

VACUUM PACKAGING MACHINE KITCHEN LINE PAKOWARKA PRÓŻNIOWA KITCHEN LINE – LISTWOWA

Item: 975374



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. FUNCTIONS AND DESIGN OF THE VACUUM PACKAGING MACHINE	5
3. TECHNICAL DATA	7
4. VACUUM PACKING PROCESS DESCRIPTION	7
5. FOOD STORAGE AND SAFETY INFORMATION.....	10
6. VACUUM PACKING ADVICE	11
7. TROUBLESHOOTING	11
8. CLEANING AND MAINTENANCE.....	11
9. WARRANTY.....	11
10. DISCARDING & ENVIRONMENT	11

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.



- **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.

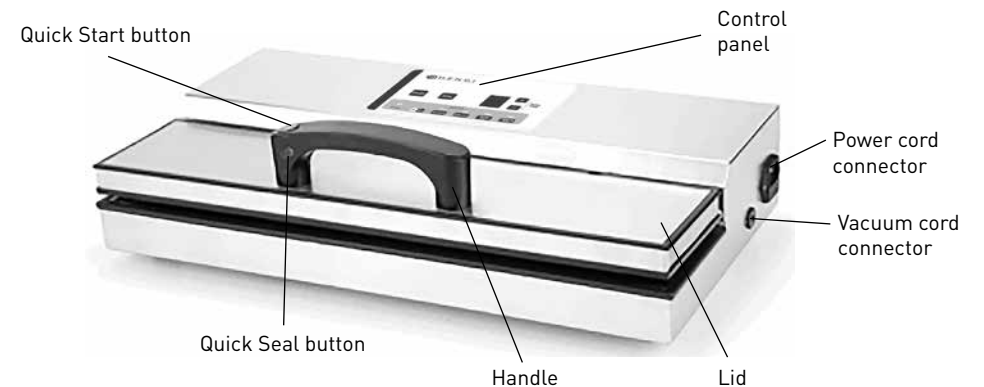
1.2 PRIOR TO START-UP

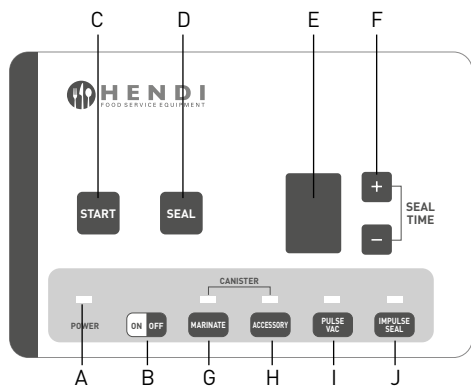
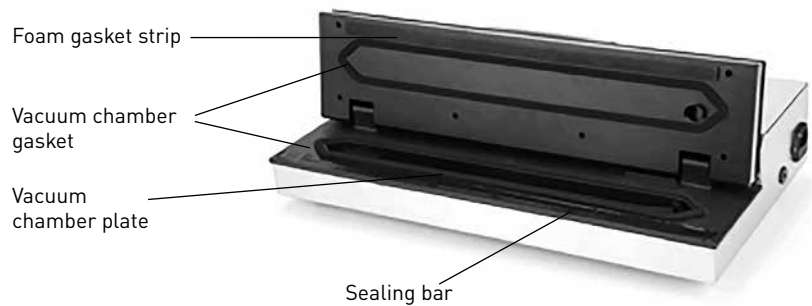
- Make sure the appliance is undamaged. In case of any damage, immediately contact your supplier **DO NOT** use the appliance.
- Remove the entire packaging and protecting foil (if applicable).
- Clean the appliance with lukewarm water and a soft cloth.
- Position the appliance on a flat and stable surface, 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 roll is not included.

EN 1.1 SPECIAL SAFETY REGULATIONS

- Never pull the power cable.
- Do not use any additives, beside to those supplied with the appliance.
- 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 solid state only such as biscuits, chips, etc.

2. FUNCTIONS AND DESIGN OF THE VACUUM PACKAGING MACHINE





A – POWER LED

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

B – ON/OFF button

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

C – Auto Vacuum button (START)

In the Default mode press the START button. The machine automatically starts generating vacuum and sealing. In the Marinate mode press the START button. The machine automatically starts marinating. In the Pulse Vac mode press the START button.

The machine automatically starts generating vacuum in the pulse mode.

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

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

D – SEAL button

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

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

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

E – Digital display

1. Displays the vacuum cycle, counts down from 9 to 0. When 0 is reached, the cycle is finished.
2. Displays the sealing time which can be set and adjusted from 0 to 6. The sealing time save function is also available.
3. If the display shows "E", it means that the machine is in the protection mode.

F – Sealing time adjustment button ("+" or "-")

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

G – The Marinate mode

The Marinate mode is designed to repeat the vacuum generation cycle and air release to the bag, which results in perfect marinating of foodstuffs within the shortest time possible.

(NOTE: This function can be started if the lid is

opened).

H – Accessory

Not available in this model.

I – Pulse Vac button

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

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

J – Impulse Seal button

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

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

3. TECHNICAL DATA

Dimensions	490x260x(H)145 mm
The maximum vacuum bag width	406 mm
Depth of the sealing bar	5 mm
Power	580 W
Voltage	220-240 V-50 Hz
Pressure	-28,3" Hg /-958 mbar (±3%)
Pump	double
Weight	6,9 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. VACUUM PACKING PROCESS DESCRIPTION

4.1 PRIOR TO START-UP

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

4.2 VACUUM PACKING AND BAG SEALING

- Select an appropriate bag and place foodstuffs inside.
- Leave at least 4-5 cm of space to ensure better results of the vacuum generation process.
- Put the open edge of the bag on the chamber gasket. Make sure that the open edge is inside the vacuum chamber.
- Close and press the lid.
- Press the Start button or the Quick Start button.
- The machine switches over to the vacuum generation mode. Countdown from 9 to 0 is started on the display (if pressure does not reach the standard value of -20" Hg, then countdown stops at 2). When vacuum is generated, value on the display is counted

down from a default value to 0. The machine switches over to the sealing mode.

- When the sealing cycle is finished, the lid opens automatically and a beep can be heard.
- Remove the bag, check vacuum and the seal.

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

- The foodstuffs that are vacuum packaged should be properly stored. Perishable foodstuffs should be stored in a refrigerator or frozen to prevent spoilage.
- In order to stop the machine, press ON/OFF. If quick sealing is required, press the Seal button.

4.3 HOW TO USE THE PULSE VAC FUNCTION

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

- Place foodstuffs in the bag, put the open edge of the bag on the chamber gasket, make sure that the open edge is inside the vacuum chamber.
- Close and press the lid.
- Press the Pulse Vac button to start the machine in the pulse vacuum generation mode. Then press Start (or the Quick Start button on the han-

dle) to start pulse vacuum generation and obtain the negative pressure required. During operation observe the bag to check whether the pressure is correct. The vacuum generation process can be stopped by releasing the Start button, and restarted by pressing it again.

- When the required value of pressure is obtained, press the Seal button to start sealing. The sealing time is displayed, and countdown to 0 starts.
- When the process is finished, the lid opens automatically and a beep can be heard.

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

4.4 INFORMATION ON FOOD PACKAGING IN BAGS

- At the moment of packaging, foodstuffs should be as fresh as possible. Shelf life of vacuum packed products may be extended up to five times compared to standard storage conditions.
- Soft, moist foodstuffs or products which should retain their shape should be frozen prior to packaging. Meat, berries or bread may be frozen for up to 24 hours to avoid freezer burn. When the products get frozen and hard, they are ready to be vacuum packaged.

- If fresh food is packed without pre-freezing, place a folded paper kitchen towel between the meat and the top part of the roll. Paper will absorb moisture.
- Liquid products such as soups, ragouts or gratins should be frozen in a dish or on an ice tray prior to vacuum packaging. Frozen and packaged products should be labelled and put in the freezer.
- Any sharp-edged products (e.g. bones, dry pasta, rice) should be secured with paper towels so that

they do not punch the bag.

- Packaging bags should not be re-used for cooking or in the microwave. Do not re-use bags which were used to store fresh fish or greasy foodstuffs.
- Vegetables should be blanched prior to packaging. Blanching is a method of thermal processing

which consists in short-time but intensive heating. Vegetables may be blanched in boiling water: they need to be put for a while in boiling water, then taken out and immediately quenched in low temperature.

Perform the vacuum packaging procedure as usual.

Do not vacuum package mushrooms and garlic.

4.5 HOW TO MAKE A BAG FROM A ROLL

- Select a roll with a correct width.
- Place the open edge on the sealing bar (make sure that the edge is positioned exactly on the bar), close and press the lid.
- Press Start (or the Quick Start button on the handle) - the sealing time will be counted down from a default value indicated on the display to 0. When the cycle is finished, the lid opens automatically and a beep can be heard.
** In order to stop the machine, press ON/OFF.
- Remove the bag and check the seal.

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

- When the edge is sealed, measure the size of the bag so that it can hold the product, leaving a 4-5 cm margin and cut off the foil from the roll. Place the product in the bag and follow the steps specified in section 4.2 "Vacuum packing and bag sealing".

4.6 MARINATING OF FOODSTUFFS

The packaging machine features a special Marinate mode, with two options: Quick Marinate Mode (15 minutes) and Normal Marinate Mode (27 minutes). In the Marinate mode, the machine can perform two cycles of vacuum generation and air release to the bag, which results in perfect marinating of fo-

odstuffs within the shortest time possible. Vacuum is maintained for approx. 4 minutes (Quick Marinate Mode) or 8 minutes (Normal Marinate Mode) before air is let into the bag between successive cycles. When the marinate cycle is finished, a beep can be heard.

4.7 IMPULSE SEALING

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

1. To set the sealing time, press the "+" and "-" buttons.
2. When the Impulse Seal button is pressed, its LED lights up. The machine switches over to the Impulse Seal mode (if the lid is closed, the "C" is

displayed; if the lid is opened, the sealing time flashes on the display).

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

4. Open the lid, remove the bag and check the seal.
5. Repeat steps 3 and 4 to seal next bags.

Press ON/OFF to exit the Impulse Seal mode.

(Note: If in the Impulse Seal mode many bags

are sealed, the sealing time should be suitably adjusted (shortened) to avoid machine overheating or bag melting.

5. FOOD STORAGE AND SAFETY INFORMATION

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

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

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

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

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

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

6. VACUUM PACKING ADVICE

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

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

- To prepare a handy and reusable ice bag, half-fill the vacuum packaging bag with water and add some spoons of rubbing alcohol. Seal the bag (do not generate vacuum) and put it into the freezer. The solution of alcohol will not freeze completely - as a result you get a flexible compress bag to apply on joints or minor injuries.
- Pre-processed dishes which you prepare beforehand and take with you on the trip - a quick and simple outdoor lunch.

- Vacuum packaging of meat and other products prevents smells from getting mixed during storage.
- You may also prepare emergency kits and vacuum package e.g. matches, socks or a map.

Household uses

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

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.

NOTE

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

When the machine is operated for some time and it heats up, the overheating protection trips. In such case "E1" is flashing in the display. Switch off the machine, disconnect it from the mains and do not use it for ca. 20 minutes. Then it can be reconnected to the mains and started up. In order

to avoid burns right after opening the lid, press the Seal button - "E2" is displayed and the sealing bar is not heated. In order to use the machine once again, close the lid. The machine features an overheating protection. If the "E3" message appears on the display, switch off the machine and disconnect it from the mains. Do not use the machine for ca. 20 minutes. Then it can be restarted.

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

9. 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.

10. 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.

EN

8. CLEANING AND MAINTENANCE

- **Warning!** Before cleaning, make sure to unplug from the electrical power supply & let it completely cool down.
- Never use solvents and abrasive detergents, wire brushes, abrasive scourers, or metal or sharp tools for cleaning. Solvents are hazardous to health and damage the plastic parts.
- Wipe the outside of the enclosure with a damp cloth or sponge and mild soap if necessary.
- To clean the inside of the appliance, wipe any

food residue with a paper towel away.

- Dry thoroughly before using again.
- Keep the appliance in a safe place. Keep out of reach of the children. Avoid direct sunlight to the appliance.

CAUTION

- Never immerse the appliance in water.
- The appliance must never come into contact with water or other liquids.

EN



INHALTSVERZEICHNIS

- 1. SICHERHEITSREGELN 15
- 2. FUNKTIONEN UND AUFBAU
DES VAKUUMVERPACKUNGSGERÄTES 18
- 3. TECHNISCHE DATEN 20
- 4. BEDIENANLEITUNG 21
- 5. INFORMATIONEN ÜBER DIE AUFBEWAHRUNG
UND SICHERHEIT VON LEBENSMITTELN 24
- 6. HINWEISE BZGL. DER VAKUUMVERPACKUNG 25
- 7. PROBLEMLÖSUNGEN 26
- 8. REINIGUNG UND WARTUNG 27
- 9. GARANTIE 27
- 10. ENTSORGUNG UND UMWELTSCHUTZ 27

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

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 befindetet, 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.
- 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.
- **Hinweis!** Dieses Gerät eignet sich zum Vakuumverpacken von Produkten mit einem festen Aggregatzustand, wie zum Beispiel Biskuits, Chips usw.



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

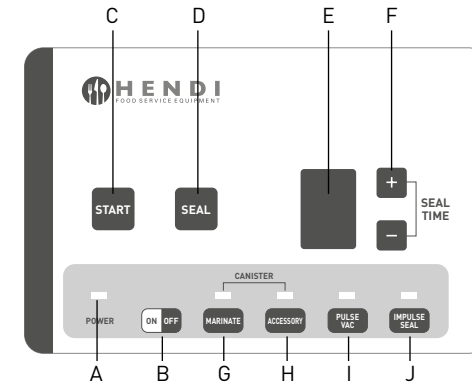
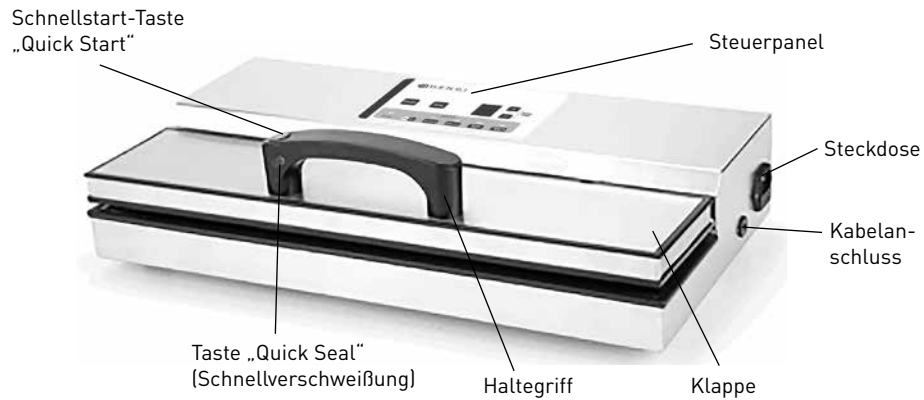
Erdung

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 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 einer flachen und stabilen 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.
- **Hinweis:** Die Rolle für die Vakuumbutel ist nicht Bestandteil des Liefersatzes.

2. FUNKTIONEN UND AUFBAU DES VAKUUMVERPACKUNGSGERÄTES



A – Kontrolllampe der Stromversorgung (POWER)

Wenn die Kontrolllampe der Stromversorgung leuchtet, ist das Gerät betriebsbereit.

B – Taste ON/OFF (Ein/Aus)

- Wenn das Gerät betriebsbereit ist, muss man die Taste „On/Off“ drücken; auf dem Display erscheint die letzte Schweißzeit, der Lüfter startet – das Gerät ist zur Vakuumerzeugung bereit.
- Wenn das Gerät über mehr als 10 Minuten nicht aktiv ist, dann schalten sich das Display sowie der Lüfter automatisch aus.
- Um das Gerät anzuhalten, muss man die Taste „On/Off“ drücken. Zum Ausschalten, auch nach Beendigung des Zyklus, muss man ebenfalls die Taste „On/Off“ drücken und danach das Gerät von der Stromversorgung trennen.

C – Taste für automatisches Vakuum (Auto Vacuum) (START)

Im Standardmodus drückt man die Taste „Start“, das Gerät beginnt automatisch mit der Vakuumerzeugung und dem Schweißen. Im Modus „Marinate“ (Marinieren) drückt man den Start, das Gerät beginnt automatisch mit dem Marinieren. Im Betriebsmodus „Pulse Vac“ (pulsierendes Vakuum) ist die Start-Taste zu drücken, das Gerät beginnt automatisch mit der pulsartigen Vakuumerzeugung.

Um eine bequeme Nutzung zu gewährleisten, wurde die Schnellstart-Taste auf dem Haltegriff angebracht (diese Taste hat die gleiche Funktion, wie die Taste „Start“ auf dem Steuerpanel).

(HINWEIS: Um diese Funktion in Betrieb zu nehmen, muss man die Klappe mit leichtem Andrücken schließen).

D – Schweißleiste (SEAL)

1. Drücken Sie die Taste „Seal“ (Schweißen), um den Zyklus der Vakuumerzeugung anzuhalten und sofort den Beutel zu verschweißen, wobei ein Zerdrücken zarter Produkte vermieden werden soll.

2. So ist die Herstellung von Beuteln mit beliebigen Abmessungen möglich.

Um eine bequeme Nutzung zu gewährleisten, wurde die Schnellstart-Taste auf dem Haltegriff angebracht (diese Taste hat die gleiche Funktion, wie die Taste „Seal“ auf dem Steuerpanel).

(HINWEIS: Um diese Funktion in Betrieb zu nehmen, muss man die Klappe mit leichtem Andrücken schließen).

E – Digitalanzeige

1. Es wird der Zyklus des Vakuums angezeigt, wobei die Werte von 9 bis 0 abgezählt werden. Nach dem Anzeigen der 0 wird der Zyklus beendet.

2. Es wird die Schweißzeit angezeigt, die regelbar und im Bereich von 0 bis 6 einstellbar ist. Die Funktion zum Abspeichern der Schweißzeit ist auch erhältlich.

3. Wenn auf dem Display das Symbol „E“ erscheint, befindet sich das Gerät im Schutzzustand.

F – Taste zum Regeln der Schweißzeit („+“ oder „-“)

Sie ermöglicht das Regeln der Schweißzeit mit Hilfe der Tasten „nach oben“, „nach unten“ oder „+“, „-“. Beim Einstellen des Wertes 0 führt das Gerät keine Schweißung durch.

G – Mariniermodus (Marinate)

Der Mariniermodus dient zum Wiederholen des Zyklus der Vakuumerzeugung und des Einlas-

sens von Luft in den Beutel, wodurch ein optimales Marinieren der Lebensmittel in möglichst kurzer Zeit ermöglicht wird.

(HINWEIS: Um diese Funktion anzuwenden, muss man die Klappe öffnen).

H – Zubehör

Nicht verfügbar in diesem Modell.

I – Taste für die pulsierende Vakuumerzeugung (Pulse Vac)

Die Taste „Pulse“ beugt dem Zerdrücken von zarten Produkten vor. Drückt man die Taste „Pulse“, beseitigt das Gerät stufenweise die Luft entsprechend den Druckvorgängen der Taste.

(HINWEIS: Um diese Funktion in Betrieb zu nehmen, muss man die Klappe mit leichtem Andrücken schließen).

J – Taste für das Impulsschweißen (Impulse seal)

Drückt man die Taste „Impulse Seal“, dann erleuchtet eine Kontrolllampe. Jetzt kann man den Beutel verschweißen, indem man die Klappe öffnet und schließt (dieser Betriebsmodus wird hauptsächlich dann angewandt, wenn die Vakuumerstellung nicht erforderlich ist).

(HINWEIS: Um diese Funktion in Betrieb zu nehmen, muss man die Klappe mit leichtem Andrücken schließen).

3. TECHNISCHE DATEN

Abmessungen	490x260x(H)145 mm
Maximale Breite der Schweißnaht des Beutels	406 mm
Tiefe der Schweißleiste	5 mm
Leistung	580 W
Spannung	220-240 V-50 Hz
Druck	-28,3" Hg /-958 mbar (±3%)
Doppelpumpe	
Gewicht	6,9 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. BEDIENANLEITUNG

4.1 VORBEREITUNG

- Das Gerät anschließen.
- Nach dem Einschalten des Gerätes erleuchtet die Kontrolllampe „Power“.
- Nach dem Drücken der Taste „On/Off“, wird das Display und der Lüfter eingeschaltet. Das Gerät ist betriebsbereit.

4.2 VAKUUMVERPACKEN UND VERSCHWEISSEN UNTER DER VERWENDUNG VON BEUTELN

- Wählen Sie einen entsprechenden Beutel aus und bringen Sie die Produkte in ihm unter.
- Belassen Sie mindestens 4-5 cm Freiraum, um eine bessere Vakuumerzeugung zu gewährleisten.
- Der offene Rand des Beutels ist auf die Dichtung der Kammer zu legen. Überzeugen Sie sich, ob sich der offene Rand in der Vakuumkammer befindet.
- Schließen und drücken Sie die Klappe an.
- Drücken Sie die Taste „Start“ oder die Schnellstart-Taste.
- Das Gerät schaltet in den Betriebsmodus Vakuumerzeugung um. Auf dem Display beginnt das Abzählen von 9 bis 0 (wenn der Druck den Standardwert von -20" Hg nicht erreicht, hält das Abzählen bei 2 an). Während der Vakuumerzeugung wird der Wert auf dem Display von dem angedachten Wert bis 0 nach unten gezählt. Das Gerät schaltet in den Betriebsmodus Schweißen um.
- Nach der Beendigung des Schweißens öffnet sich die Klappe des Gerätes automatisch und es wird ein Tonsignal ausgelöst.
- Jetzt wird der Beutel herausgenommen und das Vakuum sowie die Schweißnaht geprüft.
HINWEIS: Während der Prüfung sollte eine richtige Schweißnaht durchsichtig sein. Wenn die Schweißnaht ungleichartig, unvollständig, faltig, weiß oder milchig trüb ist, dann muss man das geschweißte Fragment entfernen und den Schweißprozess erneut durchführen.
- Nach dem Verschweißen muss man die vakuumverpackten Produkte auch entsprechend lagern. Die leicht verderblichen Lebensmittel muss man im Kühlschrank lagern oder einfrieren, um ihre Verderblichkeit zu vermeiden.
- Um die Arbeitsprozesse des Gerätes anzuhalten, ist die Taste „On/Off“ zu drücken. Wenn eine Schnellverschweißung erforderlich ist, dann drückt man die Taste „Seal“ (Schweißen).

DE



4.3 WIE BENUTZT MAN DIE FUNKTION „PULSE VAC“?

Manchmal kann es während der Vakuumpackung zu einer Beschädigung von zarten Lebensmitteln im Zusammenhang mit einem zu hohen Vakuumgrad kommen. In solch einem Fall kann man die Funktion „Pulse Vac“ zur Zeit- und Drucksteuerung verwenden, wodurch dem Zerdrücken von zarten Lebensmitteln vorgebeugt wird. Während des Verpackens von saftigen Produkten kann auch diese Funktion zur Anwendung kommen, um das Ausaugen der Säfte zu vermeiden.

- Bringen Sie die Produkte in den Beutel und legen Sie den offenen Rand auf die Dichtung der Kammer. Überzeugen Sie sich dann, dass sich der offene Rand innerhalb der Vakuunkammer befindet.
- Schließen und Andrücken der Klappe.
- Die Taste „Pulse Vac“ wird gedrückt, um die Funkti-

on der pulsierenden Vakuumerzeugung zu wählen. Danach drückt man die Taste Start (oder die Taste für den Schnellstart auf dem Haltegriff), um die pulsierende Vakuumerzeugung zu starten und den zu erwartenden Unterdruck zu erreichen. Während dieser Tätigkeit muss man den Beutel beobachten, um zu bewerten, ob der Druck entsprechend ist, damit der Prozess erneuert werden kann.

- Nach dem Erreichen des geforderten Druckniveaus ist die Taste „Seal“ zu drücken, um mit dem Schweißen zu beginnen. Auf dem Display wird die Schweißzeit angezeigt und es beginnt das Abzählen bis auf 0. Nach der Beendigung des Vorgangs öffnet sich die Klappe des Gerätes automatisch und es wird ein Tonsignal ausgelöst.
- ** Um die Betriebsprozesse des Gerätes anzuhalten, ist die Taste „On/Off“ zu drücken.

4.4 INFORMATIONEN BZGL. DES VERPACKENS IN BEUTELN

- Es sind nur die frischesten Lebensmittel zu verpacken. Das Vakuumpackungsgerät ermöglicht das Beibehalten der Frische von Lebensmitteln bis zu fünf Mal länger als unter normalen Lagerbedingungen.
- Zarte und feuchte Lebensmittel, die ihre Form behalten sollen, sind vorher einzufrieren. Solche Lebensmittel, wie Fleisch, Beeren oder Gebäck kann man ohne Verbrennungsrisiko über maximal 24 Stunden einfrieren. Nach dem Gefrieren und Verhärten sind diese Lebensmittel für das Vakuumpacken bereit.
- Beim Verpacken von frischem Fleisch ohne vorheriges Gefrieren muss man zwischen dem Fleischstück und dem oberen Teil des Beutels ein zusammengelegtes Papiertuch legen. Papier saugt die Feuchtigkeit auf.
- Um flüssige Speisen, wie z.B. Suppen, Gulasche und Aufläufe, im Vakuum zu verpacken, muss man sie vorher in einem Gefäß oder auf einem Eistablett gefrieren lassen. Nach dem Einfrieren und Vakuumpacken muss man sie mit einem

Etikett versehen und in den Gefrierschrank legen.

- Bei Produkten mit scharfen Enden und Kanten (z.B. Knochen, Nudeln, Reis) muss man die scharfen Enden mit einem Papiertuch schützen, damit der Beutel nicht durchstoßen wird.
- Das nochmalige Verwenden der Beutel, die zum Kochen und in der Mikrowelle eingesetzt waren, wird nicht empfohlen. Ebenso sollte man solche Beutel nicht wiederverwenden, in denen frische Fische oder fette Lebensmittel gelagert waren.
- Das Gemüse muss man vor dem Verpacken blanchieren. Blanchieren, das ist ein thermischer Prozess, der darauf beruht, dass die Produkte einem kurzzeitigen, aber intensiven Erhitzen unterzogen werden. Zum Blanchieren von Gemüse kann man siedendes Wasser benutzen – dabei werfen wir das Gemüse für einen Moment in das kochende Wasser, nehmen es heraus und lassen es sofort bei niedriger Temperatur abkühlen. Vakuumpacken wie gewöhnlich.

Es dürfen weder Pilze oder noch Knoblauch vakuumverpackt werden.

4.5 WIE NIMMT MAN DEN BEUTEL VON DER ROLLE?

- Zunächst wählt man eine Rolle mit entsprechender Breite aus.
- Der offene Rand ist auf die Schweißleiste zu legen (dabei muss man sich überzeugen, dass der Rand richtig auf der Schweißleiste liegt), danach wird die Klappe geschlossen und angedrückt.
- Drücken Sie die Taste „Seal“ (oder die Taste der Schnellverschweißung auf dem Haltegriff); die Schweißzeit wird von dem auf dem Display angezeigten vorgestellten Wert bis auf 0 heruntergezählt. Nach dem Zyklusende öffnet sich die Klappe automatisch und es wird ein Tonsignal gesendet.
- ** Um die Arbeitsprozesse des Gerätes anzuhalten, ist die Taste „On/Off“ zu drücken.
- Jetzt wird der Beutel herausgenommen sowie die Schweißnaht geprüft.

HINWEIS: Während der Prüfung sollte eine richtige Schweißnaht durchsichtig sein. Wenn die Schweißnaht ungleichartig, unvollständig, faltig, weiß oder milchig trüb ist, dann muss man das geschweißte Fragment entfernen und den Schweißprozess erneut durchführen.

- Nach dem Verschweißen des Randes ist die Größe des Beutels entsprechend zum Produkt abzumessen, wobei ein Rand von 4-5 cm belassen werden muss. Danach schneidet man den Beutel von der Rolle. Jetzt legt man das Produkt in den Beutel und führt die Tätigkeiten aus, die im Teil 4.2 „Vakuumpacken und Verschweißen unter der Verwendung von Beuteln“ beschrieben sind.

4.6 MARINIEREN DER LEBENSMITTEL

Das vorliegende Verpackungsgerät ist mit einer speziellen Funktion ausgerüstet, und zwar mit einem Betriebsmodus Marinieren mit zwei Optionen: dem schnellen (Quick Marinate Mode) (15 Min.) und dem normalen Marinieren (Normal Marinate Mode) (27 Min.). Im Marinier-Modus kann das Gerät zwei Zyklen zur Vakuumerzeugung ausführen und lässt Luft in den Beutel, wodurch ein optimales Marinie-

ren der Lebensmittel in kürzester Zeit ermöglicht wird. Der Vakuumzustand wird ca. 4 Minuten (Betriebsart des schnellen Marinierens Quick Marinate Mode)/8 Minuten (Betriebsart des normalen Marinierens Normal Marinate Mode) gehalten, bevor zwischen dem Zyklus die Luft eingelassen wird. Nach Beenden des Marinierens sendet das Gerät ein Tonsignal.



4.7 IMPULSSCHWEISSEN

Manchmal ist eine Vakuumverpackung nicht nötig und es reicht nur das Verschweißen der Verpackung. In diesem Gerät kann man auch auf die Betriebsart Impulsschweißen zurückgreifen. Beim Betriebsmodus Impulsschweißen braucht man keine Taste drücken; es reicht aus, wenn die Klappe geöffnet und geschlossen wird, um den Beutel zu verschweißen.

1. Zum Einstellen der Schweißzeit, drückt man die Tasten „+“ und „-“.
2. Drückt man die Taste „Impulse Seal“, erleuchtet eine Kontrolllampe. Das Gerät schaltet in den Modus Impulsschweißen um (wenn die Klappe geschlossen ist, erscheint auf dem Display das Symbol C, bei geöffneter Klappe dagegen blinkt auf dem Display die Schweißzeit).
3. Den offenen Rand des Beutels auf die Schweißleiste legen und in die Kammer schieben. Nach dem Schließen und Andrücken der Klappe entdeckt das Gerät das Schließen der Klappe und

schaltet in den Modus Schweißen um. Auf dem Display beginnt das Abzählen der eingestellten Schweißzeit bis auf 0. Danach erfolgt eine Dekompression, die das Öffnen der Klappe erleichtert und das Ende des Prozesses wird mit einem Tonsignal angezeigt.

Um die Betriebsprozesse des Gerätes anzuhalten, muss man auf die Taste „On/Off“ drücken.

4. Jetzt wird der Beutel herausgenommen sowie die Schweißnaht geprüft.
5. Diese Schritte sind 3 und 4 Mal zu wiederholen, um die nächsten Beutel zu verschweißen. Um aus dieser Betriebsart herauszugehen, drückt man die Taste „On/Off“.

(Hinweis: Wenn im Betriebsmodus Impulsschweißen sehr viele Beutel zu verschweißen sind, muss man im Bedarfsfall die Schweißzeit verkürzen), um ein Überhitzen oder Schmelzen des Beutels zu vermeiden.

5. 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.

6. HINWEISE BZGL. DER VAKUUMVERPACKUNG

Das Vakuumverpacken verlängert bedeutend den Aufbewahrungszeitraum für Lebensmittel und das Verpackungsgerät kann man zu Hause auch auf andere Art und Weise benutzen.

Das Vakuumverpacken bewährt sich ausgezeichnet beim Zelten und auf Ausflügen!

- Um einen Beutel mit Eis für den schnellen und mehrfachen Gebrauch vorzubereiten, muss man den Beutel zum Vakuumverpacken bis zur Hälfte mit Wasser füllen und einige Esslöffel mit Alkohol zum Reiben hinzugeben. Den Beutel ohne Vakuumzeugung verschweißen und in den Gefrierschrank legen. Der Alkohol verhindert das völlige Gefrieren und auf Grund dessen erhält man einen flexiblen Beutel für Umschläge an den Gelenken und kleinere Verletzungen.
- Vorherige Vorbereitung von Speisen, vakuumverpackt im Vorfeld von Ausflügen – ein schnelles

und einfaches Mittagessen im Schoße der Natur.

- Das Vakuumverpacken von Fleisch und anderen Produkten garantiert auch, dass keine Gerüche während der Lagerung eindringen.
- Man kann auch spezielle Sätze für Notfallsituationen vorbereiten, zum Beispiel vakuumverpackte Streichhölzer, Socken oder eine Landkarte.

Zu Hause

- Organisation der Schubladen mit unnötigen Gegenständen und leicht zu verlierenden Sachen (Nägel, Schrauben) – werden durch Vakuumverpacken im Beutel gesichert. Dadurch sind diese Gegenstände leicht sichtbar und brauchen weniger Platz.
- Sie haben dann keine Probleme mit dem Polieren von Silber! Es reicht aus, die selten benutzten Silbergefäße zu vakuumverpacken, damit auf ihnen kein Belag entsteht.

7. PROBLEMLÖSUNGEN

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

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

HINWEIS:

Um eine langfristige Nutzung des Gerätes zu sichern, empfiehlt man eine Pause von mindestens 20 Sekunden vor dem nächstfolgenden Verschweißen.

Nach einer längeren Betriebszeit des Gerätes und seinem Erhitzen wird eine Überhitzungssicherung eingeschaltet. Auf dem Display wird das Symbol „E1“ blinken. In solch einem Fall muss man das Gerät ausschalten und es von der Stromquelle trennen. Danach muss das Gerät für ungefähr 20 Minuten abgestellt werden. Danach ist es erneut anzuschließen und in Betrieb zu nehmen. Um Verbrennungen zu vermeiden,

muss man gleich nach dem Anheben der Klappe die Taste „Seal“ drücken – auf dem Display erscheint das Symbol „E2“, die Schweißleiste wird sich dann nicht erhitzen. Um das Gerät erneut zu verwenden, ist es ausreichend, wenn die Klappe geschlossen wird.

Eine Sicherheitseinrichtung schützt das Gerät vor dem Überhitzen. Wenn auf dem Display die Mitteilung E3 erscheint, ist das Gerät auszuschalten und von der Stromversorgung zu trennen. Das Gerät wird für ca. 20 Minuten in Ruhe gelassen und es danach erneut gestartet.

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.
Das Verpackungsgerät beseitigt nicht vollständig die Luft aus den Beuteln.	<ul style="list-style-type: none">• Damit die Vakuumerzeugung und das Verschweißen richtig erfolgen kann, muss sich der Rand des Beutels auf der Schweißleiste befinden. Überzeugen Sie sich, ob sich der Beutel innerhalb der Dichtung der Kammer befindet und dass längs der Dichtung keine Falten entstanden sind.• Beim Verpacken von der Rolle muss man überprüfen, ob die erste Schweißnaht korrekt und dicht ist.• Um den Prozess der Vakuumerzeugung erfolgreich zu beenden, müssen das Gerät und der Beutel sauber, trocken und frei von Essensresten sein. Die Oberfläche der Dichtung und das Innere des Beutels ist abzureiben und danach erneut zu 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.

In seltenen Fällen kann in den Betriebszyklen des Gerätes ein Fehler auftreten, der zu einer unrichtigen Funktion des Gerätes führt.

- Das Gerät von der Stromversorgung trennen und erneut anschließen.

8. REINIGUNG UND WARTUNG

- **Hinweis!** Vor dem Reinigen muss man sich davon überzeugen, ob das Gerät abgekühlt und der Stecker vom Netz getrennt ist.
- Zum Reinigen darf man keine Lösungsmittel, stark ätzenden Reinigungsmittel, Drahtbürsten, Schleifmaterialien, Metalle und scharfkantigen Werkzeuge verwenden. Die Lösungsmittel sind gesundheitsgefährdend und können die Kunststoffelemente beschädigen.
- Der äußere Teil des Gehäuses ist mit einem feuchten Tuch oder falls notwendig mit einem Schwamm, der mit lauwarmen Seifenwasser getränkt ist, zu reinigen.
- Die Innenflächen des Gerätes sind mit einem Papiertuch genau zu reinigen, und zwar so, dass

man sämtliche Essensreste entfernt.

- Vor einer erneuten Anwendung muss man das Gerät gut austrocknen.
- Das Gerät ist an einem sicheren Ort, außerhalb der Reichweite von Kindern, zu lagern. Außerdem ist der direkte Kontakt des Gerätes mit Sonnenstrahlen zu vermeiden.

HINWEIS:

- Das Gerät darf niemals vollständig in Wasser getaucht werden.
- Ebenso darf das Gerät nicht direkt mit Wasser und anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen.
-

9. 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.

10. 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.



INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES.....29

2. FUNCTIES EN ONTWERP VAN DE VACUÛM
VERPAKKINGSMACHINE32

3. TECHNISCHE GEGEVENS34

4. BESCHRIJVING VACUÛM VERPAKKINGSPROCES34

5. OPSLAG VAN VOEDSEL EN VEILIGHEIDSINFORMATIE37

6. ADVIES VACUÛM VERPAKKEN.....38

7. PROBLEMEN OPLOSSEN39

8. REINIGING EN ONDERHOUD40

9. GARANTIE40

10. AFDANKEN & MILIEU.....40

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.
- 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.

1.1 SPECIALE VEILIGHEIDVOORSCHRIFTEN

- Trek nooit aan het netsnoer.
- Gebruik alleen de additieven die met het apparaat worden meegeleverd.
- 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 uitsluitend geschikt voor het sealen van vast voedsel, zoals koekjes, chips etc.



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

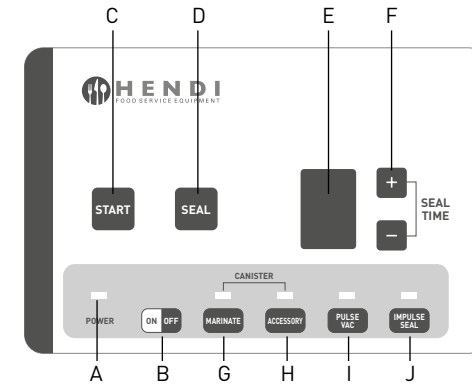
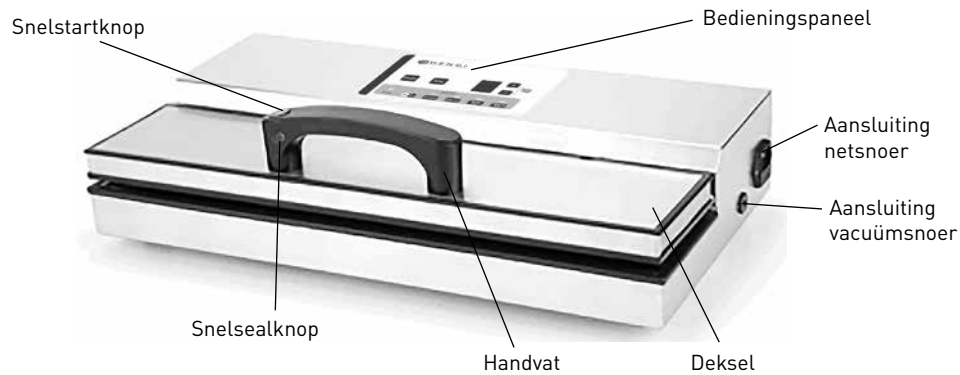
Installatie met aarding

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 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 lauw water 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:** Rol vacuümzakken niet inbegrepen.

2. FUNCTIES EN ONTWERP VAN DE VACUÛM VERPAKKINGSMACHINE



A – POWER-LED

Als de POWER-LED brandt, is het apparaat klaar voor gebruik.

B – AAN/UIT-knop

- Druk, als het apparaat klaar is voor gebruik, op AAN/UIT. De laatste sealtijd wordt getoond en de ventilator start – het apparaat is klaar om een vacuÛm te genereren.
- Als het apparaat 10 minuten niet wordt gebruikt, zullen het display en de ventilator automatisch worden uitgeschakeld.
- Druk op AAN/UIT om het apparaat te stoppen. Druk ook nadat het sealcyclus is voltooid op AAN/UIT om het apparaat uit te schakelen en koppel het apparaat los van het lichtnet.

C – Automatisch vacumeren-knop (START)

Druk in de standaardmodus op START. Het apparaat begint automatisch met het genereren van een vacuÛm en sealen. Druk in de marineermodus op START. Het apparaat begint automatisch met marinieren.

Druk in de pulsmodus op START. Het apparaat begint automatisch met het genereren van een vacuÛm in de pulsmodus.

De snelstartknop is op het handvat geplaatst, zodat u deze eenvoudig kunt bereiken. [Deze knop heeft dezelfde functie als de START-knop op het bedieningspaneel].

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

D – SEAL-knop

1. Druk op de SEAL-knop om het vacuÛmcyclus te stoppen en de zak onmiddellijk te sealen om ervoor te zorgen dat zachte voedingsmiddelen niet worden geplet.
2. Hiermee kunt u zakken van elk willekeurig formaat maken.

De SEAL-knop is op het handvat geplaatst, zodat u deze eenvoudig kunt bereiken. [Deze knop heeft dezelfde functie als de SEAL-knop op het bedieningspaneel].

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

E – Digitaal display

1. Toont het vacuÛmcyclus, telt af van 9 naar 0. Als de 0 wordt bereikt, is het cyclus voltooid.
2. Toont de sealtijd, die kan worden ingesteld van 0 tot 6. De functie voor het opslaan van de sealtijd is ook beschikbaar.
3. Als het display de melding "E" toont, geeft dit aan dat het apparaat in de beveiligingsmodus staat.

F – Knop instellen sealtijd ("+" of "-")

Stel de sealtijd in met behulp van de knoppen "Omhoog" en "Omlaag" of "+" en "-". Als de waarde wordt ingesteld op 0, dan zal het apparaat het sealcyclus niet starten.

G – De marineermodus

De marineermodus is ontworpen om het vacuÛmcyclus en het ontluften van de zak te herhalen, wat resulteert in een perfect marinieren van voedingsmiddelen binnen de kortst mogelijke tijd.

[OPMERKING: Deze functie kan worden gestart als het deksel is geopend].

H – Accessoires

Niet beschikbaar bij dit model.

I – Pulsvacumeren-knop

Pulsvacumeren voorkomt dat zachte voedingsmiddelen worden geplet. Als er op de Pulsvacumeren-knop wordt gedrukt, zal het apparaat geleidelijk lucht evacueren.

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

J – Direct sealen -knop

Als er op de Direct sealen-knop wordt gedrukt zal de LED van de functie oplichten. Het apparaat schakelt nu naar de modus voor direct sealen. De zak kan nu worden geseald door simpelweg het deksel te openen en te sluiten. (Deze modus wordt voornamelijk gebruikt als er geen vacuüm benodigd is).

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

3. TECHNISCHE GEGEVENS

Afmetingen	490x260x(H)145 mm
Maximale breedte vacuümzak	406 mm
Diepte sealbalk	5 mm
Vermogen	580 W
Spanning	220-240 V-50 Hz
Druk	-28,3"Hg /-958 mbar (±3%)
Pomp	dubbele
Gewicht	6,9 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 producten

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. BESCHRIJVING VACUÛM VERPAKKINGSPROCES

4.1 VOORDAT U HET APPARAAT START

- Sluit het apparaat aan op het lichtnet.
- Als het apparaat is ingeschakeld, zal de POWER-LED oplichten.
- Als u nu op AAN/UIT drukt, zal het display inschakelen en de ventilator starten. Het apparaat is nu klaar voor gebruik.

4.2 VACUÛM VERPAKKEN EN SEALEN ZAK

- Selecteer een geschikte zak en plaats de voedingsmiddelen in de zak.
- Laat minimaal 4-5 cm ruimte vrij, zodat het vacuümproces optimaal kan presteren.
- Plaats de open rand van de zak op de pakking van de kamer. Zorg ervoor dat de open rand zich in de vacuümkamer bevindt.
- Sluit en druk op het deksel.
- Druk op de startknop of de snelstartknop.
- Het apparaat schakelt naar de vacumeermodus. Het aftellen van 9 naar 0 wordt gestart op het display (als de druk niet de standaardwaarde van -20"Hg bereikt, dan stopt het aftellen bij 2). Als het vacuüm is gegenereerd, zal er op het display worden afgeteld van een standaardwaarde tot 0. Het apparaat

4.3 DE PULSVACUMEERFUNCTIE GEBRUIKEN

Soms kunnen zachte voedingsmiddelen tijdens het vacuüm verpakken beschadigd raken als gevolg van een te hoog vacuüm. In zo'n geval kan de pulsvacumeerfunctie worden gebruikt om de tijd en druk te regelen en om te voorkomen dat de zachte voedingsmiddelen worden geplet. Als sappige producten worden verpakt, kan deze functie ook worden gebruikt om te voorkomen dat sappen uit het product worden gezogen.

- Plaats de voedingsmiddelen in de zak, plaats de open rand van de zak op de pakking van de kamer, zorg ervoor dat de open rand zich in de vacuümkamer bevindt.
- Sluit en druk op het deksel.
- Druk op de Pulsvacumeren-knop om het apparaat

schakelt naar de sealmodus.

- Als het sealcyclus is voltooid, opent het deksel automatisch en klinkt er een pieptoon.
- Verwijder de zak, controleer het vacuüm en de seal.
OPMERKING: Een correcte seal is transparant. Als de seal ongelijk, onvolledig, gegolfd, wit of ondoorzichtig is, verwijder het gesealde deel dan en seal de zak opnieuw.
- De voedingsmiddelen die vacuüm zijn verpakt moeten naar behoren worden opgeslagen. Bederfelijke voedingsmiddelen moeten worden opgeslagen in een koelkast of worden ingevroren om bederf te voorkomen.
- Druk om het apparaat te stoppen op AAN/UIT. Als snelsealen is vereist, druk dan op de Seal-knop.

in de pulsvacumeermodus te starten. Druk daarna op Start (of de Snelstartknop op het handvat) om het pulsvacumeren te starten en de vereiste negatieve druk te verkrijgen. Blijf tijdens gebruik naar de zak kijken om te controleren of de druk juist is. Het vacuümproces kan worden gestopt door de Startknop los te laten en opnieuw worden gestart door de knop weer in te drukken.

- Als de vereiste drukwaarde is verkregen, druk dan op de Seal-knop om het sealen te starten. De seal-tijd wordt getoond en het aftellen naar 0 start.
- Als het proces is voltooid, opent het deksel automatisch en klinkt er een pieptoon.
** Druk op AAN/UIT om het apparaat te stoppen.

4.4 INFORMATIE OVER VERPAKKEN VAN VOEDSEL IN ZAKKEN

- Voedingsmiddelen moeten zo vers mogelijk zijn op het moment van verpakken. Vacuüm verpakte producten zijn tot vijf keer langer houdbaar dan producten die worden opgeslagen onder normale omstandigheden.
- Zachte, vochtige voedingsmiddelen of producten die hun vorm moeten behouden moeten vóór het verpakken worden ingevroren. Vlees, bessen of brood mogen tot 24 uur worden ingevroren om vriesbrand te voorkomen. Als de producten bevroren en hard worden, zijn ze klaar om vacuüm te worden verpakt.
- Als vers voedsel wordt verpakt zonder het eerst in te vriezen, plaats dan een opgevouwen stuk keukenpapier tussen het vlees en het bovenste deel van de rol. Papier absorbeert vocht.
- Vloeibare producten zoals soep, ragout of gratin moeten worden ingevroren in een schotel of een ijsbakje voordat ze vacuüm worden verpakt. Bevroren en verpakte producten moeten worden gelabeld en in de vriezer worden geplaatst.
- Alle producten met scherpe randen (bijv. botten, droge pasta, rijst) moet worden vastgezet met keukenpapier zodat ze de zak niet kunnen beschadigen.
- Verpakkingszakken mogen niet worden hergebruikt bij het koken of voor in de magnetron. Gebruik zakken die eerder werden gebruikt voor het verpakken van verse vis of vette voedingsmiddelen niet opnieuw.
- Groenten moeten voor het verpakken worden geblancheerd. Blancheren is een warmtebehandelingsmethode waarbij voedingsmiddelen gedurende een korte tijd intensief verwarmd worden. Groenten kunnen in kokend water worden geblancheerd: ze moeten een tijdje in kokend water worden gezet en daarna onmiddellijk worden afgekoeld bij lage temperatuur. Voer de procedure voor het vacuüm verpakken uit zoals gebruikelijk.

Paddenstoelen (champignons) en knoflook mogen niet vacuüm worden verpakt.

4.5 EEN ROL GEBRUIKEN OM ZAKKEN TE MAKEN

- Selecteer een rol met de juiste breedte.
- Plaats de open rand op de sealbalk (zorg ervoor dat de rand precies op de balk is geplaatst), sluit en druk op het deksel.
- Druk op Start (of de Snelstartknop op het handvat) – de sealtijd wordt getoond op het display en er wordt afgesteld van een standaardwaarde tot 0. Als het cyclus is voltooid, opent het deksel automatisch en klinkt er een pieptoon.
** Druk op AAN/UIT om het apparaat te stoppen.
- Verwijder de zak en controleer de seal.

OPMERKING: Een correcte seal is transparant. Als de seal ongelijk, onvolledig, gegolfd, wit of ondoorzichtig is, verwijder het gesealde deel dan en seal de zak opnieuw.

- Als de rand is geseald, meet de grote van de zak dan zodat deze groot genoeg is voor het product. Zorg ervoor dat er 4-5 cm vrije ruimte is en snijd het folie van de rol. Plaats het product in de zak en volg de stappen beschreven in paragraaf 4.2 "Vacuüm verpakken en sealen zak".

4.6 MARINEREN VAN VOEDINGSMIDDELEN

Deze verpakkingsmachine beschikt over een speciale marineermodus, met twee opties: snelmarineermodus (15 minuten) en normale marineermodus (27 minuten). In de marineermodus zal het apparaat twee cycli van het vacuümproces en het ontluuchtingsproces uitvoeren, wat resulteert in een perfect marinieren van voedingsmiddelen bin-

nen de kortst mogelijke tijd. Het vacuüm wordt voor ca. 4 minuten (snelmarineermodus) of 8 minuten (normale marineermodus) behouden voordat er lucht in de zak worden gelaten tussen de opeenvolgende cycli. Als het marineercyclus is voltooid, zal er een pieptoon klinken.

4.7 DIRECT SEALEN

Soms is vacuüm verpakken niet nodig en is het genoeg om de verpakking te sealen. Het apparaat beschikt over een modus voor direct sealen. In deze modus hoeft de gebruiker geen enkele knop in te drukken, de functie wordt geactiveerd door simpelweg het deksel te openen en te sluiten.

1. Druk op "+" en "-" om de sealtijd in te stellen.
2. Als de Direct sealen-knop wordt ingedrukt, zal de LED van de functie oplichten. Het apparaat schakelt naar de modus voor direct sealen (als het deksel is gesloten, wordt de "C" weergegeven op het display; als het deksel is geopend, knippert de sealtijd op het display).
3. Plaats de open rand van de zak op de sealbalk en schuif de rand in de vacuümkamer. Sluit en druk op het deksel – het apparaat detecteert het gesloten deksel en schakelt naar de sealmodus. Het aftellen start, de ingestelde tijd wordt getoond op

het display en er wordt afgeteld naar 0. Dit wordt gevolgd door decompressie, wat het eenvoudiger maakt het deksel te openen. Als het proces is voltooid, zal er een pieptoon klinken.

Druk op AAN/UIT om het apparaat te stoppen.
4. Open het deksel, verwijder de zak en controleer de seal.

5. Herhaal de stappen 3 en 4 om de volgende zakken te sealen.

Druk op AAN/UIT om de modus voor direct sealen te verlaten.

(Opmerking: Als er in de modus voor direct sealen veel zakken worden geseald, dient de sealtijd aangepast (verkort) te worden om te voorkomen dat het apparaat oververhit of de zak smelt.)

5. 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.

6. ADVIES VACUÛM VERPAKKEN

Vacuüm verpakken verlengt de houdbaarheid van producten aanzienlijk. Het apparaat heeft ook vele huishoudelijke toepassingen.

Vacuüm verpakken is een perfecte oplossing voor mensen die gaan kamperen of een reis in de buitenlucht maken!

- Als u een handige, herbruikbare zak ijs wilt maken, vul de vacuümzak dan half met water en voeg een aantal lepels ontsmettingsalcohol toe. Seal de bag (niet vacumeren) en plaats de zak in de vriezer. De oplossing van alcohol zal niet volledig bevriezen – als resultaat heeft u een flexibel koelkompres dat gebruikt kan worden voor de gewrichten of lichte verwondingen.
- Voorgekookte maaltijden die u vooraf heeft bereid en meeneemt op de reis – een snelle en eenvoudige lunch buitenshuis.

- Vacuüm verpakken van vlees en andere producten voorkomt dat geuren zich mengen tijdens opslag.
- U kunt ook noodpakketten voorbereiden en vacuüm verpakken, bijv. lucifers, sokken of een landkaart.

Huishoudelijke toepassingen

- Opruimen – voorwerpen die niet vaak nodig zijn en eenvoudig kwijt kunnen raken (spijkers, schroeven) kunnen bij elkaar worden gehouden en beschermd door ze vacuüm te verpakken in zakken. Als gevolg kunnen de voorwerpen eenvoudig worden gevonden en nemen ze minder ruimte in beslag.
- U hoeft uw zilverwaren niet meer te poetsen! Het vacuüm verpakken van sporadisch gebruikte zilverwaren voorkomt dat ze worden aangetast.

7. PROBLEMEN OPLOSSEN

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

pleeg de onderstaande tabel met problemen en oplossingen voordat u contact opneemt met de klantenservice.

OPMERKING

Om ervoor te zorgen dat u een lange tijd gebruikt kunt maken van dit apparaat, moet u een pauze van 20 seconden nemen wanneer u meerdere zakken opeenvolgend sealt.

Als het apparaat een tijdje wordt gebruikt en warm wordt, is het mogelijk dat de oververhittingsbeveiliging wordt ingeschakeld. In dit geval knippert de melding “E1” op het display. Schakel het apparaat uit, Koppel het los van het lichtnet en gebruik het niet voor ca. 20 minuten. Daarna kan het apparaat weer worden aangesloten op het lichtnet en worden opgestart. Om brandwonden

net na het openen van het deksel te voorkomen, druk op de Seal-knop- de melding “E2” wordt getoond op het display en de sealbalk wordt niet verwarmd. Als u het apparaat opnieuw wilt gebruiken, sluit het deksel dan. Het apparaat beschikt over een oververhittingsbeveiliging. Als het bericht “E3” op het display verschijnt, schakel het apparaat dan uit en koppel het los van het lichtnet. Gebruik het apparaat niet voor ca. 20 minuten. Daarna kan het opnieuw worden opgestart.

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.
Het apparaat zuigt niet alle lucht uit de zakken	<ul style="list-style-type: none"> • Voor goede vacumeer- en sealprestaties is het essentieel dat de rand van de zak precies op de sealbalk wordt geplaatst. Zorg ervoor dat de zak in de pakking van de vacuümkamer wordt geplaatst en dat het folie niet golft over de sealbalk. • Als u gebruik maakt van een rol verpakkingszakken, zorg er dan voor dat de eerste seal goed en strak is. • Voor een succesvol vacumeerproces is het belangrijk dat het apparaat en de zak schoon, droog en vrij van voedselresten zijn. Veeg het oppervlak van de pakking 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.
In zeldzame gevallen kan er een fout in de bedieningscycli van het apparaat optreden die leidt tot een storing.	<ul style="list-style-type: none"> • Koppel het apparaat los van het lichtnet en sluit het daarna opnieuw aan op het lichtnet.

8. REINIGING EN ONDERHOUD

- **Waarschuwing!** Trek de stekker uit het stopcontact & laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het apparaat reinigt.
- Gebruik nooit oplosmiddelen en schuurmiddelen, staalborstels of metalen of scherpe gereedschappen om het apparaat te reinigen. Oplosmiddelen zijn schadelijk voor de gezondheid en kunnen de plastic onderdelen beschadigen.
- Veeg de buitenkant van de behuizing af met een vochtige doek of spons en indien nodig een milde zeep.
- Reinig de binnenkant van het apparaat door voedselresten weg te vegen met een papieren doekje.
- Droog grondig voordat u het apparaat opnieuw gebruikt.
- Bewaar het apparaat op een veilige plek. Houd buiten het bereik van kinderen. Vermijd direct zonlicht op het apparaat.
-

LET OP

- Dompel het apparaat nooit onder in water.
- Het apparaat mag nooit in contact komen met water of andere vloeistoffen.

9. 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.

10. AFDANKEN & MILIEU

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

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

Szanowny Kliencie,

Dziękujemy za zakup pakowarki próżniowej, listwowej Kitchen Line. Za pomocą pakowarki próżniowej Kitchen Line możliwe będzie zachowanie świeżości żywności na dłużej oraz pozwoli ona na wydłużenie czasu przechowywania w lodówce, zamrażarce i spiżarni. Pakowarka próżniowa skutecznie usuwa powietrze, dzięki czemu zapewnia świeżość aż do pięciu razy dłużej niż w przypadku tradycyjnych metod konserwacji. Poza tym, pakowarkę próżniową można stosować do usprawnienia organizacji pracy w kuchni, a także przechowywania przedmiotów codziennego użytku, np. pamiątek, niewielkich zabawek czy rzeczy łatwych do zagubienia.

Używając worków próżniowych można znacząco wydłużyć okres przydatności żywności, zachować jej jakość, zmniejszyć oparzelinę zamrażalniczą i zredukować odpady żywnościowe i koszty.

Wygląd urządzenia jest prosty, lekki i kompaktowy. Szeroka komora próżniowa ułatwia podawanie worków i zapewnia poprawne zgrzanie za każdym razem. Maksymalna szerokość worka to 406 mm, co pozwala zastosować różne rozmiary worków do pakowania próżniowego. Można także używać przystawki na worki w rolce z nożykiem obcinającym 970638 firmy HENDI do przechowywania rolki i wygodnego przycinania za pomocą noża znajdującego się w górnej części. W urządzeniu zastosowano wyłącznie atestowane materiały wysokiej jakości, co gwarantuje najlepsze wyniki.

Aby jak najdłużej cieszyć się bezproblemowym korzystaniem z urządzenia i niskimi kosztami eksploatacyjnymi, należy uważnie przeczytać i stosować wszelkie instrukcje obsługi i konserwacji.

PL



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

PL



PL



SPIS TREŚCI

1. ZASADY BEZPIECZEŃSTWA.....	43
2. FUNKCJE ORAZ BUDOWA PAKOWARKI PRÓŻNIOWEJ	46
3. DANE TECHNICZNE	48
4. INSTRUKCJA OBSŁUGI	49
5. INFORMACJE O PRZECHOWYWANIU	
I BEZPIECZEŃSTWIE ŻYWNOSCI	51
6. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO ...	52
7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	53
8. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	54
9. GWARANCJA	54
10. WYCOFANIE Z UŻYTKOWANIA	
I OCHRONA ŚRODOWISKA	54

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.
- 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.
- 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!** To urządzenie nadaje się do pakowania próżniowego produktów o stałym stanie skupienia jak np.: biszkopty, chipsy itp.



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

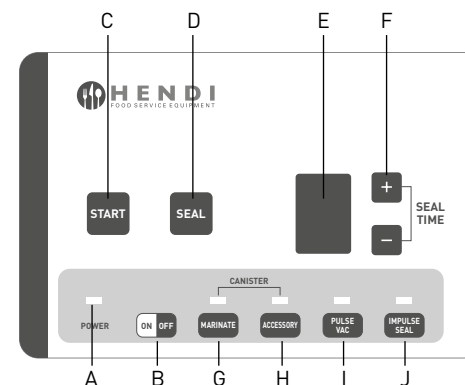
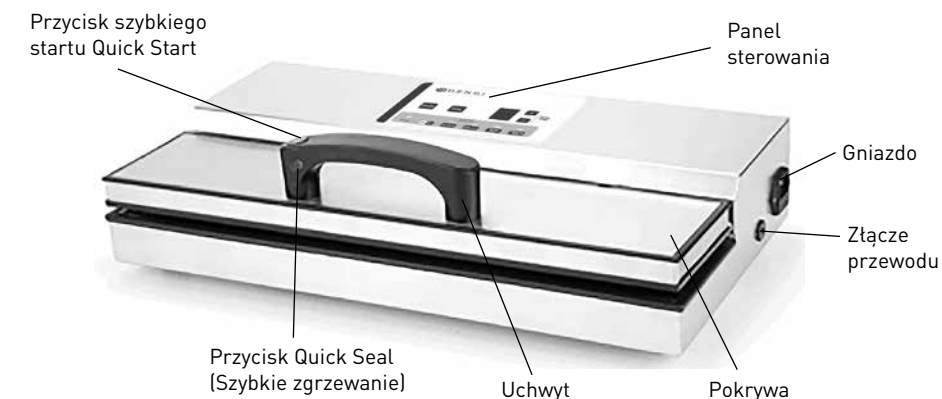
Uziemienie

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 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).
- Wyczyścić 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.
- Ustawić urządzenie tak, aby mieć zawsze dobry dostęp do wtyczki.
- **Uwaga:** Rolka worków próżniowych nie jest dołączona do zestawu.

2. FUNKCJE ORAZ BUDOWA PAKOWARKI PRÓŻNIOWEJ



A – Kontrolka zasilania (POWER)

Gdy kontrolka zasilania jest zapalona urządzenie jest gotowe do pracy.

B – Przycisk ON/OFF (Wł./Wyt.)

- Gdy urządzenie jest gotowe do pracy, naciśnięcie przycisku On/Off, na wyświetlaczu pojawi się ostatni czas zgrzewania, uruchomi się wentylator - urządzenie jest gotowe do wytwarzania próżni.
- Jeżeli urządzenie jest nieaktywne przez 10 minut, wyświetlacz oraz wentylator automatycznie się wyłącza.
- Aby zatrzymać urządzenie, naciśnięcie przycisku „On/Off”. Również po zakończeniu cyklu, w celu wyłączenia należy naciśnięcie przycisku „On/Off”, a następnie odłączyć urządzenie od zasilania.

C – Przycisk próżni automatycznej (Auto Vacuum) (START)

W trybie domyślnym naciśnięcie przycisku „Start”, urządzenie automatycznie rozpocznie wytwarzanie próżni i zgrzewanie. W trybie Marinate (Marynowanie) naciśnięcie Start, urządzenie automatycznie rozpocznie marynowanie.

W trybie Pulse Vac (Próżnia pulsacyjna) naciśnięcie Start, urządzenie automatycznie rozpocznie pulsacyjne wytwarzanie próżni.

Aby zapewnić wygodniejszą eksploatację, przycisk szybkiego startu umieszczono na uchwycie. (Ten przycisk ma tę samą funkcję, co przycisk Start na panelu sterowania).

(UWAGA: Aby uruchomić tę funkcję, należy zamknąć pokrywę dociskając ją lekko).

D – Przycisk zgrzewania (SEAL)

1. Naciśnięcie przycisku „Seal” (Zgrzewanie), aby zatrzymać cykl wytwarzania próżni i natychmiast zgrzać worek unikając zgniecenia delikatnych produktów.

2. Pozwala na tworzenie worków o dowolnym rozmiarze.

Aby zapewnić wygodniejszą eksploatację, przycisk szybkiego zgrzewania umieszczono na uchwycie. (Ten przycisk ma tę samą funkcję, co przycisk Seal na panelu sterowania).

(UWAGA: Aby uruchomić tę funkcję, należy zamknąć pokrywę dociskając ją).

E – Wyświetlacz cyfrowy

1. Wyświetla cykl próżni, odliczanie wartości od 9 do 0. Po wyświetleniu 0 cykl jest zakończony.

2. Wyświetla czas zgrzewania, który można regulować i ustawić w zakresie od 0 do 6. Dostępna jest funkcja zapisywania czasu zgrzewania.

3. Jeśli na wyświetlaczu pojawia się symbol „E”, urządzenie znajduje się w stanie ochrony.

F – Przycisk regulacji czasu zgrzewania („+” albo „-”)

Pozwala ustawić czas zgrzewania za pomocą przycisków „górną”, „dół” lub „+”, „-”. Przy ustawieniu wartości 0 urządzenie nie przeprowadzi zgrzewania.

G – Tryb marynowania (Marinate)

Tryb marynowania służy do powtórzenia cyklu wytwarzania próżni i uwalniania powietrza z worka, co umożliwia optymalne zamarynowanie żywności w najkrótszym możliwym czasie.

(UWAGA: Aby użyć tej funkcji, należy otworzyć pokrywę).

H – Akcesoria

Opcja niedostępna w tym modelu

I – Przycisk pulsacyjnego wytwarzania próżni (Pulse Vac)

Przycisk „Pulse” zapobiega zgniataniu delikatnych produktów. Naciskać przycisk „Pulse”, urządzenie stopniowo usunie powietrze zgodnie z naciśnięciami przycisku.

[UWAGA: Aby uruchomić tę funkcję, należy zamknąć pokrywę dociskając ją].

J – Przycisk zgrzewania impulsowego (Impulse seal)

Nacisnąć przycisk Impulse Seal, zapali się kontrolka. Urządzenie przetączy się w tryb zgrzewania impulsowego. Teraz można zgrzać worek otwierając i zamykając pokrywę. (Tryb ten stosowany jest głównie wtedy, gdy nie ma potrzeby wytworzenia próżni).

[UWAGA: Aby uruchomić tę funkcję, należy zamknąć pokrywę dociskając ją].

3. DANE TECHNICZNE

Wymiary	490x260x(H)145 mm
Maksymalna szerokość zgrzewu worka	406 mm
Głębokość listwy zgrzewającej	5 mm
Moc	580 W
Napięcie	220-240 V-50 Hz
Ciśnienie	-28,3”Hg /-958 mbar (±3%)
Pompa	podwójna
Waga	6,9 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 za-

strzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w produkcie, opakowaniu oraz specyfikacjach zawartych w dokumentacji bez uprzedniego powiadomienia.

4. INSTRUKCJA OBSŁUGI

4.1 PRZYGOTOWANIE

- Podłączyć urządzenie.
- Po włączeniu urządzenia kontrolka „Power” zapali się.
- Nacisnąć przycisk „On/Off”, włączy się wyświetlacz i wentylator. Urządzenie gotowe jest do pracy.

4.2 PAKOWANIE PRÓŻNIOWE I ZGRZEWANIE PRZY UŻYCIU WORKÓW

- Wybrać odpowiedni worek, umieścić w nim produkty.
- Pozostawić przynajmniej 4-5 cm miejsca, aby zapewnić lepsze wytworzenie próżni.
- Otwartą krawędź worka ułożyć na uszczelce komory. Upewnić się, że otwarta krawędź znajduje się w komorze próżniowej.
- Zamknąć i docisnąć pokrywę.
- Nacisnąć przycisk „Start” albo przycisk szybkiego uruchamiania.
- Urządzenie przetączy się do trybu wytwarzania próżni. Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie od 9 do 0 (jeśli ciśnienie nie osiągnie standardowej wartości -20”Hg, odliczanie zatrzyma się na 2). W trakcie wytwarzania próżni wartość na wyświetlaczu odliczana będzie w dół od wartości domyślnej do 0. Urządzenie przetączy się do trybu zgrzewania.
- Po zakończeniu trybu zgrzewania pokrywa urządzenia otworzy się automatycznie, wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy.
- Wyjąć worek i sprawdzić próżnię i zgrzew. **UWAGA: Podczas sprawdzania poprawny zgrzew jest niejednorodny, niekompletny, pomarszczony, biały albo mleczny, usunąć zgrzany fragment i przeprowadzić proces zgrzewania ponownie.**
- Po zgrzaniu zapakowane próżniowo produkty należy przechowywać w odpowiedni sposób. Żywność łatwo psującą się należy przechowywać w lodówce lub zamrozić, aby uniknąć jej zepsucia.
- Aby zatrzymać procesy robocze urządzenia, nacisnąć przycisk „On/Off”. Jeśli wymagane jest szybkie zgrzanie, nacisnąć przycisk „Seal” (Zgrzewanie).

4.3 JAK UŻYWAĆ FUNKCJI „PULSE VAC”

Czasami podczas pakowania próżniowego może dojść do uszkodzenia delikatnych potraw w związku ze zbyt wysokim stopniem próżni. W takim przypadku można zastosować funkcję „Pulse Vac” do sterowania czasem oraz ciśnieniem, dzięki temu zapobiec zgnieceniu delikatnych produktów. Podczas pakowania soczystych produktów można także użyć tej funkcji, aby uniknąć wysuszenia soków.

- Umieścić produkty w worku, otwartą krawędź worka ułożyć na uszczelce komory, upewnić się, że otwarta krawędź znajduje się wewnątrz komory próżniowej.
- Zamknąć i docisnąć pokrywę.
- Nacisnąć przycisk „Pulse vac”, aby wybrać funkcję pulsacyjnego wytwarzania próżni. Następnie nacisnąć przycisk Start (albo przycisk szybkiego startu

na uchwycie), aby uruchomić pulsacyjne wytwarzanie próżni i uzyskać oczekiwane podciśnienie. Podczas tej czynności należy obserwować worek, aby ocenić, czy ciśnienie jest odpowiednie. Można zatrzymać wytwarzanie próżni zwalniając przycisk „Start” i nacisnąć ponownie, aby wznowić proces.

- Po osiągnięciu żądanego poziomu ciśnienia nacisnąć przycisk „Seal”, aby rozpocząć zgrzewanie. Na wyświetlaczu wskazany zostanie czas zgrzewania i rozpocznie się odliczanie do 0. Po zakończeniu procesu pokrywa urządzenia otworzy się automatycznie, wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy.

** Aby zatrzymać procesy robocze urządzenia, nacisnąć przycisk „On/Off”.



4.4 INFORMACJE DOTYCZĄCE PAKOWANIA W WORKI

- Pakować jak najświeższą żywność. Pakowarka próżniowa umożliwi zachowanie świeżości żywności do pięciu razy dłużej niż w normalnych warunkach przechowywania.
- Żywność delikatną, wilgotną i która powinna zachować swój kształt należy wstępnie zamrozić. Żywność taką jak mięso, jagody czy pieczywo można zamrozić na maksymalnie 24 godziny bez ryzyka oparzeliny. Po zamrożeniu i stwardnieniu żywność gotowa jest do pakowania próżniowego.
- W przypadku pakowania świeżego mięsa bez zamrożenia wstępnego należy umieścić złożony ręcznik papierowy między kawałkiem mięsa a górną częścią worka. Papier wchłonie wilgoć.
- Aby pakować próżniowo potrawy płynne, np. zupy, gulasze i zapiekanki, należy zamrozić je wstępnie w naczyniu albo tacce na lód. Po zamrożeniu i zapakowaniu próżniowym opatrzyć etykietą i odłożyć do zamrażarki.
- W przypadku produktów o ostrych zakończeniach i krawędziach (np. kości, makaron, ryż), należy zabezpieczyć ostre końce papierowymi ręcznikami, aby nie przebiły worka.
- Nie zalecamy ponownego wykorzystania worków, które zostały zużyte do gotowania i w kuchni mikrofalowej. Nie używać ponownie worków, w których przechowywano świeże ryby albo tłustą żywność.
- Warzywa należy zblanszować przed zapakowaniem. Blanszowanie to proces termiczny polegający na poddawaniu produktów krótkotrwałemu, ale intensywnemu ogrzaniu. Do blanszowania warzyw możemy użyć wrzącej wody - wówczas wrzucimy warzywa na chwilę do wrzątku, po czym wyjmemy i natychmiast ostudzimy w niskiej temperaturze. Zapakować próżniowo jak zwykle.

Nie pakować próżniowo grzybów ani czosnku.

4.5 JAK ZROBIĆ WOREK Z ROLKI

- Wybrać rolkę o odpowiedniej szerokości.
- Otwartą krawędź ułożyć na listwie zgrzewającej (upewnić się, że krawędź leży na listwie), zamknąć i docisnąć pokrywę.
- Nacisnąć przycisk „Seal” (albo przycisk szybkiego zgrzewania na uchwycie), czas zgrzewania odliczany będzie w dół do 0 od wartości domyślnej wskazanej na wyświetlaczu. Po zakończeniu cyklu pokrywa urządzenia otworzy się automatycznie, wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy.
** Aby zatrzymać procesy robocze urządzenia, nacisnąć przycisk „On/Off”.
- Wyjąć worek i sprawdzić zgrzew. **UWAGA: Podczas sprawdzania poprawny zgrzew powinien być przezroczysty. Jeśli zgrzew jest niejednorodny, niekompletny, pomarszczony, biały albo mleczny, usunąć zgrzany fragment i przeprowadzić proces zgrzewania ponownie.**
- Po zgrzaniu krawędzi wymierzyć wielkość worka odpowiednią do produktu pozostawiając margines 4-5 cm i odciąć z rolki. Umieścić produkt w worku i wykonać czynności opisane w części 4.2 „Pakowanie próżniowe i zgrzewanie przy użyciu worków”.

4.6 MARYNOWANIE ŻYWNOSCI

Niniejsza pakowarka wyposażona jest w specjalną funkcję—tryb marynowania, z dwiema opcjami: szybkiego marynowania (Quick Marinate Mode) [15 min] i normalnego marynowania (Normal Marinate Mode) [27 min]. W trybie marynowania urządzenie może wykonać dwa cykle wytwarzania próżni i uwalniania powietrza do worka, co umożliwia optymalne zamarynowanie żywności w najkrótszym

możliwym czasie. Stan próżni utrzymywany jest przez ok. 4 min (tryb szybkiego marynowania Quick Marinate Mode)/8 min (tryb normalnego marynowania Normal Marinate Mode) przed wypuszczeniem powietrza pomiędzy każdym cyklem. Po zakończeniu marynowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy.

4.7 ZGRZEWANIE IMPULSOWE

Czasem pakowanie próżniowe nie jest konieczne, wystarczy tylko zgrzanie opakowania. W tym urządzeniu dostępny jest tryb zgrzewania impulsowego. W trybie zgrzewania impulsowego nie trzeba naciskać żadnego przycisku, wystarczy otworzyć i zamknąć pokrywę, aby zgrzać worek.

1. Aby ustawić czas zgrzewania, naciskać przyciski „+” i „-”.
2. Nacisnąć przycisk Impulse Seal, zapali się kontrolka. Urządzenie przetęczy się w tryb zgrzewania impulsowego (jeśli pokrywa jest zamknięta na wyświetlaczu pojawi się symbol C, przy otwartej pokrywie na wyświetlaczu miga czas zgrzewania).
3. Otwartą krawędź worka ułożyć na listwie zgrzewającej i wsunąć do komory. Zamknąć i docisnąć pokrywę, urządzenie wykryje zamknięcie

pokrywy i przetęczy się w tryb zgrzewania. Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie od ustalonego czasu zgrzewania do zera. Następnie nastąpi dekompresja ułatwiająca otwarcie pokrywy, a zakończenie procesu sygnalizowane jest dźwiękiem.

Aby zatrzymać procesy robocze urządzenia, nacisnąć przycisk „On/Off”.

4. Otworzyć pokrywę, wyjąć worek i sprawdzić zgrzew.
5. Powtórzyć kroki 3 i 4, aby zgrzać kolejne worki. Aby wyjść z tego trybu, nacisnąć przycisk On/Off. **(Uwaga: Jeśli w trybie impulsowego zgrzewania zgrzewanych będzie wiele worków, w razie potrzeby należy dostosować (skrócić) czas zgrzewania, aby uniknąć przegrzania albo stopienia worka.**

5. INFORMACJE O PRZECHOWYWANIU I BEZPIECZEŃSTWIE ŻYWNOSCI

Pakowarka próżniowa zmienia podejście do zakupów i przechowywania żywności. Ponieważ pakowanie próżniowe umożliwia wyeliminowanie oparzeliny mrozowej i spowalnia psucie się żywności, można teraz skorzystać z hurtowych zakupów bez zagrożenia, że zostaną one zmarnowane.

Pakowanie próżniowe usuwa nawet 90% powietrza z opakowania. Pozwala to zachować świeżość żywności do pięciu razy dłużej niż w przypadku zwykłych metod. Żywność sucha, np. makarony, zboża i mąka zachowują świeżość od początku do końca. Ponadto, pakowanie próżniowe uniemożliwia wylę-

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

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

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

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

6. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

Pakowanie próżniowe znacząco wydłuża okres przechowywania żywności, a pakowarkę próżniową można wykorzystać w domu w inny sposób.

Pakowanie próżniowe świetnie sprawdza się na biwakach i wycieczkach!

- Aby przygotować saszetkę z lodem do szybkiego i wielokrotnego użytku, napętnić worek do pakowania próżniowego do połowy wodą i dodać kilka łyżek alkoholu do nacierania. Zgrzać worek nie wytwarzając próżni i włożyć do zamrażarki. Alkohol uniemożliwi całkowite zmrożenie zawartości, dzięki czemu zyskujemy elastyczną saszetkę do okładów stawów i mniejszych obrażeń.
- Wstępnie przygotowane posiłki pakowane próżniowo z wyprzedzeniem na wycieczki - szybki i łatwy obiad na tonie natury.

- Pakowanie próżniowe mięsa i innych produktów gwarantuje nieprzenikanie zapachów podczas przechowywania.
- Można przygotować zestawy na sytuacje awaryjne, np. próżniowo zapakowane zapałki, skarpetki czy mapa.

W domu

- Organizacja szuflad z niepotrzebnymi przedmiotami i rzeczami łatwymi do zgubienia (gwoździe, śrubki) - zabezpieczenie poprzez próżniowe zapakowanie w worek. Dzięki temu przedmioty te są łatwo widoczne i zajmują mniej miejsca.
- Nie musisz martwić się już polerowaniem srebra! Wystarczy zapakować próżniowo rzadko używane srebrne naczynia, aby zapobiec powstawaniu na nich nalotu.

7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

W odpowiednich warunkach pakowania, pakowarka próżniowa Kitchen Line będzie służyć bezawaryjnie przez długie lata. W niektórych przypadkach

wystąpić mogą problemy. Przed skontaktowaniem się z obsługą klienta należy przeczytać poniższe informacje.

UWAGA

Aby zapewnić długotrwałą eksploatację urządzenia zalecamy przynajmniej 20 sekund przerwy pomiędzy kolejnym zgrzewaniem.

Po dłuższym okresie pracy urządzenia i jego nagraniu uruchomione zostanie zabezpieczenie przed przegrzaniem. Na wyświetlaczu migać będzie „E1”. W takim przypadku należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od źródła zasilania, następnie odstawić urządzenie na około 20 minut. Następnie podłączyć je ponownie i uruchomić.

Aby uniknąć poparzeń zaraz po uniesieniu pokrywy, nacisnąć przycisk „Seal” – na wyświetlaczu pojawi się symbol „E2”, listwa zgrzewająca nie będzie się wtedy nagrzewać. Aby ponownie użyć urządzenia, wystarczy zamknąć pokrywę.

Zabezpieczenie chroni urządzenie przed przegrzaniem. Jeśli na wyświetlaczu pojawi się komunikat E3, wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania. Pozostawić urządzenie na ok. 20 minut. Następnie uruchomić urządzenie ponownie.

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.
Pakowarka nie usuwa do końca powietrza z worków	<ul style="list-style-type: none"> • Aby wytwarzanie próżni i zgrzewanie przebiegło poprawnie, krawędź worka musi znajdować się na listwie zgrzewającej. Upewnić się, że worek znajduje się wewnątrz uszczelki komory i że wzdłuż uszczelki nie występują pomarszczenia. • 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 wolne od resztek jedzenia. Przetrzeć powierzchnię uszczelki i wnętrze worka, a następnie spróbować ponownie.
Występuje utrata próżni po zgrzaniu worka	<ul style="list-style-type: none"> • Ostre przedmioty mogą poprzekłuć 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 albo zamrożone przed zapakowaniem. Otworzyć worek. Jeśli istnieje podejrzenie, że żywność zaczęła się psuć, wyrzucić worek. Jeśli nie ma śladów zepsucia, spożyć niezwłocznie. W razie wątpliwości wyrzucić żywność.
W rzadkich przypadkach w cyklach pracy urządzenia wystąpić może błąd prowadzący do nieprawidłowej pracy urządzenia	<ul style="list-style-type: none"> • Odłączyć urządzenie od zasilania i podłączyć ponownie.

8 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- **Uwaga!** Przed czyszczeniem, upewnij się że urządzenie ostygło oraz wtyczka jest odłączona od sieci
- Do czyszczenia nigdy nie używaj rozpuszczalników, silnie żrących detergentów, szczotek drucianych, materiałów ściernych, metalowych oraz ostrych narzędzi. Rozpuszczalniki są niebezpieczne dla zdrowia i mogą uszkodzić elementy wykonane z tworzywa sztucznego.
- Wytrzyj zewnętrzną część obudowy wilgotną szmatką lub jeśli zajdzie taka potrzeba gąbką nasączoną roztworem letniej wody z mydłem.
- Aby wyczyścić wnętrze urządzenia, dokładnie wy-

trzeć za pomocą ręcznika papierowego, tak aby pozbyć się wszelkich resztek jedzenia

- Dokładnie osuszyć urządzenie przed ponownym użyciem
- Trzymać urządzenie w bezpiecznym miejscu, poza zasięgiem dzieci. Unikać bezpośredniego kontaktu urządzenia z promieniami słonecznymi

UWAGA:

- Nigdy nie zanurzaj całkowicie urządzenia w wodzie
- Urządzenie nie może wejść w bezpośredni kontakt z wodą oraz innymi cieczami.

9. GWARANCJA

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

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

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

10. 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.

TABLE DE MATIÈRES

1. RÈGLES DE SÉCURITÉ.....	57
2. FONCTIONS ET STRUCTURE DE LA MACHINE	
A EMBALLER SOUS VIDE	60
3. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES.....	62
4. MODE D'EMPLOI	62
5. LES INFORMATIONS SUR LE STOCKAGE	
ET LA SECURITE DE LA NOURRITURE	65
6. INSTRUCTIONS POUR L'EMBALLAGE SOUS VIDE.....	66
7. DEPANNAGE	67
8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	68
9. GARANTIE	68
10. RETRAIT DE L'EXPLOITATION ET PROTECTION	
DE L'ENVIRONNEMENT	68

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.

- 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.

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.
- 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 adapté pour l'emballage sous vide des produits à l'état solide : tels que les biscuits les chips etc.



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

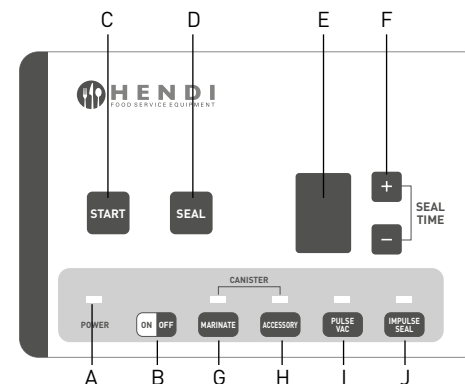
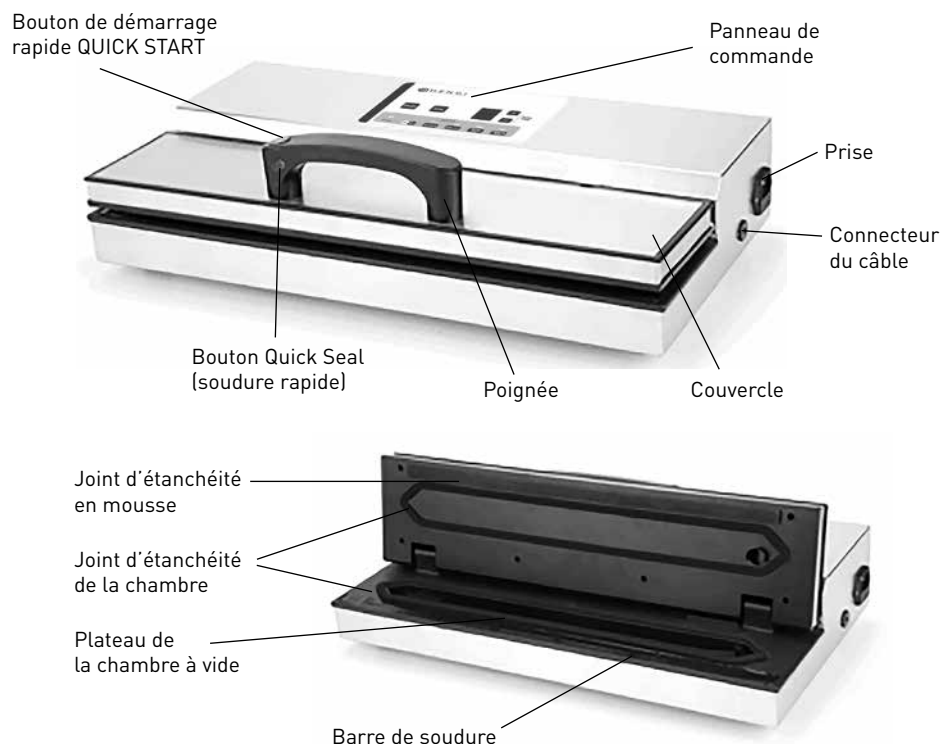
Mise à la terre

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 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.
- **Note:** Le rouleau de sacs n'est pas inclus dans le kit.

2. FONCTIONS ET STRUCTURE DE LA MACHINE A EMBALLER SOUS VIDE



A – Voyant (POWER)

Lorsque la diode d'alimentation le voyant d'alimentation est allumé, l'appareil est prêt à l'emploi.

B – Bouton ON/OFF (Marche/Arrêt)

- Lorsque l'appareil est prêt à l'emploi, appuyez le bouton On/Off, sur l'écran le temps de soudure sera affiché, le ventilateur sera démarré – l'appareil est prêt à créer le vide.
- Si l'appareil est inactif pendant 10 minutes l'écran et le ventilateur se désactivent automatiquement.
- Pour arrêter l'appareil, appuyez le bouton „On/Off“. Egalement après la fin du cycle pour désactiver l'appareil appuyez le bouton „On/Off“, puis débrancher l'appareil de l'alimentation.

C – Le bouton du vide automatique (Auto Vacuum) (START)

En mode par défaut appuyez le bouton „Start“ l'appareil commence automatiquement la production du vide et la soudure. En mode Marinage (Marinate) appuyez le bouton Start, l'appareil commence automatiquement le marinage.

En mode Pulse Vac (Vide à impulsion) appuyez le bouton Start, l'appareil commence automatiquement la production du vide à impulsion.

Pour garantir le fonctionnement plus confortable, le bouton de démarrage rapide est placé sur la poignée. (Ce bouton a la même fonction que le bouton de démarrage sur le panneau de commande).

(Attention : Pour activer cette fonction, fermez le couvercle en l'appuyant légèrement).

D – Bouton de soudure (SEAL)

1. Appuyez le bouton „Seal“ (Soudure) pour arrêter le cycle de la production du vide et souder immédiatement le sac en évitant l'écrasement des produits délicats.

2. Permet de créer les sacs de toute taille. Pour garantir le fonctionnement plus confortable, le bouton de soudure rapide est placé sur la poignée. (Ce bouton a la même fonction que le bouton de Seal sur le panneau de commande).

(Attention : Pour activer cette fonction, fermez le couvercle en l'appuyant).

E – Ecran numérique

1. Affiche le cycle du vide, le calcul de la valeur de 9 à 0. Après l'affichage 0 le cycle est terminé.
2. Affiche le temps de soudure qui est réglable et régler dans la plage de 0 à 6. La fonction de l'enregistrement du temps de soudure est disponible.
3. Si l'écran affiche le symbole „E“, l'appareil est à l'état de protection.

F – Bouton de réglage du temps de soudure („+“ ou „-“)

Permet de régler le temps de soudure à l'aide des boutons „haut“, „bas“ ou „+“, „-“. Lorsque la valeur 0 est réglée, l'appareil ne réalise pas la soudure

G – Bouton de marinage (Marinate)

Le mode de marinage sert à répéter le cycle de la production du vide et de la libération de l'air dans le sac ce qui permet de mariner de manière optimale les aliments dans les plus brefs délais possible.

(Attention : Pour activer cette fonction ouvrez le couvercle).

H – Accessoires

Non disponible dans ce modèle.

I – Bouton de production du vide à impulsion (Pulse Vac)

Le bouton „Pulse” empêche l'écrasement des produits délicats. Appuyez le bouton „Pulse”, l'appareil supprime progressivement de l'air, au fur et à mesure à l'appui du bouton.

[Attention : Pour activer cette fonction, fermez le couvercle en l'appuyant].

J – Bouton de soudure à impulsion (Impulse seal)

Appuyez le bouton Impulse Seal, le voyant s'allume. L'appareil passe en mode de soudure à impulsion. Maintenant vous pouvez souder le sac en ouvrant et en fermant le couvercle. (Le mode est utilisé surtout quand il n'est pas nécessaire de produire le vide).

[Attention : Pour activer cette fonction, fermez le couvercle en l'appuyant].

3. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions	490x260x(H)145 mm
Largeur maximale de la soudure du sac	406 mm
Profondeur de la barre de soudure	5 mm
Puissance	580 W
Tension	220-240 V-50 Hz
Pression	-28,3”Hg /-958 mbar (±3%)
Pompe	double
Poids	6,9 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. MODE D'EMPLOI

4.1 PREPARATION

- Branchez l'appareil.
- Après avoir démarré l'appareil le voyant „Power” s'allume.
- Appuyez le bouton „On/Off”, l'écran et le ventilateur se démarrent. L'appareil est prêt à l'emploi.

4.2 EMBALLAGE SOUS VIDE ET SOUDURE EN UTILISANT LES SACS

- Choisissez un bon sac, mettez à l'intérieur du sac les produits.
- Laissez au moins 4-5 cm d'espace pour assurer la meilleure production du vide.
- Mettez le bord ouvert du sac sur le joint d'étanchéité de la chambre. Assurez-vous que le bord ouvert se trouve dans une chambre à vide.
- Fermez et serrez le couvercle.
- Appuyez le bouton „Start” ou le bouton de démarrage rapide.
- L'appareil passe en mode de production du vide. L'écran commence le décompte de 9 à 0 (si la pression n'a pas atteint la valeur standard -20”Hg, la décompte s'arrête à 2). Lors de la production du vide la valeur affichée sur l'écran est calculé jusqu'à 0. L'appareil passe en mode de soudure.
- Après la fin du mode de soudure, le couvercle de

l'appareil s'ouvre automatiquement et le signal sonore est émis.

- Retirez le sac et vérifiez le vide et la soudure.

ATTENTION : Lors de la vérification la soudure correcte doit être transparente. Si la soudure est inégale, incomplète, pliée, blanche ou au lait, supprimez la soudure effectuée et faites le processus de soudure à nouveau.

- Après la soudure, les produits emballés sous vide doivent être stockés de manière appropriée. Les aliments périssables doivent être stockés dans le réfrigérateur ou congelés pour éviter la détérioration.
- Pour arrêter les processus du fonctionnement de l'appareil ; appuyez le bouton „On/Off”. S'il est nécessaire d'effectuer la soudure rapide, appuyez le bouton „Seal” (Soudure).

4.3 COMMENT UTILISER LA FONCTION „PULSE VAC”

Parfois, pendant l'emballage sous vide les aliments délicats peuvent être endommagés en raison d'un trop haut degré du vide. Dans ce cas il est possible d'utiliser la fonction « Pulse Vac » pour contrôler le temps et la pression et éviter l'écrasement des produits délicats. Lors de l'emballage des produits juteux, vous pouvez également utiliser cette fonction pour éviter d'aspirer les jus.

- Mettez le bord ouvert du sac sur le joint d'étanchéité de la chambre. Assurez-vous que le bord ouvert se trouve dans une chambre à vide.
- Fermez et serrez le couvercle
- Appuyez le bouton „Pulse vac”, pour sélectionner la fonction de la production du vide à impulsion. Ensuite appuyez le bouton Start (ou le bouton de démarrage rapide sur la poignée) pour démarrer

la production du vide à impulsion et atteindre la pression désirée. Lors de cette opération observez le sac pour le sac pour constater que la pression est correcte. Il est possible d'arrêter le vide en relâchant le bouton „Start” et appuyer encore une fois pour redémarrer le processus.

- Après avoir atteint le niveau de pression désiré, appuyez le bouton „Seal” pour démarrer la soudure. L'écran affiche le temps de soudure et la décompte jusqu'à 0 commence. Après avoir terminé le processus, le couvercle de l'appareil s'ouvre automatiquement et le signal sonore est émis.

**** Pour arrêter les processus du fonctionnement de l'appareil, appuyez le bouton „On/Off”.**

4.4 INFORMATIONS SUR L'EMBALLAGE EN SACS

- Emballez les aliments les plus frais. La machine à emballer sous vide préserve la fraîcheur des aliments jusqu'à cinq fois plus longtemps que dans des conditions normales.
- Pré-congelez les aliments doux, humide qui doit conserver leur forme.
Les aliments tels que la viande, des baies ou du pain peuvent être congelés jusqu'à 24 heures sans risque de gelures. Après la congélation et le durcissement des aliments, ils sont prêts à être emballés sous vide.
- En cas d'emballage des viandes fraîches sans pré-congélation, placez une serviette en papier pliée entre un morceau de viande et la partie supérieure du sac.
- Pour emballer sous vide des aliments liquides, par exemple les soupes, les ragoûts, pré-congelez-les dans un récipient ou sur un plateau à glace. Après avoir congelé et emballé, appli-

quez l'étiquette et mettez dans le congélateur.

- En cas de produits avec des bouts pointus et des arêtes (tels que les os, les pâtes, le riz), protégez les extrémités pointues par des serviettes en papier pour qu'ils ne perforent pas le sac.
- Nous ne recommandons pas de réutiliser les sacs qui ont été utilisés pour la cuisson et au four à micro-ondes. Ne réutilisez pas les sacs dans lesquels les poissons frais ou les aliments gras ont été emballés.
- Blanchissez les légumes avant l'emballage.
Le blanchiment c'est un procédé thermique de soumettre les produits au chauffage intense à court délai. Pour blanchir les légumes nous pouvons utiliser de l'eau bouillante – puis jeter les légumes dans l'eau bouillante pour un moment, ensuite retirez et refroidir à basse température.
Ensuite emballez les légumes comme d'habitude.

N'emballez pas sous vide de l'ail ou des champignons.

4.5 COMMENT PREPARER LE SAC EN UTILISANT UN ROULEAU

- Sélectionnez le rouleau d'une largeur suffisante
- Mettez le bord ouvert sur la barre de soudure (assurez-vous que le bord est bien placé sur la barre), fermez et appuyez le couvercle.
- Appuyez le bouton „Seal” (ou le bouton de démarrage rapide sur la poignée), le temps de soudure est compté jusqu'à la valeur 0 à partir de la valeur par défaut indiquée sur l'écran. Après avoir terminé le processus, le couvercle de l'appareil s'ouvre automatiquement et le signal sonore est émis.

- Retirez le sac et vérifiez la soudure.
ATTENTION : Lors de la vérification la soudure correcte doit être transparente. Si la soudure est inégale, incomplète, pliée, blanche ou au lait, supprimez la soudure effectuée et faites le processus de soudure à nouveau.
- Après avoir soudé des bords, mesurez la taille du sac correspondant au produit, en laissant une marge de 4-5 cm et coupez-le. Placez le produit dans le cas et faites les opérations décrites dans la section 4.2 « Emballage sous vide et soudure en utilisant les sacs ».

** Pour arrêter les processus du fonctionnement de l'appareil, appuyez le bouton „On/Off

4.6 MARINAGE DES ALIMENTS

La présente machine à emballer est équipée d'une fonction spéciale – mode de marinage avec deux options : marinage rapide [Quick Marinate Mode] (15 min) et marinage normal [Normal Marinate Mode] (27 min). En mode de marinage l'appareil peut réaliser deux cycles de production du vide et de libération de l'air dans le sac ce qui permet de

mariner de manière optimale les aliments dans les plus brefs délais. L'état du vide est maintenu pendant env. 4 min. (mode de marinage rapide Quick Marinate Mode)/8 min (mode de marinage normal Normal Marinate Mode) avant d'introduire l'air. Entre chaque cycle. Après avoir terminé le marinage, l'appareil émet un signal sonore.

4.7 SOUDURE A IMPLUSION

Parfois, l'emballage sous vide n'est pas nécessaire, il suffit d'effectuer seulement la soudure de l'emballage. Dans cet appareil il est possible d'utiliser le mode de soudure à impulsion. En utilisant le mode de soudure à impulsion, il n'est pas nécessaire d'appuyer des boutons, il suffit d'ouvrir et de fermer le couvercle pour souder le sac.

1. Pour régler le temps de soudure, appuyez les boutons „+” et „-”.
2. Appuyez le bouton Impulse Seal, le voyant s'allume. L'appareil passe en mode de soudure à impulsion (si le couvercle est fermé, l'écran affiche le symbole C, et si le couvercle est ouvert, le temps de soudure clignotant est affiché sur l'écran).
3. Mettez le bord ouvert sur la barre de soudure, et introduisez-le dans la chambre. Fermez et ap-

puyez le couvercle, l'appareil détecte la fermeture du couvercle et passe à la soudure. L'écran affiche le décompte du temps jusqu'à 0. Ensuite la décompression pour faciliter l'ouverture du couvercle est réalisé et la fin du processus est signalé par un signal sonore.

- Pour arrêter les processus du fonctionnement de l'appareil, appuyez le bouton „On/Off
4. Ouvrez le couvercle, retirez le sac et contrôlez la soudure.
 5. Répétez les étapes 3 et 4 pour souder un autre sac.

Pour quitter ce mode appuyez le bouton On/Off.
Attention : Si en mode de soudure à impulsion vous allez souder plusieurs sacs, adaptez ou réduisez le temps de soudure, si nécessaire, pour éviter la surchauffe ou la fusion du sac.

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

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

Cependant, il faut rappeler que l'emballage n'a pas l'influence positive sur toutes sortes d'aliments. **N'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 ré-

glementations locales sanitaires et épidémiologiques et les normes HACCP.

6. INSTRUCTIONS POUR L'EMBALLAGE SOUS VIDE

L'emballage sous vide prolonge de façon importante la durée de conservation des aliments et la machine à emballer sous vide peut être utilisée à la maison d'une manière différente.

L'emballage sous vide est idéal pendant les pique-niques et les tours.

- Pour préparer le sachet avec de la glace réutilisable, remplissez le sac pour l'emballage sous vide à la moitié avec de l'eau et ajoutez quelques cuillères à soupe d'alcool. Soudez le sac sans créer le vide et mettez au congélateur. L'alcool empêche la congélation totale du contenu et de cette manière nous obtenons un sachet élastique pour appliquer sur les articulations et les blessures mineures
- Les repas pré-préparés emballés sous vide

à l'avance pour les voyages – le dîner rapide et facile dans la nature.

- Il est possible de préparer les kits en cas d'urgence – par exemple les allumettes emballées sous vide, les chaussettes ou la carte.

A la maison

- L'organisation des tiroirs avec les objets inutiles et faciles à perdre (clous, vis) – la protection par l'emballage sous vide dans les sacs. En conséquence, les produits sont facilement visibles et occupent moins de place.
- Vous ne devez plus vous inquiéter du polissage de l'argent ! Il suffit d'emballer sous vide les objets en argent rarement utilisés pour empêcher la production du dépôt.

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.

ATTENTION

Pour assurer un fonctionnement de l'appareil à long terme, nous recommandons de faire des pauses d'au moins 20 de secondes entre les soudures successives. Après une longue période de fonctionnement et après son chauffage, la protection contre la surchauffe est activée. L'écran affiche le symbole clignotant „E1”. Dans ce cas, arrêtez l'appareil et débranchez-le de la source d'alimentation, ensuite laissez l'appareil pour environ 20 minutes. Puis branchez-le à nouveau

et redémarrez-le. Pour éviter les brûlures, juste après l'ouverture du couvercle, appuyez le bouton „Seal” – l'écran affiche le symbole „E2”, la barre de soudure ne se chauffe pas. Pour réutiliser l'appareil il suffit de fermer le couvercle. La protection protège l'appareil contre la surchauffe. Si l'écran affiche le message E3, arrêtez l'appareil et débranchez-le de la source d'alimentation. Laissez l'appareil pour environ 20 minutes. Puis branchez-le à nouveau et redémarrez-le.

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.
La machine à emballer ne supprime pas totalement de l'air des sacs	<ul style="list-style-type: none"> • Pour que la production du vide et la soudure soient réalisées correctement, le bord du sac doit se trouver sur la barre de soudure. Assurez-vous que le sac se trouve à l'intérieur du joint d'étanchéité de la chambre et que le long du joint il n'y a aucuns plis. • En cas d'emballage avec l'utilisation du rouleau, vérifiez si la première soudure est correcte et étanche. • Pour que le processus de la production du vide soit terminé avec succès, l'appareil et le sac doivent être propres, secs et exempts de débris alimentaires. Essuyez la surface du joint d'étanchéité et l'intérieur du sac, ensuite essayez encore une fois.
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.
Dans de rares cas, une erreur conduisant à un dysfonctionnement de l'appareil peut se produire	<ul style="list-style-type: none"> • Débranchez l'appareil de la source d'alimentation et branchez-le à nouveau.

FR



8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- **Attention !** Avant le nettoyage assurez-vous que l'appareil a refroidi et que la fiche est déconnectée de la prise électrique
- N'utilisez jamais pour le nettoyage les solvants, les détergents corrosifs, les brosses métalliques, les produits abrasifs, métalliques ou des outils tranchants. Les solvants sont dangereux pour la santé et peuvent endommager les composants en plastique.
- Essuyez la surface extérieure du boîtier avec un chiffon humide et si nécessaire avec une éponge imbibée d'une solution d'eau tiède avec du savon.
- Pour nettoyer l'intérieur de l'appareil essuyez-le précisément avec une serviette en papier pour supprimer tous les débris alimentaires.
- Essuyez soigneusement l'appareil avant de le réutiliser.
- Garez l'appareil dans un endroit sûr, hors de la portée des enfants. Evitez tout contact direct de l'appareil avec la lumière du soleil.
-

ATTENTION :

- N'immergez jamais complètement l'appareil dans l'eau.
- L'appareil ne peut pas être en contact direct avec d'autres liquides.

9. 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.

10. 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.

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 soli 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.
- Sorvegliare l'apparecchio continuamente durante l'uso.

INDICE

1. PRECAUZIONI DI SICUREZZA	71
2. FUNZIONI E STRUTTURA DELLA CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO	74
3. SPECIFICHE TECNICHE	76
4. ISTRUZIONI PER L'USO	76
5. LE INFORMAZIONI SULLA CONSERVAZIONE E SULLA SICUREZZA DEI PRODOTTI ALIMENTARI... 79	
6. INFORMAZIONI RIGUARDANTI L'IMBALLAGGIO SOTTOVUOTO.....	80
7. SOLUZIONE DEI PROBLEMI	81
8. PULIZIA E MANUTENZIONE	82
9. GARANZIA	82
10. SMALTIMENTO & AMBIENTE	82



- **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.
- 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

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!** Questo apparecchio è adatto per l'imballaggio sottovuoto dei prodotti nello stato solido quali biscotti, patatine ecc..



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

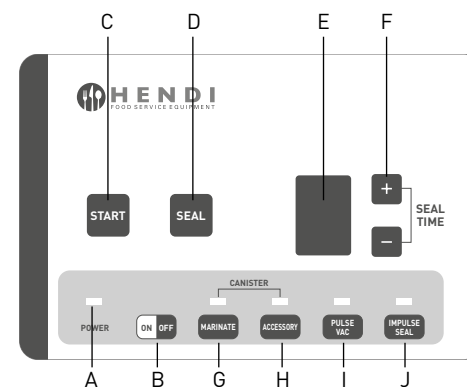
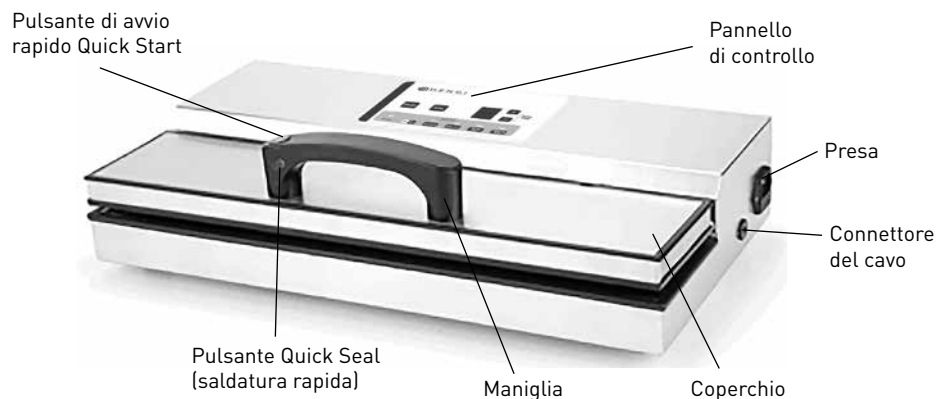
Messa a terra

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 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.
- **Nota:** Il rullo di sacchetti sottovuoto non è incluso nel kit.

2. FUNZIONI E STRUTTURA DELLA CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO



A – Spia luminosa di alimentazione (POWER)

Se la spia luminosa è accesa, l'apparecchio è pronto per l'uso.

B – Pulsante ON/OFF

- Quando l'apparecchio è pronto per l'uso, premere il pulsante On/Off, il display visualizza l'ultimo tempo di saldatura il ventilatore si avvia – l'apparecchio è pronto per produrre il vuoto.
- Se l'apparecchio non è attivo per 10 minuti, il display e il ventilatore si spengono automaticamente.
- Per fermare l'apparecchio premere il pulsante „On/Off”. Anche dopo la fine del ciclo per spegnere l'apparecchio premere il pulsante „On/Off” e poi scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.

C – Pulsante di vuoto automatico (Auto Vacuum) (START)

In modalità predefinita premere il pulsante „Start”, l'apparecchio comincia automaticamente la produzione del vuoto e la saldatura. In modalità di Marinare (Marinatura) premere Start, l'apparecchio comincia automaticamente la marinatura. In modalità Pulse Vac (Vuoto pulsante) premere Start, l'apparecchio comincia automaticamente la produzione pulsante del vuoto. Per garantire il funzionamento più confortabile, il pulsante di avvio rapido è stato installato sulla maniglia. (il pulsante ha la stessa funzione che il pulsante Start sul pannello di controllo).

(Attenzione: per avviare questa funzione, chiudere il coperchio pressandolo leggermente).

D – Pulsante di saldatura (SEAL)

1. Premere il pulsante „Seal” (Saldatura), per fermare il ciclo di produzione del vuoto e saldare immediatamente il sacchetto per evitare lo schiacciamento dei prodotti delicati.
2. Permette di creare i sacchetti in qualsiasi dimensione.

Per garantire il funzionamento più confortabile, il pulsante di saldatura rapida è stato installato sulla maniglia. (il pulsante ha la stessa funzione che il pulsante Seal sul pannello di controllo).

(Attenzione: per avviare questa funzione, chiudere il coperchio e pressarlo).

E – Display digitale

1. Visualizza il ciclo di vuoto, il conto alla rovescia da 9 a 0. Dopo aver visualizzato 0 il ciclo è terminato.
2. Indica il tempo di saldatura che può essere regolato e impostato da 0 a 6. La funzione di registrazione del tempo di saldatura è disponibile.
3. Se il display visualizza il simbolo „E”, l'apparecchio è in modalità di protezione.

F – Pulsante per impostare il tempo di saldatura („+” o „-”)

Permette di impostare il tempo di saldatura per i pulsanti „su”, „giù” o „+”, „-”. Dopo aver impostato il valore l'apparecchio non realizza la saldatura.

G – Modalità di marinatura (Marinate)

La modalità di marinatura permette di ripetere il ciclo di produzione del vuoto e rilascia l'aria nel sacchetto che permette di marinare in modo ottimale i prodotti nel più breve tempo possibile.

(Attenzione: per avviare questa funzione, aprire il coperchio).

H – Accessori

Non disponibile in questo modello.

I – Pulsante di produzione pulsante del vuoto (Pulse Vac)

Il pulsante „Pulse” impedisce la frantumazione dei prodotti delicati. Premere il pulsante „Pulse”, l'apparecchio elimina gradualmente l'aria secondo la pressione del pulsante.

[Attenzione: per avviare questa funzione, chiudere il coperchio e pressarlo].

J – Pulsante saldatura pulsante (Impulse seal)

Premere il pulsante Impulse Seal, la spia luminosa si accende. L'apparecchio passa in modalità di saldatura pulsante. Adesso è possibile saldare il sacchetto aprendo e chiudendo il coperchio. (Questa modalità è utilizzata di solito quando non è necessario produrre il vuoto).

[Attenzione: per avviare questa funzione, chiudere il coperchio pressandolo].

3. SPECIFICHE TECNICHE

Dimensioni	490x260x(H)145 mm
Larghezza massima di saldatura del sacchetto	406 mm
Profondità della barra saldante	5 mm
Potenza	580 W
Tensione	220-240 V-50 Hz
Pressione	-28,3”Hg /-958 mbar (±3%)
Pompa	doppia
Peso	6,9 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. ISTRUZIONI PER L'USO

4.1 PREPARAZIONE

- Collegare il dispositivo.
- Dopo aver avviato l'apparecchio, la spia „Power” si illumina.
- Premere il pulsante „On/Off”, il display e il ventilatore si avviano. L'apparecchio è pronto per l'uso.

4.2 IMBALLAGGIO SOTTOVUOTO E SALDATURA CON I SACCHETTI

- Scegliere il sacchetto giusto e mettere i prodotti nel sacchetto.
- Lasciare almeno 4-5 cm di spazio per garantire una migliore produzione del vuoto.
- Posizionare il bordo aperto sulla guarnizione della camera. Assicurarsi che il bordo aperto si trova in una camera a vuoto.
- Chiudere e premere il coperchio.
- Premere il pulsante „Start” o il pulsante di avvio rapido.
- L'apparecchio passa in modalità di preparazione del vuoto. Il display visualizza un conto alla rovescia da 9 a 0 (se la pressione non raggiunge il valore standard -20”Hg, un conto è fermato a 2). Durante la produzione del vuoto il display visualizza un conto dal valore di default fino a 0. L'apparecchio passerà in modalità di saldatura.
- Dopo la fine della modalità di saldatura, il coperchio si apre automaticamente e il segnale acustico viene emesso.
- Togliere il sacchetto e verificare il vuoto e la saldatura.
ATTENZIONE: Durante il controllo, la saldatura deve essere chiara. Se la saldatura è irregolare, incompleta, rugosa, bianca o al latte, rimuovere il frammento saldato e eseguire di nuovo il processo di saldatura.
- Dopo la saldatura i prodotti imballati sottovuoto devono essere conservati in modo appropriato. Gli alimenti deperibili devono essere conservati nel frigorifero o congelati per evitare il deterioramento.
- Per fermare i processi di lavoro dell'apparecchio, premere il pulsante „On/Off”. Se la saldatura rapida è necessaria, premere il pulsante „Seal” (Saldatura).

4.3 COME UTILIZZARE LA FUNZIONE „PULSE VAC”

A volte durante il confezionamento sottovuoto i cibi delicati possono essere danneggiati a causa di un grado troppo elevato di vuoto. In questo caso è possibile utilizzare la funzione „Pulse Vac” per controllare il tempo e la pressione e per evitare la frantumazione dei prodotti delicati. Durante l'imballaggio dei prodotti succosi è anche possibile utilizzare questa funzione per evitare l'aspirazione di succhi.

- Mettere i prodotti nel sacchetto, posizionare il bordo aperto del sacchetto nella guarnizione della camera e assicurarsi che il bordo aperto è posizionato all'interno della camera a vuoto.
- Chiudere e premere il coperchio.
- Premere il pulsante „Pulse vac”, per scegliere la funzione della produzione pulsante del vuoto. Poi premere il pulsante „Start” (o il pulsante di avvio

rapido sulla maniglia), per avviare la produzione pulsante del vuoto e raggiungere la pressione adeguata. Durante questa operazione osservare il sacchetto per valutare se la pressione è adeguata. È possibile fermare la produzione del vuoto rilasciando il pulsante „Start” e premere di nuovo per riavviare il processo.

- Dopo aver raggiunto la pressione desiderata premere il pulsante „Seal” per avviare la saldatura. Il display visualizza il tempo di saldatura e un conto alla rovescia a 0 è iniziato. Dopo aver completato il processo, il coperchio si apre automaticamente e un segnale acustico viene emesso.
** Per fermare i processi di lavoro dell'apparecchio, premere il pulsante „On/Off”.

4.4 INFORMAZIONI SULL'IMBALLAGGIO NEI SACCHETTI

- Confezionare gli alimenti più freschi. La confezionatrice sottovuoto permette di conservare la freschezza del cibo fino a cinque volte più lungo che in condizioni normali di conservazione.
- I prodotti alimentari delicati, umidi che devono mantenere la loro forma devono essere congelati preliminarmente. Gli alimenti come carne, frutti di bosco, pane possono essere congelati fino a 24 ore senza il rischio di bruciatura da congelamento. Dopo il congelamento e l'indurimento il cibo è pronto per l'imballaggio sottovuoto.
- In caso di imballaggio di carne fresca senza congelamento preliminare, mettere un asciugamano di carta tra la parte superiore del sacchetto e un pezzo di carne. La carta assorbe l'umidità.
- Per poter imballare sottovuoto gli alimenti liquidi come zuppe, stufati o casseroles, congelarli preliminarmente in un piatto o sul vassoio per ghiaccio. Dopo il congelamento sottovuoto etichettare

i prodotti e metterli nel congelatore.

- In caso di prodotti con estremità taglienti o con i bordi taglienti (ad esempio ossa, pasta, riso) proteggere i bordi taglienti con gli asciugamani di carta perché essi non penetrino il sacchetto.
- Non consigliamo di riutilizzare i sacchetti che sono stati utilizzati per la cottura o nel forno a microonde. Non riutilizzare i sacchetti che sono stati utilizzati per conservare pesce fresco o cibi grassi.
- Le verdure devono essere sbianchite prima dell'imballaggio. Il processo di sbianchire è un processo termico che consiste nel sottoporre i prodotti a riscaldamento breve e intenso. Per sbianchire le verdure si può utilizzare l'acqua bollente – quindi gettare le verdure in acqua bollente poi togliere e raffreddare subito a bassa temperatura. Imballare sottovuoto come al solito.

Non confezionare sottovuoto aglio o funghi.

4.5 COME FARE IL SACCHETTO UTILIZZANDO IL RULLO

- Scegliere il rotolo di larghezza sufficiente.
- Posizionare il bordo aperto sulla barra saldante (assicurarsi che il bordo si trova sulla barra), chiudere e premere il coperchio.
- Premere il pulsante „Seal” (o il pulsante di saldatura rapida sulla maniglia), il tempo di saldatura viene conteggiato alla rovescia fino a 0 dal valore di default indicato sul display. Dopo la fine del ciclo, il coperchio si apre automaticamente e un segnale acustico viene emesso.
** Per fermare i processi di lavoro dell'apparecchio, premere il pulsante „On/Off”.
- Togliere il sacchetto e verificare il vuoto e la saldatura.

ATTENZIONE: Durante il controllo, la saldatura deve essere chiara. Se la saldatura è irregolare, incompleta, rugosa, bianca o al latte, rimuovere il frammento saldato e eseguire di nuovo il processo di saldatura.

- Dopo la saldatura dei bordi, misurare le dimensioni del sacchetto corrispondenti al prodotto lasciando un margine di 4-5 cm e tagliare dal rotolo. Mettere il prodotto nel sacchetto e seguire le fasi descritte nella sezione 4.2 „IMBALLAGGIO SOTTOVUOTO E SALDATURA CON I SACCHETTI”.

4.6 MARINATURA DEL CIBO

La presente confezionatrice è dotata di una speciale funzione — la modalità di marinatura con due opzioni: marinatura rapida (Quick Marinate Mode) (15 min.) e marinatura normale (Normal Marinate Mode) (27 min.). In modalità di marinatura l'apparecchio può effettuare due cicli di produzione del vuoto e di rilascio dell'aria nel sacchetto che per-

mette di marinare in modo ottimo i prodotti nel più breve tempo possibile. Lo stato di vuoto è mantenuto per circa 4 min. (la modalità di marinatura rapida Quick Marinate Mode)/8 min. (la modalità di marinatura normale Normal Marinate Mode) prima di ritornare l'aria tra ogni ciclo. Dopo la fine della marinatura, l'apparecchio emette un segnale acustico.

4.7 SALDATURA PULSANTE

A volte l'imballaggio sottovuoto non è necessario, basta la saldatura del sacchetto. In questo apparecchio la modalità di saldatura pulsante è disponibile. In modalità di saldatura pulsante non è necessario premere qualsiasi pulsante, basta solo aprire e chiudere il coperchio per saldare il sacchetto.

1. Per impostare il tempo di saldatura premere i pulsanti „+” e „-”.
2. Premere il pulsante Impulse Seal, la spia luminosa si accende. L'apparecchio passa in modalità di saldatura pulsante (se il coperchio è chiuso sul display il simbolo C è visualizzato e se il coperchio è aperto il tempo di saldatura lampeggiante è visualizzato).
3. Posizionare il bordo aperto sulla barra saldante e inserire nella camera. Chiudere e premere il coperchio, l'apparecchio rileva la chiusura del

coperchio e passerà in modalità di saldatura. Il display inizierà la visualizzazione del conteggio del tempo di saldatura impostato fino allo zero. Poi la decompressione avrà luogo per facilitare l'apertura del coperchio, e la fine del processo è segnalato dal segnale acustico emesso.

Per fermare i processi di lavoro dell'apparecchio, premere il pulsante „On/Off”.

4. Aprire il coperchio e rimuovere il sacchetto, poi controllare la saldatura.
5. Ripetere i punti 3 e 4 per saldare un altro sacchetto.

Per uscire di questa modalità, premere il pulsante On/Off.

[Attenzione: Se nella modalità di saldatura pulsante più sacchetti saranno saldati, se necessario, ridurre il tempo di saldatura per evitare il surriscaldamento o la fusione del sacchetto].

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

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

fezionamento sottovuoto impedisce l'incubazione di calandre del grano e di altri insetti, nonché la contaminazione di prodotti secchi. Il cibo confezionato deve essere influenzato 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.

6. INFORMAZIONI RIGUARDANTI L'IMBALLAGGIO SOTTOVUOTO

L'imballaggio sottovuoto prolunga significativamente il tempo di conservazione di cibo e la confezionatrice sottovuoto può essere utilizzata a casa o in un modo diverso.

Il confezionamento sottovuoto è ideale su bivacchi o viaggi!

- Per preparare la bustina di ghiaccio riutilizzabile, riempire il sacchetto per il confezionamento sottovuoto alla metà e aggiungere qualche cucchiaino di alcool. Saldare il sacchetto senza produrre il vuoto e mettere nel congelatore. L'alcol impedisce il congelamento totale del contenuto e in questo modo otteniamo una bustina flessibile per avvolgere le articolazioni o le lesioni non gravi.
- I pasti preparati preliminarmente in anticipo imballati sottovuoto per le gite – il modo semplice

e facile per un pranzo a contatto con la natura.

- Il confezionamento sottovuoto di carne o di altri prodotti impedisce la penetrazione di odori durante la conservazione.
- Si possono preparare i kit per le emergenze ad esempio i fiammiferi imballate sottovuoto, i calzini o mappa.

A casa

- L'organizzazione di cassetto con oggetti non necessari o con le cose che sono facili da perdere (chiodi, viti) – la protezione tramite il confezionamento sottovuoto nel sacchetto. Grazie a questo gli oggetti sono facilmente visibili e occupano meno spazio.
- Non devi preoccuparti più da lucidatura d'argento! Basta imballare sottovuoto i vasi d'argento raramente usati per prevenire la patina.

7. SOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

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

ATTENZIONE

Per garantire il funzionamento a lungo termine dell'apparecchio si consiglia di almeno 20 secondi di pausa tra le saldature successivi.

Dopo un lungo periodo di funzionamento dell'apparecchio e dopo il suo riscaldamento la protezione contro il surriscaldamento sarà attivata. Sul display il simbolo „E1” lampeggia. In questo caso si deve spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente, poi lasciare l'apparecchio per circa 20 minuti. Poi ricollegarlo

e riavviarlo. Per evitare scottature dopo aver sollevare il coperchio, premere il pulsante „Seal” – il display visualizza il simbolo „E2”, la barra saldante non si riscalderà. Per poter riutilizzare l'apparecchio, basta chiudere il coperchio. La protezione protegge l'apparecchio contro il surriscaldamento. Se il display visualizza il simbolo E3 spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente. Lasciare l'apparecchio per circa 20 minuti. Poi riavviare l'apparecchio.

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.
La confezionatrice non rimuove completamente l'aria dai sacchetti	<ul style="list-style-type: none"> • Per produrre il vuoto e saldare correttamente, il bordo del sacchetto deve essere posizionato sulla barra saldante. Verificare che il sacchetto si trova all'interno della guarnizione della camera e che lungo della guarnizione non ci sono raggrinzimenti. • Nel caso di imballaggio dal rotolo, verificare che la prima saldatura è corretta e stretta. • Perché il processo di saldatura sia terminato con successo, 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 e 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.
In rari casi si possono verificare gli errori nei cicli di funzionamento dell'apparecchio che possono portare a malfunzionamenti.	<ul style="list-style-type: none"> • Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica e ricollegarlo.

8. PULIZIA E MANUTENZIONE

- **Attenzione!** Prima della pulizia assicurarsi che l'apparecchio sia raffreddato e che la spina sia stata staccata dalla rete elettrica
 - -Non utilizzare per la pulizia solventi, detersivi altamente corrosivi, spazzole metalliche, prodotti abrasivi, di metallo o strumenti taglienti. I solventi sono pericolosi per la salute e possono danneggiare i componenti in plastica.
 - Pulire l'esterno della scatola con un panno umido o se necessario con una spugna imbevuta in una soluzione di acqua tiepida e sapone.
 - Per pulire l'interno dell'apparecchio pulirlo precisamente con un tovagliolo di carta per eliminare tutti i residui di cibo
- Asciugare accuratamente l'apparecchio prima di riutilizzarlo
 - Tenere l'apparecchio in un luogo sicuro, fuori dalla portata dei bambini. Evitare il contatto diretto dell'apparecchio con la luce solare.

ATTENZIONE:

- Non immergere completamente l'apparecchio in acqua
- L'apparecchio non può entrare in contatto diretto con l'acqua e altri liquidi.

9. GARANZIA

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

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

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

10. 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.

CUPRINS

1. REGULI DE SIGURANȚĂ	85
2. FUNCȚIILE ȘI DESIGN-UL MAȘINII DE AMBALAT ÎN VID	88
3. DATE TEHNICE	90
4. DESCRIEREA PROCESULUI DE AMBALARE ÎN VID ...	90
5. DEPOZITAREA ALIMENTELOR ȘI INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA	93
6. SFATURI PRIVIND AMBALAREA ÎN VID	94
7. DETECTAREA DEFEȚIUNILOR TEHNICE.....	95
8. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE	96
9. GARANȚIE.....	96
10. ELIMINAREA ȘI MEDIUL ÎNCONJURĂTOR	96



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 avea ca rezultat avaria gravă a aparatului 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 responsabil pentru orice avariere cauzată de operarea incorectă și de utilizarea 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 priză 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.



- **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.

1.1 REGULI SPECIALE DE SIGURANȚĂ

- Nu trageți niciodată de cablul de alimentare.
- Nu utilizați aditivi în afară de cei furnizați cu aparatul.
- 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 potrivit pentru sigilare alimente în stare solidă, cum ar fi biscuiți, chips-uri, etc.



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

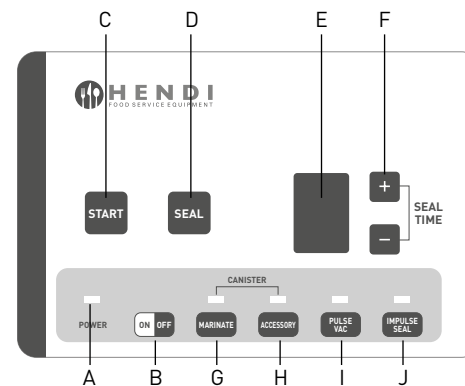
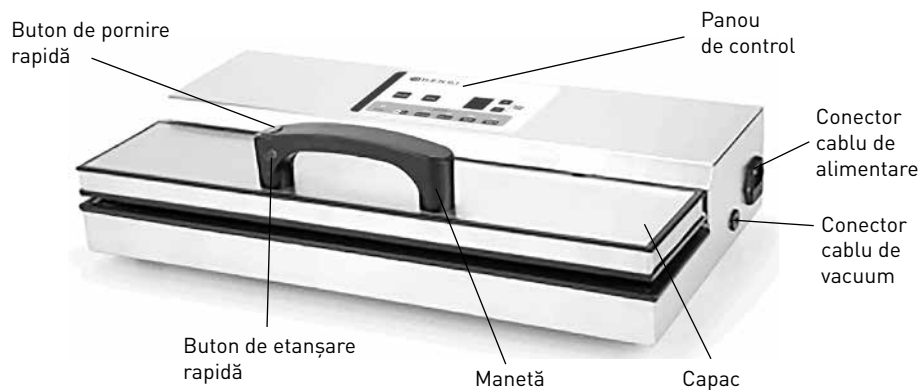
Instalație de împământare

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 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:** Rola pungi vacuum nu este inclusă.

2. FUNCȚIILE ȘI DESIGN-UL MAȘINII DE AMBALAT ÎN VID



A – LED PORNIRE

Atunci când LED-ul PORNIRE este aprins, mașina este gata de utilizat.

B – Buton PORNIT/OPRIT

- Atunci când mașina este gata de utilizat, apăsați butonul PORNIT/OPRIT. Ultimul timp de etanșare este afișat și ventilatorul pornește – mașina este gata să genereze vacuum.
- Dacă aparatul nu este utilizat timp de 10 minute atunci display-ul și ventilatorul se închid în mod automat.
- Pentru a opri mașina, apăsați butonul PORNIT/OPRIT. De asemenea, atunci când ciclul de etanșare se termină, apăsați butonul PORNIT/OPRIT pentru a opri mașina, și deconectați de la rețeaua de alimentare.

C – Buton Auto Vacuum (START)

În modul Implicit apăsați butonul START. Mașina începe să genereze în mod automat vacuum și etanșare. În modul Marinare apăsați butonul START. Mașina va începe automat procesul de marinare.

În modul Puls Vac apăsați butonul START. Mașina va începe în mod automat să genereze vacuum în modul puls.

Pentru un acces mai confortabil, butonul Pornire Rapidă este amplasat pe manetă. (Acest buton are aceeași funcție ca și butonul START de pe panoul de control).

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

D – Butonul ETANȘARE

1. Apăsați butonul ETANȘARE pentru a opri ciclul de generare al vacuum-ului și etanșați imediat pungă pentru a preveni ca produsele alimentare să fie strivite.
2. Permite formarea de pungi de orice dimensiuni. Pentru un acces mai confortabil, butonul ETANȘARE este amplasat pe manetă. (Acest buton are aceeași funcție ca și butonul ETANȘARE de pe panoul de control).

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

E – Afișaj digital

1. Afișează ciclul de vacuum, numără invers de la 9 la 0. Când 0 este atins, ciclul este finalizat.
2. Afișează timpul de etanșare ce poate fi setat și reglat de la 0 la 6. Funcția salvării timpului de etanșare este de asemenea disponibilă.
3. În cazul în care afișajul arată "E", înseamnă că mașina se află în modul de protecție.

F – Buton reglare timp de etanșare ("+" sau "-")

Setarea timpului de etanșare cu ajutorul butoanelor "Ascendent" și "Descendent sau "+" și "-". Atunci când valoarea este setată la 0, mașina nu pornește ciclul de etanșare.

G – Modul Marinare

Modul Marinare este proiectat pentru a repeta ciclul de generare a vacuum-ului și eliberarea aerului în pungă, ce rezultă în marinarea perfectă a produselor alimentare în cel mai scurt timp posibil.

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

RO

RO



H – Accesorii

Nu sunt disponibile pentru acest model

I – Buton Puls Vac

Butonul Puls Vac previne ca produsele alimentare să fie strivite. Când butonul Puls Vac este apăsat, mașina evacuează aer gradual.

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

J – Butonul Etanșare cu Impuls

Atunci când butonul Etanșare cu Impuls este apăsat, LED-ul său se aprinde. Mașina se comută pe modul Etanșare cu Impuls. Acum punga poate fi etanșată doar deschizând și închizând capacul. (Modul este aplicat, în principiu, atunci când nu este necesară generarea de vacuum).

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

3. DATE TEHNICE

Dimensiuni	490x260x(H)145 mm
Lățimea maximă a pungii de vidare	406 mm
Adâncimea barei de etanșare	5 mm
Putere	580 W
Tensiune	220-240 V-50 Hz
Presiune	-28,3"Hg /-958 mbar (±3%)
Pompă	dublă
Greutate	6,9 kg
Clasă de protecție	CLASA I

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

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

4. DESCRIEREA PROCESULUI DE AMBALARE ÎN VID

4.1 ÎNAINTE DE PORNIRE

- Conectați mașina la sursa de alimentare.
- Atunci când mașina este pornită, LED-ul PORNIRE se aprinde.
- Atunci când butonul PORNIT/OPRIT este apăsat, afișajul este pornit și ventilatorul pornește. Mașina este gata de utilizat.

4.2 AMBALARE ÎN VID ȘI ETANȘAREA PUNGII

- Selectați o pungă potrivită și puneți produsele alimentare înăuntru.
- Lăsați cel puțin 4-5 cm de spațiu pentru a asigura rezultate mai bune ale procesului de generare a vidului.
- Puneți marginea deschisă a pungii pe garnitura de etanșare a camerei. Asigurați-vă că marginea deschisă se află în interiorul camerei de vid.
- Închideți și apăsați capacul.
- Apăsați butonul Start sau butonul Pornire rapidă.
- Mașina se comută pe modul de generare a vidului. Numărătoarea inversă de la 9 la 0 este afișată pe ecran (dacă presiunea nu atinge valoarea standard de -20"Hg, atunci numărătoarea inversă se oprește la 2). Atunci când este generat vacuum-ul, valoarea de pe ecran este numerotată invers de la valoarea implicită la 0. Mașina se comută pe modul de etanșare.

- Atunci când ciclul de etanșare este finalizat, capacul se deschide automat și se poate aude un sunet de avertizare.
- Îndepărtați punga, verificați vidul și etanșeitatea.
NOTĂ: O etanșare corectă trebuie să fie transparentă. În cazul în care etanșeitatea este inegală, incompletă, ondulată, de culoare albă sau opacă, îndepărtați partea sigilată și sigilați punga încă o dată.
- Produsele alimentare care sunt ambalate în vid trebuie să fie depozitate în mod corespunzător. Produsele alimentare perisabile trebuie depozitate într-un frigider sau congelator pentru a preveni stricarea lor.
- Pentru a opri mașina, apăsați butonul PORNIT/OPRIT. Dacă este necesară o etanșare rapidă, apăsați butonul Etanșare.

4.3 CUM SE UTILIZEAZĂ FUNCȚIA PULS VAC

Uneori în timpul ambalării în vid, produsele alimentare pot să se deterioreze ca urmare a vacuum-ului prea mare. În astfel de cazuri, funcția Puls Vac poate fi utilizată pentru a controla timpul și presiunea, care evită ca produsele alimentare să se strivite. Atunci când produsele siculoase sunt ambalate, această funcție poate fi utilizată, de asemenea, pentru a preveni ca lichidele să fie aspirate.

- Puneți produsele alimentare în pungă, puneți marginea deschisă a pungii pe garnitura de etanșare a camerei, asigurați-vă că marginea deschisă se află în interiorul camerei de vid.
- Închideți și apăsați capacul.
- Apăsați butonul Puls Vac pentru a porni mașina în modul de generare a vacuum-ului prin pulsuri.

Apoi apăsați Start (sau butonul de Pornire rapidă de pe manetă) pentru a începe generarea de vacuum prin pulsuri și obține presiunea negativă necesară. În timpul operării, controlați punga pentru a verifica dacă presiunea este corectă. Procesul de generare a vidului poate fi oprit prin eliberarea butonului Start, și repornit apăsând din nou butonul.

- Atunci când valoarea necesară de presiune este obținută, apăsați butonul Etanșare pentru a începe procesul de etanșare. Timpul de etanșare este afișat, iar numărătoarea inversă de la 0 începe.
- Când procesul este finalizat, capacul se deschide automat și se aude un sunet de avertizare.
**** Pentru a opri mașina, apăsați butonul PORNIT/OPRIT.**



4.4 INFORMAȚII PRIVIND AMBALAREA ALIMENTELOR ÎN PUNGI

- În momentul ambalării, produsele alimentare trebuie să fie cât mai proaspete. Perioada de valabilitate a produselor ambalate în vid poate fi prelungită până la cinci ori, comparativ cu condițiile standard de depozitare.
- Alimentele suculente, moi sau produsele care trebuie să își păstreze forma trebuie să fie congelate înainte de ambalare. Carnea, fructele de pădure sau pâinea pot fi congelate timp de până la 24 de ore pentru a evita degerătura. Când produsele sunt congelate, acestea sunt gata să fie ambalate în vid.
- În cazul în care alimentele proaspete sunt ambalate fără a fi pre-congelate, puneți un prosop de bucătărie de hârtie îndoit între carne și partea de sus a cilindrului. Hârtia va absorbi umiditatea.
- Produsele lichide, cum ar fi supele, tocanele sau produsele gratinate trebuie înghețate într-un vas

sau pe o tavă de gheață înainte de ambalarea în vid. Produsele congelate și ambalate trebuie etichetate și puse în congelator.

- Toate produsele cu muchii ascuțite (de exemplu oase, paste uscate, orez) trebuie securizate cu prosoape de hârtie pentru a nu găuri punga.
- Pungile de ambalare nu trebuie reutilizate pentru preparare sau în cuptorul cu microunde. Nu reutilizați pungile folosite pentru a depozita pește proaspăt sau produse alimentare grase.
- Legumele trebuie fierte înainte de ambalare. Fierberea este o metodă de procesare termică care constă în încălzirea de scurtă durată dar intensă. Legumele pot fi fierte în apă fierbinte: acestea trebuie puse în apă fierbinte, apoi scoase și imediat răcite la temperatură mică. Realizați procedura de ambalare în vid ca de obicei.

Nu ambalați în vid ciupercile și usturoiul.

4.5 CUM SE REALIZEAZĂ O PUNGĂ DINTR-O ROLĂ

- Selectați o rolă cu o lățime corespunzătoare.
- Puneți marginea deschisă pe bara de etanșare (asigurați-vă că marginea este poziționată exact pe bară), închideți și apăsați capacul.
- Apăsați Start (sau butonul Pornire rapidă de pe manetă) – timpul de etanșare va fi numerotat descrescător de la o valoare implicită indicată pe afișaj la 0. Când ciclul este finalizat, capacul se deschide automat și se poate auzi un sunet de avertizare.
** Pentru a opri mașina, apăsați butonul PORNIT/OPRIT.

- Îndepărtați punga și verificați etanșeitarea.
NOTĂ: O etanșare corectă trebuie să fie transparentă. În cazul în care etanșeitarea este inegală, incompletă, ondulată, de culoare albă sau opacă, îndepărtați partea sigilată și sigilați punga încă o dată.
- Atunci când marginea este etanșă, măsurați dimensiunea pungii pentru ca această să poată susține produsul, lăsați 4-5 cm de margine și tăiați folia de pe rolă. Puneți produsul în pungă și urmați pașii specificați la secțiunea 4.2 "Ambalarea în vid și etanșarea pungii".

4.6 MARINAREA PRODUSELOR ALIMENTARE

Mașina de ambalare deține un mod special de Marinare, cu două opțiuni: Modul Marinare Rapidă (15 minute) și Modul Marinare Normală (27 minute). În modul Marinare, mașina poate efectua două cicluri de generare de vacuum și de eliberare a aerului în pungă, având drept rezultat marinarea perfectă

a produselor alimentare în cel mai scurt timp posibil. Vidul este menținut timp de cca. 4 minute (Modul Marinare Rapidă) sau 8 minute (Modul Marinare Normală) înainte ca aerul să intre în pungă între ciclurile succesive. Când ciclul de marinare este finalizat, se aude un sunet de avertizare.

4.7 ETANȘARE CU IMPULS

Uneori ambalarea în vid nu este necesară și este suficientă numai etanșarea ambalajului. Mașina deține un mod de Etanșare cu Impuls. În acest mod, utilizatorul nu trebuie să apese nici un buton, funcția este activată doar deschizând și închizând capacul.

1. Pentru a seta timpul de etanșare, apăsați butoanele "+" și "-".
2. Când butonul Etanșare cu Impuls este apăsat, LED-ul se aprinde. Mașina se comută pe modul Etanșare cu Impuls (dacă capacul este închis, "C" este afișat; dacă capacul este deschis, timpul de etanșare este afișat intermitent pe ecran).
3. Puneți marginea deschisă a pungii pe bara de etanșare și glisați în camera de vacuum. Închideți și apăsați capacul – mașina detectează închiderea capacului și se comută pe modul de etanșare. Număratoarea inversă pornește pe

ecran de la timpul stabilit la 0. Această acțiune este urmată de decompresie, ceea ce ușurează deschiderea capacului, când procesul este finalizat se aude un sunet de avertizare.

Pentru a opri mașina, apăsați butonul PORNIT/OPRIT.

4. Deschideți capacul, îndepărtați punga și verificați etanșeitarea.
5. Repetați pașii 3 și 4 pentru a etanșa pungile următoare.

Apăsați butonul PORNIT/OPRIT pentru a ieși din modul Etanșare cu Impuls.

(Notă: Dacă în modul Etanșare cu Impuls sunt sigilate multe pungi, timpul de etanșare trebuie să fie ajustat în mod adecvat (scurtat) pentru a evita supraîncălzirea mașinii sau topirea pungilor.

5. DEPOZITAREA ALIMENTELOR ȘI INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

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

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

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

6. SFATURI PRIVIND AMBALAREA ÎN VID

Ambalarea în vid extinde în mod semnificativ termenul de valabilitate al produselor. Mașina are, de asemenea, destul de multe utilizări casnice.

Ambalarea în vid este o soluție perfectă pentru cei care merg în camping sau fac excursii în aer liber!

- Pentru a prepara o pungă de gheață la îndemână și reutilizabilă, umpleți pe jumătate punga de ambalare în vid cu apă și adăugați câteva linguri de spirt pentru frecții. Sigilați punga (nu generați vid) și puneți-o în congelator. Soluția de alcool nu va îngheța complet – drept urmare veți obține o pungă-compresă flexibilă pentru a o aplica pe articulații sau leziuni minore.
- Felurile de mâncare pre-procesate pe care le preparați în prealabil și le luați cu voi în călătorie – un prânz rapid și simplu în aer liber.

- Ambalarea în vid a cărnii și a altor produse previne amestecarea mirosurilor în timpul depozitării.
- De asemenea, puteți pregăti kituri de urgență și ambalaje de vacuum, de exemplu, chibrituri, șoșete sau o hartă.

Utilizări casnice

- Gestionarea sertarelor - elementele inutile și ușor de pierdut (cuie, șuruburi) pot fi protejate prin etanșarea în vid în pungi. Drept urmare, aceste elemente pot fi ușor de văzut și ocupa mai puțin spațiu.
- Nu mai aveți nevoie să vă lustruiți argintăria! Ambalarea în vid a vaselor de argint folosite ocazional va împiedica pierderea luciului acestora.

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.

NOTĂ

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

Când mașina funcționează pentru mult timp și se încălzește, protecția împotriva supraîncălzirii se declanșează. În astfel de cazuri, mesajul "E1" este afișat intermitent pe ecran. Oprii mașina, deconectați-o de la sursa de alimentare și nu o folosiți timp de cca. 20 de minute. Apoi, aceasta poate fi reconectată la sursa de alimentare

și pornită. Pentru a evita arsurile imediat după deschiderea capacului, apăsați butonul Etanșare – mesajul "E2" este afișat iar bara de etanșare nu este încălzită. Pentru a utiliza mașina din nou, închideți capacul. Mașina deține o protecție împotriva supraîncălzirii. Dacă mesajul "E3" apare pe ecran, închideți mașina și deconectați-o de la sursa de alimentare. Nu utilizați mașina timp de cca. 20 de minute. Apoi aceasta poate fi repornită.

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.
Mașina nu extrage complet aerul din pungi	<ul style="list-style-type: none"> • Pentru generarea de vacuum și etanșarea corespunzătoare, este esențial ca marginea pungii să fie pusă precis pe bara de etanșare. Asigurați-vă că punga este introdusă în garnitura de etanșare a camerei de vacuum și că folia nu este ondulată de-a lungul barei de etanșare. • În cazul în care pregătiți pungi de ambalare de pe rolă, asigurați-vă că prima etanșare este adecvată și strânsă. • Pentru ca procesul de generare în vid să aibă succes, aparatul și punga trebuie să fie curate, uscate și lipsite de orice particule alimentare. Ștergeți suprafața garniturii 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.
În anumite cazuri, poate să apară o eroare în ciclurile de funcționare a mașinii având drept urmare o defecțiune	<ul style="list-style-type: none"> • Deconectați mașina de la sursa de alimentare, reconectați-o din nou.

8. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

- **Atenție!** Înainte de curățare, asigurați-vă că ați deconectat de la sursa de energie electrică și lăsați-l să se răcească complet.
- Nu utilizați niciodată solvenți și detergenți abrazivi, perii de sârmă, bureți abrazivi, metal sau unelte ascuțite pentru curățare. Solvenții sunt periculoși pentru sănătate și pot deteriora componentele din plastic.
- Ștergeți exteriorul cu o cârpă umedă sau cu un burete, dacă este necesar.
- Pentru a curăța interiorul aparatului, ștergeți

eventualele reziduuri de alimente cu un prosop de hârtie.

- Se usucă înainte de a se utiliza din nou.
- Păstrați aparatul într-un loc sigur. A nu se lăsa la îndemâna copiilor. Evitați lumina solară directă pe aparat.

PRUDENȚĂ

- Nu introduceți niciodată aparatul în apă.
- Aparatul nu trebuie să intre în contact cu apa sau alte lichide.

9. 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.

10. 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 recipientele corespunzătoare.

Уважаемый Клиент,

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.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ	99
2. ФУНКЦИИ И СТРОЕНИЕ ВАКУУМ-УПАКОВОЧНОЙ МАШИНЫ.....	102
3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	104
4. ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	104
5. ИНФОРМАЦИЯ О ХРАНЕНИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И БЕЗОПАСНОСТИ.....	107
6. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВАКУУМНОЙ УПАКОВКЕ	108
7. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	109
8. ЧИСТКА И УХОД.....	110
9. ГАРАНТИЯ.....	110
10. СПИСАНИЕ С ЭКСПЛУАТАЦИИ. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	110

RU

99



RU



98

- 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 было 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.
- 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.
- **Внимание!** Данное устройство подходит для вакуумной упаковки твердых продуктов, таких как печенье, чипсы и т.п.



- **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.

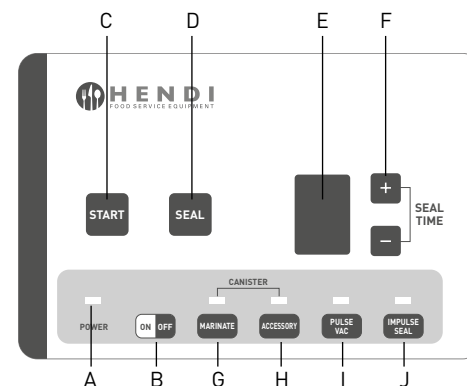
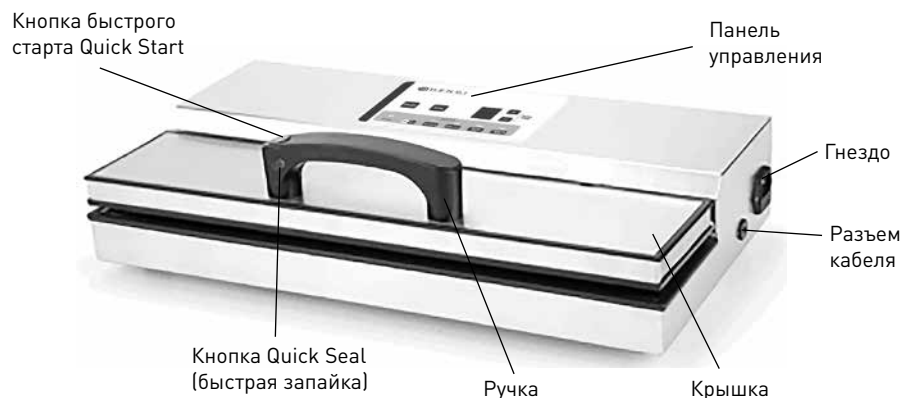
1.2 ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- 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.
- **Внимание:** Рулон пакетов для вакуумной упаковки не прилагается.

2. ФУНКЦИИ И СТРОЕНИЕ ВАКУУМ-УПАКОВОЧНОЙ МАШИНЫ



A – Индикатор питания (POWER)

Когда индикатор питания горит, устройство готово к работе.

B – Кнопка ON/OFF (Вкл./Выкл.)

- Когда устройство готово к работе, включить кнопку On/Off, на дисплее появится последнее установленное время запайки, включится вентилятор – устройство готово к созданию вакуума.
- В случае бездействия дисплея и вентилятора выключаются по истечении 10 мин.
- Нажать кнопку On/Off, чтобы остановить работу устройства. Также после окончания цикла следует нажать кнопку On/Off, чтобы выключить устройство, а затем отключить его от сети питания.

C – Кнопка автоматического вакуума (Auto Vacuum) (START)

В режиме по умолчанию нажать кнопку «Start», устройство автоматически начнет создание вакуума и запайку. В режиме Marinate (Маринование) нажать Start, устройство автоматически начнет маринование.

В режиме Pulse Vac (пульсирующий вакуум) нажать Start, устройство автоматически начнет создание вакуума в пульсирующем режиме.

Для удобной работы кнопка быстрого старта находится на ручке (эта кнопка имеет ту же функцию, что и кнопка Start на панели управления).

(ВНИМАНИЕ: чтобы задействовать эту функцию, следует закрыть крышку и легко прижать).

D – Кнопка запайки (SEAL)

1. Нажать кнопку «Seal» (Запайка), чтобы остано-

вить цикл создания вакуума и немедленно запаять пакет, предотвращая сдавливание мягких продуктов.

2. Позволяет запивать пакеты любого размера. Для удобства кнопка быстрой запайки находится на ручке (эта кнопка имеет ту же функцию, что и кнопка Seal на панели управления).

(ВНИМАНИЕ: чтобы задействовать эту функцию, следует закрыть и прижать крышку).

E – цифровой дисплей

1. Показывает цикл вакуума, отсчет цифр от 9 до 0. Цифра 0 на дисплее означает конец цикла.
2. Показывает время запайки, которое можно регулировать и устанавливать в диапазоне от 0 до 6. Также имеется функция сохранения времени запайки.
3. Если на дисплее высвечивается символ «E», устройство находится в режиме сохранения.

F – Кнопка регулировки времени запайки («+» или «-»)

Позволяет установить время запайки при помощи кнопок «вверх», «вниз» или «+», «-». При установке значения 0 устройство не произведет запайки.

G – режим маринования (Marinate)

Режим маринования служит для повторного запуска цикла создания вакуума и удаления воздуха из пакета, что обеспечивает оптимальное маринование пищевых продуктов в кратчайший возможный срок.

(ВНИМАНИЕ: чтобы задействовать эту функцию, следует открыть крышку).

Н – Аксессуары

опция недоступна для данной модели.

I – Кнопка пульсирующего создания вакуума (Pulse Vac)

Кнопка «Pulse» предотвращает сдавливание мягких продуктов. Нажимать кнопку «Pulse» – устройство постепенно будет удалять воздух в ритме нажатий кнопки.

(ВНИМАНИЕ: чтобы задействовать эту функцию,

следует закрыть и прижать крышку).

J – Кнопка пульсирующей запайки (Impulse seal)

Нажать кнопку Impulse Seal, загорится индикатор. Устройство перейдет в режим пульсирующей запайки. Сейчас можно запаять пакет, открывая и закрывая крышку (этот режим используется в основном тогда, когда нет необходимости создания вакуума).

(ВНИМАНИЕ: чтобы задействовать эту функцию, следует закрыть и прижать крышку).

вакуума значение на дисплее будет отсчитываться в обратном порядке от значения по умолчанию до 0. Устройство перейдет в режим запайки.

- По окончании режима запайки крышка устройства откроется автоматически, раздастся звуковой сигнал.
- Вынуть пакет и проверить вакуум и запаечный шов.

ВНИМАНИЕ: правильно выполненный запаечный шов должен быть прозрачный. Если шов неоднородный, неполный, сморщенный,

белый или молочного цвета, следует удалить запаечный фрагмент и повторно выполнить процесс запайки.

- После запайки пищевые продукты в вакуумной упаковке требуют соответствующего хранения. Быстро портящиеся продукты следует хранить в холодильнике или заморозить, чтобы предотвратить их порчу.
- Чтобы остановить рабочие процессы устройства, нажать кнопку «On/Off». Если требуется быстрая запайка, нажать кнопку «Seal» (Запайка).

3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Габариты	490x260x(H)145 мм
Максимальная ширина запаиваемого пакета	406 мм
Глубина сварочной планки	5 мм
Мощность	580 Вт
Напряжение	220-240 V-50 Гц
Давление	-28,3" Hg /-958 мбар (±3%)
Насос	двойной
Вес	6,9 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. ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

4.1 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Подключить устройство.
- При включении загорится индикатор «Power».
- Нажать кнопку «On/Off», включится дисплей и вентилятор. Устройство готово к работе.

4.2 ВАКУУМНАЯ УПАКОВКА И ЗАПАЙКА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПАКЕТОВ

- Выбрать соответствующий пакет, поместить в него продукты.
- Оставить запас, минимум 4-5 см, чтобы обеспечить более эффективное создание вакуума.
- Открытый край пакета поместить на прокладке камеры. Убедиться, что открытый край находится в вакуумной камере.
- Закрыть и прижать крышку.
- Нажать кнопку «Start» или кнопку быстрого запуска.
- Устройство перейдет в режим создания вакуума. На дисплее начнется отсчет от 9 до 0 (если давление не достигнет значения -20" Hg, отсчет остановится на 2). В процессе создания

4.3 КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ФУНКЦИЮ «PULSE VAC»

- Иногда время вакуумной упаковки может стать причиной сдавливания мягких продуктов в связи со слишком высоким уровнем вакуума. В этом случае можно использовать функцию «Pulse Vac» для контроля времени и давления, тем самым предотвратить сдавливание мягких продуктов. Во время упаковки сочных продуктов также можно использовать данную функцию, чтобы предотвратить выжимание сока.
- Поместить продукты в пакет, открытый край пакета положить на прокладку камеры, убедиться, что открытый край находится внутри вакуумной камеры.
- Закрыть и прижать крышку.
- Нажать кнопку «Pulse Vac», чтобы выбрать функцию пульсирующего создания вакуума. Затем нажать кнопку Start (или кнопку бы-

строго запуска на ручке), чтобы запустить пульсирующее создание вакуума и получить нужное давление. Во время выполнения этого действия следует внимательно наблюдать за пакетом, чтобы обеспечить соответствующее давление. Можно освободить кнопку «Start», чтобы остановить создание вакуума и повторно нажать, чтобы возобновить процесс.

- После достижения требуемого уровня давления нажать кнопку «Seal», чтобы начать запайку. На дисплее высветится время запайки и начнется отсчет до 0. По окончании процесса крышка устройства откроется автоматически, раздастся звуковой сигнал.
- ** Чтобы остановить рабочие процессы устройства, нажать кнопку «On/Off».

4.4 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УПАКОВКЕ В ПАКЕТЫ

- Упаковывать как можно более свежие продукты. Вакуум-упаковочная машина позволяет сохранить свежесть пищевых продуктов до пяти раз дольше, чем в нормальных условиях хранения.
- Мягкие, влажные продукты и такие, которые должны сохранить свою форму, следует предварительно заморозить. Такие продукты как мясо, ягоды и выпечка можно заморозить максимально на 24 часа без риска морозного ожога. Замороженные затвердевшие продукты готовы к вакуумной упаковке.
- В случае упаковки сырого мяса без предварительной заморозки следует поместить сложенный лист бумажного полотенца между куском мяса и верхней частью пакета. Бумага впитает влагу.
- Чтобы упаковать жидкие блюда, напр., супы, гуляш и запеканки, следует их предварительно заморозить в посуде или форме для льда. После заморозки и вакуумной упаковки наклеить этикетку и положить в морозильник.
- В случае продуктов с острыми краями (напр., кости, макароны, рис), следует заслонить



острые края бумажным полотенцем, чтобы не проколоть пакет.

- Не рекомендуется повторное использование пакетов, которые были использованы для приготовления пищи в микроволновой печи. Не использовать повторно пакеты, в которых хранилась сырая рыба или жирные продукты.
- Овощи необходимо бланшировать перед вакуумной упаковкой. Бланширование – это процесс термической обработки, который за-

Не подвергать вакуумной упаковке чеснок и грибы.

ключается в кратковременном, но интенсивном подогреве продуктов. Для бланширования овощей можно использовать кипяток: на мгновение бросить овощи в кипяток, после чего вынуть их и немедленно охладить в низкой температуре. Провести вакуумную упаковку как обычно.

4.5 КАК СДЕЛАТЬ ПАКЕТ ИЗ РУЛОНА

- Выбрать рулон соответствующей ширины.
- Открытый край поместить на сварочной планке (убедиться, что край лежит на планке), закрыть и прижать крышку.
- Нажать кнопку «Seal» (или кнопку быстрой запайки на ручке), начнется обратный отсчет времени запайки до 0 от значения по умолчанию, которое высвечивается на дисплее. По окончании процесса крышка устройства откроется автоматически, раздастся звуковой сигнал.
- ** Чтобы остановить рабочие процессы устройства, нажать кнопку «On/Off».
- Вынуть пакет и проверить вакуум и запаечный шов.

ВНИМАНИЕ: правильно выполненный запаечный шов должен быть прозрачный. Если шов неоднородный, неполный, сморщенный, белый или молочно-белого цвета, следует удалить запаечный фрагмент и повторно выполнить процесс запайки.

После запайки края отмерить длину пакета, соответствующую продукту, оставить запас 4-5 см и отрезать фрагмент рулона. Поместить продукт в пакет и выполнить действия, описанные в разделе 4.2 «вакуумная упаковка и запайка с использованием пакетов».

4.6 МАРИНОВАНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Данная вакуум-упаковочная машина оснащена специальной функцией – режим маринования с двумя опциями: быстрое маринование (Quick Marinate Mode) (15 мин.) и обычное маринование (Normal Marinate Mode) (27 мин.). В режиме маринования устройство может выполнить два цикла создания вакуума и удаления воздуха из пакета, что обеспечивает оптимальное маринование

пищевых продуктов в кратчайший возможный срок. Состояние вакуума удерживается в течение 4 мин. (режим быстрого маринования Quick Marinate Mode)/8 мин. (режим обычного маринования Normal Marinate Mode) перед запуском воздуха между каждым циклом. По окончании маринования раздастся звуковой сигнал.

4.7 ПУЛЬСИРУЮЩАЯ ЗАПАЙКА

В случаях, когда вакуумная упаковка не обязательна, достаточно просто запаять пакет. Данное устройство имеет режим пульсирующей запайки. В режиме пульсирующей запайки не нужно нажимать кнопки, достаточно открыть и закрыть крышку, чтобы запаять пакет.

1. Установить время запайки при помощи кнопок «+» и «-».
2. Нажать кнопку Impulse Seal, загорится индикатор. Устройство перейдет в режим пульсирующей запайки (если крышка закрыта, на дисплее появится символ C, при открытой крышке на дисплее мигает время запайки).
3. Открытый край пакета положить на сварочную планку и поместить в камеру. Закрыть и прижать крышку, устройство распознает закрытие крышки и перейдет в режим запайки. На

дисплее начнется отсчет от установленного времени запайки до нуля. Затем начнется декомпрессия, облегчающая открытие крышки, а по окончании процесса раздастся звуковой сигнал.

Чтобы остановить рабочие процессы устройства, нажать кнопку «On/Off».

4. Открыть крышку, вынуть пакет и проверить запаечный шов.
5. Повторить шаги 3 и 4, чтобы запаять следующий пакет. Чтобы выйти из этого режима, нажать кнопку On/Off.

Внимание: При запайке в пульсирующем режиме нескольких пакетов подряд, следует сократить время запайки для избежания перегрева или расплавления пакета.

5. 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 ферменты, 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.

6. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВАКУУМНОЙ УПАКОВКЕ

Вакуумная упаковка значительно продлевает срок хранения пищевых продуктов, а вакуум-упаковочную машину можно использовать дома в других целях.

Вакуум-упаковочная машина отлично пригодится на пикнике и в походе!

- Чтобы приготовить пакет со льдом для быстрого многократного использования, наполнить пакет для вакуумной упаковки водой до половины и добавить несколько ложек спирта для растирания. Запаять пакет без создания вакуума и поместить в морозильник. Спирт предотвратит полную заморозку содержимого, благодаря чему получим эластичный пакет, который можно использовать в качестве компресса для суставов и легких повреждений.
- Блюда, приготовленные заранее и упакованные в вакуумный пакет перед походом – это

быстрый и легкий обед на лоне природы.

- Вакуумная упаковка мяса и других продуктов предотвращает смешивание запахов во время хранения.
- Можно делать запасы в вакуумной упаковке на случай чрезвычайных ситуаций, напр., спички, носки или карта.

Дома

- Вакуумную упаковку можно использовать для наведения порядка в ящиках с ненужными предметами и мелкими вещами, которые легко теряются (гвозди, болты), благодаря чему эти предметы занимают меньше места, а найти их значительно легче.
- Не нужно больше беспокоиться о полировке серебра! Достаточно упаковать при помощи вакуума редко используемую серебряную посуду, чтобы предотвратить появление налета.

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.

ВНИМАНИЕ

Чтобы обеспечить долговечную эксплуатацию устройства рекомендуем делать перерывы 20 секунд между каждой запайкой.

После длительной работы устройства запускается режим предохранения от перегрева. На дисплее будет мигать «E1». В этом случае следует выключить устройство, отключить его от сети питания и оставить устройство на 20 минут. Затем подключить его заново и запустить. Чтобы избежать ожогов при открытии крышки,

нажать кнопку «Seal» – на дисплее появится символ «E2», сварочная планка не будет нагреваться. Чтобы снова приступить к использованию устройства, достаточно закрыть крышку. Предохранитель защищает устройство от перегрева. Если на дисплее появится символ E3, выключить устройство и отключить его от сети питания. Оставить устройство на 20 минут, затем снова включить.

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 полностью устраняет воздух из пакетов	<ul style="list-style-type: none"> • Чтобы создание вакуума и запайка проходили правильно, край пакета должен находиться на сварочной планке. Убедиться, что пакет находится внутри прокладки камеры, а вдоль прокладки нет складок. • В случае упаковки в пакет из рулона убедиться, что первый запаечный шов правильно выполнен и герметичен. • Чтобы процесс создания вакуума успешно закончился, устройство и пакет должны быть чистыми, сухими, на них не должно быть остатков пищи. Протереть поверхность прокладки и внутреннюю часть пакета, а затем попробовать заново.
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.
В редких случаях в цикле работы устройства может появиться ошибка, которая приводит к неправильной работе устройства	<ul style="list-style-type: none"> • Отключить устройство от сети питания и заново подключить.

8. ЧИСТКА И УХОД

- **Внимание!** Убедиться, что устройство остыло и отключено от сети питания прежде, чем приступить к чистке.
- Для чистки не использовать растворителей, едких чистящих средств, проволочных щеток, абразивных материалов, металлических и острых инструментов. Растворители являются опасными для здоровья и могут повредить пластиковые элементы.
- Внешнюю часть корпуса вытереть влажной тряпкой или, в случае необходимости, губкой, пропитанной раствором теплой воды с мылом.
- Тщательно вытереть внутреннюю часть устройства бумажным полотенцем с целью устранения остатков пищи.
- Полностью высушить устройство перед повторным использованием.
- Хранить устройство в безопасном месте, недоступном для детей. Не подвергать устройство воздействию прямых солнечных лучей.

ВНИМАНИЕ:

- Не погружать устройство в воду
- Не подвергать устройству прямому контакту с водой и другими жидкостями

9. 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.

10. 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 отдельно в соответствующие контейнеры.

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.