

FULGOR
MILANO

MANUALE D'USO E MANUTENZIONE
OPERATING AND SERVICE MANUAL
MODE D'EMPLOI ED ENTRETIEN
BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG
MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO
MANUAL DE USO E MANUTENÇÃO

FVCD 270

INDICAZIONI PER LA SICUREZZA ED AVVERTENZE

- Questo prodotto è conforme alle disposizioni vigenti in materia di sicurezza. Un uso improprio può comunque provocare danni a persone e/o cose.
- Il presente manuale costituisce parte integrante del prodotto e fornisce tutte le indicazioni necessarie per una corretta installazione, uso e manutenzione dell'apparecchiatura onde evitare pericoli che possono causare danno a persone e/o cose. Il costruttore non risponde per danni causati dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni.
- E' obbligatorio, da parte dell'utilizzatore e dell'installatore, di leggere attentamente questo manuale e fare sempre riferimento ad esso; inoltre deve essere riposto in luogo noto e facilmente accessibile e consegnato anche ad eventuali futuri utenti.

Uso previsto

- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico.
- Non è destinato all'impiego in ambienti esterni.
- 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.
- Non mettere assolutamente sottovuoto alimenti vivi (molluschi ecc.).
- Questo apparecchio non è adatto all'uso da parte di persone con capacità fisiche, sensoriali e mentali ridotte, o inesperte, a meno che non vengano supervisionate ed istruite nell'uso dell'apparecchio da una persona responsabile per la loro sicurezza. Queste persone possono utilizzare l'apparecchio senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come farlo e se sono in grado di farlo in tutta sicurezza. E' importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.

Bambini

- Tenere lontano dall'apparecchio i bambini al di sotto degli otto anni oppure sorvegliarli costantemente.
- Bambini con età maggiore di otto anni possono utilizzare l'apparecchio senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come farlo e se sono in grado di farlo in tutta sicurezza. E' importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.

- Sorvegliare i bambini che si trovano nelle immediate vicinanze del cassetto. Non permettere loro di giocarci.
- Tenere lontani dalla i bambini dall'apparecchio finché la barra saldante e la linea di saldatura si sono raffreddati in modo da evitare qualsiasi rischio di scottatura.
- 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.
- Rottamare l'apparecchio 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.

Sicurezza tecnica

- A causa di lavori d'installazione e manutenzione straordinaria o riparazione mal eseguiti possono insorgere gravi pericoli per l'utente. Fare eseguire questo tipo di interventi solamente da personale qualificato ed autorizzato dal costruttore.
- Fare particolare attenzione alle condizioni generali del coperchio (presenza di crepe, scheggiature, graffi e segni profondi). Eventuali danni potrebbero causare un'implosione, con grave pericolo per l'utente. Non utilizzare mai l'apparecchio se il coperchio risulta danneggiato.
- Nell'apparecchio è installata una pompa vuoto ad olio. Non inclinare o capovolgere mai l'apparecchio per evitare che l'olio trabocchi.
- Il funzionamento corretto dell'apparecchio è garantito solo se esso è collegato ad impianti elettrici a norma di legge ed assolutamente corrispondenti (tensione, frequenza) ai dati indicati sulla targhetta dell'apparecchio. In caso di dubbi far controllare l'impianto da un elettricista specializzato.
- La sicurezza elettrica è garantita solo se l'apparecchio è allacciato ad un regolare impianto di messa a terra. Assicurarsi che questa fondamentale condizione per la sicurezza sia verificata. In caso di dubbi far controllare l'impianto da un elettricista specializzato.
- Prese multiple o prolunghe non garantiscono la necessaria sicurezza (pericolo d'incendio). Non collegare pertanto l'apparecchio utilizzando questo tipo di dispositivi.
- Se si toccano o modificano componenti elettrici o meccanici possono verificarsi infortuni e guasti all'apparecchio. Evitare assolutamente di aprire l'involucro dell'apparecchio.
- Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato, esso deve essere sostituito da un centro di assistenza autorizzato.

- Se si stacca la spina o se il cavo non è dotato di una spina, accertarsi che l'apparecchio venga allacciato alla rete elettrica da un elettricista qualificato.
- Nel caso notiate delle anomalie dell'apparecchiatura (ad esempio il cavo elettrico di alimentazione danneggiato o il mancato funzionamento del pannello comandi) non utilizzare la macchina ed avvisare tempestivamente il vostro centro di assistenza autorizzato.
- Non utilizzare l'apparecchio con mani bagnate oppure se si è a contatto con l'acqua.
- Il diritto di garanzia decade se il cassetto non viene riparato da un centro di assistenza autorizzato.
- Sostituire eventuali pezzi guasti o difettosi esclusivamente con pezzi di ricambio originali forniti dal vostro rivenditore.
- In caso di interruzione di corrente elettrica nel corso del processo di sottovuoto, il vuoto rimane nella camera e il coperchio non può essere aperto. Non cercare in nessun caso di aprire il coperchio con la forza o con l'ausilio di utensili. Al ripristino dell'alimentazione elettrica sarà nuovamente possibile aprire il coperchio.
- Per eseguire lavori di manutenzione straordinaria, di installazione o di riparazione, staccare l'apparecchio dalla rete elettrica, estraendo la spina dalla presa elettrica oppure, se la presa risulta non accessibile, disattivare l'impianto elettrico al quale è allacciato l'apparecchio mediante il corrispondente interruttore generale. Prima di effettuare i lavori di riparazione o installazione, accertarsi che l'apparecchio risulti effettivamente scollegato dalla rete.
- 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.

Impiego corretto

- Pericolo di scottatura! Dopo la procedura di sigillatura della busta, la barra saldante e la sigillatura della busta stessa risultano molto calde. Non toccare la barra saldante e la linea di saldatura immediatamente dopo il processo di sigillatura.
- Pericolo d'incendio! Non conservare materiali e sostanze facilmente infiammabili nelle immediate vicinanze del cassetto.
- Le guide hanno una portata massima di 30kg. Non sovraccaricare o appoggiarsi sul cassetto aperto, perché si danneggerebbero le guide.

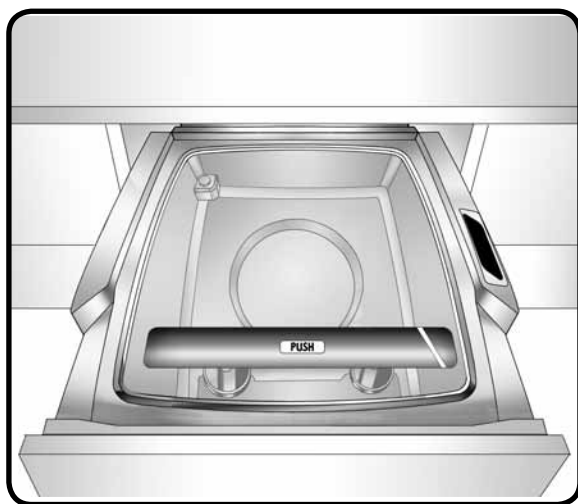
- Eventuali danni al coperchio possono causare un implosione. Non appoggiare alcun oggetto sul coperchio e non urtare con alcun tipo di oggetto sulla sua superficie. In caso di urto accidentale con il coperchio, esaminare attentamente se è stato danneggiato. In caso di dubbio, rivolgetevi al centro di assistenza tecnica autorizzato.
- Non utilizzare l'apparecchio ed il coperchio come superficie di lavoro, di appoggio o per tagliare.
- Installare il cassetto in modo tale che sia possibile estrarre completamente il cassetto ed il coperchio sia apribile fino a fine corsa. Solo in questo modo si potrà supervisionare la camera a vuoto in ogni fase ed evitare di entrare in contatto con la barra saldante e la linea di saldatura quando queste risultano ancora calde.
- Confezionate sempre alimenti sufficientemente freddi: con prodotti raffreddati a 3°C si ottengono i migliori risultati di conservazione. Inoltre, si evita la formazione di vapori che possono causare disturbi nel funzionamento del cassetto. Monitorare il processo di sottovuoto con attenzione e qualora si scorga la formazione di bollicine nei liquidi, evitarne la fuoriuscita anticipando la sigillatura.
- Se liquidi giungono all'aspirazione della pompa, essa si può danneggiare.
- Prima di utilizzare contenitori o vasi di qualsiasi tipo, assicuratevi che essi siano sufficientemente robusti da resistere al sottovuoto anche se posti in frigorifero, in modo da evitare l'implosione che può risultare pericolosa per l'utente.
- Non chiudere mai il cassetto durante il suo funzionamento, perché si impedirebbe la ventilazione dell'apparecchio. Chiudere il cassetto solamente quando l'apparecchio risulta completamente raffreddato.

Pulizia e manutenzione

- Per pulire l'apparecchio utilizzare solo panni umidi e prodotti disinfettanti e detergenti non aggressivi. Non utilizzare spugne o panni abrasivi per evitare di danneggiare le superfici in acciaio e le superfici del coperchio.
- Acqua o vapore potrebbero giungere a parti sotto tensione e causare un corto circuito. Non utilizzare mai acqua corrente o apparecchi di pulizia a vapore.
- Eseguite periodicamente il ciclo di deumidificazione dell'olio della pompa vuoto al fine di ridurre la corrosione interna causata da aspirazione di vapori o liquidi.

INDICE

CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE	10
PRIMA DI UTILIZZARE FVCD 270	11
PULIZIA PRELIMINARE DELLA CAMERA VUOTO E DEL COPERCHIO	11
DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO	12
NOZIONI SULLE POSSIBILI MODALITÀ OPERATIVE	13
CICLI DI VUOTO PER BUSTE	13
CICLI VUOTO NEI CONTENITORI	13
CICLO DI MANUTENZIONE	13
NOZIONI SULLE BUSTE SOTTOVUOTO	14
NOZIONI SUI CONTENITORI SOTTOVUOTO	15
NOZIONI SULLA CONSERVAZIONE SOTTOVUOTO DEI CIBI	16
TEMPI DI CONSERVAZIONE INDICATIVI	16
PREPARAZIONE: UTILIZZO DI BUSTE SOTTOVUOTO	17
PREPARAZIONE: UTILIZZO DI CONTENITORI SOTTOVUOTO	18
PANNELLO COMANDI	19
FUNZIONAMENTO	20
ACCENSIONE	20
CICLO VUOTO PER CONSERVAZIONE	20
CICLO VUOTO PER COTTURA	22
CICLO VUOTO PER VASI - BREVE	23
CICLO VUOTO PER VASI - LUNGO	24
CICLO VUOTO PER VASI CON CONTENITORE ALL'ESTERNO DELLA CAMERA	26
INTERRUZIONE CICLO IN CORSO	26
SEGNALAZIONI ED AVVISI	27
AVVISO DI NECESSITÀ DI SOSTITUZIONE DELL'OLIO POMPA	27
SEGNALAZIONE DI VUOTO INSUFFICIENTE	27
INTERRUZIONE TEMPORANEA DELL'ALIMENTAZIONE ELETTRICA	28
AVVERTENZE SULLA MANUTENZIONE ORDINARIA	28
NORME ELEMENTARI DI SICUREZZA	28
PULIZIA SUPERFICI ESTERNE	28
PANNELLO COMANDI	29
PULIZIA CAMERA A VUOTO	29
PULIZIA COPERCHIO	29
PULIZIA DELLA BARRA SALDANTE	30
DEUMIDIFICAZIONE DELL'OLIO DELLA POMPA	31
PERIODI DI INATTIVITÀ	31
MALFUNZIONAMENTO	31
GUIDA RICERCA GUASTI	32



UTILIZZATORE

CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

1) IMBALLO:

Il materiale di imballo è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio. Per lo smaltimento seguire le normative locali. 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.

2) ROTTAMAZIONE/SMALTIMENTO:

L'apparecchio è stato realizzato con materiale riciclabile. Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, 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.

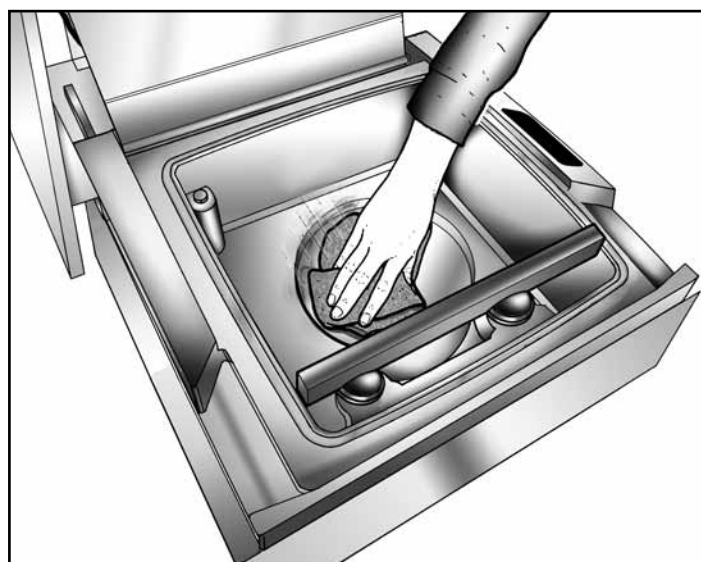
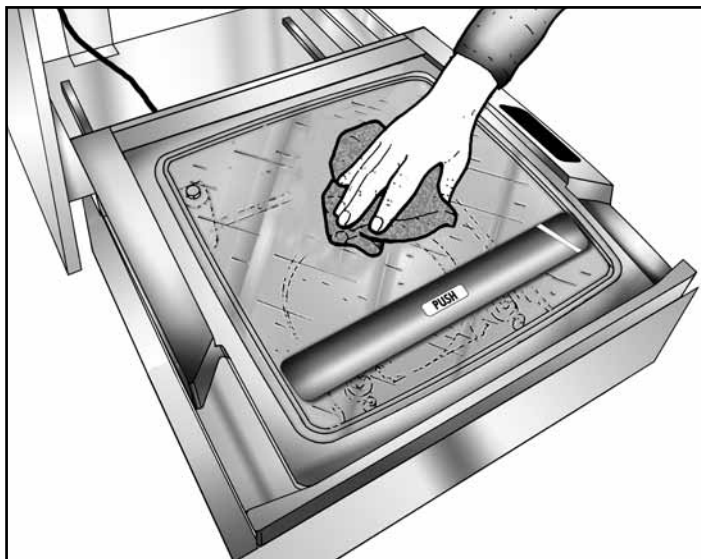
Rottamarlo seguendo le norme locali per lo smaltimento dei rifiuti e consegnarlo negli appositi punti di raccolta, non lasciandolo incustodito neanche per pochi giorni essendo una fonte di pericolo per un bambino.

Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo apparecchio, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale l'apparecchio è stato acquistato.

PRIMA DI UTILIZZARE FVCD270

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 detersivi aggressivi, pagliette inox, raschietti o sostanze abrasive, acide o aggressive che potrebbero danneggiare irrimediabilmente le superfici interne della camera a vuoto.



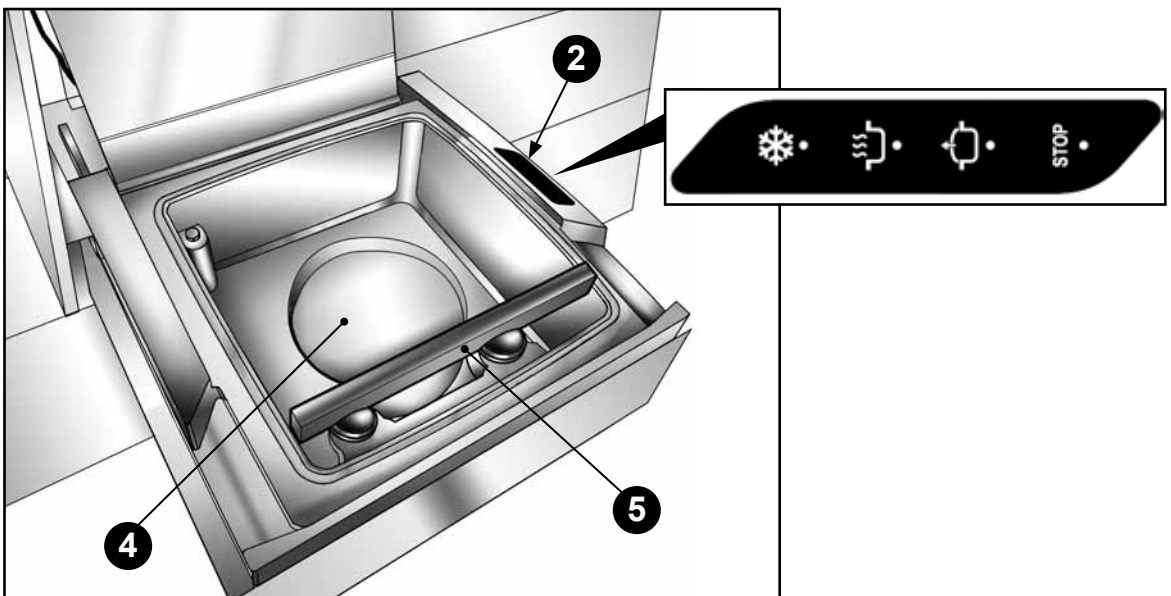
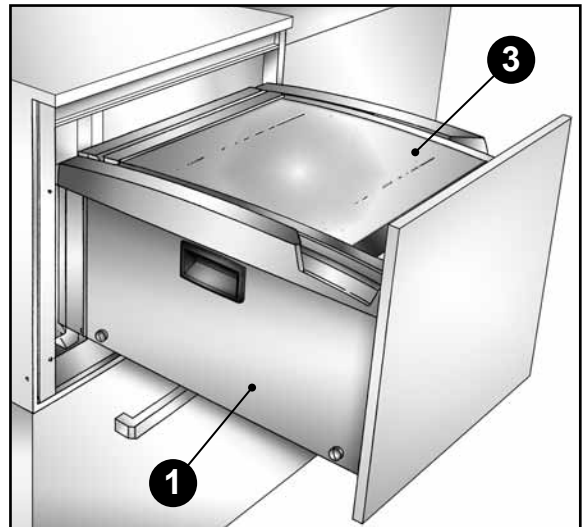
DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

L'apparecchio è costituito dal corpo macchina (1) estraibile 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.

L'accensione dell'apparecchio avviene collegandola ad una presa elettrica idonea.

- 1) Corpo macchina
- 2) Pannello comandi
- 3) Coperchio della camera a vuoto in vetro temperato.
- 4) Camera a vuoto
- 5) Barra saldante



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.

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.

Il vuoto generato può essere di 4 livelli diversi:

CICLI DI VUOTO PER BUSTE



Ciclo vuoto per conservazione.

Il livello di vuoto è spinto, l'aria interna alla busta viene totalmente rimossa.



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.

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.


CICLI VUOTO NEI CONTENITORI



Ciclo vuoto nei vasi BREVE.

Utilizzato per contenitori sottovuoto in materiale plastico, ad uso domestico (forniti su richiesta).



Ciclo vuoto nei vasi LUNGO (attivato premendo per 5 secondi il tasto .

Utilizzato per contenitori sottovuoto professionali.

CICLO DI MANUTENZIONE



Ciclo automatico di deumidificazione dell'olio della pompa (attivato premendo per 5 secondi il tasto .

Permette di evacuare il vapore acqueo che si forma all'interno della pompa durante l'utilizzo dell'apparecchio. La durata è di 20 minuti e va eseguito periodicamente.

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).**

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.

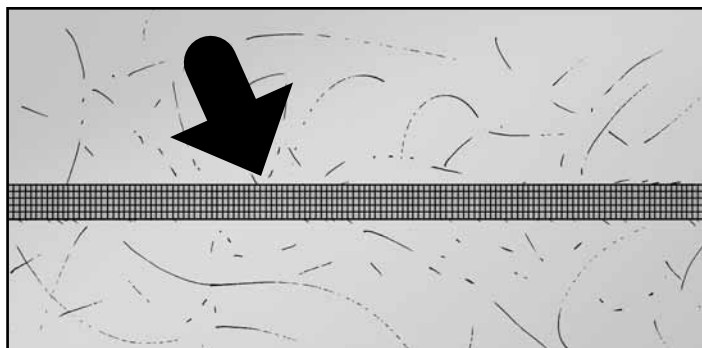
- **BUSTE PER COTTURA (in OPA/PP).**

Sono lisce e lucide, presentano normalmente uno spessore di 75-85 micron.

Sono indicate per la 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.

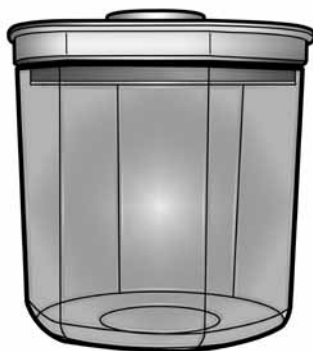
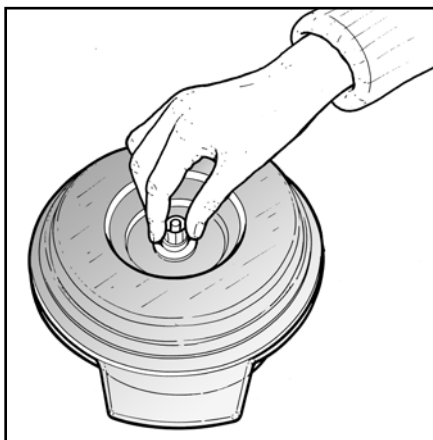
Le buste sottovuoto sono indicate per il confezionamento di prodotti non eccessivamente sensibili allo schiacciamento (carne, affettati, formaggi duri, legumi ecc..).

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



NOZIONI SUI CONTENITORI SOTTOVUOTO

- In commercio sono usualmente reperibili contenitori sottovuoto realizzati in materiale plastico trasparente, 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. Sono disponibili su richiesta.
- 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.
- Per evitare l'implosione o l'eccessiva deformazione di questi contenitori attraverso l'alto livello di vuoto raggiungibile da **FVCD 270**, l'apparecchio è dotato di un apposito ciclo di funzionamento, che arresta automaticamente l'evacuazione dell'aria ad un livello di vuoto tale da garantire una buona conservazione, ma preservando nel contempo l'integrità del contenitore.
- Se invece avete a disposizione contenitori ad elevata rigidità, realizzati in acciaio o vetro, in grado di resistere ad un livello di vuoto elevato raggiungibile da **FVCD 270**, è possibile impostare un ciclo più lungo.
- Ovviamente l'utilizzo di contenitori di qualsiasi tipo, è vincolato dalle dimensioni massime della camera a vuoto all'interno della quale vanno posizionati.



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, 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 per un tempo sufficiente a portarne la temperatura a 3 °C.

Questo importante accorgimento aiuta inoltre a preservare la pompa dall'ossidazione.

- 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 costole, 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°.
- 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, 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

PREPARAZIONE: UTILIZZO DI BUSTE SOTTOVUOTO

- 1) Dopo tre minuti di inutilizzo, la macchina entra nello stato di basso consumo. Per richiamarla dallo stato di basso consumo, premere un qualsiasi tasto.
- 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) Appoggiate la busta, in posizione centrata sulla barra saldante (A), in modo che il lembo aperto risulti sporgente di circa **2 cm** rispetto alla barra stessa (Fig. 1-2).
- 5) Nel caso di confezionamento di prodotti liquidi, **riempite la busta non oltre la metà del suo volume**.
- 6) Chiudete il coperchio dell'apparecchio.

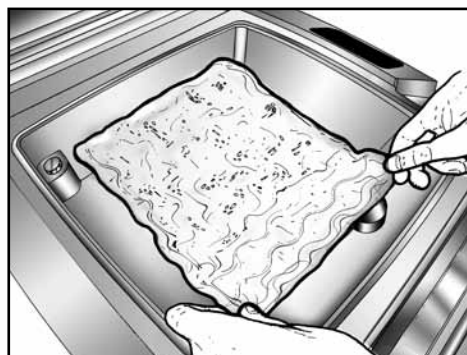
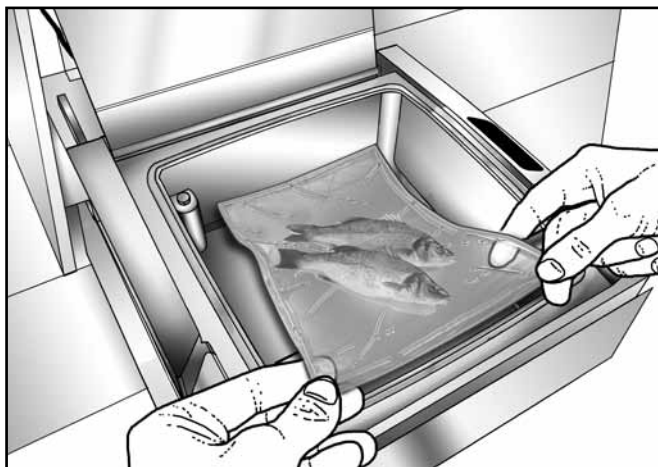


Fig. 1

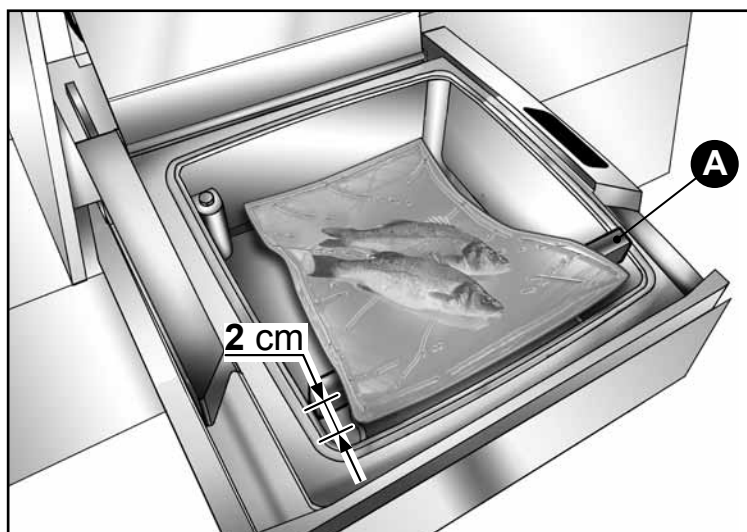


Fig. 2

PREPARAZIONE: UTILIZZO DI CONTENITORI SOTTOVUOTO

Possono essere utilizzati:

- Contenitori sottovuoto in plastica ad uso domestico, muniti di valvola sul coperchio (solo con ciclo vasi breve).
- Contenitori sottovuoto inox professionali, muniti di valvola sul coperchio.
- Pentole, vasi o teglie in combinazione con coperchi speciali per sottovuoto.



In tutti i casi, nel caso di alimenti liquidi, i contenitori possono essere riempiti al massimo fino a $\frac{3}{4}$ del loro volume utile.

In base alla tipologia di contenitore scelto, sarà impostato il corrispondente ciclo vasi (breve per contenitori sottovuoto in plastica sensibili allo schiacciamento, lungo per quelli rigidi di tipo professionale). Le valvole dei coperchi, devono essere predisposte in modo da permettere l'aspirazione dell'aria dall'interno del contenitore.

- 1) 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.
- 2) Riempite il contenitore con il prodotto fino ad un massimo di $\frac{3}{4}$ del proprio volume, nel caso si tratti di alimenti liquidi.
- 3) Posizionate il contenitore all'interno della camera a vuoto (Fig. 1).
- 4) Chiudete il coperchio dell'apparecchio.

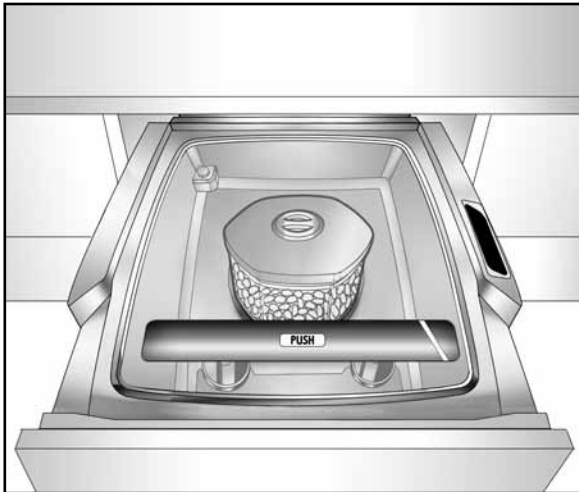
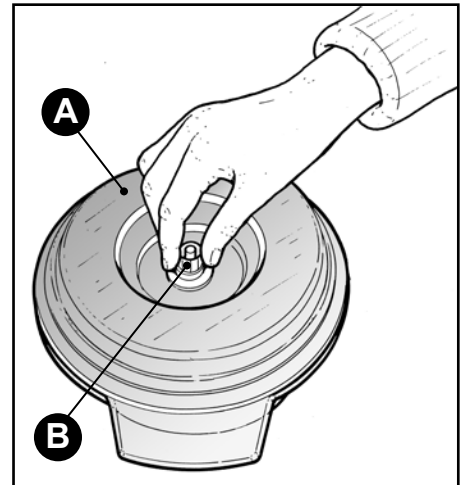
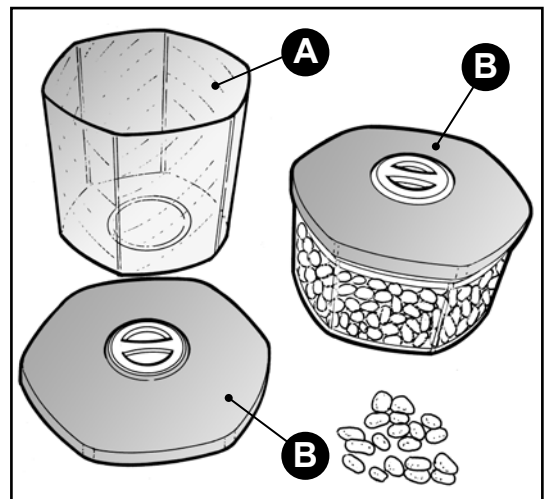


Fig. 1



PANNELLO COMANDI

- 1) Tasti.
- 2) Spie luminose (led).



Seleziona il ciclo vuoto per conservazione.

Una volta avviato il ciclo, se il tasto viene riselezionato, la macchina passa direttamente alla saldatura della busta.



Se premuto per 5 secondi, attiva il ciclo di deumidificazione dell'olio della pompa. È un ciclo di manutenzione, da ripetere periodicamente, della durata di 20 minuti.



Seleziona il ciclo vuoto per cottura.

Una volta avviato il ciclo, se il tasto viene riselezionato, la macchina passa direttamente alla saldatura della busta.



Interrompe il ciclo in corso.



Seleziona il ciclo per vuoto in contenitori ad uso domestico.



Premuto per 5 secondi, attiva il ciclo per vuoto in contenitori di tipo professionale.

 **Dopo tre minuti di inutilizzo, la macchina entra nello stato di basso consumo. Per richiamarla dallo stato di basso consumo, premere un qualsiasi tasto.**

FUNZIONAMENTO

ACCENSIONE

- Dopo tre minuti di inutilizzo, la macchina entra nello stato di basso consumo. Per richiamarla dallo stato di basso consumo, premere un qualsiasi tasto.

CICLO VUOTO PER CONSERVAZIONE

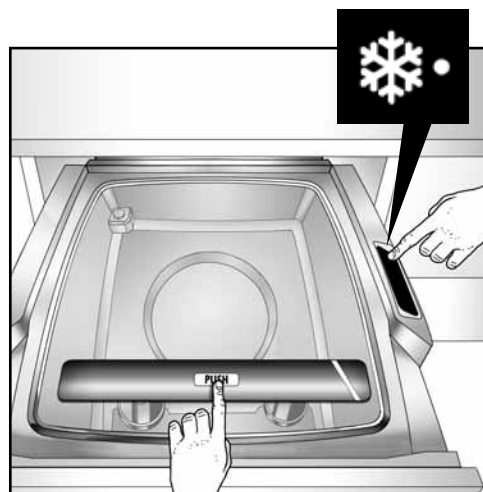


Una volta preparata la confezione all'interno della camera a vuoto come descritto nel capitolo "PREPARAZIONE", chiudete il coperchio esercitando una leggera pressione in corrispondenza della parte anteriore e selezionate contemporaneamente il tasto




Viene avviato il ciclo di vuoto conservazione.

All'avvio del ciclo viene emesso un segnale acustico (Beep breve).



Il ciclo procede automaticamente nell'ordine seguente:

La fase di evacuazione viene segnalata dalla spia luminosa del tasto  lampeggiante.



La fase di saldatura viene segnalata dalla spia luminosa del tasto  accesa.



Durante la successiva fase di scarico tutte le spie luminose tornano alla situazione di accensione iniziale.

- Quando la camera a vuoto risulta decompressa, è possibile aprire il coperchio ed estrarre la busta sigillata (al termine della fase di scarico).
- Nel caso del ciclo Vuoto per conservazione, il prodotto si presenterà strettamente avvolto e compresso dalla busta.



- Al termine del ciclo viene emesso un segnale acustico (Beep breve), che indica che la macchina è pronta per un nuovo ciclo.


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

 **Il ciclo può essere interrotto anticipatamente premendo il tasto . In questo caso, l'apparecchio non effettua la saldatura e la camera viene decompressa.**

 **Per uscire dallo stato di basso consumo, premere un qualsiasi tasto.**

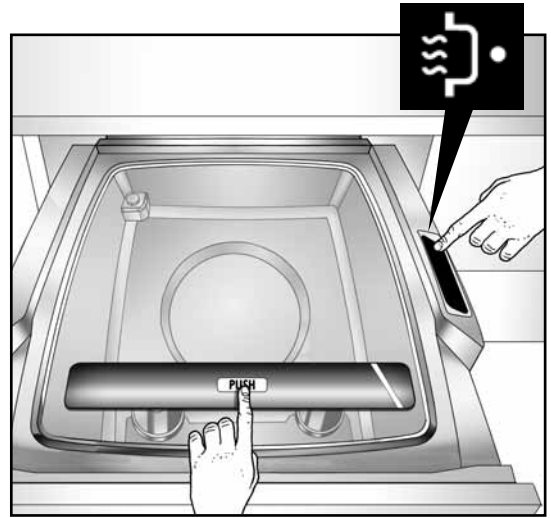
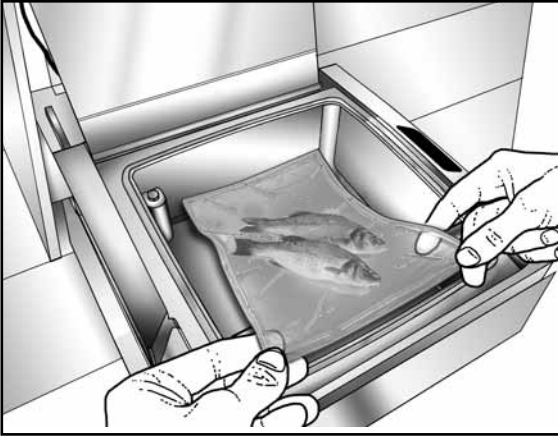
ITALIANO CICLO VUOTO PER COTTURA



Una volta preparata la confezione all'interno della camera a vuoto come descritto nel capitolo "PREPARAZIONE", chiudere il coperchio esercitando una leggera pressione in corrispondenza della parte anteriore e selezionare contemporaneamente il tasto .


Viene avviato il ciclo di vuoto per cottura.

All'avvio del ciclo viene emesso un segnale acustico (Beep breve).



Il ciclo procede automaticamente nell'ordine seguente:


La fase di evacuazione viene segnalata dalla spia luminosa del tasto  lampeggiante.



La fase di saldatura viene segnalata dalla spia luminosa del tasto  acceso.

Durante la successiva fase di scarico tutte le spie luminose tornano alla situazione di accensione iniziale. Durante questo tempo, la macchina non accetta comandi

- Quando la camera a vuoto risulta decompressa, è possibile aprire il coperchio ed estrarre la busta sigillata.
- Come nel caso del ciclo Vuoto per conservazione, nel ciclo vuoto per cottura il prodotto si presenterà strettamente avvolto e compresso dalla busta.
- Al termine del ciclo viene emesso un segnale acustico (Beep breve), che indica che la macchina è pronta per un nuovo ciclo.



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

 **Il ciclo può essere interrotto anticipatamente premendo il tasto  . In questo caso, l'apparecchio non effettua la saldatura e la camera viene decompressa.**

 **Per uscire dallo stato di basso consumo, premere un qualsiasi tasto.**

CICLO VUOTO PER VASI - BREVE

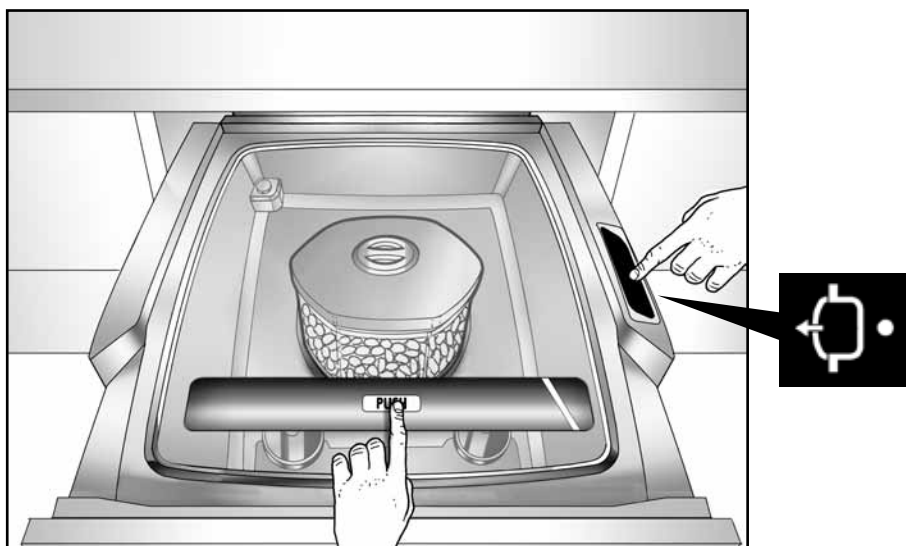


Richiedete i contenitori sottovuoto più idonei al vostro rivenditore di fiducia.


Una volta inserito il contenitore all'interno della camera a vuoto come descritto nel capitolo "PREPARAZIONE", chiudere il coperchio esercitando una leggera pressione in corrispondenza della parte

anteriore e selezionare contemporaneamente il tasto  .

All'avvio del ciclo viene emesso un segnale acustico (Beep breve).



Il ciclo procede automaticamente nell'ordine seguente:

La fase di evacuazione viene segnalata dalla spia luminosa del tasto  lampeggiante.

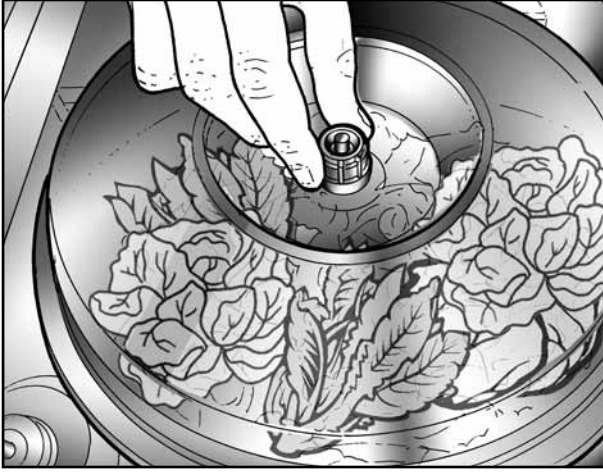
- Durante la successiva fase di scarico tutte le spie luminose tornano alla situazione di accensione iniziale.
- **Al termine del ciclo viene emesso un segnale acustico (Beep breve), che indica che la macchina è pronta per un nuovo ciclo.** La vasca risulta decompressa permettendo l'estrazione del contenitore.



Il ciclo può essere interrotto anticipatamente premendo il tasto



Chiudere prontamente la valvola di aspirazione del contenitore, in modo tale da evitare che l'aria rientri nel contenitore.



Il vuoto ottenuto con questo ciclo è pari circa all'80% del vuoto raggiungibile con FVCD 270 ed è indicato per contenitori di plastica ad uso non professionale.

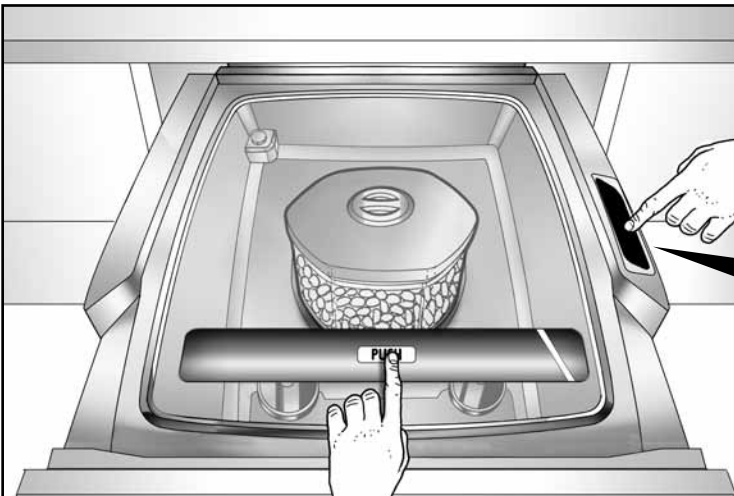
CICLO VUOTO PER VASI - LUNGO



Richiedete i contenitori sottovuoto più idonei al vostro rivenditore di fiducia.


Una volta inserito il contenitore all'interno della camera a vuoto come descritto nel capitolo "PREPARAZIONE", chiudere il coperchio esercitando una leggera pressione in corrispondenza della parte anteriore e selezionare contemporaneamente il tasto , tenendolo premuto per cinque secondi.

All'avvio del ciclo viene emesso un segnale acustico (Beep breve).



5 secondi

Il ciclo procede automaticamente nell'ordine seguente:

La fase di evacuazione viene segnalata dalla spia luminosa del tasto  lampeggiante.

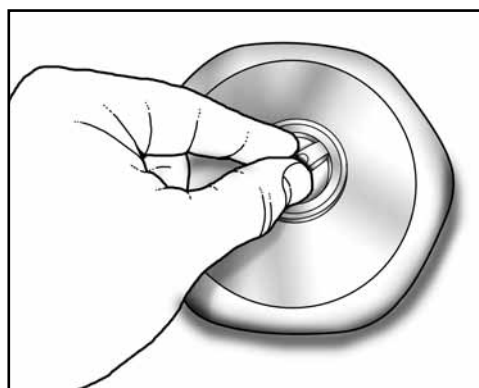
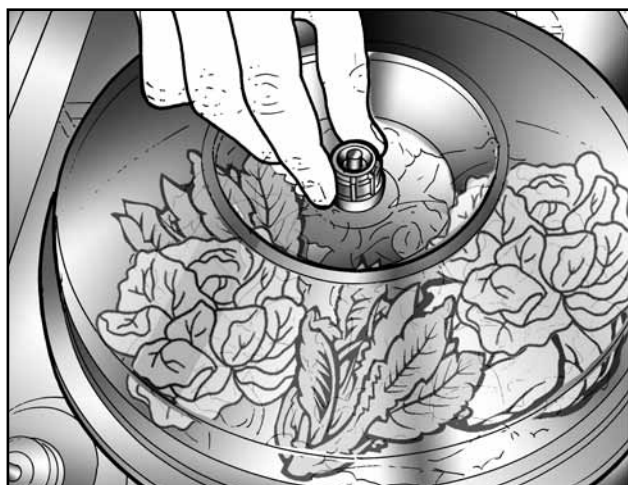
- Durante la successiva fase di scarico tutte le spie luminose tornano alla situazione di accensione iniziale.
- **Al termine del ciclo viene emesso un segnale acustico (Beep breve), che indica che la macchina è pronta per un nuovo ciclo.** La vasca risulta decompressa permettendo l'estrazione del contenitore.



Il ciclo può essere interrotto anticipatamente premendo il tasto



Chiudere prontamente la valvola di aspirazione del contenitore, in modo tale da evitare che l'aria rientri nel contenitore.



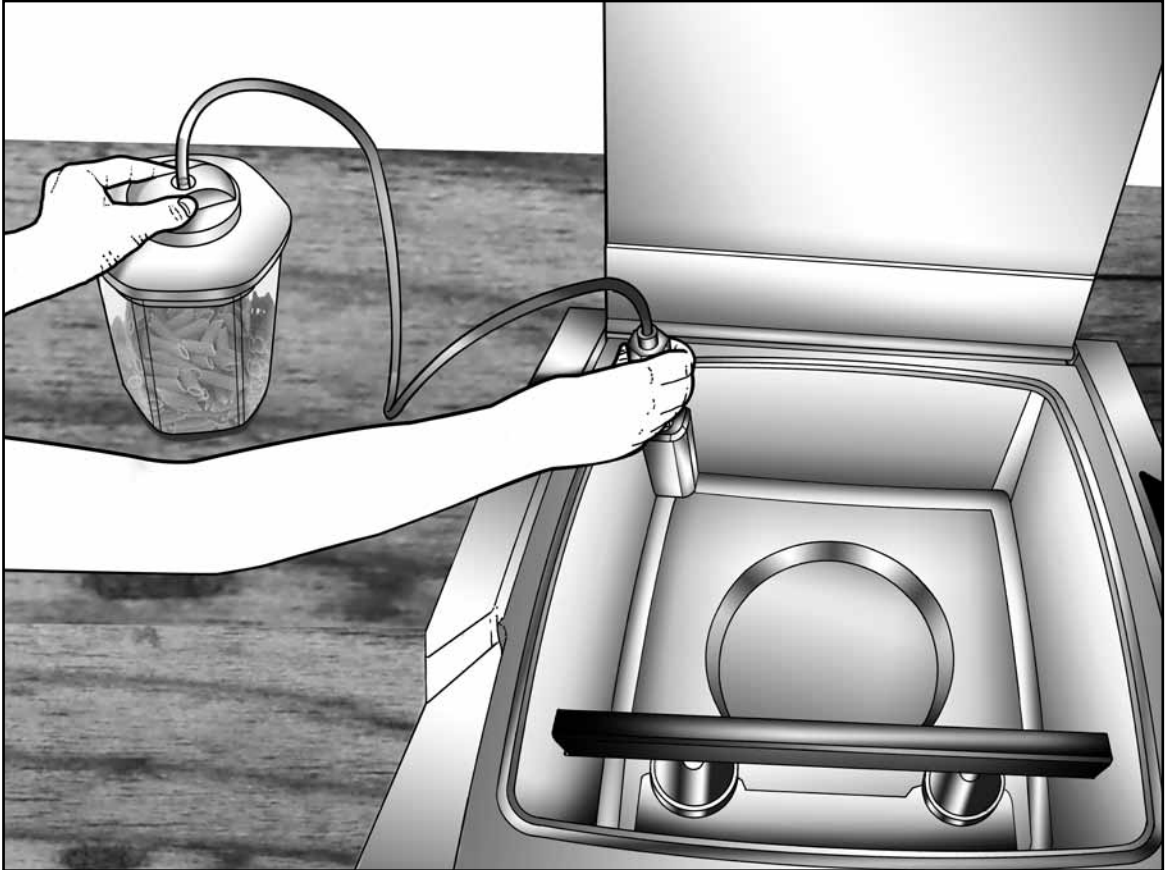
Il vuoto ottenuto con questo ciclo è pari circa al 100% del vuoto raggiungibile con FVCD 270 ed è conseguentemente indicato solo per contenitori molto resistenti realizzati in plastica di forte spessore, in vetro oppure in acciaio.

CICLO VUOTO PER VASI CON CONTENITORE ALL'ESTERNO DELLA CAMERA

Richiedete i contenitori sottovuoto ed il dispositivo di aspirazione più idonei al vostro rivenditore di fiducia.

Nel caso operiate con contenitori che eccedono la capienza della camera a vuoto, il dispositivo di aspirazione ottenibile su richiesta.

Attivate il ciclo vasi adatto al tipo di contenitore (breve per contenitori in plastica, lungo per contenitori professionali ad alta resistenza) e premete il dispositivo di aspirazione da un lato sulla presa di aspirazione dell'apparecchio (angolo alto a destra della camera a vuoto), dall'altro sul contenitore.

**INTERRUZIONE CICLO IN CORSO**

A black square button with the word "STOP" in white capital letters and a small white dot to its right.

Premendo il tasto  un segnale acustico avverte che il ciclo viene immediatamente interrotto.

La saldatura delle buste non viene effettuata e la vasca viene decompressa.

Le spie luminose, dopo la fase di scarico, tornano alla situazione di accensione iniziale.

SEGNALAZIONI ED AVVISI

AVVISO DI NECESSITÀ DI SOSTITUZIONE DELL'OLIO POMPA

FVCD 270 è dotato di una pompa vuoto ad alte prestazioni, lubrificata a ricircolo d'olio con uno speciale lubrificante studiato per questa applicazione. Con l'uso della macchina, l'olio subisce un normale deterioramento a causa di aspirazione di impurità e di liquidi.

Conseguentemente, per non compromettere la resa dell'apparecchio, si presenta la necessità di effettuare un cambio olio ogni 2500 cicli, corrispondenti a circa 150 ore di funzionamento.

FVCD 270 segnala quando è il momento di effettuare il cambio dell'olio.



Il cambio olio deve essere effettuato esclusivamente da un Rivenditore autorizzato.

All'accensione della macchina, raggiunto per la prima volta il limite di 2500 cicli, **tutte le spie luminose del pannello comandi lampeggiano per 3 secondi ed è udibile un segnale acustico (Beep lungo)**. Questo tipo di segnalazione visiva ed acustica avverte della necessità di procedere alla sostituzione dell'olio pompa.



Risulta comunque attivabile un qualsiasi ciclo anche in presenza dell'allarme. L'allarme viene azzerato con il primo intervento di sostituzione dell'olio.

SEGNALAZIONE DI VUOTO INSUFFICIENTE

FVCD 270 è dotato di un dispositivo, che rileva il grado di vuoto raggiunto all'interno della camera e che è determinante per il corretto funzionamento dell'apparecchio. Se non viene raggiunto un minimo livello di vuoto, dopo circa un minuto il ciclo viene automaticamente interrotto.

L'apparecchio segnala l'anomalia con la spia luminosa del **tasto STOP**, che lampeggia per una durata di 20 secondi, accompagnato da un segnale acustico intermittente.

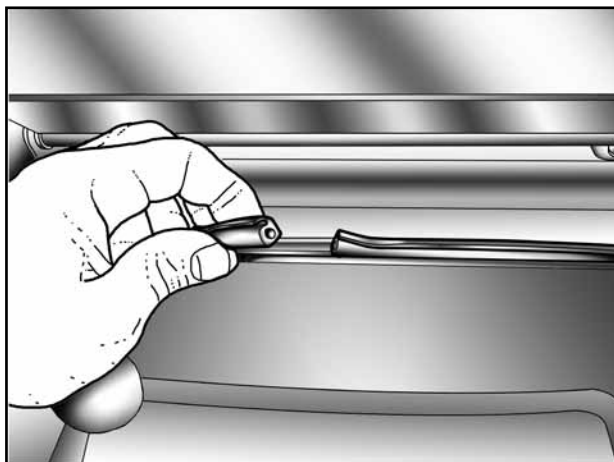
La segnalazione rientra all'attivazione di un nuovo ciclo. Nel caso non venga rimossa la causa, si ripete la situazione di allarme descritta.

In caso di segnalazione di vuoto insufficiente, prima di chiamare il Rivenditore o il centro di assistenza autorizzato, verificate la corretta chiusura del coperchio ed il corretto inserimento della guarnizione nella sede.

Se, dopo aver effettuato i controlli suggeriti, la situazione di anomalia permane, chiamate il Rivenditore o il centro di assistenza autorizzato comunicando i dati della targhetta matricola.



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.



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.

Se l'alimentazione manca in fase di accensione iniziale, la macchina al ripristino dell'alimentazione torna in accensione iniziale.



ATTENZIONE: *In caso di interruzione di corrente elettrica nel corso del processo di sottovuoto, il vuoto rimane nella camera e il coperchio non può essere aperto. Non cercare in nessun caso di aprire il coperchio con la forza o con l'ausilio di utensili. Al ripristino dell'alimentazione elettrica sarà nuovamente possibile aprire il coperchio.*

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**.

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.



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 e protezione (guanti ecc.).

PULIZIA SUPERFICI ESTERNE

SCocca

- Le superfici esterne di **FVCD 270**, 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.



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

PANNELLO COMANDI

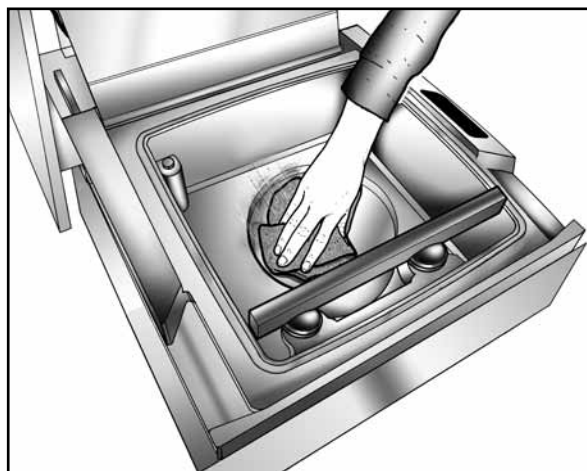
- Il cruscotto di **FVCD 270** ha comandi “Soft-touch” totalmente privi di pulsanti sporgenti, per una facile pulizia da farsi con prodotti specifici per le superfici in vetro.
- Si raccomanda di usare un panno morbido con poco detergente e di asciugare con cura.

PULIZIA CAMERA A VUOTO



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 alcolica.

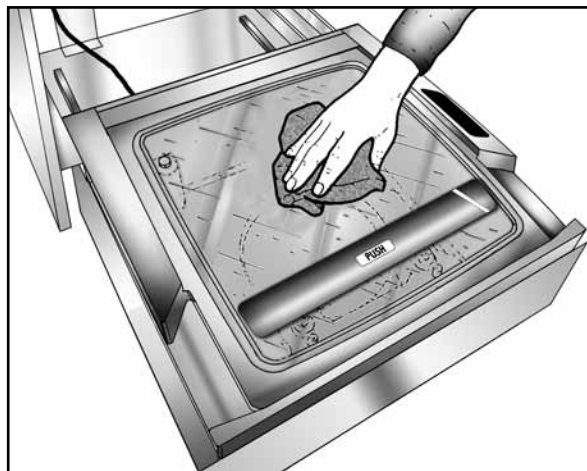


PULIZIA COPERCHIO



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

- Allo stesso modo, si consiglia la pulizia del coperchio 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.



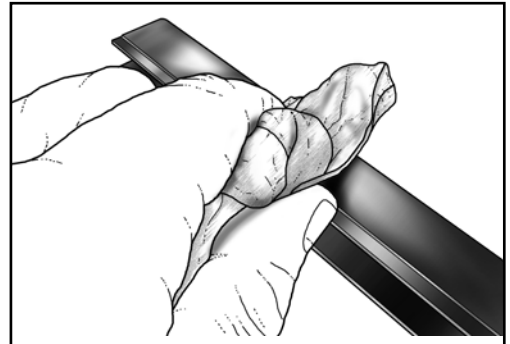
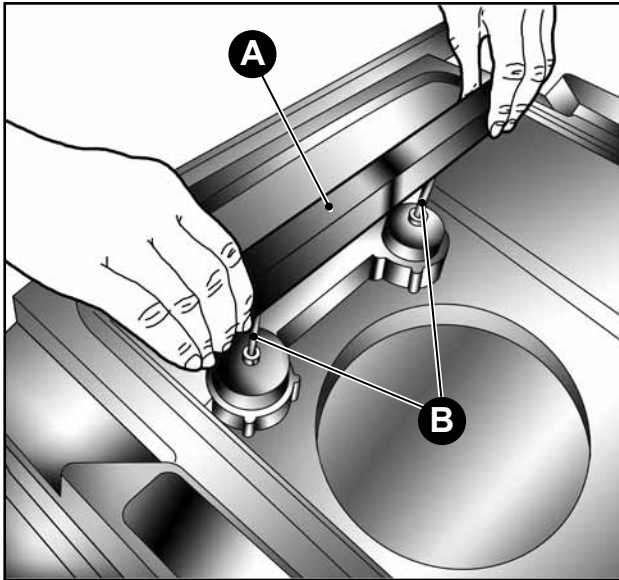
PULIZIA DELLA BARRA SALDANTE**ATTENZIONE!**

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.
- 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 alcolica.
- 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!



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, eseguire almeno due-tre cicli completi "Vuoto nei vasi lungo" con camera vuota. Ciò permette di portare la temperatura dell'olio della pompa a regime e di evacuare il vapore acqueo.
- 3) **Consigliamo di eseguire periodicamente il ciclo di deumidificazione dell'olio pompa, premendo per 5 secondi il tasto**  .

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 di FVCD 270.

- Alla ripresa, **effettuare un ciclo automatico di deumidificazione dell'olio della pompa premendo il tasto**  **per 5 secondi.**
- Il ciclo ha una durata di 20 minuti. Al termine, la macchina è in stand-by.

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, **FVCD 270** continua a non funzionare, scollegate l'apparecchio dalla rete elettrica e chiamate il Rivenditore o il centro assistenza autorizzato, comunicando il numero di matricola.



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.

GUIDA RICERCA GUASTI

ANOMALIA FUNZIONALE	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONE
<p>Il ciclo non si avvia e tutte le spie luminose del pannello comandi lampeggiano.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Surriscaldamento; danno al circuito elettronico. 	<ul style="list-style-type: none"> • Spegner la macchina ed attendere circa 15 minuti per il raffreddamento e ripristino automatico delle protezioni termiche. <p>Se alla riaccensione si ripresenta lo stesso problema, chiamare l'assistenza tecnica per la verifica della macchina.</p>
<p>La spia luminosa del Tasto STOP lampeggia accompagnato da un segnale acustico intermittente.</p>	<p>Vuoto insufficiente nella camera per uno dei seguenti motivi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Coperchio non premuto all'avviamento del ciclo. • Guarnizione coperchio usurata o mal posizionata. • Perdita dal circuito vuoto. • Sensore vuoto difettoso. • Pompa vuoto intasata. 	<ul style="list-style-type: none"> • Premere il coperchio all'avviamento del ciclo. • Controllare ed eventualmente sostituire la guarnizione del coperchio. • Chiamare l'assistenza tecnica per la verifica del circuito aria. • Chiamare l'assistenza tecnica per la verifica del sensore vuoto. • Chiamare l'assistenza tecnica per la verifica della pompa vuoto.
<p>All'accensione, tutte le spie luminose del pannello comandi lampeggiano per 3 secondi ed è udibile un segnale acustico (Beep lungo).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Avviso di necessità cambio olio per il superamento di 2500 cicli di funzionamento. 	<ul style="list-style-type: none"> • Intervento di un tecnico per la sostituzione dell'olio pompa.
<p>Il ciclo si avvia (tasti lampeggiano), ma la pompa non parte.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Intervento protezione termica pompa per surriscaldamento. 	<ul style="list-style-type: none"> • Spegner l'apparecchio ed attendere circa 15 minuti prima di ridare tensione.
<p>La macchina non si accende.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mancanza di energia. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare l'allacciamento alla linea elettrica.

ANOMALIA FUNZIONALE	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONE
<p>Scarso vuoto nella busta.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • Posizionare la busta correttamente sulla barra saldante. • Controllare lo stato del teflon di copertura. Chiamare l'assistenza tecnica per la sostituzione del teflon e per la verifica della resistenza di saldatura. • Cambiare Busta. • Chiamare l'assistenza tecnica per la verifica dei pistoni di sollevamento barra e della resistenza di saldatura • Scegliere un formato nel quale il prodotto non superi i 2/3 del volume della busta. • Chiamare l'assistenza tecnica per la verifica della pompa.
<p>La macchina non salda le buste.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Elettrovalvola a 3 vie bloccata o sporca. • Contatti sporchi. • Resistenza barra saldante spezzata. • Mancanza alimentazione elettrica della barra saldante. 	<ul style="list-style-type: none"> • Chiamare l'assistenza tecnica per la sostituzione dell'elettrovalvola. • Sfilare la barra saldante dai due perni e pulire con uno spazzolino i due fori di contatto barra. • Chiamare l'assistenza tecnica per la sostituzione della barra saldante. • Chiamare l'assistenza tecnica per la verifica dei cablaggi e dell'impianto elettrico della macchina.

ITALIANO

SAFETY PRECAUTIONS AND WARNINGS

- This product complies with current safety regulations. Improper use can in any case cause personal injury and/or damage to property.
- This manual is an integral part of the product and supplies all indications necessary for correct installation, use and maintenance of the appliance to avoid the dangers that could cause personal injury and/or damage to property. The manufacturer is not liable for damage resulting from failure to comply with these instructions.
- The user and installer must read this manual carefully and always make reference to it. Moreover, it must be kept in a place that is known and easily accessible and must also be delivered to any future users.

ENGLISH

Intended use

- This appliance is solely intended for normal household use.
- It must not be used in outdoor environments.
- The appliance 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.
- Under no circumstances place live foods (shellfish etc.) under vacuum.
- This appliance is not suitable for use by persons with reduced physical, sensorial and mental capacities, or unskilled persons, unless they are supervised and trained regarding use of the appliance by a person responsible for their safety. Such persons may only use the appliance without supervision if it has been explained to them how to proceed and if they are able to do so in complete safety. It is important that they are able to recognise and understand what dangers may arise from incorrect use of the appliance.

Children

- Keep children below the age of eight away from the appliance or constantly supervise them.
- Children over the age of eight may only use the appliance without supervision if it has been explained to them how to proceed and if they are able to do so in complete safety. It is important that they are able to recognise and understand what dangers may arise from incorrect use of the appliance.

- Supervise children who may be in the immediate vicinity of the tray. Do not allow children to play with it.
- Keep children away from the appliance until the sealing head and the sealing line have cooled in order to avoid any risk of scalding.
- The packaging material (plastic bags, polystyrene parts, etc.) must be kept out of the reach of children as they are a potential source of danger.
- Scrap the appliance following local Standards regarding disposal of waste and take it to appropriate collection points. Do not leave it unguarded even for just a few days as it is a source of danger to children.

Technical safety

- Installation work and extraordinary maintenance or repairs performed below standard can cause serious hazards for the user. Ensure this type of intervention is only performed by qualified personnel authorised by the manufacturer.
- Pay particular attention to the general conditions of the lid (presence of cracks, chips, scratches and deep marks). Possible damage could cause an implosion with serious danger to the user. Never use the appliance if the lid is damaged.
- An oil vacuum pump is installed in the appliance. Never tilt or overturn the device to prevent the oil overflowing.
- Correct operation of the appliance is only guaranteed if it is connected to legally compliant electrical systems with absolute correspondence (voltage, frequency) with the data shown on the appliance data plate. In case of uncertainty arrange for the system to be checked by a qualified electrician.
- Electrical safety is only guaranteed if the device is connected to a compliant earthing system. Make sure that this fundamental safety condition is confirmed. In case of uncertainty arrange for the system to be checked by a qualified electrician.
- Multiple sockets or extension cords do not guarantee the required level of safety (fire hazard). Therefore do not connect the appliance using these types of devices.
- Touching or altering electrical or mechanical components can result in injury and equipment failure. Never open the appliance casing.
- If the power supply cable is damaged, it must be replaced by an authorised after-sales centre.

- When removing the plug or if the cord is not provided with a plug, make sure the appliance is connected to the electrical mains by a qualified electrician.
- If anomalies are noticed of the appliance (e.g. the electric power supply cable is damaged or the control panel does not work) do not use the machine and inform your authorised support centre immediately.
- Do not use the appliance with wet hands or where there is any contact with water.
- The right to warranty is invalidated if the tray is not repaired by an authorised support centre.
- Only replace any broken or defective parts with original spare parts supplied by your dealer.
- In the event of a power outage during the vacuuming process, the vacuum state is maintained in the chamber and the lid cannot be opened. Never attempt to open the lid by force or with the use of tools. Once electrical power is restored it will again be possible to open the lid.
- To perform work of extraordinary maintenance, installation and repair, disconnect the appliance from the electrical mains and remove the plug from the electrical socket. If the plug is not accessible, turn off the electrical system to which the appliance is connected via the corresponding main switch. Before performing any works of repair or installation, make sure that the appliance is effectively disconnected from the mains.
- On scrapping, cut the power supply cable and make the appliance unusable by removing the lid, in a way that children cannot close themselves inside the appliance.

Correct use

- Scalding hazard! After the bag sealing process, the sealing bar and the sealing area of the bag itself are very hot. Do not touch the sealing bar or the sealing line immediately after the sealing process.
- Fire hazard! Do not store materials or substances that are easily flammable in the immediate vicinity of the tray.
- The slides have a maximum capacity of 30kg. Do not overload or lean on the open tray as this could damage the slides.

- Any damage to the lid could cause an implosion. Do not place any objects on the lid and avoid striking its surface with any object. In case of accidental impact with the lid, carefully inspect it for damage. If in doubt, contact the authorised technical support centre.
- Do not use the appliance or lid as a work surface, for support or for cutting.
- Install the tray in such a way that it is possible to completely extract the tray and to ensure the lid can be fully opened. Only in this way is it possible to supervise the vacuum chamber at each phase and to avoid entering into contact with the sealing bar and the sealing line when these are still hot.
- Always pack foods when they are sufficiently cold; products cooled to 3°C provide the best preservation results. Furthermore, the formation of vapours is avoided which may cause problems with functioning of the tray. Monitor the vacuum process carefully and where the formation of bubbles in the liquid is noticed, prevent leakage prior to sealing.
- If liquids reach the pump suction, the latter can become damaged.
- Before using containers or vessels of any type, make sure that they are sufficiently robust to withstand the degree of vacuum including when placed in a refrigerator, thereby preventing an implosion that could be dangerous to the user.
- Never close the tray during operation as this would prevent ventilation of the appliance. Only close the tray when the appliance is completely cooled.

Cleaning and maintenance

- To clean the appliance only use damp cloths and non aggressive disinfectants and detergents. Do not use abrasive sponges or cloths to avoid damaging the stainless steel surfaces and the cover surfaces.
- Water or steam could reach live parts and cause a short circuit. Never use running water or steam cleaning equipment.
- Periodically run the oil dehumidification cycle of the vacuum pump in order to reduce internal corrosion caused by the aspiration of vapours or liquids.

INDEX

RECOMMENDATIONS FOR PROTECTING THE ENVIRONMENT.....	42
BEFORE USING FVCD270.....	43
PRELIMINARY CLEANING OF THE VACUUM CHAMBER AND THE LID	43
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE.....	44
NOTIONS REGARDING THE POSSIBLE OPERATIONAL METHODS	45
VACUUM CYCLES FOR BAGS	45
VACUUM CYCLES IN CONTAINERS.....	45
MAINTENANCE CYCLES.....	45
NOTIONS REGARDING VACUUM PACKING BAGS	46
NOTIONS REGARDING THE VACUUM PACKING CONTAINERS.....	47
NOTIONS REGARDING PRESERVATION OF FOODS	48
INDICATIVE PRESERVATION TIMES	48
PREPARATION: USING VACUUM PACKING BAGS.....	49
PREPARATION: USING VACUUM PACKING CONTAINERS	50
CONTROL PANEL.....	51
FUNCTIONING.....	52
SWITCH-ON.....	52
VACUUM CYCLE FOR PRESERVATION	52
VACUUM CYCLE FOR COOKING	54
VACUUM CYCLE FOR JARS - BRIEF	55
VACUUM CYCLE FOR JARS - LONG.....	56
NO-LOAD CYCLE FOR TRAYS WITH CONTAINER OUTSIDE OF THE CHAMBER	58
INTERRUPTION OF THE CYCLE IN PROGRESS	58
SIGNALS AND WARNINGS	59
PUMP OIL REPLACEMENT NECESSARY WARNING	59
INSUFFICIENT VACUUM SIGNAL	59
TEMPORARY INTERRUPTION OF THE ELECTRIC POWER SUPPLY	60
WARNINGS REGARDING ROUTINE MAINTENANCE.....	60
ELEMENTARY SAFETY STANDARDS	60
CLEANING EXTERNAL SURFACES.....	60
CONTROL PANEL	61
CLEANING VACUUM CHAMBER.....	61
CLEANING LID	61
CLEANING THE SEALING BAR.....	62
DEHUMIDIFYING CYCLE OF PUMP OIL.....	63
PERIODS OF INACTIVITY	63
MALFUNCTIONING	63
TROUBLESHOOTING GUIDE	64



USER

RECOMMENDATIONS FOR PROTECTING THE ENVIRONMENT

1) PACKAGING:

The packaging material is 100% re-cyclable and is marked with the re-cycling symbol. Follow local Standards regarding disposal. The packaging material (plastic bags, polystyrene parts, etc.) must be kept out of the reach of children as they are a potential source of danger.

2) SCRAPPING/DISPOSAL:

The appliance has been made with material that can be re-cycled. This appliance is marked in compliance with the 2002/96/EC European Directive, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By making sure that this appliance is scrapped correctly, you contribute to preventing the potential negative consequences on the environment and health.



The symbol on the appliance or on the accompanying documentation indicates that as the product must be treated separately from domestic waste, at the end of its life span it must be taken to a collection site for electric and electronic appliances.

On scrapping, cut the power supply cable and make the appliance unusable by removing the lid, in a way that children cannot close themselves inside the appliance.

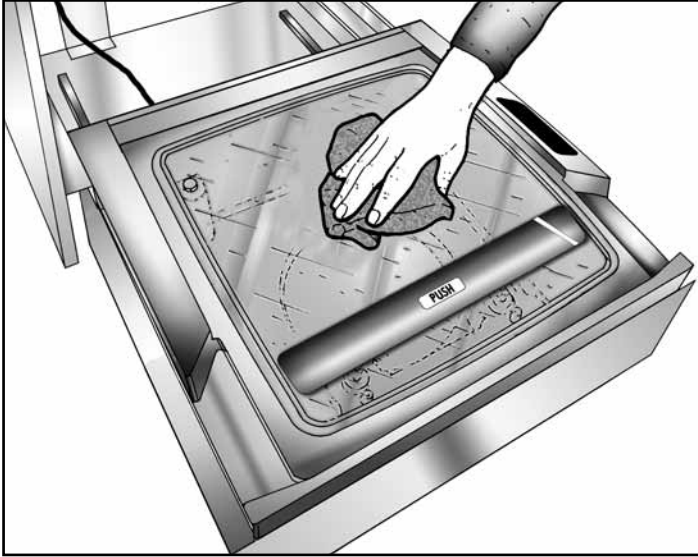
Scrap the appliance following local Standards regarding disposal of waste and take it to appropriate collection points. Do not leave it unguarded even for just a few days as it is a source of danger to children.

For further information regarding treatment, recovery and re-cycling of this appliance, contact the suitable local office, the waste recovery service or the dealer where the appliance was purchased.

BEFORE USING FVCD270

PRELIMINARY CLEANING OF THE VACUUM CHAMBER AND THE LID

- 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.



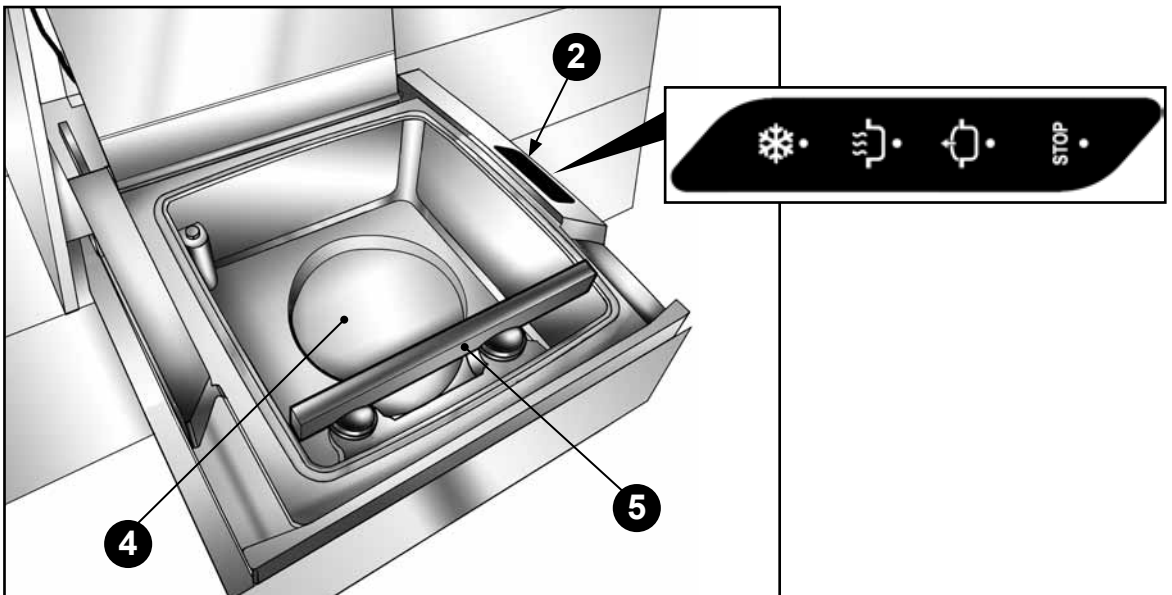
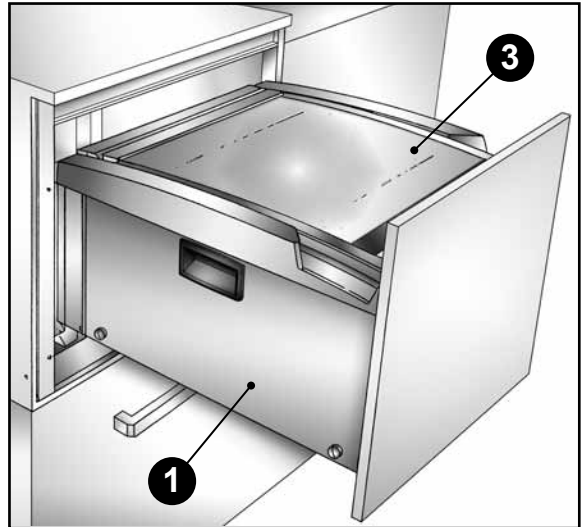
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

The appliance is made up from an extractable 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 device can be turned on by plugging it into a suitable socket.

- 1) Machine body
- 2) Control panel
- 3) Vacuum chamber lid in tempered glass
- 4) Vacuum chamber
- 5) Sealing bar



NOTIONS REGARDING 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.

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.

The vacuum generated can have four different levels:

VACUUM CYCLES FOR BAGS



Vacuum cycle for preservation.

The vacuum level is high, the air inside the bag is removed totally.



Cooking vacuum cycle.

The vacuum level is the high level. The air is removed around the food 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.

PA/PE are used in the preservation vacuum cycle or bags in **OPA/PP** are used 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 preserved and cooked, with **PA/PE** bags they can only be preserved.

VACUUM CYCLES IN CONTAINERS



BRIEF vacuum cycle in jars.

Used for vacuum packing containers in plastic, for household use (supplied upon request).



LONG vacuum cycle in jars (activated by pressing  for 5 seconds).

Used for professional vacuum packing containers.

MAINTENANCE CYCLES



Automatic dehumidifying cycle of the pump oil (activated by pressing the key  for 5 seconds).

It evacuates the watery vapour formed inside the pump while the device is used. The cycle lasts 20 minutes and must be carried out regularly.

NOTIONS REGARDING VACUUM PACKING BAGS

The bags used for vacuum preservation and/or cooking foodstuffs are characterised 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:

- **BAGS FOR PRESERVATION (in PA/PE).**

They are smooth and opaque and normally have a thickness of 90 micron.

They are indicated for preserving foodstuffs and suitable for contact with the same, in compliance with the legislation in force.



They are not suitable for the vacuum cooking culinary technique.

- **BAGS FOR COOKING (in OPA/PP).**

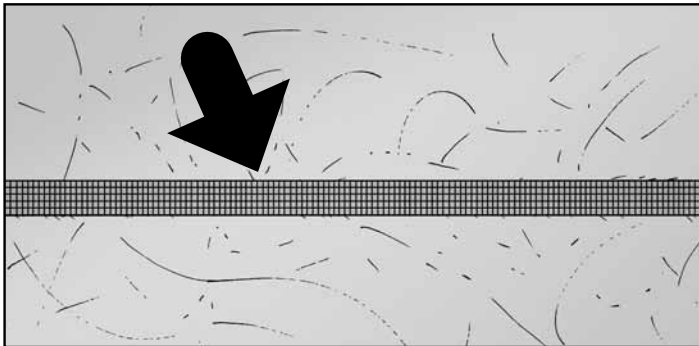
They are smooth and shiny and normally have a thickness of 75-85 micron.

They are indicated for vacuum 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.

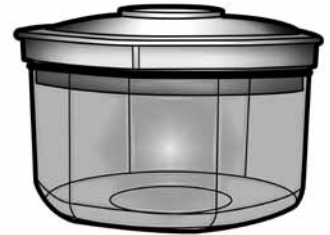
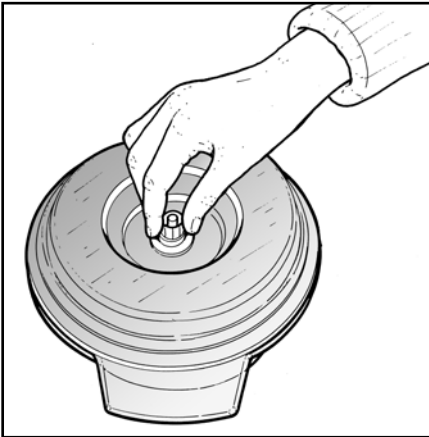
The vacuum bags are indicated for packing products that cannot be easily crushed (meat, sliced meats, hard cheeses, legumes, etc...).

Perfect sealing is essential, which is highlighted via a well-marked seam without burns.



NOTIONS REGARDING THE VACUUM PACKING CONTAINERS

- Transparent plastic 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. They are available upon request.
- 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.
- To prevent the implosion or the excessive deformation of these containers due to the high level of vacuum that **FVCD 270** can reach, the appliance is equipped with a special functioning cycle, which automatically stops the evacuation of the air at a vacuum level such to guarantee good preservation, while maintaining the integrity of the container through time.
- If, however, you have rigid steel or glass containers available that can resist a high vacuum level, as in the case of **FVCD 270**, a longer cycle can be set, which takes the vacuum inside the container near to zero.
- Obviously the use of any type of containers depends on the maximum size of the vacuum chamber inside of which the same are to be placed.



NOTIONS REGARDING VACUUM PRESERVATION OF FOODS

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 jeopardised.
- 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 aluminium 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 pasteurise 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

PREPARATION: USING VACUUM PACKING BAGS

- 1) After three minutes of inactivity, the machine enters the energy-saving state. To exit the energy-saving state, press any key.
- 2) Select the bag depending on the method of use (preservation or cooking), suitable for the dimensions of the product (the product must not occupy more than 2/3 of the useful volume of the bag).
- 3) Open the lid and make sure that the vacuum chamber is empty and the product to be packed is dry. When inserting the food into the bag, pay attention not to wet or make the inside of the bag dirty in proximity of the opening so as not to compromise efficient sealing.
- 4) Place the bag, centred on the sealing bar (A), in a way that the open edge projects by about 2 cm with respect to the bar itself (Fig. 1-2).
- 5) When packing liquid products, fill the bag only up to half of its volume.
- 6) Close the appliance lid.

ENGLISH

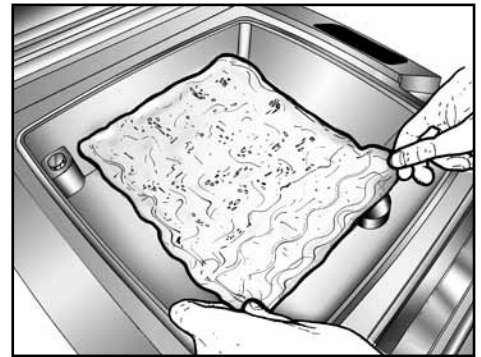


Fig. 1

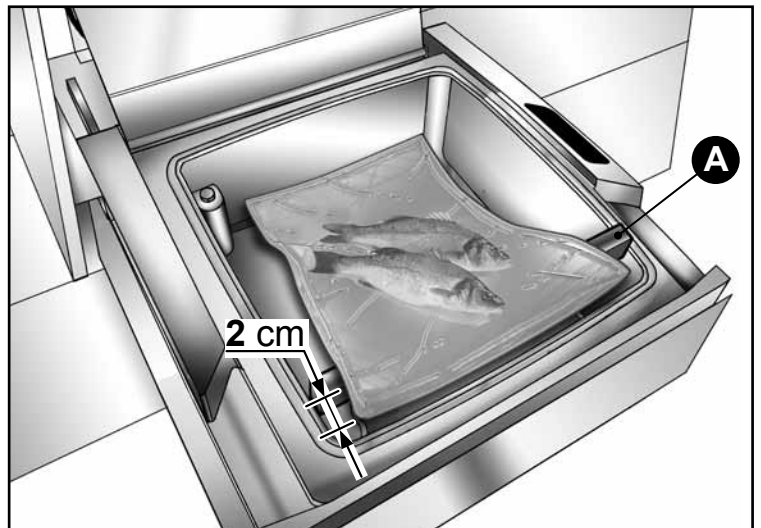


Fig. 2

PREPARATION: USING VACUUM PACKING CONTAINERS

The following can be used:

- Plastic vacuum packing containers (ATTENTION: for domestic use), with valve on lid (only on short tray cycle).
- Professional stainless steel containers, with valve on lid.
- Pans, container and trays in combination with special vacuum packing lids.

In all cases, liquid foodstuffs must only fill the containers up to 3/4 of their volume.

The corresponding jar cycle will be set on the basis of the type of container selected (brief for plastic vacuum packing containers sensitive to crushing, long for the rigid professional type).

The lid valves, must be set-up in a way to allow the suction of the air inside the container.

- 1) Prepare a container or a vacuum pack lid (A) with valve open (B), in a way to allow the suction of air from the container.
- 2) Fill the container up to a maximum of $\frac{3}{4}$ of its volume, if liquid foodstuffs are being processed.
- 3) Position the container inside the vacuum chamber (Fig. 1).
- 4) Close the appliance lid.

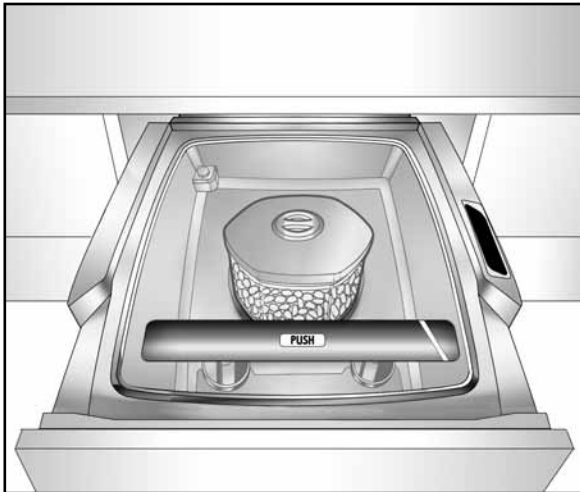
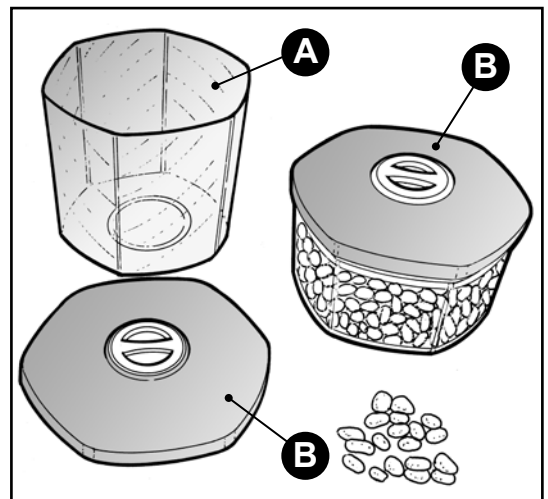
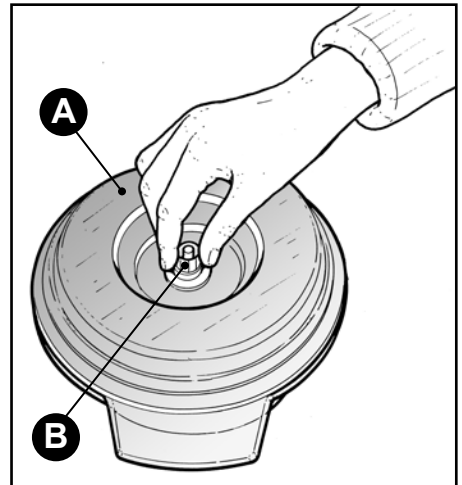



Fig. 1





CONTROL PANEL


- 1) Keys.
- 2) Luminous indicators (LEDs).





 Selects the vacuum cycle for preservation.
If the key is selected again once the cycle has started, the machine passes directly to sealing the bag.


 If pressed for 5 seconds, it activates the dehumidifying cycle of the pump oil.
This maintenance cycle, which must be performed regularly, lasts 20 minutes.

 Selects the vacuum cycle for cooking.
If the key is selected again once the cycle has started, the machine passes directly to sealing the bag.

 It interrupts the cycle in progress.

 It selects the cycle for vacuum in containers for household use.

 Pressed for 5 seconds, it activates the cycle for vacuum in containers of professional type.

 **After three minutes of inactivity, the machine enters the energy-saving state. To exit the energy-saving state, press any key.**

FUNCTIONING

SWITCH-ON

- After three minutes of inactivity, the machine enters the energy-saving state. To exit the energy-saving state, press any key.

ENGLISH

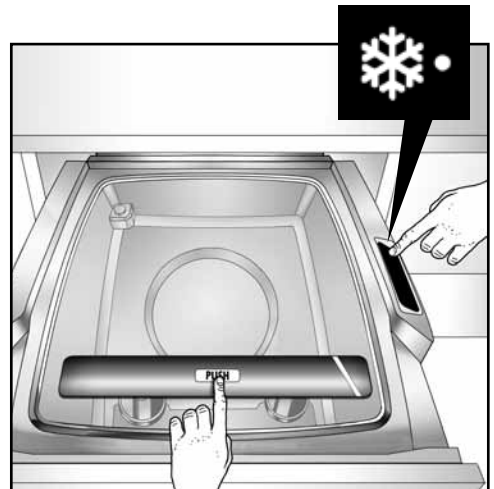
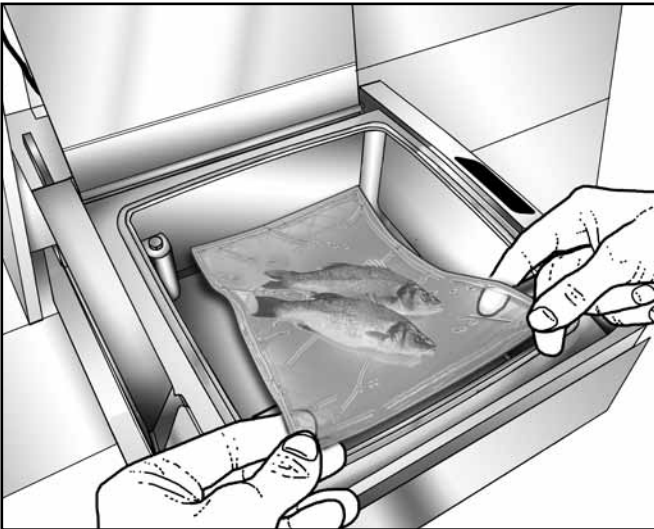
VACUUM CYCLE FOR PRESERVATION




Once the pack has been prepared inside the vacuum chamber as described in the “Preparation” chapter, close the lid exerting a slight pressure on the front and at the same time select the


key . The preservation vacuum cycle is started.

An acoustic signal (short beep) is emitted on cycle start.



The cycle proceeds automatically in the following order:

The evacuation phase is signalled by the  key flashing.

The sealing phase is signalled by the  luminous indicator key on.



During the successive unload phase, all of the luminous indicators go back to initial switch-on situation.


- When the vacuum chamber is decompressed, it is possible to open the lid and extract the sealed bag (at the end of the unload phase).
- In the case of the preservation vacuum cycle, the product is tightly wrapped and compressed by the bag.



- An acoustic signal (short beep) is emitted at the end of the cycle, indicating that the machine is ready for a new cycle.


 **By pressing the  key during the air evacuation phase, the appliance passes to the sealing phase in advance.**

 **The cycle can be interrupted in advance by pressing the  key. In this case, the appliance does not carry out sealing and the chamber is decompressed.**

 **To exit the energy-saving state, press any key.**

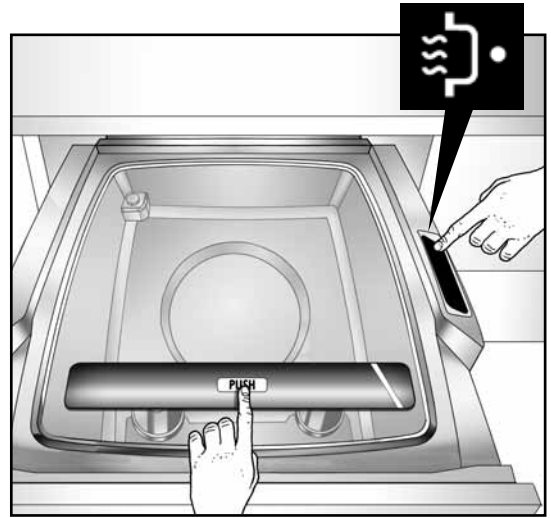
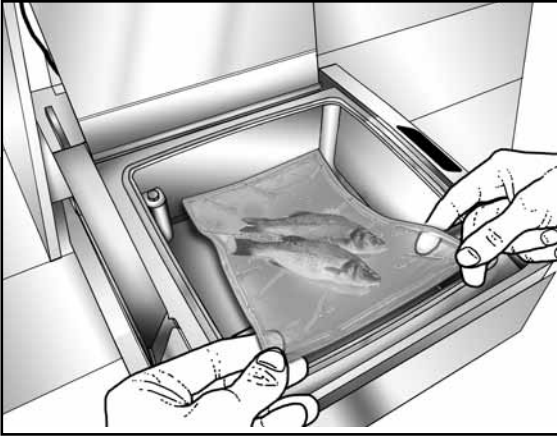
VACUUM CYCLE FOR COOKING



Once the pack has been prepared inside the vacuum chamber as described in the “Preparation” chapter, close the lid exerting a slight pressure on the front and at the same time select the  key. The cooking vacuum cycle is started.


ENGLISH

An acoustic signal (short beep) is emitted on cycle start.



The cycle proceeds automatically in the following order:


The evacuation phase is signalled by the luminous indicator of the  key flashing.



The sealing phase is signalled by the luminous indicator key  on.

During the successive unload phase, all of the luminous indicators go back to initial switch-on situation.

- When the vacuum chamber is decompressed, it is possible to open the lid and extract the sealed bag.
- As in the case of the preservation vacuum cycle, in the cooking vacuum cycle the product is tightly wrapped and compressed by the bag.
- An acoustic signal (short beep) is emitted at the end of the cycle, indicating that the machine is ready for a new cycle.



By pressing the  key during the air evacuation phase, the appliance passes to the sealing phase in advance.


 **The cycle can be interrupted in advance by pressing the  key. In this case, the appliance does not carry out sealing and the chamber is decompressed.**

 **To exit the energy-saving state, press any key.**

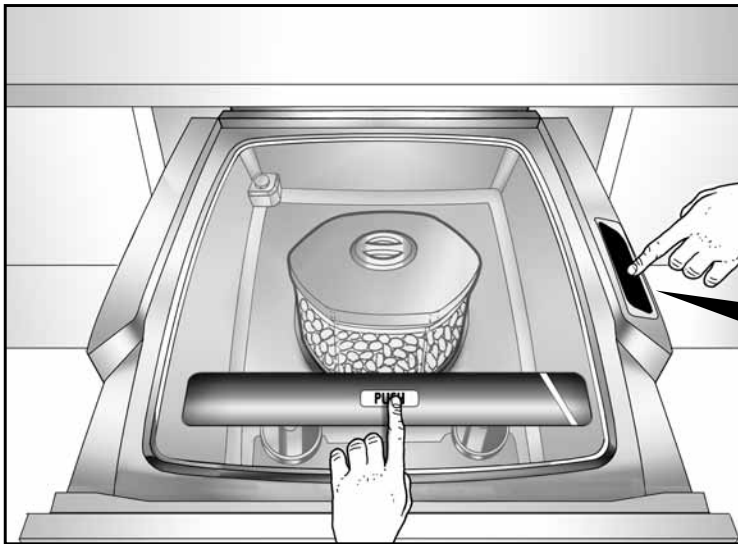
VACUUM CYCLE FOR JARS - BRIEF




Request the most suitable vacuum containers from your regular dealer.

Once the container is inserted inside the vacuum chamber as described in the “Preparation” chapter, close the lid exerting a slight pressure on the front and at the same time select the  key.



An acoustic signal (short beep) is emitted on cycle start.



The cycle proceeds automatically in the following order:


The evacuation phase is signalled by the luminous indicator  key flashing.

- During the successive unload phase, all of the luminous indicators go back to initial switch-on situation.
- **An acoustic signal (short beep) is emitted at the end of the cycle, indicating that the machine is ready for a new cycle.** The chamber is decompressed, allowing the container to be extracted.

 **The cycle can be interrupted in advance by pressing the  key.**

Close the container suction valve immediately so that air cannot enter the container.




 **The vacuum obtained with this cycle is equal to 80% of the vacuum that can be reached with FVCD 270 and is indicated for use with non-professional plastic containers.**

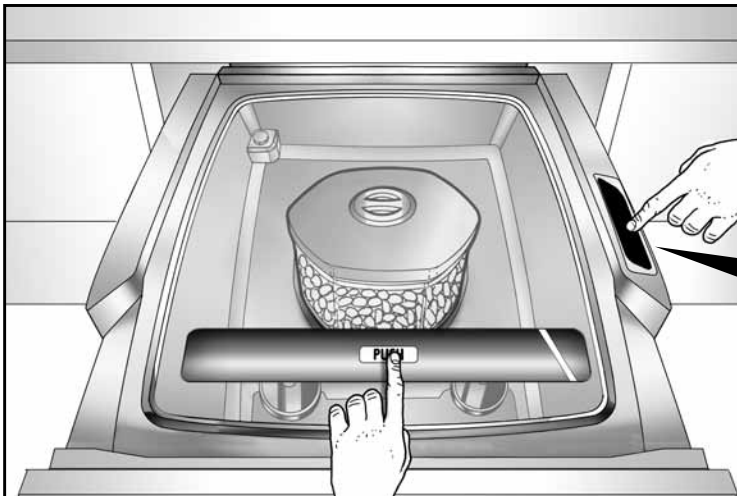
VACUUM CYCLE FOR JARS - LONG



Request the most suitable vacuum containers from your regular dealer.


Once the container is inserted inside the vacuum chamber as described in the "Preparation" chapter, close the lid exerting a slight pressure on the front and at the same time select the  key, **holding it down for 5 seconds.**

An acoustic signal (short beep) is emitted on cycle start.



5 seconds

The cycle proceeds automatically in the following order:

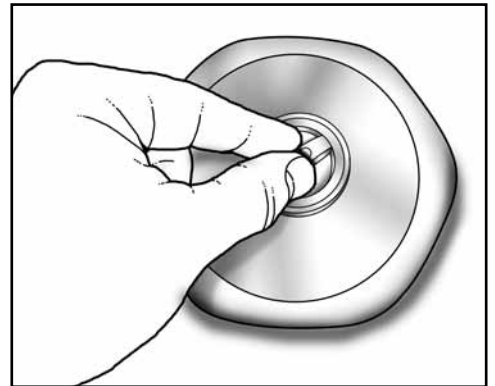
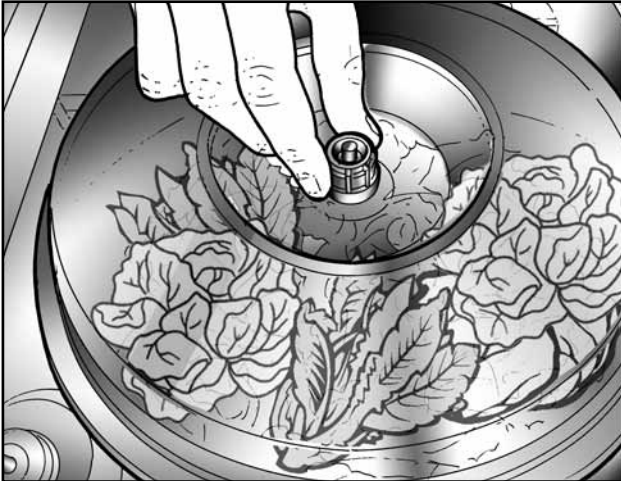
The evacuation phase is signalled by the luminous indicator  key flashing.

- During the successive unload phase, all of the luminous indicators go back to initial switch-on situation.
- **An acoustic signal (short beep) is emitted at the end of the cycle, indicating that the machine is ready for a new cycle.** The chamber is decompressed, allowing the container to be extracted.



The cycle can be interrupted in advance by pressing the  **key.**

Close the container suction valve immediately so that air cannot enter the container.



The vacuum obtained with this cycle is equal to 100% of the vacuum that can be reached with FVCD 270 and is consequently only indicated for very strong containers realised in thick plastic, in glass or in steel.

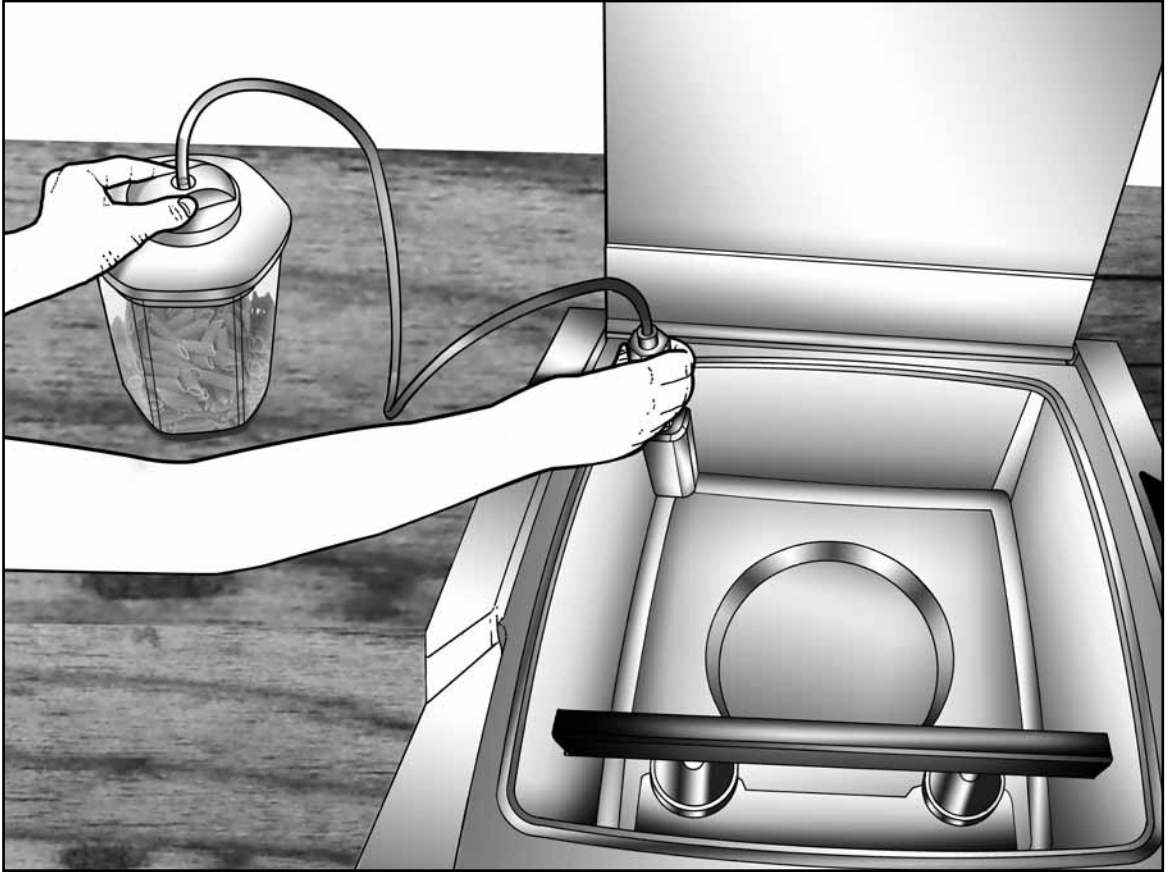
NO-LOAD CYCLE FOR TRAYS WITH CONTAINER OUTSIDE OF THE CHAMBER

Request the most suitable vacuum containers and suction device from your regular dealer.

If you work with containers that exceed the capacity of the vacuum chamber, the suction device is obtainable upon request.

Activate the tray cycle suitable for the type of container (short for plastic containers, long for high resistance professional containers) and press the suction device from the suction inlet side (at the top right of the vacuum chamber), and from the container side.

ENGLISH



INTERRUPTION OF THE CYCLE IN PROGRESS

STOP •

By pressing the **STOP •** key, an acoustic signal warns that the cycle is interrupted immediately.

The bag is not sealed and the tank is decompressed.

After the unload phase the luminous indicators go back to the initial switch-on phase.

SIGNALS AND WARNINGS

PUMP OIL REPLACEMENT NECESSARY WARNING

FVCD 270 has a high performance vacuum pump, oil recirculation lubricated with a special lubricant studied for this application.

With use of the machine, the oil undergoes deterioration due to suction of impurities and liquids. Consequently, so as not to compromise appliance performance, the oil must be changed every 2500 cycles, corresponding to about 150 hours of functioning.

FVCD 270 indicates when the oil must be changed.



The oil must only be changed by an authorised dealer.

On machine switch-on, reaching the limit of 2500 cycles for the first time, **all of the control panel luminous indicators will flash for 3 seconds and an acoustic signal can be heard (long beep).**


This visual and acoustic signal informs that the pump oil must be replaced.



Any cycle can be activated in the presence of an alarm. The alarm is zeroed with the first oil replacement intervention.

INSUFFICIENT VACUUM SIGNAL

FVCD 270 has a device that detects the level of vacuum reached inside the chamber and which is determinant for the correct functioning of the appliance. If a minimum vacuum level is not reached, the cycle is automatically interrupted after about one minute. The appliance indicates the anomaly

using the luminous indicator of the  key, which flashes for about 20 seconds, accompanied by an intermittent acoustic signal.

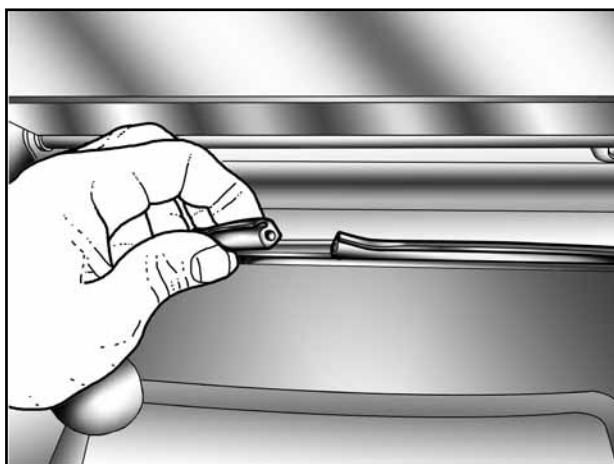
The signal re-enters on the activation of a new cycle. If the cause is not removed, the alarm situation described is repeated.

If an insufficient vacuum is signalled, before calling the Dealer or the authorised after-sales centre, check the correct closure of the lid and the correct insertion of the gasket in the seat.

If, after the controls suggested, the anomalous situation remains, call the Dealer or authorised after-sales, communicating the information on the plate data.



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 specialised technicians only.



TEMPORARY INTERRUPTION OF THE ELECTRIC POWER SUPPLY

If a power cut occurs during a functioning cycle, on restore of the power supply, the vacuum chamber is decompressed and the machine goes back to initial switch-on conditions.

If the power supply is cut-off in Initial switch-on phase, once the power supply is restored the machine goes back to Initial switch-on.



ATTENTION: *In the event of a power outage during the vacuuming process, the vacuum state is maintained in the chamber and the lid cannot be opened. Never attempt to open the lid by force or with the use of tools. Once electrical power is restored it will again be possible to open the lid.*

WARNINGS REGARDING ROUTINE MAINTENANCE

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

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.



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.).

CLEANING EXTERNAL SURFACES

BODY FRAME

- The stainless steel external surfaces of **FVCD 270** 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 surface irreparably.



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

CONTROL PANEL

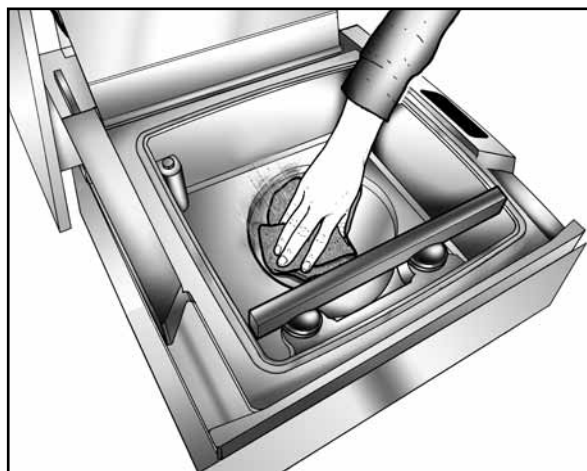
- The **FVCD 270** instrument panel has “Soft-touch” controls without any projecting buttons, for easy cleaning. Clean using products specific for glass surfaces.
- It is recommend to use a soft cloth with a small amount of detergent and to dry thoroughly.

CLEANING VACUUM CHAMBER



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.



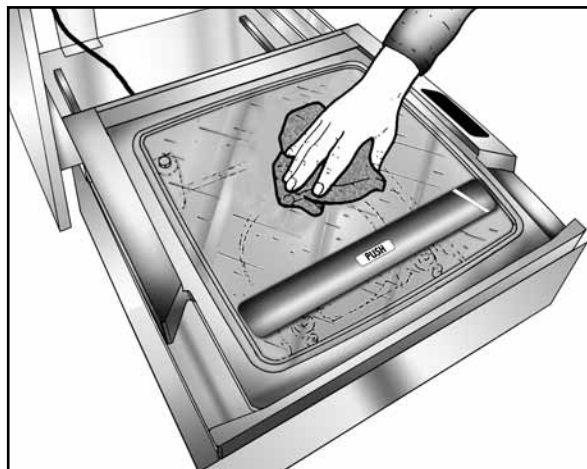
ENGLISH

CLEANING LID



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

- In the same way, it is recommended to clean 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.



CLEANING THE SEALING BAR



ATTENTION!

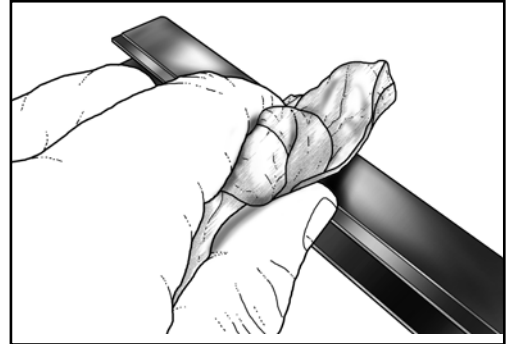
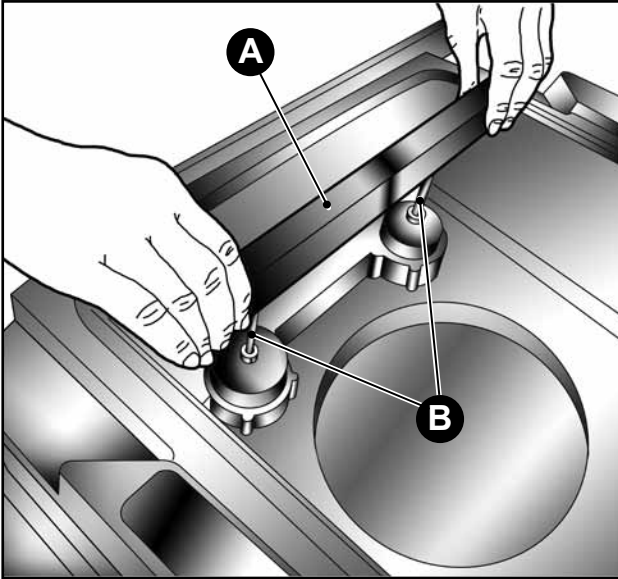
Remove the electric power supply before intervening for maintenance.

- 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.
- 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, engage the bar on the two pins **(B)** centring 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!



DEHUMIDIFYING CYCLE OF PUMP OIL

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 watery vapour, 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 at least 2 or 3 complete "Vacuum in the vessels" long cycles with the vacuum chamber. This allows the temperature of the pump oil to be brought to a steady level and to evacuate the watery vapour.
- 3) **We recommend carrying out the dehumidifying cycle of the pump oil regularly, pressing the  key for 5 seconds.**

PERIODS OF INACTIVITY


- If the appliance 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 appliance and clean FVCD 270 thoroughly

- When re-starting, carry out an automatic dehumidifying cycle of the pump oil pressing the  key for 5 seconds.
- The cycle lasts 20 minutes. At the end, the machine will be in stand-by.

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 electric current 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 controls suggested, **FVCD 270** still does not work, disconnect the appliance from the mains and call the Dealer or authorised 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 specialised technicians only.

TROUBLESHOOTING GUIDE

FUNCTIONAL ANOMALY	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
The cycle does not start and all control panel keys flash.	Overheating, damage to the electronic circuit.	<ul style="list-style-type: none"> • Switch the machine off and wait for about 15 minutes for cooling and automatic restore of the circuit breaker protections. If the problem persists when switched back on, call the after-sales technical assistance to check the machine.
The luminous STOP key flashes accompanied by an intermittent acoustic signal.	Insufficient vacuum in the chamber due to one of the following reasons: <ul style="list-style-type: none"> • Lid not pressed on cycle start-up. • Lid gasket worn or incorrectly positioned. • Leak from vacuum circuit. • Faulty vacuum sensor. • Clogged vacuum pump. 	<ul style="list-style-type: none"> • Press the lid upon cycle start-up. • Check and eventually replace the lid gasket. • Call the after-sales technical assistance to check the air circuit. • Call the after-sales technical assistance to check the vacuum sensor. • Call the after-sales technical assistance to check the vacuum pump.
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 2500 functioning cycles have been performed.	<ul style="list-style-type: none"> • Intervention of a technician to replace the pump oil.
The cycle starts (keys flash) but the pump does not start.	Pump circuit breaker protection intervention due to overheating.	<ul style="list-style-type: none"> • Switch the appliance off and wait about 15 minutes before re-applying voltage.
The machine does not switch on.	No energy.	<ul style="list-style-type: none"> • Check the connection to the electric line.

FUNCTIONAL ANOMALY	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
<p>Little vacuum in the bag.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Irregular bag sealing. • Irregular sealing seam. • Bag dirty or perforated. • Insufficient sealing. • Bag dimensions unsuitable for product dimensions. • Insufficient pump performance. 	<ul style="list-style-type: none"> • Position the bag correctly on the sealing bar. • Control the state of the Teflon covering. Call the after-sales technical assistance for the replacement of the Teflon and checking the sealing resistance. • Change the Bag. • Call the after-sales technical assistance to check the bar hoisting pistons and the sealing resistance. • Choose a format where the product does not exceed 2/3 of the bag's volume. • Call the after-sales technical assistance to check the pump.
<p>The machine does not seal the bags.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 3-way solenoid valve blocked or dirty. • Dirty contacts. • Sealing bar resistance broken. • No electric power supply to the sealing bar. 	<ul style="list-style-type: none"> • Call the after-sales technical assistance to replace the electrovalve. • Slide the sealing bar from the two pins and clean the two contact holes using a brush. • Call the after-sales technical assistance to replace the sealing bar. • Call the after-sales technical assistance to check the wiring and the machine's electric system.

ENGLISH

INDICATIONS POUR LA SÉCURITÉ ET MISES EN GARDE

- Ce produit est conforme aux dispositions en vigueur en matière de sécurité. Une utilisation impropre peut toutefois provoquer des dommages corporels et/ou matériels.
- Ce manuel fait partie intégrante du produit et fournit toutes les indications nécessaires pour l'installation, l'utilisation et la maintenance correctes de l'appareil afin d'éviter les dangers pouvant causer des dommages corporels ou matériels. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés suite au non-respect de ces instructions.
- Il est obligatoire de la part de l'utilisateur et de l'installateur, de lire attentivement ce manuel et de toujours le consulter; de plus il doit être conservé dans un endroit connu et facilement accessible et également remis aux éventuels utilisateurs futurs.

Usage prévu

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique.
- Il n'est pas destiné à être utilisé dans les environnements extérieurs.
- L'appareil est destiné uniquement à l'utilisation pour laquelle il a été conçu, c'est-à-dire pour l'emballage sous vide des aliments.
- Toute autre utilisation doit être considérée impropre et potentiellement dangereuse.
- Ne mettre en aucun cas sous-vide des aliments vivants (mollusques, etc.).
- Cet appareil n'est pas approprié pour être utilisé par les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles et mentales réduites, ou sans expérience, à moins d'être supervisées et formées sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Ces personnes peuvent utiliser l'appareil sans surveillance seulement et uniquement si on leur a expliqué comment le faire et si elles sont capables de le faire en toute sécurité. Il est impératif qu'elles sachent reconnaître et comprendre les dangers pouvant dériver d'une utilisation incorrecte de l'appareil.

Enfants

- Tenir les enfants âgés de moins de huit ans à l'écart de l'appareil sauf s'ils sont constamment sous surveillance.
- Les enfants âgés de plus de huit ans peuvent utiliser l'appareil sans surveillance seulement et uniquement si on leur a expliqué comment le faire et

s'ils sont capables de le faire en toute sécurité. Il est impératif qu'ils sachent reconnaître et comprendre les dangers pouvant dériver d'une utilisation incorrecte de l'appareil.

- Surveiller les enfants qui se trouvent à proximité du tiroir. Ne pas leur permettre de jouer avec.
- Tenir les enfants à l'écart de l'appareil jusqu'à ce que la barre et la ligne de soudage se soient refroidies de manière à éviter tout risque de brûlure.
- Le matériel d'emballage (sachets en plastique, parties en polystyrène, etc.) doit être gardé hors de la portée des enfants puisqu'il représente une potentielle source de danger.
- Mettre l'appareil au rebut selon les normes locales pour le démantèlement des déchets et le livrer chez les points de ramassage, en ne le laissant pas sans surveillance ne serait-ce quelques jours puisqu'il représente un danger pour les enfants.

Sécurité technique

- À cause d'opérations d'installation et de maintenance extraordinaire ou de réparations mal effectuées, l'utilisateur peut être exposé à des dangers graves. Faire exécuter ce type d'interventions uniquement par du personnel qualifié et autorisé par le fabricant.
- Faire particulièrement attention aux conditions générales du couvercle (présence de fissures, écaillages, rayures et marques profondes). Les éventuels dommages pourraient provoquer une implosion avec un grave danger pour l'utilisateur. Ne jamais utiliser l'appareil si le couvercle est endommagé.
- Une pompe à vide à huile est installée dans l'appareil. Ne jamais incliner ni renverser l'appareil pour éviter que l'huile déborde.
- Le bon fonctionnement de l'appareil est garanti uniquement s'il est branché à des installations électriques qui répondent aux normes et qui correspondent absolument (tension, fréquence) aux données indiquées sur la plaque de l'appareil. En cas de doutes, faire contrôler l'installation par un électricien spécialisé.
- La sécurité électrique est garantie uniquement si l'appareil est raccordé à une installation de mise à la terre conforme. En cas de doutes, faire contrôler l'installation par un électricien spécialisé.
- Prises multiples ou rallonges ne garantissent pas la sécurité nécessaire (risque d'incendie). Par conséquent, ne pas brancher l'appareil en utilisant ce type de dispositifs.
- Si l'on touche ou modifie les composants électriques ou mécaniques, des accidents et des pannes de l'appareil peuvent se produire. Éviter absolument d'ouvrir le boîtier de l'appareil.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un centre d'assistance autorisé.
- Si la fiche se détache ou si le cordon n'est pas doté de fiche, s'assurer que l'appareil est branché au réseau électrique par un électricien qualifié.
- Dans le cas où vous rencontrerez des anomalies sur l'appareil (par exemple le câble électrique d'alimentation endommagé ou le non fonctionnement du tableau de commandes) il ne faut pas utiliser l'appareil et avertir immédiatement le service après-vente agréé local.
- Ne pas utiliser l'appareil avec les mains mouillées ou au contact de l'eau.
- La garantie expire si le tiroir n'est pas réparé par un service après-vente agréé.
- Remplacer les éventuelles pièces en panne ou défectueuses exclusivement par des pièces de rechange originales fournies par le revendeur.
- En cas de panne de courant pendant la réalisation du sous-vide, le vide reste dans la chambre et le couvercle ne peut pas être ouvert. Ne tenter en aucun cas d'ouvrir le couvercle en forçant ou au moyen d'ustensiles. Au retour de l'alimentation électrique, il sera à nouveau possible d'ouvrir le couvercle.
- Pour effectuer les opérations d'entretien extraordinaire, d'installation ou de réparation, débrancher l'appareil du réseau électrique en enlevant la fiche de la prise électrique ou, si la prise n'est pas accessible, désactiver l'installation électrique à laquelle est branché l'appareil à l'aide de l'interrupteur général correspondant. Avant d'effectuer les travaux de réparation ou d'installation, s'assurer que l'appareil est bien débranché du réseau.
- Lors du démantèlement, il faut rendre l'appareil complètement inutilisable en coupant le câble d'alimentation en enlevant le couvercle de façon à ce que les enfants ne puissent accéder facilement à l'intérieur de l'appareil.

Utilisation correcte

- Risque de brûlure ! Après l'opération de scellement du sachet, la barre de soudage et le scellement du sachet sont très chauds. Ne pas toucher la barre et la ligne de soudage tout de suite après l'opération de scellement.
- Risque d'incendie ! Ne pas conserver de matériaux ni de substances facilement inflammables à proximité du tiroir.
- Les guides ont une portée maximum de 30 kg. Ne pas surcharger ou s'appuyer sur le tiroir ouvert car cela endommagerait les guides.
- Les éventuels dommages au couvercle peuvent causer une implosion.

N'appuyer aucun objet sur le couvercle et ne heurter aucun type d'objet sur sa surface. En cas de choc accidentel avec le couvercle, examiner s'il a été endommagé. En cas de doute, s'adresser au service après-vente agréé.

- Ne pas utiliser l'appareil et le couvercle comme surfaces de travail, d'appui ou pour couper.
- Installer le tiroir de manière à ce qu'il ne soit pas possible de l'extraire complètement et que le couvercle puisse être ouvert jusqu'à la butée. C'est seulement de cette manière qu'il sera possible de surveiller la chambre à vide dans toutes les phases et d'éviter d'entrer au contact avec la barre et la ligne de soudage quand celles-ci sont encore chaudes.
- Conditionner toujours des aliments suffisamment froids : avec des produits refroidis à 3°C, on obtient les meilleurs résultats de conservation. On évite de plus la formation de vapeurs qui peuvent gêner le fonctionnement du tiroir. Surveiller l'opération de sous-vide avec attention et si des bulles se forment dans les liquides, éviter qu'ils sortent en anticipant le scellement.
- Si des liquides arrivent à l'aspiration de la pompe, celle-ci peut être endommagée.
- Avant d'utiliser des récipients ou des vases, quel que soit le type, s'assurer qu'ils soient suffisamment solides pour résister au sous-vide, également s'ils sont placés au réfrigérateur, de façon à éviter l'implosion qui peut être dangereuse pour l'utilisateur.
- Ne jamais fermer le tiroir pendant le fonctionnement car cela empêcherait la ventilation de l'appareil. Fermer le tiroir uniquement quand l'appareil est complètement refroidi.

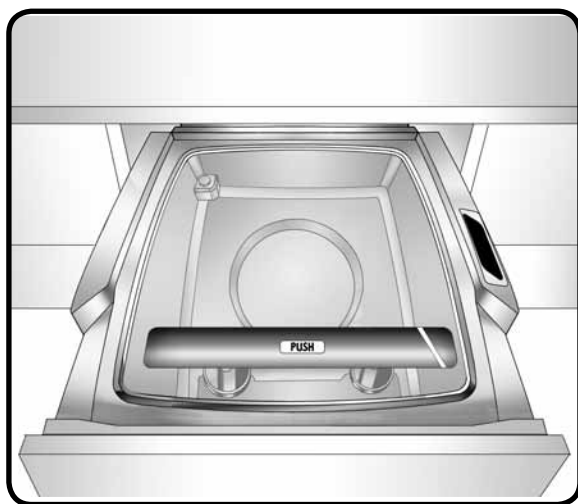
Nettoyage et entretien

- Pour nettoyer l'appareil, n'utiliser que des chiffons humides et produits désinfectants et des produits détergents non agressifs. Ne pas utiliser d'éponges ou de chiffons abrasifs afin de ne pas endommager les surfaces en acier et les surfaces du couvercle.
- De l'eau ou de la vapeur pourraient arriver aux parties sous tension et provoquer un court-circuit. Ne jamais utiliser d'eau courant ou des appareils de nettoyage à vapeur.
- Effectuer périodiquement le cycle de déshumidification de l'huile de la pompe à vide afin de réduire la corrosion interne causée par l'aspiration de vapeurs ou de liquides.

TABLE DES MATIERES

CONSEILS POUR LA SAUVEGARDE DE L'ENVIRONNEMENT.....	74
AVANT D'UTILISER FVCD 270.....	75
NETTOYAGE PRÉLIMINAIRE DE LA CHAMBRE VIDE ET DU COUVERCLE	75
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	76
NOTIONS SUR LES MODALITÉS OPÉRATIONNELLES POSSIBLES	77
CYCLES DE VIDE POUR SACHETS	77
CYCLES VIDE EN RÉCIPIENTS	77
CYCLES D'ENTRETIEN	77
NOTIONS SUR LES SACHETS SOUS VIDES.....	78
NOTIONS SUR LES RÉCIPIENTS SOUS VIDES	79
NOTIONS SUR LA CONSERVATION DES ALIMENTS	80
TEMPS DE CONSERVATION INDICATIFS	80
PRÉPARATION: UTILISATION DES SACHETS SOUS VIDE	81
PRÉPARATION: UTILISATION DES RÉCIPIENTS SOUS VIDE.....	82
TABLEAU DE COMMANDES.....	83
FONCTIONNEMENT.....	84
ALLUMAGE.....	84
CYCLE VIDE POUR CONSERVATION	84
CYCLE VIDE POUR CUISSON	86
CYCLE VIDE POUR VASES - BREF	87
CYCLE VIDE POUR VASES - LONG	88
CYCLE VIDE POUR VASES AVEC RÉCIPIENT À L'EXTÉRIEUR DE LA CHAMBRE.....	90
INTERRUPTION CYCLE EN COURS	90
SIGNALISATIONS ET SIGNAUX.....	91
SIGNAL D'OBLIGATION DU REMPLACEMENT DE L'HUILE POMPE.....	91
SIGNALISATION DE VIDE INSUFFISANT	91
INTERRUPTION TEMPORAIRE DE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	92
MISE EN GARDE SUR LA MAINTENANCE ORDINAIRE	92
NORMES ÉLÉMENTAIRES DE SÉCURITÉ.....	92
NETTOYAGE DES SURFACES EXTERNES	92
TABLEAU DE COMMANDES	93
NETTOYAGE CHAMBRE À VIDE.....	93
NETTOYAGE COUVERCLE	93
NETTOYAGE DE LA BARRE DE SOUDAGE.....	94
DÉSHUMIDIFICATION DE L'HUILE DE LA POMPE	95
PÉRIODES D'INACTIVITÉ.....	95
DYSFONCTIONNEMENT	95
GUIDE RECHERCHE DES PANNES	96

FRANÇAIS



UTILISATION

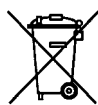
CONSEILS POUR LA SAUVEGARDE DE L'ENVIRONNEMENT

1) EMBALLAGE:

Le matériel d'emballage est recyclable à 100% et il est marqué par le symbole du recyclage. Pour l'élimination suivre les normes locales. Le matériel d'emballage (sachets en plastique, parties en polystyrène, etc.) doit être gardé hors de la portée des enfants puisqu'il représente une potentielle source de danger.

2) DÉMANTÈLEMENT/ELIMINATION:

L'appareil a été réalisé avec du matériel recyclable. Cet appareil est marqué conformément à la Directive Européenne 2002/96/EC, Déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En vous assurant que cet appareil soit correctement démantelé, vous contribuez à prévenir les potentielles conséquences négatives pour l'environnement et la santé.



Le symbole sur l'appareil ou sur la documentation d'accompagnement, indique que cet appareil ne doit pas être traité comme déchet domestique mais il doit être livré auprès d'un point de ramassage approprié pour le recyclage d'appareils électriques et électroniques.

Lors du démantèlement, il faut rendre l'appareil complètement inutilisable en coupant le câble d'alimentation en enlevant le couvercle de façon à ce que les enfants ne puissent accéder facilement à l'intérieur de l'appareil.

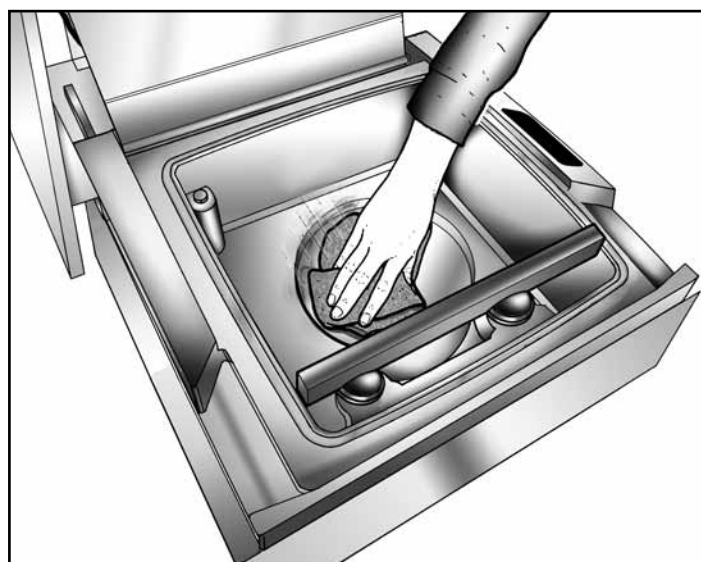
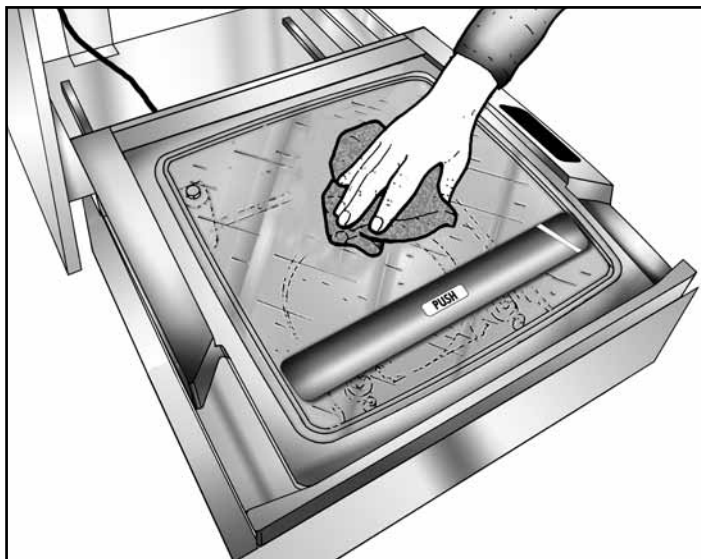
Il faut le démanteler selon les normes locales pour le démantèlement des déchets et le livrer chez les points de ramassage, en ne le laissant pas sans surveillance ne serait-ce quelques jours puisqu'il représente un danger pour les enfants.

Pour d'ultérieures informations concernant le traitement, la récupération et le recyclage de cet appareil, contacter le bureau local concerné, le service de ramassage des déchets ou le revendeur chez lequel l'appareil a été acheté.

AVANT D'UTILISER FVCD270

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.



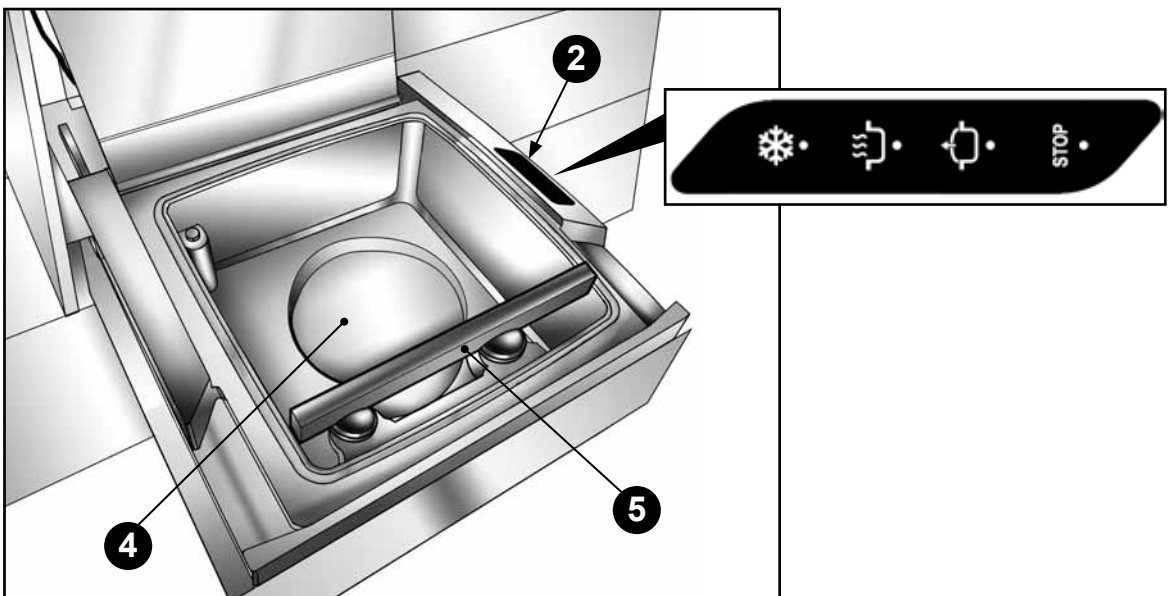
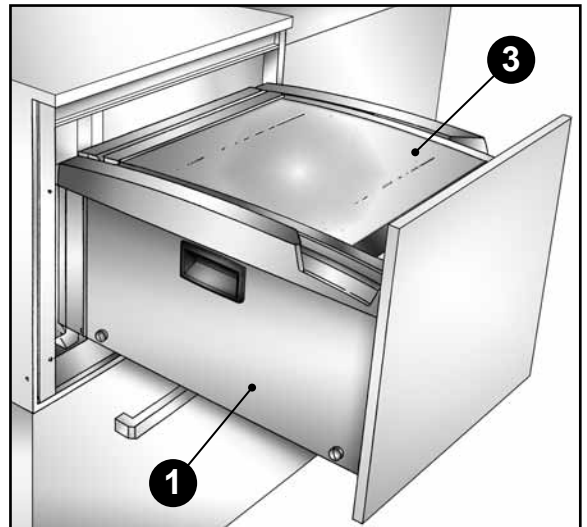
DESCRIPTION DE L'APPAREIL

L'appareil est constitué du corps machine (1) extractible 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.

L'allumage de l'appareil s'effectue en le raccordant à une prise électrique adaptée.

- 1) Corps machine
- 2) Tableau de commandes
- 3) Couvercle de la chambre à vide en verre trempé
- 4) Chambre à vide
- 5) Barre de soudage



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.

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.

Le vide produit peut être de 4 niveaux différents:

CYCLES DE VIDE POUR SACHETS



Cycle vide pour conservation.

Le niveau de vide est poussé, l'air à l'intérieur du sachet est complètement éliminé.



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.

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.


CYCLES VIDE EN RÉCIPIENTS



Cycle vide dans les vases BREF.

Il est utilisé pour les récipients sous vide en matière plastique, à usage domestique (fournis sur demande).



Cycle vide dans les vases LONG (activé en appuyant pendant 5 secondes sur la touche ). Il est utilisé pour les récipients sous vide professionnels.

CYCLES D'ENTRETIEN



Cycle automatique de déshumidification de l'huile de la pompe (actionné en appuyant sur la touche  pendant 5 secondes).

Il permet d'évacuer la vapeur d'eau qui se forme à l'intérieur de la pompe pendant l'utilisation de l'appareil. La durée est de 20 minutes et il doit être effectué périodiquement.

NOTIONS SUR LES SACHETS SOUS VIDE

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

Les sachets appropriés pour l'utilisation décrite dans ce manuel sont les suivants :

- **SACHETS POUR LA CONSERVATION (en PA/PE).**

Ils sont lisses et opaques et présentent en général 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 conseillés pour la technique culinaire de la cuisson sous vide.

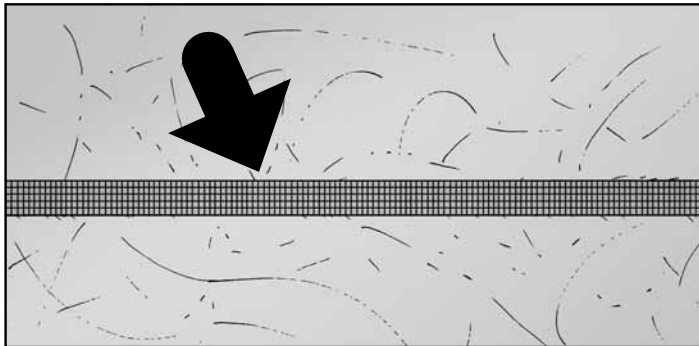
- **SACHETS POUR LA CUISSON (en OPA/PP).**

Ils sont lisses et brillants et présentent en général une épaisseur de 75-85 microns.

Ils sont appropriés 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.

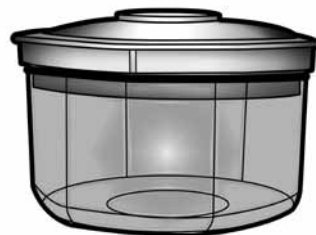
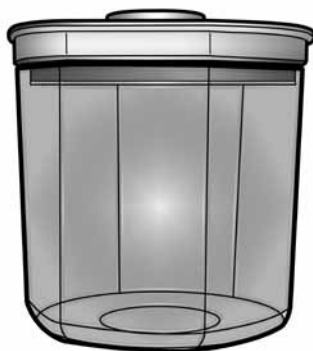
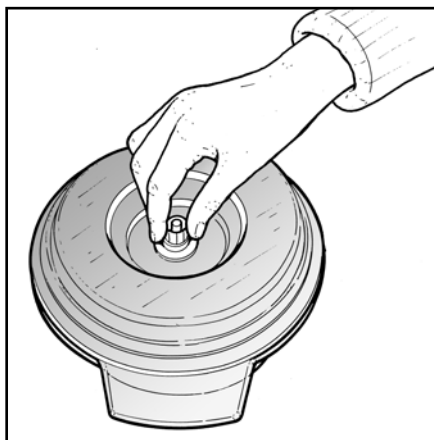
Les sachets sous vide sont conseillés pour le conditionnement des produits qui ne sont trop sensibles à l'écrasement (viande, charcuterie, fromages durs, légumes, etc.).

Un scellage parfait est indispensable, celui-ci est mis en évidence à travers un cordon de soudage bien marqué et sans point de brûlure.



NOTIONS SUR LES RECIPIENTS SOUS VIDE

- On trouve généralement en commerce des récipients sous vide réalisés en matériel plastique transparent, 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. Ils sont disponibles sur demande.
- 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.
- Pour éviter l'implosion ou la déformation excessive de ces récipients à travers le haut niveau de vide pouvant être atteint par **FVCD 270**, l'appareil est doté d'un cycle de fonctionnement spécifique, qui bloque automatiquement l'évacuation de l'air à un niveau de vide qui garantit une bonne conservation, tout en préservant l'intégrité du récipient.
- Si, en revanche, 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 **FVCD 270**, on peut configurer un cycle plus long, qui vide l'intérieur du récipient à un niveau proche de zéro.
- L'utilisation de récipients, quel que soit le type, est limitée par les dimensions maximum de la chambre à vide à l'intérieur de laquelle ils doivent être positionnés.



NOTIONS SUR LA CONSERVATION SOUS VIDE 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°.
- 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 **saucés**, 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 énumérés sont à titre indicatif et dépendent de la qualité initiale du produit à conserver, de la température de conservation, du temps de refroidissement pour les aliments cuits, du degrés de vide atteint ainsi que de la qualité du sachet sous vide utilisé.

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

PREPARATION: UTILISATION DES SACHETS SOUS VIDE

- 1) Après trois minutes d'inutilisation, la machine entre dans un état de faible consommation. Pour annuler l'état de faible consommation, appuyer sur une touche quelconque.
- 2) Choisir le sachet en fonction de la modalité d'utilisation (conservation ou cuisson), adapté aux dimensions du produit (le produit ne doit pas occuper plus de 2/3 du volume utile du sachet).
- 3) Ouvrir le couvercle et s'assurer que la chambre et le produit à conditionner soient secs. En introduisant l'aliment à l'intérieur du sachet, faire attention à ne pas salir ou mouiller la partie interne à proximité de l'ouverture afin de ne pas compromettre l'efficacité du scellage.
- 4) Appuyer le sachet, en position centrée sur la barre de soudage (A), de façon à ce que le bord ouvert dépasse d'environ 2 cm par rapport à cette même barre (Fig. 1-2).
- 5) En cas de conditionnement de produits liquides, **remplir le sachet non au delà de la moitié de son volume.**
- 6) Fermer le couvercle de l'appareil.

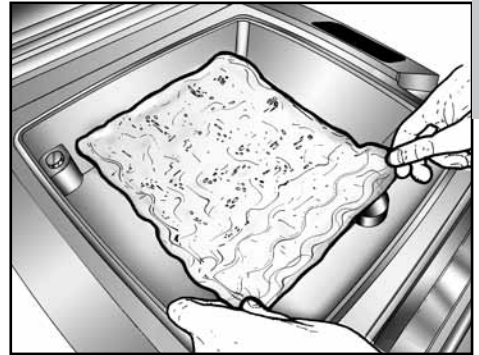
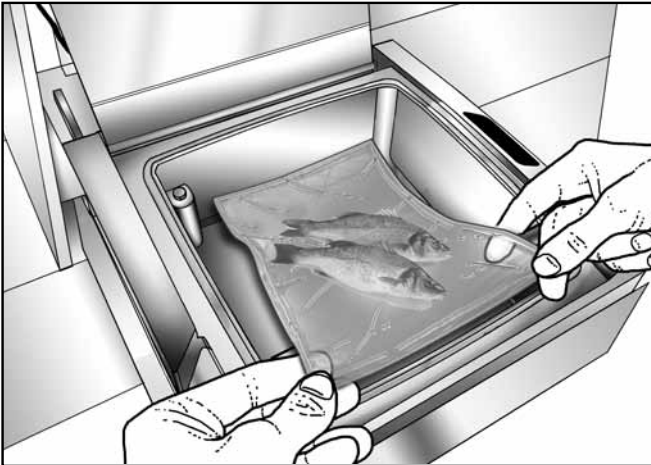


Fig. 1

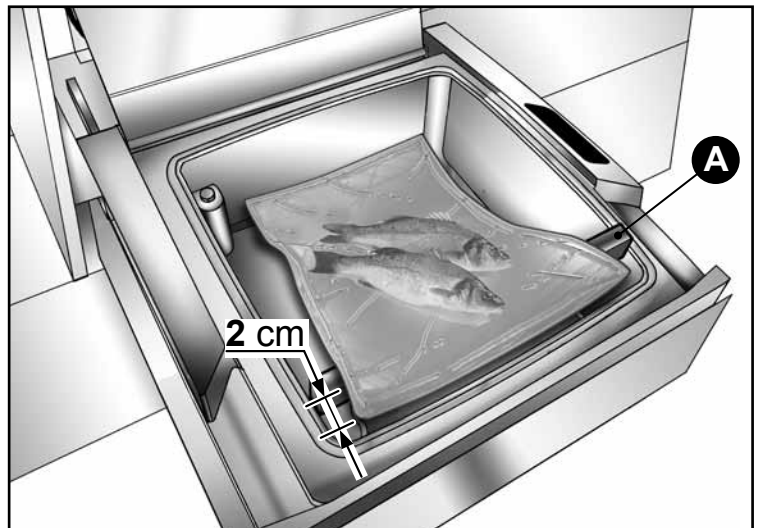


Fig. 2

PREPARATION: UTILISATION DES RECIPIENTS SOUS VIDE

On peut utiliser:

- Les récipients sous vide en plastique (ATTENTION: pour utilisation domestique), munis de vanne sur le couvercle (seulement avec cycle vases court).
- Récipients sous vide en inox professionnels munis de vanne sur le couvercle.
- Casseroles, vases ou plat à four en combinaison avec couvercles spéciaux pour sous vide.



En tous les cas, pour les aliments liquides, les récipients peuvent être remplis au maximum jusqu'à $\frac{3}{4}$ de leur volume utile.

Selon le type de récipient choisi, le cycle vases correspondant sera configuré (bref pour les récipients sous vide en plastique sensibles à l'écrasement, long pour ceux rigides de type professionnel). Les vannes des couvercles, doivent être prédisposées de façon à permettre l'aspiration de l'air de l'intérieur du récipient.

- 1) 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.
- 2) Remplir le récipient avec le produit jusqu'à un maximum de $\frac{3}{4}$ de son volume, s'il s'agit d'aliments liquides.
- 3) Positionner le récipient à l'intérieur de la chambre à vide (Fig. 1).
- 4) Fermer le couvercle de l'appareil.

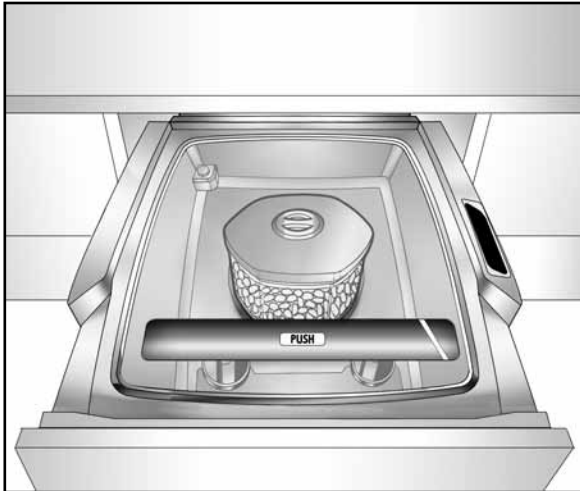
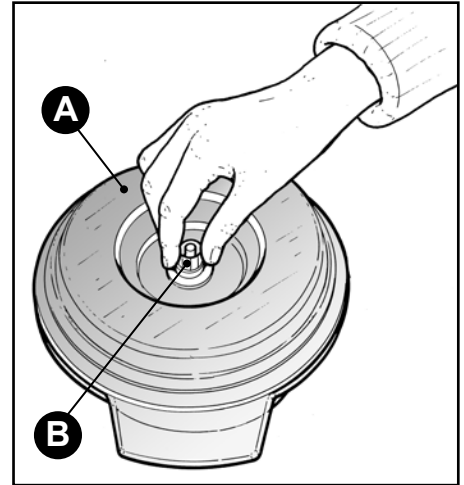


Fig. 1

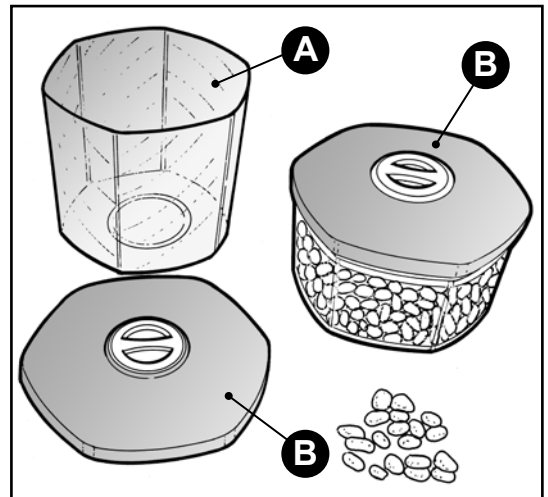





TABLEAU DE COMMANDES


- 1) Touches.
- 2) Voyants lumineux (dels).





 Sélectionne le cycle vide pour conservation.
 • Après avoir démarré le cycle, si la touche est à nouveau sélectionnée, la machine passe directement au soudage du sachet.


 Si cette touche est appuyée pendant 5 secondes, elle actionne le cycle de déshumidification de l'huile de la pompe. Il s'agit d'un cycle d'entretien ayant une durée de 20 minutes, qui doit être répété périodiquement.

 Sélectionne le cycle vide pour cuisson.
 • Après avoir démarré le cycle, si la touche est à nouveau sélectionnée, la machine passe directement au soudage du sachet.

 Interrompt le cycle en cours.

 Sélectionne le cycle pour vide en récipients à usage domestique.

 Appuyée pendant 5 secondes, elle active le cycle pour vide en récipients de type professionnel.

 **Après trois minutes d'inutilisation, la machine entre dans un état de faible consommation. Pour annuler l'état de faible consommation, appuyer sur une touche quelconque.**


FONCTIONNEMENT

ALLUMAGE

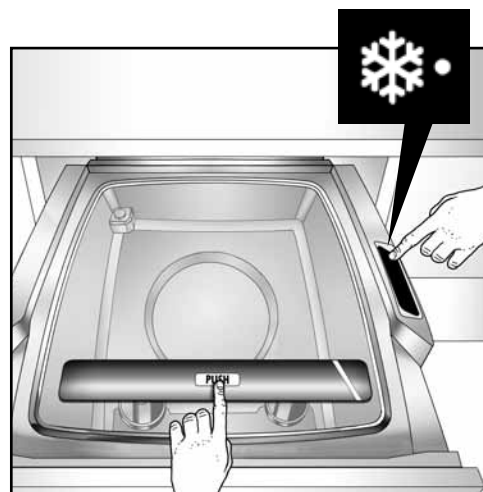
- Après trois minutes d'inutilisation, la machine entre dans un état de faible consommation. Pour annuler l'état de faible consommation, appuyer sur une touche quelconque.

CYCLE VIDE POUR CONSERVATION




Après avoir préparé l'emballage à l'intérieur de la chambre à vide comme décrit dans le chapitre "Préparation", fermer le couvercle en exerçant une légère pression à proximité de la partie antérieure et sélectionner simultanément la Touche . Le cycle de vide conservation démarre.

Au démarrage du cycle est émis un signal sonore (Bip court).



Le cycle procède automatiquement dans l'ordre suivant:

La phase d'évacuation est signalée par le voyant lumineux de la Touche  clignotante.

La phase de soudage est signalée par le voyant lumineux de la Touche  allumée.



Durant la prochaine phase d'évacuation tous les voyants lumineux reviennent à la situation initiale d'allumage.

- Lorsque la chambre à vide est décompressée on peut ouvrir le couvercle et extraire le sachet scellé (à la fin de la phase d'évacuation).
- En cas de cycle Vide pour conservation, le produit se présentera étroitement enveloppé et comprimé par le sachet.




- A la fin du cycle est émis un signal sonore (Bip court), qui indique que la machine est prête pour effectuer un autre cycle.

 **En appuyant sur la touche  durant la phase d'évacuation de l'air, l'appareil passe à l'avance à la phase de soudage.**

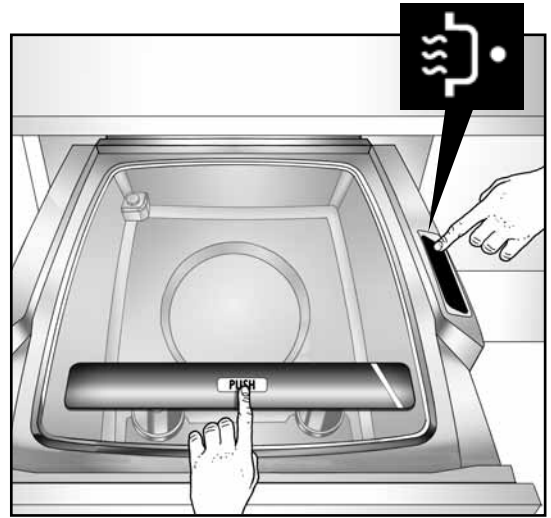
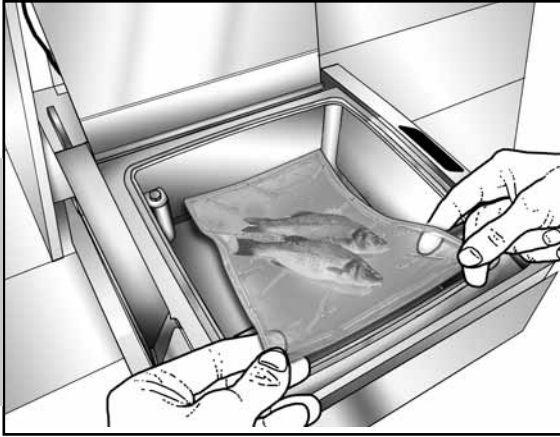
 **Le cycle peut être interrompu à l'avance en appuyant sur la touche . Dans ce cas, l'appareil n'effectue pas le soudage et la chambre est décompressée.**

 **Pour quitter l'état de faible consommation, appuyer sur une touche quelconque.**

CYCLE VIDE POUR CUISSON

Après avoir préparé l'emballage à l'intérieur de la chambre à vide comme décrit dans le chapitre "préparation", fermer le couvercle en exerçant une légère pression à proximité de la partie antérieure et sélectionner simultanément la Touche . Le cycle de vide pour cuisson démarre.

Au démarrage du cycle est émis un signal sonore (Bip court).



FRANÇAIS

Le cycle procède automatiquement dans l'ordre suivant:


La phase d'évacuation est signalée par le voyant lumineux de la touche  clignotante.



La phase de soudage est signalée par le voyant lumineux de la Touche  allumée.

Durant la prochaine phase d'évacuation tous les voyants lumineux reviennent à la situation initiale d'allumage.

- Lorsque la chambre à vide est décompressée on peut ouvrir le couvercle et extraire le sachet scellé.
- Tout comme pour le cycle Vide pour conservation, le produit se présentera étroitement enveloppé et comprimé par le sachet.
- A la fin du cycle est émis un signal sonore (Bip court), qui indique que la machine est prête pour effectuer un autre cycle.



En appuyant sur la touche  durant la phase d'évacuation de l'air, l'appareil passe à l'avance à la phase de soudage.

 **Le cycle peut être interrompu à l'avance en appuyant sur la touche**  .
Dans ce cas, l'appareil n'effectue pas le soudage et la chambre est décompressée.

 **Pour quitter l'état de faible consommation, appuyer sur une touche quelconque.**

CYCLE VIDE POUR VASES - BREF

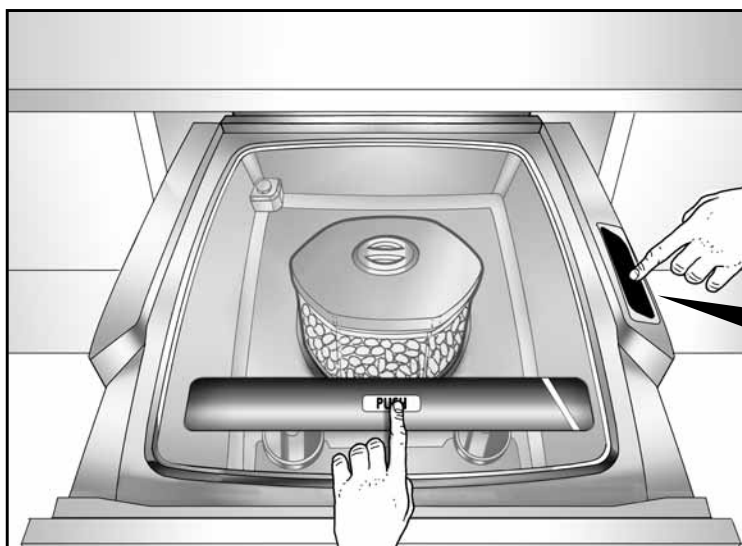


Demandez les récipients sous-vide les plus appropriés à votre revendeur de confiance.

Après avoir inséré le récipient à l'intérieur de la chambre à vide comme décrit dans le chapitre "préparation", fermer le couvercle en exerçant une légère pression à proximité de la partie antérieure

et sélectionner simultanément la Touche .



Au démarrage du cycle est émis un signal sonore (Bip court).



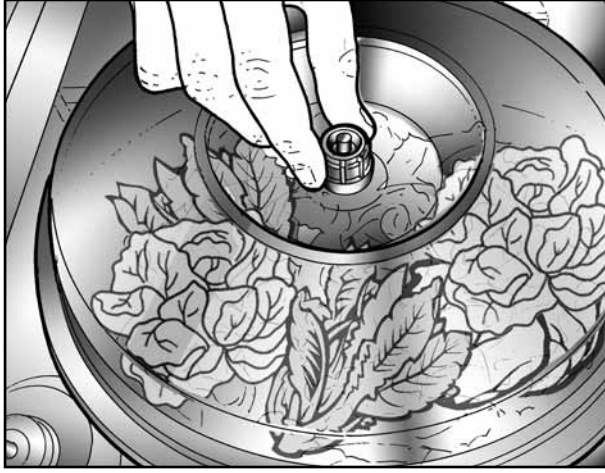
Le cycle procède automatiquement dans l'ordre suivant:

La phase d'évacuation est signalée par le voyant lumineux de la Touche  clignotante.

- Durant la prochaine phase d'évacuation tous les voyants lumineux reviennent à la situation initiale d'allumage.
- **A la fin du cycle est émis un signal sonore (Bip court), qui indique que la machine est prête pour effectuer un autre cycle.** La cuve est décompressée ce qui permet d'extraire le récipient.

 **Le cycle peut être interrompu à l'avance en appuyant sur la touche**  .

Fermer promptement la vanne d'aspiration du récipient, de façon à éviter que l'air n'entre à nouveau dans le récipient.




Le vide obtenu avec ce cycle est d'environ 80% du vide que l'on peut atteindre avec FVCD 270 et il est conseillé pour les récipients en plastique pour utilisation non professionnelle.

FRANÇAIS

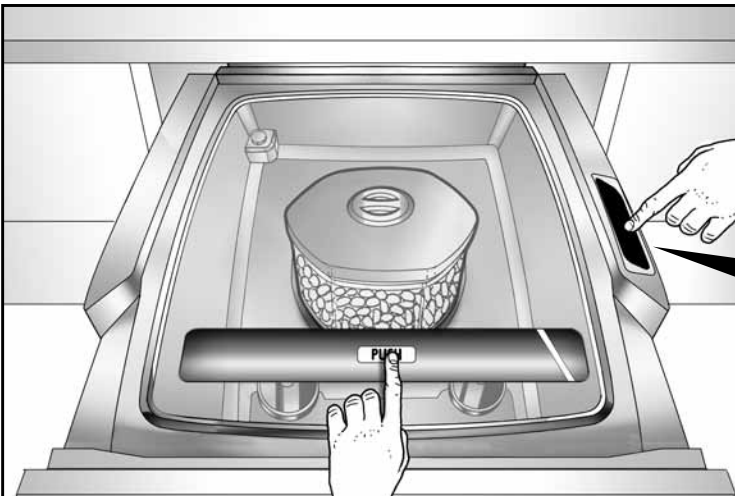
CYCLE VIDE POUR VASES - LONG



Demandez les récipients sous-vide les plus appropriés à votre revendeur de confiance.

Après avoir inséré le récipient à l'intérieur de la chambre à vide comme décrit dans le chapitre "préparation", fermer le couvercle en exerçant une légère pression à proximité de la partie antérieure et sélectionner simultanément la Touch , en la maintenant appuyée pendant cinq secondes.

Au démarrage du cycle est émis un signal sonore (Bip court).



5 secondes

Le cycle procède automatiquement dans l'ordre suivant:

La phase d'évacuation est signalée par le voyant lumineux de la Touche  clignotante.

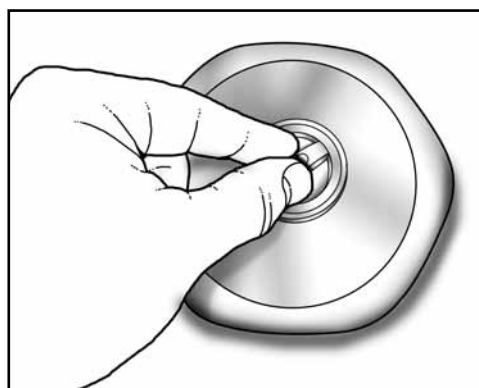
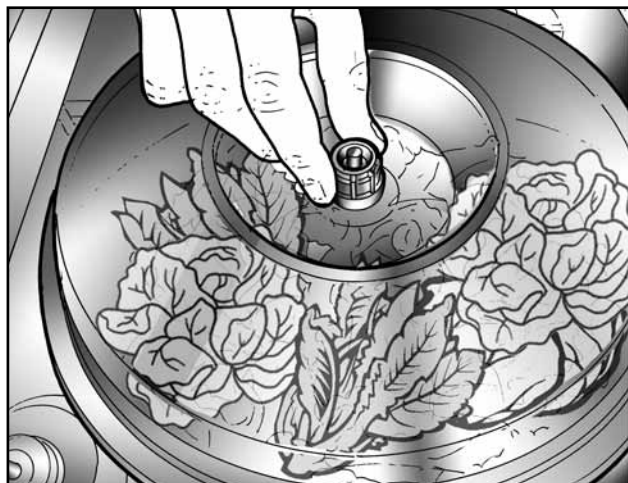
- Durant la prochaine phase d'évacuation tous les voyants lumineux reviennent à la situation initiale d'allumage.
- **A la fin du cycle est émis un signal sonore (Bip court), qui indique que la machine est prête pour effectuer un autre cycle.** La cuve est décompressée ce qui permet d'extraire le récipient.



Le cycle peut être interrompu à l'avance en appuyant sur la touche



Fermer promptement la vanne d'aspiration du récipient, de façon à éviter que l'air n'entre à nouveau dans le récipient.



FRANÇAIS



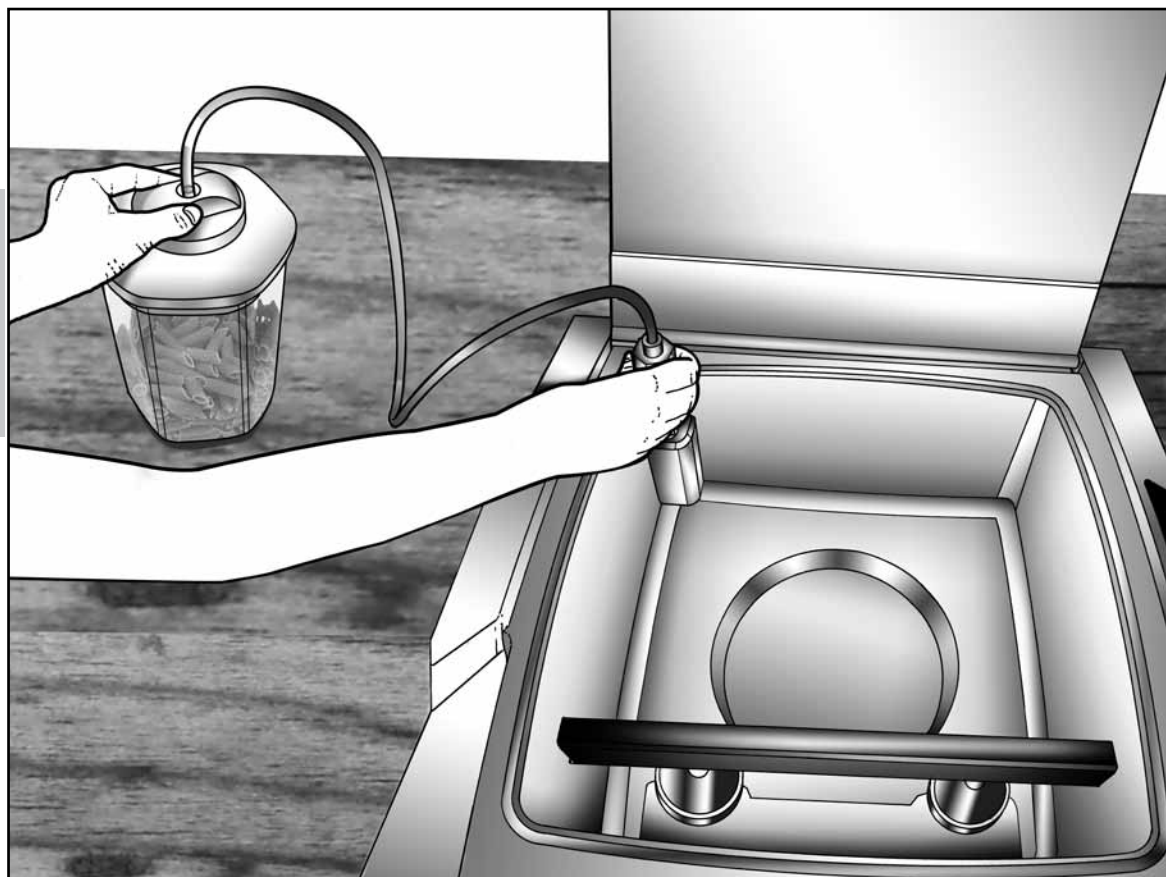
Le vide obtenu avec ce cycle est d'environ 100% du vide que l'on peut atteindre avec FVCD 270 et il est par conséquent conseillé uniquement pour les récipients très résistants en plastique très épais, en verre ou bien en acier.

CYCLE VIDE POUR VASES AVEC RÉCIPIENT À L'EXTÉRIEUR DE LA CHAMBRE

Demandez les récipients sous-vide les plus appropriés à votre revendeur de confiance.

Dans le cas où il faut opérer avec des récipients qui excèdent la capacité de la chambre à vide, le dispositif d'aspiration peut être obtenu sur demande.


Activez le cycle vases adapté au type de récipient (court pour récipients en plastique, long pour les récipients professionnels à haute résistance) et appuyer sur le dispositif d'aspiration d'un côté sur la prise d'aspiration de l'appareil (angle haut à droite de la chambre à vide), de l'autre sur le récipient.



FRANÇAIS

INTERRUPTION CYCLE EN COURS

A black square button with the word "STOP" in white capital letters and a small white dot to its right.

En appuyant sur la Touche  un signal sonore avertit que le cycle est immédiatement interrompu. La soudure des sachets n'est pas effectuée et la cuve est décompressée.

Les voyants lumineux, après la phase d'évacuation, reviennent à la situation d'allumage initiale.

SIGNALISATIONS ET SIGNAUX

SIGNAL D'OBLIGATION DU REMPLACEMENT DE L'HUILE POMPE

FVCD 270 est doté d'une pompe vide à hautes performances, lubrifiée à recirculation d'huile avec un lubrifiant spécial étudié pour cette application. En utilisant la machine, l'huile subit une détérioration normale à cause de l'aspiration des impuretés et des liquides. Par conséquent, pour ne pas compromettre le rendement de l'appareil, il est nécessaire d'effectuer un changement d'huile tous les 2500 cycles qui correspondent à environ 150 heures de fonctionnement. **FVCD 270** signale lorsqu'il faut effectuer le changement d'huile.



Le changement d'huile doit être effectué exclusivement par un Revendeur autorisé.


À l'allumage de la machine, lorsque celle-ci a atteint pour la première fois la limite de 2500 cycles, **tous les voyants lumineux du tableau de commandes clignotent pendant 3 secondes et on entend un signal sonore (Bip long)**. Ce type de signalisation visuelle et sonore avertit l'obligation de procéder au changement de l'huile pompe.



N'importe quel cycle peut être tout de même activé même en présence de l'alarme. L'alarme est mise à zéro avec la première intervention de changement de l'huile.

SIGNALISATION DE VIDE INSUFFISANT

FVCD 270 est doté d'un dispositif, qui relève le degré de vide atteint à l'intérieur de la chambre et qui est déterminant pour le bon fonctionnement de l'appareil. Si un niveau minimum de vide n'est pas atteint, le cycle est automatiquement interrompu après environ une minute.

L'appareil signale l'anomalie avec le voyant lumineux **de la touche**  **, qui clignote pendant 20 secondes, accompagné d'un signal sonore intermittent.**

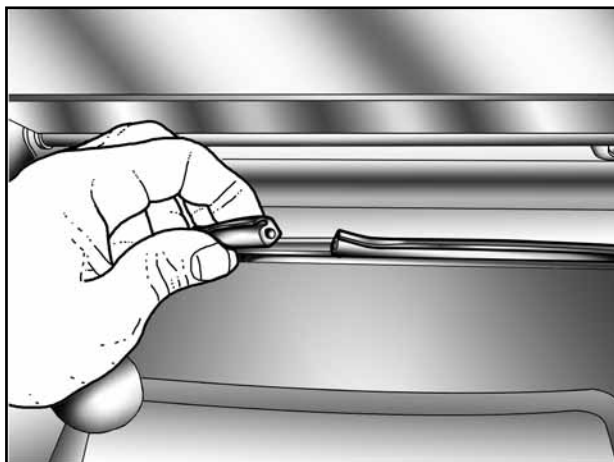
La signalisation se rétablit à l'activation d'un nouveau cycle. Si la cause n'est pas éliminée, la situation d'alarme décrite se reproduit.

En cas de signalisation de vide insuffisant, avant de contacter le Revendeur ou le centre d'assistance autorisé, vérifier que le couvercle soit correctement fermé et que le joint soit bien inséré dans le logement.

Si, après avoir effectué les contrôles suggérés, la situation d'anomalie persiste, contacter le Revendeur ou le centre d'assistance autorisé en communiquant les données indiquées sur la plaquette d'immatriculation.



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.



INTERRUPTION TEMPORAIRE DE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Si une interruption de l'alimentation électrique se produit durant un cycle de fonctionnement, lorsque l'on rétablit l'alimentation, la chambre à vide est décompressée et la machine revient en allumage initial. Si l'alimentation est absente en phase d'allumage initial, la machine, au réarmement de l'alimentation revient en allumage initial.



ATTENTION : En cas de panne de courant pendant l'opération de sous-vide, le vide reste dans la chambre et le couvercle ne peut pas être ouvert. Ne tenter en aucun cas d'ouvrir le couvercle en forçant ou au moyen d'ustensiles. Au retour de l'alimentation électrique, il sera à nouveau possible d'ouvrir le couvercle.

MISE EN GARDE SUR LA MAINTENANCE ORDINAIRE

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.**

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 de maintenance ordinaire. 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.).

NETTOYAGE DES SURFACES EXTERNES

CAISSE

- Les surfaces externes de **FVCD 270**, 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.




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

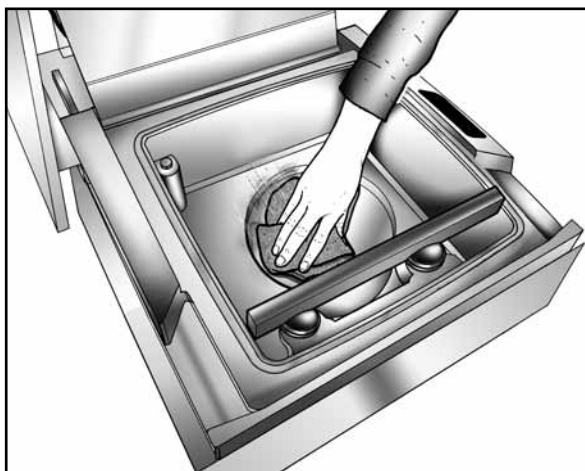
TABLEAU DE COMMANDES

- Le tableau de commandes de **FVCD 270** dispose de commandes "Soft-touch" complètement sans touches externes, afin de faciliter le nettoyage qui doit être effectué avec des produits spécifiques pour les surfaces en verre.
- Nous recommandons d'utiliser un chiffon doux avec un peu de détergent et de sécher avec soin.

NETTOYAGE CHAMBRE À VIDE


 **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.

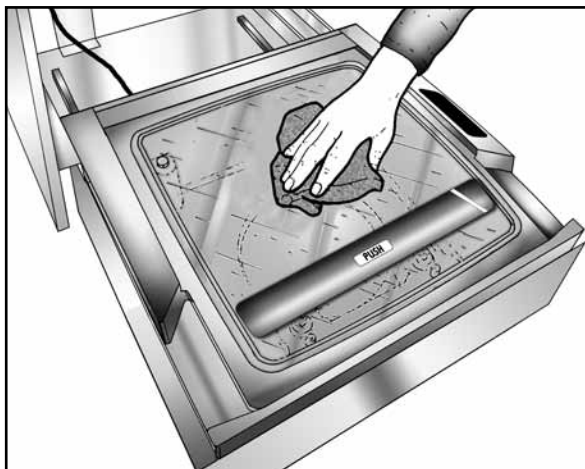


FRANÇAIS

NETTOYAGE COUVERCLE

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

- Nous conseillons de nettoyer de la même façon le couvercle 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.



NETTOYAGE DE LA BARRE DE SOUDAGE



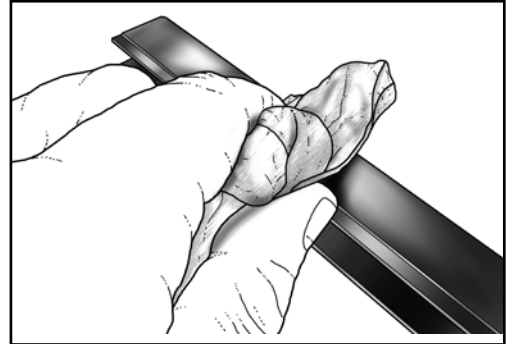
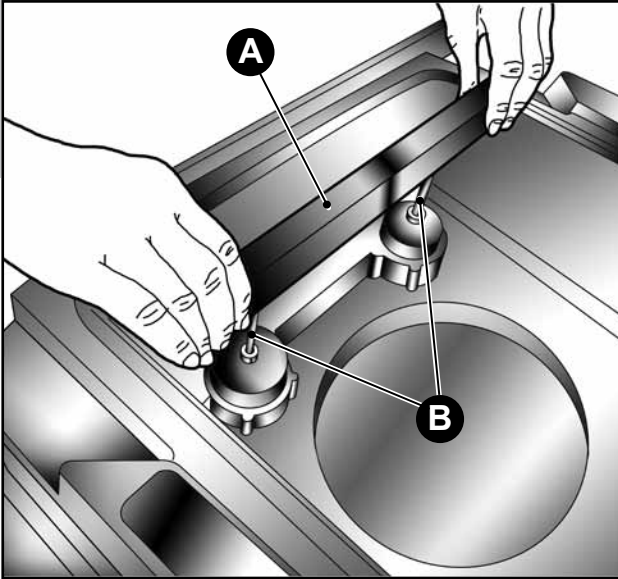
ATTENTION!

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.
- 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!



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 est n'utilisé qu'occasionnellement, avant de conditionner les produits, effectuer au moins deux ou trois cycles complets « Vide long dans les cuvettes » avec chambre vide. Ceci permet de porter la température de l'huile de la pompe à un niveau normal et d'évacuer la vapeur d'eau.
- 3) **Il est conseillé d'effectuer le cycle de déshumidification de l'huile de la pompe périodiquement, en appuyant sur la touche  pendant 5 secondes.**

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 FVCD 270.

- À la reprise, **effectuer un cycle automatique de déshumidification de l'huile de la pompe, en appuyant sur la touche  pendant 5 secondes.**
- Le cycle a une durée de 20 minutes. À la fin du cycle, la machine est en stand-by.

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, **FVCD 270** 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.

GUIDE RECHERCHE DES PANNES

ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Le cycle ne commence pas and tous les voyants lumineux du tableau de commande clignotent.	<ul style="list-style-type: none"> • Surchauffe; dommage au circuit électrique. 	<ul style="list-style-type: none"> • Eteindre la machina et attendre environ 15 minutes pour le refroidissement et le réarmement automatique des protections thermiques. <p>Si, lors de l'allumage le problème se présente à nouveau, appeler l'assistance technique pour le contrôle de la machine.</p>
Le voyant lumineux de la Touche STOP clignote accompagné d'un signal sonore intermittent.	<p>Vide insuffisant dans la chambre pour l'une des raisons suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Couvercle non appuyé lors du démarrage du cycle. • Joint couvercle usé ou mal positionné. • Perte depuis le circuit vide. • Capteur vide défectueux. • Pompe vide obstruée. 	<ul style="list-style-type: none"> • Appuyer sur le couvercle au démarrage du cycle. • Contrôler et éventuellement remplacer la garniture du couvercle. • Appeler l'assistance technique pour le contrôle du circuit d'air. • Appeler l'assistance technique pour le contrôle du capteur vide. • Appeler l'assistance technique pour le contrôle de la pompe vide.
A l'allumage, tous les voyants lumineux du tableau de commandes clignotent pendant 3 secondes et l'on entend un signal sonore (Bip long).	<ul style="list-style-type: none"> • Avertissement de changement d'huile nécessaire pour avoir dépassé 2500 cycles de fonctionnement. 	<ul style="list-style-type: none"> • Intervention d'un technicien pour la substitution de l'huile pompe.
Le cycle commence (les touches clignotent) mais la pompe ne démarre pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Intervention protection thermique pompe pour surchauffe. 	<ul style="list-style-type: none"> • Eteindre l'appareil et attendre environ 15 minutes avant de le rallumer.
La machine ne s'allume pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Absence d'énergie. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier le branchement à la ligne électrique.

ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Vide insuffisant dans le sachet.	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • Positionner correctement le sachet sur la barre de soudage. • Contrôle l'état du téflon de couverture. Appeler l'assistance technique pour la substitution du téflon et contrôle de la résistance de soudage. • Changer le Sachet. • Appeler l'assistance technique pour le contrôle des pistons de soulèvement de la barre et de la résistance de soudage. • Choisir un format dans lequel le produit ne dépasse pas les 2/3 du volume du sachet. • Appeler l'assistance technique pour le contrôle de la pompe.
La machine ne soude pas les sachets.	<ul style="list-style-type: none"> • Electrovanne à 3 voies bloquée ou sale. • Contacts sales. • Résistance barre de soudage cassée. • Coupure de l'alimentation électrique de la barre de soudage. 	<ul style="list-style-type: none"> • Appeler l'assistance technique pour la substitution de l'électrovanne. • Extraire la barre de soudage des deux pivots et nettoyer avec une brosse les deux trous de contact de la barre. • Appeler l'assistance technique pour la substitution de la barre de soudage. • Appeler l'assistance technique pour le contrôle des câblages et de l'installation électrique de la machine.

FRANÇAIS

ANGABEN ZUR SICHERHEIT UND HINWEISE

- Dieses Produkt ist konform mit den geltenden Bestimmungen bezüglich der Sicherheit. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedenfalls Schäden an Personen und/oder Gegenständen verursachen.
- Die vorliegende Anleitung stellt ein integrierender Teil des Produkts dar und liefert alle notwendigen Angaben für eine korrekte Installation, Verwendung und Wartung des Geräts außer Gefahren zu vermeiden, die Schaden an Personen und/oder Gegenständen verursachen können. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch die Nichtbeachtung der vorliegenden Anleitungen verursacht wurden.
- Es ist verpflichtend, 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 leicht zugänglichen Ort aufbewahrt werden und auch eventuellen zukünftigen Benutzern ausgehändigt werden.

Vorgesehener Gebrauch

- Dieses Gerät wurde ausschließlich für den Hausgebrauch konzipiert.
- Es ist nicht für den Einsatz in Außenbereichen bestimmt.
- Das Gerät ist nur für den Einsatz bestimmt, für den es entworfen wurde, also die Vakuumverpackung von Lebensmitteln.
- Jede weitere Verwendung ist unsachgemäß und potenziell gefährlich.
- Absolut keine lebenden Lebensmittel unter Vakuum setzen (Weichtiere, usw.).
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung geeignet, es sei denn sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen wie das Gerät zu benutzen ist. Diese Personen können das Gerät ohne Überwachung nur und ausschließlich verwenden, nachdem ihnen sein Gebrauch erklärt wurde und wenn sie in der Lage sind, dies in Sicherheit zu tun. Es ist wichtig, dass sie erkennen und verstehen können, welche Gefahren durch einen falschen Gebrauch des Geräts entstehen können.

Kinder

- Kinder unter acht Jahren müssen vom Gerät fern gehalten oder ständig überwacht werden.
- Kinder über acht Jahre können das Gerät ohne Überwachung nur und ausschließlich verwenden, nachdem ihnen sein Gebrauch erklärt wurde und wenn sie in der Lage sind, dies in Sicherheit zu tun. Es ist wichtig, dass sie erkennen und verstehen können, welche Gefahren durch einen falschen Gebrauch des Geräts entstehen können.

- Kinder in unmittelbarer Nähe der Schublade müssen überwacht werden. Sie dürfen nicht damit spielen.
- Halten Sie Kinder vom Gerät fern, bis der Schweißbalken und die Schweißlinie abgekühlt sind, damit jegliches Risiko der Verbrennung vermieden wird.
- Das Verpackungsmaterial (Plastiksäcke, Polystyrolteile, etc.) muss außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden, weil es eine potenzielle Gefahrenquelle darstellt.
- 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 Gefahrenquelle für Kinder darstellt.

Technische Sicherheit

- Aufgrund von falsch ausgeführten Arbeiten der Installation und außerordentlichen Wartung oder Reparatur können schwere Gefahren für den Benutzer entstehen. Lassen Sie diese Art von Eingriffen nur von qualifiziertem und vom Hersteller zugelassenem Personal ausführen.
- Besondere Aufmerksamkeit muss den allgemeinen Bedingungen des Deckels geschenkt werden (Anwesenheit von Rissen, Absplinterungen, Kratzer und tiefgehende Spuren) Eventuelle Schäden könnten eine Implosion mit schwerer Gefahr für den Benutzer verursachen. Verwenden Sie niemals das Gerät, wenn der Deckel sich als beschädigt erweist.
- Im Gerät ist eine Vakuumpumpe mit Öl installiert. Neigen oder stellen Sie das Gerät niemals auf den Kopf, um zu vermeiden, dass das Öl ausläuft.
- Der korrekte Betrieb des Geräts ist nur gewährleistet, wenn es an elektrische Anlagen verbunden ist, die vorschriftsmäßig sind und vollkommen mit den auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Daten (Spannung, Frequenz) übereinstimmen. Lassen Sie im Zweifelsfall die Anlage von einem spezialisierten Elektriker kontrollieren.
- Die elektrische Sicherheit ist gewährleistet, wenn das Gerät an eine ordnungsgemäße Erdungsanlage angeschlossen ist. Versichern Sie sich, dass diese grundlegende Sicherheitsbedingung geprüft wird. Lassen Sie im Zweifelsfall die Anlage von einem spezialisierten Elektriker kontrollieren.
- Steckdosenleisten oder Verlängerungen garantieren nicht die notwendige Sicherheit (Brandgefahr). Daher darf das Gerät nicht an diese Art von Vorrichtung angeschlossen werden.
- Wenn elektrische oder mechanische Komponenten beeinträchtigt oder geändert werden, können Unfälle oder Defekte am Gerät auftreten. Vermeiden Sie absolut, die Umhüllung des Geräts zu öffnen.
- Falls das Versorgungskabel beschädigt ist, muss dieses von einem autorisierten Kundendienst ersetzt werden.

- Versichern Sie sich, wenn der Stecker herausgezogen wird oder das Kabel keinen Stecker besitzt, dass das Gerät an das Stromnetz von einem qualifizierten Elektriker angeschlossen wird.
- Falls Sie Störungen am Gerät bemerken (z. B. ein beschädigtes Stromkabel oder ein Ausfall der Bedientastatur) den Gerät nicht verwenden und verwenden Sie das Gerät nicht und informieren Sie umgehend Ihr autorisiertes Kundendienstzentrum.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn Sie sich in Kontakt mit Wasser befinden.
- Das Recht auf Garantie verfällt, wenn die Schublade nicht von einem autorisierten Kundendienstzentrum repariert wird.
- Ersetzen Sie eventuelle defekte Teile ausschließlich mit von Ihrem Händler gelieferten Original-Ersatzteilen.
- Im Falle eines Stromausfalls während des Vakuum-Prozesses verbleibt das Vakuum in der Kammer und der Deckel kann nicht geöffnet werden. Versuchen Sie auf keinen Fall den Deckel mit Gewalt oder mit Hilfe von Werkzeugen zu öffnen. Bei Wiederherstellung der Stromversorgung wird es erneut möglich sein, den Deckel zu öffnen.
- Trennen Sie zur Ausführung von Arbeiten der außerordentlichen Wartung, der Installation oder Reparatur das Gerät vom Stromnetz ab, indem Sie den Stecker aus der Stromsteckdose ziehen oder, wenn die Steckdose nicht zugänglich ist, deaktivieren Sie die elektrische Anlage, an die das Gerät angeschlossen ist, durch den entsprechenden Hauptschalter. Versichern Sie sich vor der Ausführung von Arbeiten der Reparatur oder Installation, dass das Gerät sich effektiv als vom Stromnetz abgetrennt erweist.
- 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.

Korrektter Einsatz

- Gefahr von Verbrennung! Nach der Prozedur der Versiegelung des Beutels erweisen sich der Schweißbalken und die Schweißlinie des Beutels selbst als sehr heiß. Berühren Sie den Schweißbalken und die Schweißlinie nicht umgehend nach dem Prozess der Versiegelung.
- Brandgefahr! Bewahren Sie keine Materialien und Substanzen, die leicht brennbar sind, in unmittelbarer Nähe der Schublade auf.
- Die Führungsschienen besitzen eine maximale Tragfähigkeit von 30kg. Überlasten Sie nicht die offene Schublade oder lehnen Sie sich nicht auf sie, da sich die Führungsschienen beschädigen würden.
- Eventuelle Schäden am Deckel können eine Implosion verursachen. Legen

Sie keine Gegenstände auf den Deckel und stoßen Sie nicht mit Gegenständen jeglicher Art gegen seine Oberfläche. Prüfen Sie im Falle des unabsichtlichen Zusammenstoßes mit dem Deckel sorgfältig, ob er beschädigt ist. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an den autorisierten technischen Kundendienst.

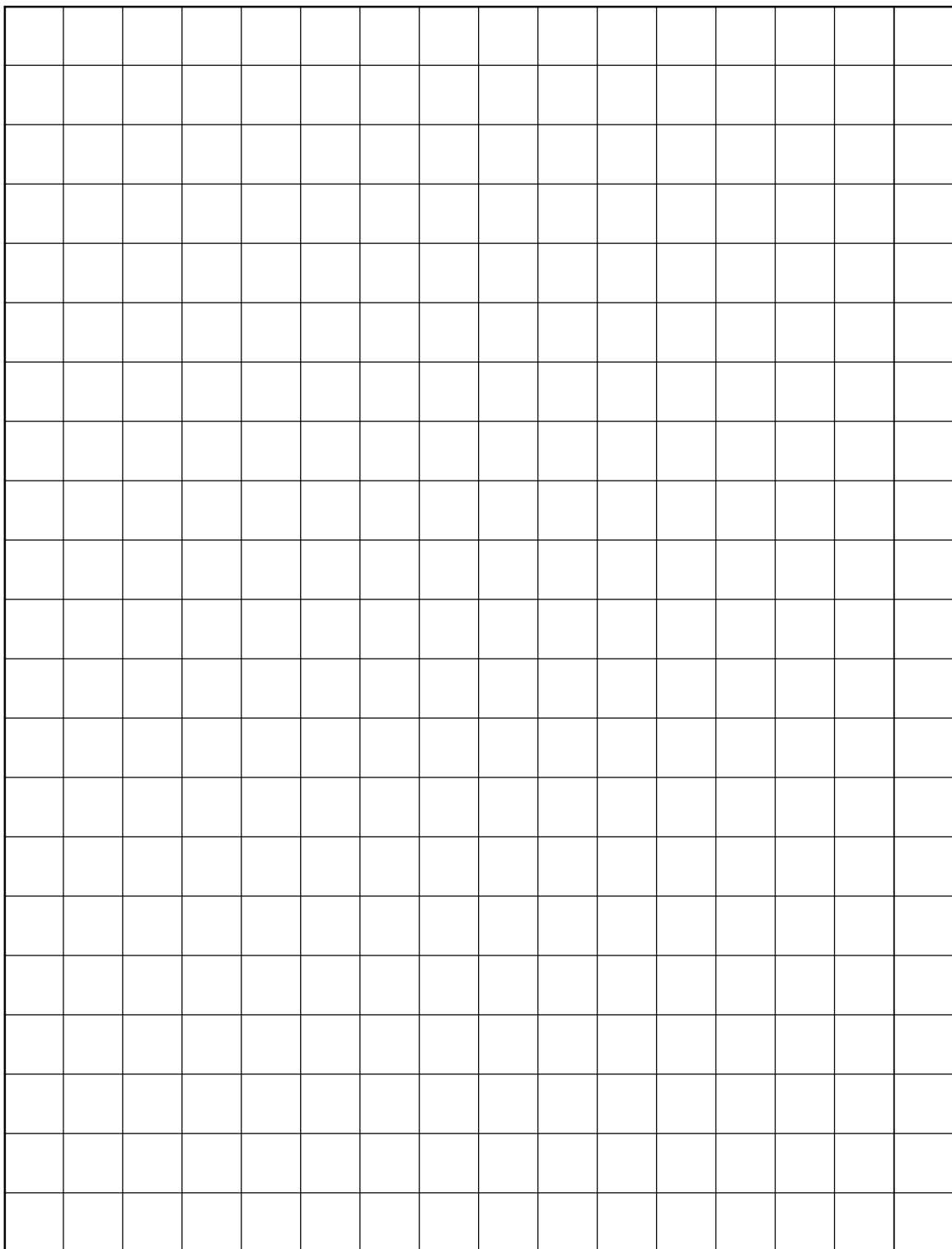
- Verwenden Sie das Gerät und die Schublade nicht als Arbeits- oder Auflagefläche oder zum Schneiden.
- Installieren Sie die Schublade so, dass es möglich ist, sie komplett herauszuziehen und dass der Deckel ganz geöffnet werden kann. Nur auf diese Weise kann die Vakuumkammer in jeder Phase überwacht und vermieden werden, in Kontakt mit dem Schweißbalken und der Schweißlinie zu kommen, wenn diese noch heiß sind.
- Verpacken Sie immer Lebensmittel, die ausreichend kalt sind: Mit Produkten bei 3°C erhält man die besten Ergebnisse der Konservierung. Außerdem wird die Bildung von Dämpfen vermieden, die Störungen in der Funktionsweise der Schublade verursachen können. Überwachen Sie den Vakuumprozess aufmerksam und falls Sie die Bildung von Bläschen in den Flüssigkeiten feststellen, vermeiden Sie den Austritt, indem Sie die Versiegelung vorverlegen.
- Wenn Flüssigkeiten die Ansaugung der Pumpe erreichen, kann diese beschädigt werden.
- Versichern Sie sich vor der Verwendung von Behältern oder Gefäßen jeglicher Art, dass diese ausreichend robust sind, um dem Vakuum standzuhalten, auch wenn sie in den Kühlschrank gestellt werden, so dass eine Implosion, die sich für den Benutzer als gefährlich erweisen kann, vermieden wird.
- Schließen Sie die Schublade niemals während des Betriebs des Geräts, da dies seine Belüftung verhindern würde. Schließen Sie die Schublade erst, wenn das Gerät vollkommen abgekühlt ist.

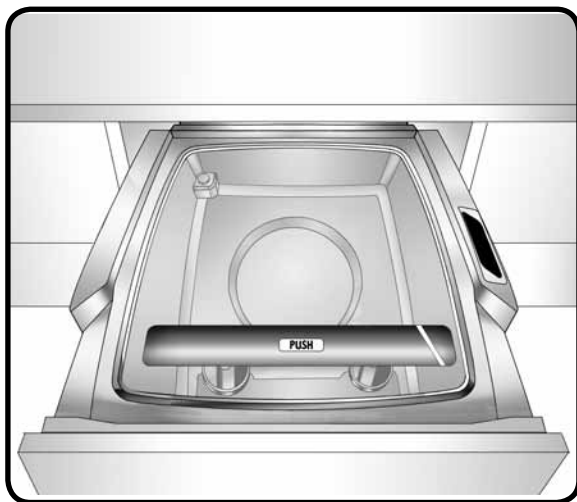
Reinigung und Wartung

- Verwenden Sie, um das Gerät zu reinigen, nur feuchte Tücher und Desinfektionsmittel und nicht aggressive Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine scheuernden Schwämme oder Tücher, um zu vermeiden, dass die Oberflächen aus Stahl und die Oberflächen des Deckels beschädigt werden.
- Wasser oder Dampf könnten Teile unter Spannung erreichen und einen Kurzschluss verursachen. Verwenden Sie nie fließendes Wasser oder Dampfreinigungsgeräte.
- Führen Sie regelmäßig einen Entfeuchtungszyklus des Öl der Vakuumpumpe aus, um die interne Korrosion, die durch die Ansaugung von Dämpfen oder Flüssigkeiten verursacht wird, zu verringern.

INHALT

HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ	106
VOR DER VERWENDUNG DES FVCD 270	107
VORBEREITENDE REINIGUNG DER VAKUUMKAMMER UND DES DECKELS.....	107
BESCHREIBUNG DES GERÄTS.....	108
INFORMATIONEN ZU DEN MÖGLICHEN BETRIEBSMODALITÄTEN	109
VAKUUMZYKLUS FÜR BEUTEL.....	109
VAKUUMZYKLEN FÜR GEFÄSSE	109
WARTUNGSZYKLEN.....	109
INFORMATIONEN ZU DEN VAKUUMBEUTELN	110
INFORMATIONEN ZU DEN VAKUUMGEFÄSSEN	111
INFORMATIONEN ZUR KONSERVIERUNG VON LEBENSMITTELN	112
UNGEFÄHRE KONSERVIERUNGSZEITEN	112
VORBEREITUNG: VERWENDUNG VON VAKUUMBEUTELN.....	113
VORBEREITUNG: VERWENDUNG VON VAKUUMGEFÄSSEN.....	114
BEDIENTAFEL	115
BETRIEB	116
EINSCHALTEN	116
VAKUUMZYKLUS KONSERVIERUNG.....	116
VAKUUMZYKLUS FÜR DAS GAREN.....	118
VAKUUMZYKLUS FÜR GEFÄSSE - KURZ.....	119
VAKUUMZYKLUS FÜR GEFÄSSE - LANG.....	120
VAKUUMZYKLUS FÜR GEFÄSSE MIT BEHÄLTER AUSSERHALB DER KAMMER.....	122
UNTERBRECHUNG DES LAUFENDEN ZYKLUS	122
SIGNALE UND WARNUNGEN	123
WARNMELDUNG DES ÖLWECHSELS DES PUMPENÖLS	123
SIGNAL EINES UNZUREICHENDEN VAKUUMS	123
VORÜBERGEHENDE UNTERBRECHUNG DER STROMVERSORGUNG	124
WARNHINWEIS ZUR ORDENTLICHEN WARTUNG	124
GRUNDLEGENDE SICHERHEITSBESTIMMUNGEN	124
REINIGUNG DER EXTERNEN OBERFLÄCHEN.....	124
BEDIETAFEL.....	125
REINIGUNG DER VAKUUMKAMMER	125
REINIGUNG DES DECKELS.....	125
REINIGUNG DES SCHWEISSBALKENS.....	126
ENTFEUCHTUNG DES PUMPENÖLS.....	127
LÄNGERE ABSCHALTZEITEN.....	127
BETRIEBSSTÖRUNG.....	127
ANLEITUNG ZUR SUCHE NACH STÖRUNGEN.....	128





VERWENDUNG

HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

1) VERPACKUNG:

Das Verpackungsmaterial ist zu 100% recyclebar und ist mit dem Recycling-Symbol gekennzeichnet. Für die Entsorgung die Bestimmungen vor Ort berücksichtigen. Das Verpackungsmaterial (Plastiksäcke, Polystyrolteile, etc.) muss außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden, weil es eine potenzielle Gefahrenquelle darstellt.

2) VERSCHROTTUNG/ENTSORGUNG:

Das Gerät wurde aus recyclebarem Material hergestellt. Dieses Gerät ist entsprechend der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG, 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.

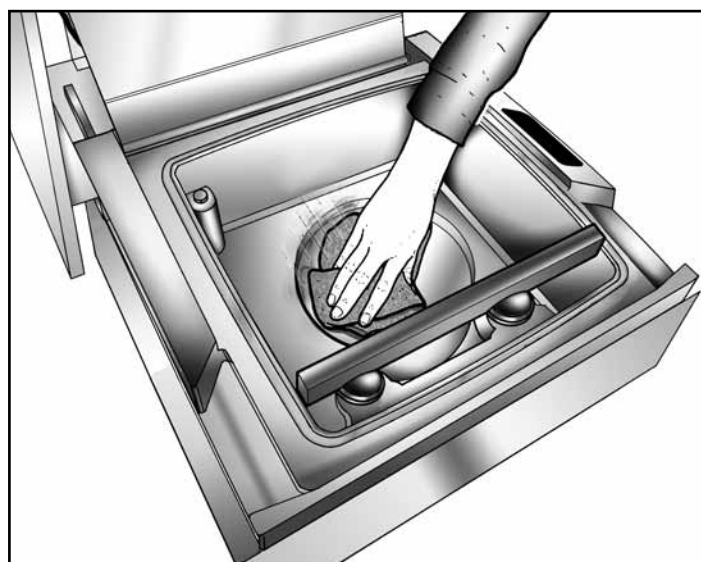
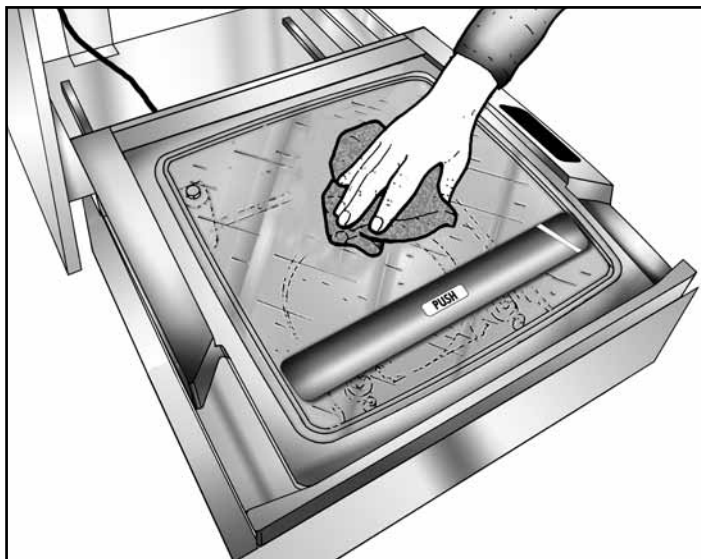
Verschrotten Sie das Gerät entsprechend der Bestimmungen vor Ort für die Entsorgung von Müll und übergeben sie es an die Sammelstellen, wobei es noch nicht einmal wenige Tage unbeaufsichtigt bleiben sollte, weil es eine Gefahrenquelle für Kinder darstellt.

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.

VOR DER VERWENDUNG VON FVCD270

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, Edelmetallreiniger, Schaber oder scheuernde, säurehaltige oder aggressive Mittel zu verwenden, die die Innenoberflächen der Vakuumkammer unwiederbringlich beschädigen können.



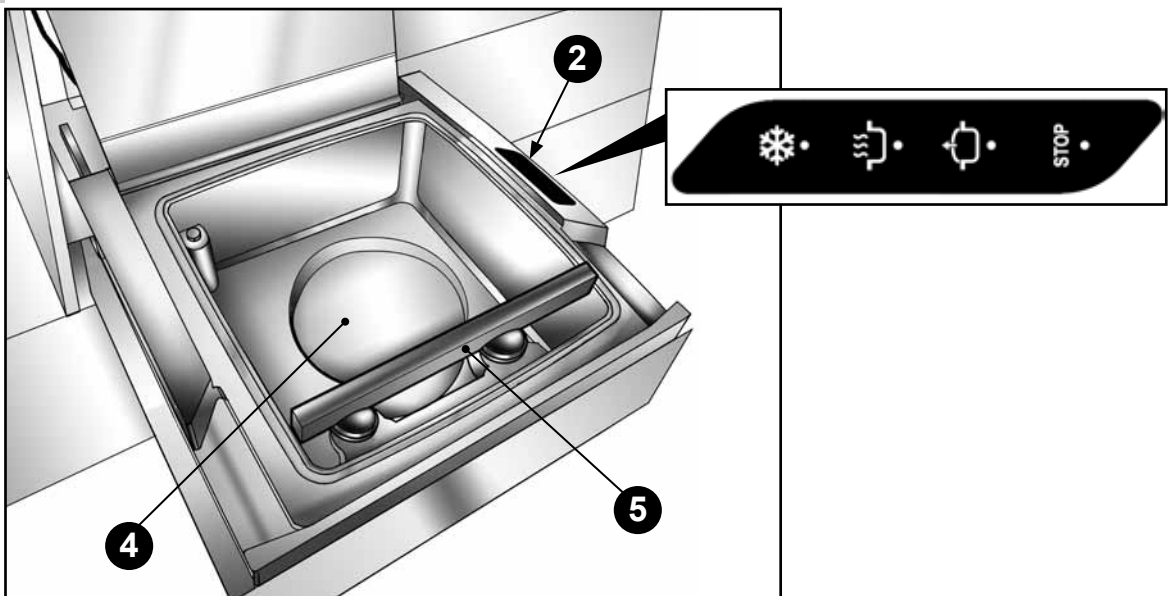
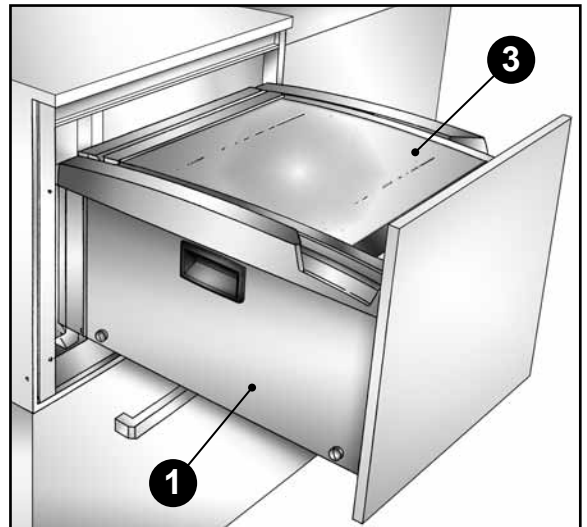
BESCHREIBUNG DES GERÄTS

Das Gerät besteht aus einem ausziehbaren Maschinenkörper (1), der die Vakuummkammer (4) umfasst, und den entsprechenden Deckel (3) zum Schließen.

Im Innern der Vakuummkammer befindet sich der Schweißbalken (5), dessen Aufgabe es ist, die Beutel hermetisch zu versiegeln.

Zum Einschalten des Geräts, den Stecker in eine geeignete Stromsteckdose stecken.

- 1) Maschinenkörper
- 2) Bedientafel
- 3) Deckel der Vakuummkammer aus gehärtetem Glas
- 4) Vakuummkammer
- 5) Schweißbalken



INFORMATIONEN ZU DEN MÖGLICHEN BETRIEBSMODALITÄTEN

Die Speisen werden vorsorglich im Innern entsprechender Vakuumbbeutel vorbereitet (für das Garen oder die Konservierung) oder in festen Vakuumgefäßen.

Der Beutel oder das Gefäß werden in der Mitte der Vakuumkammer positioniert, in der die Evakuierung der Luft stattfindet, und, im Falle der Vakuumbbeutel, deren Versiegelung.

Das erzeugte Vakuum kann 4 verschiedene Stufen haben:

VAKUUMZYKLUS FÜR BEUTEL



Vakuumzyklus Konservierung.

Es wird ein Hochvakuum erzeugt; die Luft im Beutel wird komplett entfernt.



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 Dampföfen.

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 Dampföfen 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.


VAKUUMZYKLEN FÜR GEFÄSSE



KURZER Vakuumzyklus für Gefäße.

Bei Vakuumbehältern aus Kunststoff für den Hausgebrauch verwendet (auf Anfrage geliefert).




LANGER Vakuumzyklus für Gefäße (wird durch Drücken der Taste  für 5 Sekunden

aktiviert). Er wird bei professionelle Vakuumbehältern verwendet.

WARTUNGSZYKLEN



Automatischer Zyklus zur Entfeuchtung des Pumpenöls (Aktivierung durch 5 Sekunden

langes Drücken der Taste ).

Ermöglicht den Ausstoß des Wasserdampfs, der sich während der Benutzung im Innern des Geräts bildet. Der Zyklus dauert 20 Minuten und ist periodisch auszuführen.

INFORMATIONEN ZU DEN VAKUUMBEUTELN

Die für die Konservierung und/oder das Garen der Lebensmittel verwendeten Beutel sind durch eine Nylonaußenschicht gekennzeichnet (Barrierschicht), 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).**

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.



Sie sind nicht für die Kochtechnik des Garens unter Vakuum bestimmt.

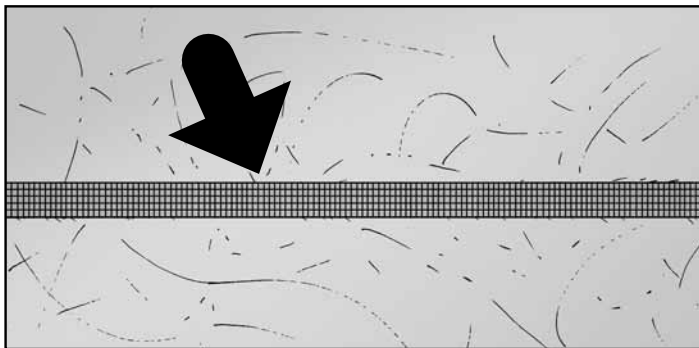
- **BEUTEL ZUM GAREN (aus OPA/PP).**

Sie sind glatt und glänzend und haben normalerweise eine Stärke von 75-85 Mikron.

Sie eignen sich 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.

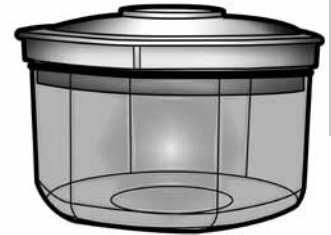
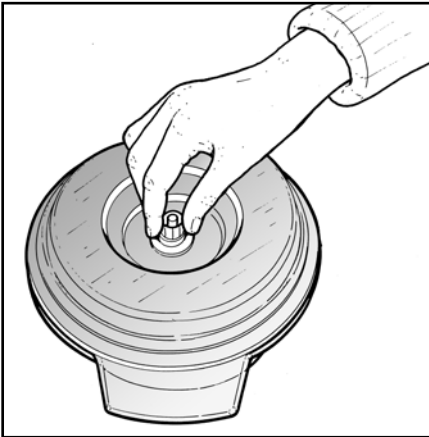
Die Vakuumbbeutel eignen sich für die Verpackung von Produkten, die nicht übermäßig empfindlich gegenüber einem Zerdrücken sind (Fleisch, Aufschnitt, harter Käse, Hülsenfrüchte, etc.).

Ein perfektes Versiegeln ist unabdingbar, was sich durch eine klar markierte Schweißnaht, die frei von Verbrennungen ist, feststellen lässt.



INFORMATIONEN ZU DEN VAKUUMGEFÄSSEN

- Im Handel sind für gewöhnlich Vakuumgefäße erhältlich, die aus einem durchsichtigen Plastikmaterial bestehen 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. Sie sind auf Anfrage verfügbar.
- 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.
- Um ein eine Implosion oder eine übermäßige Verformung dieser Gefäße durch das starke Vakuum, das vom **FVCD 270** erreicht wird, zu vermeiden, ist das Gerät mit einem entsprechenden Betriebszyklus versehen, der die Evakuierung der Luft bei einem Vakuum stoppt, das eine gute Konservierung garantiert, aber gleichzeitig auch die Unversehrtheit des Behälters.
- Bei Gefäßen mit einer höheren Festigkeit aus Stahl oder Glas, die dem vom **FVCD 270** erreichten hohen Vakuumniveau standhalten können, ist es möglich, einen längeren Zyklus einzustellen, der das Vakuum im Innern des Behälters fast auf null bringt.
- Selbstverständlich hängt die Verwendung von Behältern jeglicher Art von den Höchstabmessungen der Vakuumkammer, in dessen Inneren sie positioniert werden, ab.



INFORMATIONEN ZUR KONSERVIERUNG 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 auf eine Temperatur von 3 °C abgekühlt sind.

Diese wichtige Maßnahme hilft außerdem, die Pumpe vor Oxidation zu schützen.

- Wenn Sie die Vakuumbutel 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, Schafkäse, 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, dem erreichten Vakuumniveau sowie des verwendeten Vakuumbutels 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

VORBEREITUNG: VERWENDUNG VON VAKUUMBEUTELN

- 1) Nach drei Minuten im Stand-By schaltet sich das Gerät automatisch in den Energiesparmodus. Um den Energiesparmodus wieder auszuschalten, auf eine der Tasten drücken.
- 2) Wählen Sie den Beutel entsprechend des Betriebsmodus (Konservierung oder Garen) und der Abmessungen des Produktes (das Produkt darf nicht mehr als 2/3 des Beutelvolumens einnehmen).
- 3) Deckel öffnen und vergewissern, dass die Vakuunkammer und das zu verpackende Produkt trocken sind. Bei Einführen der Speisen in den Beutel darauf achten, den inneren Teil in der Nähe der Öffnung nicht zu verschmutzen oder nass zu machen, um nicht die Wirksamkeit der Versiegelung beeinträchtigen.
- 4) Legt den Beutel in die Mitte des Schweißbalkens (A), sodass der offene Rand um **ca. 2 cm** über den Balken selbst hinausragt (Abb. 1 und 2).
- 5) Bei Verpacken flüssiger Produkte die Beutel nicht mehr, **als bis zur Hälfte ihres Volumens füllen**.
- 6) Deckel des Gerätes schließen.

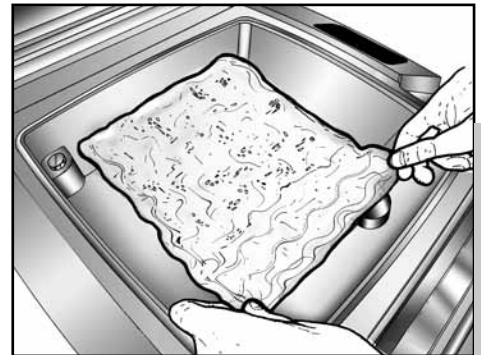
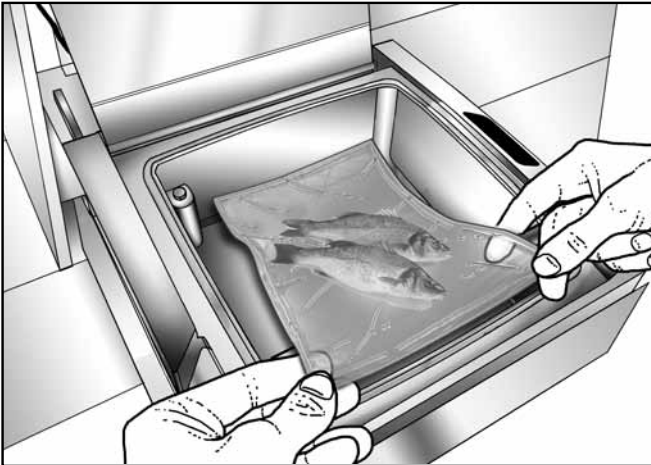


Abb. 1

DEUTSCH

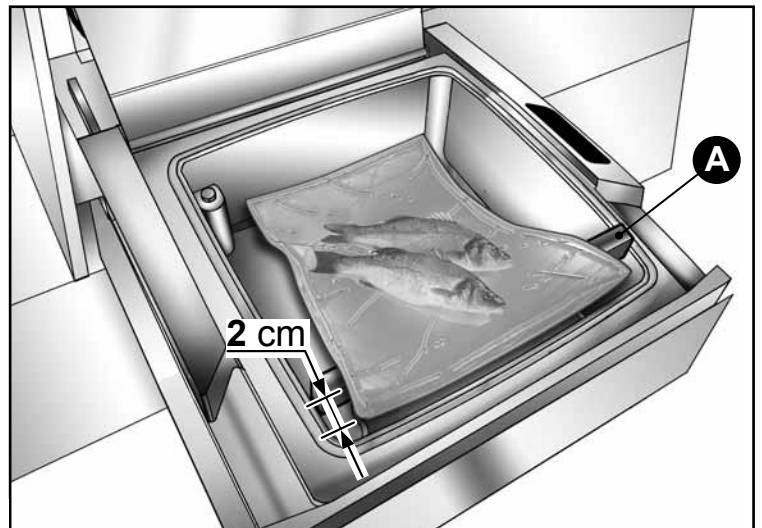


Abb. 2

VORBEREITUNG: VERWENDUNG VON VAKUUMGEFÄSSEN

Es können die folgenden Behälter verwendet werden:

- Vakuumbehälter aus Plastik (ACHTUNG: für den Hausgebrauch) mit Ventil am Deckel (nur für kurze Zyklen).
- Professionelle Vakuumbehälter aus Edelstahl mit Ventil am Deckel.
- Töpfe, Gefäß oder Formen in Verbindung mit speziellen Vakuumdeckeln.



Auf jeden Fall können die Behälter bei flüssigen Lebensmitteln maximal bis zu 3/4 ihres Volumens gefüllt werden.

Je nach der Art des gewählten Behälters wird der entsprechende Gefäßzyklus eingestellt (kurz für Vakuumbehälter aus Plastik, die leicht zerdrückt werden können und lang für feste Profibehälter).

Die Ventile der Deckel, die Luft aus dem Innern des Behälters abzusaugen.

- 1) Ein Vakuumbehälter oder -deckel (A) mit geöffnetem Ventil (B) vorbereiten, sodass die Absaugung der Luft aus dem Inneren des Behälters möglich ist.
- 2) Den Behälter maximal bis zu $\frac{3}{4}$ des Volumens füllen, falls es sich um flüssige Lebensmittel handelt.
- 3) Den Behälter in der Vakuumkammer positionieren (Abb. 1).
- 4) Deckel des Gerätes schließen.

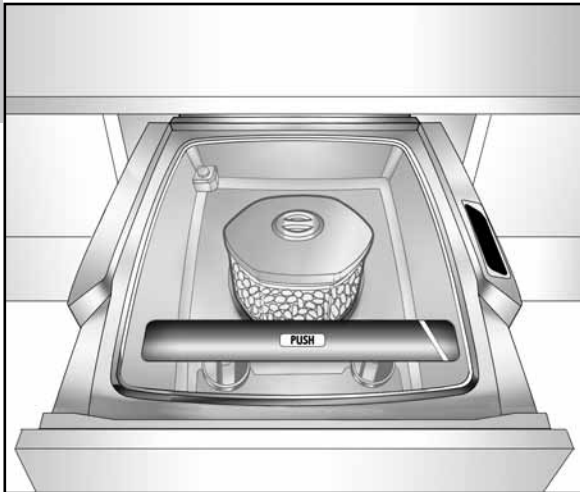
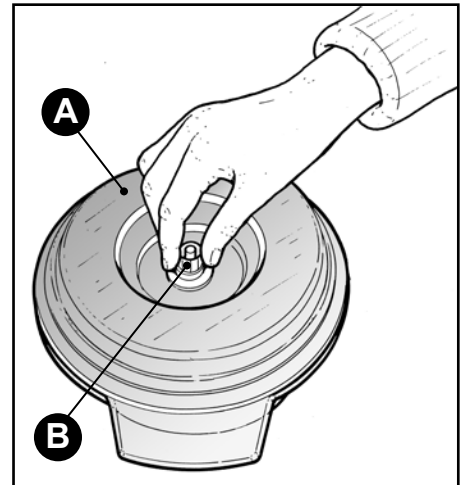
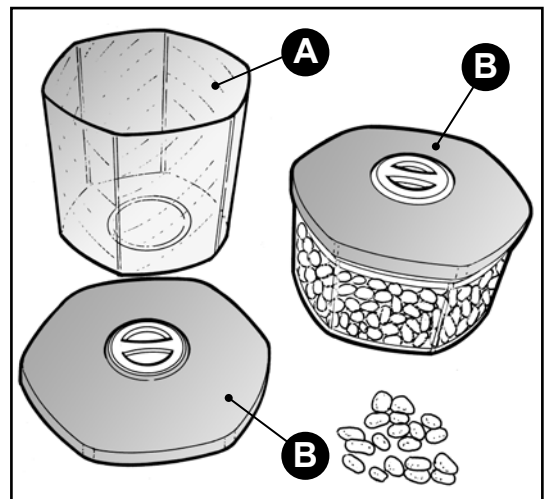



Abb. 1





BEDIENTAFEL


- 1) Tasten.
- 2) Kontrollleuchten (LED).





 Wählt den Vakuumzyklus für die Konservierung aus.
Nachdem der Zyklus gestartet wurde, geht die Maschine direkt zum Versiegeln der Beutel über, wenn die Taste erneut gedrückt wird.


 Wenn die Taste 5 Sekunden lang gedrückt wird, aktiviert sie den Zyklus zur Entfeuchtung des Pumpenöls. Es handelt sich um einen Wartungszyklus, der periodisch zu wiederholen ist und 20 Minuten dauert.

 Wählt den Vakuumzyklus für das Garen aus.
Nachdem der Zyklus gestartet wurde, geht die Maschine direkt zum Versiegeln der Beutel über, wenn die Taste erneut gedrückt wird.

 Unterbricht den aktuellen Zyklus.

 Wählt den kurzen Vakuumzyklus für Gefäße für den Hausgebrauch aus.

 Wenn die Taste für 5 Sekunden gedrückt wird, wird der Vakuumzyklus für Gefäße von professionellem Typ aktiviert.

 **Nach drei Minuten im Stand-By schaltet sich das Gerät automatisch in den Energiesparmodus. Um den Energiesparmodus wieder auszuschalten, auf eine der Tasten drücken.**


BETRIEB

EINSCHALTEN

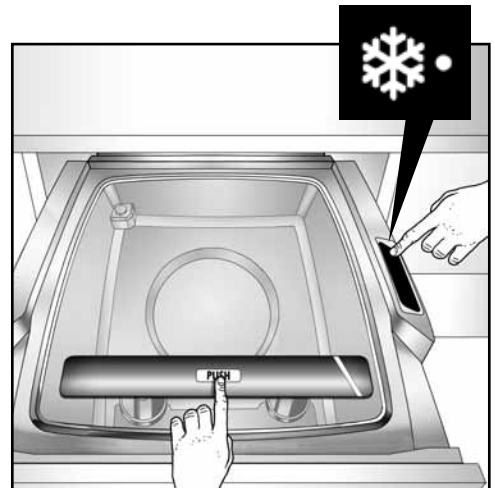
- Nach drei Minuten im Stand-By schaltet sich das Gerät automatisch in den Energiesparmodus. Um den Energiesparmodus wieder auszuschalten, auf eine der Tasten drücken.

VAKUUMZYKLUS FÜR DIE KONSERVIERUNG





Nachdem die Verpackung wie im Kapitel „Vorbereitung“ beschrieben im Innern der Vakuummkammer vorbereitet wurde, den Deckel schließen, wobei vorne ein leichter Druck ausgeübt wird und gleichzeitig die Taste  ausgewählt wird. Es wird der Vakuummzyklus für die Konservierung gestartet.

Beim Zyklusstart ertönt ein akustisches Signal (kurzer Beep).



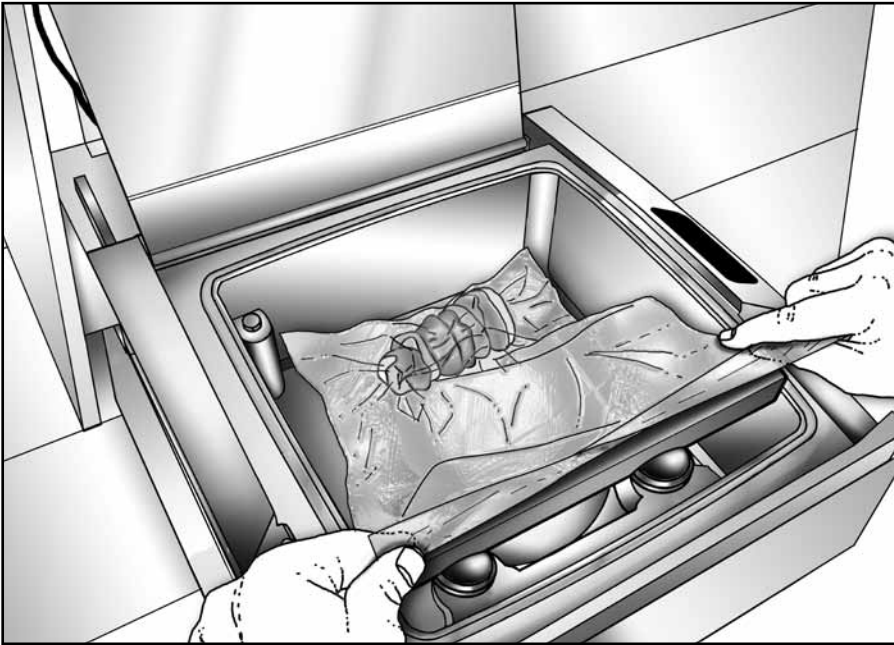
Der Zyklus verläuft automatisch wie folgt:

Die Evakuierungsphase wird durch das Blinken der Kontrollleuchte der Taste  angezeigt.



Die Schweißphase wird durch das Einschalten der Kontrollleuchte der Taste  angezeigt.



Während der anschließenden Ablassphase kehren alle Kontrollleuchten in den Zustand des anfänglichen Einschaltens zurück.

- Nachdem eine Belüftung der Vakuumkammer durchgeführt wurde, ist es möglich, den Deckel zu öffnen und den versiegelten Beutel herauszunehmen (nach der Ablassphase).
- Im Falle des Vakuumzyklus für die Konservierung ist das Produkt eng vom Beutel umwickelt und zusammengedrückt.




- Nach dem Zyklus ertönt ein akustisches Signal (kurzer Beep), der anzeigt, dass die Maschine für einen neuen Zyklus bereit ist.

 **Durch Drücken der Taste  während der Evakuierungsphase der Luft geht das Gerät vorzeitig zur Schweißphase über.**

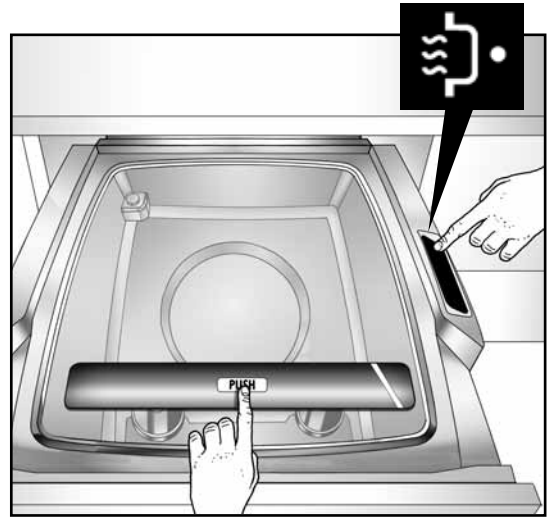
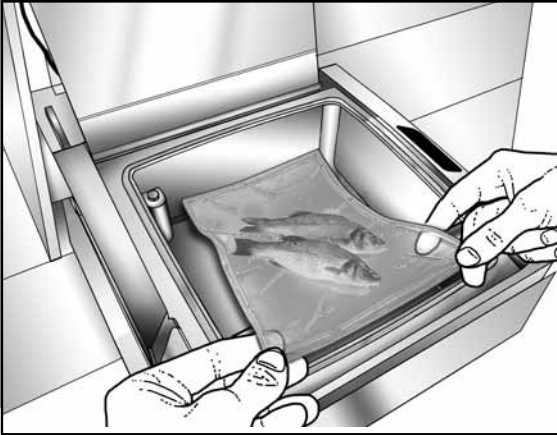
 **Der Zyklus kann durch Drücken der Taste  frühzeitig unterbrochen werden. In diesem Fall wird keine Versiegelung ausgeführt, sondern eine Belüftung der Vakuumkammer durchgeführt.**

 **Um den Energiesparmodus zu verlassen, eine der Tasten drücken.**


VAKUUMZYKLUS FÜR DAS GAREN

Nachdem die Verpackung wie im Kapitel „Vorbereitung“ beschrieben im Innern der Vakuummkammer vorbereitet wurde, den Deckel schließen, wobei vorne ein leichter Druck ausgeübt wird und gleichzeitig die Taste  ausgewählt wird. Es wird der Vakuumzyklus für das Garen gestartet.

Beim Zyklusstart ertönt ein akustisches Signal (kurzer Beep).



Der Zyklus verläuft automatisch wie folgt:


Die Evakuierungsphase wird durch das Blinken der Kontrollleuchte der Taste  angezeigt.



Die Schweißphase wird durch die Kontrollleuchte der eingeschalteten Taste  angezeigt.

Während der anschließenden Ablassphase kehren alle Kontrollleuchten in den Zustand des anfänglichen Einschaltens zurück.

- Nachdem eine Belüftung der Vakuummkammer durchgeführt wurde, ist es möglich, den Deckel zu öffnen und den versiegelten Beutel herauszunehmen.
- Wie im Falle des Vakuumzyklus für die Konservierung ist das Produkt beim Vakuumzyklus für das Garen eng vom Beutel umwickelt und zusammengedrückt.
- Nach dem Zyklus ertönt ein akustisches Signal (kurzer Beep), der anzeigt, dass die Maschine für einen neuen Zyklus bereit ist.



Durch Drücken der Taste  während der Evakuierungsphase der Luft geht das Gerät vorzeitig zur Schweißphase über.

 **Der Zyklus kann durch Drücken der Taste  . Frühzeitig unterbrochen werden.**
**In diesem Fall wird keine Versiegelung ausgeführt, sondern eine Belüftung der Vaku-
umkammer durchgeführt.**

 **Um den Energiesparmodus zu verlassen, eine der Tasten drücken.**

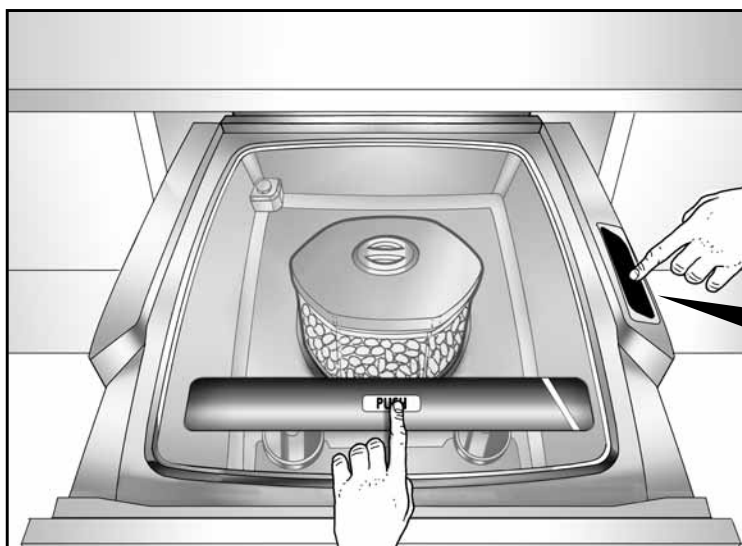
VAKUUMZYKLUS FÜR GEFÄSSE - KURZ

Erfragen Sie die geeigneten Vakuumbehälter bei Ihrem Händler.

Nachdem das Gefäß wie im Kapitel „Vorbereitung“ beschrieben in die Vakuumbkammer eingeführt wurde, den Deckel schließen, wobei vorne ein leichter Druck ausgeübt wird und gleichzeitig die


Taste  ausgewählt wird.

Beim Zyklusstart ertönt ein akustisches Signal (kurzer Beep).



DEUTSCH

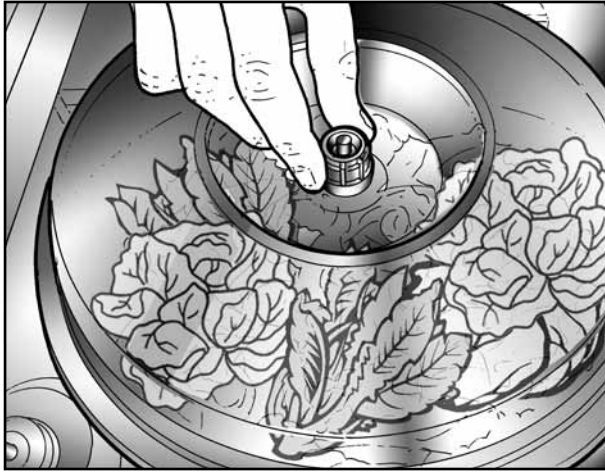
Der Zyklus verläuft automatisch wie folgt:

Die Evakuierungsphase wird durch das Blinken der Kontrollleuchte der Taste  angezeigt.

- Während der anschließenden Ablassphase kehren alle Kontrollleuchten in den Zustand des anfänglichen Einschaltens zurück.
- **Nach dem Zyklus ertönt ein akustisches Signal (kurzer Beep), der anzeigt, dass die Maschine für einen neuen Zyklus bereit ist.** Es wurde eine Belüftung der Vakuumbkammer durchgeführt, was die Entnahme des Behälters ermöglicht.

 **Der Zyklus kann durch Drücken der Taste  frühzeitig unterbrochen werden.**

Das Saugventil des Behälters schließen, um zu verhindern, dass Luft in den Behälter eindringt.




Das in diesem Zyklus erreichte Vakuum entspricht ca. 80% des vom FVCD 270 erreichbaren Vakuums und ist für normale Plastikbehälter geeignet.

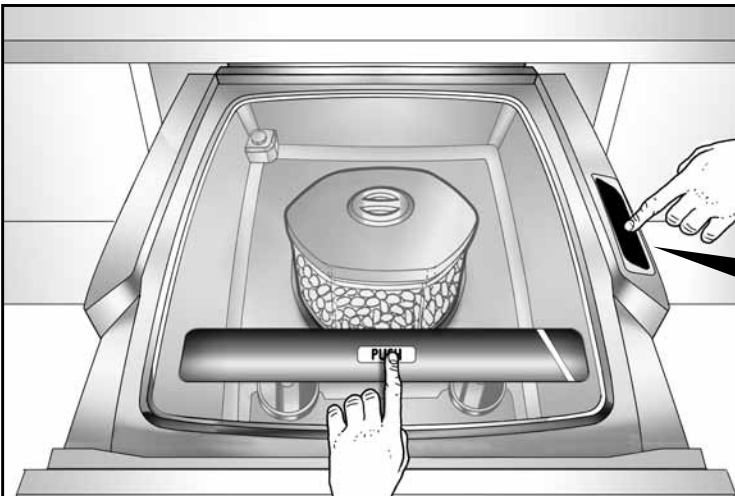
DEUTSCH VAKUUMZYKLUS FÜR GEFÄSSE - LANG



Erfragen Sie die geeigneten Vakuumbehälter bei Ihrem Händler.


Nachdem das Gefäß wie im Kapitel „Vorbereitung“ beschrieben in die Vakuumkammer eingeführt wurde, den Deckel schließen, wobei vorne ein leichter Druck ausgeübt wird und gleichzeitig die Taste  ausgewählt und für fünf Sekunden gedrückt wird.

Beim Zyklusstart ertönt ein akustisches Signal (kurzer Beep).



5 Sekunden

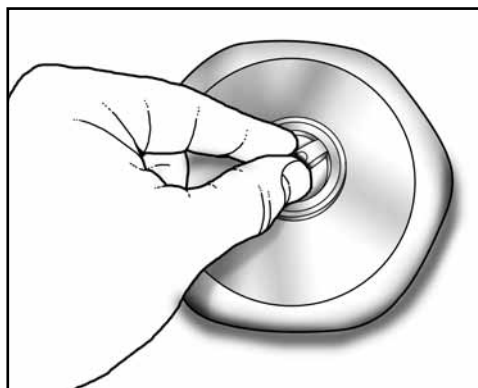
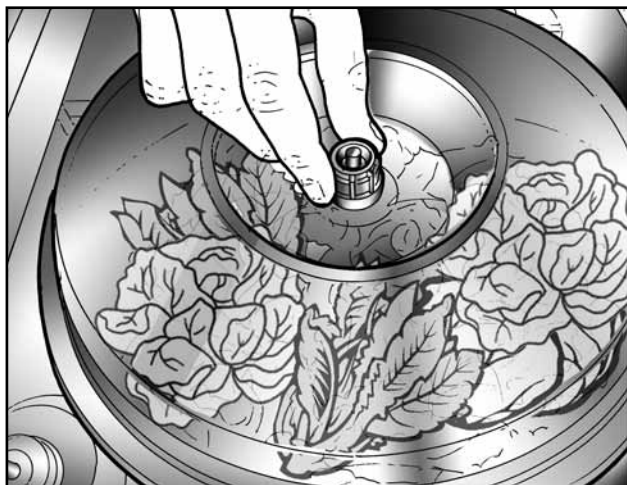
Der Zyklus verläuft automatisch wie folgt:

Die Evakuierungsphase wird durch das Blinken der Kontrollleuchte der Taste  angezeigt.

- Während der anschließenden Ablassphase kehren alle Kontrollleuchten in den Zustand des anfänglichen Einschaltens zurück.
- **Nach dem Zyklus ertönt ein akustisches Signal (kurzer Beep), der anzeigt, dass die Maschine für einen neuen Zyklus bereit ist.** Es wurde eine Belüftung der Vakuumkammer durchgeführt, was die Entnahme des Behälters ermöglicht.

 **Der Zyklus kann durch Drücken der Taste  frühzeitig unterbrochen werden.**

Das Saugventil des Behälters schließen, um zu verhindern, dass Luft in den Behälter eindringt.



DEUTSCH

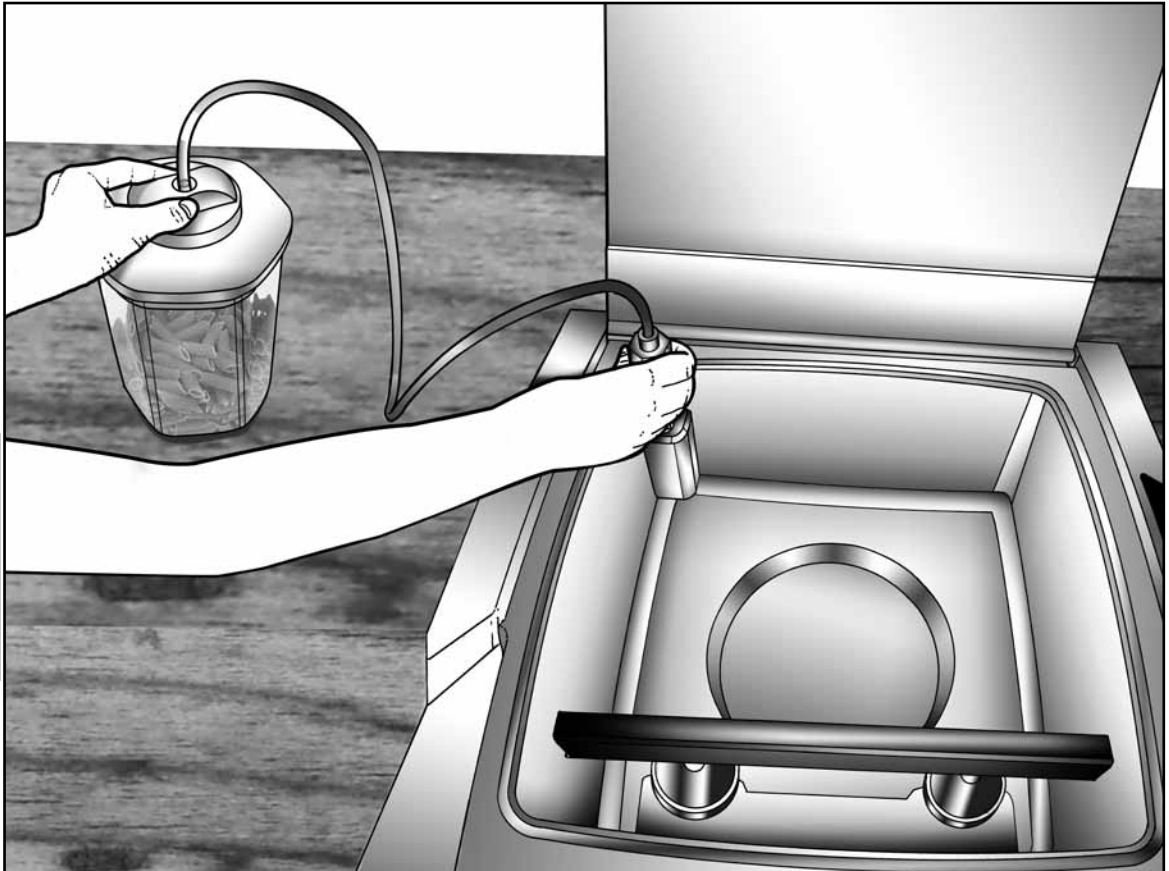
 **Das in diesem Zyklus erreichte Vakuum entspricht ca. 100% des vom FVCD 270 erreichbaren Vakuums und ist dementsprechend nur für sehr resistente Behälter aus Plastik mit einer großen Stärke, Glas oder Stahl geeignet.**

VAKUUMZYKLUS FÜR GEFÄSSE MIT BEHÄLTER AUSSERHALB DER KAMMER

Erfragen Sie die geeigneten Vakuumbehälter und die Ansaugvorrichtung bei Ihrem Händler.

Wenn mit Behältern gearbeitet wird, welche die Kapazität der Vakuumkammer überschreiten, ist die Ansaugvorrichtung auf Anfrage erhältlich.

Den Zyklus des Gefäßes, welches dem Behältertyp entspricht (kurz für Behälter aus Kunststoff, lang für professionelle Behälter von hoher Beständigkeit), aktivieren und die Ansaugvorrichtung auf einer Seite auf die Ansaugung des Gerätes drücken (obere rechte Ecke der Vakuumkammer); die andere Seite auf den Behälter.



DEUTSCH

UNTERBRECHUNG DES LAUFENDEN ZYKLUS

STOP ●

Beim Drücken der Taste **STOP ●** weist ein akustisches Signal darauf hin, dass der Zyklus sofort unterbrochen wird.

Das Versiegeln der Beutel wird nicht ausgeführt und es wird eine Belüftung der Kammer ausgeführt. Die LEDs kehren sich nach der Ablassphase wieder in den Zustand des anfänglichen Einschaltens zurück.

SIGNALE UND WARNUNGEN

WARNMELDUNG DES ÖLWECHSELS DES PUMPENÖLS

Der **FVCD 270** ist mit einer leistungsstarken Vakuumpumpe mit Umlaufschmierung mit einem speziellen Schmiermittel versehen, das eigens für diese Anwendung entwickelt wurde.

Durch die Verwendung der Maschine kommt es zu einer natürlichen Qualitätsverschlechterung aufgrund des Ansaugens von Unreinheiten und Flüssigkeiten. Deshalb ist es notwendig alle 2.500 Zyklen einen Ölwechsel durchzuführen, was in etwa 150 Betriebsstunden entspricht, um die Leistung des Gerätes nicht zu beeinträchtigen.

Der **FVCD 270** signalisiert, wann ein Ölwechsel durchgeführt werden muss.



Der Ölwechsel darf ausschließlich von einem autorisierten Verkäufer ausgeführt werden.

Wenn das erste Mal die Grenze von 1.500 Zyklen erreicht wurde, **blinken alle Kontrollleuchten der Bedientafel für 3 Sekunden und es ist ein akustisches Signal zu hören (langer Beep).**


Dieses visuelle und akustische Signal weist darauf hin, dass das Pumpenöl ersetzt werden muss.



Auch bei ausgelöstem Alarm können dennoch alle Zyklen aktiviert werden. Der Alarm wird durch den ersten Ölwechsel zurückgestellt.

SIGNAL EINES UNZUREICHENDEN VAKUUMS

Der **FVCD 270** ist mit einer Vorrichtung versehen, die das Niveau des erreichten Vakuums in der Vakuumkammer misst und entscheidend für den korrekten Betrieb des Gerätes ist. Falls nicht ein minimales Vakuumniveau erreicht wird, wird der Zyklus nach circa einer Minute unterbrochen.

Das Gerät zeigt die Störung mit der Kontrollleuchte der Taste , an, die für circa 20 Sekunden blinkt, während ein intermittierendes, akustisches Signal ertönt.

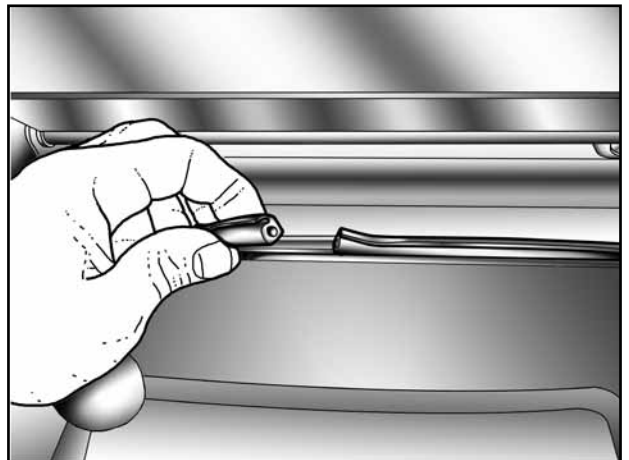
Das Signal endet mit der Aktivierung eines neuen Zykluses. Falls die Ursache nicht beseitigt wird, wiederholt sich die beschriebene Alarmsituation.

Falls ein unzureichendes Vakuum signalisiert wird die korrekte Schließung des Deckels und den perfekten Sitz der Dichtung im Sitz überprüfen, bevor der Verkäufer oder autorisierte Kundendienst gerufen wird.

Falls die Störung nach den vorgeschlagenen Kontrollen bestehen bleibt, den Verkäufer oder den autorisierten Kundendienst rufen und die Angaben des Typenschildes 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.



VORÜBERGEHENDE UNTERBRECHUNG DER STROMVERSORGUNG

Falls es während eines Zyklus zu einem Stromausfall kommt, wird eine Belüftung der Vakuumkammer durchgeführt und die Maschine kehrt in den Zustand des anfänglichen Einschaltens zurück.

Falls die Stromversorgung während der Einschalt-Phase ausfällt, kehrt die Maschine beim Wiedereinschalten in den Zustand des anfänglichen Einschaltens zurück.



ACHTUNG: Im Falle eines Stromausfalls während des Vakuum-Prozesses verbleibt das Vakuum in der Kammer und der Deckel kann nicht geöffnet werden. Versuchen Sie auf keinen Fall den Deckel mit Gewalt oder mit Hilfe von Werkzeugen zu öffnen. Bei Wiederherstellung der Stromversorgung wird es erneut möglich sein, den Deckel zu öffnen.

WARNHINWEISE ZUR ORDENTLICHEN WARTUNG

Die Informationen und Anweisungen dieses Kapitels sind für das komplette Personal bestimmt, das an der Maschine tätig wird: Der **Benutzer** und der **Wartungsarbeiter**

GRUNDLEGENDE SICHERHEITSBESTIMMUNGEN

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.

REINIGUNG DER EXTERNEN OBERFLÄCHEN

AUFBAU

- Die externen Oberflächen des **FVCD 270** 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 Oberflächen unwiederbringlich beschädigen können.



ACHTUNG! Während der Reinigungsarbeiten Typenschilder nicht entfernen. Diese liefern wertvolle Informationen zum Gerät für den technischen Kundendienst.

BEDIENTAFEL

- Die Bedientafel des **FVCD 270** besitzt „Soft Touch“-Bedienelemente, die keine hervorragenden Tasten haben, um eine einfache Reinigung mit speziellen Produkten für Glasoberflächen zu ermöglichen.
- Es wird empfohlen, ein feuchtes Tuch mit wenig Reinigungsmittel zu verwenden und sie sorgfältig abzutrocknen.

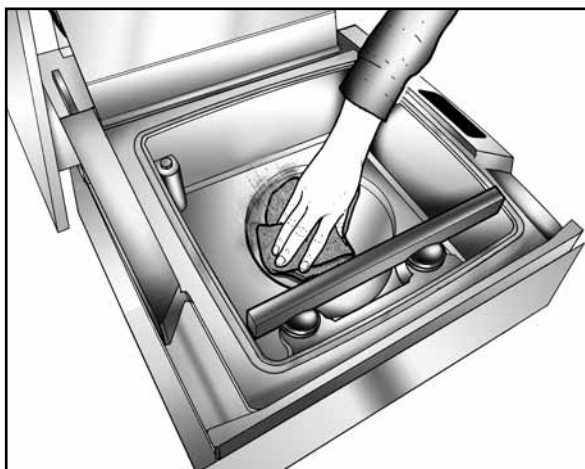
REINIGUNG DER VAKUUMKAMMER



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.

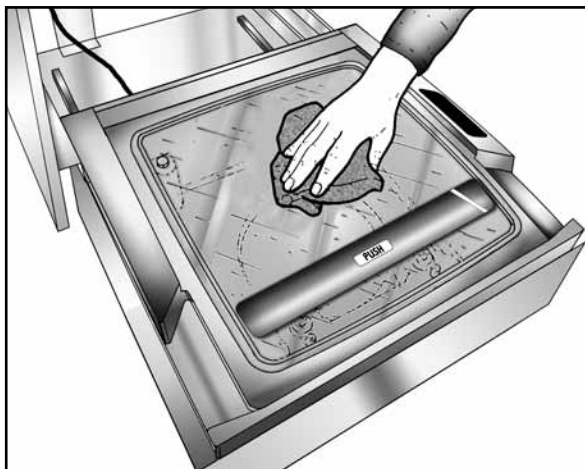


REINIGUNG DES DECKELS



ACHTUNG! Vor der Wartung die Stromversorgung unterbrechen.

- So sollte auch der Deckel nach jeder Verwendung gereinigt werden.
- Es wird empfohlen, ein mit Leitungswasser oder Glasreinigungsmittel getränktes weiches Tuch oder einen nicht scheuernden Schwamm zu verwenden.



REINIGUNG DES SCHWEISSBALKENS



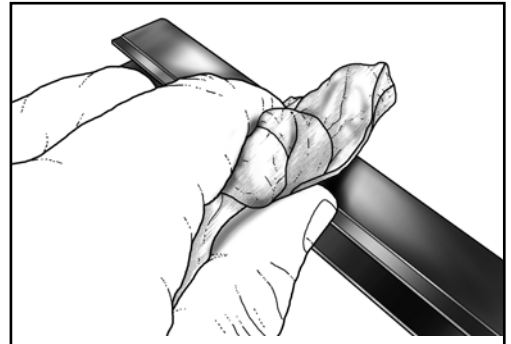
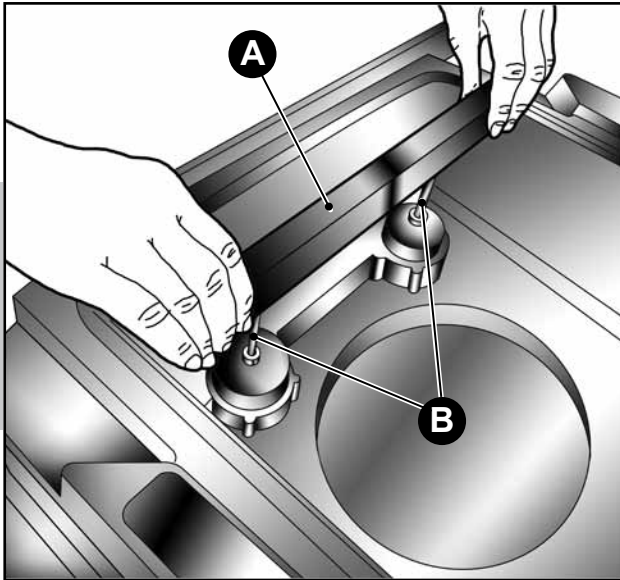
ACHTUNG!

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.
- 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!*



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 mindestens zwei bis drei vollständige Zyklen „Vakuum in langen Gefäßen“ mit leerer Kammer ausführen. Dies ermöglicht es, die Pumpenöltemperatur auf den Betriebswert zu bringen und den Wasserdampf auszustoßen.
- 3) **Wir raten, periodisch den Zyklus zur Entfeuchtung des Pumpenöls auszuführen, dazu 5 Sekunden lang die Taste  drücken.**

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 den FVCD 270 sorgfältig reinigen.

- Bei der Wiederaufnahme **einen automatischen Zyklus zur Entfeuchtung des Pumpenöls ausführen, dazu 5 Sekunden lang die Taste  drücken.**
- Der Zyklus dauert 20 Minuten. Nach Beendigung ist die Maschine in Stand-by.

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 der **FVCD 270** 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.

ANLEITUNG ZUR SUCHE NACH STÖRUNGEN

BETRIEBSSTÖRUNG	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
Der Zyklus startet nicht und alle Kontrollleuchten der Bedientafel blinken.	<ul style="list-style-type: none"> • Überhitzung; Defekt am elektronischen Kreislauf. 	<ul style="list-style-type: none"> • Maschine ausschalten und circa 15 min auf die Abkühlung und das automatische Wiederherstellen des Überhitzungsschutzes warten. <p>Wenn beim Wiedereinschalten dasselbe Problem auftritt, für die Maschinenkontrolle den Kundendienst benachrichtigen.</p>
Die Kontrollleuchte der STOP-Taste blinkt und es ertönt ein intermittierendes, akustisches Signal.	<p>Unzureichendes Vakuum in der Kammer aus einer der folgenden Ursachen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Deckel beim Einschalten des Zyklus nicht gedrückt. • Verschlissene oder schlecht positionierte Dichtung des Deckels. • Leck im Vakuumkreis. <ul style="list-style-type: none"> • Vakuumsensor defekt. • Vakuumpumpe verstopft. 	<ul style="list-style-type: none"> • Deckel beim Einschalten des Zyklus drücken. • Die Dichtung des Deckels prüfen und eventuell auswechseln. • Für eine Kontrolle des Luftkreislaufs den technischen Kundendienst benachrichtigen. • Für eine Kontrolle des Vakuumsensors den technischen Kundendienst benachrichtigen. • Für eine Kontrolle der Vakuumpumpe den technischen Kundendienst benachrichtigen.
Bei Einschalten blinken alle Kontrollleuchten der Bedientafel für 3 Sekunden und es ist ein akustisches Signal zu hören (langer Beep).	<ul style="list-style-type: none"> • Warnmeldung des Ölwechsels des Pumpenöls, weil 2.500 Betriebszyklen überschritten wurden. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pumpenöl durch einen Techniker ersetzen lassen.
Der Zyklus startet (Tasten blinken), aber die Pumpe startet nicht.	<ul style="list-style-type: none"> • Auslösung des Überhitzungsschutzes der Pumpe. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gerät ausschalten und circa 15 Minuten abwarten, bevor dieses erneut unter Spannung gesetzt wird.
Die Maschine schaltet sich nicht ein.	<ul style="list-style-type: none"> • Strommangel. 	<ul style="list-style-type: none"> • Anschluss an die Stromleitung überprüfen.

BETRIEBSSTÖRUNG	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
<p>Unzureichendes Vakuum im Beutel.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Unregelmäßige Versiegelung des Beutels. • Unregelmäßige Schweißnaht. • Schmutziger oder durchlöcherter Beutel. • Unzureichende Versiegelung. • Beutel, dessen Abmessungen nicht für die Produktabmessungen geeignet sind. • Unzureichende Pumpenleistung. 	<ul style="list-style-type: none"> • Den Beutel korrekt auf dem Schweißbalken positionieren. • Zustand der Teflonabdeckung überprüfen. Den technischen Kundendienst benachrichtigen, um das Teflon ersetzen zu lassen und den Schweißwiderstand überprüfen zu lassen. • Beutel wechseln. • Für eine Kontrolle der Hubkolben vom Balken sowie des Schweißwiderstands den technischen Kundendienst benachrichtigen • Ein Format wählen, bei der das Produkt 2/3 des Beutelvolumens nicht übersteigt. • Den technischen Kundendienst benachrichtigen.
<p>Die Maschine versiegelt die Beutel nicht.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Blockiertes oder schmutziges Dreiwegemagnetventil. • Schmutzige Kontakte. • Zerbrochener Widerstand des Schweißbalkens. • Fehlende Stromversorgung des Schweißbalkens. 	<ul style="list-style-type: none"> • Den technischen Kundendienst für den Austausch des Magnetventils benachrichtigen. • Den Balken auf den zwei Stiften nehmen und mit einer Bürste die zwei Kontaktlöcher des Balkens reinigen. • Den technischen Kundendienst für den Austausch des Schweißbalkens benachrichtigen. • Den technischen Kundendienst für die Kontrolle der Verkabelungen und der elektrischen Anlage der Maschine benachrichtigen.

INDICACIONES PARA LA SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS

- Este producto está en conformidad con las disposiciones vigentes en materia de seguridad. El uso inadecuado puede causar daños a personas y/o cosas.
- El presente manual constituye parte integrante del producto y proporciona todas las indicaciones necesarias para una correcta instalación, uso y mantenimiento del equipo para evitar peligros que puedan causar daño a personas y/o cosas. El fabricante no responde por daños causados por el incumplimiento de las presentes instrucciones.
- Es obligatorio por parte del usuario y del instalador, leer atentamente este manual y consultarlo siempre; además el manual se debe colocar en un lugar conocido y fácilmente accesible y se debe entregar también a eventuales futuros usuarios.

Uso previsto

- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico.
- No está destinado al empleo en ambientes externos.
- 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.
- No colocar al vacío alimentos vivos (moluscos, etc.).
- Este aparato no puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales y mentales reducidas o inexpertas, a menos que sean controladas e instruidas en el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Estas personas pueden usar el aparato sin vigilancia sólo y exclusivamente si se ha explicado cómo hacerlo y si pueden utilizarlo de forma segura. Es importante que sepan reconocer y comprender cuales son los peligros que pueden derivar de un uso incorrecto del aparato.

Niños

- Mantener el aparato lejos del alcance de los niños menores de ocho años o bajo constante vigilancia.
- Los niños mayores de ocho años pueden usar el aparato sin vigilancia sólo y exclusivamente si se ha explicado cómo hacerlo y si pueden utilizarlo de forma segura. Es importante que sepan reconocer y comprender cuales son los peligros que pueden derivar de un uso incorrecto del aparato.

- Vigilar a los niños que se encuentran en cercanías inmediatas del cajón. No permitir a los mismos jugar.
- Mantener alejados a los niños del aparato hasta que la barra soldadora y la línea de soldadura se han enfriado para evitar cualquier riesgo de quemadura.
- Mantenga el material de embalaje (bolsas de plástico, partes de poliestireno, etc.) lejos del alcance de los niños porque constituye una potencial fuente de peligro.
- Desguazar el aparato cumpliendo con las normas locales para la eliminación de los desechos y entréguelo a los correspondientes puntos de recogida, no dejándolo sin custodia ni siquiera por pocos días, porque constituye una fuente de peligro para los niños.

Seguridad técnica

- Como causa de trabajos de instalación y mantenimiento extraordinario o reparación mal realizados pueden surgir graves peligros para el usuario. Sólo personal cualificado y autorizado por el fabricante debe realizar este tipo de operaciones.
- Prestar particular atención a las condiciones generales de la tapa (presencia de grietas, saltaduras, arañazos y marcas profundas. Eventuales daños podrían causar una implosión, con peligro grave para el usuario. Nunca utilizar el aparato si la tapa está dañada.
- El aparato tiene instalado una bomba de vacío de aceite. Nunca inclinar o dar vuelta el aparato para evitar que el aceite se derrame.
- El funcionamiento correcto del aparato está garantizado sólo si el mismo está conectado a instalaciones eléctricas en conformidad con la norma de ley y completamente correspondientes (tensión, frecuencia) con los datos indicados en la placa del aparato. En caso de dudas hacer controlar la instalación por un electricista especializado.
- La seguridad eléctrica está garantizada sólo si el aparato está conectado a una instalación regular de puesta a tierra. Asegurarse que esta condición fundamental para la seguridad se controle. En caso de dudas hacer controlar la instalación por un electricista especializado.
- Tomas múltiples o alargadores no garantizan la seguridad necesaria (peligro de incendio). Por lo tanto no conectar el aparato usando este tipo de dispositivos.
- Si se tocan o se modifican componentes eléctricos o mecánicos se pueden verificar accidentes y averías en el aparato. Evitar absolutamente abrir la carcasa del aparato.

- En caso de que el cable de alimentación esté dañado, hágalo sustituir por un centro de asistencia autorizado.
- Si se sale el enchufe o si el cable no está equipado con un enchufe, asegurarse que el aparato sea conectado a la red eléctrica por un electricista cualificado.
- Si nota anomalías en el aparato (por ejemplo el cable eléctrico de alimentación está dañado o el panel de mandos no funciona) no use el aparato y avise inmediatamente vuestro centro de asistencia autorizado.
- No utilizar el aparato con las manos mojadas o si se está en contacto con el agua.
- El derecho de garantía decae si el cajón no es reparado por un centro de asistencia autorizado.
- Sustituir eventuales piezas averiadas o defectuosas exclusivamente con repuestos originales suministrados por vuestro revendedor.
- En caso de interrupción de corriente eléctrica en el desarrollo del proceso de vacío, el vacío permanece en la cámara y la tapa no se puede abrir. No intentar de ninguna manera abrir la tapa con fuerza o con la ayuda de herramientas. Cuando se restablece la alimentación eléctrica será nuevamente posible abrir la tapa.
- Para realizar trabajos de mantenimiento extraordinario, de instalación o de reparación, desconectar el aparato de la red eléctrica, sacando el enchufe de la toma eléctrica o, si la toma no es accesible, deshabilitar la instalación eléctrica a la cual está conectado el aparato mediante el correspondiente interruptor general. Antes de realizar trabajos de reparación o instalación, asegurarse que el aparato esté efectivamente desconectado de la red.
- En el momento del desguace inutilice el aparato cortando el cable de alimentación y quite la tapa, de manera que los niños no puedan acceder fácilmente al interior del aparato.

Uso correcto

- Peligro de quemaduras! Después del procedimiento de sellado de la bolsa, la barra de soldadura y el sellado de la bolsa misma están muy calientes. No tocar la barra de soldadura y la línea de soldadura inmediatamente después del proceso de sellado.
- Peligro de incendio! No conservar materiales y sustancias fácilmente inflamables en cercanías del cajón.

- Las guías tienen una capacidad máxima de 30 kg. No sobrecargar o apoyarse en el cajón abierto, porque pueden dañar las guías.
- Eventuales daños a la tapa pueden causar implosión. No apoyar ningún objeto en la tapa o no golpear con ningún tipo de objeto en la superficie. En caso de golpe accidental con la tapa, controlar atentamente si se ha dañado. En caso de dudas, dirigirse al centro de asistencia técnica autorizado.
- No utilizar el aparato y la tapa como superficie de trabajo, de apoyo o para cortar.
- Instalar el cajón correctamente para que el mismo se pueda quitar completamente y la tapa se pueda abrir hasta el final de carrera. Sólo de esta manera se podrá supervisar la cámara de vacío en cada fase y evitar entrar en contacto con la barra de soldadura y la línea de soldadura cuando las mismas están aún calientes.
- Envasar siempre alimentos adecuadamente fríos: con productos enfriados a 3°C se obtienen los mejores resultados de conservación. Además, se evita la formación de vapores que pueden causar problemas en el funcionamiento del cajón. Controlar el proceso de vacío con atención y en caso se advierta la formación de burbujas en los líquidos, evitar la salida anticipando el sellado.
- Si los líquidos llegan a la aspiración de la bomba, la misma se puede dañar.
- Antes de usar recipientes de cualquier tipo, asegurarse que los mismos sean suficientemente fuertes para resistir al vacío también si se colocan en el refrigerador, para evitar la implosión que puede ser peligrosa para el usuario.
- Nunca cerrar el cajón durante su funcionamiento, porque se impediría la ventilación del aparato. Cerrar el cajón sólo cuando el aparato se ha enfriado completamente.

Limpieza y mantenimiento

- Para limpiar el aparato usar sólo paños húmedos y productos desinfectantes y detergentes no agresivos. No usar esponjas o paños abrasivos para evitar dañar las superficies de acero y las superficies de la tapa.
- Agua o vapor podrían alcanzar partes bajo tensión y causar cortocircuito. Nunca utilizar agua corriente o aparatos de limpieza a vapor.
- Realizar periódicamente el ciclo de deshumidificación del aceite de la bomba de vacío para reducir la corrosión interna causada por aspiración de vapores o líquidos.

ÍNDICE

CONSEJOS PARA LA SALVAGUARDIA DEL AMBIENTE	138
ANTES DE UTILIZAR FVCD 270	139
LIMPIEZA PRELIMINAR DE LA CÁMARA DE VACÍO Y DE LA TAPA.....	139
DESCRIPCIÓN DEL APARATO	140
NOCIONES SOBRE LAS POSIBLES MODALIDADES OPERATIVAS	141
CICLOS DE VACÍO PARA LAS BOLSAS	141
CICLOS DE VACÍO EN LOS RECIPIENTES.....	141
CICLOS DE MANTENIMIENTO.....	141
NOCIONES SOBRE LAS BOLSAS DE VACÍO.....	142
NOCIONES SOBRE LOS RECIPIENTES PARA ENVASAR AL VACÍO	143
NOCIONES SOBRE LA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS	144
TIEMPOS DE CONSERVACIÓN INDICATIVOS.....	144
PREPARACIÓN: USO DE BOLSAS DE VACÍO	145
PREPARACIÓN: USO DE RECIPIENTES DE VACÍO	146
PANEL DE MANDOS	147
FUNCIONAMIENTO.....	148
ENCENDIDO.....	148
CICLO DE VACÍO PARA LA CONSERVACIÓN	148
CICLO DE VACÍO PARA LA COCCIÓN.....	150
CICLO DE VACÍO PARA TARROS - BREVE.....	151
CICLO DE VACÍO PARA TARROS - LARGO.....	152
CICLO DE VACÍO PARA ENVASES CON RECIPIENTE EN EL EXTERIOR DE LA CÁMARA	154
INTERRUPCIÓN DEL CICLO EN CURSO	154
SEÑALIZACIONES Y ADVERTENCIAS	155
ADVERTENCIA DE LA NECESIDAD DE SUSTITUCIÓN DEL ACEITE DE LA BOMBA...	155
SEÑALIZACIÓN DE VACÍO INSUFICIENTE	155
INTERRUPCIÓN TEMPORAL DE LA ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA.....	156
ADVERTENCIA SOBRE EL MANTENIMIENTO ORDINARIO	156
NORMAS ELEMENTALES DE SEGURIDAD	156
LIMPIEZA DE LAS SUPERFICIES EXTERNAS	156
PANEL DE MANDOS	157
LIMPIEZA DE LA CÁMARA DE VACÍO.....	157
LIMPIEZA DE LA TAPA	157
LIMPIEZA DE LA BARRA SOLDADORA	158
DESHUMIDIFICACIÓN DEL ACEITE DE LA BOMBA	159
PERÍODOS DE INACTIVIDAD.....	159
MAL FUNCIONAMIENTO	159
GUÍA PARA LA BÚSQUEDA DE AVERÍAS	160



USO

CONSEJOS PARA LA SALVAGUARDIA DEL AMBIENTE

1) EMBALAJE:

El material de embalaje es reciclable al 100% y está marcado con el símbolo del reciclaje. Para su eliminación cumpla con las normativas locales. Mantenga el material de embalaje (bolsas de plástico, partes de poliestireno, etc.) lejos del alcance de los niños porque constituye una potencial fuente de peligro.

2) DESGUACE/ELIMINACIÓN:

El aparato se ha fabricado con material reciclable. Este aparato está marcado de conformidad con la Directiva Europea 2002/96/CE, sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Asegurándose de desguazar el aparato correctamente, se contribuye a prevenir las potenciales consecuencias negativas para el ambiente y la salud.



El símbolo puesto en el aparato o en la documentación de acompañamiento indica que este aparato no se debe tratar como desecho doméstico sino que se debe entregar al punto de recogida adecuado para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

En el momento del desguace inutilice el aparato cortando el cable de alimentación y quite la tapa, de manera que los niños no puedan acceder fácilmente al interior del aparato.

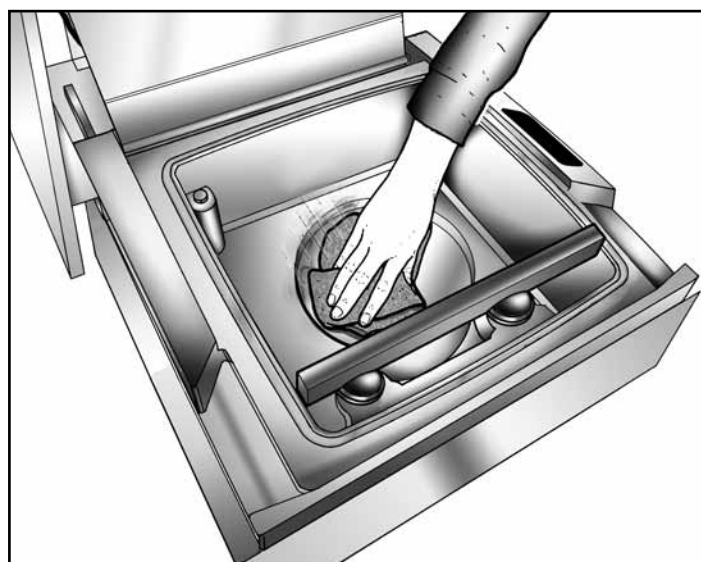
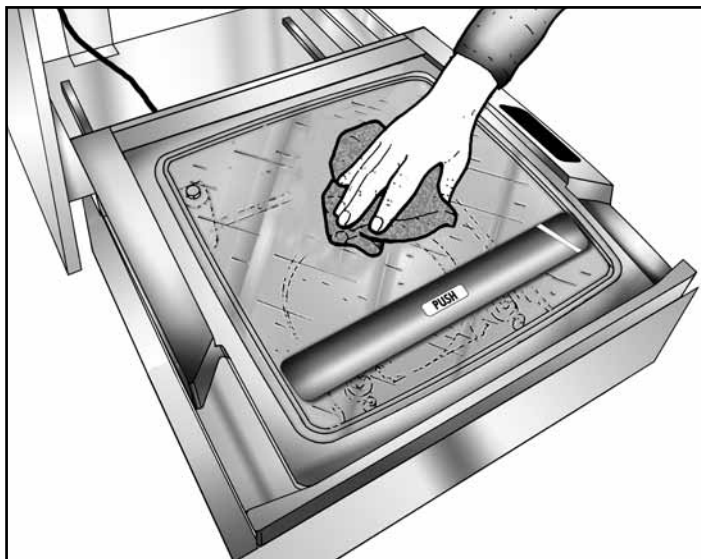
Desguácelo cumpliendo con las normas locales para la eliminación de los desechos y entréguelo a los correspondientes puntos de recogida, no dejándolo sin custodia ni siquiera por pocos días, porque constituye una fuente de peligro para los niños.

Para ulteriores informaciones sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este aparato, contacte con la correspondiente oficina local, el servicio de recogida de desechos o el revendedor en el que ha comprado el aparato.

ANTES DE UTILIZAR FVCD270

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.



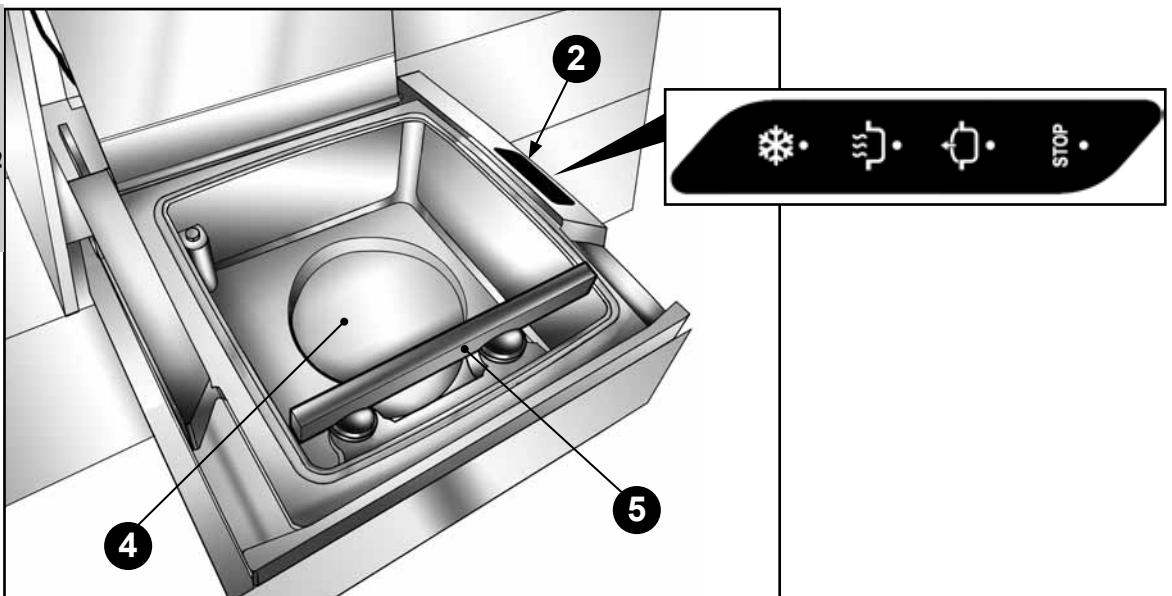
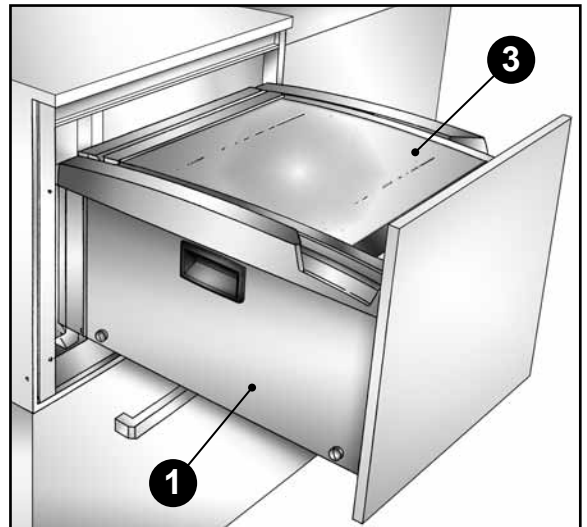
DESCRIPCIÓN DEL APARATO

El aparato está formado por el cuerpo de la máquina (1) extraíble 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.

El encendido del aparato se realiza conectándolo a una toma eléctrica idónea.

- 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



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.

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.

El vacío creado puede ser de 4 niveles diferentes:

CICLOS DE VACÍO PARA LAS BOLSAS



Ciclo de vacío para la conservación.

El nivel de vacío es extremo, el aire dentro de la bolsa se elimina totalmente.



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.

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.


CICLOS DE VACÍO EN LOS RECIPIENTES



Ciclo de vacío en los tarros BREVE.

Utilizado para los recipientes para envasar al vacío de material plástico, de uso doméstico (suministrados a petición).



Ciclo de vacío en los tarros LARGO (se activa presionando durante 5 segundos la tecla ). Se utiliza para recipientes de vacío para uso profesional.

CICLOS DE MANTENIMIENTO



Ciclo automático de deshumidificación del aceite de la bomba (se activa presionando por 5 segundos la tecla ).

Permite evacuar el vapor de agua que se produce dentro de la bomba cuando se utiliza el aparato. La duración es de 20 minutos y se debe realizar periódicamente.

NOCIONES SOBRE LAS BOLSAS DE VACÍO

Las bolsas empleadas para la conservación al vacío y/o cocción de los alimentos tienen una capa externa de nylon (capa barrera), que impide el pasaje del oxígeno desde el exterior hacia el interior de la bolsa, preservando las propiedades organolépticas del alimento envasado.

Las bolsas adecuadas para el uso descrito en el presente manual son:

- **BOLSAS PARA LA CONSERVACIÓN (de PA/PE).**

Son lisas y opacas y generalmente tienen 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 indicadas para la técnica culinaria de la cocción al vacío.

- **BOLSAS PARA LA COCCIÓN (de OPA/PP).**

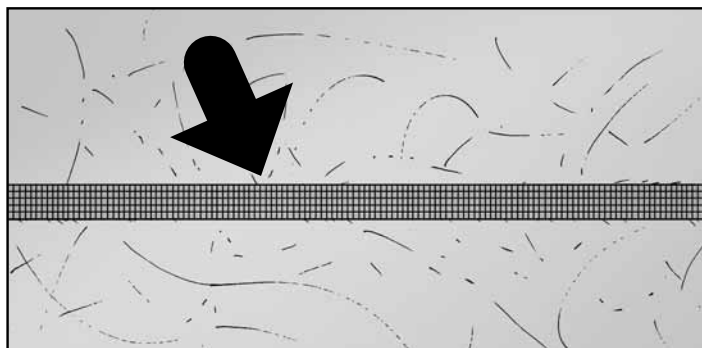
Son lisas y brillantes y generalmente tienen un espesor de 75-85 micrones.

Son indicadas para la cocción al vacío. Con esta técnica la temperatura máxima alcanzada es de 100°C 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.

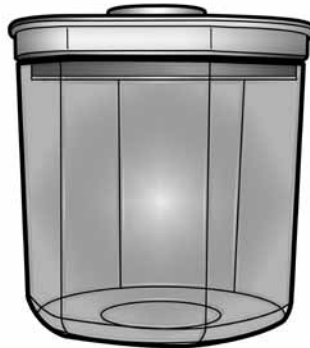
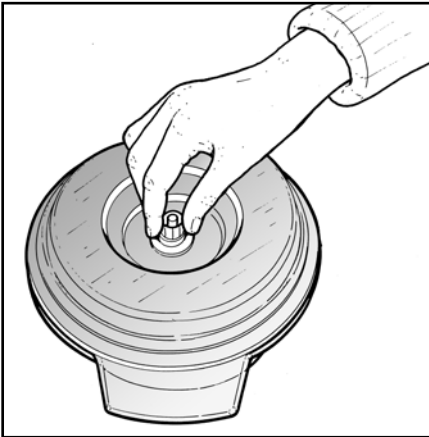
Las bolsas de vacío son indicadas para el envasado de productos que no sean excesivamente sensibles al aplastamiento (carne, embutidos, quesos duros, legumbres, etc.).

Es esencial el perfecto sellado, el cual se evidencia mediante un cordón de soldadura bien marcado y sin puntos de quemadura.



NOCIONES SOBRE LOS RECIPIENTES PARA ENVASAR AL VACÍO

- En comercio normalmente se encuentran recipientes para envasar al vacío de material plástico transparente, 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. Están disponibles a petición.
- 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.
- Para evitar la implosión o la excesiva deformación de estos recipientes debido al alto nivel de vacío que puede alcanzar **FVCD 270**, el aparato cuenta con un específico ciclo de funcionamiento que detiene automáticamente la evacuación del aire a un nivel de vacío tal que garantice una buena conservación pero preservando al mismo tiempo la integridad del recipiente.
- Si por el contrario usted posee recipientes de elevada rigidez, de acero o vidrio, capaces de resistir a un nivel de vacío elevado que se puede alcanzar con **FVCD 270**, es posible programar un ciclo más largo que pone el vacío dentro del recipiente cerca de cero.
- Obviamente el uso de recipientes de cualquier tipo, está vinculado a las dimensiones máximas de la cámara de vacío en el interior de la cual se deben colocar.



NOCIONES SOBRE LA CONSERVACIÓN AL 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 bactericas.

Por lo tanto se aconseja envasar al vacío productos que se hayan enfriado en el frigorífico durante el tiempo suficiente para alcanzar la temperatura de 3 °C.

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 +3°.
- 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, enváselas en los tarros de vidrio y luego pastoricelas 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 que se enumeran son puramente indicativos y dependen de la calidad inicial del producto que se va a conservar, de la temperatura de conservación, del tiempo de enfriamiento en el caso de alimentos cocinados, del grado de vacío alcanzado y de la calidad de la bolsa de vacío utilizada.

- **Ensaladas frescas:** hasta 12 días
- **Quesos frescos:** hasta 20 días
- **Pescados frescos:** hasta 7 días
- **Carnes frescas:** hasta 15 días

PREPARACIÓN: USO DE BOLSAS DE VACÍO

- 1) Después de tres minutos de uso, la máquina entra en estado de bajo consumo. Para salir del estado de bajo consumo, presionar cualquier tecla.
- 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) Apoye la bolsa en posición centrada en la barra soldadora (A), de manera que el borde abierto sobresalga de alrededor de 2 cm respecto a la barra (Fig. 1 y 2).
- 5) En caso de envasado de productos líquidos, llene la bolsa por debajo de la mitad de su volumen.
- 6) Cierre la tapa del aparato.

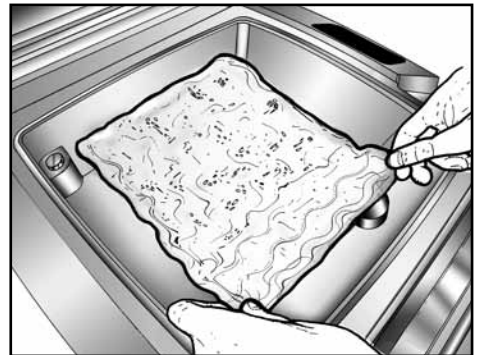
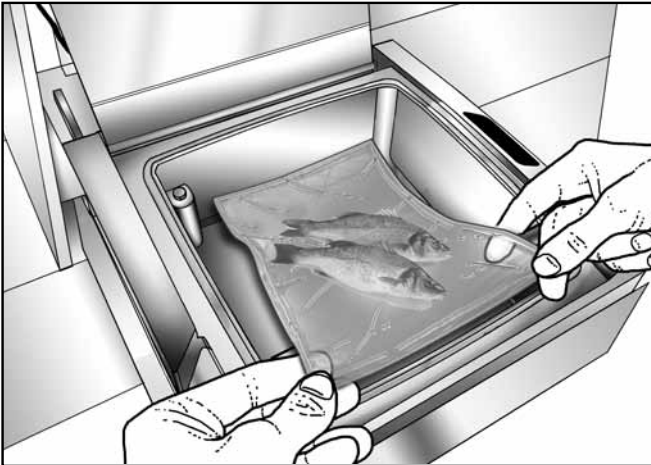


Fig. 1

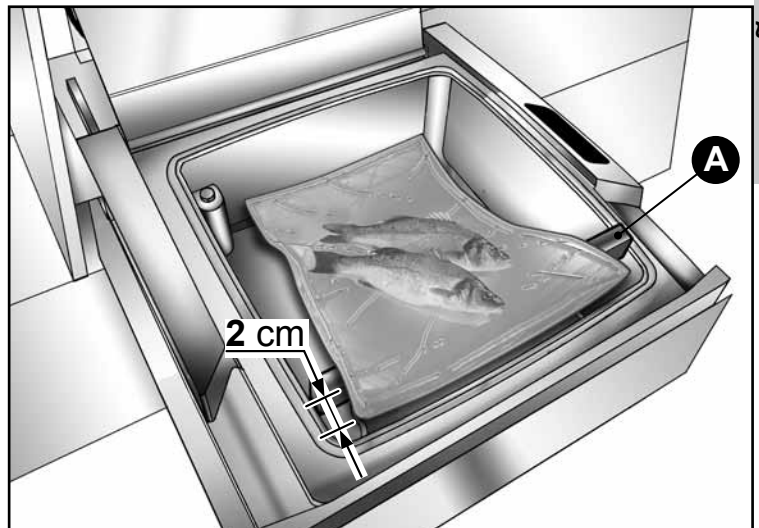


Fig. 2

PREPARACIÓN: USO DE RECIPIENTES DE VACÍO

Se pueden utilizar:

- Recipientes de vacío de plástico (ATENCIÓN: de uso doméstico), dotados de válvula en la tapa (sólo con ciclo recipientes breve).
- Recipientes de vacío inox profesionales, dotados de válvula en la tapa.
- Ollas, tarros o fuentes en combinación con tapas especiales para el vacío.



Para todos los tipos, en caso de alimentos líquidos, los recipientes se pueden llenar al máximo hasta $\frac{3}{4}$ de su volumen útil.

En base al tipo de recipiente seleccionado, se programa el correspondiente ciclo para tarros (breve para los recipientes de vacío de plástico sensibles al aplastamiento y largo para los rígidos de tipo profesional).

Las válvulas de las tapas se deben predisponer de manera que se pueda aspirar el aire del recipiente.

- 1) 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.
- 2) Llene el recipiente con el producto hasta un máximo de $\frac{3}{4}$ del propio volumen si se trata de alimentos líquidos.
- 3) Coloque el recipiente dentro de la cámara de vacío (Fig. 1).
- 4) Cierre la tapa del aparato.

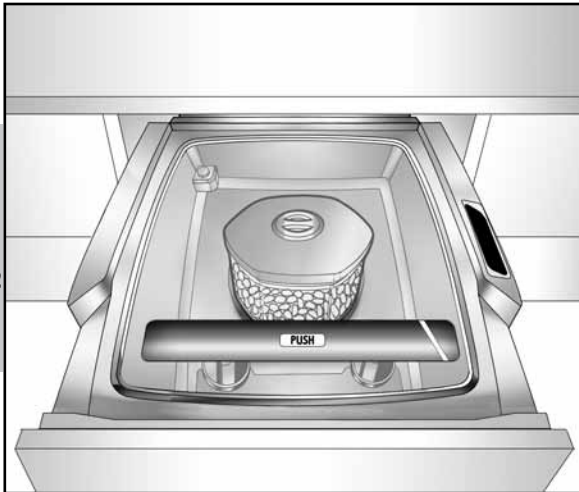
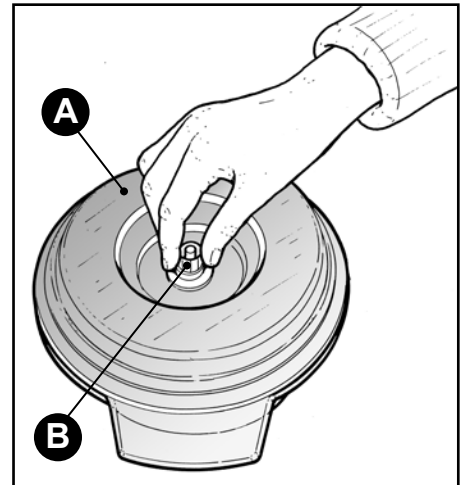
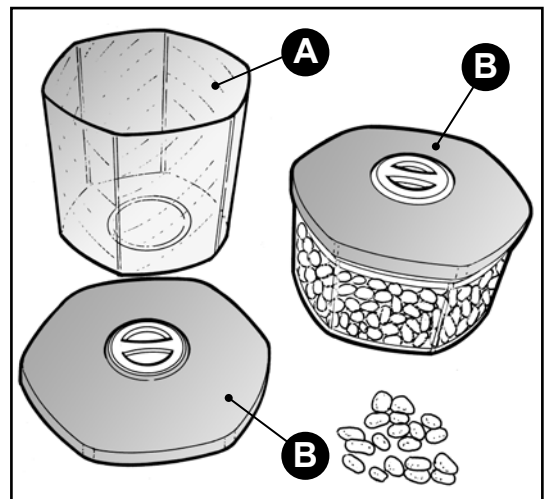


Fig. 1



PANEL DE MANDOS

- 1) Teclas.
- 2) Indicadores luminosos (leds).



Selecciona el ciclo de vacío para la conservación.

- Una vez que se haya iniciado el ciclo, si se vuelve a seleccionar la tecla, la máquina pasa directamente al soldado de la bolsa.



Si se presiona por 5 segundos, activa el ciclo de deshumidificación del aceite de la bomba. Es un ciclo de mantenimiento, que se debe repetir periódicamente, cuya duración es de 20 minutos.



Selecciona el ciclo de vacío para la cocción.

- Una vez que se haya iniciado el ciclo, si se vuelve a seleccionar la tecla, la máquina pasa directamente al soldado de la bolsa.



Interrumpe el ciclo en curso.



Selecciona el ciclo breve para el vacío en recipientes de uso doméstico.

- El vacío dentro del recipiente alcanza alrededor de 0,15- 0,3 bar.



Presionada por 5 segundos, se activa el ciclo para el vacío en recipientes de tipo profesional.



Después de tres minutos de uso, la máquina entra en estado de bajo consumo. Para salir del estado de bajo consumo, presionar cualquier tecla.


FUNCIONAMIENTO

ENCENDIDO

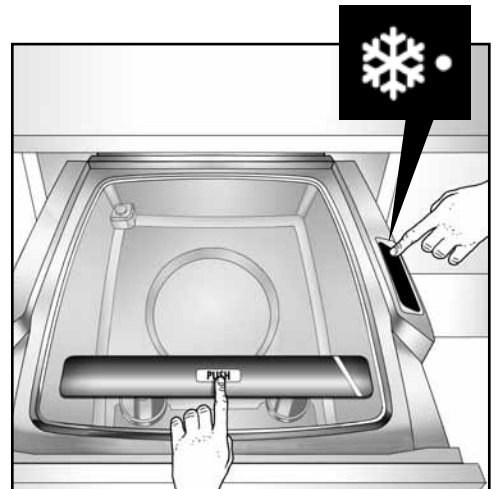
- Después de tres minutos de uso, la máquina entra en estado de bajo consumo. Para salir del estado de bajo consumo, presionar cualquier tecla.

CICLO DE VACÍO PARA LA CONSERVACIÓN



Después de preparar el envase dentro de la cámara de vacío como se describe en el capítulo “Preparación”, cierre la tapa haciendo una ligera presión en correspondencia de la parte anterior y seleccione simultáneamente la Tecla . El ciclo de vacío para la conservación se pone en marcha.

Quando el ciclo se pone en marcha se emite una señal acústica (Beep breve).



El ciclo procede automáticamente en el siguiente orden:

La fase de evacuación la señala el indicador luminoso de la tecla  intermitente.



La fase de soldadura la señala el indicador luminoso de la tecla  encendido.

Durante la sucesiva fase de descarga todos los indicadores luminosos regresan a la situación de encendido inicial.


- Cuando la cámara de vacío resulta descomprimida, es posible abrir la tapa y extraer la bolsa sellada (al término de la fase de descarga).
- En caso de ciclo de vacío para la conservación, el producto se presentará envuelto de manera apretada y comprimido por la bolsa.



- Al término del ciclo se emite una señal acústica (Beep breve) que indica que la máquina está lista para un nuevo ciclo.


 **Si se presiona la tecla  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.**

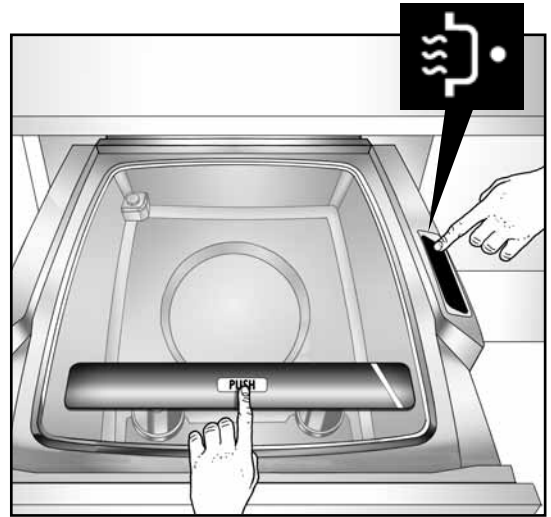
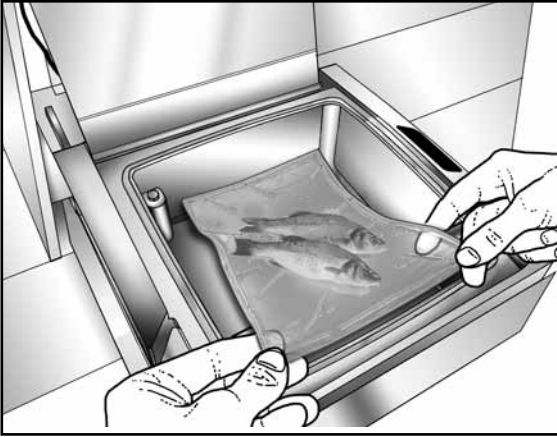
 **Para salir del estado de bajo consumo, presionar cualquier tecla.**

CICLO DE VACÍO PARA LA COCCIÓN




Después de preparar el envase dentro de la cámara de vacío como se describe en el capítulo “Preparación”, cierre la tapa haciendo una ligera presión en correspondencia de la parte anterior y seleccione simultáneamente la Tecla . El ciclo de vacío para la cocción se pone en marcha.

Cuando el ciclo se pone en marcha se emite una señal acústica (Beep breve).



El ciclo procede automáticamente en el siguiente orden:


La fase de evacuación la señala el indicador luminoso de la tecla  intermitente.

La fase de soldadura la señala el indicador luminoso de la tecla  encendido.


Durante la sucesiva fase de descarga todos los indicadores luminosos regresan a la situación de encendido inicial.

- Cuando la cámara de vacío resulta descomprimida, es posible abrir la tapa y extraer la bolsa sellada.
- Como en el caso del ciclo de vacío para la conservación, en el ciclo de vacío para la cocción, el producto se presentará envuelto de manera apretada y comprimido por la bolsa.
- Al término del ciclo se emite una señal acústica (Beep breve) que indica que la máquina está lista para un nuevo ciclo.



Si se presiona la tecla  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.




Para salir del estado de bajo consumo, presionar cualquier tecla.

CICLO DE VACÍO PARA TARROS - BREVE

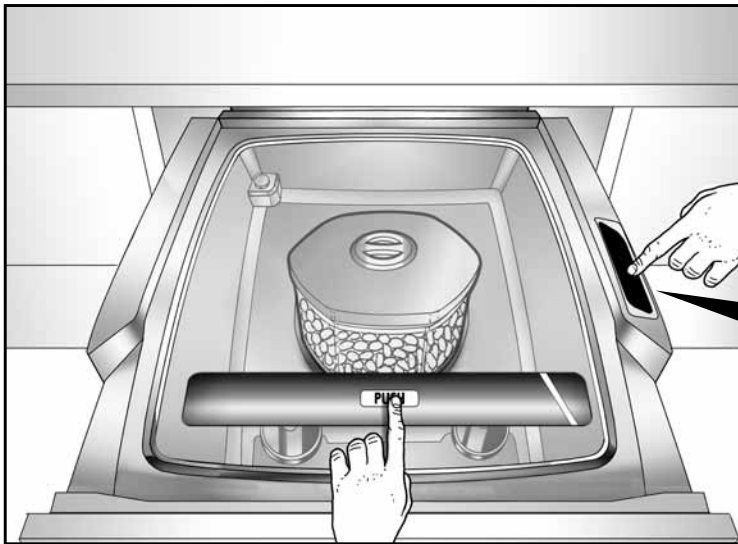


Solicite los recipientes de vacío más adecuados a vuestro revendedor de confianza.

Después de introducir el recipiente dentro de la cámara de vacío como se describe en el capítulo "Preparación", cierre la tapa haciendo una ligera presión en correspondencia de la parte anterior y

seleccione simultáneamente la Tecla .

Cuando el ciclo se pone en marcha se emite una señal acústica (Beep breve).



El ciclo procede automáticamente en el siguiente orden:

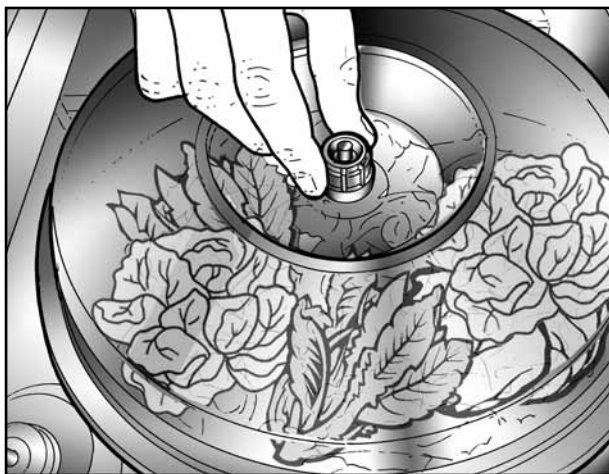
La fase de evacuación la señala el indicador luminoso de la tecla  intermitente.

- Durante la sucesiva fase de descarga todos los indicadores luminosos regresan a la situación de encendido inicial.
- **Al término del ciclo se emite una señal acústica (Beep breve) que indica que la máquina está lista para un nuevo ciclo.** La cuba resulta descomprimida lo cual permite la extracción del recipiente.



El ciclo se puede interrumpir anticipadamente presionando la tecla  .

Cierre inmediatamente la válvula de aspiración del recipiente para evitar que vuelva a entrar aire en el recipiente.



El vacío que se obtiene con este ciclo es de alrededor del 80% del vacío que se puede alcanzar con FVCD 270 y es indicado para los recipientes de plástico de uso no profesional.

CICLO DE VACÍO PARA TARROS - LARGO

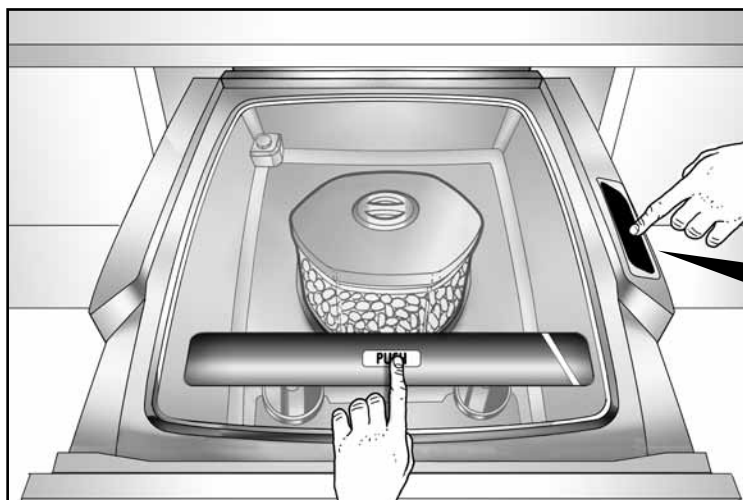


Solicite los recipientes de vacío más adecuados a vuestro revendedor de confianza.

Después de introducir el recipiente dentro de la cámara de vacío como se describe en el capítulo "Preparación", cierre la tapa haciendo una ligera presión en correspondencia de la parte anterior y


seleccione simultáneamente la Tecla , manteniéndola presionada durante cinco segundos.

Cuando el ciclo se pone en marcha se emite una señal acústica (Beep breve).



5 segundos

El ciclo procede automáticamente en el siguiente orden:

La fase de evacuación la señala el indicador luminoso de la tecla  intermitente.

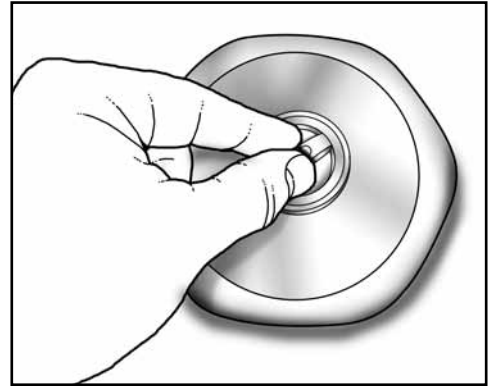
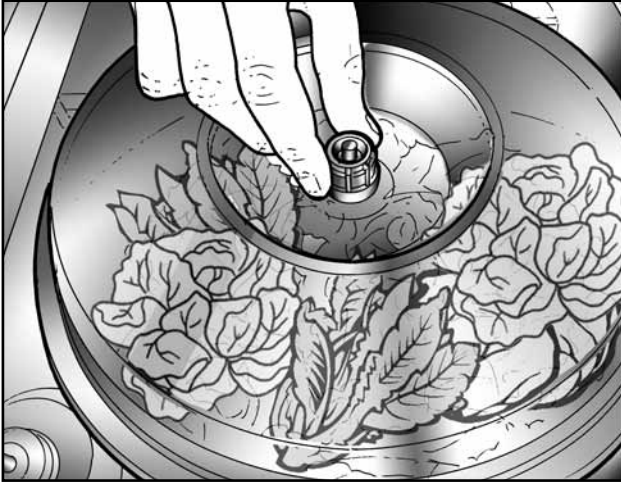
- Durante la sucesiva fase de descarga todos los indicadores luminosos regresan a la situación de encendido inicial.
- **Al término del ciclo se emite una señal acústica (Beep breve) que indica que la máquina está lista para un nuevo ciclo.** La cuba resulta descomprimida lo cual permite la extracción del recipiente.



El ciclo se puede interrumpir anticipadamente presionando la tecla



Cierre inmediatamente la válvula de aspiración del recipiente para evitar que vuelva a entrar aire en el recipiente.



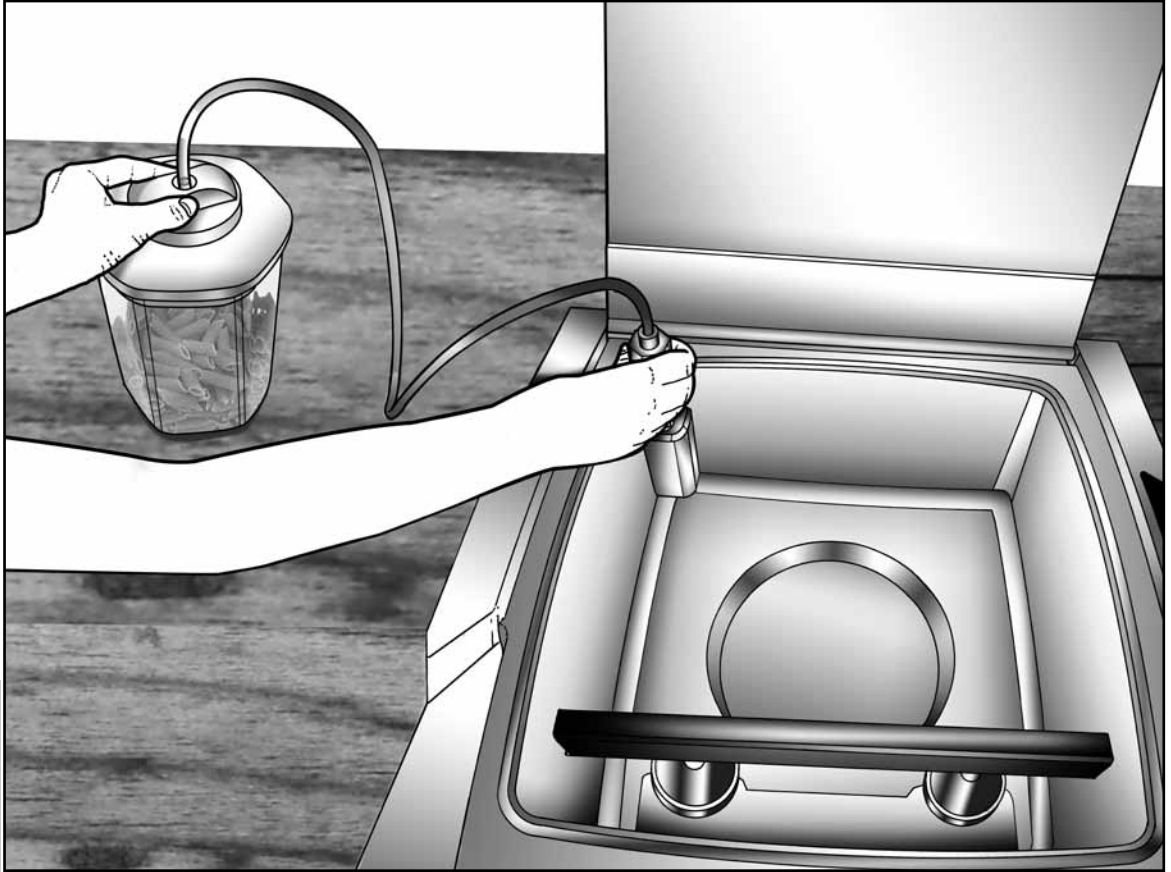
El vacío que se obtiene con este ciclo es de alrededor del 100% del vacío que se puede alcanzar con FVCD 270 y por lo tanto es indicado sólo para envases muy resistentes de plástico muy espeso, vidrio o acero.

CICLO DE VACÍO PARA ENVASES CON RECIPIENTE EN EL EXTERIOR DE LA CÁMARA

Solicite los recipientes de vacío y el dispositivo de aspiración más adecuados a vuestro revendedor de confianza.

Si se opera con recipientes que exceden la capacidad de la cámara de vacío, el dispositivo de aspiración se obtiene a petición.

Activar el ciclo recipientes adecuado al tipo de envase (breve para recipientes de plástico, largo para recipientes profesionales de alta resistencia) y presionar el dispositivo de aspiración por un lado en la toma de aspiración del aparato (ángulo alto a la derecha de la cámara de vacío), y por el otro en el recipiente.



ESPAÑOL

INTERRUPCIÓN DEL CICLO EN CURSO

STOP •

Si se presiona la tecla **STOP •**, una señal acústica avisa que el ciclo se interrumpe inmediatamente.

La soldadura de las bolsas no se realiza y la cuba se descomprime.

Después de la fase de descarga, los indicadores luminosos regresan a la situación de encendido inicial.

SEÑALIZACIONES Y ADVERTENCIAS

ADVERTENCIA DE LA NECESIDAD DE SUSTITUCIÓN DEL ACEITE DE LA BOMBA

FVCD 270 cuenta con una bomba de vacío de altas prestaciones, lubricada mediante recirculación de aceite con un lubricante especial estudiado para esta aplicación. Con el uso de la máquina, el aceite está sometido a un normal deterioro debido a la aspiración de impurezas y líquidos. Consecuentemente para no perjudicar el rendimiento del aparato, es necesario realizar un cambio de aceite cada 2500 ciclos, que equivalen a alrededor de 150 horas de funcionamiento. **FVCD 270** señala cuando hay que cambiar el aceite.



El aceite lo debe cambiar exclusivamente un Revendedor autorizado.


Después de alcanzar por primera vez el límite de 2500 ciclos, cuando se enciende la máquina **todos los indicadores luminosos del panel de mandos parpadean durante 3 segundos y se oye una señal acústica (Beep largo)**. Este tipo de señalización visiva y acústica advierte que hay que sustituir el aceite de la bomba.



De todas maneras en presencia de la alarma es posible activar cualquier ciclo. La alarma se pone en cero después de que se sustituye el aceite.

SEÑALIZACIÓN DE VACÍO INSUFICIENTE

FVCD 270 cuenta con un dispositivo que detecta el grado de vacío alcanzado dentro de la cámara y que es determinante para el correcto funcionamiento del aparato. Si no se alcanza un mínimo nivel de vacío, el ciclo se interrumpe automáticamente después de alrededor de un minuto.

El aparato señala la anomalía con el indicador luminoso de la tecla , que parpadea durante **20 segundos acompañado por una señal acústica intermitente.**

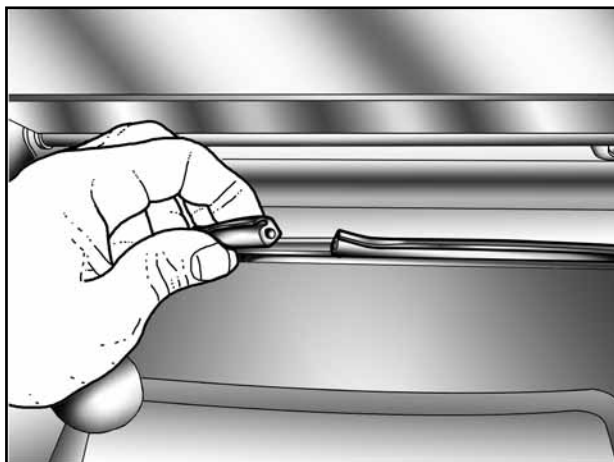
La señalización se detiene con la activación de un nuevo ciclo. Si la causa no se elimina, se repite la situación de alarma descrita.

En caso de señalización de vacío insuficiente, antes de llamar al Revendedor o al centro de asistencia autorizado, verifique el cierre correcto de la tapa y la correcta introducción de la junta en el alojamiento.

Si la situación de anomalía continúa después de realizar los controles sugeridos, llame al Revendedor o al centro de asistencia autorizado comunicando los datos de la placa de matrícula.



¡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.



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.

Si la alimentación falta en la fase de encendido inicial, cuando se restablece la alimentación la máquina regresa al encendido inicial.



ATENCIÓN: *En caso de interrupción de corriente eléctrica en el desarrollo del proceso de vacío, el vacío permanece en la cámara y la tapa no se puede abrir. No intentar de ninguna manera abrir la tapa con fuerza o con la ayuda de herramientas. Cuando se restablece la alimentación eléctrica será nuevamente posible abrir la tapa.*

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**.

NORMAS ELEMENTALES DE SEGURIDAD

Para realizar las operaciones de limpieza y mantenimiento ordinario en condiciones de seguridad, respete 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.



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.

LIMPIEZA DE LAS SUPERFICIES EXTERNAS

BASTIDOR

- Las superficies externas de **FVCD 270** 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 irremediabilmente las superficies.



¡ATENCIÓN! Durante la limpieza NO quite las placas de matrícula. Las mismas suministran informaciones importantes sobre el aparato, para la asistencia técnica.

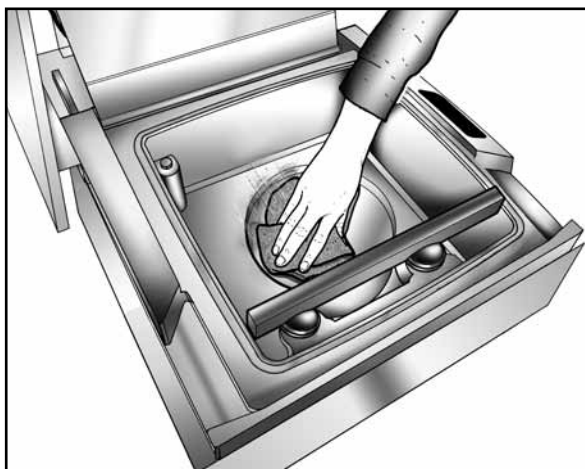
PANEL DE MANDOS

- El panel de mandos de **FVCD 270** tiene mandos “Soft-touch” totalmente carentes de pulsadores salientes, para una limpieza fácil que se puede realizar con productos específicos para las superficies de vidrio.
- Se recomienda usar un paño suave con poco detergente y secar con cuidado.


LIMPIEZA DE LA CÁMARA DE VACÍO

 **¡ATENCIÓN!**
Quite la alimentación eléctrica antes de intervenir para el mantenimiento.

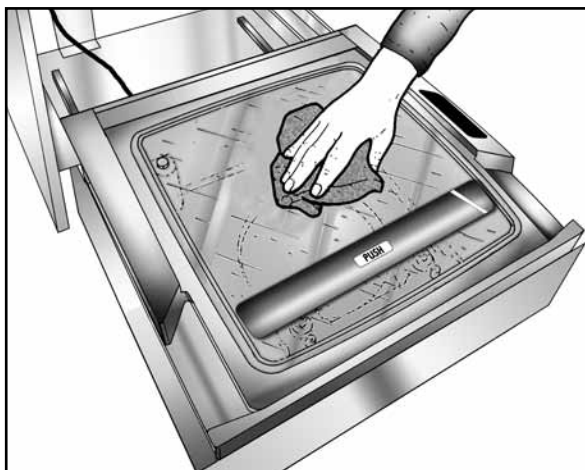
- Para garantizar la higiene y la tutela de la calidad de los productos alimentarios envasados, limpie el interior de la cámara de vacío después de cada uso.
- La conformación de la cámara permite realizar una limpieza rápida.
- Se recomienda el uso de un paño suave o de una esponja no abrasiva y un detergente neutro o con sustancia desinfectante de base alcohólica.



LIMPIEZA DE LA TAPA

 **¡ATENCIÓN!** *Quite la alimentación eléctrica antes de intervenir para el mantenimiento.*

- De la misma manera se aconseja limpiar la tapa 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.



LIMPIEZA DE LA BARRA SOLDADORA



¡ATENCIÓN!

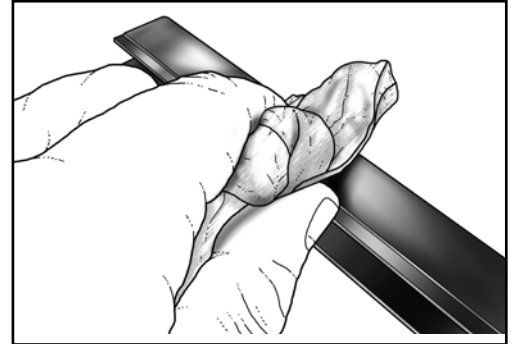
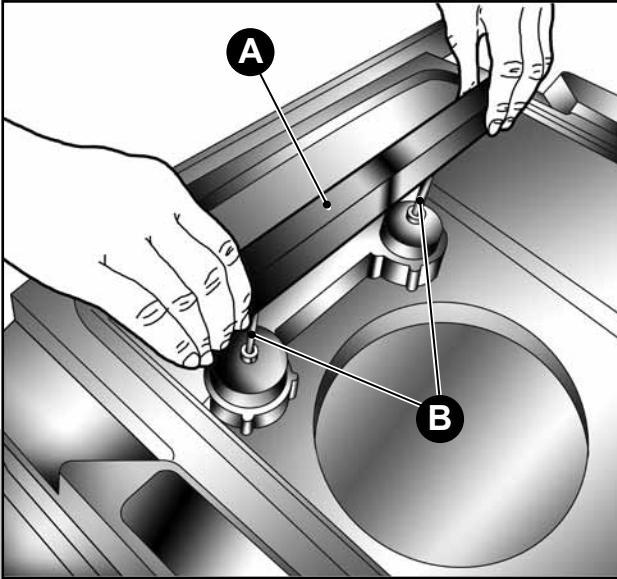
Quite la alimentación eléctrica antes de intervenir para el mantenimiento.

- 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.
- 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!



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 por lo menos dos-tres ciclos completos de "Vacío en los tarros largo" con cámara vacía. Esto permite regular la temperatura del aceite de la bomba a régimen y evacuar el vapor de agua.
- 3) **Le recomendamos realizar periódicamente el ciclo de deshumidificación del aceite de la bomba, presionando por 5 segundos la tecla**  **.**

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 FVCD 270.

- En cuanto se reinicie, **realice un ciclo automático de deshumidificación del aceite de la bomba presionando por 5 segundos la tecla**  **.**
- El ciclo tiene una duración de 20 minutos. Al término, la máquina se pone en estado de stand-by.

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, **FVCD 270** 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.

GUÍA PARA LA BÚSQUEDA DE AVERÍAS

ANOMALÍA FUNCIONAL	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN
El ciclo no se pone en marcha y todos los indicadores luminosos del panel de mandos parpadean.	Sobrecalentamiento; daño al circuito electrónico.	<ul style="list-style-type: none"> • Apague la máquina y espere alrededor de 15 minutos para el enfriamiento y restablecimiento automático de las protecciones térmicas. Si cuando la enciende se vuelve a presentar el mismo problema, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica para revisar la máquina.
El indicador luminoso de la tecla STOP parpadea acompañado por una señal acústica intermitente.	Vacío insuficiente en la cámara por uno de los siguientes motivos: <ul style="list-style-type: none"> • No se ha presionado la tapa al inicio del ciclo. • Junta de la tapa deteriorada o mal colocada. • Pérdida del circuito de vacío. • Sensor de vacío defectuoso. • Bomba de vacío obstruida. 	<ul style="list-style-type: none"> • Presione la tapa al ponerse en marcha el ciclo. • Controle y de ser necesario cambie la junta de la tapa. • Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica para la revisión del circuito del aire. • Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica para la revisión del sensor de vacío. • Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica para la revisión de la bomba de vacío.
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 2500 ciclos de funcionamiento.	<ul style="list-style-type: none"> • Intervención de un técnico para la sustitución del aceite de la bomba.
El ciclo se pone en marcha (las teclas parpadean) pero la bomba no arranca.	Intervención de la protección térmica de la bomba por sobrecalentamiento.	<ul style="list-style-type: none"> • Apague el aparato y espere alrededor de 15 minutos antes de volver a darle tensión.
La máquina no se enciende.	Falta de energía.	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique la conexión a la línea eléctrica.

ANOMALÍA FUNCIONAL	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN
Vacío insuficiente en la bolsa.	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • Coloque la bolsa correctamente sobre la barra soldadora. • 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. • Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica para la revisión de los pistones de elevación de la barra y de la resistencia de soldadura. • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • Electroválvula de 3 vías bloqueada o sucia. • Contactos sucios. • Resistencia de la barra soldadora rota. • Falta de alimentación eléctrica de la barra soldadora. 	<ul style="list-style-type: none"> • Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica para la sustitución de la electroválvula. • Extraiga la barra soldadora de los dos pernos y limpie con un cepillo los dos agujeros de contacto de la barra. • Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica para la sustitución de la barra soldadora. • Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica para la revisión del cableado y de la instalación eléctrica de la máquina.

INDICAÇÕES DE SEGURANÇA E ADVERTÊNCIAS

- Este produto está em conformidade com as disposições em vigor em matéria de segurança. Um uso impróprio pode, de qualquer modo, provocar danos a pessoas e/ou coisas.
- O presente manual constitui parte integrante do produto e fornece todas as indicações necessárias para a instalação, o uso e a manutenção corretos da aparelhagem para que sejam evitados perigos que possam causar danos a pessoas e/ou coisas. O fabricante não se responsabiliza por danos causados pela inobservância das presentes instruções.
- É obrigatório que o usuário e o instalador leiam atentamente este manual e consultem-no sempre; além disso, ele deve ser repostado em local conhecido e de fácil acesso e entregue também a eventuais futuros usuários.

Uso previsto

- Este aparelho se destina exclusivamente ao uso doméstico.
- O aparelho não se destina ao uso em ambientes externos.
- Este aparelho se destina somente ao uso para o qual foi concebido, ou seja, para o embalamento a vácuo de alimentos.
- Qualquer outro uso deve ser considerado impróprio e potencialmente perigoso.
- Absolutamente não embalar a vácuo alimentos vivos (moluscos etc.).
- Este aparelho não é adequado ao uso por parte de pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais reduzidas ou sem experiência, salvo se forem supervisionadas e instruídas para o uso do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança. Não deixar que o aparelho seja usado como brinquedo por crianças. Essas pessoas podem utilizar o aparelho sem supervisão apenas e exclusivamente se o uso lhes for explicado e se forem capazes de utilizar o aparelho com toda a segurança. É importante que elas saibam reconhecer e compreender quais perigos podem derivar de um uso incorreto do aparelho.

Crianças

- Manter o aparelho afastado de crianças com idade inferior aos oito anos, ou vigiá-las constantemente.
- Crianças acima dos oito anos de idade podem utilizar o aparelho sem supervisão apenas e exclusivamente se o uso lhes for explicado e se forem capazes de utilizar o aparelho com toda a segurança. É importante que elas saibam reconhecer e compreender quais perigos podem derivar de um uso incorreto do aparelho.

- Estar atento a crianças que se encontrem nas imediações da gaveta. Não permitir que elas brinquem com a gaveta.
- Manter as crianças afastadas do aparelho até que a barra de soldagem e a linha de soldagem se arrefeçam, de modo a evitar qualquer risco de queimadura.
- O material de embalagem (sacos plásticos, pedaços de poliestireno etc.) deve ser mantido fora do alcance de crianças, pois representa uma potencial fonte de perigo.
- Desmanchar o aparelho de acordo com as normas locais para o descarte dos resíduos e entregá-lo nos pontos de recolha específicos, nunca deixando-o sem vigilância, nem mesmo por poucos dias, pois é uma fonte de perigo para as crianças.

Segurança técnica

- Trabalhos de instalação e manutenção extraordinária ou reparos mal executados podem causar graves perigos para o usuário. Permitir que este tipo de intervenção seja executado somente por profissionais qualificados e autorizados pelo fabricante.
- Prestar particular atenção às condições gerais da tampa (presença de rachaduras, descamações, riscos e marcas profundas). Eventuais danos podem causar uma implosão, com grave perigo para o usuário. Nunca utilizar o aparelho se a tampa estiver danificada.
- No aparelho, está instalada uma bomba de vácuo a óleo. Nunca inclinar o aparelho nem virá-lo para baixo, para evitar que o óleo se derrame.
- O funcionamento correto do aparelho só é garantido se ele estiver conectado a sistemas elétricos em conformidade com a lei e absolutamente correspondentes (em tensão, frequência...) aos dados indicados na placa de identificação do aparelho. Em caso de dúvida, solicitar a verificação do sistema a um electricista especializado.
- A segurança elétrica só é garantida se o aparelho for conectado a um sistema regular de ligação à terra. Assegurar-se de que esta condição fundamental para a segurança seja atendida. Em caso de dúvida, solicitar a verificação do sistema a um electricista especializado.
- Tomadas múltiplas ou extensões não garantem a segurança necessária (perigo de incêndio). Portanto, não conectar o aparelho utilizando estes tipos de dispositivo.
- Se componentes elétricos ou mecânicos forem tocados ou modificados, podem ser verificados acidentes e avarias no aparelho. Evitar absolutamente abrir o invólucro do aparelho.

- Se danificado, o cabo de alimentação deve ser substituído por um centro de assistência autorizado.
- Se a ficha se destacar ou se o cabo não dispuser de uma ficha, assegurar-se de que o aparelho seja conectado à rede elétrica por um electricista qualificado.
- Caso sejam notadas anomalias na aparelhagem (por exemplo, cabo elétrico de alimentação danificado ou falha de funcionamento do painel de comandos), não utilizar a máquina e avisar rapidamente o seu centro de assistência autorizado.
- Não utilizar o aparelho com as mãos molhadas ou se estiver em contato com a água.
- O direito de garantia é anulado se a gaveta não for consertada por um centro de assistência autorizado.
- Substituir eventuais peças avariadas ou com defeito exclusivamente por peças de reposição originais fornecidas pelo seu revendedor.
- Em caso de interrupção de corrente elétrica durante o processo de embalo a vácuo, a câmara permanece em vácuo e a tampa não pode ser aberta. Não tentar em nenhuma hipótese abrir a tampa à força ou com o auxílio de utensílios. Quando a alimentação elétrica for restaurada, será novamente possível abrir a tampa.
- Para executar trabalhos de manutenção extraordinária, de instalação ou de reparo, desconectar o aparelho da rede elétrica extraíndo a ficha da tomada; se a tomada não estiver acessível, desativar o sistema elétrico ao qual o aparelho está conectado por meio do interruptor geral correspondente. Antes de executar trabalhos de reparo ou instalação, assegurar-se de que o aparelho está efetivamente desconectado da rede.
- No momento do desmanche, tornar o aparelho inoperante cortando o cabo de alimentação e removendo a tampa, de modo que o interior do aparelho não possa ser facilmente acessado por crianças.

Uso correto

- Perigo de queimadura! Após o procedimento de selagem do saco, a barra de soldagem e a selagem do próprio saco estarão muito quentes. Não tocar a barra de soldagem e a linha de soldagem imediatamente após o processo de selagem.
- Perigo de incêndio! Não conservar materiais e substâncias facilmente inflamáveis nas imediações da gaveta.
- As guias têm uma capacidade máxima de 30 kg. Não sobrecarregar a gaveta aberta nem apoiar-se nela, pois as guias se danificarão.

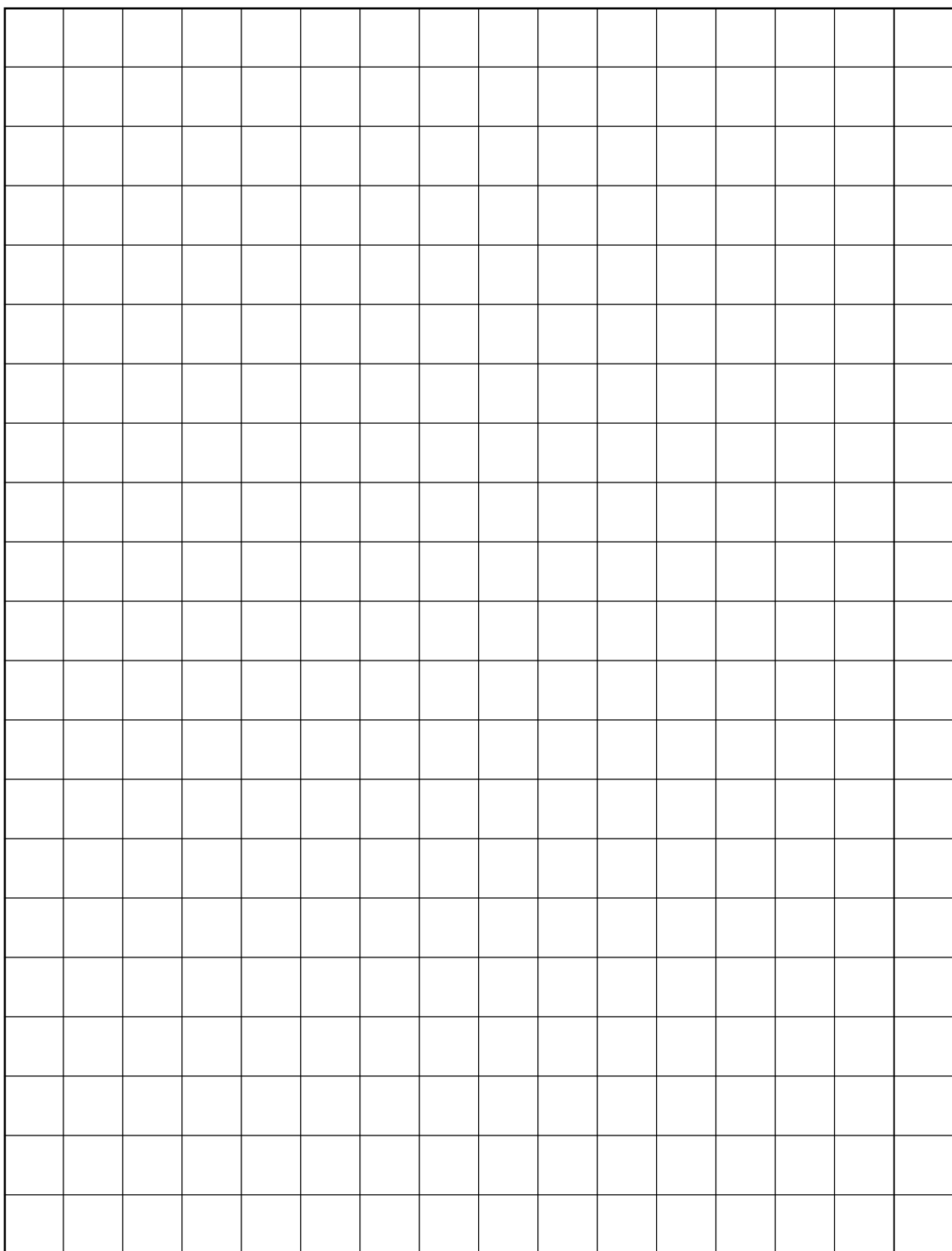
- Eventuais danos à tampa podem causar uma implosão. Não apoiar objeto nenhum sobre a tampa e não bater nenhum tipo de objeto contra a sua superfície. Em caso de impacto acidental contra a tampa, examinar atentamente se ela foi danificada. Em caso de dúvida, consultar o centro de assistência técnica autorizado.
- Não utilizar o aparelho e a tampa como superfície de trabalho, de apoio ou de corte.
- Instalar a gaveta de modo que seja possível extraí-la completamente e que a tampa possa ser aberta até o fim. Somente deste modo é possível supervisionar a câmara de vácuo em todas as fases e evitar entrar em contato com a barra de soldagem e a linha de soldagem quando elas ainda estiverem quentes.
- Sempre embalar os alimentos quando já estiverem suficientemente frios: os melhores resultados de conservação são obtidos com os produtos resfriados a 3°C. Além disso, evita-se a formação de vapores que possam causar distúrbios no funcionamento da gaveta. Monitorar o processo de vácuo com atenção e, caso seja notada a formação de bolhas nos líquidos, antecipar a selagem para evitar o seu transbordamento.
- Se os líquidos alcançarem a aspiração da bomba, ela pode ser danificada.
- Antes de utilizar recipientes ou potes de qualquer tipo, assegurar-se de que eles são suficientemente robustos para resistir ao vácuo mesmo se postos no refrigerador, de modo a evitar uma implosão, que pode se mostrar perigosa para o usuário.
- Nunca fechar a gaveta durante o seu funcionamento, pois isso impede a ventilação do aparelho. Fechar a gaveta somente quando o aparelho estiver completamente arrefecido.

Limpeza e manutenção

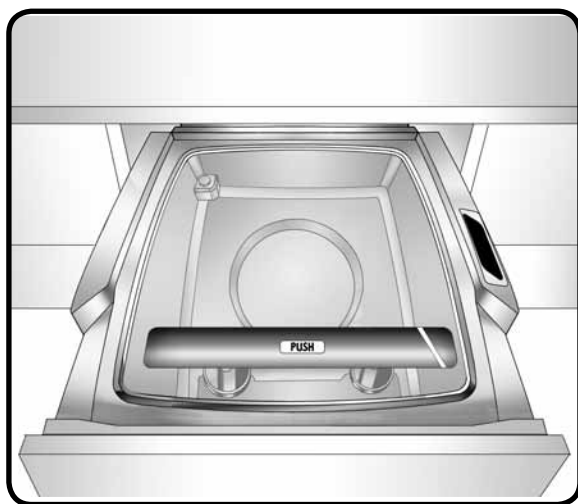
- Para limpar o aparelho, utilizar apenas panos húmidos e produtos desinfetantes ou detergentes não agressivos. Não utilizar esponjas ou panos abrasivos, para evitar danificar as superfícies em aço e a superfície da tampa.
- Água ou vapor podem chegar a partes sob tensão e causar um curto-circuito. Nunca utilizar água corrente ou aparelhos de limpeza a vapor.
- Executar periodicamente o ciclo de desumidificação do óleo da bomba de vácuo, para reduzir a corrosão interna causada pela aspiração de vapores ou líquidos.

ÍNDICE

CONSELHOS PARA A PROTEÇÃO DO MEIO AMBIENTE.....	170
ANTES DE UTILIZAR FVCD 270.....	171
LIMPEZA PRELIMINAR DA CÂMARA DE VÁCUO E DA TAMPA.....	171
DESCRIÇÃO DO APARELHO.....	172
NOÇÕES SOBRE POSSÍVEIS MODALIDADES OPERACIONAIS.....	173
CICLOS DE VÁCUO PARA SACOS	173
CICLOS DE VÁCUO EM RECIPIENTES.....	173
CICLO DE MANUTENÇÃO.....	173
NOÇÕES SOBRE OS SACOS A VÁCUO.....	174
NOÇÕES SOBRE OS RECIPIENTES A VÁCUO	175
NOÇÕES SOBRE A CONSERVAÇÃO A VÁCUO DOS ALIMENTOS.....	176
TEMPOS INDICATIVOS DE CONSERVAÇÃO	176
PREPARAÇÃO: USO DE SACOS A VÁCUO.....	177
PREPARAÇÃO: USO DE RECIPIENTES A VÁCUO	178
PAINEL DE COMANDO	179
FUNCIONAMENTO	180
ACIONAMENTO.....	180
CICLO DE VÁCUO PARA CONSERVAÇÃO.....	180
CICLO DE VÁCUO PARA COZEDURA.....	182
CICLO DE VÁCUO PARA VASILHAMES - BREVE	183
CICLO DE VÁCUO PARA VASILHAMES - LONGO	184
CICLO DE VÁCUO PARA VASILHAMES COM RECIPIENTE NO EXTERIOR DA CÂMARA.....	186
INTERRUPÇÃO DO CICLO EM ANDAMENTO.....	186
SINALIZAÇÕES E AVISOS	187
AVISO SOBRE A NECESSIDADE DE SUBSTITUIÇÃO DO ÓLEO DA BOMBA.....	187
SINALIZAÇÃO DE VÁCUO INSUFICIENTE.....	187
INTERRUPÇÃO TEMPORÁRIA DA ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA.....	188
ADVERTÊNCIAS SOBRE A MANUTENÇÃO ORDINÁRIA.....	188
NORMAS ELEMENTARES DE SEGURANÇA	188
LIMPEZA DAS SUPERFÍCIES EXTERNAS	188
PAINEL DE COMANDOS.....	189
LIMPEZA DA CÂMARA DE VÁCUO	189
LIMPEZA DA TAMPA.....	189
LIMPEZA DA BARRA DE SOLDAGEM.....	190
DESUMIDIFICAÇÃO DO ÓLEO DA BOMBA.....	191
PERÍODOS DE INATIVIDADE	191
MAU FUNCIONAMENTO.....	191
GUIA PARA PESQUISA DE AVARIAS.....	192



PORTUGUÊS



USUÁRIO

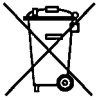
CONSELHOS PARA A PROTEÇÃO DO MEIO AMBIENTE

1) EMBALO:

O material de embalo é 100% reciclável e é marcado com o símbolo de reciclagem. Para o descarte, seguir as normativas locais. O material de embalo (sacos plásticos, pedaços de poliestireno etc.) deve ser mantido fora do alcance de crianças, pois representa uma potencial fonte de perigo.

2) DESMANCHE/DESCARTE:

O aparelho foi realizado com material reciclável. Este aparelho foi marcado em conformidade com a Diretiva Europeia 2002/96/EC, Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (WEEE). Assegurando-se de que este aparelho seja desmanchado de modo correto, contribui-se para prevenir potenciais consequências negativas para o ambiente e a saúde.



O símbolo no aparelho ou na documentação que o acompanha indica que este aparelho não deve ser tratado como lixo doméstico, mas deve ser entregue a um ponto de recolha adequado para a reciclagem de aparelhagens elétricas e eletrónicas.

No momento do desmanche, tornar o aparelho inoperante cortando o cabo de alimentação e removendo a tampa, de modo que o interior do aparelho não possa ser facilmente acedido por crianças.

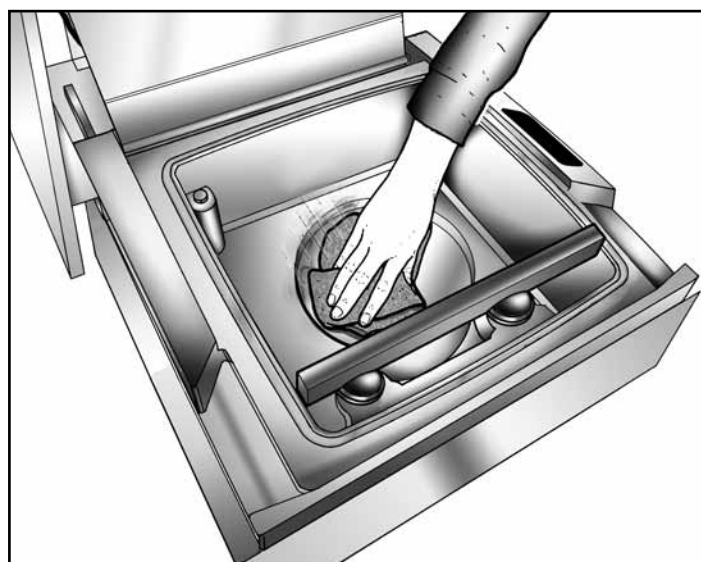
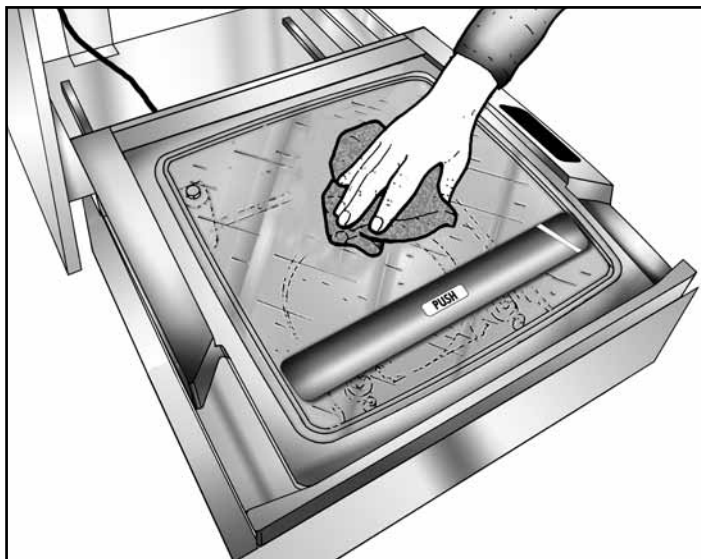
Desmanchá-lo de acordo com as normas locais para o descarte dos resíduos e entregá-lo nos pontos de recolha específicos, nunca deixando-o sem vigilância, nem mesmo por poucos dias, pois é uma fonte de perigo para as crianças.

Para mais informações sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste aparelho, contactar o departamento local idóneo, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou a loja na qual o aparelho foi adquirido.

ANTES DE UTILIZAR FVCD270

LIMPEZA PRELIMINAR DA CÂMARA DE VÁCUO E DA TAMPA

- Antes de pôr a máquina em funcionamento, é necessário fazer a limpeza da câmara de vácuo e da tampa, utilizando um pano macio humedecido com água potável.
- Recomenda-se não utilizar detergentes agressivos, palhas de aço, raspadores ou substâncias abrasivas, ácidas ou agressivas que possam danificar irremediavelmente as superfícies internas da câmara de vácuo.



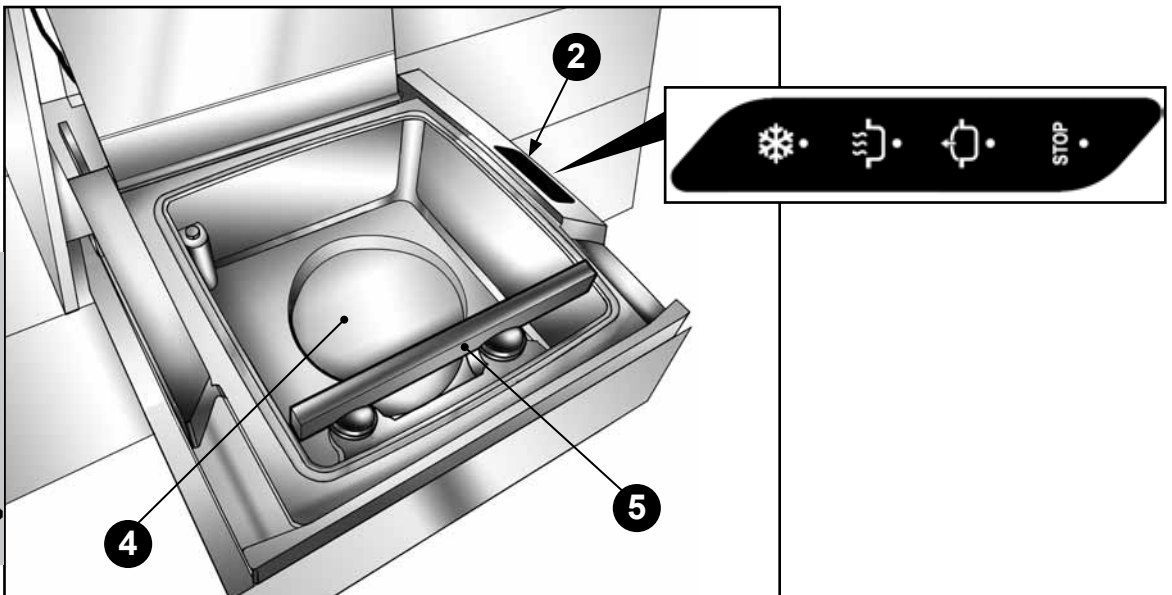
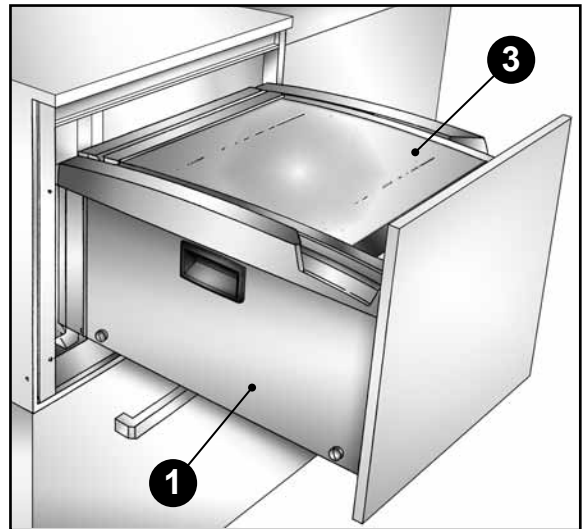
DESCRIÇÃO DO APARELHO

O aparelho é constituído pelo corpo da máquina (1) removível, que inclui a câmara de vácuo (4) e a respectiva tampa (3) de fechamento.

No interior da câmara de vácuo, encontra-se a barra de soldagem, (5), cuja função é selar hermeticamente os sacos.

O acionamento do aparelho é feito conectando-o a uma tomada elétrica idónea.

- 1) Corpo da máquina
- 2) Painel de comandos
- 3) Tampa da câmara de vácuo em vidro temperado.
- 4) Câmara de vácuo
- 5) Barra de solda



NOÇÕES SOBRE POSSÍVEIS MODALIDADES OPERACIONAIS

Os alimentos devem ser previamente preparados dentro de sacos a vácuo adequados (para cozedura ou para conservação) ou dentro de recipientes rígidos para embalo a vácuo.

O saco ou o recipiente deve ser posicionado no interior da câmara de vácuo, dentro da qual é feita a evacuação do ar e, no caso dos sacos a vácuo, a sua selagem.

O vácuo gerado pode ser de 4 níveis diferentes:

CICLOS DE VÁCUO PARA SACOS



Ciclo de vácuo para conservação.

O nível de vácuo é alto, o ar no interior do saco é totalmente removido.



Ciclo de vácuo para cozedura.

O nível de vácuo é alto, o ar é removido tanto ao redor do alimento quanto do núcleo do produto, de modo a obter uma transmissão homogénea do calor do exterior para o interior do produto na fase sucessiva de cozedura em forno a vapor do alimento embalado no saco específico para cozedura.

No ciclo de vácuo para conservação, são usados sacos de **PA/PE** para a conservação ou sacos em **OPA/PP** para cozedura; para o ciclo de vácuo para cozedura, caso esteja prevista a sucessiva cozedura do alimento em forno a vapor dentro da embalagem, é indispensável usar sacos de **OPA/PP** específicos para a cozedura. Assim, com sacos de **OPA/PP**, é possível conservar e cozer alimentos, enquanto com sacos de **PA/PE**, somente conservar.


CICLOS DE VÁCUO EM RECIPIENTES



Ciclo de vácuo em vasilhames BREVE.


Utilizado para recipientes a vácuo em material plástico de uso doméstico (fornecidos sob encomenda).



Ciclo de vácuo em vasilhames LONGO (ativado premendo-se por 5 segundos a tecla ). Utilizado para recipientes a vácuo profissionais.

CICLO DE MANUTENÇÃO



Ciclo automático de desumidificação do óleo da bomba (ativado premendo-se por 5 segundos a tecla ).

Permite evacuar o vapor de água que se forma no interior da bomba durante o uso do aparelho. A duração é de 20 minutos e deve ser executado periodicamente.

NOÇÕES SOBRE OS SACOS A VÁCUO

Os sacos usados para a conservação a vácuo e/ou cozedura dos alimentos se caracterizam por uma camada externa de nylon (camada de barreira), que impede a passagem do oxigénio do exterior para o interior do saco, preservando as propriedades organolépticas do alimento embalado.

Os sacos idóneos para o uso descrito no presente manual são:

- **SACOS PARA CONSERVAÇÃO (em PA/PE).**

São lisos e opacos e normalmente apresentam uma espessura de 90 microns.

São indicados para a conservação dos alimentos e adequados para entrar em contato com eles, de acordo com a legislação em vigor.



Não são indicados para a técnica culinária de cozedura a vácuo.

- **SACOS PARA COZEDURA (em OPA/PP).**

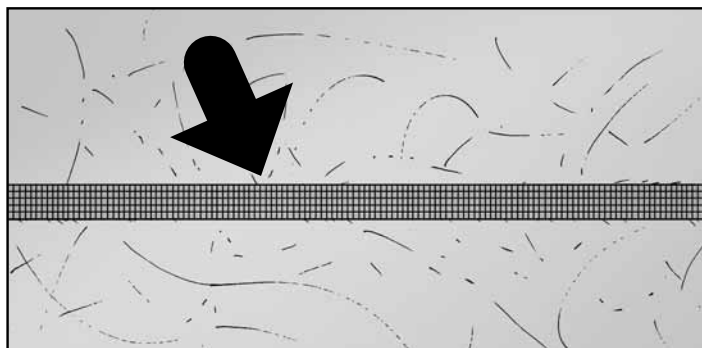
São lisos e brilhantes e normalmente apresentam uma espessura de 75-85 microns.

São indicados para a cozedura a vácuo. Com esta técnica, a temperatura máxima atingida é de 100°C para alguns tipos de legumes, enquanto a maior parte dos alimentos é cozida a 60-65°C.

Estes sacos são, portanto, adequados para resistir a temperaturas de até 100°C.

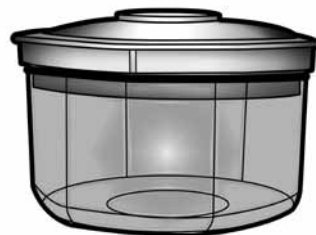
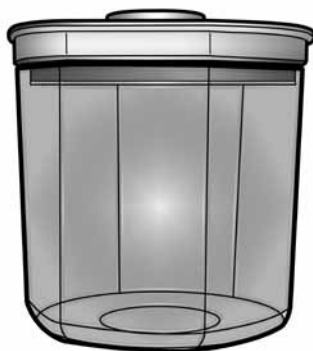
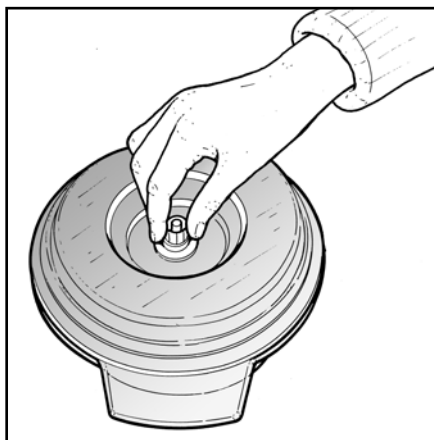
Os sacos para vácuo são indicados para o embalamento de produtos não excessivamente sensíveis ao esmagamento (carnes, frios fatiados, queijos duros, legumes etc.).

É essencial haver uma selagem perfeita, que é evidenciada por meio de um cordão de soldagem bem marcado e livre de pontos de queima.



NOÇÕES SOBRE OS RECIPIENTES A VÁCUO

- No comércio, normalmente podem ser encontrados recipientes a vácuo realizados em material plástico transparente, concebidos para o uso doméstico para níveis de vácuo não profissionais (ou seja, de cerca de 80% do vácuo absoluto). As tampas destes recipientes são dotadas de válvulas específicas, através das quais o ar é evacuado. Estão disponíveis sob encomenda.
- Estes acessórios são úteis tanto para a conservação de produtos sensíveis ao esmagamento quanto para a conservação de alimentos líquidos. Não são utilizados na técnica de cozedura a vácuo.
- Para evitar a implosão ou a deformação excessiva destes recipientes devido ao alto nível de vácuo atingido por **FVCD 270**, o aparelho dispõe de um ciclo específico de funcionamento, que interrompe automaticamente a evacuação do ar a um nível de vácuo que garante uma boa conservação, preservando ao mesmo tempo a integridade do recipiente.
- Se, ao contrário, estiverem à disposição recipientes de alta rigidez, realizados em aço ou em vidro, capazes de resistir ao elevado nível de vácuo atingido por **FVCD 270**, é possível configurar um ciclo mais longo.
- Obviamente, o uso de recipientes de qualquer tipo é vinculado às dimensões máximas da câmara de vácuo dentro da qual serão posicionados.



NOÇÕES SOBRE A CONSERVAÇÃO A VÁCUO DOS ALIMENTOS

Aqui estão algumas regras fundamentais a serem respeitadas para um rendimento perfeito na cozinha.

Não tentar usar o sistema para conservar produtos já alterados ou empobrecidos do ponto de vista nutricional; **a qualidade perdida não pode ser recuperada.**

Os alimentos mantidos por tempo demais à temperatura ambiente ou que acabaram de ser preparados ou cozidos perdem humidade, as qualidades iniciais (cor, aroma, sabor etc.) e estão mais sujeitos a contaminações bacterianas.

Aconselha-se, portanto, embalar a vácuo produtos que tenham sido resfriados na geladeira por um tempo suficiente para que sua temperatura atinja 3 °C.

Esta precaução importante ajuda ainda a preservar a bomba contra a oxidação.

- Se forem usados sacos a vácuo para conservar alimentos crus ou cozidos, lembrar-se de distribuí-los de modo uniforme, para facilitar a saída do ar, e de não encher excessivamente o saco, pois isso pode prejudicar a solda para a contenção hermética.
- É conveniente encher os sacos com o produto a ser embalado em cerca de 2/3 do volume.
- É preferível que, uma vez lavados, **legumes e frutas** sejam enxugados para evitar acúmulos de líquidos, que podem deixá-los flácidos.
- Para conservar as **carnes** por um tempo razoavelmente longo, lembrar-se de resfriá-las na geladeira por pelo menos 2 horas, para desacelerar a proliferação de bactérias. Antes de colocá-las a vácuo, enxugá-las para obter um bom percentual de ausência de ar. Em caso de carnes com osso, por exemplo, costeletas, bistecas etc., recobri-las com papel alumínio para evitar furar o saco.
- Com relação aos **peixes**, é necessário antes de tudo lavá-los bem, eliminar as escamas, eviscerá-los, enxugá-los e, como no caso das carnes, resfriá-los bem antes de colocá-los a vácuo. Conservá-los na geladeira a uma temperatura não superior a +3°.
- Para **queijos duros**, como o parmesão, o pecorino etc., não é necessário seguir nenhuma precaução, enquanto para os queijos moles, para evitar que sejam esmagados, convém embrulhá-los em filme tipo celofane ou optar pela conservação em recipientes a vácuo.
- Para **frios e verduras de folhas**, se forem usados recipientes a vácuo, não é necessário seguir nenhuma precaução. Caso se deseje embalar o produto em sacos, enxugá-los antes de embalá-los.
- Para os **molhos**, atuar da seguinte maneira: uma vez preparados normalmente, embalá-los nos vasilhames de vidro e, em seguida, pasteurizá-los no microondas por 12 minutos à potência máxima. Imergir o recipiente em água e gelo para resfriar o molho; em seguida, colocar a vácuo despejando o produto no recipiente específico a vácuo.

TEMPOS INDICATIVOS DE CONSERVAÇÃO

Os tempos de conservação listados são puramente indicativos e dependem da qualidade inicial do produto a ser conservado, da temperatura de conservação, do tempo de resfriamento em caso de alimentos cozidos, do grau de vácuo atingido e da qualidade do saco para vácuo utilizado.

- **Verduras frescas:** até 12 dias
- **Queijos frescos:** até 20 dias
- **Peixes frescos:** até 7 dias
- **Carnes frescas:** até 15 dias

PREPARAÇÃO: USO DE SACOS A VÁCUO

- 1) Após três minutos sem utilização, a máquina entra no estado de baixo consumo. Para retirá-la do estado de baixo consumo, premer qualquer tecla.
- 2) Escolher o saco em função da modalidade de uso (conservação ou cozimento) e das dimensões do produto (o produto não deve ocupar mais de 2/3 do volume útil do saco).
- 3) Abrir a tampa e assegurar-se de que a câmara de vácuo e o produto a ser embalado estão secos. Ao inserir o alimento dentro do saco, prestar atenção para não sujar ou molhar a parte interna próxima da abertura, para não comprometer a eficácia da selagem.
- 4) Apoiar o saco em posição central na barra de soldagem (A) de modo que a borda aberta permaneça com uma saliência de cerca de **2 cm** com relação à barra em si (Fig. 1-2).
- 5) Em caso de embalagem de produtos líquidos, **encher o saco não acima da metade do seu volume.**
- 6) Fechar a tampa do aparelho.

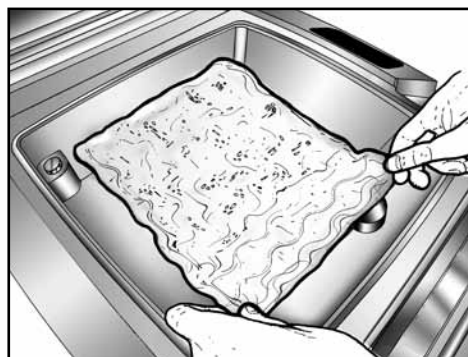
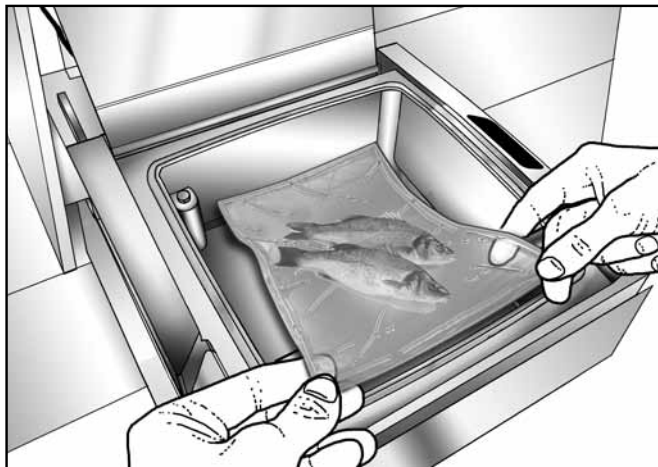


Fig. 1

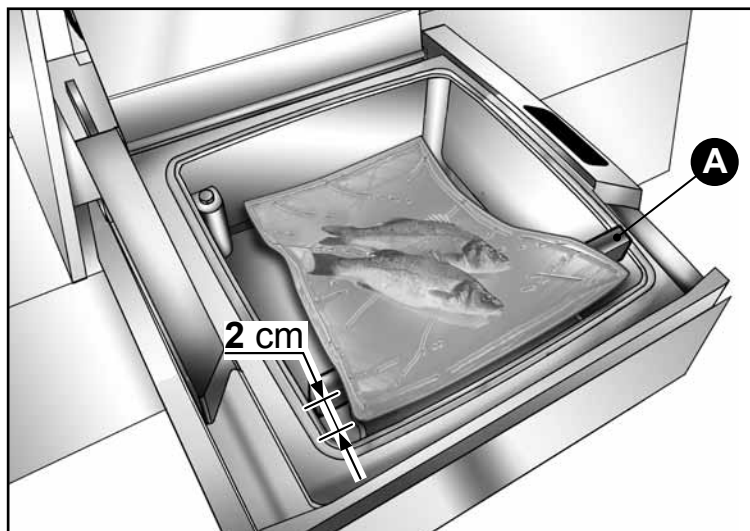


Fig. 2

PREPARAÇÃO: USO DE RECIPIENTES A VÁCUO

Podem ser utilizados:

- Recipientes a vácuo em plástico para uso doméstico dotados de válvula na tampa (somente com ciclo para vasilhames breve).
- Recipientes a vácuo profissionais em inox dotados de válvula na tampa.
- Painelas, vasilhames ou assadeiras em combinação com tampas especiais para vácuo.



Em todos os modos, em caso de alimentos líquidos, os recipientes podem ser encheidos no máximo até $\frac{3}{4}$ do seu volume útil.

Com base no tipo de recipiente escolhido, será configurado o ciclo para vasilhames correspondente (breve para recipientes a vácuo em plástico sensíveis ao esmagamento, longo para recipientes rígidos de tipo profissional).

As válvulas das tampas devem ser preparadas de modo a permitir a aspiração do ar do interior do recipiente.

- 1) Preparar um recipiente ou uma tampa para vácuo (A) com válvula aberta (B), de modo a permitir a aspiração do ar do interior do recipiente.
- 2) Encher o recipiente com o produto no máximo até $\frac{3}{4}$ do seu volume, caso se trate de alimentos líquidos.
- 3) Posicionar o recipiente no interior da câmara de vácuo (Fig. 1).
- 4) Fechar a tampa do aparelho.

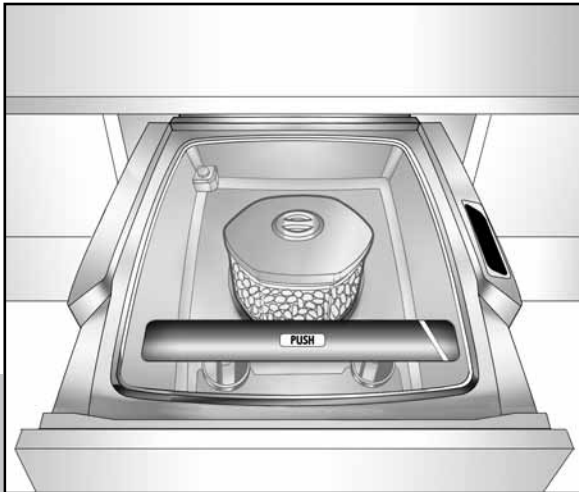
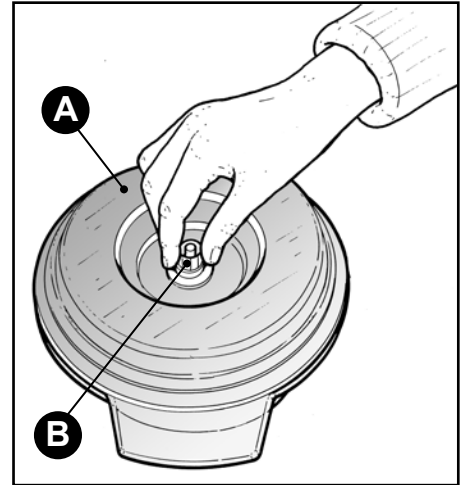
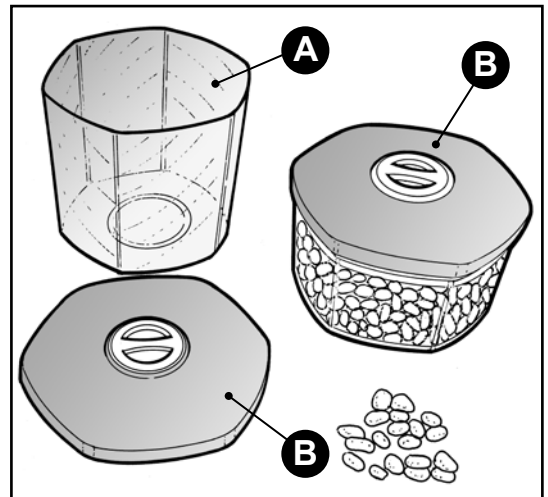


Fig. 1



PAINEL DE COMANDOS

- 1) Teclas.
- 2) Luzes de sinalização (led).



Seleciona o ciclo de vácuo para a conservação.

- Uma vez acionado o ciclo, se a tecla for selecionada mais uma vez, a máquina passa diretamente para a soldagem do saco.



Se premido por 5 segundos, ativa o ciclo de desumidificação do óleo da bomba.

- É um ciclo de manutenção, a ser repetido periodicamente, com duração de 20 minutos.



Seleciona o ciclo de vácuo para o cozimento.

- Uma vez acionado o ciclo, se a tecla for selecionada mais uma vez, a máquina passa diretamente para a soldagem do saco.



Interrompe o ciclo em andamento.



Seleciona o ciclo de vácuo em recipientes de uso doméstico.



Se premido por 5 segundos, ativa o ciclo de vácuo em recipientes de tipo profissional.



Após três minutos sem utilização, a máquina entra no estado de baixo consumo. Para retirá-la do estado de baixo consumo, premer qualquer tecla.


FUNCIONAMENTO

ACIONAMENTO

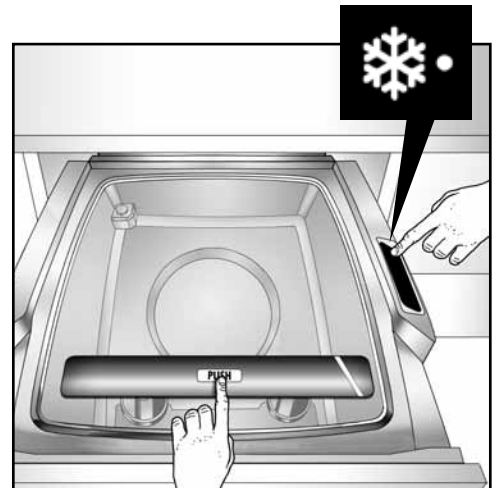
- Após três minutos sem utilização, a máquina entra no estado de baixo consumo. Para retirá-la do estado de baixo consumo, premer qualquer tecla.

CICLO DE VÁCUO PARA A CONSERVAÇÃO




Uma vez preparada a embalagem no interior da câmara de vácuo conforme descrito no capítulo “preparação”, fechar a tampa exercendo uma leve pressão na parte anterior e selecionar, ao mesmo tempo, a tecla . É acionado o ciclo de vácuo de conservação.

Com o acionamento do ciclo, é emitido um sinal acústico (bipe breve).



O ciclo procede automaticamente na seguinte ordem:

A fase de evacuação é sinalizada pela luz de sinalização da tecla  intermitente.

A fase de soldagem é sinalizada pela luz de sinalização da tecla  acesa.


Durante a fase sucessiva de descarga, todas as luzes de sinalização voltam à situação de acendimento inicial.

- Quando a câmara de vácuo estiver descomprimida, é possível abrir a tampa e extrair o saco selado (ao fim da fase de descarga).
- No caso do ciclo de vácuo para conservação, o produto se apresentará firmemente embrulhado e comprimido pelo saco.




- Ao fim do ciclo, é emitido um sinal acústico (bipe breve), que indica que a máquina está pronta para um novo ciclo.



Premendo-se a tecla  durante a fase de evacuação do ar, o aparelho passa antecipadamente para a fase de soldagem.



O ciclo pode ser interrompido antecipadamente premendo-se a tecla . Neste caso, o aparelho não realiza a soldagem e a câmara é descomprimida.



Para sair do estado de baixo consumo, premer qualquer tecla.

CICLO DE VÁCUO PARA A COZEDURA

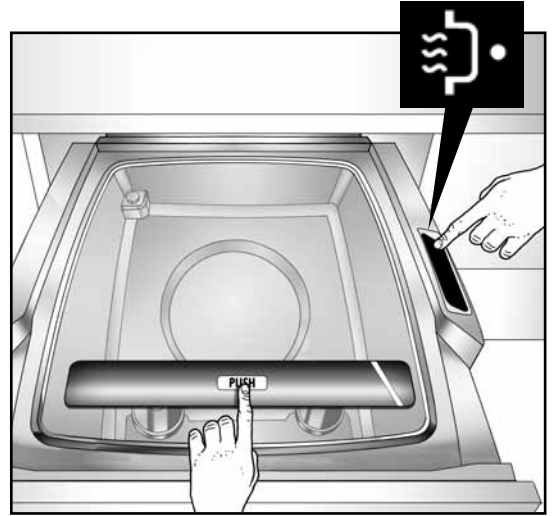
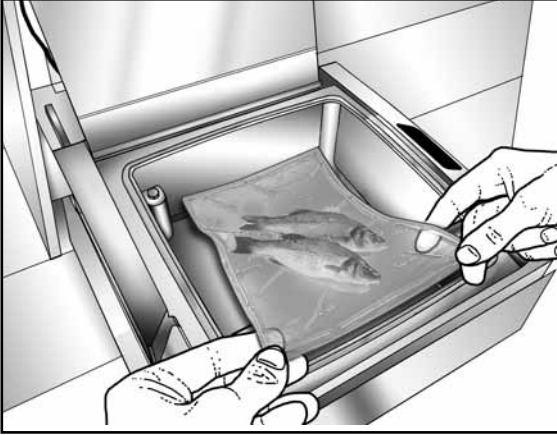


Uma vez preparada a embalagem no interior da câmara de vácuo conforme descrito no capítulo “preparação”, fechar a tampa exercendo uma leve pressão na parte anterior e selecionar, ao mesmo


tempo, a tecla .

É acionado o ciclo de vácuo para cozedura.

Com o acionamento do ciclo, é emitido um sinal acústico (bipe breve).



O ciclo procede automaticamente na seguinte ordem:


A fase de evacuação é sinalizada pela luz de sinalização da tecla  intermitente.



A fase de soldagem é sinalizada pela luz de sinalização da tecla  acesa.

Durante a fase sucessiva de descarga, todas as luzes de sinalização voltam à situação de acendimento inicial. Durante este período, a máquina não aceita comandos.

- Quando a câmara de vácuo estiver descomprimida, é possível abrir a tampa e extrair o saco selado.
- Assim como no caso do ciclo de vácuo para conservação, no ciclo de vácuo para cozedura o produto se apresentará firmemente embrulhado e comprimido pelo saco.
- Ao fim do ciclo, é emitido um sinal acústico (bipe breve), que indica que a máquina está pronta para um novo ciclo.




Premendo-se a tecla  durante a fase de evacuação do ar, o aparelho passa antecipadamente para a fase de soldagem.

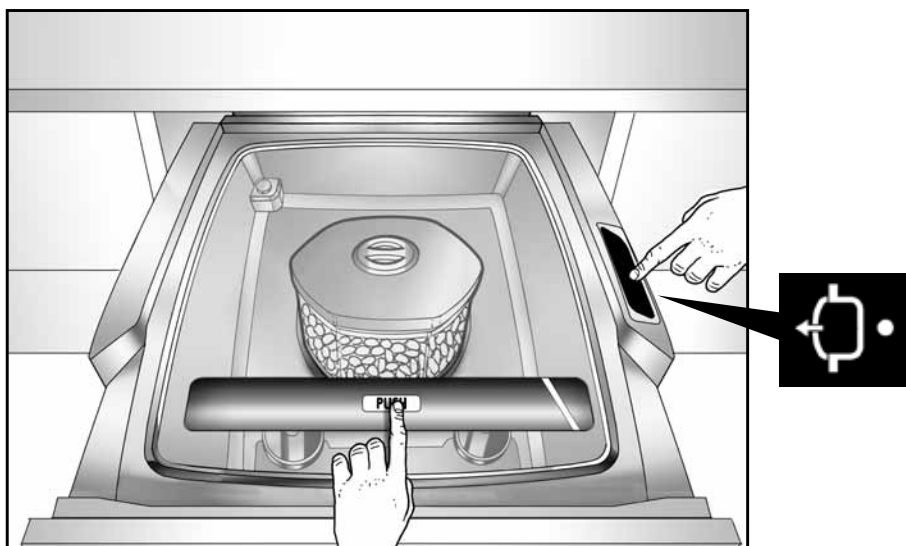
 **O ciclo pode ser interrompido antecipadamente premendo-se a tecla  . Neste caso, o aparelho não realiza a soldagem e a câmara é descomprimida.**

 **Para sair do estado de baixo consumo, premer qualquer tecla.**


CICLO DE VÁCUO PARA VASILHAMES - BREVE

Solicitar ao seu revendedor de confiança os vasilhames para vácuo mais adequados. Uma vez inserido o recipiente no interior da câmara de vácuo conforme descrito no capítulo “preparação”, fechar a tampa exercendo uma leve pressão na parte anterior e selecionar, ao mesmo tempo, a tecla  .

Com o acionamento do ciclo, é emitido um sinal acústico (bipe breve).



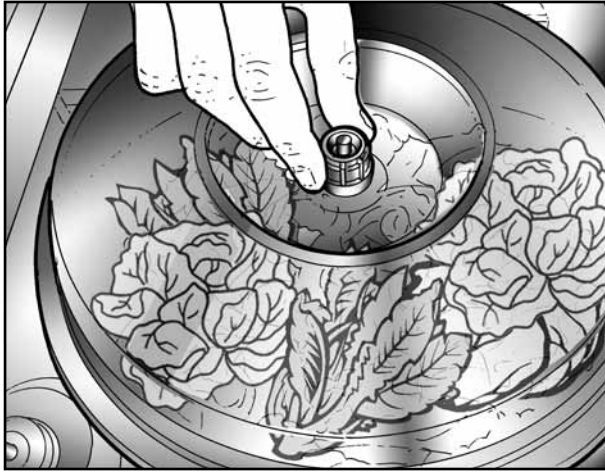
O ciclo procede automaticamente na seguinte ordem:

A fase de evacuação é sinalizada pela luz de sinalização da tecla  intermitente.

- Durante a fase sucessiva de descarga, todas as luzes de sinalização voltam à situação de acendimento inicial.
- **Ao fim do ciclo, é emitido um sinal acústico (bipe breve), que indica que a máquina está pronta para um novo ciclo.** O tanque estará descomprimado, permitindo a extração do recipiente.

 **O ciclo pode ser interrompido antecipadamente premendo-se a tecla  .**

Fechar prontamente a válvula de aspiração do recipiente, de modo a evitar que o ar entre novamente no recipiente.



O vácuo obtido com este ciclo é de cerca de 80% do vácuo atingível com FVCD 270 e é indicado para recipientes de plástico de uso não profissional.

CICLO DE VÁCUO PARA VASILHAMES - LONGO

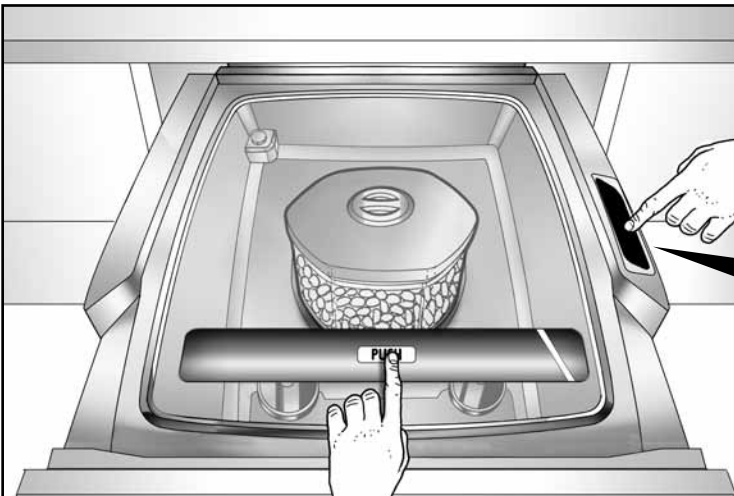


Solicitar ao seu revendedor de confiança os vasilhames para vácuo mais adequados.

Uma vez inserido o recipiente no interior da câmara de vácuo conforme descrito no capítulo “preparação”, fechar a tampa exercendo uma leve pressão na parte anterior e selecionar, ao mesmo


tempo, a tecla , mantendo-a pressionada por cinco segundos.

Com o acionamento do ciclo, é emitido um sinal acústico (bipe breve).



5 segundos

O ciclo procede automaticamente na seguinte ordem:

A fase de evacuação é sinalizada pela luz de sinalização da tecla  intermitente.

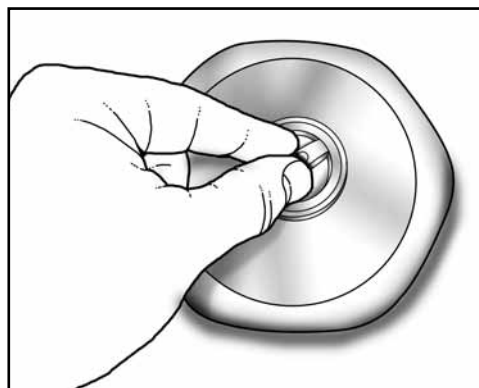
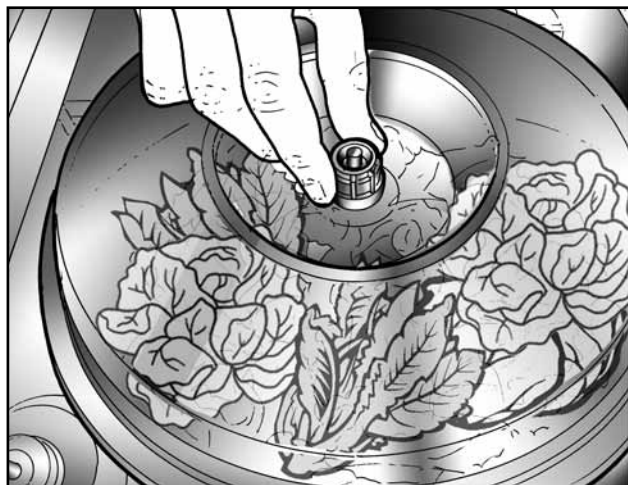
- Durante a fase sucessiva de descarga, todas as luzes de sinalização voltam à situação de acendimento inicial.
- **Ao fim do ciclo, é emitido um sinal acústico (bipe breve), que indica que a máquina está pronta para um novo ciclo.** O tanque estará descomprimado, permitindo a extração do recipiente.



O ciclo pode ser interrompido antecipadamente premendo-se a tecla



Fechar prontamente a válvula de aspiração do recipiente, de modo a evitar que o ar entre novamente no recipiente.



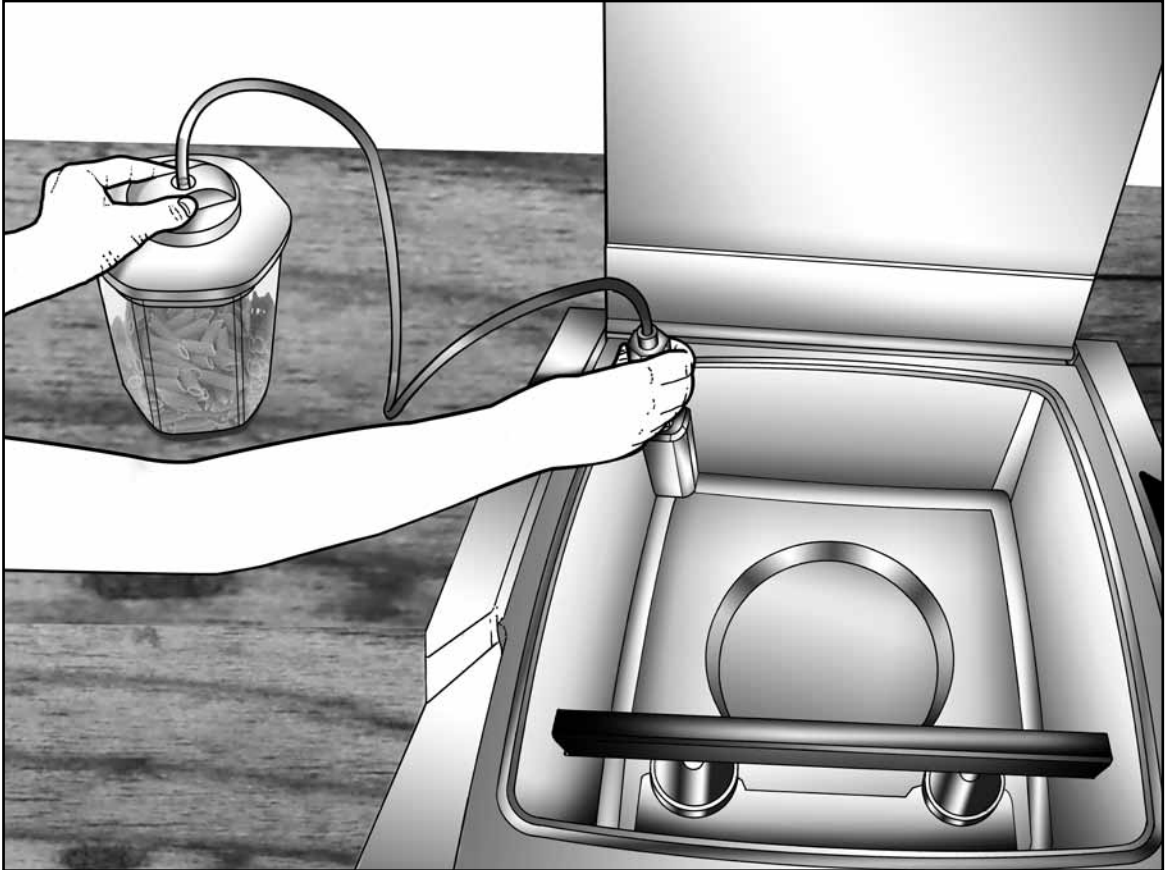
O vácuo obtido com este ciclo é de cerca de 100% do vácuo atingível com FVCD 270 e, conseqüentemente, ele é indicado apenas para recipientes muito resistentes realizados em plástico de grande espessura, em vidro ou em aço.

CICLO DE VÁCUO PARA VASILHAMES COM RECIPIENTE NO EXTERIOR DA CÂMARA

Solicitar ao seu revendedor de confiança os vasilhames para vácuo e o dispositivo de aspiração mais adequados.

Caso se esteja a operar com recipientes que excedam as dimensões da câmara de vácuo, o dispositivo de aspiração pode ser obtido sob encomenda.

Ativar o ciclo para vasilhames adequado ao tipo de recipiente (breve para recipientes em plástico, longo para recipientes profissionais de alta resistência) e pressionar o dispositivo de aspiração, de um lado, na tomada de aspiração do aparelho (canto superior direito da câmara de vácuo) e, do outro, no recipiente.



INTERRUPÇÃO DO CICLO EM ANDAMENTO

STOP ●

Premendo-se a tecla **STOP ●** um sinal acústico avisa que o ciclo foi imediatamente interrompido. A soldagem dos sacos não é realizada e o tanque é descomprimido.

Após a fase de descarga, as luzes de sinalização voltam à situação de acendimento inicial.

SINALIZAÇÕES E AVISOS

AVISO SOBRE A NECESSIDADE DE SUBSTITUIÇÃO DO ÓLEO DA BOMBA

FVCD 270 é equipado de uma bomba de vácuo de alto rendimento lubrificada por recirculação de óleo com um lubrificante especial estudado para essa aplicação. Com o uso da máquina, o óleo sofre um deterioramento normal devido à aspiração de impurezas e líquidos.

Consequentemente, para não comprometer o rendimento do aparelho, é necessário trocar o óleo a cada 2500 ciclos, o que corresponde a cerca de 150 horas de funcionamento.

FVCD 270 sinaliza quando é o momento de fazer a troca do óleo.



A troca do óleo deve ser feita exclusivamente por um Revendedor autorizado.


Atingido pela primeira vez o limite de 2500 ciclos, na ativação da máquina, **todas as luzes de sinalização do painel de comandos piscam por 3 segundos, e pode-se ouvir um sinal acústico (bipe longo)**. Este tipo de sinalização visual e sonora avisa sobre a necessidade de se fazer a substituição do óleo da bomba.



De todo modo, qualquer ciclo pode ser ativado mesmo na presença do alarme. O alarme é zerado com a primeira intervenção de substituição do óleo.

SINALIZAÇÃO DE VÁCUO INSUFICIENTE

FVCD 270 é equipado com um dispositivo que detecta o grau de vácuo atingido no interior da câmara e determinante para o funcionamento correto do aparelho. Se não for atingido um nível mínimo de vácuo, o ciclo é automaticamente interrompido após cerca de um minuto.

O aparelho sinaliza a anomalia com a luz de sinalização da tecla , que pisca por um intervalo de 20 segundos, acompanhada por um sinal acústico intermitente.

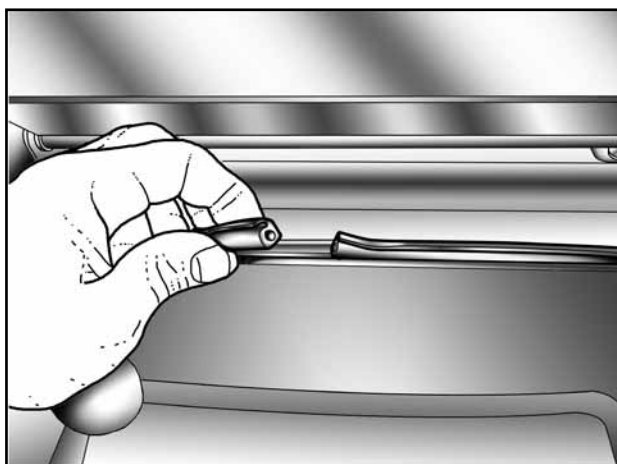
A sinalização termina com a ativação de um novo ciclo. Se a causa não for removida, a situação de alarme descrita se repete.

Em caso de sinalização de vácuo insuficiente, antes de contactar o Revendedor ou o centro de assistência autorizado, verificar o fechamento correto da tampa e o encaixe correto da vedação na sua posição.

Se, após efetuar as verificações sugeridas, a situação de anomalia continuar, contactar o Revendedor ou o centro de assistência autorizado, comunicando os dados da placa de matrícula.



ATENÇÃO! Não tentar reparar ou modificar a aparelhagem em nenhuma das suas partes, pois isso pode ser potencialmente perigoso e anular a garantia; procurar exclusivamente técnicos qualificados e autorizados.



INTERRUPÇÃO TEMPORÁRIA DA ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA

Se, durante um ciclo de funcionamento, for verificada uma interrupção da alimentação elétrica, com o retorno da eletricidade a câmara de vácuo é descomprimida e a máquina volta ao acionamento inicial. Se faltar energia na fase de acionamento inicial, com o retorno da eletricidade a máquina volta ao acionamento inicial.



ATENÇÃO: *Em caso de interrupção de corrente elétrica durante o processo de embalo a vácuo, a câmara permanece em vácuo e a tampa não pode ser aberta. Não tentar em nenhuma hipótese abrir a tampa à força ou com o auxílio de utensílios. Quando a alimentação elétrica for restaurada, será novamente possível abrir a tampa.*

ADVERTÊNCIAS SOBRE A MANUTENÇÃO ORDINÁRIA

As informações e instruções deste capítulo se destinam a todas as pessoas que operam a máquina, ou seja, o **usuário** e o **técnico de manutenção**.

NORMAS ELEMENTARES DE SEGURANÇA

Para efetuar as operações de limpeza e manutenção ordinária em segurança, lembramos as seguintes normas:

- Desconectar a máquina da rede de alimentação sem puxar pelo cabo.
- Não tocar a máquina com mãos ou pés nus, húmidos ou molhados.
- Não inserir chaves de fenda, utensílios de cozinha ou outros objetos entre as peças de proteção e as peças em movimento.



É severamente proibido remover as peças de proteção e os dispositivos de segurança para executar as operações de manutenção ordinária. O Fabricante se isenta de qualquer responsabilidade por acidentes causados pela inobservância dessa obrigação.



ATENÇÃO! Não raspar as superfícies com corpos pontiagudos ou abrasivos!



Atenção! Para qualquer operação de manutenção, movimentação, instalação e limpeza do aparelho, use sempre os meios de prevenção e proteção adequados (luvas etc.).

LIMPEZA DAS SUPERFÍCIES EXTERNAS

INVÓLUCRO

- As superfícies externas de **FVCD 270** devem ser limpas com um pano macio ou uma esponja e um detergente neutro, seguindo a direção do acabamento acetinado.
- Recomenda-se não utilizar palhas de aço, raspadores ou substâncias abrasivas, ácidas ou agressivas que podem danificar irremediavelmente as superfícies.



ATENÇÃO! Durante a limpeza, NÃO remover as placas de matrícula. Elas fornecem informações importantes sobre a aparelhagem para a assistência técnica.

PAINEL DE COMANDOS

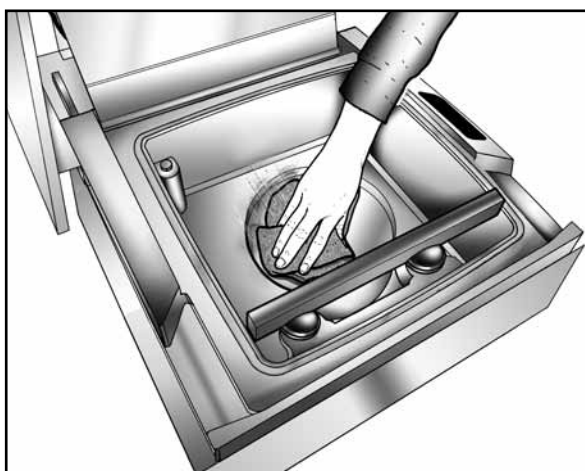
- O painel de instrumentos de **FVCD 270** tem comandos “Soft-touch” totalmente isentos de botões salientes para facilitar a limpeza, que deve ser feita com produtos específicos para superfícies em vidro.
- Recomenda-se usar um pano macio com pouco detergente e enxugar com cuidado.

LIMPEZA DA CÂMARA DE VÁCUO



ATENÇÃO! Cortar a alimentação elétrica antes de intervir para a manutenção.

- Para garantir a higiene e a proteção da qualidade dos produtos alimentares embalados, ao fim de cada uso, deve ser feita a limpeza interna da câmara de vácuo.
- A conformação da câmara permite uma limpeza rápida.
- Recomenda-se o uso de um pano macio ou de uma esponja não abrasiva e um detergente neutro ou uma substância desinfetante de base alcoólica.

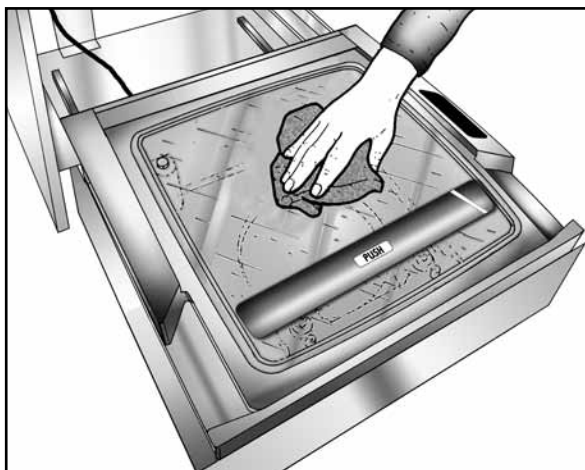


LIMPEZA DA TAMPA



ATENÇÃO! Cortar a alimentação elétrica antes de intervir para a manutenção.

- Do mesmo modo, é aconselhável limpar a tampa ao fim de cada uso.
- Recomenda-se o uso de um pano macio ou de uma esponja não abrasiva embebida em água potável ou em produtos específicos para a limpeza de vidros.



LIMPEZA DA BARRA DE SOLDAGEM



ATENÇÃO!

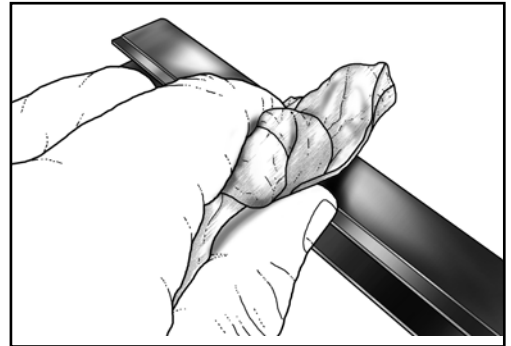
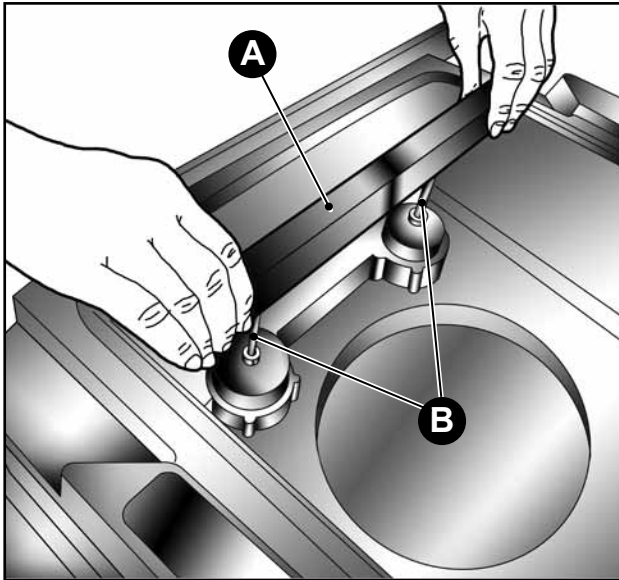
Cortar a alimentação elétrica antes de intervir para a manutenção.

- Aconselha-se executar uma limpeza da superfície da barra de soldagem mensalmente, de modo a remover resíduos que podem deteriorar a qualidade da selagem dos sacos.
- Para facilitar a operação, erguer a barra de soldagem (A), extraíndo-a dos dois pinos (B).
- Recomenda-se o uso de um pano macio ou de uma esponja não abrasiva e um detergente neutro ou uma substância desinfetante de base alcoólica.
- Ao fim, engatar a barra nos dois pinos (B) centralizando os dois furos na parte inferior da barra e assegurando-se do encaixe correto.




ATENÇÃO!

Não remover a fita de teflon preta! Não utilizar raspadores ou utensílios abrasivos!



DESUMIDIFICAÇÃO DO ÓLEO DA BOMBA

O coração da máquina é a bomba de vácuo. Para proteger a bomba contra a oxidação das superfícies internas e o conseqüente bloqueio do rotor causado pela presença de resíduos oxidados, fato que se verifica quando o vapor de água aspirado junto do ar condensa e permanece por longos períodos de tempo dentro do corpo da bomba, é necessário seguir as indicações abaixo:

- 1) Embalar o produto sempre frio, se possível a 3-4°C. Quanto mais quente estiver o produto, menor será o tempo de conservação e maior será a formação de condensação dentro da bomba, com a sua conseqüente oxidação e danificação.
- 2) Se o aparelho for usado apenas esporadicamente, antes de embalar os produtos, execute pelo menos dois ou três ciclos completos de “Vácuo para vasilhames longo” com a câmara vazia. Isso permite levar o óleo da bomba à temperatura de exercício e evacuar o vapor de água.
- 3) **Aconselha-se executar periodicamente o ciclo de desumidificação do óleo da bomba, pressionando por 5 segundos a tecla**  .

PERÍODOS DE INATIVIDADE


- Se a aparelhagem não será utilizada por um longo período de tempo, executar uma cuidadosa limpeza interna e externa e proteger as superfícies externas com produtos de base oleosa específicos para inox.



ATENÇÃO! *Desconectar a ficha até a próxima utilização.*



ATENÇÃO! *Antes de uma nova utilização, verificar a integridade do aparelho e executar uma limpeza cuidadosa de FVCD 270.*

- Ao retomar o uso, **executar um ciclo automático de desumidificação do óleo da bomba pressionando a tecla**  **por 5 segundos.**
- O ciclo tem uma duração de 20 minutos. Ao fim, a máquina se encontrará em stand-by.

MAU FUNCIONAMENTO



ATENÇÃO! *Em caso de mau funcionamento, antes de contactar o Revendedor para o serviço de assistência, verificar se o cabo de alimentação está perfeitamente conectado e assegurar-se de que há corrente elétrica.*

- Além disso, verificar se a vedação da tampa está bem inserida e se a barra de solda está corretamente engatada nos dois pinos.
- Se, após efetuar as verificações sugeridas, **FVCD 270** continuar a não funcionar, desconectar o aparelho da rede elétrica e contactar o Revendedor ou o centro de assistência autorizado, comunicando o número de matrícula.



ATENÇÃO! *Não tentar reparar ou modificar a aparelhagem em nenhuma das suas partes, pois isso pode ser potencialmente perigoso e anular a garantia; procurar exclusivamente técnicos qualificados e autorizados.*

GUIA PARA PESQUISA DE AVARIAS

ANOMALIA FUNCIONAL	POSSÍVEIS CAUSAS	SOLUÇÃO
O ciclo não é acionado e todas as luzes de sinalização do painel de comandos piscam.	<ul style="list-style-type: none"> • Superaquecimento; dano ao circuito eletrónico. 	<ul style="list-style-type: none"> • Desligar a máquina e esperar cerca de 15 minutos para o resfriamento e o restauro automático dos elementos de proteção térmica. <p>Se, ao reacionar, o mesmo problema persistir, contactar a assistência técnica para verificar a máquina.</p>
A luz de sinalização da Tecla STOP pisca, acompanhada de um sinal acústico intermitente.	<p>Vácuo insuficiente na câmara por um dos seguintes motivos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tampa não pressionada no acionamento do ciclo. • Vedação da tampa gasta ou mal posicionada. • Vazamento no circuito de vácuo. • Sensor de vácuo com defeito. • Bomba de vácuo entupida. 	<ul style="list-style-type: none"> • Premer a tampa ao acionar o ciclo. • Verificar e, se necessário, substituir a vedação da tampa. • Contactar a assistência técnica para verificar o circuito de ar. • Contactar a assistência técnica para verificar o sensor de vácuo. • Contactar a assistência técnica para verificar a bomba de vácuo.
Ao ativar, todas as luzes de sinalização do painel de comandos piscam por 3 segundos, e um sinal acústico (bipe longo) é emitido.	<ul style="list-style-type: none"> • Aviso sobre a necessidade de troca de óleo devido à ultrapassagem de 2500 ciclos de funcionamento. 	<ul style="list-style-type: none"> • Intervenção de um técnico para a substituição do óleo da bomba.
O ciclo é acionado (teclas piscando), mas a bomba não arranca.	<ul style="list-style-type: none"> • Intervenção da proteção térmica da bomba devido a superaquecimento. 	<ul style="list-style-type: none"> • Desligar o aparelho e esperar cerca de 15 minutos antes de ligar novamente a tensão.
A máquina não se ativa.	<ul style="list-style-type: none"> • Falta de energia. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verificar a ligação à rede elétrica.

ANOMALIA FUNCIONAL	POSSÍVEIS CAUSAS	SOLUÇÃO
Pouco vácuo no saco.	<ul style="list-style-type: none"> • Soldagem do saco irregular. • Cordão de soldagem irregular. • Saco sujo ou perfurado. • Soldagem insuficiente. • Saco de dimensões inadequadas para o tamanho do produto. • Rendimento insuficiente da bomba. 	<ul style="list-style-type: none"> • Posicionar o saco corretamente na barra de soldagem. • Verificar o estado do teflon de cobertura. Contactar a assistência técnica para a substituição do teflon e para a verificação da resistência da soldagem. • Trocar de saco. • Contactar a assistência técnica para verificar os pistões de elevação da barra e da resistência da soldagem. • Escolher um formato no qual o produto não supere 2/3 do volume do saco. • Contactar a assistência técnica para verificar a bomba.
A máquina não solda os sacos	<ul style="list-style-type: none"> • Eletroválvula de 3 vias bloqueada ou suja. • Contatos sujos. • Resistência da barra de soldagem quebrada. • Falta de alimentação elétrica da barra de soldagem. 	<ul style="list-style-type: none"> • Contactar a assistência técnica para substituir a eletroválvula. • Retirar a barra de soldagem dos dois pinos e limpar com uma escovinha os dois furos de contato da barra. • Contactar a assistência técnica para substituir a barra de soldagem. • Contactar a assistência técnica para verificar os cabearmentos e o sistema elétrico da máquina.



FULGOR MILANO®

Meneghetti S.p.a. Via Borgo Lunardon, 8 • 36027 Rosà (Vicenza) - Italy
<http://www.fulgor-milano.com> • e-mail: info@fulgor-milano.com