

# VACUUM PACKAGING MACHINES

## PAKOWARKI PRÓŻNIOWE KOMOROWE



Item: 975251  
975268  
975275

You should read this user manual carefully before using the appliance

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

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

Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi

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

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



**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. SAFETY WARNINGS .....	3
2. TECHNICAL PARAMETERS .....	4
3. PREPARATION BEFORE USE .....	6
4. VACUUM PACKING PROCESS DESCRIPTION .....	7
5. FAQ – ADDITIONAL INFORMATION .....	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. SAFETY WARNINGS

- Incorrect operation and use may cause serious damage and injury.
- The appliance may be used only for intended purpose.
- The manufacturer declines any liability for damage caused by improper handling and incorrect use of the appliance.
- While operating, please secure the appliance and the power cable plug against contact with water or other liquids. Should the machine accidentally fall into water, disconnect the plug from the socket and have the machine inspected by a professional. **Failure to comply with this manual may cause a threat to life.**
- Never try to open the casing of the appliance yourself.
- Do not insert any objects in the casing of the appliance.
- Do not touch the power cable plug with damp hands.
- Regularly inspect the condition of the plug and cable. If any damage to the plug or cable is identified, have it repaired in a specialised repair centre.
- Should the machine be dropped or otherwise damaged, have it checked and repaired, if necessary, in a specialised repair centre before using it again.
- Never try to repair the appliance yourself - this may cause a threat to life.
- Protect the power cable from any contact with sharp or hot objects and open fire. If you want to disconnect the appliance, always reach for the plug, never pull the cable.
- Secure the cable (or extension) so nobody can accidentally disconnect it from the socket or trip over it.
- Keep the working machine under control during use.
- Children are not aware of threats that electric equipment may cause. Never let children use electric equipment.
- When not use and always before cleaning, disconnect the machine from the mains by removing the plug from the socket.
- Note! If the power cable plug is connected to the socket, the machine is live.
- Turn the machine off before unplugging.
- Never move the device by pulling on the power cable.
- Never use accessories other than supplied with the appliance.
- The device may be connected only to a socket of intensity and frequency compliant with data presented on data plate.
- Avoid overloading.
- After operation turn off the equipment by unplugging it from the mains.
- Before filling or cleaning always remove the plug from the socket.
- Electric installation must comply with national and local regulations.
- The appliance must not be used but persons (including children) with physical, sensory or mental impairments or lacking the proper knowledge and experience.

EN



---

### Special safety regulations

- Never move the device by pulling on the power cable.
- Never use any extra cleaning agents than those delivered with the machine.
- If the oil level drops below minimum, fire hazard may occur. Therefore, proper oil amount must be provided in the container.
- Never use old oil as it increases fire hazard.
- The level of oil in the container must not exceed the MAX level marked on the side wall of the container.

---

### Preparations before using for the first time

- Before use, check if the machine is not damaged. In case of any damage immediately contact your supplier and DO NOT use the machine.
- Remove all the packing material and protection film (if applicable).
- Clean the machine using lukewarm water and soft cloth.
- Unless recommended otherwise, place the machine on a flat and stable floor.
- Provide enough space around the machine to assure proper ventilation.
- Position the appliance in such a way that the plug is accessible at all times.

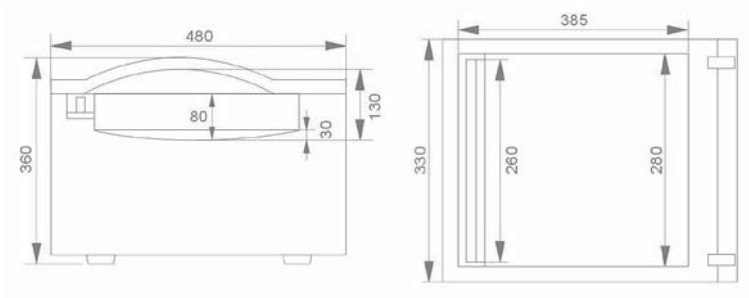
**NOTE: before turning the packaging machine on, make sure that the pump is filled with oil. Any and all failures resulting from seizure of the pump shall not be covered by warranty (information on how to fill the pump with oil is included in the manual).**

---

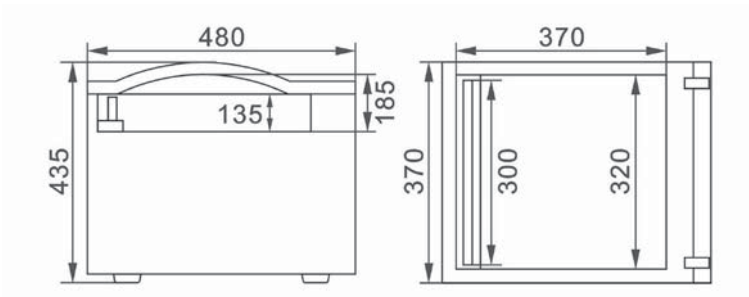
## 2. TECHNICAL PARAMETERS

Code	975251	975268	975275
External dimensions	330x480x(H)360 mm	370x480x(H)435 mm	425x560x(H)460 mm
Chamber dimensions	280x385x(H)80/130 mm	320x370x(H)135/185 mm	370x450x(H)170/220 mm
Sealing bar length	260 mm	300 mm	350 mm
Pump efficiency	10 m <sup>3</sup> /h	10 m <sup>3</sup> /h	20 m <sup>3</sup> /h
Weight	36 kg	38 kg	62 kg
Power	370 W	370 W	750 W
Voltage	230 V	230 V	230 V

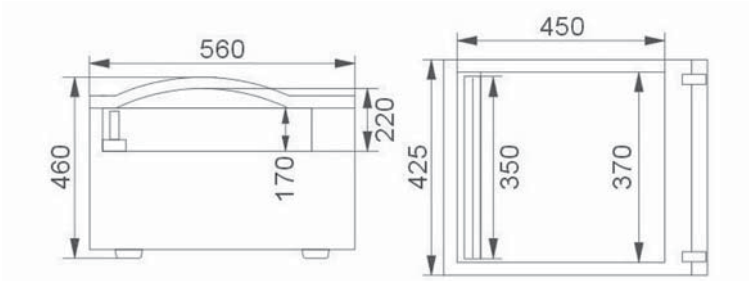
Dimensions of model: 975251



Dimensions of model: 975268



Dimensions of model: 975275

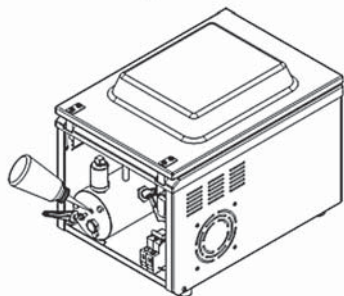
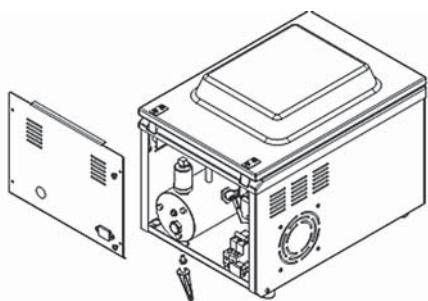


**NOTE: KEEP THE BOX FOR ANY FUTURE TRANSPORT OF THE MACHINE! POTENTIAL COMPLAINTS WILL BE CONSIDERED ONLY IF THE MACHINE HAS BEEN TRANSPORTED IN THE BOX.**



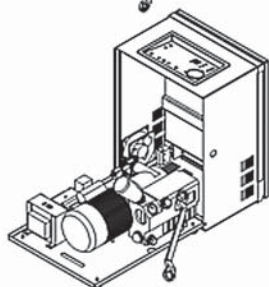
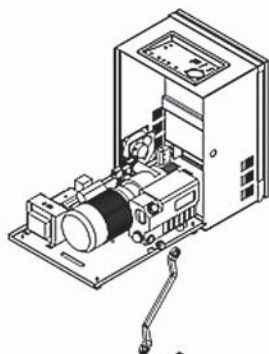
### 3. PREPARATION BEFORE USE

1. Take the machine out of the wooden box by removing the upper and one of the side walls.
2. Remove consumables from the machine's chamber. Pour oil into the oil dispenser (if the pump is empty or oil level is too low)



3. HENDI 975251 and 975268

Remove back panel, remove the screw under the panel and drain the used oil (afterwards insert the screw back in position), remove the screw of oil filler, pour the oil from oil container (afterwards insert the screw back in position).



- HENDI 975275

Remove the oil drain screw and drain the used oil (afterwards insert the screw back in position), remove the screw of oil filler, pour the oil from oil container (afterwards insert the screw back in position).

- If the machine was kept in a cold place (below 5°C), leave it for approx. 1 hour before starting.
- Connect the power cable to the mains.
- Set the on/off switch (blue switch at the back of the machine) to ON position (switch raised - machine is ON).

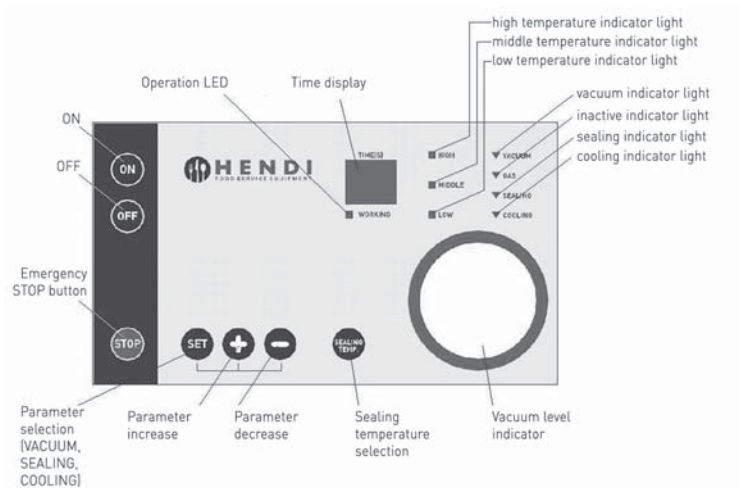
## INSTALLATION

- Before starting the machine up, please read the information on operation and safety included in the manual.
- Make sure that the oil level is at least at 1/2 or 1/3 of window height. When the appliance is working, the oil level should not drop below 1/3 of the window height. Do not overfill the machine as the oil may overflow.
- Place the machine in a vertical position in a well ventilated and well lit room, without access of any toxic gases or dust.
- Make sure the machine is grounded.
- Before turning the power on always check if the top cover is open.

## CONSUMABLES

- Oil - oil for the vacuum pump should be replaced at least once every 6 months. We recommend Victor Vacuum Oil available for purchase from the manufacturer or distributor.
- Teflon bar - Replace when burnt. Failure to do so may cause damage to the sealing bar. Teflon bars may be purchased from the manufacturer or distributor.

## 4. VACUUM PACKING PROCESS DESCRIPTION



- Connect the machine to power source.
- Flip the blue switch at the back of the machine upwards.
- Turn the machine using the "ON" button - "-" will light up on TIME(S) display. (for a dozen or so seconds up to a few minutes). Changing of settings will be impossible then.
- Press **SET** button (parameter selection) - "VACUUM" LED will light up. Set the desired vacuum value by pressing "+" button to increase or "-" to decrease vacuum level. Time range is 0-99 seconds. The result will shown on TIME(S) display.

5. Press **SET** button again (change to another parameter) - "**SEALING**" LED will light up to indicate sealing time. Set the desired value by pressing "+" to increase or "-" to decrease sealing time. Time range is 0-3.5 seconds. Sealing time should be gradually increased.
6. Press **SET** button again (change to another parameter) - "**COOLING**" LED will light up to indicate cooling level. Set the desired value by pressing "+" to increase or "-" to decrease cooling time. Time range is 0-9.9 seconds.
7. Press **SET** button again - parameter LEDs will switch off.
8. Press **SEALING TEMP** button repeatedly to set the sealing power. Each press will switch on bag sealing power LEDs (**HIGH, MIDDLE, LOW**). Depending on bag thickness, proper sealing power will be used. The thicker the bag, the higher the power.
9. Insert the bag in machine's chamber. Make sure that the whole length of the bag is placed on the sealing bar and that the bag is not folded along the seam.
10. Press the bag onto the sealing bar using a metal clamp.
11. Close the upper cover of the machine and hold for a while. The machine will start working automatically. The cover will be sealed shut.
12. During operation the chamber will generate vacuum which will prevent accidental opening of the cover.

#### NOTE

- Do not turn the machine on without any bag inside. Doing so will accelerate the wear of the heating element.
- Turn the machine off and disconnect the power cable if the machine will not be used for some time.
- The vacuum gauge/meter reading may be different in different areas. At high altitudes, the data in vacuum meter goes down.
- Do not use vacuum bags that emit poisonous vapours while sealing – use dedicated Victor Vacuum Bags.

All processes are carried out in the state of vacuum, the display and timer show the current process (time remaining to generate full vacuum, sealing time and then cooling time). During operation "**WORKING**" LEDs will switch on.

13. After completion the cover will automatically be raised and "Ed" message will be displayed.
14. After completion of the cycle, the chamber is filled with air, the cover opens automatically and "Ed" is displayed. The cover will not open automatically if a locking clamp is used. Unlock the clamp to open the cover.
15. To continue working at the same parameters, close the machine's cover after inserting another bag.
16. After completion of work turn the machine off with the "**OFF**" switch, flip the blue switch at the back of the machine downwards and disconnect power cable from the mains.

**NOTE:** never obstruct air flow vent in the chamber.

**NOTE:** In an emergency press "**STOP**" to stop the vacuum packaging process. The chamber will be filled with air thus completing the process, the cover will open after the process is completed. The cover will not open automatically if a locking clamp is used. Unlock the clamp to open the cover.

**NOTE: in models 975251, 975268, 975275 the GAS" parameter/function is not active.**

- The machine must be transported in a horizontal position.
- The transport must proceed strictly according to the instructing marks on the shipping case.
- The machine should be stored in dry, ventilated place and room temperature.
- Please be careful during the automatic opening of the acrylic cover to avoid being hit.
- Please do not try to make any repairs without consulting professional service first.
- Please use spare parts delivered with the machine or recommended by the manufacturer.





---

## 5. FAQ – ADDITIONAL INFORMATION

**Question:** How much longer will my products last?

**Answer:** Typically shelf life of vacuum packed products may be extended three to five times. It depends,

however, on the type of product, earlier handling, storage temperature, conditions before and after packing etc.

**Question:** What are the advantages of vacuum packing my products?

**Answer:** There are many advantages of vacuum packing, e.g. longer shelf life, no changes to the product, no weight loss resulting from evaporation, easy labelling (date, weight, best before date, purpose), considerable reduction of aerobic bacteria,

easier storage and control of products, reduced costs thanks to longer storage, possibility of storing large quantities, excellent appearance of the vacuum packed product, better protection against contamination, easier transport of the product, better appreciation of product quality by customers and consumers.

**Question:** How does sealing temperature affect the sealing of bag?

**Answer:** Setting sealing temperature (**HIGH, MIDDLE, LOW**) is related to the sealing function, therefore if the sealing level is low (1-2 seconds), then

temperature should be set at middle/high level and if the sealing parameter is high (more than 3-4 seconds), then the temperature setting should be middle/low. In each case please test the setting on a bag.

**Question:** How to select proper vacuum time for a specific bag and product size?

**Answer:** The smaller the product is, the longer vacuum generation time should be set.

Usually 30 seconds is enough to properly pack a 300 g product in a small bag (16/23 cm). Moreover, it is not

always necessary to generate high vacuum, if you want to pack a product without generating high vacuum, a dozen or so or even a few seconds of vacuum time will suffice. You should always test your settings and repack the product if necessary.

**Question:** Can I vacuum-pack liquids/sauces?

**Answer:** Yes, you can vacuum-pack liquids and sauces.

**Question:** Can I crop the bag to adjust it to a small product?

**Answer:** Yes, you can cut off the open edge of the bag with scissors or a knife.

**Question:** If I vacuum package my food products, will I still need to refrigerate them?

**Answer:** Yes, vacuum packaging is not a substitute to refrigeration.

**Question:** Do I need to heat the machine up before turning it on?

**Answer:** In temperature of 18-24°C, the machine needs max. 3 min after switching on

to be ready for work. If the ambient temperature is below 18°C, we recommend starting the machine up 7 minutes after it has been turned on and setting the sealing time at 0 seconds to properly distribute oil.

**Question:** What products can be vacuum-packed?

**Answer:** You can vacuum pack products that are

resistant to vacuum, i.e. any food products, metal elements, clothing, money etc.

**Question:** What type of bags should I use for vacuum-packing?

**Answer:** We recommend Victor Vacuum Bags which

are dedicated for our machines. Please contact your distributor or our company.



**Question:** How often should I replace or replenish oil?

**Answer:** Oil should be replaced, i.e. drained after it turns dark brown (dirty) colour or at least once every 6 months. Before starting the machine, it is

necessary to fill half of container with oil and then keep this level by replenishing oil (please check oil level every month). Oil is delivered with the machine. We recommend Victor Vacuum Oil.

**Question:** How often do I need to replace the sealing bar?

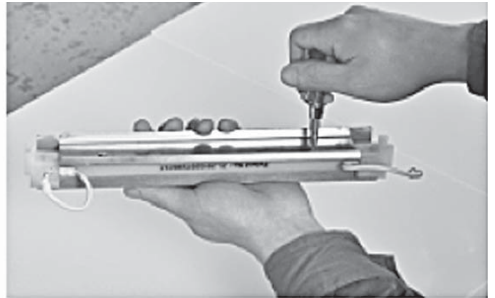
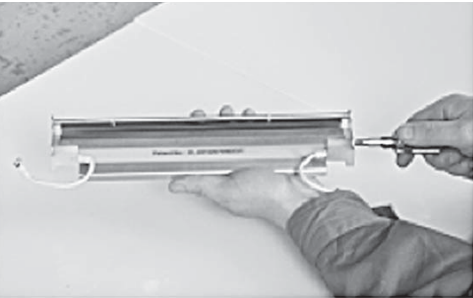
**Answer:** The sealing bar should be replaced after approx. 180 hours of sealing bags, i.e. approx. after sealing 200,000 bags, assuming that the sealing operation was correct (the bag was placed with its

open edge on the bar, the machine was not used without any bag and the sealing time was not very long). A worn bar changes its colour to black or has visible gaps. Spare parts are delivered with the packing machine. Picture instruction below.

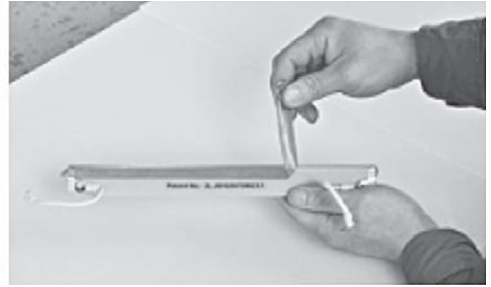
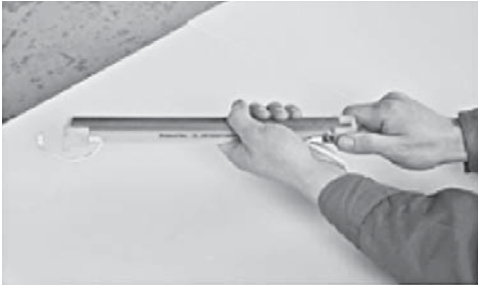


EN

1. Disconnect the cable from the pin, then pick the entire sealing bar from the vacuum chamber.



2. Remove the pressing stick from the sealing bar using a cross screwdriver, then remove the stainless steel base (gas chamber base).



3. Manually dismantle plastic parts on both sides of the sealing bag and then tear off the sealing tape (Teflon-coated, high temperature resistant tape).



4. Remove the forcing screws from both sides of the sealing bar using Allen key and then remove the heating wire.

After completion of the assembly install the elements as indicated below.



5. Insert one end of the new heating wire into the fastener groove and tighten it using a spanner.



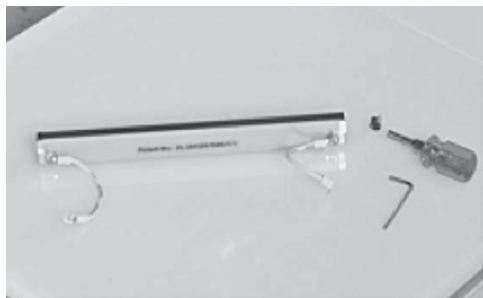


6. Insert the other end of the heating wire into the other fastener groove and tighten the remaining part of the wire using a special tool.



EN

7. Fasten the heating wire using an Allen key, then cut the remaining wire using a special tool.



8. Stick the sealing tape of proper length to the heating wire.



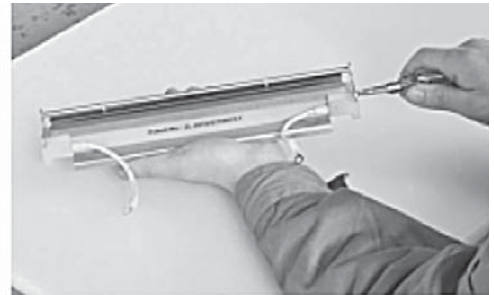
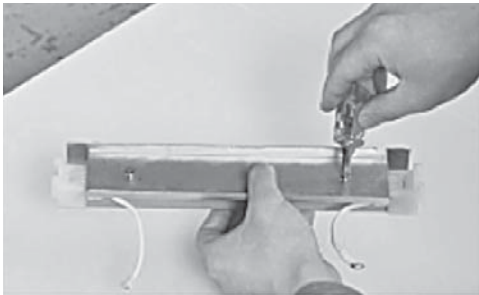


9. Cut the remaining part of the sealing tape off at both ends so that it can be folded.



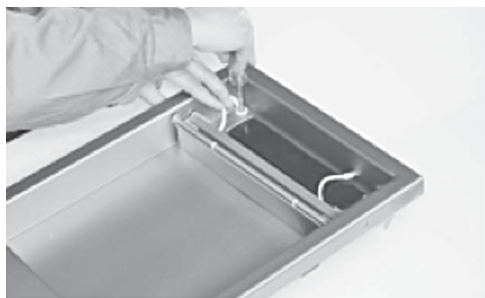
10. Mount the plastic elements on both ends of the sealing bar.

EN



11. Install the stainless steel base and pressing stick.





12. Connect the cable of the complete sealing bar to the pin, then put the sealing bar back into the vacuum chamber to finish the installation.

**The new heating wire mounting is patented by our company. Copying is prohibited.**



**INHALTSVERZEICHNIS**

<b>1. SICHERHEITSHINWEISE.....</b>	<b>17</b>
<b>2. TECHNISCHE PARAMETER.....</b>	<b>18</b>
<b>3. VORGEHENSWEISE VOR DER INSTALLATION.....</b>	<b>20</b>
<b>4. FUNKTIONSANLEITUNG FÜR DEN PROZESS DER VAKUUMVERPACKUNG...</b>	<b>21</b>
<b>5. FAQ – NÜTZLICHE ZUSATZINFORMATIONEN.....</b>	<b>23</b>



Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir danken Ihnen für den Kauf des Gerätes Hendi. Machen Sie sich bitte mit dieser Anleitung noch vor der Inbetriebnahme des Gerätes vertraut, um Schäden durch die unsachgemäße Bedienung zu vermeiden. Den Sicherheitsregeln ist besondere Aufmerksamkeit zu widmen.

## 1. SICHERHEITSHINWEISE

- Die unsachgemäße Bedienung und falsche Nutzung kann einen ernsthaften Schaden an der Anlage oder eine Personenverletzung hervorrufen.
- Die Anlage darf ausschließlich nur zu dem Zweck verwendet werden, für den sie projektiert wurde.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch falsche Bedienung und unsachgemäße Nutzung der Anlage hervorgerufen wurden.
- Während der Nutzung ist die Anlage zu sichern und den Stecker der Stromversorgungsleitung vor dem Kontakt mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten zu schützen. In dem Fall, wenn die Anlage durch Unachtsamkeit ins Wasser gefallen ist, muss man sofort den Stecker aus der Netzsteckdose ziehen und danach die Anlage von einem Spezialisten kontrollieren zu lassen. **Die Nichtinhalung dieser Anleitung kann Lebensgefahr hervorrufen.**
- Öffnen Sie niemals selbstständig das Gehäuse des Gerätes.
- Keine Gegenstände in das Gehäuse des Gerätes stecken.
- Berühren sie den Stecker der Stromversorgungsleitung nicht mit feuchten Händen.
- Der Zustand des Steckers und der Stromversorgungsleitung ist regelmäßig zu kontrollieren. Werden Beschädigungen am Stecker oder der Leitung entdeckt, dann ist eine Spezialwerkstatt mit der Reparatur zu beauftragen.
- In dem Fall, wenn das Gerät gefallen ist oder auf andere Art und Weise beschädigt wird, muss man vor der weiteren Nutzung immer eine Kontrolle in Auftrag geben und eventuell eine Spezialwerkstatt mit der Reparatur beauftragen.
- Reparieren Sie nie von selbst das Verpackungsgerät - **das kann Lebensgefahr herbeiführen.**
- Schützen Sie die Stromversorgungsleitung vor scharfen oder heißen Gegenständen bzw. vor offenem Feuer. Wenn Sie das Gerät von der Netzsteckdose trennen wollen, dann immer am Stecker ziehen, niemals an der Leitung.
- Schützen Sie auch das Kabel (oder die Verlängerungsleitung), damit niemand aus Versehen sie aus der Netzsteckdose zieht bzw. darüber fällt.
- Kontrollieren Sie die Funktion der Anlage während ihrer Nutzung.
- Die Kinder sind sich der Gefahr nicht bewusst, welche durch die Nutzung von Elektrogeräten hervorgerufen werden kann. Deshalb darf Kindern der Umgang mit Elektrogeräten nicht erlaubt werden.
- Wenn das Verpackungsgerät nicht genutzt wird bzw. immer vor dem Reinigen, ist es von der Stromversorgungsquelle zu trennen und der Stecker aus der Netzsteckdose zu ziehen.
- **Hinweis!** Wenn der Stecker der Stromversorgungsleitung an die Netzsteckdose angeschlossen ist, dann steht das Gerät die ganze Zeit unter Spannung.
- Erst das Verpackungsgerät ausschalten und dann den Stecker aus der Netzsteckdose ziehen.
- Das Gerät niemals an der Stromversorgungsleitung ziehen.
- Verwenden Sie kein anderes Zubehör, als mitgeliefert wurde.
- Das Verpackungsgerät darf ausschließlich nur an solche Steckdosen angeschlossen werden, deren Stromstärke und Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Überlastungen vermeiden.
- Nach dem Gebrauch ist das Gerät auszuschalten, in dem der Stecker aus der Netzsteckdose gezogen wird.
- Vor dem Auffüllen oder Reinigen muss man immer den Stecker aus der Netzsteckdose ziehen.
- Die Elektroanlage muss den nationalen und lokalen Vorschriften entsprechen.
- Das Verpackungsgerät dürfen keine Personen benutzen (auch Kinder nicht), bei denen verminderte körperliche, sensorische und geistige Fähigkeiten festgestellt wurden oder bei denen entsprechendes Wissen und Erfahrung fehlt.

DE



## Besondere Sicherheitsvorschriften

- Niemals das Gerät an der Stromversorgungsleitung ziehen.
- Verwenden Sie keine zusätzlichen Mittel, als diejenigen, die zusammen mit dem Gerät geliefert wurden.
- Wenn der Ölstand unter das Minimum fällt, besteht Feuergefahr. Deshalb muss man immer für eine ausreichende Menge Öl im Behälter sorgen.
- Es darf kein altes Öl verwendet werden, weil dadurch ebenso die Feuergefahr besteht.
- Der Ölstand im Behälter darf niemals die Kennzeichnung MAX, die sich an der Seitenwand des Behälters befindet, überschreiten.

## Vorbereitung vor dem ersten Gebrauch

- Es ist zu prüfen, ob das Gerät nicht beschädigt ist.
- Bei irgendwelchen Beschädigungen muss man sich sofort mit ihrem Hersteller in Verbindung setzen und das Verpackungsgerät NICHT benutzen.
- Nehmen Sie die gesamte Verpackung und die Schutzfolie ab (insofern es zutrifft).
- Das Gerät ist mit lauwarmen Wasser und weichem Lappen zu reinigen.
- Falls nicht anders empfohlen wurde, ist das Gerät auf einen flachen und stabilen Untergrund zu stellen.
- Weiterhin ist ausreichend Raum um das Gerät herum abzusichern, um die Belüftung der Anlage zu ermöglichen.
- Stellen Sie das Verpackungsgerät so auf, damit Sie immer einen guten Zugriff auf den Stecker haben.

**HINWEIS: Vor dem Einschalten der Stromversorgung für das Verpackungsgerät muss man sich davon überzeugen, dass sich in der Pumpe genügend Öl befindet. Sämtliche Havarien, die sich aus einem sog. „Festfressen“ der Pumpe ergeben, werden nicht als Garantiereparatur behandelt (Informationen zum Auffüllen der Pumpe mit Öl sind in der Anleitung).**

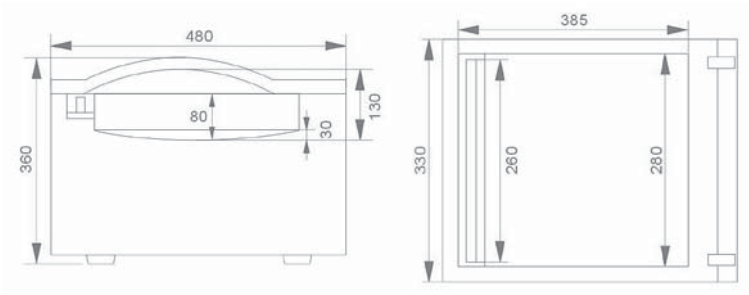
DE

## 2. TECHNISCHE PARAMETER

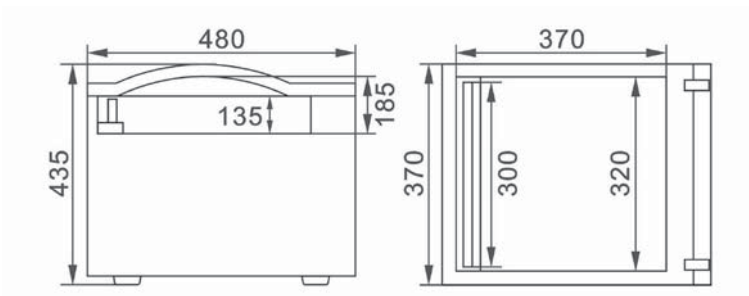
Code	975251	975268	975275
Außenabmessungen	330x480x(H)360 mm	370x480x(H)435 mm	425x560x(H)460 mm
Abmessungen der Kammer	280x385x(H)80/130 mm	320x370x(H)135/185 mm	370x450x(H)170/220 mm
Länge der Schweißleiste	260 mm	300 mm	350 mm
Pumpenleistung	10 m <sup>3</sup> /h	10 m <sup>3</sup> /h	20 m <sup>3</sup> /h
Gewicht	36 kg	38 kg	62 kg
Leistung	370 W	370 W	750 W
Spannung	230 V	230 V	230 V



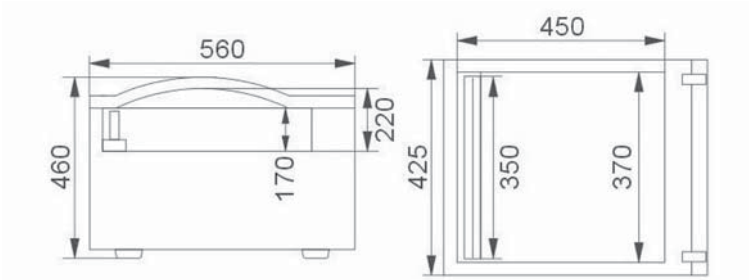
Abmessungen des Modells: 975251



Abmessungen des Modells: 975268



Abmessungen des Modells: 975275

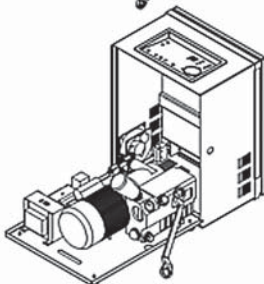
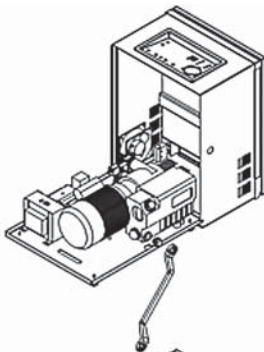
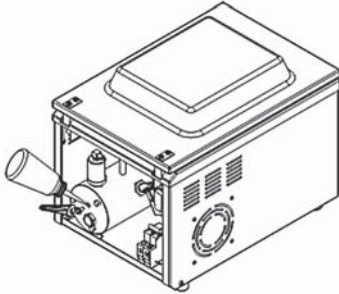
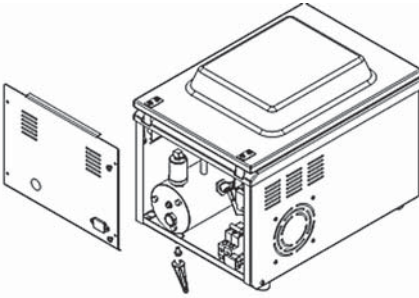


**WICHTIG! BEI EINEM NOTWENDIGEN TRANSPORT IST DAS GERÄT IN EINER KISTE AUFZUBEWAHREN!  
POTENTIELLE REKLAMATIONEN WERDEN NUR BEI EINEM TRANSPORT IN DER KISTE BERÜCKSICHTIGT.**



### 3. VORGEHENSWEISE VOR DER INSTALLATION

1. Nehmen Sie das Verpackungsgerät aus der Holzbox, indem man die obere und eine der seitlichen Wände abschraubt.
2. Nehmen Sie die Betriebsstoffe aus der Kammer



des Verpackungsgerätes. Gießen Sie Öl in die Dosiereinrichtung des Öles (wenn die Pumpe leer oder der Ölstand nicht ausreichend ist) ein.

3. HENDI 975251 und 975268

Rückwand abnehmen, die Schraube unterhalb der Rückwand abschrauben und das verbrauchte Öl ablassen (nach dem Ablassen des Öles die Schraube wieder zurück eindrehen), die Schraube vom Öleinlass abschrauben und anschließend das Öl vom Ölbehälter eingießen (nach dem Eingießen des Öles die Schraube wieder eindrehen).

- HENDI 975275

Ölablassschraube abschrauben und das verbrauchte Öl ablassen (nach dem Ablassen des Öles die Schraube wieder zurück eindrehen), die Schraube vom Öleinlass abschrauben und anschließend das Öl vom Ölbehälter eingießen (nach dem Eingießen des Öles die Schraube wieder eindrehen).

- Wenn das Verpackungsgerät in einem kalten Raum war (unter 5°C), ist es für ca. 1 Stunde noch außer Betrieb zu lassen.
- Anschließen der Anschlussleitung an das Gerät.
- Den Schalter (hinten an der Maschine der kleine blaue Hebel) auf die Position ON stellen (eingeschaltet – der kleine Hebel wird nach oben angehoben).

## INSTALLATION

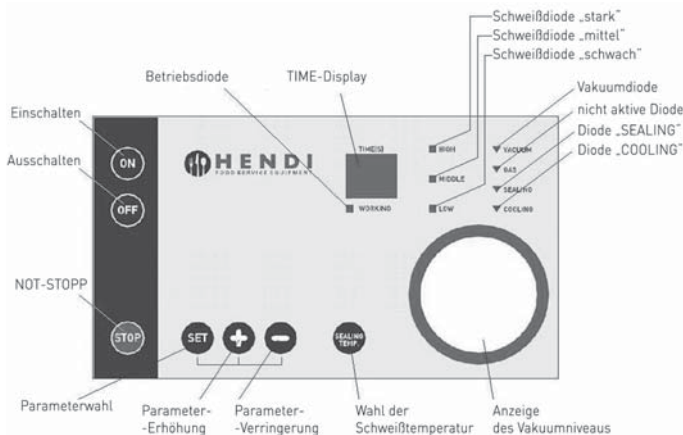
- Vor der Inbetriebnahme bitten wir Sie, die Bedienanleitung bzgl. des Funktionsprinzips und der Sicherheitsmaßnahmen durchzulesen.
- Überzeugen Sie sich, dass der Ölstand min. 1/2 oder 1/3 der Höhe des kl. Fensters beträgt. Wenn das Verpackungsgerät arbeitet, darf der Ölstand nicht geringer als 1/3 der Höhe des kl. Fensters sein. Nicht übermäßig auffüllen, da sonst die Gefahr des Überlaufens vom Öl besteht.
- Das Verpackungsgerät ist in waagerechter Position in einem gut belüfteten und hellen Raum ohne Zutritt von toxischen Gasen oder starke Staubbildung aufzustellen.
- Überzeugen Sie sich, ob das Gerät geerdet ist.
- Es ist immer zu überprüfen, ob vor dem Einschalten des Gerätes die obere Abdeckung geöffnet ist.

## BETRIEBSSTOFFE

- Öl – das Öl für die Vakuumpumpe muss man mindestens ein Mal innerhalb von 6 Monaten austauschen. Wir empfehlen das Öl von Victor Vacuum Oil, erhältlich beim Hersteller oder beim Vertriebspartner.
- Teflonband – Wenn es versengt ist, muss man

das Band austauschen. Die Nichtbefolgung dieser Empfehlung kann zu einer Beschädigung der Schweißleiste führen. Die Teflonbänder können beim Hersteller oder Vertriebspartner erworben werden.

## 4. FUNKTIONSANLEITUNG FÜR DEN PROZESS DES VAKUUMVERPACKENS



- Verpackungsgerät an die Stromversorgung anschließen.
- Einstellen des blauen Schalters an der Rückwand des Verpackungsgerätes auf die Position nach oben.
- Mit der Taste „**ON**“ das Verpackungsgerät einschalten – auf der Anzeige TIME(S) leuchtet „- -“ auf (das dauert von einigen Sekunden bis ein paar Minuten). In dieser Zeit ist eine Änderung der Geräteeinstellungen nicht möglich.

4. Drücken Sie die Taste **SET** (Parameterwahl) – Es leuchtet dann die Diode „**VACUUM**“ auf. Stellen Sie den geforderten Wert für das Vakuum ein, indem man die Tasten „+“ zwecks Erhöhung oder „-“ zwecks Verringerung des Vakuumniveaus drückt. Der Zeitbereich, das sind 0-99 Sekunden. Das Ergebnis leuchtet auf der Anzeige TIME(S) auf.
  5. Jetzt drückt man die Taste SET erneut (Änderung für einen weiteren Parameter) – es leuchtet die Diode „**SEALING**“, welche die Einstellung der Zeit zum Schweißen der Beutel signalisiert. Stellen Sie den gewünschten Wert ein, indem Sie die Tasten „+“ zwecks Erhöhung oder „-“ zwecks Verringerung der Schweißzeit drücken. Der Zeitbereich, das sind 0-3,5 Sekunden. Die Schweißzeit für die Verpackungen sollte man stufenweise erhöhen.
  6. Jetzt drückt man die Taste **SET** erneut (Änderung für einen weiteren Parameter) – es leuchtet die Diode „**COOLING**“ auf, welche die Einstellung des Kühlniveaus signalisiert. Stellen Sie den geforderten Wert ein, in dem man die Tasten „+“ zwecks Erhöhung oder „-“ zwecks Verringerung des Kühlniveaus drückt. Der Zeitbereich, das sind 0-9,9 Sekunden. Das Ergebnis leuchtet auf der Anzeige TIME(S) auf.
  7. Jetzt drückt man die Taste **SET** erneut – die Dioden der Parameter erlöschen.
  8. Drücken Sie einige Male die Taste **SEALING TEMP**, um die Kraft einzustellen, mit welcher das Verpackungsgerät den Vakuumbeutel schweißen soll. Jedes Drücken bewirkt das Anzünden weiterer Dioden für die Kraft des Schweißens von Beuteln. (**HIGH** = stark, **MIDDLE** = mittel, **LOW** = schwach). In Abhängigkeit von der Dicke des Beutels verwendet man die entsprechende Schweißkraft. Je dicker der Beutel, desto größer muss die Kraft zum Schweißen sein.
  9. Den Beutel in die Kammer des Verpackungsgerätes einlegen. Überzeugen Sie sich, ob die gesamte Länge des Beutels auf der Schweißleiste und dass die Folie an der Schweißstelle nicht verbogen ist.
  10. Mit der beweglichen Metallklammer den Beutel auf die Schweißleiste drücken.
  11. Schließen Sie die obere Abdeckung und halten Sie diese kurz. Das Verpackungsgerät geht automatisch in den Betrieb. Die Abdeckung wird angesaugt.
  12. Während der Funktion der Kammer wird ein Unterdruck erzeugt, der ein selbstständiges Öffnen der Abdeckung nicht zulässt. Alle Prozesse erfolgen im Vakuumzustand, die Anzeige und die Uhr zeigen den aktuellen Prozess (Zeit, die bis zum Ende der Erzeugung eines vollständigen Vakuums verbleibt, danach die Schweißzeit und anschließend die Abkühlzeit). Während des Funktionsbetriebes leuchten die Betriebsdioden „**WORKING**“.
  13. Nach Beendigung des Betriebsprozesses erhebt sich die Abdeckung automatisch und auf der Anzeige erscheint „**Ed**“.
  14. Nach Beendigung des Zyklus kommt die Luft zur Kammer zurück, die Abdeckung öffnet sich automatisch und auf der Anzeige erscheint „**Ed**“. Die Abdeckung öffnet sich nicht automatisch, wenn eine Blockadeklammer benutzt wurde. In dem Fall muss man die Klammer entblockieren.
  15. Zwecks Fortführung der Arbeit bei den gleichen Parametern ist es ausreichend, wenn nach dem Einlegen eines weiteren Beutels die Abdeckung des Verpackungsgerätes geschlossen wird.
  16. Nach Beendigung der Arbeit ist das Verpackungsgerät mit der Taste „**OFF**“ auszuschalten, der blaue Schalter an seiner Rückwand auf die Position nach unten zu verstellen und die Elektroleitung vom Netz zu trennen.
- HINWEIS:** Die Öffnung für den Luftdurchzug in der Kammer darf nicht blockiert werden.
- HINWEIS:** Bei einem plötzlichen Ereignis muss man die Taste „STOP“ drücken, um den Prozess der Vakuumverpackung anzuhalten. Die Kammer füllt sich mit Luft und beendet den Prozess, die Abdeckung öffnet sich nach Beendigung des Prozesses. Die Abdeckung öffnet sich nicht automatisch, wenn eine Blockadeklammer benutzt wurde. In dem Fall muss man die Klammer entblockieren.
- HINWEIS: In den Modellen 975251, 975268, 975275 ist der Parameter/die Funktion „GAS“ nicht aktiv.**

## HINWEIS

- Das Verpackungsgerät darf ohne Vakuumbbeutel nicht in Betrieb genommen werden. Wenn das erfolgt, verschleißt sich das Heizelement schneller.
- Gerät ausschalten und Stromversorgungsleitung herausziehen, wenn das Gerät für längere Zeit nicht genutzt wird.
- Die Vakuumanzeige kann unter verschiedenen Bedingungen unterschiedliche Werte anzeigen. Auf großer Höhe über dem Meeresspiegel sind die Anzeigen niedriger.
- Keine Vakuumbbeutel verwenden, die während des Schweißens giftige Dämpfe ausscheiden. – verwenden Sie Beutel von Victor VacuumBags.
- Das Verpackungsgerät muss waagrecht transportiert werden. Der Transport muss entsprechend den in der Verpackung enthaltenen Anleitungen erfolgen.
- Das Gerät muss an einem trockenen, belüfteten Ort bei Raumtemperatur gelagert werden.
- Während des automatischen Öffnens der Acrylbedeckung vorsichtig sein – man kann sich an der geöffneten Abdeckung stoßen.
- Bitte führen Sie keine Reparaturen ohne Konsultation mit einem professionellen Servicedienst durch.
- Es dürfen nur solche Ersatzteile verwendet werden, die dem Gerät beigelegt oder durch den Hersteller empfohlen wurden.

---

## 5. FAQ – BRAUCHBARE ZUSATZINFORMATIONEN

**Frage:** Wie verlängert sich der Haltbarkeitstermin für die Einnahme der vakuumverpackten Produkte?

**Antwort:** In der Regel verlängert sich der Haltbarkeitstermin für den Verbrauch der vakuumverpackten Produkte um das 3 bis 5fache. Das wird

jedoch von der Natur des Produktes, wie man vorher mit ihm umgegangen ist, der Lagertemperatur, den Bedingungen vor und nach der Verpackung, usw. abhängen.

**Frage:** Was sind die Vorteile einer Vakuumverpackung der Produkte?

**Antwort:** Die Vorteile einer Vakuumverpackung der Produkte sind sehr zahlreich, u.a. Verlängerung der Haltbarkeit für den Verbrauch, keine Veränderungen im Produkt, keine Gewichtsverluste des Produktes im Zusammenhang mit dem Verdampfen, möglichst einfache Kennzeichnung des Produktes (Datum, Gewicht, Haltbarkeitsdatum, Verwendungszweck), deutliche Verringerung der Wirkung

aerober Bakterien, einfachere Lagerung und Kontrolle der Produkte, Reduzierung der Kosten im Zusammenhang mit der möglichen längeren Lagerung der Produkte, mögliche Stapelung in großen Mengen, ausgezeichnetes Aussehen des verpackten Produktes, größere Produktsicherheit vor Zerstörungen, einfacherer Transport des Produktes, erhöhte qualitative Wertschätzung des gelagerten Produktes durch die Kunden und Verbraucher.

**Frage:** Welchen Einfluss hat die eingestellte Schweißtemperatur auf das Schweißen des Beutels?

**Antwort:** Die Einstellung der Schweißtemperatur (**HIGH** = stark, **MIDDLE** = mittel, **LOW** = schwach) ist mit der Funktion des Schweißens verbunden, d.h. wenn man also das Schweißen auf ein niedriges

Niveau einstellt (1-2 Sek.), dann sollte die Temperatureinstellung auf dem Niveau von mittel/stark sein, wenn wir dagegen das Schweißen auf ein hohes Niveau einstellen (über 3-4 Sek.), dann sollte die Temperatureinstellung auf dem Niveau von mittel/schwach sein. In jedem Fall bitten wir Sie, die Einstellung an einem Beutel durchzutesten.



**Frage:** Wie wählt man die entsprechende Vakuumzeit für eine gegebene Größe des Beutels und das zu verpackende Produkt?

**Antwort:** Je kleiner das mit Vakuum zu verpackende Produkt ist, desto größer muss die eingestellte Zeit zur Erzeugung des Vakuums sein. In der Regel reichen 30 Sekunden, um das Produkt mit einem Gewicht von ca. 300 g in einen Beutel kleiner Größe

(16/23 cm) genau zu verpacken. Außerdem muss man auch nicht immer einen sehr hohen Vakuumzustand erzeugen – wenn es notwendig ist, das Produkt ohne Erzeugung eines hohen Vakuums zu schützen, reicht die Zeiteinstellung für das Vakuum von einigen bzw. von einigen wenigen Sekunden aus. Man muss immer einen Test durchführen und eventuell das Produkt erneut verpacken.

**Frage:** Kann ich vakuummäßig Flüssigkeiten/Soßen verpacken?

**Antwort:** Ja, man kann mit dem Vakuum auch Flüssigkeiten/Soßen verpacken.

**Frage:** Kann ich den Beutel verkleinern, um ihn an ein kleineres Produkt anzupassen?

**Antwort:** Ja, man kann mit einer Schere oder Messer den offenen Teil des Beutels beschneiden.

**Frage:** Ersetzt die Vakuumverpackung die Aufbewahrung des Produktes im Kühl- oder Gefrierschrank?

**Antwort:** Nein, die Vakuumverpackung ersetzt nicht

die Aufbewahrung des Produktes im Kühl- oder Gefrierschrank, sondern, wenn die Bedingung der entsprechenden Lagertemperatur gegeben ist, wird der Zeitraum der Haltbarkeit verlängert.

**Frage:** Muss man das Verpackungsgerät vor der Inbetriebnahme vorwärmen?

**Antwort:** Bei einer Temperatur von 18-24 °C benötigt das Verpackungsgerät nach dem Einschalten max. 3 Minuten bis zur Betriebsbereitschaft. Wenn die Umgebungstemperatur niedriger

als 18°C ist, empfehlen wir die Inbetriebnahme des Verpackungsgerätes ca. 7 Minuten nach dem Einschalten mit dem Einstellen der Schweißzeit auf 0 Sekunden – Das Ziel dabei ist, das sich das Öl entsprechend verteilt.

**Frage:** Was kann man mit einem Vakuumverpackungsgerät verpacken?

**Antwort:** Artikel, die sich zum Verpacken eignen,

d.h. solche, die auf das Vakuum nicht reagieren, d.h. sämtliche Lebensmittel, Metallelemente, Kleidung, Geld, usw.

**Frage:** Welche Art der Beutel soll man zum Vakuumverpacken verwenden?

**Antwort:** Wir empfehlen zum Vakuumverpacken die Beutel von Victor VacuumBags, die sich für unsere

Geräte eignen. Um sie zu erwerben, setzen Sie sich bitte mit unserem Vertriebspartner oder unserer Firma in Verbindung.

**Frage:** Wie oft muss man das Öl wechseln oder nachfüllen?

**Antwort:** Der Ölwechsel durch Ablassen des Öles sollte dann stattfinden, wenn das Öl eine dunkelbraune (schmutzige) Form annimmt bzw. mindestens ein Mal in 6 Monaten. Vor der Inbetriebnahme ist das Nachgießen von Öl bis zum Niveau von ca.

der Hälfte der Anzeige notwendig; danach muss man diesen Ölpegel durch Nachgießen auf diesem Niveau halten (bitte kontrollieren Sie den Ölstand ungefähr jeweils nach 1 Monat). Das Öl wird dem Liefersatz beigelegt. Wir empfehlen das Öl von VictorVacuumOil.

**Frage:** Wie oft muss man das Heizband wechseln?

**Antwort:** Das Heizband muss jeweils nach ca. 180 Betriebsstunden, einschließlich der Schweißzeit für die Beutel, gewechselt werden, d.h. praktisch gesehen nach ca. 20 000 Beuteln, vorausgesetzt,

das Schweißen wurde richtig ausgeführt (der Beutel war mit seiner ganzen zu verschließenden Seite auf dem Heizband; das Gerät schweißt nicht, wenn der Beutel auf dem Heizband fehlt und es war keine übertrieben lange Schweißzeit eingestellt).

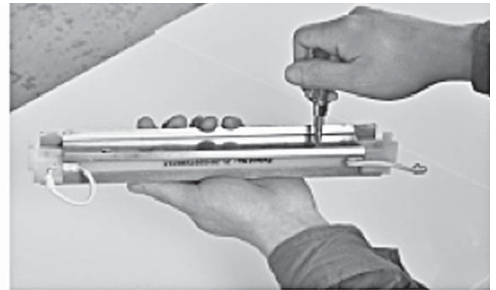
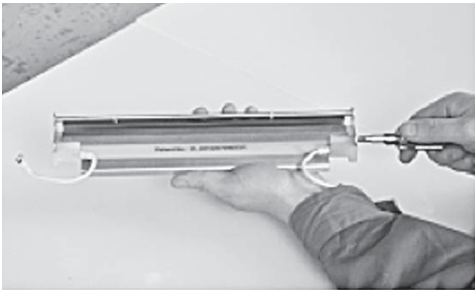


Ein Heizband, das schon verschlissen ist, verändert seine Farbe in schwarz oder hat sichtbare Fehlstellen. Die Ersatzteile werden dem Verpackungsgerät

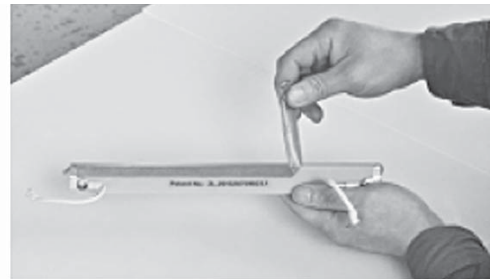
beigefügt. Eine bildliche Anleitung ist nachfolgend dargestellt.



1. Die Leitung vom Bolzen trennen und anschließend das ganze Dichtungsband aus der Unterdruckkammer anheben.



2. Den Druckstab mit Hilfe eines Kreuzschraubenziehers aus dem Druckband montieren, anschließend die Grundplatte aus Nirosta-Stahl (Grundplatte der Gaskammer) ausbauen.



3. Manuelle Demontage der Plastikteile von beiden Seiten des Dichtungsbandes, danach das Dichtungsband abreißen (das Band ist beständig gegen hohe Temperaturen, es ist mit Teflon beschichtet).





4. Die Druckschrauben von beiden Seiten des Dichtungsbandes mit Hilfe eines Imbusschlüssels abschrauben und danach die Heizleitung herausnehmen.

Nach Beendigung der Demontage ist die Installation wie folgt vorzunehmen.



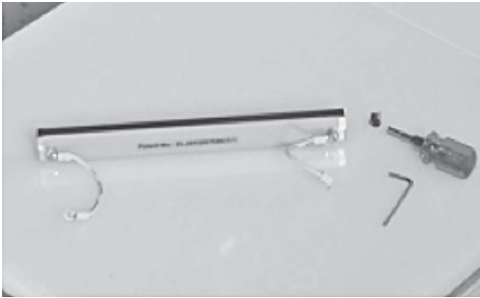
5. Das eine Ende der neuen Heizleitung in die Vertiefung der Befestigung legen und mit dem Schraubenschlüssel anschrauben.



6. Die zweite Seite der Heizleitung in die andere Vertiefung der Befestigung legen und anschließend die übrige Heizleitung mit einem Spezialwerkzeug anschrauben.

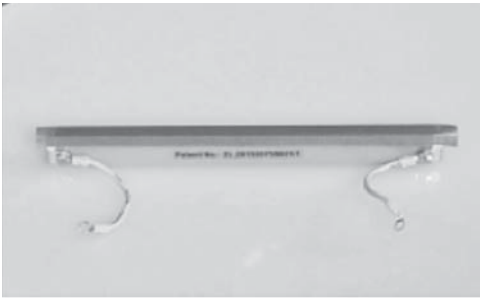


7. Die Heizleitung mit einem Imbusschlüssel befestigen und danach den Überschuss der Leitung mit einem Spezialwerkzeug abschneiden.



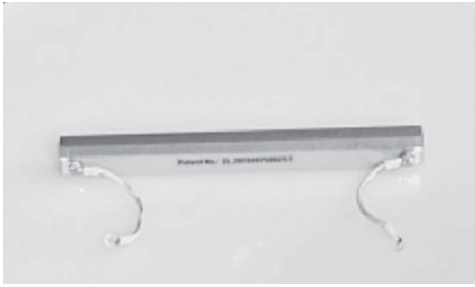
8. Das Dichtungsband mit der entsprechenden Länge an die Heizleitung ankleben.

DE

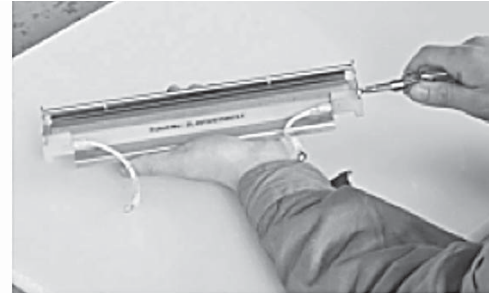
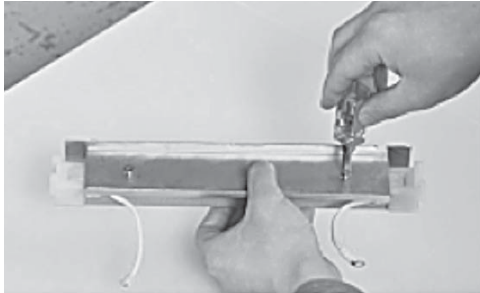


9. Den restlichen Abschnitt des Dichtungsbandes von zwei Seiten abschneiden, um es biegen zu können.



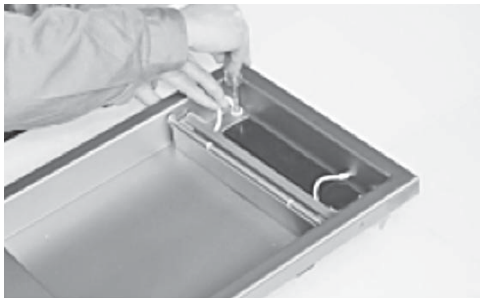


10. Die Plastikteile von zwei Seiten des Dichtungsbandes auflegen.



11. Die Grundplatte aus Nirosta-Stahl und den Druckstab installieren.

DE



12. Die Leitung des kompletten Dichtungsbandes an den Bolzen anschließen und danach das Dichtungsband erneut in der Unterdruckkammer unterbringen, um die Installation zu beenden.

**Die neue Befestigung der Heizleitung, das ist ein patentiertes Produkt, das durch unsere Firma entwickelt wurde. Vervielfältigen ist verboten.**





## SPIS TREŚCI

1. WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA .....	31
2. PARAMETRY TECHNICZNE .....	32
3. POSTĘPOWANIE PRZED INSTALACJĄ.....	34
4. INSTRUKCJA DZIAŁANIA PROCESU PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO .....	35
5. FAQ - PRZYDATNE INFORMACJE DODATKOWE .....	37



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. WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

- Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe użytkowanie może spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub zranienie osób.
- Urządzenie może być stosowane wyłącznie w celu, do którego zostało zaprojektowane.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową obsługą i niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- W czasie użytkowania zabezpiecz urządzenie i wtyczkę kabla zasilającego przed kontaktem z wodą lub innymi płynami. W przypadku, gdyby przez nieuwagę urządzenie wpadło do wody, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z kontaktu, a następnie zlecić kontrolę urządzenia specjalście. **Nieprzestrzeganie tej instrukcji może spowodować zagrożenie życia.**
- Nigdy nie otwieraj samodzielnie obudowy urządzenia.
- Nie wtykaj żadnych przedmiotów w obudowę urządzenia.
- Nie dotykaj wtyczki kabla zasilającego wilgotnymi rękami.
- Regularnie kontroluj stan wtyczki i kabla. W przypadku wykrycia uszkodzenia wtyczki lub kabla, zleć naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- W przypadku, gdy urządzenie spadnie lub ulegnie uszkodzeniu w inny sposób, przed dalszym użytkowaniem zawsze zleć przeprowadzenie kontroli i ewentualną naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- Nigdy nie naprawiaj urządzenia samodzielnie - **może to spowodować zagrożenie życia.**
- Chroń kabel zasilający przed kontaktem z ostrymi lub gorącymi przedmiotami i chroń go przed otwartym ogniem. Jeżeli chcesz odłączyć urządzenie z kontaktu, zawsze chwytaj za wtyczkę, nigdy nie ciągnij za kabel.
- Zabezpiecz kabel (lub przedłużacz), aby nikt przez omyłkę nie wyciągnął go z kontaktu ani się o niego nie potknął.
- Kontroluj funkcjonowanie urządzenia w czasie użytkowania.
- Dzieci nie uświadamiają sobie zagrożeń, jakie może spowodować użytkowanie urządzeń elektrycznych. Nigdy nie pozwalaj dzieciom postugować się elektrycznymi urządzeniami.
- Gdy urządzenie nie jest użytkowane oraz zawsze przed czyszczeniem odłącz je od źródła zasilania, wyciągając wtyczkę z kontaktu.
- **Uwaga!** Jeżeli wtyczka kabla zasilającego jest podłączona do kontaktu, urządzenie cały czas pozostaje pod napięciem.
- Wyłącz urządzenie, zanim wyciągniesz wtyczkę z kontaktu.
- Nigdy nie ciągnij urządzenia za kabel zasilający.
- Nie używaj akcesoriów innych niż dostarczone z urządzeniem.
- Urządzenie można podłączać wyłącznie do gniazda o natężeniu i częstotliwości zgodnej z danymi znajdującymi się na tabliczce znamionowej.
- Unikaj przeciążenia.
- Po użyciu wyłącz urządzenie wyjmując wtyczkę z gniazda.
- Przed napełnieniem lub czyszczeniem zawsze należy wyjmować wtyczkę z gniazda.
- Instalacja elektryczna musi odpowiadać krajowym i lokalnym przepisom.
- Z urządzenia nie mogą korzystać osoby (także dzieci), u których stwierdzono osłabione zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe, albo którym brakuje odpowiedniej wiedzy i doświadczenia.

PL



## Szczególne przepisy bezpieczeństwa

- Nigdy nie ciągnij urządzenia za kabel zasilający.
- Nie stosuj żadnych dodatkowych środków oprócz tych, które zostały dostarczone wraz z urządzeniem.
- Jeśli poziom oleju spadnie poniżej minimum, pojawi się zagrożenie pożarowe. Dlatego należy zawsze zadbać o wystarczającą ilość oleju w pojemniku.
- Nie wolno używać starego oleju, ponieważ zwiększa to zagrożenie pożarowe.
- Poziom oleju w zbiorniku nigdy nie powinien przekraczać oznaczenia MAX znajdującego się na bocznej ścianie zbiornika.

## Przygotowanie przed pierwszym użyciem

- Sprawdź, czy urządzenie nie jest uszkodzone. W przypadku jakichkolwiek uszkodzeń niezwłocznie skontaktuj się ze swoim dostawcą i NIE korzystaj z urządzenia.
- Zdjąć całe opakowanie i folię ochronną (o ile dotyczy).
- Wyczyścić urządzenie przy pomocy letniej wody i miękkiej szmatki.
- O ile nie zalecono inaczej, ustawić urządzenie na płaskim i stabilnym podłożu.
- Zapewnić wystarczającą przestrzeń wokół urządzenia, aby umożliwić wentylację urządzenia.
- Ustaw urządzenie tak, aby mieć zawsze dobry dostęp do wtyczki.

**UWAGA : przed włączeniem pakowaki do prądu upewnij się, że w pompie jest olej. Wszelkie awarie wynikające z zatarcia pompy nie będą podlegały naprawom gwarancyjnym (informacje nt. napięcia pompy olejem w instrukcji).**

PL

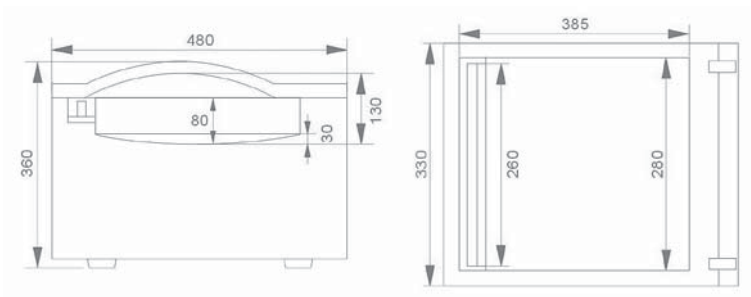
## 2. PARAMETRY TECHNICZNE

Kod	975251	975268	975275
Wymiary zewnętrzne	330x480x(H)360 mm	370x480x(H)435 mm	425x560x(H)460 mm
Wymiary komory	280x385x(H)80/130 mm	320x370x(H)135/185 mm	370x450x(H)170/220 mm
Dł. listwy zgrzewającej	260 mm	300 mm	350 mm
Wydajność pompy	10 m <sup>3</sup> /h	10 m <sup>3</sup> /h	20 m <sup>3</sup> /h
Waga	36 kg	38 kg	62 kg
Moc	370 W	370 W	750 W
Napięcie	230 V	230 V	230 V

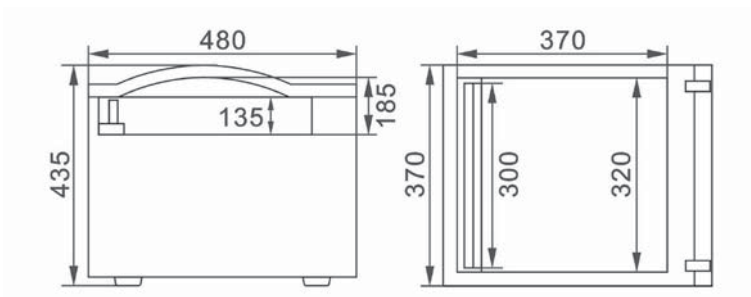




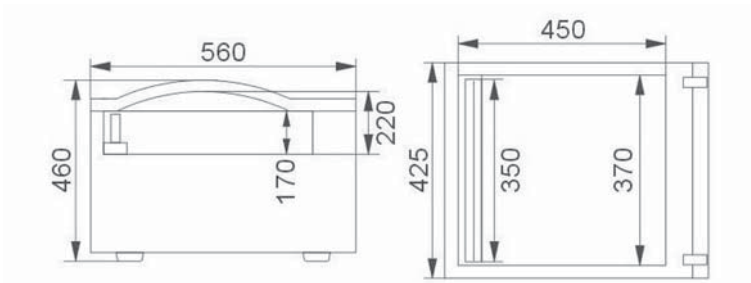
Wymiary modelu: 975251



Wymiary modelu: 975268



Wymiary modelu: 975275



**WAŻNE: ZACHOWAJ SKRZYŃ W RAZIE KONIECZNOŚCI TRANSPORTU MASZyny!**  
**POTENCJALNE REKLAMACJE BĘDĄ UWZGLĘDNIANE JEDYNIĘ PRZY TRANSPORCIE**  
**MASZyny W SKRZYŃ.**

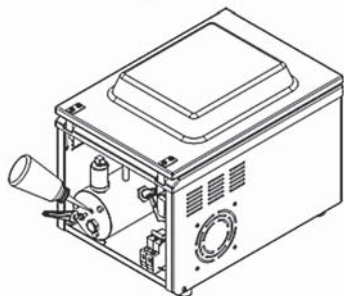
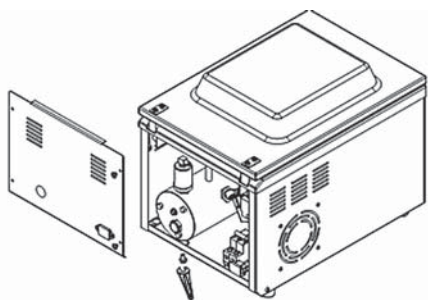
PL



### 3. POSTĘPOWANIE PRZED INSTALACJĄ

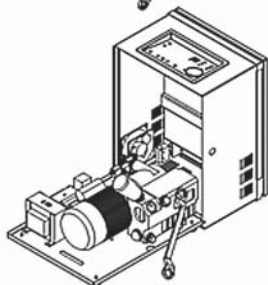
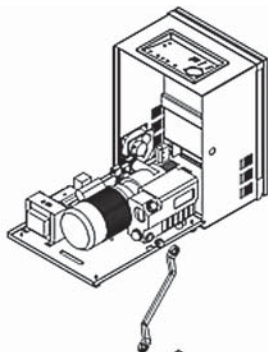
1. Wyjmij pakowarkę z drewnianej skrzyni odkręcając górną i jedną z bocznych ścianek.
2. Wyjmij z komory pakowarki materiały eksploata-

cyjne. Wlej olej do dozownika oleju (jeśli pompa jest pusta lub poziom oleju jest niewystarczający)



3. HENDI 975251 i 975268

Zdemontować płytę tylną, wykręcić śrubę spod spodu płyty i spuścić zużyty olej (po spuszczeniu oleju wkręcić śrubę z powrotem), wykręcić śrubę wlewu oleju, następnie wlać olej z pojemnika oleju (wkręcić śrubę po wlewu oleju).



- HENDI 975275

Wykręcić śrubę spustową oleju i spuścić zużyty olej (po spuszczeniu oleju wkręcić śrubę z powrotem), wykręcić śrubę wlewu oleju, następnie wlać olej z pojemnika oleju (wkręcić śrubę ponownie po wlewu oleju).

4. Jeśli maszyna była wcześniej w zimnym pomieszczeniu (poniżej 5°C) pozostaw ją na ok. godzinę bez rozruchu.
5. Podłącz kabel do instalacji.
6. Ustaw włącznik (z tyłu maszyny niebieski hebeleł) w pozycję ON (włączone – hebeleł uniesiony ku górze).

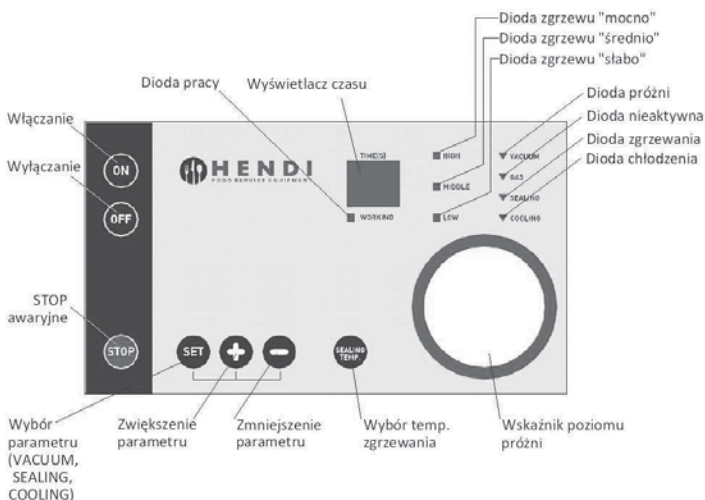
## INSTALACJA

7. Przed uruchomieniem, proszę przeczytać instrukcję obsługi dotyczącą zasady działania oraz środków bezpieczeństwa.
8. Upewnij się, że poziom oleju to min 1/2 lub 1/3 wysokości okienka. Gdy maszyna pracuje, olej nie powinien być niżej niż 1/3 wysokości okienka. Nie napętniać przesadnie, gdyż grozi to przelaniem oleju.
9. Maszynę należy ustawić w pozycji poziomej w dobrze wentylowanym i jasnym pomieszczeniu bez dostępu toksycznych gazów lub mocnego pylenia.
10. Upewnij się, czy maszyna ma uziemienie.
11. Zawsze sprawdź czy górna pokrywa jest otwarta przed włączeniem urządzenia.

## MATERIAŁY EKSPLOATACYJNE

- Olej – olej do pompy próżniowej należy wymienić co najmniej raz na 6 miesięcy. Rekomendujemy olej Victor Vacuum Oil dostępny u producenta bądź dystrybutora.
- Pasek Teflonowy – Należy wymienić w momencie przypalenia. Niezastosowanie się grozi uszkodzeniem listwy zgrzewającej. Paski teflonowe do nabycia u producenta lub dystrybutora.

## 4. INSTRUKCJA DZIAŁANIA PROCESU PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO



1. Podłącz pakowarkę do prądu.
2. Ustaw niebieski przetrzycznik na tylnej ścianie pakowarki w pozycji ku górze.
3. Włącz maszynę przyciskiem „ON”- zaświeci się „- -” na wyświetlaczu TIME[S]. (trwa to od kilku-  
nastu sekund do kilku minut). Niemożliwe jest w tym czasie zmiana w ustawieniach maszyny.
4. Naciśnij przycisk **SET** (wybór parametru) – Zaświeci się wtedy dioda „VACUUM”. Ustaw żądaną wartość próżni naciskając przyciski „+” celem



zwiększenia lub „-” celem zmniejszenia poziomu próżni. Zakres czasowy to 0-99 sekund. Wynik wyświetla się na wyświetlaczu TIME(S).

5. Ponownie naciśnij przycisk **SET** (zmiana na kolejny parametr) - Zaświeci się dioda „**SEALING**” sygnalizująca ustawienie czasu zgrzewania woreczków. Ustaw żadaną wartość naciskając przyciski „+” celem zwiększenia lub „-” celem zmniejszenia czasu zgrzewania. Zakres czasowy to 0-3,5 sekund. Powinno się stopniowo zwiększać czas zgrzewania opakowań.
6. Ponownie naciśnij przycisk **SET** (zmiana na kolejny parametr) - Zaświeci się dioda „**COOLING**” sygnalizująca ustawienie poziomu chłodzenia. Ustaw żadaną wartość naciskając przyciski „+” celem zwiększenia lub „-” celem zmniejszenia czasu chłodzenia. Zakres czasowy to 0-9,9 sekund.
7. Ponownie naciśnij przycisk **SET** – diody parametrów zgasną.
8. Naciskaj kilka razy przycisk **SEALING TEMP** aby ustawić siłę z jaką maszyna ma zgrzać woreczek próżniowy. Każde naciśnięcie powoduje zapalenie się kolejnej diody siły zgrzania woreczków (**HIGH** = mocno, **MIDDLE** = średnio, **LOW** = słabo). W zależności po grubości woreczka używa się odpowiedniej siły zgrzewania. Im woreczek grubszy, tym większej siły się używa.
9. Włóż woreczek do komory pakowarki. Upewnij się czy cała długość woreczka jest na listwie zgrzewającej i że folia nie jest zagięta na zgrzewie.
10. Przyciśnij woreczek na listwie zgrzewającej ruchomą metalową kłamrę.
11. Zamknij górną pokrywę pakowarki i przytrzymaj przez chwilę. Pakowarka automatycznie roz-

#### UWAGA

- Nie należy uruchamiać maszyny bez woreczka próżniowego w środku. Jeśli to nastąpi, element grzewczy szybciej się zużyje.
- Wyłącz maszynę i wyjmij kabel zasilający podczas gdy maszyna jest dłuższy czas nieużytkowana.
- Wskaźnik próżni może wskazywać inne wartości w różnych warunkach. Na dużej wysokości nad poziomem morza wskazania licznika są niższe.
- Nie należy używać woreczków próżniowych, które wydzielają trujące opary podczas zgrzewania – stosuj worki dedykowane Victor VacuumBags.
- Maszyna musi być transportowana poziomo.

poźnie pracę. Pokrywa zostanie zassana.

12. Podczas działania komora wytworzy podciśnienie, które nie dopuści do samoistnego otwarcia pokrywy.  
Wszystkie procesy odbywają się w stanie próżni, wyświetlacz oraz zegar pokazują aktualny proces (czas pozostały do końca wytworzenia pełnej próżni, potem czas zgrzewania, następnie czas chłodzenia). Podczas pracy świecą się diody pracy „**WORKING**”.
13. Po zakończeniu procesu pracy pokrywa uniesie się automatycznie a na wyświetlaczu pojawi się „**Ed**”.
14. Po zakończeniu cyklu, powietrze jest przywracane do komory, pokrywa otwiera się automatycznie a na wyświetlaczu pojawi się „**Ed**”. Pokrywa nie otworzy się samoistnie jeśli użyta została kłamra blokująca. Należy wówczas odblokować kłamrę.
15. Celem kontynuacji pracy przy tych samych parametrach wystarczy po włożeniu kolejnego woreczka zamknąć pokrywę pakowarki.
16. Po zakończeniu pracy wyłącz pakowarkę przyciskiem „**OFF**”, przetłącz niebieski przetłącznik na tylnej ścianie pakowarki na pozycję ku dołowi i odłącz przewód elektryczny od sieci.

**UWAGA:** nie wolno blokować otworu przepływu powietrza w komorze.

**UWAGA:** W nagłym przypadku naciśnij przycisk „**STOP**” aby zatrzymać proces pakowania próżniowego. Komora napetni się powietrzem kończąc proces, pokrywa otworzy się po zakończeniu procesu. Pokrywa nie otworzy się samoistnie jeśli użyta została kłamra blokująca. Należy wówczas odblokować kłamrę.

**UWAGA: w modelach 975251, 975268, 975275 parametr/funkcja „GAS” nie jest aktywna.**

Transport musi odbywać się zgodnie z instrukcjami zawartymi na opakowaniu.

- Urządzenie musi być przechowywane w suchym, przewiewnym miejscu o temperaturze pokojowej.
- Proszę zachować uwagę podczas automatycznego otwierania akrylowej pokrywy – możliwość uderzenia przez otwierającą się pokrywę.
- Proszę nie dokonywać napraw bez konsultacji z profesjonalnym serwisem.
- Należy używać części zamiennych dołączonych do maszyny lub rekomendowanych przez producenta.



## 5. FAQ - PRZYDATNE INFORMACJE DODATKOWE

**Pytanie: Jak bardzo przedłuża się termin przydatności do spożycia produktów zapakowany próżniowo?**

**Odpowiedź:** Z reguły termin przydatności do spożycia produktów zapakowany próżniowo przedłuża się

od 3 do 5 razy. Będzie to jednak zależało od natury produktu, wcześniejszego z nim się obchodzenia, temperatury przechowania, warunków przed i po zapakowaniu, itp.

**Pytanie: Jakie są zalety pakowania próżniowego produktów?**

**Odpowiedź:** Zalety pakowania próżniowego produktów są bardzo liczne, m.in.: przedłużony okres przydatności do spożycia, brak zmian na produkcie, brak strat na wadze produktu związanych z parowaniem, możliwość łatwego oznakowania produktu (data, waga, termin ważności, przeznaczenie), znacząco zmniejszone działanie bakterii aerobowych,

łatwiejsze przechowywanie i kontrola produktów, redukcja kosztów związana z możliwością dłuższego przechowywania produktów, możliwość składowania w dużych ilościach, doskonały wygląd zapakowanego produktu, większe bezpieczeństwo produktu przed zanieczyszczeniami, łatwiejszy transport produktu, zwiększone docenienie jakości przechowywanego produktu przez klientów i konsumentów.

**Pytanie: Jaki wpływ na zgrzanie worka ma ustawienie temperatury zgrzewu?**

**Odpowiedź:** Ustawienie temperatury zgrzewu (**HIGH** = mocno, **MIDDLE** = średnio, **LOW** = słabo) jest powiązane z funkcją zgrzewania, więc jeśli ustawimy zgrzewanie na niski poziom (1-2 sek.), wtenczas

ustawienie temperatury powinno być na poziomie średnio/mocno, jeśli natomiast ustawimy zgrzewanie na wysoki poziom (powyżej 3-4 sek.), wówczas ustawienie temperatury powinno być na poziomie średnio/słabo. W każdym przypadku proszę przetestować ustawienie na jednym worku.

**Pytanie: Jak dobrać odpowiedni czas próżni do danej wielkości worka i pakowanego produktu?**

**Odpowiedź:** Im mniejszy produkt pakujemy próżniowo, tym większy czas generowania próżni musimy ustawić.

Z reguły 30 sekund staczy aby dokładnie zapakować produkt o wadze ok. 300g w worku małej wielkości

(16/23 cm). Poza tym, nie zawsze potrzebujemy wytworzyć bardzo wysoki stan próżni – gdy potrzebujemy zabezpieczyć produkt bez wytworzenia dużej próżni, wystarczy kilkanaście a nawet kilka sekund na ustawieniu czasu próżni. Zawsze należy przeprowadzić test i ewentualnie zapakować produkt po raz kolejny.

**Pytanie: Czy mogę pakować próżniowo płyny/sosy?**

**Odpowiedź:** Tak, można pakować próżniowo płyny lub sosy.

**Pytanie: Czy mogę zmniejszyć worek aby dostosować go do małego produktu?**

**Odpowiedź:** Tak, można obciąć nożyczkami lub nożem otwartą część worka.

**Pytanie: Czy pakowanie próżniowe zastępuje przechowywanie produktu w lodówce lub zamrażarce?**

**Odpowiedź:** Nie, pakowanie próżniowe nie zastępuje

przechowywania produktu w lodówce lub zamrażarce, lecz przedłuża okres trwałości zachowując warunki odpowiedniej temperatury przechowywania.



**Pytanie: Czy pakowarka musi się rozgrzać przed uruchomieniem?**

**Odpowiedź:** W temperaturze 18-24 stopnia Celsjusza pakowarka po włączeniu potrzebuje max. 3 minut na gotowość do pracy. Jeśli temperatura

otoczenia jest niższa niż 18 stopni Celsjusza, zalecamy uruchomienie maszyny po czasie ok. 7 minut od włączenia z ustawieniem czasu zgrzewania na 0 sekund – celem tego jest odpowiednie rozprzodzenie oleju.

**Pytanie: Co mogę pakować próżniowo w pakowarce próżniowej?**

**Odpowiedź:** Artykuły nadające się do pakowania to

takie, które nie reagują na stan próżni, czyli wszelka żywność, elementy metalowe, ubrania, pieniądze, itp.

**Pytanie: Jaki rodzaj worków mam używać do pakowania próżniowego?**

**Odpowiedź:** Rekomendujemy worki do pakowania

próżniowego Victor VacuumBags, które są dedykowane do naszych maszyn. Skontaktuj się ze swoim dystrybutorem lub naszą firmą celem ich nabycia.

**Pytanie: Jak często muszę wymieniać lub uzupełniać olej?**

**Odpowiedź:** Wymiana przez spuszczenie oleju powinno mieć miejsce gdy olej przybierze ciemnobrunatną (brudną) formę lub minimum raz na 6 miesięcy. Przed uruchomieniem jest konieczne wlanie

oleju do poziomu ok. połowy wskaźnika, potem należy utrzymywać jego stan na tym poziomie przez dolewanie (proszę kontrolować stan oleju co ok. miesiąc). Olej jest dołączony do zestawu. Do pakowarki rekomendujemy olej VictorVacuumOil.

PL

**Pytanie: Jak często muszę wymieniać pasek zgrzewający?**

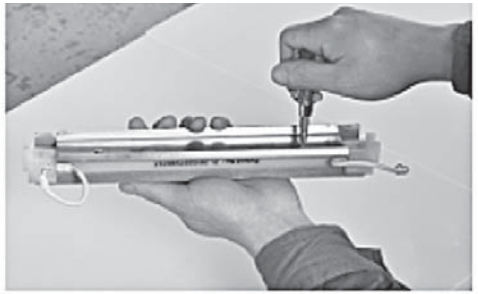
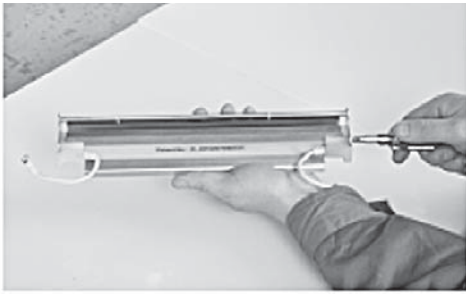
**Odpowiedź:** Pasek zgrzewający należy wymieniać co ok. 180 godzinach łącznego czasu zgrzewania worków, czyli w praktyce co ok. 200 000 worków, zakładając, że zgrzania były wykonane prawidłowo

(worki być całą zamykającą stroną na pasku, maszyna nie zgrzewała przy braku worka na pasku, nie był ustawiony przesadnie długi czas zgrzewu). Pasek który jest już zużyty zmienia kolor na czarny lub ma widoczne ubytki. Części zamienne są dołączone do pakowarki. Instrukcja obrazkowa poniżej.

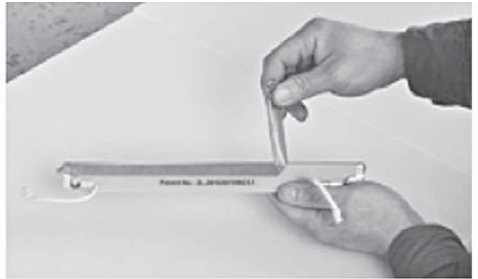


1. Odtąć przewód od trzpienia, następnie podnieść cały pasek uszczelniający z komory podciśnieniowej.





2. Wymontować pateczkę dociskową z paska dociskowego za pomocą wkrętaka krzyżakowego, a następnie wymontować podstawę ze stali nierdzewnej (podstawa komory gazowej).



3. Ręcznie zdemontować części plastikowe z dwóch stron paska uszczelniającego, a następnie odderzeć taśmę uszczelniającą (taśmę odporną na wysokie temperatury, powlekaną Teflonem).

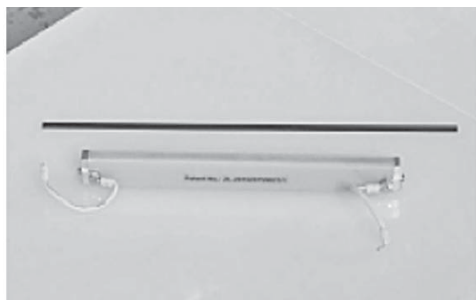
PL



4. Wykręcić śruby dociskowe z dwóch stron paska uszczelniającego za pomocą klucza imbusowego, a następnie wyjąć przewód grzewczy.

Po zakończeniu demontażu, przeprowadzić instalację w następujący sposób.





5. Włożyć jedną końcówkę nowego przewodu grzewczego do zagłębienia mocowania i dokręcić kluczem płaskim.



PL

6. Umieścić drugą stronę przewodu grzewczego w drugim zagłębieniu mocowania, a następnie dokręcić pozostały przewód grzewczy specjalnym narzędziem.



7. Zamocować przewód grzewczy kluczem imbusowym, następnie odciąć nadmiar przewodu narzędziem specjalnym.



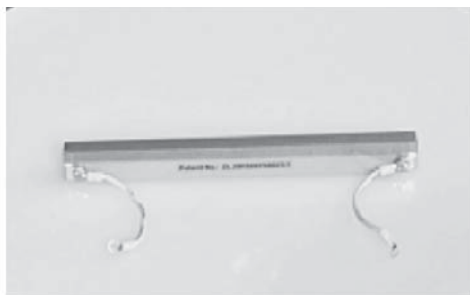


8. Przykleić taśmę uszczelniającą o odpowiedniej długości do przewodu grzewczego.



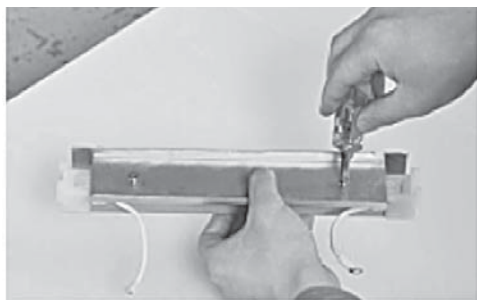
9. Odciąć pozostały odcinek taśmy uszczelniającej z dwóch stron, aby móc ją zagiąć.

PL

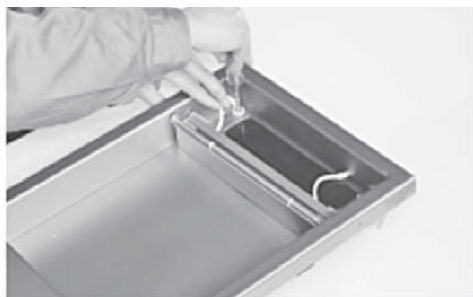


10. Nałożyć plastikowe części z dwóch stron paska uszczelniającego.





11. Zainstalować podstawę ze stali nierdzewnej oraz pateczkę dociskową.



PL

12. Podłączyć przewód kompletnego paska uszczelniającego do trzpienia, a następnie umieścić pasek uszczelniający ponownie w komorze podciśnieniowej, aby zakończyć instalację.

**Nowe mocowanie przewodu grzewczego to opatentowany produkt opracowany przez naszą firmę.  
Powielanie zabronione.**



**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 Gądkki, Poland  
**Tel:** +48 61 6587000  
**Fax:** +48 61 6587001  
**Email:** info@hendi.pl

**Hendi Food Service Equipment GmbH**

Gewerbegebiet 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 Food Service Equipment Romania S.R.L.**

Str. Zizinului nr. 106A, Complex Duplex 3 Hala G4  
Brasov 500407 RO, Romania  
**Tel:** +40 268 320330  
**Fax:** +40 268 320335  
**Email:** office@hendi.ro

**Hendi HK Ltd.**

1603-5, Tower II, Enterprise Square  
9 Sheung Yuet Road, Kowloon Bay, Hong Kong  
**Tel:** +852 2801 5019  
**Fax:** +852 2801 5057  
**Email:** info-hk@hendi.eu

**Find Hendi on internet:**

[www.hendi.eu](http://www.hendi.eu)  
[www.facebook.com/HendiFoodServiceEquipment](https://www.facebook.com/HendiFoodServiceEquipment)  
[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)

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

- Variations et fautes d'impression réservés.  
- Errori di cambiamenti, di stampa e di impaginazione riservati.  
- Drepturi rezervate cu privire la modificări și greșeli de imprimare.  
- Изменения, печати и верстки ошибки защищены.