

SBS/300P



SBP/350/400



SCC/300/400

IT manuale istruzioni

EN use and maintenance

FR emploi et entretien

DE benutz und Wartungsanleitung

ES uso y mantenimiento

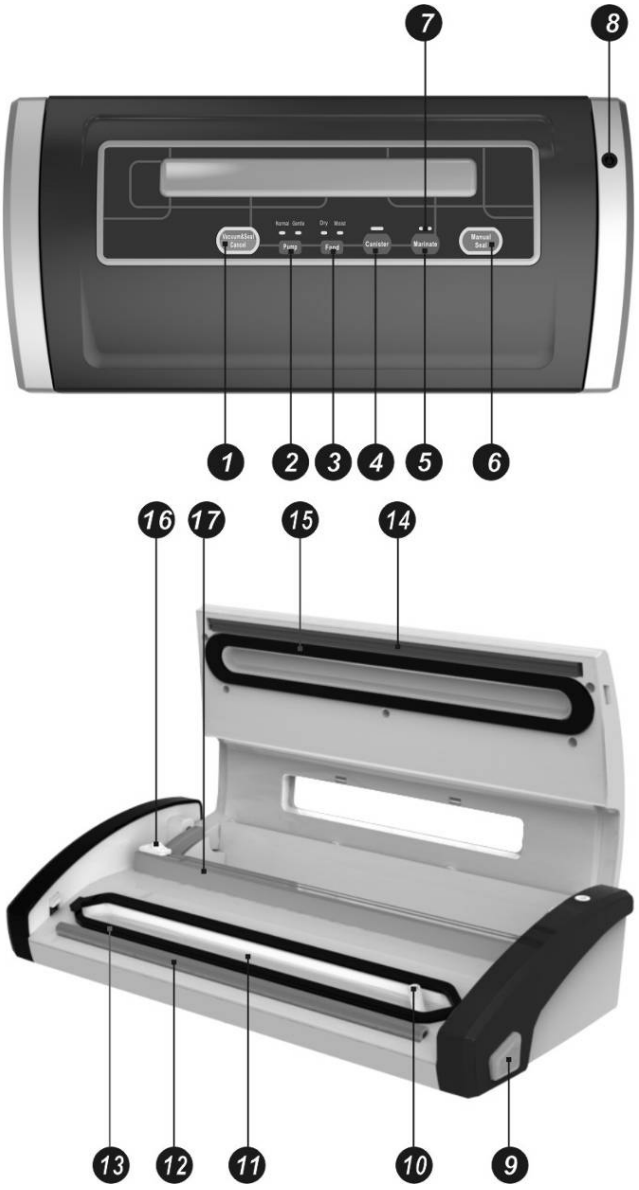
PT uso e manutenção

RU использование и техобслуживание

EASY006V00

CE

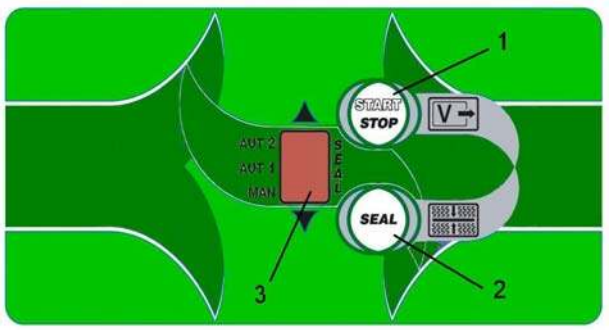
Pannello comandi (SBS)



1. Vacuum&seal / Cancel: ha una doppia funzione a seconda dello stato della confezionatrice :
Premuto quando la macchina è in stand-by, attiva prima la fase di vuoto e poi conseguentemente la fase di saldatura.
Premuto invece durante qualsiasi momento del ciclo di lavoro, arresta immediatamente la confezionatrice.
2. Pressure: regola una diversa pressione del vuoto:
Normal: per confezionare prodotti non particolarmente delicati in condizioni di normale vuoto ;
Gentle: per confezionare tutti quei prodotti particolarmente delicate per i quali è richiesta una minor pressione del vuoto.
La macchina è regolata di default su Normal.
3. Food: per la scelta del tempo di saldatura più adatto
Dry setting : implica un tempo di saldatura più corto, adatto a tutti quei sacchetti contenenti prodotti asciutti e secchi (Questa è l'opzione di default impostata all'accensione)
Moist setting: : implica un tempo di saldatura più lungo, adatto a tutti quei sacchetti contenenti prodotti umidi
4. Canister: attiva manualmente il vuoto nei contenitori esterni che si possono collegare all'apparecchio.
5. Marinate: per marinare il prodotto all'interno dell'apposito contenitore
6. Seal: questo pulsante permette due funzioni:
Premuto prima della fase di vuoto, permette di creare buste a partire da specifici rotoli;
Quando invece la funzione "Vacuum & seal" è operative, questo pulsante, una vola premuto, ferma la pompa del vuoto e procede immediatamente con la saldatura, indipendentemente dalla quantità di vuoto effettivamente raggiunta. Si tratta di una possibilità riservata all'operatore per preservare prodotti particolarmente fragili e delicati.
7. Led: riporta fedelmente lo stato della fase di vuoto/ saldatura; indica altresì lo stato dei parametri della macchina.
8. Foro di connessione: per fissare l'apposito tubicino di aspirazione necessario per la realizzazione del vuoto esterno in contenitori.
9. Pulsante di rilascio : presente su entrambi I lati della piastra superiore. Premuti entrambi simultaneamente, permettono l'apertura del coperchio, azzerando la pressione all'interno della camera del vuoto

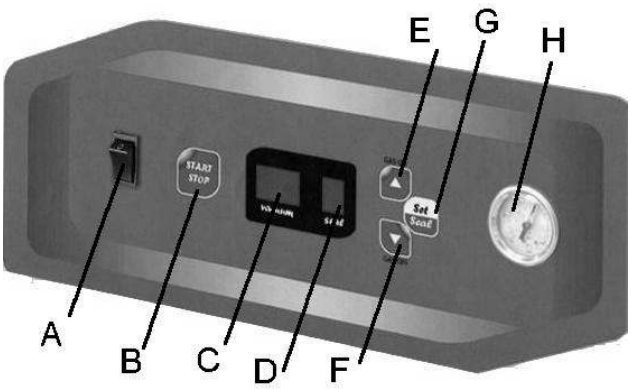
10. Ugello di aspirazione aria : non deve'essere ostruito durante il ciclo di lavoro.
11. Camera del vuoto.
12. Controbarra di saldatura.
13. Guarnizione inferiore
14. Barra saldante, ricoperta da uno strato di Teflon
15. Guarnizione superiore
16. Cutter: tenuto premuto e fatto scorrere da un estremo all'altro della guida, taglia la parte eccedente delle buste una volta sigillate oppure, se queste sono create a partire da rotoli, permette di definirne la lunghezza.
17. Guida del cutter

Pannello comandi (SBP)



1) Tasto per attivazione del ciclo di lavoro: se premuto due volte blocca ogni attività.
Con macchina non in funzione permette di selezionare i programmi AUT 1 – 15 sec. di vuoto e AUT 2 - 25 sec. di vuoto. Al termine di questi due programmi la macchina passa in automatico in saldatura.
2) Tasto per attivazione della saldatura durante ciclo di lavoro manuale.Con macchina non in funzione permette di selezionare la modifica del tempo di saldatura.
3) Display che indica con « A » la fase di aspirazione, mostrando durante la fase saldatura il tempo impostato. Tempo default 3,5 sec

Pannello comandi (SCC)



A. Tasto ON/OFF: accensione e spegnimento della macchina
B. Tasto START/STOP : questo tasto avvia la pompa di vuoto . Premendo nuovamente il tasto la pompa si arresta.
C. DISPLAY VACUUM: indica la percentuale di vuoto programmata (ideale 99%)
D. DISPLAY SEAL: indica il tempo di saldatura programmato (ideale 3 – 3,5 sec) Attenzione: il punto indica il mezzo secondo.
E. Tasto + : permette di aumentare il livello di vuoto o saldatura
F. Tasto - : permette di diminuire il livello di vuoto o saldatura
G. Tasto SET/SEAL : permette di selezionare il livello di vuoto o saldatura per poi modificarlo.

La macchina effettua il ciclo di lavoro in automatico, una volta completata la fase di aspirazione la macchina passa alla sigillatura per poi aprirsi una volta terminato il ciclo.

Informazioni sulla sicurezza

⚠ WARNING

LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.
CONSERVARE LE ISTRUZIONI

Questo manuale contiene importanti informazioni per il montaggio, il funzionamento e la manutenzione. Le indicazioni generali di sicurezza sono presentate nelle prime pagine del manuale. Conservare il manuale per future consultazioni e per istruire i nuovi utenti riguardo al funzionamento del prodotto.

⚠ WARNING

MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI

Quando si utilizza un apparecchio elettrico, è necessario osservare sempre le precauzioni di sicurezza fondamentali. In caso contrario, ci si espone al rischio di incendi, scosse elettriche e/o lesioni.

Durante l'utilizzo di apparecchi elettrodomestici occorre sempre adottare delle precauzioni essenziali, incluse le seguenti**:**

- L'uso improprio dell'apparecchio può causare lesioni e danni a persone.
- Utilizzare l'apparecchio per il solo scopo previsto. Il fabbricante non risponde per eventuali lesioni o danni derivanti dall'uso improprio o dalla manipolazione errata (vedere anche le Condizioni di garanzia).
- Collegare l'apparecchio esclusivamente a un'alimentazione di 220-240V, 50Hz .
- Non immergere in acqua o altri liquidi l'unità motore o il cordone di alimentazione dell'apparecchio.
- Non usare l'apparecchio con mani bagnate o umide. Assicurarsi che nessun liquido penetri nell'unità motore.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso e tenere sotto controllo i bambini.
- Togliere la spina dalla presa prima di rimuovere il coperchio dall' apparecchio per pulirlo o quando l'apparecchio non è in uso.
- L'apparecchio non è inteso per l'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza della macchina, a meno che essi non siano supervisionati o istruiti da parte di una persone responsabile per la loro sicurezza.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- In caso di danni al cordone di alimentazione, la sostituzione di quest'ultimo deve essere sempre effettuata dal fornitore.
- Assicurarsi che il cavo sia completamente esteso.
- Evitare che il cavo sporga oltre il bordo del tavolo/piano di lavoro e tenerlo lontano da oggetti caldi e fiamme libere.
- Controllare regolarmente che né il cavo, né la spina siano danneggiati e non usarli in caso di danni o se l'apparecchio è stato fatto cadere per terra o è rimasto danneggiato in alcun modo.
- Se l'apparecchio o la spina sono danneggiati, devono essere ispezionati e, se del caso, riparati da un tecnico autorizzato , onde evitare il rischio di scossa elettrica. Non provare mai a riparare l'apparecchio personalmente.
- Evitare di tirare il cavo per rimuovere la spina dalla presa elettrica. Rimuovere la spina manualmente.

- Assicurarsi che non sia possibile tirare il cavo o inciampare sullo stesso o su eventuali prolunghe.
- Non utilizzare l'apparecchio qualora questo si presenti danneggiato; evitare il suo utilizzo in presenza di fonti di calore e prediligere assolutamente superfici piane, doverosamente asciutte, pulite e spaziose;
- L'eventuale uso di prolunghe elettriche, se necessario, dev'essere conforme alle caratteristiche strutturali/elettriche della confezionatrice;
- Ai fini della pulizia, evitare ogni forma di contatto più o meno diretta con acqua e liquidi.
- nel caso di un possibile danno della messa a terra di protezione, la macchina deve essere resa inoperante, al fine di evitare indesiderate e/o involontarie attivazioni;
- utilizzate sempre fusibili di protezione conformi alle norme di sicurezza in vigore, del valore corretto e con caratteristiche meccaniche adatte;
- evitare l'utilizzo di fusibili riparati e la creazione di cortocircuito tra i terminali presenti sui portafusibili.

Scheda tecnica

MODELLO	SBS/300P	SBP/350	SBP/400	SCC/300	SCC/400
POTENZA (W)	180	250	270	400	900
TENSIONE NOMINALE	230V/1N/50-60Hz				
BARRA SALDANTE (mm)	300	350	400	300	400
POMPA VUOTO (m^3/h)	0,6	1,2		10	25
VUOTO MAX	80%			98%	

Suggerimento

Questa guida contiene tutte le istruzioni d'uso, manutenzione e conservazione della presente confezionatrice sottovuoto .
La lettura del presente documento in tutte le sue parti è fortemente consigliata al fine di conseguire un utilizzo sicuro e proficuo dell'apparecchio, evitando pertanto ogni genere di problematica.
La casa madre declina ogni responsabilità derivante da un uso improprio o negligente del prodotto.
La presente apparecchiatura è concepita per il confezionamento di alimenti secchi e comunque prodotti non liquidi. Si tratta di un prodotto destinato al solo utilizzo domestico.
Una volta estratto il prodotto dalla scatola e rimosso l'imballo, verificarne l'integrità con il trasportatore, In caso di danno,non utilizzare l'apparecchio ma rivolgersi al rivenditore;
Eliminare gli imballi secondo le norme vigenti. Non disperderli nell'ambiente.

Istruzioni d'uso (SBS)

1. Introdurre il prodotto all'interno dell'apposita busta per sottovuoto, sincerandosi di non occludere il foro d'aspirazione



2. Esercitare sulle due estremità del coperchio con una lieve pressione,fino a quando non udirete un chiaro "clic".Così facendo il coperchio sarà efficacemente bloccato. Sulla base del prodotto che si intende confezionare, si consiglia di scegliere, con l'ausilio del pulsante "FOOD", la durata della saldatura sulla base del tipo di prodotto più o meno umido confezionato, sia il tipo la pressione di vuoto (Pulsante Pressure) più confacente (Normal/Gentle)



3. Premete il pulsante VACUUM & SEAL per attivare il ciclo di lavoro. Il led specifico (5) s'illuminerà. La fase di saldatura interverrà automaticamente.



4. Una volta finito il ciclo di lavoro,premete i due pulsanti di sblocco (8) per poter aprire il coperchio ed estrarre il sacchetto sigillato

Istruzioni d'uso (SBP)

A. Mettere il prodotto all'interno del sacchetto.
B. Appoggiare la bocca del sacchetto sulla piastra inferiore in corrispondenza della scanalatura
C. Abbassare la barra, premere il pulsante START, e premere sui due punti evidenziati con gli adesivi "PUSH" sulla barra per farla rimanere chiusa in depressione.
D. Quando l'aria è stata tolta dal sacchetto, premere il pulsante 2 foto A per dar inizio alla saldatura. La macchina si ferma automaticamente.
E. In 6/7 secondi l'aria viene re immessa per la riapertura della camera.

Al momento dell'accensione tramite l'interruttore di linea posto a lato macchina compare una linea centrale che indica lo stand-by.

CICLO MANUALE: si preme start/stop e si da inizio al ciclo di lavoro con un tempo infinito (sul display compare la A di aspirazione). Ottenuto il vuoto desiderato nel sacchetto, l'operatore dovrà premere il tasto SET/SEAL per dare inizio alla fase di saldatura con successivo spegnimento automatico della pompa.

CICLO AUTOMATICO: a macchina in stand by si preme SET/SEAL e la linea centrale si sposta su MAN. A questo punto si preme il tasto START/STOP (salita) e si posiziona la linea su AUT1 o AUT2. La scheda automaticamente passa a visualizzare il tempo di saldatura (DEFAULT 3,5 sec) che può essere o meno modificato.
Premendo START/STOP si da inizio al ciclo di aspirazione che dopo 15 SEC. (AUT1) o 25 SEC. (AUT2) passerà automaticamente alla fase di saldatura e poi alla fase di scarico e fine ciclo di lavoro.

Istruzioni d'uso (SCC)

1. Innestare la spina bipolare se 220V/240V in una apposita presa di corrente elettrica.
2. Premere l'interruttore generale di linea A. Con questa operazione si attiva il circuito elettrico che alimenta la scheda modulare per le fasi automatiche del ciclo.
3. Impostare la percentuale di vuoto prescelta, il tempo della saldatura ed il tempo di iniezione gas (se la confezionatrice è dotata di questo sistema).
4. Porre il sacchetto (o i vari sacchetti) all'interno della camera di vuoto appoggiando la bocca aperta della busta sulla barra saldante in modo perfettamente piano. Qualora il sacchetto avesse parecchia eccedenza, è d'obbligo che questo venga inserito nella fessura esistente tra la vasca e la barra saldante.
5. All'interno della camera sono posti 2/3 ripiani in polietilene atossico per alimenti atti a livellare lo spessore del prodotto rispetto alla barra saldante i quali possono essere tolti o lasciati a seconda delle necessità.
6. Abbassare la campana facendo una buona pressione affinché essa rimanga chiusa e dia avvio al ciclo di lavoro.
7. Le varie fasi del ciclo sono automatiche e dopo un tempo da noi predeterminato la campana si riapre dando il via al ciclo successivo.

CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO CON IMMISSIONE DI GAS INERTE.

1. Impostare sul quadro comandi il ciclo di lavoro con immissione di gas inerte, preselezionando i relativi valori di tempo.
2. Una volta collegato il tubo proveniente dalla bombola al connettore sul lato della confezionatrice (1 fig. 6) con relativa fascetta, impostare il manometro posto sulla bombola ad un valore di pressione pari a 1 ATA.
3. Porre il sacchetto contenente il prodotto all'interno della camera di vuoto, inserendo l'ugello di immissione gas all'interno della bocca del sacchetto (1 fig. 7) avendo cura che non vi siano pieghe che ostruiscano la fuoriuscita del gas.

CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO DI PRODOTTI LIQUIDI O SEMILIQUIDI

Con le confezionatrici sottovuoto a campana di nostra produzione è possibile confezionare sottovuoto prodotti liquidi o semiliquidi (v. minestre, salse, sughi, ecc…) allungandone la durata e mantenendone inalterati i sapori e l'igienicità.

In questi casi è da tenere ben presente che i sacchetti non devono mai essere riempiti al limite ma fino al 50% della capienza, avendo cura di tenere il bordo in dislivello rispetto alla barra di saldatura (quindi togliendo i ripiani interni).

- Il ciclo di vuoto rimane programmato come descritto nel cap. USO DELLA CONFEZIONATRICE.
- Essendo i liquidi incomprimibili, non necessitano di confezionamento in ambiente modificato, cioè con aggiunta di gas inerti.
- Tutte le confezioni possono essere stoccate in cella frigorifera e normalmente sovrapposte.

Attenzione

Attendere circa un minuto fra un ciclo di lavoro e l'altro
Non riempire eccessivamente la busta,ma lasciare sufficiente spazio per facilitare il posizionamento del sacchetto nella camera del vuoto senza rovesciarne il contenuto.
Non bagnare né ungere la bocca del sacchetto, in quanto una busta non perfettamente asciutta risulta difficile da sigillare.
Se l'estremità della busta risultasse, a seguito del suo riempimento, sporca, unta o comunque bagnata, rimuovere queste tracce con un panno di carta per facilitare la sigillatura. Verificare che il sacchetto appoggiato nella camera del vuoto non abbia pieghe di alcun tipo;
Limitare al minimo la presenza di aria all'interno della busta riempita: un eccesso di aria può allungare inutilmente il vostro ciclo di lavoro.
Non confezionare sottovuoto prodotti appuntiti o con spigoli vivi,per evitare la foratura della busta una volta aspirata tutta l'aria. Se il loro confezionamento è imperativamente necessario, avvolgere questi prodotti (cozze, formaggi dalla crosta spessa e dura, fette di carne con ossa..) in uno strato di carta alimentare.
BUSTE CONSIGLIATE : Si consiglia l'uso di buste di tipo "GOFFRATO" (spessore 100 µ) disponibili in stock in differenti misure. E' inoltre possibile utilizzare i rotoli goffrati presenti sul commercio e reperibili in contri commerciali/ casalinghi/ ingrossi, utilizzando la macchina per creare buste

Pulizia

Staccare la spina dalla presa prima d'ogni intervento di pulizia.
Non immergere l'apparecchio in alcun liquido.
Non utilizzare detergenti abrasivi che potrebbero rovinare la scocca della confezionatrice.
Effettuare la pulizia con un panno carta o una spugna appena imbevuti di detergente per le pulizie domestiche il più delicato possibile.
Per pulire la parte interna della camera del vuoto removibile, eliminare prima tutte le scorie alimentari con l'ausilio di un semplice panno carta.
Ripassare la superficie appena pulita fino a quando non vi siano più tracce di umido.

Consigli

CONSIGLI PER IL CONFEZIONAMENTO E LA GIUSTA CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI AD UNA TEMPERATURA FRA 0° e 3°

Non usate l'apparecchio per confezionare cibi scaduti o comunque non più freschi : il sottovuoto in questi casi non permette il recupero della qualità perduta ;
Distribuite il prodotto all'interno della busta in modo uniforme e senza eccedere nella quantità.
Asciugare bene i prodotti prima lavati ;
Il confezionamento della carne dev'essere preceduto da una sua conservazione in frigorifero per almeno due ore per rallentare al massimo eventuali cariche batteriche. Tenere inoltre ben presenti le precedenti indicazioni per il confezionamento di carne con ossa e parti dure e/o appuntite;
Anche per il pesce occorre seguire una procedura di conservazione analoga, prestando poi particolare attenzione affinché venga private di scaglie,lische e liquido in eccesso;
Mentre i formaggi duri non richiedono indicazioni particolari che non siano quelle già indicate in precedenza e relative alla crosta, per quanto attiene ai formaggi molli, è fortemente consigliato il loro avvolgimento in un foglio di cellophane prima del loro confezionamento sottovuoto.

TEMPI DI CONSERVAZIONE INDICATIVI

- VERDURE FRESCHE : fino a 20 gg. max
- FORMAGGI FRESCHI: fino a 30 gg. max
- FORMAGGI STAGIONATI: fino a 120 gg. max
- SALUMI STAGIONATI: fino a 120 gg. max
- PESCE FRESCO: fino a 7 gg. max.
- CARNE FRESCA : fino a 20 gg. max

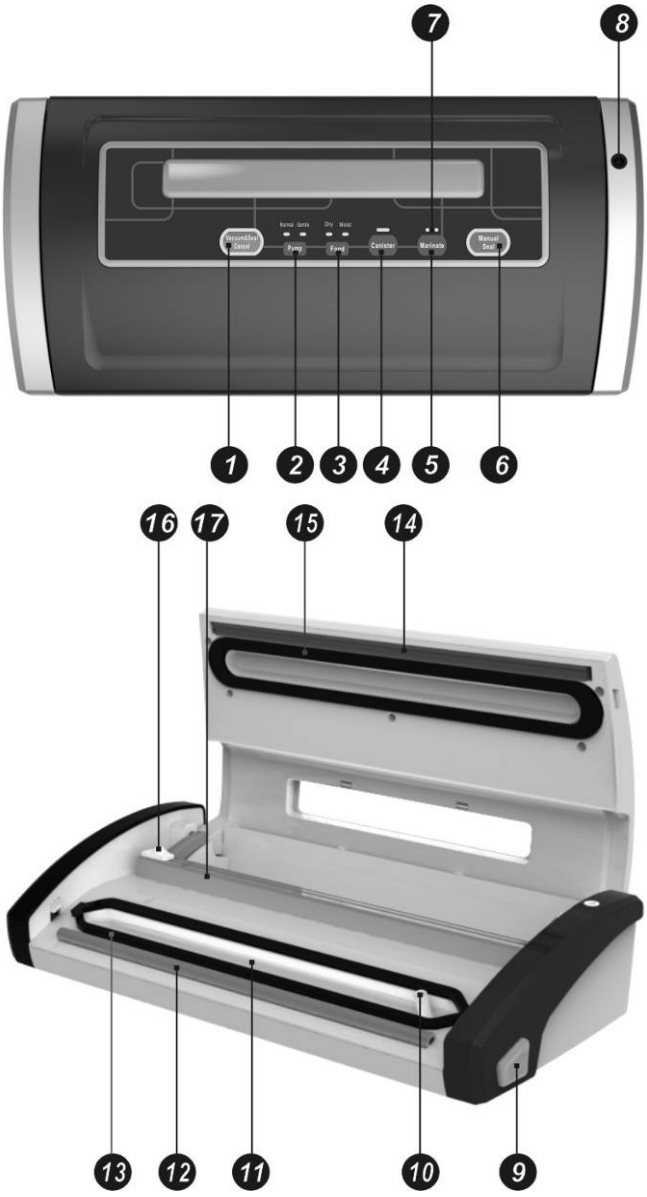
SMALTIMENTO E IL RICICLAGGIO DI QUESTO PRODOTTO

Questo prodotto è contrassegnato dal seguente simbolo:



Il prodotto non deve essere smaltito assieme agli altri rifiuti generici dei paesi dell'Unione europea. Per evitare eventuali danni ambientali e alla salute umana derivante dallo smaltimento dei rifiuti non controllato, riciclare il prodotto in maniera responsabile per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Utilizzare gli appositi sistemi raccolta oppure contattare il rivenditore presso cui il prodotto è stato acquistato, che provvederanno al suo riciclaggio in conformità alle norme di sicurezza ambientale.

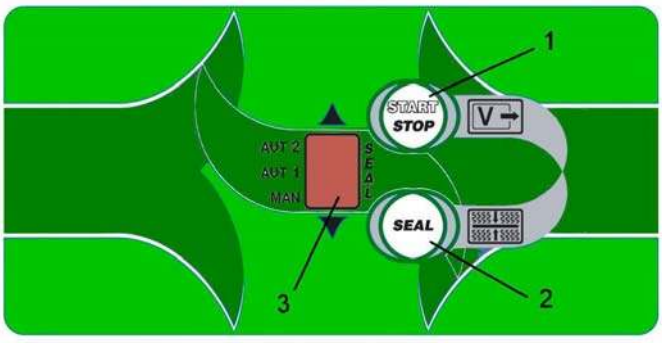
Control panel (SBS)



1. Vacuum&seal / Cancel : this button has two functions depending on the machine status:
At stand-by condition, it starts the automatic operation of vacuuming the bag and then automatically seals the bag when vacuum is complete;
At working (vacuuming or sealing operations) condition, it stops the machine.
2. Pressure: For choice of different vacuum pressure:
Normal Setting: for regular items storage in normal vacuum pressure ;
Gentle Setting: for some soft & crushable items storage where less vacuum pressure is desired.
Default setting is normal and high vacuum pressure.
3. Food: used for choosing the best bag seal time
Dry setting : for dry bags and items without moisture, with a shorter heat sealing time;
Moist setting: for wet bags or foods with moisture, with an extended heat sealing time.
Default setting is for dry bags and normal sealing time.
4. Canister: to start vacuuming for canisters, jar lids, wine stoppers or other accessories through a hose.
5. Marinate: Press to marinate food in a marinator bowl.
6. Seal: this button provides two functions:
To seal the open end of a bag without vacuuming air suction, used to make a bag from a bag roll;
When the automatic "Vacuum &seal" function is in operation, this button stops the motor pump and immediately starts to seal the bag so that less vacuum pressure inside the bag can be controlled by the operator to avoid crushing for delicate items.
7. LED Indicators: Indicates the status of vacuum or seal process, and the status of the machine settings.
8.Hose port: To insert the hose for canister and wine stopper before "marinates" or "canister" operations.
9.Release Button: two provided. Press both sides simultaneously to open the cover. And release the vacuum pressure inside the machine.
10. Air intake: Air intake connecting vacuum chamber and pump. Do not cover this intake when placing bag for vacuum & Seal operations.

11. Vacuum chamber: Position the open end of the bag inside the chamber, draws air out of bag and catches any liquid overflow from the bag.
12. Sealing strip: Place the bag to be sealed over this strip.
13. Lower gasket: Keep air away by forming vacuum chamber with upper gasket in the vacuum chamber. Clean and dry or replace it when it is distorted or broken.
14. Sealing element: Teflon-coated heating element which is hot and seals the bag.
15. Upper gasket: Keep air away by forming vacuum chamber with lower gasket. Clean and dry or replace it when distorted or broken.
16. Bag Cutter: Press and slide in one direction or another to cut bags of a desired size.
17. Cutter rack: Support the cutter to slide along

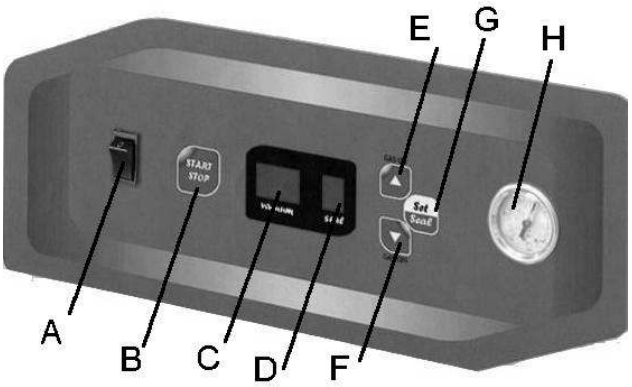
Control panel (SBP)



1) Button for the start of the working cycle: if pressed twice, it stops any working activity.
When the machine is not running, it enables the selection of programs AUT 1 (15 secs- vacuum cycle) and AUT 2 (25 secs- vacuum cycle). At the end of these 2 programs, machine will automatically seals the vacuum bag.
2) Button for the start of sealing process during manual working cycle. When machine is not running, this function enables the selection and setting of sealing time.
3) Display: it shows with A the suction/aspiration phase and the time previously set during sealing phase. Default sealing time 3,5 sec.

EN

Control panel (SCC)



A. ON/OFF: switch on/off of the machine
B. START/STOP : in order to start the vacuum pump; with a second press of the button, the pump stops.
C. DISPLAY VACUUM: vacuum level set in percentage (max 99%)
D. DISPLAY SEAL: setting of sealing time (3-3,5 secs)
   ATTENTION: the dot '.' Refers to half-second
E. + to increase vacuum level / sealing time
F. - : to decrease vacuum level / sealing time
G. SET/SEAL : it enables the selection of vacuum level or sealing time, and thus the chance to modify it.

The machine works with automatic working cycle; once suction phase is complete, the machine seals the bag and lid opens.

Safety measures

⚠ WARNING

READ AND UNDERSTAND ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.
SAVE THIS INSTRUCTION.

Please read and understand this entire manual before attempting to assemble, operate or install the product. This manual contains important information about the assembly, operation and maintenance. General safety information is presented in these first few pages. Please keep this manual for future reference and to educate new users of this product.

⚠ WARNING

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using an electrical appliance, basic safety precautions should always be followed, otherwise, the potential risk of fire, electric shock and/or injury will be occurred.

When using electrical appliances, basic precautions should always be followed, including the following**:**

- Incorrect use of this appliance may cause personal injury and damage.
- Use for its intended purpose only. The manufacturer is not responsible for any injury or damage resulting from incorrect use or handling (see also Guarantee Terms).
- For connection to 220-240V, 50 Hz only.
- The motor section or cord of the appliance must not be submerged in water or any other liquid.
- Do not operate with wet or damp hands. Make sure that no liquid gets into the motor section.
- Never leave unattended when in use, and keep an eye on children.
- Remove the plug from the socket before removing the lid from the appliance before cleaning, or when not in use.
- Children should be supervised to ensure that do not play with the appliance.
- If the appliance cord is damaged, it must replaced by the vonder.
- Ensure that the cord is fully extended.
- Do not allow the cord to hang over the edge of a table/counter, and keep it away from hot objects and naked flames.
- Check regularly that neither cord nor plug is damaged and do not use if they are, or if the appliance has been dropped or damaged in any other way.
- If the apparatus or plug is damaged, it must be inspected and if necessary, repaired by an authorised repair engineer, otherwise there is a risk of electric shock. Never try to repair the appliance yourself.
- Avoid pulling the cord when removing the plug from the socket. Instead, hold the plug.
- Check that it is not possible to pull or trip over the cord or any extension cord.
- Do not use the appliance if it has fallen or if it appears to be damaged. Always work on a stable surface, such as table or counter;
- It's better not to use an extension cord with this unit. However, if one is used, it must have a rating equal to or exceeding the fating of this appliance;
- When cleaning, do not immerse this appliance in water or any other liquid;
- Do not use this appliance outdoors or on a wet surface; it's recommended for household.
- electrical safety of the machine is ensured by its correct connection to an effective earthing as in accordance with the electrical safety standards in force; it is necessary to check this fundamental requirement and, if in doubt, ask for a

EN

thorough check by professionally qualified personnel. The manufacturing company cannot be held responsible for possible damages caused by the lack of a plant earthing;
- in the case of a possible damage to the safety earthing, disconnect the machine in order to prevent its activation;
- always use fuses complying with safety standards in force, and with the correct value and with the proper mechanical characteristics;
- do not make use of repaired fuses and avoid causing short circuits between the terminals located on the fuse holder.

Technical information

MODELLO	SBS/300P	SBP/350	SBP/400	SCC/300	SCC/400
Power (w)	180	250	270	400	900
Voltage	230V/1N/50-60Hz				
Length of sealing bar(mm)	300	350	400	300	400
Flow rate of vacuum pump(m^3/h)	0,6	1,2		10	25
Maximum vacuum	80%			98%	

Tip

This user's guide report all the necessary details and information on how to use, handle and maintain.
It is strongly recommended to read every single chapter of this document for a correct use of this appliance.
The manufacturer is not meant to be responsible for any problem provoked by an incorrect or bad use of the product
This appliance is meant to pack dry food and, in any case, not to pack any liquids. This product is intended for domestic use only.
After removing the product from its box, check its integrity with the carrier and, in case of damage, do not use it but contact the dealer as soon as possible.
Remove the packaging in accordance with the current regulations. Do not pollute the environment.

Operation Instruction (SBS)

1. Put the product inside the bag. Use the special designed vacuum bags supplied by us with vacuum channels (Gofer bags) only. Clean and straighten the open end of the bag, make sure no dust, wrinkle or ripples.. Place the open end of the bag within the vacuum chamber area. Make sure the air intake is not covered by the bag



2. Press the cover down on both sides using both hands until click sounds are heard on both sides:



3. Check the LED status of "FOOD" button and " PRESSURE" button to confirm sealing time depending on the moisture status of packed items (moist or dry) and desired vacuum pressure (Normal/Gentle) according to the type of food; Press "VACUUM & SEAL" button: the appliance will start to vacuum and will seal the bag automatically.



4. The vacuum packaging is done. Press the release buttons on the both side of the machine simultaneously to open the cover and take out the packed bags.

EN

Operation Instruction (SBP)

A. Put the product inside the vacuum bag
B. Place the open side of the bag on the lower plate, up to the reference bar
C. Lower the plate/bar, press START button, and press on the 2 marked labels 'PUSH', in order to activate decompression phase and keep the bar closed
D. When air is totally sucked, press button 2 to start sealing phase. The machine will stop the process automatically.
E. In 6/7 sec, air re-intake will enable the chamber opening.

Through the switch on of the machine, a dash/line in the centre of the display shows the stand-by phase.

MANUAL CYCLE: *pressing Start/Stop button, a time endless working cycle is on (A letter for aspiration is shown on the display)*.Once wished vacuum level is obtained in the bag, the operator will press SET/SEAL button to let the sealing phase start, with automatic switch off of the pump.

AUTOMATIC CYCLE: *when machine is in stand-by, dash/line in the centre of the display will be positioned on MAN:* pressing START/STOP, the operator will place the dash/line on AUT1 or AUT2.Automatically, the electronic board will show time sealing (DEFAULT 3,5 sec),which can be modified..
Pressing START/STOP suction phase begins, and after 15 secs (AUT1) or 25 secs (AUT2) machine will automatically pass to sealing and then download thus end working cycle phases.

Operation Instruction (SCC)

1. Connect the bipolar plug, if 220V/240V, or the three-pole plug to the current outlet.
2. Press the line main switch 7 and the ON/OFF button thus connecting the electric circuit which supplies the modular card for the automatic cycle phases.
3. Set the vacuum time (or percentage) required, the sealing time and the gas injection time (if the machine is equipped with such a system).
4. Position the bag (or bags) inside the vacuum chamber; put the bag opening perfectly flat on the sealing bar. Put the exceeding part of the bag, if any, in the fissure between the chamber and the sealing bar.
5. Two or three removable food atoxic polyethylene filling squares are positioned inside the vacuum chamber to level the product thickness according to the sealing bar. The polyethylene filling squares can be removed or left inside the vacuum chamber depending on necessity..
6. Lower the lid and press adequately on it until it remains closed, thus permitting the work cycle to begin.
7. The different cycle phases are automatic and after a time preset by the manufacturer the lid opens thus enabling the subsequent cycles to begin.

Vacuum-packaging with inert gas injection

1. Set the work cycle with inert gas injection on the control panel by pre-selecting the relevant time.
2. Connect the hose coming from the gas cylinder to the hose connection positioned on the side/rear of the vacuum packaging machine (1 fig. 6) by means of the relevant clamp, then set the gas cylinder gauge at a pressure value of 1 ATA.
3. Position the bag containing the product inside the vacuum chamber, fitting the gas nozzle inside the bag opening (1 fig. 7); make sure that there are no folds obstructing the gas flow.

VACUUM PACKAGING OF LIQUID OR SEMILIQUID PRODUCTS

By means of the chamber vacuum packaging machines in our production, it is possible to vacuum pack liquid or semiliquid products (soups, sauces, etc..) thus increasing their duration time and keeping hygiene and taste unchanged. Fill the bag up to 50% of its capacity only, and keep a difference of level between the bag edge and the sealing bar (by removing the internal shelves) when positioning the bag in the machine.

- Vacuum cycles are set as described in the chapter USE OF THE MACHINE.
- Since it is not possible to compress liquids, they do not need a modified atmosphere during packaging, that is with inert gas addition.
- All the vacuum packaged products can be stored one upon another in the cold room.

EN

Caution

For best sealing effect, it is better to let the appliance cool down for 1 minute before using it again. Wipe out any excess liquid or food residue in the vacuum chamber after each bag packaged.
Do not put too much stuff inside the bag: leave enough empty space in the open end of the bag so that the bag can be placed in the vacuum chamber area without creating wrinkles or ripples;
Do not seal one after another continuously to avoid overheat of the sealing element. The machine will reject if this “seal” button is activated within 15 seconds of the last activation.
Your appliance can work only on the specific bags provided by us. Do not attempt to use other bags not intended for vacuum packaging. .
Cut the bag straight across with scissors to open a sealed bag.
Clean and straighten the open end of the bag before sealing. Make sure nothing is left on the open area of the bag, no wrinkle or creased lines should appear on the open panel, foreign objects or creased bag may cause difficult to seal tightly.
Do not vacuum packaging objects with sharp points like fish bones and hard shells! Sharp points may penetrate and tear the bag! You may want to use a container instead of a bag to store such stuff.
Do not leave too much air inside the bag. Press the bag to allow extra air to escape from the bag before vacuuming it. Too much air inside the bag increases the vacuum pump loading and may cause the motor insufficient power to draw away all the air inside the bag.
If it’s not reach the required vacuum for some unknowable reason, the vacuum system will shut automatically after 60 seconds, in this situation, please check if the bag is leak, or not placed properly or any other reasons.
RECOMMENDED VACUUM BAGS: We recommend to use gofer vacuum bags (thickness 100 µ) which are available in any size direct from our warehouse and other approved outlets.
It is also possible to use regular smooth Ny-rol bags in the machine (thickness 140 µ). If using Ny-rol bags, please ensure that the lateral bag borders are folded over in order to fit the suction channels.

Cleaning

Always unplug the unit before cleaning.
Do not immerse in water or any other liquid.
Avoid using abrasive products or material to clean the unit, for they will scratch the surface.
Use a mild dishwashing soap and a warm, damp cloth to wipe away food residue or around components.
Dry thoroughly before using again.

Advice

GENERAL RULES FOR FOOD SAFETY AND PRESERVATION AT A FRIDGE TEMPERATURE BETWEEN 0° AND 3°
Once you have heated, defrosted or un-refrigerated perishable foods, consume them immediately.
After opening canned food or commercially vacuum packed foods, they can be re-vacuumed packed.
Follow the instructions to refrigerate after opening and store re-vacuumed packages properly.
Don't defrost foods in hot water or via other heat sources. It doesn't matter whether they are vacuum packed or not.
Don't consume foods if they are perishable and have been left out at room temperature for more than a few hours. This is especially important if they have been prepared with a thick sauce, in a vacuum package, or in a low oxygen environment.
Spread vacuum packages evenly throughout the refrigerator or freezer to cool down food temperature quickly.

APPROXIMATE PRESERVATION TIMES

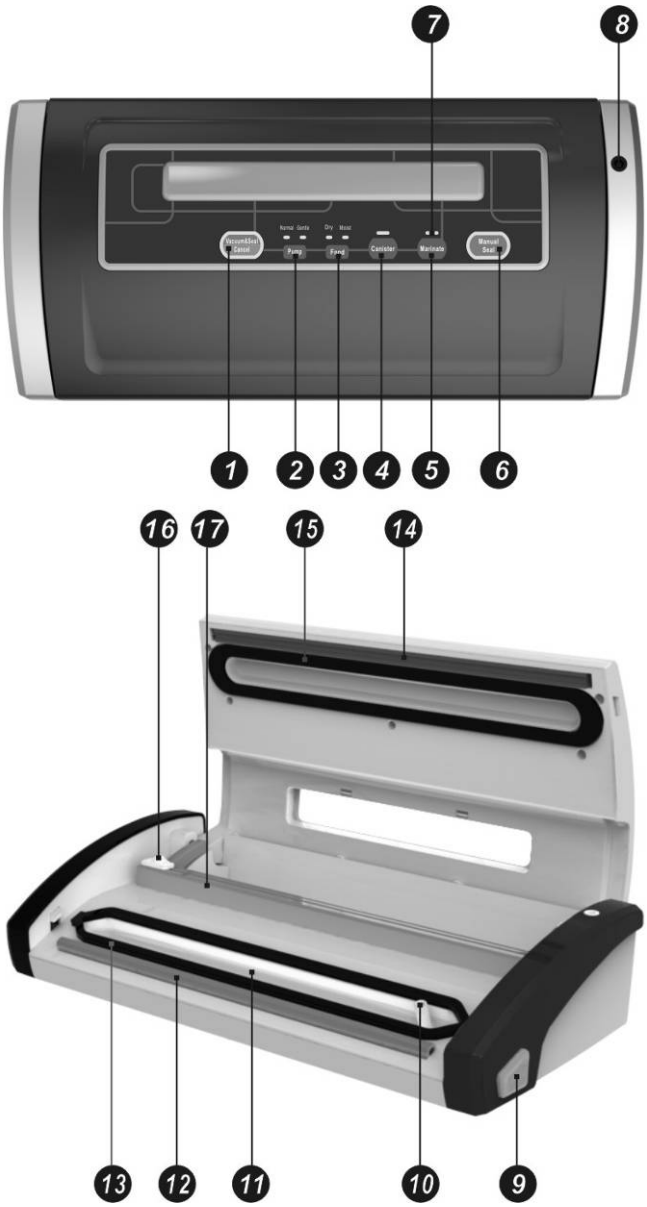
- VEGETABLES: 20 days maximum
- FRESH CHEESE: 30 days maximum
- FRESH CHEESE: 120 days maximum
- MATURED SALAMI: 120 days maximum
- FRESH FISH: 7 days maximum
- FRESH MEAT: 20 days maximum

INFORMATION ON DISPOSAL AND RECYCLING OF THIS PRODUCT

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

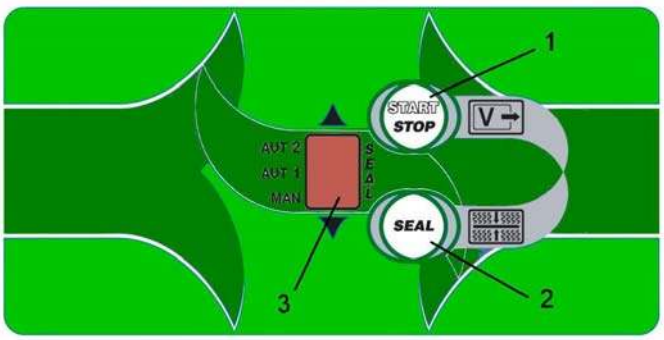


Panneau des commandes (SBS)



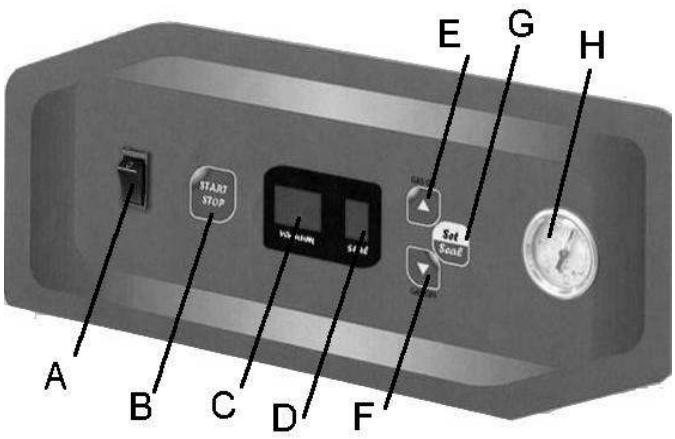
1. Vacuum&seal / Cancel: ce bouton a la double fonction, selon l'état de la machine:
Si appuyé quand la machine est en stand by, il active la phase de vide et, après, selon de soudure ;
Si appuyé, par contre, pendant n'importe quel moment du cycle, il arret la amchine tout de suite.
2. Pressure : Pour régler une différente pression du vide;
Normal: pour conditionner produits pas trop délicats, en conditions normales ;
Gentle: pour conditionner touts produits qui sont plus délicats, et pour lesquels il y a besoin d'une pression mineur;
De standard, la machine est réglée sur NORMAL.
3. Food : pour choisir le temps de soudure
Dry setting : le temps de soudure est plus court, pour touts produits plus secs (réglage de standard de la machine)
Moist setting: let emps de soudure est plus long, pour touts produits plus humides
4. Canister : pour activer le vide en conteneurs externes.
5. Marinate : pour mariner le produit
6. Seal : cette option permet deux fonctionnes:
Si appuyé avant le cycle, il permet de créer sacs à partir de rouleaux de film;
Si appuyé pendant le cycle de travail, il permets d'arrêter le cycle pour passer directement en soudure. Très utile pour préserver les produits plus fragiles.
7. Led: il indique la phase du vide.
8. Trou de connexion: pour fixer le tube qui permet de connecter les récipients.
9. Bouton pour la réouverture du couvercle à la fin du cycle de travail
10.Trou aspiration air : il doit pas être fermé.
11. Chambre de vide.
12. Controbarre de soudure.
13. Joint inferieur
14. Barre de soudure, avec téflon
15. Joint supérieur
16. Cutter: il permet de couper le sac, soit pour enlever le surplus de sachet, soit (si utilisé avec les rouleaux) pour définir la longueur des sacs.
17. Guide du cutter

Panneau des commandes (SBP)



1) Touche pour activer le cycle de travail: si appuyé 2 fois, toutes activités seront bloqués.
Si la machine est en marche il permets de sélectionner les programmes AUT 1 – 15 sec. De vide et AUT 2 - 25 sec. De vide. La soudure sera faite automatiquement une fois le cycle terminé.
2) Touche pour activer la soudure pendant le cycle de travail manuel. Si la machine n'es pas en marche, il permet de sélectionner et changer le temps de soudure.
3) Le Display indique avec « A » la phase d'aspiration, et il montre le temps choisi, pendant la phase de soudure. Temps de default: 3,5 sec.

Panneau des commandes (SCC)



A. TOUCHE ON/OFF: pour alumer la machine
B. TOUCHE START/STOP : En appuyant cette touche on fait démarrer la pompe du vide. En l'appuyant de nouveau la machine s'arrête.
C. DISPLAY VACUUM: pourcentage du vide programmè (ideel 99%)
D. DISPLAY SEAL: temps de soudure programmé (idéel 3 – 3,5 sec) Attention : LE POINT INDIQUE DEMI SECONDE.
E. TOUCHES + / - : il est necessaire pour augmenter les valeurs établies
F. TOUCHES - : il est necessaire pour reduire les valeurs èstablies
G. TOUCHE SET/SEAL : Grâce à cette touche nous pouvons sélectionner et choisir la valeur du vide et de soudure souhaitée.

La machine fait le cycle de travail automatiquement, une fois effectué le cycle de vide elle passe directement à la soudure et enfin elle s'ouvre toute seule à la fin du cycle.

Consignes de sécurité

⚠ WARNING

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION.
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Ce manuel contient des informations importantes pour l'installation, l'exploitation et l'entretien. Les consignes de sécurité générales sont présentées dans les premières pages du manuel. Conservez ce manuel pour référence future et pour apprendre aux nouveaux utilisateurs sur le fonctionnement du produit.

⚠ WARNING

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, vous devez toujours suivre les précautions de sécurité de base. Dans le cas contraire, vous vous exposez à des risques d'incendie, de choc électrique et / ou des blessures.

Toujours prendre les précautions de base lors de l'utilisation d'appareils électriques, et notamment les suivantes **:**

- Une utilisation incorrect de cet appareil peut provoquer des dommages matériels et des blessures.
- Utiliser l'appareil exclusivement pour l'utilisation pour laquelle il est conçu. Le fabricant n'est pas responsable en cas de blessure ou de dommage matériel résultant d'une utilisation ou d'une manipulation incorrecte (voir également les conditions de garanties).
- Brancher uniquement à une alimentation de 220-240 V, 50 Hz.
- Ne pas plonger le groupe moteur ou le câble de l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Ne pas utiliser avec les mains humides ou mouillées. S'assurer qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur du groupe moteur.
- NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne et toujours surveiller les enfants.
- Débrancher la fiche de la prise électrique avant de retirer le couvercle de l'appareil, de le nettoyer ou lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances nécessaires, à moins qu'elles ne soient surveillées ou guidées par une personne responsable de leur sécurité lors de l'utilisation du produit.
- La surveillance d'un adulte est nécessaire afin de s'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Si le câble de l'appareil est abîmé, son remplacement doit être effectué par le vendeur.
- S'assurer que le câble soit complètement déroulé.
- Ne pas laisser le câble pendre par-dessus le bord d'une table ou d'un comptoir et le tenir éloigné de tout objet chaud et des flammes libres.
- Vérifier régulièrement que le câble et la fiche ne soient pas abîmés et ne pas utiliser l'appareil si c'est le cas ou si l'appareil a subi une chute ou un dommage de quelque nature que ce soit.
- Si l'appareil ou la fiche sont abîmés, les inspecter et, si nécessaire, les faire réparer par un réparateur ou par un ingénieur agréé ; dans le cas contraire, il existe un risque de choc électrique. Ne jamais tenter de réparer l'appareil soi-même.

- Éviter de tirer sur le câble pour extraire la fiche de la prise électrique. Tenir la fiche.
- Vérifiez qu'il ne soit pas possible de tirer ou de trébucher sur le câble ou sur une rallonge.
- Ne vous servez pas de l'appareil après qu'il ait subit une chute ou lorsqu'il semble endommagé. Conserver loin des fours allumés, brûleurs électriques et autres surfaces chaudes. Lorsque la conditionneuse sous vide est en position “ON” ou de fonctionnement, elle doit toujours se trouver sur une surface stable comme une table ou un comptoir.
- Nous vous recommandons de ne pas utiliser de rallonges électriques avec cet appareil. Si vous en utilisez une, elle doit avoir des caractéristiques nominales égales ou supérieures à celles de l'appareil.
- Lors du nettoyage, ne jamais plonger la conditionneuse sous vide dans l’eau ni aucun autre liquide.
- La sécurité électrique de cet appareil est garantie seulement s’il est connecté correctement à une installation de mise à la terre efficace, selon les prescriptions des normes de sécurité électrique en vigueur; il est nécessaire de contrôler cette condition fondamentale et, en cas de doutes, demander un contrôle de l’installation par du personnel qualifié; le fabricant ne peut pas être considéré responsable pour des dommages causés par l’absence de la mise à la terre de l’installation;
- Dans le cas d’un dommage à la mise à la terre de sécurité, déconnecter la machine pour éviter des éventuels actionnements;
- Utiliser seulement des fusibles de protection conformes aux normes de sécurité en vigueur, de la valeur correcte et avec des caractéristiques mécaniques appropriées;
- Eviter l’utilisation de fusibles réparés et la création de court-circuits entre les boîtes d’extrémité sur le tableau des fusibles.

Fiche technique

MODELLO	SBS/300P	SBP/350	SBP/400	SCC/300	SCC/400
Puissance (W)	180	250	270	400	900
Alimentation élettrique	230V/1N/50-60Hz				
Longueur de la barre (mm)	300	350	400	300	400
Capacité de la pompe (m^3/h)	0,6	1,2		10	25
Vide MAX	80%			98%	

Suggeriment

- Ce manuel de l'utilisation contient les instructions d'utilisation et d'entretien de la conditionneuse sous vide.
- Veuillez donc lire les instructions données dans ce guide avant d’utiliser cet appareil afin de garantir une utilisation sûre et adaptée de l'appareil tout en évitant les problèmes de fonctionnement.
- Le constructeur n'endosse aucune responsabilité pour les dommages résultant de négligence ou du non respect des instructions.
- L'appareil est destiné à mettre sous vide des aliments secs et d'autres produits non liquides. Il n'est destiné qu'à une utilisation domestique.
- Après avoir enlevé l’emballage, s’assurer de l’intégrité de la machine; en cas de doute, ne pas utiliser l’appareil et adressez-vous tout de suite à votre revendeur.
- Ne pas laisser d’éléments de l’emballage (sachets en plastiques, etc.), à la portée des enfants ou dans la nature.

Utilisation de l’appareil (SBS)

Introduire le produit dans le sac, en faisant attention à ne pas fermer le trou d’aspiration



Exercez une petite pression les 2 extrémités du couvercle, jusqu’à quand on entend un “clic”, qui indique que le couvercle est bien fermé. Choisissez, la durée du temps de soudure, selon le produit que vous étés en train de conditionner.



appuyer le bouton VACUUM & SEAL pour activer le cycle de travail. Le diode s’allumera. La soudure commencera automatiquement.



une fois le cycle terminé, appuyez les boutons sur les extremités, pour pouvoir ouvrir le couvercle, et enlever le sachet.

Utilisation de l'appareil (SBP)

A. Positionner le roduit dans le sac.
B. Positionner le sac sur la claque inférieure, près de la barrette.
C. Baisser la barre et appuyer le bouton START, et appuyer sur les 2 étiquettes autocollants "PUSH" sur la barre, pour la garder fermée et en depression.
D. Une fois l'air enlevée du sac, appuyer le bouton 2, pour commencer la soudure. La machine s'arrete automatiquement.
E. Dans 6/7 seconds l'air est re injectée pour la re ouverture de la chambre.

Quand l'appareil est en « stand by » et quand vous allume l'interrupteur de ligne, vous verrez une ligne rouge au centre de l'affichage.

CYCLE DE TRAVAIL MANUEL: pressez le bouton « START/STOP » pour que la phase de vide infini puisse commencer (au même temps, vous verrez la lettre « A » pour « aspiration » sur votre affichage. Quand vous avez obtenu le vide nécessaire où suffisant, appuyez sur le bouton « SET/SEAL » afin d'arrêter toute phase d'aspiration et souder votre sachet.

CYCLE DE TRAVAIL AUTOMATIQUE: quand la machine est en « stand by » et vous appuyez sur le bouton « SET/SEAL », la ligne rouge déjà mentionnée est proche à « MAN », mais en appuyant sur le bouton « START/STOP » vous choisirez la modalité automatique de fonctionnement et la ligne rouge sera conséquemment proche à AUT.. La carte vous indiquera tout de suite le temps de soudure (DEFAULT 3,5 sec) qu'on pourra modifier selon les nécessités. Pour démarrer le cycle de travail, appuyez sur le bouton « START/STOP » et, après la phase d'aspiration, le passage à la phase de soudure sera immédiat et automatique.

Utilisation de l'appareil (SCC)

1. Insérer la fiche bipolaire, si 220V/240V, dans la prise de courant.
2. Presser l'interrupteur général de ligne pour activer le circuit électrique qui alimente la fiche modulaire pour les phases automatiques du cycle.
3. Choisir le temps de vide sélectionné et le temps de soudure. En appuyant le bouton « SET/SEAL » , les chiffres vous indiquant la valeur du temps de vide commenceront à clignoter. En ce contexte la vous pouvez augmenter où baisser le temps de vide avec les boutons + et -. Pour enregistrer votre nouvelle valeur, restez en attente quelques seconds. La valeur ne clignotera plus et vous l'aurez mémorisée. Toutefois,vous pouvez appuyer le bouton « SET/SEAL » à nouveau après avoir changé le temps du vide pour le mémoriser et pour modifier le temps de soudure aussi. Le temps de soudure idéal est de 3.5 seconds. Le petit diode rouge qui s'allume à droite de la chiffre indique le demi second. Pour tout mémoriser, appuyer « SET-SEAL » encore une fois.
4. Positionner le sachet (ou les sachets) à l'intérieur de la chambre à vide et appuyer l'embouchure ouverte du sachet de façon parfaitement plate sur la barre de soudure. S'il y a un excédent de sachet, il faut l'insérer dans la fissure entre la chambre et la barre de soudure.
5. A' l'intérieur de la chambre il y a 2/3 rayons en polyéthylène atoxique pour aliments, ayant la fonction de niveler l'épaisseur du produit par rapport à la barre de soudure, qui peuvent être enlevés ou laissés selon les nécessités.
6. Baisser la cloche et exercer la correcte pression afin que la cloche reste fermée et le cycle de travail commence.
7. Les phases du cycle sont automatiques et à la fin du travail, il est nécessaire de rester un attente quelques instantes (Il s'agit d' un temps qui a été prédéterminé par la compagnie fabricante) pour que la cloche s'ouvre.

CONDITIONNEMENT SOUS VIDE DE PRODUITS LIQUIDES OU DEMI-LIQUIDES.

Avec les machines pour emballage sous vide à cloche de notre production, il est possible de conditionner sous vide les produits liquides ou demi-liquides (soupes, sauces, jus, etc…) et d'en prolonger la durée en gardant inaltérés le goût et l'hygiène. Dans ces cas, les sachets ne doivent pas être remplis au limite mais jusqu'au 50% de la capacité et il faut enlever les rayons intérieurs pour que le bord ait un dénivellation par rapport à la barre de soudure.

- Le cycle de vide est programmé selon la description du chapitre USAGE DE LA MACHINE.
- Puisque les liquides ne sont pas compressibles, il ne faut pas les conditionner dans un environnement modifié, c'est-à-dire avec l'injection de gaz inerte.
- Tous les produits conditionnés peuvent être placés dans des chambres frigorifiques et normalement superposés.

Important

Ne pas remplir excessivement le sachet : laisser suffisamment d'espace à l'extrémité ouverte du sachet pour pouvoir le poser facilement sur le joint.
Ne pas mouiller ni graisser l'extrémité ouverte du sachet. Un sachet mouillé ou sale peut être difficile à scelle.
Nettoyer et lisser l'extrémité ouverte du sachet avant de la sceller. Vérifier qu'il ne reste rien sur la partie ouverte du sachet et que les côtés ouverts n'ont ni plis ni fronces ; tout objet étranger ou fronce sur le sachet risque de compromettre l'étanchéité du scellement.

Ne pas laisser trop d'air dans le sachet. Appuyer sur le sachet pour faire sortir l'air excessif avant de le mettre sous vide. Une quantité excessive d'air allonge inutilement le cycle de travail de la conditionneuse.
Ne pas conditionner sous vide des denrées pointues comme des arrêtes de poisson, des coquilles ou des fromages à croûte dure qui risquent de percer le sachet. Les envelopper dans du papier de ménage.
Si le vide nécessaire ne se fait pas pour une quelconque raison, la conditionneuse s'éteint automatiquement au bout de 30secondes ; dans ce cas, vérifier que le sachet n'est pas percé.

SACHETS CONSEILLÉS

Nous conseillons d'utiliser les sachets type « GOFFRATO » (épaisseur 100µ) qui sont disponibles en différentes mesures. Il est autrement possible d'employer des sachets normaux
(lisses- épaisseur 140µ) en s'assurant de plier les bords latéraux du sachet pour obtenir les plissés.

Nettoyage

Débranchez la conditionneuse sous vide avant de la nettoyer.
N'immergez jamais la conditionneuse sous vide dans l'eau ni aucun autre liquide.
Ne pas utiliser de détergents abrasifs pour nettoyer l'appareil car ils risqueraient de l'abîmer.
Pour nettoyer la surface externe de l'appareil, passer un chiffon ou une éponge non abrasive avec du liquide vaisselle délicat.
Pour nettoyer la partie interne de la cloche à vide, éliminer tout résidu alimentaire ou liquide à l'aide de papier de ménage.
Essuyer soigneusement l'appareil avant de le réutiliser.

Conseils

CONSEILS POUR LE CONDITIONNEMENT ET LA CONSERVATION DES ALIMENTS

Veuillez suivre ces règles fondamentales afin d'obtenir des résultats parfaits dans votre cuisine.
N'utilisez pas l'appareil pour conservez des produits déjà abimés ou dont la date de consommation est expirée; La perte de qualité ne peut pas être récupérée.
Si vous utilisez les sachets pour conserver les aliments crus ou cuits, rappelez-vous de les distribuer de façon uniforme pour faciliter la sortie de l'air, et de ne pas les remplir excessivement car cela pourrait nuire à la soudure et à l'étancheité.
Nous vous recommandons de sécher les légumes et les fruits une fois que vous les avez lavés afin d'éviter l'aspiration de liquides par la conditionneuse sous vide.
Pour conserver les viandes durant une période raisonnablement longue, placez-les au réfrigérateur durant au moins 2 heures afin de ralentir la prolifération bactérienne. Séchez bien la viande avant de la placer sous vide afin de réduire autant que possible la quantité d'air présent. Veuillez enrouler les morceaux de viande contenant des os (côtelettes, carré, etc.) dans du papier aluminium afin d'éviter d'endommager ou de percer le sac.
Pour ce qui concerne le poisson, il faut tout d'abord le laver soigneusement, éliminer les écailles et l'éventrer, enlever les branchies, l'essuyer et, tout comme la viande, bien le refroidir avant de le mettre sous vide. Conservez-le au réfrigérateur à une température qui ne dépasse pas +3°.
Les Fromages à pâte dure comme le Parmesan, le Pecorino, etc. ne nécessitent pas de précautions particulières. Vous pouvez simplement les emballer dans du papier aluminium afin de protéger le sac; Nous vous recommandons d'enrouler les fromages à pâte molle, par exemple dans un film de cellophane.

TEMPS DE CONSERVATION INDICATIFS

- SALADES FRAICHES : Lorsqu'elles sont conservées scellées sous vide, elles peuvent rester fraîches et croquantes et en bon état durant jusqu'à 20 jours.
- FROMAGE: se conservent jusqu'à 120 jours
- FROMAGE FRAIS: se conservent jusqu'à 30 jours
- SALAMI : se conservent jusqu'à 120 jours
- LES POISSONS FRAIS: jusqu'à 7 jours.
- LES VIANDES FRAÎCHES : jusqu'à 20 jours.

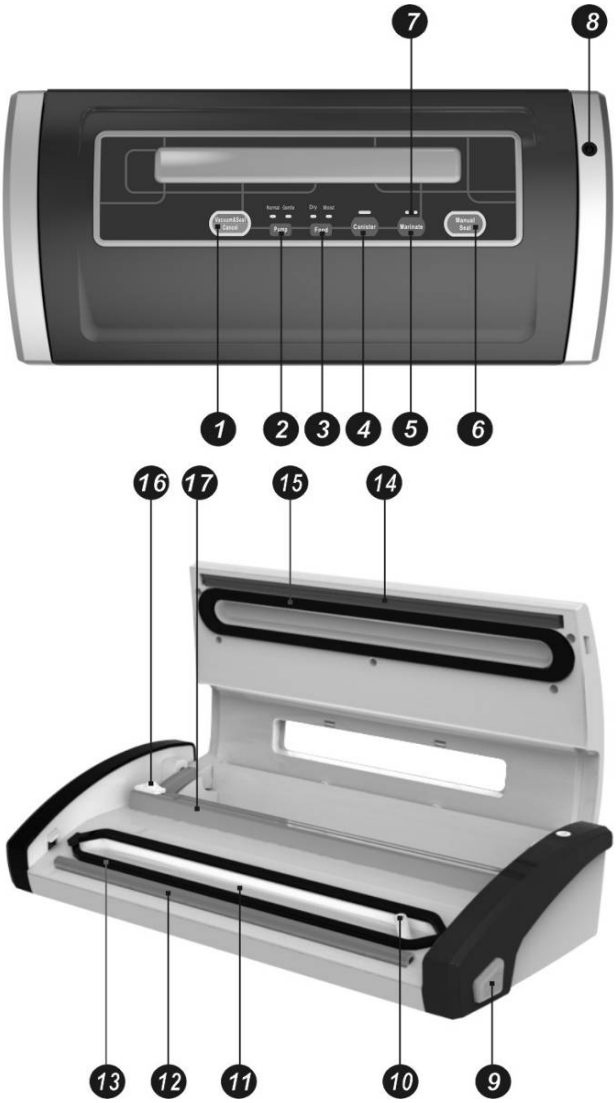
L'ÉLIMINATION ET LE RECYCLAGE DE CE PRODUIT

Ce produit porte le symbole suivant ;



Cela signifie qu'en tant que déchet électrique et électronique, il ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers ordinaires, mais séparément.
Conformément à la directive DEEE, tous les états membres doivent assurer la collecte, le transport et le recyclage des déchets électriques et électroniques. Dans l'Union européenne, les ménages privés peuvent remettre gratuitement leurs équipements hors d'usage à des centres de recyclage spécifiques.
Dans certains états membres, les appareils hors d'usage peuvent être remis au vendeur auprès duquel ils ont été acquis, sous réserve de l'achat de nouveaux produits. Pour obtenir des informations supplémentaires concernant les modalités d'élimination des déchets électriques et électroniques, contacter le vendeur, le distributeur ou les autorités locales.

Bedienfeld (SBS)



1. Vakuumieren/Absaugen und Abbrechnen
Dieser Knopf hat zwei Funktionen je nach Status des Gerätes: Stand-by-Zustand: Sie starten automatisch das Abdichten der Tasche. Wenn der Vorgang des Vakuumierens beendet ist, wird der Beutel automatisch verschlossen. Arbeits-Modus (Absaugen oder Abdichtungsarbeiten): Sie stoppen die Maschine.

2. Vakuum-Druck
Für die Auswahl unterschiedlichen Vakuum-Drucks:
Normale Einstellung: für normale Lebensmittellagerung unter normalen Vakuumdruck. Sanfte Einstellung: für die Lagerung von weichen und empfindlichen Lebensmitteln, wenn weniger Unterdruck gewünscht wird. Die Grundeinstellung mit einem großen Unterdruck.

3. Lebensmittel
Wird für die Auswahl der Besten Abdichtungszeit benutzt.
Trockene Einstellung: speziell für trockene Taschen und trockene Lebensmittel mit einer kurzen heißen Abdichtungszeit.
Feuchte Einstellung: für nasse Taschen und feuchte Lebensmittel mit verlängerten heißen Abdichtungszeit. Die Grundeinstellung ist für trockene Taschen und eine normale Abdichtungszeit.

4. Behälter-Schalter Zum Starten des Abdichtens von Behältern, Glasdeckeln, Weinkorken oder anderes Zubehör durch einen Schlauch.

5. Marinieren Fleisch mit einem marinieren Bowl
Drücken Sie Knopf marinieren zu arbeiten. Die Leuchtanzeige Reflexen während des Kurses. Es wird Release Luft automatisch nach Abschluss Vakuum-und Ruhezeiten für 3 Minuten, das ist für 1 Arbeitstakt, diese Maschine arbeitet insgesamt über 3 Zyklen. Es dauert ungefähr 10 Minuten, um den Vorgang abzuschließen

6. Abdichtung Diese Taste hat zwei Funktionen: das Verschweißen des offenen Ende des Beutels ohne die Absaugung der Luft. Es dient dazu einen Beutel herzustellen. Wenn der automatische Vorgang des Vakuumierens und des Absaugens begonnen hat, beendet dieser Knopf die Motorpumpe und beginnt sofort mit dem Abdichten der Tasche, so dass der Unterdruck im Inneren der Tasche durch den Benutzer kontrolliert werden kann, um ein Quetschen von empfindlichen Lebensmitteln zu vermeiden.

7. LED-Anzeige Zeigt den Status des Vakuums oder des Dichtungsprozesses und den Status der Einstellung der Maschine an.

8. Luftansaugung Die Luftansaugung verbindet die Vakuumkammer mit der Pumpe. Für Behälter, Weinkorken etc. platzieren Sie den Schlauch in der Luftansaugung.

9. Entriegelungsknopf Zwei Knöpfe stehen Ihnen zur Verfügung. Drücken Sie beide Seiten, um das Gerät zu öffnen. Und entlassen Sie den Unterdruck im Inneren der Maschine.

10. Vakuum-Luftdüse Man sollte nicht diese Luftdüse während der Vakuumierung verstopfen.

11. Vakuumkammer

12.Obere Dichtung

13. Untere Dichtung

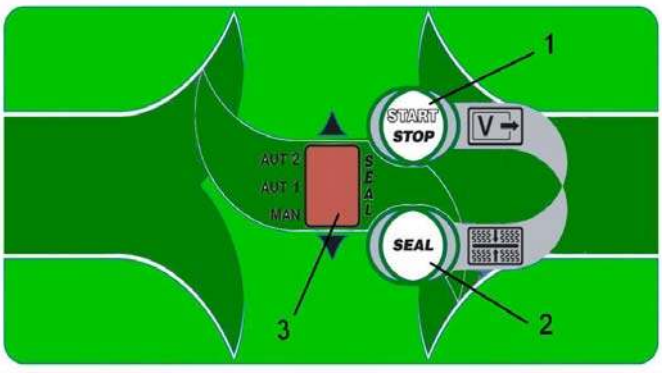
14. Schweißleiste Teflon-beschichtetes Heizelement, das heiß ist und den Beutel verschließt.

15. Obere Gegenbalke

16. Cutter Drücken und schieben Sie diese in eine Richtung, um den Beutel in eine gewünschte Größe zu schneiden

17. Cutter Rack Unterstützt das Messer, um es entlang eines Beutels gleiten zu lassen.

Bedienfeld (SBP)



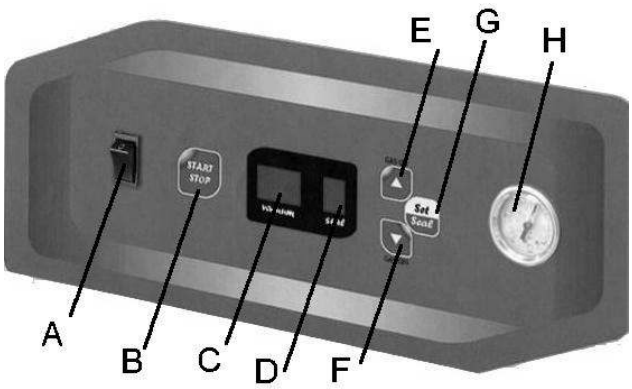
1) Diese Taste aktiviert das Vakuumprozess: wenn man diese Taste zweimal drückt, das Vakuumprozess wird ausgeschaltet. Wenn man nicht die Vakuumierung gestartet hat, diese Taste ermöglicht zwei automatische Programme einzuwählen. Das Programm 1 verfügt 15 Sekunden Vakummierungsprozess. Das Programm 2 verfügt 25 Sekunden. Wenn die Vakuumierungsprozess vorbei ist, das Gerät aktiviert das automatische Schweißen.

2) Diese Taste ermöglicht Manualschweißen, aber wenn die Maschine nicht läuft, das erlaubt die Schweißzeit zu modifizieren.

3) Display: es zeigt mit der Buchstabe « A » das Absaugungsprozess, mittels Schweißzeitszeichnung. Die festgelegte Schweißzeit ist 3.5 Sekunden.

DE

Bedienfeld (SCC)



A. ON/OFF Taste: einschalten und ausschalten.
B. START/STOP: diese Taste aktiviert die Vakuumpumpe. Wenn man das nochmal drückt, die Vakuumpumpe ist wieder ausgeschaltet.
C. DISPLAY VACUUM: es zeigt den Vakuumprozentsatz (empfohlen Wert 99%)
D. DISPLAY SEAL: es zeigt die Schweißzeit (empfohlen Wert 3 – 3,5 sec. Wichtig: das Punkt bedeutet halb Sekunde.
E. "+": diese Taste ermöglicht die Werte zu steigern.
F. "-": diese Taste ermöglicht die Werte zu reduzieren.
G. SET/SEAL : diese Taste zeigt die Vakuumprozentsatz und die Schweißzeit und erlaubt solche Einstellungen zu modifizieren.

Die Maschine arbeitet mit einem völlig automatisches Prozess. Wenn das Gerät mit der Absaugung fertig ist, die Maschine ermöglicht das Schweißprozess und die folgende automatische Öffnung.

Sicherheitsinformationen

⚠ WARNING

LESEN UND VERSTEHEN SIE ALLE ANWEISUNGEN VOR DER VERWENDUNG.
HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG AUF.

Das vorliegende Handbuch enthält wichtige Informationen in Bezug auf Zusammenbau, Betrieb und Wartung. Auf den ersten Seiten finden Sie die allgemeinen Sicherheitshinweise. Bitte bewahren Sie dieses Handbuch gut auf, damit Sie auch in Zukunft darin nachschlagen können und neue Benutzer des Produkts einweisen können.

⚠ WARNING

WICHTIGE SCHUTZMASSNAHMEN

Bei der Verwendung von elektrischen Geräten sollten die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen stets eingehalten werden. Andernfalls besteht Brand-, Stromschlag- und/oder Verletzungsgefahr.

Bei der Verwendung von elektrischen Geräten, sollten die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen immer befolgt werden, einschließlich:

- Eine unzulässige Verwendung des Geräts kann zu Personenverletzungen und Beschädigungen führen.
- Benützen Sie das Gerät nur für seine vorgesehene Verwendung. Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für etwaige Verletzungen oder Schäden auf Grund einer unzulässigen Verwendung oder Behandlung (siehe auch Garantiebedingungen).
- Ausschließlich für die Anbindung an 220-240V, 50 Hz .
- Der Motorblock oder das Kabel des Geräts dürfen niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen. Stellen Sie sicher, dass keine Flüssigkeiten in den Motorblock gelangen.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt, wenn es sich in Betrieb befindet und behalten Sie Kinder im Auge.
- Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie den Deckel von dem Gerät entfernen, bevor Sie das Gerät, reinigen oder wenn es nicht verwendet wird.
- lang in Betrieb gewesen sein, lassen sie es 20 Minuten lang abkühlen, bevor Sie es wieder verwenden.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Sollte das Gerätekabel beschädigt sein, ist es vom Kundendienst auszutauschen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Kabel vollständig ausgerollt ist.
- Lassen Sie das Stromkabel niemals über die Kante eines Tisches oder der Arbeitsfläche hängen und vermeiden Sie, dass es in Kontakt mit heißen Gegenständen und offenem Feuer kommt.
- Überprüfen Sie regelmäßig, dass weder das Kabel noch der Stecker beschädigt sind und verwenden Sie das Gerät nicht, wenn dieses fallen gelassen oder auf andere Weise beschädigt wurde.
- Sollte das Gerät oder der Stecker beschädigt sein, müssen sie von einem bevollmächtigten Reparaturtechniker

kontrolliert und, wenn notwendig, repariert werden, andernfalls besteht Stromschlag-Gefahr. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren.

- Ziehen Sie niemals am Kabel, wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen. Halten Sie vielmehr den Stecker fest.
- Kontrollieren Sie, dass es unmöglich ist, am Kabel oder einem Verlängerungskabel hängen zu bleiben oder zu stolpern.
- Die elektrische Sicherheit des Geräts ist nur gewährleistet, wenn das Gerät unter Beachtung der geltenden elektrischen Sicherheitsvorschriften an eine leistungsfähige Erdungsanlage angeschlossen ist. Es ist sicherzustellen, dass diese grundlegende Voraussetzung erfüllt ist. Bei Zweifel ist die Anlage durch einen qualifizierten Elektriker überprüfen zu lassen. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die auf eine fehlende oder unwirksame Erdungsanlage zurückzuführen sind.
- Bei einer möglichen Beschädigung der Erdung muss die Maschine außer Betrieb gesetzt werden, um zu verhindern, dass sie unbeabsichtigt oder ungewollt eingeschaltet wird.
- Immer den geltenden Sicherheitsgesetzen entsprechende Schutzsicherungen geeigneter Stärke und mit geeigneten mechanischen Eigenschaften verwenden.
- Keine reparierten Sicherungen verwenden und keinen Kurzschluss zwischen den an den Sicherungshaltern vorhandenen Anschlüssen herstellen.

Technische Angaben

MODELLO	SBS/300P	SBP/350	SBP/400	SCC/300	SCC/400
Leistung (W)	180	250	270	400	900
Spannung/Frequenz	220-240V/1N/50-60Hz				
Länge des Schweißbalkens	300 mm	350 mm	400 mm	300 mm	400 mm
Leistung der Vakuumpumpe (m^3/h)	0,6	1,2		10	25
Vakuum MAX	80%			98%	

Vorschlang

Lesen Sie die hier enthaltenen Informationen, damit Sie mit Ihrem Gerät schnell vertraut werden und seine Funktionen in vollem Umfang nutzen können.Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Schäden in welcher Form auch immer, die entstanden sind durch unsachgemäßen Gebrauch
Verpacken Sie Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, Geflügel, Meeresfrüchte und Gemüse zum Einfrieren oder um sie im Kühlschrank zu lagern. Verpacken Sie trockene Lebensmittel wie Nüsse oder Getreide um Sie länger zu lagern.
Alte Elektrogeräte dürfen nicht mehr zusammen mit dem Restmüll entsorgt werden, sondern müssen getrennt erfasst werden. Die Abgabe bei den kommunalen Sammelstellen durch Privatpersonen ist kostenfrei. Die Besitzer von Altgeräten sind verpflichtet, die Geräte zu den Sammelstellen zu bringen oder bei einer entsprechenden Sammlung abzugeben. Mit diesem kleinen persönlichen Aufwand tragen Sie weiterhin dazu bei, dass wertvolle Rohstoffe recycelt und Schadstoffe gezielt behandelt werden können.

Bedienungsanleitung (SBS)

1.Befüllen Sie die speziell hierfür hergestellten Beutel mit einem Inhalt, den Sie luftdicht versiegeln möchten.



2. Schließen Sie die obere Abdeckung, und drücken Sie diese fest zu, bis Sie ein Klicken hören



3.Drücken Sie die „Vacuum & Seal“ Taste , um die Vakuumierungsproyess zu beginnen.

4.Drücken Sie die Abdeckung auf beiden Seiten mit beiden Händen nach unten bis Sie ein Klicken vernehmen können.



DE

Bedienungsanleitung (SBP)

A. Stellen Sie die Lebensmittel im Beutel.
B. Stellen Sie die Beutelöffnung über die Schweißleiste
C. Spannen Sie den Draht durch Niederdrücken der Leiste. Danach drücken Sie die START Taste und unterdrücken Sie beide Seite der Leiste, wo Sie die “PUSH” Sticker finden.
D. Wenn das Gerät die Luft abgesaugt hat, drücken Sie die Taste “2” um den Beutel zu schweißen. Das Prozess wird automatisch fertig gestellt.
E. In 6/7 Sekunden taucht die Luft wieder auf, damit die Leiste geöffnet sein kann.

Wenn Sie den Hauptschalter gedrückt haben, Sie haben zwei Möglichkeiten:.

Manuelles Arbeitsprozess: drücken Sie die start/stop Teste um das Arbeitprozess anzufangen. Die Vakuumierungszeit wird unendlich (und das Display zeigt die A Buchstabe). Wenn Sie im Beutel Vakuum haben, man muss die SET/SEAL Taste drücken, damit die Vakuumpumpe ausgeschaltet wird.

Automatisches Arbeitsprozess: wenn die Maschine im „stand-by“ ist, man muss die SET/SEAL Taste drücken und die Linie über das Display zeigt die Buchstaben MAN. Jetzt Sie sollten die START/STOP Taste drücken, um die Optionen AUT1 oder AUT2 einzusetzen. Das Display zeigt dann die Schweißzeit (3,5 Sekunden); man kann die Zeit modifizieren. Wenn Sie die START/STOP Taste drücken, das Absaugungsprozess wird in 15 oder 25 Sekunden fertig gestellt. Danach gibt es das automatische Schweißprozess.

Bedienungsanleitung (SCC)

1. Den zweipoligen 220V/240V-Steckeran eine geeignete Steckdose anschließen.
2. Den Hauptschalter7 und den Netzschalter ON/OFF einschalten. Auf diese Weise wird der Stromkreis geschlossen und die modulare Leiterplatte für die vollautomatischen Betriebszyklusphasen wird stromversorgt.
3. Die gewünschte Zeit (oder den gewünschten Vakuumgrad), die Schweißzeit und die Gaseinspritzungszeit (wenn die Verpackungsmaschine mit einem solchen System ausgestattet ist) eingeben.
4. Den oder die Beutel in die Vakuumkammer einfügen, wobei die Beutelöffnung perfekt eben auf die Schweißstange zu legen ist. Falls der Beutel übermäßig lang ist, muss er in den Schlitz zwischen Becken und Schweißstange eingeführt werden.
5. In der Vakuumkammer sind 2/3 Glattstreicher aus ungiftigem, für den Kontakt mit Lebensmitteln geeigneten Polyäthylen zum Nivellieren der Produktstärke bezüglich der Schweißstange angebracht. Diese Glattstreicher können je nach Bedarf entfernt oder eingesetzt werden.
6. Den Deckel absenken und gut nach unten drücken, damit er geschlossen bleibt und der Arbeitszyklus startet.
7. Die verschiedenen Zyklusphasen sind vollautomatisch und nach Ablauf der vom Anwender eingestellten Zeit öffnet sich der Deckel und leitet damit den nächsten Zyklus ein.

Vakuumverpacken und Einspritzung von Inertgas

1. Den Arbeitszyklus mit Inertgaseinspritzung auf dem Bedienfeld anwählen und die entsprechenden Zeiten einstellen.
2. Nach dem Anschluss des Gasflaschenschlauchs an den Anschlussstutzen an der Seite/Rückseite der Verpackungsmaschine mittels der entsprechenden Schelle wird auf dem Manometer an der Gasflasche ein Druck von 1 ATA eingestellt.
3. Den das Produkt enthaltenden Beutel in die Vakuumkammer legen, das Gaseinspritzventil in die Beutelöffnung einführen und dabei aufpassen, dass keine Falten vorhanden sind, die das Austreten des Gases behindern können.

VAKUUMVERPACKEN VON FLÜSSIGEN ODER HALBFLÜSSIGEN PRODUKTEN

Mit den von uns gefertigten Vakuumverpackungsmaschinen mit Deckel können flüssige oder halbflüssige Produkte (z.B. Suppen, Saucen, usw.) vakuumverpackt werden, um deren Haltbarkeit zu verlängern und den Geschmack und die Hygiene des Produkts zu schützen.

In diesen Fällen ist zu beachten, dass die Beutel auf keinen Fall vollständig, sondern nur zu 50% des Fassungsvermögens gefüllt werden dürfen. Dabei muss der Rand unterhalb der Schweißstange liegen (folglich sind die inneren Glattstreicher zu entfernen).

- Der Vakuumzyklus wird wie in Kap. GEBRAUCH DER VERPACKUNGSMASCHINE beschrieben eingestellt.
- Da die Flüssigkeiten komprimierbar sind, müssen sie nicht unter modifizierter Atmosphäre abgepackt werden, d.h. es ist kein Inertgas in die Beutel einzuspritzen.
- Alle Packungen müssen normal gestapelt in der Kühlzelle gelagert werden.

DE

Tipp

Warten Sie bitte einige Minuten zwischen eine Vakuumierungsprozess und das folgende.
Nicht zu viele Lebensmittel in eine Vakuumtasche. Lassen Sie genug freien Platz zum offenen Ende der Tasche, sodass sich beim hineinlegen in die Vakuumierkammer keine Falten oder Wellen bilden.
Befeuchten Sie nicht das offene Ende der Tasche. Feuchte Taschen verursachen Probleme, bei der Wärmedichtung verursachen. Falls die Lebensmittel feucht sind oder die Tasche nass ist, können Sie den Vakuumprozess feucht wählen, der für die Versieglung von feuchten Säcken geeignet ist.
Reinigen und glätten Sie das offene Ende des Vakuumbeutels vor dem Vakuumieren. Stellen Sie sicher, dass kein Dreck, keine Falten, Wellen oder Fremdkörper am offenen Ende Tasche sind, da sonst das Verschließen schwierig ist.
Lassen Sie nicht zu viel Luft in der Tasche. Drücken Sie vor dem Vakuumieren, die restliche Luft heraus. Zu viel Luft im Innenraum der Vakuumtasche strengt die Pumpe und den Motor zu sehr an.
Vakuumieren Sie keine spitzen Lebensmittel wie Fischgreten und Muscheln. Die spitzen Gegenstände können die Vakuumtasche durchstechen. Um diese Lebensmittel zu vakuumieren können Sie die Vakuumdosen verwenden.

Das Gerät enthält scharfe Teile - bewahren Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern auf

Reinigung

Betreiben Sie dieses Gerät nicht, wenn sein Stromkabel oder -stecker beschädigt ist, wenn es nicht ordnungsgemäß arbeitet oder wenn es beschädigt oder fallengelassen wurde. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seiner Serviceagentur oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt
Wenn Feuchtigkeit in das Gerät eindringt, können elektronische Bauteile beschädigt werden. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit durch die Vakuumpumpe in das Geräteinnere gelangt.
Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht in die Spülmaschine geben.
Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Lösungsmittel.
Kratzen Sie hartnäckige Verschmutzungen nicht mit harten Gegenständen ab.
Trocknen Sie das Gerät sorgfältig ab, bevor Sie es wieder benutzen.

Beratung

SICHERHEITSHINWEISE ZUR AUFBEWAHRUNG VON LEBENSMITTELN

Bitte nutzen Sie nicht das Gerät um abgelaufene Lebensmittel zu verpacken. Vakuumverpackung spielt keine Rolle, wenn die Lebensmittel nicht einwandfreie sind.
Es ist wichtig, der Beutel nicht zu viel einzufüllen.
Trocknen Sie bitte die Lebensmittel mit einem weichen Tuch.
Man sollte die Fleisch im Kühlschrank ein paar Stunden lassen, damit die Lebensmittel nicht von der Proliferation von Bakterien getroffen sind.
Wenn Sie Fisch verpacken sollte, man muss aufpassen dass es keine Flüssigkeiten im Beutel gibt.
Die Hartkäse brauchen keine besondere Aufmerksamkeit, aber Sie sollten die weiche Käse mit Cellophanfolien verpacken. Nach dieses Prozess, können Sie die Verpackung fertig zu stellen.

INDIKATIONEN ÜBER DIE AUFBEWAHRUNGSZEITEN

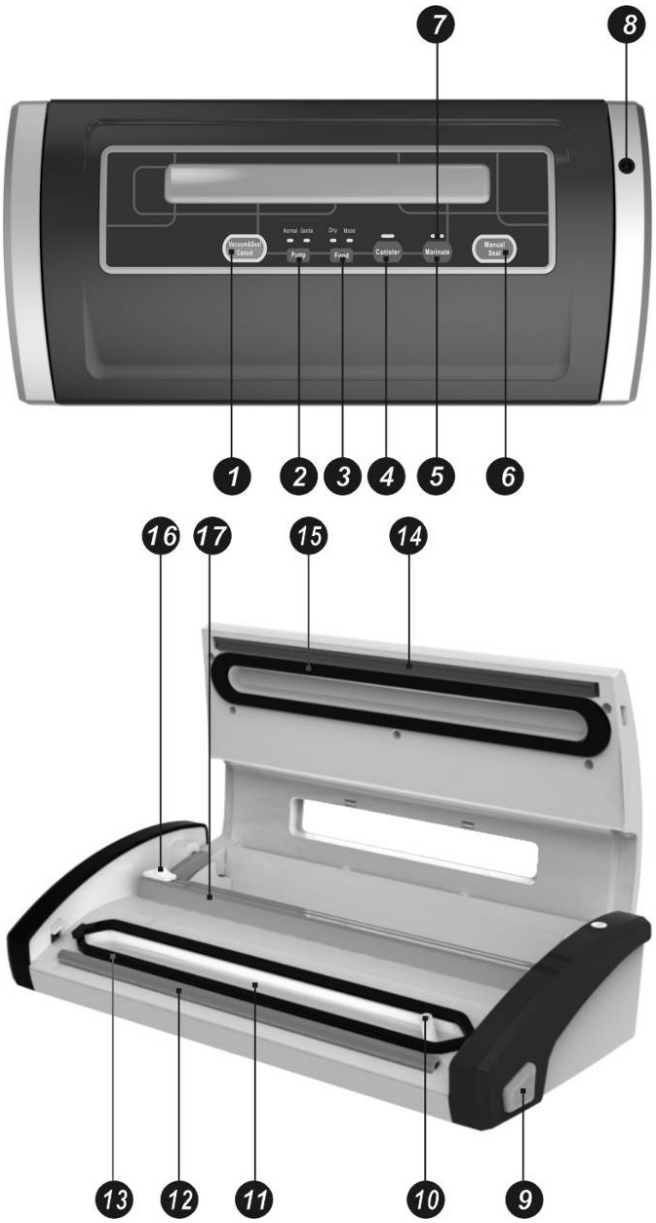
- Frisches Gemüse: gegen 20 Tage (max.)
- Frischkäse: gegen 30 Tage (max.)
- Frischfisch: gegen 7 Tage (max.)
- Frischfleisch: gegen 20 Tage (max.)

INFORMATION ZU ENTSORGUNG UND RECYCLING DIESES PRODUKTS

Dieses Zeichen gibt an, dass das Produkt im Bereich der Europäischen Union nicht im Hausmüll entsorgt werden darf. Recyclen Sie dieses Produkt verantwortungsvoll, um etwaige Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit auf Grund unkontrollierter Müllentsorgung zu vermeiden und die nachhaltige Wiederverwertung der Materialien zu fördern. Für die Rückgabe ihres gebrauchten Geräts wenden Sie sich bitte an die Rückgabe- und Sammelstellen oder kontaktieren Sie den Händler, bei dem Sie das Produkt erworben haben. Auf diese Weise wird es einer umweltfreundlichen Wiederverwertung zugefü.

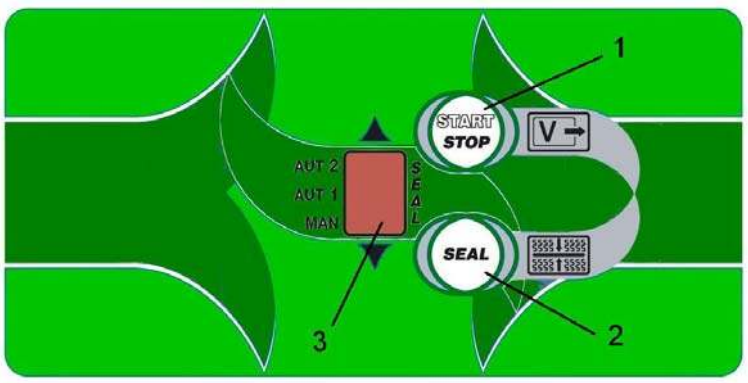


Panel de mandos (SBS)



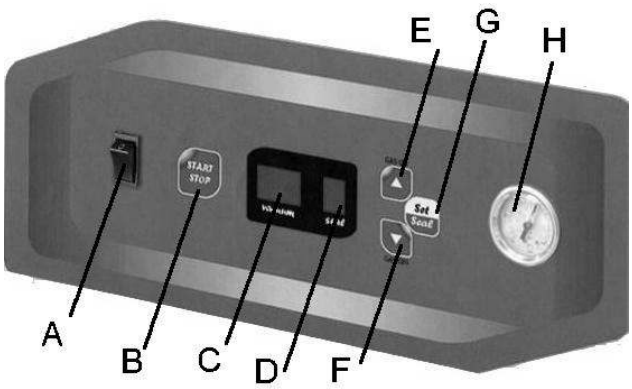
1. Vacuum&seal / Cancel: este botòn tiene una doble funciòn, segun el “estado” de la maquina:
.si lo empujamos cuando la envasadora està en stand-by, pone en marcha el vacìo y luego el sellado
Si lo empujamos mientras la envasadora està trabajando, para en seguida la maquina
2.Pressure: regula un diferente “nivel” de vacìo
Normal: para productos que no son delicados, en vacìo normal
Gentle: vacìo suave para envasar productos delicados
La maquina està de regla memorizada en Normal
3.Food*:* para eligir el tiempo de sellado deseado
Dry setting : menor tiempo de sellado, para aquellos productos secos
Moist setting: : mayor tiempo de sellado, para bolsas con a sus interior productos humedos.
4.Canister: pone en marcha manualmente el vacìo en los vasitos que se pueden conectar al aparato
5.Marinate: para marinar el producto dentro su embalaje especial.
6.Seal: este botòn permite 2 funciones:
Empujado antes de empezar el vacìo permite crear bolsas a partir de rollos de plastico
Cuando la funciòn “Vacuum&seal” està en marcha, este botòn, si apretado, para la bomba de vacìo y pone en marcha en seguida el sellado, independiente de la cantidad de vacìo lograda. Es la posibilidad de hacer un vacìo parcial.
7. Led:indica la etapa vacìo/sellado y los parametros de la maquina..
8. agujero de conexiòn: para conectar la manguerita para hacer el vacìo en los vasitos
9. botòn de desconexiòn : puesto en los 2 lados dela plancha superior, si los apretamos los 2 en el mismo tiempo permiten la reabertura de la tapa
10. agujero de aspiraciòn aire: no hay que cerrarlo durante el ciclo de trabajo.
11. Camara de vacìo.
12. Contrabarra de sellado
13. Guarniciòn inferior
14. Barra soldante, cubierta de teflon
15. Guarniciòn superior
16. Lama: si lo apretamos y lo movemos de una parte a la otra corta la parte sobrante de las bolsas despes de ser selladao o, si utilizamos rollos, nos permite eligir el largo de las bolsas.
17. “carril” de la lama

Panel de mandos (SBP)



1) Puesta en marcha del ciclo de trabajo: si lo apretamos 2 veces bloquea cualquiera funciòn. Si la maquina no està trabajando, permite eligir los programas AUT 1 – 15 seg. de vacio y AUT 2 – 25 seg. de vacio.en estos programas la maquina pasa de manera automatica a la etapa del sellado
2) Boton para hacer el sellado en el ciclo de trabajo manual. Si la maquina no està trabajando permite de modificar el tiempo de sellado
3) Pantalla que indica “A” la etapa de aspiraciòn, indicando en la etapa del sellado el tiempo memorizado. Tiempo habitual, 3,5 seg.

Panel de mandos (SCC)



A. Tasto ON/OFF: accensione e spegnimento della macchina
B. Tasto START/STOP : questo tasto avvia la pompa di vuoto . Premendo nuovamente il tasto la pompa si arresta.
C. DISPLAY VACUUM: indica la percentuale di vuoto programmata (ideale 99%)
D. DISPLAY SEAL: indica il tempo di saldatura programmato (ideale 3 – 3,5 sec) Attenzione: il punto indica il mezzo secondo.
E. Tasto + : permette di aumentare il livello di vuoto o saldatura
F. Tasto - : permette di diminuire il livello di vuoto o saldatura
G. Tasto SET/SEAL : permette di selezionare il livello di vuoto o saldatura per poi modificarlo.

La macchina effettua il ciclo di lavoro in automatico, una volta completata la fase di aspirazione la macchina passa alla sigillatura per poi aprirsi una volta terminato il ciclo.

Informacion de seguridad

⚠ WARNING

LEA Y COMPRENDA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO.
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Por favor, lea y comprenda enteramente este manual antes de intentar montar, hacer funcionar o instalar el producto. Este manual contiene información importante sobre el montaje, el funcionamiento y el mantenimiento de esta batidora de pie. La información de seguridad de base se presenta en estas primeras páginas. Por favor, conserve este manual para futuras consultas y para formar los nuevos usuarios del producto.

⚠ WARNING

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Al usar un aparato eléctrico, deben seguirse siempre las precauciones básicas de seguridad, de lo contrario, podría producirse un riesgo potencial de incendio, choque eléctrico y / o lesiones.

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, deben seguirse las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes**:**

- El uso incorrecto del aparato puede causar lesiones personales o daños.
- Utilice sólo para el uso previsto. El fabricante no es responsable por lesiones o daños causados por el uso incorrecto (vea también los Términos de Garantía).
- Solo para conexiones de 220-240V, 50 Hz.
- La sección del motor o el cable del aparato no deben sumergerse en agua o en otros líquidos.
- No utilice con las manos húmedas o mojadas. Asegúrese de que ningún líquido entre en la sección del motor.
- Nunca deje el aparato sin vigilancia durante el uso, y preste atención a los niños.
- Desenchufe de la toma de corriente antes de quitar la tapa del aparato, antes de limpiarlo o cuando no se utilice.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el producto.
- Si el cable del aparato está dañado deberá ser sustituido por el vendedor.
- Asegúrese de que el cable esté totalmente extendido.
- No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o de la encimera, y manténgalo alejado de superficies calientes y llamas.
- Controle regularmente que ni el cable ni el enchufe estén dañados y no utilice el aparato en caso de que éstos o el aparato se hayan caído o dañado de alguna manera.
- Si el aparato o el enchufe están dañados, deberán ser inspeccionados y si es necesario reparados por un ingeniero autorizado. En caso contrario podría haber perligro de choque eléctrico. Nunca intente reparar el aparato por su cuenta.
- Evite tirar del cable cuando desenchufe la clavija de la toma de corriente. Al contrario, sujete la toma.
- Compruebe que no sea posible tropezar con el cable o con ninguna alargadera.
- Mantener el cable lejos de lugares o elementos calientes.

- Conectar y desconectar la máquina siempre de la red eléctrica, antes de iniciar cada proceso de limpieza de carácter global y operación de lavado.
- con la envasadora por aspiraciòn externa no se pueden envasar liquidos
- La seguridad eléctrica de este aparato está asegurada mientras sea conectada con una adecuada toma de tierra, como está previsto en las vigentes normas de seguridad eléctrica, es necesario comprobar este requisito, en el caso de duda, solicitar un control de la instalación por personal cualificado; el fabricante no se puede considerar responsable por eventuales daños causados por la falta de toma a tierra en la instalación.
- En el caso posible de una defectuosa toma a tierra de protección, la máquina deberá desconectarse, con el fin de evitar indeseables y/o involuntarias activaciones.
- Utilizar siempre fusibles de protección conforme a las normas vigentes de seguridad de los valores correctos y con las apropiadas características mecánicas.
- Evitar el uso de fusibles reparados y la creación de cortocircuito entre los terminales presentes en los portafusibles.

Información técnica

MODELLO	SBS/300P	SBP/350	SBP/400	SCC/300	SCC/400
Potencia (W)	180	250	270	400	900
Tensión/Frecuencia	220-240V/1N/50-60Hz				
Barra soldadora (mm)	300	350	400	300	400
Bomba de vacío (m^3/h)	0,6	1,2		10	25
Vacío Max	80%			98%	

Sugerencia

Este manual de instrucciones contiene toda la información que necesitan para usar la envasadora.
Le recomendamos de prestar atención a todas las partes de este documento, para aconseguir un uso apropiado de la maquina.
El fabricante declina toda responsabilidad por uso idebido o inadequado de la envasadora.
Mantener el cable lejos de lugares o elementos calientes.Conectar y desconectar la máquina siempre de la red eléctrica, antes de iniciar cada proceso de limpieza de carácter global y operación de lavado.

Uso del aparato (SBS/SBP)

1. Oner el producto dentro de la bolsa para vacìo, con el cuidado de no obstruir el agujero de aspiraciòn.



2. Presionar los 2 lados de la tapa hasta que no se oye “clic”. De esta manera la tapa (la plancha superior) se bloquea.



3. Empujar el boton VACUUM & SEAL para poner en marcha la maquina y empezar el ciclo de trabajo. La luz (5) se encenderà. El sellado se harà en automatico.



4. Una vez terminado el ciclo de trabajo, apretar los 2 botones para desbloquear la tapa (8): de esta manera se puede abrir la tapa y quitar la bolsa.

Uso del aparato (SBP)

A. Poner el producto dentro de la bolsa
B. Posicionar la boca de la bolsa arriba de la plancha inferior de la maquina, donde hay la guia
C. Bajar la barra superior y apretar el boton START, y apretar encima las 2 pegatinas PUSH, para que la barra permanezca cerrada en depresiòn.
D. Cuando el aire ha sido quitado de la bolsa, presionar el boton 2 foo A para empezar el sellado. La maquina se para sola.
E. En 6/7 segundos vuelve a ingresar aire dentro de la camara para permitir la reabertura de la misma

MEMORIZACION CICLO DE TRABAJO

CICLO MANUAL: Se apreta START/STOP para empezar el ciclo de trabajo, con tiempo “infinito” (en el display se vee la A de aspiraciòn). Una vez obtenido el vacìo deseado, el usuario tendrà que apretar el botòn SET/SEAL para empezar el sellado y, de conseguencia parar la bomba de vacìo.

CICLO AUTOMATICO: con maquina en stand by, apretar SET/SEAL y la raya central se transforma en MAN. Ahora se apreta START/STOP y se pone la raya sobre AUT. Se vee en la placa el tiempo de sellado (DEFAULT 3,5 SEG.), que puede ser modificado. Apretando START/STOP se empieza el ciclo de vacìo que, despues el tiempo de aspiraciòn programado, pasarà automaticamente en soldadura y luego terminarà.

Uso del aparato (SCC)

1) Conectar el enchufe bipolar a 220/240V en la toma de corriente eléctrica
2) Apretar el pulsador general de la red eléctrica 7 y el pulsador ON/OFF. Con esta operación se activa el circuito eléctrico que alimenta a placa modular para las fases automáticas del ciclo, con encendido simultáneo del LED (10).
3) Posicionar el tiempo (o percentual) de vacio seleccionado, el tiempo de soldadura y el tiempo de inyección gas
4) Se pone la bolsa(o las varias bolsas) que contienen el producto en el interior de la cámara de vacio apoyando la boca abierta de la bolsa sobre la barra soldante de forma que quede perfectamente plana. Si en la bolsa hubiera un exceso de producto, es necesario que la bolsa sea colocada en la fisura existente entre la cuba y la barra soldante.
5) En el interior de la cámara están 2/3 planos en polietileno atóxico para alimentos que permiten nivelar el espesor del producto respecto a la barra soldante, los cuales se pueden extraer o dejarse, según la necesidad.
6) Se baja la campana(3, fig.3) haciendo una buena presión con el fín de que la campana permanezca cerrada y de inicio al ciclo de trabajo.
7) Las diversas fases del ciclo son automáticas y después de un tiempo predeterminado por nosotros la campana se abre dando paso al ciclo sucesivo.

Envasar al vacío con inyección gas inerte

1. Programar en la placa comandos el ciclo de trabajo con imisíon de gas inerte, preseleccionando los referentes valores de tiempo
2. Una vez conectado el tube procedente desde la bombona hasta al portagoma en el lado/posterior de la envasadora (1 fig. 6) con referente faja, programar el manometro puesto en cima a la bombona a un valor de presión par a 1 ATA.
3. se pone la bolsa que contiene el produco al interior de la cámara de vacìo, iinseriendo el tubo de imisión gas al interior de la boca de la bolsa (1 fig. 7) cuidando que no hay pliegues que obstruyen la salida del gas.

CONFECCION VACIO DE PRODUCTOS LIQUIDOS O SEMILIQUIDOS

Con la envasadora al vacío es posible confeccionar al vacío productos líquidos o semilíquidos (ej.menestra, salsas, jugos, etc) alargando la duración y manteniendo inalterables los sabores y la higiene.
En estos casos se ha de tener bien presente que las bolsas no se deben llenar nunca al límite solo al 50% de su capacidad, teniendo cuidado de mantener el borde de la bolsa con desnivel respecto a la barra de soldadura (para ello sacar el plano interno de polietileno atóxico).

- El ciclo de vacio permanece como se ha descrito al inicio del capítulo.
- Siendo los líquidos no comprimibles, no necesitan de envasado en ambiente modificado, es decir con emisión de gas inerte.
- Todos los envasados pueden ser almacenados en cámaras frigoríficas y apilables normalmente.

Atención

No introduzca demasiados productos en el interior de la bolsa: Deje bastante espacio en el extremo abierto de la bolsa para que se pueda colocar adecuadamente en la placa de vacío.
No moje el extremo abierto de la bolsa. Resulta difícil fundir y sellar correctamente la bolsa mojada.
No deje demasiado aire en la bolsa. Presione la bolsa para que el aire sobrante se escape antes de envasar al vacío
Demasiado aire en la bolsa aumenta la carga de la bomba de vacío y puede hacer que la energía del motor sea insuficiente para vaciar todo el aire del interior de la bolsa.
No envase al vacío objetos puntiagudos como espinas de pescado, conchas o caparazones duros. Los objetos puntiagudos pueden agujerear y romper la bolsa.
BOLSAS ACONSEJADAS : se aconseja utilizar bolsas "GOFFRATO" (spessore 100 µ)

Limpieza

Desenchufe siempre el equipo antes de proceder a su limpieza.
No lo sumerja en agua o en cualquier otro líquido.
No utilice limpiadores abrasivos para limpiar el equipo, o rayará la superficie.
Limpie el exterior de la unidad con una tela o una esponja mojada y jabón lavavajillas suave.
Para limpiar el interior del equipo, retire cualquier alimento o líquido con una toallita de papel

Consejos

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD PARA UNA CONSERVACIÓN SEGURA DE LOS ALIMENTOS (Temperatura entre los 0°C y los 3°C)

Se aconseja de no utilizar la maquina para envasar alimentos vencidos; el vacio no permite recuperar la calidad.
Se recomienda lavar y secar bien los alimentos.
Se aconseja de refrigerar la carne por dos horas como minimo, antes de envasar al vacio.
Cuando necesitan envasar quesos blandos, se recomienda cubrirlos con papel adecuado para uso alimentario.
Hay que llevar a cabo un procedimiento analogo por el pescado, y prestar atencion a que no haya espinas o liquidos

TIEMPOS INDICATIVOS DE CONSERVACIÓN

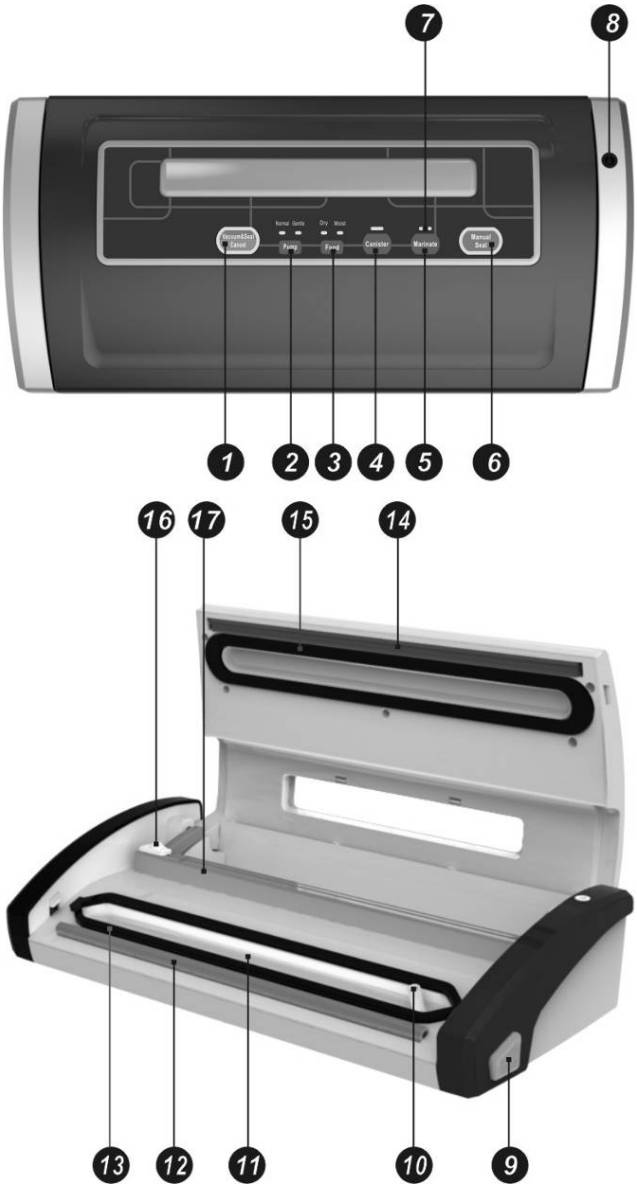
- Verduras frescas: hasta 20 días
- Quesos frescos: hasta 30 días
- Quesos frescos: hasta 120 días
- Salami condimentado: hasta 120 días
- Pescado fresco: hasta 7 días
- Carne fresca: hasta 15 días

ELIMINACIÓN Y EL RECICLAJE DE ESTE PRODUCTO

Esta marca indica que este producto no debe eliminarse junto con otros residuos domésticos en la UE. Para evitar los posibles daños al medio ambiente o a la salud humana provocados por la eliminación incontrolada de residuos, recíclelo correctamente para promover la reutilización sostenible de recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice sistemas de devolución y recogida o póngase en contacto con el distribuidor donde adquirió el producto. Él podrá ocuparse del reciclaje ecológico y seguro del producto.

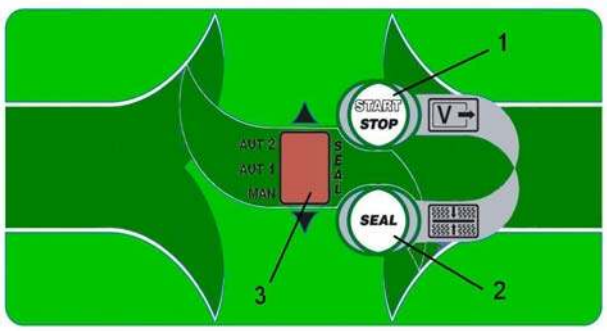


Painel de comandos



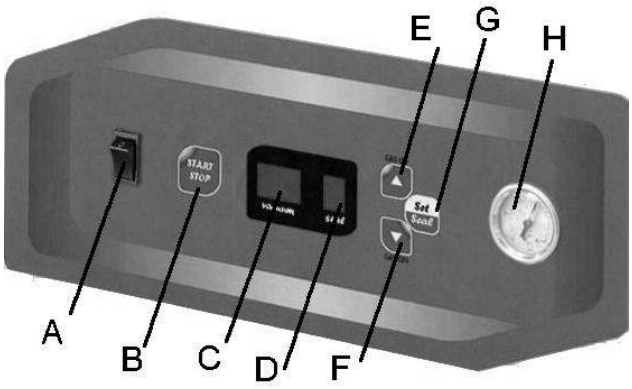
1. Vacuum&seal/Cancel: tem uma dupla função, de acordo com o estado da embaladora:
Ao ser premido quando a máquina está em uma posição de espera (stand-by), activa primeiramente a fase de vácuo e, a seguir, a fase de soldagem.
Ao ser premido, ao contrário, durante um ciclo de trabalho, interrompe imediatamente o funcionamento da máquina.
2. Pressure: define diferentes níveis de pressão do vácuo:
Normal: para embalar produtos não particularmente delicados em condições normais de vácuo;
Gentle: para embalar todos os produtos particularmente delicados, para os quais é necessária uma menor pressão de vácuo.
A máquina está regulada, por padrão, na opção Normal.
3. Food: para a escolha do tempo de soldagem mais apropriado
Dry setting: implica um tempo de soldagem mais curto, adequados para as embalagens que contenham produtos secos (trata/se da opção definida por padrão após a ligação);
Moist setting: define um tempo de soldagem mais longo, adequado para todas as embalagens que contenham produtos com alto teor de humidade.
4. Canister: activa manualmente o vácuo nos contentores externos que podem ser ligados ao aparelho.
5. Marinate: para temperar o produto no interior do contentor específico
6. Seal: este botão tem duas funções:
Ao ser premido antes da fase de vácuo, permite a criação de sacos a partir de rolos especiais;
Quando, ao contrário, está activa a função "Vacuum&seal", a pressão deste botão interrompe o funcionamento da bomba de vácuo e faz com que seja iniciada a fase de selagem, independentemente do nível de vácuo atingido. Trata-se de uma opção disponível para o operador para preservar produtos naturalmente frágeis e delicados.
7. Led: relata fielmente o estado da fase de vácuo/soldagem; indica, ademais, o estado dos parâmetros da máquina.
8. Orifício de ligação para conectar o específico tubo de aspiração necessário para a criação do vácuo em contentores externos.
9. Botão de desbloqueio: presente em ambos os lados da placa superior. Premidos contemporaneamente, permitem a abertura da tampa, eliminando a pressão no interior da câmara de vácuo.
10. Bico de aspiração do ar: não deve ser obstruído durante o ciclo de trabalho.
11. Câmara de vácuo.
12. Contra-barra de soldagem.
13. Junta inferior.
14. Barra de soldagem, recoberta por uma camada de Tefon.
15. Junta superior.
16. Cutter: ao ser premido e deslizado de um extremidade à outra da guia, efectua o corte da parte excedente dos sacos selados ou, em caso de criação dos mesmos a partir de rolos, permita definir o comprimento.
17. Guia do cortador.

Painel de comandos (SBP)



1) Botão para activação do ciclo de trabalho: se premido duas vezes, interrompe a(s) actividade(s) em andamento.
Com a máquina parada permite seleccionar os programas AUT 1 - 15 seg. de vácuo e AUT 2 - 25 seg. de vácuo. Ao término de ambos os programas, a máquina passa automaticamente para a fase de soldagem.
2) Botão para activação da função de soldagem durante um ciclo de trabalho manual. Com a máquina parada, permite seleccionar a opção de alteração do tempo de soldagem.
3) Ecrã que indica com «A» a fase de aspiração, exibindo durante a fase de soldagem o tempo definido. Tempo padrão 3,5 seg.

Painel de comando (SCC)



A. Botão ON/OFF: de ligação e desligamento da máquina.
B. Botão START/STOP: este botão proporciona o arranque da bomba de vácuo. Premindo-o novamente, a bomba pára.
C. Ecrã VACUUM: indica o valor percentual de vácuo programado (o ideal é 99%).
D. Ecrã SEAL: indica o tempo de soldagem programado (o ideal é 3 – 3,5 sec) Atenção: a vírgula está a indicar fracções decimais de segundo.
E. Botão +: permite aumentar o nível de vácuo ou soldagem.
F. Botão -: permite diminuir o nível e vácuo ou soldagem.
G. Botão SET/SEAL: permite seleccionar e alterar em seguida o nível de vácuo ou soldagem.
A máquina efectua o ciclo de trabalho em modo automático; ao término da fase de aspiração, a máquina inicia o processo de selagem e abre-se após a sua conclusão.

Informações relativas à segurança

⚠ WARNING

LER ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES ANTES DE UTILIZAR A MÁQUINA.
CONSERVAR ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES.

Este manual contém informações importantes no que diz respeito à montagem, ao funcionamento e à manutenção As indicações gerais de segurança estão relatadas nas páginas iniciais do manual. Conservar o manual para futura referência e para instruir eventuais novos operadores sobre o funcionamento da máquina.

⚠ WARNING

MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Ao utilizar um aparelho eléctrico, deve-se respeitar sempre as precauções de segurança básicas. Em caso contrário, haverá risco de incêndio, choque eléctrico e/ou ferimentos.

Durante o uso dos aparelhos electrodomésticos, deve-se tomar sempre as medidas precaucionais essenciais, com a inclusão de as indicadas a seguir**:**

- O uso impróprio do aparelho pode provocar danos e/ou ferimentos às pessoas.
- Utilizar o aparelho apenas para os fins previstos. O fabricante não se responsabiliza por eventuais danos ou prejuízos causados pelo uso indevido ou manuseio inadequado (consultar também as condições de garantia).
- Conectar o aparelho exclusivamente a uma rede de alimentação de 220-240 V, 50 Hz.
- Não imergir a unidade motora ou o cabo de alimentação do aparelho em água ou outros líquidos.
- Não utilizar o aparelho com as mãos molhadas ou húmidas. Assegurar-se de que nenhum líquido possa entrar em contacto com o motor.
- Não deixar o aparelho sem vigilância quando em uso e mantê-lo fora do alcance das crianças.
- Retirar a ficha da tomada de corrente antes de remover a tampa do aparelho para as operações de limpeza ou quando o mesmo não estiver a ser utilizado.
- O aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo as crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento da máquina, a menos que sejam supervisionadas ou instruídas por uma pessoa responsável por sua segurança.
- As crianças deverão ser supervisionadas, para assegurar de que não brinquem com o aparelho.
- Em caso de danos ao cabo de alimentação, sua substituição deverá ser efectuada pela empresa fabricante.
- Certificar-se de que o cabo de alimentação esteja totalmente estendido.
- Evitar que o cabo sobressaia a partir das bordas da mesa/superfície de trabalho e mantê-lo afastado de objectos aquecidos e chamas livres.
- Controlar regularmente o estado do cabo e da ficha: não utilizá-los em caso de danos. Não utilizar o aparelho em caso de quedas ou anomalias do mesmo.
- Se o aparelho ou a ficha estiverem danificados, devem ser inspeccionados e, se necessário, reparados por um técnico autorizado, a fim de evitar o risco de choque eléctrico. Nunca tente reparar o aparelho por conta própria.

- Não puxar o cabo para desconectar a ficha da tomada da tomada eléctrica. Segurar a ficha firmemente a fim de removê-la.
- Certificar-se de que o cabo não possa ser esticado e não haja risco de uma pessoa se enrolar ou tropeçar no mesmo ou numa eventual extensão elétrica.
- Não utilizar aparelhos que apresentem algum tipo de dano; evitar seu uso na presença de fontes de calor e preferir superfícies perfeitamente planas, devidamente secas, limpas e espaçosas;
- A eventual utilização de extensões eléctricas, em caso de necessidade, deve atender às características estruturais/eléctricas da máquina embaladora;
- Para os fins de limpeza, evitar qualquer forma de contacto directo e/ou indirecto com água e líquidos.
- Em caso de anomalia na ligação à terra, de protecção, a máquina de ser desenergizada a fim de evitar activações indesejadas e/ou inadvertidas;
- Utilizar apenas fusíveis de protecção que atendam às normas vigentes, correctamente dimensionados e com propriedades mecânicas adequadas:
- Evitar a utilização de fusíveis submetidos a reparos e a criação de curto-circuitos entre os terminais dos porta-fusíveis.

Ficha técnica

MODELO	SBS/300P	SBP/350	SBP/400	SCC/300	SCC/400
POTÊNCIA (w)	180	250	270	400	900
TENSÃO NOMINAL	230 V/1 N/50-60 Hz				
BARRA DE SOLDA (mm)	300	350	400	300	400
BOMBA DE VÁCUO (m^3/h)	0,6	1,2		10	25
VÁCUO MÁX.	80%			98%	

Sugestões

Este manual contém todas as instruções relativas ao uso, manutenção e conservação da máquina embaladora a vácuo. Aconselha-se vivamente ler integralmente este documento a fim de alcançar uma utilização profícua e em segurança do aparelho, evitando problemáticas de quaisquer naturezas.
A empresa fabricante declina quaisquer responsabilidades por danos e/ou prejuízos que venha a decorrer de um uso impróprio ou negligente do produto.
Este aparelho foi projectado e fabricado para o embalamento de alimentos secos e, em todo caso, de produtos que não estejam em estado líquido. Trata-se de um produto destinado exclusivamente a âmbitos domésticos.
Após retirar o produto de sua caixa de alojamento, verificar sua integridade consultando o transportador. Em caso de avaria, não utilizar o aparelho e entrar prontamente em contacto com o revendedor;
Eliminar os materiais utilizados para o embalamento conformemente às normas vigentes. Não dispersá-los no meio ambiente.

Instruções de uso

1. Introduzir o produto no interior do específico saco para embalamento a vácuo, prestando atenção para não obstruir o orifício de aspiração.



2. Aplicar uma ligeira pressão sobre as duas extremidades da tampa, até ouvir claramente um "clique" de fechamento. Deste modo, a tampa estará bloqueada correctamente. Com base no produto a ser embalado e em seu teor de humidade, aconselha-se definir, com o auxílio do botão "Food", a duração do processo de soldagem, bem como a intensidade da pressão de vácuo (botão "Pressure") mais apropriada (Normal/Gentle).



3. Premir o botão "Vacuum&seal" para activar o ciclo de trabalho. O respectivo díodo emissor de luz (LED) se iluminará. A fase de soldagem intervirá automaticamente.



4. Ao término do ciclo de trabalho, premir os dois botões de desbloqueio (8) para abrir a tampa e extrair o saco selado.

PT

Instruções de uso (SBP)

A. Introduzir o produto no interior do saco.
B. Apoiar o bocal do saco sobre a placa inferior em correspondência da ranhura.
C. Abaixar a barra, premir o botão “Start” e aplicar uma ligeira pressão sobre os dois pontos evidenciados por meio das etiquetas adesivas com a escrita “PUSH” na barra para mantê-la fechada, em depressão.
D. Após a completa extracção do ar a partir do interior do saco, premir o botão 2 (foto A) para iniciar o processo de soldagem. A máquina parará automaticamente.
E. Dentro de 6/7 segundos, o ar é reintroduzido para a reabertura da câmara.

Durante a ligação por meio do interruptor de linha instalado em posição lateral, é exibida uma linha central que está a indicar o estado de espera (stand-by).

CICLO MANUAL: preme-se o botão “Start/Stop”, dando início ao ciclo de trabalho com um tempo infinito (no ecrã é mostrada a letra A de aspiração). Após a obtenção do nível de vácuo desejado, o operador deverá premir o botão “Set/Seal” para dar início à fase de soldagem, seguido, por sua vez, pelo desligamento automático da bomba.

CICLO AUTOMÁTICO: preme-se o botão “Set/Seal”, com a linha em fase de espera (stand-by) e a linha central desloca-se para a posição MAN. A seguir, preme-se o botão “Start/Stop” (subida) e posiciona-se a linha em correspondência da opção AUT1 ou AUT2. A placa gráfica passará a exibir automaticamente o tempo de soldagem (3,5 seg. por padrão), que pode ser alterado em caso de necessidade.
Premir o botão “Start/Stop” para dar início ao ciclo de aspiração; após 15 seg. (AUT1) ou 25 seg. (AUT2) iniciará automaticamente a fase de soldagem e, a seguir, as fases de descarga e de encerramento do ciclo.

Instruções de uso (SCC)

1. Conectar a ficha bipolar de 220 V/240 V a uma toada de corrente eléctrica apropriada.
2. Premir o interruptor geral de linha A: esta operação implica a activação do circuito eléctrico de alimentação da placa modular para as fases automáticas do ciclo.
3. Definir o valor percentual de vácuo, o tempo de soldagem e de injecção de gás (se prevista pelo modelo).
4. Posicionar o(s) saco(s) no interior da câmara de vácuo, apoiando o bocal aberto do(s) recipiente(s) sobre a barra de soldagem, em maneira perfeitamente plana. Em caso que o saco seja demasiado grande (grande quantidade de material em excesso), torna-se obrigatória sua introdução na fissura entre a cuba e a barra de soldagem.
5. No interior da câmara há 2/3 suportes em polietileno atóxico, idóneo para contacto com alimentos, responsáveis por nivelar a espessura do produto com relação à barra de soldagem, que podem ser removidos ou menos segundo as exigências de trabalho.
6. Abaixar a tampa e aplicar uma pressão suficiente para mantê-la fechada e consequentemente, dar início ao ciclo de trabalho.
7. As diferentes fases do ciclo são automáticas e, após um tempo pré-determinado em fábrica, a tampa reabre permitindo a passagem para o ciclo sucessivo.

EMBALAMENTO A VÁCUO COM INTRODUÇÃO DE GÁS INERTE

1. Definir, através do painel de comandos, o ciclo de trabalho com introdução de gás inerte, seleccionando previamente os valores relativos aos tempos.
2. Após a ligação do tubo proveniente da bomba ao conector lateral da máquina embaladora (1, fig. 6), com a aplicação da específica abraçadeira, definir no manómetro instalado na bomba um valore de pressão equivalente a 1 atm.
3. Introduzir o saco de contenção do produto no interior da câmara de vácuo, inserindo o bico para introdução de gás no bocal do mesmo (1, fig. 7), prestando atenção para que sejam formadas dobras que possam obstruir a saída do gás.

EMBALAMENTO A VÁCUO DE PRODUTOS LÍQUIDOS OU SEMI-LÍQUIDOS

Através das máquinas embaladoras de câmara produzidas por nossa empresa, é possível prever o embalamento de produtos líquidos ou semi-líquidos (tais como, sopas, cremes, molhos, etc.), aumentando seu prazo de validade e mantendo inalterado seu sabor e suas propriedades de higiene.

Nestes casos, deve-se considerar que o saco não deve ser enchido até ao limite, mas apenas até 50% de sua capacidade total, tendo o cuidado de manter as bordas desniveladas em relação à barra de soldagem (retirando, portanto, os suportes internos).

- O ciclo de vácuo permanece programado conforme o descrito no capítulo USO DA MÁQUINA EMBALADORA
- Uma vez que os líquidos não podem ser comprimidos, não são necessárias operações de embalamento em ambiente modificado, ou seja, com a adição de gases inertes.
- Todas as embalagens podem ser conservadas em câmaras frigoríficas/geladeiras e serem normalmente sobrepostas entre si.

Atenção

Aguardar aproximadamente 60 segundos entre um ciclo e outro.
Não encher em demasia o saco, mas deixar um espaço suficiente para facilitar o posicionamento do mesmo na câmara de vácuo sem que haja risco de vazamento do conteúdo.
Não molhar ou ungir o bocal do saco para não prejudicar as operações de selagem.
Se a extremidade do saco estiver, ao término de seu enchimento, suja, engordurada ou, em todo caso, molhada, será necessário remover todos os vestígios com o auxílio de um papel toalha para permitir uma perfeita selagem. Certificar-se de que o saco apoiado no interior da câmara não apresente dobras.
Eliminar ao máximo possível o ar a partir do interior do saco preenchido: um excesso de ar pode comportar um aumento desnecessário do tempo de duração do ciclo.
Não processar produtos pontiagudos ou com arestas vivas para evitar a perfuração do saco após a aspiração do ar. Se seu processamento for estritamente necessário, enrolá-los com uma camada de papel para fins alimentares (mexilhões, queijo de crosta grossa e dura, fatias de carne com ossos, etc.).
SACOS ACONSELHADOS: Aconselha-se o uso de sacos de tipo "GOFRADO" (espessura de 100 µ), disponíveis em estoque em tamanhos diferentes. É, ademais, possível utilizar os rolos gofrados normalmente comercializados em centros comerciais/lojas de utilidades/centros de distribuição, utilizando a máquina para a criação de sacos.

Limpeza

Desconectar a ficha da tomada antes de efectuar qualquer operação de limpeza.
Não imergir o aparelho em líquidos.
Não utilizar detergentes abrasivos que possam danificar a estrutura do aparelho.
Efectuar a limpeza com um papel toalha ligeiramente embebido em uma solução à base de água e detergente neutro delicado.
A fim de limpar a parte interior da câmara de vácuo amovível, eliminar primeiramente todos os eventuais vestígios de alimentos com o auxílio de um papel toalha.
Limpar a superfície até que não haja mais vestígios de humidade.

Conselhos

CONSELHOS PARA O EMBALAMENTO E A CONSERVAÇÃO CORRECTA DOS PRODUTOS A UMA TEMPERATURA COMPREENDIDA ENTRE 0 E 3 °C.

Não utilizar o aparelho para embalar alimentos fora do prazo de validade ou, em todo caso, que não sejam frescos: o vácuo, nestes casos, não permite uma recuperação das qualidades perdidas;
Distribuir o produto no interior do saco em modo uniforme e sem exceder na quantidade.
Secar bem os produtos lavados com água.
O embalamento das carnes deve ser precedido por seu armazenamento na geladeira, durante pelo menos duas horas, para diminuir ao máximo eventuais cargas bacterianas. Ter em mente, ademais, as indicações relatadas anteriormente para o embalamento de carnes com ossos e partes duras e/ou pontiagudas;
Também para o pescado é necessário observar um procedimento de conservação análogo, prestando atenção para livrar suas carnes de escamas, espinhas e excesso de líquidos;
Enquanto que os queijos duros não necessitam de indicações especiais diferentes de as já referidas anteriormente e relativas à sua crosta; no que diz respeito aos queijos frescos e moles, aconselha-se vivamente embrulhá-los com uma camada de papel celofane para uso alimentar antes de proceder com o embalamento a vácuo.

TEMPOS DE CONSERVAÇÃO INDICATIVOS

- VERDURAS FRESCAS: até um máx. de 20 dias
- QUEIJOS FRESCOS: até um máx. de 30 dias
- QUEIJOS MATURADOS: até um máx. de 120 dias
- EMBUTIDOS MATURADOS: até um máx. de 120 dias
- PEIXE FRESCO: até um máx. de 7 dias
- CARNE FRESCA: até um máx. de 20 dias

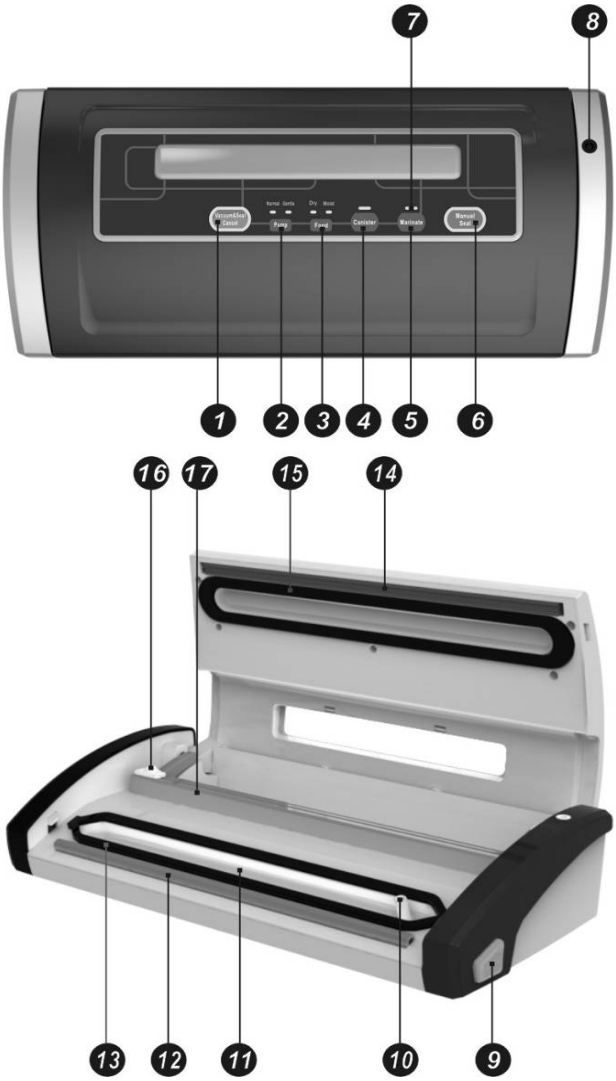
ELIMINAÇÃO E RECICLAGEM DESTE PRODUTO

Este produto está marcado com o seguinte símbolo:



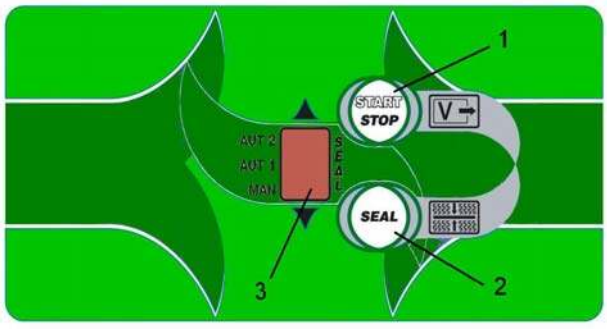
O produto não deve ser eliminado juntamente com os resíduos urbanos genéricos nos países pertencentes à União Europeia. Para evitar danos ambientais e à saúde humana decorrentes de uma eliminação não controlada dos resíduos, reciclar o produto em modo responsável promovendo a reutilização sustentável de seus recursos materiais. Utilizar os sistemas de colecta especificamente preparados ou entrar em contacto com o revendedor onde foi efectuada a compra, que encaminharão o produto para os canais de reciclagem apropriados e credenciados, em conformidade com as normas de segurança ambiental vigentes.

Панель управления



1. Кнопка Вакуумирование и Запаивание / Отмена: выполняет двойную функцию в зависимости от цикла работы вакуум-упаковочной машины:
При нажатии в режиме паузы, сначала запускается цикл вакуумирования и после этого - запаивания.
При нажатии в режиме в любой момент рабочего цикла, мгновенно останавливается работа вакуум-упаковочной машины.
2. Кнопка Давление: регулирует уровень давления вакуума:
Нормальное: режим стандартного вакуумирования для упаковки не особо деликатной продукции;
Деликатное:режим деликатного вакуумирования для упаковки особо деликатной продукции, требующий более низкого давления вакуумирования.
Машина запрограммирована по умолчанию на стандартный уровень.
3. Продукты питания: для выбора оптимального интервала времени запаивания
Сухой режим: предназначен для запаивания пакетов, содержащих сухие и полусухие продукты питания, и рассчитан на более короткое время запаивания(Это опция по умолчанию)
Влажный режим : предназначен для запаивания пакетов, содержащих полужидкие продукты питания, и рассчитан на более долгое время запаивания
4. Емкость: Запускает вручную откачивание воздуха из подсоединяемых к машине емкостей.
5. Мариновать: для цикла маринования продукта внутри предназначенного контейнера
6. Запаивать: эта кнопка выполняет двойную функцию:
При нажатии перед циклом вакуумирования, позволяет производить пакеты из специальных рулонов пленки;
При активном режиме "Вакуумирование и Запаивание", и при нажатии этой кнопки, останавливается насос откачивания воздуха и включается режим запаивания, вне зависимости от количества остаточного воздуха в пакете. Эта функция предназначена для ручного управления в случае, если пользователю требуется сохранить особенно ломкие и деликатные продукты питания.
7. Индикатор фазы рабочего цикла: отображает фазу рабочего цикла вакуумирования / запаивания, в также отображает параметры настройки.
8. Соединительное отверстие: для подсоединения шланга насоса для откачивания воздуха из вакуумной камеры.
9. Кнопка разблокирования: находится по обе стороны нижнего блока нагрева. При одновременном нажатии на обе кнопки, крышка открывается и давление внутри вакуумной камеры снижается до нуля.
10. Сопло откачивания воздуха: ни в коем случае не блокировать во время рабочего цикла.
11. Вакуумная камера.
12. Спаивающая планка.
13. Нижнее уплотнительное кольцо.
14. Спаивающая планка, покрытая слоем тефлона.
15. Верхнее уплотнительное кольцо.
16. Резец: Следует нажать на резец и провести им от одного конца балки до другого пол линии отреза, и отрезать таким образом лишнюю часть заваренного пакета, или же при использовании пакета, который был сделан из рулоночной пленки, можно определить длину пакета.
17. Линия отреза.

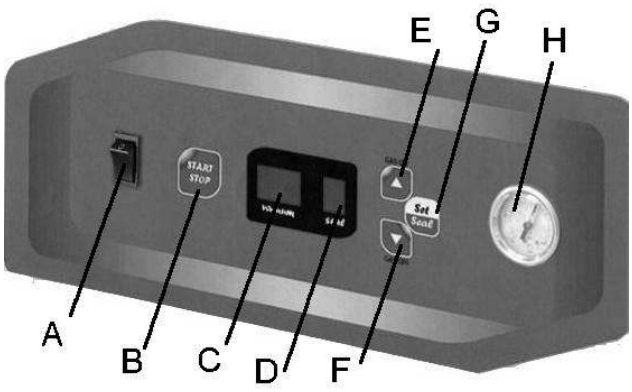
Панель управления (SBP)



1) Кнопка запуска рабочего цикла: при нажатии два раза происходит остановка любого действия.
При машине в режиме ожидания позволяет выбрать программы AUT 1 - 15 сек. вакуумирования и AUT 2 - 25 сек. вакуумирования. При завершении обоих программ, машина автоматически переходит в режим заваривания.
2) Кнопка запуска режима заваривания во время ручного режима работы. При машине в режиме ожидания позволяет выбрать время заваривания.
3) Дисплей, отображающий цикл откачивания воздуха « A », показывая во время заваривания установленный интервал времени. Интервал по умолчанию 3,5 сек.

RU

Панель управления (SCC)



A. Кнопка ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ): включение и выключение машины
B. Кнопка START/STOP (СТАРТ/СТОП):кнопка активации насоса откачивания воздуха. При повторном нажатии, насос отключается.
C. DISPLAY VACUUM (ДИСПЛЕЙ ВАКУУМ): отображает запрограммированный процент вакуума (в идеале 99%)
D. DISPLAY SEAL (ДИСПЛЕЙ ЗАВАРИВАНИЕ): отображает запрограммированное время заваривания (в идеале 3 – 3,5 сек.) Внимание: запятая обозначает пол секунды.
E. Кнопка + : позволяет прибавить уровень вакуума или время заварки
F. Кнопка - : позволяет уменьшить уровень вакуума или время заварки
G. Кнопка SET/SEAL (ЗАВАРИВАНИЕ): позволяет выбрать уровень вакуума или время заварки, чтобы внести изменения.

Машина работает в автоматическом режиме, при завершении цикла откачивания воздуха, машина автоматически переходит к циклу заваривания и открывает крышку при завершении работы.

Указания по безопасности

⚠ WARNING

РЕКОМЕНДУЕТСЯ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАТЬ УКАЗАНИЯ ПЕРЕД ЗАПУСКОМ МАШИНЫ. РЕКОМЕНДУЕТСЯ СОХРАНИТЬ ИНСТРУКЦИЮ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Данная инструкция содержит важную информацию по монтажу, функционированию и техническому обслуживанию. Общие указания по безопасности находятся на первых страницах инструкции. Рекомендуется сохранить инструкцию для дальнейшего использования и консультации новых пользователей относительно функционирования продукта.

⚠ WARNING

ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании электрического устройства, требуется всегда следовать основным предписаниям по безопасности. В противном случае, существует опасность возникновения пожара, электрического удара и / или травм.

При использовании бытовой техники следует всегда придерживаться основных правил безопасности, включая следующие:

- Использование устройства не по назначению может послужить причиной травм и персонального ущерба.
- Следует использовать данное устройство только для предусмотренных целей. Производитель не несет ответственности за возможные травмы, возникшие по причине использования не по назначению или неверного обслуживания (см. также условия гарантии).
- Следует подключать устройство только к сети с параметрами 220-240В, 50Гц.
- Категорически не рекомендуется опускать мотор или кабель электропитания в воду или другие виды жидкости.
- Категорически не рекомендуется использовать устройство мокрыми или влажными руками. Следует убедиться, что в мотор не проникла жидкость любого вида.
- Категорически не рекомендуется оставлять работающее устройство без внимания и в зоне досягаемости детей.
- Следует вытянуть из розетки кабель электропитания перед тем, как открыть крышку устройства для чистки или когда устройство не используется.
- Люди, (включая детей), которые не могут использовать устройство из-за своих физических, сенсорных или умственных способностей, а также по причине своей неопытности или неосведомленности, должны использовать устройство под контролем или по указаниям лица, ответственного за их безопасность.
- Следует проследить за детьми и убедиться, что они не играют с устройством.
- При наличии повреждений кабеля электропитания, следует заказать замену у производителя.
- Следует убедиться, что кабель находится полностью в распрямленном состоянии.
- Следует проследить, чтобы кабель не свешивался с края стола и держать его вдали от контакта с горячими объектами и открытым огнем.

RU

- Следует регулярно контролировать кабель и вилку на предмет повреждений и не использовать машину, если они повреждены, или если машина упала или была повреждена любым другим образом.
- Если устройство или вилка повреждены, следует в обязательном порядке провести инспекцию и отдать в ремонт специализированному технику, во избежание электрического удара. Категорически запрещается ремонтировать устройство самостоятельно.
- Не следует тянуть за кабель, чтобы вытянуть вилку из розетки. Следует вытаскивать вилку вручную.
- Сетевой шнур не должен находится в месте, где за него или за используемые удлинители можно запнуться или случайно потянуть.
- Никогда не следует использовать устройство, если оно повреждено; не следует пользоваться устройством вблизи источников тепла и устанавливать только на ровных, абсолютно сухих, чистых и свободных поверхностях;
- Все используемые электрические удлинители должны отвечать характеристикам и параметрам электронного соединения вакуум-упаковочной машины.
- При очистке установки следует избегать любой формы прямого контакта в водой или другими жидкостями;
- при возможности любого вида повреждения кабеля заземления, следует немедленно выключить машину, чтобы избежать невольного запуска рабочего цикла;
- следует всегда использовать предохранители, соответствующие параметрам установки и отвечающие положениям охраны безопасности действующего законодательства,
- следует избегать использования отремонтированных предохранителей, а также короткого замыкания между пробками.

Таблица технических данных

Модель	SBS/300P	SBP/350	SBP/400	SCC/300	SCC/400
МОЩНОСТЬ (Вт)	180	250	270	400	900
Номинальное напряжение	230В/1Н/50-60Гц				
СПАИВАЮЩАЯ ПЛАНКА (мм)	300	350	400	300	400
ВАКУУМНЫЙ НАСОС (м³/ч)	0,6	1,2		10	25
МАКС. ПРОЦЕНТ ВАКУУМА	80%			98%	

Совет пользователю

Данное руководство содержит указания по эксплуатации, техническому обслуживанию и хранению вакуум-упаковочной машины.
Рекомендуется подробно изучить данное руководство, чтобы гарантировать профессиональную и безопасную эксплуатацию устройства, во избежание любого вида трудностей при эксплуатации.
Изготовитель снимает с себя ответственность за ущерб, произошедший по причине неправильного использования или халатности.
Данное устройство предназначено для упаковки сухих продуктов, а не жидких. Установка предназначена исключительно для использования в домашних условиях.
После извлечения устройства из упаковки и оберточной бумаги, следует удостовериться в наличии полной комплектации доставленного продукта, и, в случае неисправности или недостачи деталей, не использовать машину, а обратиться к поставщику.
Следует удалить упаковочные материалу в соответствии с действующими нормативами законодательства. Запрещается мусорить упаковочными материалами в неположенных местах.

Указания по эксплуатации,(SBS)

1. Положите продукт в предназначенном для этого пакете в машину и убедитесь, что не закрыли отверстие для выкачивания воздуха.



2. Закройте крышку машины. применяя легкое давление с обеих сторон до тех пор, пока не услышите легкий "клик". В этом случае крышка успешно закрылась. В зависимости от вида продукта, который вы собираетесь упаковать, следует выбрать, с помощью кнопки "Продукты питания", длительность цикла заваривания, а также в зависимости от процента содержания жидкости в продукте, следует выбрать (Кнопка Давление) нужный режим давления (Нормальное/Деликатное).



3. Нажмите кнопку Вакуумирование и Запаивание, чтобы запустить рабочий цикл. Должна загореться сигнальная лампа (5) Машина автоматически перейдет на цикл заваривания.



4. Когда закончится рабочий цикл, нажмите на две кнопки разблокирования (8), чтобы открыть крышку и изъять упакованный продукт.

RU

Указания по эксплуатации (SBP)

A. Положите продукт внутрь предназначенного для этого пакета.
B. Положите пакет, располагая его отверстие на нижнем блоке нагрева, в соответствии с рифлением.
C. Опустите спаивающую планку, нажмите на START и надавите в двух местах планки, обозначенных надписью “PUSH”, удерживая ее закрытой и сохраняя вакуум.
D. Когда воздух будет полностью откачан из пакета, нажмите на кнопку 2 на фотографии A для запуска цикла заваривания. Машина закончит работу автоматически.
E. Через 6/7 секунд в вакуумную камеру поступит воздух, и камера разблокируется.

При включении машины с помощью выключателя питания, расположенном с боку, загорается центральная линия, обозначающая режим ожидания.

Ручной режим: при нажатии на start/stop (СТАРТ/СТОП), запускается рабочий цикл, без установленного времени остановки (на дисплее высветится буква A, обозначающая цикл выкачивания воздуха). При достижении желаемого процента вакуума в пакете, следует нажать на кнопку SET/SEAL (ЗАВАРИВАНИЕ), чтобы запустить цикл заваривания с последующим автоматическим отключением насоса.

Автоматизированный режим: на машине, которая находится в режиме ожидания, следует нажать кнопку SET/SEAL (ЗАВАРИВАНИЕ), и сигнальная линия на дисплее перейдет на MAN. В этот момент следует нажать на кнопку START/STOP (СТАРТ/СТОП) (кнопка поднимется), и сигнальная линия на дисплее перейдет на AUT1 или AUT2. На дисплее автоматически высветится время заваривания (по умолчанию 3,5 сек.), которое можно изменить.
При нажатии на START/STOP (СТАРТ/СТОП), запускается рабочий цикл вакуумирования, который автоматически перейдет после 15 СЕК. (AUT1) или 25 СЕК. (AUT2) в цикл заваривания, после этого в цикл слива и завершения работы.

Указания по эксплуатации (SCC)

1. Вставьте двухполюсную вилку 220В/240В в предназначенную для этого розетку.
2. Нажмите главную кнопку включения линии A. Таким образом включается подача электричества к контрольной панели автоматическим циклом.
3. Установите желаемое процентное содержание вакуума, время заваривания и время подачи воздуха (если вакуум-упаковочная машина оснащена данной функцией).
4. Положите пакет (или несколько пакетов) внутрь вакуумной камеры, располагая его таким образом, чтобы его отверстие легло на спаивающую планку, не допуская складок пленки. Если лишняя часть пакета слишком большой длинны, обязательно убедитесь, что пакет находится точно в проеме между плоскостью и спаивающей планкой.
5. Внутри вакуумной камеры расположены 2/3 уровня из нетоксичного полиэтилена, предназначенные для выравнивания уровня продукта питания по отношению к спаивающей планке, которые можно по потребности устанавливать или убирать.
6. Опустите крышку, хорошо надавив на нее до тех пор, пока она не закроется, и не запустится рабочий цикл.
7. Все фазы рабочего цикла автоматизированы, и, после установленного нами промежутка времени, крышка откроется, позволяя запустить следующую фазу рабочего цикла.

ВАКУУМНАЯ УПАКОВКА С ПРИМЕНЕНИЕМ ИНЕРТНОГО ГАЗА.

1. Установите на контрольной панели рабочий цикл с применением инертного газа, заранее установив время рабочего цикла.
2. После успешного подсоединения шланга подачи газа от газового баллона с специальным разъемом, обозначенным характерной полоской (см. 1 рис.6), установите давление на манометре газового баллона на 1 АТА..
3. Положите пакет, содержащий продукт, внутрь вакуумной камеры, воткните жиклер подачи газа внутрь пакета (см. 1 рис. 7) и убедитесь, что он не погнут, и газ может поступать свободно.

ВАКУУМНАЯ УПАКОВКА ЖИДКИХ И ПОЛУЖИДКИХ ПРОДУКТОВ

С помощью вакуум-упаковочных машин нашего производства с вакуумной камерой можно упаковывать жидкие и полужидкие продукты (к примеру: супы, подливы, соусы и так далее), и таким образом увеличивать срок годности продукта, сохраняя изначальные свойства и вкус.

В таких случаях следует заполнять пакет максимально до половины, поддерживая край выше спаивающей планки (убрав выравнивающие уровни из вакуумной камеры).

- Цикл откачивания воздуха остается запрограммированным, как это описано в разделе эксплуатация вакуум-упаковочной машины.
- Поскольку жидкости несжимаемые, не требуется упаковка в модифицированной среде, то есть с использованием инертного газа.
- Все готовые упаковки можно складывать друг на друга как обычно.

RU

Внимание

Следует подождать минуту между окончанием одного цикла и началом другого.
Не следует переполнять пакет, рекомендуется оставить достаточно места в пакете, чтобы можно было положить его в вакуумную камеру, не проливая / просыпая продукт.
Отверстие пакета должно быть сухим и не влажным, в противном случае осложняется процесс заваривания.
Если края пакета при наполнении замарались или увлажнились, следует очистить пакет салфеткой, чтобы упростить процесс заваривания. Следует удостовериться, что пакет лежит ровно и без складок;
Следует постараться оставить как можно меньше воздуха в заполненном пакете: при слишком большом содержании воздуха, время рабочего цикла может увеличится.
Следует избегать упаковки продуктов с шипами или острыми краями, в противном случае пакет может порваться при откачивании воздуха. Если упаковка подобных продуктов обязательна, следует завернуть их в бумагу (морепродукты, сыры с твердыми и толстыми краями, куски мяса с костью...).
ПОДХОДЯЩИЕ МЕШКИ И ПАКЕТЫ: Рекомендуется использование "гофрированных" мешков (толщина 100µ), имеющихся на складе разных размеров. Кроме этого, можно использовать рулоны пленки для вакуумной упаковки, находящиеся в продаже в супермаркетах / бытовых магазинах / в оптовой продаже, и использовать машину, чтобы делать пакеты самостоятельно.

Очистка

Вытащите кабель питания из розетки перед каждой очисткой.
Не опускайте установку в любой вид жидкости.
Не используйте едкие чистящие вещества, которые могут повредить поверхность машины.
Чистите машину с помощью бумажной салфетки или губки, увлажненной чистящим средством для посуды, как можно более деликатным.
Перед чистой вакуумной камеры удалите следы продуктов питания с помощью бумажной салфетки.
Протрите вымытую поверхность до исчезновения влажных следов.

Советы

СОВЕТЫ ПО УПАКОВКЕ И ПРАВИЛЬНОМУ ХРАНЕНИЮ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ ОТ 0° ДО 3°.

Не следует применять машину для упаковки просроченных продуктов или продуктов не первой свежести : вакуумирование в таком случае не поможет восстановить потерянное качество продукта ;
Распределите продукт внутри пакета ровным слоем, не превышая нормы заполнения пакета.
Следует хорошо просушить только что вымытые продукты ;
Перед упаковкой мяса следует продержать его в холодильнике в течении двух часов, чтобы замедлить рост бактерий по максимуму. Обратите внимание на выше приведенные указания по упаковке мяса с твердыми заостренными частями кости.
При упаковке рыбы рекомендуется следовать аналогичной процедуре консервирования, обращая внимание на наличие чешуи и лишней жидкости;
В то время, как сыры не предполагают дополнительных мер, не упомянутых выше (твердые края), рекомендуется завернуть мягкий сыр в дополнительный слой целлофана перед вакуумной упаковкой.

ПРИМЕРНЫЕ СРОКИ ХРАНЕНИЯ

- СВЕЖИЕ ОВОЩИ: максимально до 20 дней
- СВЕЖИЕ СЫРЫ: максимально до 30 дней
- ЗРЕЛЫЕ СЫРЫ: максимально до 120 дней
- ЗРЕЛЫЕ КОЛБАСЫ: максимально до 120 дней
- СВЕЖАЯ РЫБА: максимально до 7 дней
- СВЕЖЕЕ МЯСО: максимально до 20 дней

УТИЛИЗАЦИЯ И УСТРАНЕНИЕ ДАННОГО ПРОДУКТА

Данный продукт маркирован символом:



Нельзя выбрасывать продукт вместе с обычным домашним мусором в странах Европейского Союза. Во избежание ущерба окружающей среды и здоровья окружающих по причине неправильной переработки отходов, следует проводить утилизацию надлежащим образом, внося таким образом важный клад в сохранение природных ресурсов. Следует использовать предназначенные для утилизации подобных отходов контейнеры или связаться с поставщиком, у которого этот продукт был куплен, и который возьмет ответственность за утилизацию машины в соответствии с правилами защиты окружающей среды.

RU

CONDIZIONI DI GARANZIA

- La garanzia ha durata 12 mesi ed è subordinata alla presentazione di una copia di idoneo documento fiscale o fattura comprovante la data di acquisto.
- Il prodotto è garantito contro vizi e difetti dei materiali, di fabbricazione e assemblaggio per 12 mesi dalla data della fattura di acquisto. La garanzia consiste nella sostituzione o riparazione delle parti componenti il prodotto che risultino difettose. Essa non comprende in alcun caso la sostituzione del prodotto a seguito di intervento per guasto.
- La garanzia è quindi limitata alla sostituzione o riparazione gratuita delle parti che, a giudizio del costruttore, siano risultate mal funzionanti. Non rientrano in essa i materiali di consumo e gli utensili.
- Le prestazioni in garanzia saranno rese dal rivenditore presso cui è stato effettuato l'acquisto del prodotto, oppure in alternativa dalla casa costruttrice, restando inteso che il relativo trasporto avrà luogo a cura, spese e rischio del cliente.
- La garanzia decade qualora il prodotto sia stato manomesso o riparato da personale non autorizzato.
- La presente garanzia sostituisce ed esclude ogni altra garanzia dovuta dal rivenditore per legge o contratto e definisce tutti i diritti del cliente in ordine a vizi e difetti e/o mancanza di qualità in ordine ai prodotti acquistati.
- Per ogni eventuale controversia legale è riconosciuto competente il Foro di residenza del costruttore.

WARRANTY CONDITIONS

- The warranty has duration of 12 months and is subject to the presentation of a copy of a suitable fiscal document or invoice proving the purchase date.
- The product is guaranteed against flaws and defects of the materials,manufacturing and assembly for 12 months from the date of the purchase invoice. The warranty consists in the replacement or repair of defective product components. It does not include the replacement of the product after breakdown repairs for any reason.
- Therefore the warranty is limited to the free replacement or repair of parts which, in the manufacturer's opinion, malfunction. Consumable materials and tools are not included.
- Warranty services are rendered by the dealer where the product was purchased or, alternately, by the manufacturer, it being understood that the relevant transport will be at the customer's full liability and expense.
- The warranty is invalidated if the product was tampered with or repaired by unauthorised personnel.
- This warranty substitutes and excludes any other warranty due by the dealer by law or contract and defines all the customer's rights regarding purchased product defects and faults and/or quality deficiencies.
- Any legal controversy will be submitted to the manufacturer's Court of residence.

CONDITIONS DE LA GARANTIE

- La garantie a une durée de 12 mois et elle est subordonnée à la présentation d'une copie du document fiscal approprié ou de la facture prouvant la date d'achat.
- Le produit est garanti contre les vices et défauts de matière première, de fabrication et d'assemblage pendant 12 mois à compter de la date indiquée sur la facture lors de l'achat. La garantie consiste à remplacer ou réparer les parties qui constituent le produit et résultent défectueuses. Elle n'inclut en aucun cas le remplacement du produit suite à une intervention pour panne.
- La garantie se limite donc au remplacement ou à la réparation gratuite des parties qui, selon l'évaluation du constructeur, font preuve de dysfonctionnements. Les matériaux de consommation et les outils ne sont pas couverts.
- Les prestations sous garantie seront effectuées par le revendeur chez lequel l'achat a été effectué ou, en alternative, par la maison constructrice, restant entendu que le port est pris en charge par le client, ceci incluant l'organisation, les frais et les risques relatifs.
- La garantie est annulée en cas d'altération ou de réparation du produit par du personnel non agréé.
- La présente garantie remplace et exclut toute autre garantie due par le revendeur en vertu de la loi ou du contrat et définit tous les droits du client en ce qui concerne les vices et les défauts et/ou le manque de qualité en ce qui concerne les produits achetés.
- Pour tout litige juridique est reconnue tribunal compétent de la résidence du fabricant.

GARANTIEBEDINGUNGEN

- Die Garantiezeit beträgt 12 Monate und hängt von der Vorlage einer Kopie eines geeigneten Steuerdokuments oder einer Rechnung, die das Kaufdatum belegt.
- Die Garantie bezieht sich auf Mängel und Fehler in Bezug auf die Materialien, die Herstellung und die Montage und gilt 12 Monate ab dem Rechnungsdatum. Die Garantieleistung besteht in der Auswechselung der fehlerhaften Produktkomponenten. Die Garantie umfasst in keinem Fall die Auswechselung des Produkts infolge eines Eingriffs wegen Defekt.
- Die Garantie ist mithin beschränkt auf die kostenlose Auswechselung oder Reparatur der Teile, die nach dem Urteil des Herstellers fehlerhaft arbeiten. Verbrauchsmaterialien und Werkzeuge sind von dieser Garantie nicht abgedeckt.
- Die Garantie wird von dem Wiederverkäufer geleistet, bei dem das Produkt gekauft wurde oder als Alternative von der Herstellerfirma. Dabei versteht sich, dass der entsprechende Transport in der Verantwortung sowie auf Kosten und Risiko des Kunden erfolgt.
- Die Garantie verfällt, sobald das Produkt von unbefugtem Personal manipuliert oder repariert wird.
- Diese Garantie ersetzt und schließt jede weitere vom Wiederverkäufer von Gesetzes oder Vertrags wegen geschuldete Garantie und definiert alle Kundenrechte hinsichtlich Qualitätsfehler oder –mängel an den gekauften Produkten.
- Für Rechtsstreitigkeiten erkannt wird zuständigen Gericht des Wohnsitzes des Herstellers.

CONDICIONES DE GARANTÍA

- La garantía tiene una duración de 12 meses y está subordinada a la presentación de una copia de un documento fiscal válido o de una factura que pruebe la fecha de compra.
- El producto está garantizado contra vicios y defectos de los materiales, de fabricación y de ensamblaje, por un plazo de 12 meses a partir de la fecha de la factura de compra.La garantía consiste en la sustitución o reparación de las partes componentes del producto que resulten defectuosas. La misma no comprende, en ningún, caso la sustitución del producto posterior a una intervención por avería.
- La garantía se limita a la sustitución o reparación gratuita de las partes que, a juicio del fabricante no funcionen correctamente. No entran dentro de la misma los materiales de consumo y las herramientas.
- Las prestaciones bajo garantía serán realizadas por el revendedor al que se ha realizado la compra del producto, o bien por la Casa Fabricante, dejando sobreentendido que el transporte, riesgos y gastos quedará a cargo del cliente.
- La garantía caduca si el producto ha sido forzado o reparado por personal no autorizado.
- La presente garantía sustituye y excluye cualquier otra garantía debida por el revendedor por ley o contrato y define todos los derechos del cliente con respecto a las imperfecciones, defectos y/o faltantes en cantidad del pedido de los productos comprados.
- Para cualquier controversia jurídica es reconocida Tribunal competente de residencia de los fabricantes.

CONDIÇÕES DE GARANTIA

-A garantia tem a duração de 12 meses e está subordinada à apresentação de uma cópia de idóneo documento fiscal ou fatura comprovante da data da compra.
- O produto está garantido contra vícios e defeito dos materiais , de fabricação e montagem ou por 12 meses da data da fatura de compra. A garantia consiste na substituição ou reparação das partes que constituem o produto que resultem defeituosas. A garantia não prevê a substituição do produto devido a intervenção por avaria.
- A garantia limita-se, portanto, à substituição ou reparação gratuita das partes que, a juízo do construtor, não funcionem bem. Não reentram na mesma os consumíveis e os utensílios.
- As prestações sob garantia serão de competência do revendedor no qual foi efectuada a compra do produto ou, em alternativa, pela firma construtora, ficando assente que o relativo transporte, despesas e riscos são a cargo do cliente.
- A garantia decai se o produto for alterado ou reparado por pessoal não autorizado.
- A presente garantia substitui e exclui qualquer outra garantia devida pelo revendedor por lei ou por contrato e define todos os direitos do cliente em relação a vícios e defeitos e/ou falta de qualidade relativamente aos produtos comprados.
- Para qualquer litígio jurídico é reconhecida Tribunal competente da residência do fabricante.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

- Настоящая гарантия действительна в течение 12 месяцев и обусловлена предъявлением настоящего сертификата вместе с соответствующим документом о покупке или фактурой, подтверждающей дату покупки.
- На изделие предоставляется гарантия против изъянов и дефектов материалов, изготовления и сборки в течение срока, указанного в настоящем сертификате. Гарантия заключается в проведении замены или ремонта дефективных частей, составляющих изделие. Гарантия не включает в себя замену изделия в результате ремонта вследствие поломки.
- Таким образом, гарантия ограничивается бесплатным проведением замены или ремонта частей, которые по усмотрению производителя считаются неисправными. Гарантия не распространяется на расходные материалы и инструменты.
- Гарантийные услуги оказываются дилером, у которого была совершена покупка, или, в качестве альтернативы, фирмой-производителем, причем подразумевается, что транспортировка организуется и выполняется за счет клиента и под его ответственностью.
- Гарантия утрачивается в случае неправильного обращения с изделием или ремонта, проведенного неуполномоченным персоналом.
- Настоящая гарантия заменяет собой и исключает любую другую гарантию, полученную от дилера по закону или по контракту, и определяет все права клиента в отношении изъянов и дефектов и/или недостатка качества приобретенных изделий.
- При возникновении любых разногласий юридического характера компетентным считается суд г. Римини – Италия – Е Для любой правовой спор является признанным компетентным судом жительства изготовителя.

GARANTIVILLKOR

- Garantin varar i 12 månader och gäller på villkor att kunden kan visa upp ett kvitto eller faktura som bevis på inköpsdatum.
- Produkten garanteras mot eventuella fel och defekter i materialet, fabrikationsfel och monteringsfel i 12 månader från inköpsdatumet. Garantin består i byte eller reparation av delarna som produkten består av och som eventuellt är defekta. Den täcker aldrig byte av produkten efter eventuella försök till reparationer.
- Garantin är således begränsad till ersättning eller gratis reparation av delarna som fungerar dåligt, enligt tillverkaren. Detta gäller inte förbruksartiklar och verktyg.
- Garantiprestationerna ska ges av återförsäljaren som sålt produkten till kunden, eller av tillverkaren, förutsatt att kunden står för transportkostnaderna och eventuella risker.
- Garantin förfaller om produkten manipuleras eller repareras av personal som inte är auktoriserad för detta.
- Denna garanti ersätter och utesluter varje annan garanti från återförsäljaren, enligt lag eller kontrakt, och anger alla kundens rättigheter vad gäller fel och defekter och/eller avsaknad av kvalitet i de produkter som inhandlats.
- För varje tvist är erkänd behörig domstol där tillverkaren.

JÓTÀLLÀSI FELTÈTELEK

- A jótállás időtartama 12 hónap. A jótállás a vásárlás napját igazoló számla vagy blokk (annak másolatának) felmutatása ellenében vehető igénybe.
- A jótállás az anyaghibából, gyártási ill. összeszerelési hibából eredő meghibásodásokra terjed ki, a számlán feltüntetett vásárlás napjától számított 12 hónapig. A jòtàllàs àll a termèk hibàs részeinek cserèjèből vagy ezek kijavitàsàból. Nem foglalja viszont magában az egèsz termèk cserèjèt a hiba javitàsa következtèben.
-A jòtàllàs kizàròlag a hibàs részek dijmentes javitàsàra, cserèjère korlàtozott, amik a gyàrtò elbiràlàsa alapjàn részben vagy egyàltalàn nem működnek. Nem èrvènyes anyagkopàsra ès felszerelèsekre.
-A jòtàllàs belüli szolgàltatàst az eladò vegzi, ahol törtènt a termèk vàsàrlàsa, vagy pedig kivànsàg szerint a gyàrtò cèg, de ebben az esetben az àru szàllìtàsi költsège ès biztonsàga, kockàzata a vàsàrlòt terheli.
-A jòtàllàs èrvènyèt veszti ha a termèken nem hozzàèrtő ès nem meghatalmazott szemèly bàrmilyen beavatkozàst vègzett.
-Ez a jòtàllàs helyettesìt ès kizàr minden màs jòtàllàst amire a gyàrtò köteles egy szerződès vagy jog alapjàn ès meghatàrozza a vàsàrlò minden jogàt a vàsàrolt termèkek hibàival, hiànyossàgaival, minősèg hiànyàval szemben viszonyitva.
- Minden olyan jogvita elismert illetékes bíróság lakóhelye a gyártótól.

ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

- Η εγγύηση έχει διάρκεια 12 μήνες και υπόκειται στην προσκόμιση αντιγράφου του κατάλληλου φορολογικού εγγράφου ή τιμολογίου που αναγράφει την ημερομηνία αγοράς.
- Το προϊόν είναι εγγυημένο για ατέλειες και ελαττώματα υλικών, κατασκευής και συναρμολόγησης για 12 μήνες από την ημερομηνία έκδοσης του τιμολογίου. Η εγγύηση καλύπτει την αντικατάσταση ή την επισκευή των μερών του προϊόντος που παρουσιάζουν τα ελαττώματα. Για κανένα λόγο, δεν προβλέπει την ολική αντικατάσταση του προϊόντος σε περίπτωση τεχνικής επέμβασης επισκευής.
- Συνεπώς, η εγγύηση καλύπτει μόνο τη δωρεάν αντικατάσταση ή επισκευή των μερών που, κατά την κρίση του κατασκευαστή, αποδεχτηκε ότι παρουσιάζουν προβλήματα λειτουργίας. Δεν καλύπτει τα αναλώσιμα υλικά και τα εργαλεία.
- Οι υπηρεσίες τεχνικής υποστήριξης που καλύπτονται από την εγγύηση παρέχονται από τον πωλητή του προϊόντος ή, εναλλακτικά, από την κατασκευάστρια εταιρεία. Εννοείται ότι η μεταφορά του προϊόντος θα γίνει με φροντίδα, δαπάνη και ανάληψη κινδύνου του πελάτη.
- Η εγγύηση παύει να ισχύει σε περίπτωση που το προϊόν παραβιαστεί ή επισκευαστεί από μη εξουσιοδοτημένους τεχνικούς.
- Η παρούσα εγγύηση αντικαθιστά και ακυρώνει όλες τις προηγούμενες εγγυήσεις που ενδεχομένως παρείχε ο πωλητής, με βάση το νόμο ή κάποιο συμβόλαιο, και καθορίζει όλα τα δικαιώματα του πελάτη όσον αφορά τα ελαττώματα και/ή την έλλειψη αναμενόμενης ποιότητας των προϊόντων που αποκτήθηκαν.
- Για κάθε νομική διαφορά αναγνωρίζεται αρμόδιο δικαστήριο της κατοικίας του κατασκευαστή.