

Codul de eroare	Cauza alertei	Reparație
E01	În momentul în care mașina a vidat o perioadă de timp, cele două întrerupătoare pneumatice nu se închid.	<ul style="list-style-type: none">• Verificați dacă capacul de vidare este închis;• Verificați dacă garniturile de etanșare sunt asamblate în mod corect;• Verificați dacă pompa funcționează;• Verificați dacă întrerupătoarele pneumatice sunt încă funcționale [verificați conducta de legătură, întrerupătoarele pneumatice, cablul de date 10P, etc.].
E02	În momentul în care mașina intră în modul de etanșare, micro-comutatorul nu se închide.	<ul style="list-style-type: none">• Verificați dacă capacul de vidare este închis;• Verificați dacă micro-comutatorul este corect (cablul de legătură GAS1, micro-comutator, cablul de date 10P, etc.).
LP	Puterea se pierde subit în timpul utilizării aparatului.	<ul style="list-style-type: none">• Apăsăți butonul "STOP" pentru a elibera aerul, apoi va dispărea LP.• Dacă apare din nou, vă rugăm să verificați sistemul de alimentare cu energie, priza de alimentare, panoul de energie electrică].

Garanție

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

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

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

Eliminarea și mediul înconjurător

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


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

RO



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

Правила безопасности

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

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

Специальные правила безопасности

- Используйте устройство только по назначению.
- **ВАЖНО!** Удостоверьтесь, что **УРОВЕНЬ МАСЛА** в масляном насосе находится, по крайней мере, в минимальном необходимом диапазоне.
- Используйте только масляный насос, поставляемый вместе с устройством. Масляный насос должен регулярно проверять квалифицированный специалист. Не используйте старое масло для насосов.



ОПАСНОСТЬ ОЖОГА! Не прикасайтесь к сваривающей планке! После использования планка будет очень горячая. Существует риск ожогов. Подождите, пока устройство не остынет. Не прикасайтесь к устройству во время работы.

- Регулярно очищайте устройство и удаляйте остатки пищи. Если устройство не находится в чистом состоянии, это будет отрицательно сказываться на его сроке службы и может привести к опасным условиям во время использования.
- Не устанавливайте устройство на источниках тепла (газовых, электрических плитах, гриле и т.п.). Держите устройство подальше от любых горячих поверхностей или открытого огня. Устанавливайте устройство на ровную, стабильную, чистую и сухую поверхность, стойкую к высоким температурам.
- Не используйте устройство вблизи взрывчатых или легковоспламеняющихся материалов, кредитных карт, магнитных дисков или радиоприемников.
- Устройство не приспособлено для использования с внешним таймером или отдельным пультом дистанционного управления.
- **Важная информация:** Не закрывайте вентиляционные отверстия устройства. Обеспечьте пространство, по крайней мере, не менее 10 см вокруг устройства для вентиляции во время использования.



- **Важная информация:** Не закрывайте вентиляционные отверстия устройства.



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

Назначение устройства

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

Установка заземления

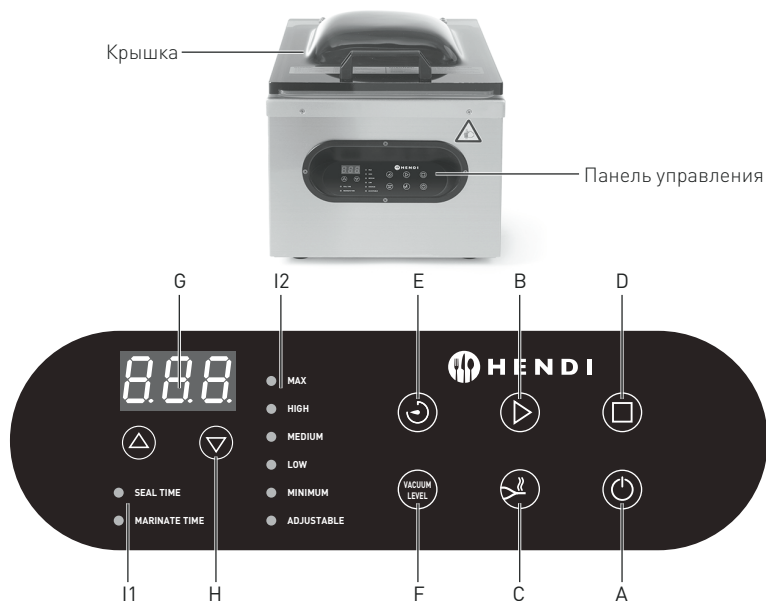
Этот прибор относится к **классу защиты I** и должен быть подключен к защитному ground. Заземление снижает риск поражения электрическим током, обеспечивая выход провода для электрического тока. Этот прибор оснащен шнуром пи-

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

Приготовление перед первым использованием

- Убедиться, что устройство находится в исправном состоянии. В случае каких-либо повреждений немедленно связаться с поставщиком и НЕ использовать устройство.
- Полностью снять упаковку и защитную пленку (если таковая имеется).
- Очистить устройство при помощи теплой воды и мягкой тряпки.
- Установить устройство на плоской стабильной поверхности, при отсутствии иных рекомендаций.
- Обеспечить достаточное пространство вокруг устройства для обеспечения вентиляции.
- Установить устройство так, чтобы обеспечить легкий доступ к вилке кабеля питания.
- **Заметка:** Вакуумные пакеты не прилагаются.

Функции и конструкция вакуум-упаковочной машины



А – кнопка питания ON/OFF

Когда устройство подключено к сети питания, на дисплее G высвечивается OFF. Чтобы включить устройство, следует нажать кнопку ON/OFF - на дисплее появится предварительно установленное время запайки (или маринования), а затем установки вакуума. Устройство готово к работе. Чтобы выключить устройство, следует повторно нажать кнопку ON/OFF - вакуум-упаковочная машина перейдет в состояние готовности. На дисплее G высветится OFF.

В – кнопка START

Когда устройство готово к работе следует нажать кнопку Start - устройство перейдет в режим создания вакуума и запайки или в режим создания вакуума и маринования (в зависимости от выбранного режима).

С – кнопка запайки (SEAL)

В режиме вакуума нажать кнопку Seal - процесс создания вакуума будет остановлен, устройство перейдет в режим запайки.

Д – кнопка STOP

Нажать кнопку Stop - устройство остановит действовавшие процессы.

Е – кнопка установок (SET TIME)

Нажать кнопку Set, чтобы выбрать режим создания вакуума и запайки или режим вакуума и маринования (загорится соответствующий индикатор).

Затем нажать кнопку „+” „-”, чтобы установить время запайки или маринования (время высветится на дисплее).

F – Кнопка уровня вакуума (Vacuum Level)

Нажать кнопку Vacuum Level, чтобы выбрать соответствующий уровень вакуума (загорится соответствующий индикатор и высветится значение в Hg [1 Па = 0,0075 мм Hg]). При выборе опции установки (ADJUSTABLE) нажать кнопку „+” „-” для установки соответствующего уровня вакуума (уровень высветится на дисплее).

G – светодиодный дисплей

1. Показывает уровень вакуума в реальном времени.
2. Показывает время запайки или маринования.

H – Кнопка регулировки („+” „-”)

1. Регулировка времени запайки
2. Регулировка времени маринования
3. Регулировка уровня вакуума

I – Индикаторы

1. Показывает рабочий процесс (запайка)
2. Показывает уровень вакуума



Технические данные

Габариты	425x359x(Н)366 мм
Максимальная ширина запаиваемого пакета	290 мм
Глубина сварочной планки	3,5 мм
Мощность	630 Вт
Напряжение	220-240 V-50 Гц
Давление	-29,7" Hg/-1006 мбар (±5%) непосредственно в насосе -29,5" Hg/-999 мбар (±5%) в вакуумной камере
Вес (приб.)	22,3 кг
Класс защиты	КЛАСС I

Производитель и дистрибьютор не несут ответственности за неточности, возникшие в результате опечаток и копирования. Принимая во внимание постоянное развитие и улучшение

продукта, мы оставляем за собой право вносить изменения в продукт, упаковку и документацию без предупреждения.

Начало работы с вакуум-упаковочной машиной

Люди, занятые в пищевой промышленности и гастрономии, наверняка осведомлены о преимуществах вакуумной упаковки. Эта технология эффективно применяется долгие годы. Она безопасна и экономична, позволяет продлить срок годности и сохранить качество пищевых продуктов. Если Вы никогда раньше не использовали вакуумную упаковку, Вы очень быстро убедитесь в ее преимуществах!

Независимо от знания этой технологии, всегда необходимо соблюдать основные правила, чтобы обеспечить безопасность употребления пищевых продуктов. Несоблюдение этих правил может привести к порче продуктов, а также, в некоторых случаях, к заболеваниям и даже смерти.

После ознакомления с инструкцией по эксплуатации этой вакуум-упаковочной машины, ее использование будет легким и позволит сохранить высокое качество пищевых продуктов. Упаковывать как можно более свежие продукты. Не упаковывать старых и испорченных продуктов. Вакуумная упаковка не улучшит состояние уже испортившихся продуктов питания!

- Свежие продукты (мясо, овощи, сыры и т.п.) следует охлаждать в температуре 4°C или в соответствии с требованиями HACCP с применением шоковой заморозки.

- Вследствие вакуумной упаковки устраняется значительный объем воздуха. Это замедляет рост большинства живых микроорганизмов, напр., аэробных бактерий и плесени. С другой стороны, некоторые бактерии, напр., *clostridium botulinum* (причина отравления ботулотоксином), являются анаэробными и размножаются даже при отсутствии кислорода.
- Пищевые продукты, подверженные появлению этих бактерий, следует охладить для кратковременного хранения, или заморозить для длительного хранения. Употребить в пищу немедленно после термической обработки.
- Такие овощи как капуста, цветная капуста и брокколи выделяют газы во время вакуумной упаковки. Чтобы соответствующим образом приготовить их к вакуумной упаковке, необходимо их бланшировать.
- Легко портящиеся пищевые продукты следует хранить в холодильнике или заморозить, чтобы предотвратить их порчу.
- Вакуумная упаковка не заменяет консервирования.

Приготовление

- Прежде чем приступить к использованию, следует ознакомиться с инструкцией по эксплуатации.
- Подключить устройство к заземленной розетке.
- Открыть крышку, включить кнопку Power - устройство готово к работе, на дисплее высветится последний установленный рабочий режим. Можно приступить к использованию устройства для вакуумной упаковки.

ВАКУУМНАЯ УПАКОВКА И ЗАПАЙКА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПАКЕТОВ

1. Выбрать пакет

Выбрать пакет для вакуумной упаковки соответствующего размера. Оставить запас минимум 2,5 - 5 см на верхней (открытой) стороне пакета, чтобы обеспечить герметичность запайки.

2. Выбрать режим запайки и установить время запайки

Нажать кнопку Set, после того, как загорится индикатор Seal Time (время запайки) выбрать режим запайки. Нажать кнопку „+“ „-“ для увеличения или уменьшения времени запайки, диапазон времени от 0 до 6 секунд.

3. Выбрать уровень вакуума

Нажать кнопку Vacuum Level, выбрать соответствующий уровень вакуума. Доступны 6 опций: Max (29,3"Hg), High (Высокий) (29,0"Hg), Medium (Средний) (27,5"Hg), Low (Низкий) (26,0"Hg), Minimum (23,5"Hg) и Adjustable (Регулировка). При выбранной опции загорится индикатор. При выборе опции Adjustable (Регулировка) нажать кнопку „+“ „-“, чтобы установить уровень в диапазоне 23,5-29,3"Hg.

4. Пакет, наполненный продуктами, поместить в вакуумную камеру.

- а. Пакет с пищевыми продуктами должен находиться ниже сварочной планки, чтобы содержимое пакета из него не вылилось.
- б. Поместить пакет так, чтобы он лежал на сварочной планке открытой стороной.
- в. Открыть заклепку на передней стороне камеры, скрепить входное отверстие пакета и зажать (касается только моделей с заклепкой).

Внимание: целый пакет, вместе с входным отверстием, должен находиться в вакуумной камере.

5. Рабочий процесс (создание вакуума - запайка)

- а. Закрыть крышку, нажать кнопку start - устройство готово к работе.
- б. Запускается насос. Индикатор предварительно установленного уровня вакуума начинает мигать (когда вакуум достигнет заданный уровень, индикатор горит непрерывно). На дисплее появится отсчет уровня вакуума от 0 до заданного уровня (по достижении значения 5 и 19"Hg устройство издаст звуковой сигнал).
- в. По окончании создания вакуума устройство автоматически перейдет в режим запайки. На дисплее высветится предварительно установленное время запайки, начнется отсчет до нуля. По окончании цикла запайки устройство начнет впускать воздух.
- г. Трехкратный звуковой сигнал оповещает об окончании процесса. Устройство перейдет в состояние готовности. На дисплее высветится информация о последнем задействованном рабочем режиме, а также загорится соответствующий индикатор.

Внимание: Во время выполнения процесса "б" есть возможность немедленного перехода к процессу запайки при помощи запуска „Seal“ (Запайка).



Вакуумное маринование

1. Выбрать пакет

Пакет: выбрать пакет соответствующего размера. Оставить запас минимум 2,5 - 5 см на верхней (открытой) стороне пакета, чтобы обеспечить герметичность запайки.

2. Выбрать режим маринования и установить время маринования.

Нажать кнопку Set, после того, как загорится индикатор времени маринования, выбрать режим маринования. Нажать кнопку „+“ „-“ для увеличения или уменьшения времени маринования. Диапазон времени от 9 до 99 минут.

3. Выбрать уровень вакуума

Нажать кнопку Vacuum Level, выбрать соответствующий уровень вакуума. Доступны 6 опций: Max (29,3"Hg), High (Высокий) (29,0"Hg), Medium (Средний) (27,5"Hg), Low (Низкий) (26,0"Hg), Minimum (23,5"Hg) и Adjustable (Регулируемый). При выбранной опции загорится индикатор. При выборе опции Adjustable (Регулируемый) нажать кнопку „+“ „-“, чтобы установить уровень в диапазоне 23,5–29,3"Hg.

4. Пакет поместить в вакуумную камеру.

Пакет:

- а. Убедиться, что пакет с пищевыми продуктами находится ниже сварочной планки, чтобы содержимое пакета из него не вылилось.
- б. Поместить пакет так, чтобы он лежал на сварочной планке открытой стороной.
- в. Открыть заклепку на передней стороне камеры, скрепить входное отверстие пакета и зажать (касается только моделей с заклепкой).

Внимание: целый пакет, вместе с входным отверстием, должен находиться в вакуумной камере.

5. Рабочий процесс (создание вакуума - маринование)

- а. Закрыть крышку, произойдет запуск устройства и оно перейдет в режим создания вакуума и маринования. Один цикл длится 9 минут, можно установить максимум 11 циклов (99 минут). Один цикл проходит следующим образом: создание вакуума - поддержание вакуума - выпуск воздуха. Создание вакуума и впуск воздуха длится около 1 минуты, поддержание вакуума - около 8 минут.
- б. Запускается насос. Индикатор предвостановленного уровня вакуума начинает мигать (когда вакуум достигнет заданный уровень, индикатор горит непрерывно). На дисплее появится отсчет уровня вакуума от 0 до заданного уровня (по достижении значения 5 и 19"Hg устройство издаст звуковой сигнал).
- в. По окончании создания вакуума устройство автоматически перейдет в режим маринования (поддержания вакуума). Отсчет времени маринования высвечивается на дисплее, значение меняется каждый раз по истечении 1 минуты. Когда отсчет достигнет значения кратного 9, вакуумная камера начнет впускать воздух в пакет. По окончании впуска воздуха режим создания вакуума и маринования повторяется, пока отсчет не достигнет значения 0. Процесс окончен.
- г. Трехкратный звуковой сигнал оповещает об окончании процесса. Устройство перейдет в состояние готовности. На дисплее высветится информация о последнем задействованном рабочем режиме, а также загорится соответствующий индикатор.

Внимание: Во время выполнения процесса «б» или «в» есть возможность немедленно перехода к процессу запайки при помощи запуска „Seal“ (Запайка).

Информация о хранении пищевых продуктов и безопасности

Вакуум-упаковочная машина меняет подход к закупке и хранению продуктов питания. Вакуумная упаковка позволяет предотвратить „морозный ожог“ и замедляет порчу продуктов питания, благодаря чему можно производить оптовые закупки без риска потерь и порчи излишков.

Вакуумная упаковка удаляет до 90% воздуха из упаковки, что позволяет сохранить свежесть пищевых продуктов до 5 раз дольше, чем при использовании обычных методов. Сухие пищевые продукты, напр., макароны, злаки и мука, сохраняют свежесть от начала до конца. Кроме того, вакуумная упаковка предотвращает развитие популяций долгоносика амбарного и других на-

секомых, а также загрязнение сухих продуктов. Упаковывать как можно более свежие продукты. Однако, следует помнить, что вакуумная упаковка оказывает положительное действие не на все виды продуктов питания. **Никогда не следует подвергать вакуумной упаковке чеснок и грибы.** Удаление воздуха вызывает опасную химическую реакцию, вследствие которой употребление этих продуктов в пищу является опасным. Овощи необходимо бланшировать перед вакуумной упаковкой, чтобы нейтрализовать энзимы, которые могут ухудшить состояние пищевых продуктов после удаления воздуха.

Продукты питания	Хранение после вакуумной упаковки в морозильнике	Хранение после вакуумной упаковки в холодильнике
Сырая говядина и телятина	1-3 года	1 месяц
Сырой фарш	1 год	1 месяц
Сырая свинина	2-3 года	2-4 недели
Сырая рыба	2 года	2 недели
Сырая птица	2-3 года	2-4 недели
Копченое мясо	3 года	6-12 недель
Свежие овощи, бланшированные	2-3 года	2-4 недели
Свежие фрукты	2-3 года	2 недели
Твердый сыр	6 месяцев	6-12 недель
Нарезанная ветчина	не рекомендуется	6-12 недель
Свежие макароны	6 месяцев	2-3 недели

Заметка: Таблица, приведенная выше, носит информационный характер. Для определения срока хранения следует руководствоваться исключительно местными санитарно-эпидемиологическими нормами и НАССР.



Устранение неисправностей

- При соответствующих условиях вакуум-упаковочная машина Kitchen Line безаварийно прослужит долгие годы.
- В некоторых случаях могут появиться проблемы. Прежде чем связаться с центром обслуживания клиента, необходимо ознакомиться со следующей информацией.

Проблема	Решение
Устройство не включается	<ul style="list-style-type: none">• Убедиться, что устройство правильно подключено к заземленной розетке.• Проверить кабель питания на предмет повреждений.• Убедиться, что кнопка включения правильно нажата. При включении устройства начинает светиться дисплей.
Устройство не создает достаточный уровень вакуума при использовании пакета	<ul style="list-style-type: none">• Установлено слишком короткое время создания вакуума/запайки. Установить более длительное время создания вакуума и запайки, а затем повторно запустить процесс создания вакуума.• Чтобы процесс создания вакуума и запайки проходил правильно, край пакета должен находиться внутри вакуумной камеры.• При упаковке с рулона, проверить, правильно ли выполнен первый запаечный шов и герметичен ли он.• Чтобы процесс создания вакуума успешно закончился, устройство и пакет должны быть чистыми, сухими и без остатков пищи. Протереть поверхность прокладки и внутреннюю поверхность пакета, после чего повторить попытку.
После запайки пакета происходит потеря вакуума	<ul style="list-style-type: none">• Острые предметы могут проколоть пакет. Чтобы это предотвратить, необходимо заслонить острые края бумажным полотенцем и упаковать в новый пакет.• Некоторые фрукты и овощи могут выделять газы, если не были подвержены соответствующей бланшировке или заморозке перед упаковкой. Открыть пакет, если существует подозрение, что продукты начали портиться, и выбросить их. Если нет следов порчи, немедленно употребить их. В случае, если есть какие-либо сомнения, выбросить продукты.
Устройство не запаивает пакет правильно	<ul style="list-style-type: none">• Установлено слишком короткое время запайки. Установить более длительное время запайки и повторить попытку.• Пакет не будет запаян, если в области запайки есть влага, остатки пищи или загрязнения. Протереть внутреннюю поверхность пакета и повторить попытку.• Пакет следует поместить соответствующим образом на сварочной планке. Убедиться, что пакет всей длиной прилегает к сварочной планке и отсутствуют складки.

Коды ошибок и ремонт

Код ошибки	Причина сигнала	Ремонт
E01	После определенного времени создания вакуума два переключателя давления не закрываются.	<ul style="list-style-type: none">• Проверить, закрыта ли крышка вакуумной камеры;• Проверить, правильно ли установлены прокладки;• Проверить, работает ли насос;• Проверить состояние переключателей давления (проверить соединительный провод, переключатели давления, провод данных 10P и т.п.)
E02	Когда устройство переходит в режим запайки, микропереключатель не закрывается.	<ul style="list-style-type: none">• Проверить, закрыта ли крышка вакуумной камеры;• Проверить состояние микропереключателя (соединительный провод GAS1, микропереключатель, провод данных 10P и т.п.)
LP	Во время работы прибора внезапно отключается питание.	<ul style="list-style-type: none">• Нажмите кнопку STOP, чтобы выпустить воздух, тогда индикация LP исчезнет.• Если она появится снова, проверьте систему питания (кабель питания, розетку, распределительный щит).

Гарантия

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

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

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

Утилизация и защита окружающей среды

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


образом, который не вреден для здоровья и окружающей среды.

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




Σας ευχαριστούμε για την αγορά αυτής της συσκευής HENDI. Διαβάστε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο, δίνοντας ιδιαίτερη προσοχή στους κανονισμούς ασφαλείας που περιγράφονται παρακάτω, πριν εγκαταστήσετε και χρησιμοποιήσετε αυτή τη συσκευή για πρώτη φορά.

Κανονισμοί ασφαλείας

- Η συσκευή προορίζεται μόνο για επαγγελματική χρήση.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τη συσκευή για τον επιδιωκόμενο σκοπό για τον οποίο σχεδιάστηκε όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο.
- Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται για τυχόν ζημιές που προκαλούνται από λανθασμένη λειτουργία και ακατάλληλη χρήση.
- Κρατήστε τη συσκευή και το ηλεκτρικό βύσμα μακριά από νερό και άλλα υγρά. Σε περίπτωση που η συσκευή πέσει στο νερό, αφαιρέστε αμέσως το βύσμα τροφοδοσίας από την πρίζα. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή μέχρι να ελεγχθεί από πιστοποιημένο τεχνικό. Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών θα προκαλέσει απειλητικούς κινδύνους για τη ζωή.
- Ποτέ μην επιχειρήσετε να ανοίξετε μόνοι σας το περίβλημα της συσκευής.
- Μην εισάγετε αντικείμενα στο περίβλημα της συσκευής.
- Μην αγγίζετε το βύσμα με βρεγμένα ή υγρά χέρια.
-  **ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!** Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε τη συσκευή μόνοι σας, οι επισκευές πρέπει να πραγματοποιούνται μόνο από εξειδικευμένο προσωπικό.
- **Ποτέ μην χρησιμοποιείτε μια κατεστραμμένη συσκευή!** Όταν είναι κατεστραμμένο, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και επικοινωνήστε με το κατάστημα λιανικής πώλησης.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Μην βυθίζετε τα ηλεκτρικά μέρη της συσκευής σε νερό ή άλλα υγρά.
- Ποτέ μην κρατάτε τη συσκευή κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Ελέγχετε τακτικά το βύσμα τροφοδοσίας και το καλώδιο για τυχόν ζημιές. Σε περίπτωση βλάβης, πρέπει να αντικατασταθεί από αντιπρόσωπο εξυπηρέτησης ή με παρόμοια προσόντα, ώστε να αποφεύγεται ο κίνδυνος ή ο τραυματισμός.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο δεν έρχεται σε επαφή με αιχμηρά ή ζεστά αντικείμενα και κρατήστε το μακριά από ανοιχτή φωτιά. Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο τροφοδοσίας για να το αποσυνδέσετε από την πρίζα, πάντα τραβάτε το βύσμα.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας ή/και το καλώδιο προέκτασης δεν προκαλούν κίνδυνο διαφυγής.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή αφύλακτη κατά τη χρήση.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Όσο το βύσμα βρίσκεται στην πρίζα, η συσκευή είναι συνδεδεμένη με την πηγή τροφοδοσίας.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή πριν την αποσυνδέσετε από την πρίζα.
- Συνδέστε το βύσμα ρεύματος σε μια εύκολα προσβάσιμη πρίζα, ώστε σε περίπτωση ανάγκης να αποσυνδεθεί αμέσως η συσκευή.
- Ποτέ μην μεταφέρετε τη συσκευή από το καλώδιο.
- Μην χρησιμοποιείτε επιπλέον συσκευές που δεν παρέχονται μαζί με τη συσκευή.

- Συνδέστε τη συσκευή μόνο σε πρίζα με την τάση και τη συχνότητα που αναφέρονται στην ετικέτα της συσκευής.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε εξαρτήματα εκτός από αυτά που συνιστώνται από τον κατασκευαστή. Εάν δεν γίνει κάτι τέτοιο, θα μπορούσε να αποτελέσει κίνδυνο για την ασφάλεια του χρήστη και θα μπορούσε να προκαλέσει βλάβη στη συσκευή. Χρησιμοποιείτε μόνο αυθεντικά εξαρτήματα και αξεσουάρ.
- Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να λειτουργεί από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει, σε καμία περίπτωση, να χρησιμοποιείται από παιδιά.
- Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από παιδιά.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Πάντα απενεργοποιείτε τη συσκευή και αποσυνδέστε την πρίζα πριν από τον καθαρισμό, τη συντήρηση ή την αποθήκευση.

Ειδικοί Κανονισμοί Ασφαλείας

- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο.
- **ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!** Βεβαιωθείτε ότι το λάδι της αντλίας βρίσκεται τουλάχιστον πάνω από την ένδειξη OIL LEVEL (ΣΤΑΘΜΗ ΛΑΔΙΟΥ).
- Χρησιμοποιείτε μόνο το παρεχόμενο λάδι αντλίας. Η στάθμη λαδιού αντλίας πρέπει να ελέγχεται τακτικά από ειδικευμένο τεχνικό σέρβις. Μην χρησιμοποιείτε παλιό λάδι αντλίας.
-  **ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΟΣ! Μην αγγίζετε ποτέ τη ράβδο σφραγίσματος.** Είναι πολύ θερμή ακόμη και μετά τη χρήση. Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος. Περιμένετε έως ότου κρυώσει η συσκευή. Μην αγγίζετε τη συσκευή ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.
- Η συσκευή πρέπει να καθαρίζεται και τα υπολείμματα τροφίμων να απομακρύνονται τακτικά. Εάν η συσκευή δεν διατηρείται καθαρή, θα έχει αρνητικές επιπτώσεις στη διάρκεια ζωής της και μπορεί να προκαλέσει επικίνδυνες συνθήκες κατά τη χρήση.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω σε αντικείμενο θέρμανσης (βενζίνης, ηλεκτρικό, φούρνο με κάρβουνα κ.λπ.). Διατηρείτε τη συσκευή μακριά από θερμές επιφάνειες και ανοικτές φλόγες. Χρησιμοποιείτε πάντα τη συσκευή σε επίπεδη, σταθερή, καθαρή, στεγνή και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε εκρηκτικά ή εύφλεκτα υλικά, πιστωτικές κάρτες, μαγνητικούς δίσκους ή ραδιόφωνα.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.
- **Σημαντικό:** Απομακρύνετε τυχόν εμπόδια από όλα τα ανοίγματα εξαερισμού της συσκευής. Αφήστε τουλάχιστον 10 cm ελεύθερο χώρο γύρω από τη συσκευή για λόγους αερισμού κατά τη χρήση.
- **Σημαντικό:** Απομακρύνετε όλα τα εμπόδια γύρω από όλα τα ανοίγματα εξαερισμού της συσκευής.

GR





- **ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΣΥΝΘΛΙΨΗΣ ΧΕΡΙΩΝ!** Να κλείνετε προσεκτικά το καπάκι.
- Πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή κατά τη μετακίνηση ή τη μεταφορά της συσκευής λόγω του μεγάλου βάρους της. Η μετακίνηση να γίνεται από τουλάχιστον 2 άτομα ή με χρήση αμαξιδίου για βοήθεια. Μετακινείτε τη συσκευή αργά, προσεκτικά και ποτέ μην υπερβαίνετε την κλίση των 45°.

Προβλεπόμενη χρήση

- Η συσκευή προορίζεται για επαγγελματική χρήση.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται μόνο για συσκευασία και σφράγιση με πλαστικές σακούλες που περιέχουν φαγητό. Οποιαδήποτε άλλη χρήση μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή ή τραυματισμό.
- Η χρήση της συσκευής για οποιονδήποτε άλλο σκοπό θεωρείται εσφαλμένη. Ο χρήστης είναι αποκλειστικά υπεύθυνος για την μη κατάλληλη χρήση της συσκευής.

Εγκατάσταση γείωσης

Η συσκευή αυτή ταξινομείται ως **κατηγορία προστασίας Ι** και πρέπει να συνδέεται με προστατευτικό έδαφος. Η γείωση μειώνει τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας παρέχοντας ένα καλώδιο διαφυγής για το ηλεκτρικό ρεύμα. Αυτή η συσκευή είναι εφοδιασμένη με

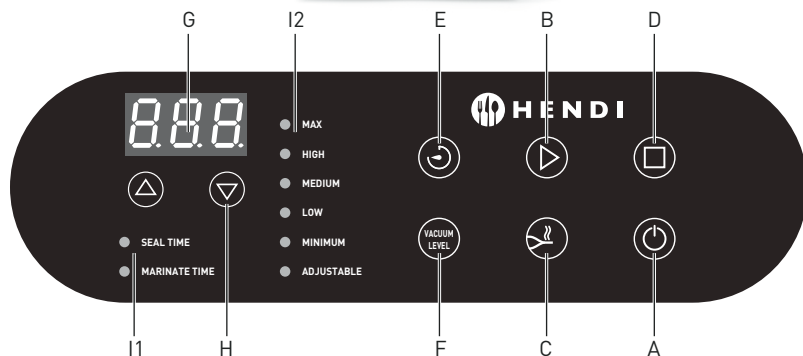
καλώδιο τροφοδοσίας που διαθέτει καλώδιο γείωσης και γειωμένο βύσμα. Το βύσμα πρέπει να συνδεθεί σε μια πρίζα που είναι σωστά εγκατεστημένη και γειωμένη.

GR

Πριν από την εκκίνηση

- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν είναι κατεστραμμένη. Σε περίπτωση οποιασδήποτε ζημίας, επικοινωνήστε αμέσως με τον προμηθευτή σας **ΜΗΝ** χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.
- Αφαιρέστε ολόκληρη τη συσκευασία και το προστατευτικό φύλλο [εάν υπάρχει].
- Καθαρίστε τη συσκευή με χλιαρό νερό και ένα μαλακό πανί.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε επίπεδη και σταθερή επιφάνεια, εκτός αν συνιστάται διαφορετικά.
- Παρέχετε αρκετό χώρο γύρω από τη συσκευή για να εξασφαλίσετε αερισμό.
- Τοποθετήστε τη συσκευή κατάλληλα για να έχετε πάντα καλή πρόσβαση στο φιν.
- **Σημείωση:** Ο σάκος κενού δεν περιλαμβάνεται.





A – Κουμπι λειτουργίας (Ισχύς)

Όταν το μηχάνημα είναι συνδεδεμένο στην τροφοδοσία, η ένδειξη LED (G) θα εμφανιστεί OFF, πατήστε το κουμπι ON/OFF, η λυχνία LED (G) θα εμφανίσει τον προκαθορισμένο χρόνο σφράγισης (ή το marinate time) και στη συνέχεια τον προκαθορισμένο βαθμό κενού. Το μηχάνημα είναι έτοιμο για εργασία. Πατήστε το κουμπι ON/OFF, το μηχάνημα θα επανέλθει σε κατάσταση αναμονής. Η λυχνία LED (G) θα εμφανιστεί OFF.

B – Πλήκτρο έναρξης (Έναρξη)

Όταν το μηχάνημα είναι έτοιμο για εργασία, πατήστε το κουμπι Έναρξη, το μηχάνημα θα εισέλθει σε λειτουργία σφράγισης υπό κενό ή σε λειτουργία vacuum-marinate (σύμφωνα με τη λειτουργία ρύθμισης).

C – Πλήκτρο σφράγισης (Σφράγιση)

Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας κενού, πατήστε το κουμπι Seal, σταματήστε τη διαδικασία κενού και μπειτε στη λειτουργία σφράγισης.

D – Πλήκτρο Stop (Διακοπή)

Πατήστε το κουμπι Stop, το μηχάνημα θα σταματήσει οποιοδήποτε διαδικασία που βρίσκεται σε εξέλιξη.

E – Πλήκτρο ρύθμισης (Set)

Πατήστε το κουμπι Set, επιλέξτε τη λειτουργία σφράγισης κενού ή τη λειτουργία vacuum-marinate (η ενδεικτική λυχνία θα ανάψει ανάλογα). Πατήστε τα πλήκτρα «+» και «-» για να ρυθμίσετε το χρόνο σφραγίσματος ή το μαρινάρισμα (ο χρόνος θα εμφανιστεί στη λυχνία LED).

F – Κουμπι στάθμης κενού (επίπεδο κενού)

Πατήστε το κουμπι Επίπεδο κενού, επιλέξτε το απαραίτητο βαθμός κενού (η ενδεικτική λυχνία θα ανάψει ανάλογα με τη μονάδα inHg). Όταν επιλέγετε ΡΥΘΜΙΣΤΙΚΟ, πιέστε «+» και «-» για να ρυθμίσετε οποιοδήποτε βαθμό κενού που απαιτείται (το βαθμός κενού θα εμφανιστεί στη λυχνία LED).

G – Θθόνη LED

- Εμφάνιση βαθμό κενού σε πραγματικό χρόνο.
- Εμφάνιση χρόνο σφράγισης ή το χρόνο μαρινάματος.

H – Πλήκτρο ρύθμισης (“+” και “-”)

- Προσαρμόστε το χρόνο σφράγισης
- Ρυθμίστε το χρόνο μαρινάτας
- Ρυθμίστε το βαθμό κενού

I – Ενδεικτικές λυχνίες

- Ενδειξη διαδικασίας εργασίας
- Ενδειξη βαθμό κενού



ΤΕΧΝΙΚΑ ΔΕΔΟΜΕΝΑ

Διαστάσεις	425x359x(H)366 mm
Το μέγιστο πλάτος της σακούλας κενού	290 mm
Βάθος της ράβδου σφράγισης	3,5 mm
Ισχύς	630 W
Τάση	220-240 V-50 Hz
Πίεση	-29,7 Hg / -1006 mbar (± 5 %) απευθείας στην αντλία -29,5 „Hg / -999 mbar (± 5 %) στο θάλαμο κενού
Βάρος περίπου	22,3kg
Κατηγορία προστασίας	Κλάση I

Ο κατασκευαστής και ο έμπορος δεν φέρουν καμία ευθύνη για τυχόν ανακρίβειες λόγω σφαλμάτων εκτύπωσης ή μεταγραφής, σε αυτό το εγχειρίδιο. Σύμφωνα με την πολιτική μας για προϊόντα συνε-

χούς βελτίωσης, διατηρούμε το δικαίωμα να τροποποιήσουμε το προϊόν, τη συσκευασία και τις προδιαγραφές που περιέχονται στην Τεκμηρίωση χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση. .

Ξεκινώντας με τη συσκευασία κενού

Αν είστε μέρος της βιομηχανίας επεξεργασίας ή εξυπηρέτησης τροφίμων, υπάρχει μεγάλη πιθανότητα να γνωρίζετε ήδη τα πλεονεκτήματα της συσκευασίας κενού. Έχει χρησιμοποιηθεί με επιτυχία εδώ και πολλά χρόνια ως ασφαλής και οικονομικά αποδοτική μέθοδος για την παράταση της διάρκειας ζωής και τη διατήρηση της ποιότητας των προϊόντων διατροφής. Εάν η συσκευασία κενού είναι καινούργια στο σπίτι ή την επιχείρησή σας, σύντομα θα αναρωτηθείτε πώς ζείτε χωρίς αυτή! Είτε είστε αρχάριος είτε ειδικός, υπάρχουν ορισμένες βασικές οδηγίες που θα πρέπει πάντα να ακολουθούνται για να συσκευάζετε τρόφιμα ασφαλή για φαγητό. Η παραβίαση αυτών των βασικών οδηγιών μπορεί να προκαλέσει αλλοίωση των τροφίμων και, σε ορισμένες περιπτώσεις, ασθένεια ή θάνατο. Μόλις εξοικειωθείτε με τις διαδικασίες κουζίνας του θαλάμου συσκευασίας κενού, θα νιώσετε άνετα με τη μηχανή θαλάμου και θα απολαύσετε υψηλότερη ποιότητα αποθηκευμένων τροφίμων.

- Συσκευασία μόνο φρέσκων τροφίμων. Μην συσκευάζετε παλιά ή δύσσομα τρόφιμα. Ένα ήδη κακό προϊόν δεν βελτιώνεται με συσκευασία κενού.
- Τα νωπά τρόφιμα (τα κρέατα, τα λαχανικά, τα τυριά κλπ.) Πρέπει να ψύχονται σε 4 0 C ή χαμηλότερα ή να καταψύχονται μετά από συσκευασία σε κενό.

- Η συσκευασία με κενό αφαιρεί υψηλό ποσοστό αέρα. Αυτό επιβραδύνει την ανάπτυξη των περισσότερων ζωντανών μικροοργανισμών, οι οποίοι υποβαθμίζουν τα τρόφιμα, όπως τα αερόβια βακτήρια και τα καλούπια. Ωστόσο, κάποιες μορφές βακτηρίων όπως το *clostridium botulinum* (υπεύθυνο για την αλλαντίαση) είναι αναερόβιες και αναπτύσσονται απουσία οξυγόνου.
- Τα τρόφιμα που είναι ευαίσθητα σε αλλαντίαση πρέπει να ψύχονται βραχυπρόθεσμα και να καταψύχονται για μακροχρόνια αποθήκευση. Καταναλώστε αμέσως μετά τη θέρμανση.
- Λαχανικά όπως το κουνουπίδι, το μπρόκολο και το λάχανο θα εκπέμπουν αέρια όταν σφραγιστούν υπό κενό. Για να προετοιμάσετε αυτά τα τρόφιμα για συσκευασία κενού, πρέπει πρώτα να τα λεμψίσετε.
- Όλες οι ευπαθείς τροφές πρέπει να ψύχονται ή να καταψύχονται για να αποφευχθεί η αλλοίωση.
- Η συσκευασία υπό κενό δεν υποκαθιστά την κονσερβοποίηση.

Οδηγίες λειτουργίας

Παρασκευασματα

- Διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο χρήσης πριν από τη χρήση.
- Συνδέστε τη γειωμένη πρίζα.

Πως να βοηθείτε και στεγάζετε με τσάντες

1. Επιλέξτε τσάντα κενού

Επιλέξτε τη θήκη κενού κατάλληλου μεγέθους. Αφήστε ένα ελάχιστο 2,5 - 5 εκ. Επιπλέον κεφαλών στο πάνω μέρος της θήκης για να εξασφαλίσετε την ποιότητα, την αεροστεγή σφράγιση.

2. Επιλέξτε τη λειτουργία σφράγισης και ρυθμίστε το χρόνο σφράγισης

Πατήστε το πλήκτρο ρύθμισης, όταν η ενδεικτική λυχνία της ώρας σφράγισης είναι ενεργοποιημένη, επιλέγεται η λειτουργία σφράγισης. Πατήστε το πλήκτρο "+" ή "-" για να αυξήσετε ή να μειώσετε το χρόνο σφράγισης, το χρονικό διάστημα είναι 0 - 6 δευτερόλεπτα.

3. Επιλέξτε Βαθμός κενού

Πατήστε το επίπεδο κενού, επιλέξτε τον απαιτούμενο βαθμό κενού. Υπάρχουν 6 επιλογές: Μέγιστο (29,3inHg), Υψηλό (29,0inHg), Μέσο (27,5inHg), Χαμηλό (26,0inHg), Ελάχιστο (23,5inHg) και Ρυθμιζόμενο. Η ενδεικτική λυχνία θα ανάψει σύμφωνα με τον επιλεγμένο βαθμό κενού. Όταν επιλέξετε την επιλογή Ρυθμιζόμενη, πατήστε "+" και "-" για να ρυθμίσετε οποιοδήποτε βαθμό μεταξύ 23,5 ~ 29,3inHg

4. Τοποθετήστε την σακούλα κενού με αντικείμενα μέσα στο θάλαμο κενού.

ένα. Βεβαιωθείτε ότι το ύψος του σάκου συσκευασίας με υγρή ή υγρή τροφή πρέπει να είναι μικρότερο από το ύψος της ράβδου σφράγισης.

αι. Βγάλτε τον σάκο συσκευασίας, βεβαιωθείτε ότι το στόμιο του σάκου θα πρέπει να είναι πάνω από τη ράβδο σφράγισης.

ντο. Ανοίξτε το κλιπ στο μπροστινό μέρος του θαλάμου, ασφαλίστε την κάτω πλευρά του στόματος της σακούλας και πιέστε προς τα κάτω το κλιπ για να ασφαλίσετε την τσάντα.

Σημείωση: ολόκληρη η σακούλα που περιλαμβάνει το στόμιο της σακούλας πρέπει να βρίσκεται μέσα στο θάλαμο κενού

- Ανοίξτε το καπάκι, πατήστε το κουμπί λειτουργίας, το μηχανήμα είναι έτοιμο για λειτουργία, η λυχνία LED θα εμφανίσει την τελευταία λειτουργία. Τώρα χρησιμοποιήστε το μηχανήμα για συσκευασία υπό κενό.

5. Διαδικασία εργασίας (στεγανοποίηση κενού)

α. Κλείστε το κάλυμμα, 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 σταθερή). Ο αριθμός στη λυχνία LED θα μετρήσει από 0 έως το προκαθορισμένο βαθμό κενού (όταν είναι έως 5 και 19'Hg, το μηχανήμα θα ηχήσει).

ντο. When the vacuum is finished, the machine will enter into Seal mode automatically. LED shows the preset seal time, and starts to count down to 0. When Sealing is finished, the machine starts to release air.

δ. Όταν το μηχανήμα ακούγεται τρεις φορές, η όλη διαδικασία ολοκληρώνεται. Το μηχανήμα θα επιστρέψει στη λειτουργία έτοιμο προς εργασία. Τα LED και οι ενδεικτικές λυχνίες θα εμφανιστούν ανάλογα.

Σημείωση: κατά τη διάρκεια των παραπάνω διαδικασιών "b" και "c", πατήστε το πλήκτρο Seal (Σφράγιση), θα τεθεί εκ των προτέρων σε λειτουργία Seal.

GR



Πως να βοηθεите και μαριζετε με τσαντες

1. Επιλέξτε τσάντα κενού

Επιλέξτε τη θήκη κενού κατάλληλου μεγέθους. Αφίστε ένα ελάχιστο 2,5 - 5 εκ. Επιπλέον κεφαλών στο πάνω μέρος της θήκης για να εξασφαλίσετε την ποιότητα, την αεροστεγή σφράγιση.

2. Επιλέξτε τη λειτουργία σφράγισης και ρυθμίστε το χρόνο σφράγισης

Πατήστε το πλήκτρο Set, όταν η ενδεικτική λυχνία Marinate Time είναι ενεργοποιημένη, επιλέξτε τη λειτουργία μαρινάτας. Πατήστε το κουμπί "+" ή "-" για να αυξήσετε ή να μειώσετε το χρόνο μαρινάτας, το χρονικό διάστημα είναι 9 - 99 λεπτά.

3. Επιλέξτε Βαθμός κενού

Πατήστε το επίπεδο κενού, επιλέξτε τον απαιτούμενο βαθμό κενού. Υπάρχουν 6 επιλογές: Μέγιστο (29,3inHg), Υψηλό (29,0inHg), Μέσο (27,5inHg), Χαμηλό (26,0inHg), Ελάχιστο (23,5inHg) και Ρυθμιζόμενο. Η ενδεικτική λυχνία θα ανάψει σύμφωνα με τον επιλεγμένο βαθμό κενού. Όταν επιλέξετε την επιλογή Ρυθμιζόμενη, πατήστε "+" και "-" για να ρυθμίσετε οποιοδήποτε βαθμό μεταξύ 23,5 ~ 29,3inHg

4. Τοποθετήστε την σακούλα κενού με αντικείμενα μέσα στο θάλαμο κενού.

ένα. Βεβαιωθείτε ότι το ύψος του σάκου συσκευασίας με υγρή ή υγρή τροφή πρέπει να είναι μικρότερο από το ύψος της ράβδου σφράγισης.

αι. Βγάλτε τον σάκο συσκευασίας, βεβαιωθείτε ότι το στόμιο του σάκου θα πρέπει να είναι πάνω από τη ράβδο σφράγισης.

ντο. Ανοίξτε το κλιπ στο μπροστινό μέρος του θαλάμου, ασφαλίστε την κάτω πλευρά του στόματος της σακούλας και πιέστε προς τα κάτω το κλιπ για να ασφαλίσετε την τσάντα.

Σημείωση: ολόκληρη η σακούλα που περιλαμβάνει το στόμιο της σακούλας πρέπει να βρίσκεται μέσα στο θάλαμο κενού

5. Διαδικασία εργασίας (κενού-μαρινάτη)

ένα. Κλείστε το καπάκι, το μηχανήμα ξεκινά και μεταβαίνει σε κενό και μαρινάρισμα. Ένας κύκλος διαρκεί 9 λεπτά, Μπορείτε να ρυθμίσετε έως και 11 κύκλους (99 λεπτά). Ένας πλήρης κύκλος ξεδιπλώνεται ως εξής: δημιουργώντας ένα κενό που κρατά ένα κενό - εκκένωση. Ο απαιτούμενος χρόνος για τη δημιουργία κενού και την απενεργοποίηση περίπου 1 λεπτό. Ο χρόνος συγκράτησης κενού περίπου 8 λεπτά.

αι. 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 σταθερή). Ο αριθμός στη λυχνία LED θα μετρήσει από 0 έως το προκαθορισμένο βαθμό κενού (όταν είναι έως 5 και 19'Hg, το μηχανήμα θα ηχήσει).

ντο. Όταν τελειώσει το κενό, το μηχανήμα θα τεθεί αυτόματα σε λειτουργία Marinate. Ο χρόνος φρεζαρίσματος που αναγράφεται στην οθόνη θα μετρηθεί κάθε 1 λεπτό. Αφού μετρήθηκε η τιμή ενός πολλαπλάσιου των 9, ο θάλαμος κενού αρχίζει αφήνοντας τον αέρα μέσα στην τσάντα. Όταν τελειώσει η διαδικασία εισαγωγής αέρα, η λειτουργία κενού και μαρινάματος επαναλαμβάνεται μέχρις ότου η αντίστροφη μέτρηση φτάσει 0. Η διαδικασία ολοκληρώθηκε.

ρε. Όταν το μηχανήμα ακούγεται τρεις φορές, η όλη διαδικασία ολοκληρώνεται. Το μηχανήμα θα επιστρέψει στη λειτουργία έτοιμο προς εργασία. Τα LED και οι ενδεικτικές λυχνίες θα εμφανιστούν ανάλογο.

Σημείωση: κατά τη διάρκεια των παραπάνω διαδικασιών "b" και "c", πατήστε το πλήκτρο Seal (Σφράγιση), θα τεθεί εκ των προτέρων σε λειτουργία Seal.

Φυλαξη τροφίμων και πληροφορίες ασφαλείας

Η μηχανή συσκευασίας θαλάμου κενού, Kitchen Line, θα φέρει επανάσταση στον τρόπο που αγοράζετε και αποθηκεύετε τρόφιμα. Επειδή η συσκευασία κενού λειτουργεί για την εξάλειψη του καψίματος κατά την κατάψυξη και την αργή αλλοίωση των τροφίμων, τώρα μπορείτε να επωφεληθείτε από την αγορά χύμα τροφίμων χωρίς την απειλή απώλειας τροφίμων.

Η συσκευασία κενού με τη συσκευή μας αφαιρεί μέχρι και το 90% του αέρα από τη συσκευασία. Αυτό θα βοηθήσει να διατηρήσετε φρέσκα τα φαγητά έως και 5 φορές περισσότερο από ότι σε κανονικές συνθήκες. Τα ξηρά τρόφιμα όπως τα ζυμαρικά, τα δημητριακά και το αλεύρι θα παραμείνουν φρέσκα από την αρχή μέχρι το τέλος.

Επιπλέον, η συσκευασία κενού εμποδίζει τους σκώρους και άλλα έντομα να προσβάλλουν ξηρά προϊόντα. Πακετάρετε μόνο τα πιο φρέσκα τρόφιμα.

Ωστόσο, μην ξεχνάτε ότι όλα τα τρόφιμα δεν επωφελούνται από τη συσκευασία κενού. **Μην κενούτε ποτέ πακέτο σκόρδο ή μύκητες όπως τα μανιτάρια.** Μία επικίνδυνη χημική αντίδραση λαμβάνει χώρα όταν απομακρύνεται ο αέρας, προκαλώντας επικίνδυνες ενέργειες αυτών των τροφίμων σε περίπτωση κατάποσης. Τα λαχανικά θα πρέπει να λευκαστούν πριν από τη συσκευασία για να σκοτώσουν οποιαδήποτε ένζυμα που μπορεί να προκαλέσουν αλλοίωση της εξάτμισης όταν σκουπιστεί με ηλεκτρική σκούπα.

Τρόφιμα	Αποθήκευση καταψύκτη κενού	Αποθήκευση ψυγείου κενού
Φρέσκο Βόειο & Μοσχαράκι	1-3 years	1 month
Κιμάς	1 χρόνος	1 μήνα
Νωπά χοιρινά	2-3 χρόνια	2-4 εβδομάδες
Φρέσκα ΨΑΡΙΑ	2 χρόνια	2 εβδομάδες
Νωπά πουλερικά	2-3 χρόνια	2-4 εβδομάδες
Καπνιστά κρέατα	3 χρόνια	6-12 εβδομάδες
Φρέσκα Παραγωγή, Blanched	2-3 χρόνια	2-4 εβδομάδες
Φρέσκα φρούτα	2-3 χρόνια	2 εβδομάδες
Σκληρά τυριά	6 μήνες	6-12 εβδομάδες
Φέτες κρέατος Deli	δεν προτείνεται	6-12 εβδομάδες
Φρέσκα ζυμαρικά	6 μήνες	2-3 εβδομάδες

Παρατήρηση: Ο παραπάνω πίνακας είναι μόνο για αναφορά. Κατά τον καθορισμό της περιόδου αποθήκευσης, πάντα υποδεικνύοντας τους τοπικούς υγειονομικούς και επιδημιολογικούς κανονισμούς και το HACCP.

GR



Αντιμετώπιση προβλημάτων

Υπό τις κατάλληλες συνθήκες, η μηχανή συσκευασίας κουζίνας κενού σας θα σας δώσει κορυφαία απόδοση κενού. Σε ορισμένες περιπτώσεις, ενδέχεται να προ-

κύψουν προβλήματα. Συμβουλευτείτε το μενού αντιμετώπισης προβλημάτων πριν καλέσετε την υποστήριξη πελατών.

Πρόβλημα	Λύση
Η συσκευή δεν θα ενεργοποιηθεί	<ul style="list-style-type: none">• Βεβαιωθείτε ότι το μηχάνημα είναι σωστά συνδεδεμένο σε μια γειωμένη πρίζα.• Ελέγξτε το καλώδιο τροφοδοσίας για δάκρυα και κτυπήματα. Μην χρησιμοποιείτε μηχάνημα εάν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι κατεστραμμένο• Βεβαιωθείτε ότι το κουμπί λειτουργίας ήταν σωστά πατημένο. Η οθόνη LED θα ανάψει όταν είναι ενεργοποιημένη.
Η συσκευή δεν τραβά ένα πλήρες κενό με θήκη	<ul style="list-style-type: none">• Ο χρόνος κενού/σφράγισης δεν μπορεί να ρυθμιστεί αρκετά. Ρυθμίστε το χρόνο κενού και σφραγίσματος υψηλότερα και αφαιρέστε πάλι τον αέρα.• Για να αφαιρέσετε τον αέρα και να σφραγίσετε σωστά, το άνοιγμα του σακκουλιού πρέπει να βρίσκεται μέσα στο θάλαμο κενού.• Σε περίπτωση συσκευασίας από τη συσκευασία, βεβαιωθείτε ότι δεν έχουν ολοκληρωθεί και δεν υπάρχουν κενά στη σφράγιση.• Το μηχάνημα συσκευασίας κενού και η θήκη κενού πρέπει να είναι καθαρά, στεγνά και απαλλαγμένα από συντρίμματα ώστε να είναι επιτυχής η διαδικασία κενού. Σκουπίστε την επιφάνεια της ράβδου σφράγισης και μέσα στο σακκουλάκι και δοκιμάστε ξανά.
Η θήκη κενού χάνει κενό αφού σφραγιστεί	<ul style="list-style-type: none">• Τα αντικείμενα μεγάλης αντοχής μπορούν να τρυπήσουν μικρές οπές σε σακουλάκια. Για να αποφευχθεί αυτό, καλύψτε αιχμηρές άκρες με χαρτοπετσέτα και κενό σε μια νέα θήκη.• Ορισμένα φρούτα και λαχανικά μπορούν να απελευθερώσουν αέρια (εκτός αερίων) εάν δεν είναι κατάλληλα λευκασμένα ή κατεψυγμένα πριν από τη συσκευασία. Ανοικτή θήκη. Αν νομίζετε ότι η αλλοίωση των τροφίμων έχει αρχίσει, απορρίψτε τα τρόφιμα. Εάν η αλλοίωση των τροφίμων δεν έχει αρχίσει ακόμα, καταναλώστε αμέσως. Σε περίπτωση αμφιβολίας, απορρίψτε τα τρόφιμα.
Η συσκευή δεν σφραγίζει σωστά το σακουλάκι	<ul style="list-style-type: none">• Ο χρόνος σφράγισης μπορεί να μην είναι αρκετά μεγάλος. Αυξήστε το χρόνο σφράγισης και δοκιμάστε ξανά.• Οι θήκες δεν θα σφραγιστούν εάν υπάρχει κάποια υγρασία, σωματίδια τροφής ή συντρίμματα στην περιοχή σφράγισης. Σκουπίστε το εσωτερικό του σακκουλιού καθαρά και δοκιμάστε ξανά.• Η σακούλα πρέπει να τοποθετηθεί σωστά κατά μήκος της ράβδου σφράγισης. Βεβαιωθείτε ότι ολόκληρη η θήκη είναι πάνω από τη ράβδο σφράγισης και ότι δεν υπάρχουν ζάρρες στο υλικό της σακούλας.

Κωδικοί σφαλμάτων και επισκευή

Κωδικός σφάλματος	Λόγος ειδοποίησης	Επισκευή
E01	Όταν το μηχάνημα αφαιρεί κενό για κάποιο χρονικό διάστημα, οι δύο διακόπτες πίεσης δεν κλείνουν.	<ul style="list-style-type: none">• Ελέγξτε αν το καπάκι κενού είναι κλειστό.• Ελέγξτε αν τα παρεμβύσματα σφράγισης είναι σωστά συναρμολογημένα.• Ελέγξτε αν η αντλία εξακολουθεί να λειτουργεί.• Ελέγξτε εάν οι διακόπτες πίεσης είναι ακόμα ικανοί (ελέγξτε τον αγωγό σύνδεσης, τους διακόπτες πίεσης, το καλώδιο δεδομένων 10P κλπ.)
E02	Όταν το μηχάνημα ειδήσει στη λειτουργία σφράγισης, ο μικροδιακόπτης δεν κλείνει.	<ul style="list-style-type: none">• Ελέγξτε αν το καπάκι κενού είναι κλειστό.• Ελέγξτε αν ο μικροδιακόπτης είναι σωστός (καλώδιο σύνδεσης GAS1, μικροδιακόπτης, καλώδιο δεδομένων 10P κλπ.)
LP	Η τροφοδοσία χάνεται ξαφνικά κατά τη λειτουργία του μηχανήματος.	<ul style="list-style-type: none">• Πατήστε το κουμπί "STOP" για να απελευθερώσετε τον αέρα και στη συνέχεια η ένδειξη LP θα εξαφανιστεί.• Εάν εμφανιστεί ξανά, ελέγξτε το σύστημα τροφοδοσίας (π.χ. το καλώδιο τροφοδοσίας, την πρίζα, την πλακέτα).

Εγγύηση

Οποιοδήποτε ελάττωμα επηρεάζει τη λειτουργικότητα της συσκευής που γίνεται προφανές δύο χρόνια μετά την αγορά της, θα διορθώνεται με δωρεάν επισκευή ή αντικατάσταση, αρκεί η συσκευή να έχει χρησιμοποιηθεί και συντηρηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες και να μην έχει γίνει κατάχρηση ή λανθασμένη χρήση της με οποιοδήποτε τρόπο. Δε θίγονται τα νόμιμα δικαιώματά σας. Εάν η συσκευή υποστηρίζεται

από εγγύηση, δηλώστε πού και πότε έχει αγοραστεί και συμπεριλάβετε την απόδειξη αγοράς (π.χ. απόδειξη λιανικής πώλησης).

Σύμφωνα με την πολιτική μας για τη συνεχή εξέλιξη των προϊόντων μας, διατηρούμε το δικαίωμα να αλλάξουμε το προϊόν, τη συσκευασία και τις προδιαγραφές τεκμηρίωσής του χωρίς προειδοποίηση.

Απόρριψη & Περιβάλλον

Η συσκευή, μετά το πέρας της διάρκειας ζωής της, δεν πρέπει να απορρίπτεται ως οικιακό απόρριμμα. Πρέπει να απορρίπτεται, με δική σας ευθύνη, σε καθορισμένο σημείο συλλογής. Η μη τήρηση αυτού ενδέχεται να τιμωρείται σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς για τη διάθεση των απορριμμάτων. Η χωριστή συλλογή και ανακύκλωση αυτής της συσκευής κατά τη στιγμή της απόρριψης βοηθά στη διατήρηση των φυσικών πόρων και εξασφαλίζει την ανακύκλωσή της με τρόπο που προστατεύει την ανθρώπινη υγεία και το περιβάλλον.

Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το πού μπορείτε να απορρίψετε τη συσκευή για ανακύκλωση, επικοινωνήστε με την τοπική εταιρεία συλλογής απορριμμάτων. Οι κατασκευαστές και οι εισαγωγείς δεν αναλαμβάνουν την ευθύνη ανακύκλωσης, επεξεργασίας και οικολογικής διάθεσης, είτε άμεσα είτε μέσω δημόσιου συστήματος.

ΣΕΡΒΙΣ ΕΛΛΑΔΟΣ:

Τηλ.: 213 0 998989 (10 γραμμές)

info@pks-hendi.com

GR





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 0

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.eu

www.facebook.com/HendiToolsforChefs

www.linkedin.com/company/hendi-food-service-equipment-b.v.

www.youtube.com/HendiEquipment

- Changes, printing and typesetting errors reserved.
- Änderungen und Druckfehler vorbehalten.
- Wijzigingen en drukfouten voorbehouden.
- Producent zastrzega sobie prawo do zmian oraz błędów drukarskich w instrukcji.

- Variations et fautes d'impression réservés.
- Errori di cambiamenti, di stampa e di impaginazione riservati.
- Drepturi rezervate cu privire la modificări și greșeli de imprimare.
- Изменения, печати и верстки ошибки защищены.
- Με επιφύλαξη αλλαγών, λαθών εκτύπωσης και στοιχειοθεσίας.