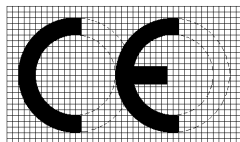




FRESH 33 - 43

ENG	VACUUM SEALER Use and maintenance manual	Page 1
ITA	CONFEZIONATRICE PER SOTTOVUOTO Manuale d'istruzioni	Pag. 5
SPA	ENVASADORA AL VACÍO Manual de uso y manutención	Pag. 9
FRA	CONDITIONNEUSE SOUS VIDE Manuel d'usage et manutention	Page 14





DANGER - WARNING!

The sealing bar reaches high temperatures during and after the machine usage. It is highly recommended to watch out while using the machine and to avoid the direct contact with the sealing bar until it has completely cooled.

All the machines are supplied to be able to seal also with open lid, including all relative heating risks!



DANGER - WARNING!

The machine is to be used in inner environments only.



DANGER - WARNING!

The device must not be opened by the end user. Should the power wire be damaged, or in case of electric repairs, they must be replaced by the manufacturer or by its technical assistance or by a person with similar skills, in order to avoid any risk.

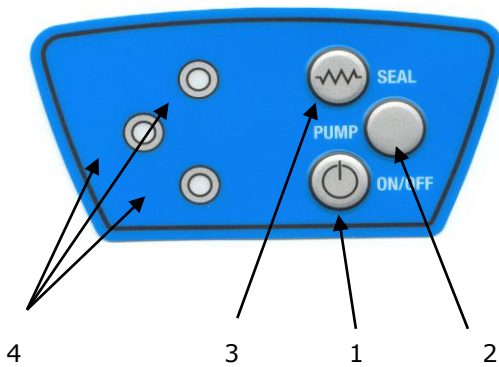


THE MACHINE IS SUPPLIED WITH GROUND PROTECTION WIRE.



The machine FRESH 43-53 is supplied with a power switch, visible on the RIGHT SIDE.

DISPLAY DESCRIPTION



1. ON/OFF BUTTON
2. VACUUM IN CONTAINERS
3. WELDING BAR SEALING
4. LED

USAGE CONDITIONS

Since the machine is purposely projected to vacuum food, it is not recommended to use it for different aims.

Any improper or different usage makes the warranty not valid (see warranty conditions on every machine), and it can damage the inner components by avoiding the correct working of the machine.

ATTENTION

- Read and follow these instructions before using the machine and keep them with it.
- Keep the environment and working place clean and tidy.
- Keep children away from the working place where the machine is placed.
- Do not overload the machine and take care of it.
- Place the machine on a stable and safe surface. Should it fall down, it can be seriously damaged.
- Do not vacuum pack liquids, nor powders. The lack of respect for this indication causes unsafe conditions and the irreparable damage of the machine.
- In order to vacuum food with liquid substances, remove all exceeding liquid and dry the food with a rag before packing it; alternatively, use a container with the proper vacuum lid, supplied by the manufacturer.
- Before starting, remove all extra material (knives, blades, tools...) away from the sealing bar.
- Any kind of operation, either for cleaning or fitting, must be done with the machine off and the power wire unplugged from the socket, in order to avoid any risk of involuntary start-up of the machine itself. Follow this rule even when the machine is not working. Check that tension and frequency correspond to those indicated on the machine and that the socket is proportioned to the electricity absorbed by the machine.
- Use exclusively original spare parts and accessories.
- Do not immerse nor expose the machine to water. It is an electrical device!
- Do not pull the electric wire to remove the plug.
- Replacement of the power cable and all electric replacements must be carried out by specialized staff exclusively.

USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS

IMPORTANT

It is recommended that installation and usage of the machine are carried out by a single user, since the machine is not projected for a multiple use.

DESCRIPTION

The machine is essentially composed by a main structure, innerly composed by steel AISI 430. Inside there are the switchboard and the vacuum working station. It is recommended not to intervene on the vacuum working inner part (just in case of extraordinary maintenance, that must be carried out by the manufacturer). The sealing bar – to seal the bag at the end of the cycle – is placed on the external part of the structure, front and below part of the

machine, together with the gasket, which define the fixed part of the decompression chambers, where the bag is usually placed to be packed.

The superior part of the decompression chamber is fixed on the mobile lid connected to the main structure through two hinges. This system allows to keep the bag blocked for a proper suction and its following sealing.

WORKING PROCESS

- Take the machine out of its package, place it on the working table and verify its stability.
- It is important that all four supports of the machine adhere to the surface, in order to get the lid closed tight to the below part of the machine. This way the correct working of the machine is guaranteed.
- It is recommended to keep the machine packaging, in order to use it again in the future for possible transfers.
- Clean the machine carefully before using it. Clean the external structure with a humid rag first and then with a dry one; for the display, use a dry rag only.
- It is strictly forbidden to use acid or caustic products.
- Insert the plug into the socket.
- Switch the machine on, by turning the side switch on I (on model FRESH 43-53 only).
- Keep the button ON/OFF (1) pressed for 2 seconds.
- The machine is ready to be used with time and sealing settings used the last time.

USAGE METHODS

VACUUM CYCLE WITH AUTOMATIC CYCLE

- By keeping the machine on, move the lid up.
- Insert the product inside the bag.
- Insert the bag into the decompression chamber with the opening part in between the two black gaskets.
- Check that the inner component of the bag does not interfere with the sealing bar. Check that the bag is not broken and placed steady on the sealing top.
- **LOW DOWN THE LID WITH A MODERATE PRESSURE ON THE TWO SIDES OR, IF PRESENT, ON THE CENTRAL HANDLE. KEEP THE LID PRESSED FOR A FEW SECONDS UNTIL THE AIR STARTS TO BE SUCKED OUT. THEN, RELEASE THE LID.**
- The machine will automatically starts its cycle and the display will show the vacuum level by lightening the LED lights.
- Once the vacuum is over, the sealing will follow automatically. Once the sealing is over, the pump stops working and the mobile lid opens automatically.
- The machine is now ready to pack the bag.

VACUUM PACKAGING IN CONTAINERS

This usage mode can be used to vacuum liquids into containers (supplied by the manufacturers and described in the section "Optional accessories").

- By keeping the machine on, open up the mobile lid placed on the front part of the machine. It is now possible to vacuum in containers.
- Connect the suction pipe for containers to the aspire device of the machine, placed in between the gaskets within the below decompression chamber.
- Place the food within the container and close it with the proper lid.
- Connect the second end of the suction pipe to the lid of the vacuum container.
- Start the aspiration by pressing the button PUMP (2) without closing the upper part of the mobile lid.
- The display starts to indicate the vacuum level by lightening the LED.
- As the vacuum is over, the machine stops. It is now possible to disconnect the device on the lid.
- The machine is now ready to pack a new bag or a container.

This usage mode does not activate the sealing bar (since it does not need to work), by avoiding accidental burns due to the lid opening.

IMPORTANT

Always use bags suitable to the vacuum packaging. Otherwise the machine will take too long time to finish the working cycle (i.e. bag too big compared to little food quantity).
It is therefore recommended to choose the most suitable size for your needs among the attached list of bags and ask for it in any BESSER VACUUM sales centers.

SEALING BAR TEMPERATURE SETTING

By keeping the SEAL (3) button for 3 seconds, it is possible to set the sealing bar temperature. As LEDs (4) start blinking, choose the temperature level pressing the button (3) consecutively (1, 2 or 3 LEDs on, according to the temperature increasing or decreasing: 1 is minimum, 3 is maximum). After setting the sealing temperature, wait for 3 seconds to register and confirm the value and to set the required level.

The temperature setting depends on the time of lighting of the sealing bar itself: the longer the time is, the higher is the temperature and viceversa.

NOTE: the setting process is completed within a few seconds, the machine automatically records the new value.

Temperature must be ruled according to the bag thickness and characteristics. For 105 microns bags (i.e. those supplied with the machine), it is recommended to seal at level 2 (2LED). After changing the sealing bar temperature, test it a couple of times before vacuum packaging the food definitely.

ATTENTION

Should the machine be used with too many sealings at too high temperature, it will be irreparable damaged. Do not use a higher temperature than 2, if not strictly necessary. Anyway use it always for thicknesses higher than 105 micron.

CORRECT BAG SEALING

In order to avoid a not correct packaging of the bag with the consequent bad food preservation, we suggest to follow some simple steps:

- To reach a proper bag sealing, it is needed not to interpose anything between the bag and the welding bar.
- To obtain a proper sealing, the sealing temperature must be suitable to the bag thickness.
- A too low temperature might not be sufficient to seal the bag.
- A too high temperature can break the bag close to the sealing, by altering the food preservation. A continuous usage of the machine with such high temperatures can seriously damage the machine.

ATTENTION

It might happen that the bag loses its vacuum. Causes can be different:

- Sealing might have not been done properly (not in compliance with the bag).
- There are food parts obstructing the sealing.
- Some sharp object might have broken the bag during the vacuum process – even if not recognizable at first sight (bones, thorns, ...)

CLEANING

As above mentioned, it is necessary to take the plug out of the socket when finishing to work, before starting any cleaning operations.

- To clean the external structure of the machine, use a humid rag first and then a dry one.
- To clean the controls display, use a dry rag only.
- To clean the teflon on welding bar, use a humid rag with warm water or a glass detergent. Repeat this operation any time there are some plastic wastes on the welding bar.

DO NOT USE ACID NOR CAUSTIC PRODUCTS TO CLEAN THE MACHINE

MAINTENANCE

The machine does not need a continuous cleaning, but it is needed to keep it clean for a safe usage, therefore it is necessary to do a deep cleaning after working.

For any extraordinary cleaning or to replace spare parts, use original parts only – supplied by the manufacturer – in order to avoid any damage.

Fuses can be replaced by the user. SWITCH THE MACHINE OFF AND DISCONNECT THE PLUG FROM THE SOCKET. Unscrew the fuse holder and replace it with the model 5x20T 5A 250.

VACUUM SENSOR SETTING

The machine is supplied with a vacuum sensor. Although the machine comes out of the factory already set, some particular conditions might alterate the vacuum regulation. Only in these cases, after having checked that the machine would not otherwise work, it is possible to set the vacuum sensor.

Introduce the grey key supplied with the machine (alternatively, a similar key TORX 30) into the little hole placed on the bottom of the machine. By keeping the machine in automatic mode, turn delicately the key anticlockwise until the red light close to the hole turns on. Now test a whole cycle using the bag. Do not do this operation if not strictly necessary, as the machine comes out of the factory perfectly set.

OPTIONAL ACCESSORIES

The machine can vacuum any kind of food. Liquid packaging is possible only if using the set of containers supplied by the manufacturer, as they got special lids with vacuum valves. Lids can be suitable for different containers with diameter between 42 mm and 105 mm.

WORKING ANOMALIES AND UNEXPECTED INTERRUPTIONS

Should the lid not be adherent to the below vacuum room, verify that gaskets are correctly placed to delimit the decompression chambers – upper and lower. Check that the bag opening is placed within the two gaskets.

Should the machine stop unexpectedly during the working cycle, immediately interrupt the power flow by switching the machine off and then disconnect the plug from the socket. Afterward:

- If the interruption is due to lack of power flow because of net problems, do not connect the machine until the net is repaired.
- Should the inconvenience be due to the electric circuit, contact the dealer to make the machine be controlled by the manufacturer.

FOOD PRESERVATION TIMES

A table explaining the preservation times of some food typologies is to be found here below. These must be valued as APPROXIMATE. To obtain a perfect food preservation, the initial condition of the food itself must be considered as essential factor.

WARNING

The bacterial proliferation can continue even on vacuumed food, though slowed down. Therefore vacuum packed food must be stored in refrigerator or freezer. Pre-packed food must be consumed before expiry date indicated on the packaging.

DISPOSAL OF THE MACHINE AFTER ITS WORKING LIFE

All electric and electronic appliances contain dangerous substances with potentially harmful effects on people health and environment conditions. Please provide to waste the machine disposal in an authorized dump.



FURTHER RISKS

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

 DANGER – ATTENTION:

The welding bar reaches high temperatures during and after its usage. Therefore it is highly recommended to avoid direct contact with it until the bar is completely cool.



DANGER - ATTENTION:

The electric connection to power must be carried out by specialized personnel only.

TECHNICAL FEATURES:

Model: FRESH 33

Dimensions (mm)	390x300x180h
Voltage	230 Volt 50 Hz
Welding bar	330 mm
Pump capacity	10 l/min
Structure	Stainless steel
Weight	6,5 kg
Vacuum	With sensor
Sealing	Electric; 3 levels adjustable
Timing of cooling process	Automatic
Controls display	3 LED lights
Air return	Electrovalve
Cycle start	Microswitch
Vacuum	Bags and containers

Model: FRESH 43

Dimensions (mm)	490x300x180h
Voltage	230 Volt 50 Hz
Welding bar	430 mm
Pump capacity	20 l/min
Structure	Stainless steel
Weight	10 kg
Vacuum	With sensor
Sealing	Electric; 3 levels adjustable
Timing of cooling process	Automatic
Controls display	3 LED lights
Air return	Electrovalve
Cycle start	Microswitch
Vacuum	Bags and containers

PERICOLO - ATTENZIONE!

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



PERICOLO - ATTENZIONE!

Tutte le macchine prevedono la possibilità di poter attivare la barra saldante a coperchio alzato con relativi rischi termici connessi.



PERICOLO - ATTENZIONE!

L'utilizzo del dispositivo è per solo ambienti interni.



PERICOLO - ATTENZIONE!

Il dispositivo non può essere aperto dall'utente finale. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, o ci sono delle riparazioni elettriche necessarie, queste devono essere sostituite o eseguite dal costruttore o dal suo servizio di assistenza tecnica o comunque da persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.

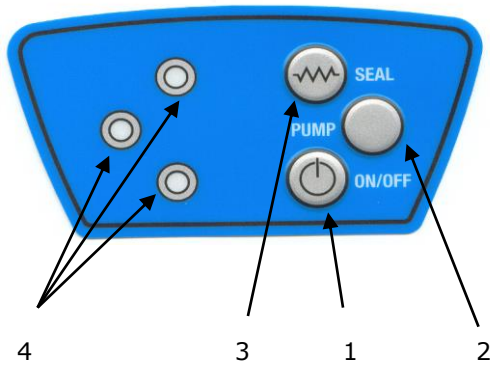


LA MACCHINA È FORNITA DI TERRA DI PROTEZIONE.



Le Macchine FRESH 43-53 sono fornite di un interruttore di alimentazione visibile sul LATO DESTRO.

DESCRIZIONE DISPLAY



1. TASTO DI ACCENSIONE E SPEGNIMENTO
2. TASTO PER VUOTO NEI CONTENITORI
3. TASTO PER PROGRAMMARE LA TEMPERATURA DELLA BARRA SALDANTE.
4. LED

CONDIZIONI DI UTILIZZO

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

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

ATTENZIONE

- Leggere ed osservare queste istruzioni prima di utilizzare la macchina e conservarle con essa.
- Mantenere l'ambiente di lavoro pulito ed in ordine.
- Tenere lontani i bambini dalla zona di lavoro della macchina.
- Non sovraccaricare la macchina e averne la massima cura.
- Appoggiare l'apparecchio su una superficie stabile e sicura. La sua caduta può comportare gravi danni.
- Non confezionare alimenti o sostanze liquide all'interno di buste. Il mancato rispetto di questa indicazione provoca l'insorgere di condizioni non sicure e il danneggiamento irreparabile dell'apparecchio.
- Per confezionare alimenti ricchi di sostanze liquide, se sufficiente ad eliminare il liquido in eccesso, tamponare accuratamente l'alimento con un panno o con carta alimentare prima di confezionarlo; in alternativa, servirsi di un contenitore rigido e dei coperchi per il sottovuoto forniti dalla casa costruttrice.
- Prima di iniziare ogni lavorazione, controllare bene che non vi siano corpi estranei (coltelli, lame, utensili, ecc) in prossimità della barra saldante.
- Qualsiasi tipo di operazione, sia essa di pulizia, di controllo del prodotto confezionato o di montaggio, deve essere sempre eseguita con la macchina spenta e la spina del cavo di alimentazione scollegata dalla presa di corrente, onde evitare ogni possibile avviamento involontario in fase diversa da quella di lavoro. Tale accorgimento deve essere osservato anche quando l'apparecchio non è in funzione. Controllare che la tensione e la frequenza di rete corrispondano a quelle indicate sulla macchina e che la presa sia altresì proporzionata alla corrente assorbita dalla macchina.
- Utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio ed accessori originali.
- Non immergere e non sottoporre mai la macchina a getti d'acqua, è un apparecchio elettrico!
- Non tirare il cavo elettrico per disinserire la spina.

- La sostituzione del cavo di alimentazione e le riparazioni elettriche devono essere eseguite esclusivamente da personale specializzato.

ISTRUZIONI PER USO E MANUTENZIONE

IMPORTANTE

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

DESCRIZIONE

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

All'esterno della struttura, nella parte antistante ed inferiore della macchina, sono posizionate la barra saldante che sigilla la busta a fine lavorazione e la guarnizione che delimita la parte fissa della camera di decompressione, zona in cui viene adagiata la bocca della busta per eseguire il confezionamento. La parte superiore della camera di decompressione è montata su di un coperchio mobile collegato alla struttura mediante due cerniere. Tale sistema permette, una volta abbassato, di mantenere la busta bloccata per una corretta aspirazione dell'aria e successiva saldatura.

MESSA IN FUNZIONE

- Estrarre la macchina dal suo imballo, posizionarla sul piano di lavoro e verificarne la stabilità su di esso.
- E' importante che tutti quattro i piedini dell'apparecchio aderiscano alla superficie d'appoggio, onde evitare che, all'atto della chiusura del coperchio mobile, lo stesso abbia difficoltà di aderenza con la parte inferiore della macchina, facendo così venire a mancare il presupposto per il corretto funzionamento.
- Si consiglia di conservare l'imballo della macchina in modo da poterlo utilizzare in futuro per eventuali trasferimenti.
- Pulire accuratamente la macchina prima di metterla in funzione. Per la struttura, utilizzare un panno umido seguito da un panno asciutto; per il pannello di comando, utilizzare esclusivamente un panno asciutto.
- Non utilizzare assolutamente prodotti acidi o caustici.
- Inserire la spina nella presa di corrente.
- Fornire tensione alla macchina portando l'interruttore laterale su I (solo nei modelli FRESH 43-53).
- Premere per 2 secondi il tasto di accensione e spegnimento (1).
- La macchina è pronta ad operare nella modalità e con il tempo di saldatura selezionati l'ultima volta che è stata utilizzata.

MODI DI UTILIZZO

CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO CON CICLO AUTOMATICO

- Con la macchina accesa sollevare il coperchio mobile posto nella parte anteriore della macchina.
- Inserire il prodotto da confezionare all'interno delle buste.
- Introdurre per circa 1 cm la busta all'interno della camera di decompressione inferiore della macchina. La camera è delimitata dalla guarnizione.
- In questa fase, fare attenzione che nessuna sostanza contenuta all'interno della busta si trovi in prossimità della barra saldante e che il sacchetto non presenti increspature e sia ben appoggiato al piano di saldatura.
- **ABBASSARE IL COPERCHIO ESERCITANDO UNA DISCRETA PRESSIONE SULLE DUE ESTREMITÀ LATERALI O, SE PRESENTE, SULLA MANIGLIA CENTRALE. MANTENERE PREMUTO PER ALCUNI SECONDI FINCHÉ LA BUSTA NON COMINCIA A SVUOTARSI. QUINDI RILASCIARE IL COPERCHIO.**

- La macchina si avvierà automaticamente ed il display inizierà a scandire il livello di vuoto illuminando i LED.
- A vuoto raggiunto, la saldatura della busta viene eseguita automaticamente. A saldatura avvenuta la pompa si arresta ed il coperchio mobile si apre, automaticamente.
- La macchina è ora pronta per confezionare una nuova busta.

CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO IN CONTENITORI

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

- Con la macchina accesa sollevare il coperchio mobile posto nella parte anteriore della macchina. È ora possibile eseguire il vuoto in contenitori.
- Collegare il tubicino per lo svuotamento in contenitori al raccordo di aspirazione della macchina posto entro la camera di decompressione inferiore.
- Posizionare l'alimento all'interno del contenitore e chiudere lo stesso con l'apposito coperchio.
- Collegare la seconda estremità del tubicino per lo svuotamento in contenitori, sul coperchio del recipiente per sottovuoto.
- Avviare l'aspirazione con il tasto PUMP (2) senza chiudere la parte superiore del coperchio mobile.
- Il display inizierà a scandire il livello di vuoto illuminando i LED.
- A vuoto raggiunto, la macchina si ferma. A questo punto è possibile scollegare la sonda dal coperchio.
- La macchina è ora pronta per confezionare una nuova busta o un contenitore.

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

IMPORTANTE

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

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

REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA DELLA BARRA SALDANTE

Premendo per 3 secondi il pulsante SEAL (3) è possibile regolare la temperatura della barra saldante. I led (4) iniziano a lampeggiare e a questo punto è sufficiente che si scelga il livello di temperatura premendo il tasto (3) ripetutamente (1, 2 o 3 led accesi in base all'aumento o diminuzione di temperatura: 1 è il minimo, 3 il massimo). Dopo aver selezionato la temperatura di saldatura, è necessario attendere 3 secondi perché la scheda elettronica possa registrare la scelta e programmare il livello desiderato.

La regolazione della temperatura della barra saldante avviene controllando il tempo di accensione della barra stessa: più il tempo è alto, più aumenta la temperatura; più il tempo è basso, più diminuisce la temperatura.

NOTA: se l'operazione di memorizzazione avviene automaticamente con l'attesa di qualche secondo, la macchina memorizza automaticamente il nuovo valore impostato.

La temperatura va regolata in base allo spessore e alle caratteristiche della busta. Per le buste di spessore 105 micron (ad esempio quelle in dotazione all'apparecchio), è consigliabile regolare la saldatura sul valore 2 (2LED). Dopo aver variato la temperatura della barra saldante, si consiglia di effettuare alcune prove di saldatura per verificarne l'esecuzione prima di procedere al confezionamento dell'alimento.

ATTENZIONE

Ripetute saldature eseguite con una temperatura

eccessivamente alta per le buste utilizzate rovinano in modo irreparabile la macchina. Non usate temperatura di saldatura superiore a 2 se non strettamente indispensabile e comunque sempre in funzione di uno spessore dalle buste superiore a 105 micron.

CORRETTA SALDATURA DELLA BUSTA

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

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

ATTENZIONE

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

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

PULIZIA

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

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

NON UTILIZZARE ASSOLUTAMENTE DURANTE LA FASE DI PULIZIA PRODOTTI ACIDI O AUSTICI.

MANUTENZIONE

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

Per eventuale manutenzione straordinaria o per necessità di ricambi si consiglia di utilizzare esclusivamente pezzi originali forniti e prodotti dalla casa madre onde evitare inconvenienti dovuti a diverse caratteristiche produttive.

Il fusibile può essere cambiato dall'utente. A MACCHINA SPENTA E SCOLLEGATA ALLA SPINA è sufficiente svitare il porta fusibile e sostituirlo con il seguente mod. 5x20T 5A 250.

TARATURA DEL SENSORE DEL VUOTO

La macchina è provvista di un sensore di regolazione vuoto. La macchina esce dalla fabbrica già tarata, ma particolari condizioni di utilizzo potrebbero richiedere l'intervento sul sensore. Solo in questi casi, e dopo aver verificato che diversamente la macchina non esegue completamente il ciclo automatico, si può procedere alla taratura del sensore. Per eseguire detta taratura è sufficiente introdurre la chiavetta in dotazione (o in alternativa una chiave commerciale modello TORX 30) nel foro posto sul fondo dell'apparecchio. Con la macchina accesa in modalità ciclo automatico, girare moderatamente e lentamente in senso antiorario fino a che la spia rossa accanto al foro di regolazione non si illumina. A questo punto eseguire una prova di saldatura su una busta. Sconsigliamo di eseguire questa operazione se non per motivi di vera necessità, in quanto l'apparecchio esce dalla casa costruttrice già perfettamente tarato.

ACCESSORI OPZIONALI

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

ANOMALIE NEL FUNZIONAMENTO E ARRESTI FORTUITI

Se nella fase di inizio lavorazione, il coperchio mobile non rimane aderente al vano sottostante, verificare che le guarnizioni che delimitano le camere di decompressione superiore ed inferiore non siano uscite dal loro alloggiamento naturale nel coperchio mobile o nella parte fissa sottostante. Verificare inoltre che la bocca della busta sia interamente all'interno della guarnizioni.

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

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

TEMPI DI CONSERVAZIONE ALIMENTI

Nelle pagine che seguono viene riportata una tabella con i tempi di conservazione di alcuni alimenti confezionati sottovuoto. Tali tempi sono da considerarsi INDICATIVI. Per una conservazione ottimale del prodotto, è infatti importante lo stato in cui si trova lo stesso nella fase iniziale.

ATTENZIONE

La proliferazione batterica, seppur rallentata, continua anche sottovuoto. È quindi necessario, per i cibi che la richiedono, la conservazione in frigorifero o congelatore. I cibi preconfezionati acquistati devono comunque essere consumati entro la data di scadenza riportata sulla confezione.

SMALTIMENTO DELLA MACCHINA ALLA FINE DEL SUO CICLO DI VITA

Le apparecchiature Elettriche ed Elettroniche contengono sostanze pericolose con effetti potenzialmente nocivi sulla salute delle persone e sull'ambiente. Si raccomanda di effettuare il loro smaltimento in modo corretto e cioè in apposita discarica autorizzata.



RISCHI RESIDUI

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



PERICOLO – ATTENZIONE:

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



PERICOLO – ATTENZIONE:

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

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Modello: FRESH 33

Dimensioni (mm)	390x300x180h
Tensione di rete	230 Volt 50 Hz
Barra saldante	330 mm
Portata nominale pompa a vuoto	10 l/min
Carrozzeria	Acciaio INOX
Peso	6,5 kg
Creazione vuoto	con sensore
Saldatura	elettronica, variabile a 3 livelli
Sistema di temporizzazione/raffreddamento	Automatico
Pannello comandi:	display a 3 LED
Rientro aria	Elettrovalvola
Avvio ciclo	Microswitch
Vuoto	in buste, contenitori

Modello: FRESH 43

Dimensioni (mm)	490x300x180h
Tensione di rete	230 Volt 50 Hz
Barra saldante	430 mm
Portata nominale pompa a vuoto	20 l/min
Carrozzeria	acciaio INOX
Peso	10 kg
Creazione vuoto	con sensore
Saldatura	elettronica variabile a 3 livelli
Sistema di temporizzazione/raffreddamento	Automatico
Pannello comandi:	display a 3 LED
Rientro aria	Elettrovalvola
Avvio ciclo	Microswitch
Vuoto	in buste, contenitori



**PELIGRO
SUPERFICIE
CALIENTE**

Peligro!-Atencion!

La barra de sellado alcanza altas temperaturas durante y después de su uso. Por lo tanto se recomienda tener cuidado al momento de operarla y evitar contacto directo con la barra hasta que este completanete fría.

Peligro!-Atencion!

Todas las maquinas estan diseñadas para sellar incluso con la tapa abierta, incluyendo todos los riesgos relativos de la alta temperature.



Peligro!-Atencion!

La máquina esta diseña para ser utilizada en ambientes interiores solamente.



Peligro!-Atencion!

El dispositivo no debe utilizarse por el usuario final si se daña el cable, o en caso de reparaciones eléctricas, deben sustituirse por el fabricante o por su asistencia técnica o por una persona con habilidades similares, para evitar cualquier riesgo.

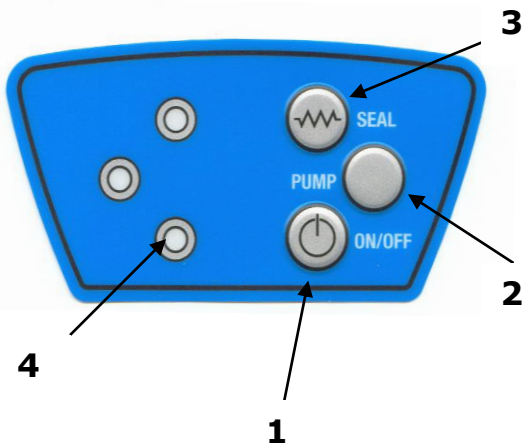


La máquina se suministra CON PROTECCIÓN DEL CABLE DE TIERRA.



Las máquinas FRESH 43-53 están equipadas con un interruptor de encendido en le lado derecho.

ENVASADORA AL VACÍO



FUNCIONES DISPLAY (B)

- 1- Botón de encendido y apagado.
- 2- Botón por vacío en recipientes.
- 3- Botón para programar la temperatura de la barra selladora. Presionando para 3 segundos este Botón se entra en el menú. Los led (4) empiezan a centellear y en este punto es suficiente elegir el nivel de la temperatura (1, 2 o 3 led encendidos en base al aumento o a la disminución de la temperatura : 1 es el mínimo, 3 el máximo). Después de haber seleccionado la temperatura de soldadura, es necesario esperar 3 segundos para que la tarjeta electrónica pueda registrar la elección y programar el nivel deseado.
- 4- Led.

MANUAL DE USO

Puesto que la máquina está proyectada intencionalmente para vacío en alimentos, no se recomienda utilizarla para fines diferentes. Cualquier uso indebido o diferente hace que la garantía no sea válida (ver condiciones de garantía en cada máquina), y puede dañar los componentes internos evitando el correcto funcionamiento de la máquina.

ATENCIÓN

- Favor de leer y seguir las instrucciones antes de usar la máquina de vacío y conservar con esta.
- Mantenga un ambiente de trabajo limpio y ordenado.
- Mantenga niños lejos del área de trabajo de la máquina de vacío.
- Use la máquina de vacío solo para su uso adecuado. Usos diferentes fuera de empaque podrían evitar la garantía (lea las condiciones indicadas en el certificado de garantía anexo para cada máquina de vacío) y podrían causar condiciones inseguras.
- No sobrecargue la máquina de vacío y conserve con sumo cuidado.
- Coloque el apartado en una superficie estable y segura. Podría causar serios daños si cae.

- **No empaque alimentos o sustancias líquidas dentro de las bolsas. Si esta regla no es respetada, habría condiciones inseguras y el aparato tendría daños irreversibles.**
- Para empaquetar alimentos o sustancias líquidas envuelva el alimento de forma precisa usando un paño o un papel de envoltura adecuada antes de empaquetarlo. Esto con el fin de remover excesos de líquidos. Si esto no es suficiente, usa un contenedor rígido y las cubiertas de máquinas proporcionadas por el fabricante.
- Antes de empezar cualquier ciclo de trabajo, asegúrese que no haya presentes elementos extraños (cuchillos, herramientas, etc) cerca de la barra de sellado.
- Cualquier tipo de operación, ya sea limpieza, revisión del empaque del producto u operación de ensamble, debe siempre realizarse mientras la máquina de vacío está apagada y el cable de corriente desconectado. Esto con el fin de evitar cualquier involuntaria descarga de energía en fases diferentes a las de trabajo.
- Esta medida también debe emplearse cuando el aparato no está en operación. Asegúrese que la red de voltaje y frecuencia correspondan a la indicada en la máquina de vacío. Además que la toma de corriente es adecuada para la máquina de vacío.
- Use solo piezas, accesorios y refacciones originales.
- No sumerja y nunca rocíe el aparato con agua o spray. Es un aparato eléctrico!
- No jale el cable eléctrico de la toma de corriente.
- La toma de corriente debe estar obligatoriamente conectada a la tierra y su sistema eléctrico debe estar equipado con un interruptor magnetotérmico (sistema bipolar de desconexión automática).
- La reposición del cable de corriente y reparaciones eléctricas debe realizarse exclusivamente por personal especializado.

IMPORTANTE

Instalación y uso de la máquina de vacío debe llevarse a cabo por un mismo operador, ya que no es diseñada para usarse por varios operadores en el mismo tiempo.

DESCRIPCIÓN

La máquina de vacío principalmente consiste en una estructura de soporte, totalmente construido en acero AISI 430, que alberga el cuadro eléctrico y los grupos de trabajo que generan el vacío.

Intervenciones de cualquier tipo no son necesarias en el grupo de trabajo (excepto en el caso de mantenimiento extraordinario que deberá ser realizado por el fabricante), de hecho se recomienda no hacer ningún tipo de actividad aparte de las operaciones que se especifican en las instrucciones de uso.

La barra de sellado que sella la bolsa herméticamente al final del ciclo y el sello que delimita la parte fija del

sistema de descompresión se encuentra fuera de la estructura, en la parte inferior trasera de la máquina de vacío. Área en la cual las bolsas de entrada están colocadas para el empaque.

La parte móvil de la cámara de descompresión está montada sobre una cubierta extraíble conectada a la estructura por medio de bisagras de remolque con el fin de ser colocada en las bolsas de entrada durante el ciclo de trabajo.

FUNCIONAMIENTO

▪ Extraer la máquina de su embalaje, ponerla en el lugar de trabajo y verificar la estabilidad donde está puesta.

Es importante que las cuatro patas de la máquina sean parejas con la superficie de apoyo, para evitar que cuando se cierra la tapa móvil la misma no tenga dificultad de adherencia con la parte inferior de la máquina, haciendo así llega a faltar el presupuesto para la correcta aspiración del aire.

- Se aconseja de conservar el embalaje de la máquina para poder utilizarlo en un futuro para eventuales transferimientos.
- Limpiar con cuidado la máquina primero de ponerla en funcionamiento. Para la estructura utilizar un paño húmedo, seguido de un paño seco; para el panel de comando usar exclusivamente un paño seco. No utilizar absolutamente productos ácidos ó causticos.
- Insertar el enchufe en la toma de corriente
- Pulse el interruptor (sólo en los modelos FRESH 43-53).
- Tener presionado por dos segundos el "botón de encendido y apagado" (1).

MODO DE USO

VACÍO EN BOLSAS

Siguiendo las instrucciones siguientes es posible poner al vacío los productos en adecuadas bolsas.

- Encender la máquina con adecuado Botón (1).
- Alzar la cubierta móvil, colocada en la parte anterior de la máquina.
- Poner el producto a confeccionar en el interno de la bolsa.
- Colocar la bolsa entre las dos guarniciones inferiores, prestar atención que el borde de la bolsa no tiene encrespaduras y sea bien apoyado en la plancha.
- Bajar la cubierta móvil ejercitando una limitada presión sobre las dos extremidades laterales. Apretarlo hasta que la bolsa empieza a vaciarse.
- La máquina parte automáticamente y empieza a aspirar l'aire en la bolsa.
- Cuando l'aire es toda extracta de la bolsa, la máquina empieza a soldar la bolsa automáticamente.
- Cuando la bolsa es perfectamente soldada la máquina se para y la cubierta móvil se abre.

VACÍO EN CONTENEDORES

Esta modalidad de utilización puede ser empleada para obtener el vacío al interno de los contenedores sin activar la soldadura.

- Encender la máquina con adecuado botón (1).
- Alzar la cubierta móvil, colocada en la parte anterior de la máquina.
- Colocar la extremidad sin guarnición del adecuado tubo por vacío en los contenedores sobre la pequeña tobera situada en proximidad de la barra soldante.

- Colocar la extremidad con guarnición del adecuado tubo por vacío en los contenedores sobre la cubierta del recipiente prepósito.
- Comprimir el botón V (2) sin cerrar la cubierta.
- La confeccionadora empieza a funcionar.
- Se encienden en secuencia los 3 led (4) presentes en el display.
- Cuando termina el ciclo de vacío, la máquina se para sin activar la soldadura.

IMPORTANTE

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

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

REGULACIÓN DE LA TEMPERATURA DE LA BARRA SELLADORA

Apretar el botón SEAL (3) por 3 segundos por la regulación de la temperatura de la barra selladora.

Los led (4) empiezan a centellear y en este punto es suficiente elegir el nivel de la temperatura (1, 2 o 3 led encendidos en base al aumento o a la disminución de la temperatura : 1 es el mínimo, 3 el máximo) presionando repetidamente el botón 3. Después de haber seleccionado la temperatura de soldadura, es necesario esperar 3 segundos para que la tarjeta electrónica pueda registrar la elección y programar el nivel deseado.

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

Si la operación de almacenamiento se produce automáticamente en unos pocos segundos, la máquina almacena automáticamente el nuevo valor.

La temperatura va regulada en base al espesor y a la característica de la bolsa. Para las bolsas de 105 micrones de espesor (por ejemplo aquellas que trae la máquina), es aconsejable regular la temperatura de sellado en el segundo led.

Después de haber variado la temperatura de la barra selladora, se aconseja efectuar algunas pruebas de sellado para verificar la ejecución, antes de proceder al confeccionado del alimento.

ATENCIÓN: Repetidos sellados seguidos con una temperatura excesivamente alta para la bolsa utilizada, arruinan en modo irreparable la máquina. No utilizar temperaturas de soldadura superior a 2 si no es estrictamente indispensable y todavía siempre en función de un espesor de las bustas superior de 105 micrones.

CORRECTO SELLADO DE LA BOLSAS

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

- Para lograr un correcto sellado de la bolsa

es fundamental que nada del producto a envasar se superponga en la barra selladora.

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

ATENCIÓN

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

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

LIMPIEZA

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

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

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

MANTENIMIENTO

La máquina de vacío no requiere mantenimiento corriente. En cualquier caso, le recordamos que para mantener la máquina de vacío en perfectas condiciones de trabajo, limpieza adecuada debe realizarse después de cada ciclo de trabajo.

Para mantenimiento extraordinario o repuesto de partes, favor de usar partes originales suministradas por el fabricante. Esto con el objetivo de evitar inconvenientes debido a diferentes características de producción.

El fusible puede ser cambiado por el usuario. Cuando la máquina está apagada y desconectada del enchufe, desenroscar el soporte del fusible y sustituirlo por el modelo 5x20T 5A 250.

AJUSTE DEL SENSOR DE VACÍO

La máquina está abastecida de un sensor para regular el vacío. La máquina está ya calibrada pero unos particulares modos de empleo podrían necesitar la intervención sobre el sensor. Sólo en este caso, después de haber verificado que la máquina no efectúa completamente el ciclo automático, proceder con el ajuste del sensor.

Para efectuar el ajuste, introducir la llave abastecida (o utilizar una llave mod. TORX 30) en el hoyo puesto en la parte posterior de la máquina. Con la máquina en marcha, girar moderadamente y lentamente hacia el testigo rojo cerca del hoyo se enciende.

Efectuar una prueba de sellado para verificar que la selladura no sea más anticipada y que permita de crear un vacío optimal dentro de la bolsa.

Se aconseja de ejecutar esta operación **sólo en caso de auténtica necesidad**, puesto que la máquina está ya perfectamente calibrada.

ACESORIOS OPCIONALES

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

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

ANOMALIA DEL FUNCIONAMIENTO Y DETENCIÓN ACCIDENTAL

Si en la fase de inicio de la elaboración, pudiera suceder que la tapa móvil no se mantenera adherida al vano subyacente necesita verificar que la junta no sea salida de su alojamiento, ó en la tapa móvil ó en la parte fija subyacente. Verificar además que la boca de la bolsa sea toda en el interno de la guarnición. En caso de detención casual de la máquina durante la elaboración, antes de proceder al análisis de la causa, ocurre interrumpir apresuradamente la alimentación eléctrica, apagando la máquina y, sucesivamente, desconectar el enchufe de alimentación de la toma de corriente.

Esto hecho:

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

TIEMPO DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

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

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

ATENCIÓN!

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

DISPOSICIÓN DE LA MÁQUINA DESPUÉS DE SU VIDA LABORAL

Todos los aparatos eléctricos y electrónicos contienen sustancias peligrosas con efectos potencialmente nocivos sobre las condiciones de salud y medio ambiente de la gente. Proporcione por favor la máquina para eliminación en un vertedero autorizado de residuos.



RIESGOS!

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



!PELIGRO! - ATENCIÓN!

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

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



!PELIGRO! - ATENCIÓN!

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

FRESH 33

Tamaño Máquina de Vacío	390x300x180h
Voltaje	230 Volt 50 Hz
Barra de sellado	330 mm
Bomba auto-lubricante	10 l/min
Estructura	Acero INOX
Peso	6,5 kg
Creación del Vacío	con sensor
Sellado	Electrónico, 3 nivel
Tiempo de enfriado	Automático
Panel de control	3 LED, Display Digital
Recuperación de aire	electrovalve
Inicio de ciclo	Microswitch
Vacío	Bolsas, contenedores

FRESH 43

Tamaño Máquina de Vacío	490x300x180h
Voltaje	230 Volt 50 Hz
Barra de sellado	430 mm
Bomba auto-lubricante	20 l/min
Estructura	acero INOX
Peso	10 kg
Creación del Vacío	con sensor
Sellado	Electrónico, 3 nivel
Tiempo de enfriado	Automático
Panel de control	3 LED, Display Digital
Recuperación de aire	electrovalve
Inicio de ciclo	Microswitch
Vacío	Bolsas, contenedores



DANGER - ATTENTION!

La barre de soudure atteint hautes températures pendant et après l'utilisation.
Donc on recommande de faire attention et d'éviter le contact direct jusqu'à quand la partie indiquée n'est pas complètement refroidie.

Chaque machine peut activer la barre de soudure avec le couvercle ouvert, avec tous les risques thermiques liés.



DANGER - ATTENTION!!

L'utilisation du dispositif est seulement pour milieux internes.



DANGER - ATTENTION!!

Le dispositif ne peut pas être ouvert par l'utilisateur final.
Si le câble électrique est endommagé ou s'il y a des réparations électriques à faire, celles-ci doivent être faites par le constructeur ou par le service d'assistance technique afin de prévenir les risques.

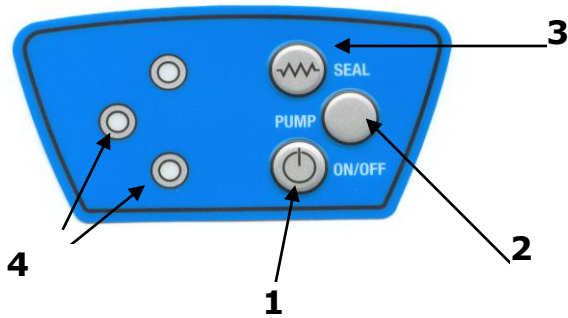


LE DISPOSITIF EST FOURNIE DE PROTECTION DE MISE A LA TERRE



Les dispositifs FRESH 43-53 sont fournis d'un interrupteur d'alimentation, visible à droite.

CONDITIONNEUSE SOUS VIDE



FONCTIONS DISPLAY (B)

- Touche de mise sous/hors tension.
- Touche pour vide en récipients.
- Touche pour programmer la température de soudure de la barre. En appuyant pour 3 seconds ce bouton on rentre dans le menu. Les voyants (4) commencent à clignoter et à ce point il suffit de choisir le niveau de température (1, 2 ou 3 voyants allumés selon l'haussse ou diminution de la température: 1 est le minimum, 3 le maximum). Après avoir sélectionné la température de soudure, il est nécessaire d'attendre 3 seconds pour que la fiche électronique puisse enregistrer le choix et programmer le niveau désiré.
- Voyants

CONDITIONS D'UTILISATION

Etant donné que la machine en question a spécialement été conçue pour le conditionnement sous vide de produits alimentaires, il est déconseillé de s'en servir pour des utilisations différentes de sa fonction d'origine. Toute utilisation illicite ou en tout cas différente de celle prévue entraînera l'annulation de la garantie (lire ses conditions sur le certificat joint à chaque machine) et pourrait endommager les composants de la machine, qui ne pourrait donc plus remplir les fonctions pour lesquelles elle a été fabriquée.

ATTENTION

- Lire et respecter les présentes instructions avant d'utiliser la machine et conserver ce manuel près de celle-ci.
- Veiller à ce que le milieu de travail soit toujours en ordre et propre.
- Eloigner les enfants de la zone de travail de la machine.
- N'utiliser la conditionneuse que dans les applications pour lesquelles elle a été conçue. Toute utilisation différente du conditionnement sous vide entraînera l'annulation de la garantie (lire ses conditions sur le certificat joint à chaque machine) et peut compromettre la sécurité de la machine.
- Ne pas surcharger la machine et en prendre un soin maximum.
- Positionner l'équipement sur une surface stable et sûre. Toute chute pourrait entraîner de graves conséquences.
- Ne pas conditionner d'aliments ou de substances liquides dans des sachets; le non-respect de cette prescription compromet la sécurité et entraîne un endommagement irréparable de l'appareil.
- Pour conditionner des aliments riches en substances liquides, si cela suffit pour éliminer le surplus de liquide, tamponner soigneusement l'aliment à l'aide d'un chiffon ou du papier alimentaire avant de le conditionner; en alternative, utiliser un récipient rigide ou les couvercles pour bocal en verre disponibles chez le fabricant en plusieurs tailles.
- Avant d'exécuter toute opération, vérifier l'absence de corps étrangers (couteaux, lames, outils, etc.) à proximité de

la barre de soudure.

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

INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET DE MAINTENANCE

IMPORTANT

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

DESCRIPTION

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

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

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

MISE EN MARCHÉ

- Sortir la machine de son emballage, la mettre en place sur le plan de travail et en vérifier la stabilité.
- Les quatre pieds de la machine doivent correctement adhérer à la surface d'appui, de manière à ce que, lors de la fermeture du couvercle mobile, celui-ci coïncide parfaitement avec la partie inférieure de la machine, sous peine de compromettre l'aspiration de l'air.
- Il est conseillé de garder l'emballage de la machine, en vue de son utilisation ultérieure pour d'éventuels transferts.
 - Nettoyer soigneusement la machine avant sa mise en marche.
- Pour nettoyer la structure, utiliser d'abord un chiffon humide, puis un chiffon sec; pour le panneau de commande, utiliser uniquement un chiffon sec.
- Il est impérativement interdit d'utiliser des produits acides ou caustiques.**
- Appuyer sur l'interrupteur d'alimentation à droite du dispositif (seulement sur les FRESH 43-53).

- Brancher la fiche sur la prise de courant et appuyer pendant 2 secondes sur la "touche da mise sous/hors tension" (1)

MODALITE D'UTILISATION

VIDE EN SACHETS

En suivant les instructions de suite sera possible conditionner sous vide les produits à l'intérieur de sachets appropriés.

- Allumer la machine en appuyant sur la touche de mise sous tension (1).
- Soulever le couvercle mobile sur la partie antérieure de la machine.
- Introduire le sachet avec le produit à conserver entre les deux joints inférieurs. Le bord du sachet ne doit présenter aucun ridement et il doit être bien appuyé sur le plan de travail.
- Fermer le couvercle en le baissant et en appuyant légèrement sur les deux extrémités latérales. Il faut presser jusqu'à ce que le sachet commence à se vider.
- La machine commencera à travailler automatiquement en aspirant l'air qui se trouve à l'intérieur du sachet.
- Quand l'air sera complètement extraite du sachet, la machine commencera à le souder automatiquement.
- Une fois que le sachet sera parfaitement soudé, la machine s'arrêtera et le couvercle se lèvera.

VIDE EN RECIPIENTS

Cette modalité peut être utilisée pour obtenir le vide à l'intérieur des conteneurs appropriés pour le conditionnement d'aliments liquides ou semi-liquides sans mettre en marche la fonction soudure.

- Allumer la machine en appuyant sur la touche de mise sous tension.
- Soulever le couvercle mobile sur la partie antérieure de la machine.
- Placer l'extrémité sans joint du tuyau d'évacuation sur la petite pipette qui se trouve près de la barre de soudure.
- Placer l'extrémité avec joint du tuyau d'évacuation sur le couvercle du conteneur destiné à cet effet.
- Appuyer sur le bouton (2) sans fermer le couvercle.
- La machine se mettra en marche.
- Les trois voyants (4) sur le display s'allumeront en séquence.
- Une fois le vide atteint, la machine s'arrêtera sans activer la soudure.

IMPORTANT

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

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

REGLAGE DE LA TEMPERATURE DE LA BARRE DE SOUDURE

En appuyant pour 3 secondes sur la touche SEAL (3) il est possible de régler la température de la barre de soudure. Les voyants (4) commencent à clignoter et à ce moment il faut seulement choisir le niveau de température en appuyant sur la touche (3) à plusieurs reprises (1, 2 ou 3 voyants allumés sur la base de l'augmentation ou diminution de la température : 1 représente le minimum, 3 le maximum). Après avoir sélectionné la température de soudure, il faut attendre 3 secondes afin que la carte électronique puisse enregistrer la choix et préparer le niveau souhaité. On peut vérifier le réglage de la température de la barre de soudure en contrôlant le temps d'allumage de la barre elle-même; plus le temps indiqué

est bas, plus la température diminue.

NOTE : si l'opération de mémorisation commence automatiquement après quelques secondes, le dispositif mémorise automatiquement la nouvelle valeur sélectionnée. La température doit être réglée en fonction de l'épaisseur et des caractéristiques du sachet.

Pour sachets d'épaisseur 105 micron (par exemple ceux en dotation avec la machine), il est conseillé de laisser la température de soudure réglée au deuxième voyant.

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

ATTENTION

Des soudures répétées, exécutées avec une température excessive pour les sachets utilisés, endommagent la machine de manière irréparable. Ne pas utiliser une température de soudure supérieure à deux si ne pas strictement nécessaire et en tous cas toujours en fonction d'un épaisseur des sachets supérieur à 105 micron.

SOUDURE CORRECTE DU SACHET

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

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

ATTENTION

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

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

NETTOYAGE

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

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

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

MAINTENANCE

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

En cas d'opérations de maintenance ponctuelle exigeant le remplacement de certains composants, il est conseillé d'utiliser des pièces détachées d'origine pour éviter tout dysfonctionnement dû à des caractéristiques de construction différentes.

Le fusible peut être remplacé par l'utilisateur. A DISPOSITIF ETEINT ET AVEC LA FICHE DEBRANCHEE, il suffit de dévisser le porte-fusible et de le remplacer avec le modèle 5x20T 5A 250.

REGLAGE DU CAPTEUR DE REGLAGE DU VIDE

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

Pour effectuer l'étalonnage, il suffit d'introduire la petite clé livrée de série (ou une clé commerciale modèle Torx 30) dans l'orifice situé derrière l'appareil. La machine allumée, tourner légèrement et lentement la clé en sens antihoraire jusqu'au moment où le témoin lumineux rouge près de l'orifice est allumé. A ce point, exécuter un assai de soudure sur un sachet. Il est déconseillé d'exécuter cette opération en dehors de raisons strictement nécessaires, étant donné que l'appareil est parfaitement pré-réglé en usine.

ACCESSOIRES EN OPTION

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

Le conditionnement d'un liquide est possible, à condition d'utiliser les conteneurs cylindriques disponibles en option, ou un conteneur rigide ayant des dimensions compatibles avec les couvercles munis de clapets (en option). Les couvercles s'adaptent à conteneurs avec un diamètre qui va de 42mm à 105mm.

ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT ET ARRETS INOPINES

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

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

Une fois ces premières opérations exécutées:

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

DUREES DE CONSERVATION DES ALIMENTS

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

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

ATTENTION

La prolifération bactérienne, bien que ralentie, se poursuit

même sous vide; d'où la nécessité de conserver certains aliments au réfrigérateur ou dans un congélateur. Les aliments pré conditionnés doivent être consommés avant la date limite de consommation imprimée sur l'emballage.

ECOULEMENT DE LA MACHINE APRES SON CYCLE DE VIE

Tous les appareils électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses avec des effets potentiellement néfastes sur des personnes, des conditions de santé et de l'environnement. Veuillez-vous écouler la machine dans une décharge autorisée.



DANGER

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



DANGER – ATTENTION:

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



DANGER – ATTENTION:

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

DONNÉES TECHNIQUES

Modèle : FRESH 33

Dimensions (mm)	390x300x180h
Tension	230 Volt 50Hz
Barre de soudure	330 mm
Pompe	10 l/min
Structure	Acier inoxydable
Poids	6,5 kg
Création vide	Avec senseur
Soudure	Électronique, variable à 3 niveaux
Système de temps/rafraîchissement	Automatique
Tableau de contrôle	Display, 3 LED
Rentrée air	Avec électrovalve
Débout cycle	Avec micro bouton
Vide dans	Sachets, boîtes

Modèle : FRESH 43

Dimensions (mm)	490x300x180h
Tension	230 Volt 50Hz
Barre de soudure	430 mm
Pompe	20 l/min
Structure	Acier inoxydable
Poids	10 kg
Création vide	Avec senseur
Soudure	Électronique, variable à 3 niveaux
Système de temps/rafraîchissement	Automatique

