



- I Integrazione 2015 Manuale d'uso e manutenzione
Leggere attentamente prima dell'uso e conservare per tutta la durata dell'apparecchio
- GB 2015 add. User's Reference: Use and Maintenance
Read all instructions and save for future reference
- F Integrazione 2015: Notice d'utilisation et Entretien
Lire attentivement la notice avant l'utilisation et garder la notice.

V. 02.2015

IMMAGINI DI FUNZIONAMENTO

Immagine 1



Immagine 2



Immagine 6



Immagine 7



Immagine 8



Immagine 9



Immagine 10



Immagine 11



GARANZIA

L'apparecchio è settato e garantito per l'uso con sacchetti di tipo goffrato a marchio Reber, le funzionalità dell'apparecchio non sono garantite in caso di utilizzo con sacchetti di tipo o marca differente .

Le macchine per sottovuoto ad aspirazione esterna non sono idonee per essere utilizzate con prodotti ad alto tenore di umidità, l'eventuale aspirazione di liquidi può danneggiare l'apparecchio (pompa, scheda elettronica e guarnizioni della camera del vuoto); tali danneggiamenti rientrano nell'uso improprio della macchina e non sono coperti da garanzia.

Macchine per uso Domestico: la garanzia europea prevede 24 mesi di garanzia dalla data di emissione dello scontrino fiscale.

Macchine per uso professionale: il fornitore è tenuto 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 (data di emissione della fattura)**

Sono esclusi dalla garanzia quei componenti per i quali e' previsto un normale consumo quali ad esempio i fusibili, 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 scontrino fiscale) 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.

Le riparazioni in garanzia non comprendono la pulizia della macchina.



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 + 30°

Umidità minima 30% - Umidità massima 80%

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.

L'apparecchio è settato e garantito per l'uso con sacchetti di tipo goffrato marchio Reber, le funzionalità dell'apparecchio non sono garantite in caso di utilizzo con sacchetti di tipo o marca differente .

Le macchine per sottovuoto ad aspirazione esterna non sono idonee per essere utilizzate con prodotti ad alto tenore di umidità, l'eventuale aspirazione di liquidi può danneggiare l'apparecchio (pompa, scheda elettronica e guarnizioni della camera del vuoto); tali danneggiamenti rientrano nell'uso improprio della macchina e non sono coperti da garanzia.

L'apparecchio deve essere conservato in un luogo asciutto ed a temperature comprese tra +10° e + 30°.

I sacchetti, soprattutto se la confezione è aperta, devono essere conservati in un luogo asciutto ed a temperature comprese tra +10° e + 30°.

CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO IN SACCHETTO

- Preparare il prodotto eliminando tutte le asperità che possono bucare il sacchetto.
- Inserire il prodotto da conservare in un sacchetto adatto alla conservazione di alimenti sottovuoto, lasciando almeno 5 cm. di spazio libero dall'apertura del sacchetto;
- Sollevare il coperchio della macchina e appoggiare il sacchetto ben disteso sulla barra saldante, avendo cura di inserire il lato aperto del sacchetto nella camera del vuoto . Immagine 1
- 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 per creare una prima depressione nella camera del vuoto; 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 OPERAZIONE DI SALDATURA SENZA VUOTO

- Sollevare il coperchio della macchina e appoggiare il sacchetto o la porzione di rolo ben disteso sulla barra saldante, avendo cura di **NON** inserire il lato aperto del sacchetto nella camera del vuoto . Immagine 2
- Avviare la pompa del vuoto premendo l'interruttore (1.) ed esercitare una leggera pressione con le mani sul coperchio 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 rolo saldato alla lunghezza desiderata e procedere come descritto al capitolo precedente

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 sempre il ciclo di funzionamento Manuale per non danneggiare la barra saldante

- Sollevare il coperchio della macchina
- Inserire il tubetto dell'attacco per contenitori nelle prese 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; Attenzione! La guarnizione deve essere lavata esclusivamente a mano con acqua tiepida.

IMPOSTAZIONI ELETTRICHE:

Le impostazioni di fabbrica prevedono

- 1- Una potenza di saldatura impostato elettronicamente di 5 unità tempo/potenza, adatto per i sacchetti in dotazione, con spessore di 95/105 micron,
- 2- La potenza di saldatura impostata e' modificabile mediante programmazione elettronica
- 3- L'apparecchio è predisposto per l'esecuzione automatica del ciclo vuoto/saldatura,
- 4- La programmazione elettronica consente il passaggio al funzionamento manuale.
- 5- L'apparecchio e' predisposto per un tempo di attesa di 3 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 Funzione Supervuoto) questo tempo di attesa mediante la programmazione elettronica
- 6- L'apparecchio e' predisposto per un tempo di attesa di 7 secondi al termine dell'operazione di saldatura per ottenere una saldatura di maggior qualità.

INFO:

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

La riduzione della potenza di saldatura velocizzerà la durata del ciclo e consentirà di lavorare più a lungo senza che i protettori termici entrino in funzione.

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 DI SALDATURA

Per cambiare la potenza di saldatura impostata, procedere come segue:

Con l'apparecchio connesso alla rete elettrica

Premere e rilasciare il pulsante di saldatura (2) per 10 volte entro 10 secondi; il led verde, se presente sul modello, lampeggerà velocemente ad indicare che si è entrati in modalità di programmazione.

Se il led verde non lampeggia significa che non si è effettuato correttamente la prima parte della programmazione.

Premere e rilasciare il pulsante di marcia (1) tante volte quante sono le unità di tempo/potenza desiderate; il led verde, se presente sul modello, lampeggerà ad ogni impulso.

Se premendo la prima volta l'interruttore di marcia (1), l'apparecchio si mette in moto, spegnere la macchina e rifare la programmazione da zero. Attendere 10 secondi prima di procedere ad operare normalmente (il tempo di saldatura rimarrà così impostato anche togliendo l'alimentazione)

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 .

3) Posizionare l'estremità aperta del sacchetto contenente il prodotto da confezionare nella camera del vuoto , tra le guarnizioni nere. Immagine 1

4) Abbassare il coperchio e premere il pulsante di avviamento ON/OFF (1). Questa operazione avvia la fase di aspirazione.

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) 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; se il livello di vuoto non è sufficiente, la pompa può evidenziare un calo di potenza in aspirazione e la saldatura risulterà non corretta, si consiglia di effettuare questa manovra solo quando la lancetta del vuotometro si trova almeno tra le due linee nere del settore verde

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.

3) Posizionare l'estremità aperta del sacchetto contenente il prodotto da confezionare nella camera del vuoto , tra le guarnizioni nere . Immagine 1

4) Abbassare il coperchio e premere il pulsante di avviamento ON/OFF (1). Questa operazione avvia la fase di aspirazione.

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, se presente, si accenderà con luce fissa); 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.

COMPRENDERE E RISOLVERE I DUBBI SUL CORRETTO UTILIZZO

Quando si hanno dubbi sul corretto funzionamento della macchina, è possibile procedere ad alcuni test per verificare l'efficienza del prodotto.

Test di autodiagnosi

Funzionamento interno:

- 1- Con il coperchio aperto premere il pulsante di marcia e chiudere la presa d'aria con un dito. Immagine 6
- 2- Se la lancetta de vuotometro arriva al rosso (o se si accende il led rosso) e la saldatura parte automaticamente, il funzionamento interno è corretto
- 3- Se la lancetta de vuotometro arriva al rosso (o se si accende il led rosso) , ma saldatura non parte automaticamente, occorre settare la macchina per il funzionamento automatico e riprovare
- 4- Se la lancetta del vuotometro non arriva al rosso (o se non si accende il led rosso) , occorre far riparare la macchina

Funzionamento del coperchio e tenuta delle guarnizioni della camera del vuoto:

- 1- Chiudere il coperchio della macchina (senza inserire il sacchetto), premere il pulsante di marcia ed esercitare una leggera pressione sul coperchio per far partire il ciclo. Immagine 7
- 2- Se la lancetta de vuotometro arriva al rosso (o se si accende il led rosso) e la saldatura parte automaticamente, il funzionamento della macchina è corretto

- 3- Se la lancetta de vuotometro arriva al rosso (o se si accende il led rosso) , ma saldatura non parte automaticamente, occorre settare la macchina per il funzionamento automatico e riprovare
- 4- Se la lancetta del vuotometro non arriva al rosso (o se non si accende il led rosso) , occorre controllare le guarnizioni della camera del vuoto (pulire le guarnizioni o sostituirle)

Test inserimento del sacchetto:

- 1- Sollevare il coperchio .
- 2- Posizionare l'estremità aperta di un sacchetto vuoto nella camera del vuoto , tra le guarnizioni nere . Immagine 1
- 3- Abbassare il coperchio, premere il pulsante di avviamento (1) ed esercitare una leggera pressione sul coperchio per avviare il ciclo.
- 4- Se la lancetta de vuotometro arriva al rosso (o se si accende il led rosso) e la saldatura parte automaticamente, il funzionamento della macchina è corretto
- 5- Se la lancetta de vuotometro arriva al rosso (o se si accende il led rosso) , ma saldatura non parte automaticamente, occorre settare la macchina per il funzionamento automatico e riprovare

Mediante questi 3 test si controlla il funzionamento della macchina e si apprende il corretto inserimento del sacchetto nella camera del vuoto. Un corretto confezionamento si ottiene solo se viene lasciato abbastanza spazio libero tra il prodotto e la macchina affinché il sacchetto possa essere inserito ben steso tra le guarnizioni della camera del vuoto.

In questo modo la chiusura del coperchio ed il ciclo di vuoto saldatura possono essere effettuati senza la creazione di grinze o imperfezioni che limitano la quantità di vuoto raggiungibile (se non si raggiunge un corretto livello di vuoto la saldatura non parte in automatico) e la qualità della saldatura.

La Macchina non parte:

- 1- Controllare di aver inserito correttamente la spina nella presa

Il sacchetto non è saldato bene / Entra aria nel sacchetto:

- 1- Nella stagione invernale, ed in presenza di forti escursioni termiche, la barra saldante può caricarsi di umidità, al primo utilizzo da macchina fredda fare un ciclo completo di vuoto/saldatura con coperchio chiuso per resettare la macchina.
Per evitare problemi anche al primo utilizzo, l'apparecchio **essere conservato in un luogo asciutto ed a temperature comprese tra +10° e + 30°**.
- 2- I sacchetti sono costruiti con uno strato esterno di Nylon per la protezione contro l'ingresso dell'aria; il nylon tende ad assorbire umidità soprattutto in presenza di escursioni termiche; l'umidità assorbita impedisce la corretta saldatura: per ovviare a questo problema, i sacchetti devono essere conservati **in un luogo asciutto ed a temperature comprese tra +10° e + 30°**.
- 3- L'umidità assorbita dallo strato esterno del sacchetto può essere eliminata saldando per 2 volte il sacchetto
- 4- Controllare di aver lasciato sufficiente spazio libero tra il prodotto da confezionare e la bocca del sacchetto; uno spazio limitato crea grinze e pieghe che impediscono una corretta saldatura e limitano il livello di vuoto raggiungibile
- 5- Controllare di aver pulito la bocca del sacchetto in prossimità del punto di saldatura; eventuali impurità derivanti dal passaggio del prodotto da confezionare, impediscono una corretta saldatura.
- 6- Controllare di aver tolto tutte le possibili asperità che possono bucare il sacchetto; le macchine creano un livello di vuoto elevato con conseguente adesione del sacchetto al prodotto, qualsiasi punta o asperità può creare dei microfori nel sacchetto che faranno entrare aria.
- 7- Prodotti con tenore di umidità medio, possono far risalire liquidi verso la bocca del sacchetto danneggiando la saldatura; controllare di aver asciugato i prodotti da confezionare o utilizzare un doppio sacchetto: inserire il prodotto in un primo sacchetto, piegare più volte la bocca del sacchetto (Immagine 8) e inserirlo in un secondo sacchetto con la bocca piegata del primo rivolta verso il fondo del secondo (Immagini 9 e 10). Il vuoto si farà comunque e gli eventuali liquidi residui resteranno nel primo sacchetto senza passare al secondo (Immagine 11)
- 8- Quando si usano i rotoli, la prima saldatura deve essere effettuata posizionando la bocca del sacchetto come da Immagine 2(sulla barra saldante e non nella camera del vuoto); la macchina salda correttamente solo se il coperchio esercita una corretta pressione sulla barra saldante. Una saldatura anticipata rispetto al livello di vuoto minimo consono, può risultare insufficiente per una corretta tenuta. Effettuare un ciclo completo di vuoto/saldatura.
- 9- Funzione di sola saldatura: posizionare la bocca del sacchetto come da Immagine 2 (sulla barra saldante e non nella camera del vuoto); la macchina salda correttamente solo se il coperchio esercita una corretta pressione sulla barra saldante. Una saldatura anticipata rispetto al livello di vuoto minimo consono, può risultare insufficiente per una corretta tenuta. . Effettuare un ciclo completo di vuoto/saldatura.
- 10- Se entra aria nel sacchetto in fase di saldatura e dopo ciclo di vuoto corretto, occorre sostituire il sacchetto che è danneggiato.

La macchina non fa il vuoto nel sacchetto:

- 1- Controllare di aver posizionato correttamente la bocca del sacchetto tra le guarnizioni della camera del vuoto (Immagine 1)
- 2- Procedere con i test di autodiagnosi per assicurarsi che la macchina funzioni correttamente
- 3- La macchina funziona correttamente con sacchetti di tipo goffrato a marchio Reber, sacchetti differenti possono non funzionare correttamente; controllare di aver utilizzato i sacchetti corretti
- 4- Nel periodo estivo (quando le temperature sono elevate) o in caso di utilizzo prolungato, il calore residuo della barra saldante può creare una pre-saldatura del sacchetto impedendo alla macchina di aspirare correttamente: diminuire la potenza di saldatura mediante la programmazione elettronica per diminuire il tempo di saldatura, attendere qualche minuto per far raffreddare la barra saldante e continuare il lavoro con una potenza di saldatura più bassa.
- 5- Controllare le guarnizioni della camera del vuoto; in caso di modeste aspirazione di liquidi le guarnizioni possono indurirsi e danneggiarsi; in questo caso occorre cambiare le guarnizioni.

La macchina non salda Automaticamente:

- 1- Procedere con i test di autodiagnosi per assicurarsi che la macchina funzioni correttamente
- 2- Far iniziare un ciclo di vuoto e saldare manualmente per verificare che la barra saldante funzioni correttamente
- 3- Verificare le impostazioni elettroniche di settaggio come descritto nel paragrafo " Ritorno ai parametri di fabbrica" oppure regolare il settaggio sul funzionamento automatico come descritto nel paragrafo " Impostazione dell'apparecchio al funzionamento manuale/automatico"
- 4- Controllare di aver lasciato sufficiente spazio libero tra il prodotto da confezionare e la bocca del sacchetto; uno spazio limitato crea grinze e pieghe sulla bocca del sacchetto che limitano il livello di vuoto raggiungibile e impediscono al sensore di vuoto di far partire la saldatura automaticamente.

La macchina non raggiunge un livello di vuoto conveniente:

- 1- Controllare di aver posizionato correttamente la bocca del sacchetto tra le guarnizioni della camera del vuoto (Immagine 1)
- 2- Procedere con i test di autodiagnosi per assicurarsi che la macchina funzioni correttamente
- 3- La macchina funziona correttamente con sacchetti di tipo goffrato a marchio Reber, sacchetti differenti possono non funzionare correttamente; controllare di aver utilizzato i sacchetti corretti
- 4- Controllare di aver tolto tutte le possibili asperità che possono bucare il sacchetto; le macchine creano un livello di vuoto elevato con conseguente adesione del sacchetto al prodotto, qualsiasi punta o asperità può creare dei microfori nel sacchetto che faranno entrare aria.
- 5- Controllare di aver lasciato sufficiente spazio libero tra il prodotto da confezionare e la bocca del sacchetto; uno spazio limitato crea grinze e pieghe sulla bocca del sacchetto che limitano il livello di vuoto raggiungibile.
- 6- Controllare le guarnizioni della camera del vuoto; in caso di modeste aspirazione di liquidi le guarnizioni possono indurirsi e danneggiarsi; in questo caso occorre cambiare le guarnizioni.

GB

IMAGES

Immagine 1



Immagine 2



Immagine 6

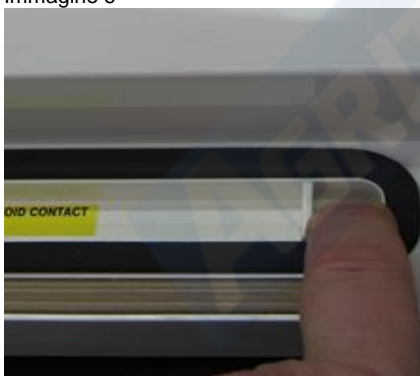


Immagine 7



Immagine 8



Immagine 9



Immagine 10



Immagine 11





WARRANTY

The appliance is prepared for use Reber embossed bags of the same type as furnished with the machine, if used with different or other label bags the machine could not have same performances.

This appliance is not intended for use with high grade humidity food; liquids suction may damage the appliance (Pump, El. Card and vacuum chamber Gasket) and this is considered inappropriate use and out of warranty cover.

Domestic use: European warranty cover the machine for 24 months form the purchasing date.

Professional use: 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 Fuses, *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 fulfills 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, labor, 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.



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 + 30°

Minimum moisture 30% - Max. moisture 80%

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.

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

The appliance is prepared for use Reber embossed bags of the same type as furnished with the machine, if used with different or other label bags the machine could not have same performances.

This appliance is not intended for use with high grade humidity food; liquids suction may damage the appliance (Pump, el. Card and vacuum chamber Gasket) and this is considered inappropriate use and out of warranty cover.

Correct storage:

The appliance must be stored in a dry and no dust place with temperature between +10° to 30°.

Bags must be stored in a dry and no dust place with temperature between +10° to 30°.

USE WITH BAGS

AUTOMATIC USE

1) Prepare the food which is to be vacuum preserved taking off every thorns or spikes could pierce the bag, in an embossed bag of adequate size, leaving about 5 cm from the edge of the bag and the food.

2) Lift the cover up .

3) Place the open side of vacuum bag in the vacuum chamber, between the gaskets. Image 1

4) Close the cover and press pump switch (1). This will start vacuum operation.

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) Seal will start automatically and the machine will automatically stop at the end of the cycle.

MANUAL USE

1) Prepare the food which is to be vacuum preserved taking off every thorns or spikes could pierce the bag, in an embossed bag of adequate size, leaving about 5 cm from the edge of the bag and the food.

2) Lift the cover up .

3) Place the open side of vacuum bag in the vacuum chamber, between the gaskets. Image 1

4) Close the cover and press pump switch (1). This will start vacuum operation.

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, the machine will automatically stop at the end of the cycle.

USER INTERVENTION

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

It is possible to start sealing cycle when a correct vacuum level is attended (between the two black lines on green space of the manometer), the pump could have a loss of power in vacuum, it is normal. If a correct vacuum level is not attended, the seal will not be good as a good seal will be attended only if the cover is pressed in the right way the sealing bar.

VACUUM PACKAGING IN ROLLS

Lift the cover and place the roll (in well spread conditions) on the welding bar. Make sure that the open side of the roll is **NOT** inserted in the vacuum chamber. (Image 2)

Start the air pump by pressing switch (1.). Slightly press your hands on the cover 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.
 To have a good first seal of the roll, use always automatic cycle.

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 plugs.
- 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.
- Stop machine, 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; gasket can be washed only by hand, never in dishwasher.

ELECTRONIC SETTINGS

Default set:

- 1- Default electronic power of sealing of 5 units time/power, suitable for 95/105 microns bags furnished
- 2- The power of the seal can be changed by electronic setting.
- 3- The machine is settled in automatic cycle vacuum/seal.
- 4- It is possible to pass on manual cycle by programming the electronic card.
- 5- The machine is settled by a waiting time of 3 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.
- 6- 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 (if there is) switch off indicated the seal cycle is finished

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.
 Less seal power = faster cycle.

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 automatic cycle for one/two cycles.

SEAL POWER SETTING

- 1- With the appliance connected to the power supply
- 2- Push 10 times in 10 seconds the seal switch (2), green led (if present) will light on fast to indicate you are entered in setting mode
- 3- If green led do not light fast, re-start from point 1
- 4- Push the pump switch (1) once per each unit of time/power you need (default set is 5 units), green led (if present) will light once per each time you push
- 5- If pushing on pump switch (1), the pump start, it means the cycle was not correct, re-start from point 1
- 6- Wait 10 seconds to start working normally with new seal power set
- 7- New set will remains in memory of the machine even if you disconnect the machine from power supply.

SETTING THE MACHINE TO MANUAL/AUTOMATIC USE

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

Before starting on the power switch 11 or before connecting the plug to power supply for code 9709 NE, press and hold on Start cycle switch (1);

Switch on the power switch 11 or 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).

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

QUESTIONS / ANSWERS

In case of doubts about the correct functioning of the appliance, some test can be done by then user to verify the performances of the machine.

Internal functioning:

- 1- Open the cover and start the cycle once blocked the air suction plug Image 6
- 2- If the manometer arrive on red (or the red led light on) and the seal start automatically, inside the machine all is good.
- 3- If the manometer arrive on red (or the red led light on) but the seal do not start automatically, set the unit on automatic cycle and re-test
- 4- If the manometer do not arrive on red (or the red led do not light on), the machine must be repaired

Cover and vacuum gasket functioning:

- 1- Close the cover (without bag) and press pump switch (1) to start the cycle, slightly press with both hands the cover. Image 7
- 2- If the manometer arrive on red (or the red led light on) and the seal start automatically, the machine is good.
- 3- If the manometer arrive on red (or the red led light on) but the seal do not start automatically, set the unit on automatic cycle and re-test
- 4- If the manometer do not arrive on red (or the red led do not light on), pls check the vacuum chamber gasket, clean or replace and re-test

Bag test:

- 1- Open the cover
- 2- Place the open side of **an empty** vacuum bag in the vacuum chamber , between the gaskets . Image 1
- 3- Close the cover and press pump switch (1). This will start vacuum operation.
- 4- 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
- 5- If the manometer arrive on red (or the red led light on) and the seal start automatically, the machine is good.
- 6- If the manometer arrive on red (or the red led light on) but the seal do not start automatically, set the unit on automatic cycle and re-test

With those 3 test you can check the correct functioning of the appliance and the correct placing of the bag in the vacuum chamber.

You can have a good vacuum only if there is enough empty free space between the food and the machine to avoid the creation of wrinkles and folds can limit the vacuum reached inside the bag.

Without wrinkles and folds you can have a correct cover closing and the vacuum/seal cycle can be done without problems.

Automatic seal can only start if the vacuum level is correct.

Good seal can be done only if the cover press correctly the sealing bar and cover can press correctly only if a good vacuum level is reached.

The unit does not start:

- 1- Check if the plug is well connected

The bag is not well sealed / Air come in the bag:

- 1- In winter season, the sealing bar can be charged in humidity, at first use start a complete vacuum/seal cycle with cover closed and no bag. To avoid problems, the unit must be stored in a dry and no dust place at +10°-+30°
- 2- Bags are nylon external part, nylon is an hygroscopic material, to avoid seal problems due to humidity, store bags in a dry and no dust place at +10°-+30°
- 3- You can have a good vacuum only if there is enough empty free space between the food and the machine to avoid the creation of wrinkles and folds can limit the vacuum reached inside the bag. Without wrinkles and folds you can have a correct cover closing and the vacuum/seal cycle can be done without problems. Good seal can be done only if the cover press correctly the sealing bar and cover can press correctly only if a good vacuum level is reached
- 4- Check if the open part of the bag is clean; placing food inside the bag can leave some food residuals: the part of the bag must be sealed, must be proper
- 5- Check if the food which is to be vacuum preserved is free of every thorns or spikes could pierce the bag
- 6- Humidity of the food can damage the seal: check if food is correctly dried or use a double bag. Place food in a first bag, bend repeatedly the open part of the bag (Image 8) and put the first bag in a second one with the upper part to the bottom of the second (Images 9 and 10). You can have same vacuum but the humidity will remains in the first bag (Image 11)
- 7- Using rolls, the first seal must be done placing the open part of the roll on seal bar only avoiding to put in the vacuum chamber (Image 2); the appliance can correctly seal only if there is a correct vacuum level and the cover press correctly on the sealing bar
- 8- Only seal cycle: Place the open part of the bag as per Image 2, on the sealing bar only and not in the vacuum chamber and make a complete automatic vacuum/seal cycle to have a good seal.
- 9- If the air comes into the bag in seal cycle, and after a correct vacuum cycle, the bag is damaged and must be changed.

No vacuum in the bag:

- 1- Check the open part of the bag is correctly placed in the vacuum chamber and between the black gasket Image 1
- 2- Use the test Internal functioning, Cover and gasket and bag test to be sure the appliance is good.
- 3- Suction of liquids can damage the gasket of vacuum chamber reducing the vacuum possibility of the machine, check the gasket and change if necessary.
- 4- The appliance is prepared for use Reber embossed bags of the same type as furnished with the machine, if used with different or other label bags the machine could not have same performances.
- 5- In Summer period, when ambient temperature became high, or in case of continued and intensive use, the residual heat of the sealing bar could pre-seal the bag and prevents vacuum. Use potentiometer or electronic setting to reduce seal power, wait some minutes and re-start working with new settings

The unit does not seal with automatic cycle:

- 1- Use the test Internal functioning, Cover and gasket and bag test to be sure the appliance is good
- 2- Start vacuum cycle and seal manually to verify the seal bar is good
- 3- Check electronic setting as per DEFAULT SETTING and SETTING THE MACHINE TO MANUAL/AUTOMATIC USE paragraphs
- 4- You can have a good vacuum only if there is enough empty free space between the food and the machine to avoid the creation of wrinkles and folds can limit the vacuum reached inside the bag. Without wrinkles and folds you can have a correct cover closing and the vacuum/seal cycle can be done automatically. Automatic seal can be done only if the cover press correctly the sealing bar and cover can press correctly only if a good vacuum level is reached

The unit does not reach a good vacuum level in the bag:

- 1- Check if the open part of the bag is correctly placed as per Immagine 1 and there is correct free space between food and machine
- 2- Use the test Internal functioning, Cover and gasket and bag test to be sure the appliance is good
- 3- Check if the food which is to be vacuum preserved is free of every thorns or spikes could pierce the bag
- 4- The appliance is prepared for use Reber embossed bags of the same type as furnished with the machine, if used with different or other label bags the machine could not have same performances.

FR

IMAGES

Immagine 1



Immagine 2



Immagine 6



Immagine 7



Immagine 8



Immagine 9



Immagine 10



Immagine 11





GARANTIE

L'appareil est prévu et garanti pour l'utilisation avec des sacs de type gayfré de la marque reber, l'utilisation avec des sacs d'autre type et/ou marque peut ne pas garantir le même fonctionnement.

Les machines sous-vide à aspiration externe (tel que les machines décrits dans ce manuel), ne sont pas adaptées pour emballer des produits à haute teneur en humidité. L'aspiration des liquides peut endommager la pompe, la carte el. et les joints de la chambre du vide. Ces endommagements ne sont pas couverts par la garantie.

Machines à utilisation domestique : la garantie européenne prévoit 24 mois de garantie à partir de la date de la facture d'achat.

Machines à utilisation professionnelle : le fournisseur limite la garantie à la réparation ou 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 (date de la facture d'achat) 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 num. 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 ou l'échange. Suite à la réparation ou 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 sont à la charge du client qui demande la réparation. Tous endommagements provenant d'un usage inapproprié, maintenance non correcte ou non effectué, violation de la machine sont cause de chute de la garantie.



INSTALLATION

Placer l'appareil sur une surface plane et éviter les positions pouvant entraîner la chute de l'appareil, la surface doit être sec, 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 + 30°

Humidité minimale 30% - Humidité maximale 80%

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 - Attendre au moins 15 secondes avant de commencer le travail.

L'appareil est prévu et garanti pour l'utilisation avec des sacs de type gayfré de la marque reber, l'utilisation avec des sacs d'autre type et/ou marque peut ne pas garantir le même fonctionnement.

Les machines sous-vide à aspiration externe (tel que les machines décrits dans ce manuel), ne sont pas adaptées pour emballer des produits à haute teneur en humidité. L'aspiration des liquides peut endommager la pompe, la carte et les joints de la chambre du vide. Ces endommagements ne sont pas couverts par la garantie.

Pour son bon fonctionnement, l'appareil doit être stocké dans des locaux propres, sec et tempéré entre +10° et +30°

Les sacs pour sous-vide doivent être stockés dans des locaux propres, sec et tempéré entre +10° et +30°

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.

CONDITIONNEMENT SOUS-VIDE DANS UN SACHET

- Préparer le produit à emballer sous-vide en enlevant les épines, arêtes et tous qui peut percer le sac.

- Introduire le produit à conditionner 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 et poser le sachet en faisant attention qu'il soit bien tendu sur la Barre de soudure et positionner l'ouverture du sachet dans la Chambre sous vide. « Imagine 1 »

- Démarrer le cycle par l'interrupteur 1, Fermer le Couvercle et presser légèrement sur le couvercle pour créer une première dépression. Il n'est pas nécessaire de presser le couvercle pendant tout le cycle, mais que au debout et jusqu'à que le sac adhère au produit à emballer.

- A' la fin du cycle vide/soudure, la machine s'arrête et le couvercle s'ouvre automatiquement.

- Avant de ranger le sac, il faut contrôler que la soudure soit propre et bien faite ; pas des rides où des impuretés qui puissent permettre le passage de l'air doivent être visibles.

Utilisation des rouleaux – Soudure seule sans vide

- Ouvrir le Couvercle et poser le sachet bien tendu sur la Barre de soudure FAISANT ATTENTION A' NE PAS positionner l'ouverture du sachet dans la Chambre sous vide « Imagine 2 »

- Fermer le Couvercle.

- 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 pour créer la dépression initiale.

- Une fois atteint le niveau de vide préconisé, la soudure déclenche automatiquement 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.

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 les prises 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 (jamais dans la lave-vaisselle). Bien l'essuyer et le remettre en place correctement.

Paramètres électroniques

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 de soudure de 5 unité temps/puissance qui est adapté pour les poches entre 95/105 microns
- 2- La puissance de soudure peut être modifiée par programmation électronique.
- 3- L'appareil est programmé pour le fonctionnement automatique du cycle vide-soudure
- 4- La programmation électronique permet le passage au fonctionnement manuel
- 5- L'appareil est programmé pour un temps d'attente de 3 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
- 6- L'appareil est programmé pour un temps d'attente une fois la soudure est terminé de 7 sec. pour avoir une soudure de meilleure qualité;

INFO

Les temps de soudure peuvent changer selon le sac utilisé et la température ambiante ; on conseille d'effectuer quelques essais et de vérifier le résultat.

La réduction du temps de soudure, va réduire la durée du cycle de la mise sous-vide et Vous permettra de travailler plus longtemps sans l'intervention des protecteurs thermiques.

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 DE SOUDURE :

- Avec l'appareil relié au réseau électrique, appuyer et relâcher l'interrupteur de soudure (2) 10 fois dans 10 seconds (le led vert, si présent, clignote vite pour indiquer qu'on est rentré dans la programmation). Si le led vert ne clignote pas, recommencer le cycle de programmation
- Appuyer et relâcher l'interrupteur de marche (1) une fois pour chaque unité de temps/puissance qu'on veut programmer (le led vert, si présent, clignote à chaque pression). Si la machine démarre en appuyant sur l'interrupteur de marche (1) , recommencer le cycle de programmation
- Attendre 10 secondes pour revenir à l'utilisation normale.

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

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 où 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.

FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE ET MANUEL

-Relier la fiche à une prise de courant toujours facilement accessible.
Une fois branché l'appareil est prêt pour l'utilisation.

- Attendre au moins 15 secondes avant de commencer le travail.
- Préparer le produit à emballer sous-vide en enlevant les épines, arêtes et tous qui peut percer le sac.
- Introduire le produit à conditionner 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 Couvreclé et poser le sachet en faisant attention qu'il soit bien tendu sur la Barre de soudure et positionner l'ouverture du sachet dans la Chambre sous vide . « Imagine 1 »

FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

- Appuyer et relâcher l'interrupteur de marche (1.)
- 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
- La machine s'arrête automatiquement à la fin du travail Vide/Soudure.
- 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.) ; Si la quantité de vide n'est pas assez importante, la pompe peut évincer une chute de puissance d'aspiration et la soudure peut ne pas être correcte, on conseille d'anticiper la soudure que quand l'aiguille du manomètre est entre les deux lignes noires du secteur vert.
- 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.

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

- Appuyer et relâcher l'interrupteur de marche (1.)
- 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 doit être déclenché manuellement en appuyant sur l'interrupteur de soudure 2
- La machine s'arrête automatiquement à la fin du travail Vide/Soudure.
- Si la quantité de vide n'est pas assez importante, la pompe peut évincer une chute de puissance d'aspiration et la soudure peut ne pas être correcte, on conseille d'anticiper la soudure que quand l'aiguille du manomètre est entre les deux lignes noires du secteur vert.
- 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.

INTERRUPTION MANUELLE DU FONCTIONNEMENT

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

QUESTIONS / REPONSES

En cas de doute sur le correcte fonctionnement de la machine, il est possible de faire des tests pour vérifier si tout ça marche dans le produit .

Test auto-diagnostic

Fonctionnement des composants internes à la machine :

- 1- Ouvrir le couvercle, bloquer la prise d'air de la chambre à l'aide d'un doigt, presser l'interrupteur de marche 1 et faire le vide dans le circuit « Imagine 6 »
- 2- Si l'aiguille du manomètre arrive au rouge (ou le led rouge l'allume) et la soudure déclenche automatiquement, le fonctionnement des composants internes il est correct
- 3- Si l'aiguille du manomètre arrive au rouge (ou le led rouge l'allume) mais la soudure ne déclenche pas automatiquement, il faut programmer la machine pour le fonctionnement automatique et re-faire le test
- 4- Si l'aiguille n'arrive pas au rouge (ou le led rouge ne s'allume pas), il faut envoyer la machine au SAV

Fonctionnement du couvercle et des joints de la chambre du vide :

- 1- Fermer le couvercle de la machine (sans mettre le sac), presser l'interrupteur de marche 1 et presser légèrement sur le couvercle pour démarrer le cycle du vide « Imagine 7 »

- 5- Si l'aiguille du manomètre arrive au rouge (ou le led rouge l'allume) et la soudure déclanche automatiquement, le fonctionnement des composants il est correct
- 6- Si l'aiguille du manomètre arrive au rouge (ou le led rouge l'allume) mais la soudure ne déclanche pas automatiquement, il faut programmer la machine pour le fonctionnement automatique et re-faire le test
- 2- Si l'aiguille du manomètre n'arrive pas au rouge (ou le led rouge ne s'allume pas), il faut contrôler les joints de la chambre du vide et éventuellement les nettoyer où changer

Test placement du sac :

- 1- Ouvrir le couvercle
- 2- Placer la partie ouverte du sac (sans mettre du produit dedans) dans la chambre du vide entre les joints noir « Imagine 1 »
- 3- Fermer le couvercle de la machine, presser l'interrupteur de marche 1 et presser légèrement sur le couvercle pour démarrer le cycle du vide
- 4- Si l'aiguille du manomètre arrive au rouge (ou le led rouge l'allume) et la soudure déclanche automatiquement, le fonctionnement de la machine il est correct
- 5- Si l'aiguille du manomètre arrive au rouge (ou le led rouge l'allume) mais la soudure ne déclanche pas automatiquement, il faut programmer la machine pour le fonctionnement automatique et re-faire le test

Par ces 3 test on peut contrôler le fonctionnement de la machine et apprendre le correct placement du sac dans la chambre du vide.

On peut avoir un fonctionnement correct seulement si on laisse assez d'espace libre entre le produit à emballer et la bouche du sac afin que le sac même puisse être mis dans la chambre du vide bien étendu.

De cette manière la fermeture du couvercle et le cycle vide-soudure peuvent être fait correctement sans la possibilité d'avoir des plis ou des imperfections qui ne font que limiter la possibilité de joindre une quantité de vide satisfaisant (si on n'atteint pas la bonne quantité du vide la soudure ne déclanche pas automatiquement) et la qualité de la soudure.

Le sac n'est pas bien soudé / L'air rentre dans le sac :

- 1- Surtout en hiver, la barre de soudure peut se charger en humidité, à la première utilisation à machine froide, faire un cycle complet vide-soudure avec couvercle fermé pour re-initialiser la machine ; il est toujours conseillé de stocker la machine dans un coin propre, sec et tempéré entre +10° et + 30°
- 2- La couche extérieure des sacs sous-vide est en nylon pour empêcher le rentré de l'air, ce matériel il est subiectible d'absorber de l'humidité ; les sacs sous-vide doivent être stocké dans un coin propre, sec et tempéré entre +10° et + 30°
- 3- On peut aussi doubler la soudure sur les sacs pour éliminer l'excès d'humidité
- 4- Toujours contrôler d'avoir laissé assez d'espace libre entre le produit à emballer et la bouche du sac afin que le sac même puisse être mis dans la chambre du vide bien étendu ; un espace trop limité peut causer la création des plis qui empêchent une soudure correcte et une quantité de vide convenable
- 5- Contrôler que la bouche du sac soit propre ; des résidus causée par le passage de l'aliment à emballer, sont la cause d'une mauvaise soudure
- 6- Contrôler d'avoir éliminé les épines, arêtes et tous qui peut percer le sac ; cette machine fait un vide élevée et toute rugosité peut percer le sac
- 7- Aliments contenant des liquides, peuvent le faire monter vers la bouche du sac empêchant la bonne soudure ; contrôler d'avoir essuyé les produits à emballer ou utiliser un double sac :
 - a mettre le produit dans un premier sac
 - b plier la bouche du sac « Imagine 8)
 - c le mettre dans un deuxième sac avec la bouche plié du premier vers le fond du deuxième « Imagine 9 et 10 »
 - d Le vide sera le même mais les liquides (si non pas présents en quantité énorme) resteront dans le premier sac sans passer au deuxième « Imagine 11 »
- 9- En utilisant des rouleaux, la première soudure doit être faite en plaçant la bouche ouverte du rouleau que sur la barre de soudure et non pas dans la chambre du vide « Imagine 2 » ; la machine soude bien que si le couvercle presse correctement sur la barre de soudure. Une soudure anticipé, sans que la quantité du vide nécessaire soit atteinte, peut être la cause d'une mauvaise soudure. Faire un cycle complet et automatique de vide-soudure en utilisant les rouleaux et pour la fonction soudure seule.
Si l'air rentre dans le sac en phase de soudure et après un cycle de vide correct, c'est la poche qui est endommagé et il faut la changer.

La machine ne fait pas le vide :

- 1- Contrôler que le sac soit bien placé dans la chambre du vide et entre les joints noir « Imagine 1 »
- 2- Faire le test **auto-diagnostic** pour contrôler que dans la machine tous marche correctement
- 3- L'appareil il est prévu et garanti pour l'utilisation avec des sacs de type gaufré de la marque reber, l'utilisation avec des sacs d'autre type et/ou marque peut ne pas garantir le même fonctionnement. Contrôler d'avoir utilisé les bons sacs
- 4- A l'été, surtout quand la température est élevée, où en cas d'utilisation en continu pour une longue période, la chaleur résiduelle de la barre de soudure peut pré-souder le sac en empêchant la création du vide : baisser progressivement la puissance de soudure parmi la programmation électronique. Attendre quelque minute pour le refroidissement de la machine et recommencer à travailler avec la nouvelle puissance réduite.
- 5- L'aspiration des liquides peut endommager les joints de la chambre du vide en limitant le vide atteint, contrôler les joints et les changer si nécessaire,

La machine ne soude pas en automatique :

- 1- Faire le test **auto-diagnostic** pour contrôler que dans la machine tous marche correctement
- 2- Démarrer un cycle de vide et souder manuellement pour vérifier si la barre de soudure marche correctement ; éventuellement programmer le cycle fonctionnement automatique
- 3- Vérifier la programmation électronique : REINITIALISATION DE LA MACHINE et éventuellement programmer le cycle fonctionnement automatique
- 4- Contrôler d'avoir laissé assez d'espace libre entre le produit à emballer et la bouche du sac afin que le sac même puisse être mis dans la chambre du vide bien étendu ; un espace trop limité peut empêcher l'atteinte d'une quantité de vide convenable pour le déclenchement de la soudure automatique

La machine n'attend pas un vide convenable :

- 1- Contrôler que le sac soit bien placé dans la chambre du vide et entre les joints noir « Imagine 1 »
- 2- Faire le test **auto-diagnostic** pour contrôler que dans la machine tout marche correctement
- 3- L'appareil est prévu et garanti pour l'utilisation avec des sacs de type gaufré de la marque reber, l'utilisation avec des sacs d'autre type et/ou marque peut ne pas garantir le même fonctionnement. Contrôler d'avoir utilisé les bons sacs
- 4- Contrôler d'avoir éliminé les épines, arêtes et tous ce qui peut percer le sac ; cette machine fait un vide élevé et toute rugosité peut percer le sac
- 5- Contrôler d'avoir laissé assez d'espace libre entre le produit à emballer et la bouche du sac afin que le sac même puisse être mis dans la chambre du vide bien étendu ; un espace trop limité peut causer la création de plis qui empêchent l'attente d'une quantité de vide convenable
- 6- L'aspiration des liquides peut endommager les joints de la chambre du vide en limitant le vide atteint, contrôler les joints et les changer si nécessaire,

