

Vacuum packaging machine stripped Budget Line Pakowarka próżniowa listwowa Budget Line

899977





Keep these instructions with the appliance.
Przechowuj tę instrukcję razem z urządzeniem.



For indoor use only.
Tylko do użytku w pomieszczeniach.



EN

CONTENTS


1. SAFETY REGULATIONS	3
2. GENERAL INFORMATION	4
3. SPECIAL SAFETY REGULATIONS	5
4. INTENDED USE	6
5. DESCRIPTION AND TECHNICAL DATA	6
6. BEFORE USE	8
7. USER MANUAL	8
8. CLEANING AND MAINTENANCE	11
9. TROUBESHOOTING	12
10. WARRANTY	13
11. DISCARDING & ENVIRONMENT	13



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.

1. Safety regulations

- 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 parts and accessories.

EN



- 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.

2. General information

IDENTIFICATION OF "INSTRUCTION MANUAL"

Instruction manual is a document issued by the manufacturer and is an integral part of the machine. This document is duly identified in order to allow the traceability and/or future reference.

All rights, concerning its reproduction and divulgation and relevant documentation here attached, reserved.

PURPOSE OF THE DOCUMENT

The main purpose of instruction manual is to give to client and to all concerned personnel, necessary information for its correct installation, use and

maintenance with particular care to safety conditions.

MANUAL PRESERVATION

This present document is an integral part of the machine; for this reason, it has to be guarded and duly used for machine's life long, also in case it is ceased to a third party.

part of its contents. In particular, it is recommended not to abandon the manual during use, and to put it back in the assigned place immediately after the end of the consultation;

Eventual requests for further copies of this present document will have to be regularised with a purchase order to the manufacturer. In order to correctly store for a long time this manual, we suggest to:

- Use the manual in order not to damage all or

- Do not remove, tear or rewrite parts of the manual for any reason. Any assembly to the same must be requested from the manufacturing company;
- Store the manual in areas protected from humidity, heat and other environmental agents that may affect its integrity or duration.

REGULATORY REFERENCES

This present document refers to the indications written in

- Attachment "I" to directive 89/932/CEE and fol-

lowing amendments: point 1.7.4;
- UNI EN 292/2 - 1992, Point 5.5

DEFINITIONS

According to CEE 89/3392 and following updates, these definitions are disclosed:

- **OPERATOR:** the person/s committed with the function, the regulation and the ordinary maintenance or the cleaning of the machine;

- **USER:** the person/s who are responsible and/or owners.

MANUFACTURER'S IDENTIFICATION DATA AND LOCATION OF "CE LABEL"

Company's identification as manufacturer of the machine happens according to current laws by following acts:

- Declaration of conformity
- CE labelling
- Instruction Manual

- A specific label on the machine shows indelibly the information relevant to CE labelling

IT IS STRICTLY FORBIDDEN TO REMOVE THE "CE LABELLING" AND/OR REPLACE IT WITH OTHER LABELS.

If, for accidental reasons, "CE LABELLING" was damaged, detached from the machine or simply

manufacturer's seal removed, client must inform manufacturer.

3. Special Safety Regulations

Every interaction operator-machine, as part of the intended use and all machine's life long, has been carefully and completely analysed by the manufacturer during project, production and in manual writing phases. Despite this, it being understood that nothing can replace experience, good training and, especially, "good sense" of those acting with the machine. These last requirements are necessary and fundamental either in every operative phase or while reading this present manual.

The missing respect of the precautions and specific advises written in this manual, the use of the machine by non-qualified personnel, violate any security rule relevant to the project, production and foreseen use and relieve the manufacturer from any responsibility in case of damages to people or things.

Manufacturer is not responsible for the lack of observance of safety precautions written in this manual by the end user.

MACHINES' SIGNS

On the machine you will find rating label and this safety label (below).



Check they are not taken away or damaged.

Please strictly respect these recommendations:

- Do not ever touch metal parts of the machine with wet or humid hands;
- Do not pull the cable or the machine itself to unplug it;
- Do not allow children or non-capable people to use the machine without supervision;

- Electrical safety of this machine is assured only when it is plugged with a suitable grounding plan as per current laws about electrical safety; it is mandatory to double check this fundamental characteristic and, if any doubt, ask for a check-up by qualified personnel; manufacturer can't be considered responsible for eventual damages caused by a lacking grounding plant;
- In case of a potential damage to the safety grounding, the machine has to be completely switched off to avoid undesired and/or non-voluntary activations;
- Always use protection fuses which comply with current safety rules, with right value and suitable mechanical characteristics;
- Avoid to use repaired fuses and the creation of short circuits on the terminals which are on the fuses-holders;
- Source cable of the machine does not have to be replaced by the user; in case it gets damaged or it needs to be changed, please address exclusively to the manufacturer;
- Keep the cable far from hot sources;
- Always turn off and unplug the machine before starting with any cleaning procedure;
- Clean all surfaces, panels and control key board with dry and soft tissues or lightly soaked with a smooth detergent;
- Do not try to repair this machine. Please contact an authorised customer care;
- A short cable is supplied to reduce the risk of getting stuck or stumbling;
- The use of extension is not prohibited, but we suggest to pay attention during the use. When an extension is used, the electrical power of it does not have to be lower than the machine's one;
- Operators are compelled to underline to their direct managers any eventual deficiency and/or potential dangerous situation that should arise;
- User strictly has to quickly inform the manufacturer if he finds defaults and/or malfunctioning of accident prevention's systems



- besides whatever supposed danger situation;
- It is strictly forbidden that the user or third parties (authorised personnel from manufacturing company excluded) make any change to the machine and its functions as well to this present technical document;

- In case of malfunctioning and/or dangers due to a lack of observance of what per here above, manufacturer does not respond to the consequences;
- We suggest to ask for eventual modifications directly to the manufacturer.

4. Intended use

The machines here described have been expressly conceived for the vacuum packaging according to the instructions in this present manual and will have to be destined only to this purpose. Any other

use is considered improper and consequently dangerous. Manufacturer can't be considered responsible for eventual damages which derive from improper, wrong and unreasonable uses.

5. Description and technical data

DESCRIPTION

A. DRY - Push this button to pack dry products.

B. MOIST - Push this button to pack humid products.

C. FAST - Push this button to have a faster vacuum cycle, it is suggested for dry or voluminous products.

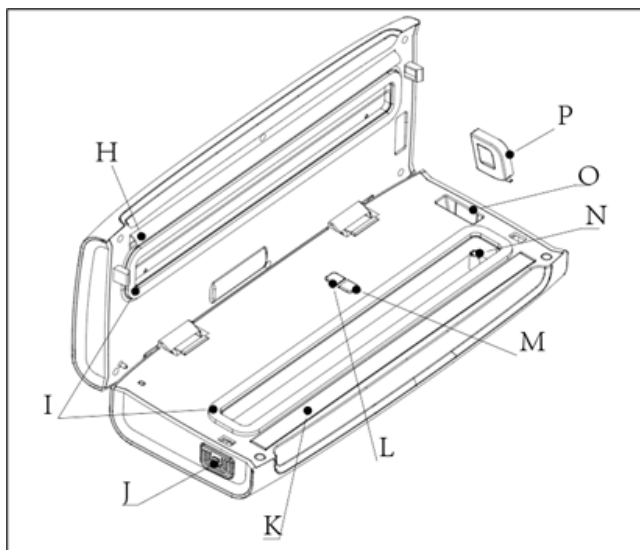
D. SLOW - Push this button to have a slower vacuum cycle, this is suggested for humid products in order to avoid to be sucked inside vacuum pump

E. VACUUM SEAL - Push this button to have a working cycle composed of an initial vacuum phase and then, if no other inputs are set, to pass to seal-

ing phase automatically

F. PULSE VAC - This button allows to double check vacuum cycle on very delicate products. Pushing this button pump starts to suck air inside the bag, releasing it, for whatever necessity, the vacuum phase stops.

G. SEAL CANCEL - This is the function to seal bags of the desired length starting from a goffer roll. Simulate a regular working cycle and, once the vacuum phase starts, push it twice to stop it immediately and seal the bag.



H. COUNTER-BAR SILICONE

I. HOLDING GASKETS (INFERIOR/SUPERIOR)

J. BUTTONS - At the 2 lateral sides, if pressed together at the end of the working cycle, allow to unlock the machine cover.

K. SEALING BAR

L. FUNCTION "CONTAINERS" - To be selected in order to do the vacuum in external containers that

can be ordered separately.

M.FUNCTION „MARINATING” - To be selected in order to effectuate the marinating of the meat, always in external containers.

N.VALVE FOR EXTERANL CONTAINER CONNEC-TOR

O. CUTTER HOLDER

P. CUTTER

EN

DANE TECHNICZNE

KOD	899977
Wymiary	375x155x(H) mm
Moc	180 W
Napięcie	230 V / 50 Hz
Listwa zgrzewająca	310 mm
Pompa próżniowa	16 l/min
Obudowa	ABS
Waga netto	2 kg



6. Befor use

GOODS PICK-UP

If during goods delivery, the packaging should appear broken, the wooden/plastic base damaged,

etc..., accept it with the writing:
"PROVISIONALLY ACCEPTED"

INSTALLATON

Remove the packaging and check the integrity of the machine within 24 hours from reception. In particular, check if the machine looks intact and without any visible damage that can be caused by transport. If any doubt, do not use the packer and inform the manufacturer.

RAISED AFTER 24 HOURS FROM RECEPTION WILL BE CONSIDERED VAIN.

COMMUNICATIONS RELEVANT TO DAMAGES

EVENTUAL COMMUNICATIONS, RELEVANT TO NON-COMPLIANT SHIPPED SPARES HAVE TO BE CLAIMED WITHIN 24 HOURS FROM GOODS RECEPTION. AFTER THAT ANY CLAIM WILL BE CONSIDERED VAIN

ENVIRONMENT

Put the packer in a place with a low percentage of humidity and far from heat sources.

VACUUM PACKER DOES NOT HAVE TO BE INSTALLED IN AN EXPLOSIVE ENVIRONMENT.

7. User manual

MAIN GUIDE LINES FOR VACUUM PACKING

- **FOOD PRESERVATION AND SAFETY:**

IMPORTANT: vacuum packaging does NOT replace refrigeration or freezing. Eventual perishable food which require refrigeration have to be refrigerated or frozen after vacuum packing.

To obtain better result in making product' shelf-life longer, it is important to pack fresh food. Once food started to perish, vacuum packing can only slow down the process.

Vacuum packing can't avoid mould to grow. Other diseases caused by micro-organisms can still grow in low oxygen environment and could need additional means to be eliminated.

IMPORTANT: always defrost food in the fridge or in the micro-wave, do not defrost perishable food at room temperature.

- **TIPS FOR MEAT OR FISH VACUUM PACKING:**

Try to pre-freeze meat and fish per 1-2 hours before vacuum packing. This tip gives a higher duration.

If you can't, put a bent paper towel in between the food and the bag, remaining always below the area where the sealing will be done. Leave the towel inside the bag in order to absorb humidity and juices in excess during vacuum cycle.

- **TIPS FOR CHEESE VACUUM PACKING:**

It is possible to vacuumise cheeses also for a long period (up to 120 days for crusted cheeses) but, because of anaerobic bacteria, soft cheeses never have to be vacuum packed.

- **TIPS FOR VEGGIES VACUUM PACKING:**

We warm recommend to blanching the veggies in boiling water or in the micro-wave before vacuum packing in order to interrupt enzymatic action which could lead to flavour, colour and texture loss. After blanching, dip them in cold water to stop cooking process.

NOTE: all veggies naturally output some gas during the conservation. For this reason, after blanching and vacuum packing, we suggest to store them in the freezer.

IMPORTANT: because of anaerobic bacteria, mushrooms, onions and garlic never have to be vacuum packed.

- **TIPS FOR POWDERS VACUUM PACKING:**

When powder products like flour, it is better to use the original packing inside the vacuum bags. Light powders could be sucked inside the machine and cause damages or affect the reaching of a total sealing.

Shelf life for vacuumed products kept at 0°/ +3°C
(merely indicative data according to variable parameters)

FRESH MEAT	
Beef	20 days
Veal	20 days
Pork	15 days
White meats	15 days
Rabbit/Game with bones	20 days
Lamb/Goat	20 days
Sausage/Cold cuts	20 days
Offal (liver, heart, brain, tripe, etc)	10-12 days
FISH	Average shelf life 7/8 days with extremely fresh product
CURED COLD CUTS	Optimal shelf life for more than 3 months.
HARD CHEESE (Parmesan, Pecorino, etc.)	120 days
FRESH CHEESE (Mozzarella, brie, etc.)	30-60 days
VEGETABLES	around 15-20 days

HOW TO GET DESIRED DIMENSIONS OF THE BAGS:

This vacuum machine is equipped with a cutter in order to cut the desired length of the bag from the goffer roll. Please make sure you cut in straight line.

- 1) Open the lid. Put one edge of the cut bag on the holding stripe.
- 2) Close the lid pushing on both sides till you hear a double "click".
- 3) Now that the lid is locked, push the button "SEAL-CANCEL" to get a customised bag. The light turns on during the sealing phase.

4) Once completed, the light turns off; push the locking buttons on both sides, now it is safe to take the brand new bag.

5) Customised bag is now ready for the vacuum sealing.

ATTENTION: Be sure to let the machine cool down. Wait at least 20 seconds between one cycle and the next one. In case of a prolonged use the machine turns off itself in order to avoid an over-heating. In that case, wait 25 minutes in order to make the machine cool down.



PROCEDURE FOR THE WORKING CYCLE

1) Put the product inside the goffer bag. Leave at least 2 cm between the product and the upper part of the bag to allow a correct sealing of the bag itself.

2) Open the lid and put the open side of the bag in the vacuum chamber, as per figure:

3) Close the lid pushing on both sides till you hear a double "click".

4) Choose the proper function according to the product you are going to pack: FAST/LOW/DRY/MOIST

NOTE: when humid products are sucked, choose MOIST and slow program.

PROPER USE OF PULSE VAC

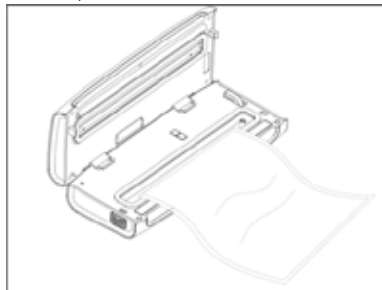
Since pressure during the regular vacuum function is usually very high, sometimes it happens that more fragile products get damaged. In this case, it is possible to use the "PULSE" function to check the vacuum time and pressure no to squeeze the delicate objects.

When packing products with a high percentage of liquids, it is possible to use this function in order to avoid that the liquid is sucked inside the pump.

1) Put the products to be sealed inside the goffer bag. Posizionare gli articoli da sigillare nella busta. Leave at least 2 cm between the product and the upper part of the bag to allow a correct sealing of

5) To start with the vacuum cycle, push the "VACUUM & SEAL".

6) Once the light is off, push locking button on both sides to open the machine and take out the bag.



the bag itself.

2) Open the lid and put the open side of the bag in the vacuum chamber.

3) Close the lid pushing on both sides.

4) Push the button "PULSE" till you reach the desired pressure.

5) During this process, it is possible to stop the cycle not to press this button anymore and start again if desired.

6) When pressure reaches the desired level, push the button "SEAL" to start the sealing phase.

7) Once the light is off, push locking button on both sides to open the machine and take out the bag.

MAKE VACUUM IN EXTERNAL CONTAINERS

NOTE: containers and cable are not included in the machine but are sold separately.

1) Plug the machine in and open the lid.

2) Put the desired product inside the container. Put the tap on the upper part of the container e close it using lateral locks. Select "VACUUM" on the tap valve.

3) Connect the machine and the container by the proper cable. It is necessary to connect one of the 2 extremities on the tap valve and the other one to the accessories cavity on the machine.

4) Close the lid and press the side to lock it, the system is completely closed when you hear a dou-

ble "click". If you want to open the lid once it has been closed, push again on both sides and gently raised the lid.

5) To start with the vacuum cycle, push "Canister" button.

6) This vacuum machine is conceived to work on an automatic mode. The machine is equipped with a vacuum sensor that interrupts the cycle once the vacuum level is reached inside the canister. To cancel the sucking process, push again the button "Canister".

7) Once the process is completed, machine stops by itself. Select "CLOSE" / "CHIUSO" on the valve and take the connector off

CORRECT PROCEDURE FOR MARINATING PROGRAM

In MARINATING mode, the machine can make two complete vacuum cycles letting the seasoning being received the quickest.

Vacuum container is a perfect partner for the marinating function. The reason why products can be marinated in such a short time is because this function opens the pores on the food, making it more welcoming to seasoning.

Important suggestions: while using a container for the marinating, there should have be a handle on the top of the container. Be sure the container is on "OPEN" but not on "VACUUM" when it is in marinating phase.

1) Put the product inside the container. Be sure there are no dust or food leftovers on the cover gasket. Also, leave some room after the product is

placed inside the container and close the tap.

2) Turn the handle in position "Open".

3) Connect the cable to the machine and to the top of the container.

4) Close the lid and chose the function "Marinating".

5) Press the button "Marinating".

6) When vacuum machine reaches the vacuum pressure, the machine will stop sucking automatically and release air inside the container, this working cycle repeats continually for 30 minutes and then stops automatically.

7) The machine starts the second cycle. This cycle will be repeated twice.

8) Push again the button "Marinating" to interrupt all working cycles and to turn the sealing off.

8. Cleaning and maintenance

All stainless steel parts have to be cleaned with proper, degreasing products, if possible WITHOUT ANY ALCOHOLIC BASIS. Machine does not need lubricants.

ATTENTION: VACUUM PUMP and ELECTRONIC BOARD are articles THAT CANNOT BE REPLACED

IN ADVANCE .

After 2-3 months of work, the VACUUM PUMP, if not properly used (hot products, corrosive liquids, steams, etc.), can show an abnormal dirt filling which compromises the good performance of it. For this reason, we ask to send it back to manufacturer in order to clean and/or to check it.

EN



9. Troubleshooting

Problem	Cause	Suggested solution
Pushing "vacuum-seal" and nothing happens.	Cable is not plugged in or is damaged.	Check the cable is well plugged in and the integrity of the cable itself; if damaged, please contact with authorised service.
	Plug not work.	Check the plug work plugging another device. If not, check the switches and the fuses.
	Main switch is turn off.	Be sure the main switch on the back is turned on.
	Bag is not set in properly.	Be sure the bag is properly set in the vacuum chamber.
	Lid is not locked.	Push downwards both sides and see if the lid is locked.
	Appliance overheat.	g. Wait 25 minutes to make it cool down and try again.
Air inside the bag is not sucked out	Bag problem	Check there are no empty spaces, folds, wrinkles or holes in the bags. Check the bag is properly set inside the vacuum chamber. Be sure, while preparing a bag from a roll that the cut piece is on the holding stripe.
	Gasket problem.	Check the status of both holding gaskets to check if they are loose or worn out.
The bgs melts.	Sealing bar could be too hot during the sealing phase.	Let the machine cool down for 20 seconds between the cycles. If bag keeps on melting, let the machine cool down for 25 minutes with the lid in vertical position before using it again.
The bag is not properly sealed	Bag problem.	Be sure you put the bag in the right position. When preparing a bag from a roll, be sure that the cut side is on the holding stripe.
	Sealing bar too hot.	Be sure you gave the machine the time to cool down for 20 second between the cycles.
Air gets back into the bag at the end of the cycle.	Bag problem.	Check the status of the goffer bag. There could be a hole or a wrinkle which allows air to get back into the bag. Cut the bag paying great attention and try again or use a brand new one. Be sure there re are no sharp objects that can cut the bag. If you find a hole use a brand new bag.
	There are humidity or liquids in correspondence of the sealing area.	Partially freeze all products containing a lot of liquid before packing them Humidity of food with a high concentration of liquids will avoid the right sealing. Cut the upper part of the bag and clean the inside upper part and try again.
	Gasket problem.	Check both holding gasket and see if they are loose or worn out.

10. 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.

11. 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.



SPIS TREŚCI

1. ZASADY BEZPIECZEŃSTWA.....	15
2. INFORMACJE OGÓLNE.....	16
3. SZCZEGÓLNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA.....	17
4. PRZEZNACZENIE.....	18
5. OPIS URZĄDZENIA I DANE TECHNICZNE.....	18
6. PRZED UŻYCIEM.....	20
7. OBSŁUGA URZĄDZENIA.....	20
8. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.....	23
9. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	24
10. GWARANCJA.....	25
11. WYCOFANIE Z UŻYTKOWANIA I OCHRONA ŚRODOWISKA.....	25

Drogi Kliencie,

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

1. Przepisy bezpieczeństwa

- 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 wymienioną na etykiecie urządzenia.

PL



- 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.

2. Informacje ogólne

IDENTYFIKACJA INSTRUKCJI OBSŁUGI

Instrukcja obsługi jest dokumentem wydanym przez producenta i stanowi integralną część urządzenia. Niniejszy dokument posiada numer umożliwiający jego identyfikację i/lub wykorzystania

CEL INSTRUKCJI OBSŁUGI

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera wszelkie informacje dotyczące poprawnej instalacji, eksploatacji i konserwacji urządzenia wraz z opisem koniecznych do zastosowania środków bezpiec-

nie w przyszłości w razie potrzeby. Wszystkie prawa odnoszące się do powielania, publikacji i powiązanej dokumentacji są zastrzeżone.

zeństwa. Informacje te przeznaczone są dla klienta i personelu, który będzie obsługiwał/konserwował urządzenie

PL

PRZECHOWYWANIE INSTRUKCJI

Niniejsza instrukcja stanowi integralną część urządzenia; dlatego należy się stosować do jej postanowień oraz przechowywać wraz z urządzeniem przez cały okres jego eksploatacji oraz przekazać wraz z nim w przypadku oddania urządzenia do użytkowania stronie trzeciej.

W przypadku konieczności uzyskania kolejnego egzemplarza instrukcji, należy złożyć zamówienie u producenta. W celu prawidłowego przechowywania niniejszego urządzenia:

- Korzystaj z instrukcji tak, by nie uszkodzić żadnej jej części. W szczególności zaleca się nie

pozostawiać instrukcji bez nadzoru podczas eksploatacji urządzenia, a po skorzystaniu z niej odłożyć w wyznaczone miejsce;

- Nie usuwaj, nie wyjmuj jakichkolwiek stron instrukcji ani nie zmieniaj jej treści. Złożenie instrukcji z powrotem w całość również może zostać przeprowadzone wyłącznie na życzenie producenta;
- Przechowuj instrukcję w miejscu nienarażonym na działanie wilgoci, ciepła lub innych czynników środowiskowych, które mogą mieć wpływ na jej stan.

PRZEPISY PRAWA

Niniejszy dokument odnosi się do postanowień zawartych w

- Załączniku „I” do Dyrektywy Rady 89/932/EWG i

następującymi zmianami: punkt 1.7.4;

- UNI PN-EN 292/2 – 1992, punkt 5.5

DEFINICJE

Zgodnie z dyrektywą 89/392/EWG i jej późniejszymi zmianami, zastosowanie będą miały następujące definicje:

- **OPERATOR:** osoba obsługująca, regulująca,

konserwująca lub czyszcząca urządzenie;

- **UŻYTKOWNIK:** osoba odpowiedzialna za urządzenie i/lub jej właściciel.



DANE IDENTYFIKUJĄCE PRODUCENTA I UMIESZCZENIE OZNACZENIA CE

Producent urządzenia określony jest zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa na podstawie następujących dokumentów:

- Deklaracja zgodności
- Oznakowanie CE
- Instrukcja obsługi
- Etykieta umieszczona na urządzeniu zawierająca informacje związane z oznakowaniem CE

USUNIĘCIE OZNAKOWANIA CE I/LUB UMIESZCZENIE INNEJ ETYKIETY JEST SUROWO ZABRONIONE.

W przypadku uszkodzenia oznakowania CE, usunięcia go z urządzenia lub usunięcia plomby producenta, klient jest zobowiązany niezwłocznie powiadomić producenta

3. Szczególne zasady bezpieczeństwa

Podczas projektowania, produkcji i procesu sporządzania niniejszej instrukcji producent przeanalizował wszelkie możliwości z zakresu użytkowania urządzenia przez operatora przez cały okres jego eksploatacji w sposób zgodny z jego przeznaczeniem. Mimo to, taka analiza nie zastąpi doświadczenia, szkolenia i, przede wszystkim, zdrowego rozsądku osób, które pracują z urządzeniem. Należy o tym pamiętać na każdym etapie obsługi urządzenia, a także w trakcie zapoznawania się z treścią niniejszej instrukcji.

Niezależnie od ostrzeżeń i zaleceń zawartych w niniejszej instrukcji, producent nie ponosi odpowiedzialności za wszelkie szkody osobowe i materialne powstałe w wyniku eksploatacji urządzenia przez osoby nieposiadające odpowiednich kwalifikacji, niezgodnie z postanowieniami bezpieczeństwa ustanowionymi przed rozpoczęciem pracy lub niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Producent nie ponosi również odpowiedzialności za nieprzestrzeganie przez operatora urządzenia środków bezpieczeństwa określonych w niniejszej instrukcji

OZNACZENIA NA URZĄDZENIU

Na urządzeniu umieszczono tabliczkę znamionową oraz następujące oznaczenie bezpieczeństwa.



Upewnij się, że nie zostały one usunięte ani nie są uszkodzone

Zaleca się ścisłe stosowanie do poniższych wytycznych:

- Nie dotykaj metalowych części urządzenia mokrymi lub wilgotnymi rękoma;
- Nie ciągnij za przewód zasilania ani za urządzenie w celu odłączenia wtyczki od gniazdka;
- Dzieciom i osobom o ograniczonych zdolnościach umysłowych lub ruchowych nie wolno używać urządzenia bez nadzoru;
- Bezpieczeństwo elektryczne urządzenia zapewnione jest jedynie, gdy jest ono podłączone do uziemionego gniazdka elektrycznego zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa; sprawdzenie, czy urządzenie zostało prawidłowo uziemione jest obowiązkowe, a w razie wątpliwości poproś o pomoc wykwalifikowanego pracownika; producent nie ponosi odpowiedzialności za wszelkie uszkodzenia spowodowane nieuziemiением urządzenia;
- W przypadku uszkodzenia gniazdka uziemiającego, wytnij i odłącz urządzenie ze źródła zasilania w celu uniknięcia jego przypadkowego uruchomienia;
- Zawsze korzystaj z bezpieczników zgodnych z aktualnymi przepisami z zakresu bezpieczeństwa, o prawidłowej wartości i odpowiednich właściwościach mechanicznych;
- Nie korzystaj z bezpieczników, które były wcześniej naprawiane i unikaj zwarcia na zaciskach uchwytów bezpieczników;
- Użytkownik urządzenia nie jest uprawniony do wymiany kabla zasilającego; w przypadku jego uszkodzenia lub konieczności wymiany, skon-



taktuj się z producentem;

- Nie dopuszczaj do kontaktu kabla zasilającego ze źródłami wysokiej temperatury;
- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia wyłącz je i odłącz od źródła zasilania;
- Wyczyść wszystkie powierzchnie, panele i klawiaturę czystą, miękką ściereczką zwilżoną detergentem bez żadnych elementów ściernych.
- Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
- Kabel zasilający jest krótki, dzięki czemu nie będzie się zaczeptał o elementy znajdujące się w pobliżu urządzenia, ani nie potkną się o niego osoby pracujące w jego otoczeniu.
- Nie zabrania się wykorzystania przedłużaczy w celu podłączenia urządzenia do prądu, jednakże w takim przypadku zalecamy zachować ostrożność. W przypadku zastosowania przedłużacza, jego moc elektryczna nie może być niższa niż moc urządzenia

- Operator jest zobowiązany do przekazania swoim pracownikom wszelkich informacji o uszkodzeniach i/lub sytuacjach potencjalnie niebezpiecznych jakie mogą mieć miejsce podczas eksploatacji urządzenia.
- Użytkownik zobowiązany jest niezwłocznie poinformować producenta o wykryciu wszelkich wad i/lub usterek w systemie zapobiegania wypadkom i innym przypadkach potencjalnie niebezpiecznym.
- Wprowadzanie jakichkolwiek zmian do urządzenia lub jego funkcji lub do niniejszej instrukcji przez użytkownika lub osoby trzecie (za wyjątkiem autoryzowanych pracowników producenta) jest surowo zabronione.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprawidłowe działanie urządzenia lub szkody wynikłe z nieprzestrzegania powyższych postanowień.
- W przypadku konieczności wprowadzenia modyfikacji należy skontaktować się z producentem

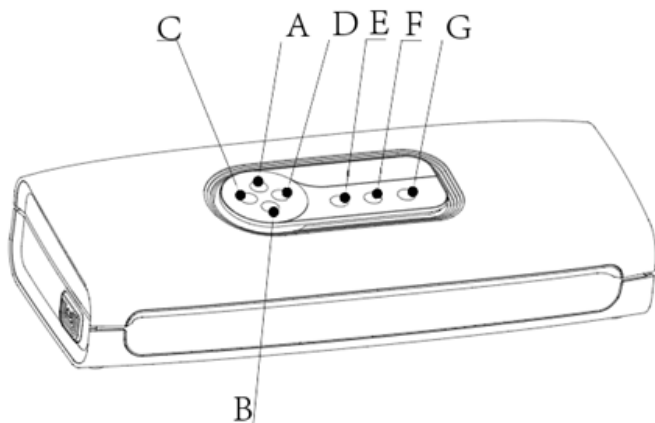
4. Przeznaczenie

Urządzenie opisane w niniejszym dokumencie zaprojektowane zostało do pakowania próżniowego zgodnie z instrukcjami w nim zawartymi i powinny być wykorzystywane wyłącznie w tym celu. Wszelkie inne przypadki użycia są uznawane za niez-

godne z przeznaczeniem, a tym samym niebezpieczne. Producent i/ lub sprzedawca nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody wynikające z nieprawidłowego lub niewłaściwego wykorzystania urządzenia.

5. Opis urządzenia i dane techniczne

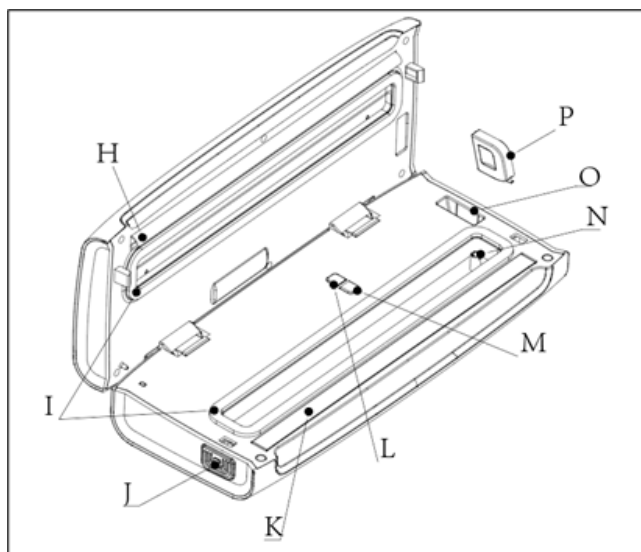
OPIS URZĄDZENIA



A. TRYB SUCHY - Pakowanie produktów suchych.
B. TRYB WILGOTNY - Pakowanie produktów wilgotnych.
C. TRYB SZYBKİ - Przyspieszony cykl pakowania – sugerowana opcja w przypadku produktów suchych lub pokaźnych rozmiarowo.
D. TRYB WOLNY - Spowolniony cykl pakowania – sugerowana opcja w przypadku produktów wilgotnych, aby uniknąć wciągania wilgoci przez pompę próżniową.
E. ZASYSANIE I ZGRZEWANIE - Uruchomienie cyklu roboczego składającego się z zasysania powietrza a następnie, jeśli nie zostaną wprowadzone

inne dane, automatyczne przejście do zgrzewania
F. PRACA PULSACYJNA - Dwukrotne przeprowadzenie cyklu zasysania w przypadku delikatnych produktów. Pompa próżniowa zacznie zasysać powietrze w woreczku, a następnie je wypuści, jeśli jest to konieczne dla procesu. Zasysanie zostanie zatrzymane.

G. ZATRZYMANIE - ZGRZEWANIE - Funkcja zgrzewania woreczka na określonej długości, zaczynając od karbowanego paska. Po uruchomieniu procesu zasysania, wciśnij przycisk dwa razy by zatrzymać proces i zgrzać woreczek.



H. LISTWA SILIKONOWA

I. USZCZELKI PRZYTRZYMUJĄCE(DOLNA/GÓR-NA)

J. PRZYCISKI - Umieszczone na panelach bocznych urządzenia, po jednoczesnym wciśnięciu po zakończeniu procesu otwierają pokrywę urządzenia.

K. LISTWA ZGRZEWAJĄCA

L. FUNKCJA „POJEMNIKI” - Opcja zasysania powietrza z pojemników (sprzedawanych osobno).

M.FUNKCJA „MARYNOWANIE” - Opcja przeprowadzania marynowania mięsa – zawsze w osobnym pojemniku.

N. WENTYL PODŁĄCZENIA POJEMNIKA

O. GNIAZDO NA NÓŻ

P. NÓŻ



DANE TECHNICZNE

KOD	899977
Wymiary	375x155x(H) mm
Moc	180 W
Napięcie	230 V / 50 Hz
Listwa zgrzewająca	310 mm
Pompa próżniowa	16 l/min
Obudowa	ABS
Waga netto	2 kg

6. Przed użyciem

ODBIÓR

Jeśli przy odbiorze towaru okaże się, że opakowanie lub paleta/plastikowa podstawa są uszkodzone, potwierdź odbiór adnotacją:

„PRZEPROWADZONO WSTĘPNY ODBIÓR URZĄDZENIA”

INSTALACJA

Zdejmij opakowanie i sprawdź, czy urządzenie nie jest uszkodzone w ciągu 24 godzin od momentu przeprowadzenia wstępnego odbioru. W szczególności sprawdź, czy urządzenie wygląda na nie naruszone i czy nie nosi śladów wyraźnych uszkodzeń wynikających z transportu. W przypadku jakichkolwiek wątpliwości, nie korzystaj z urządzenia i skontaktuj się z producentem.

ZGŁOSZENIE USZKODZEŃ PO UPŁYWIE 24 GODZIN OD MOMENTU PRZEPROWADZENIA ODBIORU WSTĘPNEGO UZNAJE SIĘ ZA NIEWAŻNE.

WSZELKIE ZGŁOSZENIA DOTYCZĄCE NIEPRAWIDŁOWEGO TRANSPORTU NALEŻY ZGŁASZAĆ W CIĄGU 24 GODZIN OD MOMENTU WSTĘPNEGO ODBIORU. PO UPŁYWIE TEGO CZASU ZGŁOSZENIA UZNAJE SIĘ ZA NIEWAŻNE

ŚRODOWISKO

Umieść urządzenie w miejscu o niskiej wilgotności i z dala od źródeł ciepła.

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA NIE MOŻE BYĆ ZAIN-

STALOWANA W MIEJSCU ZAGROŻONYM WYBU-
CHEM

7. Obsługa urządzenia

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE EKSPLOATACJI

- **CZAS PRZECHOWYWANIA PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH I BEZPIECZEŃSTWO:**

WAŻNE: pakowanie próżniowe nie zastępuje umieszczenia produktu żywnościowego w lodówce lub zamrażarce. Produkty żywnościowe, które wymagają przechowywania w lodówce lub zamrażalniku, powinny zostać tam umieszczone po spakowaniu ich próżniowo.

Aby osiągnąć lepsze rezultaty w zakresie wydłużenia okresu przydatności do spożycia, zaleca się pakować świeże produkty. Gdy produkt żywnościowy zacznie się psuć, spakowanie go próżniowo jedynie spowolni ten proces.

Pakowanie próżniowe nie zapobiegne powstawaniu pleśni na produktach żywnościowych. W woreczku, z którego został odprowadzony prawie cały tlen nadal mogą rozwijać się choroby spowodowane działaniem mikroorganizmów – muszą one zostać usunięte innymi środkami.

WAŻNE: zawsze rozmrażaj produkty żywnościowe w lodówce lub kuchence mikrofalowej – nigdy nie w temperaturze pokojowej.

• **WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO MIĘSA I RYB:**

Przed zapakowaniem próżniowo mięso i ryby umieść na ok. 1-2 godziny w zamrażalniku. Dzięki temu okres ich przydatności do spożycia zostanie dodatkowo wydłużony.

Jeśli nie jest to możliwe, między produktem żywnościowym a woreczkiem umieść złożony ręcznik papierowy pamiętając, by nie dotykał on obszaru zgrzewania woreczka. Pozostaw ręcznik papierowy w środku woreczka, by w trakcie cyklu zgrzewania wchłonął nadmiar wilgoci i soków.

• **WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO SERA:**

Sery również można pakować próżniowo i przechowywać przed dłuższy czas (do 120 dni w przypadku serów twardych), należy jednak pamiętać, że ze względu na rozwój anaerobów, miękkie sery nie mogą być pakowane próżniowo.

• **WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PAKOWANIA**

Okres przydatności do spożycia produktów utrzymywanych w temperaturze od 0°/ +3°C (dane mają charakter informacyjny i są uzależnione od innych czynników)

SUROWE MIĘSO

Wotowina	20 dni
Cielęcina	20 dni
Wieprzowina	15 dni
Białe mięso	15 dni
Królik/ dziczyzna z kością	20 dni
Owca/ koza	20 dni
Kietbasy/ wędliny	20 dni
Podroby (wątrąby, serca, mózdzki, flaki, itp.)	10-12 dni
RYBY	Średni okres przechowywania produktu wynosi 7/8 dni w przypadku bardzo świeżych produktów
SUSZONE WĘDLINY	Optymalny czas przechowywania wynosi ponad 3 miesiące.
TWARDE SERY (parmezan, pecorino, itp.)	120 dni
ŚWIEŻY SER (mozzarella, brie, itp.)	30-60 dni
WARZYWA	okoto 15-20 dni

PRÓŻNIOWEGO WARZYW:

Przed zapakowaniem próżniowo zaleca się zblanszować warzywa w gorącej wodzie lub mikrofalówce w celu przerwania procesów enzymatycznych, które mogłyby prowadzić do utraty smaku, koloru lub tekstury. Po zblanszowaniu, zanurz warzywo w zimnej wodzie, by zatrzymać proces gotowania.

UWAGA: w czasie przechowywania warzywa wydzielają gazy. Dlatego po zblanszowaniu i zapakowaniu próżniowo zalecamy przechowywanie ich w zamrażalniku.

WAŻNE: Ze względu na rozwój anaerobów, grzyby, cebula i czosnek nie mogą być pakowane próżniowo.

• **WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO PRODUKTÓW SYPKICH:**

W przypadku pakowania próżniowego produktów sypkich takich jak mąka, najlepiej jest umieścić je w woreczku w oryginalnym opakowaniu. Sypkie produkty mogą zostać wciągnięte przez urządzenie i spowodować uszkodzenia lub uniemożliwić poprawne zgrzanie woreczka



JAK UZYSKAĆ ODPOWIEDNIE ROZMIARY WORECZKA:

Pakowarka próżniowa wyposażona jest w nóż odcinający woreczek na wyznaczonej odległości od karbowanego paska. Upewnij się, czy pasek został odcięty w prostej linii.

- 1) Otwórz pokrywę. Umieść krawędź odciętego woreczka na uszczelce przytrzymującej.
- 2) Zamknij pokrywę naciskając z obu stron, aż usłyszysz podwójne kliknięcie.
- 3) Po zamknięciu pokrywy wciśnij przycisk „ZATRZYMANIE - ZGRZEWANIE”, by zgrzać woreczek z jednej strony i uzyskać wymaganą jego wielkość. Podczas zgrzewania dioda urządzenia świeci się.

PROCEDURA CYKLU PRACY

- 1) Umieść produkt żywnościowy wewnątrz woreczka. Pozostaw co najmniej 2 cm przestrzeni między produktem a górną częścią woreczka w celu zapewnienia prawidłowego zgrzewania.
- 2) Otwórz pokrywę urządzenia i umieść otwartą część woreczka w komorze pakowania próżniowego zgodnie z poniższym obrazkiem:
- 3) Zamknij pokrywę naciskając z obu stron, aż usłyszysz podwójne kliknięcie.
- 4) Wybierz tryb pracy odpowiedni dla produktu, który poddawany jest pakowaniu: TRYB SZYBKII/WOLNY/SUCHY/MOKRY.

UWAGA: w przypadku pakowania produktów wilgotnych, wybierz tryb WILGOTNY i WOLNY.

PRAWIDŁOWE UŻYTKOWANIE FUNKCJI PRACY PULSACYJNEJ

Ponieważ podczas zasysania powietrza wewnątrz woreczka wytwarza się wysokie ciśnienie, delikatne produkty żywnościowe mogą ulec uszkodzeniu. W takim przypadku zaleca się skorzystać z funkcji „PRACY PULSACYJNEJ” w celu zapewnienia, że ciśnienie zasysające nie uszkodzi delikatnych produktów żywnościowych.

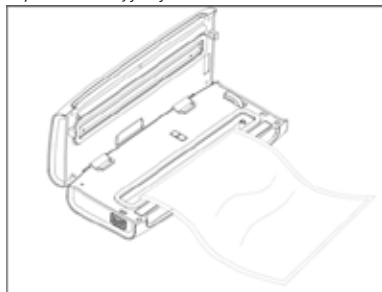
W przypadku pakowania produktów z dużą zawartością płynów, skorzystaj z tej funkcji, by nie dopuścić do zassania płynu wewnątrz pompy próżniowej.

- 1) Umieść produkt żywnościowy wewnątrz woreczka. Pozostaw co najmniej 2 cm przestrzeni między produktem a górną częścią woreczka w celu zapewnienia prawidłowego zgrzewania.
- 2) Otwórz pokrywę urządzenia i umieść otwartą

- 4) Po zakończeniu procesu dioda zgaśnie; wciśnij przyciski otwierające pokrywę znajdujące się na panelach bocznych urządzenia; wyjmij woreczek.
- 5) Woreczek jest gotowy do użycia.

UWAGA: Przed ponownym użyciem pozostaw urządzenie do całkowitego ostygnięcia. Odczekaj co najmniej 20 sekund. W przypadku dłuższej eksploatacji urządzenie wyłączy się automatycznie, by nie dopuścić do przegrzania. Jeśli do tego dojdzie, odczekaj 25 minut, aż urządzenie całkowicie ostygnie

- 5) By rozpocząć cykl zasysania, wciśnij przycisk „ZASYSIANIE I ZGRZEWANIE”.
- 6) Gdy zgaśnie dioda, wciśnij przyciski otwierania pokrywy znajdujące się na panelach bocznych urządzenia i wyjmij woreczek.



część woreczka w komorze pakowania próżniowego.

- 3) Zamknij pokrywę naciskając z obu stron.
- 4) Wciśnij przycisk PRACY PULSACYJNEJ i przytrzymaj, aż osiągnięte zostanie odpowiednie ciśnienie.
- 5) Podczas tego procesu możesz puścić przycisk, a tym samym cykl zasysania zostanie przerwany – jeśli jest taka potrzeba, możesz wcisnąć przycisk i zasysanie zostanie ponownie uruchomione.
- 6) Po osiągnięciu odpowiednio wysokiego ciśnienia, wciśnij przycisk ZGRZEWANIE, by uruchomić zgrzewanie woreczka.
- 7) Gdy zgaśnie dioda, wciśnij przyciski otwierania pokrywy znajdujące się na panelach bocznych urządzenia i wyjmij woreczek.

WYTWARZANIE PRÓŻNI W POJEMNIKACH

UWAGA: pojemniki oraz kabel do ich podłączenia do pakowarki nie są dostarczane wraz z urządzeniem i należy je zakupić osobno.

- 1) Podłącz wtyczkę urządzenia do kontaktu i otwórz pokrywę.
- 2) Umieść produkt żywnościowy w pojemniku. Na górnej części pojemnika umieść wentyl i zamocuj za pomocą bocznych zatrzasków. Wybierz opcję „ZASYSANIE” na wentylu.
- 3) Podłącz pojemnik do urządzenia za pomocą przeznaczonego do tego celu przewodu. Jedną końcówkę przewodu podłącz do wentyla, a drugą do gniazda na akcesoria w urządzeniu.
- 4) Zamknij pokrywę i dociśnij, aż usłyszysz pod-

wójne kliknięcie. Dopiero wtedy urządzenie jest gotowe do pracy. Jeśli chcesz otworzyć pokrywę, wciśnij ją, przytrzymując jej prawą i lewą stronę i delikatnie unieś.

- 5) By uruchomić cykl zasysania, wciśnij przycisk „Pojemnik”
- 6) Urządzenie uruchomi automatyczny tryb zasysania. Urządzenie wyposażone jest w czujnik zasysania, który przerwie cykl po osiągnięciu właściwego poziomu próżni w pojemniku. By wyłączyć proces zasysania powietrza, wciśnij ponownie przycisk „Pojemnik”.
- 7) Po zakończeniu procesu urządzenie automatycznie go wyłączy. Wybierz opcję „ZAMKNIJ” na wentylu i odłącz przewód.

PROCEDURA URUCHOMIENIA PROGRAMU MARYNOWANIA

W trybie MARYNOWANIA urządzenie przeprowadza dwa pełne cykle zasysania powietrza, dzięki czemu produkt żywnościowy szybko wchłania przyprawę. Pojemnik do pakowania próżniowego idealnie nadaje się do marynowania produktów żywnościowych. Dzięki pakowaniu próżniowemu można znacznie przyspieszyć marynowanie – przy wytwarzaniu próżni pory produkty żywnościowego otwierają się i przyprawy łatwiej przedostają się do jego wnętrza.

Ważne wskazówki: przy korzystaniu z pojemników do pakowania próżniowego w celu marynowania, wybierz takie, których pokrywa wyposażona została w uchwyt. Upewnij się, czy podczas marynowania pojemnik ustawiony jest na tryb „OTWARTY”, nie „ZASYSANIA”.

- 1) Umieść produkt żywnościowy wewnątrz pojemnika. Upewnij się, czy na uszczelce pokrywy pojem-

nika nie ma kurzu ani pozostałości jedzenia. Nie zapelniaj pojemnika po brzegi i pozostaw trochę przestrzeni między produktami żywnościowymi a pokrywą. Zamknij wentyl.

- 2) Ustaw uchwyt pozycji „Otwarte”.
- 3) Podłącz przewód do urządzenia i do pokrywy pojemnika.
- 4) Zamknij pokrywę i wybierz funkcję „Marynowanie”.
- 5) Naciśnij przycisk „Marynowanie”.
- 6) Kiedy osiągnięte zostanie wyznaczone ciśnienie wytwarzania próżni, urządzenie automatycznie zatrzyma zasysanie i wypuści powietrze z powrotem do pojemnika. Proces ten będzie powtarzany przez 30 minut, a następnie automatycznie wyłączony.
- 7) Urządzenie uruchomi drugi cykl. Cykl zasysania powtórzony zostanie dwa razy.
- 8) Wciśnij ponownie przycisk „Marynowanie”, by przerwać cykl i wyłączyć proces.

8. Czyszczenie i konserwacja

Wszystkie części urządzenia ze stali nierdzewnej czyść odpowiednimi, odtłuszczającymi środkami czyszczącymi – jeśli to możliwe, NIE POWINNY ZAWIERAĆ ALKOHOLU. Urządzenie nie wymaga smarowania.

UWAGA: POMPA PRÓŻNIOWA i PŁYTKA STERUJĄCA to elementy, które NIE PODLEGAJĄ WYMIANIE W ŻADNYM WYPADKU.

Po 2-3 miesiącach eksploatacji, jeśli urządzenie było użytkowane w sposób nieprawidłowy (pakowanie próżniowe produktów gorących, czyszczenie środkami zawierającymi substancje żrące, narażenie na działanie pary) POMPA PRÓŻNIOWA może być niestandardowo zanieczyszczona, a tym samym nie działać prawidłowo. W takim przypadku proszę odestać urządzenie do producenta w celu jego czyszczenia/sprawdzenia.



9. Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Sugerowane rozwiązanie
Po wciśnięciu przycisku zasysanie i zgrzewanie nic się nie dzieje.	Kabel zasilający nie jest podłączony lub jest uszkodzony.	Sprawdź podłączenie kabla; w razie uszkodzenia skontaktuj się z serwisem.
	Niesprawne gniazdko kontaktowe.	Sprawdź gniazdko podłączając inne urządzenie; sprawdź bezpieczniki.
	Wyłączony główny przełącznik.	Sprawdź czy przełącznik z tyłu urządzenia jest na pozycji "włączony".
	Źle umieszczony woreczek w komorze.	Upewnij się, czy woreczek został prawidłowo umieszczony w komorze próżniowej.
	Niedomknięta pokrywa.	Wciśnij pokrywę z dwóch stron i upewnij się, czy jest zamknięta.
Urządzenie nie zasysa powietrza.	Przegrzane urządzenie.	Odczekaj 25 minut, aż urządzenie całkowicie ostygnie i spróbuj ponownie uruchomić.
		Upewnij się, czy w woreczku nie ma pustych przestrzeni, fałd, zagnieceń lub dziur.
	Problem z woreczkiem.	Upewnij się, czy woreczek został prawidłowo umieszczony w komorze próżniowej. Podczas podcinania woreczka od rolki upewnij się, że cięcie wykonane jest wzdłuż rolki.
PL	Problem uszczelek.	Sprawdź stan obydwu uszczelek przytrzymujących, czy nie są luźne lub zużyte.
	Woreczek rozpuszcza się.	Podczas zgrzewania listwa zgrzewająca była zbyt gorąca. Między cyklami zaczekaj 20 sekund, aż urządzenie ostygnie. Jeśli woreczki nadal będą się rozpuszczać, pozostaw urządzenie na 25 minut, aż całkowicie ostygnie – ustaw pokrywę w pozycji pionowej.
Woreczek nie został prawidłowo zgrzany.	Problem z woreczkiem.	Upewnij się, czy woreczek został prawidłowo umieszczony w urządzeniu. Podczas podcinania woreczka od rolki upewnij się, że cięcie wykonane jest wzdłuż rolki.
	Listwa zbyt gorąca.	Między cyklami zaczekaj 20 sekund, aż urządzenie ostygnie.
Pod koniec cyklu powietrze przedostaje się do woreczka	Problem z woreczkiem	Sprawdź stan woreczka. Powietrze może przedostawać się do środka przed dziurę lub zagniecenie. Ostrożnie odetnij woreczek i spróbuj ponownie lub skorzystaj z nowego. Upewnij się, że woreczek nie jest przedziurawiany od środka przez znajdujące się wewnątrz ostre przedmioty. Jeśli stwierdzisz, że woreczek jest dziurawy, użyj nowego
	W miejscu zgrzewania jest wilgość lub płyny	Wstępnie zamroź wszystkie produkty zawierające dużą ilość płynów przed umieszczeniem ich w woreczku. W przypadku produktów żywnościowych z wysoką zawartością płynów, wilgość może doprowadzić do przerwania procesu zgrzewania. Odetnij górną część woreczka i wyczyść jego wnętrze. Spróbuj ponownie
	Problem uszczelek.	Sprawdź stan obydwu uszczelek, czy nie są luźne lub zużyte.



10. 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 byto użytkowane i konserwowane zgodnie z instrukcją obsługi i nie byto 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.

11. 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!

Groź 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 lokalną 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 zużytym sprzętem zapobiega potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

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







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

- EN: Changes, printing and typesetting errors reserved.
- DE: Änderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.
- NL: Wijzigingen, druk- en zetfouten voorbehouden.
- PL: Zastrzeżenie możliwości zmian, błędów w druku i składce.
- FR: Sous réserve d'erreurs de modification, d'impression et de composition.
- IT: Con riserva di modifiche, errori di stampa e composizione.
- RO: Rezervate modificările, tipărirea și erorile de tipărire.
- RU: Мы оставляем за собой право вносить изменения, ошибки печати и набора.
- GR: Επιφυλάσσονται αλλαγές, εκτύπωση και στοιχειοθεσία.
- HR: Pridržane su promjene, pogreške u ispisu i slanju slova.
- CZ: Změny, chyby tisku a sazby vyhrazeny.

- HU: A változtatások, a nyomtatási és a betűzési hibák fenntartva.
- UA: Всі права захищені щодо змін, можливі помилки друку та верстки.
- EE: Neid juhuseid võidakse muuta ja need võivad sisaldada trükkivigu.
- LV: Šī instrukcija var tikt mainīta, tajā tāpat var būt drukas kļūdas.
- LT: Šios instrukcijos gali būti keičiamos, jose taip pat gali pasitaikyti spausdinimo klaidų.
- PT: Alterações, impressão e erros de composição reservados.
- ES: Reservado el derecho a realizar modificaciones, errores de impresión y tipografía.
- SK: Zmeny, chyby v tlači a sadzbe vyhradené.