

VACUUM CHAMBER PACKAGING MACHINE KITCHEN LINE PAKOWARKA PRÓŻNIOWA KITCHEN LINE – KOMOROWA



Item: 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



Keep this manual 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.



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.
Numai pentru uz casnic.
Использовать только в помещениях.



CONTENTS

1. SAFETY REGULATIONS	3
2. STRUCTURE AND FUNCTIONS.....	6
3. TECHNICAL DATA	7
4. GETTING STARTED WITH VACUUM PACKAGING	8
5. OPERATING INSTRUCTIONS	8
6. FOOD STORAGE AND SAFETY INFORMATION.....	10
7. TROUBLESHOOTING	11
8. ERROR CODES AND REPAIRING	12

Dear Customer,

Thank you for purchasing this HENDI appliance. Before using the appliance for the first time, please read this manual carefully, paying particular attention to the safety regulations outlined below.

1. SAFETY REGULATIONS

- This appliance is intended for commercial use only and must not be used for household use.
- The appliance must only be used for the purpose for which it was intended and designed. 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 any other liquids. In the event that the appliance should fall into water, immediately remove plug from the socket and do not use until the appliance has been checked by a certified technician. Failure to follow these instructions could cause a risk to lives.
- Never attempt to open the casing of the appliance yourself.
- Do not insert any objects in the casing of the appliance.
- Do not touch the plug with wet or damp hands.
- **Danger of electric shock!** Do not attempt to repair the appliance yourself. In case of malfunctions, repairs are to be conducted by qualified personnel only.
- **Never use a damaged appliance!** Disconnect the appliance from the electrical outlet and contact the retailer if it is damaged.
- **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. If the power plug or power cord is damaged, it must be replaced by a service agent or similarly qualified persons 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. To pull the plug out of the socket, always pull on the plug and not on the cord.
- Ensure that the cord (or extension cord) is positioned so that it will not cause a trip hazard.
- Always keep an eye on the appliance when in use.
- **Warning!** As long as the plug is in the socket the appliance is connected to the power source.
- Turn off the appliance before pulling the plug out of the socket.
- Never carry the appliance by the cord.

EN



- Do not use any extra devices that are not supplied along with the appliance.
- Only connect the appliance to an electrical outlet with the voltage and frequency mentioned on the appliance label.
- Connect the power plug to an easily accessible electrical outlet so that in case of emergency the appliance can be unplugged immediately. To completely switch off the appliance pull the power plug out of the electrical outlet.
- Always turn the appliance off before disconnecting the plug.
- 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.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge.
- This appliance must not be used by children under any circumstances.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Always disconnect the appliance from the mains if it is left unattended or is not in use, and before assembly, disassembly or cleaning.
- Never leave the appliance unattended during use.

1.1 SPECIAL SAFETY REGULATIONS

- Never pull the power cable.
- Do not use any additives, beside to those supplied with the appliance.
- If the oil level drops below the minimum, there will be a fire hazard. Therefore, you should always make sure that there is sufficient oil in the pump
- Do not use old oil, because it increases the risk of fire.
- The oil level in the pump must be strictly checked by a qualified service technician.
- Let the appliance cool down sufficiently before storage & cleaning.

- **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 becomes hot during 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.
- **Important!** This appliance is only intended for vacuuming and sealing plastic bags. It is also possible to remove the air from containers or only to seal bags without creating a vacuum. Do not use this appliance for any other purposes.
- **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.

Grounding Installation

This is a class I appliance. This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. This appliance is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

EN

1.2 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.



1.3. DISCARDING & ENVIRONMENT

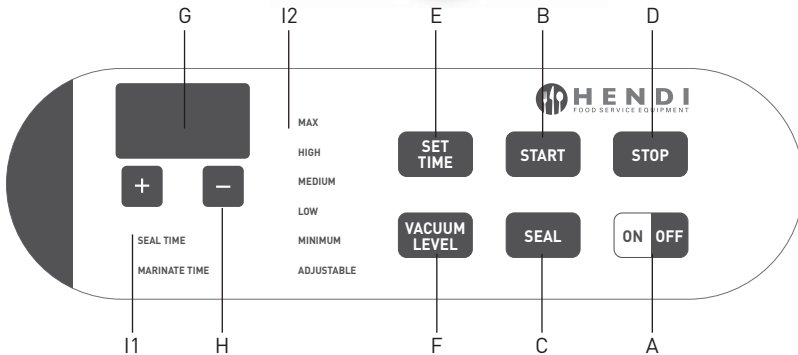
At the end of the life of the appliance, please dispose of the appliance according to the regulations and guidelines applicable at the time.

Throw packing materials like plastic and boxes in the appropriate containers.

1.4 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.

2. 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

11. Indicate working process
12. Indicate vacuum degree

3. TECHNICAL DATA

Dimensions	429x359x(H)345 mm
The maximum vacuum bag width	295 mm
Depth of the sealing bar	3,5 mm
Power	630 W
Voltage	220-240 V-50 Hz
Pressure	-29,7" Hg/-1006 mbar ($\pm 5\%$) directly at the pump -29,5" Hg/-999 mbar ($\pm 5\%$) in the vacuum chamber
Weight	24,4 kg
Protection class	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.



4. 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.

EN

5. OPERATING INSTRUCTIONS

5.1 PREPARATIONS

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

5.2 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



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

- Ensure the height of packing bag with liquid or moist food should be less than the height of the sealing bar.
- Lay down the packing bag, ensure the bag mouth should be across the sealing bar.

- Open the clip in the front of the chamber, clip the underside of the bag mouth and press down the clip to lock the bag.

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

5. Working Process (Vacuum-Seal)

- Close the lid, press the start button, the device is ready for operation.
- Pump starts to work. The indicator light of the preset vacuum degree starts to blink (when the vacuum degree reaches at the preset degree, the indicator light will be constant on). The number on the LED will count up from 0 to preset vacuum degree (when it is up to 5 and 19'Hg, the machine will beep).
- When the vacuum is finished, the machine will

enter into 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.

- 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.

5.3 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.

- Ensure the height of packing bag with liquid or moist food should be less than the height of the sealing bar.
- Lay down the packing bag, ensure the bag mouth should be across the sealing bar.

- Open the clip in the front of the chamber, clip the underside of the bag mouth and press down the clip to lock the bag.

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

5. Working Process (Vacuum-Marinate)

- Close the lid, the machine starts up and switches to vacuum and marinating. One cycle takes 9 minutes, You can set up to 11 cycles (99 minutes). One full cycle unfolds as follows: generating a vacuum – holding a vacuum – discharge.

Time required to generating vacuum and discharging approximate 1 minute. Time of holding vacuum approximate 8 minutes.

- Pump starts to work. The indicator light of the preset vacuum degree starts to blink (when the



vacuum degree reaches at the preset degree, the indicator light will be constant on). The number on the LED will count up from 0 to preset vacuum degree (when it is up to 5 and 19'Hg, the machine will beep).

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.

6. 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.

EN

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.



7. 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.



8. 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.)



INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSREGELN	15
2. FUNKTIONEN UND AUFBAU DES VAKUUMVERPACKUNGSGERÄTES	19
3. TECHNISCHE DATEN.....	20
4. BETRIEBSBEGINN DES VERPACKUNGSGERÄTES .	21
5. GEBRAUCHSANWEISUNG.....	21
6. INFORMATIONEN ÜBER DIE AUFBEWAHRUNG UND SICHERHEIT DER LEBENSMITTEL	24
7. PROBLEMLÖSUNGEN	25
8. FEHLERCODES UND REPARATUR	26

Sehr geehrter Kunde,

Wir danken Ihnen für den Kauf des Gerätes der Marke HENDI. Machen Sie sich mit der Bedienanleitung vor dem ersten Gebrauch des Geräts genau vertraut, indem Sie den im unteren Punkt genannten Sicherheitshinweisen besondere Aufmerksamkeit widmen.

1. SICHERHEITSREGELN

- Die unsachgemäße Bedienung des Geräts kann zur schweren Beschädigung des Geräts sowie zu Verletzungen führen.
- Das vorliegende Gerät ist ausschließlich für den gewerblichen Gebrauch bestimmt und darf nicht im Haushalt verwendet werden.
- Das Gerät ist ausschließlich zu dem Zweck zu benutzen, zu dem es hergestellt wurde. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die auf unsachgemäße Bedienung des Geräts zurückzuführen sind.
- Den Kontakt des Gerätes und des Steckers mit Wasser oder einer anderen Flüssigkeit vermeiden. Den Stecker unverzüglich aus dem Stecker ziehen und das Gerät von einem anerkannten Fachmann prüfen lassen, wenn das Gerät unbeabsichtigterweise ins Wasser fällt. Bei Nichteinhaltung dieser Sicherheitsvorschriften besteht Lebensgefahr.
- Nie eigenständig das Gehäuse des Gerätes zu öffnen versuchen.
- In das Gehäuse des Gerätes keine Gegenstände einführen.
- Den Stecker nicht mit nassen oder feuchten Händen berühren.
- **Gefahr eines Stromschlags!** Das Gerät darf nicht selbstständig repariert werden. Sämtliche Mängel und Unzulänglichkeiten sind ausschließlich durch qualifiziertes Personal zu beseitigen.
- **Niemals ein beschädigtes Gerät benutzen!** Das beschädigte Gerät vom Netz trennen und sich mit dem Verkäufer in Verbindung setzen.
- **Warnung:** Die Elektroteile des Gerätes dürfen weder in Wasser noch in andere Flüssigkeiten getaucht werden. Ebenso ist das Gerät nicht unter fließendes Wasser zu halten.
- Der Stecker und die Stromversorgungsleitung sind regelmäßig auf Beschädigungen zu prüfen. Der beschädigte Stecker oder Leitung sind an eine Servicestelle oder einer anderen qualifizierten Person zur Reparatur zu übergeben, um eventuellen Gefahren und Verletzungen des Körpers vorzubeugen.
- Man muss sich davon überzeugen, ob die Stromversorgungsleitung weder mit scharfkantigen noch mit heißen Gegenständen in Berührung kommt; halten Sie die Leitung weit entfernt von einer offenen Flamme. Um den Stecker aus

DE



der Netzsteckdose zu nehmen, muss man immer am Stecker und nicht an der Leitung ziehen.

- Die Stromversorgungsleitung (oder Verlängerungsleitung) ist vor dem zufälligen Herausziehen aus der Steckdose zu schützen. Die Stromversorgungsleitung muss so geführt werden, dass niemand zufällig darüber stolpern kann.
- Das Gerät muss während seiner Anwendung ständig kontrolliert werden.
- **Warnung!** Wenn der Stecker in der Netzsteckdose ist, muss man das Gerät als an die Stromversorgung angeschlossen betrachten.
- Bevor der Stecker aus der Netzsteckdose genommen wird, ist das Gerät auszuschalten.
- Das Gerät darf beim Tragen nicht an der Leitung gehalten werden.
- Benutzen Sie kein Zubehör, das nicht mit diesem Gerät mitgeliefert wurde.
- Das Gerät muss man ausschließlich an die Steckdose mit solch einer Spannung und Frequenz anschließen, wie auf dem Typenschild angegeben wird.
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose, die an einem leicht und bequem zugänglichen Ort angeordnet ist, und zwar so, dass das Gerät bei einer Störung sofort abgeschaltet werden kann. Um das Gerät vollständig auszuschalten, muss man es von der Stromquelle trennen. Zu diesem Zweck muss man den Stecker, der sich am Ende der vom Gerät getrennten Leitung befindet, aus der Netzsteckdose ziehen.
- Vor dem Abtrennen des Steckers ist das Gerät auszuschalten!
- Benutzen Sie kein Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird. Die Anwendung vom nicht empfohlenen Zubehör stellt eine Gefahr für den Nutzer dar und kann zur Beschädigung des Gerätes führen. Benutzen Sie ausschließlich Ersatzteile und Zubehör im Original.
- Dieses Gerät eignet sich nicht für den Gebrauch durch Personen (gilt auch für Kinder) mit geringerer Motorik, Sensorik oder geistiger Fähigkeit oder mangelhafter Erfahrung und Wissen.
- Auf keinen Fall darf das Bedienen des Gerätes durch Kinder zugelassen werden.
- Das Gerät mit Stromversorgungsleitung ist außerhalb der Reichweite von Kindern zu lagern.
- Ebenso muss dafür gesorgt werden, dass die Kinder das Gerät nicht zum Spielen benutzen.
- Das Gerät ist immer dann von der Stromversorgung zu trennen, wenn es ohne Aufsicht bleiben soll bzw. auch vor der Montage, Demontage und Reinigung.
- Während der Nutzung darf das Gerät nicht ohne Aufsicht gelassen werden.

1.1 BESONDERE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

- Ziehen Sie nie das Gerät am Netzkabel.
- Verwenden Sie keine zusätzlichen Mittel außer denen, die mit dem Gerät geliefert wurden.
- Wenn der Ölstand unter Minimum fällt, dann tritt eine Feuergefahr ein. Deshalb muss man immer für eine ausreichende Menge von Öl in der Pumpe sorgen.
- Man darf kein altes Öl verwenden, weil sich dadurch die Feuergefahr erhöht.
- Der Ölstand in der Pumpe muss absolut durch einen dazu berechtigten Servicemann geprüft werden.
- Lassen Sie das Gerät vor Reinigung und Aufbewahrung abkühlen.
- Es besteht die Verbrennungsgefahr! Berühren Sie nie die Schweißleiste. Sie ist sehr heiß, sogar nach der Betriebsbeendigung. Es besteht die Verbrennungsgefahr. Lassen Sie das Gerät abkühlen. Berühren Sie das Gerät auch nicht während des Funktionsbetriebes, weil es sich dann erhitzt.
- Reinigen Sie das Gerät und beseitigen Sie die Essensreste regelmäßig. Wenn das Gerät nicht regelmäßig gereinigt wird, wird seine Lebensdauer beeinträchtigt, was zu einem gefährlichen Zustand während seines Funktionsbetriebs führen kann.
- **Achtung!** Das Gerät ist ausschließlich zur Vakuumverpackung der Lebensmittel sowie zum Schweißen der Beutel zur Vakuumverpackung geeignet. Es besteht die Möglichkeit der Dekompression von Luft aus speziellen Behältern oder des Schweißens der Beutel ohne Vakuumerzeugung. Verwenden Sie nicht das Gerät zu anderen Zwecken.
- **Achtung!** Das Gerät ist zur Vakuumverpackung von festen (z.B. Fleisch, Gemüse) oder flüssigen (z.B. Säfte, Suppen usw.) Lebensmitteln geeignet.



- **Es besteht die Gefahr einer Handquetschung!** Schließen Sie vorsichtig den Deckel.



Erdung

Das ist ein Gerät der I. Schutzklasse, das die Erdung erfordert. Beim Kurzschluss verringert die Erdung durch die Anwendung eines Stromkabels das Risiko eines elektrischen Stromschlags. Das Gerät ist mit einer Erdungsleitung mit einem Erdungsstecker ausgerüstet. Der Stecker muss an die Steckdose angeschlossen werden, die richtig installiert und geerdet wird.

1.2 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.

DE

1.3 ENTSORGUNG UND UMWELTSCHUTZ

Nach Beendigung seiner Lebensdauer ist das Gerät rechtmäßig und den jeweils geltenden Richtlinien entsprechend zu entsorgen.

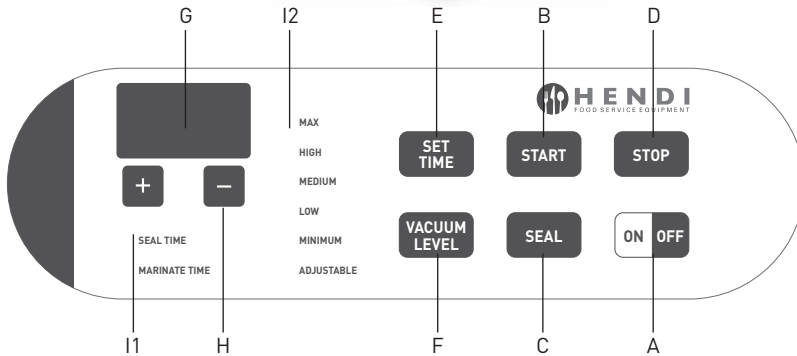
Verpackungsmaterial, wie Kunststoffe bzw. Schachteln, in die entsprechenden Behälter geben.

1.4 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.



2. 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 Vakuumerzeugung und Verschweißen bzw. Vakuumerzeugung und Marinieren (in Abhängigkeit vom gewählten Betriebsmodus).

C – Taste Verschweißen (SEAL)

Im Betriebsmodus Vakuumerzeugung ist die Taste SEAL zu drücken. Der Prozess der Vakuumerzeugung 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.

DE



E – Einstelltaste (SET TIME)

Man drückt die Taste SET, um den Betriebsmodus Vakuumerzeugung und Verschweißen bzw. Vakuumerzeugung 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 drücken, 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 entsprechen-

den 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

11. Anzeige für den Betriebsprozess (Verschweißen)
12. Anzeige für den Unterdruckpegel

3. TECHNISCHE DATEN

Abmessungen	429x359x(H)345 mm
Maximale Breite der Schweißnaht des Beutels	295 mm
Tiefe der Schweißleiste	3,5 mm
Leistung	630 W
Spannung	220-240 V-50 Hz
Druck	-29,7" Hg/-1006 mbar (±5%) direkt in der Pumpe -29,5" Hg/-999 mbar (±5%) in der Vakuumkammer
Gewicht	24,4 kg
Schutzklasse	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.



4. 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.

DE

5. GEBRAUCHSANWEISUNG

5.1 VORBEREITUNG

- Vor Nutzungsbeginn ist die Gebrauchsanweisung unbedingt durchzulesen.
- Das Gerät an eine geerdete 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.



5.2 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 Adjus-

table (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).

5.3 VAKUUMMARINIEREN 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 Adjust-

table (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.

DE

5. Betriebsprozess (Vakuumerzeugung - Marinieren)

a. 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 - Vakuum erhalten - Vakuum lösen. Die Zeit für das Vakuumerzeugen und -lösen beträgt ca. 1 Minute und die Zeit für das Vakuum erhalten ca. 8 Minuten.

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 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.

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 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).



6. 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.

7. PROBLEMLÖSUNGEN

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



8. 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)



INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	29
2. STRUCTUUR EN FUNCTIES	32
3. TECHNISCHE GEGEVENS	33
4. AAN DE SLAG MET DE VACUMEERMACHINE	33
5. GEBRUIKSINSTRUCTIES	34
6. OPSLAG VAN VOEDSEL EN VEILIGHEIDSINFORMATIE	36
7. PROBLEMEN OPLOSSEN	37
8. FOUTCODES EN REPARATIE	38

Beste klant,

Hartelijk dank voor de aankoop van dit Hendi-apparaat. Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt en let daarbij vooral op de hieronder beschreven veiligheidsvoorschriften.

1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Onjuiste bediening en verkeerd gebruik van het apparaat kan ernstige schade aan het apparaat en verwonding van personen tot gevolg hebben.
- Dit apparaat mag alleen worden gebruikt voor commerciële doeleinden en mag niet worden gebruikt voor huishoudelijk gebruik.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt voor het doel waarvoor het werd ontworpen. De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor schade als gevolg van onjuiste bediening en verkeerd gebruik.
- Zorg dat het apparaat en de stekker niet met water of een andere vloeistof in aanraking komen. Mocht het apparaat onverhoopt in het water vallen, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat controleren door een erkend vakman. Niet-naleving hiervan kan levensgevaar opleveren.
- Probeer nooit zelf de behuizing van het apparaat te openen.
- Steek geen voorwerpen in de behuizing van het apparaat.
- Raak de stekker niet met natte of vochtige handen aan.
- **Gevaar van elektrische schokken!** Probeer het apparaat niet zelf te repareren. In het geval van storingen, laat reparaties alleen uitvoeren door gekwalificeerd personeel.
- **Gebruik nooit een beschadigd apparaat!** Als het apparaat is beschadigd, haal de stekker dan uit het stopcontact en neem contact op met de winkel.
- **Waarschuwing!** Dompel de elektrische onderdelen van het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Houd het apparaat nooit onder stromend water.
- Controleer de stekker en het netsnoer regelmatig op schade. Als de stekker of het netsnoer is beschadigd, moet het worden vervangen door de technische dienst of een soortgelijk gekwalificeerd persoon om gevaar of letsel te voorkomen.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet in contact komt met scherpe of hete voorwerpen en houd het uit de buurt van open vuur. Als u de stekker uit het stopcontact wilt halen, trek dan altijd aan de stekker en niet aan het netsnoer.
- Zorg ervoor dat niemand per ongeluk aan het netsnoer (of verlengsnoer) kan trekken of kan struikelen over het netsnoer.

NL



- Houd het apparaat in de gaten tijdens gebruik.
- **Waarschuwing!** Zolang de stekker in het stopcontact zit, is het apparaat aangesloten op de voedingsbron.
- Schakel het apparaat uit voordat u de stekker uit het stopcontact trekt.
- Draag het apparaat nooit aan het netsnoer.
- Gebruik geen extra hulpmiddelen die niet worden meegeleverd met het apparaat.
- Sluit het apparaat alleen aan op een stopcontact met de spanning en frequentie die is vermeld op het typeplaatje.
- Sluit de stekker aan op een stopcontact dat eenvoudig bereikt kan worden, zodat de stekker in geval van nood onmiddellijk uit het stopcontact kan worden getrokken. Trek de stekker volledig uit het stopcontact om het apparaat volledig uit te schakelen. Gebruik de stekker om het apparaat los te koppelen van het lichtnet.
- Schakel het apparaat altijd uit voordat u de stekker uit het stopcontact trekt.
- Gebruik nooit accessoires die niet worden aanbevolen door de fabrikant. Zij kunnen mogelijk een veiligheidsrisico vormen voor de gebruiker en kunnen het apparaat mogelijk beschadigen. Gebruik alleen originele onderdelen en accessoires.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een verminderd fysiek, sensorisch of geestelijk vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis.
- Dit apparaat mag onder geen enkele omstandigheid worden gebruikt door kinderen.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Koppel het apparaat altijd los van het lichtnet als het onbeheerd wordt achtergelaten en voordat het apparaat wordt gemonteerd, gedemonteerd of gereinigd.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.

NL

1.1 SPECIALE VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN

- Trek nooit aan het netsnoer.
- Gebruik alleen de additieven die met het apparaat worden meegeleverd.
- Er is brandgevaar als het oliepeil onder het minimumpeil zakt. Daarom moet u altijd controleren of er voldoende olie in de pomp zit.
- Gebruik geen oude olie, omdat dit de kans op brand verhoogt.
- Het oliepeil van de pomp mag alleen worden gecontroleerd door een erkend onderhoudsmonteur.



- Laat het apparaat voldoende afkoelen alvorens het te reinigen & op te bergen.
- **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 ook niet aan tijdens gebruik. Het apparaat wordt heet tijdens gebruik.
- Het apparaat moet worden gereinigd en voedselresten moeten regelmatig worden verwijderd. Indien het apparaat niet in een schone toestand wordt gehouden, heeft dit een negatieve invloed op de levensduur van het apparaat en het kan tot gevaarlijke situaties tijdens gebruik leiden.
- **Belangrijk!** Dit apparaat is alleen bedoeld voor het vacumeren en sealen van plastic zakken. Het is ook mogelijk om lucht uit containers te verwijderen of zakken alleen te sealen zonder een vacuüm te creëren. Gebruik dit apparaat niet voor andere doeleinden.
- **Belangrijk!** Dit apparaat is geschikt voor het sealen van zowel voedsel in vaste staat, zoals koekjes en chips, als voedsel in vloeibare staat, zoals sappen en soep.



- **Gevaar voor beknelling handen!** Wees voorzichtig bij het sluiten van het deksel.

NL

Installatie met aarding

Dit is een klasse I apparaat. Dit apparaat moet geaard worden. Aarding verlaagt de kans op elektrische schokken doordat elektrische stroom via een ontsnappingsdraad kan weglopen. Dit apparaat is uitgerust met een snoer met een aardedraad en een geaarde stekker. De stekker moet in een stopcontact worden gestoken dat juist is geïnstalleerd en geaard.

1.2 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.



1.3. AFDANKEN & MILIEU

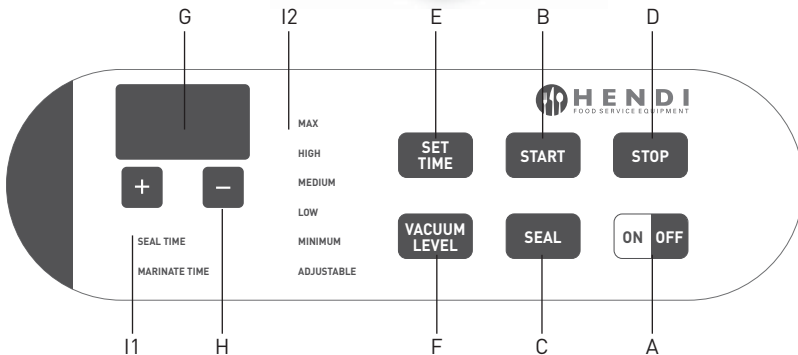
Aan het einde van de levensduur, het apparaat af-danken volgens de op dat moment geldende voor-schriften en richtlijnen.

Werp verpakkingsmateriaal zoals plastic en dozen in de daarvoor bestemde containers.

1.4 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.

2. 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

11. Geeft werkproces aan
12. Geeft vacuümniveau aan

3. TECHNISCHE GEGEVENS

Afmetingen	429x359x(H)345 mm
Maximale breedte vacuümkak	295 mm
Diepte sealbalk	3,5 mm
Vermogen	630 W
Spanning	220-240 V-50 Hz
Druk	-29,7" Hg/-1006 mbar (±5%) direct bij de pomp -29,5" Hg/-999 mbar (±5%) in de vacuümkamer
Gewicht	24,4 kg
Beschermingsklasse	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 pro-

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

4. 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 verpak-

ken. 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.

5. GEBRUIKINSTRUCTIES

5.1 VOORBEREIDINGEN

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

5.2 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 indica-

tielampje 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 verpakkingzak met vloeistof of vochtig voedsel kleiner is dan de hoogte van de sealbalk.
- Leg de verpakkingzak neer, zorg ervoor dat de geopende zijde van de zak over de sealbalk ligt.
- Open de klem in de voorkant van de kamer, klem

5. Werkproces (Vacuum-Seal)

- Sluit het deksel, het apparaat start op en schakelt naar vacumeren en marineren. 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 – vacuüm 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.
- 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

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.

bij het getal 5 en 19"Hg komt, zal het apparaat een pieptoon laten klinken).

- 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 weglopen van lucht.

- 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.

5.3 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 indica-

tielampje 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 verpakkingzak met vloeistof of vochtig voedsel kleiner is dan de hoogte van de sealbalk.
- Leg de verpakkingzak 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)

- a. Sluit de deksel, druk op de startknop, het apparaat is klaar voor gebruik.
- 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 pieptoon laten klinken).
- c. 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 vacuüm en marineer modus zich herhalen totdat de tijd op 0 staat. Dan pas is het proces voltooid.

- 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.

6. OPSLAG VAN VOEDSEL EN VEILIGHEIDSINFORMATIE

De vacumeermachine met vacuümkamer uit de keukenlijn zal de manier waarop u voedsel koopt en opslaat revolutionariseren. 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.

7. PROBLEMEN OPLOSSEN

Onder de juiste omstandigheden zal uw vacuumeermachine met vacuümkamer uit de keukenlijn u de beste vacuumeerprestaties bieden. In sommige gevallen kunnen er problemen optreden. Raadpleeg de onderstaande tabel met problemen en oplossingen voordat u contact opneemt met de klantenservice.

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 vacuumeermachine 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 plooiën in het materiaal van de zak zitten



8. 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 verbindingbuis, 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.)



SPIS TREŚCI

1. ZASADY BEZPIECZEŃSTWA	41
2. FUNKCJE ORAZ BUDOWA PAKOWARKI PRÓŻNIOWEJ.....	45
3. DANE TECHNICZNE	46
4. ROZPOCZĘCIE PRACY Z PAKOWARKĄ PRÓŻNIOWĄ.....	46
5. INSTRUKCJA OBSŁUGI.....	47
6. INFORMACJE O PRZECHOWYWANIU I BEZPIECZEŃSTWIE ŻYWNOSCI	49
7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	50
8. KODY BŁĘDÓW I NAPRAWA	51

Szanowni Klienci,

Dziękujemy za zakup urządzenia marki Hendi. Przed użyciem urządzenia po raz pierwszy, przeczytaj dokładnie instrukcje obsługi, zwracając szczególną uwagę na część dotyczącą zasad bezpieczeństwa, która znajduje się w poniższym punkcie.

1. ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe użytkowanie mogą spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub zranienie osób.
- Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku komercyjnego i nie może być stosowane do użytku domowego.
- Urządzenie należy stosować wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową obsługą i niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- W czasie użytkowania zabezpiecz urządzenie i wtyczkę kabla zasilającego przed kontaktem z wodą lub innymi płynami. W mało prawdopodobnym przypadku zanurzenia urządzenia w wodzie, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z kontaktu, a następnie zlecić kontrolę urządzenia specjalście. Nieprzestrzeganie tej instrukcji może spowodować zagrożenie życia.
- Nigdy nie otwieraj samodzielnie obudowy urządzenia.
- Nie wtykaj żadnych przedmiotów w obudowę urządzenia.
- Nie dotykaj wtyczki kabla zasilającego wilgotnymi rękami.
- **Niebezpieczeństwo porażenia prądem!** Nie należy samodzielnie naprawiać urządzenia. Wszelkie usterki i niesprawności winny być usuwane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- **Nigdy nie używać uszkodzonego urządzenia!** Uszkodzone urządzenie należy odłączyć od sieci i skontaktować się ze sprzedawcą.
- **Ostrzeżenie!** Nie zanurzać części elektrycznych urządzenia w wodzie ani w innych płynach. Nie wkładać urządzenia pod bieżącą wodę.
- Regularnie sprawdzać wtyczkę i kabel zasilający pod kątem uszkodzeń. Uszkodzoną wtyczkę lub kabel przekazać w celu naprawy do punktu serwisowego lub innej wykwalifikowanej osoby, aby zapobiec ewentualnym zagrożeniom i obrażeniom ciała.
- Upewnić się, czy przewód zasilający nie styka się z ostrymi ani gorącymi przedmiotami; trzymać kabel z dala od otwartego płomienia. Aby wyjąć wtyczkę z gniazdka, zawsze ciągnąć za wtyczkę, a nie za kabel.

PL



- Zabezpieczyć przewód zasilający (lub przedłużacz) przed przypadkowym wyciągnięciem z kontaktu. Przewód poprowadzić w sposób uniemożliwiający przypadkowe potknięcie.
- Stale nadzorować urządzenie podczas użytkowania.
- **Ostrzeżenie!** Jeżeli wtyczka jest włożona do gniazdka, urządzenie należy uważać za podłączone do zasilania.
- Przed wyjęciem wtyczki z gniazdka wyłączyć urządzenie!
- Nigdy nie przenosić urządzenia, trzymając za kabel.
- Nie używać żadnych akcesoriów, które nie zostały dostarczone wraz z urządzeniem.
- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do gniazdka o napięciu i częstotliwości podanych na tabliczce znamionowej.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka zlokalizowanego w dogodnym łatwo dostępnym miejscu, tak by w przypadku awarii istniała możliwość natychmiastowego odłączenia urządzenia. W celu całkowitego wyłączenia urządzenia odłączyć je od źródła zasilania. W tym celu wyjąć z gniazdka wtyczkę znajdującą się na końcu przewodu odłączającego urządzenia.
- Przed odłączeniem wtyczki zawsze pamiętać o wyłączeniu urządzenia!
- Nie korzystać z akcesoriów niezalecanych przez producenta. Zastosowanie niezalecanych akcesoriów może stwarzać zagrożenie dla użytkownika oraz prowadzić do uszkodzenia urządzenia. Korzystać wyłącznie z oryginalnych części i akcesoriów.
- Z urządzenia nie mogą korzystać osoby (także dzieci), u których stwierdzono osłabione zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe, albo którym brakuje odpowiedniej wiedzy i doświadczenia.
- W żadnym wypadku nie zezwalać na obsługę urządzenia przez dzieci.
- Urządzenie wraz z przewodem przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Nie dopuścić, by dzieci wykorzystywały urządzenie do zabawy.
- Zawsze odłączyć urządzenie od zasilania, jeżeli ma być ono pozostawione bez nadzoru, a także przed montażem, demontażem i czyszczeniem.
- Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.

1.1 SZCZEGÓLNE PRZEPISY BEZPIECZEŃSTWA

- Nigdy nie ciągnij urządzenia za kabel zasilający.
- Nie stosuj żadnych dodatkowych akcesoriów oprócz tych, które zostały dostarczone wraz z urządzeniem.
- Jeśli poziom oleju spadnie poniżej minimum, pojawi się zagrożenie pożarowe. Dlatego należy zawsze zadbać o wystarczającą ilość oleju w pompie.
- Nie wolno używać starego oleju, ponieważ zwiększa to zagrożenie pożarowe.
- Poziom oleju w pompie musi być bezwzględnie badany przez uprawnionego serwisanta.
- Przed czyszczeniem i magazynowaniem schłódź urządzenie.
- **Zagrożenie poparzeniem! Nigdy nie dotykaj listwy zgrzewającej.** Jest bardzo gorąca, nawet po zakończonej pracy. Istnieje zagrożenie poparzeniem. Zaczekaj aż urządzenie ostygnie. Również nie dotykaj urządzenia podczas pracy, ponieważ podczas użycia nagrzewa się.
- Regularnie czyść urządzenie oraz usuwaj resztki jedzenia. Jeżeli urządzenie nie jest czyszczone regularnie, wpływa to negatywnie na jego trwałość oraz może prowadzić do niebezpiecznego stanu podczas użycia.
- **Uwaga!** Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do pakowania próżniowego produktów spożywczych oraz zgrzewania worków do pakowania próżniowego. Istnieje możliwość dekompresji powietrza ze specjalnych pojemników lub zgrzewania worków bez wytwarzania próżni. Nie używaj urządzenia w żaden inny sposób.
- **Uwaga!** Urządzenie nadaje się do pakowania próżniowego zarówno produktów w stanie stałym jak np. mięso, warzywa oraz w stanie ciekłym jak np. soki, zupy itp.



- **Niebezpieczeństwo zmiżdżenia dłoni!** Uważaj przy zamykaniu pokrywy.

Uziemienie

Jest to urządzenie klasy I. To urządzenie musi być uziemione. W przypadku wystąpienia zwarcia elektrycznego, uziemienie zmniejsza ryzyko porażenia prądem elektrycznym, zapewniając drogę wyjścia prądu elektrycznego. Urządzenie jest wyposażone w kabel z przewodem uziemiającym z wtyczką z uziemieniem. Wtyczka musi być podłączona do gniazdka, które jest prawidłowo zainstalowane i uziemione.



1.2 GWARANCJA

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

prawy 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.

1.3 WYCOFANIE Z UŻYTKOWANIA I OCHRONA ŚRODOWISKA

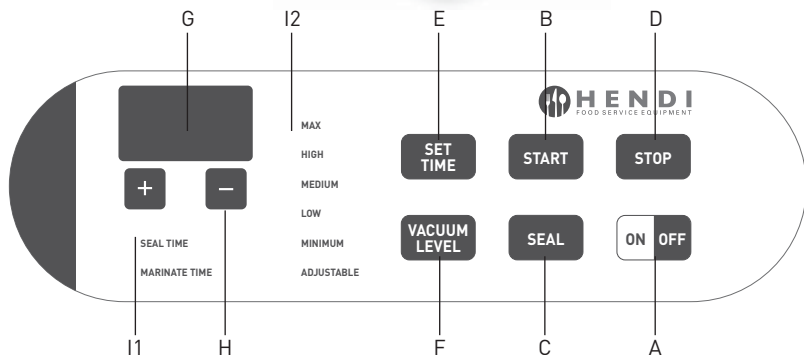
Urządzenie zużyte i wycofane z użytkowania należy zutylizować zgodnie z przepisami i wytycznymi obowiązującymi w momencie wycofania urządzenia.

Materiały opakowaniowe, jak tworzywa sztuczne i pudła, należy umieszczać w pojemnikach na odpady właściwych dla rodzaju materiału.

1.4 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.

2. 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

PL



3. DANE TECHNICZNE

Wymiary	429x359x(H)345 mm
Maksymalna szerokość zgrzewu worka	295 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	24,4 kg
Klasa ochronności	Klasa I

Producent i sprzedawca nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek niedokładności wynikające z błędów drukarskich lub transkrypcji, występujące 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.

4. 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 szybkooszładzarki.

- 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 zbłanszować.

- Żywność łatwo psującą się należy przechowywać w lodówce lub zamrozić, w celu uniknięcia jej zepsucia.

- Pakowanie próżniowe nie zastępuje puszkowania.

5. INSTRUKCJA OBSŁUGI

5.1 PRZYGOTOWANIE

- Przed przystąpieniem do eksploatacji przeczytać instrukcję obsługi.
- Podłączyć urządzenie do uzmiemionego 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.

5.2 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.

PL

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 klips z przodu komory, spiąć wlot worka i zacisnąć (dotyczy tylko modeli z klipsem).

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

5. Proces roboczy (wytworzenie 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 wytworzenia 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).



5.3 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)

- Zamknąć 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 wskazany 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).

6. INFORMACJE O PRZECHOWYWANIU I BEZPIECZEŃSTWIE ŻYWNOSCI

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 wotków 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 wołowina 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.



7. 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 wewnątrz worka, a następnie spróbować ponownie.
Występuje utrata próżni po zgrzaniu worka	<ul style="list-style-type: none">• Ostre przedmioty mogą poprzekłuwać 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 wewnątrz 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.

8. KODY BŁĘDÓW I NAPRAWA

Kod błędu	Przyczyna alarmu	Naprawa
E01	Po pewnym czasie wytwarzania próżni dwa przetężniki 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 przetężniki ciśnienia są w dobrym stanie (sprawdzić przewód przyłączeniowy, przetężniki ciśnienia, przewód danych 10P itp.)
E02	Gdy urządzenie przetęcza się w tryb zgrzewania, mikroprzetężnik nie zamyka się.	<ul style="list-style-type: none">• Sprawdzić, czy pokrywa komory próżniowej jest zamknięta;• Sprawdzić, czy mikroprzetężnik jest w dobrym stanie (przewód przyłączeniowy GAS1, mikroprzetężnik, przewód danych 10P, itp.)



TABLE DE MATIÈRES

1. RÈGLES DE SÉCURITÉ	53
2. FONCTIONS ET STRUCTURE DE LA MACHINE	
A EMBALLER SOUS VIDE	57
3. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	58
4. DEBUT DE L'UTILISATION DE LA MACHINE	
A EMBALLER SOUS VIDE	58
5. MODE D'EMPLOI.....	59
6. LES INFORMATIONS SUR LE STOCKAGE	
ET LA SECURITE DE LA NOURRITURE.....	61
7. DEPANNAGE.....	62
8. CODES DES ERREURS ET REPARATION	63

Chers clients,

Merci d'avoir acheté l'appareil de la marque Hendi. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois lisez les instructions présentées dans le mode d'emploi, en faisant attention particulière à la partie relative à la sécurité présentée dans le point suivant.

1. RÈGLES DE SÉCURITÉ

- L'utilisation abusive et le maniement incorrect de l'appareil peuvent entraîner une grave détérioration de l'appareil ou provoquer des blessures.
- Cet appareil est conçu exclusivement à des fins commerciales et non pour un usage domestique.
- L'appareil doit être utilisé uniquement pour le but il a été conçu. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommage consécutif à un usage abusif ou un maniement incorrect.
- Veillez à tenir l'appareil et la prise électrique hors de portée de l'eau ou de tout autre liquide. Si malencontreusement l'appareil tombe dans l'eau, débranchez immédiatement la prise électrique et faites contrôler l'appareil par un réparateur agréé. La non-observation de cette consigne entraîne un risque d'accident mortel.
- Ne tentez jamais de démonter vous-même le bâti de l'appareil.
- N'enfoncez aucun objet dans la carcasse de l'appareil.
- Ne touchez pas la prise avec les mains mouillées ou humides.
- **Risque d'électrocution!** Ne tentez jamais de réparer l'appareil. Tous défauts et dysfonctionnement doivent être supprimés par le personnel qualifié.
- **N'utilisez jamais l'appareil endommagé!** Débranchez l'appareil endommagé de l'alimentation électrique et contactez votre revendeur.
- **Avertissement:** N'immergez pas les pièces électriques de l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides. Ne mettez pas l'appareil sous l'eau courante.
- Vérifiez régulièrement la fiche et le câble d'alimentation pour les dommages. La fiche ou le câble d'alimentation endommagé(e) transmettent pour la réparation au service ou à une personne qualifiée, pour prévenir tous les menaces ou les blessures possibles.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas en contact avec les objets pointus ou chauds ; gardez le câble loin des flammes nues. Pour retirer la fiche de la prise murale, tirez toujours en tenant la fiche et non le câble d'alimentation.

FR



- Protégez le câble d'alimentation (ou la rallonge) contre le débranchement accidentel de la prise murale. Le câble doit être posé de manière ne provoquant pas les chutes accidentelles.
- Surveillez en permanence l'appareil pendant l'utilisation.
- **Avertissement!** Si la fiche est insérée dans la prise murale, l'appareil doit être considéré comme branché à l'alimentation.
- Avant de retirer la fiche de la prise, éteignez l'appareil !
- Ne transportez jamais l'appareil en tenant le câble.
- N'utilisez aucuns accessoires qui n'ont pas été fournis avec l'appareil.
- L'appareil doit être branché à la prise murale avec une tension et la fréquence indiquées sur la plaque signalétique.
- Insérez la fiche à la prise murale située dans un endroit facilement accessible de sorte qu'en cas de panne l'appareil puisse être immédiatement déconnecté. Pour éteindre complètement l'appareil, débranchez-le de la source d'alimentation. Pour cela, retirez la fiche à l'extrémité du câble d'alimentation de la prise murale.
- Eteignez l'appareil avant de débrancher l'appareil de la prise!
- N'utilisez jamais les accessoires non recommandés par le fabricant. L'utilisation des accessoires non recommandés peut présenter des risques pour l'utilisateur et provoquer les dommages à l'appareil. Utilisez uniquement des pièces et accessoires originaux.
- Cet appareil n'est pas apte à être utilisé par des personnes (enfants compris) avec capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles diminuées ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances suffisantes.
- Ne laissez jamais les enfants utiliser l'appareil.
- L'appareil et le câble d'alimentation doivent être stockés hors de la portée des enfants.
- Ne permettez pas aux enfants d'utiliser l'appareil pour jouer
- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation s'il doit être laissé sans surveillance et également avant le montage, le démontage et le nettoyage.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé.

FR

1.1 REGLES DE SECURITE SPECIALES

- Ne transportez jamais l'appareil en le tenant uniquement par le câble d'alimentation.
- N'utilisez pas les accessoires autres que ceux fournis avec l'appareil.



- Si le niveau d'huile descend en dessous du minimum un risque d'incendie apparaît. Par conséquent, vous devez toujours assurer une quantité d'huile suffisante dans la pompe.
- N'utilisez jamais l'huile usée parce que cela augmente le risque d'incendie.
- Le niveau d'huile dans la pompe doit être absolument vérifié par un technicien qualifié.
- Avant le nettoyage et le stockage refroidissez l'appareil.
- **Risque de brûlures ! Ne touchez jamais la barre chauffante.** Elle est très chaude, même après avoir fini l'usage. Il existe le risque de brûlure. Attendez que l'appareil refroidisse. En plus, ne touchez pas l'appareil pendant le fonctionnement parce qu'il réchauffe pendant l'utilisation.
- Nettoyez régulièrement l'appareil et supprimez les résidus de nourriture. Si l'appareil n'est pas nettoyé régulièrement cela affecte sa durée de vie et peut conduire à une situation dangereuse lors de son utilisation.
- **Attention !** L'appareil est destiné exclusivement à l'emballage sous vide des produits alimentaires et à souder les sacs pour l'emballage sous vide. Vous avez la possibilité de décompresser l'air des conteneurs spéciaux ou de souder les sacs sans créer le vide. N'utilisez pas l'appareil de toute autre manière.
- **Attention !** L'appareil est conçu pour l'emballage sous vide de produits à l'état solide par exemple la viande, les légumes et des produits liquides par exemple les jus, les soupes etc.



- **Risque d'écrasement des mains !** Soyez prudents lors de la fermeture du couvercle.

Mise à la terre

Le présent appareil est un appareil de la Ière classe de protection et doit être obligatoirement mis à la terre. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en assurant une voie de décharge du courant électrique. L'appareil est équipé d'un cordon avec le câble de mise à la terre et la fiche avec la mise à la terre. La fiche doit être branchée à une prise électrique correctement installée et mise à la terre.



1.2 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.

1.3 RETRAIT DE L'EXPLOITATION ET PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

L'équipement usé et retiré de l'exploitation doit être valorisé conformément aux dispositions légales et aux recommandations en vigueur à la date de son retrait.

Les matériaux d'emballage tels que matières plastiques et cartons doivent être déposés dans les bennes prévues pour le type du matériau considéré.

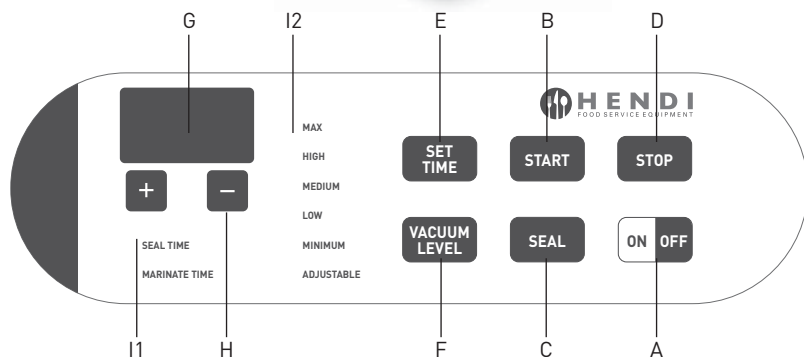
FR

1.4 PREPARATION AVANT LA PREMIERE 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.



2. 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

11. Indique le processus de fonctionnement (soudure)
12. Indique le niveau de vide.

FR



3. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions	429x359x(H)345 mm
Largeur maximale de la soudure du sac	295 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	24,4 kg
Classe de protection	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.

4. 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.

5. MODE D'EMPLOI

5.1 PREPARATION

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

5.2 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.

FR

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.

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).**



5.3 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:

- 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.
- 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)

- 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.
- 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).
- Après avoir terminé la production du vide l'appa-

reil 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).

6. LES INFORMATIONS SUR LE STOCKAGE ET LA SECURITE 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'aire 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'emballez 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.



7. 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 préréglé 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. Essuyez 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 préréglé 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. Essuyez 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.

8. CODES DES ERREURS ET REPARATION

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.)



INDICE

1. PRECAUZIONI DI SICUREZZA	65
2. FUNZIONI E STRUTTURA DELLA CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO	68
3. SPECIFICHE TECNICHE	69
4. INIZIO DELL LAVORO CON LA CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO.....	69
5. ISTRUZIONI D'USO	70
6. LE INFORMAZIONI SULLA CONSERVAZIONE E SULLA SICUREZZA DEI PRODOTTI ALIMENTARI... 72	
7. SOLUZIONE DEI PROBLEMI	73
8. CODICI DI ERRORI E RIPARAZIONE	74

Cari clienti,

Vi ringraziamo per l'acquisto dell'apparecchio Hendi. Prima di utilizzare il dispositivo per la prima volta, si prega di leggere attentamente le istruzioni per l'uso, prestando particolare attenzione alla parte relativa alla sicurezza descritta al punto successivo.

1. PRECAUZIONI DI SICUREZZA

- L'uso scorretto e improprio dell'apparecchio possono danneggiare seriamente l'apparecchio e ferire gli utenti.
- Questo dispositivo è destinato esclusivamente per uso commerciale e non può essere utilizzato per uso domestico.
- L'apparecchio può essere utilizzato solo per lo scopo per cui è stato concepito e progettato. Il produttore non è responsabile di eventuali danni provocati da uso scorretto ed improprio.
- Tenere l'apparecchio e la spina elettrica lontani da acqua ed altri liquidi. Nel caso improbabile che l'apparecchio cada in acqua, staccare immediatamente la spina dalla presa e fare ispezionare l'apparecchio da un tecnico certificato. L'inosservanza delle presenti istruzioni può dare luogo a situazioni pericolose
- Non provare mai ad aprire l'involucro dell'apparecchio da soli.
- Non inserire oggetti nell'involucro dell'apparecchio.
- Non toccare la presa con le mani bagnate o umide.
- **Pericoli di scosse elettriche!** Non tentare di riparare l'apparecchio da solo. Eventuali difetti e malfunzionamenti devono essere rimossi solo da personale qualificato.
- **Non usare l'apparecchio danneggiato!** L'apparecchio difettoso deve essere immediatamente scollegato dalla rete e contattare il rivenditore.
- **Attenzione:** Non immergere parti elettriche in acqua o altri liquidi. Non mettere l'apparecchio sotto l'acqua corrente.
- Controllare regolarmente se la spina e il cavo di alimentazione non sono danneggiati. La spina o il cavo danneggiati trasmettere al servizio o alla persona qualificata per riparare, per evitare eventuali pericoli e lesioni.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non è in contatto con oggetti appuntiti o caldi. Tenere il cavo lontano da fiamme libere. Per scollegare la spina dalla presa, tirare sempre la spina, mai il cavo.
- Proteggere il cavo di alimentazione (o di estensione) per la sconnessione accidentale dalla presa. Disporre il cavo in modo per evitare lo slittamento accidentale.

IT



- Sorvegliare l'apparecchio continuamente durante l'uso.
- **Attenzione!** Se la spina è inserita nella presa, l'apparecchio è considerato come collegato.
- Prima di rimuovere la spina dalla presa, spegnere l'apparecchio!
- Non trasportare l'apparecchio tenendo il cavo di alimentazione.
- Non utilizzare qualsiasi accessorio che non è stato fornito con l'apparecchio.
- L'apparecchio deve essere collegato ad una presa con tensione e frequenza indicate sulla targhetta.
- Inserire la spina nella presa situata in un punto facilmente accessibile in modo che in caso di guasto sia possibile scollegare immediatamente l'apparecchio. Per spegnere completamente l'apparecchio, scollegarlo dalla presa di corrente. Per questo staccare la spina che si trova sull'estremità del cavo di alimentazione.
- Prima di scollegare la spina, ricordarsi sempre di spegnere l'apparecchio!
- Non usare gli accessori non raccomandati dal produttore. L'uso di accessori non raccomandati può creare i rischi per l'utente e provocare i danni all'apparecchio. Usare unicamente solo pezzi ed accessori originali.
- L'installazione elettrica deve soddisfare le normative nazionali e locali applicabili. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o senza esperienza e conoscenza.
- Non permettere ai bambini di utilizzare l'apparecchio.
- Tenere l'apparecchio con il cavo fuori dalla portata dei bambini.
- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete se esso deve essere lasciato incustodito e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'utilizzazione.

1.1 REGOLE DI SICUREZZA SPECIALI

- Non tirare l'apparecchio per il cavo.
- Non utilizzare altri accessori supplementari che non sono stati forniti con l'apparecchio.
- Se il livello di olio scende sotto il minimo, ci sarà un pericolo di incendio. Pertanto si deve sempre assicurare la quantità sufficiente di olio nella pompa.
- Non usare olio vecchio per evitare il rischio di incendio.
- Il livello di olio nella pompa deve essere assolutamente controllato da un tecnico qualificato.

- Prima della pulizia e lo stoccaggio raffreddare l'apparecchio.
- **Pericolo di ustioni! Non toccare la barra saldante.** Essa è molto calda, anche dopo l'uso. Esiste un pericolo di ustioni. Attendere che l'apparecchio si raffreddi. Inoltre, non toccare l'apparecchio durante il funzionamento perché esso riscalda.
- Pulire regolarmente l'apparecchio e rimuovere i residui di cibo. Se l'apparecchio non è regolarmente pulito, questo incide negativamente alla sua durata di vita e può portare ad una situazione pericolosa durante l'uso.
- **Attenzione!** L'apparecchio è stato progettato unicamente per confezionare i prodotti sottovuoto e per saldare i sacchetti per il confezionamento sottovuoto. È possibile decomprimere l'aria da apposti contenitori o saldare i sacchetti senza produrre il vuoto. Non utilizzare l'apparecchio in qualsiasi altro modo.
- **Attenzione!** Il dispositivo è adatto per il confezionamento sottovuoto dei prodotti sia allo stato solido sia allo stato liquido, ad esempio carne, verdure, succhi e minestre ecc.



- **Pericolo di schiacciamento delle mani!** Fare attenzione al momento di chiudere il coperchio.

IT

Messa a terra

Il presente apparecchio è un apparecchio della I classe e deve essere messo a terra. In caso di corto circuito la messa a terra riduce il rischio di scosse elettriche assicurando una via di scarica del corrente elettrico. L'apparecchio è dotato di un cavo con un conduttore di terra e con presa messa a terra. La spina deve essere inserita in una presa di corrente correttamente installata e messa a terra.

1.2 GARANZIA

Qualsiasi difetto che influenzi 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.



1.3 SMALTIMENTO & AMBIENTE

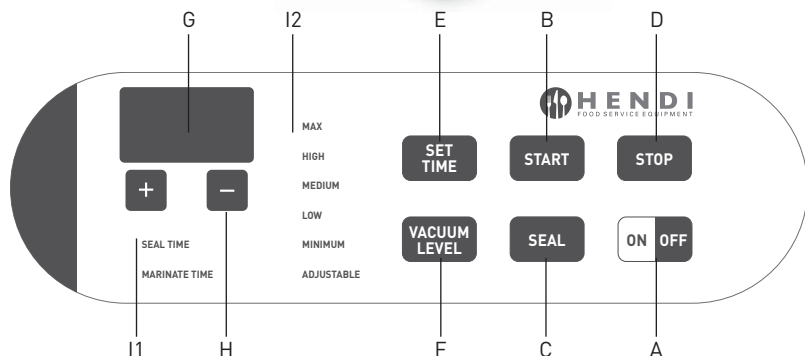
Alla fine della vita utile del dispositivo, smaltire conformemente alle normative e linee guida applicabili.

Eliminare i materiali di imballaggio, quali plastica e cartone, negli specifici contenitori.

1.4 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.

2. 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.

3. SPECIFICHE TECNICHE

Dimensioni	429x359x(H)345 mm
Larghezza massima di saldatura del sacchetto	295 mm
Profondità della barra saldante	3,5 mm
Potenza	630 W
Tensione	220-240 V-50 Hz
Pressione	-29,7”Hg/-1006 mbar (±5%) direttamente alla pompa -29,5”Hg/-999 mbar (±5%) direttamente nella camera a vuoto
Peso	24,4 kg
Classe di protezione	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.

4. INIZIO DELL 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.

5. ISTRUZIONI D'USO

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

5.2 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.

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).

5.3 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:

- 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.



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

- a. Chiudere 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.
- 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'appa-

recchio 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.

- 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).

6. LE INFORMAZIONI SULLA CONSERVAZIONE E SULLA SICUREZZA DEI PRODOTTI ALIMENTARI

IT

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 colte 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.

7. SOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

8. 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.)



CUPRINS

1. REGULI DE SIGURANȚĂ	77
2. STRUCTURĂ ȘI FUNCȚII	80
3. DATE TEHNICE	81
4. ÎNCEPEREA AMBALĂRII ÎN VID	81
5. INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE	82
6. DEPOZITAREA ALIMENTELOR ȘI INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA	84
7. DETECTAREA DEFECȚIUNILOR TEHNICE.....	85
8. CODURI DE EROARE ȘI REPARAȚII	86

Stimate Client,

Mulțumim pentru achiziționarea acestui aparat HENDI. Înainte de prima utilizare a aparatului, te rugăm să citești cu atenție acest manual, acordând o atenție deosebită instrucțiunilor de siguranță subliniate mai jos.

1. REGULI DE SIGURANȚĂ

- Operarea incorectă și utilizarea necorespunzătoare a aparatului poate avaria grav aparatul și poate cauza răni oamenilor.
- Aparatul este utilizat exclusiv în scopuri comerciale și nu trebuie folosit pentru uz casnic.
- Aparatul poate fi folosit doar în scopul pentru care a fost proiectat. Producătorul nu este răspunzător pentru orice avariere cauzată operării incorecte și a utilizării necorespunzătoare.
- Asigurați-vă că aparatul și ștecherul nu intră în contact cu apă sau alte lichide. În cazul în care aparatul este scăpat în apă, scoateți imediat ștecherul din priză și un tehnician autorizat trebuie să-l verifice. Dacă nu respectați aceste instrucțiuni, acest lucru poate cauza situații care vă pot pune viața în pericol.
- Nu încercați să deschideți singuri carcasa aparatului.
- Nu introduceți nici un fel de obiecte în carcasa aparatului.
- Nu atingeți ștecherul cu mâinile ude sau umede.
- **Pericol de electrocutare!** Nu încercați să reparați singur/ă aparatul. În cazul unei defecțiuni, reparațiile vor fi efectuate întotdeauna numai de personal calificat.
- **Nu utilizați niciodată un aparat defect!** Deconectați aparatul de la priza electrică și contactați distribuitorul în cazul unei defecțiuni.
- **Avertisment!** Nu scufundați părțile electrice ale aparatului în apă sau în alte lichide. Nu țineți niciodată aparatul sub jet de apă.
- Verificați în mod regulat ștecărul și cablul pentru a vă asigura că nu sunt deteriorate. În cazul în care ștecărul sau cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de agentul de service sau de alt personal calificat similar pentru a evita orice pericol.
- Cablul nu trebuie să intre în contact cu obiecte ascuțite sau fierbinți și trebuie păstrat departe de foc. Pentru a scoate ștecărul din priză, trageți întotdeauna de ștecăr, nu de cablu.
- Asigurați-vă că nimeni nu poate trage din greșeală cablul (sau prelungitorul) și că nimeni nu se poate împiedica de el.
- Supravegheați întotdeauna aparatul atunci când este în funcțiune.

RO



- **Avertisment!** Atât timp cât ștecărul este în priză, aparatul este conectat la sursa de electricitate.
- Opriți aparatul înainte de a scoate ștecărul din priză.
- Nu cărați niciodată aparatul ținându-l de cablu.
- Nu utilizați dispozitive suplimentare care nu sunt livrate împreună cu aparatul.
- Conectați aparatul doar la prize electrice cu intensitatea și frecvența electrice menționate pe eticheta aparatului.
- Conectați cablul de alimentare la o priză electrică ușor accesibilă, astfel încât aparatul să poată fi deconectat imediat în caz de urgență. Scoateți cablul de alimentare din priza electrică pentru a opri complet aparatul. Utilizați cablul de alimentare ca dispozitiv de deconectare.
- Opriți întotdeauna aparatul înainte de a deconecta cablul de alimentare.
- Nu utilizați niciodată accesorii care nu sunt recomandate de către producător. Acestea pot reprezenta un risc de siguranță pentru utilizator și pot deteriora aparatul. Utilizați numai piese și accesorii originale.
- Acest aparat nu trebuie folosit de copii sau persoane care au capacități mentale, senzoriale sau fizice reduse, sau lipsă de experiență și cunoștințe.
- Acest aparat nu trebuie utilizat sub nicio formă de către copii.
- Nu țineți produsul și cablurile sale la îndemâna copiilor.
- Copiii nu trebuie să se joace cu acest produs.
- Deconectați întotdeauna aparatul de la sursa de alimentare în cazul în care este lăsat nesupravegheat, precum și înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat pe parcursul utilizării.

RO

1.1 REGULI SPECIALE DE SIGURANȚĂ

- Nu trageți niciodată de cablul de alimentare.
- Nu utilizați aditivi în afară de cei furnizați cu aparatul.
- În cazul în care nivelul de ulei scade sub cel minim, există pericolul unui incendiu. Prin urmare, trebuie să vă asigurați întotdeauna că există suficient ulei în pompă.
- Nu utilizați ulei vechi deoarece crește riscul de incendiu.
- Nivelul de ulei din pompă va fi verificat cu strictețe de către un tehnician calificat.
- Lăsați aparatul să se răcească suficient înainte de depozitare și curățare.



- **Pericol de arsuri!** NU atingeți bara de etanșare. Este foarte fierbinte, chiar și după utilizare. Există riscul de arsuri. Așteptați până ce aparatul se răcește. De asemenea, nu atingeți aparatul în timpul funcționării. Aparatul se încinge în timpul utilizării.
- Aparatul trebuie curățat, iar resturile de alimente trebuie îndepărtate regulat. În cazul în care aparatul nu este menținut curat, aceasta va avea un efect advers asupra duratei de viață a aparatului și poate avea ca rezultat o funcționare în condiții de pericol.
- **Important!** Acest aparat este destinat exclusiv vidării și sigilării pungilor de plastic. De asemenea, poate scoate aerul din recipiente sau poate sigila pungi fără vidare. Nu utilizați aparatul pentru nici un alt scop.
- **Important!** Acest aparat este adecvat pentru sigilarea alimentelor în stare solidă, cum ar fi biscuiții, chips-urile, dar și a celor în stare lichidă, cum ar fi sucurile, supele etc.



- **Pericol de zdrobire a mâinilor!** Atenție la închiderea capacului.

Instalație de împământare

Acesta este un aparat din clasa I. Acest aparat trebuie împământat. În cazul unui scurtcircuit, împământarea reduce riscul de electrocutare prin asigurarea unui fir de descărcare pentru curentul electric. Acest aparat este dotat cu un cablu ce are un fir de împământare și un ștecăr cu împământare. Ștecherul trebuie legat la o priză montată și împământată corect.

1.2 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.



1.3 ELIMINAREA ȘI MEDIUL ÎNCONJURĂTOR

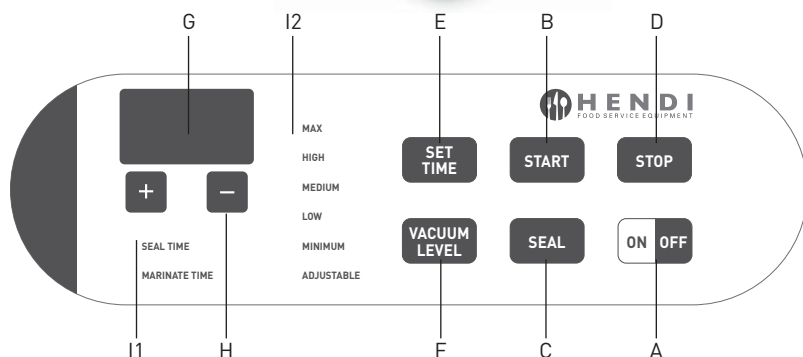
La sfârșitul vieții aparatului, vă rugăm să-l eliminați conform regulamentelor și instrucțiunilor aplicabile în acel moment.

Aruncați ambalajul (plastic sau carton) în recipiențele corespunzătoare.

1.4 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.

2. 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

3. DATE TEHNICE

Dimensiuni	429x359x(H)345 mm
Lățimea maximă a punții de vidare	295 mm
Adâncimea barei de etanșare	3,5 mm
Putere	630 W
Tensiune	220-240 V-50 Hz
Presiune	-29,7" Hg/-1006 mbar (±5%) direct în pompă -29,5" Hg/-999 mbar (±5%) în camera de vidare
Greutate	24,4 kg
Clasă de protecție	CLASA I

RO

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.

4. 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 anumiți 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 râncezite. 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 (responsabilă 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.

5. INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

5.1 PREGĂTIRI

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

RO

5.2 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. Plasăți 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 ca-

merei, 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.

5. Procesul de lucru (vidare-etanșare)

- Închideți capacul, apăsați butonul de pornire, aparatul este gata pentru utilizare.
- 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).
- În momentul finalizării vidării, aparatul va intra automat în modul de etanșare. Ecranul LED afi-

șează timpul presetat de etanșare și începe să numere descrescător până la 0. În momentul finalizării etanșării, aparatul începe să elibereze aerul.

- 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.

5.3 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. Plasăți 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 ca-

merei, 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.



5. Procesul de lucru (vidare-marinare)

- a. 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.
- 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. 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.
- 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.

6. DEPOZITAREA ALIMENTELOR ȘI INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

RO

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 puțință.

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.

7. 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.

RO

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 vidarea completă a pungii	<ul style="list-style-type: none"> Timpul de vidare/etanșare nu este setat destul de lung. Setati 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 pungi care se rulează, asigurați-vă că prima etanșare este finalizată și nu există goluri în etanșare. Mașina de ambalat în vid și punga 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.

8. 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.).



СОДЕРЖАНИЕ

1. ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ	89
2. ФУНКЦИИ И КОНСТРУКЦИЯ ВАКУУМ-УПАКОВОЧНОЙ МАШИНЫ	93
3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	94
4. НАЧАЛО РАБОТЫ С ВАКУУМ-УПАКОВОЧНОЙ МАШИНОЙ	94
5. ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	95
6. ИНФОРМАЦИЯ О ХРАНЕНИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И БЕЗОПАСНОСТИ	97
7. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	98
8. КОДЫ ОШИБОК И РЕМОНТ	99

Благодарим за покупку продукции фирмы Hendi. Перед подключением устройства, пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией по эксплуатации, обращая особое внимание на правила безопасности, описанные ниже.

1. ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- Неправильная эксплуатация и неподходящее использование агрегата может привести к его поломке и поранить оператора.
- Настоящее устройство предназначено исключительно для коммерческого использования и не должно использоваться в домашних условиях.
- Оборудование следует использовать точно по назначению. Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные неправильной эксплуатацией или неправильным обслуживанием оборудования.
- Оборудование и электрическую штепсельную вилку следует держать вдали от воды и прочих жидкостей. Если штепсельная вилка попадет в воду, ее следует тут же вытащить из розетки электропитания и обратиться в службу сертифицированного сервиса для проверки устройства. Несоблюдение данных указаний может повлечь за собой угрозу здоровью и жизни обслуживающего персонала.
- Нельзя снимать кожух без особого разрешения.
- Нельзя класть никаких посторонних предметов вовнутрь агрегата.
- Нельзя касаться мокрыми, или влажными руками штепсельной вилки.
- **Опасность поражения током!** Не следует самостоятельно чинить электроаппаратуру. Любые поломки и неисправности должны устраняться квалифицированным персоналом.
- **Никогда не следует пользоваться поврежденной электроаппаратурой.** Поврежденное устройство нужно отсоединить от электросети и обратиться к продавцу.
- **Предупреждение:** не следует погружать электрических деталей в воду, или иные жидкости. Не омыwać в струе воды.
- Регулярно проверять вилку и провод электропитания на предмет повреждений. Поврежденные вилку или провод передать для ремонта в сервисную точку, или обратиться к квалифицированному электрику во имя предотвращения опасности травм.
- Удостовериться, что провод электропитания не касается острых и горячих предметов; держать электропровод вдали от открытого огня. Для того, чтобы вынуть вилку из розетки всегда нужно тянуть за вилку, а не за электропровод.



- Защитить провод электропитания (удлинитель) от случайного выпадения из розетки. Электропровод прокладывать так, чтобы случайно не зацепиться за него.
- Непрестанно наблюдать за работающей электроаппаратурой.
- **Предупреждение!** Если вилка находится в розетке – это означает, что электроаппаратура считается подключенной к электропитанию.
- Перед тем, как вынуть вилку из розетки, электроаппаратуру следует выключить!
- Никогда нельзя переносить, передвигать электроаппаратуру держа за электропровод.
- Не использовать никаких деталей, аксессуаров, которые не поставляются вместе с этой электроаппаратурой.
- Электроаппаратуру следует подключать исключительно к розетке, в которой имеется напряжение и частота, указанную на щитке электроаппаратуры.
- Вилку следует вставлять в розетку, расположенную в удобном и легкодоступном месте, так чтобы в случае аварии можно бы ее немедленно вынуть. Для полного обесточивания электроаппаратуры ее следует отсоединить от электропитания; для этого следует вынуть вилку, находящуюся на конце провода электропитания, из розетки.
- Перед тем, как вынуть вилку всегда следует помнить о том, чтобы сначала выключить электроаппаратуру!
- Не следует использовать детали, аксессуары, не рекомендуемые производителем данной электроаппаратуры, т.к. использование таких деталей, аксессуаров может создать для пользователя угрозу его здоровью и жизни, а также может привести к поломке электроаппаратуры. Следует всего использовать оригинальные детали, аксессуары.
- Без надлежащего контроля или предварительного обучения эксплуатации оборудования проводимого лицом, отвечающим за безопасную эксплуатацию, оборудованием не могут пользоваться ни дети, ни лица с ограниченными физическими, или психическими возможностями, ни лица, которые не обладают необходимым опытом работы и знаниями в данной области.
- Ни в коем случае нельзя допускать к использованию электроаппаратуры детей.
- Электроаппаратуру следует хранить в месте недоступном для детей.
- Нельзя разрешать детям использовать электроаппаратуру в качестве игрушки.
- Всегда электроаппаратуру следует отсоединить от электропитания, если оставляем ее без надзора, перед монтажом, демонтажем и чисткой.
- Нельзя оставлять работающую электроаппаратуру без надзора.

1.1 ОСОБЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- Не тянуть устройство за кабель питания.
- Не использовать дополнительных средств, кроме тех, которыми укомплектовано устройство.
- Если уровень масла упадет ниже минимума, существует опасность пожара. Поэтому всегда следует убедиться, что в емкости достаточное количество масла.
- Запрещается использовать старое масло, т.к. это повышает опасность пожара.
- Уровень масла в насосе должен контролироваться квалифицированным специалистом.
- Позволить устройству полностью остыть перед чисткой и хранением.
- **Опасность получения ожогов!** Не прикасаться к сварочной планке. Она сильно нагревается и остается горячей даже после выключения устройства. Существует опасность получения ожогов. Дождаться, пока устройство полностью остынет. Не прикасаться к устройству в процессе его работы. Устройство нагревается во время работы.
- Необходимо регулярно чистить устройство и устранять остатки пищевых продуктов. Несоблюдение правил по уходу и чистке может привести к сокращению срока эксплуатации устройства, а его ежедневное использование может представлять опасность.
- **Важно!** Устройство предназначено для вакуумизации и спаивания пластиковых пакетов. С его помощью также можно удалять воздух из контейнеров и спаивать пакеты без создания вакуума. Не использовать устройство для других целей.
- **Важно!** Устройство пригодно для спаивания пакетов как с твердыми пищевыми продуктами, напр., печенье, чипсы, так и с жидкостями, напр., сок, суп и т.д.



- **Опасность повреждения рук!** Соблюдайте осторожность, закрывая крышку.



Заземление

Данное устройство имеет класс защиты I. Устройство должно быть заземлено. В случае короткого замыкания в электрической сети заземление снижает риск поражения током, обеспечивая путь наименьшего сопротивления для электрического тока. Устройство оснащено кабелем с заземляющим проводом с заземленной вилкой. Розетка должна быть соответствующим образом установлена и заземлена.

1.2 ГАРАНТИЯ

Любая неполадка 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.

RU

1.3 СПИСАНИЕ С ЭКСПЛУАТАЦИИ. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Оборудование, изношенное и списанное с эксплуатации следует утилизировать согласно правилам и указаниям, действующим на день снятия с эксплуатации.

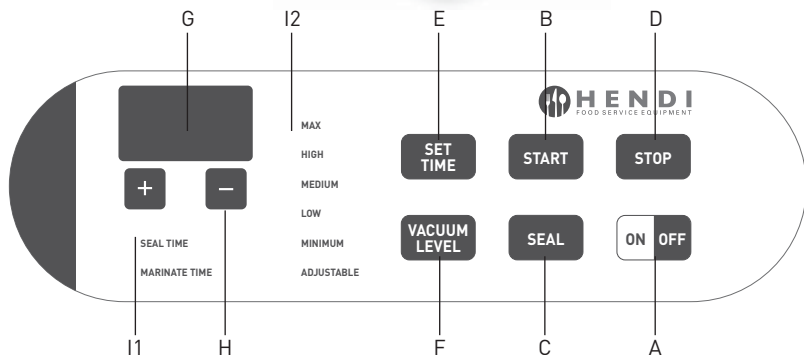
Материалы упаковки, такие как пластик, картонные коробки, древесина, следует складировать раздельно в соответствующие контейнеры.

1.4 ПРИГОТОВЛЕНИЯ 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.



2. ФУНКЦИИ И КОНСТРУКЦИЯ ВАКУУМ-УПАКОВОЧНОЙ МАШИНЫ



A – 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.

B – 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).

C – кнопка запайки (SEAL)

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

D – кнопка STOP

Нажать кнопку Stop - устройство остановит действовавшие процессы.

E – кнопка установок (SET TIME)

Нажать кнопку Set, чтобы выбрать режим соз-

дания 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

11. Показывает рабочий процесс (запайка)
12. Показывает уровень вакуума

RU



3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Габариты	429x359x(H)345 мм
Максимальная ширина запаиваемого пакета	295 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	24,4 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.

4. 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 НАССР 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.

5. ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

5.1 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.

5.2 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.

RU

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 каме-

ры, 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 “6” есть возможность немедленного перехода к про-

цессу запайки при помощи запуска „Seal” (Запайка).

5.3 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:

- a. 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)

- a. Закрывать 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 выпуск воздуха длится около 1 минуты, поддержание вакуума - около 8 минут.
- 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 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 немедленного перехода к процессу запайки при помощи запуска „Seal” (Запайка).

6. 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.



7. 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.

8. 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.)



Hendi B.V.

Steenoven 21
3911 TX Rhenen, The Netherlands
Tel: +31 (0)317 681 040
Fax: +31 (0)317 681 045
Email: info@hendi.eu

Hendi Food Service Equipment Romania S.R.L.

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Braşov 500164 RO, Romania
Tel: +40 268 320330
Fax: +40 268 320335
Email: office@hendi.ro

Hendi Polska Sp. z o.o.

ul. Magazynowa 5
62-023 Gądki, Poland
Tel: +48 61 6587000
Fax: +48 61 6587001
Email: info@hendi.pl

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

Hendi Food Service Equipment GmbH

Gewerbegebiet Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
Tel: +43 (0) 6274 200 10 0
Fax: +43 (0) 6274 200 10 20
Email: office.austria@hendi.eu

Find Hendi on internet:

www.hendi.eu
www.facebook.com/HendiFoodServiceEquipment
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.