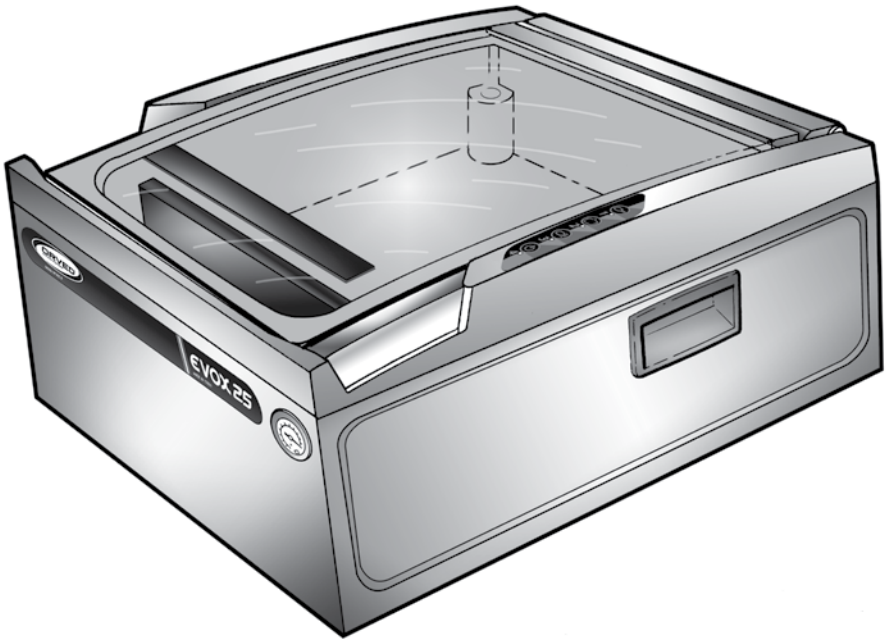
E-mail: orved@orved.it - Web site: www.orved.it

Operating and service manual
Manuale d'uso e manutenzione
Mode d'emploi ed entretien
Manual de uso y mantenimento
Bedienungs- und Wartungsanleitung



EVOX 25 / EVOX 25 H

Manual Code 1500015 - Rev. 04 - 03/2019

VACUUM CHAMBER PACKAGING MACHINES
CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO A CAMPANA
CONDITIONNEUSES SOUS VIDE A CLOCHE
ENVASADORAS AL VACÍO DE CAMPANA
VAKUUMKAMMER-VERPACKUNGSGERÄT



Sede legale e amministrativa: **ORVED S.p.A. con SOCIO UNICO**
Via dell'Artigianato, 30 - 30024 MUSILE DI PIAVE (VE) ITALY - Tel.: ++39 0421 54387 / Telefax: ++39 0421 333100

INDEX

USER

1 GENERAL SAFETY STANDARDS AND ACCIDENT PREVENTION 8
1.1 Symbols on the machines 8
1.2 Symbols in the manual 8
1.3 Compliant use of the machine 9
1.4 Warnings and hazards deriving from machine use 9
1.4.1 Hazards deriving from machine use 9
1.4.2 Personnel assigned to use the machine 9
1.4.3 Protection and safety devices 9
1.4.4 Electrical risks 9
1.4.5 Hazard deriving from the presence of heating elements (sealing bars) 10
1.4.6 Machine maintenance, service and repairs 10
1.4.7 Modifying the appliance 10
1.4.8 Fire prevention 10
1.4.9 Cleaning and disposing of the machine 11
1.5 Safety devices on the machine 11
1.5.1 Notes on safety devices 11
1.5.2 Safety device that prevents the sealing bar from overheating 11
1.5.3 Device against overheating of the sealing bar 11
1.5.4 Fan cover for the vacuum pump 11
1.6 Hygiene 12
1.7 Maintenance and technical support 12

2 GENERAL INFORMATION 13
2.1 The Manual 13
2.2 Storing the Manual 13
2.3 Identification of the manufacturer 13
2.4 Identification of the machine 14
2.5 Warranty 15
2.6 Reporting defects or anomalies 15
2.7 Request for parts 15

3 RECOMMENDATIONS TO PROTECT THE ENVIRONMENT 16

4 HANDLING AND UNPACKING 17
4.1 Unpacking 17
4.2 Handling and storing 17

5 BEFORE USING EVOX 18
5.1 Vacuum chamber and lid preliminary cleaning 18
5.2 Machine description 19
5.3 Notions regarding operating methods 19
5.3.1 Operating vacuum using vacuum bags 19
5.3.2 Operating vacuum using vacuum containers 19
5.3.3 Operating vacuum using channeled bags outside the vacuum chamber 19
5.3.4 Sealing time adjustment 19
5.4 Notions regarding the pump oil and the packaging temperatures of the products 20
5.5 Notions on vacuum bags 20
5.6 Notions on vacuum containers 21
5.7 Notions on preservation of vacuum packed foodstuff 21

6 PREPARATION 23
6.1 Vacuum bags use 23
6.2 Preparation: vacuum containers use 24

7 OPERATION 25
7.1 Command panel 25
7.2 Factory settings 27
7.3 Recall from low consumption 27
7.4 Operation: vacuum using bags / vacuum using containers 27
7.4.1 Creating vacuum in vacuum bags 27
7.4.2 Creating vacuum in vacuum containers (container inside the vacuum chamber) 28
7.4.3 Creating vacuum in vacuum containers (container outside the vacuum chamber) 29
7.4.4 Creating vacuum in channeled bags outside the vacuum chamber 30
7.5 Other functions and alarm signals 31
7.5.1 Automatic pump dehumidification cycle 31
7.5.2 Vacuum sensor calibration 31
7.5.3 Activation/ Deactivation of acoustic signal 31
7.5.4 Temporary black-out 31
7.5.5 Insufficient vacuum alert 31
7.5.6 Oil change alarm 31

8 REGULAR MAINTENENANCE 32
8.1 Basic safety standards on regular maintenance 32
8.1.1 Basic safety standards 32
8.1.2 External surfaces cleaning 32
8.1.3 Vacuum chamber cleaning 33
8.1.4 Tempered glass lid cleaning 33
8.1.5 Sealing bar cleaning 33
8.1.6 Oil pump dehumidification 34
8.1.7 Downtime 34
8.1.8 Malfunctioning 34
8.2 Scheduled routine maintenance 35
8.3 Troubleshooting guide 36

INSTALLER

9 INSTALLATION INSTRUCTIONS 38
9.1 Forewords 38
9.2 Warning for installer 38
9.3 Basic safety standards 38
9.4 Transport and handling 38

10 INSTALLATION 39

11 MAINTENANCE 42
11.1 Replacement of complete sealing bar 42
11.2 Replacement of sealing bar Teflon cover 42
11.3 Replacement of pump oil 43
11.4 Replacement of exhaust filter 45
11.5 Replacement of pump shutter 46
11.6 Oil tank cleaning 47
11.7 Replacement of vacuum chamber gasket 47

12 WIRING DIAGRAM 48

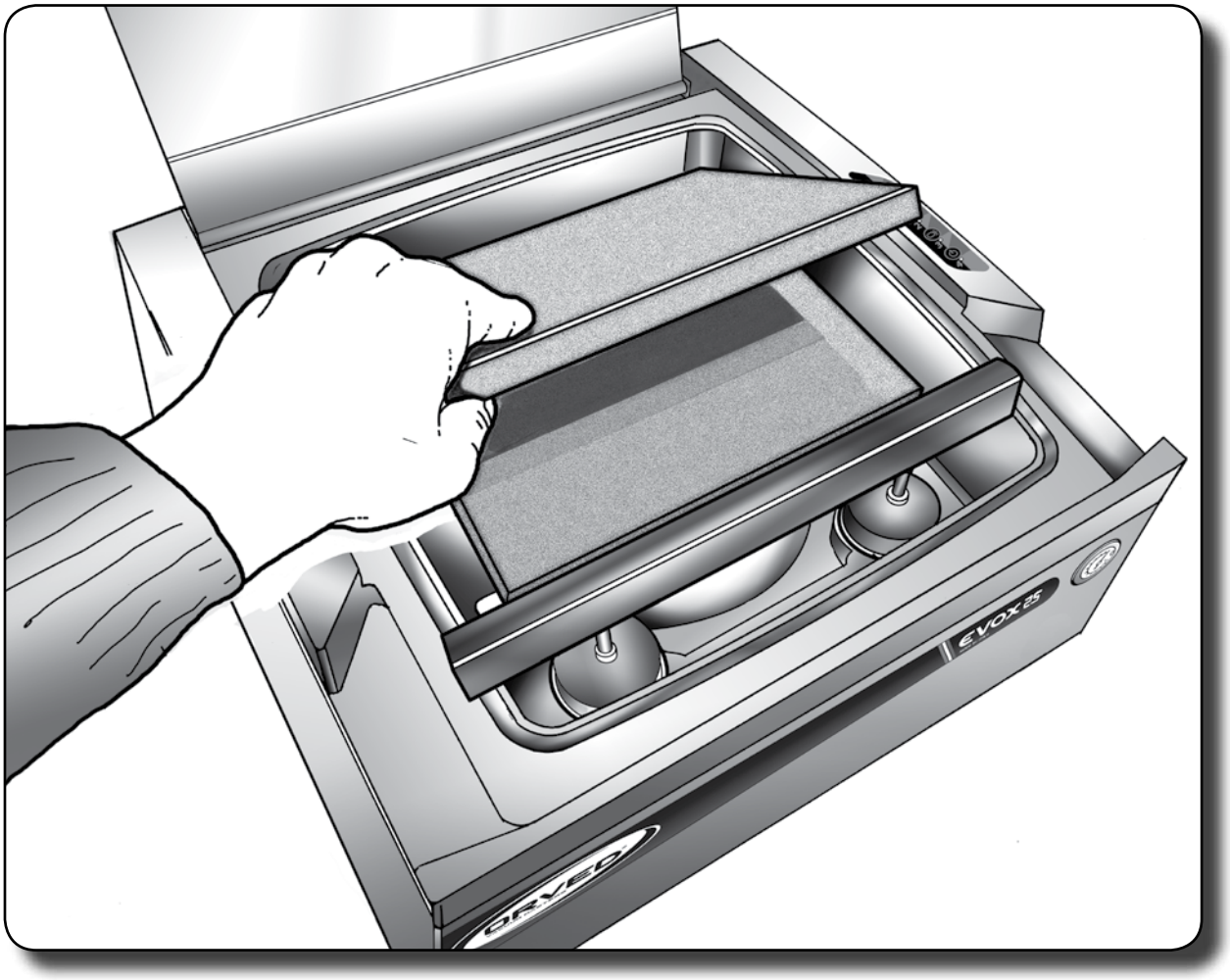
13 TROUBLESHOTING GUIDE 49

14 TECHNICAL DATA 50
14.1 EVOX 25 provided with 4 m^3/h vacuum pump 50
14.2 EVOX 25 H - EVOX 25 F1 provided with 8 m^3/h vacuum pump 51

15 SPARE PARTS 51

FOREWORD

- Thank you for your purchase. **ORVED S.p.A.** is pleased to consider you part of its loyal Customers and is confident that this machine shall provide your complete satisfaction.
- This User Manual is used as a reference guide for correct and rapid identification of all the machine parts in any version.
- The diagrams, tables and all that contained in this User Manual are confidential and therefore, no information is to be reproduced in whole or in part or communicated to third parties, without the approval of **ORVED S.p.A.**, who is the sole proprietor.
- In accordance with the Company's policy aimed at continuous quality improvement, **ORVED S.p.A.** reserves the right to make any changes deemed necessary, at any time and without prior notice.



user

1. GENERAL SAFETY STANDARDS AND ACCIDENT PREVENTION

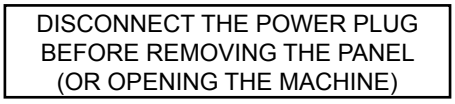
ORVED hhas analyzed the basic operations regarding use and maintenance while designing and creating the machine. The methods of intervention have been studied and included in this manual for them to be performed safely. Failure to comply with these Standards can be extremely hazardous for the safety of the machine ¬as well as that of the personnel. The manufacturer declines all liability for damage caused to persons, objects or animals deriving from non-compliance with the requirements stipulated in this manual, safety warnings, alterations to the machine without prior authorization, tampering with and non-original spare parts being used.

1.1 SYMBOLS ON THE MACHINE

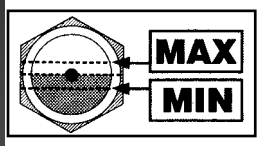
Symbols and warnings are found on the machines, which are an integral part of the safety devices of the machine andhighlight potentially hazardous situations for the safety of the machine and/or the operator.



Risk of electric shock; electrical hazard.



Maintenance: disconnect the power plug before removing the rear panelof the machine.



Maintenance: regularly check the oil level of the vacuum pump.

1.2 SYMBOLS IN THE MANUAL

This manual contains symbols to highlight hazardous situations for the safety of the machine and/or the operator, parti-cularly important Standards, recommendations, warnings and precautions to be complied with when using or servicingthe machine. These symbols must be understood by the personnel using and servicing the machine before commencingany operation.



ELECTRICAL HAZARD

Risk of electric shock.



DANGER

Indicates a potential hazard to life and health.
Failure to comply with these warnings can cause damage to persons, the appliance or the environment.



RISK OF BURNS

Indicates the risk of burns if contact is made with very hot surfaces.



NOTE

Indicates recommendations for use and other useful information.

1.3 COMPLIANT USE OF THE MACHINE

The vacuum packing machine has been studied and designed to vacuum bags and rigid containers, with a completestandard cycle (vacuum and seal) being performed every 60 seconds.
It is prohibited to use the machine in a manner or for a purpose other than those indicated by **ORVED S.p.A.** in this manual. Proper use of the machine also includes compliance and awareness of the instructions and warnings contained in this instruction manual, as well as the timely implementation of all inspections, servicing and cleaning of the machine.

ORVED S.p.A. declines all liability for damage caused to persons, animals or objects deriving from non-compliant use of the machine.

1.4 WARNINGS AND HAZARDS DERIVING FROM MACHINE USE

1.4.1 HAZARDS DERIVING FROM MACHINE USE

DANGER!

- **The specific instructions related to the safe operation of this appliance is collated together in the front section of the user instructions.**
- **The machines are designed and manufactured according to the latest technology available and are compliantwith applicable safety Standards. Nevertheless, they may be a source of danger if the safety requirements con-tained in this manual are not complied with or in the event of improper use.**

Strictly comply with the following safety guidelines:

- Before use, make sure the machine is intact and bears no signs of damage.
- If the machine is not used for a long period of time, it must be switched off removing the plug from the socket.
- Prevent unauthorized persons from accessing the work area.• Use suitable work clothes and protection gloves.
- Never use the machine in potentially explosive environments, or in the presence of flammable vapors and gas.
- Make sure there is sufficient ventilation in the workplace.
- Immediately remove all obstacles and interference that can compromise safety.

1.4.2 PERSONNEL ASSIGNED TO USE THE MACHINE

DANGER!

- **Only trained personnel can use the machine. Such personnel must be aware of the safety Standards and User Instructions contained in this manual.**
- **This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play withthe appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.**

1.4.3 PROTECTION AND SAFETY DEVICES

DANGER!

- **Before every machine start-up, check that all the protection and safety devices are present, efficient and functional.**

1.4.4 ELECTRICAL RISKS ELECTRICAL HAZARD

- The electrical safety of the machine is only guaranteed when it is connected correctly to an efficient earthing system in accordance with the law.

- Only qualified personnel can operate on the power supply system and access live parts.
- Perform regular inspections of the electrical system of the machine (these are only to be performed by qualified personnel).
- Remove and/or immediately replace loose connections or burnt wires (only qualified personnel must replace these parts).
- Replace the power supply cable if damaged. Only qualified personnel must replace this part
- Use only suitable plugs and sockets that comply with the electrical specifications stipulated on the identification plate of the machine.
- Do not insert objects in the vents of the machine: risk of electric shock!
- It is strictly prohibited to use running water, water jets and/or vapour in the machine installation area: risk of electric shock!



1.4.5 HAZARDS DERIVING FROM THE PRESENCE OF HEATING ELEMENTS (SEALING BARS)DANGER!

- Risk of scalding: do not touch the sealing bar at the end of the work cycle.



1.4.6 MACHINE MAINTENANCE, SERVICE AND REPAIRS DANGER!

- Remove the plug from the socket before each intervention.
- Perform all machine maintenance and servicing as scheduled.
- Any damage must only be repaired by qualified personnel.



1.4.7 MODIFYING THE APPLIANCE DANGER!

- Do not alter the machine in any way without approval from **ORVED S.p.A.**
- Immediately replace all deteriorated, worn or damaged parts (qualified personnel must replace these parts).
- Only original spare parts are to be used.



1.4.8 FIRE PREVENTION DANGER!

- Keep the vents free from obstacles (at least 10 cm away from any surrounding obstacle).
- Do not place the machine close to flammable products.



DANGER!

- Risk of burns: ventilate the environment if alcohol-based or flammable disinfectants are used. Keep open flames away from the machine! Do not smoke!



1.4.9 CLEANING AND DISPOSING OF THE MACHINE

ATTENTION!

• Clean the machine regularly, following the instructions in this manual.• Use and handle detergents according to the manufacturer's instructions.

• Demolish and dispose of the machine, its components and detergents used to clean the machine, in compliance with applicable Standards.

• Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

1.5 SAFETY DEVICES ON THE MACHINE

1.5.1 NOTES ON SAFETY DEVICES

• Before every machine start-up, check that all the protection and safety devices are present, efficient and functional. The machine must not be used if one or more safety device is missing or damaged.

• Only qualified and trained personnel must perform maintenance and/or repairs or replace safety devices.

• The safety devices must not be excluded or disabled.

The machine comes standard with the following safety devices:

• Safety device to prevent the vacuum pump from overheating.

• Device against overheating of the sealing bar.

• Vacuum pump fan cover.

1.5.2 SAFETY DEVICE THAT PREVENTS THE VACUUM PUMP FROM OVERHEATING

Your vacuum packing machine is equipped with a safety system that eliminates the risk of the pump motor overheating,which could be triggered by galling or a defect, by means of special temperature sensors placed on the motor windingand a number of devices inside the electronic power board.

1.5.3 DEVICE AGAINST OVERHEATING OF THE SEALING BAR

The machine is equipped with a device that eliminates the risk of overheating and burning of the sealing bar.

1.5.4 FAN COVER FOR THE VACUUM PUMP

The vacuum pump has a safety cover that prevents contact with the cooling fan.

1.6 HYGIENE

The machine is constructed in compliance with **Directive EN1672-2** (hygiene requirements for food processing machines), **Regulation EC 1935/2004 and the EHEDG guidelines** (European Hygienic Engineering and Design Group). Materials,surfaces and shapes have been studied and selected so as to minimise or eliminate the risk of exposure and infectionbetween food and the machine user and vice versa, and to minimise or eliminate the risk of food contamination via theoperator and the machine itself.

That said, in the case of vacuum food packing, always comply with the following guidelines:

- Clean the machine thoroughly before and after use. Clean and disinfect the internal surface of the vacuum chamber with particular attention.
- Work in a hygienic manner, avoiding direct contact between the food and the machine.• Keep the control panels and the handling elements clean and free from grease and oils.
- Close the lid when the machine is not used: thereby preventing dust and dirt from entering the vacuum chamber.

1.7 MAINTENANCE AND TECHNICAL SUPPORT

This User Manual describes, in a clear and distinct manner, the maintenance, repairs and service operations to be perfor-med by the machine operators and those that require qualified and trained technicians from an authorized after-salesand service centre.

Always comply with the following guidelines when performing maintenance, service or repairs:

- Switch off the machine and remove the plug from the socket.
- Comply with the scheduled maintenance and intervals stipulated in this manual
- . Delays or lack of maintenance canlead to costly repairs.
- Only use original **ORVED S.p.A.** spare parts, oils and lubricants.
- Use tools that are in good condition; do not leave tools inside the machine after use.
- Never intervene when the operations to be performed require a qualified technician from an authorized after-sales centre.
- The operations must only be performed by Technical Support Centres authorised by **ORVED S.p.A.**.
- Any safety devices that are temporarily disabled or removed by a qualified technician for maintenance to be performed, must be restored once the intervention is complete and their efficiency and functionality must be verified.

2. GENERAL INFORMATION

2.1 THE MANUAL

- This User Manual is used as a reference guide for correct and rapid identification of all the machine parts in any version.
- The diagrams, tables and all that contained in this Operating and Service Manual are confidential and therefore, it is prohibited to pass on any information in whole or in part to third parties, without the approval of **ORVED S.p.A.**
- In accordance with the Company's policy aimed at continuous quality improvement, the Manufacturing Company reserves the right to make any changes deemed necessary, at any time and without prior notice. The descriptions and images contained herein are not binding.
- This manual is to be considered an integral part of the appliance, therefore it must be conserved and kept throughout its duration and use. If the appliance is transferred to third parties, this document must be passed on to the new owner.
- The buyer is obliged to ensure that all personnel assigned to use and service this appliance read this manual carefully, allowing them to consult it freely whenever necessary.
- The manufacturer declines all liability for damage caused to persons, objects or animals deriving from non-compliance with the requirements stipulated in this manual, safety warnings, alterations to the appliance without prior authorisation, tampering with and non-original spare parts being used.

DIAGRAMS

- It is impossible to include all the various options available due to the many different machine models and versions. However, the diagrams in this manual clearly represent the operating principle of the models referred to on the cover page.

2.2 STORING THE MANUAL

- The contents must not be ruined when this document is used. After using the manual, place it in a safe and protected place, which is easily accessible by all operators who use and/or service the appliance. A copy of this manual can be requested, should it be lost, stolen or damaged, by sending a purchase order to **ORVED S.p.A.**, specifying the version, edition, revision and name of the appliance. This information can be found on each page of this document.
- Date of publication of this Operating and Service Manual: **01.2016**.
- Copyright: **ORVED S.p.A. (SOLE PROPRIETORSHIP)** - Musile di Piave (VE)

2.3 IDENTIFICATION OF THE MANUFACTURER

Registered and Administrative Office: **ORVED S.p.A. (SOLE PROPRIETORSHIP)**

Via dell'Artigianato, 30 - 30024 MUSILE DI PIAVE (VE) ITALY

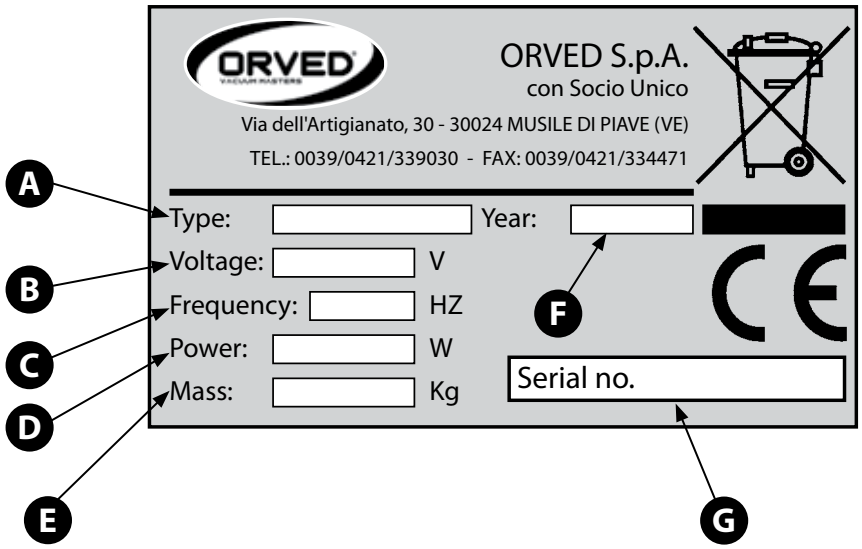
Tel.: ++39 0421 54387 / Telefax: ++39 0421 333100

E-mail: orved@orved.it - Internet: www.orved.it

2.4 IDENTIFICATION OF THE MACHINE

The machine is identified from a plate on the rear side that bears the following information:

- **A** Model.
- **B** Voltage and number of phases (Volt).
- **C** Frequency (Hertz).
- **D** Maximum power consumption (Watt).
- **E** Weight.
- **F** Year of manufacture.
- **G** Serial number.



2.5 WARRANTY

All **ORVED** products are normally subjected to severe qualitative and functional controls before being installed in order to safeguard and protect the Customers.

COVERAGE

ORVED guarantees its products from all manufacturing and processing defects and agrees to replace any parts that may be found to be defective by the manufacturer, free of charge.

DURATION

ORVED guarantees its professional use products for 12 months from the date of sale shown on the purchase document.

GENERAL CONDITIONS

The ORVED warranty:

a) Entitles the user to free replacement of defective components acknowledged by **ORVED** or an authorised representative.

b) **ORVED**'s liability is limited to defective parts being replaced; under no circumstances shall **ORVED** acknowledge compensation claims for anything different.

c) The defective parts must be returned to **ORVED** and all transport expenses for the parts to be delivered are entirely borne by the Customer.

d) Normal wear and tear of the components is excluded from the warranty.

e) The warranty period is not extended if any repairs are performed.

TERMINATION

Besides normal expiry of the period of cover, the warranty is immediately rendered null and void in the following cases:

a) The identification plate of the machine being tampered with altered in any way or removed without **ORVED S.p.A.** having been promptly notified.

b) Altering the machine or its parts without prior written authorization from **ORVED S.p.A.**. Tampering with the machine or its parts relieves **ORVED S.p.A.** from any damage caused to persons, animals or objects, besides rendering the warranty null and void

c) Failure to comply with the instructions provided in this manual.

d) Using the machine for purposes other than those indicated in this manual.

e) Damage or accidents caused to the appliance due to external factors.

f) Unskilled personnel using, repairing and/or servicing the machine.

2.6 REPORTING DEFECTS OR ANOMALIES

Please report any defects or anomalies that go beyond the contents of this manual to the dealer in your area or directly to **ORVED S.p.A.**, who will gladly help resolve the problem.

Have the following readily available:

- Name of model
- Serial number

2.7 REQUEST FOR PARTS

Please request spare parts from the dealer in your area or directly from ORVED S.p.A., specifying:

- Name of model
- Serial number
- Part code

3. RECOMMENDATIONS TO PROTECT THE ENVIRONMENT



PACKAGING

- The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycling symbol.
- Comply with local Standards for disposal.

- Do not dispose of the material in the environment. The packaging material (plastic bags, polystyrene, etc.) must be kept out of the reach of children as they are a potential source of danger.



SCRAPPING/DISPOSAL

- The appliance has been constructed with recyclable material. This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU - Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

- By ensuring that this appliance is scrapped correctly, you shall help prevent potential negative consequences for the environment and health.
- The symbol  on the appliance or on the accompanying documentation, indicates that this product must not be treated as domestic waste but must be taken to a suitable recycling collection point for electric and electronic equipment.
- Before scrapping, make the appliance unusable by cutting the power cable and removing the lid so that children cannot access the inner part of the appliance.
- Scrap the appliance in compliance with local Standards regarding waste disposal and take it to an appropriate collection point. Do not leave it unattended for even just a few days as it is a source of danger for children.
- For further information regarding treatment, recovery and recycling of this appliance, contact the relative local department, the waste collection service or the dealer where the appliance was purchased.

4. HANDLING AND UNPACKING

WARNING!

- **Pay particular attention to staples, nails, rivets, sharp edges or anything else that could be a potential hazard on the packaging. Upon receiving the package, the Customer must verify its integrity, duly reporting any anomalies, missing items or evident damage to the carrier or transport personnel. In any case, this report must be made before any other handling or unpacking operation is implemented.**
- **Any damage on the packaging could result in the machine or its components being damaged. If in doubt about the actual integrity of the machine following transport, before any other operation, ask your dealer or ORVED S.p.A. for information.**
- **The packed machine must be stored in a protected place, which is dry, covered and not exposed to weathering. The area in question must have a temperature range of 5°C to 40°C and a relative humidity value that does not exceed 80%. Water and steam must be kept at a distance from the installation or storage area.**

4.1 UNPACKING

- After having removed the packaging, check the integrity of the appliance. If in doubt, do not use the machine and contact the dealer immediately.
- Store the Velcro strap to tie the power cable to the relative support.
- It is recommended to store the packaging intact for any future handling or storage operations.
- Comply with that described in Chapter 3 for disposal and safety of the packaging material.

4.2 HANDLING AND STORING

WARNING!

- **During transport and handling, the machine must always be kept in a horizontal position so as to prevent the oil leaking from the pump.**
- **Use the special plastic locking screws on the rear part to block the lid.**
- **Sealing bars and panels must be set in place so as to prevent them from moving inside the vacuum chamber.**
- **If the machine is stored, the area must be protected, dry, ventilated, covered and not exposed to weathering.**
- **The area in question must have a temperature range of 5°C to 40°C and a relative humidity value that does not exceed 80%**
- **Water and water vapour must be kept at a distance from the installation or storage area.**

WARNING!

After having been stored for a long time, perform the following operations:

- **The pump oil must be replaced before starting-up, as described in the instructions found in the "MAINTENANCE" chapter. The oil replacement must be carried out exclusively by authorised and specialised personnel, in compliance with the instructions and the requirements in this manual.**
- **A dehumidification cycle must be run, as described in the "OPERATION" chapter.**

5. BEFORE USING EVOX 25 / EVOX 25 H

We supply the following notions regarding the best use of **EVOX 25 / EVOX 25 H**.

5.1 VACUUM CHAMBER AND LID PRELIMINARY CLEANING

- Before using the machine, the vacuum chamber and lid must be cleaned using a damp cloth and drinking water.
- It is recommended not to use aggressive detergents, stainless steel scrubbers, scrapers or abrasive, acid or aggressive substances, which could damage the stainless steel surface inside the vacuum chamber irreparably.
- After cleaning, rinse thoroughly with drinking water.

5.2 MACHINE DESCRIPTION

The machine is made up from an machine body **1** that includes the vacuum chamber **4** and relative lid **3** for closure.

There is a sealing bar inside the vacuum chamber **5**, whose function is to seal the bags hermetically.

The shelves **8** reduce the quantity of air to be sucked, with consequent reduction of cycle duration.

1 Machine body

2 Control panel

3 Vacuum chamber lid in tempered glass

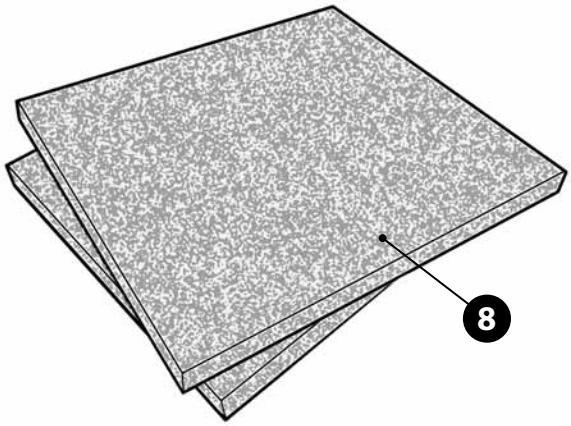
4 Vacuum chamber

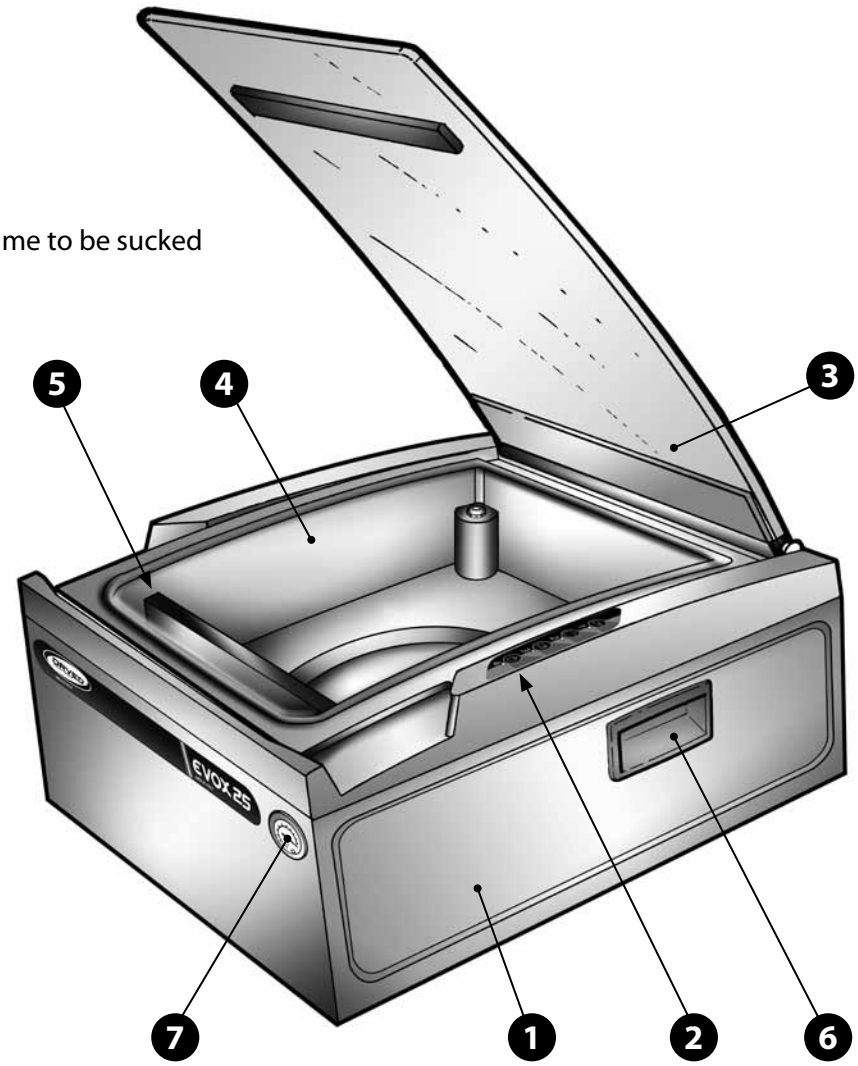
5 Sealing bar

6 Movement handle

7 Vacuum Gauge

8 Polyethylene filler for reduction of the air volume to be sucked





5.3 NOTIONS ON THE POSSIBLE OPERATIONAL METHODS

The foodstuffs must be prepared previously inside the relative vacuum bags (for cooking or preservation) or inside the rigid containers for vacuum packing ("vuoto box").
The bag or the container, is positioned inside the vacuum chamber, inside which the evacuation of the air takes place and, when vacuum pack bags are used, also the sealing of the same.

5.3.1 OPERATING VACUUM USING VACUUM BAGS (§ 7.4.1)



× 1. Storage vacuum cycle. The vacuum level is high, the air inside the bag is removed totally. The total duration of the cycle is about 40seconds, but it depends on the volume of the product and the number of fillers inside the vacuum chamber.



× 2. Cooking vacuum cycle. The vacuum level is the high level. The air is removed both around and from the heart of the product, in a way to obtain a uniform transmission of heat from the outside to the heart of the product in the successive cooking phase, inside a steam oven, of the foodstuff packed in the relevant cooking bag. The total duration of the cycle is about 60seconds, but it depends on the volume of the product and the number of fillers inside the vacuum chamber.

PA/PE bags are used in the storage vacuum cycle and **OPA/PP** bags for vacuum cooking cycles. Whenever the successive cooking of the food stuff is envisioned in a steam oven inside the packing, the use of bags in **OPA/PP** specific for cooking is indispensable. Therefore, with **OPA/PP** bags the foodstuffs can be stored and cooked, with **PA/PE** bags they can only be stored.

5.3.2 OPERATING VACUUM USING VACUUM CONTAINERS (§ 7.4.2 and 7.4.3)



Used for rigid vacuum packing containers and resistant to the high vacuum level (containers in thick glass, professional vacuum packing containers).

The vacuum cycle ends pressing the **STOP** button.

5.3.3 OPERATING VACUUM USING VACUUM CHANNELED BAS OUTSIDE THE VACUUM CHAMBER (§ 7.4.3)



EVOX 25 / EVOX 25 H allows operating the vacuum in vacuum channeled bags, positioned outside the vacuum chamber using the **"Easy 160"** accessory supplied. Doing so, we can vacuum foodstuff exceeding the vacuum chamber size.

The vacuum cycle ends with the bag sealing, by pressing the **SEAL** button.

5.3.4 SEALING TIME ADJUSTMENT



× 1, × 2, × 3, × 4. The sealing time (and therefore the sealing strength) can be adjusted by pressing 1, 2, 3 or 4 times the button **SEAL**.

5.4 NOTIONS ON PUMP OIL AND THE PACKING TEMPERATURES OF THE PRODUCTS

WARNING. If the following simple and basic rules are complied with, the machine can be operated with no problems occurring in terms of the result (optimal product preservation, which lasts as long as possible) and in terms of pump duration and output. These rules are explained more precisely in the paragraphs below. It is important for the pump oil (specific for food vacuum applications and FDA certified) to always be kept in optimal conditions: fluid and clean, i.e. free from grit and watery parts.

In order to prevent any damage to the pump, the machine records the number of operated cycles and remind the user to change the oil, through a visual and acoustic signal, that automatically activate at each switch once the maximum vacuum cycles number has been exceeded.

The following suggestion must be followed:

1) **The products to be vacuum packed must have been cooled to 3°C in a refrigerator or a blast chiller.** At this temperature:
   - Bacterial growth is blocked and optimal preservation duration and output is achieved.
   - The transfer of moisture in the form of water vapour, which is drawn by the pump and thereby causes oxidation of the internal surfaces, is minimised.
2) **Periodically check the oil level and perform an oil dehumidification cycle at least once a week.**
3) **The oil must be replaced according to the work load, however, at least every 6 months or every 100 operating hours**.
4) **The oil must be replaced before start-up if the machine is not used for more than a month.** In case an oil change were not possible, it's necessary to run a dehumidification cycle. Oxidation and liquid residue, which settle at the bottom of the pump oil tank when the machine is not used, are drained together with the spent oil.
5) **The temperature of the room where the machine is installed must possibly not be lower than 10°C, in order to prevent an excessive increase in oil density.** The more the oil is fluid the easier the pump starts-up when cold.

WARNING . In order to prevent any damage to the pump, the machine records the number of operated cycles and remind the user to change the oil, through a visual and acoustic signal, that automatically activate at each switch once the maximum vacuum cycles number allowed has been exceeded.

5.5 NOTIONS ON VACUUM BAGS

The bags used for vacuum preservation and/or cooking foodstuffs are characterized by an external nylon layer (barrier layer), which prevents the passage of oxygen from outside towards the inside of the bag, thus preserving the organoleptic properties of the packed food.

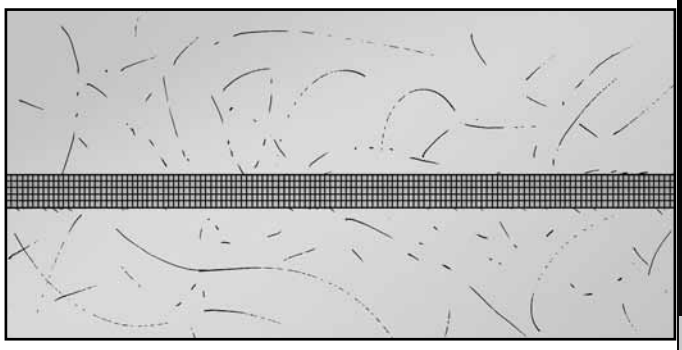
The bags suitable for the use described in this manual are:

- **STORAGE BAGS (in PA/PE):** the external barrier layer is made of nylon (Polyamide/PA) and the sealing layer (internal) is made of polyethylene (PE). They are smooth and opaque and normally have a thickness of 90 micron. They are suitable for storing and coming into contact with food. **Orved S.p.A** guarantees their compliance with the applicable legislation.

They are not suitable for the vacuum cooking culinary technique.

- **BAGS FOR COOKING (in OPA/PP):** they differ from the storage bags due to the sealing layer, which is in polypropylene. They are smooth and shiny and normally have a thickness of 75-85 micron. They are indicated for storage and above all for Sous-vide cooking.

With this technique, the maximum temperature reached is 100°C for some types of vegetables, while most foodstuffs are cooked at 60-65°C.
These bags are therefore suitable to resist temperatures up to 100°C.
The vacuum bags are indicated for packing products that cannot be easily crushed (meat, sliced meats, hard cheeses, legumes, etc...).
Perfect sealing is essential, which is highlighted via a well-marked seam without burns.

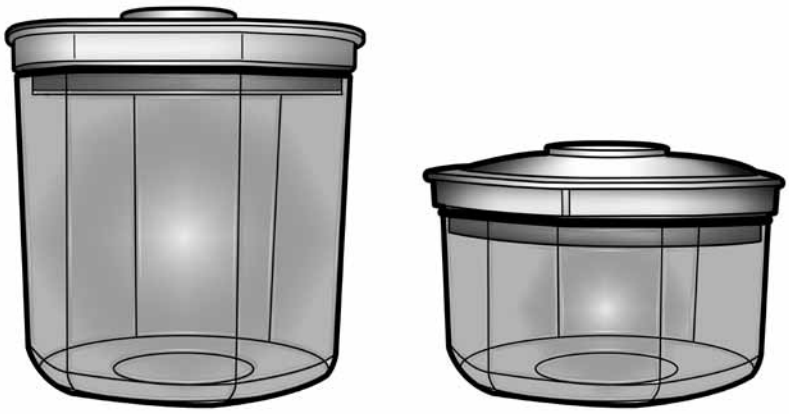


Example of an optimal sealing band

5.6 NOTIONS ON VACUUM CONTAINERS

- Transparent plastic (polycarbonate) vacuum containers are usually found on the market. These are designed for domestic use not for professional vacuum levels (i.e. equal to about 80% of the absolute volume). The lids of these containers have a valve through which the air is evacuated.
- These accessories are useful for preserving products that can be easily crushed and for the preservation of liquids. They are not used in the vacuum cooking technique.
- If, you have rigid steel or glass containers available that can resist a high vacuum level, as in the case of **EVOX 25 / EVOX 25 H**, a longer cycle can be set, which takes the vacuum inside the container near to zero.





5.7 NOTIONS ON STORAGE OF VACUUM PACKED FOODSTUFF

Here are several fundamental rules to be respected for perfect results in the kitchen.

Do not use the system to preserve products that are already altered or impoverished from a nutritional point of view, **lost quality cannot be recovered**.

Foodstuffs that are kept too long at room temperature or that have just been prepared or cooked, loose humidity and initial quality (colour, perfume, taste, etc..) and are more subject to bacterial contamination.

It is therefore recommended to vacuum pack products that have been cooled in the fridge for a time sufficient to take them to 3°C.

This important solution also helps to preserve the pump from oxidation.

- If bags are used to vacuum pack raw or cooked foods, remember to distribute them uniformly in order to make it easier for the air to escape. Do not fill them excessively as the hermetic sealing could be jeopardized.
- It is good practice to fill the bags up to 2/3 of their volume with the product to be packed.

- It is preferable that **vegetables and fruit** are dried after washing, in order to prevent the stagnation of liquids, which could make them flaccid.
- To preserve **meats** for a reasonably long time, remember to cool them in the fridge for at least 2 hours in order to slow down bacterial proliferation. Before vacuum packing, dry them to obtain a good percentage of absence of air. If the meat is on the bone, e.g. spare ribs, pork chops or other, cover it with aluminum foil to prevent the bag being ripped.
- Regarding **fish**, it must first be washed well, eliminate the scales, remove the entails and gills, dry it and as for meat, cool it well before vacuum packing. Preserve it in the fridge at a temperature that does not exceed +3°.
- For **hard cheeses**, such as Parmesan, Goat's milk cheese etc, do not have particular requirements, while soft cheeses must be wrapped in cellophane or preserved in the vacuum pack containers to prevent them being crushed.
- For **cold pork meats and salads**, if vacuum containers are used, no preparations are required. If they are to be packed in bags, dry them before carrying out the procedure.
- For **sauces**, proceed as follows: once prepared as usual, pack them in glass jars and then pasteurize them in a microwave for 12 minutes at maximum power. Place the container in water and ice to cool the sauce and then make the vacuum by pouring the product into the vacuum pack container.

INDICATIVE PRESERVATION TIMES

The preservation times listed are purely indicative and depend on the initial quality of the product to be preserved, the temperature of preservation, cooling time in the case of cooked foods, the level of vacuum reached as well as the quality of the bag used for vacuum packing.

- **Fresh salads:** up to 12 days
- **Fresh cheeses:** up to 20 days
- **Fresh fish:** up to 7 days
- **Fresh meat:** up to 15 days

6. PREPARATION

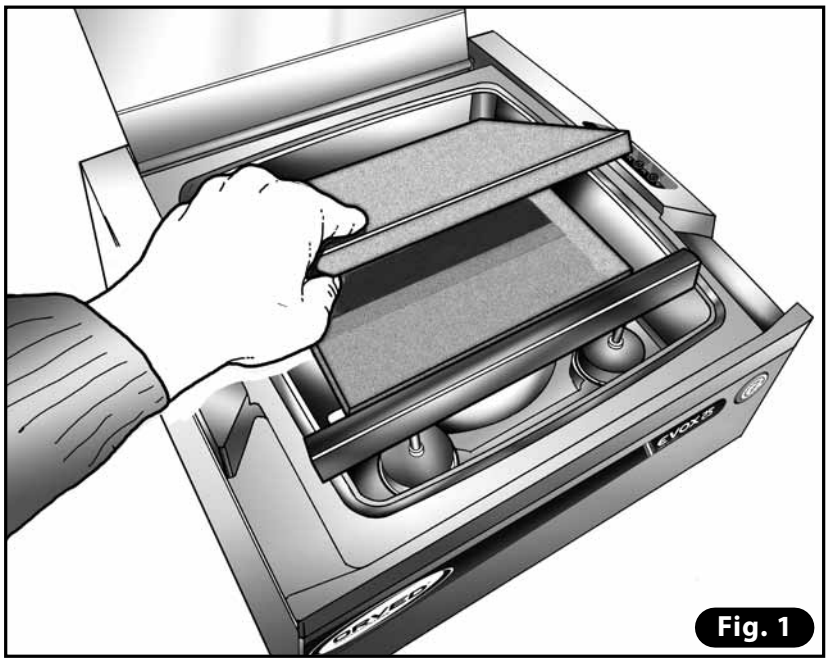
6.1 VACUUM BAGS USE

1) **Vacuum sensor calibration**: in order to calibrate the vacuum sensor to the atmospheric pressure level, at the first use and any time the machine is moved from a place to another at a different altitude, it's necessary to operate the vacuum sensor calibration. Connect the machine, then press the **PUMP** key for 5 seconds and close the lid. Wait until the end of the cycle.

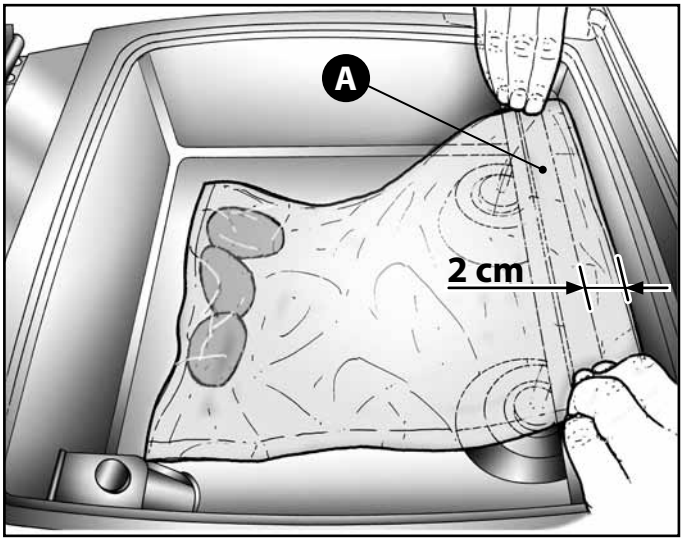
2) Choose the vacuum bag, according to the function (storage or coking) and to the product size (the product should not take more than 2/3 of bag usable volume).

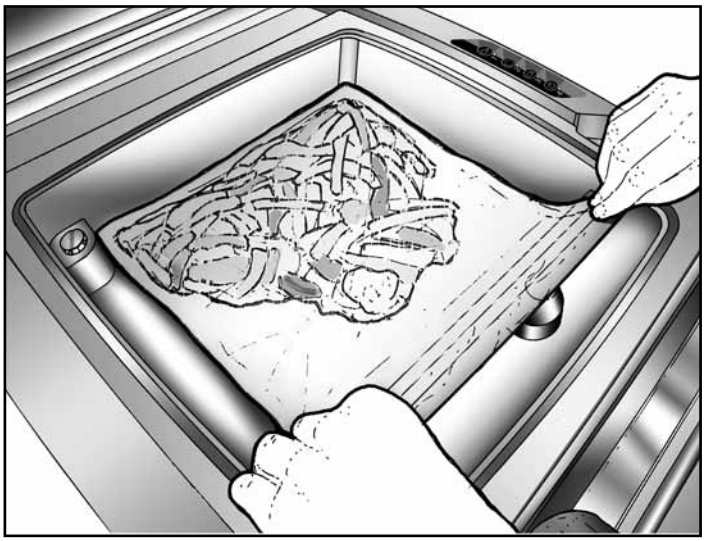
3) Open the lid and ensure that the vacuum chamber and the product are both dry. When placing the food into the bag, be careful not to dirty or wet the inside of the bag near the opening, so as not to compromise the sealing function.

4) Place the PE fillers inside the chamber based on product size **(Fig. 1)**; inserting the maximum number of fillers relative to the size of the bag will save time during the preparation cycle, by reducing the amount of air needed to be sucked.



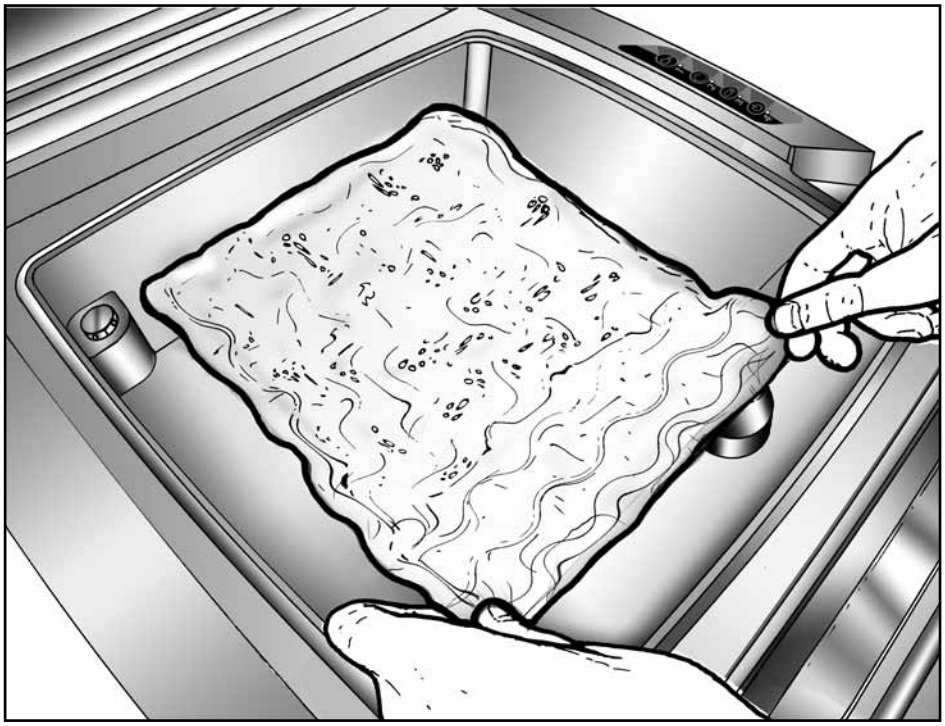
5) Place the vacuum bag containing the product onto the PE fillers, in a central position onto the sealing bar **A**, so that the open side must overpass at least **2 cm** the sealing bar.





6) When preparing liquid products, be careful **not to fill the bag up to more than half of its total volume**.

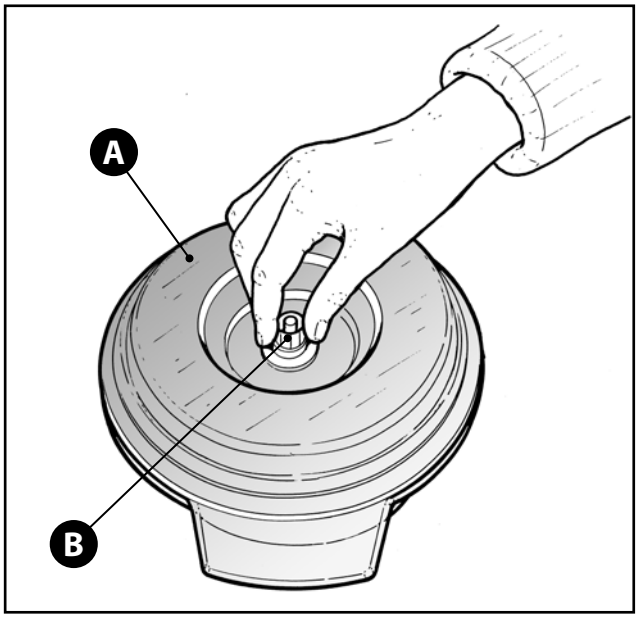
7) Close the machine lid.

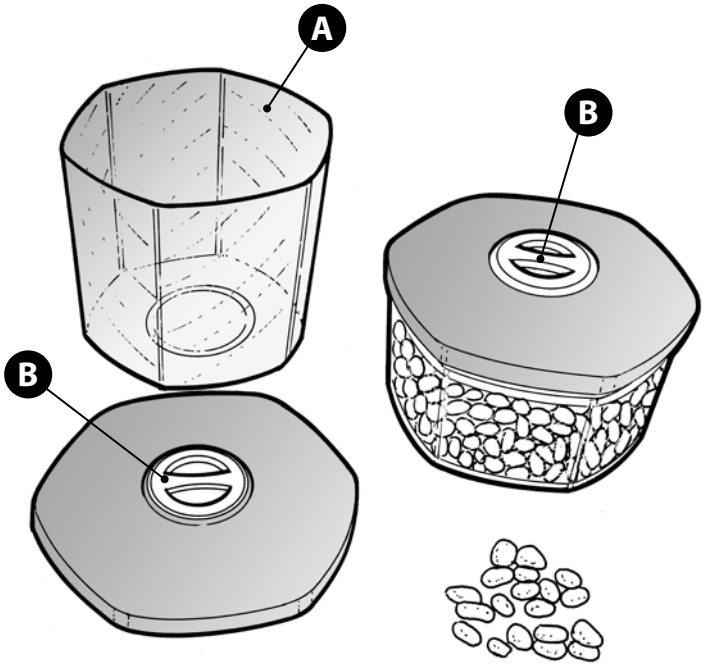


6.2 VACUUM CONTAINER USE

1) **Before using the machine for the first time, it's necessary to calibrate the vacuum sensor:** in order to calibrate the vacuum sensor to the atmospheric pressure level, at the first use and any time the machine is moved from a place to another at a different altitude, it's necessary to operate the vacuum sensor calibration. Connect the machine, then press the **PUMP** key for 5 seconds and close the lid. Wait until the end of the cycle.

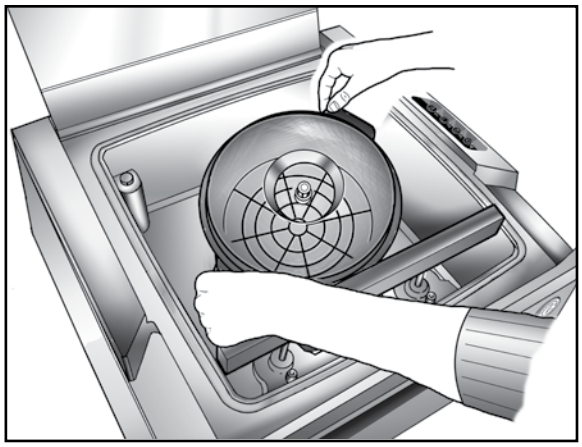
2) Lid valves need to be open in order to allow vacuum creation inside the container: prepare a container or a vacuum lid **A** with the open valve **B**, in order to allow vacuum creation inside the container.

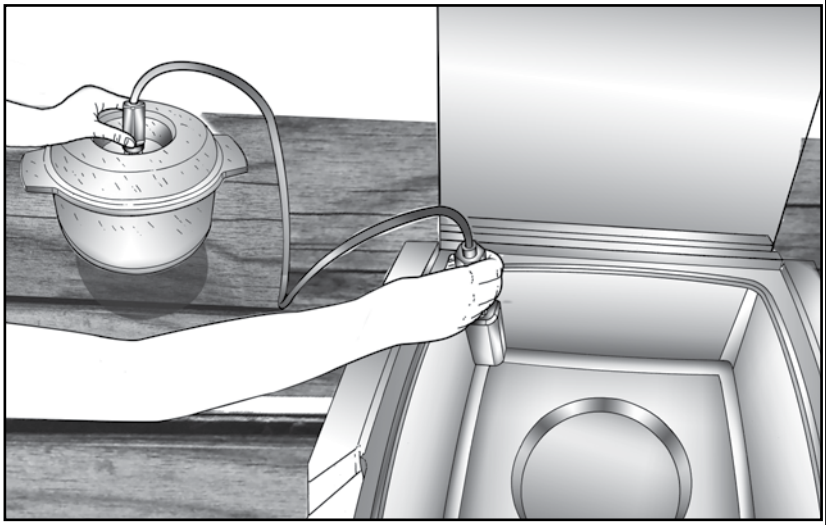




3) Fill the container with the product to be vacuumed to max ¾ of usable volume, in case of liquid products.

4) Place the container inside or outside the vacuum chamber, according to the size. If outside, suction device is necessary.



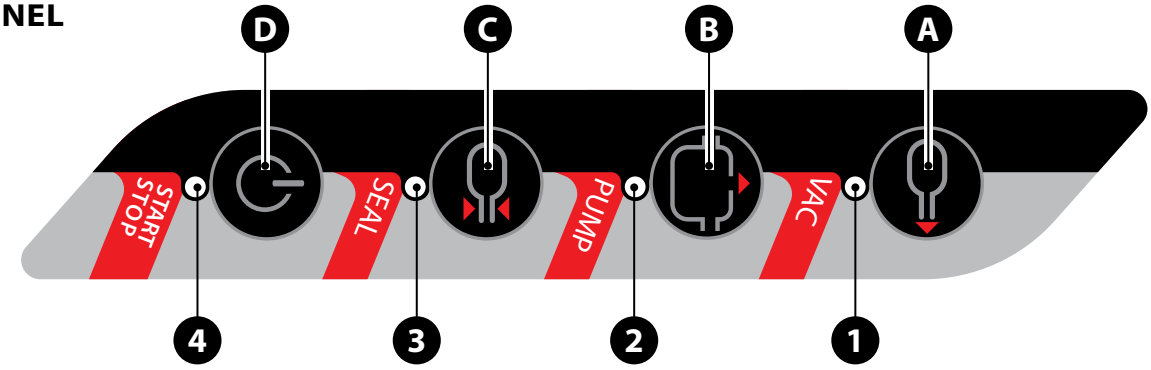


7. OPERATION

7.1 COMMAND PANEL

A-D: Keys

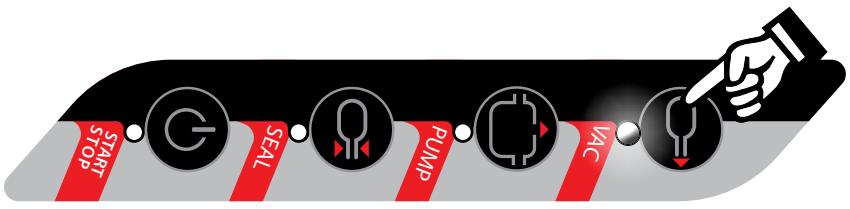
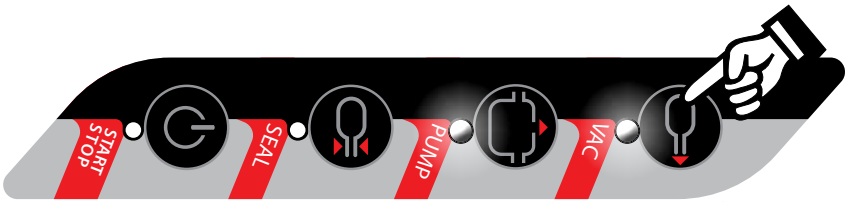
1-4: LED





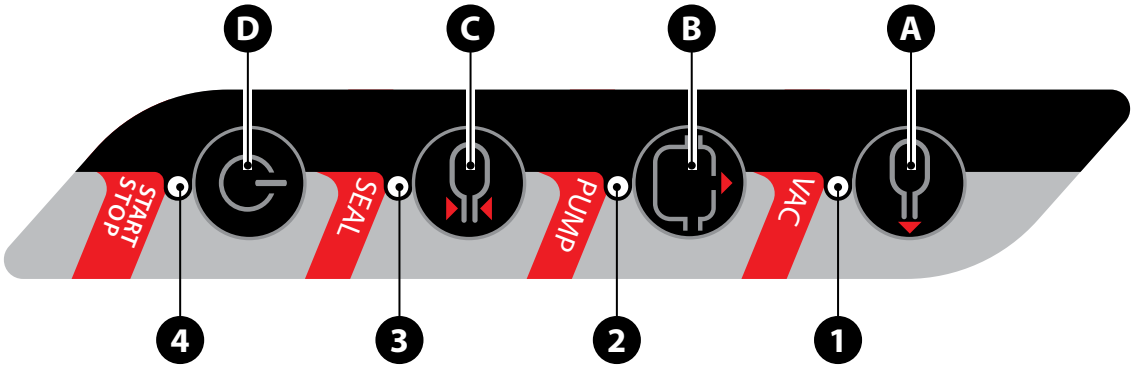
A – VAC. Vacuum selection key. Select "storage" or "cooking" vacuum cycle (pay attention to § 5.3.1).

Vacuum cycle in bags selections according to "storage" and "cooking" functions: at the power, the machine is set on "storage cycle". Pressing **VAC** key once, the "cooking cycle", is activated. It is identified by LED 1 and 2 on. Pressing **VAC** key once more, the machine comes back to "storage cycle", identified by LED 1 on.

	**LED 1 ON (FACTORY SETTING):** Vacuum cycle in bags: "storage" function.
	**LED 1 + 2 ON:** Vacuum cycle in bags: "cooking" function.

Other functions of VAC key:

- Keeping it pressed for 5 seconds, the pump dehumidification cycle is activated. All LED flash.





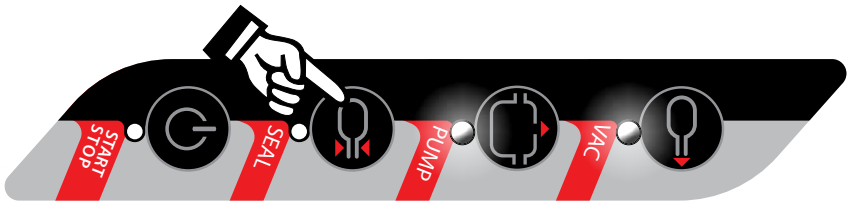
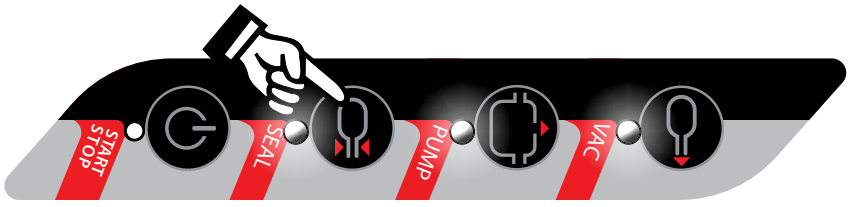
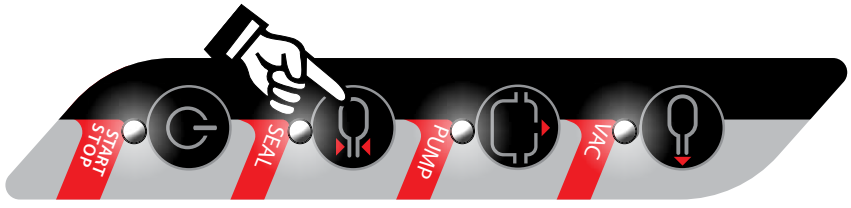
B – PUMP. Containers and external channeled bags vacuum cycle start key. It allows activating the vacuum cycle in containers or channeled bags placed outside the vacuum chamber (LED 2 on).

Vacuum in containers: once the required vacuum level has been reached the cycle ending press **STOP** key.
Vacuum in channeled bags (outside the chamber): pressing the **SEAL** key, the cycle ends with bag sealing.
Other functions of the PUMP key: pressed for 5 seconds, it activates the vacuum sensor calibration.



C – SEAL. Sealing button. It allows to adjust the sealing time, to activate the sealing in case of Vacuum in channeled bags outside the chamber and to anticipate the sealing moment compared the standard cycle duration (to obtain a partial vacuum).

Welding adjustment: each time **SEAL** key is pressed, corresponds to the lighting of a LED, up to four maximum, corresponding to the usable different sealing times. The sealing time needs to be adjusted according to the thickness and materials used to manufacture the vacuum bag.
Other functions of the SEAL key: pressed for 5 seconds, it activates/deactivates the acoustic signal.

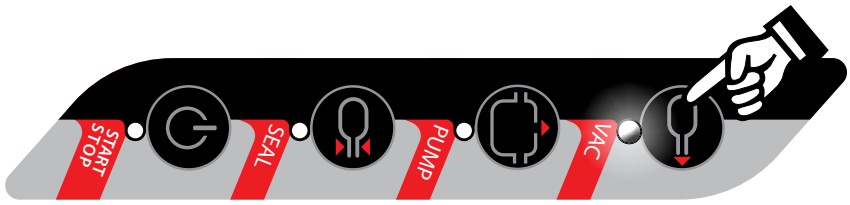
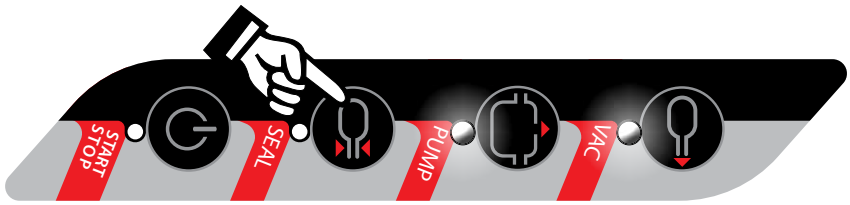
	**LED 1 + 2 ON:** **(FACTORY SETTING):** PA/PE storage vacuum bags, 90 micron thickness.
	**LED 1 + 2 + 3 ON:** PA/PE storage vacuum bags, 100 micron thickness. OPA/PP cooking bags, 60-80 micron thickness.
	**LED 1 + 2 + 3 + 4 ON:** PA/PE storage vacuum bags, 140 micron thickness.
	**LED 1 ON:** PA/PE storage vacuum bags, 60-70 micron thickness.



D – START/STOP. Cycle start and stop key. Allow to start the vacuum cycle or to stop it proceeding to the immediate air return in the vacuum chamber.

7.2 FACTORY SETTINGS

EVOX 25 / EVOX 25 H is provided with the following factory settings:

	**VACUUM:** storage vacuum cycle (led 1 ON).
	**SEALING:** sealing time suitable for storage vacuum bags, 90 micron thickness (led 1 + 2 ON).

In case the Vacuum and Seal parameters are not modified, the machine will work as per the above mentioned values. To change vacuum level or sealing time, proceed as per § 7.1.

7.3 RECALL FROM LOW CONSUMPTION

Press any key. The vacuum packing machine turns from the low consumption (intermittent LED flash) to the Stand-by status (ready to be used).

7.4 OPERATION: VACUUM USING BAGS / VACUUM USING CONTAINERS

7.4.1 CREATING VACUUM IN VACUUM BAGS

1) Plug into a suitable electrical socket.

2) In case of first use, run the vacuum sensor calibration as described at § 6.1.

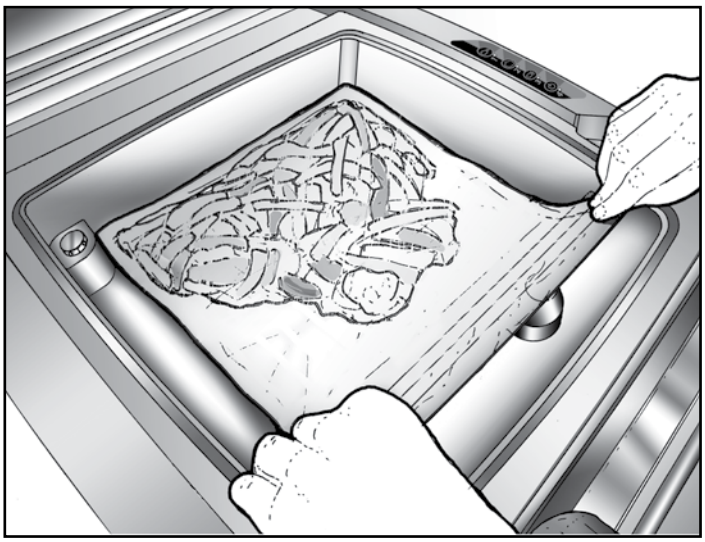
3) Once the pack has been prepared inside the vacuum chamber as described in the "PREPARATION" (cap.6), press **START** key and close the lid exerting a slight pressure on the front.

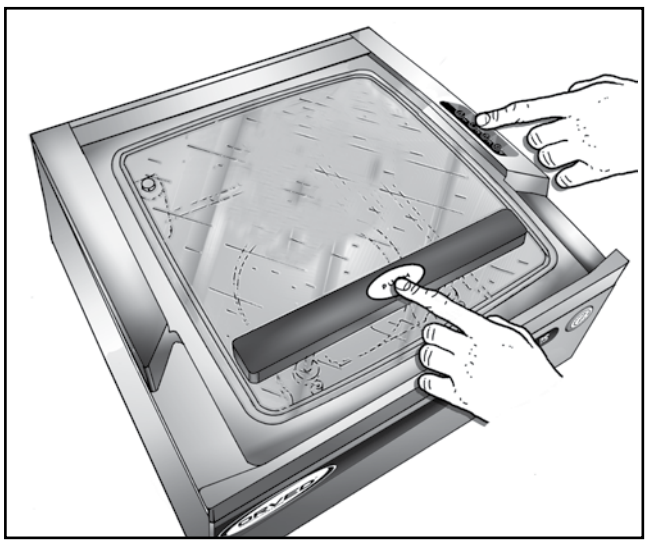
4) Once the vacuum cycle ended, and the vacuum chamber has been decompressed, it's possible to open the lid and take the sealed bag out. Verify the sealing quality and the lack of air bubbles inside the bag.

After the cycle ending an acoustic signal advice that the machine is ready for a new vacuum cycle.

Pressing SEAL key, during the vacuum cycle, the machine switches immediately to the sealing.

The vacuum cycle can be interrupted before the end, pressing STOP key. The machine interrupts the cycle and the vacuum chamber is decompressed.





7.4.2 CREATING VACUUM IN VACUUM CONTAINERS (CONTAINER INSIDE THE VACUUM CHAMBER)

1) Plug into a suitable electrical socket.

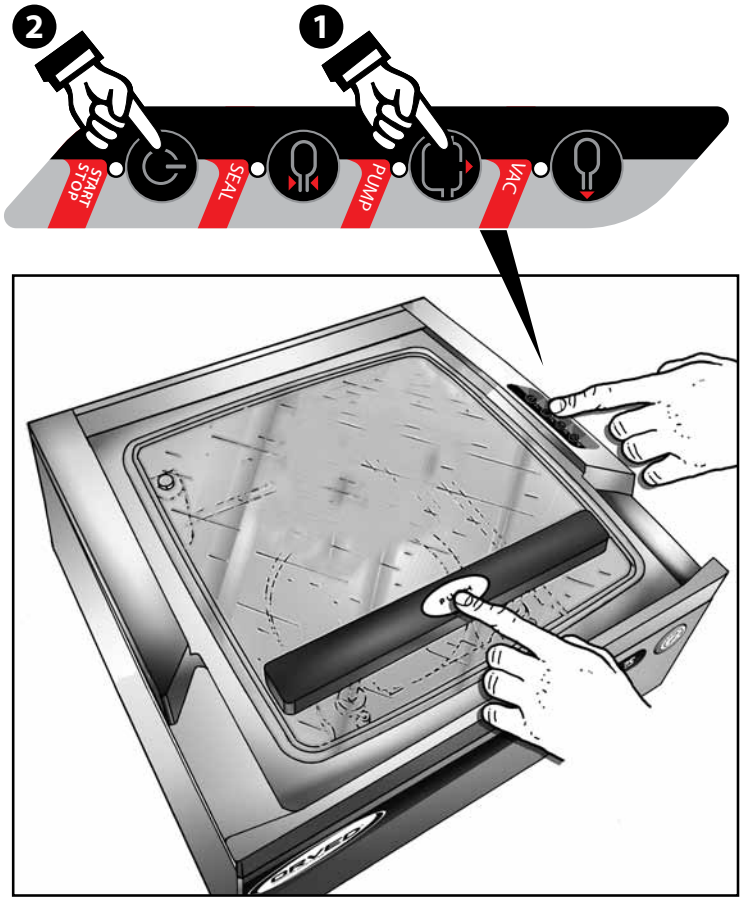
2) In case of first use, run the vacuum sensor calibration as described at § 6.1.

3) Put the container inside the vacuum chamber as described in the "PREPARATION".

4) Press **PUMP** key.

5) Start the vacuum cycle by pressing the **START** key and close the lid exerting a slight pressure on the front.

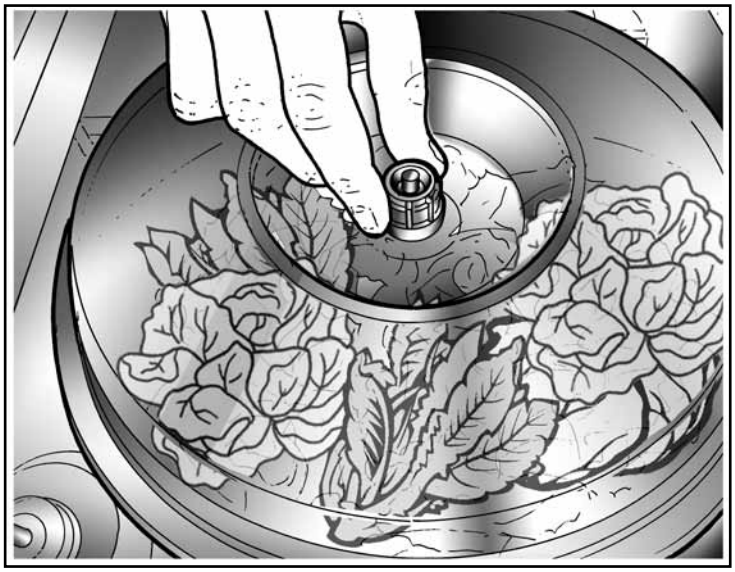




6) Once the required vacuum level (detectable through the vacuum gauge) has been reached press **STOP** key

7) Take the container out from the vacuum chamber and close the valve on the lid, in order to avoid any air return on the container.
Verify the cover seal.

After the cycle ending an acoustic signal advice that the machine is ready for a new vacuum cycle.



7.4.3 CREATING VACUUM IN VACUUM CONTAINERS (CONTAINER OUTSIDE THE VACUUM CHAMBER)

1) Plug into a suitable electrical socket.

2) In case of first use, run the vacuum sensor calibration as described at § 6.1.

3) Place the container close to the packing machine on a flat, stable place.

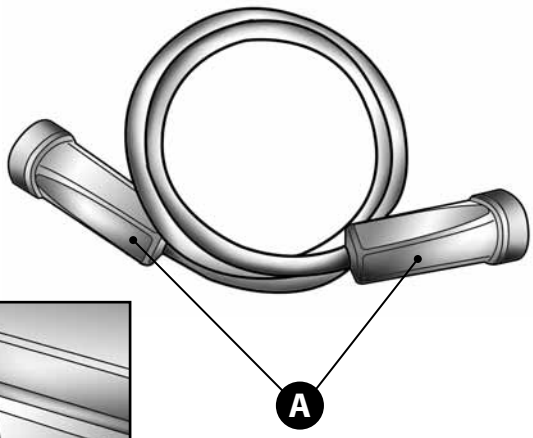
4) Press **PUMP** key, then **START** to start the vacuum cycle.

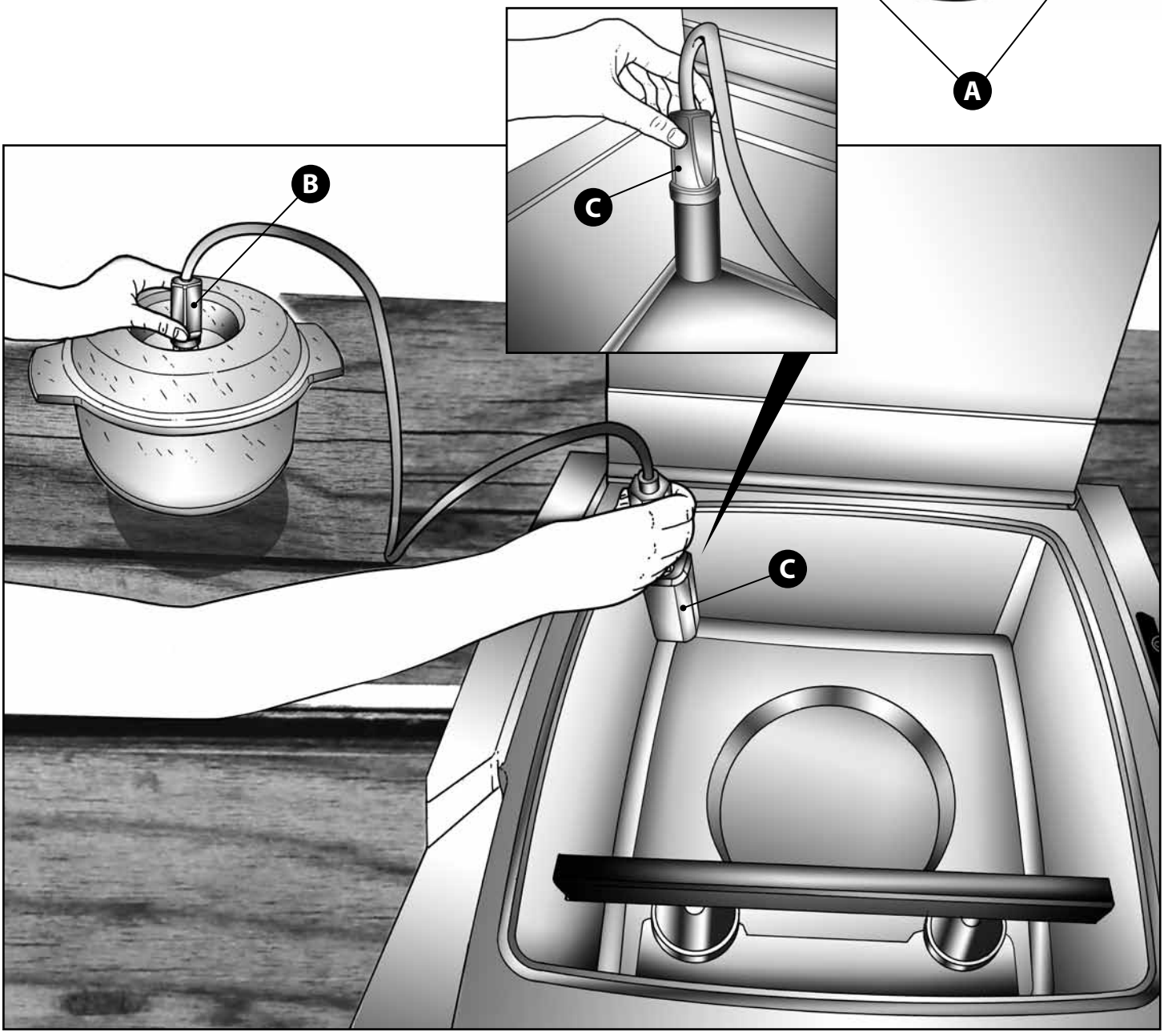
5) Simultaneously press the two suction devices **A**, on container lid **B** and on the suction point of vacuum chamber **C**.

6) Once the required vacuum level (detectable through the vacuum gauge) has been reached press **STOP** key.

7) Close the valve on the lid, in order to avoid any air return on the container. Verify the cover seal.

After the cycle ending an acoustic signal advice that the machine is ready for a new vacuum cycle.





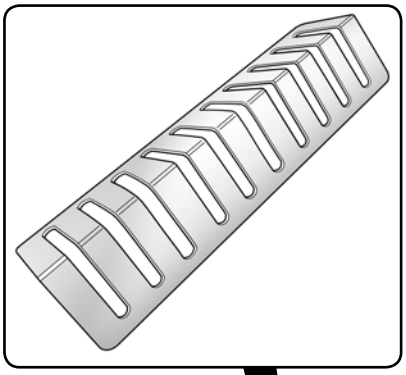
7.4.4 CREATING VACUUM IN CHANNELED BAGS OUTSIDE THE VACUUM CHAMBER

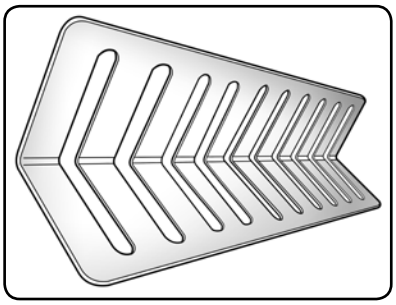
1) Plug into a suitable electrical socket.

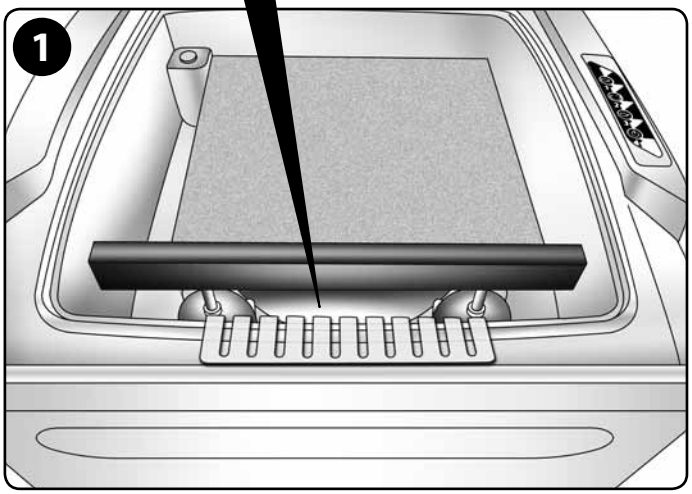
2) In case of first use, run the vacuum sensor calibration as described at § 6.1.

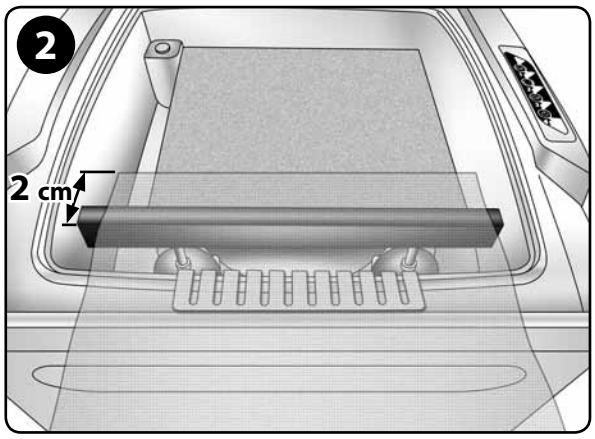
3) Put the accessory on the chamber frame in frontal centre position.

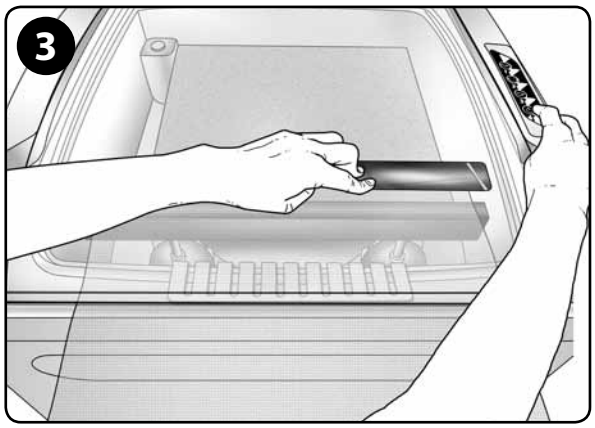
4) Place the channelled bag outside the machine, paying attention to put the bag open side at least **2 cm** over the sealing bar.



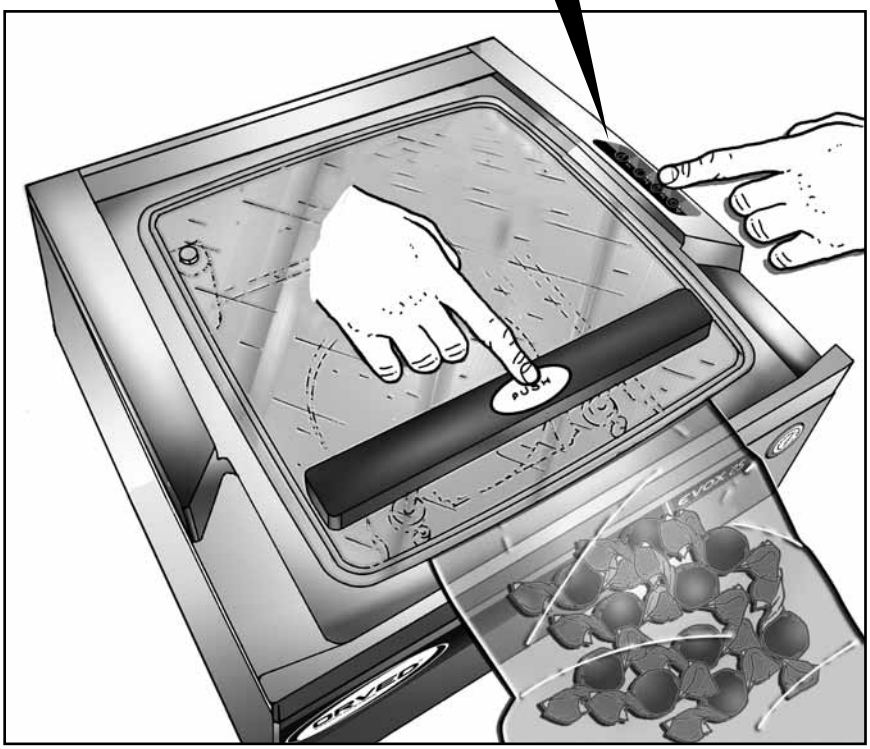












5) Press **PUMP** key, then **START** to start the vacuum cycle.

6) Close the lid exerting a slight pressure on the front.

7) Once the required vacuum level (detectable through the vacuum gauge) has been reached press **SEAL** key. Verify the sealing quality and the lack of air bubbles inside the bag.

After the cycle ending an acoustic signal advice that the machine is ready for a new vacuum cycle.

7.5 OTHER FUNCTION AND ALARM SIGNAL

7.5.1 AUTOMATIC PUMP DEHUMIDIFICATION CYCLE



× 5 Seconds.

Connect the machine, then press the **VAC** key for 5 seconds and close the lid. Wait until the end of the cycle. It allows to pull out the steam that forms inside the pump due to the machine use. The duration is 20 minutes.

It is recommended to run it at least once a week, after a machine long inactivity and any time the pump has to work hard (vacuum of liquid or not really cold products).

7.5.2 VACUUM SENSOR CALIBRATION



× 5 Seconds.

In order to calibrate the vacuum sensor to the atmospheric pressure level, at the first use and any time the machine is moved from a place to another at a different altitude, it's necessary to operate the vacuum sensor calibration. Connect the machine, then press the **PUMP** key for 5 seconds and close the lid. Wait until the end of the cycle.

7.5.3 ACTIVATION/ DEACTIVATION OF ACOUSTIC SIGNAL



× 5 Seconds.

It is activated/deactivated by pressing the **SEAL** key for 5 seconds.

7.5.4 TEMPORARY BLACK-OUT

In case a temporary black-out occurs during a vacuum cycle, as soon as the power supply is restored, the vacuum chamber is decompressed, the machine is on and comes back to the factory settings of vacuum and sealing.

7.5.5 INSUFFICIENT VACUUM ALERT

In case the minimum 500 millibar vacuum cannot be reached in 30 seconds, the vacuum packing machine stops the cycle.

All LED flash together with an acoustic signal.

7.5.6 OIL CHANGE ALARM

In order to avoid any damage to the pump, the machine records all the run cycles and help the user to remember when it's time to change the oil through a visual and acoustic signal that activates every time the machine is turned on (once the number of allowed vacuum cycles has been exceeded).

The technician will proceed to the oil change and to reset the alarm.

8. REGULAR MAINTENANCE

Implementing the scheduled maintenance regularly, as described further on in this manual, minimizes and/or eliminates potential faults and interference and increases the machine lifetime significantly.

Failure to perform regular maintenance can lead to significant repair costs, and in certain cases, render the guarantee null and void.

Furthermore, a good standard of hygiene is maintained if that indicated is complied with.

8.1 BASIC SAFETY STANDARDS FOR MACHINE MAINTENANCE

The information and instructions given in this chapter are destined for all staff operating on the machine: the user and the maintenance technician.

ATTENTION!
Do not try to repair or modify any part of the appliance: as well as making the warrant null and void, it can be potentially dangerous. Entrust specialized technicians only.

8.1.1 ELEMENTARY SAFETY STANDARDS

To carry out cleaning and routine maintenance operations in safety, follow the regulations given below:

- Disconnect the machine from the power supply mains without pulling the power supply cable;
- Do not touch the machine with bare, humid or wet hands or feet;
- Do not insert screwdrivers, kitchen instruments or other between the guards and moving parts.

DANGER! It is prohibited to remove the guards and safety devices in order to carry out routine maintenance operations. The Manufacturer declines all liability for accidents caused due to the failure to comply with the above-mentioned obligation.

ATTENTION! Do not scrape the surfaces with pointed or abrasive objects!

ATTENTION! For any maintenance, handling, installation and cleaning operations on the appliance, always use relevant prevention and protection devices (gloves etc.).

8.1.2 EXTERNAL SURFACES CLEANING

MACHINE BODY

The stainless steel external surfaces must be cleaned using a soft cloth or sponge with neutral detergent following the direction of the satin finish.

It is recommended not to use stainless steel scrubbers, scrapers or abrasive, acid or aggressive substances, which could damage the stainless steel surface irreparably.

After cleaning, it is recommended to protect the external surfaces with specific oil-based products for stainless steel.

ATTENTION!
Do not remove the serial number plates during cleaning. These supply important information regarding the machine for the technical after-sales service.

8.1.3 VACUUM CHAMBER CLEANING (Fig. 1)

ATTENTION!

Remove the electric power supply before intervening for maintenance.

In order to guarantee hygiene and protect the quality of the food products packed, the inside of the vacuum chamber must be cleaned after every use.

The chamber conformation allows quick cleaning.

The use of a soft cloth or non-abrasive sponge and a neutral detergent or alcohol-based disinfectant is recommended.

8.1.4 TEMPERED GLASS LID CLEANING (Fig. 2)

ATTENTION!

Remove the electric power supply before intervening for maintenance.

In the same way, it is recommended to clean the glass lid after use.

The use of a soft cloth or non-abrasive sponge soaked in drinking water or specific products for cleaning glass is recommended.

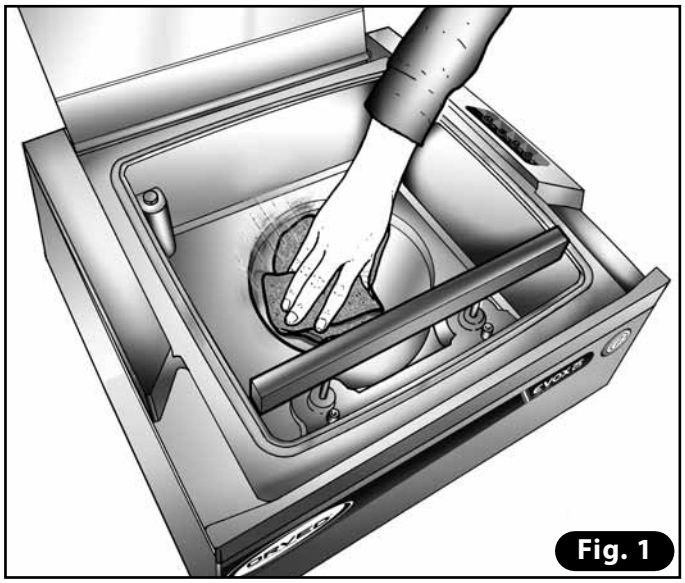


Fig. 1

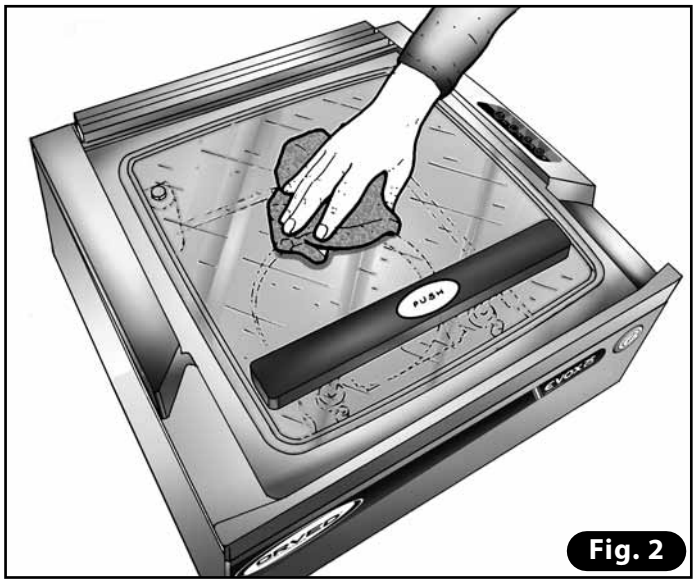


Fig. 2

8.1.5 SEALING BAR CLEANING (Fig. 3)

ATTENTION!
Remove the electric power supply before intervening for maintenance.

It is recommended to clean the sealing bar every month in a way to remove any residues that could cause deterioration of the bag sealing quality.

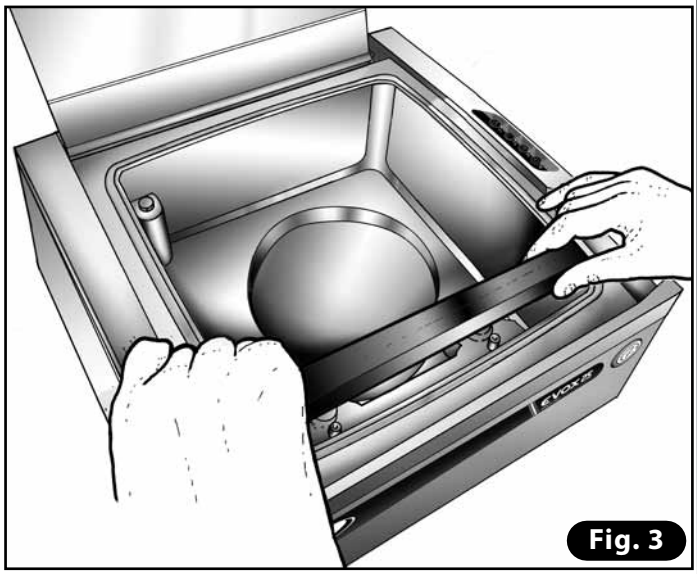
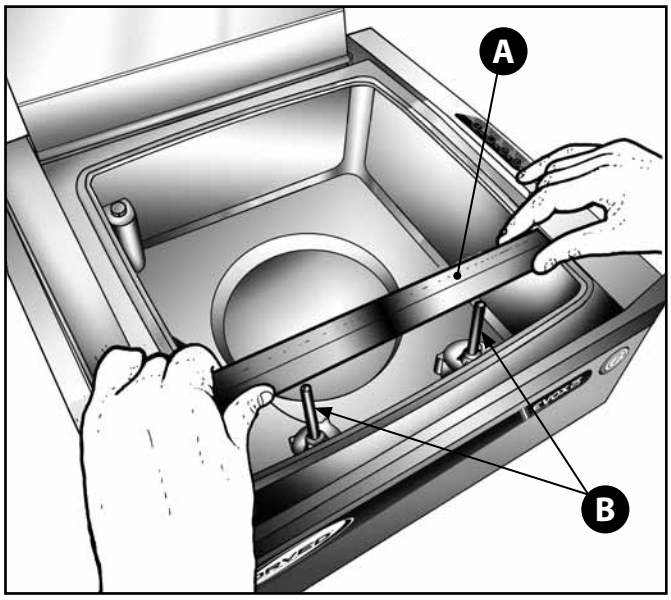


Fig. 3

To make the operation easier, lift the sealing bar upwards **A** extracting it from the two pins **B**.

The use of a soft cloth or non-abrasive sponge and a neutral detergent or alcohol-based disinfectant is recommended.

Finally, install the bar on the two pins **B** centering the two holes on the lower part of the bar and check correct engagement.



ATTENTION: do not remove the black Teflon strip!

Do not use scrapers or abrasive tools!

8.1.6 OIL PUMP DEHUMIDIFICATION

The core of the machine is the vacuum pump. Carry out the following instructions to preserve the inside surfaces of the pump from oxidation, which blocks the rotor due to oxidized residue, which occurs when the steam, sucked in together with air, condenses and remains inside the pump body for a long time:

1) Always pack the product while it is cold, possibly at 3-4°C. The hotter the product is, the less it lasts and the more condensation is formed inside the pump, thereby oxidizing and damaging it.

2) If the device is used only every now and then, before packing the products, carry out a vacuum chamber machine heating cycle, pressing **PUMP** key. 3-4 minutes later, interrupt the cycle pressing **STOP** key. This allows the temperature of the pump oil to be brought to a steady level and to evacuate the steam.

3) We recommend carrying out the dehumidification cycle of the pump oil once a week that is activated by pressing the **VAC** key for 5 seconds, and closing the lid.

8.1.7 PERIODS OF INACTIVITY

If the machine is to remain at a standstill for a long period of time, clean the inside and outside thoroughly and protect the external surfaces with specific oil-based products for stainless steel.

ATTENTION! Disconnect the plug until further use.

ATTENTION! Before new use, control the integrity of the machine and clean carefully.

When re-starting, carry out an automatic dehumidifying cycle of the pump oil (§ 7.4.1).

8.1.8 MALFUNCTIONING

ATTENTION! In the case of malfunctioning, before calling the Dealer to request after-sales assistance, check the perfect insertion of the power supply cable and make sure electricity is present.

Moreover, check that the lid gasket is well inserted and that the sealing bar is correctly engaged on the two pins.

If, after having carried out the suggested controls, still does not work, disconnect the machine from the mains and call the Dealer or authorized after-sales centre, communicating the machine serial number.

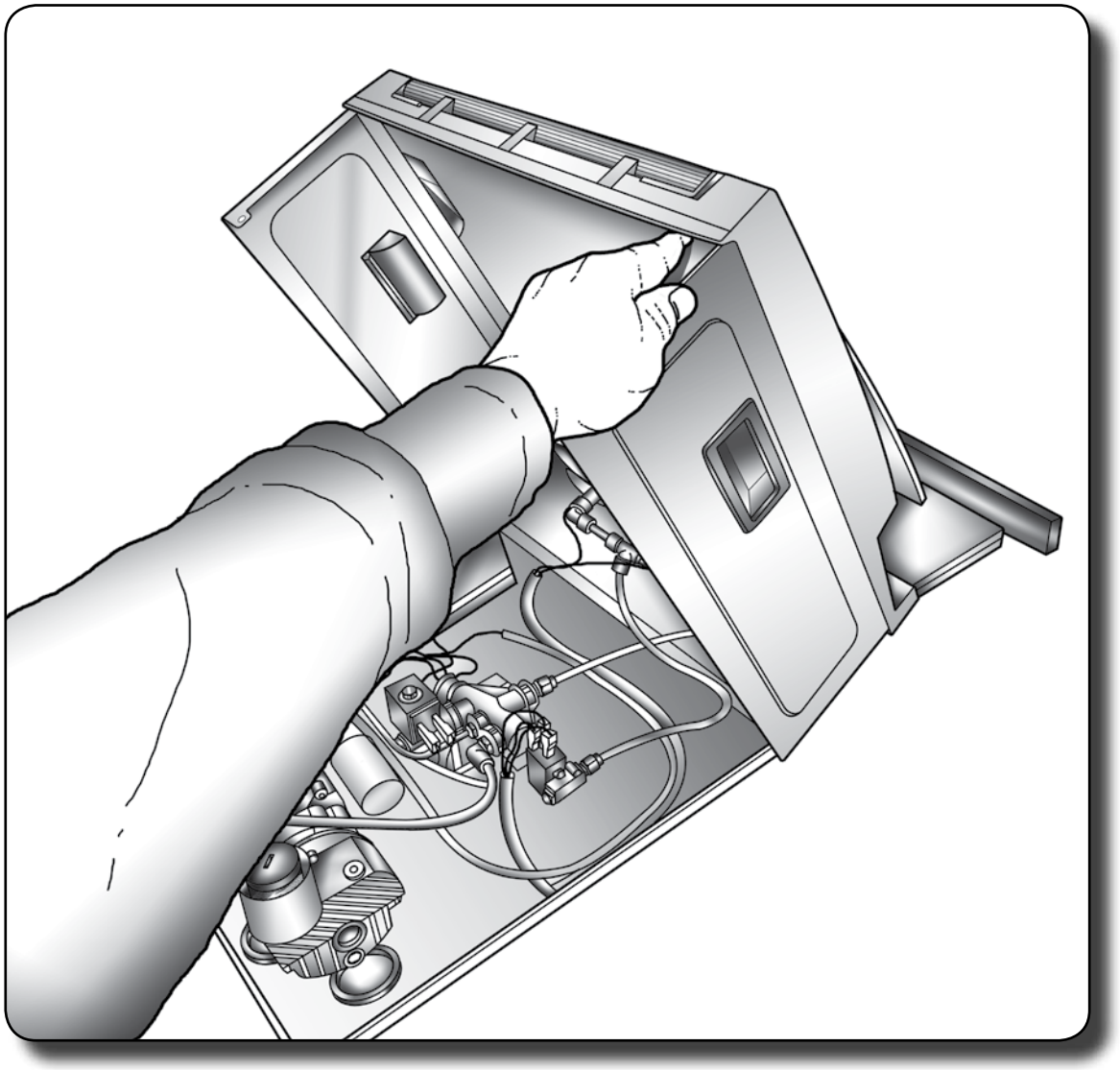
ATTENTION! Do not try to repair or modify any part of the appliance: as well as making the warrant null and void, it can be potentially dangerous. Entrust specialized technicians only.

8.2 SCHEDULED ROUTINE MAINTENANCE

FREQUENCY	MACHINE PART	INTERVENTION
Before each start-up	Pump	Check the level and colour of the oil; top-up or replace, if the colour is too dark or whitish.
	Power cable	Verify its integrity; replace if defective (contact a specialised after-sales centre).
	Lid	Verify its integrity; if there are any cracks or streaks, contact the after-sales centre to replace the lid.
	Silicone counterpart bar and lid gasket	Replace if defective or worn.
	Machine and Vacuum chamber	Clean impurities, oil and grease.
	Sealing bar connection	Check that it is inserted well on to the two contact pins.
Weekly	Sealing bar	Clean the upper part with a damp cloth. Clean the two contact pins.
	Pump	Run the pump oil dehumidification cycle.
	Machine, vacuum chamber, lid and panels	Disinfect
Every 5000 work cycles	Pump	Replace the pump oil (contact a specialised after-sales centre).
Every other oil change	Pump.	Replace the pump purifier filter (contact a specialised after-sales centre).
Every 6 months and after having been idle for a long time	Pump.	Replace the pump oil (contact a specialised after-sales centre).
Yearly	Lid hinges	Lubricate the pins with suitable grease that is certified for food use (contact a specialised after-sales centre).

8.3 TROUBLESHOOTING GUIDE

FUNCTIONAL ANOMALY	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
All 4 LED flash, together with an intermittent sound signal	• Insufficient vacuum in the chamber.	• Not pressed lid before the cycle start. • Wrongly positioned container lid • Wrongly positioned or worn lid gasket • Technician intervention to check the air circuit, the board sensor and the vacuum pump. • Technician intervention to check the solenoid valves correct work. • Vacuum pump in thermal protection: turn the machine off and wait 15 minutes.
The vacuum cycle starts (LED flash) but the pump doesn't start working.	• Intervention of thermal overheating protection.	• Turn the machine off and wait 15 minutes before turning it on again.
The machine doesn't turn on	• Lack of power supply.	• Check the electric connection.
Insufficient vacuum into the bag	• Irregular sealing • Irregular weld bead • Dirty or broken bag. • Insufficient sealing. • Bag size not suitable for product size. • Pump insufficient efficiency.	• Place the bag correctly. • Check Teflon cover status. Technician intervention to replace Teflon cover and checks the sealing wire. • Change the bag. • Choose a bag where the product didn't exceed the 2/3 of bag volume. • Technician intervention to check the pump status.
The machine doesn't seal the bags.	• Dirty contacts. • Broken sealing wire. • Lack of power supply. • 3-way solenoid valve blocked or dirty. • Intervention of the sealing safety device.	• Remove the sealing bar from the two pins and clean the two contact holes with a brush. • Technician intervention to replace it. • Technician intervention to check the wiring and power board. • Technician intervention to replace it. • Intervention of a technician for verification.
On switch-on, all luminous indicators on the control panel flash for 3 seconds and an acoustic signal is heard (long beep).	• Warning that oil change is required as 5000 functioning cycles have been performed.	• Intervention of a technician to replace the pump oil.



installer

ENGLISH

9. INSTALLATION INSTRUCTIONS

9.1 FOREWORDS

ATTENTION! Installation must be carried out exclusively by authorized and specialized staff, respecting the instructions and the prescriptions in this manual.

- Before installing the machine, make sure that any pre-existing electric plants are in compliance with the Law and suitable for the plate data of the machine to be installed (V, kW, Hz, N° of phases and power available).
- The installer must also check any prescriptions on the subject of fire-prevention.
- The Manufacturer declares compliance with the European Standards in force

9.2 WARNING FOR INSTALLER

This manual is an integral part of the product and supplies all indications necessary for correct installation and maintenance of the machine.

ATTENTION! It is mandatory for the user and installer to read this manual carefully and always make reference to it. Moreover, it must be kept in place that is known and accessible to the authorized operators (installer, user, maintenance technician).

The machine is only intended for the use for which it was designed, i.e. for vacuum packing foodstuffs. All other use must be considered improper and potentially dangerous.
The manufacturer declines any liability and all warranty obligations, whenever damage/injury occurs to persons, the machine and objects that can be blamed on:

- Incorrect installation and/or that is not in compliance with the laws in force,
- Modifications or interventions that are not specific for the model,
- Use of non-original spare parts or those are not specific for the model,
- Failure to comply, even partial, with the instructions in this manual,
- Failure to comply with Accident-prevention Standards and the Laws in force during installation.

9.3 BASIC SAFETY STANDARDS

The main Safety Standards regarding installation are given below:

- Do not touch the machine with humid, wet or unprotected hands/feet (suitable gloves and shoes);
- Do not insert screwdrivers, kitchen instruments or other between the guards and moving parts;
- **Operate after having disconnected the machine (do not pull the power supply cable).**
- For any maintenance, handling, installation and cleaning operations on the machine, always use relevant prevention and protection devices (gloves etc.).

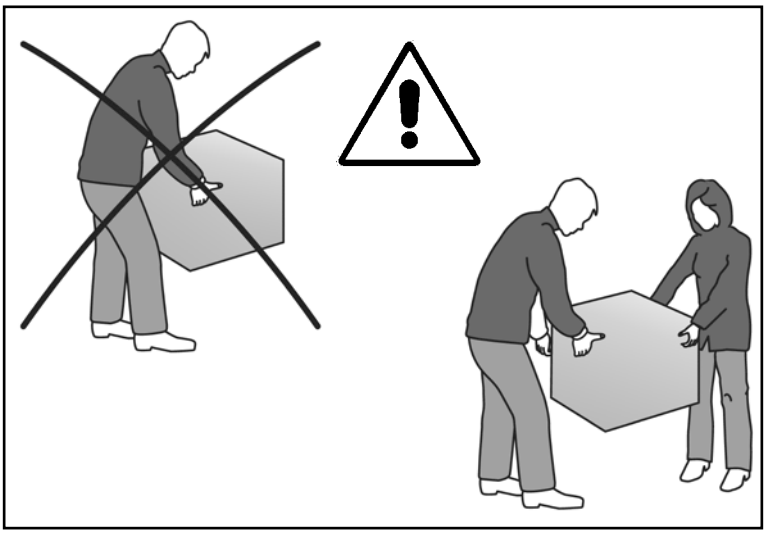
9.4 TRANSPORT AND HANDLING

The loading and unloading of the machine from the means of transport can be performed using suitable means or by two persons.

ATTENTION!

The vacuum pump contains oil. Always keep the packaging and the machine in a horizontal position to prevent the oil leaking from the pump vent.

All necessary precautions must be adopted when handling the machine in order not to damage it, or cause injury/damage to persons or objects, respecting the indications positioned on the packaging.



10. INSTALLATION

Operate following the instructions from 1 to 9:

1) **Verify the working conditions: room temperature and air change.** The room temperature of working place must be between 10°C to 35°C. In the working place, a suitable air change must be ensured.

2) **Machine unpacking (see cap. 4).**

ATTENTION!

- **After having removed the packaging, check the integrity of the machine. If in doubt, do not use the machine and contact the dealer immediately.**
- **Never tilt or turn the machine over: always move it in the upright position. This prevents the oil leaking from the vacuum pump.**
- **Only use man power with utmost care to move the machine.**

ECOLOGICAL NOTES:

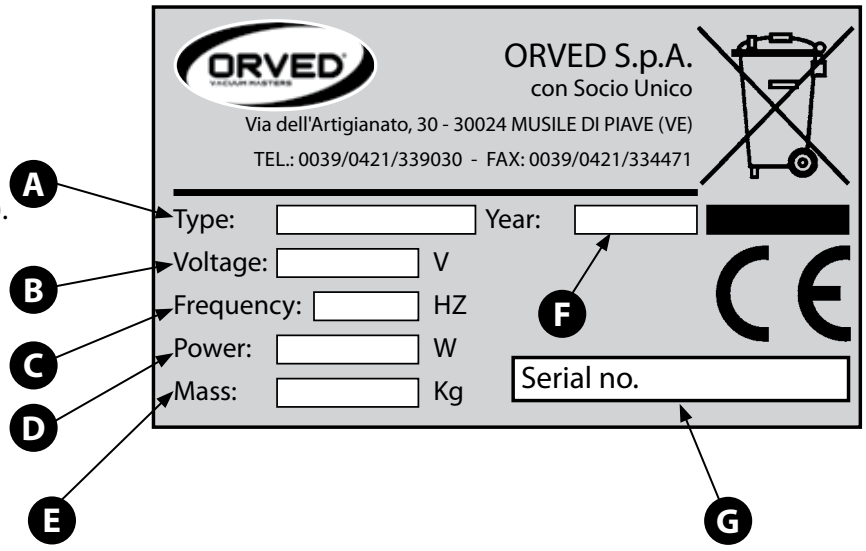
All of the various packaging components must be disposed of according to the Standards in force in the Country where the appliance is used. In all cases, nothing must be dispersed into the environment.

WARNING!

- **The packaging components can be potentially dangerous for children and animals, make sure that they are kept out of their reach!**
- **The machines must be installed and inspected in complete respect with the Accident-prevention Standards, the traditional legislation and Standards in force.**

3) **Verify the data plate.** Always cite the **model and serial number** of the machine (see section 1.4) in order for us to ensure efficient support and to best answer your questions. There is an identification plate on the back of the machine bearing the following information:

- **A** Model.
- **B** Voltage and number of phases (Volt).
- **C** Frequency (Hertz).
- **D** Maximum power consumption (Watt).
- **E** Weight.
- **F** Year of manufacture.
- **G** Serial number.



4) Place the machine on a surface that is flat, stable and suitable for the load.

ATTENTION!

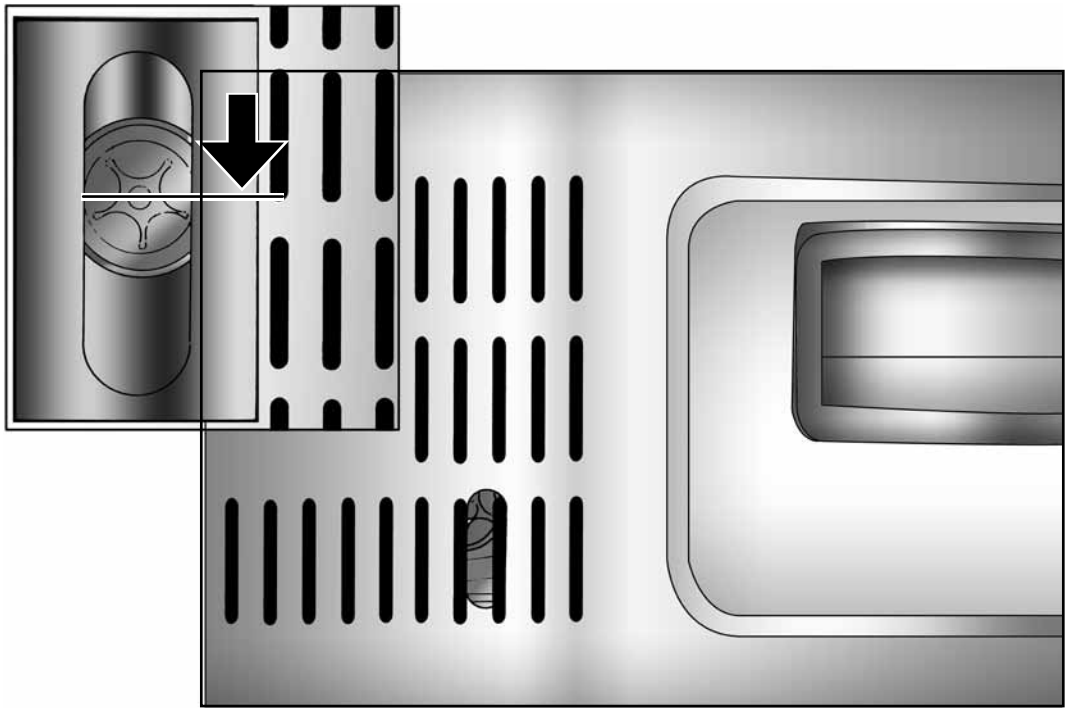
- **The machine must be positioned so as to be accessible from all sides.**
- **Do not obstruct passage-ways, escape or service routes with the machine. Do not position the machine in front of exits or emergency doors.**
- **Make sure the machine is ventilated properly, leaving a gap of about 10 cm around the entire appliance. The ventilation slots must remain free and unobstructed in order to maintain the pump temperature at a normal level.**

5) Check the pump oil level.

- Fill the oil in the machines supplied without oil (the warning label is found on the packaging).
- In machines with pre-filled oil, check the correct level through the opening on the rear or lateral side, as shown.
- The ideal level corresponds with the centerline of the inspection window.

WARNING!

- **Never start the machine if there is no oil in the pump!**
- **Do not remove, damage or change the plates applied to the machine.**

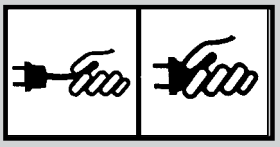


6) Electric connection.

- Before installing the machine, make sure that any pre-existing electric plants are in compliance with the Law and suitable for the plate data of the machine to be installed (V, kW, Hz, and power available).
- The machines are supplied with a power supply cable measuring 200 cm with standard Schuko 16A plug. The socket must have a 10A fuse and must be easily accessible.

ELECTRICAL HAZARD!

- **Verify that the power cable wasn't damaged or restrained.**
- **Put and remove the plug applying the traction on the plug same, and never on the cable.**



WARNING!

- **Make sure that the plug is accessible even after the unit has been installed!**
- **If the machine plug is not easily accessible, the power supply network must be equipped with devices for the omnipolar disconnection with an opening distance of the contacts that allows complete disconnection in overvoltage category III conditions.**
- **If the entire length of the cable is not used, DO NOT roll it up but leave it free and make sure that it does not obstruct or endanger the passage of persons. Also make sure that it is not crushed or bent.**
- **Make sure that the power supply cable does not come into contact with any types of liquid, sharp or hot objects and corrosive substances.**
- **Do not allow children or animals to play with the power supply cable.**

7) Proceed to the preliminary clearing of vacuum chamber and lid. See chap.5.1

8) Final checks.

Carry out the following checks before switching the machine on:

- Check the correct electric connection.
- Check the pump oil.

When these checks have been completed:

- In order to calibrate the vacuum sensor to the atmospheric pressure level, at the first use and any time the machine is moved from a place to another at a different altitude, it's necessary to operate the vacuum sensor calibration. Connect the machine, then press the **PUMP** key for 5 seconds and close the lid. Wait until the end of the cycle.
- Check the absorption using an ammeter.
- Carry out at least one complete vacuum packing functioning cycle for bags.
- Inform the customer regarding the exact use of the machine with specific reference to use and the requirements of the customer himself.

ENGLISH

11. MAINTENANCE

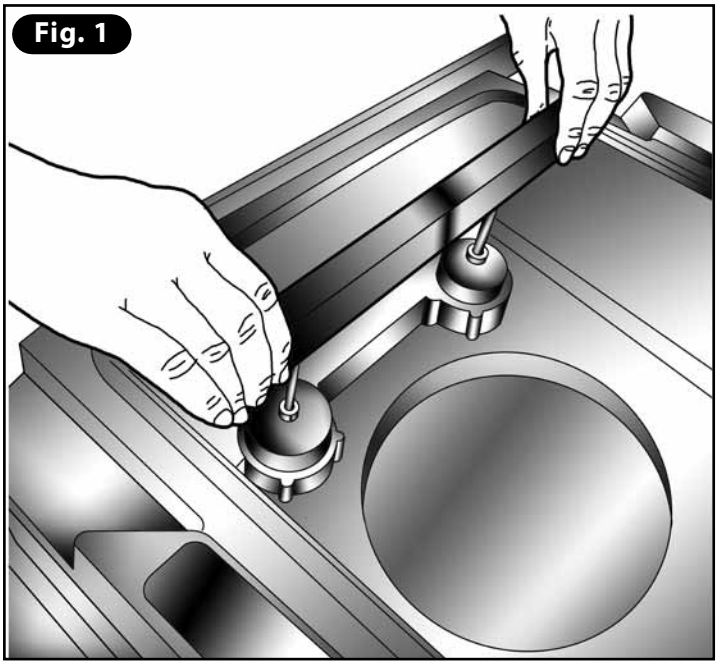
ATTENTION!

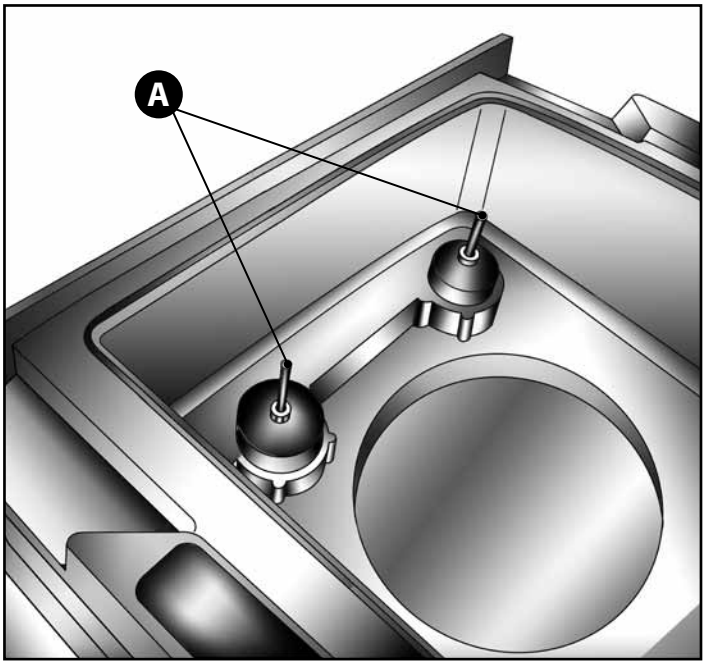
- **Do not replace the Teflon when the bar is still hot because you could burn yourself.**
- **Always unplug the appliance before carrying out any maintenance.**

11.1 REPLACEMENT OF COMPLETE SEALING BAR

- Extract the sealing bar from the vacuum chamber by lifting it horizontally from the sides **(Fig. 1)**.
- Place the new one, making sure it engages correctly with the electrical contacts **A**.

Fig. 1





11.2 REPLACEMENT OF SEALING BAR TEFLON COVER

1) Extract the sealing bar from the vacuum chamber by lifting it horizontally from the sides **(Fig. 1)**.

2) Remove the Teflon covering **(Fig. 2)**.

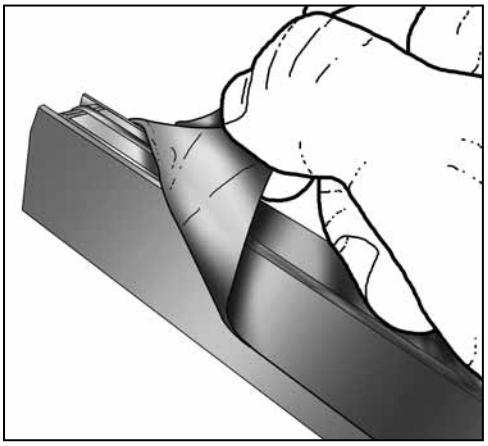
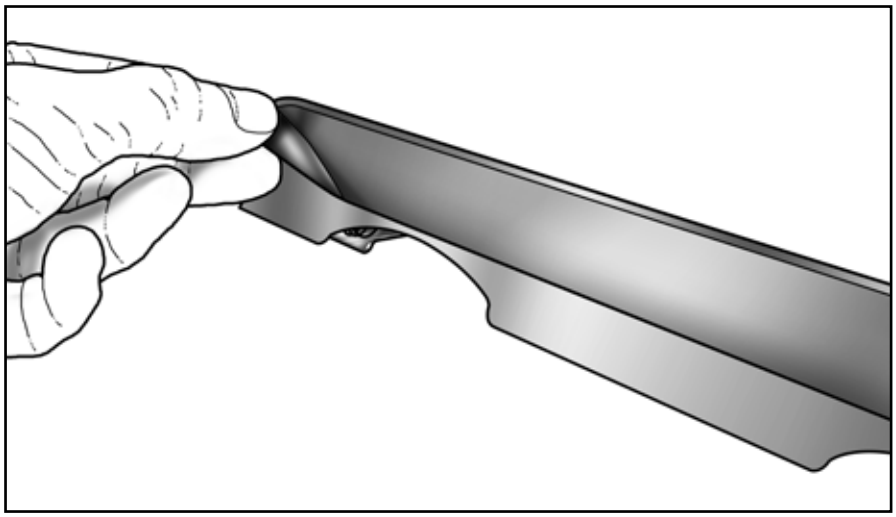


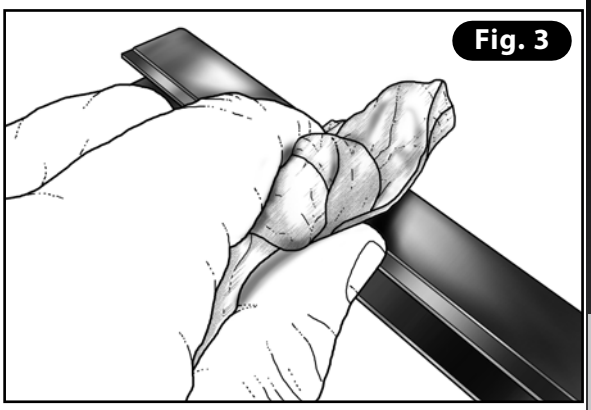
Fig. 2

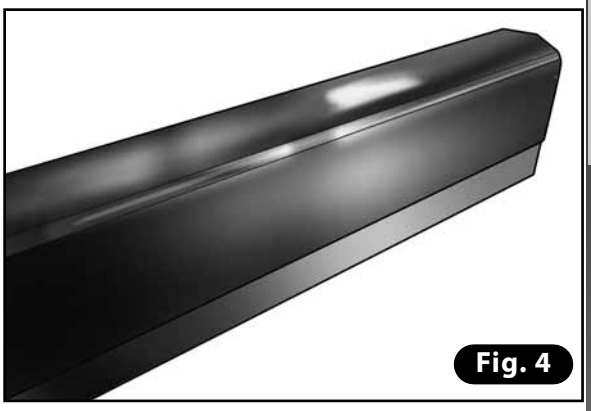


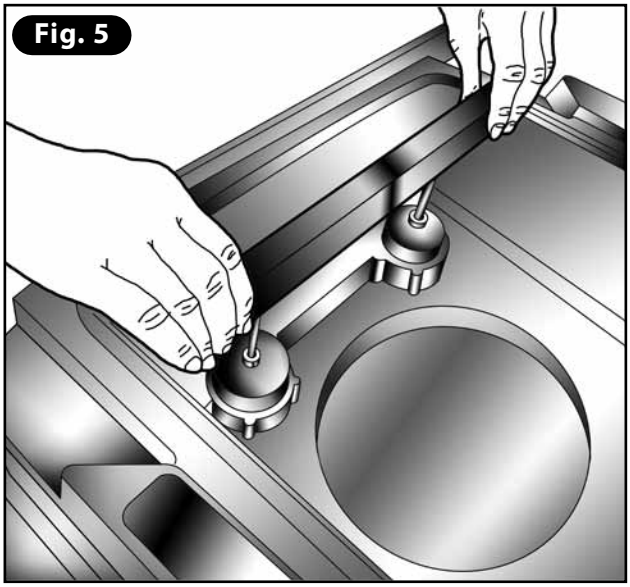
3) Clean the sealing bar carefully using a cloth soaked in alcohol **(Fig. 3)**.

4) Put on the new Teflon covering, cutting off any excess at the ends **(Fig. 4)**.

5) Put the sealing bar back in the vacuum chamber, making sure it engages correctly with the electrical contacts **(Fig. 5)**.


Fig. 3


Fig. 4


Fig. 5

11.3 REPLACEMENT OF PUMP OIL

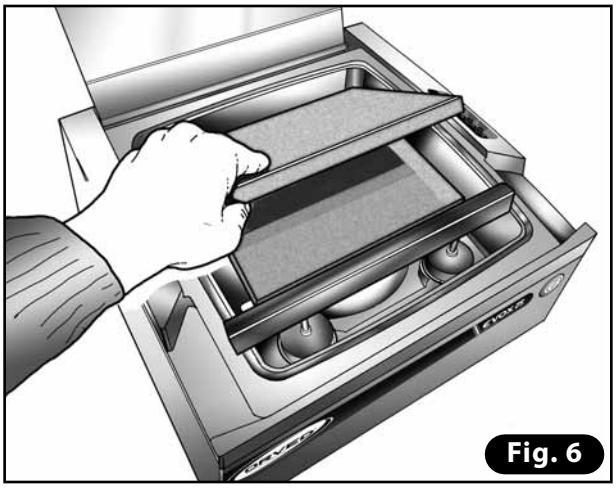
1) Run the pump for about 10 minutes in Jar function (pressing **PUMP** key) to make the oil fluid.

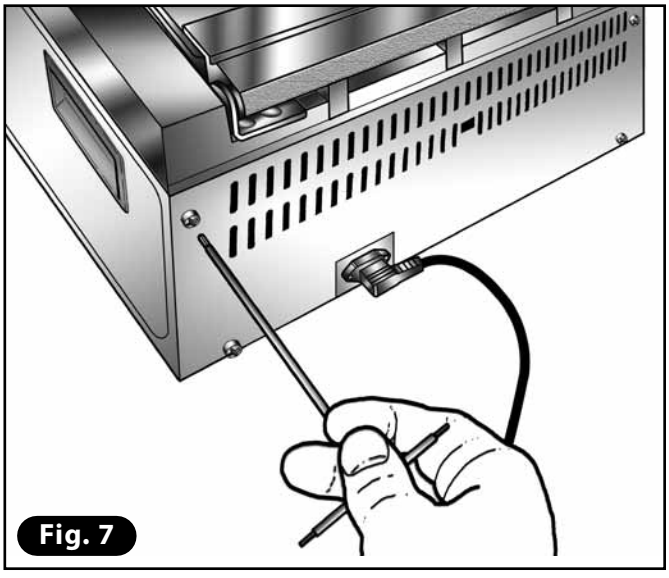
2) Press **STOP** button to stop the pump.

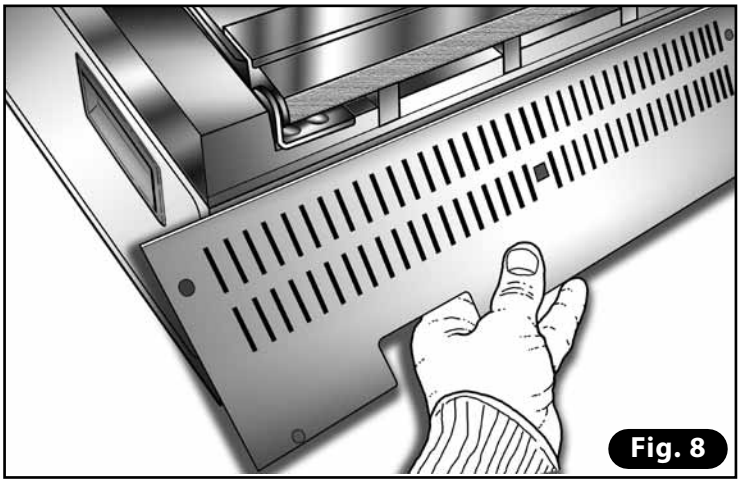
3) Remove the plug.

4) Remove the PE fillers from the vacuum chamber **(Fig. 6)**.

5) Uninstall the back panel. Unscrew the screws using a setscrew wrench **(Fig. 7-8)**.


Fig. 6


Fig. 7


Fig. 8

6) Lift the machine body using both hands and lay it on the front (on the work table) **(Fig. 9)**.

7) Use a setscrew wrench to undo the oil filling cap at the top of the pump **(Fig. 10)**.

8) Place a container large enough (0,5 L) close to the drainage hole **(Fig. 11)**. Remove the rubber seal **(Fig. 11a)**. Use the same wrench to undo the drain cap and leave the oil to flow into the container for about ten minutes **(Fig. 11b)**.

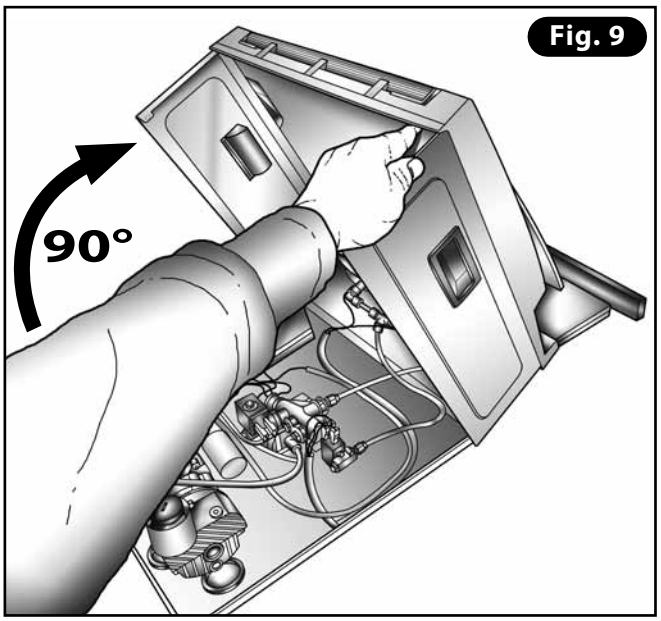
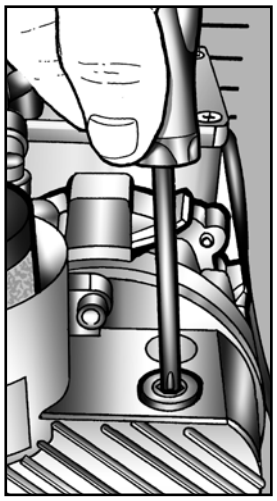
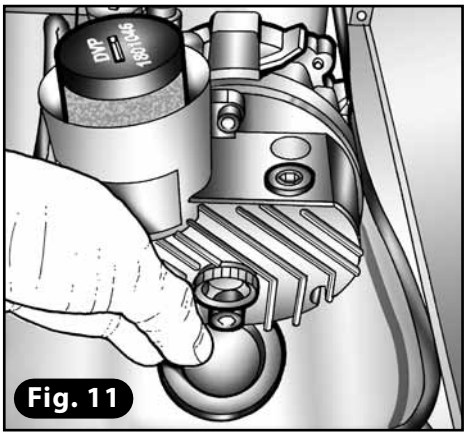
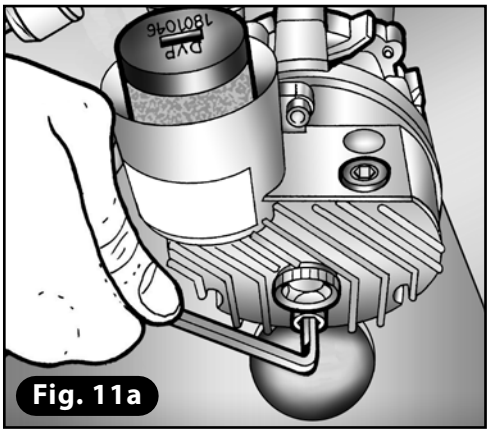


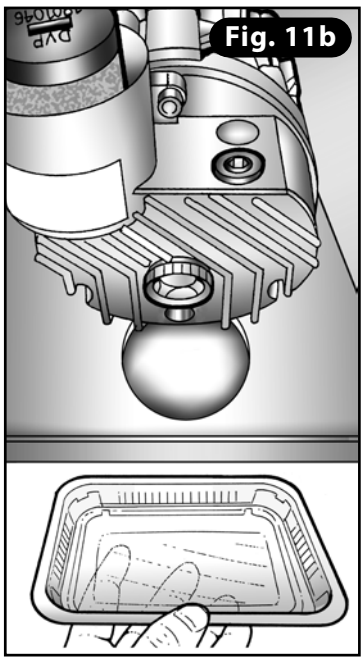
Fig. 9


Fig. 10

EVOX 25 (Pump 4mc/h)


Fig. 11


Fig. 11a


Fig. 11b

EVOX 25H (Pump 8mc/h)

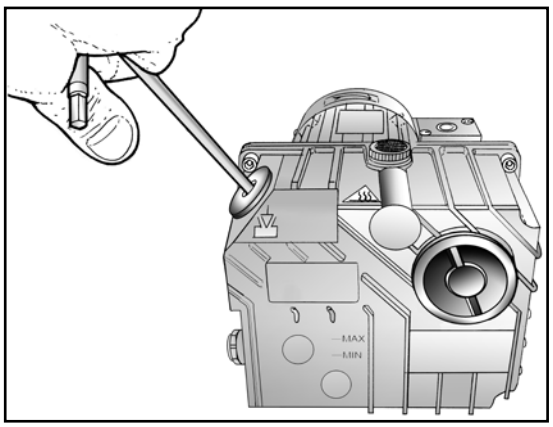
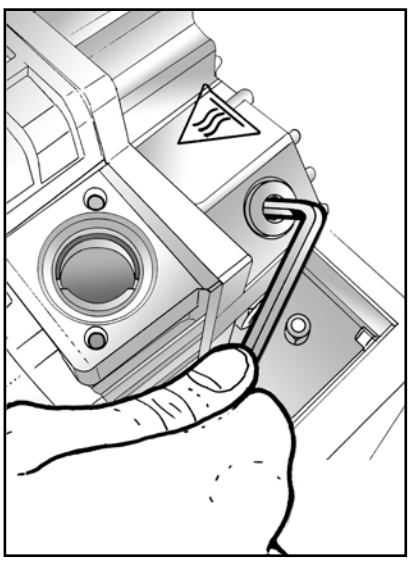


Fig. 10



9) Refasten the drain cap at the bottom of the pump and refill the pump with oil up to the correct level: in the sight-glass, the level of oil should be near the top line **(Fig. 12)**.
10) Fasten the filling cap and restore the rubber seal.
11) Down and close the machine body, paying attention to position it correctly.
12) Re-install the back panel and fasten the screws.

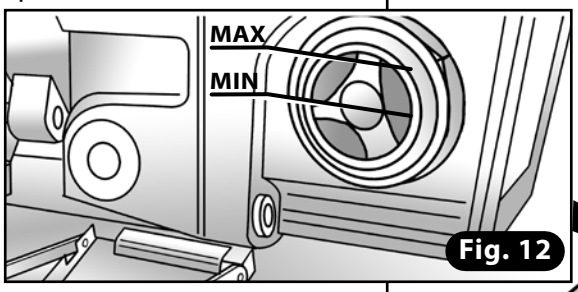
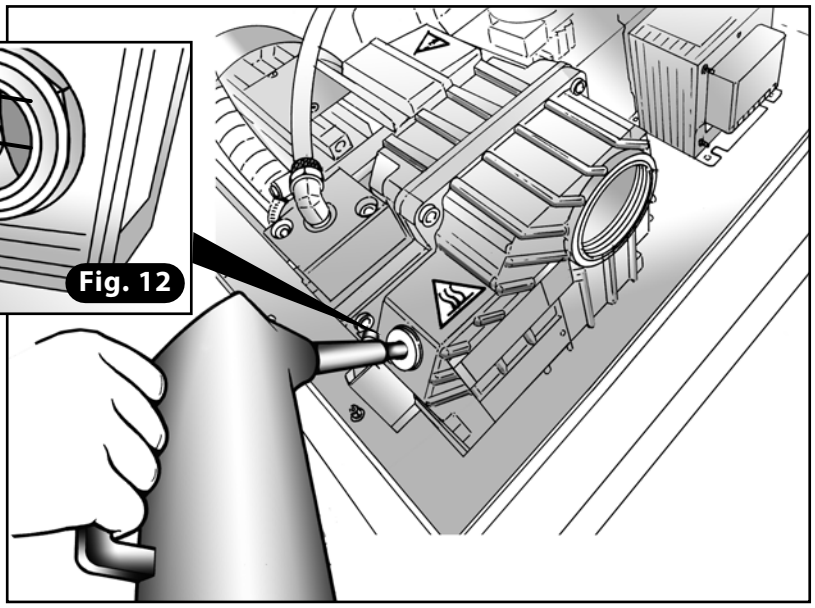


Fig. 12



11.4 REPLACEMENT OF EXHAUST FILTER

To reach the pump for maintenance, follow the procedure described at points from 3 to 6 in chap. 11.3.

FOR EVOX 25H - PUMP 8 MC/H

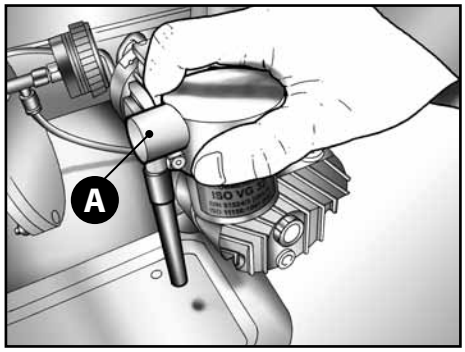
- Use pliers to undo the cap of the exhaust filter on the body of the pump. Remove the exhaust filter **(Fig. 13-14)**.
- Position the new filter with o-ring and use the pliers to screw on the new cap provided with the filter.

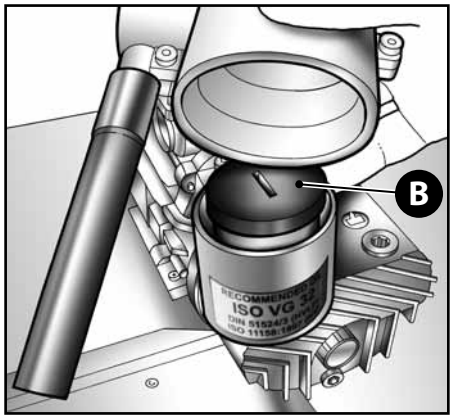
FOR EVOX 25 - PUMP 4 MC/H

- Remove the exhaust filter cup **(A)**.
- Unscrew the exhaust filter **(B)** on the pump body.
- Screw the new filter with the O-ring.

Down and close the machine as described in chap. 11.3

EVOX 25 (Pump 4mc/h)





EVOX 25H (Pump 8mc/h)

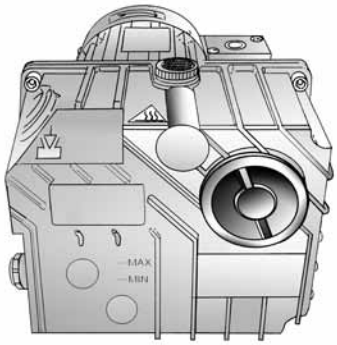
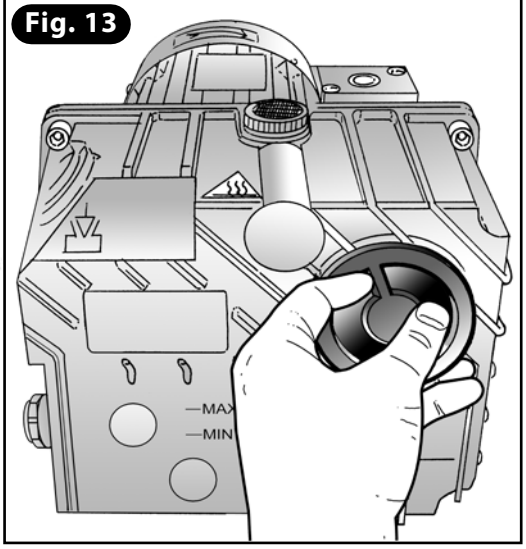
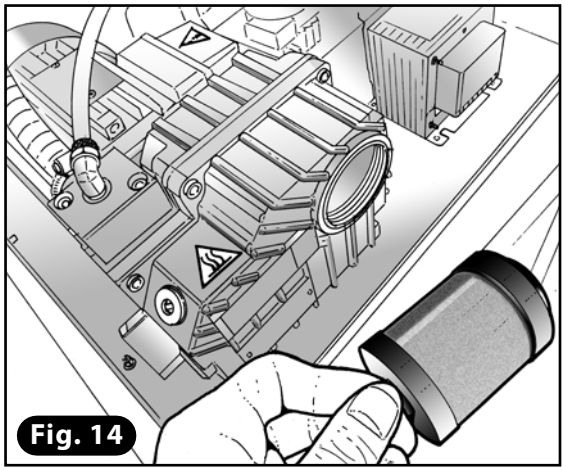
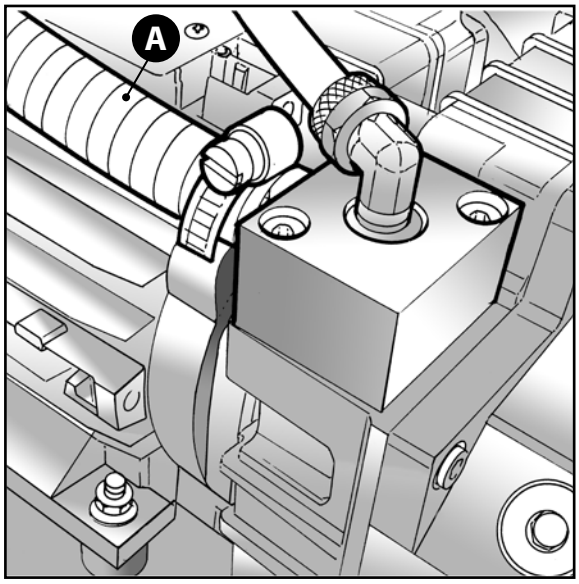


Fig. 13




Fig. 14

11.5 REPLACEMENT OF PUMP SHUTTER (EVOX 25H - PUMP 8 MC/H)

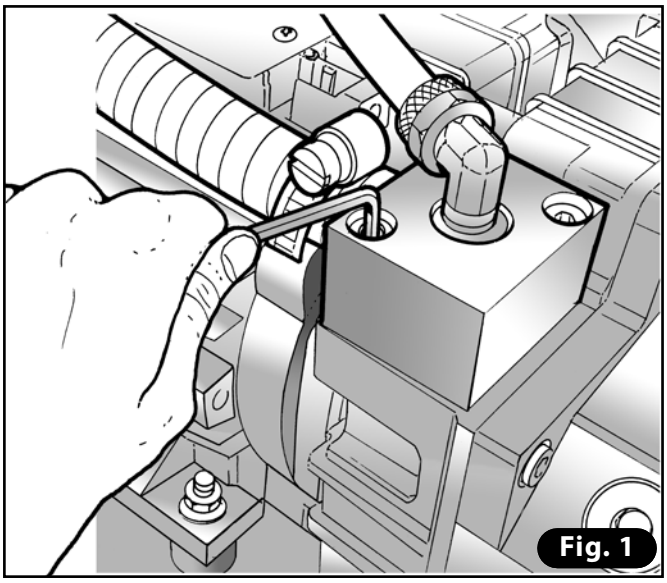


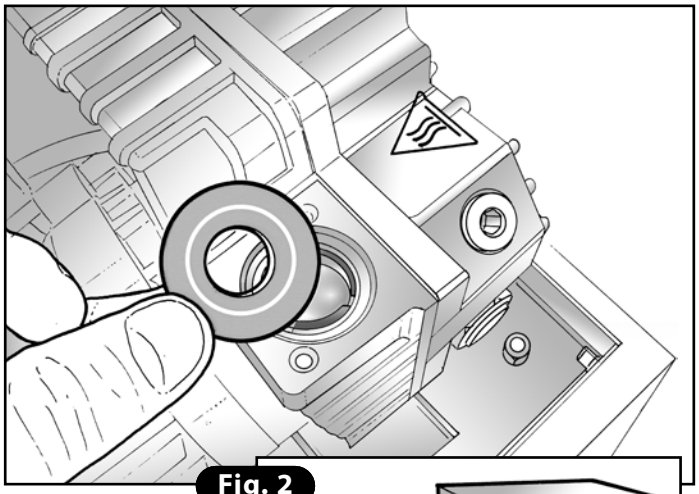
1) To reach the pump for maintenance, follow the procedure described at points from 3 to 6 in chap. 11.3

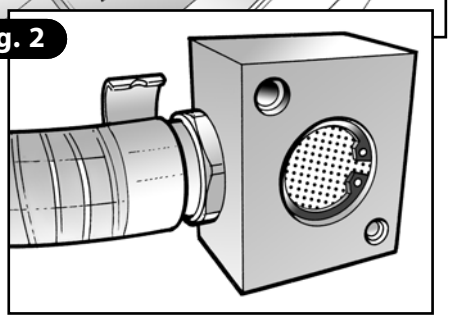
2) Locate the pump intake block on which is fastened the transparent pipe with metal coil **A**, that connects the pump to the vacuum chamber.

3) Using a setscrew wrench to undo the two screw fasteners on the block. Lift the intake block **(Fig. 1)**.

4) Remove first the rubber shutter and then the steel one. Check the condition of the accessible intake section and clean it if necessary with a cloth soaked in alcohol **(Fig. 2)**.


Fig. 1

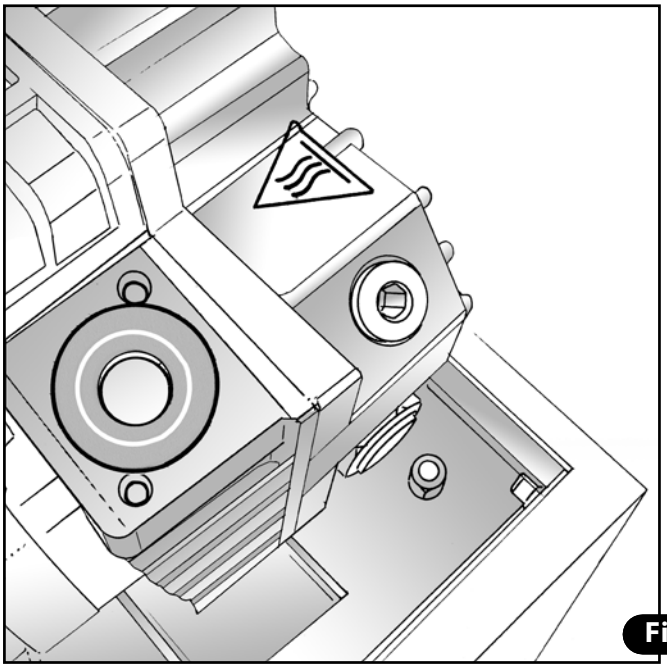

Fig. 2

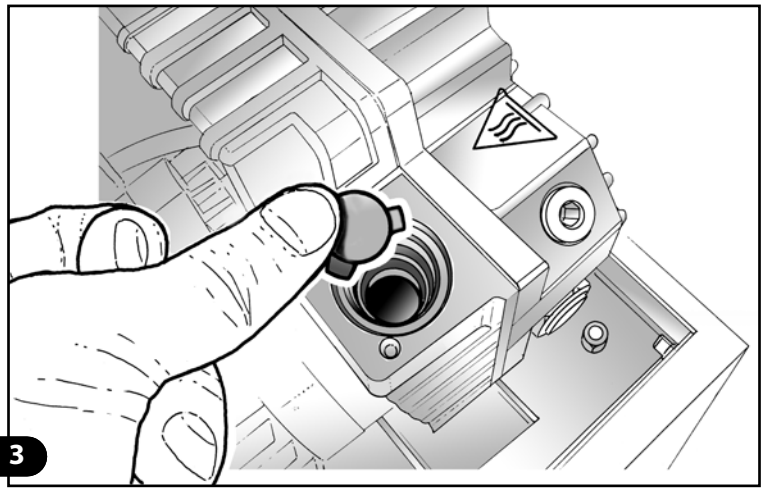


5) Put in the new rubber and steel shutters **(Fig. 3)**.

6) Put the intake block back in place and fasten the two screws **(Fig. 1)**.

7) Down and close the machine as described in chap. 11.3


Fig. 3



11.6 OIL TANK CLEANING

1) To reach the pump for maintenance, follow the procedure described at points from 3 to 6 in chap. 11.3

2) Drain the pump oil as described in chap § 11.3.

3) Use a setscrew wrench to undo the two screw fasteners on the block. Lift the intake block **(Fig. 4)**.

4) Clean carefully all the oil tank, using a cloth soaked in the same kind of oil used for pump **(Fig. 5)**.

5) Clean the gasket slot carefully and replace the gasket same, in case you find it worn or damaged.

6) Re-install the oil tank.

7) Refill the pump with oil up to the correct level and close the machine body.

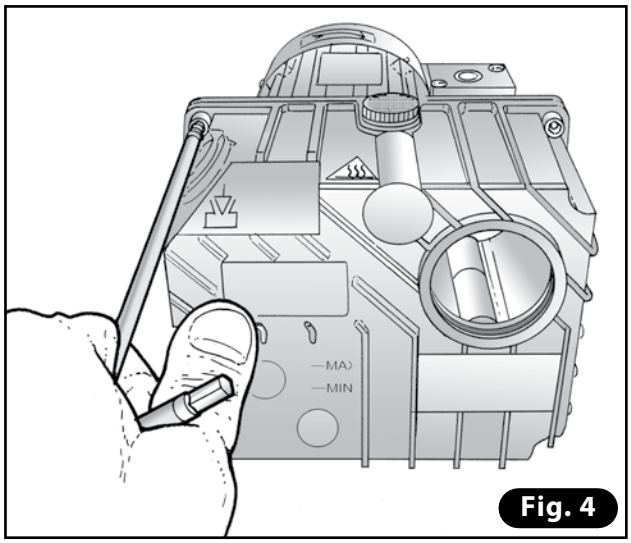
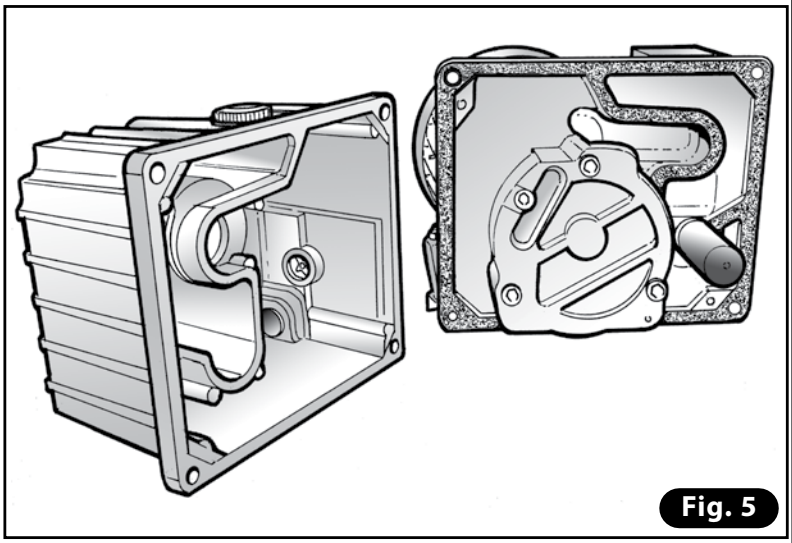


Fig. 4


Fig. 5

11.7 REPLACEMENT OF VACUUM CHAMBER GASKET

In case of lack of vacuum/ insufficient vacuum, check the gasket. In case it was worn, it should be replaced.

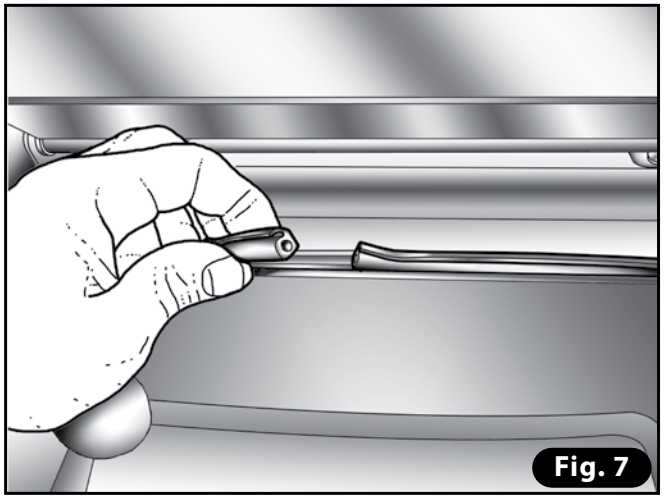
The gasket needs to be cut using a Cutter.

1) Open the lid.

2) Remove the gasket on the vacuum chamber and clean the gasket slot carefully **(Fig. 6)**.

3) Insert the new gasket into its place pressing it deeply. Cut the correct size with a cutter **(Fig. 7)**.

4) Operate a vacuum cycle, in order to adjust the gasket.


Fig. 7

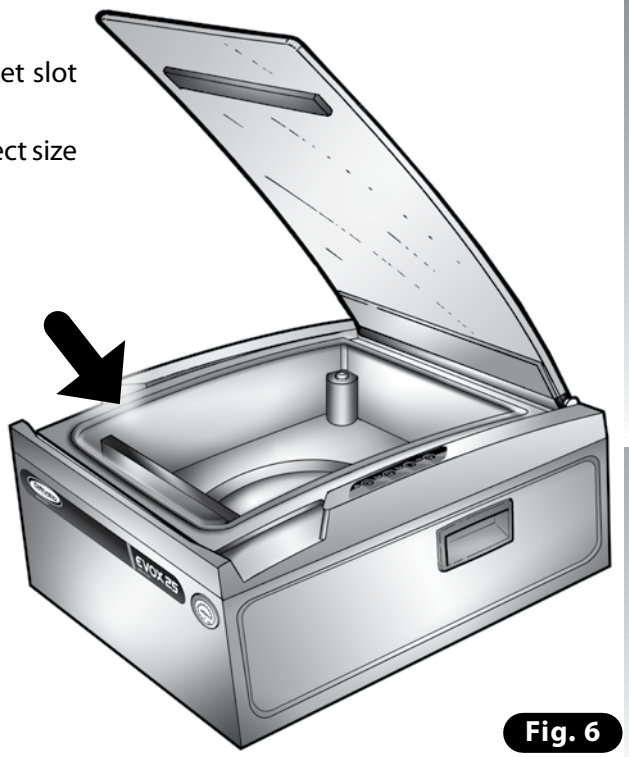
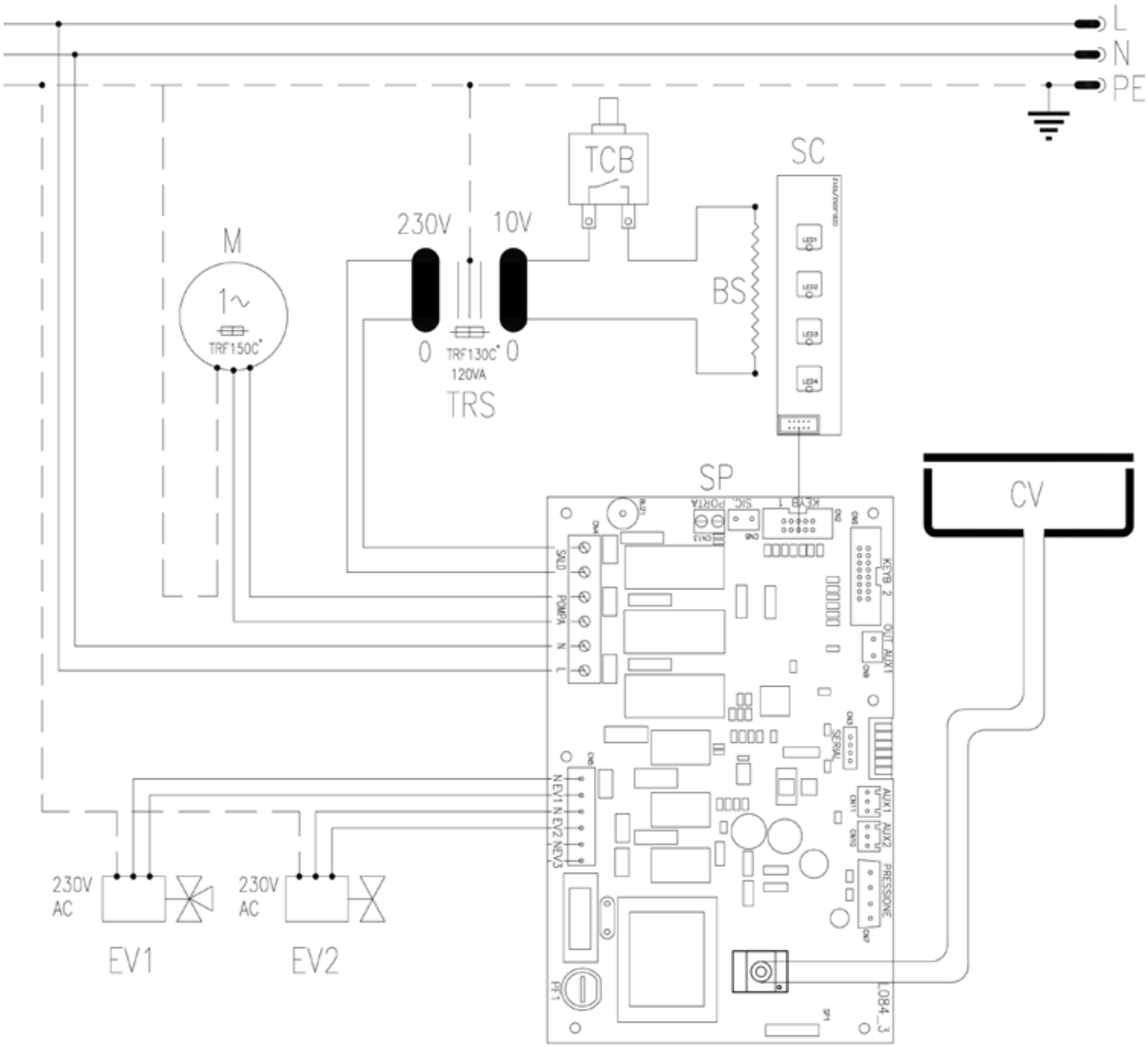


Fig. 6

ENGLISH

12. WIRING DIAGRAM



REF.	DESCRIPTION
TRS	SEALING TRANSFORMER
BS	SEALING BAR
M	230V/115V VACUUM PUMP MOD. DVP LB8 / DVP LC4 OEM
EV1	3-WAY SOLENOID VALVE 230V/115V AC, SEALING BAR ACTIVATION
EV2	2-WAY SOLENOID VALVE, Ø4 230V/115V AC, DEVAC
SC1	4 KEYS COMMAND BOARD J052
SC2	4 KEYS COMMAND BOARD T012
SP	POWER BOARD L084 230V/115V
CV	VACUUM CHAMBER
TCB	THERMAL CIRCUIT BREAKER

13. TROUBLESHOOTING

FUNCTIONAL ANOMALY	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The machine does not work.	• No power connection.	• Connect the plug (verify the voltage!). • Verify the connection wire entirety.
	• Damage on the machine.	• Call the service center.
Insufficient vacuum in the chamber.	• Insufficient pump efficiency.	• Check the oil. • Check the exhaust filter
	• Worn lid gasket.	• Replace the lid gasket.
The machine doesn't operate the vacuum into the chamber.	• Insufficient pressure on the lid at the start.	• Close the lid using both hands on the sides and use a higher pressure.
	• Pomp doesn't work.	• Check pump connections, check pump shaft rotation, working on the fan. In case it's blocked, proceed to an overhaul.
The lid doesn't close.	• Worn lid gasket.	• Replace the lid gasket.
	• Blocked hinges.	• Replace the hinges.
Weak vacuum in the bag.	• Wrongly positioned bag.	• Place the bag centrally on the sealing bar, to allow the open side to overpass the sealing bar 20 mm
	• Punched bag.	• Choose a thicker bag and wrap the product with film.
	• Insufficient sealing.	• Enlarge the sealing time
	• Defective bag.	• Replace the bag.
	• Dirt on bag opening.	• Change the bag and pay attention not to dirt the opening side.
	• Wrong bag size.	• Scegliere un formato di busta adatto alle dimensioni del prodotto.
There are bubbles or burning on sealing.	• Too long sealing time.	• Shorten the sealing time.
Thin and irregular sealing.	• Too short sealing time.	• Enlarge the sealing time.
The machine does not seal the bags.	• Dirty contacts.	• Clean the contact.
	• Broken sealing bar contacts.	• Fix the sealing bar contacts.
	• Broken sealing bar wire.	• Replace the sealing bar.
	• Defective lifting piston.	• Replace the lifting piston.
	• Thermal circuit breaker tripped.	• Probable damage to the power board. Replace and check the wiring.
Bad sealing.	• Dirty sealing bar.	• Clean the sealing bar.
	• Too short sealing time.	• Enlarge the sealing time.
	• Worn sealing bar Teflon.	• Replace the sealing bar Teflon.
	• Worn sealing silicon.	• Replace the sealing silicon.
Not possible to operate vacuum in containers.	• Wrongly positioned lid.	• Reposition the lid and operate vacuum gently pressing the lid.

ENGLISH

14. TECHNICAL DATA

14.1 EVOX 25 PROVIDED WITH 4 M³/H PUMP

Maximum power input (PUMP on):	350W
Voltage:	230V 50/60Hz (Standard) - 110-120V 60Hz (Special)
Vacuum pump flow rate:	4 m^3/h
Final pressure:	2-4 millibar
Vacuum adjustment:	By electronic vacuum sensor
Functions:	2 Vacuum levels (storage / cooking) 4 sealing levels: 1-bags th.60-70µ, 2-bags th.90µ, 3-bags th.100µ and cooking bags, 4-bags th.140µ Vacuum in containers inside and outside of the vacuum chamber Vacuum creation in channeled external bags via the "Easy" accessory Acoustic and visual signals
Controls:	4 keys capacitive (touch)
Usable sealing length:	max 260 mm
Maximum bag size:	Width 250 mm × length 300 mm
Vacuum chamber dimensions:	Width 303 mm × length 293 mm × height average 100 mm max height 110 mm
Vacuum chamber volume:	7,65 lt.
Vacuum chamber material:	Injected thermoplastic, suitable for contact with foodstuffs, (FDA Standard Cfr.21 certified) light grey - RAL 7045
Machine body material:	Stainless steel
Lid:	High-resistance hardened glass with safety film
Lid maximum opening angle:	55°
Weight:	kg 22,20 (without shelves 20,20 kg)
Size:	mm 444 × 477 × h 210
Pump Type:	DVP LC4 OEM
Noise:	62dB 50Hz – 64dB 60Hz
Type of vacuum pump oil:	SW40
Vacuum pump oil load:	0,125 dm^3
Accessories included:	Chamber intake kit, 2 PE shelves

14.2 EVOX 25 H - EVOX 25 F1 PROVIDED WITH 8 M³/H PUMP

Maximum power input (PUMP on):	450W
Voltage:	230V 50/60Hz (Standard) - 110-120V 60Hz (Special)
Vacuum pump flow rate:	8 m^3/h
Final pressure:	2-4 millibar
Vacuum adjustment:	By electronic vacuum sensor
Functions:	2 Vacuum levels (storage / cooking) 4 sealing levels: 1-bags th.60-70µ, 2-bags th.90µ, 3-bags th.100µ and cooking bags, 4-bags th.140µ Vacuum in containers inside and outside of the vacuum chamber Vacuum in containers inside and outside of the vacuum chamber Vacuum creation in channeled external bags Acoustic and visual signals
Controls:	4 keys capacitivi (touch)
Maximum bag size:	Width 300 mm × length 400 mm
Usable sealing length:	max 260 mm
Vacuum chamber dimensions:	Width 303 mm × length 293 mm × height average 100 mm max height 110 mm
Vacuum chamber volume:	7,65 lt.
Vacuum chamber material:	Injected thermoplastic, suitable for contact with foodstuffs, (FDA Standard Cfr.21 certified) light grey - RAL 7045
Machine body material:	Stainless steel
Lid:	High-resistance hardened glass with safety film
Lid maximum opening angle:	55°
Weight:	kg 27 (without shelves 25 kg)
Size:	mm 444 × 477 × h 271
Pump Type:	DVP LB8
Noise:	58dB 50Hz – 60dB 60Hz
Type of vacuum pump oil:	SW40
Vacuum pump oil load:	0,20 dm^3
Accessories included:	Chamber intake kit, 2 PE shelves

15. SPARE PARTS

to obtain technical support and to order spare parts, register free of charge on:

http://www.orved.it/service/

USEFUL NOTES

Date of purchase: _____

Dealer Data:

Name: _____

Address: _____

Telephone: _____

Fax: _____

MANUFACTURER DATA: ORVED S.p.A. (sole proprietorship)
Tel.: 0039 0421 54387 • Fax: 0039 0421 333100 • E-mail: orved@orved.it • http: www.orved.it

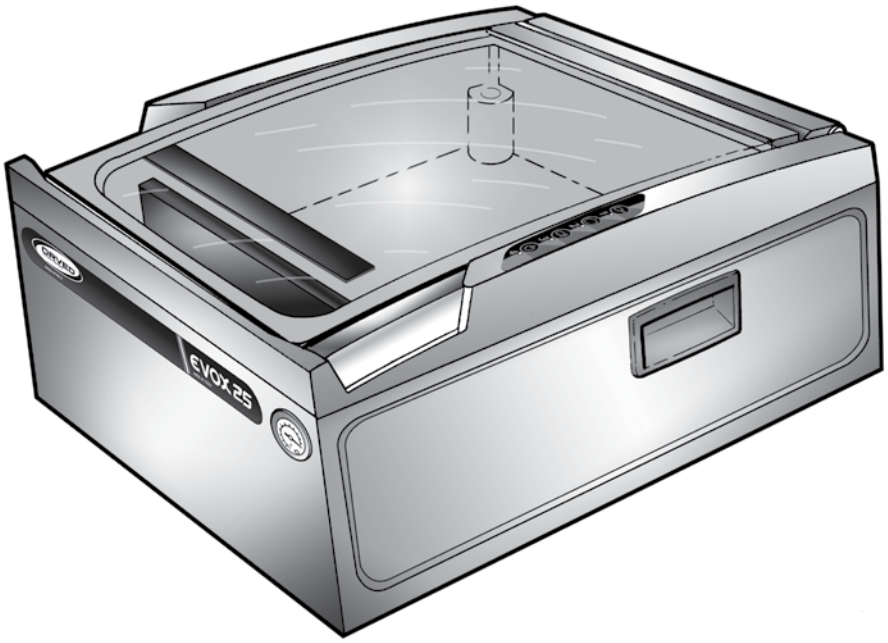
Nearest recommended After-sales Centre:

Name: _____

Address: _____

Telephone: _____

Fax: _____



EVOX 25 / EVOX 25 H

ITALIANO

INDICE

UTENTE

1 NORME GENERALI DI SICUREZZA E PREVENZIONE INFORTUNI 60
1.1 Simbologia presente sulle macchine 60
1.2 Simbologia presente nel manuale 60
1.3 Uso conforme della macchina 61
1.4 Avvertenze e pericoli derivanti dall'uso della macchina 61
1.4.1 Pericoli derivanti dall'utilizzo della macchina 61
1.4.2 Personale addetto all'uso della macchina 61
1.4.3 Dispositivi di protezione e di sicurezza 61
1.4.4 Rischi di natura elettrica 61
1.4.5 Pericoli derivanti dalla presenza di elementi scaldanti (barra/e saldante/i) 62
1.4.6 Manutenzione, servizio e riparazione della macchina 62
1.4.7 Modifiche all'apparecchio 62
1.4.8 Prevenzione incendi 62
1.4.9 Pulizia e smaltimento della macchina 63
1.5 Dispositivi di sicurezza presenti sulla macchina 63
1.5.1 Note sui dispositivi di sicurezza 63
1.5.2 Dispositivo di sicurezza contro il surriscaldamento della pompa sottovuoto 63
1.5.3 Dispositivo contro il surriscaldamento della barra saldante 63
1.5.4 Copriventola per pompa vuoto 63
1.6 Igiene 64
1.7 Manutenzione ed assistenza tecnica 64

2 INFORMAZIONI GENERALI 65
2.1 Sul Manuale 65
2.2 Conservazione del Manuale 65
2.3 Identificazione del costruttore 65
2.4 Identificazione dell'apparecchio 66
2.5 Garanzia 67
2.6 Segnalazione di difetti o anomalie 67
2.7 Richiesta di ricambi 67

3 CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE 68

4 MOVIMENTAZIONE E DISIMBALLO 69
4.1 Disimballo 69
4.2 Movimentazione ed immagazzinaggio 69

5 PRIMA DI UTILIZZARE EVOX 25 / EVOX 25 H 70
5.1 Pulizia preliminare della camera vuoto e del coperchio 70
5.2 Descrizione dell'apparecchio 70
5.3 Nozioni sulle possibili modalità operative 71
5.3.1 Vuoto per buste 71
5.3.2 Vuoto nei contenitori 71
5.3.3 Vuoto in buste poste all'esterno della camera a vuoto 71
5.3.4 Regolazione dell'intensità di saldatura 71
5.4 Nozioni sull'olio della pompa e sulle temperature di confezionamento dei prodotti 72
5.5 Nozioni sulle buste sottovuoto 72
5.6 Nozioni sui contenitori sottovuoto 73
5.7 Nozioni sulla conservazione sottovuoto dei cibi 73

6 PREPARAZIONE 75
6.1 Utilizzo di buste sottovuoto 75
6.2 Preparazione: utilizzo di contenitori sottovuoto 76

ITALIANO

7 FUNZIONAMENTO 77
7.1 Pannello comandi 77
7.2 Impostazioni di fabbrica 79
7.3 Richiamo dallo stato di basso consumo 79
7.4 Funzionamento: vuoto in buste / vuoto in contenitori 79
7.4.1 Esecuzione del vuoto in buste 79
7.4.2 Esecuzione del vuoto all'interno di contenitori, con posizionamento all'interno della camera a vuoto 80
7.4.3 Esecuzione del vuoto all'interno di contenitori, con posizionamento all'esterno della camera a vuoto 81
7.4.4 Esecuzione del vuoto in buste goffrate posizionate all'esterno della camera a vuoto 82
7.5 Altre funzioni e segnalazioni allarme 83
7.5.1 Ciclo automatico di deumidificazione dell'olio della pompa. 83
7.5.2 Ciclo di taratura del sensore vuoto 83
7.5.3 Attivazione / disattivazione della segnalazione acustica 83
7.5.4 Interruzione temporanea dell'alimentazione elettrica 83
7.5.5 Allarme mancanza vuoto 83
7.5.6 Allarme per cambio olio 83

8 MANUTENZIONE ORDINARIA 84
8.1 Avvertenze sulla manutenzione ordinaria 84
8.1.1 Norme elementari di sicurezza 84
8.1.2 Pulizia superfici esterne 84
8.1.3 Pulizia camera a vuoto 85
8.1.4 Pulizia coperchio in vetro 85
8.1.5 Pulizia della barra saldante 85
8.1.6 Deumidificazione dell'olio della pompa 86
8.1.7 Periodi di inattività 86
8.1.8 Malfunzionamento 86
8.2 Manutenzione periodica programmata 87
8.3 Guida ricerca guasti 88

INSTALLATORE

9 NORME DI INSTALLAZIONE 90
9.1 Premessa 90
9.2 Avvertenze per l'installatore 90
9.3 Norme elementari di sicurezza 90
9.4 Trasporto e movimentazione 90

10 INSTALLAZIONE 91

11 MANUTENZIONE 94
11.1 Sostituzione della barra saldante completa 94
11.2 Sostituzione del Teflon di copertura della barra saldante 94
11.3 Sostituzione dell'olio della pompa 95
11.4 Sostituzione del filtro disoleatore 97
11.5 Sostituzione dell'otturatore pompa 98
11.6 Pulizia del serbatoio olio 99
11.7 Sostituzione guarnizione vasca 99

12 SCHEMA ELETTRICO 100

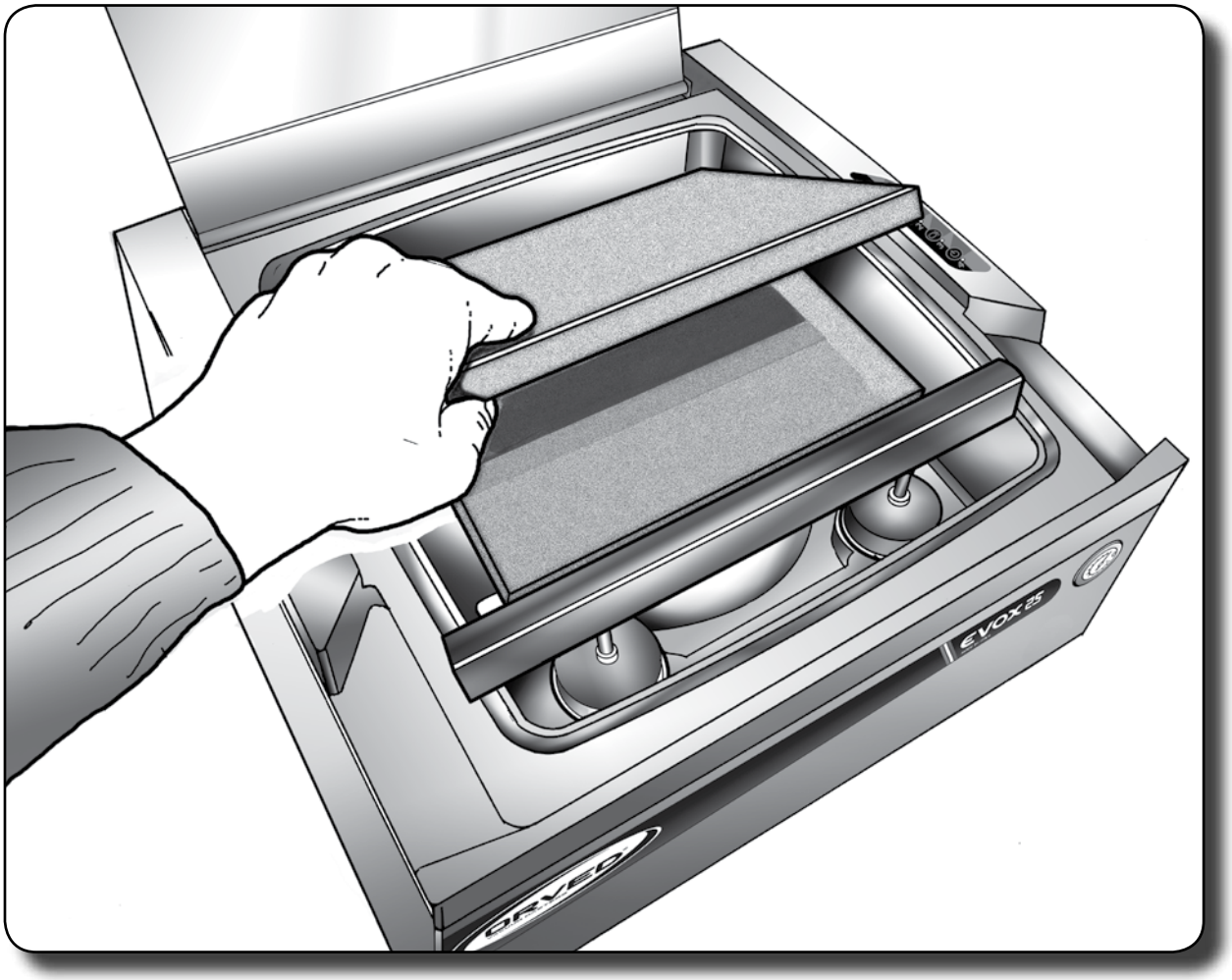
13 GUIDA ALLA RISOLUZIONE DI EVENTUALI PROBLEMI 101

14 DATI TECNICI 102
14.1 EVOX 25 con pompa da 4 m^3/h 102
14.2 EVOX 25 H / EVOX 25 F1 con pompa da 8 m^3/h 103

15 RICAMBI 103

PREMESSA

- Nel ringraziarLa per la preferenza accordata, **ORVED S.p.A.** è lieta di annoverarLa tra i suoi affezionati Clienti e confida che l'uso di questo macchinario sia per Lei motivo di piena soddisfazione.
- Il presente Manuale di Uso serve da riferimento per una guida corretta ed una rapida identificazione della macchina in tutte le sue parti e versioni.
- I disegni, le tabelle e quant'altro contenuto nel presente Manuale d'Uso sono di natura riservata e per questo, ogni informazione non può essere riprodotta nè completamente nè parzialmente e non può essere comunicata a terzi, senza l'autorizzazione di **ORVED S.p.A.** che ne è la proprietaria esclusiva.
- In base alla propria politica di continuo miglioramento della qualità **ORVED S.p.A.** si riserva il diritto di apportare tutte le modifiche che riterrà opportuno in qualsiasi momento e senza preavviso.



Utente

1. NORME GENERALI DI SICUREZZA E PREVENZIONE INFORTUNI

Nella progettazione e realizzazione dell'apparecchio, **ORVED** ha analizzato le fondamentali operazioni riguardanti l'uso e la manutenzione; le modalità di intervento sono state studiate e riportate nel presente manuale per consentirne l'esecuzione in sicurezza. La mancata osservanza di tali norme può risultare estremamente pericolosa per l'incolumità dell'apparecchio e delle persone.
La casa costruttrice declina ogni responsabilità per danni a persone, cose o animali derivanti dalla mancata osservanza delle prescrizioni riportate nel presente manuale, delle avvertenze per la sicurezza, delle modifiche riportate sull'apparecchio senza preventiva autorizzazione, dalle manomissioni e dall'impiego di parti di ricambio non originali.

1.1 SIMBOLOGIA PRESENTE SULLE MACCHINE

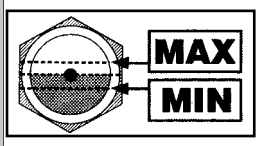
Sulle macchine sono presenti simboli ed avvertenze, che sono parte integrante dei dispositivi di sicurezza della macchinaed evidenziano possibili situazioni a rischio per l'incolumità dell'apparecchio e/o dell'operatore.



Pericolo di folgorazione; pericolo di natura elettrica.



Interventi di manutenzione: staccare la presa di corrente prima di rimuovere ilpannello posteriore della macchina.



Interventi di manutenzione: controllare regolarmente il livello dell'olio della pompa vuoto.

1.2 SIMBOLOGIA PRESENTE NEL MANUALE

Nel presente manuale sono impiegati simboli per evidenziare situazioni a rischio per l'incolumità dell'apparecchio e/odell'operatore, norme di particolare importanza, consigli, avvertenze e precauzioni da seguire durante l'uso e la manu-tenzione. Tali simboli devono essere compresi dal personale addetto all'uso e alla manutenzione dell'apparecchio primadi qualsiasi intervento sullo stesso.



PERICOLO ELETTRICO

Pericolo di folgorazione.



PERICOLO

Segnala un possibile pericolo per la vita e la salute delle persone.
La mancata osservanza di questi avvertimenti può provocare danni alle persone, all'apparecchio o all'ambiente.



PERICOLO USTIONI

Segnala il pericolo di bruciature nel caso si venga a contatto con superfici molto calde.



NOTA

Segnala consigli per l'utilizzo ed altre informazioni utili.

1.3 USO CONFORME DELLA MACCHINA

La confezionatrice sottovuoto è stata progettata e studiata per effettuare il vuoto in buste e contenitori rigidi, con cadenzamassima di un ciclo completo standard (vuoto e saldatura) ogni 60 secondi.
Non è consentito l'uso dell'apparecchio con modalità o per finalità diverse da quelle indicate da **ORVED S.p.A.** nel presente manuale. L'uso conforme dell' apparecchio comprende anche l'osservanza e la conoscenza delle avvertenze e degli avvisi contenute nel presente manuale d'istruzione, nonché la puntuale esecuzione di tutti i controlli, lavori di manutenzione e pulizia dell' apparecchio.

ORVED S.p.A. declina ogni responsabilità per danni arrecati a persone, animali o cose derivanti dall'uso non conforme dell'apparecchio.

1.4 AVVERTENZE E PERICOLI DERIVANTI DALL'USO DELLA MACCHINA

1.4.1 PERICOLI DERIVANTI DALL'UTILIZZO DELLA MACCHINA

PERICOLO!

Le istruzioni specifiche relative ad un uso sicuro della macchina, si trovano tutte raccolte nella sezionefrontale del manuale di istruzioni utente.

- **Le macchine sono progettate e realizzate secondo le più moderne tecnologie disponibili e sono conformi alle norme di scurezza vigenti. Ciò nonostante, esse possono costituire fonte di pericolo, in caso di mancata osser-vanza delle prescrizioni di sicurezza contenute in questo manuale o di utilizzo non conforme.**

Osservate scrupolosamente le seguenti indicazioni di sicurezza:

- Prima dell'utilizzo, accertatevi che la macchina sia integra e priva di segni di danneggiamento.
- Qualora la macchina resti inutilizzata per un periodo lungo, spegnetela estraendo la spina dalla presa.
- Impedite l'accesso allo spazio di lavoro a persone non autorizzate.• Usate indumenti di lavoro e guanti di protezione idonei.
- Non utilizzate mai la macchina in ambienti con rischio di esplosione, ovvero in presenza di vapori e gas infiammabili.
- Garantite sufficiente ventilazione del luogo di lavoro.
- Eliminate immediatamente tutti i disturbi e gli inconvenienti che possono compromettere la sicurezza.

1.4.2 PERSONALE ADDETTO ALL'USO DELLA MACCHINA

PERICOLO!

- **L'uso della macchina è consentito unicamente a personale istruito. Tale personale deve essere a cono-scenza delle norme di sicurezza e delle istruzioni d'uso contenute nel presente manuale.**

- **Questa macchina può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni, da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, nonché prive di esperienza e di conoscenze specifiche, a cui siano state fornite una super-visione o delle istruzioni per un uso sicuro della macchina spiegati i rischi (o pericoli) ad essa legati. La pulizia ela regolare manutenzione spettante all'utilizzatore, non possono essere operate da bambini senza supervisione.**

1.4.3 DISPOSITIVI DI PROTEZIONE E DI SICUREZZA

PERICOLO!

- **Prima di ogni messa in funzione dell' apparecchio, verificare che tutti i dispositivi di sicurezza e di pro-tezione siano presenti, efficienti e funzionanti.**

1.4.4 RISCHI DI NATURA ELETTRICA

PERICOLO ELETTRICO

- La sicurezza elettrica dell'apparecchio é assicurata soltanto quando è correttamente collegato ad un efficiente impianto di messa a terra a norma di legge.

• Lavori all' impianto di alimentazione elettrica e l'accesso a parti in tensione, è consentito esclusivamente a personale qualificato.

• Eseguire regolari controlli dell'impianto elettrico della macchina (i controlli vanno eseguiti esclusivamente da personale qualificato).

• Eliminare e/o sostituire immediatamente collegamenti allentati o cavi bruciati (la sostituzione va eseguita esclusivamente da personale qualificato).

• Sostituite il cavo di alimentazione elettrica se risulta danneggiato. La sostituzione deve essere eseguita da personale qualificato.

• Utilizzare solamente spine e prese idonee alle caratteristiche elettriche riportate sulla targhetta identificativa della macchina.

• Non infilare oggetti nelle aperture di ventilazione della macchina: pericolo di folgorazione elettrica!

• L'utilizzo di acqua corrente, getti d' acqua e/o vapore è assolutamente vietato nel luogo di installazione della macchina: pericolo di folgorazione elettrica!



1.4.5 PERICOLI DERIVANTI DALLA PRESENZA DI ELEMENTI SCALDANTI (BARRA/E SALDANTE/I) PERICOLO!

• Pericolo di scottature: a fine ciclo di lavoro, non toccate la barra saldante.



1.4.6 MANUTENZIONE, SERVIZIO E RIPARAZIONE DELLA MACCHINA PERICOLO!

• Togliere la spina dalla presa di corrente prima di ogni intervento.

• Eseguire puntualmente tutte le operazioni di manutenzione e servizio dellamacchina.

• Eventuali danni devono essere riparati esclusivamente da personale qualificato.



1.4.7 MODIFICHE ALL'APPARECCHIO PERICOLO!

• Non apportare alcuna modifica o cambiamento sulla macchina senza l' autorizzazione di **ORVED S.p.A.**.

• Sostituire immediatamente tutti i pezzi deteriorati, usurati o danneggiati (la sostituzione deve essere eseguita da personale qualificato).

• Utilizzare unicamente pezzi di ricambio originali.



1.4.8 PREVENZIONE INCENDI PERICOLO!

• Mantenere le aperture di ventilazione libere (distanza dalle parti circostanti di almeno 10 cm).

• Non posizionate la macchina in prossimità di prodotti infiammabili.



PERICOLO!

• Pericolo di bruciature: nel caso si utilizzino prodotti disinfettanti a base alcolica o infiammabili, ventilare l'ambiente. Non avvicinare fiamme aperte alla macchina! Non fumare!



1.4.9 PULIZIA E SMALTIMENTO DELLA MACCHINA

ATTENZIONE!

- Pulire la macchina regolarmente seguendo le istruzioni contenute nel presente manuale.
- Utilizzare e maneggiare i prodotti detergenti secondo le prescrizioni del produttore.
- Demolire e smaltire la macchina, parti di essa ed i prodotti detergenti utilizzati per la pulizia dell'apparecchio, osservando le norme in vigore.
- La pulizia e la regolare manutenzione spettante all'utilizzatore, non possono essere operate da bambini senza supervisione.

1.5 DISPOSITIVI DI SICUREZZA PRESENTI SULLA MACCHINA

1.5.1 NOTE SUI DISPOSITIVI DI SICUREZZA

- Prima di ogni messa in funzione dell' apparecchio, verificare che tutti i dispositivi di sicurezza e di protezione siano presenti, efficienti e funzionanti. La macchina non deve essere utilizzata se uno o più dispositivi di sicurezza risultano assenti o danneggiati.
- Interventi di manutenzione, riparazione o sostituzione dei dispositivi di sicurezza possono essere eseguiti esclusivamente da personale istruito e qualificato.
- I dispositivi di sicurezza non devono assolutamente essere esclusi o messi fuori servizio.

La macchina dispone di serie dei seguenti dispositivi di sicurezza:

- Dispositivo di sicurezza contro il surriscaldamento della pompa sottovuoto.
- Dispositivo contro il surriscaldamento della barra saldante.
- Copri ventola pompa vuoto.

1.5.2 DISPOSITIVO DI SICUREZZA CONTRO IL SURRISCALDAMENTO DELLA POMPA SOTTOVUOTO

La Vs. confezionatrice sottovuoto è dotata di un sistema di sicurezza, che a mezzo di appositi sensori di temperaturaposti sull'avvolgimento del motore e di una serie di dispositivi interni alla scheda elettronica di potenza, elimina il rischiosurriscaldamento del motore della pompa, che potrebbe instaurarsi in seguito ad un progressivo grippaggio o difetto.

1.5.3 DISPOSITIVO CONTRO IL SURRISCALDAMENTO DELLA BARRA SALDANTE

La macchina è dotata di un dispositivo che elimina il rischio di surriscaldamento ed incendio della barra saldante.

1.5.4 COPRIVENTOLA PER POMPA VUOTO

La pompa vuoto è dotata di una copertura di protezione che impedisce il contatto con la ventola di raffreddamento.

1.6 IGIENE

La macchina è costruita rispettando la **direttiva EN1672-2** (requisiti d'igiene per le macchine destinate alla preparazione e lavorazione degli alimenti), il **regolamento CE 1935/2004** e le **linee guida EHEDG** (European Hygienic Engineering and Design Group); materiali, superfici e forme sono state scelte e studiate in modo tale da ridurre al minimo oppure eliminare il rischio di contagio o infezione di alimenti nei confronti dell'utilizzatore della macchina e viceversa, di ridurre al minimo oppure eliminare il rischio inquinamento dell'alimento attraverso l'operatore e la macchina stessa.

Ciò premesso, nel caso di confezionamento sottovuoto di alimenti, rispettate sempre le seguenti indicazioni:

- Effettuare una scrupolosa pulizia della macchina sia prima che dopo l'uso. In particolare pulite e disinfettate le superfici interne della camera a vuoto.
- Lavorate in modo igienico, evitando il contatto diretto tra alimento e macchina.
- Mantenete i pannelli di comando e gli elementi di manovra puliti ed esenti da grassi ed oli.
- Chiudete il coperchio quando la macchina non viene utilizzata: in questo modo evitate che polvere e sporco si depositino all'interno della camera a vuoto.

1.7 MANUTENZIONE ED ASSISTENZA TECNICA

Nel presente manuale d'uso vengono distinti in modo chiaro i lavori di manutenzione, riparazione e servizio eseguibilidagli operatori della macchina e quelli che invece necessitano di tecnici qualificati ed istruiti di un centro di servizio edassistenza autorizzato.

Nel caso di lavori di manutenzione, servizio o riparazione, rispettate sempre le seguenti indicazioni:

- Spegnere la macchina estraendo la spina dalla presa di corrente.
- Rispettate le manutenzioni programmate e gli intervalli previsti dal presente manuale. Ritardi o mancata manutenzione possono causare interventi di riparazione costosi.
- Utilizzate esclusivamente ricambi, oli e lubrificanti originali **ORVED S.p.A.**
- Utilizzate utensili in buono stato; non abbandonate utensili all'interno della macchina dopo il lavoro.
- Non eseguite mai interventi per i quali è richiesto ed indicato l'intervento un tecnico qualificato da parte di un centro di assistenza autorizzato.
- Fate eseguire gli interventi esclusivamente da centri di assistenza tecnica autorizzati da **ORVED S.p.A.**
- Dispositivi di sicurezza, disattivati o smontati temporaneamente da un tecnico qualificato per eseguire un intervento di manutenzione, devono essere ripristinati a fine intervento e la loro efficienza e funzionalità verificata.

2. INFORMAZIONI GENERALI

2.1 SUL MANUALE

- Il presente Manuale di Uso serve da riferimento per una guida corretta ed una rapida identificazione della macchina in tutte le sue parti e versioni.
- I disegni, le tabelle e quant'altro contenuto nel presente Manuale d'Uso e manutenzione sono di natura riservata e, per questo, non è consentita la riproduzione parziale o completa di informazioni a terzi senza l'autorizzazione di **ORVED S.p.A.**
- In base alla propria politica di continuo miglioramento della qualità la Ditta Costruttrice si riserva il diritto di apportare tutte le modifiche che riterrà opportuno in qualsiasi momento e senza preavviso, pertanto le descrizioni e le immagini qui contenute non sono impegnative.
- Il manuale è da considerarsi parte integrante dell'apparecchio e come tale deve essere conservato e custodito per tutta la durata ed utilizzazione dello stesso; nel caso di passaggio dell'apparecchio a terze parti, questo documento deve essere consegnato al nuovo proprietario.
- L'acquirente ha l'obbligo di fare leggere attentamente questo manuale alle persone incaricate all'uso e alla manutenzione di questo apparecchio, dandogli la possibilità di poterlo consultare liberamente ogni qual volta ve ne fosse la necessità.
- La casa costruttrice declina ogni responsabilità per danni a persone, cose o animali derivanti dalla mancata osservanza delle prescrizioni riportate nel presente manuale, delle avvertenze per la sicurezza, delle modifiche riportate sull'apparecchio senza preventiva autorizzazione, dalle manomissioni e dall'impiego di parti di ricambio non originali.

IMMAGINI

- In considerazione dell'elevato numero di modelli e versioni di macchine, per ragioni pratiche risulta impossibile raffigurare tutte le varianti disponibili. Tuttavia, le immagini del presente manuale rappresentano in modo chiaro il principio di funzionamento dei modelli citati sul frontespizio.

2.2 CONSERVAZIONE DEL MANUALE

- Questo documento deve essere utilizzato in modo tale da non danneggiarne il contenuto. Al termine dell'uso riporre il manuale in luogo sicuro e protetto, ma di facile accessibilità a tutti gli operatori interessati all'uso e alla manutenzione dell'apparecchio. In caso di smarrimento, furto o danneggiamento, è possibile richiedere copia del presente manuale mediante ordine di acquisto da inoltrare a **ORVED S.p.A.**, specificando la versione, l'edizione, la revisione e il nome dell'apparecchio. Queste informazioni sono reperibili su ciascuna pagina del presente documento.
- Data di pubblicazione della presente Istruzione d' uso e manutenzione: **01.2016**.
- Copyright: **ORVED S.p.A. con SOCIO UNICO** - Musile di Piave (VE)

2.3 IDENTIFICAZIONE DEL COSTRUTTORE

Sede legale e amministrativa: **ORVED S.p.A. con SOCIO UNICO**

Via dell'Artigianato, 30 - 30024 MUSILE DI PIAVE (VE) ITALY

Tel.: ++39 0421 54387 / Telefax: ++39 0421 333100

E-mail: orved@orved.it - Internet: www.orved.it

2.4 IDENTIFICAZIONE DELL'APPARECCHIO

L'apparecchio è identificato attraverso una targa posta sul lato posteriore, sulla quale si possono rilevare le seguenti informazioni:

A Modello.

B Tensione e numero fasi (Volt).

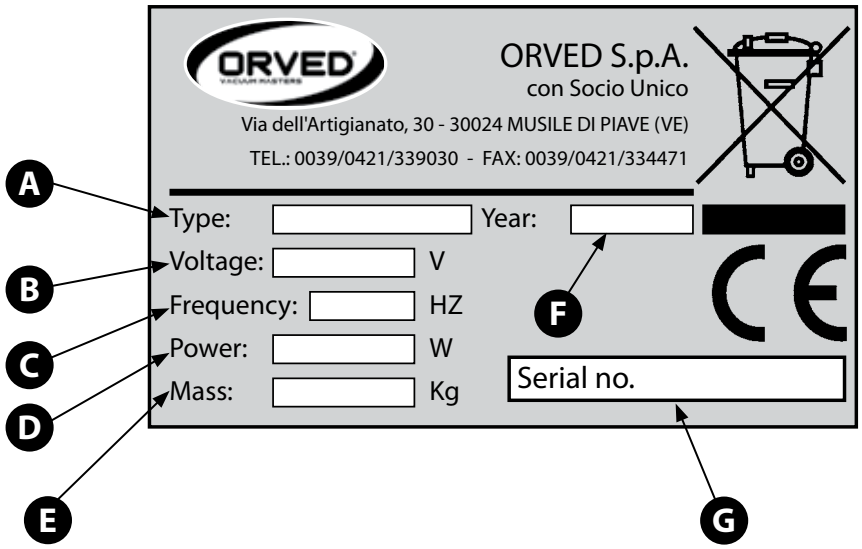
C Frequenza (Hertz).

D Potenza massima assorbita (Watt).

E Peso.

F Anno di costruzione.

G Numero di matricola.



2.5 GARANZIA

Tutti i prodotti **ORVED** vengono normalmente sottoposti a severi controlli qualitativi funzionali prima dell'installazione a tutela della salvaguardia e dell'interesse dei propri Clienti.

COPERTURA

ORVED garantisce i suoi prodotti da tutti i difetti di costruzione e di lavorazione e si impegna a sostituire gratuitamente ai propri Clienti eventuali pezzi riscontrati difettosi dalla casa costruttrice stessa.

DURATA

ORVED garantisce **EVOX 25 / EVOX 25 H** per la durata di 12 mesi dalla data di vendita riportata sul documento di acquisto.

CONDIZIONI GENERALI

La garanzia ORVED prevede:

a) La garanzia da diritto esclusivamente alla sostituzione gratuita dei componenti riconosciuti difettosi da **ORVED** o da un suo incaricato autorizzato.

b) La responsabilità della **ORVED** è limitata alla sola sostituzione delle parti eventualmente riscontrate difettose; in nessun caso **ORVED** riconoscerà reclami per indennizzi di altro genere.

c) La resa dei pezzi contestati e/o difettosi è prevista presso la sede **ORVED** e tutte le spese di trasporto per la consegna dei pezzi sono a totale carico del Cliente.

d) Sono esclusi dalla garanzia i componenti di normale usura.

e) Le eventuali riparazioni eseguite non determinano in alcun modo il prolungamento del periodo di garanzia.

CESSAZIONE

Oltre allo scadere del normale periodo di copertura, la garanzia si riterrà immediatamente decaduta nei seguenti casi:

a) Targa di identificazione dell'apparecchio manomessa, alterata in qualsiasi modo o asportata senza che **ORVED S.p.A.** sia stata tempestivamente avvisata.

b) Esecuzione di modifiche sull'apparecchio o a sue parti senza preventiva autorizzazione scritta di **ORVED S.p.A.** La manomissione dell'apparecchio o di sue parti, oltre che portare alla cessazione della garanzia, solleva la **ORVED S.p.A.** da qualsiasi danno riportato a persone, animali o cose.

c) Mancato rispetto delle indicazioni riportate nel presente manuale.

d) Uso dell'apparecchio diverso da quello previsto dal presente manuale.

e) Danni o sinistri subiti dall'apparecchio derivanti da fattori esterni.

f) Operazioni di conduzione, riparazione e/o manutenzione svolte da personale non specializzato.

2.6 SEGNALAZIONE DI DIFETTI O ANOMALIE

Per la segnalazione di difetti o di anomalie che trascendono il contenuto del manuale, rivolgetevi cortesemente al Vostro rivenditore di zona o direttamente a **ORVED S.p.A.**, che saranno lieti di potervi aiutare nella risoluzione del problema.

A tal fine tenete a portata di mano:

- Nome del modello
- Numero di serie

2.7 RICHIESTA DI RICAMBI

Per la richiesta di particolari di ricambio, rivolgetevi cortesemente al Vostro rivenditore di zona o direttamente a Orved S.p.A., indicando:

- Nome del modello
- Numero di serie
- Codice ricambio

3. CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE



IMBALLO

- Il materiale di imballo è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio.
- Per lo smaltimento, seguite le normative locali.
- Non disperdete il materiale nell'ambiente. Il materiale di imballaggio (sacchetti di plastica, parti in polistirolo, etc.) deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini in quanto potenziale fonte di pericolo.



ROTTAMAZIONE/SMALTIMENTO

- L'apparecchio è stato realizzato con materiale riciclabile. Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- Assicurandosi che questo apparecchio sia rottamato in modo corretto, contribuite a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.
- Il simbolo  sull'apparecchio, o sulla documentazione di accompagnamento, indica che questo apparecchio non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.
- Al momento della rottamazione, rendere l'apparecchio inservibile tagliando il cavo di alimentazione rimuovendo il coperchio in modo che i bambini non possano accedere facilmente all'interno dell'apparecchio.
- Rottamarlo seguendo le norme locali per lo smaltimento dei rifiuti e consegnarlo negli appositi punti di raccolta, non lasciandolo incustodito neanche per pochi giorni essendo una fonte di pericolo per un bambino.
- Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo apparecchio, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti o il rivenditore presso il quale l'apparecchio è stato acquistato.

4. MOVIMENTAZIONE E DISIMBALLO

AVVERTENZA!

- **Prestare particolare attenzione a punti metallici, chiodi, rivetti, bordi taglienti o quant'altro si possa trovare di potenziale pericolo sull'imballo. Al ricevimento dell'imballo il Cliente è tenuto a verificarne l'integrità, comunicando tempestivamente al corriere o all'addetto al trasporto eventuali anomalie, mancanze o danni evidenti; tale notifica deve, in ogni caso, essere effettuata prima di eseguire qualsiasi altra operazione di movimentazione o disimballo.**

- **Un eventuale danno sull'imballo, può significare un probabile danno all'apparecchio o a sue parti; in caso di dubbi sulla effettiva integrità dell'apparecchio a seguito del trasporto, prima di qualsiasi altra operazione, richiedere informazioni al Vostro rivenditore o direttamente a ORVED S.p.A..**
- **L'apparecchio imballato deve essere conservato in un luogo protetto, idoneo a tale scopo, asciutto, coperto e non esposto agli agenti atmosferici. Il luogo previsto deve possedere una temperatura compresa tra 5°C e 40°C ed un valore di umidità relativa non superiore all'80%. Acqua e vapore acqueo devono essere tenuti a debita distanza dal luogo d'installazione o immagazzinaggio.**

4.1 DISIMBALLO

- Dopo aver tolto l'imballo, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio; in caso di dubbio, non utilizzatelo e rivolgetevi subito al rivenditore.
- Conservate la fascetta velcro per legare il cavo di alimentazione elettrica all'apposito supporto.
- È consigliabile conservare integro l'imballo per eventuali esigenze future di movimentazione o immagazzinamento dell'apparecchio.
- In merito allo smaltimento e la sicurezza del materiale d'imballo, osservate quanto indicato al precedente capitolo 3.

4.2 MOVIMENTAZIONE ED IMMAGAZZINAGGIO

AVVERTENZA!

- **Durante il trasporto e la movimentazione, la macchina deve essere mantenuta sempre in posizione orizzontale in modo da evitare la fuoriuscita dell'olio dalla pompa.**

- **Utilizzate le apposite viti di bloccaggio in plastica sul lato posteriore per bloccare il coperchio.**
- **Barre saldanti e ripiani devono essere immobilizzati in modo da evitare spostamenti degli stessi all'interno della camera a vuoto.**
- **In caso di immagazzinaggio, l'apparecchio deve essere conservato in un luogo protetto, idoneo a tale scopo, asciutto, ventilato, coperto e non esposto agli agenti atmosferici.**
- **Il luogo previsto deve possedere una temperatura compresa tra 5°C e 40°C ed un valore di umidità relativa non superiore all'80%.**
- **Acqua e vapore acqueo devono essere tenuti a debita distanza dal luogo d'installazione o immagazzinaggio.**

AVVERTENZA!

Dopo un lungo periodo di immagazzinaggio, eseguire:

- **Il cambio dell'olio della pompa prima della messa in funzione, seguendo le istruzioni riportate nel capitolo "MANUTENZIONE". Il cambio dell'olio deve essere eseguito da personale autorizzato e specializzato, rispettando le istruzioni e le prescrizioni del presente manuale.**
- **Un ciclo di deumidificazione, seguendo il capitolo "FUNZIONAMENTO".**

5. PRIMA DI UTILIZZARE EVOX 25 / EVOX 25 H

Forniamo di seguito alcune nozioni per utilizzare **EVOX 25 / EVOX 25 H** al meglio.

5.1 PULIZIA PRELIMINARE DELLA CAMERA VUOTO E DEL COPERCHIO

- Prima di mettere in funzione la macchina è necessario eseguire la pulizia della camera a vuoto e del coperchio utilizzando un panno morbido inumidito con acqua potabile.
- Si raccomanda di non servirsi di detergenti aggressivi, pagliette inox, raschietti o sostanze abrasive, acide o aggressive che potrebbero danneggiare irrimediabilmente le superfici interne della camera a vuoto.
- Al termine della pulizia effettuare un accurato risciacquo con acqua potabile.

5.2 DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

L'apparecchio è costituito dal corpo macchina **1** che comprende la camera a vuoto **4**, e relativo coperchio **3** di chiusura.

All'interno della camera a vuoto è collocata la barra saldante **5**, la cui funzione è di sigillare ermeticamente le buste.

I ripiani **8** hanno la funzione di ridurre la quantità di aria da aspirare, con conseguente riduzione della durata del ciclo.

1 Corpo macchina

2 Pannello comandi

3 Coperchio della camera a vuoto in vetro temperato

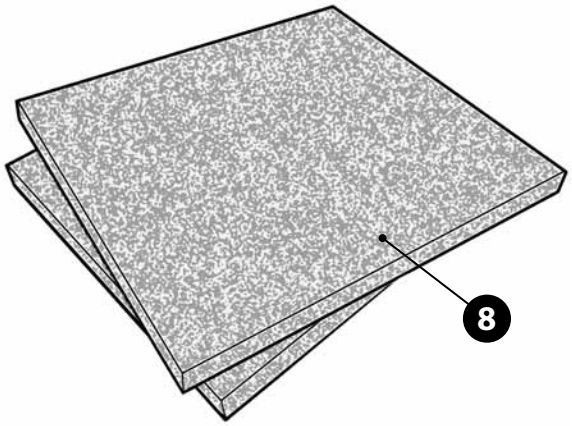
4 Camera a vuoto

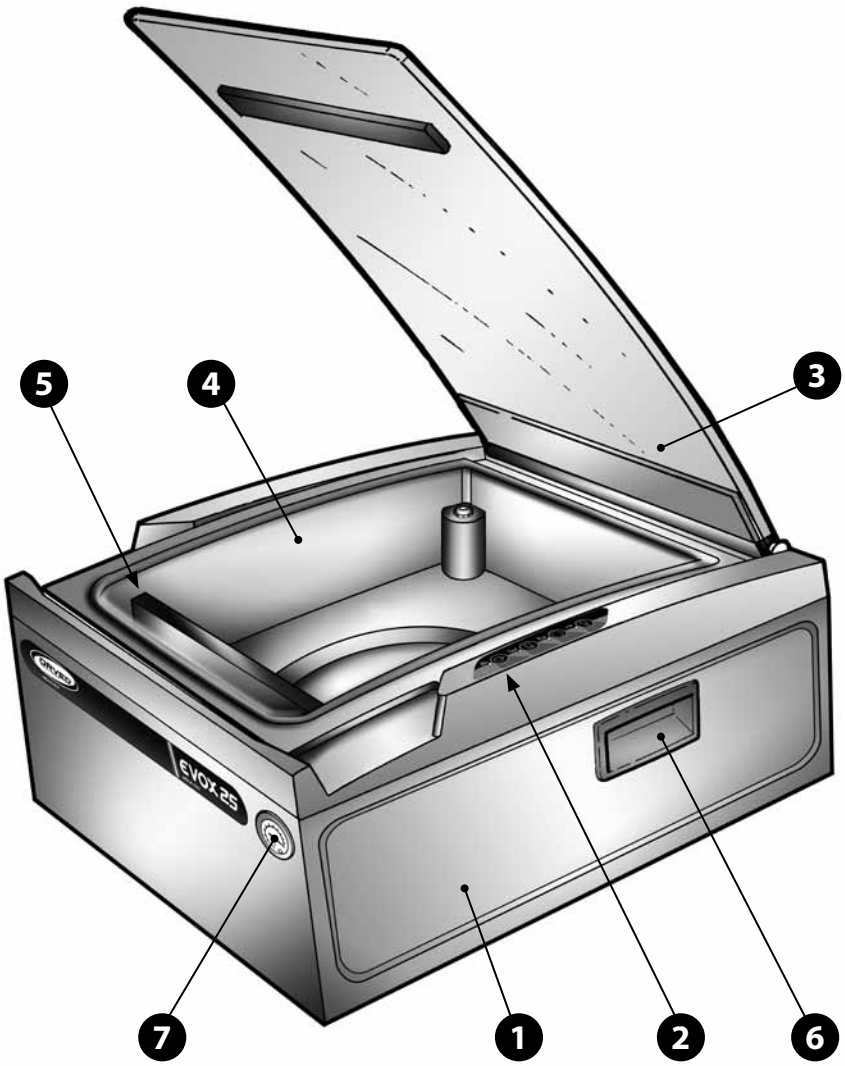
5 Barra saldante

6 Maniglia di movimentazione

7 Vuotometro

8 Ripiani per riduzione volume da aspirare





5.3 NOZIONI SULLE POSSIBILI MODALITÀ OPERATIVE

I cibi vanno preparati preventivamente all'interno di apposite buste sottovuoto (per cottura o per conservazione), oppure all'interno di contenitori rigidi per sottovuoto ("vuoto box").
La busta oppure il contenitore, viene posizionata all'interno della camera a vuoto, all'interno della quale avviene l'evacuazione dell'aria e, nel caso delle buste sottovuoto, la sigillatura delle stesse.

5.3.1 VUOTO PER BUSTE (§ 7.4.1)



× 1. Ciclo vuoto per conservazione.
Il livello di vuoto è spinto, l'aria interna alla busta viene totalmente rimossa. La durata complessiva del ciclo è di circa 40 secondi, ma dipende dal volume di prodotto e numero di ripiani inseriti nella camera a vuoto.



× 2. Ciclo vuoto cottura.
Il livello di vuoto è spinto, l'aria viene rimossa sia intorno al cibo sia dal cuore del prodotto, in modo tale da ottenere una omogenea trasmissione di calore dall'esterno verso il cuore del prodotto nella successiva fase di cottura all'interno di un forno a vapore, dell'alimento confezionato nell'apposita busta per cottura. La durata complessiva del ciclo è di circa 60 secondi, ma dipende dal volume di prodotto e numero di ripiani inseriti nella camera a vuoto.

Nel ciclo vuoto per conservazione, si usano buste in **PA/PE** per conservazione oppure buste in **OPA/PP** per cottura; per ciclo vuoto per cottura, qualora sia prevista la successiva cottura del cibo in forno a vapore all'interno della confezione, è indispensabile l'utilizzo di buste in **OPA/PP** specifiche per cottura. Quindi, con buste **OPA/PP** potete conservare e cucinare gli alimenti, con buste **PA/PE**, solo conservare.

5.3.2 VUOTO NEI CONTENITORI (§ 7.4.2 E 7.4.3)



Utilizzato per contenitori sottovuoto rigidi e resistenti al vuoto spinto (contenitori in vetro di grosso spessore, contenitori sottovuoto ad uso professionale).
Il ciclo termina premendo il tasto **STOP**.

5.3.3 VUOTO IN BUSTE POSIZIONATE ALL'ESTERNO DELLA CAMERA A VUOTO (§ 7.4.3)



EVOX 25 / EVOX 25 H permette di realizzare il vuoto in buste posizionate all'esterno della camera a vuoto mediante l'accessorio in dotazione "**Easy 160**", permettendo in tal modo di confezionare prodotti la cui dimensione eccede quella della camera a vuoto.
Il ciclo termina con la saldatura della busta, premendo il tasto **SEAL**.

5.3.4 REGOLAZIONE DELL'INTENSITÀ DI SALDATURA



× 1, × 2, × 3, × 4. Premendo il tasto **SEAL** 1, 2, 3 o 4 volte, è possibile ottenere altrettante intensità di saldatura.

5.4 NOZIONI SULL'OLIO DELLA POMPA E SULLE TEMPERATURE DI CONFEZIONAMENTO DEI PRODOTTI

AVVERTENZA. Le seguenti semplici ma basilari regole, spiegate più estesamente nei punti che seguono, se rispettate consentono di lavorare con la vostra macchina senza inconvenienti sia sotto il profilo del risultato (una conservazione ottimale e più lunga possibile dei prodotti), sia sotto il profilo della durata e resa della pompa. È essenziale che l'olio della pompa (sviluppato in modo specifico per l'applicazione del sottovuoto alimentare e certificato FDA), sia sempre nelle condizioni migliori: fluido e pulito, ovvero esente da impurità grossolane e privo di parti acquose.

Al fine di prevenire danni alla pompa, l'apparecchio memorizza i cicli effettuati e vi aiuta a ricordare di effettuare il cambio dell'olio attraverso una segnalazione visiva ed acustica, che si attiva all'accensione una volta che è stata superata la soglia massima ammissibile di cicli di lavoro. **Adottate seguenti importanti regole:**

1) **I prodotti da confezionare sottovuoto devono essere stati raffreddati in frigorifero o in abbattitore di temperatura alla temperatura di 3 °C.** A tale temperatura:
   - È bloccata la proliferazione batterica e la conservazione ha la sua durata e resa massima.
   - La cessione di umidità sotto forma di vapore acqueo, che viene aspirato dalla pompa provocandone l'ossidazione delle superfici interne, viene ridotta al minimo.
2) **Controllate periodicamente il livello dell'olio ed effettuate con cadenza almeno settimanale, un ciclo di deumidificazione dell'olio.**
3) **Il cambio dell'olio va effettuato in base al carico di lavoro, comunque almeno ogni 6 mesi oppure ogni 100 ore di lavoro.**
4) **Dopo un periodo di inutilizzo della macchina superiore ad un mese, effettuare un cambio dell'olio prima di avviare la macchina.** Nel caso in cui non fosse possibile effettuare immediatamente il cambio dell'olio, procedete con un ciclo di deumidificazione dell'olio. Residui di ossidazione e liquidi, che in periodi di inattività si depositano sul fondo del serbatoio olio della pompa, vengono in tal modo scaricati insieme all'olio esausto.
5) **La temperatura del locale in cui è installata la macchina, deve trovarsi a temperatura possibilmente non inferiore a 10°C, al fine di evitare un eccessivo aumento della densità dell'olio.** Maggiore fluidità dell'olio facilita l'avviamento della pompa a freddo.

AVVERTENZA. Al fine di prevenire danni alla pompa, l'apparecchio memorizza i cicli effettuati e vi aiuta a ricordare di effettuare il cambio dell'olio attraverso una segnalazione visiva ed acustica, che si attiva ad ogni accensione una volta che è stata superata la soglia massima ammissibile di cicli di lavoro.

5.5 NOZIONI SULLE BUSTE SOTTOVUOTO

Le buste impiegate per la conservazione sottovuoto e/o cottura degli alimenti sono caratterizzate da uno strato esterno di nylon (strato barriera), che impedisce il passaggio dell'ossigeno dall'esterno all'interno della busta, preservando le proprietà organolettiche del cibo confezionato.

Le buste idonee all'impiego descritto nel presente manuale sono:

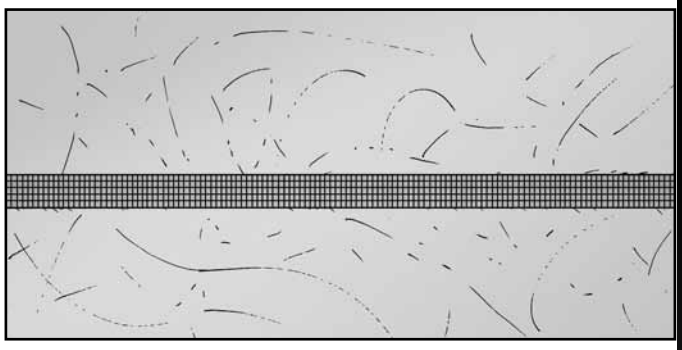
- **BUSTE PER CONSERVAZIONE (in PA/PE)**: lo strato barriera esterno è in nylon (Poliammide), lo strato sigillante (interno) è in polietilene. Sono lisce ed opache e presentano normalmente uno spessore di 90 micron. Sono indicate per la conservazione degli alimenti e idonee a venire a contatto con gli alimenti, secondo la legislazione vigente.

Non sono indicate per la tecnica culinaria della cottura sottovuoto.

- **BUSTE PER COTTURA (in OPA/PP)**: si differenziano dalle buste per conservazione per lo strato sigillante, che è in polipropilene. Sono lisce e lucide, presentano normalmente uno spessore di 75-85 micron.
  Sono indicate per la conservazione e soprattutto per la cottura sottovuoto.

Con questa tecnica, la temperatura massima raggiunta è di 100°C per alcuni tipi di verdure, mentre la maggior parte degli alimenti viene cotta a 60-65°C. Queste buste sono pertanto adatte a resistere a temperature fino a 100°C.
Le buste sottovuoto sono indicate per il confezionamento di prodotti non eccessivamente sensibili allo schiacciamento (carne, affettati, formaggi duri, legumi ecc..).

È essenziale una perfetta sigillatura, che si evidenzia attraverso un cordone di saldatura ben marcato e privo di punti di bruciatura.

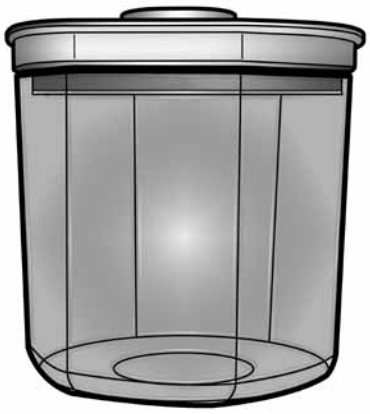


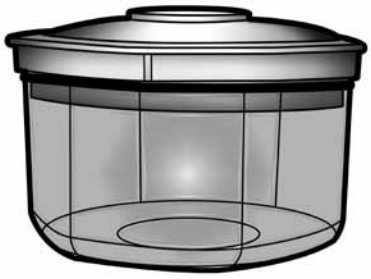
Esempio di cordone di saldatura ottimale

5.6 NOZIONI SUI CONTENITORI SOTTOVUOTO

- In commercio sono usualmente reperibili contenitori sottovuoto realizzati in materiale plastico trasparente (policarbonato), concepiti per uso domestico per livelli di vuoto non professionali (pari cioè a circa l'80% del vuoto assoluto). I coperchi di questi contenitori sono dotati di apposite valvole, attraverso le quali viene evacuata l'aria.
- Questi accessori sono utili sia per la conservazione di prodotti sensibili allo schiacciamento, sia per la conservazione di alimenti liquidi. Non vengono utilizzati nella tecnica di cottura sottovuoto.
- Se avete a disposizione contenitori ad elevata rigidità, realizzati in acciaio o vetro, in grado di resistere ad un livello di vuoto elevato raggiungibile da **EVOX 25 / EVOX 25 H**, è possibile impostare un ciclo più lungo, che porta il vuoto all'interno del contenitore prossimo a zero.







5.7 NOZIONI SULLA CONSERVAZIONE SOTTOVUOTO DEI CIBI

Ecco alcune regole fondamentali da rispettare per una perfetta resa in cucina.

Non cercate di usare il sistema per conservare prodotti già alterati o impoveriti dal punto di vista nutrizionale: **non si recupera la qualità persa**.

- I cibi mantenuti troppo a lungo a temperatura ambiente o che hanno appena terminato la preparazione o la cottura, perdono umidità nonché le qualità iniziali (colore, profumo, sapore, ecc..) e sono maggiormente soggetti a contaminazioni batteriche. **Si consiglia pertanto di confezionare sottovuoto prodotti che siano stati raffreddati in frigorifero o abbattitore di temperatura per un tempo sufficiente a portarne la temperatura a 3 °C**.
- Se utilizzate buste sottovuoto per conservare i cibi crudi o cotti, ricordate di distribuirli in maniera uniforme per facilitare la fuori uscita dell'aria e di non riempirli in modo eccessivo perché si potrebbe pregiudicare la saldatura per la tenuta ermetica.
- È buona regola riempire le buste con il prodotto da confezionare per circa i 2/3 del loro volume.

- È preferibile che la **verdura e la frutta**, una volta lavate, siano asciugate per evitare ristagni di liquidi, che potrebbero renderle flaccide.
- Per conservare le **carni** per un tempo ragionevolmente lungo, ricordate di raffreddarle in frigorifero almeno 2 ore per rallentare l'azione della proliferazione batterica. Prima di metterle sottovuoto, asciugatele per ottenere una buona percentuale di assenza d'aria. Nel caso di carne con osso, per esempio le costolette, braciole o altro, ricopritela con carta alluminio, per evitare la foratura della busta.
- Per quanto riguarda il **pesce**, occorre innanzitutto lavarlo bene, eliminare le squame, sviscerarlo togliendo le branchie, asciugarlo e come per la carne raffreddarlo bene prima di metterlo sottovuoto. Conservatelo in frigorifero ad una temperatura non superiore ai +3°C.
- Per i **formaggi a pasta dura**, come il Parmigiano, il Pecorino ecc., non è necessario seguire alcun accorgimento, mentre per i formaggi a pasta molle, per evitare che si schiaccino, è opportuno avvolgerli in pellicola tipo cellophane, oppure optare per la conservazione nei contenitori sottovuoto.
- Per i **salumi e per le insalate**, se si usano i contenitori sottovuoto non occorre seguire nessun accorgimento. Nel caso si desideri confezionare il prodotto in buste, asciugarlo prima di procedere al confezionamento.
- Per le **salse**, procedere in questo modo: una volta preparate come fate usualmente, confezionatele nei vasi di vetro, poi pastorizzatele in microonde per 12 minuti alla massima potenza. Immergete il contenitore in acqua e ghiaccio per raffreddare la salsa; quindi effettuate il vuoto versando il prodotto nell'apposito contenitore per sottovuoto.

TEMPI DI CONSERVAZIONE INDICATIVI

I tempi di conservazione elencati sono puramente indicativi e dipendono dalla qualità iniziale del prodotto da conservare, dalla temperatura di conservazione, dal tempo di raffreddamento nel caso di cibi cotti, dalla temperatura alla quale è stato confezionato il prodotto, dal grado di vuoto raggiunto nonché dalla qualità della busta per sottovuoto utilizzata.

- **Insalate fresche**: fino a 12 giorni
- **Formaggi freschi**: fino a 20 giorni
- **Pesci freschi**: fino a 7 giorni
- **Carni fresche**: fino a 15 giorni

6. PREPARAZIONE

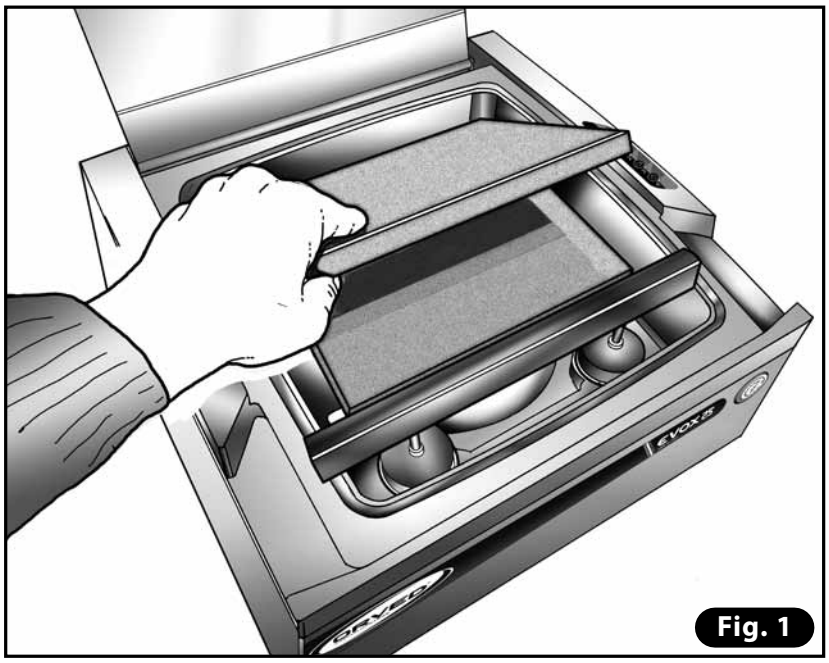
6.1 UTILIZZO DI BUSTE SOTTOVUOTO

1) **Effettuate la taratura preliminare del sensore vuoto**: alla prima messa in funzione ed ogni qualvolta la macchina viene spostata ad un luogo con altitudine differente, è necessario tarare il sensore di depressione in funzione della pressione atmosferica (dipendente dall'altitudine del luogo). Connettete la macchina, quindi premete il tasto **PUMP** per 5 secondi e chiudete il coperchio. Attendere la fine del ciclo.

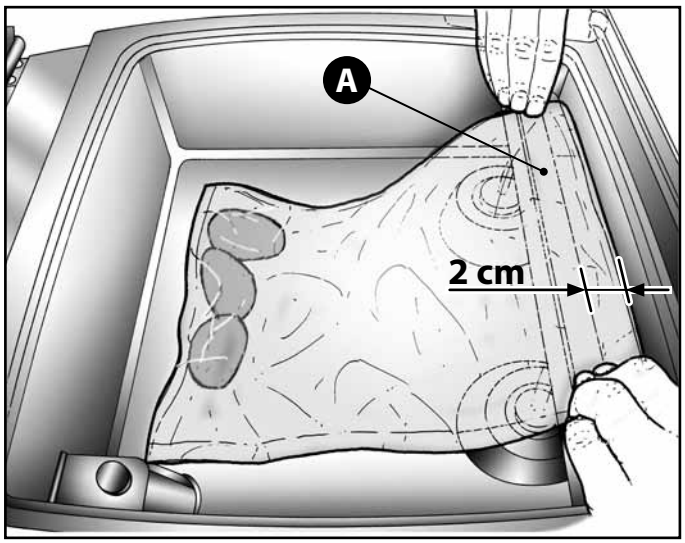
2) Scegliete la busta in funzione della modalità d'utilizzo (conservazione o cottura), adatta alle dimensioni del prodotto (il prodotto non deve occupare più di 2/3 del volume utile della busta).

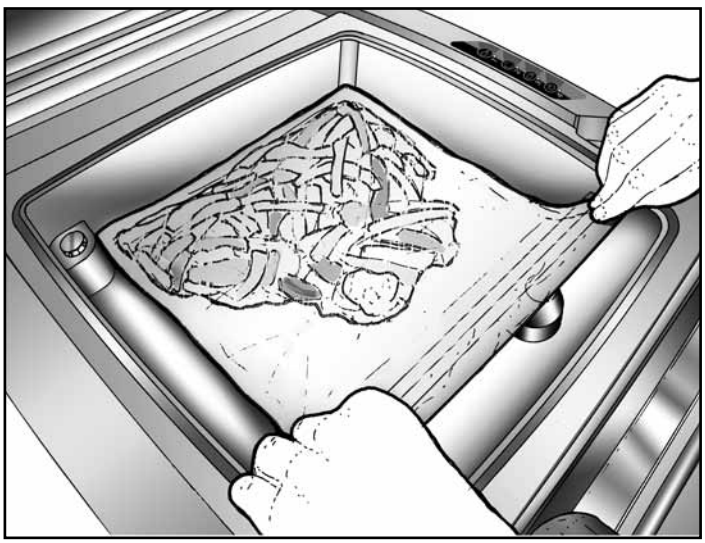
3) Aprite il coperchio ed assicuratevi che la camera a vuoto ed il prodotto da confezionare siano asciutti. Nell'inserimento del cibo all'interno della busta, fate attenzione a non sporcare o bagnare la parte interna in prossimità dell'apertura al fine di non compromettere l'efficacia della sigillatura.

4) Posizionate i ripiani in plastica all'interno della vasca in funzione della dimensione del prodotto **(Fig. 1)**; l'inserimento del numero massimo di ripiani in relazione al volume della busta consente un risparmio di tempo durante il ciclo di evacuazione dell'aria.



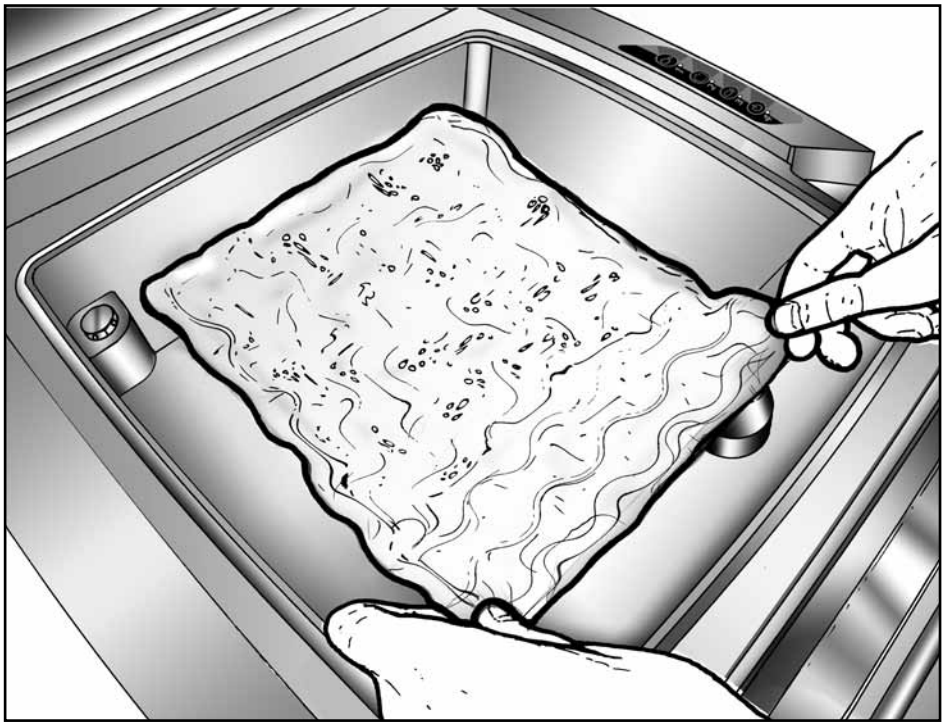
5) Appoggiate la busta sui ripiani, in posizione centrata sulla barra saldante **A** , in modo che il lembo aperto risulti sporgente di circa **2 cm** rispetto alla barra stessa.





6) Nel caso di confezionamento di prodotti liquidi, riempite la busta **non oltre la metà** del suo volume.

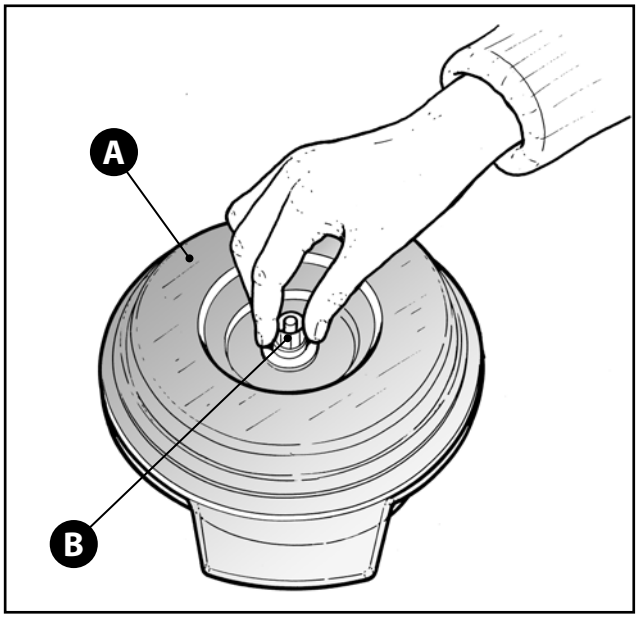
7) Chiudete il coperchio dell'apparecchio.

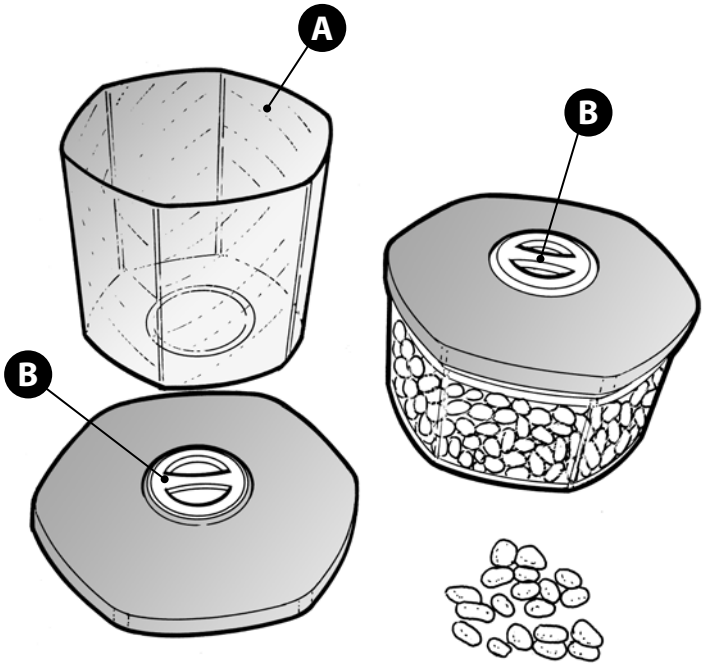


6.2 PREPARAZIONE: UTILIZZO DI CONTENITORI SOTTOVUOTO

1) **Effettuate la taratura preliminare del sensore vuoto**: alla prima messa in funzione ed ogni qualvolta la macchina viene spostata ad un luogo con altitudine differente, è necessario tarare il sensore di depressione in funzione della pressione atmosferica (dipendente dall'altitudine del luogo). Connettete la macchina, quindi premete il tasto **PUMP** per 5 secondi e chiudete il coperchio. Attendere la fine del ciclo.

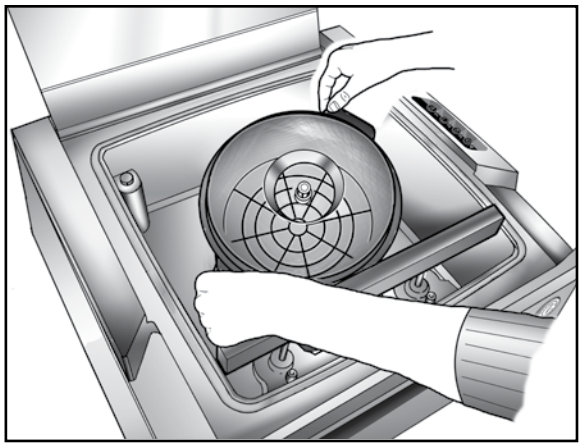
2) Le valvole dei coperchi, devono essere predisposte in modo da permettere l'aspirazione dell'aria dall'interno del contenitore: preparare un contenitore oppure un coperchio sottovuoto **A** con valvola aperta **B**, in modo tale da permettere l'aspirazione dell'aria dall'interno del contenitore.

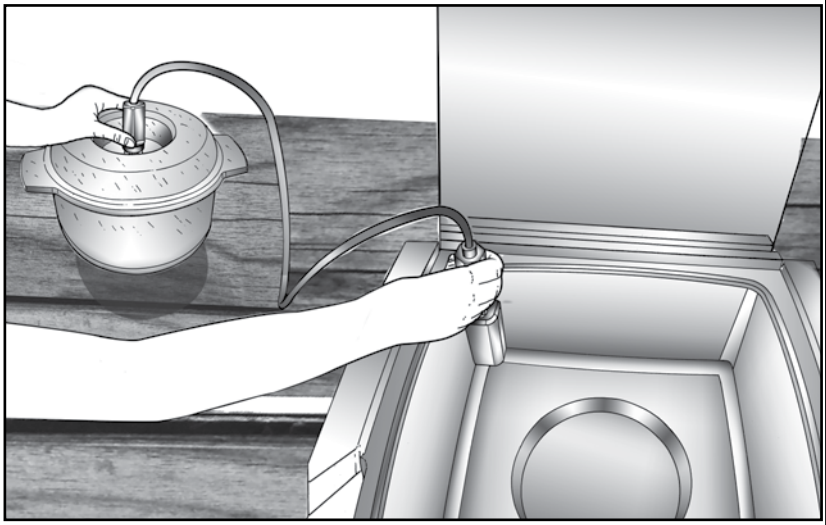




3) Riempite il contenitore con il prodotto fino ad un massimo di ¾ del proprio volume, nel caso si tratti di alimenti liquidi.

4) Posizionate il contenitore all'interno o all'esterno della camera a vuoto, a seconda delle dimensioni. Nel secondo caso, usate il dispositivo di aspirazione.



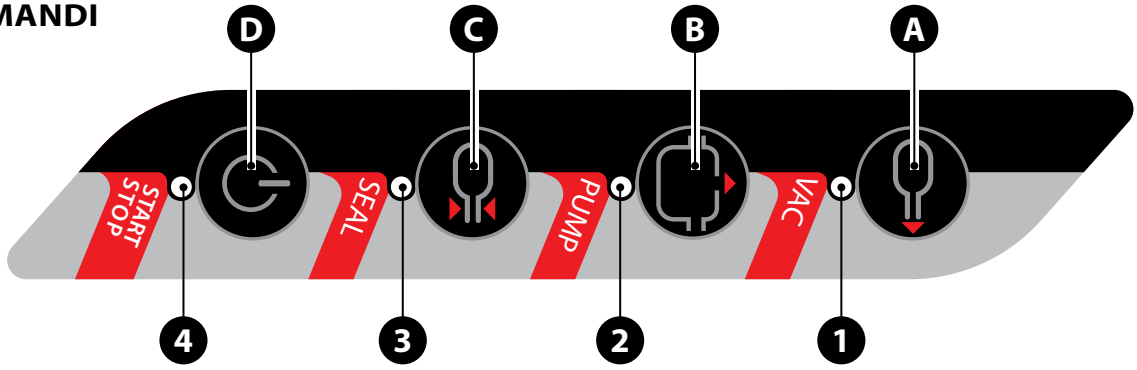


7. FUNZIONAMENTO

7.1 PANNELLO COMANDI

A-D: tasti

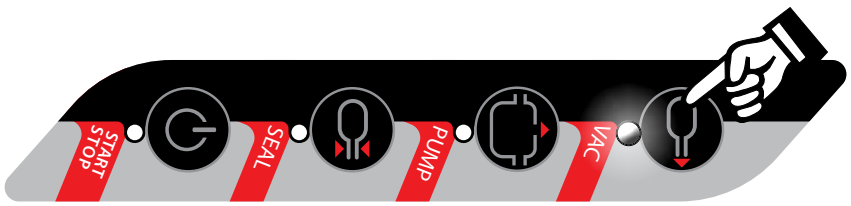
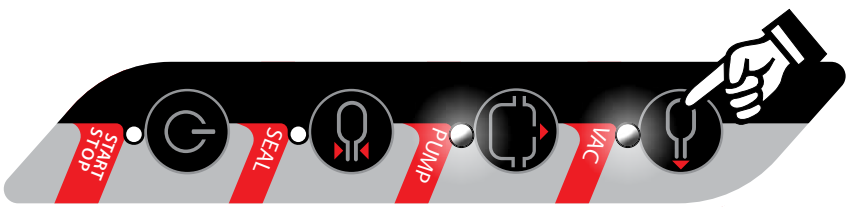
1-4: spie luminose (LED)





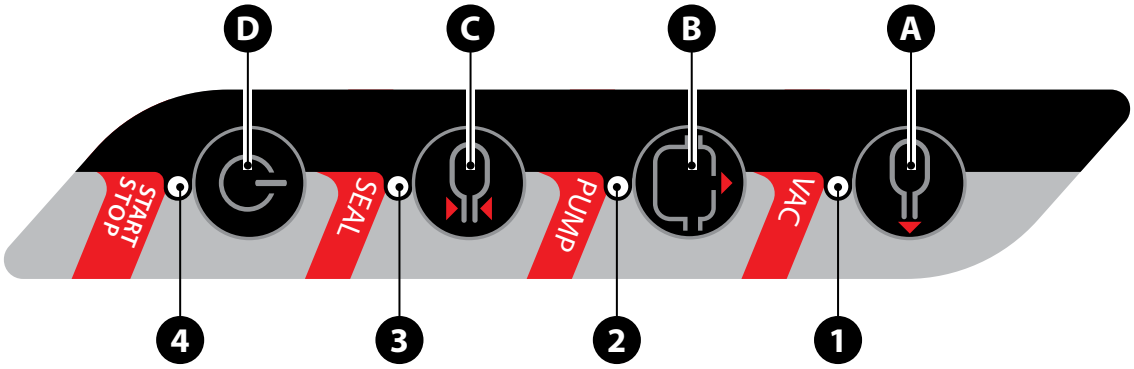
A – VAC. Tasto selezione vuoto. Seleziona il ciclo vuoto in modalità "conservazione" oppure "cottura" (leggere attentamente § 5.3.1).

Selezione ciclo vuoto per buste secondo la modalità "conservazione" oppure "cottura": all'accensione, la macchina è impostata sul "ciclo conservazione". Premendo il tasto **VAC** una volta, si seleziona il "ciclo cottura", segnalato dai LED 1 e 2 accesi. Premendo nuovamente il tasto **VAC**, si torna al ciclo conservazione, segnalato dal LED 1 acceso.

	**LED 1 ACCESO (IMPOSTAZIONE DI FABBRICA):** Ciclo vuoto per buste secondo modalità "conservazione"
	**LED 1 + 2 ACCESI:** Ciclo vuoto per buste secondo modalità "cottura"

Altre funzioni del tasto VAC:

- Premuto per 5 secondi, attiva il ciclo di deumidificazione dell'olio della pompa. Tutti i LED lampeggiano.





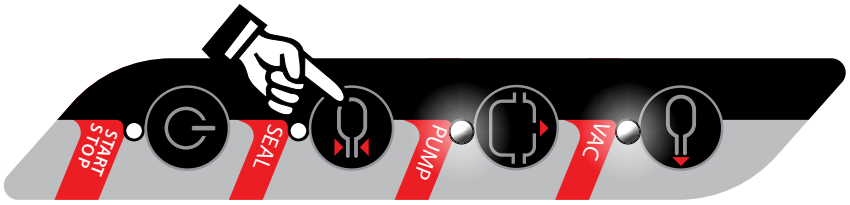
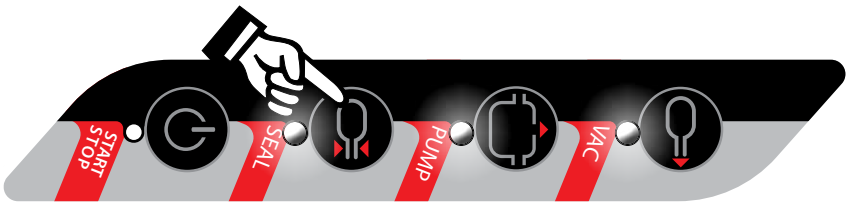
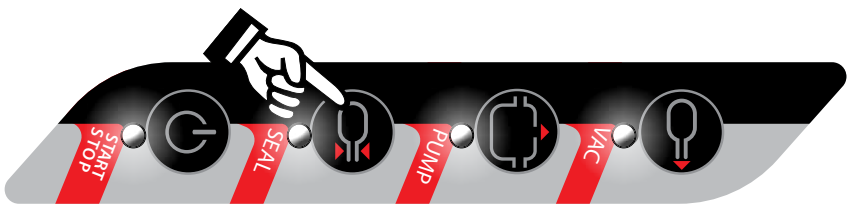
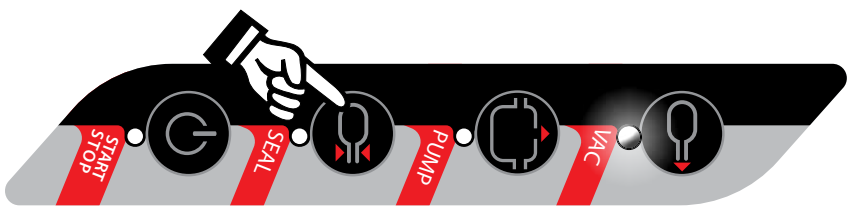
B – PUMP. Tasto avviamento ciclo vuoto in contenitori ed in buste esterne goffrate. Avvia il ciclo vuoto in contenitori oppure in buste posizionate all'esterno della camera a vuoto (LED 2 acceso).

Vuoto in contenitori: raggiunto il vuoto desiderato, il ciclo si conclude premendo il tasto **STOP**.
Vuoto in buste posizionate all'esterno della camera a vuoto: premendo il tasto **SEAL**, il ciclo si conclude con la sigillatura della busta.
Altre funzioni del tasto PUMP: premuto per 5 secondi, attiva il ciclo di taratura del sensore vuoto.



C – SEAL. Tasto saldatura. Permette la regolazione dell'intensità di saldatura, attiva la sigillatura della busta nella modalità "vuoto in buste goffrate posizionate all'esterno" e consente di anticipare la fase di saldatura rispetto alla conclusione normale del ciclo, al fine di ottenere un vuoto più blando.

Regolazione dell'intensità di saldatura: ad ogni pressione del tasto **SEAL** corrisponde l'accensione di un led fino ad un massimo di quattro, che indicano l'intensità di saldatura selezionata. L'intensità di saldatura deve essere regolata in funzione dello spessore e del tipo di materiale della busta sottovuoto.
Altre funzioni del tasto SEAL: premuto per 5 secondi, attiva/disattiva il cicalino.

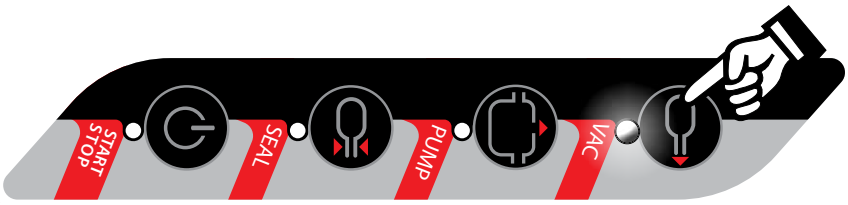
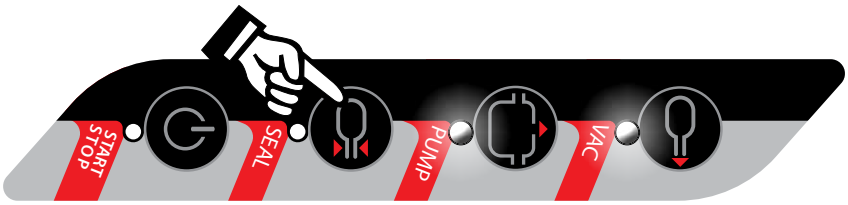
	**LED 1 + 2 ACCESI: (IMPOSTAZIONE DI FABBRICA):** Buste sottovuoto in PA/PE per conservazione, spessore 90 micron.
	**LED 1 + 2 + 3 ACCESI:** Buste sottovuoto in PA/PE per conservazione, spessore 100 micron. Buste sottovuoto in OPA/PP per cottura, spessore 60-80 micron.
	**LED 1 + 2 + 3 + 4 ACCESI:** Buste sottovuoto in PA/PE per conservazione, spessore 140 micron.
	**LED 1 ACCESO:** Buste sottovuoto in PA/PE per conservazione, spessore 60-70 micron.



D – START/STOP. Tasto di avvio ed interruzione ciclo. Avvia il ciclo oppure interrompe il ciclo in corso con rientro immediato dell'aria nella camera a vuoto.

7.2 IMPOSTAZIONI DI FABBRICA

EVOX 25 / EVOX 25 H è impostato da fabbrica con seguenti modalità operative:

	**VUOTO:** ciclo vuoto per conservazione (led 1 acceso).
	**SALDATURA:** intensità regolata per buste per conservazione con spessore 90 micron (led 1 + 2 accesi).

Se non vengono modificati i valori di Vuoto e saldatura, la confezionatrice eseguirà il ciclo secondo le modalità operative sopra indicate. Per variare l'intensità di vuoto o l'intensità di saldatura, procedere come descritto al § 7.1.

7.3 RICHIAMO DALLO STATO DI BASSO CONSUMO

Premere un qualsiasi tasto. La confezionatrice esce dallo stato di basso consumo (segnalato da flash intermittenti) e torna allo stato Stand-by (pronta all'uso).

7.4 FUNZIONAMENTO: VUOTO IN BUSTE / VUOTO IN CONTENITORI

7.4.1 ESECUZIONE DEL VUOTO IN BUSTE

1) Inserite la spina in una presa elettrica idonea.

2) Se si tratta della prima accensione, effettuate la taratura preliminare del sensore vuoto come descritto al § 6.1.

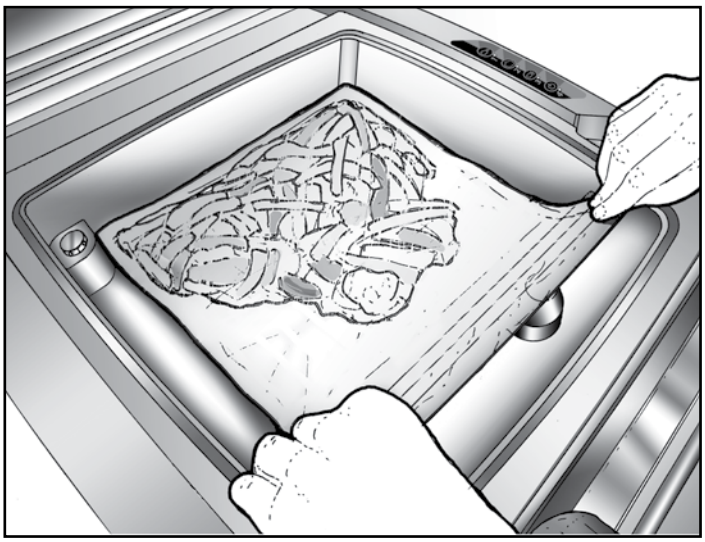
3) Una volta preparata la confezione all'interno della camera a vuoto come descritto nel capitolo "Preparazione" (cap.6), premete il tasto **START** e chiudete il coperchio esercitando una leggera pressione in corrispondenza della parte anteriore.

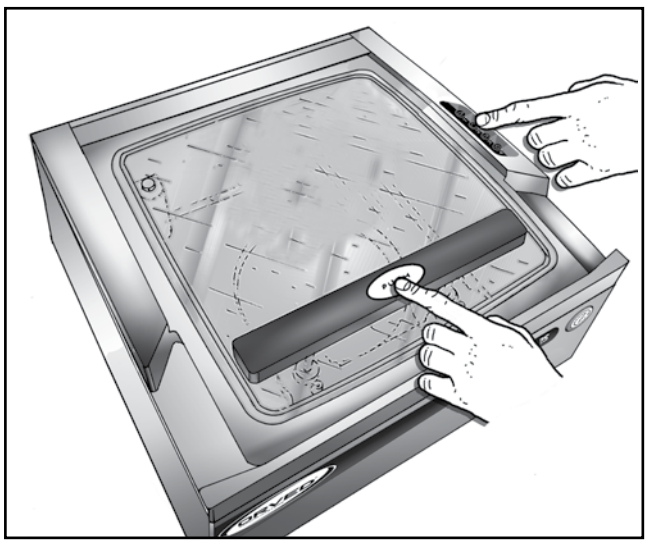
4) A fine ciclo, quando la camera a vuoto risulta decompressa, è possibile aprire il coperchio ed estrarre la busta sigillata (al termine della fase di scarico). Verificate la qualità della saldatura e l'assenza di bolle d'aria all'interno della confezione.

Al termine del ciclo, un segnale acustico avvisa che la macchina è nuovamente pronta all'uso.

Premendo il tasto SEAL durante la fase di evacuazione dell'aria, l'apparecchio passa anticipatamente alla fase di saldatura.

Il ciclo può essere interrotto anticipatamente premendo il tasto STOP. In questo caso, l'apparecchio interrompe immediatamente il ciclo e la camera viene decompressa.





7.4.2 ESECUZIONE DEL VUOTO ALL'INTERNO DI CONTENITORI, CON POSIZIONAMENTO ALL'INTERNO DELLA CAMERA A VUOTO

1) Inserite la spina in una presa elettrica idonea.

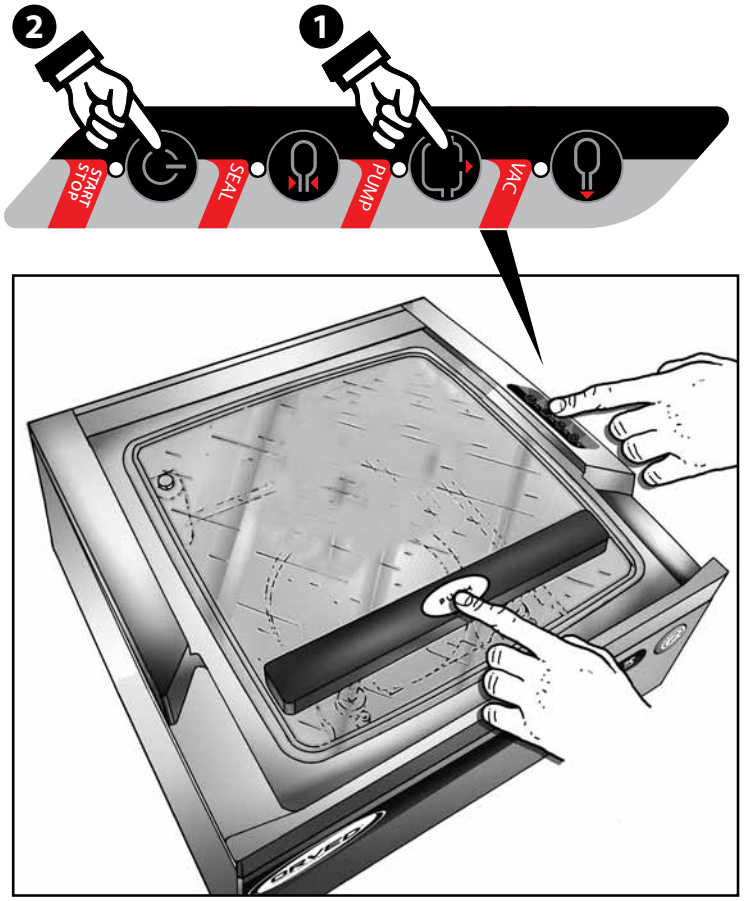
2) Se si tratta della prima accensione, effettuate la taratura preliminare del sensore vuoto come descritto al § 6.1.

3) Inserire il contenitore all'interno della camera a vuoto come descritto nel capitolo 6 "PREPARAZIONE".

4) Premete il tasto **PUMP**.

5) Avviate il ciclo con il tasto **START** e chiudete il coperchio esercitando una leggera pressione in corrispondenza della parte anteriore.

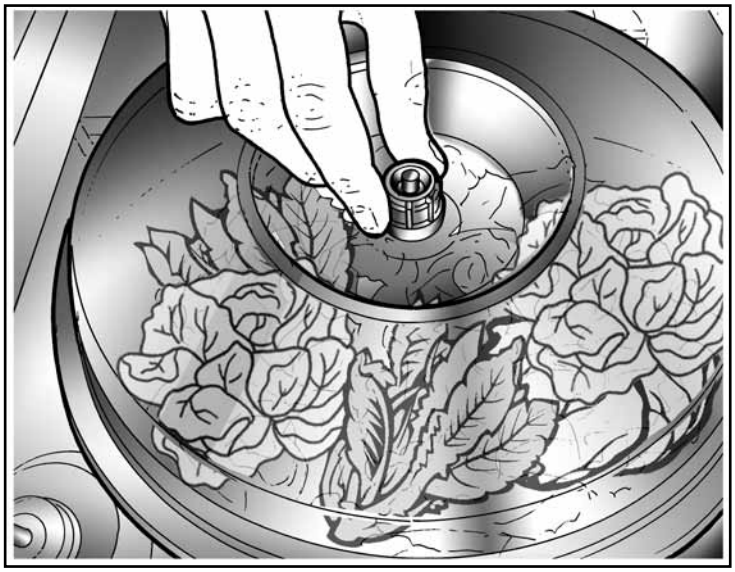




6) Raggiunto il vuoto desiderato, rilevabile attraverso il vuotometro, premere il tasto **STOP**.

7) Estraete il contenitore dalla camera a vuoto e chiudete prontamente la valvola di aspirazione del coperchio, in modo tale da evitare che l'aria rientri nel contenitore. Verificate la tenuta del coperchio.

Al termine del ciclo, un segnale acustico avvisa che la macchina è nuovamente pronta all'uso.



7.4.3 ESECUZIONE DEL VUOTO ALL'INTERNO DI CONTENITORI, CON POSIZIONAMENTO ALL'ESTERNO DELLA CAMERA A VUOTO

1) Inserite la spina in una presa elettrica idonea.

2) Se si tratta della prima accensione, effettuate la taratura preliminare del sensore vuoto come descritto al § 6.1.

3) Appoggiate il contenitore in prossimità della confezionatrice, su una superficie orizzontale e stabile.

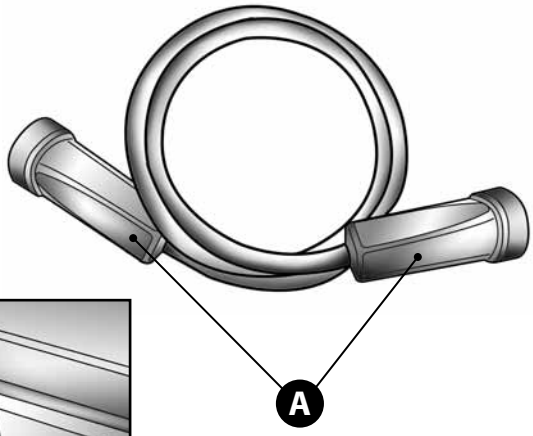
4) Premete dapprima il tasto **PUMP**, quindi avviate il ciclo premendo il tasto **START**.

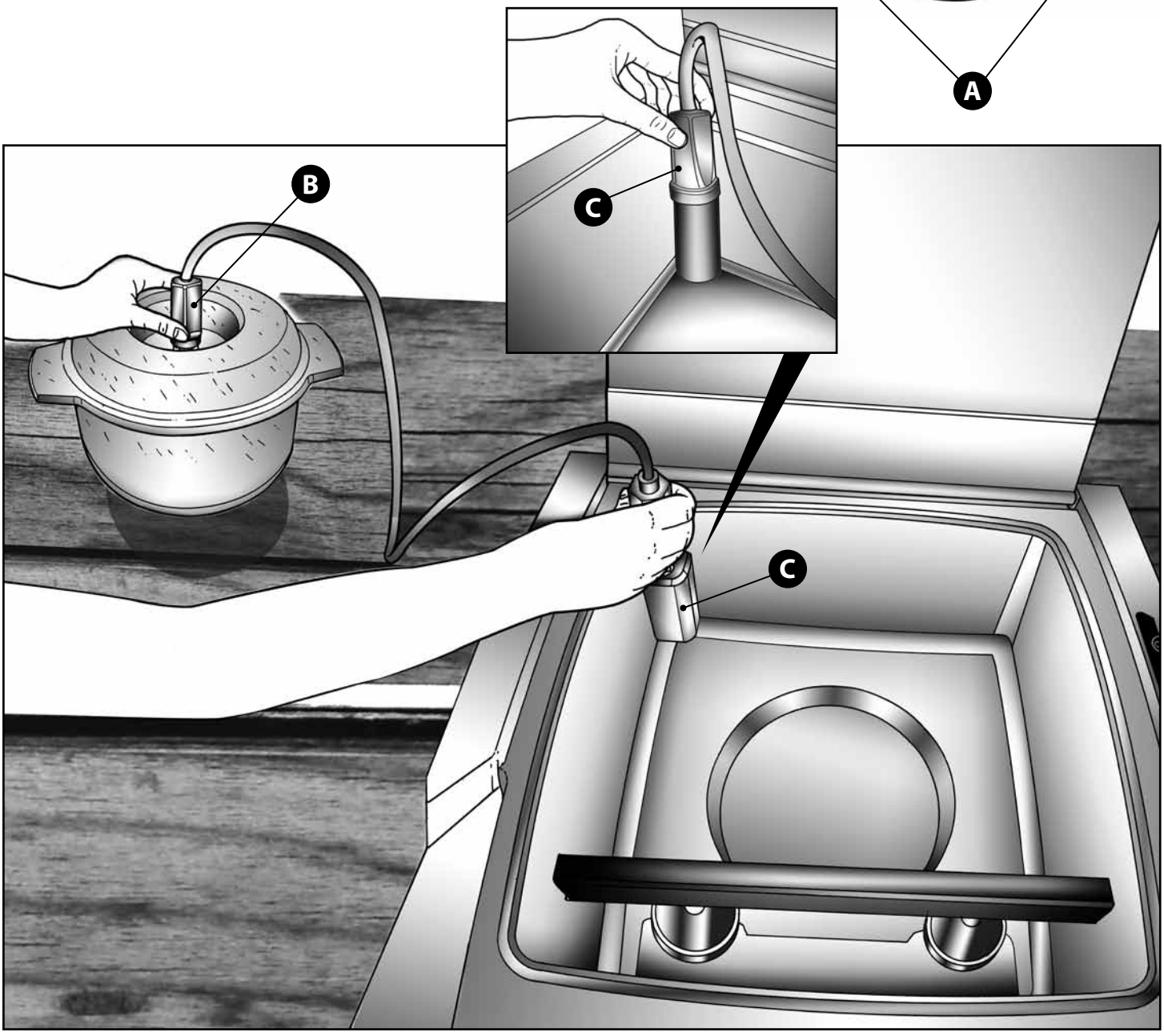
5) Premete contemporaneamente i due dispositivi di aspirazione **A**, rispettivamente sul coperchio del contenitore **B** e sul raccordo di aspirazione della vasca **C**.

6) Raggiunto il vuoto desiderato, rilevabile attraverso il vuotometro, premete il tasto **STOP**.

7) Chiudete prontamente la valvola di aspirazione del coperchio, in modo tale da evitare che l'aria rientri nel contenitore. Verificate la tenuta del coperchio.

Al termine del ciclo, un segnale acustico avvisa che la macchina è nuovamente pronta all'uso.





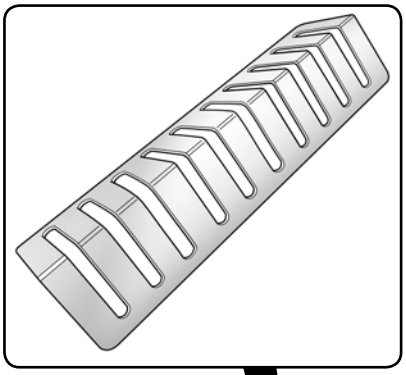
7.4.4 ESECUZIONE DEL VUOTO IN BUSTE GOFFRATE POSIZIONATE ALL'ESTERNO DELLA CAMERA A VUOTO

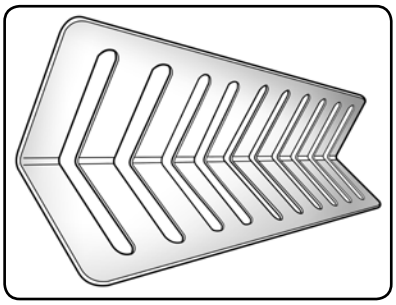
1) Inserite la spina in una presa elettrica idonea.

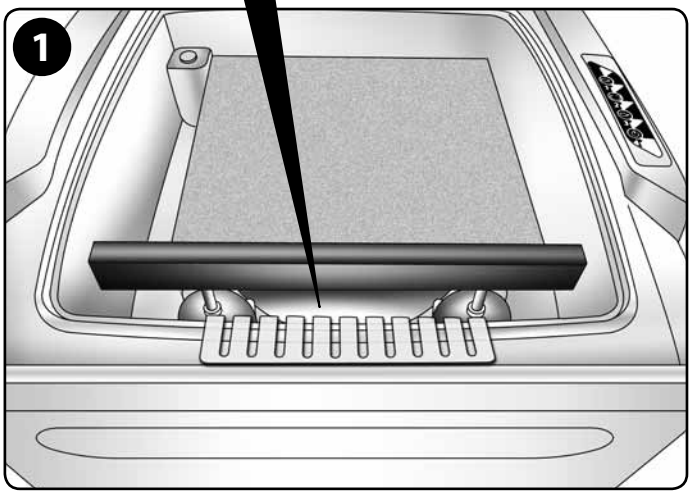
2) Se si tratta della prima accensione, effettuate la taratura preliminare del sensore vuoto come descritto al § 6.1.

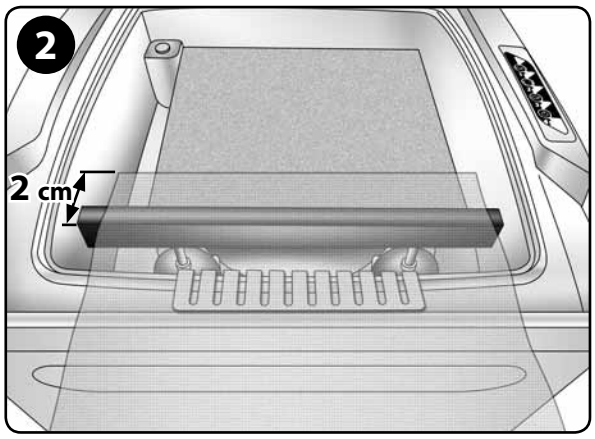
3) Posizionare l'accessorio al centro del bordo vasca.

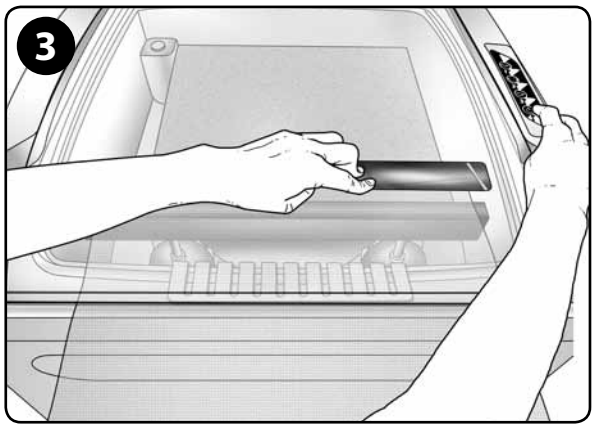
4) Posizionare la busta esternamente alla macchina con i lembi della busta goffrata almeno a **2 cm** oltre la barra saldante.



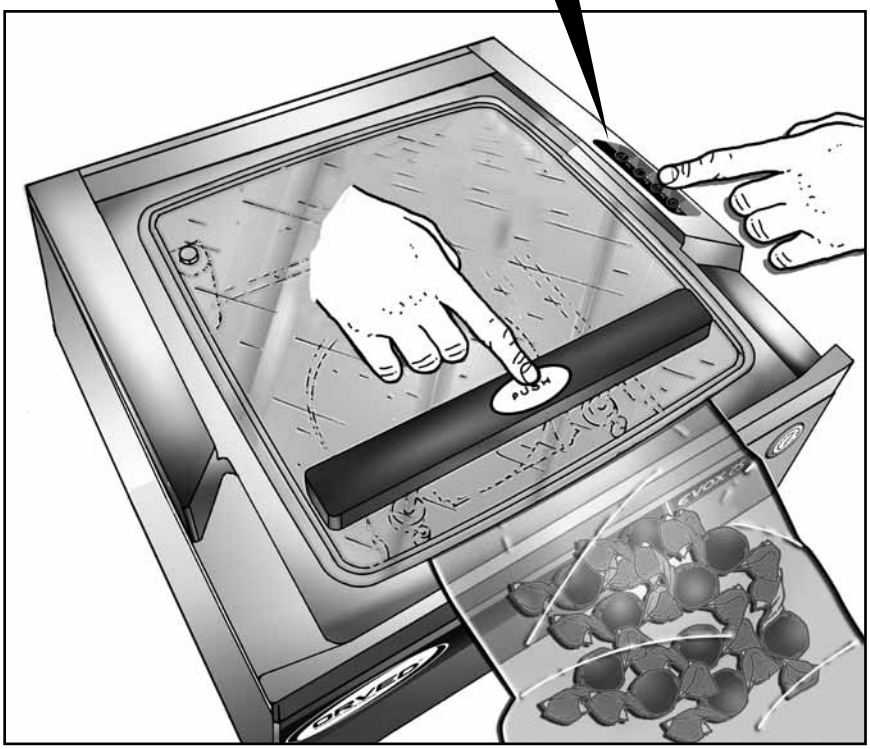












5) Premete dapprima il tasto **PUMP**, quindi avviate il ciclo premendo il tasto **START**.

6) Chiudete il coperchio esercitando una leggera pressione in corrispondenza della parte anteriore.

7) Raggiunto il vuoto desiderato, rilevabile attraverso il vuotometro e dalla consistenza della confezione, premete il tasto **SEAL**. Verificate la qualità della saldatura e l'assenza di bolle d'aria all'interno della confezione.

Al termine del ciclo, un segnale acustico avvisa che la macchina è nuovamente pronta all'uso.

7.5 ALTRE FUNZIONI E SEGNALAZIONI ALLARME

7.5.1 CICLO AUTOMATICO DI DEUMIDIFICAZIONE DELL'OLIO DELLA POMPA



× 5 Secondi.

Collegate la macchina, quindi premete il tasto **VAC** per 5 secondi e chiudete il coperchio.
Attendere la fine del ciclo. Permette di evacuare il vapore acqueo che si forma all'interno della pompa durante l'utilizzo dell'apparecchio. La durata è di 20 minuti.

Consigliamo di eseguirlo settimanalmente, dopo un lungo periodo di inattività della confezionatrice ed ogniqualvolta si determinano condizioni di lavoro gravose per la pompa (confezionamento di liquidi o di prodotti non sufficientemente raffreddati).

7.5.2 CICLO DI TARATURA DEL SENSORE VUOTO



× 5 Secondi.

Alla prima messa in funzione ed ogni qualvolta la macchina viene spostata ad un luogo con altitudine differente, è necessario tarare il sensore di depressione in funzione della pressione atmosferica (dipendente dall'altitudine del luogo). Connettete la macchina, quindi premete il tasto **PUMP** per 5 secondi e chiudete il coperchio. Attendere la fine del ciclo.

7.5.3 ATTIVAZIONE / DISATTIVAZIONE DELLA SEGNALAZIONE ACUSTICA



× 5 Secondi.

Si attiva / disattiva premendo per 5 secondi il tasto **SEAL**.

7.5.4 INTERRUZIONE TEMPORANEA DELL'ALIMENTAZIONE ELETTRICA

Se durante un ciclo di funzionamento si verifica un interruzione dell'alimentazione elettrica, al ripristino dell'alimentazione, la camera a vuoto viene decompressa e la macchina torna in accensione iniziale, con impostazioni da fabbrica della modalità vuoto e dell'intensità di saldatura.

7.5.5 ALLARME MANCANZA VUOTO

Nel caso in cui non viene raggiunto un vuoto minimo di 500 millibar entro 30 secondi, la confezionatrice interrompe il ciclo. I quattro led lampeggiano accompagnati da avviso acustico.

7.5.6 ALLARME PER CAMBIO OLIO

Al fine di prevenire danni alla pompa, l'apparecchio memorizza i cicli effettuati e vi aiuta a ricordare di effettuare il cambio dell'olio attraverso una segnalazione visiva ed acustica, che si attiva ad ogni accensione accensione una volta che è stata superata la soglia massima ammissibile di cicli di lavoro.

Il tecnico che effettuerà il cambio dell'olio, provvederà a disattivare l'allarme.

8. MANUTENZIONE ORDINARIA

La regolare esecuzione delle manutenzioni programmate, così come sono di seguito indicate nel presente manuale, riducono o eliminano completamente inconvenienti e disturbi ed allungano notevolmente la vita della macchina.

L'assenza di una regolare manutenzione, può causare costi di riparazione rilevanti ed annullare in taluni casi il diritto alla copertura in garanzia del danno.

Inoltre, rispettando quanto indicato, si mantiene un buon livello di igiene.

8.1 AVVERTENZE SULLA MANUTENZIONE ORDINARIA

Le informazioni e le istruzioni di questo capitolo sono destinate a tutto il personale che opera sulla macchina: l'utilizzatore e il manutentore.

ATTENZIONE! Non tentate di riparare o modificare l'apparecchiatura in nessuna delle sue parti, potrebbe essere potenzialmente pericoloso e far decadere la garanzia; affidatevi esclusivamente a tecnici qualificati ed autorizzati.

8.1.1 NORME ELEMENTARI DI SICUREZZA

Per effettuare le operazioni di pulizia e manutenzione ordinaria in sicurezza, richiamiamo le seguenti norme:

- Scollegare la macchina dalla rete di alimentazione senza tirare il cavo di alimentazione.
- Non toccare la macchina con mani o piedi nudi, umidi o bagnati.
- Non inserire cacciaviti, utensili da cucina o altro tra le protezioni e le parti in movimento.

PERICOLO! E' severamente vietato rimuovere le protezioni e i dispositivi di sicurezza per effettuare le operazioni di manutenzione ordinaria. Il Costruttore declina ogni responsabilità per incidenti causati dall'inadempienza del suddetto obbligo.

ATTENZIONE! Non raschiare le superfici con corpi appuntiti o abrasivi!

ATTENZIONE! Per qualsiasi operazione di manutenzione, movimentazione, installazione e pulizia dell'apparecchio, usare sempre opportuni mezzi di prevenzione ed indumenti di protezione (guanti ecc.).

8.1.2 PULIZIA SUPERFICI ESTERNE

SCOCCA

Le superfici esterne, in acciaio inox, vanno pulite con un panno morbido o una spugna e un detergente neutro seguendo la direzione della satinatura.

Si raccomanda di non servirsi di pagliette inox, raschietti o sostanze abrasive, acide o aggressive che potrebbero danneggiare irrimediabilmente le superfici inox.

Dopo la pulizia, è consigliato di proteggere le superfici esterne con prodotti specifici per inox a base oleosa.

ATTENZIONE!
Durante la pulizia NON rimuovere le targhette matricola. Esse forniscono informazioni importanti sull'apparecchiatura per l'assistenza tecnica.

8.1.3 PULIZIA CAMERA A VUOTO (Fig. 1)

ATTENZIONE!

Togliere l'alimentazione elettrica prima di intervenire per la manutenzione.

Al fine di garantire l'igiene e la tutela della qualità dei prodotti alimentari confezionati, la pulizia interna della camera a vuoto deve essere fatta al termine di ogni utilizzo.

La conformazione camera ne consente una rapida pulizia.

Si raccomanda l'utilizzo di un panno morbido o di una spugna non abrasiva e un detergente neutro oppure con sostanza disinfettante a base alcoolica.

8.1.4 PULIZIA COPERCHIO IN VETRO (Fig. 2)

ATTENZIONE!

Togliere l'alimentazione elettrica prima di intervenire per la manutenzione.

Allo stesso modo, si consiglia la pulizia del coperchio in vetro al termine di ogni utilizzo.

Si raccomanda l'utilizzo di un panno morbido o di una spugna non abrasiva imbevuta di acqua potabile, oppure prodotti specifici per la pulizia dei vetri.

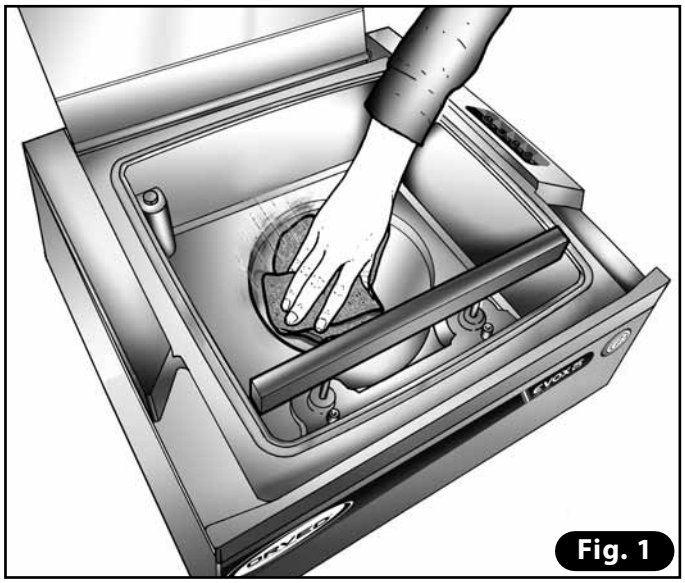


Fig. 1

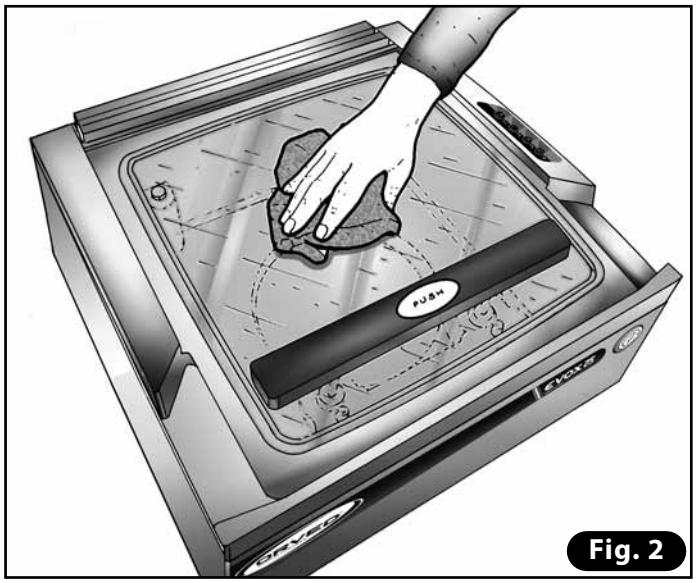


Fig. 2

8.1.5 PULIZIA DELLA BARRA SALDANTE (Fig. 3)

ATTENZIONE!
Togliere l'alimentazione elettrica prima di intervenire per la manutenzione.

Con cadenza mensile, si consiglia di effettuare una pulizia della superficie della barra saldante in modo da rimuovere residui che potrebbero deteriorare la qualità della sigillatura delle buste.

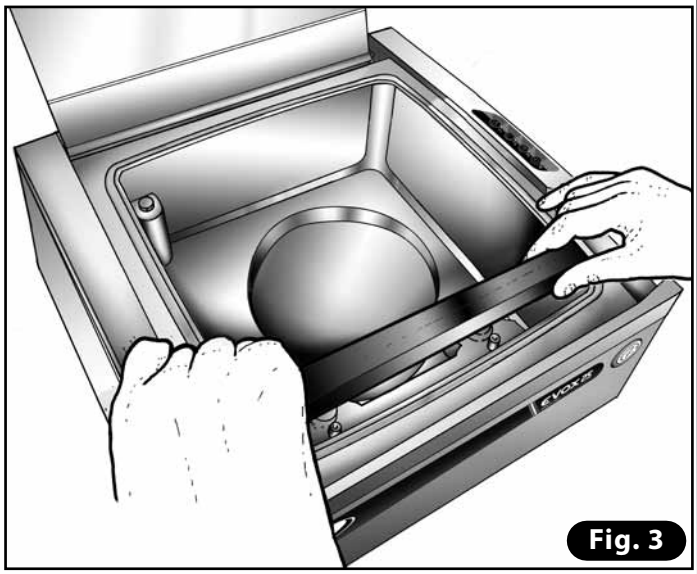
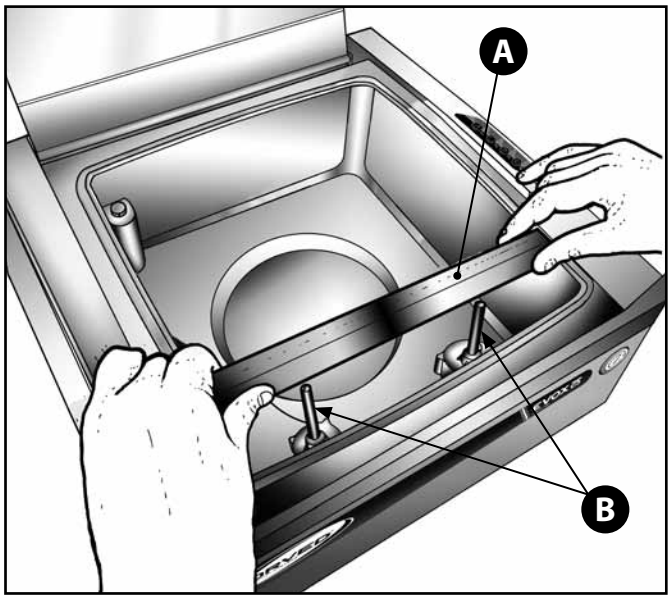


Fig. 3

Per facilitare l'operazione, sollevare verso l'alto la barra saldante **A** estraendola dai due perni **B**.

Si raccomanda l'utilizzo di un panno morbido o di una spugna non abrasiva e un detergente neutro oppure con sostanza disinfettante a base alcoolica.

Al termine, innestare la barra sui due perni **B** centrando i due fori sulla parte inferiore della barra ed assicurandosi del corretto innesto.



ATTENZIONE: non rimuovere il nastro di teflon nero!

Non utilizzare raschietti o utensili abrasivi!

8.1.6 DEUMIDIFICAZIONE DELL'OLIO DELLA POMPA

Il cuore della macchina è la pompa vuoto. Per preservare la pompa dall'ossidazione delle superfici interne e dal conseguente bloccaggio del rotore causato dalla presenza di residui ossidati, che si verifica quando il vapore acqueo, aspirato insieme all'aria, condensa e rimane per lunghi periodi all'interno del corpo pompa, è necessario seguire seguenti indicazioni:

1) Confezionare il prodotto sempre freddo, possibilmente a 3-4°C. Più il prodotto è caldo, più si riduce la durata della conservazione e maggiore è la formazione di condensa all'interno della pompa, con conseguente ossidazione e danneggiamento della stessa.

2) Se l'apparecchio viene usato solo saltuariamente, prima di confezionare i prodotti, eseguite un ciclo di riscaldamento della confezionatrice con camera vuota, premendo il tasto **PUMP**. Dopo 3-4 minuti, interrompete il ciclo con tasto **STOP**. Ciò permette di portare la temperatura dell'olio della pompa a regime e di evacuare il vapore acqueo.

3) Consigliamo di eseguire una volta alla settimana il ciclo di deumidificazione dell'olio pompa che si attiva premendo per 5 secondi il tasto **VAC** e chiudendo il coperchio.

8.1.7 PERIODI DI INATTIVITÀ

Se pensate di non utilizzare l'apparecchiatura per un lungo periodo di tempo, effettuate una accurata pulizia interna ed esterna e proteggete le superfici esterne con prodotti specifici per inox a base oleosa.

ATTENZIONE! Scollegare la spina fino al nuovo utilizzo.

ATTENZIONE! Prima di un nuovo utilizzo controllare l'integrità dell'apparecchiatura ed effettuare una pulizia accurata.

Alla ripresa, effettuare un ciclo automatico di deumidificazione dell'olio della pompa (§ 7.4.1).

8.1.8 MALFUNZIONAMENTO

ATTENZIONE! In caso di malfunzionamento, prima di chiamare il Rivenditore per il servizio di assistenza verificate il perfetto inserimento del cavo di alimentazione ed accertatevi che ci sia corrente elettrica.

Inoltre, controllate che la guarnizione del coperchio sia ben inserita e che la barra saldante sia correttamente innestata sui due perni.

Se, dopo aver effettuato i controlli suggeriti, continua a non funzionare, scollegate l'apparecchio dalla rete elettrica e chiamate il Rivenditore o il centro assistenza autorizzato, comunicando il numero di matricola della macchina.

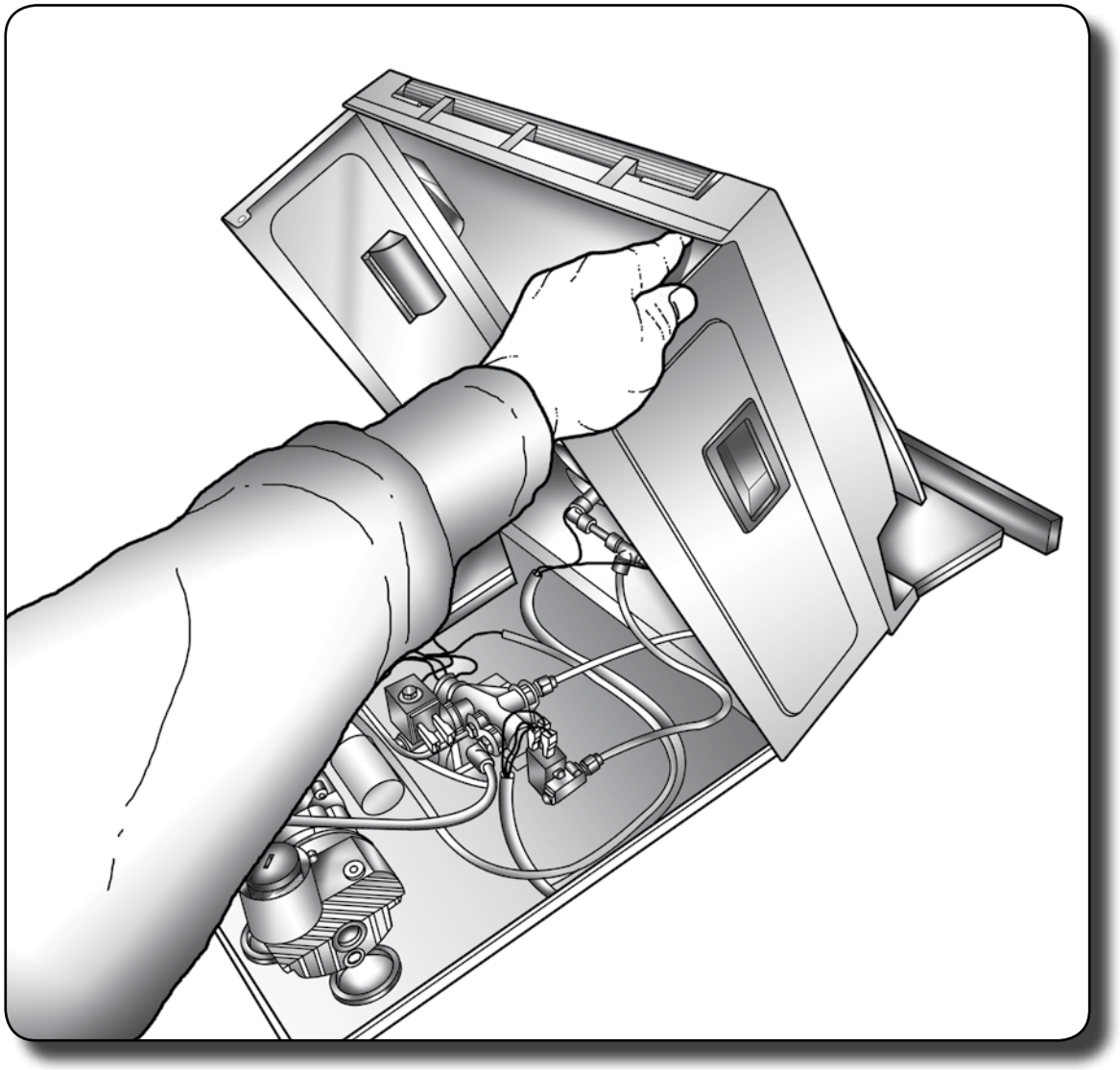
ATTENZIONE! Non tentate di riparare o modificare l'apparecchiatura in nessuna delle sue parti, potrebbe essere potenzialmente pericoloso e far decadere la garanzia; affidatevi esclusivamente a tecnici qualificati ed autorizzati.

8.2 MANUTENZIONE PERIODICA PROGRAMMATA

FREQUENZA	PARTICOLARE MACCHINA	INTERVENTO
Prima di ogni messa in funzione	Pompa	Controllare livello e colore dell'olio; eventualmente effettuare un rabbocco o il cambio completo, se il colore risultasse scuro o biancastro.
	Cavo di alimentazione	Controllare l'integrità; sostituire se difettato (chiamare servizio assistenza specializzato).
	Coperchio	Controllarne l'integrità; in caso di presenza di crepe e striature chiamare il servizio assistenza per la sostituzione del coperchio.
	Silicone barra di contropartita e guarnizione coperchio	Sostituire se difettate o usurate.
	Macchina e Camera a vuoto	Pulire da impurità, oli e grassi.
	Collegamento Barra saldante	Controllare che sia ben inserita sui due perni di contatto.
Settimanalmente	Barra saldante	Pulire la parte superiore con un panno umido. Pulire i due perni di contatto.
	Pompa	Eseguire il ciclo di deumidificazione dell'olio pompa.
	Macchina, camera a vuoto, coperchio e ripiani	Disinfettare
Ogni 5000 cicli di lavoro	Pompa	Effettuare il cambio dell'olio pompa (chiamare servizio assistenza specializzato).
Ogni due cambi dell'olio	Pompa	Cambiare il filtro depuratore della pompa (chiamare servizio assistenza specializzato).
Ogni 6 mesi e dopo periodo lunghi di inattività	Pompa	Effettuare il cambio dell'olio pompa (chiamare servizio assistenza specializzato).
Annualmente	Cerniere coperchio	Ingrassare perni con grasso idoneo e certificato per uso alimentare (chiamare servizio assistenza specializzato).

8.3 GUIDA RICERCA GUASTI

PROBLEMA	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONE
I quattro LED lampeggiano, accompagnati da un segnale acustico intermittente.	• Vuoto insufficiente nella camera.	• Coperchio non premuto all'avviamento del ciclo. • Coperchio del contenitore sottovuoto mal posizionato. • Guarnizione coperchio usurata o mal posizionata. • Intervento di un tecnico per la verifica del circuito aria, del sensore scheda e della pompa vuoto. • Intervento di un tecnico per la verifica della corretta apertura delle elettrovalvole. • Pompa Vuoto in protezione termica: spegnere l'apparecchio ed attendere circa 15 minuti.
Il ciclo si avvia (tasti lampeggiano) ma la pompa non parte.	• Intervento protezione termica pompa per surriscaldamento.	• Spegnere l'apparecchio ed attendere circa 15 minuti prima di ridare tensione.
La macchina non si accende.	• Mancanza di energia.	• Verificare l'allacciamento alla linea elettrica.
Scarso vuoto nella busta.	• Saldatura busta irregolare • Cordone di saldatura irregolare. • Busta sporca o perforata. • Saldatura insufficiente. • Busta di dimensioni non adatte alle dimensioni del prodotto. • Rendimento pompa insufficiente.	• Posizionare la busta correttamente. • Controllare lo stato del teflon di copertura. Intervento di un tecnico per la sostituzione del teflon e verifica della resistenza di saldatura. • Cambiare Busta. • Scegliere una busta nella quale il prodotto non superi i 2/3 del volume. • Intervento di un tecnico per la verifica della pompa.
La macchina non salda le buste.	• Contatti sporchi. • Resistenza barra saldante spezzata. • Mancanza energia. • Elettovalvola a 3 vie bloccata o sporca. • Intervento dispositivo di sicurezza saldatura.	• Sfilare la barra saldante dai due perni e pulire con uno spazzolino i due fori di contatto barra. • Intervento di un tecnico per la sostituzione. • Intervento di un tecnico per verifica cablaggi e scheda potenza. • Intervento di un tecnico per la sostituzione. • Intervento di un tecnico per verifica.
All'accensione, tutte le spie luminose del pannello comandi lampeggiano per 3 secondi ed è udibile un segnale acustico (Beep lungo).	• Avviso di necessità cambio olio per il superamento di 5000 cicli di funzionamento.	• Intervento di un tecnico per la sostituzione dell'olio pompa.



installatore

9. NORME DI INSTALLAZIONE

9.1 PREMESSA

ATTENZIONE! L'installazione deve essere esclusivamente eseguita da personale autorizzato e specializzato, rispettando le istruzioni e le prescrizioni del presente manuale.

- Prima di installare l'apparecchiatura accertarsi che gli impianti elettrici preesistenti siano a norma di legge ed adeguati ai dati di targa delle apparecchiature da installare (V, kW, Hz, N° fasi e potenza disponibile).
- L'installatore deve inoltre verificare eventuali prescrizioni in materia di antincendio.
- Il Fabbricante dichiara la conformità alle normative europee vigenti.

9.2 AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE

Il presente manuale costituisce parte integrante del prodotto e fornisce tutte le indicazioni necessarie per una corretta installazione e manutenzione della macchina.

ATTENZIONE! È obbligatorio, da parte dell'utilizzatore e dell'installatore, leggere attentamente questo manuale e fare sempre riferimento ad esso; inoltre deve essere conservato in luogo noto e accessibile a tutti gli operatori autorizzati (installatore, utilizzatore, manutentore).

L'apparecchiatura è destinata solamente all'impiego per il quale è stata concepita e cioè per il confezionamento sottovuoto degli alimenti. Ogni altro uso è da ritenersi improprio e potenzialmente pericoloso.
La ditta costruttrice declina ogni responsabilità ed ogni obbligo di garanzia, qualora si verifichino danni alle apparecchiature, alle persone ed alle cose, imputabili ad:

- Una installazione non corretta e/o non rispettosa delle leggi vigenti.
- Modifiche o interventi non specifici per il modello.
- Utilizzo di ricambi non originali o non specifici per il modello.
- Inosservanza anche parziale delle istruzioni del presente manuale.
- Inosservanza durante l'installazione delle norme antinfortunistiche e delle leggi in vigore.

9.3 NORME ELEMENTARI DI SICUREZZA

Di seguito sono riportate le principali norme di sicurezza generali per l'installazione:

- Non toccare la macchina con mani/piedi umidi o bagnati o senza protezioni (guanti e scarpe adeguati).
- Non inserire cacciaviti, utensili da cucina o altro tra le protezioni e le parti in movimento.
- **Operare dopo aver scollegato la macchina (non tirando il cavo di alimentazione)**.
- Per qualsiasi operazione di manutenzione, movimentazione, installazione e pulizia dell'apparecchio, usare sempre opportuni mezzi di prevenzione e protezione (guanti ecc.).

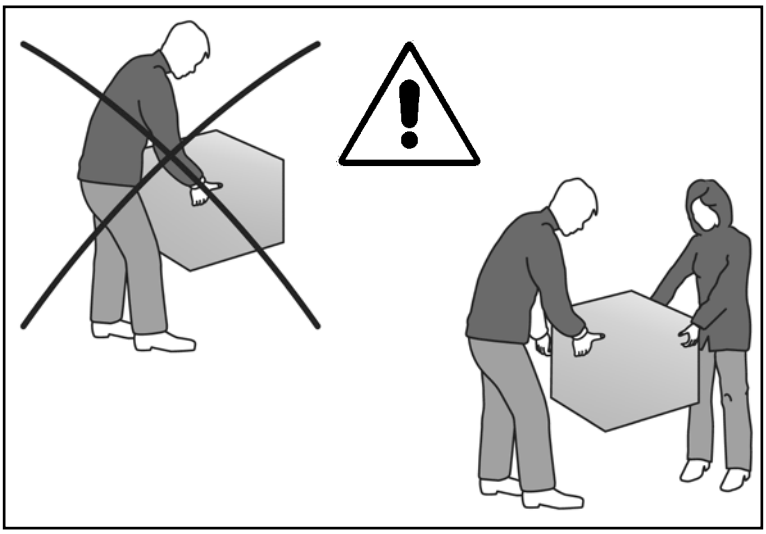
9.4 TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE

Il carico e lo scarico dell'apparecchio dal mezzo di trasporto può essere effettuato con mezzi idonei oppure con due persone.

ATTENZIONE!

La pompa vuoto contiene olio. Mantenere l'imballo e l'apparecchio sempre in posizione orizzontale per evitare la fuoriuscita dell'olio dallo sfiato della pompa.

Per la movimentazione dell'apparecchio devono essere adottate tutte le precauzioni necessarie per non danneggiarlo e per non arrecare danni a persone o cose, rispettando le indicazioni poste sull'imballo.



10. INSTALLAZIONE

Operate seguendo attentamente la successione dei seguenti punti da 1 a 9:

1) Verificate le condizioni ambientali: temperatura ambiente e ricambio d'aria. La temperatura aria dell'ambiente di funzionamento deve essere compresa tra 10 e 35°C. L'ambiente d'installazione deve garantire sufficiente ricambio d'aria.

2) Disimballate la macchina (vedere cap. 4).

ATTENZIONE!

- **Dopo aver tolto l'imballo, assicuratevi dell'integrità dell'apparecchio; in caso di dubbio, non utilizzatelo e rivolgetevi subito al rivenditore.**
- **Non rovesciate o inclinate mai la macchina: spostatela mantenendone sempre la posizione verticale. Ciò serve ad evitare la fuoriuscita dell'olio dalla pompa vuoto.**
- **Per spostare la macchina, utilizzate solamente forza umana, con la massima attenzione.**

NOTE ECOLOGICHE:

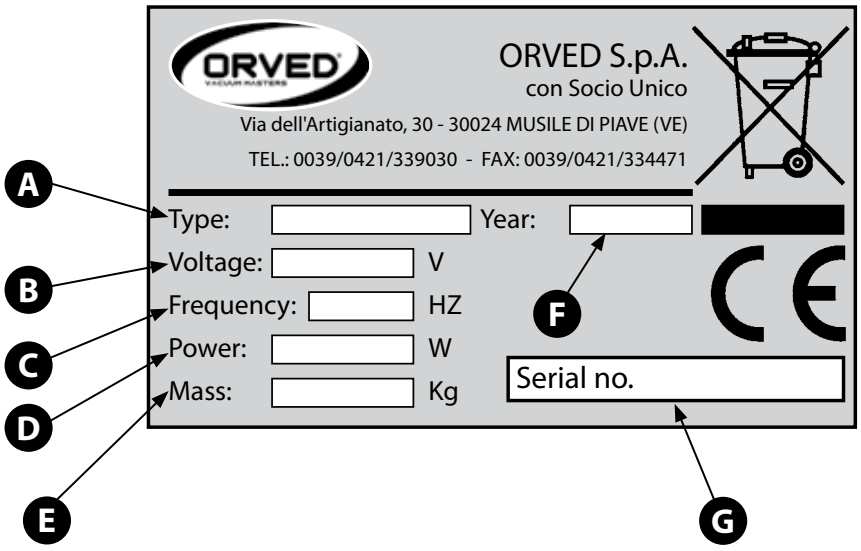
Tutti i vari componenti dell'imballo devono essere smaltiti secondo le norme vigenti nel Paese di utilizzo dell'apparecchio. In ogni caso nulla deve essere disperso nell'ambiente.

ATTENZIONE!

- **I componenti dell'imballo possono essere potenzialmente pericolosi per bambini ed animali, assicuratevi che non vi giochino!**
- **Le macchine devono essere installate e collaudate nel completo rispetto delle norme di legge antinfortunistiche, degli ordinamenti tradizionali e delle vigenti normative.**

3) Verificate i dati di targa. Per potervi fornire un servizio efficiente o per qualsiasi richiesta, indicate sempre il modello ed **il numero di matricola della macchina** (vedi § 1.4). L'apparecchio è identificato attraverso una targa posta sul lato posteriore, sulla quale si possono rilevare le seguenti informazioni:

- **A** Modello.
- **B** Tensione e numero fasi (Volt).
- **C** Frequenza (Hertz).
- **D** Potenza massima assorbita (Watt).
- **E** Peso.
- **F** Anno di costruzione.
- **G** Numero di matricola.



4) Posizionate la macchina su un piano orizzontale, stabile ed idoneo al carico.

ATTENZIONE!

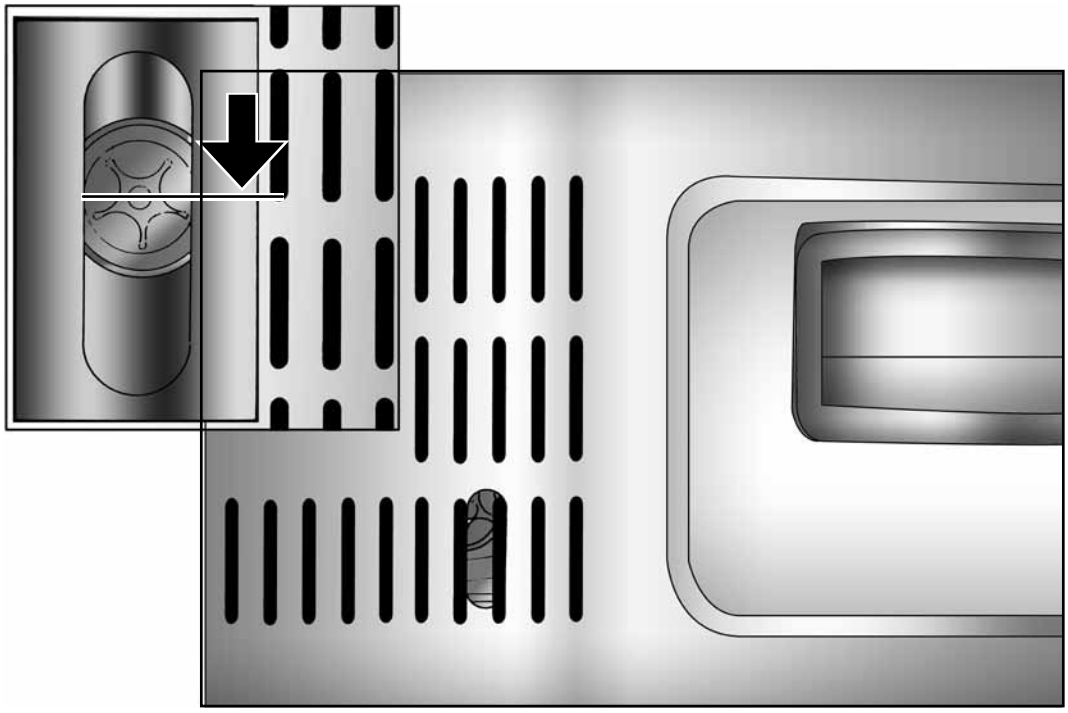
- **L'apparecchio deve essere posizionato in modo tale da permettere l'accessibilità da tutti i lati.**
- **Non ingombrate passaggi, vie di fuga o di servizio con la macchina. Non posizionate l'apparecchio davanti a uscite o porte d'emergenza.**
- **Assicurate la necessaria ventilazione della macchina, lasciando almeno 10 cm di spazio libero intorno a tutto l'apparecchio. I fori di ventilazione devono rimanere liberi e non ostruiti, al fine di mantenere la temperatura della pompa a livelli normali.**

5) Verificate il livello dell'olio della pompa.

- Nelle macchine fornite senza olio (recanti l'etichetta di avviso sull'imballo), procedere al riempimento.
- Nelle macchine con olio inserito, controllare il coretto livello attraverso il foro sul lato posteriore, come indicato.
- Il livello ideale corrisponde alla mezzeria dello spioncino.

ATTENZIONE!

- **Evitate nel modo più assoluto di avviare la macchina, se non vi è olio nella pompa!**
- **Si raccomanda di non togliere, danneggiare o modificare le targhe matricola applicate sull'apparecchio.**

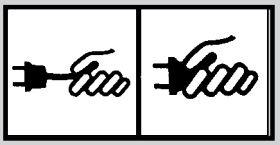


6) Allacciate la macchina alla rete di alimentazione elettrica.

- Prima di installare l'apparecchiatura accertarsi che gli impianti elettrici preesistenti siano a norma di legge ed adeguati ai dati di targa delle apparecchiature da installare (V, kW, Hz e potenza disponibile).
- Le apparecchiature sono fornite con un cavo di alimentazione lungo 200cm con spina Schuko standard 16A; la presa deve essere dotata di fusibile di 10A e deve essere facilmente accessibile.

PERICOLO ELETTRICO

- **Verificate che il cavo di alimentazione non sia danneggiato o incastrato.**
- **Inserite e disinserite la spina esercitando la trazione sulla spina e mai sul cavo.**



ATTENZIONE!

- **Fare in modo che la spina risulti accessibile anche dopo l'avvenuta installazione dell'unità!**
- **Nel caso in cui la spina dell'apparecchio non risulti facilmente accessibile, la rete di alimentazione deve essere dotata di dispositivi per la disconnessione onnipolare con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III.**
- **Se non viene utilizzata tutta la lunghezza del cavo, NON arrotolatelo su se stesso ma lasciatelo libero e assicuratevi che non sia di intralcio e pericolo al passaggio delle persone.**
- **Accertatevi che il cavo di alimentazione non entri in contatto con liquidi di qualsiasi tipo, oggetti taglienti o caldi e sostanze corrosive.**
- **Non permettete che bambini o animali giochino con il cavo di alimentazione.**

7) Effettuate la Pulizia preliminare della camera vuoto e del coperchio. Leggere cap.5.1

8) Verifiche finali.

Prima di accendere l'apparecchiatura eseguire le seguenti verifiche:

- Verificare il corretto allacciamento elettrico.
- Controllare il livello dell'olio della pompa.

Dopo aver completato queste verifiche:

- Effettuate la taratura preliminare del sensore vuoto: alla prima messa in funzione ed ogni qualvolta la macchina viene spostata ad un luogo con altitudine differente, è necessario tarare il sensore di depressione in funzione della pressione atmosferica (dipendente dall'altitudine del luogo). Connettete la macchina, quindi premete il tasto **PUMP** per 5 secondi e chiudete il coperchio. Attendere la fine del ciclo.
- Verificare gli assorbimenti con un amperometro.
- Eseguire almeno un ciclo completo di confezionamento sottovuoto per buste (§ 7.4.1).
- Informare il cliente dell'esatto utilizzo della apparecchiatura con specifico riferimento all'uso e alle necessità del cliente stesso.

11. MANUTENZIONE

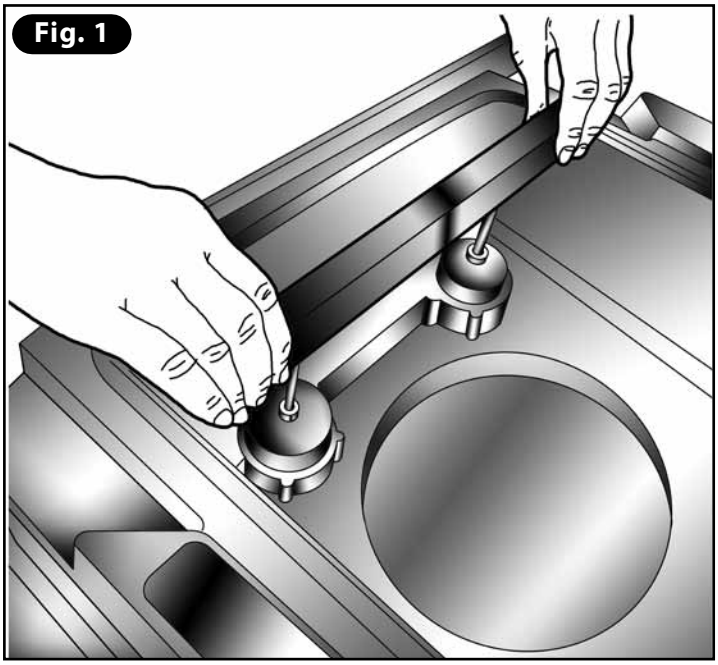
ATTENZIONE!

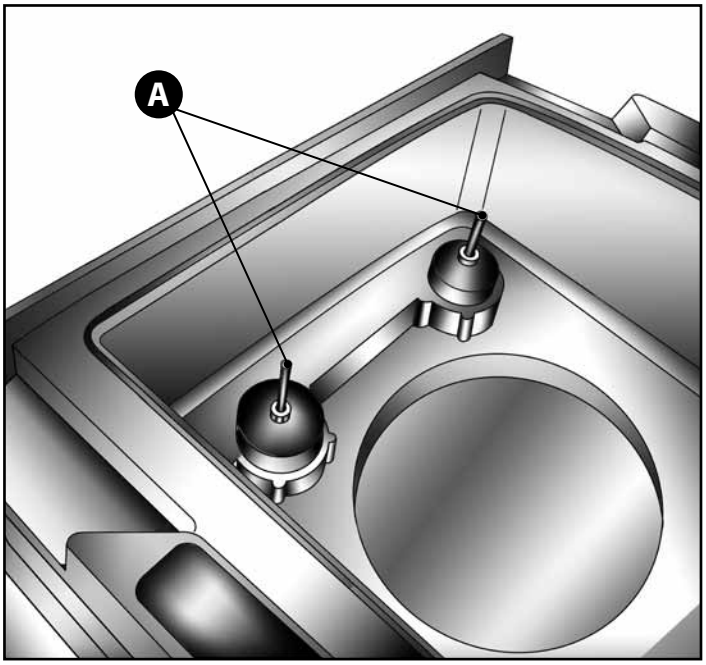
- **Non iniziate operazioni di sostituzione teflon con la barra calda sussistendo in questo caso, pericolo di ustioni.**
- **Scollegare sempre la spina dall'impianto elettrico prima di qualsiasi intervento di manutenzione.**

11.1 SOSTITUZIONE DELLA BARRA SALDANTE COMPLETA

- Estrarre la barra saldante alzandola orizzontalmente alle due estremità **(Fig. 1)**.
- Inserire la nuova prestando attenzione all'innesto corretto della barra sui contatti elettrici **A**.

Fig. 1





11.2 SOSTITUZIONE DEL TEFLON DI COPERTURA DELLA BARRA SALDANTE

1) Estrarre la barra saldante alzandola orizzontalmente alle due estremità **(Fig. 1)**.

2) Rimuovere il nastro di teflon (marrone) **(Fig. 2)**.

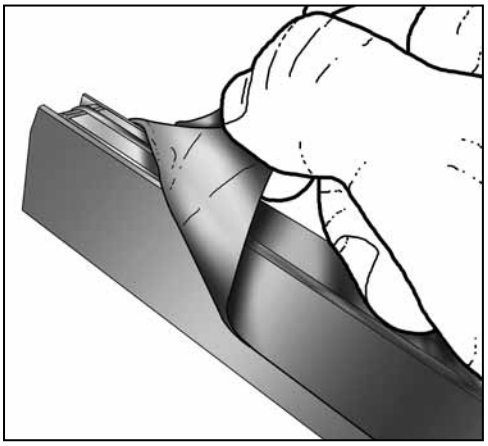
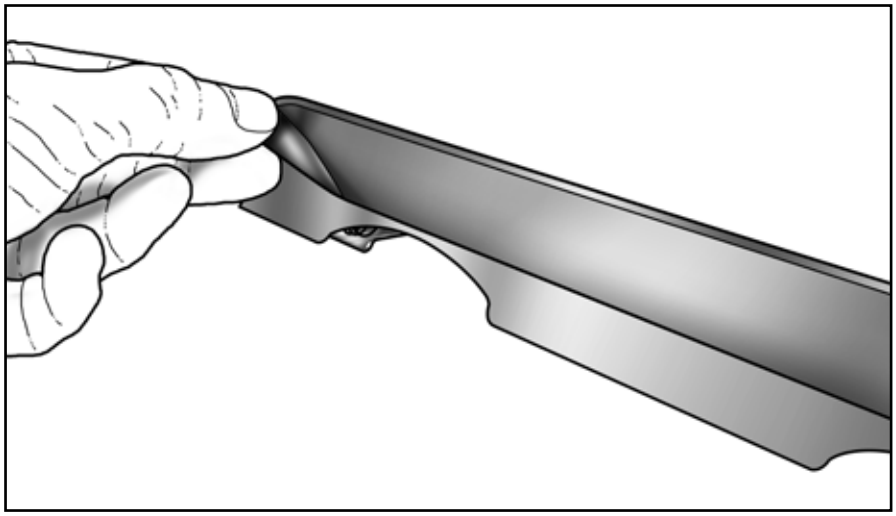


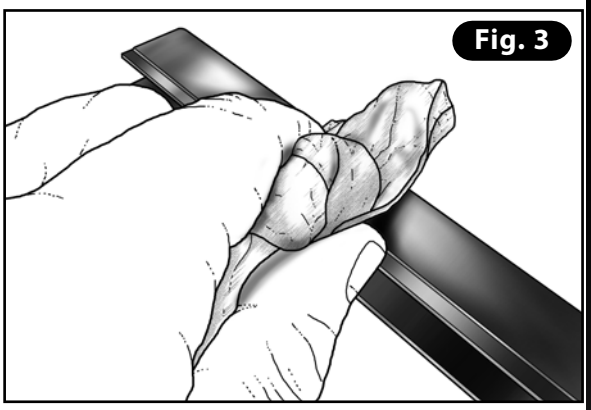
Fig. 2

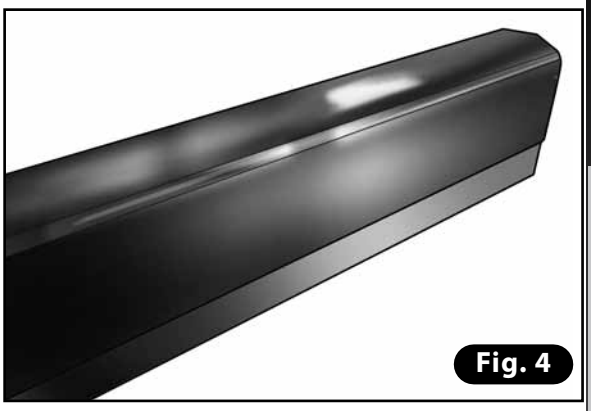


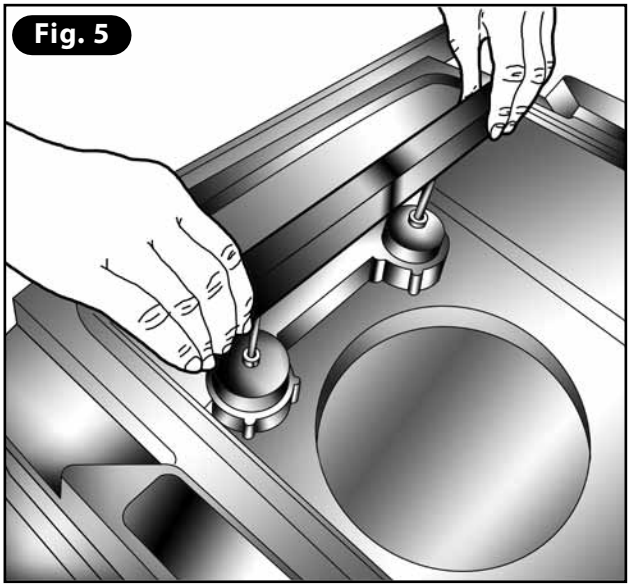
3) Pulire accuratamente la barra con alcol **(Fig. 3)**.

4) Applicare il nastro nuovo tagliando la parte eccedente ai due capi **(Fig. 4)**.

5) Riporre la barra saldante nella vasca, prestando attenzione all'innesto corretto della stessa nei contatti elettrici **(Fig. 5)**.


Fig. 3


Fig. 4


Fig. 5

11.3 SOSTITUZIONE DELL'OLIO DELLA POMPA

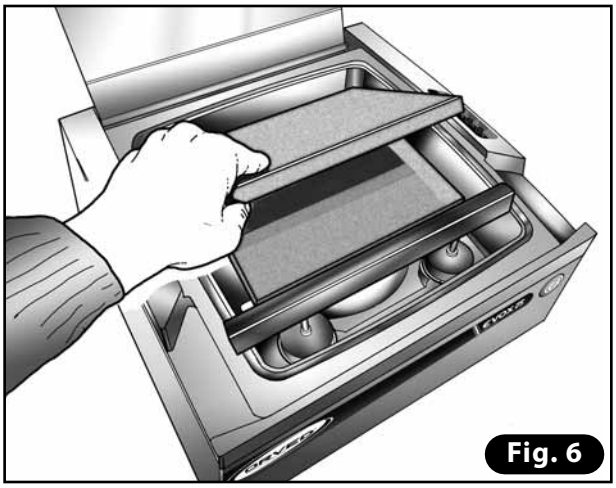
1) Fare funzionare la pompa per circa 10 minuti in modo che l'olio risulti fluido, inserendo la funzione Vasi (premere il tasto **PUMP**).

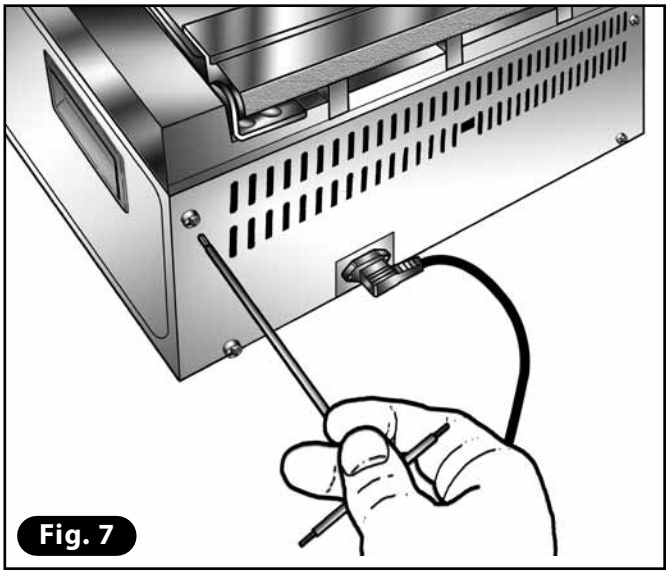
2) Arrestare la pompa premendo il tasto **STOP**.

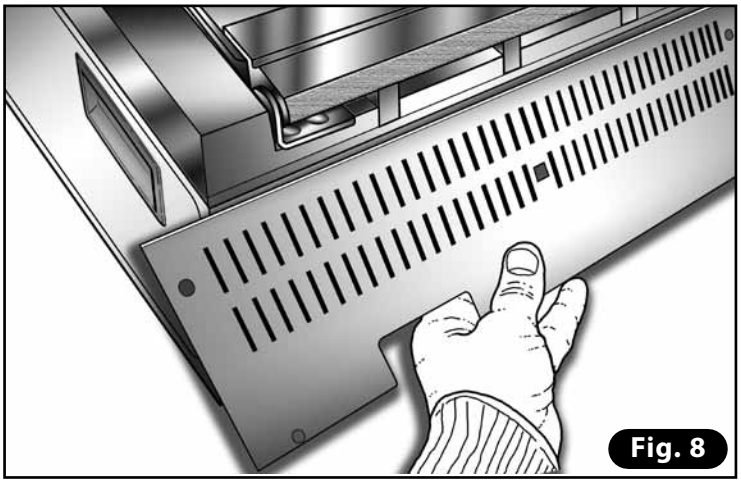
3) Estrarre la spina dalla rete.

4) Rimuovere i ripiani in PE dalla vasca **(Fig. 6)**.

5) Smontare il pannello posteriore, svitando le viti con l'ausilio di una chiave esagonale **(Fig. 7-8)**.


Fig. 6


Fig. 7


Fig. 8

6) Sollevare la carcassa con entrambe le mani, ruotandola di 90° ed appoggiando il frontale sul piano di lavoro **(Fig. 9)**.

7) Svitare con una chiave esagonale il tappo di carico dell'olio nella parte superiore della pompa **(Fig. 10)**.

8) Appoggiare un contenitore sufficientemente capiente (0,5 lt) in prossimità del tappo di scarico **(Fig. 11)**. Rimuovere il tappo di gomma **(Fig. 11a)**. Con la stessa chiave esagonale, svitare il tappo di scarico e far defluire l'olio nel contenitore attendendo circa 10 minuti **(Fig. 11b)**.

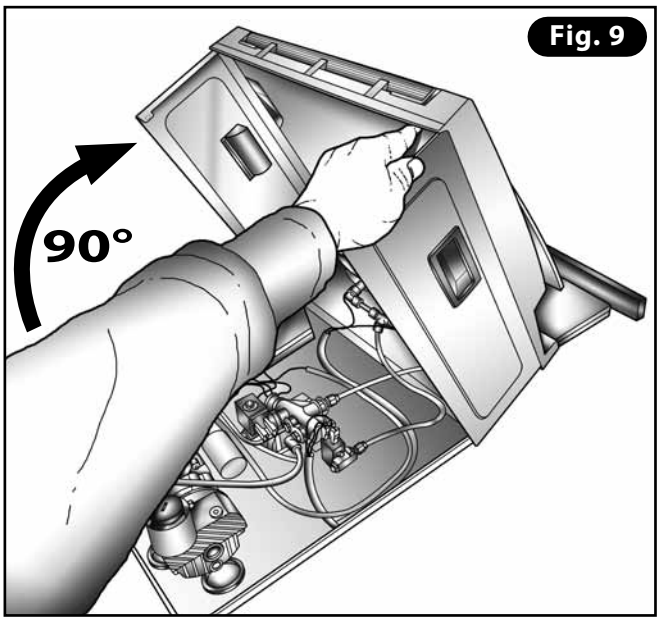
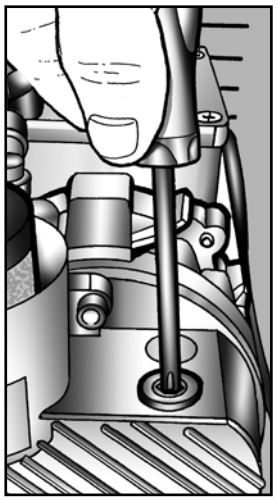


Fig. 9


Fig. 10

EVOX 25 (Pompa 4mc/h)

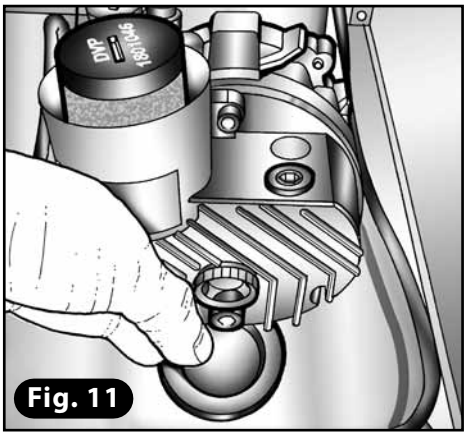


Fig. 11

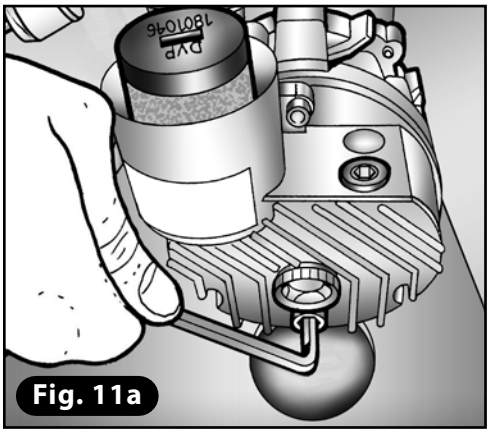


Fig. 11a

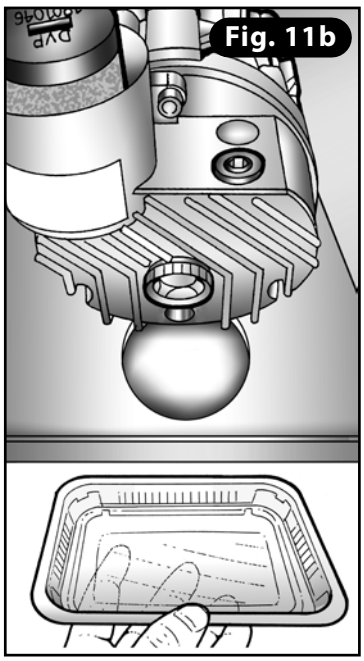


Fig. 11b

EVOX 25H (Pompa 8mc/h)

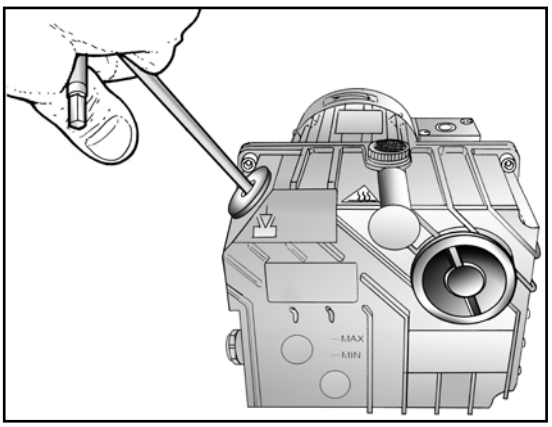
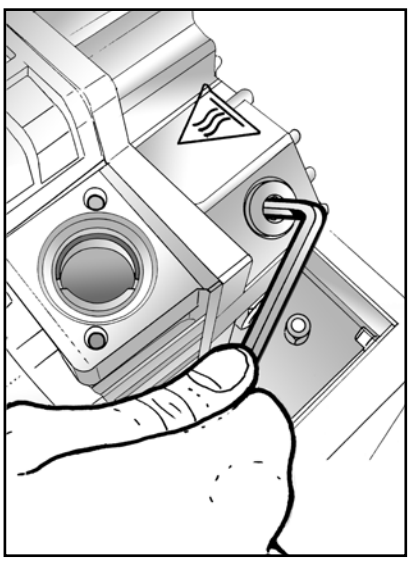


Fig. 10



9) Riavvitare il tappo di scarico sulla parte inferiore della pompa e procedere con il rabbocco dell'olio fino a livello corretto: osservando il vetrino spia, il livello dell'olio deve posizionarsi circa sulla mezzeria superiore **(Fig. 12)**.

10) Riavvitare il tappo di carico e riapplicare il tappo di gomma.

11) Abbassare la carcassa sul basamento avendo cura di verificarne il corretto posizionamento.

12) Rimontare il pannello posteriore.

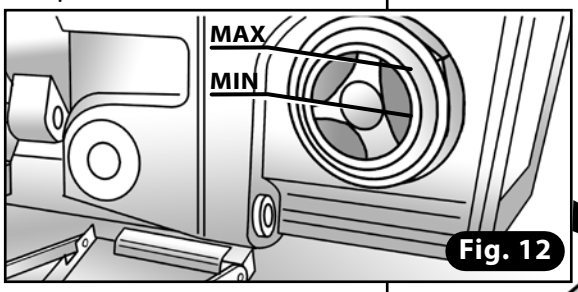
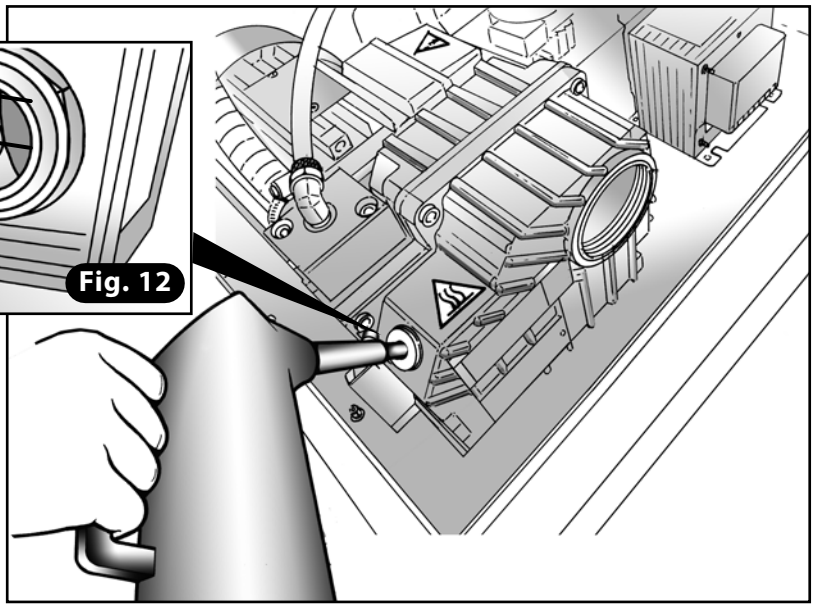


Fig. 12



11.4 SOSTITUZIONE DEL FILTRO DISOLEATORE

Per accedere alla pompa, seguire i passaggi descritti dal pt.3 al pt.6 del § 11.3.

PER EVOX 25H - POMPA 8 MC/H

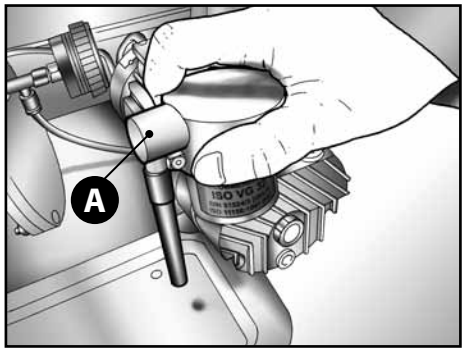
- Svitare il tappo del filtro disoleatore posto sul corpo pompa con ausilio di una pinza. Sfilare il filtro disoleatore **(Fig. 13-14)**.
- Posizionare il nuovo filtro con l'o-ring, avvitare con la pinza il tappo nuovo in dotazione al filtro.

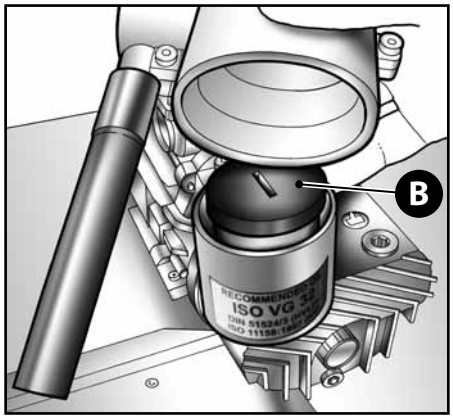
PER EVOX 25 - POMPA 4 MC/H

- Rimuovere il coprifiltro **(A)**.
- Svitare il filtro disoleatore **(B)** posto sul corpo pompa.
- Avvitare il nuovo filtro con l'o-ring.

Richiudere l'apparecchio seguendo i passaggi descritti ai punti 11-12 del § 11.3.

EVOX 25 (Pompa 4mc/h)





EVOX 25H (Pompa 8mc/h)

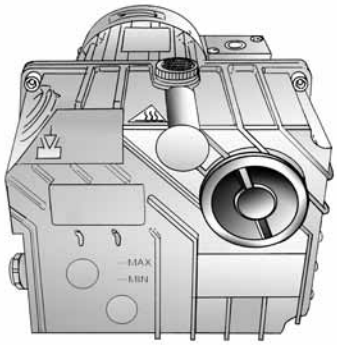
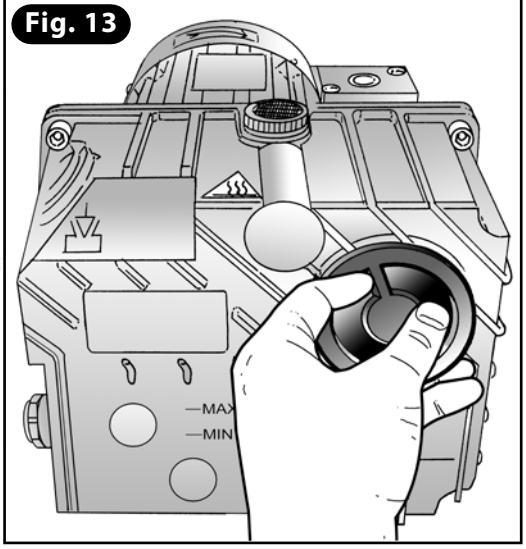


Fig. 13



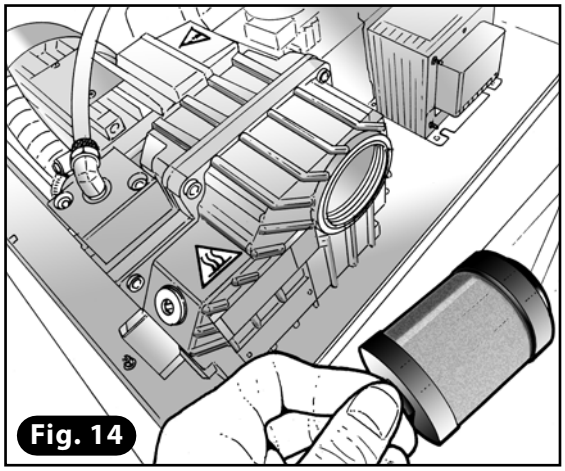
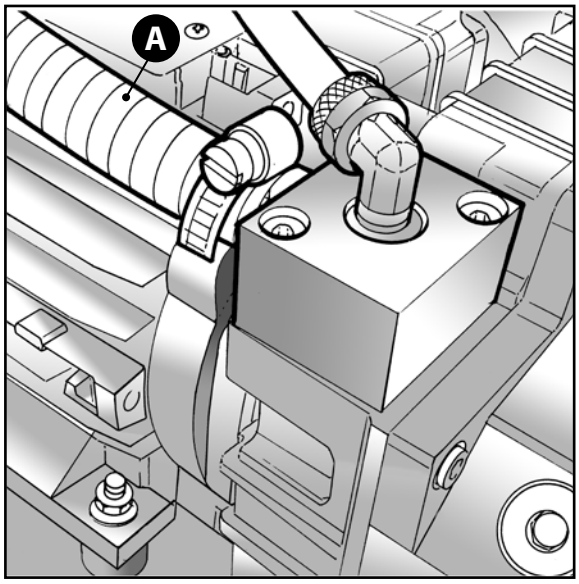


Fig. 14

11.5 SOSTITUZIONE DELL'OTTURATORE POMPA (EVOX 25H - POMPA 8 MC/H)

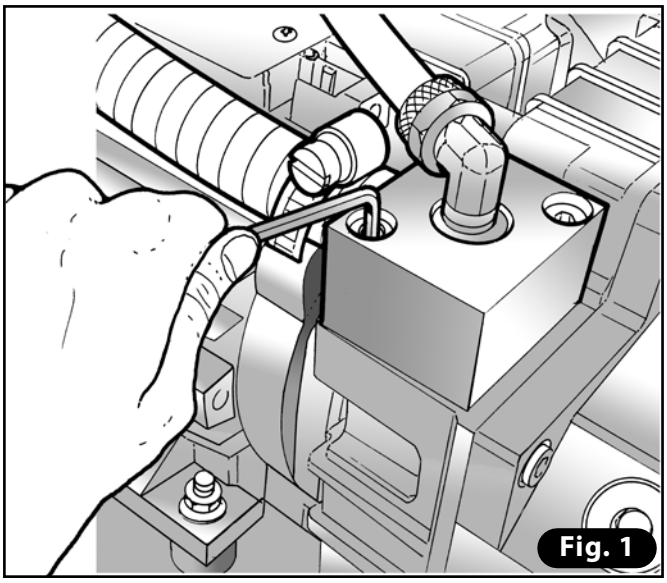


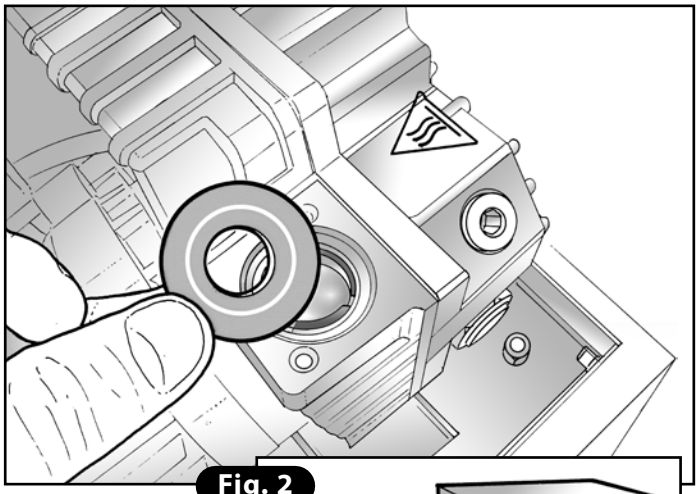
1) Per accedere alla pompa, seguire i passaggi descritti dal pt.3 al pt.9 del § 11.7.

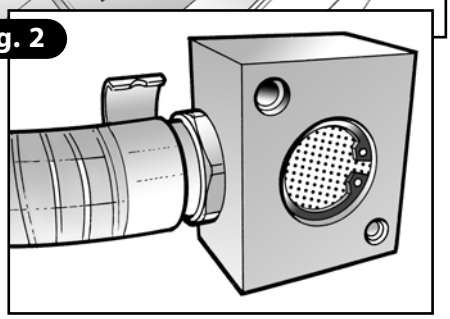
2) Identificare il blocco di aspirazione della pompa, sul quale è fissato il tubo trasparente con spirale metallica **A**, che collega la pompa alla camera a vuoto.

3) Con l'ausilio di una chiave esagonale, svitare le due viti di fissaggio del blocco. Sollevare il blocco di aspirazione **(Fig. 1)**.

4) Rimuovere in sequenza l'otturatore in gomma e quello in acciaio. Verificare lo stato di tutta la sezione di aspirazione accessibile e, se necessario effettuarne pulizia con uno straccio imbevuto d'alcol **(Fig. 2)**.


Fig. 1

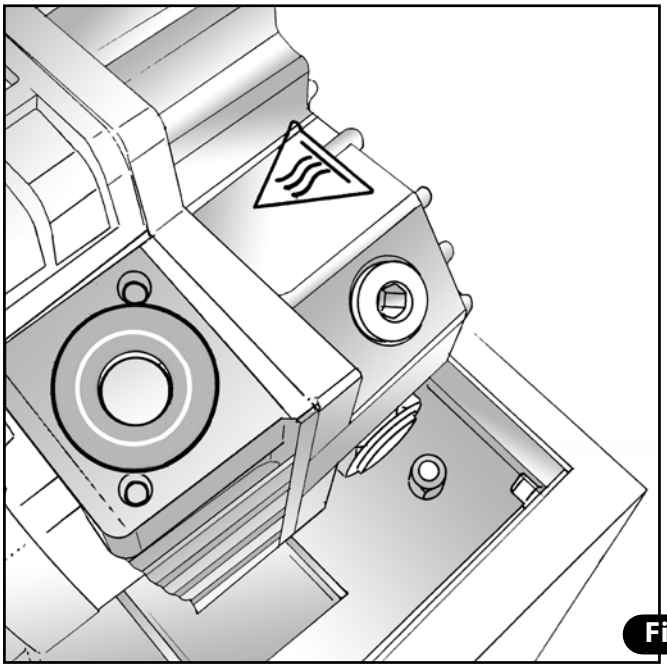

Fig. 2

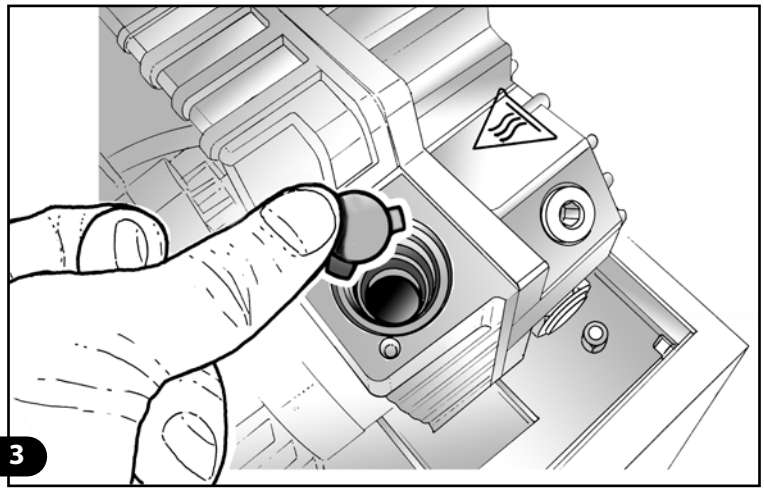


5) Posizionare l'otturatore in gomma e in acciaio nuovi **(Fig. 3)**.

6) Riposizionare il blocco di aspirazione e serrare le due viti di bloccaggio **(Fig. 1)**.

7) Richiudere l'apparecchio seguendo i passaggi descritti ai punti 11-12 del § 11.3.


Fig. 3



11.6 PULIZIA DEL SERBATOIO OLIO

1) Per accedere alla pompa, seguire i passaggi descritti dal pt.3 al pt.6 del § 11.7.

2) Scaricare l'olio della pompa come descritto al § 11.3.

3) Svitare le viti del serbatoio olio e rimuoverlo **(Fig. 4)**.

4) Effettuare un'accurata pulizia di tutte le parti del serbatoio utilizzando un panno imbevuto di olio, dello stesso tipo utilizzato nella pompa **(Fig. 5)**.

5) Pulire accuratamente la sede della guarnizione e posizionarne una nuova, se quella vecchia risultasse usurata o danneggiata.

6) Riavvitare il serbatoio.

7) Effettuare il rabbocco dell'olio e quindi procedere alla chiusura della macchina seguendo i passaggi dal pt.9 al pt.12 descritti al § 11.3.

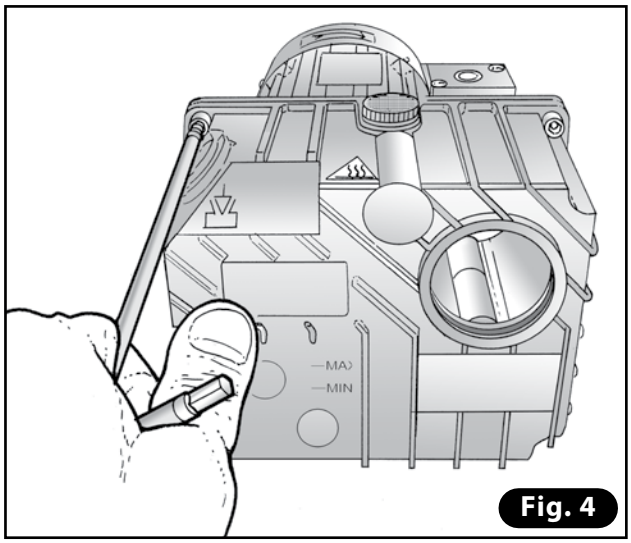
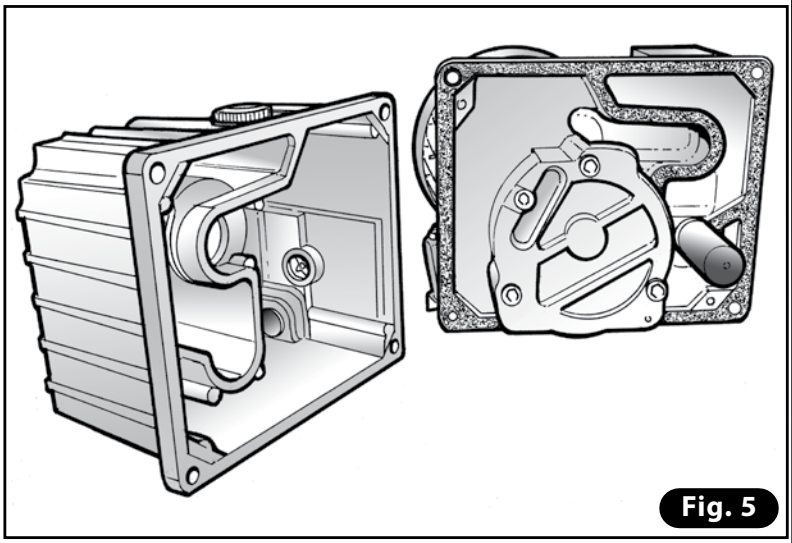


Fig. 4


Fig. 5

11.7 SOSTITUZIONE GUARNIZIONE VASCA

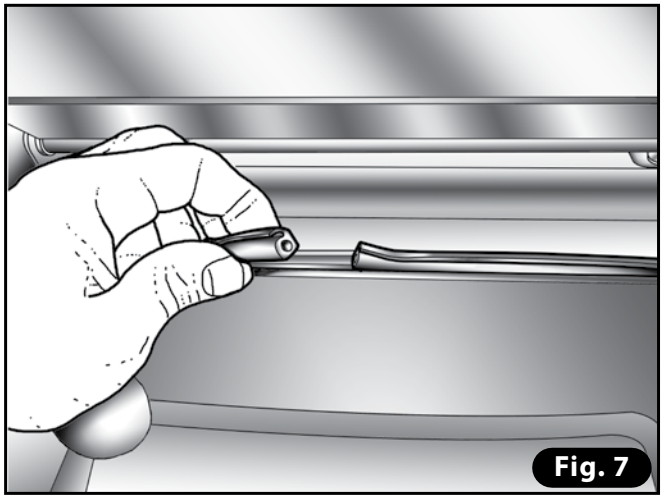
Nel caso non avvenisse il vuoto in camera nell'esecuzione di un ciclo di lavoro e la guarnizione apparisse visivamente danneggiata, è opportuna la sua sostituzione. **Per tagliare la guarnizione è necessario un Cutter.**

1) Alzare il coperchio.

2) Togliere la guarnizione applicata al bordo della vasca e pulire la sede da eventuali residui di sporco **(Fig. 6)**.

3) Inserire la nuova guarnizione premendola fino in fondo alla cava, tagliarla a misura con il cutter **(Fig. 7)**.

4) Eseguire un ciclo di vuoto per assestare la guarnizione nella sede.


Fig. 7

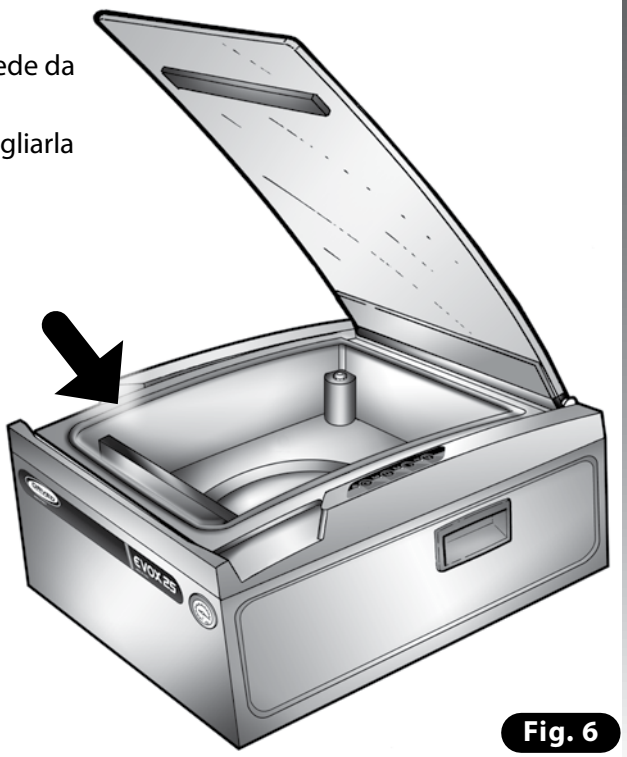
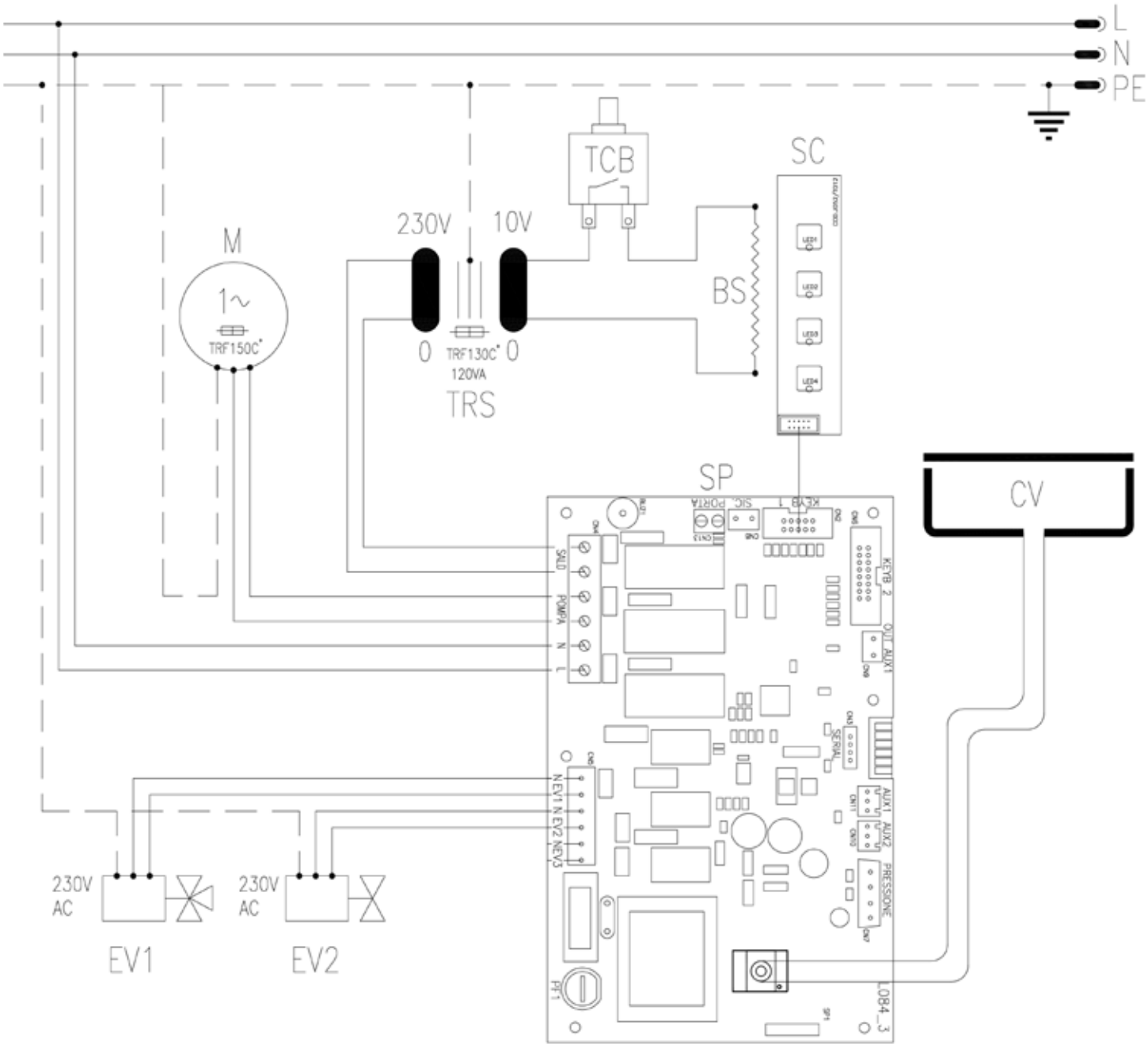


Fig. 6

12. SCHEMA ELETTRICO



REF.	DESCRIZIONE
TRS	TRASFORMATORE DI SALDATURA
BS	BARRA SALDANTE
M	POMPA A VUOTO 230/115V MOD. DVP LB8 / DVP LC4 OEM
EV1	ELETTROVALVOLA 3VIE 230V/115 AC, ATTIVAZIONE BARRA SALDANTE
EV2	ELETTROVALVOLA 2VIE Ø4 230V/115V AC, RIENTRO ARIA
SC1	SCHEDA COMANDI 4 TASTI J052
SC2	SCHEDA COMANDI 4 TASTI T012
CV	CAMERA A VUOTO
SP	SCHEDA POTENZA L084 230/115V
TCB	DISGIUNTORE TERMICO

13. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DI EVENTUALI PROBLEMI

PROBLEMA	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONE
La macchina non funziona.	• Manca l'alimentazione di corrente.	• Inserire la spina in una presa (verificare tensione!). • Verificare integrità cavo alimentazione.
	• Danno alla macchina.	• Rivolgersi al centro di assistenza.
Vuoto insufficiente nella camera.	• Rendimento della pompa vuoto insufficiente.	• Controllare l'olio. • Controllare il filtro depuratore della pompa.
	• Guarnizione coperchio usurata.	• Sostituire la guarnizione del coperchio.
La macchina non esegue il vuoto nella camera.	• Pressione esercitata sul coperchio durante l'avviamento dell'apparecchio insufficiente.	• Abbassare il coperchio con entrambe le mani sui due lati esercitando una pressione maggiore.
	• Pompa non funziona.	• Controllare connessioni pompa, controllare la rotazione dell'albero pompa agendo sulla ventola. In caso di bloccaggio, procedere alla revisione.
Il coperchio non si chiude.	• Guarnizione coperchio usurata.	• Sostituire la guarnizione del coperchio.
	• Bloccaggio cerniere.	• Sostituire le cerniere del coperchio.
Vuoto insufficiente nella busta / busta non tiene il vuoto.	• Busta mal posizionata.	• Posizionare la busta centralmente sulla barra saldante con sporgenza di 20 mm oltre la barra.
	• Busta perforata.	• Scegliere una busta di maggior spessore ed avvolgere il prodotto con pellicola o carta morbida.
	• Saldatura insufficiente.	• Aumentare il tempo di saldatura.
	• Busta difettosa.	• Sostituire Busta.
	• Apertura della busta sporca.	• Utilizzare una nuova busta e fare attenzione a non sporcare l'apertura con oli, grassi ecc.
	• Busta troppo grande o troppo piccola in relazione alle dimensioni del prodotto.	• Scegliere un formato di busta adatto alle dimensioni del prodotto.
La saldatura presenta bolle e bruciature.	• Tempo di saldatura troppo lungo.	• Diminuire il tempo di saldatura.
Saldatura stretta ed irregolare.	• Tempo di saldatura troppo breve.	• Aumentare il tempo di saldatura.
La macchina non salda.	• Contatti barra saldante sporchi.	• Pulire i contatti.
	• Contatti barra saldante interrotti.	• Ripristinare il collegamento.
	• Resistenza della Barra saldante spezzata.	• Sostituire la barra saldante.
	• Pistone sollevamento difettoso.	• Sostituire il gruppo pistone di sollevamento.
	• Disgiuntore termico intervenuto.	• Probabile danno scheda potenza. Sostituire e verificare cablaggi.
Qualità della saldatura scadente.	• Barra saldante sporca.	• Pulire la barra saldante.
	• Tempo di saldatura insufficiente.	• Aumentare il tempo di saldatura.
	• Teflon di copertura usurato.	• Cambiare il Teflon di copertura.
	• Silicone di contropartita usurato.	• Sostituire il silicone di contropartita.
Non si riesce a fare il vuoto nei contenitori.	• Coperchio mal posizionato.	• Riposizionare e poi fare il vuoto effettuando una leggera pressione sul coperchio.

14. DATI TECNICI

14.1 EVOX 25 (POMPA DA 4 m³/h)

Potenza massima assorbita:	350W
Tensioni:	230V 50/60Hz (Standard) - 110-120V 60Hz (Speciale)
Portata nominale pompa vuoto:	4 m³/h
Pressione finale (assoluta):	2-4 millibar
Regolazione vuoto:	Sensore vuoto elettronico
Funzioni:	2 livelli vuoto (conservazione/cottura) 4 livelli di saldatura: 1-buste sp.60-70µ, 2-buste sp.90µ, 3-buste sp. 100µ e cottura, 4-buste sp. 140µ Vuoto in contenitori all'interno ed all'esterno della camera Vuoto in buste goffrate esterne mediante accessorio "Easy" Ciclo di deumidificazione olio pompa Segnalazione vuoto insufficiente Segnalazioni acustiche e visive
Comandi:	4 tasti capacitivi (touch)
Lunghezza utile di saldatura:	max 260 mm
Formato massimo delle Buste:	Larghezza 250 mm × lunghezza 300 mm
Dimensioni vasca (camera a vuoto):	Larghezza 303 mm × lunghezza 293 mm × profondità media 100 mm - profondità massima 110 mm
Volume camera a vuoto:	7,65 lt.
Materiale vasca:	Termoplastico ad iniezione, idoneo al contatto con alimenti (certificato secondo norma FDA – Cfr.21); colore grigio chiaro - RAL 7045
Materiale corpo macchina:	Acciaio inossidabile
Coperchio:	Vetro temperato ad alta resistenza con pellicola di sicurezza
Angolo apertura massimo coperchio:	55°
Peso:	kg 22,20 (senza ripiani kg 20,20)
Dimensioni:	mm 444 × 477 × h 210
Tipo pompa:	DVP LC4 OEM
Rumorosità:	62dB 50Hz – 64dB 60Hz
Tipo olio pompa vuoto:	SW40
Carica olio pompa vuoto:	0,125 dm³
Accessori inclusi:	Kit aspirazione vasi, 2 ripiani PE

14.2 EVOX 25 H - EVOX 25 F1 (POMPA DA 8 m^3/h)

Potenza massima assorbita:	450W
Tensioni:	230V 50/60Hz (Standard) - 110-120V 60Hz (Speciale)
Portata nominale pompa vuoto:	8 m^3/h
Pressione finale (assoluta):	2-4 millibar
Regolazione vuoto:	Sensore vuoto elettronico
Funzioni:	2 livelli vuoto (conservazione/cottura) 4 livelli di saldatura: 1-buste sp.60-70µ, 2-buste sp.90µ, 3-buste sp. 100µ e cottura, 4-buste sp. 140µ Vuoto in contenitori all'interno ed all'esterno della camera Vuoto in buste goffrate esterne Ciclo di deumidificazione olio pompa Segnalazione vuoto insufficiente Segnalazioni acustiche e visive
Comandi:	4 tasti capacitivi (touch)
Formato massimo delle Buste:	Larghezza 300 mm × lunghezza 400 mm
Lunghezza utile di saldatura:	max 260 mm
Dimensioni vasca (camera a vuoto):	Larghezza 303 mm × lunghezza 293 mm × profondità media 100 mm - profondità massima 110 mm
Volume camera a vuoto:	7,65 lt.
Materiale vasca:	Termoplastico ad iniezione, idoneo al contatto con alimenti (certificato secondo norma FDA – Cfr.21); colore grigio chiaro - RAL 7045
Materiale corpo macchina:	Acciaio inossidabile
Coperchio:	Vetro temperato ad alta resistenza con pellicola di sicurezza
Angolo apertura massimo coperchio:	55°
Peso approssimativo macchina:	kg 27 (senza ripiani kg 25)
Dimensioni:	mm 444 × 477 × h 210
Tipo pompa:	DVP LB8
Rumorosità:	58dB 50Hz – 60dB 60Hz
Tipo olio pompa vuoto:	SW40
Carica olio pompa vuoto:	0,20 dm^3
Accessori inclusi:	Kit aspirazione vasi, 2 ripiani PE

15. RICAMBI

Per ottenere assistenza tecnica e ordinare ricambi, registratevi gratuitamente su:

http://www.orved.it/service/

ANNOTAZIONI UTILI

Data di acquisto: _____

Dati Rivenditore:

Nome: _____

Indirizzo: _____

Telefono: _____

Fax: _____

DATI COSTRUTTORE: ORVED S.p.A. con SOCIO UNICO
Tel.: 0039 0421 54387 • Fax: 0039 0421 333100 • E-mail: orved@orved.it • http: www.orved.it

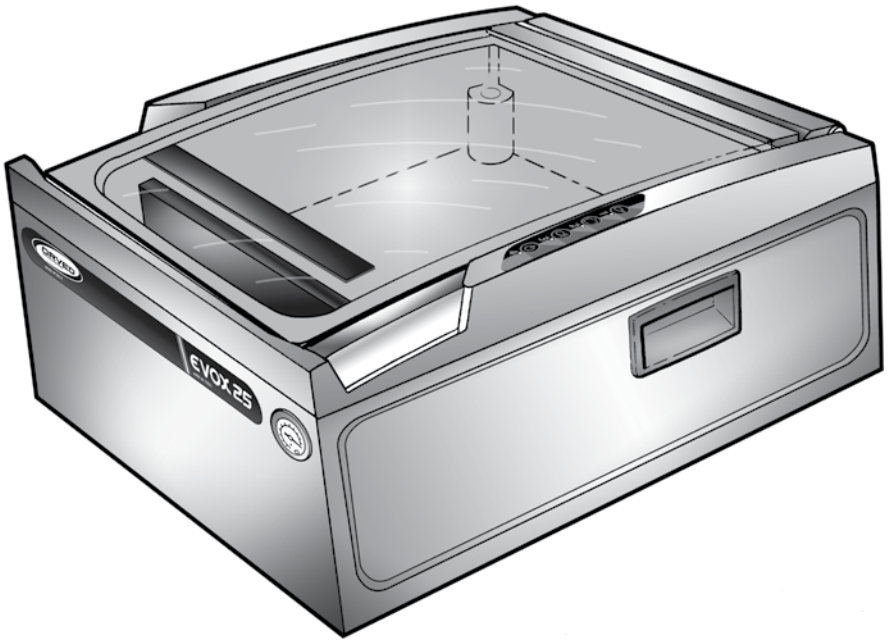
Centro di Assistenza più vicino raccomandato:

Nome: _____

Indirizzo: _____

Telefono: _____

Fax: _____



EVOX 25 / EVOX 25 H

FRANÇAIS

INDEX

UTILISATEUR

1 CONSIGNES GENERALES DE SECURITE ET PREVENTION DES ACCIDENTS DE TRAVAIL 112
1.1 Symboles utilisés sur les machines 112
1.2 Symboles utilisés dans le manuel 112
1.3 Usage conforme de la machine 113
1.4 Mises en garde et dangers dérivant de l'utilisation de la machine 113
1.4.1 Dangers dérivant de l'utilisation de la machine 113
1.4.2 Personnel chargé de l'utilisation de la machine 113
1.4.3 Equipements de protection et dispositifs de sécurité 113
1.4.4 Risques de nature électrique 113
1.4.5 Dangers dérivant des éléments chauffants présents (barre/es de soudure) 114
1.4.6 Entretien, service et réparation de la machine 114
1.4.7 Modifications à l'appareil 114
1.4.8 Prévention des incendies 114
1.4.9 Nettoyage et élimination de la machine 115
1.5 Dispositifs de sécurité sur la machine 115
1.5.1 Notes sur les dispositifs de sécurité 115
1.5.2 Dispositif de sécurité contre la surchauffe de la pompe sous vide 115
1.5.3 Dispositif contre la surchauffe de la barre de soudage 115
1.5.4 Carter ventilateur pour pompe à vide 115
1.6 Hygiène 116
1.7 Entretien et assistance technique 116

2 INFORMATIONS GENERALES 117
2.1 Sur le Manuel 117
2.2 Conservation du Manuel 117
2.3 Identification du fabricant 117
2.4 Identification de l'appareil 118
2.5 Garantie 119
2.6 Signalisation de défauts ou anomalies 119
2.7 Demande de pièces détachées 119

3 CONSEILS POUR LA SAUVEGARDE DE L'ENVIRONNEMENT 120

4 TRANSPORT, LEVAGE ET DEBALLAG 121
4.1 Déballage 121
4.2 Transport, levage et stockage 121

5 AVANT D'UTILISER EVOX 122
5.1 Nettoyage préliminaire de la chambre à vide et du couvercle 122
5.2 Description de l'appareil 122
5.3 Notion sur les modalités opérationnelles possibles 123
5.3.1 Cycles de vide pour sachet 123
5.3.2 Cycles vide en récipients 123
5.3.3 Vide dans sacs positionnés à l'extérieur de la chambre à vide 123
5.3.4 Régulation de l'intensité de soudure 123
5.4 Notion sur huile de la pompe et sur les températures de conditionnement des produits 124
5.5 Notion sur les sacs sous vide 124
5.6 Notion sur les récipients sous vide 125
5.7 Notion sur la conservation des aliments 125

6 PREPARATION 127
6.1 Utilisations des sacs sous vide 127
6.2 Utilisation des récipients sous vide 128

FRANÇAIS

7 FONCTIONNEMENT 129
7.1 Panneau de commande 129
7.2 Pré-programmation 131
7.3 Interruption de la modalité basse tension 131
7.4 Fonctionnement :vide dans sacs/vide dans récipients 131
7.4.1 Exécution du vide dans les sacs 131
7.4.2 Exécution du vide à l'intérieur de récipients positionnés à l'intérieur de la chambre à vide 132
7.4.3 Exécution du vide à l'intérieur de récipients positionnés à l'extérieur de la chambre à vide 133
7.4.4 Exécution du vide à l'intérieur de sacs positionnés à l'extérieur de la chambre à vide 134
7.5 Autres fonctions et signalisations alarme 135
7.5.1 Cycle automatique de déshumidification de l'huile de la pompe 135
7.5.2 Cycle de tarage du senseur de vide 135
7.5.3 Activation / désactivation du signal sonore 135
7.5.4 Coupure de courant 135
7.5.5 Alarme vide insuffisant 135
7.5.6 Alarme vidange 135

8 ENTRETIEN 136
8.1 Mise en garde sur l'entretien quotidien 136
8.1.1 Normes élémentaires de sécurité 136
8.1.2 Nettoyage des surfaces externes 136
8.1.3 Nettoyage de la chambre à vide 137
8.1.4 Nettoyage du couvercle en verre 137
8.1.5 Nettoyage de la barre de soudure 137
8.1.6 Déshumidification de l'huile de la pompe 138
8.1.7 Périodes d'inactivité 138
8.1.8 Disfonctionnement 138
8.2 Entretien périodique programmé 139
8.3 Guide recherche pannes 140

INSTALLATEUR

9 NORMES D'INSTALLATION 142
9.1 Avant-propos 142
9.2 Mise en garde pour l'installateur 142
9.3 Normes élémentaires de sécurité 142
9.4 Transport et manutention 142

10 INSTALLATION 143

11 ENTRETIEN 146
11.1 Substitution de la barre de soudure 146
11.2 Substitution du téflon 146
11.3 Vidange de l'huile de la pompe 147
11.4 Substitution du filtre à huile 149
11.5 Substitution de l'obturateur pompe 150
11.6 Nettoyage du réservoir d'huile 151
11.7 Substitution du joint de la cuve 151

12 SCHEMA ELECTRIQUE 152

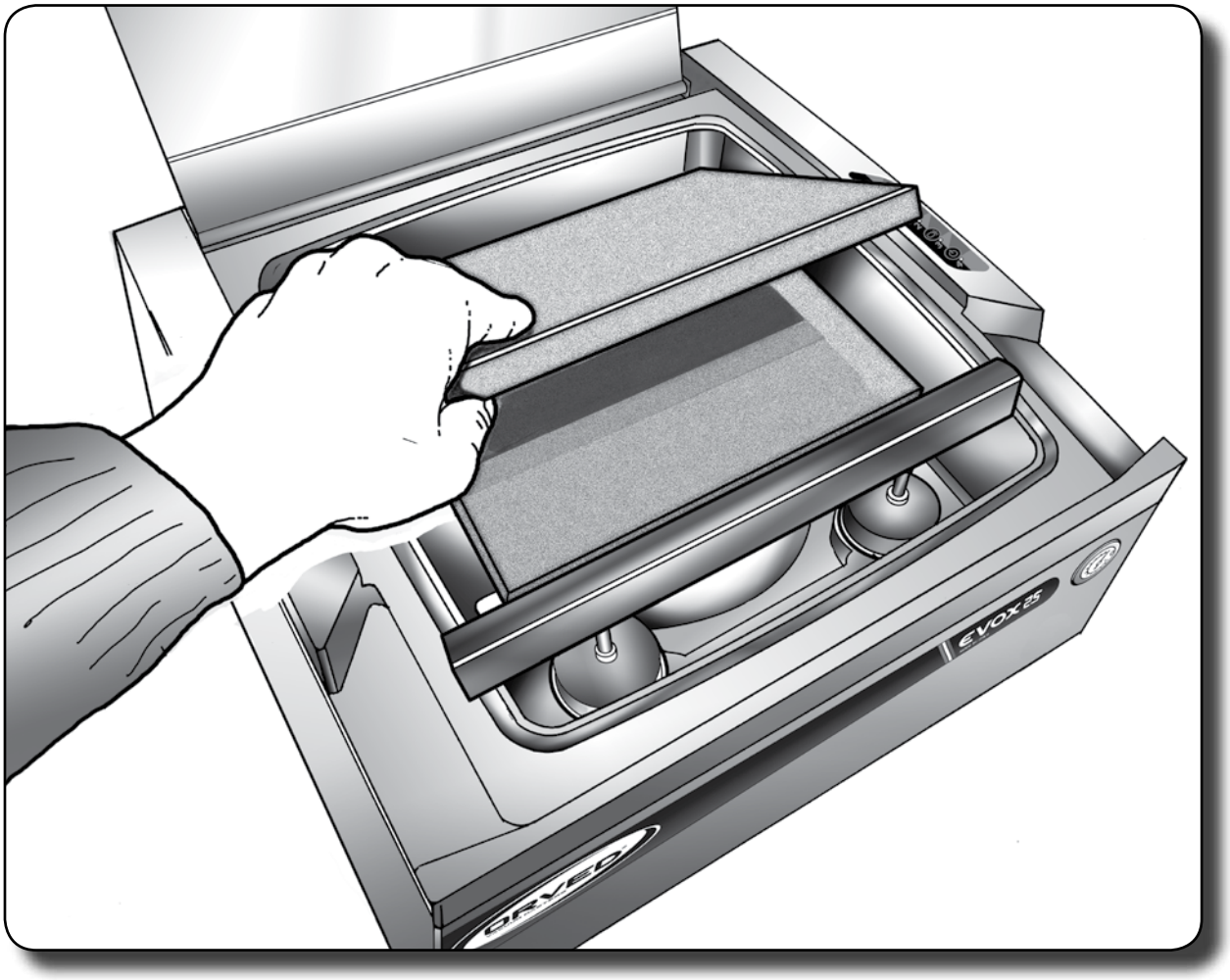
13 GUIDE DERESOLUTION DES PROBLEMES 153

14 DONNEES TECHNIQUES 154
14.1 EVOX 25 avec pompe 4 m^3/h 154
14.2 EVOX 25 H / EVOX 25 F1 avec pompe 8 m^3/h 155

15 PIECES DE RECHARGE 155

PREAMBULE

- Nous vous remercions de la préférence que vous nous avez accordée, **ORVED S.p.A.** a le plaisir de vous renouveler parmi ses clients affectionnés et est certaine que vous serez très satisfait de l'utilisation de la machine.
- Ce Manuel d'Utilisation est une référence pour une utilisation correcte et une identification rapide de toutes les parties et versions de la machine.
- Les schémas, les tableaux et tout ce qui est contenu dans ce Manuel d'Utilisation sont réservés et il est donc interdit de reproduire les informations entièrement ou partiellement et de les communiquer à des tiers sans l'autorisation de l'entreprise **ORVED S.p.A.** qui en a la propriété exclusive.
- Sur la base de sa politique d'amélioration continuelle de la qualité, **ORVED S.p.A.** se réserve le droit d'apporter à tout moment et sans préavis toutes les modifications qu'elle jugera opportunes.



Utilisateur

1. CONSIGNES GENERALES DE SECURITE ET PREVENTION DES ACCIDENTS DE TRAVAIL

Lors de la conception et fabrication de l'appareil, l'entreprise **ORVED** a analysé les opérations fondamentales concernant l'utilisation et l'entretien ; les modalités d'intervention ont été étudiées et sont indiquées dans ce manuel pour en permettre l'exécution en toute sécurité. Le non-respect de ces consignes peut être très dangereux pour l'appareil et les personnes.

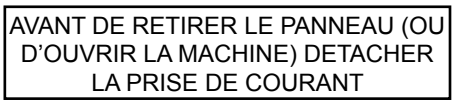
Le fabricant décline toute responsabilité quant aux dommages aux personnes, objets ou animaux dérivant du non-respect des prescriptions indiquées dans ce manuel, des mises en garde pour la sécurité, des modifications sur l'appareil sans autorisation préalable, des manipulations et de l'utilisation de pièces détachées non originales.

1.1 SYMBOLES UTILISÉS SUR LES MACHINES

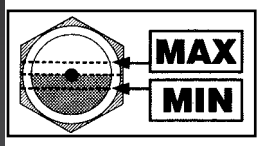
Sur les machines se trouvent des symboles et des mises en garde qui font partie intégrante des dispositifs de sécurité dela machine et qui mettent en évidence des situations possibles à risque pour l'appareil et/ou l'opérateur.



Danger d'électrocution ; danger de nature électrique.



Interventions d'entretien : détacher la prise de courant avant de retirer le panneauarrière de la machine.



Interventions d'entretien : vérifier régulièrement le niveau de l'huile de la pompe à vide.

1.2 SYMBOLES UTILISÉS DANS LE MANUEL

Dans ce manuel sont utilisés des symboles qui mettent en évidence des situations à risque pour l'appareil et/ou l'opéra-teur, des consignes particulièrement importantes, des conseils, des mises en garde et des précautions à suivre pendantl'utilisation et l'entretien. Ces symboles devront être bien compris par le personnel chargé de l'utilisation et de l'entretiende la machine avant toute intervention sur cette dernière.



DANGER ELECTRIQUE

Danger d'électrocution.



DANGER

Il signale un danger possible pour la vie et la santé des personnes. Le non-respect de ces mises en garde peut provoquer des dommages aux personnes, à l'appareil et à l'environnement.



DANGER DE BRULURES

Il signale le danger de brûlures si on entre en contact avec des surfaces très chaudes.



REMARQUE

Il signale des conseils pour l'utilisation et d'autres informations utiles.

1.3 USAGE CONFORME DE LA MACHINE

La conditionneuse sous-vide a été conçue et étudiée pour effectuer le vide dans des sacs et des récipients rigides, avecune cadence maximum d'un cycle complet standard (vide et soudure) toutes les 60 secondes.
Il n'est pas permis d'utiliser l'appareil avec des modalités ou pour des finalités différentes de celles indiquées par l'entreprise **ORVED S.p.A.** dans ce manuel. L'usage conforme de l'appareil comprend le respect des mises en garde et des avertissements contenus dans ce manuel d'utilisation, ainsi que l'exécution ponctuelle de tous les contrôles, travaux d'entretien et nettoyage de l'appareil.

ORVED S.p.A. décline toute responsabilité quant aux dommages causés aux personnes, animaux ou objets dérivant de l'usage non conforme de l'appareil.

1.4 MISES EN GARDE ET DANGERS DÉRIVANT DE L'UTILISATION DE LA MACHINE

1.4.1 DANGERS DÉRIVANT DE L'UTILISATION DE LA MACHINE

DANGER!

- **Les instructions spécifiques concernant le fonctionnement en toute sécurité de cet appareil sont rassemblées au début du manuel d'utilisation.**
- **Les machines sont conçues et fabriquées selon les plus modernes technologies disponibles et sontconformes aux consignes de sécurité en vigueur. Elles peuvent cependant être source de danger en cas de non-respect des consignes de sécurité contenues dans ce manuel ou d'utilisation non conforme.**

Toujours suivre à la lettre les indications de sécurité suivantes:

- Avant d'utiliser la machine, s'assurer qu'elle est en parfait état et sans dommages.
- Si l'on n'utilise pas la machine pendant une longue période, il faut l'éteindre en débranchant la fiche de la prise.
- Empêcher aux personnes non autorisées d'accéder à la zone de travail.
- Porter des vêtements de travail et des gants de protection appropriés.
- Ne jamais utiliser la machine dans des milieux à risque d'explosion, soit en présence de vapeur et de gaz inflammables.
- Le lieu de travail doit toujours être très bien aéré.
- Eliminer immédiatement toutes les perturbations et les problèmes pouvant compromettre la sécurité

1.4.2 PERSONNEL CHARGÉ DE L'UTILISATION DE LA MACHINE

DANGER!

- **L'utilisation de la machine est exclusivement permise au personnel formé qui doit connaître lesconsignes de sécurité et les instructions d'utilisation contenues dans ce manuel.**
- **Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dont l'expérience et les connaissances sont insuffisantes, à conditionqu'ils soient encadrés ou informés sur l'utilisation en toute sécurité de l'appareil afin qu'ils en comprennent lesrisques encourus. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfant sansle contrôle d'un adulte.**

1.4.3 EQUIPEMENTS DE PROTECTION ET DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

DANGER!

- **Avant de mettre l'appareil en marche, vérifier que tous les équipements de protection et les dispositifs de sécurité sont présents et qu'ils fonctionnent parfaitement.**

1.4.4 RISQUES DE NATURE ÉLECTRIQUE

DANGER ELECTRIQUE

- La sécurité électrique de l'appareil est uniquement garantie s'il est correctement branché à une installation de mise à la terre efficace selon la loi.

- Les travaux à l'installation électrique et l'accès aux parties sous tension sont exclusivement permis au personnelqualifié.
- Effectuer périodiquement des contrôles de l'installation électrique de la machine (ils doivent être effectués par du personnel qualifié).
- Eliminer et/ou immédiatement remplacer les raccordements desserrés ou les câbles brûlés (à effectuer par di personnel qualifié).
- Remplacer le câble de l'alimentation électrique s'il est endommagé (à effectuer par du personnel qualifié).
- Utiliser exclusivement des fiches et des prises appropriées aux caractéristiques électriques indiquées sur la plaquette d'identification de la machine.
- Ne jamais enfiler des objets dans les ouvertures de ventilation de la machine : danger d'électrocution !
- L'utilisation d'eau courante, de jets d'eau et/ou de vapeur est absolument défendue sur le lieu d'installation de lamachine: danger d'électrocution !



1.4.5 DANGERS DÉRIVANT DES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS PRÉSENTS (BARRE/S DE SOUDURE)DANGER!

- Danger de brûlure : à la fin du cycle d'usinage, ne pas toucher la barre de soudure.



1.4.6 ENTRETIEN, SERVICE ET RÉPARATION DE LA MACHINE DANGER!

- Débrancher la fiche de la prise de courant avant toute intervention.
- Effectuer ponctuellement toutes les opérations d'entretien et de service de la machine.
- Les dommages éventuels doivent être exclusivement réparés par du personnel qualifié.



1.4.7 MODIFICATIONS DE L'APPAREIL DANGER!

- Ne jamais apporter de modification ou de changement sur la machine sans l'autorisation de l'entreprise **ORVED S.p.A.**
- Remplacer immédiatement toutes les pièces détériorées, usées ou endommagées (à effectuer par du personnel qualifié).
- Utiliser uniquement des pièces détachées originales.



1.4.8 PRÉVENTION DES INCENDIES DANGER!

- Les ouvertures de ventilation doivent rester libres (distance des parties proches d'au moins 10 cm).
- Ne pas positionner la machine à proximité de produits inflammables.



DANGER!

- Danger de brûlure : en cas d'utilisation de produits désinfectants à base d'alcool ou inflammables, bien aérer la pièce. Ne pas approcher la machine des flammes ! Ne pas fumer !



1.4.9 NETTOYAGE ET ÉLIMINATION DE LA MACHINE

ATTENTION!

• Nettoyer régulièrement la machine en suivant les instructions contenues dans ce manuel.

• Utiliser et manipuler les produits détergents selon les prescriptions du fabricant.

• Démolir et éliminer la machine, ses parties et les produits détergents utilisés pour le nettoyage de l'appareil selon les normes en vigueur.

• Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être effectués par les enfants sans surveillance.

1.5 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ SUR LA MACHINE

1.5.1 NOTES SUR LES DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

• Avant de mettre l'appareil en marche, vérifier que tous les équipements de sécurité et de protection sont présents et qu'ils fonctionnent parfaitement. Ne jamais utiliser la machine si un ou plusieurs dispositifs de sécurité sont absents ouendommagés.

• Les interventions d'entretien, de réparation ou de remplacement des dispositifs de sécurité peuvent être exclusivement
effectués par du personnel formé et qualifié.

• Les dispositifs de sécurité ne doivent jamais être exclus ou mis hors service.

La machine dispose de série des dispositifs de sécurité suivants :

• Dispositif de sécurité contre la surchauffe de la pompe sous-vide.

• Dispositif contre la surchauffe de la barre de soudage.

• Carter ventilateur pompe à vide.

1.5.2 DISPOSITIF DE SÉCURITÉ CONTRE LA SURCHAUFFE DE LA POMPE SOUS-VIDE

Votre conditionneuse sous-vide est pourvue d'un système de sécurité qui, par le biais de capteurs de température situéssur l'enroulement du moteur et d'une série de dispositifs se trouvant à l'intérieur de la carte électronique d'alimentation,élimine le risque de surchauffe du moteur de la pompe, qui pourrait s'instaurer à la suite d'une grippage progressif ou défaut.

1.5.3 DISPOSITIF CONTRE LA SURCHAUFFE DE LA BARRE DE SOUDAGE

La machine est équipée d'un dispositif qui élimine le risque de surchauffe et d'incendie de la barre de soudage.

1.5.4 CARTER VENTILATEUR POUR POMPE À VIDE

La pompe à vide est pourvue d'un carter de protection qui empêche le contact avec le ventilateur de refroidissement.

1.6 HYGIÈNE

La machine est fabriquée conformément à la **directive EN1672-2** (conditions d'hygiène requises pour les machines destinées à la préparation des aliments), le **règlement CE 1935/2004** et les **lignes directrices EHEDG** (European HygienicEngineering and Design Group) ; les matériaux, les surfaces et les formes ont été choisis et étudiés pour réduire le pluspossible voire éliminer le risque de contamination ou d'infection des aliments vis-à-vis de l'utilisateur de la machine etvice-versa, pour réduire le plus possible voire éliminer le risque de pollution de l'aliment par l'opérateur et la machine..

Ceci étant dit, en cas de conditionnement sous-vide d'aliments, respecter à la lettre les indications suivantes :

- Nettoyer soigneusement la machine avant et après l'avant utilisée, et nettoyer et désinfecter les surfaces internes de la chambre à vide.
- Travailler de manière hygiénique en évitant le contact direct entre l'aliment et la machine.
- Les panneaux de commande et les éléments de manœuvre doivent toujours être bien propres et sans graisse ni huile.
- Fermer le couvercle lorsque la machine n'est pas utilisée pour éviter que la poussière et la saleté ne se déposent dans la chambre à vide.

1.7 ENTRETIEN ET ASSISTANCE TECHNIQUE

Ce manuel distingue clairement les travaux d'entretien, de réparation et de service pouvant être effectués par les opéra-teurs de la machine et ceux qui doivent nécessairement être effectués par des techniciens qualifiés et instruits d'un centrede service et d'assistance agréé.

En cas d'opérations d'entretien, de service ou de réparation, respecter à la lettre les indications suivantes :

- Eteindre la machine en débranchant la fiche de la prise de courant.
- Respecter les entretiens programmés et les intervalles prévus dans ce manuel. Des retards ou le manque d'entretien peuvent entraîner des réparations coûteuses.
- Utiliser exclusivement des pièces détachées, de l'huile et des lubrifiants originaux **ORVED S.p.A.**
- Utiliser des outils en bon état, ne jamais laisser des outils dans la machine après le travail.
- Ne jamais effectuer des interventions qui requièrent un technicien qualifié d'un centre d'assistance agréé.
- Faire intervenir exclusivement un des centres d'assistance technique autorisés par l'entreprise **ORVED S.p.A.**
- Les dispositifs de sécurité momentanément désactivés ou démontés par un technicien qualifié pour une intervention d'entretien doivent être rétablis à la fin de l'intervention et doivent fonctionner parfaitement.

2. INFORMATIONS GENERALES

2.1 SUR LE MANUEL

- Ce Manuel d'Utilisation est une référence pour une utilisation correcte et une identification rapide de toutes les parties et versions de la machine.
- Les schémas, les tableaux et tout ce qui est contenu dans ce Manuel d'Utilisation sont réservés et il est donc interdit de reproduire les informations entièrement ou partiellement et de les communiquer à des tiers sans l'autorisation de l'entreprise **ORVED S.p.A.** qui en a la propriété exclusive.
- Sur la base de sa politique d'amélioration continuelle de la qualité, **ORVED S.p.A.** se réserve le droit d'apporter toutes les modifications qu'elle jugera opportunes à tout moment et sans préavis, les descriptions et les images contenues dans ce manuel sont à titre d'exemple.
- Ce manuel fait partie intégrante de l'appareil et il faut le conserver pendant toute la durée et utilisation de ce dernier ; en cas de passage de l'appareil à des tiers, ce document doit être cédé au nouveau propriétaire.
- L'acquéreur doit faire obligatoirement lire attentivement ce manuel aux personnes chargées de l'utilisation et entretien de cet appareil, en leur donnant la possibilité de le consulter librement en cas de besoin.
- Le fabricant décline toute responsabilité quant aux dommages aux personnes, objets ou animaux dérivant du non-respect des prescriptions contenues dans ce manuel, des mises en garde pour la sécurité, des modifications indiquées sur l'appareil sans autorisation préalable, des manipulations et de l'utilisation de pièces détachées non originales.

IMAGES

- En considération du grand nombre de modèles et versions de machines, pour des raisons pratiques, il est impossible de représenter toutes les variations disponibles. Toutefois, les images de ce manuel représentent clairement le principe de fonctionnement des modèles mentionnés sur la première page.

2.2 CONSERVATION DU MANUEL

- Ce document doit être utilisé de manière telle à ne pas endommager son contenu. A la fin de l'utilisation, le replacer dans un lieu sûr et à l'abri mais facilement accessible à tous les opérateurs intéressées à l'utilisation et à l'entretien de l'appareil. En cas d'égarement, de vol ou de dommages, il est possible de demander une copie de ce manuel en la commandant directement chez **ORVED S.p.A.**, en spécifiant la version, l'édition, la révision et le nom de l'appareil. Vous trouverez ces informations sur chaque page de ce document.
- Date de publication de ce manuel d'utilisation et d'entretien : **01.2016**.
- Copyright: **ORVED S.p.A. à ASSOCIE UNIQUE** - Musile di Piave (VE)

2.3 IDENTIFICATION DU FABRICANT

Siège légal et administratif : **ORVED S.p.A. à ASSOCIE UNIQUE**

Via dell'Artigianato, 30 - 30024 MUSILE DI PIAVE (VE) ITALIE

Tél.: ++39 0421 54387 / Télécopie : ++39 0421 333100

E-mail: orved@orved.it - Internet: www.orved.it

2.4 IDENTIFICATION DE L'APPAREIL

L'appareil est identifié par le biais d'une plaquette sur le côté arrière où sont indiquées les informations suivantes:

A Modèle.

B Tension et nombre de phases (Volt).

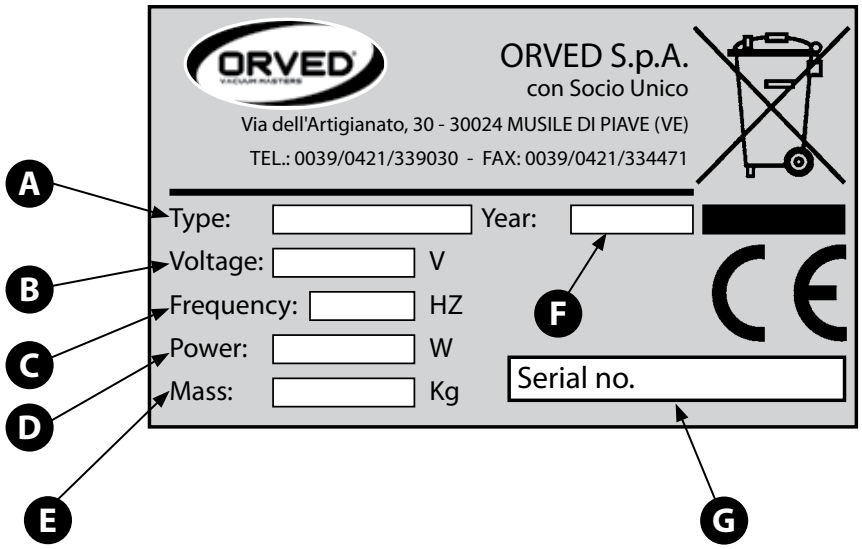
C Fréquence (Hertz).

D Puissance maximum absorbée (Watt).

E Poids.

F Année de fabrication.

G Numéro de série.



2.5 GARANTIE

Tous les produits **ORVED** sont soumis à des contrôles de qualité et de fonctionnalité très sévères avant d'être installés pour la protection et dans l'intérêt des Clients.

COUVERTURE

ORVED garantit que ses produits ne possèdent pas de défauts de fabrication et d'usinage et s'engage à remplacer gratuitement aux Clients les éventuelles pièces défectueuses identifiées par le fabricant.

DURÉE

ORVED garantit **EVOX 25 / EVOX 25 H** pour la durée de 12 mois à compter de la date de vente indiquée sur le document d'achat.

CONDITIONS GÉNÉRALES

La garantie ORVED prévoit :

a) La garantie donne exclusivement le droit au remplacement gratuit des composants reconnus défectueux par **ORVED** ou par son personnel agréé.

b) La responsabilité de l'entreprise **ORVED** se limite à remplacer les pièces éventuellement reconnues comme défectueuses ; en aucun cas **ORVED** ne reconnaîtra les réclamations pour des indemnisations d'autre nature.

c) Le renvoi des pièces contestées et/ou défectueuses doit être fait au siège de l'entreprise **ORVED** et tous les frais de transport pour la livraison des pièces sont entièrement à la charge du Client.

d) La garantie ne couvre pas les composants sujets à l'usure normale.

e) Les réparations éventuellement effectuées ne déterminent en aucun cas la prolongation du période de garantie.

CESSATION

En plus de l'échéance normale de la période de couverture, la garantie déchoit immédiatement dans les cas suivants :

a) Manipulation de la plaquette d'identification de l'appareil, altération ou élimination sans en avoir préalablement informé l'entreprise **ORVED S.p.A.**

b) Exécution de modifications sur l'appareil ou ses parties sans préalable autorisation écrite de l'entreprise **ORVED S.p.A.**. La manipulation de l'appareil ou de ses parties, à part faire déchoir la garantie, libère l'entreprise **ORVED S.p.A.** de tout dommage causé aux personnes, animaux ou objets.

c) Non respect des indications contenues dans ce Manuel.

d) Usage de l'appareil différent de l'usage prévu dans ce manuel.

e) Dommages ou sinistres subis par l'appareil dérivant des facteurs externes.

f) Opérations de conduite, réparation et/ou entretien effectuées par du personnel non spécialisé.

2.6 SIGNALISATION DE DÉFAUTS OU ANOMALIES

Pour la signalisation de défauts ou anomalies non contenus dans ce manuel, veuillez vous adresser directement à votre revendeur de zone ou à l'entreprise **ORVED S.p.A.**, qui vous aidera à résoudre votre problème.

Garder sous la main :

- Nom du modèle
- Numéro de série

2.7 DEMANDE DE PIÈCES DÉTACHÉES

Pour commander des pièces détachées, s'adresser directement au revendeur de zone ou à l'entreprise ORVED S.p.A., en indiquant :

- Nom du modèle
- Numéro de série
- Code de la pièce détachée

3. CONSEILS POUR LA SAUVEGARDE DE L'ENVIRONNEMENT

EMBALLAGE

- L'emballage est 100% recyclable et possède le symbole du recyclage.
- Pour l'éliminer, suivre les réglementations locales.
- Ne pas jeter les matériaux dans l'environnement Garder l'emballage (sacs en plastique, parties en polystyrène, etc.) hors de la portée des enfants en tant que source potentielle de danger.

MISE AU REBUT/ELIMINATION

- L'appareil a été fabriqué avec des matériaux recyclables. Sur l'appareil est apposé conformément à la Directive Européenne 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- Toujours s'assurer que l'appareil est éliminé correctement pour prévenir les conséquences potentiellement négatives pour l'environnement et la santé.
- Le symbole  sur l'appareil ou sur la documentation fournie avec la machine indique que cet appareil ne doit pas être mis au rebut comme déchet domestique mais remis à un centre spécialisé pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.
- Au moment de le mettre au rebut, couper le câble d'alimentation et retirer le couvercle pour que les enfants ne puissent facilement accéder à l'intérieur de l'appareil.
- Le mettre au rebut selon les normes locales pour l'élimination des déchets et le remettre dans l'un des centres spécialisés en ne le laissant en aucun cas à l'abandon, ce qui pourrait se révéler un danger pour les enfants.
- Pour tout complément d'information sur le traitement, la récupération et le recyclage de cet appareil, contacter le bureau local, le service de collecte des déchets ou le revendeur où vous avez acheté l'appareil.

4. TRANSPORT, LEVAGE ET DEBALLAGE

MISE EN GARDE!

- **Faire attention aux points métalliques, clous, rivets, bords tranchants et autre pouvant se trouver sur l'emballage. A la réception, le client doit immédiatement signaler au transporteur les éventuelles anomalies, le manque de pièces ou les dommages évidents ; il faut le signaler avant d'effectuer toute autre opération de transport, levage ou déballage.**
- **Un dommage éventuel sur l'emballage peut signifier un dommage à l'appareil ou à ses parties ; en cas de doutes sur le parfait état de l'appareil suite au transport, avant d"effectuer toute autre opération, demander des informations à votre revendeur ou directement à l'entreprise ORVED S.p.A.**
- **L'appareil emballé doit être conservé dans un endroit à l'abri, approprié, sec, couvert et pas exposé aux agents atmosphériques. L'endroit prévu doit avoir une température comprise entre 5°C et 40°C et une humidité relative non supérieure à 80%. L'endroit choisi pour l'installation ou le stockage ne doit pas être à proximité d'eau et de vapeur d'eau.**

4.1 DÉBALLAGE

- Après avoir retiré l'emballage, s'assurer que l'appareil est en bon état, en cas de doute, ne pas l'utiliser et s'adresser immédiatement au revendeur.
- Conserver la bande adhésive pour lier le câble d'alimentation électrique au support.
- Il est conseillé de conserver l'emballage pour des exigences de transport et levage futures ou de stockage de l'appareil.
- Pour ce qui concerne l'élimination et la sécurité des matériaux de l'emballage, consulter ce qui est indiqué au précédent chapitre 3.

4.2 TRANSPORT, LEVAGE ET STOCKAGE

MISE EN GARDE!

- **Pendant le transport et le levage, maintenir la machine en position horizontale pour éviter des fuites d'huile de la pompe.**
- **Utiliser les vis de blocage en plastique se trouvant à l'arrière pour bloquer le couvercle.**
- **Immobilier les barres de soudure et les plaques pour éviter qu'elles ne se déplacent dans la chambre à vide.**
- **En cas de stockage, conserver l'appareil dans un endroit à l'abri, approprié, sec, bien aéré, couvert et pas exposé aux agents atmosphériques.**
- **L'endroit prévu doit avoir une température comprise entre 5°C e 40°C et une humidité relative non supérieure à 80%**
- **L'endroit choisi pour l'installation ou le stockage ne doit pas être à proximité d'eau et de vapeur d'eau.**

MISE EN GARDE!

Après une longue période de stockage, effectuer :

- **Le changement de l'huile de la pompe avant de la mettre en fonction en suivant les instructions au chapitre "ENTRETIEN". Le changement de l'huile doit être exclusivement effectuée par du personnel autorisé et spécialisé, en respectant les instructions et les prescriptions de ce manuel.**
- **Un cycle de déshumidification en suivant les instructions au chapitre "FONCTIONNEMENT".**

5. AVANT D'UTILISER EVOX 25 / EVOX 25 H

Nous fournissons ci-après certaines notions pour utiliser **EVOX 25 / EVOX 25 H** de façon optimale.

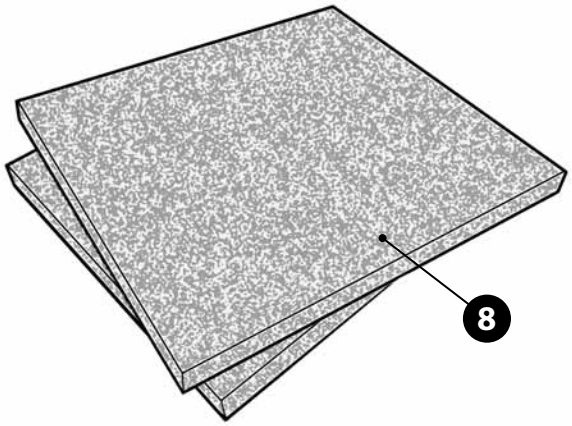
5.1 NETTOYAGE PRÉLIMINAIRE DE LA CHAMBRE VIDE ET DU COUVERCLE

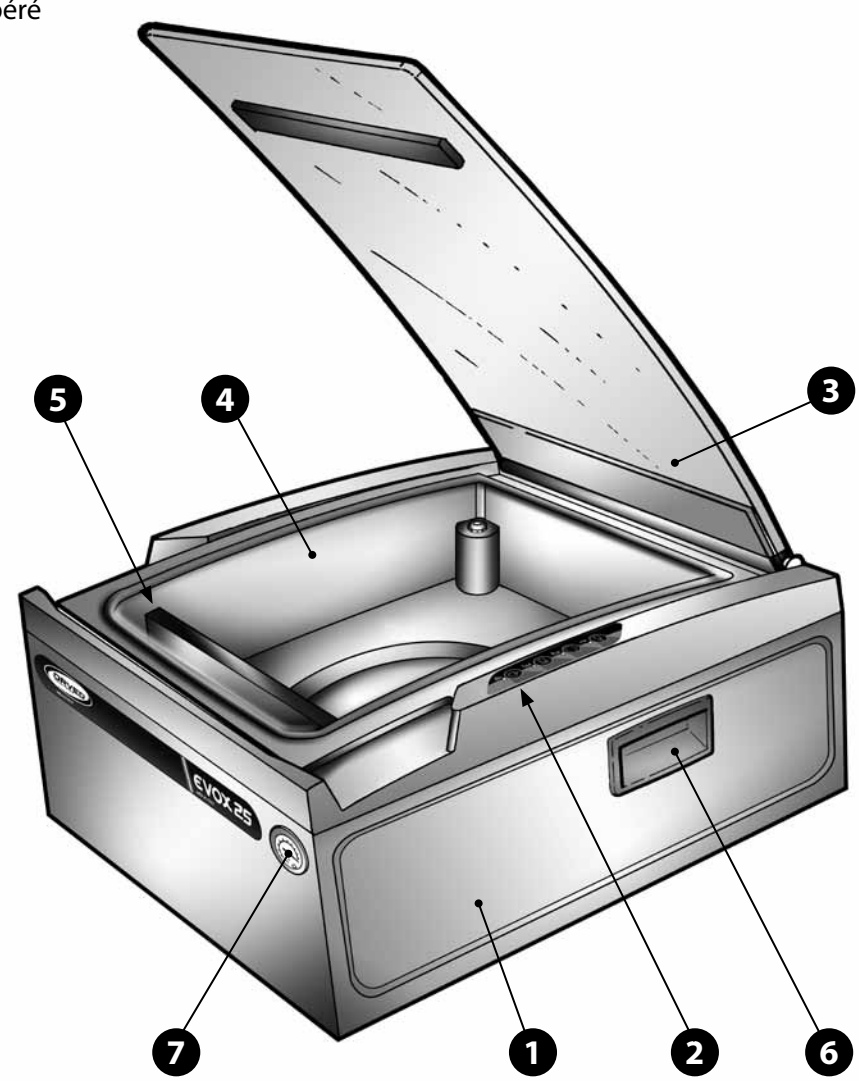
- Avant de mettre la machine en marche il faut effectuer le nettoyage de la chambre à vide et du couvercle en utilisant un chiffon humidifié d'eau potable.
- Nous recommandons de ne pas utiliser de détergents agressifs, pailles en inox, racleurs ou substances abrasives, acides ou agressives qui pourraient endommager définitivement les surfaces internes de la chambre à vide.
- A la fin du nettoyage, effectuer un rinçage soigné avec de l'eau potable.

5.2 DESCRIPTION DE L'APPAREIL

L'appareil est constitué du corps machine **1** qui comprend la chambre à vide **4**, et du couvercle relatif **3** de fermeture.
A l'intérieur de la chambre à vide est placée une barre de soudage **5**, dont la fonction est de sceller hermétiquement les sachets.
Les tablettes **8** ont la fonction de réduire la quantité d'air à aspirer, avec réduction de la durée du cycle.

1 Corps machine
2 Tableau de commandes
3 Couvercle de la chambre à vide en verre tempéré
4 Chambre à vide
5 Barre de soudage
6 Poignée de manutention
7 Vacuomètre
8 Tablettes pour réduction volume à aspirer





5.3 NOTIONS SUR LES MODALITES OPERATIONNELLES POSSIBLES

Les aliments préparés à l'avance à l'intérieur des sachets sous vide prévus à cet effet (pour la cuisson ou la conservation), ou bien à l'intérieur des récipients rigides pour sous vide ("videbox").
Le sachet ou bien le récipient est positionné à l'intérieur de la chambre à vide, à l'intérieur de laquelle se produit l'évacuation de l'air et, dans le cas des sachets sous vide, le scellage de ces dernières.

5.3.1 CYCLES DE VIDE POUR SACHETS (§ 7.4.1)



× 1. Cycle vide pour conservation. Le niveau de vide est poussé, l'air à l'intérieur du sachet est complètement éliminé. La durée totale du cycle est d'environ 40 secondes, mais cela dépend du volume de produit et du nombre d'étagères insérées dans la chambre à vide.



× 2. Cycle vide cuisson. Le niveau de vide est poussé, l'air est éliminé aussi bien autour de l'aliment qu'au coeur du produit, de façon à obtenir une transmission de chaleur homogène de l'extérieur vers le coeur du produit dans la phase successive de cuisson à l'intérieur d'un four à vapeur, de l'aliment emballé à l'intérieur du sachet pour la cuisson. La durée totale du cycle est d'environ 60 secondes, mais cela dépend du volume de produit et du nombre d'étagères insérées dans la chambre à vide.

Dans le cycle vide pour conservation, on utilise des sachets en **PA/PE** pour la conservation ou bien des sachets en **OPA/PP** pour la cuisson; pour le cycle vide pour la cuisson, dans le cas où serait prévu la prochaine cuisson de l'aliment en four à vapeur à l'intérieur du sachet il faut utiliser les sachets en **OPA/PP** prévus pour la cuisson.
Par conséquent, en utilisant les sachets **OPA/PP** vous pourrez conserver et cuisiner les aliments, avec les sachets **PA/PE**, vous pourrez seulement les conserver.

5.3.2 VIDE EN RÉCIPIENTS (§ 7.4.2 ET 7.4.3)



Il est utilisé pour les récipients sous vide rigides et résistants au vide poussé (récipients en verre de grande épaisseur, récipients sous vide professionnels).

Le cycle se terminera, en appuyant sur la touche **STOP**.

5.3.3 VIDE DANS SACS POSITIONNÉS À L'EXTÉRIEUR DE LA CHAMBRE À VIDE (§ 7.4.3)



EVOX 25 / EVOX 25 H permet de réaliser le vide dans des sacs positionnés à l'extérieur de la chambre à videmoyennant l'accessoire fourni "**Easy 160**", permettant ainsi le conditionnement de produits dont la dimension est supérieure à celle de la cuve.

Le cycle se terminera avec la soudure du sac, en appuyant sur la touche **SEAL**.

5.3.4 RÉGULATION DE L'INTENSITÉ DE SOUDURE



× 1, × 2, × 3, × 4. En appuyant sur la touche **SEAL** 1,2,3 ou 4 fois, sélection de l'intensité de soudure.

5.4 NOTIONS SUR L'HUILE DE LA POMPE ET SUR LES TEMPÉRATURES DE CONDITIONNEMENT DES PRODUITS

MISE EN GARDE. Ces simples règles de base qui seront mieux expliquées ci-après, si elles sont respectées, permettent de travailler avec la machine sans problèmes que ce soit sous le profil du résultat (une conservation optimale et plus longue possible des produits), ou sous le profil de la durée et du rendement de la pompe. Il est fondamental que l'huile de la pompe (développée spécialement pour l'application du sous-vide alimentaire et certifiée FDA) soit toujours dans les meilleures conditions : fluide et propre, soit sans grosses impuretés et sans parties aqueuses.

Pour éviter tout endommagement de la pompe, l'appareil mémorise les cycles effectués et vous aide à vous rappeler de faire la vidange de l'huile à l'aide d'un signal visuel et sonore qui s'active quand le nombre de cycles a été dépassé. **Adopter les règles suivantes :**

1) **Les produits à conditionner sous-vide doivent avoir été refroidis dans le frigo ou dans une cellule de refroidissement à la température de 3°C.** A cette température :
   - La prolifération des bactéries est bloquée et la conservation a une durée et un rendement maximum.
   - La cession d'humidité sous forme de vapeur d'eau, qui est aspirée par la pompe en provoquant l'oxydation des surfaces internes, est réduite au minimum.
2) **Vérifier périodiquement le niveau de l'huile et effectuer au moins une fois par semaine un cycle de déshumidification de l'huile.**
3) **Effectuer le changement de l'huile en fonction du travail, au moins tous les 6 mois ou toutes les 100 heures de travail pour les machines de table et toutes les 200 heures pour les machines sur chariot.** La machine avertit lorsque le moment de changer l'huile est arrivé par un message et un signal sonore qui se déclenche au moment où le nombre maximum de cycles permis par le modèle de pompe est atteint.
4) **Après une période d'inutilisation de la machine de plus d'un mois, changer l'huile avant de remettre la machine en marche.** Des résidus d'oxydation et de liquides qui durant les périodes d'inactivité se déposent sur le fond du réservoir huile de la pompe sont évacués avec l'huile usée.
5) **La température de la pièce où est installée la machine ne doit pas être inférieure à 10°C, pour éviter que la densité de l'huile n'augmente trop.** Plus de fluidité de l'huile facilite la mise en marche de la pompe à froid.

ATTENTION. Pour éviter tout endommagement de la pompe, l'appareil mémorise les cycles effectués et vous aide à vous rappeler de faire la vidange de l'huile à l'aide d'un signal visuel et sonore qui s'active quand le nombre de cycles a été dépassé.

5.5 NOTIONS SUR LES SACS SOUS-VIDE

Les sacs utilisés pour la conservation sous-vide et/ou la cuisson des aliments sont caractérisés par une couche externe en nylon (couche barrière), qui empêche le passage de l'oxygène de l'extérieur à l'intérieur du sachet, en préservant les propriétés organoleptiques des aliments conditionnés.

Les sacs indiqués pour l'utilisation décrite dans ce manuel sont :

- **SACS POUR LA CONSERVATION (en PA/PE)** : la couche barrière externe est en nylon (Polyamide), la couche scellante (interne) est en polyéthylène. Ils sont lisses et opaques et ont généralement une épaisseur de 90 microns. Ils sont conseillés pour la conservation des aliments et appropriés pour entrer en contact avec les aliments, conformément à la norme en vigueur.

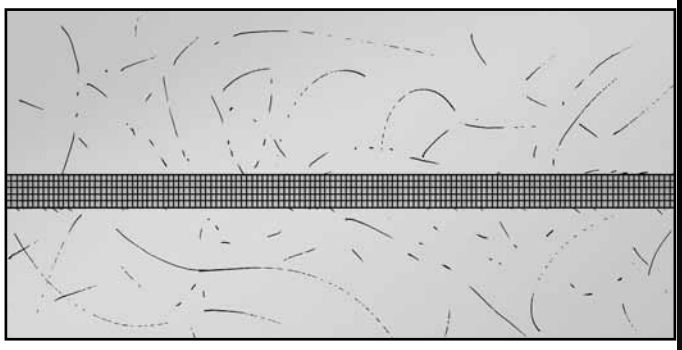
Ils ne sont pas indiqués pour la technique culinaire de la cuisson sous-vide.

- **SACS POUR LA CUISSON (en OPA/PP)** : ils se différencient des sachets pour la conservation pour leur couche de scellage qui est en polypropylène. Ils sont lisses et brillants et présentent en général une épaisseur de 75-85 microns. Ils sont appropriés pour la conservation et surtout pour la cuisson sous vide.

Grâce à cette technique, la température maximum atteinte est de 100°C pour certains types de légumes, tandis que la plupart des aliments sont cuits à 60-65°C. Ces sachets sont également appropriés pour résister aux températures jusqu'à 100°C

Les sachets sous vide sont conseillés pour le conditionnement des produits qui ne sont trop sensibles à l'écrasement (viande, charcuterie, fromages durs, légumes, etc.).

Pour une bonne conservation, la soudure est fondamentale, elle est mise en évidence par un cordon de soudure bien marqué et sans points de brûlure.

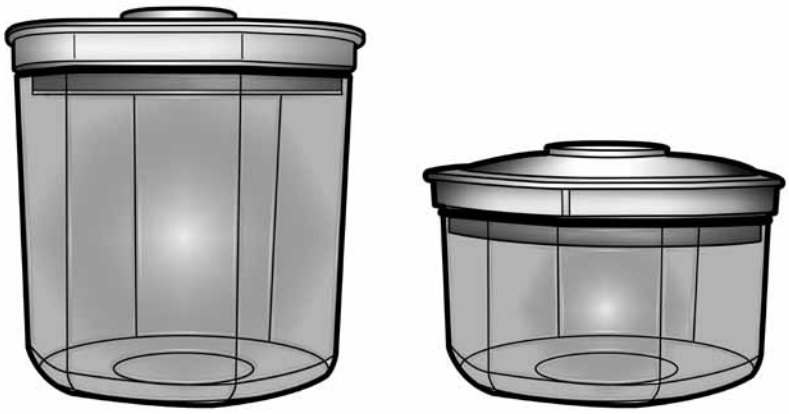


Exemple de cordon de soudure optimal

5.6 NOTIONS SUR LES RÉCIPIENTS SOUS VIDE

- On trouve généralement en commerce des récipients sous vide réalisés en matériel plastique transparent (polycarbonate), conçus pour une utilisation domestique pour des niveaux de vide non professionnels (c'est-à-dire de l'ordre de 80% du vide complet). Les couvercles de ces récipients sont dotés de vannes spéciales grâce auxquelles l'air est évacué.
- Ces accessoires sont utiles aussi bien pour conserver des produits sensibles à l'écrasement que pour les aliments liquides. Ils ne sont pas utilisés pour la technique de cuisson sous vide.
- Si vous avez à disposition des récipients hautement rigides, réalisés en acier ou en verre, en mesure de résister à un niveau de vide élevé pouvant être atteint par **EVOX 25 / EVOX 25 H**, on peut configurer un cycle plus long, qui vide l'intérieur du récipient à un niveau proche de zéro.





5.7 NOTIONS SUR LA CONSERVATION DES ALIMENTS

Voici certaines règles fondamentales à respecter pour un rendement parfait en cuisine.

N'utilisez pas ce système pour conserver les produits déjà altérés ou appauvri au point de vue nutritionnel; **on ne récupère pas la qualité perdue**.

Les aliments maintenus trop longtemps à température ambiante ou qui ont à peine terminé la préparation ou la cuisson, perdent l'humidité, les qualités initiales (couleur, parfum, saveur, etc..) et sont sujets aux contaminations bactériennes. **Nous conseillons donc de conditionner sous vide des produits qui ont été refroidis au réfrigérateur pendant suffisamment longtemps pour leur faire atteindre la température de 3°C**.

De plus, cette importante précaution permet de protéger la pompe contre l'oxydation.

- Si vous utilisez des sachets sous vide pour conserver les aliments crus ou cuits, rappelez-vous de les distribuer de façon uniforme afin de faciliter la sortie de l'air et de ne pas les remplir de façon excessive car cela pourrait compromettre le soudage pour l'étanchéité hermétique.
- Il est conseillé de remplir les sachets avec le produit à conditionner pour environ les 2/3 de leur volume.

- Il est préférable que les **légumes** et les **fruits**, après avoir été lavés, soient séchés afin d'éviter que la présence d'eau ne les rende flasques.
- Pour conserver les **viandes** pendant une période plus longue, rappelez-vous de les refroidir au réfrigérateur pendant au moins 2 heures afin de ralentir l'action de prolifération bactérienne. Avant de les mettre sous vide, il faut les sécher pour obtenir un bon pourcentage d'absence d'air. Dans le cas de viande avec os, par exemple les côtelettes, les escalopes ou autre, il faut les recouvrir avec du papier aluminium afin d'éviter qu'ils ne percent le sachet.
- En ce qui concerne le **poisson**, il faut avant tout bien le laver, éliminer les écailles, le vider en enlevant les branchies, le sécher et bien le refroidir, tout comme la viande, avant de le mettre sous vide. Le conserver au réfrigérateur à une température non supérieure à 3°C.
- Pour les **fromages à pâte dure**, comme le Parmesan, le Pecorino etc., aucune règle n'est à suivre, tandis que pour les fromages à pâte molle, afin d'éviter qu'il ne s'écrasent, il est préférable de les emballer dans une pellicule de type cellophane, ou bien opter pour la conservation dans les récipients sous vide.
- Pour la **charcuterie** et pour les **salades**, si l'on utilise des récipients sous vide, aucune règle particulière n'est à suivre. Si l'on souhaite conditionner le produit en sachet, il faut le sécher avant de le conditionner.
- Pour les **sauces**, il faut procéder de la façon suivante: Après avoir préparé vos sauces comme d'habitude, mettez-les dans des vases en verre et pasteurisez-les dans le four à micro-ondes pendant 12 minutes à la puissance maximum. Plongez le récipient dans de l'eau et du glaçon pour refroidir la sauce et effectuer le vide en versant le produit à l'intérieur du récipient spécifique pour le sous vide.

TEMPS DE CONSERVATION INDICATIFS

Les temps de conservation ci-dessous sont à titre d'exemple et dépendent de la qualité initiale du produit à conserver, de la température de conservation, du temps de refroidissement en cas d'aliments cuits, de la température à laquelle le produit a été conditionné, du degré de vide atteint ainsi que de la qualité du sachet utilisé pour le sous-vide.

- **Salades fraîches** : jusqu'à 12 jours
- **Fromages frais** : jusqu'à 20 jours
- **Poisson frais** : jusqu'à 7 jours
- **Viandes fraîches** : jusqu'à 15 jours

6. PREPARATION

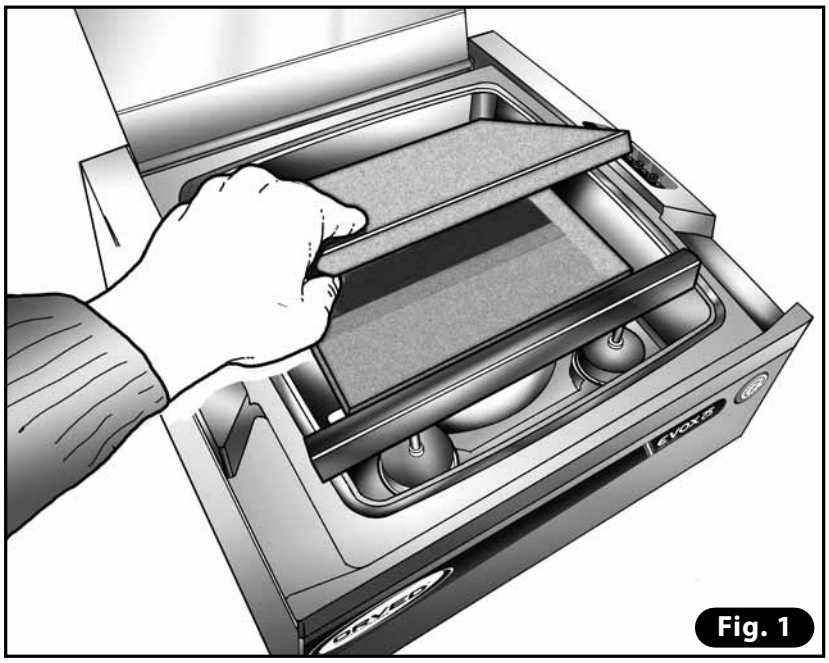
6.1 UTILISATION DES SACHETS SOUS VIDE

1) **Effectuer l'étalonnage préliminaire du senseur de vide**: pour adapter la lecture du senseur à l'altitude, lors de la première mise en route et chaque fois que la machine est déplacée à une altitude différente, il est nécessaire de faire le tarage du senseur. Brancher la machine, puis appuyez sur le bouton **PUMP** pendant 5 secondes et fermez le couvercle. Attendre la fin du cycle.

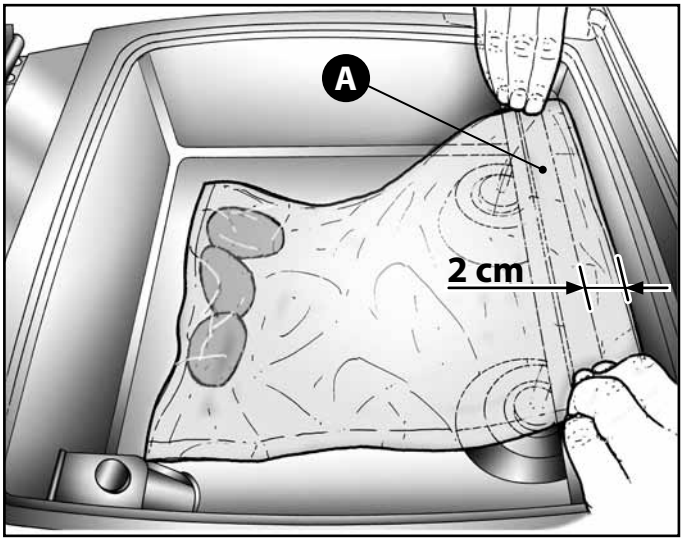
2) Choisissez le sachet sous vide en fonction du mode d'utilisation (conservation ou cuisson) approprié aux dimensions du produit (le produit ne doit pas occuper plus des 2/3 du volume utile du sachet).

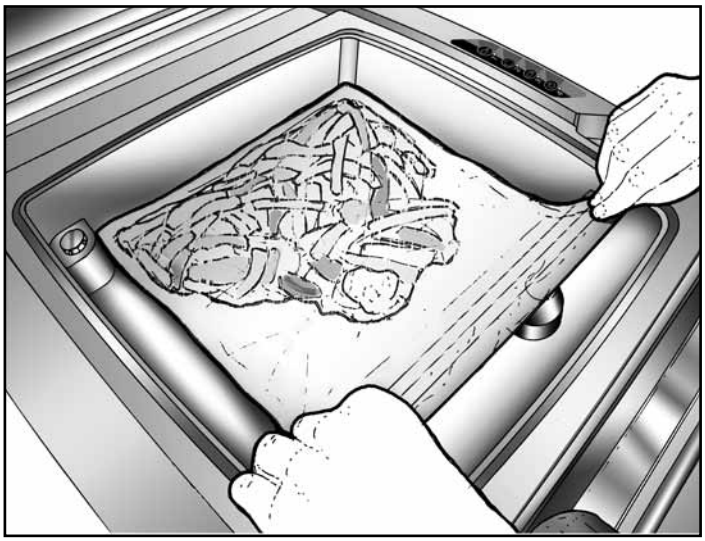
3) Enlevez le couvercle et assurez-vous que la chambre sous vide et le produit à conditionner soient secs. Faites attention à ne pas salir ou mouiller la partie interne à proximité de l'ouverture en insérant l'aliment à l'intérieur du sachet afin de ne pas compromettre l'efficacité du scellage.

4) Positionnez les tablettes en plastique à l'intérieur du bac en fonction de la dimension du produit **(Fig. 1)**; l'introduction du nombre maximum de tablettes en fonction de la dimension du sachet offre un gain de temps du cycle de conditionnement, grâce à la réduction du volume d'air à aspirer.



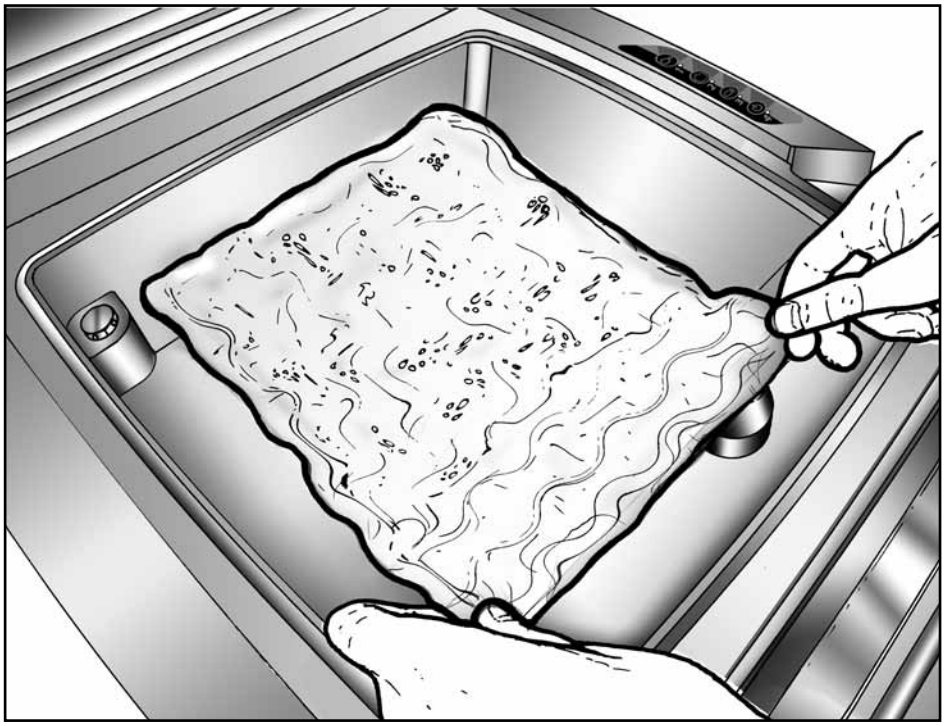
5) Posez le sachet sous vide contenant le produit sur les tablettes au centre de la barre de soudage **A**, de façon à ce que l'ouverture du sachet dépasse la barre **d'environ 2 cm**.





6) Pour conditionner les produits liquides, remplissez le sachet en ne dépassant pas la **moitié de son volume**.

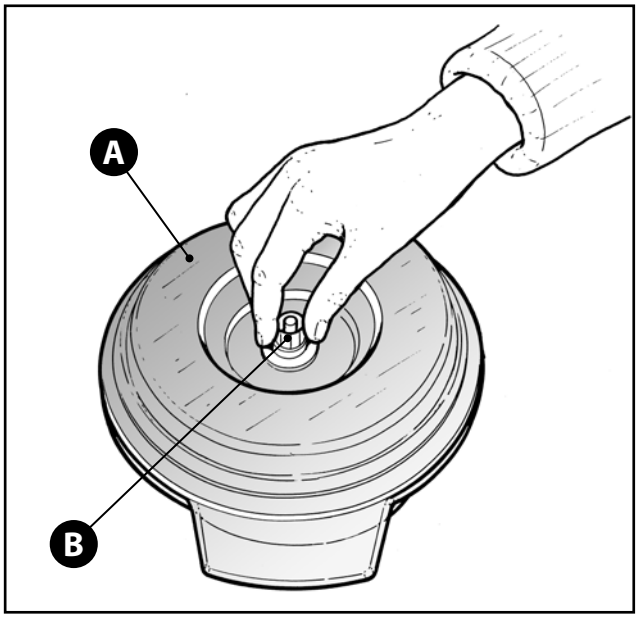
7) Fermez le couvercle.

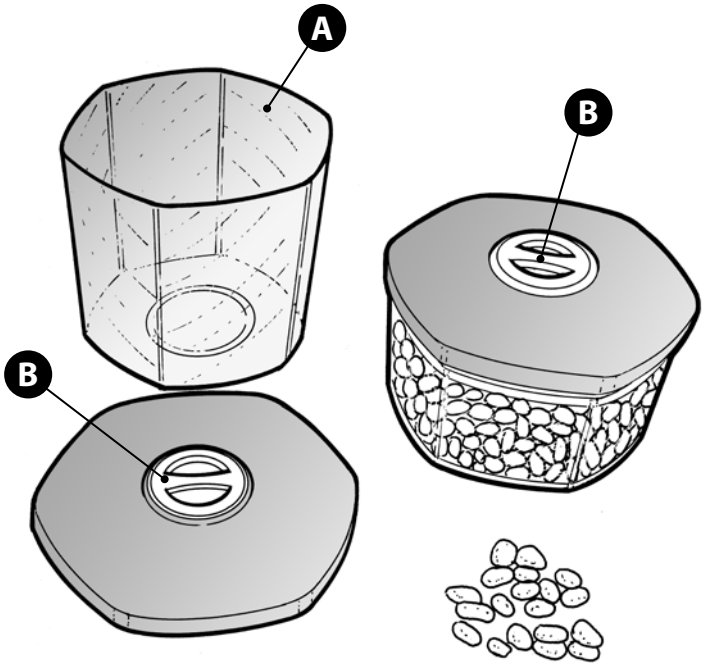


6.2 UTILISATION DES RÉCIPIENTS SOUS VIDE

1) **Effectuer l'étalonnage préliminaire du capteur à vide**: pour adapter la lecture du senseur à l'altitude, lors de la première mise en route et chaque fois que la machine est déplacée à une altitude différente, il est nécessaire de faire le tarage du senseur. Brancher la machine, puis appuyez sur le bouton **PUMP** pendant 5 secondes et fermez le couvercle. Attendre la fin du cycle.

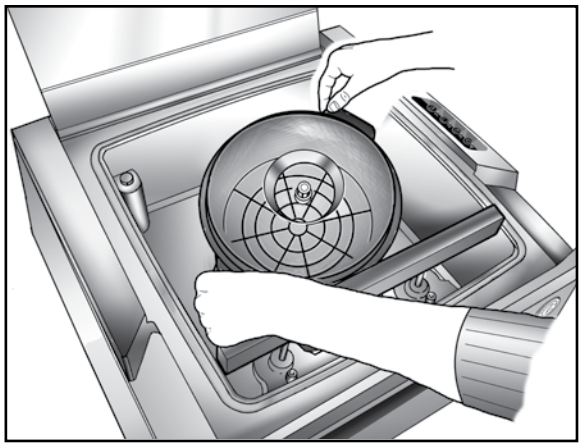
2) Les vannes des couvercles doivent être prédisposées de façon à permettre l'aspiration de l'air de l'intérieur du récipient: préparer un récipient ou bien un couvercle sous vide **A** avec vanne ouverte **B**, de façon à permettre l'aspiration de l'air de l'intérieur du récipient.

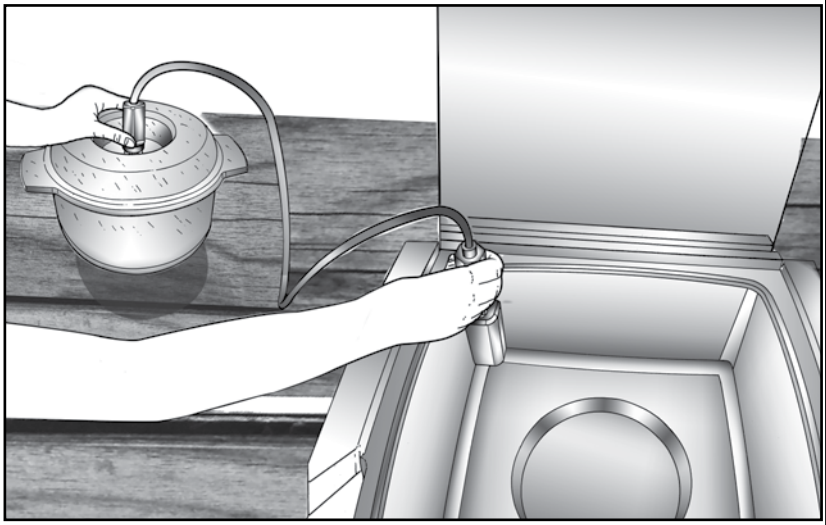




3) Remplir le récipient avec le produit jusqu'à un maximum de ¾ de son volume, s'il s'agit d'aliments liquides.

4) Positionner le récipient à l'intérieur ou à l'extérieur, selon ses dimensions. Dans le second cas, utiliser le kit aspiration.



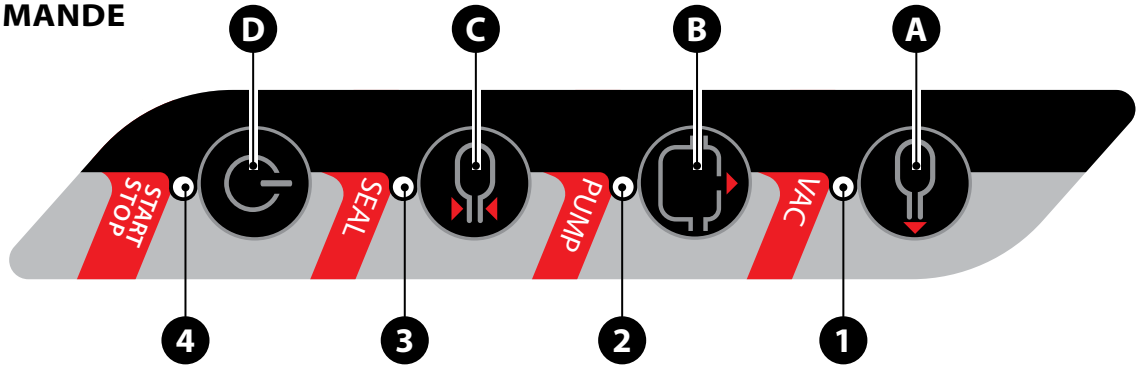


7. FONCTIONNEMENT

7.1 PANNEAU COMMANDE

A-D: touches

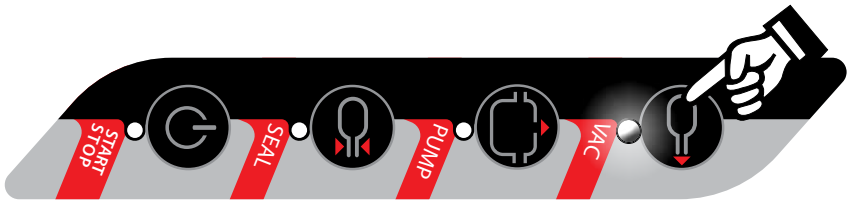
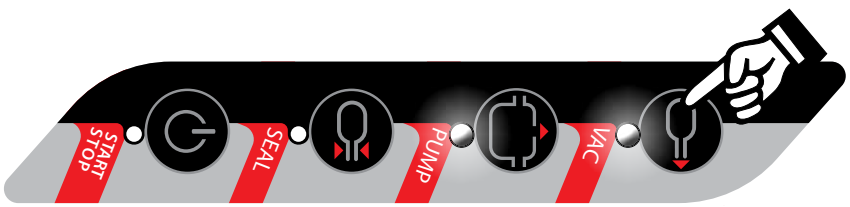
1-4: diodes lumineuses





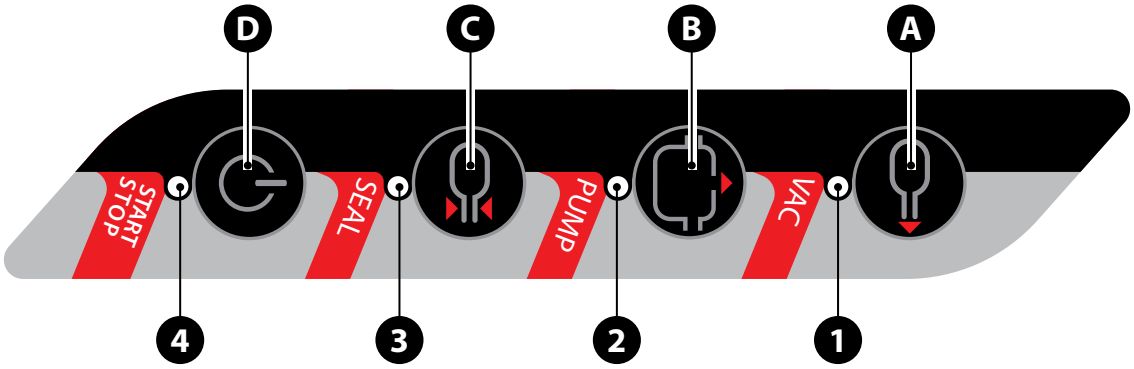
A – VAC. Touche de sélection vide : Sélectionne le cycle de vide en modalité «conservation» ou «cuisson» (lire attentivement § 5.3.1).

Sélection du cycle de vide pour les sacs suivant la modalité « conservation » ou « cuisson » : au démarrage, la machine est programmée sur le « cycle conservation ». En appuyant une fois sur la touche **VAC**, on sélectionne le « cycle cuisson », signalé par les diodes **1** et **2** allumées. En appuyant de nouveau sur la touche **VAC**, on retourne au cycle conservation, signalé par une diode allumée.

	**DIODE 1 ALLUMÉE (PROGRAMMATION D'USINE):** Cycle de vide pour les sacs modalité "conservation".
	**DIODE 1 + 2 ALLUMÉES:** Cycle de vide pour les sacs modalité "cuisson"

Autres fonctions de la touche VAC:

- En appuyant 5 secondes, activation du cycle de déshumidification de l'huile de la pompe. Toutes les diodes clignotent.





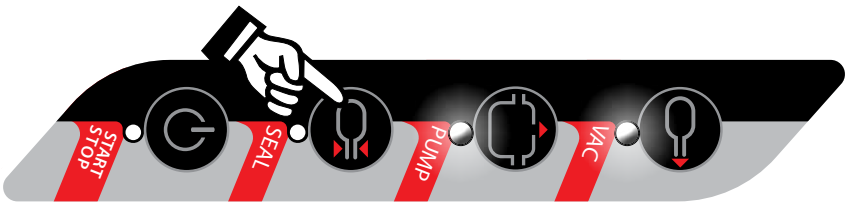
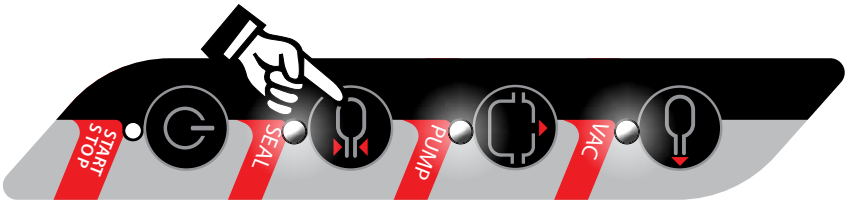
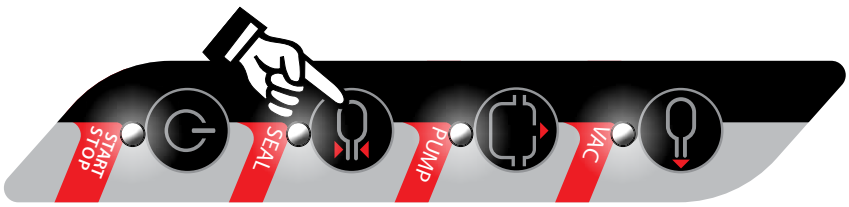
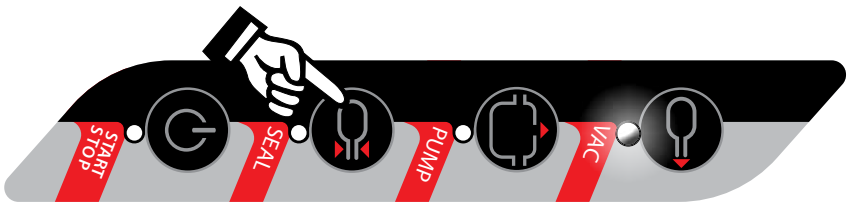
B – PUMP. Touche de démarrage du cycle de vide dans les récipients et dans les sacs externes gaufrés. Démarrage du cycle de vide dans les récipients ou sacs positionnés à l'extérieur de la chambre à vide (diode 2 allumée).

Vide dans récipients : à la réalisation du vide souhaité, le cycle se conclus en appuyant sur la touche **STOP.**
Vides dans sacs positionnés à l'extérieur de la chambre à vide : en appuyant sur la touche **SEAL**, le cycle se conclus avec la soudure du sac.
Autres fonctions de la touche PUMP: enfoncée pendant 5 secondes, elle active le cycle de tarage du senseur de vide.



C – SEAL. Touche soudure. Permet la régulation de l'intensité de la soudure, active le scellage du sacs dans la modalité « vide dans sacs gaufrés externes » et consent à anticiper la phase de soudure lors d'un cycle normal afin d'obtenir un vide moins important.

Régulation de l'intensité de soudure: chaque pression sur la touche **SEAL** correspond à l'allumage d'une diode jusqu'à un maximum de quatre, qui indiquent l'intensité de la soudure sélectionnée. L'intensité de la soudure doit être réglée en fonction de l'épaisseur et du type de matériel du sac sous vide.
Autres fonctions de la touche SEAL: enfoncée pendant 5 secondes, elle active/désactive le vibreur sonore.

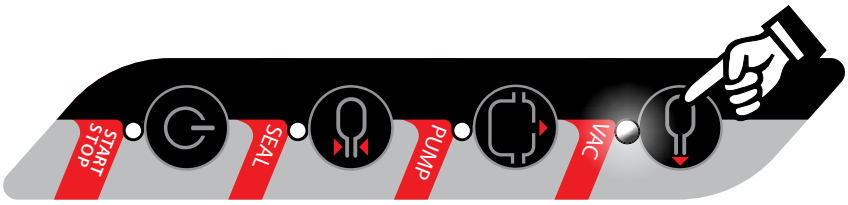
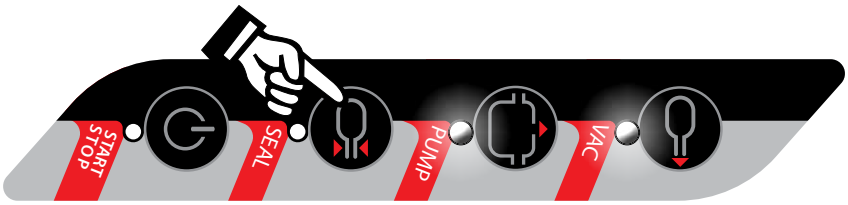
	**DIODES 1 + 2 ALLUMEES: (PREPROGRAMMEE):** Sacs sous vide en PA/PE pour la conservation, épaisseur 90 micron.
	**DIODES 1 + 2 + 3 ALLUMEES:** Sacs sous vide en PA/PE pour la conservation, épaisseur 100 micron. Sacs sous vide en OPA/PP pour la cuisson, épaisseur 60-80 micron.
	**DIODES 1 + 2 + 3 + 4 ALLUMEES:** Sacs sous vide en PA/PE pour la conservation, épaisseur 140 micron.
	**DIODES 1 ALLUMEE:** Sacs sous vide en PA/PE pour la conservation, épaisseur 60-70 micron.



D – START/STOP. Touche d'allumage et d'arrêt du cycle. Démarrage ou arrêt du cycle avec rentrée immédiate de l'air dans la chambre à vide.

7.2 PRE-PROGRAMMATION

EVOX 25 / EVOX 25 H est programmée en usine suivant les modalités opératives suivantes::

	**VIDE:** cycle de vide pour conservation (diode 1 allumée).
	**SOUDURE:** soudure programmée pour les sacs conservation épaisseur 90 micron (diode 1 + 2 allumées).

Si les valeurs de vide ou de soudure se sont pas modifiées, la conditionneuse fera un cycle suivant les modalités indiquées ci-dessus. Pour varier l'intensité du vide ou de soudure, procéder comme au § 7.1.

7.3 INTERRUPTION DE LA MODALITÉ BASSE CONSOMMATION

Appuyer sur n'importe quelle touche. La conditionneuse sort de la modalité basse consommation (signalé par des flashs intermittents) et se met en stand-by (prête à l'utilisation).

7.4 FONCTIONNEMENT: VIDE DANS SACS / VIDE DANS RÉCIPIENTS

7.4.1 EXÉCUTION DU VIDE DANS LES SACS

1) Insérez la fiche dans un prise électrique appropriée.

2) Si c'est la première mise en route, effectuer le tarage préliminaire du senseur de vide comme décrit dans le § 6.1.

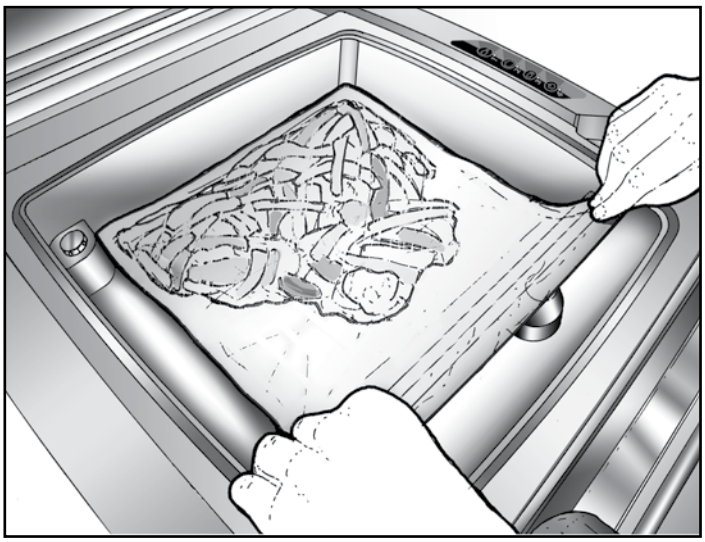
3) Quand le produit conditionné est placé à l'intérieur de la chambre à vide comme décrit dans le chapitre 6 «Préparation», appuyer sur **START** et fermer le couvercle en exerçant une légère pression sur push.

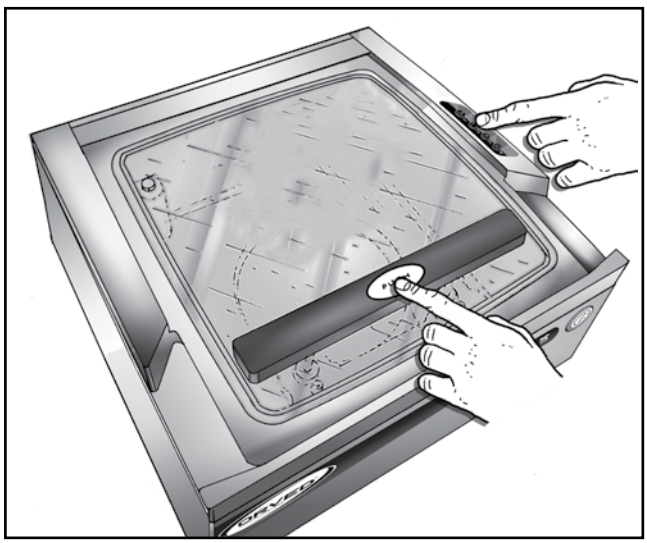
4) A la fin du cycle, quand la chambre à vide est décompressée, il est possible d'ouvrir le couvercle et d'extraire le sac scellé. Vérifier la qualité de la soudure et l'absence de bulles d'air à l'intérieur du sac.

A la fin du cycle, un signal sonore indique que la machine est de nouveau prête à l'usage.

En appuyant sur la touche SEAL pendant la phase d'évacuation de l'air, l'appareil passe en phase de soudure.

Le cycle peut être interrompu en appuyant sur la touche STOP. Dans ce cas, l'appareil arrête immédiatement le cycle et la chambre est décompressée.





7.4.2 EXÉCUTION DU VIDE À L'INTÉRIEUR DE RÉCIPIENTS POSITIONNÉS À L'INTÉRIEUR DE LA CHAMBRE À VIDE

1) Insérez la fiche dans un prise électrique appropriée.

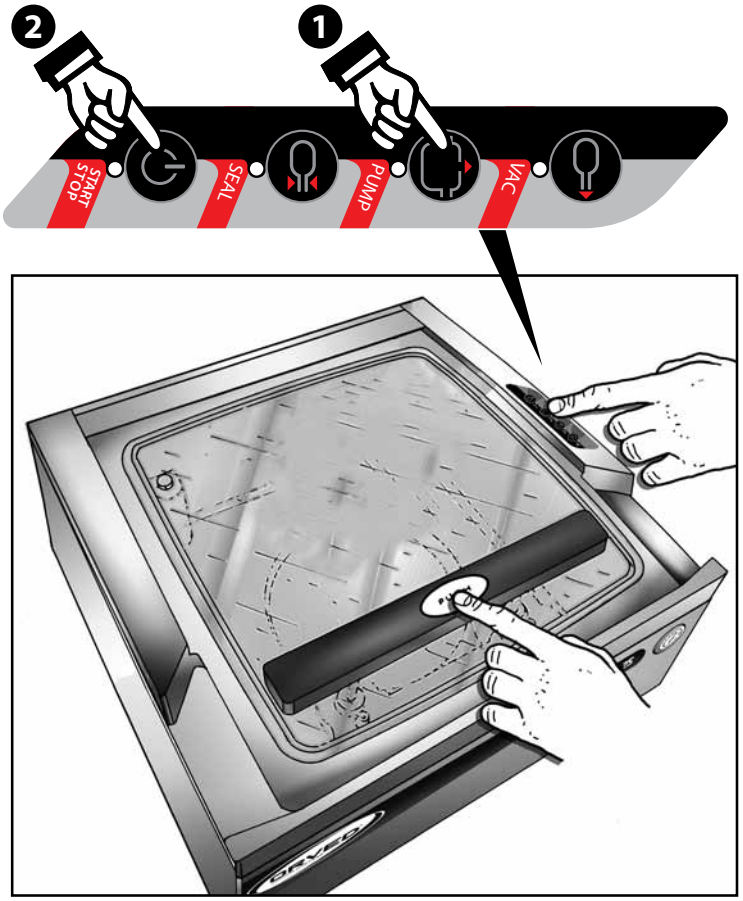
2) Si c'est la première mise en route, effectuer le tarage préliminaire du senseur de vide comme décrit dans le § 6.1.

3) Mettre le récipient à l'intérieur de la chambre à vide comme décrit dans le chapitre 6 « Préparation ».

4) Appuyer sur la touche **PUMP**.

5) Démarrer le cycle avec la touche **START** et fermer le couvercle en exerçant une légère pression sur push.

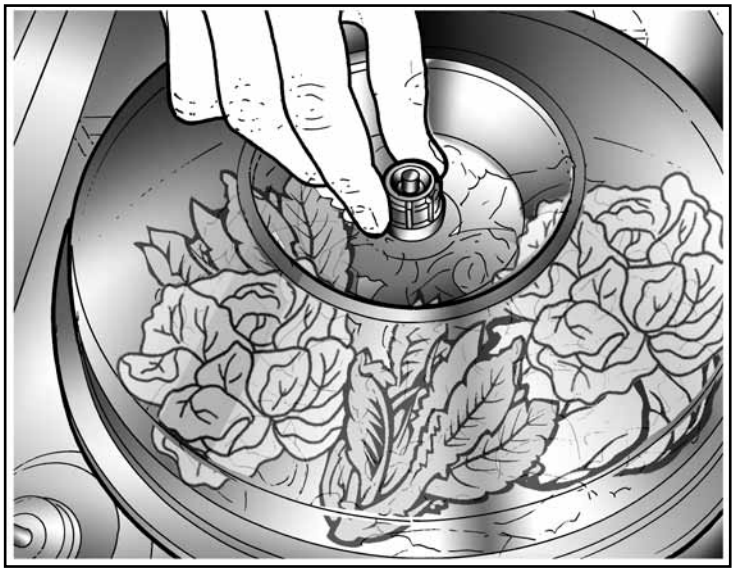




6) Le vide souhaité atteint, relevé à l'aide de l'indicateur de vide, appuyer sur la touche **STOP**.

7) Enlever le récipient de la chambre à vide et fermer rapidement la vanne d'aspiration du couvercle pour éviter que l'air ne rentre dans le récipient. Vérifier la tenue du couvercle.

A la fin du cycle, un signal sonore indique que la machine est de nouveau prête à l'usage.



7.4.3 EXÉCUTION DU VIDE À L'INTÉRIEUR DE RÉCIPIENTS POSITIONNÉS À L'EXTÉRIEUR DE LA CHAMBRE À VIDE

1) Insérez la fiche dans un prise électrique appropriée.

2) Si c'est la première mise en route, effectuer le tarage préliminaire du senseur de vide comme décrit au § 6.1.

3) Placer le récipient à proximité de la conditionneuse, sur une superficie horizontale et stable.

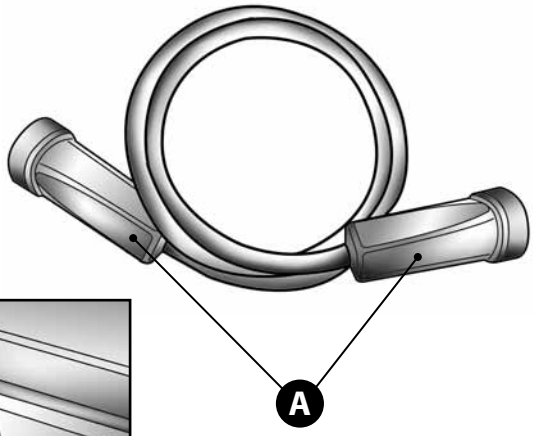
4) Appuyer sur la touche **PUMP**, et démarrer le cycle en appuyant sur **START**.

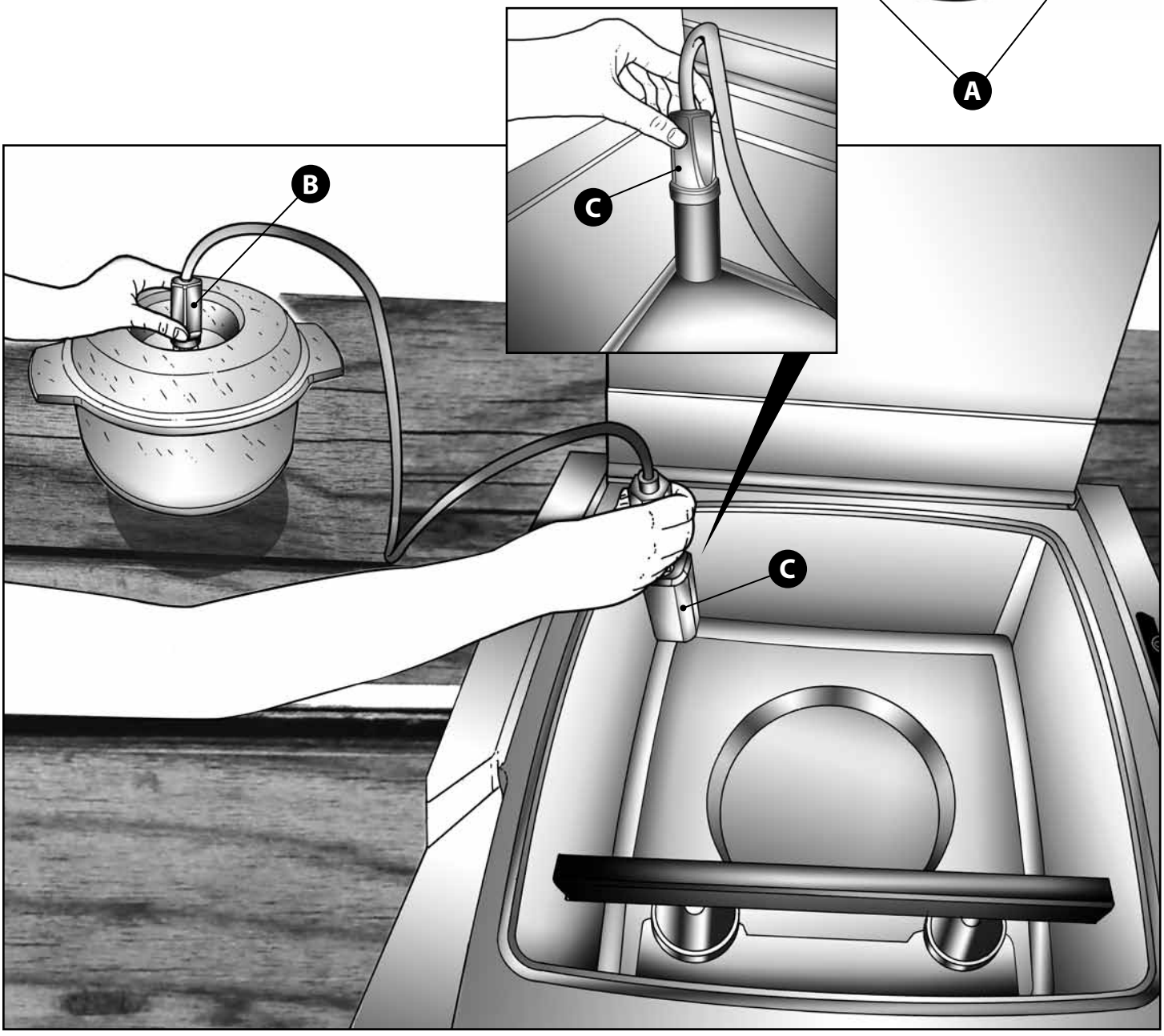
5) Placer en même temps les extrémités du kit d'aspiration **A**, respectivement sur le couvercle du récipient **B** et sur le raccord d'aspiration de la cuve **C**.

6) Le vide souhaité atteint, relevé à l'aide de l'indicateur de vide, appuyer sur la touche **STOP**.

7) Fermer rapidement la vanne d'aspiration du couvercle pour éviter que l'air ne rentre dans le récipient. Vérifier la tenue du couvercle.

A la fin du cycle, un signal sonore indique que la machine est de nouveau prête à l'usage.





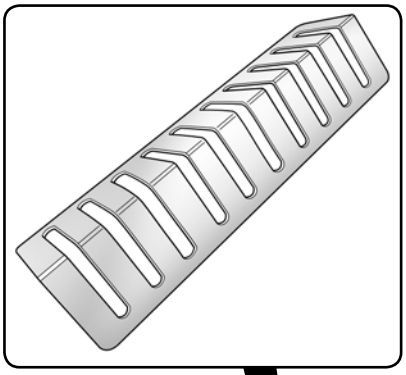
7.4.4 EXÉCUTION DU VIDE DANS LES SACS GAUFRÉS POSITIONNÉS À L'EXTÉRIEUR DE LA CHAMBRE À VIDE

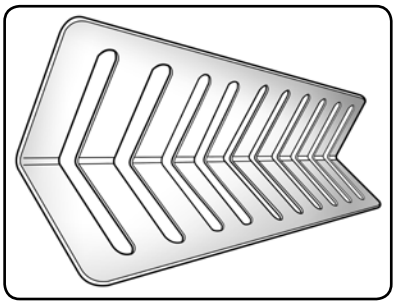
1) Insérez la fiche dans un prise électrique appropriée.

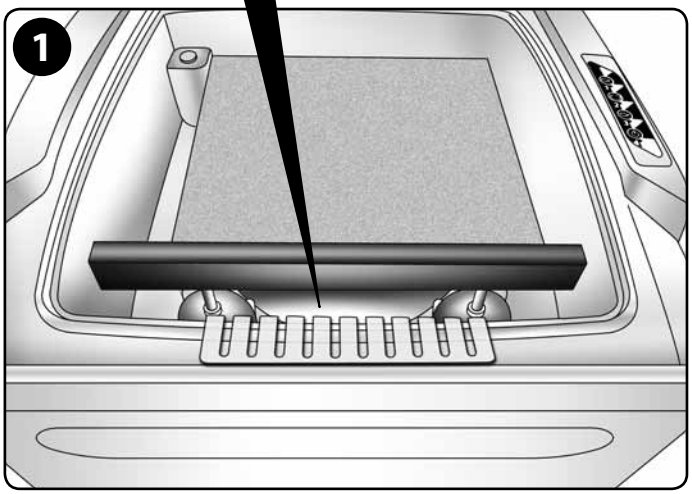
2) Si c'est la première mise en route, effectuer le tarage préliminaire du senseur de vide comme décrit dans le § 6.1.

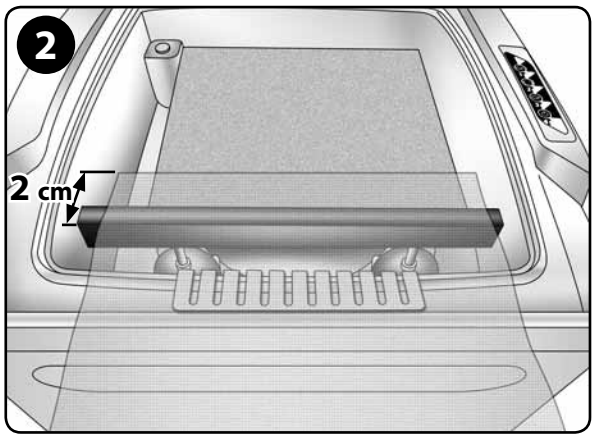
3) Positionner l'accessoire au centre du bord de la cuve.

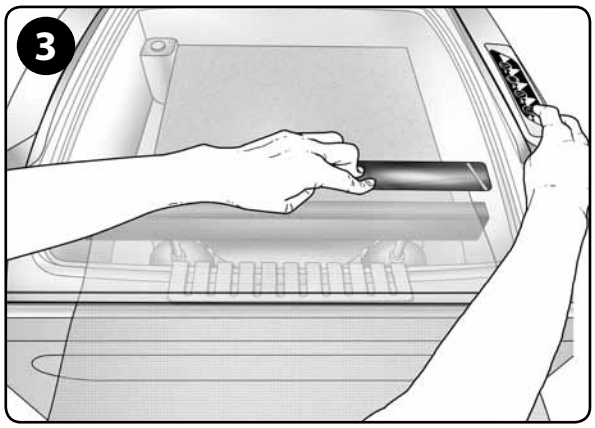
4) Positionner le sachet gaufré à l'extérieur en prenant soin de mettre l'ouverture au moins à **2 cm** au-delà de la barre de soudure.



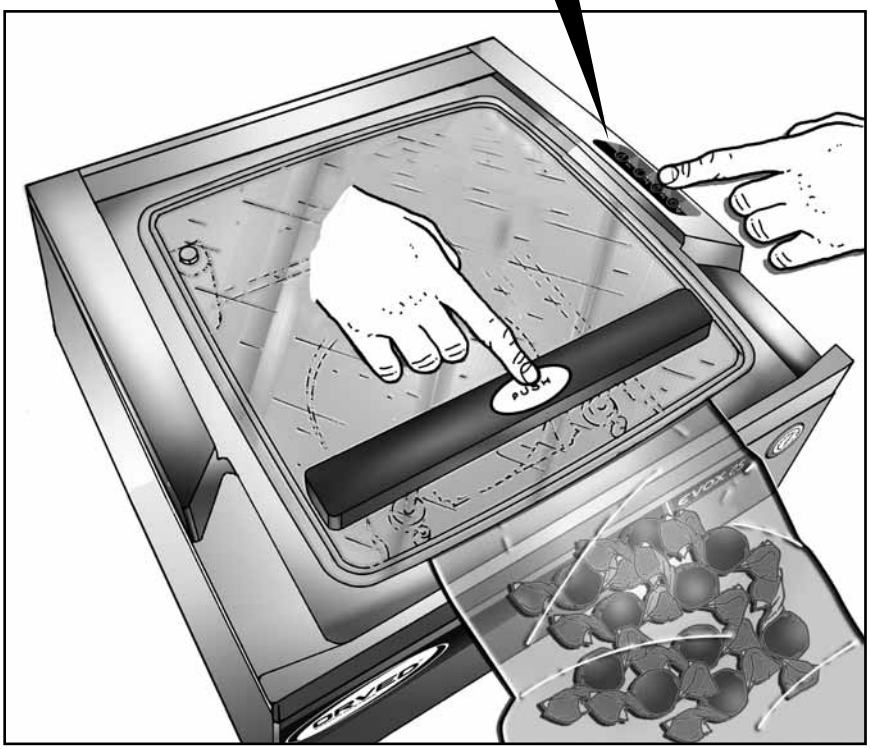












5) Appuyer sur la touche **PUMP**, et démarrer le cycle en appuyant sur **START**.

6) Fermer le couvercle en exerçant une légère pression sur push.

7) Le vide souhaité atteint, relevé par l'indicateur de vide et de part le consistance du sac, appuyer sur la touche **SEAL**. Vérifier la qualité de la soudure et l'absence de bulles d'air dans le sac.

A la fin du cycle, un signal sonore indique que la machine est de nouveau prête à l'usage.

7.5 AUTRES FONCTIONS ET SIGNALISATIONS ALARME

7.5.1 CYCLE AUTOMATIQUE DE DÉSHUMIDIFICATION DE L'HUILE DE LA POMPE (VOIR CHAP. 8.1.6)



× 5 Secondes.

Branchez la machine, puis appuyez sur le bouton **VAC** pendant 5 secondes et fermez le couvercle. Attendre la fin du cycle. Permet d'évacuer la vapeur d'eau qui se forme à l'intérieur de la pompe pendant l'utilisation de l'appareil. Sa durée est de 20 minutes.

Nous conseillons de le faire une fois par semaine, après une longue période d'inactivité de la machine et chaque fois que les conditions de travail sont particulière (conditionnement de liquide et de produit non correctement refroidis).

7.5.2 CYCLE DE TARAGE DU SENSEUR DE VIDE



× 5 Secondes.

Pour adapter la lecture du senseur à l'altitude, lors de la première mise en route et chaque fois que la machine est déplacée à une altitude différente, il est nécessaire de faire le tarage du senseur. Brancher la machine, puis appuyez sur le bouton **PUMP** pendant 5 secondes et fermez le couvercle. Attendre la fin du cycle.

7.5.3 ACTIVATION / DÉSACTIVATION DU SIGNAL SONORE



× 5 Secondes.

Il s'active/désactive en appuyant pendant 5 secondes sur la touche **SEAL**.

7.5.4 COUPURE DE COURANT

S'il se produit une coupure de courant alors que la machine fonctionne, quand le courant se rétabli, la chambre à vide est décompressée et la machine retour à son état de fonctionnement initial, avec les pré-programmation d'usine des modalité de vide et de soudure.

7.5.5 ALARME VIDE INSUFFISANT

Dans le cas où le vide n'a pas atteint un minimum de 500 millibar avant 30 secondes, la conditionneuse interrompt le cycle. Les quatre diodes clignotent et un signal sonore retenti.

7.5.6 ALARME VIDANGE

Pour éviter tout endommagement de la pompe, l'appareil mémorise les cycles effectués et vous aide à vous rappeler de faire la vidange de l'huile à l'aide d'un signal visuel et sonore qui s'active quand le nombre de cycles a été dépassé.

Le technicien qui fera la vidange, désactivera l'alarme.

8. ENTRETIEN

Un entretien régulier comme indiqué dans ce manuel, réduit ou élimine complètement tout inconvénient et augmente la durée de vie de la machine.

L'absence d'un entretien régulier peut induire des coûts de réparation importants et peuvent dans certains cas annuler la prise en charge en garantie du dommage.

8.1 MISE EN GARDE SUR L'ENTRETIEN QUOTIDIEN

Les informations et les instructions de ce chapitre sont destinées à tout le personnel qui opère sur la machine: l'utilisateur et le responsable de maintenance.

ATTENTION! Ne pas tenter de réparer ou de modifier l'appareil. Cela pourrait être potentiellement dangereux et annuler la garantie ; s'adresser exclusivement à des techniciens qualifiés et autorisés.

8.1.1 NORMES ÉLÉMENTAIRES DE SÉCURITÉ

Pour effectuer les opérations de nettoyage et de maintenance ordinaire en toute sécurité, nous vous rappelons les normes suivantes:

- Débrancher la machine du réseau d'alimentation sans tirer sur le câble d'alimentation.
- Ne pas toucher la machine avec les mains, humides ou mouillés ou à pieds nus.
- Ne pas insérer de tournevis, d'outils de cuisine ou autre entre les protections et les parties en mouvement.

Il est strictement interdit d'enlever les protections et les dispositifs de sécurité pour effectuer les opérations d'entretien quotidien. Le Fabricant décline toute responsabilité pour les accidents causés par le non respect de l'interdiction susmentionnée.

ATTENTION! Ne pas rayer les surfaces en utilisant des éléments pointus ou abrasifs!

ATTENTION! Pour n'importe quelle opération de maintenance, de manutention, d'installation et de nettoyage de l'appareil, il faut toujours utiliser des moyens de prévention et de protection (gants, etc.).

8.1.2 NETTOYAGE DES SURFACES EXTERNES

CHÂSSIS

Les surfaces externes, en acier inox, doivent être nettoyées avec un chiffon souple ou une éponge et un détergent neutre en suivant la direction du satinage.

Nous recommandons de ne pas utiliser de pailles en inox, des racleurs ou des substances abrasives, acides ou agressives qui pourraient endommager définitivement les surfaces en inox.

Après le nettoyage, nous conseillons de protéger les surfaces externes avec des produits pour l'inox à base d'huile.

ATTENTION!
Durant le nettoyage NE PAS enlever les plaquettes d'immatriculation. Celles-ci fournissent des informations importantes sur l'appareil pour l'assistance technique.

8.1.3 NETTOYAGE CHAMBRE À VIDE (Fig. 1)

ATTENTION!

Couper l'alimentation électrique avant d'intervenir pour la maintenance.

Afin de garantir l'hygiène et de préserver la garantie des produits alimentaires conditionnés, le nettoyage interne de la chambre à vide doit être effectué après chaque utilisation.

La conformation de la chambre en permet un nettoyage rapide. Nous recommandons d'utiliser un chiffon doux ou une éponge non abrasive et un détergent neutre ou bien un désinfectant à base d'alcool.

8.1.4 NETTOYAGE COUVERCLE EN VERRE (Fig. 2)

ATTENTION!

Couper l'alimentation électrique avant d'intervenir pour la maintenance.

Nous conseillons de nettoyer de la même façon le couvercle en verre après chaque utilisation.

Nous recommandons d'utiliser un chiffon doux ou une éponge non abrasive imbibée d'eau potable, ou bien de produits spécifiques pour le nettoyage des vitres.

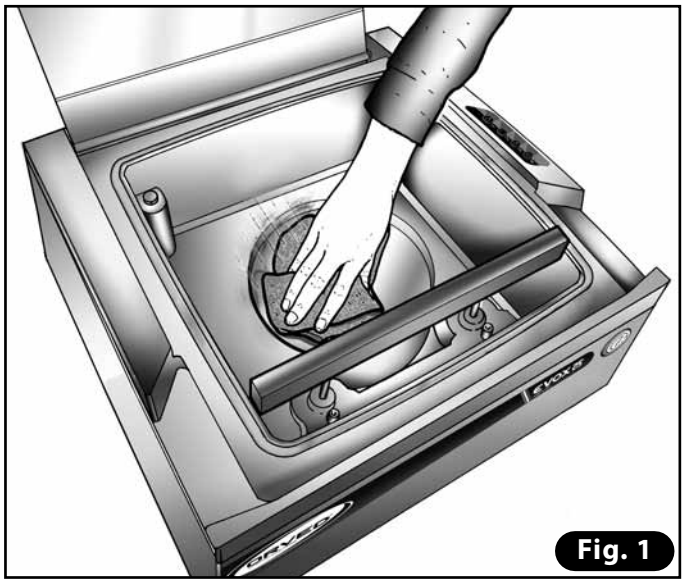


Fig. 1

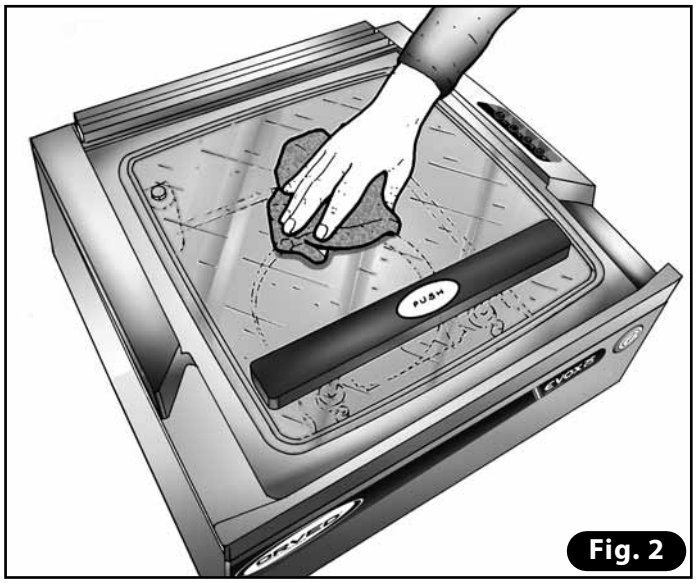


Fig. 2

8.1.5 NETTOYAGE DE LA BARRE DE SOUDURE (Fig. 3)

ATTENTION!
Couper l'alimentation électrique avant d'intervenir pour la maintenance.

Nous conseillons, une fois par mois, de nettoyer la barre de soudage de façon à éliminer les résidus qui risqueraient de détériorer la qualité du scellage des sachets.

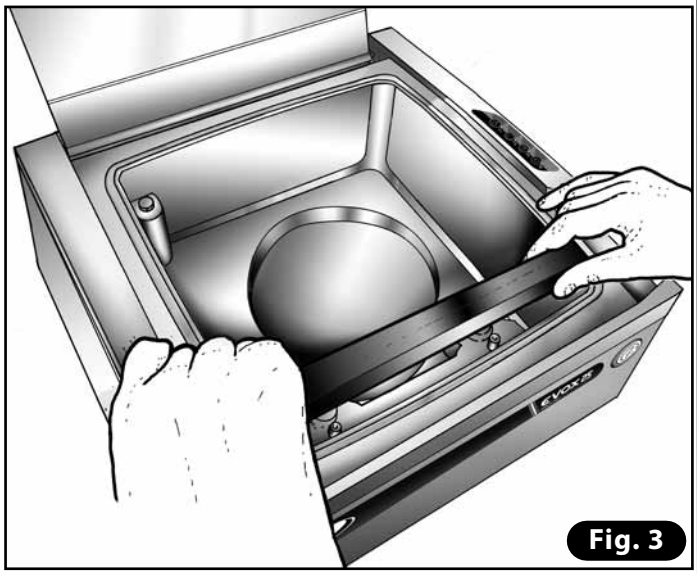
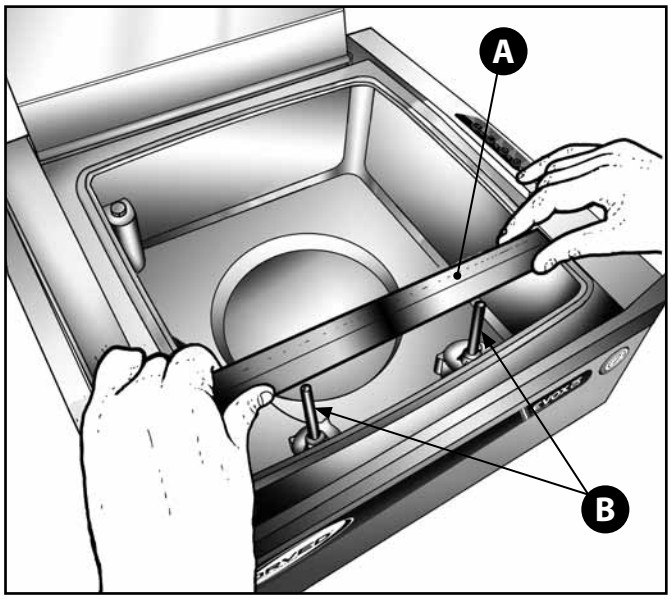


Fig. 3

Afin de faciliter cette opération, soulever la barre de soudage **A** vers le haut en l'extrayant des deux pivots **B**.

Nous recommandons d'utiliser un chiffon doux ou une éponge non abrasive et un détergent neutre ou bien un désinfectant à base d'alcool.

Enfin, insérer la barre sur les deux pivots **B** en centrant les deux trous sur la partie inférieure de la barre et en s'assurant que le raccordement soit correct.



ATTENTION: ne pas enlever la bande de téflon noir!

Ne pas utiliser de racleurs ou d'outils abrasifs!

8.1.6 DÉSHUMIDIFICATION DE L'HUILE DE LA POMPE

Le cœur de la machine est la pompe à vide. Pour protéger la pompe contre l'oxydation des surfaces internes et du blocage conséquent du rotor, causé par la présence de résidus oxydés, qui se produit lorsque la vapeur d'eau, aspirée avec l'air, condense et reste pendant longtemps à l'intérieur du corps de la pompe, il est nécessaire de suivre les indications suivantes :

1) Conditionner le produit toujours froid, si possible à 3-4°C. Plus le produit est chaud, plus la durée de la conservation diminue et la formation de buée augmente à l'intérieur de la pompe, en causant l'oxydation et l'endommagement de celle-ci.

2) Si l'appareil n'est utilisé qu'occasionnellement, avant de conditionner les produits, effectuer un cycle de chauffage de la machine à cuve vide, en appuyant sur la touche **PUMP**. Après 3-4 minutes, interrompre le cycle avec la touche **STOP**. Ceci permet de porter l'huile de la pompe à température de régime et d'évacuer la vapeur d'eau.

3) Il est conseillé d'effectuer le cycle de déshumidification de l'huile de la pompe une fois par semaine qui s'active en appuyant pendant 5 secondes sur la touche **VAC** et abaissant le couvercle.

8.1.7 PÉRIODES D'INACTIVITÉ

Si vous estimez ne pas utiliser l'appareil pendant une longue période, vous devrez effectuer un nettoyage interne et externe soigné et protégez les surfaces externes avec des produits spécifiques pour inox à base d'huile.

ATTENTION! Débrancher la fiche jusqu'à la prochaine utilisation.

ATTENTION! Avant toute autre utilisation, contrôler que l'appareil soit intact et nettoyer soigneusement.

À la reprise, effectuer un cycle automatique de déshumidification de l'huile de la pompe (§ 7.4.1).

8.1.8 DYSFONCTIONNEMENT

ATTENTION! En cas de dysfonctionnement, avant de contacter le Revendeur pour le service d'assistance, vérifier que le câble d'alimentation soit parfaitement inséré et s'assurer que le courant électrique soit présent.

En outre, contrôler que le joint du couvercle soit bien inséré et que la barre de soudage soit correctement accrochée aux deux pivots.

Si, après avoir effectué les contrôles suggérés, continu à ne pas fonctionner, débrancher l'appareil du réseau électrique et contacter le Revendeur ou le centre d'assistance autorisé en communiquant le numéro d'immatriculation de la machine.

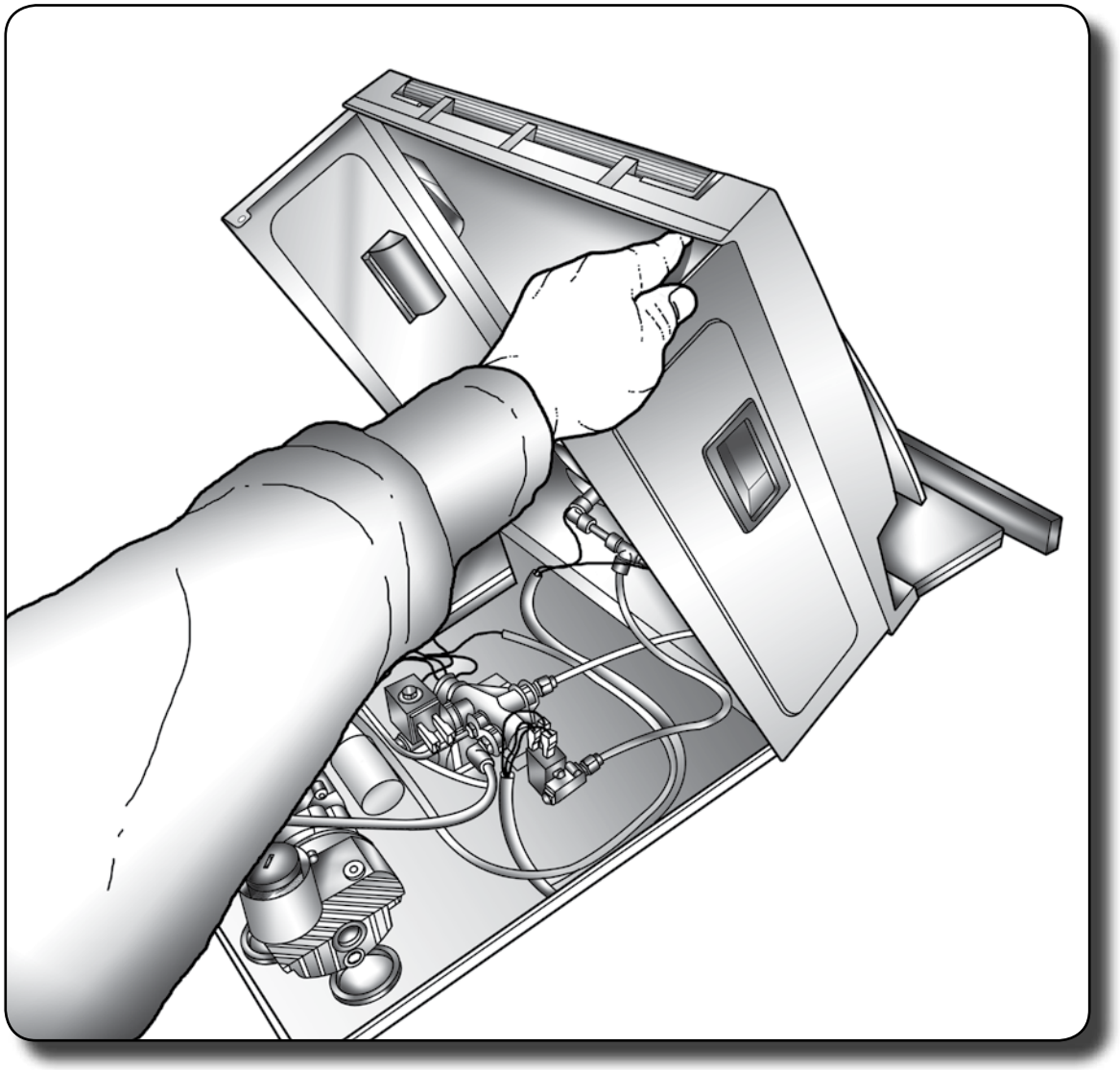
ATTENTION! Il ne faut absolument pas tenter de réparer ou de modifier l'appareil, cela risquerait d'être dangereux et de faire déchoir la garantie; faites appel exclusivement aux techniciens qualifiés et autorisés.

8.2 ENTRETIEN PÉRIODIQUE PROGRAMMÉ

FREQUENCE	PIECE MACHINE	INTERVENTION
Avant toute mise en marche	Pompe	Vérifier le niveau et la couleur de l'huile ; en ajouter ou la remplacer complètement si la couleur est foncée ou blanchâtre.
	Câble d'alimentation	Vérifier s'il est en bon état ; remplacer si défectueux (contacter le service d'assistance spécialisé).
	Couvercle	Vérifier s'il est en bon état ; en cas de striures, contacter le service d'assistance pour le remplacer.
	Silicone barre de contrepartie et garniture couvercle	Les remplacer si elles sont défectueuses ou usées.
	Machine et Chambre à vide	Nettoyer en éliminant les impuretés, huile et graisse.
	Raccordement Barre de soudure	Vérifier qu'elle est bien installée sur les deux pivots de contact.
Une fois par semaine	Barre de soudure	Nettoyer la partie supérieure avec un chiffon humide.
	Pompe	Effectuer le cycle de déshumidification de l'huile de la pompe.
	Machine, chambre à vide, couvercle et plaques	Désinfecter
Tous les 5000 cycles de travail	Pompe	Effectuer le changement de l'huile de la pompe (contacter le service d'assistance spécialisé).
Tous les deux changement d'huile	Pompe	Changer le filtre de dépuration de la pompe (contacter le service d'assistance spécialisé).
Tous les 6 mois et après de longues périodes d'inactivité	Pompe	Effectuer le changement de l'huile de la pompe (contacter le service d'assistance spécialisé).
Une fois par an	Charnières couvercle	Graisser les pivots avec de la graisse appropriée et certifiée pour usage alimentaire (contacter le service d'assistance spécialisé).

8.3 GUIDE RECHERCHE PANNES

ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Les 4 diodes clignotent, accompagnées d'un signal sonore intermittent.	• Vide insuffisant dans la chambre.	• Couvercle non appuyé lors du démarrage du cycle. • Couvercle du récipient sous vide mal positionné. • Joint couvercle usé ou mal positionné. • Intervention d'un technicien pour le contrôle du circuit de l'air, du capteur de la carte et de la pompe du vide. • Intervention d'un technicien pour contrôler que les électrovannes s'ouvrent correctement. • Pompe Vide en protection thermique: éteindre l'appareil et attendre environ 15 minutes.
Le cycle commence (les touches clignotent) mais la pompe ne démarre pas.	• Intervention protection thermique pompe pour surchauffe..	• Eteindre l'appareil et attendre environ 15 minutes avant de le rallumer.
La machine ne s'allume pas.	• Absence d'énergie.	• Vérifier le branchement à la ligne électrique.
Vide insuffisant dans le sachet.	• Soudure sachet irrégulière • Cordon de soudure irrégulier. • Sachet sale ou perforé. • Soudure insuffisante. • Sachet aux dimensions non adaptées à celles du produit. • Rendement pompe insuffisant.	• Positionner correctement le sachet. • Contrôle l'état du téflon de couverture. Intervention d'un technicien pour la substitution du téflon et contrôle de la résistance de soudage. • Changer le Sachet. • Choisir un sachet dans lequel le produit n'est pas supérieur aux 2/3 du volume. • Intervention d'un technicien pour le contrôle de la pompe.
La machine ne soude pas les sacs.	• Contacts sales. • Résistance barre de soudage cassée. • Absence d'énergie. • Electrovanne à 3 voies bloquée ou sale. • Intervention du dispositif de sécurité soudure.	• Extraire la barre de soudage des deux pivots et nettoyer avec une brosse les deux trous de contact de la barre. • Intervention d'un technicien pour le remplacement. • Intervention d'un technicien pour le contrôle des câblages et de la carte de puissance. • Intervention d'un technicien pour le remplacement. • Intervention d'un technicien pour vérification.
A l'allumage, tous les voyants lumineux du tableau de commandes clignotent pendant 3 secondes et l'on entend un signal sonore (Bip long).	• Avertissement de changement d'huile nécessaire pour avoir dépassé 5000 cycles de fonctionnement.	• Intervention d'un technicien pour la substitution de l'huile pompe.



installateur

9. NORMES D'INSTALLATION

9.1 AVANT-PROPOS

ATTENTION ! L'installation doit être faite exclusivement par du personnel autorisé et spécialisé, en respectant les instructions et les règles techniques de ce manuel.

- Avant d'installer l'appareil, s'assurer que l'installation électrique soit aux normes et compatible à la aux valeurs inscrites plaque signalétique (V, kW, Hz, n° de phase et puissance électrique).
- L'installateur doit aussi vérifier que les normes anti incendie soient règlementaire.
- Le Fabricant déclare être conforme aux normes européennes en vigueur.

9.2 MISES EN GARDE POUR L'INSTALLATEUR

Ce manuel fait partie intégrante du produit et fournit toutes les indications nécessaires pour une installation et entretien corrects de la machine.

ATTENTION ! L'utilisateur et l'installateur sont tenus de lire attentivement ce manuel et de toujours s'y référer en cas de besoin ; il devra être conservé dans un endroit bien connu et accessible à tous les opérateurs autorisés (installateur, utilisateur et préposé à l'entretien).

L'appareil est exclusivement destiné à l'utilisation pour laquelle il a été conçu, soit pour le conditionnement sous vide des aliments. Tout autre usage doit être considéré comme impropre ou potentiellement dangereux.
Le fabricant décline toute responsabilité et obligation de garantie en cas de dommages aux appareils, aux personnes et aux objets dérivant de :

- Une installation incorrecte et/ou ne respectant pas les lois en vigueur.
- Modifications ou interventions non spécifiques pour le modèle.
- Utilisation de pièces détachées non originales ou non spécifiques pour le modèle.
- Non-respect même partiel des instructions de ce manuel.
- Non-respect pendant l'installation des consignes de prévention des accidents de travail et des lois en vigueur.

9.3 NORMES ÉLÉMENTAIRES DE SÉCURITÉ

La responsabilité des opérations effectuées sur la machine, en ne respectant pas les indications reportées dans le présent manuel est déférée à l'utilisateur. Ci-après nous reportons les normes de sécurité générales pour l'installation:

- Ne pas toucher la machine avec les mains/pieds humides ou mouillés ou sans protections (gants et chaussures adéquats);
- Ne pas insérer de tournevis, d'outils de cuisine ou autre entre les protections et les parties en mouvement.
- **Intervenir après avoir débranché la machine (ne pas tirer le câble d'alimentation).**
- Pour n'importe quelle opération de maintenance, de manutention, d'installation et de nettoyage de l'appareil, il faut toujours utiliser des moyens de prévention et de protection (gants, etc.).

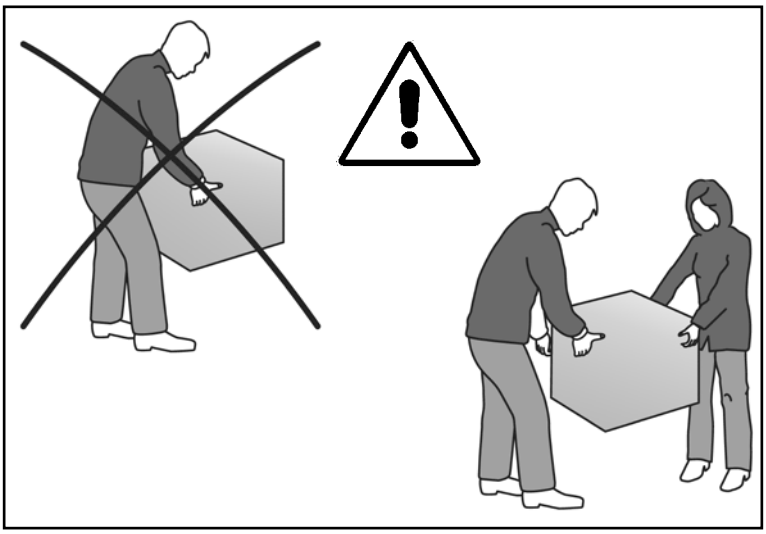
9.4 TRANSPORT ET MANUTENTION

Le chargement et le déchargement de l'appareil du moyen de transport peut être effectué avec des moyens appropriés ou avec deux personnes.

ATTENTION !

La pompe à vide contient de l'huile. Toujours garder l'emballage et l'appareil en position horizontale pour éviter des fuites d'huile de l'évent de la pompe.

Pour le transport et levage de l'appareil, adopter toutes les précautions nécessaires pour ne pas l'endommager ni causer des dommages aux personnes ou objets, en respectant les indications sur l'emballage.



10. INSTALLATION

Procéder à l'installation comme indiqué ci-dessous du point 1 à 9 :

1) **Vérifier les conditions environnementales :** température ambiante et aération. La température de l'air doit être comprise entre 10 et 35°C. Le lieu doit être suffisamment aéré.

2) **Déballer la machine (cf. chap. 4).**

ATTENTION !

- **Après avoir enlever l'emballage, s'assurer que l'appareil soit intègre. En cas de doute, ne pas l'utiliser et s'adresser à votre fournisseur.**
- **Ne jamais basculer ou incliner la machine : la déplacer en position horizontale afin que l'huile de la pompe ne se déverse.**
- **Déplacer la machine seulement manuellement.**

REMARQUES ÉCOLOGIQUES:

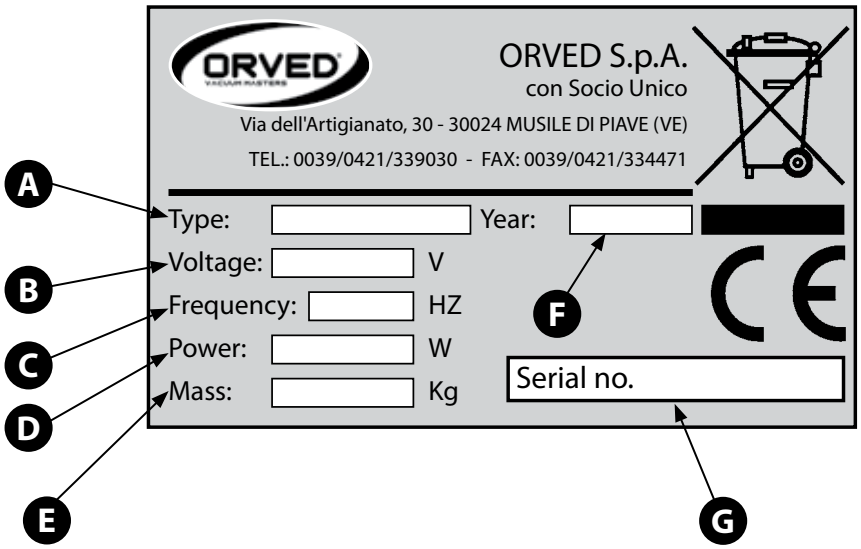
Tous les différents éléments de l'emballage doivent être éliminés selon les normes en vigueur dans le Pays d'utilisation de l'appareil. En tous les cas rien ne doit être dispersé dans l'environnement.

ATTENTION !

- **Les éléments de l'emballage peuvent être potentiellement dangereux pour les enfants et les animaux, assurez-vous qu'ils ne jouent pas avec!**
- **Les machines doivent être installées et testées conformément aux normes relatives à la prévention des accidents, des règlements traditionnels et des normes en vigueur.**

3) **Vérifier les données de la plaque signalétique.** Pour pouvoir fournir un service efficace ou pour toute demande, toujours indiquer le **numéro de série** de l'appareil (cf. § 1.4). La machine est indentifiables par les données inscrites sur la plaque signalétique à l'arrière de cette dernière comme suit :

- **A** Modèle.
- **B** Tension et nombre de phase (Volt).
- **C** Fréquence (Hertz).
- **D** Puissance maximale absorbée (Watt).
- **E** Poids.
- **F** Année de construction.
- **G** Numéro de série.



4) Positionner la machine sur une surface horizontale et stable.

ATTENTION !

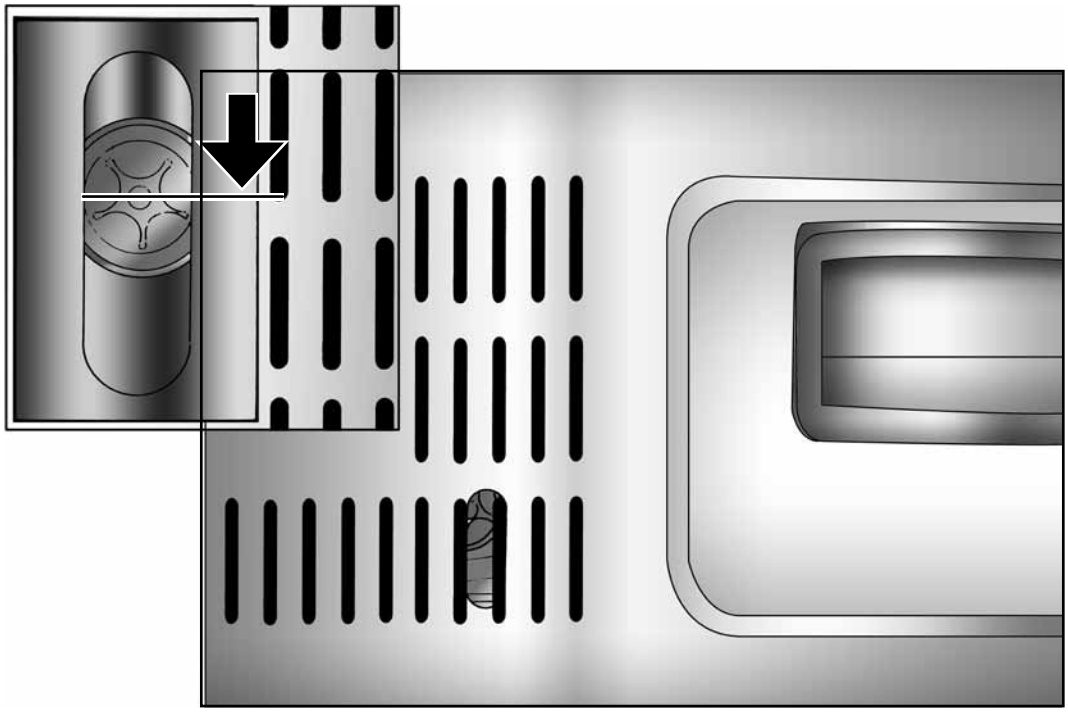
- **L'appareil doit être positionné de telle manière à ce qu'il soit accessible de tous les côtés.**
- **Ne pas encombrer les passages et voies de sortie avec la machine. Ne pas positionner l'appareil devant les sorties d'urgence.**
- **La machine doit être bien ventilée en laissant 10 cm d'espace libre tout autour. Les bouche de ventilation de la machine doivent être libre pour éviter toute surchauffe de la pompe.**

5) Vérifier le niveau d'huile de la pompe.

- Pour les machines livrées sans huile, remplir la pompe avec l'huile.
- Pour les machines équipée d'huile, contrôler que le niveau soit correct au travers de la fenêtre située sur le côté postérieur de la machine comme indiqué sur la photo.
- Niveau idéal.

ATTENTION!

- **Ne jamais faire fonctionner la machine sans huile dans la pompe!**
- **Ne pas détériorer la plaque signalétique.**

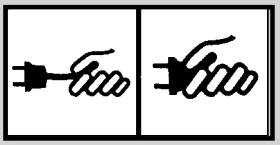


6) Brancher la machine à l'alimentation électrique.

- Avant de brancher la machine, vérifier que l'installation électrique soit aux normes et compatible avec l'appareil (V, kW, Hz et puissance disponible).
- L'appareil est fourni avec un câble de 200cm prise Schuko standard 16A; la prise électrique doit avoir un fusible de 10° et doit être facile d'accès.

DANGER ÉLECTRIQUE

- **Vérifier que le câble d'alimentation de soit pas endommagé.**
- **Brancher et débrancher la prise sans exercer de traction sur le câble.**



ATTENTION!

- **La prise doit être accessible.**
- **Dans le cas contraire, le réseau électrique doit être muni d'un dispositif de connexion unipolaire avec une distance d'ouverture entre les contact qui consente à une déconnexion complète dans des condition de suralimentation de niveau III.**
- **S'assurer que le câble d'alimentation ne soit pas mouillé, coupé, brûlé ou n'entre en contact avec des substances corrosives.**
- **Il ne faut pas permettre aux enfants ou aux animaux de jouer avec le câble d'alimentation.**

7) Nettoyage préliminaire de la chambre à vide et du couvercle. Lire chap.5.1

8) Vérifications finales.

Avant d'allumer la machine faire les vérifications suivantes:

- Vérifier que le branchement électrique soit correct.
- Contrôler le niveau d'huile de la pompe.

Après avoir effectuer ces vérifications:

- Faire le tarage du senseur de vide: pour adapter la lecture du senseur à l'altitude, lors de la première mise en route et chaque fois que la machine est déplacée à une altitude différente, il est nécessaire de faire le tarage du senseur. Brancher la machine, puis appuyez sur le bouton **PUMP** pendant 5 secondes et fermez le couvercle. Attendre la fin du cycle.
- Vérifier l'absorption à l'aide d'un ampèremètre.
- Faire un cycle complet de conditionnement pour les sacs (§ 7.4.1).
- Informer le client sur l'utilisation de la machine.

11. ENTRETIEN

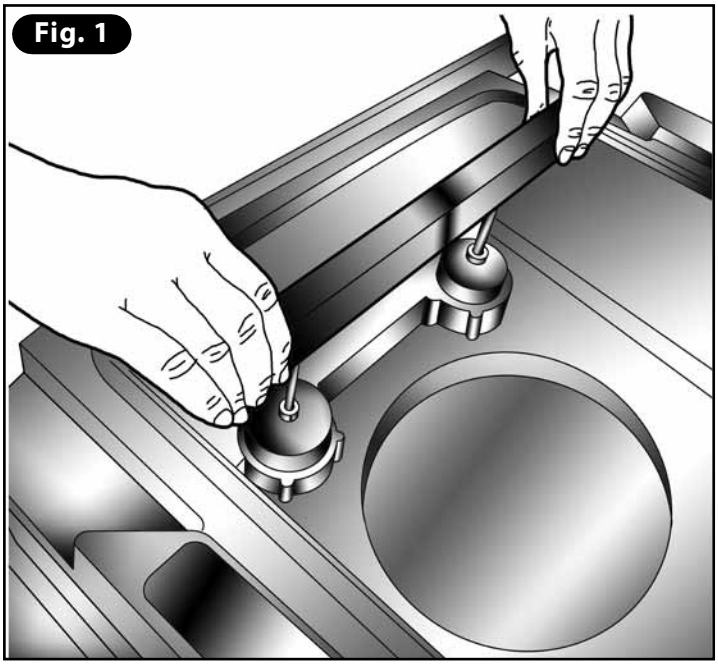
ATTENTION!

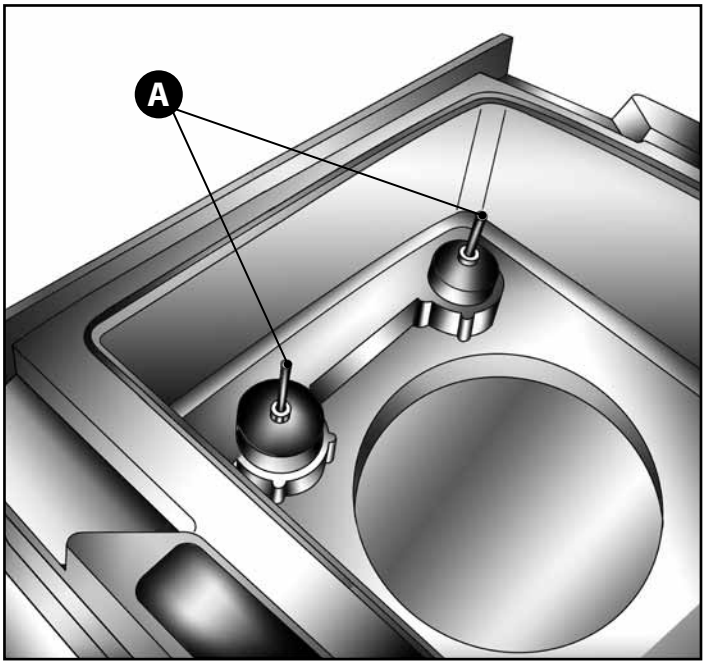
- **Ne pas remplacer le téflon si la barre de soudure est chaude, risque de brûlures.**
- **Débrancher la machine avant toute intervention sur cette dernière.**

11.1 SUBSTITUTION DE LA BARRE DE SOUDURE

- Enlever la barre de soudure en la soulevant horizontalement aux extrémités **(Fig. 1)**.
- Placer la nouvelle barre en prenant soin de bien insérer les contacts **A**.

Fig. 1





11.2 SUBSTITUTION DU TÉFLON

1) Enlever la barre de soudure en la soulevant horizontalement aux extrémités **(Fig. 1)**.

2) Enlever le téflon (marron) **(Fig. 2)**.

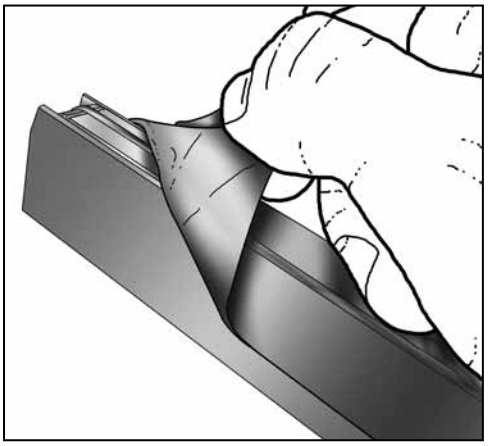
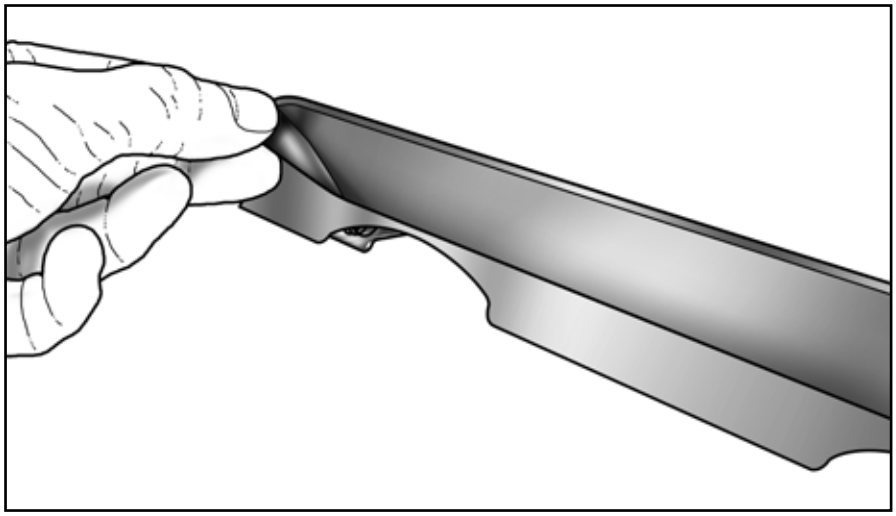


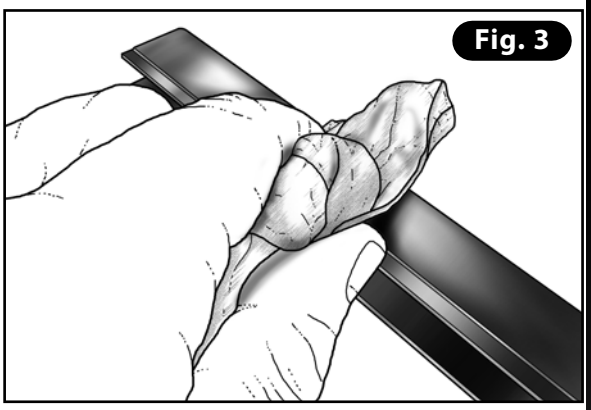
Fig. 2

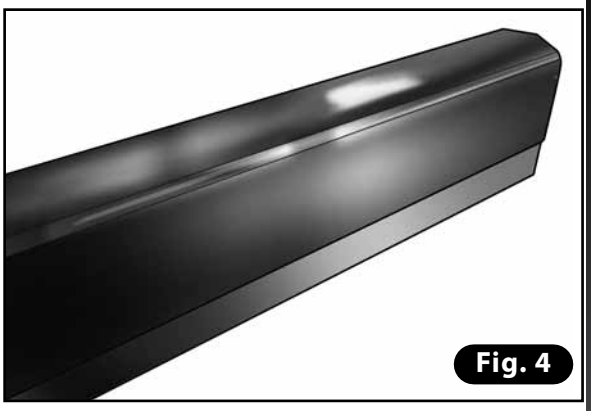


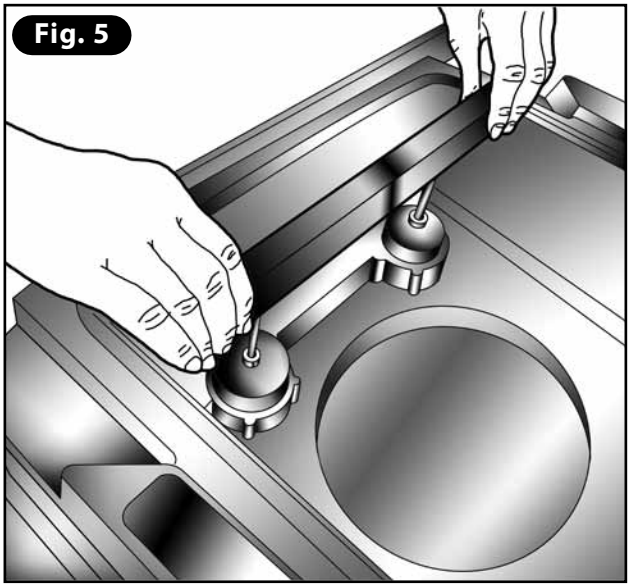
3) Nettoyer la barre avec de l'alcool **(Fig. 3)**.

4) Appliquer le téflon, enlever la partie en excès aux extrémités **(Fig. 4)**.

5) Remettre la barre de soudure dan la cuve en prenant soin de bien insérer les contacts **(Fig. 5)**.


Fig. 3


Fig. 4


Fig. 5

11.3 VIDANGE DE L'HUILE DE LA POMPE

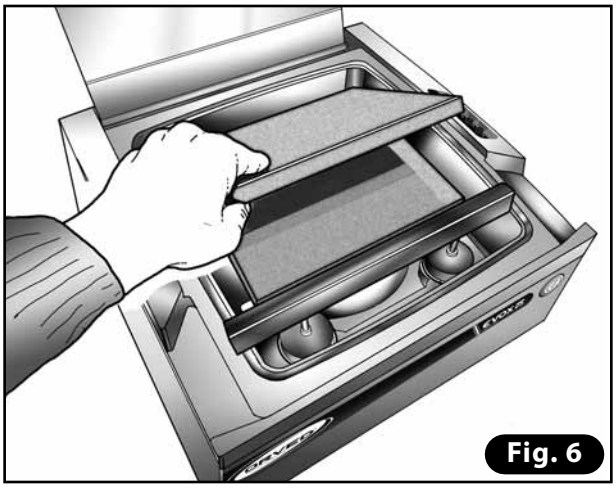
1) Faire fonctionner la pompe pendant 10 min pour fluidifier l'huile en mode POTS (appuyer sur la touche **PUMP**).

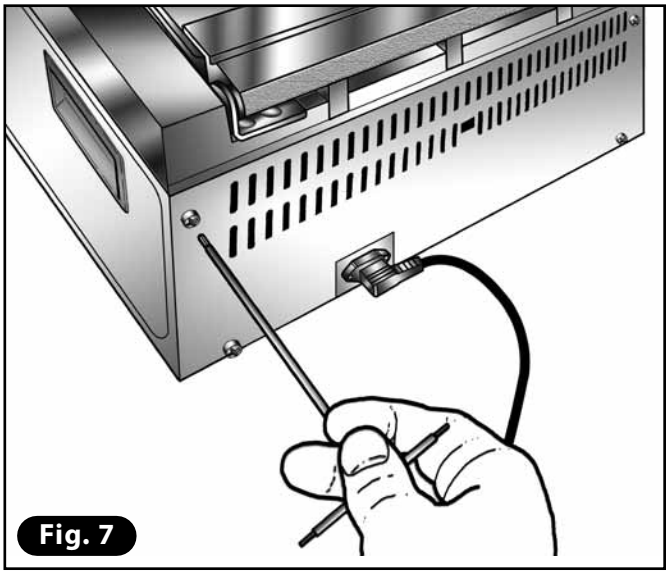
2) Arrêter la pompe en appuyant sur la touche **STOP**.

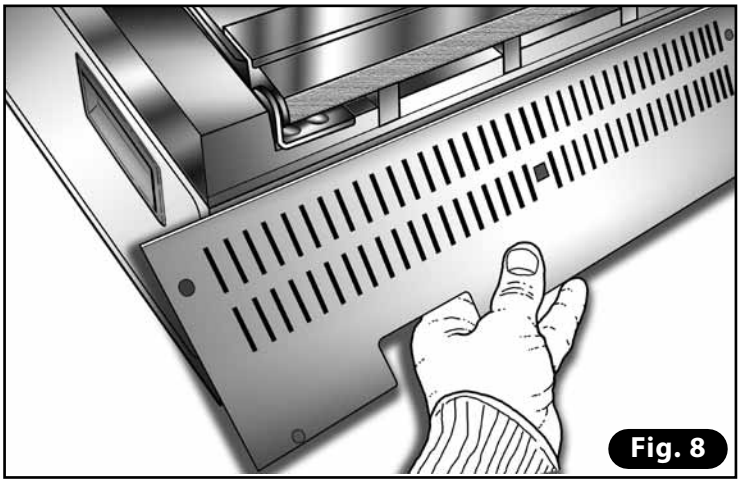
3) Tirer la fiche du réseau.

4) Enlever les tablettes PE de la cuve **(Fig. 6)**.

5) Enlever le panneau postérieur en dévissant les vis à l'aide d'une clef hexagonale **(Fig. 7-8)**.


Fig. 6


Fig. 7


Fig. 8

6) Soulever le châssis à l'aide des deux mains de 90° et poser la partie frontale sur le plan de travail **(Fig. 9)**.

7) Dévisser le bouchon de vidange sur la partie supérieure de la pompe à l'aide d'une clef hexagonale **(Fig. 10)**.

8) Placer un récipient suffisamment grand (0,5l) près du bouchon de vidange **(Fig. 11)**. Ôter le bouchon en caoutchouc **(Fig. 11a)**. A l'aide de la même clef hexagonale, dévisser le bouchon d'échappement et faire couler l'huile dans le récipient (10 min) **(Fig. 11b)**.

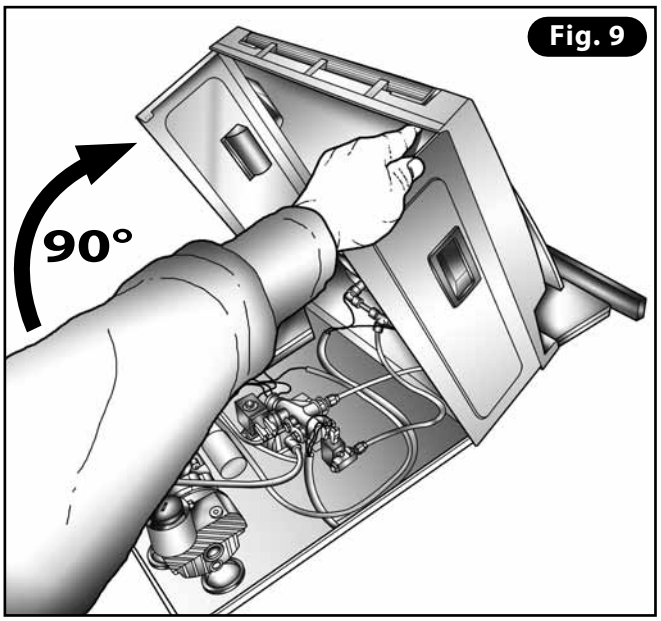
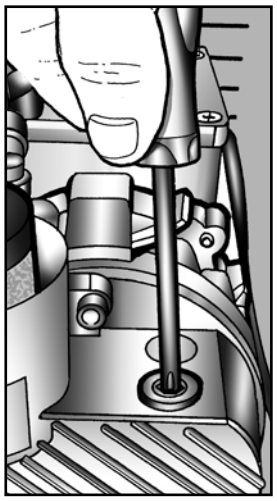
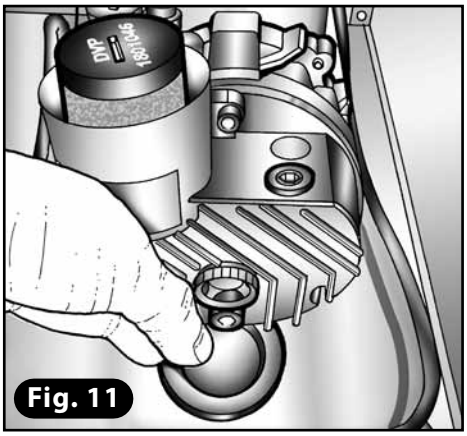
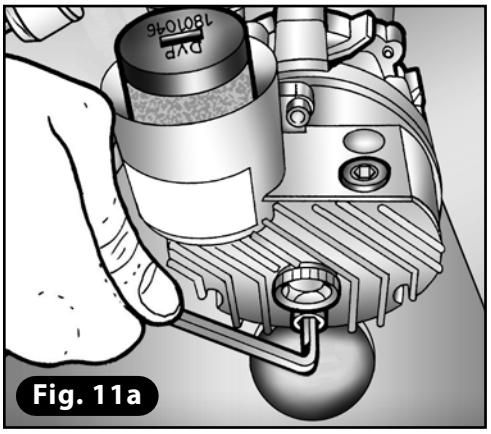


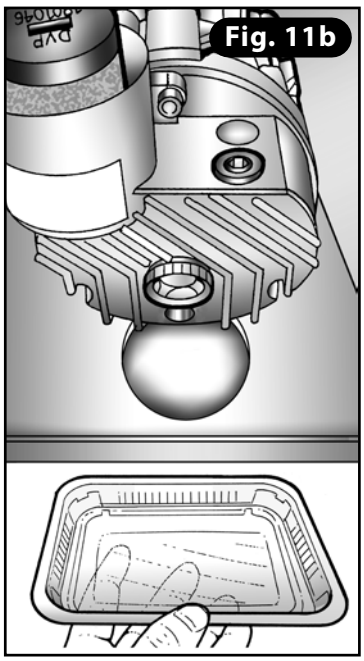
Fig. 9


Fig. 10

EVOX 25 (Pompe 4mc/h)


Fig. 11


Fig. 11a


Fig. 11b

EVOX 25H (Pompe 8mc/h)

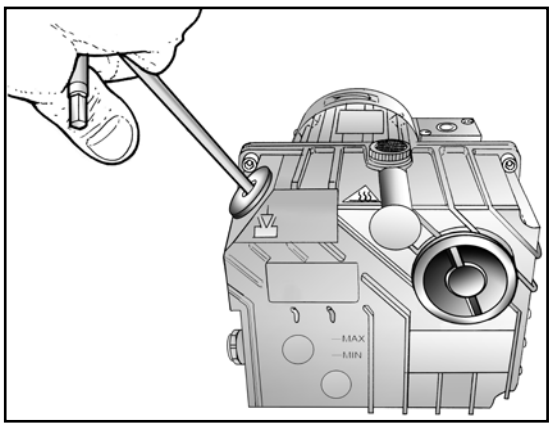
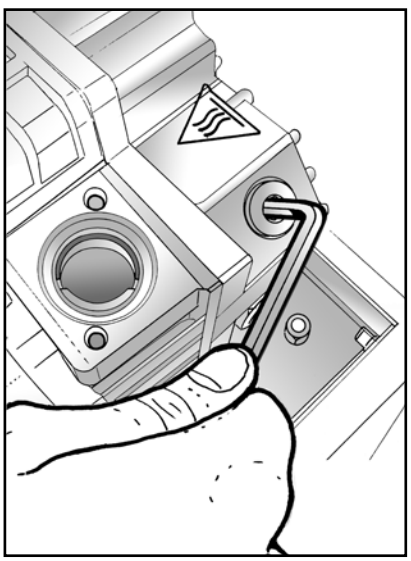


Fig. 10



9) Revisser le bouchon d'échappement sur la partie inférieure de la pompe et procéder au remplissage d'huile: observer la fenêtre, le niveau d'huile doit être situé à moitié **(Fig. 12)**.
10) Revisser le bouchon de vidange et remettre le bouchon en caoutchouc.
11) Abaisser le châssis en vérifiant le positionnement correct.
12) Remonter le panneau postérieur.

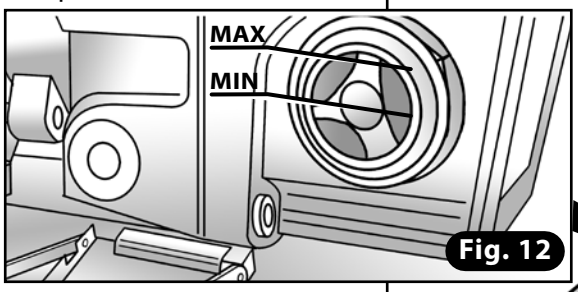
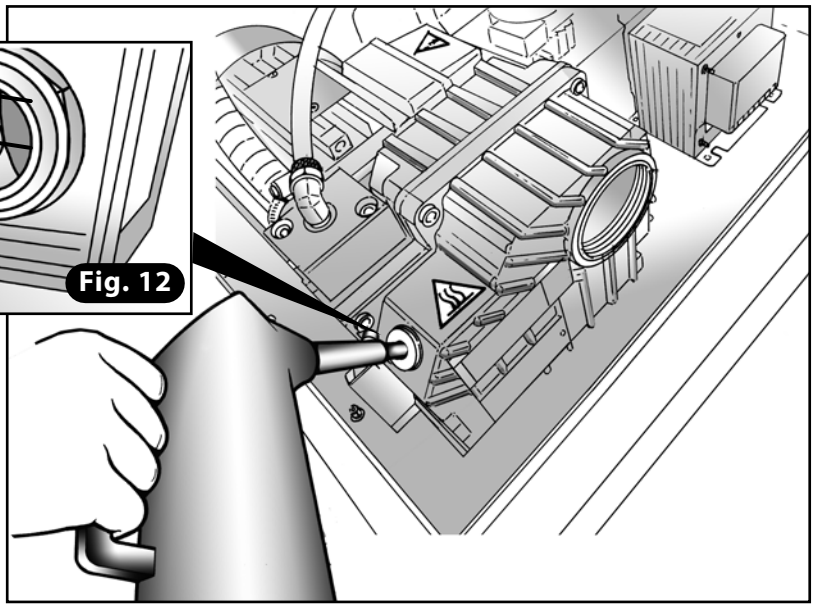


Fig. 12



11.4 SUBSTITUTION DU FILTRE À HUILE

Pour accéder à la pompe suivre les points pt.3 al pt.6 du § 11.3.

POUR EVOX 25H - POMPE 8 MC/H

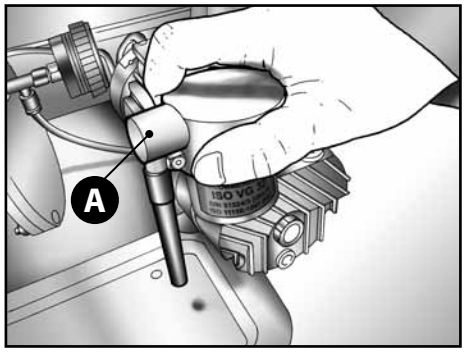
- Dévisser le bouchon du filtre à huile du corps de pompe à l'aide d'une pince. Enlever le filtre **(Fig. 13-14)**.
- Placer le nouveau filtre con l'o-ring, visser le nouveau bouchon avec la pince.

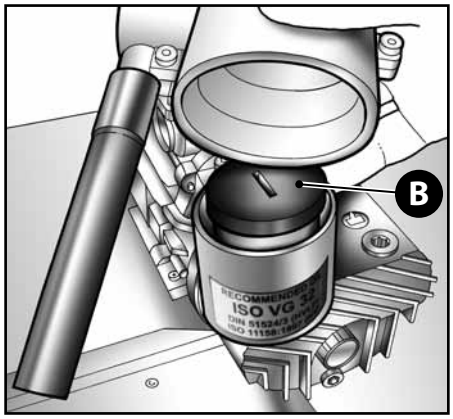
POUR EVOX 25 - POMPE 4 MC/H

- Ôter le bouchon **(A)** du filtre déshuileur.
- Dévisser le filtre déshuileur **(B)** situé sur le corps de la pompe.
- Visser le nouveau filtre avec le joint torique.

Refermer l'appareil comme décrit aux points 11-12 du § 11.3.

EVOX 25 (Pompe 4mc/h)





EVOX 25H (Pompe 8mc/h)

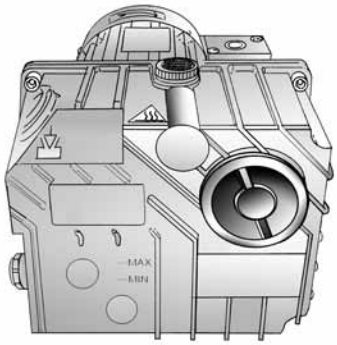
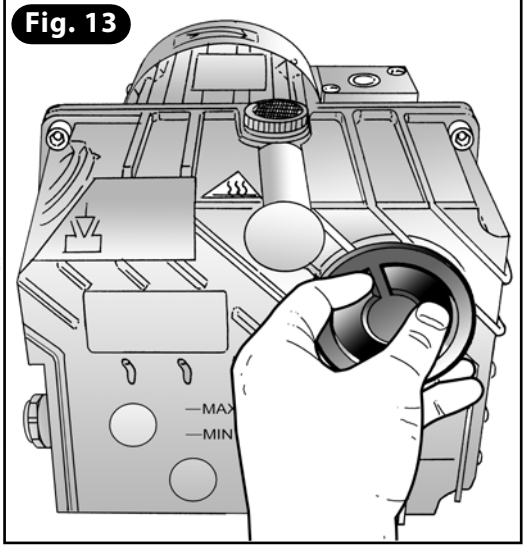
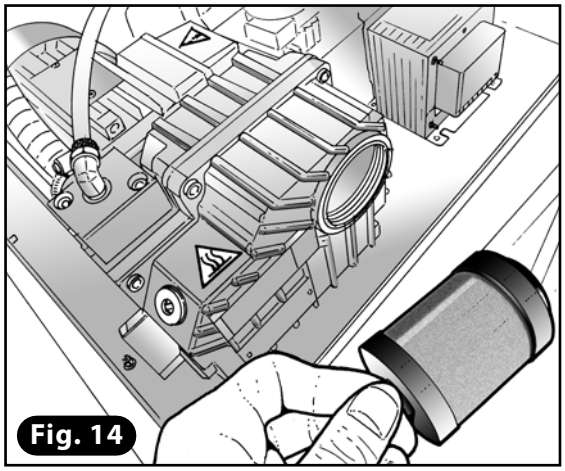
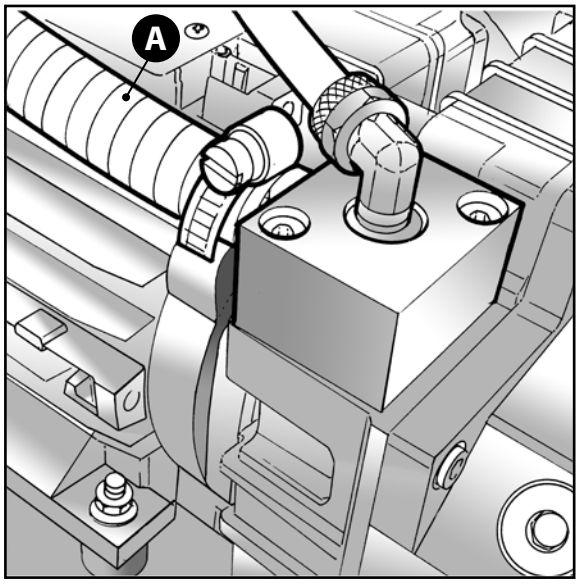


Fig. 13




Fig. 14

11.5 REMPLACEMENT DE L'OBTURATEUR DE LA POMPE (EVOX 25H - POMPE 8 MC/H)

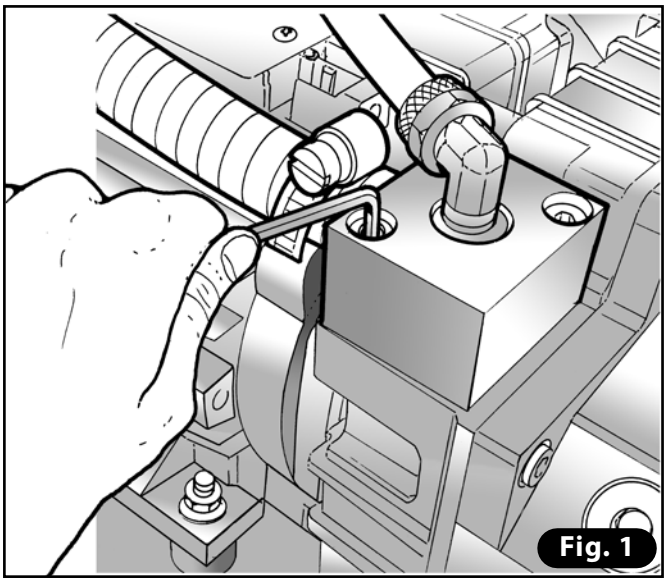


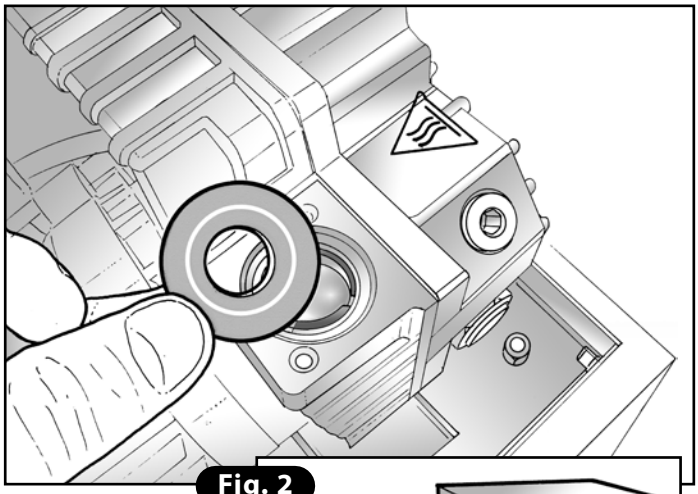
1) Pour accéder à la pompe, suivre les passages décrits du point 3 au point 9 du § 11.3.

2) Identifier le bloc d'aspiration de la pompe sur lequel est fixé le tube transparent avec spirale métallique **A** qui relie la pompe à la chambre à vide.

3) A l'aide d'une clé hexagonale, dévisser les deux vis de fixation du bloc. Soulever le bloc d'aspiration **(Fig. 1)**.

4) Enlever dans l'ordre l'obturateur en caoutchouc et celui en acier. Vérifier le bon état de toute la section d'aspiration visible et si nécessaire la nettoyer avec un chiffon imprégné d'alcool **(Fig. 2)**.

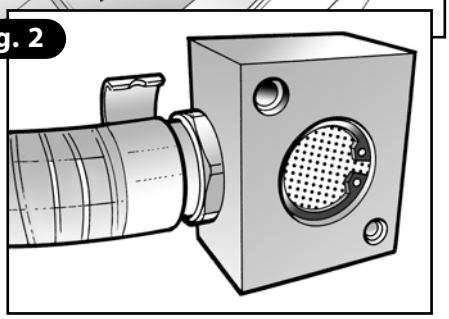

Fig. 1

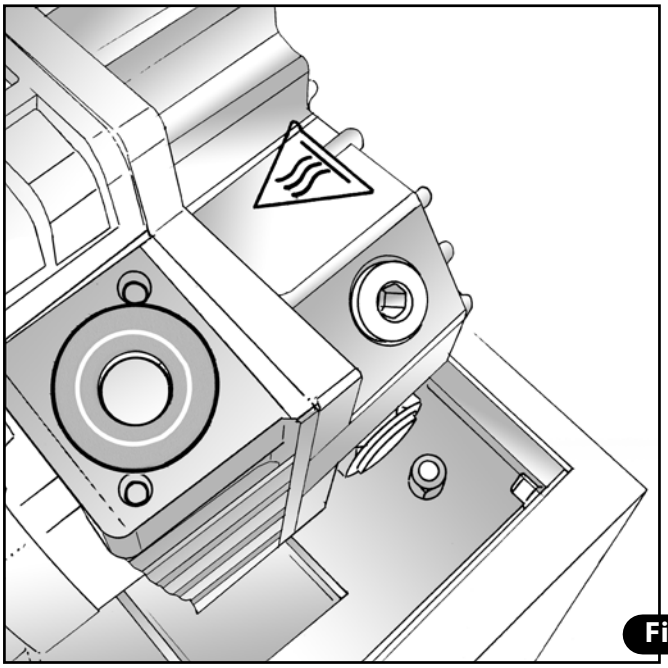

Fig. 2

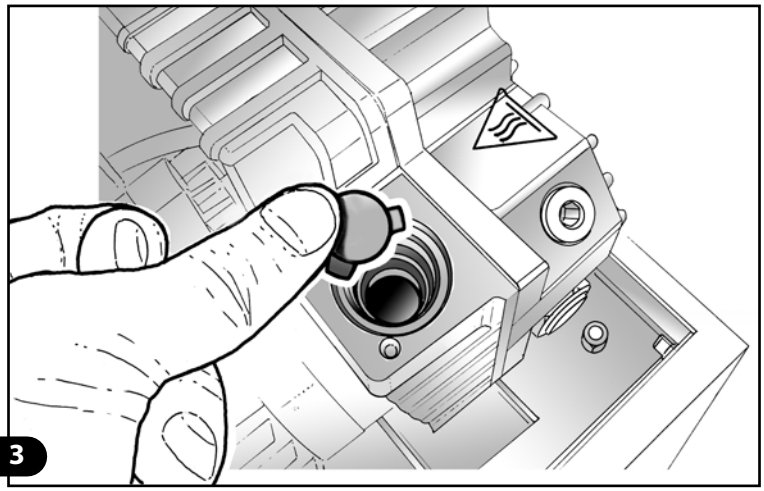
5) Placer le nouvel obturateur en caoutchouc et celui en acier **(Fig. 3)**.

6) Remettre les nouveaux obturateurs en caoutchouc et celui en acier **(Fig. 1)**.

7) Refermer l'appareil en suivant les passages décrits aux points 11-12 du § 11.3.






Fig. 3

11.6 NETTOYAGE DU RÉSERVOIR D'HUILE

1) Pour accéder à la pompe suivre les points pt.3 al pt.6 du § 11.3.

2) Vidanger l'huile comme décrit au § 11.3.

3) Dévisser les vis du réservoir et l'enlever **(Fig. 4)**.

4) Effectuer le nettoyage du réservoir avec un torchon imbibé de la même huile utilisée dans la pompe **(Fig. 5)**.

5) Nettoyer l'enceinte du joint et positionner le nouveau joint s'il ce dernier est usé ou endommagé.

6) Revisser le réservoir.

7) Effectuer le remplissage de l'huile et refermer l'appareil comme décrit aux points 11-12 du § 11.3.

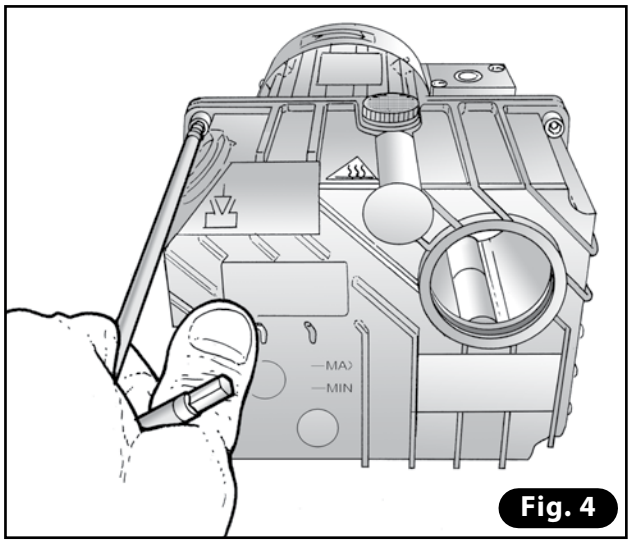
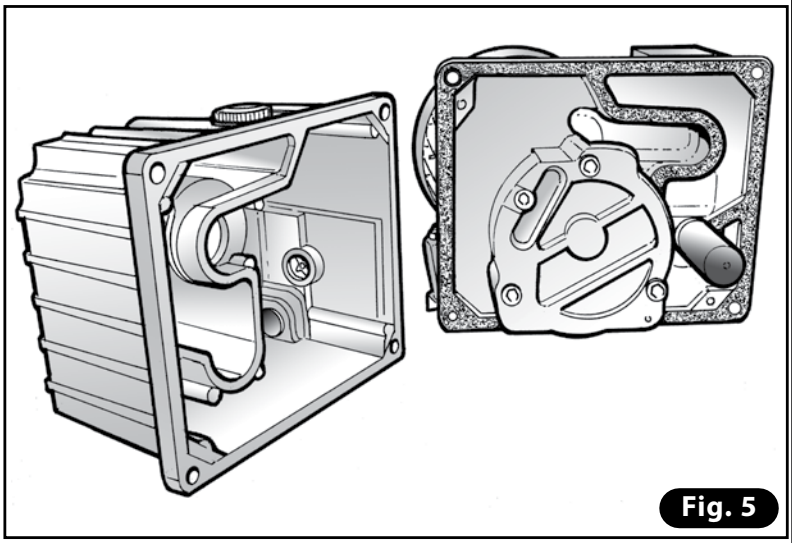


Fig. 4


Fig. 5

11.7 SUBSTITUTION DU JOINT DE LA CUVE

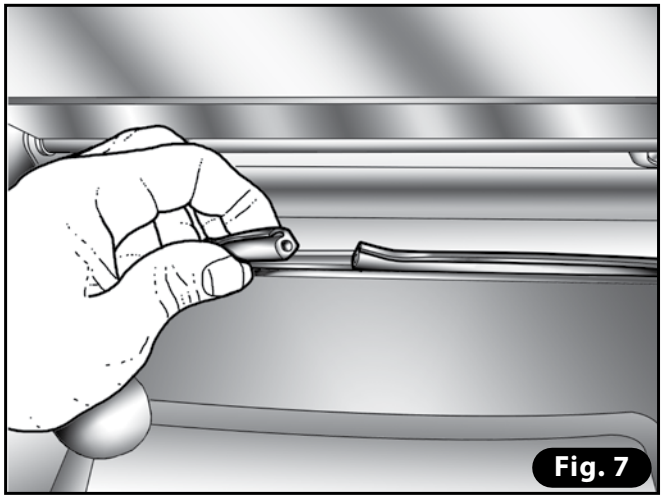
Si le vide ne se fait pas dans la chambre à vide et que le joint apparait endommagé, le changer.

1) Soulever le couvercle.

2) Enlever le joint et nettoyer l'enceinte. **(Fig. 6)**.

3) Incérer le nouveau joint et le couper sur mesure à l'aide d'un cutter **(Fig. 7)**.

4) Faire un cycle de vide.


Fig. 7

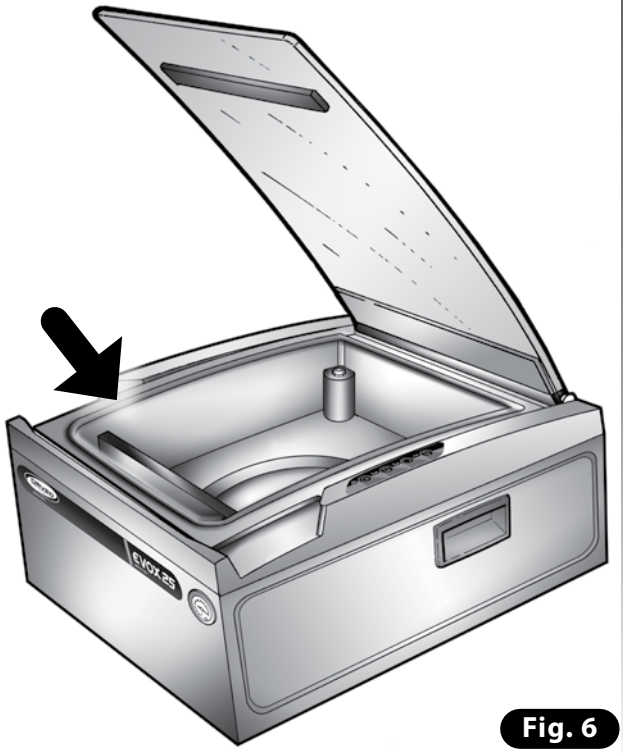
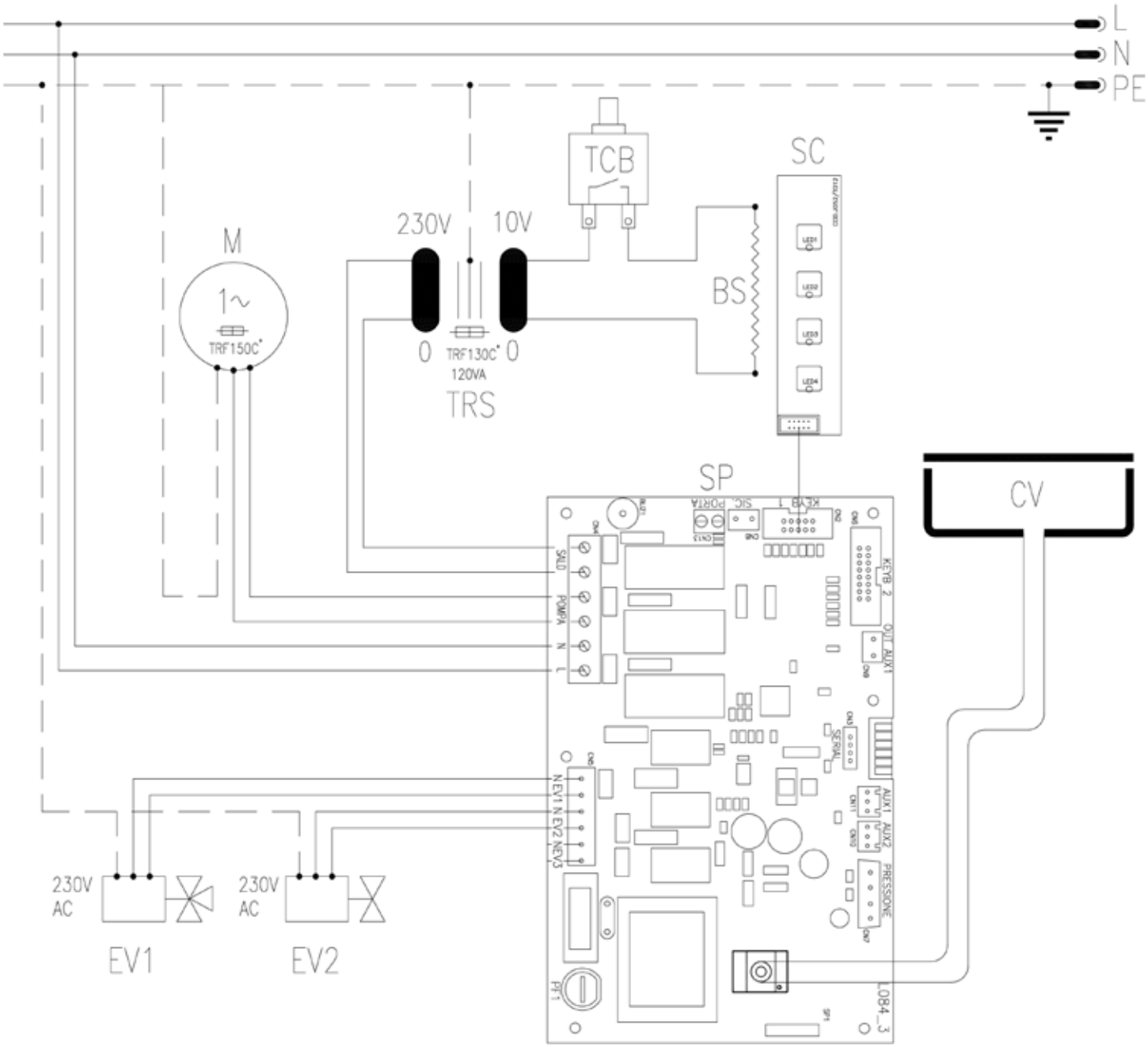


Fig. 6

12. SCHEMA ELECTRIQUE



REF.	DESCRIPTON
TRS	TRANSFORNATEUR DE SOUDURE
BS	BARRE DE SOUDURE
M	POMPE 230/115V MOD. DVP LB8 / DVP LC4 OEM
EV1	ELECTROVANNE 3 VIE 230V/115V AC, ACTIVATION BARRE SOUDURE
EV2	ELECTROVANNE 2VIE Ø4 230V/115V AC RENTREE D'AIR
SC1	PLATINE COMMANDE J052
SC2	PLATINE COMMANDE T012
SP	PLATINE PUISSANCE L084 230V/115V
CV	CHAMBRE A VIDE
TCB	DISJONCTEUR THERMIQUE

13. GUIDE DE RESOLUTION DES PROBLEMES

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
La machine ne fonctionne pas.	• Pas de courant.	• Vérifier la prise de courant (vérifier la tension). • Vérifier le bon état du câble électrique.
	• Machine endommagée.	• S'adresser au centre d'assistance.
Vide insuffisant dans la chambre.	• Rendement de la pompe à vide insuffisant.	• Controller l'huile. • Controller le filtre à huile de la pompe.
	• Joint du couvercle usé.	• Substituer le joint du couvercle.
La machine ne fait pas le vide dans la chambre.	• La pression exercée sur le couvercle au démarrage du cycle n'est pas suffisante.	• Abaisser le couvercle avec les deux mains avec un pression plus importante.
	• La pompe ne fonctionne pas.	• Contrôler les connexions pompe, contrôler la rotation de l'arbre pompe en agissant sur le ventilateur. En cas de blocage, faire la révision.
Le couvercle ne se ferme pas.	• Joint du couvercle usé.	• Substituer le joint du couvercle.
	• Blocage des charnières.	• Substituer les charnières du couvercle.
Vide insuffisant dans le sac/ le sac ne tient pas le vide.	• Mauvaise position du sac.	• Positionner le sac au centre de la barre de soudure et dépassant de 20mm.
	• Sac perforé.	• Choisir un sac d'une épaisseur supérieure et envelopper le produit avec du film ou du papier.
	• Soudure insuffisante.	• Augmenter le temps de soudure.
	• Sac défectueux.	• Remplacer le sac.
	• Ouverture du sac sale.	• Utiliser un nouveau sac et faites attention de ne pas salir le sac.
	• Sac trop grand ou trop petit en proportion au produit.	• Choisir un sac dont les dimensions sont adaptées au produit.
La soudure présente des bulles ou des brûlures.	• Temps de soudure trop élevé.	• Diminuer le temps de soudure.
Soudure étroite et irrégulière.	• Tempo di saldatura troppo breve.	• Augmenter le temps de soudure.
La machine ne soude pas.	• Temps de soudure trop court.	• Nettoyer les contacts.
	• Contacts de la barre de soudure interrompus.	• Rétablir les contacts.
	• Résistance de la barre de soudure interrompue.	• Remplacer la barre de soudure.
	• Piston de soutient défectueux.	• Remplacer le piston.
	• Disjoncteur thermique intervenu.	• Dommage probable à la carte de puissance. Remplacer et vérifier les câblages.
Mauvaise qualité de soudure.	• Barre de soudure sale.	• Nettoyer la barre de soudure.
	• Temps de soudure insuffisant.	• Augmenter le temps de soudure.
	• Téflon usé.	• Changer le téflon.
	• Silicone usé.	• Changer le silicone.
Vide insuffisant dans les récipients..	• Couvercle mal positionné	• Repositionner le couvercle en exerçant une légère pression.

14. DONNEES TECHNIQUES

14.1 EVOX 25 AVEC POMPE VIDE 4 M³/H

Puissance maximum absorbée:	350W
Tension:	230V 50/60Hz (Standard) - 110-120V 60Hz (Spéciale)
Débit pompe à vide:	4 m³/h
Pression finale (absolue):	2-4 millibar
Réglage du vide:	avec capteur de vide électronique
Fonctions:	2 niveaux de vide (conservation/cuisson) 4 niveaux de soudure: 1-sacs ép.60-70µ, 2-sacs ép.90µ, 3-sacs ép.100µ et cuisson, 4- sacs ép. 140µ Vide dans récipients à l'intérieur et à l'extérieur de la chambre Vide en sacs gaufrés externes moyennant l'accessoire "Easy" Cycle de déshumidification huile pompe Signalisation vide insuffisant Avertisseurs sonores et visuels
Commandes:	4 touches capacitives (touch)
Longueur utile de soudure:	max 260 mm
Format maximum des sachets:	Largeur 250 mm × longueur 300 mm
Dimensions chambre à vide:	Largeur 303 mm × longueur 293 mm × haut. moyenne 100 mm haut. maximale 110 mm
Volume de la chambre à vide:	7,65 lt.
Matériel de la chambre à vide:	Thermoplastique à injection, adapté au contact alimentaire (certifié selon les normes FDA Cfr.21); couleur gris clair - RAL 7045
Matériel de la chambre à vide:	Acier inoxydable
Couvercle:	Verre trempé de haute résistance avec pellicule de sécurité
Angle ouverture maximum couvercle:	55°
Poids approximatif machine:	kg 22,20 (sans étagères 20,20 kg)
Dimensions:	mm 444 × 477 × h 210
Type de pompe vide:	DVP LC4 OEM
Bruyance:	62dB 50Hz – 64dB 60Hz
Type huile pompe vide:	SW40
Contenance en huile pompe à vide:	0,125 dm³
Accessoires inclus:	Kit aspiration vases, 2 étagères PE

14.2 EVOX 25 H - EVOX 25 F1 AVEC POMPE VIDE 8M³/H

Puissance maximum absorbée:	450W
Tension:	230V 50/60Hz (Standard) - 110-120V 60Hz (Spéciale)
Débit pompe à vide:	8 m³/h
Pression finale (absolue):	2-4 millibar
Réglage du vide:	avec capteur de vide électronique
Fonctions:	2 niveaux de vide (conservation/cuisson) 4 niveaux de soudure: 1-sacs ép.60-70µ, 2-sacs ép.90µ, 3-sacs ép.100µ et cuisson, 4- sacs ép. 140µ Vide dans récipients à l'intérieur et à l'extérieur de la chambre Vide en sacs gaufrés externes Cycle de déshumidification huile pompe Signalisation vide insuffisant Avertisseurs sonores et visuels
Commandes:	4 touches capacitives (touch)
Format maximum des sachets:	Largeur 300 mm × longueur 400 mm
Longueur utile de soudure:	max 260 mm
Dimensions chambre à vide:	Largeur 303 mm × longueur 293 mm × haut. moyenne 100 mm haut. maximale 110 mm
Volume de la chambre à vide:	7,65 lt.
Matériel de la chambre à vide:	Thermoplastique à injection, adapté au contact alimentaire (certifié selon les normes FDA Cfr.21); couleur gris clair - RAL 7045
Matériel de la chambre à vide:	Acier inoxydable
Couvercle:	Verre trempé de haute résistance avec pellicule de sécurité
Angle ouverture maximum couvercle:	55°
Poids approximatif machine:	kg 27 (sans étagères 25 kg)
Dimensions:	mm 444 × 477 × h 271
Type de pompe vide:	DVP LB8
Bruyance:	58dB 50Hz – 60dB 60Hz
Type huile pompe vide:	SW40
Contenance en huile pompe à vide:	0,20 dm³
Accessoires inclus:	Kit aspiration vases, 2 étagères PE

15. PIECES DE RECHANGE

Pour obtenir l'assistance technique et commander les pièces détachées, enregistrez-vous gratuitement sur:

http://www.orved.it/service/

ANNOTATIONS UTILES

Date d'achat : _____

Données du Revendeur :

Nom : _____

Adresse : _____

Téléphone : _____

Fax : _____

DONNÉES DU FABRICANT : ORVED S.p.A. à associé unique

Tel.: 0039 0421 54387 • Fax: 0039 0421 333100 • E-mail: orved@orved.it • http: www.orved.it

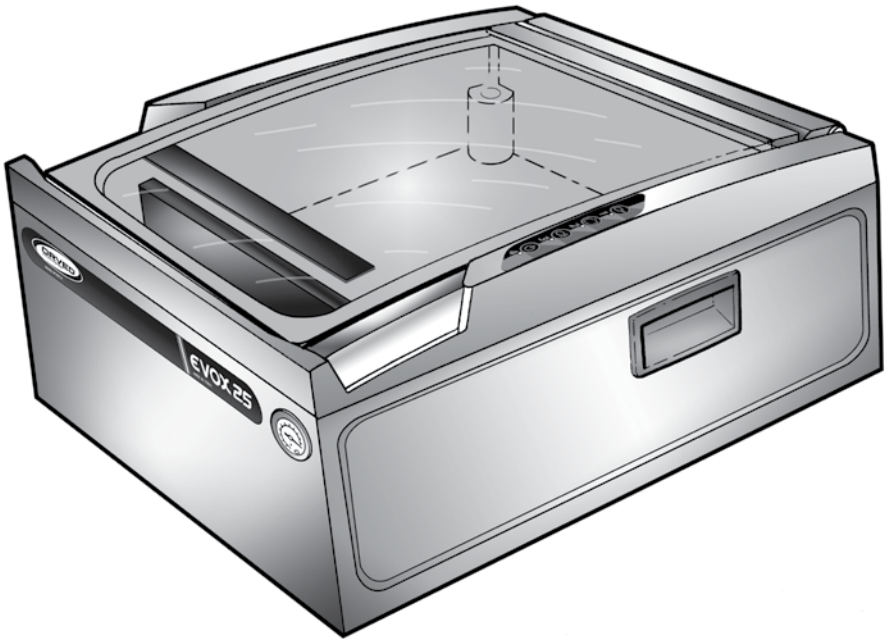
Centre d'Assistance le plus proche recommandé :

Nom : _____

Adresse : _____

Téléphone : _____

Fax : _____



EVOX 25 / EVOX 25 H

ESPAÑOL

ÍNDICE

USUARIO

1 NORMAS GENERALES DE SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE INFORTUNIOS 164
1.1 Simbología presente en las máquinas 164
1.2 Simbología presente en el manual 164
1.3 Uso conforme de la máquina 165
1.4 Advertencias y peligros derivados del uso de la máquina 165
1.4.1 Peligros derivados de la utilización de la máquina 165
1.4.2 Personal encargado del uso de la máquina 165
1.4.3 Dispositivos de protección y seguridad 165
1.4.4 Riesgos de naturaleza eléctrica 165
1.4.5 Peligros derivados de la presencia de elementos calentadores (barra/s soldadora/s) 166
1.4.6 Mantenimiento, servicio y reparación de la máquina 166
1.4.7 Modificaciones del aparato 166
1.4.8 Prevención de incendios 166
1.4.9 Limpieza y desguace de la máquina 167
1.5 Dispositivos de seguridad presentes en la máquina 167
1.5.1 Notas sobre los dispositivos de seguridad 167
1.5.2 Dispositivo de seguridad contra el sobrecalentamiento de la bomba de vacío 167
1.5.3 Dispositivo contra el sobrecalentamiento de la barra de soldadura 167
1.5.4 Cubreventilador para bomba de vacío 167
1.6 Higiene 168
1.7 Mantenimiento y asistencia técnica 168

2 INFORMACIONES GENERALES 169
2.1 Sobre el Manual 169
2.2 Conservación del Manual 169
2.3 Identificación del constructor 169
2.4 Identificación del aparato 170
2.5 Garantía 171
2.6 Señalación de defectos o anomalías 171
2.7 Solicitud de piezas de repuesto 171

3 CONSEJOS PARA LA SALVAGUARDIA DEL AMBIENTE 172

4 DESPLAZAMIENTO Y DESEMBALAJE 173
4.1 Desembalaje 173
4.2 Desplazamiento y almacenamiento 173

5 ANTES DE UTILIZAR EVOX 25 / EVOX 25 H 174
5.1 Limpieza preliminar de la cámara de vacío y de la tapa 174
5.2 Descripción del aparato 174
5.3 Nociones sobre las posibles modalidades operativas 175
5.3.1 Ciclos de vacío para las bolsas 175
5.3.2 Vacío en los recipientes 175
5.3.3 Vacío en bolsas colocadas al exterior de la cámara de vacío 175
5.3.4 Regulación de la intensidad de soldadura. 175
5.4 Nociones sobre el aceite de la bomba y las temperaturas de envasado de los productos 176
5.5 Nociones en las bolsas de vacío 176
5.6 Nociones sobre los contenedores de vacío 177
5.7 Nociones para la conservación de vacío de los alimentos 177

6 PREPARACIÓN 179
6.1 Uso de bolsas de vacío 179
6.2 Preparación: uso de recipientes de vacío 180

ESPAÑOL

7 FUNCIONAMIENTO 181
7.1 Panel de mandos 181
7.2 Configuraciones de fábrica 183
7.3 Llamada del estado de bajo consume 183
7.4 Funcionamiento: vacío en bolsas / vacío en contenedores 183
7.4.1 Ejecución del vacío en bolsas 183
7.4.2 Ejecución del vacío al interior de contenedores, con colocación al interior de la cámara de vacío 184
7.4.3 Ejecución del vacío al interior de contenedores, con colocación al exterior de la cámara de vacío 185
7.4.4 Ejecución del vacío en bolsas gofradas colocadas al exterior de la cámara de vacío 186
7.5 Otras funciones y señalizaciones alarma 187
7.5.1 Ciclo automático de deshumidificación del aceite de la bomba 187
7.5.2 Ciclo de calibrado del sensor de vacío 187
7.5.3 Activación / desactivación de la señalización acústica 187
7.5.4 Interrupción temporal de la alimentación eléctrica 187
7.5.5 Alarma falta vacío 187
7.5.6 Alarma para cambio de aceite 187

8 MANTENIMIENTO ORDINARIO 188
8.1 Advertencias sobre el mantenimiento ordinario 188
8.1.1 Normas elementales de seguridad 188
8.1.2 Limpieza de las superficies externas 188
8.1.3 Limpieza de la cámara de vacío 189
8.1.4 Limpieza de la tapa de vidrio 189
8.1.5 Limpieza de la barra soldadora 189
8.1.6 Deshumidificación del aceite de la bomba 190
8.1.7 Períodos de inactividad 190
8.1.8 Mal funcionamiento 190
8.2 Mantenimiento periódico programado 191
8.3 Búsqueda de averías 192

INSTALADOR

9 NORMAS DE INSTALACIÓN 194
9.1 Premisa 194
9.2 Advertencias para el instalador 194
9.3 Normas elementales de seguridad 194
9.4 Transporte y desplazamiento 194

10 INSTALACIÓN 195

11 MANTENIMIENTO 198
11.1 Sustitución de la barra soldadora completa 198
11.2 Sustitución del teflón de protección de la barra soldadora 198
11.3 Sustitución del aceite de la bomba 199
11.4 Sustitución del filtro desengrasante 201
11.5 Sustitución del obturador de la bomba 202
11.6 Limpieza depósito de aceite 203
11.7 Sustitución de la junta de la cubierta 203

12 ESQUEMA ELÉCTRICO 204

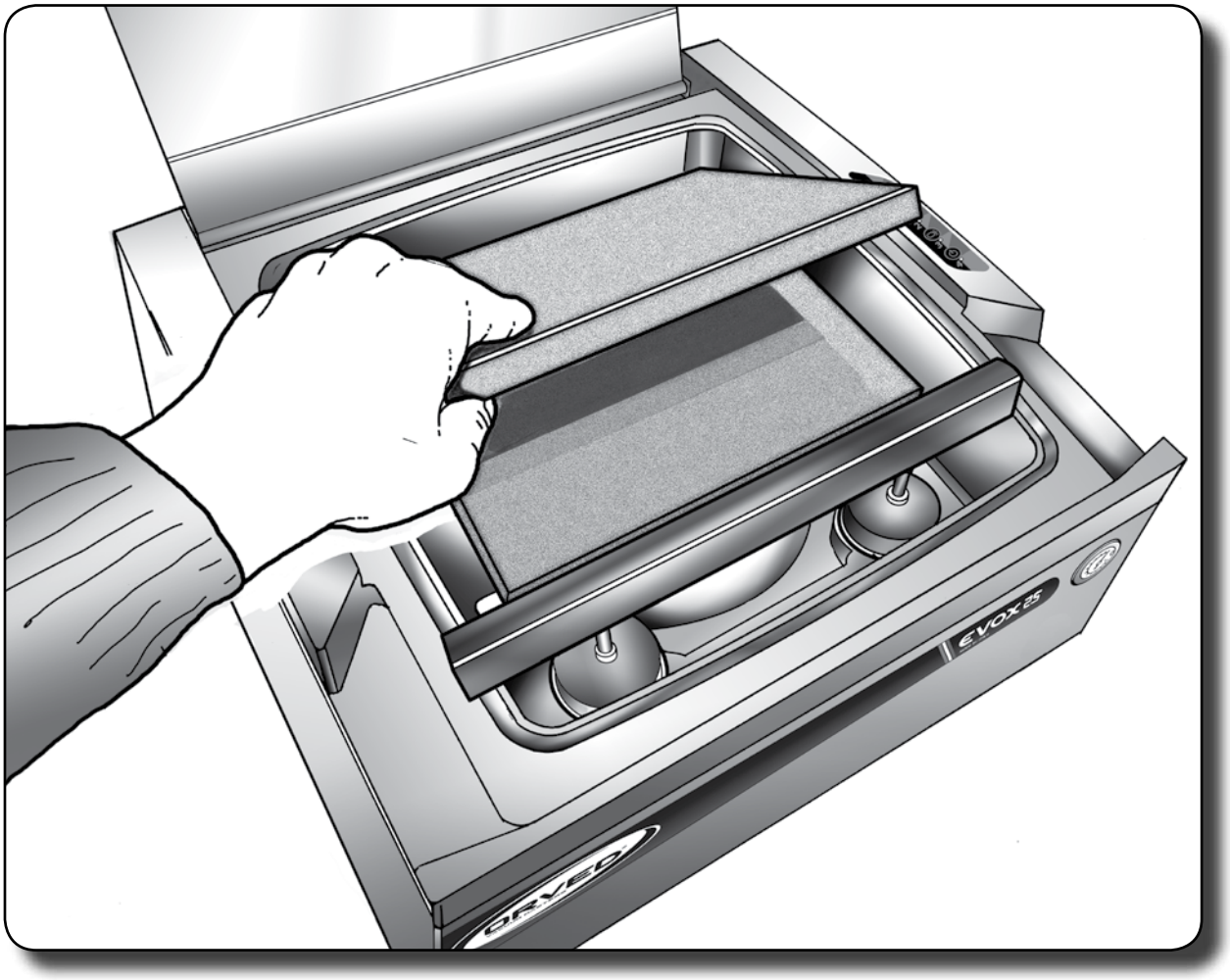
13 GUÍA PARA LA RESOLUCIÓN DE EVENTUALES PROBLEMAS 205

14 DATOS TÉCNICOS 206
14.1 EVOX 25 con bomba 4 mc/h 206
14.2 EVOX 25 H / EVOX 25 F1 con bomba 8 mc/h 207

15 REPUESTOS 207

PREMISA

- Agradeciendo su preferencia, **ORVED S.p.A.** tiene el placer de contar con usted entre sus aficionados Clientes y confía en que el uso de esta maquinaria será motivo de plena satisfacción para usted.
- El presente Manual de uso sirve como referencia, representa una guía correcta y de rápida identificación de la máquina y sus partes y versiones.
- Diseños, tablas y todo el contenido del presente manual son de naturaleza reservada y por este motivo, dicha información no puede ser reproducida completa ni parcialmente, y no puede ser comunicada a terceros, sin la autorización de **ORVED S.p.A.**, que es la propietaria exclusiva.
- En base a la propia política de continua mejora de la calidad, **ORVED S.p.A.** se reserva el derecho de aportar todas las modificaciones que considere oportunas en cualquier momento y sin previo aviso.



usuario

1. NORMAS GENERALES DE SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE ACCIDENTES

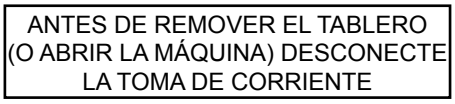
En la proyectación y realización del aparato, **ORVED** ha analizado las operaciones fundamentales acerca del uso y mantenimiento; las modalidades de intervención han sido estudiadas e indicadas en el presente manual para permitir su ejecución en total seguridad. La inobservancia de dichas normas puede resultar sumamente peligrosa para la incolumidad del aparato y las personas.
La casa constructora declina toda responsabilidad por daños a personas, cosas o animales derivados de la inobservancia de las prescripciones indicadas en el presente manual, de las advertencias de seguridad, de las modificaciones indicadas en el aparato sin previa autorización, de las maniobras incorrectas y el empleo de piezas de repuesto no originales.

1.1 SIMBOLOGÍA PRESENTE EN LAS MÁQUINAS

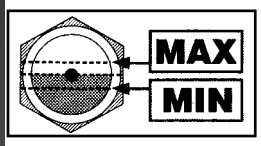
En las máquinas están presentes símbolos y advertencias, que son parte integrante de los dispositivos de seguridad dela máquina y evidencian posibles situaciones de riesgo para la incolumidad del aparato y/o del operador.



Peligro de fulguración; peligro de naturaleza eléctrica.



Intervenciones de mantenimiento: desconecte la toma de corriente antes de re-mover el tablero posterior de la máquina.



Intervenciones de mantenimiento: controle regularmente el nivel del aceite de la bomba de vacío.

1.2 SIMBOLOGÍA PRESENTE EN EL MANUAL

En el presente manual se utilizan símbolos para evidenciar situaciones de riesgo para la incolumidad del aparato y/o deloperador, normas de particular importancia, consejos, advertencias y precauciones a seguir durante el uso y manteni-miento. Dichos símbolos deben ser comprendidos por el personal encargado del uso y mantenimiento del aparato antesde realizar cualquier intervención sobre el mismo.



PELIGRO ELÉCTRICO

Peligro de fulguración.



PELIGRO

Señala un posible peligro para la vida y la salud de las personas.
La inobservancia de estas advertencias puede provocar daños a las personas, al aparato o al ambiente.



PELIGRO DE QUEMADURAS

Señala el peligro de quemaduras en caso de contacto con superficies muy calientes.



NOTA

Señala consejos para la utilización y otras informaciones útiles.

1.3 USO CONFORME DE LA MÁQUINA

La envasadora de vacío ha sido proyectada y estudiada para crear el vacío en bolsas y contenedores rígidos, con periodi-cidad máxima de un ciclo completo estándar (vacío y soldadura) cada 60 segundos.
No está permitido el uso del aparato con modalidades o finalidades diversas de las indicadas por **ORVED S.p.A.** en el presente manual. El uso conforme del aparato comprende también la observancia y el conocimiento de advertencias y avisos contenidos en el presente manual de instrucciones, así como la puntual ejecución de todos los controles, operaciones de mantenimiento y limpieza del aparato.

ORVED S.p.A. declina toda responsabilidad por daños causados a personas, animales o cosas derivados del uso no conforme del aparato.

1.4 ADVERTENCIAS Y PELIGROS DERIVADOS DEL USO DE LA MÁQUINA

1.4.1 PELIGROS DERIVADOS DEL USO DE LA MÁQUINA

PELIGRO!

• Las instrucciones específicas relativas al uso seguro de este aparato están recogidas en la sección frontal de manual de usuario.

• Las máquinas son proyectas y realizadas según las más modernas tecnologías disponibles y son conformes con las normas de seguridad vigentes. Sin embargo, pueden constituir fuente de peligro, en caso de inobservanciade las prescripciones de seguridad contenidas en este manual o de utilización no conforme.

Observe escrupulosamente las siguientes indicaciones de seguridad:

- Antes de la utilización, verifique que la máquina esté íntegra y no presente indicios de daño.
- Si la máquinapermanece inutilizada por un período largo, apáguela quitando el enchufe de la toma.
- Impida el acceso a la zonade trabajo a las personas no autorizadas.
- Utilice indumentaria de trabajo y guantes de protección idóneos.
- Noutilice nunca la máquina en ambientes con riesgo de explosión, o en presencia de vapores y gasesinflamables.
- Garantice suficiente ventilación en el lugar de trabajo.
- Elimine inmediatamente todos los inconvenientes ymolestias que pueden comprometer la seguridad.

1.4.2 PERSONAL ENCARGADO DEL USO DE LA MÁQUINA

PELIGRO!

• El uso de la máquina está permitido únicamente a personal instruido. Este personal debe conocerlas normas de seguridad e instrucciones de uso contenidas en el presente manual.

• Esta máquina puede utilizarse por niños partiendo de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos siempre y cuando hayan recibido supervisionoinstrucciones relativas al uso de la máquina de forma segura y que comprendan los riesgos que el mismo conlleva.La limpieza y mantenimiento de usuarios, no podrán ser realizados por los niños sinsupervisión.

1.4.3 DISPOSITIVOS DE PROTECCIÓN Y SEGURIDAD

PELIGRO!

• Antes de poner en funcionamiento el aparato, verifique que todos los dispositivos de seguridad y protección estén presentes, eficientes y funcionantes.

1.4.4 RIESGOS DE NATURALEZA ELÉCTRICAPELIGRO ELÉCTRICO

- La seguridad eléctrica del aparato es total solamente cuando está correctamente conectado a una eficiente instalación de tierra a norma de ley.

• Intervenciones en la instalación de alimentación eléctrica y el acceso a las partes en tensión, está permitido exclusiva-mente al personal cualificado.

• Realice regulares controles de la instalación eléctrica de la máquina (los controles deben ser realizados exclusivamente por personal cualificado).

• Elimine y/o sustituya inmediatamente conexiones flojas o cables quemados (la sustitución debe ser realizada exclusivamente por personal cualificado).

• Sustituya el cable de alimentación eléctrica se está dañado. La sustitución debe ser realizada por personal cualificado.

• Utilice solamente clavijas y tomas idóneas para las características eléctricas indicadas en la placa de identificación de la máquina.

• No coloque objetos en las aberturas de la ventilación de la máquina: ¡peligro de fulguración eléctrica!

• La utilización de agua corriente, chorros de agua y/o vapor está absolutamente prohibido en el lugar de instalación de la máquina: ¡peligro de fulguración eléctrica!



1.4.5 PELIGROS DERIVADOS DE LA PRESENCIA DE ELEMENTOS CALENTADORES (BARRA/SSOLDADORA/S)

PELIGRO!

• Peligro de quemaduras: al final del ciclo, no toque la barra soldadora.



1.4.6 MANTENIMIENTO, SERVICIO Y REPARACIÓN DE LA MÁQUINA

PELIGRO!

• Quite la clavija de la toma de corriente antes de cada intervención.

• Realice puntualmente todas las operaciones de mantenimiento y servicio de la máquina.

• Eventuales daños deben ser reparados exclusivamente por personal cualificado.



1.4.7 MODIFICACIONES AL APARATO

PELIGRO!

• No aporte modificaciones o cambios en la máquina sin la autorización de **ORVED S.p.A.**

• Sustituya inmediatamente todos las piezas deterioradas, desgastadas o dañadas (la sustitución debe ser realizada por personal cualificado).

• Utilice únicamente piezas de repuesto originales.



1.4.8 PREVENCIÓN DE INCENDIOS

PELIGRO!

• Mantenga las aberturas de ventilación libres (distancia de objetos circunstantes: al menos 10 cm).

• No coloque la máquina cerca de productos inflamables.



PELIGRO!

• Peligro de quemaduras: en caso de uso de productos desinfectantes a base alcohólica o inflamables, ventile el ambiente. ¡No acerque llamas abiertas a la máquina! ¡No fume!



1.4.9 LIMPIEZA Y DESGUACE DE LA MÁQUINA

ATENCIÓN!

- Limpie la máquina regularmente siguiendo las instrucciones contenidas en el presente manual.
- Utilice y maneje los productos detergentes según las prescripciones del productor.
- Desguace y elimine la máquina, partes de la misma y productos detergentes utilizados para la limpieza del aparato, observando las normas vigentes.
- La limpieza y el mantenimiento del usuario no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

1.5 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD PRESENTES EN LA MÁQUINA

1.5.1 NOTAS SOBRE LOS DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

- Antes de poner en marcha el aparato, verifique que todos los dispositivos de seguridad y protección estén en su lugar, sean eficientes y funcionen. La máquina no debe ser utilizada si uno o más dispositivos de seguridad estén dañados ofalten.
- Intervenciones de mantenimiento, reparación o sustitución de los dispositivos de seguridad pueden ser realizados exclusivamente por personal instruido y cualificado.
- Los dispositivos de seguridad no deben absolutamente ser excluidos o puestos fuera de servicio.

La máquina dispone de serie de los siguientes dispositivos de seguridad:

- Dispositivo de seguridad contra el sobrecalentamiento de la bomba de vacío.
- Dispositivo contra el sobrecalentamiento de la barra de soldadura.
- Cubreventilador para bomba de vacío.

1.5.2 DISPOSITIVO DE SEGURIDAD CONTRA EL SOBRECALENTAMIENTO DE LA BOMBA DE VACÍO

La envasadora de vacío está dotada de un sistema de seguridad que, mediante específicos sensores de temperatura,ubicados en el bobinado del motor y una serie de dispositivos internos de la tarjeta electrónica de potencia, elimina elriesgo de sobrecalentamiento del motor de la bomba, que podría instaurarse a continuación de un progresivo agarrota-miento o defecto.

1.5.3 DISPOSITIVO CONTRA EL SOBRECALENTAMIENTO DE LA BARRA DE SOLDADURA

La máquina está equipada con un dispositivo que elimina el riesgo de sobrecalentamiento e incendio de la barra de soldadura.

1.5.4 CUBREVENTILADOR PARA BOMBA DE VACÍO

La bomba de vacío está dotada de una tapa de protección que impide el contacto con el ventilador de enfriamiento.

1.6 HIGIENE

La máquina se ha construido respetando la directiva **EN1672-2** (requisitos de higiene para las máquinas destinadas a la preparación y elaboración de los alimentos), **el reglamento CE 1935/2004** y las líneas ***guía EHEDG*** (European Hygienic Engineering and Design Group); materiales, superficies y formas han sido elegidas y estudiadas de modo que se reduce al mínimo, o se elimina, el riesgo de contagio o infección de alimentos por parte del operador de la máquina y viceversa, de reducir al mínimo o eliminar el riesgo de contaminación del alimento mediante el operador y la máquina misma.

Considerando lo anteriormente expresado, en caso de envasado al vacío de alimentos, respete siempre las siguientes indicaciones:

- Realice una escrupulosa limpieza de la máquina tanto antes como después del uso. En particular, limpie y desinfecte las superficies internas de la cámara de vacío.
- Trabaje de modo higiénico, evitando el contacto directo entre alimento y máquina.
- Mantenga los tableros de mando y elementos de maniobra limpios, sin grasas ni aceites.
- Cierre la tapa cuando la máquina no se utiliza: de este modo evita que polvo y suciedad se depositen dentro de la cámara de vacío.

1.7 MANTENIMIENTO Y ASISTENCIA TÉCNICA

En el presente manual de uso se distinguen de modo claro las operaciones de mantenimiento, reparación y servicio realizables por parte de los operadores de la máquina y aquellos que por el contrario deben ser realizadas por técnicos cualificados e instruidos por un centro de servicio y asistencia autorizado.

En caso de operaciones de mantenimiento, servicio o reparación, respete siempre las siguientes indicaciones:

- Apagar la máquina quitando la clavija de la toma de corriente.
- Respetar las operaciones de mantenimiento programadas y los intervalos previstos por el presente manual.

Atrasos o falta de mantenimiento pueden causar intervenciones de costosas reparaciones.

- Utilizar exclusivamente piezas de repuesto, aceites y lubricantes originales de **ORVED S.p.A.**
- Utilizar herramientas en buen estado; no abandonar herramientas dentro de la máquina después del trabajo.
- No se deben realizar nunca intervenciones para las que se requiere e indica la intervención un técnico cualificado por parte de un centro de asistencia autorizado.
- Realizar las intervenciones exclusivamente con técnicos de centros de asistencia técnica autorizados por **ORVEDS.p.A.**
- Dispositivos de seguridad, desactivados o desmontados temporalmente por un técnico cualificado para realizar una intervención de mantenimiento, deben ser reactivados al final de la intervención y verificadas su eficiencia y funciona-lidad.

2. INFORMACIONES GENERALES

2.1 SOBRE EL MANUAL

- El presente manual de uso sirve como referencia, representa una guía correcta y de rápida identificación de la máquina, todas sus partes y versiones.
- Diseños, tablas y cualquier otro contenido del presente manual de uso y mantenimiento son de naturaleza reservada y, por lo tanto, no se permite la reproducción parcial o total de estas informaciones a terceros, sin la específica autorización de **ORVED S.p.A.**
- En base a la propia política de continua mejora de la calidad, la Empresa Constructora se reserva el derecho de aportar todas las modificaciones que considere oportunas, en cualquier momento y sin previo aviso, por lo tanto, las descripciones e imágenes contenidas no son vinculantes.
- El manual se debe considerar parte integrante de la máquina y como tal debe ser conservado y custodiado durante todo el período de utilización de la misma; en caso de transferencia del aparato a terceras partes, dicho documento debe ser entregado al nuevo propietario.
- El comprador posee la obligación de hacer leer con mucha atención este manual a las personas encargadas del uso y mantenimiento del aparato, ofreciéndoles la posibilidad de consultarlo libremente cada vez que lo consideren necesario.
- La casa constructora declina toda responsabilidad por daños a personas, animales o cosas derivados de la inobservancia de las prescripciones indicadas en el presente manual, de las advertencias de seguridad, así como de modificaciones realizadas en el aparato sin previa autorización, maniobras no permitidas y empleo de piezas de repuesto no originales.

IMÁGENES

- En consideración del elevado número de modelos y versiones de máquinas -por razones de practicidad- resulta imposible ilustrar todas las variantes disponibles. Sin embargo, las imágenes del presente manual representan de modo claro el principio de funcionamiento de los modelos citados en la primera página.

2.2 CONSERVACIÓN DEL MANUAL

- Este documento debe ser utilizado de modo que no se dañe el contenido. Después de usarlo, se debe guardar en un lugar seguro y protegido, pero fácil de acceder por parte de todos los operadores que usan y mantienen el aparato. En caso de pérdida, robo o daño, es posible solicitar una copia del presente manual mediante orden de compra dirigida a **ORVED S.p.A.**, especificando la versión, edición, revisión y nombre del aparato. Esta información se encuentra en todas las páginas del presente documento.
- Fecha de publicación de la presente Instrucción de uso y mantenimiento: **01.2016**.
- Copyright: **ORVED S.p.A. con SOCIO ÚNICO** - Musile di Piave (VE)

2.3 IDENTIFICACIÓN DEL CONSTRUCTOR

Sede legal y administrativa: **ORVED S.p.A. con SOCIO ÚNICO**

Via dell'Artigianato, 30 - 30024 MUSILE DI PIAVE (VE) ITALY

Tel.: ++39 0421 54387 / Telefax: ++39 0421 333100

E-mail: orved@orved.it - Internet: www.orved.it

2.4 IDENTIFICACIÓN DEL APARATO

El aparato se identifica mediante una placa ubicada del lado posterior, en la que se especifican los siguientes datos:

A Modelo.

B Tensión y número fases (Voltios).

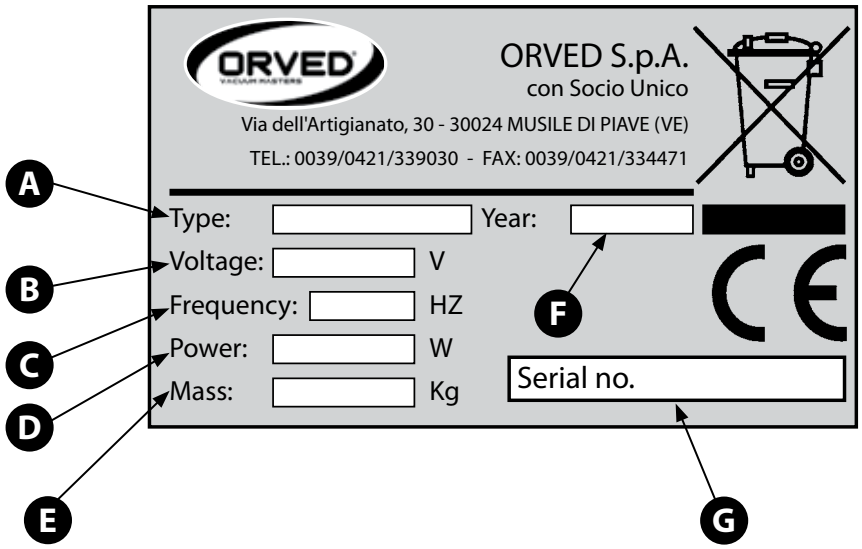
C Frecuencia (Hertzios).

D Potencia máxima absorbida (Watts)

E Peso.

F Año de construcción.

G Número de matrícula.



2.5 GARANTÍA

Todos los productos **ORVED** son sometido a severos controles de calidad y funcionales antes de la instalación para tutelar los intereses de nuestros Clientes.

COBERTURA

ORVED garantiza sus productos por todos los defectos de construcción y elaboración, y se compromete a sustituir gratuitamente -a sus Clientes- eventuales piezas consideradas defectuosas por la casa constructora.

DURACIÓN

ORVED garantiza **EVOX 25 / EVOX 25 H** por la duración de 12 meses a partir de la fecha de venta indicada en el document de compra.

CONDICIONES GENERALES

La garantía ORVED prevé:

a) La garantía otorga derecho exclusivamente a la sustitución gratuita de los componentes reconocidos como defectuosos por la **ORVED** o un de sus encargados autorizados.

b) La responsabilidad de la **ORVED** se limita a la sola sustitución de las partes eventualmente reconocidas defectuosas; en ningún caso **ORVED** reconocerá reclamos de indemnización de otra naturaleza.

c) La devolución de las piezas reclamadas y/o defectuosas debe realizarse en la sede **ORVED** y todos los gastos de transporte para la entrega de las piezas serán a cargo del Cliente.

d) Se excluyen de la garantía los componentes sometidos a desgaste normalmente.

e) Eventuales reparaciones no determinan de ningún modo la extensión del período de garantía.

CESACIÓN

Además del normal período de cobertura, la garantía se considerará inmediatamente vencida en los siguientes casos:

a) Placa de identificación del aparato modificada, alterada de algún modo o eliminada sin que **ORVED S.p.A.** haya sido tempestivamente avisada.

b) Ejecución de modificaciones sobre el aparato o sus partes sin previa autorización escrita de **ORVED S.p.A.** La alteración del aparato o sus partes, además de implicar la cesación de la garantía, exime a la **ORVED S.p.A.** de responsabilidad por cualquier daño causado personas, animales o cosas.

c) Incumplimiento de las indicaciones ilustradas en el presente manual.

d) Uso del aparato diverso del previsto en el presente manual.

e) Daños o accidentes sufridos por el aparato derivados de factores externos.

f) Operaciones de conducción, reparación y/o mantenimiento realizadas por personal no especializado.

2.6 SEÑALIZACIÓN DE DEFECTOS O ANOMALÍAS

Para la señalización de defectos o anomalías que trascienden el contenido del manual, consulte por favor a su revendedor de zona o directamente a la **ORVED S.p.A.**, que tendrán el agrado de poder ayudarle a resolver el problema.

Para esto, tenga a mano:

- Nombre del modelo
- Número de serie

2.7 SOLICITUD DE PIEZAS DE REPUESTO

Para la solicitud de particulares piezas de repuesto, por favor, contáctese con su revendedor de zona o directamente con ORVED S.p.A., indicando:

- Nombre del modelo
- Número de serie
- Código de la pieza de repuesto

3. CONSEJOS PARA LA SALVAGUARDIA DEL AMBIENTE



EMBALAJE

- El material de embalaje es reciclable al 100% y posee el símbolo del reciclaje.
- Para el desguace, siga las normativas locales.

- No disperse el material en el ambiente. El material de embalaje (bolsas de plástico, partes de poliestireno, etc.) debe ser mantenido fuera del alcance de los niños ya que representa una potencial fuente de peligro.



ELIMINACIÓN/DESGUACE

- El aparato ha sido realizado con material reciclable. Este aparato posee el símbolo de conformidad con la Directiva Europea 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

- Verificando que este aparato sea desguazado correctamente, Usted contribuye a prevenir las potenciales consecuencias negativas para el ambiente y la salud.
- El símbolo  en el aparato, o en la documentación que lo acompaña, indica que este aparato no debe ser tratado como residuo doméstico sino entregado a un idóneo punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.
- En el momento del desguace, se debe cortar el cable de alimentación del aparato quitando la tapa de modo que los niños no puedan acceder fácilmente al interior del aparato.
- Elimínelo siguiendo las normas locales para el desguace de los residuos y entréguelo en los específicos puntos de recogida. No se debe dejar sin custodia nunca ya que representa una fuente de peligro para un niño.
- Por más informaciones sobre tratamiento, recuperación y reciclaje de este aparato, contáctese con la idónea oficina local, el servicio de recogida de residuos o el revendedor que le vendió el aparato.

4. DESPLAZAMIENTO Y DESEMBALAJE

ADVERTENCIA!

- **Preste particular atención a puntos metálicos, clavos, remaches, bordes cortantes o cualquier otra cosa que pueda representar un peligro potencial en el embalaje. Al recibir el embalaje el Cliente debe verificar la integridad, comunicando tempestivamente al encargado del transporte eventuales anomalías, ausencias o daños evidentes; dicha notificación debe, de todos modos, ser realizada antes de cualquier otra operación de desplazamiento o desembalaje.**

- **Un eventual daño del embalaje, puede significar un probable daño al aparato o sus partes; en caso de dudas en la efectiva integridad del aparato después del transporte, antes de cualquier otra operación, solicite informaciones a su revendedor o directamente a ORVED S.p.A.**
- **El aparato embalado debe ser conservado en un lugar protegido, idóneo, seco, cubierto y no expuesto a los agentes atmosféricos. El lugar previsto debe poseer una temperatura comprendida entre 5°C y 40°C y un valor de humedad relativa no superior al 80%. Agua y vapor ácueo deben ser mantenidos a debida distancia del lugar de instalación o almacenamiento.**

4.1 DESEMBALAJE

- Después de sacar el embalaje, verifique la integridad del aparato; en caso de dudas, no lo utilice y contáctese inmediatamente con el revendedor.
- Conserve la cinta de velcro para amarrar el cable de alimentación eléctrica al específico soporte.
- Se aconseja conservar íntegro el embalaje para eventuales exigencias futuras de desplazamiento o almacenamiento del aparato.
- En mérito al desguace y la seguridad del material de embalaje, observe lo indicado en el precedente capítulo 3.

4.2 DESPLAZAMIENTO Y ALMACENAMIENTO

ADVERTENCIA!

- **Durante transporte y desplazamiento, la máquina debe ser mantenida siempre en posición horizontal para evitar el derrame del aceite de la bomba.**

- **Utilice los específicos tornillos de bloqueo de plástico, del lado posterior para bloquear la tapa.**
- **Barras soldadoras y estantes deben ser inmovilizados para evitar desplazamientos de los mismos en la cámara de vacío.**
- **En caso de almacenamiento, el aparato debe ser conservado en un lugar protegido, idóneo para este fin, seco, ventilado, cubierto y no expuesto a los agentes atmosféricos.**
- **El lugar previsto debe poseer una temperatura comprendida entre 5°C y 40°C y un valor de humedad relativa no superior al 80%**
- **Agua y vapor ácueo deben ser mantenidos a debida distancia del lugar de instalación o almacenamiento.**

ADVERTENCIA!

Después de un largo período de almacenamiento, realice:

- **El cambio de aceite de la bomba antes de la puesta en marcha, siguiendo las instrucciones del capítulo "MANTENIMIENTO". El cambio del aceite debe ser realizado por personal autorizado y especializado, respetando las instrucciones del presente manual.**
- **Un ciclo de deshumidificación, siguiendo el capítulo "FUNCIONAMIENTO".**

5. ANTES DE UTILIZAR EVOX 25 / EVOX 25 H

A continuación suministramos algunas nociones para utilizar **EVOX 25 / EVOX 25 H** de la mejor manera.

5.1 LIMPIEZA PRELIMINAR DE LA CÁMARA DE VACÍO Y DE LA TAPA

- Antes de poner la máquina en funcionamiento hay que realizar la limpieza de la cámara de vacío y de la tapa mediante un paño suave humedecido con agua potable.
- Se recomienda no utilizar detergentes agresivos, estropajos inox, raspadores o sustancias abrasivas, ácidas o agresivas que podrían dañar irremediablemente las superficies internas de la cámara de vacío.
- Cuando termine la limpieza, enjuague con abundante agua potable.

5.2 DESCRIPCIÓN DEL APARATO

El aparato está formado por el cuerpo de la máquina **1** que comprende la cámara de vacío **4**, y la relativa tapa **3** de cierre.

Dentro de la cámara de vacío se encuentra la barra soldadora **5**, cuya función es sellar herméticamente las bolsas.

Los estantes **8** tienen la función de reducir la cantidad de aire que hay que aspirar con consiguiente reducción de la duración del ciclo.

1 Cuerpo de la máquina

2 Panel de mandos

3 Tapa de la cámara de vacío de vidrio templado

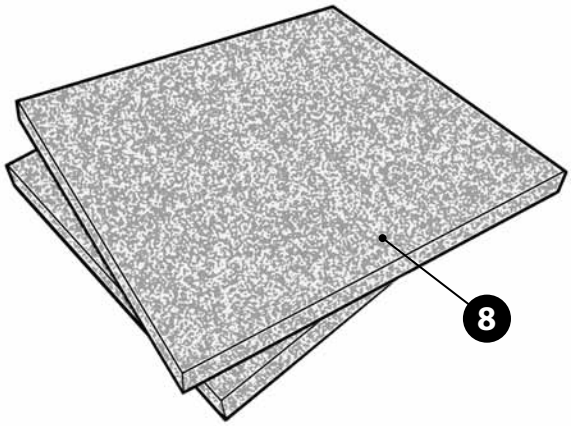
4 Cámara de vacío

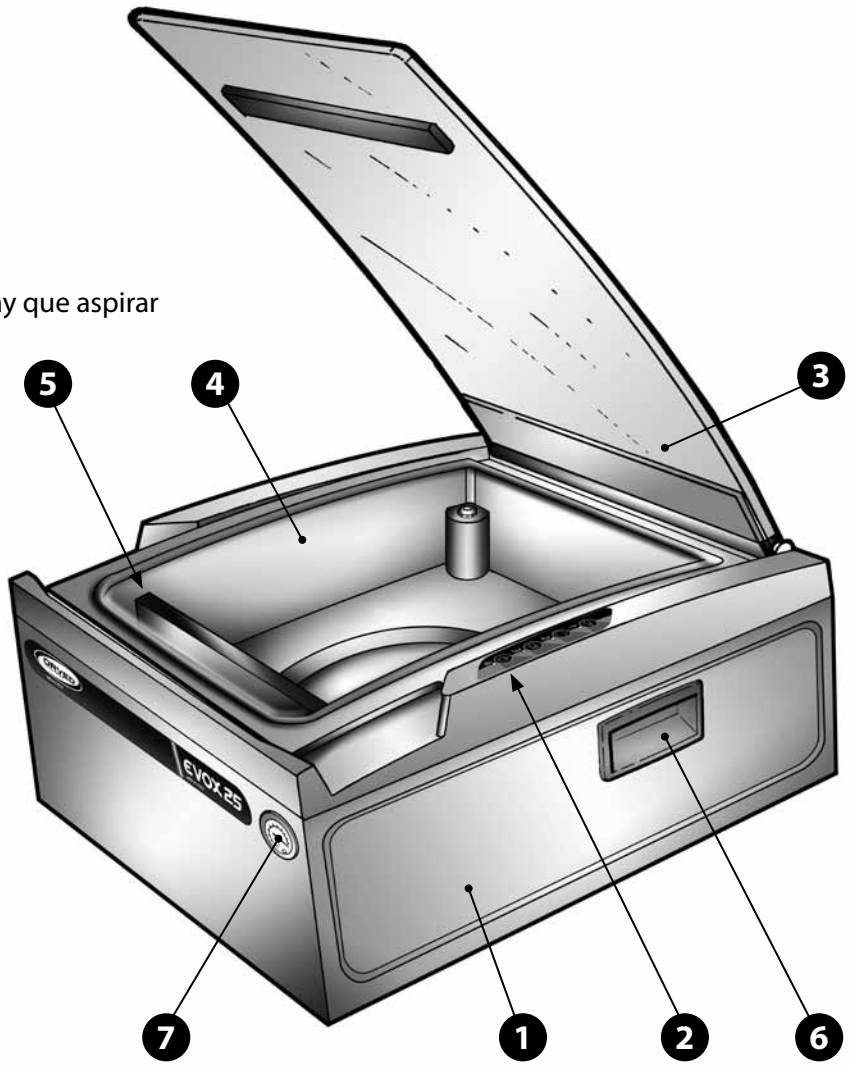
5 Barra soldadora

6 Manija de movilización

7 Vacuómetro

8 Estantes para la reducción del volumen que hay que aspirar





5.3 NOCIONES SOBRE LAS POSIBLES MODALIDADES OPERATIVAS

Hay que preparar los alimentos previamente dentro de las específicas bolsas de vacío (para la cocción o la conservación) o dentro de recipientes rígidos para envasar al vacío ("vuoto box").
La bolsa o el recipiente, se coloca en el interior de la cámara de vacío, dentro de la cual se realiza la evacuación del aire y en el caso de las bolsas de vacío, el sellado de las mismas.

5.3.1 CICLOS DE VACÍO PARA LAS BOLSAS



× 1.

Ciclo de vacío para la conservación. El nivel de vacío es extremo, el aire dentro de la bolsa se elimina totalmente. La duración total del ciclo es de alrededor de 40 segundos, pero depende del volumen de producto y del número de estantes introducidos en la cámara de vacío.



× 2. Ciclo de vacío para la cocción. El nivel de vacío es extremo, se elimina el aire alrededor del alimento y también del corazón del producto, para obtener una transmisión de calor homogénea, desde el exterior hacia el corazón del producto, en la sucesiva fase de cocción dentro de un horno a vapor, del alimento envasado en la específica bolsa para la cocción.La duración total del ciclo es de alrededor de 60 segundos, pero depende del volumen de producto y del número de estantes introducidos en la cámara de vacío.

En el ciclo de vacío para la conservación se usan bolsas de **PA/PE** para la conservación o bolsas de **OPA/PP** para la cocción; en el ciclo de vacío para la cocción, en caso de que se prevea la sucesiva cocción del alimento en horno a vapor dentro del envase, es indispensable el uso de bolsas de **OPA/PP** específicas para la cocción. Por lo tanto, con bolsas **OPA/PP** podrá conservar y cocinar los alimentos, con bolsas **PA/PE** sólo conservar.

5.3.2 VACÍO EN LOS RECIPIENTES (§ 7.4.2 Y 7.4.3)



Se utiliza para recipientes para envasar al vacío rígidos y resistentes al vacío extremo (recipientes de vidrio de grueso espesor, recipientes de vacío para uso profesional).

El ciclo termina presionando la tecla **STOP**.

5.3.3 VACÍO EN BOLSAS COLOCADAS AL EXTERIOR DE LA CÁMARA DE VACÍO (§ 7.4.3)



EVOX 25 / EVOX 25 H permite realizar el vacío en bolsas colocadas al exterior de la cámara de vacío mediante el accesorio en dotación "Easy 160", permitiendo de este modo confeccionar productos con dimensiones que exceden las de la cámara de vacío.

El ciclo termina con la soldadura de la bolsa, presionando la tecla **SEAL**.

5.3.4 REGULACIÓN DE LA INTENSIDAD DE SOLDADURA



× 1, × 2, × 3, × 4. Presionando la tecla **SEAL** 1, 2, 3 ó 4 veces, se puede obtener la misma intensidad de soldadura.

5.4 NOCIONES SOBRE EL ACEITE DE LA BOMBA Y LAS TEMPERATURAS DE ENVASADO DE LOS PRODUCTOS

ADVERTENCIA. Las siguientes simples, pero esenciales reglas -explicadas más extensamente en los puntos que siguen- si se respetan permiten trabajar con su máquina sin inconvenientes tanto bajo el perfil del resultado (una conservación ideal y lo más larga posible de los productos), como bajo el perfil de la duración y el rendimiento de la bomba. Es esencial que el aceite de la bomba (creado específicamente para la aplicación del vacío con alimentos y certificado FDA), esté siempre en las mejores condiciones: fluido y limpio, sin impurezas y sin partes acuosas.

Para prevenir daños en la bomba, el aparato memoriza los ciclos realizados y recuerda realizar el cambio de aceite mediante una señalización visual y acústica, que se activa con el encendido una vez que ha sido superado el umbral máximo admitible de ciclos de trabajo. **Adopte las siguientes importantes reglas:**

1) **Los productos a envasar al vacío deben enfriarse en refrigerador o enfriador rápido a la temperatura de 3 °C.** A esta temperatura:
   - Se bloquea la proliferación bacteriana y la conservación está en su duración y rendimiento máximo.
   - La cesión de humedad bajo forma de vapor ácueo, que es aspirado por la bomba provocando la oxidación de las superficies internas, se reduce al mínimo.
2) **Controle periódicamente el nivel del aceite y realice al menos una vez por semana un ciclo de deshumidificación del aceite.**
3) **El cambio del aceite se debe realizar en base a la cantidad de trabajo, y siempre al menos cada 6 meses o bien cada 100 horas de trabajo.**
4) **Después de un período de inutilización de la máquina superior a un mes, se debe efectuar un cambio de aceite antes de utilizar la máquina.** Residuos de oxidación y líquidos, que en períodos de inactividad se depositan en el fondo del depósito de aceite de la bomba, de este modo se descargan junto al aceite empobrecido.
5) **La temperatura del local donde se encuentra la máquina, en lo posible, no debe ser inferior a 10°C, para evitar un excesivo aumento de la densidad del aceite.** La mayor fluidez del aceite facilita el accionamiento de la bomba en frío.

ADVERTENCIA.Para prevenir daños a la bomba, el aparato memoriza los ciclos realizados y recuerda realizar el cambio de aceite mediante una señalización visual y acústica, que se activa con el encendido una vez que ha sido superado el umbral máximo admitible de ciclos de trabajo.

5.5 NOCIONES EN LAS BOLSAS DE VACÍO

Las bolsas utilizadas para la conservación de vacío y/o cocción de los alimentos se caracteriza por un estrato externo de nylon (estrato barrera), que impide el pasaje de oxígeno desde el exterior hacia adentro de la bolsa, preservando las propiedades organolépticas del alimento envasado.

Las bolsas idóneas para el uso descripto en el presente manual son:

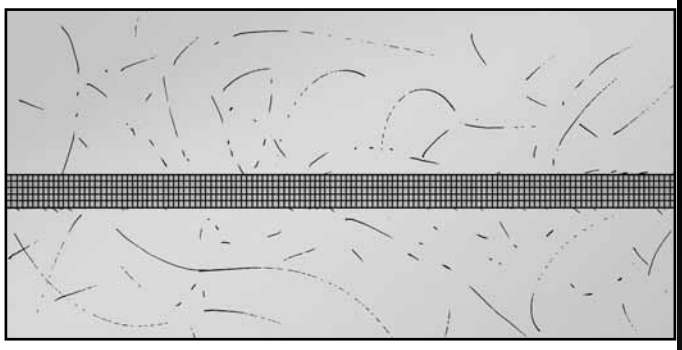
- **BOLSAS PARA la CONSERVACIÓN (de PA/PE):** el estrato barrera externo es de nylon (Poliamidas), el estrato sellador (interno) es de polietileno. Son lisas y opacas y presentan normalmente un espesor de 90 micrones. Son indicadas para la conservación de los alimentos y adecuadas para el contacto con los alimentos según la legislación vigente.

No son adecuadas para la técnica culinaria de la cocción de vacío

- **BOLSAS PARA COCCIÓN (de OPA/PP):** se diferencian de las bolsas para la conservación por la capa selladora que es de polipropileno. Son lisas y brillantes y generalmente tienen un espesor de 75-85 micrones. Son indicadas para la conservación y sobre todo para la cocción al vacío.

Con esta técnica la temperatura máxima alcanzada es de 100 ºC para algunos tipos de verduras, mientras que la mayor parte de los alimentos se cocina a 60-65 °C.
Por lo tanto estas bolsas son capaces de resistir temperaturas de hasta 100 °C.
Las bolsas de vacío son indicadas para el envasado de productos que no sean excesivamente sensibles al aplastamiento (carne, embutidos, quesos duros, legumbres, etc.).

Es esencial el perfecto sellado, el cual se evidencia mediante un cordón de soldadura bien marcado y sin puntos de quemadura.

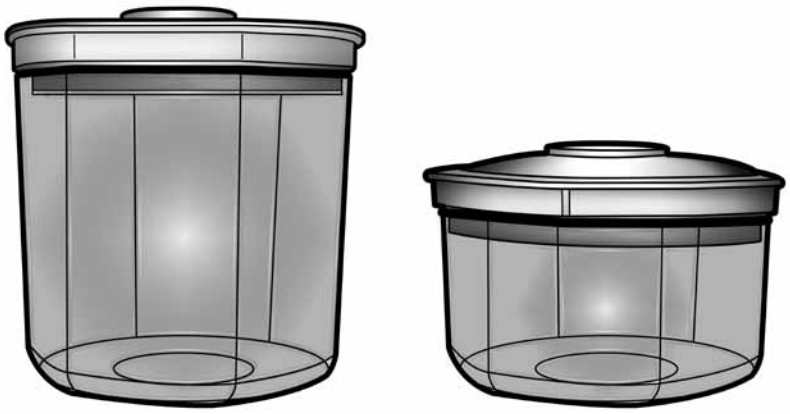


Ejemplo de cordón de soldadura ideal

5.6 NOCIONES SOBRE LOS CONTENEDORES DE VACÍO

- En comercio normalmente se encuentran recipientes para envasar al vacío de material plástico transparente (policarbonato), concebidos para uso doméstico, para niveles de vacío no profesionales (o sea, iguales a alrededor del 80% del vacío absoluto). Las tapas de estos recipientes están dotadas de válvulas específicas a través de las cuales se evacua el aire.
- Estos accesorios son útiles tanto para la conservación de productos sensibles al aplastamiento como para la conservación de alimentos líquidos. No se utilizan en la técnica de cocción al vacío.
- Si usted posee recipientes de elevada rigidez, de acero o vidrio, capaces de resistir a un nivel de vacío elevado que se puede alcanzar con **EVOX 25 / EVOX 25 H**, es posible programar un ciclo más largo que pone el vacío dentro del recipiente cerca de cero.





5.7 NOCIONES PARA LA CONSERVACIÓN DE VACÍO DE LOS ALIMENTOS

A continuación, algunas normas fundamentales que hay que respetar para un perfecto rendimiento en la cocina.
No trate de usar el sistema para conservar productos ya alterados o empobrecidos desde el punto de vista nutricional; **la calidad perdida no se recupera**.
Los alimentos que se han quedado mucho tiempo a temperatura ambiente o que se han acabado de preparar o cocinar, pierden humedad, las características iniciales (color, aroma, sabor, etc.) y están más expuestos a contaminaciones bactéricas.
Por lo tanto se recomienda envasar al vacío productos que se hayan enfriado en el frigorífico o abatidor de temperatura durante el tiempo suficiente para alcanzar la temperatura de 3 ºC.
Esta importante operación ayuda además a proteger la bomba de la oxidación.

- Si usa bolsas de vacío para conservar los alimentos crudos o cocinados, recuerde distribuirlos de manera uniforme para facilitar la salida del aire, y no las llene excesivamente para no perjudicar la soldadura para el cierre hermético.
- Se recomienda llenar las bolsas con el producto que hay que envasar por alrededor de 2/3 de su volumen.

- Es preferible secar la **verdura** y la **fruta** después de lavarlas para evitar acumulaciones de líquidos que podrían ponerlas flácidas.
- Para conservar las **carnes** durante un tiempo razonablemente largo recuerde enfriarlas en el frigorífico por lo menos 2 horas para ralentizar la proliferación de bacterias. Antes de ponerlas al vacío, séquelas para obtener un buen porcentaje de ausencia de aire. En caso de carne con hueso por ejemplo las costillas, chuletas de cerdo, etc., cúbrala con papel de aluminio para evitar la perforación de la bolsa.
- Por lo que concierne el **pescado**, primero hay que lavarlo bien, eliminar las escamas, abrirlo quitándole las branquias, secarlo y como para la carne, enfriarlo bien antes de ponerlo al vacío. Consérvelo en el frigorífico a una temperatura no superior a los +3º.
- Para los **quesos de pasta dura**, como el Parmesano, Pecorino, etc., no es necesario realizar ninguna operación, mientras que para los quesos de pasta blanda hay que envolverlos con una película de celofán o conservarlos en los recipientes de vacío para evitar que se aplasten.
- Para los **embutidos** y las **ensaladas**, si se usan los recipientes de vacío, no hay que realizar ninguna operación. Si desea envasar el producto en bolsas, séquelo antes de realizar el envasado.
- Para las **salsas**, proceda de la siguiente manera: después de prepararlas como hace normalmente, envásela en los tarros de vidrio y luego pastorícelas en el microondas por 12 minutos a la potencia máxima. Sumerja el recipiente en agua y hielo para enfriar la salsa y luego cree el vacío depositando el producto en el específico recipiente de vacío.

TIEMPOS DE CONSERVACIÓN INDICATIVOS

Los tiempos de conservación ilustrados son puramente indicativos y dependen de la calidad inicial del producto a conservar, de la temperatura de conservación, del tiempo de enfriamiento en caso de alimentos cocidos, de la temperatura de envasado del producto, del grado de vacío alcanzado así como de la calidad de la bolsa para vacío utilizada.

- **Ensaladas frescas:** hasta 12 días
- **Quesos frescos:** hasta 20 días
- **Pescados frescos:** hasta 7 días
- **Carnes frescas:** hasta 15 días

6. PREPARACIÓN

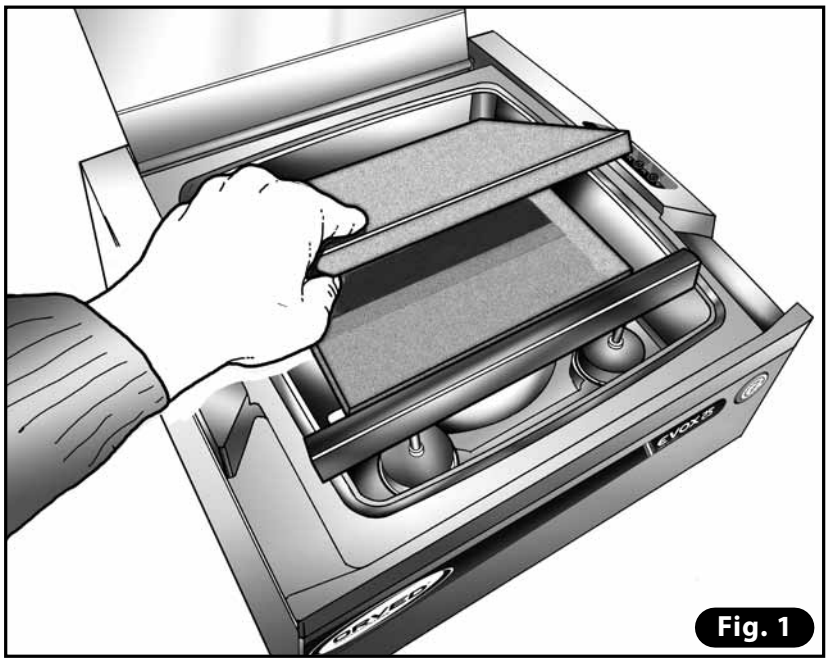
6.1 USO DE BOLSAS DE VACÍO

1) **Realice el calibrado preliminar del sensor vacío**: a la primera puesta en marcha, se necesita da calibrar el sensor de vacío en función de la presión atmosférica (que depende de la altitud del lugar), procediendo como sigue: conectar la máquina, después pulsar la Tecla **PUMP** manteniéndola presionada durante 5 segundos y bajar la tapa con ambas manos.

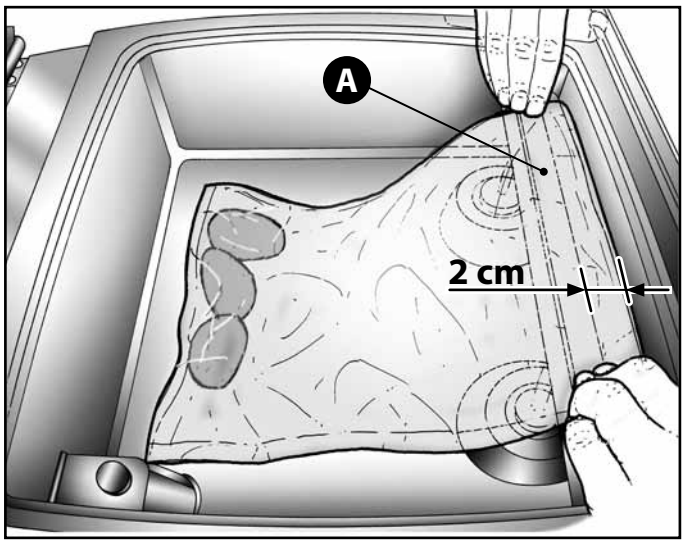
2) Escoja la bolsa en dependencia de la modalidad de uso (conservación o cocción) adecuada a las dimensiones del producto (el producto no debe ocupar más de 2/3 del volumen útil de la bolsa).

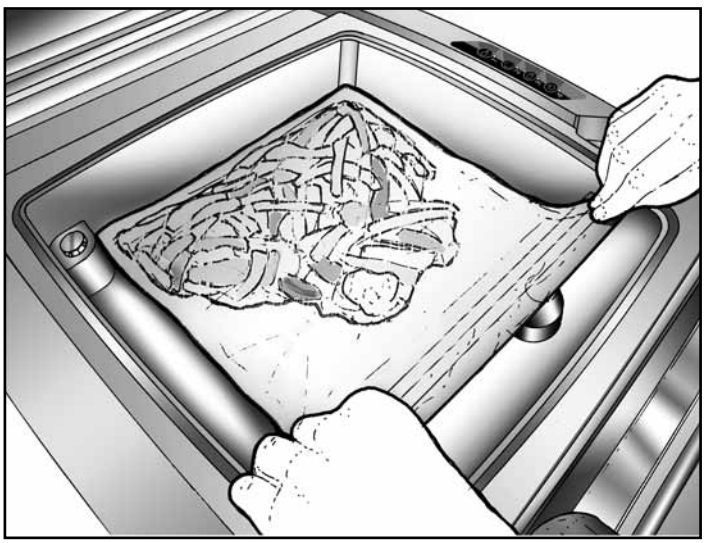
3) Abra la tapa y asegúrese de que la cámara de vacío y el producto que hay que envasar estén secos. Cuando introduce el alimento dentro de la bolsa, preste atención a no ensuciar o mojar la parte interna cerca de la abertura para no comprometer la eficacia del sellado.

4) Coloque los estantes de plástico dentro de la cuba en dependencia de la dimensión del producto; la introducción del número máximo de estantes en relación al volumen de la bolsa permite un ahorro de tiempo durante el ciclo de evacuación del aire **(Fig. 1)**.



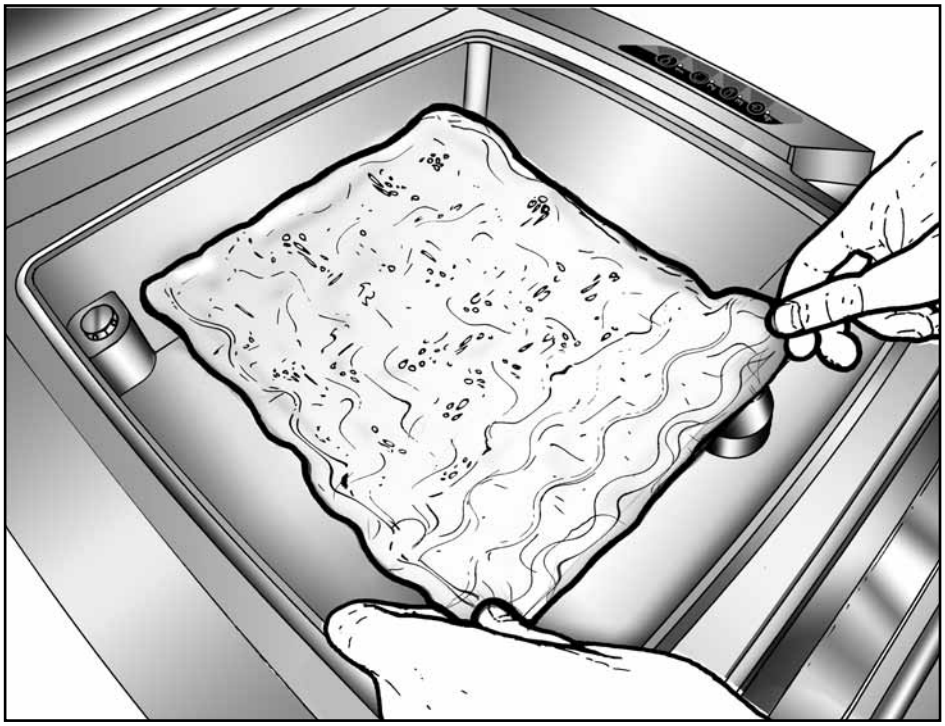
5) Apoye la bolsa en los estantes de plástico en posición centrada en la barra soldadora **A**, de manera que el borde abierto sobresalga de alrededor de **2 cm** respecto a la barra.





6) En caso de envasado de productos líquidos, llene la bolsa por debajo de la **mitad de su volumen**.

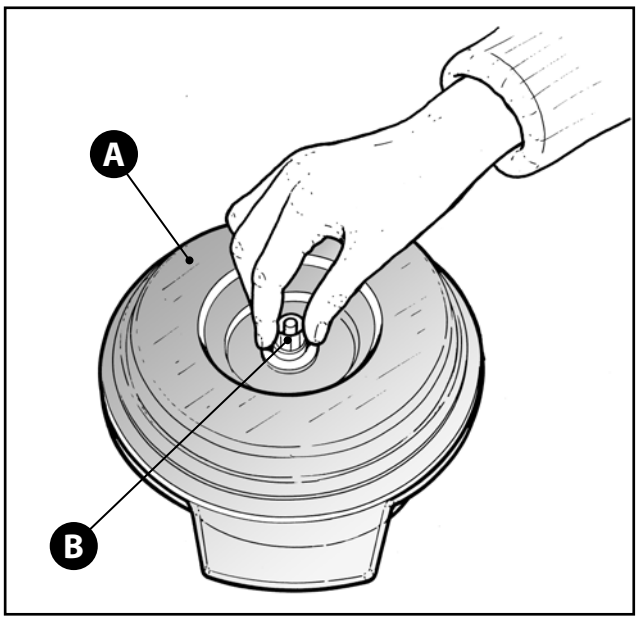
7) Cierre la tapa del aparato.

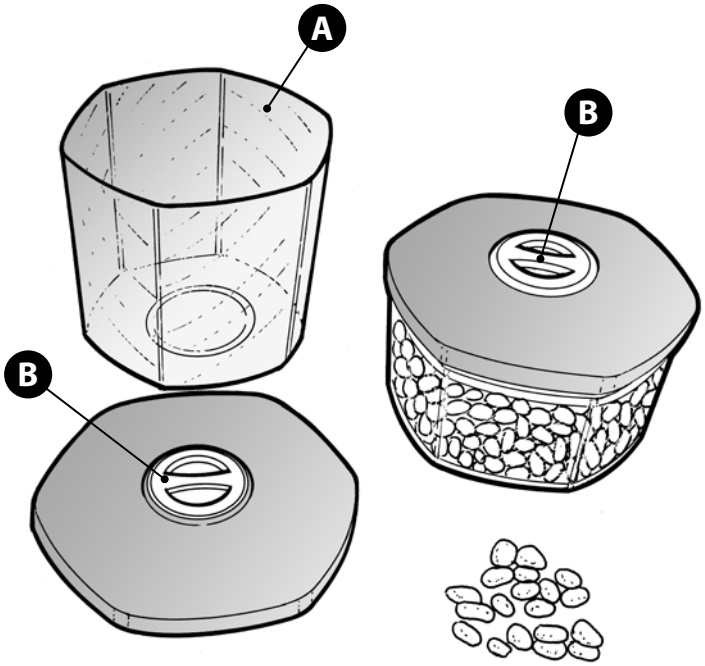


6.2 PREPARACIÓN: USO DE RECIPIENTES DE VACÍO

1) **Realice el calibrado preliminar del sensor vacío**: a la primera puesta en marcha, se necesita da calibrar el sensor de vacío en función de la presión atmosférica (que depende de la altitud del lugar), procediendo como sigue: conectar la máquina, después pulsar la Tecla **PUMP** manteniéndola presionada durante 5 segundos y bajar la tapa con ambas manos.

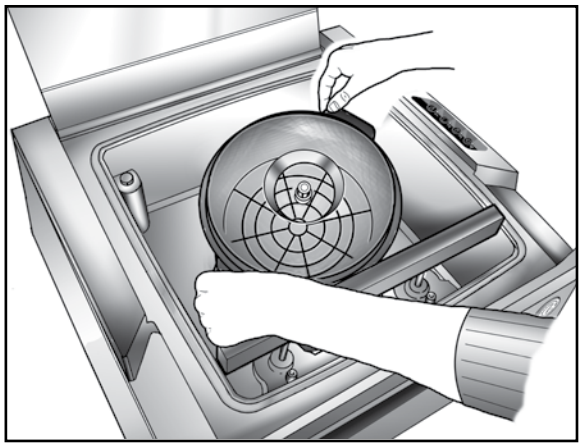
2) Las válvulas de las tapas, se deben predisponer de manera que se pueda aspirar el aire del recipiente: prepare un recipiente o una tapa de vacío **A** con válvula abierta **B**, de manera que se pueda aspirar el aire del interior del recipiente.

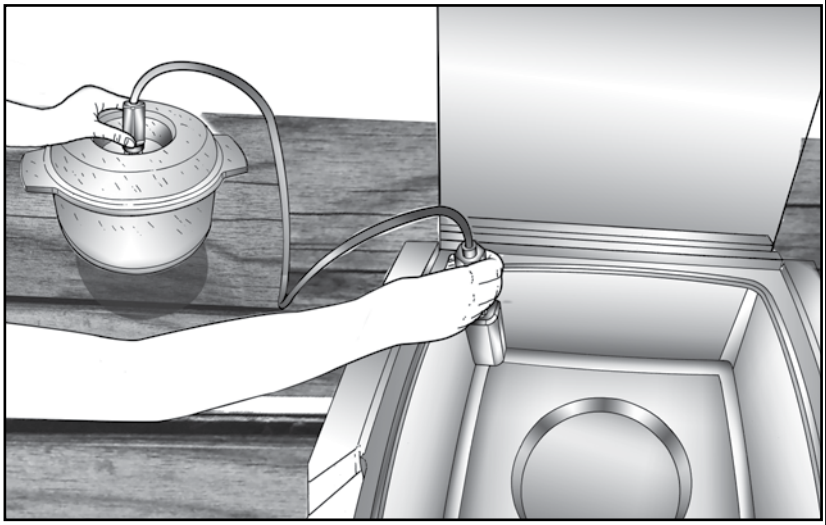




3) Llene el recipiente con el producto hasta un máximo de ¾ del propio volumen si se trata de alimentos líquidos.

4) Coloque el contenedor en el interior o exterior de la cámara de vacío, de acuerdo a las dimensiones. En el segundo caso, use el dispositivo de aspiración.



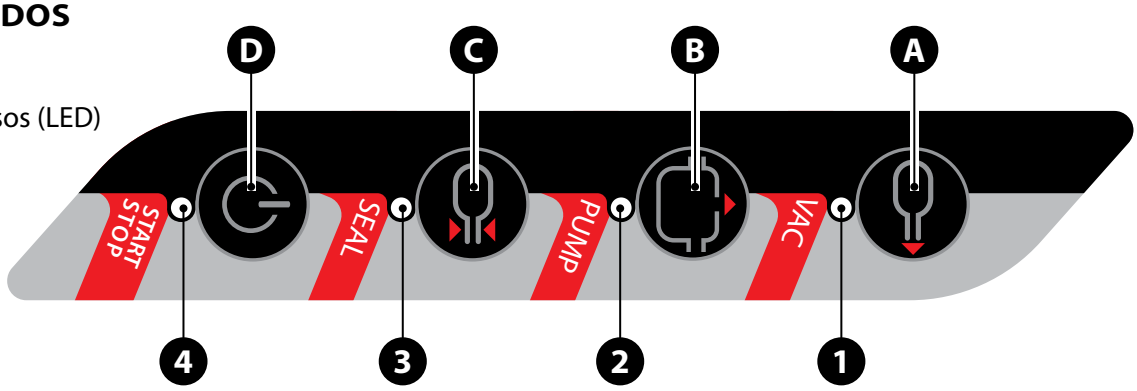


7. FUNCIONAMIENTO

7.1 PANEL DE MANDOS

A-D: teclas

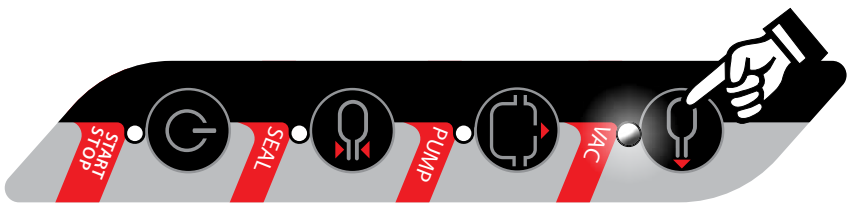
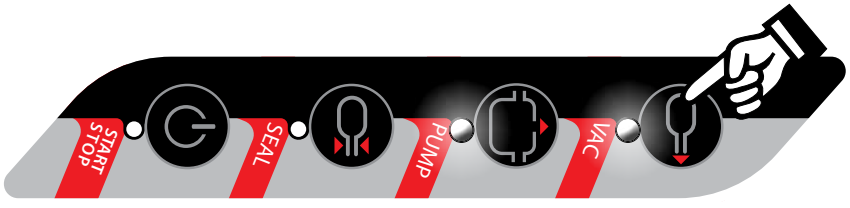
1-4: indicadores luminosos (LED)





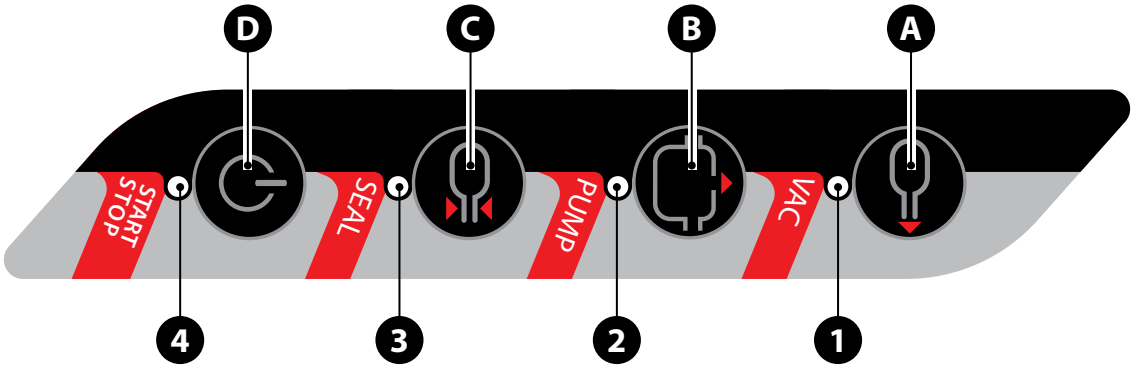
A – VAC. Tecla de selección de vacío. Para seleccionar el ciclo de vacío según la modalidad "conservación" o "cocción" (Lea atentamente § 5.3.1).

Seleccione ciclo vacío para bolsas según la modalidad "conservación" o "cocción": en el encendido, la máquina está configurada en el "ciclo conservación". Presionando la tecla **VAC** una vez, se selecciona el "ciclo cocción", señalizado por los LED 1 y 2 encendidos.

	**LED 1 ENCENDIDO (CONFIGURACIÓN DE FÁBRICA):** Ciclo vacío para bolsas según la modalidad "conservación"
	**LED 1 + 2 ENCENDIDOS:** Ciclo vacío para bolsas según la modalidad "cocción"

Otras funciones de la tecla VAC:

- Presionando por 5 segundos, activa el ciclo de deshumidificación del aceite de la bomba. Todos los LED parpadean.





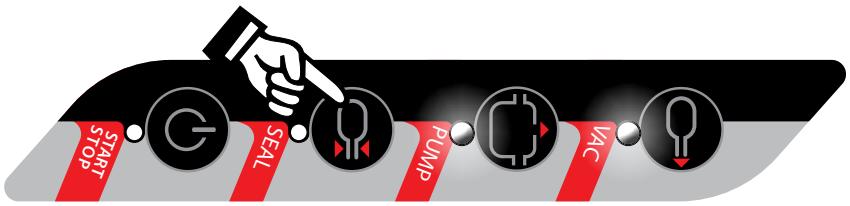
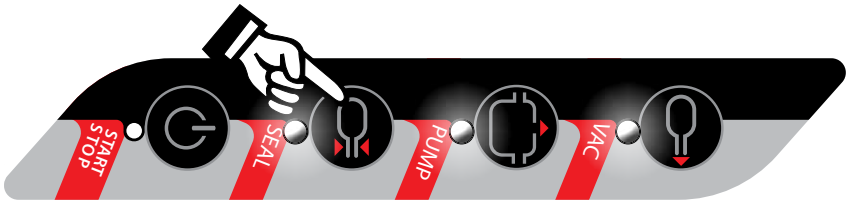
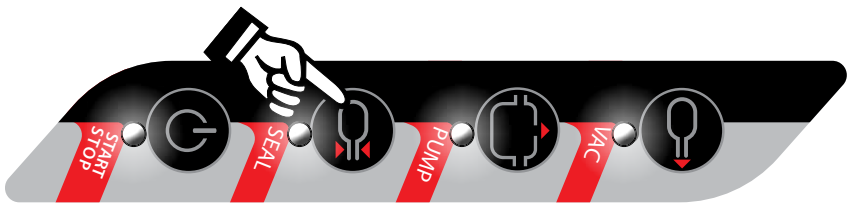
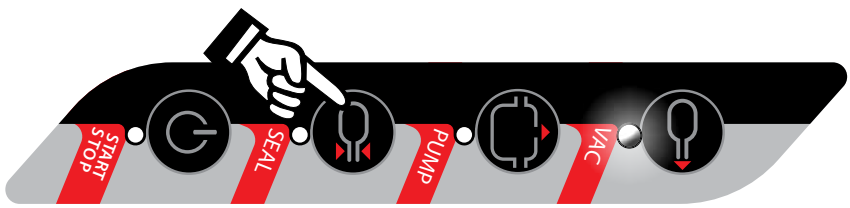
B – PUMP. Tecla de inicio ciclo de vacío en contenedores y en bolsas externas gofradas. Inicia el ciclo de vacío en contenedores o en bolsas colocadas en el exterior de la cámara de vacío (LED 2 encendido).

Vacío en contenedores: alcanzado el vacío deseado, el ciclo se concluye presionando la tecla **STOP.**
Vacío en bolsas colocadas en el exterior de la cámara de vacío: presionando la tecla **SEAL**, el ciclo se concluye con el sellado de la bolsa.
Otras funciones de la tecla PUMP: presionando por 5 segundos, activa el ciclo de calibrado del sensor de vacío.



C – SEAL. Tecla sellado. Permite la regulación de la intensidad de sellado, activa el sellado de la bolsa en la modalidad "vacío en bolsas gofradas colocadas en el exterior" y permite anticipar la fase de sellado respecto a la conclusión normal del ciclo, para obtener un vacío más blando.

Regulación de la intensidad de soldadura: en cada presión de la tecla **SEAL** corresponde el encendido de un led hasta un máximo de cuatro, que indican la intensidad de soldadura seleccionada. La intensidad de soldadura se debe regular en función del espesor y del tipo de material de la bolsa al vacío.
Otras funciones de la tecla SEAL: presionando por 5 segundos, activa/desactiva el timbre eléctrico.

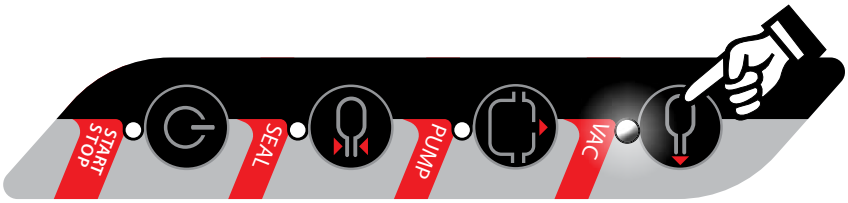
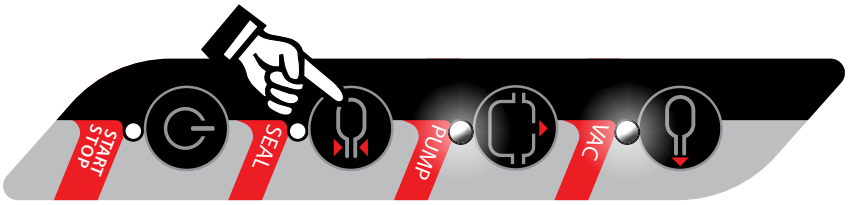
	**LED 1 + 2 ENCENDIDOS: (CONFIGURACIÓN DE FÁBRICA):** Bolsas al vacío en PA/PE para conservación, espesor 90 micron.
	**LED 1 + 2 + 3 ENCENDIDOS:** Bolsas al vacío en PA/PE para conservación, espesor 100 micron. Bolsas al vacío en OPA/PP para cocción, espesor 60-80 micron.
	**LED 1 + 2 + 3 + 4 ENCENDIDOS:** Bolsas al vacío en PA/PE para conservación, espesor 140 micron.
	**LED 1 ENCENDIDO:** Bolsas al vacío en PA/PE para conservación, espesor 60-70 micron.



D – START/STOP. Tecla de inicio e interrupción ciclo. Inicia el ciclo o interrumpe el ciclo en curso con retorno inmediato del aire en la cámara de vacío.

7.2 CONFIGURACIONES DE FÁBRICA

EVOX 25 / EVOX 25 H está configurado de fábrica con las siguientes modalidades operativas:

	**VACÍO:** ciclo vacío para conservación (led 1 encendido).
	**SOLDADURA:** intensidad regulada para bolsas para conservación con espesor 90 micron (led 1 + 2 encendidos).

Si no se modifican los valores de vacío y soldadura, la envasadora ejecutará el ciclo según las modalidades antes indicadas. Para cambiar la intensidad de vacío o la intensidad de soldadura, proceda como se describe al § 7.1.

7.3 ADVERTENCIA POR EL ESTADO DE BAJO CONSUMO

Presione cualquier tecla. La mere un qualsiasi tasto. La envasadora sale del estado de bajo consume (señalizado por flash intermitentes) y vuelve al estado Stand-by (lista para el uso).

7.4 FUNCIONAMIENTO: VACÍO EN BOLSAS / VACÍO EN CONTENEDORES

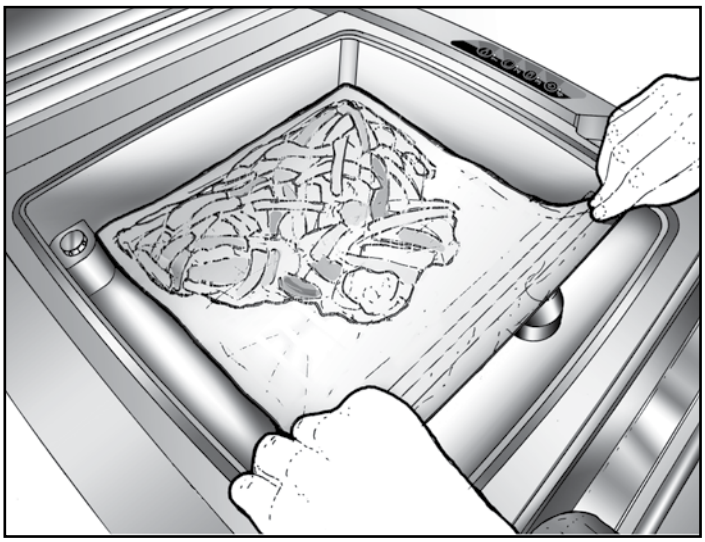
7.4.1 EJECUCIÓN DEL VACÍO EN BOLSAS

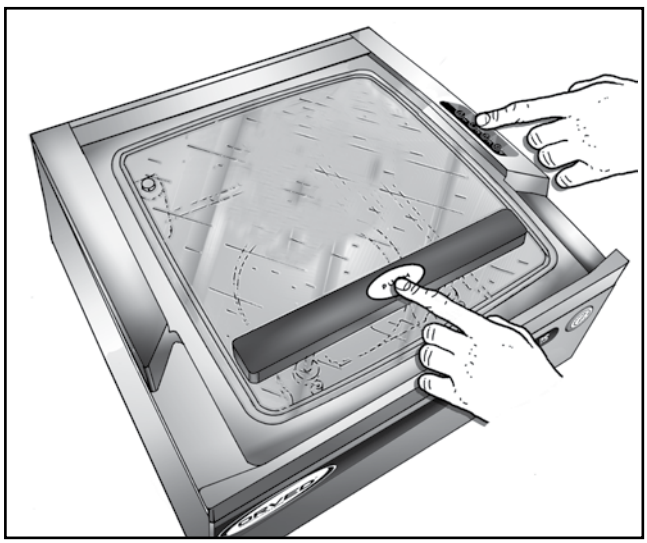
1) Introducir el enchufe en una toma eléctrica idónea.
2) Si se trata del primer encendido, realice el calibrado preliminar del sensor de vacío como se describe en § 6.1.
3) Una vez preparada la confección en el interior de la cámara de vacío como se describe en el capítulo “Preparación” (cap.6), Presione la tecla **START** y cierre la tapa ejerciendo una leve presión en correspondencia de la parte anterior.
4) Al final del ciclo, cuando la cámara de vacío resulta descompresa, se puede abrir la tapa y sacar la bolsa sellada (al término de la fase de descarga). Controle la calidad de la soldadura y la ausencia de burbujas de aire en el interior de la confección.

Al finalizar el ciclo, una señal acústica avisa que la máquina está nuevamente lista para el uso.

Si se presiona la tecla SEAL durante la fase de evacuación del aire, el aparato pasa anticipadamente a la fase de soldadura.

El ciclo se puede interrumpir anticipadamente presionando la tecla . En tal caso, el aparato no realiza la soldadura y la cámara se descomprime.





7.4.2 REALIZACIÓN DEL VACÍO EN EL INTERIOR DE CONTENEDORES, CON COLOCACIÓN EN EL INTERIOR DE LA CÁMARA DE VACÍO

1) Introducir el enchufe en una toma eléctrica idónea.

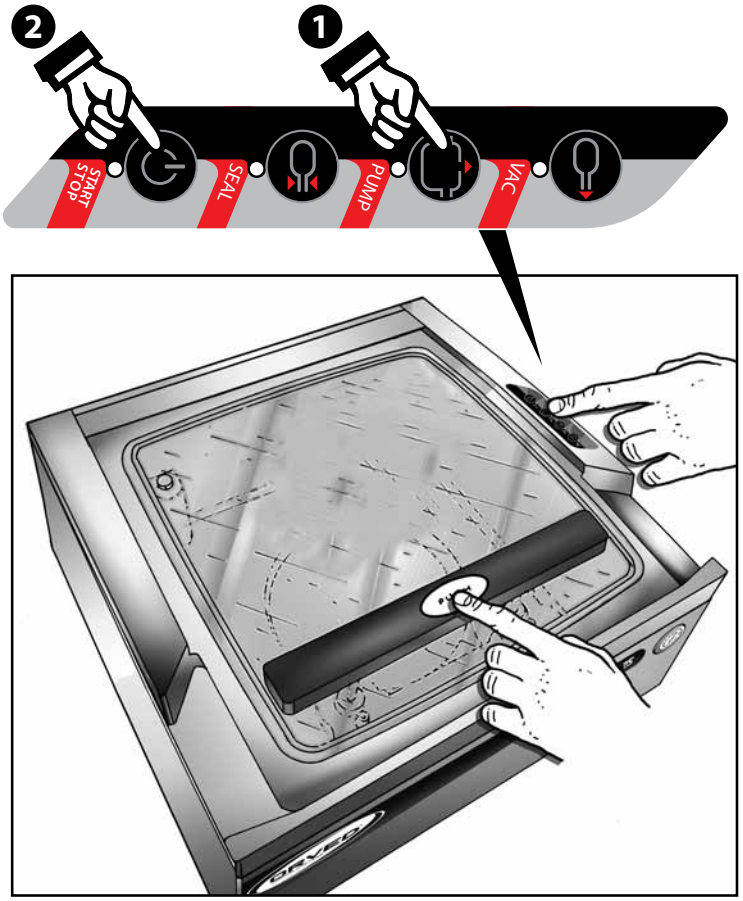
2) Si se trata del primer encendido, realice el calibrado preliminar del sensor de vacío como se describe en § 6.1.

3) Introduzca el contenedor en el interior de la cámara de vacío como se describe en el capítulo 6 "Preparación".

4) Presione la tecla **PUMP.**

5) Inicie el ciclo con la tecla **START** y cierre la tapa ejerciendo una leve presión en correspondencia de la parte anterior.

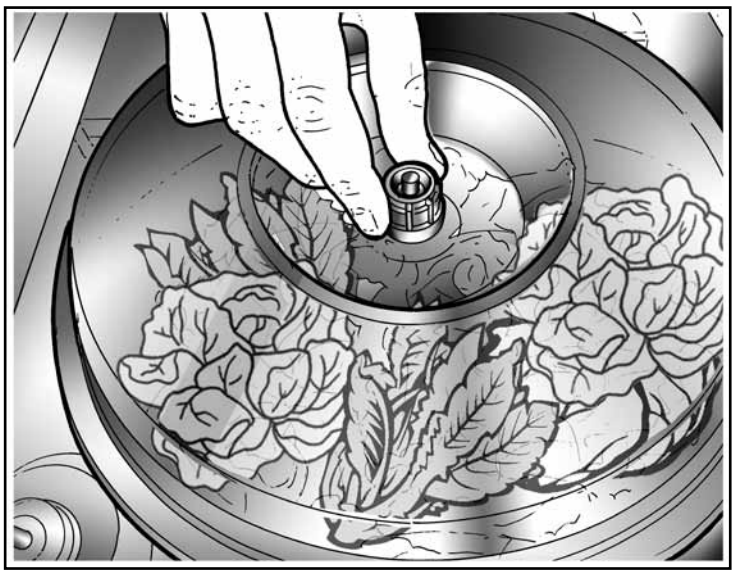




6) Alcanzado el vacío deseado, detectable mediante el vacuómetro, presione la tecla **STOP**.

7) Saque el contenidor de la cámara de vacío y cierre rápidamente la válvula de aspiración de la tapa, para evitar que el aire vuelva a entrar en el contenedor.
Controle la capacidad de la tapa.

Al finalizar el ciclo, una señal acústica avisa que la máquina está nuevamente lista para el uso.



7.4.3 REALIZACIÓN DEL VACÍO EN EL INTERIOR DE CONTENEDORES, CON COLOCACIÓN EN EL EXTERIOR DE LA CÁMARA DE VACÍO

1) Introducir el enchufe en una toma eléctrica idónea.

2) Si se trata del primer encendido, realice el calibrado preliminar del sensor de vacío como se describe en el § 6.1.

3) Apoye el contenedor en cercanías de la envasadora, sobre una superficie horizontal y estable.

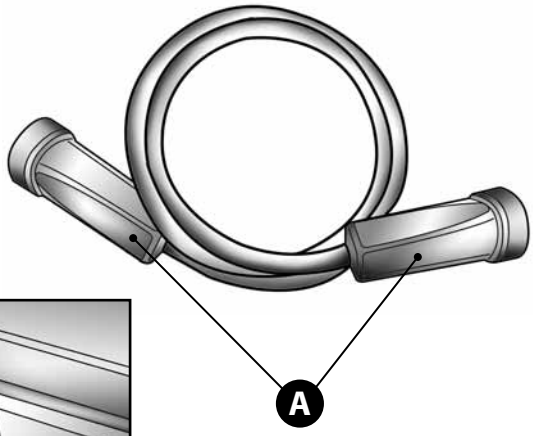
4) Presione antes la tecla **PUMP**, para iniciar el ciclo presionando la tecla **START**.

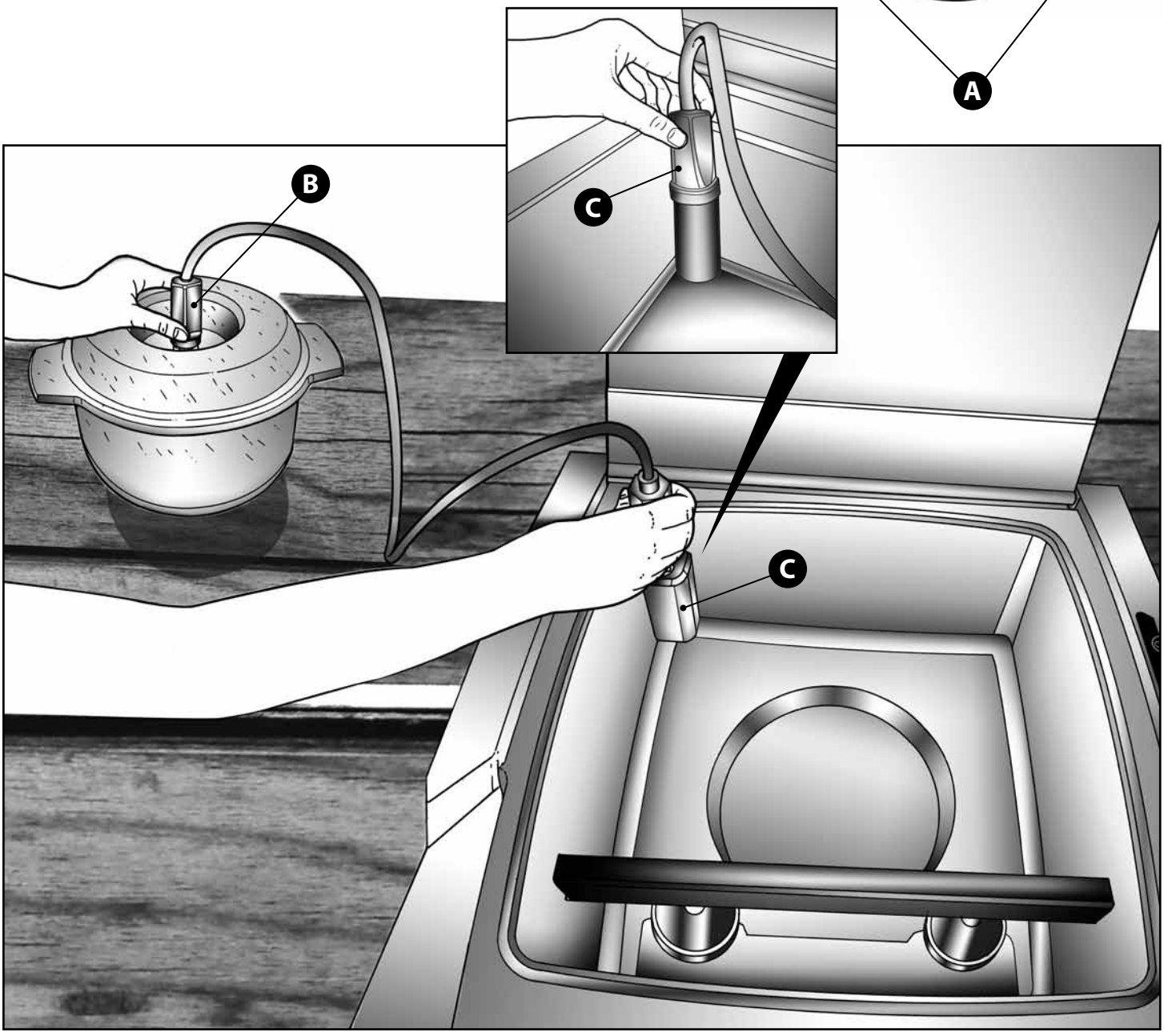
5) Presione simultáneamente los dos dispositivos de aspiración **A** , respectivamente en la tapa del contenedor **B** y sobre el conector de aspiración de la cuba **C**.

6) Alcanzado el vacío deseado, detectable mediante el vacuómetro, presione la tecla **STOP**.

7) Cierre rápidamente la válvula de aspiración de la tapa, para evitar que el aire vuelva a entrar en el contenedor.
Controle la capacidad de la tapa.

Al finalizar el ciclo, una señal acústica avisa que la máquina está nuevamente lista para el uso.





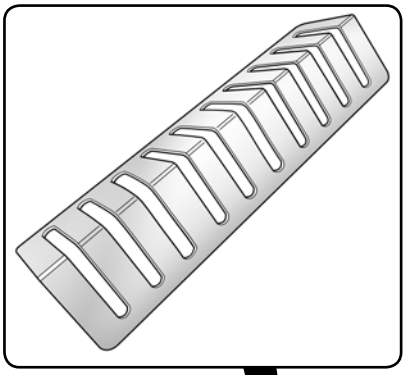
7.4.4 REALIZACIÓN DEL VACÍO EN BOLSAS GOFRADAS COLOCADAS EN EL EXTERIOR DE LA CÁMARA DE VACÍO

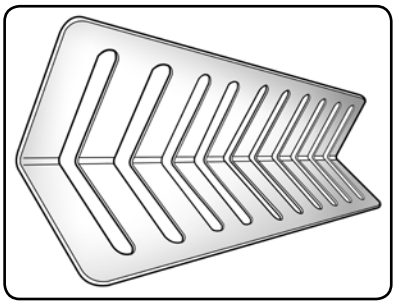
1) Introducir el enchufe en una toma eléctrica idónea.

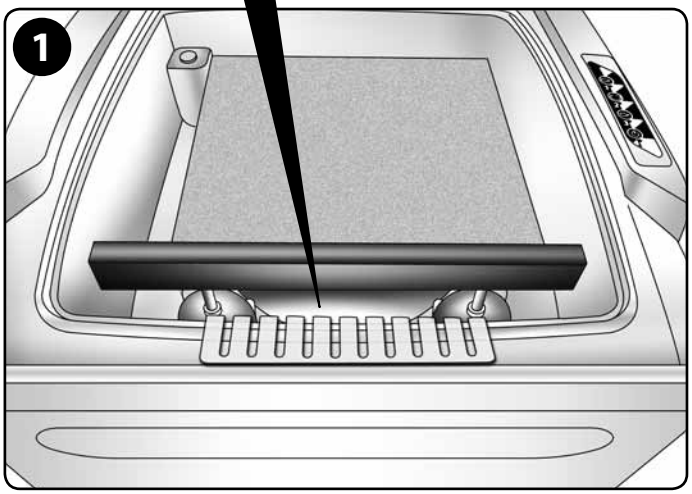
2) Si se trata del primer encendido, realice el calibrado preliminar del sensor de vacío como se describe en § 6.1.

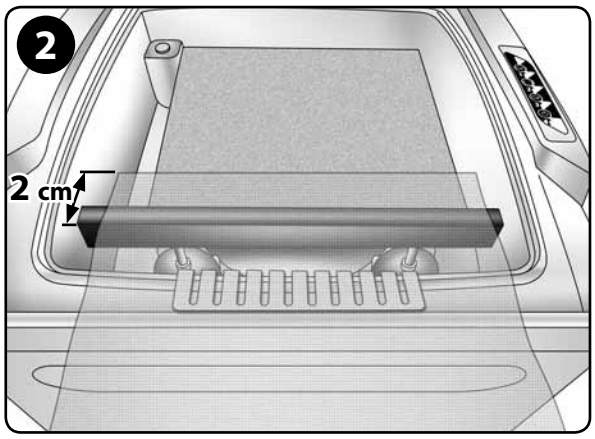
3) Colocar el accesorio en el centro del borde de la camara de vacío.

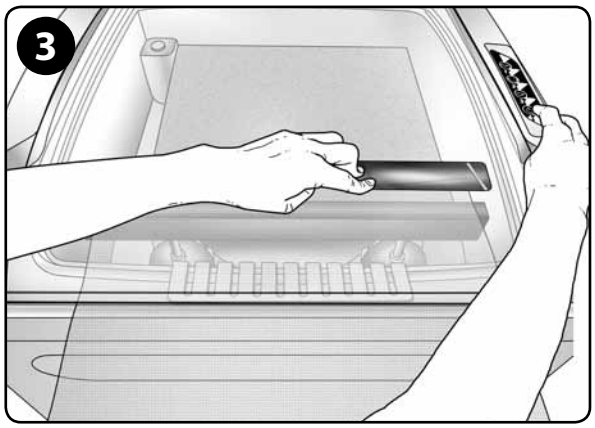
4) Colocar la bolsa en el exterior de la máquina con los bordes de la bolsa gofrada a, al menos, **2 cm** más allá de la barra soldante.



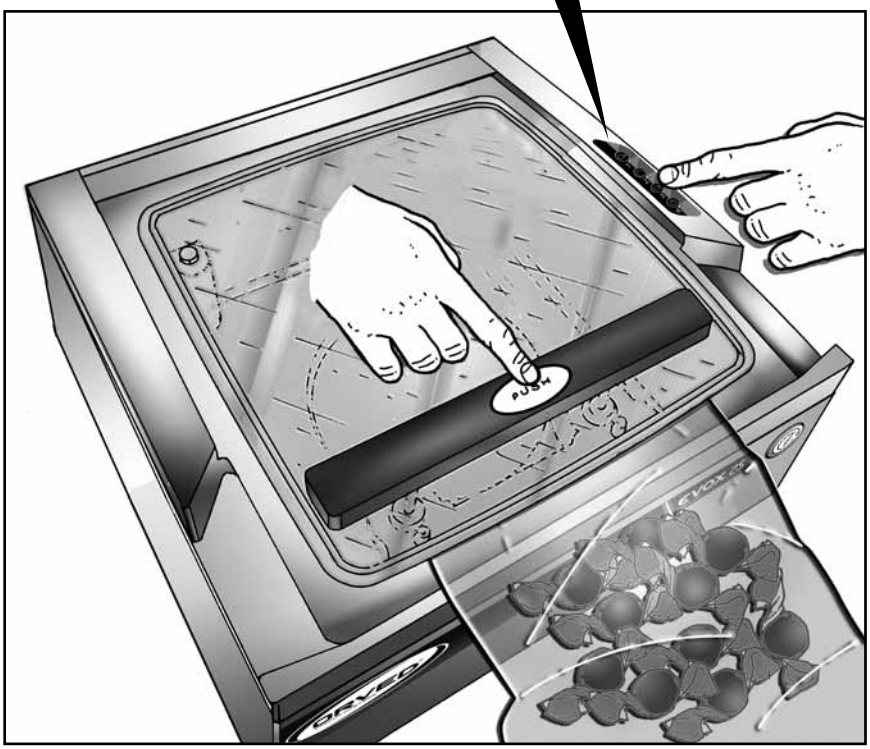












5) Presione antes la tecla **PUMP**, para iniciar el ciclo presionando la tecla **START**.

6) Cierre la tapa ejerciendo una leve presión en correspondencia de la parte anterior.

7) Alcanzado el vacío deseado, detectable mediante el vacuómetro y por la consistencia de la confección, presione la tecla **SEAL**. Controle la calidad de la soldadura y la ausencia de burbujas de aire en el interior de la confección.

Al finalizar el ciclo, una señal acústica avisa que la máquina está nuevamente lista para el uso.

7.5 OTRAS FUNCIONES Y SEÑALACIONES DE ALARMA

7.5.1 CICLO AUTOMÁTICO DE DESHUMIDIFICACIÓN DEL ACEITE DE LA BOMBA



× 5 Segundos.

Conectar la máquina, después pulsar la Tecla **VAC** manteniéndola presionada durante 5 segundos y bajar la tapa con ambas manos. Permite evacuar el vapor ácueo que se forma en el interior de la bomba durante el uso del aparato. La duración es de 20 minutos.

Recomendamos realizarlo semanalmente, después de un largo período de inactividad de la envasadora y cada vez que se determinen condiciones de trabajo gravosas para la bomba (envasado de líquidos o de productos no suficientemente enfriados).

7.5.2 CICLO DE CALIBRADO DEL SENSORE VACÍO



× 5 Segundos.

A la primera puesta en marcha, se necesita da calibrar el sensor de vacío en función de la presión atmosférica (que depende de la altitud del lugar), procediendo como sigue: conectar la máquina, después pulsar la Tecla **PUMP** manteniéndola presionada durante 5 segundos y bajar la tapa con ambas manos.

7.5.3 ACTIVACIÓN / DESACTIVACIÓN DE LA SEÑALIZACIÓN ACÚSTICA



× 5 Segundos.

Se activa / desactiva presionando por 5 segundos la tecla **SEAL**.

7.5.4 INTERRUPCIÓN TEMPORAL DE LA ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

Si durante un ciclo de funcionamiento se verifica una interrupción de la alimentación eléctrica, al restablecimiento de la alimentación, la cámara de vacío se descomprime y la máquina regresa al encendido inicial, con configuraciones de fábrica de la modalidad vacío y de la intensidad de soldadura.

7.5.5 ALARMA FALTA VACÍO

En el caso que no se alcance un vacío mínimo de 500 milibar en 30 segundos, la envasadora interrumpe el ciclo. Los cuatro led parpadean acompañados por el aviso acústico.

7.5.6 ALARMA POR CAMBIO DE ACEITE

Para prevenir daños a la bomba, el aparato memoriza los ciclos realizados y recuerda realizar el cambio de aceite mediante una señalización visual y acústica, que se activa en cada encendido una vez que ha sido superado el umbral máximo admitible de ciclos de trabajo.
El técnico que realizará el cambio de aceite, desactivará la alarma.

8. MANTENIMIENTO ORDINARIO

La realización regular de las operaciones de mantenimiento programadas, así como se indican sucesivamente en el presente manual, reducen o eliminan completamente inconvenientes y molestias y prolongan notablemente la vida de la máquina.

La ausencia de un permanente y regular mantenimiento, puede causar costos de reparación elevados y anular en algunos casos el derecho a la cobertura de la garantía para el daño.

Además, respetando todo lo indicado, se mantiene un buen nivel de higiene.

8.1 ADVERTENCIAS SOBRE EL MANTENIMIENTO ORDINARIO

Las informaciones y las instrucciones de este capítulo se dirigen a todo el personal que trabaja en la máquina: el usuario y el encargado de mantenimiento.

¡ATENCIÓN! No intente reparar ni modificar el aparato en ninguna de sus partes porque podría ser potencialmente peligroso y provocar el vencimiento de la garantía; encárguelo exclusivamente a técnicos cualificados y autorizados.

8.1.1 NORMAS ELEMENTALES DE SEGURIDAD

- Para efectuar las operaciones de limpieza y mantenimiento ordinario en seguridad, ilustramos las siguientes normas:
- Desconecte la máquina de la red de alimentación sin tirar del cable de alimentación.
- No toque la máquina con las manos o los pies desnudos, húmedos o mojados.
- No introduzca destornilladores, utensilios de cocina, etc. entre las protecciones y las partes en movimiento.

¡PELIGRO! Se prohíbe terminantemente quitar las protecciones y los dispositivos de seguridad para realizar las operaciones de mantenimiento ordinario. El Fabricante declina toda responsabilidad por accidentes debidos al incumplimiento de la obligación anterior.

¡ATENCIÓN! ¡No raspe las superficies con cuerpos puntiagudos ni abrasivos!

¡ATENCIÓN! Para cualquier operación de mantenimiento, desplazamiento, instalación y limpieza del aparato, use siempre medios de prevención y protección (guantes, etc.) adecuados.

8.1.2 LIMPIEZA DE LAS SUPERFICIES EXTERNAS

BASTIDOR

- Las superficies externas de acero inox se deben limpiar con un paño húmedo o con una esponja y un detergente neutro siguiendo la dirección del satinado.
- Se recomienda no utilizar estropajos inox, raspadores o sustancias abrasivas, ácidas o agresivas que podrían dañar irremediablemente las superficies inox.

Después de la limpieza se aconseja proteger las superficies externas con productos específicos para el inox de base oleosa.

¡ATENCIÓN!
Durante la limpieza NO quite las placas de matrícula. Las mismas suministran informaciones importantes sobre el aparato, para la asistencia técnica.

8.1.3 LIMPIEZA DE LA CÁMARA DE VACÍO (Fig. 1)

¡ATENCIÓN!

Quite la alimentación eléctrica antes de intervenir para el mantenimiento.

Para garantizar la higiene y la tutela de la calidad de los productos alimentarios envasados, limpie el interior de la cámara de vacío después de cada uso.

La conformación de la cámara permite realizar una limpieza rápida.

Se recomienda el uso de un paño suave o de una esponja no abrasiva y un detergente neutro o con sustancia desinfectante de base alcohólica.

8.1.4 LIMPIEZA DE LA TAPA DE VIDRIO (Fig. 2)

¡ATENCIÓN!

Quite la alimentación eléctrica antes de intervenir para el mantenimiento.

De la misma manera se aconseja limpiar la tapa de vidrio después de cada uso.

Se recomienda usar un paño suave o una esponja no abrasiva impregnada de agua potable o productos específicos para la limpieza de los vidrios.

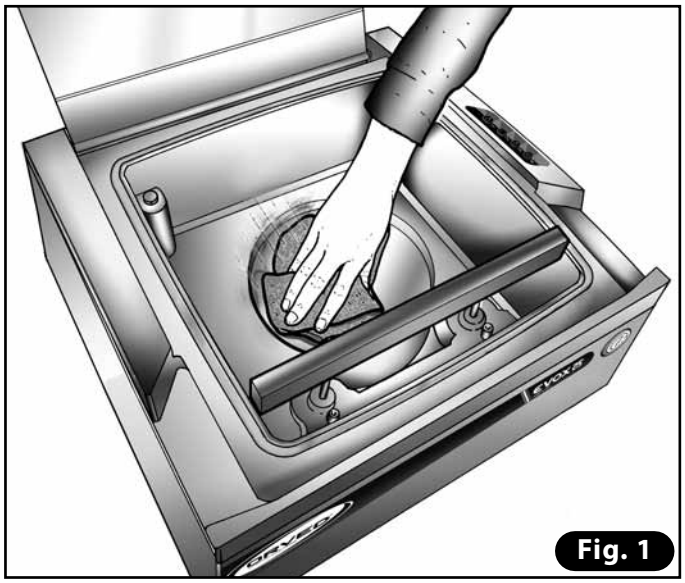


Fig. 1

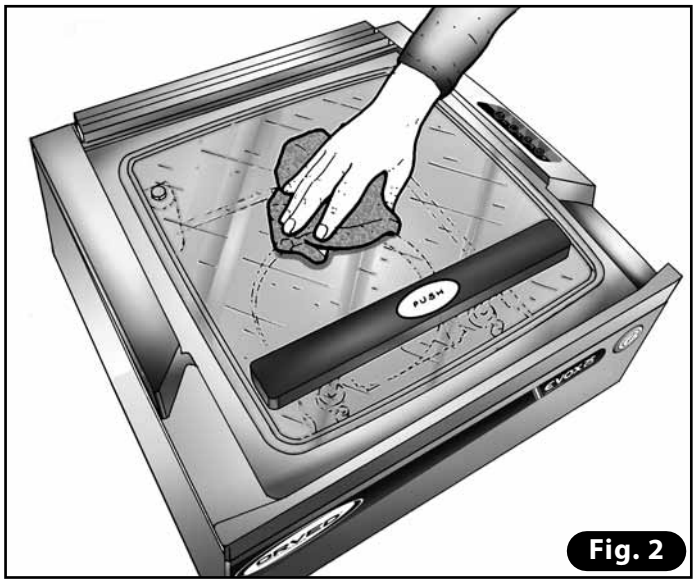


Fig. 2

8.1.5 LIMPIEZA DE LA BARRA SOLDADORA (Fig. 3)

¡ATENCIÓN!
Quite la alimentación eléctrica antes de intervenir para el mantenimiento.

Con frecuencia mensual se aconseja realizar una limpieza de la superficie de la barra soldadora para eliminar los residuos que podrían perjudicar la calidad del sellado de las bolsas.

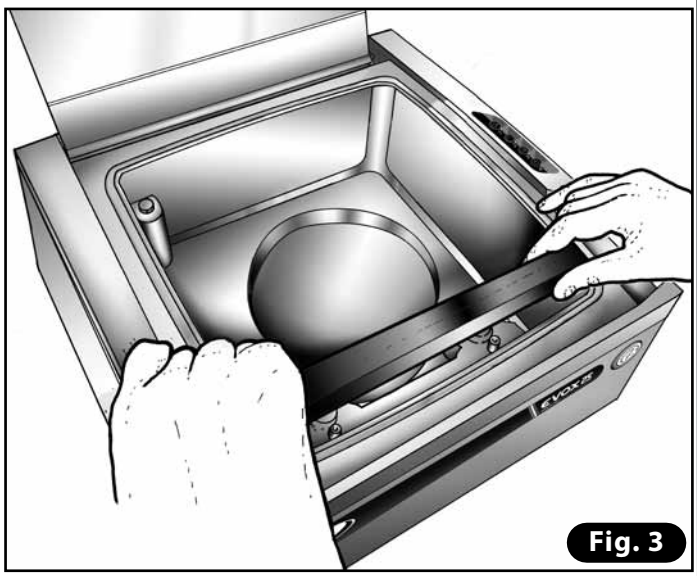
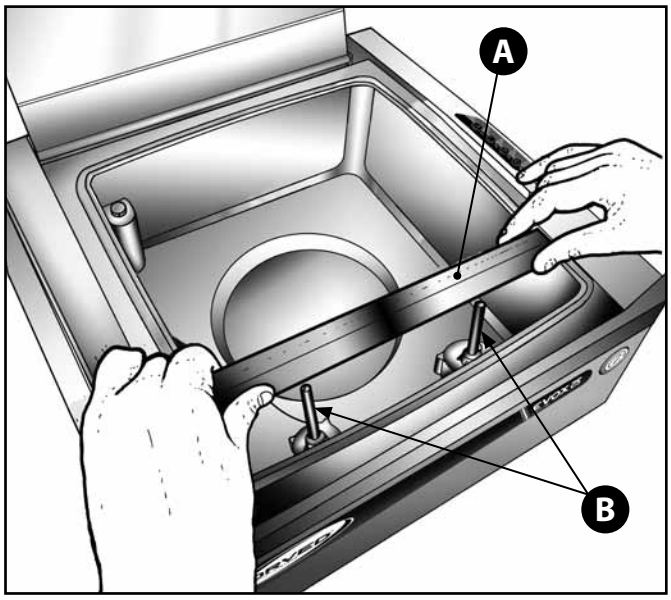


Fig. 3

Para facilitar la operación, levante la barra soldadora **A** sacándola de los dos pernos **B**.

Se recomienda el uso de un paño suave o de una esponja no abrasiva y un detergente neutro o con sustancia desinfectante de base alcohólica.

Al término, coloque la barra en los dos pernos **B** centrando los dos agujeros en la parte inferior de la misma y asegurándose de que se haya insertado bien.



ATENCIÓN: ¡No quite la cinta de teflón negra!

¡No use raspadores o herramientas abrasivas!

8.1.6 DESHUMIDIFICACIÓN DEL ACEITE DE LA BOMBA

La bomba de vacío es el corazón de la máquina. Para proteger la bomba de la oxidación de las superficies internas y del consiguiente bloqueo del rotor causado por la presencia de residuos oxidados, que se produce cuando el vapor de agua aspirado junto con el aire, condensa y se queda por largos periodos dentro del cuerpo de la bomba, se deben respetar las siguientes indicaciones:

1) Envase el producto siempre frío, si es posible a 3-4°C. Mientras más caliente está el producto, más se reduce la duración de la conservación y mayor es la formación de agua de condensación dentro de la bomba, con consiguiente oxidación y daño de la misma.

2) Si el aparato se utiliza solo esporádicamente, antes de envasar los productos, realice un ciclo de calentamiento de la envasadora con cámara vacía, presionando la tecla **PUMP**. Después de 3-4 minutos, interrumpa el ciclo con la tecla **STOP**. Esto permite regular la temperatura del aceite de la bomba a régimen y evacuar el vapor de agua.

3) Le recomendamos realizar una vez a la semana el ciclo de deshumidificación del aceite de la bomba sionando por 5 segundos la tecla **VAC** y bajando la tapa.

8.1.7 PERÍODOS DE INACTIVIDAD

Si no piensa utilizar el aparato durante un largo período de tiempo, límpielo bien interna e externamente y proteja las superficies externas con productos específicos para inox de base oleosa.

¡ATENCIÓN! Desconecte el enchufe hasta que no lo vuelva a utilizar.

¡ATENCIÓN! Antes de utilizarlo nuevamente controle la integridad del aparato y limpie cuidadosamente.

En cuanto se reinicie, realice un ciclo automático de deshumidificación del aceite de la bomba (§ 7.4.1).

8.1.8 MAL FUNCIONAMIENTO

¡ATENCIÓN! En caso de mal funcionamiento, antes de llamar al Revendedor para el servicio de asistencia, verifique que el cable de alimentación esté bien introducido y asegúrese de que haya corriente eléctrica.

Además, controle que la junta de la tapa esté bien introducida y que la barra soldadora esté correctamente insertada en los dos pernos.

Si después de realizar los controles sugeridos, sigue sin funcionar, desconecte el aparato de la red eléctrica y llame al Revendedor o al centro de asistencia autorizado comunicando el número de matrícula de la máquina.

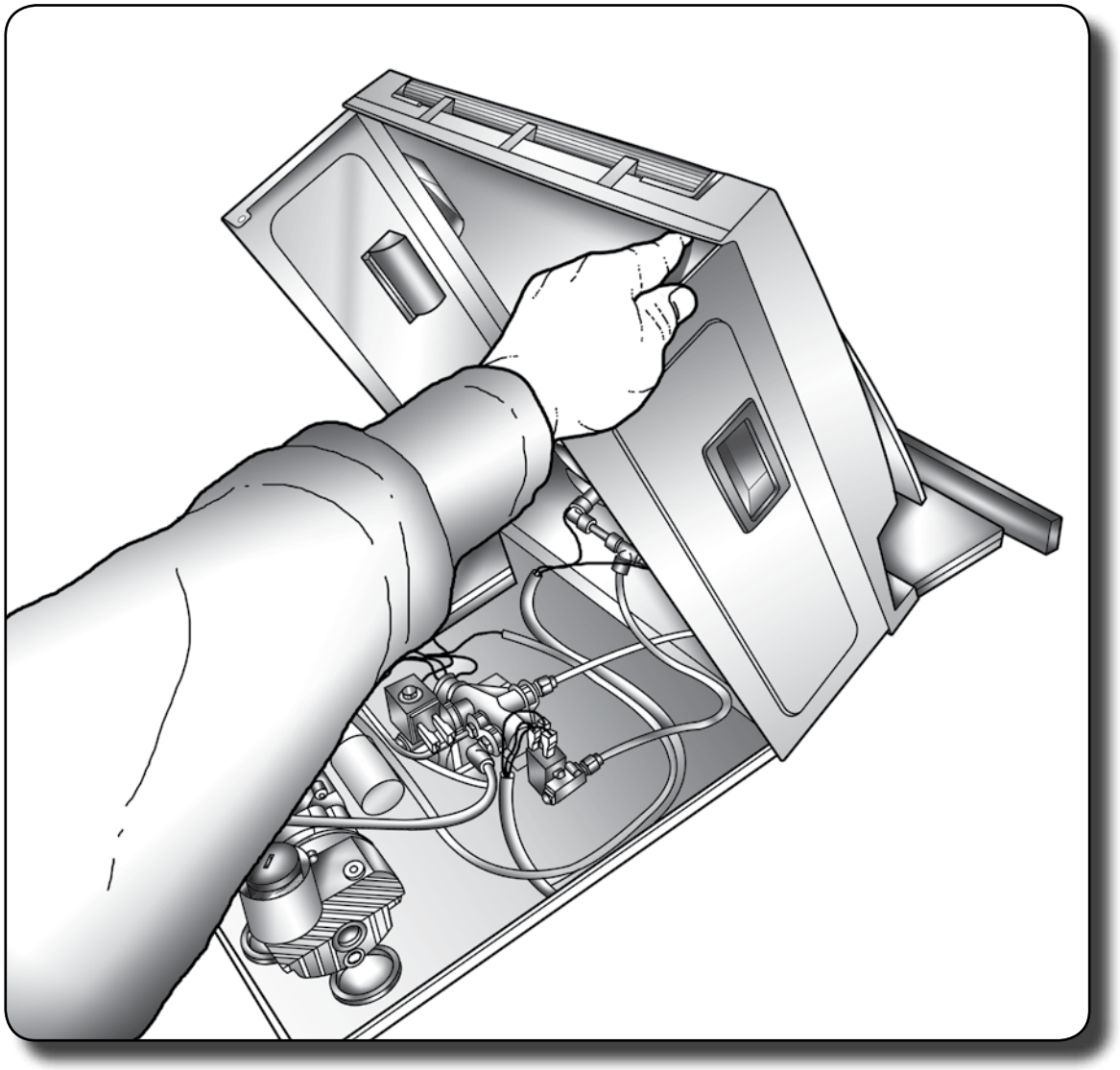
¡ATENCIÓN! No intente reparar ni modificar el aparato en ninguna de sus partes porque podría ser potencialmente peligroso y provocar el vencimiento de la garantía; encárguelo exclusivamente a técnicos cualificados y autorizados.

8.2 MANTENIMIENTO PERIÓDICO PROGRAMADO

FRECUENCIA	PARTICULAR MÁQUINA	INTERVENCIÓN
Antes de cada puesta en marcha	Bomba	Controle nivel y color del aceite; eventualmente. Complete el nivel o realice el cambio completo, si el color es oscuro o medio blanco.
	Cable de alimentación	Controle integridad; sustituir si defectuoso (llame al servicio de asistencia especializado).
	Tapa	Controle la integridad; en caso de presencia de grietas y estrías, llame al servicio de asistencia para la sustitución de la tapa.
	Siliconas barra de contrapartida y junta tapa	Sustituya si defectuosas o desgastadas.
	Máquina y Cámara de vacío	Limpie de impurezas, aceites y grasas.
	Conexión barra soldadora	Controle que esté bien puesta sobre los dos pernos de contacto.
Semanalmente	Barra soldadora	Limpie la parte superior con un paño húmedo. Limpie los dos pernos de contacto.
	Bomba	Realice el ciclo de deshumidificación del aceite.
	Máquina, cámara de vacío, tapa y estantes	Desinfectar.
Cada 5000 ciclos de trabajo	Bomba	Efectuar el cambio del aceite bomba. (Llame al servicio asistencia especializado).
Cada dos cambios del aceite	Bomba	Cambiar el filtro depurador de la bomba. (Llame al servicio asistencia especializado).
Cada 6 meses y después de períodos largos de nactividad	Bomba	Efectuar el cambio del aceite bomba. (Llame al servicio asistencia especializado).
Anualmente	Bisagras tapa	Engrase pernos con grasa idónea y certificada para uso alimentario (llame al servicio asistencia especializado).

8.3 BÚSQUEDA DE AVERÍAS

ANOMALÍA FUNCIONAL	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN
Los cuatro LED parpadean, acompañados por una señal acústica intermitente.	• Vacío insuficiente en la cámara.	• No se ha presionado la tapa al inicio del ciclo. • Tapa del contenedor al vacío mal colocado. • Junta de la tapa deteriorada o mal colocada. • Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica para la revisión del sensor y de la bomba de vacío. • Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica para la verificación de la abertura correcta de las electroválvulas. • Bomba Vacío en protección térmica: apague la máquina y espere alrededor de 15 minutos.
El ciclo se pone en marcha (las teclas parpadean) pero la bomba no arranca.	• Intervención de la protección térmica de la bomba por sobrecalentamiento.	• Apague el aparato y espere alrededor de 15 minutos antes de volver a darle tensión.
La máquina no se enciende.	• Falta de energía.	• Verifique la conexión a la línea eléctrica.
Vacío insuficiente en la bolsa.	• Soldadura de la bolsa irregular. • Cordón de soldadura irregular. • Bolsa sucia o perforada. • Soldadura insuficiente. • Bolsa de dimensiones no adecuadas a las dimensiones del producto. • Rendimiento de la bomba insuficiente.	• Coloque la bolsa correctamente. • Controle el estado del teflón de cobertura. Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica para la sustitución del teflón y control de la resistencia de soldadura. • Cambie la bolsa. • Elija un formato en el que el producto no supere 2/3 del volumen de la bolsa. • Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica para el control de la bomba.
La máquina no suelda las bolsas.	• Contactos sucios. • Resistencia de la barra soldadora rota. • Falta de alimentación eléctrica. • Electroválvula de 3 vías bloqueada o sucia. • Intervención del dispositivo de seguridad soldadura.	• Quite la barra soldadora de los dos pernos y limpie con un cepillo los dos agujeros de contacto con la barra. • Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica para la sustitución. • Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica para la verificación de cables y ficha de potencia. • Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica para la sustitución. • Intervención de un técnico para el control.
Cuando se enciende, todos los indicadores luminosos del panel de mandos parpadean durante 3 segundos y se oye una señal acústica (Beep largo).	• Advertencia de la necesidad de cambiar el aceite debido a la superación de 5000 ciclos de funcionamiento.	• Intervención de un técnico para la sustitución del aceite de la bomba.



INSTALADOR

9. NORMAS DE INSTALACIÓN

9.1 PREMISA

¡ATENCIÓN! La instalación la debe realizar exclusivamente personal autorizado y especializado respetando las instrucciones y prescripciones del presente manual.

- Antes de instalar el aparato asegúrese de que las instalaciones eléctricas preexistentes estén realizadas de acuerdo con la ley y respondan a los datos de la placa de los aparatos que hay que instalar (V, kW, Hz, n.º fases y potencia disponible).
- El instalador también tiene que verificar eventuales prescripciones en materia de prevención de incendios.
- El Fabricante declara la conformidad a las normativas europeas vigentes.

9.2 ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR

El presente manual constituye parte integrante del producto y proporciona todas las indicaciones necesarias para una instalación y un mantenimiento correctos del equipo.

¡ATENCIÓN! Para el usuario y el instalador es obligatorio leer atentamente este manual y consultarlo siempre; además el manual se debe colocar en un lugar conocido y fácilmente accesible para todos los operadores autorizados (instalador, usuario, encargado de mantenimiento).

El aparato está destinado sólo para el uso para el cual ha sido concebido, es decir, para el envasado al vacío de los alimentos. Cualquier otro uso es impropio y potencialmente peligroso.
La empresa declina toda responsabilidad y obligaciones de garantía en caso de que se verifiquen daños a los aparatos, personas y cosas imputables a:

- Una instalación incorrecta y/o irrespetuosa de las leyes vigentes.
- Modificaciones o intervenciones no específicas para el modelo.
- Uso de repuestos no originales o no específicos para el modelo.
- Incumplimiento incluso parcial de las instrucciones del presente manual.
- Incumplimiento durante la instalación de las normas para la prevención de accidentes y de las leyes en vigor.

9.3 NORMAS ELEMENTALES DE SEGURIDAD

A continuación se indican las principales normas de seguridad generales para la instalación:

- No toque la máquina con manos/pies húmedos o mojados o sin protecciones (guantes y zapatos adecuados).
- No introduzca destornilladores, utensilios de cocina, etc. entre las protecciones y las partes en movimiento.
- **Trabaje sólo después de desconectar la máquina (sin tirar del cable de alimentación).**
- Para cualquier operación de mantenimiento, desplazamiento, instalación y limpieza del aparato, use siempre medios de prevención y protección (guantes, etc.) adecuados.

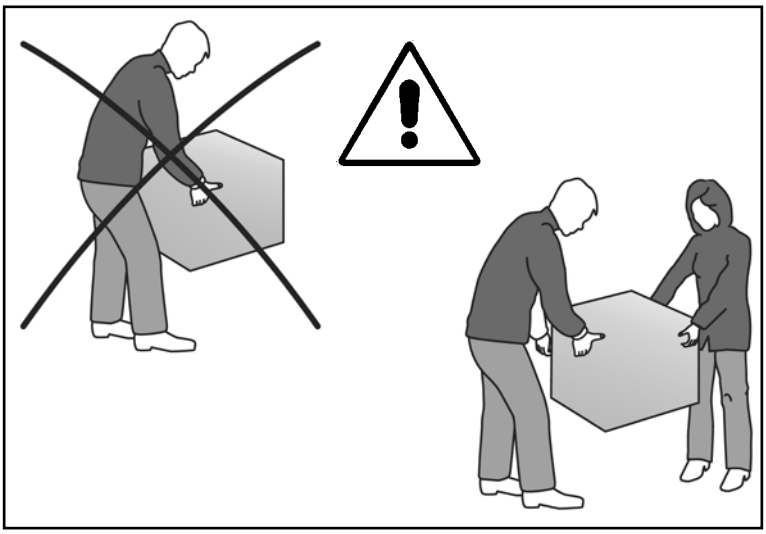
9.4 TRANSPORTE Y DESPLAZAMIENTO

La carga y descarga del aparato del medio de transporte se puede realizar con medios idóneos o entre dos personas.

¡ATENCIÓN!

La bomba de vacío contiene aceite. Mantenga siempre el embalaje y el aparato en posición horizontal para evitar la salida del aceite de la descarga de la bomba.

Para desplazar el aparato se deben adoptar todas las precauciones necesarias para no dañarlo y no causar daños a personas o cosas respetando las indicaciones puestas en el embalaje.



10. INSTALACIÓN

Opere siguiendo atentamente la sucesión de los siguientes puntos, de 1 a 9:

1) Controle las condiciones ambientales: temperatura ambiente y recambio de aire. La temperatura de aire del ambiente de funcionamiento debe estar comprendida entre 10 y 35°C. El ambiente de instalación debe garantizar suficiente recambio de aire.

1) Desembale la máquina (Cap. 4)

ATENCIÓN!

- **Después de sacar el embalaje, verifique la integridad del aparato; en caso de duda, no lo utilice y contáctese inmediatamente con el revendedor.**
- **No vuelque ni incline nunca la máquina: desplácela manteniendo siempre la posición vertical para evitar el derrame del aceite de la bomba de vacío.**
- **Para desplazar la máquina, utilice solamente fuerza humana, con la máxima atención.**

NOTAS ECOLÓGICAS:

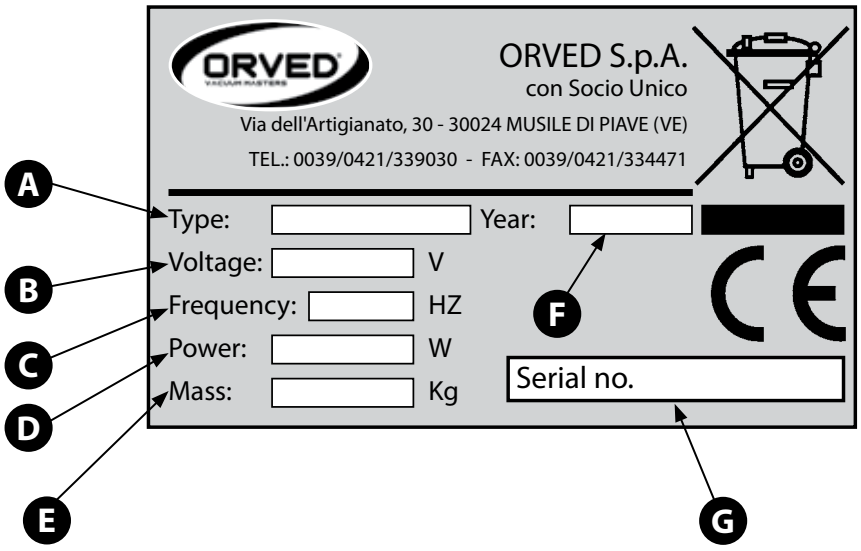
Los diferentes componentes del embalaje se deben desechar según las normas vigentes en el País de uso del aparato. De todas maneras no se debe dispersar nada en el ambiente.

¡Atención!

- **Los componentes del embalaje pueden ser potencialmente peligrosos para niños y animales, ¡asegúrese de que no jueguen con los mismos!**
- **Las máquinas se deben instalar y probar respetando totalmente las normas de ley para la prevención de accidentes de los ordenamientos tradicionales y de las normativas vigentes.**

3) Controle los datos de la placa. Para poder ofrecerle un servicio eficiente o para cualquier petición, indique siempre el modelo y el **número de matrícula de la máquina** (véase § 1.4). El aparato está identificado con una placa situada en la parte posterior, en la que aparece la siguiente información:

- **A** Modelo.
- **B** Tensión y número de fases (Voltios).
- **C** Frecuencia (Hertzios).
- **D** Potencia máxima absorbida (W).
- **E** Peso.
- **F** Año de fabricación.
- **G** Número de matrícula.



4) Coloque la máquina sobre un plano horizontal, estable e idóneo para la carga.

ATENCIÓN!

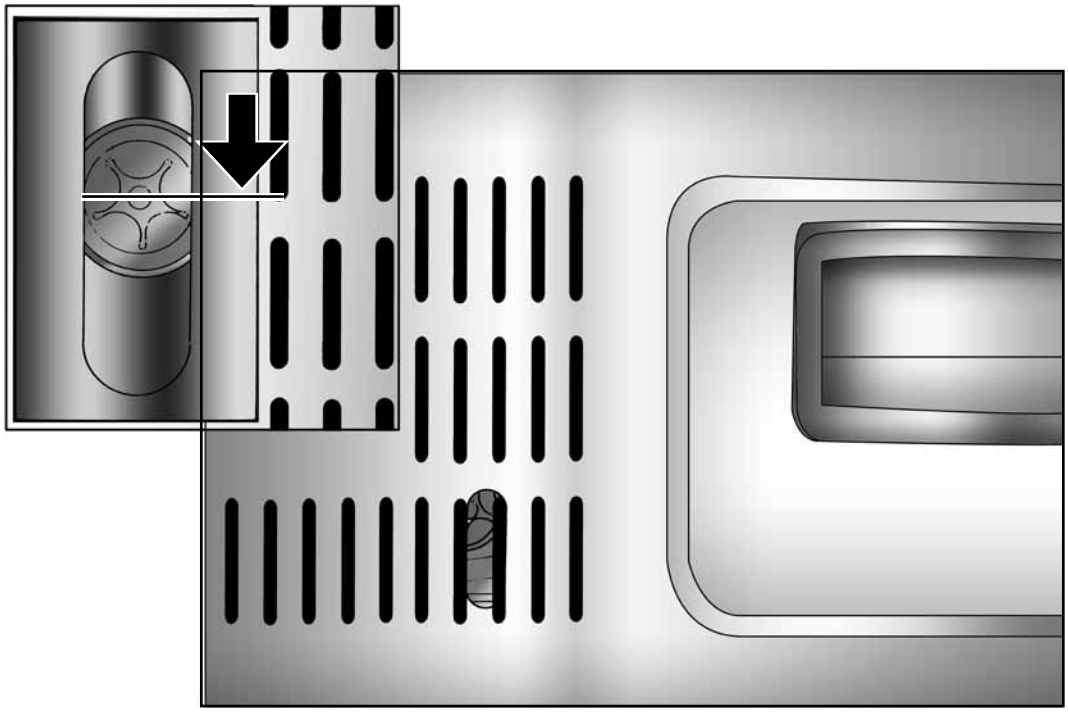
- **El aparato debe ser colocado de modo que permita el acceso de todos los lados.**
- **No ocupe los pasajes, vías de fuga o de servicio con la máquina. No coloque el aparato delante de salidas o puertas de emergencia.**
- **Verifique la necesaria ventilación de la máquina, dejando al menos 10 cm de espacio libre entorno a todo el aparato. Los orificios de ventilación deben estar libres para mantener la temperatura de la bomba a niveles normales.**

5) Verifique el nivel del aceite de la bomba.

- En las máquinas entregadas sin aceite (con etiqueta de aviso en embalaje), proceda al llenado.
- En las máquinas con aceite activado, controle el correcto nivel mediante el orificio del lado posterior o lateral, como se indica.
- El nivel ideal corresponde a la mitad de la mirilla.

ATENCIÓN!

- **¡Evite absolutamente accionar la máquina si no hay aceite en la bomba!**
- **Se recomienda no quitar, dañar o modificar las placas de matrícula colocadas en el aparato.**

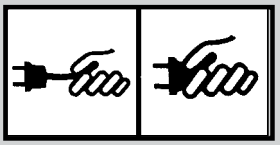


6) Conecte la máquina a la red de alimentación eléctrica.

- Antes de instalar el aparato asegúrese de que las instalaciones eléctricas preexistentes estén realizadas de acuerdo con la ley y respondan a los datos de la placa de los aparatos que hay que instalar (V, kW, Hz, n.º fases y potencia disponible).
- Los aparatos se suministran con un cable de alimentación de 200 cm con enchufe Schuko estándar 16 A; la toma debe estar dotada de fusible de 10 A y debe ser fácilmente accesible.

PELIGRO ELÉCTRICO

- **Verifique que el cable de alimentación no esté dañado o atascado.**
- **Introduzca y quite la clavija ejerciendo la tracción sobre la clavija y nunca sobre el cable.**



¡ATENCIÓN!

- **Instale el aparato de manera que se pueda acceder al enchufe también después de la instalación de la unidad!**
- **En caso de que el enchufe del aparato no resulte fácilmente accesible, la red de alimentación debe poseer dispositivos para la desconexión omnipolar con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretención III.**
- **Si no se utiliza todo el largo del cable, NO lo enrolle, déjelo libre y asegúrese de que no constituya un obstáculo y peligro para el pasaje de las personas; asegúrese además de que no este aplastado o plegado.**
- **Asegúrese de que el cable de alimentación no entre en contacto con líquidos de cualquier tipo, objetos cortantes o calientes y sustancias corrosivas.**
- **No permita que niños o animales jueguen con el cable de alimentación.**

7) Realice la limpieza preliminar de la cámara de vacío y la tapa. Véase cap. 5.1

8) Controles finales.

Antes de encender el aparato realice los siguientes controles:

- Compruebe que la conexión eléctrica sea correcta.
- Controle el nivel de aceite de la bomba.

Después de realizar estos controles:

- Realice el calibrado preliminar del sensor de vacío: a la primera puesta en marcha, se necesita da calibrar el sensor de vacío en función de la presión atmosférica (que depende de la altitud del lugar), procediendo como sigue: conectar la máquina, después pulsar la Tecla **PUMP** manteniéndola presionada durante 5 segundos y bajar la tapa con ambas manos.
- Verifique las absorciones con un amperómetro.
- Realice por lo menos un ciclo completo de envasado al vacío para bolsas.
- Informe el cliente sobre el uso exacto del aparato refiriéndose específicamente al uso y a las necesidades del cliente.

11. MANTENIMIENTO

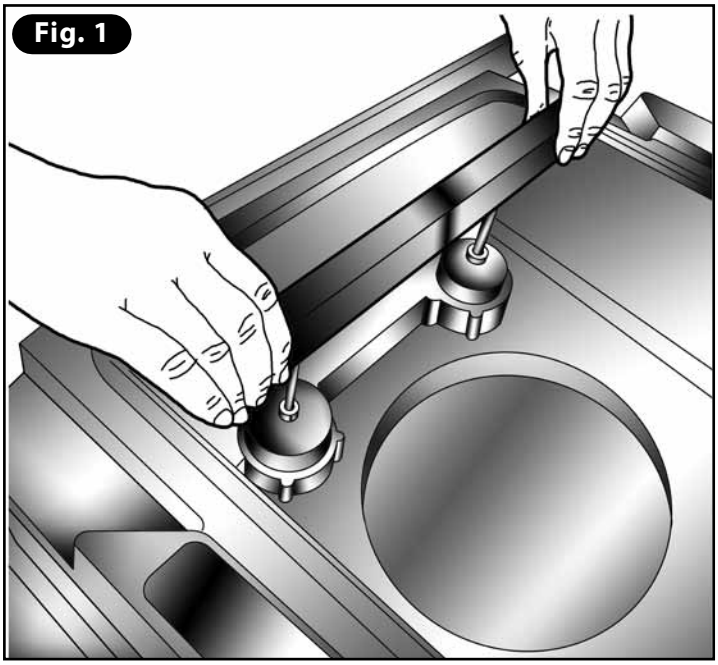
¡ATENCIÓN!

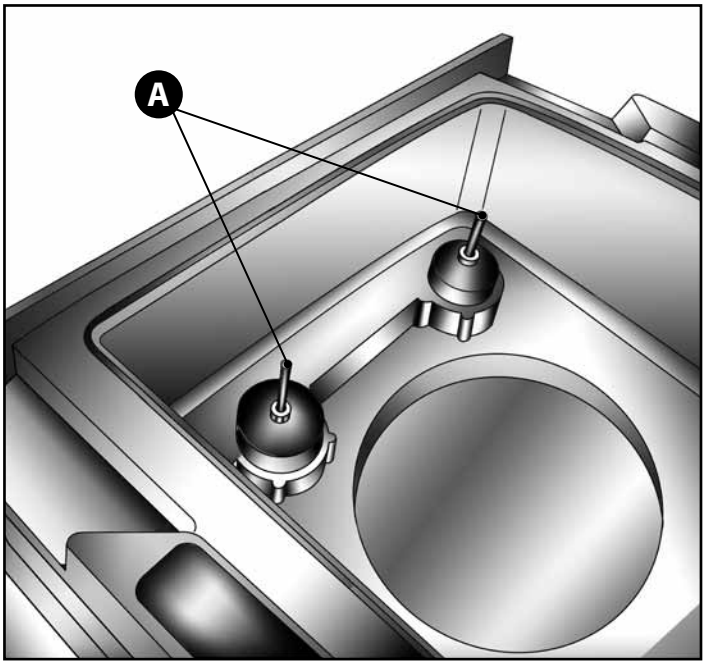
- **No sustituya el teflón con la barra caliente; de hacerlo, existe el peligro de sufrir quemaduras.**
- **Desconecte el enchufe de la instalación eléctrica antes de realizar cualquier intervención de mantenimiento.**

11.1 SUSTITUCIÓN DE LA BARRA SOLDADORA COMPLETA

- Extraiga la barra soldadora levantándola horizontalmente por los dos extremos **(Fig. 1)**.
- Introduzca la barra nueva conectándola correctamente a los contactos eléctricos **A**.

Fig. 1





11.2 SUSTITUCIÓN DEL TEFLÓN DE PROTECCIÓN DE LA BARRA SOLDADORA

1) Extraiga la barra soldadora levantándola horizontalmente por los dos extremos **(Fig. 1)**.

2) Quite la cinta de teflón (marrón) **(Fig. 2)**.

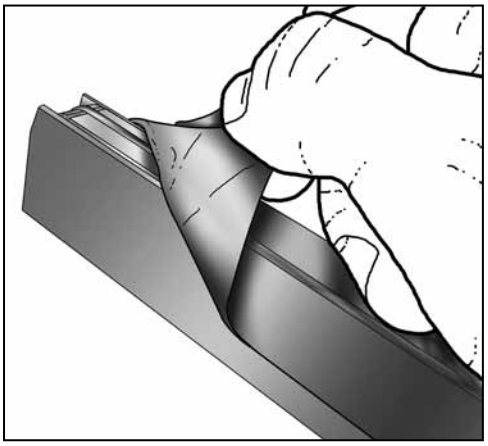
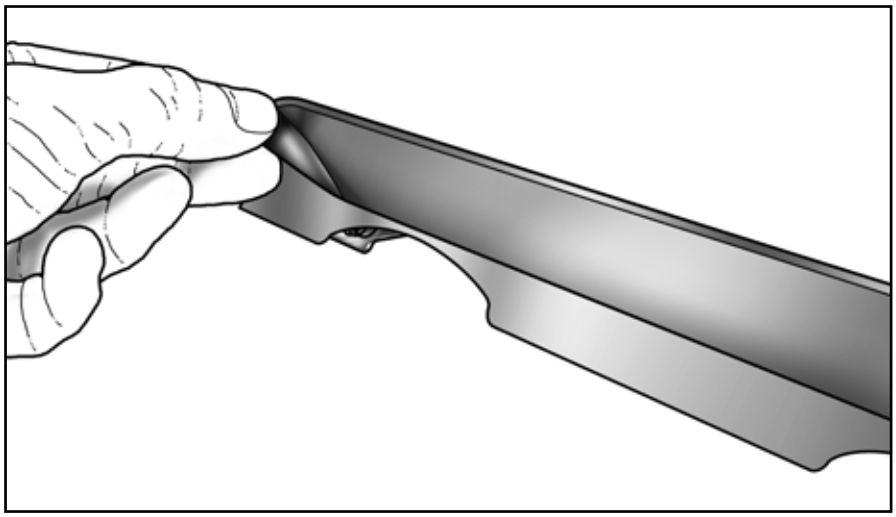


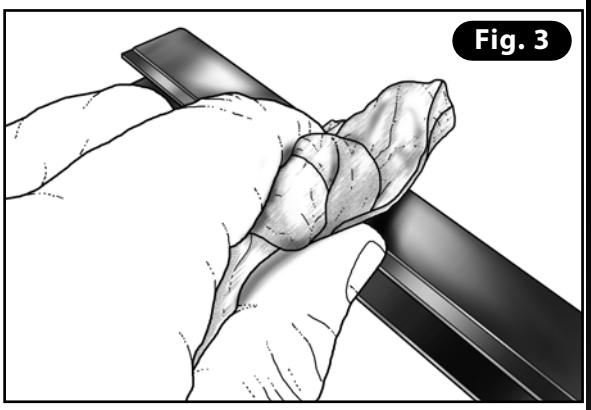
Fig. 2

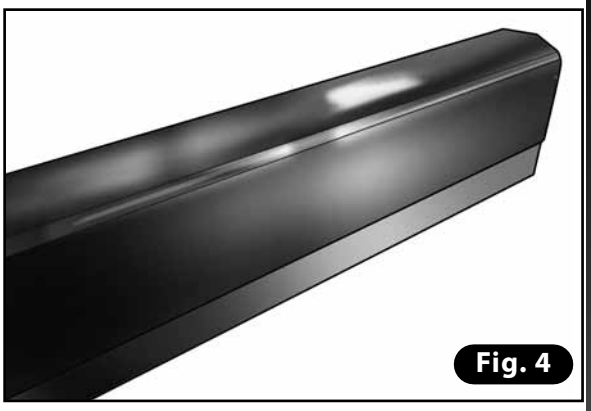


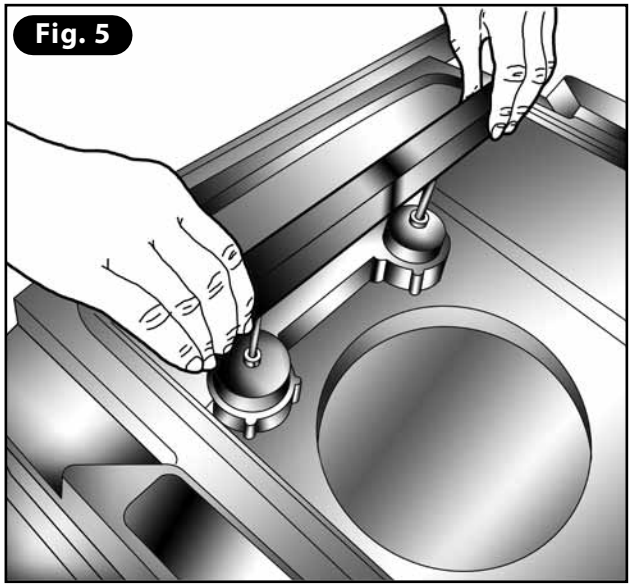
3) Limpie cuidadosamente la barra con alcohol **(Fig. 3)**.

4) Aplique la nueva cinta y corte la parte que sobra en las dos puntas **(Fig. 4)**.

5) Vuelva a colocar la barra soldadora en el depósito, conectándola correctamente a los contactos eléctricos **(Fig. 5)**.


Fig. 3


Fig. 4


Fig. 5

11.3 SUSTITUCIÓN DEL ACEITE DE LA BOMBA

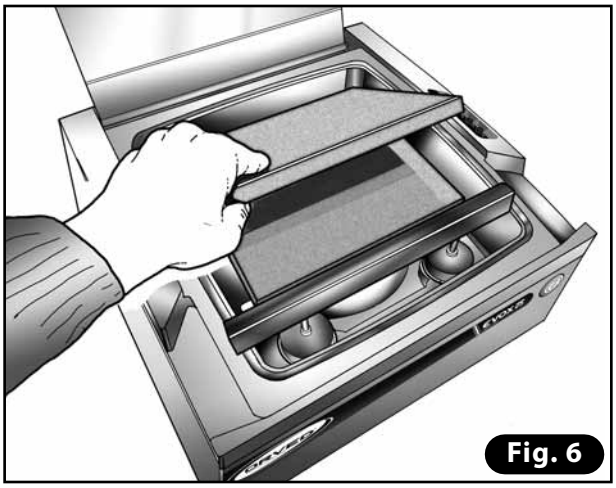
1) Ponga en funcionamiento la bomba durante unos 10 minutos para que el aceite se fluidifique, activando la función bomba (presione la tecla **PUMP**).

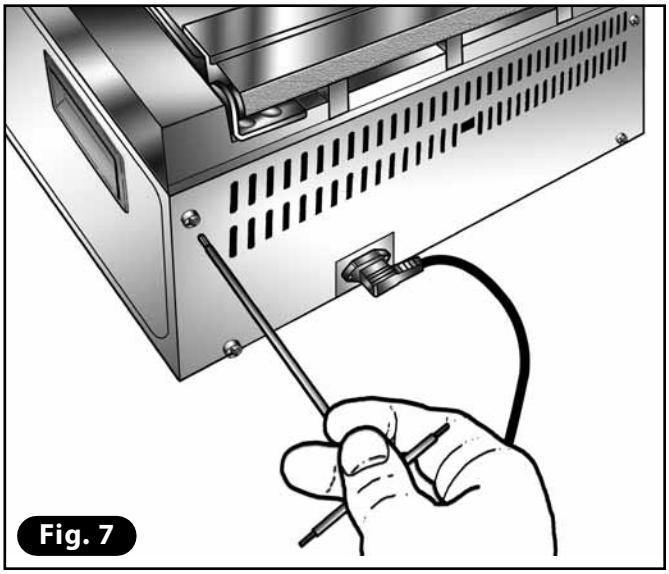
2) Detenga la bomba presionando la tecla **STOP**.

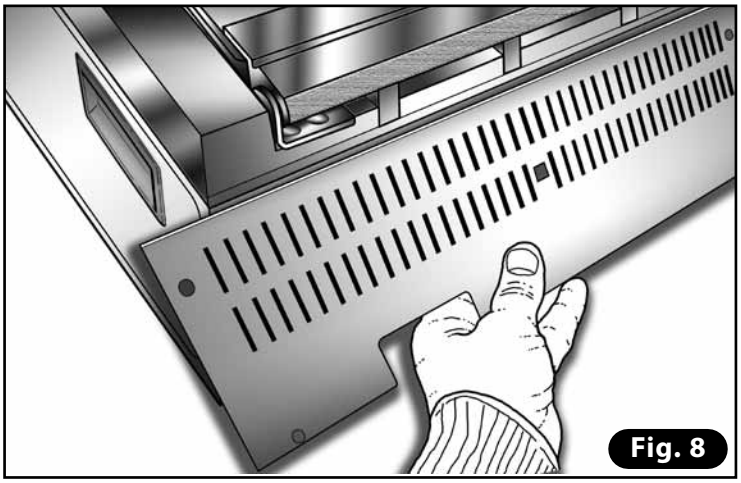
3) Extraiga el enchufe de la red eléctrica.

4) Extraiga del depósito los paneles de PE **(Fig. 6)**.

5) Desmonte el panel posterior, destornillando los tornillos con la ayuda de una llave hexagonal **(Fig. 7-8)**.


Fig. 6


Fig. 7


Fig. 8

6) Levante la carcasa con ambas manos, girándola 90° y apoyando el frontal en el plano de trabajo **(Fig. 9)**.

7) Desenrosque con una llave hexagonal el tapón de carga del aceite situado en la parte superior de la bomba **(Fig. 10)**.

8) Apoye un contenedor suficientemente grande (0,5 lt) en cercanías de la tapa de descarga **(Fig. 11)**. Quitar el tapón de goma **(Fig. 11a)**. Con la misma llave hexagonal, destornille la tapa de descarga y haga fluir el aceite en el contenedor esperando 10 minutos apróx. **(Fig. 11b)**.

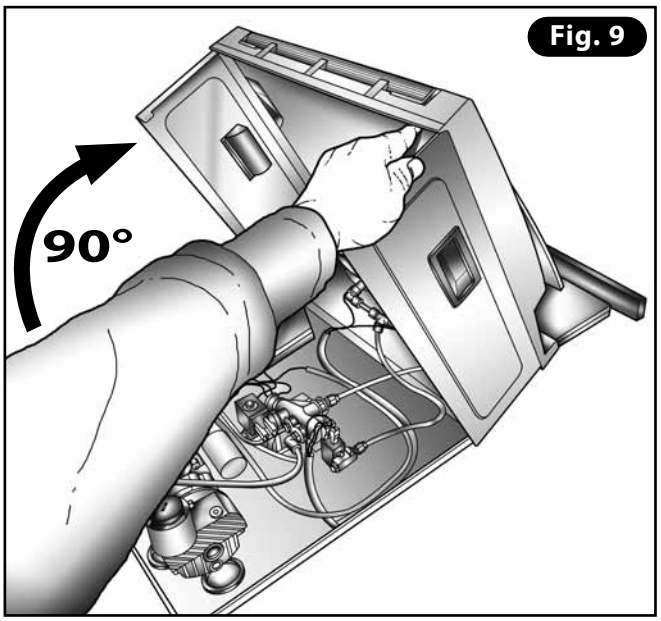
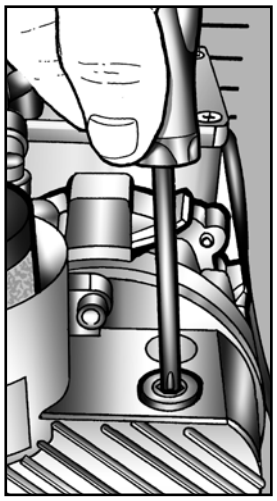
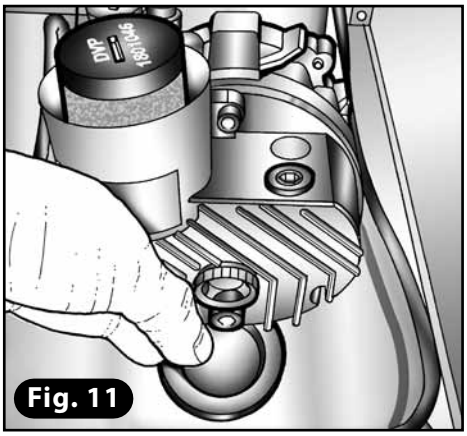
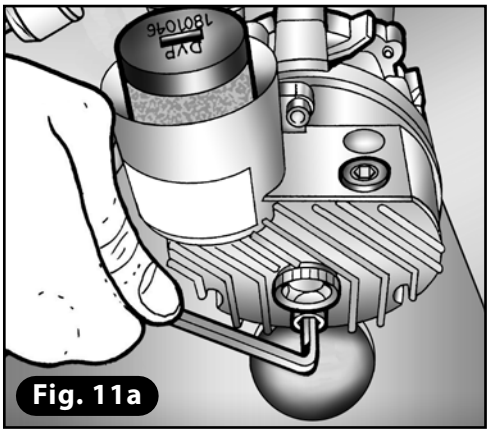


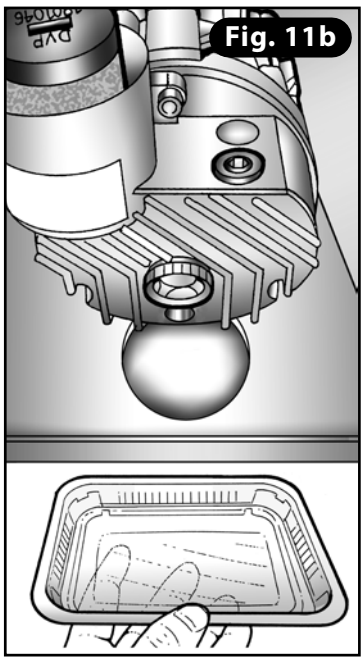
Fig. 9


Fig. 10

EVOX 25 (Bomba 4mc/h)


Fig. 11


Fig. 11a


Fig. 11b

EVOX 25H (Bomba 8mc/h)

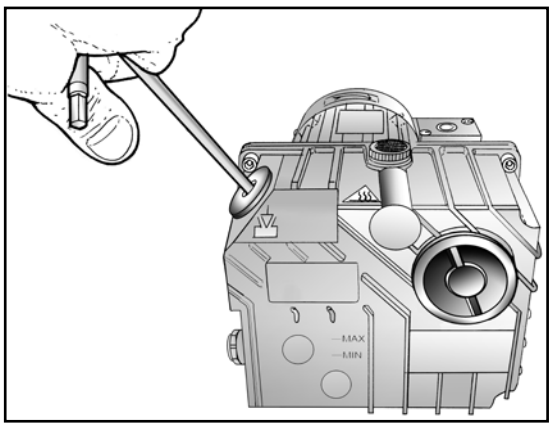
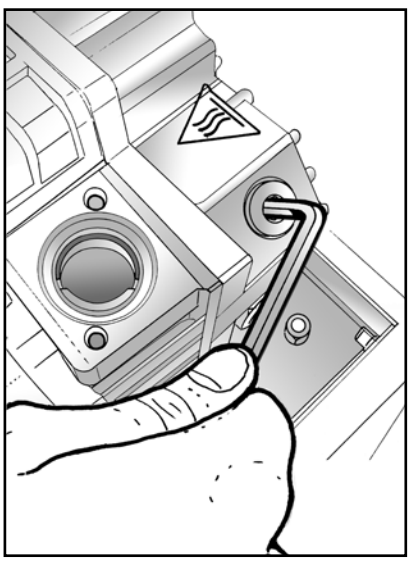


Fig. 10



9) Enrosque el tapón de vaciado situado en la parte inferior de la bomba y rellene el depósito de aceite hasta el nivel correcto; mirando a través de la mirilla, el nivel del aceite debe situarse aproximadamente en la línea media superior **(Fig. 12)**.
10) Enrosque el tapón de carga y volver a colocar el tapón de goma.
11) Baje el armazón hasta la base y verifique su correcta colocación.
12) Vuelva a colocar el panel posterior.

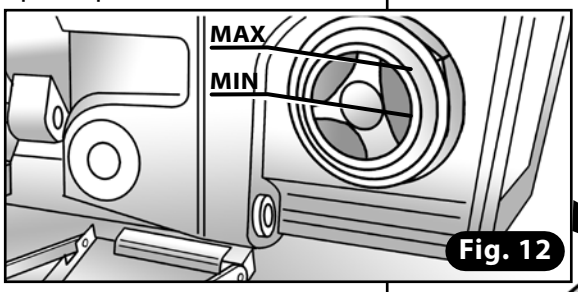
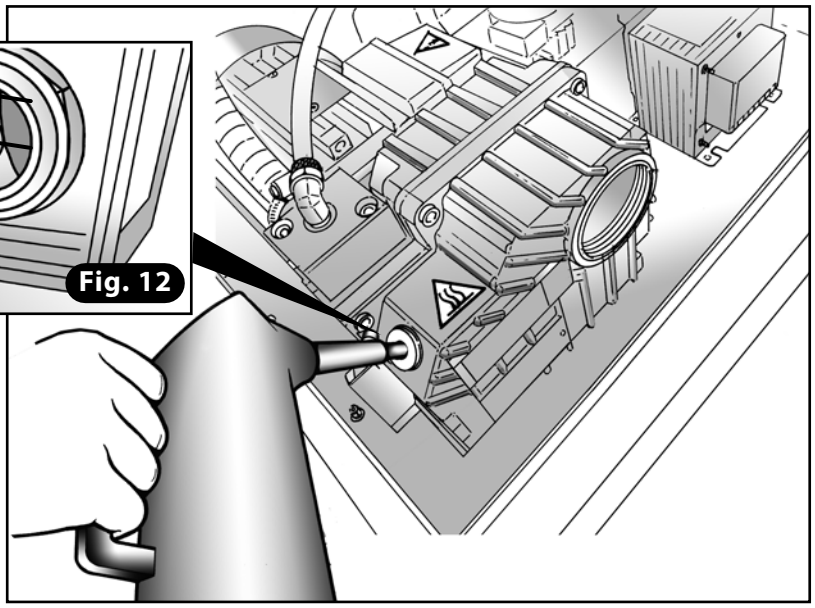


Fig. 12



11.4 SUSTITUCIÓN DEL FILTRO DESENGRASANTE

Para acceder a la bomba, siga los pasos descritos en los puntos 3-6 del § 11.3.

PARA EVOX 25 - BOMBA 8 MC/H

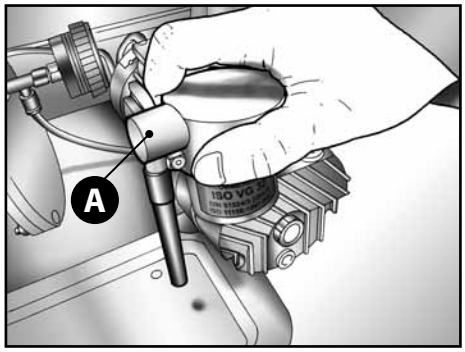
- Desenrosque el tapón del filtro desengrasante situado en el cuerpo de la bomba con la ayuda de unos alicates. Extraiga el filtro desengrasante **(Fig. 13-14)**.
- Coloque el filtro nuevo con la junta tórica y enrosque con los alicates el nuevo tapón que se suministra junto con el filtro.

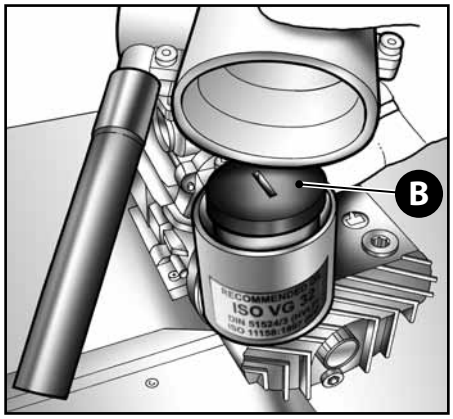
PARA EVOX 25 - BOMBA 4 MC/H

- Quitar la tapa **(A)** del filtro desaceitador.
- Desatornillar el filtro desaceitador **(B)** colocado en el cuerpo de la bomba.
- Atornillar el nuevo filtro con el o-ring.

Vuelva a cerrar el aparato realizando los pasos que se describen en los puntos 11-12 del § 11.3.

EVOX 25 (Bomba 4mc/h)





EVOX 25H (Bomba 8mc/h)

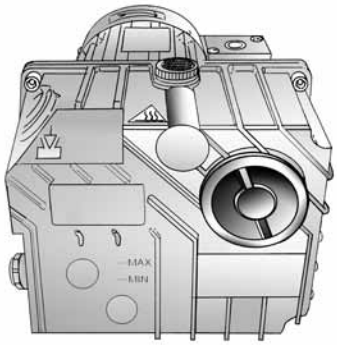
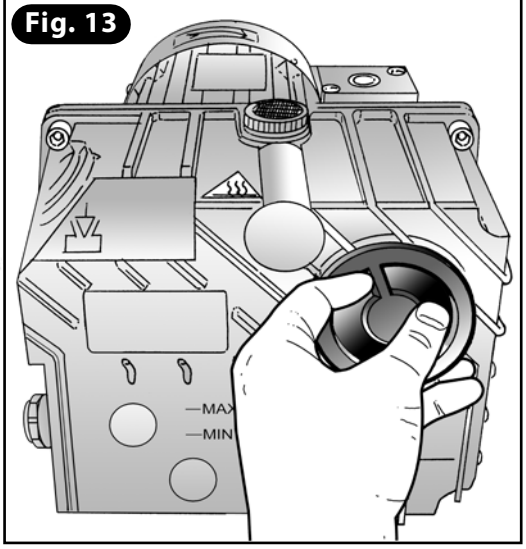
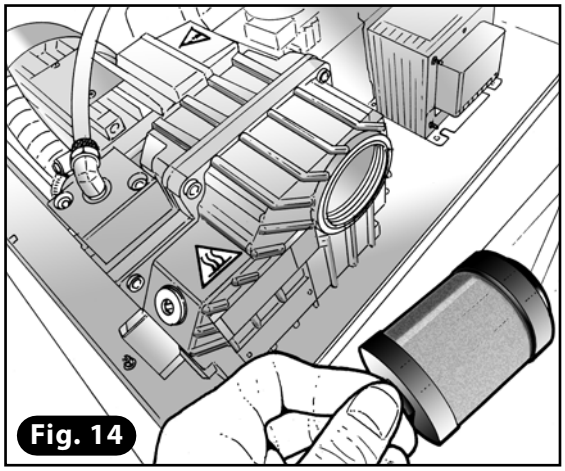
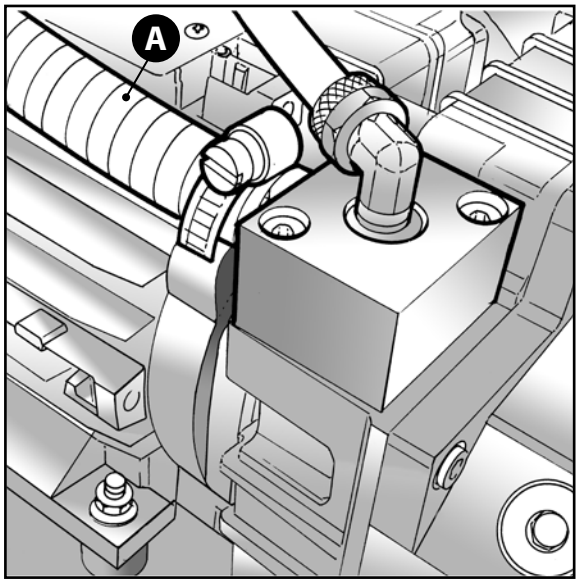


Fig. 13




Fig. 14

11.5 SUSTITUCIÓN DEL OBTURADOR DE LA BOMBA (EVOX 25H - BOMBA 8 MC/H)

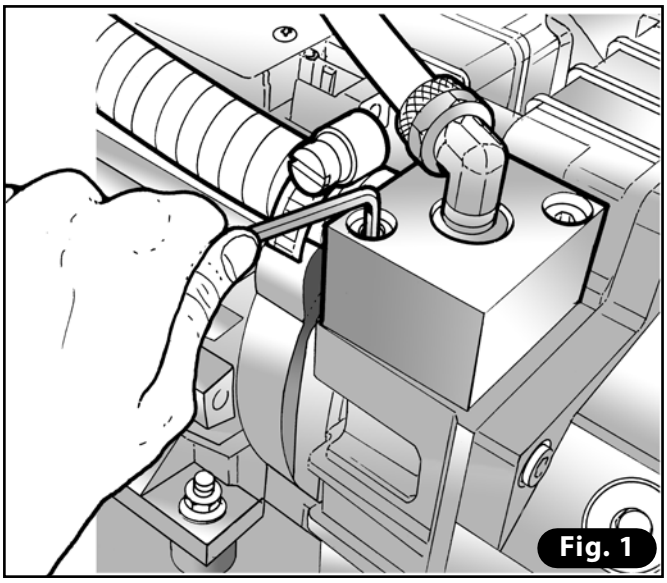


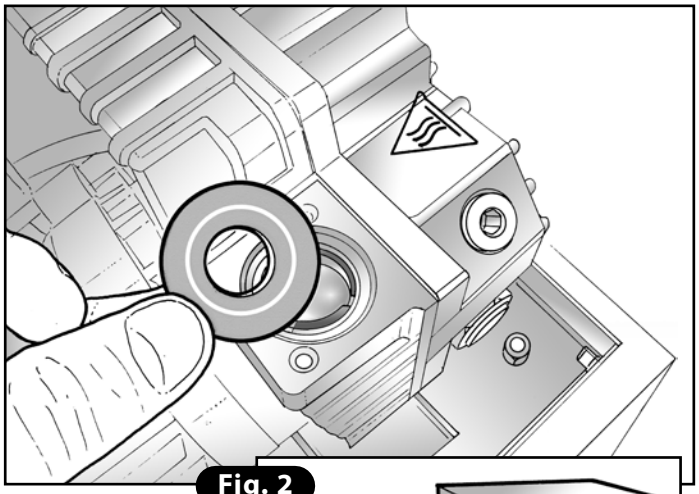
1) Para acceder a la bomba, siga los pasos descritos en los puntos 3-6 del § 11.7.

2) Localice el bloque de aspiración de la bomba, donde está fijado el tubo transparente con espiral metálica **A** que conecta la bomba con la cámara de vacío.

3) Con la ayuda de una llave hexagonal, desatornille los dos tornillos de fijación del bloque. Levante el bloque de aspiración **(Fig. 1)**.

4) Extraiga primero el obturador de goma y después el de acero. Compruebe el estado de toda la sección de aspiración accesible y, de ser necesario, límpiela con un trapo empapado en alcohol **(Fig. 2)**.

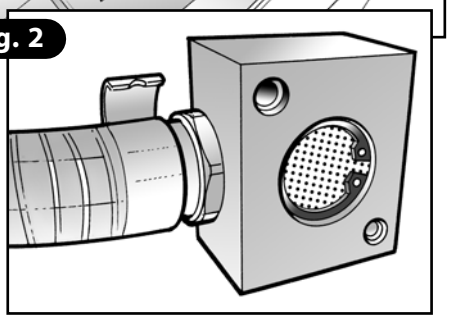

Fig. 1

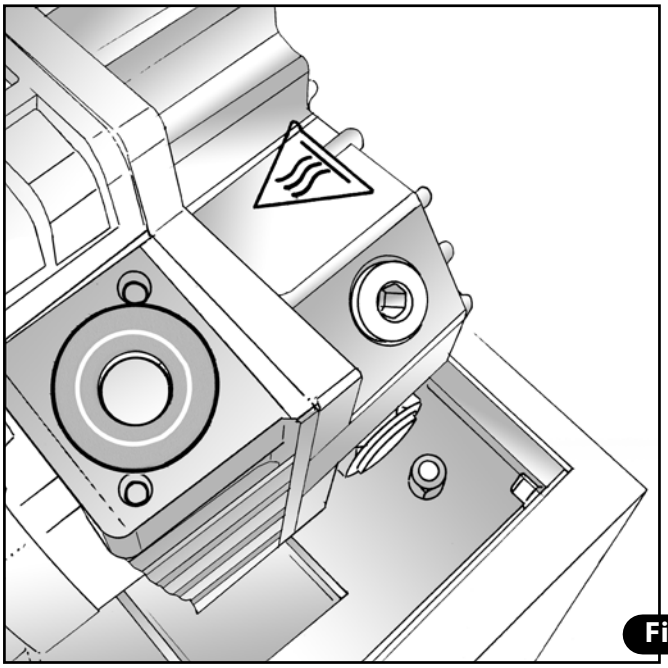

Fig. 2

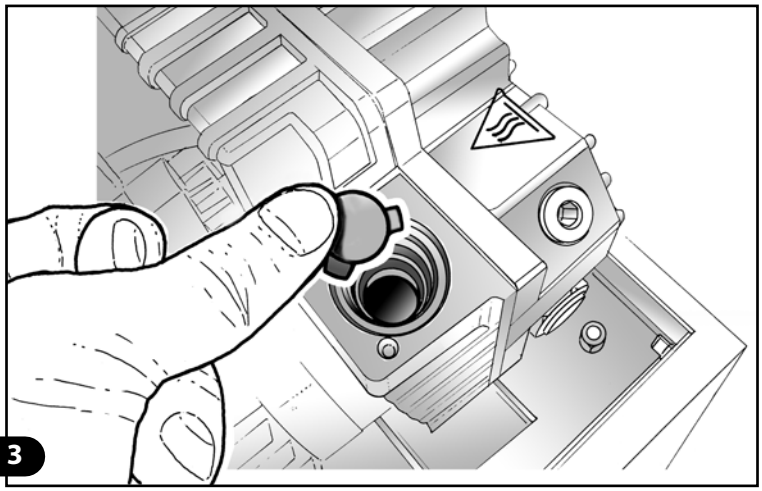
5) Coloque los nuevos obturadores de goma y acero **(Fig. 3)**.

6) Monte de nuevo el bloque de aspiración y apriete los dos tornillos de bloqueo **(Fig. 1)**.

7) Cierre el aparato siguiendo los pasos descritos en los puntos 11-12 del § 11.3.






Fig. 3

11.6 LIMPIEZA DEPÓSITO DE ACEITE

1) Para acceder a la bomba, siga los pasos descritos en los puntos 3-6 del § 11.7.

2) Descargue el aceite de la bomba como descripto en § 11.3.

3) Desatornille los tornillos del depósito del aceite y extráigalo **(Fig. 4)**.

4) Limpie cuidadosamente todas las partes del depósito utilizando un paño empapado en aceite, que deberá ser del mismo tipo utilizado en la bomba **(Fig. 5)**.

5) Limpie cuidadosamente el asiento de la junta y coloque una nueva, si la vieja está gastada o estropeada.

6) Apriete los tornillos del depósito.

7) Proceda al rellenado del aceite y, después, cierre la máquina siguiendo los pasos descritos en los puntos 9-12 del § 11.3.

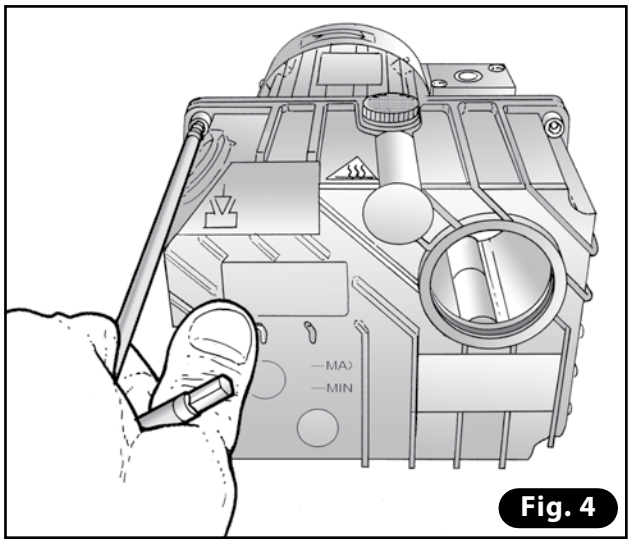
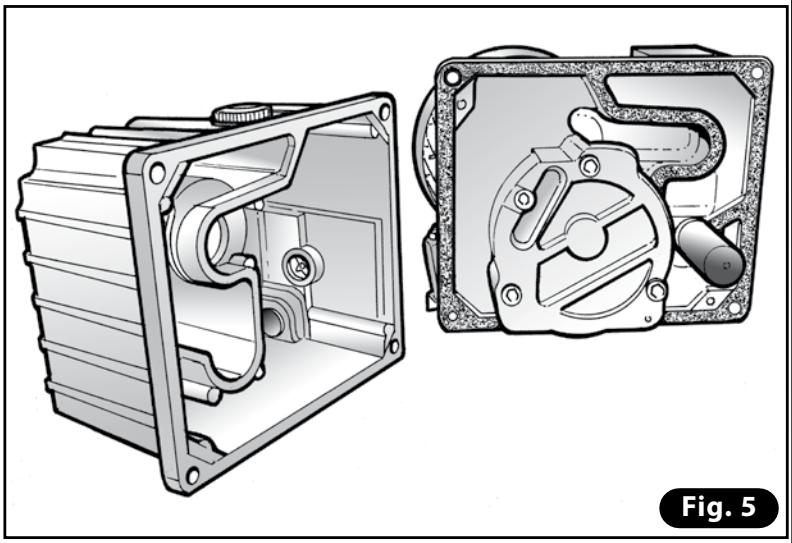


Fig. 4


Fig. 5

11.7 SUBSTITUTION DU JOINT DE LA CUVE

Dans le cas où, le vide en chambre ne se produirait pas durant le cycle de travail et le joint apparaîtrait visiblement endommagé, il est nécessaire de procéder à la substitution. **Pour couper le joint il faut avoir un cutter.**

1) Lever le couvercle.

2) Enlever le joint appliqué au bord de la cuve et nettoyer le logement de tout éventuel résidu de saleté **(Fig. 6)**.

3) Insérer le nouveau joint en l'appuyant au fond de la fente, en le coupant sur mesure avec le cutter **(Fig. 7)**.

4) Effectuer un cycle de vide pour tasser le joint dans son logement.

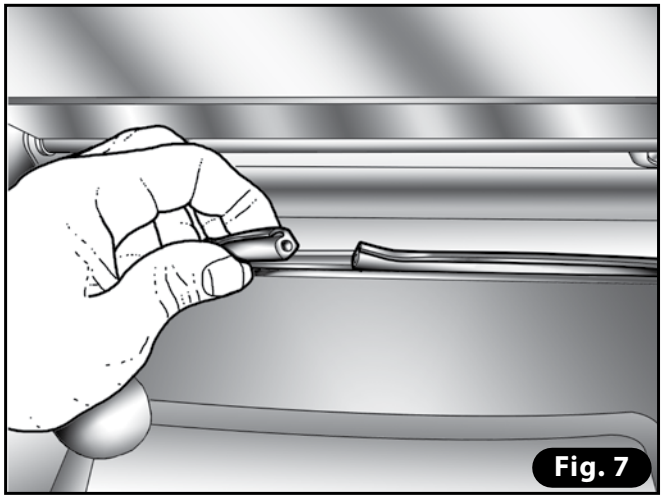
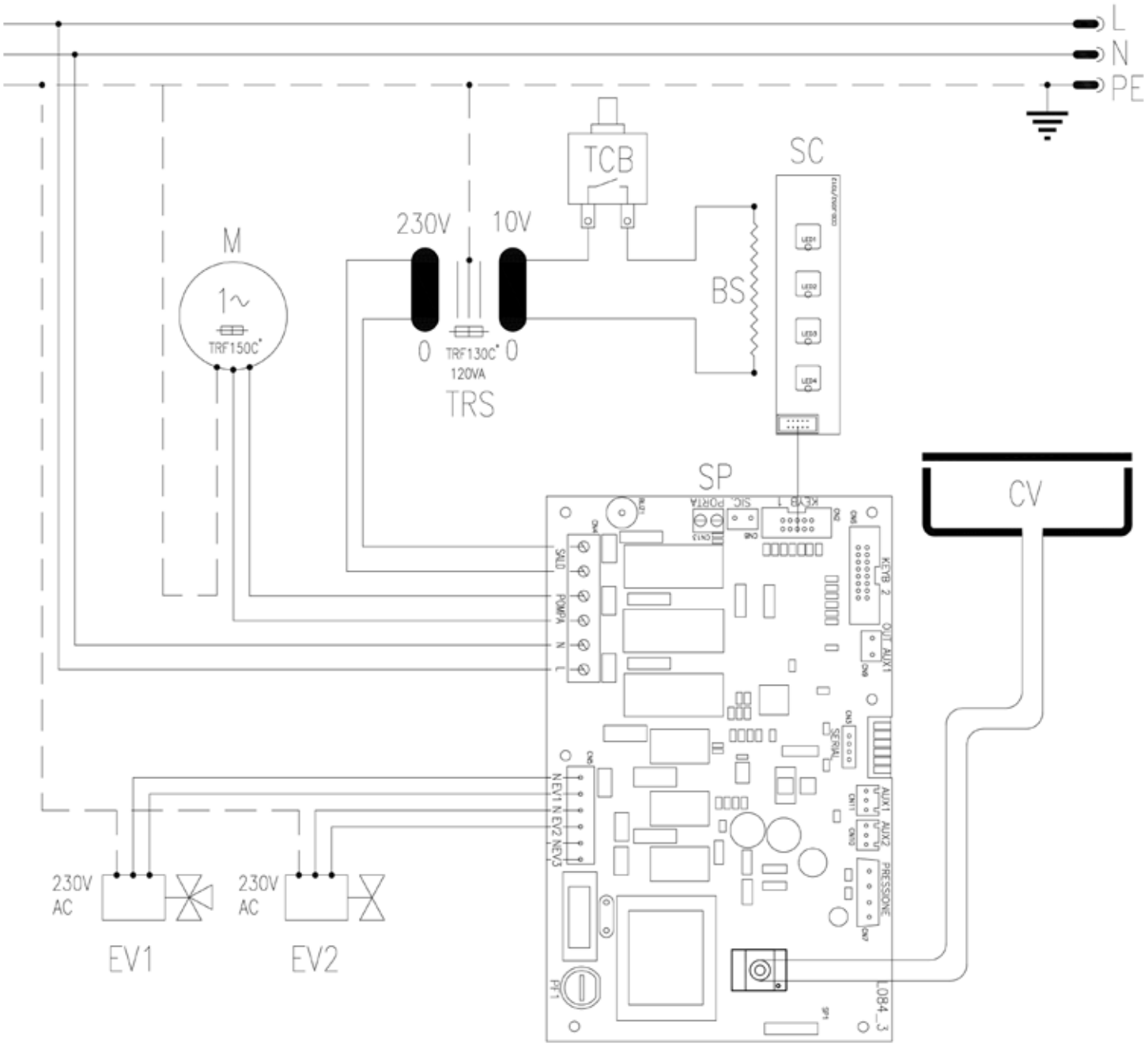

Fig. 7



Fig. 6

12. ESQUEMAS ELÉCTRICOS



REF.	DESCRIPCION
TRS	TRANSFORMADOR SOLDADURA
BS	BARRA SOLDADORA
M	BOMBA VACÍO 230/115V MOD. DVP LB8 / DVP LC4 OEM
EV1	ELECTROVÁLVULA 3-VÍAS 230V/115V AC, ACTIVACIÓN BARRA SOLDADORA
EV2	ELECTROVÁLVULA 2-VÍAS Ø4 230V/115V AC, RETORNO AIRE
SC1	TARJETA DE MANDOS 4 TECLAS J052
SC2	TARJETA DEMANDOS 4 TECLAS T012
SP	TARJETA DE POTENCIA L084 230/115V
CV	CÁMARA DE VACÍO
TCB	DISYUNTOR TÉRMICO

13. GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE POSIBLES PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	SOLUCIÓN
La máquina no funciona.	• Máquina apagada.	• Encender la máquina mediante el interruptor general ON/OFF.
	• Ausencia de alimentación de corriente.	• Introducir el enchufe en una toma (¡controlar tensión!). • Controlar integridad cable de alimentación.
	• Máquina dañada.	• Contactarse con el centro de asistencia.
Vacío insuficiente en la cámara.	• Rendimiento bomba de vacío insuficiente.	• Controlar el aceite. • Controlar el filtro depurador de la bomba.
	• Guarnición de la cubierta desgastada.	• Sustituir la guarnición de la cubierta.
La máquina no ejecuta el vacío en la cámara.	• Presión ejercida sobre la cubierta de plexiglás durante el arranque de la máquina es insuficiente.	• Bajar la cubierta con ambas manos en los lados ejerciendo mayor presión.
	• Bomba no funciona.	• Controle las conexiones de la bomba, controle la rotación del eje de la bomba actuando en el fan. En caso de bloqueo, realice la revisión.
La cubierta no se cierra.	• Guarnición de cubierta desgastada	• Sustituir la guarnición.
	• Bloqueo de bisagras.	• Sustituir las bisagras de la cubierta.
Vacío insuficiente en la bolsa / bolsa no mantiene el vacío.	• Bolsa mal colocada.	• Posicionar la bolsa centralmente sobre la barra soldadora de modo que sobresalga por 20 mm respecto de la barra.
	• Bolsa perforada.	• Elegir una bolsa de mayor espesor y envolver el producto con película o papel suave.
	• Soldadura insuficiente.	• Aumentar tiempo de soldadura.
	• Bolsa defectuosa.	• Sustituir bolsa.
	• Abertura de la bolsa está sucia.	• Utilizar una bolsa nueva y prestar atención para no ensuciar su abertura con aceite, grasa, etc.
	• Bolsa demasiado grande o demasiado pequeña para el producto.	• Elegir un formato de bolsa adecuado para las dimensiones del producto.
La soldadura presenta burbujas y quemaduras.	• Tiempo de soldadura excesivo.	• Reducir tiempo de soldadura.
Soldadura estrecha e irregular.	• Tiempo de soldadura insuficiente.	• Aumentar tiempo de soldadura.
La máquina no efectúa soldadura.	• Contactos de la barra soldadora sucios.	• Limpie los contactos.
	• Contactos de la barra soldadora interrumpidos.	• Restablezca la conexión.
	• Resistencia de la barra soldadora rota.	• Sustituir la la barra soldadora.
	• Cojinete bajo barra perforado.	• Sustituya el grupo pistón de elevación.
	• Disyuntor térmico intervenido.	• Probable daño en la ficha de potencia. Sustituir y controlar cableados.
Cantidad insuficiente de gas en las bolsas.	• Barra soldadora sucia.	• Limpiar la barra soldadora.
	• Tiempo de sellado insuficiente.	• Aumentar tiempo de soldadura.
	• Teflón de cobertura desgastado.	• Cambiar el teflón de cobertura.
	• Silicona desgastada.	• Cambiar la silicona.
No se logra obtener el vacío en los envases.	• Cubierta mal colocada.	• Reposicionar la cubierta y obtener el vacío mediante una ligera presión sobre la cubierta misma.

14. DATOS TÉCNICOS

14.1 EVOX 25 CON BOMBA 4 mc/h

Potencia máxima absorbida:	350W
Tensiones:	230V 50/60Hz (Estándar) - 110-120V 60Hz (Especial)
Capacidad nominal de la bomba de vacío:	4 m^3/h
Presión final (absoluta):	2-4 milibares
Regulación vacío:	Sensor de vacío electrónico
Funciones:	2 niveles de vacío (conservación/cocción) 4 niveles de soldadura: 1-bolsas esp. 60-70µ, 2-bolsas esp.90µ, 3-bolsas esp. 100µ y cocción, 4-bolsas esp. 140µ Vacío en contenedores dentro y fuera de la cámara Vacío en bolsas gofradas externas mediante accesorio "Easy" Ciclo de deshumidificación del aceite de la bomba Indicación vacío insuficiente Señales acústicas y visuales
Mandos:	4 teclas capacitivas (táctil)
Longitud útil de soldadura:	max 260 mm
Formato máximo de las Bolsas:	Ancho 250 mm × largo 300 mm
Dimensiones de la cuba (cámara de vacío):	Ancho 303 × largo 293 × profundidad media 100 mm profundidad máxima 110 mm
Volumen de la cámara de vacío:	7,65 lt.
Material de la cuba:	Termoplástico de inyección, apto para el contacto con alimentos (certificado según norma FDA – Cfr.21); color gris claro - RAL 7045
Material del cuerpo máquina:	Acero inoxidable
Tapa:	Vidrio templado de alta resistencia con película de seguridad
Ángulo de apertura máxima de la tapa:	55°
Peso:	kg 22,20 (sin estantes kg 20,20)
Dimensiones:	mm 444 × 477 × h 210
Tipo bomba:	DVP LC4 OEM
Rumorosidad:	62dB 50Hz – 64dB 60Hz
Tipo de aceite de la bomba de vacío:	SW40
Carga de aceite de la bomba de vacío:	0,125 dm^3
Accesorios incluidos:	Kit aspiración envases, 2 estantes PE

14.2 EVOX 25 H - EVOX 25 F1 CON BOMBA 8 mc/h

Potencia máxima absorbida:	450W
Tensiones:	230V 50/60Hz (Estándar) - 110-120V 60Hz (Especial)
Capacidad nominal de la bomba de vacío:	8 m^3/h
Presión final (absoluta):	2-4 millibar
Regulación vacío:	Sensor de vacío electrónico
Funciones:	2 niveles de vacío (conservación/cocción) 4 niveles de soldadura: 1-bolsas esp. 60-70µ, 2-bolsas esp.90µ, 3-bolsas esp. 100µ y cocción, 4-bolsas esp. 140µ Vacío en contenedores dentro y fuera de la cámara Vacío en bolsas gofradas externas Ciclo de deshumidificación del aceite de la bomba Indicación vacío insuficiente Señales acústicas y visuales
Mandos:	4 teclas capacitivas (táctil)
Formato máximo de las Bolsas:	Ancho 300 mm × largo 400 mm
Longitud útil de soldadura:	max 260 mm
Dimensiones de la cuba (cámara de vacío):	Ancho 303 × largo 293 × profundidad media 100 mm profundidad máxima 110 mm
Volumen de la cámara de vacío:	7,65 lt.
Material de la cuba:	Termoplástico de inyección, apto para el contacto con alimentos (certificado según norma FDA – Cfr.21); color gris claro - RAL 7045
Material del cuerpo máquina:	Acero inoxidable
Tapa:	Vidrio templado de alta resistencia con película de seguridad
Ángulo de apertura máxima de la tapa:	55°
Peso:	kg 27 (sin estantes kg 25)
Dimensiones:	mm 444 × 477 × h 271
Tipo bomba:	DVP LB8
Rumorosidad:	58dB 50Hz – 60dB 60Hz
Tipo de aceite de la bomba de vacío:	SW40
Carga de aceite de la bomba de vacío:	0,20 dm^3
Accesorios incluidos:	Kit aspiración envases, 2 estantes PE

15. REPUESTOS

Para obtener asistencia técnica y pedir repuestos, se deben registrar gratuitamente en:

http://www.orved.it/service/

ANOTACIONES ÚTILES

Fecha de compra: _____

Datos Revendedor:

Nombre: _____

Dirección: _____

Teléfono : _____

Fax: _____

DATOS CONSTRUCTOR: ORVED S.p.A. con SOCIO ÚNICO

Tel.: 0039 0421 54387 • Fax: 0039 0421 333100 • E-mail: orved@orved.it • http: www.orved.it

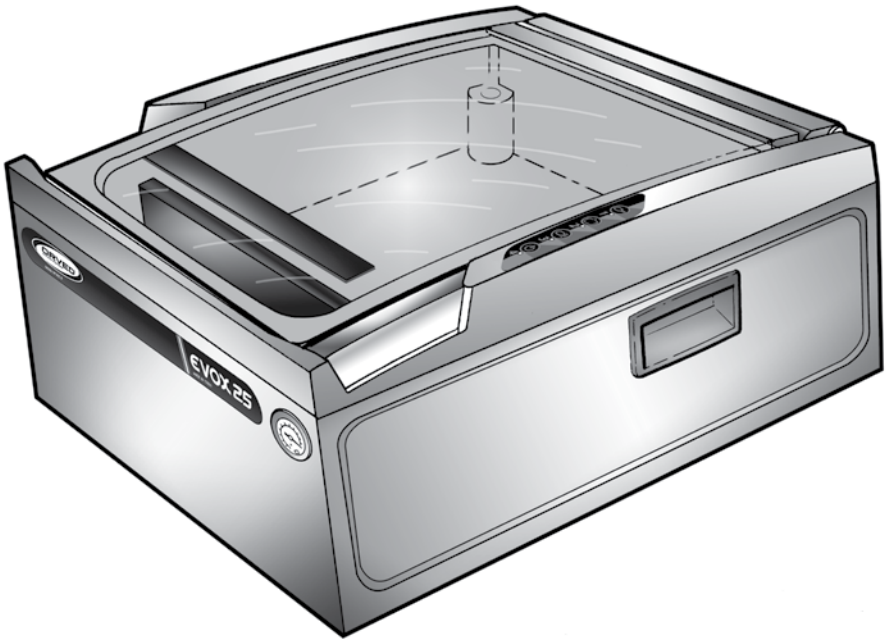
Centro de Asistencia más cercano recomendado:

Nombre : _____

Dirección: _____

Teléfono: _____

Fax: _____



EVOX 25 / EVOX 25 H

DEUTSCH

INHALT

BENUTZER

1 ALLGEMEINE SICHERHEITS- UND UNFALLSCHUTZVORSCHRIFTEN 216
1.1 Auf der Maschine vorhandene Symbole 170
1.2 Im Handbuch benutzte Symbole 170
1.3 Vorgesehener Gebrauch der Maschine 171
1.4 Warnungen und Gefahren aus dem Gebrauch der Maschine 171
1.4.1 Gefahren aus dem Gebrauch der Maschine 171
1.4.2 Personal für die Gebrauch der Maschine 171
1.4.3 Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen 171
1.4.4 Risiken durch elektrischen Strom 171
1.4.5 Gefahren durch Heizelemente (Schweißbalken) 172
1.4.6 Wartung, Service und Reparatur der Maschine 172
1.4.7 Änderungen an dem Gerät 172
1.4.8 Brandverhütung 172
1.4.9 Reinigung und Entsorgung der Maschine 173
1.5 Sicherheitsvorrichtungen an der Maschine 173
1.5.1 Bemerkungen zu den Sicherheitsvorrichtungen 173
1.5.2 Sicherheitsvorrichtungen gegen Überhitzung der Vakuumpumpe 173
1.5.3 Sicherheitsvorrichtung gegen Überhitzung des Schweißbalkens 173
1.5.4 Lüfterabdeckung für Vakuumpumpe 173
1.6 Hygiene 174
1.7 Wartung und technischer Kundendienst 174

2 ALLGEMEINE INFORMATIONEN 175
2.1 Über das Handbuch 175
2.2 Aufbewahrung des Handbuchs 175
2.3 Herstellerkennzeichnung 175
2.4 Gerätekennzeichnung 176
2.5 Garantie 177
2.6 Anzeige von Defekten oder Störungen 177
2.7 Ersatzteilanfrage 177

3 HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ 178

4 BEWEGUNG UND AUSPACKUNG 179
4.1 Auspacken 179
4.2 Bewegung und Einlagerung 179

5 VOR DER VERWENDUNG VON EVOX 25 180
5.1 Vorbereitende Reinigung der Vakuumkammer und des Deckels 180
5.2 Beschreibung des Geräts 180
5.3 Informationen zu den möglichen Betriebsmodalitäten 181
5.3.1 Vakuumzyklus für Beutel 181
5.3.2 Vakuumzyklen für Gefäße 181
5.3.3 Erzeugung des Vakuums in externen geprägten Beuteln 181
5.3.4 Regulierung der Schweissdauer 181
5.4 Informationen zum Pumpenöl und zu den Verpackungstemperaturen der Produkte 182
5.5 Informationen zu den Vakuumbeuteln 182
5.6 Informationen zu den Vakuumgefässen 183
5.7 Informationen zur Konservierung von Lebensmitteln 183

6 VORBEREITUNG 185
6.1 Verwendung von Vakuumbeuteln 185
6.2 Verwendung von Vakuumgefäßen 186

DEUTSCH

7 BETRIEB 233
7.1 Bedientafel 233
7.2 Werkeinstellungen 235
7.3 Rückruf aus dem Energiesparmodus 235
7.4 Betrieb: Vakuumerzeugung in Beuteln und Gefäßen 235
7.4.1 Vakuumerzeugung in Beuteln 235
7.4.2 Erzeugung des Vakuums in Vakuumbehältern im Innern der Vakuumkammer 236
7.4.3 Erzeugung des Vakuums in Vakuumbehältern im Innern der Vakuumkammer 237
7.4.4 Erzeugung des Vakuums in geprägten Beuteln außerhalb der Vakuumkammer 238
7.5 Weitere Funktionen und Alarmhinweise 239
7.5.1 Entfeuchtungszyklus des Pumpenöls 239
7.5.2 Einstellung des Vakuumdruckfühlers 239
7.5.3 Aktivierung / Deaktivierung des akustischen Signals 239
7.5.4 Vorübergehende Unterbrechung der Stromversorgung 239
7.5.5 Alarmsignal für unzureichendes Vakuum 239
7.5.6 Alarmsignal für Ölwechsel 239

8 WARTUNG 240
8.1 Anweisungen zur Wartung 240
8.1.1 Grundlegende Sicherheitsnormen für die Wartung der Maschine 240
8.1.2 Reinigung der externen Oberflächen 240
8.1.3 Reinigung der Vakuumkammer 241
8.1.4 Reinigung des Glasdeckels 241
8.1.5 Reinigung des Schweißbalkens 241
8.1.6 Entfeuchtung des Pumpenöls 242
8.1.7 Längere Abschaltzeiten 242
8.1.8 Betriebsstörung 242
8.2 Regelmäßige programmierte Wartung 243
8.3 Störungssuche 244

INSTALLATEUR

9 INSTALLATIONSVORSCHRIFTEN 246
9.1 Vorwort 246
9.2 Hinweise für den Installateur 246
9.3 Grundlegende Sicherheitsbestimmungen 246
9.4 Trasport und Handhabung 246

10 INSTALLATION 247

11 WARTUNG 250
11.1 Vollständiger Austausch des Schweißbalkens 250
11.2 Austausch der Teflonabdeckung des Schweißbalkens 250
11.3 Ölwechsel an der Pumpe 251
11.4 Austausch des Entölerfilters 253
11.5 Austausch des Pumpenverschlusses 254
11.6 Reinigung des Pumpenöltanks 255
11.7 Austausch der Vakuumkammerdichtung 255

12 SCHALTPLAN 256

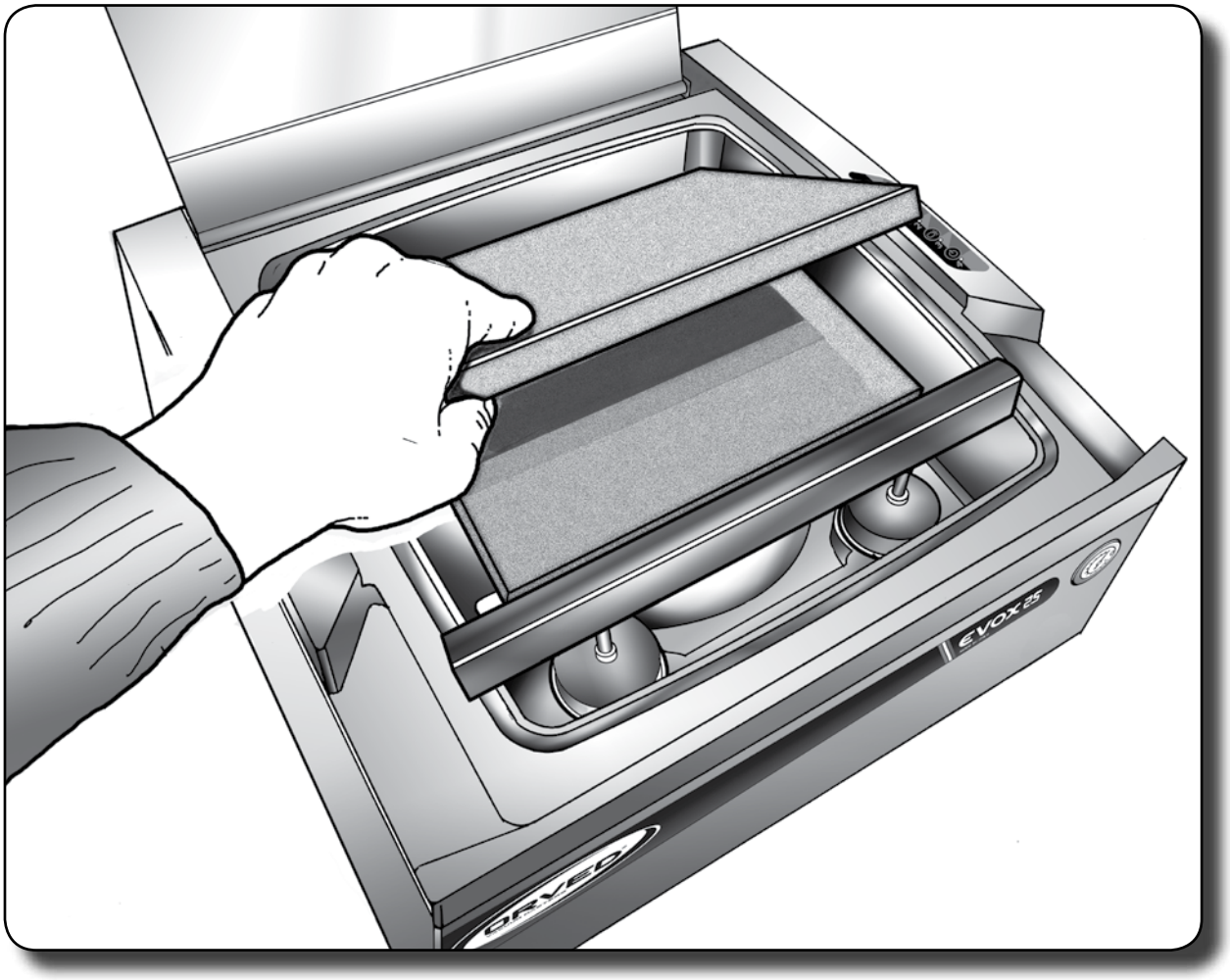
13 ANLEITUNG ZUR PROBLEMLÖSUNG 257

14 TECHNISCHE DATEN 258
14.1 EVOX 25 mit 4 m^3/h Vakuumpumpe 258
14.2 EVOX 25 H - EVOX 25 F1 mit 8 m^3/h Vakuumpumpe 259

15 ERSATZTEILE 259

VORWORT

- **ORVED SpA** bedankt sich bei Ihnen für Ihre Wahl und freut sich, Sie zu unseren Kunden zählen zu dürfen und vergewissert ihnen, dass der Gebrauch dieses Geräts Sie voll zufrieden stellen wird.
- Das vorliegende Benutzerhandbuch dient als Nachschlagewerk für eine korrekte Bedienung und eine schnelle Kenntnis der Maschine in all ihren Teilen und Ausführungen.
- Die Zeichnungen, Tabellen und alles, was in dem vorliegenden Benutzerhandbuch enthalten ist, sind vertraulich und keinerlei Information darf daher wieder vollständig noch teilweise nachgedruckt werden, noch darf sie an Dritte ohne Genehmigung durch **ORVED SpA**, die die alleinigen Rechte daran besitzt, weitergegeben werden.
- Aufgrund ihrer Politik zu einer fortlaufenden Qualitätsverbesserung behält sich **ORVED SpA** das Recht vor, alle zu jedem Zeitpunkt und ohne Vorankündigung Änderungen anzubringen, die als zweckmäßig erachtet werden.



Benutzer

1. ALLGEMEINE SICHERHEITS- UND UNFALLSCHUTZVORSCHRIFTEN

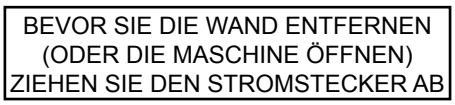
Bei der Planung und Herstellung des Geräts hat **ORVED** die grundlegenden Arbeiten für den Gebrauch und die Wartung ausgewertet; die Eingriffsweisen wurden untersucht und sind in dem vorliegenden Handbuch wiedergegeben, um sie in Sicherheit durchführen zu können. Die fehlende Beachtung dieser Vorschriften kann äußerst gefährlich für die Unversehrtheit des Geräts von Personen sein.
Die Herstellerfirma weist jede Verantwortung für Schäden an Personen, Sachen oder Tieren von sich, die durch Missachtung der in diesem Handbuch angegebenen Vorschriften, Warnhinweisen zur Sicherheit, an dem Gerät vorgenommenen Änderungen ohne vorherige Genehmigung, Verfälschungen und Einsatz von nicht originalen Ersatzteilen verursacht werden.

1.1 AUF DER MASCHINE VORHANDENE SYMBOLE

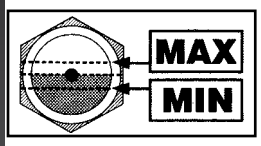
Auf der Maschine befinden sich Symbole und Warnhinweise, die fester Bestandteil der Sicherheitsvorrichtungen der Maschinesind und mögliche Situationen hervorheben, die ein Risiko für die Unversehrtheit des Geräts und/oder des Bedieners sein können.



Stromschlaggefahr; Gefahr durch elektrischen Strom.



Wartungsarbeiten: Ziehen Sie den Stromstecker ab, bevor sie die hintere Wand der Maschine entfernen.



Wartungsarbeiten: Kontrollieren Sie regelmäßig den Ölstand der Vakuumpumpe.

1.2 IM HANDBUCH BENUTZTE SYMBOLE

Im vorliegenden Handbuch werden Symbole verwendet, um Situationen hervorzuheben, die ein Risiko für die Unversehr-theit des Geräts und/oder des Bedieners bedeuten, ferner Regeln von besonderer Wichtigkeit, Ratschläge, Warnungen undVorsorgemaßnahmen, denen während des Gebrauchs und der Wartung zu befolgen sind. Diese Symbole müssen von demBedien- und Wartungspersonal des Geräts berücksichtigt werden, bevor irgendein Eingriff an dem Gerät vorgenommen wird.



GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN STROM

Stromschlaggefahr**.**



GEFAHR

Zeigt eine mögliche Gefahr für das Leben und die Gesundheit der Personen an.
die Missachtung dieser Warnungen kann Schäden an Personen, am Gerät oder der Umwelt verursachen



VERBRENNUNGSGEFAHR

Zeigt die Gefahr von Verbrennungen an, falls man in Kontakt mit heißen Oberflächen kommt.



ANMERKUNG

Zeigt Ratschläge für den Gebrauch und andere nützliche Informationen an.

1.3 VORGESEHENER GEBRAUCH DER MASCHINE

Das Vakuumkammer-Verpackungsgerät wurde geplant, um ein Vakuum in Beuteln und in festen Gefäßen herzustellen, dies ineinem maximalen Arbeitstag von einem vollständigen Standarddurchgang (Vakuum und Verschweißung) alle 60 Sekunden.

Der Gebrauch des Gerätes ist mit anderen Vorgehen oder Zielsetzungen, als jenen, die von **ORVED S.p.A.** im vorliegendenHandbuch angegebenen, verboten. Der vereinbarte Gebrauch des Geräts umfasst auch die Beachtung und die Kenntnisder Warnungen und der in diesem Betriebshandbuch enthaltenen Hinweise, sowie die pünktliche Durchführung allerKontrollen, aller Wartungs- und Reinigungsarbeiten des Geräts.

ORVED S.p.A. weist jede Verantwortung für Schäden zurück, die an Personen, Tieren oder Sachen durch den nicht vereinbarten Gebrauch des Geräts verursacht werden.

1.4 WARNUNGEN UND GEFAHREN AUS DEM GEBRAUCH DER MASCHINE

1.4.1 GEFAHREN AUS DEM GEBRAUCH DER MASCHINE

GEFAHR!• Die spezifischen Anleitungen für den sicheren Gebrauch dieser Vorrichtung sind amAnfangder Betriebsanleitung Zusammengestellt.

• Die Maschinen wurden nach den zur Verfügung stehenden modernsten Technologien geplant undhergestelltund stimmen mit den geltenden Sicherheitsnormen überein. Trotzdem können Sie Quelle vonGefahren sein,falls die in diesem Handbuch enthaltenen Sicherheitsvorschriften nicht beachtet werden oder bei einem nichtvereinbarten Gebrauch.

Beachten Sie strengstens die folgenden Sicherheitsanweisungen:

- Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, das die Maschine vollständig ist und keine Beschädigungen aufweist.
- Falls die Maschine für längere Zeit nicht benutzt wird, schalten Sie sie ab und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose..
- Verhindern Sie, dass nicht autorisierte Personen keinen Zugang zum Arbeitsbereich haben.
- Benutzen Sie passende Arbeitskleidung und Schutzhandschuhe.
- Benutzen Sie niemals die Maschine in Umgebungen mit Explosionsrisiko, d.h. bei Vorkommen von brennbaren Dämpfen und Gasen.
- Gewährleisten Sie eine ausreichende Ventilation des Arbeitsplatzes.
- Beseitigen Sie sofort alle Störungen und Hindernisse, die die Sicherheit beeinträchtigen können.

1.4.2 PERSONAL FÜR DIE GEBRAUCH DER MASCHINE

GEFAHR!

• Der Gebrauch der Maschine ist allein ausgebildetem Personal vorbehalten. Dieses Personal mussdie Sicherheitsvorschriften und die in diesem Handbuch enthaltenen Gebrauchsanweisungen kennen.

• Diese Vorrichtung kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, geistigen und sensorischen Fähigkeiten oder Unerfahrenen oder Unwissenden benutzt werden, falls diese beaufsichtigt werdenund ihnen Anleitungen zum sicheren Gebrauch der Vorrichtung gegeben und die damit verbundenden Risikenverstanden wurden. Die Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

1.4.3 SCHUTZ- UND SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

GEFAHR!

• Überprüfen Sie jedes Mal, bevor die Maschine in Betrieb genommen wird, dass alle Sicherheits-und Schutzvorrichtungen vorhanden, betriebstüchtig und wirksam sind.

1.4.4 RISIKEN DURCH ELEKTRISCHEN STROM

GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN STROM

• Die elektrische Sicherheit des Geräts ist nur dann gesichert, wenn es ordnungsgemäß an eine wirksame Erdungsanlage gemäß den gesetzlichen Vorschriften angeschlossen ist.

• Arbeiten an der Stromversorgungsanlage und Zugang zu den unter Spannung stehenden Teilen dürfen nur von qualifiziertem Personal vorgenommen werden.

• Es sind regelmäßige Kontrollen der Elektroanlage der Maschine durchzuführen (die Kontrollen dürfen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden).

• Beseitigen und/oder setzen Sie sofort gelockerte Anschlüsse oder verbrannte Kabel (der Austausch darf nur von qualifiziertem Personal vorgenommen werden).

• Ersetzen Sie das elektrische Versorgungskabel, wenn es beschädigt ist. Die Auswechslung darf nur von qualifiziertem Personal vorgenommen werden.

• Benutzen Sie nur Stecker und Steckdosen, die für die elektrischen Eigenschaften, die an dem Kennzeichnungsschild der Maschine angebracht sind, entsprechend.

• Führen Sie keine Gegenstände in die Ventilationsöffnungen der Maschine ein: Gefahr eines elektrischen Stromschlages!

• Der Gebrauch von fließendem Wasser, Wasser- und/oder Dampfstrahl ist am Installationsort der Maschine absolut verboten:

Gefahr eines elektrischen Stromschlages!



1.4.5 GEFAHREN DURCH HEIZELEMENTE (SCHWEISSBALKEN)!

GEFAHR!

• Gefahr von Verbrennungen! Am Ende des Durchganges nicht den Schweißbalken anfassen.



1.4.6 WARTUNG, SERVICE UND REPARATUR DER MASCHINE!

GEFAHR!

• Vor jedem Eingriff ziehen sie den Stromstecker aus der Steckdose.

• Führen Sie pünktlich alle Wartungsarbeiten und Servicearbeiten der Maschine aus.

• Eventuelle Schäden dürfen nur von qualifiziertem Personal repariert werden.



1.4.7 ÄNDERUNGEN AN DEM GERÄT

GEFAHR!

• Bringen Sie keine Änderungen oder Auswechselungen ohne die Genehmigung von **ORVED S.p.A.** an.

• Ersetzen Sie sofort alle defekten, verschlissenen oder beschädigten Teile (der Austausch muss von qualifiziertem Personal durchgeführt werden).

• Benutzen Sie nur Originalersatzteile



1.4.8 BRANDVERHÜTUNG

GEFAHR!

• Halten Sie die Ventilationsöffnungen frei (Abstand zu den umher stehenden Gegenständen von mindestens 10cm).

• Bringen Sie die Maschine nicht in Nähe von brennbaren Produkten.



GEFAHR!

• Gefahr von Verbrennungen: Wenn Sie Desinfektionsmittel auf Basis von Alkohol oder brennbaren Substanzen benutzen, lüften Sie den Arbeitsraum. Bringen Sie keine offenen Flammen an die Maschine! Nicht Rauchen!



1.4.9 REINIGUNG UND ENTSORGUNG DER MASCHINE

ACHTUNG!

- Reinigen Sie die Maschine regelmäßig, indem sie den in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen folgen.
- Benutzen und behandeln Sie die Reinigungsmittel nach den Vorschriften des Herstellers.
- Demolierten und entsorgen Sie die Maschine, Teile von ihr und die für die Reinigung des Geräts benutzten Reinigungsmittel unter Beachtung der geltenden Vorschriften.
- Reinigungen und Wartungen dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

1.5 SICHERHEITSVORRICHTUNGEN AN DER MASCHINE

1.5.1 BEMERKUNGEN ZU DEN SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

- Überprüfen Sie jedes Mal, bevor die Maschine in Betrieb genommen wird, dass alle Sicherheits- und Schutzvorrichtungen vorhanden, betriebstüchtig und wirksam sind. Die Maschine darf nicht benutzt werden, wenn einer oder mehrereSicherheitsvorrichtungen fehlen oder beschädigt sein sollten.
- Wartungseingriffe, Reparaturen oder Auswechslung der Sicherheitsvorrichtungen dürfen ausschließlich von ausgebildetem und qualifiziertem Personal vorgenommen werden.
- Die Sicherheitsvorrichtungen dürfen niemals überbrückt oder außer Betrieb gesetzt werden.

Die Maschine besitzt serienmäßig folgende Sicherheitsvorrichtungen:

- Sicherheitsvorrichtungen gegen Überhitzung der Vakuumpumpe.
- Sicherheitsvorrichtung gegen Überhitzung des Schweißbalkens.
- Gebläseabdeckungen Vakuumpumpe.

1.5.2 SICHERHEITSVORRICHTUNGEN GEGEN ÜBERHITZUNG DER VAKUUMPUMPE

Ihr Vakuumkammer-Verpackungsgerät ist dem Sicherheitssystem ausgestattet, das mittels entsprechender Temperatursen-soren an der Motorwicklung und einer Reihe von internen Vorrichtungen, das Risiko von Überhitzungen der Motorpumpebeseitigt, dass nach einem fortschreitenden Festfressen oder nach einem Defekt entstehen könnte.

1.5.3 SICHERHEITSVORRICHTUNG GEGEN ÜBERHITZUNG DES SCHWEISSBALKENS

Die Maschine ist mit einer Vorrichtung ausgerüstet, die das Überhitzungs- und Brandrisiko des Schweißbalkens ausschließt.

1.5.4 LÜFTERABDECKUNG FÜR VAKUUMPUMPE

Die Vakuumpumpe ist mit einer Schutzabdeckung versehen, die den Kontakt mit dem Kühlgebläse verhindert.

1.6 HYGIENE

Die Maschine wurde unter Einhaltung der Richtlinie **EN1672-2** (Hygienevoraussetzungen für Maschinen zur Zubereitung und Verarbeitung von Lebensmitteln), der Richtlinie **EG 1935/2004 und die Leitlinien EHEDG** (European HygienicEngineering and Design Group) hergestellt; Materialien, Oberflächen Formen wurden so gewählt und geplant, dass dieKontaminierung oder Infektion von Lebensmitteln gegenüber dem Anwender der Maschine und umgekehrt auf einMinimum reduziert sind, ebenso wie das Risiko von Verunreinigungen des Lebensmittels durch den Bediener und dieMaschine selbst auf ein Minimum reduziert oder beseitigt wird.

Dieses vorausgesetzt, beachten Sie immer bei der Vakuumverpackung von Lebensmitteln folgende Anweisungen:

- Führen Sie eine sorgfältige Reinigung der Maschine sowohl vor als auch nach dem Gebrauch durch. Reinigen und desinfizieren Sie vor allem die inneren Oberflächen der Vakuumkammer.
- Arbeiten Sie hygienisch und vermeiden Sie den direkten Kontakt zwischen Lebensmittel und Maschine.
- Halten Sie die bedient Tafeln und die Bedienungselemente sauber und frei von Fetten und Ölen.
- Schließen Sie den Deckel, wenn die Maschine nicht benutzt wird: Auf diese Weise vermeiden Sie, dass Staub und Schmutz sich im Innern der Vakuumkammer absetzen.

1.7 WARTUNG UND TECHNISCHER KUNDENDIENST

Im vorliegenden Betriebshandbuch werden auf deutliche Weise die Wartungsarbeiten, Reparaturen und von dem Bedie-ner der Maschine durchzuführenden Arbeiten von den Arbeiten, die von qualifizierte und ausgebildete Techniker einesautorisierten Kundendienstzentrums durchzuführen sind, unterschieden.

Bei Wartungsarbeiten, Bedienung oder Reparatur beachten Sie immer folgende Anweisungen:

- Schalten Sie die Maschine und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Beachten Sie die geplanten Wartungsarbeiten und die in diesem Handbuch vorgesehenen Zeitabständen.

Verzögerung oder ausgebliebene Wartung können kostspielige Reparaturarbeiten verursachen.

- Benutzen Sie ausschließlich Ersatzteile, Öle und Originalschmiermittel von **ORVED S.p.A.**
- Benutzen Sie Werkzeuge, die sich in gutem Zustand befinden; lassen Sie nach der Arbeit keine Werkzeuge im Innern der Maschine zurück.
- Führen Sie niemals Arbeiten durch, für die der Eingriff eines qualifizierten Technikers seitens des autorisierten Kundendienstzentrums erforderlich um angezeigt ist.
- Lassen Sie die Eingriffe ausschließlich durch ein von **ORVED S.p.A.** autorisiertes Kundendienstzentrum durchführen.
- Sicherheitsvorrichtungen, die durch einen qualifizierten Techniker für Wartungsarbeiten deaktiviert oder zeitweise abgebaut wurden, müssen am Ende der Arbeit wieder eingesetzt werden und ihre Wirksamkeit und Betriebsbereitschaftmuss überprüft werden.

2. ALLGEMEINE INFORMATIONEN

2.1 ÜBER DAS HANDBUCH

- Das vorliegende Benutzerhandbuch dient als Nachschlagewerk für eine korrekte Bedienung und eine schnelle Kenntnis der Maschine in all ihren Teilen und Ausführungen.
- Die Zeichnungen, Tabellen und alles, was in dem vorliegenden Benutzerhandbuch enthalten ist, sind vertraulich und daher ist der teilweise vollständige Nachdruck an Dritte ohne die Genehmigung von **ORVED S.p.A.** nicht gestattet.
- Aufgrund ihrer Politik zu einer fortlaufenden Qualitätsverbesserung behält sich die Herstellerfirma das Recht vor, alle zu jedem Zeitpunkt und ohne Vorankündigung Änderungen anzubringen, woraus hervorgeht, dass die hier enthaltenen Beschreibungen und die Abbildungen nicht verpflichtend sind.
- Das Handbuch ist als fester Bestandteil des Gerätes anzusehen und muss als solches für die gesamte Dauer und Gebrauch des Gerätes sorgfältig aufbewahrt werden; im Fall, dass das Gerät an Dritte weitergegeben wird, muss dieses Dokument dem neuen Besitzer übergeben werden.
- Der Käufer ist verpflichtet, dass die Personen die mit den Gebrauch und der Wartung des Geräts beauftragt sind, dieses Handbuch sorgfältig lesen, ihnen die Möglichkeit gegeben wird, ist frei zu benutzen, wann immer sich die Notwendigkeit hierzu ergibt.
- Die Herstellerfirma weist jede Verantwortung für Schäden an Personen, Sachen oder Tieren von sich, die durch Missachtung der in diesem Handbuch angegebenen Vorschriften, Warnhinweisen zur Sicherheit, an dem Gerät vorgenommenen Änderungen ohne vorherige Genehmigung, Verfälschungen und Einsatz von nicht originalen Ersatzteilen verursacht werden.

ABBILDUNGEN

- Aufgrund der hohen Anzahl an Maschinenmodellen- und ausführungen ist es aus praktischen Erwägungen unmöglich, alle verfügbaren Varianten abzubilden. Die in diesem Handbuch dargestellten Abbildungen zeigen jedoch deutlich die Arbeitsweise der auf dem Deckblatt angegebenen Modelle.

2.2 AUFBEWAHRUNG DES HANDBUCHS

- Dokument muss so benutzt werden, dass sein Inhalt nicht beschädigt wird. Nach dem Gebrauch legen Sie das Handbuch wieder an einen sicheren und geschützten Ort zurück, der aber für alle mit dem Gebrauch der Wartung des Geräts beschäftigten leicht zugänglich sein muss. Wenn das Handbuch verloren geht, gestohlen oder beschädigt wird, kann über einen Bestellantrag, der an **ORVED SpA** zusenden ist, unter Angabe der Ausführung, der Ausgabe, der Revision und des Gerätenamens eine Kopie angefordert werden. Diese Informationen können auf jeder Seite des vorliegenden Dokuments vorgefunden werden.
- Datum der Veröffentlichung des vorliegenden Gebrauchs- und Wartungshandbuchs: 01.2016.
- Copyright: **ORVED S.p.A. mit ALLEINIGEM GESELLSCHAFTER** - Musile di Piave (VE)

2.3 HERSTELLERKENNZEICHNUNG

Rechts- und Verwaltungssitz: **ORVED S.p.A. mit ALLEINIGEM GESELLSCHAFTER**

Via dell'Artigianato, 30 - 30024 MUSILE DI PIAVE (VE) ITALY

Tel.: ++39 0421 54387 / Telefax: ++39 0421 333100

E-mail: orved@orved.it - Internet: www.orved.it

2.4 GERÄTEKENNZEICHNUNG

Das Gerät wird durch ein Schild an der Seite gekennzeichnet, auf die folgenden Informationen abgelesen werden können:

A Modell.

B Spannung und Anzahl der Phasen (Volt).

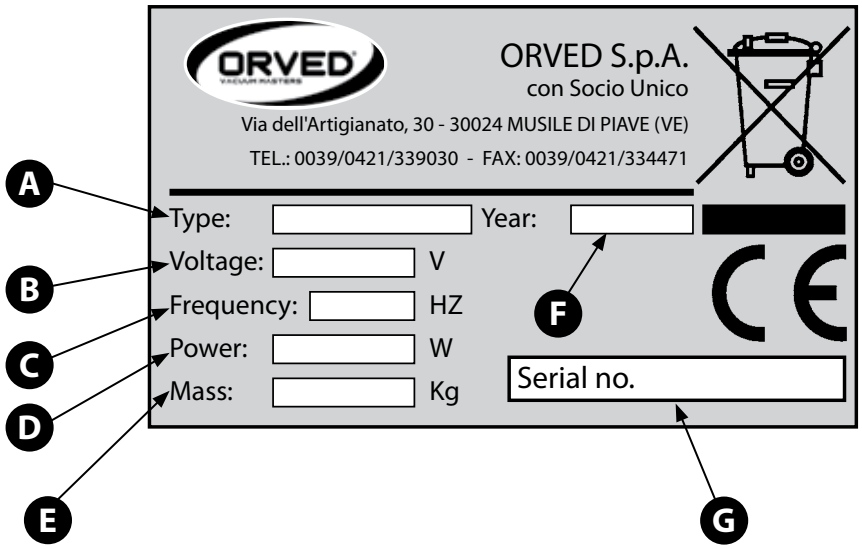
C Frequenz (Hertz).

D Maximal aufgenommene Leistung (Watt).

E Gewicht.

F Baujahr.

G Seriennummer.



2.5 GARANTIE

Alle Produkte von **ORVED** werden normalerweise strengen Qualitäts- und Betriebskontrollen unterzogen, bevor sie zum Schutz und im Interesse der Kunden installiert werden.

GARANTIEDECKUNG

ORVED gewährt für alle ihre Produkte Garantieschutz für alle Herstellungs- und Bearbeitungsfehler und ersetzt ihren Kunden kostenlos eventuell von der Herstellerfirma selbst als defekt festgestellte Teile.

DAUER

ORVED gewährt auf **EVOX 25 / EVOX 25 H** eine Garantie von 12 Monaten ab auf dem Kaufdokument angegebenen Verkaufsdatum.

ALLGEMEINE BEDINGUNGEN

Die Garantie von ORVED sieht vor:

a) Die Garantie gibt den exklusiven Rechtsanspruch auf kostenlosen Ersatz von Bauteilen, die von **ORVED** oder einem von ihr autorisierten Beauftragten als defekt anerkannt werden.
b) Die Haftung von **ORVED** beschränkt sich auf den alleinigen Austausch der als eventuell defekt festgestellten Teile; in keiner Weise erkennt **ORVED** Beschwerden für andersartigen Schadensersatz an.
c) Die beanstandeten und/oder defekten Teile müssen zum **ORVED**-Sitz gebracht werden und alle Transportausgaben für die Zulieferung der Teile gehen vollständig zu Lasten des Kunden.
d) Normale Verschleißteile sind von der Garantie ausgenommen.
e) Eventuell durchgeführte Reparaturen führen in keinster Weise zu einer Verlängerung der Garantiezeit.

AUFHEBUNG

Neben der Aufhebung bei normalem Ablauf der Garantiedeckung, verfällt die Garantie sofort in folgenden Fällen:

a) Verfälschung des Kennzeichenschildes des Geräts, irgendwelche Umänderung oder Abbringen, ohne dass **ORVED S.p.A.** darüber umgehend benachrichtigt wurde.
b) Durchführung von Änderungen an dem Gerät oder an seinen Bauteilen, ohne vorherige schriftliche Genehmigung durch **ORVED S.p.A.** Die Verfälschung des Gerätes oder seiner Teile führt neben der Aufhebung der Garantie dazu, das Orved S.p.A. von jeder Haftung gegenüber Schäden an Personen, Tieren oder Sachen befreit ist.
c) Fehlende Beachtung der in diesem Handbuch wiedergegebenen Anweisungen.
d) Gebrauch des Geräts der von dem in diesem Handbuch vorgesehenen abweicht.
e) Schäden oder Unfälle durch das Gerät, die aus externen Faktoren herrühren.
f) Arbeiten am Gerät, Durchführung von Reparaturen und/oder Wartungsarbeiten, wie von nicht fachlich ausgebildetem Personal durchgeführt werden.

2.6 ANZEIGE VON DEFEKTEN ODER STÖRUNGEN

Für die Anzeige von defekten oder Störungen, die über den Inhalt des Handbuchs hinausgehen, wenden Sie sich bitte an Ihren Bereichshändler oder direkt an **ORVED S.p.A.**, die Ihnen gern bei der Lösung des Problems weiterhilft.

Hierzu halten Sie bitte bereit:

- Name des Modells
- Seriennummer

2.7 ERSATZTEILANFRAGE

Für die Anfrage nach Ersatzteilen wenden Sie sich bitte an Ihren Gebietsbereichshändler oder direkt an ORVED S.p.A., geben Sie dabei folgendes an:

- Name des Modells
- Seriennummer
- Ersatzteil-Code

3. HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ



VERPACKUNG

- Das Verpackungsmaterial ist zu 100% recyclebar und ist mit dem Recycling-Symbol gekennzeichnet.
- Für die Entsorgung befolgen Sie die örtlichen Vorschriften.
- Werfen Sie das Material nicht in die Umwelt. Das Verpackungsmaterial (Plastiksäcke, Polystyrolteile, etc.) muss außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden, weil es eine potenzielle Gefahrenquelle darstellt.



VERSCHROTTUNG/ENTSORGUNG

- Das Gerät wurde aus recyclebarem Material hergestellt. Dieses Gerät ist entsprechend der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) gekennzeichnet.
- Vergewissern, dass dieses Gerät korrekt verschrottet wird. Tragen Sie dazu bei, den potenziellen negativen Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit vorzubeugen.

- Das Symbol  auf dem Gerät oder der beigelegten Dokumentation gibt an, dass das Gerät nicht wie Hausmüll entsorgt werden darf, sondern an die geeigneten Sammelstellen für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten übergeben werden muss.
- Zum Zeitpunkt der Verschrottung das Gerät unbenutzbar machen, indem das Versorgungskabel abgeschnitten wird und der Deckel so entfernt wird, das Kinder nicht einfach an das Innere des Gerätes gelangen können.
- Verschrotten Sie das Gerät entsprechend der Bestimmungen vor Ort für die Entsorgung von Müll und übergeben sie es an die Sammelstellen, wobei es noch nicht einmal wenige Tage unbeaufsichtigt bleiben sollte, weil es eine Gefahrenqualle für Kinder darstellt.
- Für weitere Informationen zum Umgang, Wiederverwertung und Recycling dieses Geräts das geeignete örtlich zuständige Amt, die Mülldeponie oder den Verkäufer, bei dem das Gerät erworben wurde, kontaktieren.

4. BEWEGUNG UND AUSPACKUNG

HINWEIS!

• Achten Sie besonders auf metallische Spitzen, Nägel, Nieten, scharfe Kanten oder anderes, was an der Verpackung eine mögliche Gefahr darstellen kann. Bei Erhalt der Verpackung muss der Kunde die Unversehrtheit überprüfen und umgehend den Frachtunternehmen oder dem Transport verantwortlichen eventuelle Störungen, fehlende Teile oder deutlich sichtbare Schäden mitteilen; diese Mitteilung muss auf alle Fälle vor Durchführung jeder anderen Arbeit zu Bewegung oder zur Packung erfolgen.

- **Ein eventueller Schaden an der Verpackung kann auf einen möglichen Schaden des Geräts oder seiner Teile hinweisen; bei Zweifelsfällen zu Unversehrtheit des Geräts nach dem Transport fragen Sie vor Beginn aller anderen Arbeiten bei ihrem Händler oder direkt bei Orved S.p.A. nach Informationen.**
- **Das verpackte Gerät muss an einem sicheren, zu diesem Zweck geeigneten, trockenen und überdachten Ort aufbewahrt werden und darf keinen Witterungseinflüssen ausgesetzt sein. Am vorgesehenen Ort muss eine Temperatur zwischen 5 °C und 40 °C und eine relativen Luftfeuchtigkeit nicht über 80 % herrschen Wasser und Wasserdampf müssen im gebührenden Abstand vom Installations- oder Lagerungsort gehalten werden.**

4.1 AUSPACKEN

- Nachdem die Verpackung entfernt wurde, vergewissern, dass das Gerät unbeschädigt ist; verwenden Sie es nicht bei Zweifeln und wenden Sie sich sofort an den Verkäufer.
- Bewahren Sie den Klettverschluss zum Festhalten des Stromversorgungskabels an der Halterung auf.
- Es ist ratsam, die gesamte Verpackung für eventuelle zukünftige Bewegung oder Einlagerungen des Geräts aufzubewahren.
- Hinsichtlich der Entsorgung und Sicherheit des Verpackungsmaterials beachten Sie die Anweisungen im vorigen Kapitel 3.

4.2 BEWEGUNG UND EINLAGERUNG

HINWEIS!

• Während des Transports muss die Maschine immer in der Waagerechten gehalten werden, um Austritt von Öl aus der Pumpe zu vermeiden.

- **Benutzen Sie die entsprechenden Plastikschrauben an der Rückseite, um den Deckel zu befestigen.**
- **Schweißbalken und Einlegeplatten müssen blockiert werden, damit sie sich nicht im Innern der Vakuumkammer bewegen können.**
- **Bei einer Einlagerung muss das Gerät an einem sicheren, zu diesem Zweck geeigneten, trockenen, gut belüfteten und überdachten Ort aufbewahrt werden und darf keinen Witterungseinflüssen ausgesetzt sein.**
- **Am vorgesehenen Ort muss eine Temperatur zwischen 5 °C und 40 °C und eine relativen Luftfeuchtigkeit nicht über 80 % herrschen.**
- **Wasser und Wasserdampf müssen im gebührenden Abstand vom Installations- oder Lagerungsort gehalten werden.**

HINWEIS!

Nach einer längeren Einlagerungszeit, sind folgende Maßnahmen durchzuführen:

- **Ölwechsel der Pumpe vor Inbetriebnahme, befolgen Sie die Anweisungen des Kapitels „WARTUNG". Der Ölwechsel darf ausschließlich von autorisiertem Fachpersonal ausgeführt werden, wobei die Anweisungen und Vorschriften der vorliegenden Anleitung einzuhalten sind.**
- **Entfeuchtung, folgen Sie den Anweisungen des Kapitels „BETRIEB".**

5. VOR DER VERWENDUNG VON EVOX 25 / EVOX 25 H

Im Folgenden liefern wir Ihnen einige Informationen zur bestmöglichen Verwendung des **EVOX 25 / EVOX 25 H**.

5.1 VORBEREITENDE REINIGUNG DER VAKUUMKAMMER UND DES DECKELS

- Vor dem Einschalten der Maschine ist es notwendig, die Vakuumkammer und den Deckel mit einem mit Trinkwasser angefeuchteten Tuch zu reinigen.
- Es wird empfohlen, keine aggressiven Reinigungsmittel, Edelstahltopfreiniger, Schaber oder scheuernde, säurehaltige oder aggressive Mittel zu verwenden, die die Innenoberflächen der Vakuumkammer unwiederbringlich beschädigen können.
- Nach der Reinigung gründlich mit Leitungswasser ausspülen.

5.2 BESCHREIBUNG DES GERÄTS

Das Gerät besteht aus einem Maschinenkörper **1**, der die Vakuumkammer **4** umfasst, und den ntsprechenden Deckel **3** zum Schließen.

Im Innern der Vakuumkammer befindet sich der Schweißbalken **5**, dessen Aufgabe es ist, die Beutel hermetisch zu versiegeln.

Die Einlegeböden **8** haben die Aufgabe, die anzusaugende Luftmenge zu reduzieren, was die Zykluszeit verkürzt.

1 Maschinenkörper

2 Bedientafel

3 Deckel der Vakuumkammer aus gehärtetem Glas

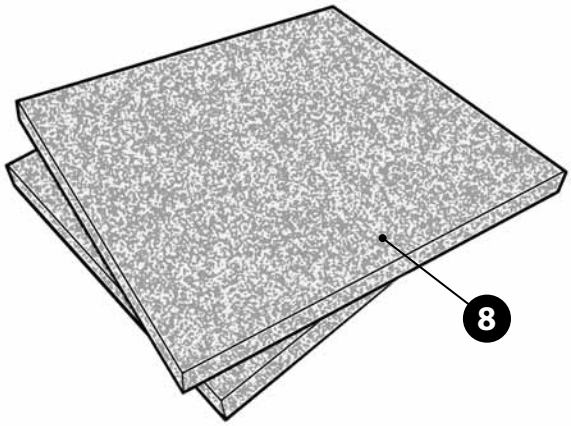
4 Vakuumkammer

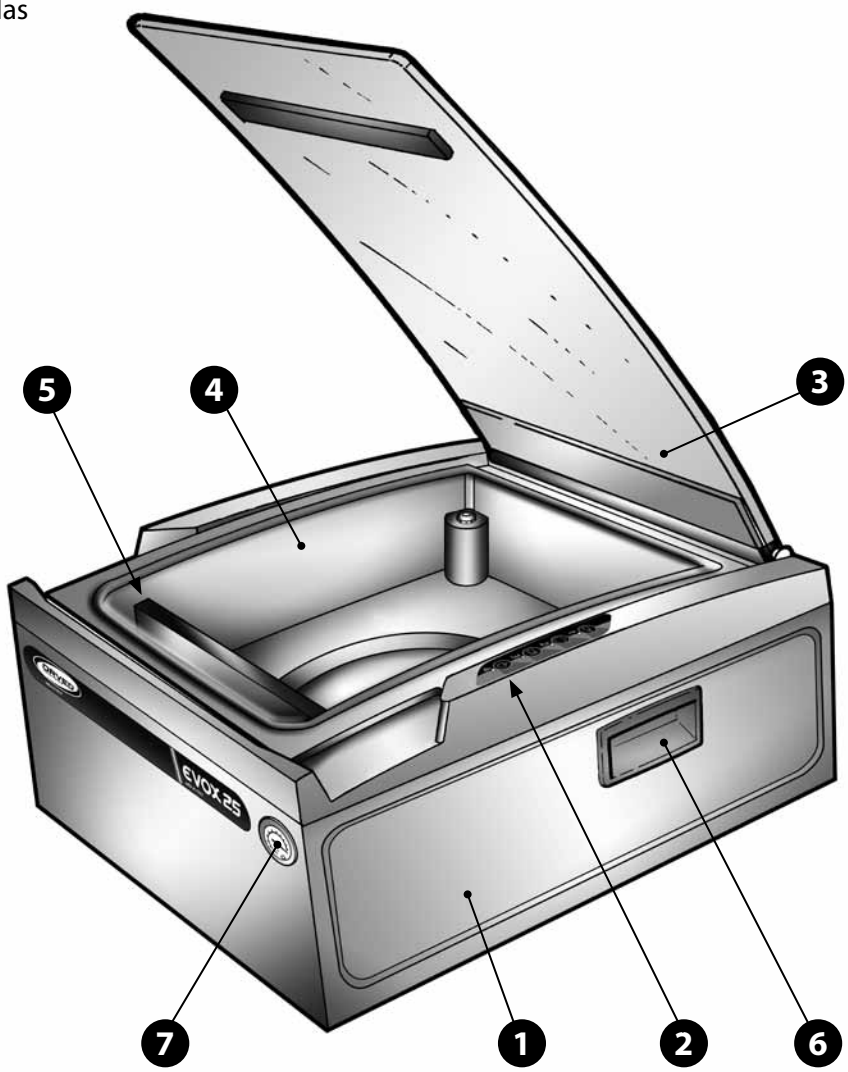
5 Schweißbalken

6 Tragegriff

7 Vakumeter

8 Einlegeböden zur Reduktion der Absaugluft





5.3 INFORMATIONEN ZU DEN MÖGLICHEN BETRIEBSMODALITÄTEN

Die Speisen werden vorsorglich im Innern entsprechender Vakuumbeutel vorbereitet (für das Garen oder die Konservierung) oder in festen Vakuumgefäßen („Vakuumbox").
Der Beutel oder das Gefäß werden in der Mitte der Vakuumkammer positioniert, in der die Evakuierung der Luft stattfindet, und, im Falle der Vakuumbeutel, deren Versiegelung.

5.3.1 VAKUUMZYKLUS FÜR BEUTEL (§ 7.4.1)



× 1. Vakuumzyklus Konservierung. Es wird ein Hochvakuum erzeugt; die Luft im Beutel wird komplett entfernt. Die gesamte Zyklusdauer beträgt ca. 40 Sekunden, was jedoch vom Produktvolumen und der in die Vakuumkammer eingesetzten Einlegeböden.



× 1. Vakuumzyklus Garen. Es besteht ein Hochvakuum; die Luft wird sowohl um die Speise herum, als auch auf dem Kern des Produkts entfernt, sodass eine gleichmäßige Übertragung der Wärme von Außen in Richtung des Kerns des Produktes in der anschließenden Garphase des im entsprechenden Garbeutel verpackten Lebensmittel in einem Dampfofen. Die gesamte Zyklusdauer beträgt ca. 60 Sekunden, was jedoch vom Produktvolumen und der in die Vakuumkammer eingesetzten Einlegeböden.

Beim Vakuumzyklus für die Konservierung werden **PA/PE**- oder **OPA/PP**-Beutel für die Konservierung verwendet; jedes Mal, wenn das anschließende Garen der Speisen im Dampfofen im Innern der Verpackung vorgesehen ist, müssen ausschließlich nur OPA/PP-Beutel benutzt werden. D. h., mit **OPA/PP**-Beuteln können Sie Lebensmittel aufbewahren und kochen und mit **PA/PE**-Beuteln nur konservieren.

5.3.2 VAKUUMZYKLEN FÜR GEFÄSSE (§ 7.4.2 UND 7.4.3)



Wird bei festen Vakuumbehältern verwendet, die einem Hochvakuum widerstehen (Gefäße aus Glas mit einer dicken Stärke, professionelle Vakuumbehälter).

Der Vorgang endet duch drücken der **STOP** – Taste.

5.3.3 ERZEUGUNG DES VAKUUMS IN EXTERNEN GEPRÄGTEN BEUTELN (§ 7.4.3)



EVOX 25 / EVOX 25 H gestattet es, das Vakuum in Beuteln außerhalb der Vakuumkammer zu erzeugen mit Hilfe des mitgelieferten Zubehörs "**Easy 160**", und somit, Produkte zu konservieren, deren Abmessungen über denen der Vakuumkammer liegen.

Der Vorgang endet duch drücken der **SEAL** – Taste.

5.3.4 REGULIERUNG DER SCHWEISSDAUER



× 1, × 2, × 3, × 4. Durch ein-,zwei-, drei- oder viermaliges Drücken der Taste **SEAL**, kann die Schweißdauer auf vier entsprechenden Stufen eingestellt werden.

5.4 INFORMATIONEN ZUM PUMPENÖL UND ZU DEN VERPACKUNGSTEMPERATUREN DER PRODUKTE

HINWEIS. Die folgenden einfachen aber grundlegenden Regeln, die in den folgenden Punkten genauer erläutert werden, ermöglichen eine Arbeit mit Ihrer Maschine ohne Störungen, was sowohl die Resultate betrifft (eine optimale und so lang wie möglich anhaltende Konservierung der Produkte) als auch der Dauer und der Ausnutzung der Pumpe. Es ist von großer Wichtigkeit, dass sich das Pumpenöl (das spezifisch für die Anwendung von Lebensmittelvakuum entwickelt und von der FDA zugelassen ist) immer im besten Zustand befindet: flüssig und sauber, d.h. ohne grobe Verunreinigungen und ohne wässrige Teilchen.

Die Maschine warnt Sie mit einer optischen und akustischen Anzeige, wenn der Zeitpunkt für einen Ölwechsel gekommen ist. Die Anzeige wird bei jeder Einschaltung des Gerätes aktiviert, wenn die größte Anzahl an Durchläufen erreicht ist, die zugelassen ist. **Zu diesem Zweck wurden folgende wichtige Regeln befolgt:**

1) **Die unter Vakuum zu verpackende Produkte müssen im Kühlschrank oder in einem Temperatursenker auf eine Temperatur von 3°C abgekühlt worden sein.** Bei dieser Temperatur:
   - Werden die Vermehrung der Bakterien blockiert und die Konservierung erhält ihre Dauer und den größten Nutzungsgrad.
   - Die Feuchtigkeitsübertragung in Form von Wasserdampf, die von der Pumpe abgesaugt wird und die Oxydierung der inneren Oberflächen verursacht, wird auf ein Minimum reduziert.
2) **Kontrollieren Sie regelmäßig den Ölstand und führen Sie mit einer wöchentlichen Abfolge eine Entfeuchtung des Öls durch.**
3) **Der Ölwechsel erfolgt in Abhängigkeit der Arbeitsbelastung, jedenfalls alle 6 Monate oder alle 100 Arbeitsstunden.**
4) **Nach einer Stillstandszeitraum der Maschine von über einem Monat nehmen Sie einen Ölwechsel vor, bevor Sie die Maschine in Betrieb nehmen.** Oxydationsreste und Flüssigkeitsreste, die sich während den Stillstandszeiten auf den Boden des Öltanks absetzen, werden somit zusammen mit dem Altöl abgelassen.
5) **Die Temperatur des Raums, in dem die Maschine installiert ist sollte nicht unter 10°C betragen, um zu vermeiden, dass das Öl zu sehr verdickt.** Flüssigeres Öl erleichtert den Kaltstart der Pumpe.

HINWEIS. Die Maschine warnt Sie mit einer optischen und akustischen Anzeige, wenn der Zeitpunkt für einen Ölwechsel gekommen ist. Die Anzeige wird bei jeder Einschaltung des Gerätes aktiviert, wenn die größte Anzahl an Durchläufen erreicht ist, die zugelassen ist.

5.5 INFORMATIONEN ZU DEN VAKUUMBEUTELN

Die für die Konservierung und/oder das Garen der Lebensmittel verwendeten Beutel sind durch eine Nylonaußenschicht gekennzeichnet (Barriereschicht), die das Eindringen von Luft von Außen in das Innere des Beutels verhindert und die die mit den Sinnen wahrnehmbaren Eigenschaften der verpackten Speisen bewahrt.
Die Beutel, die für die in der Anleitung beschriebene Verwendung geeignet sind, sind die folgenden:

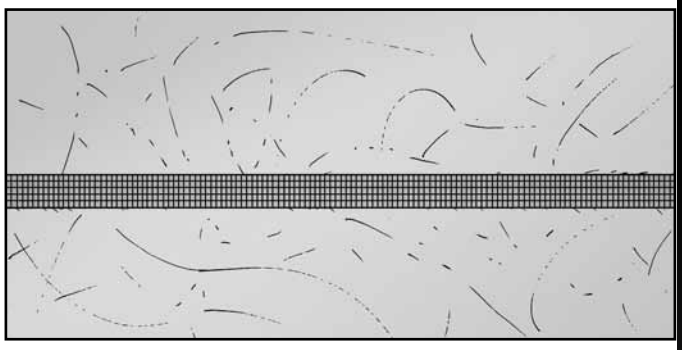
- **BEUTEL ZUR KONSERVIERUNG (aus PA/PE**: Die externe Barriereschicht besteht aus Nylon (Polyamid) und die (interne) Siegelschicht aus Polyäthylen. Sie sind glatt und matt und haben normalerweise eine Stärke von 90 Mikron. Sie sind für die Konservierung von Lebensmitteln bestimmt und laut der geltenden Gesetzgebung dazu geeignet, mit Lebensmitteln in Kontakt zu kommen.

Anmerkung: Sie sind nicht für die Kochtechnik des Garens unter Vakuum bestimmt.

- **BEUTEL ZUM GAREN (aus OPA/PP)**: Sie unterscheiden sich von den Beuteln zur Konservierung aufgrund ihrer Siegelschicht, die aus Polypropylen besteht. Sie sind glatt und glänzend und haben normalerweise eine Stärke von 75-85 Mikron. Sie eignen sich für die Konservierung und insbesondere für das Garen unter Vakuum.

Bei dieser Technik wird maximal eine Temperatur von 100 °C für einige Gemüsearten erreicht, wohingegen die meisten Lebensmittel bei einer Temperatur von 60-65°C gegart werden. Diese Beutel sind daher dafür geeignet, Temperaturen von bis zu 100°C standzuhalten.
Die Vakuumbeutel eignen sich für die Verpackung von Produkten, die nicht übermäßig empfindlich gegenüber einem Zerdrücken sind (Fleisch, Aufschnitt, harter Käse, Hülsenfrüchte, etc.).

Ein perfektes Versiegeln ist unabdingbar, was sich durch eine klar markierte Schweißnaht, die frei von Verbrennungen ist, feststellen lässt.

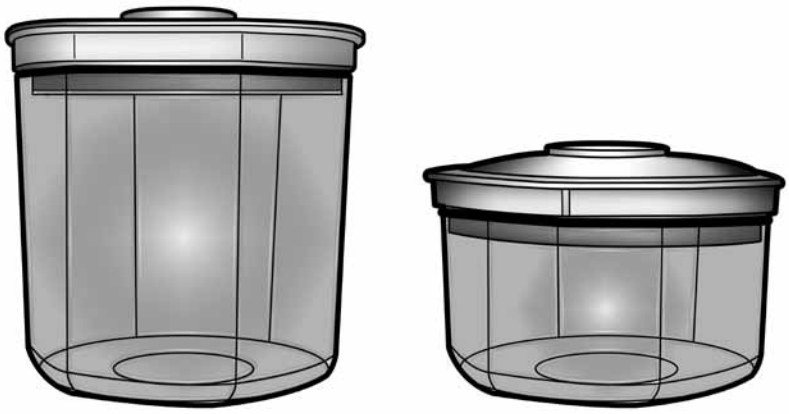


Optimale Schweissnaht

5.6 INFORMATIONEN ZU DEN VAKUUMGEFÄSSEN

- Im Handel sind für gewöhnlich Vakuumgefäße erhältlich, die aus einem durchsichtigen Plastikmaterial bestehen (Polykarbonat) und für den Hausgebrauch für keine fachmännischen Vakuumniveaus (d. h. für ca. 80% des absoluten Vakuums) bestimmt sind. Die Deckel dieser Gefäße sind mit entsprechenden Ventilen versehen, durch die die Luft evakuiert wird.
- Diese Zubehörteile sind sowohl für die Konservierung von Produkten, die leicht zerdrückt werden können, als auch für die Konservierung flüssiger Lebensmittel geeignet. Sie werden nicht für das Garen mit Vakuum verwendet.
- Bei Gefäßen mit einer höheren Festigkeit aus Stahl oder Glas, die dem vom **EVOX 25 / EVOX 25 H** erreichten hohen Vakuumniveau standhalten können, ist es möglich, einen längeren Zyklus einzustellen, der das Vakuum im Innern des Behälters fast auf null bringt.





5.7 INFORMATIONEN ZUR VAKUUMKONSERVIERUNG VON LEBENSMITTELN

Hier einige wichtige Regeln, für eine perfekte Leistung in der Küche.
Versuchen Sie nicht das System zu verwenden, um bereits veränderte oder aus ernährungswissenschaftlicher Sicht verarmte Produkte zu konservieren; **verlorene Qualität lässt sich nicht zurückgewinnen**. Speisen, die zu lange bei Raumtemperatur aufbewahrt wurden oder die gerade zubereitet oder gekocht wurden, verlieren Feuchtigkeit, ihre anfänglichen Eigenschaften (Farbe, Geruch, Geschmack, etc.) und sind stärker Verunreinigungen durch Bakterien ausgesetzt.
Deshalb wird empfohlen, die Produkte unter Vakuum zu verpacken, nachdem sie im Kühlschrank oder im Schockfroster auf eine Temperatur von 3 °C abgekühlt worden sind.
Diese wichtige Maßnahme hilft außerdem, die Pumpe vor Oxidation zu schützen.

- Wenn Sie die Vakuumbeutel für rohe oder gekochte Speisen verwenden, denken Sie daran, diese gleichmäßig zu verteilen, um das Entweichen der Luft zu erleichtern und sie nicht übermäßig zu füllen, weil dies das Schweißen für eine hermetische Dichtigkeit beeinträchtigen könnte.
- Es ist eine verlässliche Regel, die Beutel zu ca. 2/3 mit dem zu verpackenden Produkt zu füllen.

- Es empfiehlt sich, das **Gemüse** und das **Obst** nach dem Waschen abzutrocknen, um Ansammlungen von Flüssigkeiten zu vermeiden, die diese schlaff werden lassen können.
- Um **Fleisch** für eine vernünftige Zeit zu konservieren, daran denken, dies mindestens 2 Stunden abkühlen zu lassen, um die Wirkung der Vermehrung der Bakterien zu verlangsamen. Bevor diese unter Vakuum verpackt werden abtrocknen, um einen hohen Prozentanteil des Vakuums zu erreichen. Fleisch mit Knochen, wie z. B. Rippchen, Kotelett oder Anderes, mit Aluminiumfolie bedecken, um zu verhindern, dass die Folie durchlöchert wird.
- Was den **Fisch** betrifft, so muss dieser vor allem gut gewaschen und ausgenommen werden, die Kiemen müssen entfernt werden und er muss wie das Fleisch gut abkühlen, bevor er vakuumverpackt wird. Bewahren Sie ihn im Kühlschrank bei einer Temperatur von maximal +3 °C auf.
- Was den **Hartkäse** betrifft, wie z. B. Parmesan, Schafskäse, etc., so ist keine besondere Umsicht notwendig, wohingegen es sich bei Weichkäse anbietet, diesen in Cellophanfolie zu wickeln oder die Konservierung in Gefäßen zu wählen.
- Bei den **Wurstwaren** und den **Salaten** ist keine besondere Umsicht geboten, wenn Vakuumgefäße verwendet werden. Falls das Produkt in Beuteln verpackt werden soll, sollte es vor dem Verpacken abgetrocknet werden.
- Für **Soßen** wie folgt vorgehen: Nachdem diese normal zubereitet wurden, in Glasbehältern verpacken und dann für 12 Minuten bei maximaler Leistung in der Mikrowelle pasteurisieren. Behälter in Eiswasser tauchen, um die Soße abzukühlen; dann in den entsprechenden Vakuumbehälter füllen und diesen unter Vakuum setzen.

UNGEFÄHRE KONSERVIERUNGSZEITEN

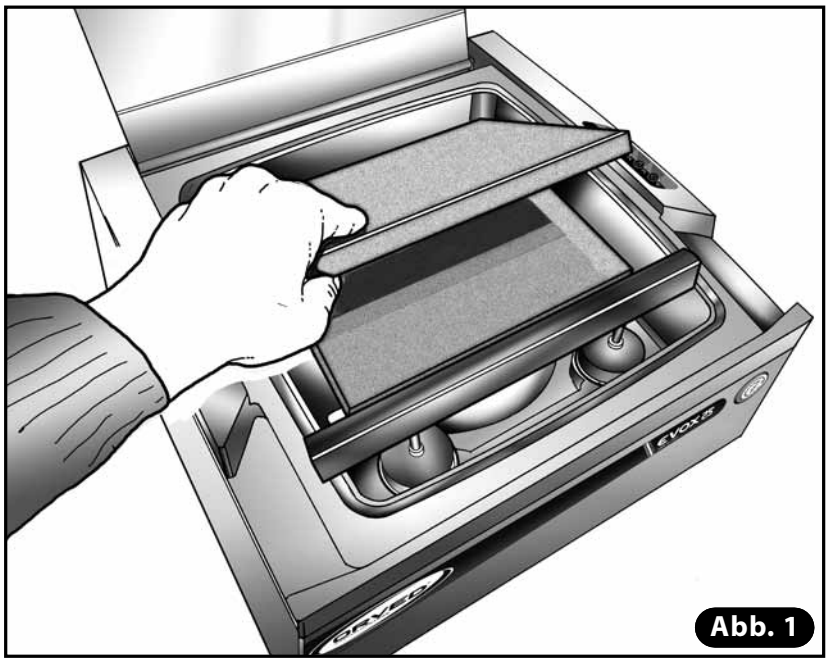
Die aufgelisteten Konservierungszeiten sind rein indikativ und hängen von der anfänglichen Qualität des zu konservierenden Produktes, der Konservierungstemperatur, der Abkühlzeit gekochter Speisen, der Temperatur zu der das Produkt verpackt wurde und dem erreichten Vakuumniveau sowie des verwendeten Vakuumbeutels ab.

- **Frischer Salat:** bis zu 12 Tage
- **Frischer Käse:** bis zu 20 Tage
- **Frischer Fisch:** bis zu 7 Tage
- **Frisches Fleisch:** bis zu 15 Tage

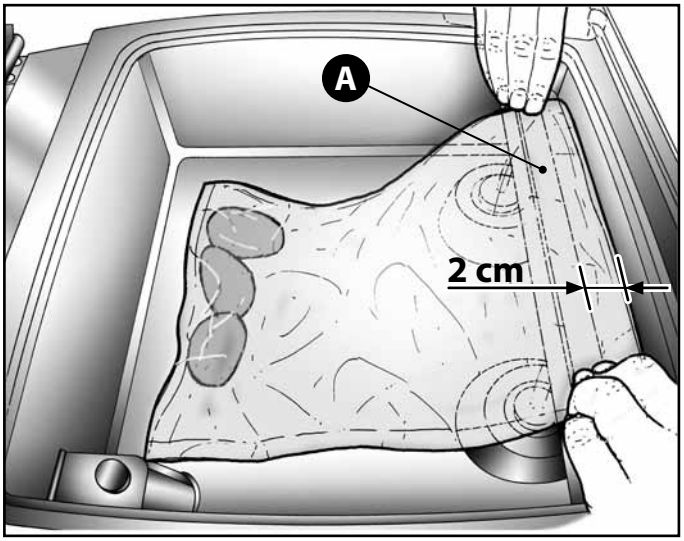
6. VORBEREITUNG

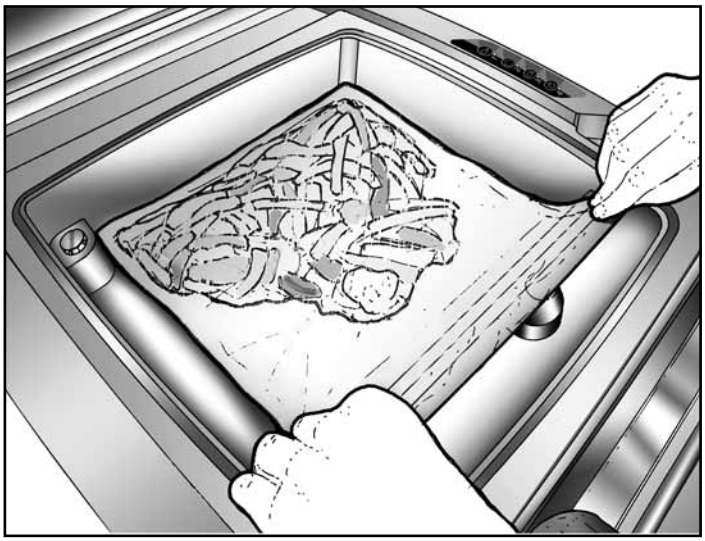
6.1 VERWENDUNG VON VAKUUMBEUTELN

1) **Nehmen Sie die vorbereitende Einstellung des Vakuumsensors vor**: Bei der ersten Inbetriebnahme muß der Vakuum-Druckfühler entsprechend dem Luftdruck (je nach Höhenlage verschieden) eingestellt werden. Dieses Verfahren muß bei Aufstellung des Geräts an einen Ort in anderer Höhenlage, wiederholt werden. Verbinden Sie das Gerät, drücken sie dann für 5 Sekunden die **PUMP** - Taste und schließen Sie danach den Deckel. Ende des Einstellungszyklus abwarten.
2) Wählen Sie den Vakuumbeutel nach der vorgesehenen Anwendung (Konservierung oder Garen) und nach der Produktgröße (das Produkt darf nicht mehr als 2/3 des Nutzvolumens des Beutels einnehmen) aus.
3) Öffnen Sie die Abdeckung und stellen Sie sicher, dass die Vakuumkammer und das zu verpackende Produkt trocken sind. Wenn Sie das Lebensmittel in den Beutel geben, achten Sie bitte darauf, die Innenseite in der Nähe der Öffnung nicht zu verunreinigen oder nass zu machen, damit die Versiegelung nicht beeinträchtigt wird.
4) Fügen Sie die Plastikauflageflächen je nach der Produktgröße in die Kammer ein **(Abb. 1)**. Die höchst mögliche Anzahl an Auflageflächen je nach Beutelmaß ermöglicht aufgrund des geringeren Volumens der abzusaugenden Luft eine Zeitersparnis im Verpackungsprozess.



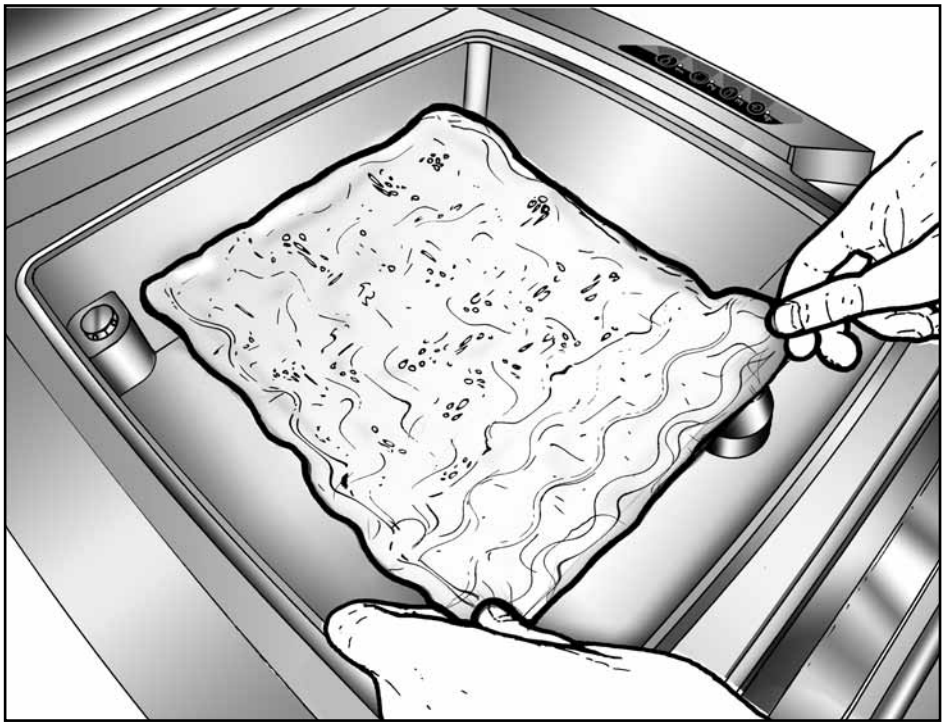
5) Legen Sie den gefüllten Vakuumbeutel auf die Plastikauflageflächen und mittig auf den Schweißbalken **A**, so dass der offene Beutelrand **ca. 2 cm** über den Balken hinausragt.





6) Wenn flüssige Produkte verpackt werden sollen, **füllen Sie den Beutel höchstens bis zur Hälfte**.

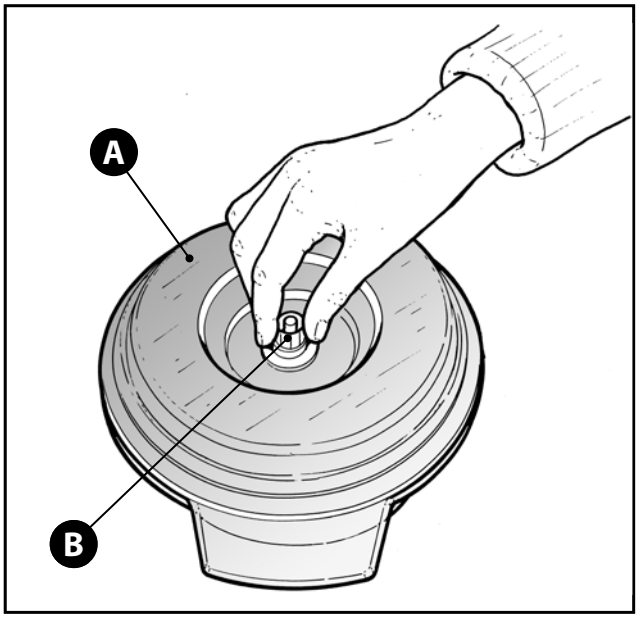
7) Deckel des Gerätes schließen.

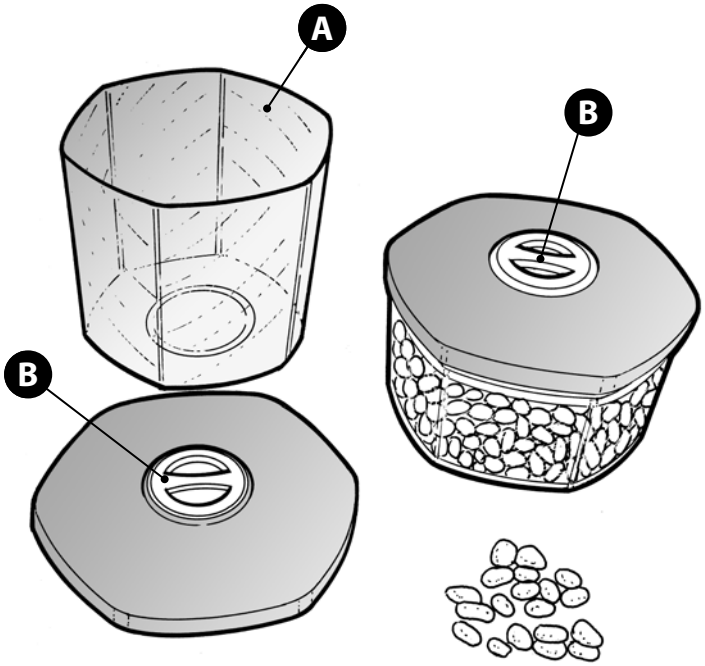


6.2 VERWENDUNG VON VAKUUMGEFÄSSEN.

1) Nehmen Sie die vorbereitende Einstellung des Vakuumsensors vor: Bei der ersten Inbetriebnahme muß der Vakuum-Druckfühler entsprechend dem Luftdruck (je nach Höhenlage verschieden) eingestellt werden. Dieses Verfahren muß bei Aufstellung des Geräts an einen Ort in anderer Höhenlage, wiederholt werden. Verbinden Sie das Gerät, drücken sie dann für 5 Sekunden die **PUMP** - Taste und schließen Sie danach den Deckel. Ende des Einstellungszyklus abwarten.

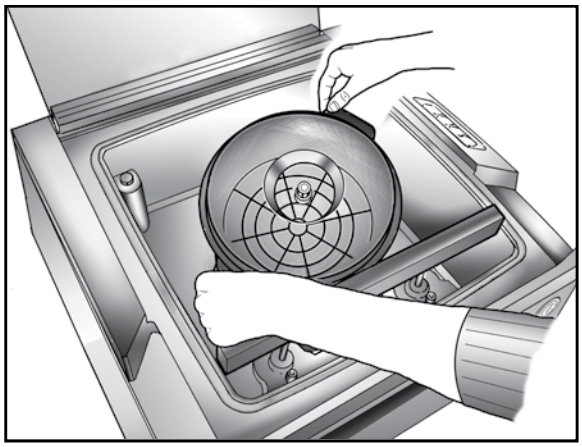
2) Die Ventile der Deckel müssen dafür bestimmt sein, die Luft aus dem Innern des Behälters abzusaugen. Ein Vakuumgefäß oder -deckel **A** mit geöffnetem Ventil **B**, vorbereiten, sodass die Absaugung der Luft aus dem Inneren des Behälters möglich ist.

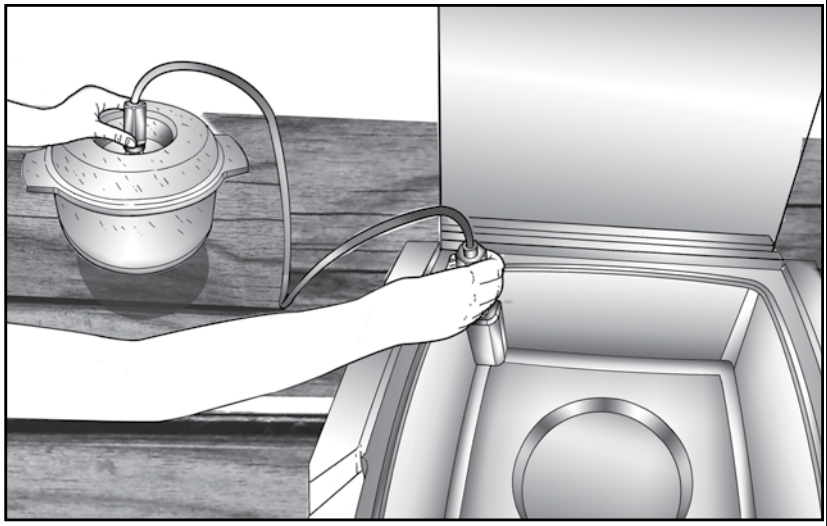




3) Den Behälter maximal bis zu 3/4 des Volumens füllen, falls es sich um flüssige Lebensmittel handelt.

4) Den Behälter je nach Größe, innerhalb oder außerhalb der Vakuumkammer setzen. Im letzteren Fall, die beiliegende Saugvorrichtung benützen.



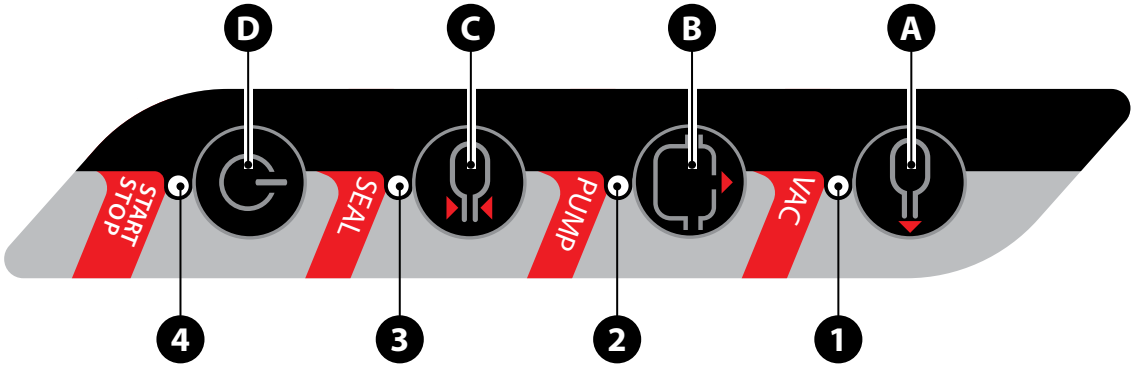


7. BETRIEB

7.1 BEDIENTAFEL

A-D: tasten

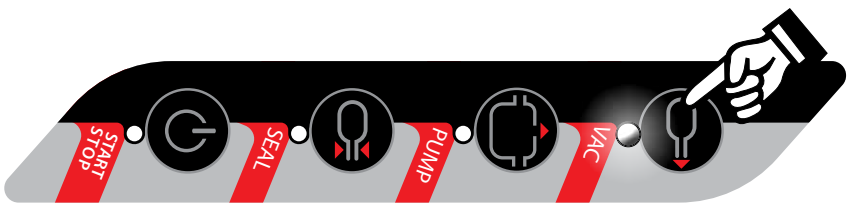
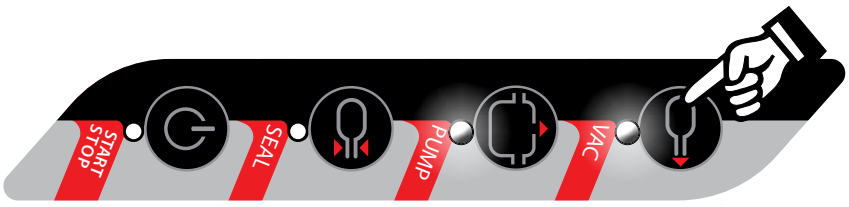
1-4: Leuchtdioden (LED)





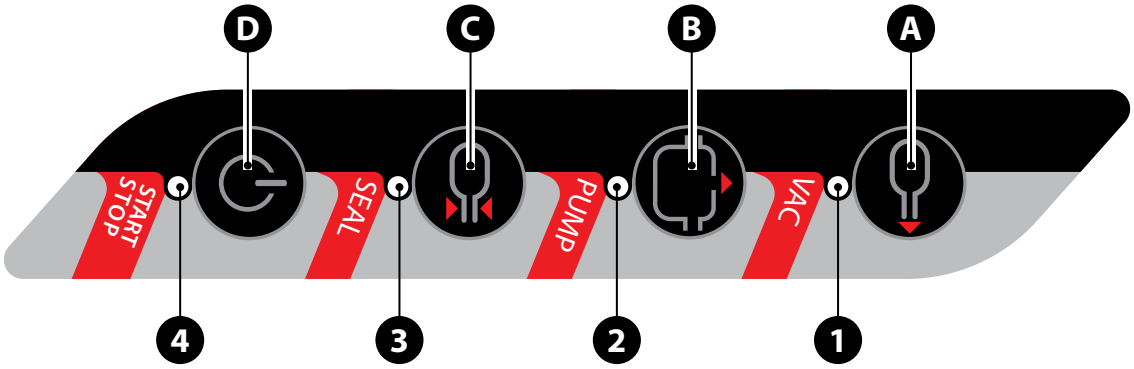
A – VAC. Wahl des Vakuumzyklus. Erlaubt die Einstellung des Vakuumzyklus nach Arbeitsablauf „Konservierung" oder „Garen" (Siehe auch § 5.3.1).

Vakuumzyklus für Konservierung oder Garen wählen: nach der Einschaltung ist das Gerät immer auf Vakuumzyklus für Konservierung eingestellt; Leuchtdiode **1** ist eingeschaltet. Durch Drücken der **VAC**-Taste, schaltet Leuchtdiode **2** ein, was die Einstellung auf den Vakuumzyklus für Garen anzeigt. Durch erneutes Drücken der **VAC**-Taste, wird wieder der Vakuumzyklus für Konservierung gewählt, wobei Leuchtiode **2** ausgeschaltet wird.

	**LED 1 EINGESCHALTET (WERKSEITIGE EINSTELLUNG):** Vakuumzyklus in Beuteln, für Konservierung.
	**LED 1 + 2 EINGESCHALTET:** Vakuumzyklus in Beuteln, für Garen.

Weitere Funktionen der VAC-Taste:

- Gedrückt für 5 Sekunden, wird der Zyklus zur Entfeuchtung des Pumpenöls aktiviert. Alle Leuchtdioden blinken.

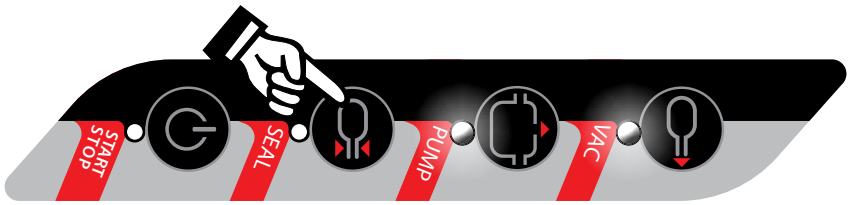
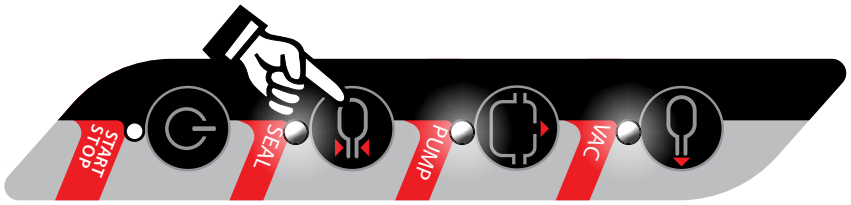
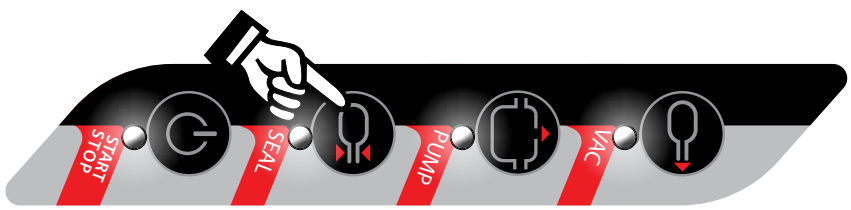
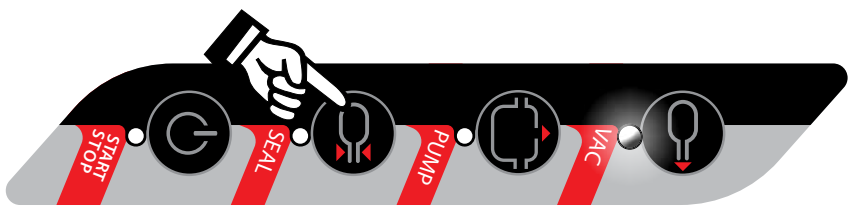




B – PUMP. Erzeugung des Vakuums in Vakuumbehältern und in geprägten Beuteln ausserhalb der Vakuumkammer. Aktiviert den Zyklus für die Erzeugung des Vakuums in Vakuumbehältern und in geprägten Beuteln ausserhalb der Vakuumkammer (LED 2 eingeschaltet).
Erzeugung des Vakuums in Vakuumbehältern: nachdem das gewünschte Vakuum erreicht wird, (vom Vakuumeter ablesbar), wird der Zyklus durch Drücken der **STOP**-Taste beendet.
Erzeugung des Vakuums in Vakuumbehältern und geprägten Beuteln ausserhalb der Vakuumkammer: nachdem das gewünschte Vakuum erreicht wird, (vom Vakuumeter ablesbar), wird der Zyklus durch Drücken der **SEAL**-Taste mit der Versiegelung des Beutels beendet. **Andere Funktionen der Taste PUMP:** Drücken und 5 Sekunden halten, damit sich der Kalibrierungs-Prozess des Vakuumsensors einschaltet.



C – SEAL. Taste Schweissung. Erlaubt die Einstellung auf vier verschiedenen Schweissdauern, die je nach Stärke und Material der Beutel auszuwählen sind. Aktiviert die Versiegelung bei Vakuumierung von geprägten Beuteln ausserhalb der Vakuumkammer; ermöglicht die vorzeitige Versiegelung beim Vakuumzyklus in Beuteln, was eine ein geringeres Zusammendrücken des Beutels bei Druckempfindlichen Produkten, bewirkt.
Einstellung der Schweissdauer: durch Drücken der **SEAL**-Taste, schalten Leuchtdiode 1 und 2 ein, was die Werkseinstellung auf Schweissdauer 2 anzeigt (für Beutel in 90-µm Stärke) . Durch erneutes Drücken der **SEAL**-Taste, schalten Leuchtioden 1, 2 und 3 ein (Schweissdauer 3: für Beutel in 105-µm Stärke und für Kochbeutel); durch erneutes Drücken schalten Leuchtioden 1, 2, 3 und 4 ein (Schweissdauer 4: für Beutel in 140-µm Stärke); durch erneutes Drücken löschen alle Leuchtioden aus, mit Ausnahme der Leuchtiode 1 (Schweissdauer 1: für Beutel in 60/70-µm Stärke). Bei erneutes Drücken der **SEAL** taste wiederholt sich der oben beschriebene Ablauf.
Andere Funktionen der Taste SEAL: Drücken und 5 Sekunden halten, um den Summer ein/abzuschalten.

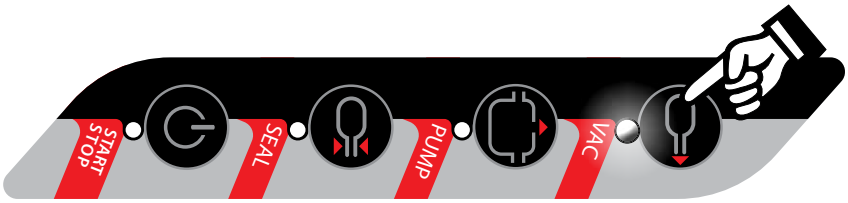
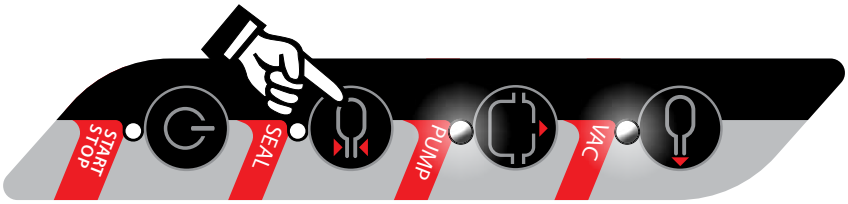
	**LEUCHTDIODEN 1 + 2 EINGESCHALTET: (WERKEINSTELLUNG):** PA/PE-VAKUUMBEUTEL für Konservierung, Stärke 90 µm.
	**LEUCHTDIODEN 1 + 2 + 3 EINGESCHALTET:** PA/PE-VAKUUMBEUTEL für Konservierung, Stärke 100 µm. OPA/PP-Kochbeutel Stärke 85 µm für Sous-Vide Garen.
	**LEUCHTDIODEN 1 + 2 + 3 + 4 EINGESCHALTET:** PA/PE-VAKUUMBEUTEL für Konservierung, Stärke 140 µm.
	**LEUCHTDIODE 1 EINGESCHALTET:** PA/PE-VAKUUMBEUTEL für Konservierung, Stärke 60-70 µm.



D – START/STOP. Taste für die Aktivierung und Beendung des Arbeitszyklus. Aktiviert den Arbeitsvorgang oder beendet ihn mit sofortiger Kammerbelüftung.

7.2 WERKEINSTELLUNGEN

Beim Einschalten sind folgende Werkseinstellungen programmiert:

	**VAKUUM:** für Konservierung (Leuchdiode 1 eingeschaltet).
	**SCHWEISSUNG:** Schweissdauer 2 für Beutel in 90-µm Stärke (Leuchdioden 1 + 2 eingeschaltet).

Diese Werte können über die VAC oder die **SEAL**-Taste jederzeit geändert werden; die Werkeinstellungen werden bei jeder neuen Einschaltung wieder zurückgeholt.

7.3 RÜCKRUF AUS DEM ENERGIESPARMODUS

Sobald irgendeine Taste gedrückt wird, verlässt das Verpackungsgerät den Energiesparmodus (angezeigt durch ein Blinken) und kehrt zurück in den Stand-By Modus (bereit zum Gebrauch).

7.4 BETRIEB: VAKUUMERZEUGUNG IN BEUTELN UND GEFÄSSEN

7.4.1 VAKUUMERZEUGUNG IN BEUTELN

1) Stecken Sie den Stecker in eine passende Steckdose

2) Bei der ersten Inbetriebnahme führen Sie die Vorkalibrierung des Vakuumsensors, wie es in § 6.1. beschrieben wird, aus.

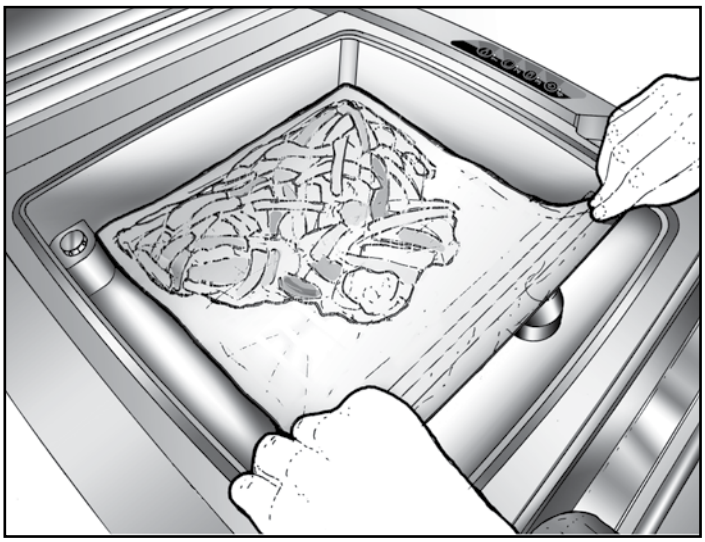
3) Nachdem die Verpackung wie im Kapitel „Vorbereitung“ beschrieben, im Innern der Vakuumkammer vorbereitet wurde, den Deckel schließen, wobei vorne ein leichter Druck ausgeübt wird und gleichzeitig die **START** drücken.

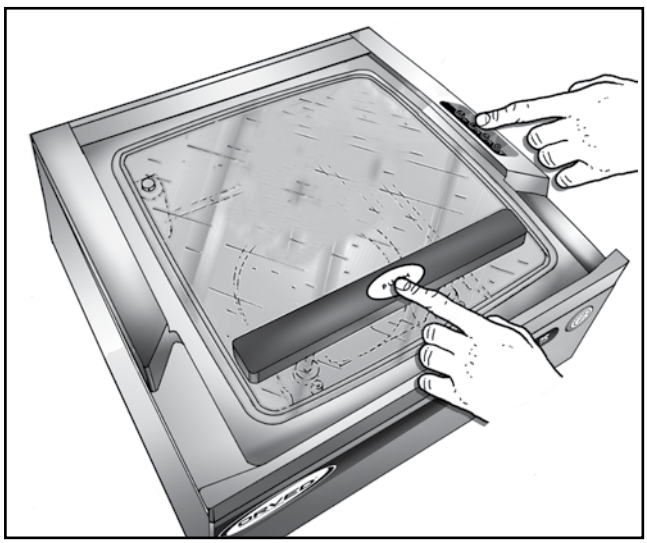
4) Nach Beendung des Arbeitszyklus und der anschließenden Belüftung der Vakuumkammer, Deckel öffnen und den versiegelten Beutel herauszunehmen. Versichern Sie sich, dass die Versiegelung gut markiert ist und keine Luftblasen im Innern des Beutels vorhanden sind.

Nach Beendung weist ein akustisches Signal darauf hin, dass die Maschine für einen neuen Arbeitsvorgang bereit ist.

Durch Drücken der SEAL-Taste während der Evakuierungsphase der Luft geht das Gerät vorzeitig zur Schweißphase über.

Der Arbeitsvorgang kann durch Drücken der STOP-Taste frühzeitig unterbrochen werden. In diesem Fall wird keine Versiegelung ausgeführt, sondern eine Druckentlastung der Vakuumkammer durchgeführt.





7.4.2 ERZEUGUNG DES VAKUUMS IN VAKUUMBEHÄLTERN IM INNERN DER VAKUUMKAMMER

1) Stecken Sie den Stecker in eine passende Steckdose.

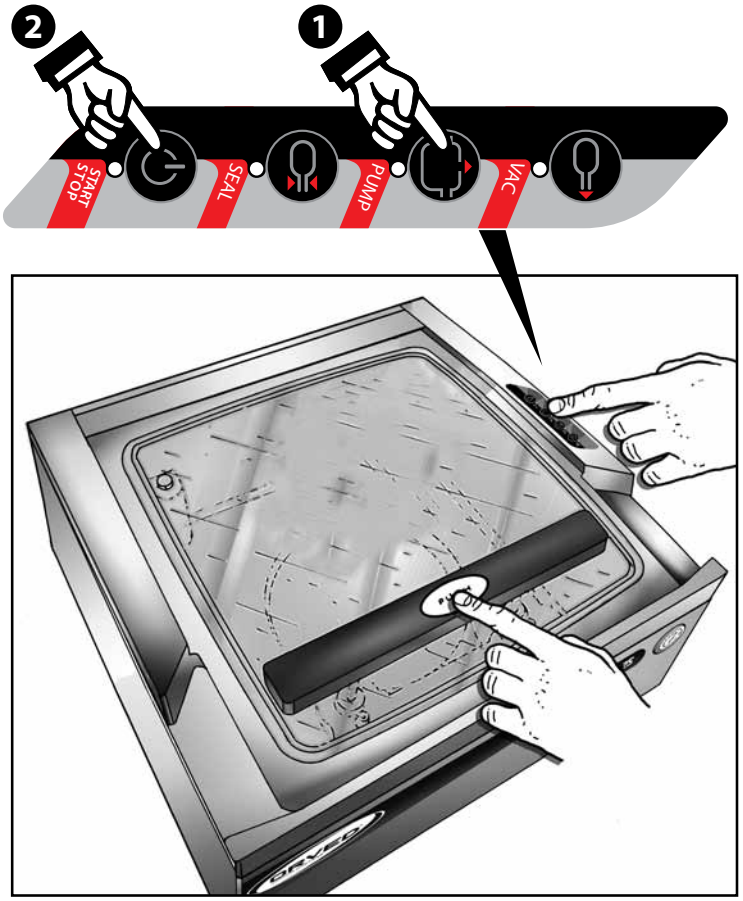
2) Bei der ersten Inbetriebnahme führen Sie die Vorkalibrierung des Vakuumsensors, wie es in § 6.1. beschrieben wird, aus.

3) Legen Sie den Vakuumbehälter, wie im Kapitel „VORBEREITUNG“ beschrieben, im Innern der Vakuumkammer ein.

4) Schließen Sie den Deckel, Drücken Sie die PUMP – Taste und starten Sie den Zyklus mittels **START**-Taste.

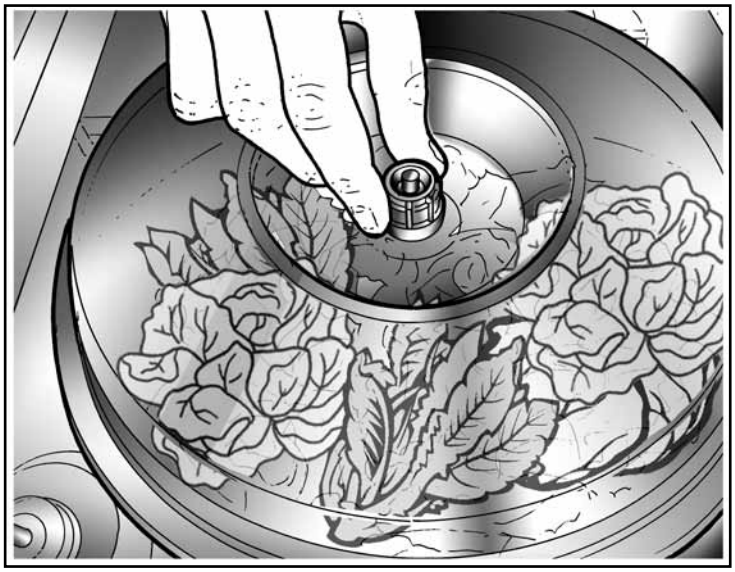
5) Bei Erreichung des gewünschten Vakuums, das vom Vakuummeter ablesbar ist, taste STOP drücken.





6) Nehmen Sie nach Beendung den Behälter aus der Vakuumkammer und schließen Sie sofort das Ventil des Behälters, um zu verhindern, dass Luft in den Behälter eindringt.

Nach Beendung weist ein akustisches Signal darauf hin, dass die Maschine für einen neuen Arbeitsvorgang bereit ist.



7.4.3 ERZEUGUNG DES VAKUUMS IN VAKUUMBEHÄLTERN AUSSERHALB DER VAKUUMKAMMER

1) Stecken Sie den Stecker in eine passende Steckdose.

2) Bei der ersten Inbetriebnahme führen Sie die Vorkalibrierung des Vakuumsensors, wie es in § 6.1. beschrieben wird, aus.

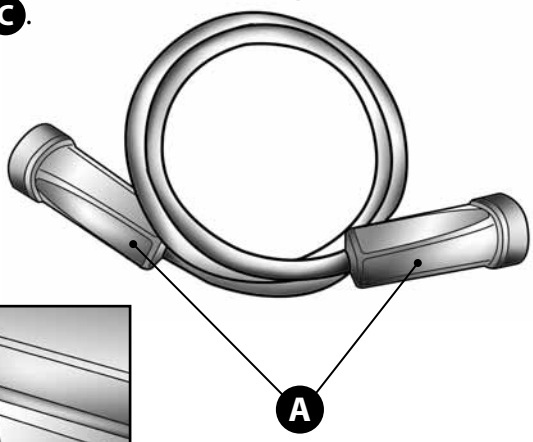
3) Legen Sie den Vakuumbehälter, wie im Kapitel „VORBEREITUNG" beschrieben, auf einer horizontalen und stabilen Auflagefläche neben der Maschine.

4) Drücken Sie die **PUMP** – Taste und starten Sie den Zyklus mittels **START**-Taste.

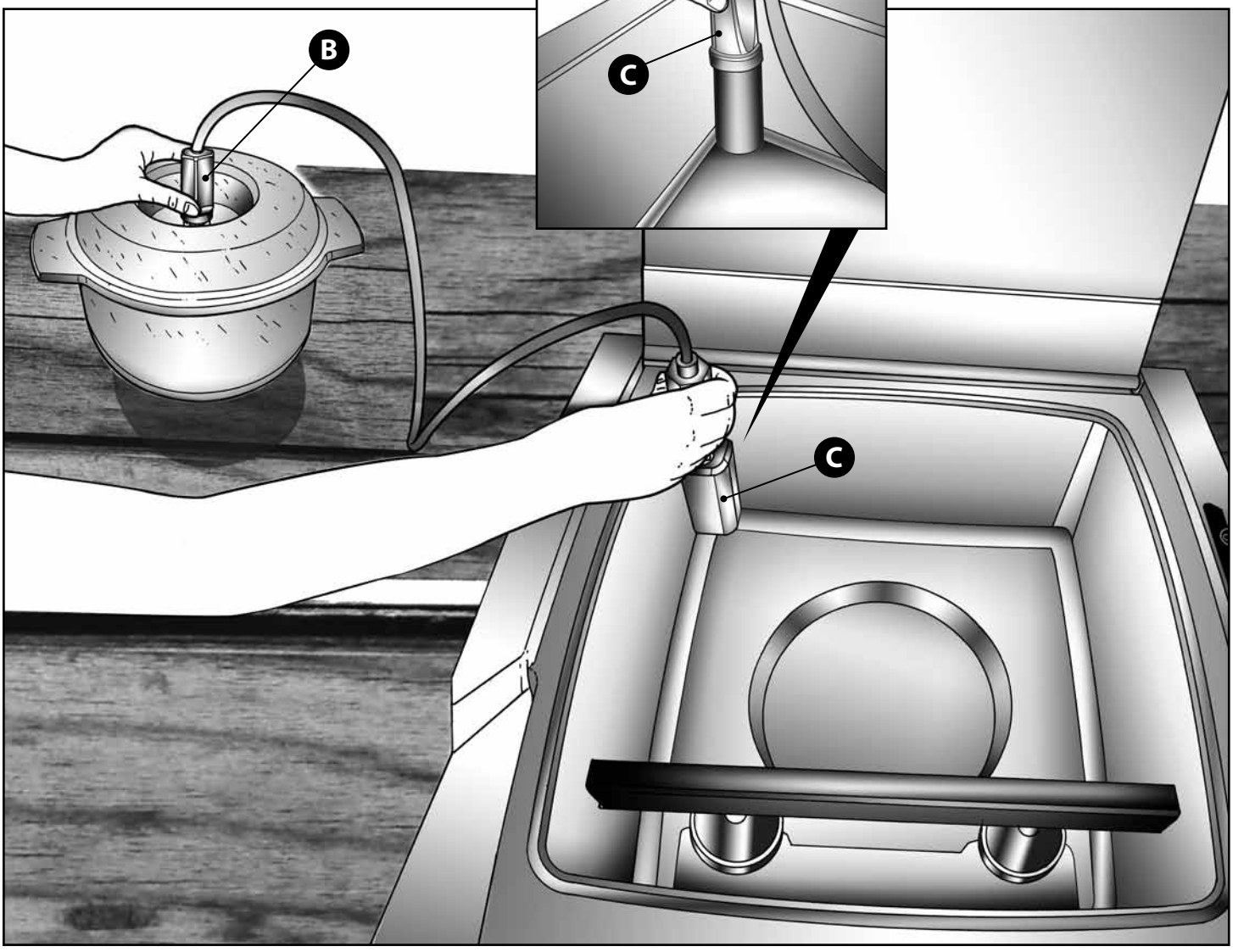
5) Drücken Sie gleichzeitig die an beiden Enden des Schlauches angebrachten Saugvorrichtungen **A**, auf das Ventil des Behälters **B** und des Sauganschlusses im Innern der Vakuumkammer **C**.

6) Bei Erreichung des gewünschten Vakuums, das vom Vakuummeter ablesbar ist, taste **STOP** drücken.

7) Schließen Sie nach Beendung sofort das Ventil des Behälters, um zu verhindern, dass Luft in den Behälter eindringt. Versichern Sie sich, dass die Versiegelung gut markiert ist und keine Luftblasen im Innern des Beutels vorhanden sind.



Nach Beendung weist ein akustisches Signal darauf hin, dass die Maschine für einen neuen Arbeitsvorgang bereit ist.



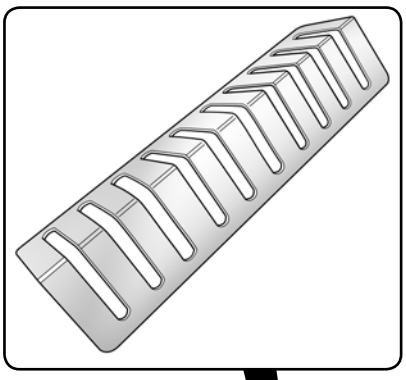
7.4.4 ERZEUGUNG DES VAKUUMS IN GEPRÄGTEN BEUTELN AUSSERHALB DER VAKUUMKAMMER

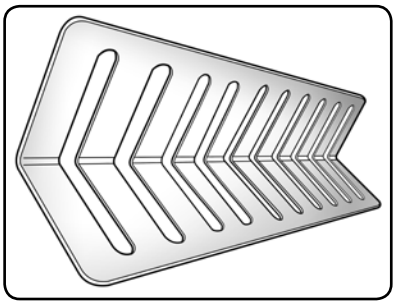
1) Stecken Sie den Stecker in eine passende Steckdose.

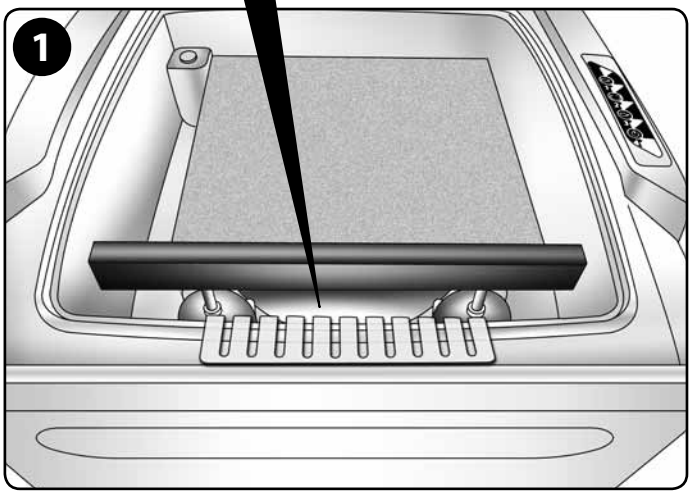
2) Bei der ersten Inbetriebnahme führen Sie die Vorkalibrierung des Vakuumsensors, wie es in § 6.1. beschrieben wird, aus.

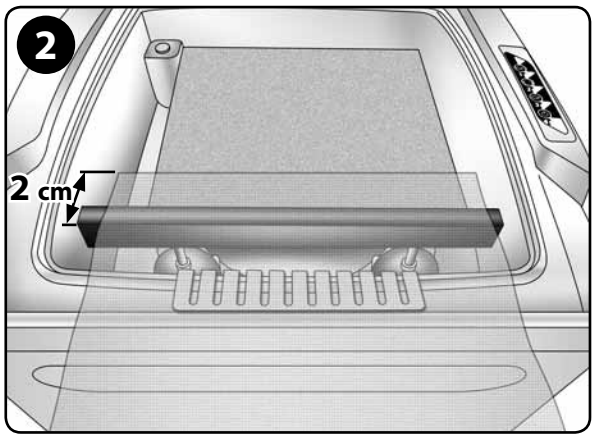
3) Das Zubehör in der Mitte des Kammerrandes legen.

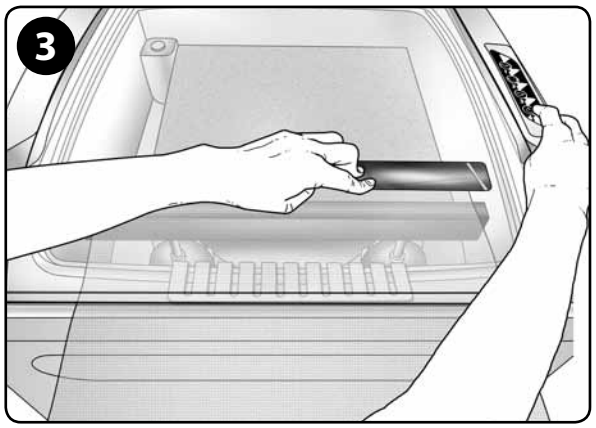
4) Den Beutel außerhalb der Maschine anliegen. Der Rand des geprägten Beutels muss mindestens **2 cm** über der Schweißleiste überstehen.



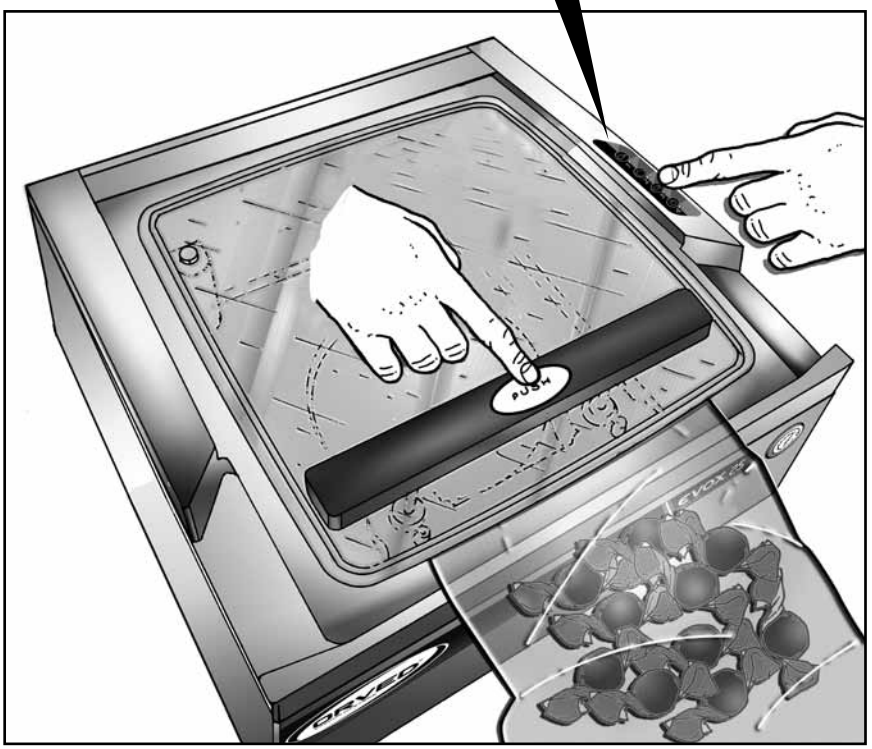












5) Drücken Sie die **PUMP**-Taste und starten Sie den Arbeitsvorgang mittels **START**-Taste.

6) Schließen Sie den Deckel, indem Sie vorne einen leichten Druck ausüben und drücken Sie gleichzeitig die taste START.

7) Bei Erreichung des gewünschten Vakuums, das vom Vakuummeter ablesbar ist, taste **SEAL** drücken. Versichern Sie sich, dass die Versiegelung gut markiert ist und keine Luftblasen im Innern des Beutels vorhanden sind.

Nach Beendung weist ein akustisches Signal darauf hin, dass die Maschine für einen neuen Arbeitsvorgang bereit ist.

7.5 WEITERE FUNKTIONEN UND ALARMHINWEISE

7.5.1 ENTFEUCHTUNGSZYKLUS DES PUMPENÖLS



× 5 Sekunden.

Verbinden Sie das Gerät, drücken sie dann für 5 Sekunden die **VAC** – Taste und schließen Sie danach den Deckel. Ende des Zyklus abwarten.
Es ermöglicht, den kondensierten Wasserdampf vom Öl zu entfernen. Die Dauer beträgt 20 Minuten.

Wir raten, wöchentlich und nach längerem Stillstand der Maschine, einen Entfeuchtungszyklus des Pumpenöls auszuführen. Falls Produkte nicht ausreichend abgekühlt (d.h. 3-4°C) verpackt wurden, ebenfalls nach Beendung den Entfeuchtungszyklus durchführen.

7.5.2 EINSTELLUNG DES VAKUUMDRUCKFÜHLERS



× 5 Sekunden.

Bei der ersten Inbetriebnahme muß der Vakuum-Druckfühler entsprechend dem Luftdruck (je nach Höhenlage verschieden) eingestellt werden. Dieses Verfahren muß bei Aufstellung des Geräts an einen Ort in anderer Höhenlage, wiederholt werden. Verbinden Sie das Gerät, drücken sie dann für 5 Sekunden die **PUMP** - Taste und schließen Sie danach den Deckel. Ende des Einstellungszyklus abwarten.

7.5.3 AKTIVIERUNG / DEAKTIVIERUNG DES AKUSTISCHEN SIGNALS



× 5 Sekunden.

Das Signal schaltet sich ein/ab, wenn Sie den Taster **SEAL** für 5 Sekunden gedrückt halten.

7.5.4 VORÜBERGEHENDE UNTERBRECHUNG DER STROMVERSORGUNG

Falls es während eines Arbeitsvorganges zu einem Stromausfall kommt, wird die Vakuumkammer bei Wiederherstellung der Stromzufuhr belüftet und die Maschine kehrt in den Stand-by Modus, mit werkseitigen Einstellungen, zurück.

7.5.5 ALARMSIGNAL FÜR UNZUREICHENDES VAKUUM

Falls nicht ein minimales Vakuumniveau innerhalb einer programmierten Zeitspanne erreicht wird, wird der Vorgang nach circa einer Minute unterbrochen. Das Gerät signalisiert die Störung durch Aufblinken der vier Leuchtdioden und gleichzeitigem Alarmsignalton.

7.5.6 ALARMSIGNAL FÜR ÖLWECHSEL

Um Beschädigungen an der Vakuumpumpe zu vermeiden, signalisiert EVOX 25 / EVOX 25 H nach Überschreitung der maximalen Anzahl von Arbeitsabläufen (durch Blinken un gleichzeitigem Alarmton) bei jeder Einschaltung, dass ein Ölwechsel durchgeführt werden muss. Der Ölwechsel darf ausschließlich von geschulten Fachkräften ausgeführt werden.

8. WARTUNG

Die regelmäßige Ausführung der programmierten Wartung wie sie nachfolgend im Handbuch beschrieben wird, reduziert bzw. eliminiert vollständig Pannen und Störungen und verlängert die Lebensdauer der Maschine beachtlich.

Wenn die Wartung nicht regelmäßig ausgeführt wird, kann dies zu hohen Reparaturkosten und in einigen Fällen zum Verfall der Garantie führen.

Befolgt man die Angaben kann auch ein gutes hygienisches Niveau beibehalten werden.

8.1 ANWEISUNGEN ZUR WARTUNG

Die Informationen und Anweisungen dieses Kapitels sind für das gesamte Personal bestimmt, das an der Maschine tätig wird: der Benutzer und der Wartungsarbeiter.

ACHTUNG! Versuchen Sie nicht, das Gerät oder eines seiner Teile zu reparieren oder zu verändern, weil dies gefährlich sein kann und zum Verwirken der Garantie führt; wenden Sie sich ausschließlich an autorisierte Fachtechniker.

8.1.1 GRUNDLEGENDE SICHERHEITSNORMEN FÜR DIE WARTUNG DER MASCHINE

Um die Reinigungs- und Wartungsarbeiten der ordentlichen Wartung sicher auszuführen, erinnern wir an die folgenden Bestimmungen:

- Die Maschine vom Versorgungsnetz trennen, ohne am Versorgungskabel zu ziehen.
- Die Maschine nicht mit nackten, feuchten oder nassen Händen oder Füssen berühren.
- Keine Schraubenzieher, Küchenwerkzeuge oder Anderes in die Schutzvorrichtungen und die beweglichen Teile einführen.

Es ist strengstens verboten, die Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen zu entfernen, um die Arbeiten der ordentlichen Wartung auszuführen. Der Hersteller weist jede Verantwortlichkeit für Unfälle, die auf die Nichtbeachtung dieser Pflicht zurückzuführen sind, zurück.

ACHTUNG! Die Oberflächen nicht mit scharfen oder scheuernden Körpern abschaben!

ACHTUNG! Bei allen Wartungs-, Zubringungs-, Installations- und Reinigungsarbeiten des Geräts stets die geeignete persönliche Schutzausrüstung (Handschuhe etc.) tragen.

8.1.2 REINIGUNG DER EXTERNEN OBERFLÄCHEN

GEHÄUSE

Die externen Oberflächen aus Edelstahl werden mit einem weichen Tuch oder Schwamm und einem neutralen Reinigungsmittel gereinigt, wobei der Satinage zu folgen ist.
Es wird empfohlen, keine Edelstahltopfreiniger, Schaber oder scheuernde, säurehaltige oder aggressive Mittel zu verwenden, die die Stahloberflächen unwiederbringlich beschädigen können.
Nach der Reinigung wird empfohlen, die externen Oberflächen mit speziellen Produkten für Edelstahloberflächen auf Ölbasis zu schützen.

ACHTUNG!
Während der Reinigungsarbeiten Typenschilder nicht entfernen. Diese liefern wertvolle Informationen zum Gerät für den technischen Kundendienst.

8.1.3 REINIGUNG DER VAKUUMKAMMER (Abb. 1)

ACHTUNG!

Vor der Wartung die Stromversorgung unterbrechen.

Um die Hygiene und den Schutz der Qualität der verpackten Lebensmittelprodukte zu garantieren, muss die Reinigung der Vakuumkammer nach jeder Verwendung durchgeführt werden.

Die Gestaltung der Kammer ermöglicht eine schnelle Reinigung. Es wird empfohlen, ein weiches Tuch oder einen nicht scheuernden Schwamm und ein neutrales Reinigungsmittel oder ein desinfizierendes Mittel auf Alkoholbasis zu verwenden.

8.1.4 REINIGUNG DES GLASDECKELS (Abb. 2)

ACHTUNG!

Vor der Wartung die Stromversorgung unterbrechen.

So sollte auch der Glasdeckel nach jeder Verwendung gereinigt werden.

Es wird empfohlen, ein mit Leitungswasser oder Glasreinigungsmittel getränktes weiches Tuch oder einen nicht scheuernden Schwamm zu verwenden.

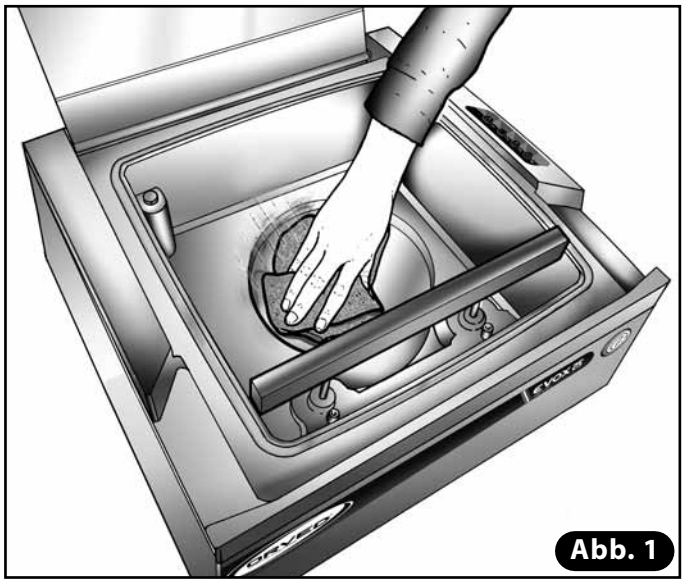


Abb. 1

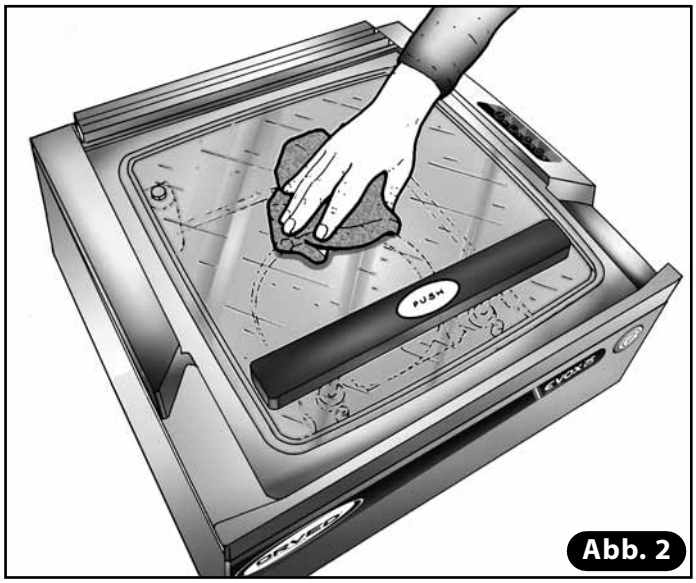


Abb. 2

8.1.5 REINIGUNG DES SCHWEISSBALKENS (Abb. 3)

ACHTUNG!
Vor der Wartung die Stromversorgung unterbrechen.

Der Schweißbalken sollte einmal im Monat gereinigt werden, um Restbestände zu entfernen, die die Qualität der Versiegelung der Beutel beeinträchtigen könnten.

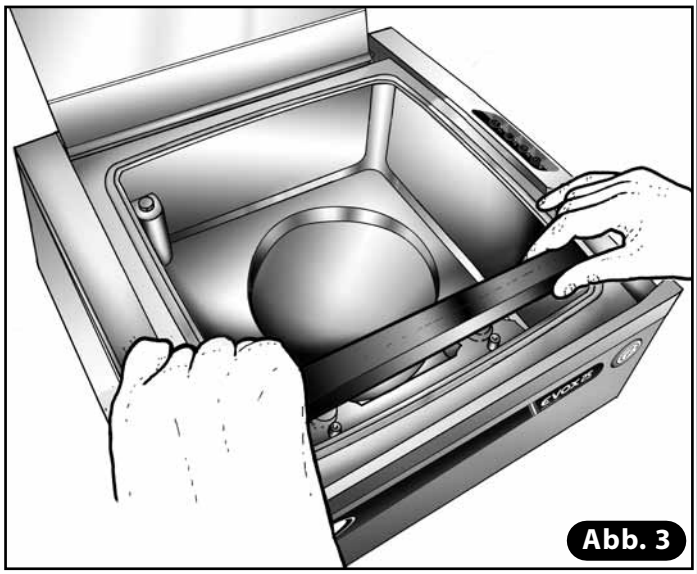
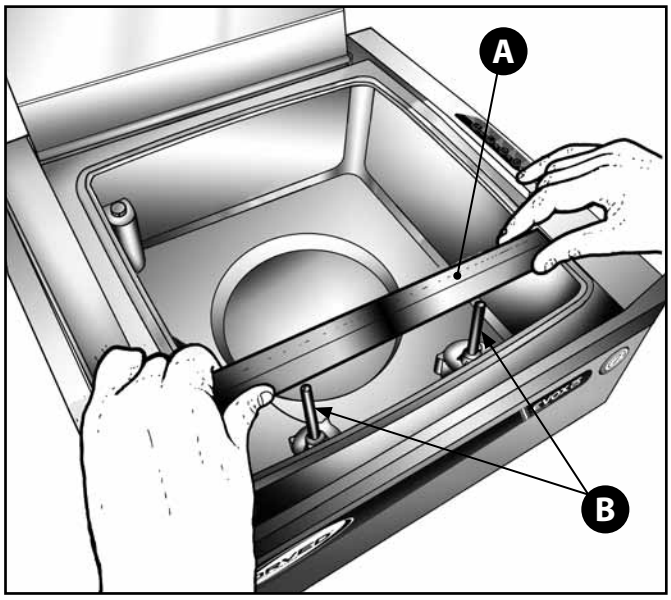


Abb. 3

Um die Arbeit zu erleichtern, Schweißbalken **A** nach oben heben, indem sie aus den zwei Stiften **B** genommen wird.

Es wird empfohlen, ein weiches Tuch oder einen nicht scheuernden Schwamm und ein neutrales Reinigungsmittel oder ein desinfizierendes Mittel auf Alkoholbasis zu verwenden.

Danach den Balken an den zwei Stiften **B** einrasten, wobei die zwei Löcher im unteren Teil des Balkens getroffen werden müssen, und vergewissern, dass sie korrekt eingerastet sind.



ACHTUNG:

Das schwarze Teflonband nicht entfernen!

Keinen Schaber oder scheuernde Werkzeuge verwenden!

8.1.6 ENTFEUCHTUNG DES PUMPENÖLS

Die Vakuumpumpe ist das Herzstück der Maschine. Zum Schutz der Pumpe vor der Oxidation der Innenflächen und folglich der Blockierung des Rotors aufgrund des Vorhandenseins oxidierter Rückstände, das zu bemerken ist, wenn der mit der Luft angesaugte Wasserdampf kondensiert und lange Zeit im Innern des Pumpenkörpers bleibt, sind folgende Anweisungen zu befolgen:

1) Das Produkt immer kalt verpacken, möglichst bei 3-4°C. Je wärmer das Produkt ist, desto geringer wird die Haltbarkeitszeit und desto höher ist die Kondenswasserbildung im Innern der Pumpe, was deren Oxidation und Beschädigung zur Folge hat.

2) Wenn das Gerät nur gelegentlich benutzt wird, vor der Verpackung der Produkte Pumpe warmlaufen lassen, durch Drücken der Taste PUMP und anschließendes Drücken der Taste START. Lassen Sie die Pumpe für zirka drei Minuten warmlaufen. Dies ermöglicht es, die Pumpenöltemperatur auf den Betriebswert zu bringen und den Wasserdampf auszustoßen.

3) Wir raten, einmal wöchentlich den Zyklus zur Entfeuchtung des Pumpenöls auszuführen. Für 5 Sekunden die **VAC** – Taste drücken und danach den Deckel schließen.

8.1.7 LÄNGERE ABSCHALTZEITEN

Falls voraussehbar ist, dass die Maschine für eine längere Zeit nicht benutzt werden wird, eine interne und externe Reinigung durchführen und die Außenoberflächen mit speziellen Produkten auf Ölbasis für Edelstahl schützen.

ACHTUNG! Den Stecker bis zur nächsten Verwendung abziehen.

ACHTUNG! Vor einer erneuten Verwendung überprüfen, ob das Gerät unbeschädigt ist und sorgfältig reinigen.

Bei der Wiederaufnahme einen automatischen Zyklus zur Entfeuchtung des Pumpenöls ausführen.

8.1.8 BETRIEBSSTÖRUNG

ACHTUNG! Im Falle einer Betriebsstörung überprüfen, ob das Versorgungskabel korrekt angeschlossen ist und eine Stromversorgung gegeben ist, bevor Sie den Verkäufer oder den Kundendienst verständigen.

Außerdem überprüfen, ob die Dichtung des Deckels gut sitzt und der Schweißbalken korrekt auf die zwei Stifte gesteckt ist.

Falls nach den vorgeschlagenen Kontrollen weiterhin nicht funktioniert, das Gerät von der Stromversorgung trennen und den Verkäufer oder den autorisierten Kundendienst rufen und die Seriennummer der Maschine durchgeben.

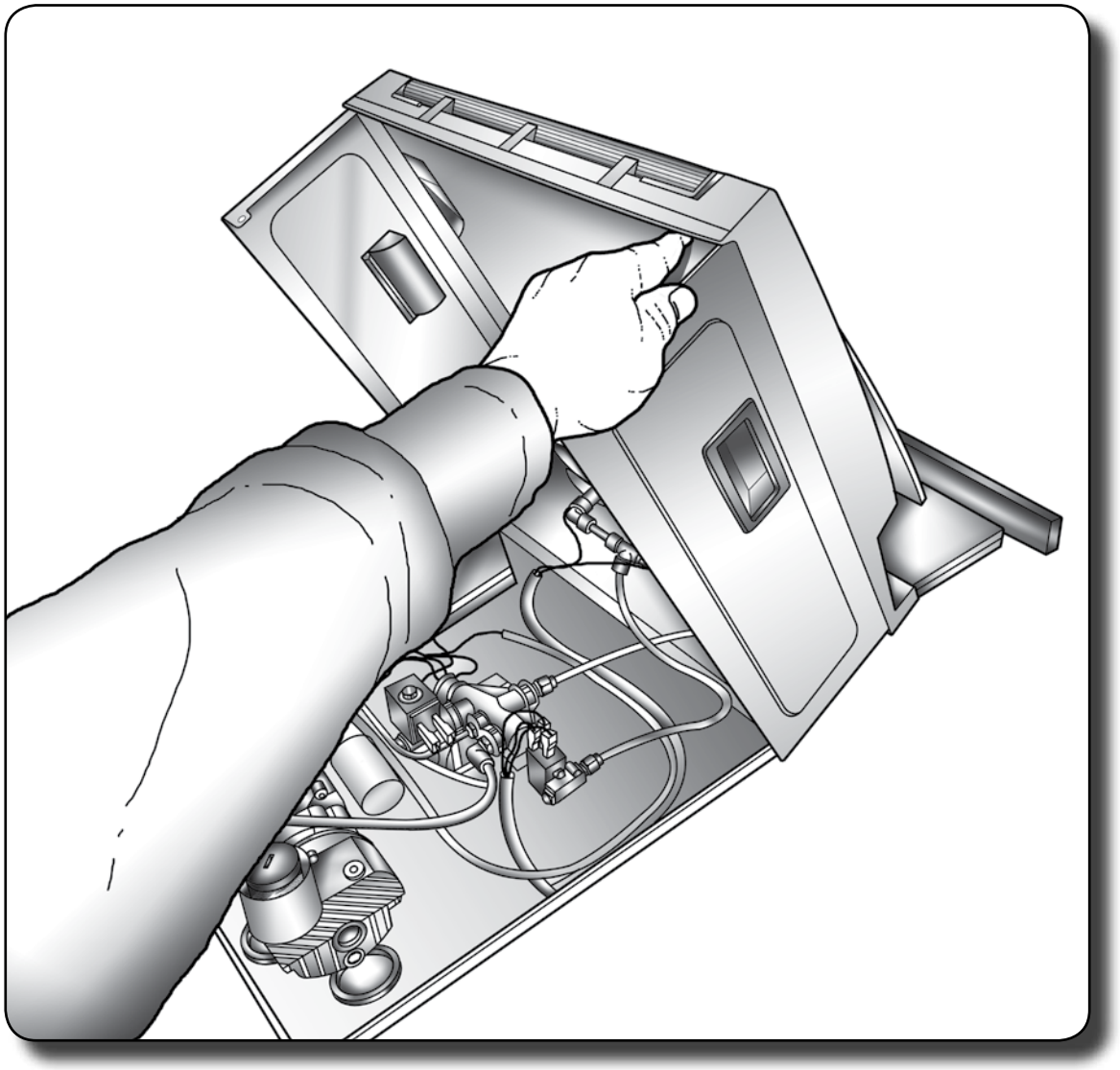
ACHTUNG! Nicht versuchen das Gerät oder eines seiner Teile zu reparieren oder zu verändern, weil dies gefährlich sein kann und zum Verwirken der Garantie führt; wenden Sie sich ausschließlich an autorisierte Fachtechniker.

8.2 REGELMÄSSIGE PROGRAMMIERTE WARTUNG

FREQUENZ	MASCHINENBAUTEL	EINGRIF
Vor jeder Inbetriebnahme	Pumpe	Das Ölniveau und die seine Farbe überprüfen, eventuell Nachfüllen oder vollständig auswechseln, falls die Farbe dunkel oder weißlich sein sollte.
	Versorgungskabel	Die Unversehrtheit kontrollieren; falls beschädigt auswechseln (wenden Sie sich an den spezialisierten Kundendienst).
	Deckel	Die Unversehrtheit kontrollieren; sollte er Risse oder Bruch aufweisen, wenden Sie sich an den Kundendienst, um den Deckel auszuwechseln.
	Silikon Gegenstange und Dichtung des Deckels	Falls defekt oder verschlissen auswechseln.
	Maschine und Vakuumkammer	Unreinheiten, Öl und Fett reinigen.
	Anschluss Schweißbalken	Sicherstellen, dass er korrekt auf den beiden Kontaktzapfen eingefügt ist.
Wöchentlich	Schweißbalken	Den oberen Teil mit einem feuchtem Tuch reinigen. Die beiden Kontaktzapfen reinigen.
	Pumpe	Den Ölentfeuchtungszyklus ausführen.
	Maschine, Vakuumkammer, Deckel und Konsolen	Desinfizieren
Alle 5000 Arbeitszyklen	Pumpe	Pumpenöl ersetzen (wenden Sie sich an den spezialisierten Kundendienst).
Bei jedem zweiten Ölwechsel	Pumpe	Wechsel des Ölfilters der Pumpe (wenden Sie sich an den spezialisierten Kundendienst).
Alle 6 Monate und nach langem Stillstand	Pumpe	Pumpenöl ersetzen (wenden Sie sich an den spezialisierten Kundendienst).
Jährlich	Deckelscharniere	Die Stifte mit geeignetem Fett behandeln, dass für Lebensmittelgebrauch geeignet ist (wenden Sie sich an den spezialisierten Kundendienst).

8.3 STÖRUNGSSUCHE

BETRIEBSSTÖRUNG	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
Die Leuchtdiode der STOP-Taste blinkt und es ertönt ein akustisches Signal.	• Unzureichendes Vakuum in der Kammer (der Vakuumsensor sendet nicht das Signal für das Erreichen des Mindestvakuums an die Steuerelektronik).	• Deckel beim Einschalten des Zyklus nicht gedrückt. • Schlecht positionierter Deckel des Vakuumgefäßes. • Verschlissene oder schlecht positionierte Dichtung des Deckels. • Tätigwerden eines Technikers für die Überprüfung des Luftkreislaufs, des Sensors der Steuerelektronik und der Vakuumpumpe. • Tätigwerden eines Technikers für die Überprüfung der korrekten Öffnung der Magnetventile. • Überhitzungsschutz an der Pumpe: Gerät ausschalten und circa 15 Minuten abwarten.
Der Zyklus startet (Tasten blinken), aber die Pumpe startet nicht.	• Auslösung des Überhitzungsschutzes der Pumpe.	• Gerät ausschalten und circa 15 Minuten abwarten, bevor dieses erneut unter Spannung gesetzt wird.
Die Maschine schaltet sich nicht ein.	• Strommangel.	• Anschluss an die Stromleitung überprüfen.
Unzureichendes Vakuum im Beutel.	• Unregelmäßige Versiegelung des Beutels. • Unregelmäßige Schweißnaht. • Schmutziger oder durchlöcherter Beutel. • Unzureichende Versiegelung. • Beutel, dessen Abmessungen nicht für die Produktabmessungen geeignet sind. • Unzureichende Pumpenleistung.	• Den Beutel korrekt positionieren. • Zustand der Teflonabdeckung überprüfen. Teflon durch einen Techniker ersetzen lassen und den Schweißwiderstand überprüfen lassen. • Beutel wechseln. • Einen Beutel wählen, bei dem das Produkt 2/3 des Volumens nicht übersteigt. • Pumpe durch einen Techniker überprüfen lassen.
Die Maschine versiegelt die Beutel nicht.	• Schmutzige Kontakte. • Zerbrochener Widerstand des Schweißbalkens. • Strommangel. • Blockiertes oder schmutziges Dreiwegemagnetventil. • Auslösung Schweiß-Sicherheitsvorrichtung.	• Den Balken auf den zwei Stiften nehmen und mit einer Bürste die zwei Kontaktlöcher des Balkens reinigen. • Durch einen Techniker ersetzen lassen. • Verkabelungen und Steuerelektronik durch einen Techniker überprüfen lassen. • Durch einen Techniker ersetzen lassen. • Prüfung durch Techniker.
Bei Einschalten blinken alle Kontrollleuchten der Bedientafel für 3 Sekunden und es ist ein akustisches Signal zu hören (langer Beep).	• Warnmeldung des Ölwechsels des Pumpenöls, weil 5000 Betriebszyklen überschritten wurden.	• Pumpenöl durch einen Techniker ersetzen lassen.



installateur

9. INSTALLATIONSVORSCHRIFTEN

9.1 VORWORT

Die Installation darf ausschließlich von autorisiertem Fachpersonal ausgeführt werden, wobei die Anweisungen und Vorschriften der vorliegenden Anleitung einzuhalten sind.

- Vor der Installation des Gerätes vergewissern, dass die bereits existierenden elektrischen Anlagen den rechtlichen Vorschriften entsprechen und laut der Typenschilder für die zu installierenden Geräte geeignet sind (V, kW, Hz, Anzahl der Phasen und verfügbare Leistung).
- Der Installateur muss außerdem eventuelle Vorschriften bezüglich des Brandschutzes überprüfen.
- Der Hersteller erklärt die Konformität mit den geltenden europäischen Richtlinien.

9.2 HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

Die vorliegende Anleitung stellt ein integrierender Teil des Produkts dar und liefert alle notwendigen Angaben für eine korrekte Installation und Wartung der Maschine.

Es ist Pflicht, dass sowohl der Benutzer, als auch der Installateur diese Anleitung aufmerksam durchlesen und sich stets auf sie beziehen; außerdem muss sie an einem bekannten und allen autorisierten Bedienern (Installateur, Benutzer, Wartungsarbeiter) leicht zugänglichen Ort aufbewahrt werden.

Das Gerät ist nur für den Einsatz bestimmt, für den es entworfen wurde, die Vakuumverpackung von Lebensmitteln. Jede weitere Verwendung ist unsachgemäß und potenziell gefährlich. Die Herstellerfirma weist jegliche Verantwortung und Garantiepflicht zurück, falls Schäden am Gerät festgestellt werden, die auf eine der folgenden Ursachen zurückzuführen ist:

- Eine nicht korrekte und/oder nicht ordnungsgemäße Installation.
- Änderungen oder Arbeiten, die nicht speziell für dieses Modell vorgesehen sind.
- Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen oder Ersatzteilen, die nicht speziell für dieses Modell vorgesehen sind, (partielle) Nichtbeachtung der Anweisungen in dieser Anleitung.
- Nichtbeachtung der Unfallverhütungsnormen und der geltenden Gesetze während der Installation.

9.3 GRUNDLEGENDE SICHERHEITSBESTIMMUNGEN

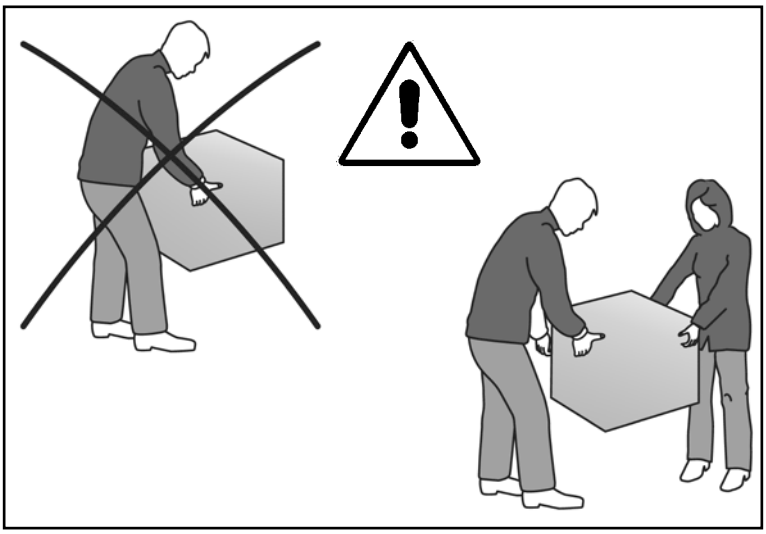
Im Folgenden werde die wichtigsten allgemeinen Sicherheitsbestimmungen für die Installation wiedergegeben:

- Die Maschine nicht ohne Schutz (mit passenden Handschuhen und Schuhen) mit nackten, feuchten oder nassen Händen oder Füssen berühren.
- Keine Schraubenzieher, Küchenwerkzeuge oder Anderes in die Schutzvorrichtungen und die beweglichen Teile einführen;
- Die Maschine vor Arbeiten von der Stromversorgung trennen (Versorgungskabel nicht ziehen).
- Bei allen Wartungs-, Zubringungs-, Installations- und Reinigungsarbeiten des Geräts stets die geeignete persönliche Schutzausrüstung (Handschuhe etc.) tragen.

9.4 TRASPORT UND HANDHABUNG

Das Laden und Abladen des Gerätes auf das Transportmittel kann mit geeigneten Mitteln oder zu zweit ausgeführt werden.

ACHTUNG!
Die Vakuumpumpe enthält Öl. Die Verpackung und das Gerät stets in der waagrechten Lage belassen, um das Austreten von Öl aus der Entlüftungsöffnung der Pumpe zu vermeiden.
Für das Handling des Gerätes müssen alle notwendigen Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um dieses nicht zu beschädigen und keine Schäden an Personen oder Dingen zu verursachen, wobei die Hinweise auf der Verpackung eingehalten werden müssen.



10. INSTALLATION

Gehen Sie unter sorgfältiger Beachtung der Abfolge folgender Punkte von 1 bis 9 vor:

1) **Raumtemperatur und Luftaustausch im Installationsort.** Das Gerät muss in einen geeigneten, trockenen, gut belüfteten Ort installiert werden Am vorgesehenen Ort muss eine Temperatur zwischen 10°C und 35°C und eine relativen Luftfeuchtigkeit nicht über 80 % herrschen. Wasser und Wasserdampf müssen im gebührenden Abstand vom Installations gehalten werden.
2) **Auspacken der Maschine (siehe Kap.4)**

ACHTUNG!

- **Nachdem die Verpackung entfernt wurde, vergewissern, dass das Gerät unbeschädigt ist; verwenden Sie es nicht bei Zweifeln und wenden Sie sich sofort an den Verkäufer.**
- **Stellen Sie die Maschine nie auf den Kopfe oder halten Sie sie nie schräg: bewegen Sie sie immer in aufrechter Position. Dies dient dazu, das Auslaufen von Öl aus der Vakuumpumpe zu verhindern.**
- **Zum Versetzen der Maschine benutzen Sie mit äußerster Vorsicht nur menschliche Kraft.**

ANMERKUNGEN ZUM UMWELTSCHUTZ:

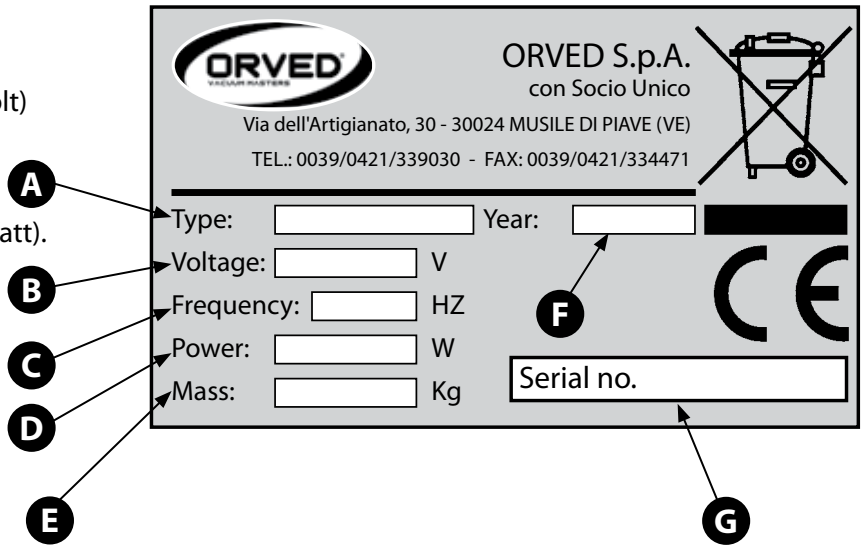
Alle Verpackungskomponenten müssen entsprechend der geltenden Gesetzesvorschriften des Landes, in dem das Gerät verwendet wird, entsorgt werden. Sie dürfen keinesfalls in der Umwelt entsorgt werden.

ACHTUNG!

- **Die Verpackungsteile können eine Gefahr für Kinder und Tiere darstellen; vergewissern Sie sich, dass diese nicht damit spielen!**
- **Die Maschinen müssen unter strengster Beachtung der Unfallverhütungsvorschriften, der traditionellen Ordnung und der geltenden Gesetzesvorschriften installiert und überprüft werden.**

3) **Kontrollieren Sie das Datenschild der Maschine.** Um Ihnen einen effizienten Service leisten zu können, geben Sie bitte bei allen Anfragen stets das **Modell** und die **Seriennummer der Maschine** an (siehe Abs. 1.4). Das Gerät ist durch ein Schild an der Rückseite gekennzeichnet, dem folgende Informationen entnommen werden können:

- **A** Modell.
- **B** Spannung und Anzahl der Phasen (Volt)
- **C** Frequenz (Hertz).
- **D** Maximal aufgenommene Leistung (Watt).
- **E** Gewicht .
- **F** Baujahr.
- **G** Seriennummer.



4) Stellen Sie die Maschine auf eine flache, stabile und für das Gewicht geeignete Unterlage.

ACHTUNG!

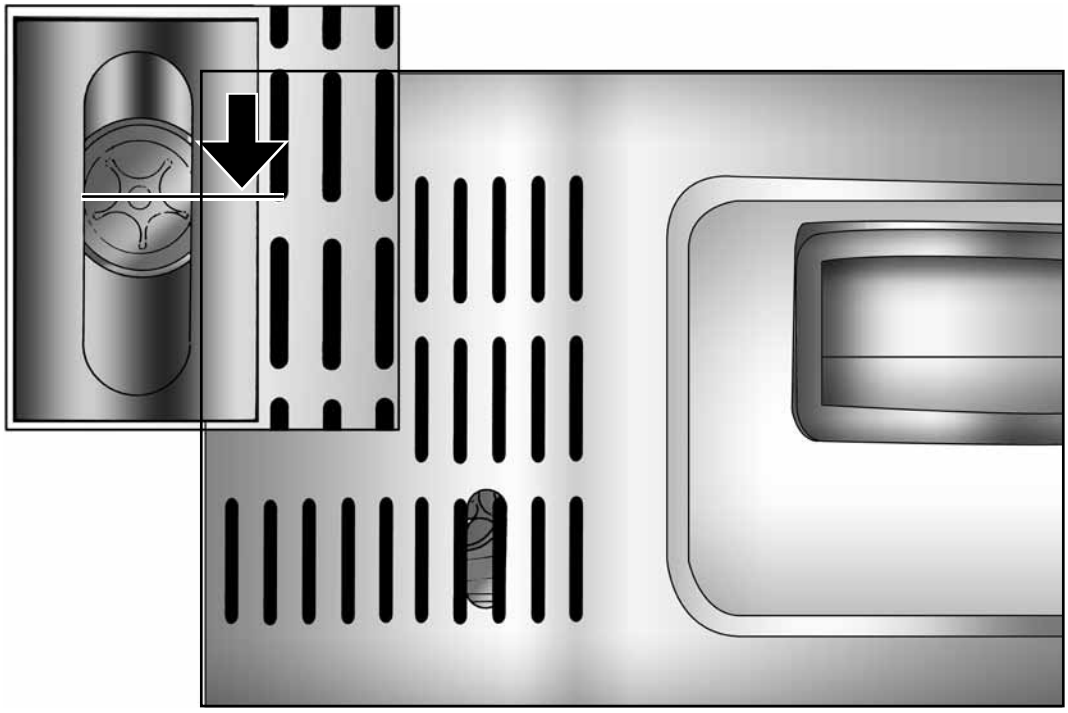
- **Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass es von allen Seiten aus erreichbar ist.**
- **Verstellen Sie keine Wege, Flucht- oder Betriebswege mit der Maschine. Stellen Sie das Gerät nicht vor Notausgängen oder Notausgangstüren auf.**
- **Stellen Sie die benötigte Belüftung der Maschine sicher, indem Sie um das ganze Gerät einen Freiraum von mindestens 10 cm lassen. Die Belüftungslöcher müssen frei bleiben und dürfen nicht verstopft werden, damit die Temperatur der Pumpe auf Normalniveau bleibt.**

5) Überprüfen Sie den Ölstand der Pumpe.

- Bei Maschinen, die ohne Öl ausgeliefert werden (siehe das Warnschild auf der Verpackung), füllen Sie Öl auf.
- Bei Maschinen mit eingefügtem Öl kontrollieren Sie durch das Loch an der Hinterseite oder Nebenseite den korrekten Ölstand, wie angegeben.
- Der ideale Stand befindet sich auf Höhe der Hälfte des Kontrollelochs.

ACHTUNG!

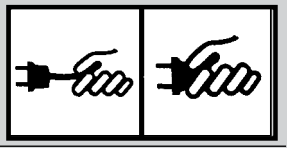
- **Vermeiden Sie es absolut, die Maschine einzuschalten, wenn sich kein Öl in der Pumpe befindet!**
- **Es wird empfohlen, die Typenschilder auf dem Gerät nicht zu beschädigen oder zu verändern.**



6) Schließen Sie die Maschine an das elektrische Stromnetz an.

- Vor der Installation des Gerätes vergewissern, dass die bereits existierenden elektrischen Anlagen den rechtlichen Vorschriften entsprechen und laut der Typenschilder für die zu installierenden Geräte geeignet sind (V, kW, Hz und verfügbare Leistung).
- Die Geräte haben ein Versorgungskabel mit einer Länge von 200 cm und einen 16 A-Standard-Schuko-Stecker; die Steckdose muss mit einer Sicherung mit 10 A ausgestattet und leicht zugänglich sein.

Gefahr durch elektrischen Strom. Überprüfen Sie, dass das Versorgungskabel nicht beschädigt oder eingeklemmt ist. Wenden Sie sich im Notfall an ausgebildetes Fachpersonal, um es zu ersetzen. Beim Einstecken und Ausziehen des Steckers, üben sie nur Zug über den Stecker und niemals über das Kabel aus.



ACHTUNG!

- **Die Steckdose muss auch nach Ausführung der Installation der Einheit noch zugänglich sein!**
- **Falls die Steckdose des Geräts nicht leicht zugänglich sein sollte, muss das Versorgungsnetz mit omnipolaren Trennvorrichtungen der Überspannungskategorie III, deren Kontaktöffnungsweite die volle Trennung ermöglicht, versehen werden.**
- **Falls nicht das komplette Kabel benötigt wird, dieses NICHT aufrollen, sondern offen lassen und sicherstellen, dass es kein Hindernis oder Gefahr für Personen darstellt; außerdem sicherstellen, dass es nicht gequetscht oder geknickt wird.**
- **Sicherstellen, dass das Versorgungskabel nicht in Kontakt mit Flüssigkeiten jeglicher Art, scharfen Gegenständen oder heißen und korrosiven Substanzen kommt.**
- **Kinder oder Tiere nicht mit dem Versorgungskabel spielen lassen.**

7) Führen Sie eine Reinigung der Vakuumkammer und des Deckels durch. Lesen Sie Kapitel 5.1

8) Abschliessende Überprüfungen.

Vor dem Einschalten des Geräts die folgenden Überprüfungen durchführen:

- Den korrekten Stromanschluss überprüfen.
- Falls das Gerät nicht senkrecht transportiert wurde (z. B. auf dem Rücken) oder während der Installation umgedreht wurde, den Ölstand der Pumpe durch das Guckloch überprüfen.

Nach diesen Überprüfungen wie folgt vorgehen:

- Führen Sie die Vorkalibrierung des Vakuumsensors aus: Bei der ersten Inbetriebnahme muß der Vakuum-Druckfühler entsprechend dem Luftdruck (je nach Höhenlage verschieden) eingestellt werden. Dieses Verfahren muß bei Aufstellung des Geräts an einen Ort in anderer Höhenlage, wiederholt werden. Verbinden Sie das Gerät, drücken sie dann für 5 Sekunden die **PUMP** - Taste und schließen Sie danach den Deckel. Ende des Einstellungszyklus abwarten.
- Mindestens einen vollständigen Vakuumzyklus für Beutel ausführen. (§ 7.4.1).
- Den Kunden über die korrekte Verwendung des Geräts mit speziellem Bezug auf die Verwendung und die Bedürfnisse des Kunden aufklären.

11. WARTUNG

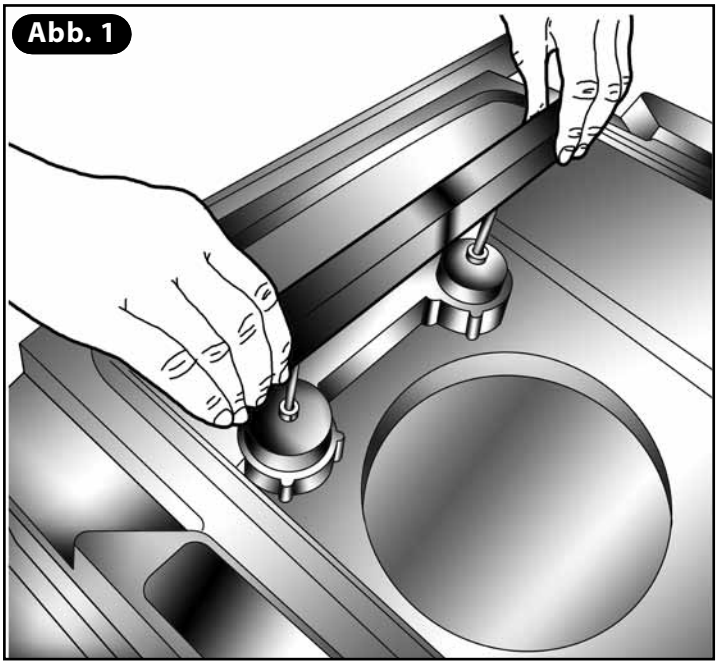
ACHTUNG!

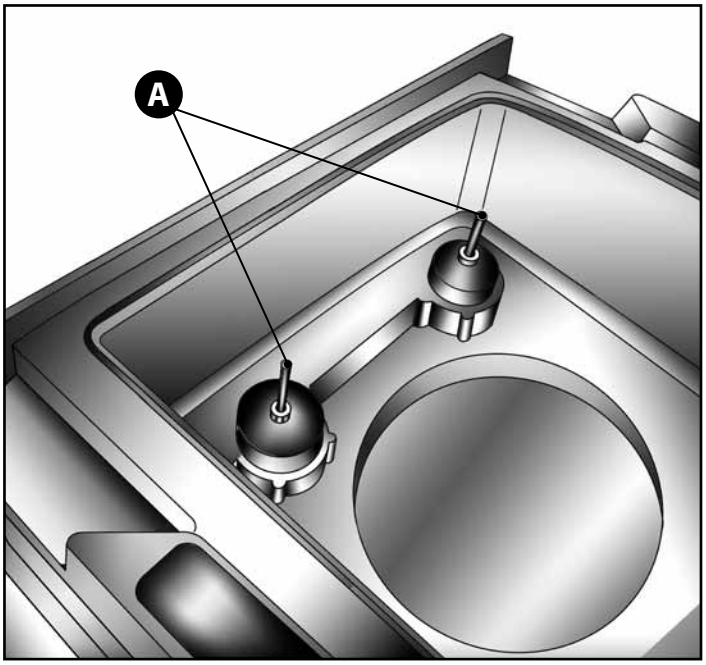
- **Nicht mit dem Austausch des Teflonbandes beginnen, wenn der Balken noch warm ist, weil sonst Verbrennungsgefahr besteht.**
- **Vor Wartungsarbeiten stets den Netzstecker ziehen.**

11.1 VOLLSTÄNDIGER AUSTAUSCH DES SCHWEISSBALKENS

- Zum Herausnehmen des Schweißbalkens diesen an beiden Enden fassen und waagerecht anheben **(Abb. 1)**.
- Beim Einsetzen des neuen Balkens darauf achten, dass die elektrischen Kontakte **A** richtig hergestellt werden.

Abb. 1





11.2 AUSTAUSCH DER TEFLONABDECKUNG DES SCHWEISSBALKENS

1) Zum Herausnehmen des Schweißbalkens diesen an beiden Enden fassen und waagerecht anheben **(Abb. 1)**.

2) Teflonband (braun) entfernen **(Abb. 2)**.

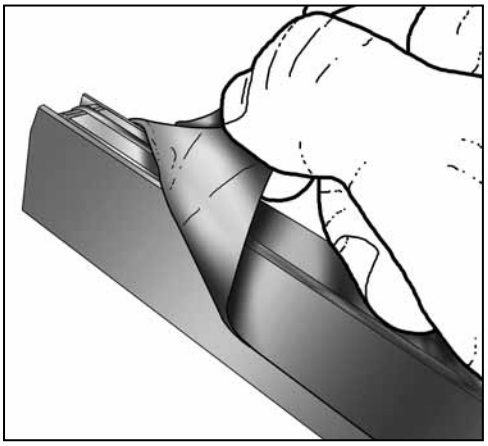
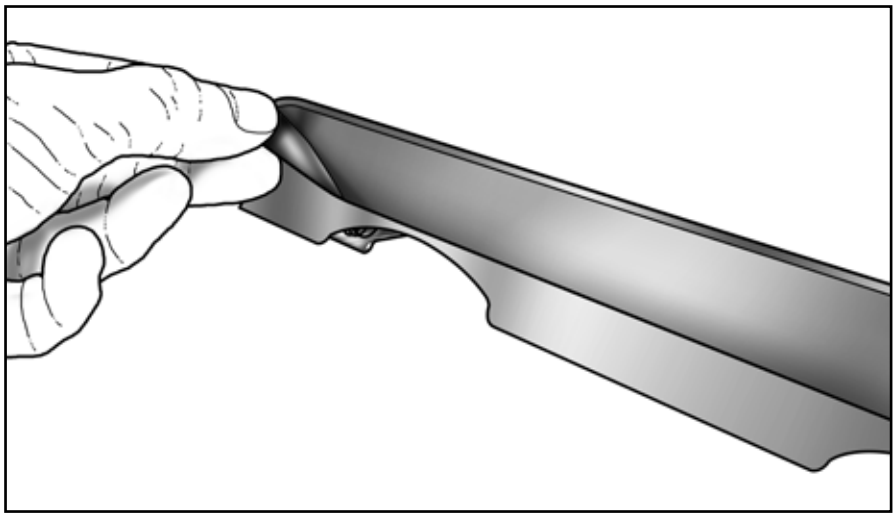


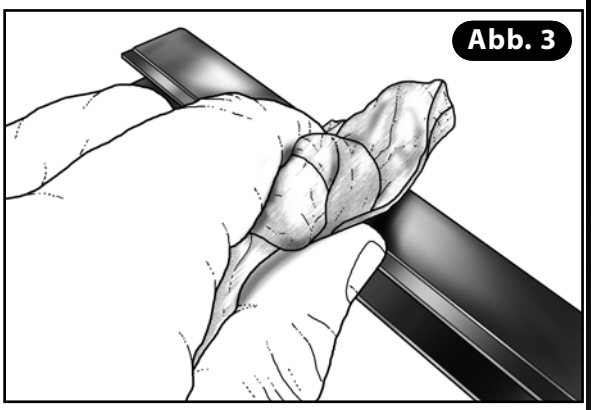
Abb. 2

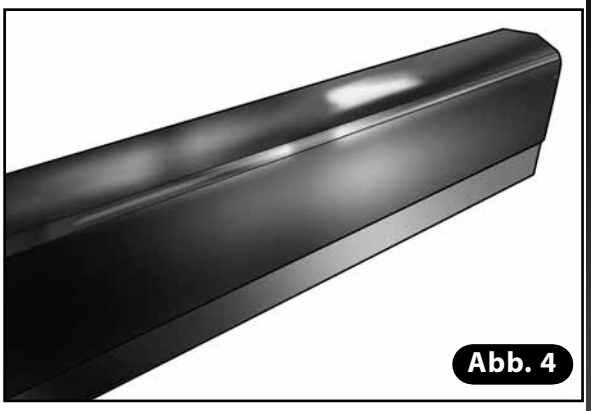


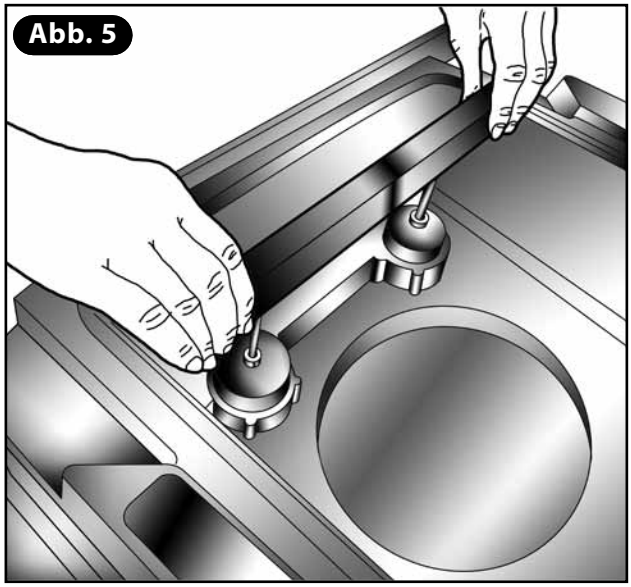
3) Balken sorgfältig mit Alkohol reinigen **(Abb. 3)**.

4) Neues Band aufkleben und den überstehenden Teil an beiden Enden abschneiden **(Abb. 4)**.

5) Schweißbalken wieder in die Wanne einsetzen, dabei darauf achten, dass die elektrischen Kontakte richtig hergestellt werden **(Abb. 5)**.


Abb. 3


Abb. 4


Abb. 5

11.3 ÖLWECHSEL AN DER PUMPE

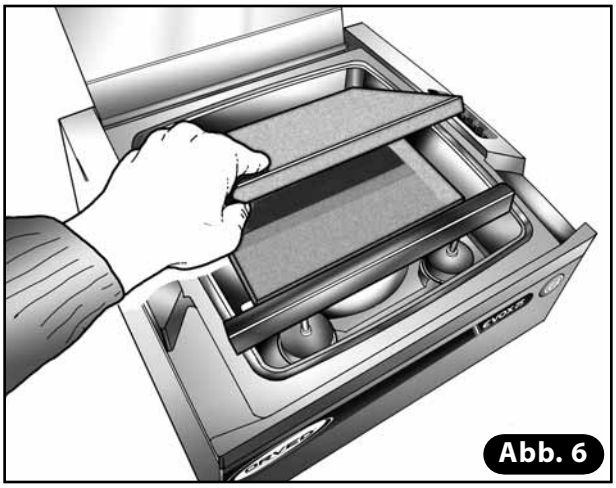
1) Die Pumpe für circa 10 Minuten laufen lassen, sodass das Öl flüssig wird, dazu die Gefäße-Funktion oder die Funktion Pumpe einstellen.

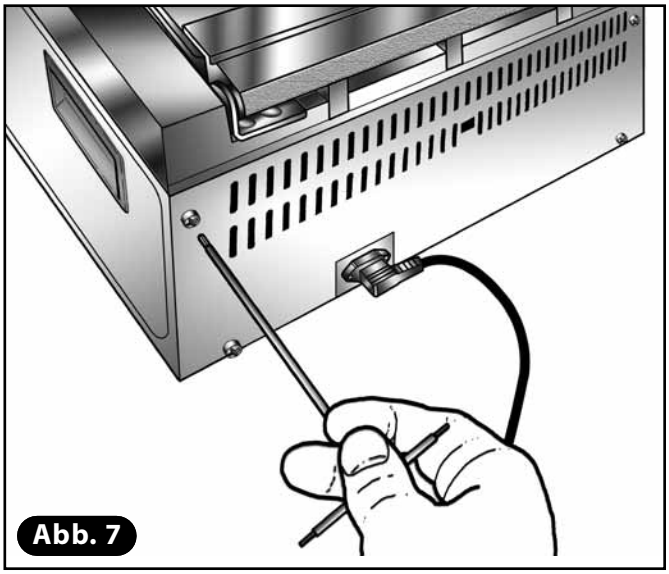
2) **STOP**-Taste drücken oder Funktion Pumpe ausschalten, um die Pumpe abzustellen.

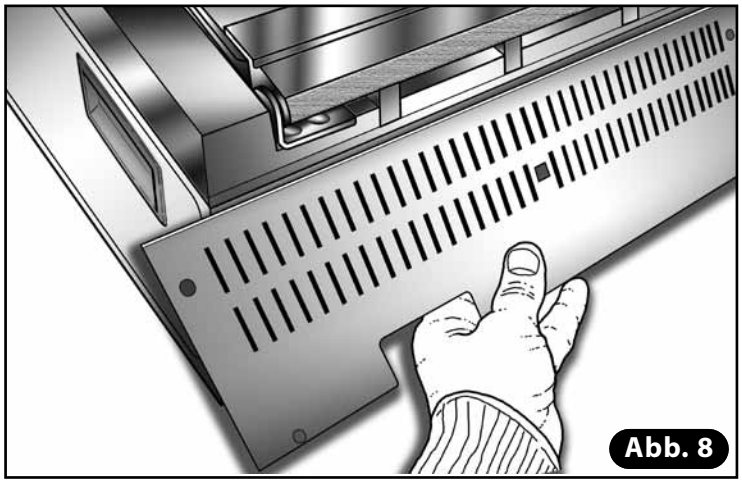
3) Den Stecker aus der Steckdose ziehen.

4) Einlegeböden aus PE aus der Wanne nehmen **(Abb. 6)**.

5) Rückwand abschrauben **(Abb. 7-8)**.


Abb. 6


Abb. 7


Abb. 8

6) Gehäuse der Maschine mit einer Hand anheben und vorne auf der ablagefläche anlehnen **(Abb. 9)**.

7) Mit einem Sechskantschlüssel den Öleinfüllverschluss an der Oberseite der Pumpe abschrauben **(Abb. 10)**.

8) Behälter bereitstellen und mit demselben Schlüssel den Ablassverschluss abschrauben **(Abb. 11)**. Den Gummistutzen **(Abb. 11a)** entfernen.. Öl etwa zehn Minuten lang abfließen lassen **(Abb. 11b)**.

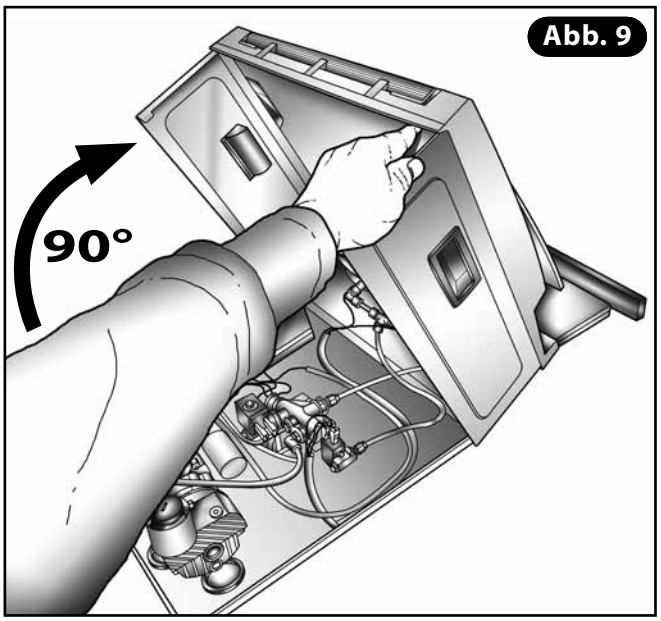
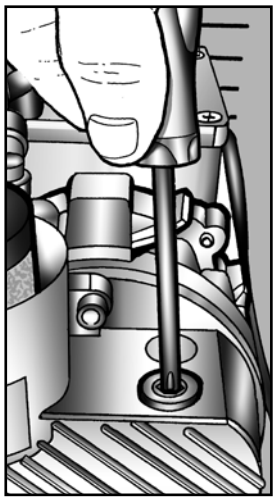
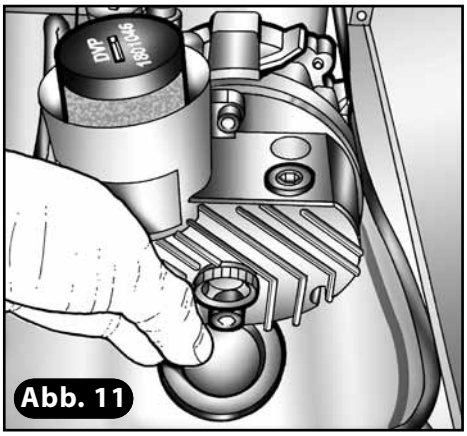
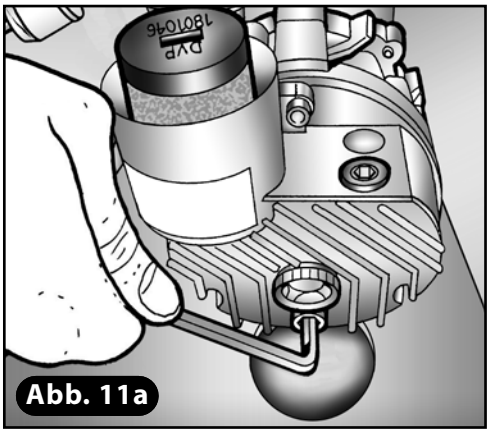


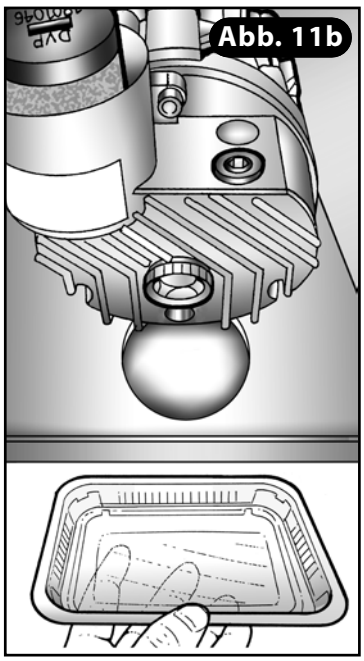
Abb. 9


Abb. 10

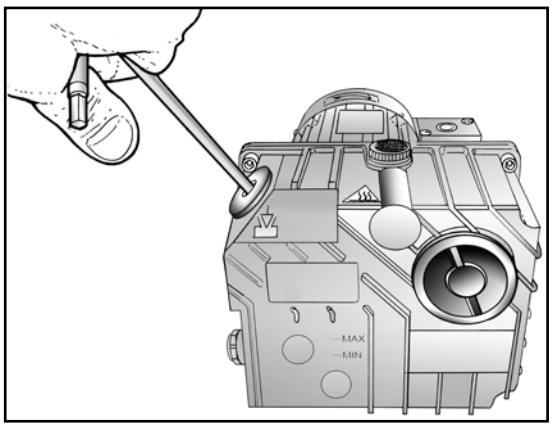
EVOX 25 (Pumpe 4mc/h)

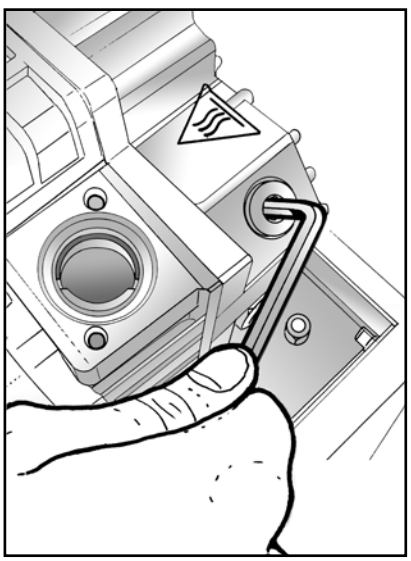

Abb. 11


Abb. 11a


Abb. 11b

EVOX 25H (Pumpe 8mc/h)




Abb. 10

9) Ablassverschluss am unteren Teil der Pumpe wieder einschrauben und Öl bis zum richtigen Füllstand nachfüllen: Bei Beobachtung des Schauglases muss sich der Ölstand etwa an der oberen Mitte einstellen **(Abb. 12)**.
10) Einfüllverschluss zuschrauben und den Gummistutzen wieder aufsetzen.
11) Gehäuse auf den Maschinenboden absenken, dabei auf richtige Positionierung und auf die Anschlüsse achten.
12) Rückwand wieder anschrauben.

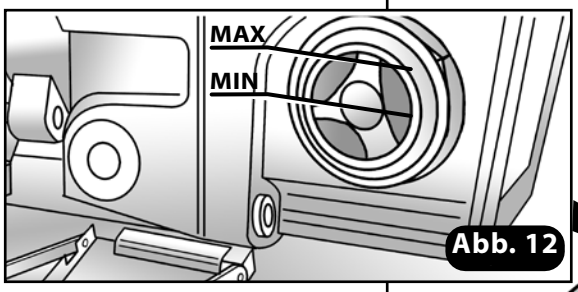
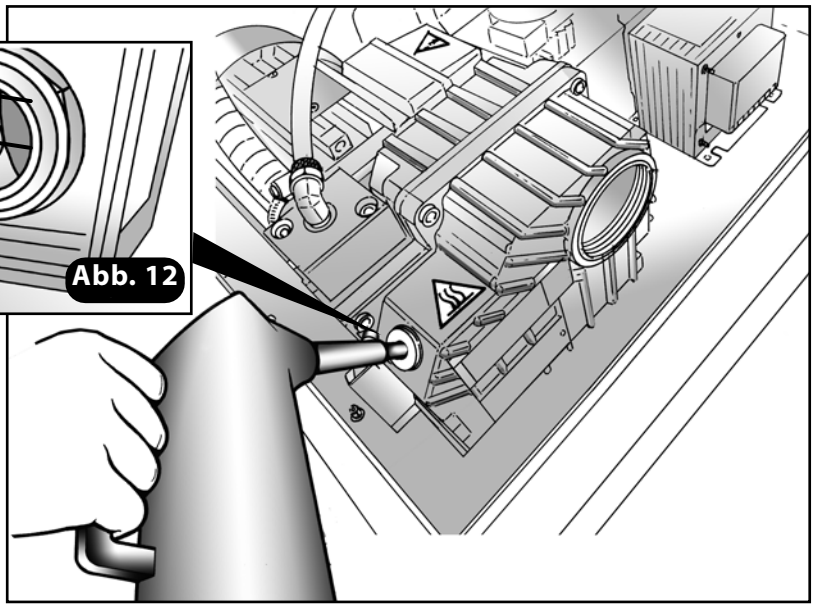


Abb. 12



11.4 AUSTAUSCH DES ENTÖLERFILTERS

Für den Zugriff auf die Pumpe die von Punkt 3 bis 6 in Abs. 11.3 beschriebenen Schritte ausführen.

FÜR EVOX 25H – PUMPE 8 MC/H

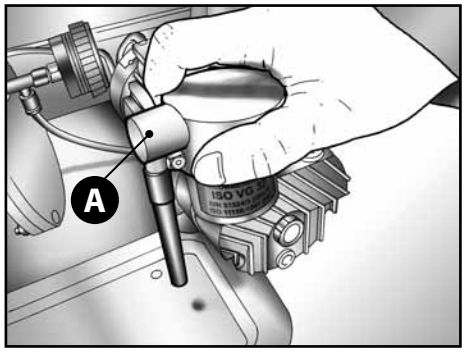
- Deckel des Entölerfilters mithilfe einer Zange vom Pumpenkörper abschrauben. Entölerfilter herausziehen **(Abb. 13-14)**.
- Filter mit O-Ring einsetzen, mit der Zange den neuen, mit dem Filter mitgelieferten Deckel einschrauben.

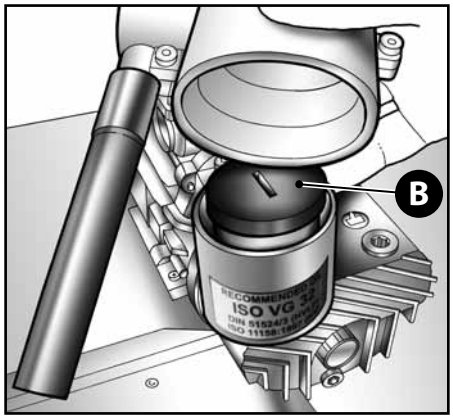
FÜR EVOX 25 – PUMPE 4 MC/H

- Die Kappe **(A)** des Entölerfilters abnehmen.
- Den Entölerfilter **(B)** auf dem Pumpenkörper herausdrehen.
- Den neuen Filter mit O-Ring einschrauben.

Maschine entsprechend den von Punkt 11 und 12 in Abs. 11.3 beschriebenen Schritten schließen.

EVOX 25 (Pumpe 4mc/h)





EVOX 25H (Pumpe 8mc/h)

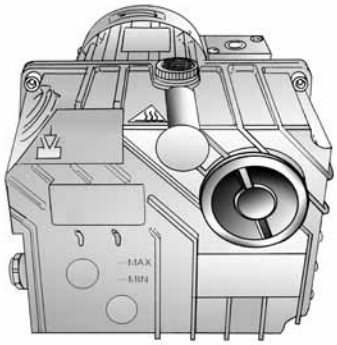
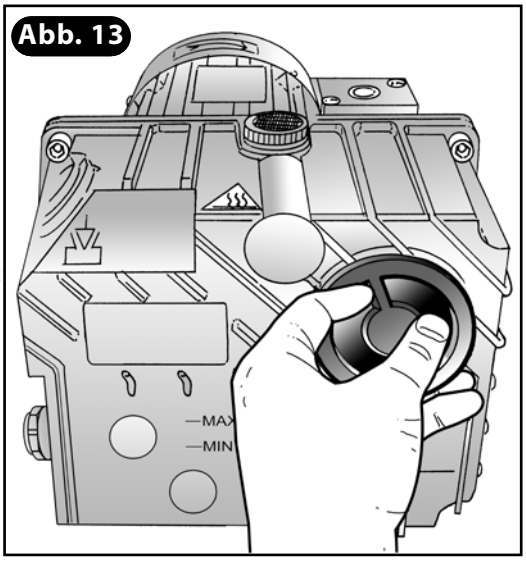
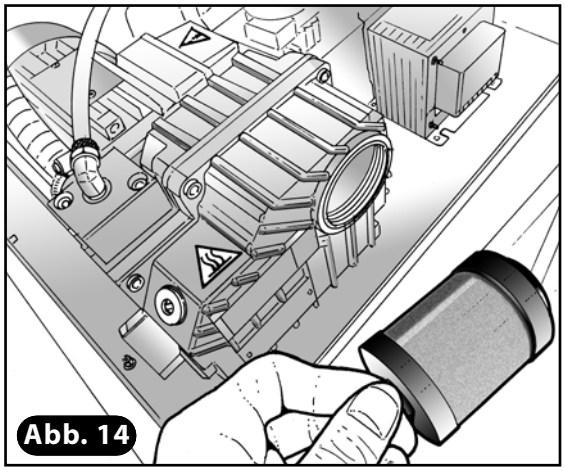


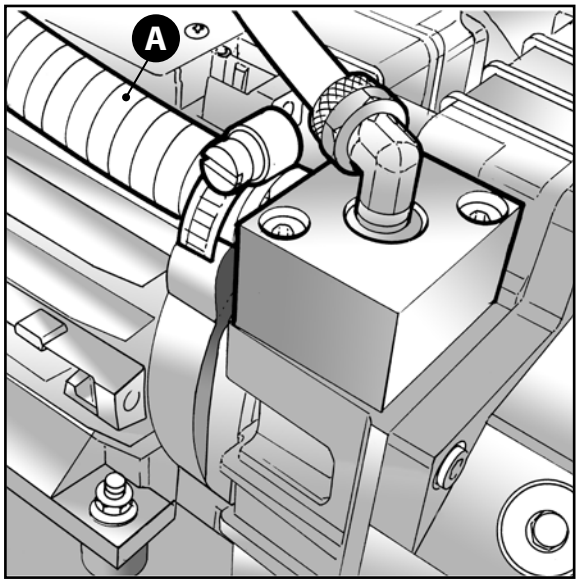
Abb. 13




Abb. 14

DEUTSCH

11.5 AUSTAUSCH DES PUMPENVERSCHLUSSES (EVOX 25H - PUMPE 8 MC/H)

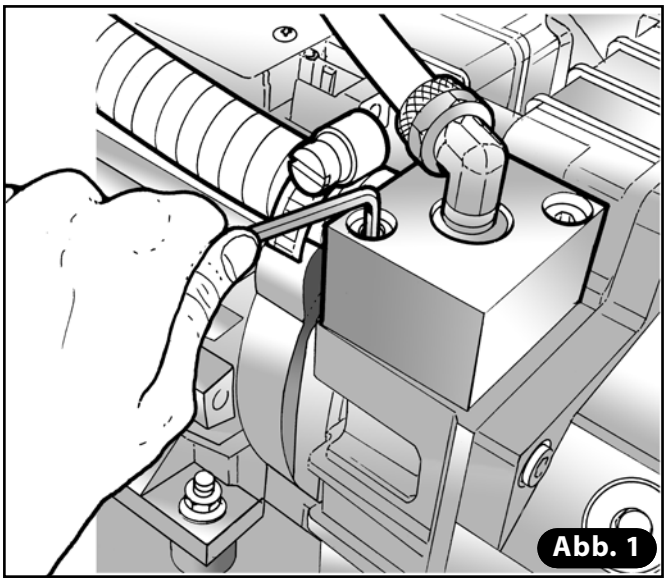


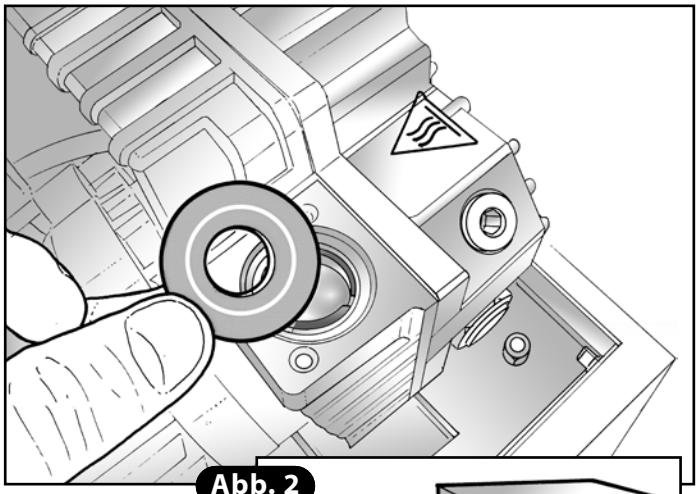
1) Für den Zugriff auf die Pumpe die von Punkt 3 bis 6 in Abs. 11.3 beschriebenen Schritte ausführen.

2) Saugblock der Pumpe ermitteln, an dem der durchsichtige Schlauch mit Metallspirale **A** befestigt ist, der die Pumpe mit der Vakuumkammer verbindet.

3) Mit einem Sechskantschlüssel die beiden Befestigungsschrauben des Blocks herausdrehen. Saugblock abheben **(Abb. 1)**.

4) Danach zuerst den Verschluss aus Gummi und dann den aus Stahl entfernen. Zustand des gesamten zugänglichen Saugabschnitts überprüfen und wenn nötig mit einem in Alkohol getränkten Lappen reinigen **(Abb. 2)**.

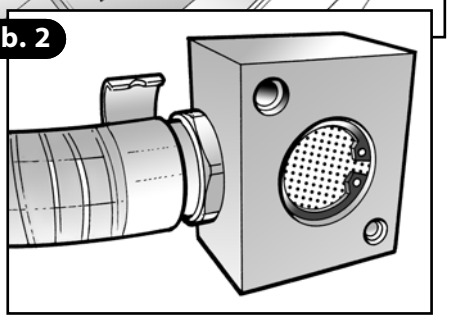

Abb. 1

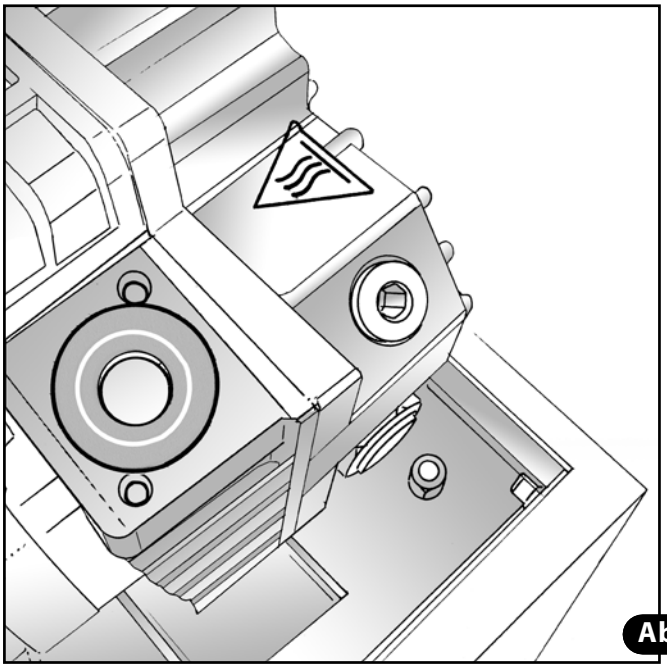

Abb. 2

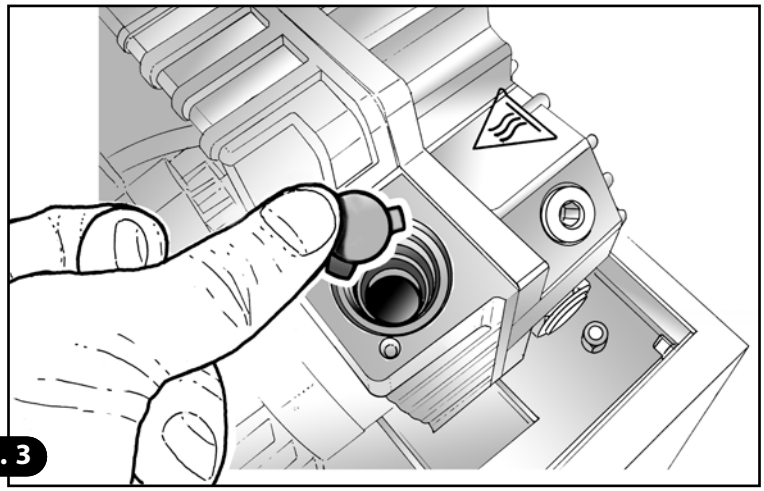
5) Neuen Gummi- und Stahlverschluss einsetzen **(Abb. 3)**.

6) Saugblock aufsetzen und die beiden Befestigungsschrauben festziehen **(Abb. 1)**.

7) Gerät wieder schließen, dazu den unter Punkt 16-19 in Abs. 11.7 beschriebenen Schritten folgen.






Abb. 3

11.6 REINIGUNG DES PUMPENÖLTANKS

1) Für den Zugriff auf die Pumpe die von Punkt 3 bis 6 in Abs. 11.3 beschriebenen Schritte ausführen.

2) Öl von der Pumpe nach den in Abs. 11.3 beschriebenen Schritte abfließen lassen.

3) Tankdeckel abschrauben **(Abb. 4)**.

4) Alle Teile des Tanks sorgfältig reinigen, dazu einen Lappen verwenden, der mit Öl derselben Sorte getränkt ist, wie in der Pumpe verwendet wird **(Abb. 5)**.

5) Dichtungsnut sorgfältig reinigen und eine neue Dichtung einsetzen, wenn die alte verschlissen oder beschädigt ist.

6) Tankdeckel wieder anschrauben.

7) Öl nachfüllen und dann die Maschine entsprechend den von Punkt 11 und 12 in Abs. 11.3 beschriebenen Schritten schließen.

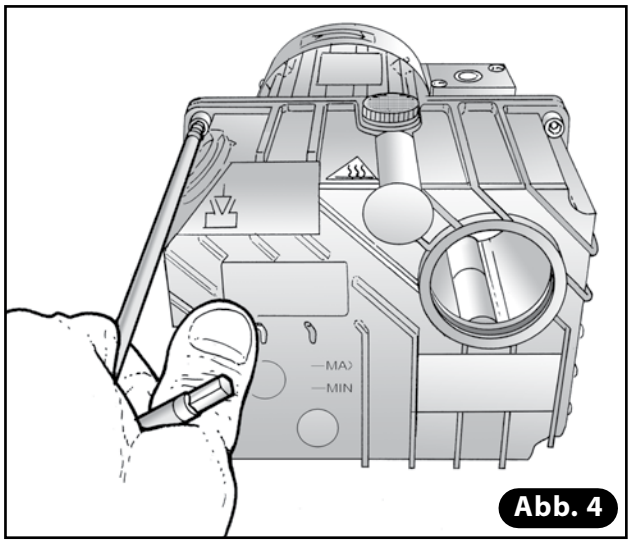
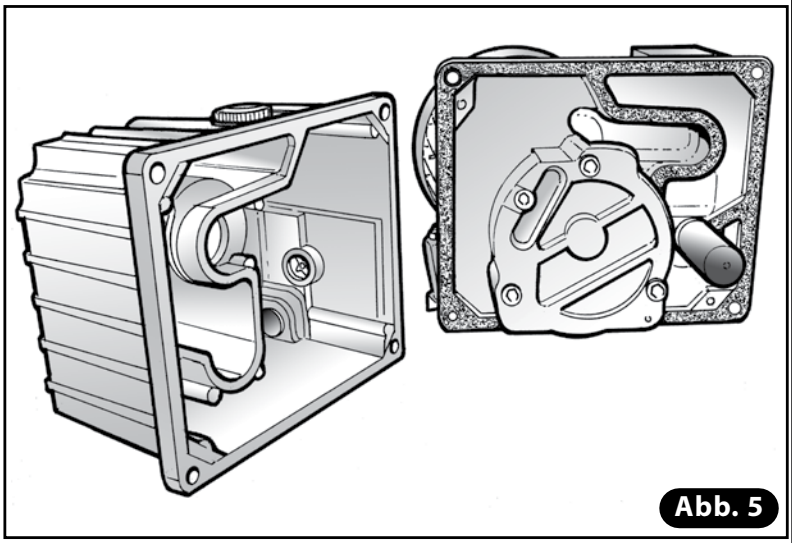


Abb. 4


Abb. 5

11.7 AUSTAUSCH DER VAKUUMKAMMERDICHTUNG

Falls während der Ausführung eines Arbeitsvorganges kein Vakuum zustande kommen sollte und die Dichtung beschädigt zu sein scheint, ist es angebracht, sie zu ersetzen. **Zum Schneiden der Dichtung ist ein Cutter notwendig.**

1) Deckel heben.

2) Schwarze entfernen, die sich am Rand der Kammer befindet, und deren Sitz von eventuellen Schmutzresten befreien **(Abb. 6)**.

3) Neue Dichtung einsetzen, bis zum Grund der Nut drücken und mit dem Cutter auf Maß schneiden **(Abb. 7)**.

4) Einen Vakuumzyklus ausführen, damit sich die Dichtung richtig in den Sitz setzt.

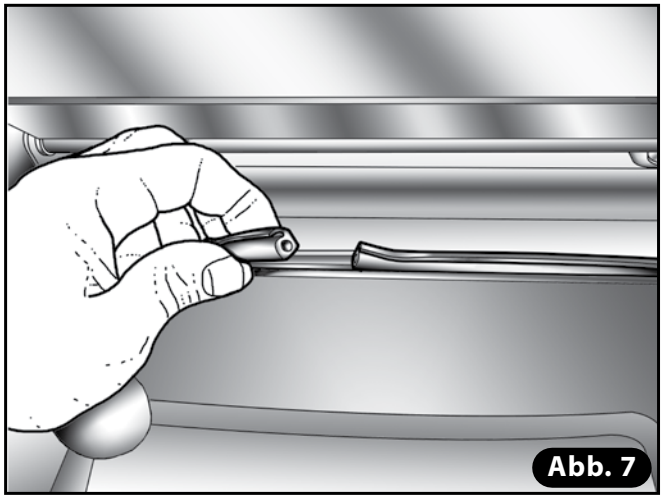
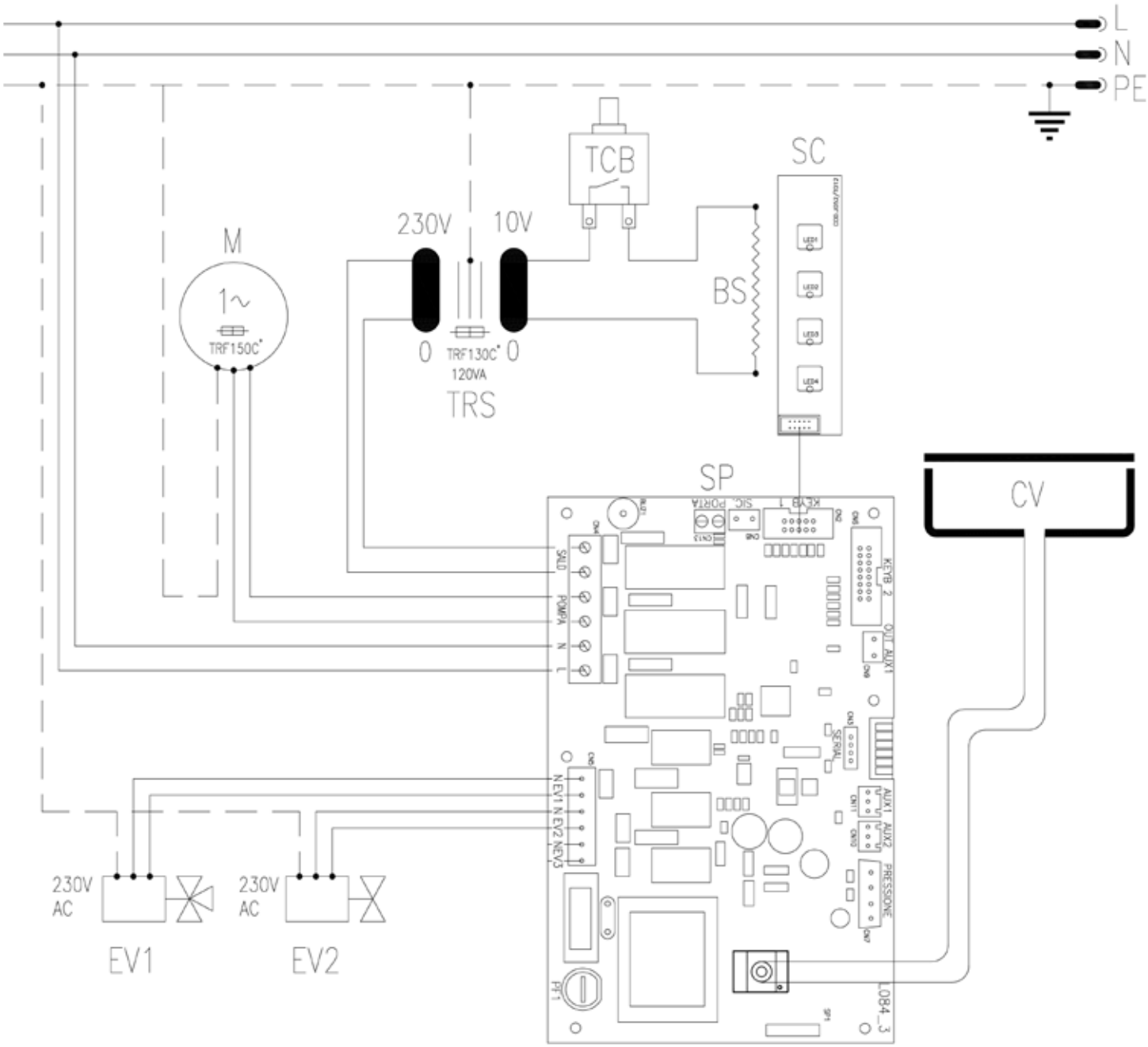

Abb. 7



Abb. 6

12. SCHALTPLAN



REF.	BESCHREIBUNG
TRS	SCHWEISSTRAFO
BS	SCHWEISSLEISTE
M	230/115V VAKUUMPUMPE MOD. DVP LB8 / DVP LC4 OEM
EV1	3-WEGE MAGNETVENTIL 230V/115V AC, FÜR SCHWEISSLEISTE-ANHEBUNG
EV2	2-WEGE MAGNETVENTIL Ø4 230V/115V AC, KAMMERBELÜFTUNG
SC1	BEDIENTAFEL J052
SC2	BEDIENTAFEL T012
SP	HAUPTKARTE L084 230/115V
CV	VAKUUMKAMMER
TCB	LEITUNGSSCHUTZSCHALTER

13. ANLEITUNG ZUR PROBLEMLÖSUNG

PROBLEME	URSACHE	LÖSUNG
Maschine schaltet nicht ein. Keine leuchtdiode eingeschaltet.	• Beschädigtes Versorgungskabel oder nicht an das Versorgungsnetz angeschlossenes Versorgungskabel.	• Überprüfen, ob das Versorgungskabel korrekt an das Versorgungsnetz angeschlossen ist und sich in einem einwandfreien Zustand befindet. Eventuell ersetzen.
	• Elektrische Verkabelung beschädigt oder nicht angeschlossen.	• Sichtkontrolle zur Überprüfung des einwandfreien Zustands der Verkabelung.
	• Beschädigte Bedientastatur.	• Bedientastatur ersetzen.
	• Beschädigter Flachkabel.	• Flachkabel ersetzen.
	• Beschädigte Steuerelektronik.	• Steuerelektronik ersetzen.
Die Maschine schaltet sich ein und arbeitet aber nicht.	• Störung der Maschinensoftware.	• Maschine ausschalten, 5 Sekunden warten und wieder einschalten.
	• Beschädigte Bedientastatur.	• Bedientastatur ersetzen.
	• Beschädigter Flachkabel.	• Flachkabel ersetzen.
	• Verkabelung beschädigt oder nicht angeschlossen.	• Sichtkontrolle zur Überprüfung des einwandfreien Zustands der Verkabelung und des Flachkabels der Bedientastatur.
	• Überhitzungsschutz an der Pumpe: Überhitzungsschutz der Pumpe ausgelöst.	• Siehe Problem „Die Pumpe funktioniert nicht“.
Die maschine erzeugt kein vakuum in der kammer.	• Vakuumkammerdichtung beschädigt.	• Ersetzen.
	• Anschlüße oder Verbindungen sind leck.	• Sichtkontrolle zur Überprüfung des einwandfreien Zustands der Verbindungen durchführen.
	• Magnetventile verstopft.	• Magnetventilaggregat ersetzen.
	• Beschädigte Pumpe.	• Pumpe ersetzen, nachdem der Zustand des Öls und des Filters des Entölers überprüft wurde.
	• Verschlussventil der Pumpe verstopft.	• Verschlussventil ersetzen.
	• Filter des Entölers verstopft.	• Pumpenöl und Ölfilter ersetzen.
Unzureichendes Vakuum in beutel. Beutel lässt luft durch.	• Unregelmäßiges Schweißen aufgrund schlechter Einlegung des Beutels.	• Beutel mittig auf dem Schweißbalken einlegen.
	• Zu kleiner Beutel in Bezug für das Produktvolumen. Beutel bleibt nicht auf dem Schweißbalken.	• Ein Beutelformat wählen, das zu den Abmessungen des Produktes passt.
	• Schweißbalken beschädigt, Widerstand unterbrochen oder Teflon verschlissen.	• Schweißbalken ersetzen.
Sichtbar unzureichendes Vakuum im Beutel.	• Zu großer Beutel in Bezug auf die Produktabmessungen.	• Ein Beutelformat wählen, das zu den Abmessungen des Produktes passt. Das Produkt sollte in etwa 2/3 des Beutels einnehmen.
Versiegelter Beutel, der Schnell Vakuum verliert.	• Durchlöcherter Beutel.	• Beutel wechseln. • Bei scharfkantigen Produkten Beutel durch Wickelfolie schützen.
	• Die Öffnung des Beutels ist ölig oder fettig.	• Beutel ersetzen.
Maschine schweisst nicht oder Schweisst schlecht.	• Widerstand des Schweißbalkens unterbrochen.	• Schweißbalken ersetzen.
	• Verbindungskabel vom Schweisstrafo zu den Hebezylindern unterbrochen.	• Eine Sichtkontrolle durchführen, eventuell Kabel ersetzen.
	• Vakuumkammer-kontakte verschmutzt.	• Beide Verbindungen reinigen.
	• Schweissbalken hebt nicht an. • Unterbrochene und/oder beschädigte Verbindungsleitungen.	• Verbindungen und Leitungen überprüfen.
	• Die Balkenhebekolben haben den Balken nicht: • Beschädigtes oder blockiertes Magnetventil des Hebens der Kolben	• Ansaugaggregat ersetzen.
	• Schweissbalken hebt nicht an. • Beschädigte oder verschlissene Hebezylinder.	• Überholung Hebezylinder ausführen.
	• Leitungsschutzschalter ausgelöst.	• Möglicher Schaden an der Elektronikkarte. Austauschen und Verkabelung prüfen.
Schlechte versiegelung.	• Schmutziger Schweißbalken.	• Schweißbalken mit einem feuchten Tuch reinigen.
	• Verschlissene und/oder beschädigte Teflonabdeckung.	• Schweißbalken ersetzen.
	• Silikongummi am Deckel schmutzig oder verschlissen.	• Silikongummi ersetzen.
Es ist nicht möglich, in den gefässen ein vakuum zu erzeugen.	• Der Deckel liegt schlecht auf.	• Korrekt auflegen. Auf Dichtung achten.
	• Beschädigtes Gefäß oder Deckeldichtung.	• Ersetzen
	• Geschlossenes oder beschädigtes Ventil des Behälters.	• Prüfen und ersetzen.
Leuchtdioden blinken beim einschalten der Maschine.	• Warnmeldung Ölwechsels	• Pumpenöl wechseln.
Pumpe Lärmig und/oder Unzureichende Leistung.	• Warnmeldung Ölwechsels	• Pumpenöl wechseln.
	• Verschmutzte Pumpe, oxidierte Innenteile; Motorwelle dreht schlecht.	• Pumpe überholen oder ersetzen.

14. TECHNISCHE DATEN

14.1 EVOX 25 MIT 4 M³/H VAKUUMPUMPE

Maximal aufgenommene Leistung:	350W
Spannung:	230V 50/60Hz (Standard) - 110-120V 60Hz (Spezialspannung)
Nennleistung der Vakuumpumpe:	4 m³/h
Enddruck:	2- millibar
Vakuumregulierung:	Mittels elektronischem Druckfühler
Funktionen:	2 Vakuumstufen (Konservierung / Garen) 4 Schweißeinstellungen: 1-Beutel St.60-70µ, 2-Beutel St.90µ, 3-Beutel St.100µ und Kochbeutel, 4-Beutel 140µ Gefäßvakuumierung innerhalb und außerhalb der Kammer Vakkumerzeugung in externen Beuteln Mit Hilfe des Zubehörs "Easy" Entfeuchtungszyklus des Pumpenöls Alarmanzeige für ungenügendes Vakuum Visuelle und akustische Meldungen
Steuerung:	4 Kapazitive Tasten (Touch)
Abmessungen Vakuumkammer:	max 260 mm
Maximales Beutelformat:	Breite 250 mm × Länge 300 mm
Abmessungen Vakuumkammer:	Breite 303 mm × Länge 293 mm × Tiefe Mittlere Tiefe 100 mm Maximale Tiefe 110 mm
Volumen Vakuumammer:	7,65 lt.
Kammermaterial:	Spritzguss-Thermoplast, geeignet für den Kontakt mit Lebensmittel (nach FDA Norm - CFR21 zertifiziert), hellgrau - RAL 7045
Material Maschinenkörper:	Rostfreies Edelstahl
Deckel:	Dauerstandfertiges Gehärtetes Glas mit Sicherheitsfolie
Maximaler Öffnungswinkel des Deckels:	55°
Gewicht:	kg 22,20 (ohne Einschübe 20,20 kg)
Ausmaße:	mm 444 × 477 × h 210
Pumpentyp:	DVP LC4 OEM
Lärm:	62dB 50Hz – 64dB 60Hz
Öltyp Vakuumpumpe:	SW40
Ölmenge Vakuumpumpe:	0,125 dm³
Inbegriffene Zubehörteile:	Absaugungssatz Behälter, 2 Einschübe PE

14.2 EVOX 25 H - EVOX 25 F1 MIT 8M³/H VAKUUMPUMPE

Maximal aufgenommene Leistung:	450W
Spannung:	230V 50/60Hz (Standard) - 110-120V 60Hz (Spezialspannung)
Nennleistung der Vakuumpumpe:	8 m^3/h
Enddruck:	2-4 millibar
Vakuumregulierung:	Mittels elektronischem Druckfühler
Funktionen:	2 Vakuumstufen (Konservierung/Garen) 4 Schweißeinstellungen: 1-Beutel St.60-70µ, 2-Beutel St.90µ, 3-Beutel St.100µ und Kochbeutel, 4-Beutel 140µ Gefäßvakuumierung innerhalb und außerhalb der Kammer Vakkumerzeugung in externen Beuteln Entfeuchtungszyklus des Pumpenöls Alarmanzeige für ungenügendes Vakuum Visuelle und akustische Meldungen
Steuerung:	4 Kapazitive Tasten (Touch)
Maximales Beutelformat:	Breite 300 mm × Länge 400 mm
Abmessungen Vakuumkammer:	max 260 mm
Abmessungen Vakuumkammer:	Breite 303 mm × Länge 293 mm × Mittlere Tiefe 100 mm Maximale Tiefe 110 mm
Volumen Vakuumammer:	7,65 lt.
Kammermaterial:	Spritzguss-Thermoplast, geeignet für den Kontakt mit Lebensmittel (nach FDA CFR21), hellgrau - RAL 7045
Material Maschinenkörper:	Rostfreies Edelstahl
Deckel:	Dauerstandfertiges Gehärtetes Glas mit Sicherheitsfolie
Maximaler Öffnungswinkel des Deckels:	55°
Gewicht:	kg 27 (ohne Einschübe 25 kg)
Ausmaße:	mm 444 × 477 × h 271
Pumpentyp:	DVP LB8
Lärm:	58dB 50Hz – 60dB 60Hz
Öltyp Vakuumpumpe:	SW40
Ölmenge Vakuumpumpe:	0,20 dm^3
Inbegriffene Zubehörteile:	Absaugungssatz Behälter, 2 Einschübe PE

15. ERSATZTEILE

Registrieren sich kostenlos für den technischen Kundendienst und die Ersatzteilbestellung auf:

http://www.orved.it/service/

NÜTZLICHE NOTIZEN

Kaufdatum: _____

Angaben zum Verkäufer:

Name: _____

Adresse: _____

Telefon: _____

Fax: _____

ANGABEN ZUM HERSTELLER: ORVED S.p.A. mit ALLEINIGEM GESELLSCHAFTER

Tel.: 0039 0421 54387 • Fax: 0039 0421 333100 • E-mail: orved@orved.it • http: www.orved.it

Nächstgelegener empfohlener Kundendienst:

Name: _____

Adresse: _____

Telefon: _____

Fax: _____