

VACUUM SEALER

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

BUDGET LINE – LISTWOWA



Item: 975350

You should read this user manual carefully before using the appliance

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

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

Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi

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

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

Citiți cu atenție prezentul manual de utilizare înainte de folosirea aparatului

Внимательно прочитайте руководство пользователя перед использованием прибора



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



For indoor use only.
Nur zur Verwendung im Innenbereich.
Alleen voor gebruik binnenshuis.
Do użytku wewnątrz pomieszczeń.
Pour l'usage à l'intérieur seulement.
Destinato solo all'uso domestico.
Numai pentru uz casnic.
Использовать только в помещениях.



CONTENTS

1. SAFETY REGULATIONS	3
2. THE VACUUM SEALER FEATURES	6
3. TECHNICAL DATA	6
4. VACUUM PACKING PROCESS DESCRIPTION	7
5. FOOD STORAGE AND SAFETY INFORMATION	8
6. TROUBLESHOOTING	9
7. WARRANTY	10
8. DISCARDING & ENVIRONMENT	10

Dear Customer,

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

1. SAFETY REGULATIONS

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

EN



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

1.1 SPECIAL SAFETY REGULATIONS

- Never pull the power cable.
- Do not use any additives, beside to those supplied with the appliance.
- Let the appliance cool down sufficiently before storage & cleaning.
- **Danger of burns! Never touch the sealing bar.** It is very hot even after us. There is a danger of burns. Wait until the appliance has cooled down. Also, do not touch the appliance while in use. The appliance becomes hot during use.
- The appliance must be cleaned and food residues must be removed regularly. If the appliance is not maintained in a clean condition, this will lead to a detrimental effect on the service life of the appliance and can result in a dangerous condition during use.

- **Important!** This appliance is only intended for vacuuming and sealing plastic bags. It is also possible to remove the air from containers or only to seal bags without creating a vacuum. Do not use this appliance for any other purposes.
- **Important!** This appliance is suitable for sealing food in both solid state such as biscuits, chips & liquid state such as juice, soup, etc.



- **Danger of crushing hands!** Be careful when closing the lid.

Grounding Installation

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

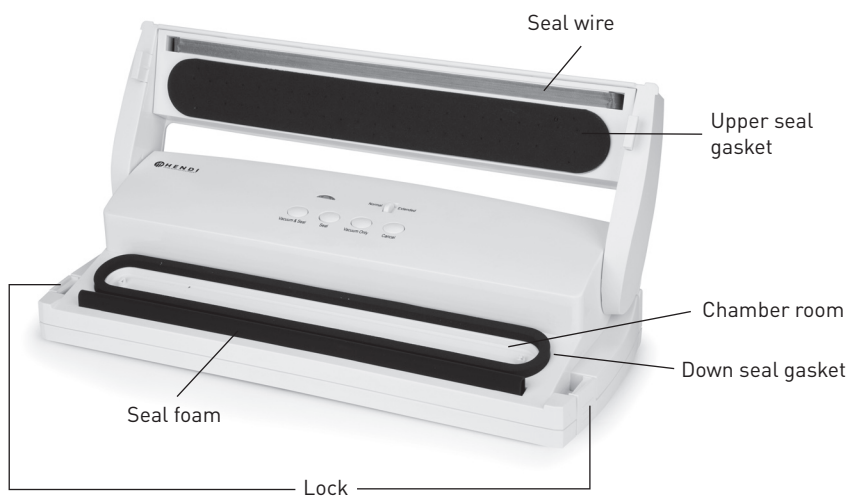
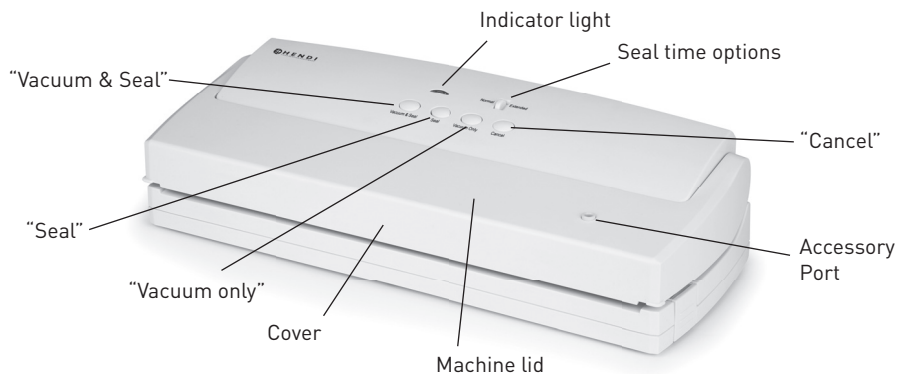
1.2 PRIOR TO START-UP

EN

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



2. THE VACUUM SEALER FEATURES



3. TECHNICAL DATA

Dimensions	390x160x(H)92 mm
Max bag width	310 mm
Seal wire width	2 mm
Pump	single
Power	110 W
Voltage	220-240 V-50 Hz
Pump pressure	-23"Hg/-778 mbar (±5%)
Weight	1,74 kg

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

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

4. VACUUM PACKING PROCESS DESCRIPTION

4.1 PRIOR TO START-UP

- Connect the machine to the power supply.
- When the machine is switched on, the LED lights up.
- The machine is ready to use.

4.2 HOW TO MAKE BAG FROM ROLL

- Choose roll with suitable width.
- Put the open end of the roll across the seal wire (please make sure the open end is across the seal wire); close the lid.
- While pressing lid down with thumbs, press in latches on both sides of machine base with index fingers and lock.
- Choose the right seal time option.
 - "Normal" – Suitable for working in warm or hot air temperature; or vacuum dry items (without liquid).
 - "Extended" – Suitable for working in cool or cold air temperature; or vacuum wet items (with liquid).
- Press "Seal" button. The machine starts to seal; vacuum pump stops working; no noise; indicator light turns to orange. When sealing is complete, the machine will go on vacuuming for 3 seconds to make vacuum more perfect; indicator light turns to red.
- Lid will raise slightly and green light will illuminate.
- Sealing cycle is complete.
- Remove bag and inspect seal. **(Note: A positive seal will look clear upon inspection. If the seal is spotty, incomplete, wrinkled, white or milky, remove sealed portion and run vacuum and seal process again.)**

EN

4.3 HOW TO VACUUM AND SEAL WITH BAGS

- Choose suitable vacuum bag, place item in bag.
- Allow at least 4.5cm space after item is put in bag, to ensure better vacuum.
- Put the open end of bag across the chamber seal gasket. Please make sure that the open end is within the vacuum chamber.
- Close the lid.
- While pressing lid down with thumbs, press in latches on both sides of machine base with index fingers and lock.
- Choose the right seal time option.
 - "Normal" – Suitable for working in warm or hot air temperature; or vacuum dry items (without liquid).
 - "Extended" – Suitable for working in cool or cold air temperature; or vacuum wet items (with liquid).
- Press "Vacuum & Seal" button. Indicator light will turn red.
- Vacuum pump will engage and suction will pull lid and seal bar down causing lid to unlock (popping sound indicates latches unlocking).
- Vacuum level sensor knows when it achieves proper vacuum level and will automatically go into seal mode.
- When in seal mode, indicator light will change orange, The machine starts to seal; vacuum pump stops working; no noise; indicator light turns to orange.



- When sealing is complete. Lid will raise slightly and green light will illuminate.
- Remove bag and inspect bag and seal. **(Note: A positive seal will look clear upon inspection. If the seal is spotty, incomplete, wrinkled, white or milky, remove sealed portion and run vacuum and seal process again.)**
- Store bag properly. All perishable foods will need to be refrigerated or frozen to prevent spoilage.
- Press "Cancel" button to stop the machine's all working processes. If instant seal is needed, simply press "Seal" button.

4.5 INFORMATION ON FOOD PACKAGING IN BAGS

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

Do not vacuum package mushrooms and garlic.

5. FOOD STORAGE AND SAFETY INFORMATION

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

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

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

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



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

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

6. TROUBLESHOOTING

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

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

EN

NOTE

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

Problem	Solution
Appliance will not turn on	• Ensure that the machine is properly plugged into a grounded outlet. • Check the power cord for tears and frays. Do not use machine if power cord is damaged.
The machine does not suck out the air from the bags completely	• For proper vacuum generation and sealing, it is essential that the edge of the bag is placed precisely on the sealing bar. Make sure that the bag is inserted into the vacuum chamber gasket and that the foil is not corrugated along the sealing bar. • If you prepare packaging bags from the roll, make sure that the first seal is proper and tight. • For the vacuum generation process to be successful, the machine and the bag must be clean, dry and free of any food particles. Wipe off the surface of the gasket and the interior of the bag, and try again.

Vacuum pouch loses vacuum after being sealed	• Sharp items can puncture small holes in pouches. To prevent this, cover sharp edges with paper towel and vacuum in a new pouch. • Some fruits and vegetables can release gases (out-gassing) if not properly blanched or frozen before packaging. Open pouch. If you think food spoilage has begun, discard food. If food spoilage has not yet begun, consume immediately. If in doubt, discard food.
In rare cases, there may occur an error in the machine operation cycles resulting in a malfunction	• Disconnect the machine from the mains, and reconnect it again.

7. WARRANTY

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

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

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

EN

8. 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.



INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSREGELN	13
2. FUNKTIONEN UND AUFBAU DES VAKUUMVERPACKUNGSGERÄTES	16
3. TECHNISCHE DATEN.....	17
4. BEDIENANLEITUNG	17
5. INFORMATIONEN ÜBER DIE AUFBEWAHRUNG UND SICHERHEIT VON LEBENSMITTELN	19
6. PROBLEMLÖSUNGEN	20
7. GARANTIE	21
8. ENTSORGUNG UND UMWELTSCHUTZ.....	21

Sehr geehrter Kunde,

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

1. SICHERHEITSREGELN

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

DE



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

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

1.1 BESONDERE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

- Ziehen Sie nie das Gerät am Netzkabel.
- Verwenden Sie keine zusätzlichen Mittel außer denen, die mit dem Gerät geliefert wurden.
- Lassen Sie das Gerät vor Reinigung und Aufbewahrung abkühlen.
- Es besteht die Verbrennungsgefahr! Berühren Sie nie die Schweißleiste. Sie ist sehr heiß, sogar nach der Betriebsbeendigung. Es besteht die Verbrennungsgefahr. Lassen Sie das Gerät abkühlen. Berühren Sie das Gerät auch nicht während des Funktionsbetriebes, weil es sich dann erhitzt.
- Reinigen Sie das Gerät und beseitigen Sie die Essensreste regelmäßig. Wenn das Gerät nicht regelmäßig gereinigt wird, wird seine Lebensdauer beeinträchtigt, was zu einem gefährlichen Zustand während seines Funktionsbetriebs führen kann.
- **Achtung!** Das Gerät ist ausschließlich zur Vakuumverpackung der Lebensmittel sowie zum Schweißen der Beutel zur Vakuumverpackung geeignet. Es besteht die Möglichkeit der Dekompression von Luft aus speziellen Behältern oder des Schweißens der Beutel ohne Vakuumerzeugung. Verwenden Sie nicht das Gerät zu anderen Zwecken.
- **Achtung!** Das Gerät ist zur Vakuumverpackung von festen (z.B. Fleisch, Gemüse) oder flüssigen (z.B. Säfte, Suppen usw.) Lebensmitteln geeignet.

DE



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

Erdung

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

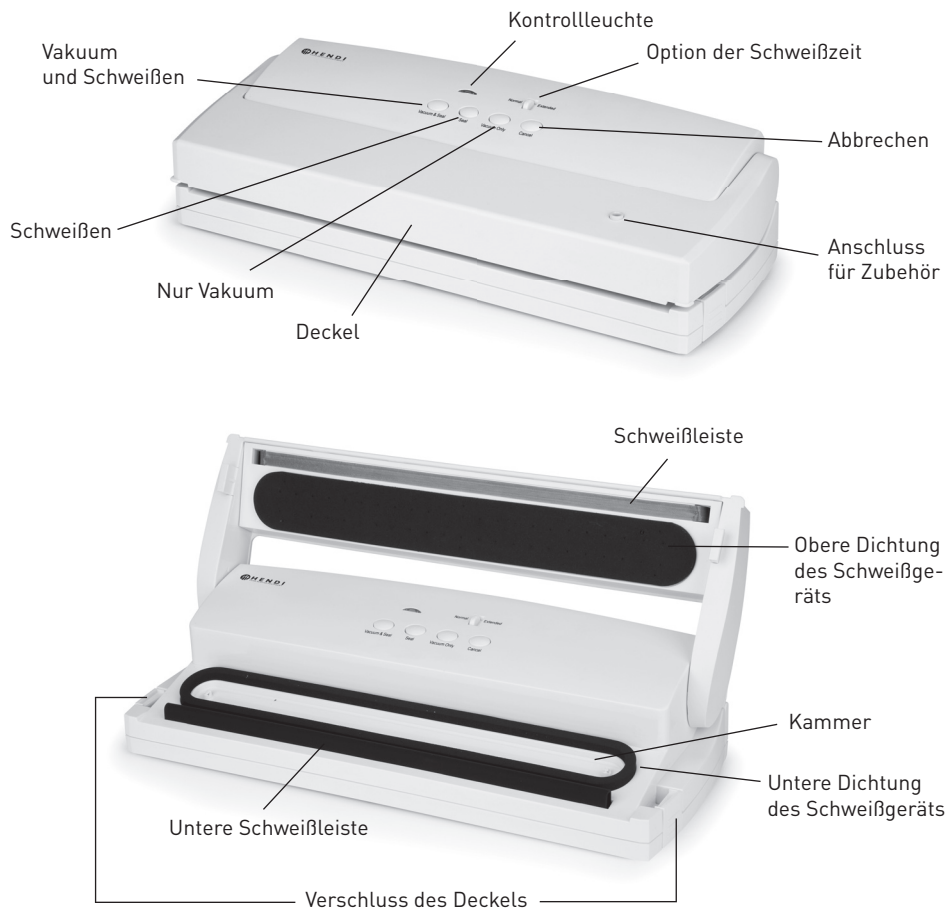


1.2 VORBEREITUNG VOR ERSTEM GEBRAUCH

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

2. FUNKTIONEN UND AUFBAU DES VAKUUMVERPACKUNGSGERÄTES

DE



3. TECHNISCHE DATEN

Abmessungen	390x160x(H)92 mm
Maximale Breite der Schweißnaht des Beutels	310 mm
Tiefe der Schweißleiste	2 mm
Leistung	110 W
Spannung	220-240 V-50 Hz
Druck	-28,3" Hg /-958 mbar (±3%)
Gewicht	1,74 kg

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

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

4. BEDIENANLEITUNG

4.1 VORBEREITUNG

- Das Gerät anschließen.
- Nach dem Einschalten des Gerätes erleuchtet die Kontrolllampe.
- Das Gerät ist betriebsbereit.

DE

4.2 WIE MACHT MAN DEN BEUTEL VON DER ROLLE?

- Wählen Sie die Rolle mit einer entsprechenden Breite.
- Legen Sie die offene Kante auf die untere Schweißleiste (vergewissern Sie sich, dass die Kante auf der Leiste liegt), schließen Sie den Deckel.
- Drücken Sie den Deckel mit Daumen zu und drücken Sie die Verschlüsse an beiden Seiten des Geräts mit Fingern, indem Sie es so verriegeln.
- Wählen Sie die entsprechende Option der Schweißzeit.
 - Option „Normal“ — geeignet für die normale oder hohe Lufttemperatur oder die Temperatur bei der Verpackung von trockenen Produkten (sie enthalten kein Wasser).
 - Option „Extended“ — geeignet für die verringerte oder niedrige Lufttemperatur oder die Temperatur bei der Verpackung von „nassen“ Produkten (sie enthalten Wasser).
- Drücken Sie die Taste „Seal“ (Schweißen). Das Gerät beginnt das Schweißen, die Vakuumpumpe arbeitet nicht in diesem Modus, das Gerät wird keine Signale erzeugen, die Kontrollleuchte wechselt die Farbe in orange. Nach Beendigung des Schweißens wird das Gerät für 3 Sekunden das Vakuum erzeugen, die Kontrollleuchte wechselt die Farbe in rot.
- Der Deckel wird leicht aufgehoben und die grüne Kontrollleuchte leuchtet auf.
- Der Schweißzyklus ist abgeschlossen.
- Nehmen Sie den Beutel heraus und prüfen Sie die Schweißnaht. **(Achtung: Beim Überprüfen sollte die richtige Schweißnaht transparent sein. Wenn die Schweißnaht uneinheitlich, unvollständig, faltig, weiß oder milchig ist, entfernen Sie das geschweißte Fragment und führen Sie erneut den Prozess des Vakuumverpackens und Schweißens durch.**

4.3 VAKUUMVERPACKEN UND SCHWEISSEN MIT DEN BEUTELN

- Wählen Sie den entsprechenden Beutel und legen Sie die Produkte in ihn ein.
- Belassen Sie einen Freiraum von mindestens 4-5 cm rundum, um die bessere Vakuumerzeugung zu gewährleisten.
- Legen Sie die offene Kante des Beutels auf die Dichtung der Kammer. Vergewissern Sie sich, dass sich die offene Kante in der Vakuumkammer befindet.
- Schließen Sie den Deckel.
- Drücken Sie den Deckel mit Daumen zu und drücken Sie die Verschlüsse an beiden Seiten des Geräts mit Fingern, indem Sie es so verriegeln.
- Wählen Sie die entsprechende Option der Schweißzeit.
 - Option „Normal“ — geeignet für die normale oder hohe Lufttemperatur oder die Temperatur bei der Verpackung von trockenen Produkten (sie enthalten kein Wasser).
 - Option „Extended“ — geeignet für die verringerte oder niedrige Lufttemperatur oder die Temperatur bei der Verpackung von „nassen“ Produkten (sie enthalten Wasser).
- Drücken Sie die Taste „Vacuum & Seal“ (Vakuum und Schweißen). Es leuchtet die rote Kontrollleuchte auf.
- Die Vakuumpumpe wird in Betrieb genommen, der Unterdruck verursacht das Ansaugen des Deckels und der Dichtung nach unten. Der Deckel wird somit entriegelt (Knackgeräusch bedeutet das Entriegeln der Verschlüsse).
- Der Vakuumstand-Sensor entdeckt den entsprechenden Vakuumstand und verursacht das automatische Übergehen in den Schweißmodus.
- Im Schweißmodus wechselt die Kontrollleuchte die Farbe in orange, das Gerät beginnt das Schweißen, die Vakuumpumpe wird nicht mehr arbeiten, das Gerät wird keine Signale erzeugen, die Kontrollleuchte wechselt die Farbe in orange.
- Nach Beendigung des Schweißens wird der Deckel leicht aufgehoben und die grüne Kontrollleuchte leuchtet auf.
- Nehmen Sie den Beutel heraus und prüfen Sie seinen Zustand und die Schweißnaht. **(Achtung: Beim Überprüfen sollte die richtige Schweißnaht transparent sein. Wenn die Schweißnaht uneinheitlich, unvollständig, faltig, weiß oder milchig ist, entfernen Sie das geschweißte Fragment und führen Sie erneut den Prozess des Vakuumverpackens und Schweißens durch.)**
- Lagern Sie den Beutel auf entsprechende Art und Weise. Leicht verderbliche Lebensmittel sind im Kühl- oder Gefrierschrank aufzubewahren, um so ihr Verderben zu vermeiden.
- Um die Betriebsprozesse des Geräts anzuhalten, drücken Sie die Taste „Cancel“ (Abbrechen). Wenn das schnelle Schweißen verlangt wird, drücken Sie die Taste „Seal“ (Schweißen).

4.4 INFORMATIONEN BZGL. DES VERPACKENS IN BEUTELN

- Es sind nur die frischesten Lebensmittel zu verpacken. Das Vakuumverpackungsgerät ermöglicht das Beibehalten der Frische von Lebensmitteln bis zu fünf Mal länger als unter normalen Lagerbedingungen.
- Zarte und feuchte Lebensmittel, die ihre Form behalten sollen, sind vorher einzufrieren. Solche Lebensmittel, wie Fleisch, Beeren oder Gebäck kann man ohne Verbrennungsrisiko über maximal 24 Stunden einfrieren. Nach dem Gefrieren und Verhärten sind diese Lebensmittel für das Vakuumverpacken bereit.
- Beim Verpacken von frischem Fleisch ohne vorheriges Gefrieren muss man zwischen dem Fleischstück und dem oberen Teil des Beutels ein zusammengelegtes Papiertuch legen. Papier saugt die Feuchtigkeit auf.
- Um flüssige Speisen, wie z.B. Suppen, Gulasche und Aufläufe, im Vakuum zu verpacken, muss man sie vorher in einem Gefäß oder auf einem Eistablett gefrieren lassen. Nach dem Einfrieren und Vakuumverpacken muss man sie mit einem Etikett versehen und in den Gefrierschrank legen.
- Bei Produkten mit scharfen Enden und Kanten (z.B. Knochen, Nudeln, Reis) muss man die scharfen Enden mit einem Papiertuch schützen, damit der Beutel nicht durchstoßen wird.
- Das nochmalige Verwenden der Beutel, die zum Kochen und in der Mikrowelle eingesetzt waren, wird nicht empfohlen. Ebenso sollte man solche Beutel nicht wiederverwenden, in denen frische Fische oder fette Lebensmittel gelagert waren.
- Das Gemüse muss man vor dem Verpacken blanchieren. Blanchieren, das ist ein thermischer Prozess, der darauf beruht, dass die Produkte einem kurzzeitigen, aber intensiven Erhitzen unterzogen werden. Zum Blanchieren von Gemüse kann man siedendes Wasser benutzen – dabei werfen wir das Gemüse für einen Moment in das kochende Wasser, nehmen es heraus und lassen es sofort bei niedriger Temperatur abkühlen. Vakuumverpacken wie gewöhnlich.

Es dürfen weder Pilze oder noch Knoblauch vakuumverpackt werden.

5. INFORMATIONEN ÜBER DIE AUFBEWAHRUNG UND SICHERHEIT VON LEBENSMITTELN

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

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

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

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

DE



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

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

6. PROBLEMLÖSUNGEN

DE

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

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

HINWEIS:

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

Problem	Lösung
Verpackungsgerät schaltet sich nicht ein	- Überzeugen Sie sich, dass das Gerät an die geerdete Steckdose richtig angeschlossen ist. - Das Netzkabel ist auf Beschädigungen zu prüfen. Verwenden Sie kein Gerät mit beschädigtem Kabel.
Das Verpackungsgerät beseitigt nicht vollständig die Luft aus den Beuteln.	- Damit die Vakuumerzeugung und das Verschweißen richtig erfolgen kann, muss sich der Rand des Beutels auf der Schweißleiste befinden. Überzeugen Sie sich, ob sich der Beutel innerhalb der Dichtung der Kammer befindet und dass längs der Dichtung keine Falten entstanden sind. - Beim Verpacken von der Rolle muss man überprüfen, ob die erste Schweißnaht korrekt und dicht ist. - Um den Prozess der Vakuumerzeugung erfolgreich zu beenden, müssen das Gerät und der Beutel sauber, trocken und frei von Essensresten sein. Die Oberfläche der Dichtung und das Innere des Beutels ist abzureiben und danach erneut zu versuchen.



Nach dem Verschweißen des Beutels tritt ein Vakuumverlust auf

- Scharfe Gegenstände können den Beutel durchstechen. Um dem vorzubeugen, müssen die scharfen Kanten mit einem Papiertuch geschützt und in einen neuen Beutel gepackt werden.
- Einige Obstsorten und Gemüse können Gase ausscheiden, wenn sie nicht richtig blanchiert oder vor dem Verpacken eingefroren wurden. Den Beutel öffnen - wenn der Verdacht besteht, dass ein Lebensmittel begann zu verderben, ist es wegzuerwerfen. Wenn es keine Spuren der Verderblichkeit gibt, muss man es sofort verspeisen. Im Zweifelsfall ist das Lebensmittel immer wegzuerwerfen.

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

- Das Gerät von der Stromversorgung trennen und erneut anschließen.
-

7. GARANTIE

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

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

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

DE

8. ENTSORGUNG UND UMWELTSCHUTZ

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

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



INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES.....	23
2. FUNCTIES EN ONTWERP VAN DE VACUÛM VERPAKKINGSMACHINE	26
3. TECHNISCHE GEGEVENS	27
4. BESCHRIJVING VACUÛM VERPAKKINGSPROCES	27
5. OPSLAG VAN VOEDSEL EN VEILIGHEIDSINFORMATIE	29
6. PROBLEMEN OPLOSSEN	30
7. GARANTIE	31
8. AFDANKEN & MILIEU	31

Beste klant,

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

1. VEILIGHEIDSinSTRUCTIES

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

NL



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

NL

1.1 SPECIALE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Trek nooit aan het netsnoer.
- Gebruik alleen de additieven die met het apparaat worden meegeleverd.
- Laat het apparaat voldoende afkoelen alvorens het te reinigen & op te bergen.
- **Gevaar voor brandwonden! Raak de sealbalk nooit aan.** De sealbalk is erg heet, zelfs na gebruik. Er bestaat een gevaar voor brandwonden. Wacht tot het apparaat is afgekoeld. Raak het apparaat ook niet aan tijdens gebruik. Het apparaat wordt heet tijdens gebruik.
- Het apparaat moet worden gereinigd en voedselresten moeten regelmatig worden verwijderd. Indien het apparaat niet in een schone toestand wordt gehouden,



heeft dit een negatieve invloed op de levensduur van het apparaat en het kan tot gevaarlijke situaties tijdens gebruik leiden.

- **Belangrijk!** Dit apparaat is alleen bedoeld voor het vacumeren en sealen van plastic zakken. Het is ook mogelijk om lucht uit containers te verwijderen of zakken alleen te sealen zonder een vacuüm te creëren. Gebruik dit apparaat niet voor andere doeleinden.
- **Belangrijk!** Dit apparaat is geschikt voor het sealen van zowel voedsel in vaste staat, zoals koekjes en chips, als voedsel in vloeibare staat, zoals sappen en soep.



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

Installatie met aarding

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

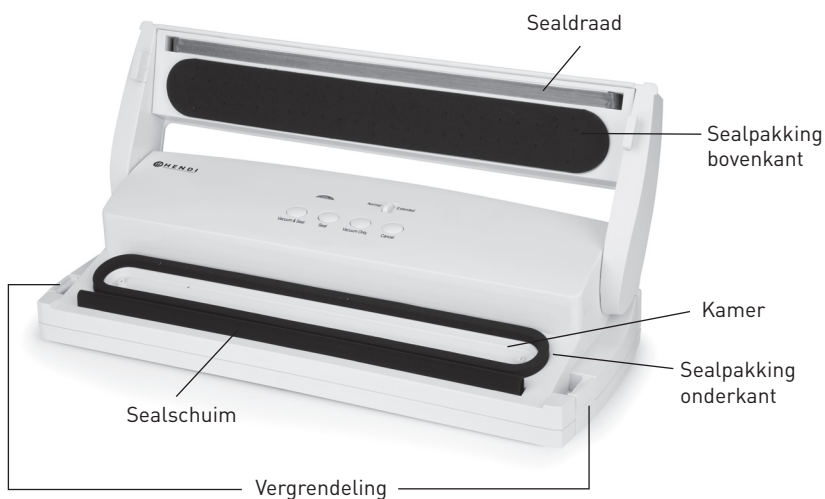
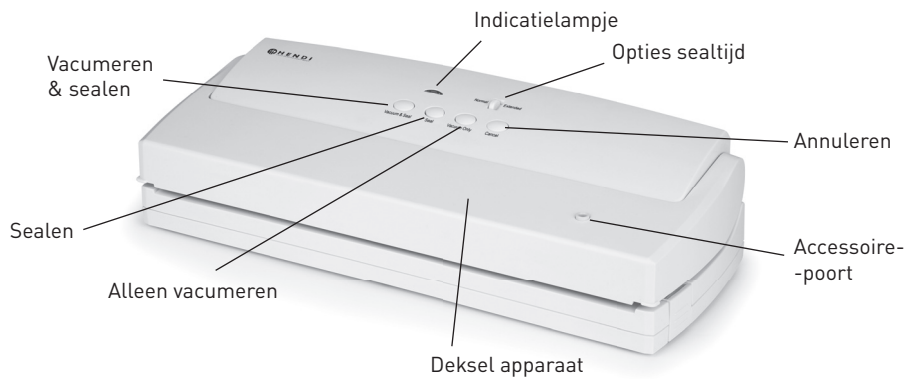
NL

1.2 VOORDAT U HET APPARAAT START

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



2. FUNCTIES EN ONTWERP VAN DE VACUÛM VERPAKKINGSMACHINE



3. TECHNISCHE GEGEVENS

Afmetingen	390x160x(H)92 mm
Maximale breedte vacuümzak	310 mm
Diepte sealbalk	2 mm
Vermogen	110 W
Spanning	220-240 V-50 Hz
Druk	-23" Hg/-778 mbar (±5%)
Gewicht	1,74 kg

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

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

4. BESCHRIJVING VACUÛM VERPAKKINGSPROCES

4.1 VOORDAT U HET APPARAAT START

- Sluit het apparaat aan op het lichtnet.
- Als het apparaat is ingeschakeld, zal de LED oplichten.
- Het apparaat is nu klaar voor gebruik.

NL

4.2 EEN ZAK UIT EEN ROL MAKEN

- Kies een rol met de geschikte breedte.
- Plaats het open uiteinde van de rol over de seal-draad (zorg ervoor dat het open uiteinde over de sealdraad ligt); sluit het deksel.
- Druk het deksel omlaag met uw duimen en druk tegelijkertijd de vergrendelingen aan beide zijden van het apparaat in met uw wijsvingers om het apparaat te vergrendelen.
- Selecteer de juiste sealtijd.
 - "Normaal" – Geschikt voor gebruik bij warme of hete luchttemperatuur; of het vacumeren van droge voorwerpen (zonder vloeistof).
 - "Langer" – Geschikt voor gebruik bij koele of koude luchttemperatuur; of vacumeren van natte voorwerpen (met vloeistof).
- Druk op de knop "Sealen". Het apparaat start het sealproces; de vacuümpomp stopt met werken; geen geluid; het indicatielampje wordt oranje. Als het sealen is voltooid, zal het apparaat nog 3 seconden vacumeren om een beter vacuüm te genereren; het indicatielampje wordt rood.
- Het deksel zal licht omhoog komen en het groene lampje gaat branden.
- Het sealcyclus is voltooid.
- Verwijder de zak en inspecteer de seal. **(Opmerking: een correcte seal is transparant bij inspectie. Als de seal ongelijk, onvolledig, gegolfd, wit of ondoorzichtig is, verwijder het ge-sealde deel dan en seal en vacumeer opnieuw.)**



4.3 ZAKKEN VACUMEREN EN SEALEN

- Selecteer een geschikte vacuümzak, plaats de voorwerpen in de zak.
- Zorg er voor een beter vacuüm voor dat er minimaal 4,5cm vrije ruimte is nadat u het voorwerp in de zak heeft geplaatst.
- Plaats het open uiteinde van de zak over de sealpakking van de kamer en zorg ervoor dat het open uiteinde zich in de vacuümkamer bevindt.
- Sluit het deksel.
- Druk het deksel omlaag met uw duimen en druk tegelijkertijd de vergrendelingen aan beide zijden van het apparaat in met uw wijsvingers om het apparaat te vergrendelen.
- Selecteer de juiste sealtijd.
 - "Normaal" – Geschikt voor gebruik bij warme of hete luchttemperatuur; of het vacumeren van droge voorwerpen (zonder vloeistof).
 - "Langer" – Geschikt voor gebruik bij koude luchttemperatuur; of vacumeren van natte voorwerpen (met vloeistof).
- Druk op de knop "Vacumeren & sealen". Het indicatielampje wordt rood.
- De vacuümpomp zal inschakelen en het deksel en de sealbalk zullen door de zuigkracht omlaag worden getrokken waardoor het deksel wordt

ontgrendeld (een kloppend geluid geeft aan dat de vergrendelingen ontgrendelen).

- De vacuümsensor weet wanneer het juiste vacuümniveau is bereikt en zal automatisch naar de sealmodus schakelen.
- Het indicatielampje zal in de sealmodus oranje worden. Het apparaat start het sealproces; de vacuümpomp stopt met werken; geen geluid; het indicatielampje wordt oranje.
- Als het sealen is voltooid, zal het deksel licht omhoog komen en zal het groene lampje oplichten.
- Verwijder de zak en inspecteer de zak en seal.
(Opmerking: een correcte seal is transparant bij inspectie.)
Als de seal ongelijk, onvolledig, gegolfd, wit of ondoorzichtig is, verwijder het gesealde deel dan en seal en vacumeer opnieuw.)
- Bewaar de zak naar behoren. Alle bederfelijke voedingsmiddelen moeten worden gekoeld of bevroren om bederf tegen te gaan.
- U kunt te allen tijde op de knop "Annuleren" drukken om het apparaat te stoppen. Als u direct een seal wilt maken, druk dan simpelweg op de knop "Sealen".

NL

4.4 INFORMATIE OVER VERPAKKEN VAN VOEDSEL IN ZAKKEN

- Voedingsmiddelen moeten zo vers mogelijk zijn op het moment van verpakken. Vacuüm verpakte producten zijn tot vijf keer langer houdbaar dan producten die worden opgeslagen onder normale omstandigheden.
- Zachte, vochtige voedingsmiddelen of producten die hun vorm moeten behouden moeten vóór het verpakken worden ingevroren. Vlees, bessen of brood mogen tot 24 uur worden ingevroren om vriesbrand te voorkomen. Als de producten bevroren en hard worden, zijn ze klaar om vacuüm te worden verpakt.
- Als vers voedsel wordt verpakt zonder het eerst in te vriezen, plaats dan een opgevouwen stuk keukenpapier tussen het vlees en het bovenste deel van de rol. Papier absorbeert vocht.
- Vloeibare producten zoals soep, ragout of gratin moeten worden ingevroren in een schotel of

een ijsbakje voordat ze vacuüm worden verpakt. Bevroren en verpakte producten moeten worden gelabeld en in de vriezer worden geplaatst.

- Alle producten met scherpe randen (bijv. botten, droge pasta, rijst) moet worden vastgezet met keukenpapier zodat ze de zak niet kunnen beschadigen.
- Verpakkingszakken mogen niet worden hergebruikt bij het koken of voor in de magnetron. Gebruik zakken die eerder werden gebruikt voor het verpakken van verse vis of vette voedingsmiddelen niet opnieuw.
- Groenten moeten voor het verpakken worden geblancheerd. Blancheren is een warmtebehandelingsmethode waarbij voedingsmiddelen gedurende een korte tijd intensief verwarmd worden. Groenten kunnen in kokend water worden geblancheerd: ze



moeten een tijdje in kokend water worden gezet en daarna onmiddellijk worden afgekoeld bij lage temperatuur.

Voer de procedure voor het vacuüm verpakken uit zoals gebruikelijk.

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

5. OPSLAG VAN VOEDSEL EN VEILIGHEIDSINFORMATIE

De vacumeermachine met vacuümkamer uit de keukenlijn zal de manier waarop u voedsel koopt en opslaat revolutionaliseren. Omdat vacumeren een effectief middel is tegen vriesbrand en voedselbederf vertraagt, kunt u nu profiteren van het inkopen van voedsel in bulk zonder de dreiging van voedselverspilling. Vacumeren met ons apparaat verwijdert tot 90% lucht uit de verpakking. Dit helpt voedsel verser te houden, tot 5 keer langer dan onder normale omstandigheden. Droge voedingsmiddelen als pasta, granen en meel blijven vers van begin tot eind. Daarnaast voorkomt vacumeren dat kevers en andere

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

Voedingsmiddelen	Vacumeren en opslag in vriezer	Vacumeren en opslag in koelkast
Vers rundvlees & kalfsvlees	1-3 jaar	1 maand
Gemalen vlees	1 jaar	1 maand
Vers varkensvlees	2-3 jaar	2-4 weken
Verse vis	2 jaar	2 weken
Vers pluimveevlees	2-3 jaar	2-4 weken
Gerookte vleesaren	3 jaar	6-12 weken
Verse groenten, geblancheerd	2-3 jaar	2-4 weken
Vers fruit	2-3 jaar	2 weken
Harde kazen	6 maanden	6-12 weken
Gesneden voorverpakte vleesaren	niet aanbevolen	6-12 weken
Verse pasta	6 maanden	2-3 weken

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

6. PROBLEMEN OPLOSSEN

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

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

OPMERKING

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

Probleem	Oplossing
Apparaat schakelt niet in	• Zorg ervoor dat het apparaat juist is aangesloten op een geaard stopcontact. • Controleer het netsnoer op scheuren en rafels. Gebruik het apparaat niet als het netsnoer is beschadigd.
Het apparaat zuigt niet alle lucht uit de zakken	• Voor goede vacumeer- en sealprestaties is het essentieel dat de rand van de zak precies op de sealbalk wordt geplaatst. Zorg ervoor dat de zak in de pakking van de vacuümkamer wordt geplaatst en dat het folie niet golft over de sealbalk. • Als u gebruik maakt van een rol verpakkingszakken, zorg er dan voor dat de eerste seal goed en strak is. • Voor een succesvol vacumeerproces is het belangrijk dat het apparaat en de zak schoon, droog en vrij van voedselresten zijn. Veeg het oppervlak van de pakking en de binnenkant van de zak schoon en probeer het nogmaals.
Vacuümzak verliest vacuüm na het sealen	• Scherpe voorwerpen kunnen kleine gaatjes in de zak maken. Voorkom dit door scherpe randen te bedekken met een papieren doekje en opnieuw te vacumeren in nieuwe zak. • Bij sommige vruchten en groenten kunnen er gassen vrijkomen (ontgassing) als ze niet juist worden geblancheerd of bevroren voor het vacumeren. Open de zak. Als u denkt dat het bederfproces al is begonnen, gooi het voedsel dan weg. Als het bederfproces nog niet is begonnen, consumeer het voedsel dan onmiddellijk. Als u het niet zeker weet, gooi het voedsel dan weg.
In zeldzame gevallen kan er een fout in de bedieningscycli van het apparaat optreden die leidt tot een storing.	• Koppel het apparaat los van het lichtnet en sluit het daarna opnieuw aan op het lichtnet.

7. 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.

8. AFDANKEN & MILIEU

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

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



SPIS TREŚCI

1. ZASADY BEZPIECZEŃSTWA.....	33
2. FUNKCJE ORAZ BUDOWA PAKOWARKI PRÓŻNIOWEJ	36
3. DANE TECHNICZNE	37
4. INSTRUKCJA OBSŁUGI	37
5. INFORMACJE O PRZECHOWYWANIU I BEZPIECZEŃSTWIE ŻYWNOŚCI	39
6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	40
7. GWARANCJA	41
8. WYCOFANIE Z UŻYTKOWANIA I OCHRONA ŚRODOWISKA.....	41



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

1. ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

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



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

1.1 SZCZEGÓLNE PRZEPISY BEZPIECZEŃSTWA

- Nigdy nie ciągnij urządzenia za kabel zasilający.
- Nie stosuj żadnych dodatkowych akcesoriów oprócz tych, które zostały dostarczone wraz z urządzeniem.
- Przed czyszczeniem i magazynowaniem schłódź urządzenie.
- **Zagrożenie poparzeniem! Nigdy nie dotykaj listwy grzewącej.** Jest bardzo gorąca, nawet po zakończonej pracy. Istnieje zagrożenie poparzeniem. Zaczekaj aż urządzenie ostygnie. Również nie dotykaj urządzenia podczas pracy, ponieważ podczas użycia nagrzewa się.
- Regularnie czyść urządzenie oraz usuwaj resztki jedzenia. Jeżeli urządzenie nie jest czyszczone regularnie, wpływa to negatywnie na jego trwałość oraz może prowadzić do niebezpiecznego stanu podczas użycia.
- **Uwaga!** Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do pakowania próżniowego produktów spożywczych oraz zgrzewania worków do pakowania próżniowego. Istnieje możliwość dekompresji powietrza ze specjalnych pojemników lub zgrzewania worków bez wytwarzania próżni. Nie używaj urządzenia w żaden inny sposób.
- **Uwaga!** Urządzenie nadaje się do pakowania próżniowego zarówno produktów w stanie stałym jak np. mięso, warzywa oraz w stanie ciekłym jak np. soki, zupy itp.



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

Uziemienie

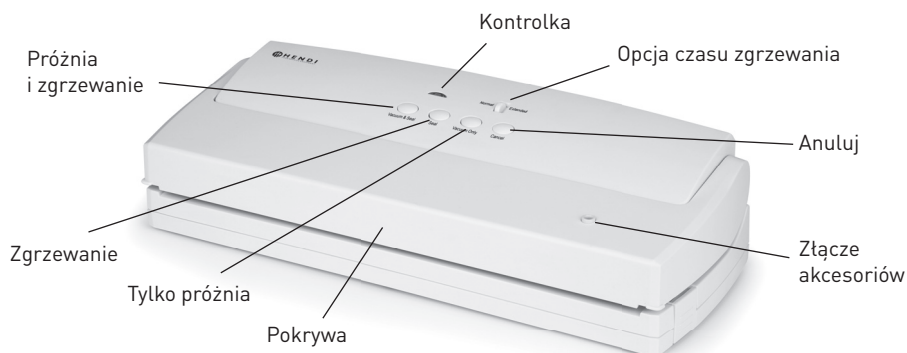
Jest to urządzenie klasy I. To urządzenie musi być uziemione. W przypadku wystąpienia zwarcia elektrycznego, uziemienie zmniejsza ryzyko porażenia prądem elektrycznym, zapewniając drogę wyjścia prądu elektrycznego. Urządzenie jest wyposażone w kabel z przewodem uziemiającym z wtyczką z uziemieniem. Wtyczka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



1.2 PRZYGOTOWANIE PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

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

2. FUNKCJE ORAZ BUDOWA PAKOWARKI PRÓŻNIOWEJ



3. DANE TECHNICZNE

Wymiary	390x160x(H)92 mm
Maksymalna szerokość zgrzewu worka	310 mm
Głębokość listwy zgrzewającej	2 mm
Pompa	pojedyncza
Moc	110 W
Napięcie	220-240 V-50 Hz
Ciśnienie	-23"Hg/-778 mbar (±5%)
Waga	1,74 kg
Klasa ochronności	Klasa I

Producent i sprzedawca nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek niedokładności wynikające z błędów drukarskich lub transkrypcji, występujące w niniejszej instrukcji. Zgodnie z naszą polityką ciągłego udoskonalania produktów za-

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

4. INSTRUKCJA OBSŁUGI

4.1 PRZYGOTOWANIE

- Podłączyć urządzenie.
- Po włączeniu urządzenia kontrolka zapali się.
- Urządzenie gotowe jest do pracy.

4.2 PAKOWANIE PRÓŻNIOWE I ZGRZEWANIE PRZY UŻYCIU WORKÓW

- Wybrać odpowiedni worek, umieścić w nim produkty.
- Pozostawić przynajmniej 4-5 cm miejsca, aby zapewnić lepsze wytworzenie próżni.
- Otwartą krawędź worka ułożyć na uszczelce komory. Upewnić się, że otwarta krawędź znajduje się w komorze próżniowej.
- Zamknąć pokrywę.
- Dociskając pokrywę kciukami, palcami wskazującymi nacisnąć zatrzaski po obu stronach urządzenia i zablokować.
- Wybrać odpowiednią opcję czasu zgrzewania.
 - Opcja „Normal” — Odpowiednia do normalnej albo wysokiej temperatury powietrza albo pakowania produktów suchych (niezawierających wody).
 - Opcja „Extended” — Odpowiednia do obniżonej albo niskiej temperatury powietrza albo pakowa-

nia produktów mokrych (zawierających wodę).

- Nacisnąć przycisk „Vacuum & Seal” (Próżnia i zgrzewanie). Kontrolka zapali się na czerwono.
- Uruchomi się pompa próżniowa, podciśnienie spowoduje przyciągnięcie pokrywy i uszczelki w dół odblokowując tym samym pokrywę (trząsk oznacza odblokowanie zatrzasków).
- Czujnik poziomu próżni wykrywa odpowiedni poziom próżni, powoduje automatyczne przejście do trybu zgrzewania.
- W trybie zgrzewania kontrolka zmieni kolor na pomarańczowy, urządzenie rozpocznie zgrzewanie, pompa próżniowa przestanie pracować, urządzenie nie będzie emitować dźwięków, kontrolka zmieni kolor na pomarańczowy.



- Po zakończeniu zgrzewania pokrywa zostanie lekko uniesiona i zapali się zielona kontrolka.
- Wyjąć worek i sprawdzić jego stan oraz zgrzew. (Uwaga: Podczas sprawdzania poprawny zgrzew powinien być przezroczysty. Jeśli zgrzew jest niejednorodny, niekompletny, pomarszczony, biały albo mleczny, usunąć zgrzany fragment i przeprowadzić proces pakowania próżniowego i zgrzewania ponownie).
- Przechowywać worek w odpowiedni sposób. Żywność łatwo psującą się należy przechowywać w lodówce lub zamrozić, aby uniknąć jej zepsucia.
- Aby zatrzymać procesy robocze urządzenia, nacisnąć przycisk „Cancel” (Anuluj). Jeśli wymagane jest szybkie zgrzanie, nacisnąć przycisk „Seal” [Zgrzewanie].

4.4 JAK ZROBIĆ WOREK Z ROLKI

- Wybrać rolkę o odpowiedniej szerokości.
- Otwartą krawędź ułożyć na dolnej listwie zgrzewającej (upewnić się, że krawędź spoczywa na listwie), zamknąć pokrywę.
- Dociskając pokrywę kciukami oraz palcami wskazującymi nacisnąć zatrzaski po obu stronach urządzenia i zablokować.
- Wybrać odpowiednią opcję czasu zgrzewania.
 - Opcja „Normal” — Odpowiednia do normalnej albo wysokiej temperatury powietrza lub pakowania produktów suchych (niezawierających wody).
 - Opcja „Extended” — Odpowiednia do obniżonej albo niskiej temperatury powietrza lub pakowania produktów „mokrych” (zawierających wodę).
- Nacisnąć przycisk „Seal” [Zgrzewanie]. Urządzenie rozpocznie zgrzewanie, pompa próżniowa nie pracuje w tym trybie, urządzenie nie będzie emitować dźwięków, kontrolka zmieni kolor na pomarańczowy. Po zakończeniu zgrzewania urządzenie będzie przez 3 sekundy wytwarzać próżnię, kontrolka zmieni kolor na czerwony.
- Pokrywa zostanie lekko uniesiona i zapali się zielona kontrolka.
- Cykl zgrzewania jest zakończony.
- Wyjąć worek i sprawdzić zgrzew. **(Uwaga: Podczas sprawdzania poprawny zgrzew powinien być przezroczysty. Jeśli zgrzew jest niejednorodny, niekompletny, pomarszczony, biały albo mleczny, usunąć zgrzany fragment i przeprowadzić proces pakowania próżniowego i zgrzewania ponownie).**

4.5 INFORMACJE DOTYCZĄCE PAKOWANIA W WORKI

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

warzyw możemy użyć wrzącej wody - wówczas wrzucimy warzywa na chwilę do wrzątku, po czym wyjmemy i natychmiast ostudzimy w ni-

skiej temperaturze. Zapakować próżniowo jak zwykle.

Nie pakować próżniowo grzybów ani czosnku.

5. INFORMACJE O PRZECHOWYWANIU I BEZPIECZEŃSTWIE ŻYWNOŚCI

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

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

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

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

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

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

6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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

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

UWAGA

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

Problem	Rozwiązanie
Pakowarka nie włącza się	• Upewnić się, że urządzenie jest poprawnie podłączone do uziemionego gniazdka. • Sprawdzić przewód zasilający pod kątem uszkodzeń. Nie używać urządzenia jeśli przewód jest uszkodzony.
Pakowarka nie usuwa do końca powietrza z worków	• Aby wytwarzanie próżni i zgrzewanie przebiegło poprawnie, krawędź worka musi znajdować się na listwie zgrzewającej. Upewnić się, że worek znajduje się wewnątrz uszczelki komory i że wzdłuż uszczelki nie występują pomarszczenia. • W przypadku pakowania z rolki, sprawdzić, czy pierwszy zgrzew jest poprawny i szczelny. • Aby proces wytwarzania próżni zakończył się powodzeniem, urządzenie i worek muszą być czyste, suche oraz wolne od resztek jedzenia. Przetrzeć powierzchnię uszczelki i wnętrze worka, a następnie spróbować ponownie.
Występuje utrata próżni po zgrzaniu worka	• Ostre przedmioty mogą poprzekłuwać worek. Aby temu zapobiec, zabezpieczyć ostre krawędzie ręcznikiem papierowym i zapakować do nowego worka. • Niektóre owoce i warzywa mogą wydelać gazy jeśli nie zostały poprawnie zblanszowane albo zamrożone przed zapakowaniem. Otworzyć worek. Jeśli istnieje podejrzenie, że żywność zaczęła się psuć, wyrzucić worek. Jeśli nie ma śladów zepsucia, spożyć niezwłocznie. W razie wątpliwości wyrzucić żywność.
W rzadkich przypadkach w cyklach pracy urządzenia wystąpić może błąd prowadzący do nieprawidłowej pracy urządzenia	• Odłączyć urządzenie od zasilania i podłączyć ponownie.

7. GWARANCJA

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

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

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

8. WYCOFANIE Z UŻYTKOWANIA I OCHRONA ŚRODOWISKA

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

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



TABLE DE MATIÈRES

1. RÈGLES DE SÉCURITÉ	43
2. FONCTIONS ET STRUCTURE DE LA MACHINE	
A EMBALLER SOUS VIDE	46
3. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	46
4. MODE D'EMPLOI	47
5. LES INFORMATIONS SUR LE STOCKAGE	
ET LA SECURITE DE LA NOURRITURE	49
6. DEPANNAGE	50
7. GARANTIE	51
8. RETRAIT DE L'EXPLOITATION ET PROTECTION	
DE L'ENVIRONNEMENT	51

Chers clients,

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

1. RÈGLES DE SÉCURITÉ

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

FR



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

1.1 REGLES DE SECURITE SPECIALES

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

- **Risque de brûlures ! Ne touchez jamais la barre chauffante.** Elle est très chaude, même après avoir fini l'usage. Il existe le risque de brûlure. Attendez que l'appareil refroidisse. En plus, ne touchez pas l'appareil pendant le fonctionnement parce qu'il réchauffe pendant l'utilisation.
- Nettoyez régulièrement l'appareil et supprimez les résidus de nourriture. Si l'appareil n'est pas nettoyé régulièrement cela affecte sa durée de vie et peut conduire à une situation dangereuse lors de son utilisation.
- **Attention !** L'appareil est destiné exclusivement à l'emballage sous vide des produits alimentaires et à souder les sacs pour l'emballage sous vide. Vous avez la possibilité de décompresser l'air des conteneurs spéciaux ou de souder les sacs sans créer le vide. N'utilisez pas l'appareil de toute autre manière.
- **Attention !** L'appareil est conçu pour l'emballage sous vide de produits à l'état solide par exemple la viande, les légumes et des produits liquides par exemple les jus, les soupes etc.



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

FR

Mise à la terre

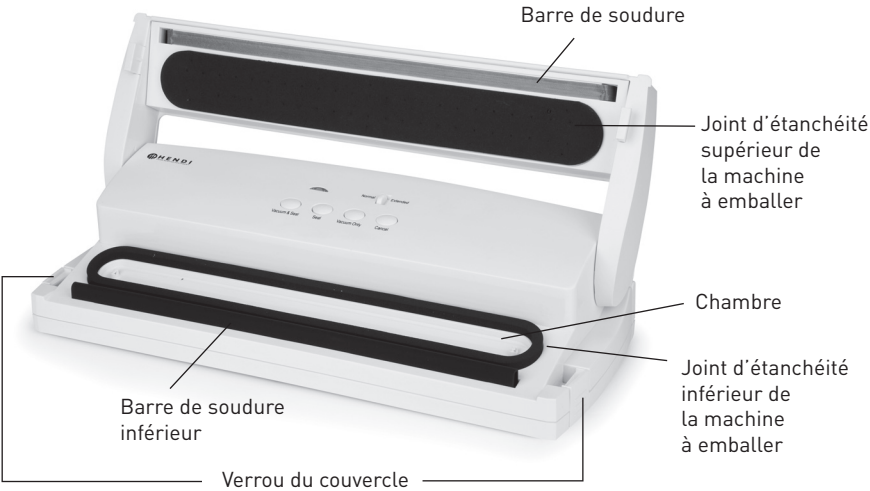
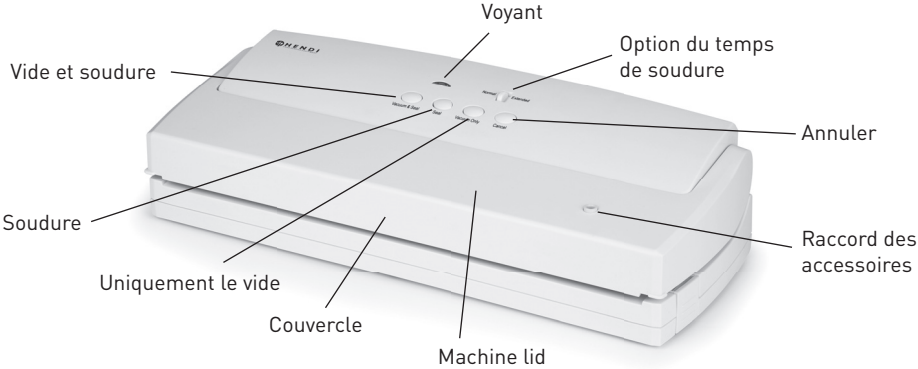
Le présent appareil est un appareil de la Ière classe de protection et doit être obligatoirement mis à la terre. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en assurant une voie de décharge du courant électrique. L'appareil est équipé d'un cordon avec le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

1.2 PREPARATION AVANT LA PREMIERE UTILISATION

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



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



FR

3. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions	390x160x(H)92 mm
Largeur maximale de la soudure du sac	310 mm
Profondeur de la barre de soudure	2 mm
Puissance	110 W
Tension	220-240 V-50 Hz
Pression	-23"Hg/-778 mbar (±5%)
Poids	1,74 kg



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

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

4. MODE D'EMPLOI

4.1 PREPARATION

- Branchez l'appareil.
- Après avoir démarré l'appareil le voyant s'allume.
- L'appareil est prêt à l'emploi.

4.2 COMMENT FAIRE LE SAC EN UTILISANT UN ROULEAU

- Sélectionnez le rouleau d'une largeur suffisante.
- Mettez le bord ouvert sur la barre de soudure inférieur (assurez-vous que le bord repose sur la barre) et fermez le couvercle.
- En serrant le couvercle avec les pouces et les indexes, appuyez sur les verrous des deux côtés de l'appareil et bloquez.
- Sélectionnez l'option du temps de soudure appropriée.
 - Option „Normal” — adaptée à la température d'air normale ou élevée ou à emballer les produits secs (sans eau).
 - Option „Extended” — adaptée à la température d'air réduite ou basse ou à emballer les produits humides (contenant de l'eau).
- Appuyez sur le bouton „Seal” (Soudure). L'appareil commence à souder, la pompe à vide ne fonctionne pas dans ce mode, l'appareil n'émet pas les signaux, le voyant devient orange. Après avoir terminé la soudure, l'appareil crée le vide pendant 3 secondes et le voyant devient rouge.
- Le couvercle est légèrement surélevé et le voyant vert s'allume.
- Le cycle de soudure est terminée.
- Retirez le sac et vérifiez la soudure (**Attention : lors de la vérification la soudure correcte devrait être transparente. Si la soudure est inégale, incomplète, pliée, blanche ou au lait, supprimez la soudure effectuée et faites le processus de soudure à nouveau**).

FR

4.3 EMBALLAGE SOUS VIDE ET SOUDURE EN UTILISANT LES SACS

- Sélectionnez un bon sac, mettez à l'intérieur du sac les produits.
- Laissez au moins 4-5 cm d'espace pour assurer la meilleure production du vide
- Mettez le bord ouvert du sac sur le joint d'étanchéité de la chambre. Assurez-vous que le bord ouvert se trouve dans une chambre à vide.
- Fermez le couvercle.
- En serrant le couvercle avec les pouces et les indexes, appuyez sur les verrous des deux côtés de l'appareil et bloquez.
- Sélectionnez l'option du temps de soudure appropriée.
 - Option „Normal” — adaptée à la température d'air normale ou élevée ou à emballer les produits secs (sans eau).
 - Option „Extended” — adaptée à la température d'air réduite ou basse ou à emballer les produits humides (contenant de l'eau).
- Appuyez sur le bouton „Vacuum & Seal” (Vide et soudure). Le voyant devient rouge.
- La pompe à vide se met en marche, le vide va tirer le couvercle et le joint d'étanchéité vers le bas en déverrouillant le couvercle (le bruit signifie le déverrouillage des verrous).



- Le capteur du niveau de vide détecte le niveau approprié de vide et provoque le passage automatique au mode de soudure.
- Dans le mode de soudure le voyant devient orange, l'appareil commence la soudure, la pompe à vide cesse de fonctionner, l'appareil n'émet pas les signaux, le voyant devient orange.
- Après avoir terminé le couvercle est légèrement surélevé et le voyant vert s'allume.
- Retirez le sac et vérifiez la soudure **(Attention : lors de la vérification la soudure correcte devrait être transparente. Si la soudure est**

inégal, incomplète, pliée, blanche ou au lait, supprimez la soudure effectuée et faites le processus de soudure à nouveau).

- Conservez le sac de manière appropriée. Les aliments périssables doivent être conservés dans le réfrigérateur ou doivent être congelés pour éviter la détérioration.
- Pour arrêter le fonctionnement de l'appareil appuyez sur le bouton „Cancel“ (Annulez). Si la soudure rapide est nécessaire, appuyez sur le bouton „Seal“ (Soudure).

4.4 INFORMATIONS SUR L'EMBALLAGE EN SACS

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

quez l'étiquette et mettez dans le congélateur.

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

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

5. LES INFORMATIONS SUR LE STOCKAGE ET LA SECURITE DE LA NOURRITURE

La machine à emballer sous vide change votre approche à des achats et au stockage de la nourriture. L'emballage sous vide permet d'éliminer le séchage provoqué par le gel, ralentit la détérioration de la nourriture de sorte qu'il est possible de faire les achats en gros sans le menace que la nourriture sera gaspillée. L'emballage sous vide élimine jusqu'à 90% de l'aire de l'emballage. L'emballage sous vide préserve la fraîcheur de la nourriture cinq fois plus longtemps par rapport aux méthodes conventionnelles. Les aliments secs tels que les pâtes, les céréales, la farine restent frais dès le début jusqu'à la fin. En

plus, l'emballage sous vide empêche l'éclosion des charançons du grain et d'autres insectes et des contaminations des produits secs. Il est obligatoire d'emballer la nourriture la plus fraîche. Cependant, il faut rappeler que l'emballage n'a pas l'influence positive sur toutes sortes d'aliments. **N'emballez jamais de l'ail ou des champignons.** L'élimination de l'air provoque une réaction chimique dangereuse ce qui rend la consommation de ces aliments très dangereuse. Les légumes doivent être blanchis avant l'emballage pour neutraliser les enzymes qui peuvent détériorer la nourriture après l'élimination de l'air.

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

Attention : Le tableau ne contient que des valeurs proposées. Lors de la détermination de la période de stockage respectez toujours les ré-

glementations locales sanitaires et épidémiologiques et les normes HACCP.



6. DEPANNAGE

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

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

ATTENTION

Pour assurer un fonctionnement de l'appareil à long terme, nous recommandons de faire des pauses d'au moins 20 de secondes entre les soudures successives.

Problème	Solution
La machine à emballer ne démarre pas	- Assurez-vous que l'appareil est correctement branché à la prise électrique mise à terre. - Vérifiez que le câble d'alimentation n'est pas endommagé. N'utilisez pas l'appareil si le câble est endommagé.
La machine à emballer ne supprime pas totalement de l'air des sacs	- Pour que la production du vide et la soudure soient réalisées correctement, le bord du sac doit se trouver sur la barre de soudure. Assurez-vous que le sac se trouve à l'intérieur du joint d'étanchéité de la chambre et que le long du joint il n'y a aucuns plis. - En cas d'emballage avec l'utilisation du rouleau, vérifiez si la première soudure est correcte et étanche. - Pour que le processus de la production du vide soit terminé avec succès, l'appareil et le sac doivent être propres, secs et exempts de débris alimentaires. Essuyez la surface du joint d'étanchéité et l'intérieur du sac, ensuite essayez encore une fois.
La perte du vide après la soudure du sac	- Les objets pointus peuvent percer le sac. Pour éviter cela, protégez les bords pointus avec du papier et emballez dans un nouveau sac. - Certains fruits et légumes peuvent émettre des gaz s'ils n'ont pas été correctement blanchis ou congelés avant l'emballage. Ouvrez le sac et si vous soupçonnez que la nourriture a commencé à gâcher, jetez-la. Si vous n'observez pas les traces de détérioration, consommez-la immédiatement. En cas de doutes, jetez la nourriture.
Dans de rares cas, une erreur conduisant à un dysfonctionnement de l'appareil peut se produire	Débranchez l'appareil de la source d'alimentation et branchez-le à nouveau.

7. 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.

8. 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.



INDICE

1. PRECAUZIONI DI SICUREZZA	53
2. FUNZIONI E STRUTTURA DELLA CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO	56
3. SPECIFICHE TECNICHE	57
4. ISTRUZIONI PER L'USO	57
5. LE INFORMAZIONI SULLA CONSERVAZIONE E SULLA SICUREZZA DEI PRODOTTI ALIMENTARI... ..	59
6. SOLUZIONE DEI PROBLEMI	60
7. GARANZIA	61
8. SMALTIMENTO & AMBIENTE	61

Cari clienti,

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

1. PRECAUZIONI DI SICUREZZA

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

IT



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

1.1 REGOLE DI SICUREZZA SPECIALI

- Non tirare l'apparecchio per il cavo.
- Non utilizzare altri accessori supplementari che non sono stati forniti con l'apparecchio.
- Prima della pulizia e lo stoccaggio raffreddare l'apparecchio.
- **Pericolo di ustioni! Non toccare la barra saldante.** Essa è molto calda, anche dopo l'uso. Esiste un pericolo di ustioni. Attendere che l'apparecchio si raffreddi. Inoltre, non toccare l'apparecchio durante il funzionamento perché esso riscalda.
- Pulire regolarmente l'apparecchio e rimuovere i residui di cibo. Se l'apparecchio non è regolarmente pulito, questo incide negativamente alla sua durata di vita e può portare ad una situazione pericolosa durante l'uso.

- **Attenzione!** L'apparecchio è stato progettato unicamente per confezionare i prodotti sottovuoto e per saldare i sacchetti per il confezionamento sottovuoto. È possibile decomprimere l'aria da apposti contenitori o saldare i sacchetti senza produrre il vuoto. Non utilizzare l'apparecchio in qualsiasi altro modo.
- **Attenzione!** Il dispositivo è adatto per il confezionamento sottovuoto dei prodotti sia allo stato solido sia allo stato liquido, ad esempio carne, verdure, succhi e minestre ecc.



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

Messa a terra

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

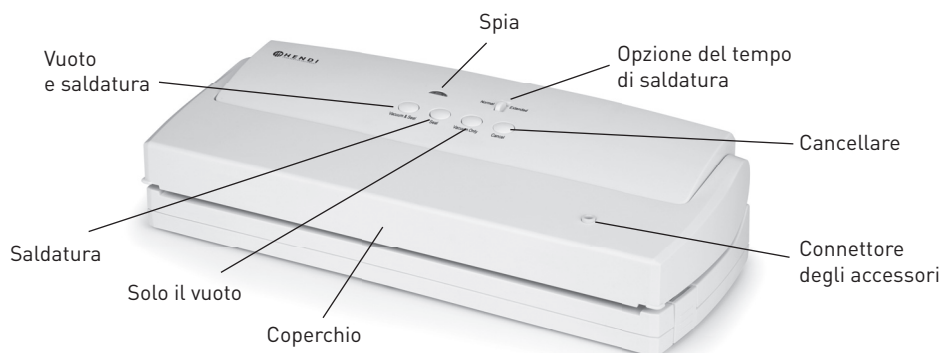
IT

1.2 PREPARAZIONE PRIMA DEL PRIMO USO

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



2. FUNZIONI E STRUTTURA DELLA CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO



3. SPECIFICHE TECNICHE

Dimensioni	390x160x(H)92 mm
Larghezza massima di saldatura del sacchetto	310 mm
Profondità della barra saldante	2 mm
Potenza	110 W
Tensione	220-240 V-50 Hz
Pressione	-23" Hg/-778 mbar (±5%)
Peso	1,74 kg

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

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

4. ISTRUZIONI PER L'USO

4.1 PREPARAZIONE

- Collegare il dispositivo.
- Dopo aver avviato l'apparecchio, la spia si illumina.
- L'apparecchio è pronto per l'uso.

4.2 COME FARE IL SACCHETTO UTILIZZANDO IL RULLO

- Scegliere il rotolo di larghezza sufficiente.
- Posizionare il bordo aperto sulla barra saldante (assicurarsi che il bordo si trova sulla barra), chiudere il coperchio.
- Premendo il coperchio con i pollici e gli indici, premere le serrature su entrambi i lati della confezionatrice e bloccare.
- Scegliere un'opzione adeguata del tempo di serratura.
 - Opzione „Normal” — Adatta per la temperatura dell'aria normale o alta o il confezionamento dei prodotti secchi (senza acqua)
 - Opzione „Extended” — Adatta per la temperatura dell'aria ridotta o bassa o per il confezionamento dei prodotti umidi (che contengono l'acqua).
- Premere il pulsante „Seal” (Saldatura). L'apparecchio inizia la saldatura, la pompa a vuoto non funziona in questo modo, l'apparecchio non emette i suoni, la spia diventa arancione. Dopo aver terminato la saldatura l'apparecchio produce il vuoto per 3 secondi, la spia diventa rossa.
- Il coperchio è leggermente rialzato e la spia verde si accende.
- Il ciclo di saldatura è terminato.
- Rimuovere il sacchetto e controllare la saldatura. **(Attenzione: Durante il controllo, la saldatura deve essere chiara. Se la saldatura è irregolare, incompleta, rugosa, bianca o al latte, rimuovere il frammento saldato e eseguire di nuovo il processo di saldatura.)**

IT

4.3 IMBALLAGGIO SOTTOVUOTO E SALDATURA CON I SACCHETTI

- Scegliere il sacchetto giusto e mettere i prodotti nel sacchetto.
- Lasciare almeno 4-5 cm di spazio per garantire una migliore produzione del vuoto.
- Posizionare il bordo aperto sulla guarnizione della camera. Assicurarsi che il bordo aperto si trova in una camera a vuoto.
- Chiudere il coperchio.
- Premendo il coperchio con i pollici e gli indici, premere le serrature su entrambi i lati della confezionatrice e bloccare.
- Scegliere un'opzione adeguata del tempo di serratura.
 - Opzione „Normal” — Adatta per la temperatura dell'aria normale o alta o il confezionamento dei prodotti secchi (senza acqua)
 - Opzione „Extended” — Adatta per la temperatura dell'aria ridotta o bassa o per il confezionamento dei prodotti umidi (che contengono l'acqua).
- Premere il pulsante „Vacuum & Seal” (Vuoto e saldatura). La spia diventa rossa.
- La pompa a vuoto si avvia, il vuoto tirerà il coperchio e la guarnizione verso il basso sbloccando il coperchio (il crash significa lo sblocco delle serrature).
- Il sensore di livello di vuoto rileva il livello adeguato di vuoto e provoca il passaggio automatico nella modalità di saldatura.
- Nella modalità di saldatura la spia diventa arancione l'apparecchio inizia la saldatura e la pompa a vuoto smette di funzionare, l'apparecchio non emette i suoni, la spia diventa arancione.
- Dopo aver terminato la saldatura il coperchio è leggermente rialzato e la spia verde si accende.
- Rimuovere il sacchetto e controllare il suo stato e la saldatura. **(Attenzione: Durante il controllo, la saldatura deve essere chiara. Se la saldatura è irregolare, incompleta, rugosa, bianca o al latte, rimuovere il frammento saldato e eseguire di nuovo il processo di saldatura.)**
- Conservare il sacchetto in modo appropriato. Gli alimenti deperibili devono essere conservati nel frigorifero o congelati per evitare il deterioramento.
- Per fermare i processi di lavoro dell'apparecchio, premere il pulsante „Cancel” (Cancellare). Se la saldatura rapida è necessaria, premere il pulsante „Seal” (Saldatura).

4.4 INFORMAZIONI SULL'IMBALLAGGIO NEI SACCHETTI

- Confezionare gli alimenti più freschi. La confezionatrice sottovuoto permette di conservare la freschezza del cibo fino a cinque volte più lungo che in condizioni normali di conservazione.
- I prodotti alimentari delicati, umidi che devono mantenere la loro forma devono essere congelati preliminarmente.
Gli alimenti come carne, frutti di bosco, pane possono essere congelati fino a 24 ore senza il rischio di bruciatura da congelamento. Dopo il congelamento e l'indurimento il cibo è pronto per l'imballaggio sottovuoto.
- In caso di imballaggio di carne fresca senza congelamento preliminare, mettere un asciugamano di carta tra la parte superiore del sacchetto e un pezzo di carne. La carta assorbe l'umidità.
- Per poter imballare sottovuoto gli alimenti liquidi come zuppe, stufati o casseruole, congelarli preliminarmente in un piatto o sul vassoio per ghiaccio. Dopo il congelamento sottovuoto etichettare i prodotti e metterli nel congelatore.
- In caso di prodotti con estremità taglienti o con i bordi taglienti (ad esempio ossa, pasta, riso) proteggere i bordi taglienti con gli asciugamani di carta perché essi non penetrino il sacchetto.
- Non consigliamo di riutilizzare i sacchetti che sono stati utilizzati per la cottura o nel forno a microonde. Non riutilizzare i sacchetti che sono stati utilizzati per conservare pesce fresco o cibi grassi.

- Le verdure devono essere sbianchiti prima dell'imballaggio.
Il processo di sbianchire è un processo termico che consiste nel sottomettere i prodotti a riscaldamento breve e intenso. Per sbianchire le

verdure si può utilizzare l'acqua bollente – quindi gettare le verdure in acqua bollente poi togliere e raffreddare subito a bassa temperatura.
Imballare sottovuoto come al solito.

Non confezionare sottovuoto aglio o funghi.

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

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

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

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

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

6. SOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

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

ATTENZIONE

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

Problema	Soluzione
La confezionatrice non si avvia	• Assicurarsi che l'apparecchio sia correttamente collegato ad una presa messa a terra. • Controllare che il cavo non sia danneggiato. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo è danneggiato.
La confezionatrice non rimuove completamente l'aria dai sacchetti	• Per produrre il vuoto e saldare correttamente, il bordo del sacchetto deve essere posizionato sulla barra saldante. Verificare che il sacchetto si trova all'interno della guarnizione della camera e che lungo della guarnizione non ci sono raggrinzimenti. • Nel caso di imballaggio dal rotolo, verificare che la prima saldatura è corretta e stretta. • Perché il processo di saldatura sia terminato con successo, l'apparecchio e il sacchetto devono essere puliti, asciutti e privi di residui di cibo. Pulire la superficie della guarnizione e l'interno del sacchetto e riprovare.
Una perdita di vuoto dopo la saldatura del sacchetto	• Gli oggetti appuntiti possono perforare il sacchetto. Per evitare questo, proteggere i bordi taglienti con asciugamani di carta, confezionare in un nuovo sacchetto. • Alcuni tipi di frutta e verdura possono emettere gas se non sono stati correttamente scottati o congelati prima di confezionare. Aprire il sacchetto, se vi è il sospetto che il cibo ha cominciato a rovinare, cestinarlo. Se non ci sono tracce di deterioramento, consumarlo subito. In caso di dubbio, cestinare.
In rari casi si possono verificare gli errori nei cicli di funzionamento dell'apparecchio che possono portare a malfunzionamenti.	• Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica e ricollegarlo.

7. GARANZIA

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

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

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

8. SMALTIMENTO & AMBIENTE

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

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



CUPRINS

1. REGULI DE SIGURANȚĂ	63
2. FUNCȚIILE ȘI DESIGN-UL MAȘINII DE AMBALAT ÎN VID.....	66
3. DATE TEHNICE	67
4. DESCRIEREA PROCESULUI DE AMBALARE ÎN VID ..	67
5. DEPOZITAREA ALIMENTELOR ȘI INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA	69
6. DETECTAREA DEFECȚIUNILOR TEHNICE.....	70
7. GARANȚIE.....	71
8. ELIMINAREA ȘI MEDIUL ÎNCONJURĂTOR	71

Stimate Client,

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

1. REGULI DE SIGURANȚĂ

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

RO



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

1.1 REGULI SPECIALE DE SIGURANȚĂ

- Nu trageți niciodată de cablul de alimentare.
- Nu utilizați aditivi în afară de cei furnizați cu aparatul.
- Lăsați aparatul să se răcească suficient înainte de depozitare și curățare.
- **Pericol de arsuri!** NU atingeți bara de etanșare. Este foarte fierbinte, chiar și după utilizare. Există riscul de arsuri. Așteptați până ce aparatul se răcește. De asemenea, nu atingeți aparatul în timpul funcționării. Aparatul se încinge în timpul utilizării.

- Aparatul trebuie curățat, iar resturile de alimente trebuie îndepărtate regulat. În cazul în care aparatul nu este menținut curat, aceasta va avea un efect advers asupra duratei de viață a aparatului și poate avea ca rezultat o funcționare în condiții de pericol.
- **Important!** Acest aparat este destinat exclusiv vidării și sigilării pungilor de plastic. De asemenea, poate scoate aerul din recipiente sau poate sigila pungi fără vidare. Nu utilizați aparatul pentru nici un alt scop.
- **Important!** Acest aparat este adecvat pentru sigilarea alimentelor în stare solidă, cum ar fi biscuiții, chips-urile, dar și a celor în stare lichidă, cum ar fi sucurile, supele etc.



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

Instalație de împământare

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

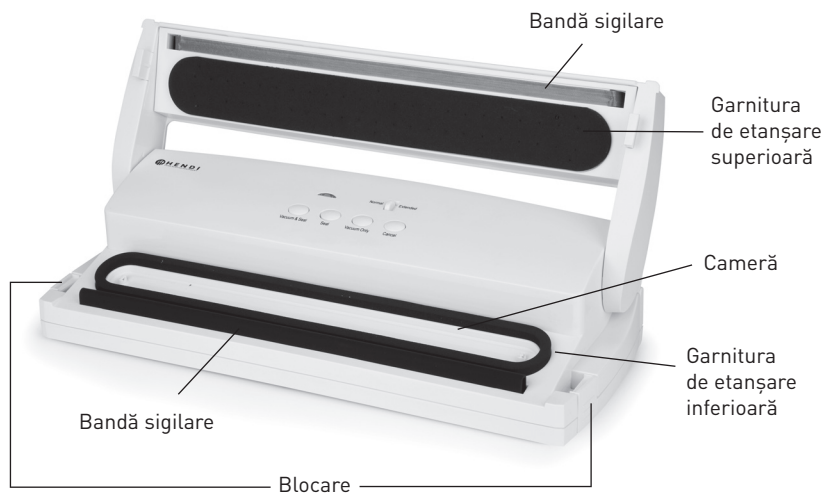
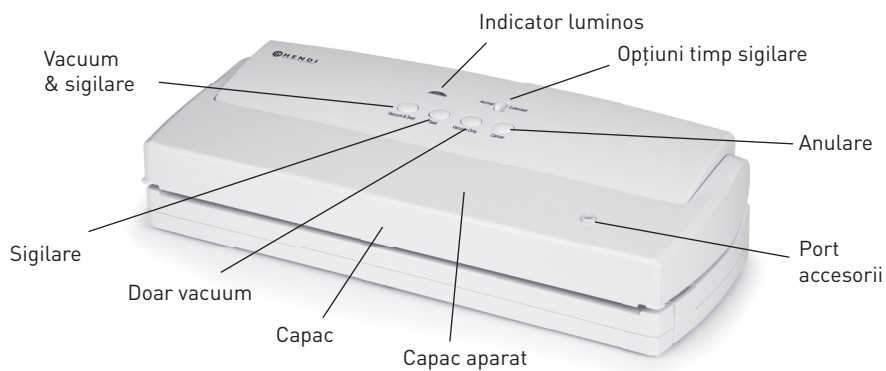
RO

1.2 ÎNAINTE DE PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE

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



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



3. DATE TEHNICE

Dimensiuni	390x160x(H)92 mm
Lăţimea maximă a pungii de vidare	310 mm
Adâncimea barei de etanşare	2 mm
Putere	110 W
Tensiune	220-240 V-50 Hz
Presiune	-23" Hg/-778 mbar (±5%)
Greutate	1,74 kg

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

bunătăţire continuă a produselor, ne rezervăm dreptul de a aduce modificări produsului, ambalajului şi specificaţiilor din documentaţie fără o notificare prealabilă.

4. DESCRIEREA PROCESULUI DE AMBALARE ÎN VID

4.1 ÎNAINTE DE PORNIRE

- Conectaţi maşina la sursa de alimentare.
- Atunci când maşina este pornită, LED-ul PORNIRE se aprinde.
- Atunci când butonul PORNIT/OPRIT este apăsat, afişajul este pornit şi ventilatorul porneşte. Maşina este gata de utilizat.

RO

4.2 CUM SE FACE PUNGĂ DIN ROLĂ

- Alegeţi o rolă cu lăţime adecvată.
- Puneţi capătul deschis al rolei peste banda de etanşare (vă rugăm să vă asiguraţi că deschiderea rolei este peste banda de etanşare); închideţi capacul.
- În timp ce apăsaţi capacul în jos cu degetul mare, apăsaţi pe încuietorile din părţile laterale ale aparatului şi blocaţi.
- Alegeţi timpul potrivit de sigilare.
 - "Normal" – Potrivit pentru lucru cu produse calde sau fierbinţi; sau pentru vacuum produse uscate (fără lichid).
 - "Extended" – Potrivit pentru lucru cu produse reci sau foarte reci; sau vacuum produse cu lichid.
- Apăsaţi butonul Sigilare. Aparatul începe să sigileze; pompa vacuum se opreşte din funcţionare; nu este nici un sunet; indicatorul luminos arată culoarea portocalie. Când sigilarea este finalizată aparatul va porni vacuum-ul pentru 3 secunde pentru a asigura vidarea; indicatorul luminos va arăta culoarea roşie.
- Capacul se va ridica uşor şi indicatorul luminos va arăta culoarea verde.
- Ciclul de sigilare este finalizat.
- Scoateţi punga şi verificaţi sigilarea. **(Notă: o sigilare corectă va arăta netedă şi clară. Dacă sigilarea are pete, este incompletă, este încreţită sau albă atunci îndepărtaţi partea sigilată şi efectuaţi din nou sigilarea).**



4.3 CUM SĂ EFECTUAȚI VACUUM ȘI SIGILARE CU PUNGI

- Alegeți punga de sigilare potrivită, introduceți produsul în pungă.
- Lasați cel puțin 4,5 cm între produs și banda de sigilare, pentru a asigura o vidare cât mai bună.
- Puneți partea deschisă a pungii de-a lungul garniturii de sigilare. Asigurați-vă ca partea deschisă a pungii se află în camera de vacuum.
- Închideți capacul.
- În timp ce apăsați capacul în jos cu degetul mare, apăsați pe încuietorile din părțile laterale ale aparatului și blocați.
- Alegeți timpul potrivit de sigilare.
 - "Normal" – Potrivit pentru lucru cu produse calde sau fierbinți; sau pentru vacuum produse uscate (fără lichid).
 - "Extended" – Potrivit pentru lucru cu produse reci sau foarte reci; sau vacuum produse cu lichid.
- Apăsați butonul Sigilare&Vacuum. Indicatorul va arăta culoarea roșie.
- Pompa vacuum va porni și aspirația va trage capacul și banda de sigilare în jos, fapt care va cauza deblocarea capacului (un sunet/pocnet va indica faptul că încuietorile s-au deschis).
- Senzorul nivelului de vacuum va trece automat aparatul în modul sigilare, cand a fost atins nivelul potrivit de vacuum.
- La trecerea în modul sigilare indicatorul luminos va arăta culoarea portocalie. Aparatul începe să sigileze; pompa de vacuum se oprește; nici un sunet; indicatorul luminos va arăta culoarea portocalie.
- Când sigilarea este finalizată capacul se va ridica ușor și indicatorul luminos va arăta culoarea verde.
- Scoateți punga și verificați punga și sigilarea. **(Notă: o sigilare corectă va arăta netedă și clară. Dacă sigilarea are pete, este incompletă, este încrețită sau albă atunci îndepărtați partea sigilată și efectuați din nou sigilarea).**
- Depozitați corect produsul. Toate alimentele perisabile trebuie să fie refrigerate sau congelate pentru a preveni stricarea.
- Apăsați butonul Anulare pentru a opri aparatul din orice proces de lucru. Dacă este necesară sigilarea rapidă atunci apăsați doar butonul Sigilare.

4.4 INFORMAȚII PRIVIND AMBALAREA ALIMENTELOR ÎN PUNGI

- În momentul ambalării, produsele alimentare trebuie să fie cât mai proaspete. Perioada de valabilitate a produselor ambalate în vid poate fi prelungită până la cinci ori, comparativ cu condițiile standard de depozitare.
- Alimentele suculente, moi sau produsele care trebuie să își păstreze forma trebuie să fie congelate înainte de ambalare. Carnea, fructele de pădure sau pâinea pot fi congelate timp de până la 24 de ore pentru a evita degerătura. Când produsele sunt congelate, acestea sunt gata să fie ambalate în vid.
- În cazul în care alimentele proaspete sunt ambalate fără a fi pre-congelate, puneți un prosop de bucătărie de hârtie îndoit între carne și partea de sus a cilindrului. Hârtia va absorbi umiditatea.
- Produsele lichide, cum ar fi supele, tocanele sau produsele gratinate trebuie înghețate într-un vas sau pe o tavă de gheață înainte de ambalarea în vid. Produsele congelate și ambalate trebuie etichetate și puse în congelator.
- Toate produsele cu muchii ascuțite (de exemplu oase, paste uscate, orez) trebuie securizate cu prosoape de hârtie pentru a nu găuri punga.
- Pungile de ambalare nu trebuie reutilizate pentru preparare sau în cuptorul cu microunde. Nu reutilizați pungile folosite pentru a depozita pește proaspăt sau produse alimentare grase.
- Legumele trebuie fierte înainte de ambalare. Fierberea este o metodă de procesare termică care constă în încălzirea de scurtă durată dar intensă. Legumele pot fi fierte în apă fierbinte: acestea trebuie puse în apă fierbinte, apoi scoase și imediat răcite la temperatură mică. Realizați procedura de ambalare în vid ca de obicei.

Nu ambalați în vid ciupercile și usturoiul.



5. DEPOZITAREA ALIMENTELOR ȘI INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Mașina de ambalat cu cameră de vidare Kitchen Line va revoluționa modul în care achiziționați și depozitați alimentele. Deoarece ambalarea în vid elimină arsura prin congelare și alterarea lentă a alimentelor, puteți acum să achiziționați alimente în cantități mari fără amenințarea risipei alimentare. Ambalarea în vid cu aparatul nostru elimină până la 90% din aerul din ambalaj. Acest lucru va ajuta la păstrarea alimentelor mai proaspete de până la 5 ori mai mult decât în condiții normale. Alimentele uscate precum pastele, cerealele și făina vor rămâne proaspete de la început până la sfârșit. În

plus, ambalarea în vid împiedică gărgărițele și alte insecte să infesteze alimentele uscate. Ambalați numai cele mai proaspete alimente cu putință. Cu toate acestea, vă rugăm să rețineți că nu toate alimentele beneficiază de pe urma ambalării în vid. **Nu ambalați niciodată usturoi sau ciuperci.** O reacție chimică periculoasă are loc în momentul în care aerul este eliminat, cauzând ca aceste alimente să devină periculoase în cazul ingerării. Legumele vor fi fierte înainte de ambalare pentru a distruge orice enzime ce pot cauza deteriorarea degazării în momentul vidării.

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

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

6. DETECTAREA DEFECȚIUNILOR TEHNICE

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

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

NOTĂ

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

Problemă	Soluție
Aparatul nu pornește	• Asigurați-vă că aparatul este conectat în mod corespunzător la priza legată la pământ. • Verificați dacă cablul de alimentare prezintă rupturi și rosături. Nu utilizați aparatul dacă cablul de alimentare este deteriorat.
Mașina nu extrage complet aerul din pungă	• Pentru generarea de vacuum și etanșarea corespunzătoare, este esențial ca marginea pungii să fie pusă precis pe bara de etanșare. Asigurați-vă că punga este introdusă în garnitura de etanșare a camerei de vacuum și că folia nu este ondulată de-a lungul barei de etanșare. • În cazul în care pregătiți pungi de ambalare de pe rolă, asigurați-vă că prima etanșare este adecvată și strânsă. • Pentru ca procesul de generare în vid să aibă succes, aparatul și punga trebuie să fie curate, uscate și lipsite de orice particule alimentare. Ștergeți suprafața garniturii și interiorul pungii, și încercați din nou.
Punga de vidare pierde vidul după etanșare	• Obiectele ascuțite pot găuri pungile. Pentru a preveni acest lucru, acoperiți marginile ascuțite cu prosop de hârtie și vidați într-o pungă nouă. • Anumite fructe și legume pot elibera gaze (degazare) în cazul în care nu sunt fierte sau congelate în mod corespunzător înainte de ambalare. Deschideți punga. În cazul în care credeți că alimentele au început să se altereze, aruncați-le. În cazul în care alimentele nu sunt alterate încă, consumați-le imediat. În cazul în care aveți dubii, aruncați alimentele.
În anumite cazuri, poate să apară o eroare în ciclurile de funcționare a mașinii având drept urmare o defecțiune	• Deconectați mașina de la sursa de alimentare, reconectați-o din nou.

7. 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 bruscăt sau folosit necorespunzător în vreun fel. Drepturile dumneavoastră legale nu sunt afec-

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

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

8. 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.



СОДЕРЖАНИЕ

1. ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ	73
2. ФУНКЦИИ И СТРОЕНИЕ ВАКУУМ-УПАКОВОЧНОЙ МАШИНЫ.....	76
3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	77
4. ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	77
5. ИНФОРМАЦИЯ О ХРАНЕНИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И БЕЗОПАСНОСТИ.....	79
6. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	80
7. ГАРАНТИЯ.....	81
8. СПИСАНИЕ С ЭКСПЛУАТАЦИИ. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	81

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

1. ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- Неправильная эксплуатация и неподходящее использование агрегата может привести к его поломке и поранить оператора.
- Настоящее устройство предназначено исключительно для коммерческого использования и не должно использоваться в домашних условиях.
- Оборудование следует использовать точно по назначению. Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные неправильной эксплуатацией или неправильным обслуживанием оборудования.
- Оборудование и электрическую штепсельную вилку следует держать вдали от воды и прочих жидкостей. Если штепсельная вилка попадет в воду, ее следует тут же вытащить из розетки электропитания и обратиться в службу сертифицированного сервиса для проверки устройства. Несоблюдение данных указаний может повлечь за собой угрозу здоровью и жизни обслуживающего персонала.
- Нельзя снимать кожу 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, демонтажом и чисткой.
- Нельзя оставлять работающую электроаппаратуру без надзора.

1.1 ОСОБЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

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



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

Заземление

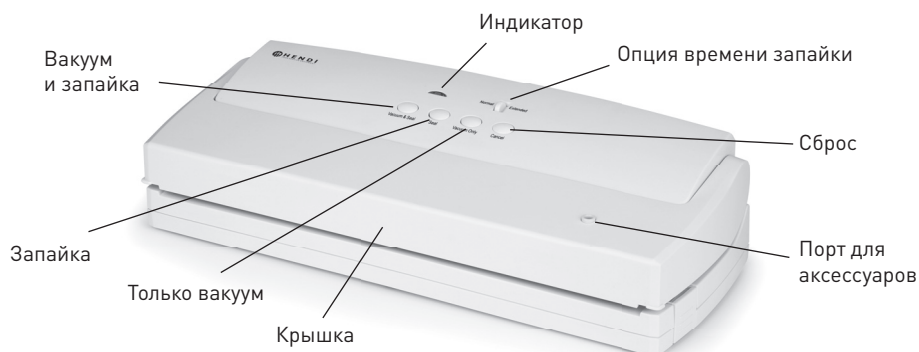
Данное устройство имеет класс защиты I. Устройство должно быть заземлено. В случае короткого замыкания в электрической сети заземление снижает риск поражения током, обеспечивая путь наименьшего сопротивления для электрического тока. Устройство оснащено кабелем с заземляющим проводом с заземленной вилкой.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



1.2 ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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

2. ФУНКЦИИ И СТРОЕНИЕ ВАКУУМ-УПАКОВОЧНОЙ МАШИНЫ



3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Габариты	390x160x(H)92 мм
Максимальная ширина запаиваемого пакета	310 мм
Глубина сварочной планки	2 мм
Мощность	110 Вт
Напряжение	220-240 V-50 Гц
Давление	-23" Hg/-778 мбар (±5%)
Вес	1,74 кг

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

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

4. ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

4.1 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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

4.2 КАК СДЕЛАТЬ ПАКЕТ ИЗ РУЛОНА

- Выбрать рулон соответствующей ширины.
- Открытый край поместить на сварочной планке (убедиться, что край лежит на планке), закрыть и прижать крышку.
- Прижимать крышку большими и указательными пальцами, нажать защелки с обеих сторон и зафиксировать.
- Выбрать соответствующую опцию времени запайки.
 - Опция «Normal» - использовать при нормальной и высокой температуре воздуха или для упаковки сухих продуктов (не содержащих воду).
 - Опция «Extended» - использовать при пониженной и низкой температуре воздуха или для упаковки «мокрых» продуктов (содержащих воду).
- Нажать кнопку «Seal» (Запайка). Устройство

начнет запаивание, вакуумный насос не работает в этом режиме, устройство не будет издавать звуков, цвет индикатора изменится на оранжевый. После окончания запаивания устройство будет создавать вакуум в течение 3 секунд, цвет индикатора изменится на красный.

- Крышка слегка поднимется и загорится зеленый индикатор.
- Цикл запайки окончится.
- Вынуть пакет и проверить запаечный шов. **(Внимание: правильно выполненный запаечный шов должен быть прозрачный. Если шов неоднородный, неполный, сморщенный, белый или молочного цвета, следует удалить запаянный фрагмент и повторно выполнить процесс запайки).**

RU

4.3 ВАКУУМНАЯ УПАКОВКА И ЗАПАЙКА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПАКЕТОВ

- Выбрать соответствующий пакет, поместить в него продукты.
- Оставить запас, минимум 4-5 см, чтобы обеспечить более эффективное создание вакуума.
- Открытый край пакета поместить на прокладке камеры. Убедиться, что открытый край находится в вакуумной камере.
- Закрыть крышку.
- Прижимать крышку большими и указательными пальцами, нажать защелки с обеих сторон и зафиксировать.
- Выбрать соответствующую опцию времени запайки.
 - Опция «Normal» - использовать при нормальной и высокой температуре воздуха или для упаковки сухих продуктов (не содержащих воду).
 - Опция «Extended» - использовать при пониженной и низкой температуре воздуха или для упаковки «мокрых» продуктов (содержащих воду).
- Нажать кнопку «Vacuum & Seal» (Вакуум и запайка). Индикатор загорится красным цветом.
- Включится вакуумный насос, форвакуум приоткроет крышку и прокладку, тем самым снимая фиксацию крышки (щелчок означает снятие фиксации защелок).
- Датчик уровня вакуума распознает соответствующий уровень вакуума, наступает автоматический переход в режим запайки.
- В режиме запайки цвет индикатора меняется на оранжевый, устройство начинает запаивание, вакуумный насос выключается, устройство не будет издавать звуков, цвет индикатора изменится на оранжевый.
- По окончании запаивания крышка слегка поднимется и загорится зеленый индикатор.
- Вынуть пакет и проверить запаечный шов. (Внимание: правильно выполненный запаечный шов должен быть прозрачный. Если шов неоднородный, неполный, сморщенный, белый или молочного цвета, следует удалить запаенный фрагмент и повторно выполнить процесс запайки).
- Пакет требует соответствующего хранения. Быстро портящиеся продукты следует хранить в холодильнике или заморозить, чтобы предотвратить их порчу.
- Чтобы остановить рабочие процессы устройства, нажать кнопку «Cancel» (Сброс). Если требуется быстрая запайка, нажать кнопку «Seal» (Запайка).

4.4 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УПАКОВКЕ В ПАКЕТЫ

- Упаковывать как можно более свежие продукты. Вакуум-упаковочная машина позволяет сохранить свежесть пищевых продуктов до пяти раз дольше, чем в нормальных условиях хранения.
- Мягкие, влажные продукты и такие, которые должны сохранить свою форму, следует предварительно заморозить. Такие продукты как мясо, ягоды и выпечка можно заморозить максимально на 24 часа без риска морозного ожога. Замороженные затвердевшие продукты готовы к вакуумной упаковке.
- В случае упаковки сырого мяса без предварительной заморозки следует поместить сложенный лист бумажного полотенца между куском мяса и верхней частью пакета. Бумага впитает влагу.
- Чтобы упаковать жидкие блюда, напр., супы, гуляш и запеканки, следует их предварительно заморозить в посуде или форме для льда. После заморозки и вакуумной упаковки наклеить этикетку и положить в морозильник.
- В случае продуктов с острыми краями (напр., кости, макароны, рис), следует заслонить острые края бумажным полотенцем, чтобы не проколоть пакет.
- Не рекомендуется повторное использование пакетов, которые были использованы для приготовления пищи в микроволновой печи. Не использовать повторно пакеты, в которых хранилась сырая рыба или жирные продукты.
- Овощи необходимо бланшировать перед вакуумной упаковкой. Бланширование – это

процесс термической обработки, который заключается в кратковременном, но интенсивном подогреве продуктов. Для бланширования овощей можно использовать кипяток: на мгновение бросить овощи в кипяток, после чего

вынуть их и немедленно охладить в низкой температуре. Провести вакуумную упаковку как обычно.

Не подвергать вакуумной упаковке чеснок и грибы.

5. ИНФОРМАЦИЯ О ХРАНЕНИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И БЕЗОПАСНОСТИ

Вакуум-упаковочная машина меняет подход к закупке и хранению продуктов питания. Вакуумная упаковка позволяет предотвратить „морозный ожог“ и замедляет порчу продуктов питания, благодаря чему можно производить оптовые закупки без риска потерь и порчи излишков. Вакуумная упаковка удаляет до 90% воздуха из упаковки, что позволяет сохранить свежесть пищевых продуктов до 5 раз дольше, чем при использовании обычных методов. Сухие пищевые продукты, напр., макароны, злаки и мука, сохраняют свежесть от начала до конца. Кроме того, вакуумная упаковка предотвращает развитие популяций долгоносика амбарного и других на-

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

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

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

RU

6. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

При соответствующих условиях вакуум-упаковочная машина Kitchen Line безаварийно прослужит долгие годы.

В некоторых случаях могут появиться проблемы.

Прежде чем связаться с центром обслуживания клиента, необходимо ознакомиться со следующей информацией.

ВНИМАНИЕ

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

Проблема	Решение
Устройство не включается	• Убедиться, что устройство правильно подключено к заземленной розетке. • Проверить кабель питания на предмет повреждений. • Убедиться, что кнопка включения правильно нажата. При включении устройства начинает светиться дисплей.
Устройство не полностью устраняет воздух из пакетов	• Чтобы создание вакуума и запайка проходили правильно, край пакета должен находиться на сварочной планке. Убедиться, что пакет находится внутри прокладки камеры, а вдоль прокладки нет складок. • В случае упаковки в пакет из рулона убедиться, что первый запаечный шов правильно выполнен и герметичен. • Чтобы процесс создания вакуума успешно закончился, устройство и пакет должны быть чистыми, сухими, на них не должно быть остатков пищи. Протереть поверхность прокладки и внутреннюю часть пакета, а затем попробовать заново.
После запайки пакета происходит потеря вакуума	• Острые предметы могут проколоть пакет. Чтобы это предотвратить, необходимо заслонить острые края бумажным полотенцем и упаковать в новый пакет. • Некоторые фрукты и овощи могут выделять газы, если не были подвержены соответствующей бланшировке или заморозке перед упаковкой. Открыть пакет, если существует подозрение, что продукты начали портиться, и выбросить их. Если нет следов порчи, немедленно употребить их. В случае, если есть какие-либо сомнения, выбросить продукты.
В редких случаях в циклах работы устройства может появиться ошибка, которая приводит к неправильной работе устройства	• Отключить устройство от сети питания и заново подключить.

7. ГАРАНТИЯ

Любая недоделка 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.

8. 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.



Blank lined paper for writing.



Hendi B.V.

Steenoven 21

3911 TX Rhenen, The Netherlands

Tel: +31 (0)317 681 040

Fax: +31 (0)317 681 045

Email: info@hendi.eu

Hendi Food Service Equipment Romania S.R.L.

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14

Braşov 500164 RO, Romania

Tel: +40 268 320330

Fax: +40 268 320335

Email: office@hendi.ro

Hendi Polska Sp. z o.o.

ul. Magazynowa 5

62-023 Gądk, Poland

Tel: +48 61 6587000

Fax: +48 61 6587001

Email: info@hendi.pl

Hendi HK Ltd.

1208, 12/F Exchange Tower

33 Wang Chiu Road, Kowloon Bay, Hong Kong

Tel: +852 2154 2618

Email: info-hk@hendi.eu

Hendi Food Service Equipment GmbH

Gewerbegebiet Ehring 15

5112 Lamprechtshausen, Austria

Tel: +43 (0) 6274 200 10 0

Fax: +43 (0) 6274 200 10 20

Email: office.austria@hendi.eu

Find Hendi on internet:

www.hendi.eu

www.facebook.com/HendiFoodServiceEquipment

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

www.youtube.com/HendiEquipment

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

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