



Keep these instructions with the appliance.
Zachowaj instrukcję urządzenia



For indoor use only.
Do użytku wewnątrz pomieszczeń.



CONTENT

1. IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	1
2. DESCRIPTION	4
3. STARTING UP	5
4. OPERATING MODE	6
5. CORRECT BAG SEALING	6
6. CLEANING	7
7. MAINTENANCE	7
8. OPTIONAL ACCESSORIES	7
9. FAULTY OPERATION AND UNEXPECTED STOPS	7
10. RECYKLING	8
11. FOOD PRESERVATION TIMES.....	8
12. ACCESSORIES	9
13. EXPLODED VIEW	10
14. SIMPLIFIED ELECTRIC SCHEME.....	11

Dear Customer,

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

1. Important safety instructions

- **The sealing bar can reach high temperatures during and after the employment. Therefore we urge you to beware and to avoid a direct contact until the indicated part isn't completely cooled.**
- **All machines can activate the sealing bar even if the lid is open, with all the related thermic risks.**
- The employment of the device is only for interior rooms.
- The device mustn't be opened by the final user.
If the electric cable is damaged or some electric reparations are needed people must address to the constructor or to the technical service in order to prevent risks.
- Read these instructions before using the machine. Keep them with the machine for future reference.
- Keep the working environment tidy and clean.
- Keep children away from the machine working area.
- Use the vacuum packer for the purpose for which it was designed only. Applications other than vacuum packing will void the warranty and may be dangerous.
- Do not overload the machine. Look after the machine carefully.
- Rest the device on a stable, safe surface. Dropping the machine may cause severe damage.
- Do not pack liquid foods or substances inside bags to avoid danger and prevent damaging the device beyond repair.
- To pack foods with a high amount of liquid substances inside, eliminate the excess fluid carefully using a cloth or food-safe paper before packing; alternatively use a rigid container or lids for jars made available by the manufacturer in different sizes.
- Check for foreign objects (knives, blades, tools, etc.) near the sealing bar before starting each process.
- Always stop the machine, turn the switch to zero and unplug the power cord before starting any operation (e.g. cleaning, checking packed products, adjustments, etc.) to prevent unexpected start-up. This precaution must also be adopted when the machine is not working. Check that mains voltage and frequency correspond to those shown on the machine and that the plug is proportioned to the drawn current.
- Only use original spare parts and accessories.
- This is an electrical device. Never submerge the machine in water.
- Never expose the machine to jets of water.
- Never pull the cord to unplug the machine.

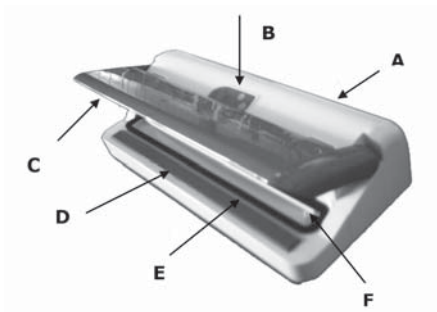
EN



- The power socket you use must be connected to earth and your electrical system must be provided with an automatic circuit breaker.
- Entrust replacements of the power cord and electrical repairs to specialised personnel only.
- The machine must be installed and used by only one operator at a time. It is not designed to be operated by more than one person at a time.
- The protective measures applied do not eliminate completely the risk of upper limbs burns.
- While working, the welding bar reaches high temperature. Therefore it's really important to avoid any contact with the bar till it cools completely.
- Electrical connections to the power supply system should be done by qualified personnel only.

2. Description

Code	297360
Dimensions	380x180x(H)110 mm
Power	250 W
Voltage	230 V 50 Hz
Welding bar	330 mm
Pump	self lubricating 16 l/min
Bodywork	ABS
Weight	3,3 kg
Sealing	electronic digital preset
Cooling/Timer system	automatic
Control panel	3-led digital display
Air re-entry	with electro-valve
Start up	with micro switch
Vacuum creation	bags, containers, pots



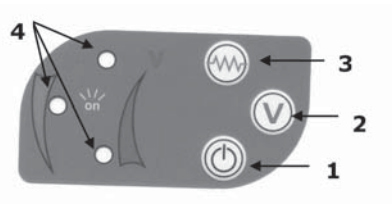
MAIN COMPONENTS

- A. Bodywork
- B. Display
- C. Mobile lid
- D. Welding bar
- E. Gasket
- F. Nozzle for vacuum in containers

The machine essentially consists of a main structure (A) entirely made of ABS plastic, inside which the electrical panel and the vacuum generating working unit are arranged. No interventions are required on the working unit (except for supplementary maintenance which should be entrusted to the manufacturer). It is recommended not to intervene in any way except for the specific operations described in this instruction manual.

3. Starting up

- Remove the machine from its packaging, arrange it on a work surface and make sure it is stable.
- It is important that all four feet of the device rest on the surface to ensure that the lower part of the machine is secure when the lid [C] is closed. This is required for correct air suction.
- It is advisable to keep the machine packaging in



DISPLAY FUNCTIONS

1. On - off button
2. Button for vacuum in containers
3. Sealing button
4. Led

The sealing bar (D), which seals the bag at the end of the process, is arranged outside the structure on the lower front of the machine. A gasket (E) delimits the fixed part of the decompression chamber, where the bag opening is arranged for packaging. The mobile part of the decompression chamber is filled on a mobile lid (C) connected to the structure by means of two hinges to be arranged on the bag opening during the process.

EN

- case you need to deliver it to have it repaired.
- Carefully clean the machine before starting it up.
- Wipe with a damp cloth followed by a dry cloth to clean the structure. Use a dry cloth only to clean the control panel.
- Never use acid or caustic products.
- Insert the plug in the socket.

4. Operating mode

VACUUM IN BAGS

- Switch on the machine with the on – off button (1).
- Open the mobile lid (C).
- Place the bag about 1 cm inside the machine decompression chamber - the chamber is delineated by the gasket (E). During the stage make sure that nothing inside the bag is near the sealing bar (D).
- On closing the lid (C), the suction pump will start automatically; apply a slight pressure and wait for it to close onto the bag opening.
- At the end of the vacuum process, the bag sealing resistance will turn on automatically.
- When the sealing is completed, the pump will stop and the lid (C) will open automatically.

VACUUM IN CONTAINERS

- Switch on the machine with the on–off button (1).
- Open the mobile lid (C).
- Connect the vacuum tube to the suction fitting (F).
- Place the food inside the container and close it with the special container lid.
- Place the suction sensor in such a way as to close the lid tub, making sure that the rubber ball is inside the special tub on the lid itself.
- To start suction press the V button (2) without closing the mobile lid (C).
- The machine starts
- The 3 leds (4) on the display flash in sequence.
- At the end of the vacuum cycle, the machine stops without sealing.

VACUUM IN ROLLS

- Plug the machine in and turn it on
- Cut the roll at the desired length
- Open the lid (C) and place the bag opening exactly on the sealing bar (Teflon) ahead the decompression chamber.
- Close the lid (C) and apply a slight pressure on the two sides for a few seconds in order to start the automatic cycle.
- Press (3) in order to proceed to the sealing.
- It is now possible to insert food into the bag and proceed with the standard vacuum cycle

IMPORTANT!

Always use bags proportionate with the product to be vacuum packed, otherwise (e.g.: if a very large bag is used for only a little product), the device will take longer to complete the cycle. Therefore, after you have finished the sample bags provided with the machine select the most suitable bag size for your packing needs from the attached list and order the bags from the same retailers.

5. Correct bag sealing

The following suggestions are useful to prevent incorrect packing, which could compromise food preservation.

None of the bag contents must get between the sealing bar (3) for sealing the bag correctly.

IMPORTANT!

The vacuum may escape from a sealed bag after a while.

Causes of this problem may be:

- **The bag was not perfectly sealed (sealing temperature not suitable for the type of bag used).**
- **Food residues got between the sealing bar.**
- **A sharp object (bones, fish bones, hard cheese rinds, etc.) may have pierced a tiny hole in the bag (possibly not visible to the naked eye).**

6. Cleaning

As mentioned above, it is indispensable to switch off the machine and unplug the device at the end of each process before carrying out any cleaning work.

- Use a damp cloth followed by a dry cloth to clean the machine structure (A).
- Use a dry cloth only to clean the control panel (B).
- Use a damp cloth or warm water or window

detergent to clean the Teflon-coating of the sealing bar (D). This is needed whenever plastic material residues appear on top of the sealing bar (D).

Never use acid, caustic or abrasive products for cleaning.

7. Maintenance

No routine maintenance is required. However, perfect cleaning after use is needed to keep the machine in perfect conditions of use.

It is advisable to use only genuine spare parts

made by the manufacturer for supplementary maintenance and replacements to avoid problems due to different production characteristics.

8. Optional accessories

The machine can be used to vacuum pack any type of foodstuff. Liquids can be packed in the two-set

containers (from 0,6 to 2,5 lt) supplied by the manufacturer.

9. Faulty operation and unexpected stops

If the lid (C) does not remain stuck to the compartment underneath at the beginning of the process, check that the gasket (E) has not been dislodged on either the mobile lid or the fixed part underneath. Also, check that the bag's mouth is completely inside the gasket (E).

In the event of unexpected machine stops during processing, before seeking the cause of the problem, quickly disconnect the electrical power supply by switching off the machine and then disconnecting the power cord from the socket.

After this:

- If the stop is due to a blackout, wait for normal conditions to be restored before plugging the machine back in.

- If the problem is due to causes related to the electrical circuit, call the retailer to have the necessary machine checks carried out by the manufacturer.

IMPORTANT!

Though slowed down, bacterial proliferation continues also under vacuum.

Therefore food that needs refrigeration is to be kept in the fridge or freezer. Pre-packed food must be consumed within the best by date given on the package.



10. Recykling



The crossed bin symbol on the appliance indicates that the product, at the end of its life span, must be disposed of separately from domestic waste, either by taking it to a separate waste disposal site for electric and electronic appliances or by returning it to your dealer when you buy another similar appliance. The user is responsible for taking the appliance to a special waste disposal site at the end of its life span. Failure to do so may

incur penalties under the waste disposal regulations in force. If the disused appliance is collected correctly as separate waste, it can be recycled, treated and disposed ecologically; this prevents negative impact on both the environment and the health. For further information regarding the waste disposal services available, contact your local waste disposal agency or the shop where you bought the appliance. The manufacturers and importers do not take the responsibility for recycling, treatment and ecological disposal, either directly or through a public system.

11. Food preservation times

Food	Natural preservation (days)	Vacuum preservation (days)
fresh raw meat	3	15
cooked meat	6	20
fresh fish	2	7
bread	1	6
sweets	5	15
dry biscuits	90	365
rice	120	365
coffee/tea	120	365
pasteurized dough	90	365
not pasteurized dough	2	8
dry fruits	30	90
fresh fruits	8	15
vegetables	5	10
fresh cheese	7	25
seasoned cheese	20	60
sliced pork	2	20

The above times are "indicative times" for an optimal food preservation, as they depend on the food condition at the packaging moment. Pre-packaged food must be eaten within the date impressed on the packaging.

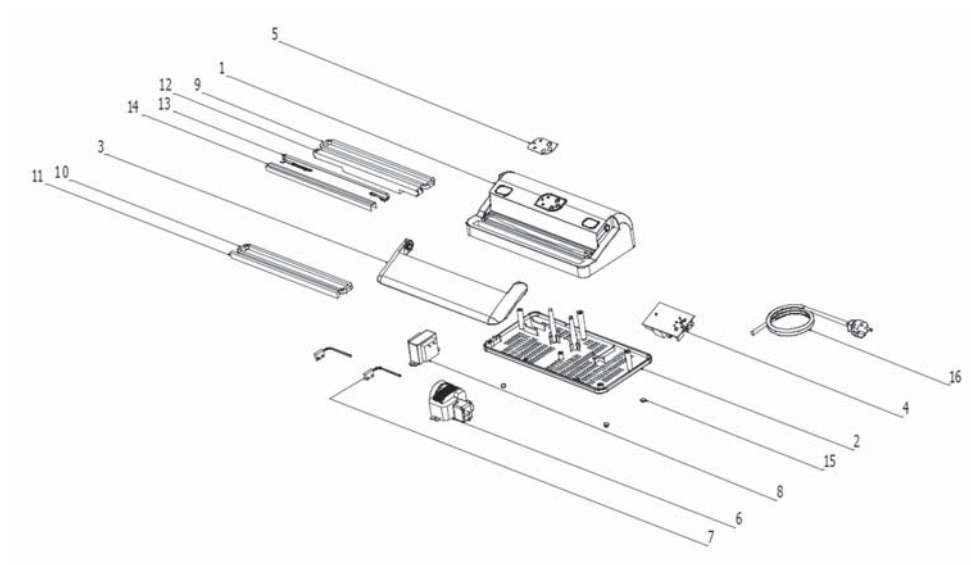
12. Accessories

Item n°	Opis	Szt.
Jars and lids		
222	Set 2 containers (ø0,6 l - 2,5 l)	1
Embossed rolls		
R20x600	20x600	2
R30x600	30x600	2
Embossed bags		
G15x30/105	15x30	100
G20x30/105	20x30	100
G25x35/105	25x35	100
G30x40/105	30x40	100
G40x60/105	40x60	100

Special sizes on request (delivery time and minimum quantities to be agreed).



13. Exploded view

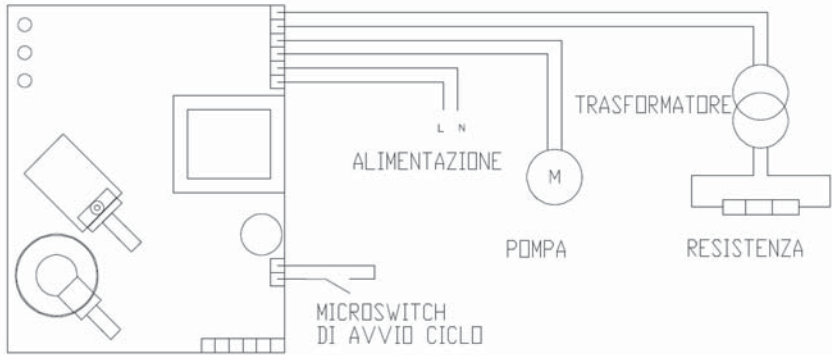


Nr	Description	Quantity
1	Structure	1 pc
2	Base	1 pc
3	Lid	1 pc
4	Electronic board	1 pc
5	Adhesive lexan	1 pc
6	Pump	1 pc
7	Microswitch	2 pcs
8	Transformer	1 pc
9	Lower gasket	1 pc
10	Upper gasket	1 pc
11	White rubber	1 mt
12	Welding bar support	1 pc
13	Resistance	1 mt
14	Welding bar teflon	1 mt
15	Foot	4 pcs
16	Power cable	1 pc
12+13+14	Complete welding bar	1 pc

EN



14. Simplified electric scheme



SPIS TREŚCI

1. ZASADY BEZPIECZEŃSTWA.....	13
2. OPIS PRODUKTU	14
3. URUCHOMIENIE	15
4. TRYB PRACY	16
5. PRAWIDŁOWE ZGRZEWANIE WORECZKÓW	16
6. CZYSZCZENIE	17
7. KONSERWACJA	17
8. WYPOSAŻENIE OPCJONALNE.....	17
9. NIEPRAWIDŁOWE FUNKCJONOWANIE I NAGŁE ZATRZYMANIE PRACY URZĄDZENIA	17
10. RECYKLING	18
11. CZAS PRZECHOWYWANIA PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH ..	18
12. AKCESORIA	19
13. RYSUNEK ZŁOŻENIOWY	20
14. UPROSZCZONY SCHEMAT ELEKTRYCZNY	21



Szanowny Kliencie,

Przed podłączeniem urządzenia dokładnie przeczytaj całą instrukcję obsługi, aby niewłaściwym użytkowaniem nie spowodować żadnej szkody. Przede wszystkim zapoznaj się z przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa użytkowania.

1. Zasady bezpieczeństwa

- **Podczas użytkowania urządzenia listwa zgrzewająca może nagrzać się do bardzo wysokiej temperatury. W związku z powyższym zalecamy zachować ostrożność i nie dotykać listwy zgrzewającej, dopóki całkowicie nie ostygnie.**
- **W przypadku każdego z modeli urządzenia, listwa zgrzewająca może zostać uruchomiona nawet gdy pokrywa jest otwarta, co stwarza ryzyko poparzenia.**
- Urządzenie przeznaczone do użytku jedynie wewnątrz pomieszczeń.
- Zabrania się otwierania urządzenia w celu jego naprawy lub konserwacji przez jego użytkowników końcowych. W przypadku kiedy kabel zasilający lub inne części elektryczne urządzenia zostaną uszkodzone, aby zapobiec powstaniu jakiegokolwiek ryzyka użytkownik powinien zwrócić się do producenta lub serwisu technicznego.
- Przed uruchomieniem urządzenia zapoznaj się z niniejszą instrukcją. Przechowuj niniejszą instrukcję obsługi wraz z urządzeniem, tak, aby można było z niej skorzystać w razie konieczności.
- Utrzymuj czystość swojej przestrzeni roboczej.
- Nie dopuszczaj dzieci do obszaru eksploatacji urządzenia.
- Korzystaj z urządzenia jedynie w sposób zgodny z jego przeznaczeniem. Użytkowanie urządzenia w celach innych niż przewidziane skutkować będzie unieważnieniem gwarancji i może być niebezpieczne dla użytkownika.
- Nie dopuść do przeciążenia urządzenia. Korzystaj z urządzenia z należytą ostrożnością i pamiętaj o jego konserwacji.
- Ustaw urządzenie na stabilnej i bezpiecznej powierzchni. Upuszczenie urządzenia może prowadzić do jego poważnych uszkodzeń.
- W woreczkach przeznaczonych do zgrzewania nie umieszczaj produktów żywnościowych w postaci płynnej ani innych substancji ciekłych, by nie dopuścić do uszkodzenia urządzenia w stopniu uniemożliwiającym jego naprawę.
- W przypadku pakowania w woreczki produktów żywnościowych o dużej zawartości płynów, przed zgrzewaniem wytrzyj nadmiar płynów za pomocą ściereczki lub papieru przeznaczonego do kontaktu z żywnością; możesz również umieścić takie produkty żywnościowe w sztywnych pojemnikach lub podobnych naczyniach dostępnych w różnych rozmiarach w ofercie producenta.
- Przed rozpoczęciem pracy ze zgrzewarką sprawdź, czy przy listwie zgrzewającej nie znajdują się takie przedmioty jak noże, ostrza lub inne narzędzia.

PL

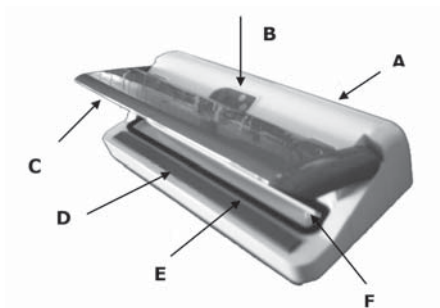


- Przed przeprowadzeniem takich czynności jak czyszczenie, sprawdzenie zapakowanego produktu lub regulacja urządzenia, wyłącz pakowarkę, przekręć pokrętko przetącznika na pozycję „zero” i odłącz urządzenie od źródła zasilania w celu wyeliminowania ryzyka jego przypadkowego uruchomienia. Powyższy środek ostrożności należy podjąć również w sytuacji, gdy urządzenie nie działa poprawnie i nie może zostać uruchomione. Sprawdź, czy wartość i częstotliwość napięcia sieci odpowiadają wartościom podanym na tabliczce znamionowej urządzenia oraz czy napięcie w gnieździe elektrycznym odpowiada wartości energii pobieranej przez urządzenie.
- Korzystaj jedynie z oryginalnych części zamiennych i akcesoriów.
- Zgrzewarka jest urządzeniem elektrycznym, którego nie należy zanurzać w wodzie.
- Nie czyść urządzenia pod bezpośrednim strumieniem wody.
- Nigdy nie ciągnij za kabel w celu odłączenia urządzenia ze źródła zasilania.
- Gniazdo elektryczne, do którego podłączone jest urządzenie musi być uziemione, a sieć elektryczna wyposażona w automatyczny wyłącznik przeciążeniowy.
- Wymiana kabla zasilającego i części elektrycznych może zostać przeprowadzona jedynie przez wykwalifikowany personel techniczny.
- Urządzenie zostało zaprojektowane w sposób umożliwiający jego eksploatację przez wyłącznie jedną osobę na raz.
- Opisane powyżej środki ostrożności nie wyeliminują całkowicie niebezpieczeństwa poparzenia.
- W trakcie pracy listwa zgrzewająca nagrzewa się do wysokiej temperatury. Nie dotykaj listwy, aż całkowicie nie ostygnie.
- Podłączenie urządzenia do systemu zasilania powinno zostać przeprowadzone przez osoby posiadające odpowiednie kwalifikacje.

2. Opis produktu

Kod	297360
Wymiary	380x180x(H)110 mm
Moc	250 W
Napięcie	230 V 50 Hz
Listwa zgrzewająca	330 mm
Pompa	samosmarująca 16 l/min
Obudowa	ABS
Waga	3,3 kg
Zgrzewanie	ustawienia fabryczne wprowadzane elektronicznie
System schładzania/timer	automatyczny
Panel sterowania	wyświetlacz cyfrowy 3-LED
Wentylacja	z elektrozaworem
Uruchomienie	z mikroprzetącznikami
Odsysanie powietrza	woreczki, pojemniki, inne naczynia

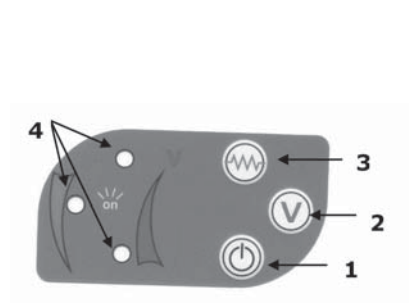




GLÓWNE CZĘŚCI URZĄDZENIA

- A. Obudowa
- B. Wyświetlacz
- C. Ruchoma pokrywa
- D. Listwa zgrzewająca
- E. Uszczelka
- F. Dysza próżniowa do pojemników

Urządzenie składa się z obudowy [A] wykonanej z tworzywa sztucznego ABS, wewnątrz której znajduje się panel elektryczny oraz jednostka robocza odsysająca powietrze. Jednostka robocza nie wymaga żadnych ingerencji ze strony użytkownika (za wyjątkiem dodatkowych czynności konserwacyjnych, które powinny być wykonywane przez producenta). Zaleca się, by użytkownik nie przeprowadzał żadnych czynności w związku z pracą jednostki roboczej, za wyjątkiem działań określonych w niniejszej instrukcji.



FUNKCJE WYŚWIETLACZA

1. Przetącnik ON/OFF
2. Przycisk odsysania powietrza
3. Przycisk zgrzewania
4. Lampka LED

Listwa zgrzewająca [D] służąca do zgrzewania woreczków znajduje się poza obudową, w dolnej części z przodu urządzenia. Krawędzie komory próżniowej zabezpieczone są uszczelką [E]; w komorze próżniowej znajduje się otwór na woreczek przeznaczony do zgrzewania.

Ruchoma część komory próżniowej jest umieszczona na ruchomej pokrywie [C], połączonej z obudową za pomocą zawiasów – przed rozpoczęciem zgrzewania otwór woreczka należy umieścić w środku komory.

PL

3. Uruchomienie

- Wyjmij urządzenie z opakowania, ustaw na powierzchni roboczej i upewnij się, że stoi stabilnie.
- Sprawdź, czy urządzenie stoi stabilnie na wszystkich czterech nóżkach, dzięki czemu ruchoma pokrywa za każdym razem zostanie poprawnie zamknięta [C]. Jest to konieczne dla poprawnego zasysania powietrza.
- Zaleca się zachować oryginalne opakowanie urządzenia na wypadek potrzeby odesłania go

- do producenta w celu przeprowadzenia naprawy.
- Przed pierwszym uruchomieniem dokładnie oczyść urządzenie.
- Przetrzyj je wilgotną ściereczką, a następnie wytrzyj do sucha. Panel sterowania przetrzyj wyłącznie suchą ściereczką.
- Nigdy nie czyść urządzenia za pomocą środków zawierających kwasy lub substancje żrące.
- Podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego.



4. Tryb pracy

ODSYSANIE POWIETRZA W WORECZKACH

- Włącz urządzenie za pomocą przycisku ON-OFF (1).
- Unieś ruchomą pokrywę [C].
- Umieść przód woreczka (ok 1 cm) w komorze próżniowej – komora otoczona jest uszczelką (E). Upewnij się, czy zawartość woreczka nie znajduje się zbyt blisko listwy zgrzewającej.
- Po zamknięciu pokrywy [C], pompa zasysająca automatycznie rozpocznie pracę; lekko dociśnij pokrywę i zaczekaj, aż zamknie się na otwarciu woreczka.
- Po zakończeniu procesu odsysania powietrza automatycznie uruchomi się proces zgrzewania.
- Po zakończeniu procesu zgrzewania, pompa zakończy pracę i pokrywa [C] otworzy się automatycznie.

ODSYSANIE POWIETRZA W POJEMNIKACH

- Włącz urządzenie za pomocą przycisku ON-OFF (1). Unieś ruchomą pokrywę [C].
- Podłącz rurkę zasysającą do dyszy (F).
- Umieść produkty żywnościowe w pojemniku i zamknij pojemnik za pomocą specjalnego wieczka.
- Umieść czujnik zasysania w taki sposób, by zablokował on rurkę wieczka, upewniając się, że gumowa kuleczka znalazła się wewnątrz rurki wieczka.
- Rozpocznij odsysanie powietrza wciskając przycisk V (2); nie zamykaj ruchomej pokrywy [C].
- Urządzenie rozpocznie odsysanie powietrza.
- Po kolei zapalą się trzy diody LED (4).
- Po zakończeniu procesu odsysania powietrza, urządzenie zakończy pracę bez uruchamiania zgrzewania.

PL

ODSYSANIE POWIETRZA W FOLII

- Podłącz wtyczkę urządzenia do kontaktu i włącz je.
- Odetnij kawałek folii o odpowiedniej długości.
- Otwórz pokrywę [C] i umieść końcówki folii dokładnie na listwie zgrzewającej (wykonanej z teflonu) przed komorą próżniową.
- Zamknij pokrywę [C] lekko dociskając ją przez kilka sekund po obu stronach, aż folia będzie gotowa na proces zgrzewania.
- Wciśnij przycisk (3), by uruchomić zgrzewanie.
- Teraz możesz umieścić w środku produkty żywnościowe i przeprowadzić standardowy cykl odsysania powietrza.

UWAGA!

Zawsze używaj woreczków o wielkości dostosowanej do ilości przechowywanych w nich produktów żywnościowych. W przeciwnym wypadku (np. gdy do zapakowania niewielkiej ilości produktów żywnościowych wykorzystany zostanie duży woreczek), urządzenie nie będzie w stanie dokończyć procesu odsysania powietrza. W związku z powyższym, jeśli wykorzystasteś już woreczki dostarczone wraz z urządzeniem, z oferty tych samych producentów wybierz woreczki o wielkości odpowiadającej twoim potrzebom.

5. Prawidłowe zgrzewanie woreczków

Poniższe wskazówki dotyczą prawidłowego pakowania produktów żywnościowych w celu zapewnienia ich właściwego przechowywania.

Aby zapewnić prawidłowe zgrzanie woreczka, nie dopuść, by produkty żywnościowe w nim przechowywane znalazły się w pobliżu listwy zgrzewającej (3).



UWAGA!

Po jakimś czasie, do wnętrza woreczka może przedostać się powietrze.

Może to być spowodowane:

- Nieprawidłowym zgrzaniem woreczka (temperatura zgrzewania nieodpowiednia dla rodzaju wykorzystanego woreczka).

- Fragmentami żywności w punkcie zgrzewania.
- Ostry przedmiot w woreczku (kości, ości, ostro zakończone kawałki sera) przedziurawił go od środka (otwór może być niewidoczny gołym okiem).

6. Czyszczenie

Jak zostało to opisane we wcześniejszej części instrukcji, przed rozpoczęciem czyszczenia należy wyjąć urządzenie i odłączyć je od źródła zasilania.

- Przetrzyj urządzenie wilgotną ściereczką, a następnie wytrzyj do sucha.
- Panel sterowania (B) przetrzyj wyłącznie suchą ściereczką.

- Listwę zgrzewającą wykonaną z teflonu (D) przetrzyj wilgotną ściereczką ciepłą wodą lub środkiem do mycia szyb. Czyszczenie listwy (D) jest konieczne, gdy pojawią się na niej pozostałości plastiku.

Nie czyść urządzenia przy pomocy środków zawierających kwasy, substancje żrące oraz ścierny.

7. Konserwacja

Przeprowadzanie rutynowych czynności konserwacyjnych nie jest konieczne. W celu zapewnienia odpowiedniej wydajności pakowarki, urządzenie musi być jednak dokładnie czyszczone po każdym użyciu.

W przypadku konieczności przeprowadzenia prac

konserwacyjnych lub wymiany części zaleca się korzystać jedynie z oryginalnych części zamiennych pochodzących od producenta w celu uniknięcia problemów wynikających z niekompatybilności produktów innych producentów.

PL

8. Wyposażenie opcjonalne

Urządzenie służy do pakowania próżniowego wszelkiego rodzaju produktów żywnościowych. Ciecze mogą być pakowane w dwuczęściowe po-

jemniki (od 0,6 do 2,5 l) wyprodukowane przez producenta zgrzewarki.

9. Nieprawidłowe funkcjonowanie i nagłe zatrzymanie pracy urządzenia

Jeśli pokrywa (C) nie może zostać domknięta, sprawdź, czy uszczelka (E) nie przesunęła się i nie znajduje się na ruchomej pokrywie lub pod pokrywą.

Sprawdź również, czy otwór woreczka znajduje się całkowicie wewnątrz uszczelki (E).

W przypadku, gdy urządzenie nagle zatrzymuje pracę, najpierw wyjmij urządzenie i odłącz je od źródła zasilania poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdka; na-

stępnie:

- Jeśli urządzenie przerwało pracę ze względu na przerwę w dostawie prądu, zaczekaj aż zasilanie zostanie przywrócone przed ponownym podłączeniem urządzenia do źródła zasilania.
- Jeśli problem wystąpił w obwodach elektrycznych urządzenia, skontaktuj się ze sprzedawcą w celu dokonania jego przeglądu przez producenta.



UWAGA!

W próżni nadal dochodzi do rozmnażania się bakterii, nawet jeśli ten proces jest spowolniony.

W związku z tym, produkty żywnościowe, które wymagają chłodzenia powinny być trzymane

w lodówce lub zamrażalniku. Zapakowane wcześniej jedzenie powinno zostać spożyte do dnia określonego na opakowaniu.

10. Recykling



Po zakończeniu eksploatacji produktu nie wolno utylizować razem z odpadami komunalnymi, tylko należy odstawić do punktu odbioru odpadów elektrycznych i elektronicznych. Użytkownik ponosi odpowiedzialność za odstawienie wycofanego z użytkowania urządzenia do punktu utylizacji. Nieprzestrzeganie tej zasady może być karane zgodnie z lokalnie obowiązującymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów. Jeśli urządzenie

wycofane z użytkowania jest poprawnie odebrane jako osobny odpad, może zostać przetworzone i zutylozowane w sposób przyjazny dla środowiska, co zmniejsza negatywny wpływ na środowisko i zdrowie. Aby uzyskać więcej informacji dotyczących dostępnych usług w zakresie odbioru odpadów, należy skontaktować się z lokalną firmą odbierającą odpady. Producent, importer oraz sprzedawca nie ponoszą odpowiedzialności za ponowne przetwarzanie, obróbkę i utylizację odpadów, ani bezpośrednio ani za pośrednictwem systemu publicznego.

11. Czas przechowywania produktów żywnościowych

Rodzaj produktu żywnościowego	Przechowywanie standardowe (ilość dni)	Przechowywanie w opakowaniu próżniowym (ilość dni)
świeże, surowe mięso	3	15
ugotowane mięso	6	20
niemrożone ryby	2	7
chleb	1	6
desery	5	15
suche ciasteczka	90	365
ryż	120	365
kawa/herbata	120	365
ciasto poddane obróbce termicznej	90	365
surowe ciasto	2	8
suszone owoce	30	90
świeże owoce	8	15
warzywa	5	10
świeży ser	7	25
ser z przyprawami	20	60
wieprzowina w plastrach	2	20

Podane powyżej czasy przechowywania to wartości orientacyjne – przechowywanie poszczególnych produktów żywnościowych zależy od ich stanu w momencie pakowania. Zapakowane wcześniej produkty żywnościowe powinny zostać spożyte w terminie określonym na opakowaniu.

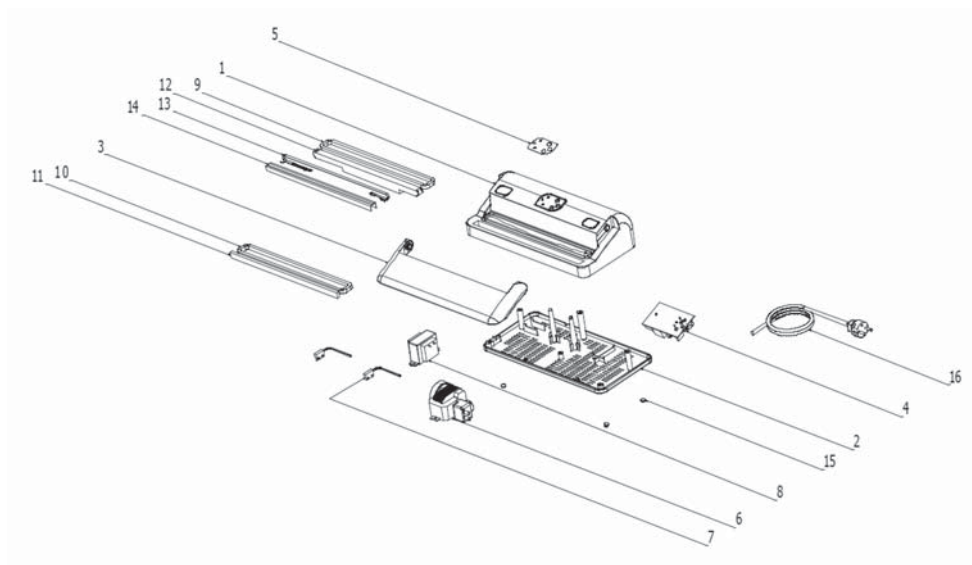
12. Akcesoria

Produkt nr	Opis	Szt.
Pojemniki i wieczka		
222	Zestaw dwuczęściowy (ø0,6 l - 2,5 l)	1
Folia wytłaczana		
R20x600	20x600	2
R30x600	30x600	2
Woreczki wytłaczane		
G15x30/105	15x30	100
G20x30/105	20x30	100
G25x35/105	25x35	100
G30x40/105	30x40	100
G40x60/105	40x60	100

Na życzenie klienta dostępne są inne rozmiary (czas dostawy i minimalna ilość produktu do uzgodnienia)



13. Rysunek złożeniowy

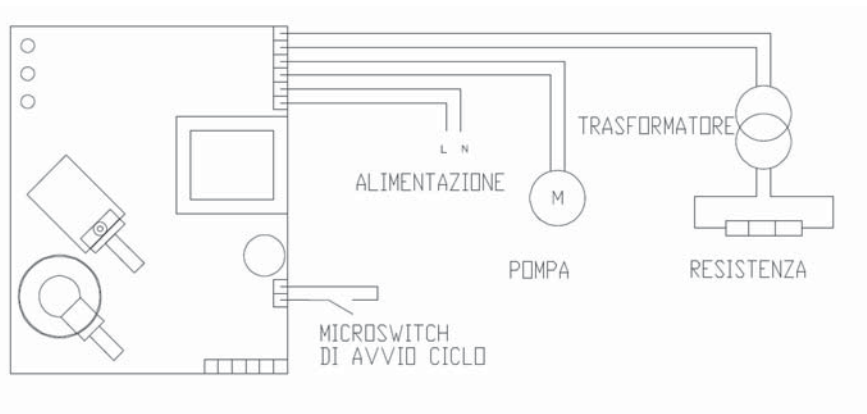


Nr	Opis	Ilość
1	Obudowa	1 szt.
2	Podstawa	1 szt.
3	Pokrywa	1 szt.
4	Płytką sterującą	1 szt.
5	Element przyczepny z lexanu	1 szt.
6	Pompa	1 szt.
7	Mikroprzetacznik	2 szt.
8	Transformator	1 szt.
9	Dolna uszczelka	1 szt.
10	Górna uszczelka	1 szt.
11	Biała listwa z gumy	1 mb
12	Wspornik listwy zgrzewającej	1 szt.
13	Listwa zgrzewająca	1 mb
14	Warstwa teflonowa na listwie zgrzewającej	1 mb
15	Nóżka	4 szt.
16	Przewód zasilający	1 szt.
12+13+14	Listwa zgrzewająca (w całości)	1 szt.

PL



14. Uproszczony schemat elektryczny





HENDI

Tools for Chefs

Hendi B.V.

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

PKS Hendi South East Europe SA

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

Hendi Polska Sp. z o.o.

ul. Firmowa 12, Robakowo
62-023 Gądko, Poland
Tel: +48 61 6587000
Email: info@hendi.pl

Hendi HK Ltd.

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

Hendi Food Service Equipment GmbH

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

Hendi Food Service Equipment Romania Srl

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

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