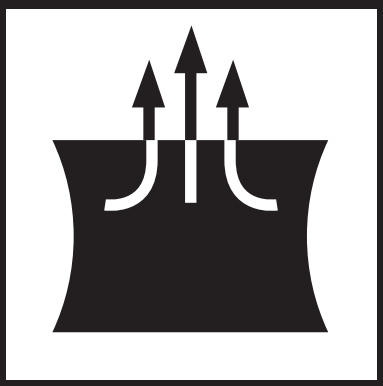
FULGOR
MILANO



FCLVSD 150 TC
FVSD 150 TC
FUTVSD 150 TC

CASSETTO SOTTOVUOTO

BUILT-IN VACUUM DRAWER

TIROIR SOUS VIDE

VAKUUMIERSCHUBLADE

CAJÓN VACÍO

ЯЩИК ДЛЯ ВАКУУМНОЙ УПАКОВКИ

IT	**MANUALE D'USO ED INSTALLAZIONE**
EN	**INSTRUCTIONS FOR USE AND INSTALLATION**
FR	**MANUEL D'UTILISATION ET D'INSTALLATION**
DE	**BEDIENUNGS- UND MONTAGEANLEITUNG**
ES	**MANUAL DE USO E INSTALACIÓN**
RU	**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ**

INDICE	PAG.
1- Indicazioni per la sicurezza ed avvertenze	**1**
Uso Previsto	1
Bambini	2
Sicurezza tecnica	2
Impiego corretto	3
Pulizia e manutenzione	3
2 - Consigli per la salvaguardia dell'ambiente	**4**
3 - Descrizione confezionatrice	**5**
4 - Pannello comandi	**6**
5 - Prima di utilizzare il cassetto sottovuoto	**7**
Pulizia preliminare della camera vuoto e del coperchio	7
6 - Realizzare il sottovuoto in buste	**8**
7 - Realizzare il sottovuoto in contenitori	**11**
Contenitori in vasca	11
Contenitori esterni	13
8 - Ciclo "chef sous vide"	**15**
9 - Dopo l'uso	**17**

INDICE	PAG.
10 - Pulizia e manutenzione	**17**
Pulizia esterna	17
Pulizia vasca	17
Pulizia barra saldante	17
Pulizia adattatore per sottovuoto esterno	17
11 - Ciclo di asciugatura dell'olio della pompa	**18**
12 - Ciclo di asciugatura	**18**
13 - Ricerca guasti	**19**
14 - Installazione	**22**
Istruzioni di sicurezza	22
Premessa	22
Dati di targa	23
Packing list	24
Misure d'incasso	25
Disimballo	26
Montaggio ed installazione	26
Registro pannello frontale	29
Allacciamento elettrico	29
15 - Dati tecnici	**29**

1 - Indicazioni per la sicurezza ed avvertenze

⚠ IMPORTANTE

- 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.
- E' obbligatorio, da parte dell'utilizzatore e dell'installatore, di 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.

Uso Previsto

- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico, ad una temperatura ambiente compresa tra i 15 e i 35 C.
- Non è destinato all'impiego in ambienti esterni.
- 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.
- Non mettere assolutamente sottovuoto 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.

E' importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.

Bambini

- Tenere lontano dall'apparecchio i bambini al di sotto degli otto anni oppure sorvegliarli costantemente.
- Bambini con età maggiore di 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. E' 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 del cassetto. Non permettere loro di giocarci.
- 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.

Sicurezza tecnica

- A causa di lavori d'installazione e manutenzione straordinaria o riparazione mal eseguiti possono insorgere gravi pericoli per l'utente. Fare eseguire questo tipo di interventi solamente da personale qualificato ed autorizzato dal costruttore.
- Fare 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 far controllare l'impianto da 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 far controllare l'impianto da 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.
- 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 una spina, accertarsi che l'apparecchio venga allacciato alla rete elettrica da un elettricista qualificato.
- Nel caso notiate delle anomalie dell'apparecchiatura (ad esempio il cavo elettrico di alimentazione danneggiato o il mancato funzionamento del pannello comandi) non utilizzare la macchina ed avvisare tempestivamente il vostro centro di assistenza autorizzato.
- Non utilizzare l'apparecchio con mani bagnate oppure se si è a contatto con l'acqua.
- Il diritto di garanzia decade se il cassetto non viene riparato da un centro di assistenza autorizzato.
- Sostituire eventuali pezzi guasti o difettosi esclusivamente con pezzi di ricambio originali forniti dal vostro rivenditore.
- In caso di interruzione di corrente elettrica nel corso del processo di sottovuoto, il vuoto rimane nella camera 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 i lavori 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 rimuovendo il coperchio in modo che i bambini non possano accedere facilmente all'interno dell'apparecchio.

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 del cassetto.
- Le guide hanno una portata massima di 30kg. Non sovraccaricare o appoggiarsi sul cassetto aperto, perché si danneggerebbero le guide.
- Eventuali danni al coperchio possono causare un implosione. Non appoggiare alcun oggetto sul coperchio e non urtare con alcun tipo di oggetto sulla sua superficie. In caso di urto accidentale con il coperchio, esaminare attentamente se è stato danneggiato. In caso di dubbio, rivolgetevi al centro di assistenza tecnica autorizzato.
- Non utilizzare l'apparecchio ed il coperchio come superficie di lavoro, di appoggio o per tagliare.
- Installare il cassetto in modo tale che sia possibile estrarre completamente il cassetto ed il coperchio sia apribile fino a fine corsa. Solo in questo modo si potrà supervisionare la camera a vuoto in ogni fase ed evitare di entrare in contatto con la barra saldante e la linea di saldatura quando queste risultano ancora calde.
- Confezionate sempre alimenti sufficientemente freddi: con prodotti raffreddati a 3 C si ottengono i migliori risultati di conservazione. Inoltre, si evita la formazione di vapori che possono causare disturbi nel funzionamento del cassetto. 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, essa si può danneggiare.
- Prima di utilizzare contenitori o vasi di qualsiasi tipo, assicuratevi che essi siano sufficientemente robusti da resistere al sottovuoto anche se posti in frigorifero, in modo da evitare l'implosione che può risultare pericolosa per l'utente.
- Non chiudere mai il cassetto durante il suo funzionamento, perché si impedirebbe la ventilazione dell'apparecchio. Chiudere il cassetto solamente al termine del suo utilizzo.

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 di danneggiare le superfici in acciaio e le superfici del coperchio.
- Acqua o vapore potrebbero giungere a parti sotto tensione e causare un corto circuito. Non utilizzare mai acqua corrente o apparecchi di pulizia a vapore.
- 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:

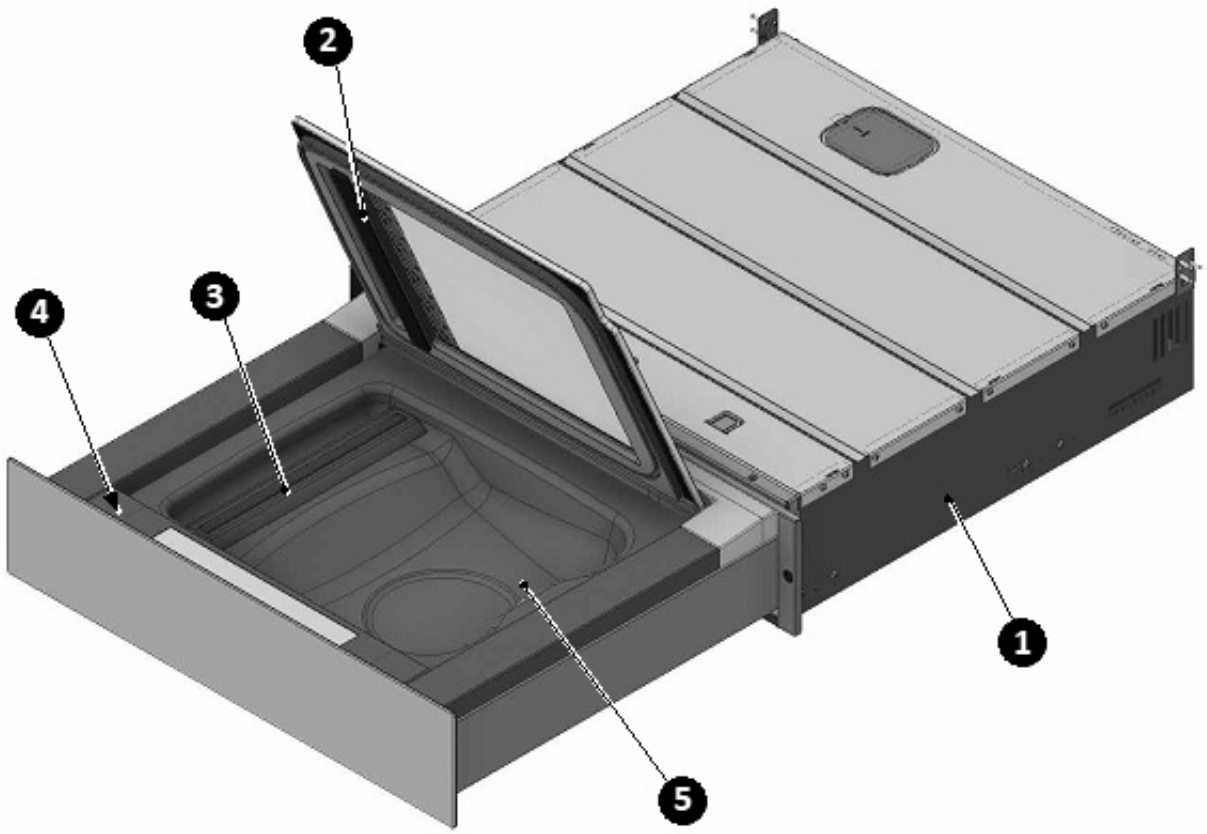
Il materiale di imballo è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio. Per lo smaltimento seguire le normative locali. Il materiale di imballaggio (sacchetti di plastica, parti in polistirolo, etc.) deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini in quanto potenziale fonte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

2) Rottamazione/Smaltimento:

L'apparecchio è stato realizzato con materiale riciclabile. Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assicurandosi che questo apparecchio sia rottamato in modo corretto, contribuite 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 rimuovendo il coperchio in modo che i bambini non possano accedere facilmente all'interno dell'apparecchio.
Rottamarlo 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.
Per ulteriori informazioni sul 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.

1) Box incasso
2) Coperchio
3) Barra saldante
4) Pannello comandi
5) Vasca camera a vuoto

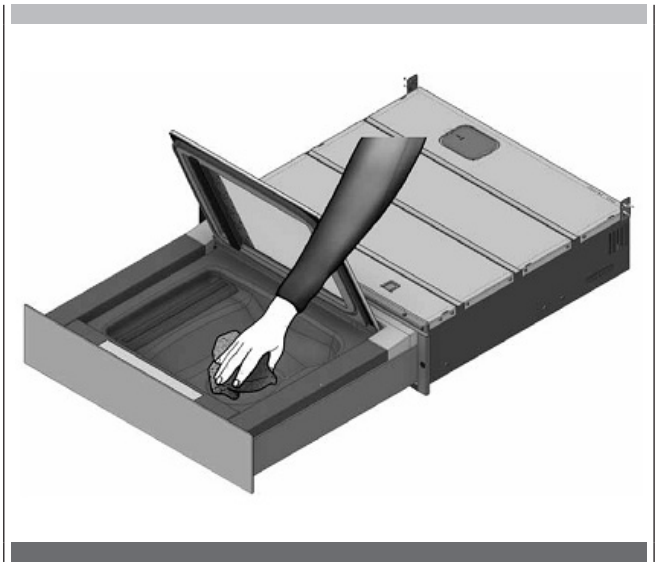


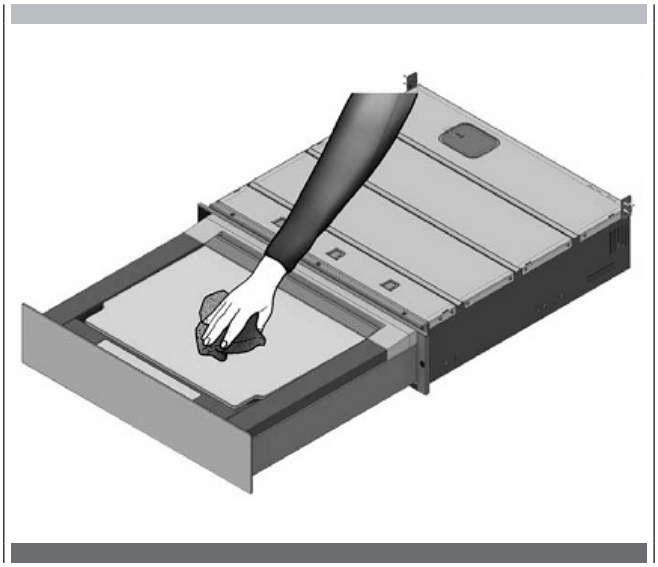
4 - Pannello comandi

NR	DESCRIZIONE
1	Indicatore a segmenti del livello di sottovuoto in buste
2	Tasto di selezione ed impostazione del livello di sottovuoto in buste
3	Indicatore del ciclo Chef Sous Vide
4	Tasto di selezione del ciclo Chef Sous Vide
5	Indicatore a segmenti intensità di sigillatura
6	Tasto di selezione del livello di sigillatura buste
7	Indicatore a segmenti del livello di sottovuoto in contenitori
8	Tasto di selezione ed impostazione del livello di sottovuoto in contenitori
9	Indicatore di uno stato di allarme
10	Indicatore della necessità di avviare un ciclo di asciugatura
11	Indicatore di un ciclo avviato
12	Tasto Avvio / Interruzione ciclo
13	ON/OFF confezionatrice

Pulizia preliminare della camera vuoto e del coperchio

- Prima di mettere in funzione la macchina 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 detergenti aggressivi, pagliette inox, raschietti o sostanze abrasive, acide o aggressive che potrebbero danneggiare irrimediabilmente le superfici interne della camera a vuoto.

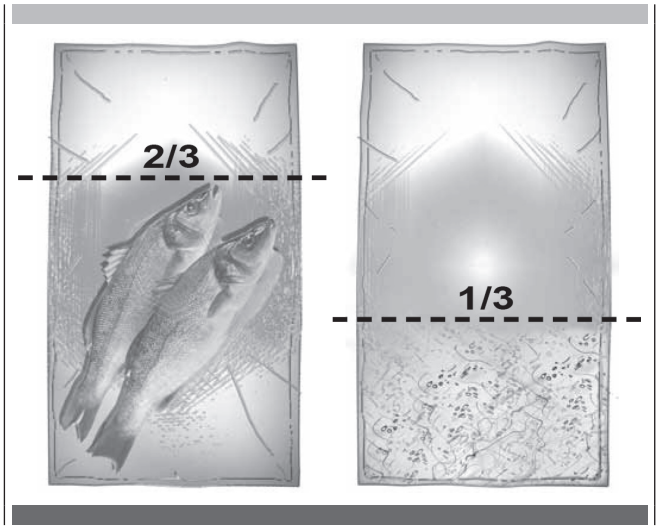




6 - Realizzare il sottovuoto in buste

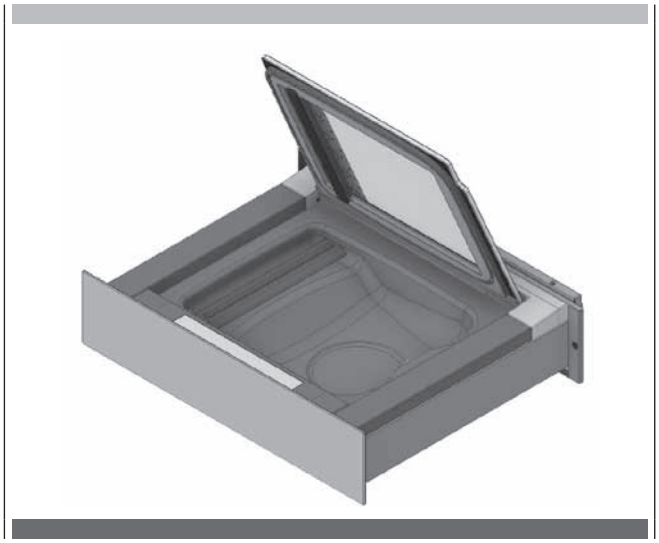
Fase 1

Scegliere la busta in funzione dell'utilizzo (conservazione o cottura), adatta alle dimensioni del prodotto: il prodotto solido non deve occupare più di 2/3 del volume utile della busta; i prodotti liquidi, non devono occupare più di 1/3 del volume della busta.
Introdurre alimenti suffcientemente freddi: con prodotti raffreddati a 3 C (temperatura da frigorifero) si ottengono i migliori risultati di conservazione.



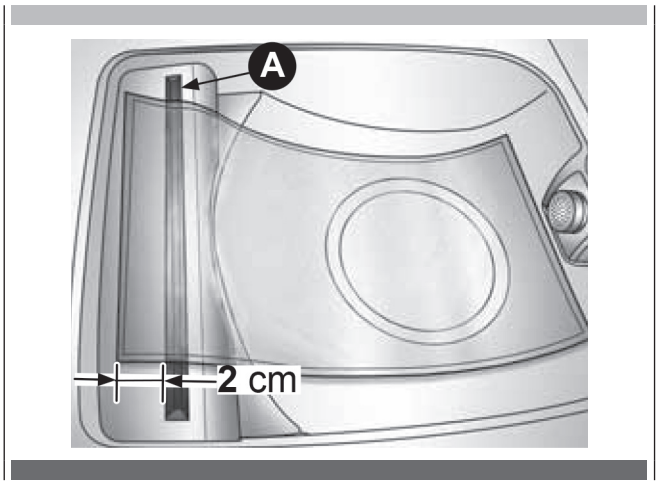
Fase 2

Aprire il coperchio ed 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.

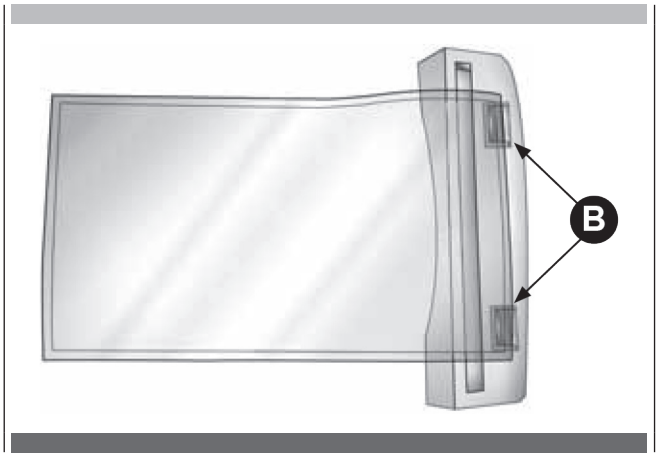


Fase 3

Appoggiare la busta, in posizione centrata sulla barra saldante (A), in modo che il lembo aperto risulti sporgente di circa 2 cm rispetto alla barra stessa.



Se la barra saldante è prevista di Clip (B), fermare la busta sotto le Clip.

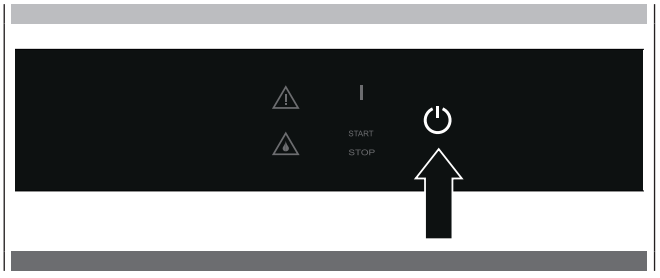


Fase 4

Chiudere il coperchio dell'apparecchio.

Fase 5

Premere 2" ⏻ per accendere la confezionatrice.

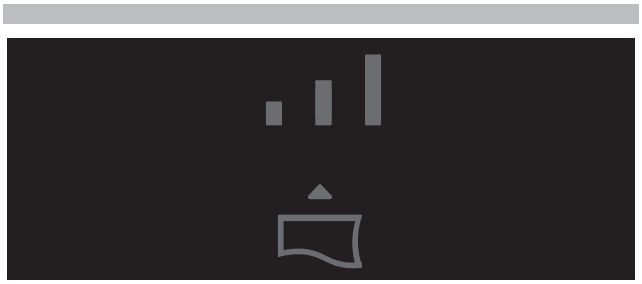


Fase 6

Se non è già accesa la spia , premere sopra l'icona per selezionare i programmi per il sottovuoto in buste.

Fase 7

Premere ripetutamente per selezionare il livello di vuoto desiderato:



Solo Saldatura. Nessun effetto di conservazione.
Da utilizzare per:
- Chiudere buste.
- Confezionare prodotti delicati.
- Riconfezionare prodotti come patatine, pane, biscotti

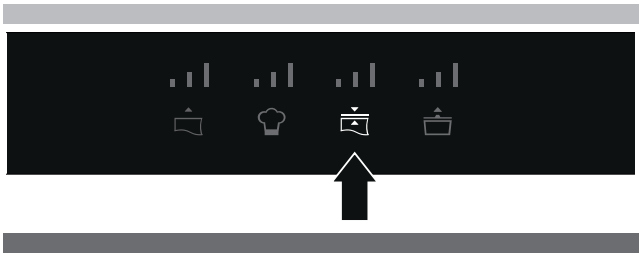
Vuoto minimo.
Da utilizzare per:
- Confezionamento di prodotti delicati:
  - sensibili alla pressione come insalate, fragole, bacche,
  - sensibili alla perdita di volume, come mousse, panna montata,
  - formaggi freschi (brie, gorgonzola).

Vuoto medio.
Da utilizzare per:
- Conservazione di prodotti crudi o cotti sensibili alla pressione come:
  - filetti di pesce,
  - carne di pollo con osso,
  - carne di coniglio con osso,
  - crostacei interi (gamberi con testa),
  - zucchine, pomodori, melanzane,
  - salse o zuppe (salsa ragù, minestrone, zuppa d'orzo).

Vuoto massimo.
Da utilizzare per:
- Conservazione di prodotti crudi o cotti non delicati:
  - patate e carote,
  - carne
- Conservazione di prodotti con liquido
  - verdure sott'olio
- Conservazione di tranci di formaggio stagionato
- Prodotti da cuocere
  - carne
  - pesce
  - verdure
  - salse o sughi

Fase 8

Premere per impostare il livello di saldatura desiderato. Più alto è il livello di saldatura scelto, più lungo è il tempo di saldatura. Per la conservazione di alimenti e per la cottura sotto vuoto, si consiglia l'utilizzo del livello 2 o 3.



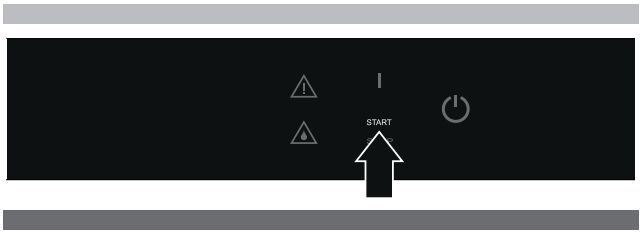
Livello 1.
Da usare per buste sottili anche non adatte per sottovuoto.

Livello 2.
Da utilizzare per buste normalmente in commercio per sottovuoto.

Livello 3.
Da utilizzare per buste in alluminio o buste di grosso spessore per sottovuoto.

Fase 9

Premere START per avviare il programma.



Fase 10

Premere leggermente il coperchio in modo da far innescare il vuoto.

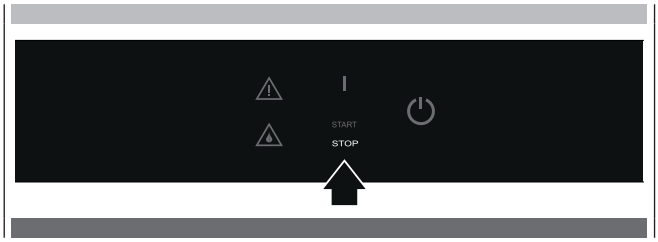
Fase 11

Il ciclo termina con la sigillatura della busta e l'aria rientra nella vasca.

Fase 12

Aprire il coperchio ed estrarre la busta.

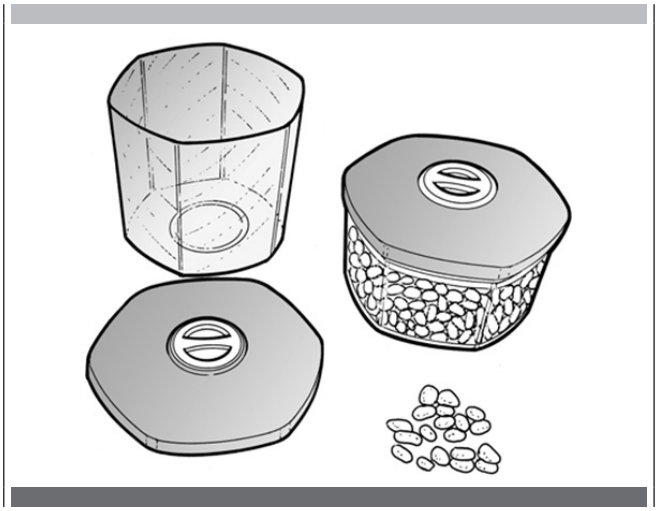
E' possibile interrompere il ciclo in qualsiasi momento: Premere STOP. L'aria rientra nella vasca.



Contenitori in vasca

Fase 1

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.



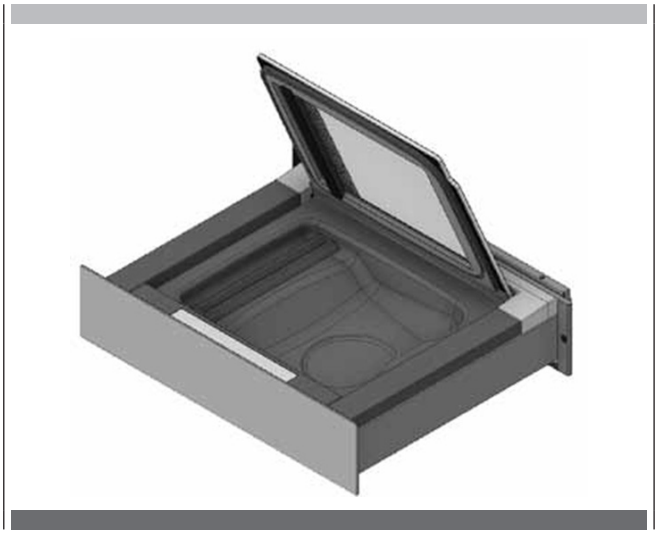
Fase 2

Inserire il prodotto nel contenitore e chiuderlo.
Introdurre alimenti suffcientemente freddi: con prodotti raffreddati a 3 C (temperatura da frigorifero) si ottengono i migliori risultati di conservazione.
Limiti di riempimento:

- Prodotti solidi: 100%
- Brodi, infusi: ½
- Salse, sughi: 1/3
- Creme, salse con panna:
- Prodotti a base di uova o albume: 1/6

Fase 3

Aprire il coperchio ed assicurarsi che la camera a vuoto ed il prodotto da confezionare siano asciutti.
Fare attenzione a non sporcare o bagnare la parte interna.

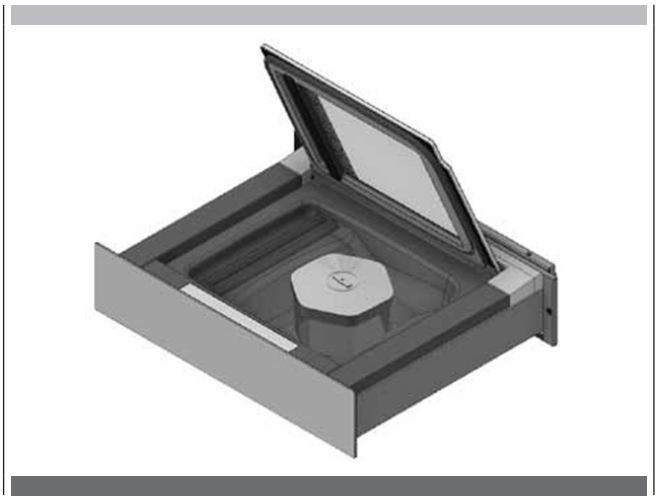


Fase 4

Inserire il contenitore nella confezionatrice.

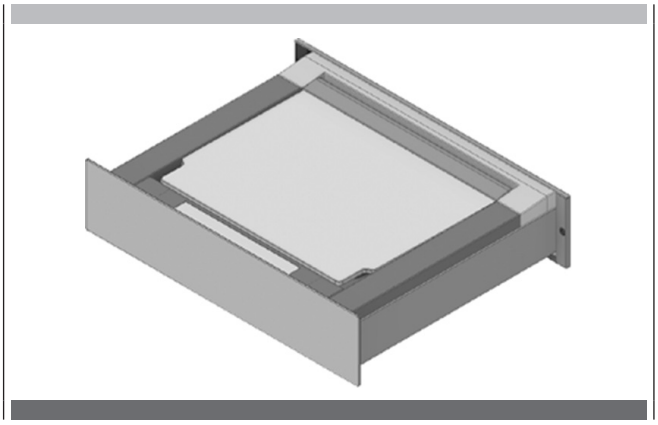
⚠ IMPORTANTE

Assicurarsi che il contenitore sia distante dal coperchio di almeno 1 cm, altrimenti NON procedere e cambiare contenitore.



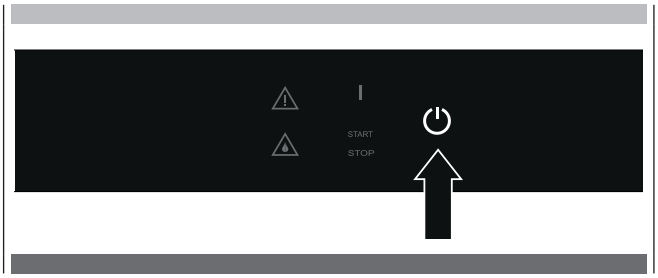
Fase 5

Chiudere il coperchio dell'apparecchio.



Fase 6

Premere 2" ⏻ per accendere la confezionatrice.

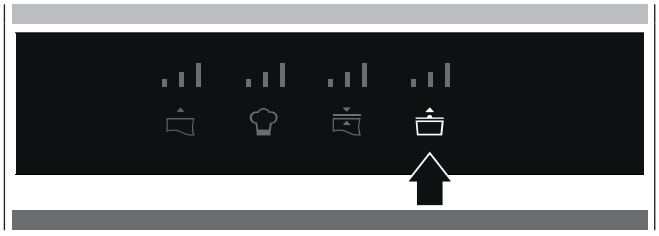


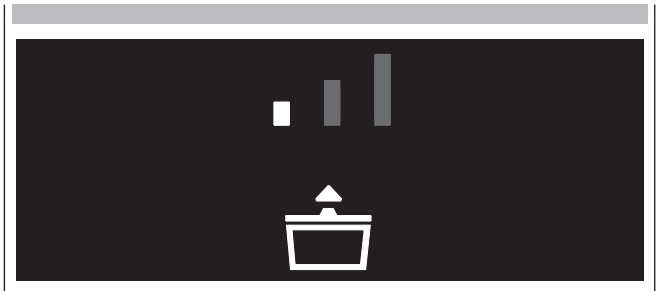
Fase 7

Premere , per selezionare i programmi per il sottovuoto dei contenitori.

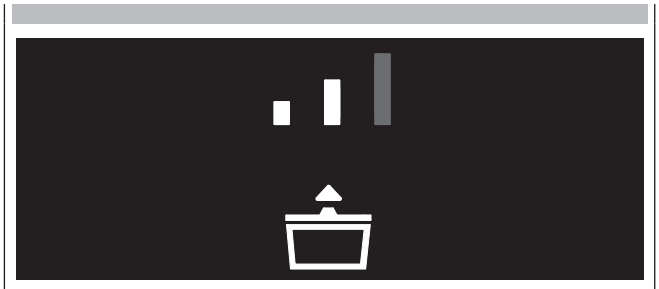
Fase 8

Premere ripetutamente per selezionare il livello di vuoto desiderato:

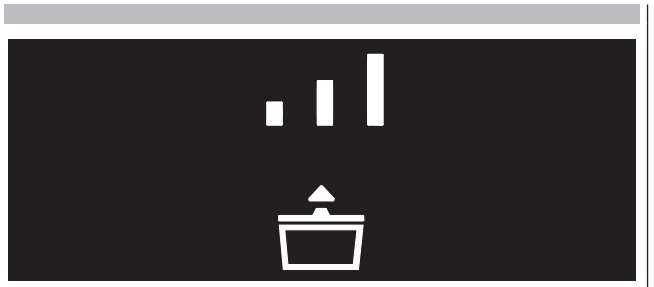




Livello 1.
Da utilizzare per:
- Vasi con coperchio a vite (Twist-off) nuovi o già confezionati:
  - marmellate, e confetture,
  - sughi e conserve (salsa pomodoro, sottoli, sottaceti),
  - mousse, panna montata.



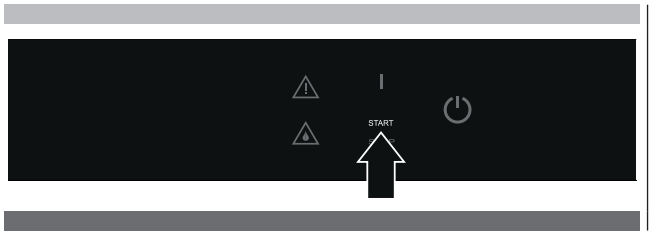
Livello 2.
Da utilizzare per:
- Vasi professionali, vasi con coperchio a vite (Twist-off):
  - marmellate, e confetture,
  - sughi e conserve (salsa pomodoro, sottoli, sottaceti),
  - creme,
  - verdura.



Livello 3.
Da utilizzare per:
- Vasi professionali:
  - marmellate, e confetture,
  - sughi e conserve (salsa pomodoro, sottoli, sottaceti),
  - verdura,
  - vasocottura,
  - biscotti.

Fase 9

Premere START per avviare il programma.



Fase 10

Premere leggermente il coperchio in modo da far innescare il vuoto.

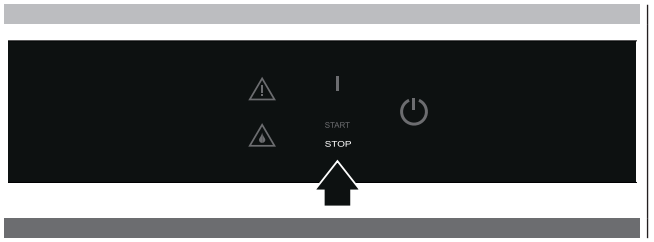
Fase 11

Il ciclo termina con il rientro dell'aria nella vasca.

Fase 12

Aprire il coperchio ed estrarre il contenitore.

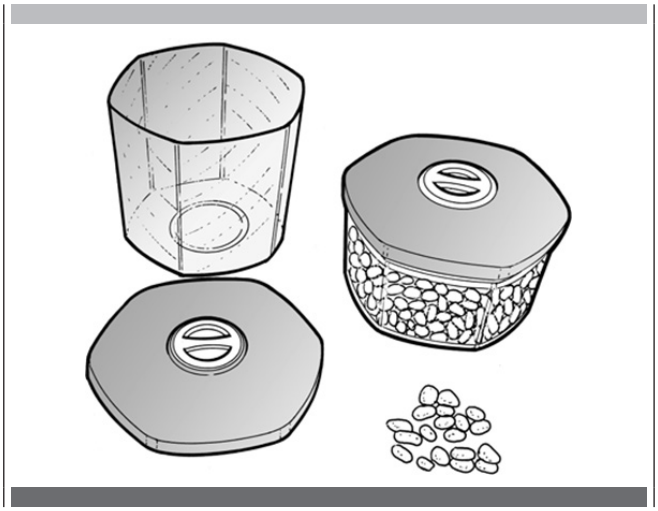
E' possibile interrompere il ciclo in qualsiasi momento: Premere STOP. L'aria rientra nella vasca. Il contenitore rimane con il vuoto interno realizzato.



Contenitori esterni

Fase 1

Scegliere un contenitore adatto al sottovuoto.



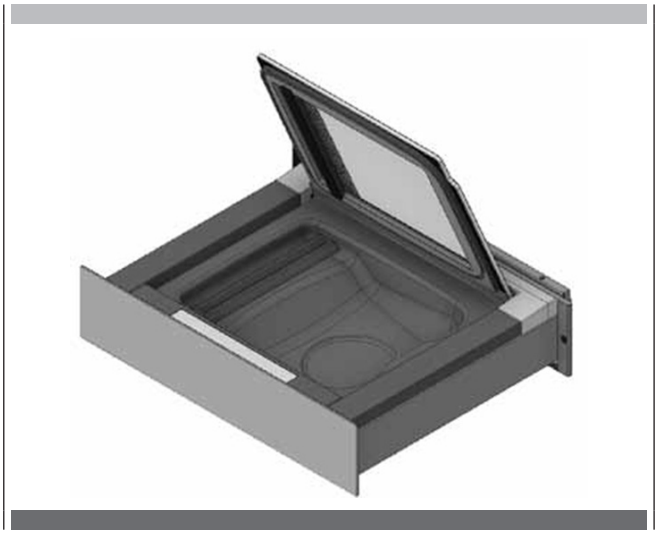
Fase 2

Inserire il prodotto nel contenitore e chiuderlo.
Introdurre alimenti suffcientemente freddi: con prodotti raffreddati a 3 C (temperatura da frigorifero) si ottengono i migliori risultati di conservazione.
Limiti di riempimento:

- Prodotti solidi: 100%
- Brodi, infusi: ½
- Salse, sughi: 1/3
- Creme, salse con panna:
- Prodotti a base di uova o albume: 1/6

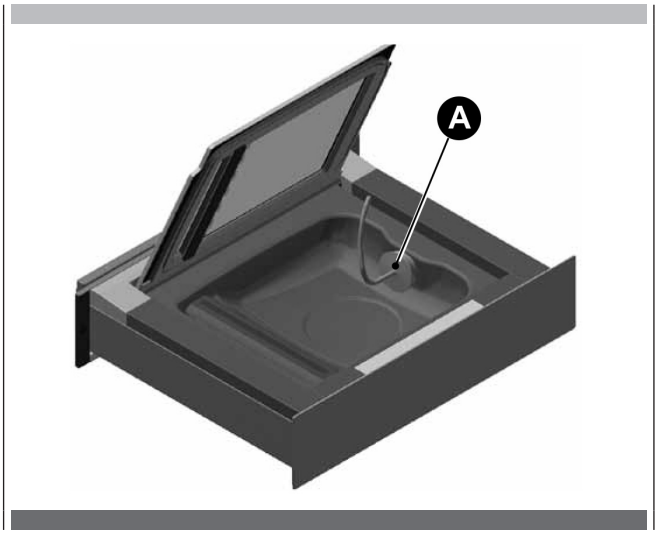
Fase 3

Aprire il coperchio della confezionatrice.



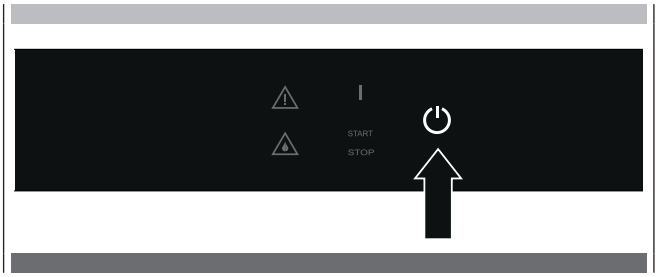
Fase 4

Innestare l'accessorio (A) per i contenitori esterni nella vasca e sul coperchio del contenitore.



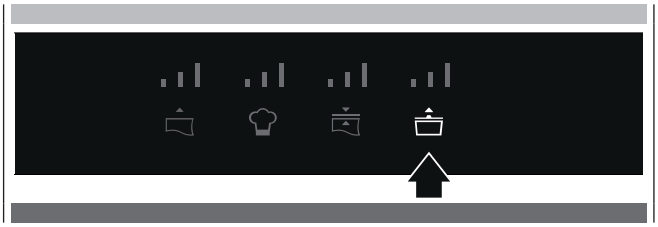
Fase 5

Premere 2" per accendere la confezionatrice.



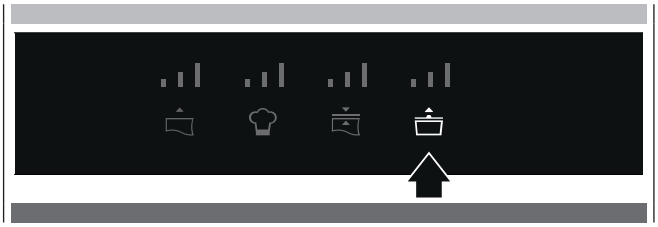
Fase 6

Premere , per selezionare i programmi per il sottovuoto dei contenitori.



Fase 7

Premere ripetutamente per selezionare il livello di vuoto desiderato:



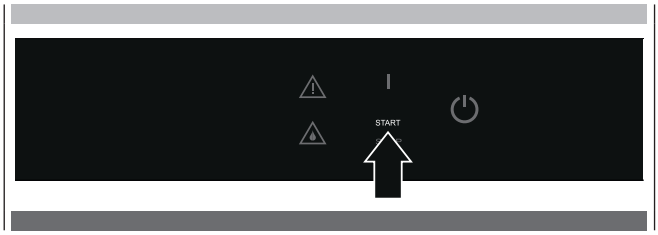
Livello 1.
Da utilizzare per:
- Vasi con coperchio a vite (Twist-off) nuovi o già confezionati:
  - marmellate, e confetture,
  - sughi e conserve (salsa pomodoro, sottoli, sottaceti),
  - mousse, panna montata.

Livello 2.
Da utilizzare per:
- Vasi professionali, vasi con coperchio a vite (Twist-off):
  - marmellate, e confetture,
  - sughi e conserve (salsa pomodoro, sottoli, sottaceti),
  - creme,
  - verdura.

Livello 3.
Da utilizzare per:
- Vasi professionali:
  - marmellate, e confetture,
  - sughi e conserve (salsa pomodoro, sottoli, sottaceti),
  - verdura,
  - vasocottura,
  - biscotti.

Fase 8

Premere START per avviare il programma.



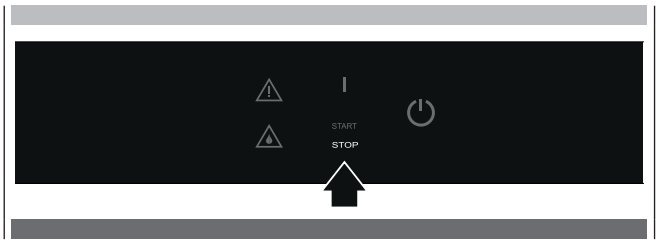
Fase 9

Premere leggermente il coperchio in modo da far innescare il vuoto.

Fase 10

Al termine del ciclo togliere l'accessorio dalla vasca.

E' possibile interrompere il ciclo in qualsiasi momento:
Premere STOP. L'aria rientra nella vasca. Il contenitore rimane con il vuoto interno realizzato.

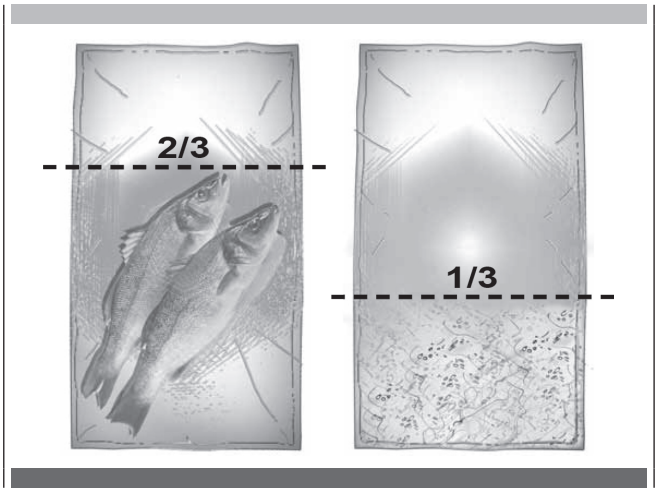


Da usare per:

- Salsa di pomodoro.
- Succhi e coulis di frutta.
- Sciroppi e concentrati (di vino, d’aceto).
- Marinatura di carne.
- Marinatura di pesce.
- Preparazione di carne salada, carpaccio.
- Preparazione verdure sottolio o sotto aceto.

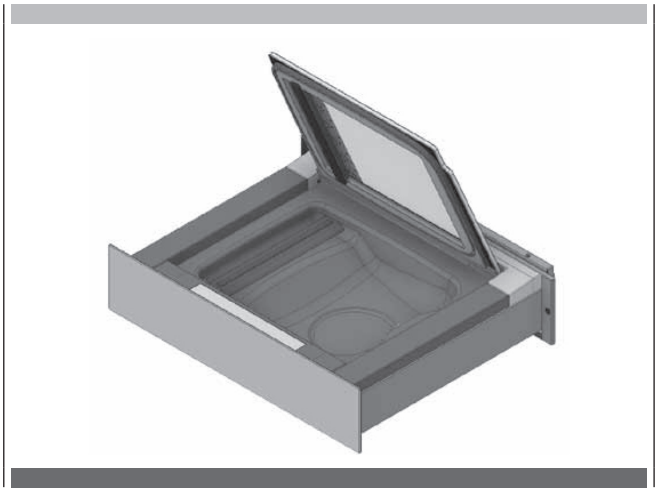
Fase 1

Scegliere la busta in funzione dell’utilizzo (conservazione o cottura), adatta alle dimensioni del prodotto: il prodotto solido non deve occupare più di 2/3 del volume utile della busta; i prodotti liquidi, non devono occupare più di 1/3 del volume della busta.
Introdurre alimenti sufficietemente freddi: con prodotti raffreddati a 3 C (temperatura da frigorifero) si ottengono i migliori risultati.



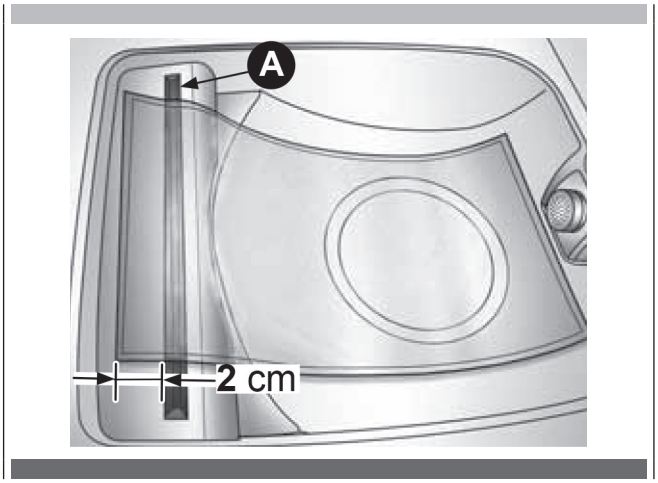
Fase 2

Aprire il coperchio ed 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.

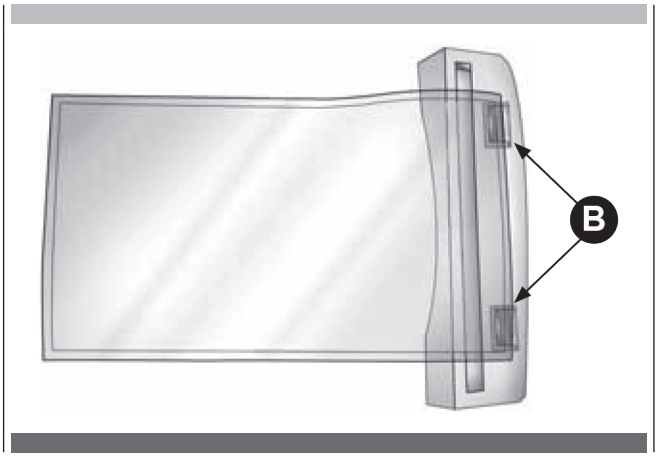


Fase 3

Appoggiare la busta, in posizione centrata sulla barra saldante (A), in modo che il lembo aperto risulti sporgente di circa 2 cm rispetto alla barra stessa.



Se la barra saldante è prevista di Clip (B), fermare la busta sotto le Clip

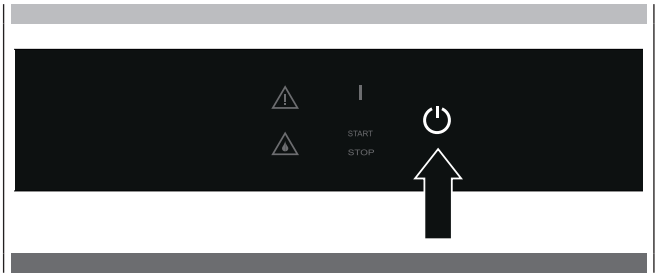


Fase 4

Chiudere il coperchio dell’apparecchio.

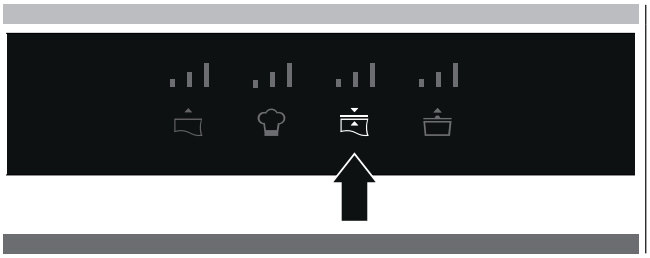
Fase 5

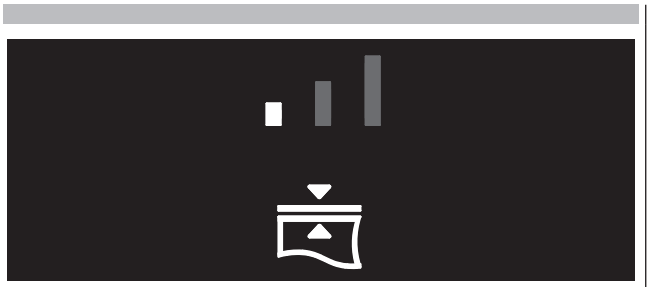
Premere 2” ⏻ per accendere la confezionatrice.



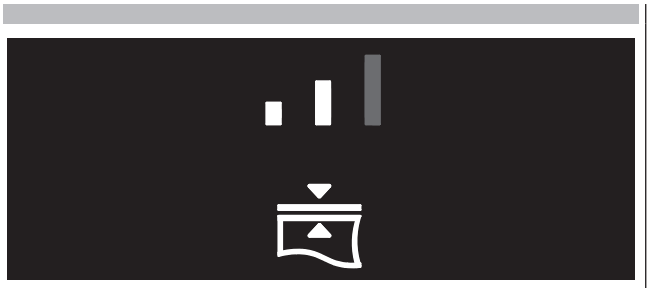
Fase 6

Premere per impostare il livello di saldatura desiderato. Più alto è il livello di saldatura scelto, più lungo è il tempo di saldatura. Per la conservazione di alimenti e per la cottura sotto vuoto, si consiglia l'utilizzo del livello 2 o 3.





Livello 1.
Da usare per buste sottili anche non adatte per sottovuoto.

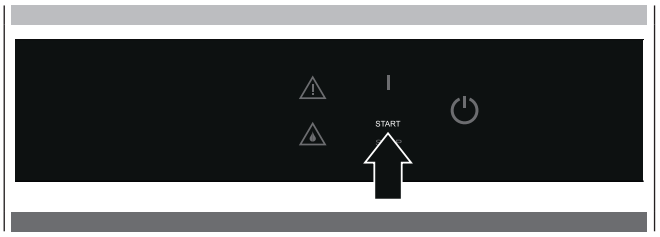


Livello 2.
Da utilizzare per buste normalmente in commercio per sottovuoto.

Livello 3.
Da utilizzare per buste in alluminio o buste di grosso spessore per sottovuoto.

Fase 7

Premere START per avviare il programma.



Fase 8

Premere leggermente il coperchio in modo da far innescare il vuoto.

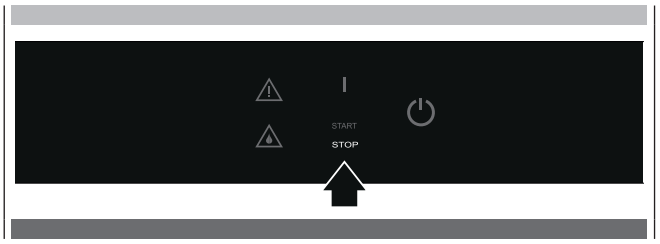
Fase 9

Il ciclo termina con la sigillatura della busta e l'aria rientra nella vasca.

Fase 10

Aprire il coperchio ed estrarre la busta.

E' possibile interrompere il ciclo in qualsiasi momento: Premere STOP. L'aria rientra nella vasca.



- Spegnere la confezionatrice premendo ⏻ per 2".
- Pulire ed asciugare la confezionatrice e gli accessori utilizzati.
- Quando la vasca è completamente asciutta, chiudere li coperchio.
- Chiudere il cassetto.

10 - Pulizia e manutenzione

- 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.
- Spegnere la confezionatrice premendo ⏻ per 2".

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.

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.

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.

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.

11 - Ciclo di asciugatura dell'olio della pompa

Il cuore della macchina è la pompa vuoto.
Accade talvolta che i prodotti vengano confezionati a temperature inappropriate, ovvero ben superiori a 3 C, comunque tali da far aspirare – insieme all'aria – anche una consistente parte di umidità contenuta in essi. L'umidità, sotto forma di vapore acqueo, rimane all'interno della pompa e si trasforma in acqua non appena la pompa raffredda. Specialmente durante periodi di inutilizzo prolungati, l'acqua ossida le superfici interne della pompa con formazione di residui che possono, in alcuni casi, provocare il bloccaggio del rotore o delle palette.

Il cassetto sottovuoto vi segnala:

a) Quando state confezionando prodotti troppo liquidi o caldi con l'accensione della spia ⚠.

b) Quando la prestazione decade a causa di un frequente confezionamento di prodotti troppo liquidi o caldi al punto da non garantire un buon livello di vuoto. In questo caso, si accende la spia ⚠ che vi obbliga ad eseguire il ciclo di deumidificazione dell'olio della pompa.

⚠ ATTENZIONE

Nel caso in cui venga segnalata la necessità di eseguire un ulteriore ciclo di deumidificazione, la macchina rimane in sosta obbligata di raffreddamento per un'ora.

Seguendo scrupolosamente le seguenti semplici indicazioni, otterrete una vita della macchina molto più lunga ed una resa del ciclo di confezionamento sempre ottimale.

1) Confezionare il prodotto sempre freddo, possibilmente a 3-4 C. Più il prodotto è caldo, più si riduce la durata della conservazione (per la formazione di batteri) e maggiore è la formazione di condensa all'interno della pompa.
2) Seguite con attenzione le indicazioni sui volumi di prodotti liquidi confezionati in busta o contenitore.

Gli avvisi ed il loro significato sono esplicati nel successivo capitolo "Ricerca Guasti".

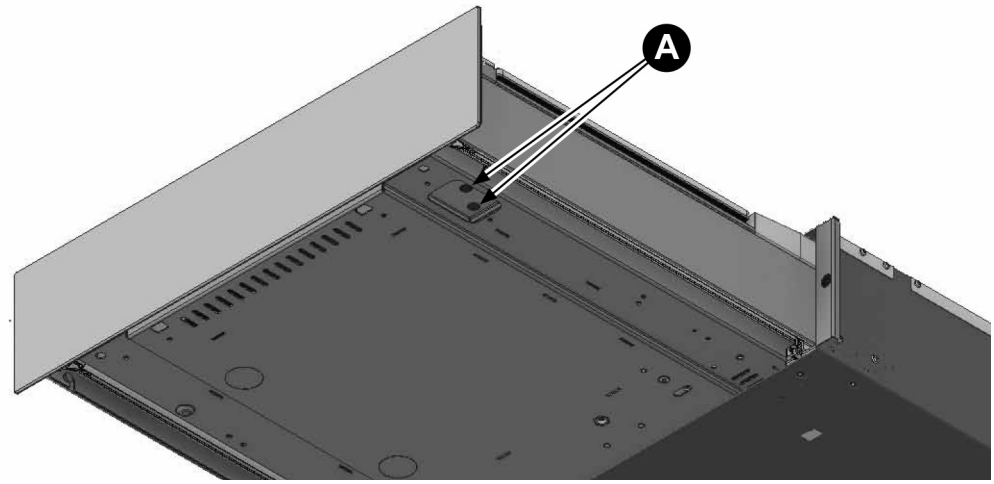
12 - Ciclo di asciugatura

- La confezionatrice avvisa la necessità di avviare un CICLO DI ASCIUGATURA quando si accende il segnale ⚠.
- Rimuovere dalla vasca qualsiasi oggetto e liquido residuo.
- Premere START.
- Attendere il termine del ciclo. La durata è di circa 20'. In caso d'interruzione anticipata, il ciclo dovrà essere ripetuto.

La maggior parte dei problemi che si verificano durante l'uso quotidiano della confezionatrice, può essere eliminata personalmente. La seguente tabella funge da supporto.
Richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica se non si riesce a risolvere il problema.

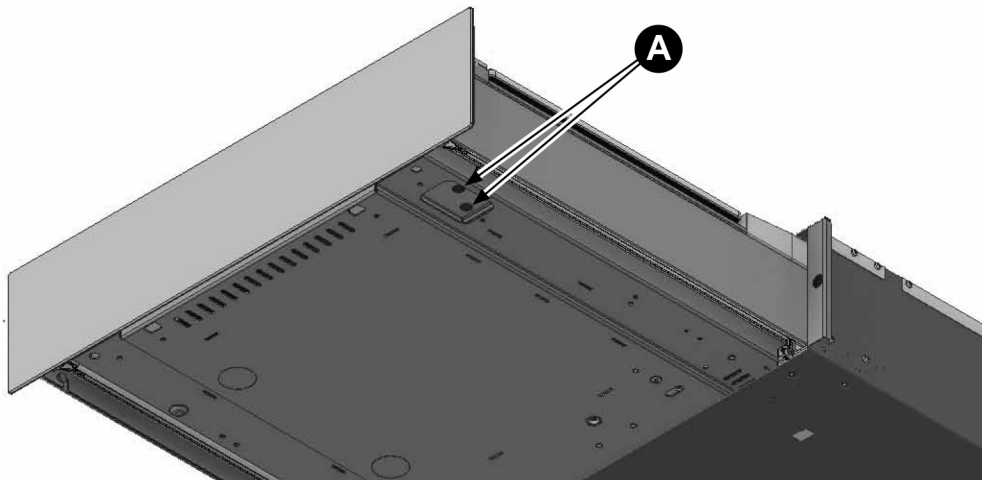
Problema	Causa	Soluzione
La confezionatrice non esce dal cassetto.	• Sistema "Push to open" delle guide inceppato.	• Contattare l'installatore.
	• Cavo di alimentazione spiralato inceppato.	• Contattare l'installatore.
La confezionatrice non si accende.	• La confezionatrice non è alimentata.	• Controllare che ci sia alimentazione elettrica nella presa utilizzata.
	• La spina di alimentazione non è inserita nella presa.	• Inserire la spina d'alimentazione nella presa.
La confezionatrice si è spenta.	• Mancanza alimentazione elettrica.	• Ripristinare l'alimentazione elettrica.
	• Guasto dell'elettronica.	• Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.
I tasti non reagiscono ai comandi.	• La superficie del pannello comandi è sporca o bagnata.	• Pulire ed asciugare la superficie del pannello comandi.
Il coperchio non si apre.	• Si sta eseguendo un ciclo.	• E' normale che durante i cicli di funzionamento il coperchio rimanga chiuso. Attendere il termine del ciclo oppure premere STOP per interrompere il ciclo e scaricare la vasca.
	• Non c'è alcuna spia accesa sul pannello	• Durante il ciclo è mancata l'alimentazione elettrica. NON TENTARE DI APRIRE IL COPERCHIO IN ALCUN MODO. Ripristinare l'alimentazione elettrica e attendere la decompressione della vasca.
Rimane troppa aria nel sacchetto sigillato.	• La busta non è adatta alle dimensioni del prodotto da confezionare.	• Utilizzare una busta di dimensioni adeguate.
	• Il livello di sottovuoto scelto è troppo basso.	• Ripetere il ciclo con un livello di sottovuoto più alto.
	• Il prodotto è liquido.	• E' normale che con un prodotto liquido rimangano alcune bolle d'aria all'interno.
La barra saldante si alza ma non viene eseguita la saldatura.	• E' intervenuta la protezione della barra saldante.	• Nella parte inferiore destra della confezionatrice, ci sono 2 tasti (A) che ripristinano le protezioni interne. Premere i tasti per ripristinare le protezioni. Se il guasto si ripete: contattare il servizio di Assistenza Tecnica.
	• La barra saldante si è rotta.	• Contattare il servizio di Assistenza Tecnica.

Problema	Causa	Soluzione
La saldatura non è ottimale.	• Il livello di saldatura impostato non è corretto per la tipologia di busta utilizzata.	• Ripetere il ciclo regolando il livello di saldatura.
	• Sono stati effettuati molti cicli consecutivi con saldatura.	• Attendere almeno 2 minuti tra un ciclo e l'altro per far raffreddare la barra saldante.
	• La busta è più grande della barra saldante.	• Utilizzare una busta adeguata.
	• Il bordo della busta non è stato posizionato correttamente.	• Posizionare il bordo della busta centralmente e che sporga circa 2 cm dalla barra saldante.
		• Evitare che il bordo faccia delle pieghe in corrispondenza della barra saldante.
	• Il bordo del sacchetto è sporco.	• Quando si inserisce il prodotto rovesciare il bordo della busta in modo che la parte esterna rimanga pulita.
	• La gomma di contropressione e la barra saldante sono sporche.	• Pulire la barra saldante e la gomma di contropressione.
	• La gomma di contropressione e la barra saldante sono rovinate.	• Contattare il servizio di Assistenza Tecnica.



Problema	Causa	Soluzione
Lampeggia ⚠	• La pompa ha assorbito umidità ed impurità.	• Avviare il CICLO ASCIUGATURA.
		• Porre maggiore attenzione nel raffreddare il prodotto a 3 C e/o rispettare la quantità di parte liquida da inserire nella busta o nel contenitore.

Problema	Causa	Soluzione
Alla fine di un ciclo CHEF, il simbolo ⚠ rimane acceso.	• Il prodotto inserito è troppo caldo o con parte liquida in quantità superiore a quella indicata.	• Raffreddare il prodotto a 3 C e/o ridurre la quantità di parte liquida.
Alla fine di un ciclo per buste MAx, la macchina non sigilla la busta ed il simbolo ⚠ lampeggia		
Alla fine di un ciclo per buste MED, il simbolo ⚠ lampeggia.		
Alla fine di un ciclo per contenitori MAx, il simbolo ⚠ lampeggia.		
Durante un ciclo si accende ⚠ accompagnato da un segnale acustico.	• Non si innesca il vuoto. Il coperchio non è stato chiuso.	• Quando si avvia il ciclo, premere leggermente il coperchio fino all'innesco del vuoto.
	• Non si innesca il vuoto. C'è dello sporco sulla guarnizione del coperchio.	• Pulire la vasca e la guarnizione.
	• Non si innesca il vuoto. La guarnizione del coperchio si è rotta.	• Contattare il servizio di Assistenza Tecnica per la sostituzione.
	• La pompa non parte. E' intervenuta la protezione della pompa.	• Nella parte inferiore destra della confezionatrice, ci sono 2 tasti (A) che ripristinano le protezioni interne. Premere i tasti per ripristinare le protezioni. Se il guasto si ripete: contattare il servizio di Assistenza Tecnica.
Durante un ciclo con contenitore esterno si accende ⚠ accompagnato da un segnale acustico.	• Il coperchio del contenitore esterno non è posizionato correttamente.	• Posizionare correttamente il coperchio del contenitore esterno.
	• Il dispositivo di aspirazione esterna non è stato collegato correttamente.	• Collegare correttamente il dispositivo di aspirazione esterna alla confezionatrice e al contenitore.
Il ciclo termina, il simbolo ⚠ lampeggia accompagnato da un segnale acustico.	• Guasto del sensore vuoto.	• Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.
Si accende ⚠ e lampeggia ⏻.	• Sono stati eseguiti molti cicli consecutivi e l'olio nella pompa si è surriscaldato.	• Far raffreddare la confezionatrice per almeno 1 ora.



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.

⚠ ATTENZIONE

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

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.

La ditta costruttrice declina ogni responsabilità ed ogni obbligo di garanzia, qualora si verifichino danni alle apparecchiature, alle persone ed alle cose, imputabili ad:

- Una 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.

Premessa

⚠ ATTENZIONE

L'installazione deve essere esclusivamente eseguita da personale autorizzato e specializzato, rispettando le istruzioni e le 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

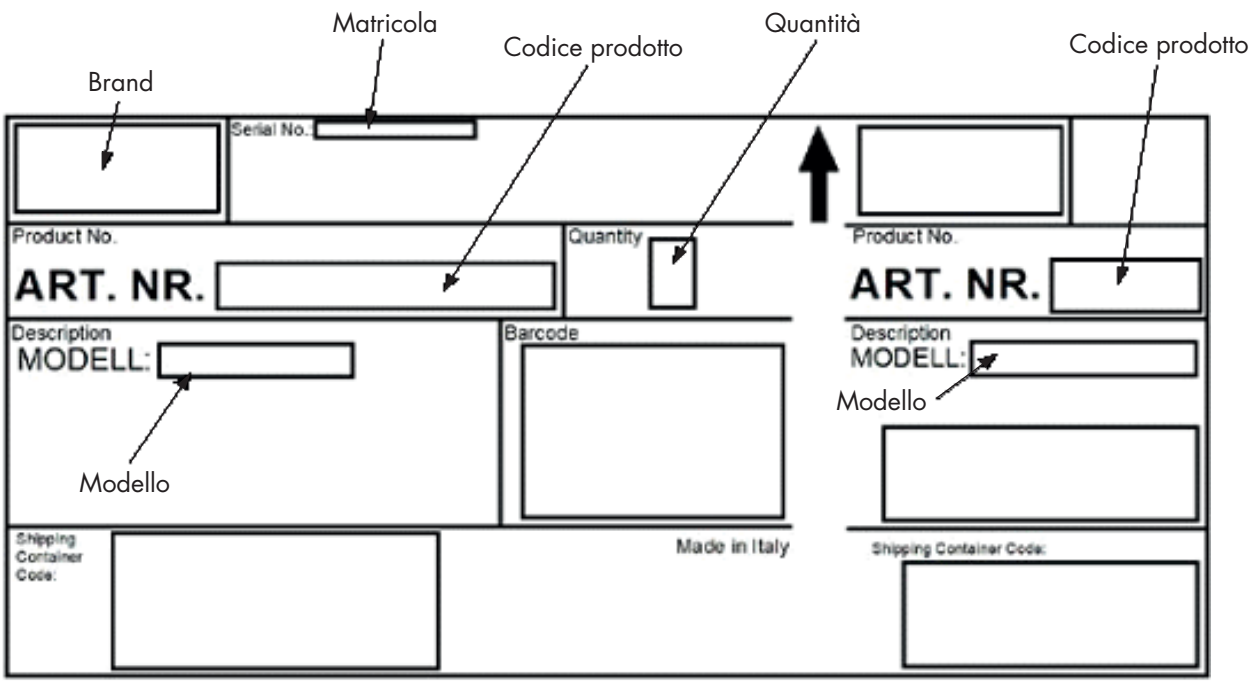
La movimentazione della macchina deve essere effettuata utilizzando guanti protettivi e sempre da due persone.

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.

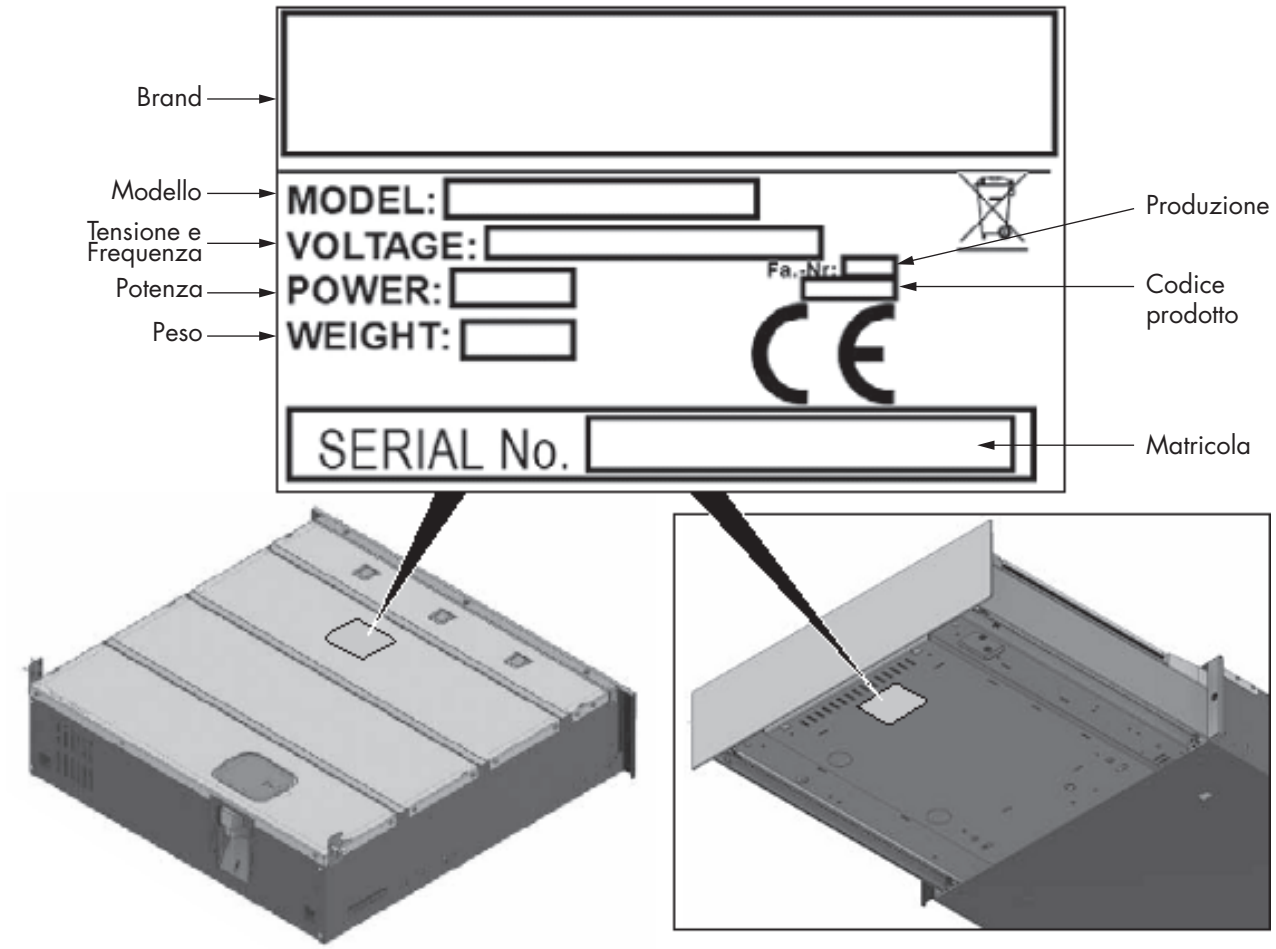
I componenti dell'imballo possono essere potenzialmente pericolosi per bambini ed animali, assicuratevi che non vi giochino!

Dati di targa

Su imballo:



Sulla confezionatrice: montata sul box incasso e sotto la parte anteriore della confezionatrice.



Packing list

- Nr. 1 confezionatrice (Fig. 1).
- Nr. 2 staffe fissaggio posteriore + nr. 4 viti per truciolare 4,5 16 mm (Fig. 2).
- Nr. 2 viti per truciolare 4,5 16 mm per fissaggio frontale della confezionatrice al mobile (Fig. 3).
- Nr. 1 cavo di alimentazione (Fig. 4).
- Nr. 1 accessorio per i contenitori esterni con adattatore (Fig. 5).
- Nr. 1 filtro olio pompa (Fig. 6).

Fig. 1

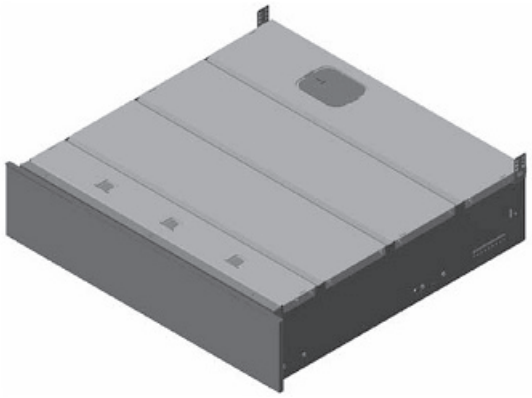


Fig. 2

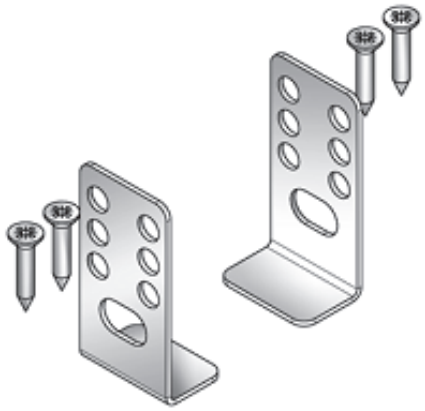


Fig. 3

Fig. 4

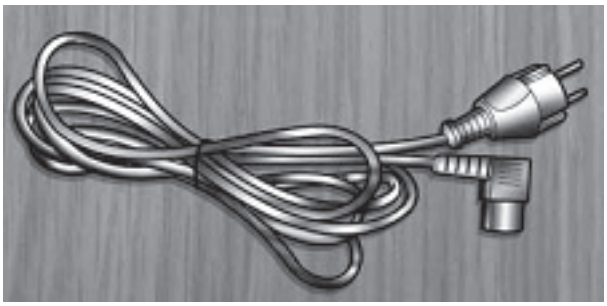


Fig. 5

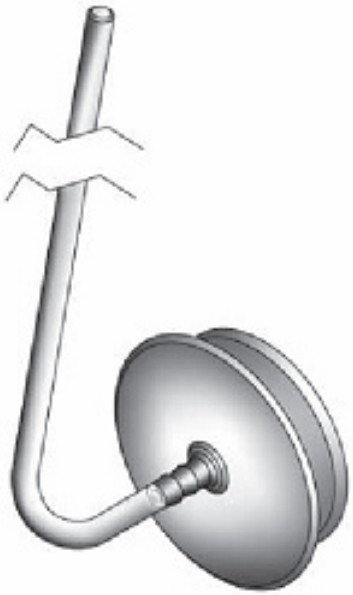
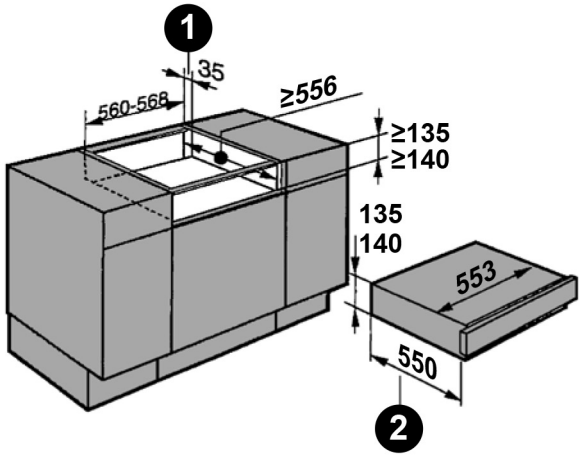
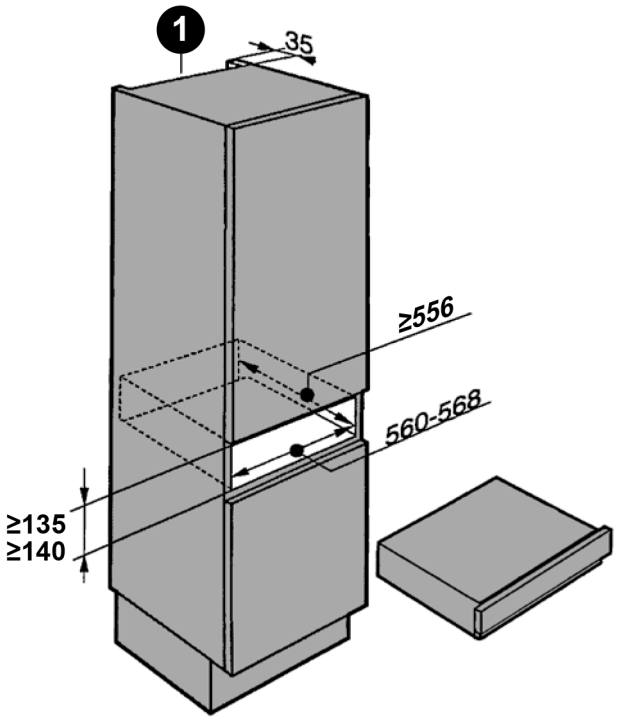
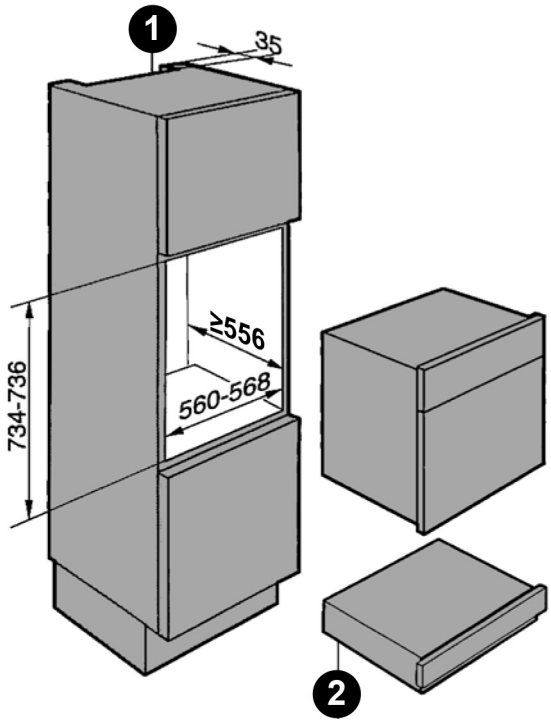
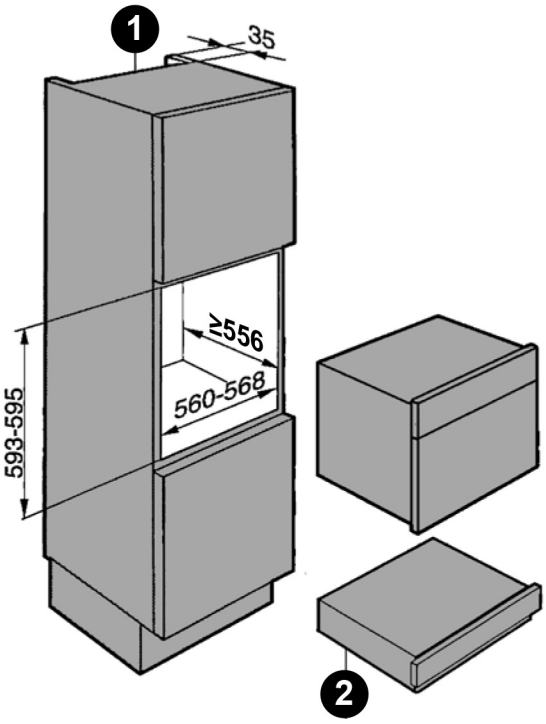


Fig. 6

Misure d'incasso

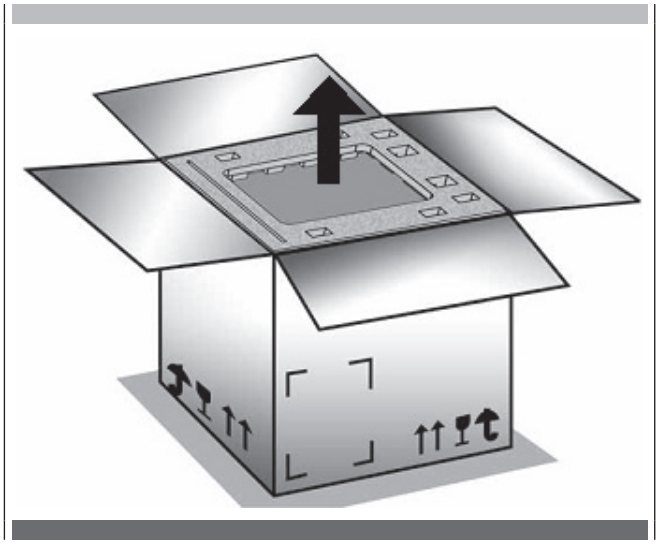
Incasso sottopiano di lavoro	Incasso in colonna Nicchia altezza 150 mm
	

Incasso in colonna nicchia altezza 750 mm	Incasso in colonna Nicchia altezza 600 mm
	

1	Apertura di aerazione
2	Misura di incasso comprensiva di spina per l'alimentazione elettrica. Cavo di alimentazione elettrica, L = 2000 mm.

Disimballo

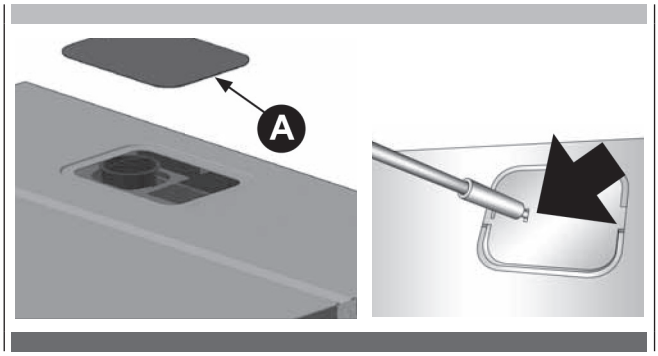
- Aprire l'imballo.
- Estrarre i volumi riempitivi.
- Estrarre la confezionatrice.
- Estrarre gli accessori.
- Controllare l'integrità di accessori e confezionatrice. In caso di mancanze o parti danneggiate, sospendere il montaggio e contattare il rivenditore.



Montaggio ed installazione

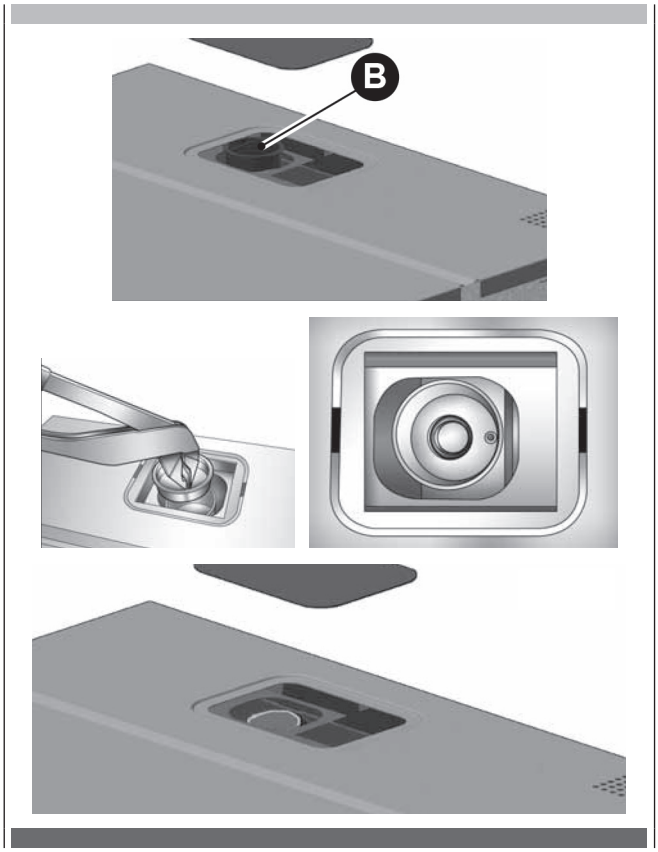
Fase 1

Togliere il coperchio superiore (A).



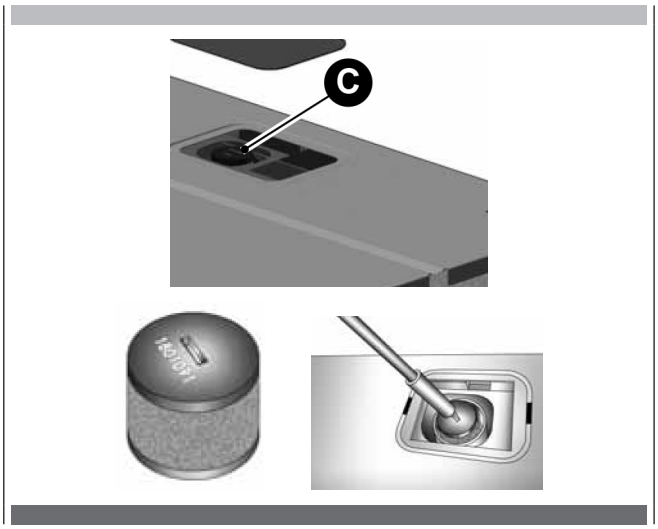
Fase 2

Togliere il tappo filtro olio (B).



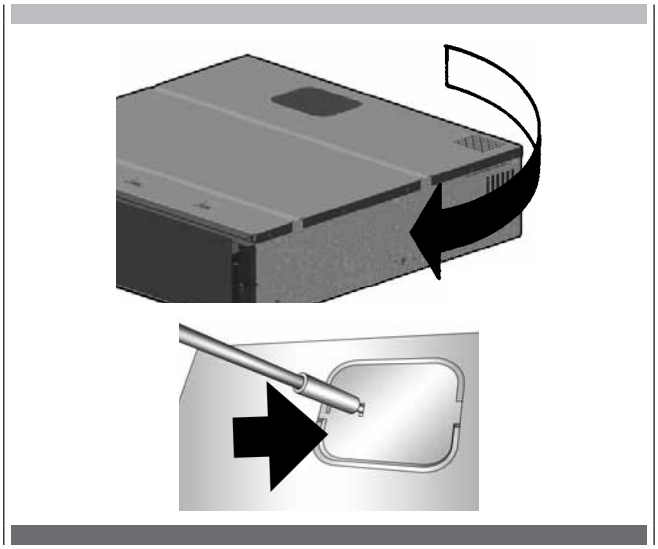
Fase 3

Avvitare il filtro (C) sulla pompa.



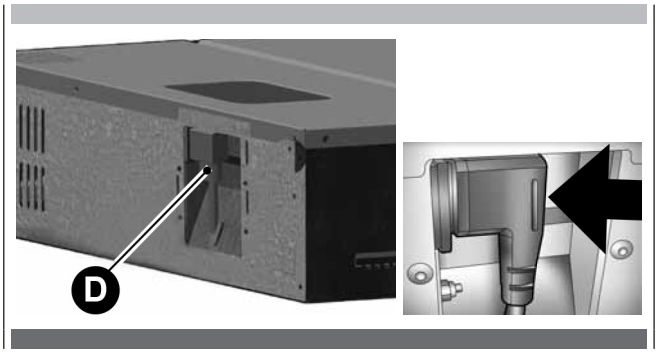
Fase 4

Montare il coperchio superiore.



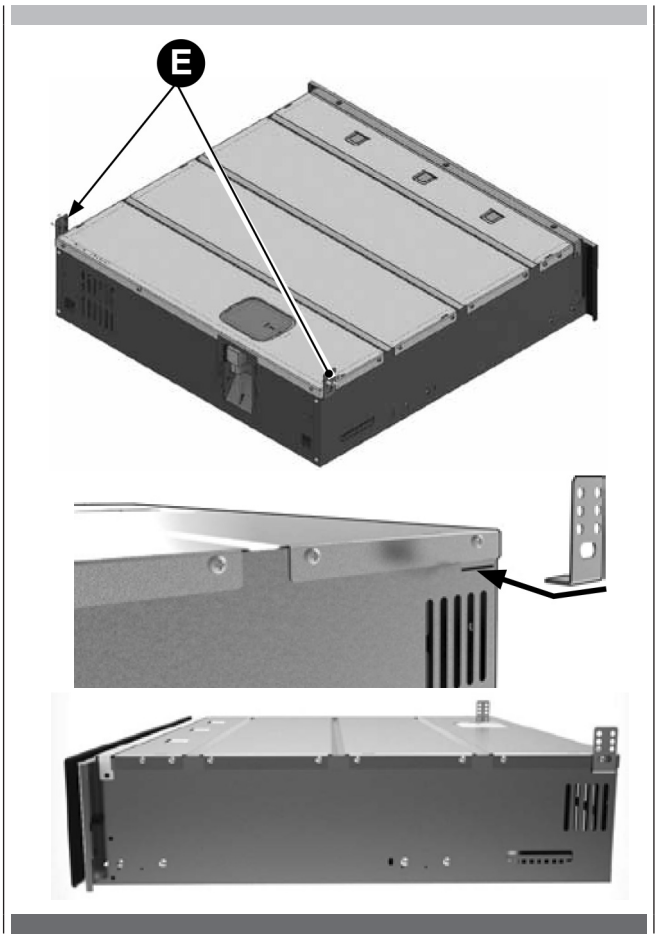
Fase 5

Inserire la spina (D) nella presa presente nel retro del box incasso.



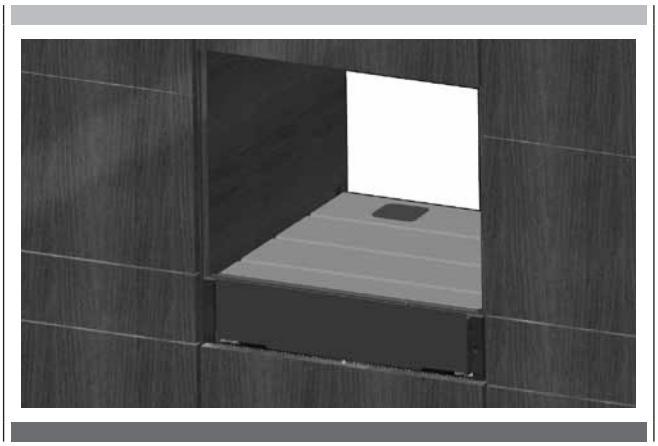
Fase 6

Montare le staffe di fissaggio posteriore (E).



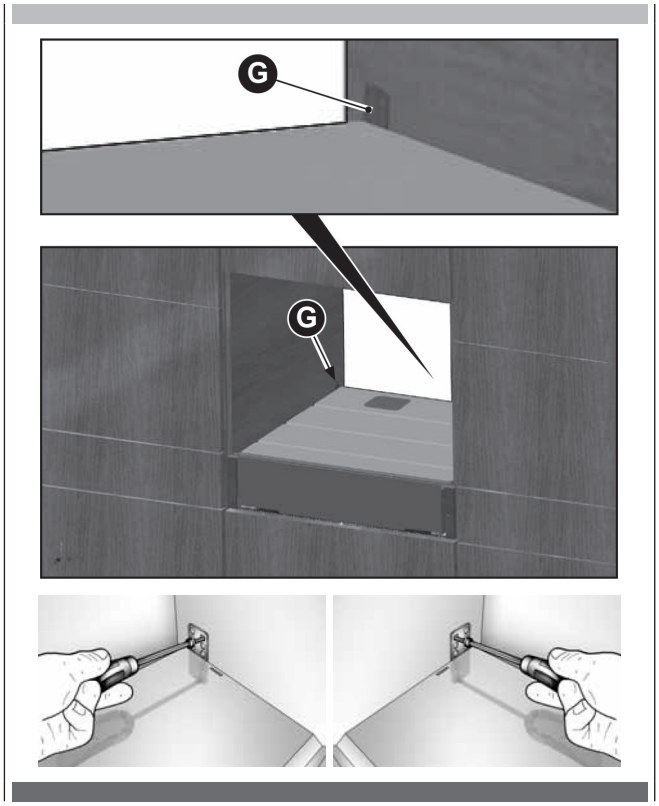
Fase 7

Sollevare la confezionatrice ed inserirla nel mobile, appoggiandola al piano del mobile.



Fase 8

Fissare, con le viti per truciolare 4,5 16mm, le staffe fissaggio posteriore (G) alle pareti laterali del mobile.

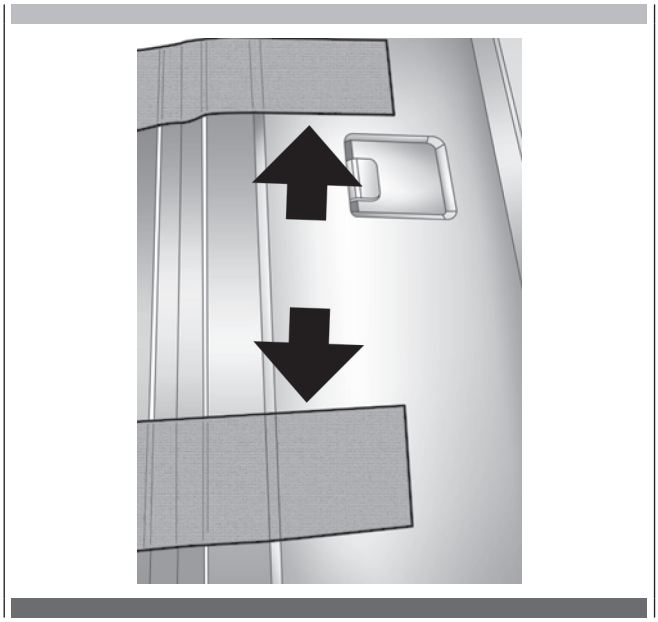


Fase 9

Passare il cavo di alimentazione verso la presa a muro predisposta.

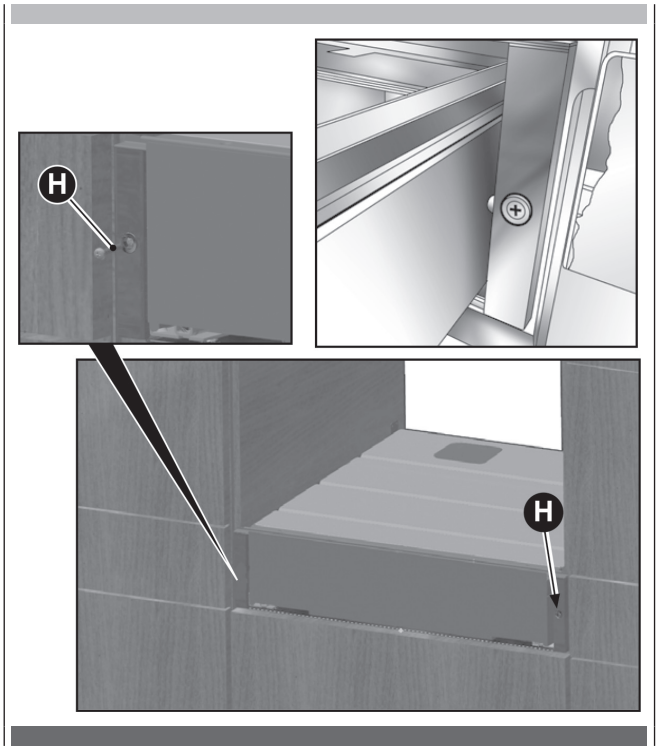
Fase 10

Togliere i nastri di sicurezza.



Fase 11

Fissare il frontale dalla confezionatrice al mobile con le viti (H) per truciolare 4,5 16 mm.

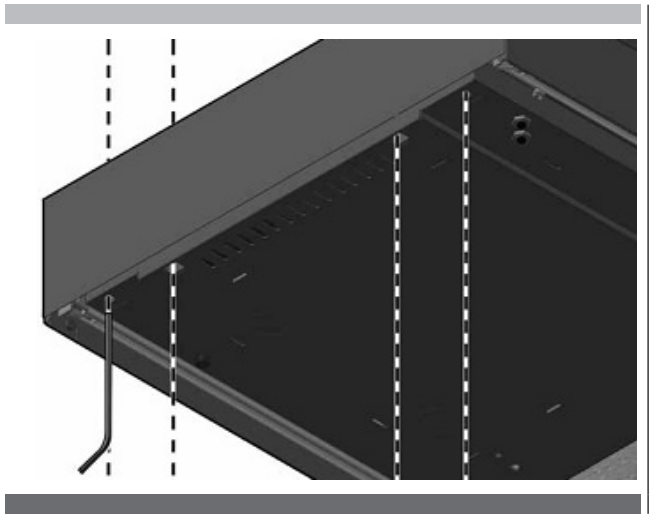


Fase 12

Prestare attenzione all'allineamento centrale della confezionatrice.

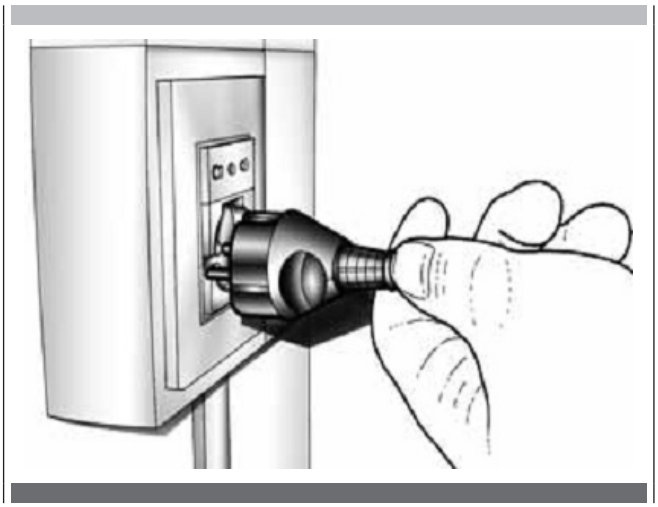
Registro pannello frontale

- Estrarre la confezionatrice premendo leggermente il frontale.
- Nella parte inferiore del pannello frontale ci sono 2 viti di regolazione a destra e 2 a sinistra.
- Agire sulle viti di regolazione per registrare il pannello frontale.
- Inserire la confezionatrice spingendola verso l'interno.



Allacciamento elettrico

- Controllare nuovamente che le caratteristiche dell'impianto elettrico soddisfino i dati di targa della confezionatrice.
- Collegare la spina nella presa dell'impianto elettrico.



15 - Dati tecnici

Dimensioni Box incasso	Larghezza: 553 mm; Altezza: 135/140 mm; Profondità: 550 mm
Peso	Kg 32
Tensione alimentazione	220 240 V
Frequenza	50/60 Hz
Potenza	240 W
Corrente assorbita	1 A
Installazione	Incasso
Volume camera a vuoto	6,4 l
Lunghezza utile barra saldante	250 mm
Dimensione massima buste	250 350 mm

Note

INDEX	PAGE
1- Safety precautions and warnings	**1**
Intended use	1
Children	2
Technical safety	2
Correct use	3
Cleaning and maintenance	3
2 - Recommendations for protecting the environment	**4**
3 - Description of the packaging machine	**5**
4 - Control panel	**6**
5 - Before using the vacuum drawer	**7**
Preliminary cleaning of the vacuum chamber and the lid	7
6 - Creating vacuum in bags	**8**
7 - Creating vacuum in containers	**11**
Containers in tray	11
External containers	13
8 - Chef sous vide" cycle	**15**
9 - After use	**17**

INDEX	PAGE
10 - Cleaning and maintenance	**17**
External cleaning	17
Cleaning the tray	17
Cleaning the sealing bar	17
External vacuum adapter cleaning	17
11 - Pump oil drying cycle	**18**
12 - Drying cycle	**18**
13 - Troubleshooting	**19**
14 - Installation	**22**
Safety instructions	22
Foreword	22
Plate data	23
Packing list	24
Built-in measurements	25
Unpacking	26
Assembly and installation	26
Front panel adjustment	29
Electrical connection	29
15 - Technical data	**29**

1 - Safety precautions and warnings

⚠ IMPORTANT

- This product complies with current safety regulations. Improper use can in any case cause personal injury and/or damage to property.
- This manual is an integral part of the product and supplies all indications necessary for correct installation, use and maintenance of the appliance to avoid the dangers that could cause personal injury and/or damage to property. The manufacturer is not liable for damage resulting from failure to comply with these instructions.
- The user and installer must read this manual carefully and always make reference to it. Moreover, it must be kept in a place that is known and easily accessible and must also be delivered to any future users.

Intended use

- This equipment is designed exclusively for domestic use, in ambient temperatures from 15 to 35 C.
- It must not be used in outdoor environments.
- The appliance is only intended for the use for which it was designed, i.e. for vacuum packing foodstuffs.
- All other use must be considered improper and potentially dangerous.
- Under no circumstances place live foods (shellfish and animals in general, etc.) under vacuum.
- This appliance is not suitable for use by persons with reduced physical, sensorial and mental capacities, or unskilled persons, unless they are supervised and trained regarding use of the appliance by a person responsible for their safety. Such persons may only use the appliance without supervision if it has been explained to them how to proceed and if they are able to do so in complete safety. It is important that they are able

to recognise and understand what dangers may arise from incorrect use of the appliance.

Children

- Keep children below the age of eight away from the appliance or constantly supervise them.
- Children over the age of eight may only use the appliance without supervision if it has been explained to them how to proceed and if they are able to do so in complete safety. It is important that they are able to recognise and understand what dangers may arise from incorrect use of the appliance.
- Supervise children who may be in the immediate vicinity of the tray. Do not allow children to play with it.
- Keep children away from the appliance until the sealing head and the sealing line have cooled in order to avoid any risk of scalding.
- The packaging material (plastic bags, polystyrene parts, etc.) must be kept out of the reach of children as they are a potential source of danger.
- Scrap the appliance following local Standards regarding disposal of waste and take it to appropriate collection points. Do not leave it unguarded even for just a few days as it is a source of danger to children.

Technical safety

- Installation work and extraordinary maintenance or repairs performed below standard can cause serious hazards for the user. Ensure this type of intervention is only performed by qualified personnel authorised by the manufacturer.
- Pay particular attention to the general conditions of the lid (presence of cracks, chips, scratches and deep marks). Possible damage could cause an implosion with serious danger to the user. Never use the appliance if the lid is damaged.
- An oil vacuum pump is installed in the appliance. Never tilt or overturn the device to prevent the oil overflowing.
- Correct operation of the appliance is only guaranteed if it is connected to legally compliant electrical systems with absolute correspondence (voltage, frequency) with the data shown on the appliance data plate. In case of uncertainty arrange for the system to checked by a qualified electrician.
- Electrical safety is only guaranteed if the device is connected to a compliant earthing system. Make sure that this fundamental safety condition is confirmed. In case of uncertainty arrange for the system to checked by a qualified electrician.
- Multiple sockets or extension cords do not guarantee the required level of safety (fire hazard). Therefore do not connect the appliance using these types of devices.
- Touching or altering electrical or mechanical components can result in injury and equipment failure. Never open the appliance casing.
- If the power supply cable is damaged, it must be replaced by an authorised after-sales centre.
- When removing the plug or if the cord is not provided with a plug, make sure the appliance is connected to the electrical mains by a qualified electrician.
- If anomalies are noticed of the appliance (e.g. the electric power supply cable is damaged of the control panel does not work) do not use the machine and inform your authorised support centre immediately.
- Do not use the appliance with wet hands or where there is any contact with water.
- The right to warranty is invalidated if the tray is not repaired by an authorised support centre.
- Only replace any broken or defective parts with original spare parts supplied by your dealer.
- In the event of a power outage during the vacuuming process, the vacuum state is maintained in the chamber and the lid cannot be opened. Never attempt to open the lid by force or with the use of tools. Once electrical power is restored it will again be possible to open the lid.
- To perform work of extraordinary maintenance, installation and repair, disconnect the appliance from the electrical mains and remove the plug from the electrical socket. If the plug is not accessible, turn off the electrical system to which the appliance is connected via the corresponding main switch. Before performing any works of repair or installation, make sure that the appliance is effectively disconnected from the mains.
- On scrapping, cut the power supply cable and make the appliance unusable by removing the lid, in a way that children cannot close themselves inside the appliance.

Correct use

- Scalding hazard! After the bag sealing process, the sealing bar and the sealing area of the bag itself are very hot. Do not touch the sealing bar or the sealing line immediately after the sealing process.
- Fire hazard! Do not store materials or substances that are easily flammable in the immediate vicinity of the tray.
- The slides have a maximum capacity of 30kg. Do not overload or lean on the open tray as this could damage the slides.
- Any damage to the lid could cause an implosion. Do not place any objects on the lid and avoid striking its surface with any object. In case of accidental impact with the lid, carefully inspect it for damage. If in doubt, contact the authorised technical support centre.
- Do not use the appliance or lid as a work surface, for support or for cutting.
- Install the tray in such a way that it is possible to completely extract the tray and to ensure the lid can be fully opened. Only in this way is it possible to supervise the vacuum chamber at each phase and to avoid entering into contact with the sealing bar and the sealing line when these are still hot.
- Always pack foods when they are sufficiently cold; products cooled to 3 C provide the best preservation results. Furthermore, the formation of vapours is avoided which may cause problems with functioning of the tray. Monitor the vacuum process carefully and where the formation of bubbles in the liquid is noticed, prevent leakage prior to sealing.
- If liquids reach the pump suction, the latter can become damaged.
- Before using containers or vessels of any type, make sure that they are sufficiently robust to withstand the degree of vacuum including when placed in a refrigerator, thereby preventing an implosion that could be dangerous to the user.
- Never close the tray during operation as this would prevent ventilation of the appliance. Only close the tray at the end of its use.

Cleaning and maintenance

- To clean the appliance only use damp cloths and non aggressive disinfectants and detergents. Do not use abrasive sponges or cloths to avoid damaging the stainless steel surfaces and the cover surfaces.
- Water or steam could reach live parts and cause a short circuit. Never use running water or steam cleaning equipment.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

2 - Recommendations for protecting the environment

1) Packaging:

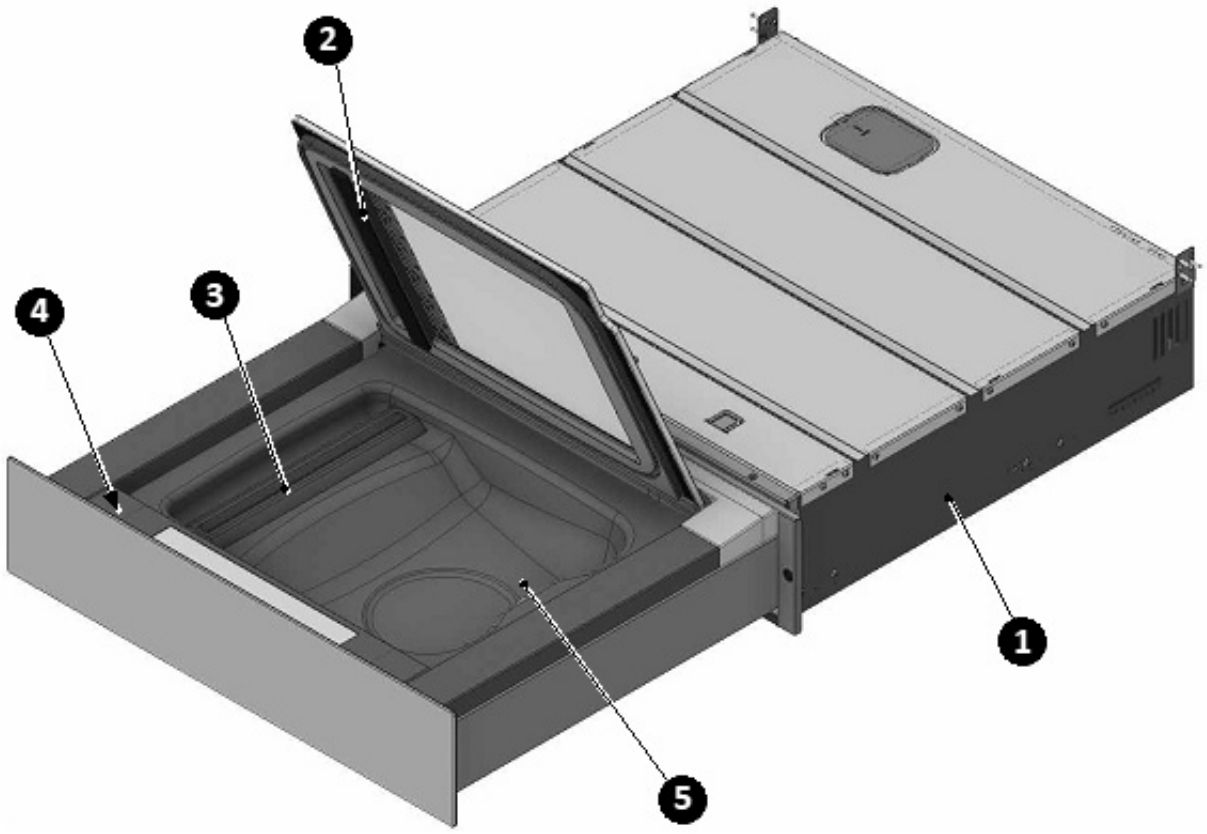
The packaging material is 100% re-cyclable and is marked with the re-cycling symbol. Follow local Standards regarding disposal. The packaging material (plastic bags, polystyrene parts, etc.) must be kept out of the reach of children as they are a potential source of danger.

2) Scrapping/Disposal:

The appliance has been made with material that can be re-cycled. This appliance is marked in compliance with the 2002/96/EC European Directive, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By making sure that this appliance is scrapped correctly, you contribute to preventing the potential negative consequences on the environment and health.
The symbol on the appliance or on the accompanying documentation indicates that as the product must be treated separately from domestic waste, at the end of its life span it must be taken to a collection site for electric and electronic appliances.

On scrapping, cut the power supply cable and make the appliance unusable by removing the lid, in a way that children cannot close themselves inside the appliance.
Scrap the appliance following local Standards regarding disposal of waste and take it to appropriate collection points. Do not leave it unguarded even for just a few days as it is a source of danger to children.
For further information regarding treatment, recovery and re-cycling of this appliance, contact the
suitable local office, the waste recovery service or the dealer where the appliance was purchased.

1) Recessed box
2) Lid
3) Sealing bar
4) Control panel
5) Vacuum chamber tray

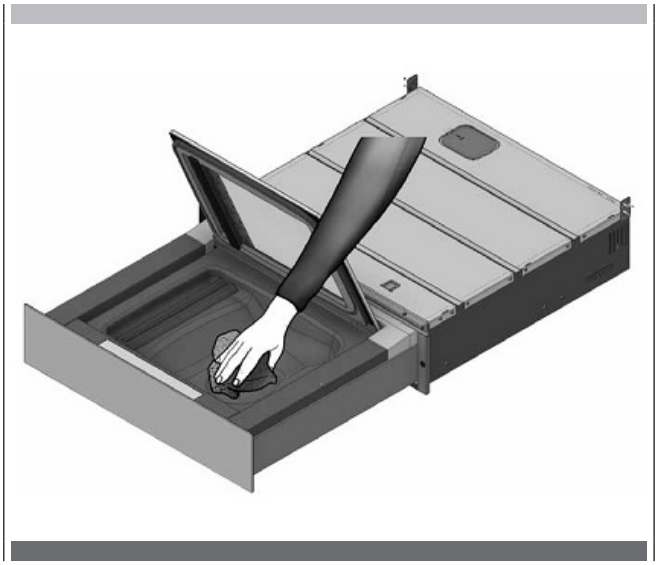


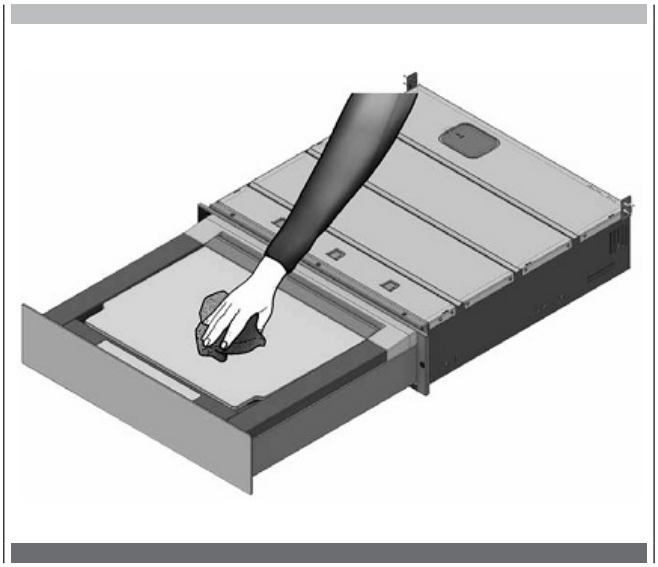
4 - Control panel

NR	DESCRIPTION
1	Bag vacuum level segments indicator
2	Key for the selection and setting of the bag vacuum level
3	Chef Sous Vide cycle indicator
4	Chef Sous Vide cycle selection key
5	Sealing intensity segment indicator
6	Bag sealing level selection key
7	Container vacuum level segments indicator
8	Key for the selection and setting of the container vacuum level
9	Alarm status indicator
10	Indicator of the need to start a drying cycle
11	Cycle started indicator
12	Cycle start/stop key
13	Packaging machine ON/OFF

Preliminary cleaning of the vacuum chamber and the lid

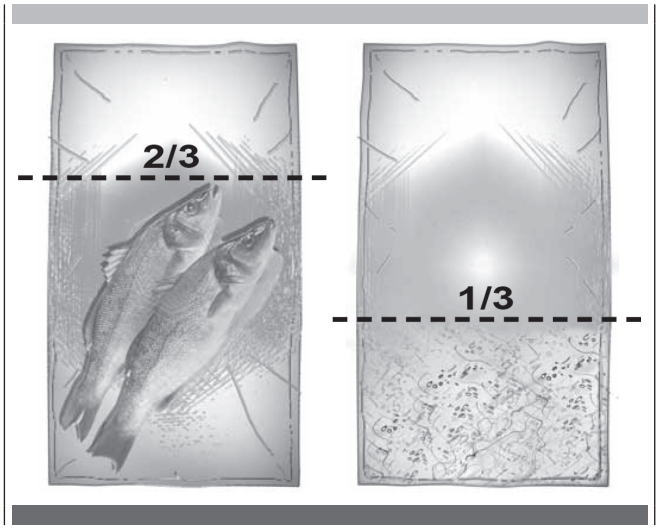
- Before using the machine, the vacuum chamber and lid must be cleaned using a damp cloth and drinking water.
- It is recommended not to use aggressive detergents, stainless steel scrubbers, scrapers or abrasive, acid or aggressive substances, which could damage the stainless steel surface inside the vacuum chamber irreparably.





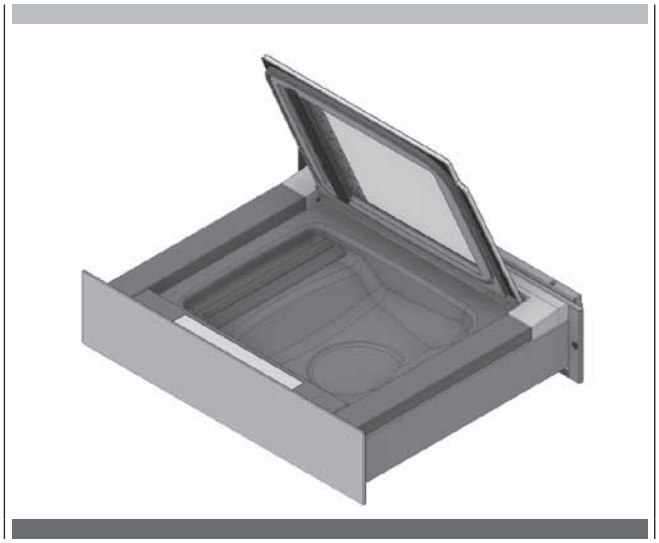
Step 1

Choose the bag according to the use (preservation or cooking), suitable to the sizes of the product: a solid product must not occupy more than 2/3 of the actual volume of the bag; liquid products must not occupy more than the 1/3 of the volume of the bag.
Introduce sufficiently cold foods; products cooled to 3 C (refrigerator temperature) provide the best preservation results.



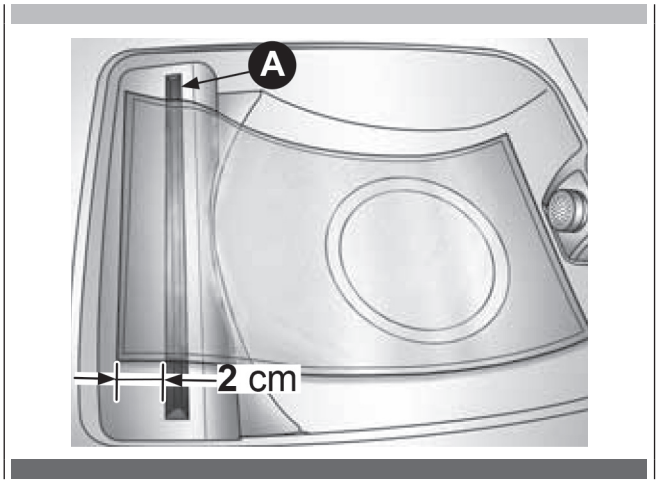
Step 2

Open the lid and make sure the vacuum chamber and the product to be packaged are dry. Be careful not to let the inner part close to the opening of the bag become dirty or wet.

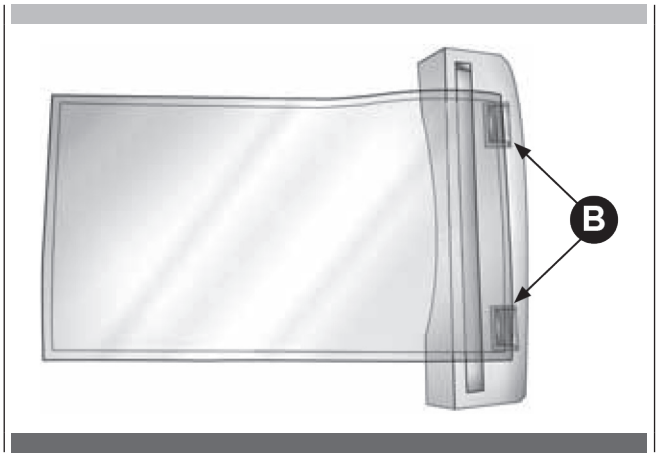


Step 3

Position the bag, centred on the sealing bar (A) so that the open flap protrudes by approximately 2 cm with respect to the bar itself.



If the sealing bar is provided with Clips (B) stop the bag under the Clips.

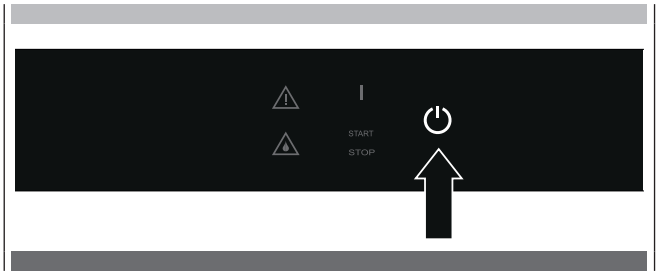


Step 4

Close the lid of the device.

Step 5

Press 2" ⏻ to switch on the packaging machine.

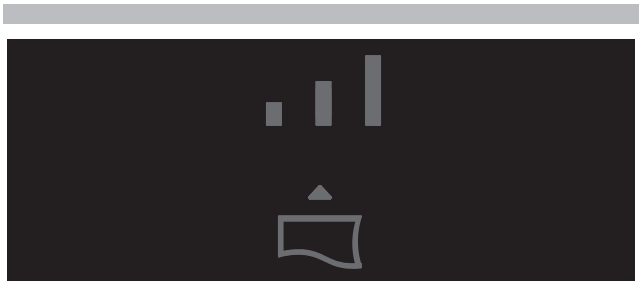


Step 6

If the light , is not already on, press on the icon to select the programs for vacuum in bags.

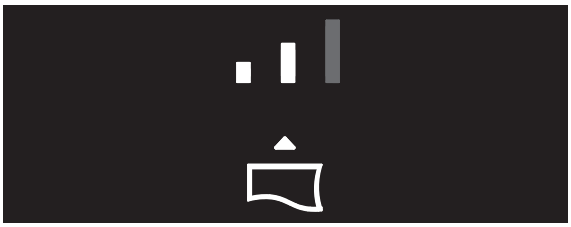
Step 7

Repeatedly press to select the desired level of vacuum:



Sealing Only. No preservation effect
To be used to:
- Close bags.
- Pack delicate products.
- Repackage products such as chips, bread and biscuits.

Minimum vacuum.
To be used for:
- The packaging of delicate products.
  - products sensitive to pressure such as salads, strawberries and berries,
  - products sensitive to loss of volume, such as mousse, whipped cream,
  - fresh cheeses (brie, gorgonzola).

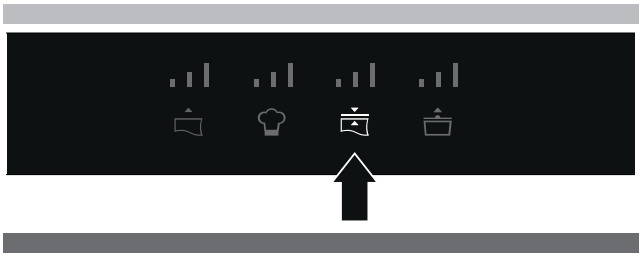


Medium vacuum.
To be used for:
- The preservation of raw or cooked products sensitive to pressure as:
  - fish fillets,
  - chicken meat with bone,
  - rabbit meat with bone,
  - whole crustaceans (prawns with head),
  - courgettes, tomatoes and aubergines,
  - sauces or soups (meat sauce, minestrone soup, barley soup).

Maximum vacuum.
To be used for:
- The preservation of non-delicate raw or cooked products:
  - potatoes and carrots,
  - meat
- the preservation of products with liquid
  - vegetables in oil
- the preservation of slices of cheese
- Products to be cooked
  - meat
  - fish
  - vegetables
  - meat or vegetarian saucesi

Step 8

Press to set the desired sealing level. The higher the level of sealing chosen, the longer the sealing time. For the preservation of food and for vacuum cooking, the use of level 2 or 3 is recommended.



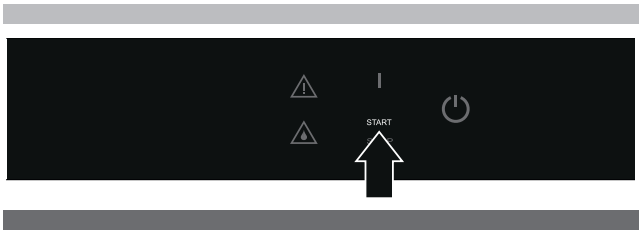
Level 1.
To be used for thin bags also not suitable for vacuum.

Level 2.
To be used for bags normally commercially available for vacuum.

Level 3.
To be used for aluminium bags or for very thick bags for vacuum.

Step 9

Press START to start the program.



Step 10

Press the lid lightly to start the vacuum.

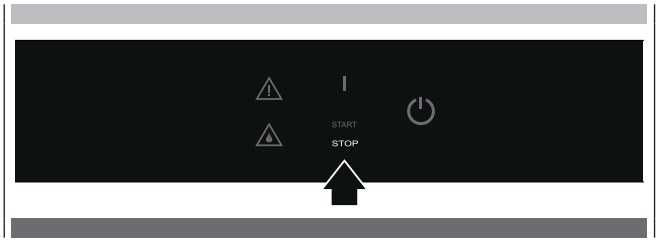
Step 11

The cycle ends with sealing of the bag and the air re-entering the tray.

Step 12

Open the lid and remove the bag.

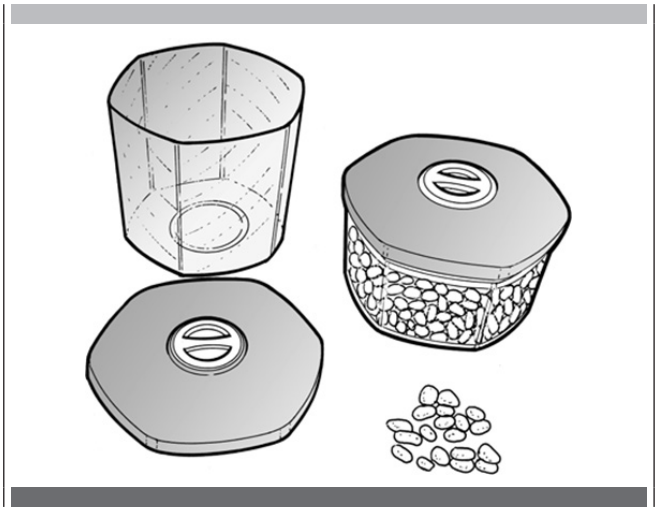
It is possible to interrupt the cycle at any time:
Press STOP. The air re-enters the tray.



Containers in tray

Step 1

Choose a container suitable to the vacuum, that can enter the tray and that, once inserted, remains at approximately 1 cm from the closed lid of the packaging machine.



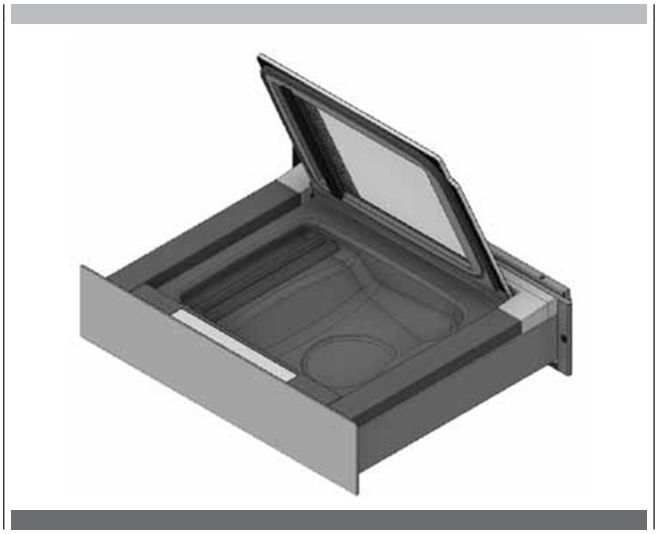
Step 2

Insert the product into the container and close it.
Introduce sufficiently cold foods; products cooled to 3 C (refrigerator temperature) provide the best preservation results.
Filling limits:

- Solid products: 100%
- Broths, infusions: ½
- Vegetarian and meat sauces: 1/3
- Creams, cream-based sauces:
- Products based on eggs or egg white: 1/6

Step 3

Open the lid and make sure the vacuum chamber and the product to be packaged are dry.
Be careful not to contaminate or wet the inner part.

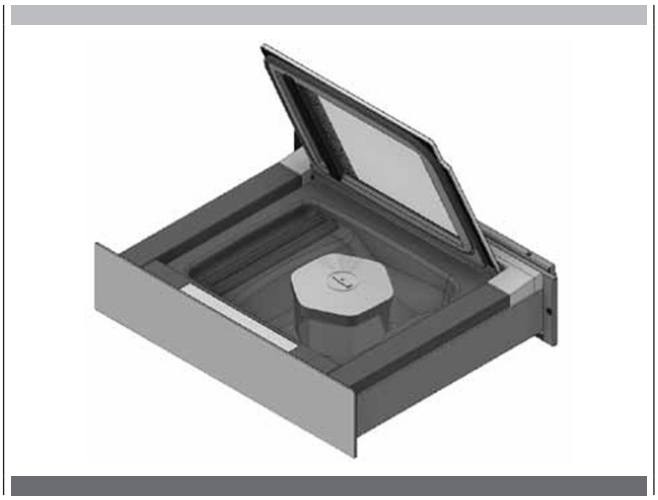


Step 4

Insert the container into the packaging machine

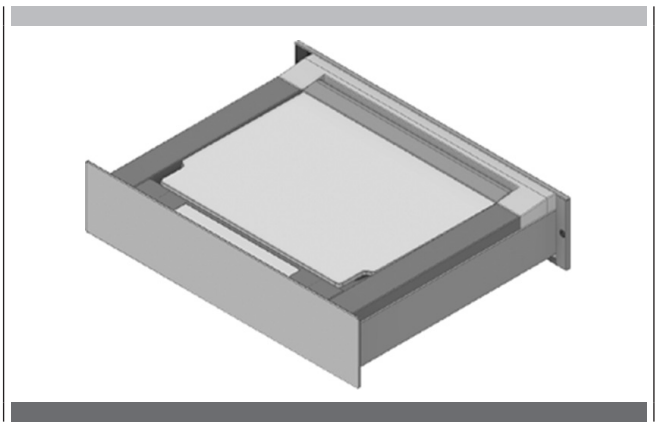
⚠ IMPORTANT

Make sure there is a distance between the container and lid of at least 1 cm, otherwise do NOT change the container.



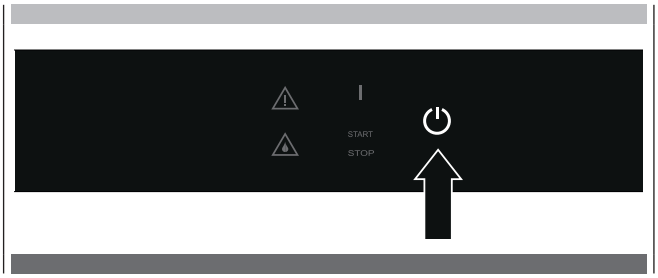
Step 5

Close the lid of the device.



Step 6

Press 2″ ⏻ to switch on the packaging machine.

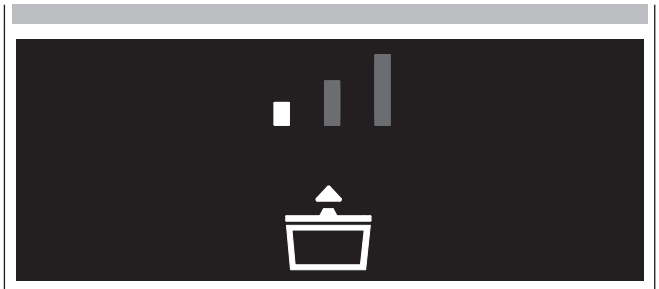


Step 7

Press , to select the container vacuum programs.

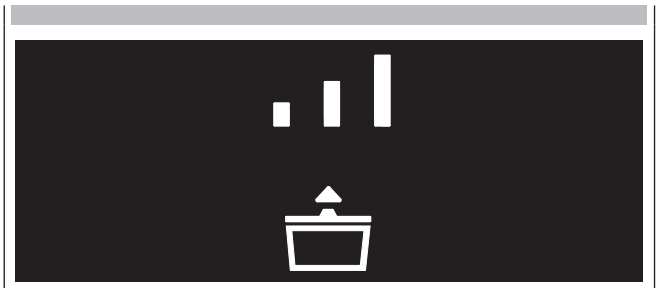
Step 8

Press repeatedly o select the desired vacuum level:



Level 1.
To be used for:
• jars with screw lid (twist-off), new or already packaged:
- jams and marmalades,
- meat sauces and preserves (tomato sauce, vegetables in oil, pickles),
- mousse, whipped cream.

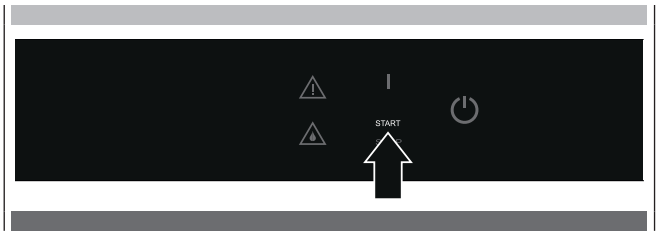
Level 2.
To be used for:
• Vasi professionali, vasi con coperchio a vite (Twist-off):
- jams and marmalades,
- meat sauces and preserves (tomato sauce, vegetables in oil, pickles),
- creams,
- vegetables.



Level 3.
To be used for:
• Professional jars:
- jams and marmalades,
- meat sauces and preserves (tomato sauce, vegetables in oil, pickles),
- vegetables,
- pot cooking,
- biscuits.

Step 9

Press START to start the program.



Step 10

Press the lid lightly to start the vacuum.

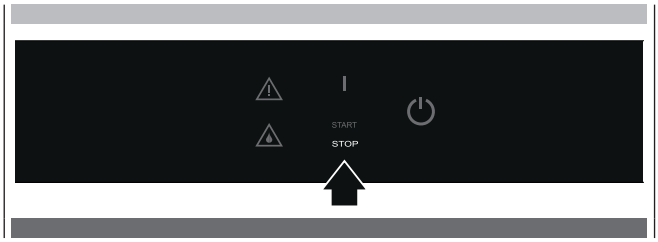
Step 11

The cycle ends with re-entry of the air into the tray.

Step 12

Open the lid and remove the container.

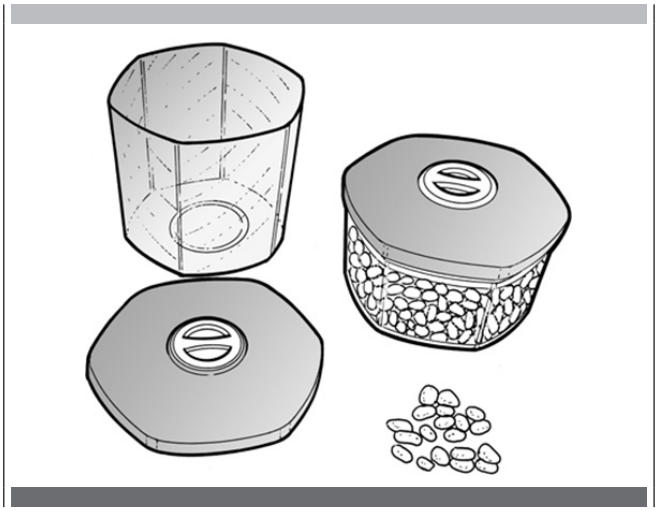
It is possible to interrupt the cycle at any time:
Press STOP. The air re-enters the tray. The container remains with the internal vacuum created.



External containers

Step 1

Choose a container suitable for the vacuum.



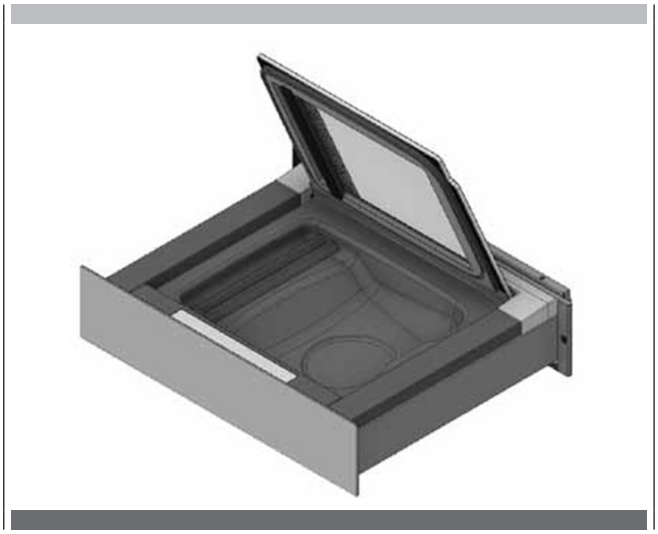
Step 2

Insert the product into the container and close it.
Introduce sufficiently cold foods; products cooled to 3 C (refrigerator temperature) provide the best preservation results.
Filling limits:

- Solid products: 100%
- Broths, infusions: ½
- Vegetarian and meat sauces: 1/3
- Creams, cream-based sauces:
- Products based on eggs or egg white: 1/6

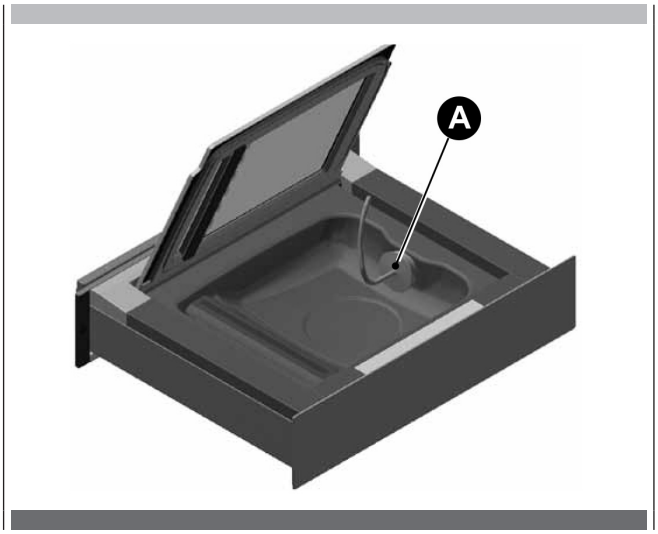
Step 3

Open the lid of the packaging machine



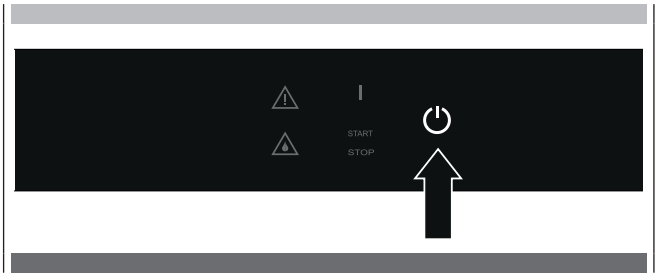
Step 4

Attach the accessory (A) for external containers in the tray and on the lid of the container.



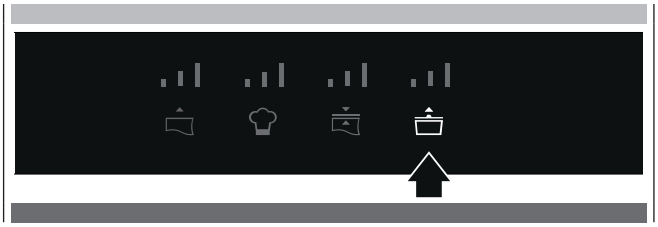
Step 5

Press 2" ⏻ to switch on the packaging machine.



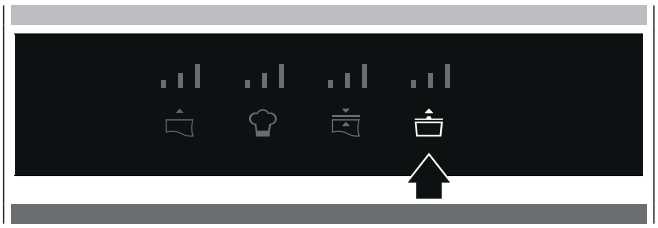
Step 6

Press 🍲, to select the container vacuum programs.



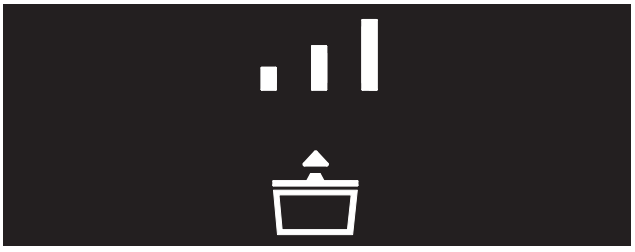
Step 7

Press repeatedly 🍲 to select the desired vacuum level:



Level 1.
To be used for:
• jars with screw lid (twist-off), new or already packaged:
- jams and marmalades,
- meat sauces and preserves (tomato sauce, vegetables in oil, pickles),
- mousse, whipped cream.

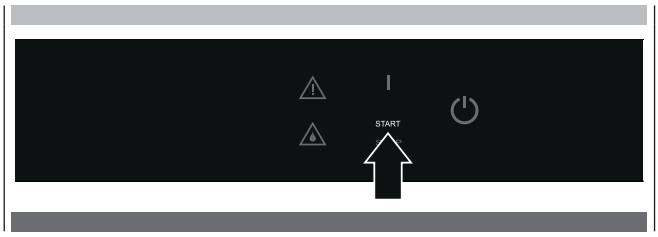
Level 2.
To be used for:
• Professional jars, jars with screw lid (twist-off):
- jams and marmalades,
- meat sauces and preserves (tomato sauce, vegetables in oil, pickles),
- creams,
- vegetables.



Level 3.
To be used for:
• Professional jars:
- jams and marmalades,
- meat sauces and preserves (tomato sauce, vegetables in oil, pickles),
- vegetables,
- pot cooking,
- biscuits.

Step 8

Press START to start the program.



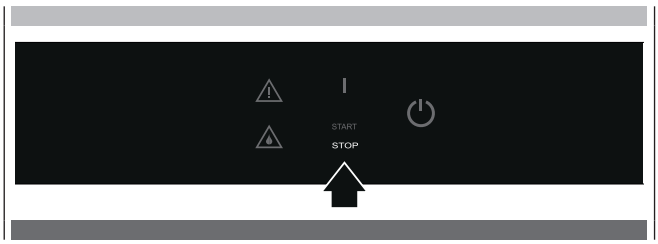
Step 9

Press the lid lightly to start the vacuum.

Step 10

At the end of the cycle remove the accessory from the tray.

EIt is possible to interrupt the cycle at any time:
Press STOP. The air re-enters the tray. The container remains with the internal vacuum created.

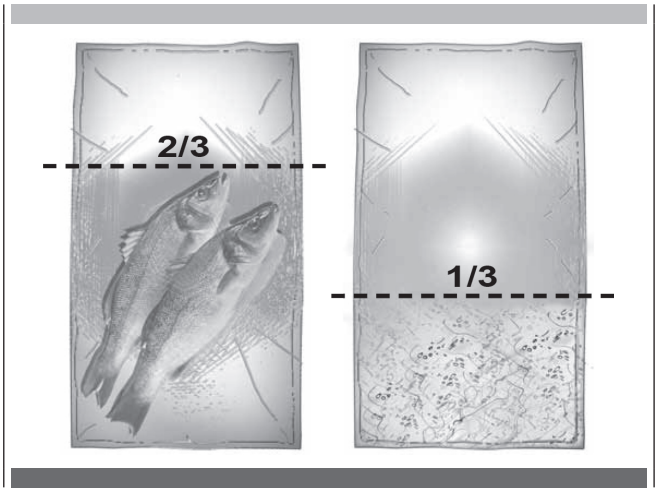


To be used for:

- Tomato sauce.
- Fruit juices and coulis
- Syrups and concentrates (of wine, of vinegar).
- Meat marinade.
- Fish marinade.
- Preparation of salted meat, thin slices of beef
- Preparation of vegetables in oil and pickles

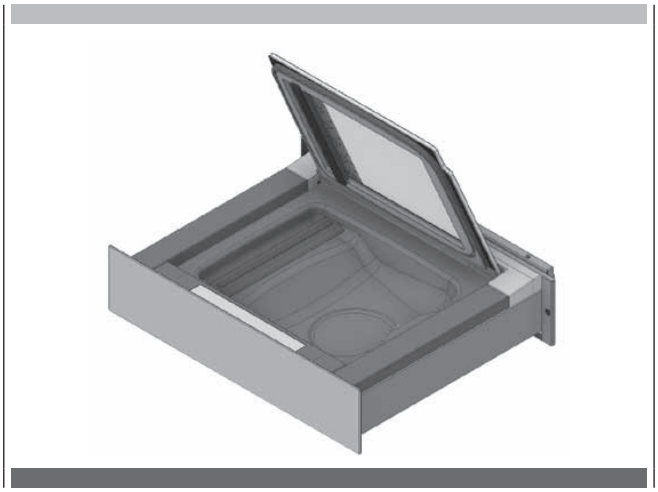
Step 1

Choose the bag according to the use (preservation or cooking), suitable to the sizes of the product: a solid product must not occupy more than 2/3 of the actual volume of the bag; liquid products must not occupy more than the 1/3 of the volume of the bag.
Introduce sufficiently cold foods; products cooled to 3 C (refrigerator temperature) provide the best results.



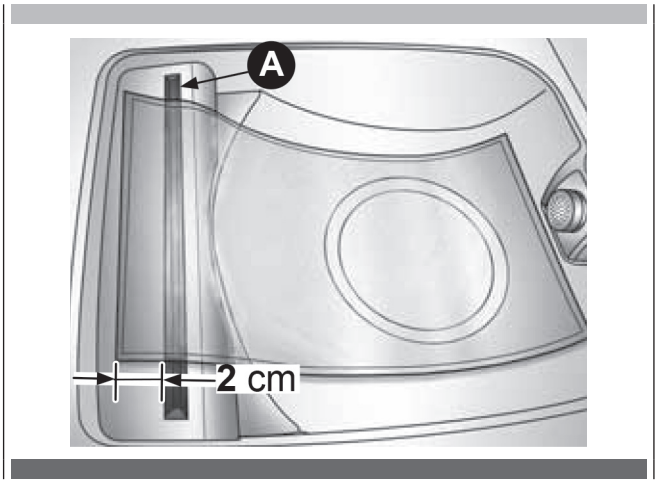
Step 2

Open the lid and make sure the vacuum chamber and the product to be packaged are dry.
Be careful not to le the inner part close to the opening of the bag come dirty or wet.

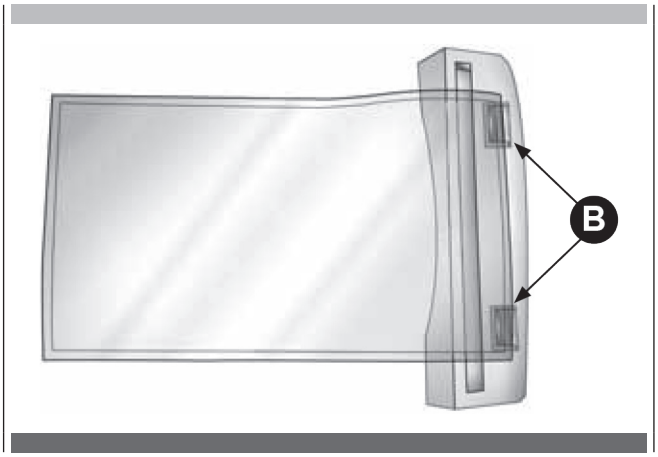


Step 3

Position the bag, centred on the sealing bar (A) so that the open flap protrudes by approximately 2 cm with respect to the bar itself.



If the sealing bar is provided with Clips (B) stop the bag under the Clips.

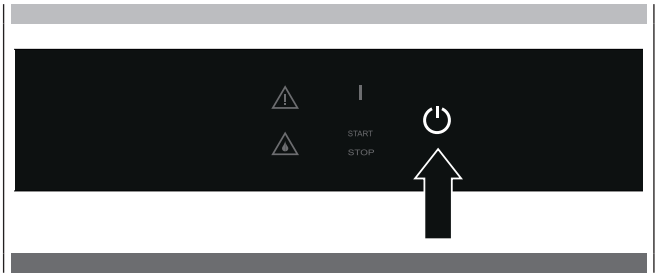


Step 4

Close the lid of the device.

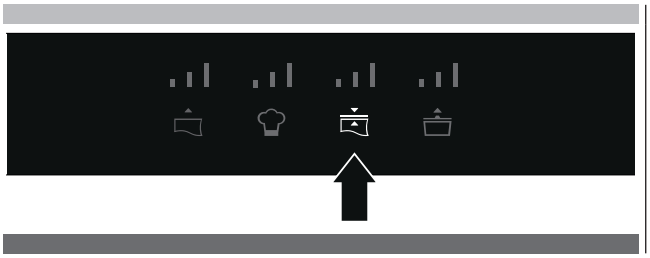
Step 5

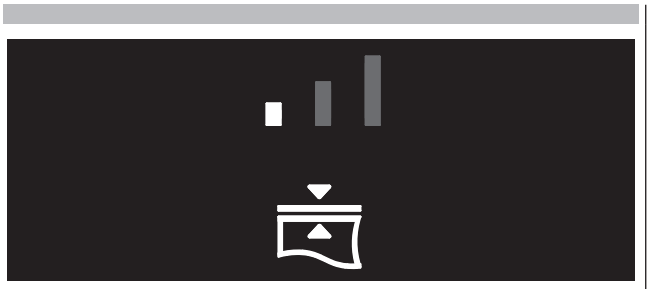
Press 2" ⏻ to switch on the packaging machine.



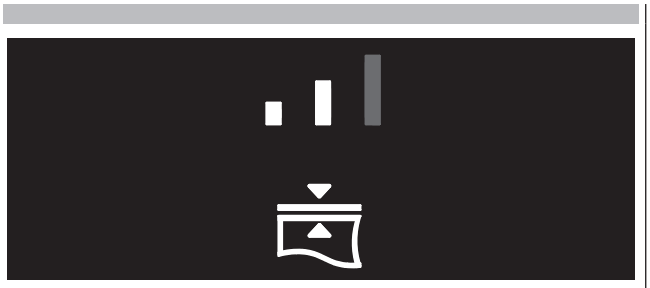
Step 6

Press to set the desired sealing level. The higher the level of sealing chosen, the longer the sealing time. For the preservation of food and for vacuum cooking, the use of level 2 or 3 is recommended.





Level 1.
To be used for thin bags also not suitable for vacuum.

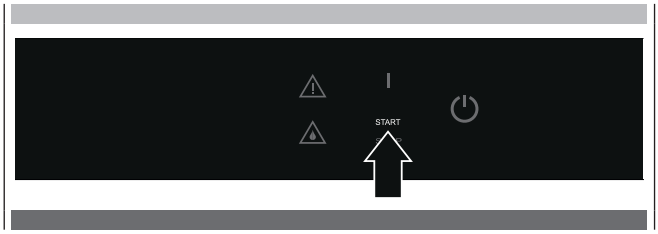


Level 2.
To be used for bags normally commercially available for vacuum.

Level 3.
To be used for aluminium bags or for very thick bags for vacuum.

Step 7

Press START to start the program.



Step 8

Press the lid lightly to start the vacuum.

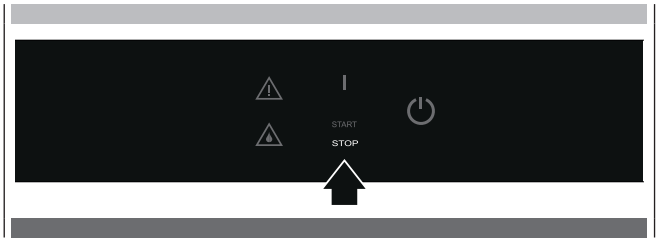
Step 9

The cycle ends with sealing of the bag and the air re-entering the tray.

Step 10

Open the lid and remove the bag.

It is possible to interrupt the cycle at any time:
Press STOP. The air re-enters the tray.



- Switch off the machine by pressing ⏻ for 2".
- Clean and dry the packaging machine and the accessories used.
- When the tray is completely dry, close the lid.
- Close the drawer.

10 - Cleaning and maintenance

- For cleaning, do not use stainless steel sponges, scrapers, abrasive, acid or aggressive materials which could irreversibly damage the surfaces.
- Use a soft cloth and a mild detergent.
- Switch off the machine by pressing ⏻ for 2".

External cleaning

- For steel parts it is advisable to clean by following the direction of the satin finish.
- For the lid and the controls front, use a soft, clean and damp cloth.

Cleaning the tray

1) Wait until the sealing bar has cooled down
2) Remove the sealing bar by pulling it upwards
3) Avoid cleaning the intake opening with water. The water if aspirated could result in damage to the packaging machine.
4) Remove any dirt with a soft cloth moistened with warm water. If required, use a neutral disinfectant.
5) Dry with a soft cloth.

Cleaning the sealing bar

1) Wait until the sealing bar has cooled down.
2) Remove the sealing bar by pulling it upwards.
3) Clean with a soft cloth moistened with warm water.
4) Dry thoroughly before using the packaging machine.

External vacuum adapter cleaning

1) Use hot water and detergent for dishes.
2) Rinse thoroughly.
3) Dry with a clean cloth.
4) Reuse the adapter when it is completely dry.

11 - Pump oil drying cycle

The heart of the machine is the vacuum pump.
Sometimes products are packaged at inappropriate temperatures, i.e. at much more than 3 C, which can cause significant levels of humidity to be sucked in together with the air. Humidity in water vapour form accumulates inside the pump and turns into water once the pump has cooled. Especially during prolonged periods of inactivity, the water oxidises the internal surfaces of the pump and forms residues that can in some cases cause the rotor or blades to jam.

The vacuum drawer indicates:

a) When packaging products that are too liquid or warm via an indicator light coming ⚠.

b) When performance is affected due to the frequent packaging of too liquid or warm products to the point where a good vacuum level cannot be guaranteed. In this case, the indicator light ⚠ comes on, at which point a dehumidifying cycle of the pump oil is required.

⚠ WARNING

If further dehumidifying cycles are indicated as being necessary, the machine enters an obligatory cooling cycle for one hour.

Follow the following simple instructions carefully in order to prolong the machine's life and guarantee optimum packaging cycles every time.

1) Always package products when they are cold, if possible between 3-4 C. The warmer the product is, the shorter its conservation life (due to bacteria formation) and the greater the condensation levels inside the pump.
2) Carefully follow indications on liquid product levels when packaged in bags or containers.

The warnings and their meanings are detailed in the "Troubleshooting" chapter below.

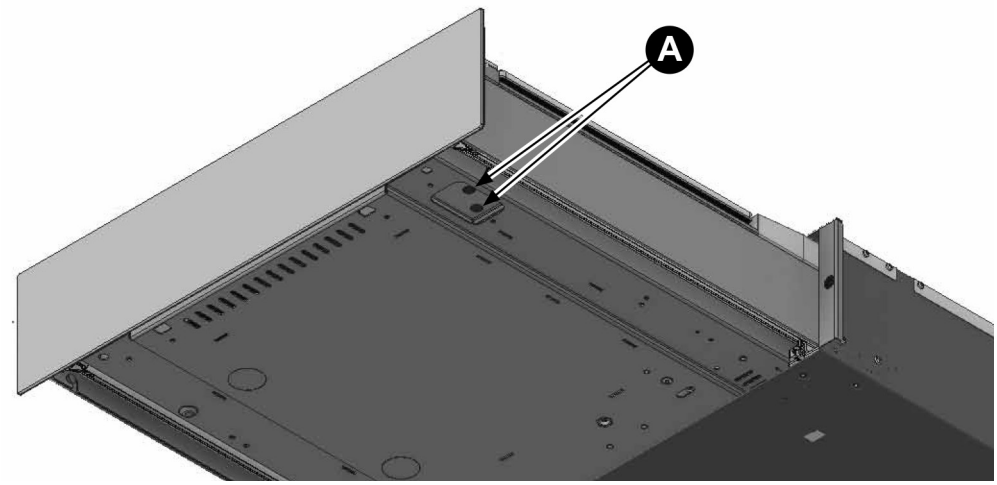
12 - Drying cycle

- The packaging machine prompts the need to start a DRYING CYCLE when the signal comes on ⚠.
- Remove from the tray any object and residual liquid.
- Press START.
- Wait until the end of the cycle. The duration is approximately 20'. In the case of early interruption, the cycle will be repeated.

Most of the problems that occur during daily use of the packaging machine can be eliminated personally. The following table serves as a support.
Request the intervention of Technical Assistance if it is not possible to solve the problem personally.

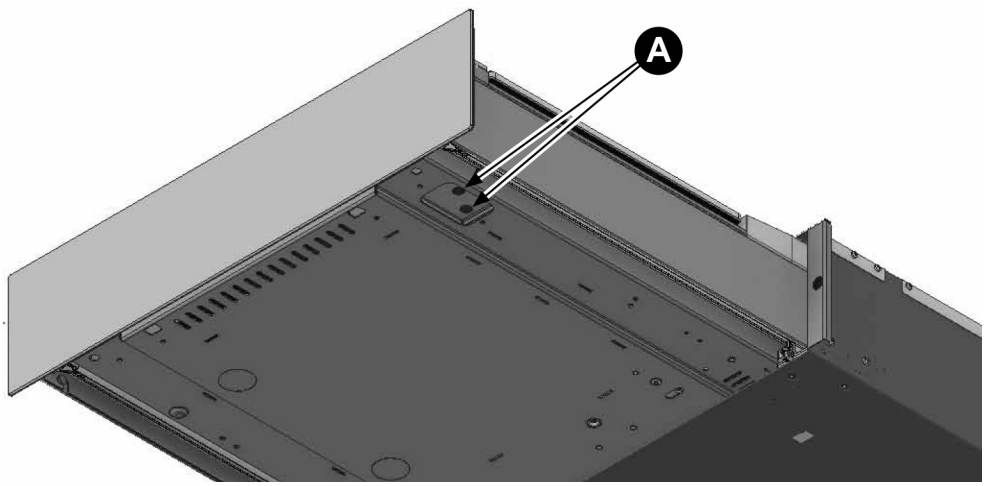
Problem	Cause	Solution
The packaging machine does not come out of the drawer.	• Guides "push to open" system jammed. • Coiled power cable jammed.	• Contact the installer. • Contact the installer.
The packaging machine does not switch on	• The packaging machine is not powered. • The power plug is not inserted in the socket.	• Check that there is power to the socket used. • Insert the plug of the power supply into the socket.
The packaging machine is off.	• No electrical power. • Electronic fault.	• Disconnect the electrical power supply. • Contact the technical support service.
The keys do not react to the commands.	• The surface of the control panel is dirty or wet.	• Clean and dry the surface of the control panel.
The lid doesn't open.	• A cycle is running. • There is no indicator light illuminated on the panel	• It is normal that during the operating cycles the lid remains closed. Wait for the end of the cycle or press STOP to interrupt the cycle and emptythe tray. • During the cycle there is no electrical power. NEVER ATTEMPT TO OPEN THE LID. Restore the power supply and wait for decompression of the tray.
Too much air remains in the sealed bag.	• The bag is not suitable to the dimensions of the product to be packaged. • The level of vacuum chosen is too low. • The product is liquid.	• Use a bag of suitable size. • Repeat the cycle with a higher level of vacuum. • It is normal that with a liquid product, some air bubbles remain inside.
The sealing bar is raised but sealing is not performed.	• The protection device of the sealing bar is activated. • The sealing bar is broken.	• In the bottom right of the packaging machine there are 2 buttons (A) that restore the internal protections. Press the keys to restore the protections. If the fault recurs contact the Technical Support service. • Contact the Technical Support service.

Problem	Cause	Solution
Sealing is not optimal	• The level of sealing set is not correct for the type of bag being used.	• Repeat the cycle by adjusting the sealing level.
	• Many consecutive cycles were performed with sealing.	• Wait at least 2 minutes between one cycle and another to allow the sealing bar to cool.
	• The bag is larger than the sealing bar.	• Use a suitable bag.
	• The edge of the bag was not positioned correctly.	• Position the edge of the bag centrally and so that it protrudes approximately 2 cm from the sealing bar.
		• Avoid the edge forming creases close to the sealing bar.
	• The edge of the bag is dirty.	• When the product is inserted, turn the edge of the bag over so that the outer part remains clean.
	• The counter-pressure rubber and the sealing bar are dirty.	• Clean the sealing bar and the counter-pressure rubber.
	• The counter-pressure rubber and the sealing bar are damaged.	• Contact the Technical Support service.



Problem	Cause	Solution
Flashes ⚠	• The pump has absorbed humidity and impurities.	• Start the DRYING CYCLE.
		• Take more care to cool products to 3 C and/or respect the liquid part quantities inserted into the bag or container.

Problem	Cause	Solution
At the end of a CHEF cycle, the symbol ⚠ remains on. At the end of a MAx bag cycle, the machine does not seal the bag and the symbol ⚠ flashes. At the end of a MED bag cycle, the symbol ⚠ flashes. At the end of a MAx container cycle, the symbol ⚠ flashes.	• The product inserted is too hot or with a quantity of liquid above the indicated amount.	• Cool the product to 3 C and/or reduce the liquid part.
During a cycle ⚠ comes on, accompanied by an audible signal.	• The vacuum is not activated. The lid has not been closed.	• When the cycle has been started, gently press the lid to activate the vacuum.
	• The vacuum is not activated. There is dirt on the seal of the lid.	• Clean the tray and the seal.
	• The vacuum is not activated. The lid seal is broken.	• Contact the Technical Support service for replacement.
	• The pump won't start. The pump protection has been activated.	• In the bottom right of the packaging machine, there are 2 buttons (A) that restore the internal protections. Press the keys to restore the protections. If the fault recurs contact the Technical Support service.
During a cycle with external container ⚠ comes on accompanied by an acoustic signal.	• The lid of the external container is not positioned correctly.	• Correctly position the lid of the external container.
	• The external suction device was not properly connected.	• Correctly connect the external suction device to the packaging machine and to the container.
The cycle completes, the symbol ⚠ flashes along with an acoustic warning.	• Vacuum sensor fault	• Contact the Technical Support service.
It comes on ⚠ and flashes ⏻.	• Many consecutive cycles were performed and the oil in the pump has overheated.	• Cool the packaging machine for at least 1 hour.



Safety instructions

This manual is an integral part of the product and supplies all indications necessary for correct installation and maintenance of the machine.

⚠ ATTENTION

It is mandatory for the user and installer to read this manual carefully and always make reference to it. Moreover, it must be kept in place that is known and accessible to the authorised operators (installer, user, maintenance technician).

The appliance is only intended for the use for which it was designed, i.e. for vacuum packing foodstuffs.

All other use must be considered improper and potentially dangerous.

The manufacturer declines any liability and all warranty obligations, whenever damage/injury occurs to persons, the appliance and objects that can be blamed on:

- Incorrect installation and/or that is not in compliance with the laws in force.
- Modifications or interventions that are not specific for the model.
- Use of non-original spare parts or that are not specific for the model.
- Failure to comply, even partial, with the instructions in this manual.
- Failure to comply with Accident-prevention Standards and the Laws in force during installation.

Foreword

⚠ ATTENTION

Installation must be carried out exclusively by authorised and specialised staff, respecting the instructions and the prescriptions in this manual.

- Before installing the appliance, make sure that any pre-existing electric plants are in compliance with the Law and suitable for the plate data of the appliance to be installed (V, kW, Hz, N of phases and power available).
- The installer must also check any prescriptions on the subject of fire-prevention.
- The Manufacturer declares compliance with the European Standards in force.
- Always work with the packaging machine disconnected from the mains.
- Do not pull the power cable to disconnect the packaging machine.

⚠ ATTENTION

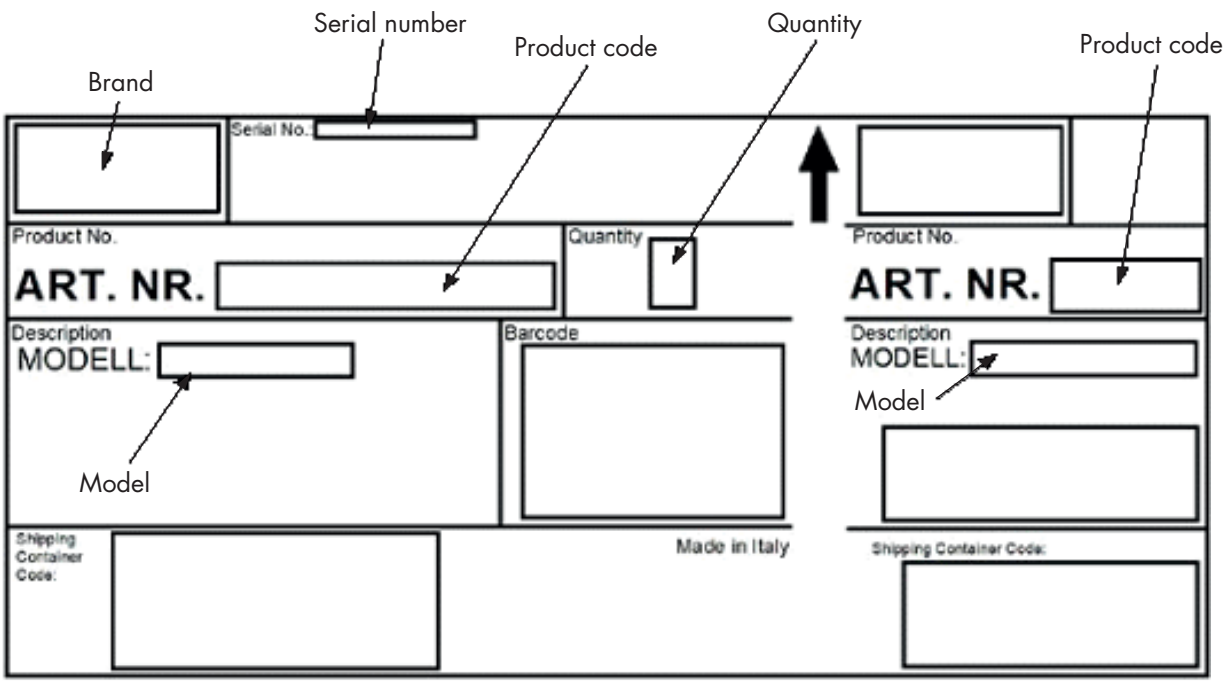
Handling of the machine must be performed using protective gloves and always by two persons.

Il the components of the packaging must be disposed of according to the regulations in force in the country where the equipment is being used. In any case nothing must be disposed of into the environment.

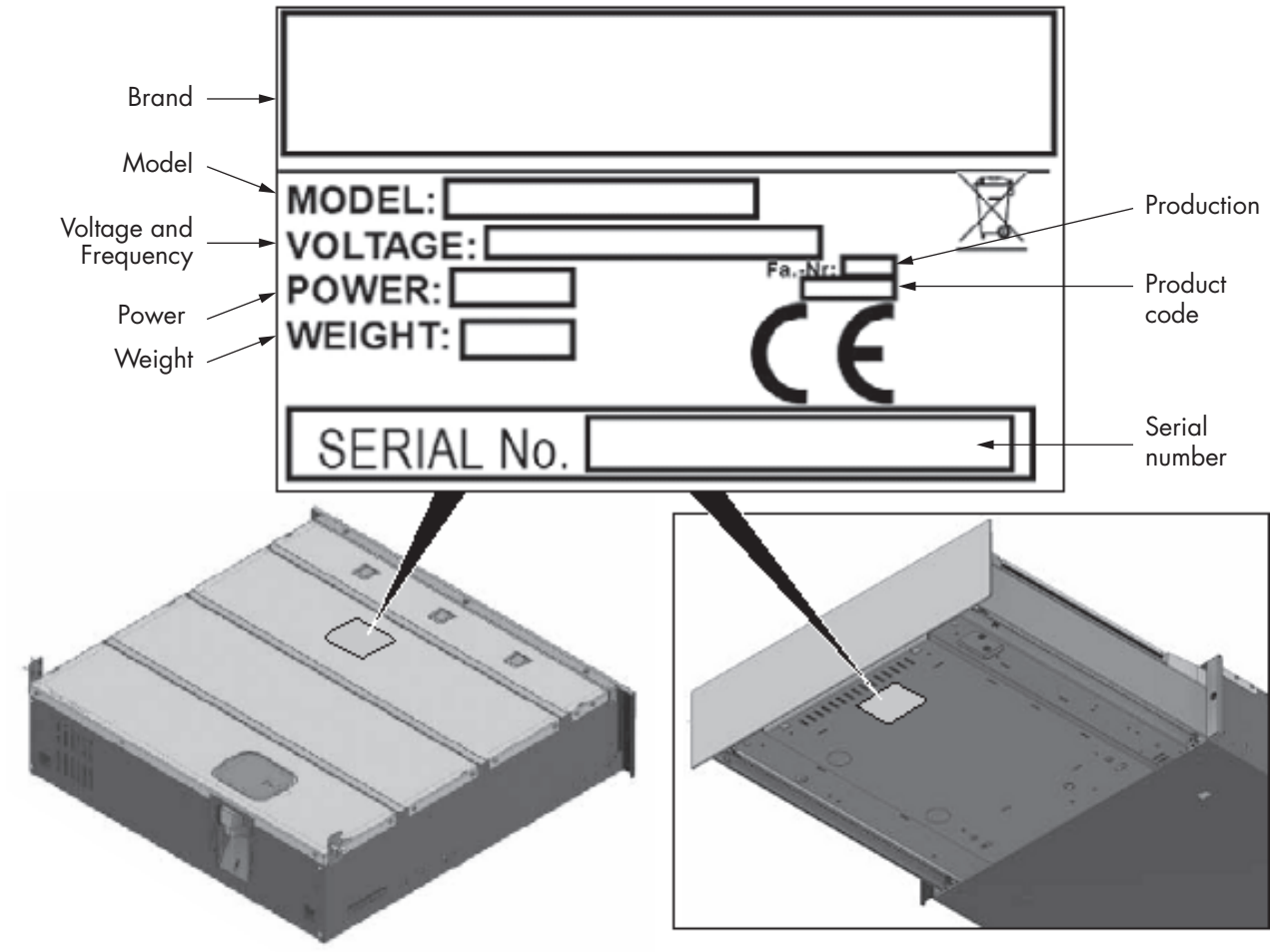
The components of the packaging may be potentially dangerous for children and pets. Make sure they cannot play with them.

Plate data

On packaging:



On the packaging machine: mounted on the recessed box and under the front of the packaging machine.



Packing list

- No. 1 packaging machine (Fig. 1).
- No. 2 rear mounting brackets + no. 4 chipboard screws 4.5 16 mm (Fig. 2).
- No. 2 chipboard screws 4.5 16 mm for front mounting of the packaging machine to the unit (Fig. 3).
- No. 1 power cable (Fig. 4).
- No. 1 accessory for the external containers with adapter (Fig. 5).
- No. 1 oil pump filter (Fig. 6).

Fig. 1

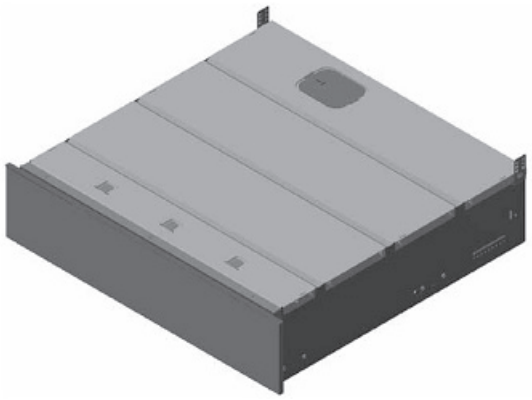


Fig. 2

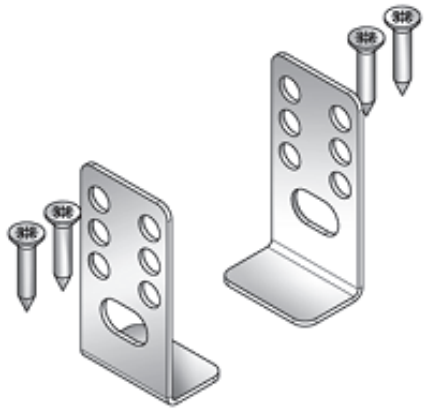


Fig. 3

Fig. 4

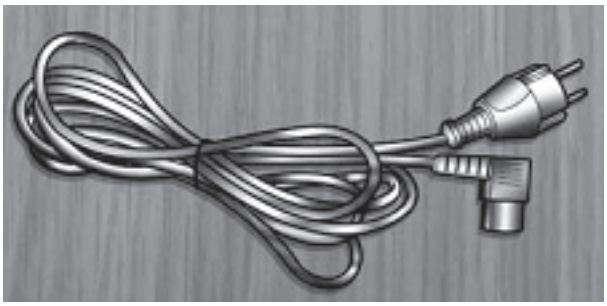


Fig. 5

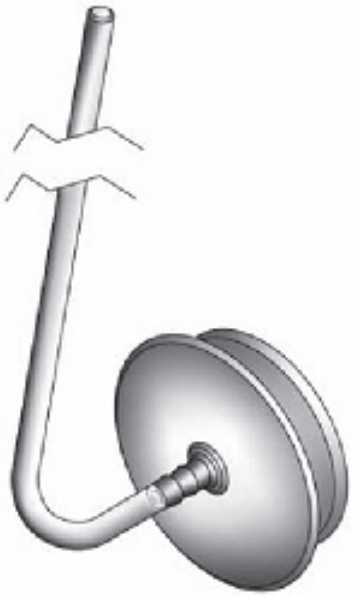
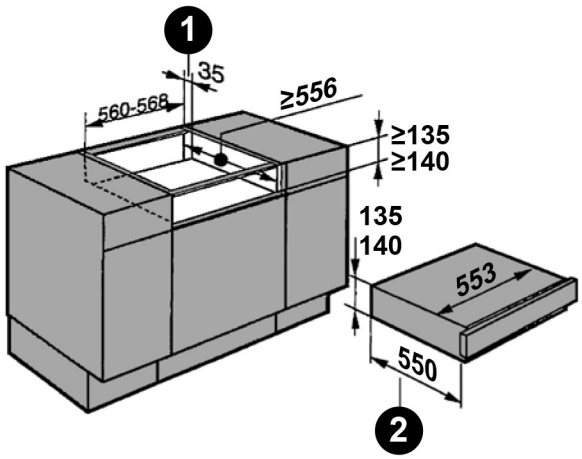
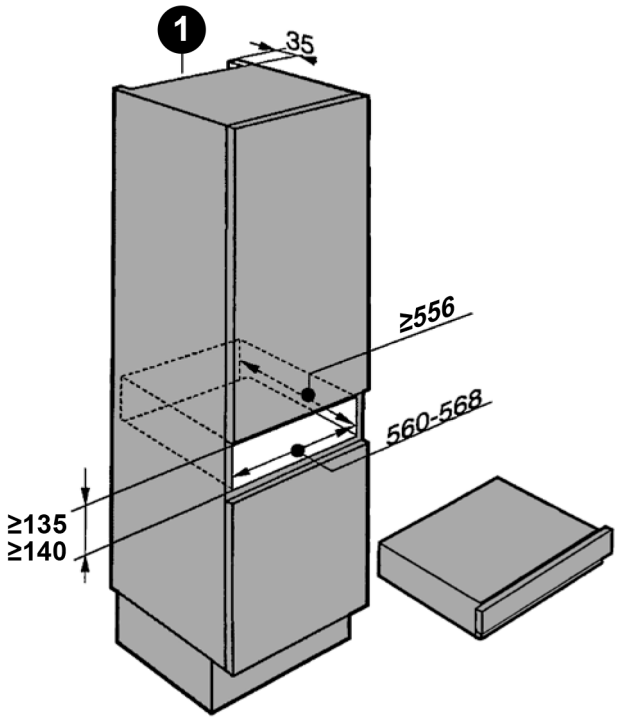
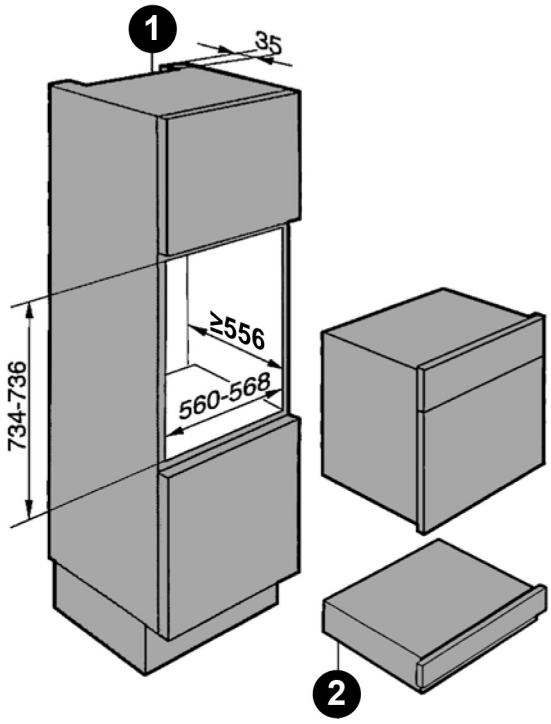
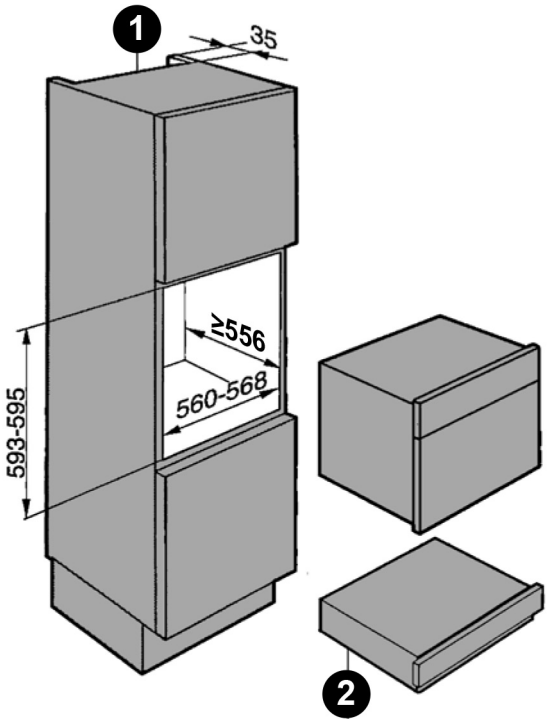


Fig. 6

Built-in measurements

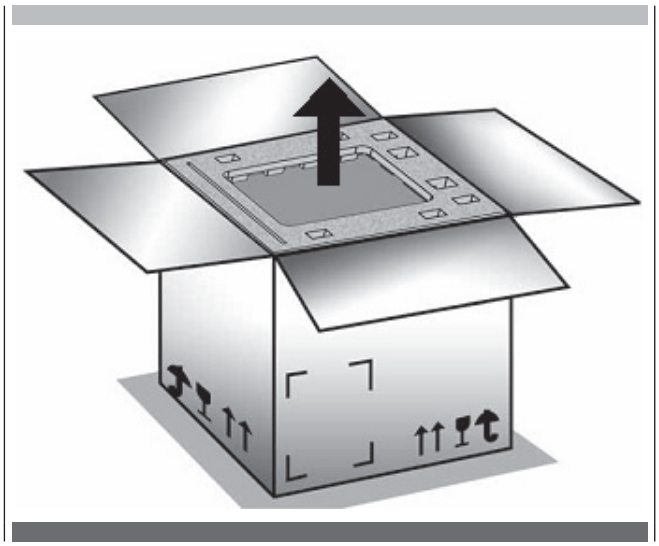
Under work top assembly	Column-integrated Recess height 150 mm
	

Column-integrated Recess height 750 mm	Column-integrated Recess height 600 mm
	

1	Ventilation opening
2	Recessed measurement including plug for the electrical power supply. Electrical power cord, L = 2000 mm

Unpacking

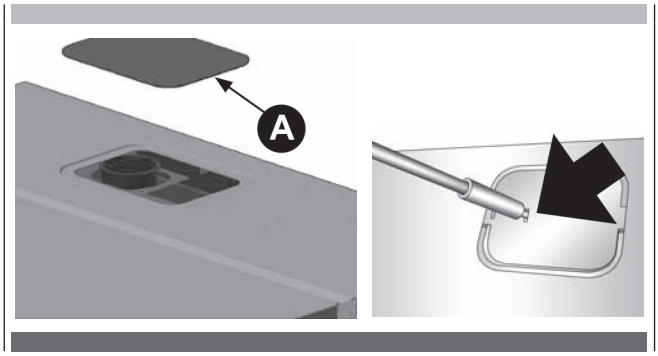
- Open the packaging.
- Extract the filler volumes.
- Remove the packaging machine.
- Remove the accessories.
- Check the integrity of the accessories and of the packaging machine. In the case of missing or damaged parts, suspend assembly and contact the dealer.



Assembly and installation

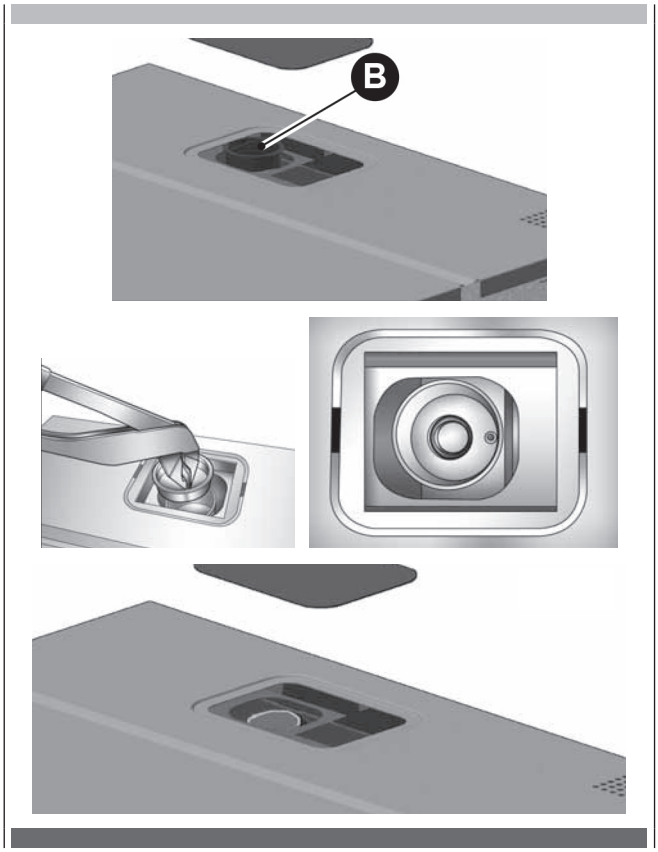
Step 1

Remove the upper lid (A).



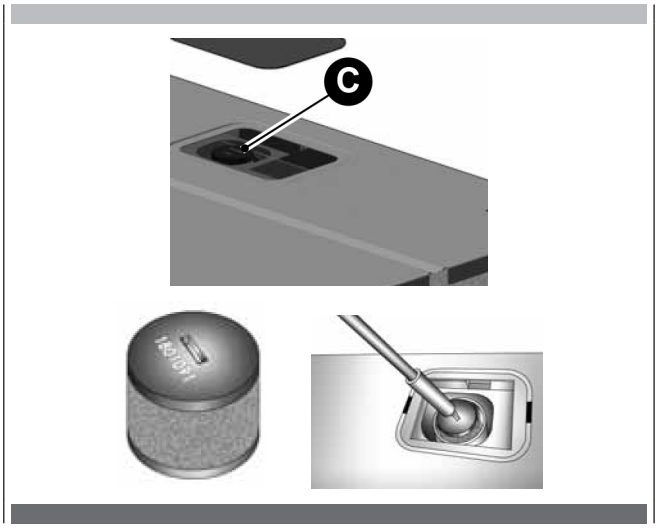
Step 2

Remove the oil filter plug (B).



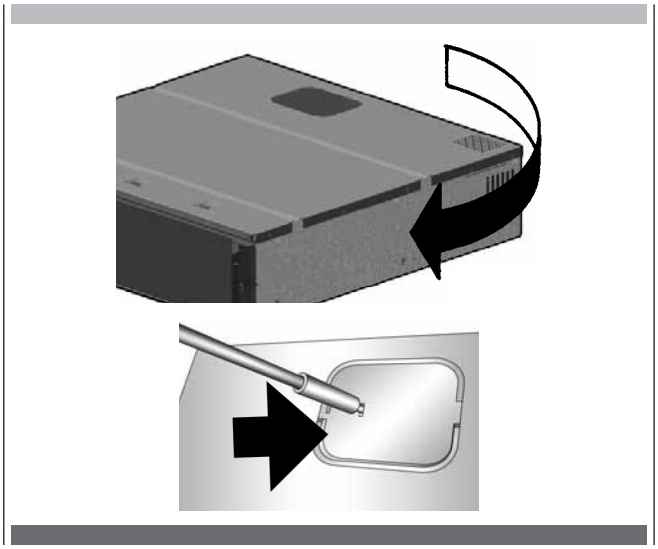
Step 3

Screw the filter (C) on the pump.



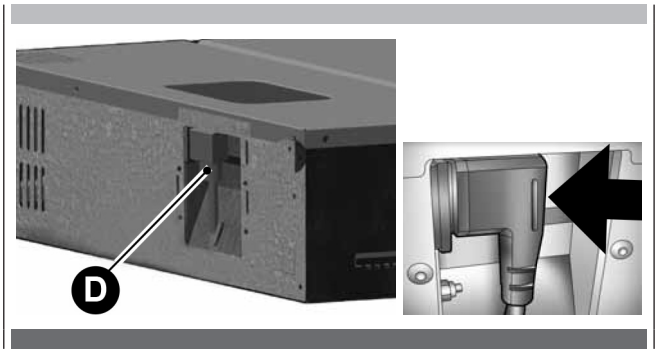
Step 4

Install the upper lid.



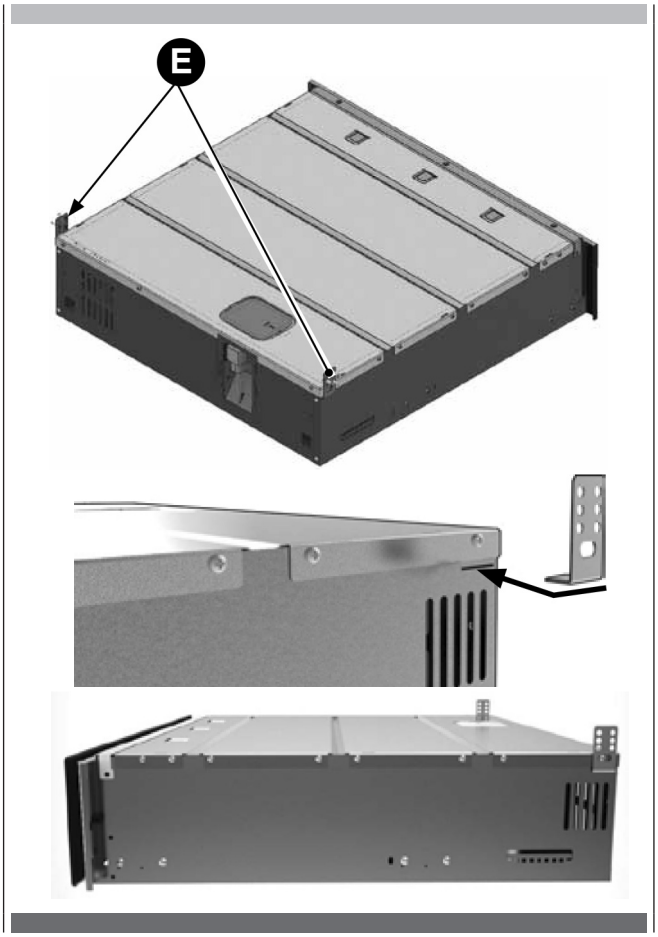
Step 5

Insert the plug (D) into the socket on the back of the recessed box.



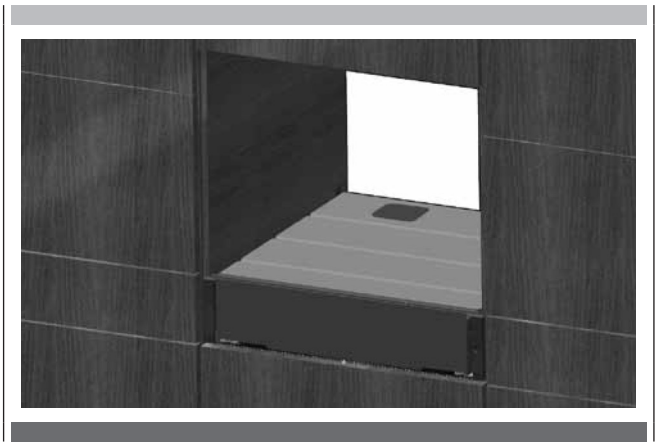
Step 6

Install the rear retaining brackets (E).



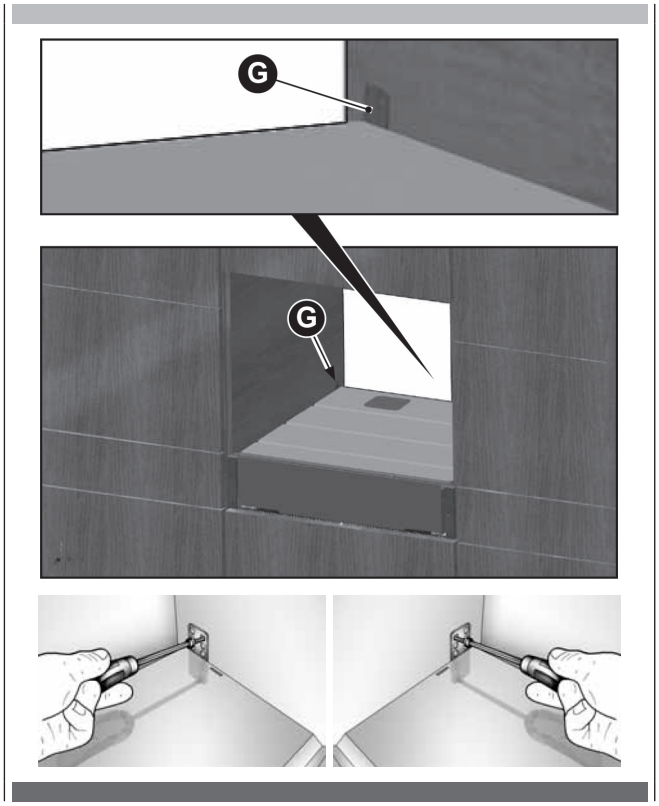
Step 7

Lift the packaging machine and insert it into the unit, resting it on the floor of the unit.



Step 8

Using the chipboard screws 4.5 16mm, secure the rear retaining brackets (G) to the side walls of the unit.

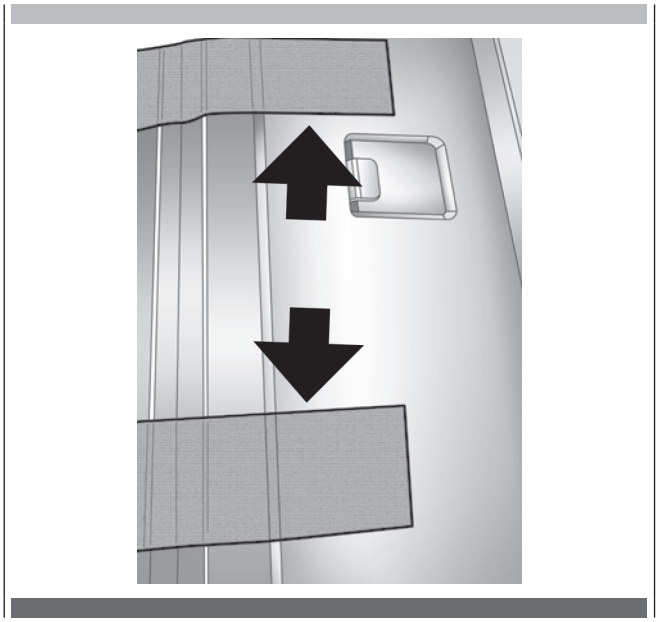


Step 9

Run the power cord towards the wall socket provided.

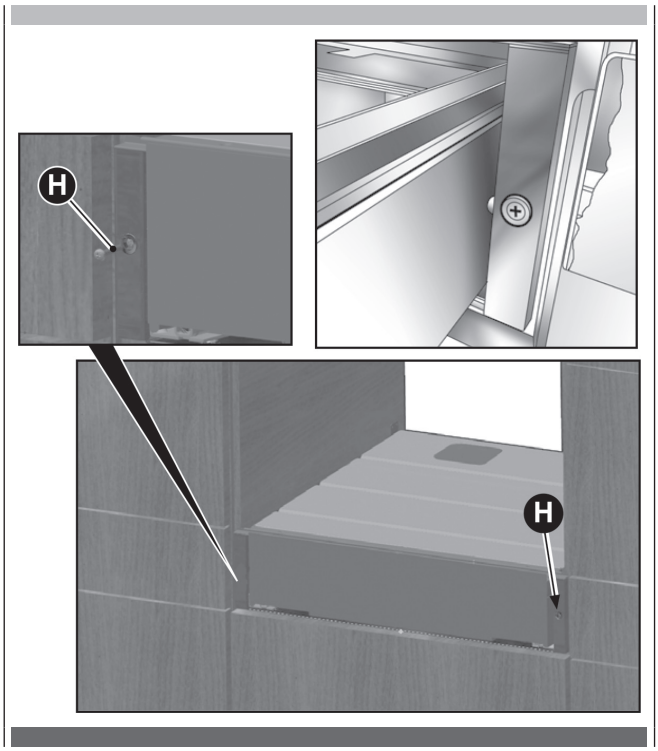
Step 10

Remove the safety bands.



Step 11

Attach the front of the packaging machine to the unit with the chipboard screws (H) 4.5 16mm.

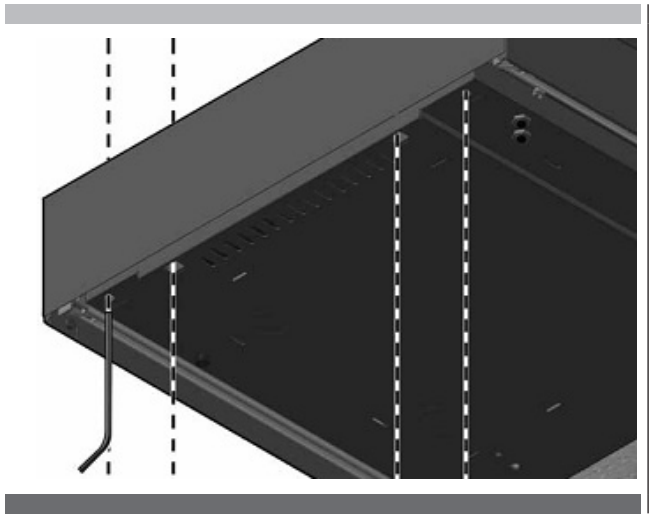


Step 12

Ensure central alignment of the packaging machine.

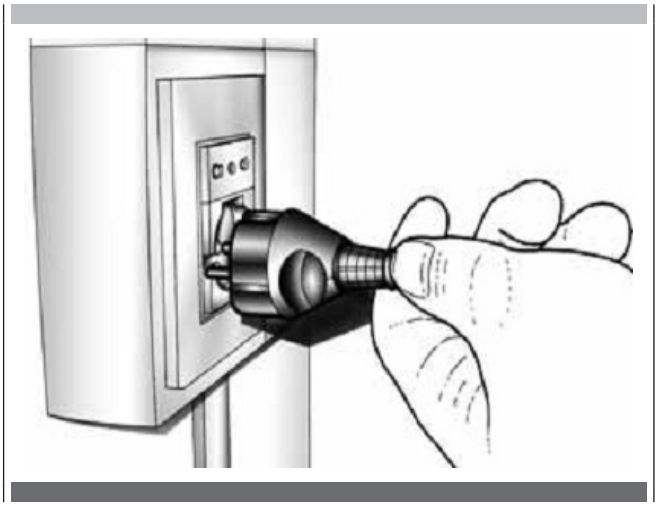
Front panel adjustment

- Remove the packaging machine by lightly pressing the front part.
- In the lower part of the front panel there are 2 adjustment screws on the right and 2 on the left.
- Act on the adjustment screws to adjust the front panel.
- Insert the packaging machine by pushing it inwardly.



Electrical connection

- Check again that the characteristics of the electrical system correspond with the plate data of the packaging machine.
- Insert the plug into the socket of the electrical system.



15 - Technical data

Recessed box sizes	Width: 553 mm; Height: 135/140 mm; Depth: 550 mm
Weight	Kg 32
Power supply voltage	220-240 V
Frequency	50/60 Hz
Power	240 W
Current consumption	1 A
Installation	Recessed
Vacuum chamber volume	6.4 l
Sealing beam	250 mm
Maximum size of the bags	250 350 mm

Notes

INDEX	PAGE
1- Consignes de sécurité et mises en garde	**1**
Utilisation Prévue	1
Enfants	2
Sécurité technique	2
Utilisation incorrecte	3
Nettoyage et entretien	3
2 - Conseils pour la protection de l'environnement	**4**
3 - Description de la conditionneuse	**5**
4 - Panneau de commande	**6**
5 - Avant d'utiliser le tiroir sous vide	**7**
Nettoyage préalable de la chambre à vide et du couvercle	7
6 - Réaliser la mise sous vide dans des sachets	**8**
7 - Réaliser la mise sous vide dans des récipients	**11**
Récipients dans la cuve	11
Récipients extérieurs	13
8 - Cycle chef sous vide	**15**
9 - Après l'utilisation	**17**

INDEX	PAGE
10 - Nettoyage et entretien	**17**
Nettoyage extérieur	17
Nettoyage de la cuve	17
Nettoyage de la barre de soudure	17
Nettoyage de l'adaptateur pour mise sous vide externe	17
11 - Cycle de séchage de l'huile de la pompe	**18**
12 - Cycle de séchage	**18**
13 - Identification des pannes	**19**
14 - Installation	**22**
Consignes de sécurité	22
Avant-propos	22
Données de la plaque	23
Liste des pièces	24
Dimensions	25
Déballage	26
Montage et installation	26
Réglage de la façade	29
Branchement électrique	29
15 - Données techniques	**29**

1 - Consignes de sécurité et mises en garde

⚠ IMPORTANT

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

Utilisation Prévue

- Cet appareil est destiné à un usage exclusivement domestique, à une température ambiante comprise entre 15 et 35 C.
- Il n'est pas destiné à une utilisation en extérieur.
- L'appareil est uniquement destiné à l'utilisation pour laquelle il a été conçu, c'est-à-dire le conditionnement sous vide des aliments.
- Toute autre utilisation est à considérer comme non conforme et potentiellement dangereuse.
- Ne mettre en aucun cas des aliments vivants sous vide (mollusques et animaux en tout genre, etc.).
- Cet appareil n'est pas adapté à une utilisation de la part de personnes ayant des capacités physiques, sensorielles et mentales réduites, ou de personnes sans expérience, à moins qu'elles ne soient supervisées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Ces personnes peuvent utiliser l'appareil sans surveillance uniquement et exclusivement s'il leur a été expliqué comment le faire et si

elles sont capables de le faire en toute sécurité. Il est important qu'ils sachent reconnaître et comprendre les dangers pouvant découler d'une utilisation non conforme de l'appareil.

Enfants

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

Sécurité technique

- A cause de travaux d'installation et de maintenance ou de réparation mal effectués, de graves dangers peuvent apparaître pour l'utilisateur. Faire effectuer ce type d'interventions uniquement à un personnel qualifié et autorisé par le constructeur.
- Faire particulièrement attention aux conditions générales du couvercle (présence de fissures, d'ébréchures, de rayures et de marques profondes). Tout dommage pourrait provoquer une implosion, et un grave danger pour l'utilisateur. Ne jamais utiliser l'appareil si le couvercle est endommagé.
- Une pompe à vide à huile est installée dans l'appareil. Ne pas incliner ni retourner l'appareil afin d'éviter que l'huile ne déborde.
- Le fonctionnement correct de l'appareil est uniquement garanti s'il est branché à des circuits électriques conformes aux normes et absolument conformes (tension, fréquence) aux données indiquées sur la plaque de l'appareil. En cas de doutes, faire contrôler l'installation par un électricien spécialisé.
- La sécurité électrique est garantie uniquement si l'appareil est raccordé à une installation de mise à la terre. S'assurer que cette condition de sécurité fondamentale soit présente. En cas de doutes, faire contrôler l'installation par un électricien spécialisé.
- Les prises multiples ou rallonges ne garantissent pas la sécurité nécessaire (risque d'incendie). Par conséquent, ne pas brancher l'appareil en utilisant ce type de dispositifs.
- Le fait de toucher ou de modifier des composants électriques ou mécaniques peut entraîner des accidents et des pannes. Eviter absolument d'ouvrir la coque de l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un centre d'assistance agréé.
- En cas de débranchement de la fiche ou si le câble n'est pas doté de fiche, s'assurer que l'appareil soit raccordé au secteur par un électricien qualifié.
- En cas d'anomalies de l'appareil (par exemple, câble électrique d'alimentation endommagé ou d'absence de fonctionnement du panneau de commande), ne pas utiliser la machine et prévenir immédiatement le centre d'assistance agréé.
- Ne pas utiliser l'appareil avec les mains mouillées ou en cas de contact avec de l'eau.
- Le droit de garantie s'annule si le tiroir n'est pas réparé par un centre d'assistance agréé.
- Remplacer les éventuelles pièces défectueuses exclusivement par des pièces originales fournies par un revendeur.
- En cas de coupure de courant électrique au cours de processus de mise sous vide, le vide reste dans la chambre et le couvercle ne peut pas être ouvert. Ne tenter en aucun cas d'ouvrir le couvercle en forçant ou à l'aide d'outils. Au retour de l'alimentation électrique, il sera de nouveau possible d'ouvrir le couvercle.
- Pour effectuer des interventions de maintenance, d'installation, ou de réparation, débrancher l'appareil du secteur en extrayant la fiche de la prise électrique ou, si la prise n'est pas accessible, en désactivant le circuit électrique auquel est branché l'appareil à l'aide du disjoncteur général.

Avant d'effectuer les interventions de réparation ou d'installation, s'assurer que l'appareil soit effectivement débranché du secteur.

- Au moment de l'élimination, rendre l'appareil inutilisable en coupant le cordon d'alimentation et en retirant le couvercle, afin que les enfants ne puissent pas accéder facilement à l'intérieur de l'appareil.

Utilisation incorrecte

- Risque de brûlure ! Après la procédure de scellement du sachet, la barre de soudure et le scellement du sachet sont très chauds. Ne pas toucher la barre de soudure et la ligne de soudure immédiatement après le processus de scellement.
- Risque d'incendie ! Ne pas conserver de matériaux et de substances facilement inflammables à proximité immédiate du tiroir.
- Les coulisses ont une charge utile maximale de 30 kg. Ne pas surcharger ou s'appuyer sur le tiroir ouvert, cela endommagerait les coulisses.
- Tout dommage du couvercle peut provoquer une implosion. Ne poser aucun objet sur le couvercle et ne heurter la surface avec aucun objet. En cas de choc accidentel sur le couvercle, examiner attentivement s'il a été endommagé. En cas de doute, s'adresser au centre d'assistance technique agréé.
- Ne pas utiliser l'appareil et le couvercle comme surface de travail, d'appui ou pour couper.
- Installer le tiroir de manière à ce qu'il soit possible d'extraire complètement le tiroir et d'ouvrir le couvercle jusqu'à la butée. C'est uniquement de cette manière qu'il sera possible de surveiller la chambre à vide pendant chaque phase et d'éviter d'entrer en contact avec la barre de soudure et la ligne de soudure quand celles-ci sont encore chaudes.
- Mettez toujours sous vide des aliments suffisamment froids : avec des produits refroidis à 3 C, les résultats de conservation sont meilleurs. Ceci permet également d'éviter la formation de vapeurs qui pourraient provoquer des dysfonctionnements du tiroir. Suivre le processus de mise sous vide avec attention et, en cas de formation de bulles dans les liquides, éviter qu'ils ne sortent en anticipant le scellement.
- Tout liquide qui atteint l'aspiration de la pompe peut l'endommager.
- Avant d'utiliser des récipients ou des bocaux de n'importe quel type, vérifier qu'ils sont suffisamment solides pour résister à la mise sous vide, même s'ils sont mis au réfrigérateur, de manière à éviter l'implosion, qui peut être dangereuse pour l'utilisateur.
- Ne jamais fermer le tiroir durant son fonctionnement, car il empêcherait la ventilation de l'appareil. Fermer le tiroir uniquement à la fin de son utilisation.

Nettoyage et entretien

- Pour nettoyer l'appareil, utiliser uniquement des chiffons humides et des produits désinfectants et des nettoyants non agressifs. Ne pas utiliser d'éponges ou des chiffons abrasifs pour éviter d'abimer les surfaces en acier et les surfaces du couvercle.
- De l'eau ou de la vapeur pourrait atteindre des parties sous-tension et provoquer un court-circuit. Ne jamais utiliser de l'eau courante ou des appareils de nettoyage à la vapeur.
- Le nettoyage et l'entretien réguliers à effectuer par l'utilisateur ne peuvent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

2 - Conseils pour la protection de l'environnement

1) Emballage :

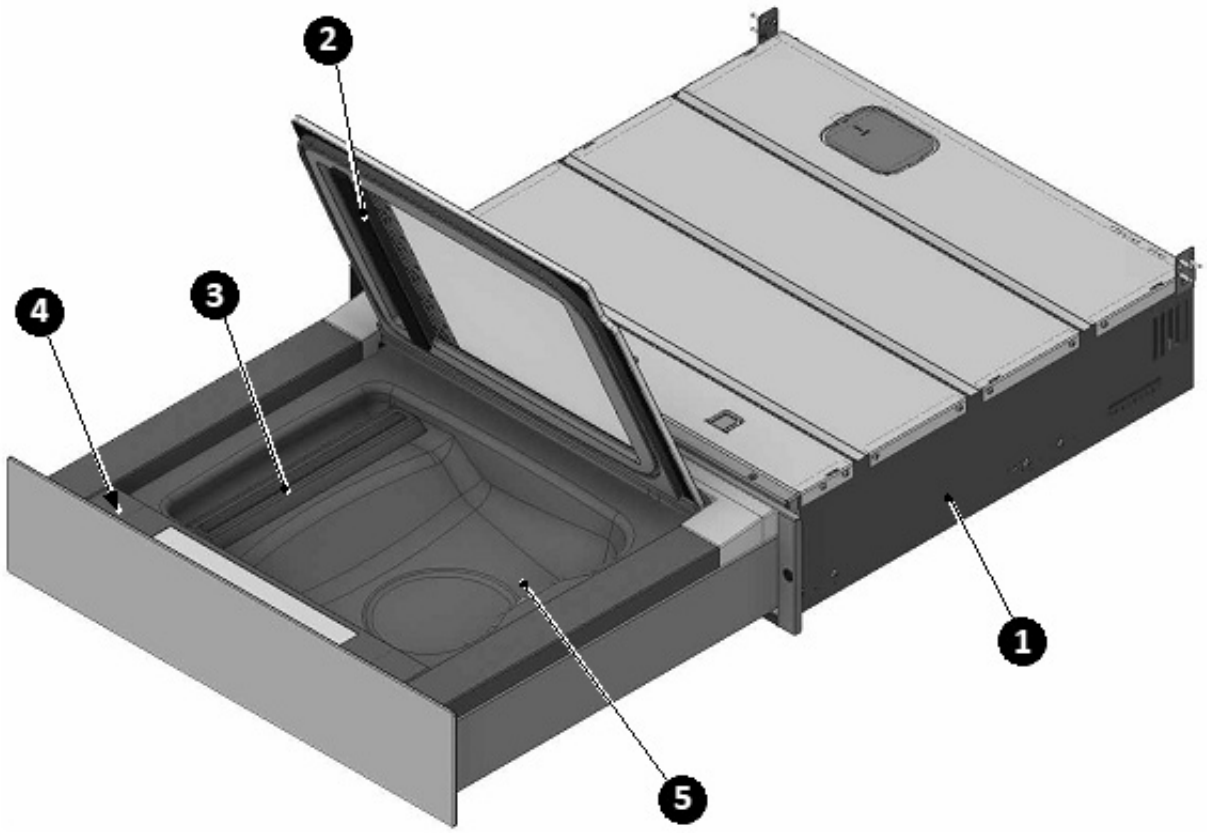
Le matériel d'emballage est recyclable à 100%, et est marqué du symbole de recyclage. Pour l'élimination, suivre les normes locales. Le matériel d'emballage (sachets en plastique, parties en polystyrène, etc.) doit être tenu hors de la portée des enfants car il s'agit d'une source potentielle de danger.

2) Elimination

L'appareil a été réalisé avec un matériau recyclable. Cet appareil est marqué conformément à la Directive Européenne 2002/96/EC, Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques (DEEE). S'assurer de l'élimination correcte de cet appareil contribue à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé.
Le symbole sur l'appareil, ou sur la documentation qui l'accompagne, indique que cet appareil ne doit pas être traité comme déchet domestique, mais qu'il doit être apporté dans un point de collecte pour le recyclage d'équipements électriques et électroniques.

Au moment de l'élimination, rendre l'appareil inutilisable en coupant le cordon d'alimentation et en retirant le couvercle, afin que les enfants ne puissent pas accéder facilement à l'intérieur de l'appareil.
Le jeter en suivant les normes locales pour l'élimination des déchets et l'apporter dans les points de collecte dédiés ; ne pas le laisser sans surveillance, même quelques jours, car il représente une source de danger pour un enfant.
Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de cet appareil, contacter le bureau local compétent, le service de collecte des déchets domestiques ou le magasin dans lequel l'appareil a été acheté.

1) Boîtier encastrable
2) Couvercle
3) Barre de soudure
4) Panneau de commande
5) Cuve de la chambre à vide

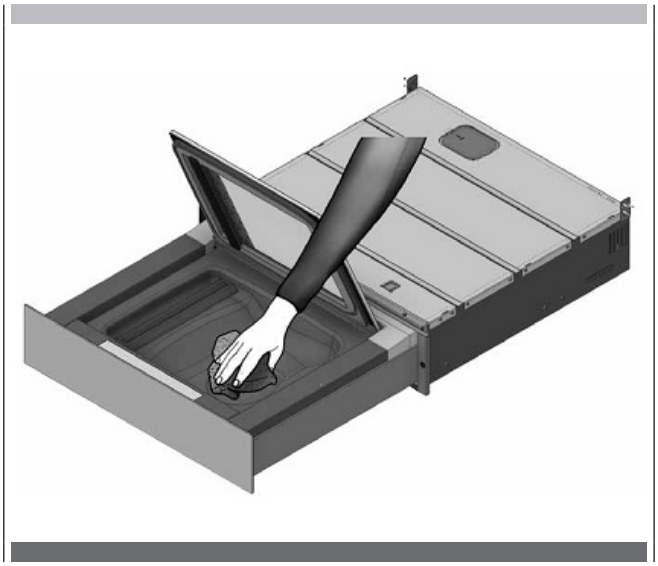


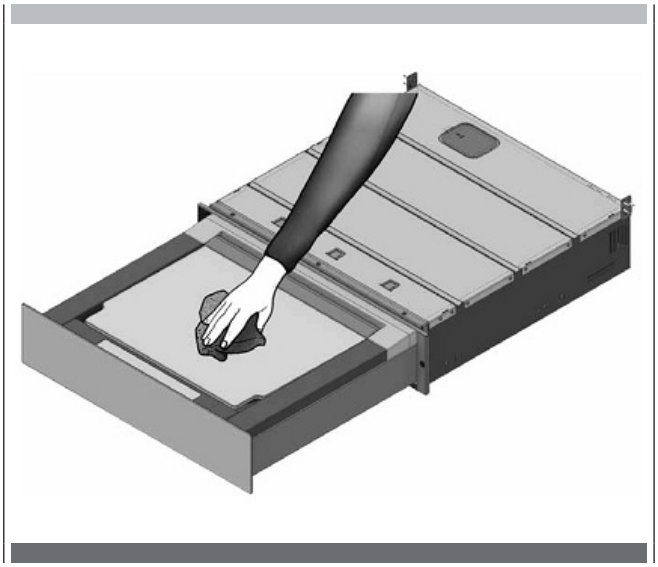
4 - Panneau de commande

N°	DESCRIPTION
1	Indicateur à barres du niveau de vide dans les sachets
2	Touche de sélection et de réglage du niveau de vide dans les sachets
3	Indicateur du cycle Chef Sous Vide
4	Touche de sélection du cycle Chef Sous Vide
5	Indicateur à barres de l'intensité de scellement
6	Touche de sélection du niveau de scellement des sachets
7	Indicateur à barres du niveau de vide dans les récipients
8	Touche de sélection et de réglage du niveau de vide dans les récipients
9	Indicateur d'un état d'alarme
10	Indicateur du besoin de lancer un cycle de séchage
11	Indicateur d'un cycle lancé
12	Bouton Démarrage / Interruption cycle
13	ON/OFF tiroir sous vide

Nettoyage préalable de la chambre à vide et du couvercle

- Avant de mettre la machine en marche, il faut effectuer le nettoyage de la chambre à vide et du couvercle à l'aide d'un chiffon doux humidifié avec de l'eau courante.
- Il est recommandé de ne pas utiliser de nettoyants agressifs, d'éponges en inox, de grattoirs ou de substances abrasives, acides ou agressives qui pourraient abîmer de manière irrémédiable les surfaces internes de la chambre à vide.

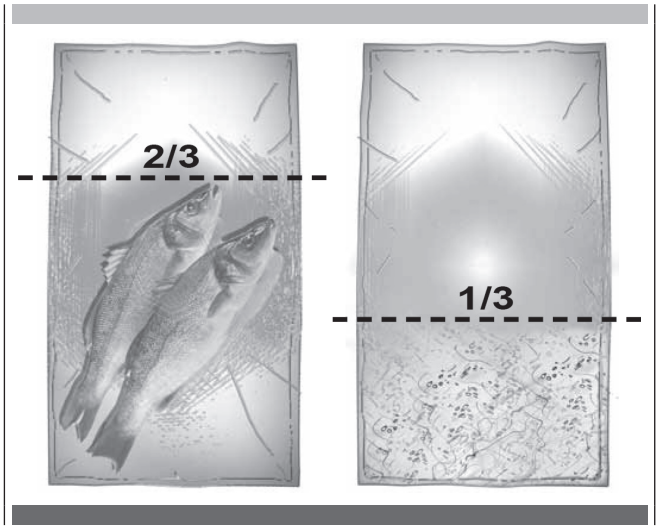




6 - Réaliser la mise sous vide dans des sachets

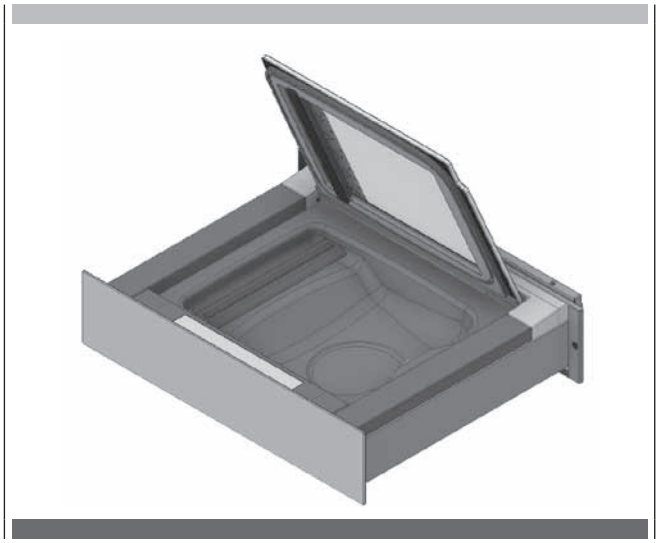
Phase 1

Choisir le sachet en fonction de l'utilisation (conservation ou cuisson), adapté aux dimensions du produit : le produit solide ne doit pas occuper plus de 2/3 du volume utile du sachet ; les produits liquides ne doivent pas occuper plus d'1/3 du volume du sachet.
Introduire des aliments suffisamment froids : avec des produits refroidis à 3 C (température du réfrigérateur), les résultats de conservation obtenus sont meilleurs.



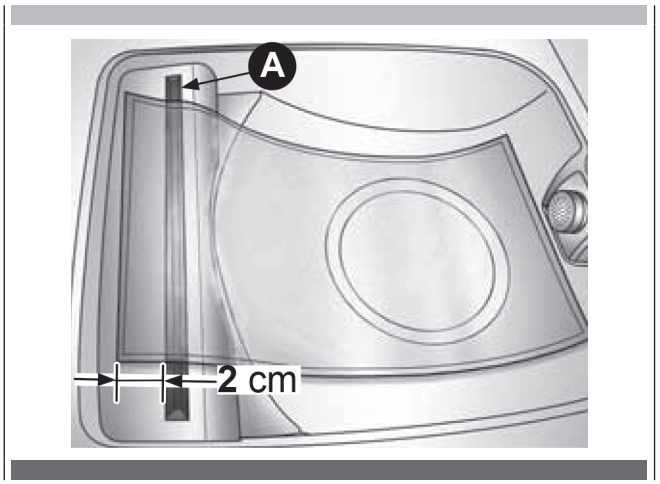
Phase 2

Ouvrir le couvercle et s'assurer que la chambre à vide et le produit à emballer soient secs. Veiller à ne pas salir ou mouiller la partie interne à proximité de l'ouverture du sachet.

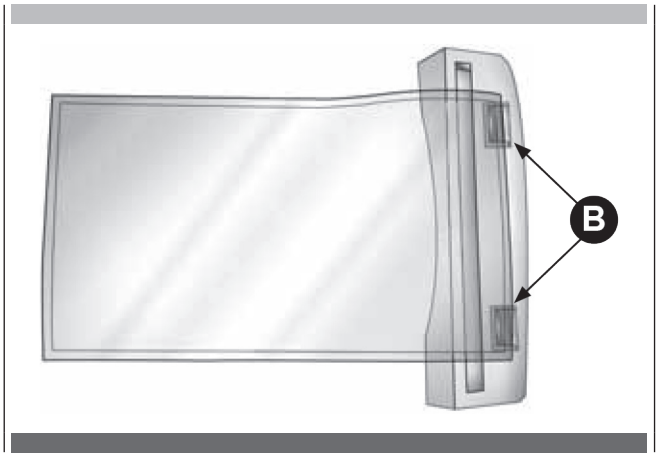


Phase 3

Poser le sachet, en position centrée sur la barre de soudure (A), de manière à ce que le bord ouvert dépasse d'environ 2 cm par rapport à la barre.



Si la barre de soudure est dotée de Clips (B), bloquer le sachet sous les Clips.

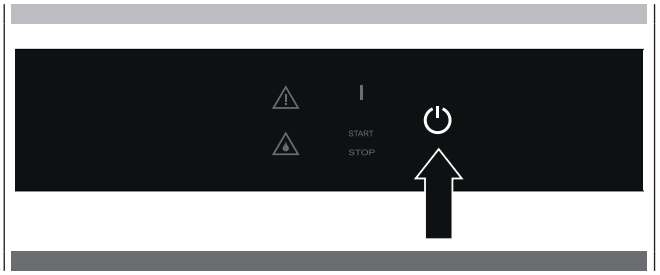


Phase 4

Fermer le couvercle de l'appareil.

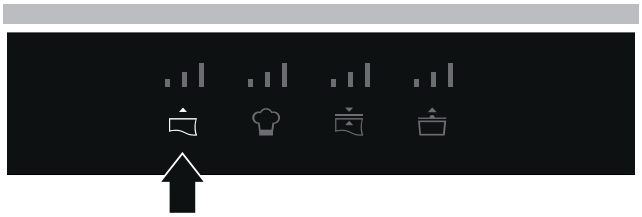
Phase 5

Appuyer 2" ⏻ pour allumer la conditionneuse.



Phase 6

Si le voyant , n'est pas déjà allumé, appuyer sur l'icône pour sélectionner les programmes pour la mise sous vide dans des sachets.



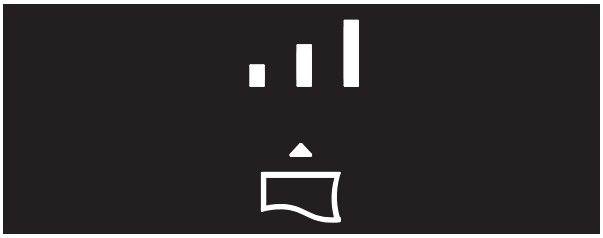
Phase 7

Appuyer plusieurs fois sur pour sélectionner le niveau de vide souhaité :

Soudure Uniquement. Aucun effet de conservation.
A utiliser pour :
- Fermer les sachets.
- Conditionner des produits délicats.
- Reconditionner des produits comme des chips, du pain, des biscuits.

Vide minimal.
A utiliser pour :
- Conditionnement de produits délicats :
  - sensibles à la pression, comme les salades, les fraises, les baies,
  - sensibles à la perte de volume, comme la mousse, la chantilly,
  - fromages frais (brie, gorgonzola).

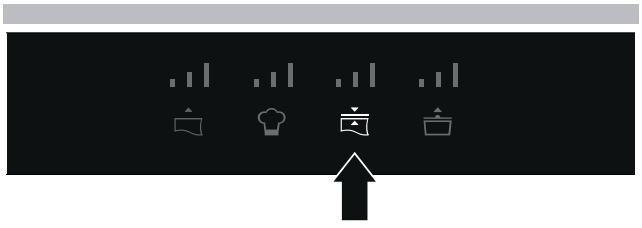
Vide moyen.
A utiliser pour :
- Conservation de produits crus ou cuits sensibles à la pression comme :
  - filets de poisson,
  - viande de poulet avec os,
  - viande de lapin avec os,
  - crustacés entiers (crevettes avec tête),
  - courgettes, tomates, aubergines,
  - Sauces et soupes (sauce à la bolognaise, soupe avec morceaux, bouillons).



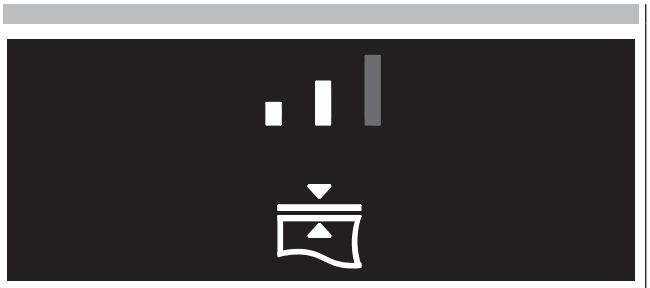
Vide maximal.
A utiliser pour :
- Conservation de produits crus ou cuits non délicats :
  - pommes de terre et carottes,
  - viande
- Conservation de produits avec du liquide
  - légumes conservés dans l'huile
- Conservation de tranches de fromage affiné
- Produits à cuire
  - viande
  - poisson
  - légumes
  - sauces

Phase 8

Appuyer sur pour configurer le niveau de soudure souhaité. Plus le niveau choisi est élevé, plus le temps de soudure le sera. Pour la conservation d'aliments et pour la cuisson sous vide, il est conseillé d'utiliser le niveau 2 ou 3.



Niveau 1.
A utiliser pour des sachets fins, même non adaptés à la mise sous vide.

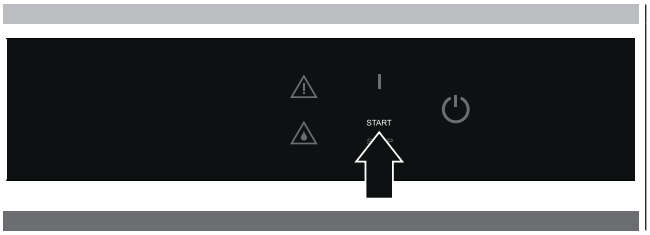


Niveau 2.
A utiliser pour des sachets normalement vendus dans le commerce pour la mise sous vide.

Niveau 3.
A utiliser pour des sachets en aluminium ou des sachets plus épais spécial sous vide.

Phase 9

Appuyer sur START pour lancer le programme.



Phase 10

Appuyer légèrement sur le couvercle de manière à déclencher la mise sous vide.

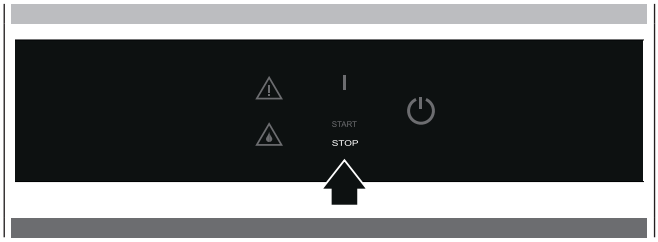
Phase 11

Le cycle se termine avec le scellement du sachet et l'air qui rentre dans la cuve.

Phase 12

Ouvrir le couvercle et extraire le sachet.

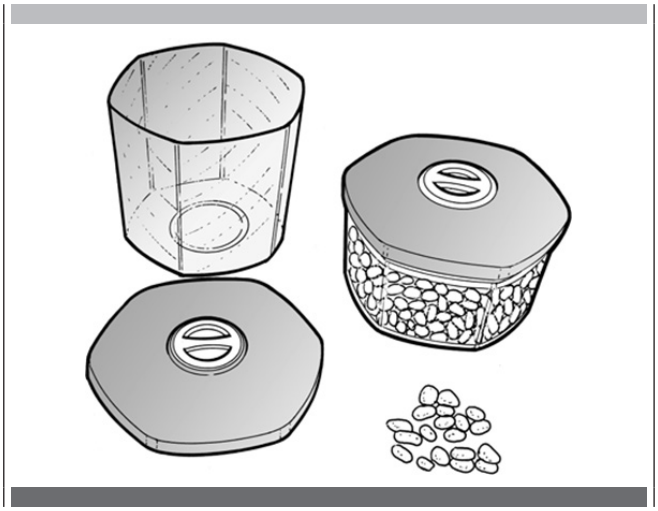
Il est impossible d'interrompre le cycle à tout moment : Appuyer sur STOP. L'air rentre dans la cuve.



Récipients dans la cuve

Phase 1

Choisir un récipient adapté à la mise sous vide pouvant entrer dans la cuve et qui, une fois inséré, reste à environ 1 cm du couvercle fermé de la conditionneuse.



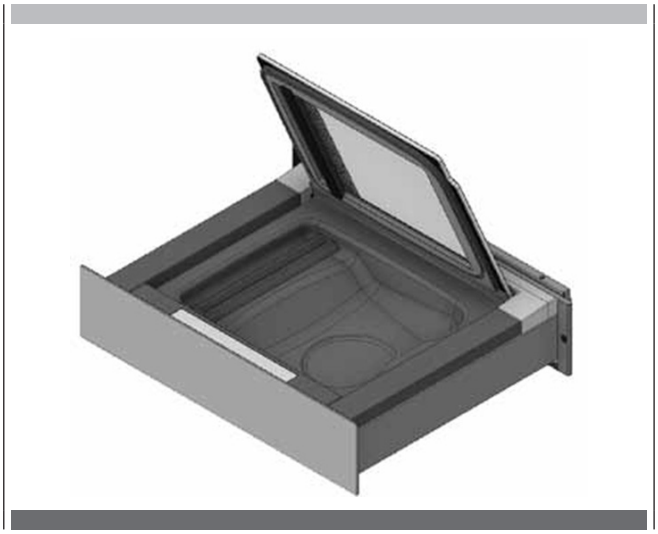
Phase 2

Introduire le produit dans le récipient et le fermer.
Introduire des aliments suffisamment froids : avec des produits refroidis à 3 C (température du réfrigérateur), les résultats de conservation obtenus sont meilleurs.
Limites de remplissage :

- Produis solides : 100%
- Bouillons, infusions : ½
- Sauces : 1/3
- Crèmes, sauces à base de crème :
- Produits à base d'œuf ou de blanc d'œuf : 1/6

Phase 3

Ouvrir le couvercle et s'assurer que la chambre à vide et le produit à emballer soient secs.
Veiller à ne pas salir ou mouiller la partie interne.

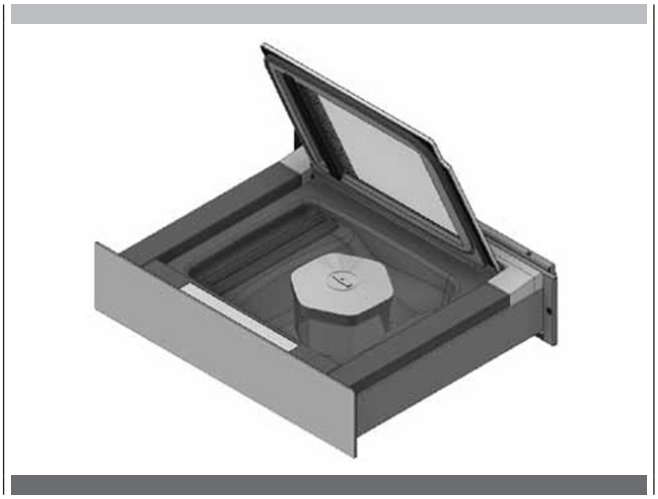


Phase 4

Introduire le récipient dans la conditionneuse.

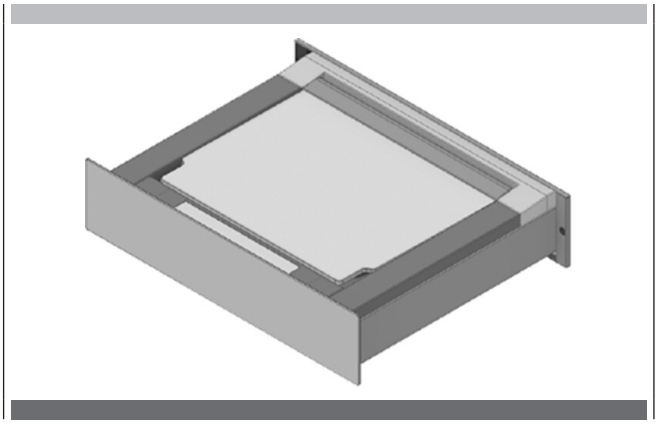
⚠ IMPORTANT

S'assurer que le récipient soit à au moins 1 cm du couvercle, sinon, NE PAS procéder et changer de récipient.



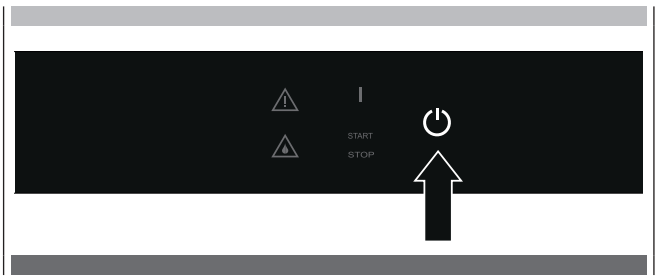
Phase 5

Fermer le couvercle de l'appareil.



Phase 6

Appuyer 2" ⏻ pour allumer la conditionneuse.

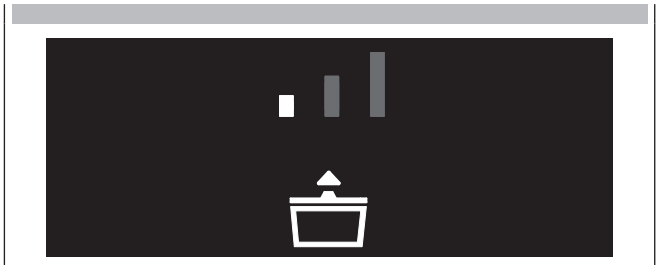


Phase 7

Appuyer sur , pour sélectionner les programmes pour la mise sous vide des récipients.

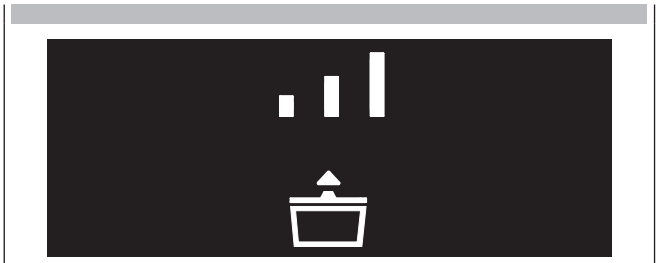
Phase 8

Appuyer plusieurs fois sur pour sélectionner le niveau de vide souhaité :



Niveau 1.
A utiliser pour :
- Bocaux avec couvercle à visser (Twist-off) neufs ou déjà conditionnés :
  - marmelades et confitures,
  - jus et conserves (sauce tomate, légumes conservés dans l'huile ou dans le vinaigre),
  - mousse, chantilly.

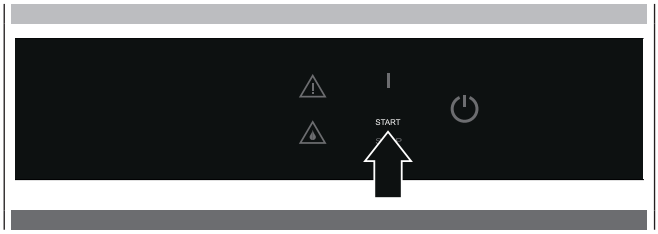
Niveau 2.
A utiliser pour :
- Bocaux professionnels, bocaux avec couvercle à visser (Twist-off) :
  - marmelades et confitures,
  - jus et conserves (sauce tomate, légumes conservés dans l'huile ou dans le vinaigre),
  - crèmes,
  - légumes.



Niveau 3.
A utiliser pour :
- Bocaux professionnels :
  - marmelades et confitures,
  - jus et conserves (sauce tomate, légumes conservés dans l'huile ou dans le vinaigre),
  - légumes,
  - cuisson en bocal,
  - biscuits.

Phase 9

Appuyer sur START pour lancer le programme.



Phase 10

Appuyer légèrement sur le couvercle de manière à déclencher la mise sous vide.

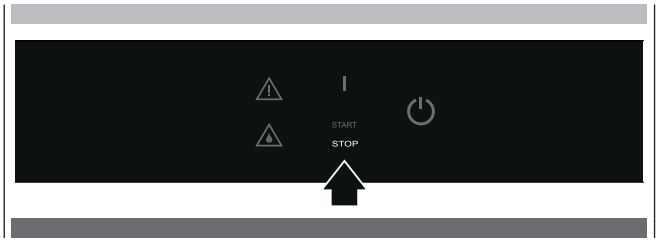
Phase 11

Le cycle se termine avec le retour de l'air dans la cuve.

Phase 12

Ouvrir le couvercle et extraire le récipient.

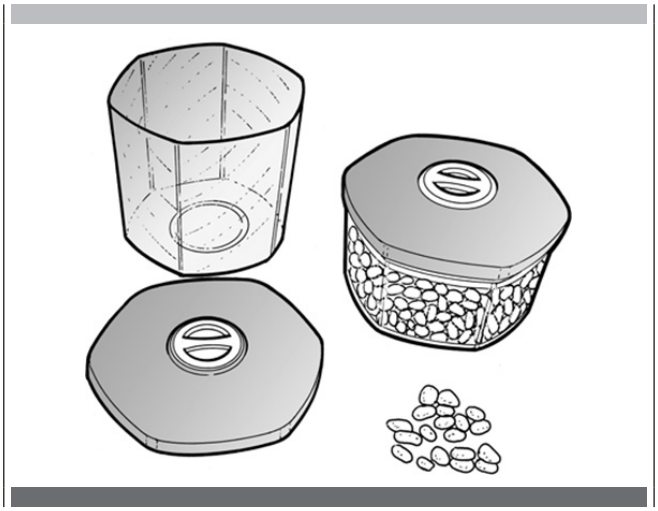
Il est impossible d'interrompre le cycle à tout moment :
Appuyer sur STOP. L'air rentre dans la cuve. Le récipient reste avec la mise sous vide réalisée à l'intérieur.



Récipients extérieurs

Phase 1

Choisir un récipient adapté à la mise sous vide.



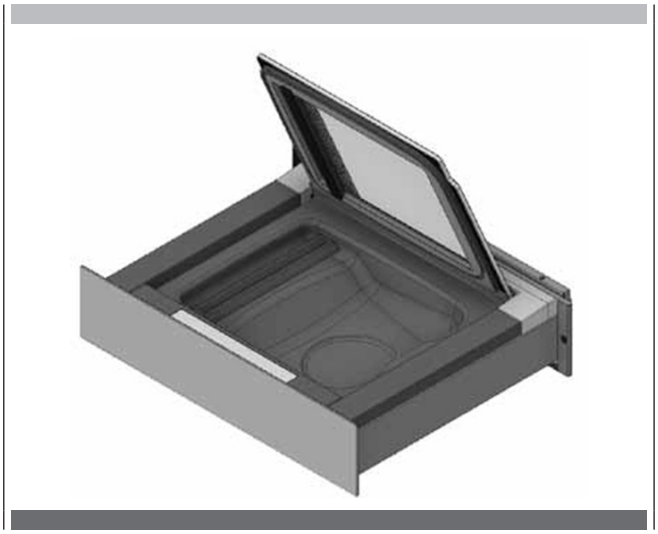
Phase 2

Introduire le produit dans le récipient et le fermer.
Introduire des aliments suffisamment froids : avec des produits refroidis à 3 C (température du réfrigérateur), les résultats de conservation obtenus sont meilleurs.
Limites de remplissage :

- Produis solides : 100%
- Bouillons, infusions : ½
- Sauces : 1/3
- Crèmes, sauces à base de crème :
- Produits à base d'œuf ou de blanc d'œuf : 1/6

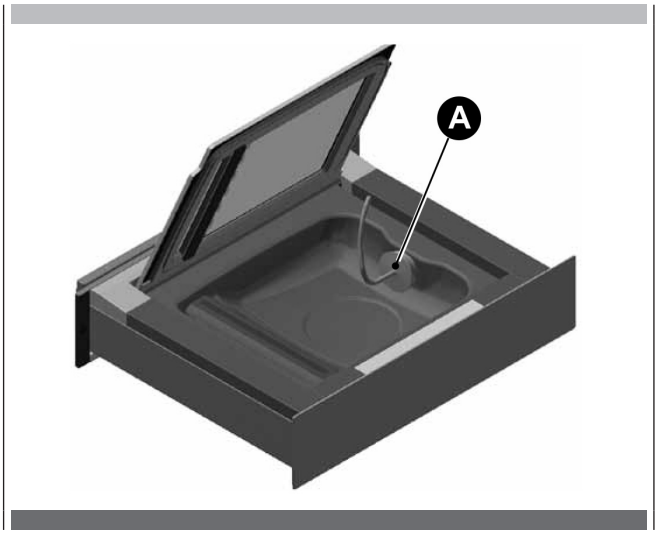
Phase 3

Ouvrir le couvercle de la conditionneuse.



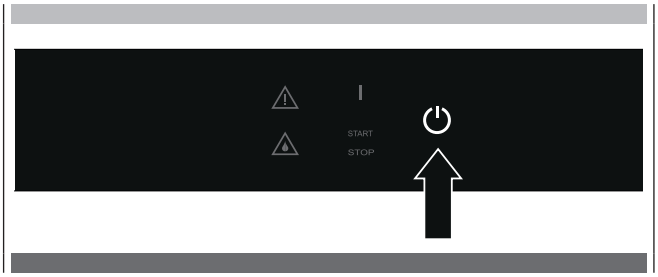
Phase 4

Introduire l'accessoire (A) pour les récipients extérieurs dans la cuve et sur le couvercle du récipient.



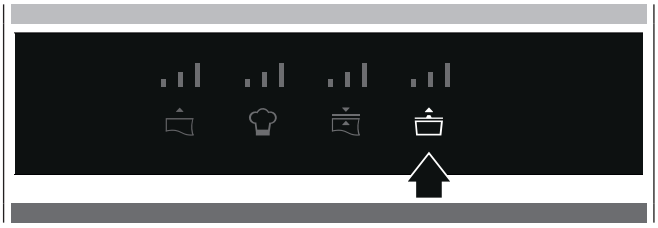
Phase 5

Appuyer 2" pour allumer la conditionneuse.



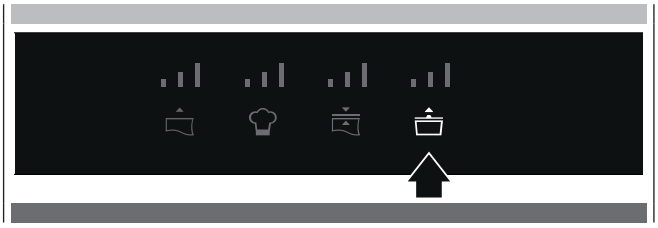
Phase 6

Appuyer sur , pour sélectionner les programmes pour la mise sous vide des récipients.



Phase 7

Appuyer plusieurs fois sur pour sélectionner le niveau de vide souhaité.



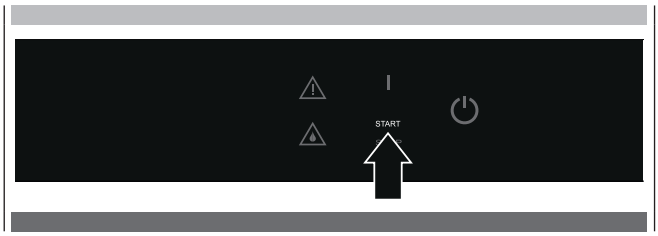
Niveau 1.
A utiliser pour :
- Bocaux avec couvercle à visser (Twist-off) neufs ou déjà conditionnés :
  - marmelades et confitures,
  - jus et conserves (sauce tomate, légumes conservés dans l'huile ou dans le vinaigre),
  - mousse, chantilly

Niveau 2.
A utiliser pour :
- Bocaux professionnels, bocaux avec couvercle à visser (Twist-off) :
  - marmelades et confitures,
  - jus et conserves (sauce tomate, légumes conservés dans l'huile ou dans le vinaigre),
  - crèmes,
  - légumes.

Niveau 3.
A utiliser pour :
- Bocaux professionnels :
  - marmelades et confitures,
  - jus et conserves (sauce tomate, légumes conservés dans l'huile ou dans le vinaigre),
  - légumes,
  - cuisson en bocal,
  - biscuits.

Phase 8

Appuyer sur START pour lancer le programme.



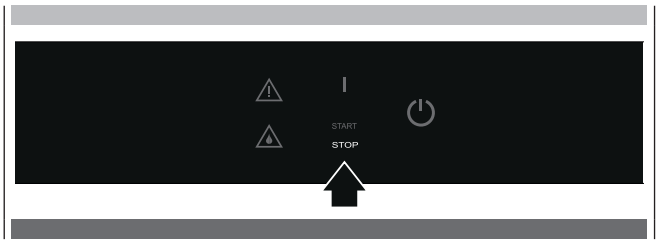
Phase 9

Appuyer légèrement sur le couvercle de manière à déclencher la mise sous vide.

Phase 10

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

Il est impossible d'interrompre le cycle à tout moment : Appuyer sur STOP. L'air rentre dans la cuve. Le récipient reste avec la mise sous vide réalisée à l'intérieur.

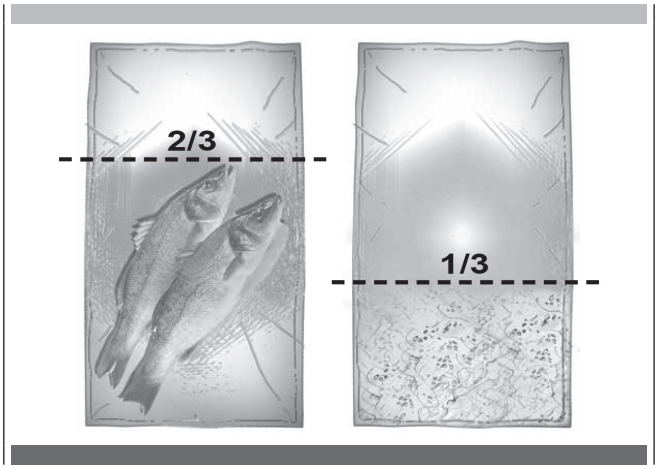


A utiliser pour :

- Sauce tomate.
- Jus et coulis de fruits.
- Sirops et concentrés (de vin, de vinaigre).
- Marinade de viande.
- Marinade de poisson.
- Préparation de viande salée, carpaccio.
- Préparation de légumes conservés dans l'huile ou dans le vinaigre.

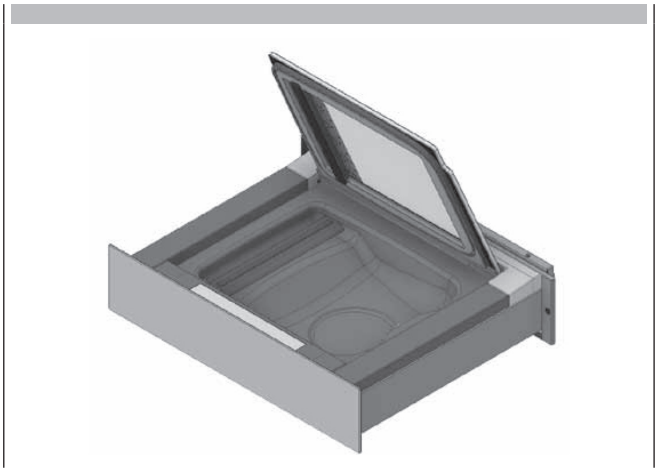
Phase 1

Choisir le sachet en fonction de l'utilisation (conservation ou cuisson), adapté aux dimensions du produit : le produit solide ne doit pas occuper plus de 2/3 du volume utile du sachet ; les produits liquides ne doivent pas occuper plus d'1/3 du volume du sachet.
Introduire des aliments suffisamment froids : des produits refroidis à 3 C (température du frigo) permettent d'obtenir les meilleurs résultats.



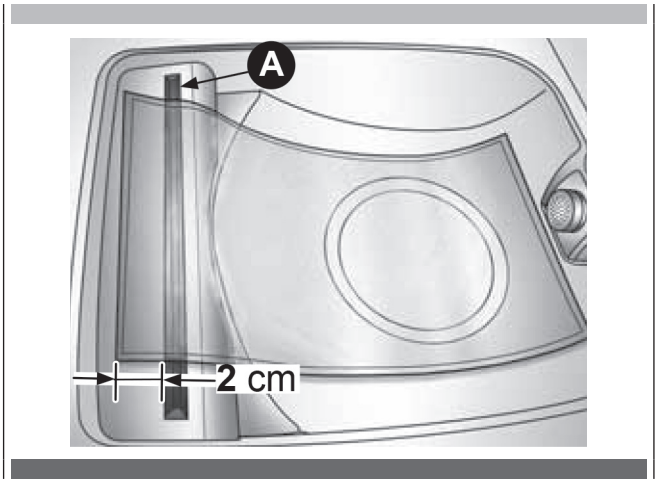
Phase 2

Ouvrir le couvercle et s'assurer que la chambre à vide et le produit à emballer soient secs.
Veiller à ne pas salir ou mouiller la partie interne à proximité de l'ouverture du sachet.

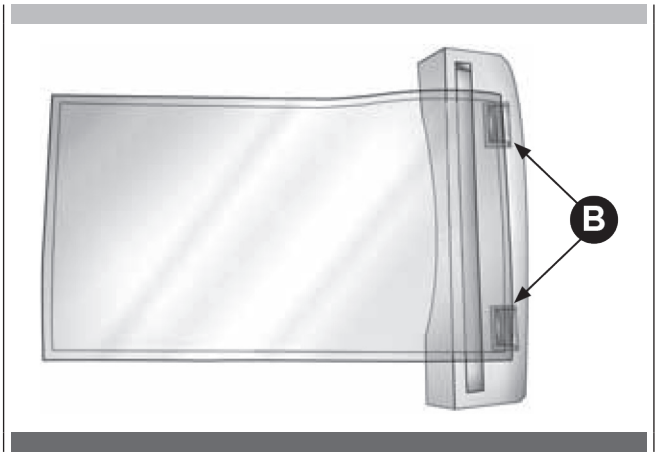


Phase 3

Poser le sachet, en position centrée sur la barre de soudure (A), de manière à ce que le bord ouvert dépasse d'environ 2 cm par rapport à la barre.



Si la barre de soudure est dotée de Clips (B), bloquer le sachet sous les Clips.

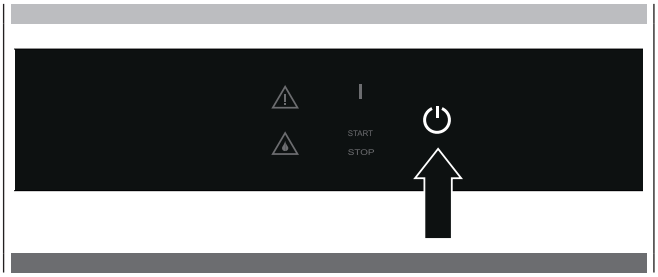


Phase 4

Fermer le couvercle de l'appareil.

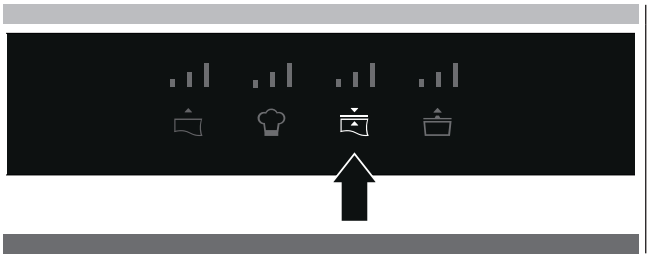
Phase 5

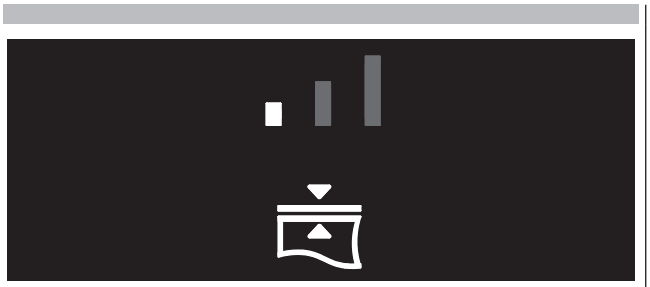
Appuyer 2" ⏻ pour allumer la conditionneuse.



Phase 6

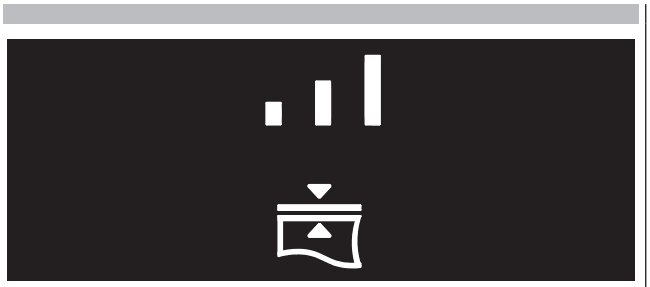
Appuyer sur pour configurer le niveau de soudure souhaité. Plus le niveau choisi est élevé, plus le temps de soudure le sera. Pour la conservation d'aliments et pour la cuisson sous vide, il est conseillé d'utiliser le niveau 2 ou 3.





Niveau 1.
A utiliser pour des sachets fins, même non adaptés à la mise sous.

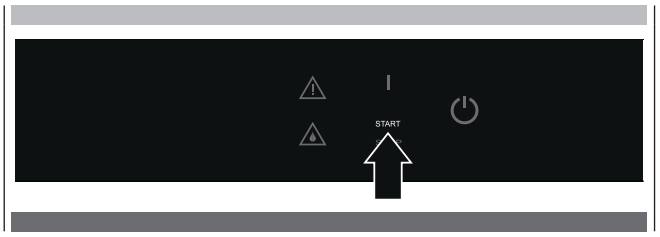
Niveau 2.
A utiliser pour des sachets normalement vendus dans le commerce pour la mise sous vide.



Niveau 3.
A utiliser pour des sachets en aluminium ou des sachets plus épais spécial sous vide.

Phase 7

Appuyer sur START pour lancer le programme.



Phase 8

Appuyer légèrement sur le couvercle de manière à déclencher la mise sous vide

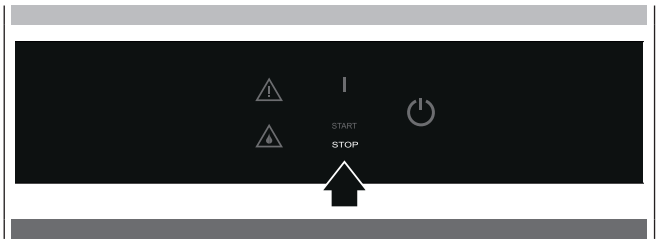
Phase 9

Le cycle se termine avec le scellement du sachet et l'air qui rentre dans la cuve.

Phase 10

Ouvrir le couvercle et extraire le sachet.

Il est impossible d'interrompre le cycle à tout moment : Appuyer sur STOP. L'air rentre dans la cuve.



- Eteindre la conditionneuse en appuyant sur ⏻ pendant 2".
- Nettoyer et sécher la conditionneuse et les accessoires utilisés.
- Quand la cuve est totalement sèche, fermer le couvercle.
- Fermer le tiroir.

10 - Nettoyage et entretien

- Pour le nettoyage, ne pas utiliser d'éponges inox, de grattoirs, de substances abrasives, acides ou agressives, qui pourraient endommager de manière irrémédiable les surfaces.
- Utiliser un chiffon doux et un nettoyant neutre.
- Eteindre la conditionneuse en appuyant sur ⏻ pendant 2".

Nettoyage extérieur

- Pour les parties en acier, il est conseillé de nettoyer en suivant la direction du satinage.
- Pour le couvercle et la façade des commandes, utiliser un chiffon doux, propre et humide.

Nettoyage de la cuve

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

Nettoyage de la barre de soudure

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

Nettoyage de l'adaptateur pour mise sous vide externe

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

11 - Cycle de séchage de l'huile de la pompe

Le cœur de la machine est la pompe à vide.
Il arrive parfois que les produits soient conditionnés à des températures inappropriées, c'est-à-dire bien supérieures à 3 C, entraînant dans tous les cas l'aspiration – avec de l'air – d'une bonne partie de l'humidité qu'ils contiennent. L'humidité, sous forme de vapeur aqueuse, reste à l'intérieur de la pompe et se transforme en eau dès que la pompe refroidit. L'eau oxyde les surfaces intérieures de la pompe, surtout pendant les périodes prolongées d'inutilisation, qui entraîne la formation de résidus qui peuvent, dans certains cas, provoquer le blocage de la roue et des aubes.

Le tiroir sous vide vous signale :

a) Lorsque les produits en cours de conditionnement sont trop liquides ou chauds, par l'allumage du voyant ⚠.

b) Quand les performances diminuent à cause d'un conditionnement fréquent de produits trop liquides ou chauds, empêchant de garantir un bon niveau de vide. Dans ce cas-là, le voyant ⚠ s'allume et oblige à effectuer le cycle de déshumidification de l'huile de la pompe.

⚠ ATTENTION

Si le besoin d'effectuer un autre cycle de déshumidification est signalé, la machine reste en arrêt obligé de refroidissement pendant une heure.

En suivant scrupuleusement les simples indications suivantes, vous obtiendrez une durée de la machine beaucoup plus longue et un rendement du cycle de conditionnement toujours optimal.

1) Conditionnez le produit toujours froid, si possible à 3-4 C. Plus le produit est chaud, plus la durée de la conservation diminue (en raison de la formation de bactéries) et plus la formation de condensation à l'intérieur de la pompe est importante.
2) Suivez avec attention les indications sur les volumes de produits liquides conditionnés en sachet ou récipient.

Les avertissements et leur signification sont expliqués dan le chapitre suivante « Identification des Pannes ».

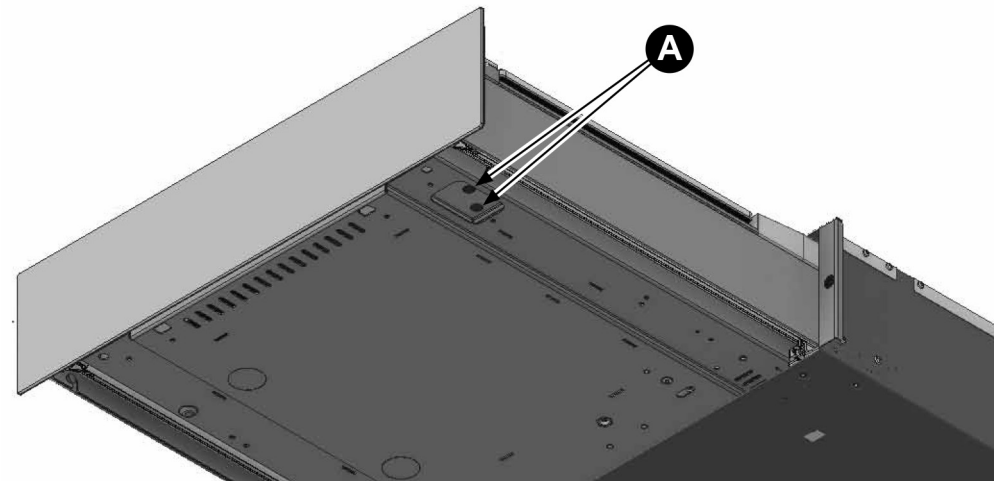
12 - Cycle de séchage

- La conditionneuse signale le besoin de lancer un CYCLE DE SECHAGE à l'allumage du signal ⚠.
- Retirer de la cuve tout objet et liquide résiduels.
- Appuyer sur START.
- Attendre la fin du cycle. La durée est d'environ 20'. En cas d'interruption anticipée, le cycle devra être répété.

La plupart des problèmes apparaissant durant l'utilisation journalière de la conditionneuse peuvent être éliminés personnellement. Le tableau suivant sert de support.
Demander l'intervention de l'Assistance Technique en cas de difficulté à résoudre le problème.

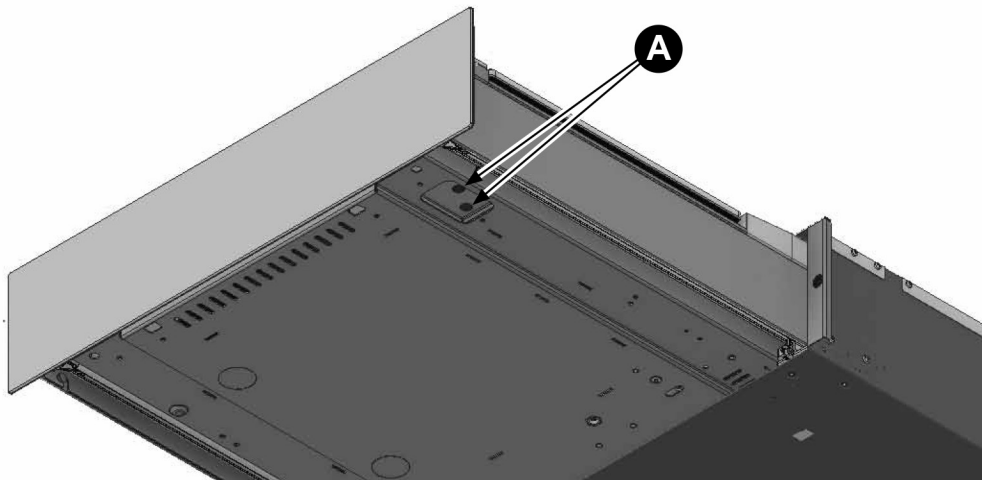
Problème	Cause	Solution
La conditionneuse ne sort pas du tiroir.	• Système « Push to open » des coulisses bloqué.	• Contacter l'installateur.
	• Cordon d'alimentation à spirales bloqué.	• Contacter l'installateur.
La conditionneuse ne s'allume pas.	• La conditionneuse n'est pas alimentée.	• Contrôler la présence d'alimentation électrique dans la prise utilisée.
	• La fiche d'alimentation n'est pas insérée dans la prise.	• Insérer la fiche d'alimentation dans la prise.
La conditionneuse s'est éteinte.	• Absence alimentation électrique.	• Rétablir l'alimentation électrique.
	• Défaut de l'électronique.	• S'adresser au service d'assistance technique.
Les boutons ne réagissent pas aux commandes.	• La surface du panneau de commande est sale ou mouillée.	• Nettoyer et sécher la surface du panneau de commande.
Le couvercle ne s'ouvre pas.	• Un cycle est en cours.	• Il est normal que le couvercle reste fermé durant les cycles de fonctionnement. Attendre la fin du cycle ou appuyer sur STOP pour interrompre le cycle et décharger la cuve.
	• Aucun voyant n'est allumé sur le panneau	• Il y a eu une coupure de courant durant le cycle. NE TENTER EN AUCUN CAS D'OUVRIR LE COUVERCLE. Rétablir l'alimentation électrique et attendre la décompression de la cuve.
Il reste trop d'air dans le sachet scellé.	• Le sachet n'est pas adapté aux dimensions du produit à emballer.	• Utiliser un sachet aux dimensions adéquates.
	• Le niveau de vide choisi est trop faible.	• Répéter le cycle avec un niveau de vide plus élevé.
	• Le produit est liquide.	• Il est normal qu'avec un produit liquide il reste quelques bulles d'air à l'intérieur.
La barre de soudure se lève mais la soudure n'est pas effectuée.	• La protection de la barre de soudure s'est déclenchée.	• Dans la partie inférieure droite de la conditionneuse se trouvent 2 boutons (A) qui rétablissent les protections internes. Appuyer sur les boutons pour rétablir les protections. Si la panne se répète : contacter le service d'Assistance Technique.
	• La barre de soudure s'est cassée.	• Contacter le service d'Assistance Technique.

Problème	Cause	Solution
La soudure n'est pas optimale.	• Le niveau de soudure sélectionné n'est pas correct pour le type de sachet utilisé.	• Répéter le cycle en réglant le niveau de soudure.
	• De nombreux cycles consécutifs avec soudure ont été effectués.	• Attendre au moins 2 minutes entre deux cycles pour faire refroidir la barre de soudure.
	• Le sachet est plus grand que la barre de soudure.	• Utiliser un sachet adéquat.
	• Le bord du sachet n'a pas été correctement positionné.	• Placer le bord du sachet centralement et de manière à ce qu'il dépasse d'environ 2 cm de la barre de soudure.
		• Eviter que le bord ne fasse des plis au niveau de la barre de soudure.
	• Le bord du sachet est sale.	• Lors de l'introduction du produit, retourner le bord du sachet de manière à ce que la partie extérieure reste propre.
	• La pièce en caoutchouc de contre-pression et la barre de soudure sont sales.	• Nettoyer la barre de soudure et la pièce en caoutchouc de contre-pression.
	• La pièce en caoutchouc de contre-pression et la barre de soudure sont abîmées.	• Contacter le service d'Assistance Technique.



Problème	Cause	Solution
⚠ clignote	• La pompe a absorbé de l'humidité et des impuretés.	• Lancer le CYCLE DE SECHAGE.
		• Faire plus attention lors du refroidissement du produit à 3 C et/ ou respecter la quantité de partie liquide à introduire dans le sachet ou dans le récipient.

Problème	Cause	Solution
A la fin d'un cycle CHEF, le symbole ⚠ reste allumé. A la fin d'un cycle pour sachets MAx, la machine ne scelle pas le sachet et le symbole ⚠ clignote A la fin d'un cycle pour sachets MED, le symbole ⚠ clignote. À la fin d'un cycle pour les conteneurs MAx, le symbole ⚠ clignote.	• Le produit introduit est trop chaud ou la partie liquide est supérieure à celle indiquée.	• Refroidir le produit à 3 C et/ou réduire la quantité de partie liquide.
Durant un cycle ⚠ s'allume, accompagné d'un signal sonore.	• La mise sous vide ne se déclenche pas. Le couvercle n'a pas été fermé.	• Lors du démarrage du cycle, appuyer légèrement sur le couvercle jusqu'au déclenchement de la mise sous vide.
	• La mise sous vide ne se déclenche pas. Présence de saleté sur le joint du couvercle.	• Nettoyer la cuve et le joint.
	• La mise sous vide ne se déclenche pas. Le joint du couvercle s'est cassé.	• Contacter le service d'Assistance Technique pour le remplacement.
	• La pompe ne démarre pas. La protection de la pompe s'est déclenchée.	• Dans la partie inférieure droite de la conditionneuse se trouvent 2 boutons (A) qui rétablissent les protections internes. Appuyer sur les boutons pour rétablir les protections. Si la panne se répète : contacter le service d'Assistance Technique.
Durant un cycle, ⚠ s'allume, accompagné d'un signal sonore.	• Le couvercle du récipient extérieur n'est pas correctement placé.	• Placer correctement le couvercle du récipient extérieur.
	• Le dispositif d'aspiration extérieur n'a pas été correctement branché.	• Brancher correctement le dispositif d'aspiration extérieur à la conditionneuse et au récipient.
Le cycle se termine, le symbole ⚠ clignote accompagné d'un signal sonore.	• Panne du capteur de vide.	• S'adresser au service d'assistance technique.
⚠ s'allume et ⏻ clignote.	• De nombreux cycles consécutifs ont été effectués et l'huile de la pompe a surchauffé.	• Faire refroidir la conditionneuse pendant au moins 1 heure.



Consignes de sécurité

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

⚠ ATTENTION

L'utilisateur et l'installateur ont pour obligation de lire attentivement ce manuel et d'y faire toujours référence ; il doit par ailleurs être conservé à un endroit connu et accessible à tous les opérateurs autorisés (installateur, utilisateur, agent de maintenance).

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

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

Le constructeur décline toute responsabilité et toute obligation de garantie en cas de dommages aux équipements, aux personnes et aux biens, imputables à :

- Une installation incorrecte et/ou non respectueuse des lois en vigueur.
- Modifications ou interventions non spécifiques pour le modèle.
- Utilisation de pièces de rechange non originales ou non spécifiques pour le modèle.
- Non-respect même partiel des instructions du présent manuel.
- Non-respect durant l'installation des normes de prévention des accidents et des lois en vigueur.

Avant-propos

⚠ ATTENTION

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

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

⚠ ATTENTION

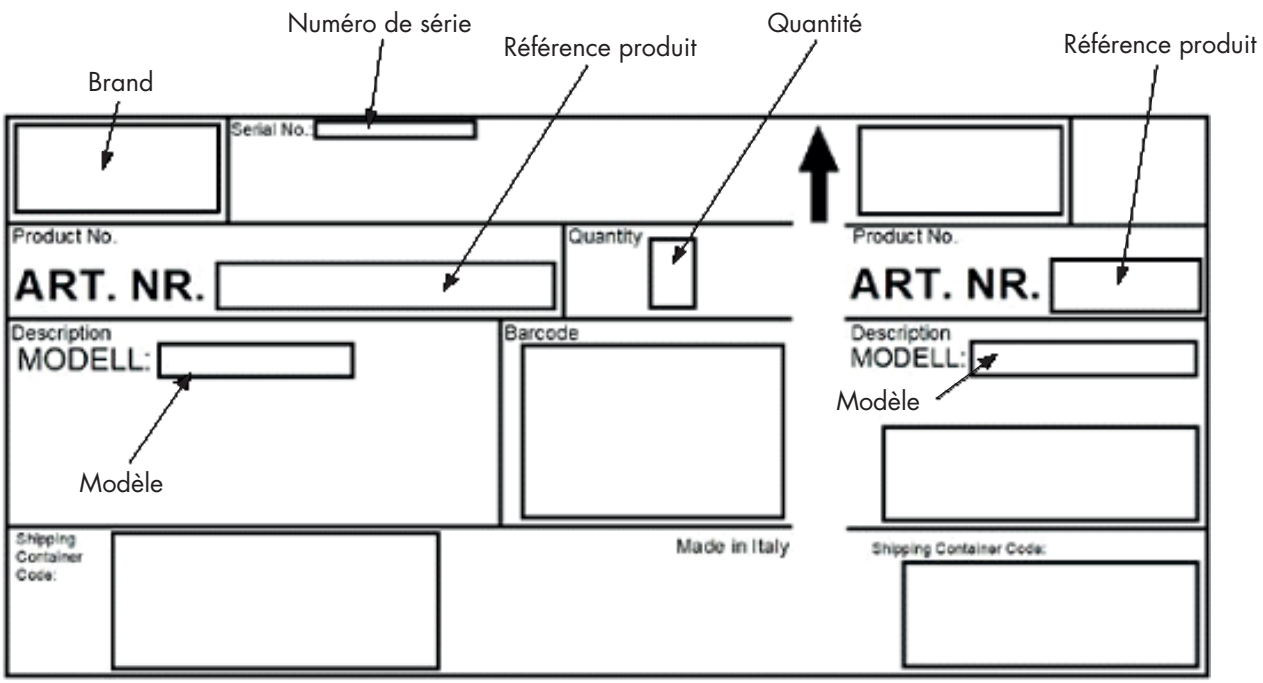
Le déplacement de la machine doit être effectué en utilisant des gants de protection et toujours par deux personnes.

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

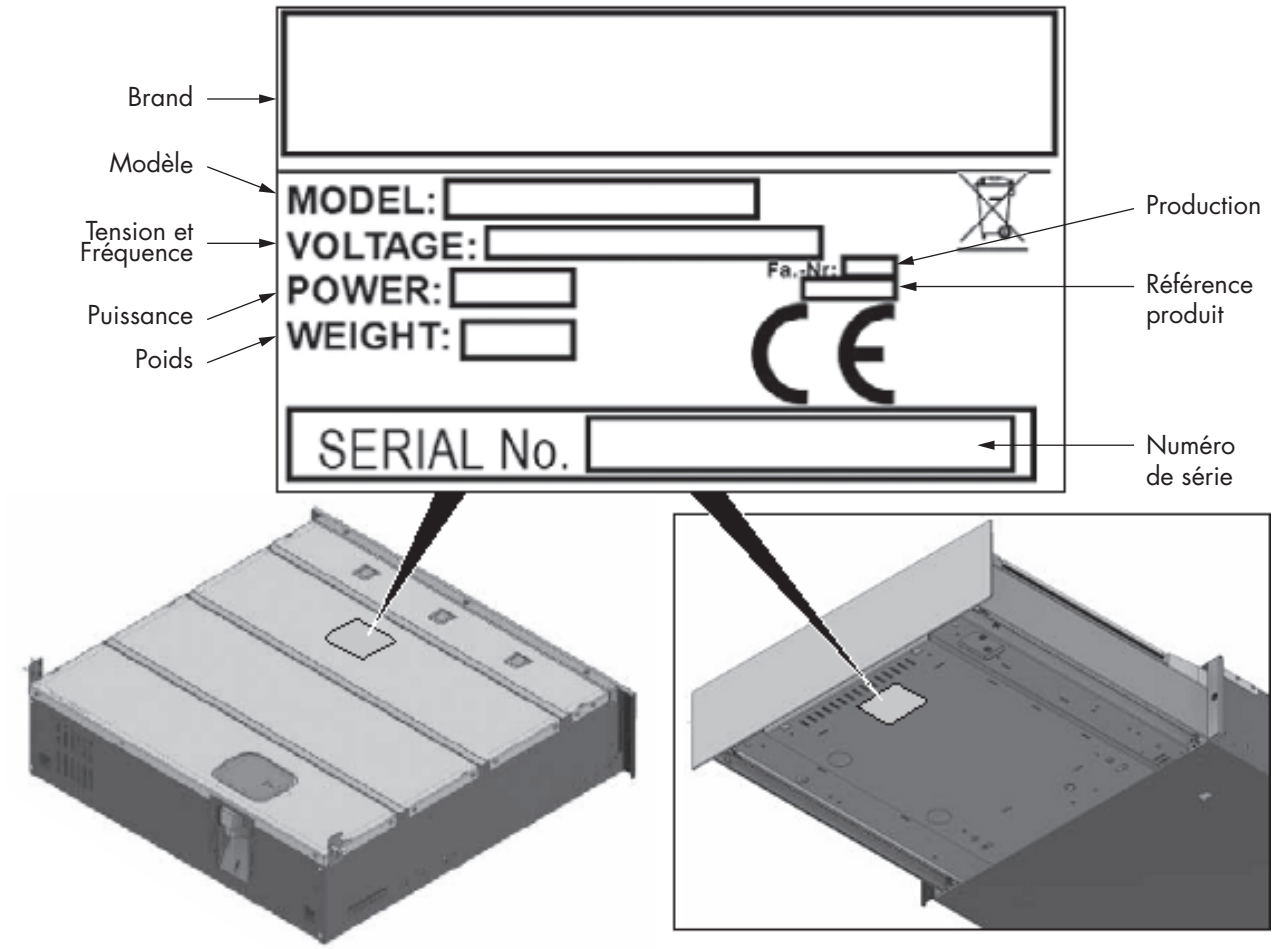
Les composants de l'emballage peuvent être potentiellement dangereux pour les enfants et les animaux, s'assurer qu'ils ne jouent pas avec !

Données de la plaque

Sur l'emballage :



Sur la conditionneuse : montée sur le boîtier encastrable et sous la partie avant de la conditionneuse.



Liste des pièces

- 1 conditionneuse (Fig. 1).
- 2 supports de fixation arrière + 4 vis pour aggloméré 4,5 16 mm (Fig. 2).
- 2 vis pour aggloméré 4,5 16 mm pour fixation avant de la conditionneuse au meuble (Fig. 3).
- 1 cordon d'alimentation (Fig. 4).
- 1 accessoire pour les récipients extérieurs avec adaptateur (Fig. 5).
- 1 filtre à huile pompe (Fig. 6).

Fig. 1

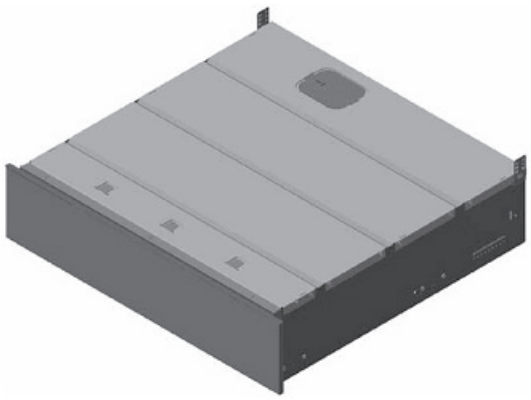


Fig. 2

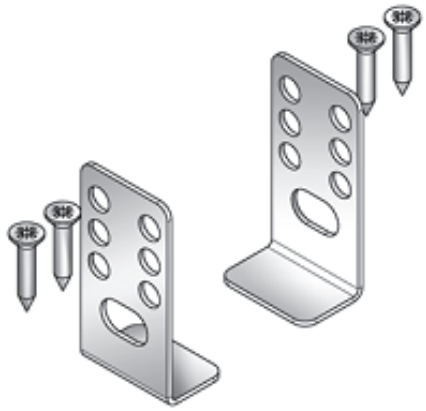


Fig. 3

Fig. 4

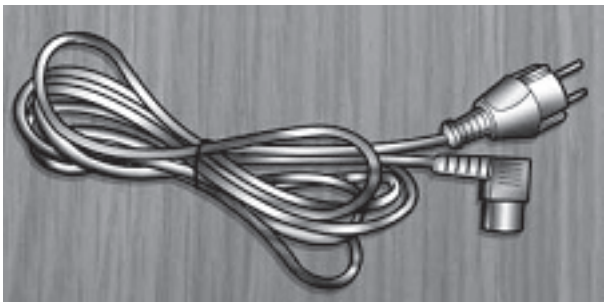


Fig. 5

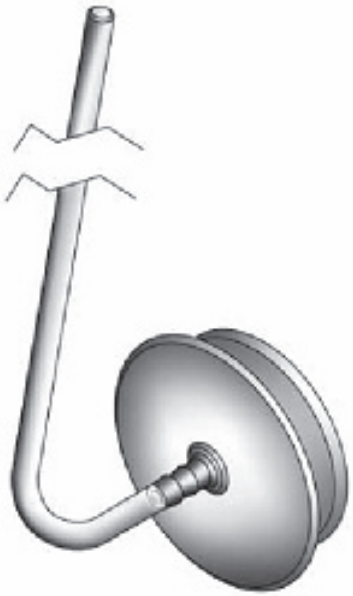
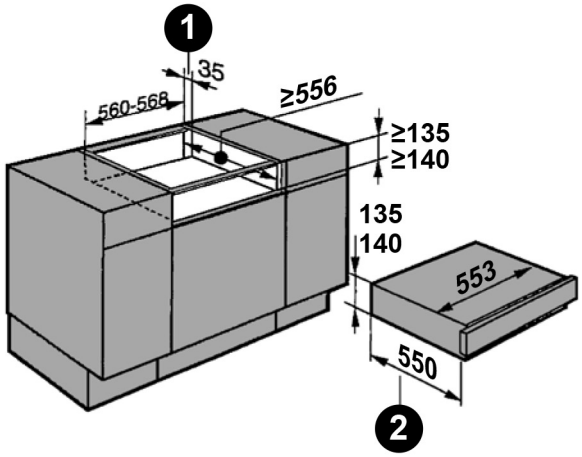
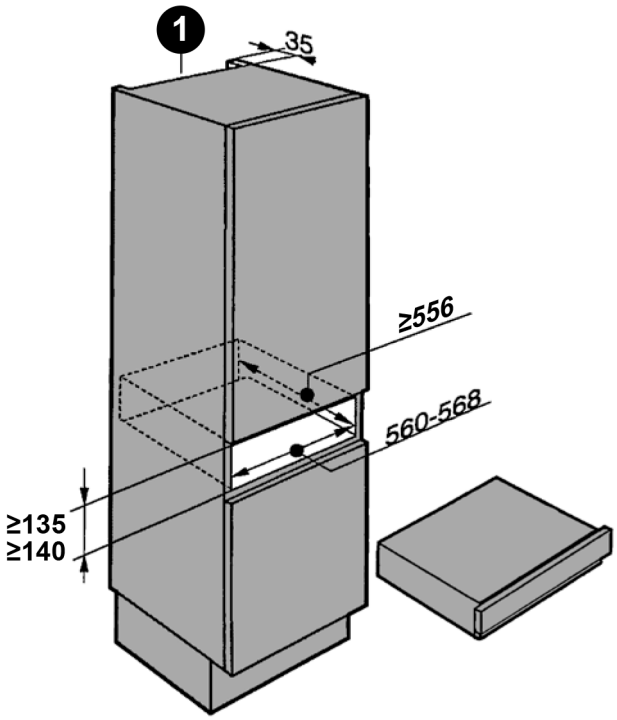
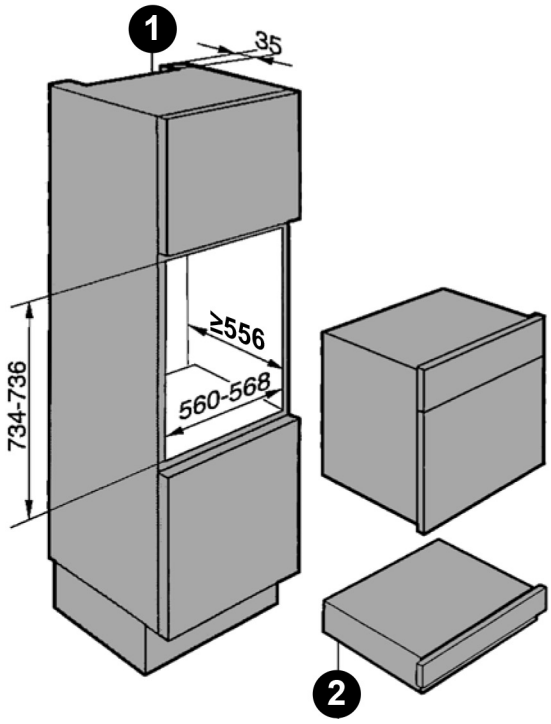
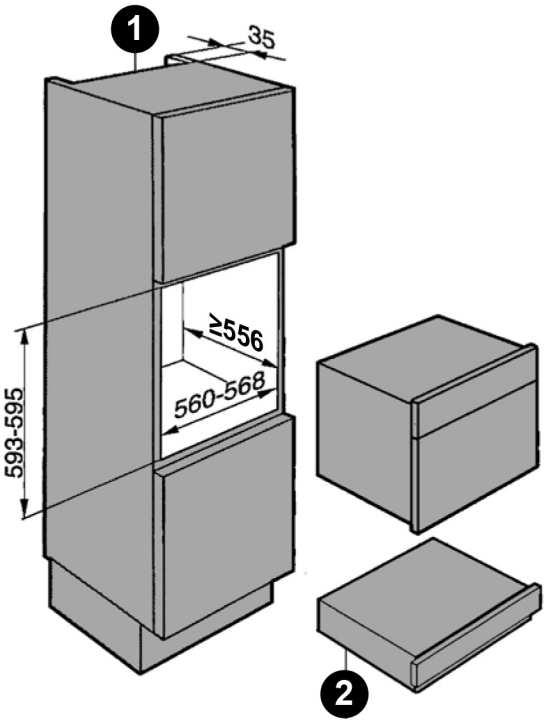


Fig. 6

Dimensions

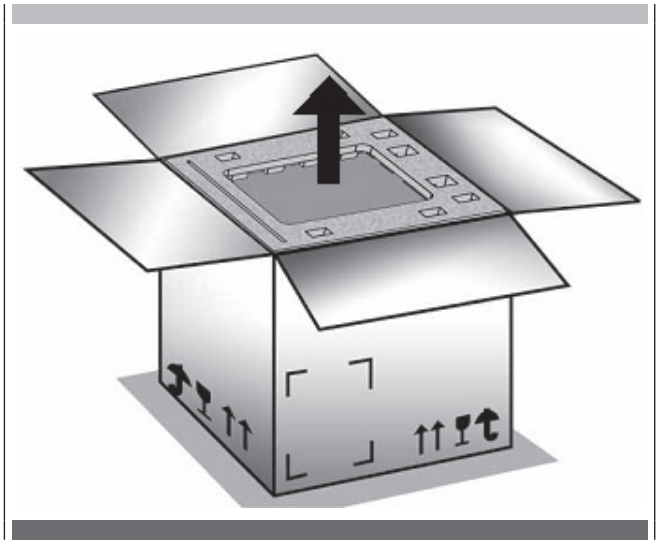
Encastrement sous le plan de travail	Encastrement dans une colonne Niche hauteur 150 mm
	

Encastrement dans une colonne niche hauteur 750 mm	Encastrement dans une colonne Niche hauteur 600 mm
	

1	Ouverture d'aération
2	Mesure d'encastrement incluant la fiche pour l'alimentation électrique. Cordon d'alimentation électrique, L = 2000 mm.

Déballage

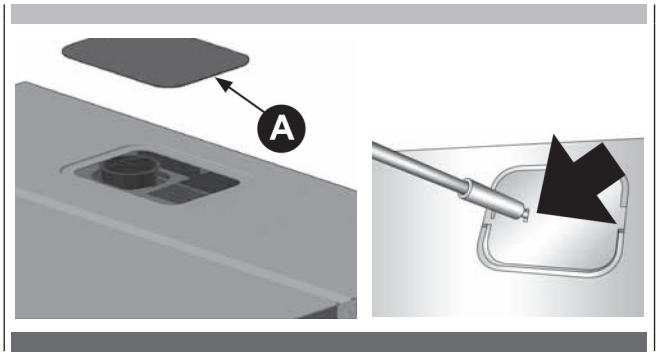
- Ouvrir l'emballage.
- Extraire les éléments de remplissage.
- Extraire la conditionneuse.
- Extraire les accessoires.
- Contrôler l'état des accessoires et de la conditionneuse. En cas d'absences de pièces ou de pièces endommagées, interrompre le montage et contracter le revendeur.



Montage et installation

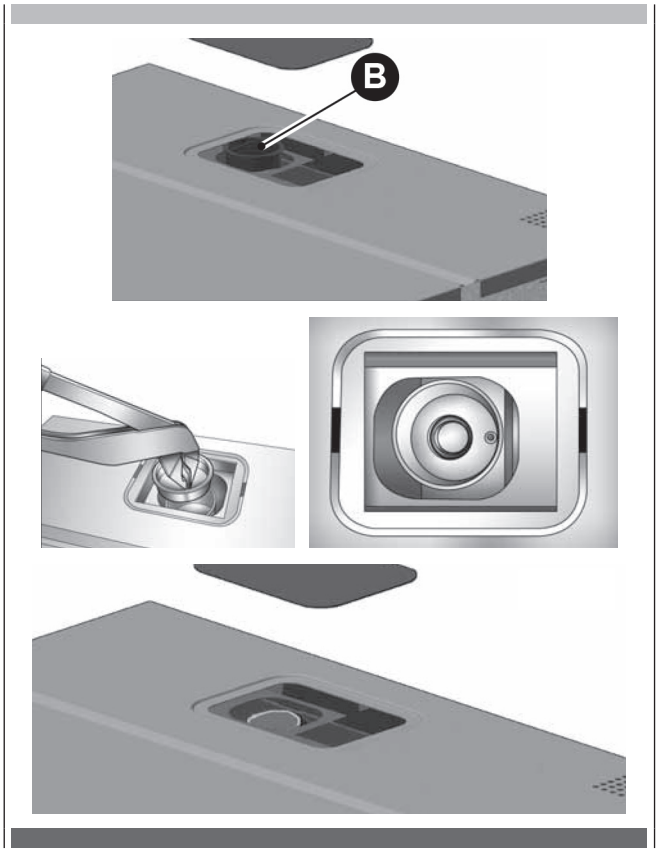
Phase 1

Enlever le couvercle supérieur (A).



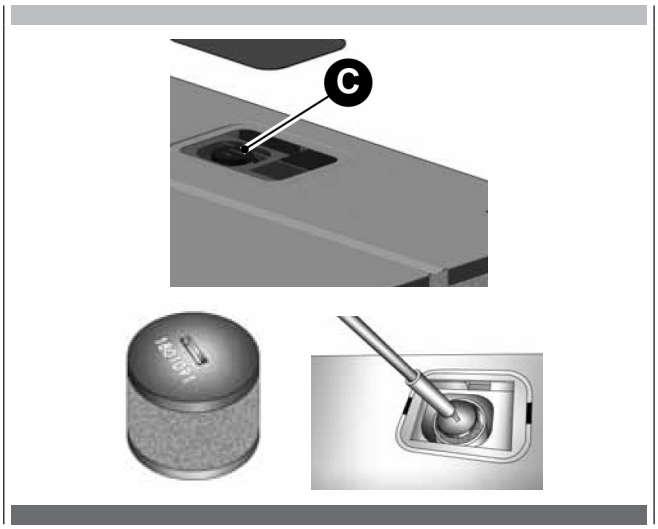
Phase 2

Enlever le bouchon du filtre à huile (B) .



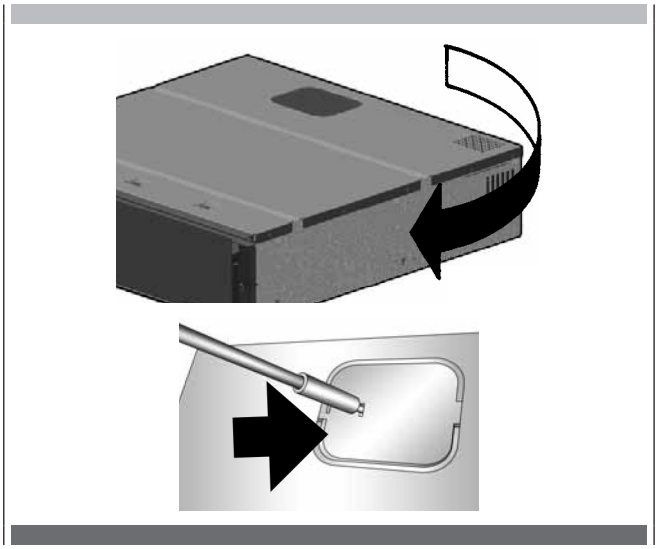
Phase 3

Visser le filtre (C) sur la pompe.



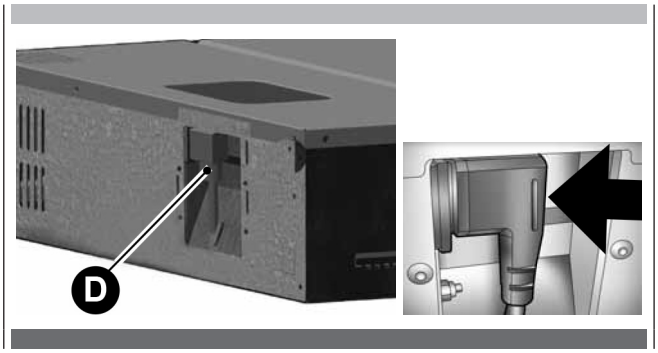
Phase 4

Monter le couvercle supérieur.



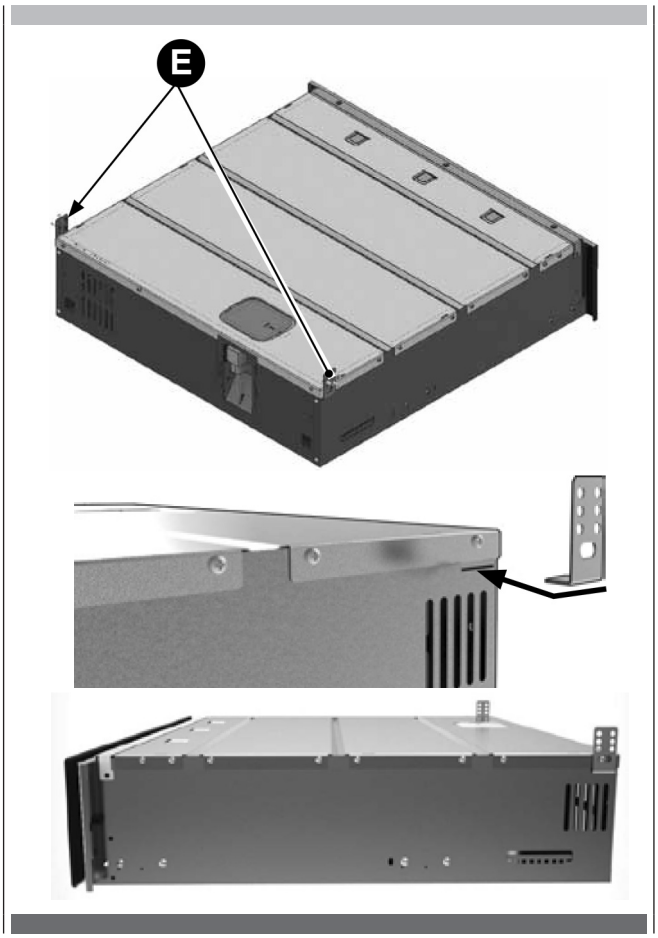
Phase 5

Introduire la fiche (D) dans la prise présente au dos du boîtier encastrable.



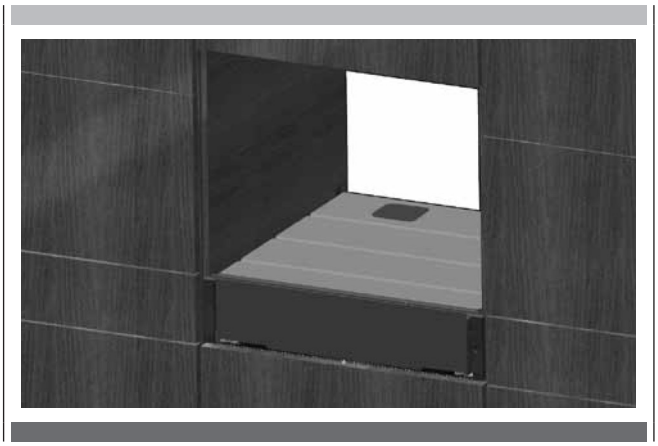
Phase 6

Monter les supports de fixation arrière (E).



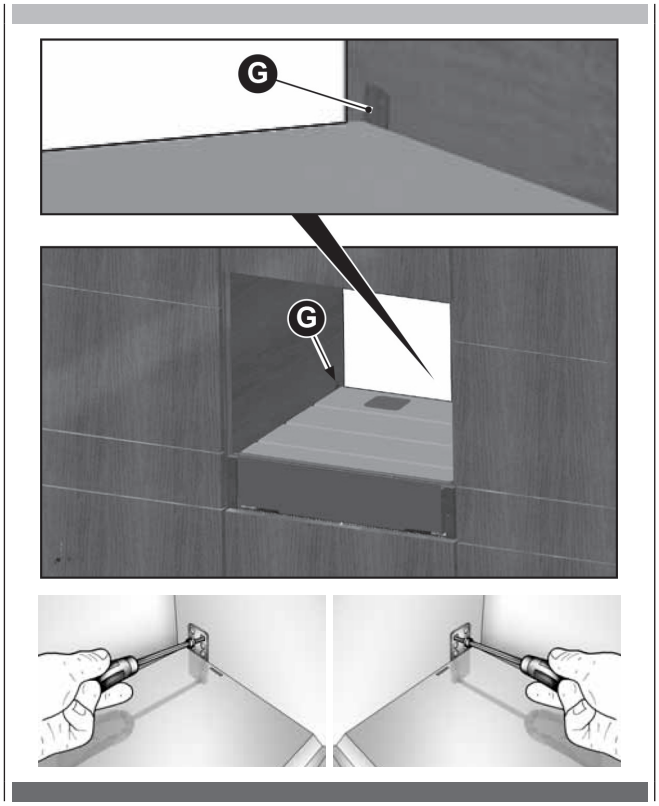
Phase 7

Soulever la conditionneuse et l'insérer dans le meuble, en la posant sur le plan du meuble.



Phase 8

Fixer, avec les vis pour aggloméré 4,5 16mm, les supports de fixation arrière (G) aux parois latérales du meuble.

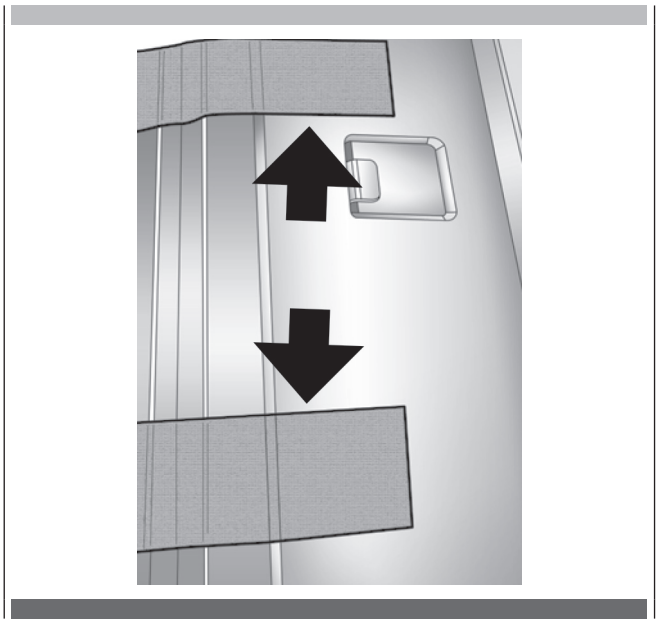


Phase 9

Passer le cordon d'alimentation vers la prise murale prédisposée.

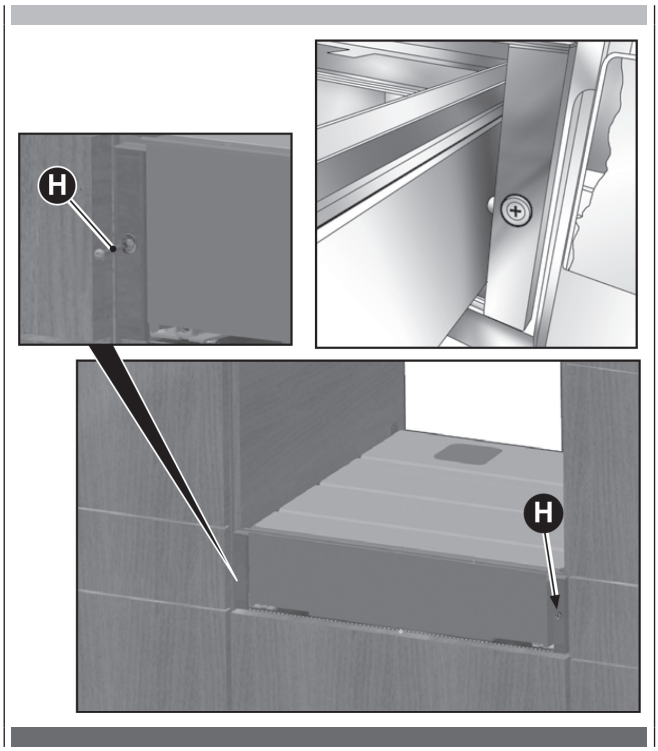
Phase 10

Enlever les rubans de sécurité.



Phase 11

Fixer la façade de la conditionneuse au meuble avec les vis (H) pour aggloméré 4,5 16 mm.

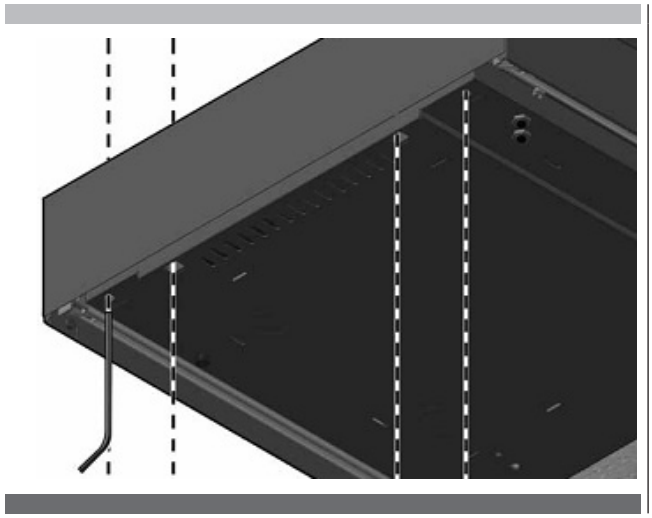


Phase 12

Vérifier que la conditionneuse est bien placée au centre.

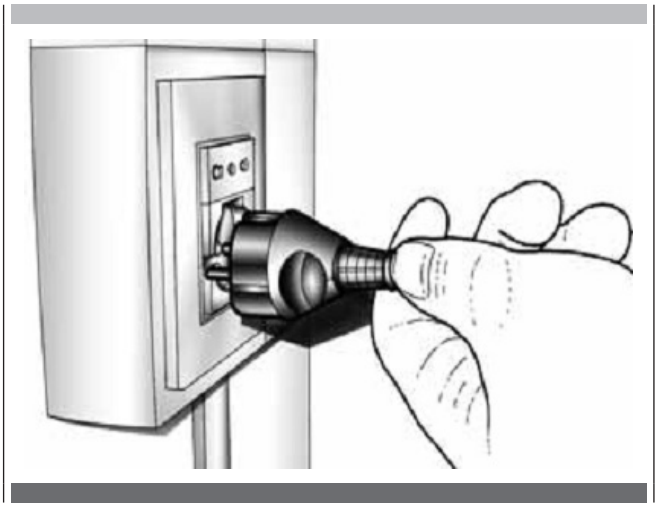
Réglage de la façade

- Extraire la conditionneuse en pressant légèrement sur la façade.
- Dans la partie inférieure de la façade se trouvent 2 vis de réglage à droite et 2 à gauche.
- Agir sur les vis de réglage pour régler la façade.
- Insérer la conditionneuse en la poussant vers l'intérieur.



Branchement électrique

- Contrôler de nouveau que les caractéristiques de l'installation électrique respectent les données figurant sur la plaque de la conditionneuse.
- Brancher la fiche dans la prise de l'installation électrique.



15 - Données techniques

Dimensions Boîtier encastrable	Largeur : 553 mm ; Hauteur : 135/140 mm ; Profondeur : 550 mm
Poids	32 Kg
Tension d'alimentation	220 240 V
Fréquence	50/60 Hz
Puissance	240 W
Courant absorbé	1 A
Installation	à encastrement
Volume chambre à vide	6,4 l
Longueur utile barre de soudure	250 mm
Dimension maximale sachets	250 350 mm

Notes

INHALTSVERZEICHNIS	SEITE
1- Angaben zur Sicherheit und Hinweise	**1**
Vorgesehener Gebrauch	1
Kinder	2
Technische Sicherheit	2
Korrekter Einsatz	3
Reinigung und Wartung	3
2 - Ratschläge zum Umweltschutz	**4**
3 - Beschreibung des Verpackungsgeräts	**5**
4 - Bedienfeld	**6**
5 - Bevor Sie Vakuumierschublade gebrauchen	**7**
Vorbereitende Reinigung der Vakuumkammer und des Deckels	7
6 - Erstellung des Vakuums in Beuteln	**8**
7 - Erstellung des vakuums in behältern	**11**
Behälter in der Wanne	11
Externe Behälter	13
8 - Zyklus Chef Sous-vide	**15**
9 - Nach dem Gebrauch	**17**

INHALTSVERZEICHNIS	SEITE
10 - Reinigung und Wartung	**17**
Externe Reinigung	17
Reinigung der Wanne	17
Reinigung des Schweißbalkens	17
Reinigung des Adapters für externes Vakuum	17
11 - Trocknungszyklus für das Öl der Pumpe	**18**
12 - Trocknungszyklus	**18**
13 - Störungssuche	**19**
14 - Installation	**22**
Sicherheitsanleitungen	22
Vorwort	22
Daten des Typenschilds	23
Packing- List	24
Elnbaumaße	25
Auspacken	26
Montage und Installation	26
Regulierung Frontplatte	29
Elektrischer Anschluss	29
15 - Technische Daten	**29**

1 - Angaben zur Sicherheit und Hinweise

⚠ ACHTUNG

- Dieses Produkt ist konform mit den geltenden Bestimmungen bezüglich der Sicherheit. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedenfalls Schäden an Personen und/oder Gegenständen verursachen.
- Das vorliegende Handbuch ist integraler Bestandteil des Produkts und liefert alle notwendigen Anweisungen für eine korrekte Installation, Verwendung und Wartung des Geräts, um Gefahren, die Schaden an Personen und/oder Gegenständen verursachen können, zu vermeiden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch die Nichtbeachtung der vorliegenden Anleitungen verursacht wurden.
- Es ist seitens des Benutzers und des Installateurs verpflichtend, dieses Handbuch aufmerksam zu lesen und immer Bezug darauf zu nehmen; außerdem muss es an einem bekannten und leicht zugänglichen Ort aufbewahrt und an zukünftige Benutzer ausgehändigt werden.

Vorgesehener Gebrauch

- Dieses Gerät ist ein Haushaltsgerät und darf nur bei Raumtemperaturen zwischen 15 und 35 C benutzt werden.
- Es ist nicht für den Einsatz in Außenbereichen bestimmt.
- Das Gerät darf ausschließlich für den vorgesehenen Einsatz verwendet werden, d.h. für die Vakuumverpackung von Lebensmitteln.
- Jede andere Verwendung wird als unsachgemäß und potenziell gefährlich betrachtet.
- Absolut keine lebenden Lebensmittel unter Vakuum setzen (Weichtiere und generell Tiere, usw.).
- Dieses Gerät ist nicht für Personen mit beeinträchtigten körperlichen, geistigen Fähigkeiten bzw. eingeschränkter Wahrnehmung oder unzureichender Erfahrung geeignet, es sei denn sie werden beaufsichtigt und für die Verwendung des Geräts von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person angeleitet. Diese Personen können das Gerät ohne Überwachung nur und ausschließlich verwenden,

nachdem ihnen sein Gebrauch erklärt wurde und wenn sie in der Lage sind, dies in Sicherheit zu tun. Es ist wichtig, dass sie erkennen und verstehen können, welche Gefahren durch einen falschen Gebrauch des Geräts entstehen können.

Kinder

- Kinder unter acht Jahren müssen vom Gerät fern gehalten oder ständig überwacht werden.
- Kinder über acht Jahre können das Gerät ohne Überwachung nur und ausschließlich verwenden, nachdem ihnen sein Gebrauch erklärt wurde und wenn sie in der Lage sind, dies in Sicherheit zu tun. Es ist wichtig, dass sie erkennen und verstehen können, welche Gefahren durch einen falschen Gebrauch des Geräts entstehen können.
- Beaufsichtigen Sie die Kinder in unmittelbarer Nähe der Schublade. Sie dürfen nicht damit spielen.
- Halten Sie Kinder vom Gerät fern, bis der Schweißbalken und die Schweißlinie abgekühlt sind, damit jegliches Risiko der Verbrennung vermieden wird.
- Das Verpackungsmaterial (Plastikbeutel, Teile von Polystyrol, usw.) muss von Kindern ferngehalten werden, da es eine potentielle Gefahrenquelle darstellt.
- Das Gerät muss unter Befolgung der örtlichen Vorschriften für die Entsorgung von Abfällen verschrottet und bei den entsprechenden Sammelstellen abgeliefert werden, ohne es auch nur für wenige Tage unbeaufsichtigt zu lassen, da es für ein Kind eine Gefahrenquelle darstellt.

Technische Sicherheit

- Aufgrund von falsch ausgeführten Arbeiten der Installation und außerordentlichen Wartung oder Reparatur können schwere Gefahren für den Benutzer entstehen. Lassen Sie diese Art von Eingriffen nur von qualifiziertem und vom Hersteller zugelassenem Personal ausführen.
- Besondere Aufmerksamkeit muss den allgemeinen Bedingungen des Deckels geschenkt werden (Anwesenheit von Rissen, Absplitterungen, Kratzer und tiefgehende Spuren). Eventuelle Schäden könnten eine Implosion mit schwerer Gefahr für den Benutzer verursachen. Verwenden Sie niemals das Gerät, wenn der Deckel sich als beschädigt erweist.
- Im Gerät ist eine Vakuumpumpe mit Öl installiert. Neigen oder stellen Sie das Gerät niemals auf den Kopf, um zu vermeiden, dass das Öl ausläuft.
- Der korrekte Betrieb des Geräts ist nur gewährleistet, wenn es an elektrische Anlagen verbunden ist, die vorschriftsmäßig sind und vollkommen mit den auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Daten (Spannung, Frequenz) übereinstimmen. Lassen Sie im Zweifelsfall die Anlage von einem spezialisierten Elektriker kontrollieren.
- Die elektrische Sicherheit ist gewährleistet, wenn das Gerät an eine ordnungsgemäße Erdungsanlage angeschlossen ist. Versichern Sie sich, dass diese grundlegende Sicherheitsbedingung geprüft wird. Lassen Sie im Zweifelsfall die Anlage von einem spezialisierten Elektriker kontrollieren.
- Steckdosenleisten oder Verlängerungen garantieren nicht die notwendige Sicherheit (Brandgefahr). Daher darf das Gerät nicht an diese Art von Vorrichtung angeschlossen werden.
- Wenn elektrische oder mechanische Komponenten beeinträchtigt oder geändert werden, können Unfälle oder Defekte am Gerät auftreten. Vermeiden Sie absolut, die Umhüllung des Geräts zu öffnen.
- Wenn das Versorgungskabel sich als beschädigt erweisen sollte, muss es von einem autorisierten Kundendienstzentrum ersetzt werden.
- Versichern Sie sich, wenn der Stecker herausgezogen wird oder das Kabel keinen Stecker besitzt, dass das Gerät an das Stromnetz von einem qualifizierten Elektriker angeschlossen wird.
- Im Falle, dass Störungen am Gerät festgestellt werden sollten (zum Beispiel beschädigtes Kabel oder Fehlfunktion des Bedienfelds), darf dieses nicht verwendet und muss umgehend das autorisierte Kundendienstzentrum benachrichtigt werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn Sie sich in Kontakt mit Wasser befinden.
- Der Garantieanspruch verfällt, wenn die Schublade nicht von einem autorisierten Kundendienstzentrum repariert wird.
- Ersetzen Sie eventuelle defekte Teile ausschließlich mit von Ihrem Händler gelieferten Original-Ersatzteilen.
- Im Falle eines Stromausfalls während des Vakuum-Prozesses verbleibt das Vakuum in der Kammer und der Deckel kann nicht geöffnet werden.

Versuchen Sie auf keinen Fall den Deckel mit Gewalt oder mit Hilfe von Werkzeugen zu öffnen. Bei Wiederherstellung der Stromversorgung wird es erneut möglich sein, den Deckel zu öffnen.

- Trennen Sie zur Ausführung von Arbeiten der außerordentlichen Wartung, der Installation oder Reparatur das Gerät vom Stromnetz ab, indem Sie den Stecker aus der Stromsteckdose ziehen oder, wenn die Steckdose nicht zugänglich ist, deaktivieren Sie die elektrische Anlage, an die das Gerät angeschlossen ist, durch den entsprechenden Hauptschalter. Versichern Sie sich vor der Ausführung von Arbeiten der Reparatur oder Installation, dass das Gerät sich effektiv als vom Stromnetz abgetrennt erweist.
- Zum Zeitpunkt der Verschrottung muss das Gerät unbrauchbar gemacht werden, indem das Versorgungskabel abgeschnitten und der Deckel entfernt werden, damit Kinder keinen leichten Zugang zum Inneren des Geräts haben.

Korrekter Einsatz

- Gefahr von Verbrennung! Nach der Prozedur der Versiegelung des Beutels erweisen sich der Schweißbalken und die Schweißlinie des Beutels selbst als sehr heiß. Berühren Sie den Schweißbalken und die Schweißlinie nicht umgehend nach dem Prozess der Versiegelung.
- Brandgefahr! Bewahren Sie keine leicht entzündlichen Materialien und Stoffe in der unmittelbaren Nähe der Vakuumierschublade auf.
- Der Schubladenauszug hat eine maximale Tragleistung von 30 kg. Überladen Sie die Schublade nicht und stützen Sie sich nicht auf die offene Schublade, da der Auszug dadurch kaputt gehen kann.
- Eventuelle Schäden am Deckel können eine Implosion verursachen. Legen Sie keine Gegenstände auf den Deckel und stoßen Sie nicht mit Gegenständen jeglicher Art gegen seine Oberfläche. Prüfen Sie im Falle des unabsichtlichen Zusammenstoßes mit dem Deckel sorgfältig, ob er beschädigt ist. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an den autorisierten technischen Kundendienst.
- Verwenden Sie das Gerät und den Deckel nicht als Arbeitsoder Auflagefläche oderzum Schneiden.
- Installieren Sie die Schublade so, dass man sie komplett ausziehen und den Deckel bis zum Anschlag öffnen kann. Nur so kann die Vakuumkammer in jeder Phase kontrolliert werden, ohne an den heißen Schweißbalken und die heiße Schweißleitung zu kommen.
- Verpacken Sie immer ausreichend gekühlte Lebensmittel: Bei auf 3 C gekühlten Produkten erhält man die besten Aufbewahrungsergebnisse. Außerdem wird so die Bildung von Dampf, der die Funktion der Vakuumierschublade beeinträchtigen kann, vermieden. Überwachen Sie den Vakuumprozess aufmerksam und falls Sie die Bildung von Bläschen in den Flüssigkeiten feststellen, vermeiden Sie den Austritt, indem Sie die Versiegelung vorverlegen.
- Wenn Flüssigkeiten die Ansaugung der Pumpe erreichen, kann diese beschädigt werden.
- Prüfen Sie, bevor Sie Behälter oder Becher verwenden, nach, ob sie robust genug sind, dass Vakuum auch im Kühlschrank auszuhalten, um gefährliche Implosionen zu vermeiden.
- Schließen Sie die Schublade niemals während des Betriebs, um die Belüftung des Geräts nicht zu behindern. Schließen Sie die Schublade erst am Ende.

Reinigung und Wartung

- Verwenden Sie, um das Gerät zu reinigen, nur feuchte Tücher und Desinfektionsmittel und nicht aggressive Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine scheuernden Schwämme oder Tücher, um zu vermeiden, dass die Oberflächen aus Stahl und die Oberflächen des Deckels beschädigt werden.
- Wasser oder Dampf könnten Teile unter Spannung erreichen und einen Kurzschluss verursachen. Verwenden Sie nie fließendes Wasser oder Dampfreinigungsgeräte.
- Die Reinigung und regelmäßige Wartung, die vom Benutzer auszuführen sind, können nicht von Kindern ohne Uberwachung vorgenommen werden.

2 - Ratschläge zum Umweltschutz

1) Verpackung:

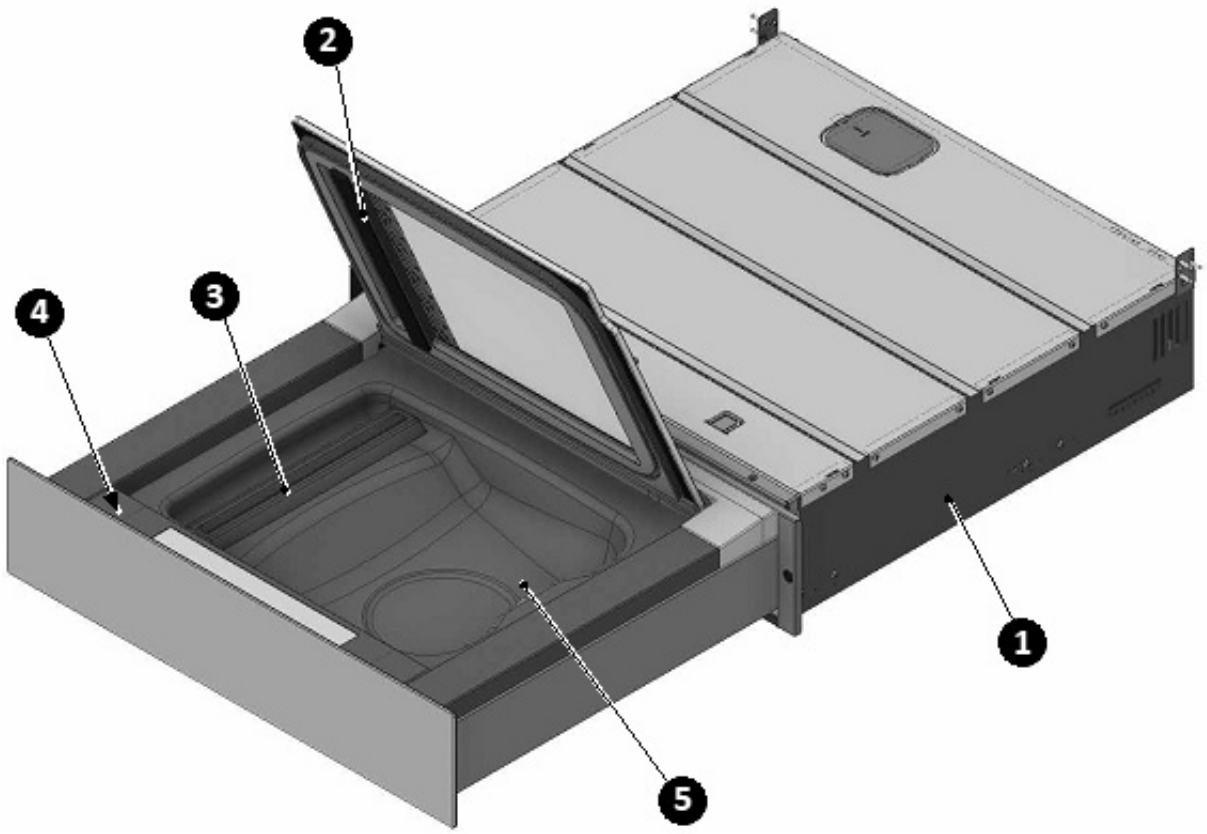
Das Verpackungsmaterial ist zu 100% recycelbar und mit dem Recyclingsymbol gekennzeichnet. Für die Entsorgung müssen die örtlichen Vorschriften befolgt werden. Das Verpackungsmaterial (Plastikbeutel, Teile von Polystyrol, usw.) muss von Kindern ferngehalten werden, da es eine potentielle Gefahrenquelle darstellt.

2) Verschrottung/Entsorgung:

Das Gerät wurde aus recycelbarem Material hergestellt. Dieses Gerät ist in Übereinstimmung mit der europäischen Richtlinie 2002/96/EG, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) gekennzeichnet. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Gerät ordnungsgemäß verschrottet wird, helfen Sie, mögliche negative Folgen für die Umwelt und Gesundheit zu vermeiden.
Das Symbol auf dem Gerät oder in der Begleitdokumentation weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an die entsprechende Sammelstelle für das Recycling von Elektround Elektronikgeräten abgegeben werden muss.

Zum Zeitpunkt der Verschrottung muss das Gerät unbrauchbar gemacht werden, indem das Versorgungskabel abgeschnitten und der Deckel entfernt werden, damit Kinder keinen leichten Zugang zum Inneren des Geräts haben.
Das Gerät muss unter Befolgung der örtlichen Vorschriften für die Entsorgung von Abfällen verschrottet und bei den entsprechenden Sammelstellen abgeliefert werden, ohne es auch nur für wenige Tage unbeaufsichtigt zu lassen, da es für ein Kind eine Gefahrenquelle darstellt.
Wenden Sie sich für weitere Informationen zur Behandlung, Wiederverwertung und zum Recycling dieses Geräts an das zuständige örtliche Amt, die Sammelstelle für Hausmüll oder das Geschäft, in dem das Gerät gekauft wurde.

1) Einbaukasten
2) Deckel
3) Schweißbalken
4) Bedienfeld
5) Wanne (Vakuumkammer)

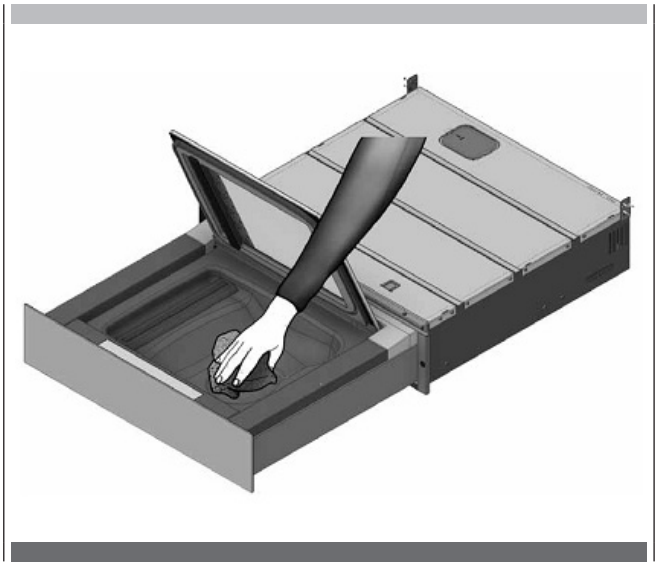


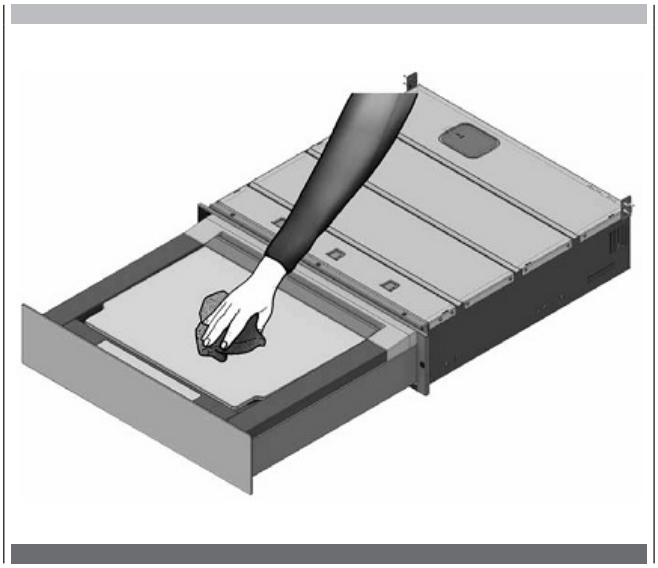
4 - Bedienfeld

NR	BESCHREIBUNG
1	Segmentanzeige für die Vakuumhöhe in den Beuteln
2	Taste zum Wählen und Einstellen der Vakuumhöhe in Beuteln
3	Anzeige für den Zyklus Chef Sous-vide
4	Wahltaste für den Zyklus Chef Sous-vide
5	Segmentanzeige für die Versiegelungsstärke
6	Taste zum Wählen der Versiegelungsstärke Beutel
7	Segmentanzeige für die Vakuumhöhe in Behältern
8	Taste zum Wählen und Einstellen der Vakuumhöhe in Behältern
9	Alarmanzeige
10	Anzeige für die Meldung, dass ein Trocknungszyklus gestartet werden muss
11	Zyklusstart-Anzeige
12	Taste Start / Unterbrechung des Zyklus
13	ON/OFF Verpackungsgerät

Vorbereitende Reinigung der Vakuumkammer und des Deckels

- Vor der Inbetriebnahme der Maschine ist es erforderlich, die Reinigung der Vakuumkammer und des Deckels unter Verwendung eines weichen, mit Trinkwasser befeuchteten Tuchs durchzuführen.
- Man rät von der Verwendung von aggressiven Reinigungsmitteln, Stahlwolle oder scheuernden, sauren oder aggressiven Substanzen, die die internen Oberflächen der Vakuumkammer irreparabel beschädigen könnten, ab.

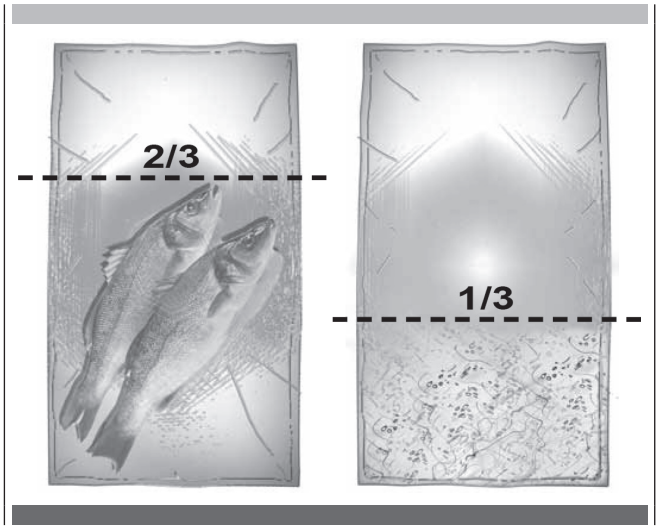




6 - Erstellung des Vakuums in Beuteln

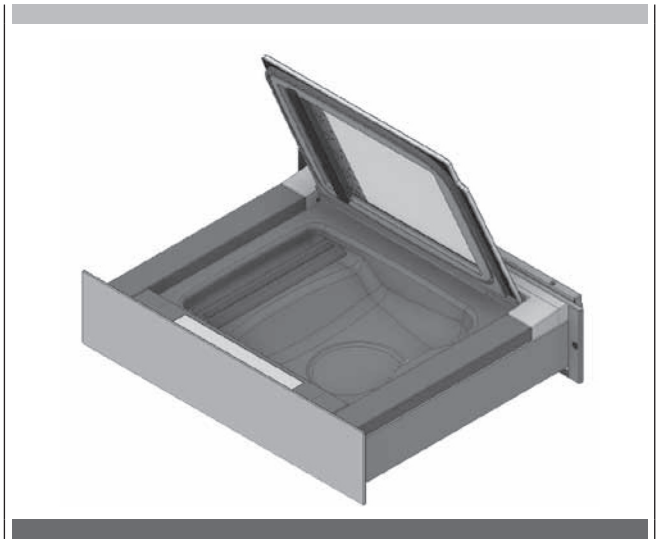
Phase 1

Wählen Sie einen passenden Beutel nach dem Gebrauch (Konservierung oder Garen) und der Größe des Produkts aus: Feste Produkte müssen 2/3 des Nutzvolumens des Beutels ausfüllen; flüssige Produkte dürfen nicht mehr als 1/3 des Beutelvolumens einnehmen.
Füllen Sie den Beutel mit ausreichend kalten Lebensmittel: Bei auf 3 C gekühlten Produkten (Kühlschranktemperatur) erhält man die besten Aufbewahrungsergebnisse.



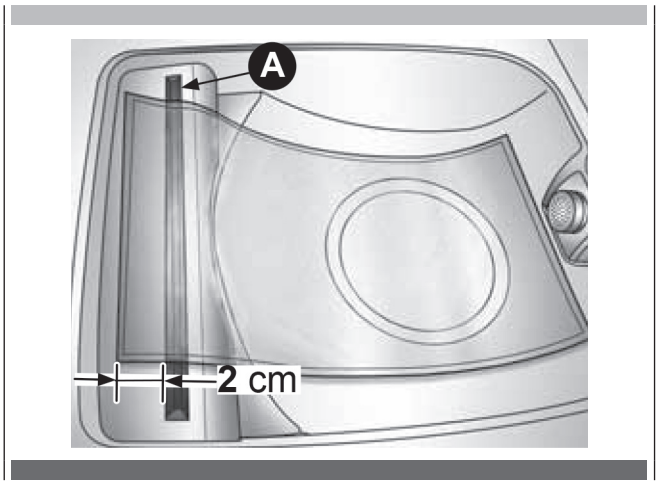
Phase 2

Den Deckel öffnen und sicherstellen, dass die Vakuumkammer und das zu verpackende Produkt trocken sind. Achten Sie darauf, den internen Teil nahe der Öffnung des Beutels nicht zu verschmutzen oder zu befeuchten.

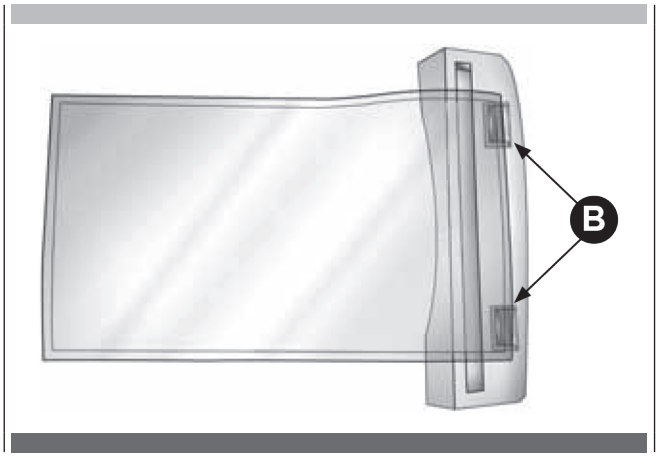


Phase 3

Legen Sie den Beutel so auf die Mitte des Schweißbalkens (A), dass der offene Rand ungefähr 2 cm über den Schweißbalken ragt.



Wenn der Schweißbalken einen Clip (B) hat, halten Sie den Beutel unter den Clip fest.

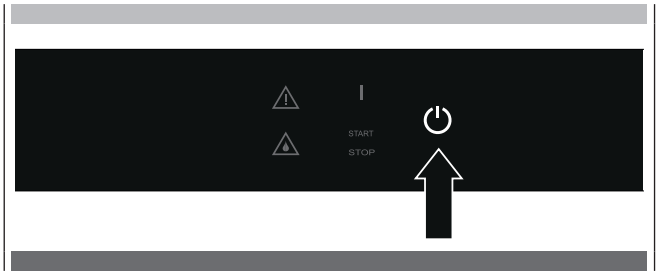


Phase 4

Den Deckel des Geräts schließen.

Phase 5

Drücken Sie 2" ⏻, um das Verpackungsgerät einzuschalten.



Phase 6

Drücken Sie, wenn die Kontrollleuchte nicht leuchtet, über die Ikone für die Programmauswahl der Vakuumierung mit Beuteln.

Phase 7

Drücken Sie mehrmals ,um die gewünschte Vakuumhöhe auszuwählen:

Nur Versiegeln. Kein Konservierungseffekt.
Zu verwenden für:
- Versiegelung der Beutel.
- Verpackung delikater Produkte.
- Wiederverpackung von Produkten wie Chips, Brot, Kekse.

Kleines Vakuum.
Zu verwenden für:
- Verpackung delikater Produkte:
  - druckempfindliche Produkte wie Salat, Erdbeeren, Beeren,
  - für Volumenverlust anfällige Produkte wie Mousse, Schlagsahne,
  - Frischen Käse (Brie, Gorgonzola).

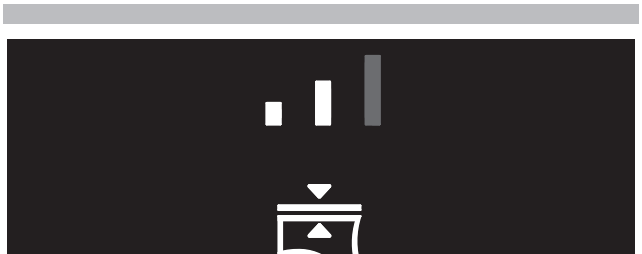
Mittleres Vakuum.
Zu verwenden für:
- Konservierung roher und gegarter, druckempfindlicher Produkte wie:
  - Fischfilets,
  - Hühner/Hähnchenfleisch mit Knochen,
  - Kaninchenfleisch mit Knochen,
  - Ganze Krustentiere (Garnelen mit Kopf),
  - Zucchini, Tomaten, Auberginen,
  - Saucen oder Suppen (Ragout, Gemüsesuppe, Graupensuppe).

Großes Vakuum.
Zu verwenden für:
- Konservierung roher oder gegarter, nicht empfindlichen Produkten:
  - Kartoffeln und Karotten,
  - Fleisch
- Konservierung von Produkten in Flüssigkeit
  - In Öl eingelegtes Gemüse
- Konservierung von Hartkäsestücken
- Produkte zum Garen
  - Fleisch
  - Fisch
  - Gemüse
  - Saucen

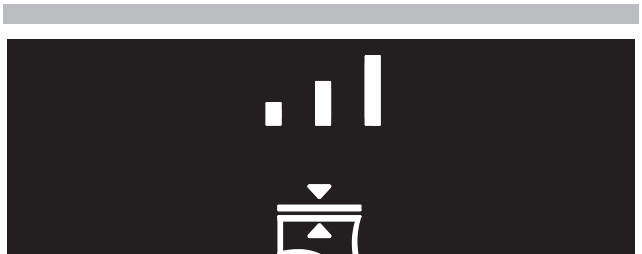
Phase 8

Drücken Sie , um die gewünschte Schweißhöhe einzustellen. Je höher die Schweißhöhe, um so länger dauert das Verschweißen. Für die Konservierung von Lebensmitteln und das Vakuumgaren stellt man am besten auf die Stufe 2 oder 3.

Stufe 1.
Für dünne Beutel, auch für die, die nicht zum Vakuumieren geeignet sind.



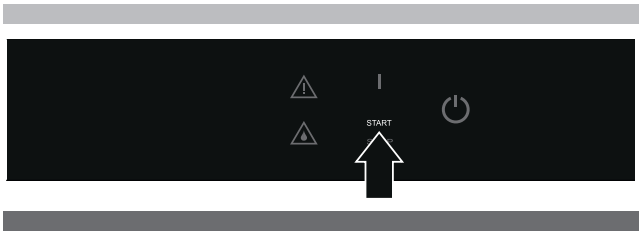
Stufe 2.
Für im Handel erhältliche Vakuumbeutel.



Stufe 3.
Für Aluminiumbeutel oder sehr feste Vakuumbeutel.

Phase 9

Drücken Sie START um das Programm zu starten.



Phase 10

Drücken Sie leicht auf den Deckel, um das Vakuum auszulösen.

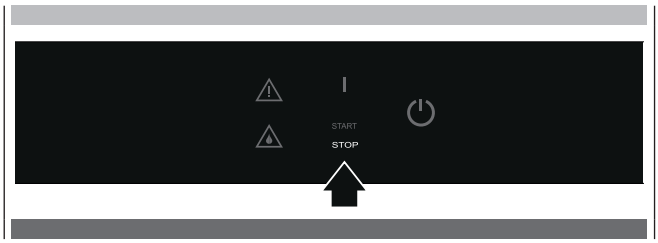
Phase 11

Der Zyklus endet mit der Versiegelung des Beutels, die Luft dringt erneut in die Wanne.

Phase 12

Den Deckel öffnen und den Beutel herausnehmen.

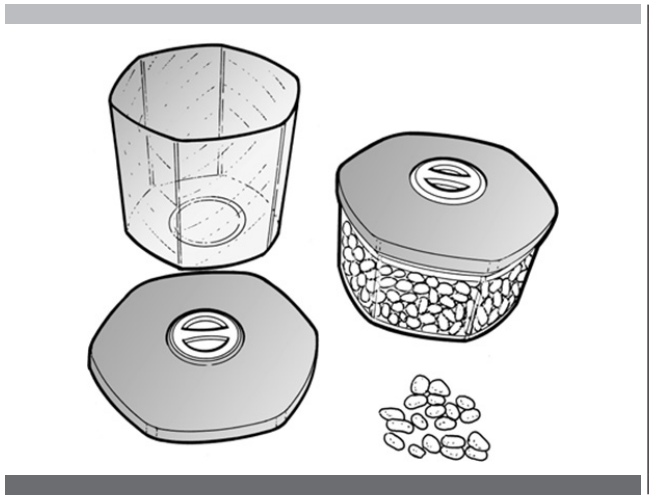
Es ist möglich, den Zyklus zu jedem Zeitpunkt zu unterbrechen:
STOP drücken. Die Luft dringt in die Wanne.



Behälter in der Wanne

Phase 1

Einen für Vakuum und die Größe der Wanne geeigneten Behälter wählen, der sich nach seinem Einsetzen ungefähr 1 cm unter dem geschlossenen Deckel des Verpackungsgeräts befindet.



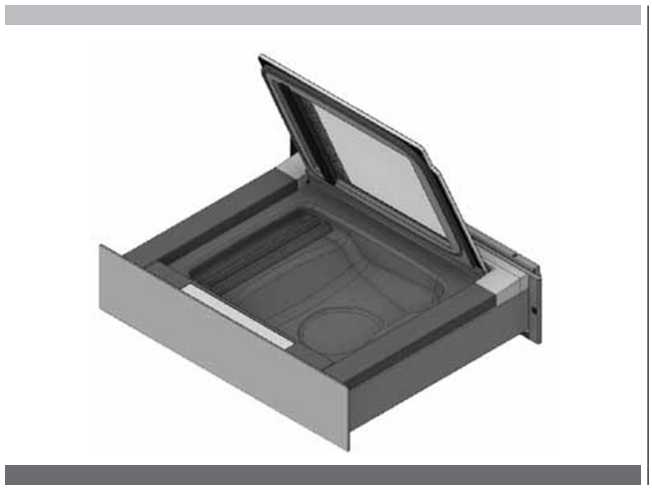
Phase 2

Das Produkt in den Behälter geben und diesen schließen.
Füllen Sie den Beutel mit ausreichend kalten Lebensmittel: Bei auf 3 C gekühlten Produkten (Kühlschranktemperatur) erhält man die besten Aufbewahrungsergebnisse.
Füllgrenzen:

- Feste Produkte: 100%
- Brühen, Aufgüsse: ½
- Soßen: 1/3
- Cremes, Sahnesoßen:
- Produkte auf Eieroder Eiweißbasis: 1/6

Phase 3

Den Deckel öffnen und sicherstellen, dass die Vakuumkammer und das zu verpackende Produkt trocken sind.
Achten Sie darauf, die Innenseite nicht zu verschmutzen oder zu befeuchten.

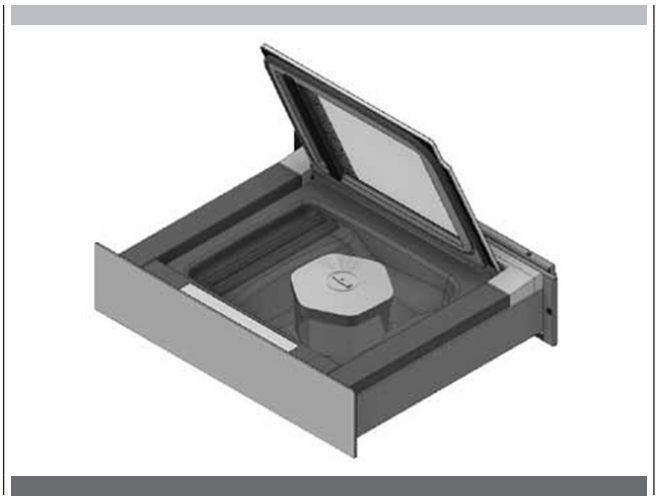


Phase 4

Den Behälter in das Verpackungsgerät einsetzen.

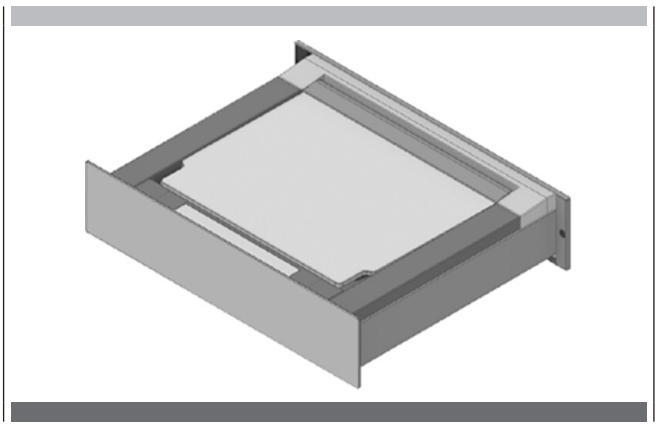
⚠ ACHTUNG

Sicherstellen, dass der Behälter sich mindestens 1 cm unter dem Deckel befindet, andernfalls
NICHT fortschreiten, sondern den Behälter wechseln.



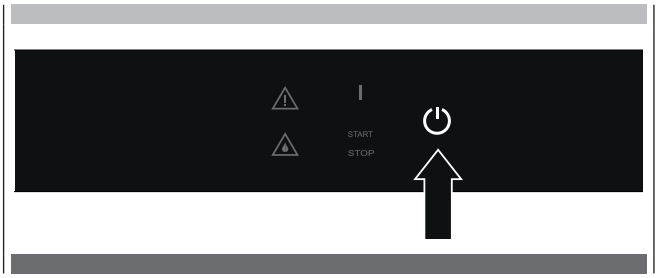
Phase 5

Den Deckel des Geräts schließen.



Phase 6

Drücken Sie 2″ ⏻, um das Verpackungsgerät einzuschalten.

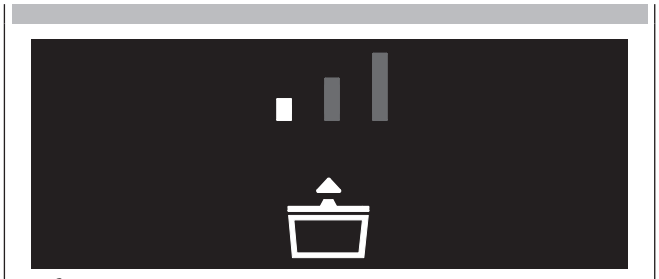


Phase 7

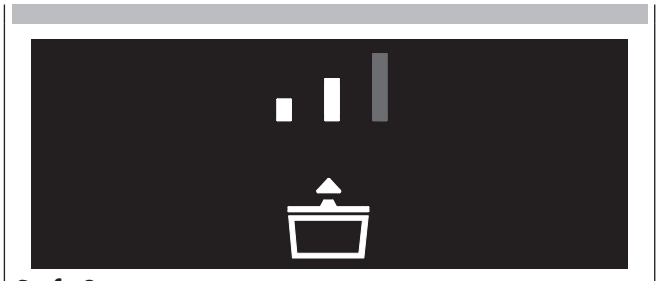
Drücken Sie , um die Programme zum Vakuumieren vonBehältern zu wählen.

Phase 8

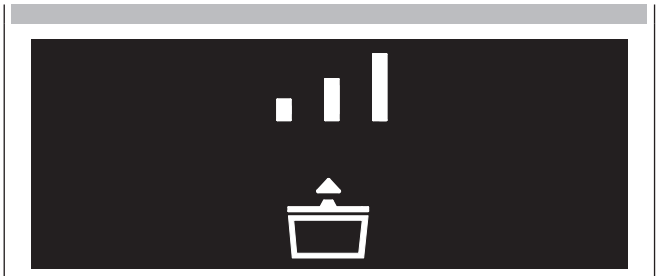
Drücken Sie mehrmals um die gewünschte Vakuumhöhe auszuwählen:



Stufe 1.
Zu verwenden für:
- Neue oder bereits verpackte Schraubgläser (Twist-off):
  - Marmeladen und Konfitüren,
  - Saucen und Konserven (Tomatensauce, in Öl Eingelegtes, in Essig Eingelegtes),
  - Mousse, Schlagsahne.



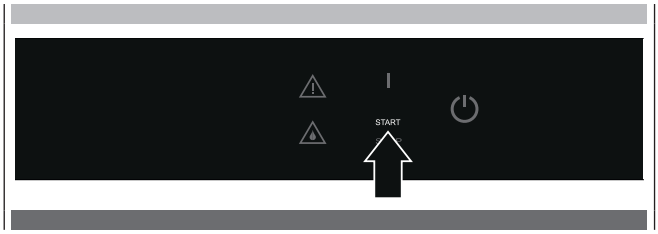
Stufe 2.
Zu verwenden für:
- Einmachgläser, Schraubgläser (Twist-off):
  - Marmeladen und Konfitüren,
  - Saucen und Konserven (Tomatensauce, in Öl Eingelegtes, in Essig Eingelegtes),
  - Cremes,
  - Gemüse.



Stufe 3.
Zu verwenden für:
- Einmachgläser:
  - Marmeladen und Konfitüren,
  - Saucen und Konserven (Tomatensauce, in Öl Eingelegtes, in Essig Eingelegtes),
  - Gemüse,
  - Im Glas Eingekochtes,
  - Kekse.

Phase 9

Drücken Sie START um das Programm zu starten.



Phase 10

Drücken Sie leicht auf den Deckel, um das Vakuum auszulösen.

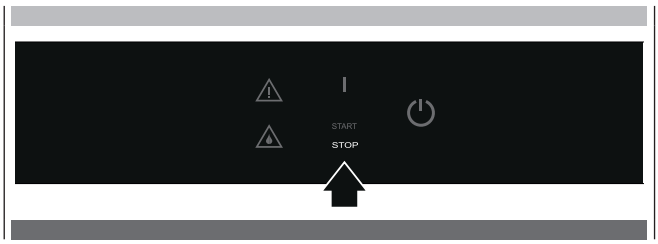
Phase 11

Der Zyklus endet mit der Wiedereinführung der Luft in die Wanne.

Phase 12

Den Deckel öffnen und den Behälter herausnehmen.

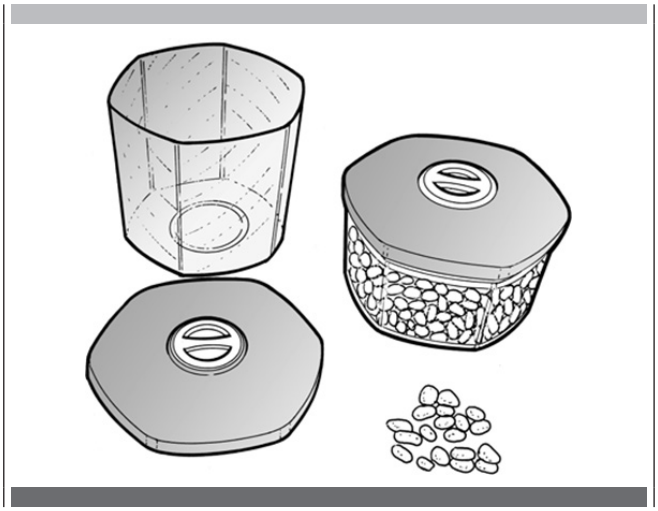
Es ist möglich, den Zyklus zu jedem Zeitpunkt zu unterbrechen:
STOP drücken. Die Luft dringt in die Wanne. Der Behälter bleibt vakuumiert.



Externe Behälter

Phase 1

Einen für Vakuum geeigneten Behälter wählen.



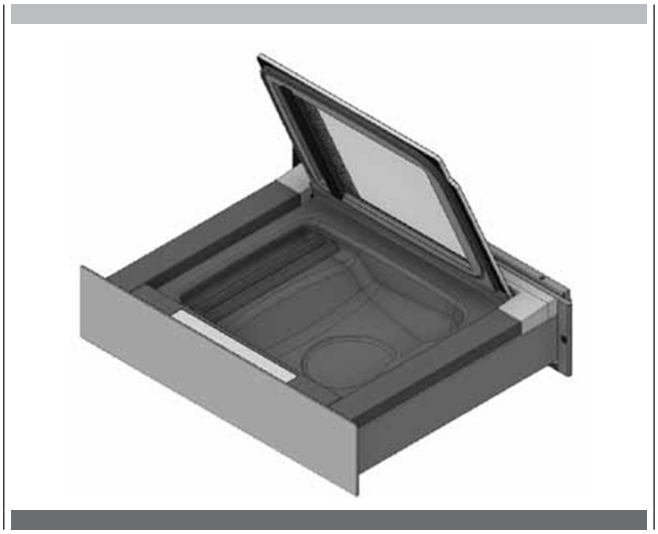
Phase 2

Das Produkt in den Behälter geben und diesen schließen. Füllen Sie den Beutel mit ausreichend kalten Lebensmittel: Bei auf 3 C gekühlten Produkten (Kühlschranktemperatur) erhält man die besten Aufbewahrungsergebnisse.
Füllgrenzen:

- Feste Produkte: 100%
- Brühen, Aufgüsse: ½
- Soßen: 1/3
- Cremes, Sahnesoßen:
- Produkte auf Eieroder Eiweißbasis: 1/6

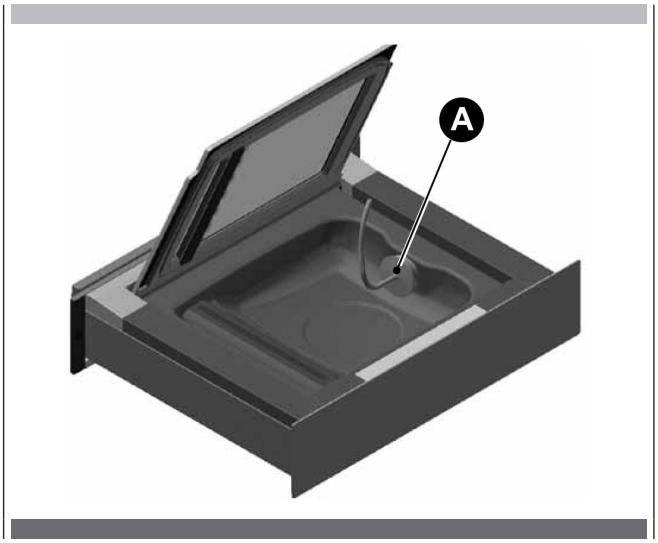
Phase 3

Den Deckel des Verpackungsgeräts öffnen.



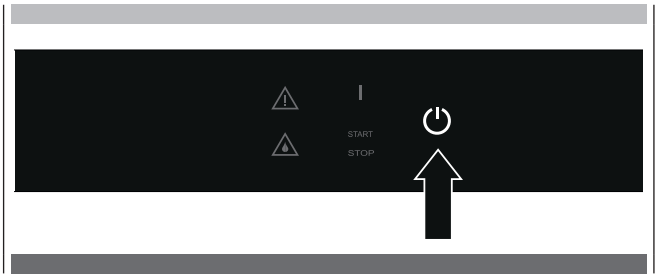
Phase 4

Das Zubehör (A) für die externen Behälter in die Wanne und auf dem Deckel des Verpackungsgeräts einstecken.



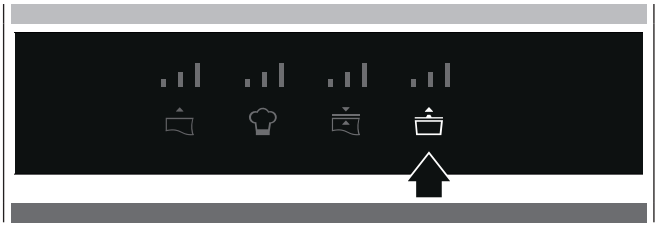
Phase 5

Drücken Sie 2″ , um das Verpackungsgerät einzuschalten.



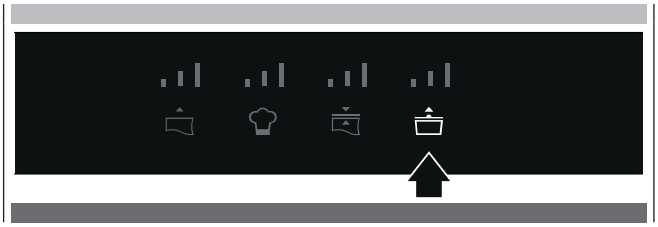
Phase 6

Drücken Sie , um die Programme zum Vakuumieren vonBehältern zu wählen

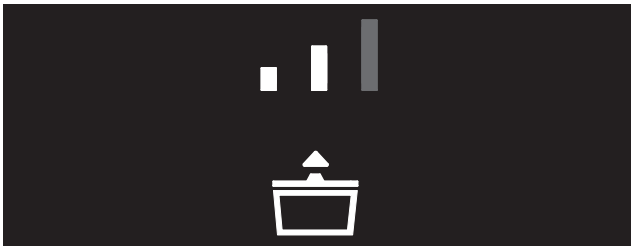


Phase 7

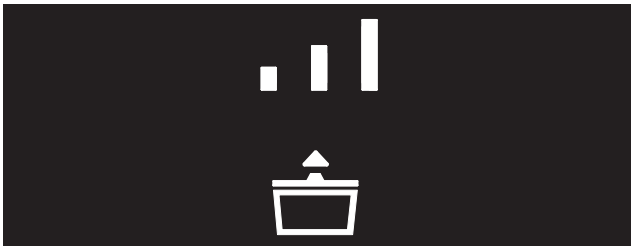
Drücken Sie mehrmals um die gewünschte Vakuumhöhe auszuwählen:



Stufe 1.
Zu verwenden für:
• Neue oder bereits verpackte Schraubgläser (Twist-off):
- Marmeladen und Konfitüren,
- Saucen und Konserven (Tomatensauce, in Öl Eingelegtes, in Essig Eingelegtes),
- Mousse, Schlagsahne.



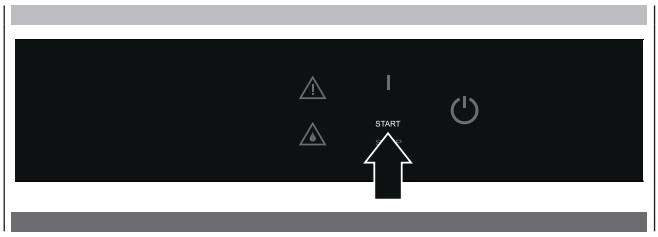
Stufe 2.
Zu verwenden für:
• Einmachgläser, Schraubgläser (Twist-off):
- Marmeladen und Konfitüren,
- Saucen und Konserven (Tomatensauce, in Öl Eingelegtes, in Essig Eingelegtes),
- Cremes,
- Gemüse.



Stufe 3.
Zu verwenden für:
• Einmachgläser:
- Marmeladen und Konfitüren,
- Saucen und Konserven (Tomatensauce, in Öl Eingelegtes, in Essig Eingelegtes),
- Gemüse,
- Im Glas Eingekochtes,
- Kekse.

Phase 8

Drücken Sie START um das Programm zu starten.



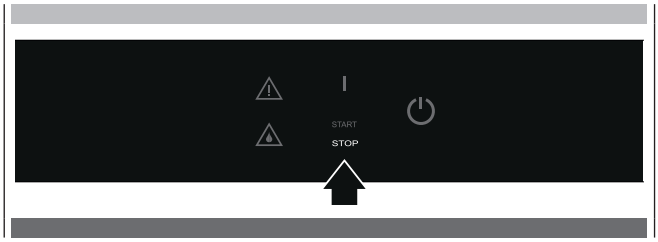
Phase 9

Drücken Sie leicht auf den Deckel, um das Vakuum auszulösen.

Phase 10

Am Ende des Zyklus das Zubehör aus der Wanne nehmen.

Es ist möglich, den Zyklus zu jedem Zeitpunkt zu unterbrechen:
STOP drücken. Die Luft dringt in die Wanne. Der Behälter bleibt vakuumiert.

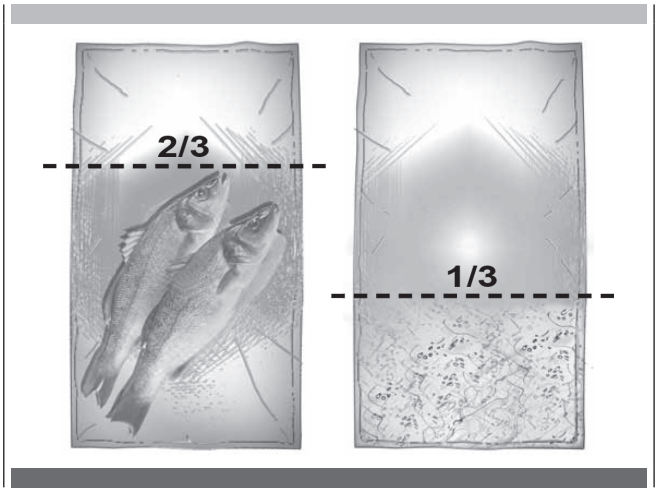


Für:

- Tomatensauce.
- Fruchtsäfte und Fruchtcoulis.
- Sirups und Konzentrate (Wein-, Essig-).
- Fleischmarinaden.
- Fischmarinaden.
- Zubereitung von Carne Salada , Carpaccio.
- Zubereitung von in Öl oder in Essig eingelegtem Gemüse.

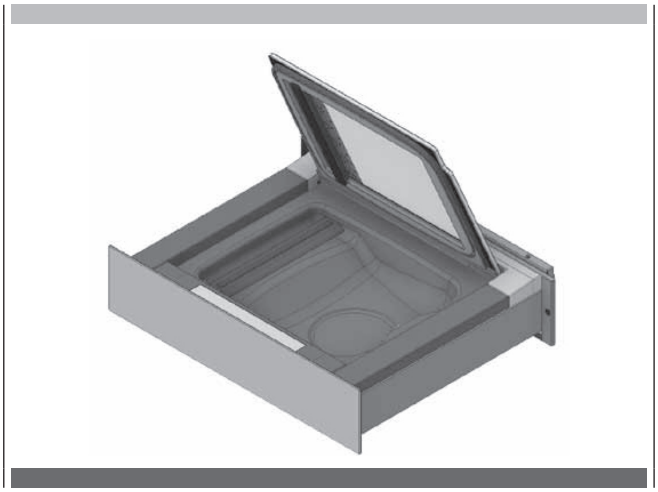
Phase 1

Wählen Sie einen passenden Beutel nach dem Gebrauch (Konservierung oder Garen) und der Größe des Produkts aus: Feste Produkte müssen 2/3 des Nutzvolumens des Beutels ausfüllen; flüssige Produkte dürfen nicht mehr als 1/3 des Beutelvolumens einnehmen.
Angemessen kalte Speisen einführen: Mit auf 3 C (Kühlschranktemperatur) abgekühlten Speisen erhält man die besten Ergebnisse.



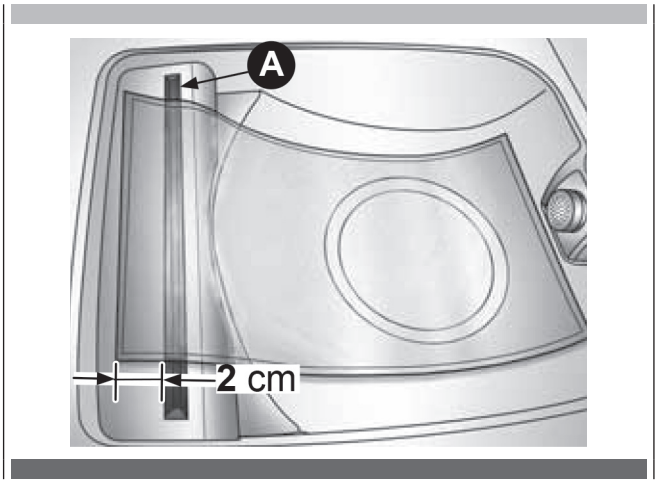
Phase 2

Den Deckel öffnen und sicherstellen, dass die Vakuumkammer und das zu verpackende Produkt trocken sind.
Achten Sie darauf, den internen Teil nahe der Öffnung des Beutels nicht zu verschmutzen oder zu befeuchten.

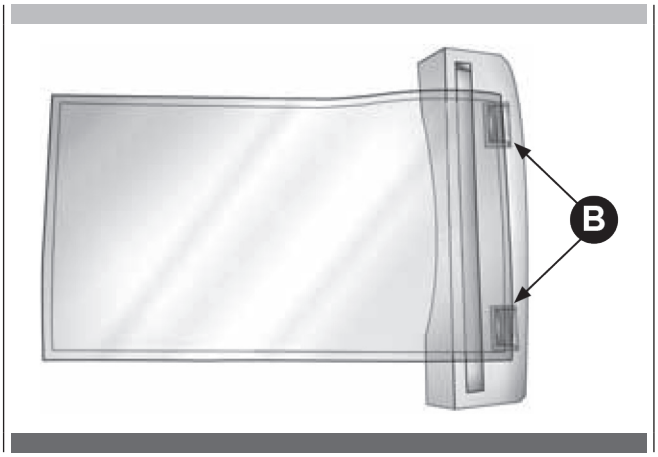


Phase 3

Legen Sie den Beutel so auf die Mitte des Schweißbalkens (A), dass der offene Rand ungefähr 2 cm über den Schweißbalken ragt.



Wenn der Schweißbalken einen Clip (B) hat, halten Sie den Beutel unter den Clip fest.

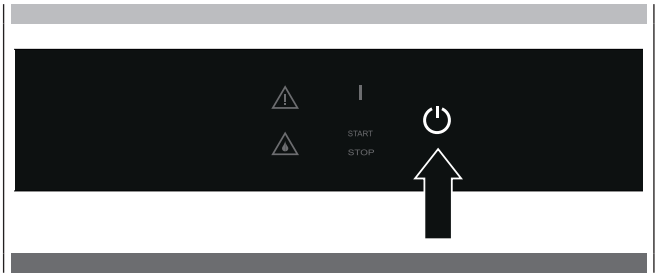


Phase 4

Den Deckel des Geräts schließen.

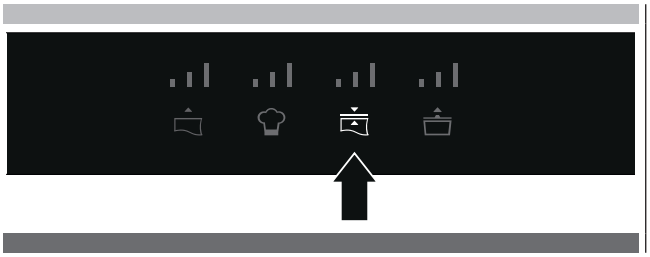
Phase 5

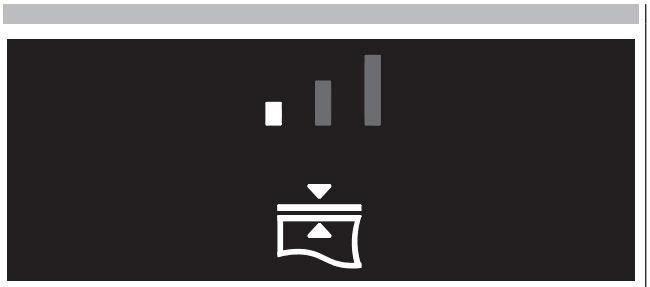
Drücken Sie 2", ⏻ um das Verpackungsgerät einzuschalten.



Phase 6

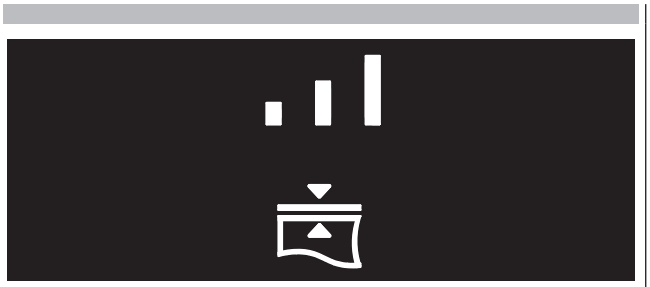
Drücken Sie , um die gewünschte Schweißhöhe einzustellen. Je höher die Schweißhöhe, um so länger dauert das Verschweißen. Für die Konservierung von Lebensmitteln und das Vakuumgaren stellt man am besten auf die Stufe 2 oder 3.





Stufe 1.
Für dünne Beutel, auch für die, die nicht zum Vakuumieren geeignet sind.

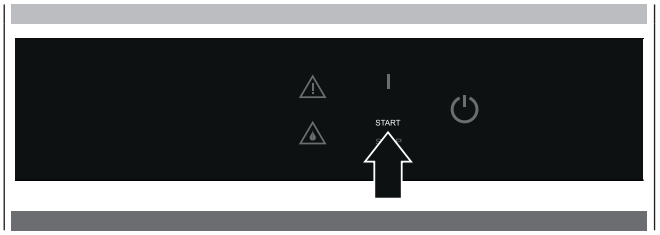
Stufe 2.
Für im Handel erhältliche Vakuumbeutel.



Stufe 3.
Für Aluminiumbeutel oder sehr feste Vakuumbeutel.

Phase 7

Drücken Sie START um das Programm zu starten.



Phase 8

Drücken Sie leicht auf den Deckel, um das Vakuum auszulösen.

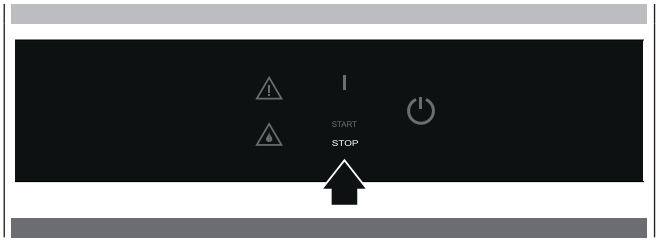
Phase 9

Der Zyklus endet mit der Versiegelung des Beutels, die Luft dringt erneut in die Wanne.

Phase 10

Den Deckel öffnen und den Beutel herausnehmen.

Es ist möglich, den Zyklus zu jedem Zeitpunkt zu unterbrechen:
STOP drücken. Die Luft dringt in die Wanne.



- Das Verpackungsgerät durch Druck von ⏻ für 2" abschalten.
- Das Verpackungsgerät und das verwendete Zubehör reinigen und trocknen.
- Wenn die Wanne vollkommen trocken ist, den Deckel schließen.
- Schließen Sie die Schublade.

10 - Reinigung und Wartung

- Keine Stahlwolle, scheuernden, sauren oder aggressiven Substanzen zur Reinigung verwenden, die die Oberflächen irreparabel beschädigen könnten.
- Ein weiches Tuch und ein neutrales Reinigungsmittel verwenden.
- Das Verpackungsgerät durch Druck von ⏻ für 2" abschalten.

Externe Reinigung

- Für die Teile aus Stahl wird empfohlen, diese unter Befolgung der Strichrichtung des Satinierens zu reinigen.
- Für den Deckel und die Vorderseite mit dem Bedienfeld ein weiches, sauberes und feuchtes Tuch verwenden.

Reinigung der Wanne

1) Warten Sie, bis der Schweißbalken abgekühlt ist
2) Den Schweißbalken entfernen, indem man ihn nach oben herauszieht
3) Die Verwendung von Wasser zur Reinigung der Saugöffnung vermeiden. Angesaugtes Wasser könnte das Verpackungsgerät beschädigen.
4) Den Schmutz mit einem weichen, mit heißem Wasser befeuchteten Tuch entfernen. Gegebenenfalls ein neutrales Desinfektionsmittel verwenden.
5) Mit einem weichen Tuch abtrocknen.

Reinigung des Schweißbalkens

1) Warten, bis der Schweißbalken abgekühlt ist.
2) Den Schweißbalken entfernen, indem man ihn nach oben herauszieht.
3) Mit einem weichen, mit heißem Wasser befeuchteten Tuch reinigen.
4) Trocknen Sie den Schweißbalken gründlich ab, bevor Sie das Verpackungsgerät gebrauchen.

Reinigung des Adapters für externes Vakuum

1) 1Warmes Wasser und Spülmittel verwenden.
2) Sorgfältig spülen.
3) Mit einem sauberen Tuch trocknen.
4) Verwenden Sie die Adapter erst wieder, wenn er vollständig trocken ist.

11 - Trocknungszyklus für das Öl der Pumpe

Das Herz der Maschine ist die Vakuumpumpe.
Manchmal werden zu warme Produkte, Produkte weit über 3 C, verpackt. Dabei wird zusammen mit der Luft ein großer Teil der im Produkt enthaltenen Feuchtigkeit mit angesaugt. Die Feuchtigkeit bleibt in Form von Wasserdampf in der Pumpe und verwandelt sich in Wasser, sobald die Pumpe abkühlt. Vor allem, wenn das Gerät für lange Zeit nicht benutzt wird, oxidiert das Wasser die Innenflächen der Pumpe und es bilden sich Abfallprodukte die, in einigen Fällen, den Rotor oder die Rotorblätter blockieren können.

Vakuumierschublade meldet:

a) Mit Einschalten der Kontrollleuchte ⚠, dass die Produkte, die Sie verpacken, zu flüssig oder zu heiß sind.

b) Wenn durch zu häufiges Verpacken von zu flüssigen oder zu heißen Produkten die Leistung so stark abgefallen ist, dass kein gutes Vakuum mehr garantiert werden kann. In diesem Fall schaltet sich die Kontrollleuchte ⚠ ein und Sie müssen den Entfeuchtungszyklus des Pumpenöls durchführen.

⚠ ACHTUNG

Wenn die Notwendigkeit eines weiteren Entfeuchtungszyklus gemeldet wird, bleibt die Maschine für eine Stunde in der erzwungenen Abkühlpause.

Wenn Sie die folgenden einfachen Anweisungen streng befolgen, wird Ihre Maschine lange leben und immer optimal arbeiten.

1) Verpacken Sie das Produkt immer kalt, am besten bei 3-4 C. Je wärmer das Produkt ist, umso mehr reduziert sich die Haltbarkeitsdauer des verpackten Produkts (durch die Bakterienbildung) und umso stärker ist die Kondenswasserbildung in der Pumpe.
2) Befolgen Sie sorgfältig die Angaben für das Volumen der in Beutel oder Behälter verpackten flüssigen Produkte.

Die Hinweise und ihre Bedeutung werden im folgenden Kapitel “Störungssuche” erklärt.

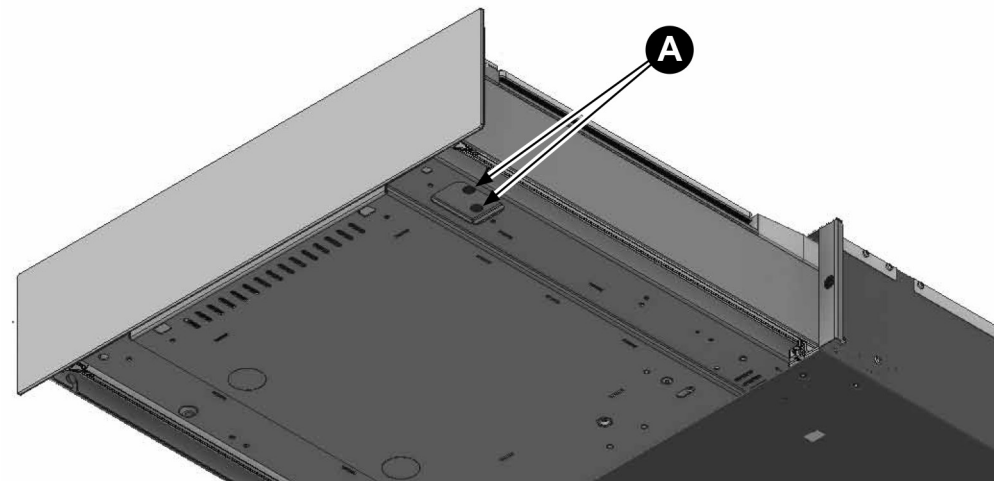
12 - Trocknungszyklus

- Das Verpackungsgerät meldet die Notwendigkeit, einen TROCKNUNGSZYKLUS zu starten, wenn die Anzeige ⚠ zu leuchten beginnt.
- Jeglichen Gegenstand und Restflüssigkeit aus der Wanne entfernen.
- START drücken.
- Das Ende des Zyklus abwarten. Die Dauer beträgt ungefähr 20’. Im Falle einer vorzeitigen Unterbrechung muss der Zyklus wiederholt werden.

Der Großteil der Probleme, die während der täglichen Verwendung des Verpackungsgeräts auftreten, kann selbst gelöst werden. Die folgende Tabelle trägt zur Lösung bei:
Rufen Sie den technischen Kundendienstes, falls das Problem nicht gelöst werden kann.

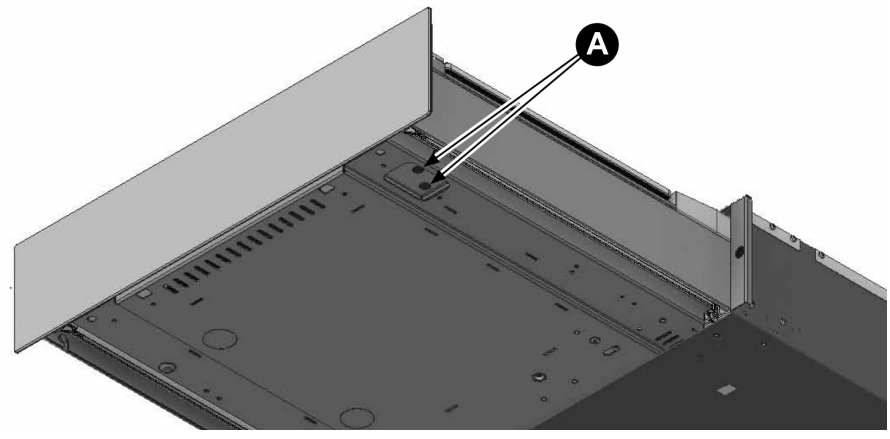
Problem	Ursache	Lösung
Das Verpackungsge rät kommt nicht aus der Schublade.	• Das "Push to open" System des Auszugs hat sich verklemmt. • Das Spiralversorgungskabel hat sich verklemmt.	• Kontaktieren Sie den Monteur. • Kontaktieren Sie den Monteur.
Das Verpackungsgerät schaltet sich nicht ein.	• Das Verpackungsgerät wird nicht gespeist. • Der Stromstecker steckt nicht in der Steckdose.	• Kontrollieren, dass die verwendete Steckdose mit Strom versorgt wird. • Den Stromstecker in die Steckdose einführen.
Das Verpackungsgerät hat sich abgeschaltet.	• Unterbrechung der Stromversorgung. • Elektronischer Defekt.	• Die Stromversorgung wiederherstellen. • Kontakt mit dem technischen Kundendienst aufnehmen.
Die Tasten reagieren nicht auf die Befehle.	• Die Oberfläche des Bedienfelds ist schmutzig oder nass.	• Die Oberfläche des Bedienfelds reinigen und trocknen.
Der Deckel öffnet sich nicht.	• Es wird gerade ein Zyklus ausgeführt. • Auf dem Bedienfeld leuchtet keine Kontrolllampe auf	• Es ist normal, dass während des Betriebszyklus der Deckel geschlossen bleibt. Warten Sie das Zyklusende ab oder drücken Sie STOP, um den Zyklus abzubrechen und die Wanne zu leeren. • Während des Zyklus trat ein Stromausfall auf. VERSUCHEN SIE KEINESFALLS, DEN DECKEL ZU ÖFFNEN. Die Stromversorgung wiederherstellen und die Dekompression der Wanne abwarten.
Es verbleibt zu viel Luft im versiegelten Beutel.	• Der Beutel ist nicht für die Größe des zu verpackenden Produkts geeignet. • Das gewählte Vakuumniveau ist zu niedrig. • Das Produkt ist flüssig.	• Einen Beutel von geeigneter Größe verwenden. • Den Zyklus mit einem höheren Vakuumniveau wiederholen. • Es ist normal, dass bei einem flüssigen Produkt einige Luftblasen in seinem Inneren bleiben.
Der Schweißbalken erhebt sich, die Versiegelung wird aber nicht ausgeführt.	• Es griff der Schutz des Schweißbalkens ein. • Der Schweißbalken ist defekt.	• Im unteren, rechten Teil des Verpackungsgeräts gibt es 2 Tasten (A), mit denen die Schutzeinrichtungen innen zurückgesetzt werden. Drücken Sie die Tasten, um die Schutzeinrichtungen zurückzusetzen. Nehmen Sie, falls der Defekt weiterhin besteht, Kontakt mit dem technischen Kundendienst auf. • Ne h men Si e Ko nta kt mi t d em technischen Kundendienst auf.

Problem	Ursache	Lösung
Die Versiegelung ist nicht optimal.	• Der eingestellte Grad der Versiegelung ist nicht für die verwendete Typologie von Beutel geeignet.	• Den Grad der Versieglung regulieren und den Zyklus wiederholen.
	• Es wurden viele aufeinanderfolgende Zyklen mit Versiegelung durchgeführt.	• Mindestens 2 Minuten zwischen einem Zyklus und dem nächsten warten, um den Schweißbalken abkühlen zu lassen.
	• Der Beutel ist größer als der Schweißbalken.	• Einen geeigneten Beutel verwenden.
	• Der Rand des Beutels wurde nicht korrekt positioniert.	• Den Rand des Beutels zentral und so positionieren, dass er ungefähr 2 cm aus dem Schweißbalken herausragt.
		• Falten des Rands in Übereinstimmung mit dem Schweißbalken vermeiden.
	• Der Rand des Beutels ist schmutzig.	• Wenn das Produkt eingeführt wird, den Rand des Beutels umbiegen, damit die Außenseite sauber bleibt.
	• Der Gegendruckgummi und der Schweißbalken sind schmutzig.	• Den Schweißbalken und den Gegendruckgummi reinigen.
	• Der Gegendruckgummi und der Schweißbalken sind verschleißt.	• Nehmen Sie Kontakt mit dem technischen Kundendienst auf.



Problem	Ursache	Lösung
Blinkt ⚠	• Die Pumpe hat Feuchtigkeit und Unreinheiten angesaugt.	• Den TROCKNUNGSZYKLUS starten. • Achten Sie sorgfältiger darauf, das Produkt auf 3 C abzukühlen und/ oder die empfohlene Menge des Flüssiganteils, die in den Beutel oder Behälter kommt, einzuhalten.

Problem	Ursache	Lösung
Am Ende eines Zyklus CHEF, leuchtet das Symbol ⚠ weiter.	• Das in das Gerät gelegte Produkt ist zu heiß oder hat einen höheren Flüssiganteil als empfohlen.	• Kühlen Sie das Produkt auf 3 C ab und/oder reduzieren Sie den Flüssiganteil
Am Ende eines Zyklus für Beutel MAx versiegelt die Maschine nicht den Beutel und das Symbol ⚠ blinkt		
Am Ende eines Zyklus für Beutel MED blinkt das Symbol ⚠.		
Am Ende eines Zyklus für Behälter MAx blinkt das Symbol ⚠.		
Während eines Zyklus leuchtet ⚠ auf und es ertönt ein akustisches Signal.	• Es entsteht kein Vakuum. Der Deckel wurde nicht geschlossen.	• Wenn der Zyklus gestartet wird, leicht auf den Deckel drücken, bis das Vakuum bewirkt wird.
	• Es entsteht kein Vakuum. Die Dichtung des Deckels ist schmutzig.	• Die Wanne und die Dichtung reinigen.
	• Es entsteht kein Vakuum. Die Dichtung des Deckels ist beschädigt.	• Nehmen Sie Kontakt mit dem technischen Kundendienst für den Austausch auf.
	• Die Pumpe startet nicht. Es griff der Schutz der Pumpe ein.	• Im unteren, rechten Teil des Verpackungsgeräts gibt es 2 Tasten (A) , mit denen die Schutzeinrichtungen innen zurückgesetzt werden. Drücken Sie die Tasten, um die Schutzeinrichtungen zurückzusetzen. Nehmen Sie, falls der Defekt weiterhin besteht, Kontakt mit dem technischen Kundendienst auf.
Während des Zyklus mit externem Behälter leuchtet ⚠ auf und ein akustisches Signal ertönt.	• Der Deckel des externen Behälters ist nicht korrekt positioniert.	• Den Deckel des externen Behälters korrekt positionieren.
	• Die externe Saugvorrichtung wurde nicht korrekt angeschlossen.	• Die externe Saugvorrichtung korrekt an das Verpackungsgerät und den Behälter anschließen.
Der Zyklus geht zu Ende, das Symbol ⚠ blinkt und ein akustisches Signal ertönt.	• Defekt des Vakuumsensors.	• Kontakt mit dem technischen Kundendienst aufnehmen.
⚠ beginnt zu blinken ⏻.	• Es wurden viele Zyklen hintereinander ausgeführt und das Öl in der Pumpe ist zu heiß geworden.	• Lassen Sie das Verpackungsgerät mindestens 1 Stunde abkühlen.



Sicherheitsanleitungen

Das vorliegende Handbuch ist integraler Bestandteil des Produkts und liefert alle erforderlichen Anweisungen für eine korrekte Installation und Wartung der Maschine.

⚠ ACHTUNG

Es ist von Seiten des Benutzers und des Installateurs verpflichtend, dieses Handbuch aufmerksam zu lesen und immer Bezug darauf zu nehmen; außerdem muss es an einem bekannten und allen autorisierten Bedienern (Installateur, Benutzer, Wartungstechniker) leicht zugänglichen Ort aufbewahrt werden.

Das Gerät darf ausschließlich für den vorgesehenen Einsatz verwendet werden, d.h. für die Vakuumverpackung von Lebensmitteln.

Jede andere Verwendung wird als unsachgemäß und potenziell gefährlich betrachtet.

Die Herstellerfirma lehnt jegliche Verantwortung und Garantieleistung für Schäden an den Geräten, Personen oder Gegenständen, die auf Folgendes zurückzuführen sind, ab:

- Eine Installation, die nicht korrekt und/oder nicht unter Beachtung der geltenden Gesetze ausgeführt wurde.
- Änderungen oder Eingriffe, die nicht spezifisch für das Modell sind.
- Verwendung von Ersatzteilen, die keine Original-Ersatzteile oder nicht spezifisch für das Modell sind.
- Nichtbeachtung (auch nur teilweise) der Anleitungen des vorliegenden Handbuchs.
- Nichtbeachtung der Unfallverhütungsvorschriften und der geltenden Gesetze während der Installation.

Vorwort

⚠ ACHTUNG

Das Gerät darf nur von autorisiertem, spezialisiertem Personal unter Einhaltung der Anleitungen und der Vorschriften in diesem Handbuch eingebaut werden.

- Sicherstellen, dass vor der Installation des Geräts die bereits bestehenden elektrischen Anlagen vorschriftsmäßig und laut der Typenschilder für die zu installierenden Geräte geeignet sind (V, kW, Hz, Nr der Phasen und verfügbare Leistung).
- Der Installateur muss außerdem eventuelle Vorschriften bezüglich der Brandverhütung prüfen.
- Der Hersteller erklärt die Übereinstimmung mit den geltenden europäischen Vorschriften.
- Immer mit vom Stromnetz abgetrenntem Verpackungsgerät vorgehen.
- Nicht am Versorgungskabel ziehen, um das Verpackungsgerät vom Stromnetz abzutrennen.

⚠ ACHTUNG

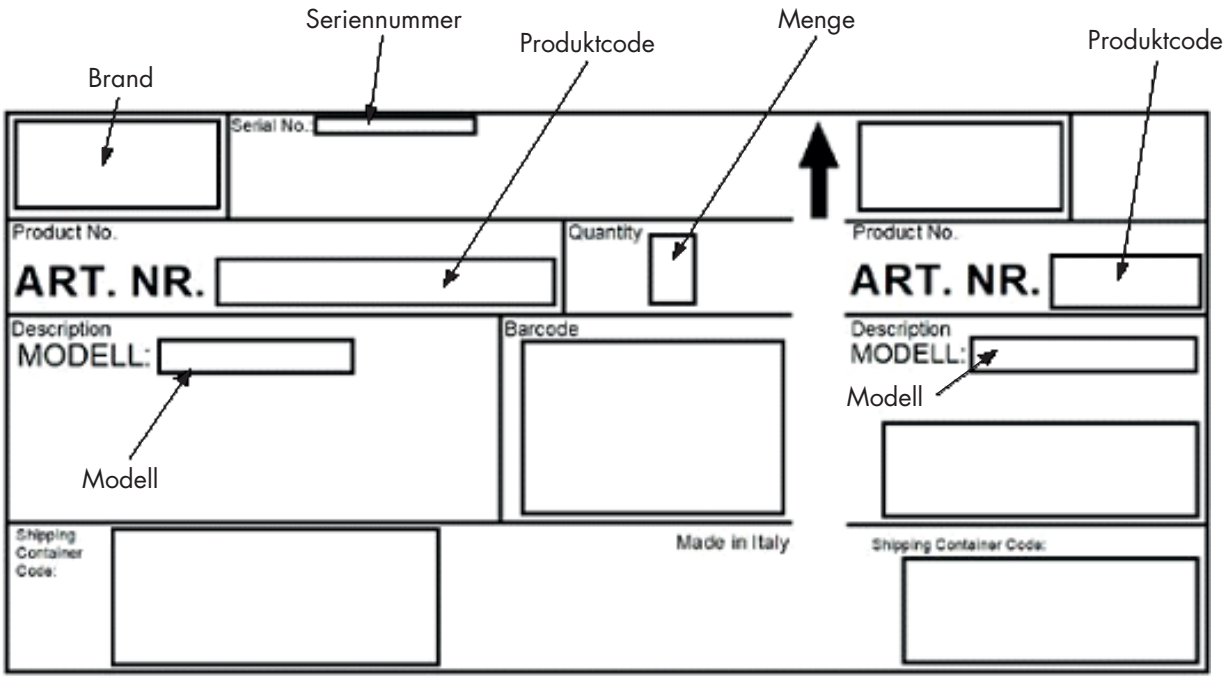
Das Handling der Maschine muss immer unter Verwendung von Schutzhandschuhen und immer von zwei Personen ausgeführt werden.

Alle Verpackungselemente müssen gemäß den geltenden Landesvorschriften entsorgt werden. Jedenfalls darf nichts in die Umwelt abgegeben werden.

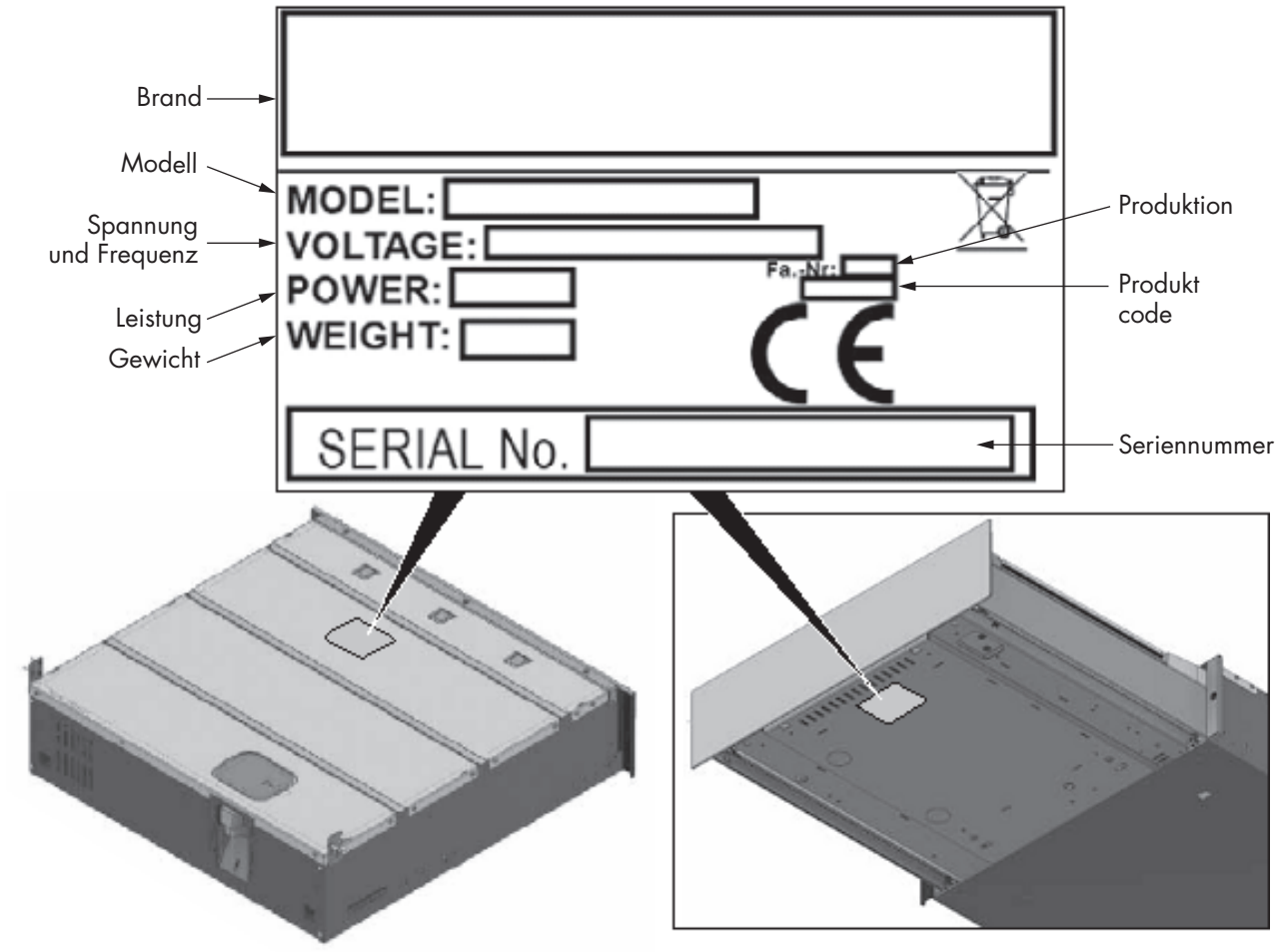
Die Komponenten der Verpackung können gefährlich für Kinder und Tiere sein, sicherstellen, dass sie nicht damit spielen!

Daten des Typenschilds

Auf der Verpackung:



Auf den Verpackungsgerät: Auf dem Einbaukasten und unter dem vorderen Teil des Verpackungsgeräts.



Packing- List

- Anz. 1 Verpackungsgeräte (Abb. 1).
- Anz. 2 Befestigungsbügel für hinten + Anz. 4 Schrauben für Spanplatten 4,5 x 16 mm (Abb. 2).
- Anz. 2 Schrauben für Spanplatten 4,5 16 mm für die Befestigung des Verpackungsgeräts vorne an dem Möbel (Abb. 3).
- Anz. 1 Versorgungskabel (Abb. 4).
- Anz. 1 Zubehör für die externen Behälter mit Adapter (Abb. 5).
- Anz. 1 Ölfilter für Pumpe (Abb. 6).

Abb. 1

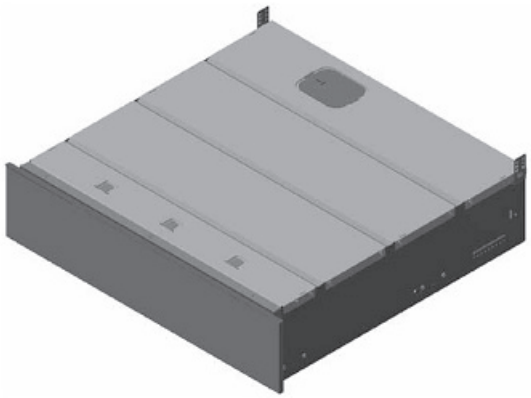


Abb. 2

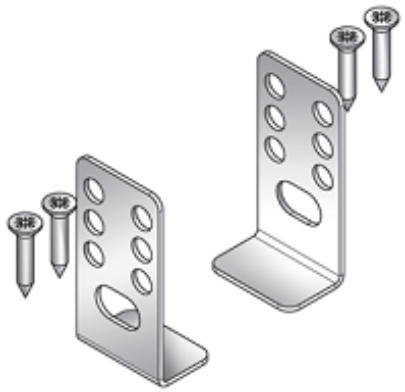


Abb. 3

Abb. 4

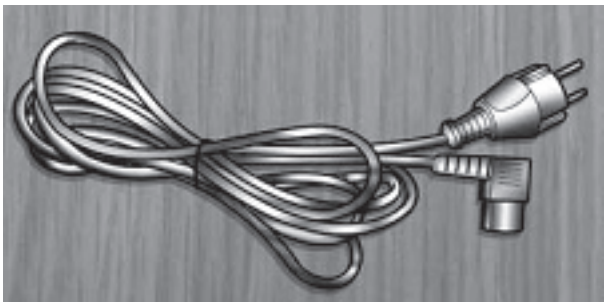


Abb. 5

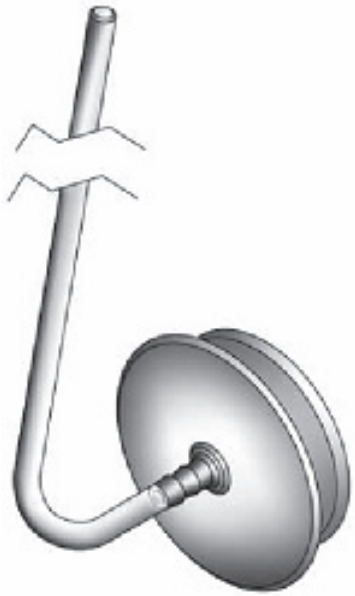
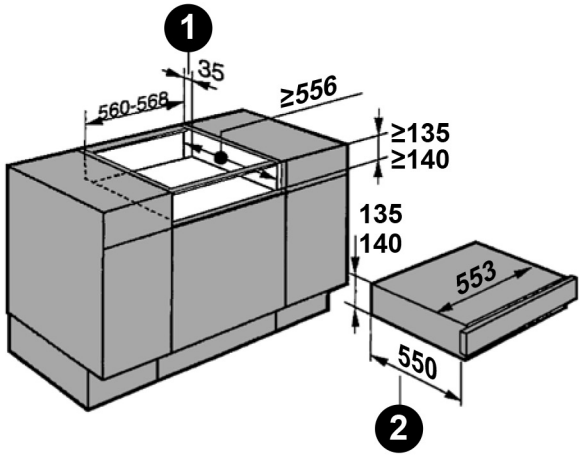
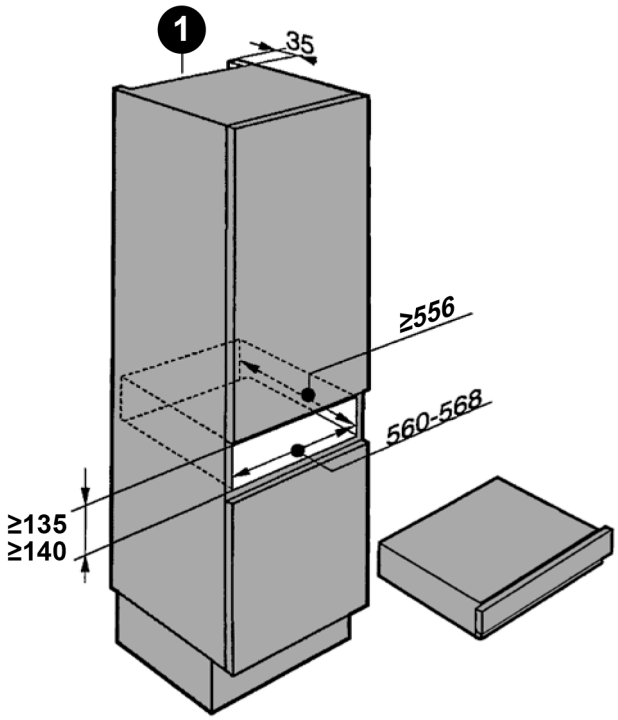
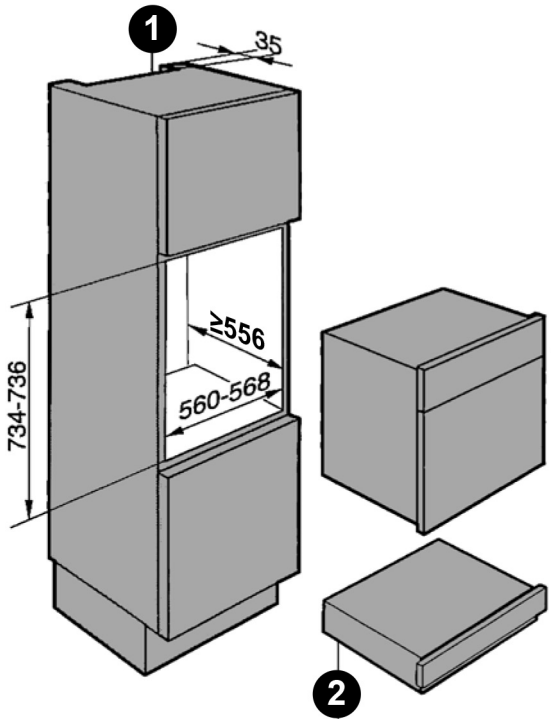
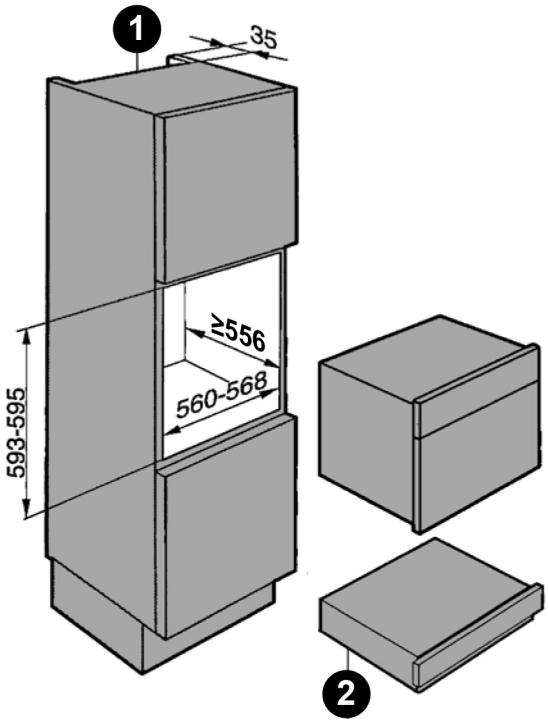


Abb. 6

EInbaumaße

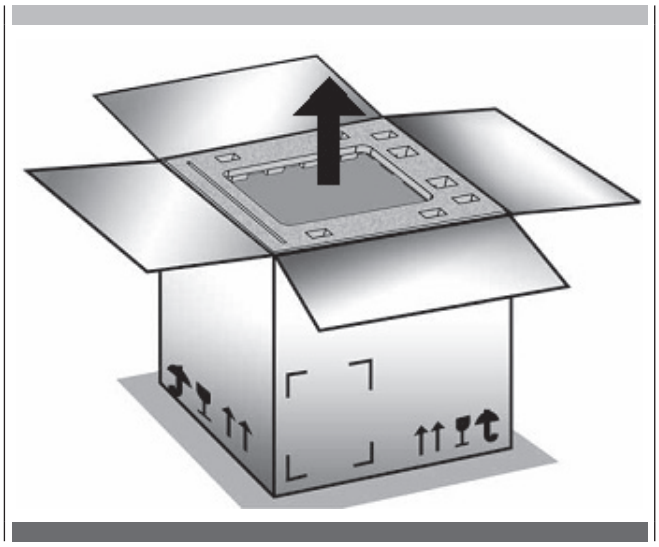
Einbau unter Arbeitsplatte	Einbau in Zeile Nische Höhe 150 mm
	

Einbau in Zeile Nischenhöhe 750 mm	Einbau in Zeile Nische Höhe 600 mm
	

1	Luftschlitz
2	Einbaumaß einschließlich Stecker für die elektrische Versorgung. Versorgungskabel, L = 2000 mm.

Auspacken

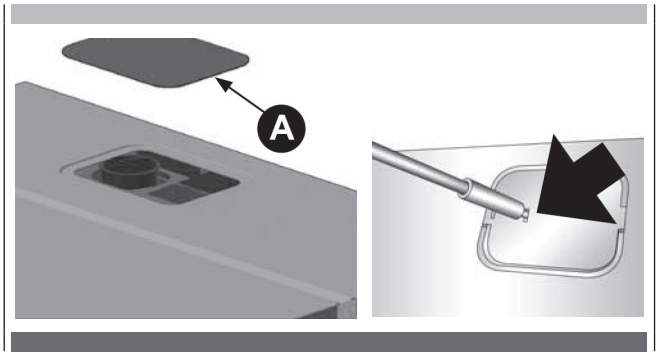
- Öffnen Sie die Verpackung.
- Ziehen Sie das Füllmaterial heraus.
- Ziehen Sie das Verpackungsgerät heraus.
- Ziehen Sie die Zubehörteile heraus.
- Kontrollieren Sie, ob das Zubehör und das Verpackungsgerät unbeschädigt und vollständig geliefert sind. Wenn etwas fehlt oder Teile beschädigt sind, das Gerät nicht einbauen und den Händler kontaktieren.



Montage und Installation

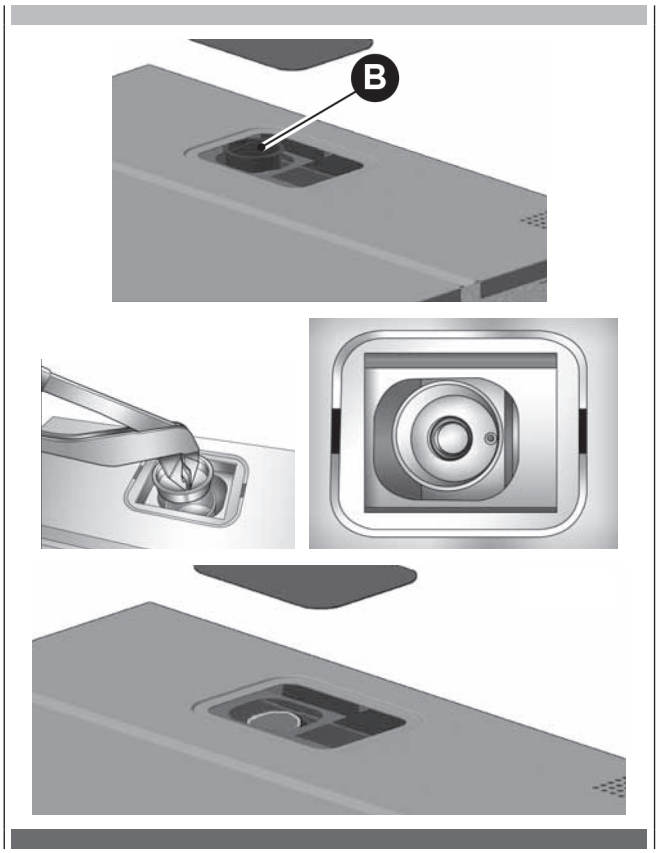
Phase 1

Nehmen Sie den oberen Deckel ab (A).



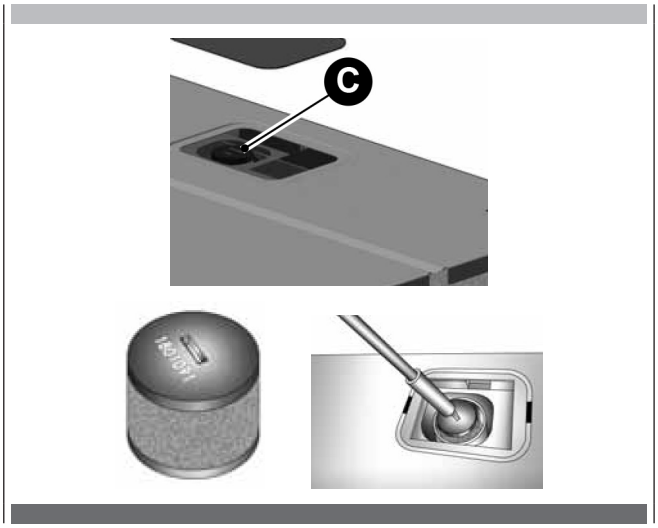
Phase 2

Entfernen Sie die Ölfilterkappe (B).



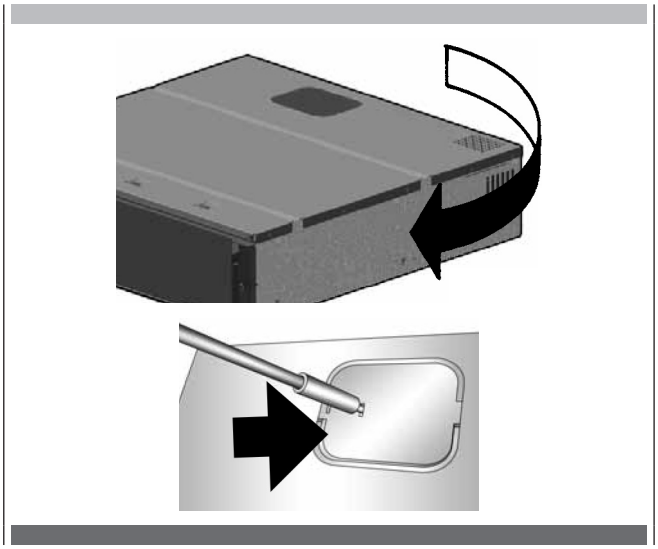
Phase 3

Schrauben Sie den Filter (C) auf die Pumpe.



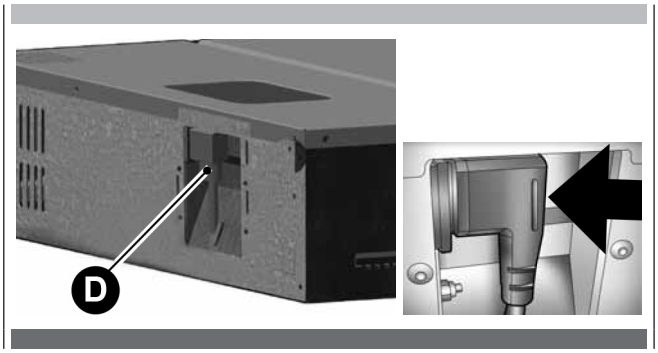
Phase 4

Montieren Sie den oberen Deckel.



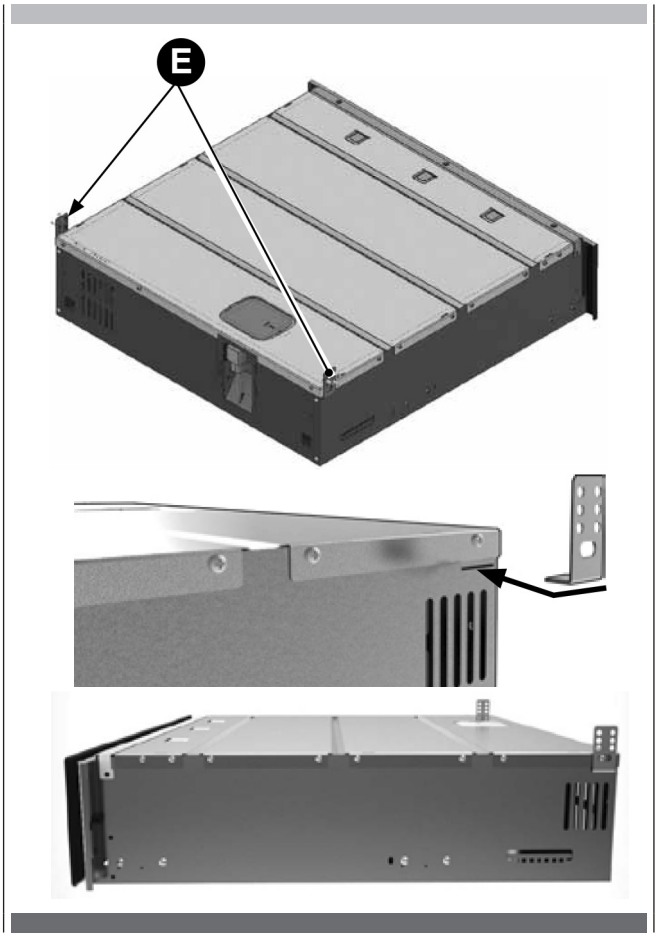
Phase 5

Stecken Sie den Stecker (D) in die Buchse auf der Rückseite des Einbaukastens.



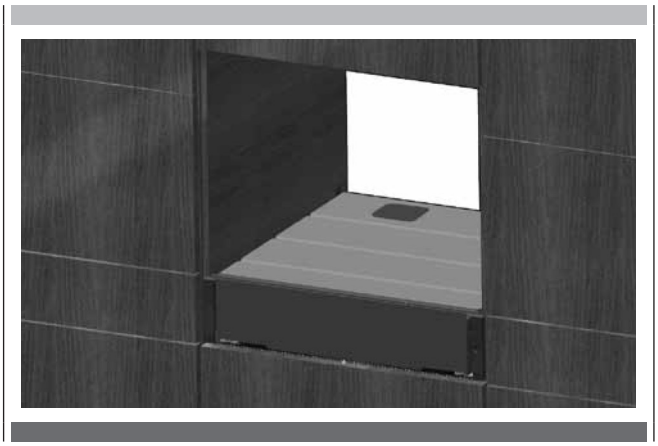
Phase 6

Montieren Sie die hinteren Befestigungsbügel (E).



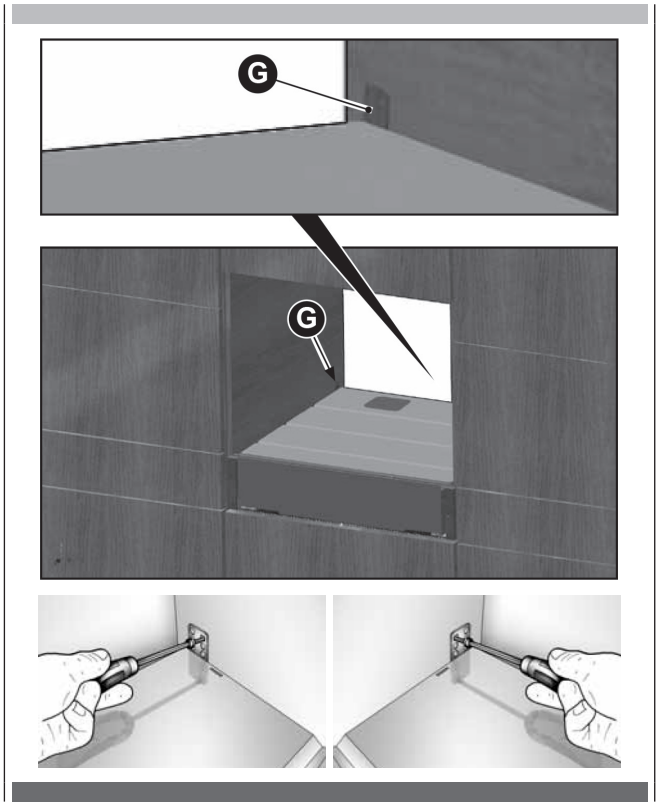
Phase 7

Heben Sie das Verpackungsgerät hoch und setzen Sie es in das Möbel auf die Möbelplatte.



Phase 8

Schrauben Sie mit den Spanplattenschrauben 4,5 16 mm die hinteren Befestigungsbügel (G) an die Seiten des Möbels.

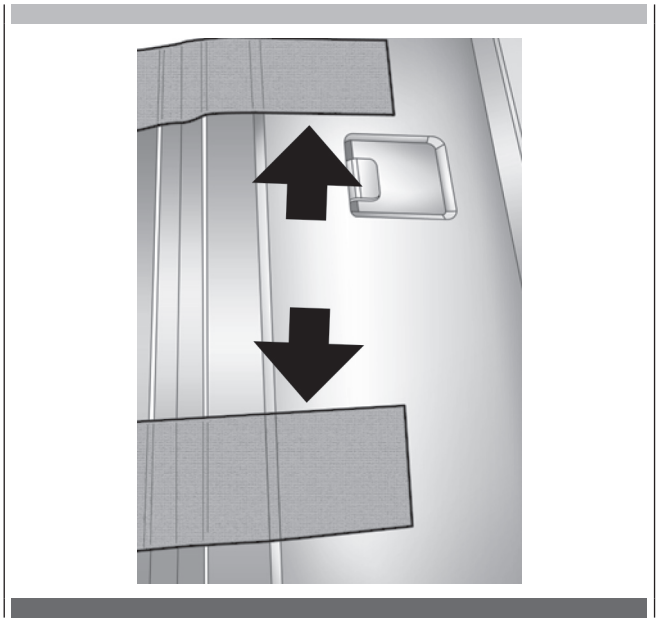


Phase 9

Führen Sie das Versorgungskabel zur Wandsteckdose.

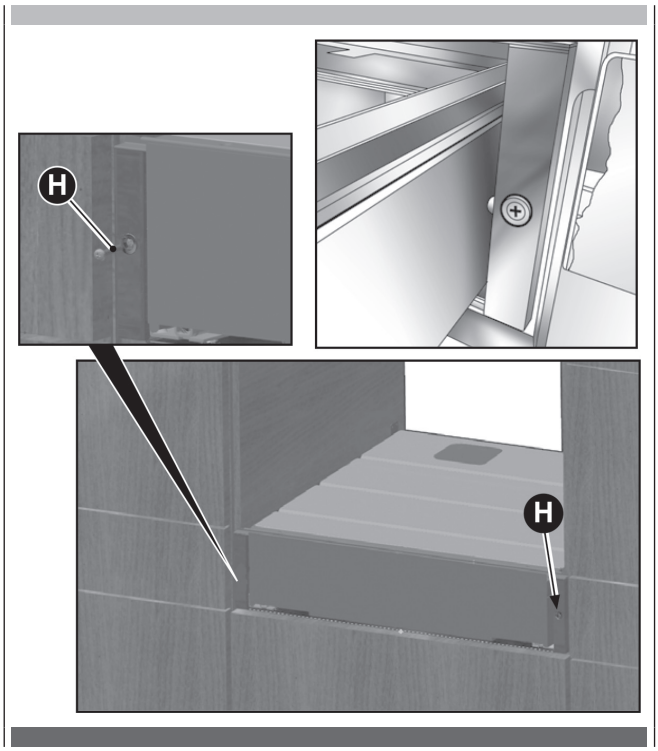
Phase 10

Entfernen Sie die Sicherheitsbänder.



Phase 11

Schreuben Sie die Frontseite des Verpackungsgerät mit den Schrauben (H) für Spanplatten 4,5 16 mm an das Möbel.

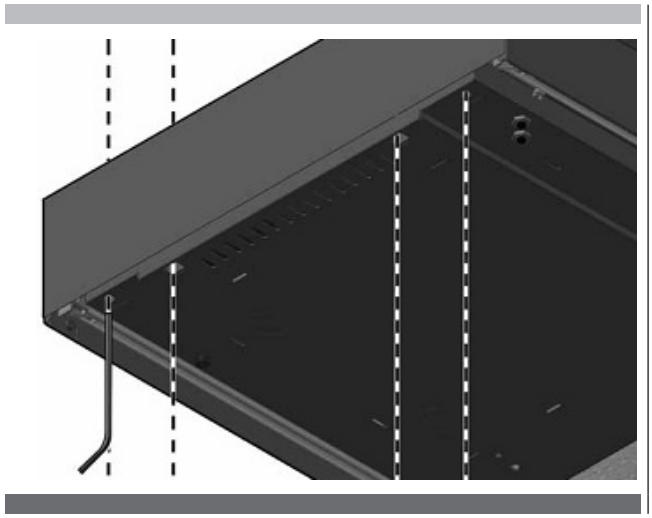


Phase 12

Achten Sie darauf, dass das Verpackungsgerät mittig sitzt.

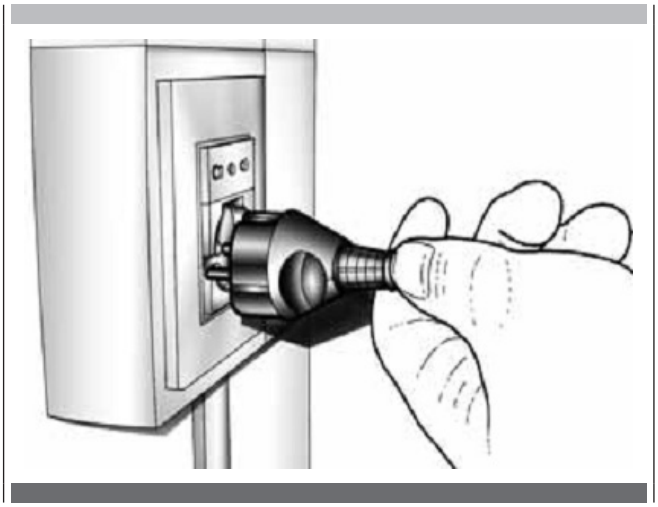
Regulierung Frontplatte

- Ziehen Sie das Verpackungsgerät heraus, indem Sie leicht auf die Frontplatte drücken.
- Im unterem Teil der Frontplatte sind rechts 2 Stellschrauben und links 2 Stellschrauben.
- Drehen Sie an den Stellschrauben, um das Frontplatte zu registrieren.
- Schieben Sie das Verpackungsgerät nach Innen.



Elektrischer Anschluss

- Kontrollieren Sie, ob die Eigenschaften der elektrischen Anlage den Daten auf dem Typenschild des Verpackungsgeräts entsprechen.
- Stecken Sie den Stecker in die Netzsteckdose.



15 - Technische Daten

Abmessungen Einbaukasten	Breite: 553 mm; Höhe: 135/140 mm; Tiefe: 550 mm
Gewicht	Kg 32
Stromspannung	220 240 V
Frequenz	50/60 Hz
Leistung	240 W
Stromaufnahme	1 A
Installation	Einbau
Volumen Vakuumkammer	6,4 l
Nutzlänge Schweißbalken	250 mm
Maximale Beutelgrößen	250 350 mm

Aufzeichnungen

ÍNDICE	PÁG.
1- Indicaciones para la seguridad y advertencias	**1**
Uso Previsto	1
Niños	2
Seguridad técnica	2
Uso correcto	3
Limpieza y mantenimiento	3
2 - Recomendaciones para la protección del medio ambiente	**4**
3 - Descripción envasadora	**5**
4 - Panel de mandos	**6**
5 - Antes de utilizar el cajón vacío	**7**
Limpieza preliminar de la cámara de vacío y de la tapa	7
6 - Realizar el vacío en bolsas	**8**
7 - Realizar el vacío en recipientes	**11**
Recipientes en tina	11
Recipientes externos	13
8 - Ciclo "chef sous vide"	**15**

ÍNDICE	PÁG.
9 - Después del uso	**17**
10 - Limpieza y mantenimiento	**17**
Limpieza externa	17
Limpieza tina	17
Limpieza barra de soldadura	17
Limpieza adaptador para vacío externo	17
11 - Ciclo de secado del aceite de la bomba	**18**
12 - Ciclo de secado	**18**
13 - Búsqueda de averías	**19**
14 - Instalación	**22**
Instrucciones de seguridad	22
Premisa	22
Datos de la placa	23
Albarán	24
Medidas de empotrado	25
Desembalaje	26
Montaje e instalación	26
Registro panel frontal	29
Conexión eléctrica	29
15 - Datos técnicos	**29**

1 - Indicaciones para la seguridad y advertencias

⚠ IMPORTANTE

- Este producto está en conformidad con las disposiciones vigentes en materia de seguridad. El uso inadecuado puede causar daños a personas y/o cosas.
- El presente manual constituye parte integrante del producto y suministra todas las indicaciones necesarias para una correcta instalación, uso y mantenimiento del equipo para evitar peligros que puedan causar daño para personas y/o cosas. El fabricante no responde por daños causados por el incumplimiento de las presentes instrucciones.
- Es obligatorio, por parte del usuario y del instalador, leer atentamente este manual y hacer siempre referencia al mismo; además se debe colocar en un lugar conocido y fácilmente accesible y entregado incluso para posibles usuarios futuros.

Uso Previsto

- Este aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico, a una temperatura ambiente comprendida entre los 15 y los 35 C.
- No está destinado al empleo en ambientes externos.
- El equipo está destinado solamente al uso para el cual ha sido ideado, es decir para el envasado al vacío de los alimentos.
- Cualquier otro uso se debe considerar inadecuado y potencialmente peligroso.
- No colocar absolutamente al vacío alimentos vivos (moluscos y animales en general, etc.).
- Este equipo no es adecuado para el uso por parte de personas con capacidades físicas, sensoriales y mentales reducidas, o inexpertas, salvo que no sean supervisadas e instruidas sobre el uso del equipo por una persona responsable de su seguridad. Estas personas pueden usar el aparato sin vigilancia sólo y exclusivamente si se ha explicado cómo hacerlo y si pueden utilizarlo de

forma segura. Es importante que sepan reconocer y comprender cuales son los peligros que pueden derivar de un uso incorrecto del aparato.

Niños

- Mantener el aparato lejos del alcance de los niños menores de ocho años o bajo constante vigilancia.
- Los niños mayores de ocho años pueden usar el aparato sin vigilancia sólo y exclusivamente si se ha explicado cómo hacerlo y si pueden utilizarlo de forma segura. Es importante que sepan reconocer y comprender cuales son los peligros que pueden derivar de un uso incorrecto del aparato.
- Vigilar a los niños que se encuentran en las cercanías inmediatas del cajón. No permitir a los mismos jugar.
- Mantener alejados a los niños del equipo hasta que la barra de soldadura y la línea de soldadura se hayan enfriado para evitar cualquier riesgo de quemadura.
- El material de embalaje (bolsas de plástico, partes de poliestireno, etc.) se debe mantener fuera del alcance de los niños puesto que representa una posible fuente de peligro.
- Desguazar el equipo cumpliendo con las normas locales para la eliminación de residuos y entregarlo en los puntos de recogida específicos, no dejándolo abandonado ni siquiera durante pocos días siendo una fuente de peligro para niños.

Seguridad técnica

- Como causa de trabajos de instalación y mantenimiento extraordinario o reparación mal realizados pueden surgir graves peligros para el usuario. Sólo personal cualificado y autorizado por el fabricante debe realizar este tipo de operaciones.
- Prestar particular atención a las condiciones generales de la tapa (presencia de grietas, saltaduras, arañazos y marcas profundas). Eventuales daños podrían causar una implosión, con peligro grave para el usuario. Nunca utilizar el aparato si la tapa está dañada.
- El aparato tiene instalado una bomba de vacío de aceite. Nunca inclinar o dar vuelta el aparato para evitar que el aceite se derrame.
- El funcionamiento correcto del aparato está garantizado sólo si el mismo está conectado a instalaciones eléctricas en conformidad con la norma de ley y completamente correspondientes (tensión, frecuencia) con los datos indicados en la placa del aparato. En caso de dudas hacer controlar la instalación por un electricista especializado.
- La seguridad eléctrica está garantizada sólo si el aparato está conectado a una instalación regular de puesta a tierra. Asegurarse que esta condición fundamental para la seguridad se controle. En caso de dudas hacer controlar la instalación por un electricista especializado.
- Tomas múltiples o alargadores no garantizan la seguridad necesaria (peligro de incendio). Por lo tanto no conectar el aparato usando este tipo de dispositivos.
- Si se tocan o se modifican componentes eléctricos o mecánicos se pueden verificar accidentes y averías en el aparato. Evitar absolutamente abrir la carcasa del aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por un centro de asistencia autorizado.
- Si se sale el enchufe o si el cable no está equipado con un enchufe, asegurarse que el aparato sea conectado a la red eléctrica por un electricista cualificado.
- En caso se detecten anomalías en el equipo (por ejemplo el cable eléctrico de alimentación dañado o la falta de funcionamiento del panel de mandos) no usar la máquina y avisa rápidamente a vuestro centro de asistencia autorizado.
- No utilizar el aparato con las manos mojadas o si se está en contacto con el agua.
- El derecho de garantía cesa si el cajón no es reparado por un centro de asistencia autorizado.
- Sustituir eventuales piezas averiadas o defectuosas exclusivamente con repuestos originales suministrados por vuestro revendedor.
- En caso de interrupción de corriente eléctrica en el desarrollo del proceso de vacío, el vacío permanece en la cámara y la tapa no se puede abrir. No intentar de ninguna manera abrir la tapa con fuerza o con la ayuda de herramientas. Cuando se restablece la alimentación eléctrica será nuevamente posible abrir la tapa.
- Para realizar trabajos de mantenimiento extraordinario, de instalación o de reparación, desconectar el aparato de la red eléctrica,

sacando el enchufe de la toma eléctrica o, si la toma no es accesible, inhabilitar la instalación eléctrica a la cual está conectado el aparato mediante el correspondiente interruptor general. Antes de realizar trabajos de reparación o instalación, asegurarse que el aparato esté efectivamente desconectado de la red.

- En el momento del desguace, hacer el equipo inservible cortando el cable de alimentación quitando la tapa de modo que los niños no puedan acceder fácilmente en el interior del equipo.

Uso correcto

- ¡Peligro de quemaduras! Después del procedimiento de sellado de la bolsa, la barra de soldadura y el sellado de la bolsa misma están muy calientes. No tocar la barra de soldadura y la línea de soldadura inmediatamente después del proceso de sellado.
- ¡Peligro de incendio! No conservar materiales y sustancias fácilmente inflamables en las cercanías inmediatas del cajón.
- Las guías tienen una capacidad máxima de 30kg. No sobrecargar o apoyarse en el cajón abierto, porque se dañarían las guías.
- Eventuales daños a la tapa pueden causar implosión. No apoyar ningún objeto en la tapa o no golpear con ningún tipo de objeto en la superficie. En caso de golpe accidental con la tapa, controlar atentamente si se ha dañado. En caso de dudas, dirigirse al centro de asistencia técnica autorizado.
- No utilizar el aparato y la tapa como superficie de trabajo, de apoyo o para cortar.
- Instalar el cajón de modo tal que sea posible extraer completamente el cajón y que el cajón se pueda abrir hasta fin de recorrido. Solo de este modo se podrá supervisar la cámara de vacío en toda fase y evitar entrar en contacto con la barra de soldadura y la línea de soldadura cuando estas están todavía calientes.
- Envase siempre alimentos suficientemente fríos: con productos enfriados a 3 C se obtienen los mejores resultados de conservación. Además, se evita la formación de vapores que pueden causar problemas en el funcionamiento del cajón. Controlar el proceso de vacío con atención y en caso se advierta la formación de burbujas en los líquidos, evitar la salida anticipando el sellado.
- Si los líquidos llegan a la aspiración de la bomba, la misma se puede dañar.
- Antes de usar recipientes de cualquier tipo, asegurarse que los mismos sean suficientemente fuertes para resistir al vacío también si se colocan en el refrigerador, para evitar la implosión que puede ser peligrosa para el usuario.
- No cerrar nunca el cajón durante su funcionamiento, porque se impediría la ventilación del aparato. Cerrar el cajón solamente al final de su uso.

Limpieza y mantenimiento

- Para limpiar el aparato usar sólo paños húmedos y productos desinfectantes y detergentes no agresivos. No usar esponjas o paños abrasivos para evitar dañar las superficies de acero y las superficies de la tapa.
- Agua o vapor podrían alcanzar partes bajo tensión y causar cortocircuito. Nunca utilizar agua corriente o aparatos de limpieza a vapor.
- La limpieza y el mantenimiento regular que corresponden al usuario, no pueden ser realizados por niños sin supervisión.

2 - Recomendaciones para la protección del medio ambiente

1) Embalaje:

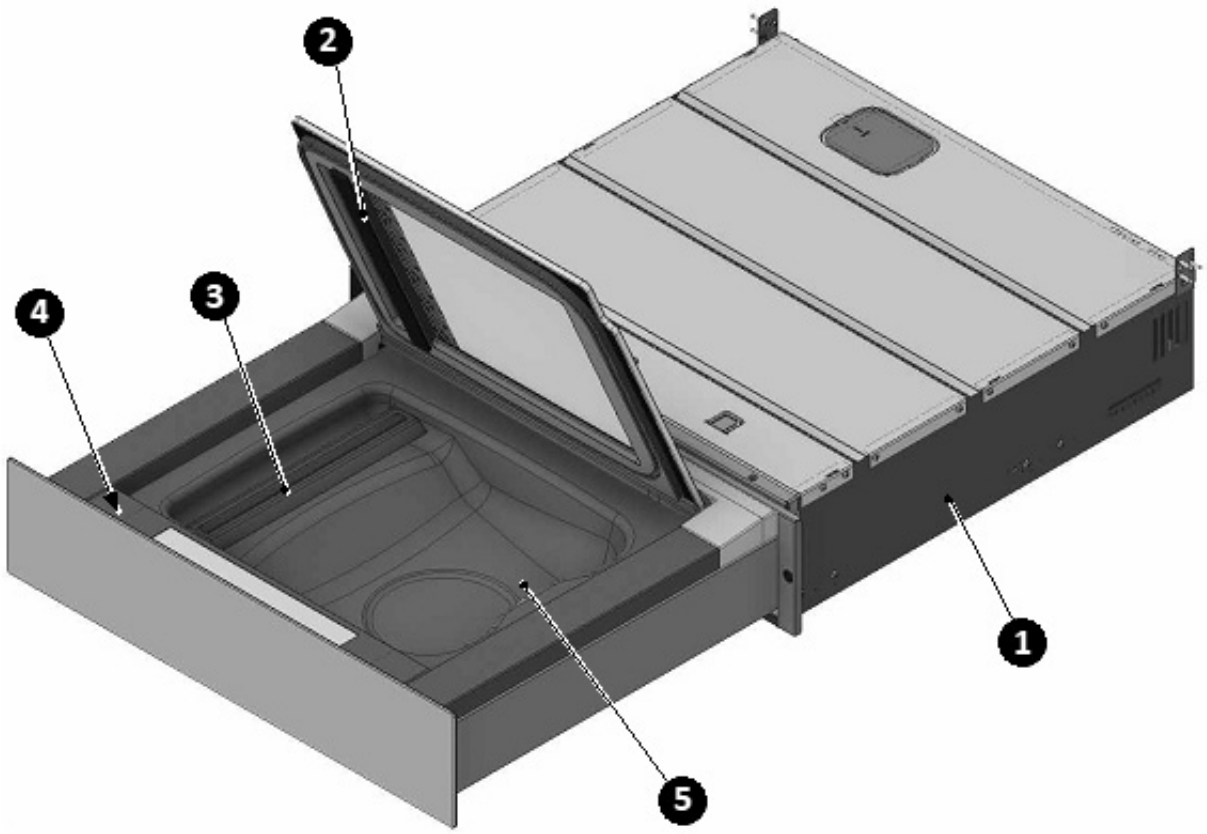
El material de embalaje es reciclable al 100% y está marcado con el símbolo del reciclado. Para la eliminación cumplir con las normativas locales. El material de embalaje (bolsas de plástico, partes de poliestireno, etc.) se debe mantener fuera del alcance de los niños puesto que representa una posible fuente de peligro.

2) Desguace/Eliminación:

El equipo ha sido realizado con material reciclable. Este equipo está marcado en conformidad con la Directiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Asegurándose que este equipo sea desguazado de manera correcta, se contribuirá a evitar las posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud.
El símbolo en el equipo, o en la documentación adjunta, indica que este equipo no se debe tratar como residuo doméstico, sino debe ser entregado en el punto idóneo de recogida para el reciclado de equipos eléctricos y electrónicos.

En el momento del desguace, hacer el equipo inservible cortando el cable de alimentación quitando la tapa de modo que los niños no puedan acceder fácilmente en el interior del equipo. Desguazarlo cumpliendo con las normas locales para la eliminación de residuos y entregarlo en los centros de recogida específicos, no dejándolo abandonado ni siquiera durante pocos días siendo una fuente de peligro para niños.
Para más información sobre el tratamiento, recuperación y reciclado de este equipo, contactar a la adecuada oficina local, al servicio de recogida de residuos domésticos o a la tienda en la cual ha sido comprado el equipo.

1) Box empotrado
2) Tapa
3) Barra de soldadura
4) Panel de mandos
5) Dimensiones de la cámara de vacío

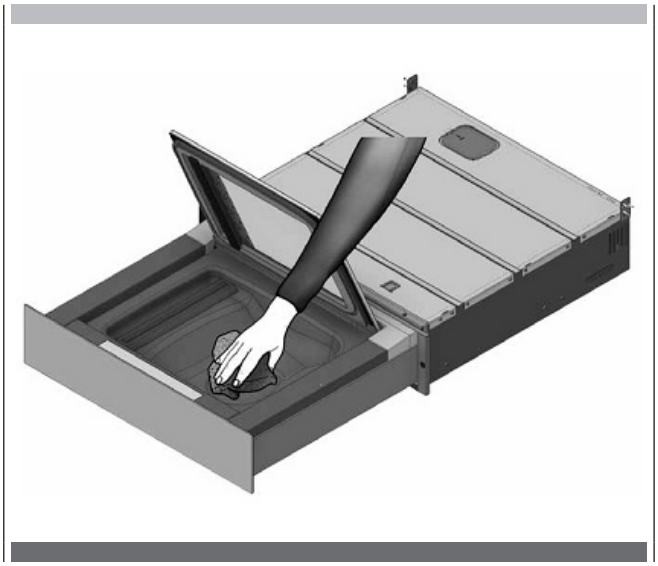


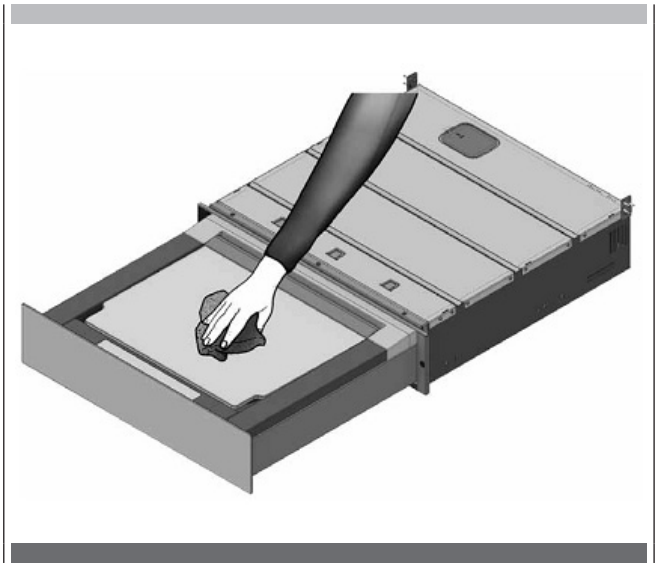
4 - Panel de mandos

Nº	DESCRIPCIÓN
1	Indicador con segmentos del nivel de vacío en bolsas
2	Teclas de selección y programación del nivel de vacío en bolsas
3	Indicador del ciclo Chef Sous Vide
4	Tecla de selección del ciclo Chef Sous Vide
5	Indicador con segmentos intensidad de sellado
6	Tecla de selección del nivel de sellado bolsas
7	Indicador con segmentos del nivel de vacío en recipientes
8	Tecla de selección y programación den nivel de vacío en recipientes
9	Indicador de un estado de alarma
10	Indicador de la necesidad de poner en marcha un ciclo de secado
11	Indicador de un ciclo puesto en marcha
12	Tecla Puesta en marcha / Interrupción ciclo
13	ON/OFF envasadora

Limpieza preliminar de la cámara de vacío y de la tapa

- Antes de poner en funcionamiento la máquina es necesario realizar la limpieza de la cámara de vacío y de la tapa usando un paño suave humedecido con agua potable.
- Se recomienda no usar detergentes agresivos, estropajos de acero inoxidable, raspadores o sustancias abrasivas, ácidas o agresivas que podrían dañar irremediablemente las superficies internas de la cámara de vacío.

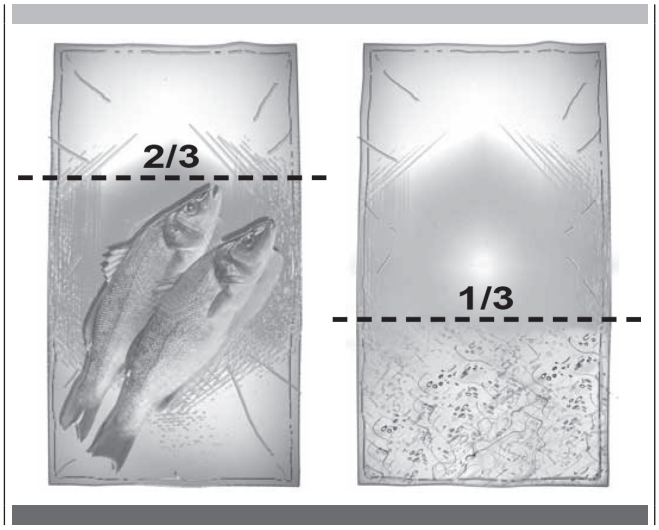




6 - Realizar el vacío en bolsas

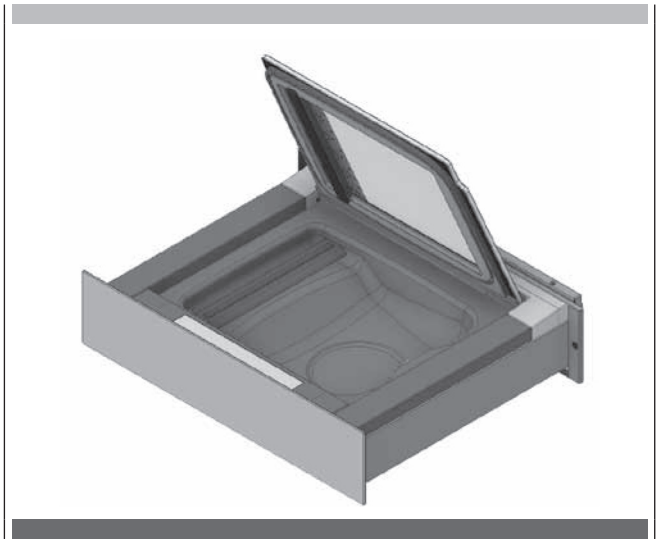
Fase 1

Elegir la bolsa en función del uso (conservación o cocción), adecuada para las dimensiones del producto: el producto sólido no debe ocupar más de 2/3 del volumen útil de la bolsa; los productos líquidos, no deben ocupar más de 1/3 del volumen de la bolsa.
Introducir alimentos suficientemente fríos: con productos enfriados a 3 C (temperatura de frigorífico) se obtienen los mejores resultados de conservación.



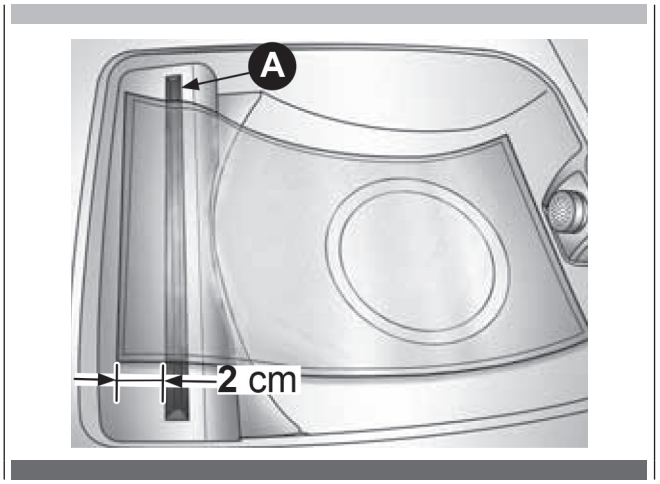
Fase 2

Abrir la tapa y asegurarse que la cámara de vacío y el producto que se va a envasar estén secos. Prestar atención a no ensuciar o mojar la parte interna en proximidad de la abertura de la bolsa.

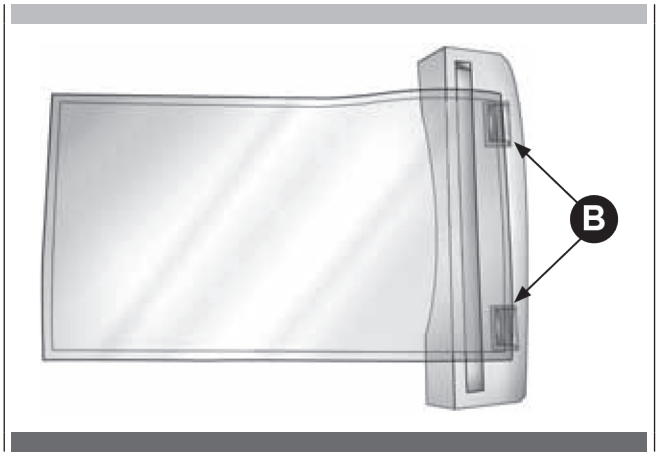


Fase 3

Apoyar la bolsa, en posición centrada en la barra de soldadura (A), de modo que el borde abierto resulte sobresaliente aproximadamente 2 cm respecto a la barra misma.



Si la barra de soldadura está dotada de Clip (B), detener la bolsa debajo de los Clip.

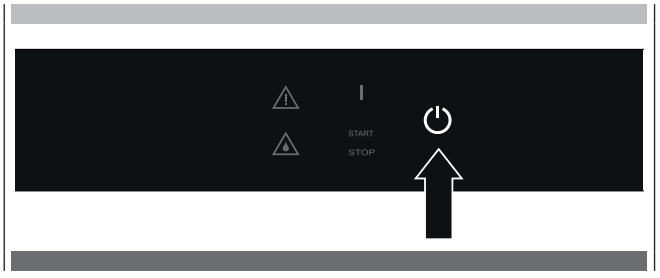


Fase 4

Cerrar la tapa del equipo.

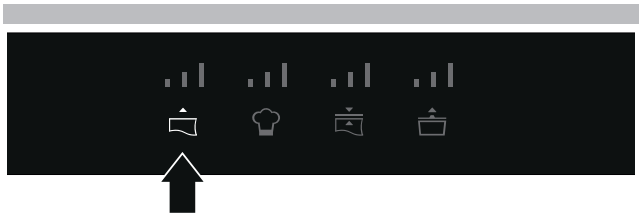
Fase 5

Presionar 2" ⏻ para encender la envasadora.



Fase 6

Si no está encendido ya el indicador, presionar sobre el icono para seleccionar los programas para el vacío en bolsas.



Fase 7

Presionar repetidamente para seleccionar el nivel de vacíodeseado:

Solo Soldadura. Ningún efecto de conservación.
Se debe usar para:
- Cerrar bolsas.
- Envasar productos delicados.
- Volver a envasar productos como patatas, pan, galletas.

Vacío mínimo.
Se debe usar para:
- Envasado de productos delicados:
  - sensibles a la presión como ensaladas, fresas, bayas,
  - sensibles a la pérdida de volumen, como mousse, nata montada,
  - quesos frescos (brie, gorgonzola).

Vacío medio.
Se debe usar para:
- Conservación de productos crudos o cocidos sensibles a la presión como:
  - filetes de pescado,
  - carne de pollo con hueso,
  - carne de conejo con hueso,
  - crustáceos enteros (gambas con cabeza),
  - calabacines, tomates, berenjenas,
  - salsas o sopas (salsa ragú, minestrone, sopa de cebada).

Vacío máximo.
Se debe usar para:
- Conservación de productos crudos o cocidos no delicados:
  - patatas y zanahorias,
  - carne
- Conservación de productos con líquido
  - verduras en aceite
- Conservación de trozos de queso curado
- Productos a cocinar
  - carne
  - pescado
  - verduras
  - salsas

Fase 8

Presionar para programar el nivel de soldadura deseado. Más largo es el nivel de soldadura escogido, más largo es el tiempo de soldadura. Para la conservación de alimentos y para la cocción al vacío, se recomienda el uso del nivel 2 o 3.

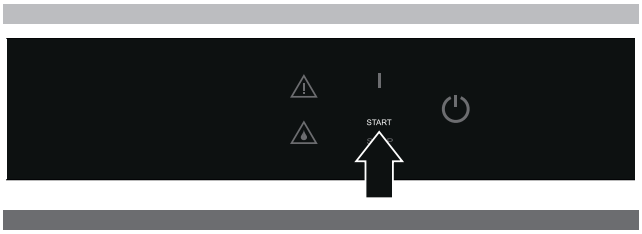
Nivel 1.
De usar para bolsas finas además no aptas para vacío.

Nivel 2.
De utilizar para bolsas normalmente en comercio para vacío.

Nivel 3.
De utilizar para bolsas en aluminio o bolsas de gran espesor para vacío.

Fase 9

Presionar START para iniciar el programa.



Fase 10

Presionar ligeramente la tapa para accionar el vacío.

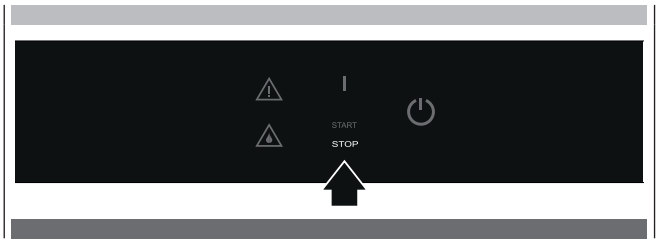
Fase 11

El ciclo termina con el sellado de la bolsa y el aire vuelve a entrar en la tina.

Fase 12

Abrir la tapa y quitar la bolsa.

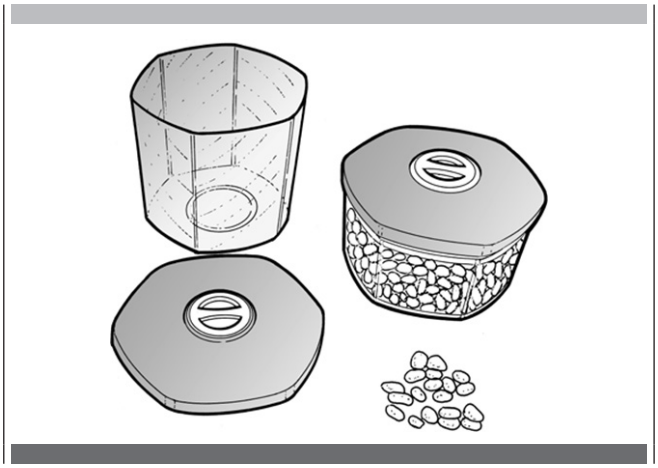
Se puede interrumpir el ciclo en cualquier momento:
Presionar STOP. El aire entra en la tina.



Recipientes en tina

Fase 1

Elegir un recipiente adecuado para el vacío, que pueda entrar en la tina y que, una vez introducido, permanezca a 1 cm aproximadamente de la tapa cerrada de la envasadora.



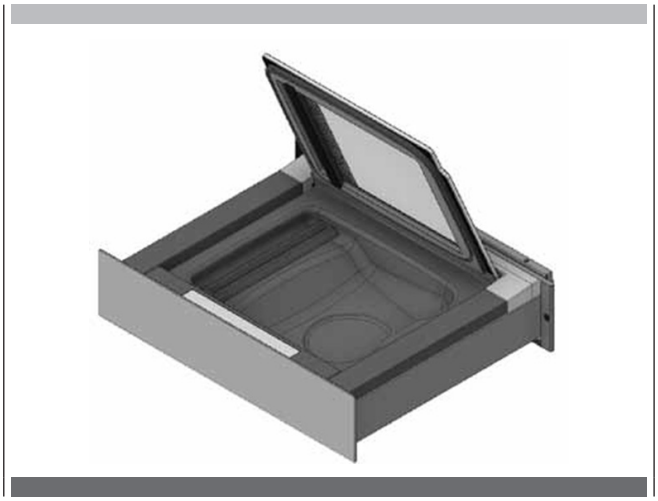
Fase 2

Introducir el producto en el recipiente y cerrarlo.
Introducir alimentos suficientemente fríos: con productos enfriados a 3 C (temperatura de frigorífico) se obtienen los mejores resultados de conservación.
Límites de llenado:

- Productos sólidos: 100%
- Caldos, infusiones: ½
- Salsas: 1/3
- Cremas, salsas con nata:
- Productos a base de huevos o clara
- de huevo: 1/6

Fase 3

Abrir la tapa y asegurarse que la cámara de vacío y el producto que se va a envasar estén secos.
Prestar atención a no ensuciar o mojar la parte interna.

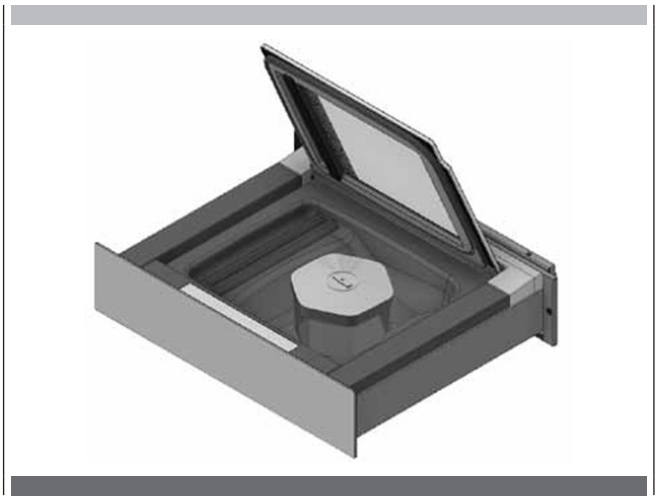


Fase 4

Introducir el recipiente en la envasadora.

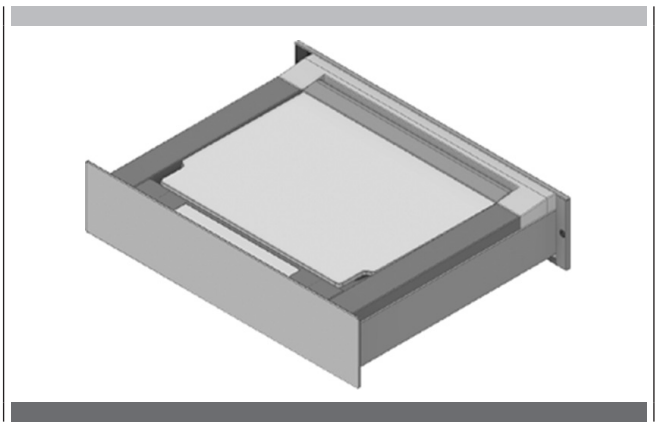
⚠ IMPORTANTE

Asegurarse que el recipiente esté lejos de la tapa por lo menos 1 cm, de lo contrario NO proceder y cambiar el envase.



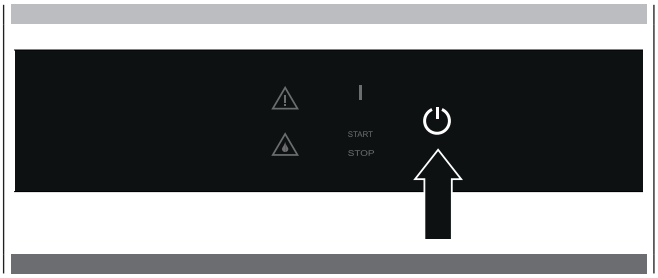
Fase 5

Cerrar la tapa del equipo.



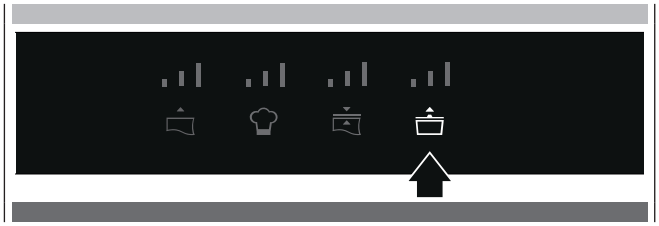
Fase 6

Presionar 2″ ⏻ para encender la envasadora.



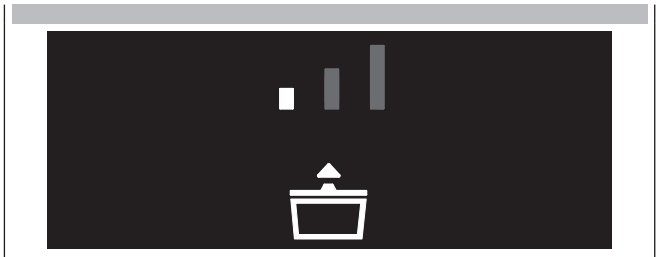
Fase 7

Presionar , para seleccionar los programas para el vacíode los recipientes.

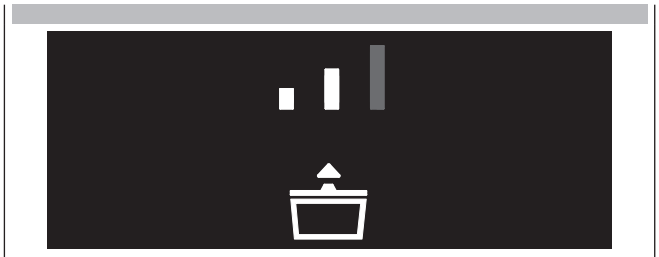


Fase 8

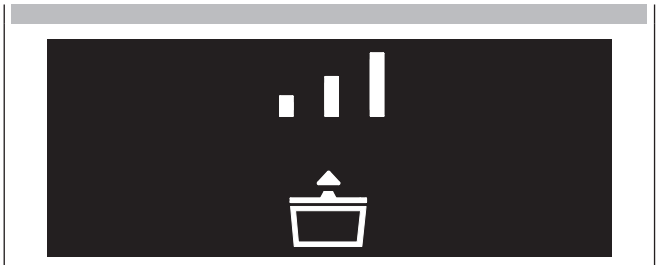
Presionar repetidamente para seleccionar el nivel de vacío deseado:



Nivel 1.
Se debe usar para:
- Tarros con tapa con rosca (Twist-off) nuevos o ya envasados:
  - mermeladas, y confituras,
  - salsas y conservas (salsas de tomate, en aceites, en vinagres),
  - mousse, nata montada.



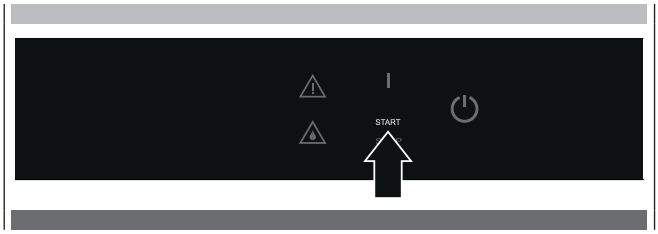
Nivel 2.
Se debe usar para:
- Tarros profesionales, tarros con tapa con rosca (Twist-off):
  - mermeladas, y confituras,
  - salsas y conservas (salsas de tomate, en aceites, en vinagres),
  - cremas,
  - verdura.



Nivel 3.
Se debe usar para:
- Tarros profesionales:
  - mermeladas, y confituras,
  - salsas y conservas (salsas de tomate, en aceites, en vinagres),
  - verdura,
  - cocción en tarro,
  - galletas.

Fase 9

Presionar START para iniciar el programa.



Fase 10

Presionar levemente la tapa para accionar el vacío.

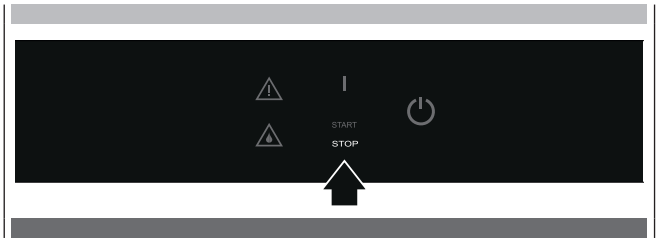
Fase 11

El ciclo termina con el regreso del aire en la tina.

Fase 12

Abrir la tapa y quitar el recipiente.

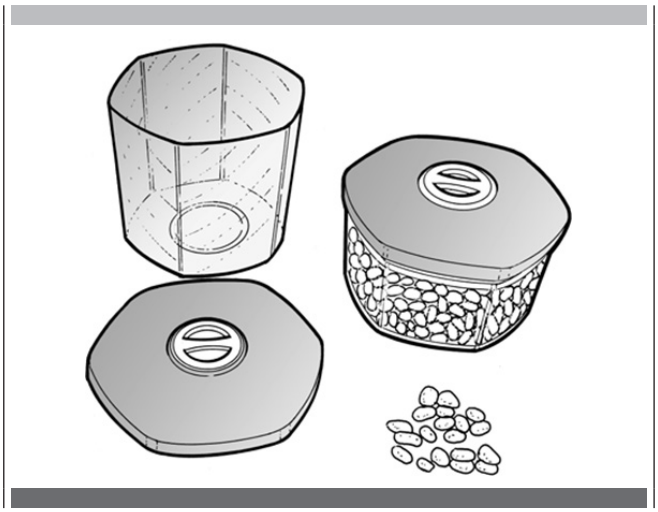
Se puede interrumpir el ciclo en cualquier momento: Presionar STOP. El aire entra en la tina. El recipiente queda con el vacío interno realizado.



Recipientes externos

Fase 1

Elegir un recipiente adecuado para el vacío.



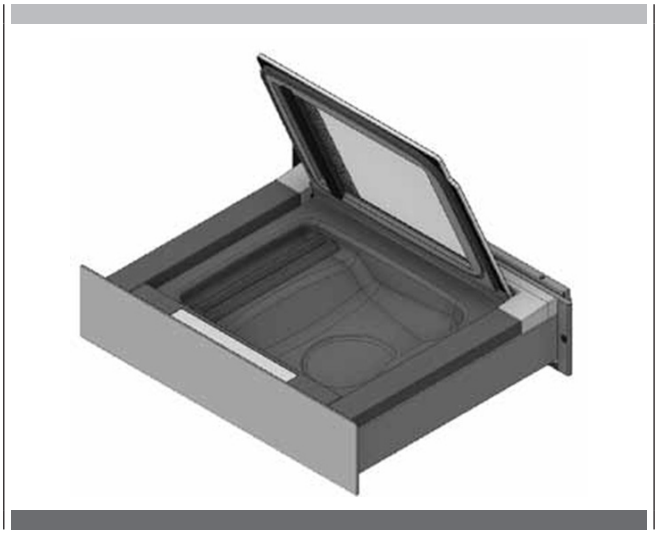
Fase 2

Introducir el producto en el recipiente y cerrarlo.
Introducir alimentos suficientemente fríos: con productos enfriados a 3 C (temperatura de frigorífico) se obtienen los mejores resultados de conservación.
Límites de llenado:

- Productos sólidos: 100%
- Caldos, infusiones: ½
- Salsas: 1/3
- Cremas, salsas con nata:
- Productos a base de huevos o clara
- de huevo: 1/6

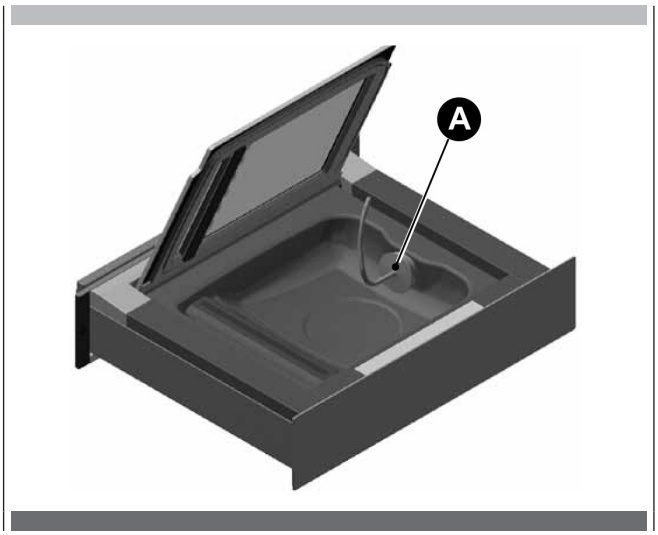
Fase 3

Abrir la tapa de la envasadora.



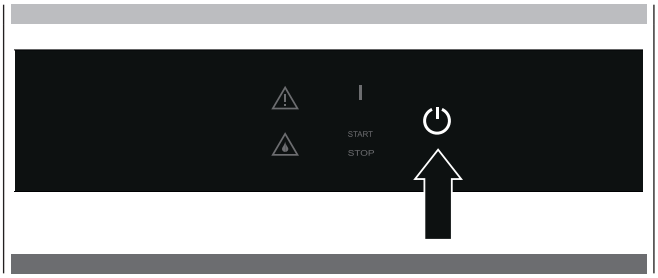
Fase 4

Conectar el accesorio (A) para los recipientes externos en la tina y en la tapa del recipiente.



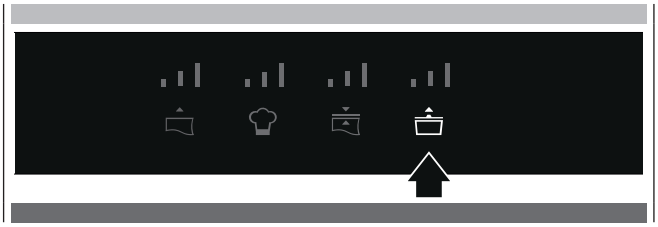
Fase 5

Presionar 2″ ⏻ para encender la envasadora.



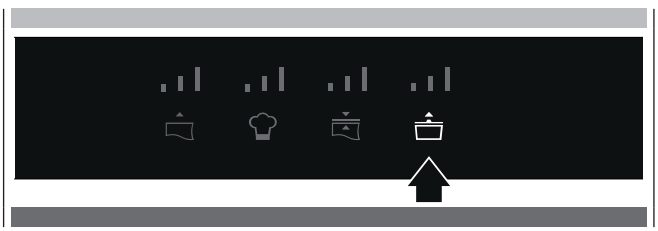
Fase 6

Presionar , para seleccionar los programas para el vacíode los recipientes.



Fase 7

Presionar repetidamente para seleccionar el nivel de vacío deseado:



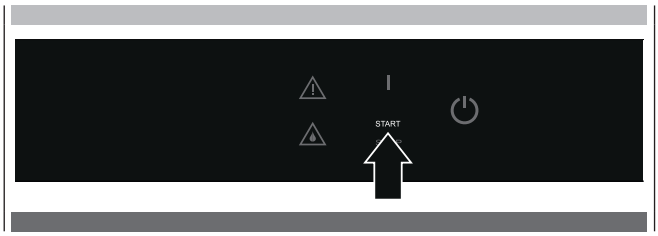
Nivel 1.
Se debe usar para:
- Tarros con tapa con rosca (Twist-off) nuevos o ya envasados:
  - mermeladas, y confituras,
  - salsas y conservas (salsas de tomate, en aceites, en vinagres),
  - mousse, nata montada.

Nivel 2.
Se debe usar para:
- Tarros profesionales, tarros con tapa con rosca (Twist-off):
  - mermeladas, y confituras,
  - salsas y conservas (salsas de tomate, en aceites, en vinagres),
  - cremas,
  - verdura.

Nivel 3.
Se debe usar para:
- Tarros profesionales:
  - mermeladas, y confituras,
  - salsas y conservas (salsas de tomate, en aceites, en vinagres),
  - verdura,
  - cocción en tarro,
  - galletas.

Fase 8

Presionar START para iniciar el programa.



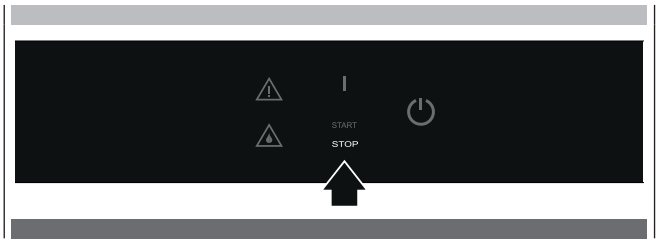
Fase 9

Presionar levemente la tapa para accionar el vacío.

Fase 10

Al finalizar el ciclo quitar el accesorio de la tina.

Se puede interrumpir el ciclo en cualquier momento: Presionar STOP. El aire entra en la tina. El recipiente queda con el vacío interno realizado.

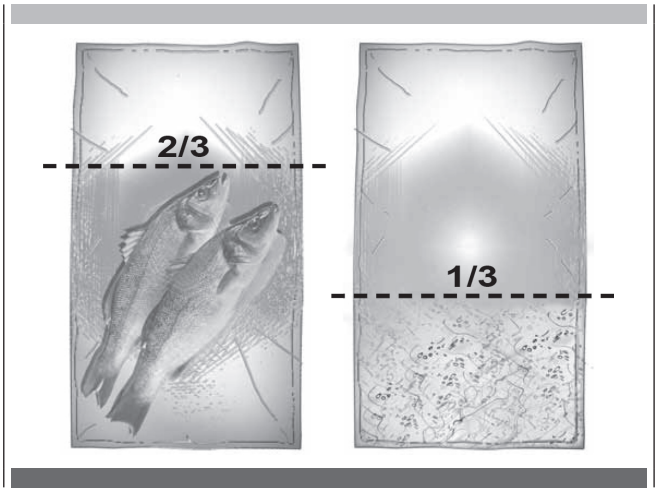


De usar para:

- Salsa de tomate.
- Zumos y coulis de fruta.
- Jarabes y concentrados (de vino, de vinagre).
- Marinado de carne.
- Marinado de pescado.
- Preparación de carne salada, carpacho.
- Preparación verduras en aceite o en vinagre.

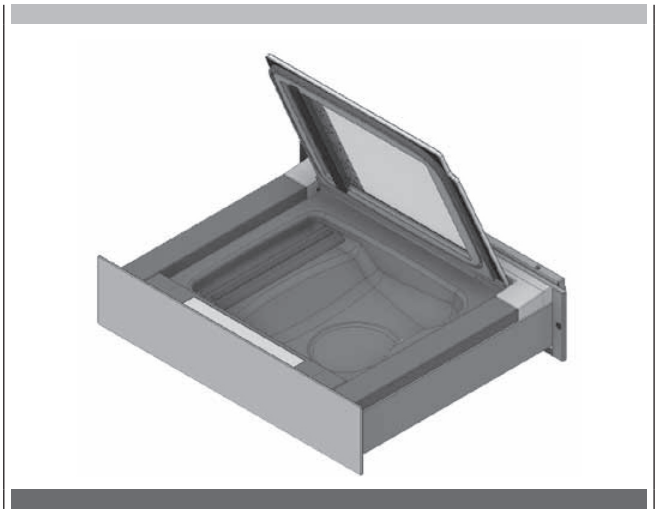
Fase 1

Elegir la bolsa en función del uso (conservación o cocción), adecuada para las dimensiones del producto: el producto sólido no debe ocupar más de 2/3 del volumen útil de la bolsa; los productos líquidos, no deben ocupar más de 1/3 del volumen de la bolsa.
Introducir alimentos suficientemente fríos: con productos enfriados a 3 C (temperatura de refrigerador) se obtienen los mejores resultados.



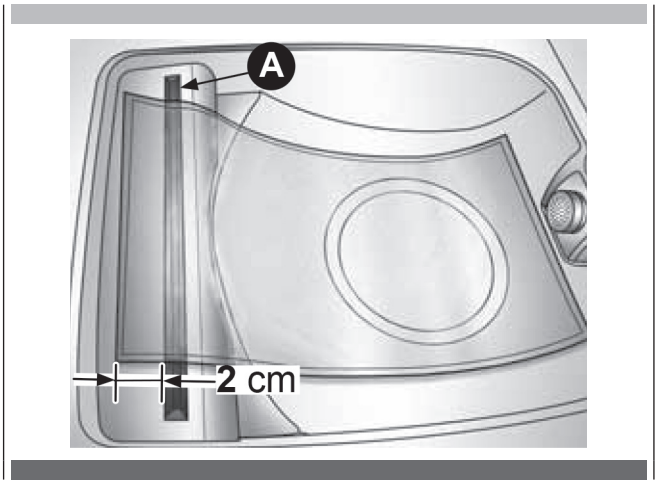
Fase 2

Abrir la tapa y asegurarse que la cámara de vacío y el producto que se va a envasar estén secos.
Prestar atención a no ensuciar o mojar la parte interna en proximidad de la abertura de la bolsa.

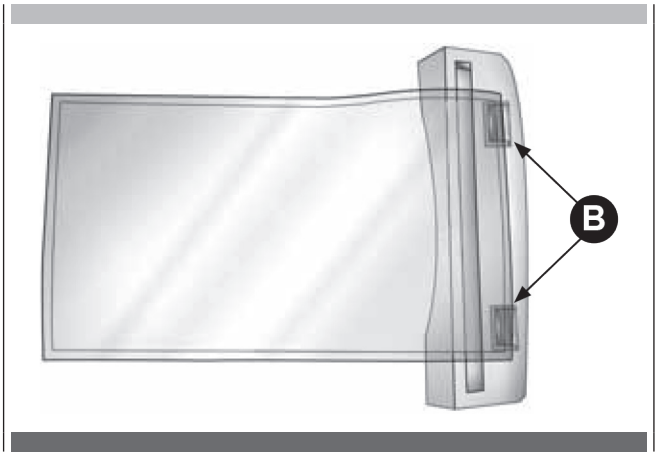


Fase 3

Apoyar la bolsa, en posición centrada en la barra de soldadura (A), de modo que el borde abierto resulte sobresaliente aproximadamente 2 cm respecto a la barra misma.



Si la barra de soldadura está dotada de (B), detener la bolsa debajo de los Clip.

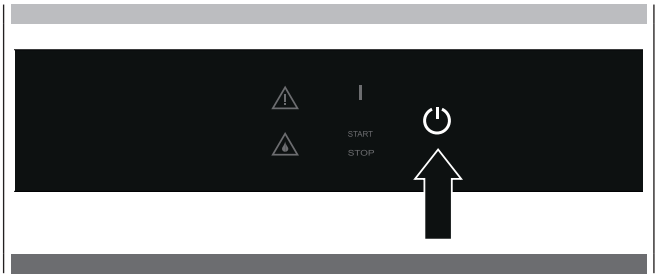


Fase 4

Cerrar la tapa del equipo.

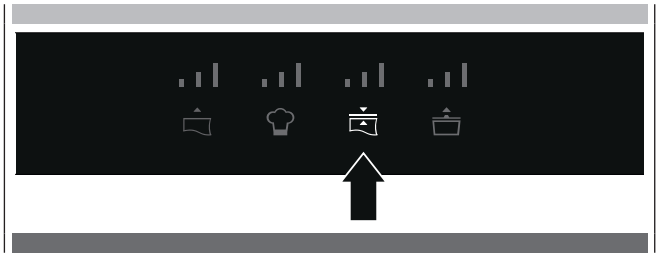
Fase 5

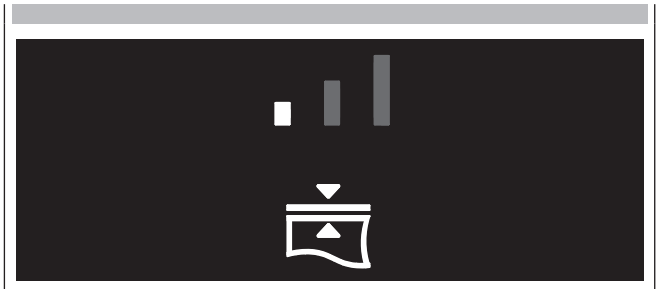
Presionar 2” ⏻ para encender la envasadora.



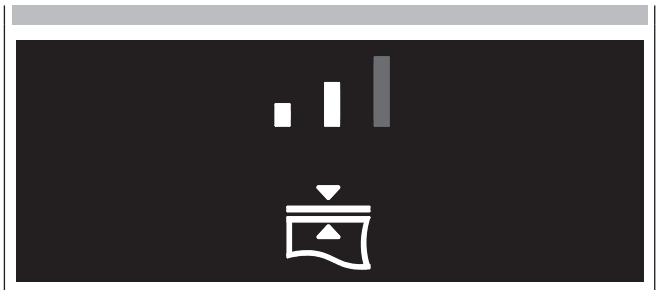
Fase 6

Presionar para programar el nivel de soldadura deseado. Más largo es el nivel de soldadura escogido, más largo es el tiempo de soldadura. Para la conservación de alimentos y para la cocción al vacío, se recomienda el uso del nivel 2 o 3.

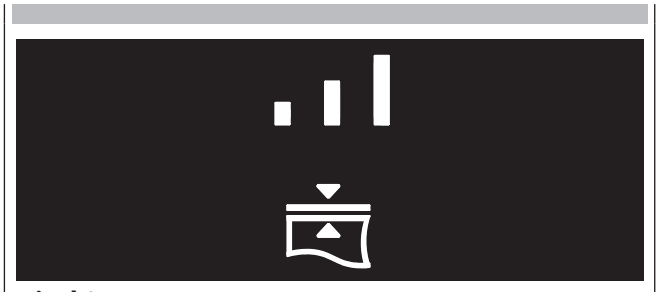




Nivel 1.
De usar para bolsas finas además no aptas para vacío.



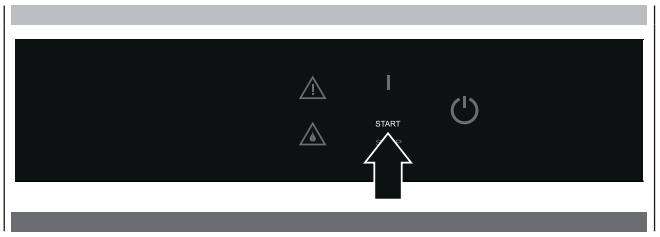
Nivel 2.
De utilizar para bolsas normalmente en comercio para vacío.



Nivel 3.
De utilizar para bolsas en aluminio o bolsas de gran espesor para vacío.

Fase 7

Presionar START para iniciar el programa.



Fase 8

Presionar ligeramente la tapa para accionar el vacío.

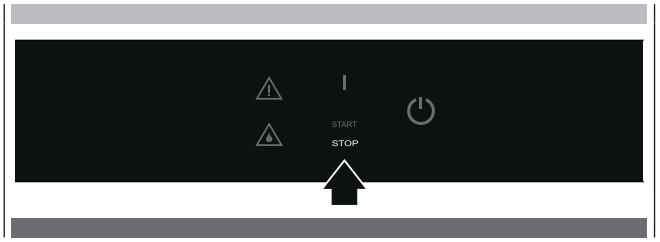
Fase 9

El ciclo termina con el sellado de la bolsa y el aire vuelve a entrar en la tina.

Fase 10

Abrir la tapa y quitar la bolsa.

Se puede interrumpir el ciclo en cualquier momento Presionar STOP. El aire entra en la tina.



- Apagar la envasadora presionando ⏻ por 2".
- Limpiar y secar la envasadora y los accesorios utilizados.
- Cuando la tina está completamente seca, cerrar la tapa.
- Cerrar el cajón.

10 - Limpieza y mantenimiento

- Para la limpieza no utilizar estropajo inox, raspadores, sustancias abrasivas, ácidas o agresivas, que podrían dañar irremediablemente las superficies.
- Utilizar un paño suave y un detergente neutro.
- Apagar la envasadora presionando ⏻ por 2".

Limpieza externa

- Para las partes de acero se recomienda limpiar siguiendo la dirección del satinado.
- Para la tapa y el frente mandos, utilizar un paño suave, limpio y húmedo.

Limpieza tina

1) Esperar que la barra de soldadura se haya enfriado
2) Quitar la barra de soldadura tirándola hacia arriba
3) Evitar limpiar con agua la abertura de aspiración. El agua si se aspira podría dañar la envasadora.
4) Quitar la suciedad con un paño suave, humedecido con agua caliente. Eventualmente utilizar un desinfectante neutro.
5) Secar con un paño suave.

Limpieza barra de soldadura

1) Esperar que la barra de soldadura se haya enfriado.
2) Quitar la barra de soldadura tirándola hacia arriba.
3) Limpiar con un paño suave, humedecido con agua caliente.
4) Secar bien antes de utilizar la envasadora.

Limpieza adaptador para vacío externo

1) Utilizar agua caliente y detergente para platos.
2) Enjuagar cuidadosamente.
3) Secar con un paño limpio.
4) Reutilizar el adaptador cuando está completamente seco.

11 - Ciclo de secado del aceite de la bomba

El centro de la máquina en la bomba de vacío.
A veces sucede que los productos son envasados a temperaturas inapropiadas, o muy superiores a 3 C, de cualquier modo tales de hacer aspirar – junto al aire – además una consistente parte de humedad contenida en estos. La humedad, en forma de vapor acuoso, permanece dentro de la bomba y se transforma en agua apenas la bomba se enfría. Especialmente durante periodos de inutilización prolongados, el agua oxida las superficies internas de la bomba con formación de residuos que pueden, en algunos casos, provocar el bloqueo del rotor o de las paletas.

El cajón vacío le indica:

a) Cuando está envasando productos demasiado líquidos o calientes el encendido del indicador ⚠.

b) Cuando la prestación decae a causa de un frecuente envasado de productos demasiado líquidos o calientes al punto de no garantizar un buen nivel de vacío. En este caso, se enciende el indicador ⚠ que le obliga realizar el ciclo de deshumidificación del aceite de la bomba.

⚠ ATENCIÓN

En el caso que sea señalada la necesidad de realizar un adicional ciclo de deshumidificación, la máquina permanece en parada obligada de enfriamiento por una hora.

Siguiendo escrupulosamente las siguientes simples indicaciones, obtendrá una vida de la máquina mucho más larga y un rendimiento del ciclo de envasado siempre óptimo.

1) Envasar el producto siempre frío, posiblemente a 3-4 C. Más el producto está caliente, más se reduce la duración de la conservación (para la formación de bacterias) y mayor es la formación de condensación dentro de la bomba.
2) Siga con atención las indicaciones sobre los volúmenes de productos líquidos envasados en bolsas o recipientes.

Los avisos y su significado están explicados en el sucesivo capítulo “Búsqueda de Averías”.

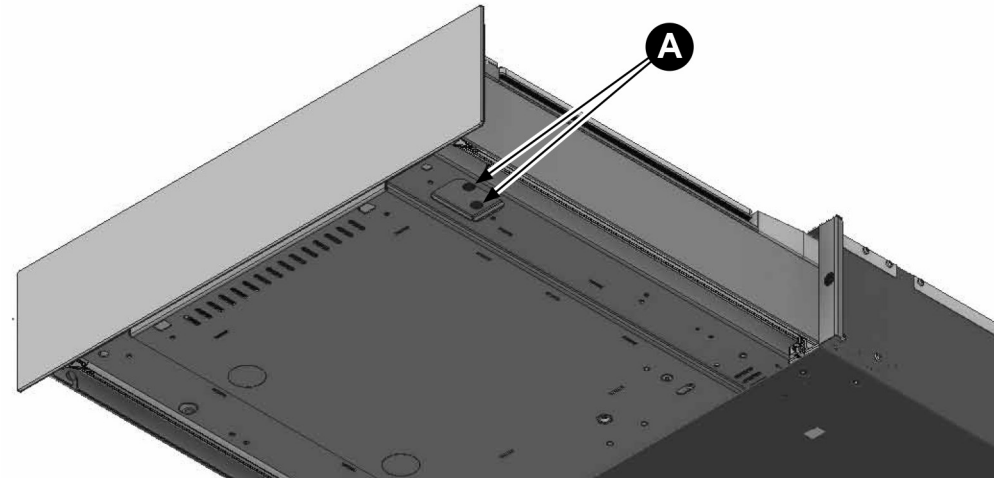
12 - Ciclo de secado

- La envasadora avisa la necesidad de poner en marcha un CICLO DE SECADO cuando se enciende la señal ⚠.
- Quitar de la tina cualquier objeto y líquido restante.
- Presionar START.
- Esperar el final del ciclo. La duración es de aproximadamente 20’. En caso de interrupción anticipada, el ciclo se deberá repetir.

La mayor parte de los problemas que se verifican durante el uso cotidiano de la envasadora, se puede eliminar personalmente.
La siguiente tabla sirve de soporte.
Solicitar la intervención de la Asistencia Técnica si no se puede resolver el problema.

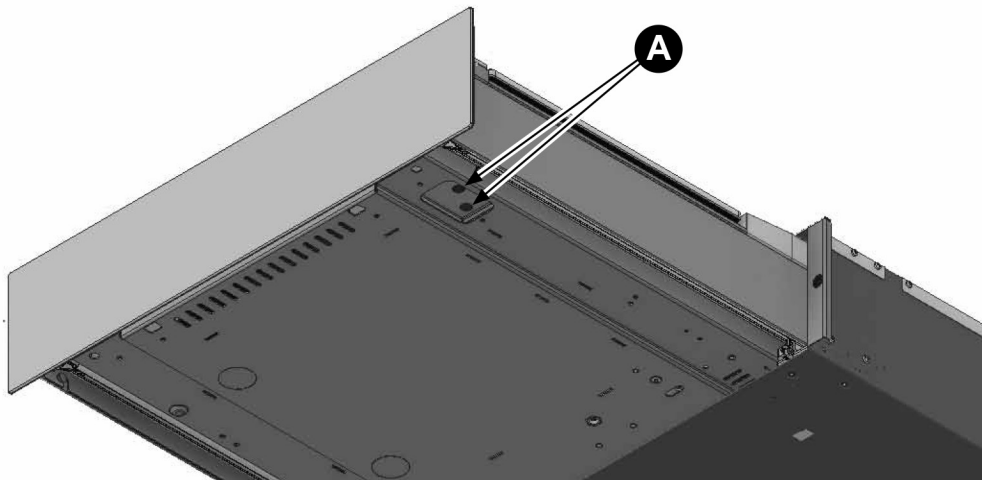
Problema	Causa	Solución
La envasadora no sale del cajón.	• Sistema "Push to open" de las guías bloqueado.	• Contactar al instalador.
	• Cable de alimentación en espiral bloqueado.	• Contactar al instalador.
La envasadora no se enciende.	• La envasadora no está alimentada.	• Controlar que haya alimentación eléctrica en la toma utilizada.
	• El enchufe de alimentación no está introducido en la toma.	• Introducir el enchufe de alimentación en la toma.
La envasadora se ha apagado.	• Falta alimentación eléctrica.	• Restablecer la alimentación eléctrica.
	• Avería de la electrónica.	• Dirigirse al centro de asistencia técnica.
Las teclas no responden a los mandos.	• La superficie del panel de mandos está sucia o mojada.	• Limpiar y secar la superficie del panel de mandos.
La tapa no se abre.	• Si está realizando un ciclo.	• Es normal que durante los ciclos de funcionamiento la tapa permanezca cerrada. Esperar el final del ciclo o presionar STOP para interrumpir el ciclo y descargarla tina.
	• No hay ningún indicador encendido en el panel	• Durante el ciclo ha faltado alimentación eléctrica. NO INTENTAR ABRIR LA TAPA DE NINGUNA MANERA. Restablecer la alimentación eléctrica y esperar la descompresión de la tina.
Permanece demasiado aire en la bolsa sellada.	• La bolsa no es adecuada a las dimensiones del producto para envasar.	• Utilizar una bolsa de adecuadas dimensiones.
	• El nivel de vacío elegido es demasiado bajo.	• Repetir el ciclo con un nivel de vacío más alto.
	• El producto es líquido.	• Es normal que con un producto líquido permanezcan algunas burbujas de aire en el interior.
La barra de soldadura se levanta pero no se realiza la soldadura.	• Ha intervenido la protección de la barra de soldadura.	• En la parte inferior derecha de la envasadora, hay 2 teclas (A) que restablecen las protecciones internas. Presionar las teclas para restablecer las protecciones. Si la avería se repite: contactar al servicio de Asistencia Técnica.
	• La barra de soldadura se ha roto.	• Contactar al centro de Asistencia Técnica.

Problema	Causa	Solución
La soldadura no es optimal.	• El nivel de soldadura programado es incorrecto para el tipo de bolsa utilizada.	• Repetir el ciclo regulando el nivel de soldadura.
	• Se han realizado muchos ciclos consecutivos con soldadura.	• Esperar por lo menos 2 minutos entre un ciclo y el otro para enfriar la barra de soldadura.
	• La bolsa es más grande de la barra de soldadura.	• Utilizar una bolsa adecuada.
	• El borde de la bolsa no se ha colocado correctamente.	• Colocar el borde de la bolsa en el centro y que salga aproximadamente 2 cm de la barra de soldadura. • Evitar que el borde haga pliegues en correspondencia de la barra de soldadura.
	• El borde de la bolsa está sucio.	• Cuando se introduce el producto dar vuelta el borde de la bolsa para que la parte externa quede limpia.
	• La goma de contrapresión y la barra de soldadura están sucias.	• Limpiar la barra de soldadura y la goma de contrapresión.
	• La goma de contrapresión y la barra de soldadura están arruinadas.	• Contactar al centro de Asistencia Técnica.



Problema	Causa	Solución
Parpadea ⚠	• La bomba ha absorbido humedad e impurezas.	• Iniciar el CICLO DE SECADO. • Prestar mayor atención al enfriar el producto a 3 C y/o respetar la cantidad de parte líquida a introducir en la bolsa o en el recipiente.

Problema	Causa	Solución
Al final de un ciclo CHEF, el símbolo ⚠ queda encendido.	• El producto introducido está demasiado caliente o con parte líquida en cantidad superior a la indicada.	• Enfriar el producto a 3 C y/o reducir la cantidad de parte líquida.
Al final de un ciclo para bolsas MÁx, la máquina no sella la bolsa y el sím bolo ⚠ parpadea		
Al final de un ciclo para bolsas MED, el símbolo ⚠ parpadea.		
Al final de un ciclo para recipientes MÁx, el símbolo ⚠ parpadea.		
Durante un ciclo se enciende ⚠ acompañado por una señal acústica.	• No se acciona el vacío. La tapa no se ha cerrado.	• Cuando se pone en marcha el ciclo, presionar levemente la tapa hasta que se accione el vacío.
	• No se acciona el vacío. Hay suciedad en la guarnición de la tapa.	• Limpiar la tina y la guarnición.
	• No se acciona el vacío. La guarnición de la tapa se ha roto.	• Contactar al servicio de Asistencia Técnica para la sustitución.
	• La bomba no arranca. Ha intervenido la protección de la bomba.	• En la parte inferior derecha de la envasadora, hay 2 teclas (A) que restablecen las protecciones internas. Presionar las teclas para restablecer las protecciones. Si la avería se repite: contactar al servicio de Asistencia Técnica.
Durante un ciclo con recipiente externo se enciende ⚠ acompañado por una señal acústica.	• La tapa del recipiente externo no está colocada correctamente.	• Colocar correctamente la tapa del recipiente externo.
	• El dispositivo de aspiración externa no se ha conectado correctamente.	• Conectar correctamente el dispositivo de aspiración externa a la envasadora y al recipiente.
El ciclo termina, el símbolo ⚠ parpadea acompañado por una señalacústica.	• Avería del sensor de vacío.	• Dirigirse al centro de asistencia técnica.
Se enciende ⚠ y parpadea ⏻.	• Han sido realizados muchos ciclos consecutivos y el aceite en la bomba se ha recalentado.	• Hacer enfriar la envasadora por al menos 1 hora.



Instrucciones de seguridad

El presente manual constituye parte integrante del producto y suministra todas las indicaciones necesarias para una correcta instalación y mantenimiento de la máquina.

⚠ ATENCIÓN

Es obligatorio, por parte del usuario y del instalador, leer atentamente este manual y hacer siempre referencia al mismo; además se debe conservar en lugar conocido y accesible por todos los operadores autorizados (instalador, usuario, encargado del mantenimiento).

El aparato está destinado sólo al uso para el cual ha sido creado, es decir para el envasado al vacío de los alimentos.

Cualquier otro uso se debe considerar inadecuado y potencialmente peligroso.

La empresa fabricante declina toda responsabilidad y toda obligación de garantía, en caso que se verifiquen daños a los aparatos, a las personas y a las cosas, imputables a:

- Una instalación incorrecta y/o que no respete las leyes vigentes.
- Modificaciones o intervenciones no específicas para el modelo.
- Utilizo de repuestos no originales o no específicos para el modelo.
- Incumplimiento aunque parcial de las instrucciones del presente manual.
- Incumplimiento durante la instalación de las normas de prevención de accidentes y de las leyes en vigor.

Premisa

⚠ ATENCIÓN

La instalación debe ser exclusivamente realizada por personal autorizado y especializado,
respetando las instrucciones y las prescripciones del presente manual.

- Antes de instalar el aparato asegurarse que las instalaciones eléctricas preexistentes cumplan con la ley y sean adecuadas a los datos de la placa de los aparatos que se deben instalar (V, kW, Hz, N fases y potencia disponible).
- El instalador debe además controlar eventuales prescripciones en materia de antiincendio.
- El Fabricante declara la conformidad con las normativas europeas vigentes.
- Operar siempre con la envasadora desconectada de la red eléctrica.
- No tirar el cable de alimentación para desconectar la envasadora.

⚠ ATENCIÓN

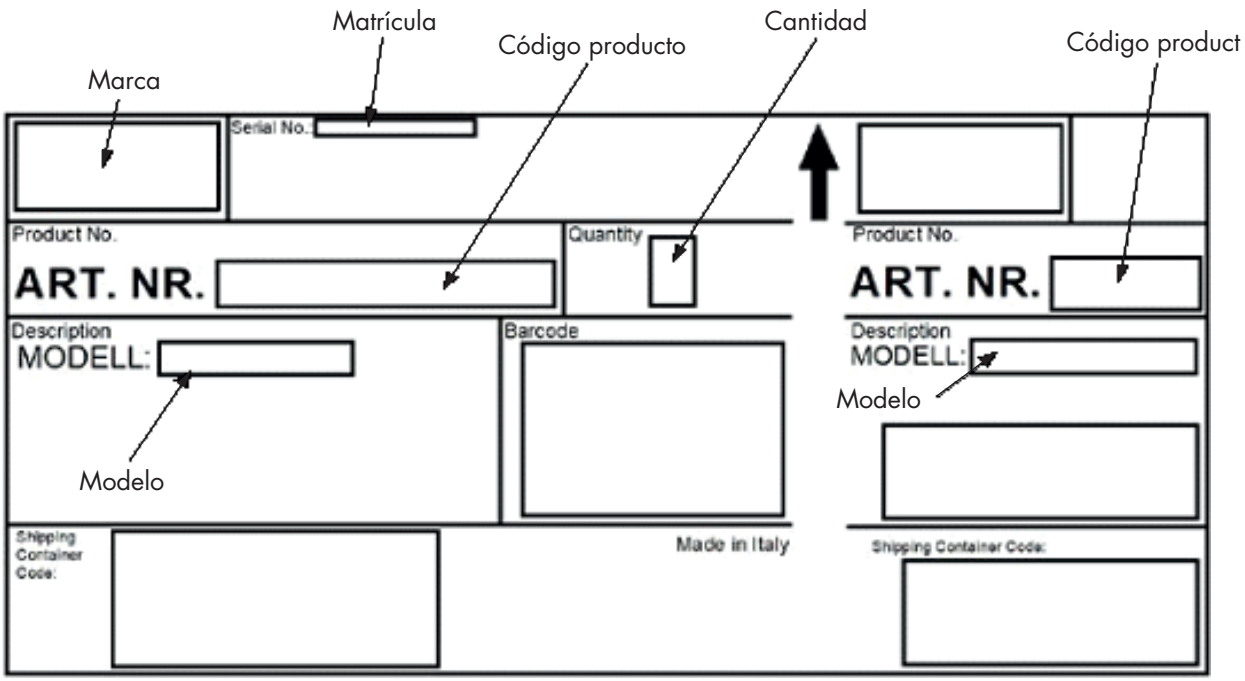
La movilización de la máquina se debe realizar utilizando guantes de protección y siempre por dos personas.

Todos los componentes del embalaje deben ser eliminados de acuerdo con las normas vigentes en el País de uso del aparato. De todas maneras nada se debe arrojar en el medio ambiente.

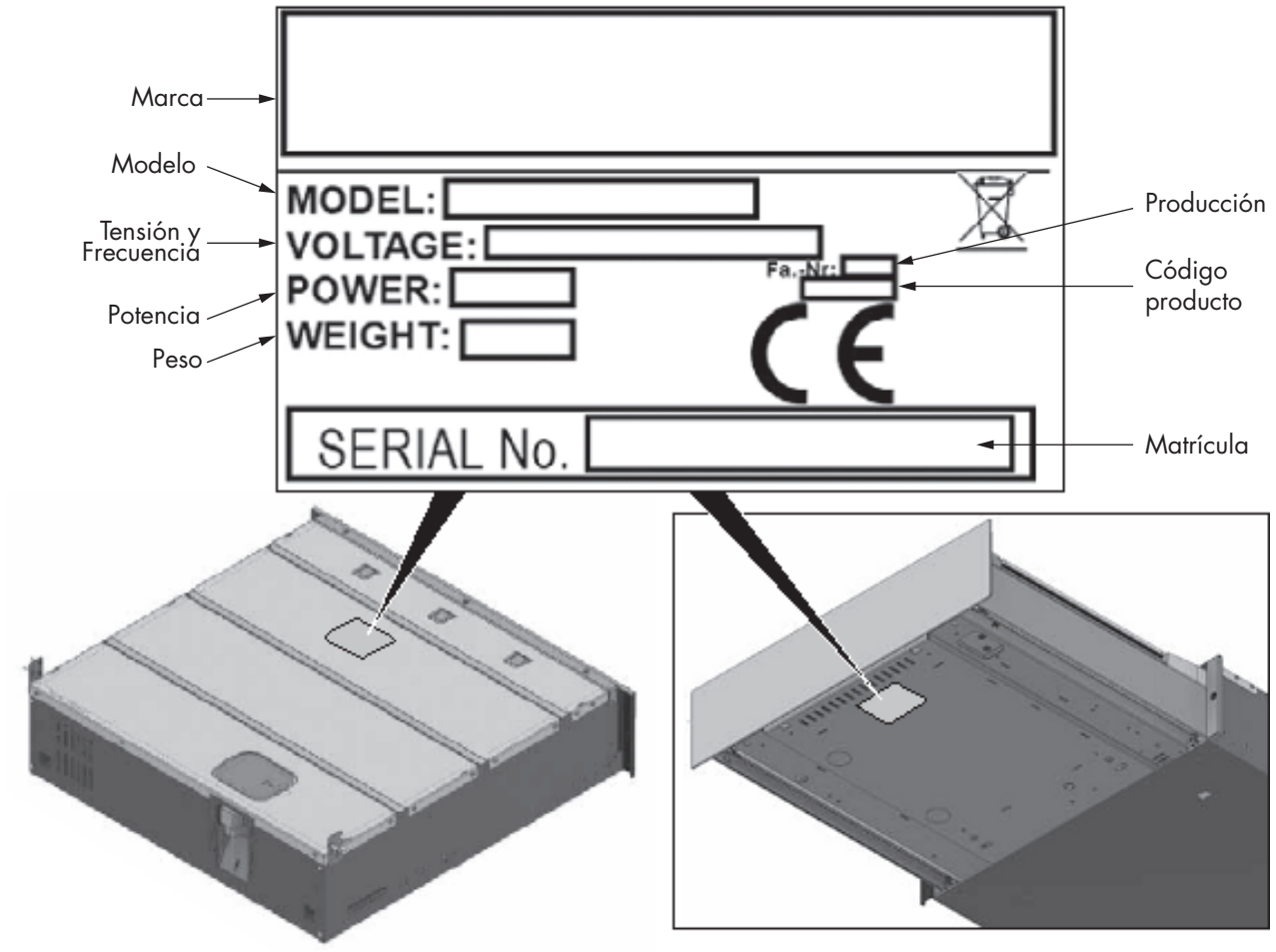
Los componentes del embalaje pueden ser potencialmente peligrosos para niños y animales, asegurarse que no jueguen con los mismos.

Datos de la placa

En el embalaje:



En la envasadora: montada en el box empotrado y debajo de la parte anterior de la envasadora.



Albarán

- Nr. 1 envasadora (Fig. 1).
- Nr. 2 abrazaderas de fijación + nr. 4 tornillos para aglomerado 4,5 16 mm (Fig. 2).
- Nr. 2 tornillos para aglomerado 4,5 16 mm para fijación frontal de la envasadora al mueble (Fig. 3).
- Nr. 1 cable de alimentación (Fig. 4).
- Nr. 1 accesorio para los recipientes externos con adaptador (Fig. 5).
- Nr. 1 filtro aceite bomba (Fig. 6).

Fig. 1

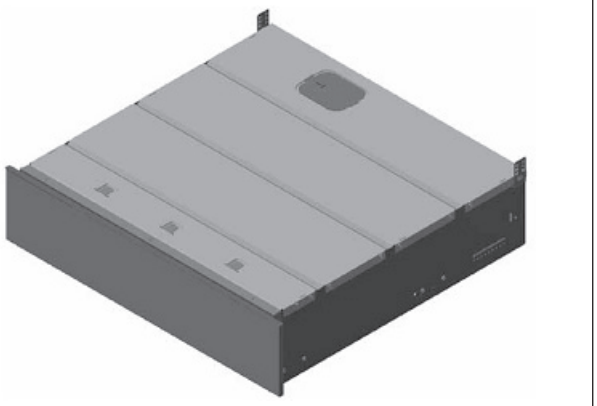


Fig. 2

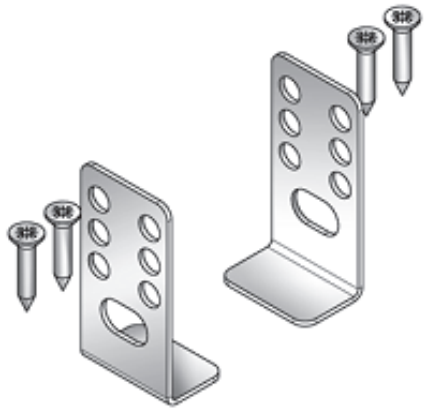


Fig. 3

Fig. 4

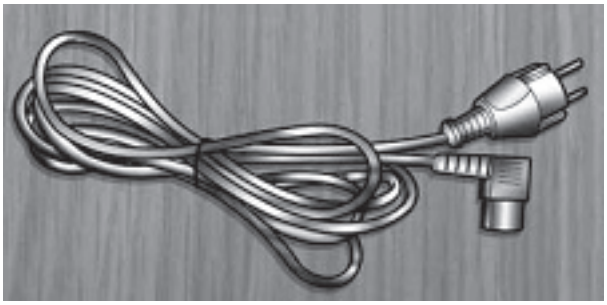


Fig. 5

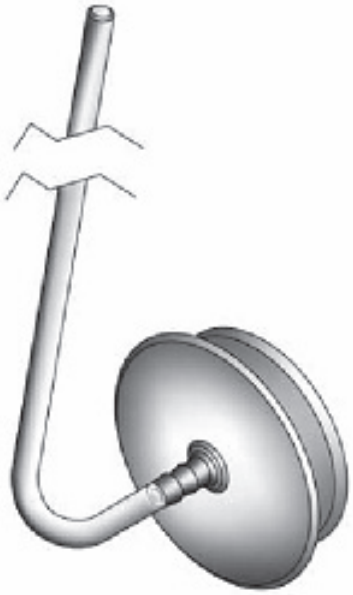
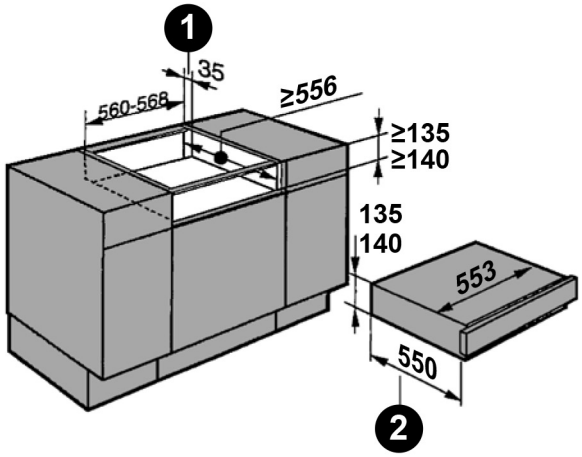


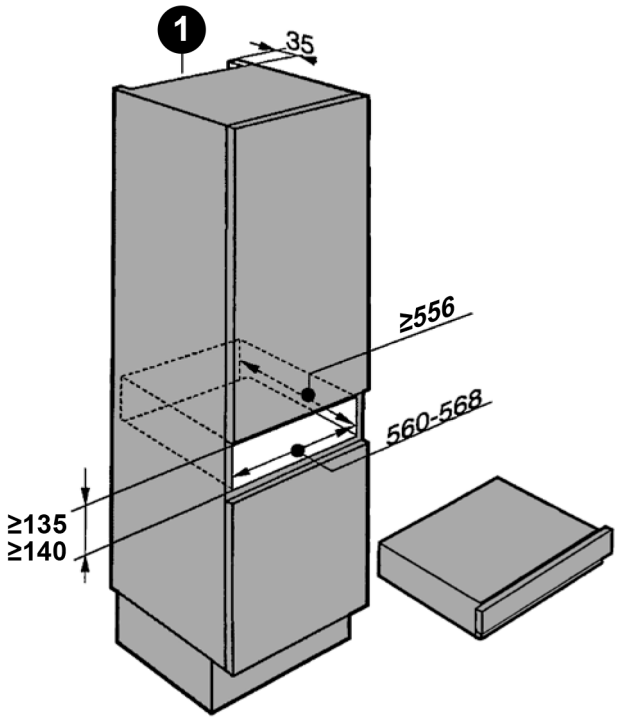
Fig. 6

Medidas de empotrado

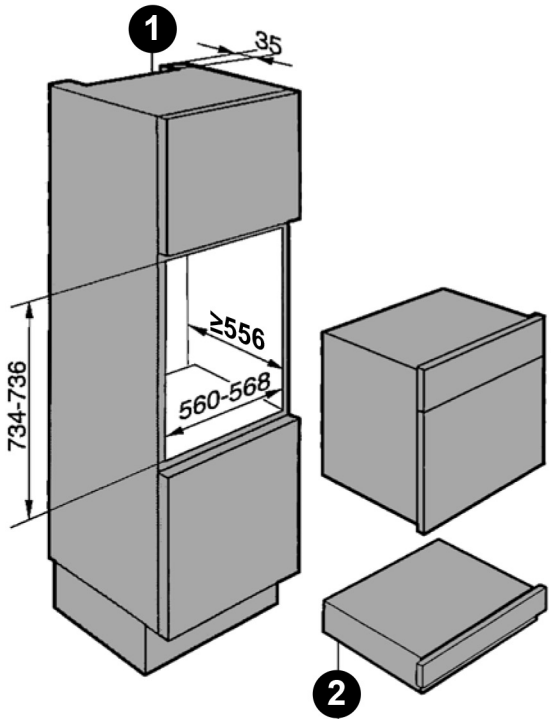
Empotrado debajo del nivel de trabajo



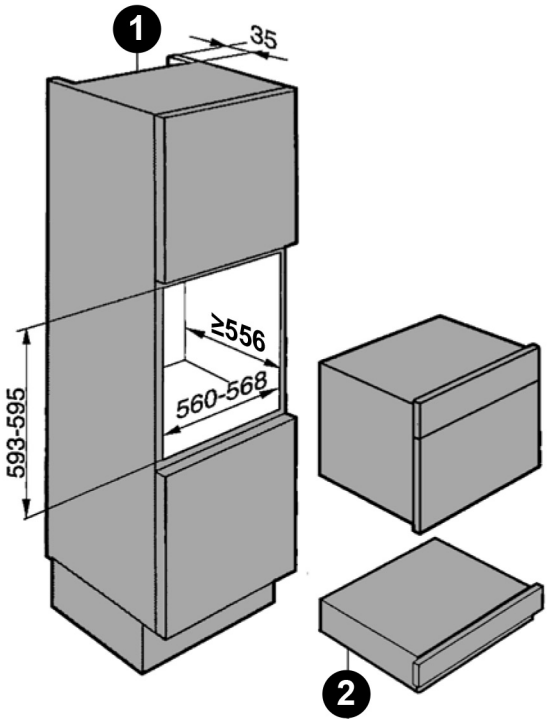
Empotrado en columna Nicho altura 150 mm



Empotrado en columna nicho altura 750 mm



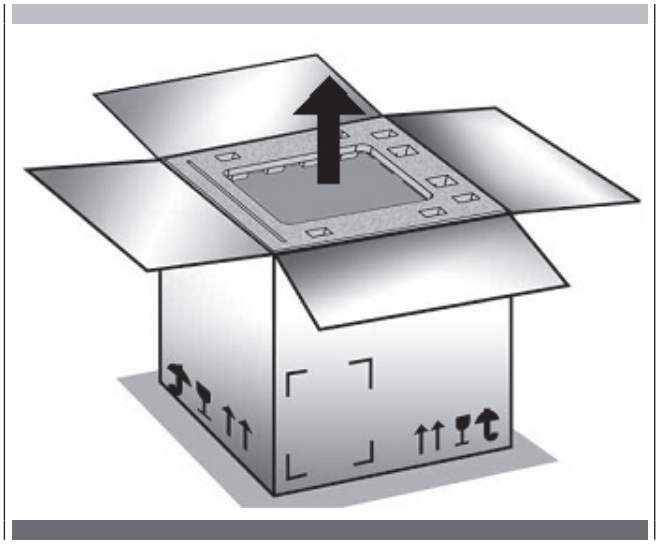
Empotrado en columna Nicho altura 600 mm



1	Apertura de aireación
2	Medida de empotrado incluido el enchufe para la alimentación eléctrica. Cable de alimentación eléctrica, L = 2000 mm.

Desembalaje

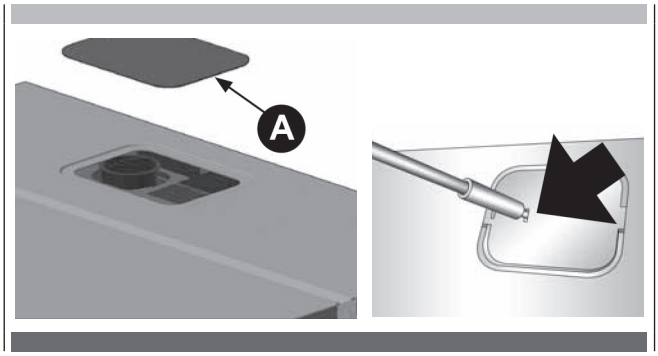
- Abrir el embalaje.
- Extraer los volúmenes de llenado.
- Extraer la envasadora.
- Extraer los accesorios.
- Controlar la integridad de accesorios y envasadora. En caso de falta o partes dañadas, suspender el montaje y contactar al revendedor.



Montaje e instalación

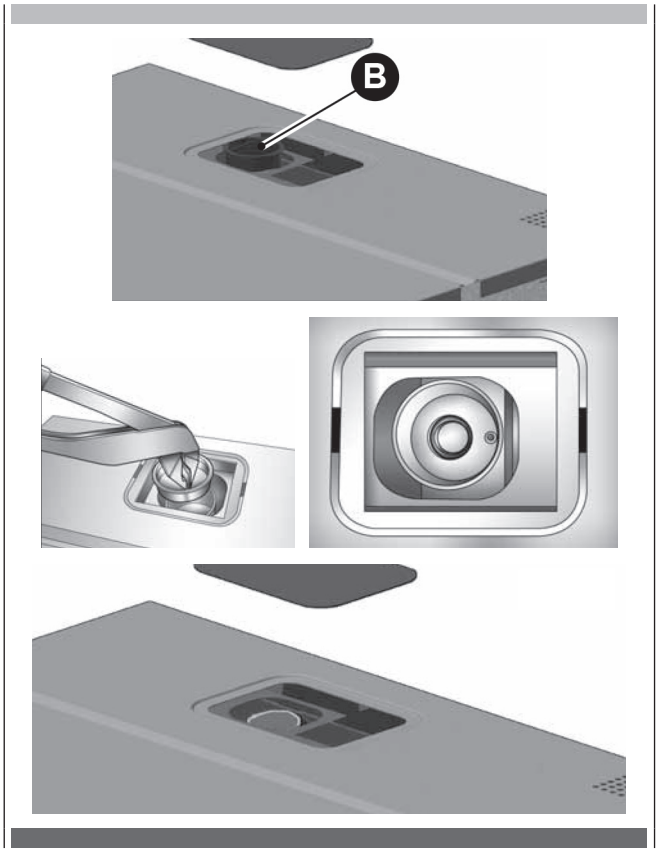
Fase 1

Quitar la tapa superior (A).



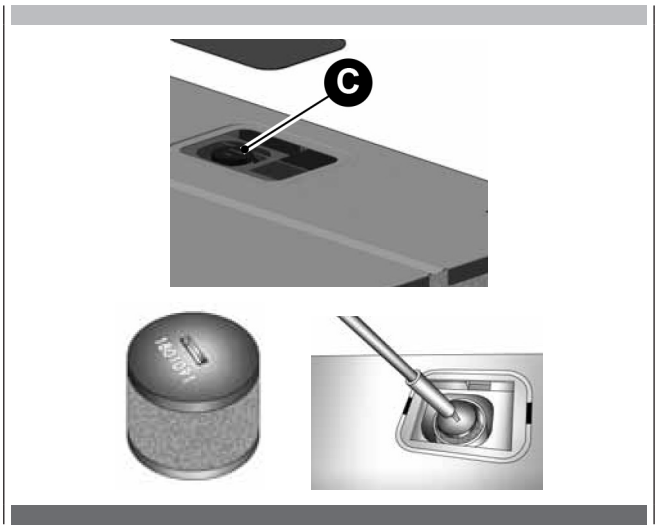
Fase 2

Quitar el tapón del filtro de aceite (B).



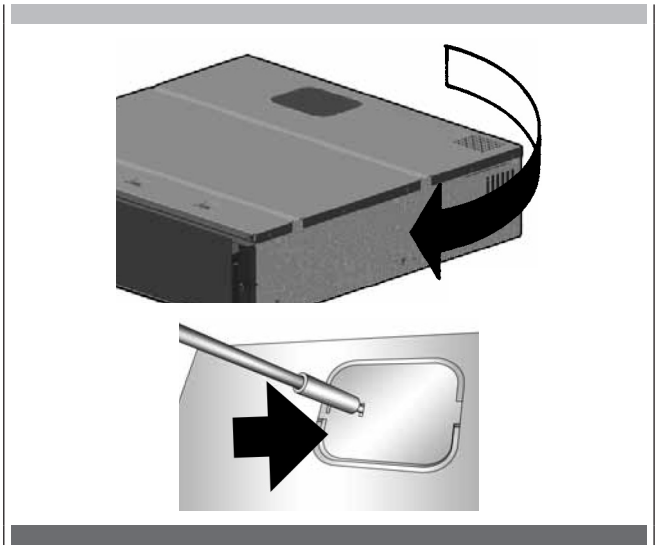
Fase 3

Enroscar el filtro (C) en la bomba.



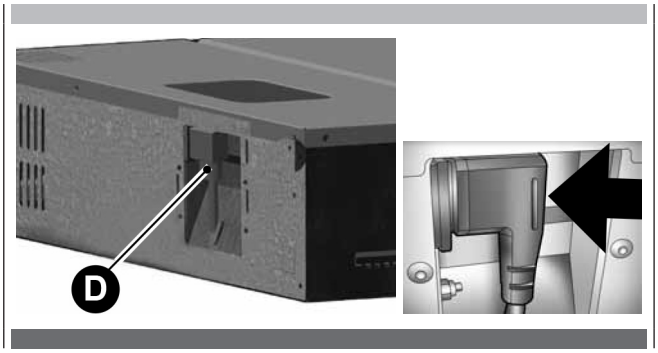
Fase 4

Montar la tapa superior.



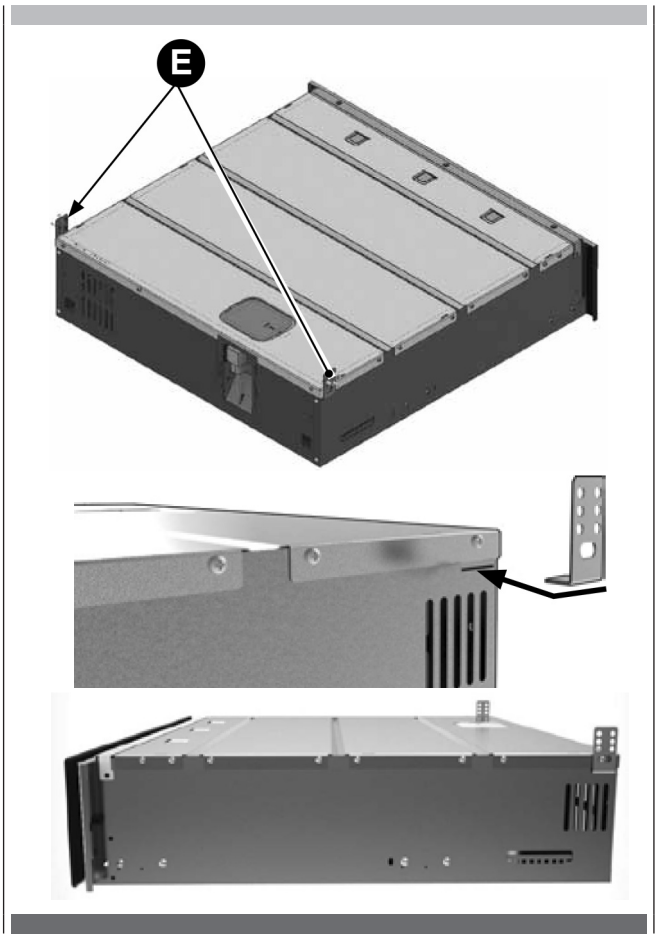
Fase 5

Introducir el enchufe (D) en la toma presente en la parte trasera del box empotrado.



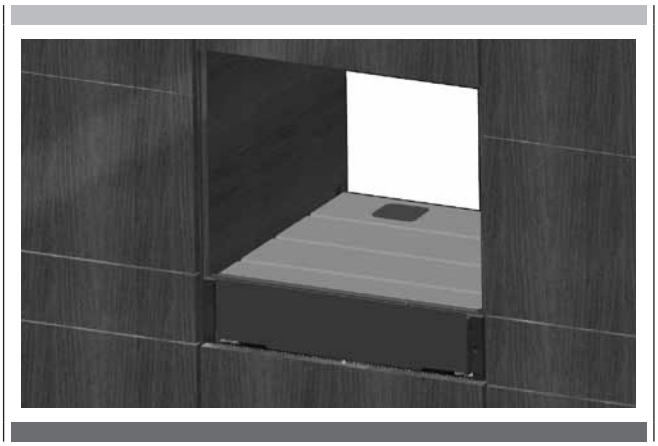
Fase 6

Montar las abrazaderas de fijación posterior (E).



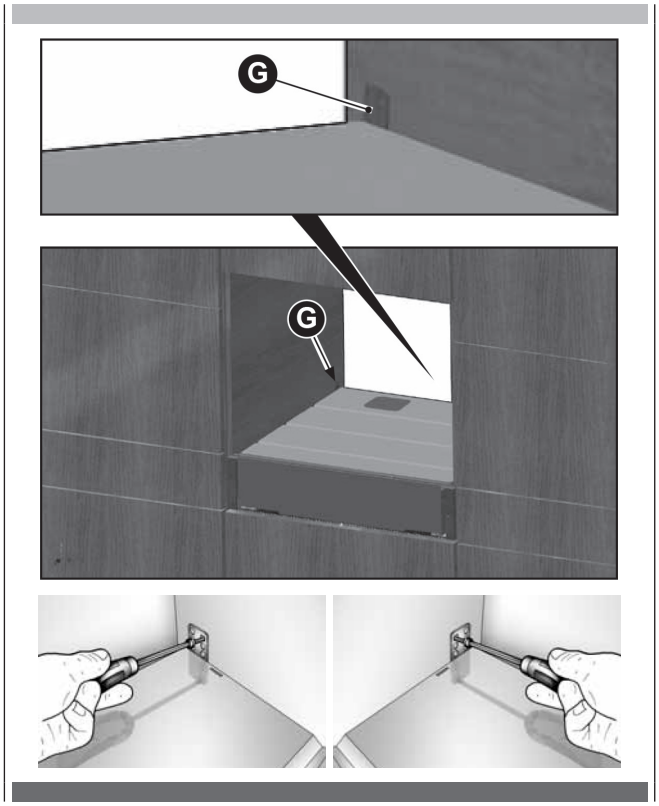
Fase 7

Levantar la envasadora e introducirla en el mueble, apoyándola al nivel del mueble.



Fase 8

Fijar, con los tornillos para aglomerado 4,5 16mm, las abrazaderas de fijación posterior (G) a las paredes laterales del mueble.

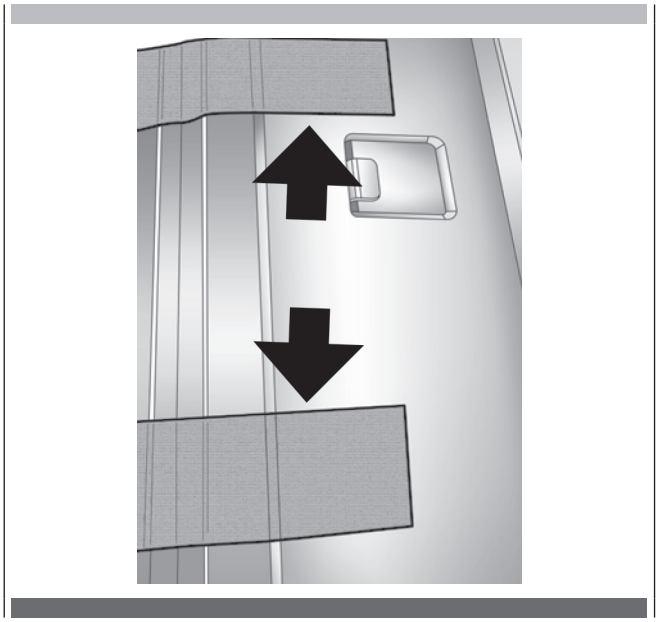


Fase 9

Pasar el cable de alimentación hacia la toma de pared preparada.

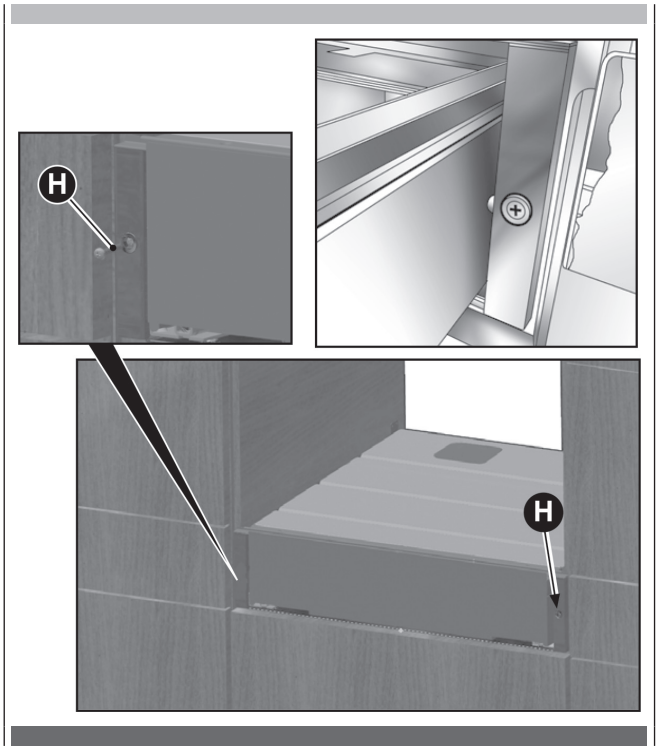
Fase 10

Quitar las cintas de seguridad.



Fase 11

Fijar el frontal de la envasadora al mueble con los tornillos (H) para aglomerado 4,5 16 mm.

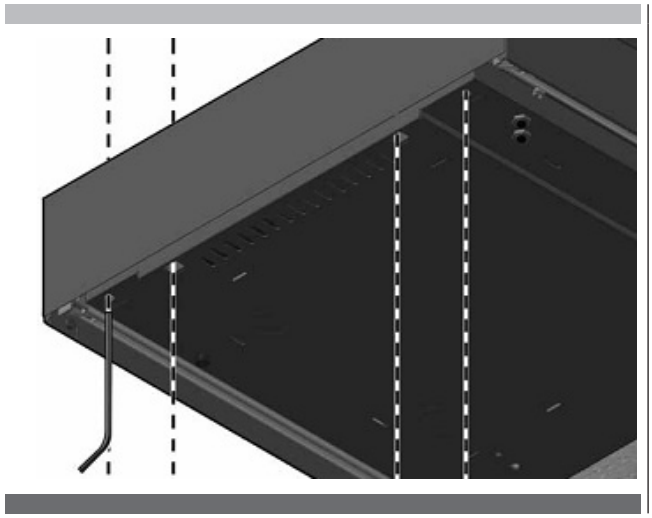


Fase 12

Prestar atención a la alineación central de la envasadora.

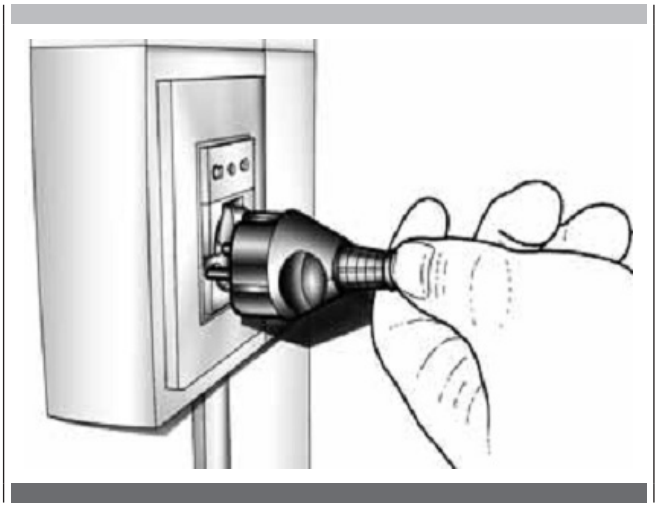
Registro panel frontal

- Extraer la envasadora presionando ligeramente el frontal.
- En la parte inferior del panel frontal hay 2 tornillos de regulación a la derecha y 2 a la izquierda.
- Intervenir en los tornillos de regulación para ajustar el panel frontal.
- Introducir la envasadora empujándola hacia adentro.



Conexión eléctrica

- Controlar nuevamente que las características de la instalación eléctrica satisfagan los datos de la placa de la envasadora.
- Conectar el enchufe en la toma de la instalación eléctrica.



15 - Datos técnicos

Dimensiones Box empotrado	Ancho: 553 mm; Altura: 135/140 mm; Profundidad: 550 mm
Peso	Kg 32
Tensión alimentación	220 240 V
Frecuencia	50/60 Hz
Potencia	240 W
Corriente absorbida	1 A
Instalación	Empotrado
Volumen cámara en vacío	6,4 l
Largo útil barra de soldadura	250 mm
Dimensión máxima bolsas	250 350 mm

Notas

УКАЗАТЕЛЬ	страница
1- Указания по безопасности и меры предосторожности	**1**
Назначение	1
Безопасность детей	2
Техническая безопасность	2
Правильное использование	3
Очистка и техническое обслуживание	3
2 - Советы по охране окружающей среды	**4**
3 - Описание упаковочной машины	**5**
4 - Панель управления	**6**
5 - Перед использованиемящик для вакуумной упаковки	**7**
Предварительная очистка вакуумной камеры и крышки	7
6 - Создание разрежения в пакетах	**8**
7 - Создание разрежения в контейнерах	**11**
Размещение контейнеров в емкости	11
Контейнеры, размещаемые снаружи	13
8 - Цикл “chef sous vide”	**15**
9 - Уход после использования	**17**

УКАЗАТЕЛЬ	страница
10 - Очистка и техническое обслуживание	**17**
Очистка наружных поверхностей	17
Очистка емкости	17
Очистка термопластины	17
Очистка переходника для наружного вакуумирования	17
11 - Цикл осушения масла насоса	**18**
12 - Цикл сушки	**18**
13 - Поиск неисправностей	**19**
14 - Установка	**22**
Указания по безопасности	22
Вводная часть	22
Идентификационная табличка	23
Упаковочный лист	24
Размеры для встраивания	25
Снятие упаковки	26
Сборка и установка	26
Регулировка фронтальной панели	29
Подключение к электросети	29
15 - Технические данные	**29**

1 - Указания по безопасности и меры предосторожности

⚠ ВНИМАНИЕ

- Данное изделие соответствует требованиям в области безопасности. В любом случае, неправильное использование может причинить ущерб людям и/или имуществу.
- Настоящее руководство является неотъемлемой частью изделия, содержит всю информацию, необходимую для правильной установки, эксплуатации и технического обслуживания оборудования, и позволяет избежать опасных ситуаций, в результате которых возможно причинение ущерба людям /или имуществу. Производитель не несет ответственности за ущерб, полученный в результате несоблюдения настоящих указаний.
- Пользователь и установщик должны внимательно прочитать данное руководство и всегда пользоваться им. Кроме того, руководство следует поместить в легкодоступное, известное всем место, и передавать будущим пользователям вместе с оборудованием.

Назначение

- Данное устройство предназначено исключительно для бытового использования при температуре окружающего воздуха от 15 до 35 °C.
- Оно не предназначено для использования в других целях.
- Устройство предназначено только для использования в целях, для которых оно спроектировано, т. е. для вакуумной упаковки пищевых продуктов.
- Любое другое использование считается неправильным и потенциально опасным.
- Категорически запрещено помещать в вакуумную упаковку живые организмы (моллюски, животных т.д.).
- Устройством могут пользоваться лица с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, а также лица с недостаточным опытом, при условии, что они находятся под присмотром или после получения инструкций по использованию

устройства со стороны лица, ответственного за их безопасность. Данные лица могут использовать оборудование без присмотра только после получения соответствующих инструкций и при условии, что они могут делать это в полной безопасности. Важно, чтобы они могли распознать и понять риски, с которыми связано неправильное использование устройства.

Безопасность детей

- Не допускайте к устройству детей младше 8 лет либо постоянно следите за ними.
- Дети старше восьми лет могут использовать оборудование без присмотра только после получения соответствующих инструкций и при условии, что они могут делать это в полной безопасности. Важно, чтобы они могли распознать и понять риски, с которыми связано неправильное использование устройства.
- Следите за детьми, которые находятся в непосредственной близости от ящика. Не разрешайте детям играть с ним.
- Во избежание риска получения ожогов, не допускайте детей к устройству, пока термопластина и линия запайки не остынут.
- Упаковочный материал (пластиковые пакеты, детали из полистирола и т.д.) следует держать вдали от детей, поскольку он является потенциальным источником опасности.
- Утилизировать устройство следует согласно местным нормам по переработке отходов, передав его в соответствующий пункт сбора. Не следует оставлять устройство без присмотра даже на несколько дней, поскольку оно представляет опасность для детей.

Техническая безопасность

- При неправильном выполнении работ по установке и внеплановому техническому обслуживанию пользователь может подвергнуться серьезному риску. Выполнение данного типа работ следует поручать только квалифицированному персоналу, авторизованному производителем.
- Обращайте особое внимание на общее состояние крышки (наличие трещин, сколов, царапин и глубоких вмятин). Имеющиеся повреждения могут привести к направленному внутрь взрыву, что представляет большую опасность для пользователя. Запрещено использовать устройство при наличии повреждений крышки.
- В устройстве имеется масляный вакуумный насос. Не наклоняйте и не переворачивайте устройство во избежание разлива масла.
- Нормальная работа устройства гарантируется только при его подключении к сети, которая соответствует законодательству и имеет характеристики (напряжение, частота), которые соответствуют данным, указанным на идентификационной табличке устройства. При возникновении сомнений обратитесь за помощью к электрику.
- Электрическая безопасность устройства обеспечивается только в случае его правильного заземления. Убедитесь, что это необходимое для безопасности условие соблюдается. При возникновении сомнений обратитесь за помощью к электрику.
- Тройники и удлинители не обеспечивают необходимый уровень безопасности (опасность возгорания). Поэтому не подключайте устройство с помощью данных средств.
- Вмешательство в конструкцию электрических или механических узлов может привести к травмам и поломке устройства. Категорически запрещено открывать корпус устройства.
- При повреждении кабеля питания его замену должен выполнить авторизованный сервисный центр.
- Если вилка не фиксируется в розетке или кабель не снабжен вилкой, обратитесь за помощью к квалифицированному электрику.
- При обнаружении неисправностей в устройстве (например, повреждение кабеля питания или неисправность панели управления) не используйте его и своевременно обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Не используйте устройство, если у вас мокрые руки или оно контактирует с водой.
- Гарантийные обязательства утрачивают свою силу, если ремонт ящика не выполняется в авторизованном сервисном центре.
- Заменяйте возможные дефектные или поврежденные детали только оригинальными запасными частями, поставляемыми вашим продавцом.
- При отключении электроэнергии во время

выполнения цикла вакуумирования в камере сохраняется разрежение, а крышку открыть невозможно. Категорически запрещено открывать крышку, прилагая усилие или с использованием инструментов. После возобновления подачи электроэнергии крышку снова можно будет открыть.

- При выполнении работ по внеплановому техническому обслуживанию, установке или ремонту отключите устройство от электросети, вытянув вилку из розетки или, если она недоступна, отключите подачу электроэнергии в сеть, к которой подключено устройство, посредством главного выключателя. Перед выполнением работ по ремонту или установке убедитесь, что устройство надежно отключено от сети.
- При сдаче устройства в утиль сделайте его работу невозможной, отрезав кабель питания и сняв крышку, чтобы у детей не было свободного доступа внутрь устройства.

Правильное использование

- Опасность ожогов! После запайки пакета термопластина и шов пакета имеют высокую температуру. Не касайтесь термопластины и шва непосредственно после цикла запайки.
- Опасность пожара! Не храните легковоспламеняющиеся материалы и вещества в непосредственной близости от ящика.
- Направляющие рассчитаны на максимальную нагрузку 30 кг. Не перегружайте открытый ящик и не опирайтесь на него, поскольку возможно повреждение направляющих.
- Имеющиеся повреждения крышки могут привести к направленному
- внутрь взрыву. Не ставьте на крышку какие-либо предметы и не ударяйте ими по ее поверхности. При случайном ударе крышки внимательно осмотрите ее на предмет повреждений. При возникновении сомнений обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Не используйте устройство и крышку в качестве рабочей, опорной поверхности или для резки.
- Ящик устанавливайте таким образом, чтобы обеспечить возможность его полного извлечения и полного открытия крышки до упора. Только таким образом можно наблюдать за камерой на всех этапах и избежать контакта с термопластиной и швом, когда они имеют высокую температуру.
- Всегда упаковывайте достаточно холодные продукты питания: при их охлаждении до 3 °C обеспечивается наилучший результат при хранении. Кроме того, таким образом исключается образование пара, который может вызвать помехи при работе ящика. Внимательно наблюдайте за процессом вакуумирования. При образовании пузырьков в жидкости избегайте их выхода наружу, ускорив запайку.
- Если жидкость достигнет всасывающего отверстия насоса, он может повредиться.
- Перед использованием емкостей или сосудов любого типа убедитесь, что они имеют достаточную прочность, чтобы противостоять разрежению даже после помещения в холодильник во избежание взрыва и причинения вреда пользователю.
- Запрещено закрывать ящик при работе устройства, что приведет к прекращению его вентиляции. Закройте ящик только по окончании его использования.

Очистка и техническое обслуживание

- Для очистки устройства используйте только влажную тряпку и неагрессивные дезинфицирующие вещества или моющие средства. Не используйте абразивные губки или ткани, которые могут повредить стальные детали и поверхности крышки.
- Вода или пар могут попасть на детали под напряжением и вызвать короткое замыкание. Запрещено использовать проточную воду или устройства для очистки паром.
- Очистку и техобслуживание, которые должен выполнять пользователь, запрещено поручать детям без присмотра.

2 - Советы по охране окружающей среды

1) Упаковка:

Упаковочный материал может подвергаться полной переработке и обозначается символом переработки. При его утилизации следуйте местному законодательству. Упаковочный материал (пластиковые пакеты, детали из полистирола и т.д.) следует держать вдали от детей, поскольку он является потенциальным источником опасности.

2) Утилизация/переработка:

Устройство изготовлено из материала, пригодного для переработки. Данное изделие маркировано в соответствии с директивой ЕС 2002/96/EC по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Убедившись в том, что данное изделие утилизируется правильно, пользователь вносит свой вклад в предотвращение потенциальных отрицательных последствий для окружающей среды и здоровья человек

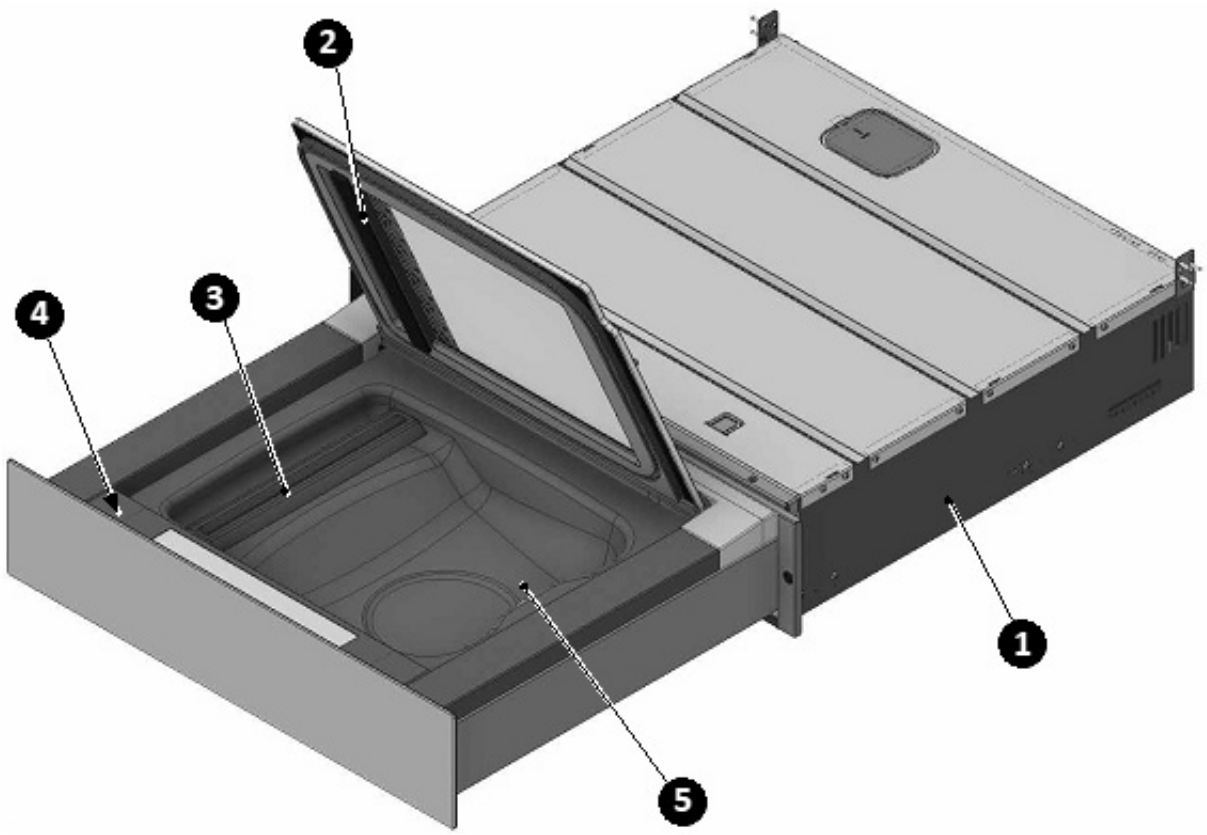
Символ на изделии или прилагаемой к нему документации указывает на то, что данное устройство не должно утилизироваться как бытовые отходы. Его следует сдать в соответствующий сборочный пункт, занимающийся переработкой электрического и электронного оборудования.

При сдаче устройства в утиль сделайте его работу невозможной, отрезав кабель питания и сняв крышку, чтобы у детей не было свободного доступа внутрь устройства.

Утилизировать устройство следует согласно местным нормам по переработке отходов, передав его в соответствующий пункт сбора. Не следует оставлять устройство без присмотра даже на несколько дней, поскольку оно представляет опасность для детей.

Для получения подробной информации о переработке, рециркуляции и утилизации данного изделия обращайтесь к местным органам, ответственным за утилизацию бытовых отходов, или в магазин, в котором было куплено изделие.

1) Встраиваемый ящик
2) Крышка
3) Термопластина
4) Панель управления
5) Емкость вакуумной камеры

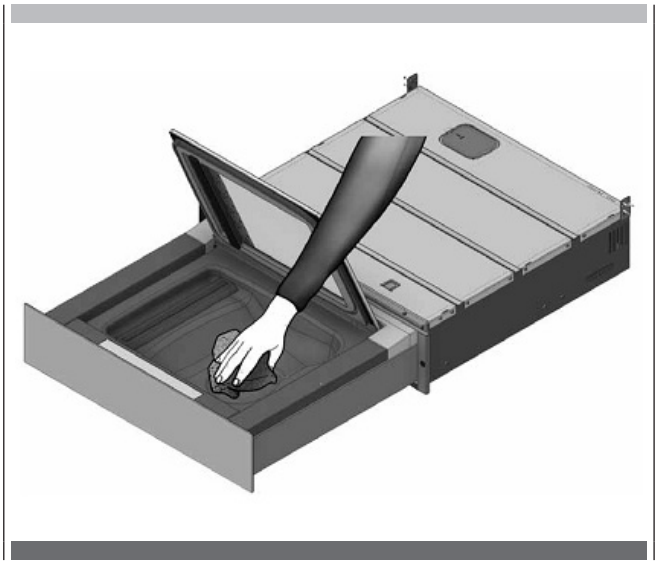


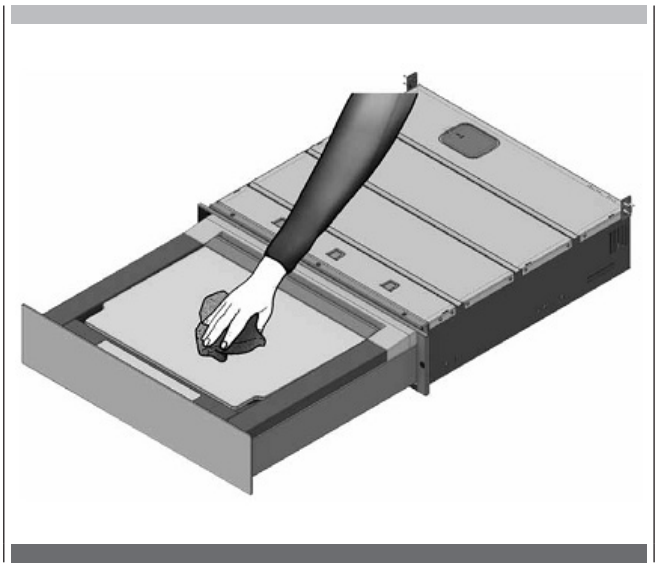
4 - Панель управления

№	ОПИСАНИЕ
1	Сегментный индикатор уровня разрежения в пакетах
2	Кнопка выбора и установки уровня разрежения в пакетах
3	Индикатор цикла Chef Sous Vide
4	Кнопка выбора цикла Chef Sous Vide
5	Сегментный индикатор интенсивности запайки
6	Кнопка выбора уровня запайки пакетов
7	Сегментный индикатор уровня разрежения в контейнерах
8	Кнопка выбора и установки уровня разрежения в контейнерах
9	Индикатор аварийного состояния
10	Индикатор необходимости запуска цикла сушки
11	Индикатор активного цикла
12	Кнопка запуска/отключения цикла
13	ВКЛ/ВЫКЛ упаковочной машины

Предварительная очистка вакуумной камеры и крышки

- Перед включением оборудования необходимо очистить вакуумную камеру и крышку с помощью мягкой ткани, смоченной в питьевой воде.
- Рекомендуется не использовать агрессивные моющие средства, металлические губки, скребки или абразивные, кислотные или агрессивные вещества, которые могут нанести непоправимый ущерб внутренним поверхностям вакуумной камеры.

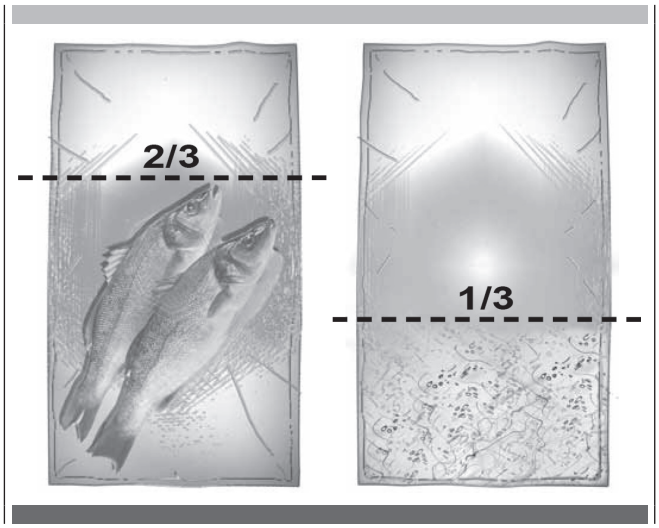




6 - Создание разрежения в пакетах

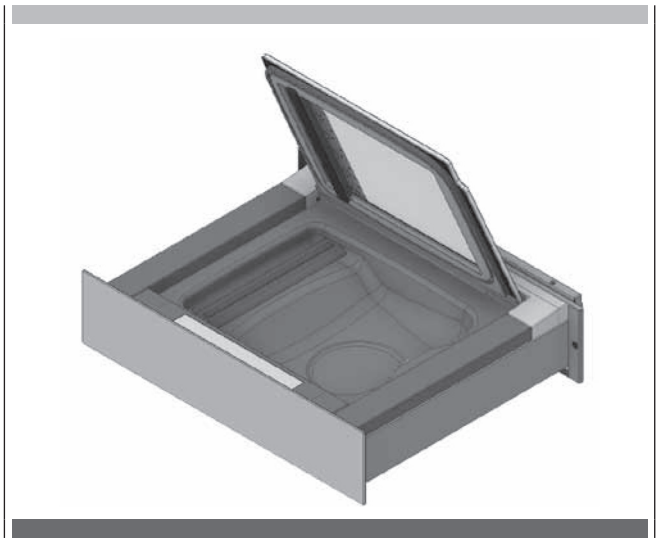
Фаза 1

Выберите пакет в зависимости от назначения (консервация или приготовление) и размеров продукта. Твердый продукт не должен занимать более 2/3 полезного объема пакета. Жидкие продукты не должны занимать более 1/3 объема пакета.
Всегда упаковывайте достаточно холодные продукты питания: при их охлаждении до 3 °C (температура в холодильнике) обеспечивается наилучший результат при хранении.



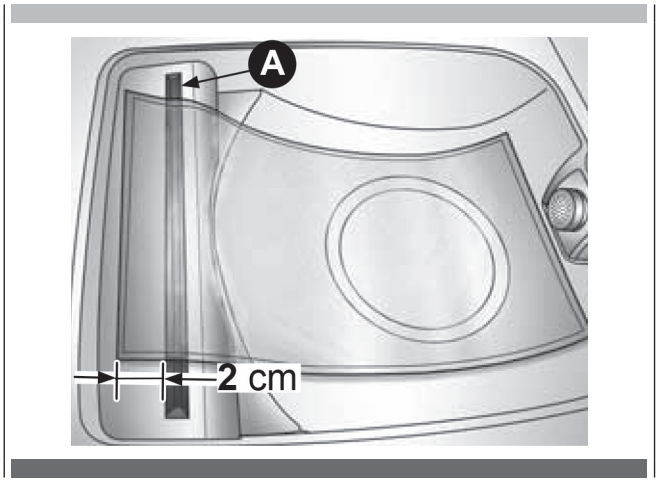
Фаза 2

Откройте крышку и убедитесь, что вакуумная камера и продукт для упаковки сухие. Не допускайте попадания грязи или влаги на внутреннюю часть вблизи горловины пакета.

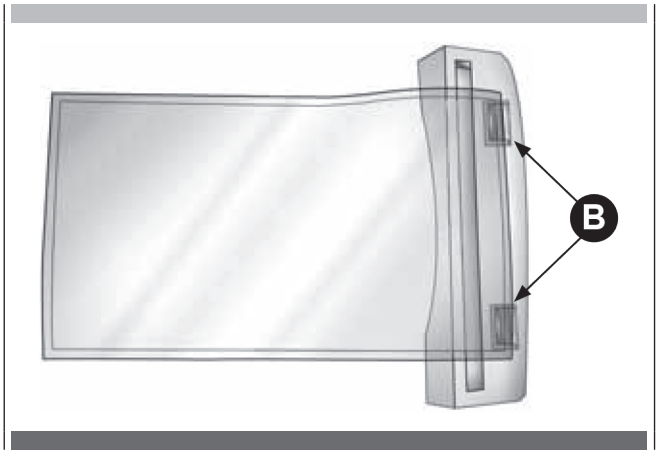


Фаза 3

Уложите пакет относительно термопластины (A) таким образом, чтобы его открытый край выступал приблизительно на 2 см относительно пластины.



Если термопластина снабжена зажимами (B), закрепите пакет с помощью зажимов.

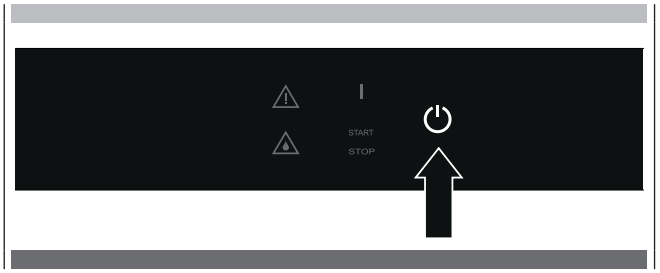


Фаза 4

Закройте крышку устройства.

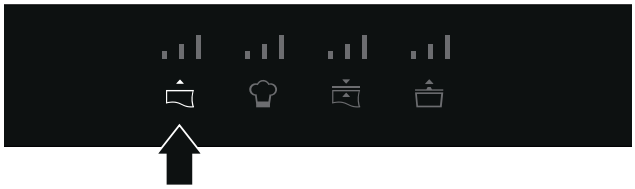
Фаза 5

Удерживайте 2 с ⏻ для включения упаковочной машины



Фаза 6

Если не горит индикатор , нажмите пиктограмму для выбора программ для вакуумирования пакетов.



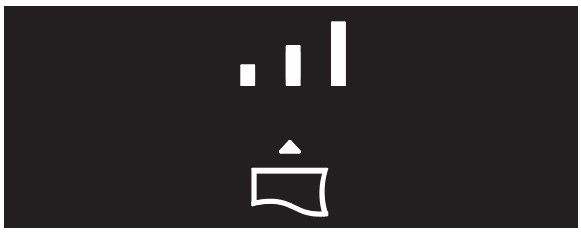
Фаза 7

Нажмите несколько раз для выбора необходимого уровня разрежения:

Только запайка. Параметры хранения не обеспечиваются.
Используется для:
- Запайка пакетов.
- Упаковка деликатных продуктов.
- Повторная упаковка таких продуктов, как чипсы, хлеб, бисквит.

Минимальное разрежение.
Используется для:
- Упаковки деликатных продуктов:
  - чувствительных к давлению, таких как салат, клубника, ягоды;
  - чувствительных к потере объема, таких как мусс, взбитые сливки;
  - свежих сыров (бри, горгондзола).

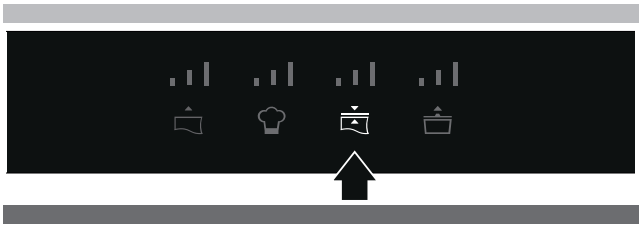
Среднее разрежение.
Используется для:
- Консервации сырых и приготовленных продуктов, чувствительных к давлению, таких как:
  - филе рыбы;
  - курятина на костях;
  - крольчатина на костях;
  - целые ракообразные (раки с головой);
  - кабачки, томаты, баклажаны;
  - соусы или супы (соусы для рагу, минестроне, ячменный суп).



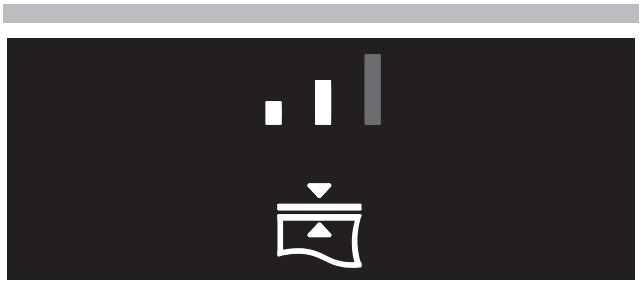
Максимальное разрежение.
Используется для:
- Консервации сырых и приготовленных продуктов, не чувствительных давлению:
  - картофель и морковь;
  - мясо;
- Хранения продуктов с жидкостью
  - зелени под растительным маслом
- Хранения кусков зрелых сыров
- Продуктов для приготовления
  - мясо
  - рыба
  - овощи
  - соусы

Фаза 8

Нажмите для установки требуемого уровня запайки. Чем выше выбранный уровень запайки, тем больше время запайки. Для хранения продуктов питания и приготовления в вакууме рекомендуется использовать уровни 2 и 3.



Уровень 1.
Используются для тонких пакетов, даже непригодных для вакуумирования.

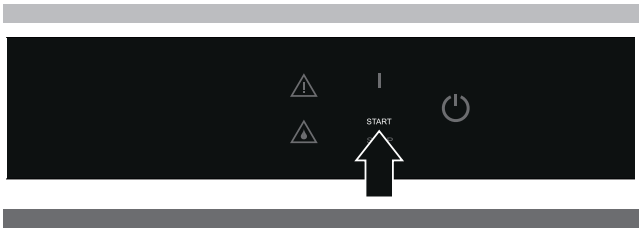


Уровень 2.
Используется для обычных пакетов для вакуумирования, имеющихся в продаже.

Уровень 3.
Используется для пакетов из алюминия или пакетов с большой толщиной для вакуумирования.

Фаза 9

Нажмите START для запуска программы.



Фаза 10

Слегка нажмите крышку, чтобы создать разрежение.

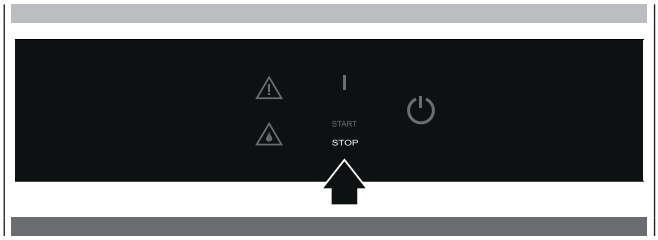
Фаза 11

Цикл заканчивается запайкой пакета и воздух поступает в емкость.

Фаза 12

Откройте крышку и извлеките пакет.

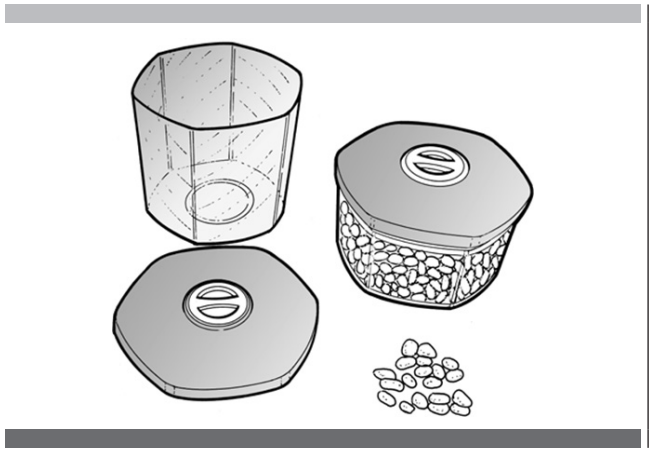
Цикл можно прервать в любой момент.
Нажмите STOP. Воздух поступит в емкость.



Размещение контейнеров в емкости

Фаза 1

Выберите контейнер, пригодный для вакуумирования и размещения в емкости. При этом он должен быть примерно на 1 см ниже от закрытой крышки упаковочной машины.



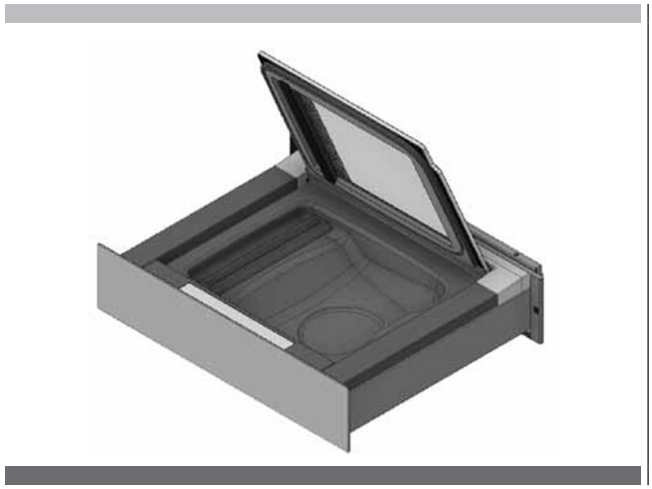
Фаза 2

Положите продукт в контейнер и закройте его.
Всегда упаковывайте достаточно холодные продукты питания: при их охлаждении до 3 °C (температура в холодильнике) обеспечивается наилучший результат при хранении.
Ограничения при наполнении:

- Твердые продукты: 100%
- Бульоны, отвары: ½
- Соусы: 1/3
- Крем, соусы со сливками: ¼
- Продукты на основе яиц или белка: 1/6

Фаза 3

Откройте крышку и убедитесь, что вакуумная камера и продукт для упаковки сухие.
Не допускайте попадания грязи или влаги на внутреннюю часть.



Фаза 4

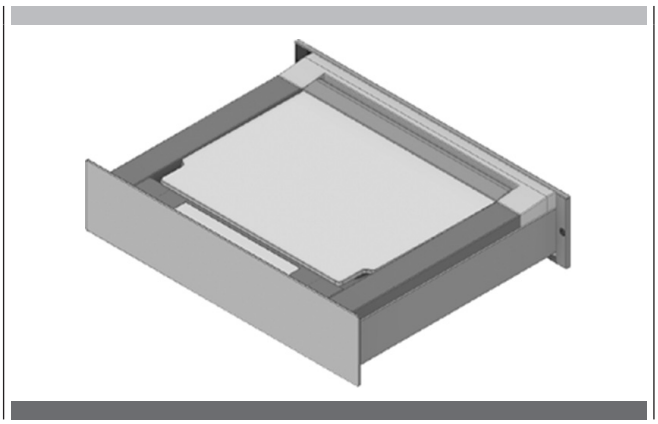
Вставьте контейнер в упаковочную машину.

⚠ ВНИМАНИЕ

Убедитесь, что между контейнером и крышкой имеется зазор минимум 1 см, в противном случае ЗАМЕНИТЕ контейнер.

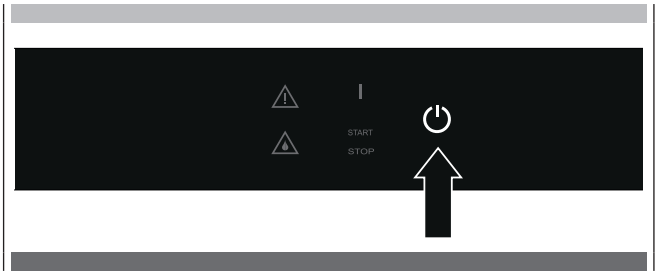
Фаза 5

Закройте крышку устройства.



Фаза 6

Удерживайте 2 с ⏻ для включения упаковочной машины.

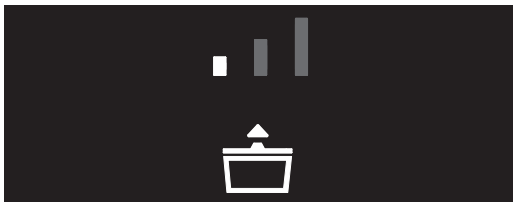


Фаза 7

Нажмите , для выбора программ для вакуумирования контейнеров.

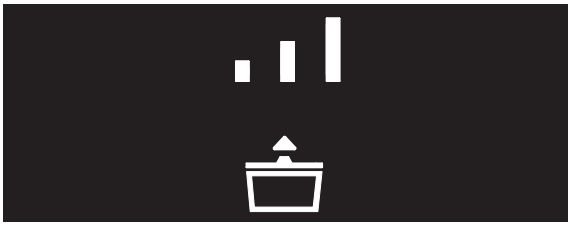
Фаза 8

Нажмите несколько раз для выбора необходимого уровня разрежения:



Уровень 1.
Используется для:
- Сосуды с резьбовой крышкой (Twist-off), новые или уже упакованные:
  - варенье или повидло;
  - соусы и консервы (томатный соус, продукты в масле, маринованные);
  - муссы, взбитые сливки.

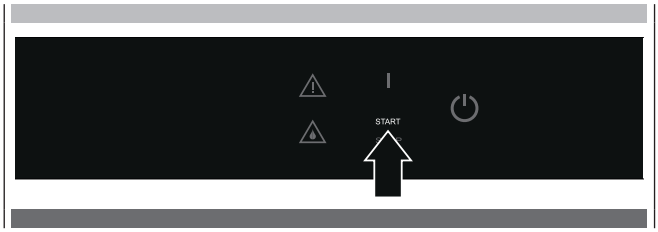
Уровень 2.
Используется для:
- Профессиональные сосуды, сосуды с резьбовой крышкой (Twist-off):
  - варенье или повидло;
  - соусы и консервы (томатный соус, продукты в масле, маринованные);
  - крем;
  - овощи.



Уровень 3.
Используется для:
- Профессиональные сосуды:
  - варенье или повидло;
  - соусы и консервы (томатный соус, продукты в масле, маринованные);
  - овощи;
  - блюда, приготовленные на пару в сосудах;
  - бисквит.

Фаза 9

Нажмите START для запуска программы.



Фаза 10

Слегка нажмите крышку, чтобы создать разрежение.

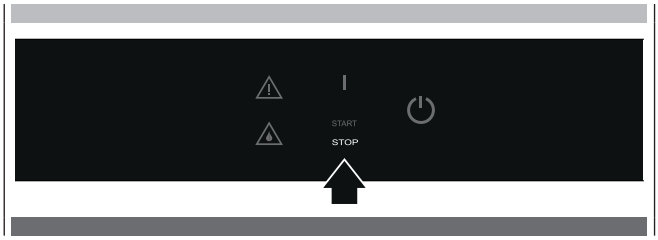
Фаза 11

Цикл заканчивается и воздух поступает в емкость.

Фаза 12

Откройте крышку и извлеките контейнер.

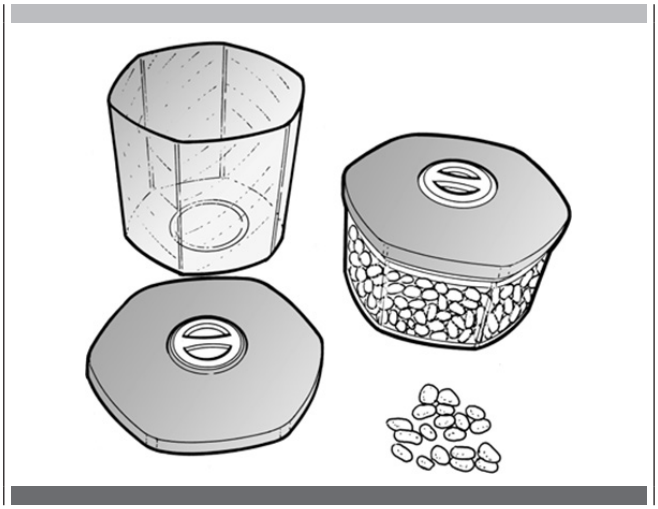
Цикл можно прервать в любой момент:
Нажмите STOP. Воздух поступит в емкость. В контейнере остается созданное разрежение.



Контейнеры, размещаемые снаружи

Фаза 1

Выберите контейнер, пригодный для вакуумирования.



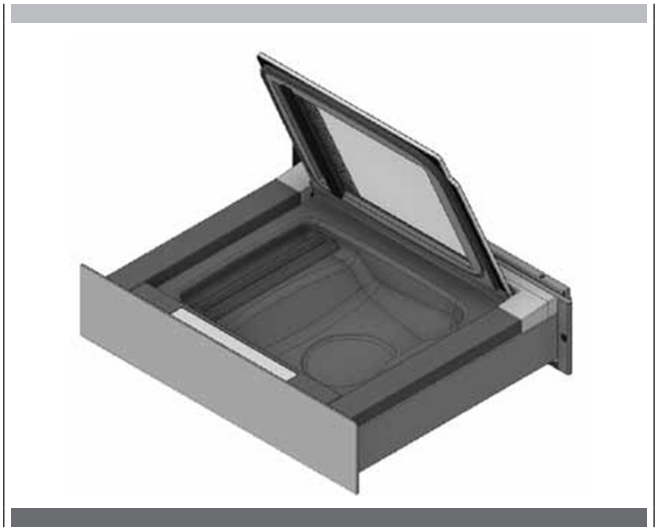
Фаза 2

Положите продукт в контейнер и закройте его.
Всегда упаковывайте достаточно холодные продукты питания: при их охлаждении до 3 °C (температура в холодильнике) обеспечивается наилучший результат при хранении.
Ограничения при наполнении:

- Твердые продукты: 100%
- Бульоны, отвары: ½
- Соусы: 1/3
- Крем, соусы со сливками: ¼
- Продукты на основе яиц или белка:
- 1/6

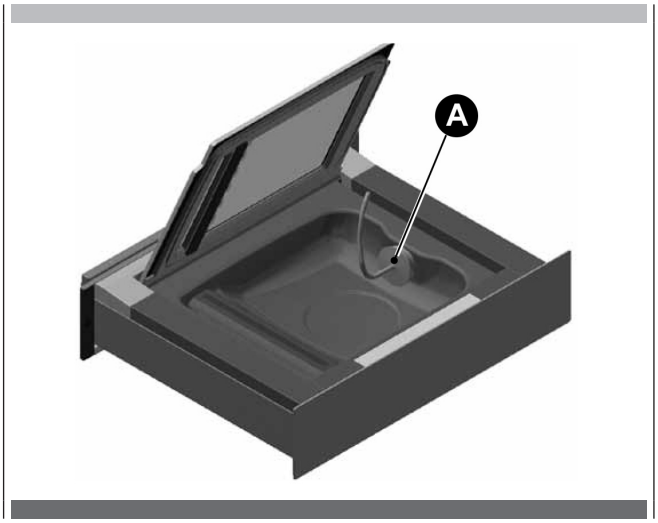
Фаза 3

Поднимите крышку упаковочной машины.



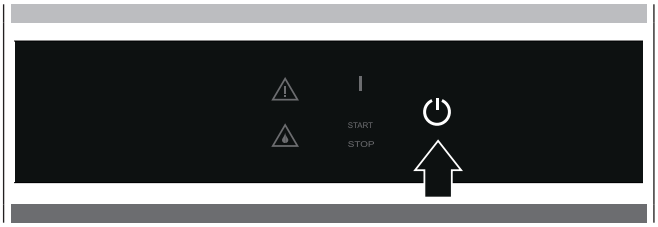
Фаза 4

Вставьте приспособление (A) для контейнеров, размещаемых снаружи, в емкость и в крышку контейнера.



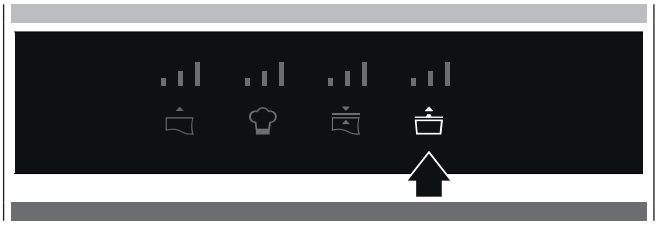
Фаза 5

Удерживайте 2 с ⏻ для включения упаковочной машины.



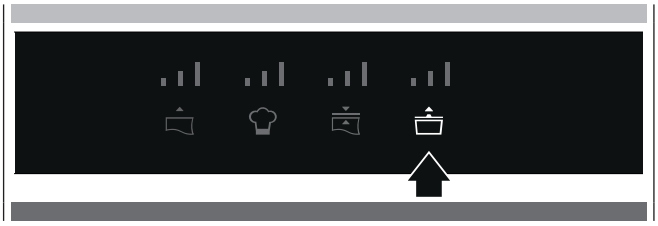
Фаза 6

Нажмите , для выбора программ для вакуумирования контейнеров.



Фаза 7

Нажмите несколько раз для выбора необходимого уровня разрежения:

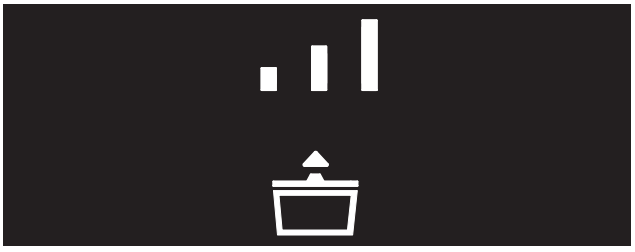


Уровень 1.
Используется для:

- Сосуды с резьбовой крышкой (Twist-off), новые или уже упакованные:
  - варенье или повидло;
  - соусы и консервы (томатный соус, продукты в масле, маринованные);
  - муссы, взбитые сливки.

Уровень 2.
Используется для:

- Профессиональные сосуды, сосуды с резьбовой крышкой (Twist-off):
  - варенье или повидло;
  - соусы и консервы (томатный соус, продукты в масле, маринованные);
  - крем;
  - овощи.

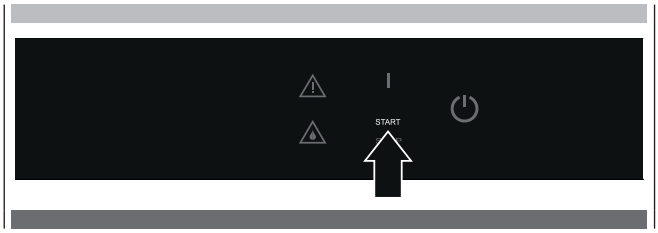


Уровень 3.
Используется для:

- Профессиональные сосуды:
  - варенье или повидло;
  - соусы и консервы (томатный соус, продукты в масле, маринованные);
  - овощи;
  - блюда, приготовленные на пару в сосудах;
  - бисквит.

Фаза 8

Нажмите START рдля запуска программы.



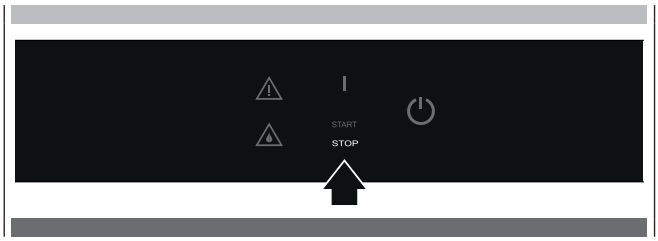
Фаза 9

Слегка нажмите крышку, чтобы создать разрежение.

Фаза 10

По окончании цикла снимите приспособление с емкости.

Цикл можно прервать в любой момент:
Нажмите STOP. Воздух поступит в емкость. В контейнере остается созданное разрежение.

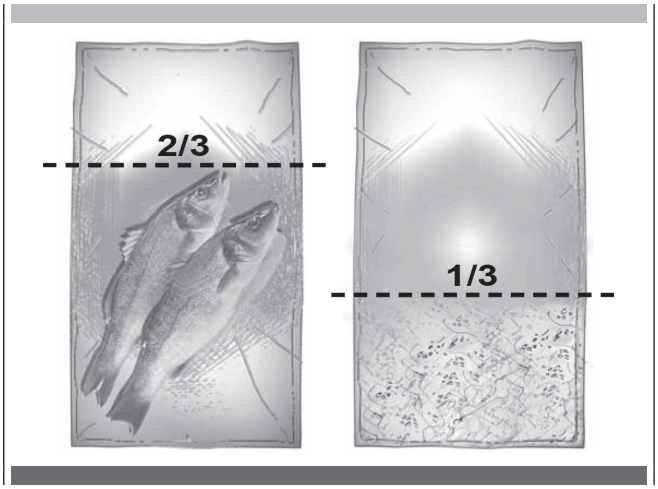


Используется для:

- томатного соуса;
- фруктовых соков и пюре;
- сиропов и концентратов (с вином, уксусом);
- маринованного мяса;
- маринованной рыбы;
- приготовления соленого мяса, карпаччо;
- приготовления овощей с маслом или уксусом.

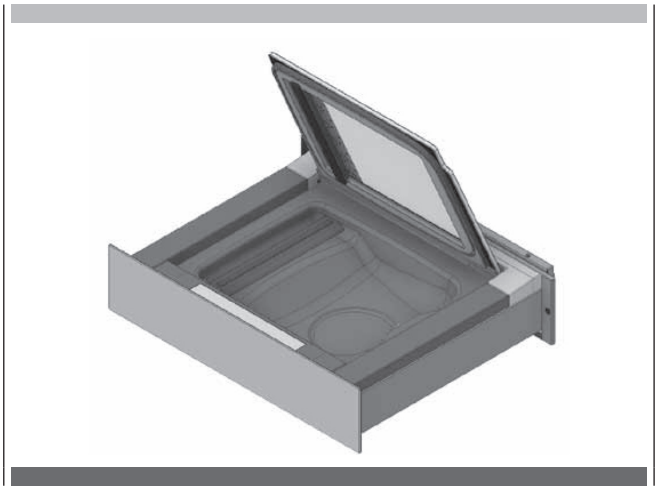
Фаза 1

Выберите пакет в зависимости от назначения (консервация или приготовление) и размеров продукта. Твердый продукт не должен занимать более 2/3 полезного объема пакета. Жидкие продукты не должны занимать более 1/3 объема пакета.
Всегда упаковывайте достаточно холодные продукты питания: при их охлаждении до 3 °C (температура в холодильнике) обеспечивается наилучший результат.



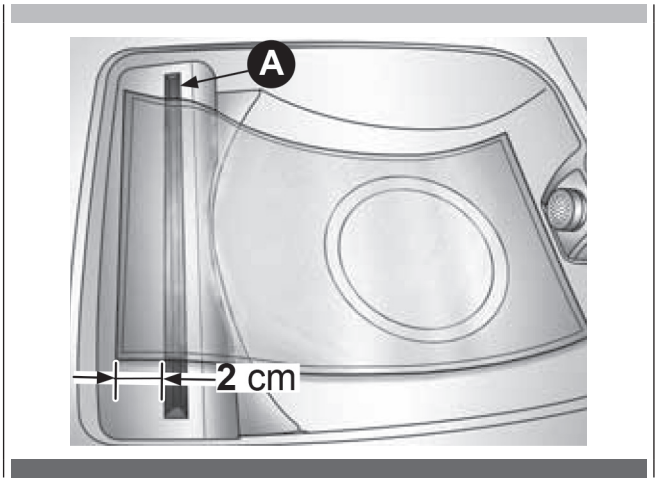
Фаза 2

Откройте крышку и убедитесь, что вакуумная камера и продукт для упаковки сухие.
Не допускайте попадания грязи или влаги на внутреннюю часть вблизи горловины пакета.

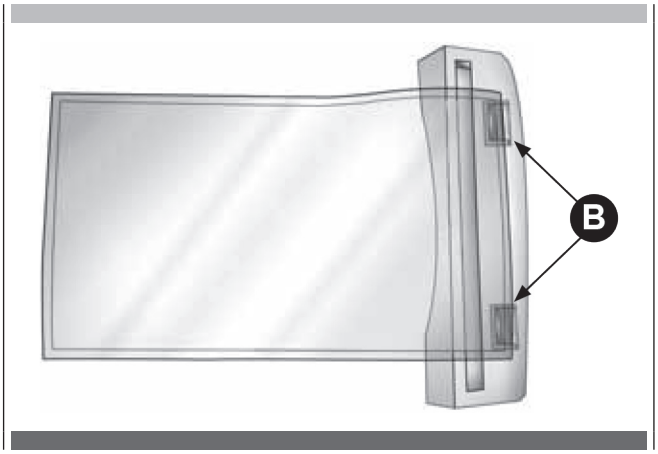


Фаза 3

Уложите пакет относительно термопластины (A) таким образом, чтобы его открытый край выступал приблизительно на 2 см относительно пластины.



Если термопластина снабжена зажимами (B), закрепите пакет с помощью зажимов.

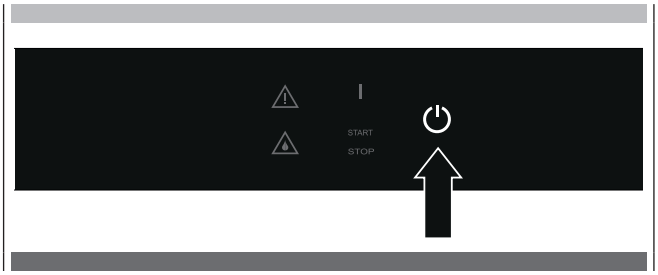


Фаза 4

Закройте крышку устройства.

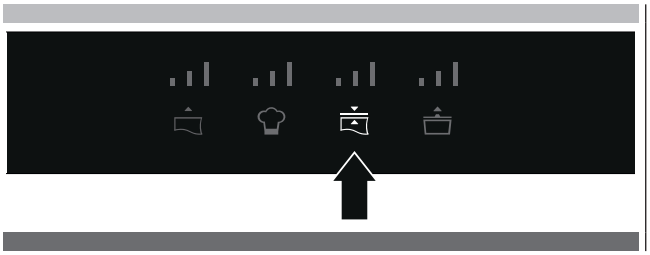
Фаза 5

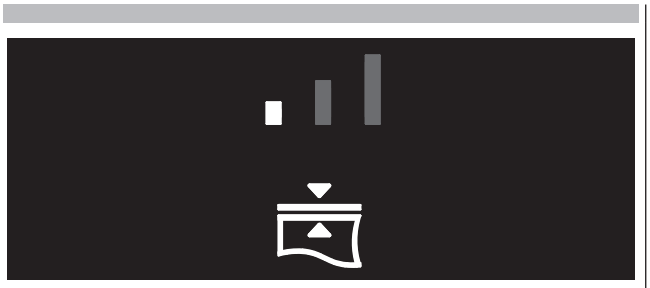
Удерживайте 2 с ⏻ для включения упаковочной машины.



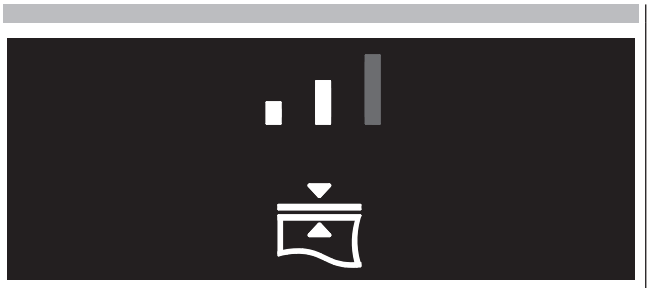
Фаза 6

Нажмите для установки требуемого уровня запайки. Чем выше выбранный уровень запайки, тем больше время запайки. Для хранения продуктов питания и приготовления в вакууме рекомендуется использовать уровни 2 и 3.

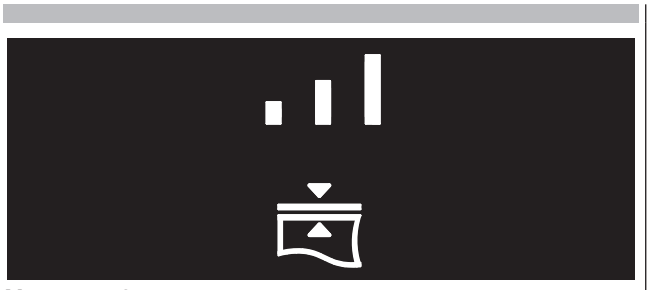




Уровень 1.
Используются для тонких пакетов, даже непригодных для вакуумирования.



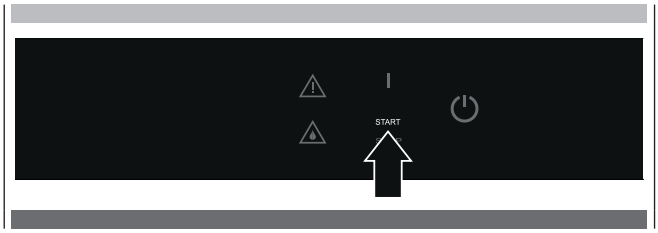
Уровень 2.
Используется для обычных пакетов для вакуумирования, имеющихся в продаже.



Уровень 3.
Используется для пакетов из алюминия или пакетов с большой толщиной для вакуумирования.

Фаза 7

Нажмите START для запуска программы.



Фаза 8

Слегка нажмите крышку, чтобы создать разрежение.

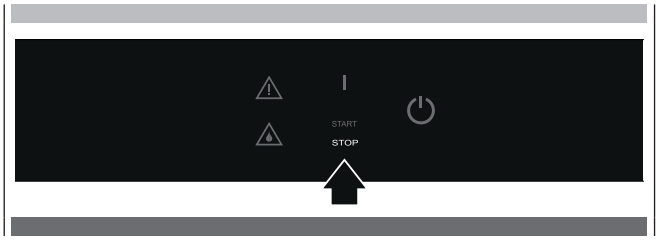
Фаза 9

Цикл заканчивается запайкой пакета и воздух поступает в емкость.

Фаза 10

Откройте крышку и извлеките пакет.

Цикл можно прервать в любой момент.
Нажмите STOP. Воздух поступит в емкость.



- Выключите упаковочную машину, нажав ⏻ на 2 с.
- Очистите и высушите упаковочную машину использованные принадлежности.
- Когда емкость будет полностью сухой, закройте крышку.
- Закройте ящик.

10 - Очистка и техническое обслуживание

- При очистке не используйте металлические губки, скребки или абразивные, кислотные или агрессивные вещества, которые могут нанести непоправимый ущерб поверхностям.
- Используйте мягкую ткань и нейтральное моющее средство.
- Выключите упаковочную машину, нажав ⏻ на 2 с.

Очистка наружных поверхностей

- При очистке стальных деталей рекомендуется перемещаться в направлении сатинирования.
- При очистке крышки и фронтальной панели управления используйте мягкую ткань, влажную и чистую.

Очистка емкости

1) Дождитесь охлаждения термопластины.
2) Снимите термопластину, потянув ее вверх.
3) Не используйте для очистки всасывающего отверстия воду. При всасывании воды упаковочная машина может повредиться.
4) Удалите грязь с помощью мягкой ткани, смоченной в теплой воде. При необходимости используйте нейтральное дезинфицирующее средство.
5) Просушите с помощью мягкой ткани.

Очистка термопластины

1) Дождитесь охлаждения термопластины.
2) Снимите термопластину, потянув ее вверх.
3) Очистите с помощью мягкой ткани, смоченной в горячей воде.
4) Хорошо высушите упаковочную машину перед использованием.

Очистка переходника для наружного вакуумирования

1) Ипользуйте горячую воду и моющее средство для посуды
2) Тщательно ополосните.
3) Просушите с помощью чистой ткани.
4) Используйте переходник после того, как он полностью высохнет.

11 - Цикл осушения масла насоса

Сердцем машины является вакуумный насос.
Иногда случается так, что продукты упаковываются при неправильной температуре, т.е. намного выше 3 °C. При этом вместе с воздухом всасывается значительное количество содержащейся в нем влаги. Влага, в виде водяного пара, остается в насосе и превращается в воду после охлаждения насоса. Особенно в течение периода длительного простоя вода окисляет внутренние поверхности насоса и образуются отложения, которые могут, в некоторых случаях, вызвать заклинивание ротора или лопаток.

ящик для вакуумной упаковки сообщает:

a) Когда были упакованы слишком жидкие или горячие продукты, путем активации ⚠ светового индикатора.

b) Когда рабочие характеристики ухудшаются в результате частой упаковки слишком жидких или горячих продуктов до состояния, когда невозможно обеспечить достаточный уровень разрежения. В этом случае загорается индикатор ⚠ который сигнализирует о необходимости выполнения цикла осушения масла насоса.

⚠ ВНИМАНИЕ

Если подается сигнал о необходимости выполнения дополнительного цикла осушения, устройство переходит в режим вынужденного простоя для охлаждения в течение одного часа.

Тщательно выполняя следующие простые указания, вы обеспечите намного более длительный срок службы устройства и оптимальное выполнение цикла упаковки.

1) Всегда упаковывайте продукт холодным, по возможности при температуре 3-4 °C. Чем теплее продукт, тем больше снижается срок хранения (из-за образования бактерий) и больше образуется конденсата внутри насоса.

2) Внимательно следуйте указаниям относительно объема жидких продуктов, упакованных в пакеты или емкости.

Сообщения и их значения рассмотрены в следующей главе «Поиск неисправностей».

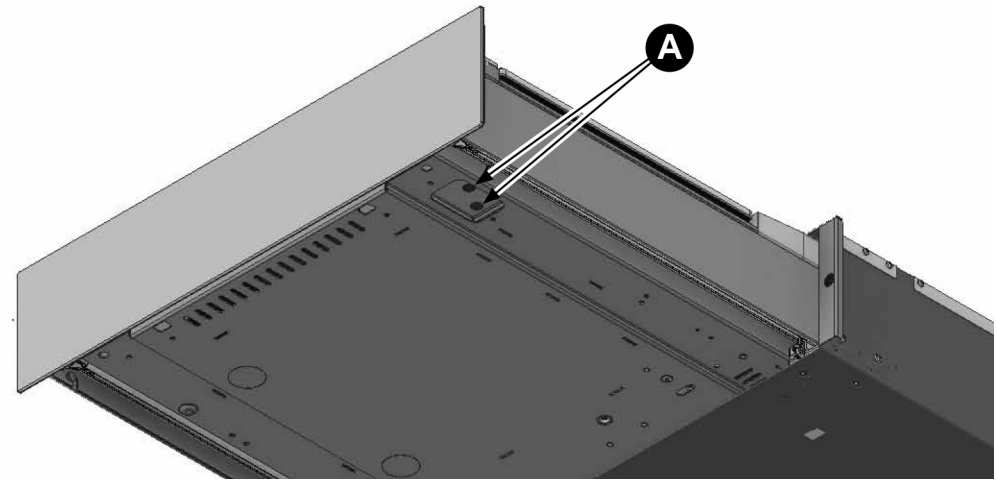
12 - Цикл сушки

- Упаковочная машина подает сигнал о необходимости запуска ЦИКЛА СУШКИ при подаче сигнала ⚠.
- Удалите из емкости все объекты и оставшуюся жидкость.
- Нажмите START.
- Дождитесь окончания цикла. Цикл длится примерно 20 мин. При досрочной остановке цикл необходимо повторить.

Большинство проблем, которые возникают во время ежедневного использования упаковочной машины, можно устранить самостоятельно. Приведенная ниже таблица может помочь в устранении проблем.

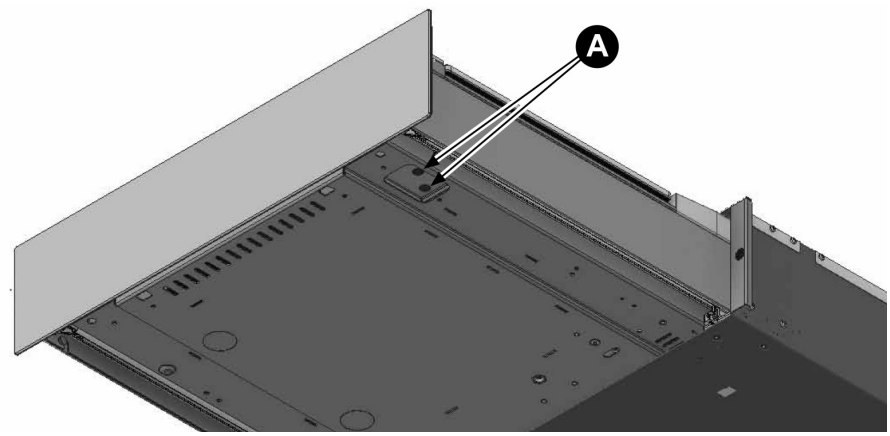
Неисправность	Причина	Способ устранения
Упаковочная машина не выходит из ящика.	• Заклинивание системы “Push to open” направляющих.	• Обратитесь к установщику.
	• Спиральный кабель питания заклинен.	• Обратитесь к установщику.
Упаковочная машина не включается.	• На упаковочную машину не подается питание.	• Убедитесь в наличии электропитания в используемой розетке.
	• Вилка кабеля питания не вставлена в розетку.	• Убедитесь, что вилка вставлена в розетку.
Упаковочная машина отключена.	• Отсутствует электропитание.	• Возобновите подачу электроэнергии.
	• Неисправность электронного оборудования.	• Обратитесь в сервисный центр.
Кнопки не реагируют на нажатие.	• Поверхность панели управления грязная или влажная.	• Очистите и высушите поверхность панели управления.
Крышка не открывается.	• Выполняется цикл	• При выполнении цикла крышка должна оставаться закрытой. Дождитесь окончания цикла или нажмите STOP чтобы прервать цикл и сбросить разрежение в емкости.
	• На панели не горит ни один из индикаторов.	• При выполнении цикла произошло отключение электроэнергии. НЕ ПЫТАЙТЕСЬ ОТКРЫТЬ КРЫШКУ КАКИМЛИБО ОБРАЗОМ Возобновите подачу электроэнергии и дождитесь декомпрессии емкости.
В запаянном пакете остается много воздуха.	• Размеры пакета не соответствуют размерам упаковываемого продукта	• Используйте пакет соответствующих размеров.
	• Выбран слишком низкий уровень разрежения.	• Повторите цикл, установив более высокий уровень разрежения.
	• Упаковывается жидкий продукт.	• При упаковке жидкого продукта наличие нескольких пузырьков воздуха является нормальным.
Термопластина поднимается, однако запайка не осуществляется.	• Срабо т ал о з ащитное устройство термопластины.	• В правой нижней части упаковочной машины имеются 2 кнопки (A), которые приводят внутренние защитные устройства в исходное состояние. Нажмите кнопки, чтобы привести предохранительные устройства в исходное состояние. Если неисправность проявляется снова, обратитесь в сервисный центр.
	• Термопластина повреждена.	• Обратитесь в сервисный центр.

Неисправность	Причина	Способ устранения
Недостаточная запайка.	• Установленный уровень запайки не соответствует типу используемого пакета.	• Повторите цикл, отрегулировав цикл запайки.
	• Выполнено много последовательных циклов запайки.	• Подождите минимум 2 минуты между циклами, чтобы охладилась термопластина.
	• Размеры пакета превышают размеры термопластины.	• Используйте соответствующий пакет.
	• Край пакета размещен неправильно.	• Разместите край пакета по центру таким образом, чтобы он на 2 см выступал на термопластину.
		• Не допускайте образования складок на краю пакета в области термопластины.
	• Край пакета загрязнен.	• После размещения продукта заверните край пакета, чтобы наружная часть оставалась чистой.
	• Упорная резинка и термопластина загрязнены.	• Очистите термопластину и упорную резинку.
	• Упорная резинка и термопластина повреждены.	• Обратитесь в сервисный центр.



Неисправность	Причина	Способ устранения
Мигает ⚠	• Насос впитал влагу и грязь.	• Запустите ЦИКЛ ОСУШЕНИЯ.
		• Будьте внимательны при охлаждении продукта до 3 °C и/ или соблюдайте рекомендации относительно объема жидкой части, помещаемой в пакет или в емкость.

Неисправность	Причина	Способ устранения
По окончании цикла CHEF символ продолжает гореть ⚠.	• Помещенный продукт слишком горячий или объем жидкой части превышает указанное значение	• Охладите продукт до 3 °C и/или уменьшите количество жидкой части.
По окончании цикла для пакетов MAX устройство не запаивает пакет, а символ ⚠ мигает.		
По окончании цикла для пакетов MED символ ⚠ мигает.		
По окончании цикла для емкостей MAX символ ⚠ мигает.		
Во время цикла загорается ⚠ и подается звуковой сигнал.	• Не образуется разрежение. Крышка не закрыта.	• При запуске цикла слегка надавите крышку до образования разрежения.
	• Не образуется разрежение. Уплотнение крышки загрязнено.	• Очистите емкость и уплотнение.
	• Не образуется разрежение. Уплотнение крышки повреждено.	• Обратитесь в сервисный центр для замены.
	• Насос не запускается. Сработало защитное устройство насоса.	• В правой нижней части упаковочной машины имеются 2 кнопки (A), которые приводят внутренние защитные устройства в исходное состояние. Нажмите кнопки, чтобы привести предохранительные устройства в исходное состояние. Если неисправность проявляется снова, обратитесь в сервисный центр.
Во время цикла с использованием контейнера, размещаемого снаружи, загорается ⚠ и подается звуковой сигнал.	• Крышка размещаемого снаружи контейнера установлена неправильно.	• Правильно установите крышку установленного снаружи контейнера.
	• Устройство для наружного всасывания подсоединено неправильно.	• Правильно подсоедините устройство для наружного всасывания к упаковочной машине и контейнеру.
Цикл заканчивается, символ ⚠ мигает и сопровождается звуковым сигналом.	• Неисправность датчика вакуума.	• Обратитесь в сервисный центр.
Загорается ⚠ и мигает ⏻.	• Выполнено много последовательных циклов и масло в насосе перегрето.	• Дайте упаковочной машине остыть в течение минимум 1 часа.



Указания по безопасности

Настоящее руководство является неотъемлемой частью изделия и предоставляет всю информацию, необходимую для правильной установки и техобслуживания устройства.

⚠ ВНИМАНИЕ

Пользователь и установщик должны внимательно прочитать данное руководство и всегда пользоваться им. Кроме того, руководство следует поместить в легкодоступное, известное всем место (установщику, пользователю, специалисту по техобслуживанию).

Устройство предназначено только для использования в целях, для которых оно спроектировано, т. е. для вакуумной упаковки пищевых продуктов.

Любое другое использование считается неправильным и потенциально опасным.

Компанияпроизводитель снимает с себя всякую ответственность и отклоняет любые гарантийные обязательства при причинении вреда оборудованию, людям или имуществу, в результате следующих причин:

- Неправильная и/или противоречащая местному законодательству установка.
- Изменения конструкции или работы, не характерные для данной модели.
- Использование неоригинальных или непригодных для данной модели запчастей.
- Несоблюдение, в том числе частичное, указаний данного руководства.
- Несоблюдение при установке норм техники безопасности и действующего законодательства.

Вводная часть

⚠ ВНИМАНИЕ

Установка должна выполняться только авторизованным специализированным персоналом, в соответствии с указаниями настоящего руководства.

- Перед установкой оборудования убедитесь, что существующие электрические сети соответствуют законодательству и данным, указанным на идентификационной табличке устанавливаемого оборудования (напряжение, потребляемая мощность, частота, число фаз и доступная мощность).
- Кроме того, установщик должен ознакомиться с имеющимися указаниями в области противопожарной безопасности.
- Производитель заявляет о соответствии устройства действующим европейским стандартам.
- Выполняйте работы только на отключенной от сети упаковочной машине.
- При отключении устройства от сети не тяните за кабель питания.

⚠ ВНИМАНИЕ

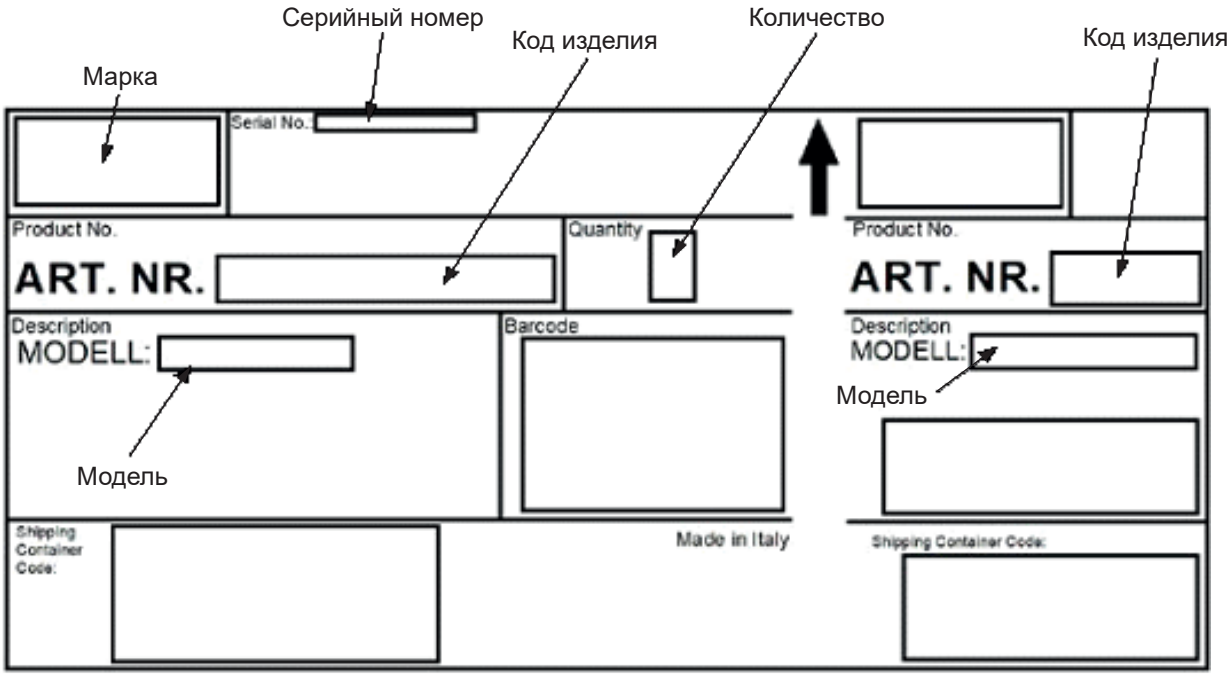
Перемещение машины необходимо осуществлять только вдвоем, с использованием защитных перчаток.

Все компоненты упаковки следует утилизировать согласно нормам, действующим в стране использования устройства. В любом случае, запрещено выбрасывать что-либо в окружающую среду.

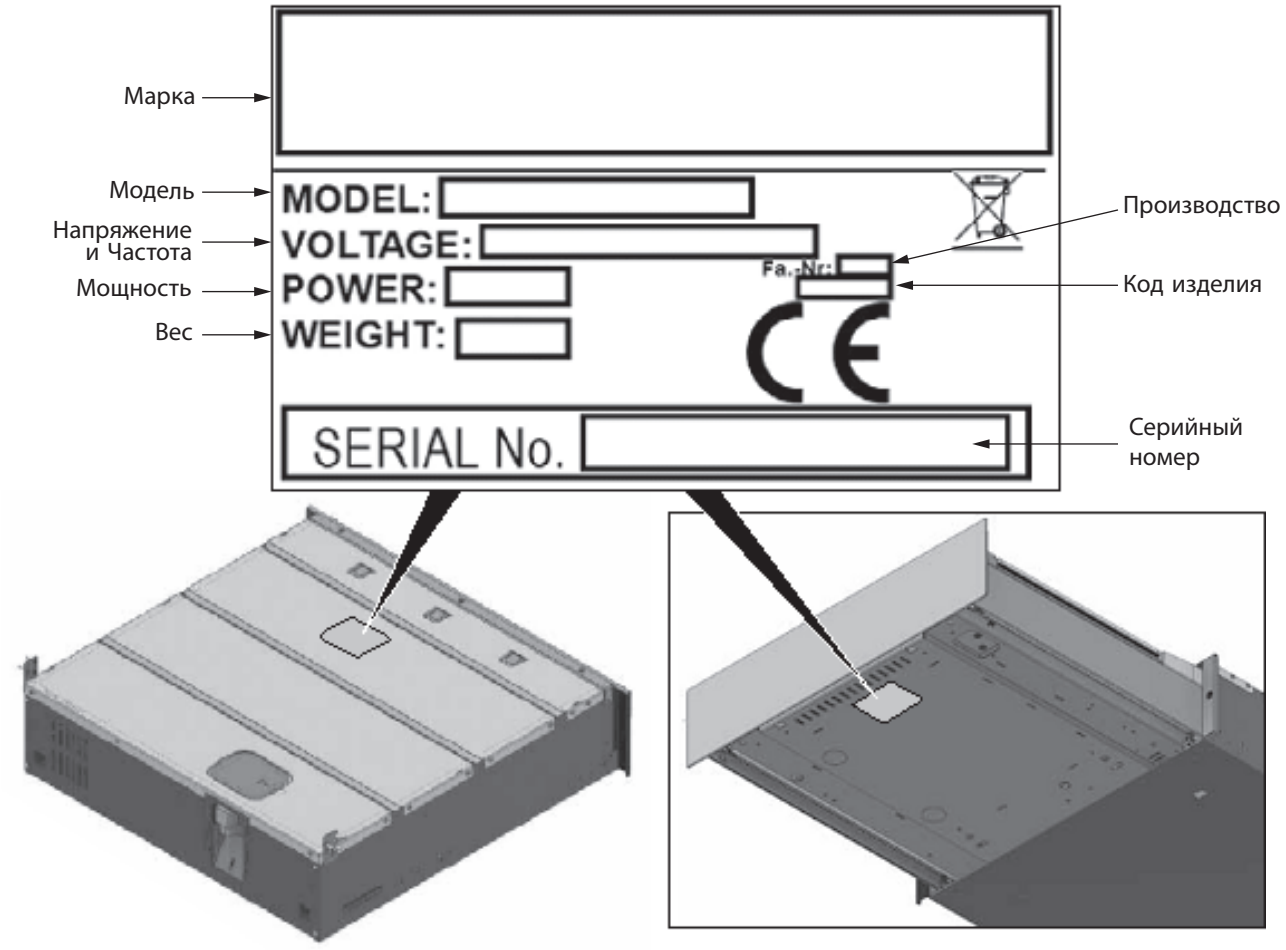
Компоненты упаковки могут представлять потенциальную опасность для детей и животных. Не позволяйте им играть с ней!

Идентификационная табличка

На упаковке:



На упаковочной машине: установлена на встроенной коробке и под передней частью упако вочной машины



Упаковочный лист

- 1 упаковочная машина (рис. 1).
- 2 кронштейна для крепления задней части + 4 винта для ДСП 4,5×16 мм (рис. 2).
- 2 самонарезных шурупа 4.5×16 мм для переднего крепления упаковочной машины к мебели (рис. 3).
- 1 кабель питания (рис. 4).
- 1 устройство для размещаемых снаружи контейнеров с адаптером (рис. 5).
- 1 масляный фильтр насоса (рис. 6).

рис. 1

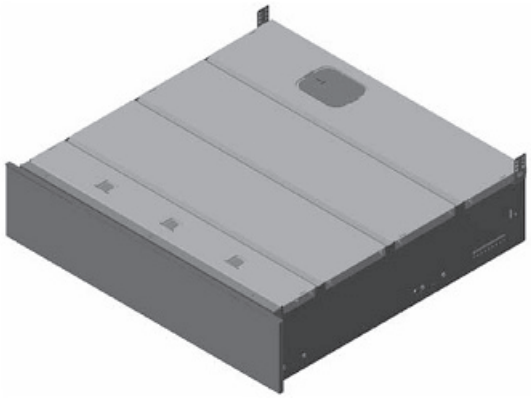


рис. 2

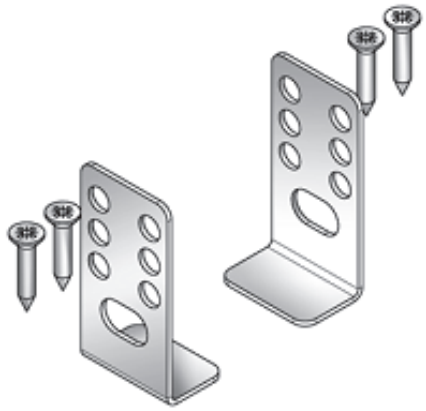


рис. 3

рис. 4

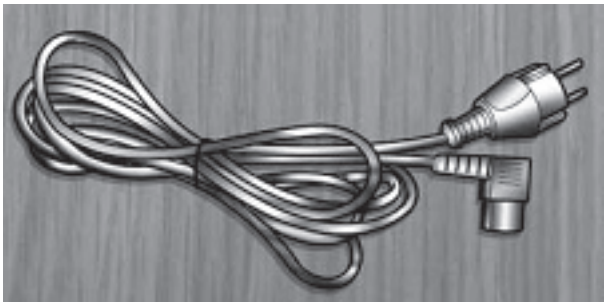


рис. 5

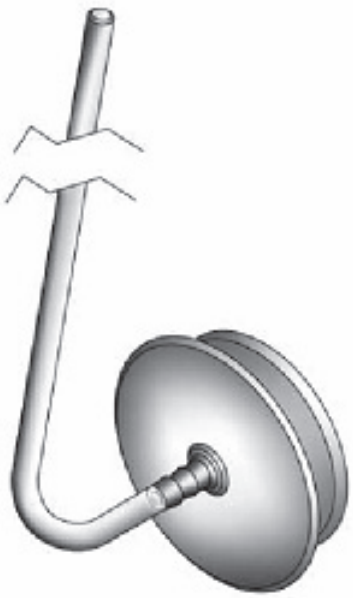
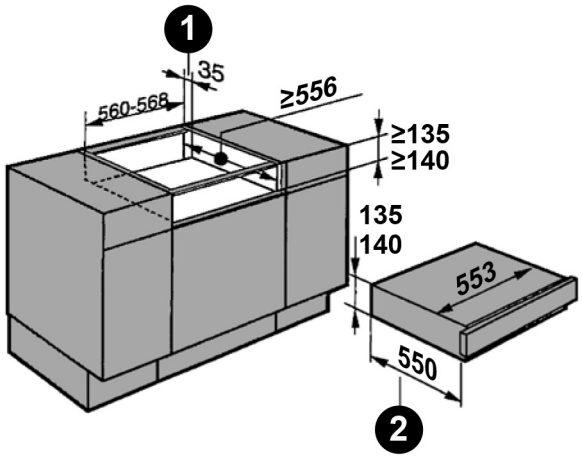
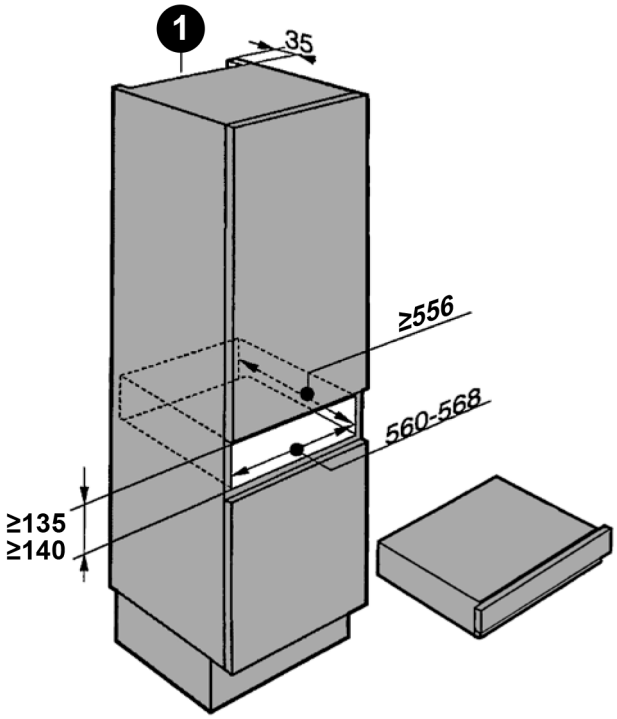
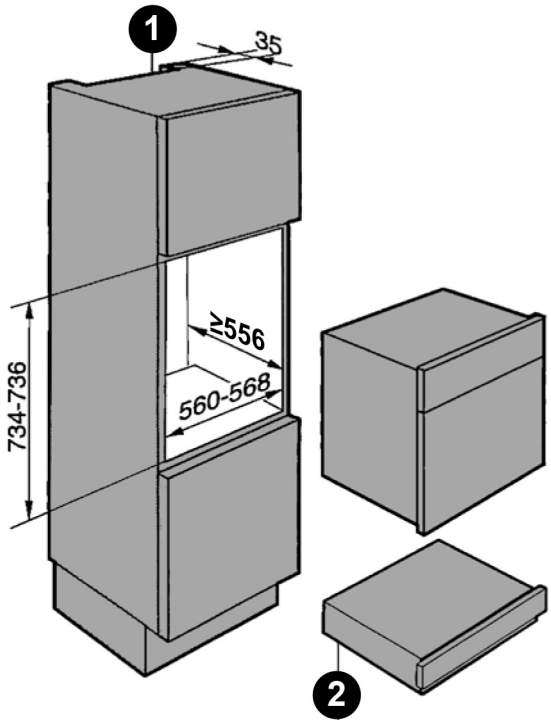
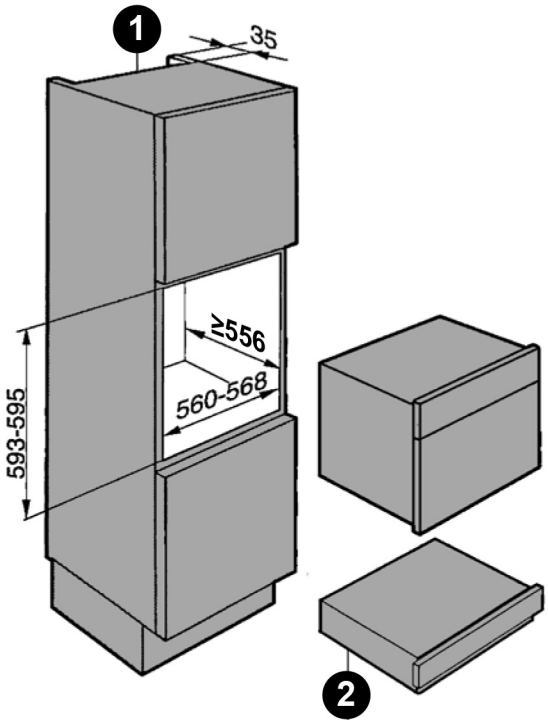


рис. 6

Размеры для встраивания

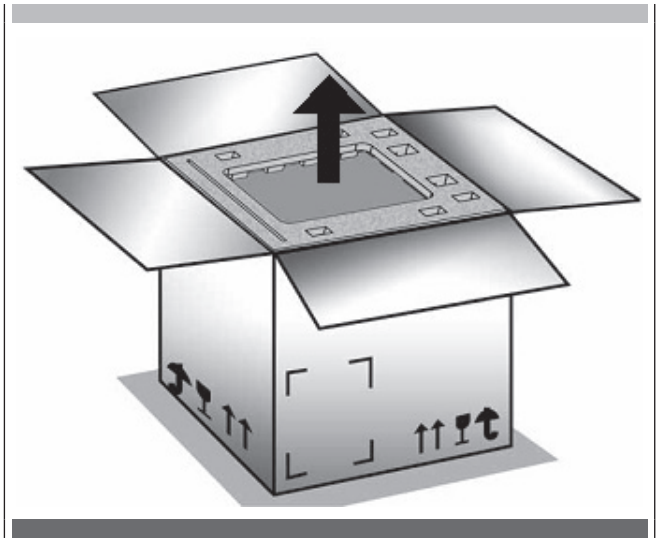
Установка под рабочей поверхностью	Вертикальная установка Ниша высотой 150 мм
	

ертикальная установка Ниша высотой 750 мм	Вертикальная установка Ниша высотой 600 мм
	

1	Вентиляционное отверстие
2	Размеры для встраивания, включая вилку кабеля электропитания. Кабель электропитания, Д = 2000 мм.

Снятие упаковки

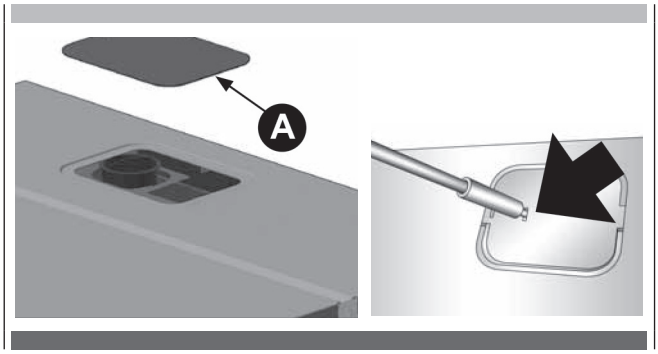
- Откройте упаковку.
- Извлеките наполнитель.
- Извлеките упаковочную машину.
- Извлеките принадлежности.
- Проверьте целостность принадлежностей и упаковочной машины. При отсутствии и повреждении компонентов прекратите установку и обратитесь к продавцу.



Сборка и установка

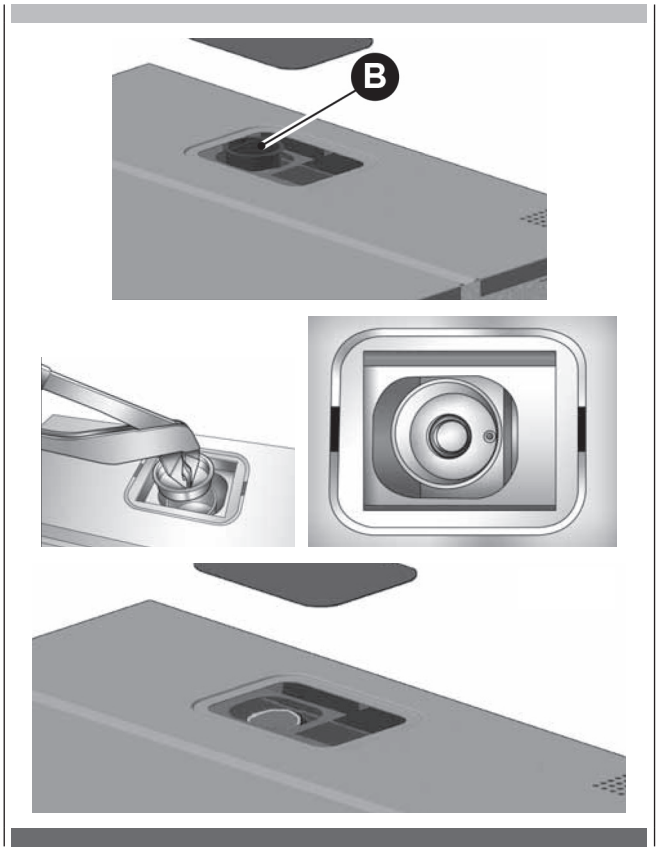
Фаза 1

Снимите верхнюю крышку (A).



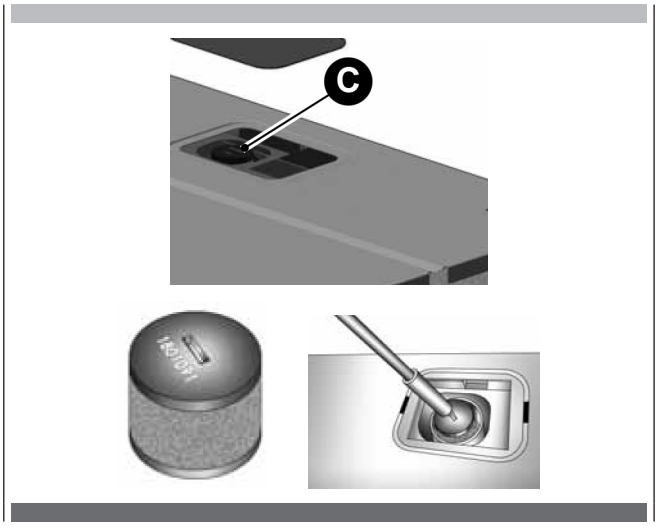
Фаза 2

Снимите пробку масляного фильтра (B).



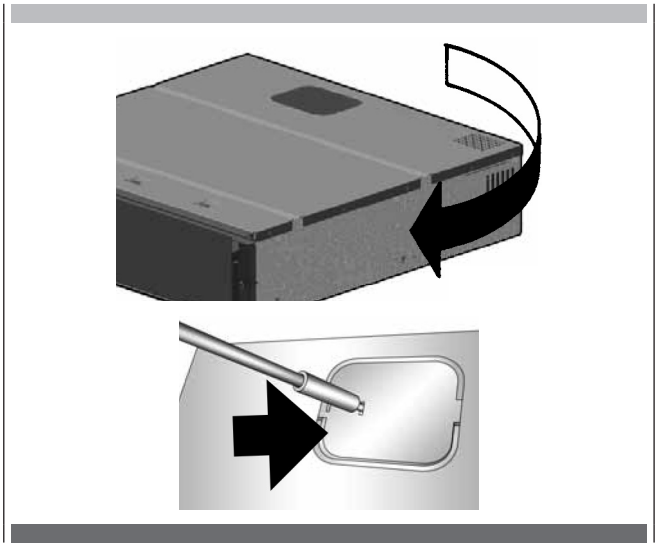
Фаза 3

Прикрутите фильтр (C) на насос.



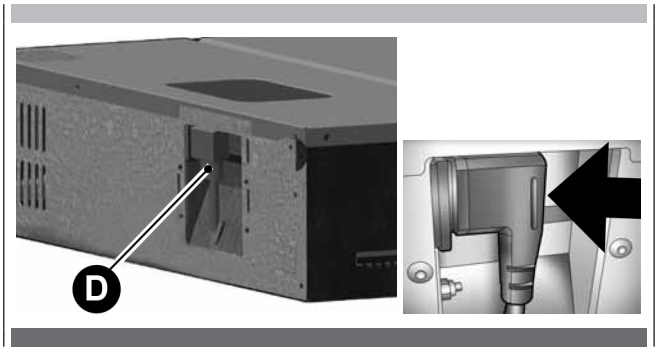
Фаза 4

Установите верхнюю крышку.



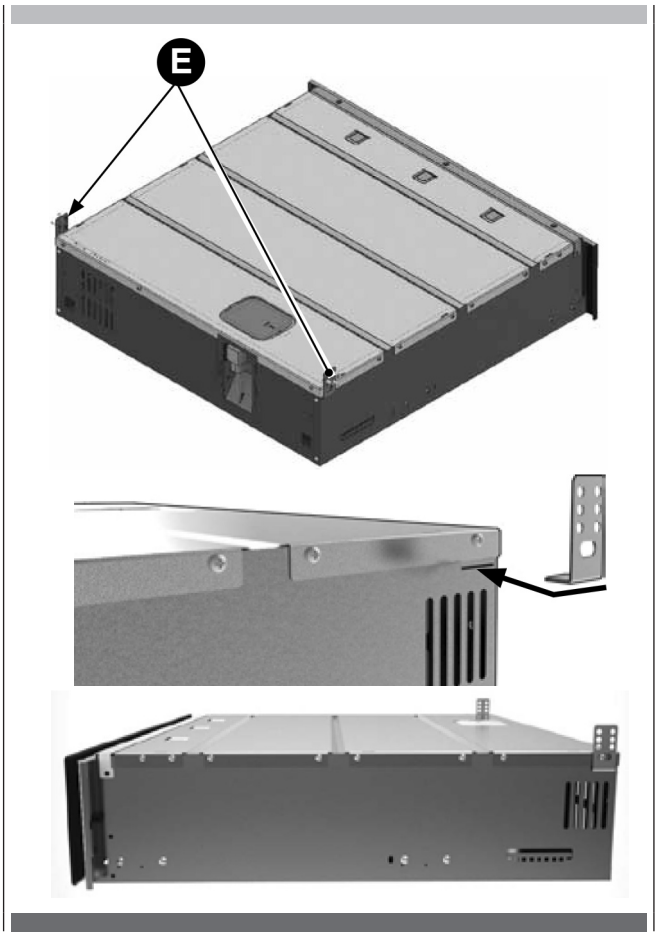
Фаза 5

Вставьте вилку (D) в розетку, имеющуюся в задней части встраиваемого ящика.



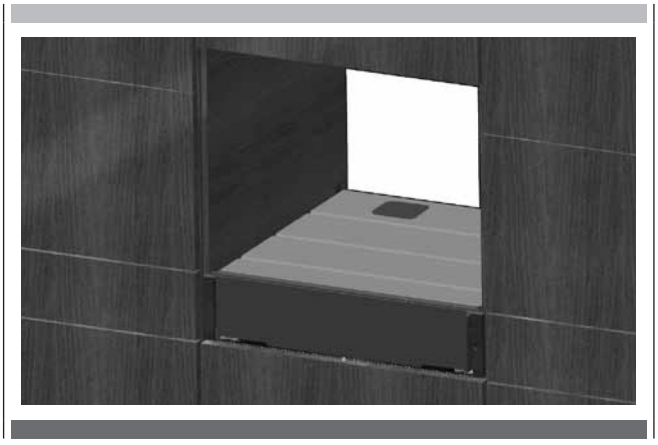
Фаза 6

Установите кронштейны для крепления задней части (E).



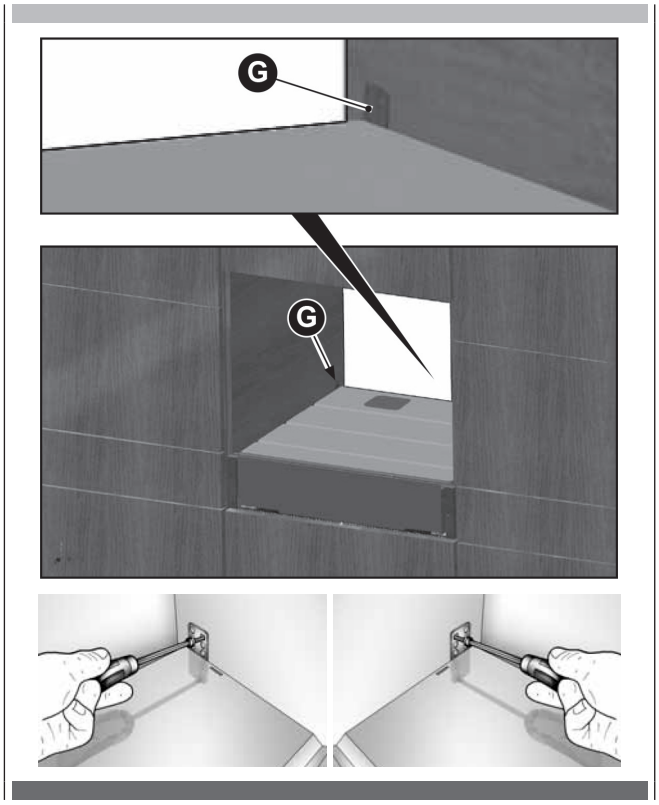
Фаза 7

Поднимите упаковочную машину и вставьте ее в мебель, оперев на подвижную площадку.



Фаза 8

Закрепите, с помощью винтов для ДСП 4,5×16 мм, кронштейны для крепления задней части (G) на боковых стенках мебели.

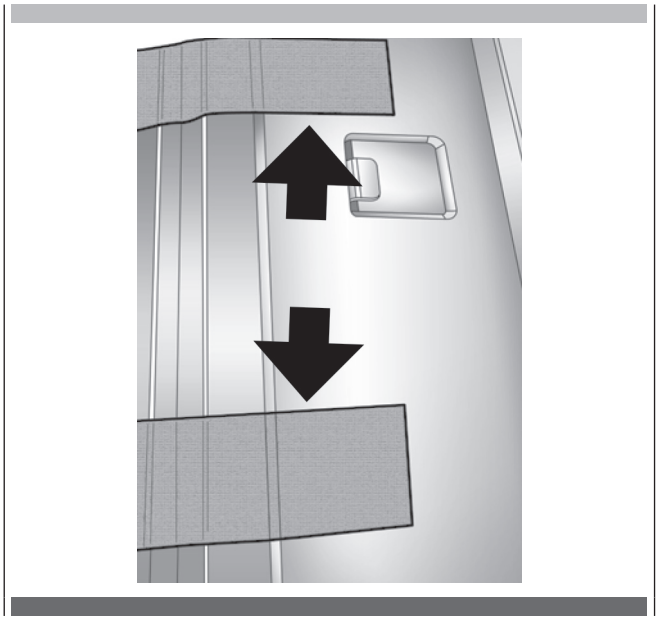


Фаза 9

Протяните кабель питания к розетке на стене.

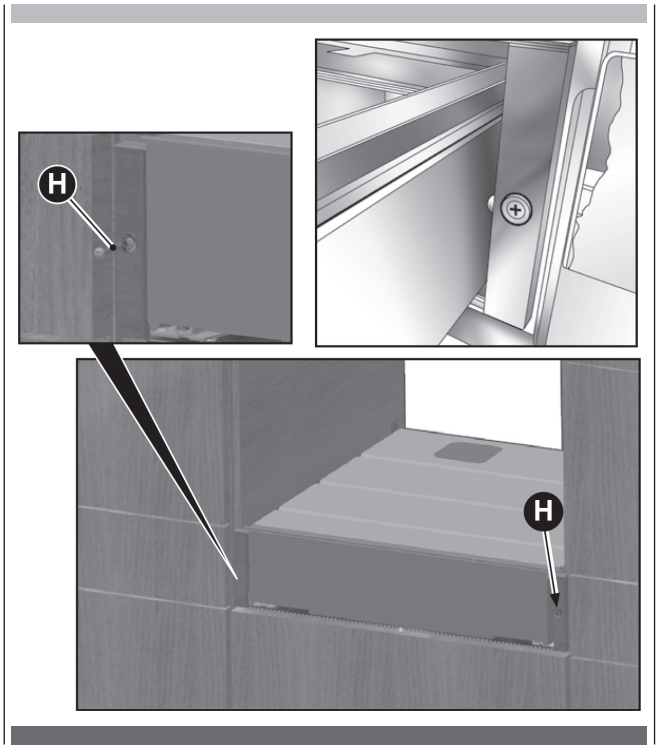
Фаза 10

Снять предохранительные ленты.



Фаза 11

Закрепите фронтальную панель упаковочной машины на мебели с помощью винтов (H) для ДСП 4,5×16 мм.

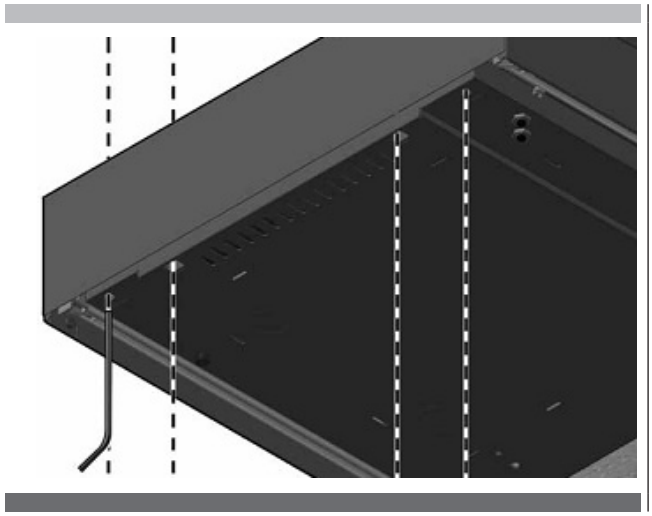


Фаза 12

Обеспечьте выравнивание упаковочной машины относительно центра.

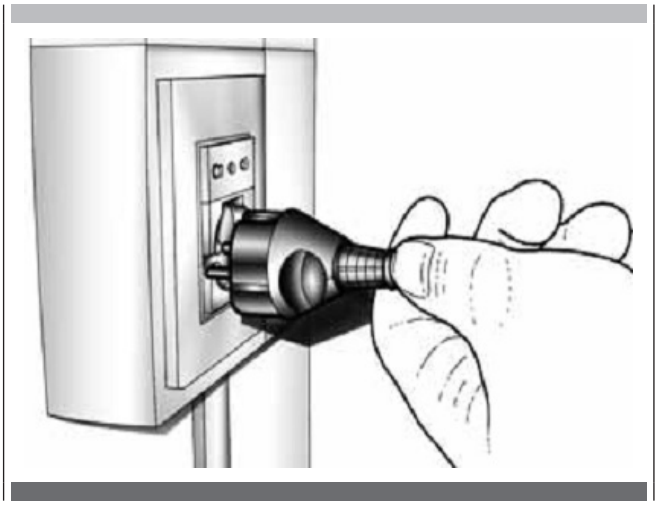
Регулировка фронтальной панели

- Извлеките упаковочную машину, слегка нажав на фронтальную панель.
- В нижней части фронтальной панели имеются 2 регулировочных винта справа и 2 слева
- Воспользуйтесь регулировочными винтами, чтобы отрегулировать фронтальную панель.
- Вставьте упаковочную машину, толкнув ее внутрь.



Подключение к электросети

- Еще раз убедитесь, что характеристики электрической сети соответствуют данным идентификационной таблички, закрепленной на упаковочной машине.
- Вставьте вилку в электрическую розетку.



15 - Технические данные

Размеры встраиваемого ящика	Ширина: 553 мм; высота: 135/140 мм; глубина: 550 мм
Вес	кг 32
Напряжение питания	220-240 В
Частота	50/60 Гц
Мощность	240 Вт
Потребляемый ток	1 А
Установка	Встраиваемая
Объем вакуумной камеры	6,4 л
Полезная длина термопластины	250 мм
Максимальный размер пакета	250×350 мм

примечания

FULGOR
MILANO

SINCE 1949

DOC COD. 2.008.85.1 - 09/2025