

K 290/77L



300749

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germania

tel.: +49 5258 971-0
fax.: +49 5258 971-120
Numero verde: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Versione: 1.0

Data di redazione: 2022-08-24

Istruzioni per l'uso originali

1	Sicurezza.....	2
1.1	Spiegazione delle espressioni di avvertimento	2
1.2	Indicazioni di sicurezza	3
1.3	Uso conforme alla destinazione	5
1.4	Uso non conforme alla destinazione	5
2	Informazioni generali	6
2.1	Responsabilità e garanzia.....	6
2.2	Tutela dei diritti d'autore.....	6
2.3	Dichiarazione di conformità.....	6
3	Trasporto, imballaggio e stoccaggio	7
3.1	Controllo della consegna	7
3.2	Imballaggio	7
3.3	Stoccaggio	7
4	Dati tecnici	8
4.1	Dati tecnici	8
4.2	Elenco dei componenti dell'apparecchiatura	9
4.3	Funzioni dell'apparecchiatura	10
5	Installazione e uso.....	11
5.1	Installazione.....	11
5.2	Vantaggio del confezionamento sottovuoto	12
5.3	Norme per il confezionamento sottovuoto.....	14
5.4	Uso	17
6	Pulizia.....	24
6.1	Norme di sicurezza durante la pulizia	24
6.2	Pulizia	25
7	Possibili malfunzionamenti	26
8	Smaltimento.....	28



Prima di iniziare a utilizzare l'apparecchiatura, leggere attentamente le manuale di utilizzo e conservarle in un luogo sicuro!

Le presenti istruzioni per l'uso contengono una descrizione dettagliata dell'installazione del prodotto, del suo utilizzo e della manutenzione, informazioni importanti e consigli. La conoscenza di tutte le indicazioni relative alla sicurezza e all'uso contenute nel presente documento sono la condizione necessaria per l'uso corretto e sicuro dell'apparecchiatura. Inoltre, trovano applicazione le norme di sicurezza per la prevenzione degli incidenti, le norme di sicurezza sul luogo di lavoro e le norme relative all'uso dell'apparecchiatura.

Prima di procedere con il lavoro e, soprattutto, prima di accendere l'apparecchiatura, leggere attentamente le istruzioni per l'uso per evitare danni alle persone e cose. L'uso non conforme può causare danni.

Le presenti istruzioni sono parte integrante del prodotto, devono essere conservate vicino all'apparecchiatura ed essere sempre a disposizione. In caso di vendita dell'apparecchiatura, è necessario trasmettere anche le presenti istruzioni.

1 Sicurezza

L'apparecchiatura è stata realizzata secondo le norme tecniche attualmente vigenti. Tuttavia, il prodotto può costituire una fonte di pericolo qualora venga utilizzato in modo erraneo o non conforme alla destinazione. Tutti gli utenti dovranno attenersi alle informazioni contenute nelle presenti istruzioni per l'uso e dovranno rispettare le indicazioni antinfortunistiche.

1.1 Spiegazione delle espressioni di avvertimento

Le indicazioni di sicurezza e le informazioni di avvertimento più importanti sono segnalate, nelle presenti istruzioni, con particolari espressioni di avvertimento. Tale indicazioni dovranno essere sempre rispettate al fine di evitare incidenti, nonché danni a persone o cose.



PERICOLO!

L'espressione di avvertimento **PERICOLO** indica la presenza di un pericolo tale da poter causare gravi lesioni o la morte.



AVVERTENZA!

L'espressione di avvertimento **AVVERTENZA** indica la presenza di un pericolo tale da causare lesioni mediamente gravi, gravi o la morte.



PRUDENZA!

L'espressione di avvertimento **PRUDENZA** indica la presenza di un pericolo tale da causare lesioni leggere o moderate.

ATTENZIONE!

L'espressione di avvertimento **ATTENZIONE** indica i possibili pericoli per i beni che possono verificarsi se l'utente non rispetta le norme di sicurezza.

AVVISO!

Il simbolo **AVVISO** accompagna nuove informazioni e indicazioni relative all'uso dell'apparecchiatura.

1.2 Indicazioni di sicurezza

Corrente elettrica

- Una tensione di rete eccessiva o l'installazione non conforme possono causare il rischio di fulminazione elettrica.
- L'apparecchiatura potrà essere collegata soltanto qualora i dati sulla targhetta nominale siano conformi alla tensione di rete.
- Per evitare il cortocircuito, l'apparecchiatura deve essere sempre asciutta.
- In caso di malfunzionamenti, è necessario scollegare immediatamente l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Non la presa dell'apparecchiatura con le mani bagnate.
- Non afferrare mai l'apparecchiatura caduta in acqua. Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica immediatamente.
- Qualsiasi riparazione o apertura del corpo esterno potrà essere eseguita unicamente da specialisti e officine autorizzate.
- Non trasportare l'apparecchiatura tenendola per il cavo di collegamento.
- Non permette il contatto del cavo di collegamento con fonti di calore e oggetti taglienti.

- Il cavo di collegamento non potrà essere piegato, premuto né annodato.
- Il cavo di collegamento dell'apparecchiatura dovrà sempre essere interamente srotolato.
- Non collocare mai l'apparecchiatura o altri oggetti sul cavo di collegamento.
- Per scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica, staccare la spina dalla presa.
- Il cavo di alimentazione andrà verificato regolarmente per rilevare eventuali danni. Non usare mai l'apparecchiatura con il cavo di alimentazione danneggiato. Qualora il cavo sia danneggiato, per evitare pericoli, richiedere la sua sostituzione a un centro assistenza autorizzato o ad un elettricista qualificato.

Uso solo sotto sorveglianza

- L'apparecchiatura può essere usata solo sotto sorveglianza.
- Occorre essere sempre in prossimità dell'apparecchiatura.

Personale

- L'apparecchiatura può essere usata esclusivamente da un personale specializzato, competente e formato.
- L'apparecchiatura non deve essere usata dalle persone (inclusi i bambini) con le capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte oppure con l'esperienza o le conoscenze insufficienti.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura e non la accendono.

Uso scorretto

- L'uso non conforme o vietato può causare il danneggiamento dell'apparecchiatura.
- L'apparecchiatura può essere usata solo se le sue condizioni tecniche non suscitano dubbi e permettono di farla funzionare in piena sicurezza.
- L'apparecchiatura può essere usata solo se tutti gli allacci sono a norma.
- L'apparecchiatura può essere usata solo se è pulita.
- Usare solamente i ricambi originali. Non effettuare mai riparazioni autonome dell'apparecchiatura.
- È vietato modificare o manomettere l'apparecchiatura.

1.3 Uso conforme alla destinazione

Qualsiasi uso diverso e/o non conforme alle indicazioni di cui alle presenti istruzioni è vietato e ritenuto non conforme alla destinazione d'uso.

Il seguente uso è conforme alla destinazione:

- Confezionamento sottovuoto e marinatura di alimenti o altri articoli idonei.

1.4 Uso non conforme alla destinazione

L'utilizzo non conforme alla destinazione potrà comportare danni a persone e cose, a causa di tensioni elettriche pericolose, fiamme e alte temperature.

L'apparecchiatura serve soltanto per effettuare le operazioni descritte nelle presenti istruzioni.

2 Informazioni generali

2.1 Responsabilità e garanzia

Tutte le informazioni e indicazioni contenute nelle presenti istruzioni per l'uso sono state elencate considerando le leggi vigenti, le conoscenze attuali in materia di costruzioni, le nozioni ingegneristiche, le nostre conoscenze e la nostra esperienza pluriennale. In caso di ordinazioni per modelli speciali o opzioni extra, nonché in caso di applicazione delle recenti cognizioni tecniche, in alcune circostanze la presente apparecchiatura può non essere conforme alle presenti indicazioni e ai numerosi disegni contenuti nelle istruzioni per l'uso.

Il fabbricante non risponderà in alcun modo dei danni e dei malfunzionamenti dovuti a:

- mancato rispetto delle indicazioni,
- uso non conforme alla destinazione,
- introduzione di modifiche tecniche da parte dell'utente,
- uso di pezzi di ricambio non ammissibili.

Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche tecniche al prodotto, con l'obiettivo di migliorare le proprietà del prodotto e di renderlo più efficiente.

2.2 Tutela dei diritti d'autore

Le presenti istruzioni per l'uso e i testi in esse contenuti, le foto e gli altri elementi, sono tutelati dai diritti d'autore. Senza il consenso scritto del fabbricante, si fa divieto di riprodurre il testo delle istruzioni per l'uso in qualsiasi forma e in qualsiasi modo (frammenti compresi) e di utilizzare e/o trasmettere il suo contenuto a terzi. Le violazioni del divieto di cui sopra comporteranno la necessità di versare un risarcimento. Ci riserviamo il diritto di presentare ulteriori rivendicazioni.

2.3 Dichiarazione di conformità

L'apparecchiatura rispetta le norme attualmente vigenti e le direttive dell'Unione Europea. Quanto detto è confermato nella Dichiarazione di Conformità CE. In caso di necessità, saremo lieti di inviarvi la Dichiarazione di Conformità corrispondente.

3 Trasporto, imballaggio e stoccaggio

3.1 Controllo della consegna

Quando la consegna giungerà a destinazione, sarà necessario accertarsi tempestivamente della sua completezza e dell'assenza di danni arrecati nel corso del trasporto. Qualora vengano rilevati danni visibili dovuti al trasporto, il cliente dovrà rifiutarsi di prendere in consegna l'apparecchiatura o effettuare una presa in consegna condizionale. Sui documenti di trasporto / lettera di vettura del corriere sarà necessario indicare il tipo di danno rilevato e presentare un reclamo. I danni rilevati andranno segnalati subito dopo la loro rilevazione, poiché le richieste di rimborso dovranno essere segnalate entro i termini vigenti.

In caso di mancanza di elementi o accessori occorre contattare il nostro Servizio Clienti.

3.2 Imballaggio

Si prega di non gettare la confezione in cartone. Essa, infatti, può rivelarsi necessaria per conservare il dispositivo in caso di trasloco o spedizione dell'apparecchiatura al nostro centro assistenza qualora si rilevino danni.

L'imballaggio e i vari elementi sono realizzati con materiali riciclabili. In particolare, tali elementi sono: pellicole e sacchi in plastica, confezione in cartone.

Durante lo smaltimento dell'imballaggio, rispettare le norme vigenti in un dato paese. I materiali di imballaggio riutilizzabili dovranno essere riciclati.

3.3 Stoccaggio

La confezione dovrà restare chiusa fino al momento dell'installazione dell'apparecchiatura. Durante lo stoccaggio, attenersi alle indicazioni riportate sull'esterno, relative al posizionamento e al magazzinaggio. La confezione potrà essere conservata solo nelle seguenti condizioni:

- in ambienti chiusi
- in ambiente asciutto e privo di polveri
- lontano da agenti aggressivi
- al riparo dalla luce solare
- in un luogo protetto da urti.

In caso di immagazzinamento prolungato (oltre 3 mesi), occorre regolarmente controllare le condizioni di tutti gli elementi e dell'imballo. Se necessario, l'imballo deve essere sostituito con uno nuovo.

4 Dati tecnici

4.1 Dati tecnici

Nome:	Confezionatrice sottovuoto K 290/77L
Numero dell'articolo:	300749
Materiale esterno:	acciaio inox
Materiale del coperchio:	Polymethylmethacrylat (PMMA)
Numero di punti di saldatura:	1
Lunghezza della barra saldante mm:	290
Pompa a vuoto l / min (m ³ / h):	77 (4,62)
Intensità del vuoto, livelli:	5
Vuoto max in mbar:	-999
Dimensione della camera (larg. x prof. x alt.) in mm:	350 x 300 x 80
Potenza di collegamento:	0,63 kW 220-240 V 50 Hz
Dimensioni (larg. x prof. x alt.) in mm:	360 x 550 x 560
Peso in kg:	21,8

Ci si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche!

Versione / caratteristiche

- Controllo: tasto
- Controllo del vuoto: elettronico
- Funzioni:
 - Combinazione di confezionamento sottovuoto e di termosaldatura
 - Marinatura
- Regolazione del livello di sigillatura a vuoto
- Display digitale
- Interruttore ON/OFF
- Spia di controllo

4.2 Elenco dei componenti dell'apparecchiatura



IT

Fig. 1

- | | |
|---|------------------------------|
| 1. Maniglia del coperchio | 2. Coperchio |
| 3. Listello saldante | 4. Camera a vuoto |
| 5. Elemento per il fissaggio del sacchetto sottovuoto | 6. Barra saldante |
| 7. Pannello di controllo | 8. Involucro esterno |
| 9. Piedini (4x) | 10. Aperture di ventilazione |

Accessori opzionali (non compresi nella fornitura!)

Set rotoli di film per il confezionamento sottovuoto 220

Comprende 2 rotoli di film per il confezionamento sottovuoto

Larghezza del rotolo: 22 cm

Lunghezza del rotolo: 5 m

Dimensioni: 220 x prof. 40 x alt. 40 mm

Peso: 0,46 kg

N. art.: 300418



Set rotoli di film per il confezionamento sottovuoto 280

Comprende 2 rotoli di film per il confezionamento sottovuoto

Larghezza del rotolo: 28 cm

Lunghezza del rotolo: 5 m

Dimensioni: 280 x prof. 50 x alt. 50 mm

Peso: 0,512 kg

N. art.: 300419



IT

4.3 Funzioni dell'apparecchiatura

La confezionatrice sottovuoto è progettata per il confezionamento sottovuoto di prodotti alimentari. Durante il processo di confezionamento sottovuoto, l'aria rimossa dal sacchetto sottovuoto ne provoca la chiusura ermetica, impedendo o rallentando il deterioramento degli alimenti.

5 Installazione e uso

5.1 Installazione

Rimozione dell'imballo / installazione

- Aprire l'imballo, rimuovere tutti i suoi elementi esterni e interni, nonché le protezioni per il trasporto.



PRUDENZA!

Pericolo di soffocamento!

I bambini non devono giocare con l'imballaggio (sacchetti di plastica, elementi di polistirolo).

- Se l'apparecchiatura è stata messa in sicurezza con la pellicola, rimuoverla. La pellicola andrà staccata lentamente, in modo da non lasciare residui di colla. Eventuali residui di colla andranno rimossi con un solvente adeguato.
- Fare attenzione a non danneggiare la targhetta dati o le espressioni di avvertimento.
- Non collocare **mai** l'apparecchiatura in un ambiente umido o bagnato.
- L'apparecchiatura deve essere collocata in modo tale da poterla scollegare in modo facile e veloce se necessario.
- L'apparecchiatura deve essere collocata sulle seguenti superfici:
 - uniforme, con portata adeguata, resistente all'acqua, asciutta e resistente ad alte temperature
 - abbastanza grande da non ostacolare il lavoro
 - facilmente accessibile
 - con una buona ventilazione.
- Garantire la distanza minima dai bordi del tavolo. L'apparecchiatura può ribaltarsi e cadere.

Collegamento alla rete elettrica

- Verificare che i dati tecnici dell'apparecchiatura (vedi targhetta nominale) siano conformi ai dati della rete elettrica locale.
- L'apparecchiatura deve essere collegata ad una presa singola con messa a terra. Non collegare il dispositivo a una presa multipla.
- Il cavo di collegamento deve essere sistemato in modo tale da non poterlo calpestare o inciampare.

5.2 Vantaggio del confezionamento sottovuoto

Tramite il confezionamento sottovuoto, dopo aver aspirato l'aria interna, il sacchetto in plastica o il contenitore vengono chiusi ermeticamente, fatto questo che arresta o rallenta il processo di deterioramento dei generi alimentari. Grazie al sottovuoto il tempo di conservazione degli alimenti è tre volte, o addirittura cinque volte maggiore. Gusto e vitamine rimangono inalterati. I generi alimentari non vengono in questo modo esposti a essiccazione, ossigenazione né all'effetto di batteri o muffa.

Il confezionamento tramite tecnica di sottovuoto rappresenta un procedimento di conservazione raccomandato nel caso di prodotti alimentari freschi e che deve essere unito alla conservazione a basse temperature. Ciò significa che il prodotto confezionato sottovuoto deve essere conservato in frigorifero, congelatore o surgelatore per poter ottenere i migliori risultati.

In questo modo i prodotti possono essere così conservati per un periodo notevolmente più lungo rispetto a prodotti simili ma non confezionati in sottovuoto, il cui periodo di conservazione è di alcune ore o alcuni giorni.

Il confezionamento tramite tecnica di sottovuoto viene impiegato per migliorare l'organizzazione del lavoro di cucina, conservare gli alimenti in modo più sano e risparmiare soldi:

- Ne possiamo fare uso in speciali occasioni,
 - per imballare prodotti alimentari sottovuoto e in questo modo allungare il loro tempo di conservazione,
 - per cucinare in anticipo le pietanze per l'intera settimana,
 - per conservare più a lungo insalate, verdure ed erbe (che rimarranno più croccanti e fresche);
- nel congelatore avremo più spazio;
- i prodotti alimentari sono così difesi dall'essiccazione e dall'ossigenazione;
- in questo modo si possono marinare i prodotti in modo rapido e duraturo (bastano 20 minuti di sottovuoto);
- in questo modo possiamo anche riconfezionare i prodotti di carne, salsicce o formaggi che in precedenza erano stati confezionati sottovuoto (il sapore ne rimarrà inalterato);

Installazione e uso

- si può risparmiare, dal momento che gli avanzi potranno essere confezionati e conservati senza problema e consumati in un secondo momento.
- frutta e verdura di ogni tipo possono essere acquistati durante la loro naturale stagione e confezionate sottovuoto, così da prolungarne il tempo di conservazione.

AVVISO!

Tutte le indicazioni nella tabella seguente sono valori indicativi subordinati a perfette condizioni di confezionamento e alle caratteristiche qualitative originarie dei cibi.

PRUDENZA!

Conservi gli alimenti deperibili nel congelatore o nel frigorifero. Il confezionamento sottovuoto certamente prolunga la durata degli alimenti, tuttavia non li trasforma in una "conserva", cioè in un prodotto stabile a temperatura ambiente.

Tempi di conservazione degli alimenti

Prodotti alimentari	Conservazione di prodotti alimentari sottovuoto nel congelatore	Conservazione di prodotti alimentari sottovuoto nel frigorifero	Conservazione senza previo confezionamento sottovuoto
Carne fresca di manzo e di vitello	1 - 3 anni	1 mese	1 - 2 settimane
Carne macinata	1 anno	1 mese	1 - 2 settimane
Carne fresca di maiale	2 - 3 anni	2 - 4 settimane	1 settimana
Pesci freschi	2 anni	2 settimane	3 - 4 giorni
Pollame fresco	2 - 3 anni	2 - 4 settimane	1 settimana
Carne affumicata	3 anni	6 - 12 settimane	2 - 4 settimane
Verdure fresche, sbianchite	2 - 3 anni	2 - 4 settimane	1 - 2 settimane
Frutta fresca	2 - 3 anni	2 settimane	3 - 4 giorni
Formaggi a pasta dura	6 mesi	6 - 12 settimane	2 - 4 giorni
Salumi affettati	non raccomandata	6 - 12 settimane	1 - 2 settimane
Pasta fresca	6 mesi	2 - 3 settimane	1 settimana

5.3 Norme per il confezionamento sottovuoto

Indicazioni importanti sul confezionamento sottovuoto

- Si lavi accuratamente le mani e pulisca a fondo tutti gli utensili e le superfici di lavoro che saranno utilizzati per tagliare i cibi e confezionarli sotto vuoto ermetico.
- Se possibile, utilizzi guanti nella lavorazione degli alimenti.
- Utilizzi esclusivamente alimenti freschi per il confezionamento sottovuoto.
- Metta i cibi rapidamente deperibili nel frigorifero o nel congelatore subito dopo il confezionamento sottovuoto e non li lasci esposti a lungo alla temperatura ambiente.
- Disponga in modo razionale le confezioni sottovuoto nel frigorifero e nel congelatore, in modo da rendere possibile un rapido raffreddamento.
- Gli alimenti confezionati devono venir consumati in ogni caso entro la data di scadenza indicata sulla confezione originale.
- Il confezionamento sottovuoto prolungherà il tempo di conservazione degli alimenti secchi. Gli alimenti con alta percentuale di grassi irrancidiscono più rapidamente in caso di contatto con ossigeno e calore. Il confezionamento sottovuoto prolunga il tempo di conservazione anche di noci, fiocchi di cocco o granaglie. Li conservi in un luogo fresco e buio.
- Il confezionamento sottovuoto non prolungherà la durata di conservazione di frutta e verdura, come ad esempio banane, mele, patate e ortaggi, a meno che prima non vengano sbucciate.
- Alcuni tipi di verdure come broccoli, cavolfiore e cavolo bianco emettono dei gas quando sono confezionati sotto vuoto ermetico. Per questo motivo tali cibi dovrebbero venir sbollentati e congelati prima del confezionamento.
- Per riconfezionare cibi sotto vuoto dopo che sono stati estratti dalla confezione sottovuoto, segua le indicazioni sulla conservazione al fresco dopo l'apertura, per custodire in sicurezza i cibi nuovamente sotto vuoto ermetico.
- Consumi senza indugio i cibi rapidamente deperibili che siano stati in precedenza riscaldati, scongelati oppure estratti dal frigorifero. Non consumi cibi che siano stati esposti all'aria per molte ore, in particolare se essi erano stati preparati con una salsa densa ed erano stati conservati in una confezione sottovuoto o in un altro ambiente povero d'aria.
- I prodotti teneri e delicati (pesce, frutti di bosco, ecc.) Lei dovrebbe previamente congelarli per una notte. Dopo che Lei ha congelato questi alimenti, può confezionarli sottovuoto e metterli definitivamente nel congelatore.

PRUDENZA!

Il confezionamento sottovuoto non sostituisce il surgelamento o il congelamento! Ogni alimento deperibile, che debba essere congelato

prima del confezionamento sottovuoto, deve essere raffreddato e congelato anche dopo il confezionamento sottovuoto.

Confezionamento sottovuoto per il congelatore

- In caso di conservazione ordinaria l'apparecchio La aiuta a mantenere la freschezza dei cibi. Cerchi di confezionare i cibi quando sono più freschi possibile.
- Gli alimenti delicati, o tali che debbano mantenere la forma e l'aspetto, potrebbero venir danneggiati in caso di confezionamento sottovuoto del prodotto fresco. Prodotti delicati come carne, pesce, frutti di bosco, pagnotte ecc. Lei dovrebbe previamente congelarli.
- Possono rimanere congelati fino a 24 ore senza che compaia il danneggiamento da gelo. Dopo che Lei ha pre-congelato gli alimenti, li confezioni sottovuoto in un sacchetto per sottovuoto e li sistemi per un tempo più lungo nel congelatore, per mantenere sia il sapore sia il valore nutrizionale del prodotto confezionato.
- Per confezionare sotto vuoto ermetico cibi a base liquida come minestre, sformati o umidi, li congeli innanzitutto in uno stampo per sformati o in una scodella, successivamente li confezioni sotto vuoto ermetico e li conservi in condizione di congelamento nello scomparto del ghiaccio.
- Le verdure fresche Lei dovrebbe lavarle, o sbucciarle, e sbollentarle brevemente in acqua bollente (o all'occorrenza riscaldarle nel forno a microonde) prima del confezionamento sottovuoto, ma mantenga le verdure croccanti e non stracotte. Dopo il raffreddamento le confezioni sottovuoto nelle porzioni desiderate.
- Per confezionare cibi non congelati, prenda circa 5 cm. in più di pellicola per compensare con essa la dilatazione dei cibi in stato di congelamento. Sistemi la carne o il pesce su una salvietta di carta, confezioni poi il tutto con la salvietta nel sacchetto sotto vuoto ermetico. In questo modo il liquido dei cibi viene assorbito.
- Prima di confezionare sottovuoto cibi come focacce, crêpes o hamburger, sistemi della carta da forno o della pellicola per alimenti tra i singoli pezzi. Ciò semplifica il prelievo di singoli pezzi e la ri-sigillatura del resto per la conservazione nello scomparto del ghiaccio.

Confezionamento sottovuoto per il frigorifero

- Lei può preparare in anticipo i Suoi pasti in porzioni adeguate, confezionarli sottovuoto, conservarli in frigorifero e poi riscaldarli al bisogno.

Confezionamento sottovuoto per la dispensa

- Anche in caso di alimenti che si possono conservare a temperature ambiente (come ad esempio caffè, farina, pasta, zucchero ecc.) il confezionamento sottovuoto può portare vantaggi. Se questi prodotti non vengono utilizzati per molti giorni, quando ad esempio si va in vacanza, essi dovrebbero venir protetti

con il confezionamento sottovuoto. Rimangono conservati freschi e la temperatura ambientale, la muffa e gli insetti non possono alterarli.

Scongelamento di alimenti confezionati in sacchetti sottovuoto

- Lei può lasciar scongelare lentamente i Suoi alimenti sottovuoto come carne, pesce, frutta, verdura o altri alimenti delicati nello scomparto più basso del frigorifero.
- Lasci scongelare il pane e le focacce a temperatura ambiente.
- Scaldi le minestre o altri liquidi direttamente nel sacchetto sottovuoto a bagnomaria, finché non sono completamente riscaldati. Per lo scongelamento a temperatura ambiente con il riscaldamento a bagno maria Lei dovrebbe prima tagliare via un angolo del sacchetto sottovuoto per liberare il vuoto e per aprire poi un passaggio al vapore.
- Consumi gli alimenti entro breve tempo dopo lo scongelamento. Non ricongeli mai il rimanente.

Ri-confezionamento sottovuoto di alimenti confezionati

- Molti alimenti, come formaggio o specialità di carne, vengono venduti in confezioni sottovuoto commerciali. Con il ri-confezionamento in sacchetti sottovuoto Lei può mantenere il sapore e la freschezza degli alimenti anche dopo l'apertura di tali confezioni.

PRUDENZA!

Gli alimenti confezionati devono essere consumati sempre entro la data di scadenza indicata sulla confezione originale.

In caso di ri-confezionamento sottovuoto essi devono poi venir trattati con la massima cura e igiene.

Consigli per il confezionamento sottovuoto

- Nel caso di confezionamento sottovuoto di alimenti con spigoli vivi o angoli appuntiti, ad esempio ossa o pasta essicata, rivesta tali angoli con salviette di carta per impedire un danneggiamento del sacchetto per sottovuoto.
- Per impedire che con il confezionamento sottovuoto gli alimenti fragili si sbriciolino o i materiali delicati come bacche, pan di spagna o biscotti si frantumino, utilizzi dei contenitori per la conservazione.
- Moltissimi oggetti si possono proteggere con il sottovuoto. Conservi ad esempio le Sue provviste per il campeggio, come fiammiferi e vestiti in ordine e al secco. Lei può conservare più a lungo il tabacco da pipa. L'appannamento dell'argento e degli oggetti della Sua collezione è impedito nel vuoto.

5.4 Uso



AVVERTIMENTO!

Lesioni alle mani causate dallo schiacciamento della mano o delle dita tra il coperchio e la camera a vuoto!

Fare molta attenzione quando si chiude il coperchio.

Pericolo di ustioni a causa del contatto con parti calde dell'apparecchio dopo il funzionamento!

Non toccare mai la guida di saldatura, la barra saldante o la camera a vuoto subito dopo il funzionamento. Attendere che l'apparecchio si raffreddi.

IT

Prima del primo uso

1. Prima di ogni uso pulire accuratamente l'apparecchio e le superfici di lavoro, procedendo secondo le indicazioni riportate nel punto 6 "Pulizia".
2. Asciugare accuratamente l'apparecchio.

Funzioni dei tasti di comando / spie LED

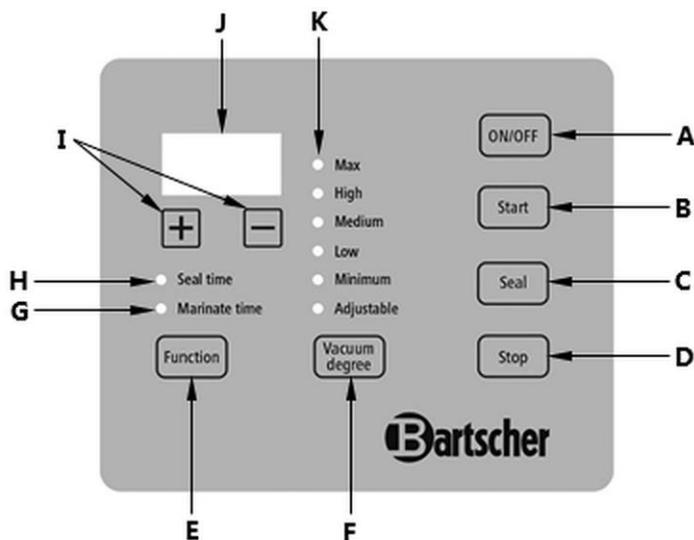


Fig. 2

A. Tasto ON/OFF (fig. pag.18)

Quando l'apparecchio è collegato alla rete elettrica, sul display a LED (J) compare il messaggio "OFF". Premere il tasto ON/OFF (A) e sul display a LED (J) comparirà il tempo predefinito di termosaldatura o di marinatura e successivamente, il livello predefinito del vuoto.

A questo punto la confezionatrice sottovuoto è pronta per l'uso. Quando si preme nuovamente il tasto ON/OFF, l'apparecchio torna in modalità Standby.

Sul display a LED (J) compare il messaggio "OFF".

B. Start (tasto Start)

La pressione del tasto Start permette di avviare la confezionatrice sottovuoto.

L'apparecchio passa alla modalità di termosaldatura o di marinatura (a seconda delle impostazioni).

C. Seal (tasto di termosaldatura)

Quando si preme il tasto "Seal" (tasto di termosaldatura) durante il processo di rimozione dell'aria, il processo viene interrotto in anticipo. L'apparecchio passa alla modalità termosaldatura.

D. Stop (tasto Stop)

La pressione del tasto Stop provoca l'interruzione di ogni processo in corso.

E. Funzione (tasto di funzione)

Questo tasto permette di selezionare la modalità di lavoro:

- modalità di rimozione dell'aria o di termosaldatura oppure
- modalità di marinatura sottovuoto.

Si accende un'apposita spia LED (H) o (G).

Per adattare il tempo di termosaldatura o di marinatura, premere i tasti di regolazione "+" o "-". Il tempo impostato compare sul display a LED (J).

F. Vacuum degree (tasto per impostare il livello di vuoto)

Selezionare il livello di vuoto, premendo il tasto di impostazione del livello di vuoto (F). Quando si accenderà la spia Adjustable, impostare il livello di vuoto desiderato, premendo il tasto "+" o "-". Il valore impostato compare sul display a LED (J).

G. + H. Spie LED

Queste spie indicano la modalità di funzionamento impostata:

- modalità di rimozione dell'aria o di termosaldatura oppure
- modalità di marinatura sottovuoto

J. Display a LED

Il display a LED visualizza i seguenti valori:

- livello di vuoto
- tempo di termosaldatura
- tempo di marinatura.

I. Tasti di regolazione "+" e "-"

Usare questi tasti per impostare o modificare i seguenti valori:

- tempo di termosaldatura
- tempo di marinatura
- livello di vuoto

K. Spie LED per le impostazioni del livello di vuoto

Queste spie LED indicano il livello di vuoto impostato.

Confezionamento sottovuoto

Scelta sacchetti sottovuoto

I sacchetti sottovuoto sono disponibili in diverse dimensioni. Scegliere il formato di sacchetto adatto all'alimento da confezionare.

NOTA BENE!

Usare solo sacchetti sottovuoto adatti (a coste su un lato, goffrati).

Assicurarsi che la lunghezza del sacchetto di confezionamento sia di almeno 4-5 cm superiore a quella dell'alimento da conservare e includere altri 2 cm per ogni successivo utilizzo del sacchetto sottovuoto.

Avviamento dell'apparecchio

1. Inserire il connettore IEC del cavo di collegamento nella presa sul retro dell'apparecchio.
2. Inserire la spina nell'apposita presa singola.
Sul display a LED (J) compare il messaggio "OFF".

3. Premere il tasto ON/OFF (A) per attivare l'apparecchio.
L'apparecchio è pronto per essere impostato.

Modalità di rimozione dell'aria e di termosaldatura

Selezione della modalità di lavoro

1. Premere il tasto di funzione (E).

La selezione della modalità di termosaldatura è indicata dall'accensione della spia LED (H).

2. Impostare il tempo di termosaldatura nel campo 0 - 6 secondi, agendo sui tasti "+" o "-".

Selezione del livello di vuoto (intensità di vuoto)

1. Premere il tasto Vacuum degree (F) per impostare il livello di vuoto desiderato. Sono possibili le seguenti impostazioni:

- Max** ((29,3 Hg / -999 mbar),
- High** (29,0 Hg / -999 mbar),
- Medium** (27,5 Hg / -931 mbar),
- Low** (26,0 Hg / -881 mbar),
- Minimum** (23,5 Hg / -796 mbar),
- Adjustable** (impostazione manuale).

Sul pannello di controllo si accende la rispettiva spia LED.

2. Selezionando l'opzione **Adjustable**, premere i tasti di regolazione “+” o “-” per impostare un valore da -999 mbar a -796 mbar.

Inserimento dei sacchetti sottovuoto nella camera a vuoto

1. Sollevare il coperchio dell'apparecchio.
2. Inserire nella camera a vuoto il sacchetto sottovuoto con l'alimento da confezionare al suo interno.

Fare attenzione:

- a che l'altezza del contenuto del sacchetto sottovuoto non superi il listello saldante,
 - a che il sacchetto sottovuoto sia collocato con il lato aperto sul listello saldante (figura a destra).
3. Fissare il sacchetto sottovuoto nell'area anteriore della camera a vuoto, agendo sull'apposito elemento di fissaggio.



Fig. 3

NOTA BENE!

L'intero sacchetto sottovuoto, compresa la sua apertura, devono trovarsi all'interno della camera a vuoto.

Processo di rimozione dell'aria (modalità di vuoto)

1. Chiudere il coperchio.
2. Premere il tasto Start (B) sul pannello di controllo.

La pompa a vuoto inizia a pompare e lampeggia la spia LED. Al raggiungimento del livello di vuoto impostato, viene emesso un segnale acustico e la spia LED si accende in modo fisso. Sul display compare il livello di vuoto raggiunto. Per i livelli 5 e 19 viene emesso un segnale acustico.

Al termine del processo di rimozione dell'aria, l'apparecchio passa automaticamente alla modalità di termosaldatura. Il display visualizza e conta alla rovescia il tempo di saldatura impostato. Allo scadere del tempo, l'apparecchio saldante inizia a emettere aria.

Al termine dell'intero processo, viene emesso un segnale acustico per 3 volte. L'apparecchio è pronto per realizzare un nuovo processo di confezionamento sottovuoto.

Il display visualizza i valori impostati per il processo di confezionamento sottovuoto terminato e si accendono le relative spie LED.

NOTA BENE!

Controllare la saldatura realizzata, che deve avere una sezione trasversale uniforme e non ondulata. In caso di saldatura incompleta, il processo di confezionamento sottovuoto va ripetuto.

Modalità di marinatura sottovuoto

Selezione della modalità di lavoro

1. Premere il tasto di funzione (E) fino all'accensione della spia LED (G).
In questo modo si seleziona la modalità di marinatura.
2. Selezionare il tempo di marinatura nel campo da 9 a 99 minuti, agendo sui tasti "+" o "-".

Selezione del livello di vuoto (intensità di vuoto)

1. Premere il tasto Vacuum degree (F) per impostare il livello di vuoto desiderato.
Sono possibili le seguenti impostazioni:

Max (29,3 Hg / -999 mbar)

High (29,0 Hg / -999 mbar)

Medium (27,5 Hg / -931 mbar)

Low (26,0 Hg / -881 mbar)

Minimum (23,5 Hg / -796 mbar)

Adjustable (impostazione manuale)

Sul pannello di controllo si accende la rispettiva spia LED.

2. Selezionando l'opzione **Adjustable**, premere i tasti di regolazione “+” o “-” per impostare un valore da -999 mbar a -796 mbar.

Inserimento sacchetti sottovuoto

1. Sollevare il coperchio dell'apparecchio.
2. Predisporre un adeguato sacchetto sottovuoto.
3. Inserire nel sacchetto sottovuoto l'alimento da confezionare, quindi collocare il tutto nella camera a vuoto.

Prestare sempre attenzione affinché:

- l'altezza del contenuto del sacchetto sottovuoto non superi il listello saldante,
 - il sacchetto sottovuoto sia collocato con il lato aperto sul listello saldante (fig. 3).
4. Aprire l'elemento di fissaggio nella parte anteriore della camera, schiacciare il fondo dell'apertura del sacchetto e chiudere l'elemento di fissaggio per bloccare il sacchetto sottovuoto.

NOTA BENE!

L'intero sacchetto sottovuoto, compresa la sua apertura, devono trovarsi all'interno della camera a vuoto.

IT

Marinatura sottovuoto

1. Chiudere il coperchio dell'apparecchio.
2. Premere il tasto Start (B) sul pannello di controllo.

Inizia il processo di marinatura.

Il ciclo dura 9 minuti; sono possibili al massimo 11 cicli (99 minuti).

Il ciclo di marinatura comprende:

produzione del vuoto – mantenimento del vuoto – eliminazione del vuoto, con la generazione e la rimozione del vuoto che richiedono circa 1 minuto e la manutenzione del vuoto circa 8 minuti.

La pompa a vuoto inizia a pompare e lampeggia la spia LED. Al raggiungimento del livello di vuoto impostato, la spia LED si accende in modo fisso. Sul display compare il livello di vuoto raggiunto. Al raggiungimento del valore impostato viene emesso un segnale acustico.

Al termine del processo di rimozione dell'aria, l'apparecchio passa alla modalità di marinatura sottovuoto. Il tempo di marinatura rimanente viene visualizzato sul display e conta alla rovescia con incrementi di 1 minuto. Al termine del tempo di marinatura, l'apparecchio inizia a rilasciare l'aria dalla camera a vuoto.

Al termine dell'intero processo di marinatura, viene emesso un segnale acustico per 3 volte. Il display visualizza i valori impostati per il processo di marinatura sottovuoto terminato e si accendono le spie LED corrispondenti.

NOTA BENE!

Se durante i processi sopra descritti si preme il pulsante "Seal", l'apparecchio avvia immediatamente il processo di termosaldatura.

6 Pulizia

6.1 Norme di sicurezza durante la pulizia

- Prima di procedere con la pulizia, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Lasciare raffreddare completamente l'apparecchiatura.
- Impedire l'accesso dell'acqua all'interno dell'apparecchiatura. Non immergere il dispositivo in acqua o in altri liquidi. Non usare mai getti d'acqua in pressione per pulire l'apparecchiatura.
- Non pulire l'apparecchiatura con oggetti affilati o metallici (coltello, forchetta, ecc.). Gli oggetti affilati possono danneggiare l'apparecchiatura e, a contatto con gli elementi conduttori, possono causare il rischio di fulminazione.
- Per la pulizia, non utilizzare agenti abrasivi, contenenti solventi, e detergenti abrasivi. Essi, infatti, possono danneggiare la superficie.

6.2 Pulizia

Parte esterna dell'apparecchio

1. L'apparecchio deve essere pulito ogni giorno dopo ogni uso o più spesso, se necessario.
2. Prima e dopo l'uso pulire le parti esterne dell'apparecchio con un panno o una spugna e un detersivo delicato.
3. Strofinare con un panno pulito.
4. Asciugare con cura tutte le superfici lavate.

Parte interna dell'apparecchio

1. Rimuovere con un asciugamani di carta gli eventuali residui di pietanze o di liquidi accumulatisi sulla superficie della camera a vuoto, del listello saldante o della barra saldante.
2. Pulire la camera a vuoto con un panno morbido e umido.
3. Asciugare accuratamente la camera a vuoto.

Sacchetti sottovuoto

1. Lavare i sacchetti sottovuoto con acqua calda e un detersivo delicato.
2. Sciacquare con l'acqua pulita.
3. Quindi asciugare i sacchetti sottovuoto con un panno non sfilacciabile.

AVVERTIMENTO!

Per evitare intossicazioni alimentari, non riutilizzare i sacchetti sottovuoto in cui sono stati conservati carne cruda, pesce o alimenti grassi.

7 Possibili malfunzionamenti

La tabella a seguire riporta le descrizioni delle possibili cause e dei metodi di rimozione dei malfunzionamenti o degli errori rilevati durante l'uso del dispositivo. Qualora non sia possibile eliminare i problemi, contattare il servizio assistenza.

In tale caso assicurarsi di citare il numero di articolo, il nome del modello e il numero di serie. Questi dati si trovano sulla targhetta dati del frigorifero.

Inconveniente	Possibile causa	Rimedio
L'apparecchio non funziona	Assenza di tensione	Verificare e ripristinare l'alimentazione elettrica
	L'apparecchio non è stato correttamente collegato all'alimentazione elettrica	Collegare la spina alla presa
	Cavo di collegamento danneggiato	Contattare il servizio di assistenza
	Pulsante ON/OFF non premuto	Assicurarsi che l'interruttore ON/OFF sia stato premuto correttamente.
L'apparecchio non genera un vuoto sufficiente nel sacchetto sottovuoto	Il lato aperto del sacchetto sottovuoto non si trova completamente nella camera a vuoto	Affinché la termosaldatura avvenga correttamente, il lato aperto del sacchetto sottovuoto deve rimanere completamente nella camera a vuoto.
	Tempo di rimozione dell'aria non sufficientemente lungo	Aumentare il tempo di rimozione dell'aria
	Probabilmente il sacchetto sottovuoto è bucato	Per verificarlo, chiudere il sacchetto sottovuoto con un po' d'aria al suo interno, immergerlo nell'acqua e schiacciare. La formazione di bolle d'aria indica una perdita. Richiudere il sacchetto sottovuoto tramite la termosaldatura o utilizzarne un altro

Possibili malfunzionamenti

Inconveniente	Possibile causa	Rimedio
L'apparecchio non genera il vuoto nella camera a vuoto	La guarnizione del coperchio è sporca o danneggiata	Pulire la guarnizione o sostituirla con una nuova
Il sacchetto termosaldato perde il vuoto	I punti termosaldati non a tenuta possono essere causati dalla presenza di ondulazioni, briciole, grasso o umidità	Riaprire il sacchetto sottovuoto, pulirne la parte alta dall'interno, rimuovere i corpi estranei dal listello saldante e procedere ad una nuova termosaldatura
	Il sacchetto sottovuoto è danneggiato	Controllare il sacchetto sottovuoto per la presenza di difetti. Coprire le eventuali parti taglienti del contenuto con degli asciugamani di carta.
	Il sacchetto sottovuoto non è posizionato correttamente sul listello saldante	Assicurarsi sempre che durante la termosaldatura l'intero sacchetto sottovuoto si trovi nella camera a vuoto

Spiegazione codici errore sul display a LED

Codice di errore	Descrizione	Rimedio
E01	L'apparecchio non genera il vuoto	Controllare che il coperchio dell'apparecchio sia ben chiuso
		Controllare che la guarnizione sia correttamente posizionata
		Controllare che la pompa a vuoto funzioni correttamente
		Far controllare da personale qualificato l'assenza di guasti ai pressostati, al cavo di collegamento, al cavo dati 10P ecc.
E02	Il microinterruttore non si chiude quando l'apparecchio passa alla modalità termosaldatura	Controllare che il coperchio dell'apparecchio sia chiuso
		Far controllare da personale qualificato l'assenza di guasti ai pressostati, al cavo di collegamento, al cavo dati 10P ecc.

IT

8 Smaltimento

Apparecchiature elettriche

	Le apparecchiature elettriche sono provviste di questo simbolo. Le apparecchiature elettriche devono essere smaltite e riciclate in modo corretto, in pieno rispetto dell'ambiente naturale. Non gettare le apparecchiature elettriche insieme ai rifiuti domestici. Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica e rimuovere il cavo di collegamento.
--	---

Le apparecchiature elettriche devono essere consegnate nei centri di raccolta specializzati.