

VACUUM PACKAGING MACHINE KITCHEN LINE



Item: 975374

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

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

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

Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

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

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

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

Внимательно прочитайте руководство пользователя перед использованием прибора.

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



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



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



Chers clients,

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

1. RÈGLES DE SÉCURITÉ

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

FR



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

1.1 REGLES DE SECURITE SPECIALES

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



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



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

FR

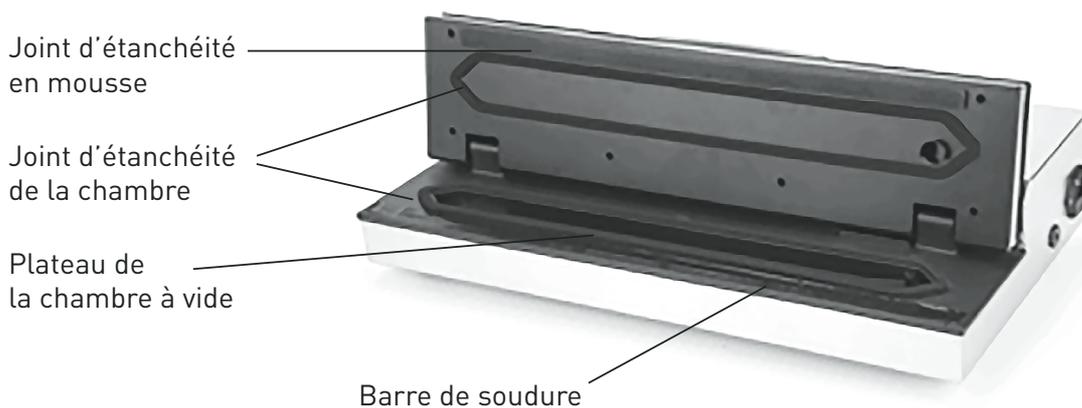
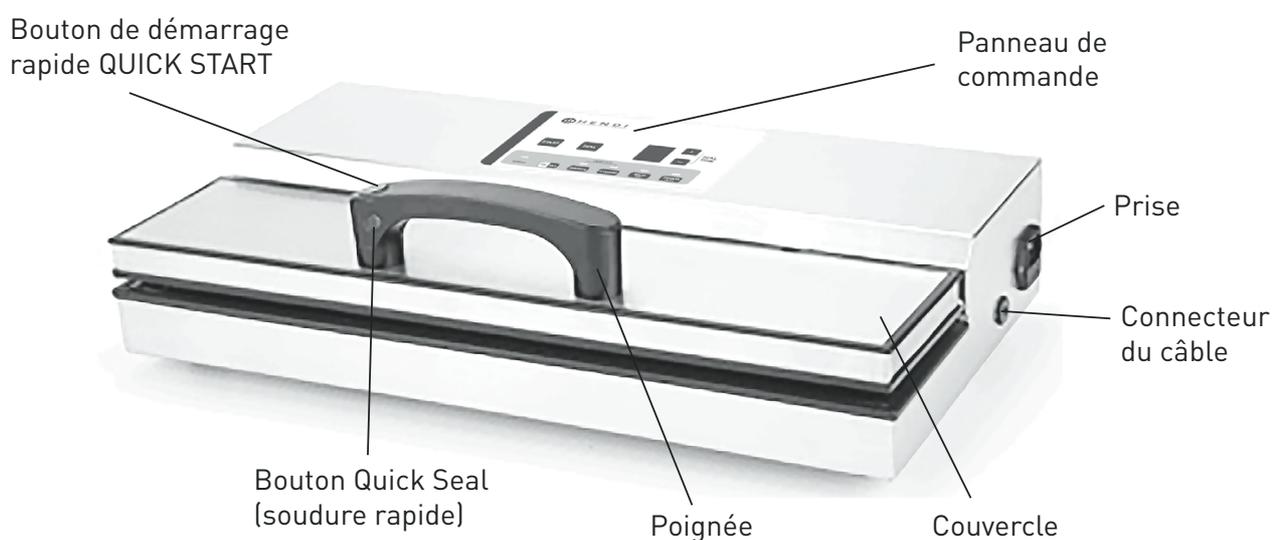
Mise à la terre

Le présent appareil est un appareil de la 1ère classe de protection et doit être obligatoirement mis à la terre. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en assurant une voie de décharge du courant électrique. L'appareil est équipé d'un cordon avec le câble de mise à la terre et la fiche avec la mise à la terre. La fiche doit être branchée à une prise électrique correctement installée et mise à la terre.

1.2 PREPARATION AVANT LA PREMIERE UTILISATION

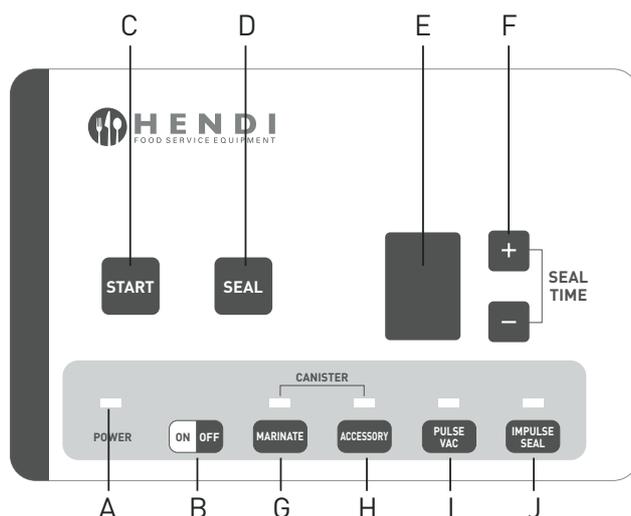
- Vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé. En cas de dommages, contactez immédiatement votre fournisseur et n'utilisez pas l'appareil.
- Retirez tous les emballages et le film de protection (le cas échéant).
- Nettoyez l'appareil avec l'eau tiède et un chiffon doux.
- Sauf indication contraire, placez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

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



FR





A – Voyant (POWER)

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

B – Bouton ON/OFF (Marche/Arrêt)

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

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

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

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

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

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

D – Bouton de soudure (SEAL)

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

2. Permet de créer les sacs de toute taille.

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

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

E – Ecran numérique

1. Affiche le cycle du vide, le calcul de la valeur de 9 à 0. Après l'affichage 0 le cycle est terminé.

2. Affiche le temps de soudure qui est réglable et régler dans la plage de 0 à 6. La fonction de l'enregistrement du temps de soudure est disponible.

3. Si l'écran affiche le symbole „E”, l'appareil est à l'état de protection.

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

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

G – Bouton de marinage (Marinate)

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

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

H – Accessoires

Non disponible dans ce modèle.

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

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

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

J – Bouton de soudure à impulsion (Impulse seal)

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

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

3. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

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

FR

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

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

4. MODE D'EMPLOI

4.1 PREPARATION

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



4.2 EMBALLAGE SOUS VIDE ET SOUDURE EN UTILISANT LES SACS

- Choisissez un bon sac, mettez à l'intérieur du sac les produits.
- Laissez au moins 4-5 cm d'espace pour assurer la meilleure production du vide.
- Mettez le bord ouvert du sac sur le joint d'étanchéité de la chambre. Assurez-vous que le bord ouvert se trouve dans une chambre à vide.
- Fermez et serrez le couvercle.
- Appuyez le bouton „Start” ou le bouton de démarrage rapide.
- L'appareil passe en mode de production du vide. L'écran commence le décompte de 9 à 0 (si la pression n'a pas atteint la valeur standard -20”Hg, la décompte s'arrête à 2). Lors de la production du vide la valeur affichée sur l'écran est calculé jusqu'à 0. L'appareil passe en mode de soudure.
- Après la fin du mode de soudure, le couvercle de l'appareil s'ouvre automatiquement et le signal sonore est émis.
- Retirez le sac et vérifiez le vide et la soudure.
ATTENTION : Lors de la vérification la soudure correcte doit être transparent. Si la soudure est inégale, incomplète, pliée, blanche ou au lait, supprimez la soudure effectuée et faites le processus de soudure à nouveau.
- Après la soudure, les produits emballés sous vide doivent être stockés de manière appropriée. Les aliments périssables doivent être stockés dans le réfrigérateur ou congelés pour éviter la détérioration.
- Pour arrêter les processus du fonctionnement de l'appareil ; appuyez le bouton „On/Off”. S'il est nécessaire d'effectuer la soudure rapide, appuyez le bouton „Seal” (Soudure).

FR

4.3 COMMENT UTILISER LA FONCTION „PULSE VAC”

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

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

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

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

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



4.4 INFORMATIONS SUR L'EMBALLAGE EN SACS

- Emballez les aliments les plus frais. La machine à emballer sous vide préserve la fraîcheur des aliments jusqu'à cinq fois plus longtemps que dans des conditions normales.
- Pré-congelez les aliments doux, humide qui doit conserver leur forme.
Les aliments tels que la viande, des baies ou du pain peuvent être congelés jusqu'à 24 heures sans risque de gelures. Après la congélation et le durcissement des aliments, ils sont prêts à être emballés sous vide.
- En cas d'emballage des viandes fraîches sans pré-congélation, placez une serviette en papier pliée entre un morceau de viande et la partie supérieure du sac.
- Pour emballer sous vide des aliments liquides, par exemple les soupes, les ragoûts, pré-congelez-les dans un récipient ou sur un plateau à glace. Après avoir congelé et emballé, appliquez l'étiquette et mettez dans le congélateur.
- En cas de produits avec des bouts pointus et des arêtes (tels que les os, les pâtes, le riz), protégez les extrémités pointues par des serviettes en papier pour qu'ils ne perforent pas le sac.
- Nous ne recommandons pas de réutiliser les sacs qui ont été utilisés pour la cuisson et au four à micro-ondes. Ne réutilisez pas les sacs dans lesquels les poissons frais ou les aliments gras ont été emballés.
- Blanchissez les légumes avant l'emballage.
Le blanchiment c'est un procédé thermique de soumettre les produits au chauffage intense à court délai. Pour blanchir les légumes nous pouvons utiliser de l'eau bouillante – puis jeter les légumes dans l'eau bouillante pour un moment, ensuite retirez et refroidir à basse température.
Ensuite emballez les légumes comme d'habitude.

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

FR

4.5 COMMENT PREPARER LE SAC EN UTILISANT UN ROULEAU

- Sélectionnez le rouleau d'une largeur suffisante
- Mettez le bord ouvert sur la barre de soudure (assurez-vous que le bord est bien placé sur la barre), fermez et appuyez le couvercle.
- Appuyez le bouton „Seal” (ou le bouton de démarrage rapide sur la poignée), le temps de soudure est compté jusqu'à la valeur 0 à partir de la valeur par défaut indiquée sur l'écran. Après avoir terminé le processus, le couvercle de l'appareil s'ouvre automatiquement et le signal sonore est émis.
** Pour arrêter les processus du fonctionnement de l'appareil, appuyez le bouton „On/Off
- Retirez le sac et vérifiez la soudure.
ATTENTION : Lors de la vérification la soudure correcte doit être transparente. Si la soudure est inégale, incomplète, pliée, blanche ou au lait, supprimez la soudure effectuée et faites le processus de soudure à nouveau.
- Après avoir soudé des bords, mesurez la taille du sac correspondant au produit, en laissant une marge de 4-5 cm et coupez-le. Placez le produit dans le cas et faites les opérations décrites dans la section 4.2 « Emballage sous vide et soudure en utilisant les sacs ».



4.6 MARINAGE DES ALIMENTS

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

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

4.7 SOUDURE A IMPLUSION

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

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

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

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

4. Ouvrez le couvercle, retirez le sac et contrôlez la soudure.
5. Répétez les étapes 3 et 4 pour souder un autre sac.

Pour quitter ce mode appuyez le bouton On/Off.

Attention : Si en mode de soudure à impulsion vous allez souder plusieurs sacs, adaptez ou réduisez le temps de soudure, si nécessaire, pour éviter la surchauffe ou la fusion du sac.

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

La machine à emballer sous vide change votre approche à des achats et au stockage de la nourriture. L'emballage sous vide permet d'éliminer le séchage provoqué par le gel, ralentit la détérioration de la nourriture de sorte qu'il est possible de faire les achats en gros sans le menace que la nourriture sera gaspillée.

L'emballage sous vide élimine jusqu'à 90% de l'air de l'emballage. L'emballage sous vide préserve la fraîcheur de la nourriture cinq fois plus longtemps par rapport aux méthodes conventionnelles. Les aliments secs tels que les pâtes, les céréales, la farine restent frais dès le début jusqu'à la fin. En

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

Cependant, il faut rappeler que l'emballage n'a pas l'influence positive sur toutes sortes d'aliments. **N'emballer jamais de l'ail ou des champignons.** L'élimination de l'air provoque une réaction chimique dangereuse ce qui rend la consommation de ces aliments très dangereuse. Les légumes doivent être blanchis avant l'emballage pour neutraliser les enzymes qui peuvent détériorer la nourriture après l'élimination de l'air.

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

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

glementations locales sanitaires et épidémiologiques et les normes HACCP.

6. INSTRUCTIONS POUR L'EMBALLAGE SOUS VIDE

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

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

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

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

A la maison

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

FR



7. DEPANNAGE

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

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

ATTENTION

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

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

Problème	Solution
La machine à emballer ne démarre pas	<ul style="list-style-type: none">• Assurez-vous que l'appareil est correctement branché à la prise électrique mise à terre.• Vérifiez que le câble d'alimentation n'est pas endommagé. N'utilisez pas l'appareil si le câble est endommagé.
La machine à emballer ne supprime pas totalement de l'air des sacs	<ul style="list-style-type: none">• Pour que la production du vide et la soudure soient réalisées correctement, le bord du sac doit se trouver sur la barre de soudure. Assurez-vous que le sac se trouve à l'intérieur du joint d'étanchéité de la chambre et que le long du joint il n'y a aucuns plis.• En cas d'emballage avec l'utilisation du rouleau, vérifiez si la première soudure est correcte et étanche.• Pour que le processus de la production du vide soit terminé avec succès, l'appareil et le sac doivent être propres, secs et exempts de débris alimentaires. Essuyez la surface du joint d'étanchéité et l'intérieur du sac, ensuite essayez encore une fois.
La perte du vide après la soudure du sac	<ul style="list-style-type: none">• Les objets pointus peuvent percer le sac. Pour éviter cela, protégez les bords pointus avec du papier et emballez dans un nouveau sac.• Certains fruits et légumes peuvent émettre des gaz s'ils n'ont pas été correctement blanchis ou congelés avant l'emballage. Ouvrez le sac et si vous soupçonnez que la nourriture a commencé à gâcher, jetez-la. Si vous n'observez pas les traces de détérioration, consommez-la immédiatement. En cas de doutes, jetez la nourriture.
Dans de rares cas, une erreur conduisant à un dysfonctionnement de l'appareil peut se produire	<ul style="list-style-type: none">• Débranchez l'appareil de la source d'alimentation et branchez-le à nouveau.

FR



8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

- Essuyez soigneusement l'appareil avant de le réutiliser.
- Garez l'appareil dans un endroit sûr, hors de la portée des enfants. Evitez tout contact direct de l'appareil avec la lumière du soleil.

ATTENTION:

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

9. GARANTIE

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

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

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

FR

10. RETRAIT DE L'EXPLOITATION ET PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

L'équipement usé et retiré de l'exploitation doit être valorisé conformément aux dispositions légales et aux recommandations en vigueur à la date de son retrait.

Les matériaux d'emballage tels que matières plastiques et cartons doivent être déposés dans les bennes prévues pour le type du matériau considéré.



**Hendi B.V.**

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

Hendi Polska Sp. z o.o.

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

Hendi Food Service Equipment GmbH

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

Hendi UK Ltd.

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

Hendi Food Service Equipment Romania Srl

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

PKS Hendi South East Europe SA

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

Hendi HK Ltd.

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

Find Hendi on internet:

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

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

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