

VACUUM CHAMBER PACKAGING MACHINE PROFI LINE 410

201442



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

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

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

Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

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

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

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

Внимательно прочитайте руководство пользователя перед использованием прибора.

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

Před uvedením spotřebiče do provozu byste si měli pečlivě přečíst návod k použití.



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




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



Dear Customer,

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

Safety regulations

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


EN




parts and accessories.

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

Special Safety Regulations

- Use the appliance only as described in this manual.
- **Important!** Make sure that the pump oil is at least over the OIL LEVEL.
- Use the supplied pump oil only. The pump oil level should be checked regularly by a qualified service technician. Do not use old pump oil.
-  **Danger of burns! Never touch the sealing bar.** It is very hot even after use. There is a danger of burns. Wait until the appliance has cooled down. Also, do not touch the appliance while in use.

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

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

- Special care should be taken when moving or transporting the machine due to heavy weight. With at least 2 people or using a trolley for assistance. Move the machine slowly, carefully and never be inclined over 45°.

Intended use

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

Grounding installation

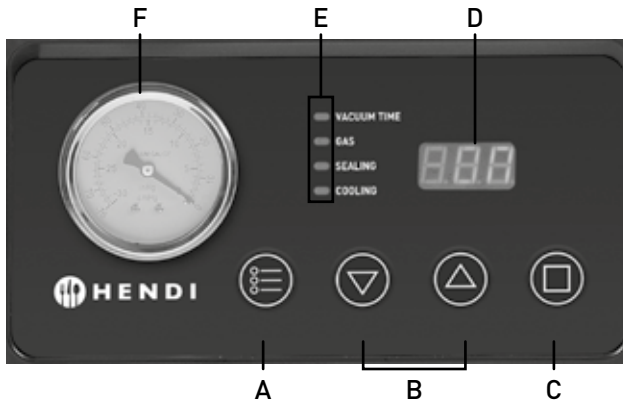
This appliance is classified as **protection class I** and must be connected to a protective ground. Grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current.

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

Main parts of the appliance



- | | | |
|----------------------|----------------------|--------------------------------|
| 1. Lid | 5. Oil level display | 9. Clamp for fixing vacuum bag |
| 2. Clasp lock | 6. Drain oil port | 10. Chamber |
| 3. Ventilation holes | 7. Control panel | 11. Main ON / OFF knob |
| 4. Oil fill in port | 8. Sealing bar | |



A. SET button

With the lid (1) open, press the "SET" button to set the time of the 3 processes (VACUUM TIME, SEAL TIME and COOLING).

B. Time adjust button (▲ Increase / ▼ Decrease)

Press these buttons to adjust the time for each process (VACUUM TIME, SEAL TIME and COOLING) of setting.

C. STOP button

It STOPS the current process and switch to next process (e.g. Stop "Vacuum" process & switch to "Seal" process).

D. Digital display

1. Shows the remaining time of the processes that's being executed (VACUUM TIME, SEAL TIME and COOLING).

2. When the vacuum and sealing process is finished and the lid (1) is still closed the display will show "CLO".

E. Light indicators (VACUUM TIME / SEALING / GAS / COOLING)

Important: "GAS" function is not available for this model

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

2. During each of the processes, the corresponding light indicator is blinking to show which part of the process is active.

F. Vacuum gauge

This gauge shows the pressure level inside the vacuum chamber.

EN

Accessories

a. Wrench (1x)

b. Screw driver (1x)

c. Empty bottle with nozzle (1x)

d. A bottle of pump oil (Volume: 300ml) (1x)

Note: Vacuum bag is not included.



Adding and draining vacuum pump oil

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

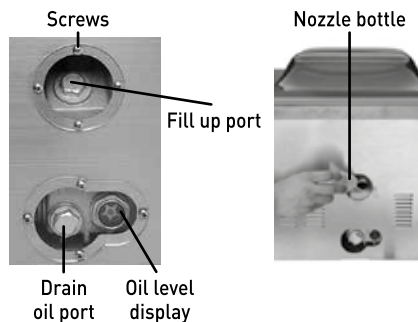
1. Before first use, the pump needs to be filled with oil (Supplied).
2. When the oil level is below the MIN marking.
3. When the performance of the machine deteriorates.
4. Drain out and re-fill the pump with oil every six months.

A) Adding oil procedures

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

B) Draining procedures

- Take a collection container and place it beneath the oil draining port which is covered by the hex cap screw.
- Loosen the hex cap screw anti-clockwise by using the wrench (supplied).
- After all the oil is drained, screw the cap back on clockwise and tighten it.
- Reinstalling the lower glass cover (6) by fixing the screws using a screw driver (supplied).



Important

1. Please dispose of the drained pump oil according to the environmental regulations.

2. After re-filling pump oil, please place the machine in a horizontal position. Do not tip the machine over.

Preparations before use

- Remove all protective packaging and wrapping. Check to make sure the appliance is undamaged and the completeness of the accessories. In case of incomplete delivery and damages. Do not use the machine and contact supplier (See ==> Warranty).
- Clean the appliance before use (See ==> Cleaning and Maintenance).
- Make sure the appliance is completely dry.

- Place the appliance on a horizontal, stable and heat resistant surface that is safe from water splashes.
- Ensure that there is sufficient ventilation. Keep a minimum distance of 10 cm around the appliance.

Note: Add pump oil (supplied) between the MAX and MIN level for the first use.



Operation

- Select the proper size of vacuum bag. (Bag width of 400mm). Allow a minimum of 3 – 4 cm of extra spacing at the top to ensure well sealing.
- With the lid (1) kept open, insert the power cord to the socket at the rear of the machine and the power plug to a suitable electrical power outlet.
- Then, turn the ON / OFF switch clockwise to the "ON " position. "ON " will be shown on the digital display (D).
- Next, press SET button (A) to select the VACUUM TIME, SEALING and COOLING process for setting.
- Then, press increase / decrease button (B) to adjust the time of each process.

See below for the setting range of different operations:

- 1) Vacuum Time: 5 ~ 90 seconds (With 5 seconds interval)
- 2) Seal Time: Set up to 6 seconds (With 0,5 second interval, descending)
- 3) Cooling Time: Set up to 10 seconds

- Put the food in a vacuum bag. Then, put the whole bag under the fixing clamp (9) inside the chamber (10) of the machine.
- Please make sure that the opening of the vacuum bag is entirely and properly under the seal bar (8) for sealing. And the whole vacuum bag is locked properly by the fixing clamp (10) inside the chamber (9).
- Close the lid (1) and put up the lid lock (2). The machine will start vacuum-and-seal process automatically.

- After that, VACUUM TIME indicator (G) will blink in blue and the machine will start countdown to show the remaining time on the display (D).
- Similarly, SEALING & COOLING indicator (G) will blink in blue and the machine will start the countdown. Remaining time of sealing and cooling process will be shown on the display (D).
- Now, air inside the vacuum bag and chamber is sucked out (9).
- A beep will sound when the sealing process is finished.
- "CLO" will be displayed on the display (D) for 15 seconds. After that "ON " will be shown on the digital display (D).
- Put down the lid lock (2) to open the lid (1) and take away the packaged food.

Note:

- 1) When the machine is under "vacuum" process, you can press "STOP" button (C) to switch to "sealing" process instantly.
- 2) When the display shows "CLO", the machine is in idle mode. In this mode, no matter which button you press, the machine will not work. Just put down the clamp lock (2) and open the lid (1). Then, the machine can return to normal operation.
- 3) After the process, check the completeness of the sealing. If the seal is not correct, adjust the vacuum and sealing time.

Food Storage and Safety information

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

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

Remark:

1. Above table is just for reference only and suggest to follow local hygienic and epidemiological regulations.
2. Vacuum packaging can only slow down the process of food spoilage, but it cannot stop food spoilage. The food still need to be put in the freezer or fridge.

Cleaning and Maintenance

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

Cleaning

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

Pump oil

- Check the colour of the pump oil regularly. The oil should be clear and bright. If the oil becomes muddy and darken, it means that the oil contains impurities and need to be replaced.
- Check the oil level at least once a week through the window cover to make sure it is at least above the MIN level.
- Change the pump oil for at least every 6 months.

Storage

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



Troubleshooting

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

Problems	Possible cause	Possible solution
The machine does not switch on.	Power plug is not connected properly with the electrical power outlet.	Make sure the power plug is connected properly with the electrical power outlet.
The vacuum bag is not vacuum and / or sealed completely.	Vacuum/ Seal time is not long enough.	Set longer Vacuum/Seal time.
	The opening of the vacuum bag was not entirely and properly placed under the sealing bar (8).	Pack the food in a new bag and place properly in the chamber so the entire opening can be sealed. Don't use bags that don't fit the sealing bar.
	The sealing bar (8) and the inside vacuum chamber (9) is not clean enough.	Wipe the surface of the sealing bar (8) and inside the vacuum chamber (10) to keep clean, dry and free of debris.
	There is some moisture, food particles or debris on the seal area of the vacuum bag.	Wipe the seal area of the vacuum bag to make sure it is dry and clean.
Vacuum bag loses vacuum after being sealed.	Inside the vacuum bag has food with sharp points to penetrate the bag and thus air enters into the vacuum bag.	Cut off the sharp points or cover it before packing.
	Some food can release gases also food can release gases due to food spoilage.	Blanch or frozen the food properly before packaging. Discard the food if in doubt.

Error codes display

Error codes shown on the digital display (F)	Possible cause	Possible solution
E01	<ul style="list-style-type: none">- The lid (1) is not properly closed.- Oil pump is defective.- Machine internal system is defective.	<ul style="list-style-type: none">- The lid (1) is not properly closed.- Contact the supplier.- Contact the supplier.
LP	<ul style="list-style-type: none">- Machine lost electrical power supply suddenly during operation.	<ul style="list-style-type: none">- Check the electrical power supply.

Technical specification

Item no.	201442
Operating voltage and frequency	220-240V~ 50 / 60 Hz
Rated input power	1100W
Protection class	Class I
Max vacuum bag width	410 mm
Pump capacity	333,3 L/min
Pressure	-29,9" Hg / -1012 mbar (± 3%) directly at the pump -29,8" Hg / -1009 mbar (± 3%) in vacuum chamber
Width of sealing bar	2 x 3,5 mm
Dimension	505 x 567 x (H) 465 mm
Net weight	approx. 60kg

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



Warranty

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

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

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

Discarding & Environment

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

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


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



Sehr geehrter Kunde,

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

Sicherheitsvorschriften

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

DE



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

Besondere Sicherheitsvorschriften

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



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

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



gewährleisten.

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



Es besteht die Gefahr einer Handquetschung! Beim Schließen der Abdeckung muss man besonders vorsichtig sein.

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

Verwendungszweck

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

DE

Erdungsinstallation

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

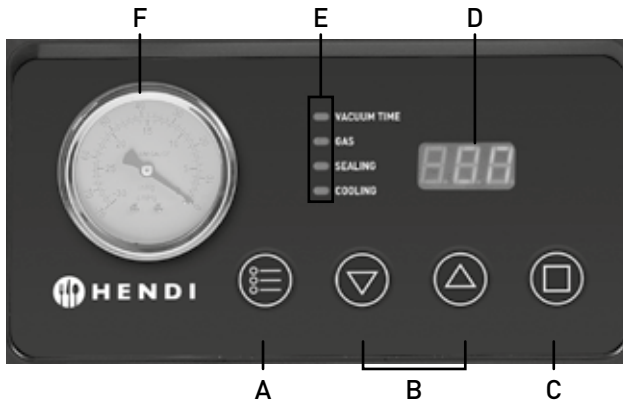
mit einem Netzkabel mit einem Erdungskabel und einem geerdeten Stecker ausgestattet. Der Stecker muss in eine Steckdose gesteckt werden, die ordnungsgemäß installiert und geerdet ist.



Hauptteile des Gerätes



- | | | |
|----------------------|---|--|
| 1. Abdeckung | 5. Revisionsfenster mit der Öl-standanzeige | 9. Klemme zum Befestigen des Beutels für die Vakuumpackung |
| 2. Klemmverriegelung | 6. Öl-Ablassanschluss | 10. Kammer |
| 3. Lüftungsöffnungen | 7. Steuerpanel | 11. Hauptdrehknopf ON / OFF |
| 4. Öl-Füllanschluss | 8. Schweißleiste | |



A. Taste EINSTELLUNGEN (SET)

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

B. Taste für die Zeiteinstellung (⬆ Erhöhen / ⬇ Verringern)

Drückt man diese Tasten, so kann man den Wert der Zeitdauer eines jeden Prozesses anpassen (VACUUM TIME - VAKUUMERZEUGUNGSZEIT, SEAL TIME - SCHWEISSZEIT, und COOLING - KÜHLZEIT).



C. Taste STOPPEN (STOP)

Die Taste stoppt den aktuellen Prozess und schaltet in den nächsten um (z.B. stoppt „Vakuumerzeugung“ und schaltet in den Prozess „Verschweißen“ um).

D. Digitales Display

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

E. Signallampe (VACUUM – VAKUUMERZEUGUNG / SEAL – VERSCHWEISSEN / GAS - GASFÜLLUNG / COOLING - KÜHLUNG)

Wichtige Informationen: Dieses Modell des Vakuumverpackungsgeräts ist nicht mit der Funktion Gasfüllung ausgestattet.

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

F. Vakuum-Messgerät

Dieses Messgerät zeigt den Druckpegel innerhalb der Vakuumkammer an.

Zubehör

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

- d. Flasche mit Öl für die Pumpe (Volumeninhalt: 300 ml) (1x)

Hinweis: Es wurde kein Beutel für die Vakuumverpackung beigelegt.

DE

Nachfüllen und Ablassen des Öls in der Vakuumpumpe

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

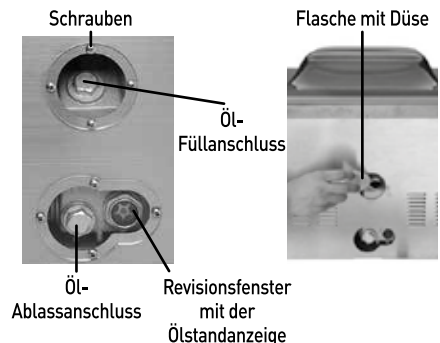
Wichtig! Man muss sich davon überzeugen, ob sich der ÖLSTAND oberhalb der Kennzeichnung für den minimalen Füllstand befindet. Überprüfen Sie regelmäßig den Ölstand.

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

A) Verfahrensweise zum Ölauffüllen

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

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



B) Verfahrensweise zum Ölablassen

- Ein Gefäß für das Öl vorbereiten und es unter den Ablassanschluss stellen, die mit einer Sechskantschraube gesichert ist.
- Mit Hilfe eines Steckschlüssels (mitgeliefert) die Sechskantschraube gegen den Uhrzeigersinn abdrehen.

- Nach dem Ablassen des Öls wird die Schraube im Uhrzeigersinn wieder angeschraubt.
- Mit Hilfe eines Schraubenziehers (mitgeliefert) sind die Schrauben der Glasabdeckung (6) anzuschrauben.

Wichtig

1. Das verbrauchte Öl für die Pumpe ist gemäß den Umweltschutzvorschriften zu entsorgen.

2. Nach dem erneuten Auffüllen der Pumpe mit Öl muss man das Gerät in eine horizontale Stellung bringen. Das Gerät darf nicht gekippt werden.

Vor Gebrauch

- Die Verpackung und Sicherungselemente abnehmen und beseitigen. Das Gerät auf Vollständigkeit (des Zubehörs) sowie eventuelle Beschädigungen überprüfen. Bei einer unvollständigen Anlieferung oder Beschädigungen darf das Gerät nicht benutzt werden und man muss sich mit dem Lieferanten (siehe ==> Garantie) in Verbindung setzen.
- Vor dem Gebrauch ist das Gerät zu reinigen (siehe == > Reinigung und Wartung).
- Es ist auch zu prüfen, ob das Gerät völlig trocken ist.

- Das Gerät stellt man auf eine horizontale, stabile Fläche, die gegen die Einwirkung hoher Temperaturen und Spritzer von Flüssigkeiten beständig ist.
- Ebenso ist eine entsprechende Belüftung abzusichern, d.h. es muss ein Abstand von 10 cm rundum das Gerät gewährleistet sein.
- Öl in der Vakuumpumpe auffüllen.

Hinweis: Vor dem ersten Gebrauch das Öl in der Pumpe (mitgeliefert) bis zum Füllstand zwischen der MAXIMALEN und MINIMALEN Kennzeichnung nachfüllen.

Bedienung

- Zunächst wählt man eine entsprechende Beutgröße für die Vakuumverpackung. (Beutel mit einer Breite von 400 mm). Gewährleisten Sie einen Mindestabstand von 3 ~ 4 cm zusätzlichen Freiraums oberhalb des Gerätes, um die Effektivität des Verschweißens zu sichern.
- Bei geöffneter Abdeckung (1) das Stromkabel in die Steckdose im hinteren Bereich des Gerätes einstecken und den Stecker an die entsprechende Stromversorgungsquelle anschließen.
- Den Drehknopf ON/OFF im Uhrzeigersinn auf die Position „ON“ (Einschalten) drehen. Auf dem digitalen Display (D) wird die Information „ON“ angezeigt.
- Dann die Taste „SET“ (A) drücken, um VACCUM TIME - VAKUUMERZEUGUNGSZEIT, SEALING - SCHWEISSZEIT oder COOLING - KÜHLZEIT zu wählen und einzustellen.
- Die Zeitdauer des gewählten Prozesses mit der Taste (B) entweder verkürzen oder verlängern.

Der Temperaturbereich wurde für die verschiedenen Arbeitsgänge wie folgt dargestellt:

- 1) Vakuumherstellungzeit: 5 ~ 90 Sekunden (Unterbrechung: 5 Sekunden)
 - 2) Schweißzeit: Einstellung im Bereich bis zu 6 Sekunden (Unterbrechung: 0,5 Sekunden, absteigend)
 - 3) Kühlzeit: Einstellung im Bereich bis zu 10 Sekunden.
- Legen Sie die Lebensmittel in den Beutel ein. Danach legt man den ganzen Beutel unter die Befestigungsklemme (9) in der Kammer (10) des Gerätes.
 - Dabei muss man sich davon überzeugen, ob die gesamte Öffnung des Beutels für die Vakuumverpackung zum Verschweißen richtig unter die Klemmleiste (8) gelegt wurde und ob der gesamte Beutel durch die Befestigungsklemme (9) innerhalb der Kammer (10) richtig blockiert ist.



- Die Abdeckung (1) schließen und die Verriegelung (2) der Abdeckung anheben. Das Gerät startet automatisch den Prozess der Vakuumerzeugung und des Verschweißens.
- Die Anzeige der VAKUUMERZEUGUNGSZEIT (G) leuchtet blau auf und das Gerät beginnt mit dem Abzählen der Zeit, die noch bis zum Ende des Programms verbleibt, indem eine entsprechende Mitteilung auf dem Display (D) angezeigt wird.
- Die Anzeige der VAKUUMERZEUGUNGS- UND KÜHLZEIT (G) leuchtet auch blau auf und das Gerät beginnt mit dem Abzählen der Zeit, die noch bis zum Ende des Programms verbleibt. Auf dem digitalen Display (D) wird die Zeit angegeben, die noch bis zum Ende des Verschweißens und der Kühlung verbleibt.
- Danach wird die Luft aus dem Beutel für die Vakuumverpackung und der Kammer (10) abgesaugt.
- Nach dem Beenden des Verschweißens breitet sich ein Signalton aus.
- Auf dem digitalen Display (D) wird für 15 Sekunden die Mitteilung „CLO“ angezeigt. Dann erscheint auf dem digitalen Display (D) die Mitteilung „ON“.

- Jetzt drückt man auf die Verriegelung (2), um die Abdeckung (1) zu öffnen, und nimmt die verpackten Lebensmittel heraus.

Hinweis:

- 1) Wenn das Gerät im Betriebsmodus Vakuumerzeugung tätig ist, kann man die Taste STOPPEN (STOP) (C) drücken, um sofort in den Schweißprozess zu gehen.
- 2) Wenn auf dem Display die Mitteilung „CLO“ erscheint, befindet sich das Gerät im Standby-Modus. In diesem Modus kann das Gerät keinen Prozess starten, und zwar unabhängig davon, welche Taste gedrückt wird. Die Klemmverriegelung (2) lösen und die Abdeckung (1) öffnen. Das Gerät wird wieder normal arbeiten.
- 3) Nach Beendigung des Prozesses ist die Schweißnaht auf ihre richtige Ausführung zu überprüfen. Wenn die Schweißnaht nicht richtig ausgeführt wurde, sind die Einstellungen für die Vakuumerzeugungs- und Schweißzeit zu verändern.

DE

Aufbewahrung von Lebensmitteln und Sicherheitsinformationen

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

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



Hinweis:

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

2. Die Vakuumerzeugung verzögert nur den Lebensmittelverderb, aber eliminiert dieses Problem nicht vollständig.

Die Lebensmittel sind ins Gefrierfach oder in den Kühlschrank zu legen.

Reinigung und Wartung

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

Reinigung

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

Ölpumpe

- Man muss regelmäßig die Farbe des Öls in der Pumpe prüfen. Das Öl muss durchsichtig und hell sein. Die Verdichtung oder Abdunkelung des Öls zeugt von vorhandenen Verunreinigungen, was unbedingt einen Ölwechsel bedeutet.
- Der Ölstand ist mindestens einmal in der Woche durch das Revisionsfenster zu prüfen, um sich zu vergewissern, dass sich das Öl mindestens im MINIMAL (MIN.) geforderten Bereich befindet.
- Der Ölwechsel ist regelmäßig mindestens 1 Mal pro Halbjahr vorzunehmen.

Lagerung

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

DE



Entdeckung und Beseitigung von Mängeln

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

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Das Gerät schaltet sich nicht ein.	Der Stecker ist nicht richtig an die Stromquelle angeschlossen.	Prüfen, ob der Stecker richtig an die Stromquelle angeschlossen ist
	Die Taste ON/OFF (A) wurde nicht gedrückt.	Die Taste ON/OFF (A) zur Inbetriebnahme des Gerätes drücken, wenn es sich nicht automatisch einschaltet.
Die Luft wurde nicht vollständig aus dem Beutel entfernt und/oder er wurde nicht richtig verschweißt.	Zu kurze Zeit für die Vakuumerzeugung/ das Verschweißen.	Einstellen einer längeren Zeit für die Vakuumerzeugung/das Verschweißen.
	Die Öffnung im Beutel für die Vakuumpackung ist nicht vollständig unter die Schweißleiste (8) zum Verschweißen angebracht wurden.	Die Produkte in einen neuen Beutel legen und richtig in der Kammer anbringen, und zwar so, dass ein Verschweißen der gesamten Beutelloffnung möglich ist. Verwenden Sie keine Beutel, die in Bezug auf die Abmessungen und im Verhältnis zur Schweißleiste nicht richtig passen.
	Die Schweißleiste (8) und das Innere der Vakuummkammer (9) ist nicht ausreichend sauber.	Die Schweißleiste (8) trockenreiben und ihre Fläche sowie das Innere der Vakuummkammer (10) trocknen und die Lebensmittelreste beseitigen.
	Im Schweißbereich des Beutels für die Vakuumpackung sind Lebensmittelreste vorhanden und dieser Bereich ist zu feucht.	Der Schweißbereich des Beutels für die Vakuumpackung ist abzureiben - diese Stelle muss trocken und sauber sein.
Nach dem Verschweißen hält der Beutel das Vakuum nicht.	Innerhalb des Beutels für die Vakuumpackung befinden sich Produkte mit scharfen Kanten oder Rändern, infolge dessen Luft in das Innere des Beutels gelangt.	Die scharfen Kanten sind zu beseitigen oder vor dem Verpacken zu umwickeln.
	Einige Lebensmittelarten können Gase freisetzen; diese Gase können auch beim Verderben von Lebensmitteln entstehen.	Die Lebensmittel sind vor dem Verpacken zu blanchieren oder einzufrieren. Wenn bzgl. der Eignung zum Verbrauch irgendwelche Zweifel bestehen, dann sollte man die Lebensmittel wegwerfen.

Anzeigen des Fehlercodes

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



Technische Spezifikation

Nr. des Produktes	201442
Betriebsspannung und Frequenz	220-240V~ 50 / 60 Hz
Nominale Leistungsaufnahme	1100W
Schutzklasse	Klasse 1
Maximale Breite des Beutels für die Vakuumpackung	410 mm
Leistung der Pumpe	333,3 l/Min.
Druck	-29,9" Hg / -1012 mbar (± 3%) direkt an der Pumpe -29,8" Hg / -1009 mbar (± 3%) in der Vakuummkammer
Breite der Schweißleiste	2 x 3,5 mm
Abmessungen	505 x 567 x (H) 465 mm
Nettogewicht:	ca. 60 kg

Hinweis: Die technische Spezifikation kann ohne Vorankündigung verändert werden.

Garantie

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

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

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

Entsorgung und Umweltschutz

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

umwelt- und gesundheitsschonende Verwertungsweise.

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

DE



Geachte klant,

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

Veiligheidsvoorschriften

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


het etiket van het apparaat.

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

Speciale veiligheidsvoorschriften

- Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven in deze handleiding.
- **Belangrijk!** Zorg ervoor dat het pompoliepeil hoger is dan de OLIEPEIL-markering.
- Gebruik alleen de meegeleverde pompolie. Het pompoliepeil moet regelmatig worden gecontroleerd door een erkend onderhoudsmonteur. Gebruik geen oude pompolie.
-  **Gevaar voor brandwonden! Raak de sealbalk nooit aan.** De sealbalk is erg heet, zelfs na gebruik. Er bestaat een gevaar voor brandwonden. Wacht tot het apparaat is afgekoeld. Raak het apparaat tijdens gebruik niet aan.

- Het apparaat moet regelmatig worden gereinigd en voedselresten moeten worden verwijderd. Als het apparaat niet schoon wordt gehouden, heeft dit een negatief effect op de levensduur van het apparaat en kan het leiden tot gevaarlijke situaties tijdens het gebruik.
- Plaats het apparaat niet op een verwarmingsvoorwerp (kooktoestel op benzine, elektriciteit, houtskool, etc.). Houd het apparaat uit de buurt van warme oppervlakken en open vuur. Gebruik het apparaat altijd op een vlakke, stabiele, schone, hittebestendige en droge ondergrond.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van explosieve of ontvlambare materialen, creditcards, magnetische schijven of radio's.
- Dit apparaat is niet bedoeld om gebruikt te worden in combinatie met een externe timer of apart afstandsbedieningssysteem.
- **Belangrijk:** Houdt alle ventilatieopeningen in het apparaat vrij. Laat minimaal 10 cm ruimte vrij rond het apparaat voor ventilatie.
- **Belangrijk:** Dit apparaat is geschikt voor het verpakken van voedsel, zowel in vaste toestand zoals koekjes en chips als in vloeibare toestand zoals sap, soep, enz.

-  **Gevaar voor beknellen handen!** Wees voorzichtig wanneer u het deksel sluit.

- Door het hoge gewicht van het apparaat moet u voorzichtig en zorgvuldig zijn als u het apparaat wilt verplaatsen of transporteren. Zorg voor minimaal 2 mensen of maak gebruik



van een karretje voor het verplaatsen. Verplaats het apparaat langzaam, voorzichtig en zorg ervoor dat het nooit onder een hoek groter dan 45° wordt gekanteld.

Bedoeld gebruik

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

Aarding installatie

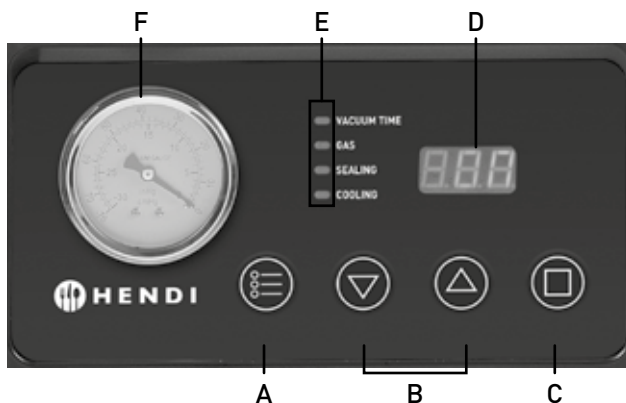
Dit apparaat is geclassificeerd als **beschermingsklasse I** en moet op een beschermende grond worden aangesloten. Aarding vermindert het risico op elektrische schokken door een ontsnappingsdraad voor de elektrische stroom aan te bieden. Dit ap-

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

Belangrijkste onderdelen van het apparaat



- | | | |
|------------------------|-------------------------|------------------------------------|
| 1. Deksel | 5. Olieniveauaanduiding | 9. Bevestigingsklem voor vacuümzak |
| 2. Klemslot | 6. Aftappoort olie | 10. Kamer |
| 3. Ventilatieopeningen | 7. Bedieningspaneel | 11. AAN / UIT-knop |
| 4. Olie vulpoort | 8. Sealbalk | |



A. SET-knop

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

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

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

C. STOP-knop

Deze knop STOPT het huidige proces en schakelt naar het volgende proces (bijv. stopt vacumeerproces & schakelt naar sealproces).

D. Digitaal display

1. Het display toont de resterende tijd van het huidige proces (VACUMEERTIJD, SEALTIJD en KOELTIJD).

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

E. Indicatielampjes (VACUMEERTIJD / SEALTIJD / GAS / KOELING)

Belangrijk: De functie "GAS" is niet beschikbaar op dit model

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

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

F. Vacuüm-meter

Deze meter toont het drukniveau in de vacuüm-kamer.

Accessories

a. Sleutel (1x)

b. Schroevendraaier (1x)

c. Lege fles met spuitmond (1x)

d. Een fles pompolie (Volume: 300ml) (1x)

Opmerking: Vacuümzakken niet meegeleverd.



Vacuumpompolie bijvullen en aftappen

U moet pompolie bijvullen als de volgende situaties optreden.

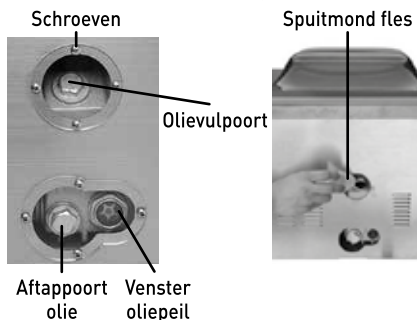
Belangrijk! Zorg ervoor dat het pompoliepeil hoger is dan de MIN-markering en controleer dit regelmatig.

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

A) Procedure bijvullen olie

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

- Installeer de glazen afdekking (6) opnieuw door de schroeven (8) vast te draaien met behulp van een schroevendraaier (meegeleverd).



B) Procedure aftappen olie

- Neem een opvangbak en plaats de bak onder de aftappoort die door de zeskant Schroefdrop wordt bedekt.
- Draai de zeskant Schroefdrop tegen de klok in los met behulp van de sleutel (meegeleverd).
- Schroef de dop, nadat alle olie is afgetapt, met de klok mee terug en draai goed aan.
- Installeer de glazen afdekking (6) opnieuw door de schroeven vast te draaien met behulp van een schroevendraaier (meegeleverd).

Belangrijk

1. Verwijder de afgetapte pompolie volgens de geldende milieuvoorschriften.
2. Zet het apparaat in een horizontale positie nadat u pompolie heeft bijgevuld. Kantel het apparaat niet.

Vorbereidingen voor gebruik

- Verwijder alle beschermende verpakkingsmaterialen. Controleer of het apparaat onbeschadigd en compleet, inclusief alle accessoires, is geleverd. Gebruik het apparaat in geval van een onvolledige levering of schade niet en neem contact op met de leverancier (Zie ==> Garantie).
 - Reinig het apparaat vóór gebruik (Zie ==> Reiniging en onderhoud).
 - Zorg ervoor dat het apparaat volledig droog is.
 - Plaats het apparaat op een horizontale, stabiele en hittebestendige ondergrond uit de buurt van waterspatten.
 - Zorg ervoor dat er voldoende ventilatie is. Houd een minimale afstand van 10 cm vrij rond het apparaat.
- Opmerking: Voeg vóór het eerste gebruik pompolie (meegeleverd) toe en zorg ervoor dat de olie tussen de MAX- en MIN-markering staat.

Bediening

- Selecteer het juiste formaat vacuümzak. (Zak-breedte van 400mm). Laat een minimale ruimte van 3 ~ 4 vrij aan de bovenkant om ervoor te zorgen dat de zak goed wordt geseald.
- Houd het deksel (1) geopend, steek het netsnoer in de aansluiting op het achterkant van het apparaat en de stekker in een geschikt stopcontact.
- Draai de AAN / UIT-knop daarna met de klok mee naar de stand "AAN ". De melding "ON " wordt getoond op het digitale display (D).
- Druk daarna op SET (A) om het VACUMEER-, SEAL- en KOELPROCES te selecteren voor het instellen van de tijd.
- Druk daarna op de knop voor het verhogen/verlagen (B) om de tijd voor elk proces in te stellen. Het instelbereik van de verschillende processen vindt u hieronder:

1) Vacumeertijd: 5 ~ 90 seconden (met stappen van 5 seconden)

2) Sealtijd: tot 6 seconden (met stappen van 0,5 seconde, aflopend)

3) Koeltijd: tot 10 seconden

- Plaats het voedsel dat u wilt vacumeren en sealen in een vacuümzak. Plaats de hele zak daarna onder de bevestigingsklem (9) in de kamer (10) van het apparaat.
- Zorg ervoor dat de opening van de vacuümzak volledig en juist onder de sealbalk (8) is geplaatst voor het sealen. En dat de gehele vacuümzak is vastgezet door de klem (10) in de kamer (9).
- Sluit het deksel (1) en doe het klemslot omhoog (2). Het apparaat start het vacumeer- en sealproces automatisch.
- Daarna begint de VACUMEERTIJD-indicator (G) blauw te knipperen en het apparaat begint af te tellen en geeft de resterende tijd weer op het display (D).

- Daarna beginnen respectievelijk de SEALTIJD- & KOELTIJD-indicatoren (G) blauw te knipperen en het apparaat begint het aftellen. De resterende tijd van het seal- en koelproces worden getoond op het display (D).
- Nu wordt de lucht uit de vacuümzak en kamer gezogen (9).
- Er klinkt een pieptoon als het sealproces is voltooid.
- De melding "CLO" wordt gedurende 15 seconden weergegeven op het display (D). Daarna wordt de melding "ON " weergegeven op het digitale display (D).
- Doe het klemslot (2) omlaag om het deksel (1) te openen en neem het verpakte voedsel uit het apparaat.

Opmerking:

- 1) Als het apparaat het vacumeerproces uitvoert, kunt u op de "STOP" knop (C) drukken om onmiddellijk naar het sealproces over te schakelen.
- 2) Als de melding "CLO" op het display wordt getoond, staat het apparaat in de ruststand en kan het apparaat geen taken uitvoeren, ongeacht welke knop wordt ingedrukt. Doe het klemslot (2) omlaag en open het deksel (1). Daarna kan het apparaat weer normaal worden gebruikt.
- 3) Controleer na het proces of de zak volledig is geseald. Als de zak niet goed is geseald, pas de vacumeer- en sealtijd dan aan.



Informatie voedselopslag en voedselveiligheid

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

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

Opmerking:

1. De bovenstaande tabel dient alleen ter referentie en we raden aan om lokale hygiënische en epidemiologische voorschriften te volgen.
2. Vacuüm verpakken kan het proces van voedselbederf vertragen, maar kan het niet stoppen. Het voedsel moet nog altijd in de vriezer of koelkast worden geplaatst.

Reiniging en onderhoud

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

Reiniging

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

Pompolie

- Controleer regelmatig de kleur van de pompolie. De olie moet helder zijn. Als de olie troebel en donker wordt, geeft dit aan dat de olie onzuiverheden bevat en moet worden vervangen.
- Controleer het oliepeil minimaal eens per week door het venster en zorg ervoor dat de olie altijd boven het MIN-niveau staat.
- Vervang de pompolie minimaal eens per 6 maanden.

Opslag

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



Problemen oplossen

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

Probleem	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
Het apparaat schakelt niet in.	Stekker is niet correct aangesloten op het stopcontact.	Zorg ervoor dat de stekker correct in het stopcontact is gestoken.
	Er is niet op de ON/OFF-knop [A] gedrukt.	Druk op de ON/OFF-knop [A] om het apparaat te starten indien het niet automatisch start.
De vacuümzak is niet volledig vacuüm en / of geseald.	De vacumeer-/sealtijd is te kort.	Stel een langere vacumeer-/sealtijd in.
	De opening van de vacuümzak is niet volledig en / of correct onder de sealbalk [8] geplaatst.	Verpak het voedsel in een nieuwe zak en plaats juist in de kamer, zodat de gehele opening kan worden geseald. Gebruik geen zakken die niet op de sealbalk passen.
	De sealbalk[8] en binnenkant van de vacuümkamer (9) zijn niet schoon genoeg.	Veeg het oppervlak van de sealbalk [8] en binnenkant van de vacuümkamer (10) schoon, droog en vrij van vuil.
	Er zit wat vocht, voedseldeeltjes of vuil op het sealgedeelte van de vacuümzak.	Veeg het gedeelte van de vacuümzak dat bij de sealbalk ligt schoon en droog.
Vacuum bag loses vacuum after being sealed.	De vacuümzak is gevuld met voedsel met scherpe punten en het voedsel penetreert de zak, waardoor er lucht in de vacuümzak loopt.	Snijd de scherpe punten van het voedsel of bedek de punten alvorens ze te verpakken.
	Sommige voedingsmiddelen kunnen gassen uitstoten en voedingsmiddelen kunnen bovendien gassen uitstoten door bederf.	Blancheer of bevroer het voedsel correct alvorens het te verpakken. Gooi voedsel weg in geval van twijfel.

NL

Foutcodes op display

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



Technische specificaties

Item nr.	201442
Bedrijfsspanning en frequentie	220-240V~ 50 / 60 Hz
Nominaal ingangsvermogen	1100W
Beschermingsklasse	Klasse I
Max. breedte vacuümzak	410 mm
Pompcapaciteit	333,3 L/min
Druk	-29,9" Hg / -1012 mbar (± 3%) direct bij pomp -29,8" Hg / -1009 mbar (± 3%) in vacuümkamer
Breedte van sealbalk	2 x 3,5 mm
Afmetingen	505 x 567 x (H) 465 mm
Nettogewicht	ca. 60kg

Opmerking: Technische specificaties onderhevig aan verandering zonder voorafgaande kennisgeving.

Garantie

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

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

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

Verwijdering & milieu

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

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

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

Drogi Kliencie,

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

Przepisy bezpieczeństwa

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

PL



wymienioną na etykiecie urządzenia.

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

Szczególne przepisy bezpieczeństwa

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



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

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



• **Niebezpieczeństwo zmiążdżenia rąk!** Zachowaj ostrożność podczas zamykania pokrywy.

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

Przeznaczenie

- Urządzenie przeznaczone jest do zastosowania profesjonalnego.
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do pakowania próżniowego i zgrzewania worków foliowych z żywnością w środku. Użycie urządzenia w jakimkolwiek innym celu może prowadzić do jego

uszkodzenia lub do obrażeń ciała.

- Wykorzystanie urządzenia w jakimkolwiek innym celu uznane będzie za wykorzystanie niezgodne z przeznaczeniem. Użytkownik będzie wyłącznie odpowiedzialny za nieprawidłowe wykorzystanie urządzenia.

Instalacja uziemienia

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

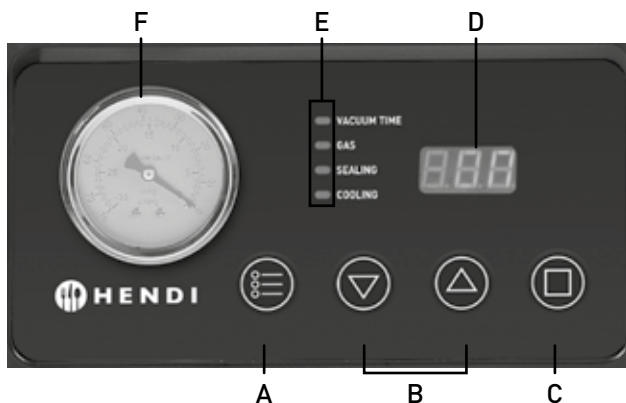
posażone w przewód zasilający, który ma przewód uziemiający i uziemioną wtyczkę. Wtyczka musi być podłączona do gniazdka, które jest prawidłowo zainstalowane i uziemione.

Główne części urządzenia



- | | | |
|----------------------------|------------------------------------|---|
| 1. Pokrywa | 5. Okienko rewizyjne poziomu oleju | 9. Zacisk do mocowania torebki do pakowania próżniowego |
| 2. Blokada zacisku | 6. Port odprowadzania oleju | 10. Komora |
| 3. Otwory wentylacyjne | 7. Control sterowania | 11. Główne pokrętło ON / OFF |
| 4. Port napętniania olejem | 8. Listwa zgrzewająca | |





A. Przycisk USTAWIEŃ (SET)

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

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

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

C. Przycisk ZATRZYMANIA (STOP)

Zatrzymuje aktualny proces i przetacza na następny (np. zatrzymuje proces „wytwarzania próżni” i przetacza na proces „zgrzewania”).

D. Wyświetlacz cyfrowy

1. Wyświetlacz wskazuje czas pozostały do końca każdego z wykonywanych procesów (VACUUM TIME - CZAS WYTWARZANIA PRÓŻNI, SEAL TIME - CZAS ZGRZEWANIA oraz COOLING - CZAS CHŁODZENIA).

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

E. Lampka sygnalizacyjna (VACUUM TIME - WYTWARZANIE PRÓŻNI / SEAL - ZGRZEWANIE / GAS - WYPEŁNIANIE GAZEM / COOLING - CHŁODZENIE)

Ważne informacje: Ten model pakowarki nie posiada funkcji wypetniania gazem.

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

2. W trakcie trwania każdego z procesów migać będzie odpowiednia lampka wskazująca, która część procesu jest aktywna.

F. Miernik próżni

Miernik ten wskazuje poziom ciśnienia wewnątrz komory próżniowej.

Akcesoria

- Klucz nasadowy (1x)
- Śrubokręt (1x)
- Pusta butelka z dyszą (1x)
- Butelka z olejem do pompy (pojemność: 300 ml) (1x)

Uwaga: Nie dołączono torebki do pakowania próżniowego.

Uzupelnianie i spuszczenie oleju pompy próżniowej

W przypadku wystąpienia następujących okoliczności uzupełnij olej w pompie.

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

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

A) Procedura uzupełniania oleju

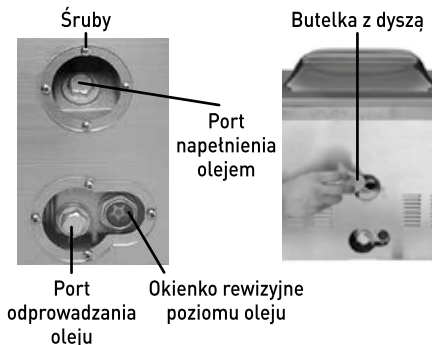
- Za pomocą śrubokrętu (dostarczony z urządzeniem) poluzuj śruby (8) pokrywy tylnej (6) i zdejmij pokrywę w celu uzyskania dostępu do pompy.
- Za pomocą odpowiedniego narzędzia (niedostarczone z urządzeniem) odkręć nakrętkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Uzupełnij olej w pompie, dolewając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

Ważne

1. Zużyty olej do pompy utylizuj zgodnie z przepisami dotyczącymi ochrony środowiska.

Przed użyciem

- Zdejmij i usuń opakowanie i zabezpieczenia. Sprawdź urządzenie pod kątem kompletności (akcesoria) oraz ewentualnych uszkodzeń. W przypadku niepełnej dostawy lub uszkodzeń nie korzystaj z urządzenia i skontaktuj się z dostawcą (patrz ==> Gwarancja).
- Wyczyść urządzenie przed użyciem (patrz ==> Czyszczenie i konserwacja).
- Sprawdź, czy urządzenie jest całkowicie suche.



B) Procedura spuszczenia oleju

- Przygotuj naczynie na olej i umieść je pod przyłączem spustowym zabezpieczonym śrubą sześciokątną.
- Za pomocą klucza nasadowego (dostarczony z urządzeniem) odkręć śrubę sześciokątną, przekręcając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Po spuszczeniu oleju, przykręć z powrotem śrubę dokręcając ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Za pomocą śrubokrętu (dostarczony z urządzeniem) dokręć śruby szklanej pokrywy (6).

2. Po ponownym napętnieniu pompy olejem ustaw urządzenie w pozycji poziomej. Nie przechylaj urządzenia.

- Umieść urządzenie na poziomej stabilnej powierzchni, odpornej na działanie wysokich temperatur i rozbryzgi płynów.
- Zapewnij odpowiednią wentylację. Zapewnij co najmniej 10-centymetrowy odstęp wokół urządzenia.

Uwaga: Przed pierwszym użyciem uzupełnij olej w pompie (dostarczonej z urządzeniem) do poziomu między oznaczeniem poziomu **MAKSYMALNEGO** a **MINIMALNEGO**.



Obsługa

- Dobierz odpowiednią wielkość torebki do pakowania próżniowego. (Torebka o szerokości 400 mm). Zapewnij minimum 3 ~ 4 cm dodatkowego miejsca u góry, aby zapewnić skuteczne zgrzewanie.
- Przy otwartej pokrywie (1), włoż kabel zasilający do gniazda znajdującego się z tyłu urządzenia, a wtyczkę podłącz do odpowiedniego źródła zasilania.
- Przekręć pokrętło ON/OFF zgodnie z ruchem wskazówek zegara na pozycję „ON” (włączenie). Na wyświetlaczu cyfrowym (D) pojawi się informacja „ON”.
- Następnie wciśnij przycisk „SET” (A), by wybrać i ustawić VACCUM TIME - CZAS WYTWARZANIA PRÓŻNI, SEALING - CZAS ZGRZEWANIA lub COOLING - CZAS CHŁODZENIA.
- Za pomocą przycisku (B) skróć lub wydłuż czas trwania wybranego procesu.

Zakres temperatur dla różnych operacji przedstawiono poniżej:

- 1) Czas wytwarzania próżni: 5 ~ 90 sekund (przerwa 5 sekund)
- 2) Czas zgrzewania: Ustawienie w zakresie do 6 sekund (przerwa 0,5 sekundy, malejąco)
- 3) Czas chłodzenia: Ustawienie do 10 sekund.

- Umieść żywność w torebce. Następnie umieść całą torebkę pod zaciskiem mocującym (9) w komorze (10) urządzenia.
- Upewnij się, czy cały otwór w torebce do pakowania próżniowego umieszczony jest w prawidłowy sposób pod listwą zaciskową (8) w celu zgrzania, oraz czy cała torebka jest prawidłowo zablokowana zaciskiem mocującym (10) wewnątrz komory (9).
- Zamknij pokrywę (1) i unieś blokadę pokrywy (2). Urządzenie automatycznie rozpocznie proces wytwarzania próżni i zgrzewania.

- Następnie wskaźnik CZASU WYTWARZANIA PRÓŻNI (G) zaświeci się na niebiesko i urządzenie rozpocznie odliczanie czasu pozostałego do końca procesu, podając odpowiedni komunikat na wyświetlaczu (D).
- W podobny sposób wskaźnik CZASU ZGRZEWANIA i CHŁODZENIA (G) zaświeci się na niebiesko i urządzenie rozpocznie odliczanie czasu pozostałego do końca procesu. Czas pozostały do zakończenia procesu zgrzewania i chłodzenia wyświetlany będzie na wyświetlaczu cyfrowym (D).
- Następnie wysysane jest powietrze z torebki do pakowania próżniowego i komory (9).
- Po zakończeniu procesu zgrzewania rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
- Na wyświetlaczu (D) na 15 sekund pojawi się komunikat „CLO..”Następnie na wyświetlaczu cyfrowym (D) pojawi się komunikat „ON”.
- Wciśnij blokadę (2), aby otworzyć pokrywę (1) i wyjmij zapakowaną żywność.

Uwaga:

- 1) Jeśli urządzenie działa w trybie wytwarzania próżni, można wcisnąć przycisk ZATRZYMANIA (STOP) (C), aby natychmiast przejść do procesu zgrzewania.
- 2) Jeśli na wyświetlaczu pojawia się komunikat „CLO”, urządzenie znajduje się w trybie czuwania. W tym trybie urządzenie nie rozpocznie żadnego procesu, niezależnie od tego, który przycisk zostanie wciśnięty. Zwolnij blokadę zacisku (2) i otwórz pokrywę (1). Urządzenie powróci do normalnego działania.
- 3) Po zakończeniu procesu sprawdź, czy zgrzew został wykonany poprawnie. Jeśli zgrzew nie jest wykonany prawidłowo, zmień ustawienia czasu wytwarzania próżni i zgrzewania.

Przechowywanie żywności i informacje dotyczące bezpieczeństwa

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

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

Uwaga:

1. Powyższa tabela ma jedynie charakter orientacyjny. Zalecamy przestrzeganie lokalnych przepisów sanitarnych i epidemiologicznych.
2. Pakowanie próżniowe opóźnia jedynie proces psucia się żywności, jednak nie wyeliminuje go całkowicie. Żywność należy umieścić w zamrażalniku lub lodówce.

PL

Czyszczenie i konserwacja

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

Czyszczenie

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

Pompa olejowa

- Regularnie sprawdzaj kolor oleju w pompie. Olej powinien być przejrzysty i jasny. Zgęstnienie lub ściemnienie oleju świadczy o obecności zanieczyszczeń, co oznacza konieczność wymiany oleju.
- Sprawdzaj poziom oleju co najmniej raz w tygodniu za pomocą okienka rewizyjnego, by upewnić się, czy olej znajduje się co najmniej na poziomie MINIMALNYM (MIN).
- Wymieniaj olej przynajmniej raz na pół roku.

Przechowywanie

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



Wyszukiwanie i usuwanie usterek

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

Problem	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Urządzenie nie włącza się.	Wtyczka nie jest prawidłowo podłączona do źródła zasilania.	Sprawdź, czy wtyczka jest prawidłowo podłączona do źródła zasilania.
	Nie wciśnięto przycisku ON/OFF [A].	Wciśnij przycisk ON/OFF [A] w celu uruchomienia urządzenia, jeśli nie uruchamia się ono automatycznie.
Z torebki nie usunięto całego powietrza i/lub jest ona zgrzana w sposób nieprawidłowy.	Zbyt krótki czas wytwarzania próżni/zgrzewania.	Ustaw dłuższy czas wytwarzania próżni/zgrzewania.
	Otwór w torebce do pakowania próżniowego nie jest w całości umieszczony w prawidłowy sposób pod listwą zaciskową [8] w celu zgrzania.	Przełóż produkty do nowej torebki i umieść prawidłowo w komorze, tak aby możliwe było zgrzanie całego otworu. Nie stosuj torebek, które nie są odpowiednie pod względem wymiarów w stosunku do listwy zgrzewającej.
	Listwa zgrzewająca [8] i wnętrze komory próżniowej [9] nie jest wystarczająco czyste.	Wytrzyj i wysusz powierzchnię listwy zgrzewającej [8] oraz wnętrze komory próżniowej [10] oraz usuń resztki żywności.
	W obszarze zgrzewania torebki do pakowania próżniowego obecne są resztki żywności i obszar ten jest zawilgocony.	Wytrzyj obszar zgrzewania torebki do pakowania próżniowego - miejsce to musi być suche i czyste.
Torebka nie utrzymuje próżnie po zgrzaniu.	Wewnątrz torebki do pakowania próżniowego znajdują się produkty o ostrych krawędziach lub brzegach, w wyniku czego do wnętrza torebki przedostaje się powietrze.	Usuń ostre krawędzie lub owiń je przed zapakowaniem.
	Niektóre rodzaje żywności mogą uwalniać gazy; gazy mogą uwalniać się również z powodu zepsucia się żywności.	Odpowiednio zblanszuj lub zamroź żywność przed zapakowaniem. Wyrzuć w przypadku wątpliwości co do przydatności do spożycia.

Wyświetlane kody błędów

Kody błędów na wyświetlaczu cyfrowym [F]	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
E01	<ul style="list-style-type: none">- Pokrywa [1] nie jest prawidłowo zamknięta.- Uszkodzona pompa oleju.- Uszkodzony system wewnętrzny urządzenia.	<ul style="list-style-type: none">- Należy prawidłowo zamknąć pokrywę [1].- Skontaktuj się z dostawcą.- Skontaktuj się z dostawcą.
LP	<ul style="list-style-type: none">- Nagła przerwa w zasilaniu podczas eksploatacji urządzenia.	<ul style="list-style-type: none">- Sprawdź zasilanie.

Specyfikacja techniczna

Nr produktu	201442
Napięcie robocze i częstotliwość	220-240V~ 50 / 60 Hz
Znamionowy pobór mocy	1100W
Stopień ochrony	Klasa 1
Maksymalna szerokość torebki do pakowania próżniowego	410 mm
Wydajność pompy	333,3 L/min
Ciśnienie	-29,9" Hg / -1012 mbar ($\pm 3\%$) bezpośrednio przy pompie -29,8" Hg / -1009 mbar ($\pm 3\%$) w komorze próżniowej
Szerokość listwy zgrzewającej	2 x 3,5 mm
Wymiary	505 x 567 x [wys] 465 mm
Waga netto:	ok. 60kg

Uwaga: Specyfikacja techniczna może ulec zmianie bez uprzedzenia.

Gwarancja

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

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

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

PL



Wycofanie z użytkowania i ochrona środowiska

Pamiętaj!

Nie wyrzucaj zużytego sprzętu łącznie z innymi odpadami

Nie demontuj zużytych urządzeń zawierających niebezpieczne składniki na własną rękę!

Grożą Ci za to kary grzywny!

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

ną firmą odbierającą odpady.



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

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

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

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

Cher client,

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

Règlement sur la sécurité

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

FR



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

Règlement spécial sur la sécurité

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



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

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



Danger d'écrasement des mains! Soyez prudent pendant la fermeture du couvercle.

- Faites attention lorsque vous manipulez ou transportez l'appareil en raison de son poids. L'appareil doit être transporté par 2 personnes ou déplacé à l'aide d'un chariot. Déplacez l'appareil lentement et prudemment sans l'incliner d'un angle de 45°.

Utilisation prévue

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

Installation de mise à la terre

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

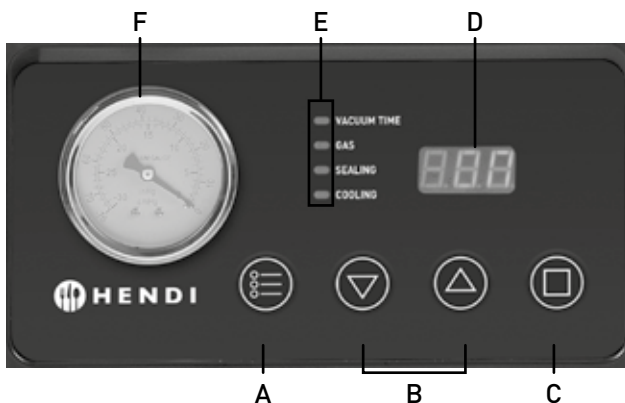
d'alimentation muni d'un fil de mise à la terre et d'une prise mise à la terre. La fiche doit être branchée sur une prise correctement installée et mise à la terre.

Eléments principaux de l'appareil



- | | | |
|--------------------------------|---|---|
| 1. Couverture | 5. Fenêtre d'inspection de niveau d'huile | 9. Pince pour la fixation des sacs pour l'emballage sous vide |
| 2. Verrouillage de pince | 6. Port de vidange d'huile | 10. Chambre |
| 3. Ouvertures de ventilation | 7. Control de commande | 11. Bouton principal ON / OFF |
| 4. Port de remplissage d'huile | 8. Barre de soudure | |





A. Bouton de REGLAGES (SET)

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

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

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

C. Bouton d'ARRÊT (STOP)

Il arrête le processus actuel et passe à un autre (p.ex. il arrête le processus de "production du vide" et passe au processus de "soudure").

D. Ecran numérique

1. L'écran indique le temps restant de chacun des processus (VACUUM TIME - DE PRODUCTION DU VIDE, SEAL TIME - TEMPS DE SOUDURE et COOLING - REFROIDISSEMENT).

2. Après avoir terminé le processus de production du vide et de soudure, lorsque le couvercle est toujours fermé (1) l'écran affiche l'information „CLO”.

E. Voyant (VACUUM TIME – PRODUCTION DU VIDE / SEAL – SOUDURE / GAS – REMPLISSAGE DU GAZ / COOLING - REFROIDISSEMENT)

Informations importantes : Ce modèle de la machine à emballer n'a pas la fonction de remplissage du gaz.

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

F. Vacuomètre

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

Accessoires

- a. Clef à douille (1x)
- b. Tournevis (1x)
- c. Bouteille vide avec buse (1x)
- d. Bouteille avec huile pour la pompe (capacité: 300 ml) (1x)

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

FR



Remplissage et vidange de l'huile de pompe à vide

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

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

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

A) Procédure de remplissage d'huile

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

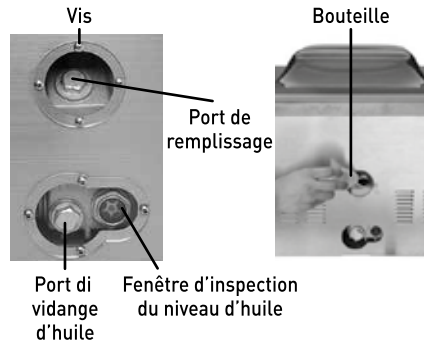
Important

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

Avant l'utilisation

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

- En utilisant le tournevis (fourni avec l'appareil) serrez les vis (8) du couvercle en verre (6).



B) Procédure de vidange d'huile

- Préparez un récipient pour l'huile et placez-le sous le bouchon de vidange protégé avec la vis hexagonale.
- En utilisant la clé à douille (fournie avec l'appareil) dévissez la vis hexagonale dans le sens antihoraire.
- Après avoir vidé l'huile, serrez la vis dans le sens horaire.
- En utilisant le tournevis (fourni avec l'appareil) serrez les vis du couvercle en verre (6).

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

- Placez l'appareil sur une surface plane et stable qui résiste à des températures élevées et aux éclaboussures de liquides.
- Assurez une ventilation adéquate. Prévoyez au moins 10 centimètres d'espace autour de l'appareil.

Attention : Avant la première utilisation, remplissez de l'huile dans la pompe (fournie avec l'appareil) jusqu'au niveau qui se trouve dans la plage du niveau MAXIMAL et MINIMAL.



Fonctionnement

- Choisissez la taille du sac pour l'emballage sous vide (Le sac de largeur 400 mm). Assurez au moins 3 ~ 4 cm d'espace supplémentaire dans la partie supérieure de l'appareil pour assurer une soudure efficace.
- Lorsque le couvercle est ouvert (1) insérez la fiche du cordon d'alimentation à la prise derrière l'appareil, puis insérez la fiche à la source d'alimentation adéquate.
- Tournez le bouton ON/OFF dans le sens horaire à la position „ON” (marche). L'écran numérique (D) affiche l'information „ON”.
- Ensuite appuyez sur „SET” (A), pour sélectionner et utiliser VACUUM TIME - DE PRODUCTION DU VIDE, SEAL TIME - TEMPS DE SOUDURE et COOLING - REFROIDISSEMENT :
- En utilisant le bouton (B) réduire ou augmenter la durée du processus sélectionné.

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

- 1) Temps de production du vide: 5 - 90 secondes (intervalle de 5 secondes)
 - 2) Temps de soudure : Réglage dans les 6 secondes (intervalle 0,5 seconde, ordre descendant)
 - 3) Temps de refroidissement: Réglage dans les 10 secondes.
- Placez les aliments dans le sac pour l'emballage sous vide. Ensuite placez tout le sac sous la pince de fixation (9) dans la chambre (10) de l'appareil.
 - Assurez-vous que toute l'ouverture du sac est placée correctement sous la barre de soudure (11) afin de souder et que tout le sac est bloqué par une pince (10) à l'intérieur de la chambre (9).
 - Fermez le couvercle (1) et soulevez le verrouillage de la pince (2). L'appareil démarre automatiquement le processus de production du vide et de soudure.

- Puis, l'indicateur du TEMPS DE PRODUCTION DU VIDE (G) devient bleu et l'appareil commence à décompter le temps restant jusqu'à la fin du processus. L'écran numérique (D) affiche le temps restant jusqu'à la fin du processus de soudure et de refroidissement.
- Puis l'air à l'intérieur du sac pour emballage sous vide est aspiré dans la chambre (9).
- Après avoir terminé le processus de soudure le signal acoustique sera émis.
- L'écran (D) affiche pendant 15 secondes le message „CLO...”. Ensuite l'écran numérique (D) affiche l'information „ON”.
- Appuyez le verrouillage de la pince (2) pour ouvrir le couvercle et retirez les aliments emballés.

Attention:

- 1) Lorsque l'appareil fonctionne en mode de production du vide ; il est possible d'appuyer sur le bouton d'ARRÊT (STOP) (C) pour passer immédiatement au processus de soudure.
- 2) Si l'écran affiche l'information „CLO”, l'appareil est en mode veille et ne commence aucun processus quel que soit le bouton que vous pressez. Relâchez le verrouillage de pince (2) ouvrez le couvercle (1). L'appareil revient au fonctionnement normal.
- 3) Après avoir terminé le processus, assurez-vous que la soudure a été réalisée correctement. Sinon, modifiez les réglages du temps de production du vide et de soudure.

Conservation de la nourriture et les informations concernant la sécurité

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

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

Note:

1. Le tableau ci-dessous n'est qu'un exemple. Nous vous recommandons de suivre les réglementations sanitaires et épidémiologiques locales.
2. L'emballage sous vide retarde seulement la détérioration des aliments, mais il ne l'élimine pas complètement. La nourriture doit être placée dans un congélateur ou un réfrigérateur.

FR

Nettoyage et entretien

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

Nettoyage

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

Pompe à huile

- Vérifiez régulièrement la couleur de l'huile dans la pompe. L'huile doit être claire et transparente. Si l'huile devient obscure ou épaisse cela prouve de la présence de saleté et signifie que l'huile doit être remplacée.
- Vérifiez le niveau d'huile au moins une fois par semaine à travers de la fenêtre d'inspection pour s'assurer si elle se trouve au moins sur un niveau MINIMAL (MIN).
- Remplacez l'huile au moins tous les six mois.

Stockage

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



Dépannage

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

Problème	Cause possible	Solution possible
La machine à emballer ne démarre pas.	La fiche n'est pas correctement insérée à la source d'alimentation.	Vérifiez que la fiche a été correctement insérée à la source d'alimentation.
	Le bouton ON/OFF (A) n'a pas été appuyé	Appuyez sur le bouton ON/OFF (A) pour démarrer l'appareil, s'il ne démarre pas automatiquement.
L'air n'a pas été complètement retiré du sac et/ou le sac est soudé incorrectement.	Le temps de production du vide / de soudure est trop court.	Réglez le temps plus long de production du vide / de soudure.
	Le trou du sac d'emballage sous vide n'est pas complètement inséré sous la barre de soudure (8) afin d'être correctement soudé.	Mettez les produits dans un nouveau sac et placez-les dans la chambre pour souder toute l'ouverture du sac. N'utilisez pas les sacs qui ne sont pas adaptés à la taille de la barre de soudure.
	La barre de soudure (8) et l'intérieur de la chambre à vide (9) ne sont pas assez propres.	Essayez et séchez la surface de la barre de soudure (8) et l'intérieur de la chambre à vide (10).
	Les résidus de nourriture dans la zone d'emballage sous vide sont présents ou la zone est humide.	Essayez la zone de soudure du sac d'emballage – cet endroit doit être propre et sec.
Le sac ne tient pas le vide après être soudé.	A l'intérieur du sac d'emballage sous vide il y a des produits avec des bords tranchants et pour ces motifs de l'air entre à l'intérieur du sac.	Avant d'emballer des produits, retirez les bords tranchants ou enveloppez-les.
	Certains aliments peuvent libérer des gaz ; les gaz peuvent également être libérés en raison de la détérioration de la nourriture.	Blanchissez de manière correcte et congelez la nourriture avant de l'emballer. Jetez en cas de doutes relatifs à l'aptitude à la consommation.

CODES DES ERREURS ET REPARATION

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

Caractéristiques techniques

N° de produit	201442
Tension et fréquence	220-240V~ 50 / 60 Hz
Consommation d'énergie nominale	1100W
Classe de protection	Classe I
Largeur maximale du sac pour emballage sous vide	410 mm
Capacité de la pompe	333,3 L/min
Pression	-29,9" Hg / -1012 mbar (\pm 3%) directement dans la pompe -29,8" Hg / -1009 mbar (\pm 3%) dans la chambre à vide
Largeur de la barre de soudure	2 x 3,5 mm
Dimensions	505 x 567 x (H) 465 mm
Poids net:	Env. 60kg

Note : les caractéristiques techniques peuvent être modifiées sans préavis.

Garantie

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

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

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

FR

Élimination et protection de l'environnement

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


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

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




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

Norme di sicurezza

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

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

Norme speciali di sicurezza

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



Pericolo di schiacciare le mani! Fare attenzione chiudendo il coperchio.

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



Uso previsto

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

Installazione di messa a terra

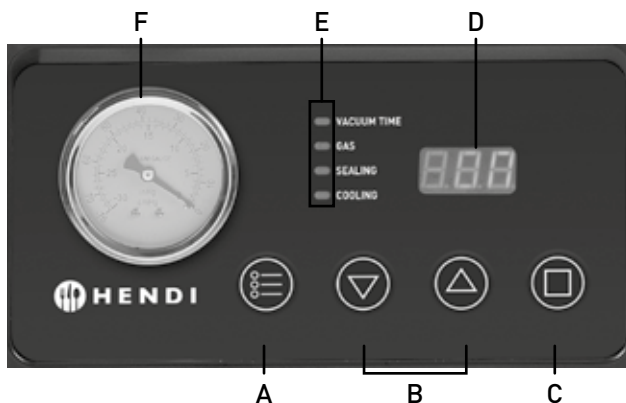
Questo apparecchio è classificato come **classe di protezione I** e deve essere collegato a un terreno di protezione. La messa a terra riduce il rischio di scosse elettriche fornendo un filo di fuga per la corrente elettrica. Questo apparecchio è dotato di

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

Elementi principali dell'apparecchio



- | | | |
|-----------------------------------|--|--|
| 1. Coperchio | 5. Finestra di ispezione del livello di olio | 9. Morsetto per il fissaggio del sacchetto di imballaggio sottovuoto |
| 2. Blocco della presa | 6. Porta di scarico dell'olio | 10. Camera |
| 3. Fori di ventilazione | 7. Pannello di controllo | 11. Manopola principale ON / OFF |
| 4. Porta di riempimento dell'olio | 8. Barra saldante | |



A. Pulsante IMPOSTAZIONI (SET)

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

B. Pulsante di impostazione del tempo

(▲ Aumento / ▼ Riduzione)

Premendo questi pulsanti si può impostare la durata di ogni processo (VACUUM TIME - DURATA DI PRODUZIONE DI VUOTO, SEAL TIME - TEMPO DI SALDATURA e COOLING - TEMPO DI RAFFREDDAMENTO).

C. Pulsante di ARRESTO (STOP)

Il pulsante arresta i processi in esecuzione (ad esempio arresta il processo di „produzione di vuoto” e passa al processo di „saldatura”).

D. Display digitale

1. Il display indica il tempo rimanente di ciascuno dei processi (VACUUM TIME - DURATA DI PRODUZIONE DI VUOTO, SEAL TIME - TEMPO DI SALDATURA e COOLING - TEMPO DI RAFFREDDAMENTO).

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

E. Spia luminosa (VACUUM TIME - PRODUZIONE DI VUOTO / SEAL - SALDATURA / GAS - RIEMPIMENTO CON IL GAS /COOLING - RAFFREDDAMENTO)

Informazioni importanti: Questo modello di confezionatrice non è dotato di una funzione di riempimento con il gas.

1. Quando il coperchio è aperto (1) la spia luminosa si accende in blu - premere (▲) o (▼) per regolare la durata del processo adeguato.
2. Durante ogni processo, la spia luminosa adeguata lampeggia indicando quale parte del processo è attiva.

F. Misuratore di vuoto

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

Accessori

- a. Chiave a snodo (1x)
- b. Cacciavite (1x)
- c. Bottiglia vuota con ugello (1x)
- d. Bottiglia con olio pompa [capacità: 300 ml] (1x)

Nota: il sacchetto per imballaggio sottovuoto non è incluso.



Riempimento e scarico dell'olio della pompa a vuoto

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

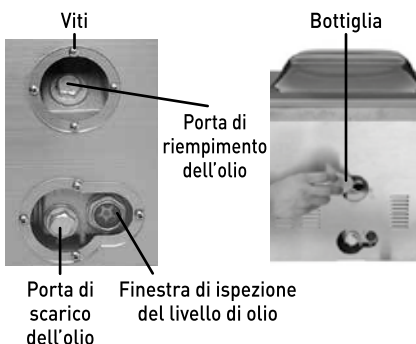
Importante! Assicurarsi che il LIVELLO DI OLIO sia superiore all'indicatore di livello minimo. Controllare regolamento il livello di olio.

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

A) Procedura di riempimento dell'olio

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

- Utilizzando un cacciavite (fornito con l'apparecchio) serrare le viti (8) del coperchio di vetro (6).



B) Procedura di scarico dell'olio

- Preparare il recipiente per l'olio e posizionarlo sotto il tappo di scarico che è protetto con una vite esagonale.
- Utilizzando la chiave a snodo (fornita con l'apparecchio) per svitare la vite esagonale ruotandola in senso antiorario.
- Dopo aver scaricato l'olio serrare la vite ruotandola in senso orario.
- Utilizzando un cacciavite (fornito con l'apparecchio) serrare le viti del coperchio di vetro (6).

Importante

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

Prima del primo uso

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

Funzionamento

- Selezionare il sacchetto di giusta dimensione per il confezionamento sottovuoto. (Il sacchetto di lunghezza di 400 mm). Lasciare almeno 3 ~ 4 cm di spazio dal lato superiore del sacchetto per garantire la tenuta della saldatura.
- Quando il coperchio è aperto (1), mettere il cavo di alimentazione nella presa sul retro dell'apparecchio, quindi inserire la spina alla fonte di alimentazione adeguata.
- Ruotare la manopola ON/OFF in senso orario sulla posizione „ON” (avviamento). Il display digitale (D) visualizza il messaggio „ON”.
- Poi premere il pulsante „SET” (A), per scegliere e impostare VACUUM TIME - DURATA DI PRODUZIONE DI VUOTO, SEAL TIME - TEMPO DI SALDATURA e COOLING - TEMPO DI RAFFREDDAMENTO.
- Utilizzando il pulsante (B) ridurre o aumentare la durata di un processo scelto.

La gamma di temperature per le varie operazioni è riportata di seguito:

- 1) Tempo di produzione di vuoto: 5 ~ 90 secondi (intervallo di 5 secondi)
 - 2) Tempo di saldatura: Impostazione fino a 6 secondi (intervallo di 0,5 secondi, discendente)
 - 3) Tempo di raffreddamento: Impostazione fino a 10 secondi.
- Mettere il cibo nel sacchetto per imballare sottovuoto. Poi mettere tutto il sacchetto sotto il morsetto 9) nella camera (10) dell'apparecchio.
 - Assicurarsi che l'intera apertura del sacchetto di imballaggio sottovuoto sia posizionata correttamente sotto la barra saldante (8) per saldare e che tutto il sacchetto è bloccato con il morsetto (10) all'interno della camera (9)
 - Chiudere il coperchio (1) e sollevare lo blocco della presa (2). L'apparecchio avvia automaticamente il processo di produzione di vuoto e di saldatura.

- L'indicatore del TEMPO DI PRODUZIONE DI VUOTO (G) si accende in blu e l'apparecchio inizierà a contare il tempo alla fine del processo, visualizzando il messaggio sul display digitale (D).
- Analogamente, l'indicatore di TEMPO DI SALDATURA e di RAFFREDDAMENTO (G) si accende in blu e l'apparecchio inizierà a contare il tempo alla fine del processo. Il tempo rimanente alla fine del programma di saldatura o di raffreddamento è visualizzato sul display digitale (D).
- Quindi l'aria viene aspirata dal sacchetto per imballaggio sottovuoto e dalla camera (9).
- Dopo la fine del processo di saldatura un suono sarà emesso.
- Il display visualizza (D) per 15 secondi il messaggio „CLO... Poi il display (D) visualizza il messaggio „ON”.
- Premere il blocco della presa (2), per aprire il coperchio (1) e rimuovere il cibo imballato.

Attenzione:

- 1) Se l'apparecchio funziona in modalità di produzione di vuoto, è possibile premere il pulsante di ARRESTO (STOP) (C) per passare immediatamente al processo di saldatura.
- 2) Se il display visualizza il messaggio „CLO”, l'apparecchio è in modalità standby. In questa modalità, l'apparecchio non comincia alcun processo, non importa quale pulsante sia premuto. Rilasciare il blocco della presa (2) e aprire il coperchio (1). L'apparecchio tornerà al funzionamento normale.
- 3) Dopo aver terminato il processo, assicurarsi che la saldatura sia corretta. In caso contrario cambiare le impostazioni e il tempo di produzione di vuoto e di saldatura



Informazioni sullo stoccaggio del cibo e sulla sicurezza

- L'apparecchio per imballaggio sottovuoto utilizza il metodo di saldatura sottovuoto per imballare il cibo. L'imballaggio sottovuoto è un modo semplice ed efficace per imballare diversi prodotti alimentari perché impedisce il deterioramento e prolunga la durata della conservazione. La mancanza di aria nel sacchetto rallenta la crescita di batteri e di muffe. È possibile acquistare grandi quantità di cibo per confezionarlo sottovuoto senza il rischio di sprecare il cibo.
- Tuttavia, si deve ricordare che non tutti i tipi di prodotti possono essere imballati sottovuoto. Non utilizzare l'imballaggio sottovuoto per imballare l'aglio e i funghi. La rimozione dell'aria provoca la reazione chimica pericolosa e rende il consumo di tale alimento molto pericoloso. La verdura deve essere lavata e sbucciata prima del confezionamento per neutralizzare gli enzimi che possono peggiorare la condizione del cibo dopo la rimozione dell'aria.

Cibo	Conservazione nel congelatore dopo il confezionamento sottovuoto	Conservazione nel frigorifero dopo il confezionamento sottovuoto	Conservazione tipica
Carne bovina e vitello freschi	1 - 2 anni	3 - 4 settimane	1 - 2 settimane
Carne di maiale fresca	1 - 2 anni	3 - 4 settimane	1 settimana
Pesce fresco	1 - 2 anni	2 settimane	3 - 4 giorni
Frutta fresca	1 - 2 anni	2 settimane	3 - 4 giorni

Nota:

1. La tabella sopra indicata presenta solo gli esempi. Si consiglia di seguire le normative sanitarie e epidemiologiche locali.
2. Il confezionamento sottovuoto ritarda unicamente il processo di deterioramento del cibo ma non lo elimina completamente. Il cibo deve essere posto in un congelatore o frigorifero.

IT

Pulizia e manutenzione

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

Pulizia

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

Pompa a olio

- Controllare regolarmente il colore dell'olio nella pompa. L'olio deve essere trasparente e chiaro. L'ispessimento o l'oscuramento dell'olio indica la presenza di sporco, che significa che l'olio deve essere sostituito.
- Controllare livello di olio almeno una volta alla settimana utilizzando la finestra di ispezione, per assicurarsi che l'olio si trova almeno al LIVELLO MINIMMO (MIN.)
- Sostituire l'olio almeno una volta ogni sei mesi.

Stoccaggio

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



Risoluzione dei problemi

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

Problema	Causa possibile	Soluzione possibile
La confezionatrice non si avvia.	La spina non è correttamente collegata alla fonte di alimentazione.	Assicurarsi che la spina sia correttamente collegata alla fonte di alimentazione.
	Il pulsante ON/OFF (A) non è stato premuto.	Premere il pulsante ON/OFF (A) per avviare l'apparecchio se non si avvia automaticamente
L'aria non è stato completamente rimosso dal sacchetto e/o esso è saldato in modo scorretto.	Tempo di produzione di vuoto / di saldatura troppo corto.	Impostare il tempo di produzione di vuoto / di saldatura più lungo.
	L'apertura nel sacchetto per imballaggio sottovuoto non è completamente inserito sotto la barra saldante (8) per saldare.	Mettere i prodotti in un nuovo sacchetto e posizionare correttamente nella camera per poter saldare tutta l'apertura. Non utilizzare i sacchetti che non siano adatti per quanto riguarda le dimensioni alla barra saldante.
	La barra saldante (8) e l'interno della camera di vuoto (9) non sono abbastanza puliti.	Pulire e asciugare la superficie della barra (8) e l'interno della camera di vuoto (10).
	Nella zona di saldatura del sacchetto ci sono i residui del cibo e la zona è umida.	Pulire l'area di saldatura del sacchetto di imballaggio sottovuoto - questa zona essere asciutta e pulita.
Il sacchetto non mantiene il vuoto dopo la saldatura	All'interno del sacchetto di imballaggio sottovuoto ci sono prodotti con bordi taglienti, ed in risultato l'aria penetra all'interno del sacchetto.	Rimuovere i bordi taglienti o avvolgerli prima di imballare i prodotti.
	Alcuni alimenti possono rilasciare gas. I gas possono essere rilasciati a causa di deterioramento alimentare.	Scattare o congelare in modo corretto il cibo prima di imballare. In caso di dubbi, eliminare il cibo.

IT

Codici di errori

Codici di errori sul display digitale (F)	Causa possibile	Soluzione possibile
E01	<ul style="list-style-type: none">- Il coperchio (1) non è correttamente chiuso.- La pompa di olio è difettosa.- Il sistema interno è difettoso.	<ul style="list-style-type: none">- Il coperchio (1) non è correttamente chiuso.- Contattare il proprio fornitore.- Contattare il proprio fornitore.
LP	<ul style="list-style-type: none">- Un improvviso interruzione di alimentazione elettrica durante il funzionamento dell'apparecchio.	<ul style="list-style-type: none">- Controllare l'alimentazione.



Specifiche tecniche

Numeri del prodotto	201442
Tensione e frequenza	220-240V~ 50 / 60 Hz
Consumo di energia	1100W
Classe di protezione	Classe I
Larghezza massima del sacchetto di imballaggio sottovuoto	410 mm
Capacità della pompa	333,3 L/min
Pressione	-29,9" Hg / -1012 mbar ($\pm 3\%$) direttamente sulla pompa -29,8" Hg / -1009 mbar ($\pm 3\%$) nella camera sottovuoto
Larghezza della barra saldante	2 x 3,5 mm
Dimensioni	505 x 567 x (altezza) 465 mm
Peso netto:	circa. 60kg

Nota: le specifiche sono soggette a modifiche senza preavviso.

Garanzia

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

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

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

Smaltimento e protezione dell'ambiente

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

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

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

Stimate client,

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

Regulile de siguranță

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


RO



eticheta aparatului.

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

Regulamente speciale de siguranță

- Utilizați aparatul doar în conformitate cu indicațiile din acest manual.
- **Important!** Asigurați-vă că uleiul din pompă este cel puțin deasupra NIVELULUI DE ULEI.
- Utilizați doar uleiul de pompă furnizat. Nivelul uleiului de pompă trebuie verificat regulat de către un tehnician de service calificat. Nu utilizați ulei de pompă uzat.
-  **Pericol de arsuri! Nu atingeți niciodată bara de etanșare.** Acesta este foarte fierbinte chiar și după utilizare. Există pericol de arsuri. Așteptați până când aparatul s-a răcit. Nu atingeți aparatul cât timp acesta este în funcțiune.

- Aparatul trebuie curățat, iar reziduurile de alimente trebuie îndepărtate regulat. Dacă aparatul nu este menținut în stare de curățenie, aceasta va conduce la efecte negative asupra duratei de viață a acestuia și poate genera condiții periculoase pe parcursul funcționării.
- Nu amplasați aparatul pe un obiect de încălzire (aparat de gătit cu benzină, electric, cărbune etc.) Mențineți aparatul la distanță de orice suprafețe fierbinți și de flăcări deschise. Utilizați întotdeauna aparatul pe o suprafață orizontală, stabilă, curată, termorezistentă și uscată.
- Nu utilizați aparatul în apropierea materialelor explozibile sau inflamabile, cardurilor de credit, discurilor magnetice sau radiourilor.
- Acest aparat nu este conceput pentru a fi utilizat cu ajutorul unui cronometru extern sau al unui sistem de control la distanță separat.
- **Important:** Nu obstrucționați orificiile de ventilație ale aparatului. În timpul utilizării, lăsați cel puțin 10 cm în jurul aparatului ca spațiu de ventilație.
- **Important:** Nu obstrucționați orificiile de ventilație ale aparatului.

-  **Pericol de strivire a mâinilor!** Închideți cu grijă capacul.

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

Utilizare preconizată

- Acesta este un aparat de uz profesional.
- Acest aparat este destinat numai pentru vidarea și sigilarea pungilor de plastic cu alimente în interior. Orice altă utilizare poate avaria aparatul sau poate provoca accidente.

- Utilizarea aparatului în orice alt scop reprezintă o utilizare incorectă. Utilizatorul este singurul răspunzător de orice utilizare incorectă a aparatului.

Instalare împământare

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

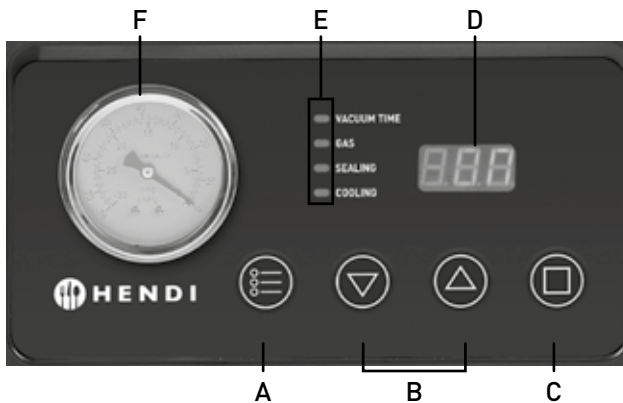
electric. Acest aparat este echipat cu un cablu de alimentare care are un fir de împământare și ștecher cu împământare. Ștecherul trebuie conectat la o priză instalată și împământată corespunzător.

Principalele piese ale aparatului



- | | | |
|-----------------------------|--------------------------|---|
| 1. Capac | 5. Afișaj de nivel ulei | 9. Clemă de fixare sac de vidare |
| 2. Clemă blocare | 6. Orificiu drenare ulei | 10. Compartiment |
| 3. Orificii de ventilație | 7. Panou de comandă | 11. Buton rotativ principal POR-
NIT / OPRIT |
| 4. Orificiu de umplere ulei | 8. Bară de etanșare | |





A. Buton CONFIGURARE

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

B. Buton reglare durată 0 (▲ Mărire / ▼ Micșorare)

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

C. Buton STOP

OPREȘTE procesul curent și comută la procesul următor (de ex. Oprește procesul „Vidare” și comută la procesul „Etanșare”).

D. Afișaj digital

1. Afișează durata rămasă a proceselor care sunt efectuate (DURATĂ VIDARE, DURATĂ ETANȘARE și RĂCIRE).

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

E. Indicatoare luminoase (DURATĂ VIDARE / DURATĂ ETANȘARE / GAZ / RĂCIRE)

Important: Funcția „GAZ” nu este disponibilă la acest model

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

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

F. Indicator de vid

Acest indicator afișează nivelul presiunii din interiorul camerei de vidare.

Accesorii

- a. Cheie (1x)
- b. Șurubelniță (1x)
- c. Sticlă goală cu duză (1x)

- d. O sticlă de ulei de pompă (Volum: 300ml) (1x)

Notă: Sacul de vidare nu este inclus.

Alimentarea și golirea uleiului de pompă de vid

Alimentați pompa cu ulei dacă în următoarele situații.

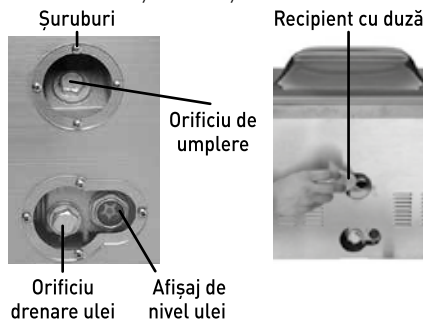
Important! Asigurați-vă că uleiul de pompă se află deasupra marcajului MIN și verificați regulat.

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

A) Proceduri de alimentare cu ulei

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

- Montați la loc capacul din sticlă (6) strângând șuruburile (8) cu șurubelnița (furnizată).



B) Proceduri de golire

- Amplasați un recipient colector sub orificiul de golire al uleiului acoperit cu șurubul cu cap hexagonal.
- Slăbiți șurubul cu cap hexagonal în sens anti-orar folosind cheia (furnizată).
- După golirea completă a uleiului, montați la loc capacul în sens orar și strângeți-l.
- Montați la loc capacul inferior din sticlă (6) strângând șuruburile cu șurubelnița (furnizată).

RO

Important

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

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

Pregătiri înainte de utilizare

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

- Asigurați-vă că aparatul este complet uscat.
 - Amplasați aparatul pe o suprafață orizontală, stabilă și rezistentă la căldură, care este protejată împotriva stropilor de apă.
 - Asigurați-vă că există suficientă ventilație. Lăsați o distanță minimă de 10 cm în jurul aparatului.
- Notă: Adăugați uleiul de pompă (furnizat) între nivelurile MAX și MIN pentru prima utilizare.



Utilizare

- Selectați dimensiunea corespunzătoare a sacului de vidare. (Lățime sac 400 mm). Permiteți un spațiu suplimentar de 3 - 4 cm la partea superioară pentru a asigura o bună etanșare.
- Cu capacul (1) menținut deschis, introduceți mufa cablului de alimentare în soclul din spatele mașinii iar ștecherul într-o priză electrică adecvată.
- Rotiți apoi comutatorul PORNIT / OPRIT (ON / OFF) în poziția „PORNIT”. „ON” va fi afișat pe ecranul digital (D).
- Apăsăți apoi butonul CONFIGURARE (A) pentru a configura procesul DURATĂ VIDARE, ETANȘARE și RĂCIRE.
- Pentru a regla durata fiecărui proces apăsați butonul mărire / micșorare (B).

Intervalele de configurare ale diverselor operațiuni sunt enumerate mai jos:

- 1) Durată vidare: 5 ~ 90 secunde (În trepte de 5 secunde)
- 2) Durată etanșare: Se configurează până la 6 secunde (În trepte de 0,5 secunde, descrescător)
- 3) Durată răcire: Se configurează până la 10 secunde

- Amplasați alimentele într-un sac de vidare. Amplasați apoi întregul sac sub clema de fixare (9) din interiorul compartimentului (10) mașinii.
- Asigurați-vă că deschiderea sacului de vidare este complet și corect poziționată sub bara de etanșare (8) pentru a fi etanșată. Întregul sac trebuie să fie blocat de clemă (10) în interiorul compartimentului (9).
- Închideți capacul (1) și cuplați clema de blocare (2). Mașina va iniția procesul de vidare-etanșare în mod automat.

- După aceasta, indicatorul DURATĂ VIDARE (G) va clipi în albastru iar cronometrul mașinii va porni pentru a afișa timpul rămas pe ecran (D).
- În mod similar, indicatorul ETANȘARE ȘI RĂCIRE (G) va clipi în albastru iar cronometrul mașinii va porni. Timpul rămas din procesul de etanșare și răcire va fi afișat pe ecran (D).
- În acest moment, aerul este aspirat din interiorul sacului de vidare și compartimentului (9).
- Un sunet va fi generat atunci când procesul de etanșare se finalizează.
- Pe ecran (D) se va afișa „CLO” timp de 15 secunde. După aceasta, pe ecranul digital (D) va fi afișat „ON”.
- Desfaceți clema de blocare (2) pentru a deschide capacul (1) și îndepărtați alimentele ambalate.

Notă:

- 1) Atunci când mașina parcurge procesul „vidare”, puteți apăsa butonul „STOP” (C) pentru a schimba instant la procesul „etanșare”.
- 2) Dacă afișajul arată „CLO” atunci mașina se află în modul repaus. În acest mod, indiferent de butonul apăsat, mașina nu va funcționa. În acest caz, cuplați clema de blocare (2) și deschideți capacul (1). După aceasta, mașina poate reveni la funcționarea normală.
- 3) Verificați efectuarea completă a etanșării după finalizarea procesului. Dacă etanșarea nu este adecvată, reglați durata de vidare și etanșare.

Depozitarea alimentelor și informații privind siguranța

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

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

Observație:

1. Tabelul de mai sus servește doar ca referință și vă sugerăm să urmați reglementările de igienă și epidemiologie locale.
2. Ambalarea în vid poate doar încetini procesul degradării alimentelor, dar nu îl poate opri. Alimentele trebuie în continuare depozitate în congelator sau frigider.

RO

Curățare și întreținere

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

Curățare

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

Uleiul de pompă

- Verificați regulat culoarea uleiului de pompă. Uleiul trebuie să fie clar și deschis la culoare. Dacă uleiul de pompă devine tulbure și se întunecă la culoare, înseamnă că acesta conține impurități și este necesară înlocuirea.
- Verificați nivelul uleiului cel puțin o dată pe săptămână prin fereastra din carcasă, pentru a vă asigura că se află deasupra nivelului MIN.
- Schimbați uleiul de pompă o dată la cel puțin 6 luni.

Depozitare

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



Depanare

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

Probleme	Cauză posibilă	Soluție posibilă
Aparatul nu pornește.	Mufa cablului de alimentare nu este bine conectată la priza electrică.	Asigurați-vă că mufa cablului de alimentare este conectată corect la priza electrică.
	Butonul PORNIT/OPRIT (A) nu este apăsat.	Apăsați butonul PORNIT/OPRIT (A) pentru a porni mașina dacă nu poate porni automat.
Sacul de vidare nu este complet vidat și / sau etanșat.	Durata de vidare / etanșare nu este îndeajuns de lungă.	Configurați o durată de vidare / etanșare mai lungă.
	Deschiderea sacului de vidare nu a fost complet și corect poziționată sub bara de etanșare (8).	Ambalați alimentele într-un nou sac și amplasați-l corect în compartiment astfel încât întreaga deschidere să poată fi etanșată. Nu utilizați saci care nu se potrivesc cu bara de etanșare.
	Bara de etanșare (8) și interiorul compartimentului de vidare (9) nu sunt îndeajuns de curate.	Ștergeți suprafața barei de etanșare (8) și interiorul camerei de vidare (10) pentru a le păstra curate, uscate și fără resturi.
	Pe zona de etanșare a sacului de vidare există umezeală, particule de alimente sau resturi.	Ștergeți zona de etanșare a sacului de vidare pentru a vă asigura că este uscată și curată.
Sacul de vidare pierde vidul după etanșare.	Interiorul sacului de vidare conține alimente cu colțuri ascuțite care taie sacul și permit aerului să pătrundă în interiorul său.	Tăiați colțurile ascuțite sau acoperiți-le înainte de ambalare.
	Unele alimente pot elibera gaze, cauza putând fi și expirarea alimentelor.	Opăriți sau congelați alimentele corespunzător înainte de ambalare. Aruncați alimentele dacă aveți îndoieli.

Afișarea codurilor de eroare

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



Specificații tehnice

Articol nr.	201442
Tensiune și frecvență de funcționare	220-240V~ 50 / 60 Hz
Puterea nominală de intrare	1100W
Clasa de protecție	Clasa I
Lățimea maximă sac de vidare	410 mm
Capacitatea pompei	333,3 L/min
Presiune	-29,9" Hg / -1012 mbar ($\pm 3\%$) direct la pompă -29,8" Hg / -1009 mbar ($\pm 3\%$) în camera de vidare
Lățimea barei de etanșare	2 x 3,5 mm
Dimensiune	505 x 567 x (H) 465 mm
Greutate netă	aprox. 60kg

Observație: Specificațiile tehnice se pot modifica fără preaviz.

Garanție

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

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

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

Eliminarea și mediul înconjurător

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


asigură realizarea reciclării într-un mod care protejează sănătatea ființelor umane și a mediului.

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

RO



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

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

устройством.

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

Специальные правила безопасности

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



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

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

RU





Опасность раздавливания рук! Будьте осторожны при закрытии крышки.

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

Предполагаемое использование

- Устройство предназначено для профессионального использования.
- Настоящее устройство предназначено исключительно для создания вакуума и запечатывания пластиковых пакетов с пищевыми продуктами. Использование устройства для любых других целей может привести к повреждению

или травме.

- Использование устройства для любых других целей будет рассматриваться, как использование не по назначению. Пользователь будет нести исключительную ответственность за неправильное использование устройства.

Установка заземления

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

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

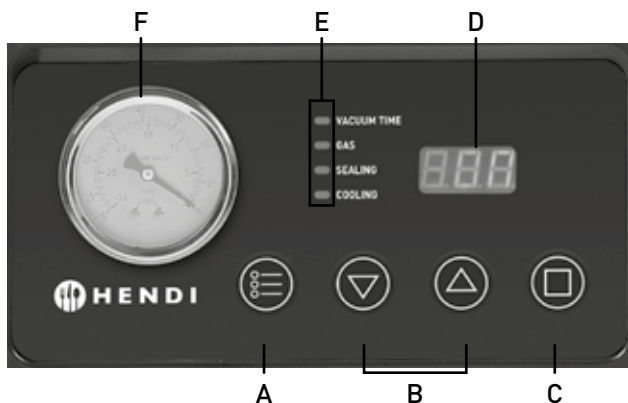
RU

Основные части устройства



- | | | |
|------------------------------|--------------------------|---|
| 1. Крышка | 5. Смотровое окно уровня | 9. Зажим для крепления вакуумного упаковочного пакета |
| 2. Фиксатор зажима | 6. Порт слива масла | 10. Камера |
| 3. Вентиляционные отверстия | 7. Панель управления | 11. Главная ручка ON / OFF |
| 4. Порт для наполнения масла | 8. Сваривающая планка | |





A. Кнопка УСТАНОВКА (SET)

Открыв крышку (1), нажмите кнопку SET (УСТАНОВКА) чтобы установить длительность трёх процессов (VACUUM TIME - ВРЕМЯ ДЛЯ СОЗДАНИЯ ВАКУУМА, SEAL TIME - ВРЕМЯ СВАРКИ и COOLING - ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ).

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

При нажатии этих кнопок вы можете отрегулировать значение продолжительности каждого процесса (VACUUM TIME - ВРЕМЯ ДЛЯ СОЗДАНИЯ ВАКУУМА, SEAL TIME - ВРЕМЯ СВАРКИ и COOLING - ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ).

C. Кнопка ОСТАНОВКА (STOP)

Останавливает текущий процесс и переключается на следующий (например, она останавливает процесс «создания вакуума» и переключается на процесс «сварки»).

D. Цифровой дисплей

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

COOLING - ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ).

2. После завершения процесса создания вакуума и сварки, когда крышка все ещё закрыта (1), на дисплее появится сообщение „CLO“.

E. Сигнальная лампа (VACUUM TIME - ВРЕМЯ ДЛЯ СОЗДАНИЯ ВАКУУМА / SEAL - СВАРКА / GAS - ЗАПОЛНЕНИЕ ГАЗОМ / COOLING - ОХЛАЖДЕНИЕ)

Важная информация: Эта модель упаковочной машины не имеет функцию заполнения газом.

1. Когда крышка (1) открыта, сигнальная лампа горит синим цветом – нажмите на ▲ или ▼, чтобы отрегулировать продолжительность соответствующего процесса.
2. Во время каждого процесса будет мигать соответствующая лампочка, указывающая, какая часть процесса активна.

F. Вакуумметр

Это устройство указывает уровень давления внутри вакуумной камеры.

Аксессуары

- а. Торцевой ключ (1x)
- б. Отвертка (1x)
- в. Пустая бутылка с насадкой (1x)

- г. Бутылка с маслом для насоса (ёмкость: 300 мл) (1x)
- Примечание: Не поставляется пакет для вакуумной упаковки.

Заполнение и слив масла вакуумного насоса

В случае следующих обстоятельств заправьте масло в насос.

Важно! Удостоверьтесь, что УРОВЕНЬ МАСЛА

находится выше минимального уровня. Регулярно проверяйте уровень масла.

1. Перед первым использованием заполните на-

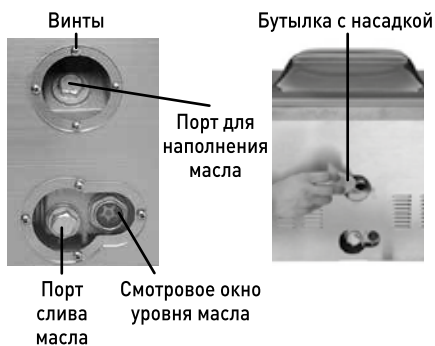


сос маслом (поставляется с устройством).

2. Когда уровень масла находится ниже указателя минимального уровня.
3. Когда падает производительность устройства.
4. Сливайте масло и пополняйте насос новым маслом каждые шесть месяцев.

А) Процедура пополнения масла

- С помощью отвертки (поставляется с устройством) ослабьте винты (8) задней панели (6) и снимите панель, чтобы получить доступ к насосу.
- С помощью соответствующего инструмента (не поставляется с устройством) отвинтите гайку против часовой стрелки.
- Пополните масло в насосе, добавляя масло из бутылки с маслом (поставляется с устройством) до уровня выше указателя минимального уровня.
- С помощью соответствующего инструмента (не поставляется с устройством) затяните гайку по часовой стрелке.
- С помощью отвертки (поставляется с устройством) затяните винты (8) стеклянной панели (6).



Б) Процедура слива масла

- Подготовьте масляный поддон и установите его под сливную пробку, закрепленную шестигранным винтом.
- С помощью гаечного ключа (поставляется с устройством) отвинтите шестигранный винт, повернув его против часовой стрелки.
- После слива масла затяните винт назад, затянув его по часовой стрелке.
- С помощью отвертки (поставляется с устройством) затяните винты стеклянной панели (6).

Важно

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

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

Перед использованием

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

- Поместите устройство на устойчивую, ровную поверхность, стойкую к высоким температурам и брызгам жидкостей.
- Обеспечьте необходимую вентиляцию. Обеспечьте, по крайней мере, 10 сантиметров вокруг устройства.

Примечание: Перед первым использованием, заполните насос маслом (поставляется с устройством) до уровня между указателем МАКСИМАЛЬНОГО и МИНИМАЛЬНОГО уровня.

Обслуживание

- Подберите нужный размер пакета для вакуумной упаковки. (Пакет шириной 400 мм). Обеспечьте, как минимум, 3 ~ 4 см дополнительного пространства в верхней части устройства, чтобы обеспечить эффективную сварку.
- Открыв крышку (1), вставьте шнур питания в гнездо на задней панели устройства и подключите вилку к соответствующему источнику

питания.

- Поверните ручку ON/OFF по часовой стрелке в положение „ON” (включение). На цифровом дисплее (D) отобразится сообщение „ON”.
- Затем нажмите кнопку „SET” (A), чтобы выбрать и установить VACCUM TIME - ВРЕМЯ ДЛЯ СОЗДАНИЯ ВАКУУМА, SEALING - ВРЕМЯ СВАРКИ или COOLING - ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ.

- Используйте кнопку [B], чтобы сократить или увеличить продолжительность выбранного процесса.

Диапазон температур для различных операций показан ниже:

- 1) Время для создания вакуума: 5 ~ 90 секунд (интервал 5 секунд)
 - 2) Время сварки: Установка в диапазоне до 6 секунд (интервал 0,5 секунды, снижение)
 - 3) Время охлаждения: Установка до 10 секунд.
- Положите в пакет пищу. Затем поместите весь пакет под зажим [9] в камере [10] устройства.
 - Убедитесь, что всё отверстие в пакете для вакуумной упаковки правильно установлено под сваривающей планкой [8] для сварки и, что весь пакет правильно заблокирован с помощью зажима [9] внутри камеры [10].
 - Закройте крышку [1] и поднимите фиксатор зажима [2]. Устройство автоматически запустит процесс создания вакуума и сварки.
 - Указатель ВРЕМЕНИ ДЛЯ СОЗДАНИЯ ВАКУУМА [G] загорится синим цветом и устройство начнёт отсчет времени, которое осталось до конца процесса, указывая соответствующее сообщение на дисплее [D].
 - Аналогично, указатель ВРЕМЕНИ СВАРКИ и ОХЛАЖДЕНИЯ [G] загорится синим цветом и устройство начнёт отсчет времени, которое осталось до конца процесса. Время, оставше-

ея до окончания процесса сварки и охлаждения будет отображаться на цифровом дисплее [D].

- Затем воздух высасывается из пакета для вакуумной упаковки и камеры [9].
- После завершения процесса сварки, раздастся звуковой сигнал.
- На дисплее [D] на 15 секунд появится сообщение „CLO“. Затем на цифровом дисплее [D] появится сообщение „ON“.
- Нажмите фиксатор зажима [2], чтобы открыть крышку [1] и выньте упакованную пищу.

Примечание:

- 1) Если устройство работает в режиме создания вакуума, вы можете нажать кнопку ОСТАНОВКА [STOP] [C], чтобы сразу перейти к процессу сварки.
- 2) Если на дисплее появляется сообщение „CLO“, устройство находится в режиме ожидания. В этом режиме устройство не начнёт никакого процесса, независимо от того, какая кнопка будет нажата. Освободите фиксатор зажима [2] и откройте крышку [1]. Устройство вернется к нормальной работе.
- 3) После окончания процесса проверьте, что сварной шов выполнен правильно. Если шов не выполнен должным образом, измените установку времени для создания вакуума и сварки.

RU

Хранение пищи и информация о безопасности

- Вакуумная упаковочная машина использует вакуумный метод сварки для герметической упаковки пищевых продуктов. Вакуумная упаковка - это простой и эффективный способ упаковки разнообразных пищевых продуктов, т.к. он предотвращает порчу и продлевает срок хранения. Отсутствие воздуха в пакете замедляет рост бактерий и образование плесени. Поэтому Вы можете купить большое количество пищи и упаковать ее в вакууме без риска порчи пищи.

- Однако важно помнить, что не все виды пищевых продуктов подходят для вакуумной упаковки. Её нельзя использовать для хранения чеснока или грибов. В случае удаления воздуха существует опасная химическая реакция, приводящая к тому, что они становятся опасными при потреблении. Овощи следует мыть и очищать перед упаковкой, чтобы инактивировать все ферменты, которые могут привести к ухудшению качества после удаления воздуха в процессе вакуумной упаковки.



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

Примечание:

1. Приведенная выше таблица предназначена только для ознакомления. Мы рекомендуем соблюдать местные санитарно-эпидемиологические правила.
2. Вакуумная упаковка задерживает только порчу продуктов питания, но не полностью ее устраняет. Пища должна быть помещена в морозильную камеру или холодильник.

Очистка и техническое обслуживание

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

Очистка

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

Масляный насос

- Регулярно проверяйте цвет масла в насосе. Масло должно быть прозрачное и светлое. Густота или темный цвет масла указывают на наличие загрязнений, что означает необходимость замены масла.
- Проверяйте уровень масла не реже одного раза в неделю через контрольное окно, чтобы убедиться, что масло находится, по крайней мере, на МИНИМАЛЬНОМ (MIN) уровне.
- Заменяйте масло не реже одного раза в полгода.

Хранение

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

Поиск и устранение неисправностей

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

Проблема	Возможная причина	Возможное решение
Устройство не включается.	Вилка неправильно подключена к источнику питания.	Убедитесь, что вилка правильно подключена к источнику питания.
	Не нажата кнопка ON/OFF [A].	Нажмите кнопку ON / OFF [A], чтобы запустить устройство, если оно не запускается автоматически.
Из пакета не удален весь воздух и / или он сварен неправильно.	Слишком короткое время создания вакуума / сварки	Установите более длительное время создания вакуума / сварки.
	Отверстие в пакете для вакуумной упаковки не полностью и не в правильном положении вставлено под сваривающую планку (8) для сварки.	Переложите продукты в новый пакет и правильно поместите его в камеру, чтобы можно было сварить всё отверстие. Не используйте пакеты, которые не подходят размерами под сваривающую планку.
	Сваривающая планка (8) и внутренняя полость вакуумной камеры (9) недостаточно чистые.	Вытрите и высушите поверхность сваривающей планки (8) и внутренней полости вакуумной камеры (10) и удалите остатки пищи.
	В месте сварки пакета для вакуумной упаковки присутствуют остатки пищи и это место влажное.	Протрите место сварки пакета для вакуумной упаковки – это место должно быть сухое и чистое.
Пакет не удерживает вакуум после сварки.	Внутри вакуумного упаковочного пакета находятся продукты с острыми краями, в результате чего воздух поступает во внутрь пакета.	Устраните острые края или оберните их перед упаковкой.
	Некоторые виды продуктов могут выделять газы; газы могут также выделяться из-за порчи продуктов.	Правильно бланшируйте или замораживайте пищу перед упаковкой. Выбросите её в случае сомнений относительно пригодности для потребления.

RU

Отображаемые коды ошибок

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



Технические характеристики

№ продукта	201442
Рабочее напряжение и частота	220-240В~ 50 / 60 Гц
Расход потребляемой мощности	1100Вт
Степень защиты	1 Класс
Максимальная ширина пакета для вакуумной упаковки	410 мм
Производительность насоса	333,3 л/мин.
Давление	-29,9" Hg / -1012 мбар (± 3%) непосредственно на насосе -29,8" Hg / -1009 мбар (± 3%) в вакуумной камере
Ширина сваривающей планки	2 x 3,5 мм
Размеры	505 x 567 x [выс.] 465 мм
Вес нетто:	ок. 60 кг

Примечание. Технические характеристики могут быть изменены без уведомления.

Гарантия

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

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

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

Утилизация и защита окружающей среды

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

образом, который не вреден для здоровья и окружающей среды.

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

Αγαπητέ πελάτη,

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

Κανονισμοί ασφαλείας


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

GR



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

Ειδικοί Κανονισμοί Ασφαλείας

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

-  **Κίνδυνος σύνθλιψης χεριών!** Να κλείνετε προσεκτικά το καπάκι.

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

Προβλεπόμενη χρήση

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

Εγκατάσταση γείωσης

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

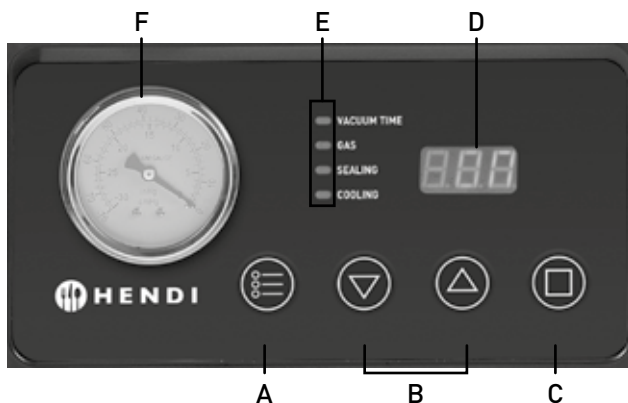
καλώδιο τροφοδοσίας που διαθέτει καλώδιο γείωσης και γειωμένο βύσμα. Το βύσμα πρέπει να συνδεθεί σε μια πρίζα που είναι σωστά εγκατεστημένη και γειωμένη.

Βασικά εξαρτήματα της συσκευής



- | | | |
|--------------------------|------------------------------|---|
| 1. Καπάκι | 5. Ένδειξη στάθμης λαδιού | 9. Σφιγκτήρας για στερέωση σακούλας κενού |
| 2. Κλειδωμα σφιγκτήρα | 6. Θύρα αποστράγγισης λαδιού | 10. Θάλαμος |
| 3. Οπές εξαερισμού | 7. Πίνακας ελέγχου | 11. Διακόπτης ON / OFF |
| 4. Θύρα γεμίματος λαδιού | 8. Ράβδος σφραγίσματος | |





A. Πλήκτρο SET (ΡΥΘΜΙΣΗ)

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

B. Πλήκτρο ρύθμισης ώρας (⏲️ Αύξηση / ⏪️ Μείωση)

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

C. Πλήκτρο STOP (ΔΙΑΚΟΠΗ)

ΔΙΑΚΟΠΕΙ την τρέχουσα διαδικασία και μεταβαίνει στην επόμενη διαδικασία (π.χ. διακόπτει τη διαδικασία αφαίρεσης αέρα και μεταβαίνει στη διαδικασία σφραγίσματος).

D. Ψηφιακή οθόνη

1. Εμφανίζει τον χρόνο που απομένει για τις διαδικασίες που εκτελούνται [VACUUM TIME (ΧΡΟΝΟΣ ΑΦΑΙΡΕΣΗΣ ΑΕΡΑ), SEAL TIME (ΧΡΟΝΟΣ

ΣΦΡΑΓΙΣΜΑΤΟΣ) και COOLING (ΨΥΞΗ)].

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

E. Φωτεινές ενδείξεις (VACUUM TIME (ΧΡΟΝΟΣ ΑΦΑΙΡΕΣΗΣ ΑΕΡΑ) / SEALING (ΣΦΡΑΓΙΣΜΑ) / GAS (ΑΕΡΙΟ) / COOLING (ΨΥΞΗ))

Σημαντικό: Η λειτουργία «GAS» (ΑΕΡΙΟ) δεν είναι διαθέσιμη για αυτό το μοντέλο

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

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

F. Ένδειξη κενού

Εμφανίζει το επίπεδο της πίεσης στο εσωτερικό του θαλάμου κενού.

Εξαρτήματα

a. Κλειδί (1)

b. Κατσαβίδι (1)

c. Κενή φιάλη με ακροφύσιο (1)

d. Φιάλη με λάδι αντλίας (Όγκος: 300ml) (1)

Σημείωση: Η σακούλα κενού δεν περιλαμβάνεται.

Προσθήκη και εκκένωση λαδιού αντλίας κενού

Προσθέστε λάδι στην αντλία στις παρακάτω περιπτώσεις.

Σημαντικό! Βεβαιωθείτε ότι το λάδι αντλίας βρίσκεται πάνω από την ένδειξη MIN και ελέγχετε τακτικά.

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

A) Διαδικασίες προσθήκης λαδιού

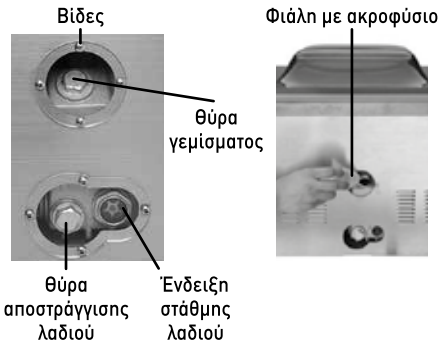
- Χρησιμοποιήστε το κατασβίδι (παρέχεται) για να ξεβιδώσετε τις βίδες (8) του πίσω καλύμματος (6) και αφαιρέστε το κάλυμμα για να αποκτήσετε πρόσβαση στην αντλία.
- Γυρίστε το κάλυμμα βίδας αριστερόστροφα χρησιμοποιώντας ένα εργαλείο (δεν παρέχεται).
- Προσθέστε λάδι αντλίας χρησιμοποιώντας τη φιάλη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

Σημαντικό

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

Προετοιμασία πριν από την χρήση

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



B) Διαδικασίες εκκένωσης

- Τοποθετήστε ένα δοχείο συλλογής κάτω από τη θύρα εκκένωσης λαδιού που καλύπτεται από την εξαγωγική βίδα.
- Ξεβιδώστε την εξαγωγική βίδα αριστερόστροφα χρησιμοποιώντας το κλειδί (παρέχεται).
- Όταν ολοκληρωθεί η εκκένωση του λαδιού, βιδώστε τη βίδα δεξιόστροφα και σφίξτε την.
- Επανατοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα (6) βιδώνοντας τις βίδες με ένα κατασβίδι (παρέχεται).

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

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια επιφάνεια, σταθερή και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια, προστατευμένη από το νερό.
- Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει επαρκής αερισμός. Αφήστε τουλάχιστον 10 cm ελεύθερο χώρο γύρω από τη συσκευή.

Σημείωση: Πριν την πρώτη χρήση, προσθέστε λάδι αντλίας (παρέχεται) ώστε η στάθμη του να είναι μεταξύ των ενδείξεων MAX και MIN.



Λειτουργία

- Επιλέξτε το κατάλληλο μέγεθος σακούλας αντλίας. (Πλάτος σακούλας 400mm). Αφήστε τουλάχιστον 3 ~ 4 cm πρόσθετου χώρου από πάνω για να εξασφαλιστεί καλό σφράγισμα.
- Με το καπάκι (1) ανοικτό, τοποθετήστε το καλώδιο τροφοδοσίας στην υποδοχή στο πίσω μέρος της συσκευής και το βύσμα στην κατάλληλη πρίζα.
- Στη συνέχεια, περιστρέψτε δεξιόστροφα τον διακόπτη ON / OFF στη θέση «ON». Η ένδειξη «ON» θα εμφανιστεί στην ψηφιακή οθόνη (Δ).
- Πατήστε το πλήκτρο SET (ΡΥΘΜΙΣΗ) (Α) για να ρυθμίσετε τις διαδικασίες VACUUM TIME (ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΑΕΡΑ), SEALING (ΣΦΡΑΓΙΣΜΑ) και COOLING (ΨΥΞΗ).
- Στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί αύξησης / μείωσης (Β) για να ρυθμίσετε τον χρόνο κάθε διαδικασίας.

Δείτε παρακάτω το εύρος ρυθμίσεων των λειτουργιών:

1) Χρόνος αφαίρεσης αέρα: 5 ~ 90 δευτερόλεπτα (με διαστήματα 5 δευτερολέπτων)

2) Χρόνος σφραγίσματος: Ρυθμίστε έως 6 δευτερόλεπτα (με διάστημα 0,5 δευτερολέπτων, φθίνουσα μείωση)

3) Χρόνος ψύξης: Ρυθμίστε έως 10 δευτερόλεπτα

- Τοποθετήστε τα τρόφιμα σε μια σακούλα κενού. Στη συνέχεια, τοποθετήστε ολόκληρη τη σακούλα κάτω από τον σφικτήρα στερέωσης (9) στο εσωτερικό του θαλάμου (10) της συσκευής.
- Βεβαιωθείτε ότι το άνοιγμα της σακούλας κενού βρίσκεται ολόκληρο και καλά τοποθετημένο κάτω από τη ράβδο σφραγίσματος (8) για το σφράγισμα. Βεβαιωθείτε επίσης ότι ολόκληρη η σακούλα κενού έχει σφραγιστεί σωστά με τον σφικτήρα στερέωσης (10) στο εσωτερικό του θαλάμου (9).
- Κλείστε το καπάκι (1) και τοποθετήστε το κλειδωμά καπακιού (2). Η συσκευή θα ξεκινήσει αυτόματα τη διαδικασία αφαίρεσης αέρα και σφραγίσματος.

- Στη συνέχεια, η ένδειξη VACUUM TIME (ΧΡΟΝΟΣ ΑΦΑΙΡΕΣΗΣ ΑΕΡΑ) (Ζ) θα αναβοσβήνει με μπλε χρώμα και η συσκευή θα ξεκινήσει την αντίστροφη μέτρηση εμφανίζοντας στην οθόνη (Δ) τον χρόνο που απομένει.
- Παρόμοια, η ένδειξη SEALING & COOLING (ΣΦΡΑΓΙΣΜΑ & ΨΥΞΗ) (Ζ) θα αναβοσβήνει με μπλε χρώμα και η συσκευή θα ξεκινήσει την αντίστροφη μέτρηση. Ο χρόνος που απομένει για την ολοκλήρωση της διαδικασίας σφραγίσματος και ψύξης θα εμφανίζεται στην ψηφιακή οθόνη (Δ).
- Ο αέρας αφαιρείται από το εσωτερικό της σακούλας κενού και τον θάλαμο (9).
- Θα ακουστεί ένας ηχητικός τόνος όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία σφραγίσματος.
- Η ένδειξη «CLO» θα εμφανίζεται στην οθόνη (Δ) για 15 δευτερόλεπτα. Αμέσως μετά, θα εμφανιστεί στην ψηφιακή οθόνη (Δ) η ένδειξη «ON».
- Κατεβάστε το κλειδωμά κάλυμμα (2) για να ανοίξετε το κάλυμμα (1) και αφαιρέστε το συσκευασμένο τρόφιμο.

Σημείωση:

- 1) Όταν η συσκευή εκτελεί τη διαδικασία αφαίρεσης αέρα, μπορείτε να πατήσετε το πλήκτρο «STOP» (ΔΙΑΚΟΠΗ) (Γ) για να μεταβείτε απευθείας στη διαδικασία σφραγίσματος.
- 2) Όταν εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη «CLO», η συσκευή βρίσκεται σε κατάσταση αδράνειας. Όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία αδράνειας, δεν μπορεί να εκτελέσει καμία εργασία, όποιο πλήκτρο και αν πατηθεί. Εάν κατεβάστε το κλειδωμά σφικτήρα (2) και ανοίξετε το καπάκι (1), η συσκευή θα μεταβεί σε κατάσταση λειτουργίας.
- 3) Μετά τη διαδικασία, ελέγξτε εάν ολοκληρώθηκε σωστά το σφράγισμα. Εάν το σφράγισμα δεν ολοκληρώθηκε σωστά, ρυθμίστε τον χρόνο αφαίρεσης αέρα και σφραγίσματος.

Φύλαξη τροφίμων και πληροφορίες ασφάλειας

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

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

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

Σημείωση:

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

2. Η αεροστεγής συσκευασία μπορεί να επιβραδύνει την ανάλωση των τροφίμων, αλλά δεν μπορεί να την σταματήσει. Τα τρόφιμα πρέπει να τοποθετηθούν στην κατάψυξη ή στο ψυγείο.

GR

Καθαρισμός και Συντήρηση

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

Καθαρισμός

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

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

Λάδι αντλίας

• Ελέγχετε το χρώμα του λαδιού αντλίας τακτικά. Το λάδι πρέπει να είναι διαφανές και φωτεινό. Αν το λάδι είναι θολό και σκούρο, αυτό σημαίνει ότι το λάδι περιέχει ακαθαρσίες και απαιτείται αντικατάσταση.

• Ελέγχετε τουλάχιστον μια φορά την εβδομάδα από το κάλυμμα παραθύρου ότι η στάθμη λαδιού βρισκείται πάνω από τη στάθμη MIN.
• Αλλάζετε το λάδι αντλίας τουλάχιστον κάθε 6 μήνες.

Αποθήκευση

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

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



Αντιμετώπιση προβλημάτων

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

Προβλήματα	Πιθανή αιτία	Πιθανή λύση
Η συσκευή δεν ανάβει.	Το βύσμα τροφοδοσίας δεν είναι σωστά συνδεδεμένο στην πρίζα.	Βεβαιωθείτε ότι το βύσμα τροφοδοσίας είναι σωστά συνδεδεμένο στην πρίζα.
	Δεν έχει πατηθεί το πλήκτρο ON/OFF (A).	Πατήστε το πλήκτρο ON / OFF (A) για εκκίνηση της συσκευής αν η συσκευή δεν έχει ρυθμιστεί για αυτόματη εκκίνηση.
Η σακούλα κενού δεν παρουσιάζει πλήρη αφαίρεση αέρα ή/και σφράγιση.	Ο χρόνος αφαίρεσης αέρα/σφραγίσματος δεν είναι επαρκής.	Ρυθμίστε μεγαλύτερο χρόνο αφαίρεσης αέρα/σφραγίσματος.
	Το άνοιγμα της σακούλας κενού δεν τοποθετήθηκε πλήρως και σωστά κάτω από τη ράβδο σφραγίσματος (8).	Συσκευάστε το φαγητό σε νέα σακούλα και τοποθετήστε την σωστά στον θάλαμο ώστε να σφραγιστεί ολόκληρο το άνοιγμά της. Μην χρησιμοποιείτε σακούλες που δεν κωρούν στη ράβδο σφραγίσματος.
	Η ράβδος σφραγίσματος (8) και ο εσωτερικός θάλαμος κενού (9) δεν είναι αρκετά καθαρά.	Σκουπίστε την επιφάνεια της ράβδου σφραγίσματος (8) και το εσωτερικό του θαλάμου κενού (10) για να είναι πάντα καθαρά, στεγνά και χωρίς υπολείμματα.
	Υπάρχει υγρασία, υπολείμματα τροφής ή άλλα υπολείμματα στον χώρο σφραγίσματος της σακούλας κενού.	Σκουπίστε τον χώρο σφραγίσματος της σακούλας κενού για να είναι στεγνός και καθαρός.
Εισέρχεται αέρας στη σακούλα κενού μετά το σφράγιση.	Στο εσωτερικό της σακούλας κενού υπάρχουν τρόφιμα με αιχμηρά σημεία που τρυπούν τη σακούλα, επιτρέποντας την είσοδο αέρα στο εσωτερικό της.	Κόψτε τα αιχμηρά σημεία ή καλύψτε τα πριν τη συσκευασία.
	Κάποια τρόφιμα απελευθερώνουν αέρια, ενώ το ίδιο μπορεί να συμβεί και εάν τα τρόφιμα χαλάσουν.	Ζεματίστε ή καταψύξτε καλά τα τρόφιμα πριν τα συσκευάσετε. Απορρίψτε τα τρόφιμα εάν έχετε αμφιβολίες.

Πίνακας κωδικών σφάλματος

Κωδικοί σφάλματος που εμφανίζονται στην ψηφιακή οθόνη (ΣΤ)	Πιθανή αιτία	Πιθανή λύση
E01	<ul style="list-style-type: none">- Το καπάκι (1) δεν έχει κλείσει σωστά.- Η αντλία λαδιού είναι ελαττωματική.- Το εσωτερικό σύστημα της συσκευής είναι ελαττωματικό	<ul style="list-style-type: none">- Το καπάκι (1) δεν έχει κλείσει σωστά.- Επικοινωνήστε με τον προμηθευτή σας.- Επικοινωνήστε με τον προμηθευτή σας.
LP	- Η τροφοδοσία της συσκευής σταμάτησε ξαφνικά κατά τη διάρκεια της λειτουργίας	- Ελέγξτε την παροχή ρεύματος.



Τεχνικές προδιαγραφές

Αρ. προϊόντος	201442
Τάση και συχνότητα λειτουργίας	220-240V~ 50 / 60 Hz
Ονομαστική ισχύς εισόδου	1100W
Κατηγορία προστασίας	Κατηγορία I
Μέγ. πλάτος σακούλας κενού	410 mm
Δυναμικό αντλίας	133,3 λίτρα/λεπτό
Πίεση	-29,9" Hg / -1012 mbar (± 3%) απευθείας στην αντλία -29,8" Hg / -1009 mbar (± 3%) στον θάλαμο κενού
Πλάτος ράβδου σφραγίσματος	2 x 3,5 mm
Διαστάσεις	505 x 567 x (Υ) 465 mm
Καθαρό βάρος	περ. 60kg

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

Εγγύηση

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

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

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

GR

Απόρριψη & Περιβάλλον

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

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

ΣΕΡΒΙΣ ΕΛΛΑΔΟΣ:

Τηλ.: 213 0 998989 (10 γραμμές)


info@pks-hendi.com



Vážený zákazníku,

Děkujeme, že jste si koupili tento spotřebič Hendi. Přečtěte si pozorně tuto příručku a věnujte zvláštní pozornost níže uvedeným bezpečnostním předpisům před instalací a používáním tohoto spotřebiče poprvé.

Bezpečnostní předpisy

- Tento spotřebič není určen pro použití v domácnosti.
- Spotřebič používejte pouze k zamýšlenému účelu, pro který byl navržen, jak je popsáno v této příručce.
- Výrobce nenese odpovědnost za škody způsobené nesprávným provozem a nesprávným používáním.
- Udržujte spotřebič a elektrickou zástrčku mimo vodu a jiné kapaliny. V případě, že spotřebič spadne do vody, okamžitě vyjměte zástrčku ze zásuvky. Nepoužívejte spotřebič, dokud nebyl zkontrolován certifikovaným technikem. Nedodržení těchto pokynů způsobí život ohrožující rizika.
- Nikdy se nepokoušejte otevřít kryt spotřebiče sami.
- Nevkládejte předměty do pouzdra spotřebiče.
- Nedotýkejte se zástrčky mokřými nebo vlhkými rukama.
-  **Nebezpečí elektrickým proudem!** Nepokoušejte se opravit spotřebič sami, opravy provádějí pouze kvalifikovaní pracovníci.
- **Nikdy nepoužívejte poškozený spotřebič!** Když je poškozen, odpojte spotřebič od zásuvky a obraťte se na prodejce.
- **Varování!** Neponořte elektrické části spotřebiče do vody nebo jiných kapalin.
- Nikdy nadržte spotřebič pod tekoucí vodou.
- Pravidelně kontrolujte napájecí zástrčku a kabel pro případné poškození. Pokud je poškozen, musí být nahrazen servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo nebezpečí nebo zranění.
- Ujistěte se, že kabel nepřichází do kontaktu s ostrými nebo horkými předměty a udržujte jej mimo otevřený oheň. Nikdy nevytahujte napájecí kabel, abyste jej odpojili od zásuvky, vždy vytáhněte zástrčku.
- Ujistěte se, že napájecí kabel nebo prodlužovací kabel nezpůsobují nebezpečí výletu.
- Spotřebič během používání nenechávejte bez dozoru.
- **Varování!** Dokud je zástrčka v zásuvce, je spotřebič připojen ke zdroji napájení.
- Vypněte spotřebič před odpojením ze zásuvky.
- Napájecí zástrčku připojte ke snadno přístupné elektrické zásuvce, takže v případě nouze lze spotřebič okamžitě odpojit.
- Nikdy nenoste spotřebič za šňůru.
- Nepoužívejte žádná další zařízení, která nejsou dodávána společně se spotřebičem.
- Připojte spotřebič pouze k elektrické zásuvce s napětím a frekvencí uvedenými na štítku spotřebiče.
- Nikdy nepoužívejte jiné příslušenství než příslušenství doporučené výrobcem. Pokud tak neučiníte, mohlo by představovat bezpečnostní riziko pro uživatele a mohlo by dojít k

CZ



poškození spotřebiče. Používejte pouze originální díly a příslušenství.

- Tento spotřebič by neměl být provozován osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi ani osobami, které nemají zkušenosti a znalosti.
- Tento spotřebič by za žádných okolností neměly používat děti.
- Spotřebič a napájecí kabel uchovávejte mimo dosah dětí.
- **VAROVÁNÍ:** VŽDY vypněte spotřebič a odpojte od elektrické zásuvky před čištěním, údržbou nebo skladováním.

Zvláštní bezpečnostní předpisy

- Spotřebič používejte pouze způsobem popsáním v této příručce.
- **Důležité!** Dbejte na to, aby hladina oleje v čerpadle byla alespoň nad HLADINOU OLEJE.
- Používejte pouze dodaný olej pro čerpadlo. Hladinu oleje v čerpadle by měl pravidelně kontrolovat kvalifikovaný servisní technik. Nepoužívejte starý olej z čerpadla.



Nebezpečí popálení! Nikdy se nedotýkejte těsnicí lišty. Je velmi horký i po použití. Hrozí nebezpečí popálení. Počkejte, až spotřebič vychladne. Během používání se také nedotýkejte spotřebiče.

- Spotřebič musí být vyčištěn a zbytky jídla musí být pravidelně odstraňovány. Pokud není spotřebič udržován v čistém stavu, povede to k nepříznivému ovlivnění životnosti spotřebiče a během používání může dojít k nebezpečnému stavu.
- Nepokládejte spotřebič na topný předmět (benzín, elektrický sporák, uhlí, atd.) Chraňte spotřebič před horkými povrchy a otevřeným ohněm. Spotřebič provozujte vždy na rovném, stabilním, čistém, tepelně odolném a suchém povrchu.
- Nepoužívejte spotřebič v blízkosti výbušných nebo hořlavých materiálů, kreditních karet, magnetických disků nebo rádií.
- Tento spotřebič není určen k provozu pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- **Důležité:** Udržujte všechny ventilační otvory ve spotřebiči bez překážek. Během používání nechejte z důvodu ventilace kolem zařízení vzdálenost alespoň 10 cm.
- **Důležité:** Tento spotřebič je vhodný pro pečení potravin v pevném stavu, jako jsou sušenky, hranolky, a tekutého stavu, jako je džus, polévka atd.



Nebezpečí přimáčknutí rukou! Při zavírání víka buďte opatrní.

- Při přemísťování nebo přepravě stroje kvůli vysoké hmotnosti je třeba postupovat se zvýšenou opatrností. S minimálně 2 osobami nebo pomocí asistence. Pohybujte strojem pomalu, opatrně a nikdy se nepřeklánějte nad 45°.



Zamýšlené použití

- Tento spotřebič je určen pro profesionální použití.
- Tento spotřebič je určen pouze k vysávání a utěsnění plastových sáčků s jídlem uvnitř. Žádný jiný použití může vést k poškození zařízení nebo zranění osob.
- Provozování zařízení pro jiné účely se považuje za zneužití zařízení. Uživatel nese výhradní odpovědnost za nesprávné použití zařízení.

Uzemňovací instalace

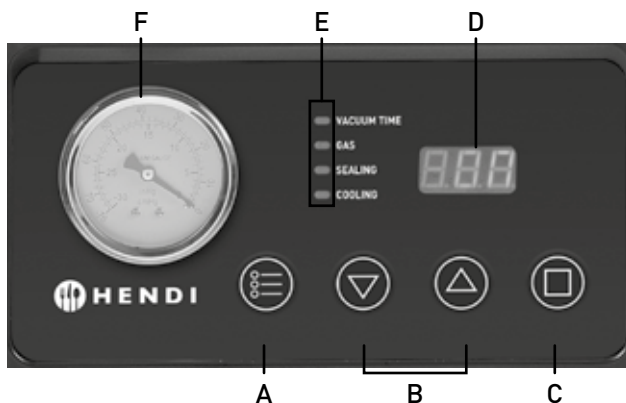
Tento spotřebič je klasifikován jako **třída ochrany I** a musí být připojen k ochrannému prostředku. Uzemnění snižuje riziko úrazu elektrickým proudem tím, že poskytuje únikový vodič pro elektrický

proud. Tento spotřebič je vybaven napájecím kabelem, který má uzemňovací vodič a uzemněnou zástrčku. Zástrčka musí být zapojena do zásuvky, která je správně instalována a uzemněna.

Hlavní části spotřebiče



- | | | |
|-----------------------|---------------------------|---------------------------------------|
| 1. Víko | 5. Ukazatel hladiny oleje | 9. Svorka pro upevnění vakuového vaku |
| 2. Upínací zámek | 6. Vypouštěcí otvor oleje | 10. Komora |
| 3. Větrací otvory | 7. Ovládací panel | 11. Hlavní knoflík ZAP / VYP |
| 4. Plnicí otvor oleje | 8. Těsnící lišta | |



A. Tlačítko SET

Otevřete víko (1) a stisknutím tlačítka „SET“ nastavte čas 3 procesy (VACUUM TIME, SEAL TIME a COOLING).

B. Tlačítko pro nastavení času (zvýšení \triangle / snížení ∇)

Stisknutím těchto tlačítek upravíte čas pro každý proces nastavení (VACUUM TIME, SEAL TIME a COOLING).

C. Tlačítko STOP

Zastaví aktuální proces a přepne na další proces (např. zastavit proces „vakuum“ a přepnout na proces „utěsnění“).

D. Digitální displej

1. Zobrazuje zbývající čas procesů právě probíhá (VACUUM TIME, SEAL TIME a COOLING).
2. Když je vakuování a svařování ukončeno a víko (1) je stále zavřené, na displeji se zobrazí „CLO“.

E. Světelné indikátory (VACUUM TIME / SEALING / GAS / COOLING)

Důležité: Funkce „GAS“ není pro tento model k dispozici

1. S otevřeným víkem (1) se světelný indikátor rozsvítí modře, stisknutím tlačítka \triangle nebo ∇ upravte čas příslušného procesu.
2. Během každého z procesů odpovídající světelný indikátor bliká, aby ukázal, která část procesu je aktivní.

F. Vakuometr

Tento ukazatel ukazuje hladinu tlaku uvnitř vakuové komory.

Příslušenství

- a. Klíč (1x)
- b. Šroubovák (1x)
- c. Prázdňá láhev s tryskou (1x)

- d. Láhev oleje na čerpadlo (objem: 300ml) (1x)
- Poznámka: Vakuový vak není součástí dodávky.

CZ



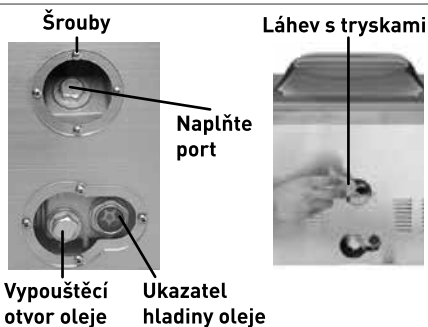
Doplňování a vypouštění oleje pro vakuové čerpadlo

V následujících situacích doplňte olej do čerpadla. Důležité! Ujistěte se, že je olej v čerpadle nad značkou MIN a pravidelně jej kontrolujte.

1. Před prvním použitím je třeba čerpadlo naplnit olejem (součástí dodávky).
2. Pokud je hladina oleje pod značkou MIN.
3. Když se zhorší výkon stroje.
4. Každých šest měsíců vypusťte a znovu naplňte čerpadlo olejem.

A) Postup napouštění oleje

- Pomocí šroubováku (součást dodávky) uvolněte šrouby (8) zadního krytu (6), sejměte kryt, abyste odkryli čerpadlo.
- Odšroubujte šroubovací uzávěr proti směru hodinových ručiček pomocí nástroje (není součástí dodávky).
- Přidejte olej do čerpadla pomocí olejové láhve (součást dodávky), dokud hladina oleje nebude nad značkou MIN.
- Utáhněte šroubový uzávěr ve směru hodinových ručiček pomocí nástroje (není součástí dodávky).
- Namontujte zpět skleněný kryt (6) připevněním šroubů (8) a pomocí šroubováku (součást dodávky).



B) Vypouštěcí postupy

- Vezměte sběrnou nádobu a umístěte ji pod otvor pro vypouštění oleje, který je zakryt šroubem se šestihrannou hlavou.
- Povolte šroub s šestihrannou hlavou proti směru hodinových ručiček pomocí klíče (součást dodávky).
- Po vypuštění veškerého oleje našroubujte zpět víčko ve směru hodinových ručiček a utáhněte jej.
- Namontujte zpět spodní skleněný kryt (6) připevněním šroubu pomocí šroubováku (součást dodávky).

Důležité

1. Vypuštěný olej z čerpadla zlikvidujte podle pokynů předpisů o životním prostředí.

2. Po doplnění oleje do čerpadla prosím umístěte stroj ve vodorovné poloze. Stroj nepřeklánějte.

Příprava před použitím

- Odstraňte všechny ochranné obaly a obaly. Zkontrolujte, zda je spotřebič nepoškozený a příslušenství je úplné. V případě neúplné dodávky a poškození nepoužívejte stroj a kontaktujte dodavatele (viz ==> Záruka).
- Před použitím spotřebič očištěte (viz ==> Čištění a údržba).
- Ujistěte se, že je spotřebič zcela suchý.

- Postavte spotřebič na vodorovnou, stabilní a teplem odolný povrch, která je bezpečná proti stříkající vodě.
- Zajistěte dostatečné větrání. Dodržujte minimální vzdálenost 10 cm od spotřebičů.

Poznámka: přidejte olej mezi rysku MAX (dodáváno) a MIN do úrovně pro první použití.

Úkon

- Vyberte správnou velikost vakuového vaku. (Šířka vaku 400 mm). Nahoře nechte minimálně 3 – 4 cm větší mezery, aby bylo zajištěno dobré utěsnění.
- S otevřeným víkem (1) zasuňte napájecí kabel do zásuvky na zadní straně stroje a napájecí zástrčku do vhodné elektrické zásuvky.
- Poté otočte spínač ON / OFF ve směru hodinových ručiček do polohy "ON". Na digitálním displeji se zobrazí „ON“ displej (D).
- Dále stiskněte tlačítko SET (A) a vyberte VACUUM TIME, SEALING and COOLING pro nastavení.
- Poté stisknutím tlačítka zvýšení / snížení (B) upravte čas každého procesu.

Níže naleznete rozsah nastavení různých operací:

- 1) Čas vaku: 5 – 90 sekund (s intervalem 5 sekund)
- 2) Čas těsnění: Nastavit až 6 sekund (s 0,5 sekundovým intervalem, sestupně)
- 3) Doba chlazení: Nastavte až 10 sekund

- Vložte jídlo do vakuového sáčku. Poté položte celý sáček pod upevňovací svorkou (9) uvnitř komory (10) stroje.
- Ujistěte se, že je otvor vakuového sáčku zcela a správně pod těsnicí lištou (8) pro utěsnění. Celý vakuový sáček je řádně zajištěn upevňovací svorkou (10) uvnitř komory (9).
- Zavřete víko (1) a zaklopte zámek víka (2). Stroj zahájí proces vakuování a uzavírání automaticky.

- Poté bude indikátor VACUUM TIME (G) blikat modře a stroj zahájí odpočítávání, aby na displeji zobrazil zbývajcí čas (D).
- Podobně indikátor SEALING & COOLING (G) bude blikat modře a přístroj zahájí odpočítávání. Zbývajcí doba procesu utěsnění a chlazení se zobrazí na displeji (D).
- Nyní je odsáván vzduch uvnitř vakuového vaku a komory (9).
- Po dokončení procesu svařování zazní pípnutí.
- Na displeji (D) se na 15 sekund zobrazí „CLO“. Poté se na digitálním displeji (D) zobrazí „ON“.
- Odklopte zámek víka (2) a otevřete víko (1) a odneste zabalené jídlo.

Poznámka:

- 1) Když je stroj ve vakuovém procesu, můžete přerušit stisknutím tlačítka „STOP“ (C) „Těsnící“ proces okamžitě.
- 2) Když se na displeji zobrazí „CLO“, stroj je v klidovém režimu. V tomto režimu bez ohledu na to, které tlačítko stisknete, stroj nebude fungovat. Jednoduše odložte zámek svorky (2) a otevřete víko (1). Poté se stroj může vrátit do normálního provozu.
- 3) Po dokončení procesu zkontrolujte úplnost těsnění. Pokud těsnění není správné, upravte podtlak a dobu utěsnění.



Informace o skladování a bezpečnosti potravin

- Tento balicí stroj vakuové komory používá metoda vakuového těsnění pro zabalení potravin vzduchotěsně. Vakuové balení je snadný a efektivní způsob balení různých potravin, protože to může zabránit zkazit a prodloužit trvanlivost potravin. Nedostatek vzduchu ve vaku brání růst bakterií a plísní. Můžete si koupit jídlo ve velkém množství a vakuově je zabalit bez hrozby plýtvání potravinami.
- Mějte však na paměti, že vakuové balení nemusí být ku prospěchu pro všechny druhy potravin. K skladování česneku nebo hub, nikdy nepoužívejte vakuové balení. Po odstranění vzduchu dojde k nebezpečné chemické reakci, která způsobí, že tyto potraviny budou při požití nebezpečné. Zelelinu je třeba před zabalením umýt a oloupat, aby se zničily všechny enzymy, které by mohly způsobit znehodnocení, pokud je vzduch odstraněn pod vakuovým obalem.

Jídlo	Skladování vakua a zamražení	Skladování vakua a chlazení	Typické úložné místo
Čerstvé hovězí a telecí maso	1 ~ 2 roky	3 ~ 4 týdny	1 ~ 2 týdny
Čerstvé vepřové maso	1 ~ 2 roky	3 ~ 4 týdny	1 týden
Čerstvá ryba	1 ~ 2 roky	2 týdny	3 ~ 4 dny
Čerstvé ovoce	1 ~ 2 roky	2 týdny	3 ~ 4 dny

Poznámka:

1. Výše uvedená tabulka slouží pouze pro informaci a navrhuje dodržovat místní hygienické a epidemiologické předpisy.

2. Vakuové balení může pouze zpomalit proces kazení potravin, ale nemůže zastavit kazení potravin. Potraviny je stále třeba dávat do mrazničky nebo ledničky.

CZ

Čištění a údržba

Upozornění: Před čištěním a uskladněním vždy odpojte stroj ze zásuvky a nechte jej zcela vychladnout.

Čištění

- Nikdy neponořujte stroj do vody nebo jiných tekutin.
- Vychlazený vnější povrch očistěte mírně navlhčeným hadříkem nebo houbičkou s jemným mýdlovým roztokem.
- Nikdy nepoužívejte k čištění vnitřních nebo vnějších částí zařízení abrazivní houby nebo čisticí prostředky, ocelovou vlnu nebo kovové nádoby.

Čerpací olej

- Pravidelně kontrolujte barvu oleje čerpadla. Olej by měl být čirý a jasný. Pokud je olej špinavý a ztmavne, znamená to, že obsahuje nečistoty a je třeba jej vyměnit.
- Hladinu oleje kontrolujte alespoň jednou týdně víkem okna, abyste se ujistili, že je minimálně nad MIN.
- Vyměňte olej v čerpadle nejméně každých 6 měsíců.

Úložný prostor

- Před uskladněním se vždy ujistěte, že je stroj odpojen od elektrické zásuvky a zcela studený.
- Skladujte stroj na chladném, čistém a suchém místě a ujistěte se, že je víko zavřené a zajištěné svorkou.



Odstraňování problémů

Pokud zařízení nefunguje správně, zkontrolujte řešení v následující tabulce. Pokud stále nemůžete problém vyřešit, kontaktujte dodavatele / poskytovatele služeb.

Problémy	Možná příčina	Možné řešení
Stroj se nezapne.	Síťová zástrčka není správně zapojena do elektrické zásuvky.	Zkontrolujte, zda je zástrčka správně připojena k elektrické zásuvce.
Vakuový sáček není vakuový a / nebo zcela uzavřený.	Doba vakua / těsnění není dostatečně dlouhá.	Nastavte delší dobu vakua / těsnění.
	Otevření vakuového sáčku nebylo zcela a správně umístěno pod těsnicí lištou (8).	Potraviny zabalte do nového sáčku a vložte je správně do komory, aby bylo možné uzavřít celý otvor. Nepoužívejte sáčky, které se nehodí k těsnicí liště.
	Těsnicí lišta (8) a vnitřní vakuová komora (9) nejsou dostatečně čisté.	Otřete povrch těsnicí lišty (8) a vnitřek vakuové komory (10), aby byly čisté, suché a bez nečistot.
	V oblasti těsnění vakuového sáčku je vlhkost, částice jídla nebo nečistoty.	Otřete oblast těsnění vakuového sáčku, abyste se ujistili, že je suchý a čistý.
Vakuový sáček po utěsnění ztrácí vakuum.	Uvnitř vakuového sáčku je jídlo s ostrými hroty, které v sáčku způsobí penetraci a do vakuového sáčku tak vstupuje vzduch.	Před zabalením odřízněte ostré hroty nebo je zakryjte.
	Některé potraviny mohou uvolňovat plyny a v důsledku toho může dojít k znehodnocení potravin.	Před zabalením potraviny správně blanšírujte nebo zmrazte. Pokud máte pochybnosti, zlikvidujte jídlo.

Zobrazení chybových kódů

Chybové kódy zobrazené na digitálním displeji (F)	Možná příčina	Možné řešení
E01	- Víko (1) není řádně uzavřeno. - Olejové čerpadlo je vadné. - Interní systém stroje je vadný.	- Víko (1) není řádně uzavřeno. - Kontaktujte dodavatele. - Kontaktujte dodavatele.
LP	- Stroj během provozu náhle ztratil napájení.	- Zkontrolujte elektrické napájení.

Technické specifikace

Předmět čísla.	201442
Provozní napětí a frekvence	220-240V~ 50 / 60 Hz
Jmenovitý příkon	1100W
Třída ochrany	Třída I
Maximální šířka vakuového sáčku	410 mm
Kapacita čerpadla	333,3 L/min
Tlak	-29,9" Hg / -1012 mbar (± 3%) přímo u čerpadla -29,8" Hg / -1009 mbar (± 3%) ve vakuové komoře
Šířka těsnicí lišty	2 x 3,5 mm
Rozměry	505 x 567 x (H) 465 mm
Čistá hmotnost	Cca.. 60kg

Poznámka: Technické specifikace se mohou změnit bez předchozího upozornění.



Záruka

Jakákoli závada ovlivňující funkčnost spotřebiče, která se projeví do jednoho roku po zakoupení, bude opravena bezplatnou opravou nebo výměnou za předpokladu, že spotřebič byl použit a udržován v souladu s pokyny a nebyl žádným způsobem zneužíván nebo zneužit. Vaše zákonná práva nejsou dotčena. Pokud je spotřebič nárokován v záruce,

uveďte, kde a kdy byl zakoupen, a přiložte doklad o koupi (např. potvrzení).

V souladu s naší politikou neustálého vývoje produktů si vyhrazujeme právo bez předchozího upozornění měnit specifikace produktu, balení a dokumentace.

Vyřazení a životní prostředí

Při vyřazování spotřebiče z provozu nesmí být výrobek likvidován s jiným domovním odpadem. Místo toho je vaší odpovědností nakládat s odpadním zařízením tak, že je předáte určenému sběrnému místu. Nedodržení tohoto pravidla může být potrestáno v souladu s platnými předpisy o nakládání s odpady. Samostatný sběr a recyklace vašeho odpadního zařízení v době likvidace pomůže šetřit přírodní zdroje a zajistit jejich recyklaci způsobem, který chrání lidské zdraví a životní prostředí.

Pro více informací o tom, kde můžete odložit svůj odpad k recyklaci, kontaktujte místní společnost pro sběr odpadu. Výrobci a dovozci nepřebírají odpovědnost za recyklaci, zpracování a ekologickou likvidaci, a to buď přímo, nebo prostřednictvím veřejného systému.



HENDI

Tools for Chefs

Hendi B.V.

Innovatielaan 6
6745 XW De Klomp, The Netherlands
Tel: +31 317 681 040
Email: info@hendi.eu

Hendi Polska Sp. z o.o.

ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo, Poland
Tel: +48 61 658 7000
Email: info@hendi.pl

Hendi Food Service Equipment GmbH

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

Hendi Food Service Equipment Romania S.R.L.

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

PKS Hendi South East Europe SA

5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
Tel: +30 210 4839700
Email: info@pks-hendi.com

Hendi Italia S.R.L.

Via Leonardo da Vinci 4
39100 Bolzano (BZ), Italy
Tel: +39 800 727 438
Email: office.italy@hendi.eu

Hendi HK Ltd.

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

Find Hendi on internet:

www.hendi.eu
www.facebook.com/HendiToolsforChefs
www.linkedin.com/company/hendi-food-service-equipment-b.v.
www.youtube.com/HendiEquipment

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

- Errori di cambiamenti, di stampa e di impaginazione riservati.
- Drepturi rezervate cu privire la modificări și greșeli de imprimare.
- Изменения, печати и верстки ошибки защищены.
- Με επιφύλαξη αλλαγών, λαθών εκτύπωσης και στοιχειοθεσίας.
- Změny, chyby tisku a sazby vyhrazeny.