

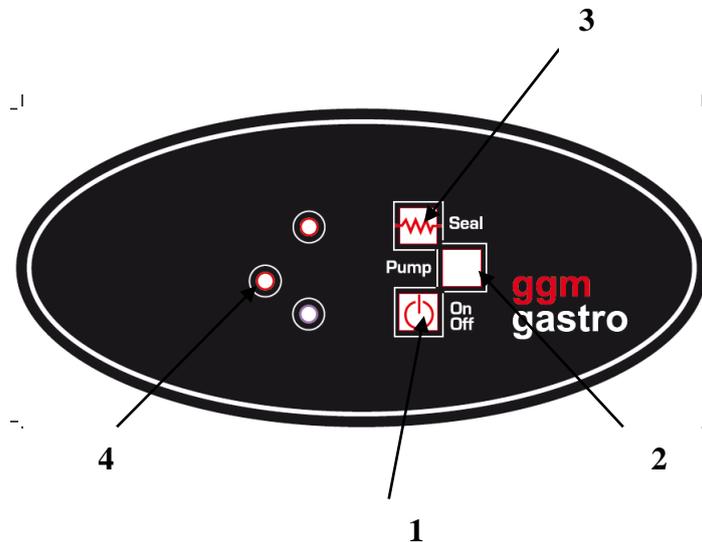
**VAKUUM  
VERPACKUNGSMASCHINE**

**GGM EXTERNAL 32  
GGM EXTERNAL 42**



Bedienungs- und Wartungsanleitung

## VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINE



### DISPLAY FUNKTIONEN (B)

- 1- Mikroschalter zum Ein- & Ausschalten
- 2- Mikroschalter zur Evakuierung externer Behälter

### **NUR FUER GGM EXTERNAL 42**

- 3- Mikroschalter zur Verschweißung der Beutel

Mit diesem Schalter können Sie auch die Schweißtemperatur bestimmen: Drücken Sie den Schalter ca. 3 Sekunden lang um die Einstellung zu ändern. Die LED leuchtet auf und Sie können die Temperatur wählen. (1, 2 oder 3 leuchtende LED zeigen die gewählte Temperatur an - 1 = niedrig; 2 = mittel; 3 = hoch) Bitte warten Sie nach Ihrer Auswahl ca. 3 Sekunden, damit ihre Einstellung gespeichert wird. Mit diesem Knopf können Sie auch den Evakuierungsvorgang durch vorzeitiges Verschweißen beenden.

- 4- LED Anzeige

### **WICHTIG: GUELTIG NUR FUER FRESH 32**

Um ein gutes Vakuum und eine wirksame Schweißung zu haben, kontrollieren Sie immer, dass das LED Licht von SEAL angeschaltet ist. Sonst schalten Sie es an durch Druck des Mikroschalters SEAL.

## **INBETRIEBNAHME**

- Packen Sie die Maschine vollständig aus, platzieren Sie diese an einem sicheren Arbeitsplatz und überprüfen Sie die Standsicherheit.
- Es ist wichtig, dass alle vier Füße des Gerätes auf einem ebenen Untergrund stehen um sicher zu stellen, dass der untere Teil der Maschine gesichert ist wenn der Deckel geschlossen wird. Dies ist notwendig um eine korrekte Evakuierung zu gewährleisten.
- Es wird angeraten die originale Verpackung zu behalten, falls die Maschine in Zukunft mit umziehen oder eingeschickt werden sollte.
- Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch gründlich. Nutzen Sie erst ein feuchtes Tuch, dann ein trockenes flusenfreies Tuch um die Oberfläche des Gehäuses zu reinigen. Um die Anzeige/Steuerung zu reinigen nutzen Sie bitte lediglich ein trockenes Tuch.
- Niemals ätzende, scheuernde oder scharfe Reinigungsmittel verwenden.
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und drücken Sie den Ein-/Ausschalter (1) 2 Sekunden lang – das Gerät ist nun betriebsbereit.

## **BETRIEBSMODI**

### VAKUUM IN BEUTELN

Mit dieser Anleitung ist es möglich Lebensmittel in speziellen Beuteln zu konservieren.

- Schalten Sie die Maschine ein (1).
- Öffnen Sie den Deckel im vorderen Bereich der Maschine
- Platzieren Sie den Beutel zwischen den zwei untere Dichtungen. Stellen Sie sicher, dass der Rand des Beutels keine Kräuslung hat und dass er auf der Fläche lege.
- Schließen Sie den Deckel mit einem leichter Druck auf den zwei Seitenende. Drücken den Deckel für wenige Sekunde bis der Beuteln zu leerlaufen fängt.
- Die Vakuumpumpe fängt automatisch an den Beutel zu evakuieren.
- Wenn die Maschine hat die Luft völlig eingesaugen, fängt sie automatisch die Schweißung.
- Der Deckel lässt sich am Ende des Verpackungszyklus automatisch öffnen.

### VAKUUM IN BEHÄLTERN

Dieser Modus kann genutzt werden um ein Vakuum in Behältern zu erzeugen ohne den Schweißvorgang zu starten.

- Schalten Sie die Maschine ein (1).
- Öffnen Sie den Deckel im vorderen Bereich der Maschine.
- Platzieren Sie die Ende ohne Dichtung des dafür vorgesehen Einsaugrohr auf den kleinen Düse bei dem Balken.
- Platzieren Sie die Ende mit Dichtung des dafür vorgesehen Einsaugrohr auf den Deckel des Beutels.
- Drücken Sie den Schalter (2) ohne den Deckel zu schließen.
- Die 3 LED´s der Anzeige leuchten nacheinander auf.
- Am Ende des Verpackungszyklus stoppt das Gerät ohne den Schweißvorgang zu starten.

## **WICHTIG**

Nutzen Sie Beutel, die proportional zum Verpackungsgut passen, anderenfalls ( z.B. wenn ein zu großer Beutel für ein sehr kleines Produkt genutzt wird ) braucht das Gerät länger um den Verpackungszyklus zu beenden.

Darum sollten Sie, wenn Sie die Probebeutel verbraucht und herausgefunden haben, welche Beutelgröße(n) Sie benötigen, diese bei Ihrem Besser Vacuum Fachhändler bestellen.

Stellen Sie die Temperatur entsprechend der Stärke und der Charakteristik des Beutels ein. Für 105 µm (Mikrometer = 0,105 mm) dicke Beutel (z.B. die mitgelieferten Probebeutel) ist es angebracht die Schweißung auf die erste LED festzulegen. Nachdem Sie die Schweißbalkentemperatur eingestellt haben, ist es ratsam vor dem Verpacken von Lebensmitteln einige Tests zu durchlaufen um die Güte der Verpackung sicher zu stellen.

### RICHTIGES VERPACKEN

Die folgenden Vorschläge sind hilfreich um falsche Verpackung zu vermeiden, welche die Konservierung der Lebensmittel gefährdet.

- Der Beutelinhalt darf nicht über dem Schweißbalken liegen – feuchte Produkte sollten vorher abgetrocknet werden, damit beim Evakuieren kein Fett oder Feuchtigkeit die Schweißnaht beeinträchtigen.
- Die Schweißtemperatureinstellung muss zur Stärke der Beutel passen.
- Bei zu geringer Temperatur wird der Beutel nicht komplett evakuiert
- Bei zu hoher Temperatur reißt die Naht und die Dichte des Beutels ist nicht mehr gewährleistet; bei wiederholten Verschweißungen mit zu hoher Temperatur nimmt das Gerät ernsthaften Schaden.

### **WICHTIG**

Nach einer Zeit zieht der Beutel Luft.

Mögliche Gründe hierfür könnten sein:

1. Der Beutel war nicht perfekt verschweißt (Schweißtemperatureinstellung war nicht richtig gewählt für den benutzten Beutel).
2. Lebensmittelreste sind beim Evakuieren in die Schweißnaht gelangt Ein sehr scharfkantiges Objekt (KnochenHarte Käserinden u.s.w.) könnte ein winziges Loch in den Beutel gedrückt haben (oft nicht mit dem Auge erkennbar).
3. Es sind Falten in der Naht beim Verschweißen des Beutels entstanden.

### REINIGUNG DES GERÄTES

Wie bereits erwähnt ist es unbedingt notwendig die Maschine auszuschalten und den Netzstecker vor jeder Reinigung aus der Steckdose zu ziehen.

- Nutzen Sie erst ein feuchtes , dann ein trockenes Tuch um das Gehäuse ( A ) zu reinigen.
- Nutzen Sie nur ein trockenes Tuch um das Display & die Steuerung ( B ) zu reinigen
- Zur Reinigung des Teflons auf dem Schweißbalken ( D ) können Sie ein feuchtes Tuch, Seifenlauge oder sogar Fensterreiniger benutzen um Rückstände von Plastikmaterial zu entfernen

**Benutzen Sie NIEMALS ätzende, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel!**

### OPTIONALES ZUBEHÖR

Die Maschine kann zur Vakuum-Verpackung aller Lebensmittel genutzt werden.

Flüssigkeiten können in ovalen, zylindrischen oder anderen festen Behältern, deren Größe zu den optional erhältlichen Deckeln mit Ventil passt. ( Behälter mit einem Durchmesser von 42mm bis 105mm

### FEHLER UND UNERWARTETE STOPPS

Falls sich der Deckel zu Beginn des Zyklus nicht durch den Unterdruck an das Gehäuseunterteil drückt und somit kein weiterer Unterdruck aufgebaut wird, kontrollieren Sie bitte, ob sich die Dichtung nicht gelöst hat und richtig sitzt.

Prüfen Sie auch, ob sich die Beutelöffnung komplett über der Dichtung befindet.

Im Falle unerwarteter Unterbrechungen während des Verpackungszyklus unterbrechen Sie bitte sofort die Stromzufuhr, indem Sie den Netzstecker ziehen.

Danach:

- Falls die Unterbrechung aus einem Stromausfall resultiert, warten Sie bitte bis der Strom wieder da ist und stecken die Maschine erst dann wieder ein.
- Sollte das Problem an der Maschine selbst liegen, rufen Sie bitte Ihren Fachhändler an um die Maschine vom Hersteller überprüfen zu lassen.

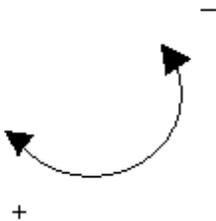
## **WICHTIG**

Obwohl sich der Prozess verlangsamt, entwickeln sich auch im Vakuum Bakterien weiter. Deshalb sollte vakuumierte Nahrung, die sonst auch gekühlt wird, im Gefrierfach oder im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Vorgepackte Lebensmitteln sollten innerhalb des Mindesthaltbarkeitsdatum verzehrt werden.

## **EICHUNG DES VAKUUMSENSOR (NUR FÜR MOD. INOX 330, INOX430)**

Diese Maschine ist mit einem Sensor für die Vakuumeinregulierung vorgesehen. Die Maschine wird in der Firma geeicht, aber wenn sie in besonderen Bedingungen benutzt ist, vielleicht müssen Sie die Eichung ändern. Nur in diesem Fall und wenn die Maschine den automatischen Zyklus nicht vollständig ausführt, können Sie den Sensor eichen. Und die Eichung zu machen, müssen Sie den belieferten Keil (oder einen Keil Mod.TORX 27) in dem Loch in der rückseite des Gerätes. Wenn die Maschine in Funktion ist, müssen Sie den Keil vorsichtig und langsam gegen das Zeichen "+" Kreisen um die Eichung des Beutels zu verschieben, oder gegen das Zeichen "-" und die Eichung zu antipizieren (siehe Bild). Jetzt, machen Sie einen Vakuum Test mit einem Beutel. Sie müssen prüfen dass die Schweißung nicht zu verfrüht ist, damit das Vakuum optimal wird. Sie müssen diese Aktion machen nur wenn es notwendig ist, weil das Gerät schon geeicht ist.



## **ACHTUNG!**

**Die angewandten Schutzes eliminieren nicht völlig die Verbrennungengefahr zu den oberen Gliedmaßen.**



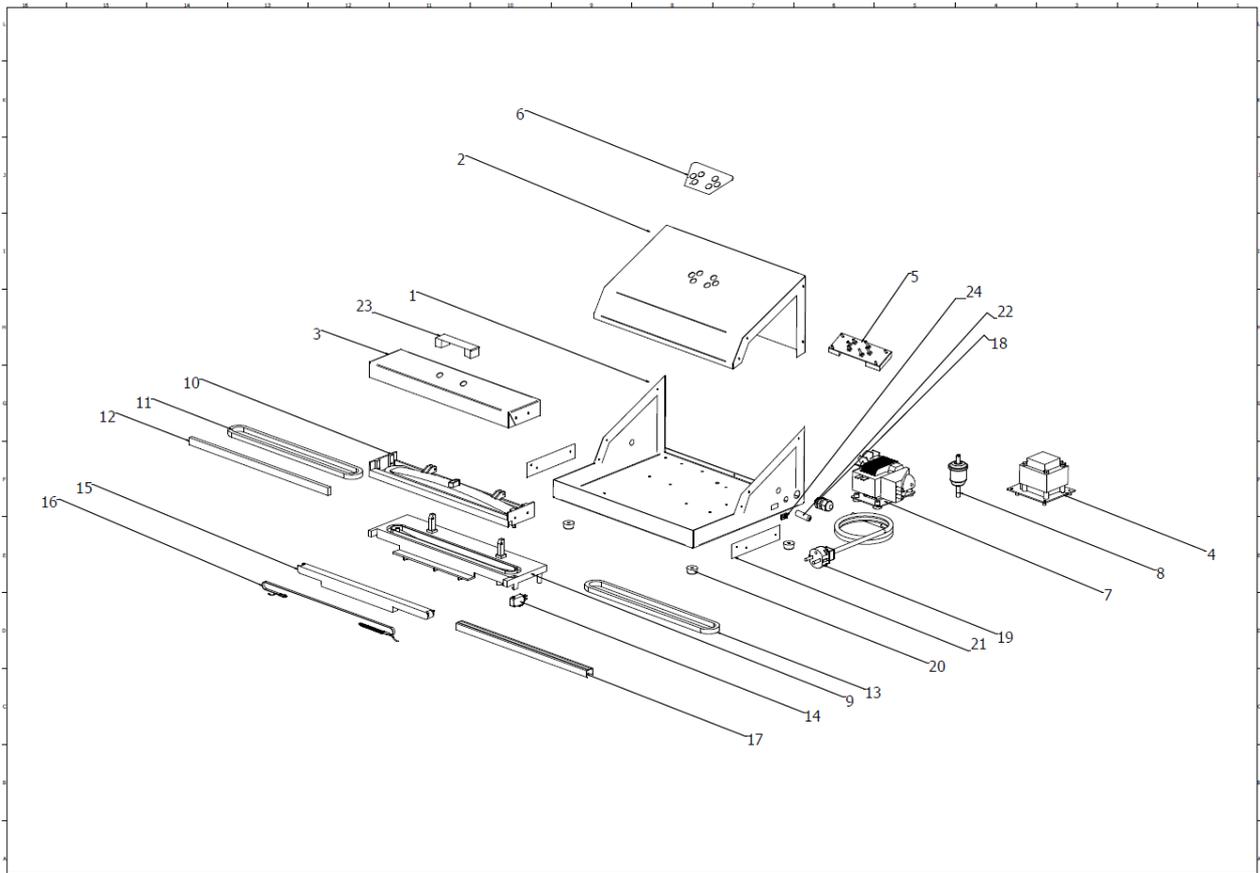
**ACHTUNG!**

**Die Balken erreicht hohe Temperaturen während und nach der Verwendung. Deshalb soll man vorsicht handeln und muss man nichts mit dem Balken in Kontakt kommen bis sie kalt geworden ist.**



**ACHTUNG!**

**Nur Fachpersonal darf den elektrischen Anschluss zu dem Stromnetz ausführen.**



REF.	DESCRIPTION	QUANTITIES	MOQ
1	BASIS	1	1
2	STRUKTUR	1	1
3	DECKEL	1	1
4	TRASFORMATOR	1	1
5	ELEKTRONISCHE KARTE	1	1
6	KLEBENDE LEXAN	1	1
7	PUMPE 33	1	1
7	PUMPE 43	1	1
8	SILENCER	1	1
9	NIEDERE DEKOMPRESSION KAMMER	1	1
10	OBENE DEKOMPRESSION KAMMER	1	1
11	OBENE DICHTUNG 33	1	1
11	OBENE DICHTUNG 43	1	LINEAR MT
12	SCHWEISSBALKE STUTZE	1	LINEAR MT
12	ROTE SYLICON	1	LINEAR MT
13	NIEDERE DICHTUNG 33	1	1
13	NIEDERE DICHTUNG 43	1	LINEAR MT
14	START MICROSWITCH	1	1
15	WELDING BAR SUPPORT	1	1
16	RESISTENCE Ni Cr	1	LINEAR MT
17	WELDING BAR TEFLON	1	LINEAR MT
18	CABLE GLAND	1	1
19	POWER WIRE	1	1
20	SUPPORT	4	1
21	LID 43 SUPPORT LEVER	2	1
22	FUSE HOLDER (FUSES)	1	1
23	LID 43 HANDLE	1	1
24	SWITCH BUTTON I/O 43	1	1

ACCESSORI-ACCESSORIES-ACCESSOIRES-ZUBEHOER-ACCESORIOS

Vasi e coperchi - Jars and lids - Reservoirs et couvercles - Behälter und Deckel - Recipientes y tapas

<b>Codice - Item n° - Code Art. Nr. - Código</b>	<b>Descrizione - Description - Description - Beschreibung - Descripción</b>	<b>Pezzi - Pieces - Pièces Stück - Piezas</b>
222	Set 2 Contenitori (Ø 0,6lt - 2,5lt )Set 2 containers (Ø 0,6lt - 2,5lt) - Set 2 recipients (Ø 0,6lt - 2,5lt) - Juego 2 recipientes (Ø 0,6lt - 2,5lt) - Set 2 Behälter (Ø 0,6lt - 2,5lt)	1

**Rotoli gofrati - Embossed rolls - Rouleaux gaufrés - Gaufrierte Rollen - Rollos gofrados**

<b>Codice - Item n° - Code Art. Nr. - Código</b>	<b>Formato - Size - Dimensions - Abmessungen - Dimensiones cm</b>	<b>Pezzi - Pieces - Pièces Stück - Piezas</b>
R20X600	20X600	2
R30x600	30x600	2

**Buste gofrate - Embossed bags - Sacs gaufrés - Gaufrierte Beutel - Bolsas gofradas**

<b>Codice - Item n° - Code Art. Nr. - Código</b>	<b>Formato - Size - Dimensions - Abmessungen - Dimensiones cm</b>	<b>Pezzi - Pieces - Pièces Stück - Piezas</b>
G15x30/105	15x30	100
G20x30/105	20x30	100
G25x35/105	25x35	100
G30X40/105	30X40	100
G40X60/105	40X60	100

Formati speciali su richiesta (tempi di consegna e quantitativi minimi da definirsi).

Special sizes on request (delivery time and minimum quantities to be agreed).

Dimensions spéciales sur demande (délai de livraison et quantités minimum à définir).

Sonderabmessungen auf Anfrage (Lieferzeit und Mindestabnahmemenge zu vereinbaren).

Formatos especiales a pedido (tiempos de entrega y cantidades mínimas a definir).

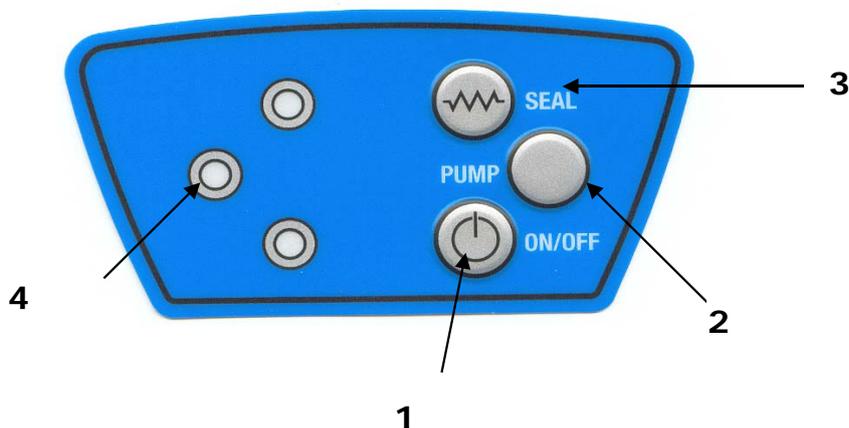
VACUUM SEALER

**FRESH 33**  
**FRESH 43**

CE

# Use and maintenance manual

## VACUUM PACKAGING MACHINE FRESH



### DISPLAY (B)

- 1- On - off button
- 2- Button for vacuum in containers
- 3- Welding bar temperature program button. Press it for 3 seconds to view the menu. When the led (4) starts to flash you can choose the temperature (1, 2 or 3 leds depending on the temperature increase or decrease: 1 is the lowest level, 3 the highest). After welding temperature selection, it is necessary to wait for 3 seconds so that the electronic card can set the new temperature.
- 4- Led

### STARTING UP

- Remove the machine from its packaging, arrange it on a work surface making sure it is stable.
- It is important that all the four feet of the device rest on the surface to ensure that the lower part of the machine closes properly. This will guarantee a correct air suction.
- It is advisable to keep the machine packaging in case you need to deliver it to have it repaired.
- Clean the machine Carefully before starting it up.
- To clean the external body, wipe it with a damp cloth and then with a dry cloth. To clean the control panel use a dry cloth only.
- Never use acid or caustic products.
- Insert the plug in the socket and keep the on-off button (1) pressed for 2 sec.

### OPERATING MODES

#### VACUUM INSIDE BAGS

Following these instructions, it is possible to preserve foodstuff inside special bags.

- Switch on the machine with the on – off button (1).

- Open the mobile lid in the front part of the machine.
- Place the bag with the product to preserve between the two inferior gaskets. During the stage make sure that the edge of the bag has no gathers and that it leans on the plane.
- Close the lid applying a slight pressure on the two lateral ends. Press it for a few seconds until the bag begins to empty.
- The machine starts automatically and it starts to suck up the air from the bag.

### VACUUM IN CONTAINERS

This operating mode can be used to remove the air in containers without starting the sealing process.

- Switch on the machine with the on – off button (1).
- Open the mobile lid in the front part of the machine.
- Place the end without gasket of the special pipe on the little nozzle near the welding bar.
- Place the end with gasket of the special pipe on the lid of the provided container.
- Push the button (2) without closing the lid.
- The machine starts
- The 3 leds (4) on the display flash in sequence.
- At the end of the vacuum cycle, the machine stops without sealing.

### **IMPORTANT**

Always use bags proportionate with the product to be vacuum packed, otherwise (e.g.: if a very large bag is used for only a little product), the device will take longer to complete the cycle.

Therefore, after you have finished the sample bags provided with the machine, select the most suitable bag size for your packing needs from the attached list and order the bags from the BESSER VACUUM retailers.

Set the temperature according to the thickness and the characteristics of the bag.

For 105 micron thick bags (e.g. those provided with the device) it is advisable to set the sealing on the 2<sup>nd</sup> led. After setting the temperature of the sealing bar, it is advisable to run a few sealing tests to check the result before packing the food.

### **IMPORTANT**

Repeated sealing operations carried out at too high a temperature will damage the machine beyond repair. Do not use sealing temperatures above 2 if not strictly necessary and in any case use only over 105 micron thick bags.

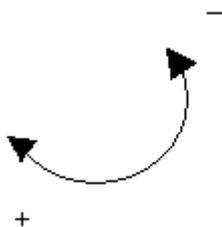
### **VACUUM SENSOR SETTING (ONLY MOD. INOX 330, INOX430)**

This machine is provided with a sensor for the vacuum setting. The machine has already been set, but special conditions of use could require a change. Proceed in the setting of the sensor only if you really need to, after having verified that the machine does not end the automatic cycle.

In order to execute the setting, insert the equipped spanner ( or use a a spanner model TORX 27) in the hole placed on the back of the machine. While the machine is working, turn the key moderately and slowly towards the symbol “+” to postpone the bag sealing or towards the symbol “-” to advance it (see below).

It is advisable to run a few sealing tests to make sure that the machine creates an optimum vacuum inside the bag without sealing it too early.

We don't recommend you to do this operation if you don't really need to, because the machine is provided with the perfect setting.



### **CORRECT BAG SEALING**

The following suggestions are useful to prevent incorrect packing, which could compromise food preservation.

- The bag content should never get between the sealing bar (3) to guarantee a proper sealing.
- The sealing temperature should be chosen according to the thickness of the bag to ensure a correct sealing.
- The bag will not be sealed completely if the temperature is too low.
- The seam could be torn and tightness could be compromised if the temperature is too high; in the event of repeated sealing operations under these conditions the machine might be seriously compromised.

## **IMPORTANT**

After a while, there might be an air re-entry into the vacuum-packed bag. Causes may be:

1. The bag had not been perfectly sealed (the sealing temperature was not suitable for the bag used).
2. Food residues got between the sealing bar.
3. Sharp or pointed parts (bones, fish bones, hard cheese rinds, etc.) may have pierced the bag (possibly not visible to the naked eye).

As mentioned above, before carrying out any cleaning work, it is necessary to switch off the machine and unplug it at the end of each process.

- Use a damp cloth followed by a dry cloth to clean the machine structure (A).
- Use a dry cloth only to clean the control panel (B).
- If there are plastic material residues on the sealing bar (D) use a damp cloth, warm water or a window detergent to clean the Teflon-coating.
- **Never use acid, caustic or abrasive products for cleaning.**

## OPTIONAL ACCESSORIES

The machine can be used to vacuum pack any food.

Liquids can be packed in an oval or in a cylindrical container or in any rigid container whose size is suitable for the optional valve fitted lids (containers with diameter from 42 mm to 105 mm).

## FAULTY OPERATION AND UNEXPECTED STOPS

If the lid does not remain stuck to the lower compartment at the beginning of the process, check that the gasket has not been dislodged on either the mobile lid or the fixed lower part.

Also, check that the bag's mouth is completely inside the gasket.

In the event of unexpected machine stops during processing, before seeking the cause of the problem, first switch off and then unplug the machine. Then:

- If the stop is due to a blackout, wait for the normal conditions to be restored before plugging the machine back in.
- If the problem is due to causes related to the electrical circuit, call the retailer to have the necessary machine checks carried out by the manufacturer.

## **IMPORTANT**

Though slowed down, bacterial proliferation continues also under vacuum.

Therefore food that needs refrigeration is to be kept in the fridge or freezer. Pre-packed food must be consumed within the best before date impressed on the package.

## **DANGER**

**The protective measures applied do not eliminate completely the risk of upper limbs burns.**



**DANGER – ATTENTION:**

**While working, the welding bar reaches high temperature. Therefore it's really important to avoid any contact with the bar till it cools completely.**



**DANGER – ATTENTION:**

**Electrical connections to the power supply system should be done by qualified personnel only.**

**TEMPI DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI - FOOD PRESERVATION TIMES**  
**TEMPS DE CONSERVATION DES ALIMENTS – NAHRUNGSMITTEL-KONSERVIERUNGSZEITEN**  
**TIEMPOS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS**

ALIMENTO - FOOD - ALIMENT - NAHRUNGSMITTEL - ALIMENTO	CONSERVAZIONE NATURALE NATURAL PRESERVATION CONSERV. NATURELLE NATÜRLICHE KONSERV. CONSERVACIÓN NATURAL (giorni/days/jours/Tage/ días)	CONSERVAZIONE SOTTOVUOTO VACUUM PRESERVATION CONSERVATION SOUS VIDE VAKUUM-KONSERV. CONSERVACIÓN NATURAL (giorni/days/jours/Tage/ días)
Carne fresca - <i>fresh raw meat</i> - viande fraîche crue - <i>rohes Frischfleisch</i> - <i>carne fresca</i>	3	15
Carne cotta - <i>cooked meat</i> - viande cuite - <i>gekochtes Fleisch</i> - <i>carne cocida</i>	6	20
Pesce fresco - <i>fresh fish</i> - poisson frais - <i>frischer Fisch</i> - <i>pescado fresco</i>	2	7
Pane - <i>bread</i> - pain - <i>Brot</i> - <i>pan</i>	1	6
Dolci - <i>sweets</i> - gateaux - <i>Kuchen</i> - <i>dulces</i>	5	15
Biscotti - <i>dry biscuits</i> - gateaux secs - <i>trockenes Gebäck</i> - <i>galletas</i>	90	365
Riso - <i>rice</i> - riz - Reis – arroz	120	365
Caffé/the - <i>coffee/tea</i> - cafe/the - <i>Kaffee/Tee</i> - <i>Café/té</i>	120	365
Pasta pastorizzata - <i>pasteurized dough</i> - pâtes pasteurisées - <i>pasteurisierte Teigwaren</i> - <i>pasta pasteurizada</i>	90	365
Pasta non pastorizzata - <i>not pasteurized dough</i> - pâtes non pasteurisées - <i>nicht pasteurisierte Teigwaren</i> - <i>pasta no pasteurizada</i>	2	8
Frutta secca - <i>dry fruits</i> - fruits secs - <i>Trockenobst</i> - <i>fruta seca</i>	30	90
Frutta fresca - <i>fresh fruits</i> - fruits frais - <i>Frischobst</i> - <i>fruta fresca</i>	8	15
Verdure - <i>vegetables</i> - legumes - <i>Gemüse</i> - <i>vegetales</i>	5	10
Formaggio fresco - <i>fresh cheese</i> - fromage frais - <i>Frischkäse</i> - <i>queso fresco</i>	7	25
Formaggio stagionato - <i>seasoned cheese</i> - fromage fait - <i>Hartkäse</i> - <i>queso madurado</i>	20	60
Fettine di maiale - <i>sliced pork</i> - charcuterie en tranches - <i>Aufschnitt</i> - <i>rodajas de cerdo</i>	2	20

Questi tempi devono essere considerati come indicativi per una conservazione ottimale; infatti essi dipendono dalle condizioni dell'alimento al momento del confezionamento. Gli alimenti preconfezionati devono essere comunque consumati entro la data di scadenza.

*The above times are "indicative times" for an optimal food preservation, as they depend on the food condition at the packaging moment. Pre-packaged food must be eaten within the date impressed on the packaging.*

Les temps indiqués dans le tableau ne sont donnés qu'à titre indicatif. Pour une conservation optimale des produits, important est, en effet, l'état dans lequel ils se trouvent au début du conditionnement. Les aliments préemballés doivent, en tout cas, être consommés avant la date d'échéance indiquée sur l'emballage.

*Die in der Tabelle angeführten Zeiten gelten als empfohlene Richtzeiten. Ausschlaggebend ist in der Tat, wie frisch das Produkt verpackt wird. Verpackte Lebensmittel müssen bis zu dem auf der Verpackung angegebenen Verfallsdatum verbraucht werden.*

Estos tiempos deben ser considerados como indicativos para una conservación óptima; ellos dependen de las condiciones del alimento en el momento de la confección. Los alimentos preconfeccionados deben ser consumidos de todos modos dentro de la fecha de vencimiento.

## ACCESSORI-ACCESSORIES-ACCESSOIRES-ZUBEHOER-ACCESORIOS

Vasi e coperchi – Jars and lids – Reservoirs et couvercles – Behälter und Deckel – Recipientes y tapas

<b>Codice – Item n° – Code Art. Nr. - Código</b>	<b>Descrizione – Description -Description - Beschreibung Descripción</b>	<b>Pezzi – Pieces – Pièces Stück – Piezas</b>
333	Set 3 Contenitori (Ø 0,7lt - 1,4lt – 2lt)– Set 3 containers (Ø 0,7lt - 1,4lt – 2lt) – Set 3 recipients (Ø 0,7lt - 1,4lt – 2lt) – Juego 3 recipientes (Ø 0,7lt - 1,4lt – 2lt) – Set 3 Behälter (Ø 0,7lt - 1,4 lt – 2lt)	1
492	Set 3 coperchi (Ø da 42 a 105 mm) – 3 lids series (Ø from 42 to 105 mm) – Série 3 couvercles (Ø de 42 à 105 mm) –3 Deckel (Ø von 42 bis 105 mm) – 3 tapas (Ø de 42 a 105 mm)	1
248	Tubo aspirazione per vasi – Suction pipe for lids – Tuyau d'aspiration pour couvercles – Saugrohr für Deckel – Tubo de aspiración para recipientes	1

## Rotoli gofrati – Embossed rolls – Rouleaux gaufrés – Gaufrierte Rollen – Rollos gofrados

<b>Codice – Item n° – Code Art. Nr. - Código</b>	<b>Formato – Size – Dimensions – Abmessungen – Dimensiones cm</b>	<b>Pezzi – Pieces – Pièces Stück – Piezas</b>
R20X600	20X600	40
R30x600	30x600	30

## Buste gofrate – Embossed bags – Sacs gaufrés – Gaufrierte Beutel – Bolsas gofradas

<b>Codice – Item n° – Code Art. Nr. - Código</b>	<b>Formato – Size – Dimensions – Abmessungen – Dimensiones cm</b>	<b>Pezzi – Pieces – Pièces Stück – Piezas</b>
G15x30/105	15x30	100
G20x30/105	20x30	100
G25x35/105	25x35	100
G30X40/105	30X40	100
G40X60/105	40X60	100

Formati speciali su richiesta (tempi di consegna e quantitativi minimi da definirsi).  
Special sizes on request (delivery time and minimum quantities to be agreed).

Dimensions spéciales sur demande (délai de livraison et quantités minimum à définir).  
 Sonderabmessungen auf Anfrage (Lieferzeit und Mindestabnahmemenge zu vereinbaren).  
 Formatos especiales a pedido (tiempos de entrega y cantidades mínimas a definir).



**Dichiarazione di conformità \* Declaration of conformity \* Déclaration de conformité  
 Konformitätserklärung \* Declaración de conformidad**

**I** Il sottoscritto, legale rappresentante della Ditta costruttrice, dichiara che il prodotto sotto elencato è conforme, per quanto ad esso applicabile, alle seguenti direttive e alle seguenti normative:

**GB** The undersigned legal representative of the manufacturing company declares that the below listed product is in compliance, as far as applicable, with the following directives and regulations:

**F** Le représentant légal soussigné de la maison constructrice, déclare que le produit mentionné ci dessous est conforme, dans la mesure où elles s'appliquent au produit, aux directives et normes suivants :

**D** Der unterzeichnende gesetzliche Vertreter der Herstellerfirma erklärt, dass das nachstehende aufgeführte Produkt, sofern auf dieses anwendbar, mit den folgenden Richtlinien und Normen übereinstimmt:

**E** El infrascrito, representante legal de la Empresa fabricante, declara que el producto enumerado más adelante cumple, en cuanto sea aplicable, con las siguientes directivas y normativas:

Modello/Model/Modale/Modell/Modelo	Matricola/Serial n°/Numéro de matricule / Seriennummer /Número de serie	Anno di costruzione Manufactured Année de fabrication Baujahr Año de fabricación  <b>2012</b>
------------------------------------	--	---

Reference	2. Title
<b>Directive 2004/108/EC of 15 December 2004</b>	On the approximation of the laws of the Member States relating to electromagnetic compatibility and repealing Directive 89/336/EEC
<b>Directive 2006/95/EC of 12 December 2006</b>	On the harmonisation of the laws of Member States relating to electrical equipment designed for use within certain voltage limits

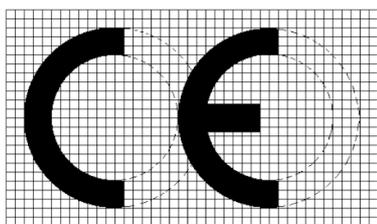
**and it has been applied the following rules and/or technical specifications (completely or partially) used for this declaration of conformity:**

Harmonised standards

N°	Edition	Title
CEI EN 55014-1	08/2007	Electromagnetic compatibility - Requirements for household appliances, electric tools and similar apparatus - Part 1: Emission
CEI EN 55014-2 +A1 +IS +A2	10/1998 08/2002 10/2007 08/2009	Electromagnetic compatibility - Requirements for household appliances, electric tools and similar apparatus - Part 2: Immunity
CEI EN 61000-3-2	02/2007	<b>Limits for harmonic current emissions (equipment input current up to and including 16 A per phase)</b>
CEI EN 61000-3-3	09/2009	<b>Limitation of voltage changes, voltage fluctuations and flicker in public low-voltage supply systems, for equipment with rated current &lt;= 16 A per phase and not subject to conditional connection</b>
CEI EN 60335-1	07/2008	Household and similar electrical appliances – Safety - Part 1: General requirements

**CONDITIONNEUSE SOUS VIDE**

**FRESH 33 - FRESH 43 - FRESH 53**



**Manuel d'usage et manutention**



**DANGER - ATTENTION!**

La barre de soudure atteint hautes températures pendant et après l'utilisation. Donc on recommande de faire attention et d'éviter le contact direct jusqu'à quand la partie indiquée n'est pas complètement refroidie.



**DANGER - ATTENTION!**

Chaque machine peut activer la barre de soudure avec le couvercle ouvert, avec tous les risques thermiques liés.



**DANGER - ATTENTION!!**

L'utilisation du dispositif est seulement pour milieux internes.



**DANGER - ATTENTION!!**

Le dispositif ne peut pas être ouvert par l'utilisateur final. Si le câble électrique est endommagé ou s'il y a des réparations électriques à faire, celles-ci doivent être faites par le constructeur ou par le service d'assistance technique afin de prévenir les risques.

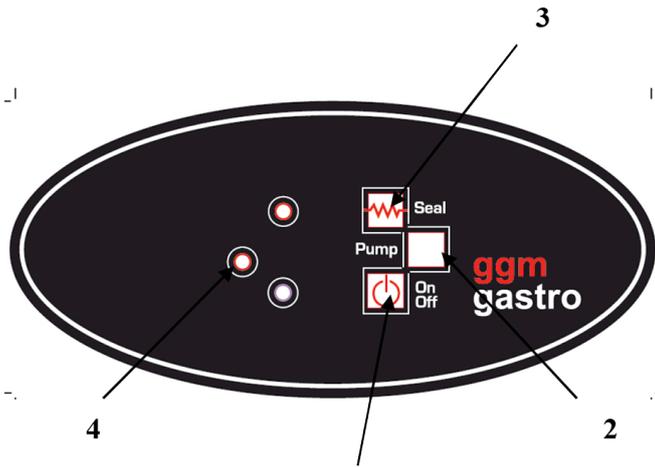


**LE DISPOSITIF EST FOURNIE DE PROTECTION DE MISE A LA TERRE**



**Les dispositifs FRESH 43-53 sont fournis d'un interrupteur d'alimentation, visible à droite.**

# CONDITIONNEUSE SOUS VIDE



## FONCTIONS DISPLAY (B) 1

- 1- Touche de mise sous/hors tension.
- 2- Touche pour vide en récipients.
- 3- Touche pour programmer la température de soudure de la barre. En appuyant pour 3 seconds ce bouton on rentre dans le menu. Les voyants (4) commencent à clignoter et à ce point il suffit de choisir le niveau de température (1, 2 ou 3 voyants allumés selon l'haussse ou diminution de la température: 1 est le minimum, 3 le maximum). Après avoir sélectionné la température de soudure, il est nécessaire d'attendre 3 seconds pour que la fiche électronique puisse enregistrer le choix et programmer le niveau désiré.
- 4- Voyants

## CONDITIONS D'UTILISATION

Etant donné que la machine en question a spécialement été conçue pour le conditionnement sous vide de produits alimentaires, il est déconseillé de s'en servir pour des utilisations différentes de sa fonction d'origine.

Toute utilisation illicite ou en tout cas différente de celle prévue entraînera l'annulation de la garantie (lire ses conditions sur le certificat joint à chaque machine) et pourrait endommager les composants de la machine, qui ne pourrait donc plus remplir les fonctions pour lesquelles elle a été fabriquée.

## ATTENTION

- Lire et respecter les présentes instructions avant d'utiliser la machine et conserver ce manuel près de celle-ci.
- Veiller à ce que le milieu de travail soit toujours en ordre et propre.
- Eloigner les enfants de la zone de travail de la machine.
- N'utiliser la conditionneuse que dans les applications pour lesquelles elle a été conçue. Toute utilisation différente du conditionnement sous vide entraînera l'annulation de la garantie (lire ses conditions sur le certificat joint à chaque machine) et peut compromettre la sécurité de la machine.
- Ne pas surcharger la machine et en prendre un soin maximum.
- Positionner l'équipement sur une surface stable et sûre. Toute chute pourrait entraîner de graves conséquences.
- Ne pas conditionner d'aliments ou de substances

liquides dans des sachets; le non-respect de cette prescription compromet la sécurité et entraîne un endommagement irréparable de l'appareil.

- Pour conditionner des aliments riches en substances liquides, si cela suffit pour éliminer le surplus de liquide, tamponner soigneusement l'aliment à l'aide d'un chiffon ou du papier alimentaire avant de le conditionner; en alternative, utiliser un récipient rigide ou les couvercles pour bocaux en verre disponibles chez le fabricant en plusieurs tailles.
- Avant d'exécuter toute opération, vérifier l'absence de corps étrangers (couteaux, lames, outils, etc.) à proximité de la barre de soudure.
- Toutes les opérations de nettoyage, de contrôle du produit conditionné ou de montage, doivent toujours être exécutées après avoir mis la machine hors tension et avoir débranché la fiche du câble d'alimentation de la prise de courant, ceci afin d'éviter tout démarrage accidentel de la machine pendant des phases autres que celles de travail. Cette précaution doit être prise aussi lorsque l'appareil n'est pas en marche. Vérifier que la tension et la fréquence secteur correspondent bien à celles indiquées sur la machine et que la prise soit compatible avec le courant absorbé par la machine.
- Utiliser exclusivement des pièces détachées et des accessoires originaux.
- Ne jamais plonger la machine dans l'eau ni l'exposer à des jets d'eau: il s'agit d'un appareil électrique !
- Ne pas tirer le câble électrique pour débrancher la fiche.
- La prise de courant doit obligatoirement être reliée à la terre et l'installation électrique doit être munie d'un interrupteur magnétothermique (disjoncteur différentiel bipolaire).
- Le remplacement du câble d'alimentation et les réparations électriques doivent être impérativement confiés au personnel spécialisé.

## INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET DE MAINTENANCE

### IMPORTANT

La machine doit être installée et utilisée par un seul opérateur à la fois, étant donné qu'elle n'a pas été conçue pour une utilisation simultanée de plusieurs personnes.

### DESCRIPTION

La machine est essentiellement constituée d'une structure porteuse, entièrement réalisée en acier AISI 430, à l'intérieur de laquelle sont logés l'armoire électrique et le groupe de travail qui produit le vide. Le groupe de travail n'exige aucune intervention particulière (à l'exception des opérations de maintenance ponctuelle, qu'ils devraient confier au personnel de la maison de fabrication). Il est même déconseillé d'intervenir de quelque manière que ce soit, sauf pour les opérations spécifiques prescrites dans ce manuel.

A l'extérieur de la structure, dans la partie antérieure et inférieure de la machine, se trouvent la barre de soudure, qui ferme hermétiquement le sachet en fin de cycle, ainsi que le joint qui délimite la partie fixe de la chambre de décompression. C'est ici que l'on pose l'ouverture du sachet pour effectuer le conditionnement.

La partie mobile de la chambre de décompression est

installée sur un couvercle mobile, relié à la structure au moyen de deux charnières, de manière à pouvoir être positionné sur l'ouverture du sachet pendant le cycle de travail.

### MISE EN MARCHÉ

- Sortir la machine de son emballage, la mettre en place sur le plan de travail et en vérifier la stabilité. Les quatre pieds de la machine doivent correctement adhérer à la surface d'appui, de manière à ce que, lors de la fermeture du couvercle mobile, celui-ci coïncide parfaitement avec la partie inférieure de la machine, sous peine de compromettre l'aspiration de l'air.
  - Il est conseillé de garder l'emballage de la machine, en vue de son utilisation ultérieure pour d'éventuels transferts.
  - Nettoyer soigneusement la machine avant sa mise en marche.
- Pour nettoyer la structure, utiliser d'abord un chiffon humide, puis un chiffon sec; pour le panneau de commande, utiliser uniquement un chiffon sec.
- Il est impérativement interdit d'utiliser des produits acides ou caustiques.**
- Appuyer sur l'interrupteur d'alimentation à droite du dispositif (seulement sur les FRESH 43-53).
  - Brancher la fiche sur la prise de courant et appuyer pendant 2 secondes sur la "touche de mise sous/hors tension" (1)

### **MODALITÉ D'UTILISATION**

#### VIDE EN SACHETS

En suivant les instructions de suite sera possible conditionner sous vide les produits à l'intérieur de sachets appropriés.

- Allumer la machine en appuyant sur la touche de mise sous tension (1).
- Soulever le couvercle mobile sur la partie antérieure de la machine.
- Introduire le sachet avec le produit à conserver entre les deux joints inférieurs. Le bord du sachet ne doit présenter aucun ridement et il doit être bien appuyé sur le plan de travail.
- Fermer le couvercle en le baissant et en appuyant légèrement sur les deux extrémités latérales. Il faut presser jusqu'à ce que le sachet commence à se vider.
- La machine commencera à travailler automatiquement en aspirant l'air qui se trouve à l'intérieur du sachet.
- Quand l'air sera complètement extraite du sachet, la machine commencera à le souder automatiquement.
- Une fois que le sachet sera parfaitement soudé, la machine s'arrêtera et le couvercle se lèvera.

#### VIDE EN RECIPIENTS

Cette modalité peut être utilisée pour obtenir le vide à l'intérieur des conteneurs appropriés pour le conditionnement d'aliments liquides ou semi-liquides sans mettre en marche la fonction soudure.

- Allumer la machine en appuyant sur la touche de mise sous tension.
- Soulever le couvercle mobile sur la partie antérieure de la machine.
- Placer l'extrémité sans joint du tuyau d'évacuation sur la petite pipette qui se trouve près de la barre de soudure.

- Placer l'extrémité avec joint du tuyau d'évacuation sur le couvercle du conteneur destiné à cet effet.
- Appuyer sur le bouton (2) sans fermer le couvercle.
- La machine se mettra en marche.
- Les trois voyants (4) sur le display s'allumeront en séquence.
- Une fois le vide atteint, la machine s'arrêtera sans activer la soudure.

### IMPORTANT

Toujours utiliser des sachets correctement dimensionnés en fonction du produit à conserver sous vide ; dans le cas contraire (par exemple, un gros sachet pour une petite quantité de produit), l'appareil mettra davantage de temps pour compléter son cycle. Après avoir utilisé tous les sachets livrés de série avec la machine, il est conseillé de choisir (voir liste ci-jointe) et de se procurer le format de sachet le plus approprié, en s'adressant à votre fournisseur.

### REGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DE LA BARRE DE SOUDURE

En appuyant pour 3 secondes sur la touche SEAL (3) il est possible de régler la température de la barre de soudure. Les voyants (4) commencent à clignoter et à ce moment il faut seulement choisir le niveau de température en appuyant sur la touche (3) à plusieurs reprises (1, 2 ou 3 voyants allumés sur la base de l'augmentation ou diminution de la température : 1 représente le minimum, 3 le maximum). Après avoir sélectionné la température de soudure, il faut attendre 3 secondes afin que la carte électronique puisse enregistrer la choix et préparer le niveau souhaité. On peut vérifier le réglage de la température de la barre de soudure en contrôlant le temps d'allumage de la barre elle-même; plus le temps indiqué est bas, plus la température diminue.

NOTE : si l'opération de mémorisation commence automatiquement après quelques secondes, le dispositif mémorise automatiquement la nouvelle valeur sélectionnée.

La température doit être réglée en fonction de l'épaisseur et des caractéristiques du sachet.

Pour sachets d'épaisseur 105 micron (par exemple ceux en dotation avec la machine), il est conseillé de laisser la température de soudure réglée au deuxième voyant.

Après avoir modifié la température de la barre de soudure, il est conseillé d'effectuer quelques essais de soudure pour en vérifier l'exécution, avant de procéder au conditionnement de l'aliment.

### ATTENTION

Des soudures répétées, exécutées avec une température excessive pour les sachets utilisés, endommagent la machine de manière irréparable. Ne pas utiliser une température de soudure supérieure à deux si ne pas strictement nécessaire et en tous cas toujours en fonction d'un épaisseur des sachets supérieur à 105 micron.

### SOUDURE CORRECTE DU SACHET

Voici quelques conseils utiles pour éviter un conditionnement non correct, susceptible de compromettre la bonne conservation de l'aliment.

- Pour assurer une soudure correcte du sachet, il est essentiel que le produit qu'il contient ne vienne

pas s'interposer entre le sachet lui-même et la barre de soudure.

- Pour assurer une soudure correcte du sachet, il est essentiel que la température de soudure soit compatible avec l'épaisseur du sachet lui-même :
- une température basse peut s'avérer insuffisante pour sceller complètement le sachet ;
- une température excessive peut déchirer le sachet à proximité de la soudure, dont l'étanchéité serait alors compromise ; en cas de soudures répétées dans ces conditions, l'on risque de compromettre sérieusement le fonctionnement de la machine.

#### ATTENTION

Il est possible que, au bout d'un certain temps, le vide s'évacue du sachet. Les causes de cet inconvénient peuvent être les suivantes :

1. Une soudure non exécutée correctement (température de soudure non conforme au type de sachet utilisé) ;
2. Des résidus de l'aliment conditionné interposés à la barre de soudure ;
3. Lors du conditionnement, un objet très acéré (os, arêtes, croûtes de fromage affiné, etc.) pourrait avoir percé un trou (parfois i

#### NETTOYAGE

Au terme de chaque utilisation, après avoir mis la machine hors tension, il faut impérativement débrancher la fiche d'alimentation de la prise de courant avant de procéder à n'importe quelle opération de nettoyage.

- Pour nettoyer la structure de la machine, utiliser d'abord un chiffon humide, puis un chiffon sec.
- Pour nettoyer le panneau de commande, utiliser uniquement un chiffon sec.
- Pour nettoyer la toile en Téflon de la barre de soudure, utiliser un chiffon humecté d'eau tiède ou de détergent pour vitres; cette procédure est nécessaire dès que des traces de matière plastique sont visibles sur la barre de soudure.

**Il est impérativement interdit d'utiliser des produits de nettoyage acides, caustiques ou abrasifs.**

#### MAINTENANCE

La machine ne requiert aucune opération de maintenance périodique. Il convient toutefois rappeler que, pour maintenir l'appareil en parfait état, il est nécessaire de le nettoyer soigneusement après chaque utilisation.

En cas d'opérations de maintenance ponctuelle exigeant le remplacement de certains composants, il est conseillé d'utiliser des pièces détachées d'origine pour éviter tout dysfonctionnement dû à des caractéristiques de construction différentes.

Le fusible peut être remplacé par l'utilisateur. A DISPOSITIF ETEINT ET AVEC LA FICHE DEBRANCHEE, il suffit de dévisser le porte-fusible et de le remplacer avec le modèle 5x20T 5A 250.

#### REGLAGE DU CAPTEUR DE REGLAGE DU VIDE

La machine est pourvue d'un capteur de réglage du vide derrière la machine. La machine est pré-réglée en usine, mais des conditions particulières d'utilisation pourraient nécessiter une intervention sur le capteur. Dans ces cas seulement, et après avoir effectivement vérifié qu'autrement la machine n'exécute pas

complètement le cycle automatique, il est possible de procéder à l'étalonnage du capteur.

Pour effectuer l'étalonnage, il suffit d'introduire la petite clé livrée de série (ou une clé commerciale modèle Torx 30) dans l'orifice situé derrière l'appareil. La machine allumée, tourner légèrement et lentement la clé en sens antihoraire jusqu'au moment où le témoin lumineux rouge près de l'orifice est allumé. A ce point, exécuter un essai de soudure sur un sachet. Il est déconseillé d'exécuter cette opération en dehors de raisons strictement nécessaires, étant donné que l'appareil est parfaitement pré-réglé en usine.

#### ACCESSOIRES EN OPTION

La machine est en mesure de conditionner n'importe quel aliment sous vide.

Le conditionnement d'un liquide est possible, à condition d'utiliser les conteneurs cylindriques disponibles en option, ou un conteneur rigide ayant des dimensions compatibles avec les couvercles munis de clapets (en option). Les couvercles s'adaptent à conteneurs avec un diamètre qui va de 42mm à 105mm.

#### ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT ET ARRETS

##### INOPINES

Si, au début du cycle, le couvercle mobile n'adhère pas au logement inférieur, vérifier que le joint n'est pas sorti de son logement, dans le couvercle mobile ou dans la partie fixe située en dessous. Vérifier aussi que la bouche du sachet est entièrement à l'intérieur des joints.

En cas d'arrêt inopiné de la machine pendant le cycle, avant d'identifier la cause de l'inconvénient, couper immédiatement l'alimentation électrique en mettant la machine hors tension, puis en débranchant le câble d'alimentation de la prise électrique.

Une fois ces premières opérations exécutées:

- si l'arrêt est dû à une panne de courant, attendre son rétablissement avant de rebrancher la machine ;
- si le problème concerne le circuit électrique, s'adresser au revendeur, lequel demandera éventuellement au constructeur de procéder à des contrôles.

#### DUREES DE CONSERVATION DES ALIMENTS

La liste ci-après énumère les durées de conservation des aliments conditionnés sous vide.

Ces durées doivent être considérées comme étant INDICATIVES. En effet, pour une conservation optimale des produits, l'état dans lequel ces derniers se trouvent au départ joue un rôle essentiel.

#### ATTENTION

La prolifération bactérienne, bien que ralentie, se poursuit même sous vide; d'où la nécessité de conserver certains aliments au réfrigérateur ou dans un congélateur. Les aliments pré conditionnés doivent être consommés avant la date limite de consommation imprimée sur l'emballage.

#### **ECOULEMENT DE LA MACHINE APRES SON CYCLE DE VIE**

Tous les appareils électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses avec des effets potentiellement néfastes sur des personnes, des

conditions de santé et de l'environnement. Veuillez-vous écouler la machine dans une décharge autorisée.



**DANGER**

Les protections appliquées n'éliminent pas complètement le risque de brûlures aux membres supérieurs.



**DANGER – ATTENTION:**

La barre de soudure atteint des températures élevées durant et après son utilisation. Donc, il faut faire attention et éviter tout contact avec la barre jusqu'à ce qu'elle a refroidi.



**DANGER – ATTENTION:**

La connexion au réseau d'alimentation ne doit être effectué que par personnel qualifié.

## DONNÉES TECHNIQUES

### Modèle : FRESH 33

<b>Dimensions (mm)</b>	390x300x180h
<b>Tension</b>	230 Volt 50Hz
<b>Barre de soudure</b>	330 mm
<b>Pompe</b>	10 l/min
<b>Structure</b>	Acier inoxydable
<b>Poids</b>	6,5 kg
<b>Création vide</b>	Avec capteur
<b>Soudure</b>	Électronique, variable à 3 niveaux
<b>Système de temps/rafraîchissement</b>	Automatique
<b>Tableau de contrôle</b>	Display, 3 LED
<b>Rentrée air</b>	Avec électrovalve
<b>Début cycle</b>	Avec micro bouton
<b>Vide dans</b>	Sachets, boîtes

### Modèle : FRESH 43

<b>Dimensions (mm)</b>	490x300x180h
<b>Tension</b>	230 Volt 50Hz
<b>Barre de soudure</b>	430 mm
<b>Pompe</b>	20 l/min
<b>Structure</b>	Acier inoxydable
<b>Poids</b>	10 kg
<b>Création vide</b>	Avec capteur
<b>Soudure</b>	Électronique, variable à 3 niveaux
<b>Système de temps/rafraîchissement</b>	Automatique
<b>Tableau de</b>	Display, 3 LED

<b>contrôle</b>	
<b>Rentrée air</b>	Avec électrovalve
<b>Début cycle</b>	Avec micro bouton
<b>Vide dans</b>	Sachets, boîtes

### Modèle : FRESH 53

<b>Dimensions (mm)</b>	610x295x180h
<b>Tension</b>	230 Volt 50Hz
<b>Barre de soudure</b>	530 mm
<b>Pompe</b>	20 l/min
<b>Structure</b>	Acier inoxydable
<b>Poids</b>	18 kg
<b>Création vide</b>	Avec capteur
<b>Soudure</b>	Électronique, variable à 3 niveaux
<b>Système de temps/rafraîchissement</b>	Automatique
<b>Tableau de contrôle</b>	Display, 3 LED
<b>Rentrée air</b>	Avec électrovalve
<b>Début cycle</b>	Avec micro bouton
<b>Vide dans</b>	Sachets, boîtes

**TEMPI DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI- FOOD PRESERVATION TIMES  
TEMPS DE CONSERVATION DES ALIMENTS – NAHRUNGSMITTEL-KONSERVIERUNGSZEITEN  
TIEMPOS DE CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS**

ALIMENTO - FOOD - ALIMENT - NAHRUNGSMITTEL - ALIMENTO	CONSERVAZIONE NATURALE NATURAL PRESERVATION CONSERV. NATURELLE NATÜRLICHE KONSERV. CONSERVACION NATURAL (giorni/days/jours/Tage/dias)	CONSERVAZIONE SOTTO VUOTO VACUUM PRESERVATION CONSERVATION SOUS VIDE VAKUUM-KONSERV. CONSERVACION NATURAL (giorni/days/jours/Tage/dias)
Carne fresca - <i>fresh raw meat</i> - viande fraîche crue - <i>rohes Frischfleisch</i> - carne fresca	3	15
Carne cotta - <i>cooked meat</i> - viande cuite - <i>gekochtes Fleisch</i> - carne cocida	6	20
Pesce fresco - <i>fresh fish</i> - poisson frais - <i>frischer Fisch</i> - pescado fresco	2	7
Pane - <i>bread</i> - pain - <i>Brot</i> - pan	1	6
Dolci - <i>sweets</i> - gateaux - <i>Kuchen</i> - dolci	5	15
Biscotti - <i>dry biscuits</i> - gateaux secs - <i>trockenes Geback</i> - galletas	90	365
Riso - <i>rice</i> - riz - Reis - arroz	120	365
Caffè/the - <i>coffee/tea</i> - cafe/the - <i>Kaffee/Tee</i> - Café/té	120	365
Pasta pastorizzata - <i>pasteurized dough</i> - pâtes pasteurisées - <i>pasteurisierte Teigwaren</i> - pasta pastorizada	90	365
Pasta non pastorizzata - <i>not pasteurized dough</i> - pâtes non pasteurisées - <i>nicht pasteurisierte Teigwaren</i> - pasta no pastorizada	2	8
Frutta secca - <i>dry fruits</i> - fruits secs - <i>Trockenobst</i> - fruta seca	30	90
Frutta fresca - <i>fresh fruits</i> - fruits frais - <i>Frischobst</i> - fruta fresca	8	15
Verdure - <i>vegetables</i> - legumes - <i>Gemüse</i> - vegetales	5	10
Formaggio fresco - <i>fresh cheese</i> - fromage frais - <i>Frischkase</i> - queso fresco	7	25
Formaggio stagionato - <i>seasoned cheese</i> - fromage fait - <i>Hartkäse</i> - queso madurado	20	60
Fettine di maiale - <i>sliced pork</i> - charcuterie en tranches - <i>Aufschnitt</i> - rodajas de cerdo	2	20

Questi tempi devono essere considerati come indicativi per una conservazione ottimale; infatti essi dipendono dalle condizioni dell'alimento al momento del confezionamento. Gli alimenti preconfezionati devono essere comunque consumati entro la data di scadenza.

*The above times are "indicative times" for an optimal food preservation, as they depend on the food condition at the packaging moment. Pre-packaged food must be eaten within the date impressed on the packaging.*

Les temps indiqués dans le tableau ne sont donnés qu'à titre indicatif. Pour une conservation optimale des produits, important est, en effet, l'état dans lequel ils se trouvent au début du conditionnement. Les aliments préemballés doivent, en tout cas, être consommés avant la date d'échéance indiquée sur l'emballage.

*Die in der Tabelle angeführten Zeiten gelten als empfohlene Richtzeiten. Ausschlaggebend ist in der Tat, wie frisch das Produkt verpackt wird. Verpackte Lebensmittel müssen bis zu dem auf der Verpackung angegebenen Verfallsdatum verbraucht werden.*

Estos tiempos deben ser considerados como indicativos para una conservación óptima; ellos dependen de las condiciones del alimento en el momento de la confección. Los alimentos preconfeccionados deben ser consumidos de todos modos dentro de la fecha de vencimiento.

**ACCESSORI-ACCESSORIES-ACCESSOIRES-ZUBEHOER-ACCESORIOS****Vasi e coperchi – Jars and lids – Reservoirs et couvercles – Behälter und Deckel – Recipientes y tapas**

<b>Codice – Item n° – Code Art. Nr. - Código</b>	<b>Descrizione – Description – Description - Beschreibung – Descripción</b>	<b>Pezzi – Pieces – Pièces Stück – Piezas</b>
333	Set 2 contenitori (ø 0,6-2,5lt) - Set 2 containers (ø 0,6-2,5lt) – Set 2 réipients (ø 0,6-2,5lt) – Set 2 Behälter (ø 0,6-2,5lt) – Set 2 contenedores (ø 0,6-2,5lt)	1

**Rotoli goffrati – Embossed rolls – Rouleaux gauffrés – Gaufrierte Rollen – Rollos gofrados**

<b>Codice – Item n° – Code Art. Nr. - Código</b>	<b>Formato – Size – Dimensions – Abmessungen – Dimensiones cm</b>	<b>Pezzi – Pieces – Pièces Stück – Piezas</b>
R20X600	20X600	2
R30x600	30x600	2

**Buste goffrate – Embossed bags – Sacs gauffrés – Gaufrierte Beutel – Bolsas gofradas**

<b>Codice – Item n° – Code Art. Nr. - Código</b>	<b>Formato – Size – Dimensions – Abmessungen – Dimensiones cm</b>	<b>Pezzi – Pieces – Pièces Stück – Piezas</b>
G15x30/105	15x30	100
G20x30/105	20x30	100
G25x35/105	25x35	100
G30X40/105	30X40	100
G40X60/105	40X60	100

Formati speciali su richiesta (tempi di consegna e quantitativi minimi da definirsi).

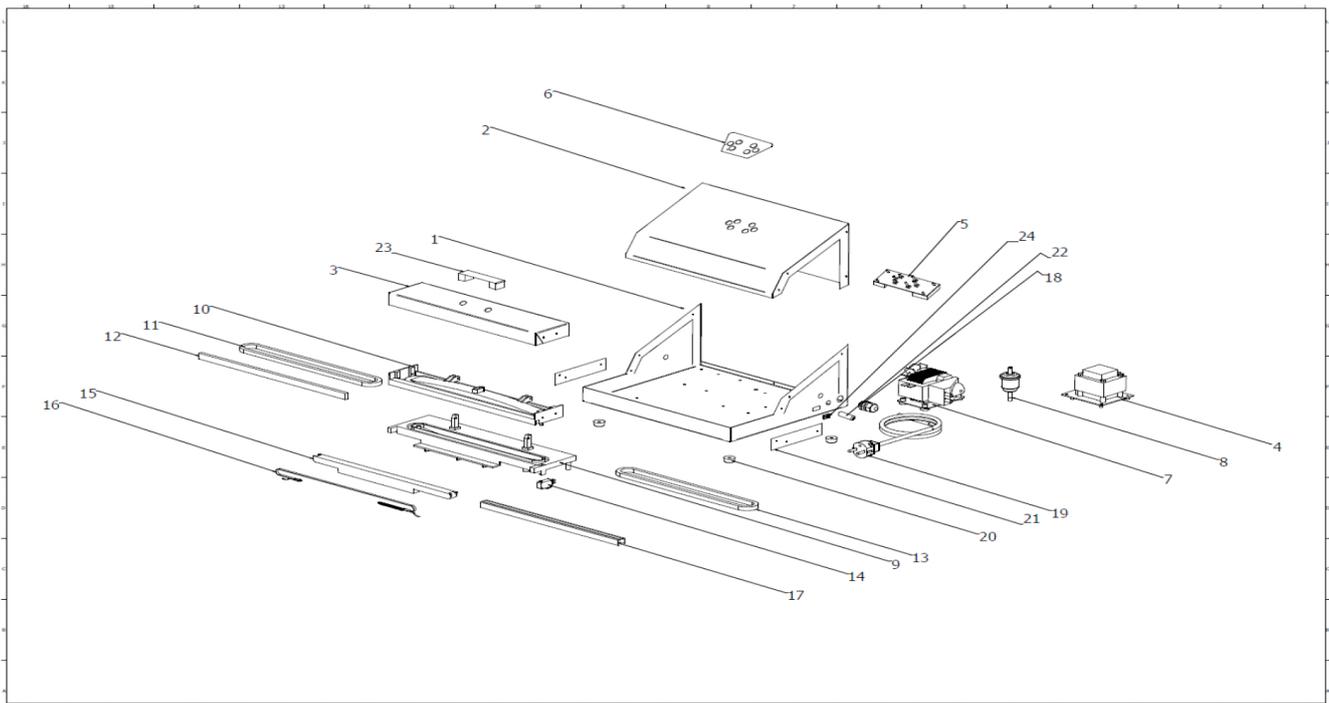
Special sizes on request (delivery time and minimum quantities to be agreed).

Dimensions spéciales sur demande (délai de livraison et quantités minimum à définir).

Sonderabmessungen auf Anfrage (Lieferzeit und Mindestabnahmemenge zu vereinbaren).

Formatos especiales a pedido (tiempos de entrega y cantidades mínimas a definir).

## VUE ECLATÉE MOD. FRESH 33 – FRESH 43 – FRESH 53



REF.	DESCRIPTION	QUANTITE	MOQ
1	BASE	1	PC
2	CARROSSERIE	1	PC
3	COUVERCLE	1	PC
4	TRANSFORMATEUR ELECTRIQUE	1	PC
5	FICHE ELECTRONIQUE	1	PC
6	ETIQUETTE	1	PC
7	POMPE D'ASPIRATION 33-43-53	1	PC
8	SILENCIEUX	1	PC
9	CHAMBRE DE DECOMPRESSION INF.	1	PC
10	CHAMBRE DE DECOMPRESSION SUP.	1	PC
11	JOINT SUPERIEUR 33-43-53	1	MT
12	CONTRASTE 33-43-53	1	MT
13	JOINT INFERIEUR 33-43-53	1	MT
14	MICRO BOUTON	1	PC
15	SUPPORT BARRE DE SOUDURE	1	PC
16	RESISTENCE	1	MT
17	TEFLON BARRE DE SOUDURE	1	MT
18	PRESSE ETOUPE	1	PC
19	CABLE D'ALIMENTATION	1	PC
20	PIEDS	4	PC
21	LEVIER SUPPORT COUVERCLE 43-53	2	PC
22	PORTE-FUSIBLE (FUSIBLE)	1	PC
23	POIGNEE COUVERCLE 43-53	1	PC
24	INTERRUPTEUR I-O 43-53	1	PC
-	<b>FUSIBLE MOD. 5x20T 5A 250</b>	1	PC

# SCHEMA DE CABLAGE SIMPLIFIÉ

