



MANUALE D'USO E MANUTENZIONE

Indice

1	Indicazioni per la sicurezza ed avvertenze	5
1.1	Usò previsto	5
1.2	Bambini	5
1.3	Sicurezza tecnica	5
1.4	Impiego corretto	6
1.5	Pulizia e manutenzione	7
2	Consigli per la salvaguardia dell'ambiente	7
3	Descrizione Confezionatrice	7
4	Norme generali d'impiego	8
5	Prima di utilizzare la confezionatrice	10
6	Pannello comandi DIGITALE	10
6.1	Funzioni e segnalazioni	11
6.1.1	Valori massimi ammissibili	11
6.1.2	Valori impostati da fabbrica	12
6.1.3	Attivare / disattivare la segnalazione acustica	12
6.1.4	Segnalazioni visive	12
6.1.5	Visualizzazione del numero di cicli effettuati prima del cambio olio	12
7	Installazione	13
7.1	Istruzioni di sicurezza	13
7.2	Premessa	13
7.3	Dati di targa	13
7.4	Trasporto e movimentazione	14
7.5	Installazione	15
8	il sottovuoto con IL PANNELLO COMANDI DIGITALE	17
8.1	Confezionare alimenti sottovuoto in buste	17
8.2	Confezionare alimenti sottovuoto in CONTENITORI	20
8.2.1	Contenitori in vasca	21
8.2.2	Contenitori esterni	22
8.3	Confezionare alimenti sottovuoto in buste esterne goffrate	24
8.4	Ciclo disaerazione (DEG)	27
9	PANNELLO COMANDI TOUCH	30
9.1	Prima messa n funzione della macchina	31
9.2	Funzioni e segnalazioni	32
9.2.1	Valori massimi ammissibili	32

9.2.2	Valori impostati di fabbrica.....	33
10	il sottovuoto con IL PANNELLO TOUCH	33
10.1	ICONE E PITTOGRAMMI.....	33
10.2	CICLI UTENTE	35
10.2.1	Programmi editabili.....	36
10.2.2	Programmi preimpostati.....	38
10.2.3	Confezionare sottovuoto in buste	38
10.3	Cicli GOURMET	42
10.3.1	Impostazione parametri	43
10.3.2	Programmi Chef operati in contenitore (<i>Marinatura in contenitore</i>).....	43
10.3.3	Programmi Chef operati in busta (<i>Polveri e spezie, Marinatura in busta, Sughì e salse,</i>)	45
10.4	Cicli degas.....	48
10.4.1	Impostazione parametri del ciclo.....	48
10.4.2	Impostazione parametri singolo step	49
10.4.3	Confezionare con il ciclo disaerazione (Degas)	49
10.5	Cicli vasi	53
10.5.1	Ciclo vasi editabile	53
10.5.2	Impostazione parametri del ciclo.....	53
10.5.3	Contenitori in vasca.....	54
10.5.4	Contenitori esterno	56
10.6	GESTIONE ALLARMI.....	57
10.6.1	Pannello digitale	57
10.6.2	Pannello touch	57
11	Dopo l'uso	58
12	Pulizia della macchina	58
12.1	Pulizia esterna.....	58
12.2	Pulizia vasca	59
12.3	Pulizia barra saldante	59
12.4	Pulizia adattatore per sottovuoto esterno	59
13	Ciclo di deumidificazione dell'olio della pompa (H2OUT)	59
13.1	Pannello comandi digitale.....	59
13.2	Pannello comandi touch	60
14	Nozioni sull'olio della pompa	61
15	Manutenzione periodica programmata.....	62
16	Ricerca guasti.....	63
17	Manutenzione.....	65

17.1	Sostituzione della barra saldante completa.....	65
17.2	Sostituzione del teflon di copertura della barra saldante	66
17.3	Accesso alle parti interne della macchina.....	67
17.4	Sostituzione dell'olio pompa	68
17.5	Sostituzione del filtro disoleatore.....	69
17.6	Sostituzione della guarnizione coperchio	70
17.7	Sostituzione del profilo di silicone della barra di contropartita	71
17.8	Sostituzione della molla a gas.....	71
18	Garanzia	72

1 Indicazioni per la sicurezza ed avvertenze

- Questo prodotto è conforme alle disposizioni vigenti in materia di sicurezza. Un uso improprio può comunque provocare danni a persone e/o cose.
- Il presente manuale costituisce parte integrante del prodotto e fornisce tutte le indicazioni necessarie per una corretta installazione, uso e manutenzione dell'apparecchiatura onde evitare pericoli che possono causare danno a persone e/o cose. Il costruttore non risponde per danni causati dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni.
- È obbligatorio, da parte dell'utilizzatore e dell'installatore, leggere attentamente questo manuale e fare sempre riferimento ad esso; inoltre deve essere riposto in luogo noto e facilmente accessibile e consegnato anche ad eventuali futuri utenti.

1.1 Uso previsto

- Non è destinato all'impiego in ambienti esterni.
- L'apparecchiatura è destinata solamente all'impiego per il quale è stata concepita, ossia per il confezionamento sottovuoto di alimenti.
- Ogni altro uso è da ritenersi improprio e potenzialmente pericoloso.
- Non confezionare sottovuoto, in nessun caso, alimenti vivi (molluschi e animali in genere, ecc.).
- Questo apparecchio non è adatto all'uso da parte di persone con capacità fisiche, sensoriali e mentali ridotte, o inesperte, a meno che non vengano supervisionate ed istruite nell'uso dell'apparecchio da una persona responsabile per la loro sicurezza. Queste persone possono utilizzare l'apparecchio senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come farlo e se sono in grado di farlo in tutta sicurezza. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.

1.2 Bambini

- Tenere lontano i bambini al di sotto degli otto anni dall'apparecchio, oppure sorvegliarli costantemente.
- Bambini di età maggiore agli otto anni possono utilizzare l'apparecchio senza sorveglianza, solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come farlo e se sono in grado di farlo in tutta sicurezza. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.
- Sorvegliare i bambini che si trovano nelle immediate vicinanze della confezionatrice. Non permettere loro di giocare.
- Tenere lontani i bambini dall'apparecchio finché la barra saldante e la linea di saldatura si sono raffreddati in modo da evitare qualsiasi rischio di scottatura.
- Il materiale di imballaggio (sacchetti di plastica, parti in polistirolo, etc.) deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini in quanto potenziale fonte di pericolo.
- Rottamare l'apparecchio seguendo le norme locali per lo smaltimento dei rifiuti e consegnarlo negli appositi punti di raccolta, non lasciandolo incustodito neanche per pochi giorni essendo una fonte di pericolo per un bambino.

1.3 Sicurezza tecnica

- A causa di lavori d'installazione e manutenzione straordinaria o riparazione mal eseguiti, possono insorgere gravi pericoli per l'utente. Questo tipo di interventi, deve essere eseguito solamente da personale qualificato ed autorizzato dal costruttore.
- Prestare particolare attenzione alle condizioni generali del coperchio (presenza di crepe, scheggiature, graffi e segni profondi). Eventuali danni potrebbero causare un'implosione, con grave pericolo per l'utente.
Non utilizzare mai l'apparecchio se il coperchio risulta danneggiato.
- Nell'apparecchio è installata una pompa vuoto ad olio. Non inclinare o capovolgere mai l'apparecchio, per evitare che l'olio trabocchi.
- Il funzionamento corretto dell'apparecchio è garantito solo se esso è collegato ad impianti elettrici a norma di legge ed assolutamente corrispondenti (tensione, frequenza) ai dati indicati sulla targhetta dell'apparecchio. In caso di dubbi, richiedere il controllo l'impianto da parte di un elettricista specializzato.
- La sicurezza elettrica è garantita solo se l'apparecchio è allacciato ad un regolare impianto di messa a terra. Assicurarsi che questa fondamentale condizione per la sicurezza sia verificata. In caso di dubbi, richiedere il controllo l'impianto da parte di un elettricista specializzato.

- Prese multiple o prolunghe, non garantiscono la necessaria sicurezza (pericolo d'incendio). Non collegare, pertanto, l'apparecchio utilizzando questo tipo di dispositivi.
- Se si toccano o modificano componenti elettrici o meccanici, possono verificarsi infortuni e guasti all'apparecchio. Evitare assolutamente di aprire l'involucro dell'apparecchio.
- Gli interventi all'impianto di alimentazione elettrica e l'accesso a parti in tensione, sono consentiti esclusivamente a personale qualificato.
- Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato, esso deve essere sostituito da un centro di assistenza autorizzato.
- Se si stacca la spina o se il cavo non è dotato di spina, accertarsi che l'apparecchio venga allacciato alla rete elettrica da un elettricista qualificato.
- Nel caso notiate delle anomalie dell'apparecchiatura (esempio: cavo di alimentazione danneggiato o mancato funzionamento del pannello comandi) non utilizzare la macchina ed avvisare tempestivamente il centro assistenza autorizzato.
- Non utilizzare l'apparecchio con mani bagnate oppure se si è a contatto con l'acqua.
- Usare indumenti di lavoro e guanti di protezione idonei.
- Non infilare oggetti nelle aperture di ventilazione della macchina: pericolo di folgorazione elettrica!
- Il diritto alla copertura della garanzia decade se la confezionatrice non viene riparata da un centro assistenza autorizzato.
- Sostituire eventuali pezzi guasti o difettosi esclusivamente con pezzi di ricambio originali forniti dal rivenditore (la sostituzione deve essere eseguita da personale qualificato).
- In caso di interruzione di corrente elettrica nel corso del processo di sottovuoto, la camera rimane in vuoto e il coperchio non può essere aperto. Non cercare in nessun caso di aprire il coperchio con la forza o con l'ausilio di utensili. Al ripristino dell'alimentazione elettrica sarà nuovamente possibile aprire il coperchio.
- Per eseguire lavori di manutenzione straordinaria, di installazione o di riparazione, staccare l'apparecchio dalla rete elettrica, estraendo la spina dalla presa elettrica oppure, se la presa risulta non accessibile, disattivare l'impianto elettrico al quale è allacciato l'apparecchio mediante il corrispondente interruttore generale. Prima di effettuare qualsiasi lavoro di riparazione o installazione, accertarsi che l'apparecchio risulti effettivamente scollegato dalla rete.
- Al momento della rottamazione, rendere l'apparecchio inservibile tagliando il cavo di alimentazione e rimuovendo il coperchio, in modo che i bambini non possano accedere facilmente all'interno.

1.4 Impiego corretto

- Pericolo di scottatura! Dopo la procedura di sigillatura della busta, la barra saldante e la sigillatura della busta stessa risultano molto calde. Non toccare la barra saldante e la linea di saldatura immediatamente dopo il processo di sigillatura.
- Pericolo d'incendio! Non conservare materiali e sostanze facilmente infiammabili nelle immediate vicinanze della confezionatrice.
- Eventuali danni al coperchio possono causare un'implosione. Non appoggiare alcun oggetto sul coperchio e non urtare con alcun tipo di oggetto sulla superficie. In caso di urto accidentale con il coperchio, esaminare attentamente eventuali danni. In caso di dubbio, rivolgersi ad un centro assistenza autorizzato.
- Non utilizzare l'apparecchio ed il coperchio come superficie di lavoro, di appoggio o per tagliare.
- **Confezionare sempre alimenti raffreddati a +3°C:** si ottengono i migliori risultati di vuoto e conservazione. Inoltre, si evita la formazione di vapori che possono causare disturbi nel funzionamento della confezionatrice, in particolare la pompa a vuoto, che può essere danneggiata dall'ossidazione causata dai vapori condensati. Monitorare il processo di sottovuoto con attenzione e qualora si scorga la formazione di bollicine nei liquidi, evitarne la fuoriuscita anticipando la sigillatura.
- Se liquidi giungono all'aspirazione della pompa, possono causare danni gravi.
- Prima di utilizzare contenitori o vasi di qualsiasi tipo, assicurarsi che siano sufficientemente robusti per resistere al sottovuoto anche se posti in frigorifero, in modo da evitare l'implosione che può risultare pericolosa per l'utente.
- Qualora la macchina resti inutilizzata per un periodo lungo, spegnerla estraendo la spina dalla presa (Vedi tabella MANUTENZIONI PERIODICHE PROGRAMMATE Cap.14)

1.5 Pulizia e manutenzione

- Per pulire l'apparecchio, utilizzare solo panni umidi e prodotti disinfettanti e detergenti non aggressivi. Non utilizzare spugne o panni abrasivi, per evitare danneggiamenti alle superfici in acciaio e alle superfici del coperchio.
- Acqua o vapore potrebbero giungere a parti sotto tensione e causare un cortocircuito. Non utilizzare mai acqua corrente o apparecchi di pulizia a vapore: pericolo di folgorazione elettrica!
- La pulizia e la regolare manutenzione spettante all'utilizzatore, non possono essere operate da bambini senza supervisione.

2 Consigli per la salvaguardia dell'ambiente

1) Imballo:

Il materiale di imballo è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio. Per lo smaltimento seguire le normative locali. Il materiale di imballaggio (sacchetti di plastica, parti in polistirolo, etc.) deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini, in quanto potenziale fonte di pericolo.

2) Rottamazione/Smaltimento:

L'apparecchio è stato realizzato con materiale riciclabile. Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assicurandosi che questo apparecchio sia rottamato in modo corretto, si contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.



Il simbolo sull'apparecchio, o sulla documentazione di accompagnamento, indica che questo apparecchio non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Al momento della rottamazione, rendere l'apparecchio inservibile tagliando il cavo di alimentazione e rimuovendo il coperchio in modo che i bambini non possano accedere facilmente all'interno. Rottamarlo seguendo le norme locali per lo smaltimento dei rifiuti e consegnarlo negli appositi punti di raccolta, non lasciandolo incustodito essendo una fonte di pericolo per un bambino. Per ulteriori informazioni su trattamento, recupero e riciclaggio di questo apparecchio, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale l'apparecchio è stato acquistato.

3 Descrizione Confezionatrice

(Il modello nell'immagine riportata, potrebbe non essere esattamente corrispondente a quello della confezionatrice da voi acquistata)

- 1) Coperchio
- 2) Camera a vuoto
- 3) Barra saldante
- 4) Pannello comandi
- 5) Corpo macchina

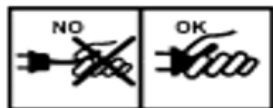


4 Norme generali d'impiego



PERICOLO ELETTRICO! Accertarsi preventivamente che la tensione indicata sulla targhetta di identificazione della macchina sia la stessa della Vostra rete.

La sicurezza elettrica di questo apparecchio è garantita solo se esso è collegato correttamente ad un impianto di messa a terra efficace, come previsto dalle vigenti norme di sicurezza. Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.



PERICOLO ELETTRICO! Inserire e disinserire la spina nella presa di corrente sempre ad apparecchio spento; non esercitare la trazione sul cavo ma direttamente sulla spina. L'accesso a parti in tensione, è consentito esclusivamente a personale qualificato.



AVVERTENZA! Posizionare la macchina su un solido e sicuro piano di lavoro orizzontale.

AVVERTENZA! L'apparecchio deve essere posizionato in modo tale da permettere l'accessibilità da tutti i lati. Questo garantirà, inoltre, la necessaria ventilazione della macchina.

AVVERTENZA! Nel caso si disponga di una macchina con funzione gas, si consiglia di ancorare la bombola alla parete. A fine utilizzo e macchina spenta, chiudere sempre la valvola della bombola e del riduttore di pressione.



PERICOLO! Negli apparecchi provvisti di opzione gas, È VIETATO USARE MISCELE DI GAS CONTENENTI OSSIGENO IN PERCENTUALE SUPERIORE AL 21%, O ALTRI GAS ESPLOSIVI COMBUSTIBILI. La regolazione delle miscele di gas deve essere effettuata dal produttore di gas in fabbrica, o da personale autorizzato, nel luogo di impiego della macchina. Affidare fornitura ed installazione della bombola a personale qualificato dell'azienda fornitrice.



ATTENZIONE! La confezionatrice sottovuoto è stata progettata e studiata per effettuare il vuoto in buste e contenitori rigidi, con cadenza massima di un ciclo completo standard (vuoto e saldatura) ogni 60 secondi.



ATTENZIONE! Procedere all'immediato arresto della macchina, in caso di fughe di gas causate da raccordi difettosi, ossidati, oppure da tubazioni lesionate.



Contattare immediatamente il servizio assistenza più vicino per la sostituzione delle parti danneggiate



AVVERTENZA! Al fine di evitare un aumento della densità dell'olio che potrebbe compromettere il funzionamento regolare della pompa, la temperatura ambientale non dovrebbe mai scendere al di sotto del +12°C.

AVVERTENZA! L'olio della pompa va controllato ad ogni utilizzo della macchina, attraverso il vetrino spia posto sul fianco o sul pannello posteriore della macchina. Il livello dell'olio deve essere all'interno dell'intervallo MINIMO e MASSIMO. Il colore deve essere limpido e privo di torbidità.



AVVERTENZA! L'OLIO DELLA POMPA VA SOSTITUITO PERIODICAMENTE; LA FREQUENZA DEL CAMBIO OLIO AUMENTA PROPORZIONALMENTE AL CARICO DI LAVORO CUI È SOTTOPOSTO L'APPARECCHIO. IL CAMBIO DELL'OLIO VA EFFETTUATO ALMENO OGNI 5.000 CICLI (CORRISPONDENTI A CIRCA 100 ORE DI LAVORO). AD OGNI CAMBIO D'OLIO DEVE ESSERE SOSTITUITO IL FILTRO DISOLEATORE. (Vedi Tabella MANUTENZIONE PERIODICA PROGRAMMATA CAP.14)

La frequenza del cambio olio e filtro aumenta nel caso si operi con prodotti liquidi o umidi; inoltre, in questo caso, dopo un periodo di inattività della macchina pari o superiore ad un mese procedere alla sostituzione dell'olio.

Prima della messa a riposo per un periodo di inattività superiore a due mesi, effettuare il cambio d'olio. Una colorazione biancastra e torbida, oppure scura e trasparente dell'olio, significa rispettivamente l'aspirazione di liquidi ed umidità o la vetustà dell'olio. Nei modelli a comando digitale è presente un sistema di segnalazione per il cambio dell'olio: raggiunto il limite massimo di cicli di lavoro, all'avviamento della macchina ed alla fine di ogni ciclo, sul display appare un'indicazione di "allarme olio". Il numero di cicli effettuato può essere rilevato in qualsiasi momento agendo sui tasti del pannello comandi. Effettuate periodicamente il ciclo di deumidificazione dell'olio pompa (per maggiori informazioni vedi cap. 13).



ATTENZIONE! NON toccare le barre saldanti dopo aver effettuato la saldatura della busta, poiché esse raggiungono alte temperature.



AVVERTENZA! Non rimuovere il Teflon di copertura posto sulla barra saldante; non utilizzare coltelli o altri utensili affilati per l'eliminazione di eventuali residui sulla barra saldante: attendere sempre che si raffreddi prima di intervenire con attrezzi non affilati e non appuntiti.



AVVERTENZA! Pulire accuratamente la macchina dopo l'utilizzo; il coperchio in plexiglass deve essere pulito esclusivamente con un panno inumidito solo con acqua e mai con detergenti o solventi. Per le parti in acciaio inox, utilizzare i prodotti specifici disponibili in commercio. Non usare getti d'acqua o di vapore, che potrebbero danneggiare le parti elettriche dell'apparecchio.



Per qualsiasi problema dovesse sorgere (funzionamento difettoso o assistenza tecnica) contattare il nostro servizio assistenza clienti.

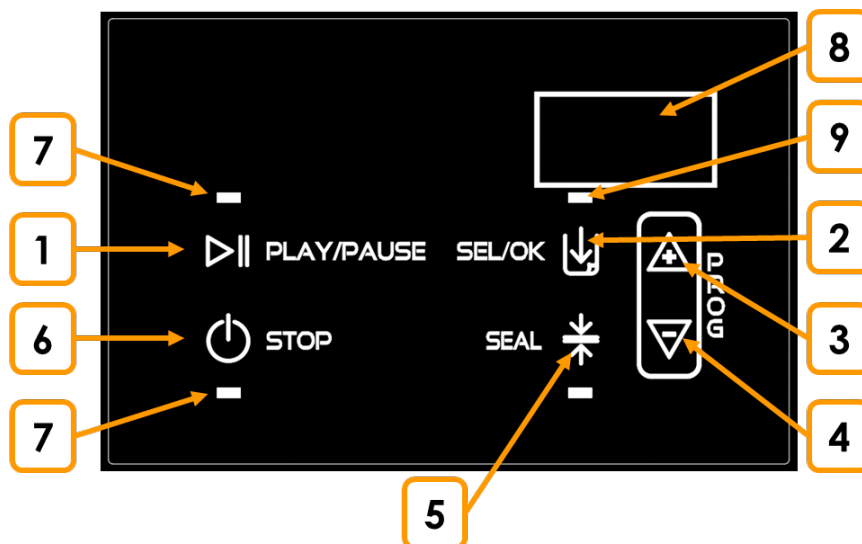


5 Prima di utilizzare la confezionatrice

- Prima di mettere in funzione la confezionatrice, è necessario eseguire la pulizia della camera a vuoto e del coperchio, utilizzando un panno morbido inumidito con acqua potabile.
- Si raccomanda di non servirsi di detersivi aggressivi, pagliette inox, raschietti o sostanze abrasive, acide o aggressive che potrebbero danneggiare irrimediabilmente le superfici interne della camera a vuoto.



6 Pannello comandi DIGITALE



NR	DESCRIZIONE
1	<ul style="list-style-type: none"> • Premuto per 4" contemporaneamente a STOP, permette la visualizzazione del numero di cicli effettuati • Premuto all'accensione contemporaneamente con STOP, permette l'attivazione o disattivazione della segnalazione acustica
2	<ul style="list-style-type: none"> • Permette di regolare le funzioni vuoto, vuoto aggiuntivo, GAS • Premuto dopo il raggiungimento del 90% di vuoto, permette di anticipare l'immissione del GAS
3	<ul style="list-style-type: none"> • Scorrono i programmi • Variano i valori delle funzioni
4	<ul style="list-style-type: none"> • Premuti insieme per 4", permettono il reset dei programmi memorizzati, ripristinando i valori di fabbrica
5	<ul style="list-style-type: none"> • Permette di regolare la durata della saldatura • Premuto durante il ciclo di lavoro, permette di anticipare la saldatura
6	<ul style="list-style-type: none"> • Uscita da stand-by / entrata in stand-by (premuto per 5") • Premuto per 4" contemporaneamente con PLAY/PAUSE, permette la visualizzazione del numero di cicli effettuati • Premuto all'accensione contemporaneamente con PLAY/PAUSE, permette l'attivazione o disattivazione della segnalazione acustica • Interrompe il ciclo in corso
7	<ul style="list-style-type: none"> • Visualizzano la funzione in corso
8	<ul style="list-style-type: none"> • Visualizza il programma attivo • Visualizza la funzione attiva ed il relativo valore • Visualizza situazioni di allarme • Visualizza il numero di cicli effettuati prima del cambio dell'olio
9	<ul style="list-style-type: none"> • Se ON fisso, segnala la funzione GAS attiva

6.1 Funzioni e segnalazioni

6.1.1 Valori massimi ammissibili

FUNZIONE	VALORE
VUOTO	30% – 99%
VUOTO (JARS)	10% – 99%
VUOTO AGGIUNTIVO	1 – 60 sec
SALDATURA	0,1 – 6,0 sec
GAS	1 – 90%



AVVERTENZA!

È necessario effettuare alcune prove di regolazione preliminari, per individuare la percentuale ottimale di gas da immettere, per ciascun prodotto da confezionare.

6.1.2 Valori impostati da fabbrica

FUNZIONE	VALORE
VUOTO	99%
VUOTO (JARS)	99%
VUOTO AGGIUNTIVO	5 sec
SALDATURA	2,5 sec
GAS	OFF

6.1.3 Attivare / disattivare la segnalazione acustica

Per attivare o disattivare la segnalazione acustica, procedete come segue:

Accendere la macchina premendo contemporaneamente i tasti **STOP** e **PLAY/PAUSE**.



6.1.4 Segnalazioni visive



AVVERTENZA!

Se è stato raggiunto il numero massimo di cicli ammesso, all'accensione viene visualizzato il messaggio di allarme per cambio olio pompa "ALL OIL".

6.1.5 Visualizzazione del numero di cicli effettuati prima del cambio olio

L'accensione completa di tutti i led e la segnalazione **OIL** sul display segnalano il raggiungimento del numero massimo di cicli prima di un cambio dell'olio della pompa.

L'azzeramento dei cicli dovrà essere effettuato da un centro di assistenza autorizzato, ad avvenuta sostituzione dell'olio della pompa.

Numero massimo di cicli effettuabili prima del cambio dell'olio: 5000

Per richiamare il numero esatto di cicli effettuato dalla macchina, premere per 4" contemporaneamente i tasti **STOP** e **PLAY/PAUSE**.

7 Installazione

7.1 Istruzioni di sicurezza

Il presente manuale costituisce parte integrante del prodotto e fornisce tutte le indicazioni necessarie per una corretta installazione e manutenzione della macchina.



È obbligatorio da parte dell'utilizzatore e dell'installatore, leggere attentamente questo manuale e fare riferimento ad esso; inoltre deve essere conservato in un luogo noto e accessibile a tutti gli operatori autorizzati (installatore, utilizzatore, manutentore).

Non toccare la macchina con mani/piedi umidi o bagnati o senza protezioni (guanti e scarpe adeguati). Non inserire cacciaviti, utensili da cucina o altro tra le protezioni e le parti in movimento. L'apparecchiatura è destinata solamente all'impiego per il quale è stata concepita e cioè per il confezionamento sottovuoto degli alimenti.

Ogni altro uso è da ritenersi improprio e potenzialmente pericoloso.

Il costruttore declina ogni responsabilità ed ogni obbligo di garanzia, qualora si verificano danni ad apparecchiature, persone o cose, imputabili a:

- installazione non corretta e/o non rispettosa delle leggi vigenti;
- modifiche o interventi non specifici per il modello;
- utilizzo di ricambi non originali o non specifici per il modello;
- inosservanza, anche parziale, delle istruzioni del presente manuale;
- inosservanza durante l'installazione delle norme antiinfortunistiche e delle leggi in vigore.

7.2 Premessa



L'installazione deve essere esclusivamente eseguita da personale autorizzato e specializzato, rispettando le istruzioni e prescrizioni del presente manuale.

- Prima di installare l'apparecchiatura, accertarsi che gli impianti elettrici preesistenti siano a norma di legge ed adeguati ai dati di targa delle apparecchiature da installare (V, kW, Hz, N° fasi e potenza disponibile).
- L'installatore deve, inoltre, verificare eventuali prescrizioni in materia di antincendio.
- Il Fabbricante dichiara la conformità alle normative europee vigenti.
- Operare sempre con la confezionatrice disconnessa dalla rete elettrica.
- Non tirare il cavo di alimentazione, per scollegare la confezionatrice.

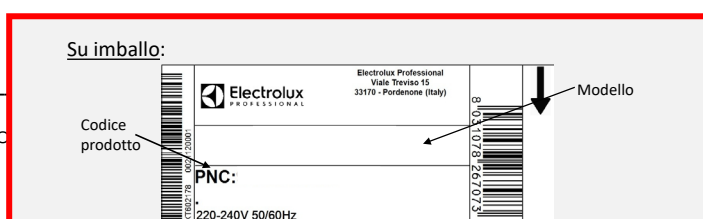


ATTENZIONE! La movimentazione della macchina deve essere effettuata utilizzando guanti protettivi e sempre da due persone.

Tutti i componenti dell'imballo devono essere smaltiti secondo le norme vigenti nel Paese di utilizzo dell'apparecchio. In ogni caso nulla deve essere disperso nell'ambiente.

ATTENZIONE! I componenti dell'imballo possono essere potenzialmente pericolosi per bambini ed animali, assicurarsi che non vi giochino

7.3 Dati di targa





7.4 Trasporto e movimentazione

Il carico e lo scarico dell'apparecchio dal mezzo di trasporto devono essere effettuati con mezzi idonei, oppure da due persone.



ATTENZIONE! La pompa vuoto contiene olio. Mantenere imballo e apparecchio sempre in posizione orizzontale, per evitare la fuoriuscita dell'olio dallo sfiato della pompa.

Per la movimentazione dell'apparecchio devono essere adottate tutte le precauzioni necessarie per non danneggiarlo e per non arrecare danni a persone o cose, rispettando le indicazioni poste sull'imballo.



7.5 Installazione

1) Verificare le condizioni ambientali: temperatura ambiente e ricambio d'aria.

La temperatura dell'ambiente di funzionamento deve essere compresa tra +12°C e +40°C. L'ambiente d'installazione deve garantire sufficiente ricambio d'aria.

2) Verificare che le caratteristiche elettriche indicate nei dati di targa, corrispondano all'impianto esistente.

3) Posizionare la macchina su un piano orizzontale, stabile ed idoneo al carico.



ATTENZIONE! L'apparecchio deve essere posizionato in modo tale da permettere l'accessibilità da tutti i lati. Non ingombrare passaggi, vie di fuga o di servizio, con la macchina. Non posizionare l'apparecchio davanti a uscite porte d'emergenza.

Assicurare la necessaria ventilazione alla macchina, lasciando almeno 10cm di spazio libero attorno a tutto l'apparecchio. I fori di ventilazione devono rimanere liberi e non ostruiti, al fine di mantenere la temperatura della pompa a livelli normali.

4) Verificare il livello dell'olio della pompa.

- Controllare il corretto livello attraverso il foro sul lato posteriore, come indicato.
- Il livello ideale corrisponde alla mezzeria dello spioncino.



ATTENZIONE! Evitare nel modo più assoluto di avviare la macchina, se non vi è olio nella pompa!



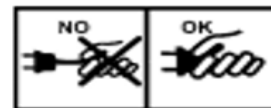
5) Allacciare la macchina alla rete di alimentazione elettrica.

- Prima di installare l'apparecchiatura accertarsi che gli impianti elettrici preesistenti siano a norma di legge ed adeguati ai dati di targa delle apparecchiature da installare (V, kW, Hz e potenza disponibile).
- Le apparecchiature sono fornite con un cavo di alimentazione lungo 200cm con spina Schuko standard 16A; la presa deve essere dotata di fusibile di 10A e deve essere facilmente accessibile.



PERICOLO ELETTRICO!

L'inversione delle fasi nelle macchine trifase, deve essere eseguita esclusivamente da personale tecnico qualificato. Accertarsi che la rete alla quale si intende allacciare la macchina, sia provvista di un idoneo ed efficiente impianto di messa a terra. Verificare che il cavo di alimentazione non sia danneggiato o incastrato. In caso di necessità, rivolgersi a personale tecnico qualificato, per la sostituzione. L'accesso a parti in tensione della macchina, è consentito esclusivamente a personale tecnico qualificato. Inserire e disinserire la spina, esercitando la trazione sulla spina e mai sul cavo.



ATTENZIONE!

Fare in modo che la spina risulti accessibile anche dopo l'avvenuta installazione dell'unità! Nel caso in cui la spina dell'apparecchio non risulti facilmente accessibile, la rete di alimentazione deve essere dotata di dispositivi per la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III. Se non viene utilizzata tutta la lunghezza del cavo, NON arrotolarlo su se stesso, ma lasciarlo libero e assicurarsi che non rappresenti un intralcio e/o pericolo al passaggio di persone.

Accertarsi che il cavo di alimentazione non entri in contatto con liquidi di qualsiasi tipo, oggetti taglienti o caldi, né sostanze corrosive.

Non permettere che bambini o animali giochino con il cavo di alimentazione.

6) Allacciare il gas

Allacciare la macchina alla bombola del gas mediante un apposito tubo Ø10mm, innestandolo sull'attacco rapido posto sul lato posteriore. Premere la ghiera verde dell'attacco ed inserire il tubo. Regolare la pressione del riduttore fornito insieme alla bombola tra 0,5 e 1 bar.



ATTENZIONE!

Rivolgersi alle aziende fornitrici di gas alimentare, per richiedere la miscela di gas più adatta alle proprie esigenze. Richiedere anche la fornitura del riduttore di pressione. È fondamentale osservare scrupolosamente le prescrizioni del fornitore del gas, per l'uso corretto di bombole e riduttori di pressione.

Utilizzare un tubo di collegamento idoneo per l'attacco della bombola e quello presente sulla macchina. Nella maggior parte dei casi, vengono utilizzati tubi Ø esterno 10mm.

Fissare adeguatamente il tubo sul lato attacco regolatore di pressione, con fascette stringi-tubo. Utilizzare unicamente azoto (N₂), anidride carbonica (CO₂) o miscele di azoto ed anidride carbonica (N₂ e CO₂) o miscele di altri gas alimentari inerti.

Non utilizzare mai ossigeno (O₂) o altri gas esplosivi, infiammabili o miscele di gas contenenti ossigeno (O₂) o altri gas esplosivi, infiammabili o non adatti al confezionamento alimentare.

Ancorare solidamente le bombole gas in modo da evitare che si rovescino.

- 7) Effettuare la pulizia preliminare della camera vuoto e del coperchio.
- 8) Verificare gli assorbimenti con un amperometro.
- 9) Eseguire almeno un ciclo completo di confezionamento sottovuoto per buste.
- 10) Informare il cliente dell'esatto utilizzo dell'apparecchiatura con specifico riferimento all'uso e alle necessità del cliente stesso.

8 il sottovuoto con IL PANNELLO COMANDI DIGITALE



AVVERTENZA!

Confezionare il prodotto sempre freddo, possibilmente a 3-4°C. Più il prodotto è caldo, più si riduce la durata della conservazione e maggiore è la formazione di condensa all'interno della pompa, con conseguente ossidazione e danneggiamento della stessa.

Preriscaldare l'olio della pompa. Se l'apparecchio viene usato solo saltuariamente, prima di confezionare i prodotti, eseguire almeno due-tre Cicli con impostazione VAC 99% e VAC+ 60". Ciò permette di portare la temperatura dell'olio della pompa a regime e di evacuare il vapore acqueo.




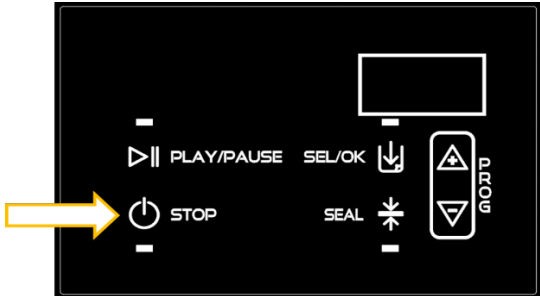
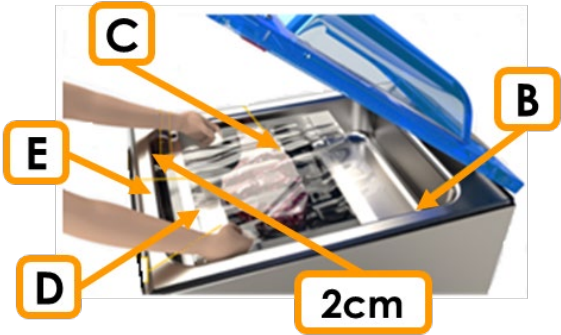
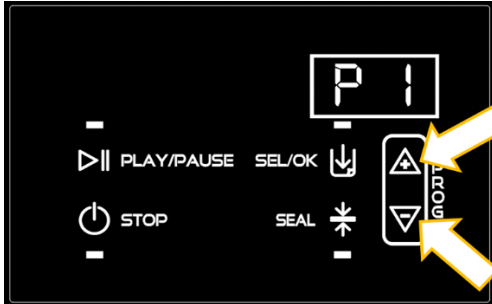
Ciclo di deumidificazione dell'olio pompa H2OUT. Se la macchina viene utilizzata in ambito ristorazione e gastronomia, il ciclo di deumidificazione dell'olio pompa deve essere eseguito quotidianamente, al termine del turno di lavoro. In tutti gli altri casi, deve essere eseguito almeno con cadenza settimanale




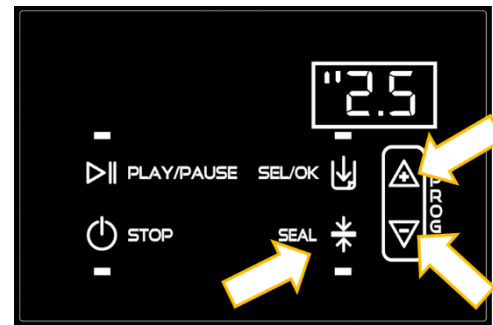

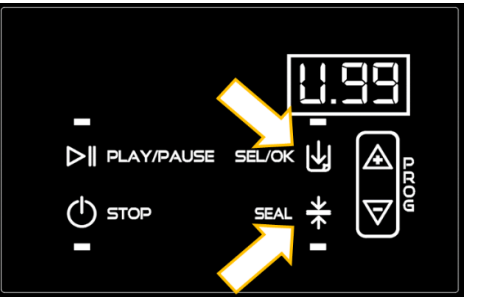
Modelli con opzione GAS: impostazione del vuoto quando è attivata la funzione GAS. Se la funzione è attivata, il vuoto deve essere impostato sul valore massimo. Se il prodotto appare ancora schiacciato, aumentare la percentuale del gas, non ridurre mai il valore di vuoto! Solo per i prodotti ripieni, che potrebbero "esplodere" a causa di un vuoto troppo elevato (ad esempio pasta fresca con ripieno), il valore di vuoto può essere ridotto al 95-97%


A fine utilizzo/a fine giornata lavorativa, sganciare il pistone premendolo verso il lato posteriore ed abbassare il coperchio in posizione di riposo. In tal modo la camera a vuoto sarà protetta da sporco e polvere.

8.1 Confezionare alimenti sottovuoto in buste

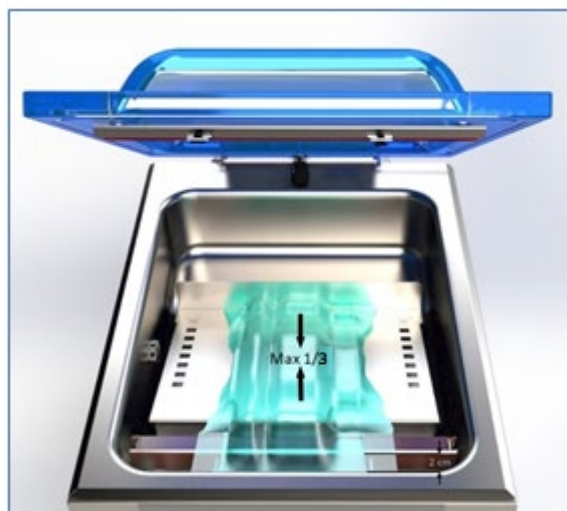
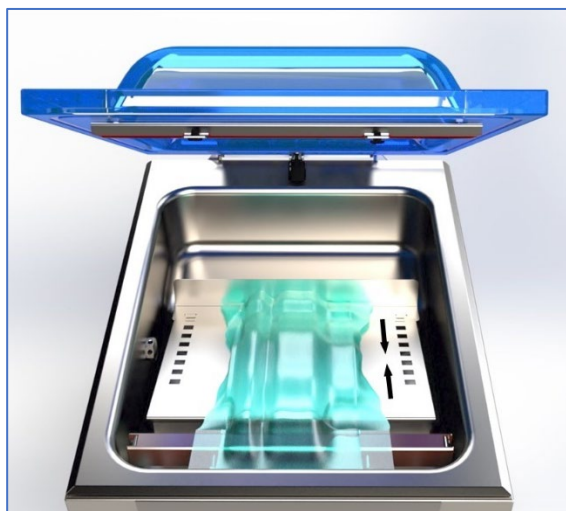
Fase	Descrizione	Immagine
1	<p>Scegliere la busta in funzione dell'utilizzo (conservazione o cottura), adatta alle dimensioni del prodotto: il prodotto non deve occupare più di 2/3 del volume utile della busta.</p> <p>Introdurre alimenti raffreddati a +3°C, per ottenere il miglior risultato.</p>	

<p>2</p>	<p>Alzare il coperchio fino a fine corsa, sostenendolo con entrambe le mani ed agganciare il pistone, spostandolo in avanti.</p>	
<p>3</p>	<p>Assicurarsi che la camera a vuoto ed il prodotto da confezionare siano asciutti. Fare attenzione a non sporcare o bagnare la parte interna in prossimità dell'apertura della busta.</p> <p>Posizionare il numero massimo di ripiani (A) che la camera può contenere in relazione alle dimensioni del prodotto da confezionare.</p>	
<p>4</p>	<p>Per accendere la confezionatrice, premere  per 5".</p>	
<p>5</p>	<p>Inserire la busta (C) contenente il prodotto da confezionare, all'interno della camera a vuoto (B), ed appoggiarla in posizione centrata sulla barra saldante (D), in modo che il lembo aperto senza grinze risulti sporgente di circa 2 cm.</p> <p>Non piegare verso il basso la parte di busta eccedente la barra saldante.</p> <p>Se si intende utilizzare l'iniezione di gas, inserire il beccuccio all'interno della busta (E)</p>	
<p>6</p>	<p>Selezionare uno dei 10 programmi disponibili P1 – P10, usando i tasti UP/DOWN</p>	

<p>7</p>	<p>Premere il tasto SEL/OK ed impostare un valore di vuoto da 30% a 99%, usando i tasti UP/DOWN</p> <p>Valori di vuoto inferiori a quello massimo, riducono o annullano l'effetto di conservazione, poiché rimane aria residua nella confezione.</p>	
<p>8</p>	<p>Continuare a premere i tasti UP/DOWN, per impostare un valore di vuoto aggiuntivo da 1" a 60".</p>	
<p>9</p>	<p>Premere il tasto SEL/OK ed impostare il valore di GAS da 1% a 90%, usando i tasti UP/DOWN.</p> <p>Quando è attivata la funzione GAS, assicurarsi che il valore di vuoto sia impostato al 99%</p>	
<p>10</p>	<p>Premere il tasto SEAL impostare la durata di saldatura tra 0,1" e 6,0", in base alla tipologia di busta utilizzata.</p>	
<p>11</p>	<p>Abbassare il coperchio con entrambe le mani, premendo sugli angoli del coperchio stesso.</p> <p>Il ciclo si avvia automaticamente.</p>	
<p>12</p>	<p>Per passare anticipatamente dalla fase vuoto alla fase GAS, premere il tasto SEL/OK.</p> <p>Premere SEL/OK per anticipare la fase di GAS, verificando che sia stata raggiunta la soglia di vuoto del 90%. Altrimenti verrà attivata la saldatura.</p> <p>Per anticipare la saldatura, premere il corrispondente tasto SEAL.</p>	

<p>13</p>	<p>Premendo il tasto STOP in qualunque momento, la macchina interrompe immediatamente il ciclo e la camera viene decompressa. Il coperchio si apre automaticamente. La macchina ritorna al programma impostato.</p>	
<p>14</p>	<p>Fine ciclo. Il coperchio si apre automaticamente. Estrarre il prodotto confezionato, prestando attenzione a non toccare la barra saldante, che potrebbe risultare ancora calda</p>	

Nel caso del confezionamento di prodotti liquidi, riempire la busta **non oltre un terzo** del suo volume; se si dispone dell'opzione "piano inclinato per liquidi", regolarlo in funzione della dimensione della busta. Accendere la macchina e procedere alla programmazione dei parametri come indicato nella precedente tabella, regolando la funzione vuoto ad un livello tale da evitare il pericolo di ebollizione e di fuoriuscita di liquido.



Abbassare il coperchio con entrambe le mani, premendo sugli angoli. Il ciclo si avvia automaticamente.

8.2 Confezionare alimenti sottovuoto in CONTENITORI



AVVERTENZA! Verificare che i contenitori sottovuoto scelti, siano in grado di resistere alla pressione del vuoto cui si intende sottoporli.

A fine utilizzo/a fine giornata lavorativa, sganciare il pistone premendolo verso il lato posteriore ed abbassare il coperchio in posizione di riposo. In tal modo la camera a vuoto sarà protetta da sporco e polvere.



NOTE! Leggere attentamente quanto riportato all'inizio del Capitolo 7

Scegliere un **contenitore** adatto al sottovuoto.

Inserire il prodotto nel contenitore e chiuderlo.

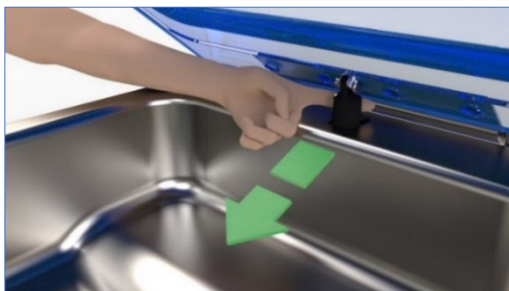
Limiti di riempimento:

- Prodotti solidi: 100%
- Brodi, infusi: 1/2
- Salse, sughi: 1/3
- Creme, salse con panna: 1/4
- Prodotti a base di uova o albume: 1/6





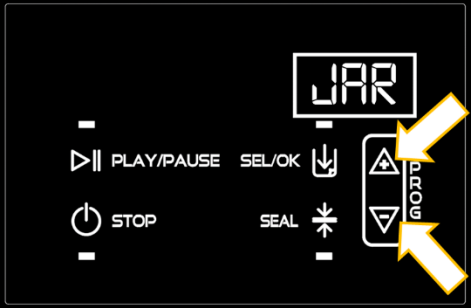



Introdurre alimenti raffreddati a +3°C per ottenere il miglior risultato.

Alzare il coperchio fino a fine corsa sostenendolo con entrambe le mani ed agganciate il pistone, spostandolo in avanti.





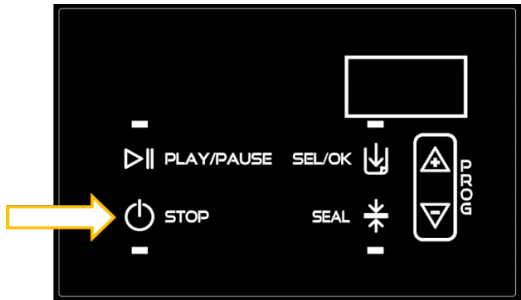



8.2.1 Contenitori in vasca

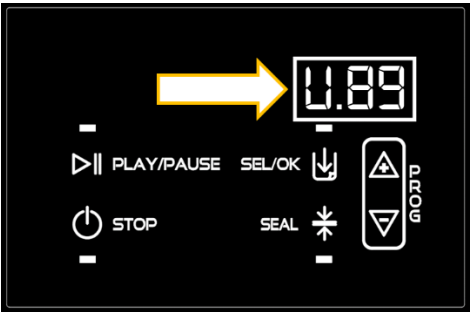
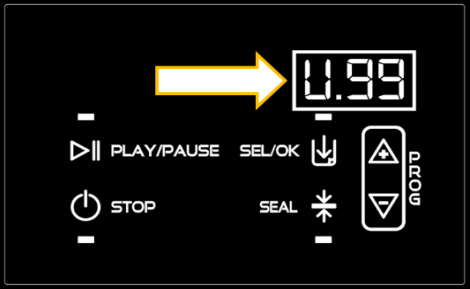

Fase	Descrizione	Immagine
1	<p>Assicurarsi che la camera a vuoto ed il prodotto da confezionare siano asciutti. Fare attenzione a non sporcare o bagnare la parte interna.</p> <p>Posizionare il numero massimo di ripiani (A) che la camera può contenere, in relazione alle dimensioni del contenitore da utilizzare.</p>	
2	<p>Scegliere un contenitore adatto alla dimensione della camera a vuoto che, una volta inserito, rimanga almeno a 1cm dal coperchio chiuso. Se necessario, è possibile togliere la barra saldante.</p> <p>Assicurarsi che il dispositivo di aspirazione dell'aria del contenitore sia aperto.</p>	

3	Per accendere la confezionatrice, premere  per 5".	
4	Selezionare il programma contenitori (JAR) usando i tasti UP/DOWN .	
5	Premere il tasto SEL/OK ed impostare un valore di vuoto da 10% a 99%, usando i tasti UP/DOWN	
6	Abbassare il coperchio e premere il tasto PLAY/PAUSE per avviare il ciclo	
7	Premendo il tasto STOP in qualunque momento, la macchina interrompe immediatamente il ciclo e la camera viene decompressa. Il coperchio si apre automaticamente. La macchina ritorna al programma impostato.	
8	Fine ciclo. Il coperchio si apre automaticamente. Estrarre il contenitore.	

8.2.2 Contenitori esterni

Fase	Descrizione	Immagine
------	-------------	----------

1	Innestare l'accessorio (A) per i contenitori esterni nella vasca e inserirlo oppure premerlo sul coperchio del contenitore. Verificare che il dispositivo di aspirazione dell'aria del contenitore sia aperto.	
		
2	Per accendere la confezionatrice, premere  per 5".	
3	Selezionare il programma contenitori (JAR) usando i tasti UP/DOWN .	
4	Premere il tasto SEL/OK ed impostare il valore di vuoto da 10% a 99%, usando i tasti UP/DOWN	
5	Premere il tasto PLAY/PAUSE per avviare il ciclo.	
6	Posizionare un'estremità del dispositivo sul punto di aspirazione della vasca e premere l'altra leggermente sul coperchio del contenitore, in modo da far innescare il vuoto.	

7a	Se il valore di vuoto impostato è inferiore a 99%, la pompa si spegne. Togliere l'accessorio, innestarlo sul coperchio del contenitore successivo e premere PLAY/PAUSE .	
7b	Se il valore di vuoto impostato è uguale a 99%, la pompa rimane accesa. Togliere l'accessorio e posizionarlo sul coperchio del contenitore successivo.	
8	Premendo il tasto STOP in qualunque momento, la macchina interrompe immediatamente il ciclo.	
9	Al termine del ciclo, togliere l'accessorio dalla vasca.	

8.3 Confezionare alimenti sottovuoto in buste esterne goffrate



AVVERTENZA!

Per questa operazione, è necessario utilizzare buste sottovuoto per conservazione (o per cottura) goffrate, che possono essere richieste al rivenditore oppure direttamente al produttore. Attenzione: non tutte le buste goffrate disponibili sul mercato, sono adatte allo scopo.

A fine utilizzo/a fine giornata lavorativa, sganciare il pistone premendolo verso il lato posteriore ed abbassare il coperchio in posizione di riposo. In tal modo la camera a vuoto sarà protetta da sporco e polvere.



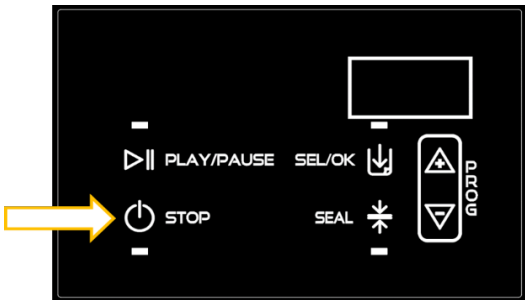








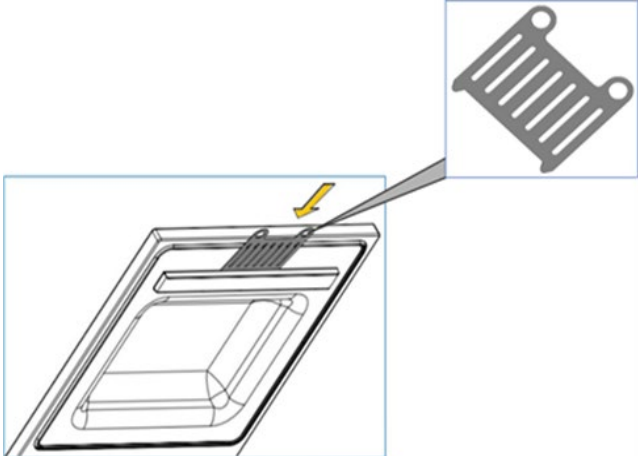

AVVERTENZA!

Questo ciclo è adatto solo per confezionare prodotti asciutti e non sensibili allo schiacciamento

Per eseguire questa operazione, servirsi dell'accessorio "EASY Flat" per vuoto esterno.

Fase	Descrizione	Immagine
------	-------------	----------



<p>1</p>	<p>Alzare il coperchio fino a fine corsa sostenendolo con entrambe le mani ed agganciare il pistone, spostandolo in avanti.</p> <p>Assicurarsi che la camera a vuoto ed il prodotto da confezionare siano asciutti. Non rimuovere i ripiani dalla vasca.</p> <p>Fare attenzione a non sporcare o bagnare la parte interna in prossimità dell'apertura della busta.</p>	
<p>2</p>	<p>Per accendere la confezionatrice, premere  per 5".</p>	
<p>3</p>	<p>Selezionare uno dei 10 programmi disponibili usando i tasti UP/DOWN</p>	
<p>4</p>	<p>Premere il tasto SEL/OK ed impostate un valore di vuoto da 30% a 99%, usando i tasti UP/DOWN</p> <p>Valori di vuoto inferiori a quello massimo, riducono o annullano l'effetto di conservazione, a causa dell'aria rimasta nella confezione.</p>	
<p>5</p>	<p>Continuare a premere i tasti UP/DOWN per impostare un valore di vuoto aggiuntivo da 1" a 60".</p>	






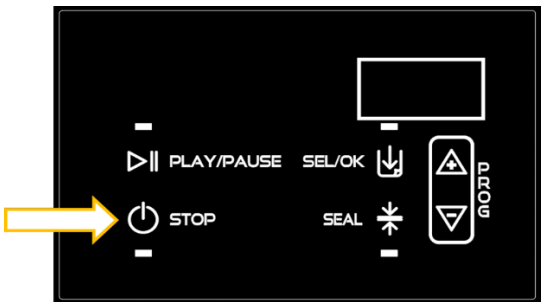
6	<p>Premere il tasto SEL/OK ed impostare il valore di GAS a OFF, usando i tasti UP/DOWN</p>	
7	<p>Premere il tasto SEAL impostare la durata di saldatura tra 0,1" e 6,0".</p>	
8	<p>Scegliere una busta gofrata adatta al prodotto da confezionare (il prodotto deve occupare 2/3 del volume utile della busta). Appoggiare la busta gofrata (A) in posizione centrata sulla barra saldante (B), in modo che il lembo aperto risulti sporgente di circa 2cm. Posizionare l'accessorio EASY come descritto sulle istruzioni del Kit Easy.</p> <p>Introdurre alimenti raffreddati a +3°C per ottenere il miglior risultato.</p>	
9	<p>Posizionare l'accessorio EASY sul coperchio, al centro del silicone controbarra, infilandolo come illustrato</p>	
10	<p>Posizionare la busta esternamente alla macchina – preferibilmente con il lato gofrato rivolto verso l'alto – in modo che la parte aperta oltrepassi la barra saldante di almeno 2cm</p>	



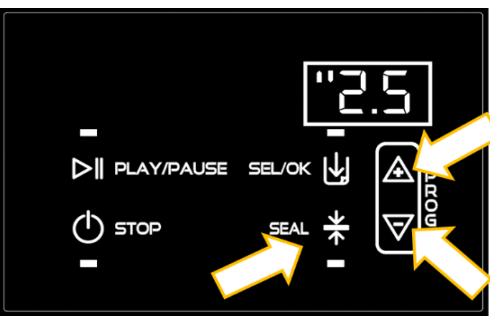
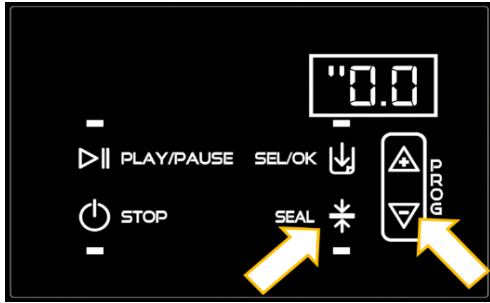

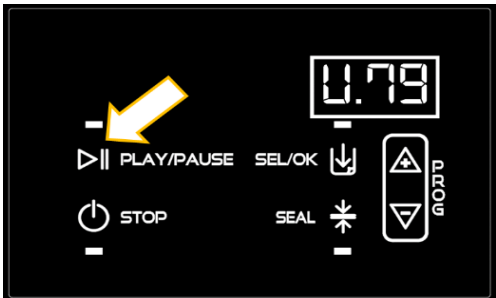
<p>11</p>	<p>Abbassare il coperchio tenendo la busta in posizione orizzontale Il ciclo si avvia automaticamente.</p> <p>Interrompere subito il ciclo, se si nota passaggio di liquido verso la camera, attraverso la goffratura.</p>	
<p>12</p>	<p>Per passare anticipatamente dalla fase vuoto alla saldatura, premere il tasto SEAL. Non è possibile utilizzare l'iniezione gas inerte.</p>	
<p>13</p>	<p>Premendo il tasto STOP in qualunque momento, la macchina interrompe immediatamente il ciclo e la camera viene decompressa. Il coperchio si apre automaticamente. La macchina ritorna al programma impostato.</p>	
<p>14</p>	<p>Rimuovere il prodotto confezionato, ponendo attenzione a non toccare la barra saldante, che potrebbe risultare ancora calda.</p>	



8.4 Ciclo disaerazione (DEG)

Ciclo di vuoto in più fasi, che consente, manualmente, di alternare fasi di vuoto e di pausa, per permettere la totale fuoriuscita di aria dall'interno del prodotto.

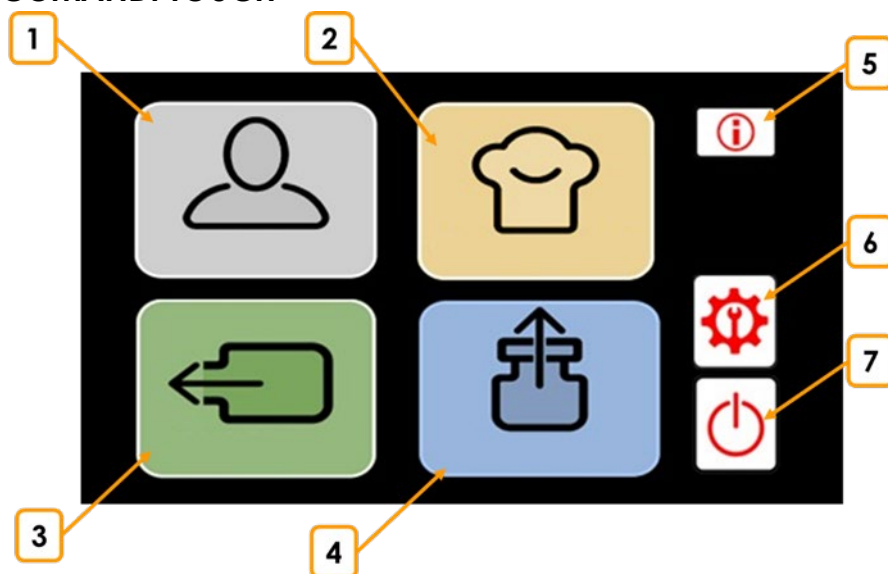
Fase	Descrizione	Immagine
<p>1a</p>	<p>Scegliere la busta in funzione dell'utilizzo (conservazione o cottura), adatta alle dimensioni del prodotto: il prodotto non deve occupare più di 2/3 del volume utile della busta. Fare attenzione a non bagnare o sporcare la parte aperta della busta.</p> <p>Introdurre alimenti raffreddati a +3°C per ottenere il miglior risultato.</p>	
<p>1b</p>	<p>Scegliere un contenitore adatto al sottovuoto, che possa entrare nella vasca e che, una volta inserito, rimanga a circa 1 cm dal coperchio chiuso della confezionatrice.</p> <p>Inserire il prodotto nel contenitore e chiuderlo.</p> <p>Limiti di riempimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prodotti solidi: 100% • Brodi, infusi: 1/2 • Salse, sughi: 1/3 • Creme, salse con panna: 1/4 • Prodotti a base di uova o albume: 1/6 <p>Introdurre alimenti raffreddati a +3°C per ottenere il miglior risultato.</p>	

<p>2</p>	<p>Alzare il coperchio fino a fine corsa ed agganciare il pistone spostandolo verso avanti.</p>	
<p>3</p>	<p>Assicurarsi che la camera a vuoto ed il prodotto da confezionare siano asciutti. Fare attenzione a non sporcare o bagnare la parte interna in prossimità dell'apertura della busta.</p> <p>Posizionare il numero massimo di ripiani (A) che la camera può contenere in relazione alle dimensioni del prodotto o del contenitore da confezionare.</p>	
<p>4a</p>	<p>Inserire all'interno della camera a vuoto (B) la busta (C), contenente il prodotto da confezionare, ed appoggiarla in posizione centrata sulla barra saldante (D), in modo che il lembo aperto risulti sporgente di circa 2 cm.</p>	
<p>4b</p>	<p>Scegliere un contenitore adatto alla dimensione della camera a vuoto che, una volta inserito, rimanga almeno a 1cm dal coperchio chiuso. Se necessario, è possibile togliere la barra saldante.</p> <p>Assicurarsi che il dispositivo di aspirazione dell'aria del contenitore sia aperto.</p>	
<p>5</p>	<p>Per accendere la confezionatrice, premere  per 5".</p>	

6	<p>Selezionare il programma disaerazione (DEG) con i tasti UP/DOWN.</p>	
7	<p>Premete il tasto SEL/OK ed impostate il valore di vuoto da 60% a 99%, usando i tasti UP/DOWN</p>	
8a	<p>Premere il tasto SEAL impostare la durata di saldatura tra 0,1" e 6,0", secondo la tipologia di busta utilizzata.</p>	
8b	<p>Usando un contenitore, premere il tasto SEAL ed impostate la durata di saldatura a 0".</p>	
9	<p>Abbassare il coperchio con entrambe le mani. Il ciclo si avvia automaticamente.</p>	
11	<p>Premere PLAY/PAUSE quando si intende interrompere la fase di vuoto (per appiattire le bolle formatesi all'interno della busta ed evitare fuoriuscite di prodotto) e premerlo nuovamente, per avere un parziale rientro di aria in camera e riprendere la fase di vuoto. L'operazione può essere ripetuta più volte, per ottenere progressivamente il vuoto di livello impostato.</p>	

12a	<p>In busta: Per passare anticipatamente dalla fase vuoto alla saldatura, premere il tasto SEAL.</p>	
13	<p>Premendo il tasto STOP in qualunque momento, la macchina interrompe immediatamente il ciclo e la camera viene decompressa. Il coperchio si apre automaticamente. La macchina torna al programma impostato.</p>	
14a	<p>Fine ciclo: Estrarre il prodotto confezionato, ponendo attenzione a non toccare la barra saldante, che potrebbe risultare ancora calda.</p>	
14b	<p>Fine ciclo: Estrarre il contenitore.</p>	

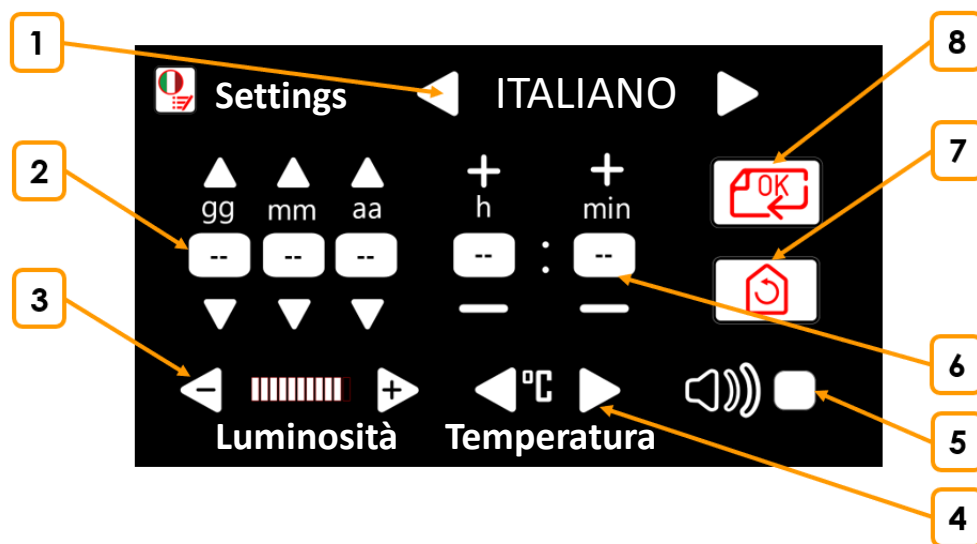
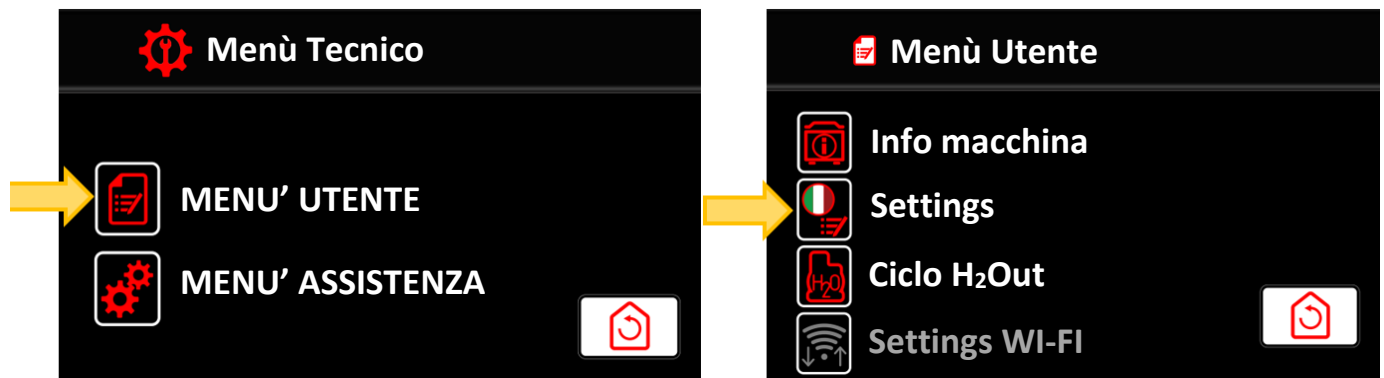
9 PANNELLO COMANDI TOUCH



NR	DESCRIZIONE
1	Cicli utente: cicli completamente editabili
2	Cicli Gourmet: cicli speciali per lavorazioni particolari
3	Cicli Degas
4	Cicli Vasi
5	Mostra informazioni in merito alla schermata visualizzata (se presenti)
6	Permette di accedere al menù Tecnico
7	Permette l'arresto della macchina

9.1 Prima messa in funzione della macchina








Alla prima messa in funzione della macchina, procedere come descritto di seguito: accedere ai menù tecnico (indicato dal numero 6, sulla figura sopra)



9.2 Funzioni e segnalazioni

9.2.1 Valori massimi ammissibili

NR	DESCRIZIONE
1	Permette la selezione della lingua
2	Permette di impostare la data (dd/mm/yyyy)
3	Permette di regolare la luminosità del display
4	Permette di scegliere l'unità di misura della temperatura
5	Permette l'attivazione del buzzer
6	Permette di impostare l'ora (hh:mm)
7	Ritorna alla schermata precedente, senza salvare il valore modificato
8	Salva il valore impostato e ritorna alla schermata precedente

FUNZIONE		VALORE
	VUOTO	30% ÷ 99%
	VUOTO (JARS)	10% ÷ 99%
	VUOTO AGGIUNTIVO	0 ÷ 60 sec
	IMMISSIONE GAS	0 ÷ 90%
	SALDATURA	0 ÷ 6 sec
	SOFTAIR	0 ÷ 30 sec
	TEMPO DI PAUSA (CICLO DEGAS)	0 ÷ 60 sec



AVVERTENZA!

È necessario effettuare alcune prove di regolazione preliminari, per individuare la percentuale ottimale di gas da immettere, per ciascun prodotto da confezionare.

















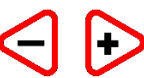

9.2.2 Valori impostati di fabbrica








FUNZIONE		VALORE
	VUOTO	99%
	VUOTO (JARS)	99%
	VUOTO AGGIUNTIVO	0 sec
	IMMISSIONE GAS	0%
	SALDATURA	2,5 sec
	SOFAIR	0 sec

10 il sottovuoto con IL PANNELLO TOUCH

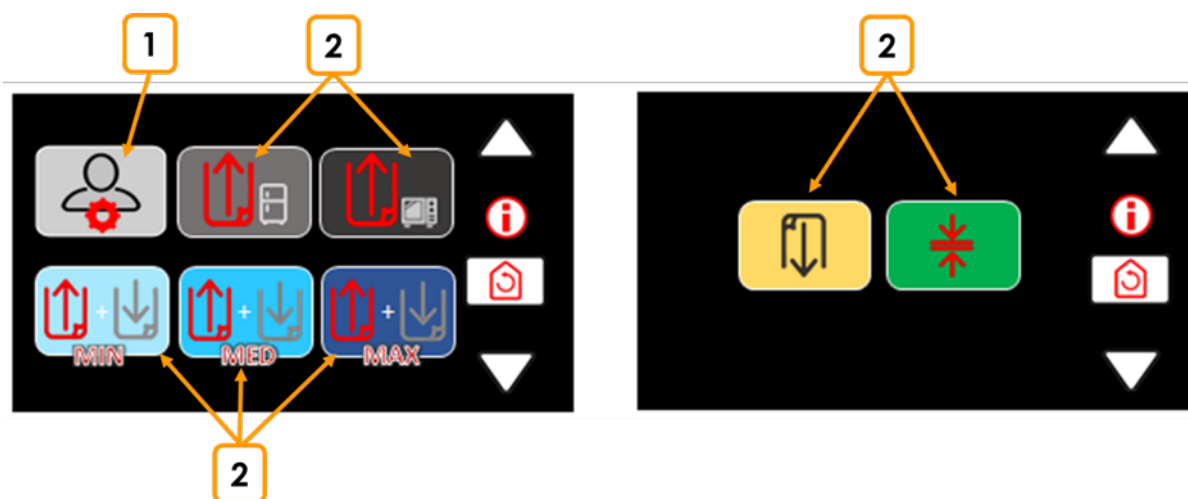
10.1 ICONE E PITTOGRAMMI

ICONA O PITTOGRAMMA	SIGNIFICATO
	Permette l'uscita dalla condizione di stand-by e l'accensione della macchina
	Permette di visualizzare le informazioni – se presenti – riguardanti la schermata
	Permette di accedere al menù Tecnico
	CICLI UTENTE: Accesso ai programmi editabili. L'utente può impostare i valori vuoto, vuoto aggiuntivo, gas immesso, saldatura e softair
	CICLI UTENTE: Accesso al ciclo preimpostato Conservazione. Da utilizzare per conservazione di prodotti crudi o cotti, solidi o liquidi non sensibili allo schiacciamento
	CICLI UTENTE: Accesso al ciclo preimpostato Cottura. Da utilizzare per confezionamento in buste sottovuoto per cottura, di prodotti da cuocere con tecnica Sous-Vide

ICONA O PITTOGRAMMA	SIGNIFICATO
	CICLI UTENTE: Accesso al ciclo preimpostato Vuoto + Gas Min. Da utilizzare per prodotti da proteggere dallo schiacciamento, con immissione 30% di GAS
	CICLI UTENTE: Accesso al ciclo preimpostato Vuoto + Gas Med. Da utilizzare per prodotti da proteggere dallo schiacciamento, con immissione 40% di GAS
	CICLI UTENTE: Accesso al ciclo preimpostato Vuoto + Gas MAX. Da utilizzare per prodotti da proteggere dallo schiacciamento, con immissione 50% di GAS
	CICLI UTENTE: Accesso al ciclo preimpostato Vuoto in buste esterne. Da utilizzare per confezionare, in buste goffrate, prodotti solidi di dimensioni che eccedono la vasca
	CICLI UTENTE: Accesso al ciclo preimpostato Solo saldatura. Da utilizzare per sigillare semplicemente le buste
	Permette di scorrere l'elenco dei cicli
	Impostazione parametro Vuoto
	Impostazione parametro Vuoto aggiuntivo
	Impostazione parametro Iniezione Gas
	Impostazione parametro Saldatura
	Impostazione parametro Softair
	Permette di interrompere anticipatamente il ciclo
	Permette di accedere al menù impostazione parametri
	Permette di ritornare alla schermata precedente
	Premuto per 5", permette di attivare la funzione stampe (opzionale)
	Permette di ritornare alla schermata precedente senza salvare i valori impostati
	Permette di incrementare o ridurre i valori dei parametri impostati
	Permette di nominare il programma

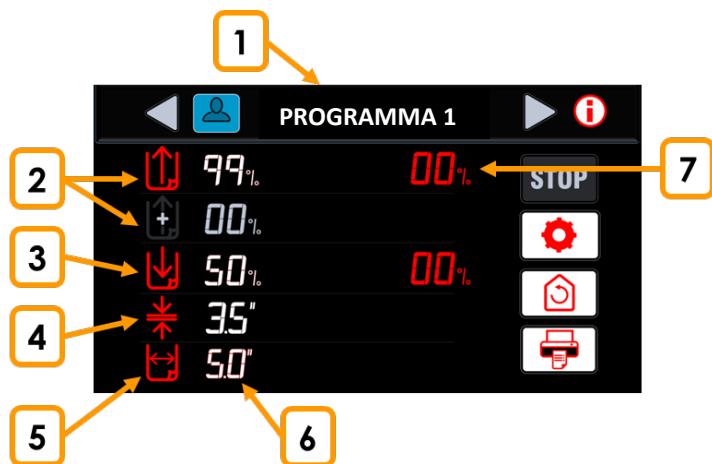
ICONA O PITTOGRAMMA	SIGNIFICATO
	Permette di salvare i valori impostati e ritorna alla schermata precedente
	Permette di copiare il programma
	Permette di eliminare il programma
	CICLI VASI: Accesso ai programmi editabili. L'utente può impostare il valore vuoto desiderato
	CICLI VASI: Ciclo preimpostato vasi MIN. Da utilizzare per ri-confezionamento vasi con coperchio a vite. Solo sigillatura coperchio
	CICLI VASI: Ciclo preimpostato vasi MED. Da utilizzare per realizzare un vuoto parziale con contenitori professionali, resistenti all'implosione, per prodotti destinati a successiva pastorizzazione e/o sterilizzazione
	CICLI VASI: Ciclo preimpostato vasi MAX. Da utilizzare per realizzare il vuoto massimo in contenitori professionali

10.2 CICLI UTENTE

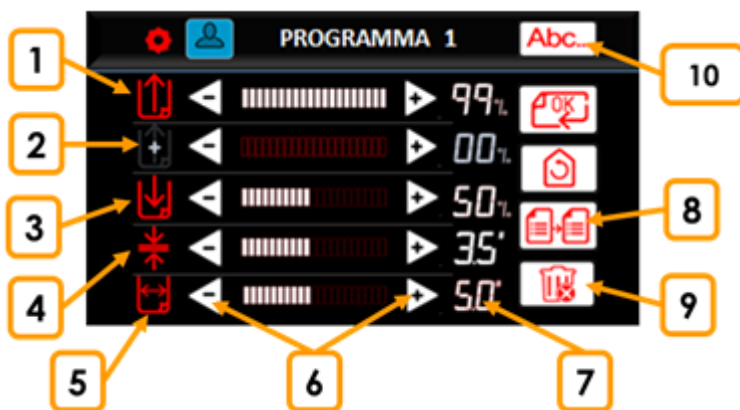


Nr	Descrizione
1	Accesso ai programmi editabili
2	Accesso ai cicli utente preimpostati


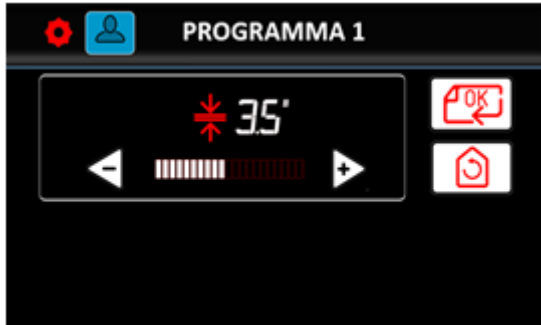



10.2.1 Programmi editabili

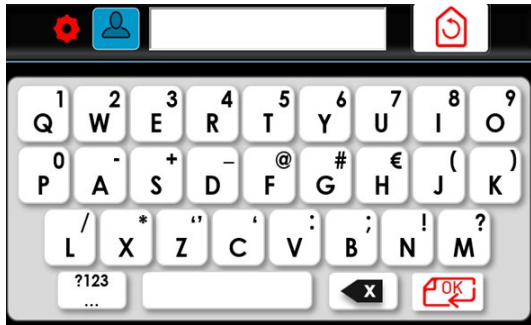


Nr	Descrizione
1	Visualizzazione nome programma
2	Accedere al menù impostazione parametri Vuoto e Vuoto aggiuntivo
3	Accedere al menù personalizzazione parametri Anticipare l'immissione Gas (al raggiungimento di un valore minimo di vuoto del 90%)
4	Accedere al menù personalizzazione parametri Anticipare saldatura
5	Accedere al menù personalizzazione parametri Anticipare Softair
6	Visualizzazione valore impostato
7	Valore istantaneo raggiunto nella fase



Fase	Descrizione	Immagine
1	Percentuale di vuoto Permette di entrare nel menù di impostazione vuoto e vuoto aggiuntivo	
2	Durata del vuoto aggiuntivo Permette di entrare nei menù di impostazione vuoto e vuoto aggiuntivo	

3	<p>Percentuale di Gas immesso</p> <p>Permette di entrare nel menù di impostazione della percentuale di Gas immesso</p>	
4	<p>Durata della saldatura</p> <p>Permette di entrare nel menù di impostazione della durata della saldatura</p>	
5	<p>Durata del softair (rientro aria rallentato)</p> <p>Permette di entrare nel menù di impostazione della durata del softair</p>	
6	Incrementare o ridurre i valori dei parametri	
7	Valore impostato	
8	Copia il programma	
9	Elimina il programma	

10	Permette di rinominare il programma	
----	-------------------------------------	--

10.2.2 Programmi preimpostati



Nr	Descrizione
1	Nome programma preimpostato
2	Parametro editabile – Valore impostato

10.2.3 Confezionare sottovuoto in buste



AVVERTENZA!




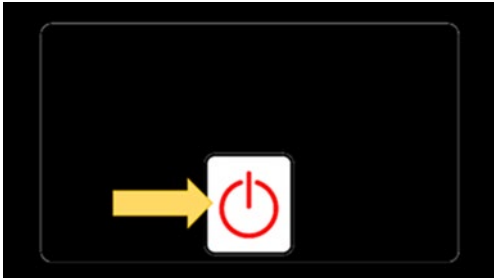
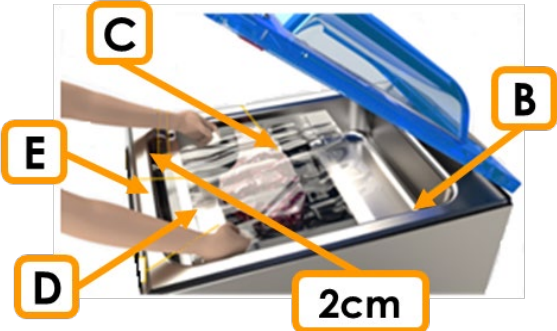
Confezionare il prodotto sempre freddo, possibilmente a 3-4°C. Più il prodotto è caldo, più si riduce la durata della conservazione e maggiore è la formazione di condensa all'interno della pompa, con conseguente ossidazione e danneggiamento della stessa.



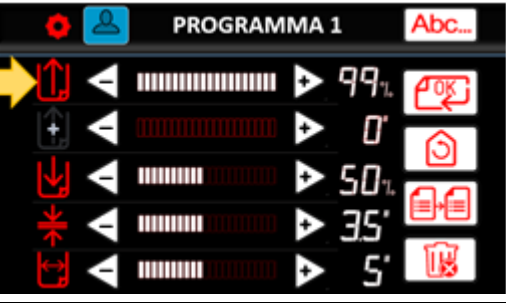
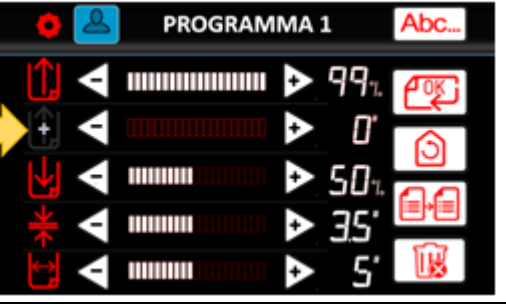
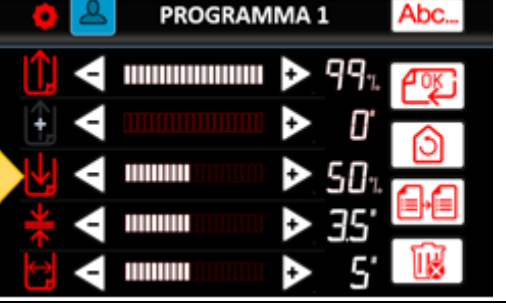
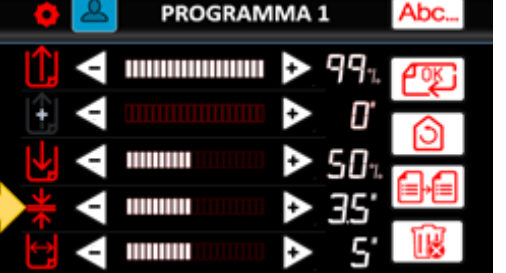
Preriscaldare l'olio della pompa. Se l'apparecchio viene usato solo saltuariamente, prima di confezionare i prodotti, eseguire almeno due-tre cicli UTENTE con impostazione VAC 99% e VAC+ 60". Ciò permette di portare la temperatura dell'olio della pompa a regime e di evacuare il vapore acqueo.

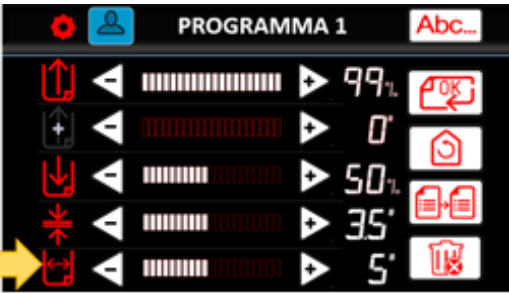

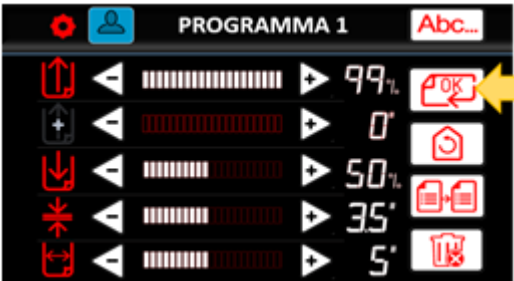



Ciclo di deumidificazione dell'olio pompa H2OUT. Se la macchina viene utilizzata in ambito ristorazione e gastronomia, il ciclo di deumidificazione dell'olio pompa deve essere eseguito quotidianamente, al termine del turno di lavoro. In tutti gli altri casi, deve essere eseguito almeno con cadenza settimanale

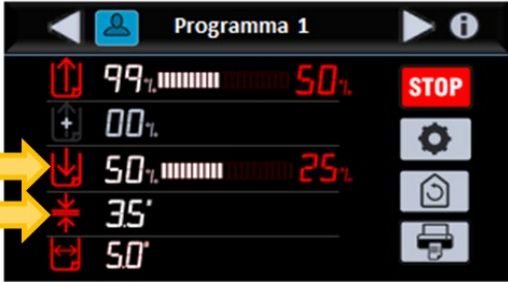
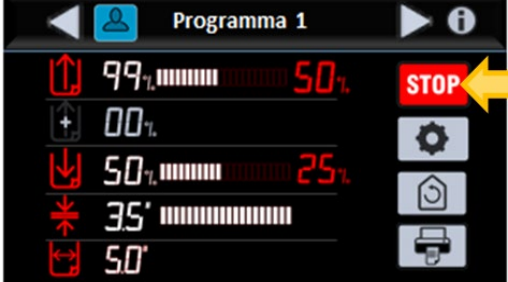
Modelli con opzione GAS: impostazione del vuoto quando è attivata la funzione GAS. Se la funzione è attivata, il vuoto deve essere impostato sul valore massimo. Se il prodotto appare ancora schiacciato, aumentare la percentuale del gas, non ridurre mai il valore di vuoto! Solo per i prodotti ripieni, che potrebbero "esplodere" a causa di un vuoto troppo elevato (ad esempio pasta fresca con ripieno), il valore di vuoto può essere ridotto al 95-97%

A fine utilizzo/a fine giornata lavorativa, sganciare il pistone premendolo verso il lato posteriore ed abbassare il coperchio in posizione di riposo. In tal modo la camera a vuoto sarà protetta da sporco e polvere.

Fase	Descrizione	Immagine
1	<p>Scegliere la busta in funzione dell'utilizzo (conservazione o cottura), adatta alle dimensioni del prodotto: il prodotto non deve occupare più di 2/3 del volume utile della busta.</p> <p>Introdurre alimenti raffreddati a +3°C, per ottenere il miglior risultato.</p>	
2	<p>Alzare il coperchio fino a fine corsa sostenendolo con entrambe le mani ed agganciare il pistone, spostandolo in avanti.</p>	
3	<p>Assicurarsi che la camera a vuoto ed il prodotto da confezionare siano asciutti. Fare attenzione a non sporcare o bagnare la parte interna in prossimità dell'apertura della busta.</p> <p>Posizionare il numero massimo di ripiani (A) che la camera può contenere in relazione alle dimensioni del prodotto da confezionare.</p>	
4	<p>Attivare il pannello comandi con <u>doppio tocco rapido</u> sullo schermo. Poi premere STAND-BY per accendere la macchina.</p>	
5	<p>Inserire la busta (C) contenente il prodotto da confezionare, all'interno della camera a vuoto (B), ed appoggiarla in posizione centrata sulla barra saldante (D), in modo che il lembo aperto senza grinze risulti sporgente di circa 2 cm.</p> <p>Non piegare verso il basso la parte di busta eccedente la barra saldante.</p> <p>Se si intende utilizzare l'iniezione di gas, inserire il beccuccio all'interno della busta (E).</p>	

6	Selezionare Cicli Utente	
7	Selezionare il programma desiderato, scegliendo fra i programmi editabili e preimpostati disponibili	
8a	Se si utilizza un ciclo editabile , premere il pulsante IMPOSTAZIONI .	
8a.1	Premere i pulsanti +/- per impostare un valore di vuoto da 10% a 99%. Valori di vuoto inferiori a quello massimo, riducono o annullano l'effetto di conservazione, poiché rimane aria residua nella confezione.	
8a.2	Premere i pulsanti +/- per impostare un valore di vuoto aggiuntivo da 1" a 60"	
8a.3	Premere i pulsanti +/- per impostare un valore di GAS da 1% a 90%. Quando è attivata la funzione GAS, assicurarsi che il valore di vuoto sia impostato al 99%	
8a.4	Premere i pulsanti +/- per impostare un valore di durata di saldatura da 0" a 6"	

<p>8a.5</p>	<p>Premere i pulsanti +/- per impostare un valore di durata soffair da 0" a 30"</p>	
<p>8a.6</p>	<p>Procedere a rinominare il programma</p>	
<p>8a.7</p>	<p>Premere OK per salvare i parametri modificati e tornare alla schermata precedente</p>	
<p>8b</p>	<p>Se si utilizza uno dei cicli preimpostati Vuoto buste conservazione Vuoto buste cottura (Esempio: Vuoto buste conservazione), è possibile modificare solo la durata della saldatura.</p>	
<p>8c</p>	<p>Se si utilizza uno dei cicli preimpostati Vuoto + GAS MIN Vuoto + GAS MED Vuoto + GAS MAX (Esempio: Vuoto + GAS MED), è possibile modificare tutti i parametri ma per salvare le nuove impostazioni è necessario creare una copia del programma.</p>	
<p>9</p>	<p>Abbassare il coperchio con entrambe le mani. Il ciclo si avvia automaticamente.</p>	

<p>10</p>	<p>Per passare anticipatamente dalla fase vuoto alla fase GAS, o per anticipare la saldatura, premere il corrispondente tasto sul display.</p> <p>Se si desidera anticipare la fase di GAS, verificare che sia stata raggiunta la soglia di vuoto del 90%. Altrimenti verrà attivata la saldatura.</p>	
<p>11</p>	<p>Premendo il tasto STOP in qualunque momento, la macchina interrompe immediatamente il ciclo e la camera viene decompressa. Il coperchio si apre automaticamente. La macchina ritorna al programma impostato.</p>	
<p>12</p>	<p>Fine ciclo. Il coperchio si apre automaticamente. Estrarre il prodotto confezionato, ponendo attenzione a non toccare la barra saldante, che potrebbe risultare ancora calda.</p>	

10.3 Cicli GOURMET



	Nome programma		Nome programma
	<p>Polveri e spezie</p>		<p>Marinatura in contenitore</p>
	<p>Marinatura in busta</p>		<p>Sughi e salse</p>

10.3.1 Impostazione parametri

(Esempio programma: Marinatura in busta)





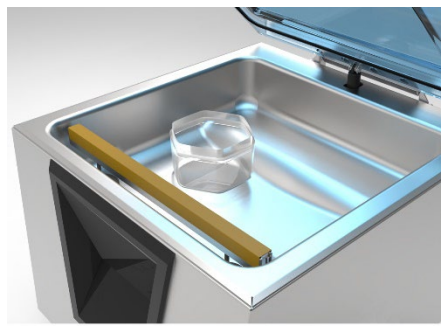
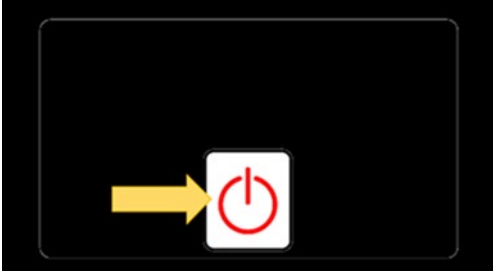
Nr	Descrizione	
1	Entrare nel menù impostazione durata di saldatura (se prevista)	
2	Visualizza la durata di saldatura (se prevista) Entrare nel menù impostazione durata di saldatura (se prevista) Anticipare la saldatura (se prevista)	







1	Barra di visualizzazione dell'avanzamento step
2	Barra di visualizzazione dell'avanzamento fase


10.3.2 Programmi Chef operati in contenitore (Marinatura in contenitore)



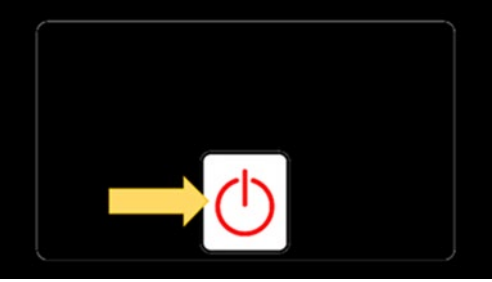


Fase	Descrizione	Immagine
1	<p>Scegliere un contenitore adatto al sottovuoto, che possa entrare nella vasca e che, una volta inserito, rimanga a circa 1 cm dal coperchio chiuso della confezionatrice. Inserire il prodotto nel contenitore senza tappo.</p> <p>Limiti di riempimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prodotti solidi: 100% • Brodi, infusi: 1/2 • Salse, sughi: 1/3 • Creme, salse con panna: 1/4 	

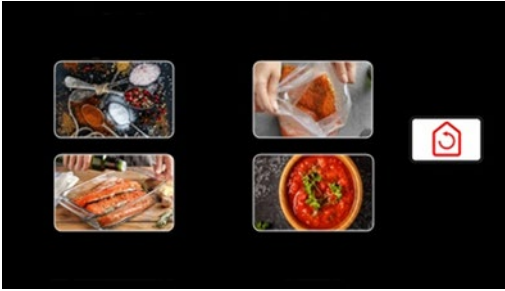




	<ul style="list-style-type: none"> • Prodotti a base di uova o albume: 1/6 <p>Introdurre alimenti raffreddati a +3°C per ottenere il miglior risultato.</p>	
<p><u>Se, successivamente al Ciclo Chef, sono previste CONSERVAZIONE e stoccaggio del prodotto o COTTURA, completare la lavorazione con un ciclo di confezionamento sottovuoto.</u> <u>Il prodotto deve rimanere raffreddato a +3°C in tutte le fasi</u></p>		
<p>2</p>	<p>Alzare il coperchio fino a fine corsa sostenendolo con entrambe le mani ed agganciare il pistone spostandolo verso avanti.</p>	
<p>3</p>	<p>Assicurarsi che la camera a vuoto ed il prodotto da confezionare siano asciutti.</p> <p>Posizionare il numero massimo di ripiani (A) che la camera può contenere, in relazione alle dimensioni del contenitore da utilizzare.</p>	
<p>4</p>	<p>Scegliere un contenitore adatto alla dimensione della camera a vuoto che, una volta inserito, rimanga almeno a 1cm dal coperchio chiuso. Se necessario, è possibile togliere la barra saldante.</p> <p>Assicurarsi che il dispositivo di aspirazione dell'aria del contenitore sia aperto.</p>	
<p>5</p>	<p>Attivare il pannello comandi con doppio tocco rapido sullo schermo.</p> <p>Poi premere STAND-BY per accendere la macchina.</p>	

6	Selezionare Cicli Gourmet	
7	Selezionare il programma desiderato (Es: Marinatura in contenitore)	
8	<p>Abbassare il coperchio con entrambe le mani.</p> <p>Il ciclo si avvia automaticamente.</p>	
9	<p>Premendo il tasto STOP in qualunque momento, la macchina interrompe immediatamente il ciclo e la camera viene decompressa.</p> <p>Il coperchio si apre automaticamente.</p> <p>La macchina torna al programma impostato.</p>	
10	Fine ciclo. Il coperchio si apre automaticamente. Estrarre il contenitore.	

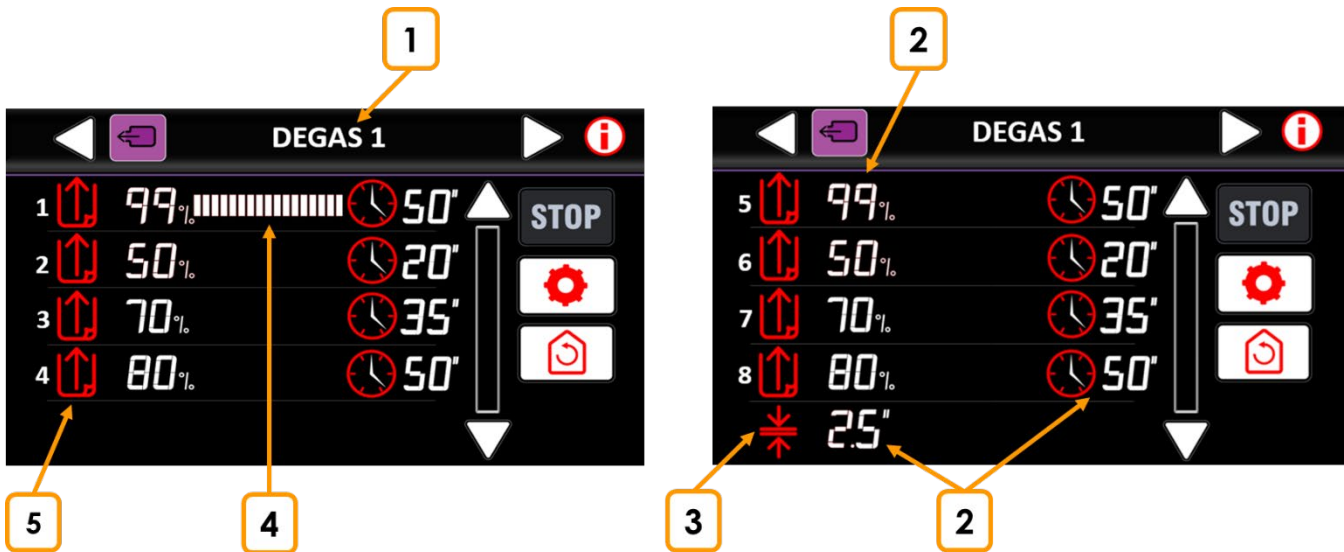
10.3.3 Programmi Gourmet operati in busta (*Polveri e spezie, Marinatura in busta, Sughii e salse*)

Fase	Descrizione	Immagine
1	<p>Scegliere la busta in base all'uso successivo (conservazione o cottura) e adatta alle dimensioni del prodotto: il prodotto non deve occupare più di 2/3 del volume utile della busta.</p> <p>Introdurre alimenti raffreddati a +3°C per ottenere il miglior risultato.</p>	

<p>2</p>	<p>Alzare il coperchio fino a fine corsa sostenendolo con entrambe le mani ed agganciare il pistone, spostandolo in avanti.</p>	
<p>3</p>	<p>Assicurarsi che la camera a vuoto ed il prodotto da confezionare siano asciutti. Fare attenzione a non sporcare o bagnare la parte interna in prossimità dell'apertura della busta.</p> <p>Posizionare il numero massimo di ripiani (A) che la camera può contenere in relazione alle dimensioni del prodotto da confezionare.</p>	
<p>4</p>	<p>Attivare il pannello comandi con <u>doppio tocco rapido</u> sullo schermo.</p> <p>Poi premere STAND-BY per accendere la macchina.</p>	
<p>5</p>	<p>Inserire la busta (C) contenente il prodotto da confezionare, all'interno della camera a vuoto (B), ed appoggiarla in posizione centrata sulla barra saldante (D), in modo che il lembo aperto senza grinze risulti sporgente di circa 2 cm.</p> <p>Non piegare verso il basso la parte di busta eccedente la barra saldante.</p>	
<p>6</p>	<p>Selezionare Cicli Gourmet</p>	

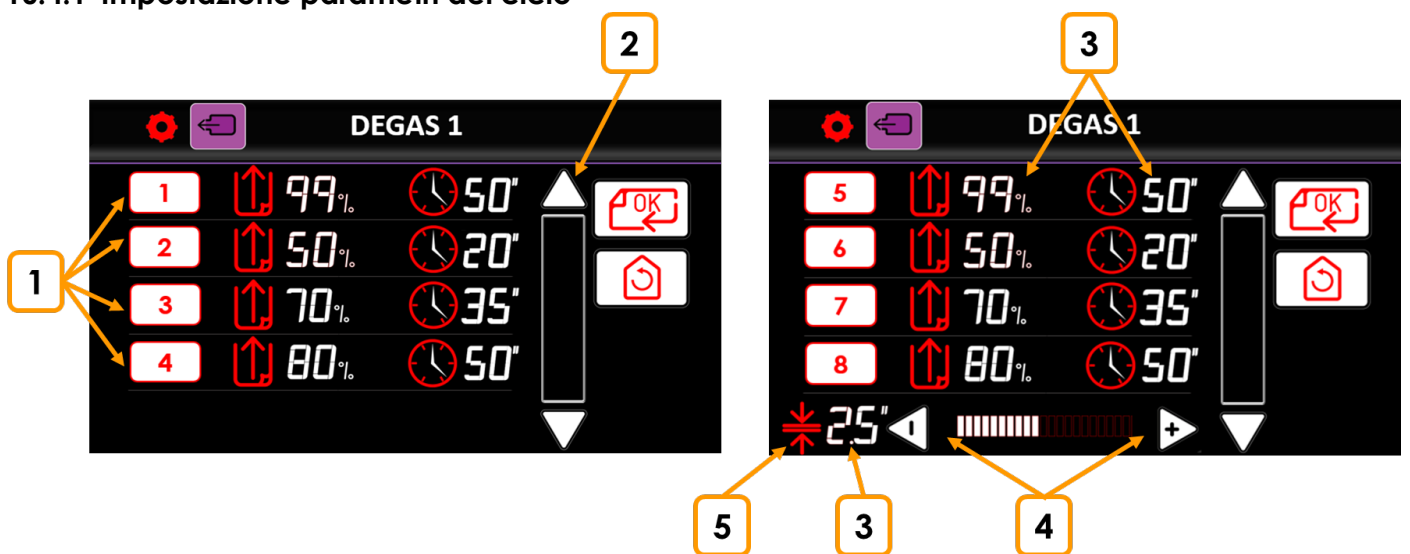
7	Selezionare il programma desiderato (Esempio: Marinatura in busta)	
8	È possibile modificare il livello di saldatura premendo il corrispondente tasto sul display.	
9	Abbassare il coperchio con entrambe le mani. Il ciclo si avvia automaticamente.	
10	Per passare anticipatamente dalla fase vuoto alla fase saldatura, premere il corrispondente tasto sul display	
11	Premendo il tasto STOP in qualunque momento, la macchina interrompe immediatamente il ciclo e la camera viene decompressa. Il coperchio si apre automaticamente. La macchina torna al programma impostato	
12	Fine ciclo. Il coperchio si apre automaticamente. Estrarre il prodotto confezionato, ponendo attenzione a non toccare la barra saldante, che potrebbe risultare ancora calda.	

10.4 Cicli degas



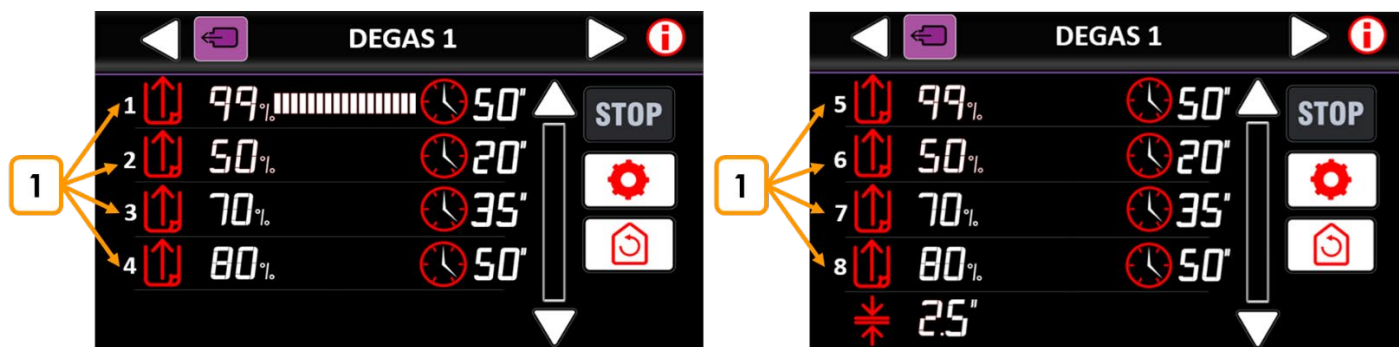
Nr	Descrizione
1	Nome ciclo: da DEGAS 1 a DEGAS 5
2	Valore impostato
3	Entrare nel menù di impostazione della durata della saldatura Anticipare la saldatura
4	Barra di visualizzazione dell'avanzamento fase
5	Accedere al menù di impostazione del singolo step (vuoto e tempo di pausa)

10.4.1 Impostazione parametri del ciclo



Nr	Descrizione	
1	Permette di attivare lo step (pulsante diventa bianco) e di entrare nel menù di impostazione del vuoto e del tempo di pausa dello step	
2	Permette di passare dalla rampa 1 alla 8 e viceversa	
3	Valore impostato	
4	Permette di modificare la durata della saldatura	
5	Permette di entrare nel menù di impostazione della durata della saldatura	





10.4.2 Impostazione parametri singolo step





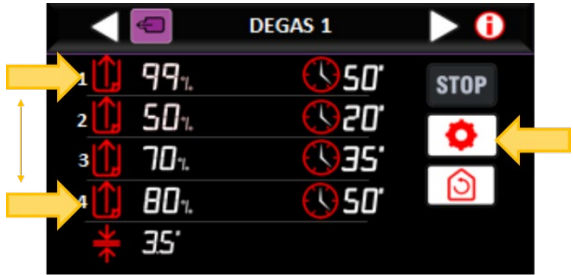
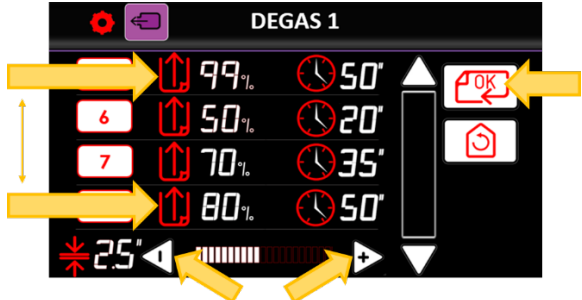


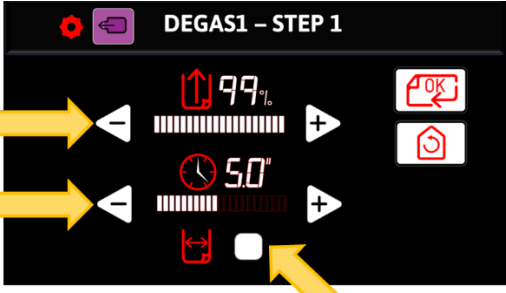
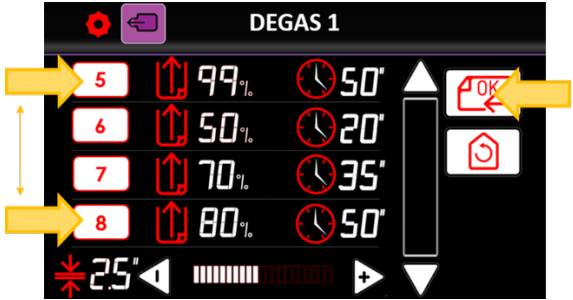

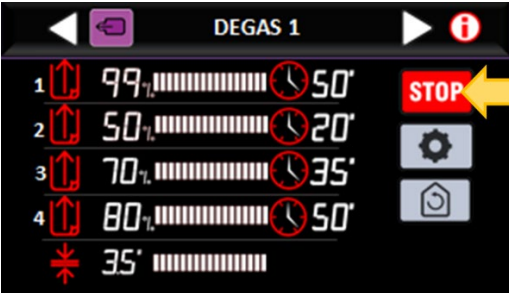
Nr	Descrizione	
1	Permette di entrare nel menù di impostazione del vuoto e del tempo di pausa dello step	

10.4.3 Confezionare con il ciclo disaerazione (Degas)

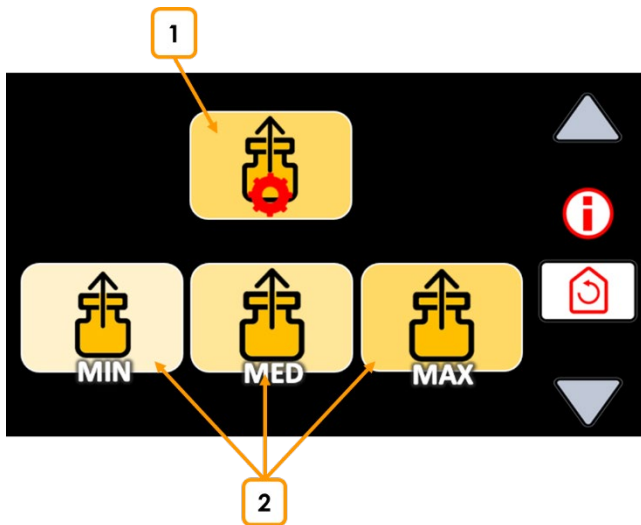
Ciclo di vuoto in più fasi, che alterna fasi di vuoto e di pausa, per permettere la totale fuoriuscita di aria dall'interno del prodotto.

Fase	Descrizione	Immagine
1a	<p>Scegliere la busta in funzione dell'utilizzo (conservazione o cottura), adatta alle dimensioni del prodotto: il prodotto non deve occupare più di 2/3 del volume utile della busta.</p> <p>Introdurre alimenti raffreddati a +3°C per ottenere il miglior risultato.</p>	
1b	<p>Scegliere un contenitore adatto al sottovuoto, che possa entrare nella vasca e che, una volta inserito, rimanga almeno a 1 cm dal coperchio chiuso della confezionatrice.</p> <p>Inserire il prodotto nel contenitore e chiuderlo.</p> <p>Limiti di riempimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prodotti solidi: 100% • Brodi, infusi: 1/2 • Salse, sughi: 1/3 • Creme, salse con panna: 1/4 • Prodotti a base di uova o albume: 1/6 <p>Introdurre alimenti raffreddati a +3°C per ottenere il miglior risultato.</p>	
2	<p>Alzare il coperchio fino a fine corsa sostenendolo con entrambe le mani ed agganciare il pistone spostandolo verso avanti.</p>	
3	<p>Assicurarsi che la camera a vuoto ed il prodotto da confezionare siano asciutti.</p> <p>Fare attenzione a non sporcare o bagnare la parte interna in prossimità dell'apertura della busta.</p> <p>Posizionare il numero massimo di ripiani (A) che la camera può contenere in relazione alle dimensioni del prodotto o del contenitore da confezionare.</p>	

<p>4a</p>	<p>Inserire all'interno della camera a vuoto (B) la busta (C), contenente il prodotto da confezionare, ed appoggiarla in posizione centrata sulla barra saldante (D), senza grinze, in modo che il lembo aperto risulti sporgente di circa 2 cm.</p>	
<p>4b</p>	<p>Scegliere un contenitore adatto alla dimensione della camera a vuoto; se necessario, è possibile togliere la barra saldante.</p> <p>Assicurarsi che il dispositivo di aspirazione dell'aria del contenitore sia aperto.</p>	
<p>5</p>	<p>Attivare il pannello comandi con doppio tocco rapido sullo schermo. Poi premere STAND-BY per accendere la macchina.</p>	
<p>6</p>	<p>Selezionare Cicli Degas</p>	
<p>7</p>	<p>Premere il pulsante IMPOSTAZIONI o una delle icone per editare i parametri di ciascuno step del ciclo. Premere l'icona corrispondente, qualora sia necessario modificare il tempo di saldatura.</p>	
<p>8</p>	<p>Premere l'icona corrispondente allo step, per entrare nella schermata di modifica ed editarne i valori. Premere i pulsanti + / - per impostare un tempo di SALDATURA da 0" a 6,0". Premere OK per salvare i nuovi valori impostati e ritornare alla schermata precedente.</p>	

<p>9</p>	<p>Premere i pulsanti + / - per impostare un valore di VUOTO da 10% a 99%</p> <p>Premere i pulsanti + / - per impostare un valore del TEMPO DI PAUSA da 0" a 60".</p> <p>Impostare il tempo di rientro aria Softair</p>	
<p>10</p>	<p>Per disattivare uno step, premere sul pulsante con il numero corrispondente allo step da disattivare (da bianco diventerà nero) e premere OK per salvare le modifiche e ritornare alla schermata precedente.</p>	
<p>11</p>	<p>Abbassare il coperchio con entrambe le mani.</p> <p>Il ciclo si avvia automaticamente.</p>	
<p>12</p>	<p>Premendo il tasto STOP in qualunque momento, la macchina interrompe immediatamente il ciclo e la camera viene decompressa.</p> <p>Il coperchio si apre automaticamente.</p> <p>La macchina torna al programma impostato.</p>	
<p>13a</p>	<p>Fine ciclo. Il coperchio si apre automaticamente. Estrarre il prodotto confezionato, ponendo attenzione a non toccare la barra saldante, che potrebbe risultare ancora calda.</p>	
<p>13b</p>	<p>Fine ciclo. Il coperchio si apre automaticamente. Estrarre il contenitore.</p>	

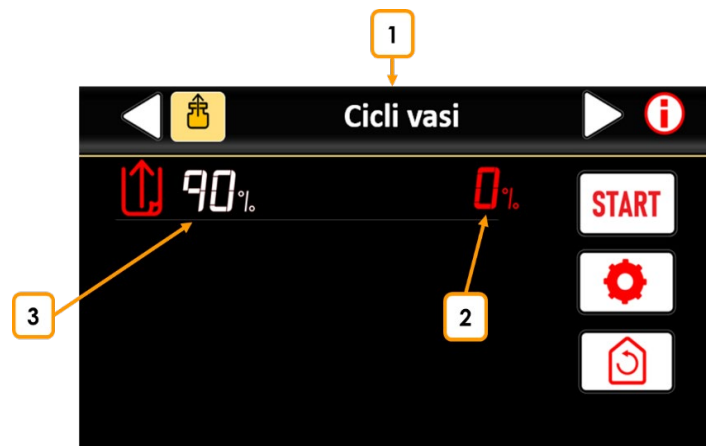
10.5 Cicli vasi



Nr	Descrizione
1	Ciclo vasi editabile
2	Cicli vasi preimpostati

10.5.1 Ciclo vasi editabile

Nr	Descrizione
1	Nome del programma scelto
2	Valore istantaneo raggiunto nel ciclo
3	Valore impostato



10.5.2 Impostazione parametri del ciclo



Nr	Descrizione
1	Percentuale di vuoto impostata
2	Permette di rinominare il programma
3	Permette di modificare la percentuale di vuoto

Scegliere un **contenitore** adatto al sottovuoto.

Inserire il prodotto nel contenitore e chiuderlo.

Limiti di riempimento:

- Prodotti solidi: 100%
- Brodi, infusi: 1/2
- Salse, sughi: 1/3
- Creme, salse con panna: 1/4
- Prodotti a base di uova o albume: 1/6



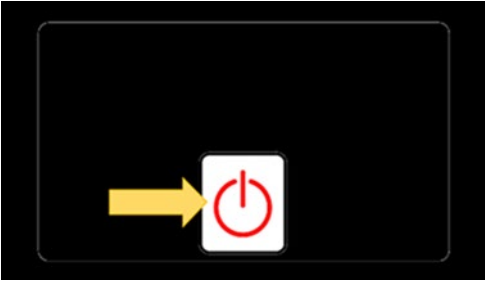





Introdurre alimenti raffreddati a +3°C per ottenere il miglior risultato.

Alzare il coperchio fino a fine corsa sostenendolo con entrambe le mani ed agganciate il pistone, spostandolo in avanti.


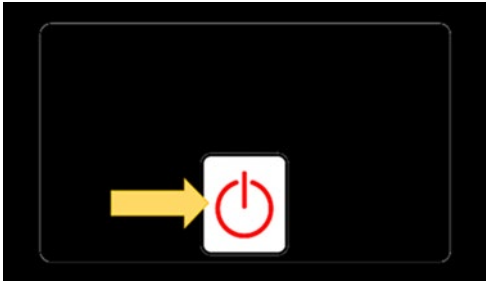







10.5.3 Contenitori in vasca

Fase	Descrizione	Immagine
1	<p>Assicurarsi che la camera a vuoto ed il prodotto da confezionare siano asciutti. Fare attenzione a non sporcare o bagnare la parte interna.</p> <p>Posizionare il numero massimo di ripiani (A) che la camera può contenere, in relazione alle dimensioni del contenitore da utilizzare.</p>	
2	<p>Scegliere un contenitore adatto alla dimensione della camera a vuoto che, una volta inserito, rimanga almeno a 1cm dal coperchio chiuso. Se necessario, è possibile togliere la barra saldante.</p> <p>Assicurarsi che il dispositivo di aspirazione dell'aria del contenitore sia aperto.</p>	

3	Attivare il pannello comandi <u>con doppio tocco rapido</u> sullo schermo. Poi premere STAND-BY per accendere la macchina.	
4	Selezionare Cicli Vasi	
5	Selezionare il programma desiderato, scegliendo fra: Cicli editabili , Livello MIN. , Livello MED. , Livello MAX.	
6	Abbassare il coperchio con entrambe le mani, premendo sugli angoli.	
7a	Se si utilizza un ciclo editabile , impostare il valore di vuoto desiderato, poi premere START per avviarlo.	
7b	Se si utilizza un ciclo preimpostato , premere START per avviarlo.	
8	Premendo il tasto STOP in qualunque momento, la macchina interrompe immediatamente il ciclo e la camera viene decompressa. Il coperchio si apre automaticamente. La macchina ritorna al programma impostato.	
9	Fine ciclo. Il coperchio si apre automaticamente. Estrarre il contenitore.	

10.5.4 Contenitori esterno

Fase	Descrizione	Immagine
1	Innestare l'accessorio (A) per i contenitori esterni nella vasca e inserirlo oppure premerlo sul coperchio del contenitore. Verificare che il dispositivo di aspirazione dell'aria del contenitore sia aperto.	
2	Attivare TFT con <u>doppio tocco rapido</u> sullo schermo. Poi premere STAND-BY per accendere la macchina.	
3	Selezionare Cicli Vasi .	
4	Selezionare il programma desiderato, scegliendo fra: Cicli editabili , Livello MIN. , Livello MED. , Livello MAX.	
5a	Se si utilizza un ciclo editabile , impostare il valore di vuoto desiderato, poi premere START per avviarlo.	
5b	Se si utilizza un ciclo preimpostato , premere START per avviarlo.	

6	<p>1) Se il valore di vuoto impostato è inferiore a 99%, la pompa si spegne. Togliere l'accessorio, innestarlo sul coperchio del contenitore successivo e premere START per avviare un nuovo il ciclo.</p> <p>2) Se il valore di vuoto impostato è pari a 99%, la pompa rimane accesa. Togliere l'accessorio, innestarlo sul coperchio del contenitore successivo.</p>	
7	<p>Premendo il tasto STOP in qualunque momento, la macchina interrompe immediatamente il ciclo.</p>	
8	<p>Al termine del ciclo, togliere l'accessorio dalla vasca.</p>	

10.6 GESTIONE ALLARMI

10.6.1 Pannello digitale



AVVERTENZA!

Se è stato raggiunto il numero massimo di cicli ammesso, all'accensione viene visualizzato il messaggio di allarme per cambio olio pompa "OIL".

ICONA O MESSAGGIO	SIGNIFICATO
ALL OIL	Eeguire il cambio olio: l'allarme compare al raggiungimento dei 5.000 cicli di vuoto lavorati
ALL GAS	Mancanza flusso gas: l'allarme si presenta quando la macchina rileva anomalie nell'immissione di GAS inerte
Hot	Raffreddare prodotto: l'allarme si presenta quando la macchina rileva la presenza di un prodotto troppo caldo all'interno della camera a vuoto e il valore di vuoto massimo non può essere raggiunto. (Appare solo nel caso in cui i parametri programmati siano VAC99% e VAC+ ≥ 0).
Err VAC	Errore vuoto: l'allarme si presenta se dopo 15 sec. il sensore di vuoto non rileva un livello di vuoto minimo
Tim Out	Allarme ritardo di fase: se una delle fasi del ciclo non termina entro un tempo predefinito, la macchina esegue la saldatura e il ritorno dell'aria e lampeggia la scritta "TIM OUT".






10.6.2 Pannello touch






AVVERTENZA!

Se è stato raggiunto il numero massimo di cicli ammesso, all'accensione viene visualizzato il messaggio di allarme per cambio olio pompa






ICONA O PITTOGRAMMA	SIGNIFICATO
	Raffreddare il prodotto: l'allarme si presenta quando non è possibile raggiungere il livello di vuoto programmato, a causa della temperatura troppo alta del prodotto da confezionare
	Eeguire il ciclo di deumidificazione della pompa H2OUT: l'allarme si presenta quando la macchina rileva una diminuzione di efficienza, dovuta all'umidità assorbita dalla pompa.
	Mancanza flusso gas: l'allarme si presenta quando la macchina rileva anomalie nell'immissione di GAS inerte
	Eeguire il cambio olio: l'allarme compare al raggiungimento dei 5.000 cicli di vuoto lavorati
	In caso di surriscaldamento, le funzioni vengono bloccate e viene visualizzato il presente segnale di allarme

11 Dopo l'uso

- Spegnere la confezionatrice:
 - premendo  per 5" (Modelli con pannello comandi digitale)
 - premendo  e nuovamente  Spegni (Modelli con pannello comandi touch)
- Pulire ed asciugare la confezionatrice e gli accessori utilizzati.
- Quando la vasca è completamente asciutta, sganciare il pistone (premendolo indietro) ed abbassare il coperchio sostenendolo con entrambe le mani in posizione di riposo, in modo da proteggere la camera a vuoto da sporco e polvere.

12 Pulizia della macchina

- Spegnere la confezionatrice
 - premendo  per 5" (Modelli con pannello comandi digitale)
 - premendo  e nuovamente  Spegni (Modelli con pannello comandi touch)
- Disconnettere la spina
- Per la pulizia non servirsi di pagliette inox, raschietti, sostanze abrasive, acide o aggressive, che potrebbero danneggiare irrimediabilmente le superfici.
- Utilizzare un panno morbido e un detergente neutro.
- Acqua o vapore, potrebbero raggiungere parti sotto tensione e provocare cortocircuiti.



PERICOLO ELETTRICO!

Non utilizzare mai acqua corrente o apparecchi di pulizia a vapore: pericolo di folgorazione elettrica!

- La pulizia e la manutenzione ordinaria, spettanti all'utilizzatore, non possono essere operate da bambini, senza supervisione.

12.1 Pulizia esterna

- Per le parti in acciaio, si consiglia di pulire seguendo la direzione della satinatura.
- Per il coperchio e il frontale comandi, utilizzare un panno morbido, pulito e umido.
- Non utilizzare solventi, alcool, liquidi corrosivi o velenosi.



ATTENZIONE!

Durante la pulizia non rimuovere le targhette matricola, poiché forniscono informazioni importanti ed univoche sull'apparecchiatura. Fondamentali per l'assistenza tecnica.



ATTENZIONE! Non utilizzare getti d'acqua o di vapore per sciacquare o pulire l'apparecchio ed evitare di utilizzare getti e/o vapore in prossimità dell'apparecchio stesso. Non spruzzare acqua sul foro di aspirazione della vasca.

12.2 Pulizia vasca

- 1) Attendere che la barra saldante si sia raffreddata.
- 2) Rimuovere la barra saldante tirandola verso l'alto.
- 3) Evitare di pulire con acqua l'apertura di aspirazione. L'acqua se aspirata potrebbe danneggiare la confezionatrice.
- 4) Rimuovere lo sporco con un panno morbido, inumidito con acqua calda. Eventualmente utilizzare un disinfettante neutro.
- 5) Asciugare con un panno morbido.

12.3 Pulizia barra saldante

- 1) Attendere che la barra saldante si sia raffreddata.
- 2) Rimuovere la barra saldante tirandola verso l'alto.
- 3) Pulire con un panno morbido, inumidito con acqua calda.
- 4) Asciugare bene prima di utilizzare la confezionatrice.

12.4 Pulizia adattatore per sottovuoto esterno


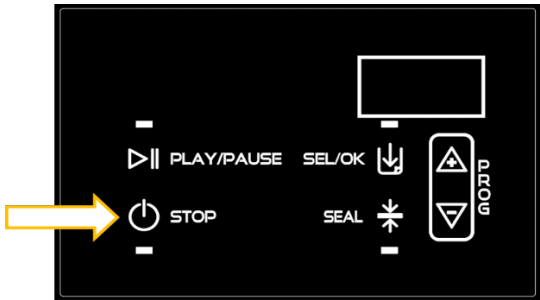


- 1) Utilizzare acqua calda e detersivo per piatti.
- 2) Risciacquare accuratamente.
- 3) Asciugare con un panno pulito.
- 4) Riutilizzare l'adattatore quando è completamente asciutto.

13 Ciclo di deumidificazione dell'olio della pompa (H2OUT)


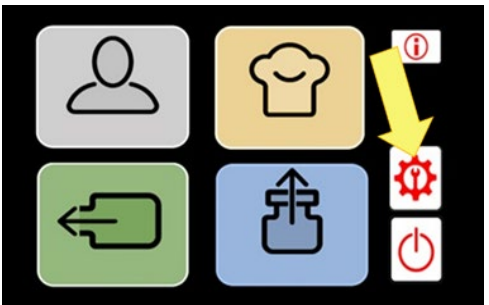
Il cuore della macchina è la pompa vuoto. Per preservare la pompa dall'ossidazione delle superfici interne e dal conseguente bloccaggio del rotore, causato dalla presenza di residui ossidati, che si verifica quando il vapore acqueo, aspirato insieme all'aria, condensa e rimane per lunghi periodi all'interno del corpo pompa, è necessario seguire alcune semplici indicazioni:

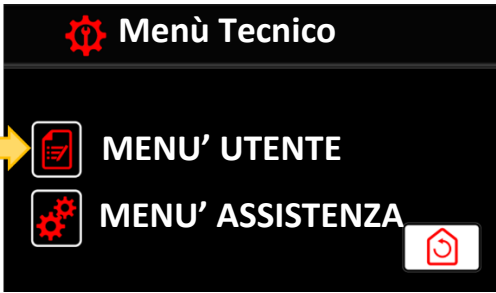



- 1) **Confezionare prodotti sempre freddi, possibilmente a +3-4°C** - Più il prodotto è caldo, più si riduce la durata della conservazione e maggiore è la formazione di condensa all'interno della pompa, con conseguente ossidazione e danneggiamento della stessa.
- 2) Se l'apparecchio viene usato solo saltuariamente, prima di confezionare i prodotti, eseguire almeno due-tre cicli UTENTE con impostazione VAC 99% e VAC+ 60". Ciò permette di portare la temperatura dell'olio della pompa a regime e di evacuare il vapore acqueo.
- 3) **Se la macchina viene utilizzata nell'ambito di ristorazione e gastronomia, il ciclo di deumidificazione dell'olio pompa deve essere eseguito quotidianamente, al termine del turno di lavoro. In tutti gli altri casi, deve essere eseguito almeno con cadenza settimanale.**
- 4) **PRIMA della messa a riposo o di un periodo di inattività superiore a due mesi, effettuare il cambio dell'olio.**

13.1 Pannello comandi digitale

Fase	Descrizione	Immagine
1	Per accendere la confezionatrice, premere  per 5".	
2	Selezionare il programma "H ₂ OUT" usando i tasti UP/DOWN .	
3	Abbassare il coperchio con entrambe le mani, premendo sugli angoli. Il ciclo si avvia automaticamente.	
4	Al termine del ciclo la macchina torna in stato di attesa. Risulta pronta per un ciclo di lavoro secondo il programma impostato.	
5	Il ciclo di deumidificazione può essere interrotto in qualsiasi momento, premendo il tasto STOP .	

13.2 Pannello comandi touch

Fase	Descrizione	Immagine
1	Attivare TFT con <u>doppio tocco rapido</u> sullo schermo. Poi premere STAND-BY per accendere la macchina.	
2	Selezionare il Menù tecnico	

3	Selezionare Menù Utente	
4	Selezionare il programma "H ₂ OUT" premendo sul pulsante corrispondente	
5	<p>Abbassare il coperchio con entrambe le mani, premendo sugli angoli.</p> <p>Il ciclo si avvia automaticamente.</p>	
6	<p>1 - Permette di interrompere anticipatamente il ciclo</p> <p>2 - Permette di ritornare alla schermata precedente</p>	
7	Al termine del ciclo la macchina torna in stato di attesa. Risulta pronta per un ciclo di lavoro secondo il programma impostato.	

14 Nozioni sull'olio della pompa



AVVERTENZA!

È essenziale che l'olio della pompa (sviluppato in modo specifico per l'applicazione del sottovuoto alimentare e certificato FDA), sia sempre nelle condizioni migliori: fluido e pulito, ovvero esente da impurità grossolane e privo di parti acquose.

Controllare il livello dell'olio periodicamente: per i settori ristorazione e gastronomia, il ciclo di deumidificazione dell'olio pompa deve essere eseguito quotidianamente. Per prodotti secchi o non alimentari, almeno con cadenza settimanale (cap. 13).

- 1) Il cambio dell'olio va effettuato in base al carico di lavoro, comunque almeno ogni 6 mesi, oppure al raggiungimento del numero di cicli previsti, quando la macchina segnala sul display OIL.
Contattare il servizio assistenza per il cambio dell'olio pompa.
Ad ogni cambio olio, deve essere sostituito il filtro disoleatore.

- 2) **Prima di un periodo di inutilizzo della macchina superiore a due mesi, effettuare un cambio olio.** Residui di olio esausto, depositi di impurità e sporco, vengono in tal modo scaricati insieme all'olio esausto.
- 3) **La temperatura del locale in cui è installata la macchina, non dovrebbe scendere al di sotto dei +12°C, al fine di evitare un eccessivo addensamento dell'olio.** Maggiore fluidità dell'olio facilita l'avviamento della pompa a freddo.

15 Manutenzione periodica programmata

La regolare esecuzione delle manutenzioni programmate, così come di seguito indicate nel presente manuale, riduce o elimina completamente inconvenienti e disturbi ed allunga notevolmente la vita della macchina.

L'assenza di una regolare manutenzione, può causare costi di riparazione rilevanti ed annullare, in taluni casi, il diritto alla copertura in garanzia del danno. Inoltre, rispettando quanto indicato, si mantiene un buon livello di igiene.

Per effettuare le operazioni di pulizia e manutenzione ordinaria in sicurezza, richiamiamo le seguenti norme:



PERICOLO ELETTRICO! Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato, deve essere sostituito.



PERICOLO ELETTRICO! Le operazioni di pulizia, disinfezione, manutenzione e/o riparazione di qualsiasi componente dell'apparecchio, devono essere eseguite esclusivamente con fonti di energia sezionate (distacco della spina elettrica dalla rete generale dell'impianto).

PERICOLO! È severamente vietato rimuovere le protezioni e i dispositivi di sicurezza per effettuare le operazioni di manutenzione ordinaria. Il produttore declina ogni responsabilità per incidenti causati dall'inadempienza del suddetto obbligo.



ATTENZIONE!

Per qualsiasi operazione di manutenzione, movimentazione, installazione e pulizia dell'apparecchio, usare sempre opportuni mezzi di prevenzione ed indumenti di protezione (guanti, ecc.).



AVVERTENZE! Gli interventi di manutenzione o l'accesso a parti in tensione della macchina, devono essere svolti unicamente da personale qualificato.

Per eventuali riparazioni, rivolgersi possibilmente ad un centro assistenza tecnica autorizzato dal costruttore. Utilizzare e/o pretendere l'utilizzo solo di ricambi originali.

Non effettuare interventi di manutenzione in proprio, laddove il manuale indica l'intervento di personale qualificato.

Non toccare la macchina con mani o piedi nudi, umidi o bagnati.

Non inserire cacciaviti, utensili a cucina o altro, tra le protezioni, le aperture e le parti in movimento della confezionatrice,

A fine lavoro, sganciare il pistone premendolo indietro ed abbassare il coperchio in posizione di riposo, in modo da proteggere la camera a vuoto da sporco e polvere.

PARTICOLARE MACCHINA	INTERVENTO	FREQUENZA					INTERVENTO ESEGUITO	
		1-G	1-S	6-M	1-A	4-A	UTENTE	CENTRO ASSISTENZA
Pompa	Controllare livello e colore dell'olio; eventualmente effettuare un rabbocco o il cambio completo, se il colore risultasse scuro o biancastro (chiamare servizio assistenza specializzato).	X					O	Rabbocco o sostituzione.
Pompa	Effettuare un ciclo di riscaldamento pompa di almeno	X					O	

PARTICOLARE MACCHINA	INTERVENTO	FREQUENZA					INTERVENTO ESEGUITO	
		1-G	1-S	6-M	1-A	4-A	UTENTE	CENTRO ASSISTENZA
	5 minuti, oppure un ciclo di deumidificazione dell'olio pompa.							
Cavo di alimentazione	Controllare l'integrità; sostituire se difettato.	X					O	Sostituzione
Coperchio Plexiglass	Controllarne l'integrità; in caso di presenza di crepe e striature, chiamare il servizio assistenza per la sostituzione del coperchio.	X					O	Sostituzione
Silicone barra di contropartita e guarnizione coperchio Plexiglass	Controllare che siano ben inserite nelle rispettive sedi; sostituire se difettose o usurate.	X					O	Sostituzione
Macchina e camera a vuoto	Pulire da impurità, oli e grassi.	X					O	
Collegamento barra saldante	Controllare che sia ben inserita sui due perni di contatto.	X					O	
Pompa	Eseguire un ciclo di deumidificazione dell'olio pompa	X	X				O	
Barra saldante	Pulire la parte superiore con un panno umido. Pulire i due perni e fori di contatto		X				O	
Pompa	Eseguire un ciclo di deumidificazione dell'olio pompa		X				O	
Macchina, camera a vuoto, coperchio e ripiani	Disinfettare		X				O	
Pompa	Effettuare il cambio dell'olio pompa			X				O
Pompa	Cambiare il filtro disoleatore della pompa			X				O
Pompa	Effettuare il cambio dell'olio pompa e filtro disoleatore prima della messa a riposo (per periodo superiore a 2 mesi)	Il presente intervento deve essere eseguito prima di un lungo periodo di stop macchina						O

16 Ricerca guasti

NUM	ANOMALIA	POSSIBILI CAUSE	CONSIGLI PER L'UTENTE
1	La macchina non funziona.	Macchina spenta	Accendere la macchina (premere il pulsante STOP per 5")
		Manca l'alimentazione di corrente	<ul style="list-style-type: none"> • Inserire la spina in una presa (verificare tensione!). • Verificare l'integrità del cavo di alimentazione. • Verificare che il fusibile PF1 sulla scheda potenza sia integro e ben inserito (rivolgersi al centro assistenza).
		Danno alla macchina	Rivolgersi al centro assistenza
2	Vuoto insufficiente nella busta /Busta non tiene il vuoto	Busta mal posizionata	Posizionare la busta centralmente sulla barra saldante con sporgenza di 20 mm oltre la barra

NUM	ANOMALIA	POSSIBILI CAUSE	CONSIGLI PER L'UTENTE
		Busta perforata	Scegliere una busta di maggior spessore ed avvolgere il prodotto con pellicola o carta morbida
		Saldatura insufficiente	Aumentare il tempo di saldatura
		Busta difettosa	Sostituire la busta
		Apertura della busta sporca	Utilizzare una nuova busta e fare attenzione a non sporcare l'apertura con oli, grassi, ecc.
		Busta troppo grande o troppo piccola in relazione alle dimensioni del prodotto	Scegliere un formato di busta adatto alle dimensioni del prodotto.
3	La saldatura presenta bolle e bruciature	Tempo di saldatura troppo lungo	Diminuire il tempo di saldatura
	Saldatura stretta ed irregolare	Tempo di saldatura troppo breve	Aumentare il tempo di saldatura
4	Vuoto insufficiente nella camera.	Valore vuoto impostato insufficiente	Aumentare il valore con i tasti UP e DOWN
		Rendimento della pompa vuoto insufficiente	<ul style="list-style-type: none"> Controllare l'olio. Controllare il filtro disoleatore della pompa.
		Guarnizione coperchio usurata	Sostituire la guarnizione coperchio (rivolgersi al centro di assistenza)
5	La macchina non esegue il vuoto nella camera.	Pressione esercitata sul coperchio insufficiente all'avviamento dell'apparecchio	Abbassare il coperchio con entrambe le mani sui due lati esercitando una pressione maggiore
		Per apparecchi con opzione gas: funzione gas attiva	Disattivare la funzione gas
		Pompa non funziona	Rivolgersi al centro di assistenza
6	La macchina non salda.	Contatti barra saldante sporchi	Pulire i contatti
		Contatti barra saldante interrotti	Ripristinare il collegamento (rivolgersi al centro di assistenza)
		Resistenza della barra saldante spezzata	Sostituire la resistenza (rivolgersi al centro assistenza)
		Pistone sollevamento barra difettoso	Sostituire il pistone sollevamento barra (rivolgersi al centro assistenza)
7	Qualità della saldatura scadente	Barra saldante sporca	Pulire la barra saldante
		Tempo di saldatura insufficiente in relazione alla grammatura della busta	Aumentare il tempo di saldatura
		Teflon di copertura usurato	Cambiare il Teflon di copertura
		Percentuale di gas eccessiva (vicino al 90%) in relazione al prodotto confezionato	Diminuire la percentuale di iniezione gas
		Silicone di contropartita usurato	Sostituire il silicone di contropartita.
8	Quantità di gas nelle buste insufficiente.	Tempo di immissione gas insufficiente	Diminuire la percentuale di iniezione gas
		Pressione bombola gas insufficiente	Regolare la pressione sul riduttore della bombola a 1 bar
		Ugello gas non inserito nella bocca della busta	Riposizionare la busta inserendo il beccuccio del gas nel lembo aperto della busta
		Valvole della bombola o del riduttore di pressione chiuse	Aprire le valvole della bombola e regolare il riduttore di pressione a 1,0 bar
9	Apertura coperchio durante il ciclo GAS.	Volume di gas troppo elevato	Diminuire la percentuale di iniezione gas
10	Non si riesce a fare il vuoto nei contenitori.	Coperchio contenitore mal posizionato o valvola coperchio aperta	Riposizionare il coperchio del Contenitore, controllando che la guarnizione sia integra ed inserita nella sede e la valvola di aspirazione del coperchio sia in posizione aperta
		Guarnizione coperchio usurata	Sostituire la guarnizione coperchio

NUM	ANOMALIA	POSSIBILI CAUSE	CONSIGLI PER L'UTENTE
11	Il coperchio in plexiglass non si chiude	Disassamento cerniere	Regolare le cerniere del coperchio (rivolgersi al centro assistenza)
		Molla a gas danneggiata	Sostituire la molla a gas (rivolgersi al centro assistenza)

17 Manutenzione



ATTENZIONE!

Non iniziare operazioni di sostituzione Teflon con barra saldante ancora calda: pericolo di ustione! Scollegare sempre la spina dalla presa elettrica, prima di qualsiasi intervento di manutenzione.



PERICOLO!

È severamente vietato rimuovere le protezioni ed i dispositivi di sicurezza, per effettuare operazioni di manutenzione. Il produttore declina ogni responsabilità per incidenti causati dall'inadempienza al suddetto obbligo.

ATTENZIONE!

Per qualsiasi operazione di manutenzione e/o riparazione, usare sempre opportuni mezzi di prevenzione ed indumenti di protezione (guanti, ecc.)

Gli interventi di manutenzione o l'accesso a parti in tensione della macchina, di cui al presente capitolo, devono essere svolti unicamente da personale qualificato.

Utilizzare e pretendere l'utilizzo solo di ricambi originali: pezzi di ricambio non originali potrebbero danneggiare l'apparecchio o causare lesioni alle persone.

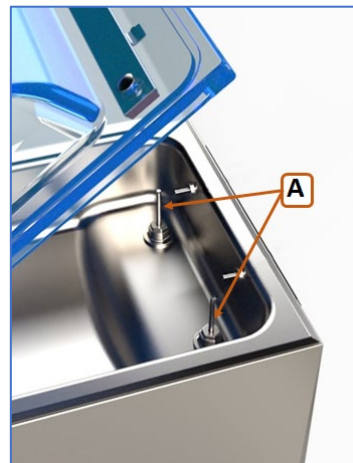
Indicare sempre il modello ed il numero di matricola della confezionatrice (vedi §17.3), ad ogni richiesta di assistenza.

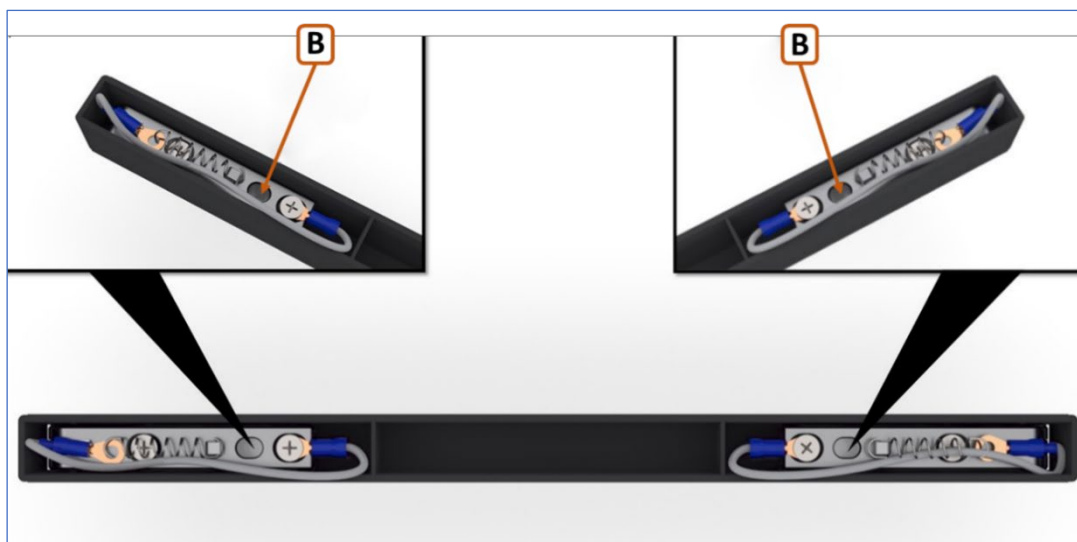
17.1 Sostituzione della barra saldante completa

- Estrarre la barra saldante alzandola orizzontalmente alle due estremità (**Fig. 1**).
- Effettuare un'accurata pulizia dei contatti e dei due fori di alloggiamento dei perni sulla barra saldante.
- Inserire la nuova barra, prestando attenzione all'innesto corretto della stessa sui contatti elettrici.



Fig. 1





17.2 Sostituzione del teflon di copertura della barra saldante

- 1) Estrarre la barra saldante sollevandola orizzontalmente alle due estremità (**Fig. 1**).



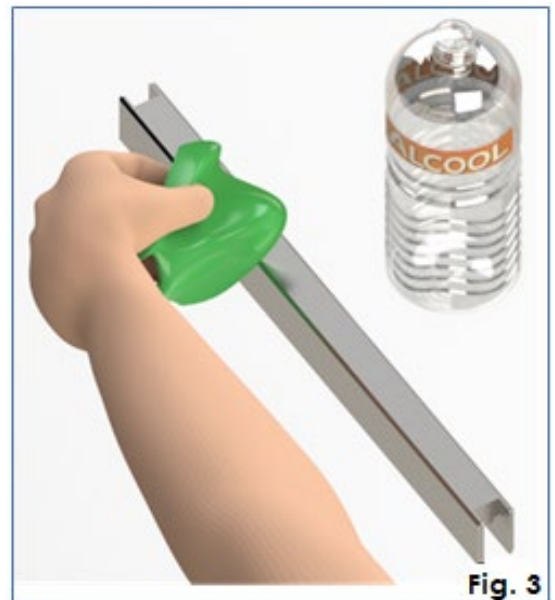
Fig. 1

- 2) Rimuovere il nastro di Teflon (**Fig. 2**).

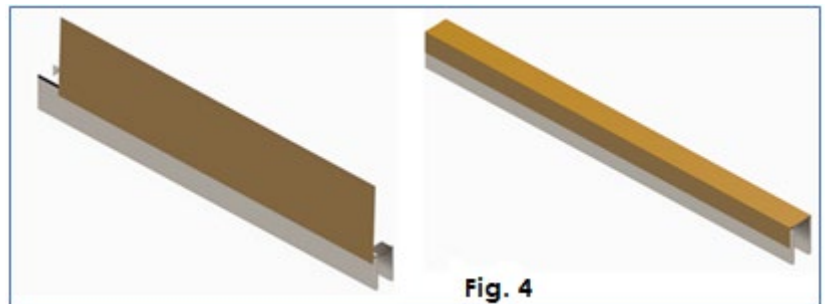


Fig. 2

- 3) Pulire accuratamente la barra saldante con alcool (Fig. 3).



- 4) Applicare il nastro nuovo tagliando la parte eccedente ai due capi (Fig. 4).



- 5) Ri-posizionare la barra saldante nella vasca, prestando attenzione all'innesto corretto della stessa sui contatti elettrici.

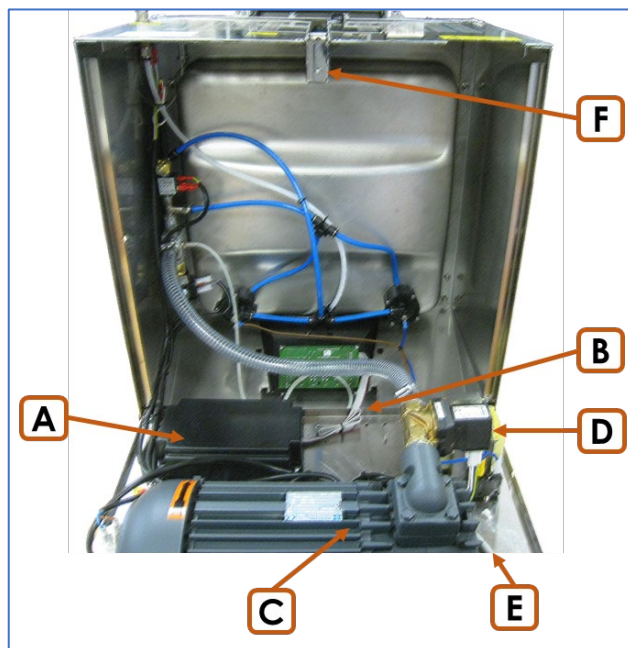
17.3 Accesso alle parti interne della macchina

- 1) Spegnerne la confezionatrice premendo **STOP** per 5 secondi ed estrarre la spina dalla rete.
- 2) Rimuovere i ripiani dalla vasca ed abbassare il coperchio in posizione di riposo.
- 3) Svitare le viti inferiori del pannello posteriore con l'ausilio di un giravite a croce.
- 4) Sollevare la carcassa con entrambe le mani, ruotandola di 90° ed appoggiando il frontale sul piano di lavoro, interponendo uno dei ripiani in dotazione (A).



5) Disposizione dei principali componenti all'interno della macchina:

- A) Copertura di protezione della scheda potenza
- B) Cavo flat di connessione scheda potenza – scheda comando
- C) Pompa vuoto
- D) Trasformatore
- E) Cavo di alimentazione
- F) Molla a gas



6) Per la chiusura, abbassare la carcassa sul basamento avendo cura di verificarne il corretto posizionamento del corpo macchina, nonché la posizione di cavi e tubi, che potrebbero rimanere tagliati o danneggiati dalle lamiere della macchina.

17.4 Sostituzione dell'olio pompa

1) Far funzionare la pompa per circa 10 minuti in modo che l'olio risulti fluido:
- Pannello comandi digitale: scegliere la funzione Vasi (premere i tasti ▲ “+” / “-” ▼ “ ”)
- Pannello comandi touch: scegliere la funzione Vasi MAX ed eseguirla
più volte

2) Arrestare la pompa premendo il tasto **STOP**.

3) Spegner l'apparecchio:

- Pannello comandi digitale: premere  per 5 secondi
- Pannello comandi touch: premere STAND-BY ed estrarre la spina

dalla presa elettrica.

4) Rimuovere i ripiani in dalla vasca ed abbassare il coperchio in posizione di riposo.

5) Aprire la macchina come descritto al punto 17.3.

6) Svitare con una chiave esagonale il tappo di carico dell'olio nella parte superiore della pompa (**fig. 1**).

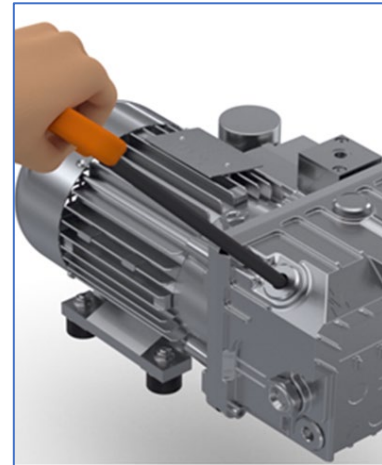
7) Appoggiare un contenitore sufficientemente capiente (0,5 lt) in prossimità del tappo di scarico **fig. 2**.

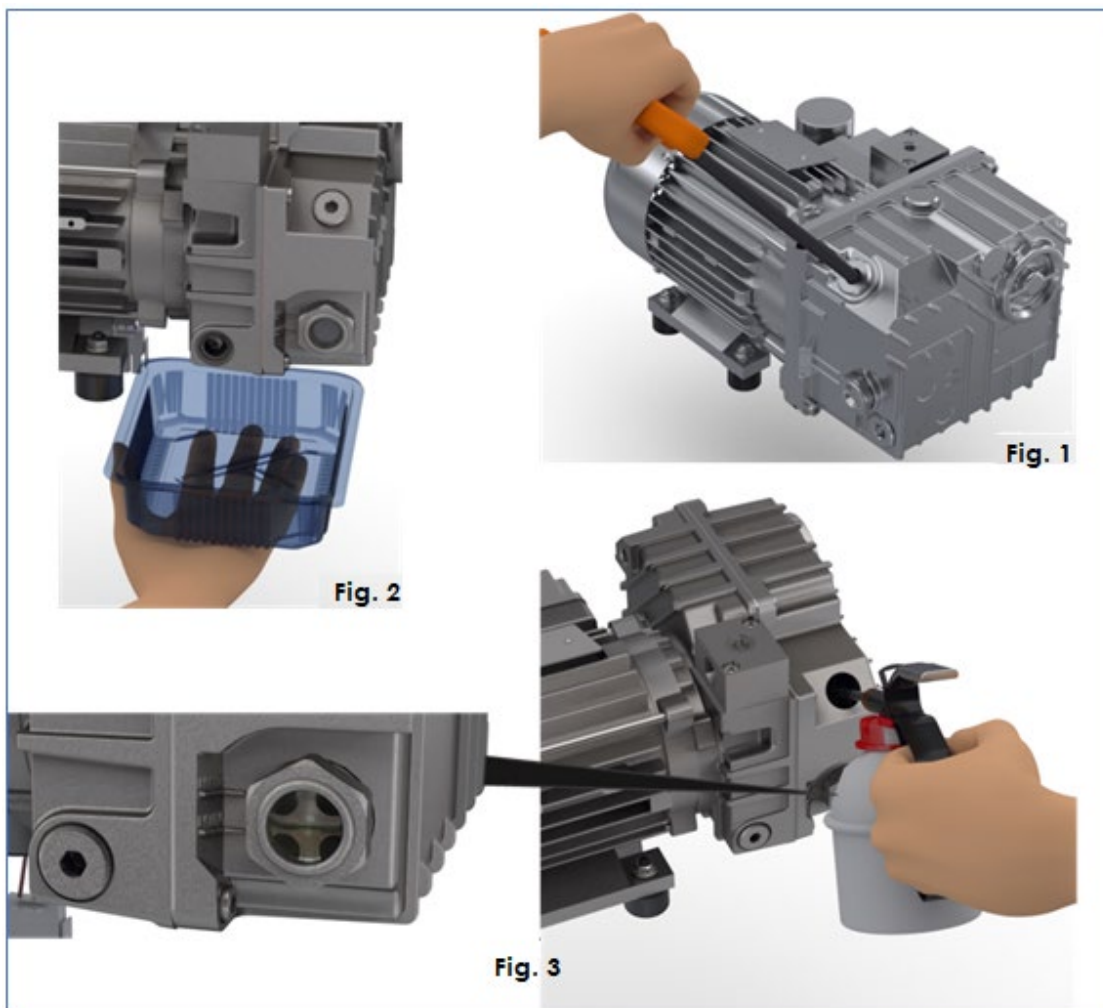
Con la stessa chiave esagonale, svitare il tappo di scarico e far defluire l'olio nel contenitore attendendo circa 10 minuti.

8) Riavvitare il tappo di scarico sulla parte inferiore della pompa e procedere con il rabbocco dell'olio fino a livello corretto: osservando il vetrino spia, il livello dell'olio deve posizionarsi circa sulla mezzeria superiore (**fig. 3**).

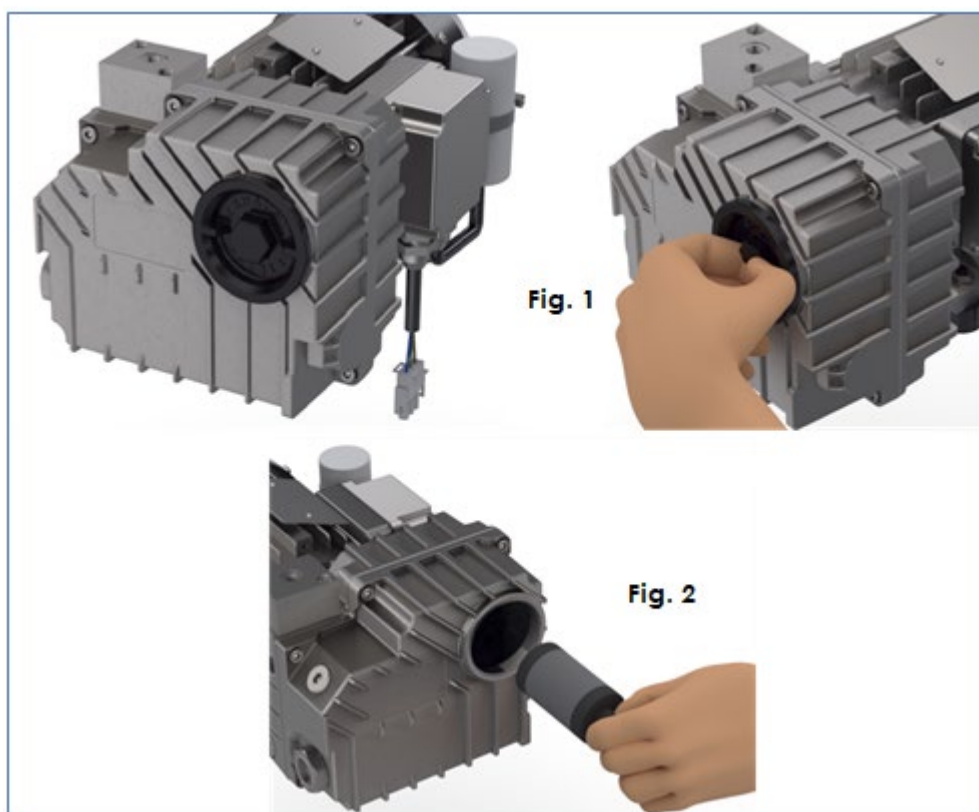
9) Riavvitare il tappo di carico.

10) Per la chiusura, abbassare la carcassa sul basamento avendo cura di verificarne il corretto posizionamento del corpo macchina, nonché la posizione di cavi e tubi, che potrebbero rimanere tagliati o danneggiati dalle lamiere della macchina.





17.5 Sostituzione del filtro disoleatore



1) Per accedere alla pompa, seguire i passaggi descritti al §17.3.

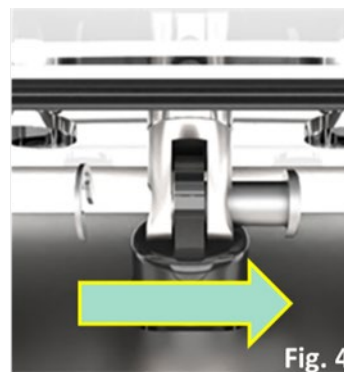
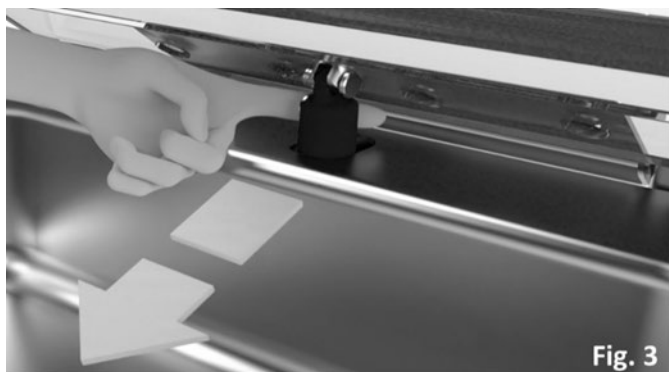
2) Svitare il tappo del filtro disoleatore posto sul corpo pompa con ausilio di una chiave fissa o a tubo. Sfilare il filtro disoleatore. **(fig. 1-2).**

3) Posizionare il nuovo filtro con l'o-ring, avvitare con la pinza il tappo nuovo fornito in dotazione con il filtro stesso.

4) Richiudere l'apparecchio seguendo quanto descritto al § 17.3.

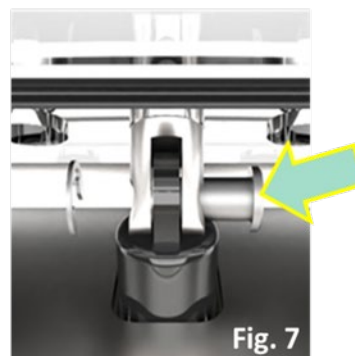
17.6 Sostituzione della guarnizione coperchio

- 1) Alzare il coperchio.
- 2) Rimuovere l'anello elastico dal perno di fissaggio del pistone (**fig. 3**).
- 3) Sfilare il perno ed inclinare il coperchio all'indietro, appoggiandolo ad un supporto stabile (**fig. 4**).



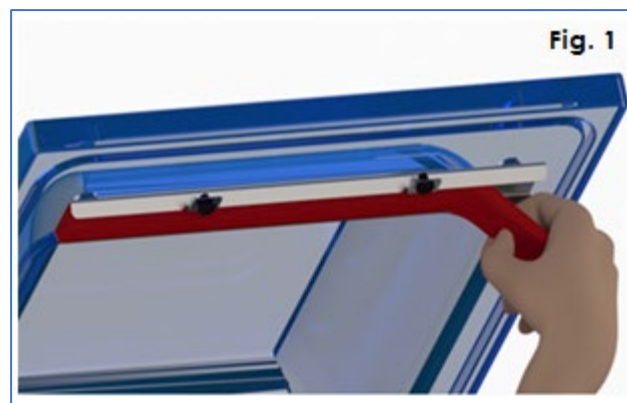
- 4) Rimuovere la vecchia guarnizione, sfilandola dalla sua sede. Con l'ausilio di un detergente neutro, pulire accuratamente la sede della guarnizione (**fig. 5**).
- 5) Partendo dal centro nella parte posteriore della sede del coperchio (lato cerniere), stendere la guarnizione lungo tutto il percorso della cava (**fig. 6**) avendo cura di:
 - a) Effettuare i due tagli di giunzione in modo preciso e netto.
 - b) Verificare che il labbro della guarnizione sia rivolta verso l'esterno.
 - c) Durante il posizionamento, non mettere in tensione la guarnizione.
- 6) Fissare nuovamente la molla a gas, inserendo il perno e bloccandolo con l'anello elastico precedentemente rimosso (**fig. 7**).
- 7) Avviare un ciclo con vuoto regolato al massimo valore. Al raggiungimento di tale valore, spegnere la macchina scollegando la spina dall'impianto elettrico: la camera resterà in vuoto ed il coperchio abbassato.

Al fine di verificare la corretta esecuzione del lavoro, attendere 5 minuti, durante i quali il coperchio deve rimanere chiuso ed aderente alla camera a vuoto.



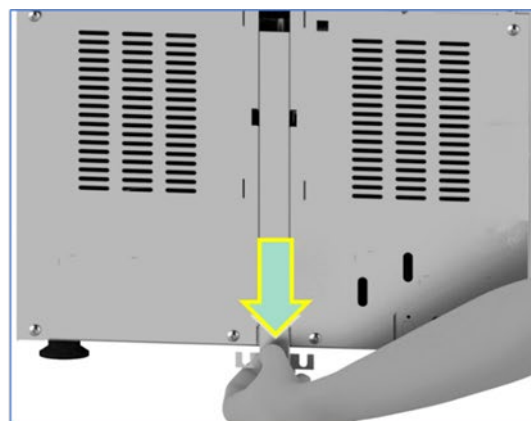
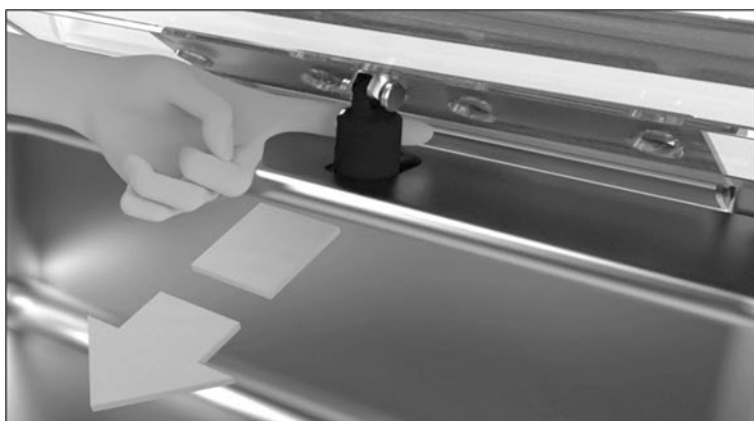
17.7 Sostituzione del profilo di silicone della barra di contropartita

- 1) Aprire il coperchio.
- 2) Rimuovere il profilo in silicone dalla barra di contropartita (**fig. 1**).
- 3) Pulire accuratamente la cava con uno straccio imbevuto di alcol.
- 4) Posizionare il profilo in silicone nuovo, avendo cura di premere in modo uniforme. Non mettere in tensione il silicone durante il posizionamento.

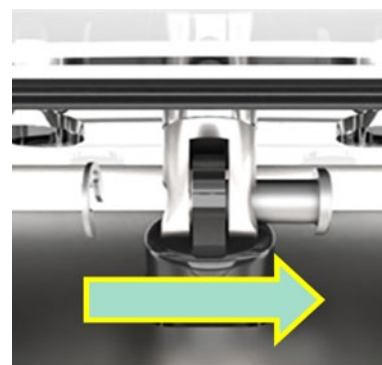


17.8 Sostituzione della molla a gas

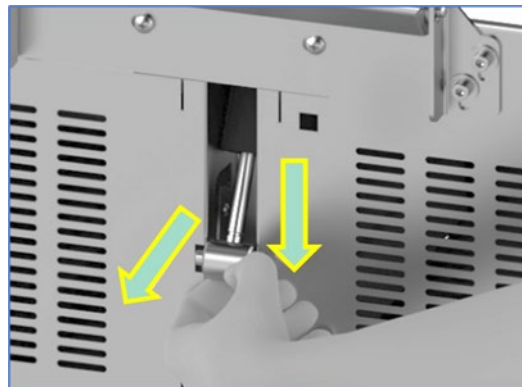
- 1) Rimuovere il carter posteriore spingendolo verso il basso.
- 2) Aprire il coperchio.



- 3) Rimuovere l'anello elastico dal perno di fissaggio. Sfilare il perno ed inclinare il coperchio all'indietro appoggiandolo ad un supporto stabile.



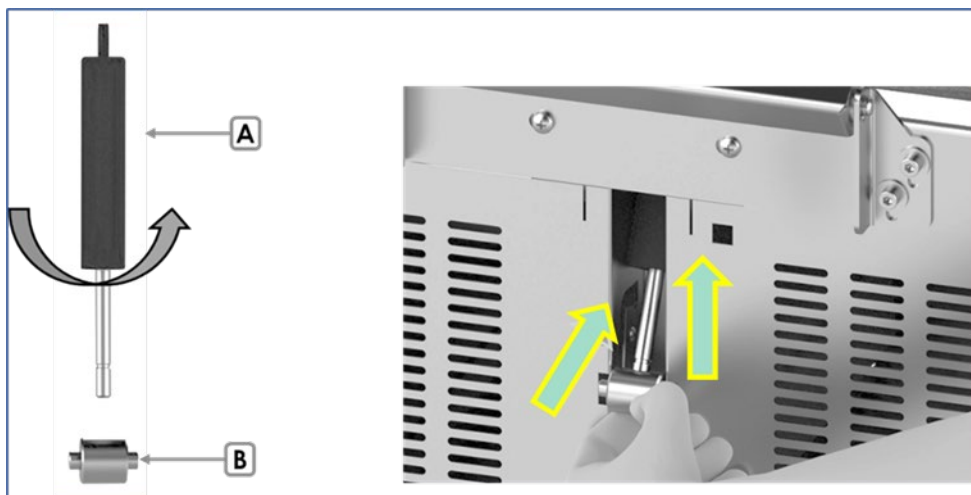
4) Estrarre la molla a gas da sotto.



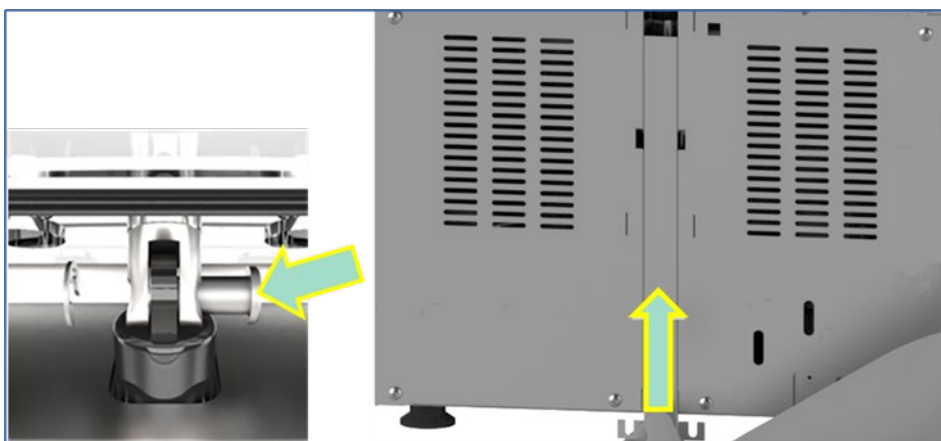
5) Svitare la molla a gas (A) dal perno di scorrimento (B), ruotandola in senso antiorario. Avvitare la nuova molla a gas al perno di scorrimento.

6) Inserire la molla a gas da sotto.

7) Fissare nuovamente la molla a gas, inserendo il perno e bloccandolo con l'anello elastico precedentemente rimosso.



8) Riposizionare il carter posteriore spingendolo verso l'alto.



18 Garanzia

Se l'acquisto di questo prodotto include la copertura della garanzia, quest'ultima viene fornita in conformità con le normative locali e a condizione che il prodotto venga installato e utilizzato per gli scopi previsti e descritti nella relativa documentazione dell'attrezzatura.

La garanzia è applicabile nel caso in cui il cliente abbia utilizzato solo pezzi di ricambio originali e abbia eseguito la manutenzione in conformità con la documentazione di manutenzione e dell'utente di Electrolux Professional resa disponibile in formato cartaceo o elettronico. Electrolux Professional raccomanda vivamente di utilizzare detergenti, agenti di risciacquo e disincrostanti approvati da Electrolux Professional per ottenere risultati ottimali e mantenere l'efficienza del prodotto nel tempo.

La garanzia Electrolux Professional non copre:

- costi relativi ai viaggi di assistenza per la consegna e il ritiro del prodotto;
- installazione;
- formazione su come utilizzare/far funzionare il prodotto;
- sostituzione (e/o fornitura) di ricambi danneggiati e soggetti a usura, a meno che ciò non dipenda da difetti di materiale o di lavorazione segnalati entro una (1) settimana dal guasto;
- correzione del cablaggio esterno;
- correzione di riparazioni non autorizzate, nonché di eventuali danni, guasti e inefficienze causati da e/o derivanti da:
 - capacità insufficiente e/o anormale degli impianti elettrici (corrente/tensione/frequenza, compresi picchi e/o interruzioni);
 - parti idrauliche, componenti o prodotti per la pulizia consumabili non approvati dal costruttore;
 - negligenza, uso improprio, abuso e/o mancato rispetto da parte del cliente delle istruzioni di utilizzo e cura descritte nella documentazione relativa all'attrezzatura;
 - installazione, riparazione, manutenzione (comprese manomissioni, modifiche e riparazioni effettuate da terzi non autorizzati) e modifica dei sistemi di sicurezza improprie o scarse;
 - Utilizzo di componenti non originali (per esempio: componenti consumabili, soggetti a usura o pezzi di ricambio).
 - condizioni ambientali che provocano sollecitazioni termiche (ad es. surriscaldamento/congelamento) o chimiche (ad es. corrosione/ossidazione);
 - oggetti estranei disposti o collegati al prodotto;
 - incidenti o forza maggiore;
 - il trasporto e la movimentazione, inclusi graffi, ammaccature, scheggiature, e/o altri danni alla finitura del prodotto, a meno che tali danni non risultino da difetti di materiale o di lavorazione e vengano segnalati entro una (1) settimana dalla consegna, se non diversamente concordato;
- prodotto con numeri di serie originali che sono stati rimossi, alterati o non possono essere facilmente determinati;
- sostituzione delle lampadine, dei filtri o di eventuali parti consumabili;
- qualsiasi accessorio e software non approvato o specificato da Electrolux Professional.

La garanzia non comprende le attività di manutenzione programmata (comprese le parti necessarie per eseguire tale manutenzione) o la fornitura di detergenti, a meno che ciò non sia espressamente coperto da un accordo locale, nel rispetto dei termini e delle condizioni locali.

Controllare sul sito web di Electrolux Professional l'elenco dei servizi di assistenza clienti autorizzati.