

SERVICE



Use and Maintenance Manual



FGZ0040 | FGZ0041 | FGZ0042

PAY ATTENTION!!! IMPORTANT!

MACHINES WARRANTY GUIDE LINES

We inform all our dear clients that, in order to avoid any misunderstanding, in the vacuum packers the

**“VACUUM PUMP” and
“ELECTRONIC BOARD”**

are articles

**THAT CANNOT BE
REPLACED IN ADVANCE
EVEN IF COVERED BY
WARRANTY.**

After 2-3 months of work, the VACCUM PUMP, if not properly used (hot products, corrosive liquids, steams, etc.), can show an abnormal dirt filling which compromises the good performance of it. For this reason, we ask to send it back to manufacturer in order to clean and/or to check it.

**NOTHING WILL BE SHIPPED BEFORE
GETTING THE BROKEN PART BACK!!!**

For other components (transformers, electronic boards, micro-switches, etc.), this rule is not valid as these parts are not subjected to mechanical wear out.

Chapter 1

IDENTIFICATION OF “INSTRUCTION MANUAL”

Instruction manual is a document issued by the manufacturer and is integral part of the machine. This document is duly identified in order to allow the traceability and/or future reference.

All rights, concerning its reproduction and divulgation and relevant documentation here attached, reserved.

PURPOSE OF THE DOCUMENT

Main purpose of instruction manual is to give to client and to all concerned personnel, necessary information to its correct installation, use and maintenance with particular care to safety conditions.

GENERAL WARNINGS AND MANUFACTURER’S RESPONSABILITIES LIMITS

Every interaction operator-machine, as part of the intended use and all machine’s life long, has been carefully and completely analysed by the manufacturer during project, production and in manual writing phases. Despite this, it being understood that nothing can replace experience, good training and, especially, “good sense” of those acting with the machine. These last requirements are necessary and fundamental either in every operative phase or while reading this present manual.

The missing respect of the precautions or specific advises written in this manual, the use of the machine by non-qualified personnel, violate any security rule relevant to project, production and foreseen use and relieve the manufacturer from any responsibility in case of damages to people or things.

Manufacturer is not responsible for the lack of observance of safety precautions written in this manual by the end user.

REGULATORY REFERENCES

This present document refers to the indications written in

- Attachment "I" to directive 89/932/CEE and following amendments: point 1.7.4;
- UNI EN 292/2 – 1992, point 5.5

MACHINE MOD.	_____	_____	V	_____	HZ
SERIAL NUMBER	_____	_____		_____	
SHIPMENT DATE	_____	_____		_____	
TESTING ENGINEER	_____	_____		_____	

Chapter 2

How to read and use "Instruction Manual"

MANUAL PRESERVATION

This present document is integral part of the machine; for this reason, it has to be guarded and duly used for machine's life long, also in case it is ceased to a third party. Eventual requests for further copies of this present document will have to be regularised with a purchase order to the manufacturer. In order to correctly store for a long time this manual, we suggest to:

- Use the manual in order not to damage all or part of its contents. In particular, it is recommended not to abandon the manual during use, and to put it back in the assigned place immediately after the end of the consultation;
- Do not remove, tear or rewrite parts of the manual for any reason. Any assembly to the same must be requested from the manufacturing company;
- Store the manual in areas protected from humidity, heat and other environmental agents that may affect its integrity or duration.

MACHINE'S SIGNS

On the machine you will find these safety labels.



CE	
MODEL	
MATRICULATION	
VACUUM PUMP	
ELECTRONIC CARDS	
VOLTAGE	
FREQUENCY	

Check they are not taken away or damaged.

DEFINITIONS

According to CEE 89/3392 and following updates, these definitions are disclosed:

- OPERATOR: the person/s committed with the function, the regulation and the ordinary maintenance or the cleaning of the machine
- USER: the person/s who are responsible and/or owners

MANUFACTURER'S IDENTIFICATION DATA AND LOCATION OF "CE LABEL"

Company's identification as manufacturer of the machine, happens according to current laws by following acts:

- Declaration of conformity
- CE labelling
- Instruction Manual
- A specific label on the machine, write indelibly the information relevant to CE labelling



**IT IS STRICTLY FORBIDDEN TO REMOVE
THE "CE LABELLING" AND/OR REPLACE
IT WITH OTHER LABELS.**

If, for accidental reasons, "CE LABELLING" was damaged, detached from the machine or simply manufacturer's seal removed, client must inform manufacturer.

Chapter 3

WARRANTY CERTIFICATE

Manufacturer commits himself, for duration of 12 (twelve) months from shipping date and direct delivery of the goods, to grant to the client or dealer the integrity and good functioning of the components relevant to the machine in object.

All wearing out parts – components that the use wears out constantly – are not covered by warranty. These parts are:

- a) Electrical resistances - Teflon Tissue - Rubber gaskets - Pistons for lid opening - Welding diaphragm - Air filters - Oil filters - Oil - Pump blades.
- b) If an under warranty machine's vacuum pump is delivered to manufacturer for problems relevant to suction or malfunctioning, manufacturer reserves the faculty to double check if any extraneous part had been sucked: liquids, solids, sauces, creams, etc. If this happened, the reparation of the material and working time will be regularly invoiced as the problem is not linked to factory default but to client's negligence during the use.
- c) Eventual problems linked to electronic boards will have to be checked, at least with pictures via email, by manufacturing company before the shipment of the new one under warranty. A short circuit with explosion (really evident) excludes the warranty as it is a damage caused by external agents and it is not due to a factory default. The damage to integrated components, like relés. etc, or non-visible components, will be managed in total warranty.

IT IS VERY IMPORTANT THAT, IN THE PICTURES, THE
INSTALLATION DATE, WRITTEN ON THE CARD ITSELF, CLEARLY
APPEARS.

POINTS (b) AND (c) ARE MANDATORY

- d) Eventual problems to pneumatic, structural or mechanical parts will be regularly managed and solved within general warranty terms without any cost for the client.

- e) During warranty period, for interventions that fall under the warranty itself, no costs for replaced materials will be applied, whereas manpower will be charged.
- f) If during warranty period, our technicians would be asked for external interventions, roundtrip travel costs will be totally charged, no matter the reason of intervention.
- g) All interventions on machines either under warranty or not, should be performed at manufacturer's premises, so no transport costs (roundtrip) will be refunded.
- h) All components, either under warranty or not, supplied and shipped from manufacturer to the client's premises will travel under EXW terms.
- i) All pieces sent to manufacturer either on or out warranty should travel free of charge.
- j) All pieces which arrive with transport costs to be paid will be rejected.
- k) Every part of a machine that is deemed as faulty (pump, card, etc..) and manipulated by the client during warranty period will not be considered covered by the warranty itself anymore. It is mandatory to have all interventions done by the manufacturer
- l) If a machine out of warranty would be sent asking for a quotation and after the inspection and offer such a quotation will not be accepted, an invoice for € 30 will be issued in order to cover man-hour and bureaucracy.

WARRANTY FOR SPARE PARTS

1. Spares shipped under warranty will not be covered by warranty anymore.
2. Spares bought out of warranty will be covered for other 6 months if not mis-installed or manipulated by client.



WE KINDLY INVITE YOU TO READ WHAT PER HERE
ABOVE IN ORDER TO AVOID ANY
MISUNDERSTANDING IN CASE THIS KIND OF
CIRCUMSTANCE ARISES.



Chapter 4

GENERAL ACCIDENT-PREVENTIONS PRESCRIPTIONS

Please strictly respect these recommendations:

- Do not ever touch metal parts of the machine with wet or humid hands;
- Do not pull the cable or the machine itself to unplug it;
- Do not allow children or non-capable people to use the machine without supervision;
- Electrical safety of this machine is assured only when it is plugged with a suitable grounding plan as per current laws about electrical safety; it is mandatory to double check this fundamental characteristic and, if any doubt, ask for a check-up by qualified personnel; manufacturer can't be considered responsible for eventual damages caused by a lacking grounding plant;
- In case of a potential damage to the safety grounding, the machine has to be completely switched off to avoid undesired and/or non-voluntary activations;
- Always use protection fuses which comply with current safety rules, with right value and suitable mechanic characteristics;
- Avoid to use repaired fuses and the creation of short circuits on the terminals which are on the fuses-holders;
- Source cable of the machine does not have to be replaced by the user; in case it gets damaged or it needs to be changed, please address exclusively to the manufacturer;
- Keep the cable far from hot sources;
- Always turn off and unplug the machine before starting with any cleaning procedure;
- Clean all surfaces, panels and control key board with dry and soft tissues or lightly soaked with a smooth detergent.

OBBLIGATIONS IN CASE OF MISFUNCTIONING AND/OR POTENTIAL DANGERS

Operators are compelled to underline to their direct managers any eventual deficiency and/or potential dangerous situation that should arise.

USER'S OBBLIGATIONS

User strictly has to quickly inform the manufacturer if he finds defaults and/or malfunctioning of accident prevention's systems besides whatever supposed danger situation.

It is strictly forbidden that the user or third parties (authorised personnel from manufacturing company excluded) makes any change to the machine and its functions as well to this present technical document. In case of malfunctioning and/or dangers due to a lack of observance of what per here above, manufacturer does not respond to the consequences.

We suggest to ask for eventual modifications directly to the manufacturer.

CLEANING INSTRUCTIONS

All stainless steel parts have to be cleaned with proper, degreasing products, if possible **WITHOUT ANY ALCOHOLIC BASIS.**

Machine does not need lubricants.

GOODS PICK-UP



If during goods delivery, the packaging should appear broken, the wooden/plastic base damaged, etc..., accept it with the writing:

**“PROVISIONALLY
ACCEPTED”**

INSTALLATION

Remove the packaging and check the integrity of the machine within 24 hours from reception. In particular, check if the machine looks intact and without any visible damage that can be caused by transport. If any doubt, do not use the packer and inform the manufacturer

**COMMUNICATIONS RELEVANT TO DAMAGES
RAISED AFTER 24 HOURS FROM RECEPTION
WILL BE CONSIDERED VAIN.**

**EVENTUAL COMMUNICATIONS, RELEVANT
TO NON-COMPLIANT SHIPPED SPARES
HAVE TO BE CLAIMED WITHIN 24 HOURS
FROM GOODS RECEPTION. AFTER THAT ANY
CLAIM WILL BE CONSIDERED VAIN**

ENVIRONMENT

Put the packer in a place with a low percentage of humidity and far from heat sources.

**VACUUM PACKER DOES NOT HAVE TO BE
INSTALLED IN AN EXPLOSIVE ENVIRONMENT**

CONNECTIONS

Before plugging the vacuum packer, be sure that the label data correspond to those of the electrical distribution.

Label is located on the side of the machine.

After checking and setting everything, plug the machine at 230V.

In case of incompatibility between the plug and the socket, please change the socket with another proper kind by professional and qualified personnel.

They will have to double check, in particular, that the section of the cables from the socket is suitable for the machines' power absorption. In general, it is not recommended the use of adaptors, multiple plugs and/or extensions.

**BEFORE STARTING WHATEVER CHECK OPERATION THAT
INCLUDES THE DESASSEMBLY OF SOME PARTS, IT IS MANDATORY
TO UNPLUG THE POWER SUPPLY.**

Chapter 6

MACHINE'S DESCRIPTION

Our external suction machines are modern and innovative items, with exchangeable modular card, totally electronic, so they are not subjected to wear. The sealing section, electronically controlled, is composed by a stainless steel with a flat heating element (5mm) that, thanks to a pressure system, grants a balanced and homogenous sealing on all kinds of bags (goffer 90-100um, smooth 100um, ny-pol material).



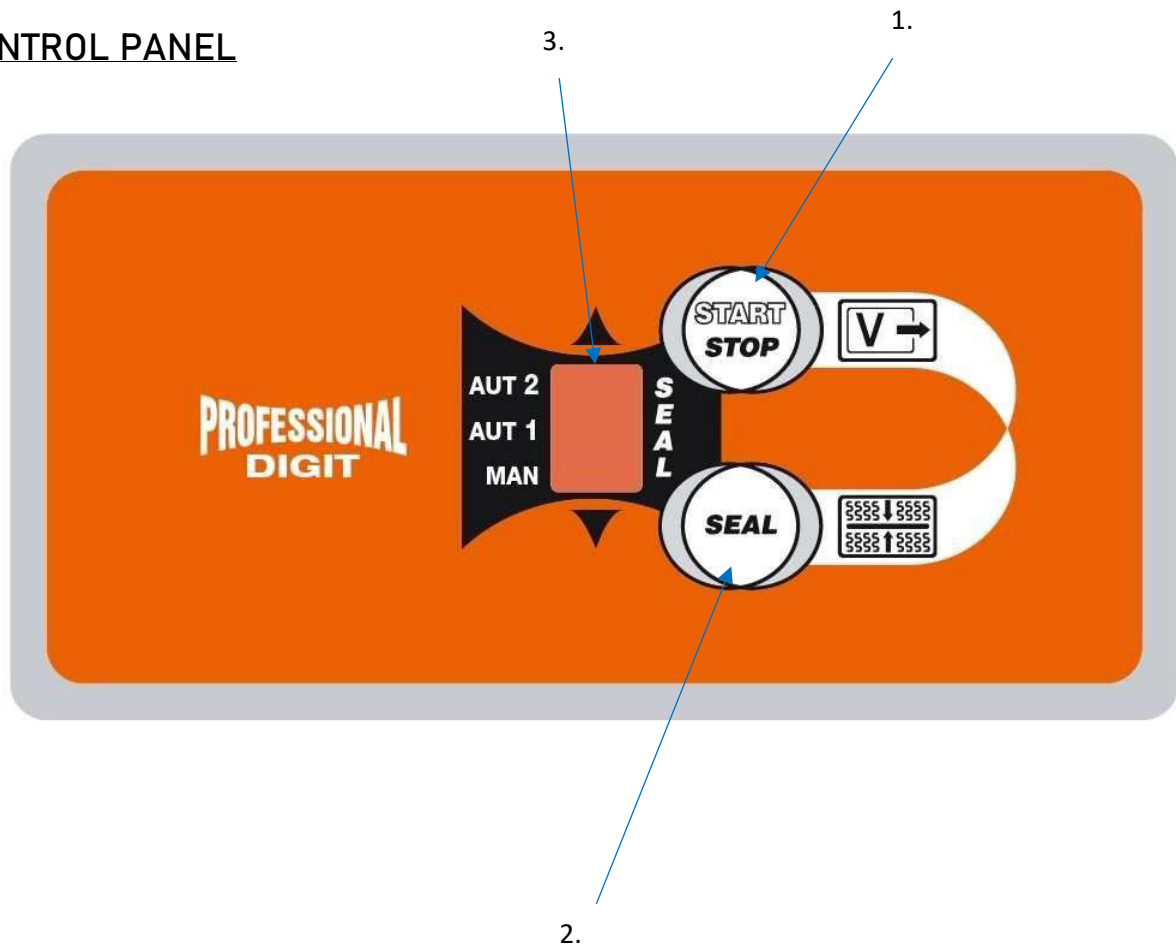
THE MACHINES HERE DESCRIBED HAVE BEEN EXPRESSLY CONCEIVED FOR THE VACUUM PACKAGING ACCORDING TO THE INSTRUCTIONS IN THIS PRESENT MANUAL AND WILL HAVE TO BE DESTINED ONLY TO THIS PURPOSE. ANY OTHER USE IS CONSIDERED IMPROPER AND CONSEQUENTLY DANGEROUS. MANUFACTURER CAN'T BE CONSIDERED RESPONSIBLE FOR EVENTUAL DAMAGES WHICH DERIVE FROM IMPROPER, WRONG AND UNREASONABLE USES



1. Structure in stainless steel
2. General switch
3. Control panel with manual and automatic working cycle

Chapter 7

CONTROL PANEL



1. Button **START**. If the button is pressed once again, the cycle stops.
2. Button with double function:
 - A) When the motor is not working it can be used to set the manual or automatic cycle or to set the desired sealing time.
 - B) When the motor is working, pressing **SEAL**, the sealing phase starts.
3. Display that highlights the chosen vacuum cycle and the selected sealing time.

WORKING CYCLE

- Put the product inside a bag.
- Lay the open side of the bag on the lower part under the “L” bar I stainless steel.
- Push down the upper bar and press START/STOP (1), making a light pressure on the plate's sides, creating depression in the chamber and starting the vacuum cycle.
- Once air is completely sucked out, push SET/SEAL (2) to start the sealing. The machine stops by itself.
- In 6/7 seconds air re-introduction will open the chamber.

SETTING

Turning on the line switch a horizontal line appears in the middle of the display. It indicates that the machine is in stand-by.

- **MANUAL CYCLE:** Pushing START/STOP the cycle begins with an infinite time (on the display an A will appear). Once reached desired vacuum in the bag, the operator will have to push SET/SEAL to start the sealing cycle and consequently the pump stops.
- **AUTOMATIC CYCLE:** When the machine is in stand-by, pushing SET/SEAL the central line moves on MAN. Then pushing >START/STOP (rise) the line goes on AUT. Automatically the card shows the sealing time (Default 3,5 seconds) that can be modified with “+” and “- “. Pushing START/STOP aspiration begins and after the set time it will automatically pass to the sealing and relevant end of the cycle.
 - AUT 1: Ideal for small bags (250mm X 350mm)
 - AUT 2: Ideal for medium-large bags (350mm X 450mm).
 - For large bags manual cycle is preferred.

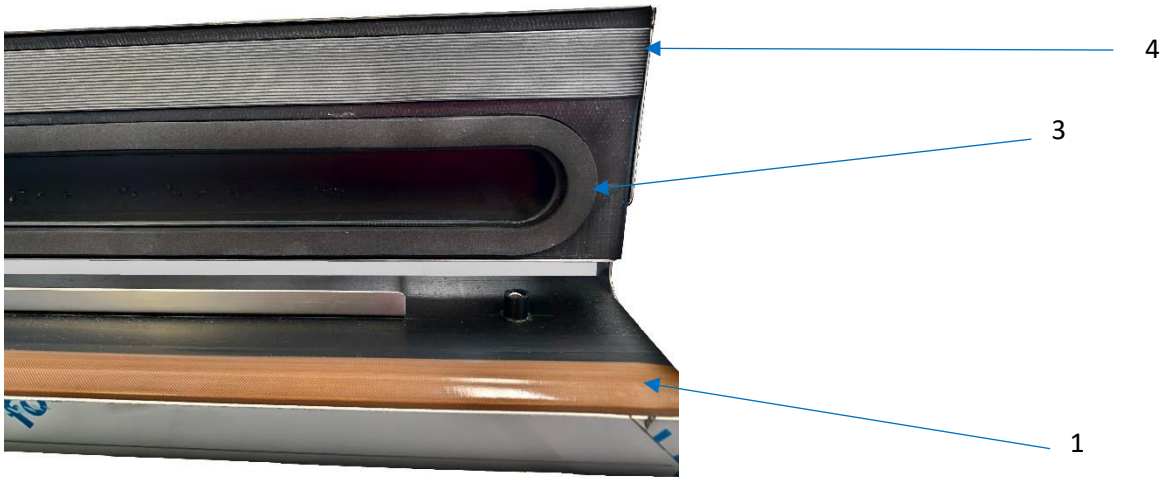
RECOMMENDED BAGS

We suggest to use “GOFFER” bags (thickness 100 μ), that we have on stock in different sizes.

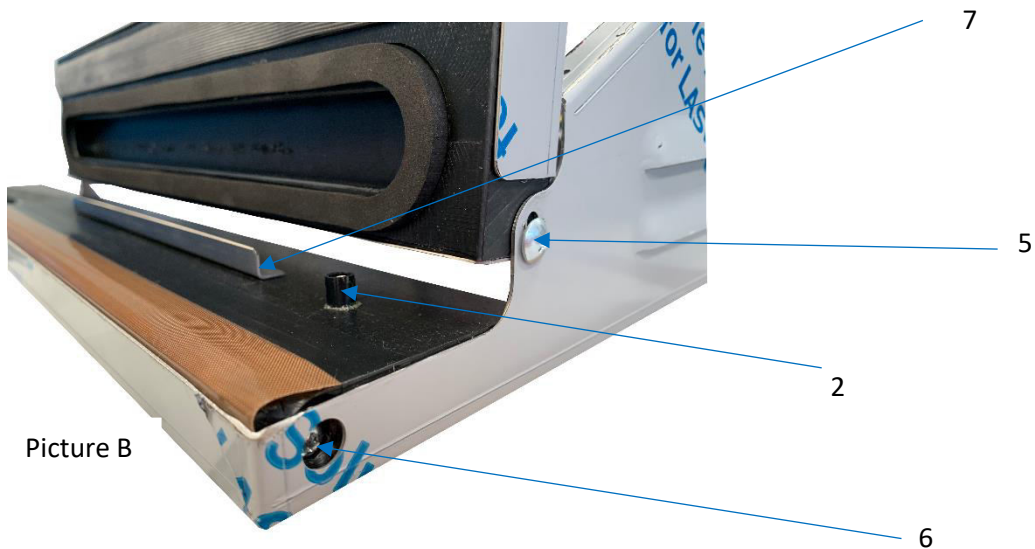
It is also possible to use regular smooth bags (thickness 100 μ) by bending the lateral edges in order to obtain folds.

Anyhow, please consider that goffer bag is, so far, the elected bag for this kind of packaging.

EXTERNAL TECHNICAL COMPONENTS



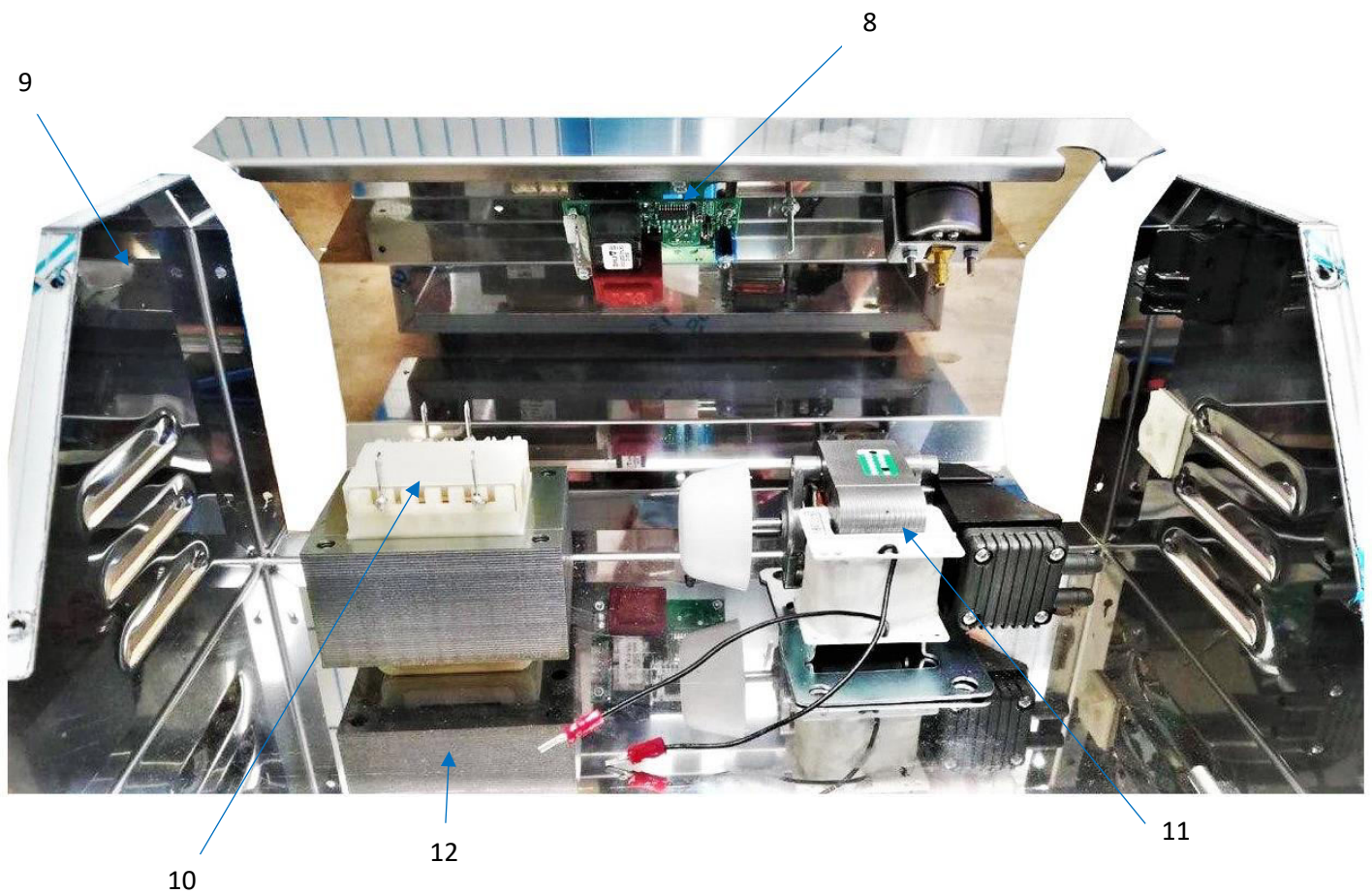
Picture A



Picture B

1. Sealing bar with teflon on the top of it (thickness 0.127 μ).
2. Suction fitting to connect discharge pipe to containers with valve.
3. Plate gasket.
4. Counterbar knurled silicone.
5. Hinge for plate opening
6. Internal screw for heating element fixing.
7. Indicative line for bags placing.

INTERNAL TECHNICAL COMPONENTS



- 8. Electronic card
- 9. Stainless steel carter
- 10. Electrical transformer
- 11. Vacuum pump
- 12. Basement in stainless steel.

VACUUM PACKING OF HUMID PRODUCTS

No limits of packaging exist on dry and/or seasoned products (cold cuts, all kind of cheese, coffee, frozen products), because the lack of humidity allows the reaching of a high level of vacuum, without any liquid absorption.

In the case of fresh meat (beef, sheep, etc., fish in general, pre-cooked meals) it is recommended, in order to avoid that during the final phase of suction some liquid is absorbed, to wrap the product, before putting it in the bag, with a transparent film (polyethylene for food) to hold humidity, or with vegetal paper for food.

Advantages are: a better level of final vacuum and an excellent sealing and welding.



External suction machines
ARE NOT INDICATED
FOR LIQUIDS OR
SAUCES PACKAGING!!

Chapter 10

SHELF LIFE FOR VACUUMED PRODUCTS KEPT AT +0° / +3° C

(merely indicative data according to variable parameters)

FRESH MEAT	
Beef	20 days
Veal	20 days
Pork	15 days
White meats	15 days
Rabbit/Game with bones	20 days
Lamb/Goat	20 days
Sausage/Cold cuts	20 days
Offal (liver, heart, brain, tripe, etc)	10-12 days
FISH	Average shelf life 7/8 days with extremely fresh product
CURED COLD CUTS	Optimal shelf life for more than 3 months.
HARD CHEESE (Parmesan, Pecorino, etc.)	120 days
FRESH CHEESE (Mozzarella, brie, etc.)	30-60 days
VEGETABLES	Around 15/20 days

Manuale di uso e manutenzione



FGZ0040 | FGZ0041 | FGZ0042

ATTENZIONE!!! IMPORTANTE!!!

NORMATIVA DI GARANZIA SUI MACCHINARI

Segnaliamo a tutta la Spettabile clientela che onde evitare spiacevoli fraintendimenti si consideri nelle confezionatrici sottovuoto la

“POMPA PER VUOTO” e la “SCHEDA ELETTRONICA”

articoli

NON SOGGETTI, ANCHE IN GARANZIA, A SOSTITUZIONE ANTICIPATA.

Dopo 2-3 mesi di lavoro, la “POMPA PER VUOTO”, se utilizzata in maniera non adeguata (prodotti caldi, liquidi corrosivi, vapori acquei, ecc.), può presentare un riempimento anomalo di sporcizia che ne pregiudica il buon funzionamento. A tal punto si richiede la spedizione al costruttore per la pulizia e/o la verifica del caso.

NULLA SARA' INVIATO ANTICIPATAMENTE AL RICEVIMENTO DEL PEZZO!!!

Per gli altri componenti (trasformatori, schede micro, ecc.), non sussiste questa regola essendo tutti componenti non soggetti a usura meccanica da lavoro.

Capitolo 1

IDENTIFICAZIONE DEL “MANUALE ISTRUZIONE”

Il manuale d'istruzioni è un documento emesso dalla casa costruttrice ed è parte integrante della macchina. Tale documento è opportunamente identificato per consentire la rintracciabilità e/o successivo riferimento.

Tutti i diritti di riproduzione e divulgazione del presente manuale e relativa documentazione citata e/o allegata, sono riservati.

SCOPO DEL DOCUMENTO

Lo scopo principale del manuale istruzioni è fornire al cliente e a tutto il personale preposto ad interagire con la macchina, le informazioni necessarie alla sua corretta installazione, al suo corretto utilizzo ed al mantenimento in condizioni ottimali con particolare riguardo affinché ciò avvenga nelle massime condizioni di sicurezza.

AVVERTENZE GENERALI E LIMITI DI RESPONSABILITÀ' DEL FABBRICANTE

Ogni interazione operatore-macchina, nell'ambito dell'uso previsto e nell'intero ciclo di vita della stessa, è stata attentamente ed esaurientemente analizzata dalla casa costruttrice durante le fasi di progettazione, costruzione e nella stesura del manuale istruzioni. Ciò nonostante è inteso che nulla può sostituire l'esperienza, l'adeguato addestramento e, specialmente, il “buon senso” di coloro che interagiscono con la macchina. Questi ultimi requisiti sono quindi ritenuti indispensabili sia in ogni fase operativa inerente alla macchina, sia durante la lettura del presente manuale.

Il mancato rispetto delle precauzioni o di specifici avvertimenti presenti in questo manuale, l'uso della macchina da parte di personale non adeguato, violano ogni norma di sicurezza riguardante la progettazione, la costruzione e l'utilizzo previsto della fornitura e sollevano la casa costruttrice da ogni responsabilità in caso di danni a persone o a cose.

La casa produttrice non si ritiene quindi responsabile per le conseguenze causate dalla mancata osservanza da parte dell'utente delle precauzioni per la sicurezza riportate nel presente manuale.

RIFERIMENTI NORMATIVI

Nella stesura del documento sono state utilizzate le indicazioni riportate da:

- Allegato "I" alla direttiva 89/932/CEE e successive modifiche: punto 1.7.4;
- UNI EN 292/2 - 1992, punto 5.5

MACCHINA MOD.	●	●	V	HZ	●
MATRICOLA N.	●	●			
DATA SPEDIZIONE	●	●			
COLLAUDATORE	●	●			

Capitolo 2

Come leggere ed utilizzare il "Manuale di Istruzioni"

CONSERVAZIONE DEL MANUALE

Il presente documento è parte integrante della macchina. pertanto deve essere custodito ed opportunamente utilizzato per tutta la vita operativa della stessa, anche in caso di cessione ai terzi.

Eventuali richieste per ulteriori copie del presente documento dovranno essere regolarizzate con ordine di acquisto inoltrato alla società costruttrice. Al fine di conservare correttamente a lungo il presente manuale, si raccomanda di:

- Impiegare il manuale in modo tale da non danneggiarne tutto o in parte il contenuto. In particolare, si raccomanda di non abbandonare il manuale durante l'utilizzo, e di riporlo nel luogo assegnato immediatamente dopo il termine della consultazione;
- Non asportare, strappare o riscrivere per alcun motivo parti del manuale. Eventuali assemblamenti allo stesso dovranno essere richiesti alla ditta costruttrice;
- Conservare il manuale in zone protette da umidità, calore e altri agenti ambientali che ne possono pregiudicare l'integrità o la durata.

SEGNALETICA APPLICATA ALLA MACCHINA

Sulla macchina vengono applicate le seguenti targhette antinfortunistiche.



CE	
MODEL	
MATRICULATION	
VACUUM PUMP	
ELECTRONIC CARDS	
VOLTAGE	
FREQUENCY	

Controllare che esse non vengano asportate o danneggiate.

DEFINIZIONI

Ai sensi della “Direttiva Macchine CEE 89/3392 e successivi aggiornamenti, vengono rese note le seguenti definizioni:

- OPERATORE: la/le persone incaricate di far funzionare, di regolare, di eseguire la manutenzione ordinaria o la pulizia della macchina
- UTENTE: la/le persone responsabili e/o proprietarie della macchina

DATI DI IDENTIFICAZIONE DEL FABBRICANTE DELLA MACCHINA E COLLOCAZIONE DELLA TARGA “MARCATURA CE”

L'identificazione della società costruttrice in qualità di fabbricante della macchina, avviene conformemente alla legislazione in vigore PER MEZZO DEI SOTTOELENCATI ATTI:

- Dichiarazione di conformità
- Marcatura CE
- Manuale d'istruzioni
- Un'apposita targa applicata alla macchina, riporta in modo indelebile le informazioni inerenti alla MARCATURA CE:



**È VIETATO ASPORTARE LA TARGA
“MARCATURA CE” E/O SCAMBIARLA CON
ALTRE TARGHE.**

Qualora, per motivi accidentali, la targa “MARCATURA CE” fosse danneggiata, staccata dalla macchina o semplicemente asportato il sigillo del fabbricante che la vincola alla stessa, **il cliente deve obbligatoriamente informare la casa costruttrice.**

Capitolo 3

CERTIFICATO DI GARANZIA

La casa costruttrice si impegna, per la durata di mesi 12 (dodici) dalla data di spedizione e consegna diretta del bene, a garantire al cliente o concessionario l'integrità ed il buon funzionamento della componentistica relativa al macchinario in oggetto.

Sono escluse dalla garanzia tutte le parti di normale usura del macchinario, ossia componenti nei quali l'utilizzo genera un'inarrestabile usura costante:

- a) Resistenze elettriche – Teflon – Guarnizioni di tenuta – Pistoni di apertura campana – Membrana di saldatura – Filtri aria – Filtri olio – Cambio olio – Palette pompa.
 - b) Qualora venisse recapitata alla casa costruttrice una pompa per vuoto relativa ad un macchinario in garanzia per problematiche di aspirazione e malfunzionamento, la casa costruttrice si riserva la facoltà di controllare se fossero stati aspirati corpi estranei: liquidi, solidi, sughi, salse, ecc. Se ciò si fosse verificato, la riparazione dei materiali e manodopera sarà regolarmente addebitata in quanto il problema non sarebbe legato a difetti di fabbricazione, bensì a negligenza del Cliente durante l'utilizzo.
 - c) Eventuali problematiche legate alle schede elettroniche del circuito dovranno essere visionate, almeno a livello fotografico, via email, dalla casa costruttrice prima dell'invio del pezzo in sostituzione in conto garanzia. Un corto circuito evidente con esplosione delle piste (ben visibile) esclude garanzia in quanto danno generato da rete esterna escludibile da vizi di fabbricazione. Il danneggiamento ai componenti integrati, relè, ecc., ovvero cose componenti non visibili, verranno gestiti in totale garanzia.
- È IMPORTANTE CHE NELL'INVIO FOTOGRAFICO RISULTI LA DATA DI INSTALLAZIONE DELLA SCHEDA RIPORTATA SULLA SCHEDA STESSA.**

**I PUNTI (b) E (c) SONO DA RITENERSI
INDEROGABILI**

- d) Eventuali problematiche legate a parti pneumatiche, strutturali, meccaniche, saranno regolarmente risolte nei termini della garanzia senza addebito alcuno.
- e) Durante il periodo di garanzia, per interventi rientrati nella garanzia stessa, non saranno addebitati i costi di materiali sostituiti, mentre verranno calcolati i costi di mano d'opera. Durante il periodo di garanzia per interventi non rientranti per motivazioni varie nella garanzia stessa, saranno regolarmente addebitati i materiali sostituiti e i costi di mano d'opera.
- f) Se venissero richiesti, durante il periodo di garanzia, interventi esterni da parte di nostri tecnici, i costi di spostamento (andata e/o ritorno) saranno totalmente addebitati, indipendentemente dalla causale dell'intervento.
- g) Le prestazioni d'intervento sui macchinari sono da effettuare presso la casa costruttrice sia nel periodo di garanzia sia fuori dal suddetto periodo; specifichiamo, quindi, che nessun costo di trasporto (andata e/o ritorno) sarà pertanto risarcito.
- h) Tutte le forniture coperte da garanzia saranno spedite in porto assegnato.
- i) Qualora si ritenessero indispensabili, durante il periodo di garanzia,
- j) Tutti i materiali inviati alla casa costruttrice, sia nel periodo di garanzia sia fuori dal suddetto periodo, dovranno obbligatoriamente pervenire in porto franco.
- k) L'arrivo di materiali con addebito di trasporto sarà automaticamente rifiutato.
- l) Qualsiasi elemento ritenuto difettoso (pompa, scheda, ecc.) e manipolato dal cliente durante il periodo di garanzia non sarà più ritenuto rientrante in tale parametro. La casa costruttrice ha in maniera inequivocabile il compito di svolgere questa funzione.
- m) Qualora venisse inviato un'apparecchiatura per una riparazione, non in conto garanzia, e dopo aver ricevuto preventivo relativo alla riparazione stessa, questa non venisse accettata, sarà applicato a forfait un importo di 30.00€ per le tempistiche e le fasi burocratiche necessarie.

GARANZIA PER LA RICAMBISTICA

1. I componenti ceduti in garanzia non sono coperti da ulteriore garanzia.
2. I componenti acquistati fuori garanzia manterranno garanzia 6 mesi, salvo vizi di montaggio e installazione da parte del cliente.

 INVITIAMO A LEGGERE ATTENTAMENTE LE SOPRAINDICATE CONDIZIONI AL FINE DI EVITARE, QUALORA SE NE PRESENTASSE L'OCCASIONE, I SOLITI FRAINTENDIMENTI CONCETTUALI. 

Capitolo 4

PRESCRIZIONI ANTINFORTUNISTICHE GENERALI

Si raccomanda, in particolare, il rispetto dei seguenti punti:

- Non toccare mai le parti metalliche della confezionatrice con mani bagnate o umide;
- Non tirare il cavo di alimentazione, o l'apparecchio stesso, per staccare la spina della presa di corrente;
- Non permettere che la confezionatrice sia usata da bambini o da incapaci, senza sorveglianza;
- La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficace impianto di messa a terra, come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica; è necessario verificare questo fondamentale requisito e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato; il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto;
- Nel caso di un possibile danno della messa a terra di protezione, la macchina deve essere resa inoperante, al fine di evitare indesiderate e/o involontarie attivazioni;
- Utilizzate sempre fusibili di protezione conformi alle norme di sicurezza in vigore, del valore corretto e con caratteristiche meccaniche adatte;
- Evitare l'utilizzo di fusibili riparati e la creazione di cortocircuito tra i terminali presenti sui portafusibili;
- Il cavo di alimentazione della confezionatrice non deve essere sostituito dall'utente; in caso di danneggiamento del cavo, o per la sua sostituzione, rivolgersi esclusivamente al costruttore della macchina;
- Mantenere il cavo lontano dalle parti calde;
- Spegnerne sempre e scollegare la macchina dalla rete elettrica, prima di iniziare ogni procedura di pulizia di carattere globale o operazioni di lavaggio;
- Pulire i rivestimenti delle macchine, i pannelli e i comandi, con panni soffici e asciutti o leggermente imbevuti di una blanda soluzione detergente.

OBBLIGHI IN CASO DI MALFUNZIONAMENTO E/O POTENZIALI PERICOLI

Gli operatori hanno l'obbligo di segnalare ai loro diretti responsabili ogni eventuale deficienza e/o potenziale situazione pericolosa che si dovesse verificare.

OBBLIGHI DELL'UTENTE

L'utente ha il dovere di informare tempestivamente la società costruttrice qualora riscontrasse difetti e/o malfunzionamenti dei sistemi di protezione antinfortunistica, nonché di qualsiasi situazione di presunto pericolo.

È severamente vietato all'utente e/o terzi (escluso personale della società costruttrice debitamente autorizzato) apportare modifiche di qualunque genere ed entità alla macchina e/o alle sue funzioni, nonché al presente documento tecnico. In caso di malfunzionamento e/o pericoli, dovuti ad un mancato rispetto di quanto sopra, la casa costruttrice non risponde alle conseguenze.

Consigliamo di richiedere eventuali modifiche direttamente alla casa costruttrice.

NORME PER LA PULIZIA

Tutte le parti in acciaio della confezionatrice devono essere pulite con prodotti idonei, sgrassanti, possibilmente A **BASE NON ALCOLICA**.

La macchina non necessita di lubrificazione.

Capitolo 5

RITIRO MERCE



Se al momento della consegna del bene, l'imballo dovesse risultare scondizionato, rotto, il pallet danneggiato, ecc., ritirare apponendo la dicitura:

“RISERVA DI CONTROLLO”

INSTALLAZIONE

Rimuovere l'imballaggio e controllare l'integrità della confezionatrice. Il tutto entro le 24 ore dal ricevimento merci. In particolare, verificare che la macchina si presenti integra e senza visibili danneggiamenti che potrebbero essere stati causati dal trasporto. In caso di dubbio, non utilizzare la macchina e informare la casa costruttrice.

**LE COMUNICAZIONI, RELATIVE AI DANNI,
EFFETTUATE DOPO LE 24 ORE DAL
RICEVIMENTO MERCI, NON SARANNO
CONSIDERATE.**

**EVENTUALI COMUNICAZIONI, RELATIVE A
DISCORDANZE SULLA RICAMBISTICA
INVIATA DEVONO ESSERE SEGNALATE
ENTRO LE 24 ORE DAL RICEVIMENTO DELLA
MERCE. TRASCORSO TALE PERIODO, OGNI
RECLAMO SARÀ CONSIDERATO NULLO.**

LUOGO

Posizionare la confezionatrice in luogo a bassa percentuale di umidità e lontano da fonti di calore.

LA MACCHINA NON DEVE ESSERE INSTALLATA IN ATMOSFERA ESPLOSIVA

ALLACCIAMENTI

Prima di collegare la confezionatrice, accertarsi che i dati di targa siano corrispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica.

La targa è posta sul lato del carter.

Dopo aver verificato e chiuso il tutto, si inserisca la spina alla presa di corrente 230V – monofase.

In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, fare sostituire la presa con altra di tipo adatto da personale professionalmente qualificato.

Quest'ultimo, in particolare, dovrà accertare che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio. In generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile, è necessario utilizzare solamente adattatori semplici o multipli e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza, facendo però attenzione a non superare il limite di portata in valore di corrente, e quello di massima potenza marcata sull'adattatore multiplo.

**PRIMA DI EFFETTUARE QUALSIASI OPERAZIONE DI CONTROLLO
CHE COMPORTI LO SMONTAGGIO DI ALCUNI PARTICOLARI SI DEVE
ASSOLUTAMENTE STACCARE LA SPINA DELL'ALIMENTAZIONE**

Capitolo 6

DESCRIZIONE MACCHINA

Le confezionatrici sottovuoto ad aspirazione esterna da noi prodotte sono macchine di concezione moderna, con scheda modulare intercambiabile a comandi totalmente elettronici, quindi non sottoposti a usura. L'impianto saldante, governato elettronicamente è composto da una barra inox a resistenza piatta (5mm) che, grazie ad un sistema a pressione installato garantisce una saldatura bilanciata ed omogenea su qualsiasi tipo di sacchetto si intenda utilizzare (goffrato 90-100um, liscio 100um, materiale ny-pol).



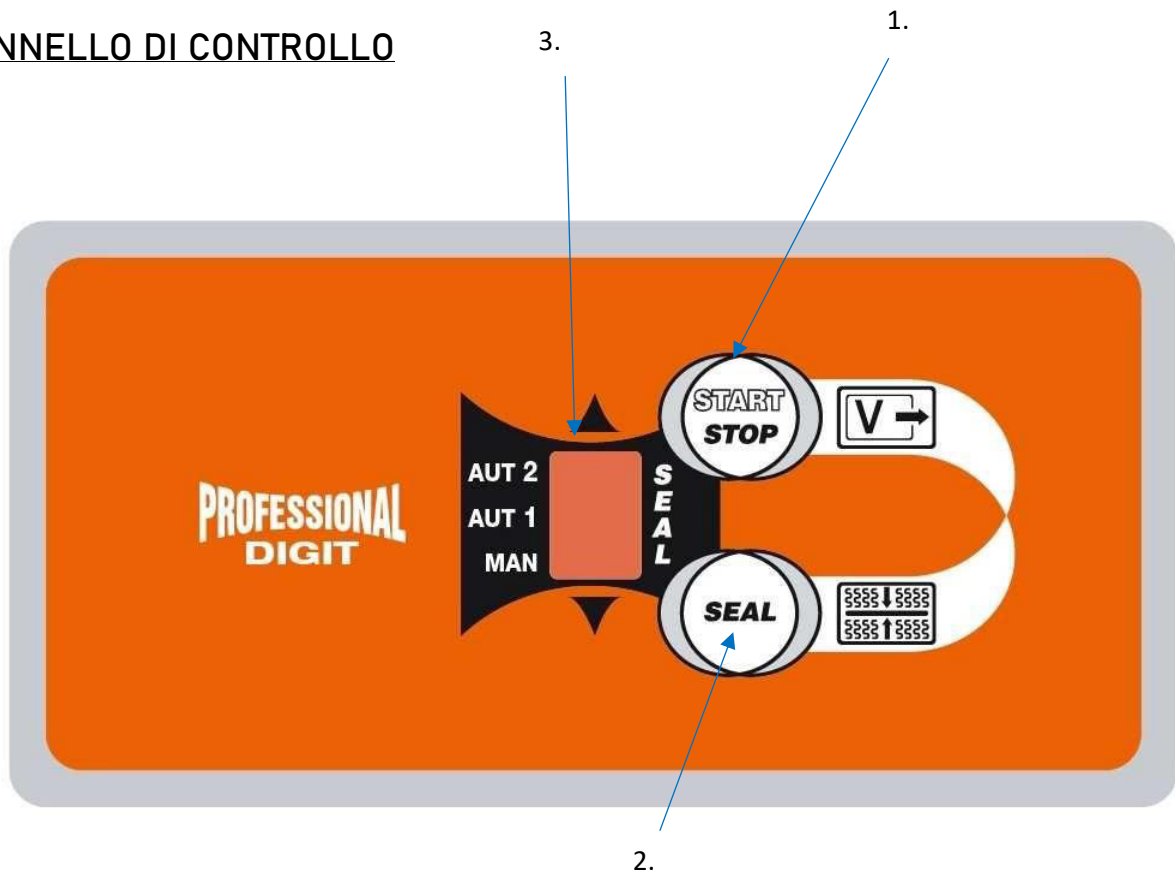
LE MACCHINE QUI DESCRITTE SONO STATE ESPRESSAMENTE CONCEPITE PER IL CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO DI PRODOTTI SECONDO LE ISTRUZIONI DEL PRESENTE MANUALE E DOVRANNO ESSERE DESTINATE SOLO A QUESTO USO. OGNI ALTRO USO è DA CONSIDERARSI IMPROPRIO E QUINDI PERICOLOSO. IL COSTRUTTORE NON Può ESSERE CONSIDERATO RESPONSABILE PER EVENTUALI DANNI DERIVANTI DA USI IMPROPRI, ERRONEI ED IRRAGIONEVOLI.



1. Struttura in acciaio inox
2. Interruttore generale
3. Pannello comandi con ciclo di lavoro manuale e automatico

Capitolo 7

PANNELLO DI CONTROLLO



1. Tasto avviamento START. Se il tasto viene ripremuto arresta il ciclo di lavoro.
2. Tasto con doppia funzione:
 - A) Con motore spento funge da settaggio per selezionare il ciclo di lavoro manuale o automatico oppure per selezionare il tempo di saldatura desiderato.
 - B) Con motore in funzione, pigiando SEAL, si attiva la fase di saldatura.
3. Display che evidenzia il ciclo di lavoro prescelto ed il tempo di saldatura selezionato.

CICLO DI LAVORO

- Mettere il prodotto all'interno del sacchetto.
- Appoggiare la bocca del sacchetto sul punto inferiore sotto la barra ad "elle" in acciaio.
- Abbassare la barra e premere il pulsante **START /STOP (1)**, facendo leggera pressione ai lati della piastra, creando depressione in camera, dando inizio al ciclo di vuoto.
- Quando l'aria è stata tolta in maniera completa, premere il pulsante **SET/SEAL (2)** per dare inizio alla saldatura. La confezionatrice si ferma automaticamente.
- In 6/7 secondi si ha la remissione dell'aria per la riapertura della camera.

IMPOSTAZIONE

Si accende l'interruttore di linea e compare una linea orizzontale in centro al display che indica la situazione di stand by.

- **CICLO MANUALE:** Si preme START/STOP e si dà inizio al ciclo di lavoro con un tempo infinito (sul display compare la A di aspirazione). Ottenuto il vuoto desiderato nel sacchetto, l'operatore dovrà premere il tasto SET/SEAL per dare inizio al ciclo di saldatura con successivo spegnimento automatico della pompa.
- **CICLO AUTOMATICO:** A macchina in stand by, si preme SET/SEAL e la linea centrale si sposta su MAN. A questo punto si preme il tasto START/STOP (salita) e si posiziona la linea su AUT. La scheda automaticamente passa a visualizzare il tempo di saldatura (*Default 3,5 secondi*) che può essere più o meno modificato. Premendo START/STOP si dà inizio al ciclo di aspirazione che dopo il tempo programmato passerà automaticamente in saldatura e relativo fine ciclo di lavoro.
 - **AUT 1:** Ideale per sacchetti di piccolo taglio (250mm X 350mm)
 - **AUT 2:** Ideale per sacchetti di taglio medio-grande (350mm X 450mm).
 - Per buste grandi è preferibile utilizzare il ciclo manuale.

BUSTE CONSIGLIATE

Si consiglia l'uso di buste di tipo "GOFFRATO" (spessore 100 µ) disponibili in stock in differenti misure.

È altresì possibile utilizzare normali sacchetti lisci (spessore 100 µ) assicurandosi di piegare i bordi laterali del sacchetto per ottenere delle pieghe.

In ogni modo si consideri che il sacchetto goffrato è, ad oggi, il sacchetto elettivo per questo tipo di confezionamento.

Capitolo 8

COMPONENTISTICA TECNICA ESTERNA



Foto A

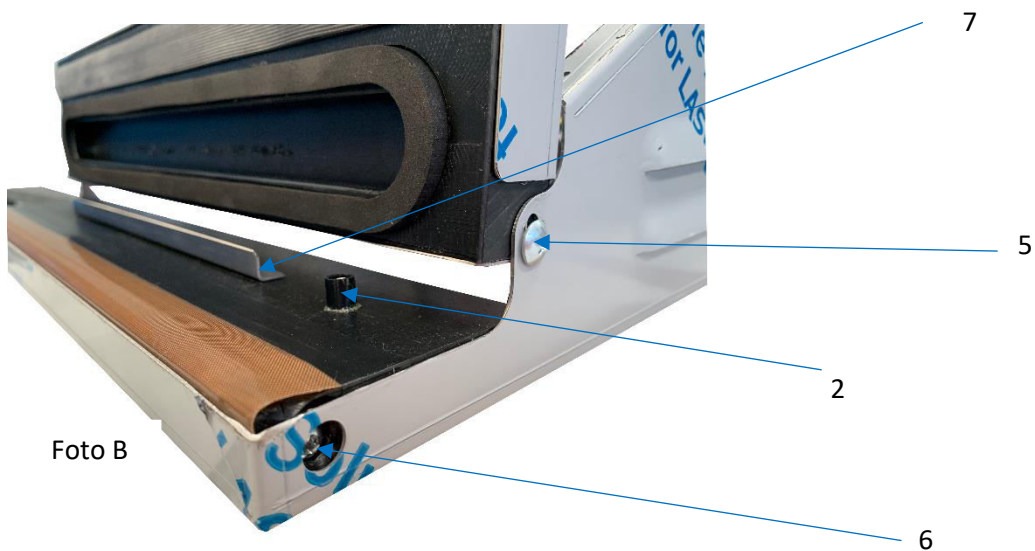
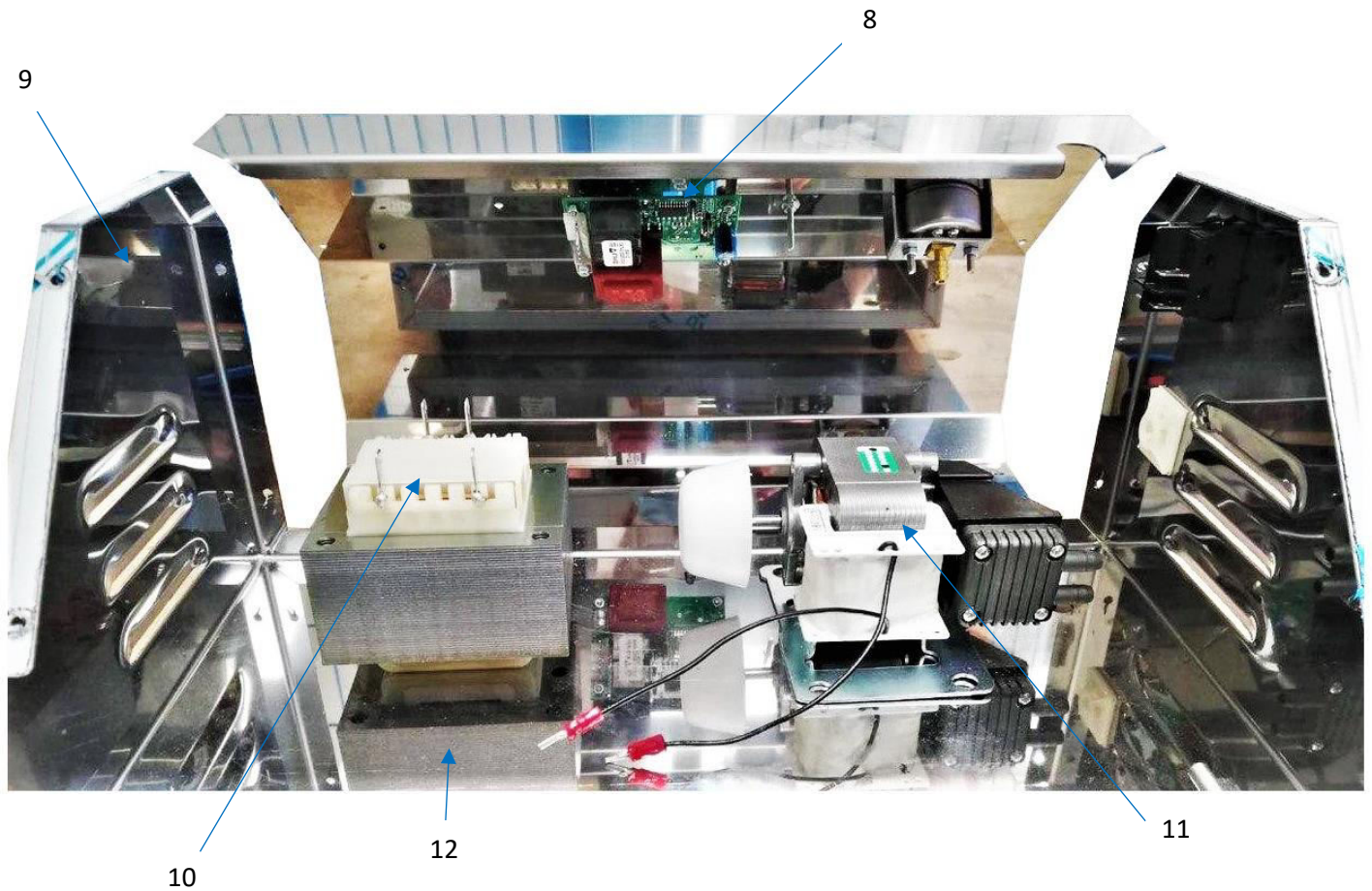


Foto B

1. Barra saldante con copertura di teflon (spessore 0.127 μ).
2. Raccordo d'aspirazione per collegamento tubo svuotamento contenitori con valvola.
3. Guarnizione piastra
4. Silicone zigrinato - controbarra
5. Cerniera per apertura piastra
6. Vite interna di fissaggio resistenza elettrica.
7. Linea indicativa di posizionamento di sacchetti

COMPONENTISTICA TECNICA INTERNA



- 8. Scheda elettronica controllo ciclo
- 9. Carter inox
- 10. Trasformatore elettrico
- 11. Pompa del vuoto
- 12. Basamento inox

Capitolo 9

CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO DI PRODOTTI CONTENENTI L'UMIDITÀ

Non esistono limitazioni di confezionamento su prodotti asciutti e/o stagionati (salumi in genere, formaggi di tutti i tipi, caffè, prodotti surgelati), in quanto la mancanza di umidità favorisce il raggiungimento di un elevato grado di vuoto, senza assorbimento di liquidi.

Nel caso di confezionamento di carne fresca (ovina, bovina, ecc., pesce in genere, prodotti gastronomici precotti) è opportuno, al fine di evitare che durante la fase finale di aspirazione venga assorbito del liquido, avvolgere il prodotto, prima di essere imbustato, con una pellicola di film trasparente (polietilene alimentare, per il trattenimento dell'umidità, oppure con carta vegetale alimentare.

I vantaggi ottenuti sono: un miglior grado di vuoto finale ed un'ottima garanzia di tenuta della saldatura.



Le confezionatrici sottovuoto ad
aspirazione esterna

NON SONO IDONEE
PER CONFEZIONARE I
LIQUIDI O SUGHI!!

Smaltimento

Smaltimento della macchina

- Alla fine della sua vita utile, questa apparecchiatura deve essere smaltita come segue:
- Contattare il centro di assistenza per far recuperare e riciclare l'olio nella macchina.
- Consegnare la macchina ad un centro di raccolta autorizzato secondo la legislazione locale.

Smaltimento materiali riciclati

I lubrificanti devono essere consegnati a un centro di raccolta dell'olio usato.

Smaltimento degli imballaggi



Le apparecchiature elettroniche ed elettriche non devono mai essere smaltite con i rifiuti domestici, ma riciclate in modo appropriato. L'imballaggio deve essere smaltito in conformità con la legislazione locale. Ciò contribuisce alla protezione dell'ambiente.

Capitolo 10

TEMPO DI CONSERVAZIONE PRODOTTI SOTTOVUOTO MANTENUTI A

TEMPERATURE DI +0° / +3° C

(puramente indicativi e dipendenti da molteplici parametri)

CARNI FRESCHE	
Manzo	20 giorni
Vitello	20 giorni
Maiale	15 giorni
Carni bianche	15 giorni
Coniglio / Selvaggina con osso	20 giorni
Agnello / Capretto	20 giorni
Salsiccia / Insaccati	20 giorni
Frattaglie (fegato, cuore, cervella, trippa, ecc.)	10-12 giorni
PESCE	Durata media 7/8 giorni con prodotto estremamente fresco
SALUMI STAGIONATI	Tempo di mantenimento alla perfezione oltre 3 mesi.
FORMAGGI STAGIONATI (Grana, Pecorino, ecc.)	120 giorni
FORMAGGI FRESCHI (Mozzarella, brie, ecc.)	30-60 giorni
VERDURE / ORTAGGI	In genere 15/20 giorni

Manuel d'utilisation et d'entretien



FGZ0040 | FGZ0041 | FGZ0042

ATTENTION!!! IMPORTANT!!!

REGLEMENT DE GARANTIE DES MACHINES

Afin d'éviter des désagréables malentendus, Nous invitons toute la clientèle de noter que

"LA POMPE DE VIDE" et la "CARTE ELECTRONIQUE"

Installées dans la machine sont des articles

Non soumises, même en
garantie, à remplacement
anticipé.

Après 2 à 3 mois de travail, la "POMPE À VIDE", si elle n'est pas utilisée de manière appropriée (produits chauds, liquides corrosifs, vapeurs d'eau, etc.), peut présenter un encrassement anormal qui en compromet le bon fonctionnement.

Dans ce cas-là, pour le nettoyage et/ou l'expertise sur la pompe, on sera obligé de vous demander de nous la renvoyer.

RIEN NE SERA ENVOYE A L'AVANCE !!!

Pour les autres composantes cette règle n'est pas d'application, car tous les composants ne sont pas soumis à l'usure mécanique dû à l'usage de la machine.

Chapitre 1

IDENTIFICATION DU "MANUEL D'UTILISATION"

Le manuel d'instructions est un document émis par le constructeur et fait partie intégrante de la machine. Ce document est identifié de manière appropriée pour permettre la traçabilité et/ou les références ultérieures.

Tous les droits de reproduction et de diffusion du présent manuel et de toute autre documentation citée et/ou annexée sont réservés.

LE BUT DU DOCUMENT

Le but principal du manuel d'instructions est de fournir au client et à tous les opérateurs chargés à interagir avec la machine, les informations nécessaires à son installation correcte, à son utilisation correcte et au maintien dans des conditions optimales, en particulier pour que cela se fasse dans les plus hautes conditions de sécurité.

AVERTISSEMENT GENERALES ET LIMITES DE RESPONSABILITE DU FABRICANT

Chaque interaction opérateur-machine, dans le cadre de l'utilisation prévue et tout au long du cycle de vie de celle-ci, a été soigneusement et complètement analysée par le constructeur pendant les phases de conception, de construction et de rédaction du manuel d'instructions. Cependant, il est entendu que rien ne peut remplacer l'expérience, la formation et, en particulier, le "bon sens" de ceux qui interagissent avec la machine. Ces dernières conditions sont donc jugées indispensables, tant à chaque phase d'exploitation de la machine qu'à la lecture du présent manuel.

Le non-respect des précautions ou des mises en garde spécifiques contenues dans ce manuel, l'utilisation de la machine par un personnel inadéquat, enfreignent toute règle de sécurité relative à la conception, à la construction et à l'utilisation prévue de la fourniture et libèrent le constructeur de toute responsabilité en cas de dommages corporels ou matériels.

Le fabricant n'est donc pas responsable des conséquences du non-respect par l'utilisateur des précautions de sécurité indiquées dans le présent manuel.

REFERENCES LEGALES

Les indications données par :

- Annexe "I" de la directive 89/932/CEE et ses modifications : point 1.7.4 ;
- UNI EN 292/2 - 1992, point 5.5

MACHINE MOD.	●	●	V	●	HZ
NUMERO MATRICULE	●	●			
DATE D'EXPEDITION	●	●			
RECEPTIONNAIRE	●	●			

Chapitre 2

Comment lire et utiliser le "Manuel d'Instructions"

CONSERVATION DU MANUEL

Le présent document fait partie intégrante de la machine. Il doit donc être conservé et utilisé de manière appropriée tout au long de sa durée de vie opérationnelle, y compris en cas de cession à des tiers.

Toute demande de copie supplémentaire du présent document doit être régularisée par un ordre d'achat adressé au constructeur.

Afin de conserver correctement ce manuel pendant longtemps, il est recommandé :

- Utiliser le manuel de manière à ne pas endommager tout ou partie de son contenu. En particulier, il est recommandé de ne pas abandonner le manuel pendant son utilisation et de le placer à l'endroit qui lui a été attribué immédiatement après la fin de la consultation ;
- Ne retirez, déchirez ou réécrivez aucune partie du manuel. Tout assemblage doit être demandé à la société de construction ;
- Conserver le manuel dans des endroits protégés contre l'humidité, la chaleur et d'autres agents environnementaux susceptibles de nuire à Son intégrité ou à sa durabilité.

ETIQUETAGE DE LA MACHINE

Les plaques de sécurité suivantes sont apposées sur la machine.



CE	
MODEL	
MATRICULATION	
VACUUM PUMP	
ELECTRONIC CARDS	
VOLTAGE	
FREQUENCY	

Vérifiez qu'elle ne soit pas enlevée ou endommagée.

DEFINITIONS

Aux termes de la directive "Machines CEE 89/3392 et mises à jour ultérieures, les définitions suivantes sont publiées :

- OPÉRATEUR : la/les personnes chargées de faire fonctionner, de régler, d'effectuer l'entretien ordinaire ou le nettoyage de la machine
- UTILISATEUR : la/les personnes responsables et/ou propriétaires de la machine

DONNÉES D'IDENTIFICATION DU FABRICANT DE LA MACHINE ET EMPLACEMENT DE LA PLAQUE "MARQUAGE CE"

L'identification du constructeur en tant que fabricant de la machine s'effectue conformément à la législation en vigueur AU MOYEN DES ACTES SUIVANTS :

- Déclaration de conformité
- Marquage CE
- Manuel d'utilisation
- Une plaque spéciale apposée sur la machine reporte de façon indélébile les informations relatives au MARQUAGE CE :



**IL EST INTERDIT D'ENLEVER LA PLAQUE
"MARQUAGE CE" ET/OU D'ÉCHANGER
CELLE-CI AVEC D'AUTRES PLAQUES .**

Lorsque, par accident, la plaque "MARQUAGE CE" est endommagée, détachée de la machine ou simplement enlevée du scellé du fabricant qui la lie à celle-ci, le client doit obligatoirement informer le constructeur.

Chapitre 3

CERTIFICAT DE GARANTIE

Le constructeur s'engage, pour la durée de 12 (douze) mois à compter de la date d'expédition et de livraison directe du bien, à garantir au client ou au concessionnaire l'intégrité et le bon fonctionnement des composants relatifs à la machine en question.

Ils sont exclues de la garantie toutes les pièces d'usure normale de la machine, c'est-à-dire les pièces dont l'utilisation entraîne une usure constante irrépressible :

- a) Résistance – Téflon – joint de couvercle – Piston réouverture cloche – Membrane de soudure – Filtre à air – Filtre à huile – vidange – Palette de la pompe.
- b) Si une pompe à vide liée à une machine sous garantie est livrée au fabricant pour cause d'aspiration et de dysfonctionnement, le fabricant se réserve le droit de vérifier si des corps étrangers ont été aspirés : liquides, solides, sauces, salse, exc. Si tel était le cas, la réparation des matériaux et de la main-d'œuvre sera régulièrement facturée car le problème ne serait pas lié à des défauts de fabrication, mais à la négligence du Client lors de l'utilisation.
- c) Les problèmes éventuels liés aux cartes électroniques du circuit devront être examinés, au moins par l'envoi d'une photo par e-mail, par le constructeur avant l'envoi de la pièce en remplacement en compte garantie.
- d) En cas de cours circuit (bien visible) la carte électronique ne pourra pas être envoyée sous garantie car l'endommagement ne dépend pas d'un défaut de fabrication.

L'endommagement aux composants intégrés, aux relais, etc. ou aux composants non visibles seront gérés sous garantie totale.

IL EST IMPORTANT DE NOUS ENVOYER UNE PHOTO DU COTE DE
LA CARTE OU FIGURE E LA DATE D'INSTALLATION

LES POINTS (b) ET (c) SONT IMPERATIFS

- e) Tous les problèmes liés aux pièces pneumatiques, structurelles, mécaniques, seront régulièrement résolus dans les termes de la garantie sans frais.
- f) Pour les interventions requis durant la période de garantie, les coûts de matériaux remplacés ne seront pas facturés si les pièces rentrent dans la garantie, tandis que les coûts de main-d'œuvre seront facturés. Si l'intervention requis durant la période de garantie concerne une pièce qui ne rentre pas en garantie, celles-ci et les coûts de main-d'œuvre, seront régulièrement facturés
- g) Les interventions et les réparations sur les machines doivent être effectué chez le constructeur soit pendant la période de garantie soit en dehors de ladite période ; nous spécifions donc qu'aucun coût de transport (aller et/ou retour) ne sera remboursé.
- h) Les frais de port pour les marchandises sous garantie seront chargés en facture.
- i) Si l'on estime indispensable, pendant la période de garantie, des interventions externes de la part de nos techniciens, les coûts de déplacement (aller et/ou retour) seront totalement facturés, indépendamment de la cause de l'intervention.
- j) Les frais d'envoi de toutes les pièces détachées, soit pendant la période de garantie, soit en dehors de cette période, seront à votre charge.
- k) Toutes pièces défectueux (pompe, carte électronique, etc.) et qui ont été manipulées par le client pendant la période de garantie, ne seront plus considérées sous garantie. Seulement le constructeur a le devoir d'y intervenir.
- l) **Un montant de 30€ sera débité en cas de refus du devis émis pour une machine (hors garantie) envoyée pour l'expertise**

GARANTIE PIECES DE RECHANGE

1. Les pièces envoyées en garantie ne pourront pas être remplacées sous garantie à nouveau
2. Toutes pièces achetées auront une garantie de 6 mois, à moins que celles-ci ne soit mal installée par le client



**NOUS VOUS INVITONS A LIRE
ATTENTIVEMENT LES CONDITIONS
SUSMENTIONEES AFIN D'ÉVITER
TOUS MALENTENDUS**



Chapitre 4

PRESCRIPTIONS GENERALES DE PREVENTION DES ACCIDENTS

Voilà les points à respecter :

- Ne jamais toucher les parties métalliques de la sous-vide use avec des mains mouillées ou humides ;
- Ne pas tirer le câble d'alimentation, ou l'appareil lui-même, pour débrancher la prise.
- Tenir à l'écart de la portée des enfants ou des personnes incapables d'utiliser l'appareil
- La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que lorsque celui-ci est correctement connecté à une installation efficace de mise à la masse, comme le prévoient les normes de sécurité électrique en vigueur ; il est nécessaire de vérifier cette fondamentale condition et, en cas de doute, demander l'intervention d'un personnel qualifié pour toute éventuelle vérification ; le constructeur n'est pas responsable des dommages dû à l'absence de mise à la terre de l'installation ;
- En cas de mal fonctionnement de la mise à la terre
- En cas d'endommagement de la mise à la terre de protection, la machine doit être rendue inopérante afin d'éviter des activations indésirables et/ou involontaires ;
- Utiliser toujours des fusibles de protection conformes aux normes de sécurité en vigueur, de la valeur correcte et présentant caractéristiques mécaniques appropriées ;
- Éviter l'utilisation de fusibles réparés et ne créer pas de court-circuit entre les bornes présentes sur les porte-fusibles ;
- Le câble d'alimentation de la condinneuse ne doit pas être remplacé par l'utilisateur ; en cas d'endommagement du câble, ou pour son remplacement, s'adresser exclusivement au fabricant de la machine ;
- Garder le câble loin des parties chaudes ;
- Toujours éteindre et débrancher la machine, avant de commencer toute procédure de nettoyage.

- Nettoyer les housses des machines et les panneaux des commandes avec des chiffons mou et secs ou légèrement imbibés d'un produit neutre qui contient pas d'alcool

OBLIGATIONS EN CAS DE DYSFONCTIONNEMENT ET/OU DE POTENTIEL DANGER

Les opérateurs ont l'obligation de signaler à leurs responsables directs toute déficience et/ou situation dangereuse potentielle qui pourrait survenir.

OBLIGATIONS DE L'UTILISATEUR

L'utilisateur DOIT informer en temps utile le constructeur de tout défaut et/ou dysfonctionnement des systèmes de protection contre les accidents, ainsi que de toute situation de danger présumé

Il est strictement interdit à l'utilisateur et/ou à des tiers (à l'exclusion du personnel de la société constructrice dûment autorisée) d'apporter des modifications de toute nature et entité que ce soit à la machine et/ou à ses fonctions, ainsi qu'au présent document technique. En cas de dysfonctionnement et/ou de danger dû à un non-respect de ce qui précède, le constructeur n'est pas responsable des conséquences.

Nous vous conseillons de demander les éventuelles modifications directement au constructeur.

NORMES DE NETOYAGE

Toutes les parties en acier de là sous-vide use doivent être nettoyées à l'aide de produits appropriés, dégraissants, si possible **À BASE NON ALCOOLIQUE**.
La machine n'a pas besoin d'être verni ni lubrifiée.

Chapitre 5

Réception marchandise



Si, au moment de la livraison de la marchandise, l'emballage devait être en mauvaise état ou la palette endommagée, etc. réceptionner le colis sous réserve de contrôle,

“RISERVE DE CONTROLE”

INSTALLAZION

Enlever l'emballage et vérifier l'intégrité de la machine. Le tout dans les 24 heures suivant la réception du colis. En particulier, vérifiez que la machine est intacte et sans dégâts visibles qui pourraient avoir été causés par le transport. En cas de doute, ne pas utiliser la machine et informer le constructeur.

TOUTES PLAINTES PRESENTE' APRES 24H DE
LA RECEPTION DE LA MARCHANDISE NE
SERONT PAS PRISES EN CONSIDERATION.

TOUTES COMMUNICATIONS RELATIVES A
DES DISCORDANCES SUR LES PIECES DE
RECHANGE ENVOYEES DOIT ETRE
SIGNALEES DANS LES 24 HEURES SUIVANT
LA RECEPTION DE LA MARCHANDISE.
APRES CETTE PERIODE, TOUTE

RECLAMATION SERA CONSIDEREE COMME NULLE ET NON AVENUE.

EMPLACEMENT

Placez la conditionneuse dans un endroit à faible taux d'humidité et loin des sources de chaleur.

LA MACHINE NE DOIT PAS ÊTRE INSTALLÉE EN ATMOSPHÈRE EXPLOSIBLE

BRANCHEMENT

Avant de brancher la conditionneuse, s'assurer que les informations sur la plaque signalétique correspondent à celles du réseau de distribution électrique.

La plaque est sur le côté du carter.

Après avoir vérifié et fermé le tout, insérez la fiche à la prise de courant 230V - monophasé.

En cas d'incompatibilité entre la prise et les informations indiquées sur la plaque de l'appareil, faire remplacer la prise par un autre type adapté par un personnel qualifié. Celui-ci doit notamment s'assurer que la section des câbles de la prise est adaptée à la puissance absorbée par l'appareil. En général, il est déconseillé d'utiliser des adaptateurs, des prises multiples et/ou des rallonges. Si leur utilisation s'avère indispensable, seuls des adaptateurs simples ou multiples et des rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur doivent être utilisés, tout en veillant à ne pas dépasser la limite de débit en valeur de courant, et celui de puissance maximale marqué sur l'adaptateur multiple.

AVANT D'EFFECTUER TOUTE OPÉRATION DE CONTRÔLE COMPORTANT LE DÉMONTAGE DE CERTAINS COMPOSANTES, IL FAUT DÉBRANCHER IMPÉRATIVEMENT LA PRISE DE L'APPAREIL.

Chapitre 6

DESCRIPTION DE LA MACCHINA

Les machines d'emballage sous vide à aspiration externe que nous produisons sont des machines de conception moderne, avec carte modulaire interchangeable, à commandes totalement électroniques, donc pas soumises à l'usure. Le système de soudure, géré électroniquement, est composé d'une barre en acier inoxydable à résistance plate (5mm) qui, grâce à un système de pression de série garantit une soudure équilibrée et homogène sur tout type de sac que vous voulez utiliser (gaufre 90-100um, lisse 100um, matériel ny-pol).



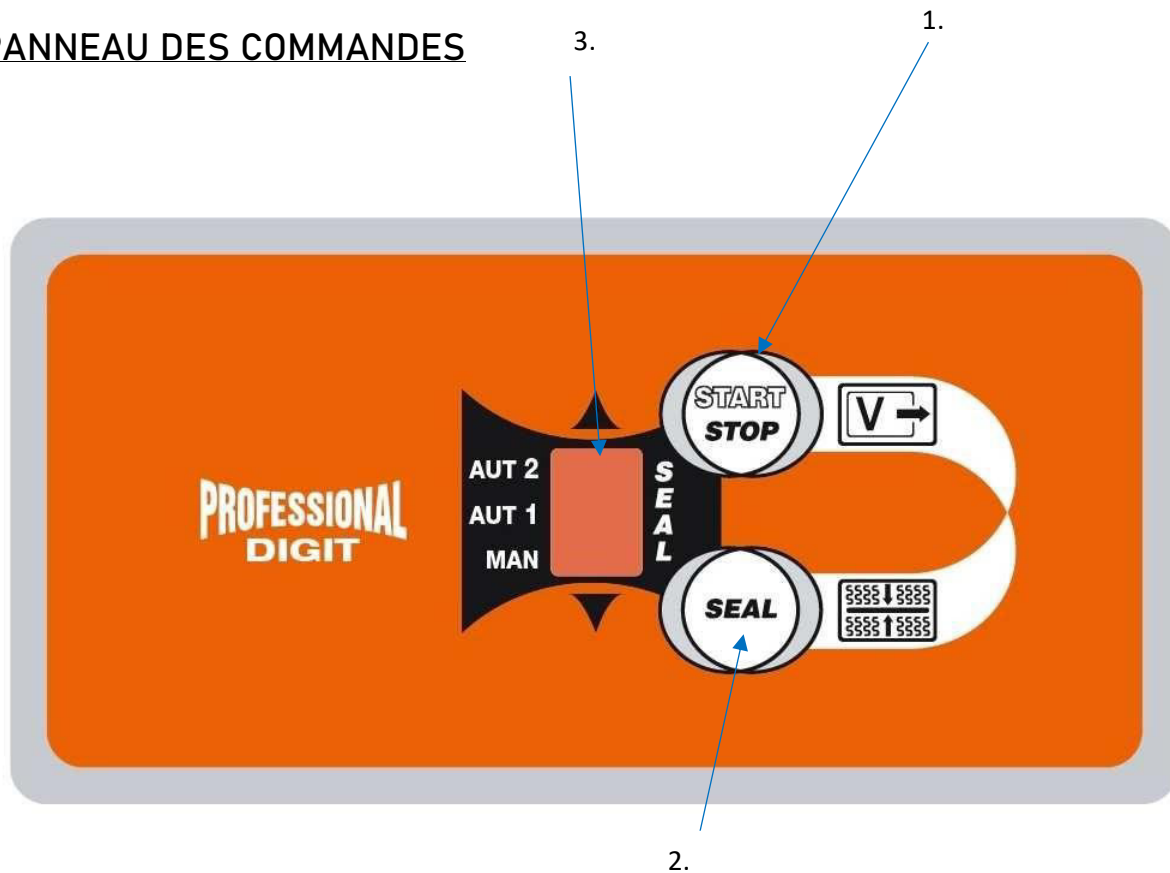
Les machines décrites ci-dessus ont été expressément conçues pour le conditionnement sous vide de produits selon les instructions du présent manuel et ne devront être destinées qu'à cet usage. Toute autre utilisation doit être considérée comme impropre et donc dangereuse. LE CONSTRUCTEUR NE PEUT ÊTRE TENU POUR RESPONSABLE DES DOMMAGES RÉSULTANT D'UNE UTILISATION INDUE, ERRONÉE ET DÉRAISONNABLE.



1. Structure en acier inox
2. Interrupteur générale
3. Panneau des commandes manuel e un automatique

Chapitre 7

PANNEAU DES COMMANDES



1. BOUTON DE DEMMARRAGE/START. En appuyant sur ce bouton le cycle s'arrête
2. Bouton à double fonction
 - A) Moteur en standby, il sert de réglage pour sélectionner le cycle de travail manuel ou automatique ou pour sélectionner le temps de soudure désiré.
 - B) Moteur en fonctionnement, en appuyant SEAL, vous activez la soudure
3. Ecran mettant en évidence le cycle de travail choisi et le temps de soudure sélectionné.

CYCLE DE TRAVAIL

- Positionner le produit à l'intérieur du sachet
- Placer l'ouverture du sachet sur la partie inférieure de la barre à "elle" en acier.
- Abaissez la plaque chauffante et appuyez sur le bouton START /STOP (1), en maintenant les deux côtés de la barre enfoncés, créant une dépression dans la chambre, ce qui déclenche le cycle de vide.
- Lorsque l'air é complètement enlevé, appuyer sur le bouton SET/SEAL (2) pour démarrer la soudure. Le cycle s'arrête automatiquement.
- - En 6/7 secondes, vous avez la rémission de l'air pour la réouverture de la chambre.

PARAMETRAGE

En allumant l'interrupteur de ligne, un petit trait rouge horizontale apparaît au milieu de l'écran. Elle indique que la machine est en attente.

- **CYCLE MANUEL** : En appuyant sur START/STOP, le cycle commence avec un temps infini (sur l'affichage, un A apparaîtra). Une fois atteint le vide souhaité dans le sac, l'opérateur doit appuyer sur SET/SEAL pour démarrer le cycle d'étanchéité et, par conséquent, la pompe s'arrête.
- **CYCLE AUTOMATIQUE** : Lorsque la machine est en veille, en appuyant sur SET/SEAL, le trait rouge se déplace sur MAN. Ensuite, en appuyant sur >START/STOP il trait passe sur AUT. Automatiquement, l'écran indique le temps de scellage (par défaut 3,5 secondes) qui peut être modifié avec « + » et « - ». En appuyant START/STOP, le cycle de vide commence et après le temps défini, elle passe automatiquement au scellage et à la fin du cycle.
 - AUT 1 : Idéal pour les petits sacs (250 mm x 350 mm)
 - AUT 2 : Idéal pour les sacs moyens-grands (350mm X 450mm).
 - Pour les grands sacs, le cycle manuel est préférable.

SACS CONSEILLE'S

Nous suggérons d'utiliser des sacs « GOFRE'S » (épaisseur 100 µ), que nous avons en stock dans différentes tailles. Il est également possible d'utiliser des sacs lisses réguliers (épaisseur 100 µ) en pliant les bords latéraux afin d'obtenir des plis. Dans tous les cas, les sacs gaufrés sont, jusqu'à présent, les sac élus pour ce genre d'emballage.

Chapitre 8

COMPOSANTS TECHNIQUES EXTERNES



Photo A

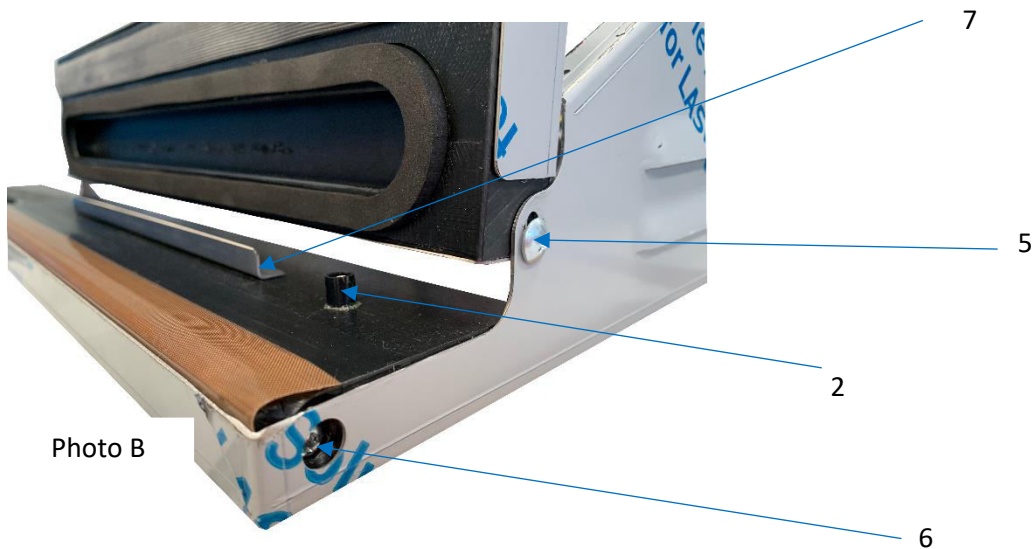
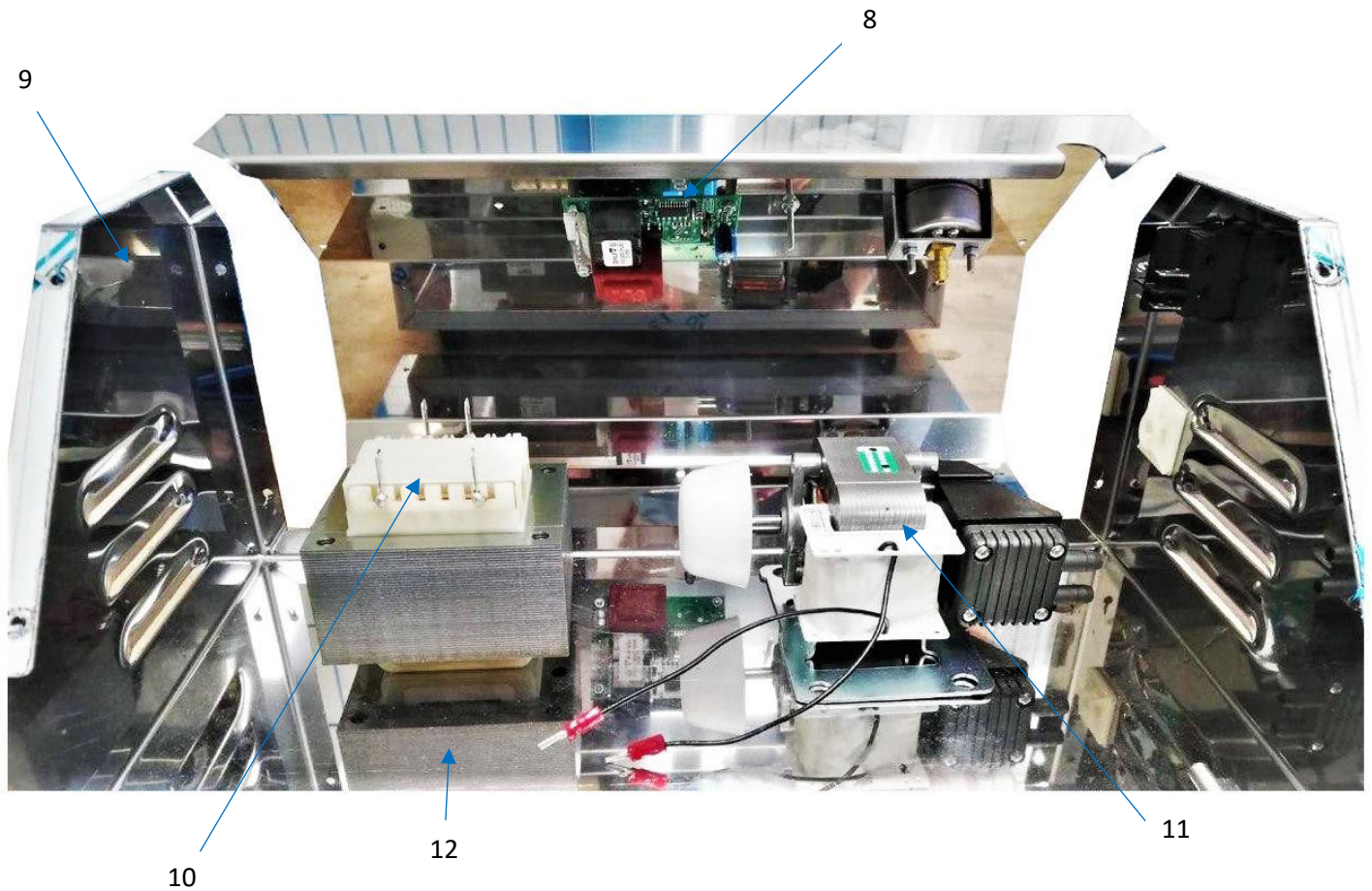


Photo B

1. Barre de soudure avec couverte d'un téflon (épaisseur 0.127 μ).
2. Raccord d'aspiration pour brancher le tuyau d'aspiration à des conteneurs pour mise sous vide à l'extérieur.
3. Joint d'étanchéité
4. Siliconé moleté - contré barre
5. Charnière pour ouverture plaque chauffante
6. Vis interne pour la fixation de la résistance électrique.
7. Barrette indicative de la mise en place des sacs.

COMPOSANTS TECHNIQUES INTERNES



1. Carte électronique
2. Châssis inox
3. Transformateur
4. Pompe à vide
5. Socle en acier Inox

Chapitre 9

MISE SOUS VIDE DE PRODUITS CONTENANTS HUMIDITE

Aucune limite prévue pour l'emballage des produits secs et/ou assaisonnés (charcuterie, toutes sortes de fromages, café, produits surgelés), car le manque d'humidité permet d'atteindre un haut niveau de vide, sans absorption de liquide.

En cas de mise sous vide de viande fraîche (bœuf, mouton, etc., poisson en général, repas précuits) il est recommandé, afin d'éviter qu'au cours de la phase finale d'aspiration une certaine quantité de liquide/humidité soit absorbée, d'envelopper le produit, avant de le mettre dans le sac, avec une pellicule transparente (polyéthylène pour l'alimentation) pour retenir l'humidité, ou avec du papier végétal pour les aliments.

Les avantages sont : un meilleur niveau de vide final et une excellente étanchéité et soudure.



Les machines sous vide à
aspiration extérieure
NE SONT PAS INDIQUEES
POUR L'EMBALLAGE DES
LIQUIDES OU DES SAUCES !!

Chapitre 10

DURÉE DE CONSERVATION DES PRODUITS SOUS VIDE À +0° / +3° C

(purement indicative et dépendante de plusieurs paramètres)

VIANDE FRAICHE	
Bœuf	20 jours
Veau	20 jours
Cochon	15 jours
Viandes blanches	15 jours
Lapin / Gibier avec os	20 jours
Agneau / Chevreau	20 jours
Saucisse	20 jours
Abats (foie, cœur, cervelle, tripes, etc.)	10-12 jours
POISSON	Durée de conservation moyenne 7/8 jours avec un produit extrêmement frais
CHARCUTERIE DURCIE	Durée de conservation optimale pendant plus de 3 mois.
FROMAGE À PÂTE DURE (parmesan, pecorino, etc.)	120 jours
FROMAGE FRAIS (mozzarella, brie, etc.)	30-60 jours
LEGUMES	Normalement 15/20 jours

Manual de instrucciones



FGZ0040 | FGZ0041 | FGZ0042

¡ATENCIÓN! ¡IMPORTANTE!

NORMS DE GARANTIA SOBRE LAS MAQUINAS

Se informa a todos los clientes que al fin de evitar malentendidos, en todas las envasadoras al vacio, la

BOMBA DE VACIO" y
la "PLACA
ELECTRONICA"

son articulos

NO SUJETOS A SUSTITUTIÓN
ANTICIPADA.

Después de 2-3 meses de trabajo, la "BOMBA DE VACIO", si utilizada de manera inadeguata (productos calientes, liquidos corrosivos, vapores acuosos, etc..) puedes presentar un ralleno anòmalò de suciedad que perjudica el buen funcionamiento de la maquina. En consecuencia, se solicita el envio al fabricante para su limpieza y/o verificacion.

¡¡NADA SERA' ENVIADO ANTES DE LA
RECEPTIÓN!!

Para las demas piezas no existe esta regla, ya que todos los componentes no estan sujetos a desgaste mecanico de trabajo.

Capitulo 1

IDENTIFICACIÓN DEL “MANUAL DE USO”

El manual de instrucciones es un documento emitido por la empresa fabricante y es parte integrante de la maquina. Tal documento està oportunamente identificado para permitir encontrar o consultar las sucesivas referencias.

Todos los derechos de reproducciòn y divulgaciòn del presente manual y su correspondiente documentaciòn citada y/o acompañada, son reservadas.

FINALIDAD DEL DOCUMENTO

Intento principale del manual de instrucciones es el de proporcionar al cliente y a todo el personal tecnico, las informaciones necesarias para su correcta instalaciòn, su correcto usuario y su correcto mantenimiento en condiciones optiomas, con la maxima seguridad.

ADVERTENCIAS GENERALES Y LÍMITES DE RESPONSABILIDAD DEL FABRICANTE

Cada uso de la maquina, ha sido cuidadosamente estudiato y analizado por la empresa fabricante durante las fases de proyecto, construcción y en la elaboración del manual de instrucciones. Sin embargo, se entiende que nada puede sustituir la experiencia, el entrenamiento adecuado y especialmente el "buen sentido" de los que trabajan con la máquina. Por lo tanto, estos últimos requisitos se consideran indispensables tanto en cada fase de funcionamiento de la máquina como durante la lectura del presente manual.

La no observaciòn de las precauciones y/o advertencias presentes en este manual como el uso de la maquina por personal no adecuado, impliquen una violaciòn de cualquier norma de seguridad que afecte al diseño, la construcción y la utilizaciòn del equipo, y eximan al fabricante de toda responsabilidad en caso de daños a personas o cosas.

La empresa fabricante no se hace responsable de las consecuencias causadas por falta de observacion por parte del usuario en las precauciones de seguridad que figuran en el presente manual.

REFERENCIAS NORMATIVS

En la elaboracion del documento, han sido utilizadas las siguientes:

- Adjunto "I" a la directiva 89/932/CEE y modificaciones sucesivas: punto 1.7.4;
- UNI EN 292/2 - 1992, punto 5.5

MÁQUINA MOD.

● ————— ●

V

HZ

● ————— ●

MATRÍCULA N.

● ————— ●

FECHA DE ENTREGA

● ————— ●

PROBADOR

● ————— ●

Capitulo 2

Como leer y utilizar el "Manual de Instrucciones"

CONSERVACIÓN DEL MANUAL DE INSTRUCCIONES

Este documento es parte integrante de la máquina, debe ser, por lo tanto, custodiado y utilizado adecuadamente durante toda la vida operativa de la misma, incluso en caso de cesión a terceros.

Cualquier solicitud de copia adicional de este documento deberá ser regularizada mediante orden de compra enviado a la empresa fabricante. Con el fin de conservar correctamente este manual, se recomienda:

- Utilizar el manual de manera que no se perjudique, total o parcialmente, a su contenido. En particular, se recomienda no abandonar el manual durante su uso y guardarlo en el lugar asignado inmediatamente después de la consulta;
- No quitar, arrancar o reescribir ninguna parte del manual por ningún motivo. Cualquier parte del mismo, deberá ser solicitada a la empresa fabricante.
- Conservar el manual en zonas protegidas contra la humedad, el calor y otros agentes ambientales que puedan afectar a su integridad.

ETIQUETAS PEGADAS A LA MAQUINA

La máquina lleva las siguientes etiquetas de seguridad.



CE	
MODEL	
MATRICULATION	
VACUUM PUMP	
ELECTRONIC CARDS	
VOLTAGE	
FREQUENCY	

Comprobar que no sean arrancadas o dañadas.

DEFINICIONES

Segun la "Directiva Maquina" CEE 89/3392 y su posteriores actualizaciones, si señalan las siguientes definiciones:

- OPERADOR: la/las persona/s encargadas de hacer funcionar, regular y efectuar el mantenimiento ordinario o la limpieza de la máquina.
- USUARIO: la/las persona/s responsables y/o propietarias de la máquina

IDENTIFICACION DE LA MAQUINA Y UBICACION DE "TARJETA CE"

La identificación de la sociedad constructor, en calidad de fabricante de la máquina, se efectúa conforme a la legislación vigente POR MEDIO DE LOS ACTOS SIGUIENTES:

- Declaración de conformidad
- Marcado CE
- Manual de instrucciones
- Una placa especial colocada en la máquina llevará de manera indeleble las informaciones relativas al MARCADO CE.



**ESTA' PROHIBIDO SACAR LA PLACA
"MARCADO CE" Y/O CAMBIARLA POR
OTRAS PLACAS.**

Si, por razones accidentales, la placa "MARCADO CE", resulta dañada o despegada, el cliente debe obligatoriamente informar a la empresa fabricante.

Capitulo 3

GARANTÍA

La empresa fabricante se compromete, por el periodo de 12 mese (doce) a partir de la fecha de entrega a garantizar al cliente o al concesionario la integridad y el buen funcionamiento del equipo de la maquina en objeto.

Estan excluidos de la garantia todas las partes de normal desgaste del maquinario, o sea componentes en los cuales el empleo genera un desgaste constante:

- a) Resistencias elécticas – Teflon – Guarniciones – Amortiguadores de apertura campana – Pulmones – Filtros de aire – Filtros de aceite – Aceite- Paletas de la bomba.
- b) En caso de que se entregue a la empresa constructora una bomba de vacío relativa a una máquina en garantía para problemas de aspiración y mal funcionamiento, la casa constructora se reserva la facultad de comprobar si la maquina ha aspirado líquidos, sólidos, salsas, etc. Si esto ocurriera, los costes de reparación y de mano de obra, serán a cargo en cuanto el problema no estaría relacionado a defectos de fabricación, sino a la negligencia del Cliente durante el uso.
- c) Cualquier problema relacionado a las placas electrónicas, deberán ser vistos a nivel fotográfico, por correo electrónico, por la casa constructora antes del envío de la pieza en sustitución en garantía. Un cortocircuito evidente con explosión de las pistas (bien visible) excluye garantía en cuanto daño generado por red externa no emputable a la casa fabricante. Daños a los componentes no visibles (es. relés, etc.), serán manejados en total garantía. ES IMPORTANTE QUE EN EL ENVÍO FOTOGRAFÍCO SE INDIQUE LA FECHA DE INSTALACIÓN DE LA PLACA ELECTRONICA QUE FIGURA EN LA MISMA.

**LOS PUNTOS (b) Y (c) DEBEN
CONSIDERARSE INELUDIBLES**

- d) Cualquier problema liados a las partes neumáticas, estructurales, mecánicas, se resolverá regularmente en garantía sin cargo.
- e) En las intervenciones cubiertas por garantía, se cobrarán los costes de los materiales sustituidos, mientras se calcularán los costes de mano de obra. En las intervenciones no cubiertas por garantía, serán calculados los costes de los materiales sustituidos y los costes de mano de obra.
- f) Las intervenciones sobre las máquinas se deben efectuar en la casa constructora, ya sea en el período de garantía o fuera del período de garantía; por lo tanto, especificamos que no se compensará ningún coste de transporte (ida y/o vuelta).
- g) En caso de intervenciones externas por parte de nuestros técnicos, los costes de desplazamiento (ida y/o vuelta) se cargarán en su totalidad, independientemente de la causa de la intervención.
- h) Todos los materiales devueltos a la empresa fabricante, tanto en el periodo de garantía como fuera de dicho periodo, tienen que ser enviados en porte pagado.
- i) Todos los envíos de los componentes solicitados en garantía se efectuaràn: EX WORKS – PORTE DEBIDO
- j) La llegada de materiales con cargo de transporte, será automaticamente devuelto.
- k) Cualquier componente retenido defectuoso (bomba, placa electrónica, etc..) o manipulado por el cliente durante el periodo de garantía ya no se considerará incluido en este parámetro. Es la empresa constructora que tiene claramente la tarea de desempeñar esta función.
- l) En caso de envío de un equipo para una reparación no en garantía; despues de la recibida del presupuesto de reparación, en caso de no acepte, la empresa fabricante aplicará un importe forfait de € 30.00 para los plazos y las fases burocráticas.

GARANTÍA REPUESTOS

1. Los repuestos cedidos como garantía no estan cubierto por una garantía adicional.
2. Los repuestos adquiridos sin garantía conservaran 6 meses de garantía, salvo defectos de montaje y instalacion por parte del cliente.



SE RECOMIENDA UNA LECTURA ATENTA DE
ESTAS CONDICIONES PARA EVITAR
MALENTENDIDOS.



Capítulo 4

PRESCRIPCIONES GENERALES SOBRE LA PREVENCIÓN DE ACCIDENTES

Se recomienda, en particular, que se respeten los siguientes puntos:

- No toque nunca la partes metálicas de la envasadora con las manos húmedas;
- No tire el cable de alimentacions para desconectar la corriente;
- No permitir que la envasadora sea utilizada por niños o por incapacitados, sin vigilancia;
- La seguridad eléctrica de este aparato sólo se garantiza cuando está conectado correctamente a una instalación de puesta a tierra eficaz, tal como se prevé en las normas de seguridad eléctrica vigentes; es necesario verificar este requisito fundamental y, en caso de duda, solicitar una inspección por personal profesionalmente cualificado; el fabricante no podrá ser considerado responsable de los daños causados por la falta de puesta a tierra de la instalación;
- En caso de que se produzca un posible daño en la puesta a tierra de protección, la máquina deberá quedarse inoperante para evitar toda actividad no deseada y/o involuntaria;
- Utilizar siempre fusibles de protección conformes a las normas de seguridad en vigor y con características mecánicas adecuadas;
- Evitar el uso de fusibles reparados y la creación de cortocircuitos entre los terminales de los portafusibles
- El cable de alimentación de la envasadora no debe ser sustituido por el usuario; en caso de avería del cable o de sustitución del mismo, dirigirse exclusivamente al fabricante de la máquina
- Mantenga el cable lejos de las partes calientes
- Apague siempre y desconecte la máquina de la red eléctrica antes de iniciar cualquier procedimiento de limpieza o operaciones de lavado;
- Limpiar los revestimientos de las máquinas, los paneles de mandos, con paños suaves y secos o ligeramente empapados en una solución detergente.

OBLIGACIONES EN CASO DE MAL FUNCIONAMIENTO Y/O PELIGROS

Los operadores tienen la obligación de notificar a sus responsables cualquier deficiencia y/o situación peligrosa potencial que pudiera producirse.

OBLIGACIONES DE LOS USUARIOS

El usuario tiene la obligación de informar a la sociedad constructora en caso de que detecte defectos y/o malfuncionamientos de los sistemas de protección, así como de cualquier situación de supuesto peligro.

Está estrictamente prohibido al usuario y/o a terceros (excluido el personal de la empresa constructora) realizar modificaciones de cualquier tipo a la máquina y/o a sus funciones, así como al presente documento técnico. En caso de mal funcionamiento y/o peligro, debido a un incumplimiento de lo anterior, el fabricante no responde a las consecuencias.

Recomendamos solicitar cualquier cambio directamente a la casa constructora.

NORMATIVAS DE LIMPIEZA

Todas las partes de acero de la envasadora deben limpiarse con productos desengrasantes, a ser posible **A BASE NO ALCOHÓLICA.**
La máquina no necesita lubricación.

Capitulo 5

RECOGIDA DE MERCANCIA



En caso de que, en el momento de la entrega, el embalaje esté deshuesado, roto, o el palé dañado, se debe retirar mediante la mención:

“CONFORME SALVO EXAMEN”

INSTALACION

Retire el embalaje y comprobar la integridad de la maquina dentro de las 24 horas de recepción de las mercancías. En particular, asegurarse de que la máquina se presenta intancta y no haya sido dañada durante el transporte. En caso de duda, no utilizar la máquina e informe al fabricante.

**LAS COMUNICACIONES RELATIVAS A LOS
DAÑOS, EFECTUADAS DESPES DE LAS 24
HORAS DE LA RECEPCION DE LAS
MERCANCIAS, NO SERAN CONSIDERADAS.**

**CUALQUIER COMUNICACION RELATIVA A
DISCORDANCIAS SOBRE LOS REPUESTOS,
DEBERA' SER COMUNICADA DENTRO DE
LAS 24 HORAS DE LA RECEPTION DE LA
MERCANCIA. UNA VEZ TRANSCURRIDO**

DICHO PLAZO, TODA RECLAMACION SE CONSIDERARA' NULA.

UBICACION

Posicionar la maquina en un lugar con bajo porcentaje de humedad y alejada de cualquier fuente de calor.

LA MAQUINA NO DEBE SER INSTALADA EN ATMOSFERA EXPLOSIVA

CONEXIONES

Antes de conectar la maquina, asegurarse que los datos de la placa coincidan con los de la red electrica.

La placa està situada en el lado del cárter de la máquina.

Despues haber controlado y cerrado todo, es posible conectar el enchufe bipolar en la toma de corriente 220V.

En caso de incompatibilidad entre la toma y el enchufe del aparato, es necesario sustituir el enchufe por otro de tipo adecuado por personal cualificado.

En particular este ultimo, deberá asegurarse de que la seccion de los cables de la toma de corriente es adecuada a la potencia absorbida por la maquina.

En general, no se recomienda el uso de adaptadores, tomas múltiples y/o alargaderas.

Si su utilización resulta indispensable, sólo será necesario utilizar adaptadores simples o múltiples y alargadores conformes a las normas de seguridad vigentes, pero teniendo cuidado de no sobrepasar el límite de caudal en valor de corriente, y el de máxima potencia marcado en el adaptador múltiple.

ANTES DE EFECTUAR CUALQUER OPERACION DE CONTROL QUE COMPORTE EL DESMONTAJE DE ALGUNA PARTES DE LA MAQUINA, SE DEBE ABSOLUTAMENTE DESCONECTAR EL ENCHUFE DE ALIMENTACION DE LA RED ELECTRICA

Capitulo 6

DESCRIPCION DE LA MAQUINA

Las envasadoras al vacio de aspiración externa que fabricamos, son maquinas de concepción moderna, con placa modular intercambiable y mandos totalmente electronicos, por lo tanto no sometidas a desgaste. El sistema de soldadura tambien eletrónico, se compone de una barra inox con resistencia plana (5mm) que, gracias a un sistema de presión, garantiza una soldadura equilibrada y homogenea sobre cualquier tipo de bolsas (gofrado 90-100um, Liso 100um, ny-pol).



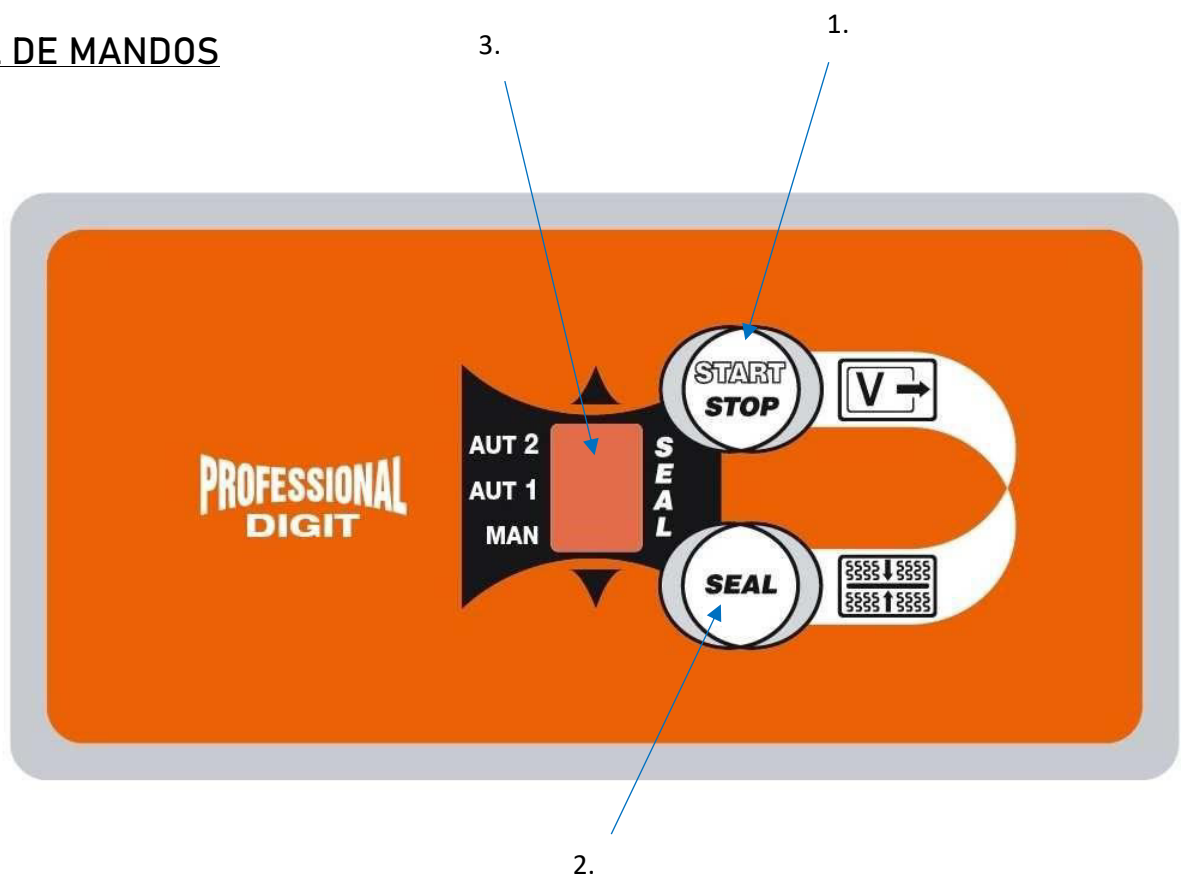
LAS MAQUINAS DESCRITAS HAN SIDO EXPRESAMENTE CONCEBIDAS PARA EL ENVASADO AL VACIO DE PRODUCTOS SEGUN LAS INSTRUCCIONES DEL PRESENTE MANUAL Y DEBERAN POR LO TANTO ESTAR DESTINADOS UNICAMENTE A ESTE USO. CUALQUER OTRO USO DEBE CONSIDERARSE INADECUADO Y, POR LO TANTO, PELIGROSO. EL FABRICANTE NO PODRÁ SER CONSIDERADO RESPONSABLE DE CUALQUIER DAÑO DERIVADO DE USOS INDEBIDOS O ERRÓNEOS.



1. Mueble en acero inoxidable
2. Interruptor general
3. Panel de mandos con ciclo de trabajo manual y automatico

Capitulo 7

PANEL DE MANDOS



1. Puesta en marcha START. Si la tecla se tiene presionado, para el ciclo de trabajo.
2. Tecla con doble funciòn:
 - A) Con motor apagado sirve para elegir el ciclo de trabajo manual o automatico o para seleccionar el tiempo de sellado deseado.
 - B) Con motor encendido, presionando SEAL, se activa el sellado.
3. Pantalla que muestra el ciclo de trabajo y el tiempo de sellado seleccionados.

CICLOS DE TRABAJO

- Ponere l producto dentro de la bolsa.
- Apoyar la boca de la bolsa cerca (sin superar) la barra “en L” de acero
- Bajar la plancha/parte superior y presionar la tecla **START /STOP (1)**, presionando la plancha a los 2 lados, creando de esta manera depresiòn dentro de la càmara, empezando así el ciclo de vacio.
- Cuando el aire ha salido toda de la bolsa, presionar la tecla **SET/SEAL (2)** para empezar la etapa del sellado. La envasadora se para sola.
- Despues de 6/7 segundos el aire vuelve a entrar en la camara de vacio, permitiendo la reapertura de la plancha.

SELECCIÓN PROGRAMA

Se enciende el interruptor de linea y aparece una linea horizontal que significa stand by.

- **CICLO MANUAL:** Se apreta **START/STOP** y empieza el ciclo de trabajo con un tiempo infinito (en la pantalla aparece A de aspiraciòn). Logrado el vacio deseado en la bolsa, el usuario tendrà que apretar la tecla **SET/SEAL** para empezar la etapa del sellado con consecuente parada de la bomba.
- **CICLO AUTOMATICO:** con la maquina en stand by, se apreta **SET/SEAL** y la linea se posiciona en **MAN**. Ahora se apreta **START/STOP** (subida) y la linea se posiciona en **AUT**. La placa electronica de manera automatica muestra el tiempo de sellado (*Default 3,5 segundos*) que puede ser subido o bajado. Presionando **START/STOP** se pone en marcha el ciclo de aspiraciòn que despues del tiempo programado pasará de manera automatica al sellado y al fin del ciclo de trabajo.
 - **AUT 1:** Ideal para bolsas pequeñas (250mm X 350mm)
 - **AUT 2:** Ideal para bolsas medio - grandes (350mm X 450mm).
 - Para bolsas grandes se aconseja utilizar el ciclo manual.

BOLSAS ACONSEJADAS

Se aconseja utilizar bolsas "GOFFRADAS" (grosor 100 μ) disponibles en almacen de tamaños diferentes.

Se pueden utilizar tambien bolsas lisas (grosor 100 μ) con la recomendación de hacer plegues a los 2 bordes laterales.

De todos modos tomar en cuenta que al día de hoy la bolsa gofrada es la bolsa ideal para este tipo de maquina.

Capitulo 8

PARTES TECNICAS EXTERNAS



Foto A

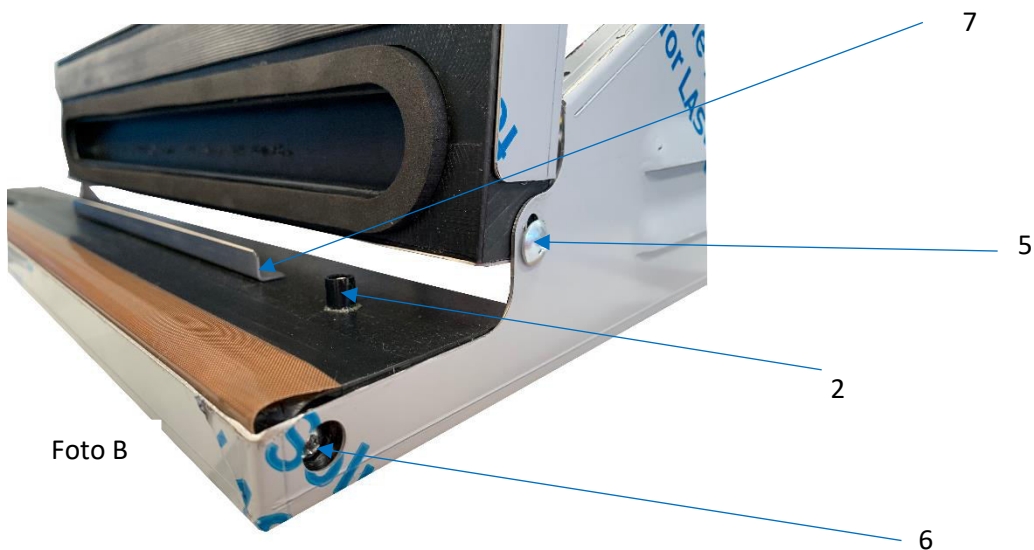
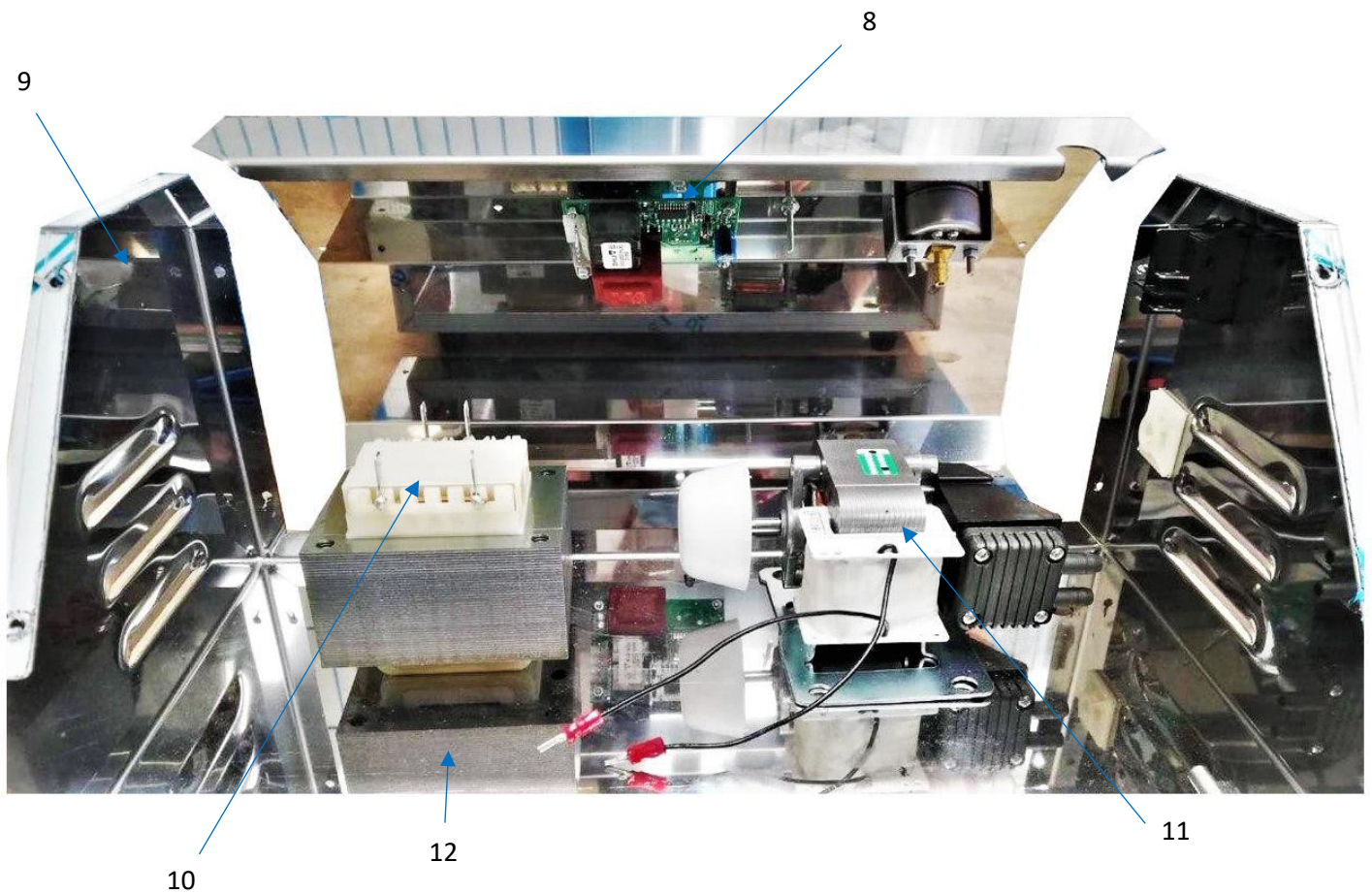


Foto B

1. Barra soldante cubierta de teflon (grosor 0.127 μ).
2. Racor de aspiración para conectar la manguera que hace el vacio en vasos con tapa y valvula para vacio

3. Guarnición plancha
4. Silicona contrabarra
5. Bizagra abertura plancha
6. Tornillo para fijar la resistencia electrica.
7. Linea en L para posicionar las bolsas

PARTES TECNICAS INTERNAS



1. Placa electronica control ciclo
2. Mueble inox
3. Transformador electrico
4. Bomba de vacio
5. Basamento inox

Capitulo 9

ENVASAR LA VACIO PRODUCTOS CON HUMEDAD

No hay limitaciones para envasar productos secos y/o maduros (embutidos, quesos, café, productos congelados) porque el no tener humedad ayuda en lograr un elevado nivel de vacio, sin aspirar liquidos.

Si hay que envasar carne fresca (ovina, de vaca...), pescado, productos de gastronomia precocinados, para evitar que se aspiren liquidos se aconseja envolver el producto con pelicula transparente alimentar o con carta alimentar, antes de ponerlo en la bolsa.

Las ventajas son: un mejor vacio logrado y la garantia de un sellado resistente.

Las envasadoras al vacio por aspiración externa



!! NO PUEDEN
ENVASAR LIQUIDOS
NI SALSAS !!

Capitulo 10

TIEMPO DE CONSERVACIÓN PRODUCTOS ENVASADOS AL VACIO EN
TEMPERATURA DE +0° / +3° C

(puramente indicativos y dependientes de múltiples parámetros)

CARNES FRESAS	
Buey	20 DIAS
Ternera	20 DIAS
Cerdo	15 DIAS
Carnes blancas	15 DIAS
Conejo / Caza con huesos	20 DIAS
Cordero / Cabrito	20 DIAS
Chorizo / Embutidos	20 DIAS
Menudillos (higado, corazòn, cerebro, callos..)	10-12 DIAS
PESCADO	Duraciòn media 7/8 dias con producto muy fresco

EMBUTIDOS MADUROS	Màs que 3 meses.
QUESOS MADUROS (Parmesano...)	120 DIAS
QUESOS FESCOS (Muzzarella, queso mantescoso blando...)	30-60 DIAS
VERDURAS	15/20 DIAS