

Fhiaba

CASSETTO SOTTOVUOTO: VD15

Manuale d'uso ed installazione

BUILT-IN VACUUM DRAWER: VD15

Instructions for use and installation

INDICE

Indicazioni per la sicurezza ed avvertenze	4
Uso previsto	4
Bambini	4
Sicurezza tecnica	5
Impiego corretto	6
Pulizia e manutenzione	7
Consigli per la salvaguardia dell'ambiente	8
Descrizione confezionatrice	9
Pannello comandi	10
Prima di utilizzare il cassetto sottovuoto	11
Pulizia preliminare della camera vuoto e del coperchio	11
Realizzare il sottovuoto in buste	12
Realizzare il sottovuoto in contenitori	16
Contenitori in vasca	16
Contenitori esterni	19
Ciclo chef sous vide	21
Dopo l'uso	24
Pulizia e manutenzione	24
Pulizia esterna	24
Pulizia vasca	24
Pulizia barra saldante	24
Pulizia adattatore per sottovuoto esterno	24
Ciclo di asciugatura dell'olio della pompa	25
Ciclo di asciugatura	25
Ricerca guasti	26
Installazione	30
Istruzioni di sicurezza	30
Premessa	30
Dati di targa	31
Packing list	32
Misure d'incasso	33
Disimballo	34
Montaggio ed installazione	35
Registro pannello frontale	39
Allacciamento elettrico	39
Dati tecnici	40
Garanzia	40
Annotazioni utili	40
Ricambi	40

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, ad una temperatura ambiente compresa tra i 15 e i 35 °C.
- 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 e animali in genere, 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 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 al termine del suo utilizzo.

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.
- La pulizia e la regolare manutenzione spettante all'utilizzatore, non possono essere operate da bambini senza supervisione.

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.

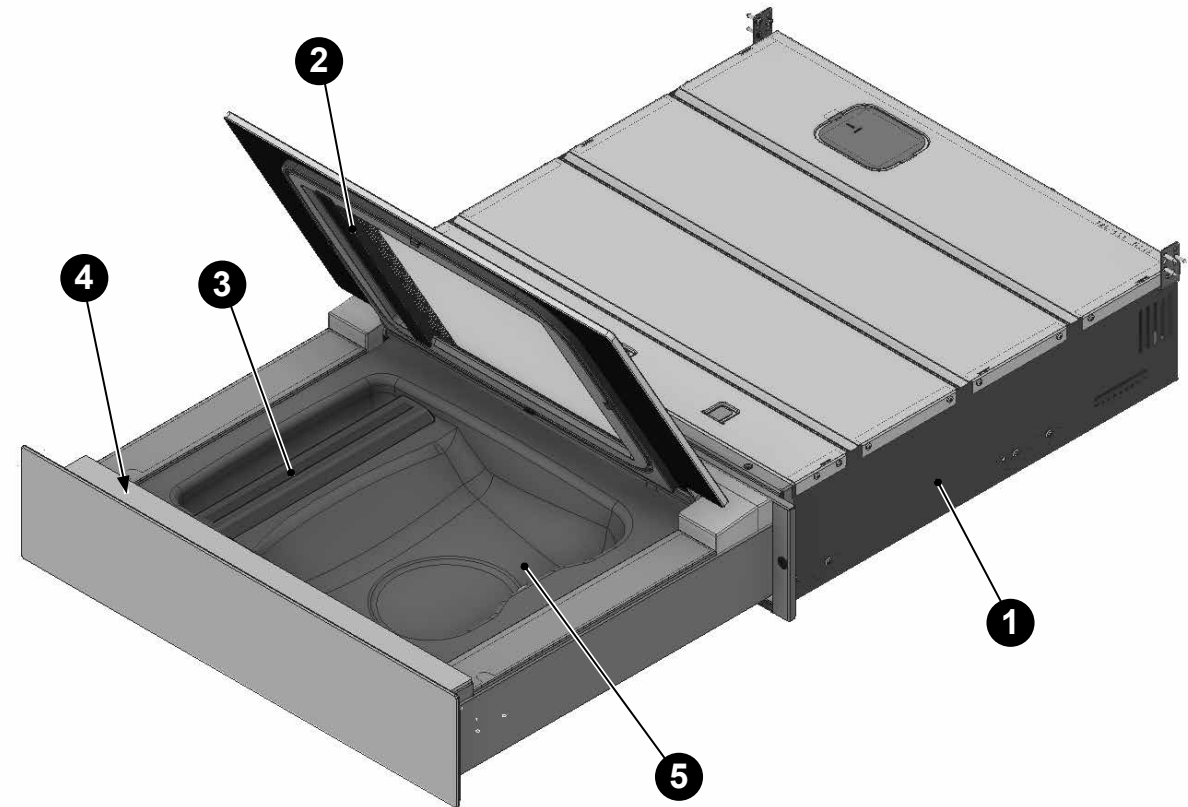
Al momento della rottamazione, rendere l'apparecchio inservibile tagliando il cavo di alimentazione rimuovendo il coperchio in modo che i bambini non possano accedere facilmente all'interno dell'apparecchio.

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.

Descrizione confezionatrice

- 1) Box incasso
- 2) Coperchio
- 3) Barra saldante
- 4) Pannello comandi
- 5) Vasca camera a vuoto



Pannello comandi

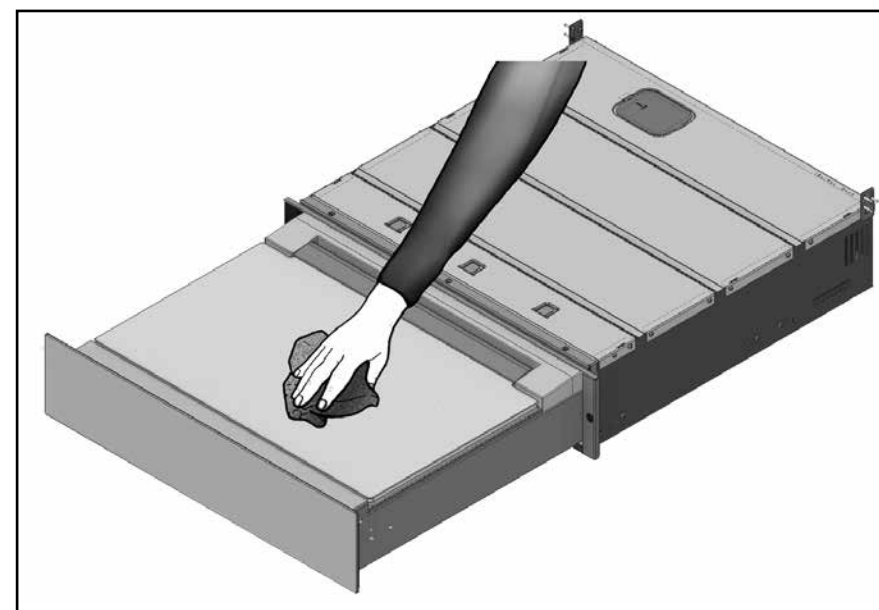
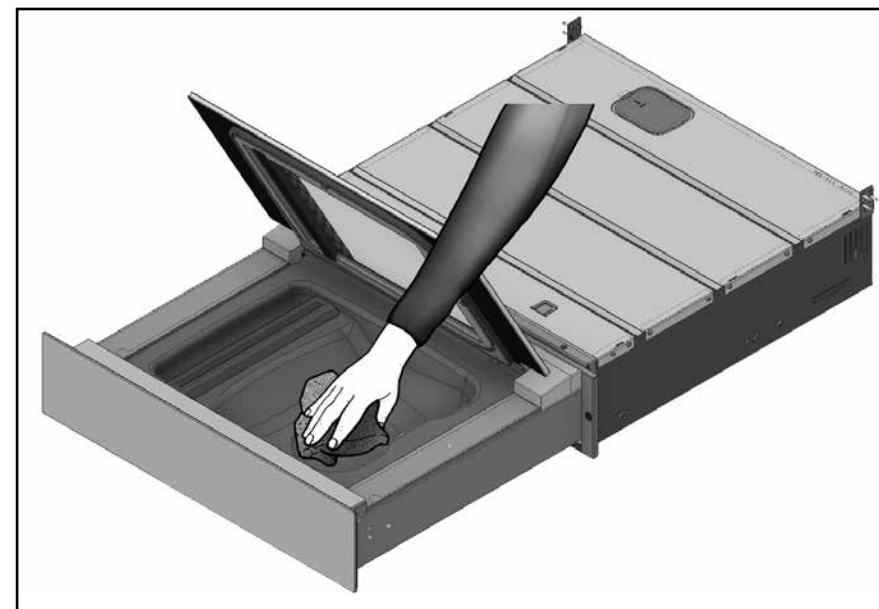


NR	DESCRIZIONE
1	Indicatore a segmenti del livello di sottovuoto in buste
2	Tasto di selezione ed impostazione del livello di sottovuoto in buste
3	Indicatore del ciclo Chef Sous Vide
4	Tasto di selezione del ciclo Chef Sous Vide
5	Indicatore a segmenti intensità di sigillatura
6	Tasto di selezione del livello di sigillatura buste
7	Indicatore a segmenti del livello di sottovuoto in contenitori
8	Tasto di selezione ed impostazione del livello di sottovuoto in contenitori
9	Indicatore di uno stato di allarme
10	Indicatore della necessità di avviare un ciclo di asciugatura
11	Indicatore di un ciclo avviato
12	Tasto Avvio / Interruzione ciclo
13	ON/OFF confezionatrice

Prima di utilizzare il cassetto sottovuoto







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.



Realizzare il sottovuoto in buste

Fase	Descrizione	Immagine
1	<p>Scegliere la busta in funzione dell'utilizzo (conservazione o cottura), adatta alle dimensioni del prodotto: il prodotto solido non deve occupare più di 2/3 del volume utile della busta; i prodotti liquidi, non devono occupare più di 1/3 del volume della busta.</p> <p>Introdurre alimenti sufficientemente freddi: con prodotti raffreddati a 3°C (temperatura da frigorifero) si ottengono i migliori risultati di conservazione.</p>	
2	<p>Aprire il coperchio ed assicurarsi che la camera a vuoto ed il prodotto da confezionare siano asciutti. Fare attenzione a non sporcare o bagnare la parte interna in prossimità dell'apertura della busta.</p>	
3	<p>Appoggiare 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.</p>	

Fase	Descrizione	Immagine
	<p>Se la barra saldante è prevista di Clip (B), fermare la busta sotto le Clip.</p>	
4	<p>Chiudere il coperchio dell'apparecchio.</p>	
5	<p>Premere 2"  per accendere la confezionatrice.</p>	
6	<p>Se non è già accesa la spia , premere sopra l'icona  per selezionare i programmi per il sottovuoto in buste.</p>	
	<p>Premere ripetutamente  per selezionare il livello di vuoto desiderato:</p>	
7	<p> Solo Saldatura. Nessun effetto di conservazione. Da utilizzare per:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chiudere buste. • Confezionare prodotti delicati. • Riconfezionare prodotti come patatine, pane, biscotti. 	
	<p> Vuoto minimo. Da utilizzare per:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Confezionamento di prodotti delicati: <ul style="list-style-type: none"> - sensibili alla pressione come insalate, fragole, bacche, - sensibili alla perdita di volume, come mousse, panna montata, - formaggi freschi (brie, gorgonzola). 	

Fase	Descrizione	Immagine
	<p>Vuoto medio. Da utilizzare per:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conservazione di prodotti crudi o cotti sensibili alla pressione come: <ul style="list-style-type: none"> - filetti di pesce, - carne di pollo con osso, - carne di coniglio con osso, - crostacei interi (gamberi con testa), - zucchine, pomodori, melanzane, - salse o zuppe (salsa ragù, minestrone, zuppa d'orzo). 	
	<p>Vuoto massimo. Da utilizzare per:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conservazione di prodotti crudi o cotti non delicati: <ul style="list-style-type: none"> - patate e carote, - carne • Conservazione di prodotti con liquido <ul style="list-style-type: none"> - verdure sott'olio • Conservazione di tranci di formaggio stagionato • Prodotti da cuocere <ul style="list-style-type: none"> - carne - pesce - verdure - salse o sughi 	
8	<p>Premere  per impostare il livello di saldatura desiderato. Più alto è il livello di saldatura scelto, più lungo è il tempo di saldatura. Per la conservazione di alimenti e per la cottura sotto vuoto, si consiglia l'utilizzo del livello 2 o 3.</p>	
	<p>Livello 1. Da usare per buste sottili anche non adatte per sottovuoto.</p>	
	<p>Livello 2. Da utilizzare per buste normalmente in commercio per sottovuoto.</p>	

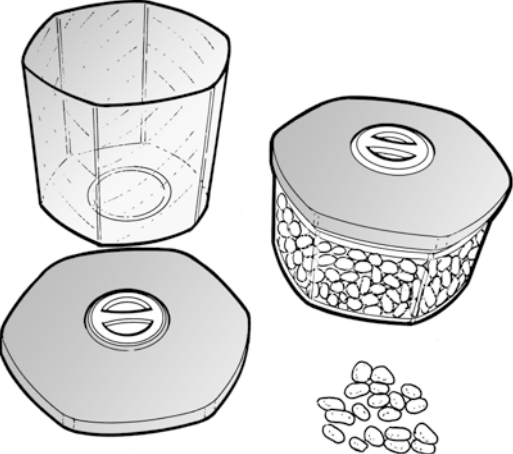
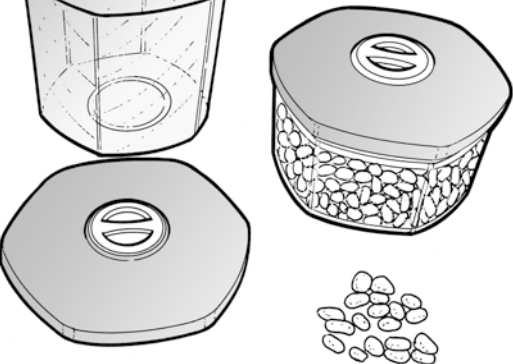
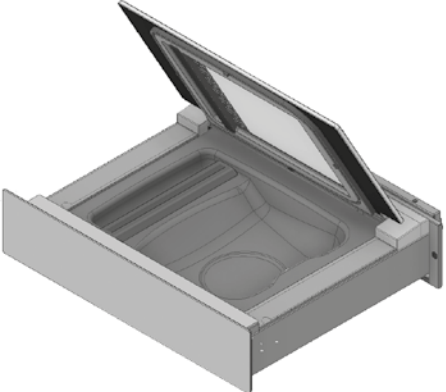

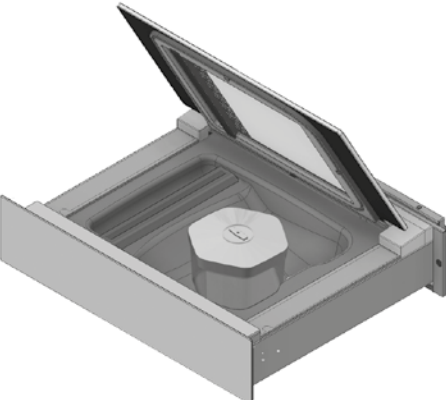
Fase	Descrizione	Immagine
	<p>Livello 3. Da utilizzare per buste in alluminio o buste di grosso spessore per sottovuoto.</p>	
9	<p>Premere START per avviare il programma.</p>	
10	<p>Premere leggermente il coperchio in modo da far innescare il vuoto</p>	
11	<p>Il ciclo termina con la sigillatura della busta e l'aria rientra nella vasca</p>	
12	<p>Aprire il coperchio ed estrarre la busta.</p>	

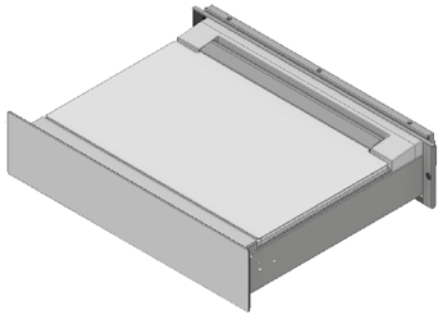

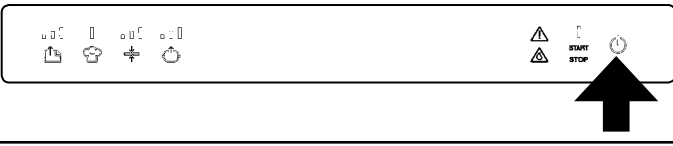

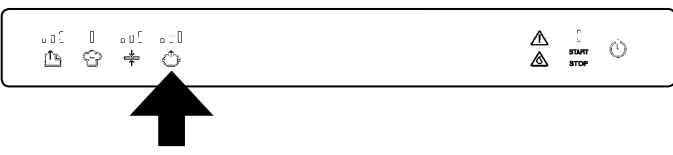

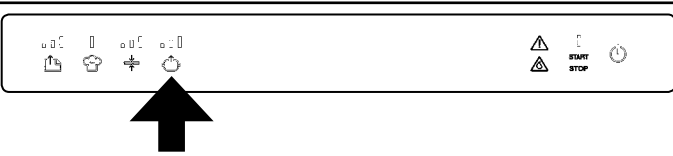



E' possibile interrompere il ciclo in qualsiasi momento:

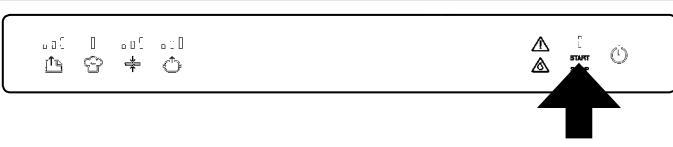
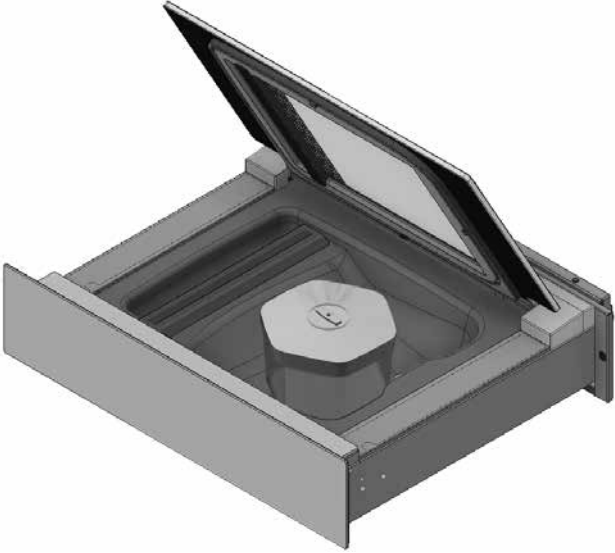
<p>Premere STOP. L'aria rientra nella vasca.</p>	
---	--

Realizzare il sottovuoto in contenitori


Contenitori in vasca

Fase	Descrizione	Immagine
1	Scegliere un contenitore adatto al sottovuoto, che possa entrare nella vasca e che, una volta inserito, rimanga a circa 1 cm dal coperchio chiuso della confezionatrice.	
2	Inserire il prodotto nel contenitore e chiuderlo. Introdurre alimenti sufficientemente freddi: con prodotti raffreddati a 3°C (temperatura da frigorifero) si ottengono i migliori risultati di conservazione. Limiti di riempimento: • Prodotti solidi: 100% • Brodi, infusi: 1/2 • Salse, sughi: 1/3 • Creme, salse con panna: 1/4 • Prodotti a base di uova o albume: 1/6	
3	Aprire il coperchio ed assicurarsi che la camera a vuoto ed il prodotto da confezionare siano asciutti. Fare attenzione a non sporcare o bagnare la parte interna.	
4	Inserire il contenitore nella confezionatrice.  Assicurarsi che il contenitore sia distante dal coperchio di almeno 1 cm, altrimenti NON procedere e cambiare contenitore.	

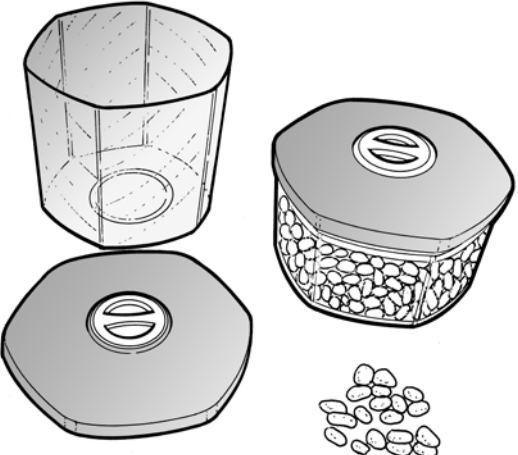
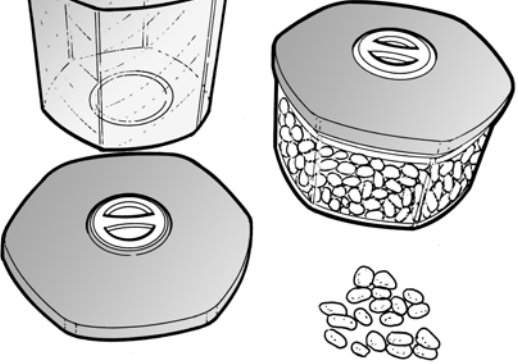

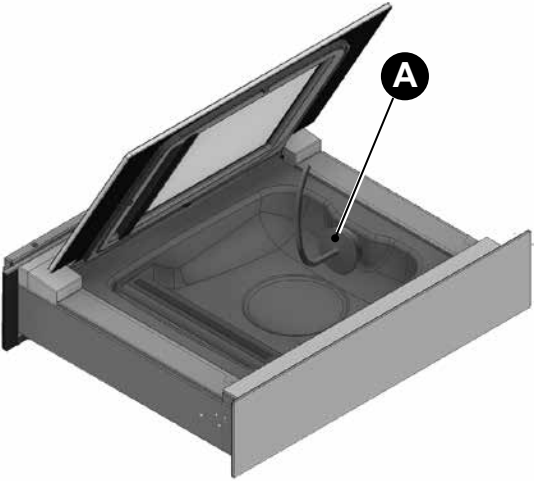
Fase	Descrizione	Immagine
5	Chiudere il coperchio dell'apparecchio.	
6	Premere 2"  per accendere la confezionatrice.	
7	Premere  , per selezionare i programmi per il sottovuoto dei contenitori.	
	Premere ripetutamente  per selezionare il livello di vuoto desiderato:	
	 Livello 1. Da utilizzare per: • Vasi con coperchio a vite (Twist-off) nuovi o già confezionati: - marmellate, e confetture, - sughi e conserve (salsa pomodoro, sottoli, sottaceti), - mousse, panna montata.	
8	 Livello 2. Da utilizzare per: • Vasi professionali, vasi con coperchio a vite (Twist-off): - marmellate, e confetture, - sughi e conserve (salsa pomodoro, sottoli, sottaceti), - creme, - verdura.	
	 Livello 3. Da utilizzare per: • Vasi professionali: - marmellate, e confetture, - sughi e conserve (salsa pomodoro, sottoli, sottaceti), - verdura, - vasocottura, - biscotti.	


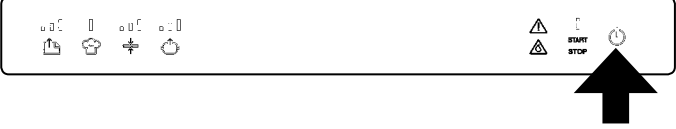

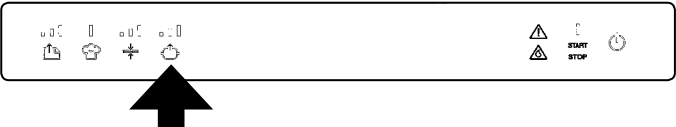

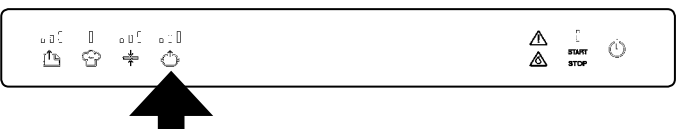



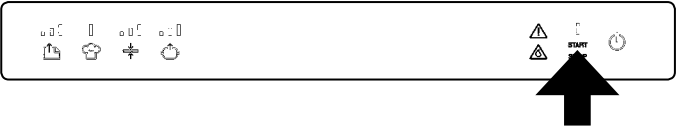
Fase	Descrizione	Immagine
9	Premere START per avviare il programma.	
10	Premere leggermente il coperchio in modo da far innescare il vuoto.	
11	Il ciclo termina con il rientro dell'aria nella vasca.	
12	Aprire il coperchio ed estrarre il contenitore.	

E' possibile interrompere il ciclo in qualsiasi momento:

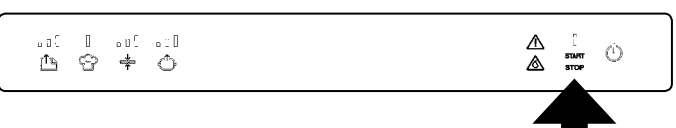
Premere STOP .	
L'aria rientra nella vasca. Il contenitore rimane con il vuoto interno realizzato.	

Contenitori esterni

Fase	Descrizione	Immagine
1	Scegliere un contenitore adatto al sottovuoto.	
2	Inserire il prodotto nel contenitore e chiuderlo. Introdurre alimenti sufficientemente freddi: con prodotti raffreddati a 3°C (temperatura da frigorifero) si ottengono i migliori risultati di conservazione. Limiti di riempimento: <ul style="list-style-type: none"> • Prodotti solidi: 100% • Brodi, infusi: 1/2 • Salse, sughi: 1/3 • Creme, salse con panna: 1/4 • Prodotti a base di uova o albume: 1/6 	
3	Aprire il coperchio della confezionatrice.	
4	Innestare l'accessorio (A) per i contenitori esterni nella vasca e sul coperchio del contenitore.	

Fase	Descrizione	Immagine
5	Premere 2"  per accendere la confezionatrice.	
6	Premere  , per selezionare i programmi per il sottovuoto dei contenitori.	
	Premere ripetutamente  per selezionare il livello di vuoto desiderato:	
	 Livello 1. Da utilizzare per: <ul style="list-style-type: none"> • Vasi con coperchio a vite (Twist-off) nuovi o già confezionati: <ul style="list-style-type: none"> - marmellate, e confetture, - sughi e conserve (salsa pomodoro, sottoli, sottaceti), - mousse, panna montata. 	
7	 Livello 2. Da utilizzare per: <ul style="list-style-type: none"> • Vasi professionali, vasi con coperchio a vite (Twist-off): <ul style="list-style-type: none"> - marmellate, e confetture, - sughi e conserve (salsa pomodoro, sottoli, sottaceti), - creme, - verdura. 	
	 Livello 3. Da utilizzare per: <ul style="list-style-type: none"> • Vasi professionali: <ul style="list-style-type: none"> - marmellate, e confetture, - sughi e conserve (salsa pomodoro, sottoli, sottaceti), - verdura, - vasocottura, - biscotti. 	
8	Premere START per avviare il programma.	
9	Premere leggermente il coperchio in modo da far innescare il vuoto.	
10	Al termine del ciclo togliere l'accessorio dalla vasca.	

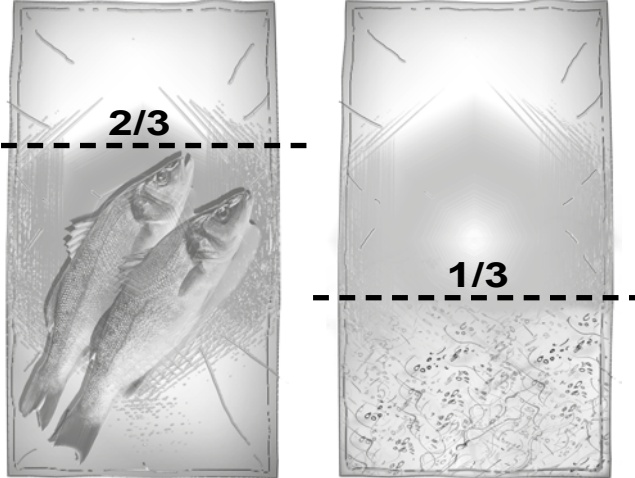
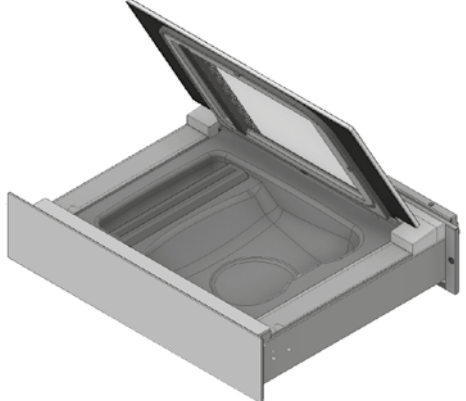
E' possibile interrompere il ciclo in qualsiasi momento:

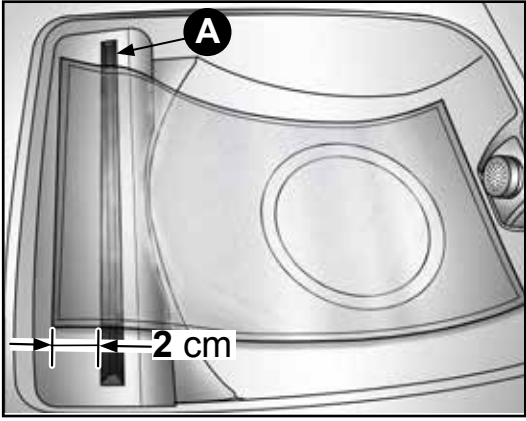
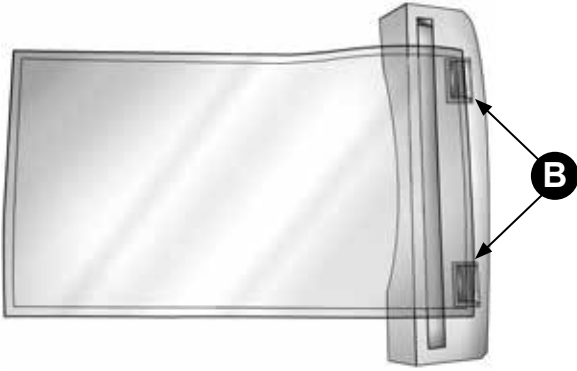
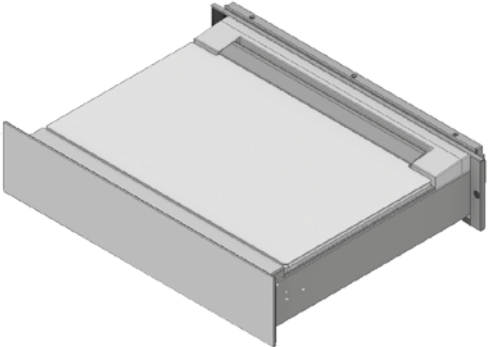



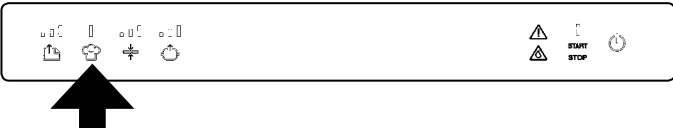
Premere STOP .	
L'aria rientra nella vasca. Il contenitore rimane con il vuoto interno realizzato.	


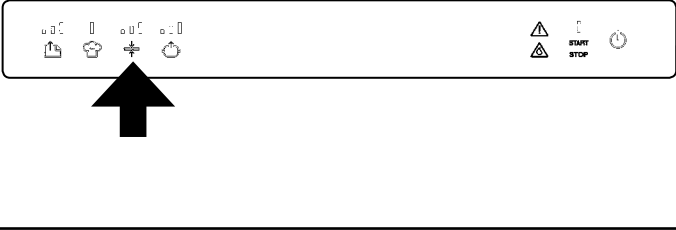
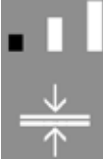


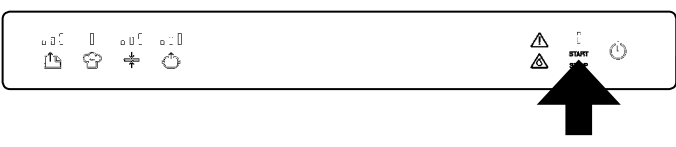
Ciclo chef sous vide

Da usare per:

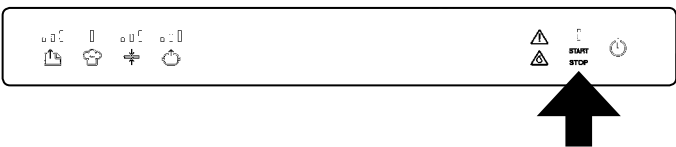
- Salsa di pomodoro.
- Succhi e coulis di frutta.
- Sciroppi e concentrati (di vino, d'aceto).
- Marinatura di carne.
- Marinatura di pesce.
- Preparazione di carne salada, carpaccio.
- Preparazione verdure sottolio o sotto aceto.

Fase	Descrizione	Immagine
1	<p>Scegliere la busta in funzione dell'utilizzo (conservazione o cottura), adatta alle dimensioni del prodotto: il prodotto solido non deve occupare più di 2/3 del volume utile della busta; i prodotti liquidi, non devono occupare più di 1/3 del volume della busta.</p> <p>Introdurre alimenti sufficientemente freddi: con prodotti raffreddati a 3°C (temperatura da frigorifero) si ottengono i migliori risultati.</p>	
2	<p>Aprire il coperchio ed assicurarsi che la camera a vuoto ed il prodotto da confezionare siano asciutti.</p> <p>Fare attenzione a non sporcare o bagnare la parte interna in prossimità dell'apertura della busta.</p>	


Fase	Descrizione	Immagine
3	Appoggiare 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.	
	Se la barra saldante è prevista di Clip (B), fermare la busta sotto le Clip.	
4	Chiudere il coperchio dell'apparecchio.	
5	Premere 2"  per accendere la confezionatrice.	
6	Premere  per selezionare il ciclo "Chef".	

Fase	Descrizione	Immagine
	Premere  per impostare il livello di saldatura desiderato. Più alto è il livello di saldatura scelto, più lungo è il tempo di saldatura. Per la conservazione di alimenti e per la cottura sotto vuoto, si consiglia l'utilizzo del livello 2 o 3.	
7	 Livello 1. Da usare per buste sottili anche non adatte per sottovuoto.	
	 Livello 2. Da utilizzare per buste normalmente in commercio per sottovuoto.	
	 Livello 3. Da utilizzare per buste in alluminio o buste di grosso spessore per sottovuoto.	
8	Premere START per avviare il programma.	
9	Premere leggermente il coperchio in modo da far innescare il vuoto	
10	Il ciclo termina con la sigillatura della busta e l'aria rientra nella vasca	
11	Aprire il coperchio ed estrarre la busta.	


E' possibile interrompere il ciclo in qualsiasi momento:

Premere STOP . L'aria rientra nella vasca.	
--	---

Dopo l'uso

- Spegnerla la confezionatrice premendo  per 2".
- Pulire ed asciugare la confezionatrice e gli accessori utilizzati.
- Quando la vasca è completamente asciutta, chiudere il coperchio.
- Chiudere il cassetto.

Pulizia e manutenzione

- Per la pulizia non servirsi di pagliette inox, raschietti, sostanze abrasive, acide o aggressive, che potrebbero danneggiare irrimediabilmente le superfici.
- Utilizzare un panno morbido e un detergente neutro.
- Spegnerla la confezionatrice premendo  per 2".

Pulizia esterna

- Per le parti in acciaio si consiglia di pulire seguendo la direzione della satinatura.
- Per il coperchio e il frontale comandi, utilizzare un panno morbido, pulito e umido.

Pulizia vasca

- 1) Attendere che la barra saldante si sia raffreddata
- 2) Rimuovere la barra saldante tirandola verso l'alto
- 3) Evitare di pulire con acqua l'apertura di aspirazione. L'acqua se aspirata potrebbe danneggiare la confezionatrice.
- 4) Rimuovere lo sporco con un panno morbido, inumidito con acqua calda. Eventualmente utilizzare un disinfettante neutro.
- 5) Asciugare con un panno morbido.

Pulizia barra saldante

- 1) Attendere che la barra saldante si sia raffreddata.
- 2) Rimuovere la barra saldante tirandola verso l'alto.
- 3) Pulire con un panno morbido, inumidito con acqua calda.
- 4) Asciugare bene prima di utilizzare la confezionatrice.

Pulizia adattatore per sottovuoto esterno



- 1) Utilizzare acqua calda e detersivo per piatti.
- 2) Risciacquare accuratamente.
- 3) Asciugare con un panno pulito.
- 4) Riutilizzare l'adattatore quando è completamente asciutto.

Ciclo di asciugatura dell'olio della pompa

Il cuore della macchina è la pompa vuoto.

Accade talvolta che i prodotti vengano confezionati a temperature inappropriate, ovvero ben superiori a 3°C, comunque tali da far aspirare – insieme all'aria – anche una consistente parte di umidità contenuta in essi. L'umidità, sotto forma di vapore acqueo, rimane all'interno della pompa e si trasforma in acqua non appena la pompa raffredda. Specialmente durante periodi di inutilizzo prolungati, l'acqua ossida le superfici interne della pompa con formazione di residui che possono, in alcuni casi, provocare il bloccaggio del rotore o delle palette.

Il cassetto sottovuoto vi segnala:

- a) Quando state confezionando prodotti troppo liquidi o caldi con l'accensione della spia .
- b) Quando la prestazione decade a causa di un frequente confezionamento di prodotti troppo liquidi o caldi al punto da non garantire un buon livello di vuoto. In questo caso, si accende la spia  che vi obbliga ad eseguire il ciclo di deumidificazione dell'olio della pompa.





ATTENZIONE: Nel caso in cui venga segnalata la necessità di eseguire un ulteriore ciclo di deumidificazione, la macchina rimane in sosta obbligata di raffreddamento per un'ora.

Seguendo scrupolosamente le seguenti semplici indicazioni, otterrete una vita della macchina molto più lunga ed una resa del ciclo di confezionamento sempre ottimale.

- 1) Confezionare il prodotto sempre freddo, possibilmente a 3-4°C. Più il prodotto è caldo, più si riduce la durata della conservazione (per la formazione di batteri) e maggiore è la formazione di condensa all'interno della pompa.
- 2) Seguite con attenzione le indicazioni sui volumi di prodotti liquidi confezionati in busta o contenitore. Gli avvisi ed il loro significato sono esplicitati nel successivo capitolo "Ricerca Guasti".

Ciclo di asciugatura

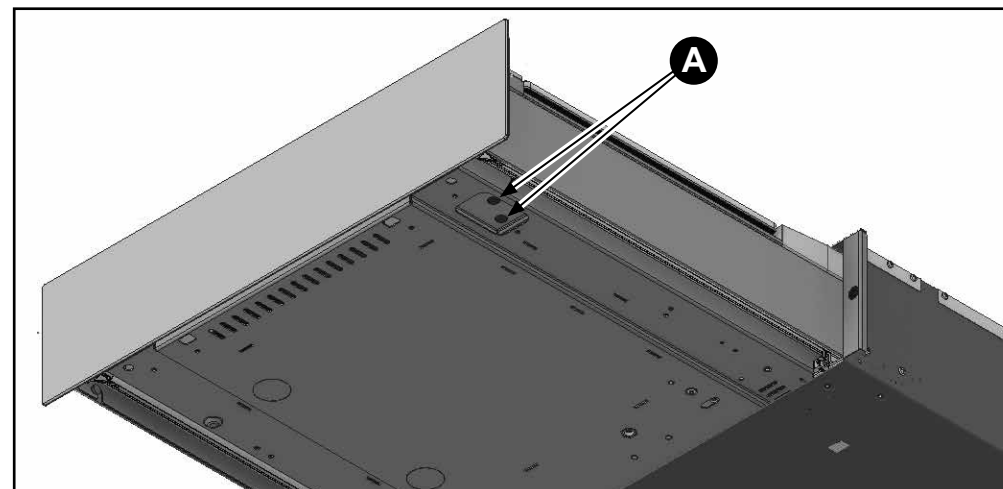
- La confezionatrice avvisa la necessità di avviare un CICLO DI ASCIUGATURA quando si accende il segnale .
- Rimuovere dalla vasca qualsiasi oggetto e liquido residuo.
- Premere .
- Attendere il termine del ciclo. La durata è di circa 20'. In caso d'interruzione anticipata, il ciclo dovrà essere ripetuto.



Ricerca guasti









La maggior parte dei problemi che si verificano durante l'uso quotidiano della confezionatrice, può essere eliminata personalmente. La seguente tabella funge da supporto. Richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica se non si riesce a risolvere il problema.

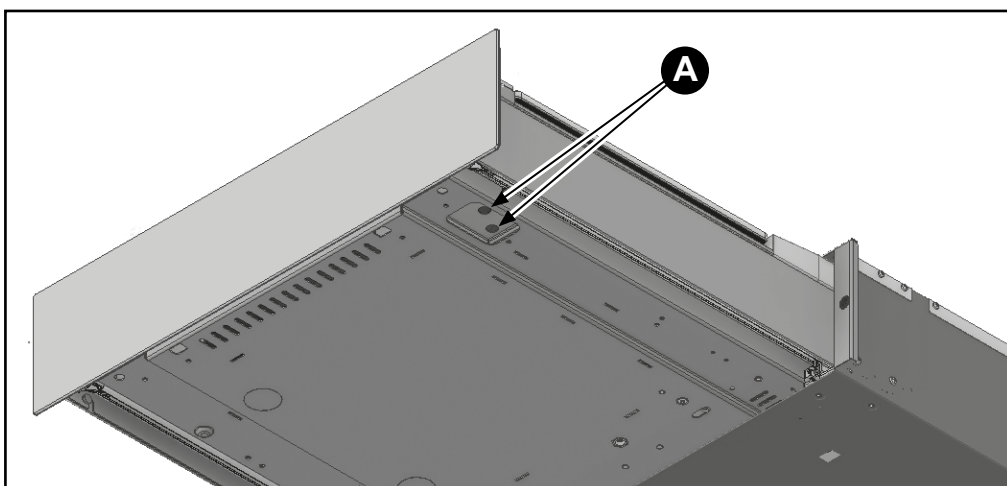
Problema	Causa	Soluzione
La confezionatrice non esce dal cassetto.	<ul style="list-style-type: none"> • Sistema "Push to open" delle guide inceppato. • Cavo di alimentazione spirato inceppato. 	<ul style="list-style-type: none"> • Contattare l'installatore. • Contattare l'installatore.
La confezionatrice non si accende.	<ul style="list-style-type: none"> • La confezionatrice non è alimentata. • La spina di alimentazione non è inserita nella presa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Controllare che ci sia alimentazione elettrica nella presa utilizzata. • Inserire la spina d'alimentazione nella presa.
La confezionatrice si è spenta.	<ul style="list-style-type: none"> • Mancanza alimentazione elettrica. • Guasto dell'elettronica. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ripristinare l'alimentazione elettrica. • Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.
I tasti non reagiscono ai comandi.	<ul style="list-style-type: none"> • La superficie del pannello comandi è sporca o bagnata. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pulire ed asciugare la superficie del pannello comandi.
Il coperchio non si apre.	<ul style="list-style-type: none"> • Si sta eseguendo un ciclo. • Non c'è alcuna spia accesa sul pannello 	<ul style="list-style-type: none"> • E' normale che durante i cicli di funzionamento il coperchio rimanga chiuso. Attendere il termine del ciclo oppure premere STOP per interrompere il ciclo e scaricare la vasca. • Durante il ciclo è mancata l'alimentazione elettrica. NON TENTARE DI APRIRE IL COPERCHIO IN ALCUN MODO. Ripristinare l'alimentazione elettrica e attendere la decompressione della vasca.
Rimane troppa aria nel sacchetto sigillato.	<ul style="list-style-type: none"> • La busta non è adatta alle dimensioni del prodotto da confezionare. • Il livello di sottovuoto scelto è troppo basso. • Il prodotto è liquido. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare una busta di dimensioni adeguate. • Ripetere il ciclo con un livello di sottovuoto più alto. • E' normale che con un prodotto liquido rimangano alcune bolle d'aria all'interno.

Problema	Causa	Soluzione
La barra saldante si alza ma non viene eseguita la saldatura.	<ul style="list-style-type: none"> • E' intervenuta la protezione della barra saldante. • La barra saldante si è rotta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nella parte inferiore destra della confezionatrice, ci sono 2 tasti (A) che ripristinano le protezioni interne. Premere i tasti per ripristinare le protezioni. Se il guasto si ripete: contattare il servizio di Assistenza Tecnica. • Contattare il servizio di Assistenza Tecnica.
La saldatura non è ottimale.	<ul style="list-style-type: none"> • Il livello di saldatura impostato non è corretto per la tipologia di busta utilizzata. • Sono stati effettuati molti cicli consecutivi con saldatura. • La busta è più grande della barra saldante. • Il bordo della busta non è stato posizionato correttamente. • Il bordo del sacchetto è sporco. • La gomma di contropressione e la barra saldante sono sporche. • La gomma di contropressione e la barra saldante sono rovinate. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ripetere il ciclo regolando il livello di saldatura. • Attendere almeno 2 minuti tra un ciclo e l'altro per far raffreddare la barra saldante. • Utilizzare una busta adeguata. • Posizionare il bordo della busta centralmente e che sporga circa 2 cm dalla barra saldante. • Evitare che il bordo faccia delle pieghe in corrispondenza della barra saldante. • Quando si inserisce il prodotto rovesciare il bordo della busta in modo che la parte esterna rimanga pulita. • Pulire la barra saldante e la gomma di contropressione. • Contattare il servizio di Assistenza Tecnica.



Problema	Causa	Soluzione
Lampeggia 	<ul style="list-style-type: none"> La pompa ha assorbito umidità ed impurità. 	<ul style="list-style-type: none"> Avviare il CICLO ASCIUGATURA. Porre maggiore attenzione nel raffreddare il prodotto a 3°C e/o rispettare la quantità di parte liquida da inserire nella busta o nel contenitore.
Durante un ciclo si accende  accompagnato da un segnale acustico.	<ul style="list-style-type: none"> Non si innesca il vuoto. Il coperchio non è stato chiuso. Non si innesca il vuoto. C'è dello sporco sulla guarnizione del coperchio. Non si innesca il vuoto. La guarnizione del coperchio si è rotta. La pompa non parte. E' intervenuta la protezione della pompa. 	<ul style="list-style-type: none"> Quando si avvia il ciclo, premere leggermente il coperchio fino all'innesco del vuoto. Pulire la vasca e la guarnizione. Contattare il servizio di Assistenza Tecnica per la sostituzione. Nella parte inferiore destra della confezionatrice, ci sono 2 tasti (A) che ripristinano le protezioni interne. Premere i tasti per ripristinare le protezioni. Se il guasto si ripete: contattare il servizio di Assistenza Tecnica.

Problema	Causa	Soluzione
Alla fine di un ciclo CHEF, il simbolo  rimane acceso.	<ul style="list-style-type: none"> Il prodotto inserito è troppo caldo o con parte liquida in quantità superiore a quella indicata. 	<ul style="list-style-type: none"> Raffreddare il prodotto a 3°C e/o ridurre la quantità di parte liquida.
Alla fine di un ciclo per buste MAX, la macchina non sigilla la busta ed il simbolo  lampeggia.		
Alla fine di un ciclo per buste MED, il simbolo  lampeggia.		
Alla fine di un ciclo per contenitori MAX, il simbolo  lampeggia.		
Durante un ciclo con contenitore esterno si accende  accompagnato da un segnale acustico.	<ul style="list-style-type: none"> Il coperchio del contenitore esterno non è posizionato correttamente. Il dispositivo di aspirazione esterna non è stato collegato correttamente. 	<ul style="list-style-type: none"> Posizionare correttamente il coperchio del contenitore esterno. Collegare correttamente il dispositivo di aspirazione esterna alla confezionatrice e al contenitore.
Il ciclo termina, il simbolo  lampeggia accompagnato da un segnale acustico.	<ul style="list-style-type: none"> Guasto del sensore vuoto. 	<ul style="list-style-type: none"> Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.
Si accende  e lampeggia  .	<ul style="list-style-type: none"> Sono stati eseguiti molti cicli consecutivi e l'olio nella pompa si è surriscaldato. 	<ul style="list-style-type: none"> Far raffreddare la confezionatrice per almeno 1 ora.



Installazione

Istruzioni di sicurezza

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



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

L'apparecchiatura è destinata solamente all'impiego per il quale è stata concepita e cioè per il confezionamento sottovuoto degli alimenti.

Ogni altro uso è da ritenersi improprio e potenzialmente pericoloso.

La ditta costruttrice declina ogni responsabilità ed ogni obbligo di garanzia, qualora si verificano danni alle apparecchiature, alle persone ed alle cose, imputabili ad:

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

Premessa



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

- Prima di installare l'apparecchiatura accertarsi che gli impianti elettrici preesistenti siano a norma di legge ed adeguati ai dati di targa delle apparecchiature da installare (V, kW, Hz, N° fasi e potenza disponibile).
- L'installatore deve inoltre verificare eventuali prescrizioni in materia di antincendio.
- Il Fabbricante dichiara la conformità alle normative europee vigenti.
- Operare sempre con la confezionatrice disconnessa dalla rete elettrica.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare la confezionatrice.



Attenzione! La movimentazione della macchina deve essere effettuata utilizzando guanti protettivi e sempre da due persone.



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



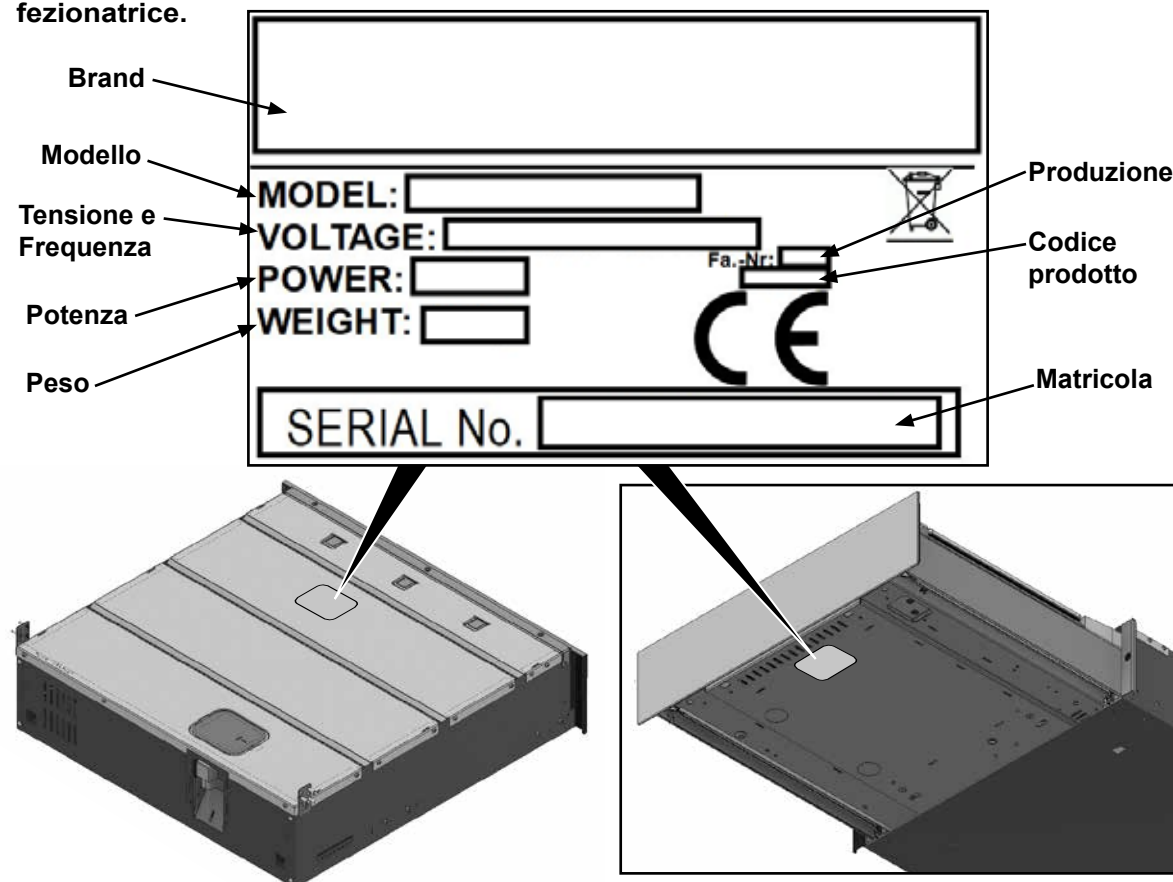
ATTENZIONE! I componenti dell'imballo possono essere potenzialmente pericolosi per bambini ed animali, assicuratevi che non vi giochino!

Dati di targa

Su imballo:

Brand	Serial No.	Matricola	Codice prodotto	Quantità	Codice prodotto
Product No.	ART. NR.	Quantity	Product No.	ART. NR.	
Description	MODELL:	Barcode	Description	MODELL:	Modello
Shipping Container Code:		Made in Italy	Shipping Container Code:		

Sulla confezionatrice: montata sul box incasso e sotto la parte anteriore della confezionatrice.



Packing list

- Nr. 1 confezionatrice (Fig. 1).
- Nr. 2 staffe fissaggio posteriore + nr. 4 viti per truciolare 4,5×16 mm (Fig. 2).
- Nr. 2 viti per truciolare 4,5×16 mm per fissaggio frontale della confezionatrice al mobile (Fig. 3).
- Nr. 1 cavo di alimentazione (Fig. 4).
- Nr. 1 accessorio per i contenitori esterni con adattatore (Fig. 5).
- Nr. 1 filtro olio pompa (Fig. 6).

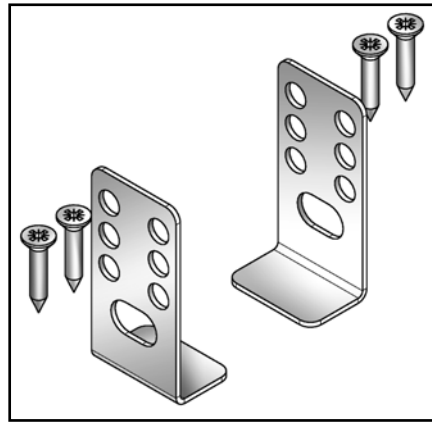


Fig. 2

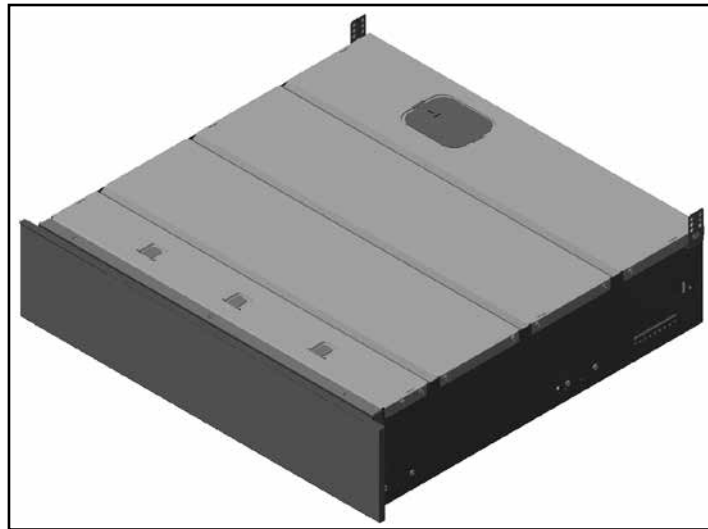


Fig. 1

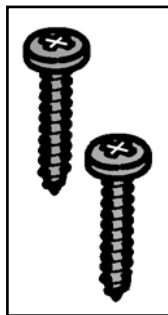


Fig. 3

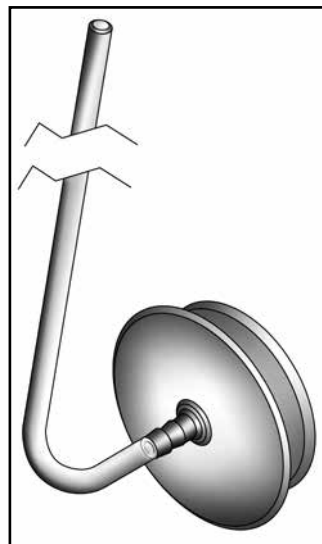


Fig. 5



Fig. 6

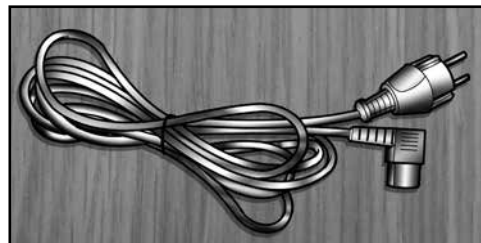
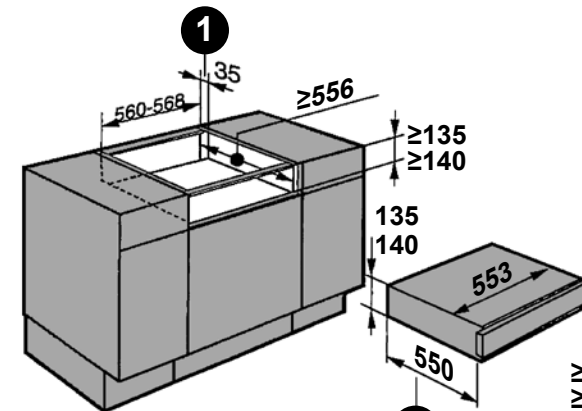


Fig. 4

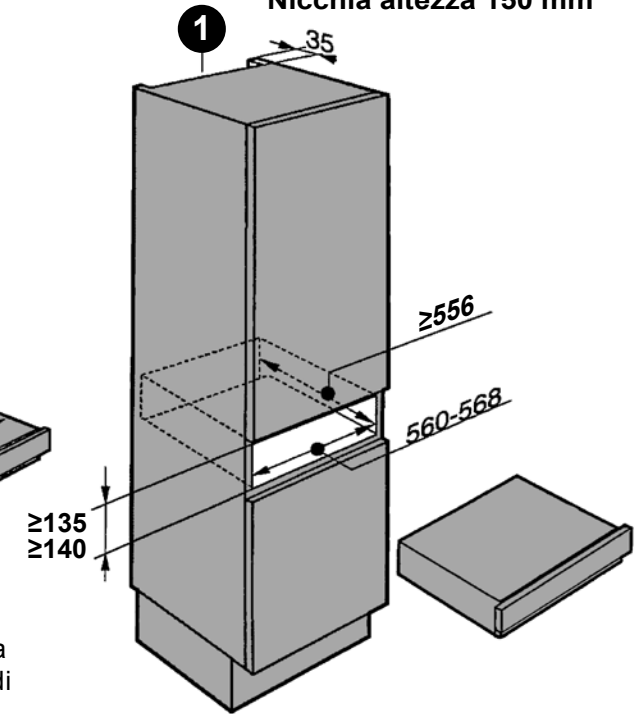
Misure d'incasso

Incasso sottopiano di lavoro

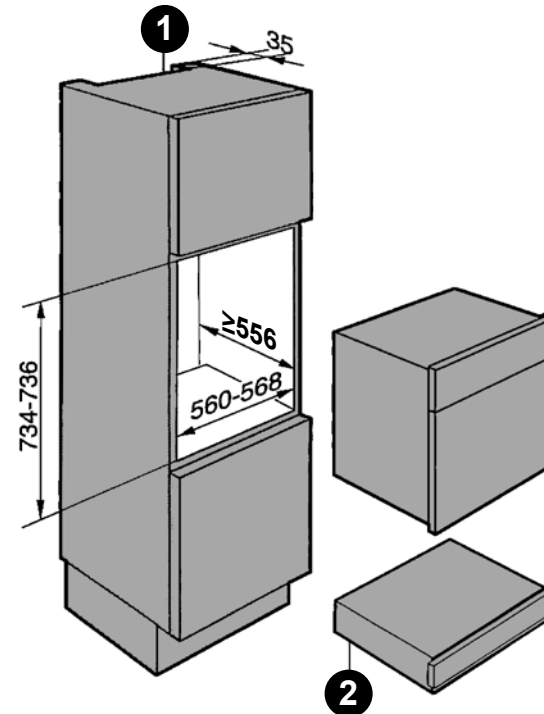


- 1 Apertura di aerazione
- 2 Misura di incasso comprensiva di spina per l'alimentazione elettrica. Cavo di alimentazione elettrica, L = 2000 mm.

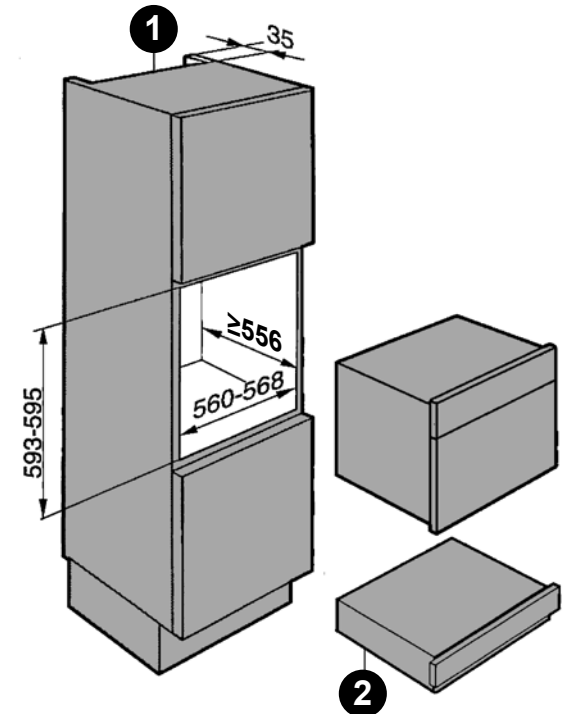
**Incasso in colonna
Nicchia altezza 150 mm**



**Incasso in colonna
nicchia altezza 750 mm**

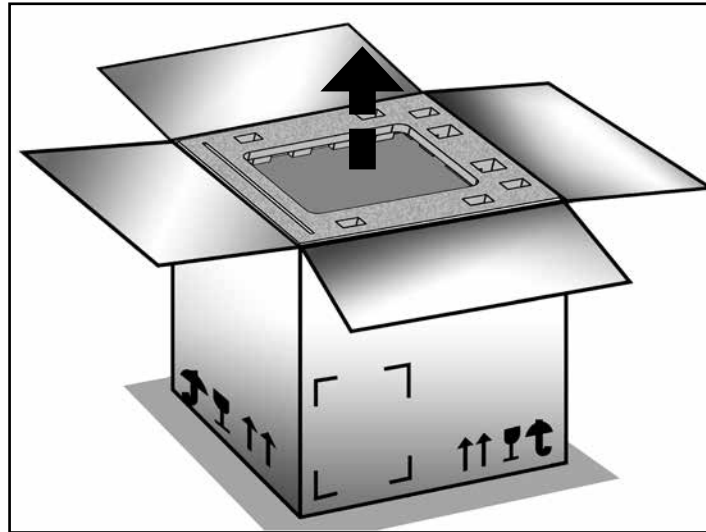


**Incasso in colonna
Nicchia altezza 600 mm**



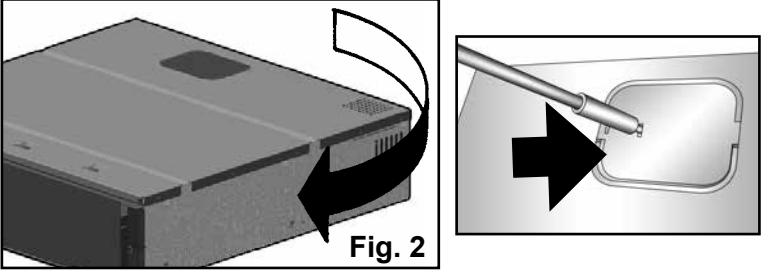
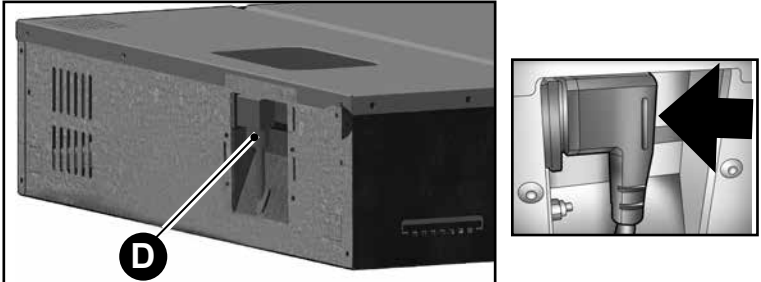
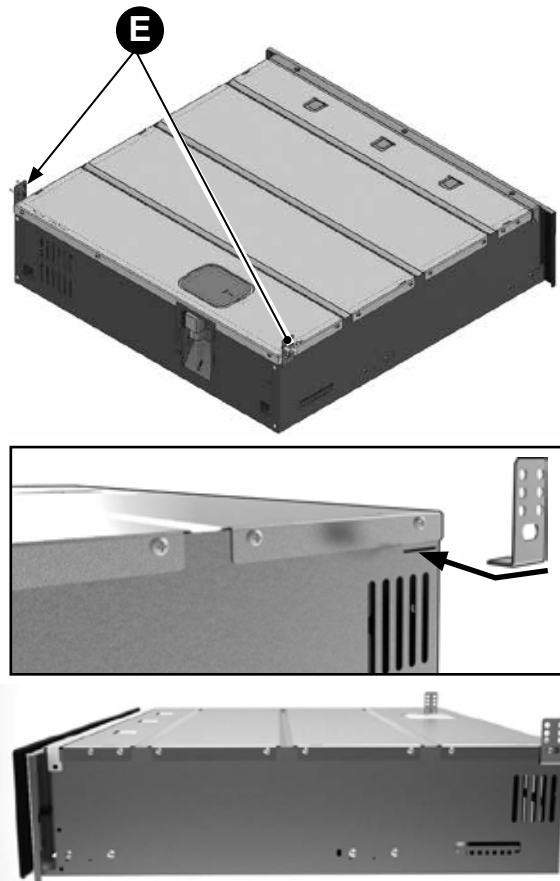
Disimballo

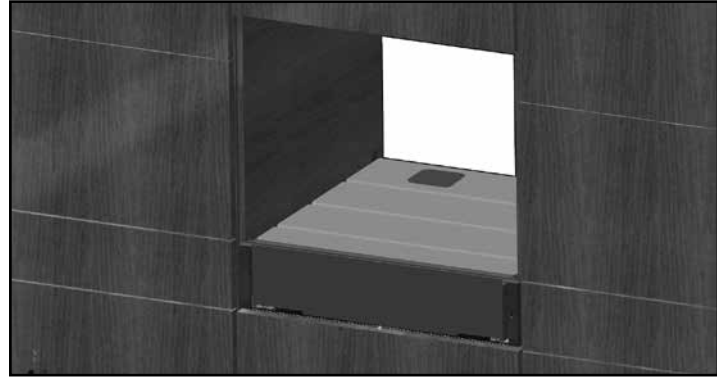
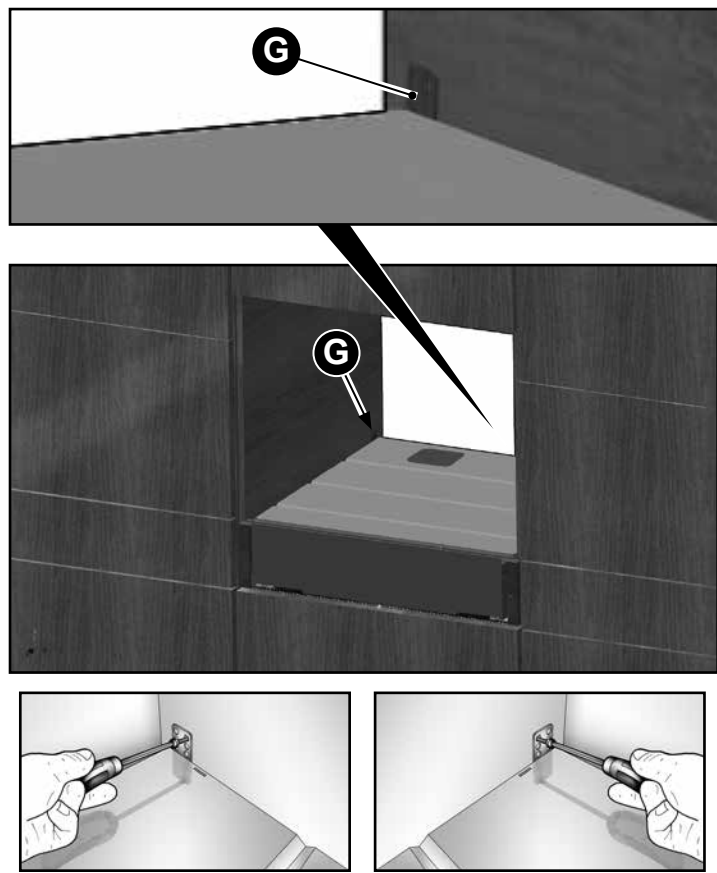

- Aprire l'imballo.
- Estrarre i volumi riempitivi.
- Estrarre la confezionatrice.
- Estrarre gli accessori.
- Controllare l'integrità di accessori e confezionatrice. In caso di mancanze o parti danneggiate, sospendere il montaggio e contattare il rivenditore.

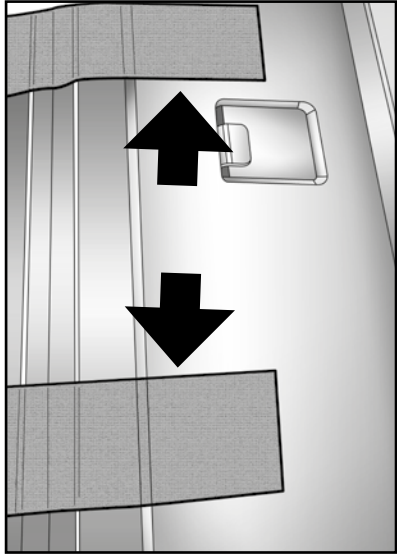
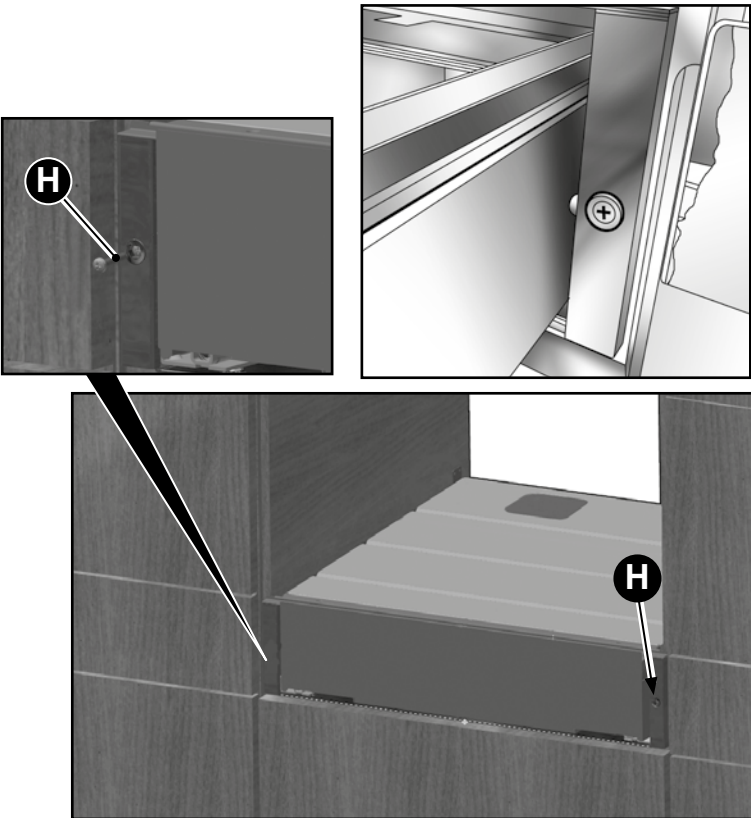


Montaggio ed installazione

Fase	Descrizione	Immagine
1	Togliere il coperchio superiore (A).	
2	Togliere il tappo filtro olio (B) (Fig. 1).	
3	Avvitare il filtro (C) sulla pompa.	

Fase	Descrizione	Immagine
4	Montare il coperchio superiore (Fig. 2).	 <p>Fig. 2</p>
5	Inserire la spina (D) nella presa presente nel retro del box incasso.	 <p>D</p>
6	Montare le staffe di fissaggio posteriore (E).	 <p>E</p>

Fase	Descrizione	Immagine
7	Sollevare la confezione ed inserirla nel mobile, appoggiandola al piano del mobile.	
8	Fissare, con le viti per truciolare 4,5×16mm, le staffe fissaggio posteriore (G) alle pareti laterali del mobile.	 <p>G</p>
9	Passare il cavo di alimentazione verso la presa a muro predisposta.	

Fase	Descrizione	Immagine
10	Togliere i nastri di sicurezza.	
11	Fissare il frontale dalla confezionatrice al mobile con le viti (H) per truciolare 4,5×16 mm.	
12	Prestare attenzione all'allineamento centrale della confezionatrice.	

Registro pannello frontale

- Estrarre la confezionatrice premendo leggermente il frontale.
- Nella parte inferiore del pannello frontale ci sono 2 viti di regolazione a destra e 2 a sinistra (**Fig. 5**).
- Agire sulle viti di regolazione per registrare il pannello frontale.
- Inserire la confezionatrice spingendola verso l'interno.

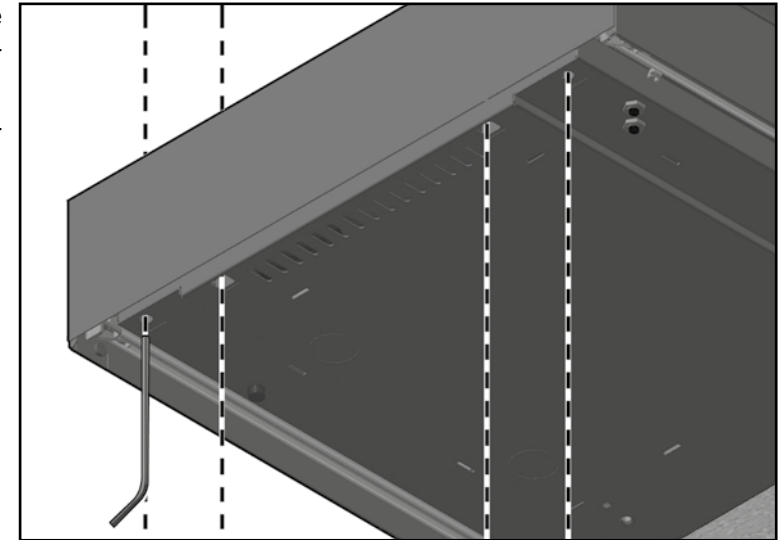
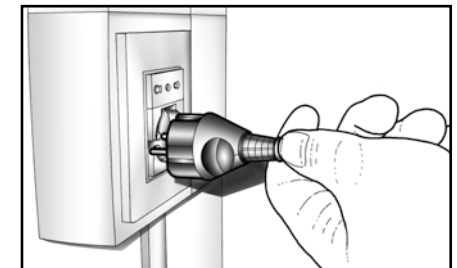


Fig. 5

Allacciamento elettrico

- Controllare nuovamente che le caratteristiche dell'impianto elettrico soddisfino i dati di targa della confezionatrice.
- Collegare la spina nella presa dell'impianto elettrico.



Dati tecnici

Dimensioni Box incasso	Larghezza: 553 mm; Altezza: 135/140 mm; Profondità: 550 mm
Peso	Kg 32
Tensione alimentazione	220÷240 V
Frequenza	50/60 Hz
Potenza	240 W
Corrente assorbita	1 A
Installazione	Incasso
Volume camera a vuoto	6,4 l
Lunghezza utile barra saldante	250 mm
Dimensione massima buste	250×350 mm

INDEX

Safety precautions and warnings	4
Intended use	4
Children	4
Technical safety	5
Correct use	6
Cleaning and maintenance	7
Recommendations for protecting the environment	8
Description of the appliance	9
Control panel	10
Before using the vacuum drawer	11
Preliminary cleaning of the vacuum chamber and the lid	11
Creating vacuum in bags	12
Creating vacuum in containers	16
Containers in tray	16
External containers	19
Chef sous vide cycle	21
After use	24
Cleaning and maintenance	24
Cleaning external surfaces	24
Cleaning the tray	24
Cleaning the sealing bar	24
External vacuum adapter cleaning	24
Pump oil drying cycle	25
Drying cycle	25
Troubleshooting	26
Installation	30
Safety instructions	30
Foreword	30
Plate data	31
Packing list	32
Built-in measurements	33
Unpacking	34
Assembly and installation	35
Front panel adjustment	39
Electric connection	39
Technical data	40
Warranty	40
Useful notes	40
Spare parts	40

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.

Intended use

- This equipment is designed exclusively for domestic use, in ambient temperatures from 15 to 35° C.
- 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 and animals in general, 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 at the end of its use.

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

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.

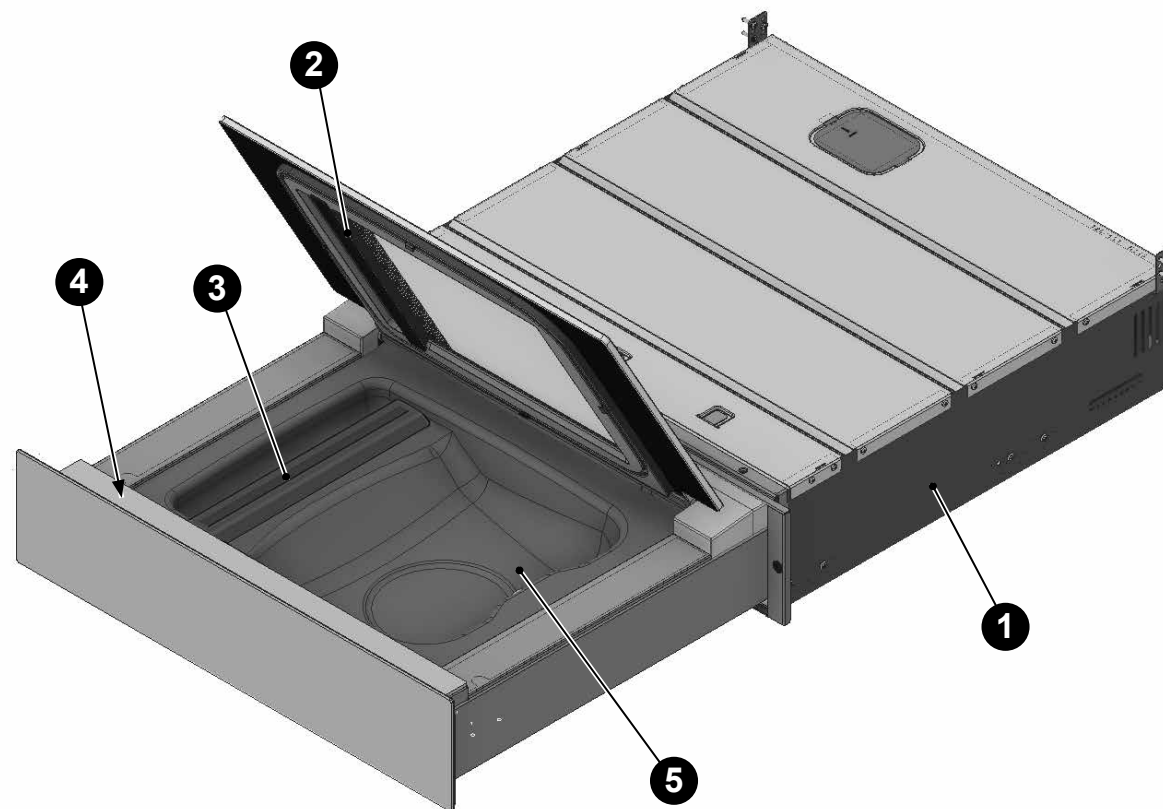
On scrapping, cut the power supply cable and make the appliance unusable by removing the lid, in a way that children cannot close themselves inside the appliance.

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.

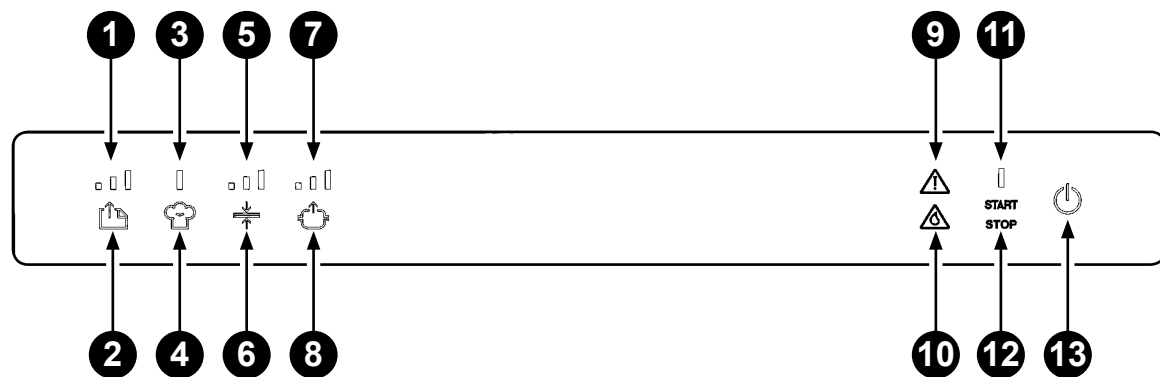
For further information regarding treatment, recovery and re-cycling of this appliance, contact the suitable local office, the waste recovery service or the dealer where the appliance was purchased.

Description of the packaging machine

- 1) Recessed box
- 2) Lid
- 3) Sealing bar
- 4) Control panel
- 5) Vacuum chamber tray



Control panel

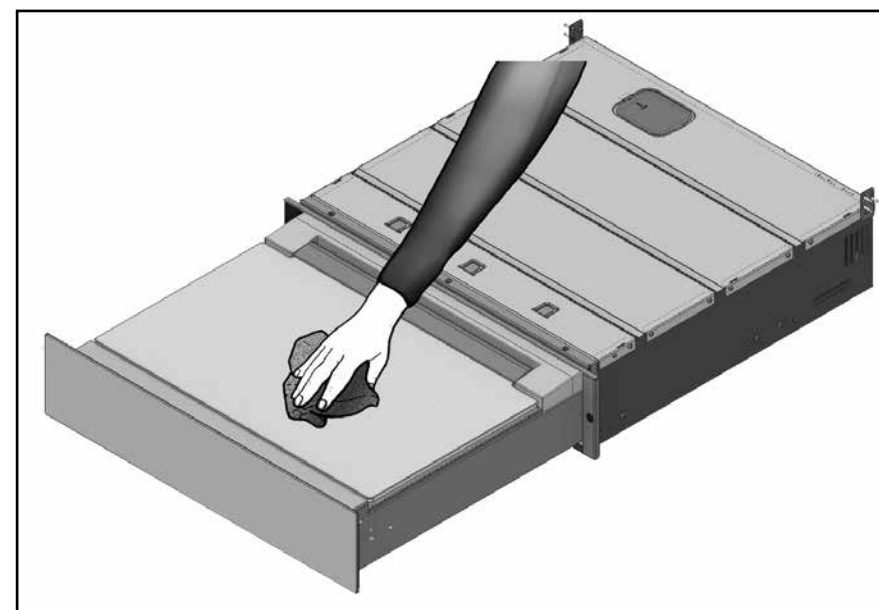
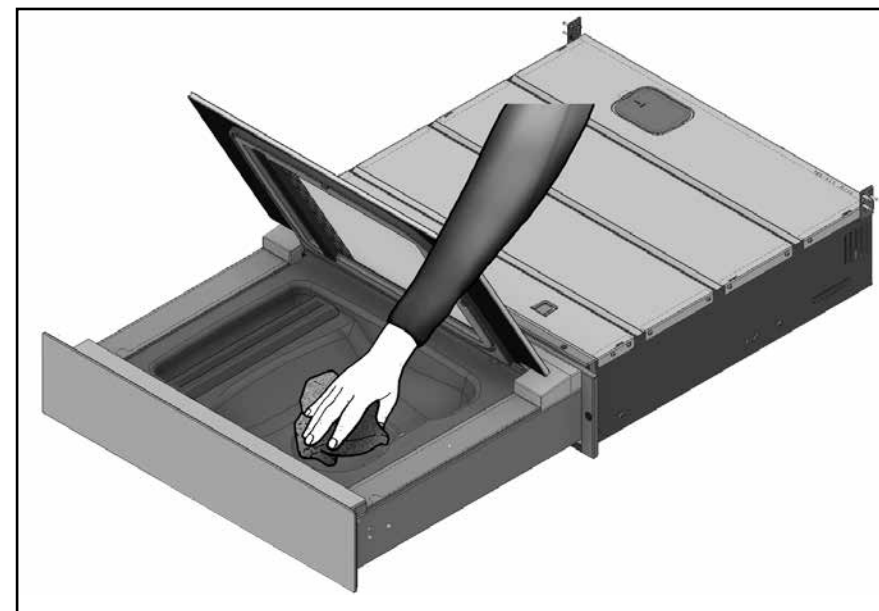


NR	DESCRIPTION
1	Bag vacuum level segments indicator
2	Key for the selection and setting of the bag vacuum level
3	Chef Sous Vide cycle indicator
4	Chef Sous Vide cycle selection key
5	Sealing intensity segment indicator
6	Bag sealing level selection key
7	Container vacuum level segments indicator
8	Key for the selection and setting of the container vacuum level
9	Alarm status indicator
10	Indicator of the need to start a drying cycle
11	Cycle started indicator
12	Cycle start/stop key
13	Packaging machine ON/OFF

Before using the vacuum drawer

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.



Creating vacuum in bags

Step	Description	Image
1	<p>Choose the bag according to the use (preservation or cooking), suitable to the sizes of the product: a solid product must not occupy more than 2/3 of the actual volume of the bag; liquid products must not occupy more than the 1/3 of the volume of the bag.</p> <p>Introduce sufficiently cold foods; products cooled to 3°C (refrigerator temperature) provide the best preservation results.</p>	
2	<p>Open the lid and make sure the vacuum chamber and the product to be packaged are dry. Be careful not to let the inner part close to the opening of the bag become dirty or wet.</p>	
3	<p>Position the bag, centred on the sealing bar (A) so that the open flap protrudes by approximately 2 cm with respect to the bar itself.</p>	

Step	Description	Image
	<p>If the sealing bar is provided with Clips (B) stop the bag under the Clips.</p>	
4	<p>Close the lid of the device.</p>	
5	<p>Press 2" to switch on the packaging machine.</p>	
6	<p>If the light is not already on, press on the icon to select the programs for vacuum in bags.</p>	
7	<p>Repeatedly press to select the desired level of vacuum:</p>	
	<p> Sealing Only. No preservation effect To be used to:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Close bags. • Pack delicate products. • Repackage products such as chips, bread and biscuits. 	
	<p> Minimum vacuum. To be used for:</p> <ul style="list-style-type: none"> • The packaging of delicate products. - products sensitive to pressure such as salads, strawberries and berries, - products sensitive to loss of volume, such as mousse, whipped cream, - fresh cheeses (brie, gorgonzola). 	

Step	Description	Image
	<p>Medium vacuum. To be used for:</p> <ul style="list-style-type: none"> • The preservation of raw or cooked products sensitive to pressure as: <ul style="list-style-type: none"> - fish fillets, - chicken meat with bone, - rabbit meat with bone, - whole crustaceans (prawns with head), - courgettes, tomatoes and aubergines, - sauces or soups (meat sauce, minestrone soup, barley soup). 	
	<p>Maximum vacuum. To be used for:</p> <ul style="list-style-type: none"> • The preservation of non-delicate raw or cooked products: <ul style="list-style-type: none"> - potatoes and carrots, - meat • the preservation of products with liquid <ul style="list-style-type: none"> - vegetables in oil • the preservation of slices of cheese • Products to be cooked <ul style="list-style-type: none"> - meat - fish - vegetables - meat or vegetarian sauces 	
8	<p>Press to set the desired sealing level. The higher the level of sealing chosen, the longer the sealing time. For the preservation of food and for vacuum cooking, the use of level 2 or 3 is recommended.</p>	
	<p>Level 1. To be used for thin bags also not suitable for vacuum.</p>	
	<p>Level 2. To be used for bags normally commercially available for vacuum.</p>	

Step	Description	Image
	<p>Level 3. To be used for aluminium bags or for very thick bags for vacuum..</p>	
9	Press START to start the program.	
10	Press the lid lightly to start the vacuum	
11	The cycle ends with sealing of the bag and the air re-entering the tray	
12	Open the lid and remove the bag.	

It is possible to interrupt the cycle at any time:

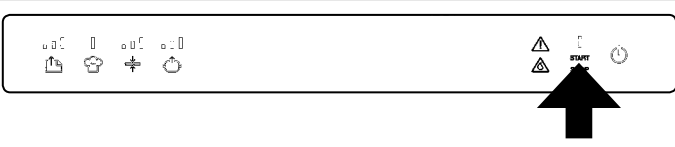
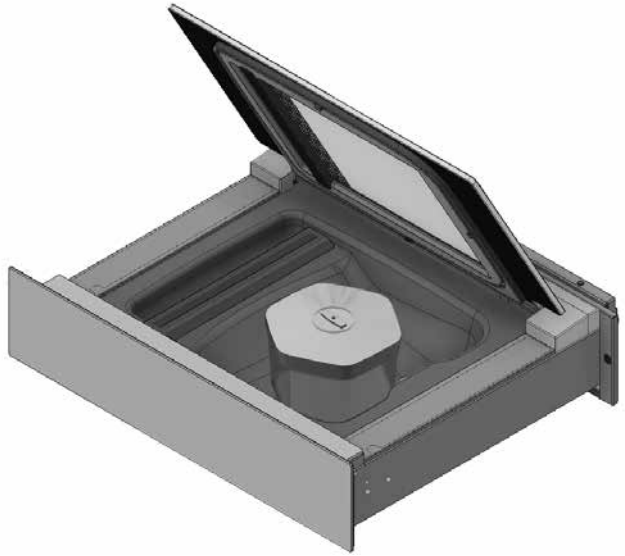
<p>Press STOP.</p> <p>The air re-enters the tray..</p>	
---	--

Creating vacuum in containers

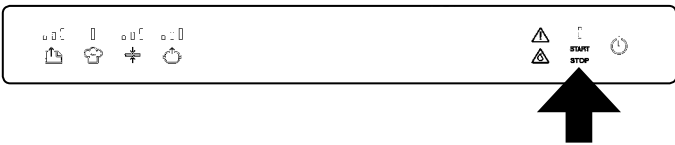
Containers in tray

Step	Description	Image
1	Choose a container suitable to the vacuum, that can enter the tray and that, once inserted, remains at approximately 1 cm from the closed lid of the packaging machine.	
2	Insert the product into the container and close it. Introduce sufficiently cold foods; products cooled to 3°C (refrigerator temperature) provide the best preservation results. Filling limits: • Solid products: 100% • Broths, infusions: 1/2 • Vegetarian and meat sauces: 1/3 • Creams, cream-based sauces: 1/4 • Products based on eggs or egg white: 1/6	
3	Open the lid and make sure the vacuum chamber and the product to be packaged are dry. Be careful not to contaminate or wet the inner part.	
4	Insert the container into the packaging machine Make sure there is a distance between the container and lid of at least 1 cm, otherwise do NOT change the container.	

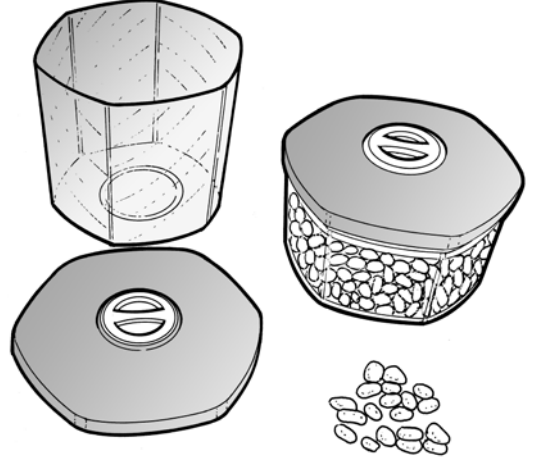
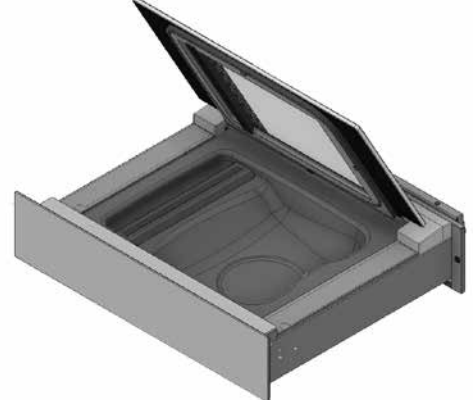
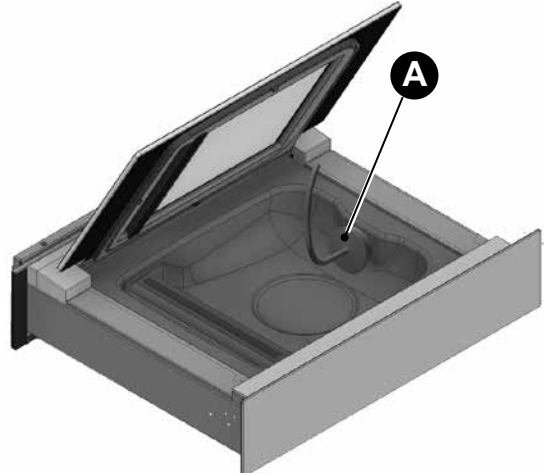
Step	Description	Image
5	Close the lid of the device.	
6	Press 2" to switch on the packaging machine.	
7	Press to select the container vacuum programs.	
8	Press repeatedly to select the desired vacuum level:	
	Level 1. To be used for: • jars with screw lid (twist-off), new or already packaged: - jams and marmalades, - meat sauces and preserves (tomato sauce, vegetables in oil, pickles), - mousse, whipped cream.	
	Level 2. To be used for: • Professional jars, jars with screw lid (twist-off): - jams and marmalades, - meat sauces and preserves (tomato sauce, vegetables in oil, pickles), - creams, - vegetables.	
	Level 3. To be used for: • Professional jars: - jams and marmalades, - meat sauces and preserves (tomato sauce, vegetables in oil, pickles), - vegetables, - pot cooking, - biscuits.	


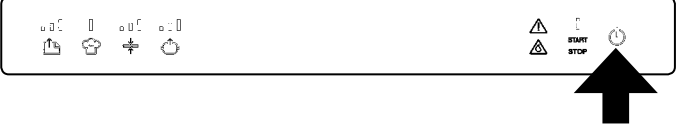

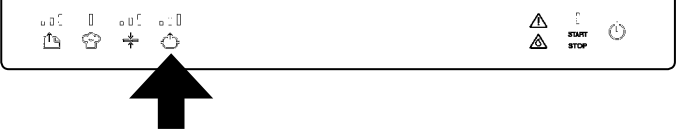

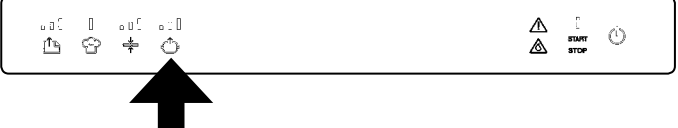



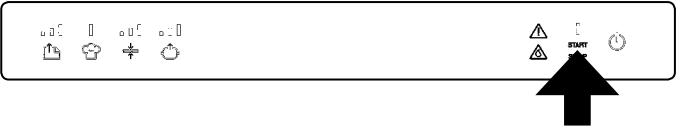
Step	Description	Image
9	Press START to start the program..	
10	Press the lid lightly to start the vacuum.	
11	The cycle ends with re-entry of the air into the tray.	
12	Open the lid and remove the container.	

It is possible to interrupt the cycle at any time:

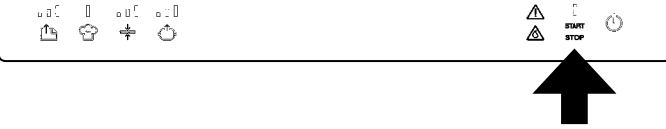
Press STOP .	
The air re-enters the tray. The container remains with the internal vacuum created.	

External containers

Step	Description	Image
1	Choose a container suitable for the vacuum.	
2	<p>Insert the product into the container and close it.</p> <p>Introduce sufficiently cold foods; products cooled to 3°C (refrigerator temperature) provide the best preservation results.</p> <p>Filling limits:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Solid products: 100% • Broths, infusions: 1/2 • Vegetarian and meat sauces: 1/3 • Creams, cream-based sauces: 1/4 • Products based on eggs or egg white: 1/6 	
3	Open the lid of the packaging machine	
4	Attach the accessory (A) for external containers in the tray and on the lid of the container.	

Step	Description	Image
5	Press 2"  to switch on the packaging machine.	
6	Press  , to select the container vacuum programs.	
7	Press repeatedly  to select the desired vacuum level:	
	 Level 1. To be used for: <ul style="list-style-type: none"> • jars with screw lid (twist-off), new or already packaged: <ul style="list-style-type: none"> - jams and marmalades, - meat sauces and preserves (tomato sauce, vegetables in oil, pickles), - mousse, whipped cream. 	
	 Level 2. To be used for: <ul style="list-style-type: none"> • Professional jars, jars with screw lid (twist-off): <ul style="list-style-type: none"> - jams and marmalades, - meat sauces and preserves (tomato sauce, vegetables in oil, pickles), - creams, - vegetables. 	
	 Level 3. To be used for: <ul style="list-style-type: none"> • Professional jars: <ul style="list-style-type: none"> - jams and marmalades, - meat sauces and preserves (tomato sauce, vegetables in oil, pickles), - vegetables, - pot cooking, - biscuits. 	
8	Press START to start the program.	
9	Press the lid lightly to start the vacuum.	
10	At the end of the cycle remove the accessory from the tray.	

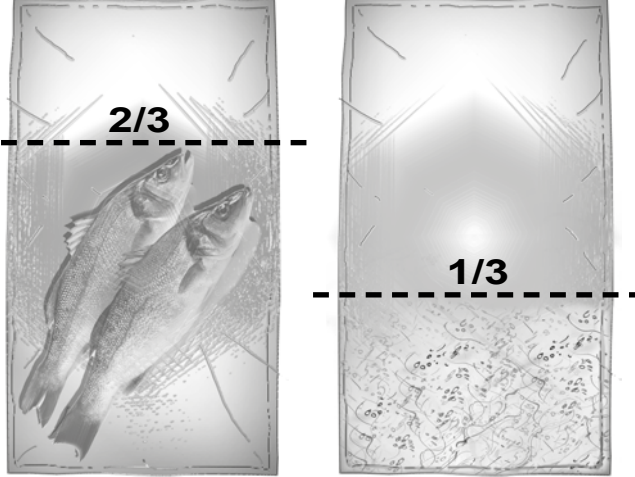
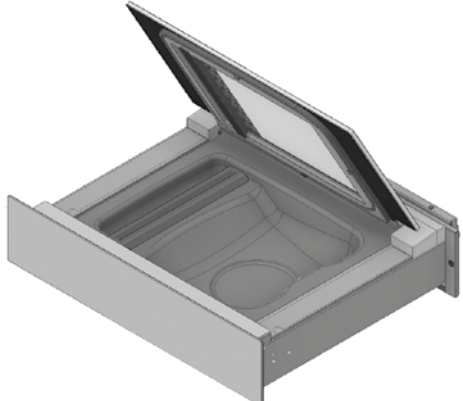
It is possible to interrupt the cycle at any time:

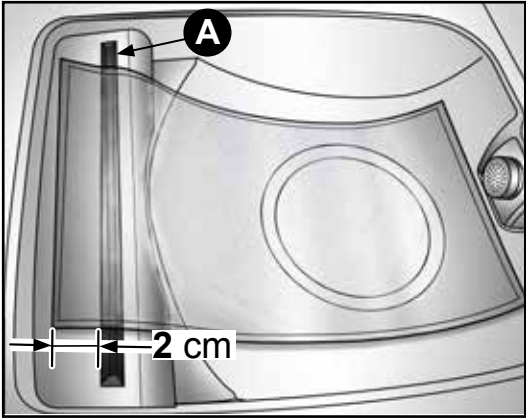
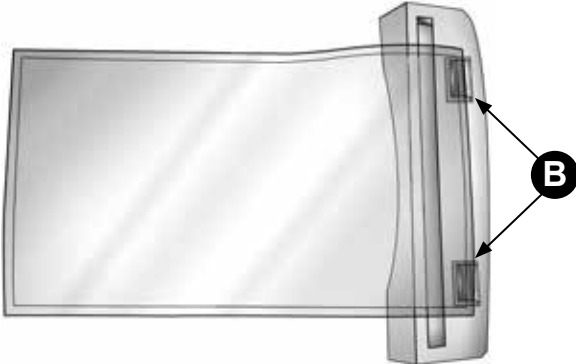
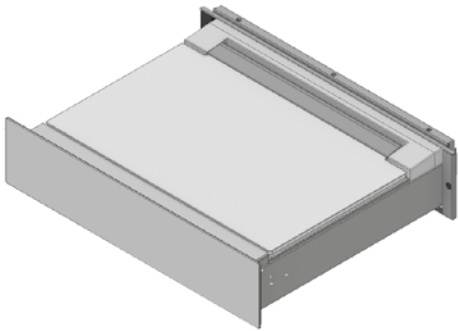




Press STOP .	
The air re-enters the tray. The container remains with the internal vacuum created.	


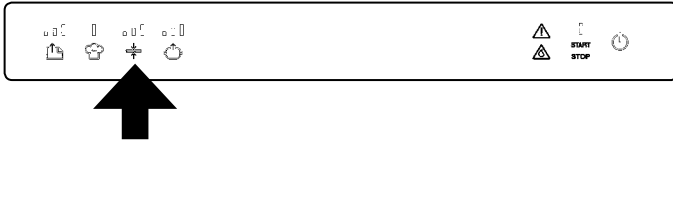
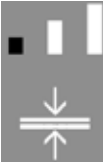



Chef sous vide cycle

To be used for:

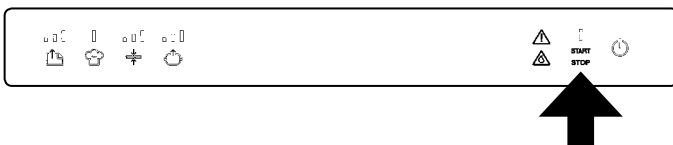
- Tomato sauce.
- Fruit juices and coulis
- Syrups and concentrates (of wine, of vinegar).
- Meat marinade.
- Fish marinade.
- Preparation of salted meat, thin slices of beef
- Preparation of vegetables in oil and pickles

Step	Description	Image
1	<p>Choose the bag according to the use (preservation or cooking), suitable to the sizes of the product: a solid product must not occupy more than 2/3 of the actual volume of the bag; liquid products must not occupy more than the 1/3 of the volume of the bag.</p> <p>Introduce sufficiently cold foods; products cooled to 3°C (refrigerator temperature) provide the best results.</p>	
2	<p>Open the lid and make sure the vacuum chamber and the product to be packaged are dry.</p> <p>Be careful not to let the inner part close to the opening of the bag come dirty or wet.</p>	


Step	Description	Image
3	Position the bag, centred on the sealing bar (A) so that the open flap protrudes by approximately 2 cm with respect to the bar itself.	
	If the sealing bar is provided with Clips (B) stop the bag under the Clips.	
4	Close the lid of the device.	
5	Press 2"  to switch on the packaging machine.	
6	Press  , to select the "Chef" cycle.	

Step	Description	Image
7	Press  to set the desired sealing level. The higher the level of sealing chosen, the longer the sealing time. For the preservation of food and for vacuum cooking, the use of level 2 or 3 is recommended.	
	 Level 1. To be used for thin bags also not suitable for vacuum.	
	 Level 2. To be used for bags normally commercially available for vacuum.	
	 Level 3. To be used for aluminium bags or for very thick bags for vacuum.	
8	Press START to start the program..	
9	Press the lid lightly to start the vacuum	
10	The cycle ends with sealing of the bag and the air re-entering the tray	
11	Open the lid and remove the bag.	


It is possible to interrupt the cycle at any time:

Press STOP . The air re-enters the tray.	
--	---

After use

- Switch off the machine by pressing  for 2".
- Clean and dry the packaging machine and the accessories used.
- When the tray is completely dry, close the lid.
- Close the drawer.

Cleaning and maintenance

- For cleaning, do not use stainless steel sponges, scrapers, abrasive, acid or aggressive materials which could irreversibly damage the surfaces.
- Use a soft cloth and a mild detergent.
- Switch off the machine by pressing  for 2".

External cleaning

- For steel parts it is advisable to clean by following the direction of the satin finish.
- For the lid and the controls front, use a soft, clean and damp cloth.

Cleaning the tray

- 1) Wait until the sealing bar has cooled down
- 2) Remove the sealing bar by pulling it upwards
- 3) Avoid cleaning the intake opening with water. The water if aspirated could result in damage to the packaging machine.
- 4) Remove any dirt with a soft cloth moistened with warm water. If required, use a neutral disinfectant.
- 5) Dry with a soft cloth.

Cleaning the sealing bar

- 1) Wait until the sealing bar has cooled down.
- 2) Remove the sealing bar by pulling it upwards.
- 3) Clean with a soft cloth moistened with warm water.
- 4) Dry thoroughly before using the packaging machine.

External vacuum adapter cleaning



- 1) Use hot water and detergent for dishes.
- 2) Rinse thoroughly.
- 3) Dry with a clean cloth.
- 4) Reuse the adapter when it is completely dry.

Pump oil drying cycle

The heart of the machine is the vacuum pump.

Sometimes products are packaged at inappropriate temperatures, i.e. at much more than 3°C, which can cause significant levels of humidity to be sucked in together with the air. Humidity in water vapour form accumulates inside the pump and turns into water once the pump has cooled. Especially during prolonged periods of inactivity, the water oxidises the internal surfaces of the pump and forms residues that can in some cases cause the rotor or blades to jam.

The vacuum drawer indicates:

- a) When packaging products that are too liquid or warm via an indicator light coming .
- b) When performance is affected due to the frequent packaging of too liquid or warm products to the point where a good vacuum level cannot be guaranteed. In this case, the indicator light  comes on, at which point a dehumidifying cycle of the pump oil is required.





WARNING: If further dehumidifying cycles are indicated as being necessary, the machine enters an obligatory cooling cycle for one hour.

Follow the following simple instructions carefully in order to prolong the machine's life and guarantee optimum packaging cycles every time.

- 1) Always package products when they are cold, if possible between 3-4°C. The warmer the product is, the shorter its conservation life (due to bacteria formation) and the greater the condensation levels inside the pump.
- 2) Carefully follow indications on liquid product levels when packaged in bags or containers.

The warnings and their meanings are detailed in the "Troubleshooting" chapter below.

Drying cycle

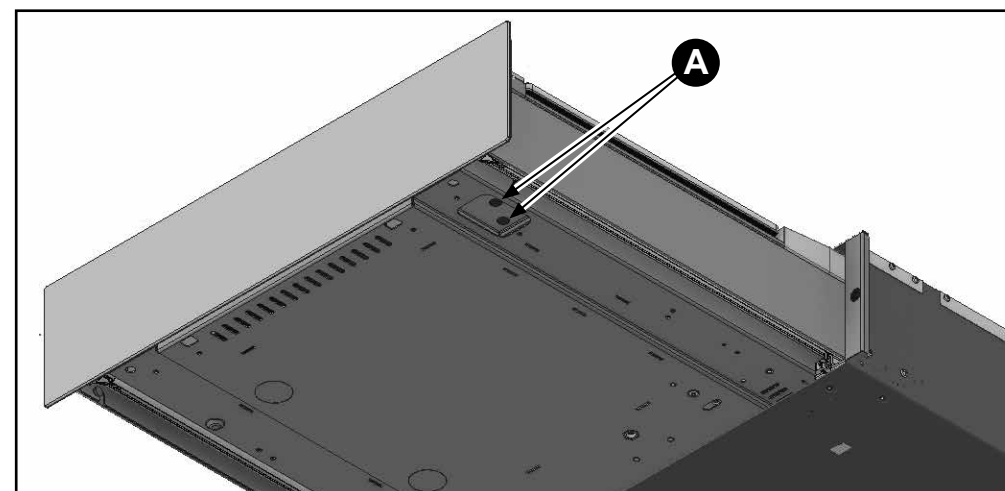
- The packaging machine prompts the need to start a DRYING CYCLE when the signal comes on .
- Remove from the tray any object and residual liquid.
- Press .
- Wait until the end of the cycle. The duration is approximately 20'. In the case of early interruption, the cycle will be repeated.



Troubleshooting

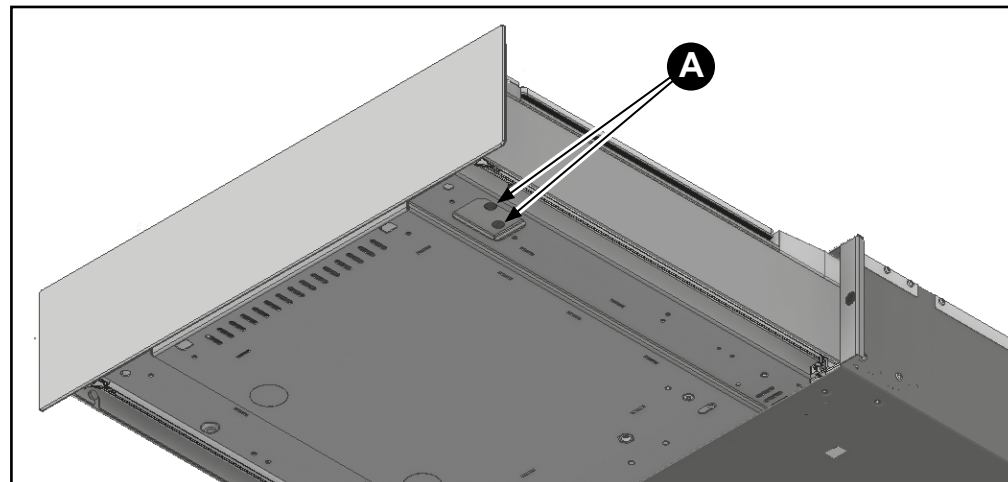
Most of the problems that occur during daily use of the packaging machine can be eliminated personally. The following table serves as a support. Request the intervention of Technical Assistance if it is not possible to solve the problem personally.









Problem	Cause	Solution
The packaging machine does not come out of the drawer.	<ul style="list-style-type: none"> Guides "push to open" system jammed. Coiled power cable jammed. 	<ul style="list-style-type: none"> Contact the installer. Contact the installer.
The packaging machine does not switch on	<ul style="list-style-type: none"> The packaging machine is not powered. The power plug is not inserted in the socket. 	<ul style="list-style-type: none"> Check that there is power to the socket used. Insert the plug of the power supply into the socket.
The packaging machine is off.	<ul style="list-style-type: none"> No electrical power. Electronic fault. 	<ul style="list-style-type: none"> Disconnect the electrical power supply. Contact the technical support service.
The keys do not react to the commands.	<ul style="list-style-type: none"> The surface of the control panel is dirty or wet. 	<ul style="list-style-type: none"> Clean and dry the surface of the control panel.
The lid doesn't open.	<ul style="list-style-type: none"> A cycle is running. There is no indicator light illuminated on the panel 	<ul style="list-style-type: none"> It is normal that during the operating cycles the lid remains closed. Wait for the end of the cycle or press STOP to interrupt the cycle and empty the tray. During the cycle there is no electrical power. NEVER ATTEMPT TO OPEN THE LID. Restore the power supply and wait for decompression of the tray.
Too much air remains in the sealed bag.	<ul style="list-style-type: none"> The bag is not suitable to the dimensions of the product to be packaged. The level of vacuum chosen is too low. The product is liquid. 	<ul style="list-style-type: none"> Use a bag of suitable size. Repeat the cycle with a higher level of vacuum. It is normal that with a liquid product, some air bubbles remain inside.

Problem	Cause	Solution
The sealing bar is raised but sealing is not performed.	<ul style="list-style-type: none"> The protection device of the sealing bar is activated. The sealing bar is broken. 	<ul style="list-style-type: none"> In the bottom right of the packaging machine there are 2 buttons (A) that restore the internal protections. Press the keys to restore the protections. If the fault recurs contact the Technical Support service. Contact the Technical Support service.
Sealing is not optimal	<ul style="list-style-type: none"> The level of sealing set is not correct for the type of bag being used. Many consecutive cycles were performed with sealing. The bag is larger than the sealing bar. The edge of the bag was not positioned correctly. The edge of the bag is dirty. The counter-pressure rubber and the sealing bar are dirty. The counter-pressure rubber and the sealing bar are damaged. 	<ul style="list-style-type: none"> Repeat the cycle by adjusting the sealing level. Wait at least 2 minutes between one cycle and another to allow the sealing bar to cool. Use a suitable bag. Position the edge of the bag centrally and so that it protrudes approximately 2 cm from the sealing bar. Avoid the edge forming creases close to the sealing bar. When the product is inserted, turn the edge of the bag over so that the outer part remains clean. Clean the sealing bar and the counter-pressure rubber. Contact the Technical Support service.



Problem	Cause	Solution
Flashes 	<ul style="list-style-type: none"> The pump has absorbed humidity and impurities. 	<ul style="list-style-type: none"> Start the DRYING CYCLE. Take more care to cool products to 3°C and/or respect the liquid part quantities inserted into the bag or container.
During a cycle comes on, accompanied by an audible signal. 	<ul style="list-style-type: none"> The vacuum is not activated. The lid has not been closed. The vacuum is not activated. There is dirt on the seal of the lid. The vacuum is not activated. The lid seal is broken. The pump won't start. The pump protection has been activated. 	<ul style="list-style-type: none"> When the cycle has been started, gently press the lid to activate the vacuum. Clean the tray and the seal. Contact the Technical Support service for replacement. In the bottom right of the packaging machine, there are 2 buttons (A) that restore the internal protections. Press the keys to restore the protections. If the fault recurs contact the Technical Support service.



Problem	Cause	Solution
At the end of a CHEF cycle, the symbol  remains on.	<ul style="list-style-type: none"> The product inserted is too hot or with a quantity of liquid above the indicated amount. 	<ul style="list-style-type: none"> Cool the product to 3°C and/or reduce the liquid part.
At the end of a MAX bag cycle, the machine does not seal the bag and the symbol  flashes.		
At the end of a MED bag cycle, the symbol  flashes.		
At the end of a MAX container cycle, the symbol  flashes.		
During a cycle with external container comes on accompanied by an acoustic signal 	<ul style="list-style-type: none"> The lid of the external container is not positioned correctly. The external suction device was not properly connected. 	<ul style="list-style-type: none"> Correctly position the lid of the external container. Correctly connect the external suction device to the packaging machine and to the container.
The cycle completes, the symbol  flashes along with an acoustic warning.	<ul style="list-style-type: none"> Vacuum sensor fault 	<ul style="list-style-type: none"> Contact the Technical Support service.
It comes on  and flashes  .	<ul style="list-style-type: none"> Many consecutive cycles were performed and the oil in the pump has overheated. 	<ul style="list-style-type: none"> Cool the packaging machine for at least 1 hour.

Installation

Safety instructions

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



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

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.

The manufacturer declines any liability and all warranty obligations, whenever damage/injury occurs to persons, the appliance and objects that can be blamed on:

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

Foreword



Installation must be carried out exclusively by authorised and specialised staff, respecting the instructions and the prescriptions in this manual.

- Before installing the appliance, make sure that any pre-existing electric plants are in compliance with the Law and suitable for the plate data of the appliance to be installed (V, kW, Hz, N° of phases and power available).
- The installer must also check any prescriptions on the subject of fire-prevention.
- The Manufacturer declares compliance with the European Standards in force.
- Always work with the packaging machine disconnected from the mains.
- Do not pull the power cable to disconnect the packaging machine.



Attention! Handling of the machine must be performed using protective gloves and always by two persons.



All the components of the packaging must be disposed of according to the regulations in force in the country where the equipment is being used. In any case nothing must be disposed of into the environment.



ATTENTION! The components of the packaging may be potentially dangerous for children and pets. Make sure they cannot play with them.

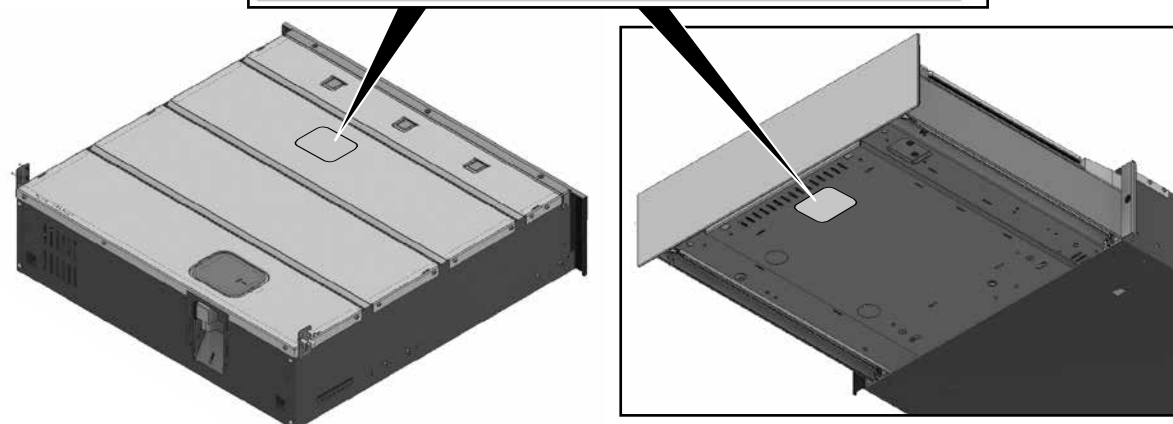
Plate data

On packaging:

Brand	Serial No.	Product code	Quantity	Product code
Product No.	ART. NR.	Quantity	Product No.	ART. NR.
Description MODELL:	Barcode	Description MODELL:	Model	
Shipping Container Code:	Made in Italy	Shipping Container Code:		

On the packaging machine: mounted on the recessed box and under the front of the packaging machine.

Brand	Model	Production
Voltage and Frequency	POWER:	Product code
Weight	WEIGHT:	Serial number
	SERIAL No.	



Packing list

- No. 1 packaging machine (Fig. 1).
- No. 2 rear mounting brackets + no. 4 chipboard screws 4.5×16 mm (Fig. 2).
- No. 2 chipboard screws 4.5×16 mm for front mounting of the packaging machine to the unit (Fig. 3).
- No. 1 power cable (Fig. 4).
- No. 1 accessory for the external containers with adapter (Fig. 5).
- No. 1 oil pump filter (Fig. 6).

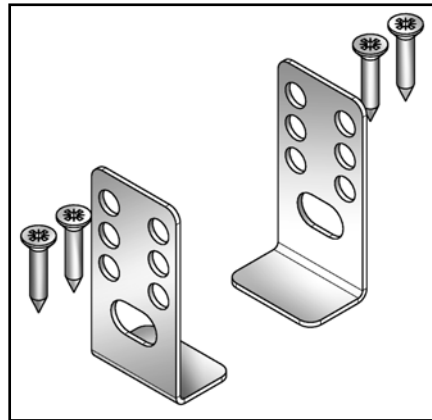


Fig. 2

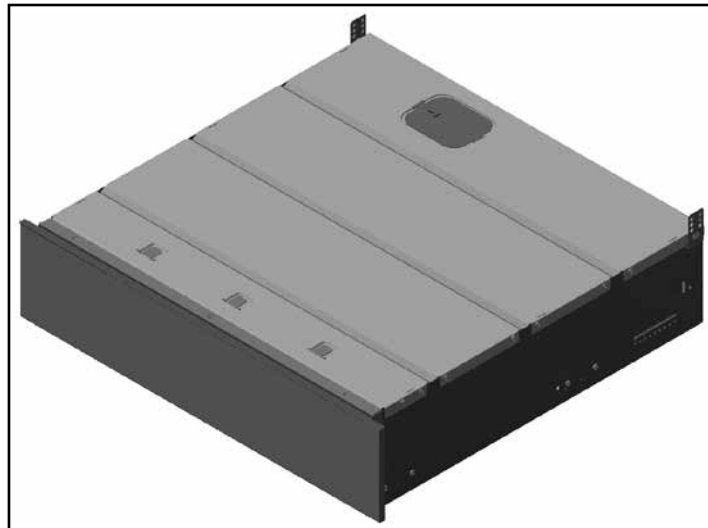


Fig. 1

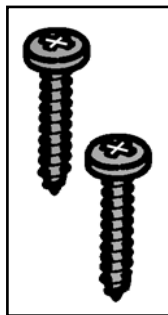


Fig. 3

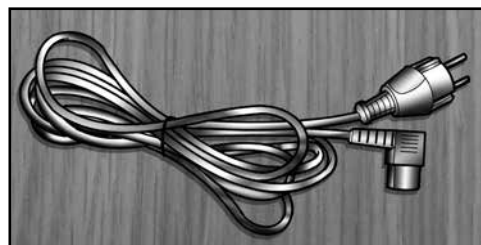


Fig. 4

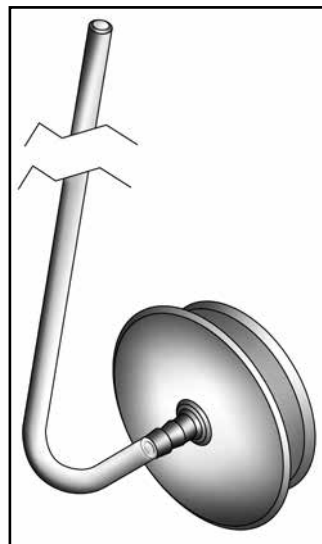


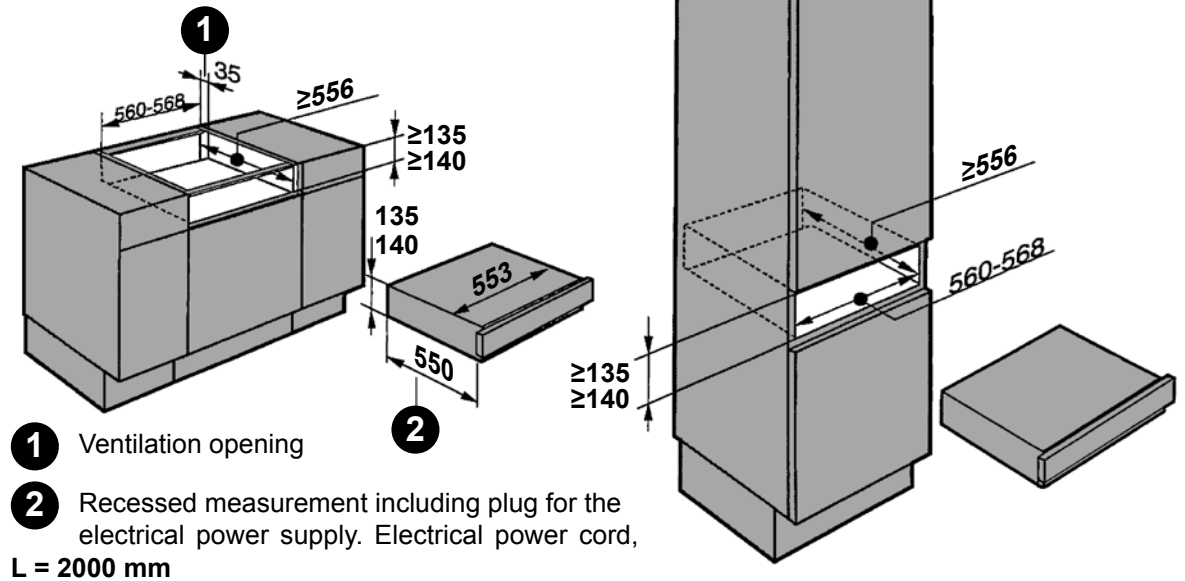
Fig. 5



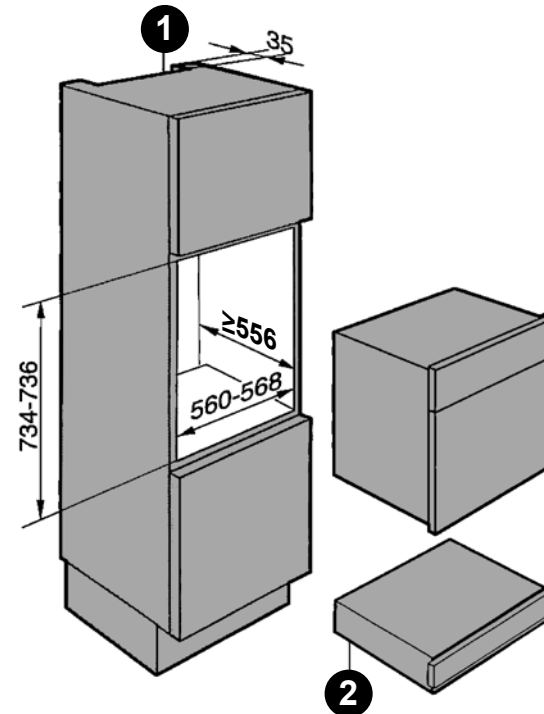
Fig. 6

Built-in measurements

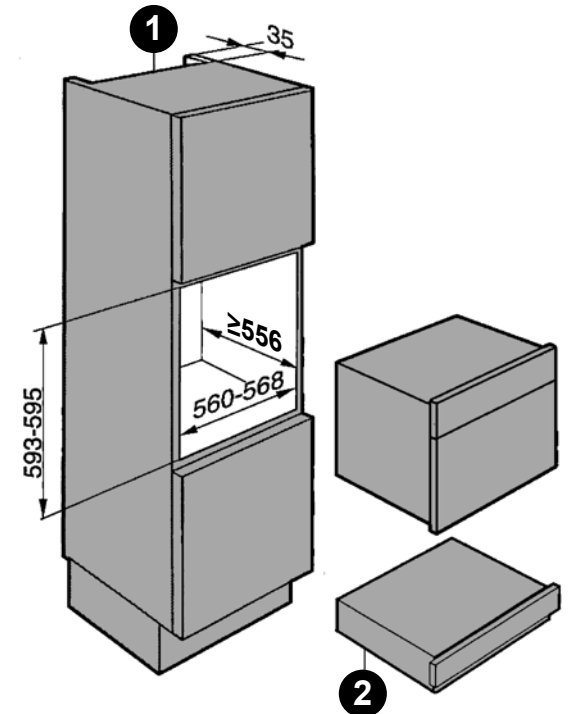
Under work top assembly



**Column-integrated
Recess height 750 mm**

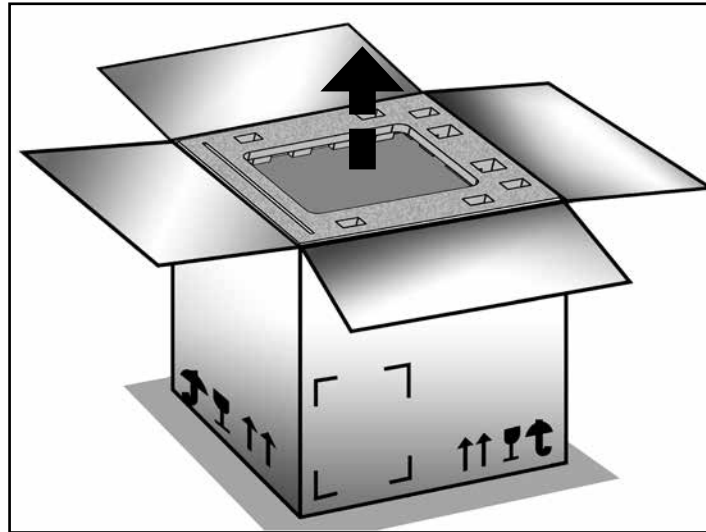


**Column-integrated
Recess height 600 mm**



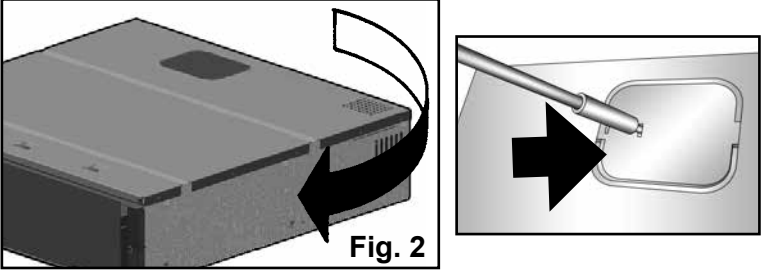
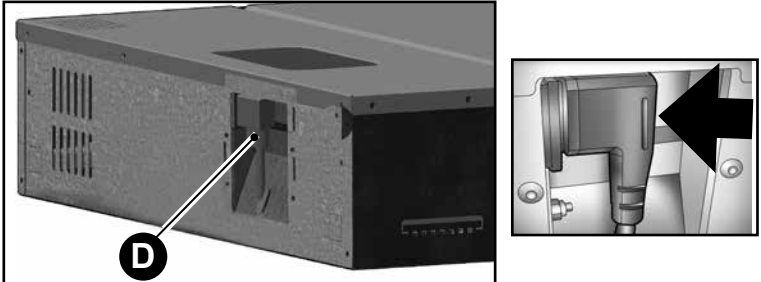
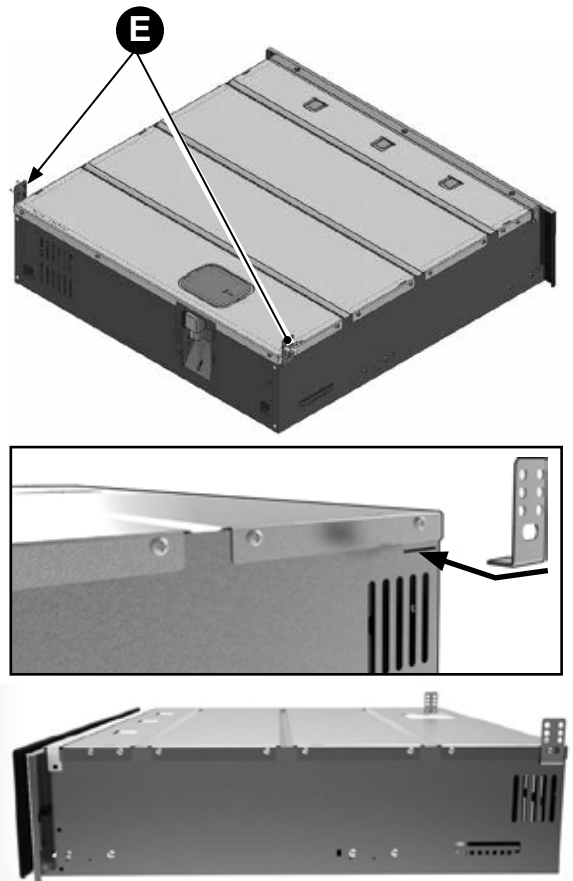
Unpacking

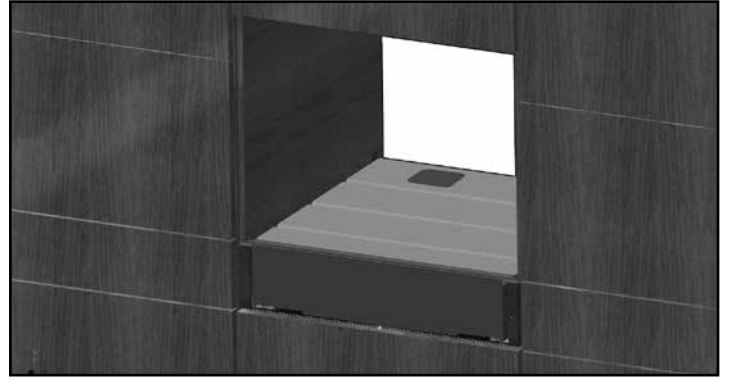
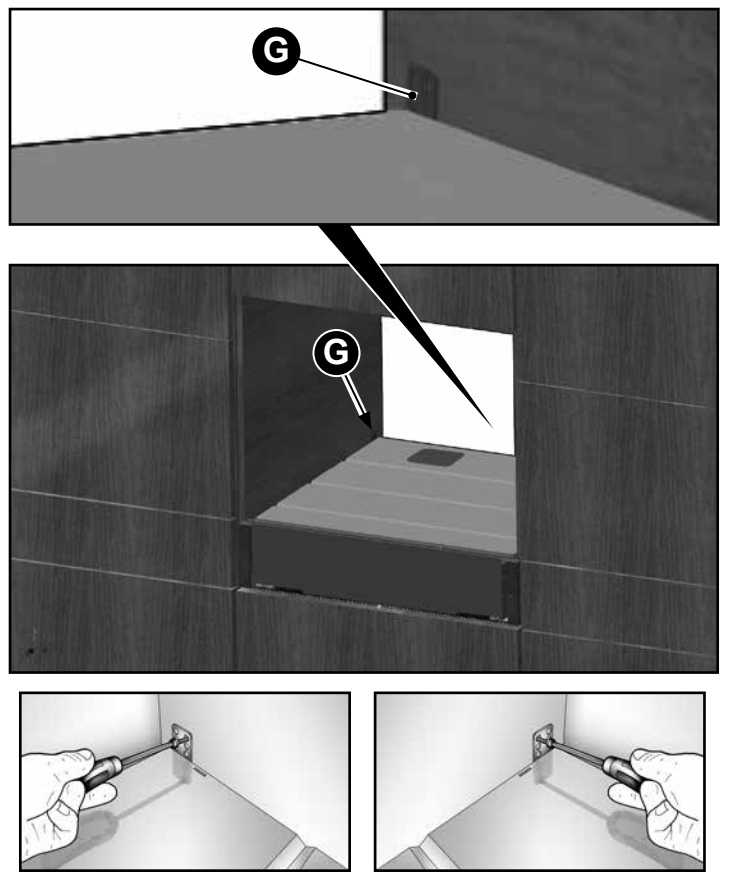

- Open the packaging.
- Extract the filler volumes.
- Remove the packaging machine.
- Remove the accessories.
- Check the integrity of the accessories and of the packaging machine. In the case of missing or damaged parts, suspend assembly and contact the dealer.

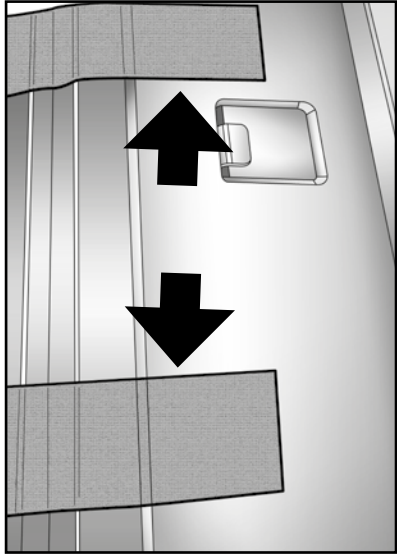
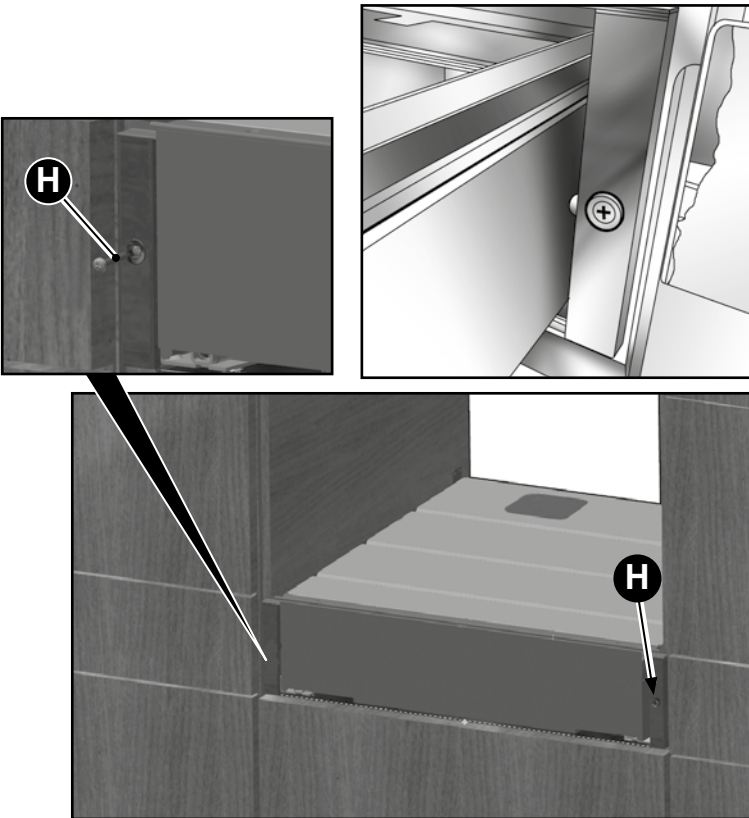


Assembly and installation

Step	Description	Image
1	Remove the upper lid (A).	
2	Remove the oil filter plug (B) (Fig. 1).	
3	Screw the filter (C) on the pump.	

Step	Description	Image
4	Install the upper lid (Fig. 2).	 <p>Fig. 2</p>
5	Insert the plug (D) into the socket on the back of the recessed box.	 <p>D</p>
6	Install the rear retaining brackets (E).	 <p>E</p>

Step	Description	Image
7	Lift the packaging machine and insert it into the unit, resting it on the floor of the unit.	
8	Using the chipboard screws 4.5×16mm, secure the rear retaining brackets (G) to the side walls of the unit..	 <p>G</p>
9	Run the power cord towards the wall socket provided.	

Step	Description	Image
10	Remove the safety bands.	
11	Attach the front of the packaging machine to the unit with the chipboard screws (H) 4.5×16mm..	
12	Ensure central alignment of the packaging machine.	

Front panel adjustment

- Remove the packaging machine by lightly pressing the front part.
- In the lower part of the front panel there are 2 adjustment screws on the right and 2 on the left (Fig. 5).
- Act on the adjustment screws to adjust the front panel.
- Insert the packaging machine by pushing it inwardly.

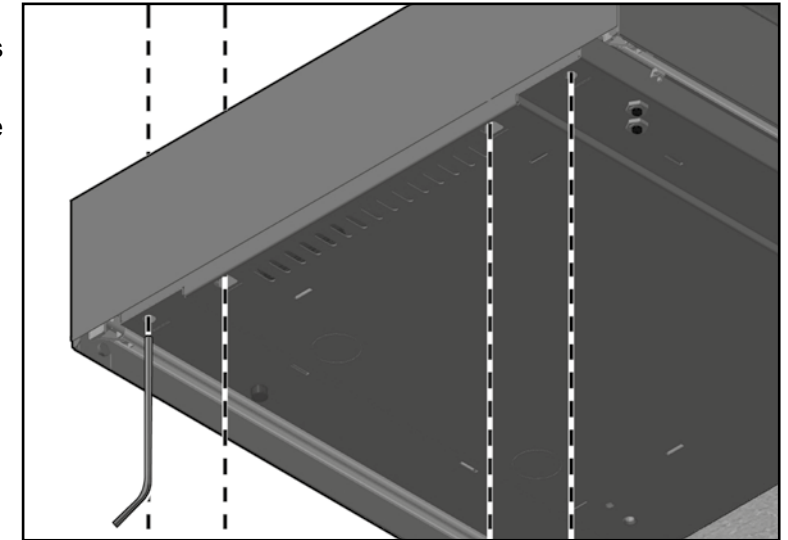
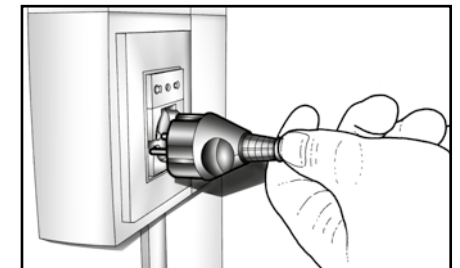


Fig. 5

Electrical connection

- Check again that the characteristics of the electrical system correspond with the plate data of the packaging machine.
- Insert the plug into the socket of the electrical system.



Technical data

Recessed box sizes	Width: 553 mm; Height: 135/140 mm; Depth: 550 mm
Weight	Kg 32
Power supply voltage	220-240 V
Frequency	50/60 Hz
Power	240 W
Current consumption	1 A
Installation	Recessed
Vacuum chamber volume	6.4 l
Sealing beam	250 mm
Maximum size of the bags	250×350 mm

FHIABA srl

Via Fiumicino, 20
33082 Azzano Decimo PN Italy
tel +39 0434 420160

sales@fhiaba.com

www.fhiaba.com