

Envasadoras al vacío  
Vacuum packaging machines  
Vakuumverpackungsmaschinen  
Machines a emballer sous-vide  
Machine per il sottovuoto  
Embaladoras de vacío

SV-33-43





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 diseñada 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.

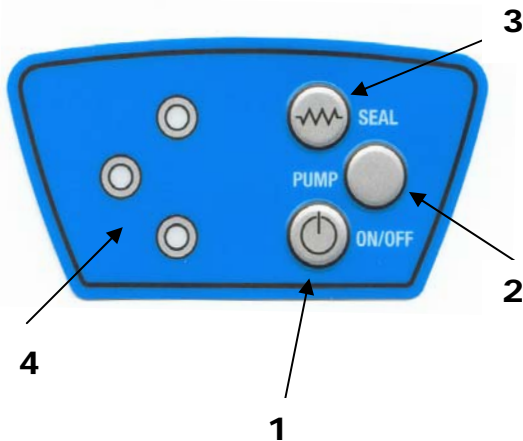


La máquina se suministra CON PROTECCIÓN DEL CABLE DE TIERRA.



Las máquinas SV-43 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 esto 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 esta 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 empacar alimentos o sustancias líquidas envuelva el alimento de forma segura usando un paño o un papel de envoltura antes de empacarlo. 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 espray. Es un aparato eléctrico!
- No jale el cable eléctrico de la toma de corriente.
- La toma de corriente debe estar obligatoriamente conectado 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 o causticos.
- Insertar el enchufe en la toma de corriente
- Pulse el interruptor (sólo en los modelos SV- 43).
- 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 autorizado 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 tenuta 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.

### ACCESORIOS 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, desconectado 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 consiguiente 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 bacteriana, 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 enfria.



#### ¡PELIGRO! - ¡ATENCIÓN!

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

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

#### SV- 33

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

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

#### SV- 43



**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.



**DANGER - WARNING!**

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.



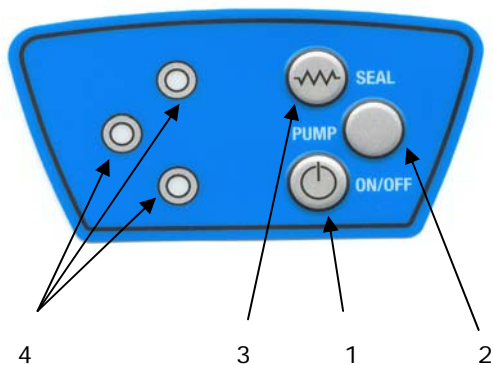
**THE MACHINE IS SUPPLIED WITH GROUND PROTECTION WIRE.**



The machine SV- 43 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 granted.
- ☒ 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 SV- 43 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 be 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 an 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 come 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: SV- 33**

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

#### **Model: SV- 43**

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



**GEFAHR - ACHTUNG!**

Der Schweißbalken erreicht hohe Temperaturen während und nach der Benutzung.

Bitte passen Sie auf, den Schweißbalken nicht zu berühren, bis wann er nicht völlig abgekühlt ist.



**GEFAHR - ACHTUNG!**

Bei allen Geräte kann man den Schweißbalken auch mit geöffnetem Deckel aktivieren, mit allen bzw. thermischen Risiken.



**GEFAHR - ACHTUNG!**

Die Benutzung der Vorrichtung ist nur für innere Räume.



**GEFAHR - ACHTUNG!**

Der Benutzer darf nicht die Vorrichtung öffnen.

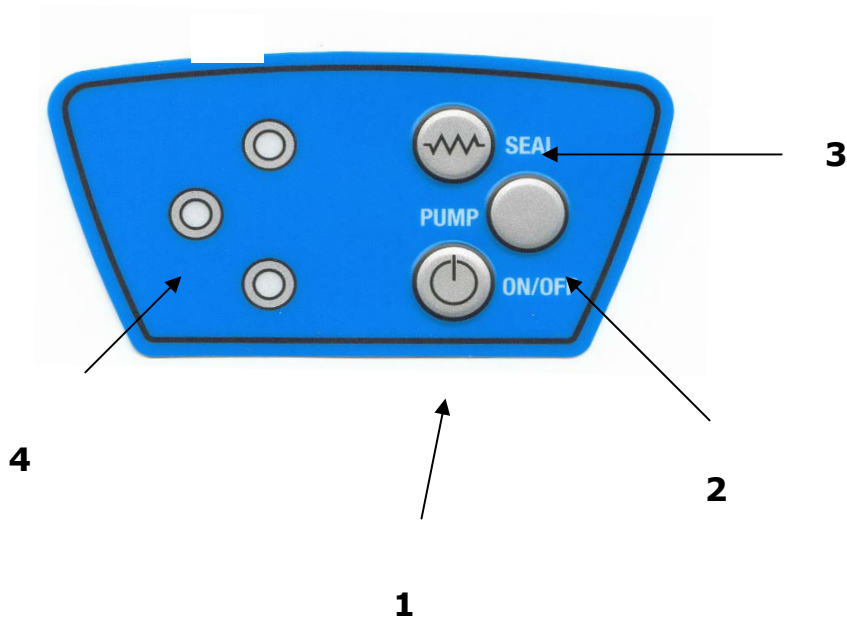
Bei Beschädigung des Stromkabels, oder sollte das Gerät elektrische Reparaturen benötigen, muss man an dem Hersteller oder an dem Händler sich wenden, um die Risiken vorzukommen.



**DAS GERÄT IST GEERDET.**



Die SV- 43 Geräte sind auf der rechten Seite mit einem Ein-Ausschalter ausgestattet.



## DISPLAY-FUNKTIONEN (B)

1- Ein- Ausschalter

2- Taste zur Behältervakuumierung

3- Taste zur Beutelversiegelung

Bei Schweißtemperatur Bestimmung diese Taste für ca. 3 Sekunden drücken um die gewünschte Temperaturstufe einzustellen: wann die LED-Anzeige aufleuchtet wählen die Temperaturstufe (1, 2 oder 3 leuchtende LED-Anzeigen zeigen die gewählte Temperatur an: 1=niedrige; 2=mittlere; 3=hohe). Nach Ihrer Auswahl warten ca. 3 Sekunden, damit die neue Einstellung gespeichert wird. Beim Druck dieser Taste während der Vakuumvorgang beendet man den Vakuumbetrieb durch vorzeitiger Versiegelung.

4- LED-Anzeigen

## ALLGEMEIN

Da die vorliegende Vakuumiergeräte ausschließlich zum Vakuumieren von Lebensmitteln produziert wurden, ratet man vom Gebrauch derselben für andere Zwecke als die ursprünglich vorgesehenen ab.

Eine andere oder darüber hinaus gehende Verwendung des Gerätes gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Unsachgemäße oder in jedem Fall anderweitige Benutzung des Gerätes führen zum Verfall des Garantierechts (lesen Sie die Garantiebedingungen auf dem an jeder Maschine beiliegenden Zertifikat aufmerksam durch) und können das Gerät unheilbar beschädigen.

Der Hersteller übernimmt keinerlei Verantwortung für unvollständige oder fehlerhafte Übersetzungen dieser Anleitung in andere Sprachen als die Italienische.

## WARNHINWEISE

- Lesen Sie aufmerksam die hier enthalten Informationen vor dem ersten Benutzen des Gerätes. Behalten Sie die Bedienungsanleitung ständig am Gerät verfügbar.
- Sorgen Sie für Ordnung und Hygiene am Arbeitsplatz.
- Halten das Vakuumiergerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Benutzen das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß

- Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen und sicheren Fläche auf. Ein Herunterfallen desselben kann zu schweren Schaden führen.
- **Das Ansaugen von Flüssigkeiten oder Feuchten Produkten muss vermieden werden:** angesaugte Flüssigkeiten beschädigen unheilbar die Pumpe.
- Um Lebensmittel zu verpacken, die viel flüssige Substanzen enthalten, wenn dies ausreicht, um die überschüssige Flüssigkeit zu entfernen, sorgfältig mit einem Tuch oder für Lebensmittel geeignetem Papier abtupfen. Andernfalls verwenden Sie einen steifen Behälter oder Deckel für Gläser, die beim Hersteller in verschiedenen Größen erhältlich sind.
- Vor dem Beginn jeder Verarbeitung sorgfältig kontrollieren, dass sich keine Fremdkörper (Messer, Klingen, Werkzeuge, etc.) in der Nähe des Schweißbalkens befinden.
- Jede Vorgang, sei es zur Reinigung, der Kontrolle des verpackten Produkts oder der Montage muss stets bei ausgeschalteter Maschine und aus der Steckdose gezogenem Versorgungskabel durchgeführt werden, um jegliches versehentliche Einschalten außerhalb der Arbeitsphasen zu vermeiden. Diese Vorsichtsmaßnahme muss auch beachtet werden, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist. Kontrollieren Sie, ob die Spannung und die Netzfrequenz den auf der Maschine angegebenen entsprechen und dass auch die Steckdose für den von der Maschine aufgenommenen Strom angemessen ist.
- Ausschließlich Original-Ersatzteile und -Zubehör verwenden.
- Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen
- Spritzwasser und Dampfstrahlen in der Arbeitsumgebung sind zu vermeiden
- Netzstecker am Stecker und nicht am Kabel ziehen
- Ihre Stromversorgung muss geerdet und automatisch abgesichert sein
- Reparaturen dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.

## WICHTIG

Die Maschine sollte bei jedem Gebrauch von jeweils nur einer Person installiert und bedient werden. Die Maschine wurde nicht produziert um von mehreren Personen gleichzeitig bedient zu werden.

## BESCHREIBUNG

Die Maschine besteht im wesentlichen aus einer tragenden Struktur, die vollkommen aus rostfreiem Stahl AISI 430 oder aus hergestellt ist, in deren Innerem das Schalttafel und die Arbeitsgruppe, die das Vakuum erzeugt, untergebracht sind. Auf der Arbeitsgruppe sind keinerlei Eingriffe erforderlich (ausgenommen die Fälle der außerplanmäßigen Wartung, die besser von der Herstellerfirma durchgeführt werden sollte), im Gegenteil, es wird empfohlen, in keiner Weise solche vorzunehmen, außer den spezifischen, von den vorliegenden Gebrauchsanweisungen vorgesehenen.

Außen auf der Struktur, im vorderen unteren Teil der Maschine, ist der Schweißbarren positioniert, der den Beutel am Ende der Verarbeitung versiegelt und die Dichtung, die den festen Teil der Vakuumkammer begrenzt, der Bereich, in dem die Öffnung des Beutels aufgelegt wird, um die Verpackung durchzuführen.

Der bewegliche Teil der Vakuumkammer ist auf einem mit zwei Scharnieren an der Struktur befestigten Deckel montiert, um während der Verarbeitung auf der Öffnung des Beutels positioniert werden zu können.

## INBETRIEBNAHME

- Packen Sie die Maschine vollständig aus, platzieren Sie diese an einem sicheren Arbeitsplatz und überprüfen Sie die Standsicherheit.

- Es ist wichtig, dass alle vier Füße des Gerätes auf einem ebenen Untergrund stehen um sicher zu stellen, dass der untere Teil der Maschine gesichert ist wenn der Deckel geschlossen wird. Dies ist notwendig um eine korrekte Evakuierung zu gewährleisten.
- Es wird angeraten die originale Verpackung zu behalten, falls die Maschine in Zukunft mit umziehen oder eingeschickt werden sollte.
- Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch gründlich. Nutzen Sie erst ein feuchtes Tuch, dann ein trockenes flusenfreies Tuch um die Oberfläche des Gehäuses zu reinigen. Um die Anzeige/Steuerung zu reinigen nutzen Sie bitte lediglich ein trockenes Tuch.
- Niemals ätzende, scheuernde oder scharfe Reinigungsmittel verwenden.
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Das Gerät mit dem Ein-/Ausschalten auf Stelle I einschalten (nur für SV- 43).
- Drücken Sie den Ein-/Ausschalter (1) 2 Sekunden lang – das Gerät ist nun betriebsbereit.

## **BETRIEBSMODI**

### VAKUUM IN BEUTELN

Mit dieser Anleitung ist es möglich Lebensmittel in speziellen Beuteln zu konservieren.

- Schalten Sie die Maschine ein (1).
- Öffnen Sie den Deckel im vorderen Bereich der Maschine
- Platzieren Sie den Beutel zwischen den zwei untere Dichtungen. Stellen Sie sicher, dass der Rand des Beutels keine Kräuselung hat und dass er auf der Fläche lege.
- **Schließen Sie den Deckel mit einem leichter Druck auf den zwei Seitenende. Drücken den Deckel für wenige Sekunde bis der Beuteln zu leerlaufen fängt.**
- Die Vakuumpumpe fängt automatisch an den Beutel zu evakuieren.
- Wenn die Maschine hat die Luft völlig eingesaugen, fängt sie automatisch die Schweißung.
- Der Deckel lässt sich am Ende des Verpackungszyklus automatisch öffnen.

### VAKUUM IN BEHÄLTERN

Dieser Modus kann genutzt werden um ein Vakuum in Behältern zu erzeugen ohne den Schweißvorgang zu starten.

- Schalten Sie die Maschine ein (1).
- Öffnen Sie den Deckel im vorderen Bereich der Maschine.
- Platzieren Sie die Ende ohne Dichtung des dafür vorgesehen Einsaugrohr auf den kleinen Düse bei dem Balken.
- Platzieren Sie die Ende mit Dichtung des dafür vorgesehen Einsaugrohr auf den Deckel des Beutels.
- Drücken Sie den Schalter (2) ohne den Deckel zu schließen.
- Die 3 LED´s der Anzeige leuchten nacheinander auf.
- Am Ende des Verpackungszyklus stoppt das Gerät ohne den Schweißvorgang zu starten.

Diese Einsatzart aktiviert den Schweißbarren nicht (der nicht funktionieren muss) und beugt so versehentlichen Verbrennungen beim Benutzer aufgrund des geöffneten beweglichen Deckels vor.

## **WICHTIG**

Nutzen Sie Beutel, die proportional zum Verpackungsgut passen, anderenfalls (z.B. wenn ein zu großer Beutel für ein sehr kleines Produkt genutzt wird) braucht das Gerät länger um den Verpackungszyklus zu beenden.



Darum sollten Sie, wenn Sie die Probebeutel verbraucht und herausgefunden haben, welche Beutelgröße(n) Sie benötigen, diese bei Ihrem Besser Vacuum Fachhändler bestellen. Stellen Sie die Temperatur entsprechend der Stärke und der Charakteristik des Beutels ein.

### EINSTELLUNG DER TEMPERATUR DES SCHWEISSBALKENS

Um die Schweißbalkentemperatur einzustellen, den SEAL-Knopf (3) drücken und für 3 Sekunden halten. Die LED-Anzeige (4) anfangen zu aufleuchten und bei wiederholtem Drück des SEAL-Knopfs (3) stellt man das Temperaturniveau ein, wie folgt: 1, 2 oder 3 Led-Anzeige (1 maximum, 3 minimum) abhängig von der Temperatursteigerung oder -senkung leuchten. Nach der Einstellung der Schweißtemperatur muss man 3 Sekunden warten, bis wann die Leiterplatte die gewünschte Wahl speichert und das gewünschte Niveau einstellt.

Die Einstellung der Temperatur des Schweißbarrens erfolgt in Wirklichkeit über die Kontrolle der Einschaltzeit des Schweißbarrens: je hoher die Zeit, desto höher ist die Temperatur, je niedriger die Zeit, desto mehr nimmt die Temperatur ab.

**HINWEIS:** wenn die Speicherung der Einstellwerte automatisch erfolgt (es passiert wenn man ein paar Sekunden wartet), speichert das Gerät automatisch den neu eingestellten Wert.

Für 105 µm (Mikrometer = 0,105 mm) dicke Beutel (z.B. die mitgelieferten Probebeutel) ist es angebracht die Schweißung auf die erste LED festzulegen. Nachdem Sie die Schweißbalkentemperatur eingestellt haben, ist es ratsam vor dem Verpacken von Lebensmitteln einige Tests zu durchlaufen um die Güte der Verpackung sicher zu stellen.

### ACHTUNG

Wiederholte Schweißungen bei einer übermassig hohen Temperatur für die verwendeten Beutel, beschädigen die Maschine auf Irreparable Weise. Keine Schweißtemperaturen über 2 einsetzen, wenn nicht unbedingt erforderlich und in jedem Fall stets nur bei einer Beutelstärke von mehr als 105 Mikron.

### RICHTIGES VERPACKEN

Die folgenden Vorschläge sind hilfreich um falsche Verpackung zu vermeiden, welche die Konservierung der Lebensmittel gefährdet.

- Der Beutelinhalt darf nicht über dem Schweißbalken liegen – feuchte Produkte sollten vorher abgetrocknet werden, damit beim Evakuieren kein Fett oder Feuchtigkeit die Schweißnaht beeinträchtigen.
- Die Schweißtemperatureinstellung muss zur Stärke der Beutel passen.
- Bei zu geringer Temperatur wird der Beutel nicht komplett evakuiert
- Bei zu hoher Temperatur reißt die Naht und die Dichte des Beutels ist nicht mehr gewährleistet; bei wiederholten Verschweißungen mit zu hoher Temperatur nimmt das Gerät ernsthaften Schaden.

### **WICHTIG**

Nach einer Zeit zieht der Beutel Luft.

Mögliche Gründe hierfür könnten sein:

1. Der Beutel war nicht perfekt verschweißt (Schweißtemperatureinstellung war nicht richtig gewählt für den benutzten Beutel).
2. Lebensmittelreste sind beim Evakuieren in die Schweißnaht gelangt Ein sehr scharfkantiges Objekt (KnochenHarte Käserinden u.s.w.) könnte ein winziges Loch in den Beutel gedrückt haben (oft nicht mit dem Auge erkennbar).
3. Es sind Falten in der Naht beim Verschweißen des Beutels entstanden.

## REINIGUNG DES GERÄTES

Wie bereits erwähnt ist es unbedingt notwendig die Maschine auszuschalten und den Netzstecker vor jeder Reinigung aus der Steckdose zu ziehen.

- Nutzen Sie erst ein feuchtes , dann ein trockenes Tuch um das Gehäuse ( A ) zu reinigen.
- Nutzen Sie nur ein trockenes Tuch um das Display & die Steuerung ( B ) zu reinigen
- Zur Reinigung des Teflons auf dem Schweißbalken ( D ) können Sie ein feuchtes Tuch, Seifenlauge oder sogar Fensterreiniger benutzen um Rückstände von Plastikmaterial zu entfernen

## **Benutzen Sie NIEMALS ätzende, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel!**

## WARTUNG

Die Maschine erfordert keine planmäßige Wartung, es wird jedoch in jedem Fall daran erinnert, dass, um die Maschine perfekt gebrauchsfähig zu erhalten, es erforderlich ist, nach Arbeitsende eine sorgfältige Reinigung durchzuführen. Wegen der außerplanmäßigen Wartung oder wegen eventueller Ersatzteile wird empfohlen, Originale aus der Produktion des Herstellers zu verwenden, um Probleme auf Grund unterschiedlicher Produktionseigenschaften zu vermeiden.

Der Benutzer kann selbst die Schmelzsicherung ersetzen, wie folgt: das Gerät ausschalten, dann den Stecker aus der Steckdose abziehen und danach den Schmelzsicherungshalter aufdrehen und ihn mit dem mod. 5x20T 5A 250 austauschen.

## EICHUNG DES VAKUUMSENSOR

Diese Maschine ist mit einem Sensor für die Vakuumeinregulierung vorgesehen. Die Maschine wird in der Firma geeicht, aber wenn sie in besonderen Bedingungen benutzt ist, vielleicht müssen Sie die Eichung ändern. Nur in diesem Fall und wenn die Maschine den automatischen Zyklus nicht volllicht ausführt, können Sie den Sensor eichen. Und die Eichung zu machen, müssen Sie den belieferten Keil (oder einen Keil Mod.TORX 30) in dem Loch in der rückeite des Gerätes. Bei eingeschalteter Maschine im Automatik-Zyklus vorsichtig und langsam gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis die rote Kontrollleuchte neben der Einstellöffnung aufleuchtet. Jetzt, machen Sie einen Vakuum Test mit einem Beutel. Sie müssen prüfen dass die Schweißung nicht zu verfrüht ist, damit das Vakuum optimal wird. Sie müssen diese Aktion machen nur wenn es notwendig ist, weil das Gerät schon geeicht ist.

## ZUSÄTZLICHES ZUBEHÖR

Die Maschine kann zur Vakuum-Verpackung aller Lebensmittel genutzt werden. Flüssigkeiten können in ovalen, zylindrischen oder anderen festen Behältern, deren Größe zu den optional erhältlichen Deckeln mit Ventil passt. (Behälter mit einem Durchmesser von 42mm bis 105mm )

## FEHLER UND UNERWARTETE STOPPS

Falls sich der Deckel zu Beginn des Zyklus nicht durch den Unterdruck an das Gehäuseunterteil drückt und somit kein weiterer Unterdruck aufgebaut wird, kontrollieren Sie bitte, ob sich die Dichtung nicht gelöst hat und richtig sitzt.

Prüfen Sie auch, ob sich die Beutelöffnung komplett über der Dichtung befindet.

Im Falle unerwarteter Unterbrechungen während des Verpackungszyklus unterbrechen Sie bitte sofort die Stromzufuhr, indem Sie den Netzstecker ziehen.

Danach:

- Falls die Unterbrechung aus einem Stromausfall resultiert, warten Sie bitte bis der Strom wieder da ist und stecken die Maschine erst dann wieder ein.
- Sollte das Problem an der Maschine selbst liegen, rufen Sie bitte Ihren Fachhändler an um die Maschine vom Hersteller überprüfen zu lassen.

### **HALTBARKEIT VON LEBENSMITTELN**

Die unten stehende Liste gibt die Haltbarkeit der vakuumverpackten Lebensmittel an: diese Haltbarkeiten sind als RICHTWERTE zu verstehen. In der Tat ist für eine optimale Konservierung des Produkts von Bedeutung, in welchem Zustand es sich In der Ausgangsphase befand.

### **WICHTIG**

Obwohl sich der Prozess verlangsamt, entwickeln sich auch im Vakuum Bakterien weiter. Deshalb sollte vakuumierte Nahrung, die sonst auch gekühlt wird, im Gefrierfach oder im Kühlschrank aufbewahrt werden. Vorgepackte Lebensmittel sollten innerhalb des Mindesthaltbarkeitsdatum verzehrt werden.

### **GERÄTENSORGUNG**

Die Elektro- und Elektronikgeräten enthalten gefährliche Stoffe mit potenziell schädlichen Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und Umwelt. Man empfiehlt, um das Gerät richtig zu entsorgen, in einer autorisierten Deponie zu werfen.



### **ACHTUNG!**

**Die angewandten Schutzes eliminieren nicht völlig die Verbrennungengefahr zu den oberen Gliedmaßen.**



### **ACHTUNG!**

**Die Balken erreicht hohe Temperaturen während und nach der Verwendung. Deshalb soll man vorsichtig handeln und muss man nichts mit dem Balken in Kontakt kommen bis sie kalt geworden ist.**



### **ACHTUNG!**

**Nur Fachpersonal darf den elektrischen Anschluss zu dem Stromnetz ausführen.**

### **EIGENSCHAFTEN:**

**SV- 33**

<b>Abmessungen (mm)</b>	390x300x180h
<b>Sannung</b>	230 Volt 50 Hz
<b>Schweißbalken</b>	330 mm
<b>Vakuumpompe</b>	10 l/min
<b>Gehäuse</b>	Edelstahl
<b>Gewicht</b>	6,5 kg
<b>Vakuumierung</b>	mit Sensor
<b>Schweißvorgang</b>	elektronisch, regelbar (3 Stufen)
<b>Zeitgeber-und Abkühlungssystem</b>	automatisch
<b>Kontrolltafel</b>	Digitalanzeige mit 3 LED
<b>Luftwiedereinlassen</b>	Durch Elektroventil
<b>Start</b>	mit Mikroschalter
<b>Vakuumerzeugung in</b>	Folienbeuteln, Behälter

**SV- 43**

<b>Abmessungen (mm)</b>	490x300x180h
<b>Sannung</b>	230 Volt 50 Hz
<b>Schweißbalken</b>	430 mm
<b>Vakuumpompe</b>	20 l/min
<b>Gehäuse</b>	Edelstahl
<b>Gewicht</b>	10 kg
<b>Vakuumierung</b>	mit Sensor
<b>Schweißvorgang</b>	elektronisch, regelbar (3 Stufen)
<b>Zeitgeber-und Abkühlungssystem</b>	automatisch
<b>Kontrolltafel</b>	Digitalanzeige mit 3 LED
<b>Luftwiedereinlassen</b>	Durch Elektroventil
<b>Start</b>	mit Mikroschalter
<b>Vakuumerzeugung in</b>	Folienbeuteln, Behälter



**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.



**DANGER - ATTENTION!**

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.

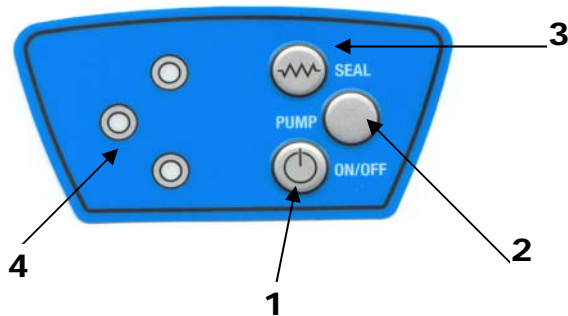


**LE DISPOSITIF EST FOURNIE DE PROTECTION DE MISE A LA TERRE**



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

## CONDITIONNEUSE SOUS VIDE



### FONCTIONS DISPLAY (B)

- 1- Touche de mise sous/hors tension.
- 2- Touche pour vide en récipients.
- 3- 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.
- 4- 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 bocaux 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.

À 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 SV- 43).
- Brancher la fiche sur la prise de courant et appuyer pendant 2 secondes sur la "touche de mise sous/hors tension" (1)

#### **MODALITÉ 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 soudeuse.

- 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 soudeuse.

- 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 soudeuse.

#### 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 de sachet le plus approprié, en s'adressant à votre fournisseur.

#### REGLAGE DE LA TEMPÉRATURE 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 soudeuse. 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 soudeuse, 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 soudeuse 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 soudeuse réglée au deuxième voyant.

Après avoir modifié la température de la barre de soudeuse, il est conseillé d'effectuer quelques essais de soudeuse 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 soudeuse 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 soudeuse 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 alors 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 invi

#### 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 de 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 préréglée 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 préréglé 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 contenants cylindriques disponibles en option, ou un contenant rigide ayant des dimensions compatibles avec les couvercles munis de clapets (en option). Les couvercles s'adaptent à des contenants avec un diamètre qui va de 42mm à 105mm.

(parfois invi

#### 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 : SV- 33

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

Modèle : SV- 43

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

<b>contrôle</b>	
<b>Rentrée air</b>	Avec électrovalve
<b>Débout cycle</b>	Avec micro bouton
<b>Vide dans</b>	Sachets, boîtes



**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.

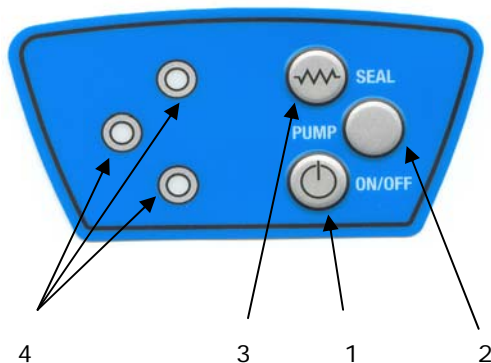


**LA MACCHINA È FORNITA DI TERRA DI PROTEZIONE.**



Le Macchine SV- 43 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 SV- 43).
- ☒ 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.

### 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: SV- 33**

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

##### **Modello: SV- 43**

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



**PERIGO - AVISO!**

A barra de selagem atinge altas temperaturas durante e após a utilização da máquina. Recomenda-se ter cuidado ao utilizar a máquina e evitar o contacto direto com a barra de selagem até que arrefeça totalmente.



**PERIGO - AVISO!**

Todas as máquinas são fornecidas com a capacidade de efetuar a selagem com a tampa aberta, o que pode gerar riscos de aquecimento!



**PERIGO - AVISO!**

A máquina apenas deve ser utilizada em ambientes interiores.



**PERIGO - AVISO!**

O dispositivo não deve ser aberto pelo utilizador final. Caso o fio de alimentação esteja danificado, ou em caso de reparações elétricas, este deve ser substituído pelo fabricante, pela assistência técnica ou por uma pessoa com competência semelhante, de modo a evitar qualquer risco.

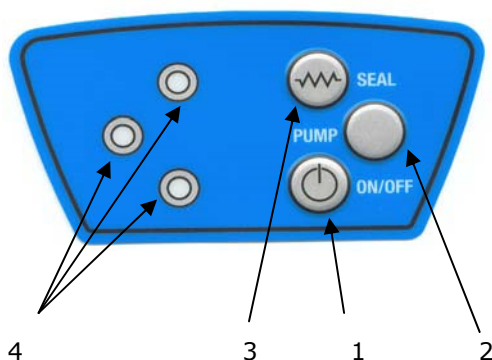


**A MÁQUINA É FORNECIDA COM UM FIO DE LIGAÇÃO À TERRA.**



A máquina SV-43 é fornecida com um interruptor de alimentação, visível no LADO DIREITO.

## DESCRIÇÃO DO VISOR



1. BOTÃO ON/OFF (LIGAR/DESLIGAR)
2. VÁCUO NOS RECIPIENTES
3. SELAGEM COM BARRA DE SOLDADURA
4. LED

## CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Visto que a máquina foi intencionalmente concebida para embalar alimentos a vácuo, não se recomenda utilizá-la para diferentes fins. Qualquer utilização inadequada ou diferente invalidará a garantia (consulte as condições de garantia de cada máquina) e poderá danificar os componentes internos e impedir o funcionamento correto da máquina.

### ATENÇÃO

- Leia e siga estas instruções antes de utilizar a máquina e mantenha-as junto dela.
- Mantenha o ambiente e o local de trabalho limpos e arrumados.
- Mantenha crianças longe do local de trabalho onde a máquina é colocada.
- Não sobrecarregue a máquina e mantenha-a em boas condições.
- Coloque a máquina numa superfície estável e segura. Se cair, pode ficar seriamente danificada.
- Não embale líquidos nem pós a vácuo. O incumprimento desta indicação causa condições inseguras e danos irreparáveis à máquina.
- Para embalar alimentos a vácuo com substâncias líquidas, remova todo o excesso de líquido e seque os alimentos com um pano antes de os embalar; em alternativa, utilize um recipiente com a tampa de vácuo apropriada fornecida pelo fabricante.
- Antes de começar, retire todo o material adicional (facas, lâminas, ferramentas, etc.) da barra de selagem.
- Qualquer tipo de operação, seja para fins de limpeza ou montagem, deve ser realizado com a máquina desligada e o fio de alimentação desligado da tomada, de modo a evitar qualquer risco de arranque involuntário da máquina. Siga esta regra mesmo quando a máquina não estiver a funcionar. Verifique se a tensão e a frequência correspondem às indicadas na máquina e se a tomada é proporcional à eletricidade absorvida pela máquina.
- Utilize apenas peças sobressalentes e acessórios originais.
- Não mergulhe nem exponha a máquina à água. Trata-se de um dispositivo elétrico!
- Não puxe o fio elétrico para remover a ficha.
- A substituição do cabo de alimentação e todas as substituições elétricas devem ser realizadas exclusivamente por pessoal especializado.

## INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

### IMPORTANTE

Recomenda-se que a instalação e a utilização da máquina sejam realizadas por um único utilizador, uma vez que a máquina não foi concebida para utilizações múltiplas.

### DESCRIÇÃO

A máquina é essencialmente composta por uma estrutura principal, cujo interior é feito de aço AISI 430. No interior, há um painel de comando e uma estação de trabalho a vácuo. Recomenda-se que não intervenha na parte interna de trabalho a vácuo (apenas em caso de manutenção extraordinária, que

deve ser realizada pelo fabricante).

A barra de selagem - para selar o saco no final do ciclo - é colocada na parte externa da estrutura, na parte dianteira e inferior da máquina, juntamente com a junta, que define a parte fixa das câmaras de descompressão, onde o saco é geralmente colocado para ser embalado.

A parte superior da câmara de descompressão é fixa à tampa móvel ligada à estrutura principal através de duas dobradiças. Este sistema permite manter o saco fixo para se conseguir uma sucção correta e a devida selagem.

## PROCESSO DE TRABALHO

- Retire a máquina da embalagem, coloque-a sobre a mesa de trabalho e verifique a sua estabilidade.
- É importante que os quatro suportes da máquina adiram à superfície, de modo a que a tampa se fixe na parte inferior da máquina. Desta forma, garante-se o funcionamento correto da máquina.
- Recomenda-se guardar a embalagem da máquina para poder utilizá-la novamente no futuro para eventuais movimentações. Limpe a máquina com cuidado antes de a utilizar.
- Limpe a estrutura externa com um pano húmido primeiro e depois com um seco; para limpar o visor, utilize apenas um pano seco.
- É estritamente proibido utilizar produtos ácidos ou cáusticos.
- Introduza a ficha na tomada.
- Ligue a máquina colocando o interruptor lateral na posição I (apenas no modelo SV-43).
- Mantenha o botão ON/OFF (Ligar/Desligar) (1) pressionado durante 2 segundos.
- A máquina está pronta a ser utilizada com as definições de hora e selagem utilizadas da última vez.

## MÉTODOS DE UTILIZAÇÃO

### CICLO DE VÁCUO COM CICLO AUTOMÁTICO

- Mantendo a máquina ligada, levante a tampa.
- Coloque o produto no saco.
- Coloque o saco na câmara de descompressão com a parte da abertura colocada entre as duas juntas pretas.
- Verifique se o componente interno do saco não interfere com a barra de selagem. Verifique se o saco não está danificado e se está colocado na parte superior da barra de selagem.
- **BAIXE A TAMPA EXERCENDO PRESSÃO MODERADA SOBRE OS DOIS LADOS OU, SE ESTIVER PRESENTE, SOBRE O MANÍPULO CENTRAL. MANTENHA A TAMPA PRESSIONADA DURANTE ALGUNS SEGUNDOS ATÉ QUE O AR COMECE A SER SUGADO. DEPOIS SOLTE A TAMPA.**
- A máquina iniciará automaticamente o ciclo e o visor mostrará o nível de vácuo acendendo as luzes LED.
- Uma vez terminado o vácuo, a selagem segue-se automaticamente. Quando a selagem estiver concluída, a bomba para de funcionar e a tampa móvel abre-se automaticamente.
- A máquina está agora pronta para embalar o saco.

### EMBALAGEM A VÁCUO EM RECIPIENTES

Este modo de utilização pode ser utilizado para embalar líquidos a vácuo em recipientes (fornecidos pelos fabricantes e descritos na secção "Acessórios opcionais").

- Mantendo a máquina ligada, abra a tampa móvel colocada na parte dianteira da máquina. Agora é possível embalar produtos em recipientes.
- Ligue o tubo de sucção dos recipientes ao dispositivo de aspiração da máquina, colocado entre as juntas que se encontram dentro da câmara de descompressão.
- Coloque os alimentos dentro do recipiente e feche-o com a respetiva tampa.
- Ligue a segunda extremidade do tubo de sucção à tampa do recipiente a vácuo.
- Inicie a aspiração premindo o botão PUMP (BOMBA) (2) sem fechar a parte superior da tampa móvel.
- O visor começa a indicar o nível de vácuo acendendo o LED.
- Quando o vácuo terminar, a máquina para. Agora pode desligar o dispositivo na tampa.
- A máquina está agora pronta para embalar um novo saco ou recipiente.

Este modo de utilização não ativa a barra de selagem (uma vez que não precisa de funcionar), o que evita queimaduras acidentais devido à abertura da tampa.

## IMPORTANTE

Utilize sempre sacos adequados à embalagem a vácuo. Caso contrário, a máquina irá demorar muito tempo a terminar o ciclo de trabalho (ou seja, saco demasiado grande em comparação à quantidade reduzida de alimentos). Portanto, recomenda-se escolher o tamanho mais adequado às suas necessidades a partir da lista de sacos em anexo e solicitar o saco correto em qualquer centro de vendas da BESSER VACUUM.

### DEFINIÇÃO DE TEMPERATURA DA BARRA DE SELAGEM

Mantendo o botão SEAL (SELAGEM) (3) pressionado durante 3 segundos, é possível ajustar a temperatura da barra de selagem. À medida que os LED (4) começam a piscar, escolha o nível de temperatura pressionando o botão (3) consecutivamente (1, 2 ou 3 LED ligados, de acordo com o aumento ou diminuição da temperatura: 1 é o mínimo, 3 é o máximo). Depois de definir a temperatura de selagem, aguarde 3 segundos para registar e confirmar o valor e definir o nível pretendido.

A definição de temperatura depende do tempo de iluminação da própria barra de selagem: quanto mais tempo, mais elevada será a temperatura e vice-versa.

NOTA: o processo de definição é concluído em apenas alguns segundos; a máquina regista automaticamente o novo valor.

A temperatura deve ser regulada de acordo com a espessura e as características do saco. No caso de sacos de 105 micrones (ou seja, os fornecidos com a máquina), recomenda-se efetuar a selagem no nível 2 (2LED). Após alterar a temperatura da barra de selagem, teste-a algumas vezes antes de embalar os alimentos a vácuo definitivamente.

### ATENÇÃO

Se a máquina for utilizada com demasiadas selagens a uma temperatura muito elevada, esta sofrerá danos irreparáveis. Não defina uma temperatura superior ao nível 2, a menos que seja estritamente necessário. Em qualquer caso, defina-a sempre para espessuras superiores a 105 micrones.

### SELAGEM CORRETA DO SACO

Para evitar uma embalagem incorreta do saco com a consequente má conservação dos alimentos, sugerimos que siga estes passos simples:

- Para conseguir uma selagem adequada do saco, não pode colocar objetos entre o saco e a barra de soldadura.
- Para obter uma selagem correta, a temperatura de selagem deve ser adequada à espessura do saco.
- Uma temperatura demasiado baixa pode não ser suficiente para selar o saco.
- Uma temperatura demasiado elevada pode rasgar o saco, prejudicando a conservação dos alimentos. Uma utilização contínua da máquina a altas temperaturas pode danificar seriamente a máquina.

### ATENÇÃO

Pode haver casos em que o saco perde o vácuo. Existem várias causas possíveis para esse problema:

- A selagem pode não ter sido realizada corretamente (incompatível com o saco).
- Há partes de alimentos que estão a obstruir a selagem.
- Algum objeto afiado pode ter rasgado o saco durante o processo de embalagem a vácuo - mesmo que não seja visível à primeira vista (ossos, espinhos, etc.)

### LIMPEZA

Conforme mencionado acima, é necessário desligar a ficha da tomada quando terminar o trabalho e antes de iniciar qualquer operação de limpeza.

Para limpar a estrutura externa da máquina, utilize um pano húmido primeiro e depois um seco.

- Para limpar o visor de comandos, utilize apenas um pano seco.
- Para limpar o teflon da barra de soldadura, utilize um pano húmido com água morna ou detergente para vidros. Repita esta operação sempre que houver resíduos de plástico na barra de soldadura.

**NÃO UTILIZE PRODUTOS ÁCIDOS OU CÁUSTICOS PARA LIMPAR A MÁQUINA**

## MANUTENÇÃO

A máquina não precisa de limpeza contínua, mas é necessário mantê-la limpa para que a utilização seja segura; portanto, é necessário efetuar uma limpeza profunda depois do trabalho. Para efetuar qualquer limpeza extraordinária ou substituir peças sobressalentes, utilize apenas peças originais - fornecidas pelo fabricante - para evitar danos. Os fusíveis podem ser substituídos pelo utilizador. DESLIGUE A MÁQUINA E DESLIGUE A FICHA DA TOMADA. Desaparafuse o porta-fusíveis e substitua-o pelo modelo 5x20T 5A 250.

### DEFINIÇÃO DO SENSOR DE VÁCUO

A máquina é fornecida com um sensor de vácuo. Embora a máquina saia da fábrica já configurada, algumas condições específicas podem alterar a regulação do vácuo. Apenas nesses casos, depois de verificar se a máquina funciona, é possível configurar o sensor de vácuo. Introduza a chave cinzenta fornecida com a máquina (ou, em alternativa, uma chave semelhante TORX 30) no pequeno orifício que se encontra na parte inferior da máquina. Mantendo a máquina no modo automático, rode a chave para a esquerda com cuidado até que a luz vermelha que se encontra perto do orifício se acenda. Agora teste um ciclo completo utilizando o saco. Não efetue esta operação se não for estritamente necessário, já que a máquina sai da fábrica perfeitamente configurada.

### ACESSÓRIOS OPCIONAIS

A máquina consegue embalar qualquer tipo de alimento a vácuo. Apenas é possível efetuar a embalagem de líquidos se utilizar o conjunto de recipientes fornecidos pelo fabricante, pois estes têm tampas especiais com válvulas de vácuo. As tampas podem ser adequadas para diferentes recipientes com um diâmetro entre 42 mm e 105 mm.

### ANOMALIAS E INTERRUPÇÕES INESPERADAS

Caso a tampa não adira ao compartimento de vácuo inferior, verifique se as juntas estão corretamente colocadas para delimitar as câmaras de descompressão - superior e inferior. Verifique se a abertura do saco está dentro das duas juntas.

Se a máquina parar de modo inesperado durante o ciclo de funcionamento, interrompa imediatamente o fluxo de energia desligando a máquina e retirando a ficha da tomada. De seguida:

- Se a interrupção for devido à falta de fluxo de energia causada por problemas de rede, não ligue a máquina até que a rede seja reparada.
- Caso o inconveniente seja devido ao circuito elétrico, entre em contacto com o revendedor para que a máquina seja inspecionada pelo fabricante.

### TEMPOS DE CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS

Há uma tabela abaixo que explica os tempos de conservação de alguns tipos de alimentos. Estes devem ser interpretados como uma APROXIMAÇÃO. Para obter uma conservação perfeita dos alimentos, a condição inicial do alimento em si deve ser considerada como um fator essencial.

### AVISO

A proliferação de bactérias pode continuar mesmo em alimentos embalados a vácuo, embora seja retardada. Portanto, os alimentos embalados a vácuo devem ser armazenados no frigorífico ou no congelador. Os alimentos pré-embalados devem ser consumidos antes da data de validade indicada na embalagem.


### ELIMINAÇÃO DA MÁQUINA APÓS A SUA VIDA ÚTIL

Todos os aparelhos elétricos e eletrónicos contêm substâncias perigosas com efeitos potencialmente prejudiciais para a saúde das pessoas e para o ambiente. Por isso, pedimos que se desfaça da máquina colocando-a num aterro autorizado.




### RISCOS ADICIONAIS

As medidas de proteção não eliminam completamente o risco de queimaduras nos membros superiores.

 **PERIGO – ATENÇÃO:**

A barra de soldadura atinge altas temperaturas durante e após a sua utilização. Portanto, recomenda-se vivamente evitar o contacto direto com a mesma até que arrefeça totalmente.

 **PERIGO - ATENÇÃO:**

A ligação elétrica à fonte de alimentação apenas deve ser realizada por pessoal especializado.

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

#### Modelo: SV-33

Dimensões (mm)	390 x 300 x 180 h
Tensão	230 V 50 Hz
Barra de soldadura	330 mm
Capacidade da bomba	10 l/min
Estrutura	Aço inoxidável
Peso	6,5 kg
Vácuo	Com sensor
Selagem	Elétrica; 3 níveis ajustáveis
Temporização do processo de arrefecimento	Automática
Visor de comandos	3 luzes LED
Retorno de ar	Eletroválvula
Início do ciclo	Micro-interruptor
Vácuo	Sacos e recipientes

#### Modelo: SV-43

Dimensões (mm)	490 x 300 x 180 h
Tensão	230 V 50 Hz
Barra de soldadura	430 mm
Capacidade da bomba	20 l/min
Estrutura	Aço inoxidável
Peso	10 kg
Vácuo	Com sensor
Selagem	Elétrica; 3 níveis ajustáveis
Temporização do processo de arrefecimento	Automática
Visor de comandos	3 luzes LED
Retorno de ar	Eletroválvula
Início do ciclo	Micro-interruptor
Vácuo	Sacos e recipientes

### مخاطر أخرى

لا تقضي الإجراءات الوقائية على مخاطر احتراق الأطراف العلوية قضاء تاماً.

**⚠️ خطر – انتباه:**

يصل قضيب اللحام إلى درجات مرتفعة أثناء استخدام الآلة ويحده. ولهذا، يوصى بشدة بتجنب ملامستها مباشرة حتى يبرد القضيب تماماً.

**⚠️ خطر – انتباه:**

يجب ألا تنفذ التوصيلات الكهربائية إلا بمعرفة الأفراد المتخصصون فقط.

السمات الفنية:

#### موديل: SV- 33

الأبعاد (مم)	180×300×390س
الجهد	230 فولت 50 هرتز
قضيب اللحام	330 مم
سعة المضخة	10 ل/دقيقة
الهيكل	فولاذ مقاوم للصدأ
الوزن	6,5 kg
التفريغ:	مع حساس
إحكام الغلق:	كهربائي؛ 3 مستويات قابلة للضبط
توقيت عملية التبريد	أوتوماتيكي
شاشة أدوات التحكم	3 مؤشرات ضوئية
إعادة الهواء	صمام كهربائي
بدء الدورة	المفتاح الدقيق
التفريغ:	أكياس وحاويات

#### موديل: SV- 43

الأبعاد (مم)	180×300×490س
الجهد	230 فولت 50 هرتز
قضيب اللحام	430 مم
سعة المضخة	20 ل/دقيقة
الهيكل	فولاذ مقاوم للصدأ
الوزن	10 kg
التفريغ:	مع حساس
إحكام الغلق:	كهربائي؛ 3 مستويات قابلة للضبط
توقيت عملية التبريد	أوتوماتيكي
شاشة أدوات التحكم	3 مؤشرات ضوئية
إعادة الهواء	صمام كهربائي
بدء الدورة	المفتاح الدقيق
التفريغ:	أكياس وحاويات

## إعداد درجة حرارة قضيب إحكام الغلق

يمكن من خلال استمرار الضغط على الزر SEAL (3) لمدة 3 ثوان، ضبط درجة حرارة قضيب إحكام الغلق. وعندما تبدأ المؤشرات الضوئية (4) في الوميض، اختر مستوى درجة الحرارة عن طريق ضغط الزر (3) بالتالي (1)، أو 2 أو 3 مؤشرات ضوئية مضاءة، وفقاً لزيادة أو نقص درجة الحرارة: 1 الأدنى، 3 الأقصى). بعد ضبط درجة حرارة الغلق المحكم، انتظر مدة 3 ثوان لتسجي القيمة وتأكيداتها وضبط المستوى المطلوب. يتوقف إعداد درجة الحرارة على مدة إضاءة قضيب إحكام الغلق ذاته: فكلما زادت المدة، كلما زادت درجة الحرارة والعكس بالعكس.

ملحوظة: ستتم عملية الضبط في غضون بضعة ثوان، وستسجل الآلة القيمة الجديدة.

يجب ضبط درجة الحرارة تبعاً لسمك الكيس وخصائصه. بالنسبة للأكياس 105 ميكرون (الموردة مع الآلة)، يوصى بمستوى غلق محكم (2 مؤشرات ضوئية). بعد تغيير درجة حرارة قضيب إحكام الغلق، اختبره عدة مرات قبل التغليف الفراغي للطعام بصورة نهائية.

## تنبيه

في حالة استخدام الآلة لمرات كثيرة من إحكام الغلق على درجات حرارة مرتفعة جداً، فسيؤدي ذلك إلى ضرر غير قابل للإصلاح. فلا تستخدم درجات حرارة أعلى من 2، فلا ضرورة لذلك مطلقاً. ولا تستخدم بصفة عامة إلا في السمك الأعلى من 105 ميكرون.

## إحكام غلق الأكياس بطريقة صحيحة

تجنباً للتغليف غير الصحيح للأكياس، مع ما يترتب على ذلك من سوء حفظ الأطعمة، نقترح اتباع الخطوات البسيطة التالية:

- للوصول إلى غلق محكم مناسب للكيس، يجب عدم وضع أي شيء بين الكيس وقضيب اللحم.
- للحصول على إحكام غلق صحيح، يجب أن تكون درجة الحرارة مناسبة لسمك الكيس.
- درجة الحرارة المنخفضة جداً لن تكفي لإحكام غلق الكيس.
- قد تؤدي درجة الحرارة المرتفعة جداً إلى تمزق الكيس عند موضع إحكام السد، مما يؤثر على حفظ الطعام. وسيؤدي الاستعمال المستمر للآلة في درجات حرارة عالية يمكن أن يتسبب في تضرر شديد للآلة.

## تنبيه

ومن الممكن أن يفقد الكيس تقريغه. وقد تكون الأسباب مختلفة:

- ربما تم إحكام الغلق بطريقة غير صحيحة (لا تتوافق مع الكيس)
- وجود أجزاء طعام تعيق إحكام الغلق.
- ربما كانت هناك أشياء حادة تسببت في تمزق الكيس أثناء عملية التفريغ – وحتى ولو لم رؤيتها للوهلة الأولى (عظام، أشواك، ...)

## التنظيف

كما سبق ذكره أعلاه، من الضروري نزع القابس من المقبس عند انتهاء العمل، قبل بدء أي عمليات تنظيف.

ولتنظيف الهيكل الخارجي للآلة، استخدم قطعة قماشية رطبة أولاً بعدها قطعة جافة.

- لتنظيف شاشة عرض أدوات التحكم، استخدم قطعة قماشية جافة فقط.
- لتنظيف طبقة التفلون على قضيب اللحم، استخدم قطعة قماشية مرطبة بماء دافئ أو منظف زجاج. وكرر هذه العملية أي عدد من المرات طالما بقيت بعض بقايا البلاستيك على قضيب اللحم.

## لا تستخدم منتجات حمضية أو كاوية لتنظيف الآلة

## الصيانة

لا تتطلب الآلة التنظيف باستمرار، لكن يجب الاحتفاظ بها نظيفة للاستخدام الآمن، لذلك من الضروري يجب تنظيفها تنظيفاً عميقاً بعد العمل. في حالة التنظيف غير المعتاد أو لاستبدال قطع الغيار، استخدم القطع الأصلية فقط – الموردة من قبل الشركة المصنعة – تجنباً لإحداث ضرر. يمكن للمستخدم استبدال المصهرات. أوقف تشغيل الآلة وافصل القابس من المقبس. حل حامل المصهر وضع واحداً بدلاً منه موديل 5x20T 5A 250.

## ضبط حساس التفريغ

الآلة مزودة بحساس تفريغ. وفي حين تخرج الآلة من المصنع مضبوطة مسبقاً، إلا أن بعض الظروف الخاصة قد تؤدي إلى تغيير ضبط التفريغ. وفي هذه الحالات فقط، وبعد التأكد من أن الآلة لن تعمل، فمن الممكن ضبط حساس التفريغ. أدخل المفتاح الرمادي المرفق مع الآلة (أو بدلاً من ذلك، مفتاحاً مماثلاً TORX 30) في الثقب الصغير الموجود أسفل الآلة. وبينما الآلة في الوضع الأوتوماتيكي، أدر المفتاح بلطف عكس اتجاه عقارب الساعة إلى يمين الضوء الأحمر إلى جوار الثقب. قم الآن بإجراء اختبار لدورة كاملة باستخدام كيس. لا تقم بهذه العملية إلا في حالة الضرورة القصوى، حيث إن الآلة خرجت من المصنع مضبوطة ضبطاً مثالياً.

## ملحقات اختيارية

يمكن للآلة عمل التفريغ لأي نوع من أنواع الطعام. ولا يمكن تغليف السوائل إلا باستخدام طقم الحاويات المزود من قبل الشركة المصنعة، حيث إنها مزودة بأغطية خاصة بصمامات تفريغ. تناسب الأغطية الحاويات المختلفة التي يتراوح قطرها من 42 مم و105 مم.

## عيوب العمل والانقطاعات غير المتوقعة

في حالة عدم التصاق الغطاء بحجرة التفريغ تحته، تحقق من الوضع الصحيح للحشيات حول حدود حجرات إزالة الضغط - العلوية والسفلية. تأكد من أن فتحة الكيس موضوعة ضمن حدود الحشيتين.

في حالة توقف الآلة عن العمل بصورة غير متوقعة أثناء دورة العمل، اقطع الطاقة الكهربائية على الفور عن طريق إيقاف تشغيل الآلة ثم فصل القابس من المقبس. بعد ذلك:

- إذا كان الانقطاع بسبب عدم وجود طاقة كهربائية لوجود مشكلات في الشبكة، فلا توصل إلا بعد إصلاح الشبكة.
- أما إذا كان العيب راجعاً إلى الدائرة الكهربائية، فاتصل بالموزع لكي يتم فحص الآلة بمعرفة الشركة المصنعة.

## أوقات حفظ الطعام

فيما يلي جدول موضح بين أوقات الحفظ لبعض أنواع الطعام. ويجب اعتبار هذه القيم تقريبية وللحصول على حفظ مثالي للطعام، يجب أن يوضع في الاعتبار الحالة الأصلية للطعام بوصفها عاملاً أساسياً.

## تحذير

من الممكن أن يستمر تكاثر البكتيريا، حتى في الطعام الذي أجري له تفريغ، وإن كان بمعدل أبطأ. ولهذا لا بد من حفظ العام المغلف بالتفريغ في البراد أو المجمد. ويجب استهلاك الطعام المغلف مسبقاً قبل تاريخ انتهاء الصلاحية المبين على التغليف.

## التخلص من الآلة بعد انتهاء عمرها الافتراضي

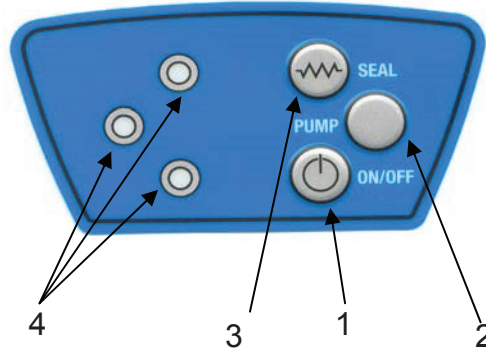
تحتوي جميع الأجهزة الكهربائية والإلكترونية على مواد خطرة وذات آثار ضارة محتملة على صحة الإنسان والظروف البيئية. لذا يرجى التخلص من الآلة المستهلكة في مقلب معتمد.





قضيب إحكام الغلق – لإحكام غلق الكيس في نهاية الدورة – يوجد بالجزء الخارجي من الهيكل، في الجزء الأمامي والسفلي من الآلة، بالإضافة إلى الحشوة، التي تحدد الجزء الثابت من حجرات إزالة الضغط، حيث يوضع الكيس عادة عند التغليف.

الجزء العلوي من حجرة إزالة الضغط مثبت على الغطاء المتحرك الموصل بالهيكل الرئيسية بواسطة مفصلتين. ويتيح هذا النظام بقاء الكيس محصوراً من أجل إتمام الشفط بشكل وما يليه من إحكام الغلق بشكل صحيح.



- 1- زر التشغيل/إيقاف التشغيل
- 2- التفريغ في الحاويات
- 3- إحكام الغلق بقضيب اللحم
- 4- مؤشر ضوئي

#### إجراءات العمل

- أخرج الآلة من عبوتها، وضعها على منضدة عمل وتأكد من ثباتها.
- من المهم أن تكون قوائم الدعم الأربعة للآلة ملتصقة بالسطح، للسماح بإغلاق الغطاء إحكام مع الجزء السفلي من الآلة. بهذه الطريقة يمكن ضمان عمل الآلة بشكل صحيح.
- يوصى بالاحتفاظ بعبوة الآلة، لاستعمالها مرة أخرى مستقبلاً عند نظفها. نظف الآلة بعناية قبل استخدامها.
- نظف الهيكل الخارجي بقطعة قماشية رطبة أولاً، ثم بأخرى جافة، وبالنسبة للشاشة، استخدم قطعة قماشية جافة فقط.
- يحظر بشدة استعمال المنتجات الحمضية أو الكاوية.
- أدخل القابس في المقبس.
- ابدأ تشغيل الآلة، عن طريق إدارة المفتاح الجانبى إلى ا (في الموديل SV- 43 فقط).
- اضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل ON/OFF (1) لمدة ثانيتين.
- الآلة جاهزة للاستعمال وفقاً لإعدادات الوقت وإحكام الغلق المستخدمة في آخر مرة.

#### طرق الاستخدام

##### دورة التفريغ مع الدورة الأوتوماتيكية

- بينما الآلة في وضع تشغيل، ارفع الغطاء لأعلى.
- أدخل المنتج داخل الكيس.
- أدخل الكيس في حجرة إزالة الضغط بحيث يكون الجزء المفتوح بين الحشيتين السواديم.
- تأكد من المكونات الداخلية للكيس لا يتداخل مع قضيب إحكام الغلق. تأكد من عدم تمزق الكيس ومن وضعه ثابتاً على سطح إحكام الغلق.
- **أنزل الغطاء باستخدام ضغط متوسط من جانبيه، أو بواسطة المقبض الأوسط إن وجد. أبق الضغط على الغطاء لعدة ثوانٍ إلى أن يبدأ شفط الهواء. ثم، حرر الغطاء.**
- ستبدأ الآلة تلقائياً دورتها وستظهر الشاشة مستوى التفريغ عن طريق إضاءة المؤشرات الضوئية.
- ما إن ينتهي التفريغ، سيتبعه إحكام الغلق تلقائياً. وما إن ينتهي إحكام الغلق، ستتوقف المضخة عن العمل ويفتح الغطاء المتحرك تلقائياً.
- الآلة الآن جاهزة لتعبئة الكيس.

##### التغليف الفراغي في الحاويات

- يمكن استخدام هذا الوضع من أوضاع الاستخدام لتفريغ السوائل الموجودة في حاويات (موردة من قبل الشركات المصنعة وموصوفة في قسم "ملحقات اختيارية").
- بينما الآلة في وضع تشغيل، افتح الغطاء المتحرك الموضوع على الجزء الأمامي من الآلة. من الممكن الآن التفريغ في الحاويات.
- وصل أنبوب الشفط الخاص بالحاويات إلى جهاز الشفط بالآلة، الموضوع بين الحشيات داخل حجرة إزالة الضغط السفلية.
- ضع الطعام في الحاوية وأغلقها بالغطاء المناسب.
- وصل الطرف الثاني من أنبوب الشفط بغطاء الحاوية الفراغية.
- ابدأ الشفط عن طريق ضغط زر PUMP (2) دون غلق الجزء العلوي من الغطاء المتحرك.
- وستبين الشاشة مستوى التفريغ عن طريق المؤشر الضوئي.
- عندما ينتهي التفريغ، ستتوقف الآلة. ومن الممكن الآن فصل الجهاز عند الغطاء.
- الآلة الآن جاهزة لتعبئة كيس أو حاوية جديدين.

هذا الوضع من أوضاع الاستخدام لا ينشط قضيب إحكام الغلق (نظراً لعدم الحاجة إليه)، لمنع التعرض للحرق عند فتح الغطاء.

#### هام

استخدم دائماً أكياساً مناسبة للتغليف الفراغي. خلاف ذلك سستغرق الآلة وقتاً طويلاً جداً لإنهاء دورة العمل (إذا كان الكيس كبيراً جداً وكمية الطعام صغيرة). لهذا يوصى باختيار أنسب مقياس لاحتياجاتك من بين قائمة الأكياس المرفقة واطلبه من أي من مراكز بيع BESSER VACUUM.

##### ظروف الاستعمال

نظراً لأن الآلة معدة خصيصاً لتفريغ الطعام، فلا يوصى باستخدامها في أغراض أخرى. فاي استعمال غير سليم أو مخالف لها يبطل ضمانها (انظر شروط الضمان على كل آلة)، ومن الممكن أن يتسبب في تلف المكونات الداخلية ويحول دون عمل الآلة بشكل صحيح.

##### تنبيه

- اقرأ التعليمات الحالية جيداً والتزم بها قبل استخدام الآلة واحتفظ بها معك.
- حافظ على نظام البيئة ومكان العمل ونظامهما.
- أبق الأطفال بعيداً عن مكان العمل حيث توجد الآلة.
- لا تحمل الآلة حملاً مفرطاً واعتن بها.
- ضع الآلة على سطح ثابت وأمن. في حالة سقوط الآلة، من الممكن أن تتعرض لأضرار شديدة.
- لا تقم بالتغليف الفراغي للسوائل أو المساحيق. ومن شأن عدم احترام هذه التعليمات أن يتسبب في ظروف غير آمنة وضرر للآلة غير قابل للإصلاح.
- ولتغليف المواد الغذائية المحتوية على سوائل فراغياً، يجب إزالة كل السوائل الزائدة وتجفيف الطعام بواسطة قطعة قماشية قبل تغليفه؛ كما يمكن بدلاً من ذلك استخدام حاوية ذات غطاء تفريغ مناسب، الموردة من الشركة المصنعة.
- قبل البدء، يجب إبعاد كل المواد الأخرى (السكاكين، الشفرات، الأدوات...) عن قضيب إحكام الغلق.
- يجب القيام بأي نوع من العمليات، سواء التنظيف أو التركيب، والآلة في حالة إيقاف تشغيل وسلك الطاقة مفصول من المقبس لتجنب أي مخاطر لبدء تشغيل الآلة من تلقاء ذاتها دون قصد. اتبع هذه القاعدة حتى ولو كانت الآلة لا تعمل. وتأكد من أن الجهد والتردد يوافقان المحدد على الآلة، وأن المقبس متناسب مع الطاقة الكهربائية التي تسحبها الآلة.
- لا تستخدم إلا قطع الغيار والملحقات الأصلية.
- لا تعمر الآلة في المياه أو تعرضها لها. فهي جهاز كهربائي!
- لا تجذب السلك الكهربائي لفصل القابس.
- يجب أن يتم تغيير كبل الطاقة وجميع التغييرات الكهربائية بمعرفة فنيين متخصصين فقط.

##### تعليمات الاستخدام والصيانة

#### هام

يوصى بأن يتم تركيب الآلة واستعمالها بمعرفة شخص واحد، حيث إنها غير معدة للاستخدام من أشخاص متعددين.

#### الوصف

تتألف الآلة بالأساس من هيكل رئيسي، مصنوع من الفولاذ AISI 430. ويوجد بالداخل لوحة المقاتيح ومحطة عمل التفريغ. يوصى بعدم العبث بأجزاء العمل الداخلية للتفريغ (كما هو الحال عند إجراء أعمال الصيانة غير العادية، التي يجب أن تتم بمعرفة الشركة المصنعة).



**خطر - تحذير!**

يصل قضيب إحكام الغلق إلى درجات مرتفعة أثناء استخدام الآلة وبعده. يوصى بشدة أخذ الحذر أثناء استخدام الآلة وتجنب الاتصال المباشر بقضيب إحكام الغلق إلى أن يبرد تماماً.



**خطر - تحذير!**

تورد جميع الآلات بحيث تقوم بإحكام الغلق أيضاً والغطاء مفتوح، مع ما يتضمنه ذلك من مخاطر التسخين!



**خطر - تحذير!**

الآلة معدة للاستخدام في البيئات الداخلية فقط.



**خطر - تحذير!**

يجب على المستخدم النهائي ألا يفتح الآلة. في حالة تعرض سلك الطاقة للتلف، أو في حالة القيام بإصلاحات كهربائية، يجب تغييرها بمعرفة الشركة المصنعة أو من خلال مساعدتها الفنية أو بمعرفة شخص يتمتع بمهارات مماثلة، تجنباً لوقوع أي مخاطر.



الآلة مزودة بسلك حماية أرضي.



الآلة 43-SV مزودة بمفتاح طاقة، ظاهر على الجانب الأيمن.

**SV-33-43**

آلات التغليف الفراغي

