

VACUUM CHAMBER PACKAGING MACHINE PROFI LINE



Item: 201428
201435

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

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

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

Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

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

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

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

Внимательно прочитайте руководство пользователя перед использованием прибора.

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



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



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



Dear Customer,

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

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.
- 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.

EN



- 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.

Special Safety Regulations

- This appliance is only intended for vacuuming and sealing plastic bags with food inside commercially. Any other use may lead to damage of the appliance or personal injury.
- Use the appliance only as described in this manual.
- **Important!** Make sure that the pump oil is at least over the OIL LEVEL.
- Use the supplied pump oil only. The pump oil level should be checked regularly by a qualified service technician. Do not use old pump oil.
- **Danger of burns! Never touch the sealing bar.** It is very hot even after use. There is a danger of burns. Wait until the appliance has cooled down. Also, do not touch the appliance while in use.
- The appliance must be cleaned and food residues must be removed regularly. If the appliance is not maintained in a clean condition, this will lead to a detrimental effect on the service life of the appliance and can result in a dangerous condition during use.
- Do not place the appliance on a heating object (gasoline, electric, charcoal cooker, etc.) Keep the appliance away from any hot surfaces and open flames. Always operate the appliance on a level, stable, clean, heat-resistant and dry surface.
- Do not use the appliance near explosive or flammable materials, credit cards, magnetic discs or radios.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **Important:** Keep all ventilation openings in the appliance clear of obstruction. Allow at least 10 cm spacing around the appliance for ventilation purpose during use.
- **Important:** This appliance is suitable for sealing food in both solid state such as biscuits, chips & liquid state such as juice, soup, etc.



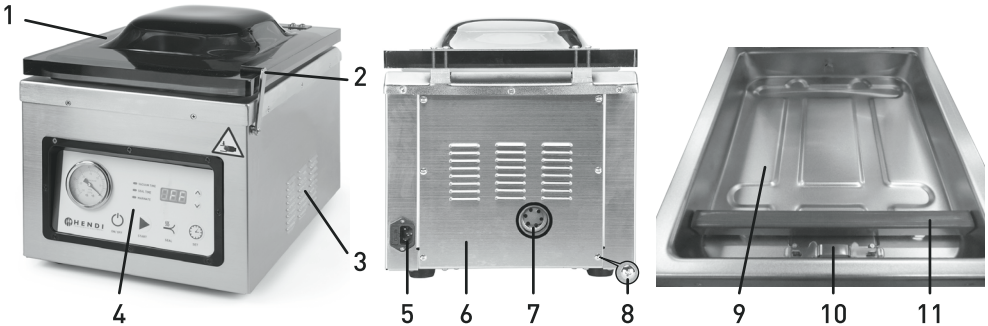
- **Danger of crushing hands!** Be careful when closing the lid.
- Special care should be taken when moving or transporting the machine due to heavy weight. With at least 2 people or using a trolley for assistance. Move the machine slowly, carefully and never be inclined over 45°.

Grounding installation

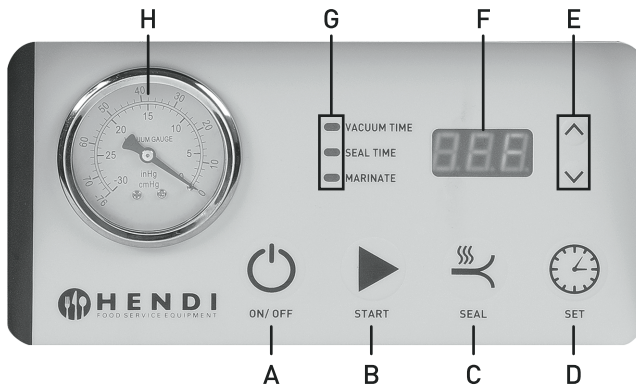
This appliance is classified as protection class I appliance and must be connected to a protective ground. Grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric

current. This appliance is 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.

Main parts of the appliance



- | | | |
|----------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| 1. Lid | 5. Power cord socket | 9. Chamber |
| 2. Clamp lock | 6. Rear cover | 10. Clamp for fixing vacuum bag |
| 3. Ventilation holes | 7. Pump oil level display | 11. Sealing bar |
| 4. Control panel | 8. Fixing screws for rear cover | |



- A. ON/OFF button
Press this button to switch the machine on or off.
- B. START button
The machine has an automatic start function which activates when the lid is closed. If this is not set use the START button (1).
- C. SEAL button
Press the SEAL button to stop the vacuum process and start the sealing process.
- D. SET button
With the lid (1) open, press the "SET" button to set the time of the 3 processes (VACUUM TIME, SEAL TIME and MARINATE).
- E. Time adjust button (▲ Increase / ▼ Decrease)
Press these buttons to adjust the time for each process (VACUUM TIME, SEAL TIME and MARINATE).

F. Digital display

- 1) It shows the remaining time of the 3 processes (VACUUM TIME, SEAL TIME and MARINATE).
- 2) When the vacuum and sealing process is finished and the lid (1) is still closed. "CLO" will be displayed.

G. Light indicator (VACUUM TIME / SEAL TIME / MARINATE)

- 1) With the lid (1) open, the indicator will light up blue, press the ▲ or ▼ to adjust the time of the corresponding process.

- 2) During each of the process, the corresponding light indicator is ON to show which part of the process is active.

H. Vacuum gauge

It shows the pressure level inside the vacuum chamber.

Accessories

- a. Wrench (1x)
- b. Screw driver (1x)
- c. Empty bottle with nozzle (1x)

- d. A bottle of pump oil (Volume: 230ml) (1x)

Note: Vacuum bag is not included.

Adding and draining vacuum pump oil

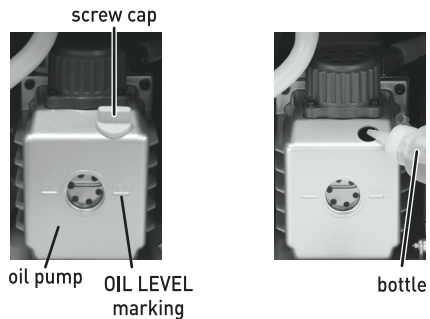
Add oil to the pump if the following situations occur. Important! Make sure the pump oil is above OIL LEVEL marking and check regularly.

1. Before first use, the pump needs to be filled with oil (Supplied).
2. When the oil level is below the OIL LEVEL marking.
3. When the performance of the machine deteriorates.
4. Drain out and re-fill the pump with oil every six months.

A) Adding oil procedures

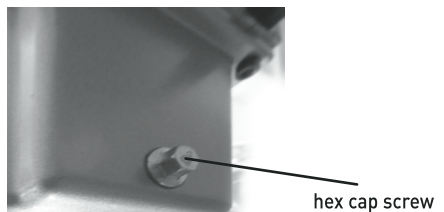
- Use the screw driver (supplied) to loosen the screws (8) of the rear cover (6), remove the cover to expose the pump.
- Twist off the screw cap anti-clockwise using a tool (not included).
- Add pump oil using the oil bottle (supplied) until the oil level is above the OIL LEVEL marking.
- Tighten the screw cap clockwise using a tool (not included).

- Reinstalling the rear cover (6) by fixing the screws (8) using a screw driver (supplied).



B) Draining procedures

- Take a collection container and place it beneath the oil draining port which is covered by the hex cap screw.
- Loosen the hex cap screw anti-clockwise by using the wrench (supplied).
- After all the oil is drained, screw the cap back on clockwise and tighten it.



Important

1. Please dispose of the drained pump oil according to the environmental regulations.
 2. After re-filling pump oil, please place the machine in a horizontal position. Do not tip the machine over.
-

Preparations before use

- Remove all protective packaging and wrapping. Check to make sure the appliance is undamaged and the completeness of the accessories. In case of incomplete delivery and damages. Do not use the machine and contact supplier (See ==> Warranty).
 - Clean the appliance before use (See ==> Cleaning and Maintenance).
 - Make sure the appliance is completely dry.
 - Place the appliance on a horizontal, stable and heat resistant surface that is safe from water splashes.
 - Ensure that there is sufficient ventilation. Keep a minimum distance of 10 cm around the appliance.
 - Add oil to the vacuum pump.
-

Operation

- Select the proper size of vacuum bag. (Bag width of 260mm for item 201428; 300mm for item 201435). Allow a minimum of 3 ~ 4 cm of extra spacing at the top to ensure well sealing.
- With the lid (1) kept open, insert a power plug to a suitable electrical power outlet "OFF" will be shown on the digital display (F). Press ON/OFF button (A) to enter into ready state.
- Next, press SET button (D) to select VACUUM TIME, SEAL TIME and MARINATE TIME, adjust the time of each process by using the increase/decrease button (E).

See below for the setting range of different operations:

- 1) Vacuum Time: 5 ~ 90 seconds (With 5 seconds interval)
- 2) Seal Time: Set up to 6 seconds (With 0,5 second interval)
- 3) Marinate Time: 9 ~ 99 minutes (One cycle last for 9 minutes, can be set up to 11 cycles)

- Put the food in a vacuum bag. Then, put the whole bag under the fixing clamp (10) inside the chamber (9) of the machine. Please make sure that the opening of the vacuum bag is entirely and properly under the seal bar (11) for sealing. And the whole vacuum bag is locked by the clamp (10) inside the chamber (9).

A) Vacuum and Seal process

- Close the lid (1) and put up the clamp lock (2). The machine will start vacuum-and-seal process automatically. If the machine does not work automatically, press "START" button (B) and the

machine can start the operation.

- VACUUM TIME indicator (G) will light up in blue and the machine will start countdown
- The digital display (F) will show the remaining time of vacuum process. When the vacuum process finish, it will enter into the sealing process automatically.
- Similarly, SEAL TIME indicator (G) will light up and the digital display (F) will start the countdown. Remaining time of sealing process will be shown on the digital display (F).
- Now, air inside the vacuum bag and chamber is sucked out (9).
- A beep will sound 3 times when the sealing process is finished.
- "CLO" will be displayed (F).
- Put down the clamp lock (2) and take away the packaged food.

B) Vacuum and Marinate process

- Select marinate process first, then close the lid (1) and put up the clamp lock (2).
- The machine will start the vacuum-and-marinate process automatically.
- One cycle of marinate process is 9 minutes (1 minute for vacuum process + 8 minutes maintaining the vacuum).
- A beep will sound when the marinate process is finished.
- "CLO" will be displayed (F).
- Put down the clamp lock (2) and take away the packaged food.

EN



Note:

1. When the machine is operating "vacuum" process, you can press "SEAL" button (C) to switch to "sealing" process instantly.
2. When the machine is operating, you can press the "ON / OFF" button (A) to stop the process at any time.
3. When the display shows "CLO" the machine is in idle mode and can't perform any tasks no matter which button is pressed. Open the lid (1) to get the machine out of this mode.
4. Check if the seal and vacuum is sufficient. If not, adjust the vacuum and/or seal time.

Food Storage and Safety information

- This vacuum chamber packaging machine uses the vacuum sealing method to airtight pack food. Vacuum packaging is an easy and efficient way of packaging a variety of food, because it can prevent spoilage and extend the shelf life of food. The lack of air in the bag hinders the growth of bacteria and molds. You can buy food in large quantities and vacuum pack them without the threat of food waste.
- However, please keep in mind that not all kinds of food can benefit from vacuum packaging. Never use vacuum packaging to store garlic or fungi such as mushrooms. A dangerous chemical reaction will take place when air is removed, causing these foods to be dangerous if ingested. Vegetables should be washed and peeled before packaging to kill any enzymes that may cause deterioration when air is removed under vacuum packaging.

Food	Vacuum and freezer storage	Vacuum and fridge storage	Typical storage
Fresh beef & veal	1 ~ 2 years	3 ~ 4 weeks	1 ~ 2 weeks
Fresh pork	1 ~ 2 years	3 ~ 4 weeks	1 week
Fresh fish	1 ~ 2 years	2 weeks	3 ~ 4 days
Fresh fruits	1 ~ 2 years	2 weeks	3 ~ 4 days

Remark: Above table is just for reference only and suggest to follow local hygienic and epidemiological regulations.

Cleaning and Maintenance

Attention: Always unplug the machine from the electrical power outlet and let it cool down completely before cleaning & storage.

Cleaning

- Never immerse the machine in water or other liquids.
- Clean the cooled exterior surface with a slightly damp cloth or sponge with some mild soap solution.
- Never use abrasive sponges or detergents, steel wool or metallic utensils to clean the interior or exterior parts of the appliance.

Pump oil

- Check the colour of the pump oil regularly through the display (7). The oil should be clear, bright and above the MIN level.
- If the pump oil becomes muddy and darkens, it means that the oil contains impurities and needs to be replaced.
- Change the pump oil for at least every 6 months.

Storage

- Before storage, always make sure the machine is disconnected from the electrical outlet and cooled down completely.
- Store the machine in a cool, clean and dry place and make sure the lid is closed and secured with the clamp.



Troubleshooting

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

Problems	Possible cause	Possible solution
The machine does not switch on.	Power plug is not connected properly with the electrical power outlet.	Make sure the power plug is connected properly with the electrical power outlet.
	The ON/OFF button (A) is not pressed.	Press ON/OFF button (A) to start the machine if it cannot start automatically.
The vacuum bag is not vacuum and / or sealed completely.	Vacuum/ Seal time is not long enough.	Set longer Vacuum/Seal time.
	The opening of the vacuum bag was not entirely and properly placed under the sealing bar (11).	Pack the food in a new bag and place properly in the chamber so the entire opening can be sealed. Don't use bags that don't fit the sealing bar.
	The sealing bar (11) and the inside vacuum chamber (9) is not clean enough.	Wipe the surface of the sealing bar (11) and inside the vacuum chamber (9) to keep clean, dry and free of debris.
	There is some moisture, food particles or debris on the seal area of the vacuum bag.	Wipe the seal area of the vacuum bag to make sure it is dry and clean.
Vacuum bag loses vacuum after being sealed.	Inside the vacuum bag has food with sharp points to penetrate the bag and thus air enters into the vacuum bag.	Cut off the sharp points or cover it before packing.
	Some food can release gases also food can release gases due to food spoilage.	Blanch or frozen the food properly before packaging. Discard the food if in doubt.

Error codes display

Error codes shown on the digital display [F]	Possible cause	Possible solution
E01	- The lid (1) is not properly closed. - Oil pump is defective. - Machine internal system is defective.	- The lid (1) is not properly closed. - Contact the supplier. - Contact the supplier.
E02	- The lid (1) is not properly closed. - Machine internal system is defective.	- The lid (1) is not properly closed. - Contact the supplier.
LP	- Machine lost electrical power supply suddenly during operation.	- Check the electrical power supply.

Technical specification

Item no.	201428	201435
Operating voltage and frequency	220-240V~ 50 / 60 Hz	
Rated input power	1000W	950W
Protection class	Class I	
Max vacuum bag width	260 mm	300 mm
Pump capacity	133,3 L/min	
Pressure	-29,9" Hg / -1012 mbar (± 3%) directly at the pump -29,8" Hg / -1009 mbar (± 3%) in vacuum chamber	
Width of sealing bar	5mm	
Dimension	330 x 480 x (H) 356 mm	359 x 425 x (H) 356 mm
Net weight	approx. 28kg	approx. 27 kg

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

EN



Warranty

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

when it was purchased and include proof of purchase (e.g. receipt).

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

Discarding & Environment

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.

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir danken Ihnen für den Kauf des Gerätes Hendi. Machen Sie sich bitte mit dieser Anleitung noch vor der Inbetriebnahme des Gerätes vertraut, um Schäden durch die unsachgemäße Bedienung zu vermeiden. Den Sicherheitsregeln ist besondere Aufmerksamkeit zu widmen.

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.

DE



- 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.

Besondere Sicherheitshinweise

- Das Gerät ist ausschließlich für die Vakuumerzeugung und das Verschweißen von Kunststoffbeuteln mit Lebensmitteln für kommerzielle Zwecke bestimmt. Die Verwendung dieses Gerätes zu irgendeinem anderen Zweck kann zu seiner Beschädigung bzw. zu Körperverletzungen führen.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich gemäß der Anleitung.
- **Wichtig!** Prüfen Sie, ob sich der ÖLSTAND in der Ölpumpe mindestens im minimal geforderten Bereich befindet.
- Dabei ist nur die Ölpumpe zu benutzen, die zusammen mit dem Gerät angeliefert wird. Die Ölpumpe ist durch einen qualifizierten Servicetechniker regelmäßig zu überprüfen. Verwenden Sie kein Altöl für die Pumpen.
- **Verbrennungsrisiko! Berühren Sie nicht die Schweißleiste!** Nach dem Gebrauch des Gerätes ist die Platte noch sehr heiß und es besteht das Risiko einer Verbrennung. In diesem Zusammenhang ist abzuwarten, bis das Gerät abgekühlt ist. Während des Funktionsbetriebes darf das Gerät nicht berührt werden.

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



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

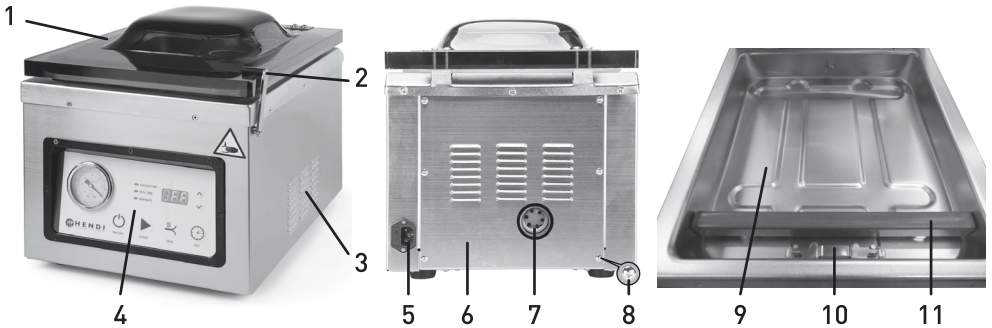
Montage der Erdung

Der Mixer ist ein Gerät der I. Schutzklasse und erfordert eine Erdung. Die Erdung verringert das Risiko eines Stromschlags, da der elektrische Strom über den Schutzleiter abgeleitet wird. Das Gerät ist

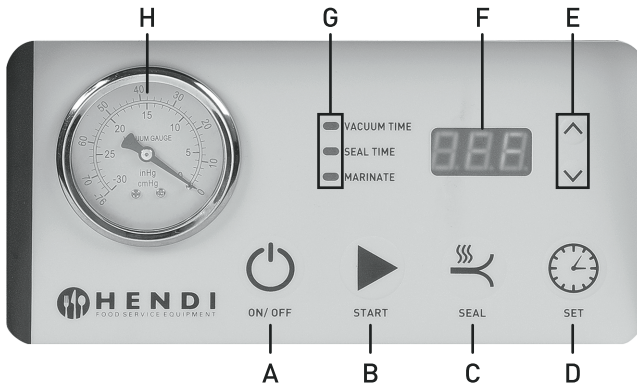
mit einem Schutzleiter mit Erdungskontakt ausgerüstet. Der Stecker muss an die Netzsteckdose angeschlossen werden, die entsprechend montiert und geerdet wurde.



Hauptteile des Gerätes



- | | | |
|----------------------|---|--|
| 1. Abdeckung | 5. Netzsteckdose | 9. Kammer |
| 2. Klemmverriegelung | 6. Rückabdeckung | 10. Klemme zum Befestigen des Beutels für die Vakuumverpackung |
| 3. Lüftungsöffnungen | 7. Revisionsfenster mit der Ölstandanzeige in der Ölpumpe | 11. Schweißleiste |
| 4. Steuerpanel | 8. Schrauben zum Befestigen der Rückabdeckung | |



A. Taste ON/OFF

Das Drücken dieser Taste bewirkt das Ein- und Ausschalten des Gerätes.

B. Taste START

Das Gerät ist mit einer automatischen Einschaltfunktion ausgerüstet, die dann startet, wenn die Abdeckung geschlossen wird. Wenn diese Funktion nicht eingestellt wurde, dann ist die Taste START (1) zu verwenden.

C. Taste SCHWEISSEN (SEAL)

Durch Drücken der Taste SCHWEISSEN wird der Prozess der Vakuumerzeugung gestoppt und es beginnt das Verschweißen des Beutels.

D. Taste der EINSTELLUNGEN (SET)

Die Taste SET [EINSTELLUNGEN] ist bei geöffneter Abdeckung (1) zwecks Einstellung der Zeitdauer für die 3 Prozesse zu drücken (VACUUM TIME - VAKUUMERZEUGUNGSZEIT, SEAL TIME - SCHWEISSZEIT, und MARINATE - MARINIERZEIT).

E. Taste für die Zeiteinstellung (▲ Erhöhen / ▼ Verringern)

Drückt man diese Tasten, so kann man den Wert der Zeitdauer eines jeden Prozesses anpassen (VACUUM TIME - ZEIT DER VAKUUMERZEUGUNG, SEAL TIME - SCHWEISSZEIT, und MARINATE - MARINIERZEIT).



F. Digitales Display

- 1) Das Display zeigt die bis zum Ende eines jeden der drei Prozesse verbliebene Zeit an (VACUUM TIME – VAKUUMERZEUGUNGSZEIT, SEAL TIME – SCHWEISSZEIT, und MARINATE – MARINIERZEIT).
- 2) Nach dem Beenden des Prozesses der Vakuumerzeugung und des Verschweißens wird auf dem Display die Information „CLO“ bei weiterhin geschlossener Abdeckung (1) angezeigt.

G. Signallampe (VACUUM TIME – VAKUUMERZEUGUNGSZEIT, SEAL TIME – SCHWEISSZEIT, und MARINATE – MARINIERZEIT).

- 1) Bei geöffneter Abdeckung (1) leuchtet die Signallampe in blau - drücken **▲** oder **▼** zwecks Anpassung der Zeitdauer des entsprechenden Prozesses.
- 2) Während der Dauer eines jeden der Prozesse leuchtet (ON) die entsprechende Lampe auf, die anzeigt, welcher Teil des Prozesses aktiv ist.

H. Vakuum-Messgerät

Dieses Messgerät zeigt den Druckpegel innerhalb der Vakuumkammer an.

Zubehör

- a. Steckschlüssel (1x)
- b. Schraubenzieher (1x)
- c. Leere Flasche mit Düse (1x)

d. Flasche mit Öl für die Pumpe (Volumeninhalt: 230 ml) (1x)

Hinweis: Es wurde kein Beutel für die Vakuumverpackung beigelegt.

Nachfüllen und Ablassen des Öls in der Vakuumpumpe

Beim Auftreten folgender Umstände ist das Öl in der Pumpe nachzufüllen.

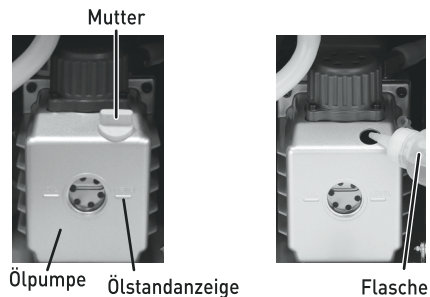
Wichtig! Man muss sich davon überzeugen, ob sich der ÖLSTAND oberhalb der Kennzeichnung für den minimalen Füllstand befindet. Überprüfen Sie regelmäßig den Ölstand.

1. Vor dem ersten Gebrauch muss man die Pumpe mit Öl auffüllen (mitgeliefert).
2. Wenn sich der Ölstand unterhalb der Kennzeichnung für den minimalen Füllstand befindet.
3. Wenn sich die Leistung des Gerätes verringert.
4. Jeweils nach einem halben Jahr muss das Öl abgelassen und neues Öl nachgefüllt werden.

A) Verfahrensweise zum Ölauffüllen

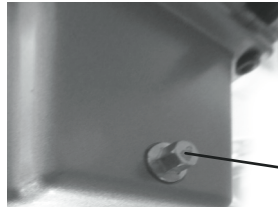
- Mit Hilfe eines Schraubenziehers (mitgeliefert) die Schrauben (8) der Rückabdeckung (6) lösen und die Abdeckung abnehmen, um den Zugriff auf die Pumpe zu ermöglichen.
- Mit einem entsprechenden Werkzeug (nicht mitgeliefert) muss man die Mutter gegen den Uhrzeigersinn abdrehen.

- Gießen Sie jetzt das Öl aus der Ölflasche (mitgeliefert) in die Pumpe, und zwar bis zum Niveau oberhalb der Kennzeichnung für den minimalen Füllstand.
- Mit einem entsprechenden Werkzeug (nicht mitgeliefert) muss man die Mutter im Uhrzeigersinn andrehen.
- Mit Hilfe eines Schraubenziehers (mitgeliefert) sind die Schrauben (8) der Rückabdeckung (6) anzuschrauben.



B) Verfahrensweise zum Ölablassen

- Ein Gefäß für das Öl vorbereiten und es unter den Ablassanschluss stellen, die mit einer Sechskantschraube gesichert ist.
- Mit Hilfe eines Steckschlüssels (mitgeliefert) die Sechskantschraube gegen den Uhrzeigersinn abdrehen.
- Nach dem Ablassen des Öls wird die Schraube im Uhrzeigersinn wieder angeschraubt.



Sechskantschraube

Wichtig

1. Das verbrauchte Öl für die Pumpe ist gemäßen den Umweltschutzvorschriften zu entsorgen.
2. Nach dem erneuten Auffüllen der Pumpe mit Öl muss man das Gerät in eine horizontale Stellung bringen. Das Gerät darf nicht gekippt werden.

Vor Gebrauch

- Die Verpackung und Sicherungselemente abnehmen und beseitigen. Das Gerät auf Vollständigkeit (des Zubehörs) sowie eventuelle Beschädigungen überprüfen. Bei einer unvollständigen Anlieferung oder Beschädigungen darf das Gerät nicht benutzt werden und man muss sich mit dem Lieferanten (siehe ==> Garantie) in Verbindung setzen.
- Vor dem Gebrauch ist das Gerät zu reinigen (siehe ==> Reinigung und Wartung).
- Es ist auch zu prüfen, ob das Gerät völlig trocken ist.
- Das Gerät stellt man auf eine horizontale, stabile Fläche, die gegen die Einwirkung hoher Temperaturen und Spritzer von Flüssigkeiten beständig ist.
- Ebenso ist eine entsprechende Belüftung abzusichern, d.h. es muss ein Abstand von 10 cm rundum das Gerät gewährleistet sein.
- Öl in der Vakuumpumpe auffüllen.

Bedienung

- Zunächst wählt man eine entsprechende Beutelgröße für die Vakuumverpackung. (Beutel mit einer Breite von 260 mm für das Modell 201428; 300 mm für das Modell 201428). Gewährleisten Sie einen Mindestabstand von 3 ~ 4 cm zusätzlichen Freiraums oberhalb des Gerätes, um die Effektivität des Verschweißens zu sichern.
- Bei geöffneter Abdeckung (1) wird der Stecker an die entsprechende Stromversorgungsquelle angeschlossen – auf dem Digitaldisplay (F) erscheint die Aufschrift „OFF“. Dann drückt man die Taste ON/OFF (A), um in den Bereitschaftszustand zu gehen.
- Danach drückt man die Taste der Einstellungen SET (D) zwecks Wahl der Vakuumerzeugungszeit (VACUUM TIME), der Schweißzeit (SEAL TIME) sowie der Marinierzeit (MARINATE TIME). Dabei ist mit Hilfe der Taste Verringern/Erhöhen (E) der entsprechende Wert für jeden Prozess einzustellen.

Der Temperaturbereich wurde für die verschiedenen Arbeitsgänge wie folgt dargestellt:

- 1) Vakuumerzeugungszeit: 5 ~ 90 Sekunden (Unterbrechung: 5 Sekunden)
 - 2) Schweißzeit: Einstellung im Bereich bis zu 6 Sekunden (Unterbrechung: 0,5 Sekunden)
 - 3) Marinierzeit: 9 ~ 99 Minuten (Zeitdauer für einen Zyklus - 9 Minuten; Einstellmöglichkeit bis zu 11 Zyklen)
- Die Lebensmittel sind in den Beutel zu bringen, der vakuumverpackt werden soll. Danach legt man den ganzen Beutel unter die Befestigungsklemme (10) in der Kammer (9) des Gerätes. Dabei muss man sich davon überzeugen, ob die gesamte Öffnung des Beutels für die Vakuumverpackung zum Verschweißen richtig unter die Klemmleiste (11) gelegt wurde und ob der gesamte Beutel durch die Klemme (10) innerhalb der Kammer (9) blockiert ist.

A) Prozess der Vakuumerzeugung und des Verschweißens

- Die Abdeckung (1) schließen und die Klemmverriegelung (2) anheben. Das Gerät startet automatisch den Prozess der Vakuumerzeugung und des Verschweißens. Wenn das Gerät nicht automatisch starten sollte, dann drückt man die Taste START (B) – das Verpackungsgerät beginnt mit dem Betrieb.
- Die Anzeige der VAKUUMERZEUGUNGSZEIT (G) leuchtet blau auf und das Gerät beginnt mit dem Abzählen der Zeit.
- Auf dem digitalen Display (F) wird die Zeit angegeben, die noch bis zum Ende des Programms verbleibt. Nach dem Beenden des Prozesses der Vakuumerzeugung beginnt das Gerät automatisch mit dem Verschweißen.
- Ähnlich leuchtet dann die Anzeige der SCHWEISSZEIT (G) auf und das Gerät beginnt ebenso mit dem Abzählen der Zeit, was auf dem digitalen Display (F) sichtbar ist. Auf dem digitalen Display (7) wird die Zeit angegeben, die noch bis zum Ende des Programms verbleibt.
- Danach wird die Luft aus dem Beutel für die Vakuumerzeugung und der Kammer (9) abgesaugt.
- Nach dem Beenden des Verschweißens breitet sich ein Signalton aus.
- Es erscheint die Mitteilung „CLO“ (F).
- Jetzt drückt man auf die Klemmverriegelung (2) und nimmt die verpackten Lebensmittel heraus.

B) Prozess der Vakuumerzeugung und des Marinierens

- Zuerst wird der Marinierprozess gewählt, dann die Abdeckung (1) geschlossen und die Verriegelungsklemme (2) aufgehoben.
- Das Gerät beginnt automatisch den Prozess der Vakuumerzeugung und des Marinierens.
- Ein Zyklus des Marinierprozesses dauert 9 Minuten (1 Minute - Prozess der Vakuumerzeugung + 8 Minuten Halten des Vakuums).
- Nach dem Beenden des Verschweißens breitet sich ein Signalton aus.
- Es erscheint die Mitteilung „CLO“ (F).
- Jetzt drückt man auf die Verriegelungsklemme (2) und nimmt die verpackten Lebensmittel heraus.

Hinweis:

1. Wenn das Gerät in der Betriebsmodus Vakuumerzeugung tätig ist, kann man die Taste VERSCHWEISSEN (SEAL) (C) drücken, um sofort in den Schweißprozess zu gehen.
2. Bei einem Gerät, das sich im Funktionsbetrieb befindet, kann man durch Drücken der Taste ON/OFF (A) zu einem beliebigen Zeitpunkt erreichen, dass der Prozess sofort unterbrochen wird.
3. Wenn auf dem Display die Mitteilung „CLO“ erscheint, befindet sich das Gerät im Standby-Modus und kann keine Funktionen ausführen, und zwar unabhängig davon, welche Taste gedrückt wird. Damit das Gerät in einen anderen Betriebsmodus übergeht, öffnet man die Abdeckung (1).
4. Es ist zu prüfen, ob das Niveau des erzeugten Vakuums und das Verschweißen richtig ausgeführt wurden. Andernfalls ist die Zeit für die Vakuumerzeugung und/oder des Verschweißens anzupassen.



Aufbewahrung von Lebensmitteln und Sicherheitsinformationen

- Das Vakuumverpackungsgerät nutzt das Verfahren des Vakuumverschweißens, um eine dichte Verpackung der Lebensmittel zu erreichen. Die Vakuumverpackung ist eine einfache und wirksame Methode für die Verpackung verschiedener Lebensmittelprodukte, da sie dem Verderb von Lebensmitteln vorbeugt und den Mindesthaltbarkeitszeitraum verlängert. Das Fehlen der Luft im Beutel verlangsamt das Vermehren von Bakterien und die Schimmelbildung. Man kann deshalb größere Mengen an Lebensmitteln kaufen und sie ohne Risiko ihres Verderbens in einer Vakuumverpackung aufbewahren.
- Man muss jedoch daran denken, dass sich nicht alle Arten von Lebensmittelprodukten für eine Vakuumverpackung eignen, zum Beispiel ist die Vakuumverpackung nicht für die Aufbewahrung von Knoblauch oder Pilzen zu verwenden. Beim Beseitigen der Luft vollzieht sich eine gefährliche chemische Reaktion, die bewirkt, dass sie bei einem Verbrauch zu gefährlichen Lebensmitteln werden. Das Gemüse muss vor dem Verpacken abgewaschen und abgeschält werden, um so eine Inaktivierung sämtlicher Enzyme vorzunehmen, die nach dem Beseitigen der Luft im Prozess der Vakuumverpackung zu einer Qualitätsverschlechterung führen können.

Art der Lebensmittel	Vakuumverpackung und Aufbewahrung im Gefrierschrank	Vakuumverpackung und Aufbewahrung im Kühlschranks	Typische Aufbewahrung
Ungefrorenes Rind- und Kalbsfleisch	1 - 2 Jahre	3 - 4 Wochen	1 - 2 Wochen
Ungefrorenes Schweinefleisch	1 - 2 Jahre	3 - 4 Wochen	1 Woche
Ungefrorene Fische	1 - 2 Jahre	2 Wochen	3 - 4 Tage
Frisches Obst	1 - 2 Jahre	2 Wochen	3 - 4 Tage

DE

Achtung: Die obige Tabelle hat nur Orientierungscharakter. Wir empfehlen auch die Einhaltung lokaler sanitärer und epidemiologischer Vorschriften.

Reinigung und Wartung

Hinweis: Vor dem Reinigen und dem Aufstellen des Gerätes am Aufbewahrungsort muss man das Gerät immer von der Stromversorgungsquelle trennen und abwarten, bis es sich abgekühlt hat.

Reinigung

- Das Gerät darf niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Nach dem Abkühlen der Außenfläche muss man sie mit einem feuchten Tuch oder Schwamm reinigen, und zwar mit einer geringen Menge einer milden Waschmittellösung.
- Verwenden Sie weder Schleifschwämme, Reinigungsmittel, Stahlwolle noch Metallwerkzeuge zum Reinigen der inneren oder äußeren Teile des Gerätes.

Ölpumpe

- Man muss regelmäßig die Farbe des Öls in der Pumpe durch das Revisionsfenster (7) prüfen. Das Öl muss durchsichtig und hell sein, aber der Ölstand muss sich oberhalb der Kennzeichnung für den minimalen Füllstand befinden.
- Die Verdichtung oder Abdunkelung des Öls zeugt von vorhandenen Verunreinigungen, was unbedingt ein Ölwechsel bedeutet.
- Der Ölwechsel ist regelmäßig mindestens 1 Mal pro Halbjahr vorzunehmen.



Lagerung

- Vor dem Aufstellen am Lagerort muss man sich immer davon überzeugen, ob das Gerät von der Stromversorgung getrennt wurde und es völlig abgekühlt ist.
- Das Gerät ist an einem kühlen, sauberen und trockenen Ort zu lagern. Dabei muss man sich vorher überzeugen, ob die Abdeckung geschlossen und verriegelt ist.

Entdeckung und Beseitigung von Mängeln

Wenn das Gerät nicht richtig funktioniert, muss man sich mit der nachfolgenden Tabelle vertraut machen, um so die richtige Lösung zu finden. Wenn das Problem nicht gelöst werden kann, dann muss man sich mit dem Lieferanten in Verbindung setzen.

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Das Gerät schaltet sich nicht ein.	Der Stecker ist nicht richtig an die Stromquelle angeschlossen.	Prüfen, ob der Stecker richtig an die Stromquelle angeschlossen ist
	Die Taste ON/OFF (A) wurde nicht gedrückt.	Die Taste ON/OFF (A) zur Inbetriebnahme des Gerätes drücken, wenn es sich nicht automatisch einschaltet.
Die Luft wurde nicht vollständig aus dem Beutel entfernt und/oder er wurde nicht richtig verschweißt.	Zu kurze Zeit für die Vakuumerzeugung/ das Verschweißen.	Einstellen einer längeren Zeit für die Vakuumerzeugung/das Verschweißen.
	Die Öffnung im Beutel für die Vakuumpackung ist nicht vollständig unter die Schweißleiste (11) zum Verschweißen angebracht wurden.	Die Produkte in einen neuen Beutel legen und richtig in der Kammer anbringen, und zwar so, dass ein Verschweißen der gesamten Beutelöffnung möglich ist. Verwenden Sie keine Beutel, die in Bezug auf die Abmessungen und im Verhältnis zur Schweißleiste nicht richtig passen.
	Die Schweißleiste (11) und das Innere der Vakuumpackung (9) ist nicht ausreichend sauber.	Die Schweißleiste (11) trockenreiben und ihre Fläche sowie das Innere der Vakuumpackung (9) trocken und die Lebensmittelreste beseitigen.
	Im Schweißbereich des Beutels für die Vakuumpackung sind Lebensmittelreste vorhanden und dieser Bereich ist zu feucht.	Der Schweißbereich des Beutels für die Vakuumpackung ist abzureiben - diese Stelle muss trocken und sauber sein.
Nach dem Verschweißen hält der Beutel das Vakuum nicht.	Innerhalb des Beutels für die Vakuumpackung befinden sich Produkte mit scharfen Kanten oder Rändern, infolge dessen Luft in das Innere des Beutels gelangt.	Die scharfen Kanten sind zu beseitigen oder vor dem Verpacken zu umwickeln.
	Einige Lebensmittelarten können Gase freisetzen; diese Gase können auch beim Verderben von Lebensmitteln entstehen.	Die Lebensmittel sind vor dem Verpacken zu blanchieren oder einzufrieren. Wenn bzgl. der Eignung zum Verbrauch irgendwelche Zweifel bestehen, dann sollte man die Lebensmittel wegwerfen.



Anzeigen des Fehlercodes

Fehlercode auf dem digitalen Display (F)	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
E01	- Abdeckung (1) ist nicht richtig geschlossen. - Ölpumpe ist beschädigt. - Das innere System des Gerätes ist beschädigt.	- Schließen Sie die Abdeckung (1) richtig. - Setzen Sie sich mit dem Lieferanten in Verbindung. - Setzen Sie sich mit dem Lieferanten in Verbindung
E02	- Abdeckung (1) ist nicht richtig geschlossen. - Das innere System des Gerätes ist beschädigt.	- Schließen Sie die Abdeckung (1) richtig. - Setzen Sie sich mit dem Lieferanten in Verbindung.
LP	- Plötzliche Unterbrechung der Stromversorgung während der Nutzung des Gerätes.	- Überprüfen Sie die Stromversorgung.

Technische Spezifikation

Nr. des Produktes	201428	201435
Betriebsspannung und Frequenz	220-240V~ 50 / 60 Hz	
Nominale Leistungsaufnahme	1000W	950W
Schutzklasse	Klasse I	
Maximale Breite des Beutels für die Vakuumverpackung	260 mm	300 mm
Leistung der Pumpe	133,3 l/Min.	
Druck	-29,9" Hg / -1012 mbar (± 3%) direkt an der Pumpe -29,8" Hg / -1009 mbar (± 3%) in der Vakuumkammer	
Breite der Schweißleiste	5mm	
Abmessungen	330 x 480 x (H) 356 mm	359 x 425 x (H) 356 mm
Nettogewicht:	ca. 28kg	ca. 27 kg

Hinweis: Die technische Spezifikation kann ohne Vorankündigung verändert werden.

Garantie

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

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

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

Entsorgung und Umweltschutz

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.



Geachte klant,

Hartelijk dank voor de aankoop van dit Hendi apparaat. Leest u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig voordat u het apparaat gebruikt, dit om schade door verkeerd gebruik te voorkomen. Lees vooral de veiligheidsinstructies aandachtig door.

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.

NL



- 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.

Speciale veiligheidsvoorschriften

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

- **Belangrijk:** Dit apparaat is geschikt voor het verpakken van voedsel, zowel in vaste toestand zoals koekjes en chips als in vloeibare toestand zoals sap, soep, enz.



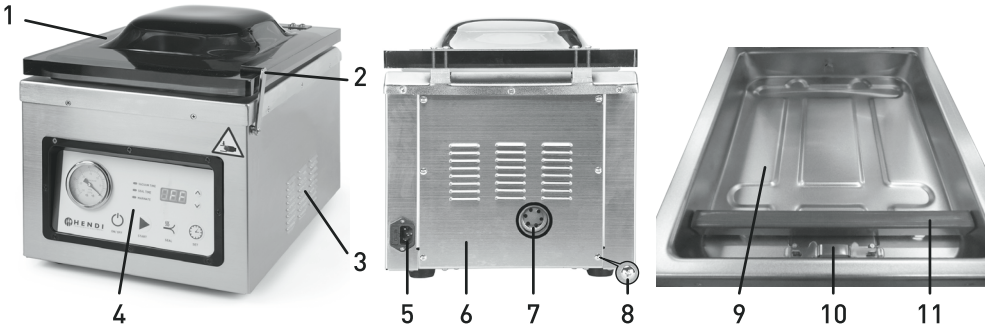
- **Gevaar voor beknellen handen!** Wees voorzichtig wanneer u het deksel sluit.
- Door het hoge gewicht van het apparaat moet u voorzichtig en zorgvuldig zijn als u het apparaat wilt verplaatsen of transporteren. Zorg voor minimaal 2 mensen of maak gebruik van een karretje voor het verplaatsen. Verplaats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

Installatie met aarding

Dit apparaat is geclassificeerd als beschermingsklasse I en moet worden aangesloten op een aansluiting met aarde. Aarding verlaagt de kans op elektrische schokken doordat elektrische stroom via een ontsnapingsdraad kan weglopen. Dit ap-

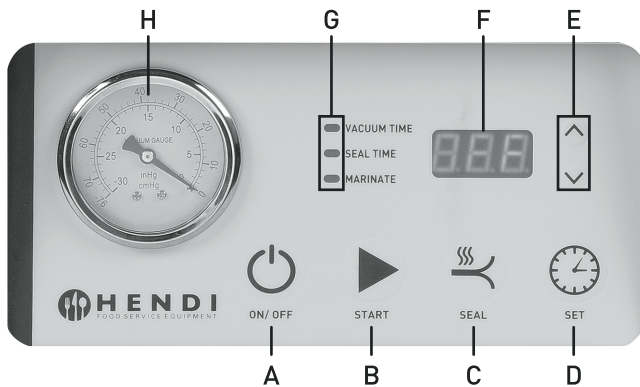
paraat is uitgerust met een snoer met een aarde-draad en een geaarde stekker. De stekker moet in een stopcontact worden gestoken dat juist is geïnstalleerd en geaard.

Belangrijkste onderdelen van het apparaat



- | | | |
|------------------------|--|-------------------------------------|
| 1. Deksel | 5. Netsnoeraansluiting | 9. Kamer |
| 2. Klemslot | 6. Achterklep | 10. Bevestigingsklem voor vacuümzak |
| 3. Ventilatieopeningen | 7. Weergave pompoliepeil | 11. Sealbalk |
| 4. Bedieningspaneel | 8. Bevestigingsschroeven Voor achterklep | |





A. ON/OFF-knop

Druk op deze knop om het apparaat in of uit te schakelen.

B. START-knop

Het apparaat heeft een automatische startfunctie die activeert als het deksel wordt gesloten. Als dit niet is ingesteld, gebruik dan de START-knop (1).

C. SEAL-knop

Druk op de SEAL-knop om het vacumeerproces te stoppen en het sealproces te starten.

D. SET-knop

Druk als het deksel (1) is geopend op "SET" om de tijd van de 3 processen (VACUMEERTIJD, SEALTIJD en MARINEERTIJD) in te stellen.

E. Knop instellen tijd (▲ Verhogen / ▼ Verlagen)

Druk op deze knoppen om de tijd voor elk proces aan te passen (VACUMEERTIJD, SEALTIJD en MARINEERTIJD).

F. Digitaal display

1) Het display toont de resterende tijd van de drie processen (VACUMEERTIJD, SEALTIJD en MARINEERTIJD).

2) Als het vacumeer- en sealproces is voltooid en het deksel (1) nog altijd is gesloten, wordt de melding "CLO" getoond.

G. Indicatielampjes (VACUMEERTIJD / SEALTIJD / MARINEERTIJD)

1) Als het deksel (1) is geopend, zal het indicatielampje blauw oplichten, druk op ▲ of ▼ > om de tijd voor het bijbehorende proces in te stellen.

2) Tijdens elk van de processen zal het bijbehorende indicatielampje oplichten om aan te geven welk proces actief is.

H. Vacuüm-meter

Deze meter toont het drukniveau in de vacuüm-kamer.

Accessories

a. Sleutel (1x)

b. Schroevendraaier (1x)

c. Lege fles met spuitmond (1x)

d. Een fles pompolie (Volume: 230ml) (1x)

Opmerking: Vacuümzakken niet meegeleverd.

Vacuümpompolie bijvullen en aftappen

U moet pompolie bijvullen als de volgende situaties optreden.

Belangrijk! Zorg ervoor dat het pompoliepeil hoger is dan de OLIEPEIL-markering en controleer dit regelmatig.

1. De pomp moet vóór het eerste gebruik worden gevuld met olie (meegeleverd).
2. Als het oliepeil lager is dan de OLIEPEIL-markering.
3. Als de prestaties van het apparaat afnemen.
4. De olie moet elke zes maanden uit de pomp worden afgetapt en opnieuw worden bijgevoeld.

A) Procedure bijvullen olie

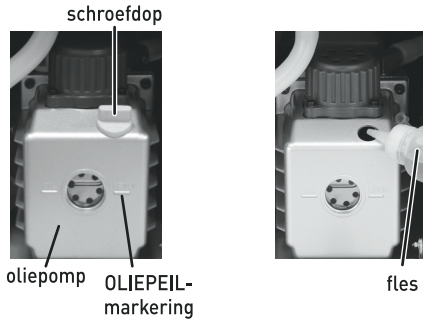
- Gebruik de schroevendraaier (meegeleverd) om de schroeven (8) van de achterklep (6) los te draaien, verwijder de klep om de pomp bloot te stellen.
- Draai de schroefdrop tegen de klok in los met een gereedschap (niet meegeleverd).
- Voeg pompolie toe met behulp van de oliefles (meegeleverd) tot het oliepeil hoger is dan de OLIEPEIL-markering.
- Draai de schroefdrop met de klok mee vast met behulp van een gereedschap (niet meegeleverd).
- Installeer de achterklep (6) opnieuw door de schroeven (8) vast te draaien met een schroevendraaier (meegeleverd).

Belangrijk

1. Verwijder de afgetapte pompolie volgens de geldende milieuvoorschriften.

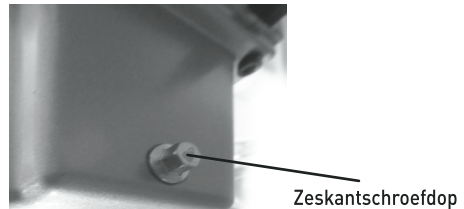
Vorbereidingen voor gebruik

- Verwijder alle beschermende verpakkingsmaterialen. Controleer of het apparaat onbeschadigd en compleet, inclusief alle accessoires, is geleverd. Gebruik het apparaat in geval van een onvolledige levering of schade niet en neem contact op met de leverancier (Zie ==> Garantie).
- Reinig het apparaat vóór gebruik (Zie ==> Reiniging en onderhoud).



B) Procedure aftappen olie

- Neem een opvangbak en plaats de bak onder de aftappoort die door de zesantschroefdrop wordt bedekt.
- Draai de zesantschroefdrop tegen de klok in los met behulp van de sleutel (meegeleverd).
- Schroef de dop, nadat alle olie is afgetapt, met de klok mee terug en draai goed aan.



2. Zet het apparaat in een horizontale positie nadat u pompolie heeft bijgevoeld. Kantel het apparaat niet.

- Zorg ervoor dat het apparaat volledig droog is.
- Plaats het apparaat op een horizontale, stabiele en hittebestendige ondergrond uit de buurt van waterspatten.
- Zorg ervoor dat er voldoende ventilatie is. Houd een minimale afstand van 10 cm vrij rond het apparaat.
- Voeg olie toe aan de vacuümpomp.



Bediening

- Selecteer het juiste formaat vacuümzak. (Zak-breedte van 260mm voor item 201428; 300mm voor item 201435). Laat een minimale ruimte van 3 ~ 4 vrij aan de bovenkant om ervoor te zorgen dat de zak goed wordt geseald.
- Houd het deksel (1) geopend en steek de stekker in een geschikt stopcontact. De melding "OFF" wordt getoond op het digitale display (F). Druk op de ON/OFF-knop (A) om ervoor te zorgen dat het apparaat klaar is voor gebruik.
- Druk daarna op SET (D) om de VACUMEERTIJD, SEALTijd en MARINEERTIJD te selecteren, stel de tijd voor elk proces in met behulp van de knop voor het verhogen/verlagen (E).

Het instelbereik van de verschillende processen vindt u hieronder:

- 1) Vacumeertijd: 5 ~ 90 seconden (met stappen van 5 seconden)
 - 2) Sealtijd: tot 6 seconden (met stappen van 0,5 seconde)
 - 3) Marineertijd: 9 ~ 99 minuten (een cyclus duurt 9 minuten, kan worden ingesteld tot 11 cycli)
- Plaats het voedsel dat u wilt vacumeren en sealen in een vacuümzak. Plaats de hele zak daarna onder de bevestigingsklem (10) in de kamer (9) van het apparaat. Zorg ervoor dat de opening van de vacuümzak volledig en juist onder de sealbalk (11) is geplaatst voor het sealen. En dat de gehele vacuümzak is vastgezet door de klem (10) in de kamer (9).

A) Vacumeer- en sealproces

- Sluit het deksel (1) en doe het klemslot (2) omhoog. Het apparaat start het vacumeer- en sealproces automatisch. Als het apparaat niet automatisch start, druk dan op de "START" knop (B) om het apparaat te starten.
- De VACUMEERTIJD-indicator (G) licht blauw op en het apparaat begint af te tellen
- Het digitale display (F) toont de restende tijd van het vacumeerproces. Als het vacumeerproces is voltooid, schakelt het apparaat automatisch over naar het sealproces.

- Nu begint de SEALTijd-indicator (G) blauw te branden en het digitale display (F) start het aftellen. De resterende tijd van het sealproces wordt getoond op het digitale display (F).
- Nu wordt de lucht uit de vacuümzak en kamer gezogen (9).
- Er klinken 3 pieptonen als het sealproces is voltooid.
- De melding "CLO" wordt weergegeven (F).
- Doe het klemslot (2) omlaag en neem het verpakte voedsel uit het apparaat.

B) Vacumeer- en marineerproces

- Selecteer eerst het marineerproces, sluit het deksel (1) en doe het klemslot (2) omhoog.
- Het apparaat start het vacumeer- en marineerproces automatisch.
- Een cyclus van het marineerproces duurt 9 minuten (1 minuut voor het vacumeerproces + 8 minuten handhaving vacuüm).
- Er klinkt een piepton als het marineerproces is voltooid.
- De melding "CLO" wordt weergegeven (F).
- Doe het klemslot (2) omlaag en neem het verpakte voedsel uit het apparaat.

Opmerking:

1. Als het apparaat het vacumeerproces uitvoert, kunt u op de "SEAL" knop (C) drukken om onmiddellijk naar het sealproces over te schakelen.
2. Als het apparaat in bedrijf is, kunt u op elk willekeurig moment op de "ON / OFF" knop (A) drukken om het apparaat te stoppen.
3. Als de melding "CLO" op het display wordt getoond, staat het apparaat in de ruststand en kunnen er geen taken worden uitgevoerd, ongeacht welke knop er wordt ingedrukt. Open het deksel (1) om ervoor te zorgen dat het apparaat de ruststand verlaat.
4. Controleer of de seal en het vacuüm goed zijn. Als dit niet het geval is, pas de vacumeer- en/of sealtijd dan aan.

Informatie voedselopslag en voedselveiligheid

- Dit verpakkingsapparaat met vacuümkamer maakt gebruik van de vacuümsealing om voedingsmiddelen luchtdicht te verpakken. Vacuüm verpakken is een eenvoudige en efficiënte manier van verpakken om een verscheidenheid aan voedingsmiddelen te verpakken, omdat het bederf kan voorkomen en de houdbaarheid van voedingsmiddelen kan verlengen. Het gebrek aan lucht in de zak belemmert de groei van bacteriën en schimmels. U kunt voedingsmiddelen in grote hoeveelheden kopen en ze vacuüm verpakken zonder de dreiging van voedselverspilling.
- Houd er echter wel rekening mee dat niet alle soorten voedsel profijt hebben van vacuüm verpakken. Gebruik vacuüm verpakken nooit om knoflook of schimmels zoals champignons te bewaren. Er vindt een gevaarlijke chemische reactie plaats als de lucht wordt verwijderd, waardoor deze voedingsmiddelen gevaarlijk zijn als ze worden ingenomen. Groenten moeten worden gewassen en geschild alvorens ze te verpakken om enzymen die bederf kunnen veroorzaken te doden tijdens het vacumeren.

Voedingsmiddel	Vacuüm en opslag in vriezer	Vacuüm en opslag in koelkast	Normale opslag
Vers rundvlees & kalfsvlees	1 ~ 2 jaar	3 ~ 4 weken	1 ~ 2 weken
Vers varkensvlees	1 ~ 2 jaar	3 ~ 4 weken	1 week
Verse vis	1 ~ 2 jaar	2 weken	3 ~ 4 dagen
Verse vruchten	1 ~ 2 jaar	2 weken	3 ~ 4 dagen

Opmerking: De bovenstaande tabel dient alleen ter referentie en we raden aan om lokale hygiënische en epidemiologische voorschriften te volgen.

Reiniging en onderhoud

Let op: Trek de stekker van het apparaat altijd uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen alvorens reinigingshandelingen uit te voeren & het apparaat op te bergen.

Reiniging

- Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- Reinig het afgekoelde buitenoppervlak met een licht bevochtigde doek of spons met een milde zeepoplossing.
- Gebruik nooit schurende sponsjes of reinigingsmiddelen, staalwol of metalen hulpmiddelen om de onderdelen aan de binnen- of buitenkant van het apparaat te reinigen.

Pompolie

- Controleer de kleur van de pompolie regelmatig via het venster (7). De olie moet helder zijn en het oliepeil moet hoger zijn dan het MIN-peil.
- Als de pompolie troebel en donker wordt, geeft dit aan dat de olie onzuiverheden bevat en moet worden vervangen.
- Vervang de pompolie minimaal eens elke 6 maanden.

Opslag

- Zorg er voordat u het apparaat opbergt altijd voor dat de stekker uit het stopcontact is getrokken en dat het apparaat volledig is afgekoeld.
- Bewaar het apparaat op een koele, schone en droge plaats en zorg ervoor dat het deksel is gesloten en vastgezet met de klem.



Problemen oplossen

Als het apparaat niet naar behoren werkt, kijk dan in de onderstaande tabel voor een mogelijke oplossing. Als u het probleem nog steeds niet zelf kunt oplossen, neem dan contact op met de leverancier/dienstverlener.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
Het apparaat schakelt niet in.	Stekker is niet correct aangesloten op het stopcontact.	Zorg ervoor dat de stekker correct in het stopcontact is gestoken.
	Er is niet op de ON/OFF-knop (A) gedrukt.	Druk op de ON/OFF-knop (A) om het apparaat te starten indien het niet automatisch start.
De vacuümzak is niet volledig vacuüm en / of geseald.	De vacumeer-/sealtijd is te kort.	Stel een langere vacumeer-/sealtijd in.
	De opening van de vacuümzak is niet volledig en / of correct onder de sealbalk (11) geplaatst.	Verpak het voedsel in een nieuwe zak en plaats juist in de kamer, zodat de gehele opening kan worden geseald. Gebruik geen zakken die niet op de sealbalk passen.
	De sealbalk(11) en binnenkant van de vacuümkamer (9) zijn niet schoon genoeg.	Veeg het oppervlak van de sealbalk (11) en binnenkant van de vacuümkamer (9) schoon, droog en vrij van vuil.
	Er zit wat vocht, voedseldeeltjes of vuil op het sealgedeelte van de vacuümzak.	Veeg het gedeelte van de vacuümzak dat bij de sealbalk ligt schoon en droog.
Vacuum bag loses vacuum after being sealed.	De vacuümzak is gevuld met voedsel met scherpe punten en het voedsel penetreert de zak, waardoor er lucht in de vacuümzak loopt.	Snijd de scherpe punten van het voedsel of bedek de punten alvorens ze te verpakken.
	Sommige voedingsmiddelen kunnen gassen uitstoten en voedingsmiddelen kunnen bovendien gassen uitstoten door bederf.	Blancheer of bevries het voedsel correct alvorens het te verpakken. Gooi voedsel weg in geval van twijfel.

Foutcodes op display

Foutcodes getoond op het digitale display (F)	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
E01	- Het deksel (1) is niet juist gesloten. - Oliepomp is defect. - Intern systeem van apparaat is defect.	- Het deksel (1) is niet juist gesloten. - Neem contact op met leverancier. - Neem contact op met leverancier.
E02	- Het deksel (1) is niet juist gesloten. - Intern systeem van apparaat is defect.	- Het deksel (1) is niet juist gesloten. - Neem contact op met leverancier.
LP	- Apparaat verliest plotseling netvoeding tijdens gebruik.	- Controleer de netvoeding.

Technische specificaties

Item nr.	201428	201435
Bedrijfsspanning en frequentie	220-240V~ 50 / 60 Hz	
Nominaal ingangsvermogen	1000W	950W
Beschermingsklasse	Klasse I	
Max. breedte vacuümzak	260 mm	300 mm
Pompcapaciteit	133,3 L/min	
Druk	-29,9" Hg / -1012 mbar ($\pm 3\%$) direct bij pomp -29,8" Hg / -1009 mbar ($\pm 3\%$) in vacuümkamer	
Breedte van sealbalk	5mm	
Afmetingen	330 x 480 x (H) 356 mm	359 x 425 x (H) 356 mm
Nettogewicht	ca. 28kg	ca. 27 kg

Opmerking: Technische specificaties onderhevig aan verandering zonder voorafgaande kennisgeving.

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.

Afdanken & Milieu

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

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

NL



Szanowny Kliencie,

Dziękujemy za zakup urządzenia firmy Hendi. Prosimy o uważne zapoznanie się z niniejszą instrukcją przed podłączeniem urządzenia, aby uniknąć uszkodzeń spowodowanych niewłaściwą obsługą. Należy zwrócić szczególną uwagę na zasady bezpieczeństwa.

WAŻNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe użycie mogą spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub zranienie osób.
- Urządzenie stosuj wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem. Producent i/lub Sprzedawca nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową obsługą i niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- W czasie użycia zabezpiecz urządzenie i wtyczkę kabla zasilającego przed kontaktem z wodą lub innymi płynami. W mało prawdopodobnym przypadku zanurzenia urządzenia w wodzie, natychmiast wyciągnij wtyczkę z kontaktu, a następnie zleć 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.
- **Ryzyko porażenia prądem!** Regularnie kontroluj stan wtyczki i kabla. W przypadku wykrycia uszkodzenia wtyczki lub kabla, zleć naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- **Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia!** W przypadku, gdy urządzenie spadnie lub ulegnie uszkodzeniu w inny sposób, przed dalszym użyciem zawsze zleć przeprowadzenie kontroli i ewentualną naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- **Ostrzeżenie!** Nie zanurzaj elektrycznych części urządzenia w wodzie lub w innych płynach. Nigdy nie trzymaj urządzenia pod bieżącą wodą.
- Nigdy nie naprawiaj urządzenia samodzielnie może to spowodować zagrożenie życia.
- Chroń kabel zasilający przed kontaktem z ostrymi lub gorącymi przedmiotami i chroń go przed otwartym ogniem. Jeżeli chcesz odłączyć urządzenie z kontaktu, zawsze chwytaj za wtyczkę, nigdy nie ciągnij za kabel.
- Zabezpiecz kabel (lub przedłużacz), aby nikt przez omyłkę nie wyciągnął go z kontaktu ani się o niego nie potknął.
- Urządzenie powinno być używane tylko do celów, dla których zostały pierwotnie zaprojektowane.
- Kontroluj funkcjonowanie urządzenia w czasie użytkowania.
- Dzieci nie uświadamiają sobie zagrożeń, jakie może spowodować użycie urządzeń elektrycznych. Nigdy nie pozwalaj dzieciom posługiwać się elektrycznymi urządzeniami gospodarstwa domowego bez nadzoru.
- Gdy urządzenie nie jest używane oraz zawsze przed czyszczeniem, odłącz je od źródła zasilania, wyciągając wtyczkę z kontaktu.
- Uwaga! Jeżeli wtyczka kabla zasilającego jest podłączona do kontaktu, urządzenie cały czas pozostaje pod napięciem.

PL



- Wyłącz urządzenie, zanim wyciągniesz wtyczkę z kontaktu.
- Nigdy nie przenoś urządzenia za kabel zasilający.
- Nie używaj akcesoriów innych niż dostarczone z urządzeniem.
- Urządzenie można podłączać wyłącznie do gniazda o napięciu i częstotliwości zgodnej z danymi znajdującymi się na tabliczce znamionowej.
- Unikaj przeciążenia.
- Po użyciu wyłącz urządzenie wyjmując wtyczkę z gniazda.
- Instalacja elektryczna musi odpowiadać krajowym i lokalnym przepisom.
- Z urządzenia nie mogą korzystać osoby (także dzieci), u których stwierdzono osłabione zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe, albo którym brakuje odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcjami osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.

Szczególne przepisy bezpieczeństwa

- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do wytwarzania próżni i zgrzewania plastikowych woreczków z żywnością w środku w celach komercyjnych. Stosowanie urządzenia w jakimkolwiek innym celu może prowadzić do jego uszkodzenia lub do obrażeń ciała.
- Korzystaj z urządzenia wyłącznie zgodnie z instrukcją.
- **Ważne!** Upewnij się, czy POZIOM OLEJU w pompie olejowej znajduje się przynajmniej w minimalnym wymaganym zakresie.
- Korzystaj wyłącznie z popy olejowej dostarczonej wraz z urządzeniem. Pompa olejowa powinna być regularnie sprawdzana przez wykwalifikowanego technika serwisowego. Nie używaj starego oleju do pomp.
- **Ryzyko poparzenia! Nie dotykaj listwy zgrzewającej!** Po użyciu urządzenia płyta jest ona bardzo gorąca. Istnieje ryzyko poparzenia. Odczekaj, aż urządzenie ostygnie. Nie dotykaj urządzenia podczas jego pracy.
- Regularnie czyść urządzenie i usuwaj resztki żywności. Jeśli urządzenie nie jest utrzymywane w czystym stanie, może to niekorzystnie wpłynąć na jego żywotność i może prowadzić do wystąpienia niebezpiecznych warunków podczas użytkowania.
- Nie umieszczaj urządzenia na obiekcie emitującym ciepło (kuchenka gazowa, elektryczna, grill, itp.). Trzymaj urządzenie z dala od jakichkolwiek gorących powierzchni lub otwartego płomienia. Ustaw urządzenie na równej, stabilnej, czystej i suchej powierzchni, odpornej na działanie wysokich temperatur.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu materiałów wybuchowych lub łatwopalnych, kart płatniczych, dysków magnetycznych lub radioodbiorników.
- Urządzenie nie jest przystosowane do obsługi za pomocą zewnętrznego minutnika lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- **Ważne informacje:** Nie zastanij otworów wentylacyjnych urządzenia. Zapewnij co najmniej 10-centymetrowe odstępstwa wokół urządzenia, celem zapewnienia wentylacji podczas użytkowania.
- **Ważne informacje:** Nie zastanij otworów wentylacyjnych urządzenia.





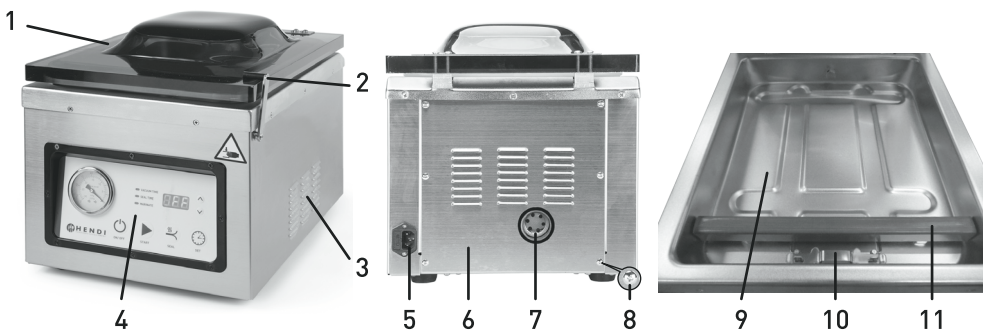
- **Niebezpieczeństwo zmiążdżenia rąk!** Zachowaj ostrożność podczas zamykania pokrywy.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas przenoszenia lub transportu urządzenia ze względu na jego ciężar. Urządzenie powinno być przenoszone przez 2 osoby lub przemieszczane za pomocą wózka. Przenoś urządzenie powoli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

Montaż uziemienia

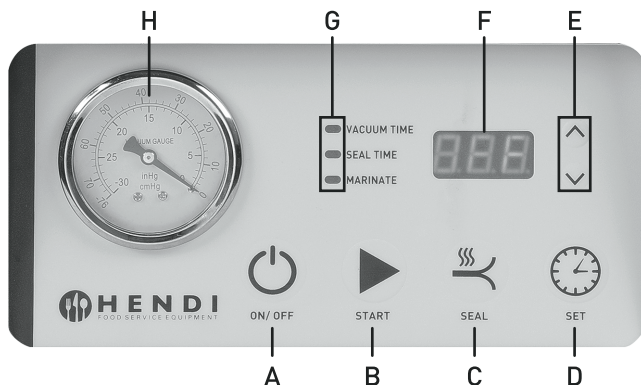
Mikser jest urządzeniem I klasy ochronności i wymaga uziemienia. Uziemienie zmniejsza ryzyko porażenia prądem, dzięki zastosowaniu przewodu odprowadzającego prąd elektryczny. Urządzenie

wyposażone jest w przewód z uziemieniem z wtykiem uziemiającym. Wtyczka musi zostać podłączona do gniazdka sieciowego, które zostało odpowiednio zamontowane i uziemione.

Główne części urządzenia



- | | | |
|------------------------|---|--|
| 1. Pokrywa | 5. Gniazdo przewodu zasilania | 9. Komora |
| 2. Blokada zacisku | 6. Pokrywa tylna | 10. Zacisk do mocowania torebki do pakowania próżniowego |
| 3. Otwory wentylacyjne | 7. Okienko rewizyjne ze wskaźnikiem poziomu oleju w pompie olejowej | 11. Listwa zgrzewająca |
| 4. Panel sterowania | 8. Śruby mocujące pokrywy tylnej | |



A. Przycisk ON/OFF

Wciśnięcie tego przycisku powoduje włączenie i wyłączenie urządzenia.

B. Przycisk START

Urządzenie wyposażone jest w funkcję automatycznego włączania, która uruchamia się w momencie zamknięcia pokrywy. Jeśli funkcja ta nie została ustawiona, użyj przycisku START (1).

C. Przycisk ZGRZEWANIA (SEAL)

Wciśnij przycisk ZGRZEWANIA w celu zatrzymania procesu wytwarzania próżni i rozpoczęcia procesu zgrzewania.

D. Przycisk USTAWIEŃ (SET)

Przy otwartej pokrywie (1), wciśnij przycisk SET (USTAWIENIA) w celu ustawienia czasu trwania 3 procesów (VACUUM TIME - CZAS WYTWARZANIA PRÓŻNI, SEAL TIME - CZAS ZGRZEWANIA oraz MARINATE - CZAS MARYNOWANIA).

E. Przycisk regulacji czasu (▲ Zwiększanie / ▼ Zmniejszanie)

Wciskając te przyciski można dostosować wartość czasu trwania każdego procesu (VACUUM TIME - CZAS WYTWARZANIA PRÓŻNI, SEAL TIME - CZAS ZGRZEWANIA oraz MARINATE - CZAS MARYNOWANIA).

F. Wyświetlacz cyfrowy

1) Wyświetlacz wskazuje czas pozostały do końca każdego z trzech procesów (VACUUM TIME - CZAS WYTWARZANIA PRÓŻNI, SEAL TIME - CZAS ZGRZEWANIA oraz MARINATE - CZAS MARYNOWANIA).

2) Po zakończeniu procesu wytwarzania próżni i zgrzewania, przy nadal zamkniętej pokrywie (1) na wyświetlaczu pojawi się informacja „CLO”.

G. Lampka sygnalizacyjna (VACUUM TIME - CZAS WYTWARZANIA PRÓŻNI, SEAL TIME - CZAS ZGRZEWANIA oraz MARINATE - CZAS MARYNOWANIA)

1) Przy otwartej pokrywie (1) lampka sygnalizacyjna podświetli się na niebiesko - wciśnij ▲ lub ▼ w celu dostosowania czasu trwania odpowiedniego procesu.

2) W trakcie trwania każdego z procesów podświetlona (ON) jest odpowiednia lampka wskazująca, która część procesu jest aktywna.

H. Miernik próżni

Miernik ten wskazuje poziom ciśnienia wewnątrz komory próżniowej.

Akcesoria

- Klucz nasadowy (1x)
- Śrubokręt (1x)
- Pusta butelka z dyszą (1x)
- Butelka z olejem do pompy (pojemność: 230 ml) (1x)

Uwaga: Nie dotaczono torebki do pakowania próżniowego.



Uzupelnianie i spuszczenie oleju pompy próżniowej

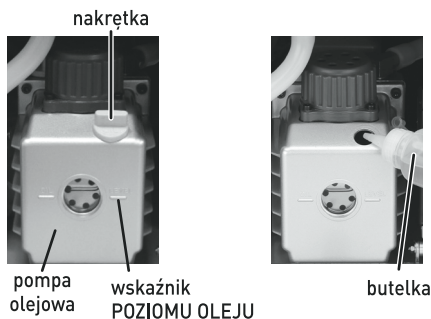
W przypadku wystąpienia następujących okoliczności uzupełnij olej w pompie.

Ważne! Upewnij się, czy POZIOM OLEJU znajduje się powyżej oznaczenia poziomu minimalnego. Regularnie sprawdzaj poziom oleju.

1. Przed pierwszym użyciem pompę należy napętnić olejem (dostarczony z urządzeniem).
2. Gdy poziom oleju znajduje się poniżej wskaźnika poziomu minimalnego.
3. Gdy wydajność urządzenia spada.
4. Spuszczaj olej i uzupełniaj pompę nowym co pół roku.

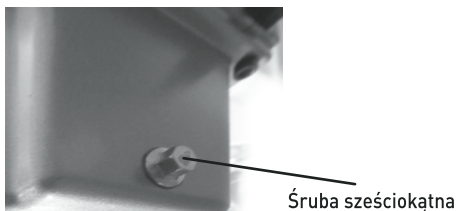
A) Procedura uzupełniania oleju

- Za pomocą śrubokrętu (dostarczony z urządzeniem) poluzuj śruby (8) pokrywy tylnej (6) i zdejmij pokrywę w celu uzyskania dostępu do pompy.
- Za pomocą odpowiedniego narzędzia (nie-dostarczone z urządzeniem) odkręć nakrętkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Uzupełnij olej w pompie dolewając olej z butelki z olejem (dostarczona z urządzeniem) do poziomu powyżej wskaźnika poziomu minimalnego.
- Za pomocą odpowiedniego narzędzia (nie-dostarczone z urządzeniem) dokręć nakrętkę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Za pomocą śrubokrętu (dostarczony z urządzeniem) dokręć śruby (8) pokrywy tylnej (6).



B) Procedura spuszczenia oleju

- Przygotuj naczynie na olej i umieść je pod przyłączem spustowym zabezpieczonym śrubą sześciokątną.
- Za pomocą klucza nasadowego (dostarczony z urządzeniem) odkręć śrubę sześciokątną, przekręcając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Po spuszczeniu oleju, przykręć z powrotem śrubę dokręcając ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.



Ważne

1. Zużyty olej do pompy utylizuj zgodnie z przepisami dotyczącymi ochrony środowiska.
2. Po ponownym napętnieniu pompy olejem ustaw urządzenie w pozycji poziomej. Nie przechylaj urządzenia.

Przed użyciem

- Zdejmij i usuń opakowanie i zabezpieczenia. Sprawdź urządzenie pod kątem kompletności (akcesoria) oraz ewentualnych uszkodzeń. W przypadku niepełnej dostawy lub uszkodzeń nie korzystaj z urządzenia i skontaktuj się z dostawcą [patrz=> Gwarancja].
- Wyczyść urządzenie przed użyciem [patrz => Czyszczenie i konserwacja].
- Sprawdź, czy urządzenie jest całkowicie suche.
- Umieść urządzenie na poziomej stabilnej powierzchni, odpornej na działanie wysokich temperatur i rozbryzgi płynów.
- Zapewnij odpowiednią wentylację. Zapewnij co najmniej 10-centymetrowy odstęp wokół urządzenia.
- Uzupełnij olej w pompie próżniowej.

Obsługa

- Dobierz odpowiednią wielkość torebki do pakowania próżniowego. (Torebka o szerokości 260 mm do modelu 201428; 300 mm do modelu 201428). Zapewnij minimum 3 ~ 4 cm dodatkowego miejsca u góry urządzenia, aby zapewnić skuteczne zgrzewanie.
- Przy otwartej pokrywie (1), włoż wtyczkę do odpowiedniego źródła zasilania - na wyświetlaczu cyfrowym (F) pojawi się napis „OFF”. Wciśnij przycisk ON/OFF (A), aby przejść do stanu gotowości.
- Następnie wciśnij przycisk ustawień SET (D) w celu wybrania czasu wytwarzania próżni (VACUUM TIME), czasu zgrzewania (SEAL TIME) oraz czasu marynowania (MARINATE TIME). Ustaw odpowiednią wartość dla każdego procesu za pomocą przycisku zmniejszania/zwiększania (E). Zakres temperatur dla różnych operacji przedstawiono poniżej:

1) Czas wytwarzania próżni: 5 ~ 90 sekund (przerwa 5 sekund)

2) Czas zgrzewania: Ustawienie w zakresie do 6 sekund (przerwa 0,5 sekundy)

3) Czas marynowania: 9 ~ 99 minut (czas trwania jednego cyklu - 9 minut; możliwość ustawienia do 11 cykli)

- Umieść w torebce żywność, która ma zostać zapakowana próżniowo. Następnie umieść całą torebkę pod zaciskiem mocującym (10) w komorze (9) urządzenia. Upewnij się, czy cały otwór w torebce do pakowania próżniowego umieszczony jest w prawidłowy sposób pod listwą zaciskową (11) w celu zgrzania, oraz czy cała torebka jest zablokowana zaciskiem (10) wewnątrz komory (9).

A) Proces wytwarzania próżni i zgrzewania

- Zamknij pokrywę (1) i unieś blokadę zacisku (2). Urządzenie automatycznie rozpocznie proces wytwarzania próżni i zgrzewania. Jeśli urządzenie nie uruchamia się w sposób automatyczny, wciśnij przycisk START (B) - pakowarka rozpocznie pracę.
- Wskaźnik CZASU WYTWARZANIA PRÓŻNI (G) podświetli się na niebiesko i urządzenie rozpocznie odliczanie czasu.
- Na wyświetlaczu cyfrowym (F) podany będzie czas, jaki pozostał do końca programu. Po zakońc-

niu procesu wytwarzania próżni urządzenie automatycznie rozpocznie proces zgrzewania.

- Podobnie, wskaźnik CZASU ZGRZEWANIA (G) podświetli się i urządzenie rozpocznie odliczanie czasu, widoczne na wyświetlaczu cyfrowym (F). Czas pozostały do zakończenia procesu zgrzewania wyświetlany będzie na wyświetlaczu cyfrowym (7).
- Następnie wysysane jest powietrze z torebki do pakowania próżniowego i komory (9).
- Po zakończeniu procesu zgrzewania trzykrotnie rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
- Wyświetli się komunikat CLO (F).
- Wciśnij blokadę zacisku (2) i wyjmij zapakowaną żywność.

B) Proces pakownia próżniowego i marynowania

- Najpierw wybierz proces marynowania, następnie zamknij pokrywę (1) i unieś blokadę zacisku (2).
- Urządzenie automatycznie rozpocznie proces wytwarzania próżni i marynowania.
- Jeden cykl procesu marynowania trwa 9 minut (1 minuta - proces wytwarzania próżni + 8 minut utrzymywanie próżni).
- Po zakończeniu procesu marynowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
- Wyświetli się komunikat CLO (F).
- Wciśnij blokadę zacisku (2) i wyjmij zapakowaną żywność.

Uwaga:

1. Jeśli urządzenie działa w trybie wytwarzania próżni, można wcisnąć przycisk ZGRZEWANIA (SEAL) (C), aby natychmiast przejść do procesu zgrzewania.
2. Przy działającym urządzeniu, wciśnij przycisk ON/OFF (A), aby w dowolnym momencie natychmiast przerwać proces.
3. Jeśli na wyświetlaczu pojawia się komunikat „CLO”, urządzenie znajduje się w trybie czuwania i nie może wykonać żadnego działania bez względu na to, który przycisk zostanie wciśnięty. Aby urządzenie przeszło w inny tryb, otwórz pokrywę (1).
4. Sprawdź, czy poziom wytworzonej próżni i zgrzewanie wykonane zostało w sposób prawidłowy. W przeciwnym razie dostosuj czas wytwarzania próżni i/lub zgrzewania.



Przechowywanie żywności i informacje dotyczące bezpieczeństwa

- Pakowarka próżniowa wykorzystuje metodę zgrzewania próżniowego w celu szczelnego pakowania żywności. Pakowanie próżniowe jest łatwym i skutecznym sposobem pakowania różnorodnych produktów spożywczych, ponieważ zapobiega psuciu się żywności i wydłuża okres przydatności do spożycia. Brak powietrza w torebce spowalnia namnażanie się bakterii i tworzenie pleśni. Można zatem zakupić duże ilości żywności i zapakować ją próżniowo bez ryzyka marnowania się pożywienia.
- Należy jednak pamiętać, że nie wszystkie rodzaje produktów spożywczych nadają się do pakowania próżniowego. Nie wykorzystuj pakowania próżniowego do przechowywania czosnku ani grzybów. W przypadku usunięcia powietrza zachodzi niebezpieczna reakcja chemiczna, powodująca, że stają się one niebezpieczne w przypadku spożycia. Warzywa należy umyć i obrać przed zapakowaniem, aby dokonać inaktywacji wszelkich enzymów, które mogą prowadzić do pogorszenia jakości po usunięciu powietrza w procesie pakowania próżniowego.

Rodzaj żywności	Pakowanie próżniowe i przechowywanie w zamrażalniku	Pakowanie próżniowe i przechowywanie w lodówce	Typowe przechowywanie
Niemrożona wotowina i cielęcina	1 - 2 lata	3 - 4 tygodnie	1 - 2 tygodnie
Niemrożona wieprzowina	1 - 2 lata	3 - 4 tygodnie	1 tydzień
Niemrożone ryby	1 - 2 lata	2 tygodnie	3 - 4 dni
Świeże owoce	1 - 2 lata	2 tygodnie	3 - 4 dni

Uwaga: Powyższa tabela ma jedynie charakter orientacyjny. Zalecamy przestrzeganie lokalnych przepisów sanitarnych i epidemiologicznych.

Czyszczenie i konserwacja

Uwaga: Przed rozpoczęciem czyszczenia i umieszczeniem urządzenia w miejscu przechowywania, zawsze odłącz urządzenie od źródła zasilania i odczekaj, aż ostygnie.

Czyszczenie

- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innych cieczach.
- Po ostygnięciu powierzchni zewnętrznej oczyść ją przy pomocy wilgotnej ściereczki lub gąbki, z niewielką ilością łagodnego roztworu środka myjącego.
- Nie używaj gąbek ściernych, detergentów, wetny stalowej ani metalowych przyborów do czyszczenia wewnętrznych lub zewnętrznych części urządzenia.

Pompa olejowa

- Regularnie sprawdzaj kolor oleju w pompie za pomocą okienka rewizyjnego [7]. Olej powinien być przejrzysty, jasny, a jego poziom powinien znajdować się w przedziale powyżej poziomu minimalnego.
- Zgęstnienie lub ściemnienie oleju świadczy o obecności zanieczyszczeń, co oznacza konieczność wymiany oleju.
- Wymieniaj olej przynajmniej raz na pół roku.

Przechowywanie

- Przed umieszczeniem w miejscu przechowywania, zawsze upewnij się, czy urządzenie zostało odłączone od źródła zasilania i całkowicie ostygło.
- Przechowuj urządzenie w chłodnym, czystym i suchym miejscu. Upewnij się, czy pokrywa jest zamknięta i zabezpieczona zaciskiem.

Wyszukiwanie i usuwanie usterek

Jeśli urządzenie nie działa prawidłowo, zapoznaj się z poniższą tabelą w celu znalezienia prawidłowego rozwiązania. Jeśli nie możesz rozwiązać problemu, skontaktuj się z dostawcą.

Problem	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Urządzenie nie włącza się.	Wtyczka nie jest prawidłowo podłączona do źródła zasilania.	Sprawdź, czy wtyczka jest prawidłowo podłączona do źródła zasilania.
	Nie wciśnięto przycisku ON/OFF [A].	Wciśnij przycisk ON/OFF [A] w celu uruchomienia urządzenia, jeśli nie uruchamia się ono automatycznie.
Z torebki nie usunięto całego powietrza i/lub jest ona zgrzana w sposób nieprawidłowy.	Zbyt krótki czas wytwarzania próżni/zgrzewania.	Ustaw dłuższy czas wytwarzania próżni/zgrzewania.
	Otwór w torebce do pakowania próżniowego nie jest w całości umieszczony w prawidłowy sposób pod listwą zaciskową [11] w celu zgrzania.	Przełóż produkty do nowej torebki i umieść prawidłowo w komorze, tak aby możliwe było zgrzanie całego otworu. Nie stosuj torebek, które nie są odpowiednie pod względem wymiarów w stosunku do listwy zgrzewającej.
	Listwa zgrzewająca [11] i wnętrze komory próżniowej [9] nie jest wystarczająco czyste.	Wytrzyj i wysusz powierzchnię listwy zgrzewającej [11] oraz wnętrze komory próżniowej [9] oraz usuń resztki żywności.
	W obszarze zgrzewania torebki do pakowania próżniowego obecne są resztki żywności i obszar ten jest zawilgocony.	Wytrzyj obszar zgrzewania torebki do pakowania próżniowego - miejsce to musi być suche i czyste.
Torebka nie utrzymuje próżnie po zgrzaniu.	Wewnątrz torebki do pakowania próżniowego znajdują się produkty o ostrych krawędziach lub brzegach, w wyniku czego do wnętrza torebki przedostaje się powietrze.	Usuń ostre krawędzie lub owin je przed zapakowaniem.
	Niektóre rodzaje żywności mogą uwalniać gazy; gazy mogą uwalniać się również z powodu zepsucia się żywności.	Odpowiednio zblansuj lub zamroź żywność przed zapakowaniem. Wyrzuc w przypadku wątpliwości co do przydatności do spożycia.

PL

Wyświetlane kody błędów

Kody błędów na wyświetlaczu cyfrowym [F]	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
E01	- Pokrywa [1] nie jest prawidłowo zamknięta. - Uszkodzona pompa oleju. - Uszkodzony system wewnętrzny urządzenia.	- Należy prawidłowo zamknąć pokrywę [1]. - Skontaktuj się z dostawcą. - Skontaktuj się z dostawcą.
E02	- Pokrywa [1] nie jest prawidłowo zamknięta. - Uszkodzony system wewnętrzny urządzenia.	- Należy prawidłowo zamknąć pokrywę [1]. - Skontaktuj się z dostawcą.
LP	- Nagła przerwa w zasilaniu podczas eksploatacji urządzenia.	- Sprawdź zasilanie.



Specyfikacja techniczna

Nr produktu	201428	201435
Napięcie robocze i częstotliwość	220-240V~ 50 / 60 Hz	
Znamionowy pobór mocy	1000W	950W
Stopień ochrony	Klasa I	
Maksymalna szerokość torebki do pakowania próżniowego	260 mm	300 mm
Wydajność pompy	133,3 l/min.	
Ciśnienie	-29,9" Hg / -1012 mbar (\pm 3%) bezpośrednio na pompie -29,8" Hg / -1009 mbar (\pm 3%) w komorze próżniowej	
Szerokość listwy zgrzewającej	5mm	
Wymiary	330 x 480 x [wys.] 356 mm	359 x 425 x [wys.] 356 mm
Waga netto:	ok. 28kg	ok. 27 kg

Uwaga: Specyfikacja techniczna może ulec zmianie bez uprzedzenia.

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 urzą-

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

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

Wycofanie z użytkowania i ochrona środowiska

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.

Cher client,

Merci d'avoir acheté cet appareil de HENDI. Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant de brancher l'appareil afin d'éviter tout endommagement pour cause d'usage abusif. Veuillez notamment lire les consignes de sécurité avec la plus grande attention.

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) transmettre 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.

FR



- 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.

Règles de sécurité spéciales

- Le présent appareil est conçu uniquement pour créer le sous-vide et souder les sacs alimentaires en plastique avec les produits alimentaires dedans à des fins commerciales. L'utilisation de l'appareil à d'autres fins peut entraîner des dommages et des blessures.
- Utilisez l'appareil uniquement conformément aux instructions.
- **Important!** Assurez-vous que le NIVEAU d'HUILE dans la pompe à huile se trouve au moins dans au niveau minimal.
- Utilisez uniquement la pompe à huile fournie avec l'appareil. La pompe à huile doit être régulièrement contrôlée par un technicien qualifié. N'utilisez pas d'huile usagée pour les pompes.
- **Risque de brûlures ! Ne touchez pas la barre de soudure!** Après avoir utilisé l'appareil, la plaque est très chaude. Il y a un risque de brûlures. Attendez à ce que l'appareil soit refroidi. Ne touchez pas l'appareil pendant son fonctionnement.
- Nettoyez régulièrement l'appareil et retirez les restes de nourriture. Si l'appareil n'est pas propre, cela peut affecter sa durée de vie et créer des conditions dangereuses pendant l'utilisation.
- Ne placez pas l'appareil sur des sources de chaleur (cuisinières à gaz, électriques, au charbon etc.). Evitez de tenir l'appareil près des flammes nues. Utilisez l'appareil toujours sur une surface plate, stable, propre, sèche et résistante à des températures élevées.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de matières explosives ou inflammables, de cartes de crédit, de disques magnétiques ou de radios.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

- **Informations importantes:** N'obstruez pas les ouvertures de ventilation de l'appareil. Prévoyez un espace d'au moins de 10 cm autour de l'appareil pour une ventilation correcte pendant l'utilisation.
- **Informations importantes:** Ne couvrez pas les ouvertures de ventilation de l'appareil.



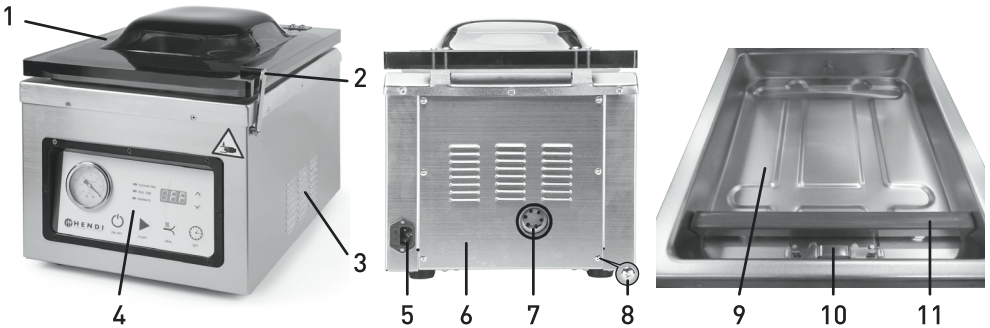
- **Danger d'écrasement des mains!** Soyez prudent pendant la fermeture du couvercle.
- Faites attention lorsque vous manipulez ou transportez l'appareil en raison de son poids. L'appareil doit être transporté par 2 personnes ou déplacé à l'aide d'un chariot. Déplacez l'appareil lentement et prudemment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

Mise à la terre

Le batteur mélangeur est un appareil de la 1ère classe de protection et doit être obligatoirement mis à la terre. La mise à la terre réduit le risque de choc électrique grâce à un conduit évacuant

le courant électrique. L'appareil est équipé d'un conduit avec la mise à la terre et la prise de terre. N'insérez pas la fiche à la prise murale si l'appareil n'a pas été correctement installé et mis à la terre.

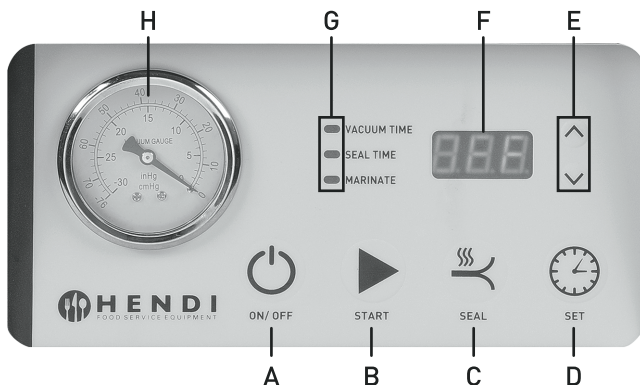
Éléments principaux de l'appareil



FR

- | | | |
|------------------------------|---|--|
| 1. Couvercle | 5. Prise de cordon d'alimentation | 9. Chambre |
| 2. Verrouillage de pince | 6. Capot arrière | 10. Pince pour la fixation des sacs pour l'emballage sous vide |
| 3. Ouvertures de ventilation | 7. Fenêtre d'inspection avec l'indicateur du niveau d'huile dans la pompe à huile | 11. Barre de soudure |
| 4. Panneau de commande | 8. Vis de fixation du capot arrière | |





A. Bouton ON / OFF

En appuyant sur ce bouton vous allumez ou arrêtez l'appareil.

B. Bouton MARCHE

L'appareil est équipé d'une fonction de démarrage automatique qui est activée lorsque le couvercle est fermé. Si cette fonction n'a pas été réglée, utilisez le bouton START (1).

C. Bouton de SOUDURE (SEAL)

Appuyez sur le bouton de SOUDURE afin de terminer le processus de production du vide et commencer le processus de soudure.

D. Bouton de REGLAGES (SET)

Lorsque le couvercle est ouvert (1) appuyez sur le bouton SET (REGLAGES) pour régler la durée de 3 processus (VACUUM TIME – TEMPS DE PRODUCTION DU VIDE, SEAL TIME – TEMPS DE SOUDURE et MARINATE – TEMPS DE MARINER).

E. Bouton de réglage du temps (▲ Augmentation / ▼ Réduction)

En appuyant sur ces boutons vous pouvez ajuster la durée de chaque processus (VACUUM TIME – TEMPS DE PRODUCTION DU VIDE, SEAL TIME – TEMPS DE SOUDURE et MARINATE – TEMPS DE MARINER).

F. Ecran numérique

- 1) L'écran indique le temps restant de chacun de ces trois processus (VACUUM TIME – TEMPS DE PRODUCTION DU VIDE, SEAL TIME – TEMPS DE SOUDURE et MARINATE – TEMPS DE MARINER).
- 2) Après avoir terminé le processus de production du vide et de soudure, lorsque le couvercle est toujours fermé (1) l'écran affiche l'information „CLO”.

G. Voyant (VACUUM TIME – TEMPS DE PRODUCTION DU VIDE, SEAL TIME – TEMPS DE SOUDURE et MARINATE – TEMPS DE MARINER)

- 1) Lorsque le couvercle est ouvert (1) le voyant devient bleu – ou appuyez sur ▲ ou ▼ pour régler la durée du processus.
- 2) Pendant chaque processus (ON) le voyant correspondant est allumé en indiquant ainsi quelle partie du processus est active.

H. Vacuomètre

Le vacuomètre indique le niveau de pression à l'intérieur de la chambre à vide.

Accessoires

- a. Clef à douille (1x)
- b. Tournevis (1x)
- c. Bouteille vide avec buse (1x)
- d. Bouteille avec huile pour la pompe (capacité: 230 ml) (1x)

Note : Le sac pour l'emballage sous vide n'est pas inclus.

Remplissage et vidange de l'huile de pompe à vide

Dans les cas suivants remplissez l'huile dans la pompe.

Important ! Assurez-vous que le NIVEAU d'HUILE dans la pompe est au-dessus du symbole indiquant le niveau minimum.

1. Avant la première utilisation remplissez la pompe avec de l'huile (fournie avec l'appareil).
2. Lorsque le niveau d'huile est inférieur à l'indicateur de niveau minimum.
3. Lorsque la capacité de l'appareil est réduite.
4. Vidangez l'huile et remplissez la pompe avec de l'huile frais tous les six mois.

A) Procédure de remplissage d'huile

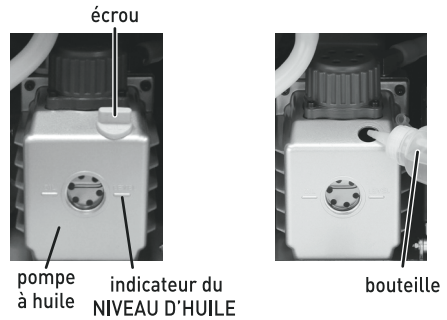
- En utilisant le tournevis (fourni avec l'appareil) desserrez les vis (8) du couvercle arrière et retirez le couvercle pour accéder à la pompe.
- En utilisant un outil approprié (non fourni avec l'appareil) dévissez l'écrou dans le sens antihoraire.
- Remplissez l'huile dans la pompe en versant de l'huile de la bouteille (fourni avec l'appareil) au-dessus de l'indicateur de niveau minimum.
- En utilisant un outil approprié (non fourni avec l'appareil) serrez l'écrou dans le sens horaire.
- En utilisant le tournevis (fourni avec l'appareil) serrez les vis (8) du couvercle arrière (6).

Important

1. Éliminez l'huile usagée de la pompe conformément aux réglementations environnementales.

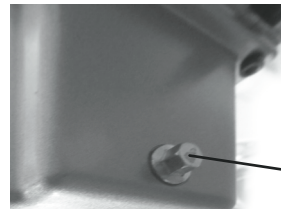
Avant l'utilisation

- Retirez et éliminez l'emballage et les protections. Vérifiez l'intégralité de l'appareil (accessoires) et les éventuels dommages. En cas de livraison incomplète, ou de dommages, n'utilisez pas l'appareil est contactez votre fournisseur (voir==> Garantie).
- Nettoyez l'appareil avant utilisation (voir ==> Nettoyage et entretien).



B) Procédure de vidange d'huile

- Préparez un récipient pour l'huile et placez-le sous le bouchon de vidange protégé avec la vis hexagonale.
- En utilisant la clé à douille (fourni avec l'appareil) dévissez la vis hexagonale dans le sens antihoraire.
- Après avoir vidé l'huile, serrez la vis dans le sens horaire.



FR

2. Après avoir rempli la pompe, mettez l'appareil en position horizontale. N'inclinez pas l'appareil.

- Vérifiez que l'appareil est complètement sec.
- Placez l'appareil sur une surface plane et stable qui résiste à des températures élevées et aux éclaboussures de liquides.
- Assurez une ventilation adéquate. Prévoyez au moins 10 centimètres d'espace autour de l'appareil.
- Remplissez l'huile de la pompe à vide.



Fonctionnement

- Choisissez la taille du sac pour l'emballage sous vide (Le sac de largeur 260 mm pour le modèle 201428 ; 300 mm pour le modèle 201428). Assurez au moins 3 ~ 4 cm d'espace supplémentaire dans la partie supérieure de l'appareil pour assurer une soudure efficace.
- Lorsque le couvercle est ouvert (1) mettez la fiche à la source d'alimentation adéquate – l'écran numérique (F) affiche le message „OFF”. Appuyez sur le bouton ON/OFF (A) pour passer au mode de fonctionnement.
- Ensuite appuyez sur le bouton de réglages SET (D) pour sélectionner le temps de production du vide (VACCUM TIME), le temps de soudure (SEAL TIME) et le temps de mariner (MARINATE TIME). Réglez la valeur appropriée pour chaque processus en utilisant le bouton augmentation/réduction (E).

La plage de températures pour différentes opérations est indiquée ci-dessous :

- 1) Temps de production du vide : 5 ~ 90 secondes (intervalle de 5 secondes)
 - 2) Temps de soudure : Réglage dans les 6 secondes (intervalle 0,5 seconde)
 - 3) Temps de mariner : 9 - 99 minutes (la durée d'un seul cycle - 9 minutes ; la possibilité de réglage jusqu'à 11 cycles)
- Placez les aliments dans le sac pour l'emballage sous vide. Ensuite placez tout le sac sous la pince de fixation (10) dans la chambre (9) de l'appareil. Assurez-vous que toute l'ouverture du sac est placée correctement sous la barre de soudure (11) afin de souder et que tout le sac est bloqué par une pince (10) à l'intérieur de la chambre (9).

A) Processus de production du vide

- Fermez le couvercle (1) et soulevez le verrouillage de la pince (2). L'appareil démarre automatiquement le processus de production du vide et de soudure. Si l'appareil ne démarre pas automatiquement, appuyez sur le bouton START (B) – la machine à emballer démarre.
- L'indicateur du TEMPS DE PRODUCTION DU VIDE (G) devient bleu et l'appareil commence à décompter le temps.
- L'écran numérique (F) affiche le temps restant jusqu'à la fin du programme. Après avoir terminé le processus de production du vide, l'appareil

démarre automatiquement le processus de soudure.

- De même, l'indicateur du TEMPS DE SOUDURE (G) s'allume et la machine commence à décompter le temps affiché sur l'écran numérique (F). Le temps restant jusqu'à la fin du processus sera affiché sur l'écran numérique (7).
- Puis l'air à l'intérieur du sac pour emballage sous vide est aspiré dans la chambre (9).
- Après avoir terminé le processus de soudure le signal acoustique sera émis trois fois.
- Le message CLO (F) sera affiché.
- Appuyez le verrouillage de la pince (2) et retirez les aliments emballés.

B) Processus d'emballage sous vide et de marinage

- D'abord sélectionnez le processus de marinage, puis fermez le couvercle (1) et soulevez le verrouillage de la pince (2).
- L'appareil commence automatiquement le processus de production du vide + 8 minutes pour maintenir le vide.
- Un cycle de processus de marinage dure 9 minutes (1 minute - le processus de production du vide + 8 minutes le maintien du vide).
- Après avoir terminé le processus de marinage, un signal acoustique sera émis.
- Le message CLO (F) sera affiché.
- Appuyez le verrouillage de la pince (2) et retirez les aliments emballés.

Note:

1. Si la machine fonctionne en mode de production du vide il est possible d'appuyer sur le bouton de SOUDURE (SEAL) (C), pour passer immédiatement au processus de soudure.
2. Lorsque l'appareil est en marche, appuyez sur le bouton ON/OFF (A) pour arrêter le processus à tout moment.
3. Lorsque l'écran affiche le message „CLO”, l'appareil est en mode veille et ne peut pas effectuer aucune opération, quel que soit le bouton pressé. Pour que l'appareil passe en autre mode, ouvrez le couvercle (1).
4. Vérifiez que le niveau de vide produit et la soudure ont été effectués de manière correcte. Sinon, régler le temps de production du vide et / ou de soudure.

Conservation de la nourriture et les informations concernant la sécurité

- La machine à emballer utilise la méthode de soudure sous vide afin d'emballer les aliments de manière hermétique. L'emballage sous vide est un moyen facile et efficace pour emballer divers produits alimentaires parce qu'il empêche la détérioration et prolonge la durée de conservation. Le manque d'air dans le sac ralentit la croissance des bactéries et des moisissures. Vous pouvez acheter de grandes quantités de nourriture et d'en emballer sous vide sans risquer de gaspiller de la nourriture.
- Cependant, il faut se rappeler que l'emballage n'a pas l'influence positive sur toutes sortes d'aliments. N'emballer jamais de l'ail ou des champignons. Dans ce cas l'élimination de l'air provoque une réaction chimique dangereuse ce qui rend la consommation de ces aliments très dangereuse. Les légumes doivent être lavés et épluchés avant l'emballage pour neutraliser les enzymes qui peuvent détériorer la nourriture après l'élimination de l'air dans le processus d'emballage sous vide.

Nourriture	Stockage dans le congélateur après l'emballage sous vide	Stockage dans le réfrigérateur après l'emballage sous vide	Stockage typique
Bœuf et veau frais	1 - 2 ans	3 - 4 semaines	1 - 2 semaines
Porc frais	1 - 2 ans	3 - 4 semaines	1 semaine
Poisson frais Volaille fraîche	1 - 2 ans	2 semaines	3 - 4 jours
Légumes frais	1 - 2 ans	2 semaines	3 - 4 jours

Note : Le tableau ci-dessous n'est qu'un exemple. Nous vous recommandons de suivre les réglementations sanitaires et épidémiologiques locales.

Nettoyage et entretien

Attention : Avant de commencer le nettoyage et de ranger l'appareil dans le lieu de stockage, débranchez toujours l'appareil de la source d'alimentation et attendez à ce qu'il refroidisse complètement.

Nettoyage

- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Après le refroidissement de la surface, nettoyez-la en utilisant un chiffon humide ou une éponge avec une petite quantité de détergent doux.
- N'utilisez pas d'éponges abrasives, de détergents, de laine d'acier ou de détergents métalliques pour nettoyer l'intérieur ou l'extérieur de l'appareil.

Pompe à huile

- Vérifiez régulièrement la couleur de l'huile dans la pompe à l'aide de la fenêtre d'inspection (7). L'huile doit être claire et transparente et son niveau doit être au-dessus du niveau minimum.
- Si l'huile devient obscure ou épaisse cela prouve de la présence de saleté et signifie que l'huile doit être remplacée.
- Remplacez l'huile au moins tous les six mois.

Stockage

- Avant de ranger l'appareil dans un lieu de stockage, assurez-vous qu'il a été déconnecté de la source d'alimentation et complètement refroidi.
- Gardez l'appareil dans un endroit frais, propre et sec. Assurez-vous que le couvercle est fermé et fixé avec une pince.



Dépannage

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, lisez les informations au tableau ci-dessous et trouvez une bonne solution. Si vous ne pouvez pas résoudre le problème, contactez votre fournisseur.

Problème	Cause possible	Solution possible
La machine à emballer ne démarre pas.	La fiche n'est pas correctement insérée à la source d'alimentation.	Vérifiez que la fiche a été correctement insérée à la source d'alimentation.
	Le bouton ON/OFF (A) n'a pas été appuyé	Appuyez sur le bouton ON/OFF (A) pour démarrer l'appareil, s'il ne démarre pas automatiquement.
L'air n'a pas été complètement retiré du sac et/ou le sac est soudé incorrectement.	Le temps de production du vide / de soudure est trop court.	Réglez le temps plus long de production du vide / de soudure.
	Le trou du sac d'emballage sous vide n'est pas complètement inséré sous la barre de soudure (11) afin d'être correctement soudé.	Mettez les produits dans un nouveau sac et placez-les dans la chambre pour souder toute l'ouverture du sac. N'utilisez pas les sacs qui ne sont pas adaptés à la taille de la barre de soudure.
	La barre de soudure (11) et l'intérieur de la chambre à vide (9) ne sont pas assez propres.	Essuyez et séchez la surface de la barre de soudure (11) et l'intérieur de la chambre à vide.
	Les résidus de nourriture dans la zone d'emballage sous vide sont présents ou la zone est humide.	Essuyez la zone de soudure du sac d'emballage – cet endroit doit être propre et sec.
Le sac ne tient pas le vide après être soudé.	A l'intérieur du sac d'emballage sous vide il y a des produits avec des bords tranchants et pour ces motifs de l'air entre à l'intérieur du sac.	Avant d'emballer des produits, retirez les bords tranchants ou enveloppez-les.
	Certains aliments peuvent libérer des gaz ; les gaz peuvent également être libérés en raison de la détérioration de la nourriture.	Blanchissez de manière correcte et congélez la nourriture avant de l'emballer. Jetez en cas de doutes relatifs à l'aptitude à la consommation.

CODES DES ERREURS ET REPARATION

Codes d'erreurs sur l'écran numérique (F)	Cause possible	Solution possible
E01	<ul style="list-style-type: none">- Le couvercle (1) n'est pas correctement fermé.- La pompe à huile défectueuse.- Le système interne de l'appareil est défectueux.	<ul style="list-style-type: none">- Le couvercle (1) n'a pas été correctement fermé.- Contactez votre fournisseur.- Contactez votre fournisseur.
E02	<ul style="list-style-type: none">- Le couvercle (1) n'est pas correctement fermé.- Le système interne de l'appareil est défectueux.	<ul style="list-style-type: none">- Le couvercle (1) n'a pas été correctement fermé.- Contactez votre fournisseur.
LP	<ul style="list-style-type: none">- Une coupure de courant soudaine pendant le fonctionnement de l'appareil.	<ul style="list-style-type: none">- Contrôlez l'alimentation.



Caractéristiques techniques

N° de produit	201428	201435
Tension et fréquence	220-240V~ 50 / 60 Hz	
Consommation d'énergie nominale	1000W	950W
Classe de protection	Classe I	
Largeur maximale du sac pour emballage sous vide	260 mm	300 mm
Capacité de la pompe	133,3 L/min	
Pression	-29,9" Hg / -1012 mbar (\pm 3%) directement dans la pompe -29,8" Hg / -1009 mbar (\pm 3%) dans la chambre à vide	
Largeur de la barre de soudure	5mm	
Dimensions	330 x 480 x (H) 356 mm	359 x 425 x (H) 356 mm
Poids net:	Env. 28kg	Env. 27 kg

Note : les caractéristiques techniques peuvent être modifiées sans préavis.

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.

FR

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.



Gentile cliente,

grazie per aver acquistato questo apparecchio HENDI. Ti invitiamo a leggere queste istruzioni per l'uso con attenzione prima di collegare l'apparecchio al fine di evitare danni dovuti a uso improprio. Ti invitiamo inoltre a prestare particolare attenzione alle precauzioni di sicurezza.

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 qualificare 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.
- **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.

IT



- 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.

Regole di sicurezza speciali

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



- **Informazioni importanti:** Non coprire le aperture di ventilazione dell'apparecchio.



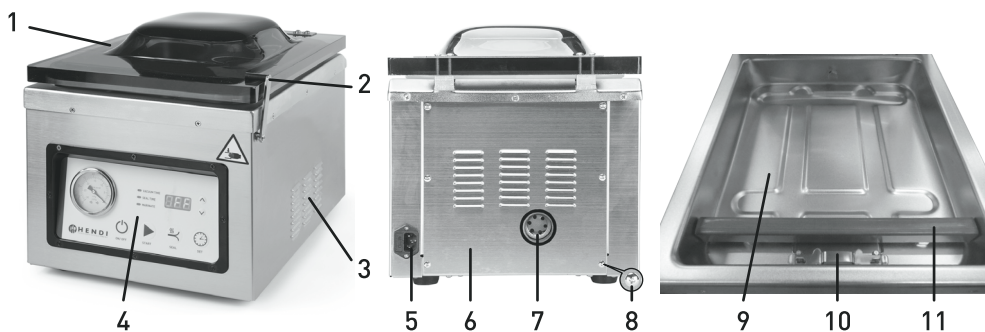
- **Pericolo di schiacciare le mani!** Fare attenzione chiudendo il coperchio.
- Prestare particolare attenzione durante la movimentazione o il trasporto dell'apparecchio a causa del suo peso. Il dispositivo deve essere trasportato da due persone o spostato da un carrello. Spostare l'apparecchio lentamente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

Messa a terra

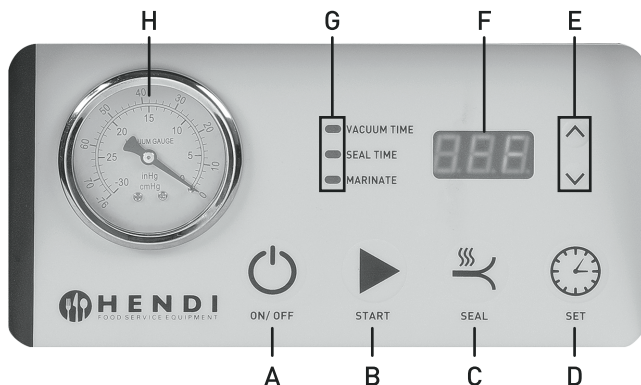
Il mixer planetario è l'apparecchio della I classe di protezione e deve essere messo a terra. La messa a terra riduce il rischio di scosse elettriche grazie al cavo evacuante il corrente elettrico. L'apparecchio

è dotato di un cavo con una messa a terra. Non inserire la spina nella presa di corrente se l'apparecchio non è stato correttamente installato o messo a terra.

Elementi principali dell'apparecchio



- | | | |
|--------------------------|--|---|
| 1. Coperchio | 5. Presa del cavo di alimentazione | 9. Camera |
| 2. Blocco della presa | 6. Coperchio posteriore | 10. Morsetto per il fissaggio del sacchetto di imballaggio sottovuoto |
| 3. Fori di ventilazione | 7. Finestra di ispezione con indicatore di livello di olio nella pompa | 11. Barra saldante |
| 4. Pannello di controllo | 8. Viti di fissaggio del coperchio posteriore | |



A. Pulsante ON/OFF

Dopo aver premuto questo pulsante si accende e si spegne l'apparecchio.

B. Pulsante START

L'apparecchio è dotato di una funzione di avvio automatico che si attiva al momento di chiudere il coperchio. Se la funzione non è stata impostata, utilizzare il pulsante START (1).

C. Pulsante di SALDATURA (SEAL)

Premere il pulsante SALDATURA per fermare il processo di produzione di vuoto e per avviare il processo di saldatura.

D. Pulsante IMPOSTAZIONI (SET)

Quando il coperchio è aperto (1), premere il pulsante SET (IMPOSTAZIONI) per impostare la durata di 3 processi (VACUUM TIME – DURATA DI PRODUZIONE DI VUOTO, SEAL TIME – TEMPO DI SALDATURA e MARINATE – TEMPO DI MARINATURA).

E. Pulsante di impostazione del tempo (▲ Aumento / ▼ Riduzione)

Premendo questo pulsante si può impostare la durata di ogni processo (VACUUM TIME – DURATA DI PRODUZIONE DI VUOTO, SEAL TIME – TEMPO DI SALDATURA e MARINATE – TEMPO DI MARINATURA).

F. Display digitale

1) Il display indica il tempo rimanente di ciascuno dei tre processi (VACUUM TIME – DURATA DI PRODUZIONE DI VUOTO, SEAL TIME – TEMPO DI SALDATURA e MARINATE – TEMPO DI MARINATURA).

2) Dopo aver terminato il processo di produzione di vuoto e di saldatura, quando il coperchio è chiuso (1) il display visualizza il messaggio „CLO”.

G. Spia luminosa (VACUUM TIME – DURATA DI PRODUZIONE DI VUOTO, SEAL TIME – TEMPO DI SALDATURA e MARINATE – TEMPO DI MARINATURA)

1) Quando il coperchio è aperto (1) la spia luminosa si accende in blu - premere ▲ o ▼ per regolare la durata del processo adeguato.

2) Durante ogni processo, la spia luminosa adeguata (ON) è accesa indicando quale parte del processo è attiva.

H. Misuratore di vuoto

Questo misuratore indica il livello di pressione all'interno della camera di vuoto.

Accessori

a. Chiave a snodo (1x)

b. Cacciavite (1x)

c. Bottiglia vuota con ugello (1x)

d. Bottiglia con olio pompa (capacità: 230 ml) (1x)

Nota: il sacchetto per imballaggio sottovuoto non è incluso.



Riempimento e scarico dell'olio della pompa a vuoto

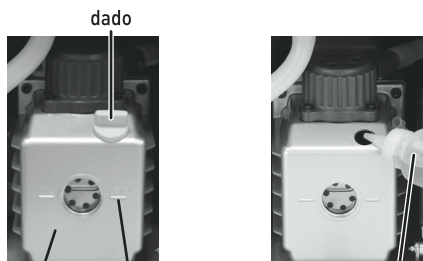
Nel caso delle circostanze presentate, ricaricare l'olio nella pompa.

Importante! Assicurarsi che il LIVELLO DI OLIO sia superiore all'indicatore di livello minimo. Controllare regolamento il livello di olio.

1. Prima di utilizzare la pompa per la prima volta, riempire la pompa con l'olio (fornito).
2. Quando il livello di olio è inferiore all'indicatore di livello minimo.
3. Quando le prestazioni dell'apparecchio sono diminuite.
4. Scaricare l'olio e ricaricare la pompa ogni sei mesi.

A) Procedura di riempimento dell'olio

- Con il cacciavite (fornito con l'apparecchio), allentare le viti (6) del coperchio posteriore (6) e rimuovere il coperchio per accedere alla pompa.
- Utilizzando un attrezzo adatto (non fornito con l'apparecchio) per svitare il dado in senso antiorario.
- Riempire l'olio nella pompa versando l'olio dalla bottiglia dell'olio (fornita con l'apparecchio) al livello sopra l'indicatore di livello minimo.
- Utilizzando un attrezzo adatto (non fornito con l'apparecchio) per serrare il dado in senso orario.
- Utilizzando un cacciavite (fornito con l'apparecchio) serrare le viti (8) del coperchio posteriore (6).

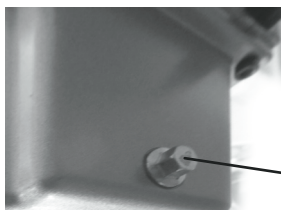


pompa a olio indicatore di LIVELLO DI OLIO

bottiglia

B) Procedura di scarico dell'olio

- Preparare il recipiente per l'olio e posizionarlo sotto il tappo di scarico che è protetto con una vite esagonale.
- Utilizzando la chiave a snodo (fornita con l'apparecchio) per svitare la vite esagonale ruotandola in senso antiorario.
- Dopo aver scaricato l'olio serrare la vite ruotandola in senso orario.



Vite esagonale

Importante

1. Smaltire l'olio della pompa usata secondo le norme ambientali.
2. Dopo aver riempito la pompa, posizionare l'apparecchio in posizione orizzontale. Non inclinare l'apparecchio.

Prima del primo uso

- Rimuovere e eliminare l'imballaggio e le protezioni. Controllare l'apparecchio per la completezza (accessori) ed eventuali danni. In caso di mancata consegna o danni, non utilizzare l'apparecchio e contattare il fornitore (vedere==> Garanzia).
- Pulire l'apparecchio prima del primo uso (vedere == > Pulizia e manutenzione).
- Controllare se l'apparecchio è completamente asciutto.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile e piana e resistente a temperature elevate e spruzzi di liquidi.
- Fornire una ventilazione adeguata. Fornire almeno 10 centimetri di spazio intorno all'apparecchio.
- Riempire l'olio nella pompa a vuoto.

Funzionamento

- Selezionare il sacchetto di giusta dimensione per il confezionamento sottovuoto. (Il sacchetto di lunghezza di 260 mm per il modello 201428; e 300 mm per il modello 201428). Lasciare almeno 3 ~ 4 cm di spazio dal lato superiore del sacchetto per garantire la tenuta della saldatura.
- Quando il coperchio è aperto (1), mettere la spina nella fonte di alimentazione appropriata – il display digitale (F) visualizza la scrittura „OFF“. Premere il pulsante ON/OFF (A) per andare in standby.
- Poi premere il pulsante di impostazioni SET (D) per selezionare il tempo di produzione di vuoto (VACUUM TIME), il tempo di saldatura (SEAL TIME) e il tempo di marinatura (MARINATE TIME). Impostare il valore appropriato per ogni processo utilizzando il pulsante di riduzione / aumento (E). La gamma di temperature per le varie operazioni è riportata di seguito:
 - 1) Tempo di produzione di vuoto: 5 ~ 90 secondi (intervallo di 5 secondi)
 - 2) Tempo di saldatura: Impostazione fino a 6 secondi (intervallo 0,5 secondi)
 - 3) Tempo di marinatura: 9 ~ 99 minuti (durata di un ciclo - 9 minuti; possibilità di impostare fino a 11 cicli)
- Mettere il cibo nel sacchetto per imballare sottovuoto. Poi mettere tutto il sacchetto sotto il morsetto (10) nella camera (9) dell'apparecchio. Assicurarsi che l'intera apertura del sacchetto di imballaggio sottovuoto sia posizionata correttamente sotto la barra saldante (11) per saldare e che tutto il sacchetto è bloccato con il morsetto (10) all'interno della camera (9).

A) Produzione di vuoto e processo di saldatura

- Chiudere il coperchio (1) e sollevare lo blocco della presa (2). L'apparecchio avvia automaticamente il processo di produzione di vuoto e di saldatura. Se l'apparecchio non si avvia automaticamente, premere il pulsante START (B) – l'apparecchio comincerà a lavorare.
- L'indicatore del TEMPO DI PRODUZIONE DI VUOTO (G) si accende in blu e l'apparecchio inizierà a contare il tempo.
- Il display digitale (F) visualizza il tempo rimanente alla fine del programma. Dopo aver terminato il processo di produzione di vuoto, l'apparecchio inizierà automaticamente il processo di saldatura.

- Analogamente, l'indicatore di TEMPO DI SALDATURA (G) si accende e l'apparecchio inizierà a contare il tempo visualizzato sul display digitale (F). Il tempo rimanente alla fine del programma di saldatura è visualizzato sul display digitale (7).
- Quindi l'aria viene aspirata dal sacchetto per imballaggio sottovuoto e dalla camera (9).
- Dopo la fine del processo di saldatura un suono sarà emesso tre volte.
- Il messaggio CLO (F) viene visualizzato.
- Premere il blocco della presa (2) e rimuovere il cibo.

B) Processo di imballaggio sottovuoto e di marinatura

- Prima selezionare il processo di marinatura, poi chiudere il coperchio (1) e sollevare il blocco della presa (2).
- L'apparecchio inizierà automaticamente il processo di produzione di vuoto e di marinatura.
- Uno ciclo di marinatura dura 9 minuti (1 minuto - il processo di produzione di vuoto + 8 minuti per mantenere il vuoto).
- Dopo la fine del processo di marinatura un suono sarà emesso.
- Il messaggio CLO (F) viene visualizzato.
- Premere il blocco della presa (2) e rimuovere il cibo.

Attenzione:

1. Se l'apparecchio funziona in modalità di vuoto, premere il pulsante di SALDATURA (SEAL) (C), per passare immediatamente al processo di saldatura.
2. Quando l'apparecchio funziona, premere il pulsante ON/OFF (A) per arrestare il processo immediatamente in qualsiasi momento.
3. Se il display visualizza il messaggio „CLO“ l'apparecchio si trova in modalità standby e non può effettuare alcuna operazione, non importa quale pulsante sia premuto. Perché l'apparecchio passa in un'altra modalità, aprire il coperchio (1).
4. Controllare che il livello di vuoto prodotto e la saldatura sono stati eseguiti correttamente. In caso contrario impostare il tempo di produzione di vuoto e/o di saldatura.



Informazioni sullo stoccaggio del cibo e sulla sicurezza

- L'apparecchio per imballaggio sottovuoto utilizza il metodo di saldatura sottovuoto per imballare il cibo. L'imballaggio sottovuoto è un modo semplice ed efficace per imballare diversi prodotti alimentari perché impedisce il deterioramento e prolunga la durata della conservazione. La mancanza di aria nel sacchetto rallenta la crescita di batteri e di muffe. È possibile acquistare grandi quantità di cibo per confezionarlo sottovuoto senza il rischio di sprecare il cibo.
- Tuttavia, si deve ricordare che non tutti i tipi di prodotti possono essere imballati sottovuoto. Non utilizzare l'imballaggio sottovuoto per imballare l'aglio e i funghi. La rimozione dell'aria provoca la reazione chimica pericolosa e rende il consumo di tale alimento molto pericoloso. La verdura deve essere lavata e sbucciata 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	Conservazione tipica
Carne bovina e vitello freschi	1 - 2 anni	3 - 4 settimane	1 - 2 settimane
Carne di maiale fresca	1 - 2 anni	3 - 4 settimane	1 settimana
Pesce fresco	1 - 2 anni	2 settimane	3 - 4 giorni
Frutta fresca	1 - 2 anni	2 settimane	3 - 4 giorni

Nota: la tabella sopra indicata presenta solo gli esempi. Si consiglia di seguire le normative sanitarie e epidemiologiche locali.

IT

Pulizia e manutenzione

Nota: Prima della pulizia e prima di mettere l'apparecchio nel luogo di stoccaggio, staccare sempre l'apparecchio dalla fonte di alimentazione e aspettare che si raffreddi.

Pulizia

- Non immergere l'apparecchio in acqua o in un altro liquido.
- Dopo il raffreddamento della superficie esterna, pulirla con un panno umido con una piccola quantità di soluzione di detergente delicato.
- Non utilizzare spugne abrasive, detersivi, lana di acciaio o detersivi metallici per pulire l'interno o l'esterno dell'apparecchio.

Pompa a olio

- Controllare regolarmente il colore dell'olio nella pompa utilizzando la finestra di ispezione (7). L'olio deve essere trasparente e chiaro e il suo livello deve essere al di sopra del livello minimo.
- L'ispessimento o l'oscuramento dell'olio indica la presenza di sporco, che significa che l'olio deve essere sostituito.
- Sostituire l'olio almeno una volta ogni sei mesi.

Stoccaggio

- Prima di mettere l'apparecchio nel luogo di stoccaggio assicurarsi sempre che l'apparecchio sia scollegato dalla fonte di alimentazione ed è completamente raffreddato.
- Tenere l'apparecchio in un luogo fresco, pulito ed asciutto. Assicurarsi che il coperchio sia chiuso e fissato con un morsetto.



Risoluzione dei problemi

Se l'apparecchio non funziona correttamente, consultare la seguente tabella per trovare la soluzione corretta. Se la soluzione non è trovata, contattare il proprio fornitore.

Problema	Causa possibile	Soluzione possibile
La confezionatrice non si avvia.	La spina non è correttamente collegata alla fonte di alimentazione.	Assicurarsi che la spina sia correttamente collegata alla fonte di alimentazione.
	Il pulsante ON/OFF (A) non è stato premuto.	Premere il pulsante ON/OFF (A) per avviare l'apparecchio se non si avvia automaticamente
L'aria non è stato completamente rimosso dal sacchetto e/o esso è saldato in modo scorretto.	Tempo di produzione di vuoto / di saldatura troppo corto.	Impostare il tempo di produzione di vuoto / di saldatura più lungo.
	L'apertura nel sacchetto per imballaggio sottovuoto non è completamente inserito sotto la barra saldante (11) per saldare.	Mettere i prodotti in un nuovo sacchetto e posizionare correttamente nella camera per poter saldare tutta l'apertura. Non utilizzare i sacchetti che non siano adatti per quanto riguarda le dimensioni alla barra saldante.
	La barra saldante (11) e l'interno della camera di vuoto (9) non sono abbastanza puliti.	Pulire e asciugare la superficie della barra (11) e l'interno della camera di vuoto (9).
	Nella zona di saldatura del sacchetto ci sono i residui del cibo e la zona è umida.	Pulire l'area di saldatura del sacchetto di imballaggio sottovuoto - questa zona essere asciutta e pulita.
Il sacchetto non mantiene il vuoto dopo la saldatura	All'interno del sacchetto di imballaggio sottovuoto ci sono prodotti con bordi taglienti, ed in risultato l'aria penetra all'interno del sacchetto.	Rimuovere i bordi taglienti o avvolgerli prima di imballare i prodotti.
	Alcuni alimenti possono rilasciare gas. I gas possono essere rilasciati a causa di deterioramento alimentare.	Scattare o congelare in modo corretto il cibo prima di imballare. In caso di dubbi, eliminare il cibo.

IT

Codici di errori

Codici di errori sul display digitale (F)	Causa possibile	Soluzione possibile
E01	- Il coperchio (1) non è correttamente chiuso. - La pompa di olio è difettosa. - Il sistema interno è difettoso.	- Il coperchio (1) non è correttamente chiuso. - Contattare il proprio fornitore. - Contattare il proprio fornitore.
E02	- Il coperchio (1) non è correttamente chiuso. - Il sistema interno è difettoso.	- Il coperchio (1) non è correttamente chiuso. - Contattare il proprio fornitore.
LP	- Un improvviso interruzione di alimentazione elettrica durante il funzionamento dell'apparecchio.	- Controllare l'alimentazione.



Specifiche tecniche

Numeri del prodotto	201428	201435
Tensione e frequenza	220-240V~ 50 / 60 Hz	
Consumo di energia	1000W	950W
Classe di protezione	Classe I	
Larghezza massima del sacchetto di imballaggio sottovuoto	260 mm	300 mm
Capacità della pompa	133,3 l/min.	
Pressione	-29,9" Hg / -1012 mbar ($\pm 3\%$) direttamente sulla pompa -29,8" Hg / -1009 mbar ($\pm 3\%$) nella camera sottovuoto	
Larghezza della barra saldante	5mm	
Dimensioni	330 x 480 x (altezza) 356 mm	359 x 425 x (altezza) 356 mm
Peso netto:	circa 28 kg	circa 27 kg

Nota: le specifiche sono soggette a modifiche senza preavviso.

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 sostituz-

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

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

Smaltimento & 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.

Stimate client,

Vă mulțumim pentru achiziționarea acestui aparat Hendi. Vă rugăm să citiți cu atenția acest manual înainte de a conecta aparatul pentru evitarea defectării ca urmare a utilizării incorecte. Acordați o atenție deosebită regulilor de siguranță.

Reguli de siguranță

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

RO



- 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.
- Opriti întotdeauna aparatul înainte de a deconecta cablul de alimentare.
- Nu utilizați niciodată accesoriile care nu sunt recomandate de către producător. Acestea pot reprezenta un risc de siguranță pentru utilizator și pot deteriora aparatul. Utilizați numai piese și accesoriile 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.

Reglementări speciale de siguranță

- Acest aparat este destinat exclusiv vidării și etanșării pungilor comerciale din plastic care conțin alimente. Orice altă utilizare poate cauza avarierea aparatului sau vătămări ale persoanelor.
- Utilizați aparatul doar în conformitate cu indicațiile din acest manual.
- **Important!** Asigurați-vă că uleiul din pompă este cel puțin deasupra NIVELULUI DE ULEI.
- Utilizați doar uleiul de pompă furnizat. Nivelul uleiului de pompă trebuie verificat regulat de către un tehnician de service calificat. Nu utilizați ulei de pompă uzat.
- **Pericol de arsuri! Nu atingeți niciodată bara de etanșare.** Acesta este foarte fierbinte chiar și după utilizare. Există pericol de arsuri. Așteptați până când aparatul s-a răcit. Nu atingeți aparatul cât timp acesta este în funcțiune.
- Aparatul trebuie curățat, iar reziduurile de alimente trebuie îndepărtate regulat. Dacă aparatul nu este menținut în stare de curățenie, aceasta va conduce la efecte negative asupra duratei de viață a acestuia și poate genera condiții periculoase pe parcursul funcționării.
- Nu amplasați aparatul pe un obiect de încălzire (aparat de gătit cu benzină, electric, cărbune etc.) Mențineți aparatul la distanță de orice suprafețe fierbinți și de flăcări deschise. Utilizați întotdeauna aparatul pe o suprafață orizontală, stabilă, curată, termorezistentă și uscată.
- Nu utilizați aparatul în apropierea materialelor explozibile sau inflamabile, cardurilor de credit, discurilor magnetice sau radiourilor.
- Acest aparat nu este conceput pentru a fi utilizat cu ajutorul unui cronometru extern sau al unui sistem de control la distanță separat.
- **Important:** Nu obstrucționați orificiile de ventilație ale aparatului. În timpul utilizării, lăsați cel puțin 10 cm în jurul aparatului ca spațiu de ventilație.

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



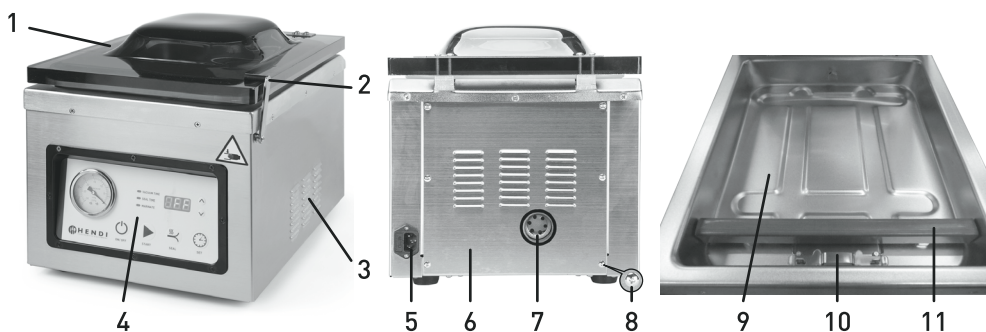
- **Pericol de strivire a mâinilor!** Închideți cu grijă capacul.
- Mutarea sau transportul aparatului trebuie efectuate cu atenție deosebită, deoarece are o greutate mare. Efectuați-le în 2 oameni sau ajutându-vă de un cărucior. Mutați mașina încet, cu grijă și niciodată înclinată la peste 45°.

Instalația de împământare

Acest aparat este încadrat în clasa de protecție I și trebuie conectat la împământare de protecție. Împământarea reduce riscul electrocutării prin asigurarea unui fir de ieșire pentru curentul electric.

Acest aparat este dotat cu un cablu cu fir și fișă de împământare. Fișa trebuie conectată la o priză instalată corespunzător și cu împământare.

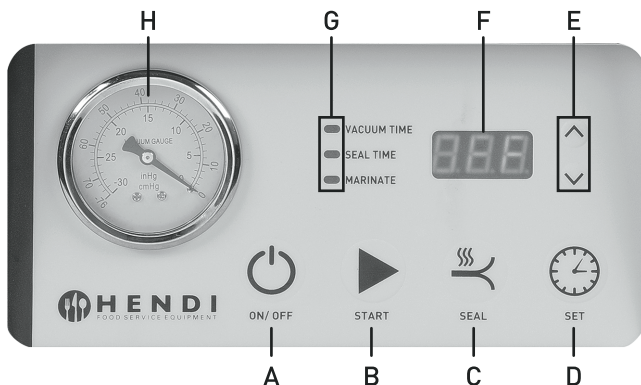
Principalele piese ale aparatului



RO

- | | | |
|---------------------------|--|-----------------------------------|
| 1. Capac | 5. Mufă pentru cablu de alimentare | 9. Compartiment |
| 2. Clemă blocare | 6. Capac posterior | 10. Clemă de fixare sac de vidare |
| 3. Orificii de ventilație | 7. Afișaj de nivel ulei de pompă | 11. Bară de etanșare |
| 4. Panou de comandă | 8. Șuruburi de fixare pentru capac posterior | |





A. Buton PORNIT/OPRIT

Apăsați acest buton pentru a porni sau opri mașina.

B. Buton START

Mașina este echipată cu o funcție de pornire automată care este activată la închiderea capacului. Dacă aceasta nu este configurată, utilizați butonul START (1).

C. Buton ETANȘARE

Apăsați butonul ETANȘARE pentru a opri procesul de vidare și porni procesul de etanșare.

D. Buton CONFIGURARE

Cu capacul (1) deschis, apăsați butonul „CONFIGURARE” pentru a configura durata celor 3 procese (DURATĂ VIDARE, DURATĂ ETANȘARE și MARINARE).

E. Buton reglare durată (▲ Mărire / ▼ Micșorare)

Apăsați aceste butoane pentru a modifica durata fiecărui proces (DURATĂ VIDARE, DURATĂ ETANȘARE și MARINARE).

F. Afișaj digital

1) Afișează durata rămasă pentru cele 3 procese (DURATĂ VIDARE, DURATĂ ETANȘARE și MARINARE).

2) Atunci când se finalizează procesele de vidare și etanșare iar capacul (1) este încă închis, se va afișa „CLO”.

G. Indicator luminos (DURATĂ VIDARE / DURATĂ ETANȘARE / MARINARE)

1) Cu capacul (1) deschis, indicatorul va lumina în albastru, apăsați ▲ sau ▼ pentru a regla durata procesului corespunzător.

2) În timpul fiecăruia dintre procese, indicatorul luminos corespunzător este APRINS pentru a afișa partea activă a procesului.

H. Indicator de vid

Afișează nivelul presiunii din interiorul camerei de vidare.

Accesorii

- Cheie (1x)
- Șurubelniță (1x)
- Sticlă goală cu duză (1x)

d. O sticlă de ulei de pompă (Volum: 230ml) (1x)

Notă: Sacul de vidare nu este inclus.

Alimentarea și golirea uleiului de pompă de vid

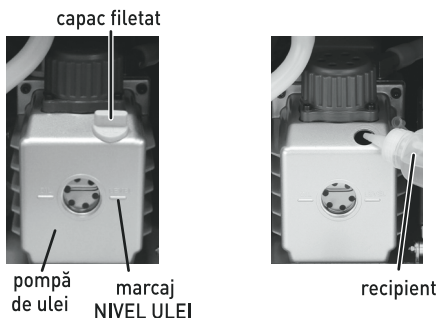
Alimentați pompa cu ulei dacă în următoarele situații.

Important! Asigurați-vă că uleiul de pompă se află deasupra marcajului NIVEL ULEI și verificați regulat.

1. Înaintea de prima utilizare, pompa trebuie umplută cu ulei (Furnizat).
2. Atunci când nivelul uleiului se află sub marcajul NIVEL ULEI.
3. Atunci când performanța mașinii se degradează.
4. Goliți și reumpleți pompa cu ulei la fiecare șase luni

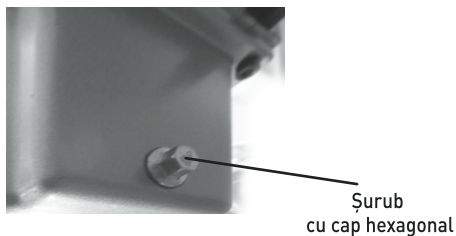
A) Proceduri de alimentare cu ulei

- Utilizați șurubelnița (furnizată) pentru a slăbi șuruburile (8) capacului posterior (6), îndepărtați capacul pentru a accesa pompa.
- Răsuciți capacul filetat în sens anti-orar pentru a-l desface folosind o unealtă (nu este inclusă).
- Alimentați cu ulei de pompă folosind recipientul cu ulei (furnizat) până când nivelul uleiului se află deasupra marcajului NIVEL ULEI.
- Strângeți capacul filetat în sens orar folosind o unealtă (nu este inclusă).
- Montați la loc capacul posterior (6) strângând șuruburile (8) cu șurubelnița (furnizată).



B) Proceduri de golire

- Amplasați un recipient colector sub orificiul de golire al uleiului acoperit cu șurubul cu cap hexagonal.
- Slăbiți șurubul cu cap hexagonal în sens anti-orar folosind cheia (furnizată).
- După golirea completă a uleiului, montați la loc capacul în sens orar și strângeți-l.



RO

Important

1. Vă rugăm să depozitați uleiul de pompă drenat conform reglementărilor de mediu.

2. După realimentarea cu ulei de pompă, amplasați mașina într-o poziție orizontală. Nu înclinați mașina.

Pregătiri înainte de utilizare

- Îndepărtați toate ambalajele și învelitorile de protecție. Verificați pentru a vă asigura că aparatul nu este avariat iar accesoriile sunt complete. În cazul în care livrarea este incompletă sau dacă există avarii, nu utilizați mașina și contactați furnizorul (Vezi ==> Garanție).
- Curățați aparatul înainte de utilizare (Vezi ==> Curățarea și întreținerea).

- Asigurați-vă că aparatul este complet uscat.
- Amplasați aparatul pe o suprafață orizontală, stabilă și rezistentă la căldură, care este protejată împotriva stropilor de apă.
- Asigurați-vă că există suficientă ventilație. Lăsați o distanță minimă de 10 cm în jurul aparatului.
- Alimentați pompa de vid cu ulei.



Utilizare

- Selectați dimensiunea corespunzătoare a sacului de vidare. (Lățime sac 260 mm pentru articol 201428; 300 mm pentru articol: 201435). Permiteți un spațiu suplimentar de 3 - 4 cm la partea superioară pentru a asigura o bună etanșare.
- Cu capacul (1) menținut deschis, introduceți ștecherul de alimentare într-o priză electrică adecvată. Pe afișajul digital (F) se va afișa „OFF”. Apăsăți butonul PORNIT/OPRIT (A) pentru a intra în starea pregătit.
- Apăsăți apoi butonul CONFIGURARE (D) pentru a selecta DURATA DE VIDARE, DURATA DE ETANȘARE și DURATA DE MARINARE, reglați durata fiecărui proces apăsând butonul mărire/micșorare (E).

Intervalele de configurare ale diverselor operațiuni sunt enumerate mai jos:

- 1) Durată Vidare: 5 ~ 90 secunde (În trepte de 5 secunde)
- 2) Durată Etanșare: Se configurează până la 6 secunde (În trepte de 0,5 secunde)
- 3) Durată marinare: 9 ~ 99 minute (Un ciclu durează 9 minute, se pot configura până la 11 cicluri)

- Amplașați alimentele pe care doriți să le vidați și etanșați într-un sac de vidare. Amplașați apoi întregul sac sub clema de fixare (10) din interiorul compartimentului (9) mașinii. Asigurați-vă că deschiderea sacului de vidare este complet și corect poziționată sub bara de etanșare (11) pentru a fi etanșată. Întregul sac trebuie să fie blocat de clemă (10) în interiorul compartimentului (9).

A) Procesul de vidare și etanșare

- Închideți capacul (1) și cuplați clema de blocare (2). Mașina va iniția procesul de vidare-etanșare în mod automat. Dacă mașina nu intră automat în funcțiune, apăsați butonul „START” (B) iar mașina își va începe funcționarea.
- Indicatorul DURATĂ VIDARE (G) se va aprinde în albastru iar cronometrul mașinii va porni
- Afișajul digital (F) va afișa timpul rămas din procesul de vidare. La finalizarea procesului de vidare, va intra automat în procesul de etanșare.

- În mod similar, indicatorul DURATĂ ETANȘARE (G) se va aprinde iar pe afișajul digital (F) va porni cronometrarea. Timpul rămas din procesul de etanșare va fi arătat pe afișajul digital (F).
- În acest moment, aerul este aspirat din interiorul sacului de vidare și compartimentului (9).
- Un sunet va fi generat de 3 ori atunci când procesul de etanșare se finalizează.
- Se va afișa „CLO” (F).
- Desfaceți clema de blocare (2) și îndepărtați alimentele ambalate.

B) Procesul de vidare și marinare

- Selectați mai întâi procesul de marinare, apoi închideți capacul (1) și cuplați clema de blocare (2).
- Mașina va iniția procesul de vidare-marinare în mod automat.
- Un ciclu al procesului de marinare durează 9 minute (1 minut pentru procesul de vidare + 8 minute menținere vidare).
- Un sunet va fi generat atunci când procesul de marinare se finalizează.
- Se va afișa „CLO” (F).
- Desfaceți clema de blocare (2) și îndepărtați alimentele ambalate.

Notă:

1. Atunci când mașina parcurge procesul „vidare”, puteți apăsa butonul „ETANȘARE” (C) pentru a schimba instant la procesul „etanșare”.
2. În timpul funcționării mașinii, puteți apăsa butonul „PORNIT / OPRIT” (A) pentru a opri procesul în orice moment.
3. Dacă afișajul arată „CLO” atunci mașina se află în modul repaus și nu poate efectua operațiuni, indiferent de butonul apăsat. Deschideți capacul (1) pentru a scoate mașina din acest mod.
4. Verificați dacă etanșarea și vidarea sunt suficiente. În caz contrar, reglați durata de vidare și/sau etanșare.

Depozitarea alimentelor și informații privind siguranța

- Această mașină de ambalat cu compartiment de vidare utilizează metoda etanșării în vid pentru a ambala etanș alimente. Ambalarea în vid este o modalitate facilă și eficientă de ambalare a unei diversități de alimente, deoarece previne stricarea și extinde durata de viață a alimentelor. Lipsa aerului din ambalaj împiedică creșterea bacteriilor și mucegaiului. Puteți cumpăra cantități mari de alimente pe care le puteți ambala în vid fără a vă teme că se vor strica.
- Cu toate acestea, vă rugăm să țineți cont că nu toate alimentele pot beneficia de ambalarea în vid. Nu utilizați niciodată ambalarea în vid pentru usturoi sau ciuperci. Eliminarea aerului va produce o reacție chimică periculoasă, aceste alimente devenind periculoase dacă sunt ingerate. Legumele trebuie spălate și curățate înainte de a fi ambalate, pentru a omorî orice enzime care pot cauza degradarea atunci când aerul este eliminat la ambalarea în vid.

Alimente	Depozitarea în congelator și vidul	Depozitarea în frigider și vidul	Depozitarea obișnuită
Viță și vițel proaspăt	1 ~ 2 ani	3 ~ 4 săptămâni	1 ~ 2 săptămâni
Porc proaspăt	1 ~ 2 ani	3 ~ 4 săptămâni	1 săptămână
Pește proaspăt	1 ~ 2 ani	2 săptămâni	3 ~ 4 zile
Fruite proaspete	1 ~ 2 ani	2 săptămâni	3 ~ 4 zile

Observație: Tabelul de mai sus servește doar ca referință și vă sugerăm să urmați reglementările de igienă și epidemiologie locale.

Curățare și întreținere

Atenție: Scoateți întotdeauna aparatul din priză și lăsați-l să se răcească complet înainte de curățare și depozitare.

Curățare

- Nu scufundați niciodată aparatul în apă sau în alte lichide.
- Curățați suprafața exterioară răcită cu o cârpă ușor umezită sau un burete cu o soluție diluată de săpun.
- Nu folosiți niciodată bureți sau detergenți abrazivi, bureți de sârmă sau ustensile metalice pentru a curăța părțile interioare sau exterioare ale aparatului.

Uleiul de pompă

- Verificați regulat culoarea uleiului de pompă prin fereastră (7). Uleiul trebuie să fie clar, deschis la culoare și deasupra nivelului MIN.
- Dacă uleiul de pompă devine tulbure și se întunecă la culoare, înseamnă că acesta conține impurități și este necesară înlocuirea.
- Schimbați uleiul de pompă o dată la cel puțin 6 luni.

Depozitare

- Asigurați-vă întotdeauna înainte de depozitare că aparatul a fost deconectat de la sursa de alimentare și s-a răcit complet.
- Depozitați aparatul într-un loc răcoros, curat și uscat și asigurați-vă că are capacul închis și blocat cu clema.



Depanare

Vă rugăm consultați tabelul de mai jos pentru soluții în cazul în care mașina nu funcționează adecvat. Dacă problema tot nu poate fi rezolvată, luați legătura cu furnizorul/agentul de service.

Probleme	Cauză posibilă	Soluție posibilă
Aparatul nu pornește.	Mufa cablului de alimentare nu este bine conectată la priza electrică.	Asigurați-vă că mufa cablului de alimentare este conectată corect la priza electrică.
	Butonul PORNIT/OPRIT (A) nu este apăsat.	Apăsați butonul PORNIT/OPRIT (A) pentru a porni mașina dacă nu poate porni automat.
Sacul de vidare nu este complet vidat și / sau etanșat.	Durata de vidare / etanșare nu este îndeajuns de lungă.	Configurați o durată de vidare / etanșare mai lungă.
	Deschiderea sacului de vidare nu a fost complet și corect poziționată sub bara de etanșare (11).	Ambalați alimentele într-un nou sac și amplasați-l corect în compartiment astfel încât întreaga deschidere să poată fi etanșată. Nu utilizați saci care nu se potrivesc cu bara de etanșare.
	Bara de etanșare (11) și interiorul compartimentului de vidare (9) nu sunt îndeajuns de curate.	Ștergeți suprafața barei de etanșare (11) și interiorul camerei de vidare (9) pentru a le păstra curate, uscate și fără resturi.
	Pe zona de etanșare a sacului de vidare există umezeală, particule de alimente sau resturi.	Ștergeți zona de etanșare a sacului de vidare pentru a vă asigura că este uscată și curată.
Sacul de vidare pierde vidul după etanșare.	Interiorul sacului de vidare conține alimente cu colțuri ascuțite care taie sacul și permit aerului să pătrundă în interiorul său.	Tăiați colțurile ascuțite sau acoperiți-le înainte de ambalare.
	Unele alimente pot elibera gaze, cauza putând fi și expirarea alimentelor.	Opăriți sau congelați alimentele corespunzător înainte de ambalare. Aruncați alimentele dacă aveți îndoieli.

RO

Afișarea codurilor de eroare

Coduri de eroare afișate pe afișajul digital (F)	Cauză posibilă	Soluție posibilă
E01	- Capacul (1) nu este închis corect. - Pompa de ulei este defectă. - Sistemul intern al mașinii este defect	- Capacul (1) nu este închis corect. - Contactați furnizorul. - Contactați furnizorul.
E02	- Capacul (1) nu este închis corect. - Sistemul intern al mașinii este defect	- Capacul (1) nu este închis corect. - Contactați furnizorul.
LP	- Mașina a rămas brusc fără alimentarea cu electricitate în timpul funcționării	- Verificați sursa de alimentare electrică.



Specificații tehnice

Articol nr.	201428	201435
Tensiune și frecvență de funcționare	220-240V~ 50 / 60 Hz	
Puterea nominală de intrare	1000W	950W
Clasa de protecție	Clasa I	
Lățime maximă sac de vidare	260 mm	300 mm
Capacitatea pompei	133,3 L/min	
Presiune	-29,9" Hg / -1012 mbar ($\pm 3\%$) direct la pompă -29,8" Hg / -1009 mbar ($\pm 3\%$) în camera de vidare	
Lățimea barei de etanșare	5mm	
Dimensiune	330 x 480 x (H) 356 mm	359 x 425 x (H) 356 mm
Greutate netă	aprox. 28kg	aprox. 27 kg

Observație: Specificațiile tehnice se pot modifica fără preaviz.

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

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

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

Eliminarea și mediul înconjurător

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

Aruncați ambalajul (plastic sau carton) în recipientele corespunzătoare.

RO



Большое Вам спасибо за то, что Вы купили оборудование фирмы Hendi. Вам следует внимательно прочитать настоящую инструкцию пользователя во избежание повреждения машины в результате неправильной эксплуатации. Особенно рекомендуем ознакомиться с предупреждениями.

Правила техники безопасности

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

- Никогда нельзя переносить, передвигать электроаппаратуру держа за электропровод.
- Не использовать никаких деталей, аксессуаров, которые не поставляются вместе с этой электроаппаратурой.
- Электроаппаратуру следует подключать исключительно к розетке, в которой имеется напряжение и частота, указанную на щитке электроаппаратуры.
- Вилку следует вставлять в розетку, расположенную в удобном и легкодоступном месте, так чтобы в случае аварии можно 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.

Специальные правила техники безопасности

- Данное устройство предназначено исключительно для создания вакуума и сварки пластиковых пакетов для пищевых продуктов в коммерческих целях. Использование устройства для любых других целей может привести к повреждению или травме.
- Используйте устройство только по назначению.
- **Важно!** Удостоверьтесь, что **УРОВЕНЬ МАСЛА** в масляном насосе находится, по крайней мере, в минимальном необходимом диапазоне.
- Используйте только масляный насос, поставляемый вместе с устройством. Масляный насос должен регулярно проверять квалифицированный специалист. Не используйте старое масло для насосов.
- **Опасность ожога! Не прикасайтесь к сваривающей планке!** После использования планка будет очень горячая. Существует риск ожогов. Подождите, пока устройство не остынет. Не прикасайтесь к устройству во время работы.



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



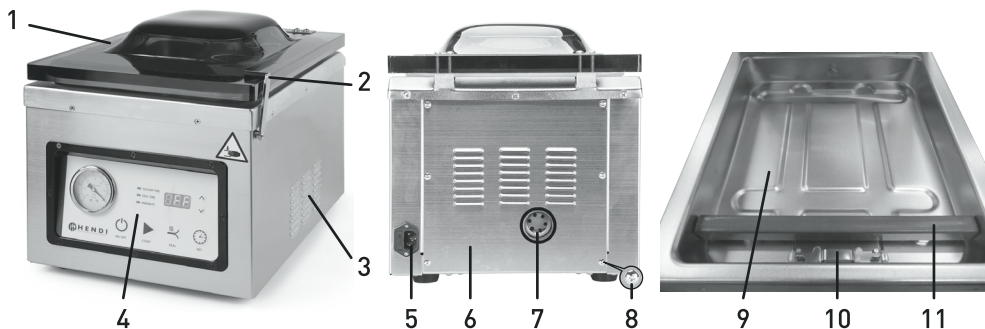
- **Опасность раздавливания рук!** Будьте осторожны при закрытии крышки.
- Будьте особенно осторожны во время перенесения или транспортировки устройства из-за его веса. Устройство должно переноситься 2 людьми или перевозиться на тележке. Медленно и осторожно перемещайте устройство, не наклоняя его под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

Монтаж заземления

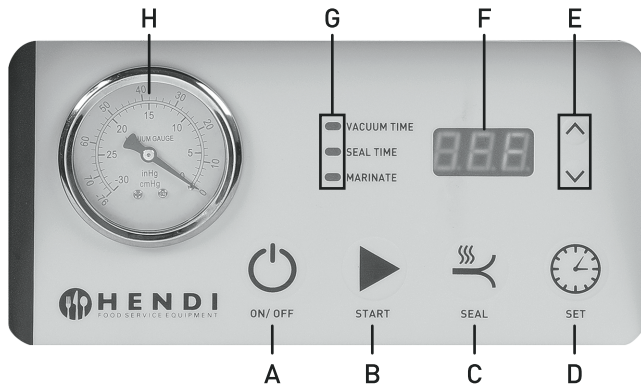
Миксер является устройством I класса защиты и должен быть заземлен. Заземление снижает риск поражения электрическим током за счет использования отводящего провода. Устройство

оснащено проводом заземления с заземляющей вилкой. Вилка должна быть подключена к розетке переменного тока, которая надлежащим образом установлена и заземлена.

Основные части устройства



- | | | |
|-----------------------------|--|---|
| 1. Крышка | 5. Гнездо шнура питания | 9. Камера |
| 2. Фиксатор зажима | 6. Задняя панель | 10. Зажим для крепления вакуумных упаковочных пакетов |
| 3. Вентиляционные отверстия | 7. Смотровое окно с индикатором уровня масла в масляном насосе | 11. Сваривающая планка |
| 4. Панель управления | 8. Крепежные винты задней панели | |



A. Кнопка ON/OFF

Нажатие этой кнопки включает и выключает устройство.

B. Кнопка START

Устройство оснащено функцией автоматического включения, которая срабатывает, когда крышка закрывается. Если эта функция не установлена, используйте кнопку START (1).

C. Кнопка СВАРКИ (SEAL)

Нажмите кнопку СВАРКИ, чтобы остановить процесс вакуума и начать процесс сварки.

D. Кнопка УСТАНОВКА (SET)

Открыв крышку (1), нажмите кнопку УСТАНОВКА, чтобы установить длительность 3 процессов (VACUUM TIME -- ВРЕМЯ ДЛЯ СОЗДАНИЯ ВАКУУМА, SEAL TIME - ВРЕМЯ СВАРКИ и MARINATE - ВРЕМЯ МАРИНОВАНИЯ).



Е. Кнопка регулировки времени (▲ Увеличение / ▼ Уменьшение)

При нажатии этих кнопок вы можете отрегулировать значение продолжительности каждого процесса [VACUUM TIME -- ВРЕМЯ ДЛЯ СОЗДАНИЯ ВАКУУМА, SEAL TIME - ВРЕМЯ СВАРКИ и MARINATE - ВРЕМЯ МАРИНОВАНИЯ].

Ф. Цифровой дисплей

1) На дисплее отображается оставшееся до конца время каждого из трех процессов [VACUUM TIME -- ВРЕМЯ ДЛЯ СОЗДАНИЯ ВАКУУМА, SEAL TIME - ВРЕМЯ СВАРКИ и MARINATE - ВРЕМЯ МАРИНОВАНИЯ].

2) Когда процесс вакуума и герметизации завершен, а крышка все еще закрыта (1), на дисплее отображается сообщение „CLO“.

Г. Сигнальная лампа [VACUUM TIME -- ВРЕМЯ ДЛЯ СОЗДАНИЯ ВАКУУМА, SEAL TIME - ВРЕМЯ СВАРКИ и MARINATE - ВРЕМЯ МАРИНОВАНИЯ]

1) Когда крышка открыта (1), сигнальная лампа горит синим цветом – нажмите на ▲ или ▼ , чтобы отрегулировать продолжительность соответствующего процесса.

2) Во время каждого процесса (ON) будет подсвечена соответствующая лампа, указывающая, какая часть процесса активна.

Н. Вакуумметр

Это устройство указывает уровень давления внутри вакуумной камеры.

Аксессуары

а. Торцевой ключ (1x)

б. Отвертка (1x)

в. Пустая бутылка с насадкой (1x)

г. Бутылка с маслом для насоса (ёмкость: 230 мл) (1x)

Примечание: Не поставляется пакет для вакуумной упаковки.

RU

Заполнение и слив масла вакуумного насоса

В случае следующих обстоятельств заправьте масло в насос.

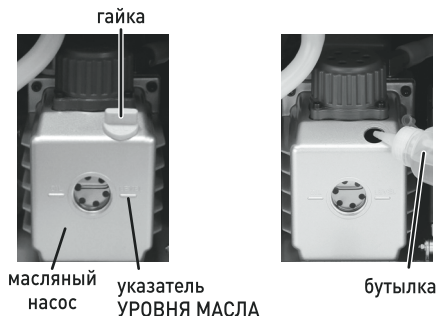
Важно! Удостоверьтесь, что УРОВЕНЬ МАСЛА находится выше минимальной отметки. Регулярно проверяйте уровень масла.

1. Перед первым использованием заполните насос маслом (поставляется с устройством).
2. Когда уровень масла находится ниже указателя минимального уровня.
3. Когда падает производительность устройства.
4. Сливайте масло и пополняйте насос новым маслом каждые шесть месяцев.

А) Процедура пополнения масла

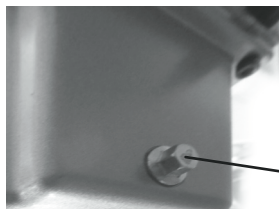
- С помощью отвертки (поставляется с устройством) ослабьте винты (8) задней панели (6) и снимите панель, чтобы получить доступ к насосу.
- С помощью соответствующего инструмента (не поставляется с устройством) отвинтите гайку против часовой стрелки.

- Пополните масло в насосе, добавив масло из бутылки с маслом (поставляется с устройством) до уровня выше указателя минимального уровня.
- С помощью соответствующего инструмента (не поставляется с устройством) затяните гайку по часовой стрелке.
- С помощью отвертки (поставляется с устройством) затяните винты (8) задней панели (6).



Б) Процедура слива масла

- Подготовьте масляный поддон и установите его под сливную пробку, закрепленную шестигранным винтом.
- С помощью гаечного ключа (поставляется с устройством) отвинтите шестигранный винт, повернув его против часовой стрелки.
- После слива масла затяните винт назад, затянув его по часовой стрелке.



шестигранный винт

Важно

1. Утилизируйте отработанное масло насоса в соответствии с экологическими нормами.

2. После вторичной заправки насоса установите устройство в горизонтальное положение. Не наклоняйте устройство.

Перед использованием

- Снимите и удалите упаковку и защиты. Проверьте комплектность устройства (аксессуары) и возможные повреждения. В случае неполной поставки или повреждения не используйте устройство и обратитесь к поставщику (смотри==> Гарантия).
- Перед использованием очистите устройство (смотри ==> Очистка и техническое обслуживание).

- Убедитесь, что устройство полностью сухое.
- Поместите устройство на устойчивую, ровную поверхность, стойкую к высоким температурам и брызгам жидкостей.
- Обеспечьте необходимую вентиляцию. Обеспечьте, по крайней мере, 10 сантиметров вокруг устройства.
- Залейте масло в вакуумный насос.

Обслуживание

- Подберите нужный размер пакета для вакуумной упаковки. (Пакет шириной 260 мм для модели 201428; 300 мм для модели 201428). Обеспечьте, как минимум, 3 ~ 4 см дополнительного пространства в верхней части устройства, чтобы обеспечить эффективную сварку.
- Открыв крышку (1), вставьте вилку в соответствующий источник питания - на цифровом дисплее (F) появится сообщение „OFF“. Нажмите кнопку ON / OFF (A), чтобы перейти в режим готовности к работе.
- Затем нажмите кнопку SET (D), чтобы выбрать время для создания вакуума (VACUUM TIME), время сварки (SEAL TIME) и время маринования (MARINATE TIME). Установите соответствующее значение для каждого процесса с помощью кнопки уменьшения / увеличения (E).

Ниже показан диапазон температур для различных операций:

- 1) Время для создания вакуума: 5 ~ 90 секунд (интервал 5 секунд)
 - 2) Время сварки: Установите в диапазоне 6 секунд (интервал 0,5 секунды)
 - 3) Время маринования: 9 ~ 99 минут (продолжительность одного цикла - 9 минут; возможность установки до 11 циклов)
- Положите в пакет пищу, которая должна быть упакована в вакууме. Затем поместите весь пакет под зажим (10) в камере (9) устройства. Убедитесь, что всё отверстие в пакете для вакуумной упаковки правильно установлено под сваривающей планкой (11) для сварки и, что весь пакет заблокирован с помощью зажима (10) внутри камеры (9).



А) Процесс создания вакуума и сварки

- Закройте крышку (1) и поднимите фиксатор зажима (2). Устройство автоматически запустит процесс создания вакуума и сварки. Если устройство не запускается автоматически, нажмите кнопку START (B) - упаковочная машина начнет работать.
- Указатель ВРЕМЕНИ ДЛЯ СОЗДАНИЯ ВАКУУМА (G) загорится синим цветом и устройство начнёт отсчет времени.
- На цифровом дисплее (F) отобразится время, оставшееся до конца программы. Как только процесс создания вакуума будет завершен, устройство автоматически запустит процесс сварки.
- Аналогично, указатель ВРЕМЕНИ СВАРКИ (G) загорится и устройство начнёт отсчет времени, отображаемого на цифровом дисплее (F). Время, оставшееся до окончания процесса сварки будет отображаться на цифровом дисплее (7).
- Затем воздух высасывается из пакета для вакуумной упаковки и камеры (9).
- После завершения процесса сварки, раздастся три раза звуковой сигнал.
- Отобразится сообщение CLO (F).
- Нажмите фиксатор зажима (2) и выньте упакованную пищу.

В) Процесс вакуумной упаковки и маринования

- Сначала выберите процесс маринования, затем закройте крышку (1) и поднимите фиксатор зажима (2).
- Устройство автоматически запустит процесс создания вакуума и маринования.
- Один цикл процесса маринования занимает 9 минут (1 минута - процесс создания вакуума + 8 минут поддержка вакуума).
- После завершения процесса маринования раздастся звуковой сигнал.
- Отобразится сообщение CLO (F).
- Нажмите фиксатор зажима (2) и выньте упакованную пищу.

Примечание:

1. Если устройство работает в режиме создания вакуума, вы можете нажать кнопку СВАРКИ (SEAL) (C), чтобы сразу перейти к процессу сварки.
2. При работе устройства нажмите кнопку ON/OFF (A), чтобы остановить процесс в любое время.
3. Если на дисплее появляется сообщение „CLO“, устройство находится в режиме ожидания и не может выполнять какую-либо операцию, независимо от того, какая кнопка нажата. Откройте крышку (1), чтобы устройство перешло в другой режим.
4. Убедитесь, что уровень созданного вакуума и сварки выполнены правильно. В противном случае отрегулируйте время вакуума и / или сварки.

Хранение пищи и информация о безопасности

- Вакуумная упаковочная машина использует вакуумный метод сварки для герметической упаковки пищевых продуктов. Вакуумная упаковка - это простой и эффективный способ упаковки разнообразных пищевых продуктов, т.к. он предотвращает порчу и продлевает срок хранения. Отсутствие воздуха в пакете замедляет рост бактерий и образование плесени. Поэтому Вы можете купить большое количество пищи и упаковать ее в вакууме без риска порчи пищи.
- Однако важно помнить, что не все виды пищевых продуктов подходят для вакуумной упаковки. Её нельзя использовать для хранения чеснока или грибов. В случае удаления воздуха существует опасная химическая реакция, приводящая к тому, что они становятся опасными при потреблении. Овощи следует мыть и очищать перед упаковкой, чтобы инактивировать все ферменты, которые могут привести к ухудшению качества после удаления воздуха в процессе вакуумной упаковки.

Тип пищи	Вакуумная упаковка и хранение в морозильной камере	Вакуумная упаковка и хранение в холодильнике	Типичное хранение
Незамороженная говядина и телятина	1 - 2 года	3 - 4 недели	1 - 2 недели
Незамороженная свинина	1 - 2 года	3 - 4 недели	1 неделя
Незамороженная рыба	1 - 2 года	2 недели	3 - 4 дня
Свежие фрукты	1 - 2 года	2 недели	3 - 4 дня

Примечание: приведенная выше таблица предназначена только для ознакомления. Мы рекомендуем соблюдать местные санитарно-эпидемиологические правила.

RU

Очистка и техническое обслуживание

Примечание. Перед началом технического обслуживания и размещением устройства на хранение, всегда отключайте устройство от электросети и подождите, пока оно остынет.

Очистка

- Никогда не погружайте устройство в воду или другие жидкости.
- Когда внешняя поверхность остынет, протрите ее влажной тканью или губкой с небольшим количеством раствора мягкого моющего средства.
- Никогда не используйте абразивные губки или абразивные моющие средства, а также губки с металлической мочалкой или металлический инструмент для очистки внутренних или внешних деталей устройства.

Масляный насос

- Регулярно проверяйте цвет масла в насосе, используя контрольное окно (7). Масло должно быть прозрачное, светлое, а его уровень должен быть выше минимального уровня.
- Густота или темный цвет масла указывают на наличие загрязнений, что означает необходимость замены масла.
- Заменяйте масло не реже одного раза в полгода.

Хранение

- Перед размещением в месте хранения всегда убедитесь, что устройство отсоединено от источника питания и полностью остыло.
- Храните устройство в прохладном, чистом и сухом месте. Убедитесь, что крышка закрыта и закреплена зажимом.



Поиск и устранение неисправностей

Если устройство не работает должным образом, обратитесь к приведенной ниже таблице, чтобы найти правильное решение. Если вы не можете решить проблему, обратитесь к поставщику.

Проблема	Возможная причина	Возможное решение
Устройство не включается.	Вилка неправильно подключена к источнику питания.	Убедитесь, что вилка правильно подключена к источнику питания.
	Не нажата кнопка ON/OFF [A].	Нажмите кнопку ON / OFF [A], чтобы запустить устройство, если оно не запускается автоматически.
Из пакета не удален весь воздух и / или он сварен неправильно.	Слишком короткое время создания вакуума / сварки	Установите более длительное время создания вакуума / сварки.
	Отверстие в пакете для вакуумной упаковки не полностью и не в правильном положении вставлено под сваривающую планку (11) для сварки.	Переложите продукты в новый пакет и правильно поместите его в камеру, чтобы можно было сварить всё отверстие. Не используйте пакеты, которые не подходят размерами под сваривающую планку.
	Сваривающая планка (11) и внутренняя полость вакуумной камеры (9) недостаточно чистые.	Вытрите и высушите поверхность сваривающей планки (11) и внутренней полости вакуумной камеры (9) и удалите остатки пищи.
	В месте сварки пакета для вакуумной упаковки присутствуют остатки пищи и это место влажное.	Протрите место сварки пакета для вакуумной упаковки – это место должно быть сухое и чистое.
Пакет не удерживает вакуум после сварки.	Внутри вакуумного упаковочного пакета находятся продукты с острыми краями, в результате чего воздух поступает во внутрь пакета.	Устраните острые края или оберните их перед упаковкой.
	Некоторые виды продуктов могут выделять газы; газы могут также выделяться из-за порчи продуктов.	Правильно бланшируйте или замораживайте пищу перед упаковкой. Выбросите её в случае сомнений относительно пригодности для потребления.

Отображаемые коды ошибок

Коды ошибок на цифровом дисплее (F)	Возможная причина	Возможное решение
E01	- Крышка (1) закрыта неправильно. - Повреждён масляный насос. - Неисправна внутренняя система устройства.	- Закройте правильно крышку (1). - Свяжитесь с поставщиком. - Свяжитесь с поставщиком.
E02	- Крышка (1) закрыта неправильно. - Неисправна внутренняя система устройства.	- Закройте правильно крышку (1). - Свяжитесь с поставщиком.
LP	- Внезапное отключение питания во время работы устройства.	- Проверьте питание.



Технические характеристики

№ продукта	201428	201435
Рабочее напряжение и частота	220-240В~ 50 / 60 Гц	
Расход потребляемой мощности	1000Вт	950Вт
Степень защиты	I Класс	
Максимальная ширина пакета для вакуумной упаковки	260 мм	300 мм
Производительность насоса	133,3 л/мин.	
Давление	-29,9" Hg / -1012 мбар (± 3%) непосредственно на насосе -29,8" Hg / -1009 мбар (± 3%) в вакуумной камере	
Ширина сваривающей планки	5 мм	
Размеры	330 x 480 x (выс.) 356 мм	359 x 425 x (выс.) 356 мм
Вес нетто:	ок. 28 кг	ок. 27 кг

Примечание. Технические характеристики могут быть изменены без уведомления.

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 внос изменений в конструкцию, упаковку и в технические параметры, указываемые в технической документации без предупреждения.

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.

RU



Ευχαριστούμε που αγοράσατε αυτό το προϊόν HENDI. Διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο πριν συνδέσετε τη συσκευή, προκειμένου να προλάβετε πιθανή βλάβη που μπορεί να οφείλεται σε λανθασμένη χρήση. Διαβάστε ιδίως τους κανονισμούς ασφαλείας πολύ προσεκτικά.

Κανονισμοί ασφαλείας

- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για επαγγελματική χρήση και δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για οικιακή χρήση.
- Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για τον σκοπό για τον οποίο προορίζεται και σχεδιάστηκε. Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται για τυχόν ζημιές που προκλήθηκαν από εσφαλμένη λειτουργία και ακατάλληλη χρήση.
- Κρατήστε τη συσκευή και το βύσμα μακριά από νερό και άλλα υγρά. Σε περίπτωση που η συσκευή πέσει μέσα σε νερό, αφαιρέστε αμέσως το βύσμα από την πρίζα και μην τη χρησιμοποιήσετε μέχρι να ελεγχθεί η συσκευή από πιστοποιημένο τεχνικό. Η μη τήρηση των οδηγιών ενδέχεται να προκαλέσει κίνδυνο προς τη ζωή.
- Μην επιχειρήσετε ποτέ να ανοίξετε μόνοι σας το περίβλημα της συσκευής.
- Μην εισάγετε αντικείμενα στο περίβλημα της συσκευής.
- Μην αγγίζετε το βύσμα με υγρά χέρια.
- Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας! Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε μόνοι σας τη συσκευή. Σε περίπτωση δυσλειτουργίας, οι επισκευές πρέπει να διενεργούνται μόνο από εξειδικευμένο προσωπικό.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ συσκευή με βλάβη! Σε περίπτωση βλάβης, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και επικοινωνήστε με τον πωλητή.
- Προειδοποίηση! Μην βυθίζετε τα ηλεκτρικά μέρη της συσκευής σε νερό ή άλλα υγρά. Μην βάζετε ποτέ τη συσκευή κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Ελέγχετε τακτικά το βύσμα και το καλώδιο τροφοδοσίας για τυχόν ζημιές. Εάν το βύσμα ή το καλώδιο τροφοδοσίας είναι κατεστραμμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τεχνικό σέρβις ή εξειδικευμένα άτομα για την αποφυγή τυχόν κινδύνου ή τραυματισμού.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο δεν έρχεται σε επαφή με αιχμηρά ή θερμά αντικείμενα και κρατήστε το μακριά από φωτιά. Για να βγάλετε το βύσμα από την πρίζα, να τραβάτε πάντα το βύσμα και όχι το καλώδιο.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο (ή το καλώδιο επέκτασης) είναι τοποθετημένο έτσι ώστε να μην προκαλέσει κίνδυνο να σκοντάψει κανείς.
- Να προσέχετε πάντα τη συσκευή κατά τη χρήση.
- Προειδοποίηση! Όσο το βύσμα είναι στην πρίζα, η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην πηγή τροφοδοσίας.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή πριν τραβήξετε το βύσμα από την πρίζα.
- Ποτέ μην μεταφέρετε τη συσκευή από το καλώδιο.
- Μην χρησιμοποιείτε συσκευές που δεν παρέχονται μαζί με τη συσκευή.
- Συνδέστε τη συσκευή μόνο σε ηλεκτρική πρίζα με τάση και συχνότητα που αναφέρονται στην ετικέτα της συσκευής.

- Συνδέστε το βύσμα σε μια εύκολα προσβάσιμη ηλεκτρική πρίζα έτσι ώστε σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης η συσκευή να μπορεί να αποσυνδεθεί αμέσως. Για να απενεργοποιήσετε πλήρως τη συσκευή, βγάλτε το βύσμα από την πρίζα.
- Απενεργοποιείτε πάντα τη συσκευή πριν αποσυνδέσετε το βύσμα.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα διαφορετικά από αυτά που συνιστώνται από τον κατασκευαστή. Σε αντίθετη περίπτωση, μπορεί να δημιουργηθεί κίνδυνος για τον χρήστη και να προκληθεί ζημιά στη συσκευή. Χρησιμοποιείτε μόνο αυθεντικά εξαρτήματα και αξεσουάρ.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη πείρας και γνώσης.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει, σε καμία περίπτωση, να χρησιμοποιείται από παιδιά.
- Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά.
- Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από το ρεύμα εάν αφήνεται χωρίς επιτήρηση ή δεν χρησιμοποιείται και πριν από εργασίες συναρμολόγησης, αποσυναρμολόγησης ή καθαρισμού.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επιτήρηση ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.

Ειδικοί κανονισμοί ασφαλείας

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



- **Σημαντικό:** Απομακρύνετε όλα τα εμπόδια γύρω από όλα τα ανοίγματα εξαερισμού της συσκευής.



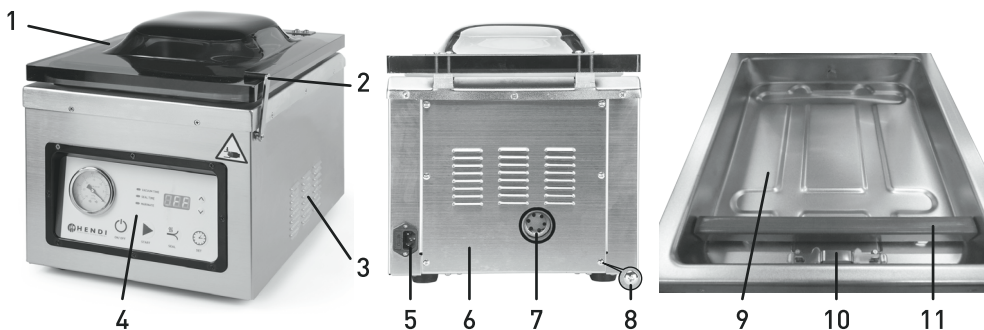
- **Κίνδυνος σύνθλιψης χεριών!** Να κλείνετε προσεκτικά το καπάκι.
- Πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή κατά τη μετακίνηση ή τη μεταφορά της συσκευής λόγω του μεγάλου βάρους της. Η μετακίνηση να γίνεται από τουλάχιστον 2 άτομα ή με χρήση αμαξιδίου για βοήθεια. Μετακινείτε τη συσκευή αργά, προσεκτικά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

Γείωση

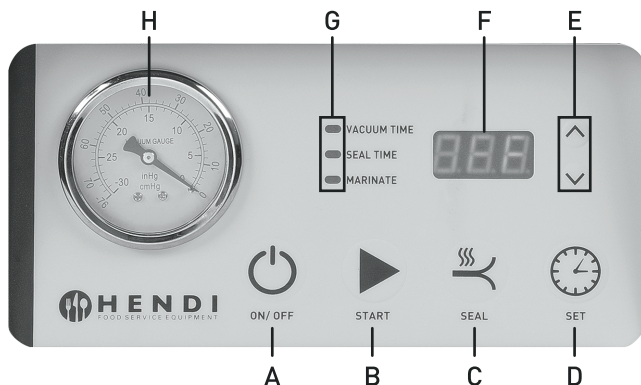
Αυτή η συσκευή ταξινομείται στην κλάση προστασίας Ι και πρέπει να συνδέεται με γείωση προστασίας. Η γείωση μειώνει τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας παρέχοντας ένα καλώδιο διαφυγής για το ηλεκτρικό

ρεύμα. Αυτή η συσκευή είναι εξοπλισμένη με καλώδιο που φέρει καλώδιο γείωσης με βύσμα γείωσης. Το βύσμα πρέπει να είναι συνδεδεμένο σε σωστά τοποθετημένη και γεωμένη πρίζα.

Βασικά εξαρτήματα της συσκευής



- | | | |
|----------------------|------------------------------------|---|
| 1. Καπάκι | 5. Υποδοχή καλωδίου ρεύματος | 9. Θάλαμος |
| 2. Κλειδωμα σφικτήρα | 6. Πίσω κάλυμμα | 10. Σφικτήρας για στερέωση σακούλας κενού |
| 3. Οπές εξαερισμού | 7. Ένδειξη στάθμης λαδιού αντλίας | 11. Ράβδος σφραγίσματος |
| 4. Πίνακας ελέγχου | 8. Βίδες στερέωσης πίσω καλύμματος | |



A. Πλήκτρο ON/OFF

Πατήστε αυτό το κουμπί για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.

B. Πλήκτρο START (ΕΝΑΡΞΗ)

Η συσκευή διαθέτει λειτουργία αυτόματης εκκίνησης, η οποία ενεργοποιείται όταν το καπάκι είναι κλειστό. Αν αυτή η λειτουργία δεν έχει ρυθμιστεί, χρησιμοποιήστε το πλήκτρο START (ΕΝΑΡΞΗ) (1).

C. Πλήκτρο SEAL (ΣΦΡΑΓΙΣΜΑ)

Πατήστε το πλήκτρο SEAL (ΣΦΡΑΓΙΣΜΑ) για να σταματήσετε τη διαδικασία αφαίρεσης αέρα και να ξεκινήσετε τη διαδικασία σφραγίσματος.

D. Πλήκτρο SET (ΡΥΘΜΙΣΗ)

Με το καπάκι (1) ανοικτό, πατήστε το πλήκτρο SET (ΡΥΘΜΙΣΗ) για να ρυθμίσετε τον χρόνο των 3 διαδικασιών [VACUUM TIME (ΧΡΟΝΟΣ ΑΦΑΙΡΕΣΗΣ ΑΕΡΑ), SEAL TIME (ΧΡΟΝΟΣ ΣΦΡΑΓΙΣΜΑΤΟΣ) και MARINATE (ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΑ)].

E. Πλήκτρο ρύθμισης ώρας (▲ Αύξηση / ▼ Μείωση)

Πατήστε αυτά τα πλήκτρα για να ρυθμίσετε την ώρα για κάθε διαδικασία [VACUUM TIME (ΧΡΟΝΟΣ ΑΦΑΙΡΕΣΗΣ ΑΕΡΑ), SEAL TIME (ΧΡΟΝΟΣ ΣΦΡΑΓΙΣΜΑΤΟΣ) και MARINATE (ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΑ)].

F. Ψηφιακή οθόνη

1) Εμφανίζει τον χρόνο που απομένει για τις 3 διαδικασίες [VACUUM TIME (ΧΡΟΝΟΣ ΑΦΑΙΡΕΣΗΣ ΑΕΡΑ), SEAL TIME (ΧΡΟΝΟΣ ΣΦΡΑΓΙΣΜΑΤΟΣ) και MARINATE (ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΑ)].

2) Όταν η διαδικασία αφαίρεσης αέρα και σφραγίσματος ολοκληρωθεί και το καπάκι (1) είναι ακόμη κλειστό, θα εμφανιστεί η ένδειξη «CLO».

G. Φωτεινή ένδειξη [VACUUM TIME (ΧΡΟΝΟΣ ΑΦΑΙΡΕΣΗΣ ΑΕΡΑ), SEAL TIME (ΧΡΟΝΟΣ ΣΦΡΑΓΙΣΜΑΤΟΣ) και MARINATE (ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΑ)].

1) Με το καπάκι (1) ανοικτό, η ενδεικτική λυχνία θα ανάψει με μπλε χρώμα. Πατήστε το ▲ ή το ▼ για να ρυθμίσετε τον χρόνο της αντίστοιχης διαδικασίας.

2) Κατά τη διάρκεια κάθε διαδικασίας, η αντίστοιχη ενδεικτική λυχνία είναι αναμμένη υποδεικνύοντας το αντίστοιχο σημείο της διαδικασίας.

H. Ένδειξη κενού

Εμφανίζει το επίπεδο της πίεσης στο εσωτερικό του θαλάμου κενού.

Εξαρτήματα

a. Κλειδί (1)

b. Κατσαβίδι (1)

c. Κενή φιάλη με ακροφύσιο (1)

d. Φιάλη με λάδι αντιλίας (Όγκος: 230ml) (1)

Σημείωση: Η σακούλα κενού δεν περιλαμβάνεται.

GR



Προσθήκη και εκκένωση λαδιού αντλίας κενού

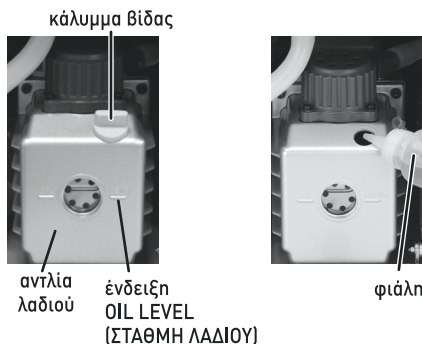
Προσθέστε λάδι στην αντλία στις παρακάτω περιπτώσεις.

Σημαντικό! Βεβαιωθείτε ότι το λάδι αντλίας βρίσκεται πάνω από την ένδειξη OIL LEVEL (ΣΤΑΘΜΗ ΛΑΔΙΟΥ) και ελέγχετε τακτικά.

1. Πριν την πρώτη χρήση, η αντλία πρέπει να πληρωθεί με λάδι (παρέχεται).
2. Όταν η στάθμη λαδιού βρίσκεται κάτω από την ένδειξη OIL LEVEL (ΣΤΑΘΜΗ ΛΑΔΙΟΥ).
3. Όταν η απόδοση της συσκευής φθίνει.
4. Αδειάζετε και γεμίζετε ξανά την αντλία με λάδι κάθε έξι μήνες.

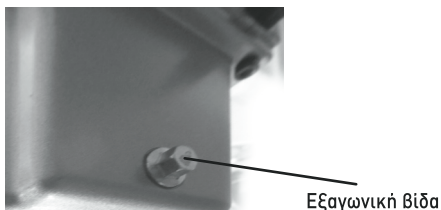
A) Διαδικασίες προσθήκης λαδιού

- Χρησιμοποιήστε το κατσαβίδι (παρέχεται) για να ξεβιδώσετε τις βίδες (8) του πίσω καλύμματος (6) και αφαιρέστε το κάλυμμα για να αποκτήσετε πρόσβαση στην αντλία.
- Γυρίστε το κάλυμμα βίδας αριστερόστροφα χρησιμοποιώντας ένα εργαλείο (δεν παρέχεται).
- Προσθέστε λάδι αντλίας χρησιμοποιώντας τη φιάλη λαδιού (παρέχεται) μέχρι η στάθμη λαδιού να φτάσει πάνω από την ένδειξη OIL LEVEL (ΣΤΑΘΜΗ ΛΑΔΙΟΥ).
- Βιδώστε το κάλυμμα βίδας δεξιόστροφα χρησιμοποιώντας ένα εργαλείο (δεν παρέχεται).
- Επανατοποθετήστε το πίσω κάλυμμα (6) βιδώνοντας τις βίδες (8) με ένα κατσαβίδι (παρέχεται).



B) Διαδικασίες εκκένωσης

- Τοποθετήστε ένα δοχείο συλλογής κάτω από τη θύρα εκκένωσης λαδιού που καλύπτεται από την εξαγωγική βίδα.
- Ξεβιδώστε την εξαγωγική βίδα αριστερόστροφα χρησιμοποιώντας το κλειδί (παρέχεται).
- Όταν ολοκληρωθεί η εκκένωση του λαδιού, βιδώστε τη βίδα δεξιόστροφα και σφίξτε την.



GR

Σημαντικό

1. Απορρίψτε το λάδι αντλίας που εκκενώσατε, σύμφωνα με τους περιβαλλοντικούς κανονισμούς.

2. Αφού ξαναγεμίσετε το λάδι αντλίας, τοποθετήστε τη συσκευή σε οριζόντια θέση. Μην γέρνετε τη συσκευή.

Προετοιμασία πριν από την χρήση

- Αφαιρέστε κάθε προστατευτική συσκευασία και περιτύλιγμα. Ελέγξτε για να βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν φέρει ζημιές και ότι όλα τα εξαρτήματα είναι τοποθετημένα. Σε περίπτωση μη ολοκληρωμένης παράδοσης και ζημιών: Μην χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και επικοινωνήστε με τον προμηθευτή (Βλ. ==> Εγγύηση).
- Καθαρίστε τη συσκευή πριν από την χρήση (Βλ. ==> Καθαρισμός και συντήρηση).

- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι τελείως στεγνή.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια επιφάνεια, σταθερή και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια, προστατευμένη από το νερό.
- Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει επαρκής αερισμός. Αφήστε τουλάχιστον 10 cm ελεύθερο χώρο γύρω από τη συσκευή.
- Προσθέστε λάδι στην αντλία κενού.



Λειτουργία

- Επιλέξτε το κατάλληλο μέγεθος σακούλας αντλίας. (Πλάτος σακούλας 260mm για το μοντέλο 201428, 300mm για το μοντέλο 201435). Αφήστε τουλάχιστον 3 ~ 4 cm πρόσθετου χώρου από πάνω για να εξασφαλιστεί καλό σφράγισμα.
- Με το καπάκι (1) ανοικτό, συνδέστε το βύσμα σε μια κατάλληλη πρίζα και στην ψηφιακή οθόνη (ΣΤ) θα εμφανιστεί η ένδειξη «OFF». Πατήστε το πλήκτρο ON/OFF (A) για να μεταβεί η συσκευή σε κατάσταση ετοιμότητας.
- Στη συνέχεια, πατήστε το πλήκτρο SET (ΡΥΘΜΙΣΗ) (Δ) για να επιλέξετε VACUUM TIME (ΧΡΟΝΟΣ ΑΦΑΙΡΕΣΗΣ ΑΕΡΑ), SEAL TIME (ΧΡΟΝΟΣ ΣΦΡΑΓΙΣΜΑΤΟΣ) και MARINATE TIME (ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΑΤΟΣ) και ρυθμίστε τον χρόνο κάθε διαδικασίας πατώντας το κουμπί αύξησης/μείωσης (Ε).

Δείτε παρακάτω το εύρος ρυθμίσεων των λειτουργιών:

- 1) Χρόνος αφαίρεσης αέρα/κενού: 5 ~ 90 δευτερόλεπτα (με διαστήματα 5 δευτερολέπτων)
 - 2) Χρόνος σφραγίσματος: Ρυθμίστε έως 6 δευτερόλεπτα (με διάστημα 0,5 δευτερολέπτων)
 - 3) Χρόνος μαριναρίσματος: 9 ~ 99 λεπτά (ένας κύκλος διαρκεί 9 λεπτά, μπορεί να ρυθμιστούν έως 11 κύκλοι)
- Τοποθετήστε σε μια σακούλα κενού το φαγητό από το οποίο θέλετε να αφαιρεθεί ο αέρας. Στη συνέχεια, τοποθετήστε ολόκληρη τη σακούλα κάτω από τον σφικτήρα στερέωσης (10) στο εσωτερικό του θαλάμου (9) της συσκευής. Βεβαιωθείτε ότι το άνοιγμα της σακούλας κενού βρίσκεται ολόκληρο και καλά τοποθετημένο κάτω από τη ράβδο σφραγίσματος (11) για το σφράγισμα. Βεβαιωθείτε επίσης ότι ολόκληρη η σακούλα κενού κλειδώνεται από τον σφικτήρα (10) στο εσωτερικό του θαλάμου (9).

A) Διαδικασία αφαίρεσης αέρα και σφραγίσματος

- Κλείστε το καπάκι (1) και τοποθετήστε το κλειδωμα σφικτήρα (2). Η συσκευή θα ξεκινήσει αυτόματα τη διαδικασία αφαίρεσης αέρα και σφραγίσματος. Αν η συσκευή δεν έχει ρυθμιστεί για αυτόματη εκκίνηση, πιέστε το πλήκτρο START (ΕΝΑΡΞΗ) (B) και η συσκευή θα ξεκινήσει να λειτουργεί.
- Η ένδειξη VACUUM TIME (ΧΡΟΝΟΣ ΑΦΑΙΡΕΣΗΣ ΑΕΡΑ) (Z) ανάβει με μπλε χρώμα και η συσκευή ξεκινά την αντίστροφη μέτρηση.

- Η ψηφιακή οθόνη (ΣΤ) εμφανίζει τον χρόνο που απομένει για την ολοκλήρωση της διαδικασίας αφαίρεσης αέρα. Όταν η διαδικασία αφαίρεσης αέρα ολοκληρωθεί, η συσκευή εισέρχεται αυτόματα στη διαδικασία σφραγίσματος.
- Παρόμοια, η ένδειξη SEAL TIME (ΧΡΟΝΟΣ ΣΦΡΑΓΙΣΜΑΤΟΣ) (Z) ανάβει και η ψηφιακή οθόνη (ΣΤ) ξεκινά την αντίστροφη μέτρηση. Ο χρόνος που απομένει για την ολοκλήρωση της διαδικασίας σφραγίσματος εμφανίζεται στην ψηφιακή οθόνη (ΣΤ).
- Ο αέρας αφαιρείται από το εσωτερικό της σακούλας κενού και τον θάλαμο (9).
- Θα ακουστεί ένας ηχητικός τόνος 3 φορές όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία σφραγίσματος.
- Θα εμφανιστεί η ένδειξη «CLO» (ΣΤ).
- Αφήστε το κλειδωμα σφικτήρα (2) και πάρτε τα συσκευασμένα τρόφιμα.

B) Διαδικασία αφαίρεσης αέρα και μαριναρίσματος

- Επιλέξτε πρώτα τη διαδικασία μαριναρίσματος και, στη συνέχεια, κλείστε το καπάκι (1) και αφήστε το κλειδωμα σφικτήρα (2).
- Η συσκευή θα ξεκινήσει αυτόματα τη διαδικασία αφαίρεσης αέρα και μαριναρίσματος.
- Ένας κύκλος της διαδικασίας μαριναρίσματος διαρκεί 9 λεπτά (1 λεπτό για τη διαδικασία αφαίρεσης αέρα + 8 λεπτά για τη διατήρηση του κενού).
- Θα ακουστεί ένας ηχητικός τόνος όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία μαριναρίσματος.
- Θα εμφανιστεί η ένδειξη «CLO» (ΣΤ).
- Αφήστε το κλειδωμα σφικτήρα (2) και πάρτε τα συσκευασμένα τρόφιμα.

Σημείωση:

1. Όταν η συσκευή εκτελεί τη διαδικασία αφαίρεσης αέρα, μπορείτε να πατήσετε το πλήκτρο «SEAL» (ΣΦΡΑΓΙΣΜΑ) (Γ) για να μεταβείτε απευθείας σε διαδικασία σφραγίσματος.
2. Ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, μπορείτε να πατήσετε ανά πάσα στιγμή το πλήκτρο «ON / OFF» (A) για να σταματήσετε τη λειτουργία της.
3. Όταν η συσκευή εμφανίζει την ένδειξη «CLO», βρίσκεται σε λειτουργία αδράνειας και δεν μπορεί να εκτελέσει οποιαδήποτε εργασία, όποιο πλήκτρο και αν πατηθεί. Ανοίξτε το καπάκι (1) για έξοδο από αυτή την κατάσταση.



4. Ελέγξτε εάν επαρκούν το σφράγισμα και η αφαίρεση αέρα. Διαφορετικά, ρυθμίστε τον χρόνο

αφαίρεσης αέρα ή/και σφραγίσματος.

Φύλαξη τροφίμων και πληροφορίες ασφάλειας

• Η συσκευή θαλάμου συσκευασίας αφαίρεσης αέρα χρησιμοποιεί τη μέθοδο σφραγίσματος εν κενώ για την αεροστεγή συσκευασία τροφίμων. Η συσκευασία εν κενώ αποτελεί έναν εύκολο και αποδοτικό τρόπο συσκευασίας διαφόρων τροφίμων, καθώς εμποδίζει την απώλεια τροφίμων και παρατείνει τη διάρκεια ζωής τους. Η έλλειψη αέρα στη σακούλα εμποδίζει την ανάπτυξη βακτηρίων και μυκήτων. Μπορείτε να αγοράσετε τρόφιμα σε μεγάλες ποσότητες και να τα συσκευάσετε εν κενώ για να μην χρειάζεται να τα πετάξετε επειδή θα έχουν χαλάσουν.

• Ωστόσο, να θυμάστε ότι δεν ωφελούνται όλα τα είδη τροφίμων από τη συσκευασία εν κενώ. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευασία εν κενώ για να φυλάσετε σκόρδο ή μανιτάρια. Θα πραγματοποιηθεί μια επικίνδυνη χημική αντίδραση κατά την αφαίρεση του αέρα, καθιστώντας την κατανάλωση αυτών των τροφίμων επικίνδυνη. Τα λαχανικά πρέπει να πλένονται και να καθαρίζονται πριν συσκευαστούν προκειμένου να σκοτωθούν τυχόν ένζυμα που μπορεί να προκαλέσουν φθορά όταν αφαιρείται ο αέρας από τη συσκευασία εν κενώ.

Τρόφιμα	Αφαίρεση αέρα και φύλαξη σε καταψύκτη	Αφαίρεση αέρα και φύλαξη σε ψυγείο	Συνήθης φύλαξη
Νωπό βόειο κρέας	1 ~ 2 έτη	3 ~ 4 εβδομάδες	1 ~ 2 εβδομάδες
Νωπό χοιρινό κρέας	1 ~ 2 έτη	3 ~ 4 εβδομάδες	1 εβδομάδα
Φρέσκα ψάρια	1 ~ 2 έτη	2 εβδομάδες	3 ~ 4 ημέρες
Φρέσκα φρούτα	1 ~ 2 έτη	2 εβδομάδες	3 ~ 4 ημέρες

GR

Σχόλιο: Ο παραπάνω πίνακας παρέχεται για λόγους αναφοράς και προτείνεται η τήρηση των τοπικών κανονισμών υγιεινής και επιδημιολογίας.

Καθαρισμός και Συντήρηση

Προσοχή: Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα και να την αφήνετε να κρυώνει τελείως πριν την καθαρίσετε και την αποθηκεύσετε.

Καθαρισμός

• Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά.
• Καθαρίζετε την στεγνή εξωτερική επιφάνεια με ένα ελαφρώς υγρό πανί ή σφουγγάρι με λίγο ήπιο διάλυμα σαπουνιού.

• Μην χρησιμοποιείτε τριπτικά σφουγγάρια ή απορρυπαντικά, σύρματα ή μεταλλικά σκεύη για τον καθαρισμό των εσωτερικών ή εξωτερικών μερών της συσκευής.

Λάδι αντλίας

• Ελέγχετε το χρώμα του λαδιού αντλίας τακτικά μέσω της οθόνης (7). Το λάδι πρέπει να είναι διαφανές, φωτεινό και πάνω από το επίπεδο MIN (ΕΛΑΧ.).

• Αν το λάδι αντλίας είναι θολό και σκούρο, αυτό σημαίνει ότι το λάδι περιέχει ακαθαρσίες και απαιτείται αντικατάσταση.
• Αλλάξτε το λάδι αντλίας τουλάχιστον κάθε 6 μήνες.

Αποθήκευση

• Πριν αποθηκεύσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι έχει αποσυνδεθεί από την πρίζα και έχει κρυώσει τελείως.

• Αποθηκεύστε τη συσκευή σε έναν δροσερό, καθαρό και στεγνό χώρο και βεβαιωθείτε ότι το καπάκι είναι κλειστό και ασφαλισμένο με τον σφιγκτήρα.



Αντιμετώπιση προβλημάτων

Αν η συσκευή δεν λειτουργεί σωστά, συμβουλευτείτε τον παρακάτω πίνακα για πιθανές λύσεις. Αν συνεχίσετε να μην μπορείτε να επιλύσετε το πρόβλημα, επικοινωνήστε με τον προμηθευτή/πάροχο σέρβις.

Προβλήματα	Πιθανή αιτία	Πιθανή λύση
Η συσκευή δεν ανάβει.	Το βύσμα τροφοδοσίας δεν είναι σωστά συνδεδεμένο στην πρίζα.	Βεβαιωθείτε ότι το βύσμα τροφοδοσίας είναι σωστά συνδεδεμένο στην πρίζα.
	Δεν έχει πατηθεί το πλήκτρο ON/OFF (A).	Πατήστε το πλήκτρο ON / OFF (A) για εκκίνηση της συσκευής αν η συσκευή δεν έχει ρυθμιστεί για αυτόματη εκκίνηση.
Η σακούλα κενού δεν παρουσιάζει πλήρη αφαίρεση αέρα ή/και σφράγιση.	Ο χρόνος αφαίρεσης αέρα/σφραγίσματος δεν είναι επαρκής.	Ρυθμίστε μεγαλύτερο χρόνο αφαίρεσης αέρα/σφραγίσματος.
	Το άνοιγμα της σακούλας κενού δεν τοποθετήθηκε πλήρως και σωστά κάτω από τη ράβδο σφραγίσματος (11).	Συσκευάστε το φαγητό σε νέα σακούλα και τοποθετήστε την σωστά στον θάλαμο ώστε να σφραγιστεί ολόκληρο το άνοιγμά της. Μην χρησιμοποιείτε σακούλες που δεν χωρούν στη ράβδο σφραγίσματος.
	Η ράβδος σφραγίσματος (11) και ο εσωτερικός θάλαμος κενού (9) δεν είναι αρκετά καθαρά.	Σκουπίστε την επιφάνεια της ράβδου σφραγίσματος (11) και το εσωτερικό του θαλάμου κενού (9) για να είναι πάντα καθαρά, στεγνά και χωρίς υπολείμματα.
	Υπάρχει υγρασία, υπολείμματα τροφής ή άλλα υπολείμματα στον χώρο σφραγίσματος της σακούλας κενού.	Σκουπίστε τον χώρο σφραγίσματος της σακούλας κενού για να είναι στεγνός και καθαρός.
Εισέρχεται αέρας στη σακούλα κενού μετά το σφράγιση.	Στο εσωτερικό της σακούλας κενού υπάρχουν τρόφιμα με αιχμηρά σημεία που τρυπούν τη σακούλα, επιτρέποντας την είσοδο αέρα στο εσωτερικό της.	Κόψτε τα αιχμηρά σημεία ή καλύψτε τα πριν τη συσκευασία.
	Κάποια τρόφιμα απελευθερώνουν αέρια, ενώ το ίδιο μπορεί να συμβεί και εάν τα τρόφιμα χαλάσουν.	Ζεματίστε ή καταψύξτε καλά τα τρόφιμα πριν τα συσκευάσετε. Απορρίψτε τα τρόφιμα εάν έχετε αμφιβολίες.

GR

Πίνακας κωδικών σφάλματος

Κωδικοί σφάλματος που εμφανίζονται στην ψηφιακή οθόνη (ΣΤ)	Πιθανή αιτία	Πιθανή λύση
E01	- Το καπάκι (1) δεν έχει κλείσει σωστά. - Η αντλία λαδιού είναι ελαττωματική. - Το εσωτερικό σύστημα της συσκευής είναι ελαττωματικό	- Το καπάκι (1) δεν έχει κλείσει σωστά. - Επικοινωνήστε με τον προμηθευτή σας. - Επικοινωνήστε με τον προμηθευτή σας.
E02	- Το καπάκι (1) δεν έχει κλείσει σωστά. - Το εσωτερικό σύστημα της συσκευής είναι ελαττωματικό	- Το καπάκι (1) δεν έχει κλείσει σωστά. - Επικοινωνήστε με τον προμηθευτή σας.
LP	- Η τροφοδοσία της συσκευής σταμάτησε ξαφνικά κατά τη διάρκεια της λειτουργίας	- Ελέγξτε την παροχή ρεύματος.



Τεχνικές προδιαγραφές

Αρ. προϊόντος	201428	201435
Τάση και συχνότητα λειτουργίας	220-240V~ 50 / 60 Hz	
Ονομαστική ισχύς εισόδου	1000W	950W
Κατηγορία προστασίας	Κατηγορία I	
Μέγ. πλάτος σακούλας κενού	260 mm	300 mm
Δυναμικό αντλίας	133,3 λίτρα/λεπτό	
Πίεση	-29,9" Hg / -1012 mbar (± 3%) απευθείας στην αντλία -29,8" Hg / -1009 mbar (± 3%) στον θάλαμο κενού	
Πλάτος ράβδου σφραγίσματος	5mm	
Διαστάσεις	330 x 480 x (Y) 356 mm	359 x 425 x (Y) 356 mm
Καθαρό βάρος	περ. 28kg	περ. 27 kg

Σχόλιο: Οι τεχνικές προδιαγραφές μπορούν να τροποποιηθούν χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.

Εγγύηση

Οποιοδήποτε ελάττωμα επηρεάζει τη λειτουργικότητα της συσκευής που γίνεται προφανές ένα χρόνο μετά την αγορά της, θα διορθώνεται με δωρεάν επισκευή ή αντικατάσταση, αρκεί η συσκευή να έχει χρησιμοποιηθεί και συντηρηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες και να μην έχει γίνει κατάχρηση ή λανθασμένη χρήση της με οποιονδήποτε τρόπο. Δε τίγονται τα νόμιμα δικαιώματά σας. Εάν η συσκευή υποστηρίζεται από εγγύηση, δηλώστε πού και πότε

έχει αγοραστεί και συμπεριλάβετε την απόδειξη αγοράς (π.χ. απόδειξη λιανικής πώλησης).

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

Απόρριψη & Περιβάλλον

Στο τέλος της διάρκειας ζωής της συσκευής, απορρίψτε τη συσκευή σύμφωνα με τους κανονισμούς και τις κατευθυντήριες γραμμές που ισχύουν τη

συγκεκριμένη χρονική στιγμή.

Πετάξτε τα υλικά συσκευασίας, όπως το πλαστικό και τα κουτιά, στα κατάλληλα σημεία απόρριψης.

ΣΕΡΒΙΣ ΕΛΛΑΔΟΣ:

Serviceworld

τηλ.: 210.6203.838 (10 γραμμές)

info@serviceworld.gr

www.serviceworld.gr









Hendi B.V.

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

Hendi Polska Sp. z o.o.

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

Hendi Food Service Equipment GmbH

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

Hendi UK Ltd.

Central Barn, Hornby Road
Lancaster, LA2 9JX, United Kingdom
Tel: +44 (0)333 0143200
Email: sales@hendi.co.uk

Hendi Food Service Equipment Romania Srl

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

PKS Hendi South East Europe SA

5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
Tel: +30 210 4839700
Email: office.greece@hendi.eu

Hendi HK Ltd.

1208, 12/F Exchange Tower
33 Wang Chiu Road, Kowloon Bay, Hong Kong
Tel: +852 2154 2618
Email: info-hk@hendi.eu

Find Hendi on internet:

www.hendi.eu
www.facebook.com/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.
- Με επιφύλαξη αλλαγών, λαθών εκτύπωσης και στοιχειοθεσίας.