



- I Manuale d'uso e manutenzione
 Leggere attentamente prima dell'uso e conservare per tutta la durata dell'apparecchio
- GB User's Reference: Use and Maintenance
 Read all instructions and save for future reference
- F Notice d'utilisation et Entretien
 Lire attentivement la notice avant l'utilisation et garder la notice

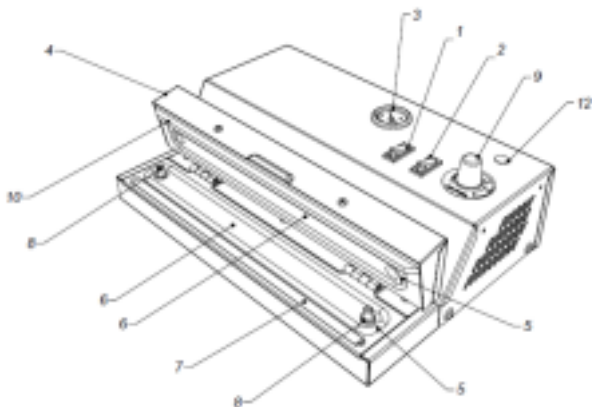


PRESENTAZIONE

- Scopo del presente manuale e' quello di fornire all'utilizzatore tutte le informazioni possibili sul prodotto oggetto del manuale stesso, nonché le istruzioni d'uso e di manutenzione che permettono di mantenere nel tempo sia le prestazioni che l'efficienza del prodotto.
- Questo manuale deve essere consegnato alle persone preposte all'uso e manutenzione periodica della macchina.
- Il manuale deve essere conservato in buono stato e riposto in luogo facilmente accessibile per una rapida consultazione
- Reber segue una politica di continua ricerca, evoluzione e modifica dei propri prodotti in campo normativo, tecnico, ecologico e commerciale, eventuali difformità del prodotto rispetto al presente libretto di istruzioni, sono conseguenza di questo processo.
- Questo apparecchio non e' costruito per essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali, psicologiche e mentali, o da persone con un grado non sufficiente di conoscenza o specifica esperienza. Gli utilizzatori devono essere adeguatamente formati ed informati in merito al corretto utilizzo dell'apparecchio e/o sorvegliati da personale responsabile che possa garantire la loro incolumità.

V. 07.2012
 t

ART.: 9709 NE – 9709 N – 9709 NF



Le caratteristiche – Foto – Disegni – sono indicative e modificabili dalla casa costruttrice senza preavviso

RESPONSABILITA' DEL COSTRUTTORE

Il costruttore non sarà responsabile di eventuali danni a persone o cose distinti dalla macchina per sottovuoto cui questo manuale si riferisce.

Il costruttore non garantisce la conformità delle macchine alle norme vigenti in paesi extra UE ove venissero installate ed in particolare a quelle relative alla prevenzione degli infortuni.

L'adeguamento delle macchine alle norme antinfortunistiche vigenti e' a totale carico del committente, il quale si assume ogni relativa responsabilità sollevando di conseguenza da tali responsabilità il costruttore/fornitore.

Il costruttore non si riterrà responsabile di inconvenienti, rotture, incidenti, ecc. dovuti alla non conoscenza (o comunque alla non applicazione) delle prescrizioni contenute nel presente manuale.

Lo stesso dicasi per l'esecuzione di modifiche, varianti e/o l'installazione di accessori non indicati nel manuale.

Complimenti per aver acquistato la nuova macchina per sottovuoto Professionale Reber , la nuova **macchina per sottovuoto Professionale Reber** utilizza un brevetto tecnologico italiano all'avanguardia in termini di performances e di riduzione di consumi elettrici..

La tecnologia utilizzata permette al motore di erogare più potenza a fronte a consumi elettrici ridotti del 50% rispetto ad una normale macchina per sottovuoto in commercio a parità di prestazioni, e di controllare la quantità di calore erogato dalla barra saldante indipendentemente dalla tensione di rete per avere saldature sempre perfette.



TENSIONE DI RETE

Prima di inserire la spina controllare che la tensione della rete di alimentazione corrisponda al voltaggio indicato sul prodotto (targhetta dati tecnici). Vedere le note allacciamento elettrico



AVVERTENZE: PRECAUZIONI DA PRENDERE E NORME

- Prestare attenzione, durante il funzionamento della macchina, per la presenza di elementi riscaldati sulla barra saldante .
- Utilizzare sacchetti per conservazione di alimenti sottovuoto goffrati, dello stesso tipo di quelli in dotazione.
- Per evitare ogni rischio di shock elettrico, non immergere l'apparecchio in acqua e non utilizzarlo se l'apparecchio stesso, la spina o il cavo spina sono bagnati.
- Ogni tipo di intervento sull'apparecchio, comprese le operazioni di pulizia e manutenzione, deve essere effettuato con il cavo spina disinserito dalla presa di corrente.
- Il confezionamento sottovuoto non sostituisce gli altri procedimenti di conservazione, ma può essere utilizzato unitamente a questi.
- Gli alimenti deperibili necessitano comunque di refrigerazione o congelamento per evitarne il deterioramento; il confezionamento sottovuoto ne allunga il tempo di conservazione e ne favorisce l'intatto mantenimento delle qualità organolettiche.
- I prodotti preconfezionati devono essere in ogni caso consumati entro la data di scadenza indicata sulla confezione.
- Un livello più alto di vuoto indica una minore presenza di ossigeno, e quindi la possibilità di una migliore conservazione.
- I liquidi devono essere refrigerati prima di poter essere confezionati in buste sottovuoto, per impedire la fuoriuscita o l'aspirazione nella camera del vuoto.
- I prodotti in polvere o in grani devono essere inseriti in un primo sacchetto di protezione prima di essere confezionati sottovuoto, per evitare che siano aspirati nella camera del vuoto, che ostruiscano la valvola, danneggino la pompa o possano bucare il sacchetto per sottovuoto con conseguente perdita del vuoto.
- Contenitori non idonei alla conservazione sottovuoto possono implodere per l'effetto della pressione dell'aria, causando danni e ferite; per la conservazione in congelatore utilizzare solo gli appositi vasi in vetro temperato per il freezer.
- La pompa del vuoto e il sistema di saldatura sono dotati di protezione termica; in caso di surriscaldamento la macchina si arresta automaticamente e potrà riprendere il lavoro dopo alcuni minuti.
- Le impostazioni per il funzionamento in automatico sono state realizzate al momento della fabbricazione per ottenere le migliori prestazioni dalla macchina, in termini di sicurezza e affidabilità. Se in casi particolari occorrono prestazioni diverse da quelle preimpostate occorrerà procedere in modalità manuale.
- Qualora non si attenda il tempo minimo richiesto tra il collegamento alla rete e l'inizio del ciclo di lavoro, occorre disinserire e reinserire la spina nella presa ed attendere il tempo minimo richiesto.
- Nell'utilizzo con i contenitori si raccomanda di prestare la massima attenzione al riscaldamento della barra saldante , per evitare bruciature.
- E' preferibile, nell'utilizzo con i contenitori, passare alla modalità manuale quando la lancetta del vuotometro raggiunge il limite della zona gialla.
- In caso di deterioramento, il cavo spina va sostituito **da un tecnico specializzato** con un cavo uguale a quello fornito in dotazione.
- Per il suo utilizzo, abbiate cura di posizionare l'apparecchio su una superficie piana e stabile.
- Per il suo funzionamento l'apparecchio deve essere collegato ad una presa di corrente che rimanga in permanenza facilmente accessibile durante l'uso.
- Livello acustico inferiore a 80 dBA.
- In caso di guasti o malfunzionamenti contattare immediatamente la casa costruttrice ed eventualmente far controllare la macchina da un centro di assistenza autorizzato.
- L'utilizzo di parti di ricambio o accessori non raccomandati o venduti dal fabbricante può provocare incendi, scosse elettriche o altri danni.
- Non utilizzare all'esterno**
- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi in fase di pulizia**
- Non usare prolunghe al cavo di alimentazione**
- Non estrarre la spina dalla presa tirando il cavo di alimentazione**
- Non usare l'apparecchio con mani bagnate o a piedi nudi**
- Non usare l'apparecchio in ambienti umidi o in presenza di liquidi sui piani di lavoro**

CARATTERISTICHE DELLE MACCHINE PER SOTTOVUOTO PROFESSIONAL 30

| Codice | 9709 NE | 9709 N | 9709 NF |
|----------|---------------------|-----------------|----------------------------|
| Modello | Professional 30 Eco | Professional 30 | Professional 30 con filtro |
| Carcassa | Acciaio Inox | Acciaio Inox | Acciaio Inox |

| Pompa | Monocilindrica a risparmio energetico | Bicilindrica a risparmio energetico | Bicilindrica a risparmio energetico |
|----------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Potenza Max. Assorbita | 200 W | 280 W | 310 W |
| Max livello di vuoto | -850 mbar | -900 mbar | -900 mbar |
| Aspirazione | 18 lt/min | 30 lt/min | 40 lt/min |
| Presa per attacco contenitori | SI | SI | SI |
| Vuotometro | SI | SI | SI |
| Potenzimetro | NO | SI | SI |
| Filtro Antidisturbi | SI | SI | SI |
| Fusibile 6A Protezione | SI | SI | SI |
| Fusibile 6A di riserva | SI | SI | SI |
| Led visualizzatori | 2 | 1 | 1 |
| Filtro di protezione antiliquidi | NO | NO | SI |

Inclusi nella confezione:

20 sacchetti cm. 20x30

Legenda

- | | |
|---------------------------------|-------------------------------|
| 1. Pulsante di Avviamento ciclo | 7. Barra saldante |
| 2. Pulsante di Saldatura | 8. Presa d'aria |
| 3. Vuotometro | 9. Potenzimetro (no 9709 NE) |
| 4. Coperchio | 10. Profilo premibarra |
| 5. Guarnizione camera del vuoto | |
| 6. Camera del vuoto | 12. LED (2 su 9709 NE) |

NORME COSTRUTTIVE

Le macchine per sottovuoto di nostra costruzione sono state progettate e costruite secondo la direttiva macchine **2006/42 CE** rispondendo ai requisiti richiesti dalla legislazione alla data di costruzione.

I documenti specifici di riferimento sono:

2004/108 (ex 89/336) – 92/31 – 2006/95 (ex 73/23) – 89/392 - 98/37-2002/95-2011/65/UE – 2009/125/UE

Inoltre si e' tenuto conto della norma di prodotto:

IEC 60335-2-45:2002 (3° ed.) + A1:2008 in con. With IEC 60335.1:2001 (4° ed.) (incl. Corr. 1:2002) + A1:2004 + A2:2006 (incl. Corr. 1:2006) - EN 55014-1 :2006 + A1 :2009 – EN 55014-2 :1997 +A1:2009 + A2:2008 – EN61000-3-2:2006 + A1:2009+A2:2009 – EN61000-3-3:2008 – 61000-4-2:1995 + A1:1998 + A2:2001 – EN61000-4-4:2001- EN61000-4-5:2006 – EN61000-4-6:2007 – EN61000-4-11:2004 – EN 62233:2008 – EN60204-1:2006

IMPORTANZA DEL MANUALE

Il manuale e' parte integrante della macchina. Contiene informazioni importanti sulla sicurezza e sui pericoli evidenziati con i simboli:



Le informazioni contenute, Vi permetteranno di utilizzare la macchina in perfette condizioni di sicurezza ed avere un risultato di utilizzo di massima soddisfazione.



GARANZIA

Il fornitore si limita a riparare o sostituire tutti i componenti con difetti di costruzione che si manifestano nei primi **12 mesi dalla data di messa in funzione** dell'apparecchio e comunque non oltre **18 mesi dalla data di spedizione**. Sono esclusi dalla garanzia quei componenti per i quali e' previsto un normale consumo quali ad esempio il premi barra, il teflon di protezione della barra saldante, la resistenza della barra saldante e le guarnizioni della camera del vuoto. Il cliente deve segnalare al fornitore, per godere della garanzia, i difetti che si manifestano indicando: il numero di matricola della macchina, il riferimento alla data di acquisto (fattura o DDT) e dovrà inviare a proprie spese il pezzo difettoso per la riparazione e la sostituzione. Con la riparazione o la sostituzione del pezzo difettoso, il fornitore adempie pienamente ai propri obblighi di garanzia. Qualora le riparazioni dovessero essere richieste dove la macchina e' installata, le spese di mano d'opera, viaggio, soggiorno eventuale dei tecnici, saranno interamente a carico del committente. I danni derivanti da uso improprio, mancata manutenzione, manomissioni, fanno decadere la garanzia.



AVVERTENZE E NORME

Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare la macchina, prestando particolare attenzione ai paragrafi con i simboli di sicurezza e di pericolo

Staccare la spina di alimentazione dalla presa di corrente prima di ogni qualsivoglia operazione di manutenzione e/o di pulizia



AVVERTENZE ALL'USO

Il costruttore declina ogni responsabilità qualora il prodotto cui questo manuale si riferisce venga utilizzato impropriamente

- Controllare periodicamente il cavo di alimentazione, se usurato deve essere sostituito con uno identico a quello fornito.
- Non immergere il prodotto in acqua o altri liquidi per la pulizia
- Non estrarre la spina dalla presa impugnando il cavo elettrico
- Non usare prolunghe al cavo di alimentazione
- Non usare l'apparecchio con le mani bagnate o a piedi nudi
- Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, togliere la spina dalla presa di corrente.

TRASPORTO – MOVIMENTAZIONE – IMMAGAZZINAMENTO

La macchina e' imballata in scatola di cartone, il prodotto e' protetto con tamponi di protezione ed adeguato per viaggiare su tutti i mezzi di trasporto. Si possono sovrapporre fino a 5 scatole.



L'imballo deve essere custodito in luogo asciutto e privo di polvere
Quando su pallets, movimentare solo con transpallets o sollevatori elettrici

DISIMBALLO

Aprire il cartone, disimballare il prodotto con cura e posizionarlo su una superficie piana.

**DIRETTIVA 2002/96/CEE**

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito assieme agli altri rifiuti urbani: Puo' essere consegnato presso i centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio.

**INSTALLAZIONE**

Installare il prodotto su una superficie piana che tenga conto delle dimensioni dell'apparecchio. Inoltre deve essere livellato, liscio, asciutto, robusto, e un'altezza da terra di circa 80 cm. e con attorno lo spazio utile necessario per l'utilizzo e la manutenzione.

Condizioni ambientali:

Temperatura minima +10° - Temperatura massima + 38°

Umidità minima 30% - Umidità massima 80%

**ALLACCIAMENTO ELETTRICO**

Controlli preliminari

Prima di collegare la macchina alla presa di corrente compiere i seguenti controlli:

- Accertarsi che la presa sia munita di circuito di protezione di terra
- Accertarsi che la frequenza e la tensione di alimentazione corrispondano a quelle riportate sulla targhetta dei dati tecnici della macchina
- Accertarsi sulle modalità di connessione del cavo di alimentazione in modo da evitare che si possa scivolare o inciampare
- E' responsabilità dell'utilizzatore che il collegamento della macchina alla rete rispetti le norme in vigore nel paese dell'installazione e venga eseguito da personale tecnico qualificato
- Una volta effettuati i controlli preliminari, l'interruttore di rete mette in tensione la macchina che e' pronta all'uso

MANUALE D'USO

Dopo aver inserito la spina di alimentazione in una presa adeguata e il connettore alla presa sulla parte posteriore, l'apparecchio è pronto per l'utilizzo.

Le impostazioni di fabbrica prevedono

- 1- Una potenza minima di saldatura impostato elettronicamente di 2 unità tempo/potenza, adatto per i sacchetti in dotazione, con spessore di 95/105 micron, (indicatore del potenziometro alla prima tacca); con macchina fredda partire dalla seconda tacca e diminuire progressivamente la potenza.
- 2- Ruotando la manopola del potenziometro (9)si moltiplicano fino a 10 volte le impostazioni elettroniche ;
- 3- E' possibile modificare la potenza minima di saldatura mediante la programmazione elettronica.
- 4- Cod. 9709 NE La potenza di saldatura impostata e' di 5 unità di tempo/potenza ed e' modificabile mediante programmazione elettronica
- 5- L'apparecchio è predisposto per l'esecuzione automatica del ciclo vuoto/saldatura,
- 6- La programmazione elettronica consente il passaggio al funzionamento manuale.
- 7- L'apparecchio e' predisposto per un tempo di attesa di 10 secondi tra il raggiungimento del livello di vuoto impostato e l'inizio del processo di saldatura, e' possibile ridurre o aumentare (per ottenere un vuoto maggiore) questo tempo di attesa mediante la programmazione elettronica
- 8- L'apparecchio e' predisposto per un tempo di attesa di 10 secondi al termine dell'operazione di saldatura per ottenere una saldatura di maggior qualità, e' possibile interrompere il tempo di attesa premendo sul pulsante 1 quando il led rosso si spegne indicando il termine dell'operazione di saldatura.

IMPOSTAZIONI ELETTRONICHE:

IMPOSTAZIONE DELL' APPARECCHIO AL FUNZIONAMENTO MANUALE/AUTOMATICO

Per impostare l'apparecchio al funzionamento a ciclo manuale, procedere come segue:

con l'apparecchio NON connesso alla rete elettrica, premere e mantenere premuto il pulsante di avviamento (1);
inserire la spina nella presa di corrente;
attendere almeno 5 secondi;
rilasciare il pulsante.

Per impostare l'apparecchio al funzionamento a ciclo automatico, procedere come segue:
 con l'apparecchio NON connesso alla rete elettrica, premere e mantenere premuto il pulsante di saldatura (2);
 inserire la spina nella presa di corrente;
 attendere almeno 5 secondi;
 rilasciare il pulsante.
 (l'impostazione effettuata rimane valida anche togliendo l'alimentazione elettrica all'apparecchio).

REGOLAZIONE DELLA POTENZA MINIMA DI SALDATURA

Se si incontrano difficoltà relative alla pre-saldatura dei sacchetti, e' possibile diminuire del 50% la potenza minima di saldatura.

Per cambiare la potenza di saldatura minima impostata, procedere come segue:
 con l'apparecchio connesso alla rete elettrica
 premere e mantenere premuto il pulsante di saldatura (2);
 premere e mantenere premuto il pulsante di avviamento ciclo (1);
 attendere 3 secondi per entrare in modalità programmazione;
 premere e rilasciare il pulsante di saldatura (2) per una volta
 rilasciare i pulsanti (il tempo di saldatura rimarrà così impostato anche togliendo l'alimentazione)

REGOLAZIONE DELLA POTENZA MINIMA DI SALDATURA solo Cod. 9709 NE

Per cambiare la potenza di saldatura impostata, procedere come segue:
 con l'apparecchio connesso alla rete elettrica
 premere e mantenere premuto il pulsante di saldatura (2) per almeno 5 secondi;
 premere e rilasciare il pulsante di marcia (1) tante volte quante sono le unità di tempo/potenza desiderate
 rilasciare i pulsanti (il tempo di saldatura rimarrà così impostato anche togliendo l'alimentazione)

INFO:

I tempi di saldatura ottimali possono variare in base al tipo di sacchetto utilizzato; si consiglia di eseguire alcune prove verificandone il risultato.

REGOLAZIONE DELLA FUNZIONE "SUPERVUOTO"

Apparecchio connesso alla rete
 Premere e tenere premuti i pulsanti 1 e 2
 Attendere almeno 7 secondi per entrare nei parametri di programmazione (Attenzione!!! Se non si attendono i 7 secondi non si ha nessun effetto)
 Con il pulsante 2 sempre premuto, pulsare sul pulsante 1 tante volte quanti sono i secondi di attesa che si vogliono programmare (piu' secondi = piu' vuoto)
 Rilasciare i pulsanti.

RITORNO AI PARAMETRI DI FABBRICA

E' sempre possibile ripristinare i parametri impostati dal fabbricante procedendo come segue:
 con l'apparecchio NON connesso alla rete elettrica, premere e mantenere premuto i pulsanti di avviamento (1) ed il pulsante di saldatura (2);
 inserire la spina nella presa di corrente;
 attendere almeno 5 secondi;
 rilasciare i pulsanti.

IMPORTANTE

In caso di un lungo periodo di non utilizzo e/o temperature basse nell'ambiente di lavoro o di stoccaggio dell'apparecchio, prima di eseguire la procedura di confezionamento, si consiglia di mantenere la pompa in funzionamento per almeno un minuto, e di eseguire un ciclo di vuoto/saldatura senza sacchetto, con coperchio chiuso.

ISTRUZIONI PER IL FUNZIONAMENTO CICLO AUTOMATICO

- 1) Inserire il prodotto da confezionare sottovuoto in un sacchetto per sottovuoto per alimenti, di dimensione adeguata, lasciando circa 5 cm. di spazio libero tra il bordo aperto del sacchetto e l'estremità del prodotto da confezionare.
 - 2) Sollevare il coperchio (4).
 - 3) Posizionare l'estremità aperta del sacchetto contenente il prodotto da confezionare nella camera del vuoto (6), tra le guarnizioni nere (5).
 - 4) Abbassare il coperchio e premere il pulsante di avviamento ON/OFF (1). Questa operazione avvia la fase di aspirazione, nel cod. prodotto 9709 NE il led verde si accende.
 - 5) Appena avviata la pompa di aspirazione, esercitare una leggera pressione sul coperchio, in modo che aderisca alla superficie del sacchetto. Dopo alcuni istanti la depressione creata dalla pompa del vuoto consentirà di rilasciare il coperchio, mentre la macchina prosegue nell'aspirazione.
- Al raggiungimento del livello di vuoto ottimale per la conservazione alimentare, l'apparecchio inizierà automaticamente la fase di saldatura (led rosso acceso a luce fissa nel cod. 9709 NE il led verde lampeggerà tante volte quante sono le unità tempo/potenza impostate) e quindi si arresterà.

INTERVENTI MANUALI

In qualsiasi momento è possibile interrompere l'attività dell'apparecchio premendo il pulsante 1 ON/OFF.
 Durante l'aspirazione è possibile saldare anticipatamente premendo (in qualsiasi momento) il pulsante di saldatura.
 Durante la fase di aspirazione è possibile passare alla modalità manuale premendo e mantenendo premuto il pulsante di aspirazione 1 ; in questo caso sarà necessario intervenire manualmente premendo il pulsante di saldatura 2 per iniziare la fase di saldatura.

CICLO MANUALE

- 1) Inserire il prodotto da confezionare sottovuoto in un sacchetto per sottovuoto per alimenti, di dimensione adeguata, lasciando circa 5 cm. di spazio libero tra il bordo aperto del sacchetto e l'estremità del prodotto da confezionare.
- 2) Sollevare il coperchio (4).
- 3) Posizionare l'estremità aperta del sacchetto contenente il prodotto da confezionare nella camera del vuoto (6), tra le guarnizioni nere (5).
- 4) Abbassare il coperchio e premere il pulsante di avviamento ON/OFF (1). Questa operazione avvia la fase di aspirazione, nel cod. prodotto 9709 NE il led verde si accende.
- 5) Appena avviata la pompa di aspirazione, esercitare una leggera pressione sul coperchio, in modo che aderisca alla superficie del sacchetto. Dopo alcuni istanti la depressione creata dalla pompa del vuoto consentirà di rilasciare il coperchio, mentre la macchina prosegue nell'aspirazione.
- 6) Al raggiungimento del livello di vuoto desiderato, premere il pulsante di saldatura (2) per avviare la fase di saldatura del sacchetto (il led rosso si accenderà con luce fissa, nel cod. 9709 NE il led verde lampeggerà tante volte quante sono le unità tempo/potenza impostate); l'apparecchio si arresterà automaticamente al termine del tempo impostato per la saldatura.

FINE LAVORO

Terminato l'uso della confezionatrice, staccare la spina dalla presa di corrente e riporre l'apparecchio.



MANUTENZIONE E PULIZIA :

Prima di effettuare qualsivoglia intervento sulla macchina, e' necessario disconnettere la macchina dalla rete elettrica.

Non utilizzare getti d'acqua

Non utilizzare spazzolini che potrebbero deteriorare le superfici della macchina

Pulire l'apparecchio con un panno umidificato con detergenti non aggressivi per evitare di danneggiare le superfici; in ogni caso non lavare l'apparecchio od immergerlo in soluzioni liquide.

Non spostare la macchina per pulirla.

Contattare subito il costruttore in caso di guasti.

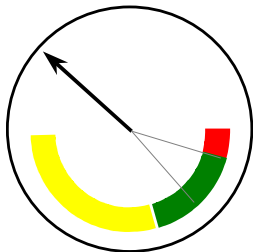
CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO IN SACCHETTO

- Inserire il prodotto da conservare in un sacchetto adatto alla conservazione di alimenti sottovuoto, lasciando almeno 3 cm. di spazio libero dall'apertura del sacchetto;
- Sollevare il coperchio della macchina (6.) e appoggiare il sacchetto ben disteso sulla barra saldante (9.), alla sinistra della guida (11.), avendo cura di inserire il lato aperto del sacchetto nella camera del vuoto (8.). (figura 4)
- Inserire il cavo spina in una presa di corrente, avviare la pompa del vuoto premendo l'interruttore (1.) ed esercitare una leggera pressione con le mani sul coperchio (6.) per creare una prima depressione nella camera del vuoto (figura 5); non e' necessario premere fino al termine dell'operazione, ma solo fino a che il sacchetto comincia ad aderire al prodotto.
- Al termine dell'operazione di saldatura la macchina si arresta, il coperchio si apre automaticamente.
- Prima di riporre il sacchetto per la conservazione è opportuno verificare la buona qualità della saldatura, ovvero l'assenza di grinze o impurità che possano permettere il passaggio dell'aria.

CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO IN ROTOLO

- Sollevare il coperchio della macchina (6.) e appoggiare il sacchetto ben disteso sulla barra saldante, avendo cura di **NON** inserire il lato aperto del sacchetto nella camera del vuoto (8.).
- Avviare la pompa del vuoto premendo l'interruttore (1.) ed esercitare una leggera pressione con le mani sul coperchio (6.) per creare una prima depressione nella camera del vuoto;
- Al termine dell'operazione di saldatura la macchina si arresta e il coperchio si apre automaticamente.
- Tagliare il rotolo saldato alla lunghezza desiderata e procedere come descritto al capitolo precedente

IL LIVELLO DEL VUOTO



Il vuotometro ha tre differenti colorazioni per indicare il livello del vuoto. Sul colore giallo (circa -200 .. -525 mbar) la macchina ha appena iniziato il suo funzionamento e la quantità di aria nel circuito è ancora elevata. Sul colore verde (circa -525 .. -750 mbar) il livello di vuoto è già sufficiente per una corretta conservazione degli alimenti per un breve o medio periodo di tempo e quando la lancetta si trova tra le due linee nere (circa -625 mbar e -750 mbar) è consigliabile iniziare l'operazione di saldatura. Quando la lancetta raggiunge il colore rosso si è ottenuto il massimo livello di vuoto raggiungibile.

All'opposto vi sono alimenti (pesce, pomodori, ecc.) che al loro interno contengono liquidi che in caso di compressione fuoriescono e possono venire aspirati causando danni alla macchina, e alimenti che per la loro scarsa consistenza possono venire schiacciati o danneggiati da un livello di vuoto eccessivo; per tali alimenti si consiglia di verificare il livello di aderenza del sacchetto e di procedere alla saldatura prima dell'eventuale schiacciamento.

Codici 9709 NF

Il filtro esterno è indispensabile in caso di confezionamento di prodotti ad alto grado di umidità, per evitare che i liquidi entrino nel circuito interno della macchina danneggiandolo. I liquidi si fermano nella calotta del filtro ed è sufficiente svitarlo a mano per pulirlo. **ATTENZIONE!!!** in fase di montaggio della calotta occorre prestare attenzione affinché la guarnizione sia rimontata correttamente per il corretto funzionamento della macchina.

CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO CON CONTENITORI ED ACCESSORI REBER

(per questa operazione sono necessari contenitori dotati di coperchio con valvola per il vuoto; utilizzare solo contenitori idonei al confezionamento sottovuoto, in materiale plastico o vetro temperato.)

- Impostare il ciclo di funzionamento Manuale
- Sollevare il coperchio della macchina
- Inserire il tubetto dell'attacco per contenitori nella presa d'aria
- Riempire il contenitore lasciando almeno 3 cm. di spazio libero dal bordo superiore, e posizionare il coperchio
- Svitare leggermente il tappo del coperchio in modo che la valvola risulti sbloccata ; (**ATTENZIONE:** il tappo **NON** deve essere svitato completamente, sono sufficienti alcuni giri).
- Posizionare la campana aspirante sul tappo .
- Avviare la pompa del vuoto fino al raggiungimento del livello di vuoto desiderato.
- Una volta spenta la macchina, rimuovere la campana aspirante dal coperchio e avvitare il tappo fino a bloccare la valvola.

- Per aprire il contenitore svitare leggermente il tappo fino a sbloccare la valvola, quindi muovere la valvola per far entrare l'aria nel contenitore

CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO CON COPERCHI UNIVERSALI REBER

(i coperchi universali REBER sono disponibili in varie misure per adattarsi a contenitori, vasi, ciotole, pentole e pirofile, di normale utilizzo in casa, con diametro da cm.4 a cm.22.)

- Procedere come per il confezionamento sottovuoto in contenitore, avendo cura che il bordo del contenitore utilizzato aderisca perfettamente alla guarnizione del coperchio universale.
- In caso di utilizzo prolungato sullo stesso contenitore la guarnizione del coperchio può presentare un solco lasciato dal bordo del contenitore; per eliminare qualsiasi eventuale problema di utilizzo è possibile girare la guarnizione sul lato opposto; il solco sparirà da solo dopo breve tempo.
- La guarnizione dei coperchi può essere rimossa per il lavaggio; una volta asciugata deve essere correttamente posizionata nella sua sede.

GB**PRESENTATION**

- The aim of this handbook is to provide the customer with as much information as possible about the item and with the instructions for its use and maintenance in order to keep it working efficiently and to preserve performances.
- This handbook should be given to people in charge for the use and periodical maintenance of the item
- The handbook should be kept in good conditions and stored in an easily accessible place for rapid reference.
- Reber is in a continuous development of its products to improve technical, safety, ecological and commercial features; products could be different from this data sheet due to this non stop evolution.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

V. 07.2012

ART.: 9709 NE – 9709 N – 9709 NF



The characteristics – photos – drawings are indicative and the manufacturer can modify them without any notice

RESPONSABILITY OF THE SUPPLIER

The supplier will be not responsible of any damage to people or things different from the vacuum machine.

The supplier does not guarantee the conformity of the machine to the rules in force in the extra UE countries where the machines could be installed and particularly regarding accident prevention.

It is at purchasers charge to put machines in conformity to the above mentioned rules, and he assumes all relative responsibility releasing the supplier from all responsibility.

MAINS VOLTAGE

Before plugging in, check that the mains voltage corresponds to the voltage indicated on the technical data sticker of the machine. Pls. check the notes and instructions concerning electrical connection.



WARNINGS: CAUTIONS TO BE TAKEN AND SAFETY RULES

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

- Read all instructions.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunction, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not use in wet places or wet support
- Do not submerge the item in water or other liquid when cleaning
- Do not use extension cables
- Do not unplug by pulling the cable
- Do not use the machine with wet hands or bare feet
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- Acoustic level less than 90 dBA.
- Save these Instructions
- Be careful during machine operation as heating elements are present on the welding bar (7.).
- Only use embossed bags for food preservation in vacuum conditions, of the same type as those supplied with the unit.
- Do not plunge the unit into water and do not use it if the plug or plug cable are wet to avoid risks of fire or electric shock.
- Do not overfill the bags to avoid risks to damage the aspiration circuit or to short-circuit the vacuum pump.
- Carry out any operations on the unit (cleaning included) with plug cable disconnected from the socket to avoid risks of electric shock.
- Vacuum packaging does not replace other preservation methods but it can be combined with them.
- Perishable food requires cooling or freezing to prevent deterioration. Vacuum packaging prolongs preservation times and helps the organoleptic qualities to be kept unaltered.
- In any case pre-packaged products shall be used within the date indicated on packing.
- A higher vacuum level corresponds to a lower oxygen quantity with resulting possibilities of better preservation.
- Liquids shall be refrigerated before vacuum-packaging in bags to prevent them from leaking out and being sucked into the vacuum chamber.
- Clean the vacuum chamber in case of aspiration of liquid or powder with normal cleaner for plastic material, be careful to let the vacuum chamber dry after cleaning.
- "Only for U.S.A. use" To reduce risks of electric shock, this product has a polarized plug (one blade is wider than the other). This plug is intended to fit in a polarized outlet only one way. When the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. When it still does not fit, contact a qualified electrician to install the proper outlet.
- Do not change the plug in any way.
- Close supervision is required when this product is used near children.
- Products in powder or grains shall be covered with a cloth or protected by a first bag before being vacuum-packaged, so that they are not sucked into the vacuum chamber and do not obstruct the valve.
- Containers unsuitable for vacuum packaging can implode through the effect of air pressure and cause damages and injuries. In case of storage in freezers, only special containers in toughened glass shall be used.
- The air pump and the welding system are equipped with thermal protection: in case of overheating the unit stops automatically and can resume work after some minutes.
- Experience and practice will enable you to obtain the best results with each product.
- Wrinkles and creases on the bag surface can prevent the package from reaching a satisfactory vacuum level as a small air quantity can be sucked through them. To avoid such inconveniences, place the bag in spread conditions within the vacuum chamber.
- Adjustments related to automatic operation are carried out in the factory in order to offer the best performances, both as for safety and reliability. Should different performances be required in particular cases, operate the unit manually.
- If you have not waited for the minimum time prescribed between connection to network and cycle starting, act as follows: unplug, plug again and wait as long as required.
- When containers are used particular attention should be paid to welding bar heating (7.) to prevent burns. - For safety reasons, we recommend to operate manually when containers are used and the vacuum gauge pointer (3.) reaches the limit of the yellow area.
- In case of deterioration, let the plug cable be replaced by a qualified electrician with the same type of cable

TECHNICAL CHARACTERISTICS

| Code | 9709 NE | 9709 N | 9709 NF |
|--------------------------------|----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Model | Professional 30 Eco | Professional 30 | Professional 30 Filter |
| Body | Stainless Steel | Stainless Steel | Stainless Steel |
| Pump | One cilinder Energy saving | Twin cilinder Energy saving | Twin cilinder Energy saving |
| Max. Power Absorbed | 200 W | 280 W | 310 W |
| Max vacuum level | -850 mbar | -900 mbar | -900 mbar |
| Aspiration | 18 lt/min | 30 lt/min | 40 lt/min |
| Outlet for canister attachment | YES | YES | YES |
| Vacuometer | YES | YES | YES |
| Potentiometer | NO | YES | YES |
| Filter for EMC | YES | YES | YES |
| Fuse 6A | YES | YES | YES |
| Spare Fuse 6A | YES | YES | YES |
| Led | 2 | 1 | 1 |
| Liquids Protection Filter | NO | NO | YES |

Included:

20 Bags cm. 20x30 + Canister attachment

Legend

- | | |
|--------------------------|-------------------------|
| 1. Start cycle switch | 7. Welding bar |
| 2. Seal Switch | 8. Air outlet |
| 3. Vacuumeter | 9. Potentiometer |
| 4. Cover | 10. Welding bar gasket |
| 5. Vacuum Chamber Gasket | 11. |
| 6. Vacuum chamber | 12. Led (2 on 9709 NE) |

CONSTRUCTION RULES

Vacuum machines we build have been designed and manufactured in accordance with the machine directive **2006/42 CEE** in conformity with the requirements requested by legislation at the manufactured date. The references are:

2004/108 (ex 89/336) – 92/31 – 2006/95 (ex73/23) – 89/392 - 98/37-2002/95-2011/65/UE – 2009/125/UE

Furthermore the Product rules has been taken into consideration:

IEC 60335-2-45:2002 (3° ed.) + A1:2008 in con. With IEC 60335.1:2001 (4° ed.) (incl. Corr. 1:2002) + A1:2004 + A2:2006 (incl. Corr. 1:2006) - EN 55014-1 :2006 + A1 :2009 – EN 55014-2 :1997 +A1:2009 + A2:2008 – EN61000-3-2:2006 + A1:2009+A2:2009 – EN61000-3-3:2008 – 61000-4-2:1995 + A1:1998 + A2:2001 – EN61000-4-4:2001- EN61000-4-5:2006 – EN61000-4-6:2007 – EN61000-4-11:2004 – EN 62233:2008 – EN60204-1:2006

IMPORTANCE OF THE HANDBOOK

The handbook is integral part of the machine. It includes important information regarding safety and warnings pointed with those symbols



The information included, will allow you to use the machine in perfect safety conditions and to preserve performances

**WARRANTY**

The supplier restricts himself to repair or replace all components should have constructions faults in the first 12 months from the date of installation and however not later than 18 months from the shipment date. Components subjected to normal consumption such as *Welding bar gasket, Welding bar resistance, Welding bar cover or Vacuum Chamber Gasket* are excluded from warranty. The customer must indicate to the supplier, in order to benefit from the warranty, the faults pointing out, the serial number of the machine, the purchase date (from invoice), and furthermore he will have to send the faulty part at his charges for reparation or replacement. The supplier fulfils completely his warranty obligations by the reparation or replacement of the faulty piece. If reparation is requested where the machine is installed, all charges regarding, labour, trip and hotel fees of the technicians will be entirely at the purchaser charges. The damage due to an inappropriate use, missed maintenance, tampering are not included in the warranty.

**WARNING AND RULES**

Read carefully all instructions before using the machine, taking particular care of the paragraphs with the safety and danger symbols. Remove the plug before all maintenance and cleaning operations

**WARNING FOR USE**

The manufacturer declines all responsibility in case of improper use of the machine

- Check the power cord periodically, if damaged replace it with a power cord same as the one furnished; replacement must be done by qualified technician.
- Do not immerse the machine in water or other liquids for cleaning
- Do not remove the plug from the socket gripping the power cord
- Do not use extension cables
- Do not use the machine with wet hands or bare feet
- Disconnect the plug from the socket before cleaning or maintenance

TRANSPORTO – HANDLING – STORAGE

The machine is packed in a cardboard box with protection plugs.

The package is proper to travel by all means of transport.

It can be put a carton on another carton for a maximum of 5 cartons



The package must be stored in a dry and no dust place.
When on pallets, handle by transpallet or electric lifter.

UNPACKING

Open the cardboard box, take off the machine and place on a plane support.

**DIRECTIVE 2002/96/CEE**

At the end of his working life the product must not be disposed as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.



INSTALLATION

The surface where the machine has to be installed must take into consideration the support dimensions. Furthermore, it must be smooth, dry, strong and with an height from the ground of about 80 cm. and with around the necessary space for use and maintenance.

Environmental conditions :

Minimum temperature +10° - Max. temperature + 38°

Minimum moisture 30% - Max. moisture 80%



ELECTRICAL CONNECTION

Preliminary controls

Before connecting the machine to a socie, take care:

- Make sure the socket is provided with a ground protection
- Make sure that the voltage and frequency of supply correspond to those indicated on the data plate of the machine
- Make sure about the way on how to connect the power cable to avoid the possibility of sliding and tripping
- It is user responsibility that the connection of the machine to the electric system is in compliance with the rules in force in the country where the machine is installed, and it has been make by a qualified technician.
- Once all preliminary controls have been correctly done, use the main power switch to start use you machine

USE OF THE MACHINE

This machine is provided by an innovative technology suitable to reach high performances with energy saving (just to 50% less compares to the normal machines in commerce with same performances).

The seal power is checked by the electronic card that gives to the sealing bar always the correct power independently from the network voltage.

The seal control is a mix from an electronic base and mechanical control.

Once connected, the machine is ready for use by the switch (1).

The machine permits the vacuum packaging conservation of food products, so as to extend their conservation in time

Default setting:

- 1- Minimum electronic power of sealing of 2 units time/power , suitable for 95/105 microns bags furnished (Potentiometer on lower level) ; starting work, with cold machine place the knob on second level and progressive lower the power
- 2- Turning the pontentiometer's knob (9) the electronic time settled can be multiplied per 10 ;
- 3- It is possible to modify the electronic base of seal power by programming the electronic card.
- 4- Cod. 9709 NE default power is 5 units, it is possible to change this power by electronic setting
- 5- The machine is settled in automatic cycle vacuum/seal,
- 6- It is possible to pass on manual cycle by programming the electronic card.
- 7- The machine is settled by a waiting time of 10 sec. from the reaching of the vacuum level and the starting of the seal cycle to obtain more vacuum; it is possible to change this time by programming the electronic card.
- 8- The machine is settled by a waiting time at the end of the seal cycle to obtain a best quality seal; this waiting time can be stopped by press the Start cycle switch (1) when the Led (12) switch off indicated the seal cycle is finished

ELECTRONIC SETTINGS

SETTING THE MACHINE TO MANUAL/AUTOMATIC USE

To set the machine to manual use, proceed as described below:

Before connecting the plug to power supply, press and hold on Start cycle switch (1);

Connect the plug to power supply;

Wait for at least 5 seconds;

Release the switch.

To set the machine to automatic use, proceed as described below:

Before connecting the plug to power supply, press and hold on Seal switch (2);

Connect the plug to power supply;

Wait for at least 5 seconds;

Release the switch.

(The setting will last when unplugging the machine, until a new programming operation will be made).

WELDING POWER SETTING

If some problems of pre-welding arrives it is possible to reduce start seal power of 50%

Proceed as described below to change welding base time (these operations are to be made while the machine is plugged in):

press and hold on Seal switch (2);

press and hold on Start cycle switch (1);

wait at least for 2 seconds to enter programming mode;

release and press Seal switch (2) 1 time

release both switches (This setting will last when unplugging the machine, until a new programming operation will be made).

INFO:

Sealing time could be different using different kind of bags even if thickness is the same; we suggest to test welding after changing welding time.

IMPORTANT

If the machine is not used for a long period and/or in the case of non-adequate or low temperatures, it is recommendable, before using the machine, to try it once without using the bag and keep the machine working in vacuum conditions for some seconds.

WELDING POWER SETTING on code 9709 NE

Proceed as described below to change welding base time (these operations are to be made while the machine is plugged in):
 press and hold on Seal switch (2) and wait at least 5 seconds;
 press and hold on Start cycle switch (1) one time per each unit time/power desired;
 release both switches (This setting will last when unplugging the machine, until a new programming operation will be made).

SUPERVACUUM SETTING

The machine is default settled by a waiting time of 10 sec. from the reaching of the vacuum level and the starting of the seal cycle to obtain more vacuum; it is possible to change this time:

Connect the machine

Press and hold on the switches 1 and 2

Wait at least 7 sec. to enter on setting mode (warning!! If 7 seconds are not attended you will not enter on setting mode)

Hold on the seal switch 2 and press on start cycle switch 1 one time per each seconds of waiting time required (more seconds = more vacuum)

Release the switch.

DEFAULT SETTING

To return to default setting:

Before connecting the plug to power supply, press and hold on Start cycle switch (1) and Seal switch (2) together;

Connect the plug to power supply;

Wait for at least 5 seconds;

Release the switch

AUTOMATIC USE

1) Put the food which is to be vacuum preserved in a bag of adequate size, leaving about 5 cm from the edge of the bag and the food.

2) Lift the cover up (4).

3) Place the open side of vacuum bag in the vacuum chamber (6), between the gaskets (5).

4) Close the cover and press pump switch (1). This will start vacuum operation. On 9709 NE green led light on

5) As soon as vacuum pump starting, slightly press with both hands the cover so as it sticks to the surface of the bag. After a few seconds the depression created by the pump will permit to release the cover, while the machine will keep on suction.

USER INTERVENTION

Every operation will stop when pressing pump switch (1).

User can start welding operation, by pressing welding switch (2), during vacuum operation.

User can change from automatic to manual use, during vacuum operation, by pressing and holding pump switch (2); in this case welding operation should be manually operated by pressing welding switch (2).

MANUAL USE

1) Put the food which is to be vacuum preserved in a bag of adequate size, leaving about 5 cm from the edge of the bag and the food.

2) Lift the cover up (4).

3) Place the open side of vacuum bag in the vacuum chamber (6), between the gaskets (5).

4) Close the cover and press pump switch (1). This will start vacuum operation. On 9709 NE green led light on

5) As soon as vacuum pump starting, slightly press with both hands the cover so as it sticks to the surface of the bag. After a few seconds the depression created by the pump will permit to release the cover, while the machine will keep on suction.

6) The indicator on red shows that the right vacuum level is reached.

7) Press welding switch (2) to start welding operation.

N.B.: Welding operation can be starter at any time during vacuum operation by pressing welding switch (2).

VACUUM PACKAGING IN ROLLS

Lift the cover (6.) and place the roll (in well spread conditions) on the welding bar (9.), on the left of the slide (11.). Make sure that the open side of the roll is **NOT** inserted in the vacuum chamber (8.). (picture1)

Introduce the cable plug into a socket and start the air pump by pressing switch (1.). Slightly press your hands on the cover (6) to produce an initial depression in the vacuum chamber.

When the vacuum level is reached, the welding start automatically .

After welding the unit stops.

Cut the roll and use like a bag

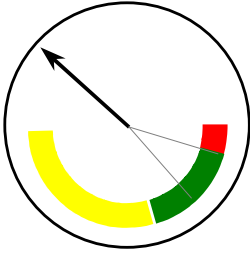
Codes 9709 NE

The external filter is essential in conditioning foods with liquids to avoid liquids can damage the internal circuit of the machine. Liquids stops in the filter cover. To clean the filter unscrew by hand the cover and clean. Pay attention in screws the cover as the gasket must be correctly placed to avoid problems in machine functioning.

END OF OPERATION

At the end of vacuum/welding operation unplug the machine.

VACUUM LEVEL



The vacuum gauge is provided with 3 differently colored areas showing the vacuum level. The yellow area (about -200..-525 mbar) corresponds to operation start, when the air quantity in the circuit is still high. In the green area (about -525.. -750 mbar) the vacuum level is already sufficient for a correct food preservation for a short or medium time. When the indicator lies between the two black lines (about -625.. and -750 mbar) welding should be started. When the indicator reaches the red area, the maximum vacuum level has been obtained. There are also products (such as fish, tomatoes, etc.) containing liquids which, in case of compression, leak out and can be sucked by the machine with resulting damages to the same. Other products are not very compact and an excessive vacuum level can damage or crush them. We recommend to check the adherence of the bag and weld before the product is crushed.



MAINTENANCE AND CLEANING :

- Disconnect the plug from the socket before cleaning or maintenance
- Do not use jets of water for cleaning
- Do not use brushes that can deteriorate the surface of the machine
- Use a soft cloth moistened with normal neutral detergent to avoid deteriorate the surface of the machine
- Do not wash the machine and do not put in water or liquids to clean
- Contact immediately the supplier in case of malfunctioning or damaged parts

VACUUM PACKAGING IN CONTAINER

(containers provided with vacuum valve are required for this operation; only containers suitable for vacuum packaging, in plastic material or toughened glass, shall be used).

- Set on Manual cycle
- Lift the cover.
- Introduce the adapter hose into the air suction plug.
- Fill the container leaving at least 3 cm. free room from the upper rim and place the cover on it.
- Slightly unscrew the cover cap so as to unlock the valve (attention: the cap must not be unscrewed completely, some turns are enough).
- Place the adapter for containers on the cap.
- Start up the air pump by pressing switch until the desired vacuum level is reached.
- When the machine is stopped, remove the adapter for containers from the container cover and screw the cap until the valve is locked.
- To open the container, slightly unscrew the cap to unlock the valve; then move the valve to let air into the container.

VACUUM PACKAGING WITH REBER UNIVERSAL COVERS

(REBER universal covers are available in different sizes to be suitable for containers, jars, bowls, pots and pans of common domestic use, with diameters from 4 to 22 cm.)

- Operate as described for vacuum packaging in container, making sure that the container edge perfectly adheres to the universal cover gasket.
- In case of prolonged use on the same container, the cover gasket may show a groove caused by container edge. To avoid any problems, turn the gasket upside down: the groove will disappear in a short time.
- The gasket can be removed to washing purposes. After drying, place it correctly in its seat.



PRESENTATION

- Le but du manuel d'utilisation est de fournir à l'utilisateur toutes les possibles informations, notices d'utilisation et d'entretien qui permet de garder le produit performant et efficace dans le temps.
- Ce manuel doit être donné à celui qui utilise et entretient le produit
- Le manuel doit être gardé en bon état et mis dans un endroit aisément accessible pour une consultation rapide.
- Reber suit une politique de recherche et d'amélioration des produits par rapport aux normes de sécurité, technique, écologique et commerciale. Chaque différence des produits par rapport à cette notice est une conséquence de ce processus.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou par des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil

V. 07.2012

ART.: 9709 NE – 9709 N – 9709 NF



Caractéristiques, photos et dessins indicatifs, ils peuvent être changés par le constructeur sans avis

RESPONSABILITE DU CONSTRUCTEUR

Le constructeur n'est pas responsable en cas de défaut ou d'endommagement dû à la non connaissance ou à la non-application des conseils de cette notice, y compris l'utilisation non conforme et les éventuelles modifications et/ou l'installation d'accessoires non prévus par le constructeur même. Le constructeur ne garantit pas la conformité des machines aux normes des pays extra CEE où les machines peuvent être installées, particulièrement aux normes faisant référence à la prévention des accidents du travail. L'ajustement des machines aux normes de prévention des accidents du travail est à la charge de l'acheteur qui soulève le constructeur/fournisseur de cette responsabilité.

Félicitations pour l'achat de la nouvelle machine sous-vide Professionnelle Reber.

La nouvelle machine sous-vide Professionnelle Reber représente le résultat d'une étude italienne de design et d'un brevet technologique d'avant-garde en terme de performances et d'économie d'énergie.

La nouvelle machine sous-vide Professionnelle Reber utilise une nouvelle technologie brevetée déposée. Cette nouvelle technologie permet au moteur d'économiser jusqu'à 50% d'énergie (comparaison avec des machines ayant les mêmes performances), l'usage en continu et un contrôle électronique de l'aspiration et de la barre de soudage quelque soit la tension du réseau.



TENSION DU RESEAU ELECTRIQUE

Avant de relier l'appareil, contrôler que la tension du réseau soit bien correspondre au voltage indiqué sur l'étiquette données techniques sur l'appareil. Voir aussi Reliement au réseau électrique.



AVERTISSEMENTS: PRECAUTIONS ET NORMES

- Faire attention à la présence de parties chaudes lors de l'utilisation de l'appareil à proximité d'une source de chaleur.
- Utiliser uniquement des sachets pour la conservation des aliments du même type que ceux fournis avec l'appareil.
- N'utiliser pas l'appareil en cas de contact avec l'eau ou si la fiche ou le câble d'alimentation sont mouillés.
- Débrancher la fiche de la prise de courant avant toute intervention.
- Le conditionnement sous vide ne remplace pas les autres procédés de conservation, mais peut être utilisé en complément.
- Les aliments périssables doivent être réfrigérés ou congelés pour éviter l'endommagement; le conditionnement sous vide prolonge le temps de conservation et aide à maintenir intactes les caractéristiques organoleptiques des aliments.
- Les produits préemballés doivent être consommés avant la date limite indiquée sur l'emballage.
- Un niveau de vide plus élevé indique une plus petite quantité d'air dans le sachet et la possibilité d'une meilleure conservation.
- Les liquides doivent être réfrigérés avant d'être conditionnés sous vide dans les sachets pour éviter le risque d'être aspirés par la pompe.
- Les produits en poudre ou en grains doivent être emballés dans une serviette avant d'être conditionnés sous vide pour éviter le risque d'être aspirés par la pompe.
- Les récipients non prévus pour la conservation sous vide peuvent implorer sous la dépression et causer des dommages et blessures; pour la conservation au réfrigérateur il faut utiliser uniquement des récipients en verre trempé ou en polycarbonate spécifiques.

- La pompe à vide et le système de soudure sont protégés contre la surchauffe par des protections thermiques, la machine s'arrête alors automatiquement; après quelque minutes de refroidissement, elle est à nouveau fonctionnelle.
- Les fonctions automatiques sont établies par le constructeur pour obtenir les meilleurs résultats sur le plan de la sécurité et de la fiabilité. Si, dans certains cas, il est nécessaire d'avoir des niveaux de vide différents, il faudra utiliser le fonctionnement manuel.
- Dans le cas où l'utilisateur ne respecterait pas le temps minimal entre le raccordement de la fiche et le commencement du travail, il faudra débrancher la fiche de la prise et la rebrancher une seconde fois.
- En utilisant les récipients, faire attention à la barre de soudure très chaude pour éviter tout risque de brûlure.
- Pour l'utilisation des récipients, Reber vous conseille de passer au fonctionnement manuel pour éviter le risque de contact avec la barre de soudure.
- En cas de détérioration du câble électrique, celui-ci devra, pour éviter tout danger, être remplacé par un technicien compétent en utilisant uniquement un câble homologué du même type que celui fourni par Reber.
- Placer l'appareil sur une surface plane et éviter les positions pouvant entraîner la chute de l'appareil.
- L'appareil doit être relié à une prise de courant toujours aisément accessible et de même voltage que celui mentionné sur l'étiquette de données techniques collée sur le socle noir de l'appareil.
- En cas de défaut ou mauvais fonctionnement, ne pas démonter l'appareil. Veuillez prendre contact avec le SAV le plus proche. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par une personne du SAV ou par une personne qualifiée, par un câble du même type que celui fourni.
- Niveau de pression acoustique inférieur à 80 dBA.
- L'utilisation d'accessoires ou de pièces détachées non vendu par le constructeur peut provoquer le risque d'incendie, de shock électrique ou d'autres endommagements.
- **Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur**
- **Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides pour le nettoyage**
- **Ne jamais utiliser des rallongements du câble d'alimentation**
- **Ne jamais utiliser l'appareil avec les mains humides ou à pieds nus**
- **Ne jamais utiliser l'appareil dans des lieux de travail humides où si le support est humide**
- **Ne jamais utiliser ou nettoyer l'appareil avec des jets d'eau**

CARACTERISTIQUES DES MACCHINES SOUS VIDE PROFESSIONNELLES 30

| Code | 9709 NE | 9709 N | 9709 NF |
|-----------------------|---------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| Type | Professional 30 Eco | Professional 30 | Professional 30 Filter |
| Carcasse | Acier Inox | Acier Inox | Acier Inox |
| Pompe | Monocylindre economie d'énergie | Bicyclindre economie d'énergie | Bicyclindre economie d'énergie |
| Puiss. Max. | 200 W | 280 W | 310 W |
| Max vide | -850 mbar | -900 mbar | -900 mbar |
| Aspiration | 18 lt/min | 30 lt/min | 40 lt/min |
| Prise pour recipients | OUI | OUI | OUI |
| Vacuometre | OUI | OUI | OUI |
| Potentiometre | NON | OUI | OUI |
| Filtre EMC | OUI | OUI | OUI |
| Fusible 6A Protection | OUI | OUI | OUI |
| Fusible 6A stock | OUI | OUI | OUI |
| Led | 2 | 1 | 1 |
| FILTRE | NON | NON | OUI |

Fourni avec:

20 sac cm. 20x30 + Accessoire Recipients

Legende

- | | |
|--|----------------------------|
| 1. Interrupteur démarrage cycle (marche) | 7. Barre de soudure |
| 2. Interrupteur soudure | 8. Prise d'air |
| 3. Vacuometre | 9. Potentiometre |
| 4. Couvercle | 10. Joint barre de soudure |
| 5. Joint chambre du vide | |
| 6. Chambre du vide | 12. LED |

NORMES DE CONSTRUCTION

Les machines sous vide ont été conçues et construites selon la Directive Machines 2006/42 CEE selon les exigences demandées par les normes à la date de construction.

Les documents spécifiques de références sont:

2004/108 (ex 89/336) – 92/31 – 2006/95 (ex 73/23) – 89/392 - 98/37-2002/95-2011/65/UE – 2009/125/UE

Les suivantes normes ont été également prises en compte:

IEC 60335-2-45:2002 (3^e ed.) + A1:2008 in con. With IEC 60335.1:2001 (4^e ed.) (incl. Corr. 1:2002) + A1:2004 + A2:2006 (incl. Corr. 1:2006) - EN 55014-1 :2006 + A1 :2009 – EN 55014-2 :1997+A1:2009 + A2:2008 – EN61000-3-2:2006 + A1:2009+A2:2009 – EN61000-3-3:2008 – 61000-4-2:1995 + A1:1998 + A2:2001 – EN61000-4-4:2001- EN61000-4-5:2006 – EN61000-4-6:2007 – EN61000-4-11:2004 – EN 62233:2008 – EN60204-1:2006

IMPORTANCE DU MANUEL

Le Manuel est parti de la machine, il contient les informations de base pour la sécurité et les précautions à prendre indiquées par les symboles:



Les informations du Manuel vous permettront d'utiliser la machine en toute sécurité et satisfaction.



GARANTIE

Le fournisseur limite la garantie à la réparation où changement de tous les composants avec des défauts qui auront lieu sur les premières 12 mois de la date de mise en marche de l'appareil et quand même pas plus de 18 mois de la date d'expédition. Sont à considérer hors garantie tous les composants qui sont susceptibles de normale détérioration pendant l'usage normale de la machine (Join barre de soudure, Teflon de protection de la barre de soudure, résistance de la barre de soudure et joints camber du vide). Pour être couvert par la garantie, le client doit indiquer le défaut trouvé, le numéro de série de la machine, la date d'achat (facture d'achat) et il doit envoyer à ses frais la pièce avec défaut pour la réparation où l'échange. Suite à la réparation où à l'échange, le fournisseur couvre la garantie du produit. Si la réparation est demandée sur le lieu où la machine est installée, tous les frais de déplacement, séjour et main d'œuvre seront à la charge du client qui demande la réparation. Tous endommagements provenant d'un usage inapproprié, maintenance non correcte où non effectuée, violation de la machine sont cause de déchéance de la garantie.



AVERTISSEMENTS ET NORMES

Lire attentivement tous le Manuel avant d'utiliser la machine, avec particulière attention aux paragraphes avec les symboles de sécurité et danger. Débrancher la machine avant toute intervention.



AVERTISSEMENTS A' L'USAGE

Le constructeur est soulevé de toute responsabilité en cas d'usage non conforme

- Contrôler fréquemment le câble d'alimentation, en cas d'usure le câble doit être remplacé par un technicien qualifié avec un câble du même type de celui fourni avec la
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur
- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau où dans d'autres liquides pour le nettoyage
- Ne jamais utiliser des rallongements du câble d'alimentation
- Ne jamais utiliser l'appareil avec les mains humides où à pieds nus
- Ne jamais utiliser l'appareil dans des lieux de travail humides où si le support est humide
- Ne jamais utiliser où nettoyer l'appareil avec des jets d'eau
- Ne jamais débrancher l'appareil en tirant par le câble
- Débrancher la machine avant toute intervention.

TRANSPORT – INSTALLATION – STOCKAGE

L'appareil est emballé dans une boîte en carton et il est protégé par des tampons. On peut superposer jusqu'à 5 boîtes.



L'emballage doit être stocké dans des locaux propres, secs et sans poussière.

Si les emballages se trouvent sur une palette, il faut les déplacer que à l'aide d'une transpalette où d'un élévateur électrique

DEBALLAGE

Ouvrir la boîte, déballez le produit, le placer sur une surface plane et éviter les positions pouvant entraîner la chute de l'appareil.



DIRECTIVE 2002/96/CEE

Évacuation des équipements usagés par les particuliers au sein de l'Union européenne. La présence de ce symbole sur le produit ou sur son emballage indique que vous ne pouvez pas vous débarrasser de ce produit de la même façon que vos déchets courants. Au contraire, vous êtes responsable de l'évacuation de vos équipements usagés et à cet effet, vous êtes tenu de les remettre à un point de collecte agréé pour le recyclage des équipements électriques et électroniques usagés. Le tri, l'évacuation et le recyclage séparés de vos équipements usagés permettent de préserver les ressources naturelles et de s'assurer que ces équipements soient recyclés dans le respect de la santé publique et de l'environnement. Pour plus d'informations sur les lieux de collecte des équipements usagés, veuillez contacter votre mairie, votre service de traitement des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.



INSTALLATION

Placer l'appareil sur une surface plane et éviter les positions pouvant entraîner la chute de l'appareil, la surface doit être sèche, robuste, à une hauteur de 80 cm. Et qui puisse avoir autour l'espace pour un usage correcte et pour sa maintenance

Conditions d'usage:

Température minimale +10° - Température maximale + 38°

Humidité minimale 30% - Humidité maximale 80%



CONNEXION ELECTRIQUE

Avant de relier l'appareil veuillez contrôler que:

- La prise soit équipée du circuit de protection de terre
- La fréquence et la tension du réseau soient les mêmes de ceux indiqués sur l'étiquette données techniques sur l'appareil

- Faire attention à la connexion du câble pour éviter qu'on puisse glisser ou trébucher
- C'est à la responsabilité de l'utilisateur de contrôler que le reliement de l'appareil soit conforme aux normes du pays où l'appareil est installé et que l'installation soit effectuée par un technicien qualifié

UTILISATION DE LA MACHINE

-Relier la fiche à une prise de courant toujours facilement accessible.

Une fois branché l'appareil est prêt pour l'utilisation, par l'interrupteur réseau électrique (11) on met sous tension l'appareil.

L'appareil est protégé par un protecteur thermique sur la pompe, en cas d'usage plus intensif, le protecteur thermique peut arrêter la machine pour un certain temps après lequel la machine peut recommencer son travail.

La carte électronique est configurée pour arrêter la marche de la pompe après 5 minutes en cas de démarrage accidentel de la pompe.

Les fonctions automatiques sont établies par le constructeur pour obtenir les meilleurs résultats sur le plan de la sécurité et de la fiabilité et ils sont :

- 1- Une puissance minimale de soudure de 2 unité temps/puissance qui est adaptée pour les poches entre 95/105 microns (l'aiguille du potentiomètre à zero) ; avec machine froide placer l'aiguille sur le deuxième secteur et baisser progressivement.
- 2- En tournant le bouton du potentiomètre (9) on peut multiplier par 10 la base électronique programmée
- 3- Il est toujours possible de modifier la puissance minimale de base parmi de la programmation électronique
- 4- Code 9709 NE, la puissance est de 5 unité temps/puissance et elle est changeable par la programmation électronique
- 5- L'appareil est programmé pour le fonctionnement automatique du cycle vide-soudure
- 6- La programmation électronique permet le passage au fonctionnement manuel
- 7- L'appareil est programmé pour un temps d'attente de 10 sec. Entre le moment auquel un à joint le niveau max. de vide et le commencement de la soudure (pour obtenir le max. du vide: Fonction SUPERVIDE"), ce temps d'attente parmi de la programmation électronique
- 8- L'appareil est programmé pour un temps d'attente une fois la soudure est terminée de 10 sec. Pour avoir une soudure de meilleure qualité; il est toujours possible d'éviter ce temps d'attente avec l'interrupteur de démarrage cycle (1) en l'appuyant une fois que le led rouge (qui s'allume fixe pendant le temps de soudure) s'éteint en indiquant la fin de la soudure

CHANGEMENT DES PARAMETRES – PROGRAMMATION DE LA MACHINE

PASSAGE AU FONCTIONNEMENT MANUEL/AUTOMATIQUE :

Pour passer au fonctionnement manuel :

- Avec l'appareil NON relié au réseau électrique, appuyer et maintenir appuyé l'interrupteur de marche (1)
- Relier l'appareil au réseau électrique
- Attendre 5 secondes
- Relâcher l'interrupteur de marche (1)

Pour passer au fonctionnement automatique :

- Avec l'appareil NON relié au réseau électrique, appuyer et maintenir appuyé l'interrupteur de soudure (2)
- Relier l'appareil au réseau électrique
- Attendre 5 secondes
- Relâcher l'interrupteur de soudure (2)

La nouvelle programmation reste en mémoire en débranchant l'appareil.

REGLAGE DE LA PUISSANCE MINIMALE DE SOUDURE :

Il est possible de changer la puissance minimale de soudure pour utiliser des poches sous-vide d'épaisseurs différentes où si on rencontre le problème de la pré-soudure des poches

- Avec l'appareil relié au réseau électrique, appuyer et maintenir appuyé l'interrupteur de soudure (2)
- Avec l'appareil relié au réseau électrique, appuyer et maintenir appuyé l'interrupteur de marche (1)
- Attendre 2 secondes pour rentrer en mode programmation
- Relâcher et appuyer l'interrupteur de soudure (2), une fois.
- Relâcher les deux interrupteurs

La nouvelle programmation reste en mémoire en débranchant l'appareil

INFO:

Les temps de soudure peuvent changer selon le type de poche utilisé, il est conseillé de faire quelques essais et de vérifier le résultat.

REGLAGE DE LA FONCTION "SUPERVIDE"

- Avec l'appareil relié au réseau électrique, appuyer et maintenir appuyé l'interrupteur de soudure (2) et l'interrupteur de marche (1)
- Attendre 7 secondes pour rentrer en mode programmation SUPERVIDE (attention, il faut impérativement attendre le 7 sec. Où la fonction ne peut pas se programmer)
- Interrupteur de soudure (2) toujours appuyé
- Appuyer et relâcher l'interrupteur de marche (1), une fois pour chaque sec. d'attente qu'on désire programmer (1 pression = 1 sec. d'attente et plus d'attente = plus de vide)).
- Relâcher les deux interrupteurs

La nouvelle programmation reste en mémoire en débranchant l'appareil

REGLAGE DE LA PUISSANCE DE SOUDURE SUR CODE 9709 NE :

- Avec l'appareil relié au réseau électrique, appuyer et maintenir appuyé l'interrupteur de soudure (2)
- Attendre 5 secondes pour rentrer en mode programmation
- Relâcher et appuyer l'interrupteur de marche (1), une fois par chaque unité temps/puissance désiré.
- Relâcher les deux interrupteurs

La nouvelle programmation reste en mémoire en débranchant l'appareil

REINITIALISATION DE LA MACHINE – REVENIR AUX PARAMETRES DU FABRIQUANT

Il est toujours possible de revenir aux paramètres de fabrication en cas d'incertitude au sujet de la programmation effectuée par l'utilisateur ou en cas de mauvais ou non satisfaisant fonctionnement.

- Avec l'appareil NON relié au réseau électrique, appuyer et maintenir appuyé l'interrupteur de soudure (2) et l'interrupteur de marche (1)
- Relier l'appareil au réseau électrique
- Attendre 5 secondes
- Relâcher les interrupteurs

IMPORTANT:

En cas de non utilisation pendant une longue période et en cas de rangement de l'appareil dans des locaux froids, il est conseillé de faire fonctionner la machine 1 ou 2 fois pour remettre le système au maximum de sa fonctionnalité.

-Relier la fiche à une prise de courant toujours facilement accessible.

Une fois branché l'appareil est prêt pour l'utilisation, par l'interrupteur réseau électrique (11) on met sous tension l'appareil.

- Attendre au moins 15 secondes avant de commencer le travail.
- Appuyer, puis relâcher l'interrupteur de marche (1.), et la machine sous vide peut commencer son travail automatique qui se compose d'une phase d'aspiration dans un sachet ou dans un récipient et, une fois atteint le niveau de vide établi par le constructeur, d'une phase de soudure qui démarre automatiquement et qui s'arrête automatiquement en fin de travail.
- En fonctionnement automatique il est possible d'anticiper la phase de soudure (pour éviter l'écrasement du produit dans le sachet) en appuyant manuellement sur l'interrupteur de soudure (2.) ou pour prolonger la phase d'aspiration afin d'obtenir plus de vide dans le sachet ou dans le récipient.
- Le Manomètre indique le niveau de vide réalisé par la pompe. Pendant le fonctionnement de la machine, l'aiguille va passer de la zone jaune (niveau minimal de vide), à la zone verte (niveau acceptable pour la conservation) et à la zone rouge (niveau maximal de vide que la machine peut fournir)
- L'aiguille du manomètre commence par osciller du fait du processus d'extraction de l'air, puis se stabilise à partir d'un certain niveau de vide.

CONDITIONNEMENT SOUS-VIDE DANS UN SACHET

- Introduire le produit à conditionner (une fois que tout ce qui peut provoquer l'endommagement du sachet a été enlevé) dans un sachet pour la conservation sous-vide des aliments, en laissant au moins 5 cm. d'espace libre en haut du sachet
- Ouvrir le Couvercle (4.) et poser le sachet en faisant attention qu'il soit bien tendu sur la Barre de soudure (7.) à la gauche du Guide (9.) et positionner l'ouverture du sachet dans la Chambre sous vide (6.).
- Fermer le Couvercle (4)

Utilisation des rouleaux

- Ouvrir le Couvercle (6.) et poser le sachet en faisant attention à ce qu'il soit bien tendu sur la Barre de soudure (9.) FAISANT ATTENTION A' NE PAS positionner l'ouverture du sachet dans la Chambre sous vide (8.).
- Fermer le Couvercle (6.).
- Brancher la machine à une prise de courant toujours aisément accessible et correspondant au voltage prévu, mettre en marche la pompe à vide en appuyant sur l'interrupteur de marche (1.) et presser le couvercle (6.) pour créer la dépression initiale.
- Une fois atteint le niveau de vide préconisé, déclencher la soudure pour souder le sachet.
- Une fois l'opération de soudure terminée, la machine s'arrête automatiquement,
- Couper le rouleau soudé à la longueur nécessaire et procéder comme pour les conditionnement dans les poches.

FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

- Appuyer et relâcher l'interrupteur de marche (1.) Code 9709 NE le led Vert s'allume
- Appuyer sur le couvercle pour aider la phase d'aspiration, après quelques secondes, l'aspiration de la pompe peut continuer son travail sans pression sur le couvercle
- La soudure est automatique, code 9709 NE le led vert clignote autant de fois les unités temps/puissance prévues
- La machine s'arrête automatiquement à la fin du travail Vide/Soudure.

INTERRUPTION MANUELLE DU FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

- Pour arrêter la machine sans attendre l'interruption automatique, appuyer une fois sur l'interrupteur de marche (1.).

FONCTIONNEMENT MANUEL

(Soudure)

- Pour effectuer la phase de soudure en fonctionnement manuel (par exemple pour éviter l'écrasement du produit dans le sachet ou lorsque le niveau de vide nécessaire à l'utilisateur est atteint), appuyer une fois sur l'interrupteur de soudure (2.).
- La machine va commencer tout de suite la phase de soudure et s'arrête automatiquement.
- Avant de ranger le sachet pour la conservation, contrôler la bonne qualité de la soudure et l'absence de plis ou d'impuretés qui peuvent permettre le passage de l'air.

Codes 9709 NE

Le filtre externe il est indispensable en cas d'utilisation de la machine avec des aliments avec liquides, pour éviter que les liquides puissent endommager le circuit interne de la machine. Les liquides sont captés dans le couvercle du filtre. Le filtre peut être nettoyé en dévissant à la main le couvercle. Faire Attention en phase de montage du couvercle une fois le filtre nettoyé au correct placement du joint pour éviter des problèmes de fonctionnement de la machine



ENTRETIEN ET NETTOYAGE :

- Debrancher la machine avant toute intervention
- Ne jamais nettoyer l'appareil avec des jets d'eau
- Ne jamais nettoyer l'appareil avec des brosses qui peuvent endommager la surface de l'appareil
- Nettoyer l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et utiliser des détergents neutre pour éviter d'endommager la surface de l'appareil
- Contrôler fréquemment le câble d'alimentation, en cas d'usure le câble doit être remplacé par un technicien qualifié avec un câble du même type de celui fourni avec la machine
- Contactez le fabricant en cas d'endommagement

LE NIVEAU DE VIDE

Le manomètre présente trois couleurs différentes pour indiquer le niveau de vide obtenu: sur la couleur jaune (+/- -200...-525 mbar) la quantité d'air dans le sachet ou le récipient est encore élevée; sur la couleur verte (+/- -525...-750 mbar) le niveau de vide est déjà suffisant pour la conservation des aliments pour une courte durée et quand l'aiguille se pose entre les deux lignes noires il est conseillé de commencer l'opération de soudure; quand l'aiguille se pose sur la couleur rouge le niveau de vide maximal possible est atteint.

Il y a des aliments (poissons, tomates, etc..) qui contiennent des liquides qui, en cas de compression, peuvent sortir et endommager la machine en cas d'aspiration; et d'autres aliments qui peuvent être endommagés simplement par la compression du sachet en cas d'un niveau de vide excessif. Pour tous ces aliments, il est conseillé de vérifier le niveau de vide visuellement et de souder le sachet avant l'écrasement éventuel

CONDITIONNEMENT SOUS VIDE DANS LES RECIPIENTS AVEC LE TUYAU D'ASPIRATION POUR CONTENEUR PLASTIQUE REBER

Pour cette opération, il est nécessaire d'avoir des récipients avec un couvercle équipé d'une soupape pour le vide. Utiliser uniquement des récipients destinés au conditionnement sous vide, fabriqués en verre trempé ou en plastique.

- Ouvrir le couvercle de la machine;
- Brancher le Tuyau d'aspiration pour conteneur plastique Reber sur la prise d'air dans la chambre du vide;
- Remplir le récipient en laissant au moins 3 cm d'espace libre au niveau du bord supérieur et positionner le couvercle du récipient;
- Dévisser légèrement le bouchon du couvercle du récipient et débloquer la soupape. ATTENTION : le bouchon ne doit pas être complètement dévissé. Un petit espace suffit (Le bouchon doit rester vissé au couvercle);
- Mettre le Tuyau d'aspiration pour conteneur plastique Reber en place sur le bouchon;
- Mettre en marche la pompe à vide jusqu'à obtention du niveau de vide souhaité;
- éteindre la machine, enlever le Tuyau d'aspiration pour conteneur plastique Reber et revisser le bouchon pour bloquer la soupape;
- Pour ouvrir le récipient : dévisser légèrement le bouchon pour débloquer la soupape; la secouer pour permettre à l'air d'entrer dans le récipient et pouvoir enlever le couvercle.

CONDITIONNEMENT SOUS VIDE AVEC LES COUVERCLES UNIVERSELS "REBER"

(Les couvercles universels "Reber" sont disponibles dans différentes tailles pour s'adapter aux récipients, pots en verre et casseroles d'usage domestique d'un diamètre compris entre 4 cm et 22 cm.)

Procéder comme pour le conditionnement sous vide en récipient, il faut faire attention à ce que le bord du récipient utilisé jointe parfaitement avec le joint du couvercle universel utilisé.

En cas d'usage prolongé toujours sur le même récipient, le joint du couvercle universel peut présenter une déformation provoquée par le bord du récipient. Dans ce cas, retirer le joint de son siège, le retourner et le remettre en place, la déformation disparaîtra rapidement.

- Le joint peut être retiré pour nettoyage. Bien l'essuyer et le remettre en place correctement.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'
DECLARATION OF CONFORMITY – DECLARATION DE CONFORMITE'



Nome del fabbricante REBER SRL
Name of the manufacturer
Indirizzo del Fabbricante VIA VALBRINA 11
Address of the manufacturer 42045 LUZZARA ITALIA

MODELLO:
Model - Modèle
NUMERO DI SERIE:
Serial number - Serie

ANNO DI FABBRICAZIONE:
Year of manufacturing – Annè de construction

I Il sottoscritto dichiara che il material di cui sopra e' conforme alle seguenti direttive:
GB The undersigned declares that the above mentioned goods are in compliance with the following directives:
F On declare que le produit concern par cette notice est conforme aux directives:
2004/108 (ex 89/336) – 92/31 – 2006/95 (ex73/23) – 89/392 - 98/37-2002/95-2011/65/UE – 2009/125/UE

I ed alle seguenti norme:
GB and to the following standards:
F et aux norms suivantes:
IEC 60335-2-45:2002 (3° ed.) + A1:2008 in con. With IEC 60335.1:2001 (4° ed.) (incl. Corr. 1:2002) + A1:2004 + A2:2006 (incl. Corr. 1:2006) - EN 55014-1 :2006 + A1 :2009 – EN 55014-2 :1997 +A1:2009 + A2:2008 – EN61000-3-2:2006 + A1:2009+A2:2009 – EN61000-3-3:2008 – 61000-4-2:1995 + A1:1998 + A2:2001 – EN61000-4-4:2001- EN61000-4-5:2006 – EN61000-4-6:2007 – EN61000-4-11:2004 – EN 62233:2008 – EN60204-1:2006

I Costruito in ITALIA
GB Made in ITALY
F Protuite en Italie

Re Giorgio

Il nome della persona che detiene la documentazione tecnica relativa alla presente puo' essere la stessa che firma.
The name of the person who has got this tecnical documentation could be the same who signs.