



***Manuale di uso e manutenzione macchine sottovuoto ad
aspirazione esterna serie
La Grandispensa Semiprofessional e Professional
Modelli- 30-35-40-50
Serie La Salvasapori Modelli- 30-35-40-50***



ATTENZIONE !! Questo manuale contiene tutte le informazioni necessarie al corretto utilizzo del prodotto acquistato, anche nel caso in cui dovessero esserci problemi di utilizzo o di funzionamento, all'interno sono state inserite importanti informazioni che li aiutano a risolvere. Leggere in tutte le sue parti il presente manuale aiuta a conoscere il prodotto nel dettaglio e aiuta ad utilizzarlo al massimo delle sue potenzialità.



IT

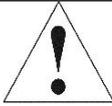
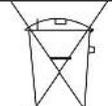
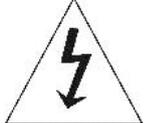


INDICE

0.0 LEGENDA DEI SIMBOLI DEL MANUALE	3
1.0 INFORMAZIONI GENERALI	3
1.1 INFORMAZIONI SUL PRODOTTO	3
1.2 INFORMAZIONI SUL PRODUTTORE	3
1.3 IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO MEDIANTE ETICHETTA IDENTIFICATIVA	4
2.0 AVVERTENZE	4
2.1 RISCHIO ESPLOSIVO	4
2.2 RISCHIO MINORI	4
2.3 RISCHIO AMBIENTALE	5
2.4 RISCHIO ELETTRICO	5
2.5 RISCHIO USTIONE	5
2.6 RISCHIO CORROSIONE	6
2.7 OBBLIGHI DELL'UTILIZZATORE	6
2.8 ASSISTENZA E MANUTENZIONE	6
3.0 CARATTERISTICHE TECNICHE	7
4.0 CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO	7
4.1 CAMPO DI UTILIZZO	7
5.0 DESCRIZIONE DETTAGLI MACCHINA	8
5.0 INSTALLAZIONE / PREMESSA / PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO	8
6.0 DESCRIZIONE DEL PANNELLO DI COMANDO	9
7.0 DESCRIZIONE DELLE MEMORIE / PROGRAMMI DI FUNZIONAMENTO	9
7.1 COME SELEZIONARE IL PROGRAMMA DI LAVORO DESIDERATO	11
7.1.1 DESCRIZIONE DEI TASTI	11
7.2 DESCRIZIONE DEL FUNZIONAMENTO	11
7.4 IMPOSTAZIONE DEL TEMPO DI SALDATURA	12
7.5 STANDBY DELLA MACCHINA	12
7.6 VISUALIZZAZIONE DEI CICLI DI LAVORO	12
7.7 RICARICA DELLE IMPOSTAZIONI DI FABBRICA, CARICA DEI DEFAULT(dati di fabbrica)	12
7.8 TEMPO DI EXTRA VUOTO	13
7.9 IMPOSTAZIONE DELLA PRESSIONE DI ASPIRAZIONE	13
7.10 IMPOSTAZIONE TEMPO DI INFUSIONE / MARINATURA	13
8.0 ALLARMI / ERRORI	13
9.0 PULIZIA	14
10.0 GARANZIA	14
11.0 DECADIMENTO DELLA GARANZIA	14
12.0 IN CASO DI RIPARAZIONE DEL PRODOTTO	15
13.0 SE LA MACCHINA NON FUNZIONA	15



0.0 LEGENDA DEI SIMBOLI DEL MANUALE

 AVVERTENZA IMPORTANTE! CONSULTARE IL MANUALE!	 ATTENZIONE ! PERICOLO !	 PERICOLO DI USTIONE! SUPERFICIE CALDA!	 TENERE LONTANO DALLA PORTATA DEI BAMBINI!	 RICICLAGGIO
 PERICOLO DI SCARICA ELETRICA	 RISCHIO ESPLOSIVO	 RISCHIO CORROSIVO	 PERICOLO PER L'AMBIENTE	 ASSISTENZA E MANUTENZIONE

1.0 INFORMAZIONI GENERALI

Complimenti per aver acquistato un prodotto Italiano di grande qualità, il costruttore nel ringraziarla per aver preferito i suoi prodotti è lieto ed orgoglioso di annoverarla tra i suoi affezionati clienti. Il costruttore confida che l'utilizzo di questo prodotto sia per lei motivo di orgoglio e di piena soddisfazione. Questo prodotto è stato studiato con una attenzione particolare al rispetto per l'ambiente, la continua ricerca di soluzioni eco compatibili pone questo prodotto ai vertici della categoria, la funzione di risparmio energetico è una prerogative di un prodotto all'avanguardia come il prodotto da lei acquistato. In caso di inutilizzo della macchina per pochi minuti, il controllo elettronico la pone in standby, funzione di risparmio energetico, per salvaguardare l'ambiente, la durata nel tempo della macchina ed i costi di gestione e mantenimento del prodotto.

Non esiti a contattarci in caso di necessità nelle modalità ed agli indirizzi indicati nel presente manuale, i nostri operatori saranno lieti di fornirle tutte le informazioni necessarie al corretto utilizzo del prodotto. Nel caso in cui ci dovesse contattare La preghiamo di munirsi del presente manuale, del modello del prodotto da Lei acquistato, e del numero seriale dello stesso. Il presente manuale contiene notizie ed immagini riservate, l'utilizzo delle notizie in esso contenute è consentito al solo titolare del prodotto. E' vietata dalla legge la divulgazione e la duplicazione totale o parziale delle immagini e delle informazioni in esso contenute, senza previa autorizzazione del costruttore. Il costruttore che è titolare dei diritti del presente manuale, nell'ottica di miglioramento e di sviluppo tecnologico del prodotto, si riserva il diritto di apportare modifiche alla propria documentazione ogni qualvolta lo ritenga necessario senza doverne dare preavviso.

1.1 INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

Questo documento è stato realizzato e controllato con la massima cura, per fornire informazioni in maniera chiara ed attendibili, tuttavia non potranno essere imputabili responsabilità implicite od esplicite, al costruttore in merito ad errori di scrittura o ad eventuali involontarie omissioni, in esso contenute.

Eventuali errori o omissioni dovute alla traduzione per i manuali in lingua straniera, non potranno essere imputabili al produttore del prodotto, in quanto la lingua di riferimento è la lingua di origine e cioè L'Italiano.

Il presente manuale è stato redatto dal produttore del prodotto e contiene notizie riservate relativamente all'utilizzo del stesso, per nessuna ragione si possono divulgare le notizie in esso contenute, senza previa autorizzazione del costruttore.

Il presente documento è protetto dalle leggi internazionali vigenti relative ai diritti d'autore.

L'utilizzatore ha l'obbligo di leggere attentamente questo documento e di attenersi alle prescrizioni in esso contenute, per meglio utilizzare la macchina e preservarla più a lungo nel tempo.

1.2 INFORMAZIONI SUL PRODUTTORE



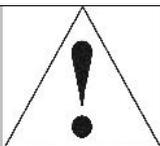
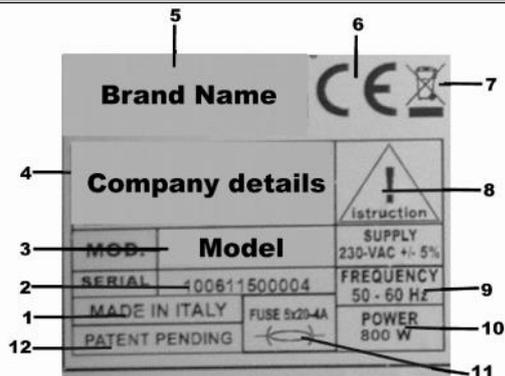
ELEGEN DI QUAGLIA LUIGI
VIA JMRE NAGY 8 42019 SCANDIANO
(REGGIO EMILIA) ITALY
TEL. 0039.0522.859721 FAX 0039.0522.767677
WEB www.elegen.it Email elegen@elegen.it Skype: eleg2002



1.3 IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO MEDIANTE ETICHETTA IDENTIFICATIVA

informazioni generiche o particolari

- 1) luogo di produzione
- 2) numero di serie del prodotto
- 3) modello del prodotto
- 4) indirizzo del produttore
- 5) Marchio del produttore
- 6) Marchio di conformità CE
- 7) Simbolo di smaltimento rifiuti
- 8) Simbolo che obbliga alla lettura delle istruzioni
- 9) Frequenza di lavoro della macchina
- 10) Potenza della macchina
- 11) Indicazione Fusibile di protezione
- 12) Eventuale brevetto



2.0 AVVERTENZE

L'apparecchiatura descritta in questo manuale, deve essere installata in luoghi asciutti e al riparo dal sole e dalla pioggia.

La Macchina deve essere messa in opera da personale specializzato e ben informato riguardo ai potenziali pericoli a cui potrebbe essere sottoposto.

L'utilizzo della apparecchiatura da parte di operatori inosservanti le norme di base sulla sicurezza può causare danni a se stessi o ad altri, e fa decadere immediatamente la garanzia del prodotto.

L'utilizzo della macchina è riservato a personale specializzato bene istruito, che è a conoscenza delle normative vigenti, ed informato sulle prescrizioni del presente manuale.

Questo prodotto è costruito secondo le più moderne tecnologie costruttive attualmente conosciute ed in conformità alle normative vigenti, tuttavia possono verificarsi condizioni di pericolo a cose e a persone, se non si osservano le prescrizioni del manuale di uso e manutenzione, e non si esegue la necessaria manutenzione ordinaria.

La macchina è dotata di un bocchettone di aspirazione dell'aria, non devono essere aspirati oggetti o liquidi di qualsiasi natura, né sostanze gassose, liquide, solide. Non infilare nel bocchettone di aspirazione oggetti, non coprire il bocchettone di aspirazione, non aspirare vapore acqueo.

Quando si pulisce la macchina con le apposite sostanze adatte all'acciaio inox, scollegare la macchina dalla rete elettrica. Durante la pulizia della macchina scollegarla dalla rete elettrica.

Nel caso in cui si rendesse necessario la sostituzione del fusibile installato sulla macchina, utilizzare solo fusibili a norma, del tipo e della potenza del fusibile precedentemente installato sulla macchina. E' assolutamente vietato utilizzare fusibili riparati o sistemi che bypassano il fusibile, il fusibile è un elemento di protezione indispensabile alla macchina per il corretto funzionamento e per evitare danni a persone o cose.



2.1 RISCHIO ESPLOSIVO

Non installare l'apparecchiatura in luoghi esplosivi o potenzialmente esplosivi. Non installare la macchina vicino a prodotti infiammabili. Nel caso di utilizzo di solventi, di prodotti con base alcolica o di spray infiammabili, prima di utilizzare la macchina aerare bene l'ambiente.

Non aspirare sostanze o prodotti contenenti solventi, alcool, benzina o altri prodotti esplosivi o potenzialmente esplosivi, non aspirare sostanze o prodotti con un basso punto di ebollizione che possono generare vapori o gas esplosivi, potenzialmente esplosivi o dannosi per la salute umana, durante la saldatura si raggiungono temperature molto elevate, per cui si possono creare situazioni esplosive e molto pericolose.



2.2 RISCHIO MINORI

Tenere lontano dalla portata di bambini, la macchina non è adatta all'utilizzo da parte di bambini o adolescenti.



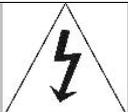
2.3 RISCHIO AMBIENTALE



Questo prodotto è conforme alla direttiva Eu 2002/96/EC, il simbolo RAEE del cestino barrato, indica che il prodotto alla fine della propria vita utile, dovendo essere trattato separatamente dai normali prodotti domestici, deve essere conferito in un centro di raccolta differenziata specializzato nel recupero di prodotti elettrici ed elettronici, oppure riconsegnato al rivenditore all'atto dell'acquisto di una apparecchiatura equivalente, L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchiatura a fine vita alle appropriate strutture di raccolta.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio dismesso al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile, contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto. Per maggior informazioni inerenti i sistemi di raccolta differenziati disponibili rivolgersi al locale servizio di smaltimento dei rifiuti.

A fine vita smaltire il prodotto secondo le norme in vigore all'atto dello smaltimento nello stato di appartenenza. Prima di essere smaltito il prodotto deve essere privo di tutti gli elementi che vanno smaltiti in maniera differenziata. Non aprire le molle a gas utilizzate per aprire il coperchio, sono sigillate ad una pressione molto elevata, circa 200 bar per cui tentare di aprirle può essere estremamente pericoloso. Le molle a gas vanno smaltite, scaricate prima di essere smaltite, per cui è necessario affidarsi ad un centro di smaltimento per i rifiuti speciali.



2.4 RISCHIO ELETTRICO

Prima di alimentare la macchina, verificare che tutto sia conforme all'utilizzo che se ne fa, verificare che le eventuali protezioni di sicurezza siano efficienti, che nel paese di utilizzo della macchina, la presa sia conforme alla spina montata sulla macchina e che siano conformi la tensione, la frequenza e la potenza della presa, rispetto ai dati di targa riportati sulla etichetta della macchina, solo dopo le seguenti verifiche è possibile collegare la macchina alla presa di rete elettrica. L'inosservanza di queste prescrizioni fa decadere la garanzia del prodotto.

Il collegamento elettrico della macchina alla rete è consentito solo a personale specializzato. Controllare regolarmente le parti elettriche della macchina, verificandone l'integrità. Nel caso vi fossero eventuali sbucciature, schiacciamenti, spellature, bruciature del cavo di rete o di qualsiasi altro conduttore elettrico, scollegare immediatamente la macchina dalla rete elettrica e chiamare l'assistenza tecnica, non utilizzare la macchina fino alla risoluzione del problema. Nel caso si ritenesse l'operazione troppo pericolosa contattare immediatamente un elettricista o l'assistenza tecnica. In nessun caso utilizzare la macchina e le parti elettriche danneggiate vanno sostituite immediatamente da personale specializzato.

Sul perimetro della macchina ci sono alcune aperture per la ventilazione della pompa di aspirazione, non infilare oggetti nelle fessure, c'è pericolo di folgorazione elettrica, non lavare la macchina con vapore, acqua corrente o con getti di acqua, che sono vietati nel perimetro di utilizzo della macchina, pericolo di folgorazione elettrica. Quando si pulisce la macchina, scollegare la macchina dalla rete elettrica.

Non toccare le parti metalliche della macchina con le mani umide o bagnate.

Non tirare il cavo di alimentazione per staccarlo dalla presa di rete elettrica

Verificare che la macchina sia collegata alla presa di corrente elettrica e che la presa sia connessa alla messa a terra come prevede la normativa vigente, per nessun motivo la macchina deve essere utilizzata senza la messa a terra. Per nessun motivo il costruttore può essere considerato responsabile di eventuali danni a persone o cose dovuti alla mancanza del collegamento di messa a terra dell'impianto elettrico.

Mantenere il cavo di rete installato sulla macchina lontano da fonti di calore, si può sciogliere, danneggiandosi irrimediabilmente.

Nel caso in cui la macchina fosse inoperante con gravi malfunzionamenti o con parti elettriche scoperte, con pericolo per le persone o per le cose, è obbligatorio avvisare il personale che la riceve, in maniera da renderla innoqua, quindi si prega di mettere ben in evidenza sulla macchina mediante cartello la problematica ed il pericolo che si corre mettendo in servizio la macchina senza averla riparata.



2.5 RISCHIO USTIONE

Non toccare la barra saldante immediatamente dopo un ciclo di lavoro, c'è pericolo di ustione. Evitare di toccare la barra saldante in ogni caso..





2.6 RISCHIO CORROSIONE

Pulire la macchina con prodotti idonei al materiale utilizzato per la sua costruzione, non utilizzare acidi o prodotti aggressivi che possono danneggiare la struttura della macchina e causare danni a persone o cose, per una migliore identificazione dei prodotti idonei alla pulizia, consultare la sezione riguardante la manutenzione e la pulizia.



2.7 OBBLIGHI DELL'UTILIZZATORE

Questo documento è parte integrante dell'apparecchiatura da Lei acquistata e come tale deve essere trattato e custodito per l'intera vita del prodotto, nel caso di cessione del prodotto è necessario fornire il nuovo acquirente il presente documento.

L'acquirente ha l'obbligo di leggere e di fare leggere il presente documento a tutti gli operatori che utilizzeranno l'apparecchiatura, inoltre deve esserne consentita la consultazione liberamente ogni qualvolta ve ne sia la necessità.

Non rispettare le indicazioni riportate in questo manuale può compromettere il corretto funzionamento dell'apparecchio e lo può danneggiare gravemente, riducendone di fatto la vita, inoltre si possono causare danni anche gravi a persone o cose. La non corretta installazione della apparecchiatura può causare danni gravi e permanenti a persone e/o a cose. Una non corretta installazione può anche causare la folgorazione degli operatori.

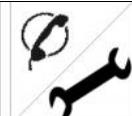
Ignorare le informazioni riportate nel manuale della macchina, fa decadere la Garanzia del prodotto.

È importante leggere attentamente le indicazioni riportate nel presente manuale prima di installare e alimentare l'apparecchiatura, tutte le operazioni devono essere riservate a personale specializzato e consapevole dei rischi e del pericolo che può derivare da una non corretta installazione, dal non rispetto delle norme vigenti e dalla non osservanza delle indicazioni riportate nel presente manuale. E' altresì importante effettuare le corrette connessioni per evitare cattivi funzionamenti derivanti dalle scariche elettrostatiche o da falsi contatti. La non conoscenza delle informazioni riportate nel manuale della macchina ne limita l'utilizzo e il funzionamento al pieno delle possibilità della macchina.

Il manuale della macchina deve essere tenuto nei pressi della macchina e sempre a disposizione del personale per le necessarie consultazioni, per evitare la distruzione nel tempo del manuale, il produttore autorizza l'acquirente alla duplicazione del presente manuale per il solo uso interno allo stabilimento dell'acquirente.

Questo documento è stato redatto e controllato con la massima cura, per dare all'utente informazioni accurate ed attendibili. Il costruttore declina ogni responsabilità implicita ed esplicita in merito ad eventuali omissioni o manomissioni in esso contenute. I contenuti di questo manuale, descrizioni, immagini e caratteristiche tecniche del prodotto, non sono impegnative per il costruttore che si riserva il diritto qualora lo ritenesse necessario di modificarle senza preavviso. Eventuali errori o inesattezze dovute ad errori di traduzione nelle varie lingue, non possono essere motivo di contestazione o di imputazione di responsabilità a carico del costruttore.

È tassativamente vietato a chiunque asportare dalla macchina l'etichetta CE ed altre etichette o targhe che sono installate sulla macchina, qualora ciò dovesse avvenire, la garanzia del prodotto decade immediatamente, come pure la conformità alla direttiva CEE, pertanto sarà compito dell'utilizzatore e del proprietario della macchina vigilare che ciò non accada, qualora dovesse rompersi o rendersi illeggibile l'etichetta CE la casa costruttrice dovrà esserne informata immediatamente.



2.8 ASSISTENZA E MANUTENZIONE

Eseguire con costanza e puntualità gli interventi di manutenzione e pulizia della macchina. Le eventuali riparazioni dovranno essere eseguite da personale tecnico qualificato del servizio assistenza tecnica.

Non sono ammesse modifiche parziali o sostanziali della macchina di qualsiasi natura senza previa autorizzazione del costruttore. E' necessario che i pezzi mal funzionanti, difettosi, usurati o rotti siano immediatamente sostituiti, per il corretto funzionamento della macchina e per una maggiore sicurezza del personale addetto al suo utilizzo. Tutte le modifiche, le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato. Le riparazioni in garanzia sono valide e riconosciute tali solo se eseguite da un tecnico qualificato ed espressamente autorizzato dalla casa costruttrice.

Pulire la macchina regolarmente, una buona pulizia contribuisce ad una migliore conservazione e contribuisce ad una migliore igiene del prodotto, ed ad una maggiore durata nel tempo.

Verificare che la macchina sia collegata alla presa di corrente elettrica e che la presa sia connessa alla messa a terra come prevede la normativa vigente, per nessun motivo la macchina deve essere utilizzata senza la messa a terra. Per nessun motivo il costruttore può essere considerato responsabile di eventuali danni a persone o cose dovuti alla mancanza del collegamento di messa a terra dell'impianto elettrico.



3.0 CARATTERISTICHE TECNICHE

Tensioni di alimentazione	230 VAC +/- 5% 50 / 60 Hz monofase
Corrente massima assorbita	Professional : 1,5 A Semiprofessional = 1,2A
Temperatura di esercizio	da 10 a 40°C
Potenza massima	Tutte le versioni 300W
Pressione massima	15 Kpa / 150 mb
Umidità relativa	da 10 a 80 %
Potenza aspirante	Semiprofessional 15 lpm Professional e Salvasapori 30 lpm

Si realizzano versioni speciali a richiesta, con tensioni di alimentazione a richiesta o dimensioni a richiesta.

4.0 CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO

Il sistema di confezionamento sottovuoto è il metodo di conservazione più economico, affidabile e naturale, esistente in commercio, ed è basato su di un semplice principio Chimico/Fisico, per cui se si toglie l'aria ad un prodotto si evita l'ossidazione e la decomposizione dello stesso, in quanto l'aria è di fatto il carburante dei batteri che decompongono l'alimento. C'è da precisare che pur rimuovendo l'aria dal sacchetto, in realtà una piccolissima quantità di aria all'interno del sacchetto rimane comunque, per cui si ha un forte rallentamento del processo di ossidazione e di decadimento del prodotto, decadimento che però avviene in un tempo molto maggiore, fino anche a 5 volte la vita naturale, a seconda del tipo di alimento e da dove lo si conserva, se in ambiente, in frigorifero o in congelatore. Ad esempio se una fetta di carne in ambiente si degrada in un giorno, sottovuoto può impiegare fino a 5 giorni, questo non è un dato definitivo e assoluto, molto dipende dalla contaminazione batterica del prodotto al momento della messa in sottovuoto e dal modo in cui il prodotto viene gestito in seguito. C'è da dire che il sottovuoto non abbatta la carica batterica, ma ne evita la proliferazione o la limita fortemente, e non blocca del tutto il processo di decadimento del prodotto ma lo rallenta in maniera significativa, consentendo un forte risparmio economico ed energetico. Oltre al grosso vantaggio della conservazione, si ha anche un ulteriore vantaggio che è quello del mantenimento delle proprietà organolettiche e del mantenimento di una maggiore freschezza del prodotto nel tempo, il prodotto opportunamente impacchettato mantiene intatta la fragranza, la naturalezza ed il gusto non viene in nessun modo alterato, inoltre si possono evitare conservanti chimici potenzialmente dannosi sul un lungo periodo e conservanti naturali quali Olio, aceto o sale estremamente costosi e che alterano il gusto del prodotto. Ulteriore vantaggio del sottovuoto è dato dal forte risparmio economico che si avrà nel tempo nel ridurre gli sprechi, infatti varie organizzazioni mondiali hanno stabilito che un terzo del cibo acquistato viene buttato via, con costi enormi per ogni famiglia o che recupera l'investimento per l'acquisto di una macchina sottovuoto in pochi mesi. Un altro beneficio immediato che si ha utilizzando una macchina per il sottovuoto è la separazione del prodotto all'interno del frigorifero o dell'ambiente di conservazione, normalmente in frigorifero gli alimenti sono riposti in aria libera o in contenitori non ermetici, questo fa sì che gli odori e la contaminazione degli alimenti è totale, avviene cioè all'interno del frigo una sorta di infusione, abbiamo quindi il prosciutto al gusto di gorgonzola, il formaggio al gusto di banana ecc.. Impacchettando gli alimenti sottovuoto separatamente si manterranno intatti, colore, sapore, odore e fragranza. Anche nel caso si volesse eseguire la conservazione sott'olio o sott'aceto di alimenti è buona procedura effettuare il vuoto nel vasetto mediante l'apposito accessorio, con le macchine da aspirazione esterna si riesce ad estrarre una percentuale di aria dell'80% circa, questo non è un valore eccessivo ma comunque aiuta a migliorare la conservazione del prodotto nel tempo e lo preserva per più lungo tempo dal processo ossidativo. Nel caso invece di macchine sottovuoto a campana si riesce ad estrarre quasi la totalità di aria contenuta nel vasetto, oltre il 99,9%, con questi valori di vuoto si esegue anche il degassaggio del prodotto con l'estrazione dell'aria disciolta nei liquidi, per cui si avrà una eccellente risultato finale, con un'ottima conservazione nel tempo e un processo di ossidazione fortemente ridotto. Il risultato lo si potrà anche verificare nel tempo perché il prodotto rimane dello stesso colore del momento in cui è stato sigillato e non diventerà scuro assumendo il classico colore del processo ossidativo. Eliminare l'aria per evitare l'ossidazione è un processo applicabile anche ai metalli come l'argento l'alluminio, l'ottone, conservati sottovuoto non si ossidano e mantengono la loro lucentezza nel tempo.

4.1 CAMPO DI UTILIZZO

4-1 Le Macchine da aspirazione esterna, nascono per confezionare sottovuoto alimenti o altri prodotti che necessitano del vuoto in buste o contenitori adeguati allo specifico utilizzo, per cui tutte le altre applicazioni non sono conformi allo scopo per il quale la linea di macchine confezionatrici sono state progettate. Il non rispetto del campo di applicazione, fa immediatamente decadere la garanzia del prodotto e non garantisce il corretto funzionamento della macchina.

4-2 Le macchine da aspirazione esterna sono adatte a confezionare prodotti secchi privi di liquidi, è pertanto importante che non siano aspirati prodotti con liquidi per evitare la rottura della macchina, creando anche una grave situazione di pericolo per l'utilizzatore.

4.3 Le macchine da aspirazione esterna vanno utilizzate esclusivamente con sacchetti goffrati come quelli dati in dotazione nella confezione originale, altri tipi di sacchetti potrebbero non essere idonei, sacchetti lisci non sono idonei alla macchina.



5.0 DESCRIZIONE DETTAGLI MACCHINA



- 1) corpo macchina in acciaio inox
- 2) distanziale guarnizione di tenuta vuoto
- 3) Guarnizione di tenuta vuoto
- 4) barra in alluminio
- 5) tastiera dei comandi
- 6) cavo di alimentazione
- 7) fusibile di protezione
- 8) interruttore di accensione
- 9) blocco barra di aspirazione
- 10) bocca di aspirazione
- 11) elemento saldante
- 12) vaschetta per liquidi
- 13) bocca di Sfiato

5.0 INSTALLAZIONE / PREMESSA / PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO

5.1 - Il collegamento elettrico della macchina deve avvenire con una tensione e una frequenza adeguata alla stessa e che è riportata sulla etichetta di identificazione della macchina.

5.2 - Non proteggere la macchina con fusibili di valore superiore al valore riportato sulla etichetta di identificazione della macchina.

5.3 - Le confezionatrici sottovuoto ad aspirazione esterna sono state progettate e sono costruite per confezionare prodotti asciutti, privi di umidità e di liquidi, è possibile quindi utilizzarla per confezionare salumi, insaccati vari stagionati, pasta, verdura, carne, pesce, ecc..

5.4 Il principio di funzionamento è basato, nel fare il vuoto all'interno del sacchetto, con l'ausilio della pressione atmosferica, fino al valore massimo determinato dal rapporto depressione della pompa/pressione atmosferica e che nei nostri prodotti può raggiungere un valore prossimo ai 10mb all'interno del sacchetto, su un prodotto secco. Il concetto maggiormente diffuso per questi prodotti è che il valore di vuoto sia discreto e non superiore ai 150/200 mb, in realtà non è così in quanto la pressione atmosferica si somma al valore di vuoto della pompa, per cui i nostri prodotti si raggiungono valori di vuoto all'interno dei sacchetti molto alti, con valori compresi tra i 10 e i 20 mbar, viene sfruttato a pieno dunque il rapporto depressione della pompa/pressione atmosferica. Grazie ad una approfondita ricerca in tal senso fatta dall'azienda produttrice. La pressione atmosferica esercita una pressione sul sacchetto comprimendo l'aria e facendola uscire dalla pompa che invece esercita una depressione aspirando l'aria dal sacchetto, per cui si ha una sommatoria delle forze in gioco. Nel caso in cui si utilizzassero invece contenitori mediante la funzione di aspirazione vuoto vasi, il vuoto raggiunto è quello che si legge sul display (nel caso di modelli professional) e comunque mai superiore ai 15 Kpa / 150 mb, in quanto non si ha la deformazione del contenitore come invece avviene per il sacchetto.

5.5 Questa gamma di prodotti sono stati sviluppati all'avanguardia della tecnica e rappresentato quanto di meglio ci possa essere nel panorama mondiale, in termini di prestazioni, tecnologia, qualità ed estetica. Unica nel suo genere sul mercato mondiale per il sistema di controllo intelligente ed adattivo della potenza erogata, monitora continuamente il funzionamento per rendere disponibile la giusta potenza con la migliore prestazione, evitando dunque sprechi energetici. Durante il funzionamento si potrà udire un diverso suono a seconda dello stato della macchina, in quanto come detto regola la sua potenza ottimizzandola al meglio, con consecutivo variare del rumore di funzionamento, tutto ciò è del tutto regolare e garantisce prestazioni elevate con consumi ottimizzati evitando sprechi e surriscaldamenti eccessivi dei componenti con conseguente allungamento della vita del prodotto

5.6 Sacchetti non idonei o di cattiva qualità

Per conservare sottovuoto i prodotti è necessario utilizzare sacchetti conformi all'uso, sacchetti generici non appositi per il vuoto non sono adatti quindi vanno assolutamente evitati, I sacchetti per vuoto sono costruiti con una particolare composizione di materiali, normalmente PA-PE, Poliammide e Polietilene, è importante che lo strato di poliammide sia adeguato. la Poliammide è l'elemento che dà la resistenza meccanica al prodotto e l'isolamento verso l'esterno, quindi verso l'aria, se questo strato è molto sottile si può deteriorare facilmente o subire microfrazioni, che fanno perdere l'isolamento e quindi si avrà la perdita del vuoto con l'aria che rientra nel sacchetto, ovviamente questa condizione è assolutamente invisibile all'occhio umano il sacchetto sembrerà integro.

5.7 cosa si può anche fare con il sottovuoto.

Con il sottovuoto si possono anche fare molte cose che aiutano ad ottenere una cucina più gustosa, sana e salutare. Una delle funzioni poco conosciute sono l'infusione, la marinatura e la frollatura delle carni .

Si può fare l'infusione o la marinatura di tantissimi prodotti, semplicemente mettendo assieme nel sacchetto o in un contenitore adatto, il prodotto ed il condimento, sigillando sottovuoto tutto assieme e lasciando per il periodo desiderato sottovuoto.

Per fare la frollatura sottovuoto sigillare sottovuoto la carne che si intende frollare e riporla in frigorifero ad una temperatura di 4°C , attendere alcuni giorni (dipende dal tipo di carne) poi cuocerla, si avrà un diverso gusto e consistenza della carne.

5.8 La Cottura a bassa temperatura

La cottura a bassa temperatura abbinata al sottovuoto dà dei grossi vantaggi in termini di qualità e di risultato finale, mettendo sottovuoto i prodotti come descritto al punto 5.7 e successivamente cuocendoli ad immersione a bassa temperatura oppure in forno a vapore sempre a bassa temperatura, si avranno risultati in termini di qualità e di gusto eccellenti. Eseguendo le operazioni sopra

descritte al temine della cottura abbattendo il prodotto e conservandolo in congelatore , sarà possibile gustare la stessa qualità anche a distanza di tempo senza perdita di risultato, quindi il trinomio, Sottovuoto, cottura a bassa temperatura, abbattitore può dare grossissimi risultati in termini qualitativi e di risparmio economico, perché permette la preparazione degli alimenti in momenti di bassa affluenza con un ridotto numero di operatori. In questo caso sono necessari sacchetti adatti alla cottura.

5.9 Forse non tutti sanno

Forse non tutti sanno che si possono preservare sottovuoto moltissimi oggetti e non solo prodotti alimentari, come ad esempio oggetti metallici che soffrono del processo ossidativo, come rame , ottone, argento ecc.. se si conservano sottovuoto mantengono il loro colore caratteristico nel tempo. Si possono conservare i componenti elettronici, forse non tutti sano che anche i componenti elettronici hanno una scadenza, dovuta proprio al processo ossidativo, i pin (terminali) dei componenti elettronici con il passare del tempo si ossidano ed è impossibile saldarli, per cui le case produttrici spesso li conservano sottovuoto, soprattutto componenti come microprocessori. I componenti elettronici hanno una scadenza media di 5 anni dopo di che se non correttamente conservati sarà molto rischioso utilizzarli, la mancata saldatura di alcuni pin a causa dell'ossidazione, può creare falsi contatti con conseguenze a volte anche gravi . Stesso discorso vale per i circuiti stampati.

Altro utilizzo delle macchine sottovuoto è la possibilità di imballare e quindi spedire prodotti senza che possano fluttuare all'interno dell'imballo e che quindi possano rovinarsi a causa dello sfregamento, questa tipo di imballaggio è molto utilizzato ad esempio dagli orafi.

Altra applicazione è la messa sottovuoto di prodotti che generano cattivi odori, questa applicazione è molto utilizzata nelle case di cura o negli ospedali dove vengono messi sotto vuoto i pannoloni utilizzati per gli anziani o per chi soffre di incontinenza, così da evitare fastidiosi odori che si propagano nelle sale.

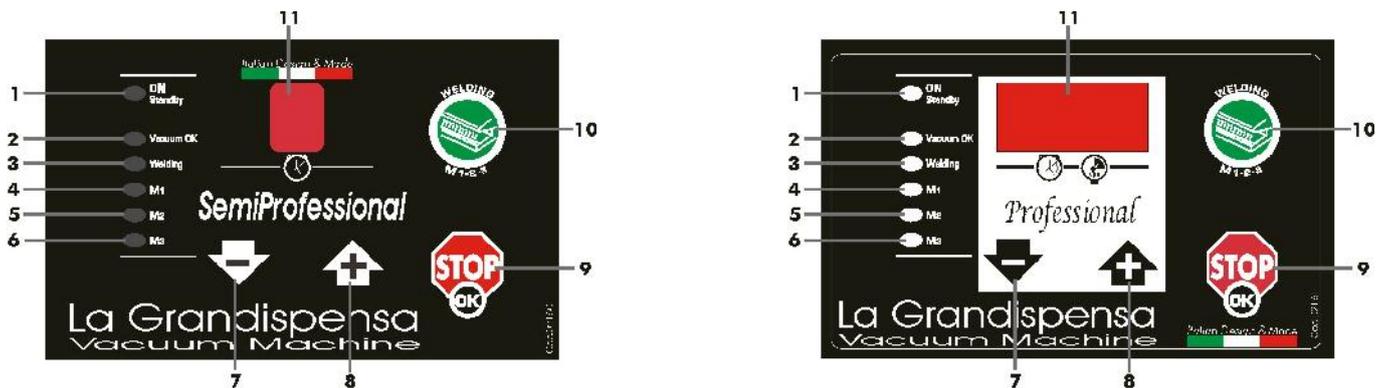
5.10 Schiacciamento prodotti

Bisogna tener presente prima di eseguire un ciclo di sottovuoto , che il sottovuoto esercita una fortissima pressione sugli oggetti imbustati , per cui è importante non imbustare prodotti fragili o che si possono distruggere.

5.11 Unità di misura del vuoto

L'unità di misura internazionale standardizzata per misurare il vuoto è il Pascal (Pa), ma in alcuni paesi possono essere utilizzati altre unità di misura come il torr (mmHg) millimetri di mercurio, o i millibar (mb).

6.0 DESCRIZIONE DEL PANNELLO DI COMANDO



- 1) Led on stand by , 2) Led Vacuum ok , 3) Led Saldatura / Welding, 4)Memoria / programma 1 , 5)Memoria / programma
- 6) Memoria / programma 3, 7) Tasto Down / decremento valori , 8) Tasto Up / incremento valori , 9)Tasto Stop / Ok
- 10) Tasto Welding / selezione Memorie / programmi, 11) Quadrante display a 7 segmenti

7.0 DESCRIZIONE DELLE MEMORIE / PROGRAMMI DI FUNZIONAMENTO

La Grandispensa Semiprofessional e Professional Serie 3 /4 e la Salvasapori, sono dotate di alcune funzioni innovative ed uniche sul mercato, come la funzione aspirazione prodotti morbidi, saldatura anche in caso di piccole quantità di liquidi presenti nel sacchetto. Sono state dedicate le momorie M1 M2 ed M3 alle funzioni speciali mentre la memoria base (tutti i led spenti) è stata dedicata al funzionamento tradizionale di sottovuoto, la M4 (led M1-M2-M3 lampeggianti) invece è stata dedicata all'aspirazione vuoto vasi .

Per la Serie Professional e La Salvasapori è anche disponibile la funzione marinatura/ infusione in barattolo. Tutte le funzioni incluse in questa nuova serie sono innovative e sono il frutto di studi approfonditi da parte di Elegen, che continua a rinnovare e ad essere all'avanguardia nel settore del sottovuoto. Le funzioni attualmente disponibili in questo prodotto e la tecnica di controllo delle pompe lo rendono di sicuro il prodotto più potente, tecnologico ed innovativo del mercato.

Di seguito vengono spiegate nel dettaglio i programmi/memorie di lavoro.

Programma Memoria	Visualizzazione Programmi Memorie	Funzione
-------------------	-----------------------------------	----------



<p>PROGRAMMA 0, O PROGRAMMA DI BASE</p>		<p>Programma base, è il programma di default impostata per il funzionamento standard, massimo vuoto ammissibile e tempo di saldatura per sacchetto goffrato standard. Questo è il programma che maggiormente si utilizza.</p>
<p>M1 / Programma 1</p>		<p>Questa programma è stato appositamente studiato per far si che la macchina saldi in condizioni estreme, cioè anche quando vi è una piccola quantità di liquido che attraversa il sacchetto (10 / 15 cc) durante l'aspirazione. Questo programma funziona saldando correttamente il sacchetto nel 95% circa dei casi, tutto dipende da come viene impostato il ciclo. Nel caso in cui non dovesse saldare correttamente il sacchetto, si consiglia di aumentare il tempo di saldatura di qualche punto e riprovare. Nel caso invece in cui dovesse tagliare il sacchetto si consiglia di ridurre il tempo di saldatura e riprovare. Durante l'aspirazione di prodotti contenenti liquidi la saldatura diventa estremamente complessa in quanto si creano dei canali di passaggio del liquido che raffredda la barra saldante. Questa macchina è l'unico prodotto sul mercato ad avere una funzione simile e che riesce a garantire una buona percentuale di successi in queste condizioni. Nel caso di utilizzo di questa funzione sono consentiti al massimo 5 cicli di seguito dopo di che la macchina va in blocco per 10 Minuti, una E lampeggia alternativamente ad una lettera o un numero, la lettera A indica un tempo rimanente per il ripristino di 10 minuti. In questo caso lasciare la macchina accesa con la barra aperta fino al ripristino automatico, se si spegne la macchina alla riaccensione ripartirà dal lo stesso punto di ripristino.</p>
<p>M2 / Programma 2</p>		<p>Questo programma prevede la stessa modalità di funzionamento del programma 1 ma adattato per aspirare prodotti morbidi, procedura di anti schiacciamento attivata. Nel caso di utilizzo di questa funzione sono consentiti al massimo 5 cicli di seguito dopo di che la macchina va in blocco per 10 Minuti, una E lampeggia alternativamente ad una lettera o un numero, la lettera A indica un tempo rimanente per il ripristino di 10 minuti. In questo caso lasciare la macchina accesa con la barra aperta fino al ripristino automatico, se si spegne la macchina alla riaccensione ripartirà dal lo stesso punto di ripristino.</p>
<p>M3 / Programma 3</p>		<p>Questo programma prevede il funzionamento standard come per il programma base, ma con aspirazione soft per non distruggere il prodotto. La versione Professional e la Salvasapori hanno il controllo anti schiacciamento automatico. Nella Versione Semiprofessional il controllo anti schiacciamento necessita di essere attivato manualmente, Premere il tasto Welding al valore di vuoto desiderato per attivare la funzione anti schiacciamento.</p>
<p>M4 / Programma 4</p>		<p>Questo programma prevede l'aspirazione nei barattoli mediante accessorio per aspirazione vuoto vasi. In questo caso i led M1-M2-M3 sono lampeggianti ad indicare questa funzione. Prima di avviare il ciclo attendere che la funzione sia attiva e che i led rimangano fissi per circa un secondo, a questo punto si può aspirare nei barattoli, premendo il tasto Up o Down.</p>
<p>M5 / Programma 5</p> <p>Funzione presente Solo su serie Professional e Salvasapori</p>		<p>Questo programma prevede la funzione di Infusione o Marinatura nei contenitori esterni. In questo caso i led M1-M2-M3 sono fissi, attendere un breve lampeggio dei 3 led per poter utilizzare la funzione di marinatura, premendo i tasti Up o Down si avvia il Infusione/marinatura. E' possibile impostare il tempo di marinatura, di default è impostato ad 8 ore. Durante la fase di marinatura la Macchina esegue una serie di aspirazioni mantenendo la pressione costante all'interno del barattolo. Allo scadere del tempo impostato viene riportato a display il messaggio End.</p>

Breve cenno sul Controllo anti schiacciamento:

La funzione anti schiacciamento è realizzato con un sofisticato sistema di controllo della pressione e di regolazione della pompa aspirante. Nella Serie Professional e Salvasapori il controllo è totalmente automatizzato ed è preciso ed affidabile, grazie al sensore di Vuoto digitale. Nella Serie Semiprofessional il controllo è empirico e va gestito manualmente in quanto questa serie non è dotata di sensore digitale della misura del vuoto ma è dotata solo di un sensore a contatto tarato su un valore piuttosto alto, quindi si possono avere buoni risultati se si interviene manualmente, quando si raggiunge il valore di vuoto desiderato premere il tasto WELDING, a quel punto la macchina sigillerà il sacchetto, durante la saldatura la macchina continua ad aspirare quindi meglio premere il tasto Welding qualche istante prima del valore desiderato di vuoto.



Attenzione ! quando si utilizza la funzione anti schiacciamento non si ha l'estrazione totale dell'aria dal sacchetto per cui all'interno dello stesso resta una maggiore quantità di aria, per cui i valori di conservazione possono essere di gran lunga inferiori allo standard, utilizzare questa funzione con cautela e solo in caso di effettiva necessita o quando si vogliono conservare prodotti morbidi per breve tempo.

7.1 COME SELEZIONARE IL PROGRAMMA DI LAVORO DESIDERATO

Per selezionare le memorie di lavoro procedere come segue :

- 1) Per il dettaglio dei programmi consultare la sezione 7.0
- 2) Aprire la barra saldante
- 3) Premere il tasto Welding M1-M2-M3
- 4) Si accenderanno in sequenza i led M1-M2-M3 e successivamente saranno accesi tutti e tre fissi o lampeggianti and indicare i diversi programmi presenti sulla macchina, (vedi Sezione 7.0 per il dettaglio dei programmi)
- 5) Una volta selezionato il programma desiderato, è possibile avviare il ciclo di lavoro, consultare la sezione 7.2 su come iniziare il lavoro.

FIG. 7.1.1



ATTENZIONE!! Spesso accade che venga selezionato un programma sbagliato per cui si ha l'impressione che la macchina non funzioni, verificare durante il normale ciclo di lavoro che non siano stati selezionati i programmi M1 o M2 in particolare.

7.1.1 DESCRIZIONE DEI TASTI

Il Tasto STOP-OK è utilizzato per :

- a) per interrompere un ciclo di lavoro in qualsiasi momento durante il ciclo.
- b) per salvare un dato durante la programmazione se premuto per oltre 2 secondi (dato aggiornato indicato dal lampeggio di led e display in contemporanea)



Il Tasto WELDING-M1-M2-M3 è utilizzato per:

- a) richiamare le memorie di programma.
- b) Avviare la saldatura durante il ciclo di lavoro



Il Tasto + è utilizzato per :

- a) Incrementare un valore durante il settaggio di un parametro.



Il Tasto - è utilizzato per :

- a) Decrementare un valore durante il settaggio di un parametro.



7.2 DESCRIZIONE DEL FUNZIONAMENTO

Collegare il cavo di rete ad una presa di rete con tensione idonea alla tensione indicata sulla targa di identificazione dell'apparecchio, premere l'interruttore di accensione sulla posizione on .

Per avviare il ciclo di lavoro con aspirazione nel sacchetto:

- a) Con la barra saldante sollevata impostare il programma desiderato mediante il tasto M1-M2-M3 Welding. (Vedi sezione 7.0)
- b) Inserire il prodotto che si intende conservare all'interno del sacchetto, fare attenzione al volume del prodotto che non deve mai essere superiore al 70% del volume totale del sacchetto.
- c) Inserire il sacchetto con il prodotto che si vuole conservare, appoggiando al centro della vaschetta raccogli liquidi, Fig. 7.2.1
- d) Chiudere la bassa
- e) Premere leggermente su entrambi i lati della barra saldante finchè, si può rilasciare quanto il valore di vuoto raggiunge un livello sufficiente a tenere abbassata la barre .
- f) Al raggiungimento del vuoto preimpostato si illumina il led Vacuum Ok, se si vuole velocizzare il ciclo si può premere il tasto Welding e passare alla saldatura, altrimenti attendere la fine del ciclo automatico, che comunque garantisce un miglior risultato di vuoto finale.
- g) Allo scadere del tempo di extra vuoto (vedi paragrafi successivi) la macchina inizia a saldare il sacchetto.
- h) Attendere la fine del ciclo
- i) Sollevare la barra saldante e rimuovere il sacchetto.



Fig.7.2.1



ATTENZIONE!! prodotti spigolosi o appuntiti possono forare il sacchetto, quindi prima di mettere il prodotto sottovuoto, eliminare le punte o gli spigoli taglienti.

ATTENZIONE!! Non aspirare prodotti liquidi

ATTENZIONE!! Se non si utilizza la macchina per più di 5 minuti, si pone in risparmio energetico stato di Stand By, questo stato è indicato dal lampeggio del led On/Standby.

Per riattivare la macchina premere un qualsiasi tasto

ATTENZIONE!! Questo prodotto è adatto all'utilizzo



<p>Durante la fase di vuoto è possibile saldare in qualsiasi momento il sacchetto, premendo il tasto Welding, oppure interrompere il ciclo premendo il tasto Stop.</p>	<p>di sacchetto goffrati, altri tipi di sacchetti non sono compatibili come quelli in dotazione altri tipi di sacchetti non sono</p>
<p>Per avviare il ciclo di lavoro con aspirazione vuoto vasi o contenitore procedere come segue:</p> <ol style="list-style-type: none"> Con la barra saldante sollevata impostare il programma per l'aspirazione esterna mediante il tasto WELDING M1-M2-M3. Vedi di fig. 7.2.2 Collegare il tubo di aspirazione alla macchina (vedi Fig. 7.2.3) Premere leggermente sul coperchio, nel caso di vuoto vari e premere leggermente la pipa sulla bocca del contenitore in caso di aspirazione nel contenitore. In caso di aspirazione nel barattolo è necessario svitare il tappo in maniera che sia possibile fare il vuoto. Se si fa il vuoto nel vasetto invece è necessario che il tappo del vasetto sia leggermente svitato in maniera che l'aria possa uscire e al termine si sigilli automaticamente. In entrambi i casi sono necessari alcuni test per verificare la qualità delle operazioni svolte. Quando pronti premere il tasto + o il tasto - per 2 secondi, il ciclo di aspirazione si avvia. Attendere il termine del ciclo di lavoro Premere il tasto STOP per interrompere il ciclo nel caso lo desideriate. 	<p>Fig. 7.2.2</p> <p>Led M1-M2-M3 lampeggianti = aspirazione vuoto vasi</p> <p>Solo per professional e Salvasapori</p> <p>Led M1-M2-M3 Fissi= Infusione / Marinatura</p>  <p>Fig. 7.2.3</p> <p>In questo caso è possibile aspirare prodotti contenenti liquidi, in quanto il prodotto liquido non uscirà dal barattolo o dal contenitore.</p> 

7.4 IMPOSTAZIONE DEL TEMPO DI SALDATURA

<p>Per impostare il tempo di saldatura procedere come segue:</p> <ol style="list-style-type: none"> Aprire la bassa saldante Premere il tasto + per aumentare il tempo di saldatura Premere il tasto - per diminuire il tempo di saldatura Premere il tasto STOP per 2 secondi per aggiornare il valore finchè non si vede un breve lampeggio del display.
--

7.5 STANDBY DELLA MACCHINA

<p>Se non si utilizza la macchina per più di 5 minuti, si pone in risparmio energetico stato di Stand By, questo stato è indicato dal lampeggio del led On/Standby. per riattivare la macchina premere un qualsiasi tasto</p>

7.6 VISUALIZZAZIONE DEI CICLI DI LAVORO

<p>E' possibile visualizzare i cicli di lavoro della macchina. Per visualizzare i cicli di lavoro procedere come segue :</p>	
<ol style="list-style-type: none"> Aprire la barra Premere contemporaneamente i tasti + e - per 2 secondi 	
<p>Si accenderanno in sequenza i led Vacuum OK, poi Welding, M1, M2 ed M3, ad ogni accensione sarà indicato un numero che corrisponde ad un numero del conta cicli.</p>	
<p>led Vacuum ok = decine di migliaia led Welding= migliaia led M1=centinaia led M2=decine led M3= unità</p>	<p>led Vacuum ok on = numero =0 led Welding = numero = 1 led M1= numero 5 led M2= numero 3 led M3= numero 2 = 1532 numero di cicli</p>

7.7 RICARICA DELLE IMPOSTAZIONI DI FABBRICA, CARICA DEI DEFAULT(dati di fabbrica)

<p>In caso di malfunzionamento o di errato settaggio dei parametri, ricaricare i dati di default della macchina, o dati di Fabbrica Questo può essere molto utile per risolvere molti problemi di funzionamento.</p>
<p>Per caricare i dati di default procedere come segue :</p>
<ol style="list-style-type: none"> Spegne la macchina dall'interruttore principale Premere e tenere premuti contemporaneamente il tasto Welding ed il tasto - (meno) Accendere la macchina tenendo premuti entrambi i tasti finchè non appare la lettera "d" Rilasciare i tasti.
<p>i dati di default sono tati ricaricati, durante la ricarica dei default non vengono azzerati i contatori.</p>



7.8 TEMPO DI EXTRA VUOTO

Il tempo di extra vuoto espresso in secondi, è un importante temporizzazione che serve a garantire un miglior livello di vuoto all'interno del sacchetto, questo prodotto probabilmente è l'unico sul mercato ad esserne dotato, e a dare la possibilità all'utente di programmarlo. Maggiore è il valore associato a questo parametro migliore sarà il livello di vuoto finale nel sacchetto. Il valore ottimale di questo parametro è di 8 secondi, questo tempo garantisce un ottimo livello di vuoto all'interno del sacchetto, ma per ragioni commerciali è stato fissato di fabbrica a 4 secondi, questo per velocizzare il ciclo di lavoro della macchina, un tempo troppo alto può apparire penalizzante per cui sembra che la macchina sia più lenta rispetto alle macchine concorrenti sul mercato, ma in realtà non lo è, garantendo vuoto eccellente all'interno del sacchetto. La messa a punto di questo parametro è frutto di una laboriosa, ingegnosa e complessa ricerca da parte del produttore. Dato l'importanza di questo parametro (praticamente sconosciuto ed ignorato dai prodotti concorrenti) è stato reso disponibile all'utente che potrà decidere se avere maggiore velocità di lavoro o migliore risultato in termini di vuoto finale nel sacchetto. È un parametro indipendente per ogni programma, nei programmi di aspirazione nei barattoli, Vuoto vasi ed Infusione/Marinatura è impostato a 30 secondi.

Per i normali programmi di aspirazione nel sacchetto è consigliato un valore tra 2 e 12 secondi, oltre non si hanno miglioramenti significativi. Variando questo valore non si avrà ad "occhio" una differenza apprezzabile del valore di vuoto, è un dato che va misurato con appropriate strumentazioni e con una particolare tecnica.

Per regolare il tempo di extra vuoto procedere come segue :

- 1) Aprire la barra
- 2) Premere contemporaneamente i tasti - (meno) e Welding per 3 secondi
- 3) Appare la scritta U per le versioni Semiprofessional e TEU per le versioni Professional e Salvasapori, la scritta è alternata al valore numerico, premere il tasto + o - per variare il dato
- 4) premere il tasto STOP per aggiornare il dato

Nella serie Semiprofessional il tempo massimo viene espresso sotto forma alfanumerica, per cui fino a 9 il valore corrisponde al 9 decimale, mentre 10 è visualizzato con A, 11 con B, 12 con C, 13 con D, 14 con E, 15 con F.

7.9 IMPOSTAZIONE DELLA PRESSIONE DI ASPIRAZIONE

Solo per serie Professional e Salvasapori

La pressione di lavoro serve a stabilire la pressione massima per la determinazione dell'automatismo di saldatura, il valore corretto è di 0,65 Kpa, per l'utilizzo di sacchetti e di 0,7 in caso di vuoto nei contenitori. È sconsigliato variare questo parametro per evitare malfunzionamenti della macchina.

La pressione di lavoro è programmabile anche nelle memorie M2,M3 in maniera indipendente dalla memoria base in questo caso è consigliabile variarlo in base alle proprie esigenze.

Per regolare la pressione di lavoro procedere come segue : (solo per versioni Professional e Salvasapori)

- 1) Aprire la barra
- 2) Premere contemporaneamente i tasti + e Welding per 3 secondi
- 3) Appare la scritta PRS, la scritta è alternata al valore numerico,
- 4) premere il tasto + o - per variare il dato
- 5) premere il tasto STOP per aggiornare il dato

7.10 IMPOSTAZIONE TEMPO DI INFUSIONE / MARINATURA

Solo per serie Professional e Salvasapori

Tempo di infusione / Marinatura (solo per Professional e Salvasapori), è possibile variare il tempo di Infusione / Marinatura, questa funzione viene utilizzata con aspirazione esterna nei barattoli o nei vasetti. Il valore di default è di 8 ore.

Per regolare il tempo di Infusione/Marinatura procedere come segue : (solo per versioni Professional e Salvasapori)

- 1) Aprire la barra
- 2) Premere contemporaneamente i tasti - e Welding per 3 secondi
- 3) Appare la scritta TEU, la scritta è alternata al valore numerico, (questo è il tempo di extravuoto)
- 4) Premere il tasto STOP per passare la parametro del tempo di Infusione/Marinatura
- 5) Appare la scritta TIN, la scritta è alternata al valore numerico,
- 6) premere il tasto + o - per variare il dato
- 7) premere il tasto STOP per aggiornare il dato

8.0 ALLARMI / ERRORI

- 1) Sulle Macchine serie Semiprofessional al termine di ogni ciclo viene proposta la scritta "E" questo non simboleggia un errore ma la scritta END, aprendo la barra la Lettera scompare.
- 2) **Se al termine di un ciclo o alla accensione viene proposta una lettera o una scritta con alternato un numero, all'inizio la lettera E alternato alla lettera A e di seguito la lettera E ad un numero, lasciare la macchina accesa per 10 minuti, si ripristinerà automaticamente, spegnere la macchina farà azzerare il conteggio che ripartirà d'accapo. Questa funzione è una protezione antistress per evitare la rottura della macchina in caso di uso troppo intenso**



9.0 PULIZIA

Prima di pulire la macchina assicurarsi di aver scollegato la spina elettrica dalla presa di corrente. Pulire regolarmente la macchina dopo ogni utilizzo.

Per la pulizia della macchina utilizzare un panno morbido e non abrasivo imbevuto di acqua potabile, di un detergente o di un disinfettante idoneo alla pulizia dell'alluminio, pulire le superfici della macchina facendo attenzione che il liquido contenuto nel panno non vada nel bocchetto di aspirazione dell'aria, pena il danneggiamento della pompa.



ATTENZIONE!! Durante la pulizia non far entrare sostanze liquide o solide nei bocchetti di aspirazione e si può danneggiare irrimediabilmente la pompa di aspirazione.

10.0 GARANZIA

10.1- Tutti i prodotti Elegen sono sottoposti a severi cicli di Test durante la loro progettazione e a severi cicli di collaudo durante la loro produzione, a tutela della sicurezza del personale che utilizzerà il prodotto, per garantire un lunga durata nel tempo ed un eccellente funzionamento. Tutti i prodotti sono venduti solo in seguito a test e collaudo.

10.2 - Elegen garantisce i propri prodotti per tutta la durata del periodo di garanzia e si impegna a sostituire gratuitamente eventuali parti riscontrate dalla casa costruttrice difettose o mal funzionanti.

10.2.1 – Nel caso in cui il prodotto sia venduto da un rivenditore o distributore, fare riferimento alle condizioni di vendita e garanzia fornite dal venditore e non a quelle del produttore che in questo caso decadono.

10.3 - Elegen garantisce i propri prodotti per la durata di legge dalla data di acquisto riportata sul documento di acquisto del prodotto stesso, sia esso fattura, scontrino fiscale o altro documento legalmente riconosciuto.

10.4 - La garanzia prevede la sola ed esclusiva sostituzione gratuita dei componenti riconosciuti come difettosi da Elegen, da un suo incaricato o dalla rete assistenza tecnica Elegen.

10.5- La difettosità di un componente che viene sostituito in garanzia, non costituisce implicita ammissione di colpevolezza e non dà diritto alla richiesta di risarcimento del danno da parte del cliente. La responsabilità Elegen dunque è limitata alla sola sostituzione delle parti difettose, in nessun caso Elegen riconoscerà reclami o indennizzi di altro genere o natura

10.6 - Elegen è dotata di assicurazione RC prodotti per cui i danni riconosciuti come risarcibili sono quelli ammessi, dalla polizza RC prodotti.

10.7 – I costi per il trasporto dei componenti resi, contestati o difettosi, presso lo stabilimento Elegen o presso la rete di assistenza tecnica sono a totale carico del cliente, in caso di assistenza a domicilio sarà riconosciuto il diritto fisso di chiamata che è di 60€iva esclusa.

10.8- Non sono coperti da garanzia eventuali danneggiamenti avvenuti in seguito alla trasporto della merce, la merce viaggia a rischio e pericolo del cliente.

10.9 – Non sono coperti da garanzia tutte le parti di normale usura.

10.10 – Le eventuali riparazioni eseguite durante il periodo di garanzia non determinano un prolungamento automatico del periodo di garanzia che rimane invariato.

11.0 DECADIMENTO DELLA GARANZIA

11.1 – Il periodo di garanzia decade dopo 48 mesi dall'acquisto del prodotto o dopo il periodo indicato nei documenti del venditore, inoltre la garanzia decade anche nei seguenti casi:

11.2 – in assenza del manuale di uso e manutenzione del prodotto, di documento fiscale che ne comprova l'acquisto sia esso fattura, scontrino fiscale o altro documento legalmente riconosciuto.

11.3 - in caso di manomissione o rimozione della etichetta identificativa del prodotto, qualora il costruttore non ne fosse stato informato per iscritto, mezzo raccomandata, fax o email certificata, ed avesse autorizzato la manomissione del prodotto per iscritto

11.4 - in caso di modifiche eseguite senza la previa autorizzazione per iscritto del costruttore.

In caso di manomissione dell'apparecchio o di parti di esso. In questi casi oltre a decadere immediatamente il periodo di garanzia previsto, solleva Elegen dal qualsiasi responsabilità derivante da danni provocati a persone o cose.

11.5 - in caso di mancato rispetto delle indicazioni riportate nel manuale di uso e manutenzione

11.6 - in caso di utilizzo improprio del prodotto, uso diverso da quello indicato nel manuale di uso e manutenzione.

11.7 - in caso di danni subiti dall'apparecchio per cause esterne o eventi atmosferici o calamità naturali, quali fulmini, allagamenti, terremoti, ecc..

11.8 - in caso di operazioni di conduzione, riparazioni, manutenzione svolte da personale non specializzato

11.9 - in caso di utilizzo per la pulizia di prodotti non idonei ai materiali utilizzati per la costruzione del prodotto.

11.10 - in caso di mancata segnalazione tempestiva di eventuali anomalie di funzionamento della macchina.

11.11 - in caso di mancata manutenzione ordinaria e straordinaria del prodotto.

11.12 - in caso di installazione non corretta del prodotto.

11.13 – nel caso in cui il prodotto rispedito ad Elegen o ad un centro assistenza tecnica autorizzato non sia stato imballato nell'imballo originale e / o in maniera adeguata a proteggerne l'integrità.

11.14- in caso di prodotto smarrito dallo spedizioniere il produttore non sarà tenuto al rimborso alla sostituzione dello stesso, il



prodotto viaggia a rischio e pericolo del cliente.

11.15- per quanto riguardale macchine da sottovuoto, in caso di aspirazione di prodotti liquidi all'interno della macchina, la garanzia decade immediatamente.

in tutti quei casi in cui la macchina è utilizzata con funzioni non previste dal manuale operative e non specificatamente indicati nel stesso.

12.0 IN CASO DI RIPARAZIONE DEL PRODOTTO

Nel caso in cui si necessita di assistenza tecnica è importante attenersi alle prescrizioni sottostanti, in caso contrario i tempi di riparazione si potrebbero dilatare considerevolmente, i prodotti potrebbero essere smarriti e potrebbe decadere la garanzia. Il Produttore declina ogni responsabilità per prodotti smarriti o non identificabili per inosservanza delle prescrizioni qui contenute.

12.0 - In caso di riparazione, il prodotto, sarà riparato da Elegen o da un centro assistenza tecnica autorizzato nel termine massimo di 90 giorni dal ricevimento del prodotto e compatibilmente alla disponibilità dei pezzi di ricambi eventualmente obsoleti.

12.1 – il prodotto dovrà essere spedito nell'imballo originale e imballato in maniera adeguata, nel caso in cui non sia più possibile rispedirlo nell'imballo è importante che vi siano le adeguate protezioni che garantiscano l'integrità del prodotto durante il trasporto.

12.2 – il prodotto in riparazione dovrà essere spedito con i relativi documenti identificativi dello stesso del cliente e dovrà essere indicato un recapito al quale sarà possibile contattare il cliente in caso di necessità. .

12.3- Prodotti inviati senza i dati identificativi e senza previa autorizzazione del destinatario saranno accantonati e riparati in tempi non vincolanti, è assolutamente indispensabile avere i dati necessari a contattare il cliente in caso di necessità.

12.4- prima di effettuare la spedizione o di recarsi ad un centro assistenza contattare il destinatario per concordare i le modalità della riparazione e / o della spedizione.

12.5- i prodotti che saranno inviati in riparazione dovranno tassativamente avere allegata una dettagliata descrizione del o dei difetti riscontrati dal cliente onde evitare incomprensioni da parte degli operatori.

12.5- Prima di spedire o di ritenere che il prodotto sia difettoso contattare il produttore via email all'indirizzo indicato nei documenti per una verifica, nella email indicare chiaramente il difetto riscontrato e dati per essere ricontattati, con un recapito telefonico.

12.6- Prima di ritenere che la macchina sia da riparare consultare il paragrafo 13.0 “ SE LA MACCHINA NON FUNZIONA” E verificare le condizione di garanzia paragrafi **10.0 “GARANZIA” e 11.0 “DECADIMENTO DELLA GARANZIA”**

12.7- speciale attenzione dovrà essere utilizzata nello spedire prodotti pesanti, con parti delicate e con olio all'interno come ad esempio le macchine sottovuoto a campana, dovranno essere spedite su pallet e dovrà tassativamente esserci messa l'indicazione di lato e basso e che il prodotto non deve essere capovolto. Il lato con il coperchio in plexiglass dovrà essere protetto in maniera adeguato per evitare la rottura dello stesso.

12.8- se il cliente vuole la garanzia che il prodotto gli sia restituito integro dovrà stipulare apposita polizza assicurativa con il corriere o richiedere al produttore di spedire la merce assicurandola, il costo sarà sempre a carico del cliente, il produttore non risponde mai per i danni degli spedizionieri .

12.9- le riparazioni saranno sempre fatturate con pagamento anticipato o in contrassegno, in quest'ultimo caso vi sarà una maggiorazione del 3% per il costo del contrassegno .

12.10- prima di iniziare la riparazione il produttore o il centro assistenza tecnica autorizzata faranno una ispezione del prodotto per verificare se la riparazione è o meno in garanzia, in caso di prodotto fuori garanzia, il produttore o il centro assistenza autorizzato invierà un rapporto di riparazione con riportato sopra il dettaglio della riparazione ed il costo, il cliente è obbligato a rispondere per iscritto sottoscrivendo il preventivo ed inviandolo controfirmato per accettazione per fax allo +39.0522767677 oppure per email a elegen@elegen.it, in caso sia impossibilitato a dare conferma in una delle due modalità dovrà contattare l'azienda per concordare una soluzione come il pagamento preventivo della riparazione. In caso di mancanza di uno di queste indicazioni la macchina non sarà riparata e sarà tenuta in attesa di riparazione per un massimo di 6 mesi dopo di che salvo indicazioni diverse da parte del cliente la macchina sarà rottamata.

12.11- il costo della riparazione è sempre inteso IVA esclusa e trasporto escluso salvo diverse indicazioni.

12.12- eventuali costi di restituzione della macchina non riparata saranno a totale carico del cliente.

12.13- in caso di riparazione troppo costosa o non conveniente il produttore si impegna ad offrire al cliente un prodotto nuovo ad un costo particolare per venire incontro alle esigenze del cliente.

12.14 – in caso di indisponibilità di parti di ricambio per obsolescenza degli stessi o per eventuale chiusura o fallimento del produttore dei particolari, il produttore non è tenuto al rimborso del valore della macchina ne potrà esserne ritenuto responsabile.

13.0 SE LA MACCHINA NON FUNZIONA

Se la macchina non si accende :

- 1) verificare di aver collegato la spina alla rete elettrica.
- 2) verificare di avere inserito bene la spina nella presa elettrica e di averla spinta fino in fondo.
- 3) verificare che la tensione, la corrente e la frequenza della rete elettrica siano conformi ai dati di targa della macchina
- 4) verificare che sia stato acceso l'interruttore posto sul fianco della macchina.
- 5) La macchina non si accende, verificare che non si sia rotto il fusibile di protezione posto sul lato destro della macchina



- 6) Verificare che la macchina non sia in posizione di Standby, con il led On/Stand by lampeggiante, in tal caso premere il tasto ON/standby

Se non salda:

- 1) verificare di che il tempo di saldatura sia adeguato allo spessore del sacchetto
- 2) verificare che il sacchetto sia posizionato correttamente sotto la barra saldante
- 3) aumentare il tempo di saldatura per adeguarlo al tipo di sacchetto utilizzato
- 4) verificare di non aver inserito una percentuale troppo elevata di gas
- 5) sollevare il teflon dalla barra saldante e verificare che la resistenza sia intera e non spezzata.

Se scioglie il sacchetto

- 1) diminuire il tempo di saldatura per adeguarlo al tipo di sacchetto che si sta utilizzando.
- 2) Verificare che sia impostata la memoria corretta, la memoria M1 ed M2 se impropriamente usate possono
- 3) Scogliere il sacchetto

La macchina non fa il vuoto :

- 1) Se non fa il vuoto nel sacchetto, verificare che il sacchetto non sia forato.
- 2) Verificare che state utilizzando un sacchetto goffrato come quelli in dotazione.
- 3) Verificare che il sacchetto sia compatibile non tutti i sacchetti goffrati in commercio sono compatibili.
- 6) verificare che il sacchetto sia posizionato correttamente sotto la barra saldante
- 4) Se dopo aver fatto il vuoto il sacchetto ha delle perdite, verificare che il sacchetto non si sia forato e che non ci siano all'interno prodotti appuntiti che possono forare il sacchetto.
- 5) Nel caso in cui durante la fase di aspirazione barattoli, vuoto vasi o Infusione /Marinatura viene esposta la scritta "Err" sta ad indicare che la macchina non ha raggiunto il valore di vuoto necessario per cui è stata collegata male o vi è una perdita.
- 6) Verificare che la guarnizione di tenuta del vuoto sia integra, a volte alcuni clienti fanno passare il cavo di alimentazione sotto la barra per cui si deforma la gomma di tenuta e la macchina non fa più il vuoto.

Nel caso in cui in seguito alle verifiche effettuate la macchina dovesse continuare a non funzionare, contattare il servizio assistenza tecnica più vicino oppure l'azienda produttrice.

- 7) Può accadere che in seguito alla messa sottovuoto di un prodotto dopo qualche ora o qualche giorno, la busta perda il vuoto, in questo caso se la saldatura risulta omogenea, non è un problema che può essere dato da cattivo funzionamento della macchina, solitamente accade che il sacchetto si sia bucato in seguito a movimentazione, oppure che lo era già prima, a volte capitano anche diverse decine di sacchetti bucati nella spessa confezione. Altra causa potrebbe essere data dal prodotto che continua ad essere "attivo" e a generare gas, come può accadere per il caffè appena tostato o per la frutta. Un'ulteriore causa potrebbe essere l'utilizzo di sacchetti non idonei al vuoto o di cattiva qualità.

ERRORI :

- 1) **Sulle Macchine serie Semiprofessional al termine di ogni ciclo viene proposta la scritta "E" questo non indica un errore ma la scritta END, aprendo la barra la Lettera scompare.**
- 2) **Se al termine di un ciclo o alla accensione viene proposta una lettera o una scritta con alternato un numero, all'inizio la lettera E alternato alla lettera A e di seguito la lettera E ad un numero, lasciare la macchina accesa per 10 minuti, si ripristinerà automaticamente, spegnere la macchina farà azzerare il conteggio che ripartirà d'accapo. Questa funzione è una protezione antistress per evitare la rottura della macchina in caso di uso troppo intenso.**

Il produttore si riserva il diritto di effettuare modifiche senza l'obbligo di darne comunicazione a terzi .

Il presente manuale è ad uso esclusivo dell'acquirente del prodotto e dei suoi collaboratori e non può essere ceduto a terzi.

Il presente manuale è protetto dalle leggi internazionali sul copyright ed è assolutamente vietata la riproduzione non autorizzata, in tal caso si commette un reato punibile dalla legge.

