

25/01/2010

Mod:VAX/45-DSL

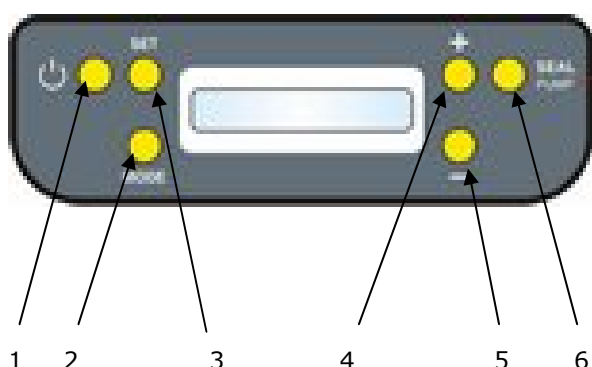
Production code:MIDI



Diamond
catering equipment

CONDITIONNEUSE SOUS VIDE

Dimensions	510x295x180 h mm
Tension	220/240 volt 50/60 Hz
Barre de soudure	2x430 mm
Pompe	Autolubrifiante 32 l/min
Structure	Acier inox
Poids	12 kg
Création vide	Avec senseur
Soudure	Électronique, variable à 9 niveaux
Système de temps/rafraîchissement automatique	
Tableau de contrôle	Display digital LCD 5 langues
Rentrée air	Avec électrovalve
Début cycle	Avec micro bouton
Vide dans	Sachets, boîtes



1. TOUCHE DE MISE SOUS/HORS TENSION
2. TOUCHE MODE
3. TOUCHE SET
4. TOUCHE AUGMENTATION MULTIFONCTION (+)
5. TOUCHE DIMINUITION MULTIFONCTION (-)
6. TOUCHE SEAL PUMP

CONDITIONS D'UTILISATION

Etant donné que la machine en question a spécialement été conçue pour le conditionnement sous vide de produits alimentaires, il est déconseillé de s'en servir pour des utilisations différentes de sa fonction d'origine.

Toute utilisation illicite ou en tout cas différente de celle prévue entraînera l'annulation de la garantie (lire ses conditions sur le certificat joint à chaque machine) et pourrait endommager les composants de la machine, qui ne pourrait donc plus remplir les fonctions pour lesquelles elle a été fabriquée.

ATTENTION

- Lire et respecter les présentes instructions avant d'utiliser la machine et conserver ce manuel près de celle-ci.
- Veiller à ce que le milieu de travail soit toujours en ordre et propre.
- Eloigner les enfants de la zone de travail de la machine.
- N'utiliser la conditionneuse que dans les applications pour lesquelles elle a été conçue. Toute utilisation différente du conditionnement sous vide entraînera l'annulation de la garantie (lire ses conditions sur le certificat joint à chaque machine) et peut compromettre la sécurité de la machine.
- **Ne pas surcharger la machine et en prendre un soin maximum.**
- Positionner l'équipement sur une surface stable et sûre. Toute chute pourrait entraîner de graves conséquences.
- Ne pas conditionner d'aliments ou de substances liquides dans des sachets; le non-respect de cette prescription compromet la sécurité et entraîne un endommagement irréparable de l'appareil.
- Pour conditionner des aliments riches en substances liquides, si cela suffit pour éliminer le surplus de liquide, tamponner

soigneusement l'aliment à l'aide d'un chiffon ou du papier alimentaire avant de le conditionner; en alternative, utiliser un récipient rigide ou les couvercles pour bocaux en verre disponibles chez le fabricant en plusieurs tailles.

- Avant d'exécuter toute opération, vérifier l'absence de corps étrangers (couteaux, lames, outils, etc.) à proximité de la barre de soudure (3).
- Toutes les opérations de nettoyage, de contrôle du produit conditionné ou de montage, doivent toujours être exécutées après avoir mis la machine hors tension et avoir débranché la fiche du câble d'alimentation (15) de la prise de courant, ceci afin d'éviter tout démarrage accidentel de la machine pendant des phases autres que celles de travail. Cette précaution doit être prise aussi lorsque l'appareil n'est pas en marche. Vérifier que la tension et la fréquence secteur correspondent bien à celles indiquées sur la machine et que la prise soit compatible avec le courant absorbé par la machine.
- Utiliser exclusivement des pièces détachées et des accessoires d'origine.
- Ne jamais plonger la machine dans l'eau ni l'exposer à des jets d'eau: il s'agit d'un appareil électrique !
- Ne pas tirer le câble électrique pour débrancher la fiche.
- La prise de courant doit obligatoirement être reliée à la terre et l'installation électrique doit être munie d'un interrupteur magnétothermique (disjoncteur différentiel bipolaire).
- Le remplacement du câble d'alimentation et les réparations électriques doivent être impérativement confiés au personnel spécialisé.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET DE MAINTENANCE

IMPORTANT

La machine doit être installée et utilisée par un seul opérateur, étant donné qu'elle n'a pas été conçue pour une utilisation simultanée de plusieurs personnes.

DESCRIPTION

La machine est essentiellement constituée d'une structure porteuse, entièrement réalisée en acier AISI 430, à l'intérieur de laquelle sont logés l'armoire électrique et le groupe de travail qui produit le vide. Le groupe de travail n'exige aucune intervention particulière (à l'exception des opérations de maintenance ponctuelle, qu'ils devraient confier au personnel de la maison de fabrication). Il est même déconseillé d'intervenir de quelque manière que ce soit, sauf pour les opérations spécifiques prescrites dans ce manuel.

A l'extérieur de la structure, dans la partie antérieure et inférieure de la machine, se trouvent la barre de soudure, qui ferme hermétiquement le sachet en fin de cycle, ainsi que le joint qui délimite la partie fixe de la chambre de décompression. C'est ici que l'on pose l'ouverture du sachet pour effectuer le conditionnement.

La partie mobile de la chambre de décompression est installée sur un couvercle mobile, relié à la structure au moyen de deux charnières, de manière à pouvoir être positionné sur l'ouverture du sachet pendant le cycle de travail.

MISE EN MARCHÉ

- Sortir la machine de son emballage, la mettre en place sur le plan de travail et en vérifier la stabilité.
- Les quatre pieds de la machine doivent correctement adhérer à la surface d'appui, de manière à ce que, lors de la fermeture du couvercle mobile, celui-ci coïncide parfaitement avec la partie inférieure de la machine, sous peine de compromettre l'aspiration de l'air.
- Il est conseillé de garder l'emballage de la machine, en vue de son utilisation ultérieure pour d'éventuels transferts.
- Nettoyer soigneusement la machine avant sa mise en marche.
- Pour nettoyer la structure, utiliser d'abord un chiffon humide, puis un chiffon sec; pour le panneau de commande, utiliser uniquement un chiffon sec.
- Il est impérativement interdit d'utiliser des produits acides ou caustiques.
- Brancher la fiche sur la prise de courant et appuyer pendant 2 secondes sur la "touche de mise sous/hors tension" (1).
- La machine est prête à fonctionner selon la modalité et la durée de soudure sélectionnées lors de sa dernière utilisation.
- Sélectionner la modalité d'utilisation désirée en actionnant à plusieurs reprises la "touche mode" (2) (voir le paragraphe "MODALITES D'UTILISATION").

CAMBIO DE IDIOMA

Para cambiar el idioma de diálogo proceder como a continuación:

- Encender la máquina (tener presionado por 2 segundos el "botón de encendido y apagado" (1).
- Dentro los 3 segundos en los cuales la máquina da el saludo, presionar el "botón SET" (3).
- Seleccionar el idioma con el "botón aumento multifunción (+)" y el "botón disminución multifunción (-)" según la correspondiente indicación aquí abajo:

SELECCIÓN DEL IDIOMA	
Idioma 0	Olandés
Idioma 1	Inglés
Idioma 2	Español
Idioma 3	Alemán
Idioma 4	Francés

- Para confirmar el idioma presionar nuevamente el "botón SET" (3) por 2 segundos o esperar cualquier segundo que la máquina lo registre en modo automático.

MODO DE USO

CONFECCIONAMIENTO AL VACÍO CON CICLO AUTOMÁTICO

- Con la máquina encendida apretar repetidamente el "botón MODE" (2) hasta que desaparezca la escrita "ciclo automatico". Están ahora en modo de utilizar el ciclo automatico.
- Poner el producto a confeccionar en el interno de la bolsa.
- Introducir más o menos 1 cm la bolsa en la cámara de decompresión inferior de la máquina – la cámara es delimitada por la junta. En esta fase prestar atención que ninguna sustancia contenida la bolsa se encuentre en proximidad de la barra selladora.
- Bajar la cubierta móvil, la bomba de aspiración se reiniciará automáticamente; ejercitando una limitada presión, prestar atención que la misma permanezca cerrada apretando la boca de la bolsa. Es posible dejar la cubierta móvil después de dos segundos aproximadamente de que se cerró.
- El display iniciará una análisis del "nivel de vacío" a partir de 0 hasta 8. Se está en presencia de un óptimo nivel de vacío cuando el display visualiza la escritura "nivel de vacío: 7".
- Al llegar del vacío deseado se enciende automáticamente la resistencia para la selladura de la bolsa, sobre el display aparece escrito "selladura" y el valor numérico puesto para la selladura que disminuirá hasta llegar a cero durante el ciclo de la selladura. Una vez sellada la bolsa, se apaga automáticamente la bomba y se abre automáticamente, la cubierta móvil.
- La máquina está lista para confeccionar una nueva bolsa.

CONFECCIONAMIENTO AL VACÍO CON CICLO MANUAL

Esta modalidad de uso puede ser empleada para obtener un vacío parcial en la bolsa cuando el alimento confeccionado podría sufrir daños, debido a la excesiva compresión de la bolsa (ejemplo: frutos del bosque, ensaladas, pan blando o quesos tiernos).

- Con la máquina encendida, apretar repetidamente el "botón MODE" (2) hasta que no aparezca la escrita "ciclo manual".
- Introducir el producto a confeccionar en el interior de la bolsa.
- Introducir mas o menos 1 cm la bolsa en el inferior de la cámara de decompresión inferior de la máquina – la cámara es delimitada de la junta. En esta fase prestar atención que ninguna sustancia contenida en el interno de la bolsa se encuentre en proximidad de la barra selladora.
- Bajar la tapa móvil, la bomba de aspiración se reiniciará automáticamente; ejercitando una limitada presión, prestar atención que la misma permanezca cerrada apretando la boca de la bolsa. Dejar la tapa móvil a cerrado sucesivo.
- El display iniciará una análisis del "nivel de vacío" a partir de 0 hasta 8. El nivel de vacío elegido es de verificar en función de la necesidad.

- El aparato continua a aspirar el aire hasta cuando el operador no acciona, mediante el "botón SEAL PUMP" (6), la resistencia para la selladura de la bolsa.

Accionando el "botón SEAL PUMP" (6), sobre el display aparecera la escrita "selladura" y el valor numérico puesto para la selladura, que disminuirá hasta llegar a cero durante el ciclo del selladura.

NOTA: la operación de selladura interrumpe inmediatamente la aspiración del aire, del interno de la bolsa pero manteniendo en función la bomba de aspiración.

Según el caracter del operador en accionar el "botón SEAL PUMP" se pueda no crear el vacío total en la bolsa, dejando en el interno una cantidad de aire minima, util por ejemplo para no comprimir o deformar el alimento a confeccionar.

Se recuerda igualmente que menor cantidad de aire esta en la bolsa, mayor es el tiempo de conservación del alimento.

Se está en presencia de un óptimo nivel de vacío cuando el display visualiza la escrita "nivel vacío 7".

Cuando está terminado el sellado, se obtiene el apagado automático

de la bomba y la apertura de la cubierta móvil.

- La máquina está lista para confeccionar una nueva bolsa.

CONFECCIONAMIENTO AL VACÍO CON CICLO SOLO VACÍO

Esta modalidad de utilización puede ser empleada para obtener el vacío al interno de los contenedores (estos son disponibles del fabricante y descriptos en la sección accesorios opcionales) para el confeccionamiento de alimentos líquidos o de gran parte líquida.

- Con la máquina encendida apretar repetidamente el "botón MODE" (2) hasta que aparezca la palabra "solo vacío". Están ahora en modo de utilizar con ciclo solo vacío.
- Conectar el tubo para el vacío, al empalme de aspiración en la cámara inferior.
- Posicionar el alimento al interno del contenedor y cerrar el mismo con la cubierta predispuesta para el contenedor.
- Apoyar la sonda de aspiración en modo de cerrar la fuente presente sobre la cubierta teniendo cuidado que la bola de goma sea en el interno de la misma fuente.
- Iniciar la aspiración con el "botón SEAL PUMP" (6) sin cerrar la tapa móvil.
- El display iniciará una análisis del "nivel vacío" a partir de 0 hasta 8.
- Al alcanzar el vacío la máquina se para. A este punto es posible sacar la sonda de la cubierta sobre el recipiente y guardar la misma. Se está en presencia de un óptimo nivel de vacío cuando el display visualiza la escrita "nivel vacío 7".
- La máquina está ahora lista para confeccionar una nueva bolsa o un nuevo contenedor.

Esta modalidad de empleo no activa la barra selladora (que no tiene necesidad de funcionar), previniendo así accidentales quemaduras de parte del operador, debido a la tapa móvil abierta.

Para abrir un vaso envasado al vacío con este sistema es suficiente aplicar con el dedo una leve presión lateral sobre la bola al interno del recipiente sobre la tapa de éste.

IMPORTANTE

Usar siempre bolsas proporcionadas al producto de conservar al vacío, en caso contrario (ejemplo: bolsa muy grande con poco producto) la máquina necesitará de un mayor tiempo para terminar el ciclo de elaboración.

Es aconsejable entonces, una vez terminadas las bolsas que vienen con la máquina, elegir la forma más adapta para el confeccionamiento y pedir las al revendedor BESSER VACUUM mas cerca.

REGULACIÓN DE LA TEMPERATURA DE LA BARRA SELLADORA

La regulación de la temperatura de la barra selladora vienen controlando el tiempo de encendido de la barra selladora: más tiempo está, más aumenta la temperatura; menor tiempo, más disminuye la temperatura.

PROGRAMMATION DE LA LANGUE

Cette conditionneuse sous vide peut dialoguer avec vous dans votre langue. Pour programmer la langue de dialogue sur l'afficheur, procéder comme suit :

- Mettre la machine sous tension en appuyant pendant 2 secondes sur la "touche da mise sous/hors tension" (1).
- Appuyer sur la "TOUCHE SET" (3) pendant les 3 sec. où la machine vous salue. Si l'opération n'est pas faite dans les 3 sec., il est nécessaire d'éteindre la machine et répéter l'opération.
- Sélectionner la langue désirée à l'aide de la "touche augmentation multifonction (+)" ou de la "touche diminution multifonction (-)", selon le tableau ci-dessous :

IDENTIFICATION LANGUE	
Langue 0	Hollandais
Langue 1	Anglais
Langue 2	Espagnol
Langue 3	Allemand
Langue 4	Français

- Pour confirmer la langue, presser sur la "touche SET" (3) pour 2 seconds ou bien attendre quelques secondes: la machine confirmera la langue automatiquement.

MODALITES D'UTILISATION

CONDITIONNEMENT SOUS VIDE AVEC CYCLE AUTOMATIQUE

- La machine sous tension, appuyer à plusieurs reprises sur la "touche MODE", jusqu'à l'affichage du message "*cycle automatique*". A ce point, la machine est en mode automatique.
 - Introduire le produit à conditionner dans le sachet.
 - Introduire environ 1 cm du sachet à l'intérieur de la chambre de décompression inférieure de la machine; la chambre est délimitée par le joint. Dans cette phase, veiller à ce que la substance contenue dans le sachet ne se trouve pas à proximité de la barre de soudure.
 - BAISSER LE COUVERCLE MOBILE (C) ET LE FERMER AVEC UNE PRESSION MODEREE SUR LES DEUX EXTREMITES LATERALES. MAINTENIR LA PRESSION POUR QUELQUES SECONDES JUSQU'À CE QUE LE SACHET COMMENCE A SE VIDER. PUIS, LAISSER LE COUVERCLE.
 - La machine démarrera automatiquement. L'afficheur visualisera la progression du "niveau de vide" de 0 à 8.
- Le niveau de vide est optimal lorsque l'afficheur visualise le message "*niveau de vide: 8*".
- Une fois le vide atteint, la résistance de soudure du sachet est automatiquement activée; l'afficheur visualisera le message "*soudure*" et la valeur numérique programmée pour la soudure, laquelle décroîtra jusqu'à 0 pendant le cycle de soudure. Une fois terminée la soudure, la pompe s'arrêtera et le couvercle mobile s'ouvrira automatiquement.
- A ce point, la machine est prête pour conditionner un nouveau sachet.

CONDITIONNEMENT SOUS VIDE AVEC CYCLE MANUEL

Cette modalité peut être utilisée pour obtenir un vide partiel à l'intérieur des sachets, lorsque l'aliment conditionné pourrait subir des dommages dus à une compression excessive du sachet (par exemple: fruits rouges, salades, pain moelleux ou fromages à pâte molle).

- La machine sous tension, appuyer à plusieurs reprises sur la "touche MODE", jusqu'à l'affichage du message "*cycle manuel*". A ce point, la machine est en mode manuel.
- Introduire le produit à conditionner dans le sachet.
- Introduire environ 1 cm du sachet à l'intérieur de la chambre de décompression inférieure de la machine; la chambre est délimitée par le joint. Dans cette phase, veiller à ce que la substance contenue dans le sachet ne se trouve pas à proximité de la barre de soudure.
- Baisser le couvercle mobile: la pompe d'aspiration démarrera automatiquement ; en exerçant une légère pression, attendre jusqu'à ce que le couvercle reste fermé, en emprisonnant l'ouverture du sachet. Une fois le serrage obtenu, relâcher le couvercle mobile.
- L'afficheur visualisera la progression du "niveau de vide" de 0

jusqu'à 8. Le niveau de vide sélectionné doit être vérifié en fonction des besoins.

- L'appareil continue d'aspirer l'air jusqu'à ce que l'opérateur n'active, en agissant sur le bouton "SEAL PUMP" (6), la résistance pour la soudure du sachet.
- En appuyant sur la touche "SEAL PUMP" (6), l'afficheur visualisera le message "soudure" et la valeur numérique programmée pour la soudure, laquelle décroîtra jusqu'à 0 pendant le cycle de soudure.

NOTE: l'opération de soudure interrompt immédiatement l'aspiration de l'air depuis l'intérieur du sachet, tout en maintenant la pompe d'aspiration en marche.

En fonction de la rapidité avec laquelle l'opérateur appuie sur la touche "SEAL PUMP" (6), il est possible de ne pas produire le vide total dans le sachet en laissant à l'intérieur de celui-ci une moindre quantité d'air utile, par exemple, pour ne pas comprimer ou déformer l'aliment à conditionner. Il est toutefois à rappeler que plus le conditionnement est exempt d'air, mieux les aliments se conservent; le niveau de vide est optimal lorsque l'afficheur visualise le message "*niveau de vide: 8*".

Une fois la soudure terminée, la pompe s'arrêtera et le couvercle mobile s'ouvrira automatiquement.

A ce point, la machine est prête pour conditionner un nouveau sachet.

CONDITIONNEMENT SOUS VIDE AVEC CYCLE DE VIDE SEULEMENT

Cette modalité peut être utilisée pour obtenir le vide à l'intérieur des conteneurs (disponibles chez le fabricant et décrits dans le paragraphe *accessoires en option*) pour le conditionnement d'aliments liquides ou semi-liquides.

- La machine sous tension, appuyer à plusieurs reprises sur la "touche MODE" (2), jusqu'à l'affichage du message "*vide seulement*". A ce point, la machine est en mode de vide seulement.
- Brancher le tuyau d'évacuation au raccord d'aspiration dans la chambre inférieure.
- Placer l'aliment dans le conteneur et refermer celui-ci à l'aide du couvercle spécialement prévu à cet effet.
- Poser la sonde d'aspiration, de manière à fermer la cuvette située sur le couvercle, en veillant à ce que la bille en caoutchouc se trouve à l'intérieur de la cuvette spécialement prévue à cet effet sur le couvercle.
- Lancer l'aspiration en appuyant sur la touche "SEAL PUMP" (6), sans refermer le couvercle mobile.
- L'afficheur visualisera la progression du "niveau de vide" de 0 à 8.
- Une fois le vide atteint, la machine s'arrêtera. A ce point, il est possible de retirer la sonde du couvercle du bocal et de ranger celui-ci. Il est bien de presser légèrement la bille en caoutchouc. Le niveau de vide est optimal lorsque l'afficheur visualise le message "*niveau de vide: 8*".
- A ce point, la machine est prête pour conditionner un nouveau sachet ou conteneur.

Cette modalité d'utilisation n'active pas la barre de soudure (dont le fonctionnement n'est pas nécessaire), ce qui élimine pour l'opérateur les risques de brûlure dus au couvercle mobile ouvert.

Pour ouvrir un bocal fermé sous vide par cette méthode, il suffit d'exercer avec un doigt une légère pression latérale sur la bille située à l'intérieur de la cuvette du couvercle. Ainsi, l'air rentrera dans le bocal et il sera possible d'ôter le couvercle.

IMPORTANT

Toujours utiliser des sachets correctement dimensionnés en fonction du produit à conserver sous vide; dans le cas contraire (par exemple, un gros sachet pour une petite quantité de produit), l'appareil mettra davantage de temps pour compléter son cycle.

Après avoir utilisé tous les sachets livrés de série avec la machine, il est conseillé de choisir (voir liste ci-jointe) et de se procurer le format du sachet le plus approprié, en s'adressant à l'un des points de vente BESSER VACUUM.

REGLAGE DE LA TEMPERATURE DE LA BARRE DE SOUDURE

Le réglage de la température de la barre de soudure s'effectue en vérifiant sa durée d'allumage: plus cette durée est longue, plus la température augmente ; plus la durée est courte, plus la température diminue.

Le réglage doit être effectué à l'aide de la "touche SET" (3), en procédant comme suit :

- Appuyer durant 2 secondes sur la "touche SET" (3) pour visualiser sur l'afficheur le message "température" et la valeur courante programmée sur la machine.
- Appuyer sur la "touche augmentation multifonction (+)" (4) pour augmenter la température (durée) de soudure ; appuyer sur la "touche diminution multifonction (-)" (5) pour réduire la température (durée) de soudure.
- Une fois le réglage terminé, appuyer pour 2 secondes sur la "touche SET" (3) pour mémoriser le nouveau paramètre et quitter le mode de programmation.

Note: si cette dernière opération n'est pas exécutée dans les dix secondes, la machine mémorisera automatiquement la nouvelle valeur attribuée à la température (durée) de soudure.

La température doit être réglée en fonction de l'épaisseur et des caractéristiques du sachet.

Après avoir modifié la température de la barre de soudure, il est conseillé d'effectuer quelques essais de soudure pour en vérifier l'exécution, avant de procéder au conditionnement de l'aliment.

ATTENTION ! Des soudures répétées, exécutées avec une température excessive pour les sachets utilisés, endommagent la machine de manière irréparable. Ne jamais choisir d'utiliser une température supérieure à 5 s'il n'est pas nécessaire et si l'épaisseur du sachet est inférieure à 105 micron.

SOUDURE CORRECTE DU SACHET

Voici quelques conseils utiles pour éviter un conditionnement non correct, susceptible de compromettre la bonne conservation de l'aliment.

- Pour assurer une soudure correcte du sachet, il est essentiel que le produit qu'il contient ne vienne pas s'interposer entre le sachet lui-même et la barre de soudure.
- Pour assurer une soudure correcte du sachet, il est essentiel que la température de soudure soit compatible avec l'épaisseur du sachet lui-même ;
 - une température basse peut s'avérer insuffisante pour sceller complètement le sachet ;
 - une température excessive peut déchirer le sachet à proximité de la soudure, dont l'étanchéité serait alors compromise; en cas de soudures répétées dans ces conditions, l'on risque de compromettre sérieusement le fonctionnement de la machine.

ATTENTION

Il est possible que, au bout d'un certain temps, le vide s'évacue du sachet. Les causes de cet inconvénient peuvent être les suivantes :

1. Une soudure non exécutée correctement (température de soudure non conforme au type de sachet utilisé);
2. Des résidus de l'aliment conditionné interposés à la barre de soudure;
3. Lors du conditionnement, un objet très acéré (os, arêtes, croûtes de fromage affiné, etc.) pourrait avoir percé un trou (parfois invisible à l'œil nu) dans le sachet.

NETTOYAGE

Au terme de chaque utilisation, après avoir mis la machine hors tension, il faut impérativement débrancher la fiche d'alimentation de la prise de courant avant de procéder à n'importe quelle opération de nettoyage.

- Pour nettoyer la structure de la machine, utiliser d'abord un chiffon humide, puis un chiffon sec.
- Pour nettoyer le panneau de commande, utiliser uniquement un chiffon sec.
- Pour nettoyer la toile en Téflon de la barre de soudure, utiliser un chiffon humecté d'eau tiède ou du détergent pour vitres; cette procédure est nécessaire dès qu'il y a des traces de matière plastique sont visibles sur la barre de soudure.

Il est impérativement interdit d'utiliser des produits de nettoyage acides, caustiques ou abrasifs.

MAINTENANCE

La machine ne requiert aucune opération de maintenance périodique. Il convient toutefois rappeler que, pour maintenir l'appareil en parfait état, il est nécessaire de le nettoyer soigneusement après chaque utilisation.

En cas d'opérations de maintenance ponctuelle exigeant le

remplacement de certains composants, il est conseillé d'utiliser des pièces détachées d'origine pour éviter tout dysfonctionnement dû à des caractéristiques de construction différentes.

REGLAGE DU CAPTEUR DE REGLAGE DU VIDE

La machine est pourvue d'un capteur de réglage du vide. La machine est préréglée en usine, mais des conditions particulières d'utilisation pourraient nécessiter une intervention sur le capteur. Dans ces cas seulement, et après avoir effectivement vérifié qu'autrement la machine n'exécute pas complètement le cycle automatique, il est possible de procéder à l'étalonnage du capteur.

Pour effectuer l'étalonnage, il suffit d'introduire la petite clé livrée de série (ou une clé commerciale modèle Torx 27) dans l'orifice situé sur le fond de l'appareil. La machine allumée en mode automatique, tourner légèrement et lentement la clé en sens contraire à celui des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que le témoin rouge, situé à côté de l'orifice de réglage, ne s'allume. A ce point, exécuter un essai de soudure sur un sachet.

Il est déconseillé d'exécuter cette opération en dehors de raisons strictement nécessaires, étant donné que l'appareil est parfaitement préréglé en usine.

ACCESSOIRES EN OPTION

La machine est en mesure de conditionner n'importe quel aliment sous vide.

Le conditionnement d'un liquide est possible, à condition d'utiliser des conteneurs ovales ou cylindriques, disponibles en option, ou un conteneur rigide ayant des dimensions compatibles avec celles des couvercles munis de clapets (en option), conçus pour des récipients d'un diamètre compris entre 42 et 105 mm.

ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT ET ARRETS INOPINES

Si, au début du cycle, le couvercle mobile n'adhère pas au logement inférieur, vérifier que le joint n'est pas sorti de son logement, dans le couvercle mobile ou dans la partie fixe située en dessous. Vérifier aussi que la bouche du sachet soit entièrement à l'intérieur des joints.

En cas d'arrêt inopiné de la machine pendant le cycle, avant d'identifier la cause de l'inconvénient, couper immédiatement l'alimentation électrique en mettant la machine hors tension, puis en débranchant le câble d'alimentation de la prise électrique.

Une fois ces premières opérations exécutées :

- si l'arrêt est dû à une panne de courant, attendre son rétablissement avant de rebrancher la machine;
- si le problème concerne le circuit électrique, s'adresser au revendeur, lequel demandera éventuellement au constructeur de procéder à des contrôles.

DURÉES DE CONSERVATION DES ALIMENTS

La liste ci-après énumère les durées de conservation des aliments conditionnés sous vide.

Ces durées doivent être considérées comme étant INDICATIVES. En effet, pour une conservation optimale des produits, l'état dans lequel ces derniers se trouvent au départ joue un rôle essentiel.

ATTENTION

La prolifération bactérienne, bien que ralentie, se poursuit même sous vide ; d'où la nécessité de conserver certains aliments au réfrigérateur ou dans un congélateur. Les aliments pré conditionnés doivent être consommés avant la date limite de consommation imprimée sur l'emballage.

DANGER

Les protections appliquées n'éliminent pas complètement le risque de brûlures aux membres supérieurs.



DANGER – ATTENTION:

La barre de soudure atteint des températures élevées durant et après son utilisation. Donc, il faut faire attention et éviter tout contact avec la barre jusqu'à ce qu'elle ait refroidi.

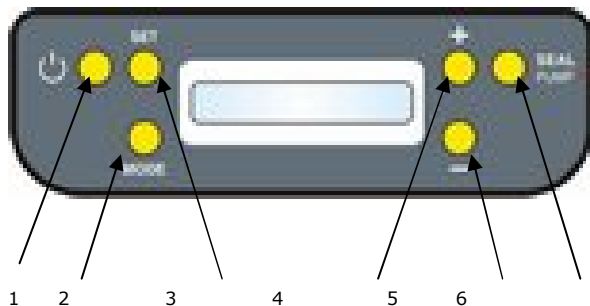


DANGER – ATTENTION:

La connexion au réseau d'alimentation ne doit être effectuée que par du personnel qualifié.

VACUUM PACKAGING MACHINE

Dimensions	510x295x180 h mm
Voltage	220/240 volt 50/60 Hz
Welding bar	2x430 mm
Pump	self lubricating 32 l/min
Bodywork	stainless steel
Weight	12 kg
Vacuum creation	with sensor
Sealing	Electronic 9 variable settings
Automatic cooling/Timer system	
Control panel	digital LCD display 5 languages
Air re-entry	with electro-valve
Start up	with micro switch
Vacuum creation	bags, containers, pots



1. ON-OFF BUTTON
2. MODE KEY
3. SET KEY
4. MULTIFUNCTION INCREASE KEY (+)
5. MULTIFUNCTION DECREASE KEY (-)
6. SEAL PUMP KEY

CONDITIONS OF USE

The machine specifically is designed for the vacuum packing of food. Applications other than those specifically envisaged are not recommended. Improper or different use will void the warranty, may damage components and consequently impede performance of the envisaged machine functions.

IMPORTANT

- Read the instructions before using the machine. Keep them with the machine for future reference.
- Keep the working environment tidy and clean.
- Keep children away from the machine working area.
- Use the vacuum packer for the purpose for which it was designed only. Applications other than vacuum packing will void the warranty and may be dangerous.
- Do not overload the machine. Look after the machine carefully.
- Place the device on a stable, safe surface. Dropping the machine may cause severe damage.
- Do not pack liquid food or substances inside bags to avoid danger and prevent damaging the device beyond repair.
- To pack foods with a large amount of liquid inside, eliminate the excess fluid carefully with a cloth or food-safe paper before packing; alternatively use a rigid container or lids for jars made available by the manufacturer in different sizes..
- Make sure there are no foreign objects (knives, blades, tools, etc.) near the sealing bar before starting each process.
- Always stop the machine, turn it off and unplug the power cord before starting any operation (e.g. cleaning, checking packed products, adjustments, assembly, etc.) to prevent unexpected start-up. This precaution must also be adopted when the machine is not working. Check that mains voltage and frequency correspond to those shown on the machine and that the plug is proportioned to the drawn current.
- Only use original spare parts and accessories.
- This is an electrical device. Never submerge the machine in water.

- Never expose the machine to jets of water.
- Never pull the cord to unplug the machine.
- The power socket you use must be connected to earth and your electrical system must be provided with an automatic circuit breaker.
- Entrust replacements of the power cord and electrical repairs to specialised personnel only.

USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS

IMPORTANT

The machine must be installed and used by only one operator at a time. It is not designed to be operated by more than one person at a time.

DESCRIPTION

The machine consists essentially of a main structure entirely made of AISI 430 steel, inside which the electrical panel and the vacuum generating working unit are arranged. No interventions are required on the working unit (except for supplementary maintenance which should be entrusted to the manufacturer). It is recommended not to intervene in any way except for the specific operations described in this instruction manual.

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

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

STARTING UP

- Remove the machine from its packaging, place it on a working surface making sure it is stable.
- It is important that the four feet of the device rest on the surface to ensure that the mobile lid and the lower part of the machine closes properly. This will guarantee a correct air suction.
- It is advisable to keep the machine packaging in case you need to deliver it to have it repaired.
- Clean the machine carefully before starting it up.
- To clean the external body, wipe it with a damp cloth and then with a dry cloth. To clean the control panel use a dry cloth only. Never use acid or caustic products.
- Insert the plug in the socket and press "on-off button" (1) for 2 secs.
- After a brief switch-on process the machine is ready to work in the mode and with the sealing time selected the last time it was used.
- Choose the required operating mode pressing the "mode key" (2). See paragraph "OPERATING MODES".

LANGUAGE SETTING

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

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

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

IDENTIFICATION	LANGUAGE
Lang. 0	Dutch
Lang. 1	English
Lang. 2	Spanish
Lang. 3	German
Lang. 4	French

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

OPERATING MODES

VACUUM PACKAGING WITH AUTOMATIC CYCLE

- With the machine on, press the "MODE key" (2) repeatedly until the wording "automatic cycle" is shown. You are now in the automatic cycle operating mode.
- Insert the product to be packaged into the bag.
- Place the bag about 1 cm inside the lower part of the decompression chamber - the chamber is delineated by the gasket. Make sure that the bag content does not go between the bag and the sealing bar.
- Closing the lid, the suction pump will start automatically; apply a slight pressure until it closes onto the bag opening. The lid can be released after 2 secs.
- The display will show the "vacuum level" from 0 to 8. The optimum vacuum level is achieved when the display shows the wording "vacuum level: 7".
- At the end of the vacuum process, the bag sealing resistance turns on automatically. The display will show the wording "sealing" and the numerical sealing value set will decrease until 0. Then the pump will stop and the lid will open automatically.
- The machine is now ready to process another bag.

VACUUM PACKAGING WITH MANUAL CYCLE

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

- Switch on the machine, press the "MODE key" (2) repeatedly until the wording "manual cycle" is shown. You are now in the operating mode with manual cycle.
- Insert the product to be packaged in the bag.
- Place the bag about 1cm within the lower decompression chamber area - the chamber is delineated by the rubber gasket. Make sure that the part to be sealed is free from food or any substance or product.
- On closing the lid, the suction pump will start automatically; press gently and wait for it to close onto the bag opening, then release it.
- The display will start to scan the "vacuum level starting" from 0 to a maximum of 8. Choose the vacuum level required.
- The air suction will stop when the operator presses the "SEAL PUMP" key (6) to start sealing the bag.
- Pressing the "SEAL/PUMP" key (6) the wording "sealing" will appear on the display and the sealing value chosen will decrease gradually to zero.

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

Depending on the operator's promptness in pressing the "SEAL PUMP" key (6) it is possible to avoid creating a total vacuum in the bag, leaving a minimum quantity of air, for example to prevent compressing or distorting the food. Please, however, be reminded that the food is preserved longer with the highest level of vacuum which occurs when the display shows the wording "vacuum level: 7".

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

- The machine is now ready to process another bag.

VACUUM PACKAGING WITH VACUUM ONLY CYCLE

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

- With the machine on, press the "MODE key" (3) repeatedly until the wording "vacuum only" is shown. You are now in the operating mode with vacuum only cycle.
- Connect the vacuum tube to the suction fitting in the lower chamber.
- Place the food inside the container and close it with the special container lid.
- Rest the suction sensor in such a way as to close the tub on the lid, making sure that the rubber ball is inside the special tub on the lid itself.
- Start suction with the "SEAL PUMP key" (6), without closing the mobile lid.
- The display will start to scan the "vacuum level" from 0 to 8.
- The machine stops when the vacuum has been created. At this

point it is possible to remove the sensor from the lid on the jar. It's a good rule to slightly press the rubber ball with your fingers.

- The optimum vacuum level is achieved when the display shows the wording "vacuum level: 7".
- The machine is now ready to process another bag or jar.

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

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

IMPORTANT

Always use bags proportionate with the product to be vacuum packed, otherwise (e.g.: if a very large bag is used for only a little product), the device will take longer to complete the cycle.

Therefore, after you have finished the sample bags provided with the machine, select the most suitable bag size for your packing needs from the attached list and order the bags from the BESSER VACUUM retailers.

SEALING BAR TEMPERATURE SETTING

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

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

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

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

Set the temperature according to bag the thickness and characteristics.

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

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

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

CORRECT BAG SEALING

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

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

IMPORTANT

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

Causes may be:

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

CLEANING

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

- Use a damp cloth followed by a dry cloth to clean the machine structure.
- Use a dry cloth only to clean the control panel.
- If there are plastic material residues on the sealing bar use a damp cloth, warm water or a window detergent to clean the Teflon-coating.
- Never use acid, caustic or abrasive products for cleaning.

MAINTENANCE

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

The machine is fitted with a vacuum sensor. The machine leaves the factory already set, but particular conditions of use may require action on the sensor. Only in such cases, and only after checking that the machine does not perform the automatic cycle completely otherwise, the sensor may be set.

To carry out the setting, simply insert the wrench provided (or alternatively a normal wrench model Torx 27) into the hole on the lower part of the device. With the machine on in the automatic mode, turn counter-clockwise gently and slowly until the red warning light next to the adjustment hole flashes. At this point, run a sealing test on a bag.

This operation is not advisable except in cases of true necessity, as the device is supplied already with perfect settings.

It is advisable to use only original spare parts made by the manufacturer for supplementary maintenance and replacements to avoid problems due to different production characteristics.

OPTIONAL ACCESSORIES

The machine can be used to vacuum pack any food.

Liquids can be packed in an oval or in a cylindrical container or in any stiff container whose size is suitable for valve fitted lids (containers with diameter from 42 mm to 105 mm).

FAULTY OPERATION AND UNEXPECTED STOPS

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

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

- o If the stop is due to a blackout, wait for the normal conditions to be restored before plugging the machine back in.
- o If the problem is due to causes related to the electrical circuit, call the retailer to have the necessary machine checks carried out by the manufacturer.

FOOD STORAGE TIMES

The list below shows the storage times for vacuum packed food.

The storage times are indicative, the initial conditions of the food is in fact crucial for optimal preservation.

IMPORTANT

Though slowed down, bacterial proliferation continues also under vacuum.

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

DANGER

The protective measures applied do not eliminate completely the risk of upper limbs burns.



DANGER – ATTENTION:

While working, the welding bar reaches high temperature. Therefore it's really important to avoid any contact with the bar till it cools completely.

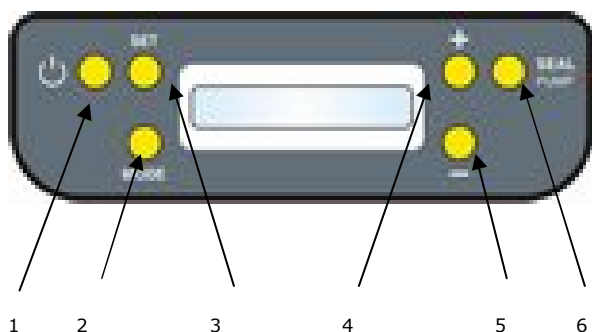


DANGER – ATTENTION:

Electrical connections to the power supply system should be done by qualified personnel only.

ENVASADORA AL VACIO

Dimensiones	510x295x180 h mm
Tensión	220/240 V 50/60 Hz
Barra selladora	2x430 mm
Bomba para el vacío	autolubricante 32 l/min
Estructura	ABS
Peso	12 kg
Creación vacío	con sensor
Selladura	electrónica, variable con 9 niveles
Sistema de tiempo/frío automático	
Panel de control	display digital LCD, 5 idiomas
Entrada de aire	con electro-válvula
Inicio de ciclo	con micro switch
Vacío en	bolsas, recipientes, tarros



1. BOTÓN ENCENDIDO Y APAGADO
2. BOTÓN MODE
3. BOTÓN SET
4. BOTÓN DE AUMENTO MULTIFUNCIÓN (+)
5. BOTÓN DE DIMINUCIÓN MULTIFUNCIÓN (-)
6. BOTÓN SEAL PUMP

CONDICIÓN DE USO

Siendo la presente máquina proyectada específicamente para el confeccionamiento al vacío de genero alimentario, se desaconseja el uso de la misma, para usos diversos de su función original.

Se advierte enconces, que cada uso improprio, o de cualquier forma distinta, además de perder el derecho de garantía (lees las condiciones de la misma en el certificado incluido en cada máquina) puede producir daños a los componentes, como consecuencia imposibilita el desempeño de la función a que esta es destinada.

ATENCIÓN

- Leer y observar estas instrucciones antes de utilizar la máquina y conservarlas con ella.
- Mantener orden y limpieza en el lugar de trabajo.
- Tener alejado los niños de la zona de trabajo de la máquina.
- Utilizar la envasadora solo para el fin por el cual fue proyectada. Diversas utilizaciones de aquellas sel confeccionamiento al vacío, aparte de perder el derecho de garantía (leer las condiciones indicadas en el certificado de garantía incluido en cada máquina) pueden determinar la sublevación de condiciones no seguras.
- No sobrecargar la máquina y tener el máximo cuidado.
- Apoyar el aparato sobre una superficie estable y segura. Ou caída puede provocar garndes daños.
- No confeccionar alimentos o sustancias líquidas al interno de las bolsas. El no cumplimiento de esta indicación provoca la sublevación de condiciones no seguras y daños irreparables al aparato.

- Para confeccionar alimentos ricos de sustancias líquidas, si es suficiente a eliminar el líquido en exceso, tapar con cuidado con un paño o con papel alimentario ante de confeccionarlo; como alternativa servirse de un contenedor rígido, o de tapas para vasos de vidrio disponibles en la casa constructora, en diferentes dimensiones.
- Controlar bien, primero de iniciar cada elaboración, que no halla cuerpos extraños (cuchillos, hojas, utensillos, etc.) cerca de la barra selladora.
- Cualquier tipo de operación, sea de limpieza, de control del producto confeccionado o de montaje, debe ser siempre hecha con la máquina apagada y desenchufada de la corriente para evitar cada posible actividad involuntaria en fase distinta a aquella de trabajo. Tal situación debe ser observada aunque cuando la máquina no está en funcionamiento.
- Controlar que la tensión y la frecuencia de la red correspondan a aquellas indicadas en la máquina.
- Utilizar exclusivamente piezas de recambio y accesorios originales.
- No sumergir y no exponer nunca la máquina a chorros de agua, porque es un aparato eléctrico.
- No tirar del cable electrónico para desenchufarla.
- La toma de corriente debe ser obligatoriamente a tierra y el implante eléctrico debe ser provisto de un interruptor térmico (implante de seguridad bipolar).
- La sustitución del cable de alimentación y las reparaciones eléctricas deben ser hechas exclusivamente por personal especializado.

USO Y MANTENIMIENTO

IMPORTANTE

Se recomienda que la máquina, sea instalada y utilizada por un solo operador, porque ésta no está hecha para el uso simultaneo de varias personas.

DESCRIPCIÓN

La máquina es esencialmente compuesta de una estructura sólida, construida totalmente en acero AISI 430, al interno de la cual es colocado el panel de comando eléctrico y el equipo que genera el vacío. Sobre el grupo de trabajo no son necesarios (salvo los csos de mantenimiento extraordinario, que se deben efectuar por la fábrica constructora de la misma) interventos de algún género, se aconseja de no intervenir en algún modo, sino por las operaciones específicas previstas de las presentes normas de uso.

Al externo de la estructura, en la parte delantera e inferior de la máquina, está posicionada la barra selladora que sella la bolsa cuando termina el trabajo y la junta que divide la parte fija de la cámara de descompresion, zona donde viene apoyada la boca de la bolsa para hacer el confeccionado.

La parte movable de la cámara de descompresión, es montada arriba de una tapa móvil unido a la estructura mediante dos bisagras, en forma de poder ser puesto sobre la boca de la bolsa, durante la elaboración.

FUNCIONAMIENTO

- Extraer la máquina de su embalaje, ponerla en el lugar de trabajo y verificar la estabilidad donde está puesta.
- Es importante que las cuatro patas de la máquina sean parejas con la superficie de apoyo, para evitar que cuando se cierra la tapa móvil la misma no tenga dificultad de adherencia con la parte inferior de la máquina, haciendo así llega a faltar el presupuesto para la correcta aspiración del aire.
- Se aconseja de conservar el embalaje de la máquina para poder utilizarlo en un futuro para eventuales transferimientos.
- Limpiar con cuidado la máquina primero de ponerla en funcionamiento. Para la estructura utilizar un paño húmedo, seguido de un paño seco; para el panel de comando usar exclusivamente un paño seco.
- No utilizar absolutamente productos ácidos ó cauticos.
- Insertar el enchufe en la toma de corriente y tener presionado por dos segundos el "botón de encendido y apagado".
- Después de un breve saludo, la máquina está lista para usarla en el modo y con el tiempo de sellados que quedan seleccionados de la ultima vez que esta fue utilizada.
- Seleccionar el modo de utilización que se quiere por medio de sucesivas presiones del "botón MODE" (2).

La regulación viene efectuada a través el "botón SET" (3) con el siguiente procedimiento.

- Presionar el "botón SET" (3) por 2 segundos, para visualizar mediante el display la palabra "temperatura" y el valor común puesto en la máquina.
- Presionar el "botón aumento multifunción (+)" (4) para aumentar la temperatura (tiempo) de sellado, apretar el "botón disminución multifunción (-)" (5) para disminuir la temperatura (tiempo) de sellado.
- Cuando termina la regulación apretar el "botón SET" (3) por 2 segundos para memorizar la nueva función y salir de la programación.

NOTA: Si esta última operación no viene seguida en 10 segundos la máquina memoriza automáticamente el nuevo valor dado a la temperatura (tiempo) de sellado.

La temperatura va regulada en base al espesor y a las características de la bolsa. Para las bolsas de 105 micrones de espesor (por ejemplo aquellas que trae la máquina), es aconsejable regular la temperatura de sellado "temperatura: 5". Después de haber variado la temperatura de la barra selladora, se aconseja efectuar algunas pruebas de sellado para verificar la ejecución, antes de proceder al confeccionado del alimento.

ATENCIÓN: Repetidos sellados seguidos con una temperatura excesivamente alta para la bolsa utilizada, arruinan en modo irreparable la máquina.

CORRECTO SELLADO DE LA BOLSA

Para evitar un confeccionamiento incorrecto que podría no garantizar la conservación del alimento, sugerimos algunos consejos que es oportuno tener en consideración.

- Para lograr un correcto sellado de la bolsa es fundamental que nada del producto a envasar se superponga en la barra selladora.
- Para lograr un correcto sellado de la bolsa es fundamental que la temperatura de sellado sea idónea al espesor de la bolsa.
- Una temperatura muy baja puede no cerrar completamente la bolsa.
- Una temperatura muy alta puede cortar la bolsa en proximidad de la selladura comprometiendo la tenuta de aire; en caso de repetidos sellados en estas condiciones es posible comprometer seriamente el funcionamiento de la máquina.

ATENCIÓN

Puede verificarse que la bolsa sellada después de algún tiempo pierda el vacío. Las causas pueden ser atribuidas a varias situaciones:

- La selladura podría no estar bien efectuada (temperatura de sellado no idónea para el tipo de bolsa usada).
- Residuos de los alimentos confeccionados sobrepuestos en la barra selladora.
- Durante el confeccionamiento, algún objeto punzante (huesos, espigas, cascara de queso, etc) puede haber creado perforación (no visible a simple vista) en la misma bolsa.

LIMPIEZA

Como mencionamos anteriormente, al final de cada elaboración, después de haber apagado la máquina, es indispensable desconectar el enchufe de alimentación a la toma de corriente, antes de efectuar cualquier operación de limpieza.

- Para limpiar la estructura de la máquina, utilizar un paño húmedo, seguido de un paño seco.
- Para limpiar el panel de comando utilizar exclusivamente un paño seco. Para limpiar la tela de teflón de la barra selladora usar un paño humedecido, con agua tibia, o detergente para vidrios; tal procedimiento se rinde necesario cada vez que se ve sobre la barra selladora residuos de material plástico.

No utilizar en absoluto durante el momento de limpieza, productos ácidos o cáusticos y abrasivos.

MANTENIMIENTO

La máquina no necesita de mantenimiento ordinario, lo mismo se recuerda que para mantener la máquina en perfectas condiciones de uso, es necesario efectuar al final de la elaboración una escrupulosa limpieza.

Para mantenimiento extraordinario o por eventuales recambios se aconseja de utilizar repuestos originales producidos por la fábrica, para evitar inconvenientes debidos a diferentes características de producción.

Haciendo preferencia al número escrito en la figura, especificar en la orden el modelo, y el número de serie de la máquina en posesión (el número de serie es indicado en la placa puesta atrás de la máquina y sobre la cubierta de este manual).

REGULACIÓN DEL SENSOR DE VACÍO

La máquina es dotada de un sensor de regulación del vacío. La máquina sale de la fábrica ya regulada, pero particulares condiciones de uso podría requerir de intervenciones en el sensor. Solo en este caso y después de haber verificado que diferentemente la máquina no efectúa completamente el ciclo automático, se puede proceder a la regulación del sensor. Para efectuar tal regulación es suficiente introducir la llave en dotación (o en alternativa una llave comercial modelo Torx 27) en el orificio puesto en el fondo del aparato. Con la máquina encendida en modalidad ciclo automático, girar con moderación y lentamente en sentido anti horario hasta que la espía roja al lado del orificio de regulación no se ilumina. A este punto efectuar una prueba de sellado en una bolsa.

No es aconsejable efectuar esta operación si no es por motivo de verdadera necesidad, en tanto el aparato es entregado ya perfectamente regulado.

ACCESORIOS

La máquina es en grado de efectuar el confeccionamiento al vacío de cualquier alimento.

El confeccionamiento de un líquido es posible si éste es puesto en un contenedor especial con forma ovalado y capacidad de 3 litros o en un contenedor rígido de dimensiones tal de poder utilizar la tapa opcional con válvula, idóneo para contenedores con diámetro de 42 mm a 105 mm.

ANOMALÍA DEL FUNCIONAMIENTO Y DETENCIÓN ACCIDENTAL

Si en la fase de inicio de la elaboración, pudiera suceder que la tapa móvil no se mantenga adherida al vano subyacente necesita verificar que la junta no sea salida de su alojamiento, ó en la tapa móvil ó en la parte fija subyacente. En caso de detención casual de la máquina durante la elaboración, antes de proceder al análisis de la causa, ocurre interrumpir apresuradamente la alimentación eléctrica, apagando la máquina e, sucesivamente, desconectado el enchufe de alimentación de la toma de corriente.

Esto hecho:

- Si la detención es debida a falta de corriente de alimentación, por avería a la red, no reconectar la máquina a la toma hasta la recuperación de las condiciones normales de la red.
- En caso de inconvenientes derivados de causa consiguiente al circuito eléctrico, contactar al vendedor para hacer efectuar el necesario control del fabricante.

TIEMPO DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

El elenco subyacente, indica el tiempo de conservación de alimentos elaborados al vacío.

Tales tiempos son de considerar indicativos, para una conservación óptima del producto, de hecho es importante el estado en el que encuentran los mismos en la fase inicial.

ATENCIÓN

La proliferación bacteriana, aunque disminuida continua también al vacío, es por lo tanto necesario, para los alimentos que lo requieran, la conservación en frigorífico ó congelador. Los alimentos preconfeccionados deben ser consumidos dentro de la fecha de vencimiento registrada sobre la confección.

¡RIESGOS!

Las protecciones aplicadas no eliminan completamente el peligro de quemarse los miembros superiores



¡PELIGRO! - ¡ATENCIÓN!

La barra soldante alcanza altas temperaturas durante y después su empleo.

Por lo tanto, tienen que tener cuidado y evitar el contacto directo con la barra hasta que ella se enfria.

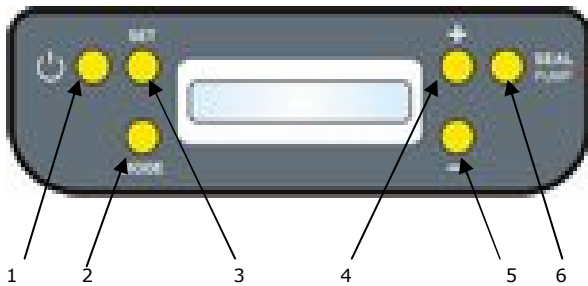


¡PELIGRO! - ¡ATENCIÓN!

La conexión eléctrica a la red de alimentación tiene que ser efectuada sólo por personal especializado.

VAKUUMVERPACKUNG MASCHINE

Abmessungen	510x295x180 h mm
Spannung	220/240 Volt 50/60 Hz
Schweißbalken	2x430 mm
Vakuumpumpe	selbstschmierend 32 l/min
Gehäuse	Edelstahl
Gewicht	12 kg
Vakuuierung	mit Sensor
Einstellbarer elektronischer Schweißvorgang	
Automatisches Zeitgeber- und Abkühlungssystem	
Kontrolltafel	digitale LED-Anzeige, 5 Sprachen
Luftwiedereinlassen	durch Elektroventil
Start	mit Mikroschalter
Vakuumerzeugung in	Folienbeuteln, Behälter
Staub- und Flüssigkeitsaußenfilter	



1. EIN- UND AUSSCHALT-TASTE
2. MODE-TASTE
3. SET-TASTE
4. TASTE STEIGERUNG MULTIFUNKTION (+)
5. TASTE VERRINGERUNG MULTIFUNKTION (-)
6. SEAL PUMP-TASTE

GEBRAUCHSBEDINGUNGEN

Da die vorliegende Maschine eigens für das Vakuumverpacken von Lebensmitteln ausgelegt wurde, wird vom Gebrauch derselben für andere Zwecke als die ursprünglich vorgesehenen abgeraten. Es wird daher darauf hingewiesen, dass der unsachgemäße oder in jedem Fall anderweitige Gebrauch außer zum Verfall des Garantierechts (lesen Sie die Garantiebedingungen auf dem jeder Maschine beiliegenden Zertifikat aufmerksam durch) zu Schaden an den Bauteilen führen kann mit der daraus folgenden Unmöglichkeit, ihre Bestimmungsfunktion zu erfüllen. Die Besser Vacuum S.r.l. übernimmt keinerlei Verantwortung für unvollständige oder fehlerhafte Übersetzungen dieser Anleitung in andere Sprachen.

ACHTUNG

- Lesen Sie vor dem Gebrauch der Maschine diese aufmerksam durch und befolgen Sie sie und bewahren Sie diese zusammen mit der Maschine auf.
- Sorgen Sie für Ordnung und Hygiene am Arbeitsplatz.
- Kinder außerhalb des Arbeitsbereichs der Maschine halten.
- Die Verpackungsmaschine nur zu dem Zweck einsetzen, für den sie geplant wurde. Andere Einsatzarten als das Vakuumverpacken können, außer das sie den Verfall des Garantierechts nach sich ziehen (lesen Sie die im jeder Maschine beiliegenden Garantieschein angegebenen Bedingungen), zum Eintreten unsicherer Arbeitsbedingungen führen.
- Die Maschine nicht überladen und pfleglich behandeln.
- Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen und sicheren Fläche

auf. Ein Herunterfallen desselben kann zu schweren Schaden führen.

- Keine flüssigen Lebensmittel oder Substanzen In Beutel verpacken. Die mangelnde Beachtung dieser Anweisung führt zum Eintreten unsicherer Bedingungen und zur irreparablen Beschädigung des Geräts.
- Um Lebensmittel zu verpacken, die viel flüssige Substanzen enthalten, wenn dies ausreicht, um die überschüssige Flüssigkeit zu entfernen, sorgfältig mit einem Tuch oder für Lebensmittel geeignetem Papier abtupfen. Andernfalls verwenden Sie einen steifen Behälter oder Deckel für Gläser, die beim Hersteller in verschiedenen Größen erhältlich sind.
- Vor dem Beginn jeder Verarbeitung sorgfältig kontrollieren, dass sich keine Fremdkörper (Messer, Klingen, Werkzeuge, etc.) in der Nähe des Schweißbalkens befinden.
- Jede Vorgang, sei es zur Reinigung, der Kontrolle des verpackten Produkts oder der Montage muss stets bei ausgeschalteter Maschine und aus der Steckdose gezogenem Versorgungskabel durchgeführt werden, um jegliches versehentliche Einschalten außerhalb der Arbeitsphasen zu vermeiden. Diese Vorsichtsmaßnahme muss auch beachtet werden, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist. Kontrollieren Sie, ob die Spannung und die Netzfrequenz den auf der Maschine angegebenen entsprechen und dass auch die Steckdose für den von der Maschine aufgenommenen Strom angemessen ist.
- Ausschließlich Original-Ersatzteile und -Zubehör verwenden.
- Die Maschine nicht in Wasser tauchen oder sie Wasserstrahlen aussetzen: Es handelt sich um ein Elektrogerät!
- Nicht am Elektrokabel ziehen, um den Stecker abzuziehen.
- Es ist obligatorisch, dass Ihre Steckdose über einen Erdschluss verfügt und Ihre elektrische Anlage mit einem magnetothermischen Schalter ausgestattet ist (zweipolige Sicherungsanlage).
- Der Austausch des Versorgungskabels und Elektroreparaturen dürfen ausschließlich von Fachpersonal ausgeführt werden.

GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANLEITUNG

WICHTIG

Es wird empfohlen, dass nur eine Person die Maschine installiert und verwendet, da diese nicht für den gleichzeitigen Gebrauch durch mehrer Personen ausgelegt ist.

BESCHREIBUNG

Die Maschine besteht im wesentlichen aus einer tragenden Struktur, die vollkommen aus Stahl AISI 430 oder aus ABS Kunststoff hergestellt ist, in deren Innerem das Schalttafel und die Arbeitsgruppe, die das Vakuum erzeugt, untergebracht sind. Auf der Arbeitsgruppe sind keinerlei Eingriffe erforderlich (ausgenommen die Fälle der außerplanmäßigen Wartung, die besser von der Herstellerfirma durchgeführt werden sollte), im Gegenteil, es wird empfohlen, in keiner Weise solche vorzunehmen, außer den spezifischen, von den vorliegenden Gebrauchsanweisungen vorgesehenen.

Außen auf der Struktur, im vorderen unteren Teil der Maschine, ist der Schweißbalken positioniert, der den Beutel am Ende der Verarbeitung versiegelt und die Dichtung, die den festen Teil der Vakuumkammer begrenzt, der Bereich, in dem die Öffnung des Beutels aufgelegt wird, um die Verpackung durchzuführen.

Der bewegliche Teil der Vakuumkammer ist auf einem mit zwei Scharnieren an der Struktur befestigten Deckel montiert, um während der Verarbeitung auf der Öffnung des Beutels positioniert werden zu können.

INBETRIEBNAHME

- Die Maschine aus ihrer Verpackung nehmen, auf der Arbeitsfläche und ihre Stabilität darauf überprüfen.
- Es ist wichtig, dass alle fünf Füße des Geräts auf der Auflagefläche haften, um zu vermeiden, dass beim Schließen des Deckels dieser nicht fest genug mit dem unteren Teil der Maschine verbunden wird und dies zum Fehlen der Voraussetzungen für das korrekte Ansaugen der Luft führt.
- Es wird empfohlen, die Verpackung der Maschine aufzubewahren, um diese bei einem eventuellen zukünftigen Wechsel des Aufstellungsorts wieder verwenden zu können.
- Die Maschine vor der Inbetriebnahme sorgfältig reinigen.
- Für die Struktur ein feuchtes Tuch gefolgt von einem trockenen

Tuch verwenden, für das Schalttafel ausschließlich ein trockenes Tuch verwenden. Auf keinen Fall säurehaltige oder atzende Produkte verwenden.

- Den Stecker in die Steckdose einstecken und 2 Sekunden lang die EIN- UND AUSSCHALTASTE (1) gedrückt halten.
- Die Maschine ist bereit für den Einsatz im Modus und mit der Schweißdauer, die beim ihrem letzten Gebrauch ausgewählt geblieben sind.
- Den gewünschten Betriebsmodus (siehe Abschnitt „BETRIEBSARTEN“) durch aufeinander folgendes Drücken der MODE-TASTE (2) auswählen.

SPRACHAUSWAHL

Die Vakuumverpackungsmaschine kann sich mit Ihnen In Ihren Sprache unterhalten:

Um die gewünschte Sprache auf dem Display einzugeben, gehen Sie wie folgt vor.

- Die Maschine einschalten (die EIN- UND AUSSCHALTASTE (1) für 2 sek. Gedrückt halten).
- Die Taste SET (3) 3 sek. drücken. Wenn die Prozedur zu schnell und erfolglos ist, die Maschine ausschalten und die Prozedur wiederholen.
- Die gewünschte Sprache mit der Taste Steigerung Multifunktion (+) und der TASTE STEIGERUNG MULTIFUNKTION (5) gemäß der unten angegebenen Entsprechungen auswählen:

IDENTIFIZIERUNG	SPRACHE
Spr 0	Niederländer
Spr 1	Englisch
Spr 2	Spanisch
Spr 3	Deutsch
Spr 4	Französisch

- Zur Bestätigung der Sprache, wieder die Taste SET (3) in 2 sek. Drücken. Einige Sekunden warten, sodass die Maschine automatisch eintragen kann.

BETRIEBSARTEN

VAKUUMVERPACKEN MIT AUTOMATISCHEM ZYKLUS

- Bei eingeschalteter Maschine wiederholt die MODE-TASTE (2) drücken, bis die Schrift „Automat. Zyklus“ erscheint. Sie befinden sich nun in der Betriebsart mit automatischem Zyklus.
- Das zu verpackende Produkt in den Beutel füllen.
- Den Beutel ca. 1cm in die untere Vakuumkammer der Maschine einführen, die Kammer wird von der Dichtung begrenzt. Bei diesem Schritt darauf achten, dass keine im Inneren des Beutels enthaltene Substanz sich in der Nähe des Schweißbarrens (3) befindet.
- Den beweglichen Deckel senken. Die Ansaugpumpe schaltet sich automatisch ein. Während Sie begrenzt Druck ausüben, abwarten, dass dieser geschlossen bleibt und die Öffnung des Beutels darin festgehalten wird. Der bewegliche Deckel kann ca. 2 Sekunden nach dem erfolgten Schließen losgelassen werden.
- Das Display beginnt mit dem Scannern des Vakuumniveaus ab 0 bis 8. Es liegt ein optimales Vakuum vor, wenn auf dem Display die folgende Schrift erscheint: „Vakuumniveau: 7“.
- Bei erreichtem Vakuum schaltet sich automatisch der Widerstand für das Verschweißen des Beutels ein. Auf dem Display erscheint die Schrift „Schweißung“ und der für die Schweißung eingegebene numerische Wert, der während Schweißzyklus bis auf Null abnimmt.
- Nachdem die Schweißung erfolgt ist, erfolgt das automatische Anhalten der Pumpe das automatische Öffnen des beweglichen Deckels.
- Die Maschine ist nun zum Verpacken eines neuen Beutels bereit.

VAKUUMVERPACKEN MIT MANUELLEM ZYKLUS

Diese Betriebsart kann eingesetzt werden, um ein Teilvakuum im Inneren der Beutel zu erzielen, wenn die verpackten Lebensmittel durch übermässiges Komprimieren des Beutels Schaden davontragen könnten (z.B. Waldrüchte, Salat, weiches Brot oder

Weichkäse).

- Bei eingeschalteter Maschine wiederholt die MODE-TASTE (2) drücken, bis die Schrift „manueller Zyklus“ erscheint. Sie befinden sich nun in der Betriebsart mit manuellem Zyklus.
- Das zu verpackende Produkt in den Beutel füllen.
- Den Beutel ca. 1cm in die untere Vakuumkammer der Maschine einführen die Kammer wird von der Dichtung begrenzt. Bei diesem Schritt darauf achten, dass keine im Inneren des Beutels enthaltene Substanz sich in der Nähe des Schweißbalkens befindet.
- Den beweglichen Deckel senken. Die Ansaugpumpe schaltet sich automatisch ein. Während Sie begrenzt Druck ausüben, abwarten, dass dieser geschlossen bleibt und die Öffnung des Beutels darin festgehalten wird. Den mobilen Deckel loslassen, sobald dies erfolgt ist.
- Das Display beginnt mit dem Scannen des Vakuumniveaus ab 0 bis auf höchstens 8. Das ausgewählte Vakuumniveau ist abhängig von den Anforderungen zu überprüfen.
- Das Gerät saugt weiter Luft an, bis der Bediener nicht über die Taste SEAL-PUMP (6) den Widerstand zum Schweißen des Beutels betätigt. Durch Betätigen der Taste SEAL-PUMP (6) erscheint auf dem Display die Schrift „Schweißung“ und der für die Schweißung eingegebene numerische Wert, der während des Schweißzyklus bis auf Null abnimmt.

HINWEIS: Der Schwellvorgang unterbricht umgehend das Ansaugen der Luft in das Innere des Beutels, obwohl die Ansaugpumpe in Betrieb bleibt.

Abhängig von der Promptheit des Bedieners beim Betätigen der Taste SEAL-PUMP (6), kann in dem Beutel auch kein totales Vakuum erzeugt und im Inneren eine minimale Luftmenge gelassen werden, die z.B. sinnvoll ist, um das zu verpackende Lebensmittel nicht zu komprimieren oder zu verformen. Es wird in jedem Fall daran erinnert, dass das Lebensmittel je länger haltbar ist, je weniger Luft in der Verpackung vorhanden ist. Es liegt ein optimales Vakuum vor, wenn auf dem Display Folgendes erscheint „Vakuumniveau: 7“. Nachdem die Schweißung erfolgt ist, erfolgt das automatische Anhalten der Pumpe und das automatische Öffnen des beweglichen Deckels.

- Die Maschine ist nun zum Verpacken eines neuen Beutels bereit.

VAKUUMVERPACKEN MIT REINEM VAKUUMZYKLUS

Diese Betriebsart kann eingesetzt werden, um ein Vakuum im Inneren der Behälter (beim Hersteller erhältlich und im Abschnitt *Zubehör auf Wunsch* beschrieben) für die Verpackung flüssiger Lebensmittel oder solcher mit einem großen Flüssigkeitsanteil zu erzielen.

- Bei eingeschalteter Maschine wiederholt die MODE-TASTE (2) drücken, bis die Schrift „reines Vakuum“ erscheint. Sie befinden sich nun In der Betriebsart mit reinem Vakuumzyklus.
- Das Röhrchen zum Entleeren des Ansauganschlusses in der unteren Kammer anschließen.
- Das jeweilige Lebensmittel im Inneren des Behälters positionieren und diesen mit dem entsprechenden Deckel für Behälter verschließen.
- Die Ansaugsonde so aufsetzen, dass das Fach auf dem Deckel verschlossen wird und dabei darauf achten, dass die Gummikugel sich im Inneren des dafür vorgesehenen Fachs auf dem Deckel befindet.
- Das Ansaugen mit der Taste SEAL-PUMP (6) starten, ohne den beweglichen Deckel zu schließen.
- Das Display beginnt mit dem Scannen des „Vakuumniveaus“ ab 0 bis 8.
- Ist das Vakuum erreicht, stoppt die Maschine. Nun kann die Sonde
- von dem Deckel auf dem Gefäß entfernt und dieser wieder aufgesetzt werden. Für eine höhere Sicherheit der Dichte, den kleinen Gummikugel leicht drücken.
- Es liegt ein optimales Vakuum vor, wenn auf dem Display die folgende Schrift erscheint „Vakuumniveau: 7“.
- Die Maschine ist nun zum Verpacken eines neuen Beutels oder Behälter bereit.

Diese Einsatzart aktiviert den Schweißbarren nicht (der nicht funktionieren muss) und beugt so versehentlichen Verbrennungen beim Benutzer aufgrund des geöffneten beweglichen Deckels vor.

Um das Gefäß unter Druck zu Öffnen, genügt es bei diesem System, mit dem Finger leicht seitlich auf die Kugel im Inneren des Fachs auf

dem Deckel zu drücken. Auf diese Weise kann wieder Luft in das Gefäß gelangen und daher kann der Deckel abgenommen werden.

WICHTIG

Stets dem unter Vakuum zu konservierenden Produkt angemessen große Beutel verwenden andernfalls (z.B.: sehr große Beutel für wenig Produkt), benötigt das Gerät mehr Zeit, um den Verarbeitungszyklus abzuschließen.

Es ist daher empfehlenswert, sobald die mit der Maschine gelieferten Musterprobenbeutel aufgebraucht sind, aus der beiliegenden Liste das für Ihre Verpackungszwecke geeignetste Beutelfonnat auszuwählen und dies bei unseren Verkaufsstellen BESSER VACUUM anzufordern.

EINSTELLUNG DER TEMPERATUR DES SCHWEISSBALKENS

Die Einstellung der Temperatur des Schweißbarrens erfolgt in Wirklichkeit über die Kontrolle der Einschaltzeit des Schweißbarrens: je höher die Zeit, desto höher ist die Temperatur, je niedriger die Zeit, desto mehr nimmt die Temperatur ab.

Die Einstellung erfolgt über die SET-TASTE (3) wie folgt:

- Die SET-TASTE (3) zwei Sekunden lang drücken, um über das Display die Schrift „einzublenden und den augenblicklich auf der Maschine eingegebenen Wert.
- Die Taste Steigerung Multifunktion (+) (4) drücken, um die Temperatur (Zeit) der Schweißung zu erhöhen, die TASTE STEIGERUNG MULTIFUNKTION (-) (5), um die Temperatur (Zeit) der Schweißung zu verringern.
- Am Ende der Einstellung erneut die Taste SET (3) 2 Sekunden lang drücken, um die neue Einstellung zu speichern und die Programmierung zu verlassen.
- Hinweis: wird der zuletzt genannte Vorgang nicht innerhalb von zehn Sekunden ausgeführt, speichert die Maschine automatisch den neuen Wert für die Temperatur (Zeit) der Schweißung.

Die Temperatur wird auf Grundlage der Stärke und der Eigenschaften des Beutels eingestellt.

Für Beutel mit einer Stärke von 105 Mikron (z.B. die dem Gerät beiliegenden) ist es empfehlenswert, die Schweißzeit auf den Wert „Temperatur“ einzustellen: 5.

Nachdem Sie die Temperatur des Schweißbarrens verändert haben, wird empfohlen, einige Schweißproben durchzuführen, um die Ausführung zu überprüfen, bevor mit dem Verpacken des Lebensmittels begonnen wird.

ACHTUNG! Wiederholte Schweißungen bei einer übermäßig hohen Temperatur für die verwendeten Beutel, beschädigen die Maschine auf irreparable Weise. Keine Schweißtemperaturen über 6 einsetzen, wenn nicht unbedingt erforderlich und in jedem Fall stets nur bei einer Beutelstärke von mehr als 105 Mikron.

KORREKTES VERSCHWEISSEN DES BEUTELS

Um ein unkorrektes Verpacken zu verhindern, das die Konservierung des Lebensmittels möglicherweise nicht garantiert, hier einige Ratschläge, die berücksichtigt werden sollten.

Für ein korrektes Verschweißen des Beutels ist es ausschlaggebend, dass kein Teil des darin enthaltenen Produktes unter den Schweißbarren gelangt.

Für ein korrektes Verschweißen des Beutels ist es ausschlaggebend, dass die Schweißtemperatur für die Stärke des Beutels angemessen ist:

- eine zu niedrige Temperatur kann den Beutel nicht völlig verschließen;
- durch eine zu hohe Temperatur kann der Beutel in der Nähe der Schweißnaht einreißen und deren Dichtigkeit beeinträchtigen. Bei wiederholten Schweißungen unter diesen Bedingungen kann die Funktionstüchtigkeit der Maschine ernstlich beeinträchtigt werden.

ACHTUNG

Es kann passieren, dass der versiegelte Beutel nach einiger Zeit das Vakuum verliert.

Die Gründe können auf verschiedene Situationen zurückzuführen sein:

1. Die Schweißung konnte schlecht ausgeführt worden sein (Schweißtemperatur für den verwendeten Beuteltyp nicht geeignet)
2. Reste des verpackten Lebensmittels unter dem Schweißbarren;
3. während der Verpackung kann ein sehr spitzer Gegenstand

(Knochen, Graten, Krusten reifen Käses, etc.) eine winzige (mit dem bloßen Auge nicht erkennbare) Loch im Beutel verursacht haben.

REINIGUNG

Wie bereits zuvor erwähnt, ist es am Ende jeder Verarbeitung, nachdem die Maschine ausgeschaltet wurde, unerlässlich, den Versorgungsstecker aus der Steckdose zu ziehen, bevor jegliche Reinigungsvorgänge ausgeführt werden.

- Um die Maschinenstruktur zu reinigen, ein feuchtes Tuch gefolgt von einem trockenen Tuch verwenden.
- Um das Schalttafel zu reinigen, verwenden Sie ausschließlich ein trockenes Tuch.
- Um das Teflontuch des Schweißbarrens zu reinigen, ein angefeuchtetes Tuch oder lauwarmes Wasser oder Glasreiniger verwenden. Dieser Vorgang wird jedes Mal erforderlich, wenn über dem Schweißbalken Kunststoffreste zu erkennen sind.

Während der Reinigungsphase auf keinen Fall sauerhaltige, atzende oder scheuernde Produkte verwenden.

WARTUNG

Die Maschine erfordert keine planmäßige Wartung, es wird jedoch in jedem Fall daran erinnert, dass, um die Maschine perfekt gebrauchsfähig zu erhalten, es erforderlich ist, nach Arbeitsende eine sorgfältige Reinigung durchzuführen. Wegen der außerplanmäßigen Wartung oder wegen eventueller Ersatzteile wird empfohlen, Originale aus der Produktion des Herstellers zu verwenden, um Probleme auf Grund unterschiedlicher Produktionseigenschaften zu vermeiden.

Mit Bezugnahme auf die in den Abbildungen angegebenen Nummern in der Bestellung das Modell und die Seriennummer Ihrer Maschine angeben (die Seriennummer ist sowohl auf dem Kennschild auf der Rückseite der Maschine angegeben als auch auf der Titelseite dieses Handbuchs).

EICHUNG DES VAKUUMSENSORS

Die Maschine ist mit einem Sensor für die Vakuumregelung ausgestattet. Die Maschine verlässt das Werk geeicht. Besondere Einsatzbedingungen könnten jedoch eine Einstellung des Sensors verlangen. Nur in diesen Fällen und nachdem sichergestellt wurde, dass andernfalls die Maschine den Automatik-Zyklus nicht komplett durchführt, darf die Eichung des Sensors vorgenommen werden.

Um die fragliche Eichung auszuführen, genügt es, den in der Lieferung enthaltenen Schlüssel (oder alternativ einen im Handel erhältlichen Schlüssel des Modells Torx 27) in die Öffnung auf dem Boden des Geräts einzuführen. Bei eingeschalteter Maschine im Automatik-Zyklus vorsichtig und langsam gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis die rote Kontrollleuchte neben der Einstellöffnung aufleuchtet. Nun eine Schweißprobe auf einem Beutel durchführen.

Wir raten davon ab, diesen Vorgang durchzuführen, es sei denn aus Gründen echter Notwendigkeit, da das Gerät perfekt geeicht geliefert wird.

ZUBEHÖR AUF WUNSCH

Die Maschine ist in der Lage, alle beliebigen Lebensmittel unter Vakuum zu verpacken.

Die Verpackung einer Flüssigkeit ist möglich, wenn diese in den auf Wunsch erhältlichen ovalen Behälter mit 3 Litern Fassungsvermögen gefüllt wird oder in einen steifen Behälter mit Maßen, die es gestatten, die auf Wunsch erhältlichen Ventilverschlüsse zu verwenden, die für Behälter mit einem Durchmesser von 42mm bis 105mm geeignet sind.

FUNKTIONSSTORUNGEN UND ANHALTEN

OHNE GRUND

Wenn es in der Anfangsphase der Verarbeitung passieren sollte, dass der bewegliche Deckel nicht auf der darunter liegenden Öffnung aufliegt, muss überprüft werden, ob nicht die Dichtung aus ihrem Sitz gerutscht ist oder in den beweglichen Deckel oder in den darunter liegenden festen Teil.

Die Öffnung des Beutels muss komplett in den Dichtungen liegen. Bitte überprüfen.

Bei zufälligem Anhalten der Maschine während der Verarbeitung, muss, bevor zur Analyse des Grundes übergegangen wird, umgehend die Stromversorgung unterbrochen werden, indem die Maschine ausgeschaltet und anschließend das Versorgungskabel aus der Steckdose gezogen wird.

Danach:

- liegt das Anhalten an einem Mangel des Versorgungsstroms wegen einer Störung im Netz, die Maschine erst bei Wiederherstellung der normalen Netzbedingungen wieder einstecken.
- sollte das Problem an Gründen liegen, die den elektrischen Schaltkreis betreffen, den Händler hinzuziehen, um die notwendigen Kontrollen durch den Hersteller durchführen zu lassen.

HALTBARKEIT VON LEBENSMITTELN

Die unten stehende Liste gibt die Haltbarkeit der vakuumverpackten Lebensmittel an:

Diese Haltbarkeiten sind als RICHTWERTE zu verstehen. In der Tat ist für eine optimale Konservierung des Produkts von Bedeutung, in welchem Zustand es sich in der Ausgangsphase befand.

ACHTUNG

Die Verbreitung von Bakterien setzt sich, wenn auch verlangsamt, auch unter Vakuum fort. Es ist daher für die Lebensmittel, die dies erfordern, nötig, sie im Kühlschrank oder Gefrierschrank aufzubewahren.

Die verpackten Esswaren müssen innerhalb des auf der Verpackung angegebenen Verfallsdatums verbraucht werden.

ACHTUNG!

Die angewandten Schutzes eliminieren nicht völlig die Verbrennungsgefahr zu den oberen Gliedmaßen.



ACHTUNG!

**Die Balken erreicht hohe Temperaturen während und nach der Verwendung.
Deshalb soll man vorsicht handeln und muss man nichts mit dem Balken in Kontakt kommen bis sie kalt geworden ist.**

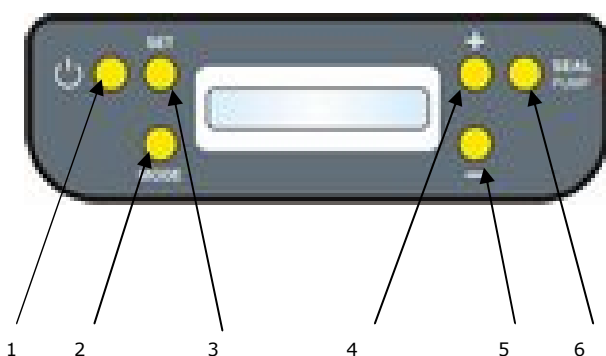


ACHTUNG!

Nur Fachpersonal darf den elektrischen Anschluss zu dem Stromnetz ausführen.

CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO

Dimensioni	510x295x180h mm
Tensione di rete	220/240 Volt 50/60 Hz
Barra saldante	2X430 mm
Portata nominale pompa a vuoto	autolubrificante 32 l/min
Carrozzeria	Acciaio Inox
Peso	12 kg
Creazione vuoto	con sensore
Saldatura	elettronica, variabile a 9 livelli
Sistema di temporizzazione/raffreddamento	automatico
Pannello comandi:	display digitale LCD, 5 lingue
Rientro aria	con elettro-valvola
Avvio ciclo	con microswitch
Vuoto	in buste, contenitori, barattoli



1. TASTO DI ACCENSIONE E SPEGNIMENTO
2. TASTO MODE
3. TASTO SET
4. TASTO AUMENTO MULTIFUNZIONE (+)
5. TASTO DIMINUZIONE MULTIFUNZIONE (-)
6. TASTO SEAL PUMP

CONDIZIONI DI UTILIZZO

Essendo la presente macchina progettata specificatamente per il confezionamento sottovuoto di generi alimentari si consiglia l'uso della stessa per usi diversi dalla sua funzione originale.

Si avverte quindi che ogni uso improprio o comunque di genere diverso, oltre a far decadere il diritto di garanzia (leggere le condizioni della stessa sul certificato allegato ad ogni macchina), può recare danno ai componenti con conseguente impossibilità di svolgimento della funzione cui è destinata.

ATTENZIONE

- ① Leggere e osservare queste istruzioni prima di utilizzare la macchina e conservarle con essa.
- ① Mantenere l'ambiente di lavoro pulito e in ordine.
- ① Tenere lontani i bambini dalla zona di lavoro della macchina.
- ① Utilizzare la confezionatrice solo per lo scopo per il quale è stata progettata. Utilizzi diversi da quello del confezionamento sottovuoto oltre a far decadere il diritto di garanzia (leggere le condizioni indicate nel certificato di garanzia allegato a ogni macchina) possono determinare l'insorgere di condizioni non sicure.
- ① Non sovraccaricare la macchina e averne la massima cura.
- ① Appoggiare l'apparecchio su una superficie stabile e sicura. La sua caduta può comportare gravi danni.
- ① Non confezionare alimenti o sostanze liquide all'interno di buste. Il mancato rispetto di questa indicazione provoca

l'insorgere di condizioni non sicure e il danneggiamento irreparabile dell'apparecchio.

- ① Per confezionare alimenti ricchi di sostanze liquide, se sufficiente a eliminare il liquido in eccesso, tamponare accuratamente l'alimento con un panno o con carta alimentare prima di confezionarlo; in alternativa, servirsi di un contenitore rigido e dei coperchi per il sottovuoto forniti dalla casa costruttrice.
- ① Prima di iniziare ogni lavorazione, controllare bene che non vi siano corpi estranei (coltelli, lame, utensili, ecc) in prossimità della barra saldante.
- ① Qualsiasi tipo di operazione, sia essa di pulizia, di controllo del prodotto confezionato o di montaggio, deve essere sempre eseguita con la macchina spenta e la spina del cavo di alimentazione staccata dalla presa di corrente, onde evitare ogni possibile avviamento involontario in fase diversa da quella di lavoro. Tale accorgimento deve essere osservato anche quando l'apparecchio non è in funzione. Controllare che la tensione e la frequenza di rete corrispondano a quelle indicate sulla macchina e che la presa sia altresì proporzionata alla corrente assorbita dalla macchina.
- ① Utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio e accessori originali.
- ① Non immergere e non sottoporre mai la macchina a getti d'acqua, è un apparecchio elettrico!
- ① Non tirare il cavo elettrico per disinserire la spina.
- ① La vostra presa di corrente deve essere obbligatoriamente collegata a terra e il vostro impianto elettrico deve essere munito di interruttore magnetotermico (impianto salvavita bipolare).
- ① La sostituzione del cavo di alimentazione e le riparazioni elettriche devono essere eseguite esclusivamente da personale specializzato.

ISTRUZIONI PER L'USO E MANUTENZIONE

IMPORTANTE

Si consiglia l'installazione e l'utilizzo della confezionatrice da parte di un solo operatore poiché non è concepita per un uso in simultaneità di più persone.

DESCRIZIONE

La macchina è essenzialmente composta da una struttura portante, costruita interamente in acciaio AISI 430, all'interno della quale sono collocati il quadro elettrico e il gruppo di lavoro che genera il vuoto. Sul gruppo di lavoro non sono necessari (salvi i casi di manutenzione straordinaria che è bene far effettuare dalla casa produttrice) interventi di alcun genere, anzi si consiglia di non intervenire in alcun modo se non per le operazioni specifiche previste dalle presenti norme d'uso.

All'esterno della struttura, nella parte antistante e inferiore della macchina, sono posizionate la barra saldante che sigilla la busta a fine lavorazione e la guarnizione che delimita la parte fissa della camera di decompressione, zona in cui viene adagiata la bocca della busta per eseguire il confezionamento.

La parte mobile della camera di decompressione è montata su di un coperchio mobile collegato alla struttura mediante due cerniere in modo da poter essere posizionato sulla bocca della busta durante la lavorazione.

MESSA IN FUNZIONE

- ① Estrarre la macchina dal suo imballo, posizionarla sul piano di lavoro e verificarne la stabilità su di esso.
- ① E' importante che tutti e quattro i piedini dell'apparecchio aderiscano alla superficie d'appoggio, onde evitare che, all'atto della chiusura del coperchio mobile, lo stesso abbia difficoltà di aderenza con la parte inferiore della macchina, facendo così venire a mancare il presupposto per la corretta aspirazione dell'aria.
- ① Si consiglia di conservare l'imballo della macchina in modo da poterlo utilizzare in futuro per eventuali trasferimenti.
- ① Pulire accuratamente la macchina prima di metterla in funzione. Per la struttura, utilizzare un panno umido seguito da un panno asciutto; per il pannello di comando, utilizzare esclusivamente un panno asciutto.
- ① Non utilizzare assolutamente prodotti acidi o caustici.
- ① Inserire la spina nella presa di corrente e tenere premuto per 2 secondi il tasto di accensione e spegnimento (1).

- ① La macchina è pronta ad operare nella modalità e con il tempo di saldatura selezionati l'ultima volta che è stata utilizzata.
- ② Selezionare la modalità di utilizzo voluta (vedi paragrafo "MODI DI UTILIZZO" premendo ripetutamente il tasto MODE (2).

IMPOSTAZIONE DELLA LINGUA

La confezionatrice BESSER VACUUM può dialogare con voi nella vostra lingua. Per impostare la lingua di dialogo sul display, procedere come di seguito:

- ① Accendere la macchina (tenere premuto per 2 sec. il tasto di accensione e spegnimento 1)
- ② Entro i 3 sec. durante i quali sul display compare il saluto, premere il tasto SET (3). Se l'operazione non riesce a causa della velocità richiesta, spegnere la macchina e ripetere la procedura.
- ③ Selezionare la lingua desiderata con i tasto aumento multifunzione (+) e diminuzione multifunzione (-), secondo le corrispondenze indicate qui sotto:

IDENTIFICAZIONE	LINGUA
lin 0	Olandese
lin 1	Inglese
lin 2	Spagnolo
lin 3	Tedesco
lin 4	Francese

- ④ Per confermare la lingua premere nuovamente il tasto SET (3) per 2 secondi o attendere alcuni secondi che la macchina lo registri in modo automatico.

MODI DI UTILIZZO

CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO CON CICLO AUTOMATICO

- ① Con la macchina accesa premere ripetutamente il tasto MODE finché non compare la scritta "Ciclo automatico". Siete ora in modo di utilizzo con ciclo automatico.
- ② Inserire il prodotto da confezionare all'interno della busta.
- ③ Introdurre per circa 1 cm la busta all'interno della camera di decompressione inferiore della macchina (la camera è delimitata dalla guarnizione). In questa fase, fare attenzione che nessuna sostanza, contenuta all'interno della busta, si trovi in prossimità della barra saldante.
- ④ **ABBASSARE IL COPERCHIO (C) E CHIUDERLO ESERCITANDO UNA DISCRETA PRESSIONE SULLE DUE ESTREMITÀ LATERALI. MANTENERE PREMUTO PER ALCUNI SECONDI FINCHÉ LA BUSTA NON COMINCIA A SVUOTARSI. QUINDI RILASCIARE IL COPERCHIO.**
- ⑤ La macchina si avvierà automaticamente e il display inizierà la scansione del livello di vuoto a partire da 0 fino a 8. Si è in presenza di un ottimo livello di vuoto quando il display visualizza la scritta "Livello vuoto: 8".
- ⑥ A vuoto raggiunto, la saldatura della busta viene eseguita automaticamente: sul display comparirà la scritta "Saldatura" assieme al valore numerico impostato per la saldatura che decrescerà fino ad arrivare a zero durante il ciclo di saldatura. A saldatura avvenuta, la pompa si arresta automaticamente e il coperchio mobile si apre automaticamente.
- ⑦ La macchina è ora pronta per confezionare una nuova busta.

CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO CON CICLO MANUALE

Questa modalità di utilizzo può essere impiegata per ottenere un vuoto parziale all'interno delle buste quando l'alimento confezionato potrebbe subire dei danni dovuti all'eccessiva compressione della busta (insalata, pane morbido, formaggi teneri, frutti di bosco).

- ① Con la macchina accesa premere ripetutamente il tasto MODE (5) finché non compare la scritta "Ciclo manuale". Siete ora in modo di utilizzo con ciclo manuale.
- ② Inserire il prodotto da confezionare all'interno della busta.
- ③ Introdurre per circa 1 cm la busta all'interno della camera di decompressione inferiore della macchina - la camera è delimitata dalla guarnizione. In questa fase fare attenzione che nessuna sostanza contenuta all'interno della busta si trovi in prossimità della barra saldante.
- ④ Abbassare il coperchio mobile: la pompa di aspirazione si avvierà automaticamente; esercitare una limitata pressione alle estremità laterali del coperchio. Mantenere premuto per alcuni

secondi finché il sacchetto non comincia a svuotarsi, quindi rilasciare il coperchio.

- ⑤ Il display inizierà una scansione del livello di vuoto a partire da 0 fino ad un massimo di 8. Il livello di vuoto scelto è da verificare in funzione delle necessità.
- ⑥ L'apparecchio continua ad aspirare aria fino a quando l'operatore non aziona, tramite il tasto SEAL/PUMP (6) la resistenza per la saldatura della busta.
- ⑦ Azionando il tasto SEAL/PUMP (6), sul display comparirà la scritta "Saldatura" e il valore numerico impostato per la saldatura che decrescerà fino ad arrivare a zero durante il ciclo di saldatura.

NOTA: l'operazione di saldatura interrompe immediatamente l'aspirazione dell'aria all'interno della busta pur mantenendo in funzione la pompa aspirante.

A seconda della tempestività dell'operatore nell'azionare il tasto SEAL/PUMP (6), si può non creare il vuoto totale nella busta lasciando all'interno una quantità d'aria minima utile, ad esempio per non comprimere o deformare l'alimento da confezionare. Si ricorda comunque che minore sarà la quantità d'aria nella busta, tanto più lunga sarà la conservazione dell'alimento. Si è in presenza di un ottimo livello di vuoto quando il display visualizza la scritta "Livello vuoto: 8".

- ⑧ A saldatura avvenuta, la pompa si arresta e il coperchio mobile si apre automaticamente.
- ⑨ La macchina è ora pronta per confezionare una nuova busta.

CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO CON CICLO SOLO VUOTO

Questa modalità di utilizzo può venire impiegata per ottenere il vuoto all'interno dei contenitori (resi disponibili dal costruttore e descritti nella sezione "Accessori opzionali") per il confezionamento di alimenti liquidi o con un elevato contenuto di liquidi.

- ① Con la macchina accesa premere ripetutamente il tasto MODE (2) finché non compare la scritta "Solo vuoto". Siete ora in modo di utilizzo con ciclo solo vuoto.
- ② Collegare il tubicino per lo svuotamento al raccordo di aspirazione nella camera inferiore.
- ③ Posizionare l'alimento all'interno del contenitore e chiudere lo stesso con il coperchio apposito per contenitori.
- ④ Appoggiare la sonda di aspirazione in modo da chiudere la vaschetta presente sul coperchio, avendo cura che la pallina in gomma sia all'interno dell'apposita vaschetta sul coperchio stesso.
- ⑤ Avviare l'aspirazione con il tasto SEAL/PUMP (6) senza chiudere il coperchio mobile.
- ⑥ Il display inizierà una scansione del livello di vuoto a partire da 0 fino a 8.
- ⑦ A vuoto raggiunto, la macchina si ferma. A questo punto è possibile togliere la sonda dal coperchio sul vaso e riporre lo stesso. Per maggiore sicurezza della tenuta, premere leggermente la pallina in gomma.
- ⑧ Si è in presenza di un ottimo livello di vuoto quando il display visualizza la scritta "Livello vuoto: 8".
- ⑨ La macchina è ora pronta per confezionare una nuova busta o contenitore.

Questa modalità di impiego non attiva la barra saldante (che non ha necessità di funzionare) prevenendo così accidentali ustioni da parte dall'utilizzatore dovute al coperchio mobile aperto.

Per aprire un vaso messo sottovuoto con questo sistema è sufficiente applicare con un dito una lieve pressione laterale sulla pallina all'interno della vaschetta sul coperchio. In questo modo si permetterà all'aria di rientrare nel vaso e sarà quindi possibile rimuovere il coperchio dal vaso.

IMPORTANTE

Usare sempre buste proporzionate al prodotto da conservare sottovuoto. In caso contrario (esempio: busta molto grande per poco prodotto), l'apparecchio avrà bisogno di un maggior tempo per terminare il ciclo di lavorazione.

E' consigliabile pertanto, una volta esaurita la campionatura di buste fornita con la macchina, scegliere dall'elenco allegato il formato della busta più idonea per il vostro confezionamento e richiederla presso i punti vendita BESSER VACUUM.

REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA DELLA BARRA SALDANTE

La regolazione della temperatura della barra saldante avviene controllando il tempo di accensione della barra saldante: più il tempo è alto, più aumenta la temperatura, più il tempo è basso, più diminuisce la temperatura. La regolazione va effettuata attraverso il tasto SET (3) con la seguente procedura:

- ① Premere il tasto SET (3) per 2 secondi per visualizzare sul display (10) la scritta "Temperatura" seguita dal valore corrente impostato sulla macchina.
- ① Premere il tasto aumento multifunzione (+) (4) per aumentare la temperatura (tempo) di saldatura o premere il tasto diminuzione multifunzione (-) (5) per diminuire la temperatura (tempo) di saldatura.
- ① A fine regolazione premere il tasto SET (3) per 2 secondi per memorizzare la nuova impostazione e uscire dalla programmazione.

NOTA: se quest'ultima operazione non viene eseguita entro dieci secondi la macchina memorizza automaticamente il nuovo valore impostato.

La temperatura va regolata in base allo spessore e alle caratteristiche della busta. Per le buste di spessore 105 micron (ad esempio quelle in dotazione all'apparecchio), è consigliabile regolare la saldatura sul valore "Temperatura: 5".

Dopo aver variato la temperatura della barra saldante, si consiglia di effettuare alcune prove di saldatura per verificarne l'esecuzione prima di procedere al confezionamento dell'alimento.

ATTENZIONE! Ripetute saldature eseguite con una temperatura eccessivamente alta per le buste utilizzate rovinano in modo irreparabile la macchina. Non usate temperatura di saldatura superiore a 5 se non strettamente indispensabile e comunque sempre in funzione di uno spessore dalle buste superiore a 105 micron.

CORRETTA SALDATURA DELLA BUSTA

Al fine di evitare un confezionamento non corretto, che potrebbe non garantire la conservazione dell'alimento, vi suggeriamo alcuni consigli che è opportuno tenere in considerazione.

- ① Per una corretta saldatura della busta è fondamentale che nulla del prodotto in essa contenuto si frapponga alla barra saldante.
- ① Per avere una corretta saldatura della busta è fondamentale che la temperatura di saldatura sia idonea allo spessore della busta stessa.
- ① Una temperatura troppo bassa può non chiudere completamente la busta.
- ① Una temperatura troppo alta può lacerare la busta in prossimità della saldatura compromettendone la tenuta; in caso di saldature ripetute in queste condizioni è possibile compromettere seriamente la funzionalità della macchina.

ATTENZIONE

Può verificarsi che la busta sigillata dopo qualche tempo perda il vuoto. Le cause possono essere riconducibili a varie situazioni:

- ① La saldatura potrebbe non essere stata ben eseguita (temperatura di saldatura non idonea per il tipo di busta usato).
- ① Residui dall'alimento confezionato frapposti alla barra saldante.
- ① Durante il confezionamento, qualche oggetto molto appuntito (ossa, spine, croste di formaggio stagionato, ecc.) può aver creato un foro (anche non visibile ad occhio nudo) nella busta stessa.

PULIZIA

Come detto in precedenza, al termine di ogni lavorazione, dopo aver spento la macchina, è indispensabile disinserire la spina di alimentazione dalla presa di corrente prima di effettuare qualsivoglia operazione di pulizia.

- ① Per pulire la struttura della macchina utilizzare un panno umido seguito da un panno asciutto.

- ① Per pulire il pannello di comando utilizzare esclusivamente un panno asciutto.
- ① Per pulire la tela teflonata della barra saldante usare un panno inumidito o di acqua tiepida o di detergente per vetri, tale procedura si rende necessaria ogni qual volta si intravede sopra la barra saldante del residuo di materia plastica.

Non utilizzare assolutamente durante la fase di pulizia prodotti acidi o caustici o abrasivi.

MANUTENZIONE

La macchina non necessita di manutenzione ordinaria; si ricorda comunque che per mantenere la macchina in perfette condizioni d'uso è necessario eseguire a fine lavorazione una scrupolosa pulizia.

Per manutenzione straordinaria o per eventuali ricambi si consiglia di utilizzare ricambi originali di produzione del fabbricante, per evitare inconvenienti dovuti a diverse caratteristiche produttive.

TARATURA DEL SENSORE DEL VUOTO

La macchina è provvista di un sensore di regolazione vuoto. La macchina esce dalla fabbrica già tarata, ma particolari condizioni di utilizzo potrebbero richiedere l'intervento sul sensore. Solo in questi casi, e dopo aver verificato che diversamente la macchina non esegue completamente il ciclo automatico, si può procedere alla taratura del sensore.

Per eseguire detta taratura è sufficiente introdurre la chiave in dotazione (o in alternativa una chiave commerciale modello TORX 27) nel foro posto sul fondo dell'apparecchio. Con la macchina accesa in modalità ciclo automatico, girare moderatamente e lentamente in senso antiorario fino a che la spia rossa accanto al foro di regolazione non si illumina. A questo punto eseguire una prova di saldatura su una busta.

Sconsigliamo di eseguire questa operazione se non per motivi di vera necessità, in quanto l'apparecchio è fornito già perfettamente tarato.

ACCESSORI OPZIONALI

La macchina è in grado di eseguire il confezionamento sottovuoto di qualsiasi alimento. Il confezionamento di un liquido è possibile utilizzando un contenitore rigido ovale o cilindrico di dimensioni tali da poter utilizzare i coperchi con valvole forniti dalla casa produttrice. I coperchi si adattano a contenitori con diametro da 42mm a 105mm.

ANOMALIE NEL FUNZIONAMENTO E ARRESTI FORTUITI

Se nella fase di inizio lavorazione, il coperchio mobile non rimane aderente al vano sottostante, verificare che la guarnizione non sia uscita dal suo alloggiamento, o nel coperchio mobile o nella parte fissa sottostante. Verificare inoltre che la bocca della busta sia interamente all'interno della guarnizioni.

In caso di arresto casuale della macchina durante la lavorazione, prima di procedere all'analisi della causa, interrompere con sollecitudine l'alimentazione elettrica, spegnendo la macchina e, successivamente, scollegando dalla presa di corrente il cavo di alimentazione. Ciò fatto:

- ① Se l'arresto è dovuto a mancanza di corrente di alimentazione per guasto alla rete, non ricollegare la macchina alla presa fino a ripristino delle condizioni normali di rete.
- ① Nel caso l'inconveniente derivi da causa concernenti il circuito elettrico, interpellare il rivenditore per far eseguire i necessari controlli dal fabbricante.

TEMPI DI CONSERVAZIONE ALIMENTI

L'elenco sottostante, riporta i tempi di conservazione di alimenti confezionati sottovuoto.

Tali tempi sono da considerarsi INDICATIVI; per una conservazione ottimale del prodotto, è infatti importante lo stato in cui si trova lo stesso nella fase iniziale.

ATTENZIONE

La proliferazione batterica, seppur rallentata, continua anche sottovuoto. e' quindi necessario, per i cibi che la richiedono, la conservazione in frigorifero o congelatore.

I cibi preconfezionati devono essere consumati entro la data di scadenza riportata sulla confezione.

RISCHI RESIDUI

Si segnala che le protezioni applicate non eliminano totalmente il rischio di ustioni agli arti superiori.



PERICOLO – ATTENZIONE:

La barra saldante raggiunge temperature elevate durante e dopo l'utilizzo. Pertanto, si raccomanda di prestare la massima attenzione ed evitare il contatto diretto sino a quando la parte indicata non si sia completamente raffreddata.



PERICOLO – ATTENZIONE:

Il collegamento elettrico alla rete di alimentazione deve essere eseguito da personale specializzato.