

VSS 420S

Confezionatrice sottovuoto



MANUALE D'USO

DESCRIZIONE ELEMENTI MACCHINA CONFEZIONATRICE

1 - Interruttore generale

2 - Tasto start pompa aspirazione

3 - Indicatore vuoto “manometro”

4 - Tasto start saldatura e se premuto per più di 2 secondi tasto stop

5 - Spia luminosa segnalazione funzione

6 - Regolatore tempo saldatura sacchetto

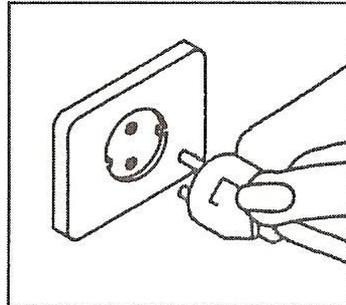
7 - Braccio

8 – Attacco per vuoto in contenitori coperchi tappi di bottiglia e vaschetta raccogli liquidi

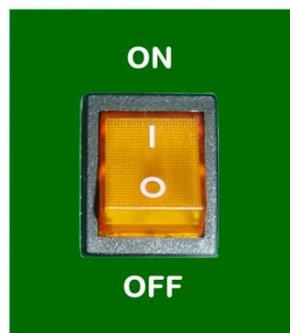


ISTRUZIONI DI ACCENSIONE

Inserire la spina nella presa idonea accertandosi che sia corrispondente al voltaggio richiesto dalla macchina (es. CEE 230 V).



Premere il pulsante interruttore generale di accensione ON/OFF (n° 1)



ISTRUZIONI D'USO PER VUOTO NEI SACCHETTI

Alzare il braccio (n° 7) ed inserire la parte aperta del sacchetto all'interno della camera d'aspirazione (appoggiare la parte aperta della busta sotto la barra di metallo come da foto).



Riportare il braccio (n° 7) nella posizione iniziale.



Premere il tasto start pompa aspirazione (n° 2) esercitando una pressione sul braccio (n° 7) fino a che il manometro del vuoto (n° 3) non raggiunge gli 0.3mBar quindi lasciare libero il braccio (n° 7).
(Il funzionamento della pompa in vuoto è limitato a 15 minuti)

Raggiunto il valore di vuoto desiderato (n° 3) premere il pulsante inizio saldatura (n° 4) quindi si accenderà la spia luminosa di inizio saldatura (n° 5) per un tempo equivalente a quello impostato dal pomello "regola tempo di saldatura" (n° 6).

Se il tasto (n°4) viene premuto per più di 2 secondi diventa tasto stop per interrompere tutte le funzioni.

Terminata la funzione di saldatura si spegnerà la spia luminosa (n° 5) e la pompa continuerà a funzionare per circa 4 secondi. Dopo di che si interromperà l'azione della pompa e il braccio si sbloccherà automaticamente.

VALORI DI VUOTO CONSIGLIATI

Valore 0,5 bar – Vuoto per alimenti poco consistenti
(es. formaggi freschi, pasta fresca, pesce)

Valore 0,6 bar – Vuoto per alimenti consistenti (es. salumi, legumi, verdure)

DEFINIZIONE DEL TEMPO DI SALDATURA

Il tempo di saldatura consigliato è di 4 con sacchetti gofrati da 95 micron;
se la saldatura non risulta uniforme potete alzare leggermente il tempo di saldatura e portarlo su valore 5.

(valore di saldatura impostabile da 1 a 10)

Per aumentare ruotare la manopola

In senso orario, per diminuire ruotare la manopola in senso antiorario.



AVVERTENZE IMPORTANTI

- 1 – A fine utilizzo ricordarsi di spegnere l'interruttore generale (n°1)
- 2 – Impiegare sacchetti solo per alimenti e per SOTTOVUOTO
- 3 – Utilizzare per la pulizia della macchina normali prodotto per la pulizia
- 4 – Premendo il tasto (n°4) per più di 2 secondi si possono interrompere le funzioni
- 5 – La funzione di saldatura deve essere attivata solo con il braccio (n°7)
Abbassato per evitare di scottarsi al contatto con la resistenza di saldatura.

CONSERVARE SOTTOVUOTO

Tutti gli oggetti, a contatto con l'aria, subiscono delle alterazioni; queste alterazioni sono particolarmente evidenti negli alimenti. L'aria e l'umidità provocano nei generi alimentari lo sviluppo di muffe e microrganismi, la perdita di sapore e profumo, alterazioni di colore. I sistemi di conservazione, hanno lo scopo di attenuare e impedire queste alterazioni; il confezionamento sottovuoto, grazie all'estrazione dell'aria, allunga notevolmente il periodo di conservazione degli alimenti sia freschi che conservati, fino a 4 volte la durata in condizioni normali.

SI RISPARMIA DENARO

Potrete acquistare prodotti in maggiore quantità e nei periodi più indicati, conservandoli freschi e intatti grazie al sottovuoto.

SI EVITANO GLI SPRECHI

Le porzioni di cibo in eccesso non andranno più sprecate, ma potranno essere conservate sottovuoto e utilizzate in seguito.

SI RISPARMIA TEMPO

Potrete cucinare le vostre pietanze con comodo, conservandole sottovuoto, e utilizzarle al momento più opportuno semplicemente riscaldandole.

E' PIU' IGENICO

La conservazione sottovuoto vi consente di utilizzare il frigorifero e il congelatore evitando i rischi di contaminazione tra gli alimenti e la dispersione di odori !

AVVERTENZE

Il tempo di conservazione degli alimenti dipende in larga misura dalle condizioni dell'alimento stesso al momento del confezionamento.

Alimenti che richiedono opportune condizioni di temperatura devono essere conservati in frigorifero o congelatore anche se confezionati sottovuoto.

Alcuni tipi di frutta e verdure devono essere sbucciati oppure scottati e surgelati prima del confezionamento sottovuoto, per evitare che rilascino gas dopo il confezionamento.

Per il confezionamento sottovuoto sono necessari appositi sacchetti e contenitori; sacchetti non idonei possono lasciare entrare aria nel sacchetto o rompersi a causa della pressione dell'aria sul prodotto contenuto; contenitori non adatti al confezionamento sottovuoto possono implodere a causa della depressione.

TABELLA INDICATIVA SUI TEMPI DI CONSERVAZIONE

ALIMENTI	Condizioni standard	Condizioni sottovuoto
Carne cruda fresca	3 giorni	9 giorni
Carne cotta	5 giorni	15 giorni
Pesce fresco	2 giorni	5 giorni
Formaggi morbidi stagionati	7 giorni	20 giorni
Formaggi duri o semi duri	15 giorni	60 giorni
Salumi vari	7 giorni	20 giorni
Frutta e verdura in genere	5 giorni	15 giorni
Frutta secca	30 giorni	90 giorni
Riso-Pasta fresca-Caffè-Tè	180 giorni	365 giorni
Biscotti secchi	120 giorni	365 giorni
Pane	2 giorni	8 giorni
Dolci con crema	2 giorni	8 giorni
Altri dolci	5 giorni	15 giorni

ATTENZIONE

Questa tabella è solo orientativa, il tempo di conservazione dipende molto dallo stato in cui si trovano inizialmente gli alimenti.

Poiché il metodo di conservazione sottovuoto non impedisce la crescita di batteri, gli alimenti che richiedono un'appropriata refrigerazione devono comunque essere conservati in frigorifero o nel congelatore.

I prodotti preconfezionati devono essere comunque consumati entro la data di scadenza indicata sulla confezione.

**DICHIARAZIONE
DI
CONFORMITA'**
Declaration of conformity

NOME DEL FABBRICANTE:

DICHIARA CHE I PRODOTTI :

confezionatrice **VSS330S – VSS420S – VSS480S**

FUNZIONE SPECIFICA: confezionatrici sottovuoto esterno

SONO CONFORMI ALLE SEGUENTI NORMATIVE:

- * **2006/42/CE** **Direttiva macchine compresa nell'allegato IV**, ed il cui tipo è stato riconosciuto come conforme alle direttive **CE** .
- * **1935/2004/CE** Direttiva per i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari
- * **2004/108/CE** Direttiva sulla compatibilità elettromagnetica (EMC) e successive integrazioni e modificazioni in quanto conforme alle seguenti norme armonizzate: Norma EN 55022
- * **2006/95/CE** Direttiva bassa tensione e successive integrazioni e modificazioni in quanto conforme alla Norma EN 60204-1 e 2 equipaggiamenti elettrici di macchine industriali

EMENDAMENTI E RELATIVA LEGISLAZIONE NAZIONALE DI RECEPIMENTO.

Il libretto è custodito presso la nostra sede

Cavaria con Premezzo, 01.01.2020

GARANZIA

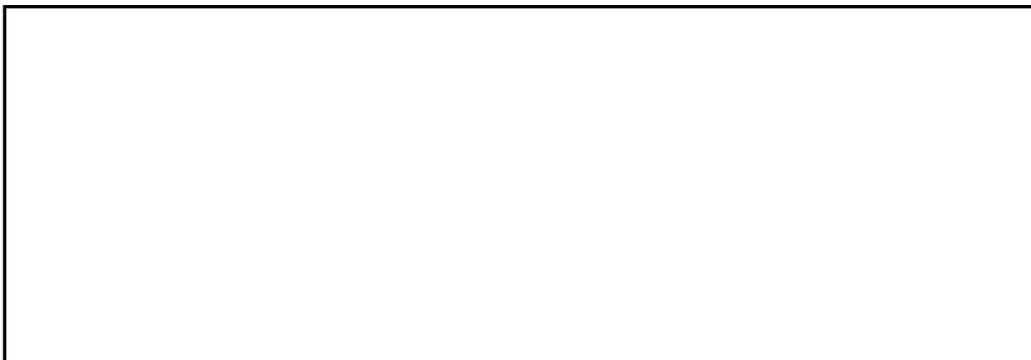
La garanzia è di UN ANNO dalla consegna dello strumento e consiste nella copertura gratuita della manodopera e dei ricambi per STRUMENTI RESI FRANCO SEDE della VENDITRICE. La garanzia è valida in caso di guasti NON imputabili al Committente (ad es. uso improprio) e NON imputabili al trasporto.

Se, per qualsiasi ragione, l'intervento è richiesto (o è necessario) presso il luogo di utilizzo, saranno a carico del Committente le spese per la trasferta del tecnico: tempi e spese di viaggio ed eventualmente vitto e alloggio.

Se lo strumento è spedito a mezzo corriere, le spese di trasporto (a/r) sono a carico del Committente.

La GARANZIA DECADE nel caso di guasti dovuti ad interventi di personale non autorizzato o di collegamenti ad apparecchiature applicate da altri o per errato inserimento alla rete di alimentazione.

E' ESCLUSO qualsiasi indennizzo per danni, diretti o indiretti, provocati al Committente dal mancato o parziale funzionamento degli strumenti od impianti venduti, anche se durante il periodo di garanzia.



TIMBRO CENTRO ASSISTENZA AUTORIZZATO