



HENDI
FOOD SERVICE EQUIPMENT

User manual
Instrukcja obsługi

VACUUM PACKING MACHINE

PAKOWARKA LISTWOWA



Item: 975336

You should read this user manual carefully before using the appliance

Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi



READ MANUAL

Keep this manual 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.



INDOOR

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.
Numai pentru uz casnic.
Использовать только в помещениях.



FOOD CONTACT



INDEX

1. INTRODUCTION	3
2. INSTALLATION	5
3. CONTROL PANEL	6
4. RECOMMENDED BAGS.....	6
5. EXTERNAL TECHNICAL COMPONENTS.....	7
6. INTERNAL TECHNICAL COMPONENTS	8
7. PRESERVATION PERIOD FOR VACUUM-PACKAGED PRODUCTS	9
8. MAINTENANCE.....	9

Dear Customer,

Thank you for purchasing this HENDI appliance. Please read this manual carefully before connecting the appliance in order to prevent damage due to incorrect use. Read the safety regulations in particular very carefully.

1. INTRODUCTION

In order to avoid any misunderstanding of our warranty policy, please note that the following item: **vacuum pump is not meant to be replaced by the supplier, even if within warranty time, without a previous return of the disputed part.**

A wrong use of vacuum pumps for 2 or 3 months (Packing of hot, wet or corrosive products, so as liquids) can lead to an anomalous internal dirtiness which prevents them from a correct work.

It's therefore necessary to send these pumps back to manufacturer to get their accurate checking and/or cleaning.

OUR COMPANY WON'T DELIVER ANY BRAND NEW PUMP BEFORE RECEIVING THE DISPUTED ONE BACK!

As far as the other internal components (Transformers, micro switches, electronic board..) are concerned, they do not follow this general rule: they all are internal components which do not suffer from work mechanical wear.

EN



1.1. IDENTIFICATION OF THE "INSTRUCTION HANDBOOK"

The Instruction Handbook is a document issued by the Manufacturing Company and is an integral part of the machine. This document is adequately identified for easy tracing and/or subsequent references.

All rights relating to the reproduction and disclosure of the information contained in this handbook and the documentation quoted and/or attached are reserved.

1.2. AIM OF THE DOCUMENT

This handbook contains the information necessary to the customer and assigned personnel for the correct installation, use and maintenance of the machine at good conditions and maximum safety.

1.3. SAFETY PRECAUTIONS AND MANUFACTURER'S RESPONSIBILITY LIMITS

All operator-machine interaction relating to the intended use of the machine and its overall life cycle has been carefully and thoroughly analysed during the design phase and the drafting of the Instruction handbook.

It is nevertheless understood that experience, adequate training and "common sense" of the personnel operating on the machine are of primary importance.

These requirements are therefore considered indispensable during all machine operating phases and consultation of this handbook.

The non-observance of safety precautions or specific warnings indicated in this handbook, improper use of all part of the supply, the use of unauthorized spare parts, use of the machine by unauthorized personnel, violate all safety standards regarding supply design, construction and intended use of the machine and relieve the manufacturer from every liability in case of damage to persons or property.

The Manufacturing Company is therefore in no way responsible for the non-observance by the user of the safety precautions listed in this handbook.

EN

1.4. REFERENCE TO STANDARDS

This document is draw up in accordance with following indications:

- Attachment "I" of Machine Directive 89/392/CEE and subsequent issues: point 1.7.4;
- UNI EN 292/2 – 1992, point 5.5

Model	HENDI 975336
-------	--------------

Voltage	230 V, 50 Hz
---------	--------------

Serial number	
---------------	--

Date	
------	--






Techniques coordinator	
------------------------	--



1.5. TECHNICAL INFORMATIONS

Do not remove the "CE MARKING" plate and/or replace it with a different one. Should the CE MARKING plate be accidentally damaged, detached from the machine or the manufacturer's seal removed, the client must compulsorily and immediately inform The Producer.

Do not remove the CE MARKING plate and/or replace it with a different one. Should the CE MARKING plate be accidentally damaged, detached from the machine or the manufacturer's seal removed, the client must compulsorily and immediately inform The Producer.

 HENDI FOOD SERVICE EQUIPMENT		   
Steenoven 21, 3911 TX Rhenen The Netherlands, www.hendi.eu		
External vacuum packaging machine Pakowarka próżniowa – listwowa		
Item Kod 975336	Power Moc 250 W	
Weight Waga 8 kg	Voltage Napięcie 230 V	
Date Data	Serial no. Nr seryjny	

EN

2. INSTALLATION

Remove the package and check that machine is undamaged. In particular, look for possible damages caused by transport. If in doubt, do not use the machine and refer to the producer.

2.1. PLACE

Position the machine in a place with low humidity percentage and far from heat sources.

DO NOT INSTALL THE MACHINE IN AN EXPLOSIVE ATMOSPHERE

2.2. CONNECTIONS

Before connecting the vacuum packing machine, make sure that plate correspond with supply mains data.

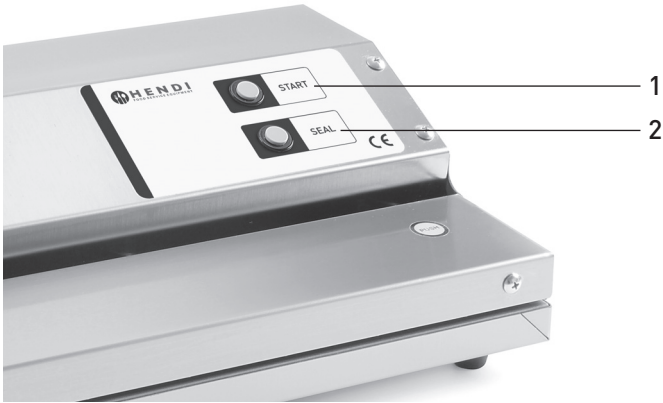
The plate is located on the casing side.

After level checking and casing re-installation, connect the plug to a current outlet of 220V.

DISCONNECT THE POWER SUPPLY PLUG FROM THE MAINS BEFORE STARTING ANY CHECKING OPERATION WHICH MAY REQUIRE PARTS DISASSEMBLY.



3. CONTROL PANEL



1. **START/STOP** button to start the vacuum phase, after placing the open mouth of the bag until reference point on the lower plate bag push this button to get a manual activation of the sealing phase.
2. **SEAL** button to seal the vacuum bags when the vacuum phase is over. Since the sealing phase doesn't start automatically, you always have to manually activate it. Sealing time: 3.5 seconds
At the end of the working cycle, this machine will automatically stop

EN

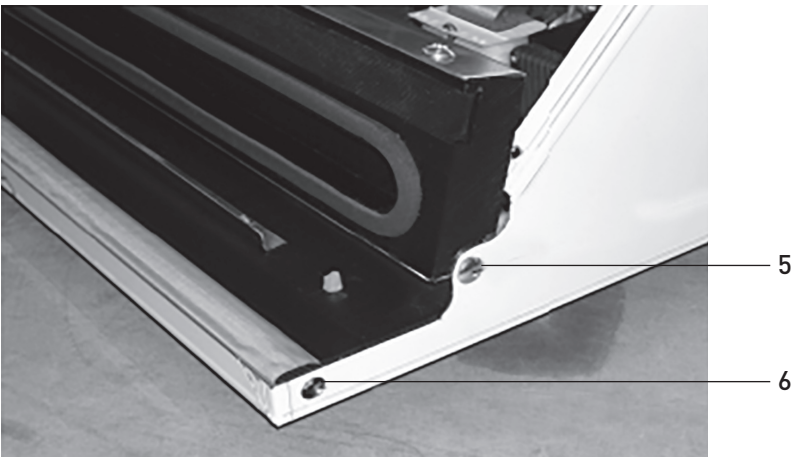
4. RECOMMENDED BAGS

We recommend using gofer bags (thickness 100 μ) available in our warehouse in any size.

It is possible to use regular smooth bags (thickness 140 μ) making sure that lateral bag borders are folded in order to obtain the suction channels.



5. EXTERNAL TECHNICAL COMPONENTS



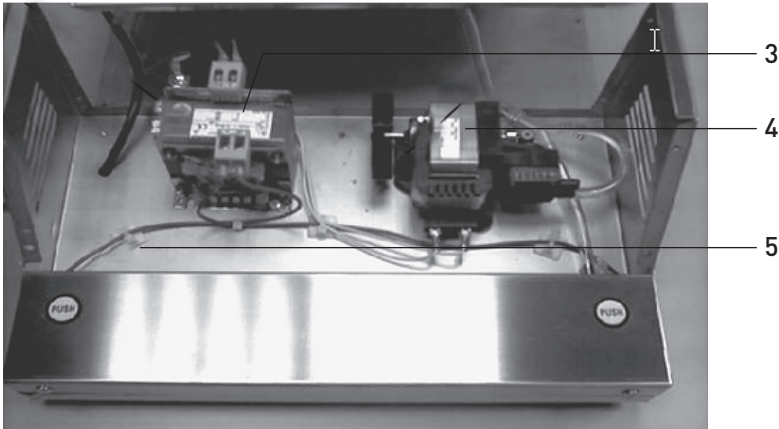
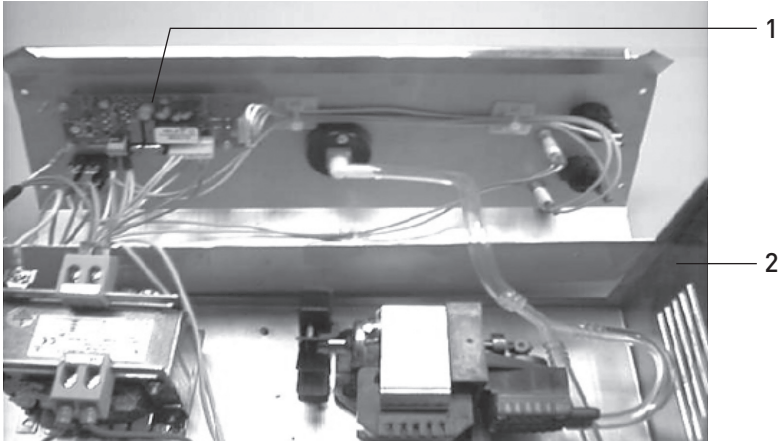
EN

- 1 Sealing bar covered with adhesive Teflon (thickness $0,127 \mu$)
- 2 Aspiration join for linking container emptying tube with valve
- 3 Rubber gasket for cover

- 4 Reticulated silicone
- 5 Cover rotation pivot
- 6 Normal emptying valve to be used for anticipating cover opening at the end of the cycle



6. INTERNAL TECHNICAL COMPONENTS



EN

- 1 Electronic panel card of cycle control
2. Stainless steel casing
3. Electric transformer for electrical supply to sealing bar
4. Vacuum pump
5. Stainless steel base



7. PRESERVATION PERIOD FOR VACUUM-PACKAGED PRODUCTS AT A TEMPERATURE OF +0°/+3°C.

BEEF	20 days*
VEAL	20 days*
PORK	15 days*
WHITE MEAT (chicken, turkey)	15 days*
RABBIT AND FOWL (with the bone)	20 days*
LAMB AND KID	20 days*
SAUSAGES	20 days*
GIBLETS (liver, tripe, etc.)	10/12 days*
FISH	Average duration, 7/8 days with a really fresh product
MATURED SALAMI	Preserving duration: more than 3 months
MATURED CHEESE	Parmesan cheese, sheep's milk cheese, etc. 120 days
FRESH CHEESE	"Mozzarella", "Brie", ecc 30/60 days
VEGETABLES	Generally, 15/20 days

* Mentioned periods are valid for fresh products without the bone; for meat with the bone consider a week less for duration of preservation

8. MAINTENANCE

We recommend cleaning the external structure and sealing bar with alcohol.
The machine does not require lubrication.

EN



SPIS TREŚCI

1. WSTĘP	11
2. INSTALACJA	14
3. OPIS PANELU STEROWANIA	14
4. ZALECANE TOREBKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO	15
5. ZEWNĘTRZE KOMPONENTY TECHNICZNE	15
6. WEWNĘTRZE KOMPONENTY TECHNICZNE	16
7. CZAS KONSERWACJI PRODUKTÓW PAKOWANYCH PRÓŻNIOWO..	17
8. KONSERWACJA.....	17



Szanowny Kliencie,

Dziękujemy za zakup urządzenia firmy Hendi. Prosimy o uważne zapoznanie się z niniejszą instrukcją przed podłączeniem urządzenia, aby uniknąć uszkodzeń spowodowanych niewłaściwą obsługą. Należy zwrócić szczególną uwagę na zasady bezpieczeństwa.

1. WSTĘP

Aby uniknąć ewentualnych wątpliwości dotyczących gwarancji, należy pamiętać, że **pompa próżniowa nie może zostać wymieniona przez dostawcę, nawet w okresie gwarancji, bez wcześniejszego zwrotu spornej części do sprzedawcy.**

Niewłaściwe użytkowanie pomp próżniowych przez 2 lub 3 miesiące (pakowanie gorących, mokrych lub żrących produktów, a także płynów) może prowadzić do nagromadzenia brudu wewnątrz urządzenia, co uniemożliwia poprawne działanie.

Dlatego konieczne jest odesłanie pomp do producenta, w celu dokładnego sprawdzenia i wyczyszczenia.

NOWA POMPA ZOSTANIE WYSŁANA WYŁĄCZNIE PO ODESŁANIU WADLIWEJ POMPY PRZEZ UŻYTKOWNIKA!

Ta zasada nie dotyczy innych części (transformatorów, mikroprzełączników, płyty elektronicznej itp.), ponieważ są to elementy wewnętrzne, które nie są narażone na uszkodzenia mechaniczne.

W przypadku odesłania pompy próżniowej urządzenia objętego gwarancją do sprzedawcy z uwagi na problemy z zasysaniem i nieprawidłowe działanie, HENDI POLSKA Sp. z o.o. ma prawo sprawdzić, czy nie zassane zostały ciała obce (ciecze lub ciała stałe, sosy, soki itp.). W takim przypadku klient zostanie obciążony kosztem naprawy (koszt materiałów i robocizny), ponieważ problem nie wynika z wad fabrycznych, ale zaniedbania klienta podczas użytkowania.

PL



1.1. IDENTYFIKACJA „INSTRUKCJI OBSŁUGI”

Niniejsza instrukcja obsługi wydawana jest przez producenta lub sprzedawcę i stanowi integralną część urządzenia. Niniejszy dokument jest powinien być łatwo identyfikowany, aby umożliwić szybkie wyszukanie i odwołania.

Wszelkie prawa związane z kopiowaniem i ujawnianym informacji zawartych w niniejszej instrukcji i dokumentacji cytowanej w niej lub do niej załączonych są zastrzeżone.

1.2. PRZEZNACZENIE DOKUMENTU

Niniejsza instrukcja zawiera informacje niezbędne dla klienta i wyznaczonych pracowników do prawidłowej instalacji, użytkowania i konserwacji urzą-

żenia oraz utrzymania w dobrym stanie i zapewnienia maksymalnego bezpieczeństwa.

1.3. ŚRODKI OSTROŻNOŚCI I OGRANICZENIE ODPOWIEDZIALNOŚCI PRODUCENTA

W fazie projektowania i konstrukcji urządzenia, a także podczas sporządzania instrukcji, producent uwzględnił wszelkie interakcje zachodzące pomiędzy operatorem a urządzeniem w cyklu jego eksploatacji.

Niemniej jednak zakłada się, że doświadczenie, odpowiednie przeszkolenie i rozsądek operatorów urządzenia mają podstawowe znaczenie.

Wymagania te uważane są zatem za niezbędne we wszystkich fazach obsługi urządzenia i użytkowania niniejszej instrukcji.

Nieprzestrzeganie środków bezpieczeństwa i określonych ostrzeżeń zawartych w niniejszej instrukcji,

niewłaściwe stosowanie części zamiennych, stosowanie nieoryginalnych części zamiennych, użytkowanie urządzenia przez nieuprawnionych pracowników stanowią naruszenie norm bezpieczeństwa dotyczących projektu, konstrukcji i przeznaczenia urządzenia i zwalniają producenta i/lub sprzedawcę ze wszelkiej odpowiedzialności za obrażenia osób lub uszkodzenia mienia.

Producent i/lub sprzedawca nie ponosi żadnej odpowiedzialności za nieprzestrzeganie środków bezpieczeństwa zawartych w niniejszej instrukcji przez użytkownika.

PL

1.4. INFORMACJE O NORMACH

Niniejszy dokument został sporządzony zgodnie z następującymi wymogami:

- Załącznikiem I Dyrektywy maszynowej nr 89/392/EWG i wydań kolejnych pkt. 1.7.4;
- UNI EN 292/2 – 1992, pkt 5.5



PROSZĘ WYPEŁNIĆ PONIŻSZĄ TABLKĘ W DNIU MONTAŻU/INSTALACJI URZĄDZENIA

Model urządzenia	HENDI 975336
Napięcie	230 V, 50 Hz
Numer seryjny	
Data wysyłki	
Technik prowadzący test	

1.5. DANE TECHNICZNE

Model urządzenia	HENDI 975336
Wymiary zewnętrzne	370x260x(H)130 mm
Długość listwy zgrzewającej	350 mm
Wydajność pompy	20 l/min.
Moc	250 W
Napięcie	230 V, 50 Hz
Waga	8 kg

PL

TABLICZKA ZNAMIONOWA

Tabliczka znamionowa znajduje się na obudowie urządzenia.

Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej sprawdzić czy dane na tabliczce odpowiadają mocy i napięciu na tabliczce znamionowej.

Nie usuwać tabliczki z oznaczeniem CE ani nie zastępować jej inną. W przypadku uszkodzenia oznaczenia CE, usunięcia jej z urządzenia lub usunięcia płoμβy producenta, klient jest zobowiązany niezwłocznie powiadomić sprzedawcę.



HENDI
FOOD SERVICE EQUIPMENT

Steenoven 21, 3911 TX Rhenen
The Netherlands, www.hendi.eu

External vacuum packaging machine
Pakowarka próżniowa – listwowa

Item Kod	975336	Power Moc	250 W
Weight Waga	8 kg	Voltage Napięcie	230 V
Date Data		Serial no. Nr seryjny	



2. INSTALACJA

Zdjąć opakowanie i folię ochronną z obudowy spowodowanych w transporcie. W przypadku wątpliwości nie używać urządzenia i skonsultować się z sprzedawcą.

2.1. MIEJSCE

Umieścić urządzenie w miejscu o niskiej wilgotności i z dala od źródeł ciepła w pomieszczeniu zamkniętym. Nie wolno użytkować urządzenia na zewnątrz. Urządzenie należy wypoziomować.

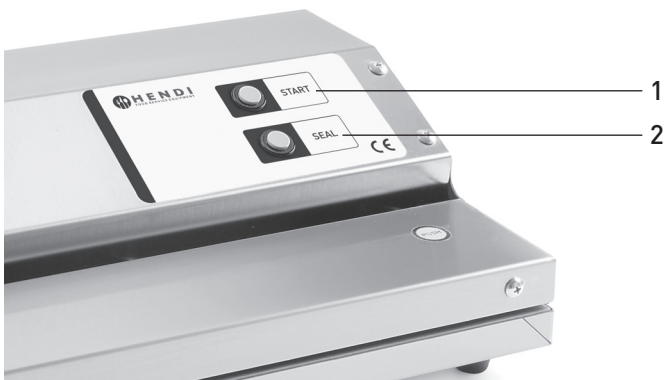
2.2. PODŁĄCZENIE

Przed podłączeniem pakowarki próżniowej upewnić się, że dane na tabliczce znamionowej są zgodne z parametrami sieci. Tabliczka znamionowa znajduje się na obudowie urządzenia. Po sprawdzeniu poziomu oleju w pompie i ponownym założeniu obudowy podłączyć wtyczkę do gniazdka 230 V / 1 N / 50 Hz.

ODŁĄCZYĆ WTYCZKĘ PRZEWODU ZASILANIA OD GNIAZDKA PRZED ROZPOCZĘCIEM DZIAŁAŃ KONTROLNYCH, KTÓRE MOGĄ WYMAGAĆ DEMONTAŻU CZĘŚCI NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM!!!

PL

3. OPIS PANELU STEROWANIA



Na prawej ścianie obudowy znajduje się włącznik główny:

- pozycja „0” – pakowarka wyłączona
- pozycja „I” – pakowarka włączona

1. Przycisk **START** rozpoczyna cykl pakowania próżniowego po umieszczeniu otwartego końca torebki w oznaczonym miejscu.

2. Przycisk **SEAL** służy do zgrzewania torebki po zakończeniu cyklu pakowania. Ze względu na to, że cykl zgrzewania nie rozpoczyna się automatycznie należy pamiętać o każdorazowej konieczności naciśnięcia przycisku.

Czas zgrzewania: 3,5 sekundy.

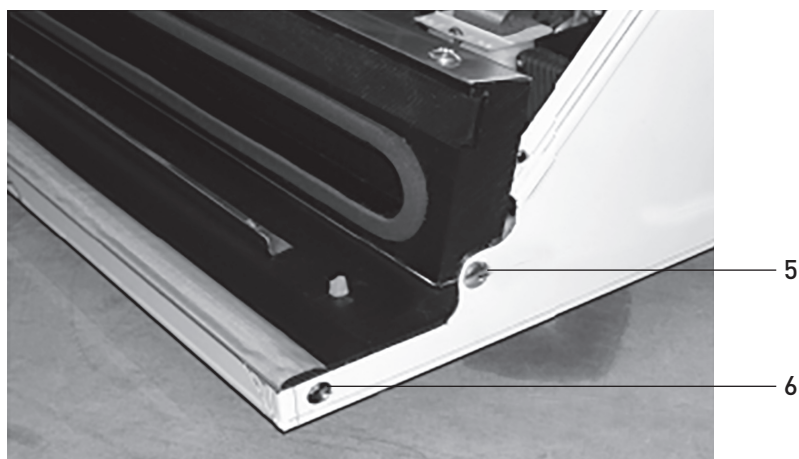
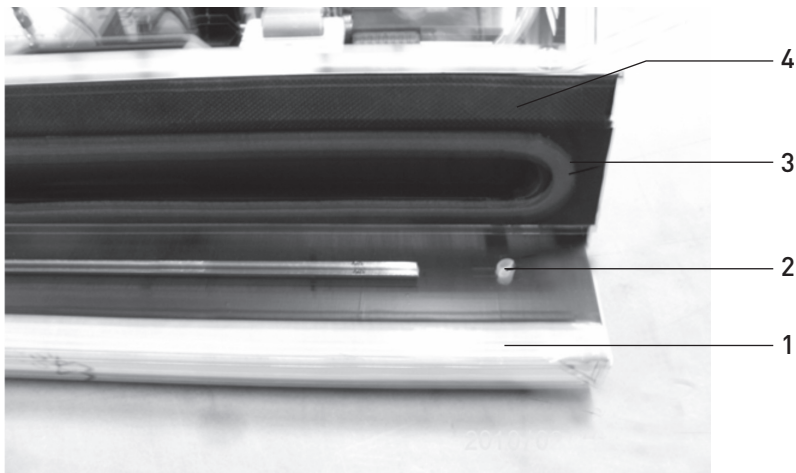
Po zakończeniu cyklu pracy urządzenie automatycznie się zatrzyma.



4. ZALECANE TOREBKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

Zalecamy używanie torebek moletowanych, grubości minimum 70 mikronów, przeznaczonych specjalnie do pakowarek listwowych.

5. ZEWNĘTRZE KOMPONENTY TECHNICZNE



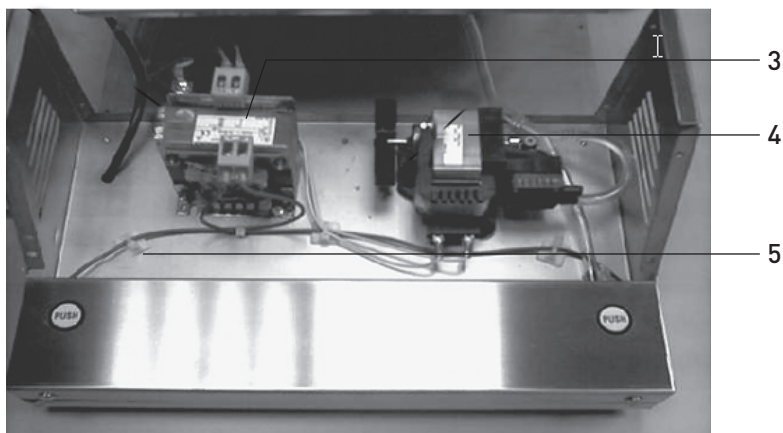
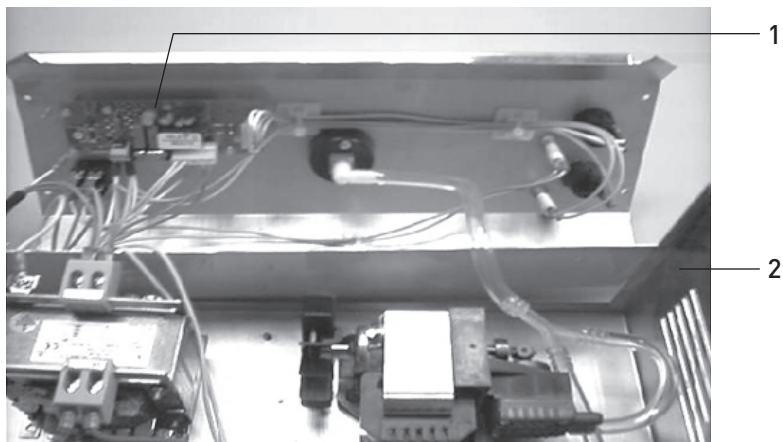
PL

- 1 Listwa zgrzewająca pokryta teflonem (grubość 0,127 μ)
- 2 Złączka do podłączenia przewodu z zaworem służącego do opróżniania pojemnika
- 3 Uszczelka gumowa pokrywy

- 4 Spieniony silikon
- 5 Zawias pokrywy
- 6 Zawór służący do ustawienia momentu przewodzącego otwarcie komory na koniec cyklu



6. WEWNĘTRZE KOMPONENTY TECHNICZNE



PL

- 1 Elektroniczny panel sterujący cyklami pracy
- 2 Obudowa ze stali nierdzewnej
- 3 Transformator elektryczny zasilający listwę zgrzewającą
- 4 Pompa próżniowa
- 5 Podstawa ze stali nierdzewnej

7. CZAS KONSERWACJI PRODUKTÓW PAKOWANYCH PRÓŻNIOWO W TEMPERATURZE + 0°/+3°C

Rodzaj produktu	Czas konserwacji
Surowa wołowina	20 dni*
Surowa cielęcina	20 dni*
Surowa wieprzowina	15 dni*
Surowy drób (kurczaki, indyki)	15 dni*
Surowe króliki i inne ptactwo z kością	20 dni*
Surowa jagnięcina i baranina	20 dni*
Kiełbasy	20 dni*
Surowe podroby (wątroba, flaczki itp.)	10-12 dni*
Ryby	7-8 dni w przypadku pakowania bardzo świeżych produktów
Dojrzałe salami	ponad 3 miesiące
Dojrzały ser: parmezan, ser owczy, itp.	120 dni
Świeży ser: mozzarella, brie, itp.	30-60 dni
Warzywa	15-20 dni

* Podane wyżej terminy przydatności są aktualne tylko w przypadku pakowania świeżych produktów. W przypadku produktów z kośćmi należy odjąć tydzień od czasu konserwacji.

PL

8. KONSERWACJA

Zalecamy czyszczenie powłoki i listwy zgrzewającej przy użyciu alkoholu. Urządzenie wymaga smarowania.



Produkt spełnia wymogi dyrektywy UE nr 2002/96/WE.

Symbol przekreślonego kubka oznacza, że po zakończeniu eksploatacji produktu nie wolno utylizować razem z odpadami komunalnymi, tylko należy odstawić do punktu odbioru odpadów elektrycznych i elektronicznych albo zwrócić do sprzedawcy w przypadku zakupu nowego urządzenia. Użytkownik ponosi odpowiedzialność za odstąpienie wycofanego z użytkowania urządzenia do punktu utylizacji. Nieprzestrzeganie tej zasady może być karane zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów. Jeśli urządzenie wycofane z użytkowa-

nia jest poprawnie odebrane jako osobny odpad, może zostać przetworzone i zutylizowane 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 albo sklepem, w którym zakupiono urządzenie. Producenci i importerzy nie ponoszą odpowiedzialności za ponowne przetwarzanie, obróbkę i utylizację odpadów, ani bezpośrednio ani za pośrednictwem systemu publicznego.





H E N D I
FOOD SERVICE EQUIPMENT

Hendi B.V.

Steenoven 21

3911 TX Rhenen, The Netherlands

Tel: +31 (0)317 681 040

Fax: +31 (0)317 681 045

Email: info@hendi.eu

Hendi Polska Sp. z o.o.

ul. Magazynowa 5

62-023 Gądki, Poland

Tel: +48 61 6587000

Fax: +48 61 6587001

Email: info@hendi.pl

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.

- Producent zastrzega sobie prawo do zmian
oraz błędów drukarskich w instrukcji.

Vakuum Verpackungsmaschine



Item: 975336



READ MANUAL

Keep this manual 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.



INDOOR

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.
Numai pentru uz casnic.
Использовать только в помещениях.



FOOD CONTACT



INDEX

Sicherheitsvorschriften	Seite: 3
Vorbeitung	Seite: 4
Installation und Aufstellen	Seite: 5
Bedienfeld	Seite: 6
Technische Informationen	Seite: 7/8
Aufbewahrungszeiten	Seite: 9
Garantie	Seite: 9
Entsorgungsvorschriften	Seite: 9

Sehr geehrte(r) Kunde/in!

Herzlichen Dank für den Kauf dieses HENDI Geräts. Lesen Sie sich diese Bedienungsanleitung vor dem Anschluss des Geräts sorgfältig durch, um Schäden durch unsachgemäße Bedienung zu verhindern. Die Sicherheitsvorschriften besonders sorgfältig lesen.

Sicherheitsvorschriften

- Die unsachgemäße Bedienung des Geräts kann zur schweren Beschädigung des Geräts sowie zu Verletzungen führen.
- Das Gerät ist ausschließlich zu dem Zweck zu benutzen, zu dem es hergestellt wurde. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die auf unsachgemäße Bedienung des Geräts zurückzuführen sind.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Den Stecker unverzüglich aus dem Stecker ziehen und das Gerät von einem anerkannten Fachmann prüfen lassen, wenn das Gerät unbeabsichtigt ins Wasser fällt. Bei Nichteinhaltung dieser Sicherheitsvorschriften besteht Lebensgefahr.
- Versuchen Sie nie eigenständig das Gehäuse des Gerätes zu öffnen.
- In das Gehäuse des Gerätes keine Gegenstände einführen.
- Den Stecker nicht mit nassen oder feuchten Händen berühren.
- Den Stecker regelmäßig auf eventuelle Schäden hin prüfen. Beschädigte Stecker oder Kabel von einer zugelassenen Reparaturwerkstatt reparieren lassen.
- Das Gerät nicht mehr benutzen, wenn es heruntergefallen ist oder sonst wie beschädigt wurde. Das Gerät von einer zugelassenen Reparaturwerkstatt prüfen und gegebenenfalls reparieren lassen.
- Nicht versuchen, das Gerät eigenständig zu reparieren. Es besteht Lebensgefahr.
- Das Kabel von scharfen und heißen Gegenständen sowie von offenem Feuer fernhalten. Beim Rausziehen des Steckers stets am Stecker und nicht am Kabel ziehen.
- Beachten Sie, dass das (Verlängerungs-) Kabel

nicht versehentlich gelöst wird, dass man nicht darüber stolpern kann.

- Das Gerät bei Bedienung stets überwachen.
- Kinder kennen die Gefahr der unsachgemäßen Bedienung elektrischer Geräte nicht. Kinder daher niemals unbeaufsichtigt elektrische Geräte bedienen lassen!
- Den Stecker rausziehen wenn das Gerät nicht benutzt wird und auch vor jeder Reinigung.
- Gefahr! Befindet sich der Stecker in der Steckdose, wird das Gerät mit Netzspannung versorgt.
- Das Gerät ausschalten, bevor Sie den Stecker ziehen.
- Das Gerät nie am Kabel tragen.
- Keine zusätzlichen Hilfsmittel benutzen, die nicht mit dem Gerät mitgeliefert wurden.
- Das Gerät darf nur an eine Steckdose angeschlossen werden mit dem auf dem Typenschild angegebene Spannung und Frequenz.
- Überlastung ist zu vermeiden.
- Das Gerät ist nach dem Gebrauch auszuschalten, indem der Stecker aus der Steckdose herausgezogen wird.
- Vor dem Reinigen ist immer der Stecker aus der Steckdose herauszuziehen.
- Die elektrische Anlage hat den nationalen und regionalen Vorschriften zu entsprechen.
- Dieses Gerät eignet sich nicht für den Gebrauch durch Personen (gilt auch für Kinder) mit geringerer Motorik, Sensorik oder geistiger Fähigkeit oder mangelhafter Erfahrung und Wissen, es sei denn, sie werden bei dem Gebrauch des Gerätes beaufsichtigt oder erhalten Anweisungen von einer Person, die für ihre Sicherheit die Verantwortung trägt.

DE



Vorbereitung der Inbetriebnahme

- Das Gerät auf Schäden hin prüfen. Setzen Sie sich im Beschädigungsfall sofort mit Ihrem Lieferanten in Verbindung und benutzen Sie das Gerät NICHT.
 - Die gesamte Verpackung und eventuell vorliegende Schutzfolie entfernen.
 - Das Gerät mit lauwarmem Wasser und einem weichen Tuch reinigen.
 - Das Gerät waagrecht hinstellen sofern nicht anders angegeben ist.
 - Um das Gerät herum sollte ausreichender Freiraum vorliegen.
 - Das Gerät so aufstellen, dass der Stecker jederzeit abgezogen werden kann.
-

EU- Standards

Dieses Dokument wurde im Abgleich mit nachfolgenden Richtlinien erstellt:

- Attachment "I" of Machine Directive 89/392/CEE and subsequent issues: point 1.7.4;
- UNI EN 292/2 – 1992, point 5.5

DE

Model HENDI 975336

Voltage 230 V, 50 Hz

Serial number

Date

Techniques coordinator



Technische Informationen

Entfernen oder Ersetzen Sie niemals die CE Kennzeichnung auf dem Typenschild. Sollte das Typenschild versehentlich beschädigt oder gelöst worden sein, informieren Sie umgehend den Lieferanten des Gerätes



HENDI
FOOD SERVICE EQUIPMENT

Steenoven 21, 3911 TX Rhenen
The Netherlands, www.hendi.eu

External vacuum packaging machine
Pakowarka próżniowa – listwowa

Item Kod	975336	Power Moc	250 W
Weight Waga	8 kg	Voltage Napięcie	230 V
Date Data		Serial no. Nr seryjny	

370x260
x(H)130 mm
← →



DE

Installation

Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme die Verpackung und eventuelle Schutzfolie. Prüfen Sie das Gerät auf Schäden. Setzen Sie sich im Beschädigungsfall sofort mit Ihrem Lieferanten in Verbindung und benutzen Sie das Gerät NICHT.

Aufstellen des Gerätes

- Das Gerät waagrecht hinstellen sofern nicht anders angegeben ist.
- Um das Gerät herum sollte ausreichender Freiraum vorliegen.
- Das Gerät so aufstellen, dass der Stecker jederzeit abgezogen werden kann.

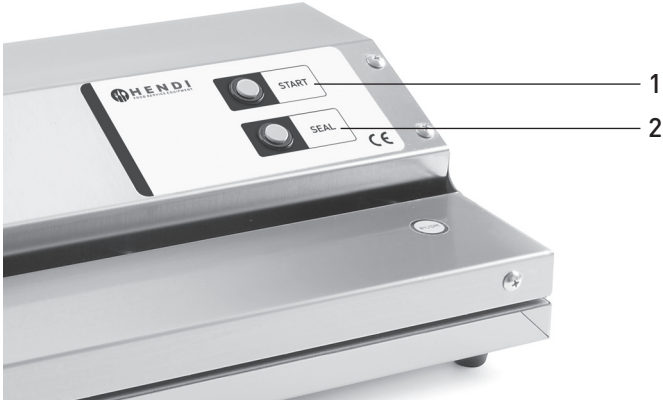
Anschließen des Gerätes

Bevor Sie den den Netzstecker anschließen, stellen Sie sicher, das Ihre Anschlusswerte denen des Gerätes entsprechen. Informationen hierzu ersehen Sie bitte am Typenschild am Gerät.

Trennen Sie den Netzstecker vom Netz VOR Beginn einer Prüfung oder Reparatur.



3. Bedienfeld



1. **START/STOP** startet die Vakuumphase nachdem Sie offene Seite des Vakuumbbeutel eingelegt haben
2. **SEAL** starten Sie den Schweißvorgang um den Beutel luftdicht zu verschließen nachdem die Vakuumphase abgeschlossen ist. Da der Verschweißvorgang nicht automatisch startet,

müssen Sie immer diese Taste drücken um den manuellen Schweißvorgang zu starten.

Schweißzeit 3-5 Sekunden

Am Ende dieses Arbeitsschrittes, stoppt das Gerät automatisch. Der Deckel öffnet sich.

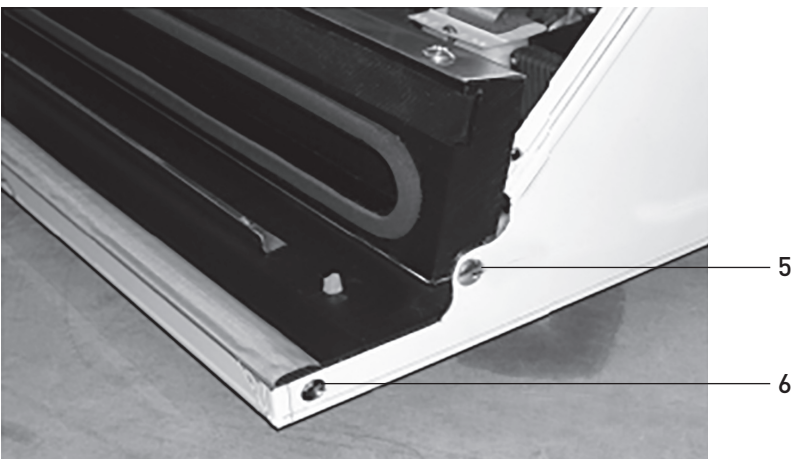
DE

Empfohlene Vakuumbbeutel

Wir empfehlen die Verwendung von perforierten Vakuumbbeutel, (Dicke 100 μ) welche Sie auch direkt bei der Firma Hendi in vielen unterschiedlichen Größen bestellen können.



Technische Komponenten



DE

1 Schweißleiste mit selbstklebender Teflonleiste abgedeckt.

2 Anschlussmöglichkeit für einen Schlauch zum Vakuumieren von Behältern.

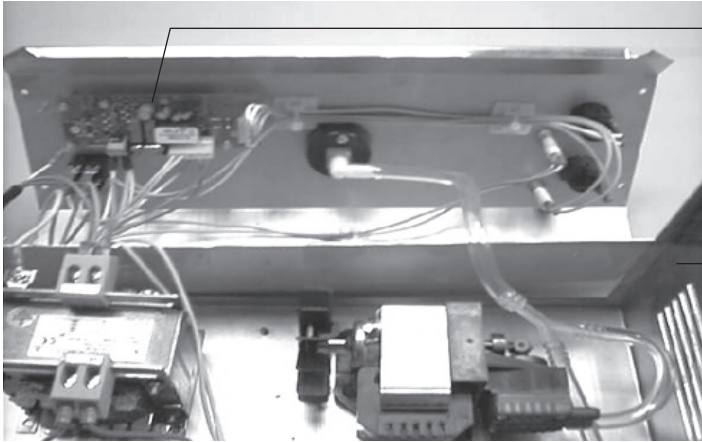
3 Gummiabdichtung für den Deckel

4 Silikonbeschichtung

5 Scharnierabdeckung

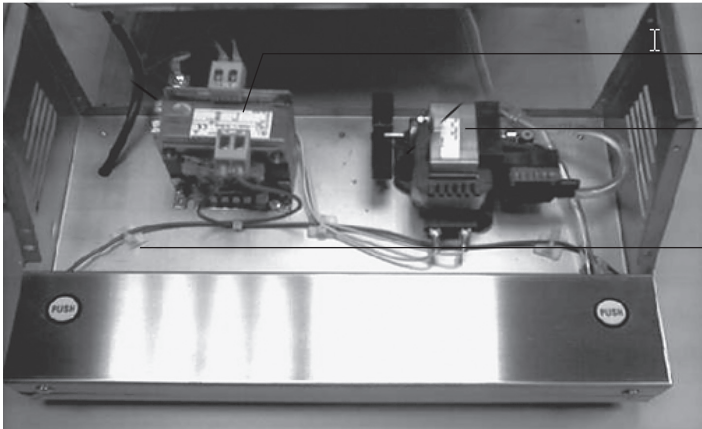
6 Ablassventil





1

2



3

4

5

DE

1. Elektronisches Panel der Zykluskontrolle
2. Edelstahlgehäuse
3. Elektrischer Transformator für die Versorgung der Dichtleiste
4. Vakuumpumpe
5. Edelstahlsockel



7. Aufbewahrungszeiten für vakuumierte Produkten welche bei einer Temperatur von +0° bis +3° gelagert werden

Rindfleisch	20 Tage*
Kalbsfleisch	20 Tage*
Schweinefleisch	15 Tage*
Geflügel (Hähnchen, Pute)	15 Tage*
Wild	20 Tage*
Lammfleisch	20 Tage*
Würstchen	20 Tage*
Innereien (Leber etc.)	10-12 Tage*
Fisch	Durschnittlich 7/8 Tage bei frischen Meeresfrüchten
Gereifte Salami	+ 3 Monate
Gereifter Käse	Parmesan, Schafskäse etc: ca 120 Tage
frischer Käse	Mozarella, Brie 30 / 60 Tage
Gemüse	generell 15 / 20 Tage

* Die genannten Fristen sind Anhaltspunkte und gelten für Frischprodukte ohne Knochen. Für Fleisch mit Knochen gilt generell 1 Woche weniger.

DE

Reinigung und Wartung

- Vor jeder Reinigung stets den Stecker ziehen.
- Achtung: Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein!
- Das Gehäuse mit einem feuchten Tuch (Wasser mit einem milden Reinigungsmittel) reinigen.
- Keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel benutzen. Keine scharfen, spitzen Gegenstände benutzen. Kein Benzin und keine Lösungsmittel benutzen! Das Gerät mit einem feuchten Tuch und eventuell Spülmittel reinigen. Keine scheuernden Materialien benutzen.
- Die eventuelle Lüftungsöffnungen mit dem Staubsauger reinigen.

Garantie

Jeder Defekt, der die Funktion des Geräts nachteilig beeinflusst und der sich innerhalb eines Jahres nach Ankauf des Geräts zeigt, wird durch Reparatur oder Auswechslung kostenlos behoben, falls das Gerät den Anleitungen entsprechend gebraucht und gewartet wurde und nicht in irgendeiner Weise falsch behandelt oder unzumutbar benutzt wurde. Ihre gesetzlich verbrieften Rechte bleiben davon unberührt. Ist die Garantie rechtsgültig, geben Sie an, wo und wann Sie das Gerät gekauft haben und legen Sie eine Quittung (z.B. Kassenzettel) bei.

Auf Grund unserer Zielsetzung, die Produktentwicklung stetig fortzusetzen, behalten wir uns das Recht vor, das Produkt, die Verpackung und die Unterlagen ohne vorherige Inkenntnissetzung zu ändern.

Entsorgung & Umwelt

Am Ende der Lebensdauer des Geräts bitte gemäß den aktuell geltenden Vorschriften und Richtlinien entsorgen. Entsorgen Sie Verpackungsmaterialien wie Kunststoff und Kartons nach den entsprechenden nationalen Vorschriften.



Notizen:



H E N D I
FOOD SERVICE EQUIPMENT

Hendi B.V.

Steenoven 21
3911 TX Rhenen, The Netherlands

Tel: +31 (0)317 681 040

Fax: +31 (0)317 681 045

Email: info@hendi.eu

Hendi Food Service Equipment GmbH

Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria

Tel: +43 (0)6274 200 10 -0

Fax: +43 (0)6274 200 10 -20

Email: office.austria@hendi.eu

Hendi Polska Sp. z o.o.

ul. Magazynowa 5
62-023 Gądkki, Poland

Tel: + 48 61 6587000

Fax: + 48 61 6587001

Email: info@hendi.pl

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.
- Producent zastrzega sobie prawo do zmian oraz błędów drukarskich w instrukcji.



HENDI
FOOD SERVICE EQUIPMENT

Mode d'emploi

MACHINE A EMBALLER AVEC BARRE DE SOUDURE



Item: 975336

Lisez attentivement le présent
mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.



Keep this manual 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.



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.
Numai pentru uz casnic.
Использовать только в помещениях.



TABLE DES MATIERES

1. INTRODUCTION	11
2. INSTALLATION	14
3. DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE	14
4. SACS RECOMMANDES POUR L'EMBALLAGE SOUS VIDE	15
5. COMPOSANTS TECHNIQUES EXTERNES	15
6. COMPOSANTS TECHNIQUES INTERNES.....	16
7. DUREE DE CONSERVATION DES PRODUITS EMBALLES SOUS VIDE.....	17
8. ENTRETIEN	17



Cher client,

Nous vous remercions d'avoir acheté l'appareil HENDI. Lisez attentivement le présent mode d'emploi avant de brancher l'appareil pour éviter les dommages dus à une mauvaise utilisation. Faites attention particulière aux règles de sécurité.

1. INTRODUCTION

Pour éviter tout doute concernant la garantie, veuillez noter que **la pompe à vide ne peut pas être remplacée par le fournisseur même pendant une période de garantie sans le retour préalable d'une pièce au vendeur.**

Une mauvaise utilisation des pompes à vide pendant 2 ou 3 mois (emballage des produits chauds, humides ou corrosifs ainsi que des liquides) peut conduire à l'accumulation de saletés à l'intérieur de l'appareil ce qui empêche le bon fonctionnement.

Pour ces motifs il est nécessaire de retourner les pompes au fabricant pour une vérification précise et pour le nettoyage.

UNE NOUVELLE POMPE NE SERA ENVOYEE QU'APRES LE RETOUR D'UNE POMPE DEFECTUEUSE PAR L'UTILISATEUR !

Cette règle ne concerne pas les autres pièces (transformateurs, micro-commutateurs, carte électronique etc.) parce que ce sont les composants internes qui ne sont pas exposés à des dommages mécaniques.

En cas de retour au revendeur d'une pompe à vide de l'appareil non couvert par la garantie HENDI POLSKA Sp. z o. o. a le droit de vérifier si des corps étrangers n'ont pas été aspirés (liquides, corps solides, sauces, jus etc.). Dans ce cas les frais de réparation seront supportés par le client (frais de matériaux et de main d'œuvre) parce que le problème ne résulte pas des défauts de fabrication mais de la négligence du client lors de l'utilisation.

FR



1.1. IDENTIFICATION DU “MODE D’EMPLOI”

Le présent mode d’emploi est publié par le fabricant ou par le revendeur et il fait partie intégrante de l’appareil. Le présent document doit être facilement identifié pour permettre une recherche rapide et une consultation facile.

Tous les droits relatifs à la copie, la divulgation des informations contenues dans le mode d’emploi et dans la documentation citée ou annexée, sont réservés.

1.2. OBJECTIF DU DOCUMENT

Le présent mode d’emploi contient des informations nécessaires pour le client et pour les employés désignés, pour effectuer l’installation correcte et l’entretien de l’appareil, ainsi que pour maintenir l’appareil en bon état et assurer une sécurité maximale.

1.3. PRECAUTIONS ET LIMITATION DE LA RESPONSABILITE DU FABRICANT

A l’étape de conception et de construction de l’appareil, ainsi que pendant la rédaction des instructions, le fabricant a pris en compte toutes les interactions entre l’opérateur et l’appareil dans lors de son utilisation.

Cependant il est supposé que l’expérience et une formation adéquate ainsi que le comportement raisonnable des opérateurs de l’appareil sont essentiels.

Ces exigences sont considérées comme essentielles dans toutes les étapes de l’utilisation de l’appareil et du mode d’emploi.

Le non respect des mesures de sécurité et des avertissements spécifiques contenus dans le présent mode d’emploi, une mauvaise utilisation des pièces de rechange non originales, l’utilisation de l’appareil par les employés non autorisés constituent une violation des normes de sécurité concernant la conception, la construction et la destination de l’appareil et déclinent le fabricant et/ou le revendeur de toute responsabilité résultant du non respect par l’utilisateur des mesures de sécurité contenues dans le présent mode d’emploi

FR

1.4. INFORMATIONS SUR LES NORMES

Le présent document a été établi en conformité avec les exigences suivantes :

- Annexe I de la Directive machines n° 89/392/CEE et des éditions ultérieures paragraphe 1.7.4;
- UNI EN 292/2 – 1992, paragraphe 5.5



VEUILLEZ REMPLIR LE PRESENT TABLEAU A LA DATE DU MONTAGE / DE L'INSTALLATION DE L'APPAREIL

Modèle de l'appareil	HENDI 975336
Tension	230 V, 50 Hz
Numéro de série	
Date de livraison	
Technicien effectuant les essais	

1.5. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle de l'appareil	HENDI 975336
Dimensions extérieures	370x260x(H)130 mm
Longueur de la barre de soudure	350 mm
Capacité de la pompe	20l/min.
Puissance	250 W
Tension	230 V, 50 Hz
Poids	8 kg

FR

PLAQUE SIGNALÉTIQUE

La plaque signalétique se trouve sur la boîte de l'appareil.

Avant de connecter l'appareil au réseau électrique, vérifiez si les données sur la plaque correspondent à la puissance et la tension sur la plaque signalétique.

Ne retirez pas la plaque signalétique avec le marquage CE et ne la remplacez pas par une autre. En cas de dommages au marquage CE ou si la plaque a été retirée de l'appareil ou si le plombage du fabricant a été retiré, le client est obligé d'informer immédiatement le revendeur.



HENDI
FOOD SERVICE EQUIPMENT

Steenoven 21, 3911 TX Rhenen
The Netherlands, www.hendi.eu

External vacuum packaging machine
Machine à emballer avec barre de soudure

Item Code	975336	Power Puissance	250 W
Weight Poids	8 kg	Voltage Tension	230 V
Date		Serial no. N° de série	



2. INSTALLATION

Retirez l'emballage et le film de protection et vérifiez si l'appareil n'est pas endommagé. En particulier contrôlez l'appareil en ce qui concerne les dommages résultant du transport.

En cas de doutes, n'utilisez pas l'appareil et consultez votre revendeur.

2.1. LOCALISATION

Placez l'appareil dans un endroit peu humide et loin des sources de chaleur, dans un local

fermé. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur. L'appareil doit être mis à niveau.

2.2. BRANCHEMENT

Avant de brancher la machine à emballer sous vide assurez-vous que les données sur la plaque signalétique correspondent aux paramètres du réseau.

Après avoir contrôlé le niveau d'huile dans la pompe et après la réinstallation du boîtier, branchez l'appareil à la prise électrique 230 V / 1 N / 50 Hz.

La plaque signalétique se trouve sur le boîtier de l'appareil.

AVANT DE COMMENCER TOUTE INTERVENTION DE CONTROLE NECESSITANT LE DEMONTAGE DES PIECES DEBRANCHEZ L'APPAREIL DE LA PRISE MURALE. RISQUE D'UN CHOC ELECTRIQUE !!!

FR

3. DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE



Sur le côté droit du boîtier il y a l'interrupteur principal:

- position „O” – machine mise en marche
- position „I” – machine arrêtée

1. Le bouton **START** commence le cycle d'emballage sous vide après avoir placé le sac dans un emplacement désigné.

2. Le bouton **SEAL** est utilisé pour sceller le sac après le cycle d'emballage. Puisque le cycle de soudure ne commence pas automatiquement, il est nécessaire chaque fois d'appuyer sur le bouton..

Temps de soudure : 3,5 secondes.

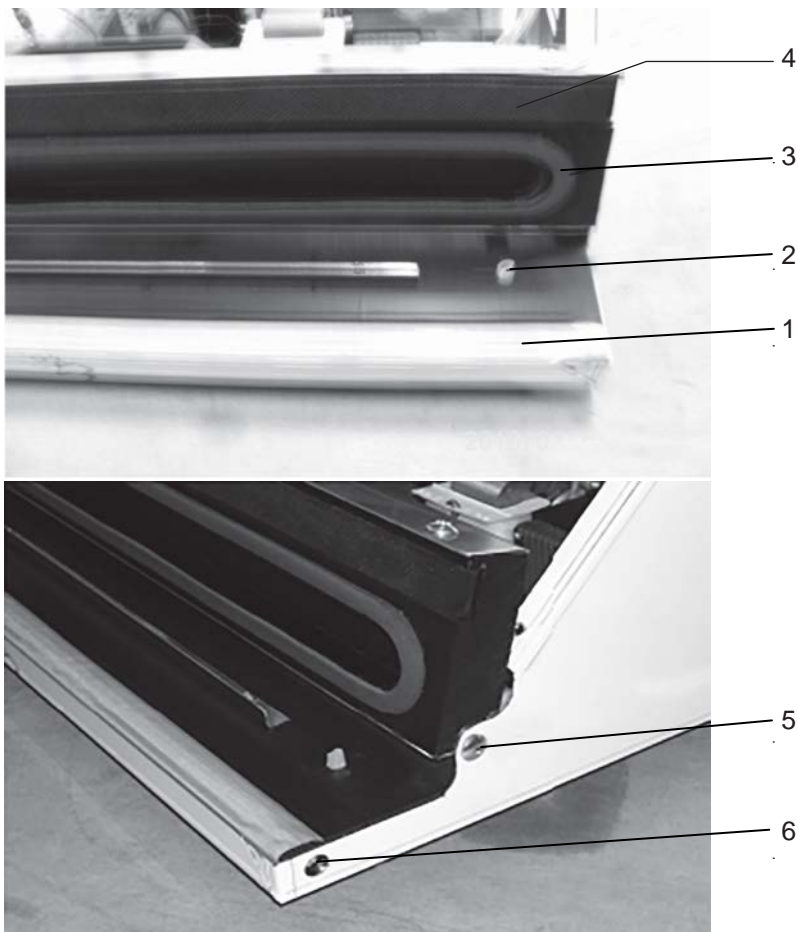
Après avoir acheté le cycle, la machine s'arrête automatiquement.



4. SACS RECOMMANDES POUR L'EMBALLAGE SOUS VIDE

Nous recommandons d'utiliser les sacs moletés d'une épaisseur minimale de 70 microns destinés spécialement pour les machines à emballer avec une barre de soudure.

5. COMPOSANTS TECHNIQUES EXTERNES



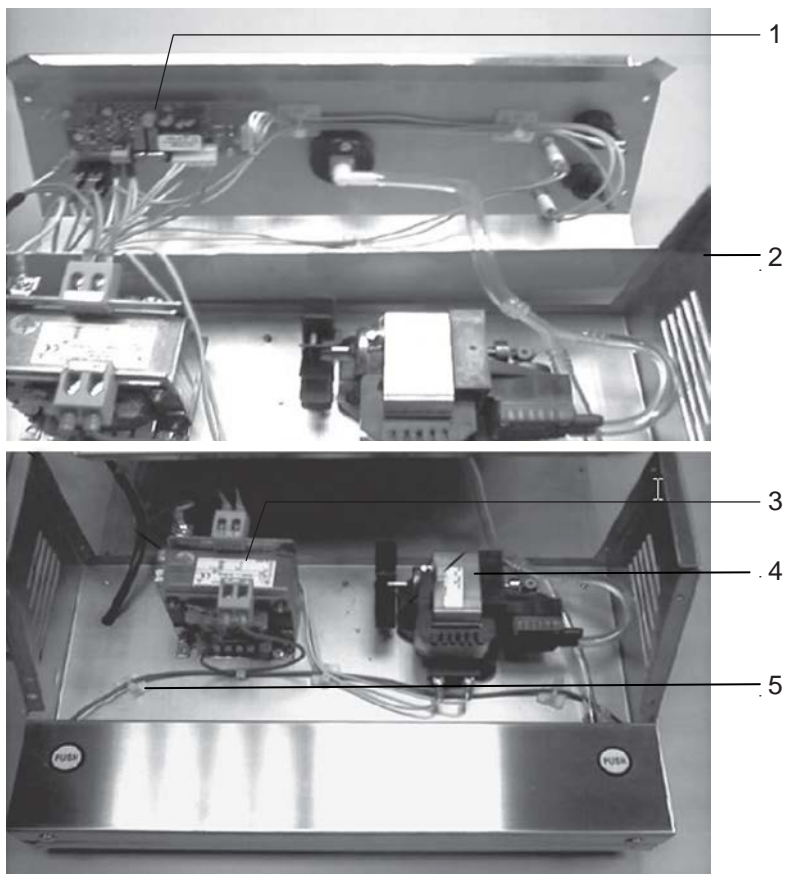
- 1 Barre de soudure recouverte du téflon (épaisseur 0,127 μ)
- 2 Connecteur pour le raccordement du câble avec la valve pour vider le récipient
- 3 Joint d'étanchéité en caoutchouc du couvercle

- 4 Silicone expansé
- 5 Charnière du couvercle
- 6 Vanne pour le réglage du temps prévu de l'ouverture de la chambre à la fin du cycle

FR



6. COMPOSANTS TECHNIQUES INTERNES



FR

- 1 Panneau de contrôle électronique pour les cycles de travail
- 2 Boîtier en acier inoxydable
- 3 Transformateur électrique alimentant la barre de soudure
- 4 Pompe à vide
- 5 Support en acier inoxydable



7. DUREE DE CONSERVATION DES PRODUITS EMBALLEES SOUS VIDE A UNE TEMPERATURE + 0°/+3°C

Type de produit	Durée de conservation
Bœuf cru	20 jours*
Veau cru	20 jours*
Porc cru	15 jours*
Volaille crue (poulets, dindes)	15 jours*
Lapins crus et autres oiseaux avec des os	20 jours*
Agneau, mouton crus	20 jours*
Saucissons	20 jours*
Abats crus (foie, intestin etc.)	10-12 jours*
Poissons	7-8 jours si les produits emballés sont très frais
Salami mûre	plus de 3 mois
Fromage mûr: parmesan, de chèvre etc.	120 jours
Fromage frais: mozzarella, brie, etc.	30-60 jours
Légumes	15-20 jours

* Les durées ci-dessus ne sont valables que si les produits emballés sont frais. En cas de produits avec des os, déduisez une semaine de la durée totale de conservation.

FR

8. ENTRETIEN

Nous recommandons de nettoyer le revêtement et la barre de soudure avec de l'alcool. L'appareil doit être lubrifié.



Le produit répond aux exigences de la directive européenne n° 2002/96/CE.

Le symbole de la poubelle barrée signifie qu'à la fin de vie du produit celui-ci ne peut pas être jeté avec les ordures ménagères mais il doit être éliminé dans une structure de récupération et de recyclage appropriée des ordures électriques ou électroniques ou, en cas d'achat d'un nouvel produit, il doit être retourné au revendeur. L'utilisateur est responsable de transfert d'un produit à une structure de recyclage. Le non respect de cette règle peut être puni conformément à la réglementation en vigueur relative à l'élimination des déchets.

Si l'appareil retiré de l'utilisation est correctement reçu en tant que déchet séparé, il peut être traité et éliminé d'une manière respectueuse de l'environnement, ce qui réduit l'impact sur l'environnement et sur la santé. Pour plus d'informations sur les services disponibles en matière de la collecte des déchets, contactez l'entreprise de collecte locale ou le magasin dans lequel l'appareil a été acheté. Les fabricants et les importateurs déclinent toute responsabilité pour le traitement, l'élimination des déchets soit directement soit indirectement du système public.





Hendi B.V.

Steenoven 21

3911 TX Rhenen, The Netherlands

Tél.: +31 (0)317 681 040

Fax : +31 (0)317 681 045

Email: info@hendi.eu

Hendi Polska Sp. z o.o.

ul. Magazynowa 5

62-023 Gądkki, Poland

Tél.: +48 61 6587000

Fax: +48 61 6587001

Email: info@hendi.pl

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.

- Le fabricant se réserve le droit d'apporter

des modifications et des erreurs

typographiques dans le présent mode

d'emploi