

# Vacuum packaging machine with display

## Pakowarka próżniowa listwowa z wyświetlaczem

297407, 297391



User manual | Instrukcja obsługi

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

Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.



Keep these instructions with the appliance.  
Zachowaj instrukcję urządzenia



For indoor use only.  
Do użytku wewnątrz pomieszczeń.



## CONTENT

1. IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS .....	3
2. DESCRIPTION .....	4
3. USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS .....	5
4. OPERATING MODES .....	6
5. CLEANING .....	8
6. MAINTENANCE.....	8
7. VACUUM SENSOR SETTING .....	8
8. OPTIONAL ACCESSORIES .....	9
9. FAULTY OPERATION AND UNEXPECTED STOPS .....	9
10. RECYKLING .....	9
11. FOOD PRESERVATION TIMES.....	10
12. ACCESSORIES .....	11
13. EXPLODED VIEW .....	11
14. SIMPLIFIED ELECTRIC DIAGRAM .....	13



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 must not be opened by the final user.  
If the electric cable is damaged or some electric reparations are needed people must adress to the constructor or to the technical service in order to prevent risks.
- Read the 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.
- Place the device on a stable, safe surface. Dropping the machine may cause severe damage.
- Do not pack liquid food or substances inside bags to avoid danger and prevent damaging the device beyond repair.
- To pack foods with a large amount of liquid inside, eliminate the excess fluid carefully with a cloth or foodsafe paper before packing; alternatively use a rigid container or lids for jars made available by the manufacturer in different sizes.
- Make sure there are no foreign objects (knives, blades, tools, etc.) near the sealing bar before starting each process.
- Always stop the machine, turn it off and unplug the power cord before starting any operation (e.g. cleaning, checking packed products, adjustments, assembly, 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.
- 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.

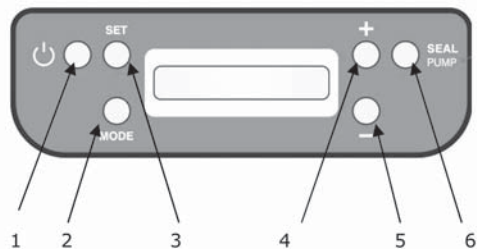
## 2. Description

Code	297407	297391
Dimensions	420x300x(H)180 mm	520x300x(H)180 mm
Power	380 W	550 W
Voltage	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz
Welding bar	330 mm	2x 430 mm
Pump capacity	20 l/min	20 l/min
Structure	stainless steel	stainless steel
Weight	8,5 kg	12 kg
Vacuum	with sensor	with sensor
Sealing	electronic; 11 variable settings	electronic; 11 variable settings
Timing of cooling process	automatic	automatic
Controls display	digital LCD display 5 languages	digital LCD display 5 languages
Air return	electrovalve	electrovalve
Cycle start	microswitch	microswitch
Vacuum	bags, containers, pots	bags, containers, pots

EN

### DISPLAY DESCRIPTION

1. On-off button
2. Mode key
3. Set key
4. Multifunction increase key (+)
5. Multifunction decrease key (-)
6. Seal pump key



### 3. Use and maintenance instructions

The machine specifically is designed for the vacuum packing of food. Applications other than those specifically envisaged are not recommended.

Improper or different use will void the warranty, may damage components and consequently impede performance of the envisaged machine functions.

#### IMPORTANT

**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 machine consists essentially of a main structure entirely made of AISI 430 steel, 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.

The sealing bar, which seals the bag at the end of the process is arranged outside the structure on the lower front of the machine. A gasket delimits the fixed part of the decompression chamber, where the bag opening is placed for packaging.

The mobile part of the decompression chamber is fitted to a mobile lid connected to the structure by two hinges to be pulled on the bag opening during the process.

#### STARTING UP

- Remove the machine from its packaging, place it on a working surface making sure it is stable.
- It is important that the four feet of the device rest on the surface to ensure that the mobile lid and the lower part of the machine closes properly. This will guarantee a correct air suction.
- It is advisable to keep the machine packaging in case you need to deliver it to have it repaired.
- Clean the machine carefully before starting it up.
- To clean the external body, wipe it with a damp cloth and then with a dry cloth. To clean the

control panel use a dry cloth only. Never use acid or caustic products.

- Insert the plug in the socket.
- Press the I-O button
- Press "on-off button" (1) for 2 secs.
- After a brief switch-on process the machine is ready to work in the mode and with the sealing time selected the last time it was used.
- Choose the required operating mode pressing the "mode key" (2). See paragraph "OPERATING MODES".

#### LANGUAGE SETTING

Your vacuum sealer is able to talk with you in your language.

To set the language on the display (10), proceed as follows:

- Switch on the machine pressing the "on-off button" (1) for 2 secs.
- On the display, a greeting will appear for 3 secs. Within the 3 secs. press the "SET key" (3). If the operation is not completed in 3 secs. switch off the machine and start again.
- Choose your language with the "increase multifunction key (+)" and the "decrease multifunction key (-)", according to the table below:

Identification	Language
Lang. 0	Italian
Lang. 1	English
Lang. 2	Spanish
Lang. 3	German
Lang. 4	French

- To view the chosen language, press the "SET key" (3) for 2 sec., or wait for a few seconds (the machine will automatically set the language).



## 4. Operating modes

### VACUUM PACKAGING WITH AUTOMATIC CYCLE

- With the machine on, press the "MODE key" [2] repeatedly until the wording "automatic cycle" is shown. You are now in the automatic cycle operating mode.
- Insert the product to be packaged into the bag.
- Place the bag about 1 cm inside the lower part of the decompression chamber - the chamber is delineated by the gasket. Make sure that the bag content does not go between the bag and the sealing bar.
- Closing the lid, the suction pump will start automatically; apply a slight pressure until it closes onto the bag opening. The lid can be released after 2 secs.
- The display will show the "vacuum level" from 0 to 8.
- The optimum vacuum level is achieved when the display shows the wording "vacuum level: 8".
- At the end of the vacuum process, the bag sealing resistance turns on automatically. The display will show the wording "sealing" and the numerical sealing value set will decrease until 0. Then the pump will stop and the lid will open automatically.
- The machine is now ready to process another bag.

### VACUUM PACKAGING WITH MANUAL CYCLE

This operating mode can be used to obtain a partial vacuum in bags when the packaged food might be damaged by over-compression of the bag (e.g. soft, salad vegetables, soft bread or cheese).

**The manual cycle can only be used with 200x450 bags or bigger.**

- Switch on the machine, press the "MODE key" [2] repeatedly until the wording "manual cycle" is shown.
- You are now in the operating mode with manual cycle.
- Insert the product to be packaged in the bag.
- Place the bag about 1cm within the lower decompression chamber area - the chamber is delineated by the rubber gasket. Make sure that the the part to be sealed is free from food or any-substance or product.
- On closing the lid, the suction pump will start automatically; press gently and wait for it to close onto the bag opening, then release it.
- The display will start to scan the "vacuum level starting" from 0 to a maximum of 8. Choose the vacuum level required.
- The air suction will stop when the operator

presses the "SEAL PUMP" key [6] to start sealing the bag.

- Pressing the "SEAL/PUMP" key [6] the wording "sealing" will appear on the display and the sealing value chosen will decrease gradually to zero.

#### NOTE:

**the sealing operation interrupts immediately the suction of air from the bag, though the suction pump continues to work.**

Depending on the operator's promptness in pressing the "SEAL PUMP" key [6] it is possible to avoid creating a total vacuum in the bag, leaving a minimum quantity of air, for example to prevent compressing or distorting the food. Please, however, be reminded that the food is preserved longer with the highest level of vacuum which occurs when the display shows the wording "vacuum level: 8".

The pump will stop and the lid will open automatically at the end of the sealing process.

- The machine is now ready to process another bag.

## VACUUM PACKAGING WITH VACUUM ONLY CYCLE

This operating mode can be used to create vacuum in containers (provided by the manufacturer and described in the optional accessories section for packaging liquid food or products with a high liquid content).

- With the machine on, press the "MODE key" (2) repeatedly until the wording "vacuum only" is shown.
- You are now in the operating mode with vacuum only cycle.
- Connect the vacuum tube to the suction fitting in the lower chamber.
- Place the food inside the container and close it with the special container lid.
- Rest the suction sensor in such a way as to close the tub on the lid, making sure that the rubber ball is inside the special tub on the lid itself.
- Start suction with the "SEAL PUMP key" (6), without closing the mobile lid.
- The display will start to scan the "vacuum level" from 0 to 8.
- The machine stops when the vacuum has been created. At this point it is possible to remove the sensor from the lid on the jar. It's a good rule to slightly press the rubber ball with your fingers.

## SEALING BAR TEMPERATURE SETTING

Sealing bar temperature adjustment takes place by controlling the time the sealing bar stays on: the higher the time the more the temperature increases, the lower the time the more the temperature decreases.

Setting takes place using the "SET key" (3) as follows:

- Press the "SET key" (3) for two seconds to view the 5 wording "temperature" on the display and the current machine setting.
- Press the "increase multifunction key (+)" (4) to increase the sealing temperature (time), press the decrease multifunction key (-)" (5) to decrease the sealing temperature (time).
- Press the "SET key" (3) for two seconds to save the new setting and exit.

- The optimum vacuum level is achieved when the display shows the wording "vacuum level: 8".
- The machine is now ready to process another bag or jar.

This operating mode does not activate the sealing bar (which does not need to work) to avoid that the user gets burned accidentally touching the open the mobile lid.

To open a jar in which a vacuum has been created by this system, merely push slightly with your finger the ball in the lid. This will allow air back into the jar and you will be able to remove the lid.

## 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.**

EN

## NOTE:

**If this operation is not performed within ten seconds, the machine automatically stores the new temperature (time) value set.**

Set the temperature according to bag the thickness and characteristics.

For 105 micron thick bags (e.g. those provided with the device) it is advisable to set sealing on the "temperature value 5".

After setting the sealing bar temperature, it is advisable to run a few sealing tests to check the result before packing the food.

## IMPORTANT

**Repeated sealing operations carried out at too high a temperature for the bags used will damage the machine beyond repair. Do not use sealing temperatures above 4 if not strictly necessary and in any case only with over 105 micron thick bags.**



## CORRECT BAG SEALING

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

- The bag content should never get between the sealing bar to guarantee a proper sealing.
- The sealing temperature should be chosen according to the thickness of the bag to ensure a correct sealing.
- The bag will not be sealed completely if the temperature is too low.
- The seam could be torn and tightness could be compromised if the temperature is too high; in the event of repeated sealing operations under these conditions the machine might be seriously compromised.

## IMPORTANT

**After a while, there might be an air re-entry into the vacuum-packed bag.**

**Causes may be:**

- **The bag had not been perfectly sealed (the sealing temperature was not suitable for the bag used).**
- **Food residues got between the sealing bar.**
- **Sharp or pointed parts (bones, fish bones, hard cheese rinds, etc.) may have pierced the bag (possibly not visible to the naked eye).**

---

## 5. Cleaning

As mentioned above, it is indispensable to switch off and unplug the machine 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.
- Use a dry cloth only to clean the control panel.

- If there are plastic material residues on the sealing bar use a damp cloth, warm water or a window detergent to clean the Teflon-coating.
- Never use acid, caustic or abrasive products for cleaning.

---

## 6. Maintenance

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

---

## 7. Vacuum sensor setting

The machine is fitted with a vacuum sensor. The machine leaves the factory already set, but particular conditions of use may require action on the sensor. Only in such cases, and only after checking that the machine does not perform the automatic cycle completely otherwise, the sensor may be set. To carry out the setting, simply insert the wrench provided (or alternatively a normal wrench model Torx 30) into the hole on the lower part of the device. With the machine on in the automatic mode,

turn counter-clockwise gently and slowly until the red warning light next to the adjustment hole flashes. At this point, run a sealing test on a bag. This operation is not advisable except in cases of true necessity, as the device is supplied already with perfect settings. It is advisable to use only original 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 food. Liquids can be packed in an oval or in a cylindrical container or in any stiff container whose size is

suitable for valve fitted lids (containers with diameter from 42 mm to 105 mm).

---

## 9. Faulty operation and unexpected stops

If the lid does not remain stuck to the compartment lower at the beginning of the process, check that the seal 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 seal.

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. Then:

- If the stop is due to a blackout, wait for the 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.

---

## 10. Recycling



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.

EN



## 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

EN

A table explaining the preservation times of some food typologies is to be found here below. These must be valued as APPROXIMATE. To obtain a perfect food preservation, the initial condition of the food itself must be considered as essential factor.

### WARNING

**The bacterial proliferation can continue even on vacuumed food, though slowed down. Therefore vacuum packed food must be stored in refrigerator or freezer. Pre-packed food must be consumed before expiry date indicated on the packaging.**

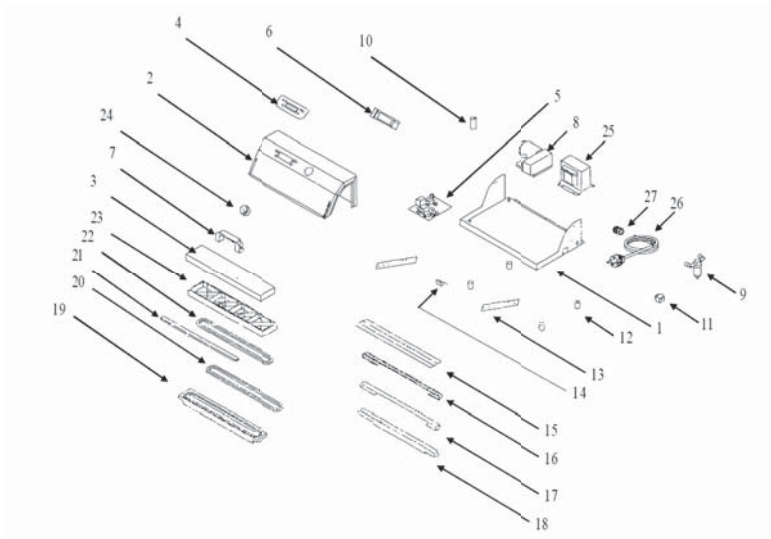


## 12. Accessories

Item n°	Description	Pieces.
<b>Jars and lids</b>		
333	Set 2 containers (ø0,6 l - 2,5 l)	1
<b>Embossed rolls</b>		
R20x600	20x600	2
R30x600	30x600	2
<b>Embossed bags</b>		
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

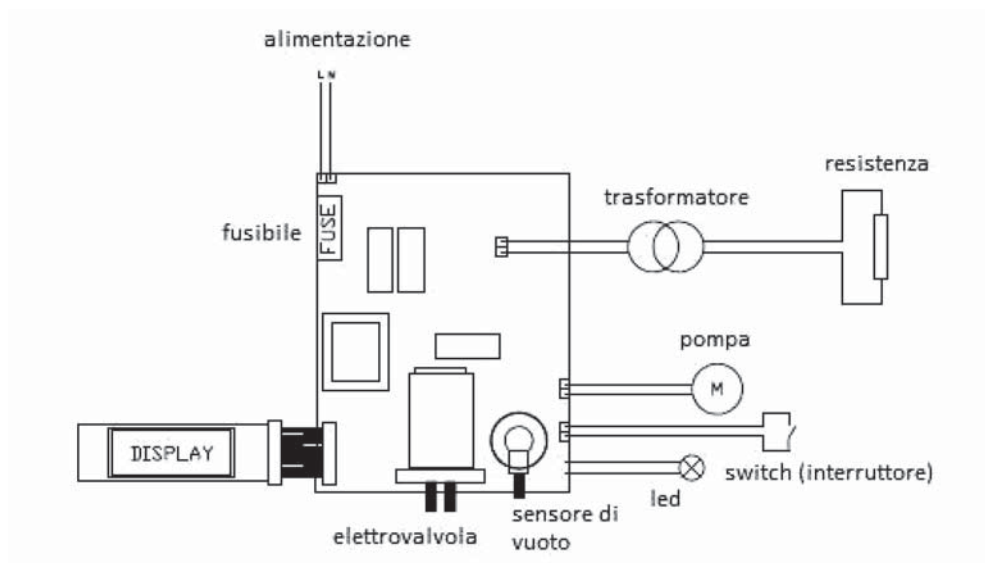


Ref	Description	Quantities
1	Base	1 pc
2	Structure	1 pc
3	Lid	1 pc
4	Adhesive lexan	1 pc
5	Power electronic board + transformer	1 pc



5	Electronic board	1 pc
6	Display board	1 pc
7	Handle	1 pc
8	Pump	1 pc
9	Filter	1 pc
10	Silencer	1 pc
11	Switch button I/O	1 pc
12	Foot	4 pcs
13	Lid support lever	2 pcs
14	Start microswitch	1 pc
15	Upper welding bar teflon	1 mt
16	Resistance	1 mt
17	Lower welding bar teflon	1 mt
18	Welding bar support	1 pc
19	Lower decompression chamber	1 pc
20	Lower gasket	1 pc
21	Red counterbar	1 pc
22	Upper gasket	1 mt
23	Upper decompression chamber	1 pc
24	Vacuum gauge	1 pc
25	Transformer	1 pc
26	Power cable	1 pc
27	Cable gland	1 pc

## 14. Simplified electric diagram



**SPIS TREŚCI**

1. ZASADY BEZPIECZEŃSTWA.....	15
2. OPIS PRODUKTU .....	16
3. INSTRUKCJA EKSPLOATACJI I KONSERWACJI .....	17
4. TRYBY PRACY .....	18
5. CZYSZCZENIE .....	21
6. KONSERWACJA .....	21
7. USTAWIENIE CZUJNIKA ODSYSANIA POWIETRZA .....	21
8. WYPOSAŻENIE OPCJONALNE.....	21
9. NIEPRAWIDŁOWE FUNKCJONOWANIE I NAGŁE ZATRZYMANIE PRACY URZĄDZENIA .....	22
10. RECYKLING .....	22
11. CZAS PRZECHOWYWANIA PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH..	23
12. AKCESORIA .....	24
13. RYSUNEK ZŁOŻENIOWY .....	24
14. UPROSZCZONY SCHEMAT ELEKTRYCZNY .....	26

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 należy zapoznać 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 innych celach 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 stoikach dostępnych w różnych rozmiarach w ofercie producenta.

PL



- Przed rozpoczęciem pracy ze zgrzewarką sprawdź, czy w pobliżu listwy zgrzewającej nie znajdują się takie przedmioty jak noże, ostrza lub inne narzędzia.
- Przed przeprowadzeniem takich czynności jak czyszczenie, sprawdzenie zapakowanego produktu, regulacja urządzenia lub jego montaż, wyłącz urządzenie i odłącz je od źródła zasilania w celu wyeliminowania ryzyka przypadkowego uruchomienia pakowarki. 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.
- W trakcie pracy listwa zgrzewająca nagrzewa się do wysokiej temperatury. Nie dotykaj listwy, dopóki całkowicie nie ostygnie.
- Podłączenie urządzenia do systemu zasilania powinno zostać przeprowadzone przez osoby posiadające odpowiednie kwalifikacje.

## 2. Opis produktu

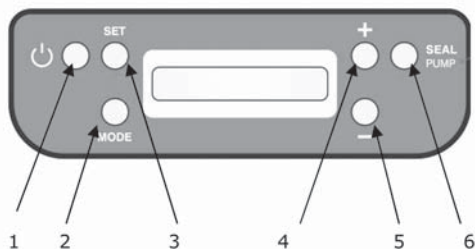
Kod	297407	297391
Wymiary	420x300x(H)180 mm	520x300x(H)180 mm
Moc	380 W	550 W
Napięcie	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz
Listwa zgrzewająca	330 mm	2x 430 mm
Pompa	20 l/min	20 l/min
Obudowa	stal nierdzewna	stal nierdzewna
Waga	8,5 kg	12 kg
Odsysanie powietrza	z czujnikiem	z czujnikiem
Zgrzewanie	elektroniczne; 11 ustawień	elektroniczne; 11 ustawień
System schładzania/timer	automatyczny	automatyczny
Panel sterowania	wyświetlacz LCD w 5 językach	wyświetlacz LCD w 5 językach
Wentylacja	z elektrozaworem	z elektrozaworem
Uruchomienie	z mikroprzełącznikiem	z mikroprzełącznikiem
Odsysanie powietrza	woreczki, pojemniki, inne naczynia	woreczki, pojemniki, inne naczynia





## FUNKCJE WYŚWIETLACZA

1. Przycisk on/off
2. Przycisk trybu
3. Przycisk ustawiania (set)
4. Przycisk zwiększania wartości (+)
5. Przycisk zmniejszania wartości (-)
6. Przycisk zgrzewania/pompy



## 3. Instrukcja eksploatacji i konserwacji

Urządzenie przeznaczone jest do pakowania próżniowego produktów żywnościowych. Nie zaleca się eksploatacji urządzenia w jakimkolwiek innym celu. Eksploatacja urządzenia w sposób niezgodny z przeznaczeniem może skutkować uszkodzeniem jego części i w konsekwencji mieć negatywny wpływ na jego użytkowanie.

### UWAGA

**Urządzenie zostało zaprojektowane w sposób umożliwiający jego eksploatację przez wyłącznie jedną osobę na raz.**

Urządzenie składa się z obudowy wykonanej ze stali AISI 430, w którą wbudowany został panel elektryczny i 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.

Listwa zgrzewająca służąca do zgrzewania woreczków znajduje się poza obudową, w dolnej części z przodu urządzenia. Krawędzie komory próżniowej zabezpieczone są uszczelką; w komorze próżniowej znajduje się otwór na woreczek przeznaczony do zgrzewania. Ruchoma część komory próżniowej jest umieszczona na ruchomej pokrywie, potączonej z obudową za pomocą zawiasów – otwór woreczka należy umieścić w środku komory przed rozpoczęciem zgrzewania.

### 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. Dzięki temu zagwarantowane zostanie prawidłowe odsysanie 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 zewnętrzne powierzchnie urządzenia 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.
- Wciśnij przycisk I-0
- Wciśnij przycisk ON-OFF (1) i przytrzymaj przez 2 sekundy.
- Po krótkim procesie uruchamiania, urządzenie jest gotowe do pracy w trybie i przy zastosowaniu takiego czasu zgrzewania, które ustawione zostały przy ostatniej eksploatacji urządzenia.
- Wybierz odpowiedni tryb pracy za pomocą przycisku trybu (2). Patrz rozdział „TRYBY PRACY”.



## USTAWIANIE JĘZYKA

Możliwa jest zmiana języka obsługi pakowarki próżniowej.

Aby zmienić język na wyświetlaczu [10], postępuj zgodnie z poniższą instrukcją:

- Włącz urządzenie za pomocą przycisku ON-OFF [10] i przytrzymaj przez 2 sekundy.
- Wyświetlony zostanie komunikat powitalny (na 3 sekundy). W ciągu tych 3 sekund, wciśnij przycisk SET [3]. Jeśli działanie nie zostanie wykonane w ciągu 3 sekund, wyłącz i ponownie włącz urządzenie.
- Wybierz język za pomocą przycisku zwiększania (+) i zmniejszania (-) wartości, zgodnie z poniższą tabelą:

Oznaczenia	Język
Jęz. 0	Włoski
Jęz. 1	Polski
Jęz. 2	Hiszpański
Jęz. 3	Niemiecki
Jęz. 4	Francuski

- Aby zatwierdzić wybór języka, wciśnij przycisk SET [3] i przytrzymaj przez 2 sekundy lub zaczekaj kilka sekund, aby urządzenie zatwierdziło wybór automatycznie.

## 4. Tryby pracy

### PAKOWANIE PRÓŻNIOWE – CYKL AUTOMATYCZNY

- Przy włączonym urządzeniu wciśnij przycisk TRYBU [2] kilkakrotnie, aż pojawi się komunikat „cykl automatyczny”. Uruchomiony został tryb pracy – cykl automatyczny.
- Włóż produkt przeznaczony do zapakowania próżniowo do woreczka.
- Umieść przód woreczka (ok 1 cm) w dolnej części komory próżniowej – krawędzie komory zabezpieczone zostały uszczelką. Upewnij się, czy zawartość woreczka nie znajduje się zbyt blisko listwy zgrzewającej.
- Po zamknięciu pokrywy, pompa zasysająca automatycznie rozpocznie pracę; lekko dociśnij pokrywę i zaczekaj, aż zamknie się na otwarciu woreczka. Puść pokrywę po upływie ok 2 sekund.

### PAKOWANIE PRÓŻNIOWE – CYKL RĘCZNY

Ten tryb pracy sprawdzi się w przypadku częściowego odsysania powietrza w woreczkach z produktami żywnościowymi, które mogą zostać uszkodzone w przypadku całkowitego odessania powietrza (np. miękkie warzywa sałatkowe, miękki chleb lub ser).

**Cykl ręczny może zostać przeprowadzony jedynie z wykorzystaniem woreczków o wymiarach 200x450 lub większych.**

- Przy włączonym urządzeniu wciśnij przycisk TRYBU [2] kilkakrotnie, aż pojawi się komunikat

- Na wyświetlaczu podany będzie „poziom odsysania”: od wartości 0 do 8. Po osiągnięciu optymalnego poziomu odsysania powietrza na wyświetlaczu pojawi się komunikat „poziom odsysania: 8”.
- Po zakończeniu procesu odsysania powietrza automatycznie uruchomi się proces zgrzewania. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „zgrzewanie”, a wartość numeryczna oznaczająca moc zgrzewania zacznie stopniowo spadać do 0. Po zakończeniu procesu zgrzewania, pompa zakończy pracę i pokrywa otworzy się automatycznie.
- Teraz można wyjąć woreczek z urządzenia i przygotować kolejny.

„cykl ręczny”. Uruchomiony został tryb pracy – cykl ręczny.

- Włóż produkt mający zostać zapakowany próżniowo do woreczka.
- Umieść przód woreczka (ok. 1 cm) w dolnej części komory próżniowej – krawędzie komory zostały zabezpieczone uszczelką. Upewnij się, czy w miejscu zgrzania nie ma żadnego produktu żywnościowego, płynu czy innych ciał obcych.
- Po zamknięciu pokrywy, pompa zasysająca

automatycznie rozpocznie pracę; lekko dociśnij pokrywę i zaczekaj, aż zamknie się na otwarciu woreczka, a następnie puść.

- Na wyświetlaczu podany będzie „poziom odsysania”: od wartości 0 do maks. 8. Wybierz odpowiedni poziom odsysania.
- Odsysanie powietrza zostanie zatrzymane po wciśnięciu przycisku „zgrzewania/pompy” (6) uruchamiającego zgrzewanie.
- Po wciśnięciu przycisku „zgrzewania/pompy” (6), na wyświetlaczu pojawi się komunikat „zgrzewanie” a wartość numeryczna oznaczająca moc zgrzewania zacznie stopniowo spadać do 0.

## UWAGA

**proces zgrzewania przerywa proces odsysania powietrza z woreczka, ale pompa zasysająca nadal pracuje.**

## PAKOWANIE PRÓŻNIOWE – WYŁĄCZNIE ODSYSANIE POWIETRZA

Ten tryb pracy może być wykorzystany do pakowania próżniowego w pojemnikach (pochodzących od producenta i opisanych w rozdziale „wyposażenie opcjonalne”, służących do pakowania produktów żywnościowych w płynie lub zawierających dużą ilość płynów.

- Przy włączonym urządzeniu wciśnij przycisk TRYBU (2) kilkakrotnie, aż pojawi się komunikat „tylko odsysanie powietrza”. Uruchomiony został tryb pracy – tylko odsysanie powietrza.
- Podłącz rurkę zasysającą do dyszy znajdującej się w dolnej części komory.
- Umieść produkty żywnościowe w pojemniku i zamknij ją 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 „zgrzewania/pompy” (6); nie zamykaj ruchomej pokrywy.
- Na wyświetlaczu podany będzie „poziom odsysania”: od wartości 0 do 8.
- Urządzenie zatrzyma pracę po odessaniu powietrza. W tym momencie możliwe jest wyjęcie czujnika z wieczka pojemnika. Delikatnie naciśnij gumową kulkę opuszkami palców.

W zależności od tego, jak szybko operator urządzenia wciśnie przycisk „zgrzewania/pompy” (6), możliwe jest tylko częściowe odessanie powietrza z woreczka i pozostawienie pewnej ilości powietrza w środku – np. w celu uniknięcia zmniejszenia objętości lub zniszczenia produktu żywnościowego. Należy jednak zwrócić uwagę, że produkty żywnościowe przechowywane w woreczkach, z których całkowicie odessane zostało powietrze (poziom odsysania: 8) dłużej zachowują świeżość.

Po zakończeniu procesu zgrzewania, pompa zakończy pracę i pokrywa otworzy się automatycznie.

- Teraz można wyjąć woreczek z urządzenia i przygotować kolejny.

- Po osiągnięciu optymalnego poziomu odsysania powietrza na wyświetlaczu pojawi się komunikat „poziom odsysania: 8”.
- Można przejść do odsysania powietrza z kolejnego woreczka lub pojemnika.

W tym trybie urządzenie nie uruchamia procesu zgrzewania (nie jest to konieczne), tak więc wyeliminowane jest ryzyko poparzenia poprzez dotknięcie listwy zgrzewającej.

Aby otworzyć pojemnik, który został zapakowany próżniowo, delikatnie wciśnij gumową kulkę we wieczko. Dzięki temu do pojemnika zostanie wpuszczone powietrze i będzie możliwe zdjęcie wieczka.

## 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 wykorzystasz już woreczki dostarczone wraz z urządzeniem, z oferty tych samych producentów wybierz woreczki o wielkości odpowiadającej twoim potrzebom.**



## USTAWIENIE TEMPERATURY LISTWY ZGRZEWAJĄCEJ

Regulacja temperatury listwy zgrzewającej odbywa się poprzez kontrolę czasu jej uruchomienia: im dłużej listwa pozostaje włączona, tym wyższa jest jej temperatura.

By wyregulować temperaturę, wciśnij przycisk SET (3) i postępuj zgodnie z poniższą instrukcją:

- Przytrzymaj przycisk SET (3) przez dwie sekundy, aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat „temperatura” oraz ustawiona wcześniej wartość temperatury.
- By zwiększyć temperaturę (czas), wciśnij przycisk zwiększania wartości (+) (4), natomiast aby zmniejszyć temperaturę – przycisk zmniejszenia wartości (-) (5).
- Przytrzymaj przycisk SET (3) przez dwie sekundy, by zatwierdzić wybór i wyjść.

### UWAGA

**Jeśli operator nie zatwierdzi wyboru przez pięć sekund, urządzenie automatycznie zapisze nowe ustawienie temperatury (czasu).**

Ustaw temperaturę, dopasowując ją do grubości i właściwości zgrzewanego woreczka.

W przypadku woreczków o grubości 105 mikronów (np. dostarczonych wraz z urządzeniem), zaleca się, by ustawić wartość temperatury na 5.

Po zmianie wartości temperatury listwy zgrzewającej kilkakrotnie sprawdź jej pracę przed przystąpieniem do zgrzewania woreczków z produktami żywnościowymi.

### UWAGA

**Jeśli zbyt wiele razy dojdzie do zgrzewania woreczków przy zbyt wysokiej temperaturze, urządzenie może zostać trwale uszkodzone. Nie ustawiaj wartości temperatury powyżej 4, jeśli nie jest to bezwzględnie konieczne – taka wartość powinna być ustawiana wyłącznie dla woreczków o grubości większej niż 105 mikronów.**

PL

## POPRAWNE ZGRZEWANIE WORECZKÓW

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

- Aby prawidłowo zgrzać woreczek, jego wartość nie powinna znajdować się w miejscu zgrzewania.
- Temperatura zgrzewania powinna być dostosowana do grubości woreczka.
- Zbyt niska temperatura może skutkować nieprawidłowym zgrzaniem woreczka.
- Zbyt wysoka temperatura może doprowadzić do uszkodzenia woreczka tuż przy punkcie zgrzania i skutkować nieprawidłowym przechowywaniem produktu żywnościowego; w przypadku wielokrotnego przeprowadzenia zgrzewania przy zbyt

wysokiej temperaturze może dojść do poważnego uszkodzenia urządzenia.

### UWAGA

**Może dojść do sytuacji, że do zapakowanego próżniowo woreczka przedostanie się powietrze.**

**Może to być spowodowane:**

- Nieprawidłowym zgrzaniem woreczka (temperatura zgrzewania nieodpowiednia dla rodzaju wykorzystanego woreczka).
- Fragmentami żywności w punkcie zgrzewania.
- Przedziurawieniem woreczka od środka przez ostry przedmiot, np. kości, ości, twarde krawędzie sera (otwór może być niewidoczny gołym okiem).



---

## 5. Czyszczenie

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

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

- Jeśli na listwie zgrzewającej wykonanej z teflonu znajdują się fragmenty plastiku, przetrzyj ją wilgotną ściereczką i ciepłą wodą lub środkiem do mycia szyb.
- Nie czyść urządzenia przy pomocy środków zawierających kwasy, substancje żrące oraz ścierner.

---

## 6. Konserwacja

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

---

## 7. Ustawienie czujnika odsysania powietrza

Urządzenie wyposażone jest w czujnik odsysania powietrza. Do urządzenia wprowadzone zostały ustawienia fabryczne, jednakże w określonych warunkach konieczna może być zmiana ustawień odsysania powietrza. Przed wprowadzeniem zmian w ustawieniach urządzenia należy upewnić się, że pakowarka nie przeprowadzi cyklu automatycznego w trakcie zmieniania ustawień. Aby zmienić ustawienia pakowarki, do otworu znajdującego się w dolnej części urządzenia włóż klucz dostarczony wraz z urządzeniem (lub podobny klucz TORX 30). Urządzenie powinno znajdować się w trybie czuwania; delikatnie przekręć klucz w lewo, aż zapali się

czerwona dioda znajdująca się przy otworze. Przetestuj nowe ustawienia odsysania powietrza na woreczku. Nie dokonuj zmian ustawień odsysania powietrza, jeśli nie jest to konieczne – wprowadzone do urządzenia ustawienia fabryczne zapewniają jego optymalną pracę. 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 innych właściwości produktów innych producentów.

PL

---

## 8. Wyposażenie opcjonalne

Urządzenie służy do pakowania próżniowego wszelkiego rodzaju produktów żywnościowych. Pakowanie próżniowe produktów żywnościowych w płynie jest możliwe jedynie z wykorzystaniem

owalnych lub cylindrycznych pojemników o wymiarach pasujących do wieczek z rurkami, odpowiednich do pakowania próżniowego (pojemniki powinny mieć średnicę od 42 mm do 105 mm).



## 9. Nieprawidłowe funkcjonowanie i nagłe zatrzymanie pracy urządzenia

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

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

W przypadku, gdy urządzenie nagle zatrzymuje pracę, najpierw wyłącz urządzenie i odłącz je od źródła zasilania poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdka; następnie:

o jeśli urządzenie przerwało pracę ze względu na przerwę w dostawie prądu, zaczekaj aż zasilanie zostanie przywrócone przed ponownym podłączeniem urządzenia do źródła zasilania.

o jeśli problem wystąpił w obwodach elektrycznych urządzenia, skontaktuj się ze sprzedawcą w celu dokonania przeglądu pakowarki przez producenta.

## 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 zutylizowane w sposób przyjazny dla środowiska 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.

### OSTRZEŻENIE

**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.**

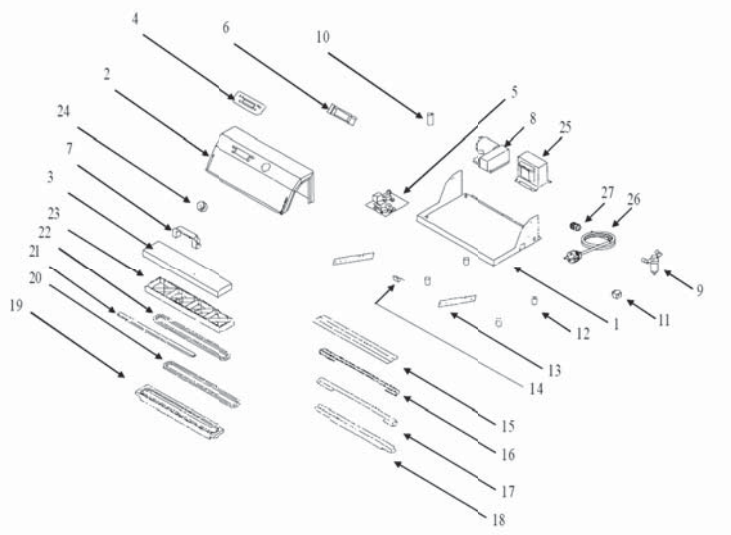


## 12. Akcesoria

Produkt nr	Opis	Szt.
<b>Pojemniki i wieczka</b>		
333	Zestaw dwuczęściowy (ø0,6 l - 2,5 l)	1
<b>Folia wytłaczana</b>		
R20x600	20x600	2
R30x600	30x600	2
<b>Woreczki wytłaczane</b>		
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



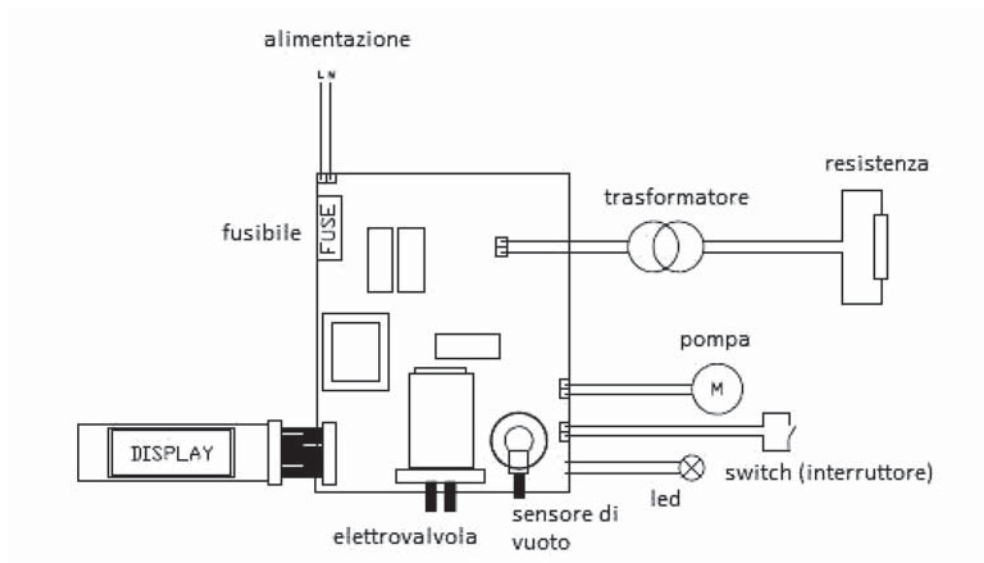
Nr	Opis	Ilość
1	Podstawa	1 szt.
2	Obudowa	1 szt.
3	Pokrywa	1 szt.
4	Element przyczepny z lexanu	1 szt.
5	Płytkę sterująca + transformator	1 szt.



5	Płytką sterująca	1 szt.
6	Wyświetlacz	1 szt.
7	Uchwyt	1 szt.
8	Pompa	1 szt.
9	Filtr	1 szt.
10	Tłumik	1 szt.
11	Przetączęnik I/O	1 szt.
12	Nóżka	4 szt.
13	Dźwignia wspierająca pokrywę	2 szt.
14	Mikroprzetączęnik uruchomienia	1 szt.
15	Górna warstwa teflonowa na listwie zgrzewającej	1 mb
16	Listwa zgrzewająca	1 mb
17	Dolna warstwa teflonowa na listwie zgrzewającej	1 mb
18	Wspornik listwy zgrzewającej	1 szt.
19	Dolna część komory próżniowej	1 szt.
20	Dolna uszczelka	1 szt.
21	Czerwona listwa przeciwległa	1 szt.
22	Górna uszczelka	1 mb
23	Górna część komory próżniowej	1 szt.
24	Miernik próżni	1 szt.
25	Transformator	1 szt.
26	Przewód zasilający	1 szt.
27	Dławik kablowy	1 szt.



## 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 Gądkki, 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](http://www.hendi.eu)  
[www.facebook.com/HendiToolsforChefs](https://www.facebook.com/HendiToolsforChefs)  
[www.linkedin.com/company/hendi-food-service-equipment-b.v](https://www.linkedin.com/company/hendi-food-service-equipment-b.v)  
[www.youtube.com/HendiEquipment](https://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.