

# VSS 330S

Confezionatrice sottovuoto



MANUALE D'USO



**Index Srl**  
Via Pascoli 91  
21044 Cavaria con Premezzo (VA)  
Tel. 0331 212721  
P. IVA 03726850120  
Sito internet: [www.indexcom.eu](http://www.indexcom.eu)  
Email: [info@indexcom.eu](mailto:info@indexcom.eu)

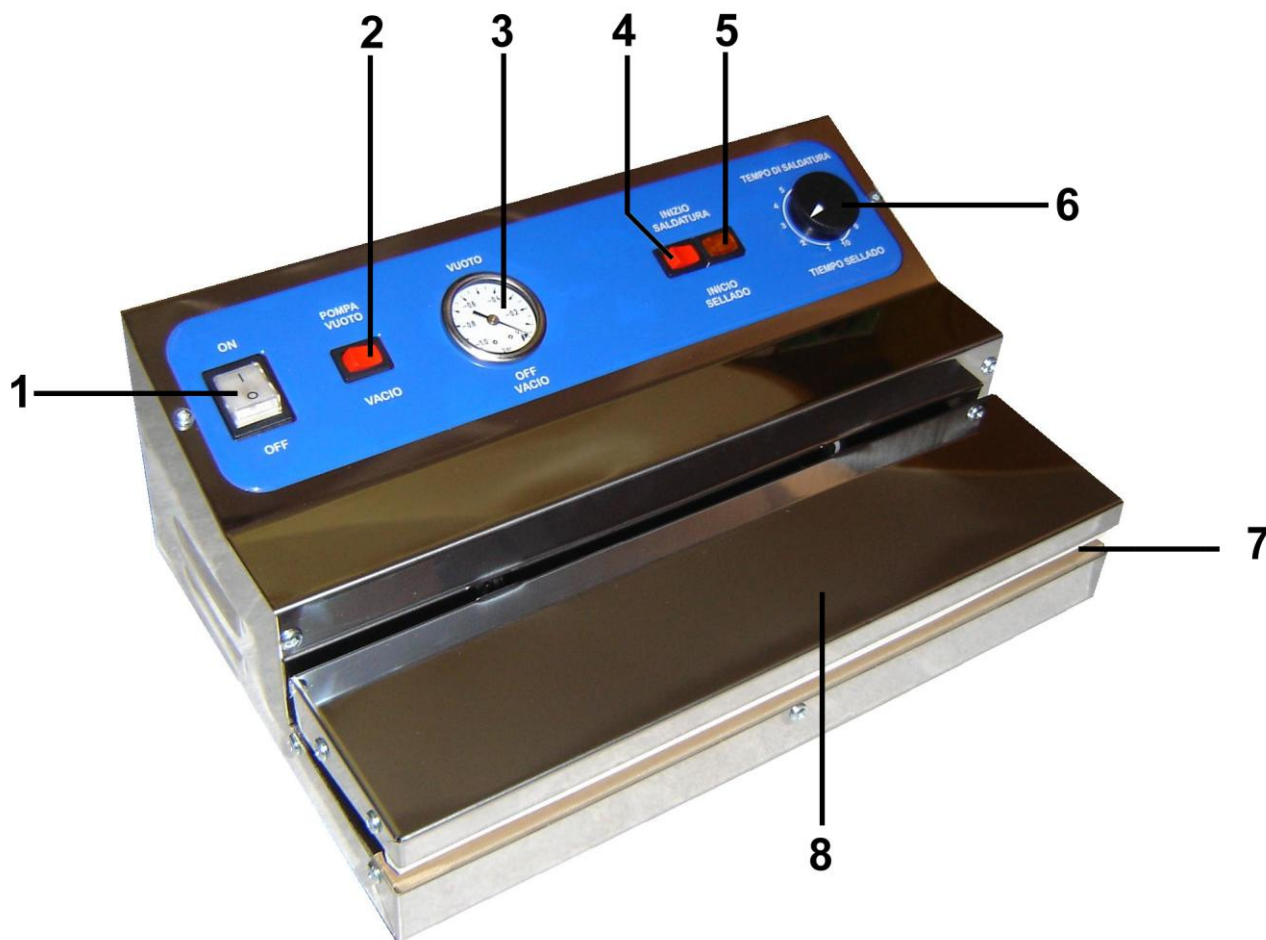
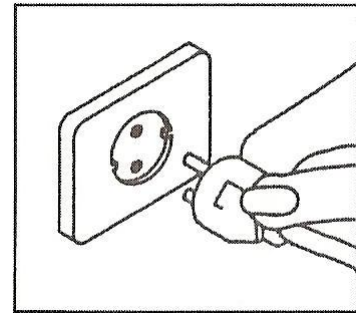


FIG. 01

### DESCRIZIONE ELEMENTI MACCHINA CONFEZIONATRICE

- 1 - Interruttore generale
- 2 - Tasto **start pompa** aspirazione
- 3 - Indicatore vuoto
- 4 - Tasto **start saldatura**
- 5 - Spia luminosa segnalazione funzione saldatura
- 6 - Regolatore tempo saldatura
- 7 - Attacco per vuoto in contenitori coperchi tappi di bottiglia e vaschetta raccogli liquidi
- 8 - Contro barra ribaltabile

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



Premere il pulsante interruttore generale ON/OFF ( elemento 1 Fig. 01 ).



## ISTRUZIONI D'USO PER VUOTO NEI SACCHETTI

Alzare il braccio ( elemento 8 Fig. 01 )

Inserire la parte superiore del sacchetto all'interno della vaschetta raccogli liquidi.



Riportare il braccio ( Particolare 8 Fig. 01 ) nella posizione iniziale.



Premere il tasto **start pompa** aspirazione (elemento 2 ) esercitando una leggera pressione ai lati del braccio (elemento 8 ) sino alla stabilizzazione dell'indicatore del vuoto ( elemento 3 ) quindi lasciare libero il braccio.

Il funzionamento della pompa del vuoto, una volta azionata, si interromperà comunque dopo 15 minuti di inutilizzo.

Raggiunto il valore di vuoto desiderato ( elemento 3 ) premere il pulsante **start saldatura** ( elemento 4 ) si accenderà la spia luminosa ( elemento 5 ).

Una volta partita la saldatura questa può essere interrotta alla pressione del tasto **start pompa**

Terminata la funzione di saldatura si spegnerà la spia luminosa ( elemento 5 ) e la pompa continuerà a funzionare per circa 4 secondi. Dopo di che si interromperà 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

Verificare se il tempo precedentemente  
Impostato sia adatto  
(valore di saldatura da 1 a 10 )  
per aumentare ruotare la manopola  
In senso orario, per diminuire ruotare  
la manopola in senso antiorario.

**VALORE CONSIGLIATO 4**



## AVVERTENZE

- 1 – A fine utilizzo ricordarsi di spegnere l'interruttore generale ( elemento 1 )
- 2 – Impiegare solo "sacchetti sottovuoto" per alimenti
- 3 – Per la pulizia della macchina utilizzare prodotti non eccessivamente aggressivi che potrebbero rovinarne la lucidatura
- 4 – Una volta partita la saldatura questa può essere interrotta alla pressione del tasto **start pompa** ( elemento 2 )
- 5 – La funzione di saldatura deve essere attivata solo con il braccio abbassato ( elemento 8 )

## **CONSERVARE SOTTOVUOTO**

Tutti gli alimenti, a contatto con l'aria, subiscono delle alterazioni; queste alterazioni sono particolarmente evidenti negli alimenti freschi. L'aria e l'umidità provocano nei generi alimentari lo sviluppo di muffe, microrganismi, la perdita di sapore e profumo ed alterazioni del 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

<b>ALIMENTI</b>	<b>Condizioni standard</b>	<b>Condizioni sottovuoto</b>
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.

## **PER L'IGIENE**

L'eliminazione dell'aria nelle confezioni assicura oggi la massima garanzia di conservazione in condizioni igieniche ottimali.

## **PER LA FRESCHEZZA**

Gli alimenti freschi a contatto con l'aria deperiscono rapidamente perdendo peso e alterando il sapore. Confezionare sottovuoto significa mantenere più a lungo le qualità organolettiche ( sapore e aspetto ) dei cibi, migliorando la tua alimentazione.

## **PER IL RISPARMIO**

Il sistema di confezionamento sottovuoto consente di acquistare prodotti meno frequentemente ed in maggiori quantità evitando perdite di tempo e soprattutto denaro poiché sarete certi di conservare i Vostri alimenti adeguatamente. Quindi niente più sprechi, e con ciò che risparmierete vi ripagherete il vostro straordinario elettrodomestico che diverrà il vostro inseparabile amico.

## **PER LA FLESSIBILITA'**

Grazie alle caratteristiche del sacchetto sottovuoto avrete la possibilità di ottimizzare gli spazi occupati con la garanzia di una ottimale conservazione.

## **PER LA CONSERVAZIONE**

Tutti gli alimenti hanno un tempo di conservazione ottimale in cui le caratteristiche organolettiche ed igieniche dell'alimento mantengono valori accettabili; la conservazione sottovuoto, rimuovendo l'aria, principale causa di queste alterazioni, prolunga considerevolmente questi tempi.

## DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' / GARANZIA

Il presente dispositivo è conforme agli standard essenziali e alle altre normative pertinenti dei regolamenti europei applicabili. La Dichiarazione di Conformità è disponibile all'indirizzo Internet [www.indexcom.eu](http://www.indexcom.eu)

### 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**

