



MANUEL D'UTILISATION ET DE MAINTENANCE

Table des matières

1	Consignes de sécurité et mises en garde	4
1.1	Usage prévu	5
1.2	Enfants	5
1.3	Sécurité technique	5
1.4	Utilisation correcte	6
1.5	Nettoyage et entretien	6
2	Conseils pour la protection de l'environnement	7
3	Description de la Conditionneuse	7
4	Normes générales d'utilisation	7
5	Avant d'utiliser la conditionneuse	9
6	Panneau de commande numérique	10
6.1	Fonctions et signalisations	11
6.1.1	Valeurs maximales autorisées	11
6.1.2	Valeurs définies en usine	11
6.1.3	Activer/ désactiver le signal sonore	11
6.1.4	Signaux visuels	11
6.1.5	Affichage du nombre de cycles effectués avant la vidange	11
7	Installation	12
7.1	Consignes de sécurité	12
7.2	Avant-propos	12
7.3	Données de la plaque	13
7.4	Transport et manutention	13
7.5	Installation	14
8	le sous-vide avec le panneau numérique	16
8.1	Emballer des aliments sous-vide dans des sachets	17
8.2	Emballer les aliments conditionnés sous-vide dans des RÉCIPIENTS	20
8.2.1	Récipients dans la cuve	21
8.2.2	Récipients extérieurs	22
8.3	Emballer des aliments sous-vide dans des sachets gaufrés	24
8.4	Cycle de désaération (DEG)	26
9	PANNEAU DE COMMANDE touch	30
9.1	Premier démarrage de la machine	30
9.2	Fonctions et signalisations	31
9.2.1	Valeurs maximales autorisées	31
9.2.2	Valeurs définies en usine et leur réinitialisation (réinitialisation du programme)	32

10 le sous-vide avec le panneau touch.....	32
10.1 ICÔNES ET PICTOGRAMMES	32
10.2 CYCLES UTILISATEUR.....	34
10.2.1 Programmes modifiables.....	35
10.2.2 Emballer sous-vide dans des sachets.....	37
10.3 Cycles GOURMET	41
10.3.1 Paramétrage	42
10.3.2 Programmes Chef en récipient (<i>Marinade en récipient</i>).....	42
10.3.3 Programmes Chef en sachet (<i>Poudres et épices, Marinade en sachet, Jus et sauces</i>)..	44
.....	44
10.4 Cycles dégaz	47
10.4.1 Paramétrage du cycle	47
10.4.2 Paramétrage de chaque étape.....	48
10.4.3 Emballer avec le cycle de désaération (Dégazage).....	48
10.5 Cycles bocaux	52
10.5.1 Cycle bocaux modifiable	52
10.5.2 Paramétrage du cycle	52
10.5.3 Récipients dans la cuve	53
10.5.4 Récipients extérieurs	55
10.6 GESTION DES ALARMES	56
10.6.1 Panneau Numérique	56
10.6.2 Panneau Touch.....	56
11 Après l'utilisation	57
12 Nettoyage de la machine.....	57
12.1 Nettoyage extérieur.....	57
12.2 Nettoyage de la cuve	58
12.3 Nettoyage de la barre de soudure	58
12.4 Nettoyage de l'adaptateur pour mise sous-vide externe	58
13 Cycle de déshumidification de l'huile de la pompe (H2OUT).....	58
13.1 Panneau numérique	58
13.2 Panneau touch.....	59
14 Notions sur la pompe à huile	60
15 Maintenance périodique planifiée	61
16 Identification des pannes.....	62
17 Maintenance	64
17.1 Remplacement de la barre de soudure complète.....	64
17.2 Remplacement du téflon de revêtement de la barre de soudure.....	65

17.3	Accès aux parties internes de la machine	66
17.4	Remplacement de l'huile de la pompe	67
17.5	Remplacement du filtre séparateur d'huile	69
17.6	Remplacement du joint du couvercle.....	69
17.7	Remplacement du profil en silicone de la contre-barre	70
17.8	Remplacement du ressort à gaz	70
18	Garantie	72

1 Consignes de sécurité et mises en garde

- Ce produit est conforme aux dispositions en vigueur en matière de sécurité. Une utilisation non conforme peut dans tous les cas provoquer des dommages aux personnes et/ou aux biens.

- Ce manuel fait partie intégrante du produit et donne toutes les indications nécessaires à l'installation, l'utilisation et la maintenance correctes de l'appareil afin d'éviter tout risque pouvant provoquer des dommages à des personnes et/ou à des biens. Le fabricant ne répond pas des dommages découlant du non-respect des présentes instructions.
- L'utilisateur et l'installateur ont pour obligation de lire attentivement ce manuel et d'y faire toujours référence ; il doit par ailleurs être conservé dans un endroit connu et facilement accessible, et remis à tout utilisateur futur.

1.1 Usage prévu

- Il n'est pas destiné à une utilisation en extérieur.
- L'équipement est uniquement destiné à l'usage pour lequel il a été conçu, c'est-à-dire pour l'emballage sous-vide d'aliments.
- Toute autre utilisation est à considérer comme non conforme et potentiellement dangereuse.
- Ne pas emballer sous-vide des aliments vivants (mollusques et animaux en général, etc.).
- Cet appareil n'est pas adapté à une utilisation de la part de personnes ayant des capacités physiques, sensorielles et mentales réduites, ou de personnes sans expérience, à moins qu'elles ne soient supervisées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Ces personnes peuvent utiliser l'appareil sans surveillance uniquement et exclusivement s'il leur a été expliqué comment le faire et si elles sont capables de le faire en toute sécurité. Il est important qu'elles sachent reconnaître et comprendre les dangers pouvant découler d'une utilisation non conforme de l'appareil.

1.2 Enfants

- Tenir les enfants de moins de huit ans loin de l'appareil ou les surveiller constamment.
- Les enfants de plus de huit ans ne peuvent utiliser l'appareil sans surveillance que si on leur a expliqué comment le faire et s'ils sont capables de le faire en toute sécurité. Il est important qu'ils sachent reconnaître et comprendre les dangers pouvant découler d'une utilisation non conforme de l'appareil.
- Surveiller les enfants qui se trouvent à proximité immédiate de la conditionneuse. Ne pas leur permettre de jouer avec.
- Ne pas laisser les enfants s'approcher tant que la barre de soudure et la ligne de soudure n'ont pas refroidi de manière à éviter tout risque de brûlures.
- Le matériel d'emballage (sachets en plastique, parties en polystyrène, etc.) doit être tenu hors de la portée des enfants car il s'agit d'une source potentielle de danger.
- Jeter l'appareil en respectant les normes locales pour l'élimination des déchets et l'apporter dans les points de collecte dédiés ; ne pas le laisser sans surveillance, même quelques jours, car il représente une source de danger pour un enfant.

1.3 Sécurité technique

- Du fait des travaux d'installation et d'un entretien exceptionnel ou de réparations mal effectuées, l'utilisateur peut être exposé à de graves dangers. Ce type d'intervention ne doit être effectué que par du personnel qualifié autorisé par le fabricant.
- Porter une attention particulière à l'état général du couvercle (présence de fissures, d'éclats, de rayures et de marques profondes). Tout dommage pourrait provoquer une implosion, et un grave danger pour l'utilisateur.
Ne jamais utiliser l'appareil si le couvercle est endommagé.
- Une pompe à vide à huile est installée dans l'appareil. Ne pas incliner ni retourner l'appareil afin d'éviter que l'huile ne déborde.
- Le fonctionnement correct de l'appareil est uniquement garanti s'il est branché à des circuits électriques absolument conformes aux normes (tension, fréquence) et aux données indiquées sur la plaque de l'appareil. En cas de doute, demander un contrôle par un électricien spécialisé.
- La sécurité électrique est garantie uniquement si l'appareil est raccordé à une installation de mise à la terre. S'assurer que cette condition de sécurité fondamentale soit présente. En cas de doute, demander un contrôle par un électricien spécialisé.
- Les prises multiples ou rallonges ne garantissent pas la sécurité nécessaire (risque d'incendie). Par conséquent, ne pas brancher l'appareil en utilisant ce type de dispositifs.
- Le fait de toucher ou de modifier des composants électriques ou mécaniques peut entraîner des accidents et des pannes. Éviter absolument d'ouvrir la coque de l'appareil.

- Les interventions sur le système d'alimentation électrique et l'accès aux parties sous tension ne sont autorisés que par du personnel qualifié.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un centre d'assistance agréé.
- Si la fiche est débranchée ou si le cordon n'est pas équipé, assurez-vous que l'appareil est branché sur le secteur par un électricien qualifié.
- Si vous constatez des anomalies dans l'équipement (par exemple, un câble d'alimentation endommagé ou un dysfonctionnement du panneau de commande), n'utilisez pas la machine et prévenez immédiatement le centre de service autorisé.
- Ne pas utiliser l'appareil avec les mains mouillées ou en cas de contact avec de l'eau.
- Utiliser des vêtements de travail et des gants de protection appropriés.
- Ne pas insérer d'objets dans les ouvertures de ventilation de la machine : danger d'électrocution !
- Le droit de couvrir la garantie est annulé si la conditionneuse n'est pas réparée par un centre de service après-vente agréé.
- Remplacer les pièces en panne ou défectueuses exclusivement par des pièces de rechange d'origine fournies par le revendeur (le remplacement doit être effectué par du personnel qualifié).
- En cas de panne de courant pendant le processus de mise sous vide, la chambre reste sous-vide et le couvercle ne peut pas être ouvert. Ne tenter en aucun cas d'ouvrir le couvercle en forçant ou à l'aide d'outils. Lorsque le courant est rétabli, le couvercle peut être ouvert à nouveau.
- Pour effectuer des interventions de maintenance, d'installation, ou de réparation, débrancher l'appareil du secteur en extrayant la fiche de la prise électrique ou, si la prise n'est pas accessible, en désactivant le circuit électrique auquel est branché l'appareil à l'aide du disjoncteur général. Avant toute réparation ou installation, assurez-vous que l'appareil est réellement débranché du secteur.
- Au moment de la mise au rebut, rendre l'appareil inutilisable en coupant le câble d'alimentation et en retirant le couvercle afin que les enfants ne puissent accéder facilement à l'intérieur.

1.4 Utilisation correcte

- Risque de brûlure ! Après la procédure de scellement du sachet, la barre de soudure et le scellement du sachet sont très chauds. Ne pas toucher la barre de soudure et la ligne de soudure immédiatement après le processus de scellement.
- Risque d'incendie ! Ne pas conserver de matériaux ni de substances facilement inflammables à proximité immédiate de la conditionneuse.
- Tout dommage du couvercle peut provoquer une implosion. Ne placer aucun objet sur le couvercle et ne pas frapper la surface avec un objet quelconque. En cas de choc accidentel avec le couvercle, examiner soigneusement les dommages éventuels. En cas de doute, contacter un centre de service agréé.
- Ne pas utiliser l'appareil et le couvercle comme surface de travail, d'appui ou pour couper.
- **Emballer toujours les aliments refroidis à +3°C** : vous obtiendrez de meilleurs résultats en vide et en conservation. Vous éviterez par ailleurs la formation de vapeurs qui peuvent provoquer des problèmes de fonctionnement de la conditionneuse, en particulier la pompe à vide, qui peut être endommagée par l'oxydation provoquée par les vapeurs condensées. Suivre le processus de mise sous-vide avec attention et, en cas de formation de bulles dans les liquides, éviter leur sortie en anticipant le scellement.
- Si des liquides atteignent l'aspiration de la pompe, ils peuvent causer de graves dommages.
- Avant d'utiliser des récipients ou des bocaux de n'importe quel type, assurez-vous qu'ils sont suffisamment solides pour résister au vide, même s'ils sont placés dans un réfrigérateur, afin d'éviter toute implosion pouvant être dangereuse pour l'utilisateur.
- Si la machine est inutilisée pendant une longue période, éteignez-la en débranchant la fiche (voir tableau MAINTENANCE PÉRIODIQUE PLANIFIÉE Chap.15).

1.5 Nettoyage et entretien

- Pour nettoyer l'appareil, utiliser uniquement des chiffons humides, des produits désinfectants et des nettoyeurs non agressifs. Ne pas utiliser d'éponges ni de chiffons abrasifs pour éviter d'endommager les surfaces en acier et les surfaces du couvercle.
- De l'eau ou de la vapeur peuvent atteindre les pièces sous tension et provoquer un court-circuit. Ne jamais utiliser d'eau courante ou d'appareils de nettoyage à vapeur : danger d'électrocution !

- Le nettoyage et l'entretien réguliers à effectuer par l'utilisateur ne peuvent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

2 Conseils pour la protection de l'environnement

1) Emballage :

Le matériel d'emballage est recyclable à 100%, et est marqué du symbole de recyclage. Pour l'élimination, suivre les normes locales. Le matériel d'emballage (sachets en plastique, parties en polystyrène, etc.) doit être tenu hors de la portée des enfants car il s'agit d'une source potentielle de danger.

2) Mise au rebut/Élimination :

L'appareil a été réalisé dans un matériau recyclable. Cet appareil est marqué conformément à la Directive Européenne 2012/19/UE relative aux Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE). En veillant à ce que cet appareil soit mis au rebut correctement, vous contribuez à éviter les conséquences négatives potentielles sur l'environnement et la santé.



Le symbole sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que cet appareil ne doit pas être traité comme un déchet ménager, mais doit être livré au point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.

Au moment de la mise au rebut, rendez l'appareil inutilisable en coupant le câble d'alimentation et en retirant le couvercle afin que les enfants ne puissent accéder facilement à l'intérieur. Éliminez-le en respectant les réglementations locales en matière d'élimination des déchets et remettez-le aux points de collecte appropriés, en veillant à ne pas le laisser sans surveillance car il constitue un danger pour un enfant. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de cet appareil, contacter le bureau local compétent, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin dans lequel l'appareil a été acheté.

3 Description de la Conditionneuse

(Le modèle de l'image affichée peut être différent de celui de la conditionneuse que vous avez achetée)

- 1) Couvercle
- 2) Cuve de la chambre à vide
- 3) Barre de soudure
- 4) Panneau de commande
- 5) Corps de la machine

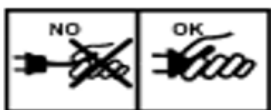


4 Normes générales d'utilisation



DANGER ÉLECTRIQUE ! Assurez-vous au préalable que la tension indiquée sur la plaque d'identification de la machine est identique à celle de votre réseau.

La sécurité électrique de cet appareil n'est garantie que s'il est correctement raccordé à une mise à la terre efficace, conformément aux réglementations de sécurité en vigueur. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages causés par le manque de mise à la terre du système.



DANGER ÉLECTRIQUE ! Insérer et débrancher la fiche dans la prise toujours avec l'appareil éteint ; ne pas tirer sur le câble mais directement sur la fiche. L'accès aux pièces sous tension est uniquement autorisé au personnel qualifié.



MISE EN GARDE ! Placer la machine sur une surface de travail horizontale solide et sûre.

MISE EN GARDE ! L'appareil doit être placé de manière à permettre l'accessibilité de tous les côtés. Cela assurera également la ventilation nécessaire de la machine.

MISE EN GARDE ! Si vous avez une machine avec une fonction de gaz, il est conseillé d'ancrer la bouteille au mur. À la fin de l'utilisation et lorsque la machine est éteinte, fermez toujours la vanne de la bouteille et du détendeur.



DANGER ! Dans les appareils équipés de l'option gaz, IL EST INTERDIT D'UTILISER UN MÉLANGE GAZEUX CONTENANT DE L'OXYGÈNE DANS UN POURCENTAGE SUPÉRIEUR À 21%, OU D'AUTRES GAZ COMBUSTIBLES EXPLOSIFS. Les mélanges de gaz doivent être réglés par le fabricant de gaz à l'usine ou par un personnel autorisé à l'endroit où la machine est utilisée. Confier la fourniture et l'installation de la bouteille au personnel qualifié de l'entreprise.



ATTENTION ! La conditionneuse sous-vide a été conçue pour réaliser le vide dans des sacs et des récipients rigides, avec une fréquence maximale d'un cycle standard complet (vide et soudage) toutes les 60 secondes.



ATTENTION ! Procéder à l'arrêt immédiat de la machine en cas de fuite de gaz due à des connexions défectueuses et oxydées ou à des conduites endommagées.



Contactez immédiatement le service client le plus proche pour le remplacement des pièces endommagées



MISE EN GARDE ! Afin d'éviter une augmentation de la densité de l'huile susceptible de compromettre le fonctionnement normal de la pompe, la température ambiante ne doit jamais descendre en dessous de +12°C.

MISE EN GARDE ! L'huile de la pompe doit être vérifiée chaque fois que la machine est utilisée, à l'aide du voyant situé sur le côté ou sur le panneau arrière de la machine. Le niveau d'huile doit se situer entre MINIMUM et MAXIMUM. La couleur doit être claire et sans turbidité.



MISE EN GARDE ! L'HUILE DE POMPE DOIT ÊTRE REMPLACÉE PÉRIODIQUEMENT ; LA FRÉQUENCE DU CHANGEMENT D'HUILE AUGMENTE PROPORTIONNELLEMENT À LA CHARGE DE TRAVAIL SOUMISE À L'APPAREIL. LE CHANGEMENT D'HUILE DOIT ÊTRE EFFECTUÉ AU MOIS À 5.000 CYCLES. LE FILTRE À HUILE DOIT ÊTRE REMPLACÉ APRÈS CHAQUE CHANGEMENT D'HUILE (voir tableau MAINTENANCE PÉRIODIQUE PLANIFIÉE Chap.14).

La fréquence de changement d'huile et de filtre augmente si vous travaillez avec des produits liquides ou humides ; de plus, dans ce cas, après une période d'inactivité de la machine égale ou supérieure à un mois, procédez au remplacement de l'huile.

Avant de la mettre au repos pour une période d'inactivité supérieure à deux mois, changer l'huile. Une couleur blanchâtre et trouble, ou une huile foncée et transparente, signifie respectivement l'aspiration de liquides et d'humidité ou l'âge de l'huile. Dans les modèles à commande numérique, il existe un système de signalisation pour changer l'huile : une fois que la limite maximale de cycles de travail est atteinte, au démarrage de la machine et à la fin de chaque cycle, une indication « alarme huile » apparaît à l'écran. Le nombre de cycles effectués peut être détecté à tout moment à l'aide des touches du panneau de commande. Effectuer périodiquement le cycle de déshumidification de la pompe à huile (pour plus d'informations, voir chap. 13).



ATTENTION ! NE touchez PAS les barres de soudure après avoir scellé le sac, car elles atteignent des températures élevées.



MISE EN GARDE ! Ne retirez pas le Téflon protecteur placé sur la barre de soudure ; n'utilisez pas de couteaux ou d'autres outils tranchants pour éliminer les résidus sur la barre de soudure : attendez toujours qu'elle refroidisse avant de travailler avec des outils non affûtés et tranchants.



MISE EN GARDE ! Nettoyer soigneusement la machine après utilisation ; le couvercle en plexiglas ne doit être nettoyé qu'avec un chiffon imbibé d'eau et jamais avec des détergents ou des solvants. Pour les pièces en acier inoxydable, utiliser les produits spécifiques disponibles sur le marché. N'utilisez pas de jets d'eau ou de vapeur qui pourraient endommager les composants électriques de l'appareil.



Pour tout problème pouvant survenir (mauvais fonctionnement ou assistance technique), contacter notre service d'assistance à la clientèle.

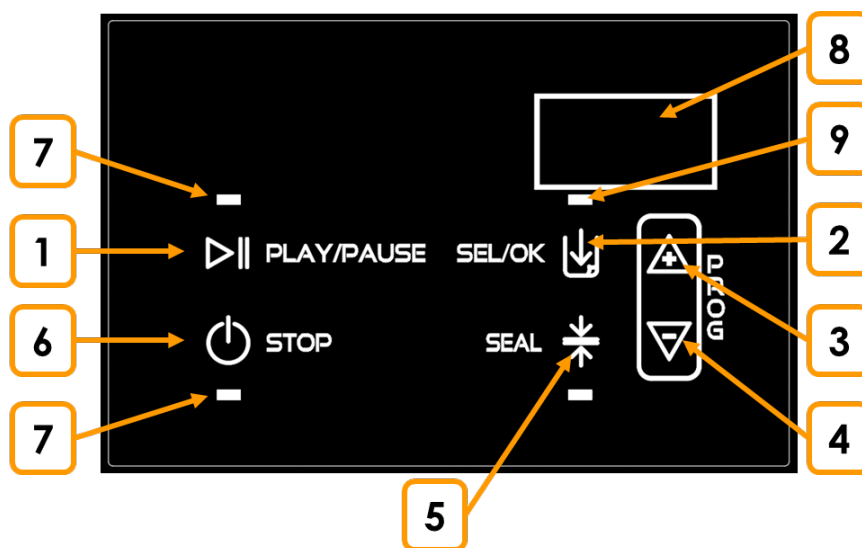


5 Avant d'utiliser la conditionneuse

- Avant de mettre en marche la conditionneuse, il est nécessaire de nettoyer la chambre à vide et le couvercle à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau potable.
- Il est recommandé de ne pas utiliser de nettoyants agressifs, d'éponges en inox, de grattoirs ou de substances abrasives, acides ou agressives qui pourraient abîmer de manière irrémédiable les surfaces internes de la chambre à vide.



6 Panneau de commande numérique



N°	DESCRIPTION
1	<ul style="list-style-type: none"> Pressée pendant 4" en même temps que STOP, elle permet d'afficher le nombre de cycles effectués Pressée au démarrage en même temps que STOP, elle permet l'activation ou la désactivation du signal sonore
2	<ul style="list-style-type: none"> Permet de régler les fonctions vide, vide supplémentaire, GAS Pressée après avoir atteint 90% du vide, il permet d'anticiper l'introduction du GAS
3	<ul style="list-style-type: none"> Les programmes défilent Les valeurs des fonctions varient
4	<ul style="list-style-type: none"> Pressées ensemble pendant 4" , elles permettent la réinitialisation des programmes mémorisés, rétablissant les valeurs d'usine
5	<ul style="list-style-type: none"> Permet de régler la durée de la soudure Pressée pendant le cycle de travail, elle permet d'anticiper la soudure
6	<ul style="list-style-type: none"> Sortie de veille /entrée en veille (pressée pendant 5") Pressée pendant 4" simultanément avec PLAY/PAUSE, permet d'afficher le nombre de cycles effectués Pressée au démarrage en même temps que PLAY/PAUSE, elle permet l'activation ou la désactivation du signal sonore Interrompt le cycle en cours
7	<ul style="list-style-type: none"> Affichent la fonction en cours
8	<ul style="list-style-type: none"> Affiche le programme actif Affiche la fonction active et sa valeur Affiche les situations d'alarme Affiche le nombre de cycles effectués avant de changer l'huile
9	<ul style="list-style-type: none"> Si ON, indique la fonction GAS active

6.1 Fonctions et signalisations

6.1.1 Valeurs maximales autorisées

FONCTION	VALEUR
VIDE	30% – 99%
VIDE (JARS)	10% – 99%
VIDE SUPPLÉMENTAIRE	1 – 60 s
SOUDURE	0,1 – 6,0 s
GAS (si présent)	1 – 90%



MISE EN GARDE !

Il est nécessaire de procéder à des tests de réglage préliminaires pour identifier le pourcentage optimal de gaz à injecter pour chaque produit à emballer.

6.1.2 Valeurs définies en usine

FONCTION	VALEUR
VIDE	99%
VIDE (JARS)	99%
VIDE SUPPLÉMENTAIRE	0 sec
SOUDURE	2,5 sec
GAS (si présent)	OFF

6.1.3 Activer/ désactiver le signal sonore

Pour activer ou désactiver le signal sonore, procéder comme suit :

Allumer la machine en appuyant simultanément sur les touches **STOP** et **PLAY/PAUSE**.



6.1.4 Signaux visuels



MISE EN GARDE !

Si le nombre maximum de cycles autorisé est atteint, le message d'alarme pour le changement d'huile « OIL » de la pompe s'affiche au démarrage.

6.1.5 Affichage du nombre de cycles effectués avant la vidange

L'allumage complet de toutes les LED et le signal **OIL** à l'écran indiquent la réalisation du nombre maximum de cycles avant le changement de l'huile de la pompe.

Les cycles doivent être réinitialisés par un centre de service après le remplacement de l'huile de la pompe.

Nombre maximum de cycles pouvant être effectués avant de changer l'huile : 5000

Pour rappeler le nombre exact de cycles effectués par la machine, appuyer simultanément pendant 4" sur les touches **STOP** et **PLAY/PAUSE**.

7 Installation

7.1 Consignes de sécurité

Ce manuel fait partie intégrante du produit et fournit toutes les indications nécessaires à l'installation et l'entretien corrects de la machine.



Il est impératif que l'utilisateur et l'installateur lisent attentivement ce manuel et s'y réfèrent ; il doit également être conservé dans un endroit connu et accessible à tous les opérateurs autorisés (installateur, utilisateur, technicien de maintenance).

Ne pas toucher la machine avec les mains/pieds humides ou mouillés ou sans protections (gants et chaussures adaptés).

Ne pas insérer de tournevis, d'ustensiles de cuisine ou autre entre les protections et les parties en mouvement.

L'appareil est uniquement destiné à l'utilisation pour laquelle il a été conçu, c'est-à-dire le conditionnement sous-vide des aliments.

Toute autre utilisation est à considérer comme non conforme et potentiellement dangereuse.

Le fabricant décline toute responsabilité et toute obligation de garantie en cas de dommages à l'équipement, aux personnes ou aux choses résultant de :

- installation incorrecte et / ou non-respect des lois en vigueur ;
- modifications ou interventions non spécifiques au modèle ;
- utilisation de pièces de rechange non originales ou non spécifiques pour le modèle ;
- non-respect, même partiel, des instructions de ce manuel ;
- non-conformité lors de l'installation du règlement de prévention des accidents et de la législation en vigueur.

7.2 Avant-propos



L'installation doit être exclusivement effectuée par un personnel autorisé et spécialisé, dans le respect des instructions et des consignes de ce manuel.

- Avant d'installer l'équipement, s'assurer que les systèmes électriques existants sont conformes à la loi et adapté aux données de plaque de l'équipement à installer (V, kW, Hz, Nb de phases et puissance disponible).
- L'installateur doit par ailleurs vérifier les éventuelles consignes en matière de protection contre les incendies.
- Le Fabricant déclare la conformité avec les normes européennes en vigueur.
- Toujours agir avec la conditionneuse débranchée du secteur.
- Ne pas tirer le cordon d'alimentation pour débrancher la conditionneuse.

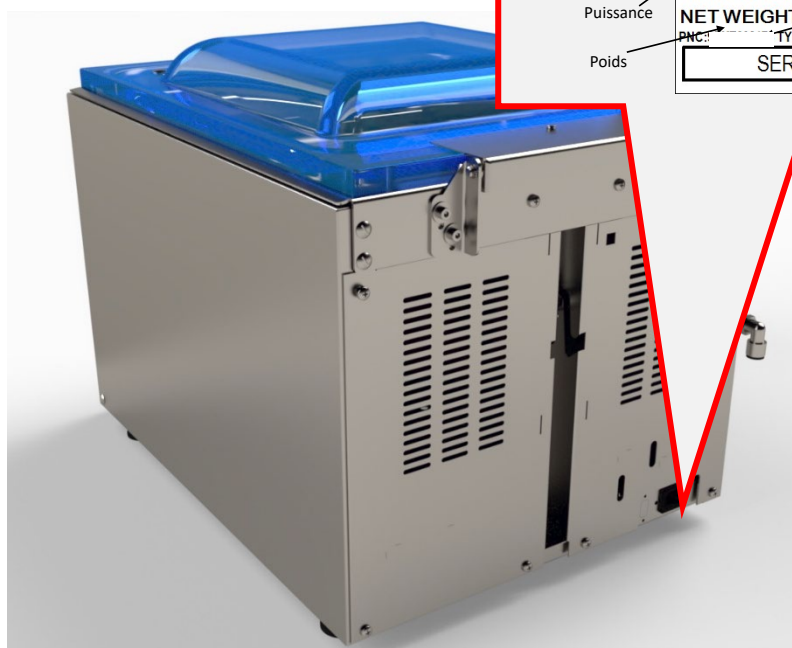


ATTENTION ! Le déplacement de la machine doit être effectué en utilisant des gants de protection et toujours par deux personnes.

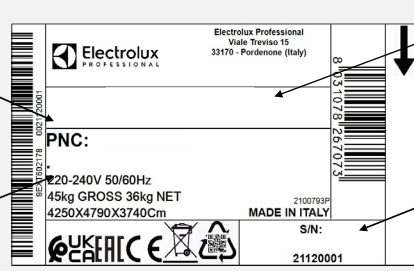
Tous les composants de l'emballage doivent être mis au rebut conformément aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil. Ne jeter en aucun cas dans la nature.

ATTENTION ! Les composants de l'emballage peuvent être dangereux pour les enfants et les animaux, assurez-vous qu'ils ne jouent pas avec

7.3 Données de la plaque



Carton:

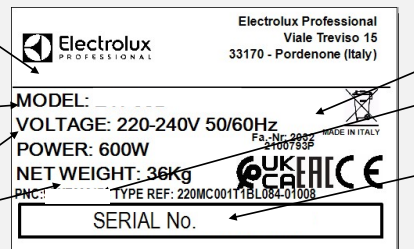


Code produit
Tension et Fréquence
Modèle
Numéro di Matricule

Electrolux Professional
Viale Treviso 15
33170 - Pordenone (Italy)

PNC:
220-240V 50/60Hz
45kg GROSS 36kg NET
4250X4790X3740Cm
MADE IN ITALY
S/N: 21120001

Sur la conditionneuse: appliquée au dos de la conditionneuse



Modèle
Tension et Fréquence
Puissance
Poids
Fabrication
Code produit
Numéro di Matricule

Electrolux Professional
Viale Treviso 15
33170 - Pordenone (Italy)

MODEL:
VOLTAGE: 220-240V 50/60Hz
POWER: 600W
NET WEIGHT: 36kg
PNC: TYPE REF: 220MC0011BL084-01008
SERIAL No.

Le

du moyen de transport doivent être effectués avec des moyens appropriés ou par deux personnes.

7.4 Transport et manutention chargement et le déchargement de l'appareil



ATTENTION ! La pompe à vide contient de l'huile. Maintenir l'emballage et l'appareil toujours en position horizontale pour éviter les fuites d'huile de l'évent de la pompe.

Pour la manutention de l'appareil, toutes les précautions nécessaires doivent être prises pour ne pas l'endommager et pour ne pas provoquer de dommages à des personnes ou des biens, en respectant les indications figurant sur l'emballage.



7.5 Installation

1) Vérifier les conditions environnementales : température ambiante et renouvellement de l'air.

La température ambiante d'utilisation doit être comprise entre +12°C et +40°C. L'environnement d'installation doit garantir un échange d'air suffisant.

2) Vérifier que les caractéristiques électriques indiquées sur la plaque signalétique correspondent au système existant.

3) Placer la machine sur un plan horizontal, stable et adapté au chargement.



ATTENTION ! L'appareil doit être placé de manière à permettre l'accessibilité de tous les côtés. Ne pas encombrer les passages, les voies d'évacuation ou de service avec la machine. Ne pas placer l'appareil devant les portes des issues de secours.

Assurer la ventilation nécessaire sur la machine en laissant au moins 10 cm d'espace libre autour de l'appareil. Les trous de ventilation doivent rester libres et ne pas être obstrués, afin de maintenir la température de la pompe à des niveaux normaux.

4) Vérifier le niveau d'huile de la pompe.

- Contrôler le niveau correct à travers le trou situé au dos, comme indiqué.
- Le niveau idéal correspond au centre du témoin.



ATTENTION ! Éviter absolument de démarrer la machine en l'absence d'huile dans la pompe !



5) Raccorder la machine au secteur.

- Avant d'installer l'équipement, s'assurer que les systèmes électriques existants sont conformes à la loi et adaptés aux données figurant sur la plaque d'identification de l'équipement à installer (V, kW, Hz et puissance disponible).
- L'équipement est fourni avec un câble d'alimentation de 200 cm de long avec une prise Schuko norme 16A ; la prise doit être équipée d'un fusible de 10A et doit être facilement accessible.



DANGER ÉLECTRIQUE !

L'inversion de phase dans les machines triphasées doit être effectuée exclusivement par du personnel technique qualifié. S'assurer que le réseau auquel la machine doit être connectée est équipé d'un système de mise à la terre approprié et efficace. Vérifier que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé ou encastré. Si nécessaire, contacter un technicien qualifié pour le remplacer. L'accès aux parties sous tension de la machine n'est autorisé que par du personnel technique qualifié. Insérer et retirer la fiche en tirant sur la fiche et jamais sur le câble.



ATTENTION !

Faire en sorte que la fiche soit accessible même après l'installation de l'unité !
Si la fiche de l'appareil n'est pas facilement accessible, l'alimentation doit être équipée de dispositifs permettant une déconnexion complète dans les conditions de catégorie de surtension. III. Si vous n'utilisez pas toute la longueur du câble, ne l'enroulez PAS, mais laissez-le libre et assurez-vous qu'il n'est pas un obstacle ou un danger pour le passage des personnes.
S'assurer que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec des liquides, des objets pointus ou chauds ou des substances corrosives.
Ne pas permettre aux enfants et aux animaux de jouer avec le cordon d'alimentation.

6) Connecter le gaz

Connecter la machine à la bouteille de gaz à l'aide d'un tuyau spécial de Ø10mm, en l'insérant dans le raccord rapide à l'arrière. Appuyer sur la bague de connexion verte et insérer le tuyau. Régler la pression du réducteur fourni avec la bouteille entre 0,5 et 1 bar.





ATTENTION !

Contactez les entreprises de distribution de gaz alimentaire pour demander le mélange de gaz qui répond le mieux à vos besoins. Demander également la fourniture du réducteur de pression. Il est essentiel de respecter scrupuleusement les instructions du fournisseur de gaz pour utiliser correctement les bouteilles et les réducteurs de pression.

Utiliser un tuyau de raccordement approprié pour fixer la bouteille et la machine. Dans la plupart des cas, des tuyaux extérieurs de Ø 10mm sont utilisés.

Fixer correctement le tuyau du côté connexion du régulateur de pression à l'aide de colliers de serrage. Utiliser uniquement de l'azote (N₂), du dioxyde de carbone (CO₂) ou des mélanges d'azote et de dioxyde de carbone (N₂ et CO₂) ou des mélanges d'autres gaz alimentaires inertes. N'utilisez jamais d'oxygène (O₂) ni d'autres gaz explosifs ou inflammables, ni de mélanges de gaz contenant de l'oxygène (O₂) ou d'autres gaz explosifs, inflammables ou inappropriés à l'emballage alimentaire.

Fixer fermement les bouteilles de gaz afin de les empêcher de basculer.

7) Effectuer le nettoyage préalable de la chambre à vide et du couvercle.

8) Vérifier les consommations avec un ampèremètre.

9) Effectuer au moins un cycle complet d'emballage sous vide pour sachets.

10) Informer le client de l'utilisation exacte de l'équipement avec une référence spécifique à l'utilisation et aux nécessités du client.

8 le sous-vide avec le panneau numérique



MISE EN GARDE !

Emballez toujours le produit à froid, température entre +3-4°C. Plus le produit est chaud, plus sa durée de conservation est courte et plus il se forme de condensation à l'intérieur de la pompe, ce qui entraîne une oxydation et des dommages à pompe.






Préchauffer l'huile de la pompe: Si vous n'utilisez votre appareil qu'occasionnellement, effectuez au moins deux à trois cycles complets Cycles (avec VAC 99% et VAC+ 60'') avant de conditionner les produits. Cela permet de chauffer l'huile et d'évacuer la vapeur d'eau.

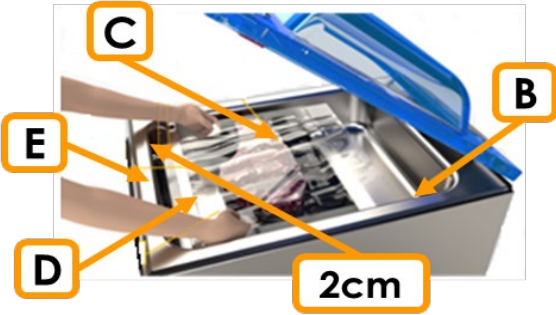
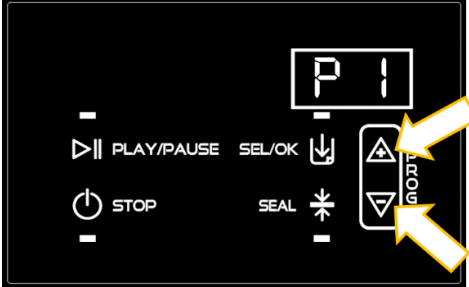



Cycle de déshumidification de l'huile de la pompe (H2OUT): Si la machine est utilisée dans un restaurant ou chez un traiteur, le cycle de déshumidification de la pompe à huile doit être effectué quotidiennement en fin de journée. Dans tous les autres cas, il doit être effectué au moins une fois par semaine.





Modèles avec option GAZ: Réglage du vide, lorsque la fonction GAS est activée. Si la fonction est activée, le vide doit être réglé au niveau maximal. Si le produit semble toujours écrasé, augmentez le pourcentage de GAZ, ne réduisez jamais la valeur de vide! La valeur de vide peut être Réduite à 95-97%, seulement pour les produits remplis, qui pourraient « exploser » à cause d'un vide trop fort (par exemple des pâtes fraîches farcies)

À la fin de l'utilisation / à la fin de la journée de travail, relâcher le piston en le poussant vers l'arrière et abaisser le couvercle en position de repos. De cette manière, la chambre à vide sera protégée de la saleté et de la poussière

8.1 Emballer des aliments sous-vide dans des sachets

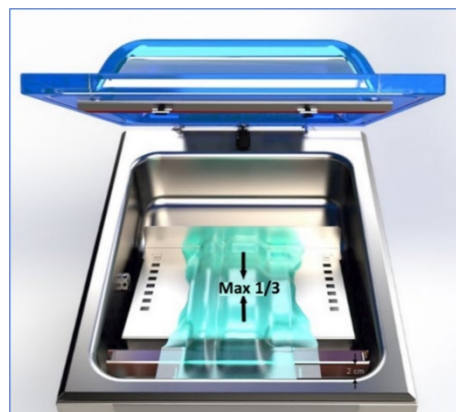
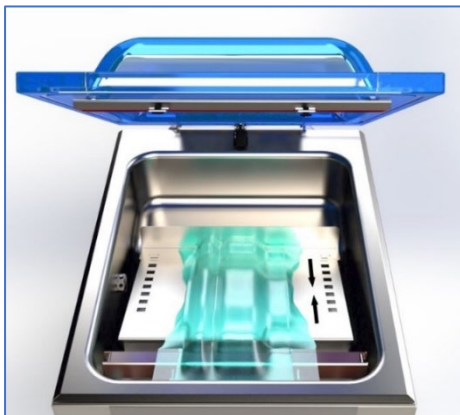
Phase	Description	Image
1	<p>Choisir le sachet en fonction de l'utilisation (conservation ou cuisson), adapté aux dimensions du produit : le produit ne doit pas occuper plus de 2/3 du volume utile du sachet.</p> <p>Introduire les aliments refroidis à +3°C pour obtenir le meilleur résultat.</p>	
2	<p>Soulever le couvercle jusqu'en fin de course, en le soutenant des deux mains et accrocher le piston en le faisant avancer.</p>	
3	<p>Assurez-vous que la chambre à vide et le produit à emballer sont secs. Veiller à ne pas salir ou mouiller la partie interne à proximité de l'ouverture du sachet.</p> <p>Positionner le nombre maximum d'étagères (A) que la chambre peut contenir par rapport à la taille du produit à emballer.</p>	
4	<p>Pour démarrer la conditionneuse, appuyer sur  pendant 5".</p>	

<p>5</p>	<p>Insérer le sachet (C) contenant le produit à emballer à l'intérieur de la chambre à vide (B), et placez-le au centre de la barre de soudure (D) sans rides, de sorte que le rabat ouvert dépasse d'environ 2 cm. Ne pliez pas la partie du sachet dépassant la barre de soudure vers le bas.</p> <p><u>Pour les modèles avec système d'injection de GAZ inerte:</u> Si vous avez l'intention d'utiliser l'injection de gaz, insérez le bec dans le sachet. (E).</p>	
<p>6</p>	<p>Sélectionner l'un des 10 programmes disponibles P1 - P10 à l'aide des touches UP/DOWN</p>	
<p>7</p>	<p>Appuyer sur la touche SEL/OK et régler une valeur de vide de 30% à 99% à l'aide des touches UP/DOWN</p> <p>Toute valeur de vide inférieure à la valeur maximale, réduit ou annule l'effet de conservation, car il y a de l'air résiduel dans le sachet.</p>	
<p>8</p>	<p>Continuer à appuyer sur les touches UP/DOWN, pour définir une valeur de vide supplémentaire de 1" à 60".</p>	
<p>9</p>	<p><u>Pour les modèles avec système d'injection de GAZ inerte:</u> Appuyer sur la touche SEL/OK et régler la valeur GAZ de 1% à 90% à l'aide des touches UP/DOWN.</p> <p>Lorsque la fonction GAZ est activée, assurez-vous que la valeur du vide est réglée à 99%</p>	

<p>10</p>	<p>Appuyer sur la touche SEAL régler la durée de soudure entre 0,1" et 6,0" , en fonction du type de sachet utilisé.</p>	
<p>11</p>	<p>Abaisser le couvercle des deux mains en appuyant sur les coins de celui-ci. Le cycle démarre automatiquement.</p>	
<p>12</p>	<p>Pour passer de la phase vide à la phase GAZ, appuyer sur la touche SEL/OK. Appuyez SEL/OK pour avancer l'introduction du GAZ, en vérifiant que le 90% de vide a été atteint. Sinon, la soudure sera activée. Pour anticiper la soudure, appuyer sur la touche correspondante. SEAL.</p>	
<p>13</p>	<p>En appuyant sur la touche STOP à tout moment, la machine arrête immédiatement le cycle et la chambre est décompressée. Le couvercle s'ouvre automatiquement. La machine revient au programme défini.</p>	
<p>14</p>	<p>Fin de cycle. Le couvercle s'ouvre automatiquement. Retirer le produit emballé en prenant soin de ne pas toucher la barre de soudure qui peut être encore chaude</p>	

Dans le cas de l'emballage de produits liquides, ne pas remplir **plus de la moitié** du volume du sachet ; si vous avez l'option « Plan incliné pour les liquides », l'ajuster en fonction de la taille du sachet.

Allumer la machine et programmer les paramètres comme indiqué dans le tableau précédent, en ajustant la fonction de vide à un niveau qui évite les risques d'ébullition et de fuite de liquide.



Abaisser le couvercle à deux mains en appuyant sur les coins. Le cycle démarre automatiquement.

8.2 Emballer les aliments conditionnés sous-vide dans des RÉCIPENTS



MISE EN GARDE ! Vérifier que les **réipients** sous-vide sélectionnés sont capables de résister à la pression du vide auquel vous souhaitez les soumettre.

À la fin de l'utilisation / à la fin de la journée de travail, relâcher le piston en le poussant vers l'arrière et abaisser le couvercle en position de repos. De cette manière, la chambre à vide sera protégée de la saleté et de la poussière.



OTE! Liser attentivement les informations au début du Chap. 7

Choisir un **réipient** adapté à la mise sous-vide.

Introduire le produit dans le **réipient** et le fermer.

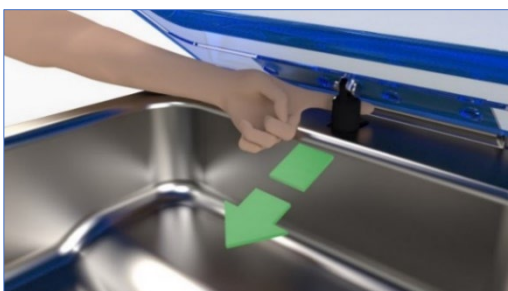
Limites de remplissage :

- Produits solides : 100%
- Bouillons, infusions : 1/2
- Sauces, jus : 1/3
- Crèmes, sauces à la crème : 1/4
- Produits à base d'œuf ou de blanc d'œuf : 1/6





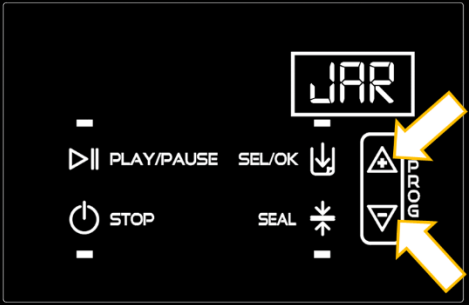





Introduire les aliments refroidis à +3°C pour obtenir le meilleur résultat.

Soulever le couvercle jusqu'en fin de course, en le soutenant des deux mains et accrocher le piston en le faisant avancer.



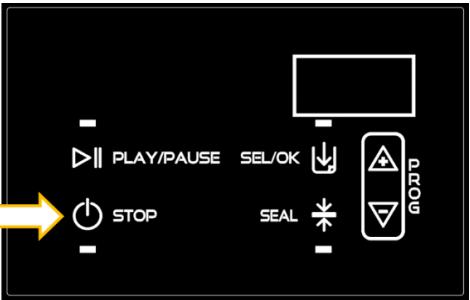





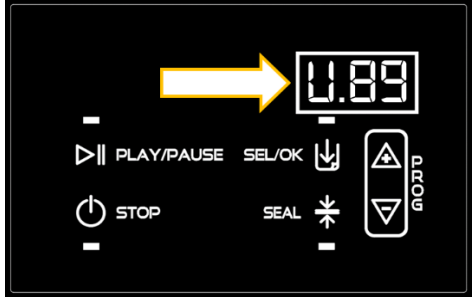
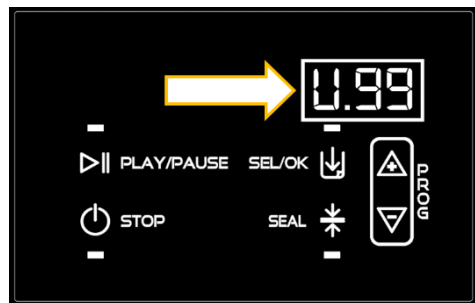

8.2.1 Récipients dans la cuve

Phase	Description	Image
1	<p>Assurez-vous que la chambre à vide et le produit à emballer sont secs. Veiller à ne pas salir ou mouiller la partie interne.</p> <p>Placer le nombre maximal d'étagères (A) que la chambre peut contenir, en fonction de la taille du récipient à utiliser.</p>	
2	<p>Choisir un récipient adapté à la taille de la chambre à vide qui, une fois inséré, reste au moins à environ 1cm du couvercle fermé. Si nécessaire, la barre de soudure peut être enlevée.</p> <p>Assurez-vous que le dispositif d'admission d'air du récipient est ouvert.</p>	
3	<p>Pour démarrer la conditionneuse, appuyer sur  pendant 5".</p>	
4	<p>Sélectionner le programme récipients (JAR) à l'aide des touches UP/DOWN.</p>	
5	<p>Appuyer sur la touche SEL/OK et régler une valeur de vide de 10% à 99% à l'aide des touches UP/DOWN</p>	

6	Abaisser le couvercle et appuyer sur la touche PLAY/PAUSE pour démarrer le cycle	
7	En appuyant sur la touche STOP à tout moment, la machine arrête immédiatement le cycle et la chambre est décompressée. Le couvercle s'ouvre automatiquement. La machine revient au programme défini.	
8	Fin de cycle. Le couvercle s'ouvre automatiquement. Extraire le récipient.	

8.2.2 Récipients extérieurs

Phase	Description	Image
1	Introduire l'accessoire (A) pour les récipients extérieurs dans la cuve et sur le couvercle du récipient. Assurez-vous que le dispositif d'aspiration d'air du récipient est ouvert.	
	2	<p data-bbox="210 1644 823 1951">Pour démarrer la conditionneuse, appuyer sur  pendant 5".</p> 

<p>3</p>	<p>Sélectionner le programme récipients (JAR) à l'aide des touches UP/DOWN.</p>	
<p>4</p>	<p>Appuyer sur la touche SEL/OK et régler une valeur de vide de 10% à 99% à l'aide des touches UP/DOWN</p>	
<p>5</p>	<p>Appuyer sur la touche PLAY/PAUSE pour démarrer le cycle.</p>	
<p>6</p>	<p>Placer une extrémité de l'appareil sur le point d'aspiration de la chambre à vide et appuyer légèrement l'autre sur le couvercle du récipient de manière à déclencher la mise sous-vide.</p>	
<p>7a</p>	<p>Si la valeur de vide définie est inférieure à 99%, la pompe s'éteint. Retirer l'accessoire, l'insérer dans le couvercle du récipient suivant et appuyer sur PLAY/PAUSE.</p>	
<p>7b</p>	<p>Si la valeur de vide définie est égale à 99%, la pompe reste allumée. Retirer l'accessoire et le placer sur le couvercle du récipient suivant.</p>	
<p>8</p>	<p>En appuyant sur la touche STOP à tout moment, la machine arrête immédiatement le cycle.</p>	

9	A la fin du cycle, retirer l'accessoire de la cuve.
----------	---

8.3 Emballer des aliments sous-vide dans des sachets gaufrés



MISE EN GARDE !

Pour cette opération, il n'est pas nécessaire d'utiliser des sachets sous-vide pour la conservation (ou la cuisson) gaufrés, qui peuvent être demandés au détaillant ou directement au Fabricant. Attention : tous les sachets gaufrés disponibles sur le marché ne conviennent pas.

À la fin de l'utilisation / à la fin de la journée de travail, relâcher le piston en le poussant vers l'arrière et abaisser le couvercle en position de repos. De cette manière, la chambre à vide sera protégée de la saleté et de la poussière.


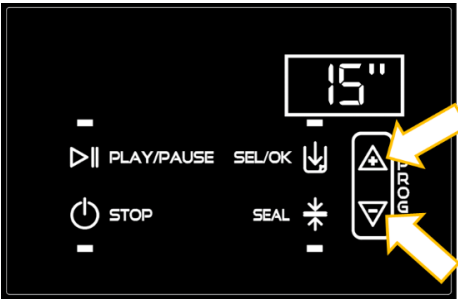


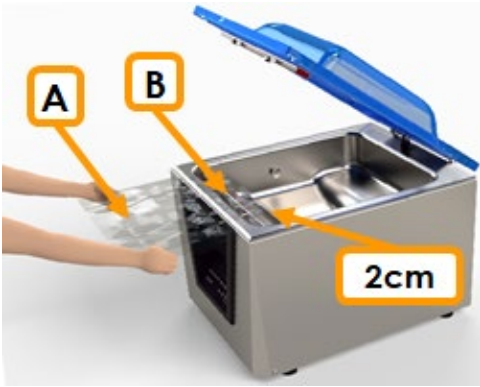


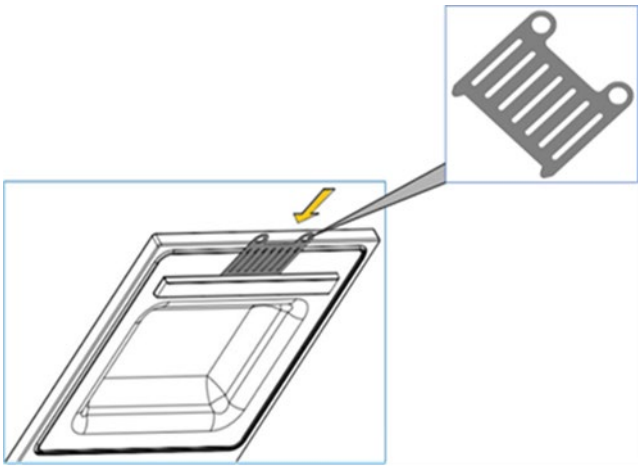


MISE EN GARDE !

Ce cycle ne convient que pour le conditionnement de produits secs et insensibles à l'écrasement

Pour ce faire, utiliser l'accessoire « EASY » pour le vide externe.


Phase	Description	Image
1	<p>Soulever le couvercle jusqu'en fin de course, en le soutenant des deux mains et accrocher le piston en le faisant avancer.</p> <p>Assurez-vous que la chambre à vide et le produit à emballer sont secs.</p> <p>Ne pas enlever les étagères de la chambre à vide.</p> <p>Veiller à ne pas salir ou mouiller la partie interne à proximité de l'ouverture du sachet.</p>	
2	<p>Pour démarrer la conditionneuse, appuyer sur pendant 5".</p>	
3	<p>Sélectionner l'un des 10 programmes disponibles à l'aide des touches UP/DOWN</p>	









<p>4</p>	<p>Appuyer sur la touche SEL/OK et régler une valeur de vide de 30% à 99% à l'aide des touches UP/DOWN.</p> <p>Toute valeur de vide inférieure à la valeur maximale, réduit ou annule l'effet de conservation, car il y a de l'air résiduel dans le sachet.</p>	
<p>5</p>	<p>Continuer à appuyer sur les touches UP/DOWN, pour définir une valeur de vide supplémentaire de 1" à 60".</p>	
<p>6</p>	<p>Appuyer sur la touche SEL/OK et régler la valeur GAZ sur OFF, à l'aide des touches UP/DOWN</p>	
<p>7</p>	<p>Appuyer sur la touche SEAL régler le temps de soudure entre 0,1" et 6,0".</p>	
<p>8</p>	<p>Choisir un sachet gaufré adapté au produit à emballer (le produit doit occuper 2/3 du volume utile du sachet). Placer le sachet gaufré (A) au centre de la barre de soudure (B), de manière à ce que le bord ouvert dépasse d'environ 2cm. Placer l'accessoire EASY comme décrit dans les instructions du kit Easy.</p> <p>Introduire les aliments refroidis à +3°C pour obtenir le meilleur résultat.</p>	






<p>9</p>	<p>Positionner l'accessoire EASY sur le couvercle, au centre du silicone de la contre-barre, en l'insérant comme illustré</p>	
<p>10</p>	<p>Positionner le sachet gaufré à l'extérieur – de préférence avec la côté gaufré vers le haut - en prenant soin de mettre l'ouverture au moins à 2cm au-delà de la barre de soudure</p>	
<p>11</p>	<p>Abaisser le couvercle en tenant le sachet en place horizontal. Le cycle démarre automatiquement.</p> <p>Arrêter immédiatement le cycle, s'il y a un passage de liquide vers la chambre, à travers le gaufrage.</p>	
<p>12</p>	<p>Pour passer par anticipation du vide à la soudure, appuyez sur la touche SEAL. L'injection de gaz inerte ne peut pas être utilisée.</p>	
<p>13</p>	<p>En appuyant sur la touche STOP à tout moment, la machine arrête immédiatement le cycle et la chambre est décompressée. Le couvercle s'ouvre automatiquement. La machine revient au programme défini.</p>	
<p>14</p>	<p>Retirer le produit emballé en prenant soin de ne pas toucher la barre de soudure, qui peut être encore chaude.</p>	

8.4 Cycle de désaération (DEG)

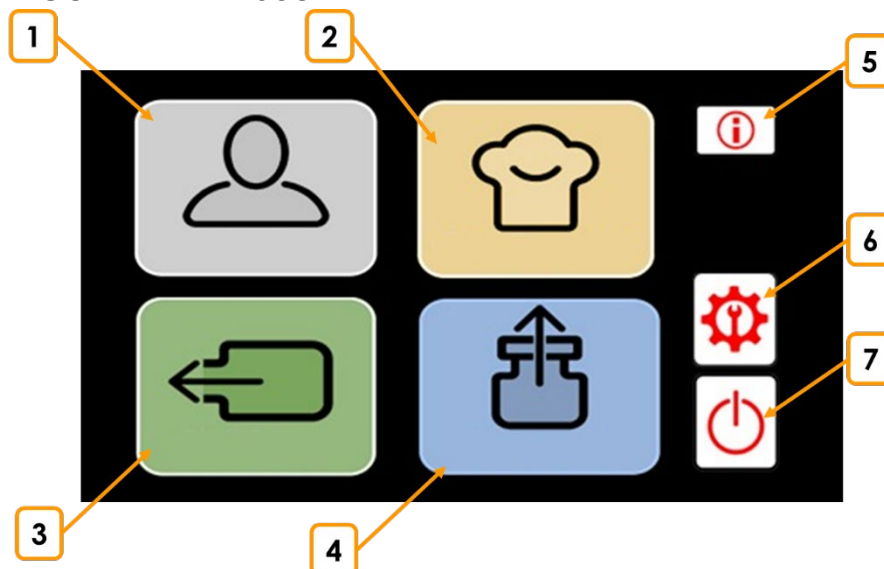
Programme de vide en plusieurs phases dans lequel il est permis de suspendre et de redémarrer le cycle manuellement, pour permettre l'évacuation totale de l'air de l'intérieur du produit. Si est disponible sur votre machine.

Phase	Description	Image
1a	<p>Choisir le sachet en fonction de l'utilisation (conservation ou cuisson), adapté aux dimensions du produit : le produit ne doit pas occuper plus de 2/3 du volume utile du sachet. Veiller à ne pas salir ou mouiller la partie interne à proximité de l'ouverture du sachet</p> <p>Introduire les aliments refroidis à +3°C pour obtenir le meilleur résultat.</p>	
1b	<p>Choisir un réceptacle adapté à la mise sous-vide pouvant entrer dans la cuve et qui, une fois inséré, reste au moins à 1 cm du couvercle fermé de la conditionneuse.</p> <p>Introduire le produit dans le réceptacle et le fermer.</p> <p>Limites de remplissage :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produits solides : 100% • Bouillons, infusions : 1/2 • Sauces, jus : 1/3 • Crèmes, sauces à la crème : 1/4 • Produits à base d'œuf ou de blanc d'œuf : 1/6 <p>Introduire les aliments refroidis à +3°C pour obtenir le meilleur résultat.</p>	
2	<p>Soulever le couvercle jusqu'à ce qu'il s'arrête, en le soutenant des deux mains et accrocher le piston en le faisant avancer.</p>	
3	<p>Assurez-vous que la chambre à vide et le produit à emballer sont secs.</p> <p>Veiller à ne pas salir ou mouiller la partie interne à proximité de l'ouverture du sachet.</p> <p>Positionner le nombre maximum d'étagères (A) que la chambre peut contenir par rapport à la taille du produit ou du réceptacle à emballer.</p>	

<p>4a</p>	<p>Insérer à l'intérieur de la chambre à vide (B) le sachet (C), contenant le produit à emballer et placez-la au centre de la barre de soudure (D), de manière à ce que le bord ouvert dépasse d'environ 2 cm.</p>	
<p>4b</p>	<p>Choisir un récipient adapté à la taille de la chambre à vide; si nécessaire, vous pouvez enlever la barre de soudure.</p> <p>Assurez-vous que le dispositif d'admission d'air du récipient est ouvert.</p>	
<p>5</p>	<p>Pour démarrer la conditionneuse, appuyer  sur  pendant 5".</p>	
<p>6</p>	<p>Sélectionner le programme de désaération (DEG) à l'aide des touches UP/DOWN.</p>	
<p>7</p>	<p>Appuyer sur la touche SEL/OK et régler une valeur de vide de 60% à 99% à l'aide des touches UP/DOWN</p>	
<p>8a</p>	<p>Appuyer sur la touche SEAL pour définir la durée de soudure entre 0,1" et 6,0", en fonction du type de sachet utilisé.</p>	

<p>8b</p>	<p>Si on utilise un récipient, appuyer sur la touche SEAL et régler le temps de soudure sur 0".</p>	
<p>9</p>	<p>Abaisser le couvercle à deux mains. Le cycle démarre automatiquement.</p>	
<p>11</p>	<p>Appuyer sur PLAY/PAUSE lorsque vous souhaitez interrompre la phase de vide et appuyer à nouveau dessus, pour permettre un retour partiel de l'air dans la chambre (pour aplatir les bulles à l'intérieur du sachet et éviter les déversements de produit) et pour reprendre la phase de vide. L'opération peut être répétée plusieurs fois pour obtenir progressivement le niveau de vide défini.</p>	
<p>12a</p>	<p>Pour passer par anticipation du vide à la soudure, appuyez sur la touche SEAL.</p>	
<p>13</p>	<p>En appuyant sur la touche STOP à tout moment, la machine arrête immédiatement le cycle et la chambre est décompressée. Le couvercle s'ouvre automatiquement. La machine revient au programme défini.</p>	
<p>14a</p>	<p>Fin de cycle : Extraire le produit emballé en prenant soin de ne pas toucher la barre de soudure, qui peut être encore chaude.</p>	
<p>14b</p>	<p>Fin de cycle : Extraire le récipient.</p>	

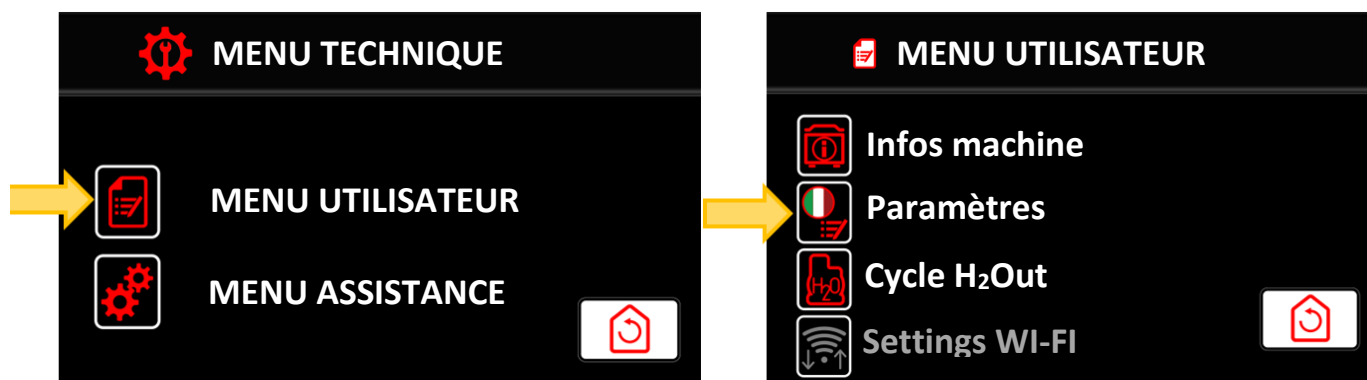
9 PANNEAU DE COMMANDE touch

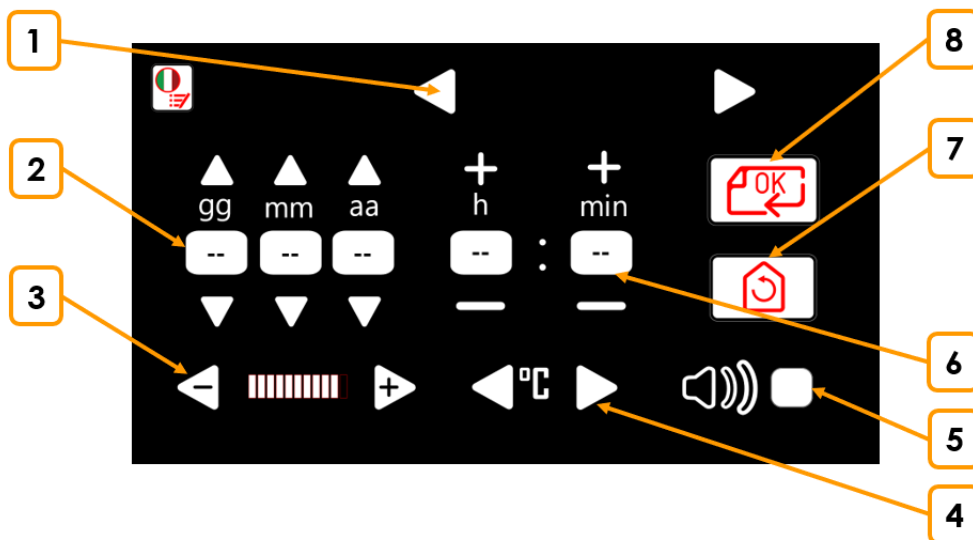


N°	DESCRIPTION
1	Cycles utilisateur : cycles entièrement modifiables
2	Cycles Chef : cycles spéciaux pour traitements particuliers
3	Cycles Dégazage
4	Cycles Bocaux
5	Affiche des informations à l'écran (si présents)
6	Permet d'accéder au menu Technique
7	Permet l'arrêt de la machine

9.1 Premier démarrage de la machine

Lors du premier démarrage de la machine, procéder comme suit : accéder aux menus techniques (indiqués par le chiffre 6 sur la figure ci-dessus)





N°	DESCRIPTION
1	Permet la sélection de la langue
2	Permet de définir la date (jj/mm/aaaa)
3	Permet de régler la luminosité de l'écran
4	Permet de choisir l'unité de mesure de la température
5	Permet d'activer le signal acoustique
6	Permet de régler l'heure (hh:mm)
7	Permet de revenir à l'écran précédent sans enregistrer la valeur modifiée
8	Permet de sauvegarder la valeur définie et de revenir à l'écran précédent

9.2 Fonctions et signalisations

9.2.1 Valeurs maximales autorisées







FONCTION		VALEUR
	VIDE	30% ÷ 99%
	VIDE (JARS)	30% ÷ 99%
	VIDE SUPPLÉMENTAIRE	0 ÷ 60 sec
	ENTRÉE DE GAZ	0 ÷ 90%
	SOUDURE	0 ÷ 6 sec
	SOFTAIR	0 ÷ 30 sec
	TEMPS DE PAUSE (CYCLE DÉGAZAGE)	0 ÷ 60 sec



MISE EN GARDE !








Il est nécessaire de procéder à des tests de réglage préliminaires pour identifier le pourcentage optimal de gaz à injecter pour chaque produit à emballer.
















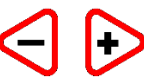



9.2.2 Valeurs définies en usine et leur réinitialisation (réinitialisation du programme)






FONCTION		VALEUR
	VIDE	99%
	VIDE (JARS)	99%
	VIDE SUPPLÉMENTAIRE	0 sec
	ENTRÉE DE GAZ	0%
	SOUDURE	2,5 sec
	SOFTAIR	0 sec

10 le sous-vide avec le panneau touch

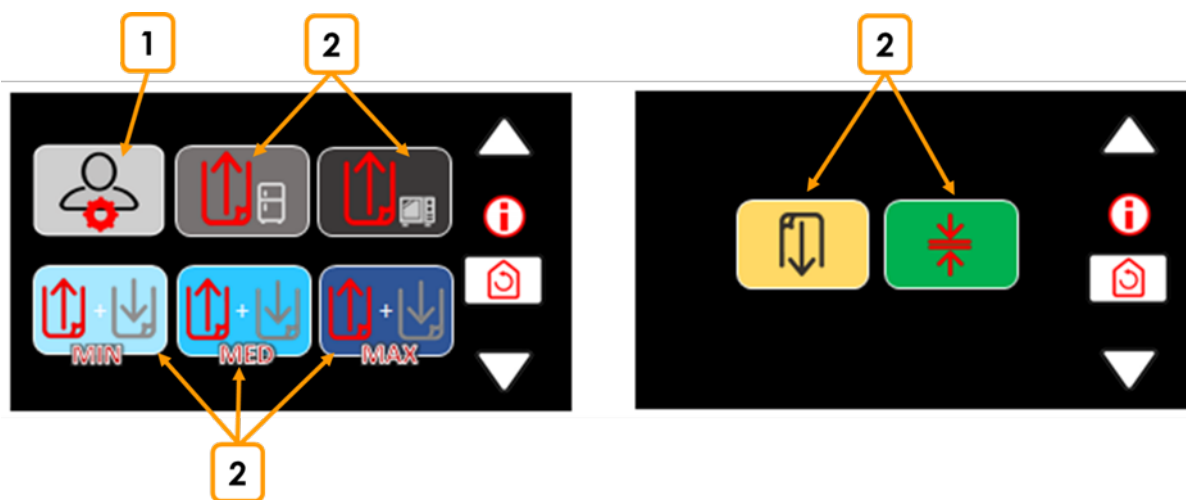
10.1 ICÔNES ET PICTOGRAMMES

ICÔNE OU PICTOGRAMME	SIGNIFICATION
	Permet la sortie de l'état de veille et l'allumage de la machine
	Permet d'afficher les informations - si présentes - concernant l'écran
	Permet d'accéder au menu Technique
	CYCLES UTILISATEUR : Accès aux programmes modifiables. L'utilisateur peut définir les valeurs de vide, vide supplémentaire, gaz injecté, soudure et softair
	CYCLES UTILISATEUR : Accès au cycle pré-réglé Conservation. A utiliser pour conserver des produits crus ou cuits, solides ou liquides, insensibles à l'écrasement
	CYCLES UTILISATEUR : Accès au cycle pré-réglé Cuisson. À utiliser pour l'emballage dans des sachets sous-vide pour la cuisson de produits à cuire selon la technique Sous-Vide
	CYCLES UTILISATEUR : Accès au cycle pré-réglé Vide + Gaz Min. À utiliser pour les produits à protéger contre l'écrasement, avec injection de gaz à 30%

ICÔNE OU PICTOGRAMME	SIGNIFICATION
	CYCLES UTILISATEUR : Accès au cycle pré réglé Vide + Gaz Med. À utiliser pour les produits à protéger contre l'écrasement, avec injection de gaz à 40%
	CYCLES UTILISATEUR : Accès au cycle pré réglé Vide + Gaz MAX. À utiliser pour les produits à protéger contre l'écrasement, avec injection de gaz à 50%
	CYCLES UTILISATEUR : Accès au cycle pré réglé Vide dans sachets externes. A utiliser pour emballer, dans des sachets gaufrés, des produits solides de dimensions dépassant la cuve
	CYCLES UTILISATEUR : Accès au cycle pré réglé Uniquement soudure. À utiliser uniquement pour sceller les sachets
	Permet de faire défiler la liste des cycles
	Paramétrage du Vide
	Paramétrage du Vide supplémentaire
	Paramétrage de l'Injection de Gaz
	Paramétrage de la Soudure
	Paramétrage Softair
	Permet d'interrompre le cycle plus tôt
	Permet d'accéder au menu de paramétrage
	Permet de revenir à l'écran précédent
	Appuyé pendant 5", permet d'activer la fonction d'impression (en option)
	Permet de revenir à l'écran précédent sans sauvegarder les valeurs définies
	Permet d'augmenter ou de réduire les valeurs des paramètres définis
	Permet de nommer le programme
	Permet de sauvegarder les valeurs définies et revient à l'écran précédent
	Permet de copier le programme

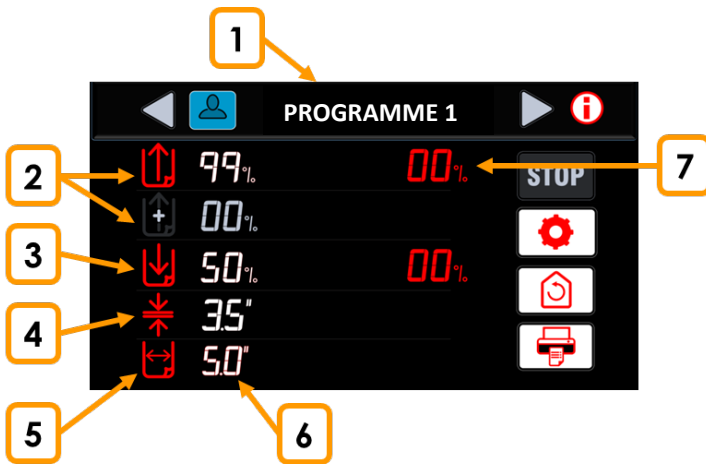
ICÔNE OU PICTOGRAMME	SIGNIFICATION
	Permet d'éliminer le programme
	CYCLES BOCAUX : Accès aux programmes modifiables. L'utilisateur peut définir la valeur vide souhaitée
	CYCLES BOCAUX : Cycle pré-réglé des bocaux MIN. À utiliser pour le réemballage des bocaux avec des couvercles à vis. Uniquement le scellement du couvercle
	CYCLES BOCAUX : Cycle pré-réglé des bocaux MED. À utiliser pour réaliser un vide partiel avec des récipients professionnels, résistant à l'implosion, pour des produits destinés à une pasteurisation et / ou une stérilisation ultérieure
	CYCLES BOCAUX : Cycle pré-réglé des bocaux MAX. A utiliser pour atteindre le vide maximum dans des récipients professionnels

10.2 CYCLES UTILISATEUR

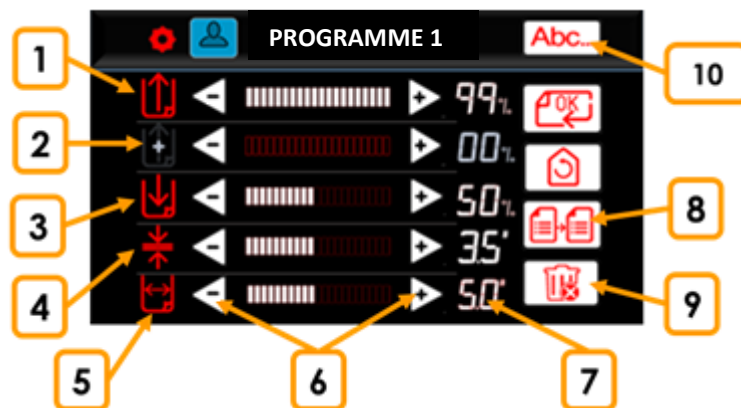


Nb	Description
1	Accès aux programmes modifiables
2	Accès aux cycles utilisateur pré-réglés


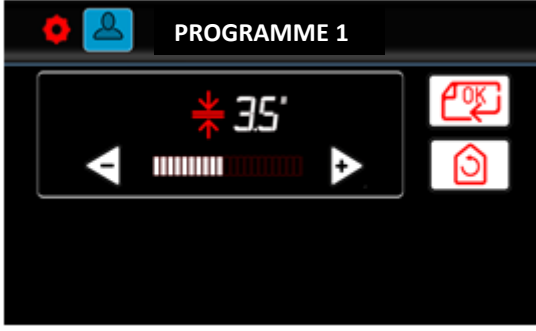
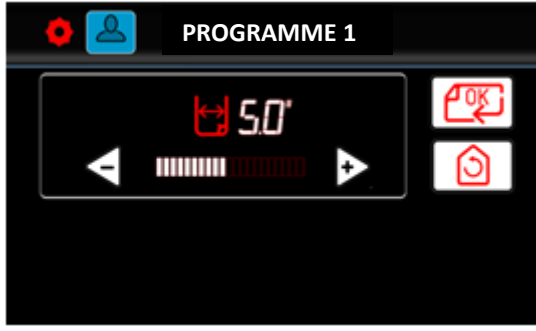


10.2.1 Programmes modifiables




Nb	Description
1	Affichage du nom du programme
2	Accéder au menu de paramétrage Vide et Vide supplémentaire
3	Accéder au menu de personnalisation des paramètres (lorsque le vide minimum est atteint a 90%) Anticiper l'entrée de Gaz
4	Accéder au menu de personnalisation des paramètres Anticiper la soudure
5	Accéder au menu de personnalisation des paramètres Anticiper le Softair
6	Affichage de la valeur réglée
7	Valeur instantanée atteinte dans la phase

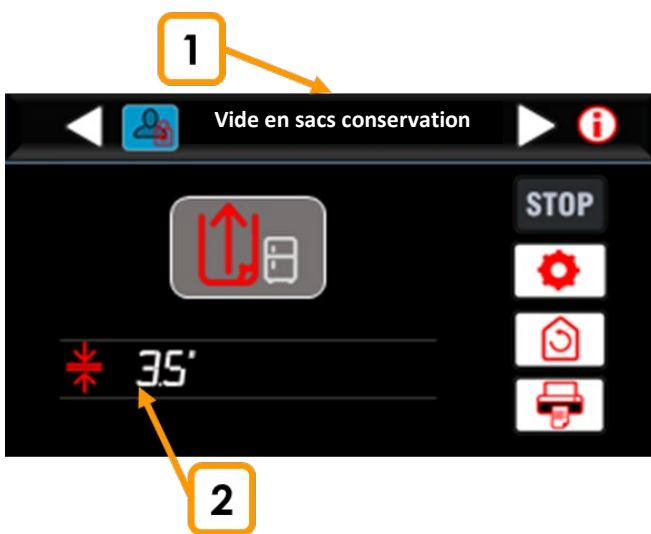


Phase	Description	Image
1	Pourcentage de vide Permet d'entrer dans le menu de réglage vide et vide supplémentaire	
2	Durée du vide supplémentaire Permet d'entrer dans les menus de réglage vide et vide supplémentaire	

3	<p>Pourcentage de Gaz injecté Permet d'entrer dans le menu pour régler le pourcentage de gaz injecté</p>	
4	<p>Durée de la soudure Permet d'entrer dans le menu de réglage de la durée de soudure</p>	
5	<p>Durée softair (retour d'air lent) Permet d'entrer dans le menu pour définir la durée du softair</p>	
6	Augmenter ou réduire les valeurs des paramètres	
7	Valeur définie	
8	Copie le programme	
9	Supprime le programme	

10	Permet de renommer le programme	
----	---------------------------------	--

Programmes prééglés



Nb	Description
1	Nom du programme prééglé
2	Paramètre modifiable - Valeur définie

10.2.2 Emballer sous-vide dans des sachets



MISE EN GARDE ! MISE EN GARDE !






Emballez toujours le produit à froid, température entre +3-4°C. Plus le produit est chaud, plus sa durée de conservation est courte et plus il se forme de condensation à l'intérieur de la pompe, ce qui entraîne une oxydation et des dommages à pompe.


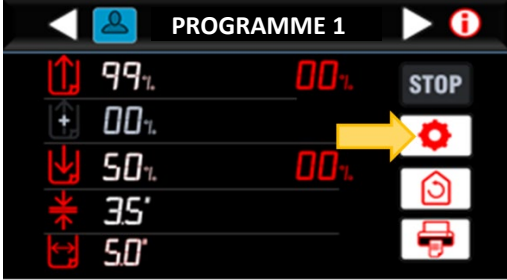
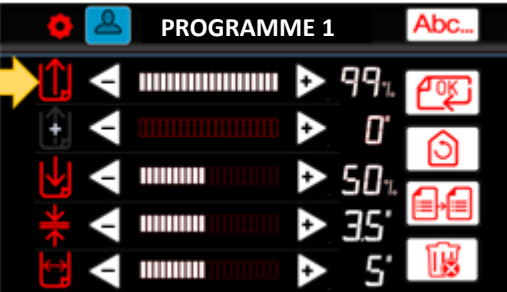
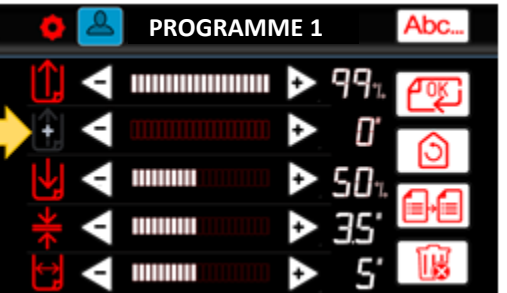
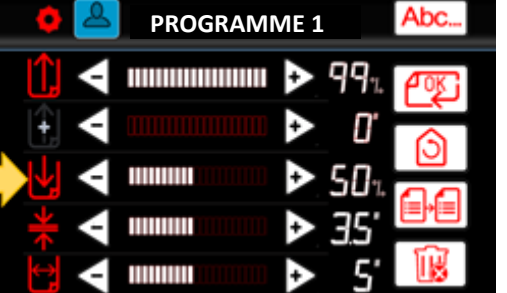
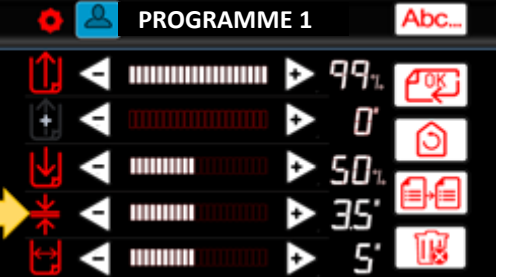
Préchauffer l'huile de la pompe: Si vous n'utilisez votre appareil qu'occasionnellement, effectuez au moins deux à trois cycles complets Cycles Utilisateur (avec VAC 99% et VAC+ 60'') avant de conditionner les produits. Cela permet de chauffer l'huile et d'évacuer la vapeur d'eau.

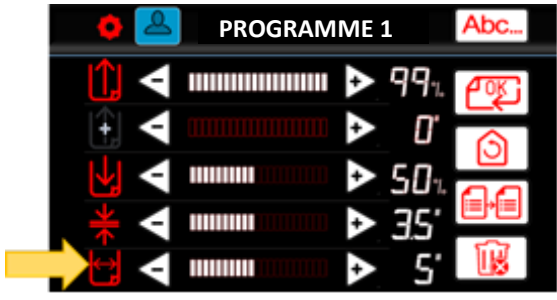
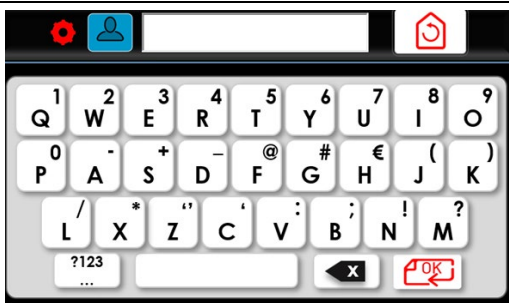
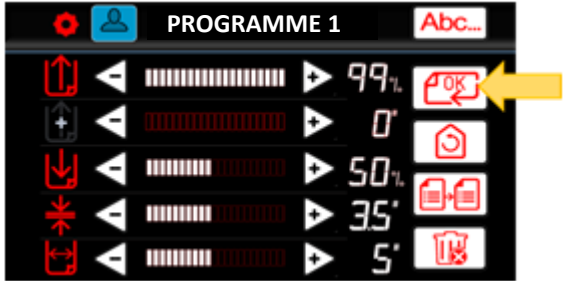



Cycle de déshumidification de l'huile de la pompe (H2OUT): Si la machine est utilisée dans un restaurant ou chez un traiteur, le cycle de déshumidification de la pompe à huile doit être effectué quotidiennement en fin de journée. Dans tous les autres cas, il doit être effectué au moins une fois par semaine.

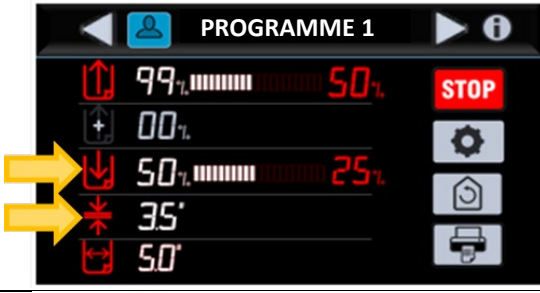
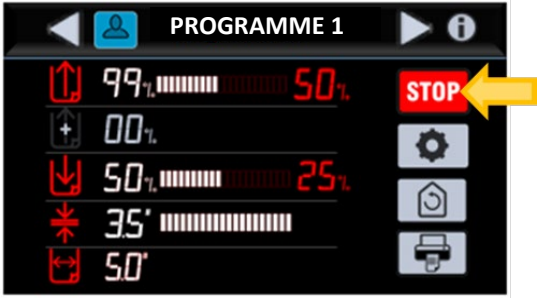
Modèles avec option GAZ: Réglage du vide, lorsque la fonction GAS est activée. Si la fonction est activée, le vide doit être réglé au niveau maximale. Si le produit semble toujours écrasé, augmentez le pourcentage de GAZ, ne réduisez jamais le valeur de vide! Le valeur de vide peut être Réduite à 95-97%, seulement pour les produits remplis, qui pourraient « exploser » à cause d'un vide trop fort (par exemple des pâtes fraîches farcies)

À la fin de l'utilisation / à la fin de la journée de travail, relâcher le piston en le poussant vers l'arrière et abaisser le couvercle en position de repos. De cette manière, la chambre à vide sera protégée de la saleté et de la poussière

Phase	Description	Image
1	<p>Choisir le sachet en fonction de l'utilisation (conservation ou cuisson), adapté aux dimensions du produit : le produit ne doit pas occuper plus de 2/3 du volume utile du sachet.</p> <p>Introduire les aliments refroidis à +3°C pour obtenir le meilleur résultat.</p>	
2	<p>Soulever le couvercle jusqu'en fin de course, en le soutenant des deux mains et accrocher le piston en le faisant avancer.</p>	
3	<p>Assurez-vous que la chambre à vide et le produit à emballer sont secs. Veiller à ne pas salir ou mouiller la partie interne à proximité de l'ouverture du sachet.</p> <p>Positionner le nombre maximum d'étagères (A) que la chambre peut contenir par rapport à la taille du produit à emballer.</p>	
4	<p>Activer le panneau de commande avec <u>un double clic rapide</u> sur l'écran. Puis appuyer sur STAND-BY pour démarrer la machine.</p>	
5	<p>Insérer le sachet (C) contenant le produit à emballer à l'intérieur de la chambre à vide (B), et placez-le au centre de la barre de soudure (D) sans rides, de sorte que le rabat ouvert dépasse d'environ 2 cm.</p> <p>Ne pliez pas la partie du sachet dépassant la barre de soudure vers le bas.</p> <p>Si vous avez l'intention d'utiliser l'injection de gaz, insérez le bec dans le sachet (E).</p>	

6	Sélectionner Cycles Utilisateur	
7	Sélectionner le programme souhaité en choisissant parmi les programmes modifiables et prédéfinis disponibles	
8a	Si vous utilisez un cycle modifiable , appuyez sur la touche RÉGLAGES .	
8a.1	Appuyer sur les touches +/- pour définir une valeur de vide de 10% à 99%. Toute valeur de vide inférieure à la valeur maximale, réduit ou annule l'effet de conservation, car il y a de l'air résiduel dans le sachet.	
8a.2	Appuyer sur les touches +/- pour définir une valeur de vide supplémentaire de 1" à 60"	
8a.3	Appuyer sur les touches +/- pour définir une valeur de GAZ de 1% à 90% Lorsque la fonction GAZ est activée, assurez-vous que la valeur du vide est réglée à 99%	
8a.4	Appuyer sur les touches +/- pour définir une valeur de durée de soudure de 0" à 6"	

<p>8a.5</p>	<p>Appuyer sur les touches +/- pour définir une valeur de durée soffair de 0" à 30"</p>	
<p>8a.6</p>	<p>Renommer le programme</p>	
<p>8a.7</p>	<p>Appuyer sur OK pour sauvegarder les paramètres modifiés et revenir à l'écran précédent</p>	
<p>8b</p>	<p>Si vous utilisez un des cycles pré-réglés Vide sachets conservation Vide sachets cuisson (Exemple : Vide sachets conservation), seul le temps de soudure peut être modifié.</p>	
<p>8c</p>	<p>Si vous utilisez un des cycles pré-réglés Vide + GAZ MIN Vide + GAZ MED Vide + GAZ MAX (Exemple : Vide + GAZ MED), il est possible de modifier tous les paramètres mais pour sauvegarder les nouveaux paramètres, il est nécessaire de créer une copie du programme.</p>	
<p>9</p>	<p>Abaisser le couvercle à deux mains. Le cycle démarre automatiquement.</p>	

<p>10</p>	<p>Pour passer plus tôt de la phase vide à la phase GAZ, ou pour anticiper la soudure, appuyer sur la touche correspondante à l'écran.</p> <p>Si on veut avancer l'introduction du GAZ, en vérifiant que le 90% de vide a été atteint. Sinon, la soudure sera activée.</p>	
<p>11</p>	<p>En appuyant sur la touche STOP à tout moment, la machine arrête immédiatement le cycle et la chambre est décompressée. Le couvercle s'ouvre automatiquement. La machine revient au programme défini.</p>	
<p>12</p>	<p>Fin de cycle. Le couvercle s'ouvre automatiquement. Extraire le produit emballé en prenant soin de ne pas toucher la barre de soudure, qui peut être encore chaude.</p>	

10.3 Cycles GOURMET



	Nom du programme		Nom du programme
	Poudres et épices		Marinade en récipient
	Marinade en sachet		Jus et sauces

10.3.1 Paramétrage

(Exemple de programme : Marinade en sachet)



Nb	Description
1	Entrer dans le menu de réglage de la durée de soudure (si prévue)
2	Affiche le temps de soudure (si prévue) Entrer dans le menu de réglage de la durée de soudure (si prévue) Anticiper la soudure (si prévue)





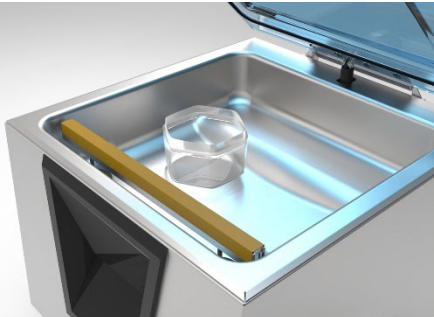

1	Barre d'affichage de la progression de l'étape
2	Barre d'affichage de la progression de la phase





10.3.2 Programmes Chef en récipient (Marinade en récipient)

Phase	Description	Image
1	<p>Choisir un récipient adapté à la mise sous-vide pouvant entrer dans la cuve et qui, une fois inséré, reste au moins à 1 cm du couvercle fermé de la conditionneuse.</p> <p>Introduire le produit dans le récipient sans couvercle.</p> <p>Limites de remplissage :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produits solides : 100% • Bouillons, infusions : 1/2 • Sauces, jus : 1/3 • Crèmes, sauces à la crème : 1/4 • Produits à base d'œuf ou de blanc d'œuf : 1/6 <p>Introduire les aliments refroidis à +3°C pour obtenir le meilleur résultat.</p>	


Si, après le cycle Chef, seront faites la CONSERVATION ou la CUISSON du produit, terminer la préparation avec un conditionnement sous-vide.



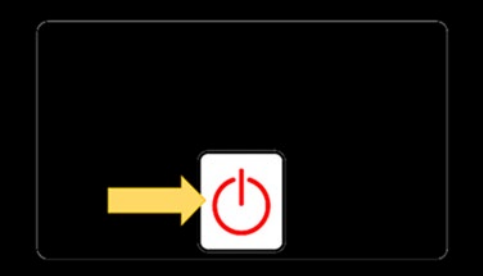


Le produits doit rester refroidi à +3°C à toutes les étapes






<p>2</p>	<p>Soulever le couvercle jusqu'à ce qu'il s'arrête, en le soutenant des deux mains et accrocher le piston en le faisant avancer.</p>	
<p>3</p>	<p>Assurez-vous que la chambre à vide et le produit à emballer sont secs.</p> <p>Placer le nombre maximal d'étagères (A) que la chambre peut contenir, en fonction de la taille du récipient à utiliser.</p>	
<p>4</p>	<p>Choisir un récipient adapté à la taille de la chambre à vide qui, une fois inséré, reste au moins à 1 cm du couvercle fermé de la conditionneuse; si nécessaire, vous pouvez enlever la barre de soudure.</p> <p>Assurez-vous que le dispositif d'admission d'air du récipient est ouvert.</p>	
<p>5</p>	<p>Activer le panneau de commande avec un double clic rapide sur l'écran.</p> <p>Puis appuyer sur STAND-BY pour démarrer la machine.</p>	

6	Sélectionner Cycles Chef	
7	Sélectionner le programme souhaité (Ex : Marinade en récipient)	
8	Abaisser le couvercle à deux mains. Le cycle démarre automatiquement.	
9	En appuyant sur la touche STOP à tout moment, la machine arrête immédiatement le cycle et la chambre est décompressée. Le couvercle s'ouvre automatiquement. La machine revient au programme défini.	
10	Fin de cycle. Le couvercle s'ouvre automatiquement. Extraire le récipient.	

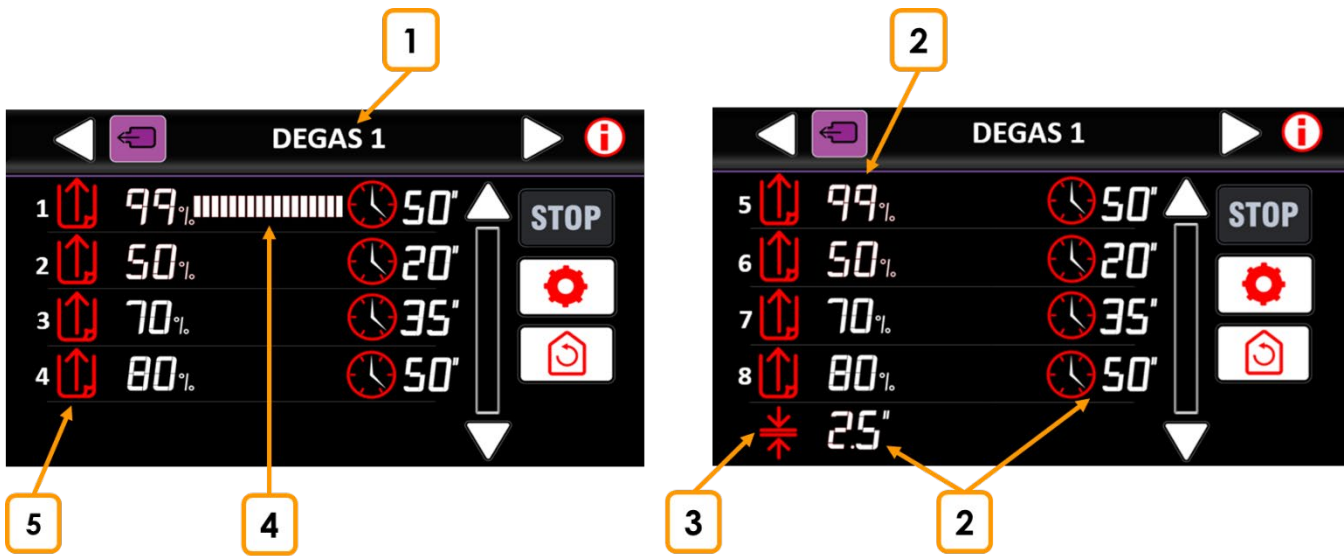
10.3.3 Programmes Chef en sachet (Poudres et épices, Marinade en sachet, Jus et sauces)

Phase	Description	Image
1	<p>Choisir le sachet en fonction de l'utilisation (conservation ou cuisson) adapté aux dimensions du produit : le produit ne doit pas occuper plus de 2/3 du volume utile du sachet.</p> <p>Introduire les aliments refroidis à +3°C pour obtenir le meilleur résultat.</p>	

<p>2</p>	<p>Soulever le couvercle jusqu'en fin de course, en le soutenant des deux mains et accrocher le piston en le faisant avancer.</p>	
<p>3</p>	<p>Assurez-vous que la chambre à vide et le produit à emballer sont secs. Veiller à ne pas salir ou mouiller la partie interne à proximité de l'ouverture du sachet.</p> <p>Positionner le nombre maximum d'étagères (A) que la chambre peut contenir par rapport à la taille du produit à emballer.</p>	
<p>4</p>	<p>Activer le panneau de commande <u>avec un double clic rapide</u> sur l'écran. Puis appuyer sur STAND-BY pour démarrer la machine.</p>	
<p>5</p>	<p>Insérer le sachet (C) contenant le produit à emballer à l'intérieur de la chambre à vide (B), et placez-le au centre de la barre de soudure (D) sans rides, de sorte que le rabat ouvert dépasse d'environ 2 cm.</p> <p>Ne pliez pas la partie du sachet dépassant la barre de soudure vers le bas.</p>	
<p>6</p>	<p>Sélectionner Cycles Chef</p>	

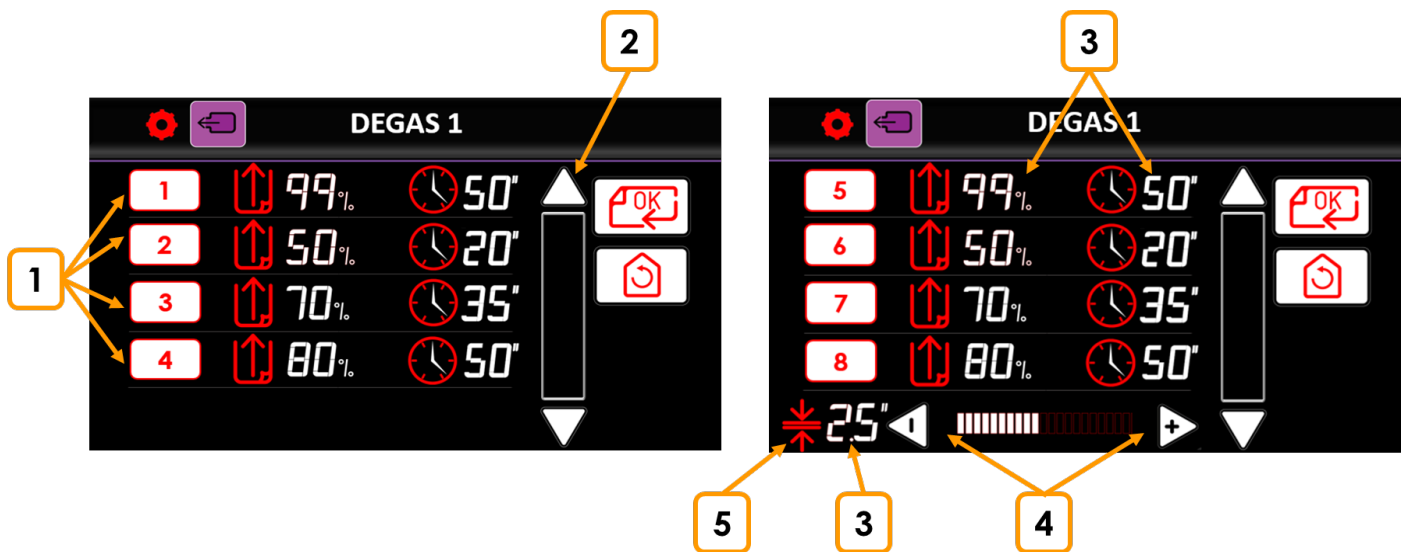
7	Sélectionner le programme souhaité (Exemple : Marinade en sachet)	
8	Vous pouvez modifier le niveau de soudure en appuyant sur la touche correspondante à l'écran.	
8	Abaisser le couvercle à deux mains. Le cycle démarre automatiquement.	
9	Pour passer de la phase vide à la phase de soudure, appuyer sur la touche correspondante à l'écran	
10	En appuyant sur la touche STOP à tout moment, la machine arrête immédiatement le cycle et la chambre est décompressée. Le couvercle s'ouvre automatiquement. La machine revient au programme défini	
11	Fin de cycle. Le couvercle s'ouvre automatiquement. Extraire le produit emballé en prenant soin de ne pas toucher la barre de soudure, qui peut être encore chaude.	



10.4 Cycles dégaz



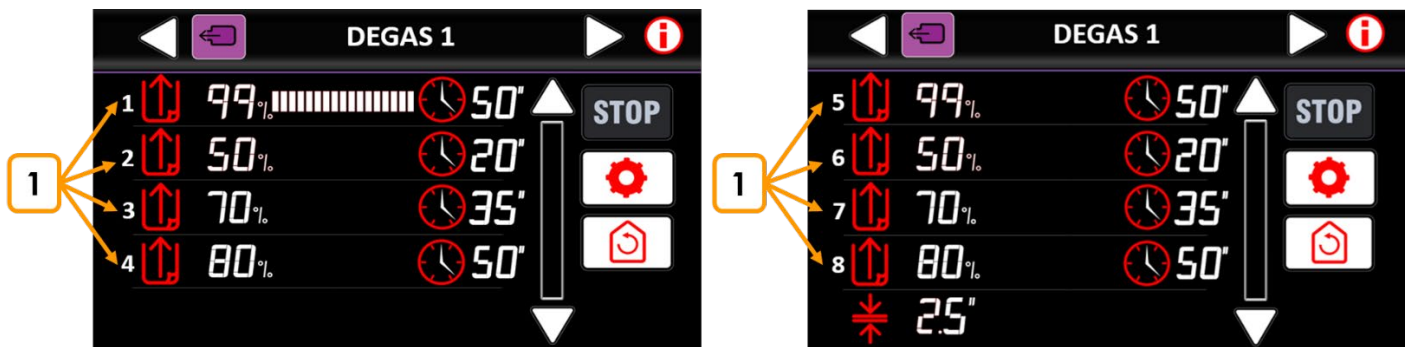
Nb	Description
1	Nom du cycle : de DÉGAZ 1 à DÉGAZ 5
2	Valeur définie
3	Entrer dans le menu de réglage de la durée de soudure Anticiper la soudure
4	Barre d'affichage de la progression de la phase
5	Accéder au menu de paramétrage de chaque étape (vide et temps de pause)


10.4.1 Paramétrage du cycle



Nb	Description	
1	Permet d'activer l'étape (la touche devient blanche) et d'entrer dans le menu de réglage du vide et le temps de pause de l'étape	
2	Permet de passer de la rampe 1 à la rampe 8 et inversement	
3	Valeur définie	
4	Permet de modifier la durée de la soudure	
5	Permet d'entrer dans le menu de réglage de la durée de soudure	





10.4.2 Paramétrage de chaque étape



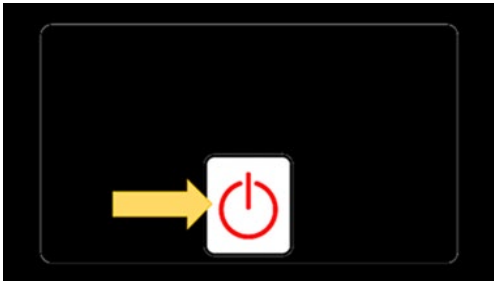
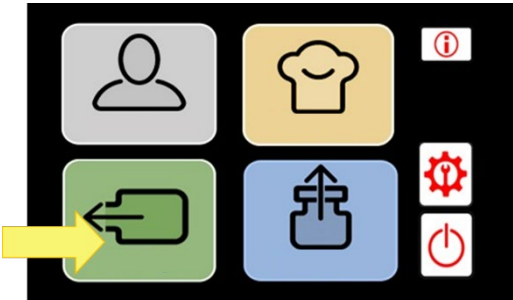
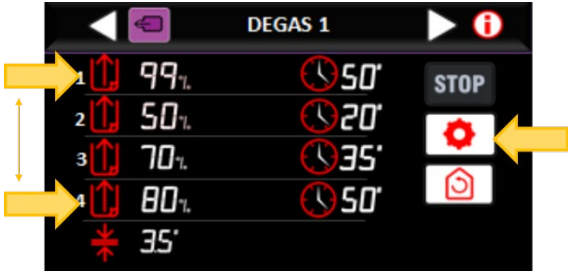
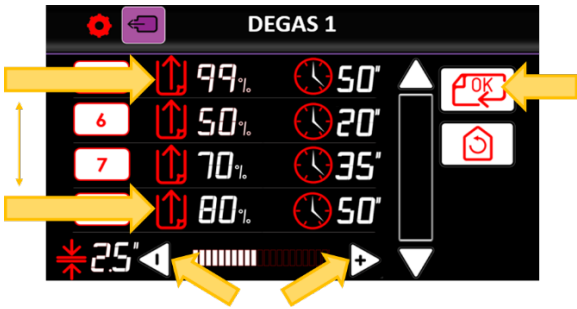


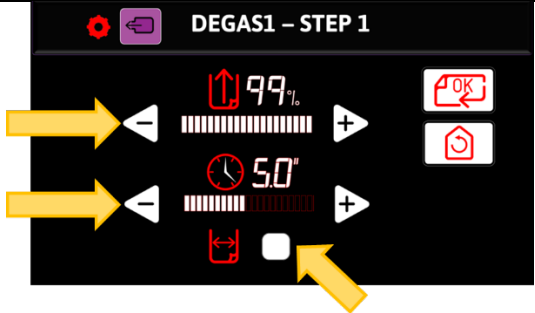
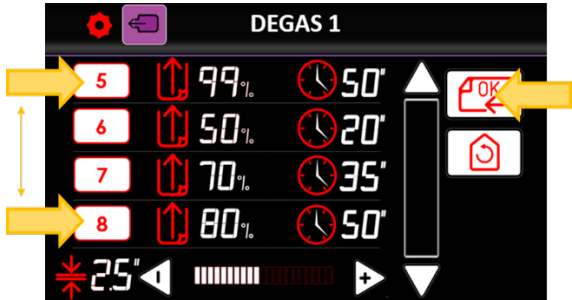

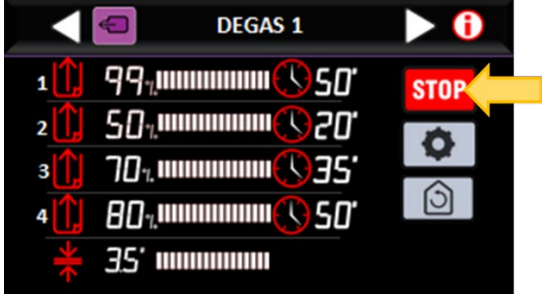
Nb	Description	
1	Permet d'entrer dans le menu de réglage du vide et du temps de pause de l'étape	

10.4.3 Emballer avec le cycle de désaération (Dégazage)

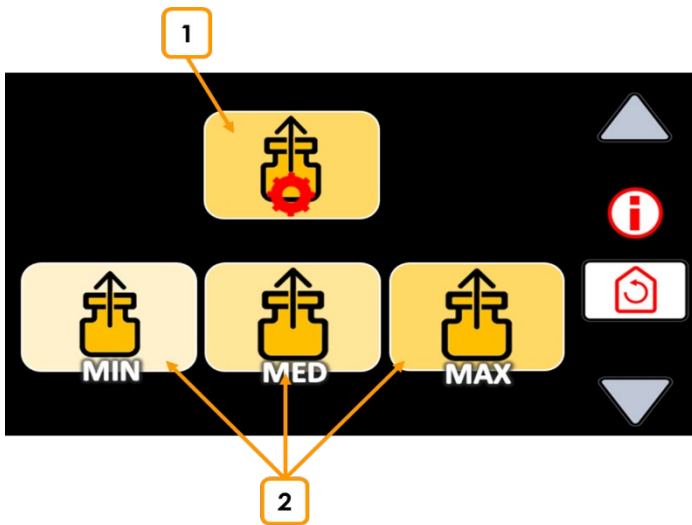
Programme de vide en plusieurs phases dans lequel il est permis de suspendre et de redémarrer le cycle, pour permettre l'évacuation totale de l'air de l'intérieur du produit.

Phase	Description	Image
1a	<p>Choisir le sachet en fonction de l'utilisation (conservation ou cuisson), adapté aux dimensions du produit : le produit ne doit pas occuper plus de 2/3 du volume utile du sachet.</p> <p>Introduire les aliments refroidis à +3°C pour obtenir le meilleur résultat.</p>	
1b	<p>Choisir un réceptif adapté à la mise sous-vide pouvant entrer dans la cuve et qui, une fois inséré, reste au moins à 1 cm du couvercle fermé de la conditionneuse.</p> <p>Introduire le produit dans le réceptif et le fermer.</p> <p>Limites de remplissage :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produits solides : 100% • Bouillons, infusions : 1/2 • Sauces, jus : 1/3 • Crèmes, sauces à la crème : 1/4 • Produits à base d'œuf ou de blanc d'œuf : 1/6 <p>Introduire les aliments refroidis à +3°C pour obtenir le meilleur résultat.</p>	
2	<p>Soulever le couvercle jusqu'à ce qu'il s'arrête, en le soutenant des deux mains et accrocher le piston en le faisant avancer.</p>	 
3	<p>Assurez-vous que la chambre à vide et le produit à emballer sont secs.</p> <p>Veiller à ne pas salir ou mouiller la partie interne à proximité de l'ouverture du sachet.</p> <p>Positionner le nombre maximum d'étagères (A) que la chambre peut contenir par rapport à la taille du produit ou du réceptif à emballer.</p>	

<p>4a</p>	<p>Insérer à l'intérieur de la chambre à vide (B) le sachet (C), contenant le produit à emballer et placez-la au centre de la barre de soudure (D) sans rides, de manière à ce que le bord ouvert dépasse d'environ 2 cm.</p>	
<p>4b</p>	<p>Choisir un réipient adapté à la taille de la chambre à vide ; si nécessaire, vous pouvez enlever la barre de soudure.</p> <p>Assurez-vous que le dispositif d'admission d'air du réipient est ouvert.</p>	
<p>5</p>	<p>Activer le panneau de commande avec un double clic rapide sur l'écran.</p> <p>Puis appuyer sur STAND-BY pour démarrer la machine.</p>	
<p>6</p>	<p>Sélectionner les Cycles de Dégaz</p>	
<p>7</p>	<p>Appuyer sur la touche RÉGLAGES ou sur l'une des icônes pour modifier les paramètres de chaque étape du cycle.</p> <p>Appuyer sur l'icône correspondante s'il est nécessaire de modifier le temps de soudure.</p>	
<p>8</p>	<p>Appuyer sur l'icône correspondant à l'étape pour accéder à l'écran de modification et en modifier les valeurs.</p> <p>Appuyer sur les touches + / - pour définir une durée de SOUDURE de 0" à 6,0".</p> <p>Appuyer sur OK pour sauvegarder les nouvelles valeurs définies et revenir à l'écran précédent.</p>	

<p>9</p>	<p>Appuyer sur les touches + / - pour définir une valeur de VIDE de 10% à 99%</p> <p>Appuyer sur les touches + / - pour définir une valeur du TEMPS DE PAUSE de 0" à 60".</p> <p>Régler le temps de retour d'air Softair</p>	
<p>10</p>	<p>Pour désactiver une étape, appuyer sur la touche portant le numéro correspondant à l'étape à désactiver (en blanc, elle devient noire) et appuyer sur OK pour sauvegarder les modifications et revenir à l'écran précédent.</p>	
<p>11</p>	<p>Abaisser le couvercle à deux mains.</p> <p>Le cycle démarre automatiquement.</p>	
<p>12</p>	<p>En appuyant sur la touche STOP à tout moment, la machine arrête immédiatement le cycle et la chambre est décompressée.</p> <p>Le couvercle s'ouvre automatiquement.</p> <p>La machine revient au programme défini.</p>	
<p>13a</p>	<p>Fin de cycle. Le couvercle s'ouvre automatiquement. Extraire le produit emballé en prenant soin de ne pas toucher la barre de soudure, qui peut être encore chaude.</p>	
<p>13b</p>	<p>Fin de cycle. Le couvercle s'ouvre automatiquement. Extraire le récipient.</p>	

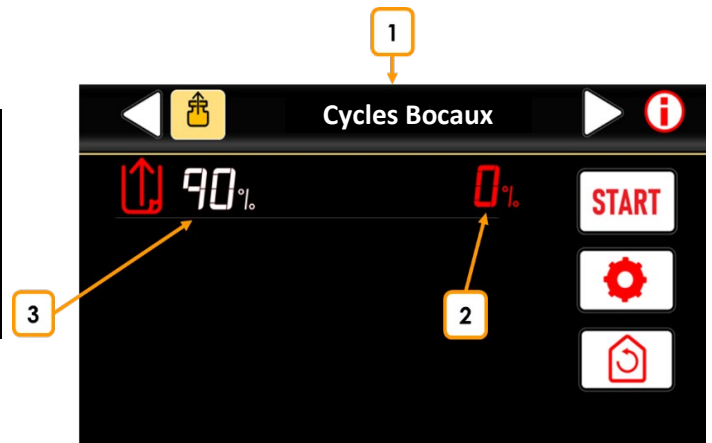
10.5 Cycles baux



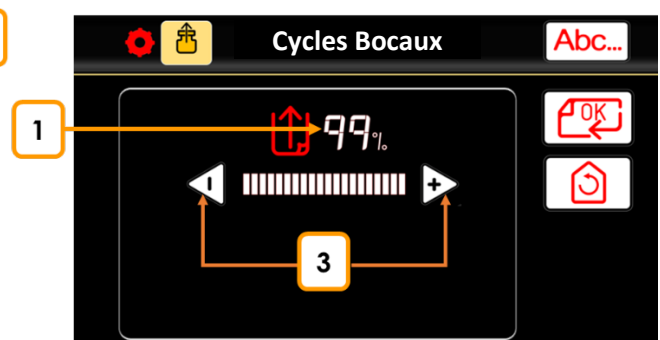
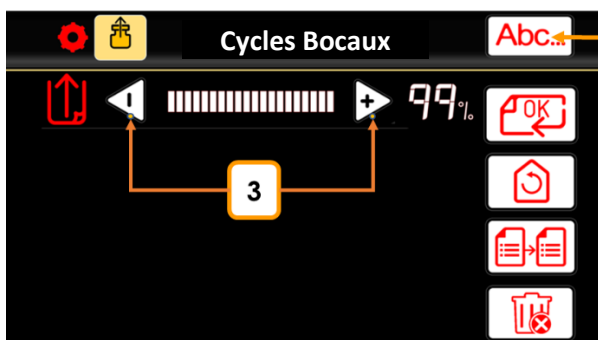
Nb	Description
1	Cycle baux modifiable
2	Cycles baux pré-réglés

10.5.1 Cycle baux modifiable

Nb	Description
1	Nom du programme choisi
2	Valeur instantanée atteinte dans le cycle
3	Valeur définie



10.5.2 Paramétrage du cycle



Nb	Description
1	Pourcentage de vide défini
2	Permet de renommer le programme
3	Permet de modifier le pourcentage de vide

Choisir un **réceptif** adapté à la mise sous-vide.

Introduire le produit dans le réceptif et le fermer.

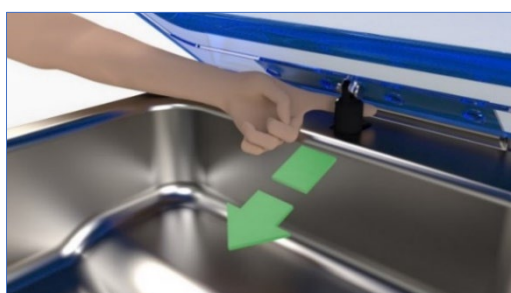
Limites de remplissage :

- Produits solides : 100%
- Bouillons, infusions : 1/2
- Sauces, jus : 1/3
- Crèmes, sauces à la crème : 1/4
- Produits à base d'œuf ou de blanc d'œuf : 1/6



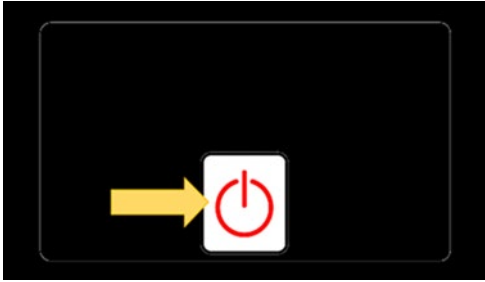


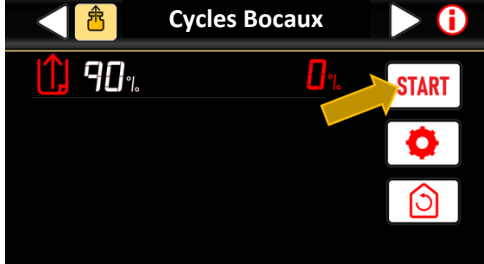

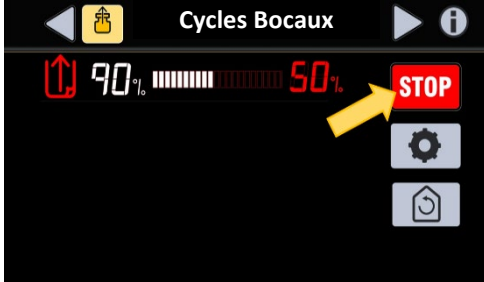
Introduire les aliments refroidis à +3°C pour obtenir le meilleur résultat.

Soulever le couvercle jusqu'en fin de course, en le soutenant des deux mains et accrocher le piston en le faisant avancer.




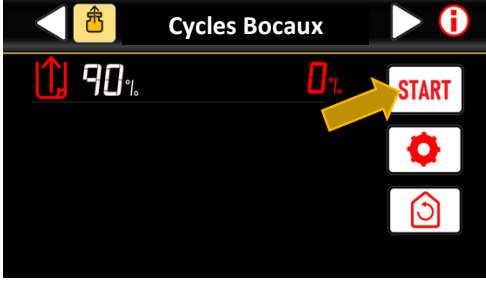
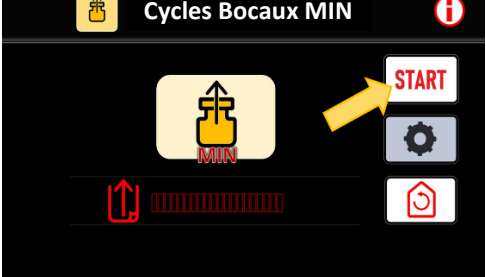


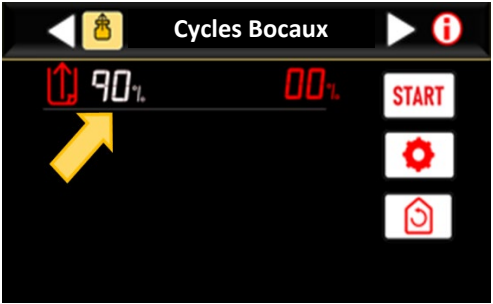
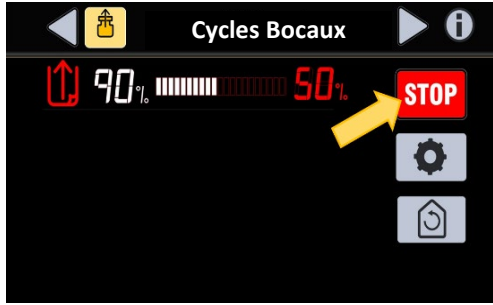
10.5.3 Réceptifs dans la cuve

Phase	Description	Image
1	<p>Assurez-vous que la chambre à vide et le produit à emballer sont secs. Veiller à ne pas salir ou mouiller la partie interne.</p> <p>Placer le nombre maximal d'étagères (A) que la chambre peut contenir, en fonction de la taille du réceptif à utiliser.</p>	
2	<p>Choisir un réceptif adapté à la taille de la chambre à vide qui, une fois inséré, reste au moins à 1cm du couvercle fermé. Si nécessaire, la barre de soudure peut être enlevée.</p> <p>Assurez-vous que le dispositif d'admission d'air du réceptif est ouvert.</p>	

3	<p>Activer le panneau de commande <u>avec un double clic rapide</u> sur l'écran. Puis appuyer sur STAND-BY pour démarrer la machine.</p>	
4	Sélectionner Cycles Bocaux	
5	Sélectionner le programme souhaité en choisissant parmi : Cycles modifiables, Niveau MIN., Niveau MED., Niveau MAX.	
6	Abaissier le couvercle à deux mains en appuyant sur les coins.	
7a	Si vous utilisez un cycle modifiable , régler la valeur du vide souhaitée, puis appuyer sur START pour le démarrer.	
7b	Si vous utilisez un cycle pré-réglé , appuyer sur START pour le démarrer.	
8	En appuyant sur la touche STOP à tout moment, la machine arrête immédiatement le cycle et la chambre est décompressée. Le couvercle s'ouvre automatiquement. La machine revient au programme défini.	
9	Fin de cycle. Le couvercle s'ouvre automatiquement. Extraire le récipient.	

10.5.4 Récipients extérieurs

Phase	Description	Image
1	Introduire l'accessoire (A) pour les récipients extérieurs dans la cuve et sur le couvercle du récipient. Assurez-vous que le dispositif d'aspiration d'air du récipient est ouvert.	
2	Activer TFT par un <u>double clic rapide</u> sur l'écran. Puis appuyer sur STAND-BY pour démarrer la machine.	
3	Sélectionner Cycles Bocaux .	
4	Sélectionner le programme souhaité en choisissant parmi : Cycles modifiables , Niveau MIN. , Niveau MED. , Niveau MAX.	
5a	Si vous utilisez un cycle modifiable , régler la valeur du vide souhaitée, puis appuyer sur START pour le démarrer.	
5b	Si vous utilisez un cycle pré réglé , appuyer sur START pour le démarrer.	

6	<p>1) Si la valeur de vide définie est inférieure à 99%, la pompe s'éteint. Retirez l'accessoire, placez-le dans le couvercle du récipient suivant et appuyez sur START pour lancer un nouveau cycle.</p> <p>2) Si la valeur de vide définie est égale à 99%, la pompe reste allumée. Retirez l'accessoire, placez-le sur le couvercle du récipient suivant.</p>	
7	<p>En appuyant sur la touche STOP à tout moment, la machine arrête immédiatement le cycle.</p>	
8	<p>A la fin du cycle, retirer l'accessoire de la cuve.</p>	

10.6 GESTION DES ALARMES

10.6.1 Panneau Numérique



MISE EN GARDE!

Si le nombre maximum de cycles autorisé est atteint, le message d'alarme pour le changement d'huile « OIL » de la pompe s'affiche au démarrage.

ICÔNE OU MESSAGE	SIGNIFICATION
ALL OIL	Effectuer le changement d'huile : l'alarme apparaît lorsque les 5 000 cycles de vide ont été atteints
ALL GAZ	Manque de débit de gaz : l'alarme se déclenche lorsque la machine détecte des anomalies dans l'entrée de GAZ inerte (excepté le C254)
Hot	Refroidir le produit : l'alarme se déclenche lorsque la machine détecte la présence d'un produit trop chaud dans la chambre à vide (>3°C) et la valeur de vide maximale ne peut pas être atteinte. (Apparaît uniquement si les paramètres programmés sont VAC99% et VAC+ ≥ 0).
Err VAC	Manque de vide : l'alarme se produit lorsque le capteur ne détecte pas de niveau de vide minimum après 15
Tim Out	Alarme de temporisation de phase : si une phase d'un cycle ne se termine pas dans un délai prédéfini, la machine effectue le soudage et le retour d'air et les mots « TIM OUT » clignotent.






10.6.2 Panneau Touch



MISE EN GARDE !

Si le nombre maximum de cycles autorisé a été atteint, à l'allumage, s'affiche le message d'alarme pour le changement d'huile de la pompe






ICÔNE OU PICTOGRAMME	SIGNIFICATION
	Refroidir le produit : l'alarme se déclenche lorsque le niveau de vide programmé ne peut pas être atteint, en raison de la température trop élevée du produit à emballer
	Effectuer le cycle de déshumidification de la pompe H2OUT : l'alarme se déclenche lorsque la machine détecte une baisse d'efficacité due à l'humidité absorbée par la pompe.
	Manque de débit de gaz : l'alarme se déclenche lorsque la machine détecte des anomalies dans l'entrée de GAZ inerte
	Effectuer le changement d'huile : l'alarme apparaît lorsque les 5 000 cycles de vide ont été atteints
	S'il y a un surchauffe, les fonctions sont bloquées et le signal d'alarme présent est affiché






ATTENTION !

En cas d'alarme de sécurité thermique, éteindre la machine et attendre environ 15 minutes qu'elle refroidisse. Si, au rallumage, le signal demeure, éteindre la machine et la débrancher du secteur. Appeler le centre d'assistance autorisé.

11 Après l'utilisation

- Éteindre la conditionneuse :
 - en appuyant  pendant 5" (Modèles avec panneau de commande numérique)
 - en appuyant  et à nouveau  Éteindre (Modèles avec panneau de commande touch)
- Nettoyer et sécher la conditionneuse et les accessoires utilisés.
- Quand la cuve est totalement sèche, relâcher le piston en le poussant vers l'arrière et abaisser le couvercle en position de repos. De cette manière, la chambre à vide sera protégée de la saleté et de la poussière

12 Nettoyage de la machine

- Éteindre la conditionneuse
 - en appuyant  pendant 5" (Modèles avec panneau de commande numérique)
 - en appuyant  et à nouveau  Éteindre (Modèles avec panneau de commande touch)
- Débrancher
- Pour le nettoyage, ne pas utiliser de laine d'acier inoxydable, de grattoirs, de substances abrasives, acides ou agressives qui pourraient endommager irrémédiablement les surfaces.
- Utiliser un chiffon doux et un nettoyant neutre.
- L'eau ou la vapeur peut atteindre des pièces sous tension et causer des courts-circuits.



DANGER ÉLECTRIQUE !

L'utilisation d'eau courante, de jets d'eau et/ou de vapeur est absolument défendue sur le lieu d'installation de la machine : danger d'électrocution !

- Le nettoyage et l'entretien ordinaire, dus à l'utilisateur, ne peuvent pas être faites par des enfants sans surveillance.

12.1 Nettoyage extérieur

- Pour les parties en acier, il est conseillé de nettoyer en suivant la direction du satinage.
- Pour le couvercle et la façade des commandes, utiliser un chiffon doux, propre et humide.
- Ne pas utiliser de solvants ou d'alcool, liquides corrosifs ou toxiques.

**ATTENTION !**

Pendant le nettoyage, ne pas retirer les plaques signalétiques car elles fournissent des informations importantes et non ambiguës sur l'équipement. Fondamentales pour l'assistance technique.



ATTENTION ! Ne pas utiliser de jets d'eau ou de vapeur pour rincer ou nettoyer l'appareil et éviter d'utiliser des jets et / ou de la vapeur à proximité de l'appareil. Ne pas vaporiser d'eau sur le trou d'aspiration de la cuve.

12.2 Nettoyage de la cuve

- 1) Attendre que la barre de soudure ait refroidi.
- 2) Retirer la barre de soudure en la tirant vers le haut.
- 3) Éviter de nettoyer l'ouverture d'aspiration avec de l'eau. Si l'eau est aspirée, elle pourrait endommager la conditionneuse.
- 4) Éliminer la saleté avec un chiffon doux, humidifié avec de l'eau chaude. Éventuellement utiliser un désinfectant neutre.
- 5) Essuyer avec un chiffon doux.

12.3 Nettoyage de la barre de soudure

- 1) Attendre que la barre de soudure ait refroidi.
- 2) Retirer la barre de soudure en la tirant vers le haut.
- 3) Nettoyer avec un chiffon doux, humidifié avec de l'eau chaude.
- 4) Bien sécher avant d'utiliser la conditionneuse.

12.4 Nettoyage de l'adaptateur pour mise sous-vide externe



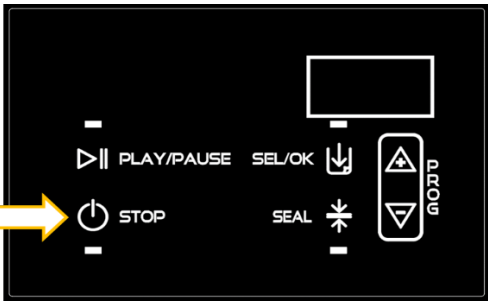


- 1) Utiliser de l'eau chaude et un nettoyant vaisselle.
- 2) Rincer soigneusement.
- 3) Sécher avec un chiffon propre.
- 4) Réutiliser l'adaptateur quand il est totalement sec.

13 Cycle de déshumidification de l'huile de la pompe (H2OUT)

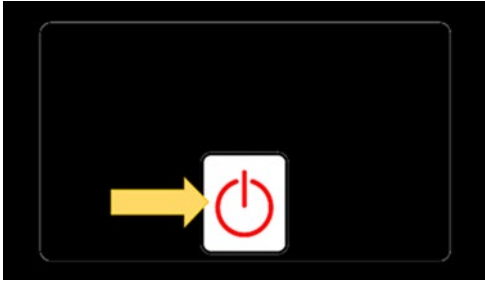

Le cœur de la machine est la pompe à vide. Afin de préserver la pompe de l'oxydation des surfaces internes et du blocage du rotor qui en découle, provoqué par la présence de résidus oxydés, qui se produit lorsque la vapeur d'eau aspirée avec l'air se condense et reste longtemps dans le corps de la pompe, vous devez suivre quelques instructions simples :




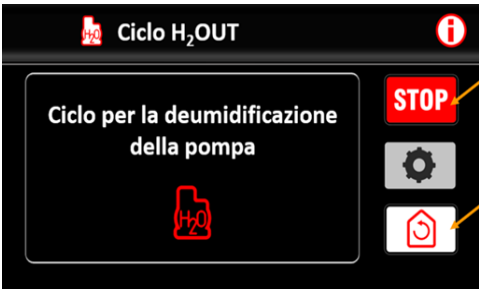
- 1) **Emballer des produits toujours froids, si possible à +3-4°C** - Plus le produit est chaud, plus sa durée de conservation est courte et plus il y a de condensation à l'intérieur de la pompe, ce qui entraîne une oxydation et des dommages à celle-ci.
- 2) Si vous n'utilisez votre appareil qu'occasionnellement, effectuez au moins deux à trois cycles complets Cycles Utilisateur (avec VAC 99% et VAC+ 60'') avant de conditionner les produits. Cela permet de chauffer l'huile et d'évacuer la vapeur d'eau.
- 3) **Si la machine est utilisée dans la restauration et la gastronomie, le cycle de déshumidification de la pompe à huile doit être effectué quotidiennement, à la fin du quart de travail. Dans tous les autres cas, il doit être effectué au moins une fois par semaine.**
- 4) **AVANT la mise au repos ou une période d'inactivité de plus de deux mois, changer l'huile.**

13.1 Panneau numÉrique

Phase	Description	Image
1	Pour démarrer la conditionneuse, appuyer  sur  pendant 5".	
2	Sélectionner le programme « H2OUT » à l'aide des touches UP/DOWN .	
3	Abaisser le couvercle à deux mains en appuyant sur les coins. Le cycle démarre automatiquement.	
4	À la fin du cycle, la machine revient à l'état d'attente. Elle est prête pour un cycle de travail en fonction du programme défini.	
5	Le cycle de déshumidification peut être interrompu à tout moment en appuyant sur la touche STOP .	

13.2 Panneau touch

Phase	Description	Image
1	Activer TFT par un <u>double clic rapide</u> sur l'écran. Puis appuyer sur STAND-BY pour démarrer la machine.	
2	Sélectionner le Menu Technique	

3	Sélectionner le Menu Utilisateur	
4	Sélectionner le programme « H ₂ OUT » en appuyant sur la touche correspondante	
5	<p>Abaisser le couvercle à deux mains en appuyant sur les coins.</p> <p>Le cycle démarre automatiquement.</p>	
6	<p>1 - Permet d'interrompre par anticipation le cycle</p> <p>2 - Permet de revenir à l'écran précédent</p>	
7	À la fin du cycle, la machine revient à l'état d'attente. Elle est prête pour un cycle de travail en fonction du programme défini.	

14 Notions sur la pompe à huile



MISE EN GARDE !

Il est essentiel que l'huile de la pompe (développée spécifiquement pour l'application de vide alimentaire et certifiée FDA) soit toujours dans le meilleur état possible : fluide et propre, c'est-à-dire sans impuretés grossières et sans parties aqueuses.

Contrôler périodiquement le niveau d'huile : pour les secteurs de la restauration et de la gastronomie, le cycle de déshumidification de la pompe à huile doit être effectué quotidiennement. Pour les produits secs ou non alimentaires, au moins une fois par semaine (chap. 13).

- 1) **L'huile doit être changée en fonction de la charge de travail, dans tous les cas au moins tous les 6 mois, ou lorsque le nombre de cycles prévus est atteint, lorsque la machine indique OIL à l'écran. Contacter le service d'assistance pour changer l'huile de la pompe. À chaque vidange, le filtre d'huile doit être remplacé**

- 2) **L'huile doit être changée avant que la machine ne soit utilisée pendant plus de deux mois.** L'huile résiduelle, les impuretés et les dépôts de saleté sont évacués avec l'huile usée.
- 3) **La température de la pièce dans laquelle la machine est installée ne doit pas être inférieure à +12°C afin d'éviter un épaississement excessif de l'huile.** Une plus grande fluidité de l'huile facilite le démarrage de la pompe à froid.

15 Maintenance périodique planifiée

L'exécution régulière de la maintenance programmée, comme indiqué ci-dessous dans ce manuel, réduit ou élimine complètement les problèmes et les perturbations et prolonge considérablement la durée de vie de la machine.

L'absence de maintenance régulière peut entraîner des coûts de réparation importants et, dans certains cas, annuler le droit de couvrir la garantie contre les dommages. De plus, dans le respect des indications, un bon niveau d'hygiène est maintenu.

Pour effectuer les opérations de nettoyage et d'entretien courant en toute sécurité, nous nous référons aux normes suivantes :



DANGER ÉLECTRIQUE ! Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé.



DANGER ÉLECTRIQUE ! Les opérations de nettoyage, de désinfection, de maintenance et / ou de réparation de tout composant de l'appareil doivent être effectuées exclusivement avec les sources d'énergie sectionnées (débranchement de la prise électrique du réseau général du système).

DANGER ! Il est formellement interdit de retirer les protections et les dispositifs de sécurité pour effectuer les opérations de maintenance de routine, le fabricant décline toute responsabilité pour les accidents causés par le non-respect de l'obligation susmentionnée



ATTENTION !

Toujours utiliser des moyens de prévention et des vêtements de protection (gants, etc.) appropriés pour toute opération de maintenance, de manipulation, d'installation et de nettoyage de l'appareil.



MISES EN GARDE ! Les opérations de maintenance ou l'accès aux parties sous tension de la machine ne doivent être effectués que par du personnel qualifié.

Pour les réparations, contacter si possible un centre de service technique agréé par le fabricant. Utiliser et / ou demander que soient utilisées uniquement des pièces de rechange d'origine.

Ne pas réaliser pas vous-même des travaux de maintenance, où le manuel indique l'intervention de personnel qualifié.

Ne pas toucher la machine avec les mains ou les pieds nus, humides ou mouillés.

Ne pas insérer de tournevis, d'ustensiles de cuisine ou tout autre objet entre les protections, les ouvertures et les pièces mobiles de la conditionneuse,

À la fin des travaux, relâcher le piston en appuyant dessus et baisser le couvercle en position de repos afin de protéger la chambre à vide de la saleté et de la poussière.

DÉTAIL DE LA MACHINE	INTERVENTION	FRÉQUENCE					INTERVENTION EFFECTUÉE	
		1-G	1-S	6-M	1-A	4-A	UTILISATEUR	CENTRE D'ASSISTANCE
Pompe	Vérifier le niveau d'huile et la couleur ; si nécessaire, effectuer un complément ou une modification complète, si la couleur est sombre ou	X					O	Remplissage ou remplacement.

DÉTAIL DE LA MACHINE	INTERVENTION	FRÉQUENCE					INTERVENTION EFFECTUÉE	
		1-G	1-S	6-M	1-A	4-A	UTILISATEUR	CENTRE D'ASSISTANCE
	blanchâtre (appeler le service d'assistance spécialisé).							
Pompe	Effectuer un cycle de chauffage de la pompe d'au moins 5 minutes ou un cycle de déshumidification de l'huile de la pompe.	X					O	
Câble d'alimentation	Vérifier l'intégrité ; remplacer si défectueux.	X					O	Remplacement
Couvercle Plexiglass	Vérifier son intégrité ; s'il est fissuré ou rayé, appeler le service d'assistance pour le remplacement du couvercle.	X					O	Remplacement
Contre barre en silicone et joint de couvercle en plexiglas	Vérifier qu'ils sont bien insérés dans leur emplacement respectif ; remplacer s'ils sont défectueux ou usés.	X					O	Remplacement
Machine et chambre à vide	Nettoyer des impuretés, des huiles et des graisses.	X					O	
Connexion de la barre de soudure	Vérifier qu'elle est bien insérée sur les deux axes de contact.	X					O	
Pompe	Effectuer un cycle de déshumidification de la pompe à huile	X	X				O	
Barre de soudure	Nettoyer le dessus avec un chiffon humide. Nettoyer les deux axes de contact		X				O	
Pompe	Effectuer un cycle de déshumidification de la pompe à huile		X				O	
Machine, chambre à vide, couvercles et étagères	Désinfecter		X				O	
Pompe	Changer l'huile de la pompe			X				O
Pompe	Changer le filtre séparateur d'huile de la pompe			X				O
Pompe	Changer l'huile de la pompe et le séparateur d'huile avant la mise au repos (pour une période supérieure à 2 mois)	Cette intervention doit être effectuée avant une longue période d'arrêt de la machine						O

16 Identification des pannes

NUM	ANOMALIE	CAUSES POSSIBLES	CONSEILS POUR L'UTILISATEUR
1	La machine ne fonctionne pas.	Machine éteinte	Allumer la machine (appuyer sur la touche STOP pendant 5")
		L'alimentation est manquante	Insérer la fiche dans une prise (vérifier la tension !). Vérifier l'intégrité du câble d'alimentation. Vérifier que le fusible PF1 de la carte d'alimentation est intact et bien inséré (contacter le centre d'assistance).
		Machine endommagée	Contactez le centre d'assistance

NUM	ANOMALIE	CAUSES POSSIBLES	CONSEILS POUR L'UTILISATEUR
2	Vide insuffisant dans le sachet /Le sachet ne garde pas le vide	Sachet mal positionné	Positionner le sachet au centre de la barre de soudure avec une saillie de 20 mm au-delà de la barre
		Sachet perforé	Choisir un sachet plus épais et envelopper le produit avec un film ou un papier doux
		Soudure insuffisante	Augmenter le temps de soudure
		Sachet défectueux	Remplacer le sachet
		Ouverture du sachet sale	Utiliser un nouveau sachet et veiller à ne pas salir l'ouverture avec de l'huile, de la graisse, etc.
		Sachet trop grand ou trop petit selon la taille du produit	Choisir une taille de sachet qui correspond à la taille du produit.
3	La soudure présente des bulles et des brûlures	Temps de soudure trop long	Réduire le temps de soudure
	Soudure étroite et irrégulière	Temps de soudure trop bref	Augmenter le temps de soudure
4	Vide insuffisant dans la chambre.	Valeur vide insuffisante	Augmenter la valeur avec les touches UP et DOWN
		Efficacité insuffisante de la pompe à vide	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier l'huile. • Vérifier le filtre séparateur d'huile de la pompe.
		Joint du couvercle usé	Remplacer le joint du couvercle (contacter le centre d'assistance)
5	La machine ne crée pas de vide dans la chambre.	Pression insuffisante sur le couvercle au démarrage de l'appareil	Abaisser le couvercle avec les deux mains des deux côtés, en exerçant davantage de pression
		Pour les appareils avec option gaz : fonction gaz active	Éteindre la fonction gaz
		La pompe ne fonctionne pas	Contactez le centre d'assistance
6	La machine ne soude pas.	Contacts de barre de soudure sales	Nettoyer les contacts
		Contacts de barre de soudure interrompus	Restaurer la connexion (contacter le centre d'assistance)
		Résistance de la barre de soudure cassée	Remplacer l'élément chauffant (contacter le centre d'assistance)
		Piston de levage de barre défectueux	Remplacer le piston de levage de barre (contacter le centre d'assistance)
7	Mauvaise qualité de la soudure	Barre de soudure sale	Nettoyer la barre de soudure
		Temps de soudure insuffisant par rapport au poids du sachet	Augmenter le temps de soudure
		Téflon de revêtement usé	Changer le Téflon de revêtement
		Pourcentage de gaz excessif (proche de 90%) par rapport au produit emballé	Diminuer le pourcentage d'injection de gaz
		Silicone de contre-barre usé	Remplacer le silicone de contre-barre.
8	Quantité insuffisante de gaz dans les sachets.	Temps d'injection de gaz insuffisant	Diminuer le pourcentage d'injection de gaz
		Pression insuffisante dans la bouteille de gaz	Régler la pression sur le réducteur de la bouteille à 1 bar

NUM	ANOMALIE	CAUSES POSSIBLES	CONSEILS POUR L'UTILISATEUR
		La buse à gaz n'est pas insérée dans l'ouverture du sachet	Repositionner le sachet en insérant la buse à gaz dans le rabat ouvert du sachet
		Vannes de la bouteille ou du réducteur de pression fermées	Ouvrir les vannes de la bouteille et régler le réducteur de pression à 1,0 bar
9	Ouverture du couvercle pendant le cycle de GAZ.	Volume de gaz trop élevé	Diminuer le pourcentage d'injection de gaz
10	Impossible de faire le vide dans les récipients.	Couvercle du récipient mal positionné ou vanne du couvercle ouverte	Replacer le couvercle du récipient en vérifiant que le joint est intact et inséré dans son emplacement et que la vanne d'aspiration du couvercle est en position ouverte
11	Le couvercle en plexiglass ne se ferme pas	Joint du couvercle usé	Remplacer le joint du couvercle
		Charnières décalées	Régler les charnières du couvercle (contacter le centre d'assistance)
		Ressort à gaz endommagé	Remplacer le ressort à gaz (contacter le centre d'assistance)

17 Maintenance



ATTENTION !

Ne pas démarrer les opérations de remplacement du Téflon avec une barre de soudure encore chaude ! risque de brûlure !

Débrancher toujours la fiche de la prise de courant avant de procéder à toute maintenance.



DANGER !

Il est strictement interdit de retirer les protections et les dispositifs de sécurité pour effectuer des opérations de maintenance. Le Fabricant décline toute responsabilité pour les accidents causés par le non-respect de l'obligation susmentionnée.

ATTENTION !

Pour toute opération de maintenance et / ou de réparation, utiliser toujours des moyens appropriés et des vêtements de protection (gants, etc.)

Les opérations de maintenance ou l'accès aux parties sous tension de la machine, mentionnés dans ce chapitre, ne doivent être effectués que par du personnel qualifié.

N'utiliser que des pièces de rechange d'origine : des pièces de rechange non originales pourraient endommager l'appareil ou causer des blessures corporelles.

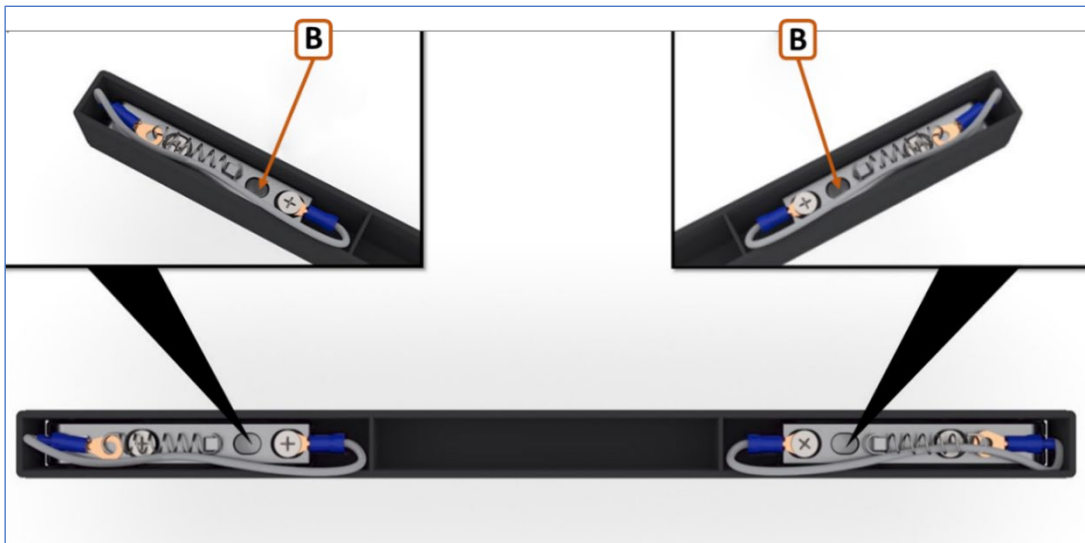
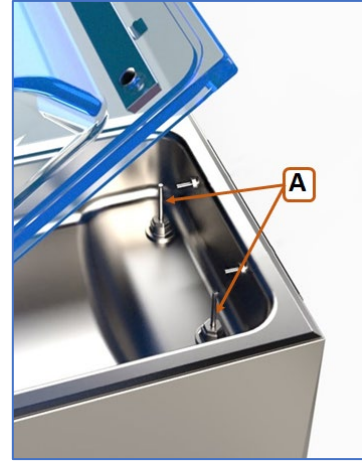
Indiquer toujours le modèle et le numéro de série de la machine d'emballage (voir § 17.3), à toute demande d'assistance.

17.1 Remplacement de la barre de soudure complète

- Extraire la barre de soudure en la levant horizontalement aux deux extrémités (**Fig. 1**).
- Nettoyer soigneusement les contacts et les deux trous de logement des axes sur la barre de soudure.
- Insérer la nouvelle barre en faisant attention à son insertion correcte sur les contacts électriques.



Fig. 1



17.2 Remplacement du téflon de revêtement de la barre de soudure

- 1) Retirer la barre de soudure en la soulevant horizontalement aux deux extrémités (**Fig. 1**).

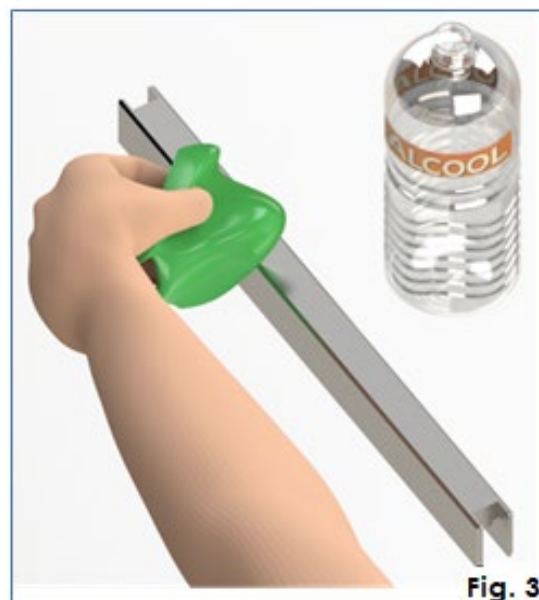


Fig. 1

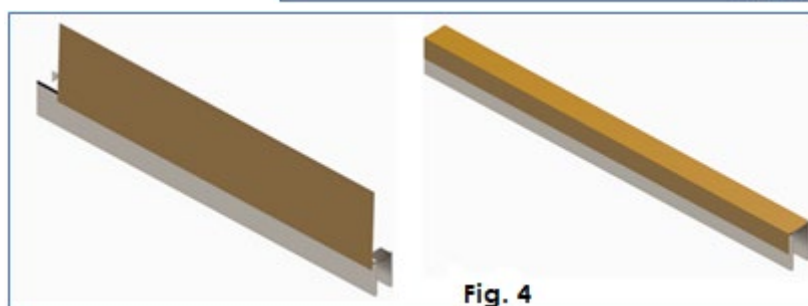
2) Enlever le ruban de Téflon (**Fig. 2**).



3) Bien nettoyer la barre d'aluminium avec de l'alcool (**Fig. 3**).



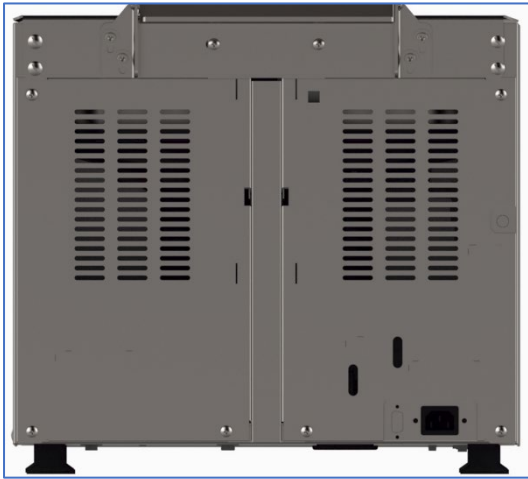
4) Appliquer le nouveau ruban en coupant l'excédent aux deux extrémités (**Fig. 4**).



5) Repositionner la barre de soudure dans la cuve, en veillant à l'insérer correctement dans les contacts électriques.

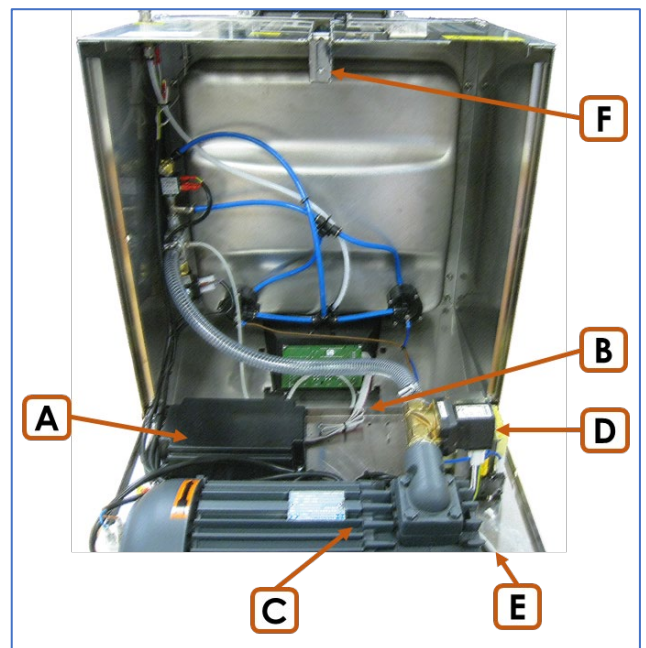
17.3 Accès aux parties internes de la machine

- 1) Éteindre la conditionneuse en appuyant sur **STOP** pendant 5 secondes et retirer la fiche du secteur.
- 2) Retirer les étagères de la cuve et abaisser le couvercle en position de repos.
- 3) Dévisser les vis inférieures du panneau arrière à l'aide d'un tournevis cruciforme.
- 4) Soulever le boîtier à deux mains en le tournant de 90° et posez l'avant sur la surface de travail en interposant l'une des étagères fournies (**A**).




5) Disposition des principaux composants à l'intérieur de la machine :

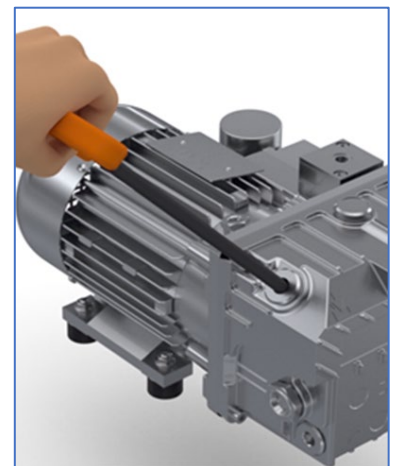
- A) Couverture de protection de la carte d'alimentation
- B) Câble plat de connexion de la carte d'alimentation - carte de commande
- C) Pompe vide
- D) Transformateur
- E) Câble d'alimentation
- F) Ressort à gaz



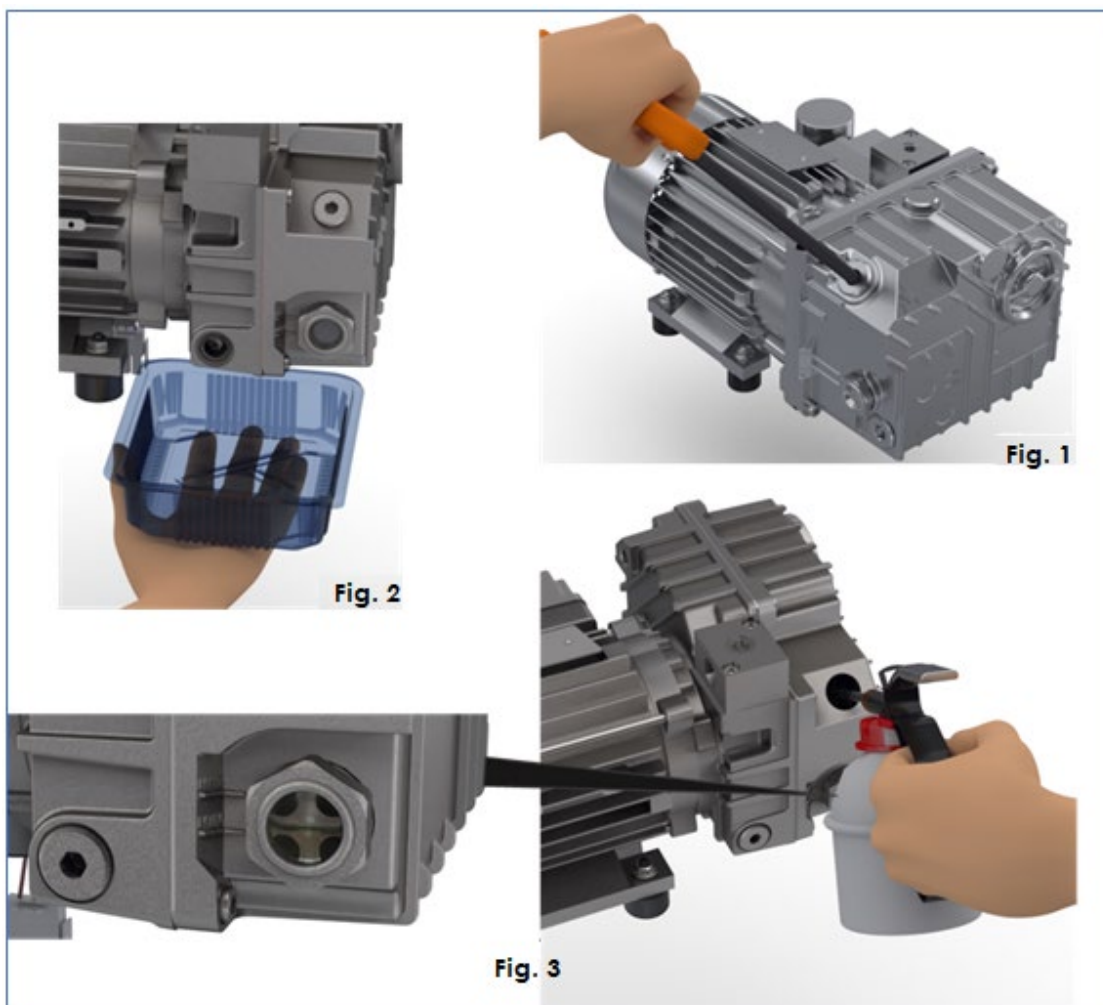
6) Pour fermer, abaisser le boîtier sur la base en prenant soin de vérifier le positionnement correct du corps de la machine, ainsi que la position des câbles et des tuyaux, qui pourraient être coupés ou endommagés par les tôles de la machine.

17.4 Remplacement de l'huile de la pompe

- 1) Faire fonctionner la pompe pendant environ 10 minutes pour que l'huile soit fluide :
 - Modèles avec panneau de commande numérique: choisir la fonction Bocaux (appuyer sur les touches ▲ "+" / "-" ▼ " ")
 - Modèles avec panneau de commande touch: choisir la fonction Bocaux Max e l'exécuter plusieurs fois
- 2) Arrêter la pompe en appuyant sur la touche **STOP**.
- 3) Éteindre l'appareil :
 - Modèles avec panneau de commande numérique: appuyer  sur pendant 5 secondes
 - Modèles avec panneau de commande touch: appuyer sur STAND-BY et retirer la fiche de la prise électrique.
- 4) Retirer les étagères de la cuve et abaisser le couvercle en position de repos.
- 5) Ouvrir la machine comme décrit au point 17.3.

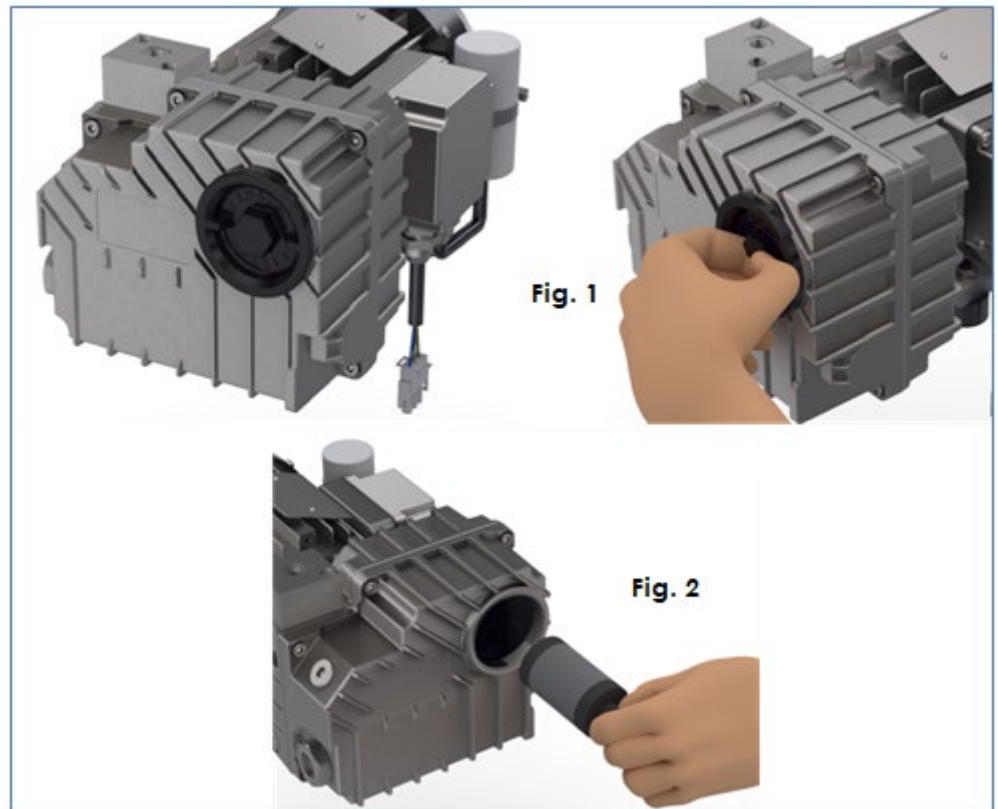


- 6) Dévisser avec une clé hexagonale le bouchon de remplissage d'huile dans la partie supérieure de la pompe (**fig. 1**).
- 7) Placer un récipient suffisamment grand (0,5 l) près du bouchon de vidange **fig. 2**.
Avec la même clé hexagonale, dévisser le bouchon de vidange et laisser l'huile pénétrer dans le récipient en attente pendant environ 10 minutes.
- 8) Revisser le bouchon de vidange sur la partie inférieure de la pompe et procéder au remplissage de l'huile jusqu'au bon niveau : en observant le témoin, le niveau de l'huile doit se trouver au centre supérieur environ (**fig.3**).
- 9) Revisser le bouchon de remplissage.
- 10) Pour fermer, abaisser le boîtier sur la base en veillant à ce que le corps de la machine soit correctement positionné, ainsi que les câbles et les tuyaux, qui pourraient être coupés ou endommagés par les tôles de la machine.



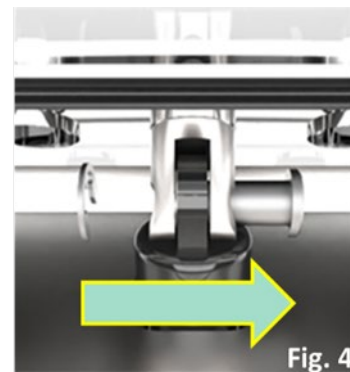
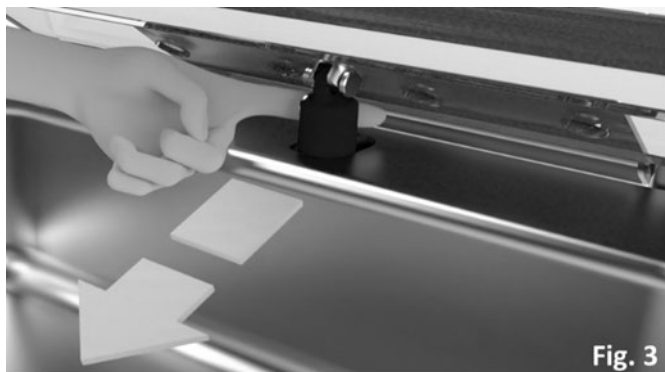
17.5 Remplacement du filtre séparateur d'huile

- 1) Pour accéder à la pompe, suivre les étapes décrites au § 17.3.
- 2) Dévisser le capuchon du filtre séparateur d'huile sur le corps de la pompe à l'aide d'une clé à pipe ou fixe. Retirer le filtre séparateur d'huile. (**fig. 1-2**).
- 3) Placer le nouveau filtre avec le joint torique, visser avec la pince le nouveau capuchon fourni avec le filtre.
- 4) Fermer l'appareil en suivant les instructions du § 17.3.



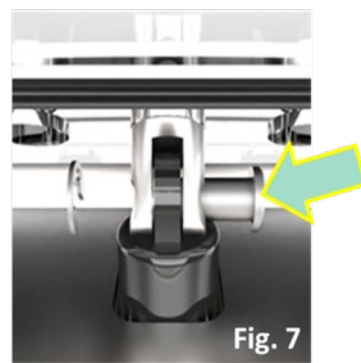
17.6 Remplacement du joint du couvercle

- 1) Soulever le couvercle, en le soutenant des deux mains.
- 2) Retirer la bague élastique de la goupille de fixation du piston (**fig. 3**).
- 3) Retirer la goupille et incliner le couvercle vers l'arrière, en le reposant sur un support stable (**fig. 4**).



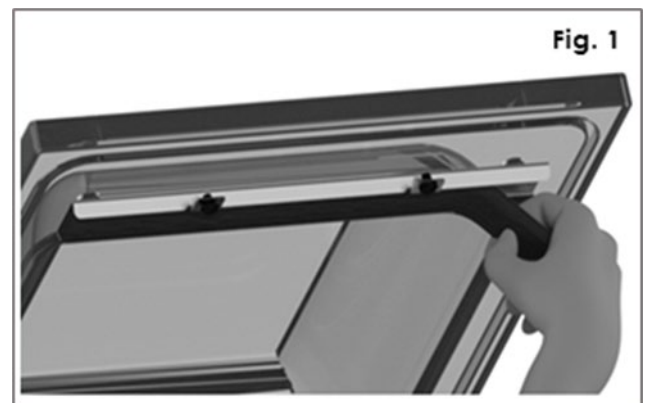
- 4) Retirer le vieux joint de son emplacement. À l'aide d'un détergent neutre, nettoyer soigneusement l'emplacement du joint (**fig. 5**).
- 5) En commençant par le centre de la partie arrière du siège (côté charnières), étendre le joint sur tout le trajet de la gorge (**fig. 6**) en prenant soin de :
 - a) Faire les deux coupes de joint d'une manière précise et propre.
 - b) Vérifier que le bord du joint est tourné vers l'extérieur.
 - c) Ne pas tendre le joint pendant le positionnement.
- 6) Fixer à nouveau le ressort à gaz en insérant la goupille et en la bloquant avec l'anneau élastique précédemment retiré (**fig. 7**).
- 7) Démarrer un cycle avec le vide réglé à la valeur maximale. Lorsque cette valeur est atteinte, éteindre la machine en débranchant la prise du système électrique : la chambre restera sous vide et le couvercle sera abaissé.

Afin de vérifier la bonne exécution des travaux, attendre 5 minutes, pendant lesquelles le couvercle doit rester fermé et adhérent à la chambre à vide.



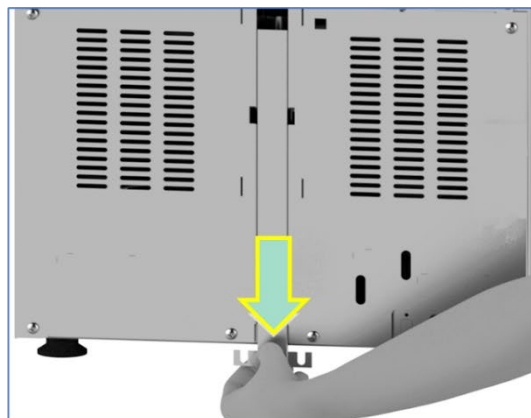
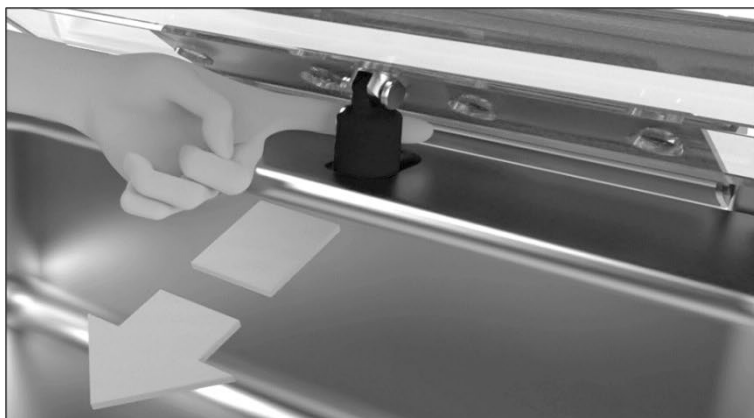
17.7 Remplacement du profil en silicone de la contre-barre

- 1) Ouvrir le couvercle, en le soutenant des deux mains.
- 2) Retirer le profil en silicone de la contre-barre (fig. 1).
- 3) Bien nettoyer la gorge avec un chiffon imbibé d'alcool.
- 4) Placer le nouveau profil en silicone, en ayant soin d'appuyer uniformément. Ne pas mettre sous tension le silicone pendant le positionnement.

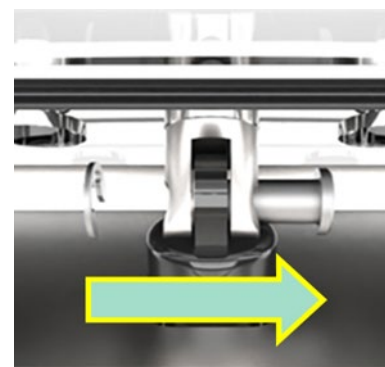


17.8 Remplacement du ressort à gaz

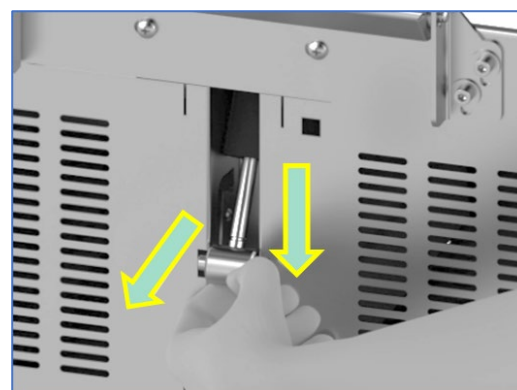
- 1) Retirez le carter arrière en le poussant vers le bas.
- 2) Ouvrir le couvercle.



- 3) Retirer la bague élastique de la goupille de fixation.
Retirer la goupille et incliner le couvercle vers l'arrière en le laissant reposer sur un support stable.



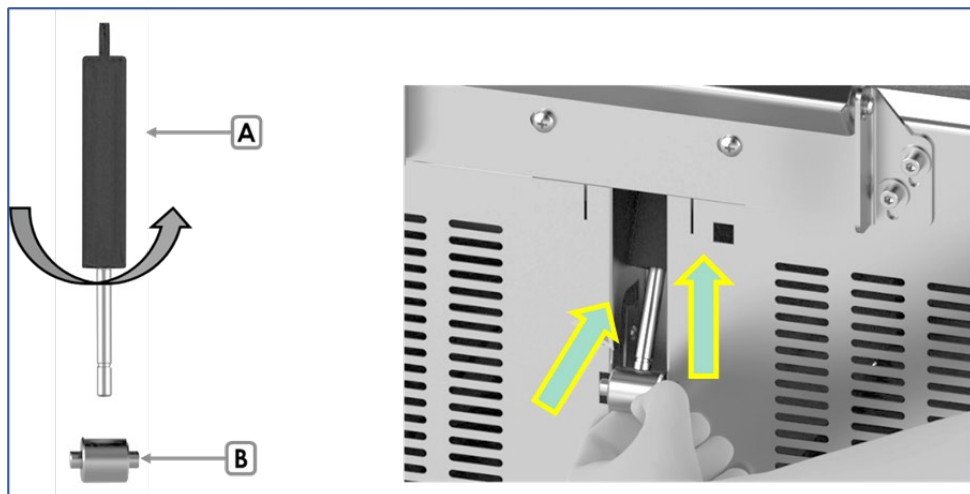
- 4) Extraire le ressort à gaz par le bas.



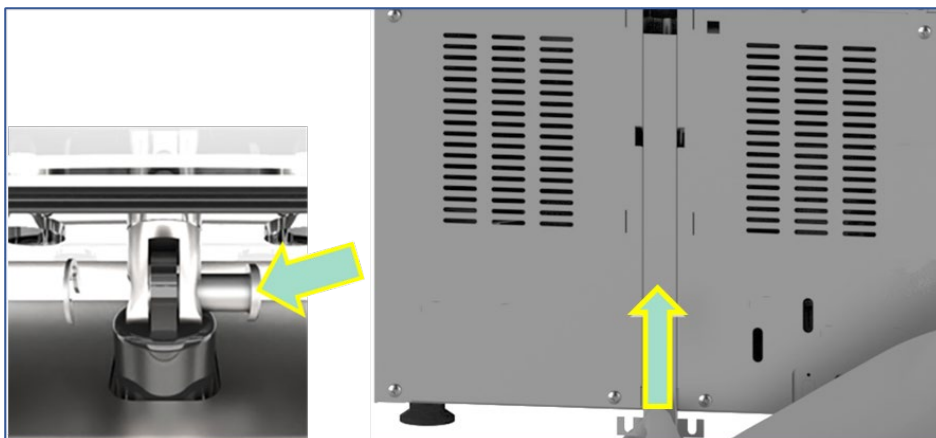
- 5) Dévisser le ressort à gaz (A) de la goupille coulissante (B) en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Visser le nouveau ressort à gaz à la goupille coulissante.

- 6) Insérer le ressort à gaz par le bas.

7) Fixer à nouveau le ressort à gaz en insérant la goupille et en la bloquant avec l'anneau élastique précédemment retiré.



8) Repositionnez le carter arrière en le poussant vers le haut.



18 Garantie

Si le produit acheté est couvert par une garantie, cette garantie sera conforme aux réglementations locales, sous réserve que le produit soit installé et utilisé aux fins pour lesquelles il a été conçu et selon les modalités décrites dans la documentation appropriée de l'équipement.

La garantie ne s'applique que si le client a utilisé des pièces détachées d'origine et procédé aux entretiens conformément à la documentation en matière d'utilisation et d'entretien mise à disposition sous format imprimé ou électronique par Electrolux Professional.

Electrolux Professional recommande vivement d'utiliser des détergents, produits de rinçage et détartrants agréés par Electrolux Professional afin d'obtenir des résultats optimum et maintenir le produit à son niveau d'efficacité maximum au fil du temps.

La garantie Electrolux Professional ne couvre pas :

- frais de déplacement du technicien pour livrer ou récupérer le produit ;
- installation ;
- formation à l'utilisation/au fonctionnement ;
- remplacement (et/ou fourniture) de pièces d'usure, sauf si ce remplacement résulte de vices de matériaux ou de fabrication signalés dans un délai d'une (1) semaine suivant l'identification de la défaillance ;
- correction du câblage externe ;
- correction de réparations non autorisées ou de dommages, défaillances ou dysfonctionnement provoqués et/ou résultant de ;
 - capacité insuffisante et/ou anormale des systèmes électriques (courant/tension/fréquence, y compris les pics et/ou les pannes) ;
 - inadéquation ou interruption de l'alimentation en eau, vapeur, air, gaz (y compris impuretés et/ou autres problèmes, non conformes avec les exigences techniques de chaque appareil) ;
 - pièces de plomberie, composants ou détergents non approuvés par le fabricant ;
 - négligence, utilisation abusive et/ou non-respect par le client des instructions d'utilisation et d'entretien décrites dans la documentation appropriée de l'équipement ;
 - procédures incorrectes ou insuffisantes d'installation, réparation, maintenance (y compris manipulations, modifications et réparations effectuées par des tiers non autorisés) et modification des systèmes de sécurité ;