

# Vacuum packaging machine

## Pakowarka próżniowa listwowa

297384, 297377



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. USAGE METHODS .....	5
5. CORRECT BAG SEALING .....	7
6. CLEANING .....	7
7. MAINTENANCE .....	7
8. VACUUM SENSOR SETTING .....	7
9. OPTIONAL ACCESSORIES .....	8
10. WORKING ANOMALIES AND UNEXPECTED INTERRUPTIONS..	8
11. RECYKLING .....	8
12. FOOD PRESERVATION TIMES .....	9
13. ACCESSORIES .....	10
14. EXPLODED VIEW .....	10
15. SIMPLIFIED ELECTRIC DIAGRAM .....	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 machine is to be used in inner environments only.
- The device must not be opened by the end user. Should the power wire be damaged, or in case of electric repairs, they must be replaced by the manufacturer or by its technical assistance or by a person with similar skills, in order to avoid any risk.
- The machine is supplied with ground protection wire.
- Read and follow these instructions before using the machine and keep them with it.
- Keep the environment and working place clean and tidy.
- Keep children away from the working place where the machine is placed.
- Do not overload the machine and take care of it.
- Place the machine on a stable and safe surface. Should it fall down, it can be seriously damaged.
- Do not vacuum pack liquids, nor powders. The lack of respect for this indication causes unsafe conditions and the irreparable damage of the machine.
- In order to vacuum food with liquid substances, remove all exceeding liquid and dry the food with a rag before packing it; alternatively, use a container with the proper vacuum lid, supplied by the manufacturer.
- Before starting, remove all extra material (knives, blades, tools...) away from the sealing bar.
- Any kind of operation, either for cleaning or fitting, must be done with the machine off and the power wire unplugged from the socket, in order to avoid any risk of involuntary start-up of the machine itself. Follow this rule even when the machine is not working. Check that tension and frequency correspond to those indicated on the machine and that the socket is proportioned to the electricity absorbed by the machine.
- Use exclusively original spare parts and accessories.
- Do not immerse nor expose the machine to water. It is an electrical device!
- Do not pull the electric wire to remove the plug.
- Replacement of the power cable and all electric replacements must be carried out by specialized staff exclusively.

EN



- The protective measures do not eliminate completely the risk of upper limbs burns.
- The welding bar reaches high temperatures during and after its usage. Therefore it is highly recommended to avoid direct contact with it until the bar is completely cool.
- The electric connection to power must be carried out by specialized personnel only.
- Since the machine is purposely projected to vacuum food, it is not recommended to use it for different aims.
- Any improper or different usage makes the warranty not valid (see warranty conditions on every machine), and it can damage the inner components by avoiding the correct working of the machine.
- It is recommended that installation and usage of the machine are carried out by a single user, since the machine is not projected for a multiple use.

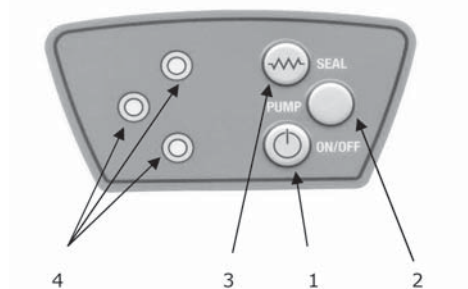
## 2. Description

Code	297384	297377
Dimensions	390x300x(H)180 mm	490x300x(H)180 mm
Power	380 W	450 W
Voltage	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz
Welding bar	330 mm	430 mm
Pump capacity	10 l/min	20 l/min
Structure	stainless steel	stainless steel
Weight	6,5 kg	10 kg
Vacuum	with sensor	with sensor
Sealing	electric; 3 levels adjustable	electric; 3 levels adjustable
Timing of cooling process	automatic	automatic
Controls display	3 LED lights	3 LED lights
Air return	electrovalve	electrovalve
Cycle start	microswitch	microswitch
Vacuum	bags and containers	bags and containers

EN

### DISPLAY DESCRIPTION

1. On/off button
2. Vacuum in containers
3. Welding bar sealing
4. Led



---

### 3. Use and maintenance instructions

The machine is essentially composed by a main structure, innerly composed by steel AISI 430. Inside there are the switchboard and the vacuum working station. It is recommended not to intervene on the vacuum working inner part (just in case of extraordinary maintenance, that must be carried out by the manufacturer).

The sealing bar – to seal the bag at the end of the cycle – is placed on the external part of the struc-

ture, front and below part of the machine, together with the gasket, which define the fixed part of the decompression chambers, where the bag is usually placed to be packed.

The superior part of the decompression chamber is fixed on the mobile lid connected to the main structure through two hinges. This system allows to keep the bag blocked for a proper suction and its following sealing.

#### WORKING PROCESS

- Take the machine out of its package, place it on the working table and verify its stability.
- It is important that all four supports of the machine adhere to the surface, in order to get the lid closed tight to the below part of the machine. This way the correct working of the machine is granted.
- It is recommended to keep the machine packaging, in order to use it again in the future for possible transfers.
- Clean the machine carefully before using it.

Clean the external structure with a humid rag first and then with a dry one; for the display, use a dry rag only.

- It is strictly forbidden to use acid or caustic products.
- Insert the plug into the socket.
- Switch the machine on, by turning the side switch on I (only 297377).
- Keep the button ON/OFF (1) pressed for 2 seconds.
- The machine is ready to be used with time and sealing settings used the last time.

EN

---

### 4. Usage methods

#### VACUUM CYCLE WITH AUTOMATIC CYCLE

- By keeping the machine on, move the lid up.
- Insert the product inside the bag.
- Insert the bag into the decompression chamber with the opening part in between the two black gaskets.
- Check that the inner component of the bag does not interfere with the sealing bar. Check that the bag is not broken and placed steady on the sealing top.
- **Low down the lid with a moderate pressure on the two sides or, if present, on the central**

**handle. Keep the lid pressed for a few seconds until the air starts to be sucked out. Then, release the lid.**

- The machine will automatically starts its cycle and the display will show the vacuum level by lightening the LED lights.
- Once the vacuum is over, the sealing will follow automatically. Once the sealing is over, the pump stops working and the mobile lid opens automatically.
- The machine is now ready to pack the bag.



## VACUUM PACKAGING IN CONTAINERS

This usage mode can be used to vacuum liquids into containers (supplied by the manufacturers and described in the section "Optional accessories").

- By keeping the machine on, open up the mobile lid placed on the front part of the machine. It is now possible to vacuum in containers.
- Connect the suction pipe for containers to the aspire device of the machine, placed in between the gaskets within the below decompression chamber.
- Place the food within the container and close it with the proper lid.
- Connect the second end of the suction pipe to the lid of the vacuum container.
- Start the aspiration by pressing the button PUMP [2] without closing the upper part of the mobile lid.
- The display starts to indicate the vacuum level by lightening the LED.

## SEALING BAR TEMPERATURE SETTING

By keeping the SEAL [3] button for 3 seconds, it is possible to set the sealing bar temperature. As leds [4] start blinking, choose the temperature level pressing the button [3] consecutively (1, 2 or 3 leds on, according to the temperature increasing or decreasing: 1 is minimum, 3 is maximum). After setting the sealing temperature, wait for 3 seconds to register and confirm the value and to set the required level.

The temperature setting depends on the time of lighting of the sealing bar itself: the longer the time is, the higher is the temperature and viceversa.

**NOTE:** the setting process is completed within a few seconds, the machine automatically records the new value.

- As the vacuum is over, the machine stops. It is now possible to disconnect the device on the lid.
- The machine is now ready to pack a new bag or a container.

This usage mode does not activate the sealing bar (since it does not need to work), by avoiding accidental burns due to the lid opening.

### IMPORTANT

**Always use bags suitable to the vacuum packaging. Otherwise the machine will take too long time to finish the working cycle (i.e. bag too big compared to little food quantity).**

**It is therefore recommended to choose the most suitable size for your needs among the attached list of bags and ask for it in any BESSER VACUUM sales centers.**

Temperature must be ruled according to the bag thickness and characteristics. For 105 microns bags (i.e. those supplied with the machine), it is recommended to seal at level 2 (2LED).

After changing the sealing bar temperature, test it a couple of times before vacuum packaging the food definitely.

### IMPORTANT

**Should the machine be used with too many sealings at too high temperature, it will be irreparable damaged. Do not use a higher temperature than 2, if not strictly necessary. Anyway use it always for thicknesses higher than 105 micron.**

---

## 5. Correct bag sealing

In order to avoid a not correct packaging of the bag with the consequent bad food preservation, we suggest to follow some simple steps:

- To reach a proper bag sealing, it is needed not to interpose anything between the bag and the welding bar.
- To obtain a proper sealing, the sealing temperature must be suitable to the bag thickness.
- A too low temperature might not be sufficient to seal the bag.
- A too high temperature can break the bag close to the sealing, by altering the food preservation. A continuous usage of the machine with

such high temperatures can seriously damage the machine.

### ATTENTION

**It might happen that the bag loses its vacuum.**

**Causes can be different:**

- **Sealing might have not be done properly (not in compliance with the bag).**
- **There are food parts obstructing the sealing.**
- **Some sharp object might have broken the bag during the vacuum process – even if not recognizable at first sight (bones, thornes, ...)**

---

## 6. Cleaning

As above mentioned, it is necessary to take the plug out of the socket when finishing to work, before starting any cleaning operations.

- To clean the external structure of the machine, use a humid rag first and then a dry one.
- To clean the controls display, use a dry rag only.
- To clean the teflon on welding bar, use a humid

rag with warm water or a glass detergent. Repeat this operation any time there are some plastic wastes on the welding bar.

**Do not use acid nor caustic products to Clean the machine.**

EN

---

## 7. Maintenance

The machine does not need a continuous cleaning, but it is needed to keep it clean for a safe usage, therefore it is necessary to do a deep cleaning after working.

For any extraordinary cleaning or to replace spare parts, use original parts only – supplied by the

manufacturer – in order to avoid any damage.

Fuses can be replaced by the user. Switch the machine off and disconnect the plug from the socket. Unscrew the fuse holder and replace it with the model 5x20T 5A 250.

---

## 8. Vacuum sensor setting

The machine is supplied with a vacuum sensor. Although the machine comes out of the factory already set, some particular conditions might alterate the vacuum regulation. Only in these cases, after having checked that the machine would not otherwise work, it is possible to set the vacuum sensor.

Introduce the grey key supplied with the machine

(alternatively, a similar key TORX 30) into the little hole placed on the bottom of the machine. By keeping the machine in automatic mode, turn delicately the key anticlockwise until the red light close to the hole turns on. Now test a whole cycle using the bag. Do not do this operation if not strictly necessary, as the machine come out of the factory perfectly set.



---

## 9. Optional accessories

The machine can vacuum any kind of food. Liquid packaging is possible only if using the set of containers supplied by the manufacturer, as they got

special lids with vacuum valves.

Lids can be suitable for different containers with diameter between 42 mm and 105 mm.

---

## 10. Working anomalies and unexpected interruptions

Should the lid not be adherent to the below vacuum room, verify that gaskets are correctly placed to delimit the decompression chambers – upper and lower. Check that the bag opening is placed within the two gaskets.

Should the machine stop unexpectedly during the working cycle, immediately interrupt the power flow by switching the machine off and then disconnect

the plug from the socket.

Afterward:

- If the interruption is due to lack of power flow because of net problems, do not connect the machine until the net is repaired.
- Should the inconvenience be due to the electric circuit, contact the dealer to make the machine be controlled by the manufacturer.

---

## 11. Recykling



EN

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 manufactures and importers do not take the responsibility for recycling, treatment and ecological disposal, either directly or through a public system.



## 12. 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

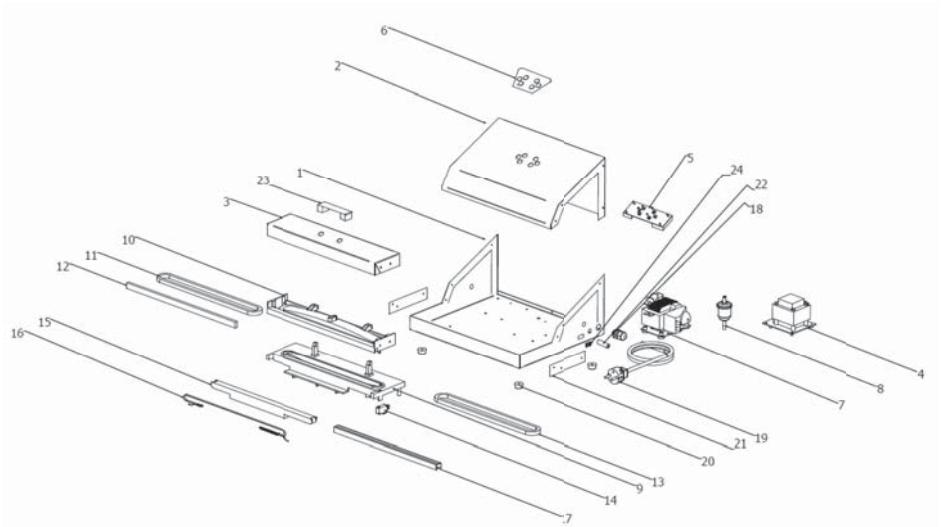
**The bacterial proliferation can continue even on vacuumed food, though slowed down. Therefore vacuum packed food must be stored in refrigerator or freezer. Pre-packed food must be consumed before expiry date indicated on the packaging.**



### 13. 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

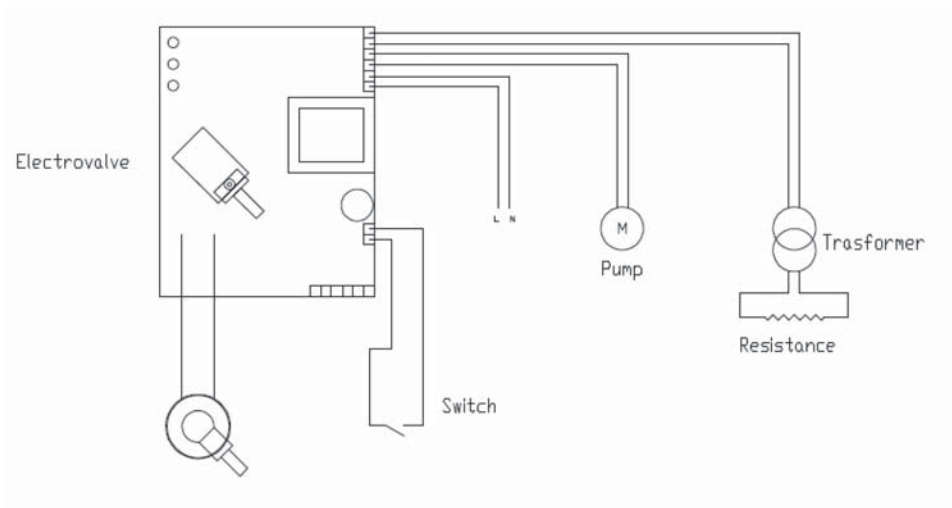
### 14. Exploded view



Ref.	Description	Quantity
1	Structure	1 pc
2	Base	1 pc
3	Lid	1 pc
4	Transformer	1 pc
5	Power electronic board	1 pc

6	Adhesive lexan	1 pc
7	Pump	2 pcs
8	Silencer	1 pc
9	Lower decompression chamber	1 pc
10	Upper decompression chamber	1 pc
11	Upper gasket	1 pc
12	Counterbar	1 mt
13	Lower gasket	1 mt
14	Start microswitch	1 pc
15	Welding bar support	4 pcs
16	Resistance NiCr	1 mt
17	Welding bar teflon	1 mt
18	Cable gland	1 pc
19	Power wire	1 pc
20	Support	4 pcs
21	Lid support (297377)	2 pcs
22	Fuse holder (fuses)	1 pc
23	Lid handle (297377)	1 pc
24	Switch button I/O (297377)	1 pc
-	Fuse mod. 5x20T 5A 250	1 pc

### 15. Simplified electric diagram



**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, konieczna jest wymiana przez producenta, personel wsparcia technicznego lub przez osobę o podobnych kwalifikacjach w celu uniknięcia potencjalnego zagrożenia.
- Przed uruchomieniem urządzenia zapoznaj się z niniejszą instrukcją; postępuj zawsze zgodnie z jej zapisami i przechowuj ją razem z urządzeniem.
- Utrzymuj czystość swojej przestrzeni roboczej.
- Nie dopuszczaj dzieci do obszaru eksploatacji urządzenia.
- Nie dopuść do przeciążenia urządzenia i pamiętaj o jego konserwacji.
- Ustaw urządzenie na stabilnej i bezpiecznej powierzchni. Upuszczenie urządzenia może prowadzić do jego poważnych uszkodzeń.
- Nie pakuj próżniowo płynów ani produktów żywnościowych w proszku. Niezastosowanie się do powyższych postanowień może prowadzić do powstania sytuacji potencjalnie niebezpiecznych i trwałego uszkodzenia urządzenia.
- Aby zapakować próżniowo produkty żywnościowe zawierające płyny, przed pakowaniem osusz produkt za pomocą papieru przeznaczonego do kontaktu z żywnością; możesz również zapakować próżniowo ten produkt żywnościowy w przeznaczonym do tego pojemniku z przystosowanym wieczkiem, który jest dostępny w ofercie producenta.
- Przed rozpoczęciem pracy ze zgrzewarką sprawdź, czy przy listwie zgrzewającej nie znajdują się takie przedmioty jak noże, ostrza lub inne narzędzia.
- Przed przeprowadzeniem takich czynności jak czyszczenie lub regulacja urządzenia, wyłącz je i odłącz od źródła zasilania w celu wyeliminowania ryzyka przypadkowego uruchomienia urządzenia. Powyższy środek ostrożności należy podjąć również w sytuacji, gdy urządzenie nie działa poprawnie i nie może zostać uruchomione. Sprawdź, czy napięcie

PL



i częstotliwość sieci odpowiadają wartościom podanym na tabliczce znamionowej urządzenia oraz czy napięcie w gnieździe elektrycznym odpowiada wartości energii pobieranej przez urządzenie.

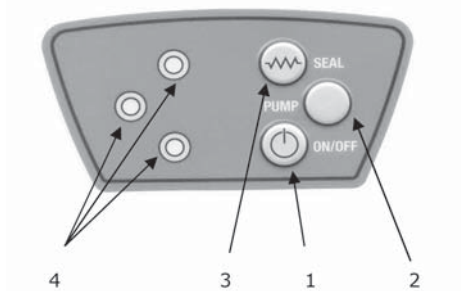
- Korzystaj jedynie z oryginalnych części zamiennych i akcesoriów.
- Nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani nie czyść pod bezpośrednim strumieniem wody – zgrzewarka jest urządzeniem elektrycznym!
- Nie ciągnij za przewód w celu wyjęcia wtyczki z kontaktu.
- Wymiana kabla zasilającego i części elektrycznych może zostać przeprowadzona jedynie przez wykwalifikowany personel techniczny.
- Urządzenie służy do pakowania próżniowego i nie powinno być wykorzystywane w jakimkolwiek innym celu.
- Korzystanie z urządzenia w sposób niezgodnie z przeznaczeniem skutkować będzie unieważnieniem gwarancji (patrz: warunki gwarancji umieszczone na każdym urządzeniu) i może prowadzić do uszkodzenia wewnętrznych części urządzenia.
- Urządzenie zostało zaprojektowane w sposób umożliwiający jego eksploatację przez wyłącznie jedną osobę na raz.
- Środki ostrożności opisane powyżej nie wyeliminują całkowicie niebezpieczeństwa poparzenia.
- Podczas użytkowania urządzenia listwa zgrzewająca może nagrzać się do bardzo 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	297384	297377
Wymiary	390x300x(H)180 mm	490x300x(H)180 mm
Moc	380 W	450 W
Napięcie	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz
Listwa zgrzewająca	330 mm	430 mm
Pompa	10 l/min	20 l/min
Obudowa	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna
Waga	6,5 kg	10 kg
Odsysanie powietrza	z czujnikiem	z czujnikami
Zgrzewanie	zasilane prądem; 3 poziomy mocy zgrzewania	zasilane prądem; 3 poziomy mocy zgrzewania
System schładzania/timer	automatyczny	automatyczny
Panel sterowania	3 lampki LED	3 lampki LED
Wentylacja	z elektrozaworem	z elektrozaworem
Uruchomienie	z mikroprzełącznikiem	z mikroprzełącznikiem
Odsysanie powietrza	woreczki i pojemniki	woreczki i pojemniki

### FUNKCJE WYŚWIETLACZA

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



## 3. Instrukcja eksploatacji i konserwacji

Urządzenie posiada obudowę ze stali AISI 430. Wewnątrz znajduje się skrzynka rozdzielcza oraz jednostka robocza odpowiedzialna za odsysanie powietrza. Jednostka robocza nie wymaga żadnych ingerencji ze strony użytkownika [za wyjątkiem dodatkowych czynności konserwacyjnych, które powinny być wykonywane przez producenta].

Listwa zgrzewająca służąca do zgrzewania woreczków znajduje się poza obudową, w dolnej części

z przodu urządzenia – znajduje się tam również uszczelka zabezpieczająca krawędzie komory próżniowej, gdzie umieszczany jest otwór woreczka, który będzie zgrzewany.

Górna część komory próżniowej znajduje się na ruchomej pokrywie, przymocowanej do obudowy za pomocą zawiasów. Dzięki temu, woreczek jest odpowiednio unieruchomiony podczas odsysania powietrza i zgrzewania.



## TRYB PRACY

- Wyjmij urządzenie z opakowania, umieść na powierzchni roboczej i sprawdź, czy jest stabilne.
- Wszystkie cztery nóżki urządzenia muszą przylegać do powierzchni, na której została postawiona pakowarka, dzięki czemu możliwe będzie dokładne dociśnięcie pokrywy do dolnej części urządzenia. Tym samym zapewniona zostanie prawidłowa praca urządzenia.
- 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.
- Włącz urządzenie przekręcając przetątnik na pozycję „I” (wyłącznie 297377).
- Wciśnij i przytrzymaj przycisk ON/OFF [1] przez 2 sekundy.
- Urządzenie jest gotowe do eksploatacji - ustalenia czasu i zgrzewania odpowiadają poprzednio wprowadzonym parametrom.

## 4. Eksploatacja

### AUTOMATYCZNY CYKL ODSYSANIA POWIETRZA

- Gdy urządzenie jest włączone, podnieś pokrywę.
- Umieść produkt spożywczy w woreczku.
- Włóż woreczek do komory próżniowej – otwór woreczka powinien znaleźć się między czarnymi uszczelkami.
- Upewnij się, czy zawartość woreczka nie przesunęła się w pobliże miejsca zgrzewania. Upewnij się, czy woreczek nie jest uszkodzony i nie zsuwa się z listwy zgrzewającej.
- **Zamknij pokrywę, lekko dociskając oba jej końce lub, w wybranych modelach, naciskając na główny uchwyt. Przyciskaj pokrywę przez kilka**

### **sekund, aż uruchomi się odsysanie powietrza. Puść pokrywę.**

- Urządzenie uruchomi automatyczny cykl odsysania powietrza – na wyświetlaczu postęp procesu będzie sygnalizowany przez lampki LED.
- Po zakończeniu odsysania powietrza, zgrzewanie uruchomi się automatycznie. Po zakończeniu zgrzewania, pompa wyłączy się a ruchoma pokrywa otworzy się automatycznie.
- Można wyjąć woreczek z urządzenia.

### ODSYSANIE POWIETRZA W POJEMNIKACH

Odsysanie powietrza z pojemników jest możliwe w przypadku pojemników ze specjalnie przystosowanymi wieczkami (oferowanymi przez producenta i opisanymi w rozdziale „wyposażenie opcjonalne”).

- Gdy urządzenie jest włączone, unieś ruchomą pokrywę znajdującą się z przodu urządzenia. Teraz możliwe jest przeprowadzenie odsysania powietrza z pojemnika.
- Podłącz rurkę odsysającą przeznaczoną do odsysania powietrza z pojemników, umieszczając ją między uszczelkami pod komorą próżniową.
- Umieść produkty żywnościowe w pojemniku i zamknij ją za pomocą specjalnego wieczka.
- Podłącz drugi koniec rurki odsysającej do

wieczka pojemnika.

- Uruchom odsysanie wciskając przycisk „PUMP” [2]; nie zamykaj górnej części pokrywy.
- Postęp procesu będzie sygnalizowany na wyświetlaczu przez lampki LED.
- Po zakończeniu odsysania powietrza urządzenie przerwie pracę. Teraz możliwe jest odłączenie wieczka od urządzenia.
- Urządzenie jest gotowe do dalszej pracy.
- W tym trybie urządzenie nie uruchamia procesu zgrzewania (nie jest to konieczne), tak więc wyeliminowane jest ryzyko poparzenia poprzez dotknięcie listwy zgrzewającej.



## **UWAGA**

**Zawsze korzystaj z woreczków przystosowanych do ilości pakowanych produktów żywnościowych. W przeciwnym przypadku urządzenie będzie potrzebowało więcej czasu, by zakończyć proces od-sysania (np. mała ilość produktu żywnościowego**

**w dużym woreczku).**

**Zaleca się korzystanie z woreczków o wielkości dostosowanej do własnych potrzeb, wybierając produkty spośród oferty zawartej w niniejszej instrukcji lub oferty firmy BESSR VACUUM.**

## **USTAWIENIE TEMPERATURY LISTWY ZGRZEWAJĄCEJ**

Wciśnij i przytrzymaj przycisk SEAL (3) przez 3 sekundy, by ustawić temperaturę listwy zgrzewającej. Lampki LED (4) zaczną migać – ustaw temperaturę kilkakrotnie wciskając przycisk (3) (zapali się 1, 2 lub 3 lampki, w zależności od ustawienia temperatury: 1 – temperatura minimalna, 3 – maksymalna). Po ustawieniu temperatury listwy zgrzewającej zaczekaj 3 sekundy, by zapisać i potwierdzić ustawioną wartość.

Wartość temperatury zależy od czasu nagrzewania samej listwy zgrzewającej: im więcej czasu trwa nagrzewanie, tym wyższa jest temperatura i odwrotnie.

**UWAGA: urządzenie zapisuje nowo ustawioną wartość temperatury w ciągu kilku sekund.**

Wartość temperatury zależy od grubości i innych właściwości woreczka. W przypadku woreczków o grubości 105 mikronów (np. dostarczonych wraz z urządzeniem), zaleca się, by ustawić wartość temperatury na 2 (2 lampki LED).

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

## **UWAGA**

**Jeżeli zbyt wiele razy dojdzie do zgrzewania woreczków przy zastosowaniu za wysokiej temperatury, urządzenie może zostać trwale uszkodzone. Nie ustawiaj wartości temperatury powyżej 2, jeśli nie jest to bezwzględnie konieczne. Dla woreczków o grubości 105 mikronów zawsze ustawiaj wartość temperatury na 2.**

PL

## **5. Prawidłowe zgrzewanie woreczków**

Aby zapewnić prawidłowe zgrzewanie woreczków, a tym samym poprawne przechowywanie produktów żywnościowych, postępuj zgodnie z poniższą instrukcją:

- Aby prawidłowo zgrzać woreczek, jego zawartość 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. Wielokrotna eksploatacja urządzenia z ustawioną zbyt wysoką

temperaturą zgrzewania może poważnie uszkodzić urządzenie.

## **UWAGA!**

**Może dojść do sytuacji, kiedy 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 lub ości (otwór może być niewidoczny gołym okiem).**



---

## 6. Czyszczenie

Jak zostało wskazane wcześniej, przed rozpoczęciem czyszczenia należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od źródła zasilania.

- Zewnętrzne części urządzenia przetrzyj wilgotną ściereczką, a następnie wytrzyj do sucha.
- Panel sterowania przetrzyj wyłącznie suchą ściereczką.
- Listwę grzewącą wykonaną z teflonu przetrzyj

wilgotną ściereczką i ciepłą wodą lub środkiem do mycia szyb. Przemyjaj listwę grzewącą za każdym razem, gdy znajdować się będą na niej pozostałości plastiku.

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

---

## 7. Konserwacja

Urządzenie nie wymaga częstego czyszczenia, jednakże należy dopilnować, aby zawsze pozostawało czyste i w dobrym stanie, w celu zapewnienia bezpiecznej eksploatacji – z tego powodu zaleca się przeprowadzenie czyszczenia po zakończeniu pracy.

W przypadku konieczności przeprowadzenia prac konserwacyjnych lub wymiany części zaleca się ko-

rzystać jedynie z oryginalnych części zamiennych pochodzących od producenta w celu uniknięcia uszkodzenia urządzenia.

Użytkownik może dokonać wymiany bezpieczników. Wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka. Odkręć obudowę bezpieczników i wymień je – model 5x20T 5A 250.

---

PL

## 8. 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 szary

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.



## 9. Wyposażenie opcjonalne

Urządzenie przeznaczone jest do pakowania próżniowego wszelkiego rodzaju produktów żywnościowych. Pakowanie próżniowe produktów żywnościowych w płynie jest możliwe jedynie przy wykorzystaniu pojemników dostarczonych przez

producenta, posiadających specjalne wieczka przeznaczone do pakowania próżniowego. Wieczka mogą być wykorzystane z różnymi pojemnikami o średnicy od 42 do 105 mm.

## 10. Nieprawidłowe funkcjonowanie i nagłe zatrzymanie pracy urządzenia

Jeśli pokrywa nie może zostać domknięta, sprawdź, czy uszczelki umieszczone są prawidłowo, zabezpieczając krawędzie komory próżniowej z góry i z dołu. Upewnij się, czy otwór woreczka umieszczony został pomiędzy uszczelkami.

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

Następnie:

- Jeśli urządzenie zatrzymało 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 przeglądu pakowarki przez producenta.

## 11. 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, 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.



## 12. 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

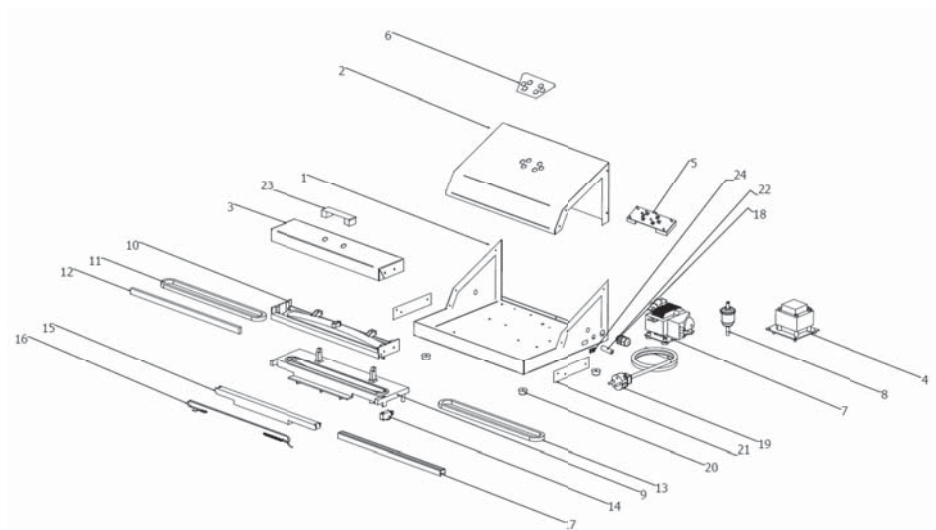
**W próżni nadal dochodzi do rozmnażania się bakterii, nawet jeśli ten proces jest spowolniony. W związku z tym, produkty żywnościowe, które wymagają chłodzenia powinny być trzymane w lodówce lub zamrażalniku. Zapakowane wcześniej jedzenie powinno zostać spożyte do dnia określonego na opakowaniu.**

### 13. 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)

### 14. Rysunek złożeniowy



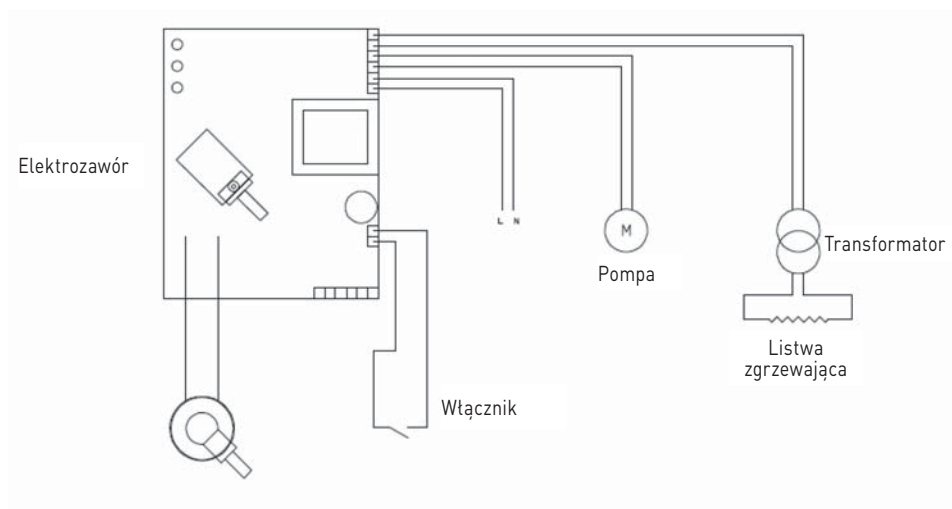
Nr	Opis	Ilość
1	Podstawa	1 szt.
2	Obudowa	1 szt.
3	Pokrywa	1 szt.
4	Transformator	1 szt.
5	Płytką sterująca	1 szt.



6	Element przyczepny z lexanu	1 szt.
7	Pompa	2 szt.
8	Tłumik	1 szt.
9	Dolna część komory próżniowej	1 szt.
10	Górna część komory próżniowej	1 szt.
11	Górna uszczelka	1 szt.
12	Listwa przeciwległa	1 mb
13	Dolna uszczelka	1 mb
14	Mikroprzetątnik uruchomienia	1 szt.
15	Wspornik listwy zgrzewającej	4 szt.
16	Listwa zgrzewająca (NiCr)	1 mb
17	Warstwa teflonowa na listwie zgrzewającej	1 mb
18	Dławik kablowy	1 szt.
19	Kabel zasilający	1 szt.
20	Wspornik	4 szt.
21	Dźwignia wspierająca pokrywę (297377)	2 szt.
22	Obudowa bezpiecznika (bezpieczniki)	1 szt.
23	Uchwyt pokryw (297377)	1 szt.
24	Przetątnik I/O (297377)	1 szt.
-	Bezpiecznik mod. 5x20T 5A 250	1 szt.

PL

## 15. 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.