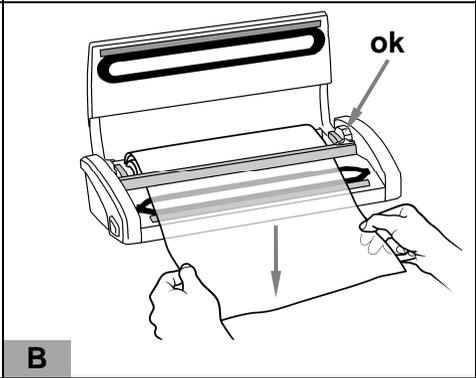
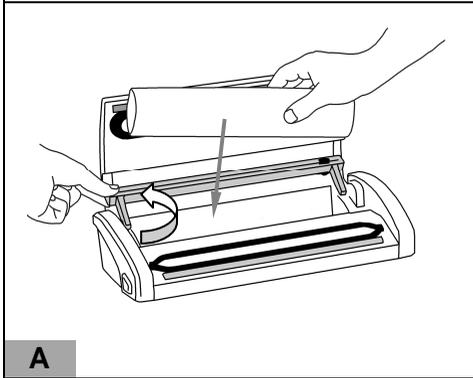
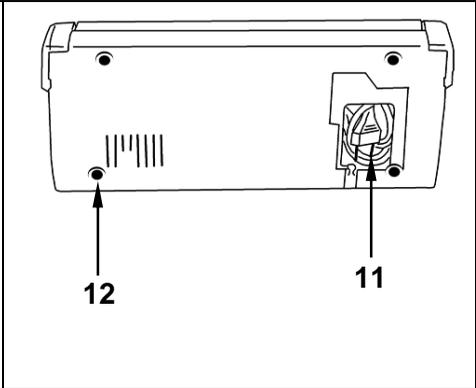
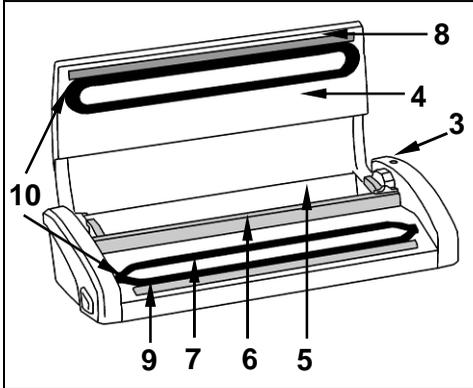
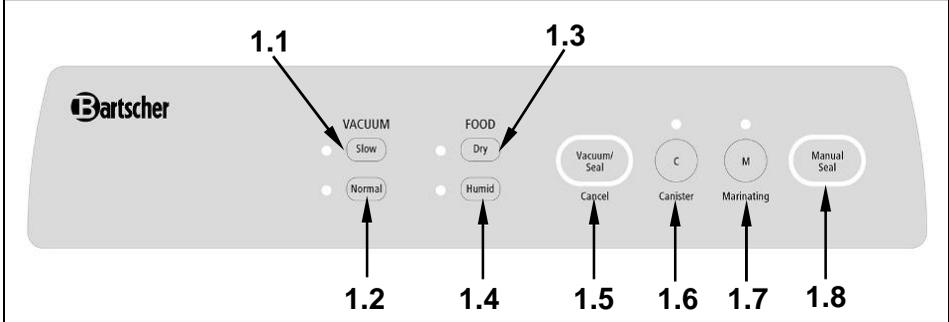
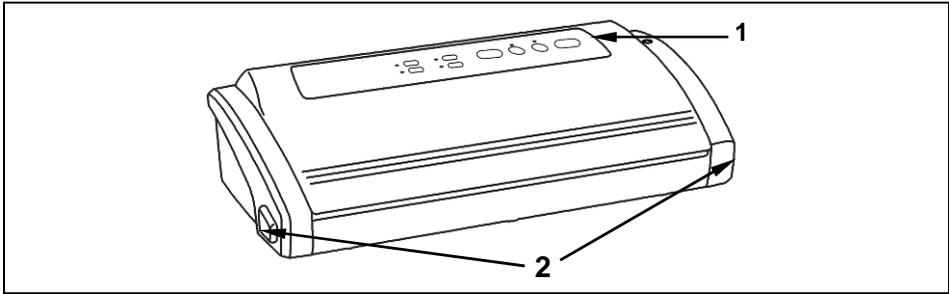
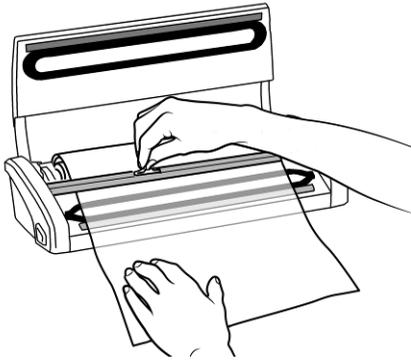


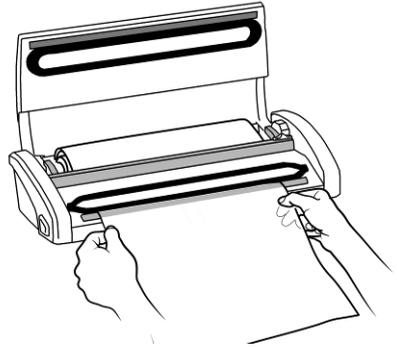


300741





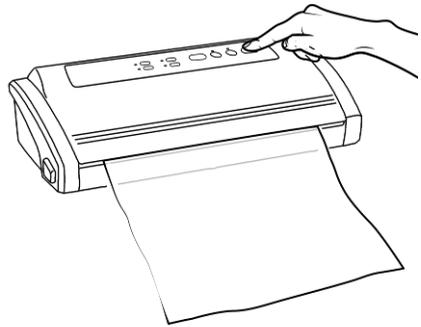
C



D



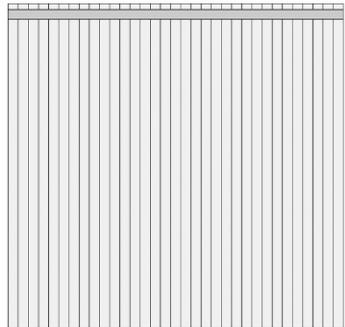
E



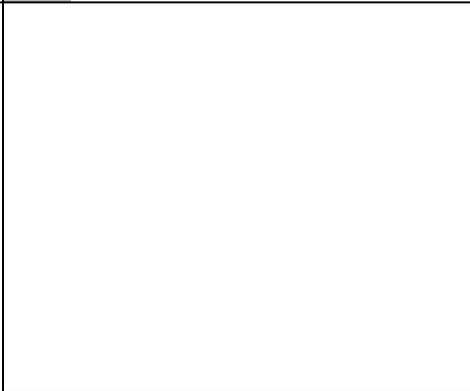
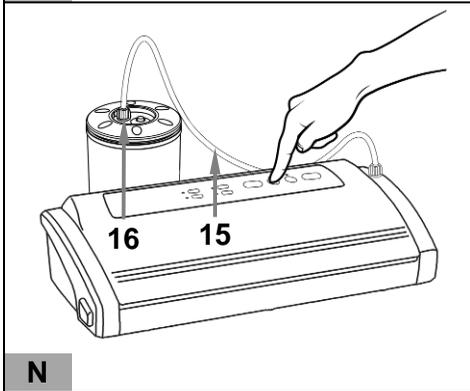
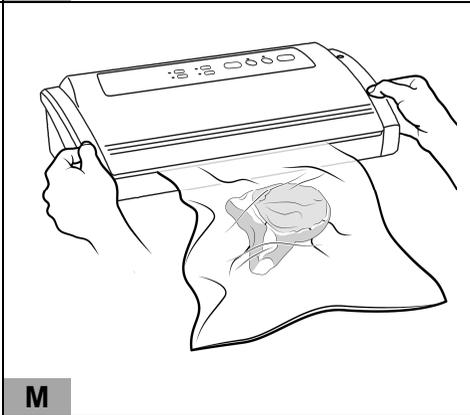
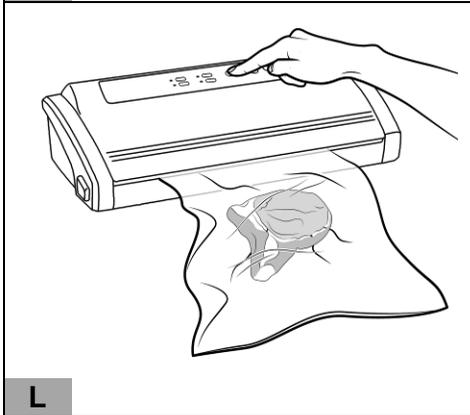
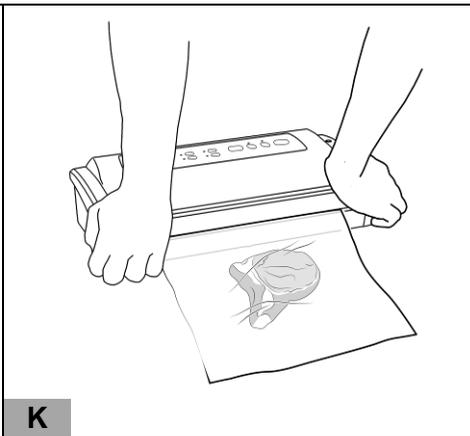
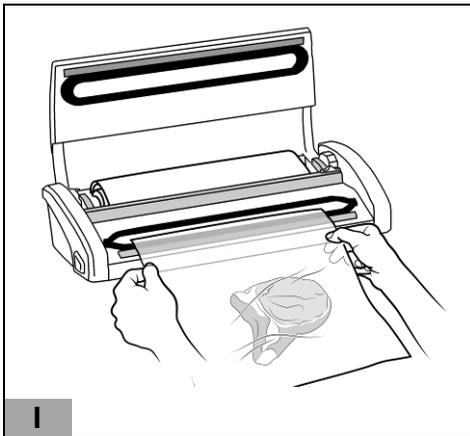
F



G



H



ITALIANO

Indice

1. Sicurezza	80
1.1 Indicazioni riguardanti la sicurezza	80
1.2 Spiegazione dei simboli	82
1.3 Utilizzo secondo la destinazione d'uso.....	83
2. Informazioni generali	84
2.1 Responsabilità del produttore e garanzia.....	84
2.2 Difesa dei diritti d'autore.....	84
2.3 Dichiarazione di conformità.....	84
3. Trasporto, imballaggio e stoccaggio	85
3.1 Controllo della fornitura	85
3.2 Imballaggio.....	85
3.3 Stoccaggio	85
4. Parametri tecnici	86
4.1 Dati tecnici	86
4.2 Presentazione dei sottogruppi dell'impianto.....	86
4.3 Accessori idonei.....	88
5. Installazione e utilizzo	89
5.1 Posizionamento e collegamento	89
5.2 Vantaggio del confezionamento sottovuoto	90
5.3 Norme per il confezionamento sottovuoto.....	92
5.4 Istruzioni per l'uso	97
5.4.1 Prima del primo utilizzo	97
5.4.2 Accendere l'apparecchio	97
5.4.3 Impostazioni	97
5.4.4 Ottenere un sacchetto per sottovuoto da un rotolo di pellicola	98
5.4.5 Confezionamento sottovuoto con sacchetti dal rotolo o con sacchetti pre-tagliati.....	99
5.4.6 Uso della funzione Manual Seal	99
5.4.7 Confezionamento sottovuoto in un contenitore per sottovuoto	100
6. Pulizia e manutenzione	100
6.1 Indicazioni riguardanti la sicurezza	100
6.2 Pulizia	101
7. Possibili guasti	102
8. Smaltimento	104

Bartscher GmbH
 Franz-Kleine-Str. 28
 D-33154 Salzkotten
 Germany

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
 Fax: +49 (0) 5258 971-120



Prima di iniziare a utilizzare l'apparecchiatura, leggere attentamente le istruzioni e conservarle in un luogo sicuro!

Il presente manuale di utilizzo contiene la descrizione dell'installazione dell'apparecchiatura, il suo funzionamento e la manutenzione, ed è una fonte importante di informazioni e consigli.

Per usare correttamente e in piena sicurezza l'apparecchiatura è necessario conoscere e rispettare tutte le indicazioni sulla sicurezza e sul funzionamento in esso contenute.

Inoltre vanno rispettate le norme locali riguardanti la prevenzione degli incidenti e i principi di igiene e sicurezza sul lavoro.

Il manuale di utilizzo è parte integrante dell'apparecchiatura, e va conservato nei pressi dell'apparecchiatura, affinché le persone che installano l'apparecchiatura, che effettuano lavori di manutenzione, che utilizzano e puliscono l'apparecchiatura, possano avervi accesso.

Qualora l'apparecchiatura sia trasmessa a terze persone, sarà necessario conferirgli anche il presente manuale di utilizzo.

1. Sicurezza

L'apparecchiatura è stata realizzata secondo lo stato dell'arte nel settore della tecnologia. Tuttavia l'apparecchiatura può essere fonte di rischi, se viene usata in modo scorretto o non conforme con la sua destinazione d'uso.

Tutte le persone che utilizzeranno l'apparecchiatura dovranno prendere in considerazione le raccomandazioni e le indicazioni contenute nelle presenti manuali di utilizzo.

1.1 Indicazioni riguardanti la sicurezza

- L'apparecchiatura può essere utilizzata solamente quando non vi siano riserve circa il suo stato tecnico, il che permette di lavorare in sicurezza.
- L'apparecchiatura potrà essere utilizzata da **bambini di età superiore a 8 anni**, nonché da persone con capacità motorie, sensoriali e intellettuali limitate. L'oggetto potrà essere usato anche da individui non esperti e privi di conoscenze particolare, a condizione che siano sotto la supervisione di una persona adeguatamente preparata, siano state istruite relativamente all'utilizzo sicuro dell'apparecchiatura ed abbiano compreso i possibili rischi.
- **I bambini** non potranno giocare con l'apparecchiatura.
- Le operazioni di pulizia e **manutenzione non potranno** essere realizzate da **bambini**, sempre che non abbiano compiuto 8 anni e non siano sotto la supervisione di una persona adeguatamente preparata.
- **I bambini di età inferiore a 8 anni** non potranno soggiornare nelle vicinanze dell'apparecchiatura e del cavo di collegamento.

- Il produttore intraprende ogni sforzo necessario affinché ciascun prodotto sia provvisto delle più alte caratteristiche di sicurezza, tuttavia devono essere sempre osservate le prescrizioni basilari di sicurezza, come per ogni apparecchiatura elettrica, affinché siano esclusi pericoli per le persone, gli animali e/o le cose.
- Prima del primo utilizzo, e regolarmente durante la vita del prodotto, controllare il cavo di alimentazione per assicurarsi che non vi siano danni; se esso è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore tramite il servizio assistenza o un elettricista autorizzato, per evitare pericoli.
- Faccia attenzione che il cavo di alimentazione non venga in contatto con fonti di calore oppure spigoli vivi. Non lasci che il cavo di alimentazione penzoli dal tavolo o dal banco. Faccia attenzione che nessuno possa calpestare il cavo di alimentazione o incespircarvi.
- Non spezzare, schiacciare, annodare o svolgere sempre completamente il cavo di alimentazione.
- Non metta mai l'apparecchio o altri oggetti sul cavo di alimentazione.
- Non mettere il cavo di alimentazione sopra tappeti o altri termoisolanti e non coprirlo. Mantenere il cavo di alimentazione lontano dalle zone di lavoro e non immergerlo in acqua o altri liquidi.
- Non faccia uso dell'apparecchio se questo non funziona correttamente, è danneggiato o è caduto a terra.
- Non utilizzi nessun accessorio o pezzo di ricambio che non siano stati raccomandati dal produttore. Essi potrebbero rappresentare un pericolo per l'utilizzatore o causare danni all'apparecchio o portare a danni personali, inoltre la garanzia si estingue.
- Legga attentamente le indicazioni prima dell'utilizzo del Suo apparecchio e le tenga pronte per le occorrenze future.
- Non si tratta di un apparecchio per l'utilizzo continuativo, quindi dovrebbe essere fatta una pausa di almeno un minuto tra i singoli cicli.
- Un uso intensivo dell'apparecchio può portare all'attivazione del sistema automatico di protezione dal calore. In questo caso lasci raffreddare l'apparecchio per almeno 20 minuti, fino a che il sistema di protezione dal calore può essere disinserito.
- Non utilizzi l'apparecchio nelle vicinanze di, o sopra, superfici calde.

- La struttura esterna dell'apparecchio non è protetta contro la penetrazione di liquidi. Eviti l'assorbimento di liquidi nella camera di vuoto. Se ciò dovesse capitare, asciughi subito la camera di vuoto.
- Non immerga l'apparecchio in acqua e non lo utilizzi nel caso in cui il cavo o la presa di corrente siano bagnati; se ciò dovesse accadere durante l'utilizzo, indossi guanti di gomma asciutti e stacchi subito la spina dalla presa. **L'apparecchio che si trovi in acqua non va preso fuori né toccato prima che la spina sia stata staccata dalla presa di corrente.** Dopo l'estrazione dall'acqua non utilizzi più l'apparecchio (lo consegni subito a un centro d'assistenza autorizzato o al Suo rivenditore specializzato).
- Durante l'utilizzo non tocchi mai barra saldante. **Pericolo di ustione!**
- Tolga sempre la spina dopo l'uso.
- Non apra o modifichi **mai** l'apparecchio. I lavori di manutenzione e riparazione possono venir effettuati solo da tecnici qualificati, con l'utilizzo di parti di ricambio e accessori originali. **Non tenti mai di eseguire da solo riparazioni all'apparecchio.** Riparazioni non autorizzate hanno come conseguenza l'estinzione della garanzia.
- Non utilizzi coperchi o contenitori per sottovuoto con fenditure o danneggiati!
- L'apparecchiatura potrà essere utilizzata unicamente in ambienti chiusi.

1.2 Spiegazione dei simboli

Le indicazioni importanti riguardanti la sicurezza e questioni tecniche, sono state evidenziate nel presente manuale con opportuni simboli. Tali indicazioni vanno assolutamente rispettate, per evitare eventuali incidenti, con danni per la salute delle persone e danni per le cose.



PERICOLO! Presenza di corrente elettrica!

Questo simbolo informa del pericolo legato alla presenza di corrente elettrica. Ignorare le indicazioni riguardanti la sicurezza espone al rischio di lesioni corporee o al rischio di perdere la vita.



ATTENZIONE!

Questo simbolo indica un pericolo che può provocare lesioni corporee. Vanno rispettate assolutamente e scrupolosamente le presenti indicazioni di igiene e sicurezza sul lavoro, e nelle situazioni opportune va fatta particolarmente attenzione.



AVVERTENZA!

Con questo simbolo sono state evidenziate le indicazioni che se ignorate possono condurre a danneggiamento dell'apparecchiatura, funzionamento scorretto e guasti.



INDICAZIONE!

Questo simbolo indica consigli e informazioni essenziali per un uso efficace e senza problemi dell'apparecchiatura.

1.3 Utilizzo secondo la destinazione d'uso

L'apparecchiatura funziona in piena sicurezza solamente quando è utilizzata secondo la sua destinazione d'uso.

Ogni ingerenza nell'apparecchiatura, nel suo montaggio e ogni lavoro di manutenzione devono essere realizzati da un'assistenza tecnica qualificata.

Questo apparecchio non è idoneo al funzionamento industriale continuo.

L'apparecchiatura è destinata all'uso in ambiente domestico o in contesti simili, quali ad esempio:

- nelle cucine per il personale all'interno di negozi, uffici o in altri luoghi adibiti alla prestazione di servizi;
- in immobili situati fuori dai centri urbani,
- dai clienti che soggiornano in alberghi, motel ed altri alloggi simili,
- nei locali Bed & Breakfast.

La **macchina per il confezionamento sottovuoto** è destinata solo al confezionamento sottovuoto di alimenti idonei o di altri materiali idonei.



ATTENZIONE!

L'utilizzo dell'apparecchiatura per scopi diversi dalla sua normale destinazione d'uso è vietato, ed è considerato un utilizzo non conforme con la destinazione d'uso.

Si esclude qualsiasi richiesta di risarcimento verso il produttore e/o i suoi rappresentanti, per danni insorti in conseguenza di un utilizzo dell'apparecchiatura non conforme con la destinazione d'uso.

La responsabilità per i danni insorti durante l'utilizzo dell'apparecchiatura in modo non conforme con la sua destinazione d'uso è esclusivamente a carico dell'utilizzatore.

2. Informazioni generali

2.1 Responsabilità del produttore e garanzia

Tutte le informazioni contenute nel presente manuale sono state raccolte rispettando le norme in vigore, lo stato attuale delle conoscenze di progettazione e costruzione, le nostre conoscenze e la nostra esperienza pluriennale.

Anche le traduzioni del presente manuale sono state realizzate nel modo il più corretto possibile. Non ci assumiamo tuttavia la responsabilità per eventuali errori di traduzione. La versione che fa fede è il manuale di utilizzo allegato in lingua tedesca.

Nel caso di ordine di modelli speciali o con opzioni supplementari, o nel caso di applicazione degli ultimi risultati del progresso tecnico, l'apparecchiatura fornita può essere differente dalle descrizioni e dai disegni contenuti nel presente manuale di utilizzo.



INDICAZIONE!

Prima di iniziare qualsiasi operazione legata all'apparecchiatura, ed in particolare modo al suo avviamento, leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso!

Il fabbricante **non sarà ritenuto responsabile** di danni e malfunzionamenti dovuti a:

- mancato rispetto delle indicazioni relative all'uso ed alla pulizia;
- utilizzo non conforme alla destinazione;
- modifiche apportate dall'utente;
- utilizzo di pezzi di ricambio non autorizzati;

Ci riserviamo il diritto di introdurre delle modifiche tecniche nel prodotto, al fine di migliorare le caratteristiche funzionali dell'apparecchiatura e di migliorarla.

2.2 Difesa dei diritti d'autore

Il presente manuale di utilizzo e i testi, i disegni, le foto e gli altri elementi in esso contenuto sono soggetti alle leggi di difesa dei diritti d'autore. E' vietato riprodurre il contenuto del manuale di utilizzo in qualunque forma e in qualunque modo (anche parzialmente) ed è vietato l'utilizzo e/o la trasmissione del suo contenuto a terze persone senza l'assenso scritto del produttore. La violazione di quanto sopra produrrà l'obbligo del pagamento di un risarcimento. Ci riserviamo il diritto di rivendicare ulteriori risarcimenti.



INDICAZIONE!

I dati, i testi, i disegni, le foto e le descrizioni contenute nel presente manuale sono soggette alle leggi di difesa del diritto d'autore, e alle norme di protezione della proprietà industriale. Ogni utilizzo non permesso verrà punito.

2.3 Dichiarazione di conformità



L'apparecchiatura rispetta le norme ed indicazioni dell'Unione Europea attualmente in vigore. Confermiamo quanto sopra nella Dichiarazione di Conformità CE. In caso di necessità Vi inviamo volentieri l'opportuna Dichiarazione di Conformità.

3. Trasporto, imballaggio e stoccaggio

3.1 Controllo della fornitura

Alla ricezione della fornitura va immediatamente controllato che l'apparecchiatura sia completa e che non sia stata danneggiata durante il trasporto. Nel caso si rilevino danneggiamenti visibili dovuti al trasporto, va rifiutata l'accettazione dell'apparecchiatura, o va eseguita un'accettazione condizionale.

L'ambito dei danneggiamenti va riportato sui documenti di trasporto/lettera di trasporto dello spedizioniere. Successivamente va fatto il reclamo.

I danni non visibili vanno comunicati immediatamente dopo la loro rilevazione, in quando le richieste di risarcimento possono essere presentate solo entro i termini di reclamo in vigore.

3.2 Imballaggio

Vi preghiamo di non gettare l'imballaggio dell'apparecchiatura. Può essere necessario per conservare l'apparecchiatura, durante un trasloco o durante l'invio dell'apparecchiatura al nostro punto di assistenza nel caso si presenti un'eventuale danneggiamento. Prima di avviare l'apparecchiatura è necessario eliminare completamente da essa ogni materiale di imballaggio interno ed esterno.



INDICAZIONE!

Nello smaltimento dell'imballaggio vanno rispettate le norme in vigore in un dato paese. I materiali di imballaggio riciclabili vanno riciclati.

Vi preghiamo di controllare che l'apparecchiatura e gli accessori siano completi. Se mancasse una qualsiasi parte, Vi preghiamo di contattare il nostro Reparto Servizio Clienti.

3.3 Stoccaggio

L'imballaggio va mantenuto chiuso fino al momento dell'installazione dell'apparecchiatura, e durante la conservazione vanno rispettate le marcature riguardanti il modo di posa ed immagazzinamento dell'imballaggio.

L'imballaggio dell'apparecchiatura va sempre conservato secondo le seguenti condizioni:

- non immagazzinare all'aperto,
- conservare in un ambiente asciutto, proteggendo dalla polvere,
- non esporre all'azione di mezzi aggressivi,
- proteggere dall'azione dei raggi solari,
- evitare gli urti,
- nel caso di immagazzinamento per un tempo prolungato (oltre i tre mesi), controllare regolarmente lo stato di tutte le parti e dell'imballaggio, in caso di necessità rinfrescare e rinnovare l'apparecchiatura.

4. Parametri tecnici

4.1 Dati tecnici

Denominazione	Macchina per il confezionamento sottovuoto 100
Art.-Nr.:	300741
Caratteristiche materiali:	Plastica, bianca
Alimentazione:	0,13 kW / 220-240 V 50 Hz
Pompa a vuoto:	0,72 m ³ /h (ca. 12 l/min.)
Barra saldante:	300 mm
Dimensioni:	larghezza 400 x profondità 185 x altezza 100 mm
Accessori:	1 rotolo di pellicola (20 cm x 300 cm), 1 rotolo di pellicola (30 cm x 300 cm), 1 tubo flessibile di raccordo (per il confezionamento sottovuoto esterno)
Peso:	2,65 kg

Si riserva il diritto a introdurre cambiamenti tecnici!

4.2 Presentazione dei sottogruppi dell'impianto



INDICAZIONE!

Nelle pagine a risvolto di queste istruzioni d'uso Lei trova una panoramica dei principali blocchi componenti nonché illustrazioni per l'impiego della macchina di confezionamento sottovuoto. Lasci tali pagine sempre aperte durante la lettura delle istruzioni d'uso e osservi le illustrazioni.

- (1) Schermo di comando** - Per la regolazione delle varie funzioni dell'apparecchio.
- (2) Tasti di apertura** - Tramite la pressione su questi tasti il portello di copertura (4) può venire aperto.
- (3) Bocchetta di presa d'aria per il tubo flessibile di raccordo** - Per il collegamento del tubo di raccordo, affinché possa essere generato il vuoto in idonei contenitori per sottovuoto.
- (4) Portello di copertura** - L'apertura in posizione alta fissa rende possibile il taglio e il posizionamento del sacchetto per sottovuoto prima dell'inizio del processo di confezionamento.
- (5) Superficie d'appoggio per rotolo di pellicola** - per la collocazione dell'idoneo rotolo di pellicola.
- (6) Dispositivo di taglio** - per il taglio del sacchetto da sottovuoto dal rotolo di pellicola.

(7) **Camera a vuoto** - Alloggio per il posizionamento del sacchetto per sottovuoto e il deflusso dell'aria.

(8) **Barra saldante** - Elemento termico per la sigillatura/saldatura del sacchetto per sottovuoto.

(9) **Chiusura ermetica della sigillatura** - Preme il sacchetto per sottovuoto sul listello di sigillatura.

(10) **Guarnizioni** - Garantiscono l'ermeticità del vuoto nella camera e rendono possibile la fuoriuscita dell'aria dai sacchetti per sottovuoto.



AVVERTENZA!

Dopo il confezionamento sottovuoto riporre l'apparecchio sempre con il portello di copertura aperto, non chiudere mai il portello di copertura altrimenti le guarnizioni ne verrebbero deformate, con peggioramento della funzionalità dell'apparecchio.

(11) **Cavo di alimentazione e scomparto per il cavo.**

(12) **Piedi d'appoggio antiscivolo** - Impediscono lo slittamento dell'apparecchio durante l'utilizzo.

Funzioni dei tasti di comando

1.1 Slow Tasto per l'impostazione di una bassa velocità d'aspirazione della pompa.

1.2 Normal Tasto per l'impostazione di un'alta velocità d'aspirazione della pompa.

1.3 Dry Tasto per l'impostazione della sigillatura per il confezionamento di alimenti secchi.

1.4 Humid Tasto per l'impostazione della sigillatura per il confezionamento di alimenti umidi.

1.5 Vacuum & Seal / Cancel

Tasto (LUCE BLU DI CONTROLLO) per l'inizio del ciclo automatico di confezionamento nel sacchetto per sottovuoto con sigillatura finale. Questo tasto dispone della funzione **Cancel**, cioè il blocco di qualsiasi confezionamento in corso.

1.6 Canister Tasto per l'avvio del ciclo automatico di confezionamento nel contenitore per sottovuoto.

1.7 Marinating Tasto per l'avvio del ciclo rapido di marinatura, è essenziale che siano utilizzati SOLO contenitori adatti per la marinatura

1.8 Manual Seal Tasto (LUCE ROSSA DI CONTROLLO) per l'avvio manuale della sigillatura del sacchetto per sottovuoto.

4.3 Accessori idonei



AVVERTENZA!

Per la garanzia di un sottovuoto perfetto e sicuro utilizzi per il confezionamento di alimenti il rotolo di pellicola consegnato unitamente all'apparecchio, oppure gli articoli aggiuntivi BARTSCHER elencati nella tabella seguente.

Solo questi sono esattamente adeguati all'apparecchio e possono garantire un ideale confezionamento sottovuoto ermetico dei Suoi alimenti.

Per il confezionamento sottovuoto di alimenti sono adatti sacchetti o contenitori rigidi.

I **sacchetti per sottovuoto** sono adatti ad alimenti duri e consistenti, che non si possono schiacciare.

Consiglio importante:

Per il confezionamento sottovuoto utilizzi solo sacchetti per sottovuoto specificamente adatti (goffrati con zigrinatura su un solo lato)!

Nei **contenitori per sottovuoto rigidi** possono venir confezionati sottovuoto alimenti in polvere (come il caffè) nonché alimenti sensibili alla pressione come fragole, pomodori o piatti pronti come minestre o salse.

Articoli aggiuntivi (non compresi nel pacco di consegna!)

	<p>Contenitore per sottovuoto, 1,5 Litri</p> <p>In plastica, contenitore trasparente, coperchio bianco, impilabile Misure: L.135 x P.135 x A.180mm Peso: 0,3 kg</p> <p>Avviso importante: Questo contenitore non è utilizzabile per la marinatura!</p>	<p>Art.-Nr.: 300422</p>
	<p>Set rotoli di pellicola (2 Rotoli 22 cm x 500 cm)</p>	<p>Art.-Nr.: 300418</p>
	<p>Set rotoli di pellicola (2 Rotoli 28 cm x 500 cm)</p>	<p>Art.-Nr.: 300419</p>

	Sacchetto per sottovuoto, zigrinato su un solo lato, gofrato Dimensione: 160 x 250 mm Capacità 1,2 Litri	Art.-Nr.: 300411
	Sacchetto per sottovuoto, zigrinato su un solo lato, gofrato Dimensione: 200 x 300 mm Capacità 2,5 Litri	Art.-Nr.: 300412
	Sacchetto per sottovuoto, zigrinato su un solo lato, gofrato Dimensione: 300 x 400 mm Capacità 7,5 Litri	Art.-Nr.: 300413

5. Installazione e utilizzo

5.1 Posizionamento e collegamento

Posizionamento

- Estrarre l'apparecchiatura dalla confezione ed eliminare completamente il materiale di imballaggio.



PRUDENZA!

- Non rimuovere **mai** la targhetta nominale ed i cartelli di avvertimento dall'apparecchiatura.
- Posizionare l'apparecchiatura su una superficie stabile e piana, pulita ed asciutta, resistente alle alte temperature.
- E' **assolutamente** vietato porre l'apparecchiatura su una superficie infiammabile.
- E' vietato porre l'apparecchiatura in prossimità di fiamme libere, di forni elettrici, di caldaie di riscaldamento ed altre fonti di calore.
- Non posizionare **mai** l'apparecchio in prossimità di materiali facilmente infiammabili, come alcolici, alcol etilico, benzina.
- Non posizionare l'apparecchio sull'orlo del piano di lavoro. Prevedere una quantità di spazio sufficiente di fronte all'apparecchio in modo da potervi riporre i sacchetti in plastica.
- Assicurare una buona circolazione d'aria. Mantenere almeno 20 cm di distanza da ogni lato dell'apparecchio e 1 m di spazio libero al di sopra di esso.
- Posizionare l'apparecchio in un luogo non accessibile ai bambini. Assicurarsi che i bambini non abbiano modo di tirare l'apparecchio per il cavo.

Collegamento



PERICOLO di scossa elettrica!

In caso di installazione non corretta, l'apparecchiatura può provocare lesioni corporee.

Prima di installare l'apparecchiatura vanno confrontati i parametri locali della rete elettrica, con i parametri di alimentazione dell'apparecchiatura (vedere la targhetta nominale). Collegare l'apparecchiatura solo nel caso in cui i dati suddetti siano corrispondenti!

L'apparecchio può essere collegato soltanto a prese singole con perno di sicurezza, correttamente installate.

Il cavo di alimentazione non dovrà essere staccato tirando il filo afferrare sempre la spina del cavo di alimentazione.

- Il circuito elettrico all'interno della presa deve essere in grado di sopportare una corrente di almeno 16A. Collegare l'apparecchio direttamente alla presa nel muro; è vietato usare prolunghe o ciabatte multiple.
- Collocare l'apparecchio in modo tale da garantire un facile accesso alla presa per un rapido scollegamento dell'apparecchio dalla rete elettrica.

5.2 Vantaggio del confezionamento sottovuoto

Tramite il confezionamento sottovuoto, dopo aver aspirato l'aria interna, il sacchetto in plastica o il contenitore vengono chiusi ermeticamente, fatto questo che arresta o rallenta il processo di deterioramento dei generi alimentari. Grazie al sottovuoto il tempo di conservazione degli alimenti è tre volte, o addirittura cinque volte maggiore. Gusto e vitamine rimangono inalterati.

I generi alimentari non vengono in questo modo esposti a essiccazione, ossigenazione né all'effetto di batteri o muffa.

Il confezionamento tramite tecnica di sottovuoto rappresenta un procedimento di conservazione raccomandato nel caso di prodotti alimentari freschi e che deve essere unito alla conservazione a basse temperature. Ciò significa che il prodotto confezionato sottovuoto deve essere conservato in frigorifero, congelatore o surgelatore per poter ottenere i migliori risultati.

In questo modo i prodotti possono essere così conservati per un periodo notevolmente più lungo rispetto a prodotti simili ma non confezionati in sottovuoto, il cui periodo di conservazione è di alcune ore o alcuni giorni.

Il confezionamento tramite tecnica di sottovuoto viene impiegato per migliorare l'organizzazione del lavoro di cucina, conservare gli alimenti in modo più sano e risparmiare soldi:

- Ne possiamo fare uso in speciali occasioni,
 - per imballare prodotti alimentari sottovuoto e in questo modo allungare il loro tempo di conservazione,
 - per cucinare in anticipo le pietanze per l'intera settimana,
 - per conservare più a lungo insalate, verdure ed erbe (che rimarranno più croccanti e fresche);
- Oli di alta qualità e prodotti simili possono essere conservati senza problema in bottiglia;
- Nel congelatore avremo più spazio;
- I prodotti alimentari sono così difesi dall'essiccazione e dall'ossigenazione;
- In questo modo si possono marinare i prodotti in modo rapido e duraturo (bastano 20 minuti di sottovuoto);
- In questo modo possiamo anche riconfezionare i prodotti di carne, salsicce o formaggi che in precedenza erano stati confezionati sottovuoto (il sapore ne rimarrà inalterato);
- Si può risparmiare, dal momento che gli avanzi potranno essere confezionati e conservati senza problema e consumati in un secondo momento.
- Frutta e verdura di ogni tipo possono essere acquistati durante la loro naturale stagione e confezionate sottovuoto, così da prolungarne il tempo di conservazione.

Tutte le indicazioni nella tabella seguente sono valori indicativi subordinati a perfette condizioni di confezionamento e alle caratteristiche qualitative originarie dei cibi.



AVVERTENZA!

Conservi gli alimenti deperibili nel congelatore o nel frigorifero. Il confezionamento sottovuoto certamente prolunga la durata degli alimenti, tuttavia non li trasforma in una "conserva", cioè in un prodotto stabile a temperatura ambiente.

Tempo di conservazione di alimenti „con e senza“ confezionamento sottovuoto:

	Tempo di conservazione non sottovuoto	Tempo di conservazione sottovuoto
Alimenti in fresco (5+/-2°C)		
Carne rossa	3 - 4 Giorni	8 - 9 Giorni
Carne bianca	2 - 3 Giorni	6 - 9 Giorni
Pesce intero	1 - 3 Giorni	4 - 5 Giorni
Selvaggina	2 - 3 Giorni	5 - 7 Giorni
Insaccati	7 - 15 Giorni	25 - 40 Giorni
Insaccati affettati	4 - 6 Giorni	20 - 25 Giorni
Formaggio morbido	5 - 7 Giorni	14 - 20 Giorni

Formaggio duro e semi-duro	15 - 20 Giorni	25 - 60 Giorni
Verdure	1 - 3 Giorni	7 - 10 Giorni
Frutta	5 - 7 Giorni	14 - 20 Giorni
Alimenti cotti, in fresco (5+/-2°C)		
Passato di verdure e minestre	2 - 3 Giorni	8 - 10 Giorni
Pasta e Risotto	2 - 3 Giorni	6 - 8 Giorni
Carne bollita e arrosto	3 - 5 Giorni	10 - 15 Giorni
Torte farcite (con crema e frutta)	2 - 3 Giorni	6 - 8 Giorni
Olio per friggere	10 - 15 Giorni	25 - 40 Giorni
Alimenti surgelati (-18 +/-2°C)		
Carne	4 - 6 Mesi	15 - 20 Mesi
Pesce	3 - 4 Mesi	10 - 12 Mesi
Verdure	8 - 10 Mesi	18 - 24 Mesi
Alimenti a temperatura ambiente (25+/-2°C)		
Pane	1 - 2 Giorni	6 - 8 Giorni
Biscotti confezionati	4 - 6 Mesi	12 Mesi
Pasta	5 - 6 Mesi	12 Mesi
Riso	5 - 6 Mesi	12 Mesi
Farina	4 - 5 Mesi	12 Mesi
Frutta essiccata	3 - 4 Mesi	12 Mesi
Caffè macinato	2 - 3 Mesi	12 Mesi
Thè in polvere	5 - 6 Mesi	12 Mesi
Prodotti liofilizzati	1 - 2 Mesi	12 Mesi
Latte in polvere	1 - 2 Mesi	12 Mesi

5.3 Norme per il confezionamento sottovuoto

Indicazioni importanti

1. Si lavi accuratamente le mani e pulisca a fondo tutti gli utensili e le superfici di lavoro che saranno utilizzati per tagliare i cibi e confezionarli sotto vuoto ermetico.
2. Se possibile, utilizzi guanti nella lavorazione degli alimenti.
3. Utilizzi esclusivamente alimenti freschi per il confezionamento sottovuoto.
4. Metta i cibi rapidamente deperibili nel frigorifero o nel congelatore subito dopo il confezionamento sottovuoto e non li lasci esposti a lungo alla temperatura ambiente.
5. Disponga in modo razionale le confezioni sottovuoto nel frigorifero e nel congelatore, in modo da rendere possibile un rapido raffreddamento.

6. Gli alimenti confezionati devono venir consumati in ogni caso entro la data di scadenza indicata sulla confezione originale.
7. Il confezionamento sottovuoto prolungherà il tempo di conservazione degli alimenti secchi. Gli alimenti con alta percentuale di grassi irrancidiscono più rapidamente in caso di contatto con ossigeno e calore. Il confezionamento sottovuoto prolunga il tempo di conservazione anche di noci, focchi di cocco o granaglie. Li conservi in un luogo fresco e buio.
8. Il confezionamento sottovuoto non prolungherà la durata di conservazione di frutta e verdura, come ad esempio banane, mele, patate e ortaggi, a meno che prima non vengano sbucciate.
9. Alcuni tipi di verdure come broccoli, cavolfiore e cavolo bianco emettono dei gas quando sono confezionati sotto vuoto ermetico. Per questo motivo tali cibi dovrebbero venir sbollentati e congelati prima del confezionamento.
10. Per riconfezionare cibi sotto vuoto dopo che sono stati estratti dalla confezione sottovuoto, segua le indicazioni sulla conservazione al fresco dopo l'apertura, per custodire in sicurezza i cibi nuovamente sotto vuoto ermetico.
11. Consumi senza indugio i cibi rapidamente deperibili che siano stati in precedenza riscaldati, scongelati oppure estratti dal frigorifero. **Non** consumi cibi che siano stati esposti all'aria per molte ore, in particolare se essi erano stati preparati con una salsa densa ed erano stati conservati in una confezione sottovuoto o in un altro ambiente povero d'aria.
12. I prodotti teneri e delicati (pesce, frutti di bosco, ecc.) Lei dovrebbe previamente congelarli per una notte. Dopo che Lei ha congelato questi alimenti, può confezionarli sottovuoto e metterli definitivamente nel congelatore.



AVVERTENZA!

Il confezionamento sottovuoto non sostituisce il surgelamento o il congelamento! Ogni alimento deperibile, che debba essere congelato prima del confezionamento sottovuoto, deve essere raffreddato e congelato anche dopo il confezionamento sottovuoto.

Confezionamento sottovuoto per il congelatore

- In caso di conservazione ordinaria l'apparecchio La aiuta a mantenere la freschezza dei cibi. Cerchi di confezionare i cibi quando sono più freschi possibile.
- Gli alimenti delicati, o tali che debbano mantenere la forma e l'aspetto, potrebbero venir danneggiati in caso di confezionamento sottovuoto del prodotto fresco. Prodotti delicati come carne, pesce, frutti di bosco, pagnotte ecc. Lei dovrebbe previamente congelarli. Possono rimanere congelati fino a 24 ore senza che compaia il danneggiamento da gelo. Dopo che Lei ha pre-congelato gli alimenti, li confezioni sottovuoto in un sacchetto per sottovuoto e li sistemi per un tempo più lungo nel congelatore, per mantenere sia il sapore sia il valore nutrizionale del prodotto confezionato.

- Per confezionare sotto vuoto ermetico cibi a base liquida come minestre, sformati o umidi, li congeli innanzitutto in uno stampo per sformati o in una scodella, successivamente li confezioni sotto vuoto ermetico e li conservi in condizione di congelamento nello scomparto del ghiaccio.
- Le verdure fresche Lei dovrebbe lavarle, o sbucciarle, e sbollentarle brevemente in acqua bollente (o all'occorrenza riscaldarle nel forno a microonde) prima del confezionamento sottovuoto, ma mantenga le verdure croccanti e non stracotte. Dopo il raffreddamento le confezioni sottovuoto nelle porzioni desiderate.
- Per confezionare cibi non congelati, prenda circa 5 cm. in più di pellicola per compensare con essa la dilatazione dei cibi in stato di congelamento. Sistemi la carne o il pesce su una salvietta di carta, confezioni poi il tutto con la salvietta nel sacchetto sotto vuoto ermetico. In questo modo il liquido dei cibi viene assorbito.
- Prima di confezionare sottovuoto cibi come focacce, crêpes o hamburger, sistemi della carta da forno o della pellicola per alimenti tra i singoli pezzi. Ciò semplifica il prelievo di singoli pezzi e la ri-sigillatura del resto per la conservazione nello scomparto del ghiaccio.

Confezionamento sottovuoto per il frigorifero

- Lei può preparare in anticipo i Suoi pasti in porzioni adeguate, confezionarli sottovuoto, conservarli in frigorifero e poi riscaldarli al bisogno.

Confezionamento sottovuoto per la dispensa

- Anche in caso di alimenti che si possono conservare a temperature ambiente (come ad esempio caffè, farina, pasta, zucchero ecc.) il confezionamento sottovuoto può portare vantaggi. Se questi prodotti non vengono utilizzati per molti giorni, quando ad esempio si va in vacanza, essi dovrebbero venir protetti con il confezionamento sottovuoto. Rimangono conservati freschi e la temperatura ambientale, la muffa e gli insetti non possono alterarli.

Scongelamento di alimenti confezionati in sacchetti sottovuoto

- Lei può lasciar scongelare lentamente i Suoi alimenti sottovuoto come carne, pesce, frutta, verdura o altri alimenti delicati nello scomparto più basso del frigorifero.
- Lasci scongelare il pane e le focacce a temperatura ambiente.
- Scaldi le minestre o altri liquidi direttamente nel sacchetto sottovuoto a bagnomaria, finché non sono completamente riscaldati. Per lo scongelamento a temperatura ambiente con il riscaldamento a bagno maria Lei dovrebbe prima tagliare via un angolo del sacchetto sottovuoto per liberare il vuoto e per aprire poi un passaggio al vapore.
- Consumi gli alimenti entro breve tempo dopo lo scongelamento. Non ricongeli **mai** il rimanente.

Ri-confezionamento sottovuoto di alimenti confezionati

- Molti alimenti, come formaggio o specialità di carne, vengono venduti in confezioni sottovuoto commerciali. Con il ri-confezionamento in sacchetti sottovuoto Lei può mantenere il sapore e la freschezza degli alimenti anche dopo l'apertura di tali confezioni.



AVVERTENZA!

Gli alimenti confezionati devono essere consumati sempre entro la data di scadenza indicata sulla confezione originale.

In caso di ri-confezionamento sottovuoto essi devono poi venir trattati con la massima cura e igiene.

Consigli per il confezionamento sottovuoto

- Nel caso di confezionamento sottovuoto di alimenti con spigoli vivi o angoli appuntiti, ad esempio ossa o pasta essicata, rivesta tali angoli con salviette di carta per impedire un danneggiamento del sacchetto per sottovuoto.
- Per impedire che con il confezionamento sottovuoto gli alimenti fragili si sbriciolino o i materiali delicati come bacche, pan di spagna o biscotti si frantumino, utilizzi dei contenitori per la conservazione.
- Moltissimi oggetti si possono proteggere con il sottovuoto. Conservi ad esempio le Sue provviste per il campeggio, come fiammiferi, cassette di pronto soccorso e vestiti in ordine e al secco. I triangoli di sicurezza, una volta imballati sottovuoto, sono sempre pronti all'uso. Lei può conservare più a lungo il tabacco da pipa. L'appannamento dell'argento e degli oggetti della Sua collezione è impedito nel vuoto.

Indicazioni di sicurezza per la conservazione di alimenti

Il confezionamento sottovuoto cambierà radicalmente il Suo modo di conservare gli alimenti. Una volta che Lei si sia abituato al confezionamento sottovuoto, esso diventa rapidamente parte irrinunciabile nella Sua preparazione dei cibi. Nel confezionamento sottovuoto e nella conservazione segua i consigli qui sotto esposti, per garantire la qualità degli alimenti:

1. Le reazioni chimiche delle pietanze assieme all'aria, la temperatura, l'umidità, reazioni enzimiche e la creazione di microorganismi o il contatto con insetti portano i prodotti alimentari a deteriorarsi.
2. La causa principale della perdita di sostanze nutritive, delle caratteristiche organolettiche e di qualità è l'ossigeno presente nell'aria. Il moltiplicarsi di microorganismi è in granparte causato dall'aria, dal momento che è portatrice di umidità, anche se il cibo è confezionato in imballaggi resistenti all'acqua. I cibi congelati esposti all'aria fredda del congelatore subiscono ossigenazione e si seccano.

3. Il confezionamento sottovuoto elimina circa il 90% dell'aria dall'imballaggio. In presenza di una concentrazione di ossigeno nell'aria di ca. 21%, una sua eliminazione al 90% significa che nel cibo in confezione sottovuoto rimane solo ca. il 2%, 3% di ossigeno. In presenza di un contenuto di ossigeno inferiore al 5% la maggior parte dei microorganismi non può riprodursi.
4. Generalmente si distinguono 3 tipi di microorganismi: muffe, saccaromicati (lieviti), batteri. Essi sono presenti ovunque, ma diventano pericolosi solo in particolari condizioni.
5. In un ambiente a basso contenuto di ossigeno o privo di umidità le muffe non possono riprodursi. In un ambiente invece umido, che contiene zucchero e ad una temperatura mite, sono i saccaromiceti a riprodursi, con o senza ossigeno. La conservazione a basse temperature rallenta il processo di sviluppo dei saccaromiceti mentre in congelatore questo processo si arresta del tutto. I batteri si sviluppano invece sia in presenza che in assenza di aria.
6. Uno tra i più pericolosi tipi di batteri è il *Clostridium Botulinum (botolino)* che si sviluppa in assenza di aria ad una temperatura tra i +4 °C e i +46 °C. Terreno fertile per lo sviluppo di questi batteri sono gli alimenti che non contengono acido, in un ambiente poco areato e ad una temperatura costantemente superiore a 4°C.
7. I prodotti congelati, essiccati, contenenti una grande quantità di acido, sale o zucchero sono resistenti al *botolino*. I piatti non contenenti acido come la carne, i frutti di mare, le olive, il pesce, le uova e i funghi e quelli che contengono una modesta quantità di acido come alcuni tipi di verdura quali pomodori maturi, cipolla, peperoni, fichi, e cetrioli sono velocemente attaccati dal *botolino*.
8. Tali piatti, anche se devono essere conservati non a lungo dovrebbero stare al fresco. Per periodi più lunghi dovrebbero essere congelati e consumati una volta scongelati.
9. Alcuni alimenti secchi quali la farina o i muesli, possono contenere larve di insetti. Se tali prodotti non sono conservati in una confezione sottovuoto le larve possono schiudersi durante la conservazione e danneggiare il prodotto. Per evitare questo dovrebbero essere confezionate sottovuoto.
10. Per evitare il deterioramento di queste pietanze, si deve conservarle a basse temperature dal momento che alcuni microorganismi si sviluppano in assenza di aria.
11. Se la temperatura nel frigorifero è superiore ai +4 °C soprattutto per un lungo periodo microorganismi dannosi trovano terreno fertile. E'consigliata allora una temperatura nel frigorifero inferiore ai 4 gradi.
12. Se la temperatura del congelatore è di -17 °C o inferiore, questa è adatta alla conservazione di alimenti anche se il congelamento non uccide i microorganismi, ne rallenta solo lo sviluppo.
13. La temperatura influisce sulla conservazione anche di alimenti secchi conservati sottovuoto: il periodo di conservazione si allunga di 3-4-volte ogni volta che la temperatura scende al di sotto dei 10 °C.

5.4 Istruzioni per l'uso

5.4.1 Prima del primo utilizzo

- Pulisca accuratamente l'apparecchio prima di ogni utilizzo, così come le superfici di lavoro e gli accessori che vengono in contatto con gli alimenti (contenitori sottovuoto, coperchi, ecc.) seguendo le indicazioni del paragrafo **6.2 „Pulizia“**.

5.4.2 Accendere l'apparecchio

- Inserire la **spina** (11) nella presa (vedi dati tecnici). I LED **1.2** e **1.4** dei tasti **Normal** e **Humid** si accendono.

5.4.3 Impostazioni

Le regolazioni devono sempre venir impostate quando la **spina** (11) è inserita nella presa. Per l'impostazione della regolazione desiderata premere il tasto corrispondente.

Impostazione della velocità di aspirazione

La macchina di confezionamento sottovuoto dispone della capacità di regolazione della velocità d'aspirazione della pompa; grazie a ciò le procedure di confezionamento sono facilitate.

All'accensione dell'apparecchio la velocità automaticamente impostata è **Normal (1.2)**, cioè la più alta che venga normalmente utilizzata per il confezionamento.

Se dovessero invece venir confezionati alimenti fragili nel scchetto per sottovuoto, è consigliabile scegliere la funzione **Slow (1.1)**, che riduce la velocità della pompa; tramite ciò, il processo può venir comodamente seguito e viene terminato al momento giusto con la sigillatura mediante l'attivazione del tasto **Manual Seal (1.8)**.

Impostare il tipo di sigillatura

La macchina per il confezionamento sottovuoto dispone della regolazione del tipo di sigillatura.

Il risultato finale della sigillatura del sacchetto per sottovuoto è influenzato dal tipo di alimento da confezionare o dalla temperatura ambientale. Per l'ottimizzazione del risultato finale si può scegliere tra due modalità di sigillatura:

Dry (1.3) → per alimenti secchi come biscotti, riso e caffè;

Humid (1.4) → per carne rossa e pesce, lasciare fuoriuscire i liquidi o il sangue.

5.4.4 Ottenere un sacchetto per sottovuoto da un rotolo di pellicola



INDICAZIONE!

Utilizzare solo sacchetti da sottovuoto specifici (sacchetti goffrati zigrinati da un lato) per il confezionamento sottovuoto.

- I sacchetti per sottovuoto sono disponibili in diverse misure. Scelga la misura di sacchetto adatta all'alimento che desidera conservare. Si assicuri che la lunghezza del sacchetto da sottovuoto superi di almeno 8 cm l'alimento da conservare e tenga conto di ulteriori 2 cm per ogni ulteriore utilizzo del sacchetto da sottovuoto.

Avvertenza: se Lei utilizza sacchetti per sottovuoto pre-tagliati, passi al punto 5.4.5 di queste istruzioni.

- Alzi il **portello di copertura** (4) e il **dispositivo di taglio** (6), inserisca il rotolo di pellicola (**Fig. A**) e ne lasci sporgere una linguetta per poterlo dopo estrarre, poi serri il **dispositivo di taglio** (6).



AVVERTENZA!

Serrando il dispositivo di taglio (6) fare attenzione che la lama si trovi in una delle due estremità dell'incavo in cui essa scorre. La lama NON DEVE MAI STARE NEL CENTRO del dispositivo di taglio (Fig. B).

- Tiri la pellicola in fuori fino alla lunghezza adeguata (**Fig. B**). Spinga la **lama del dispositivo di taglio** (6) iniziando da una delle estremità del sacchetto per sottovuoto e la faccia scorrere lungo l'intera larghezza. In questo modo si ha un taglio più netto e preciso (**Fig. C**).
- Ora un lato aperto del sacchetto per sottovuoto può venir sigillato secondo i seguenti passi.
- Alzi il **portello di copertura** (4) dell'apparecchio e lo porti in posizione aperta.
- A questo punto posizioni una delle due estremità aperte nelle vicinanze della **guarnizione di sigillatura** (9) (**Fig. D**).
- Chiuda il **portello di copertura** (4) e prema contemporaneamente sui due lati (**Fig. E**), Lei sentirà un click che significa che il **portello** (4) è scattato in posizione.
- Prema il tasto **Manual Seal** (1.8) (**Fig. F**) per la sigillatura. Attenda fino a che il tasto **Manual Seal** (1.8) si è spento.
- Prema il **tasto di sblocco** (2) (**Fig. G**) per aprire il **portello di copertura** (4).
- Apra il **portello di copertura** (4) ed estraiga il sacchetto per sottovuoto.

Controlli la linea di sigillatura ottenuta, che dovrebbe essere una riga trasversale regolare e non deve avere nessuna piega (**Fig. H**). Nel caso di una sigillatura incompleta ripetere il ciclo.

5.4.5 Confezionamento sottovuoto con sacchetti dal rotolo o con sacchetti pre-tagliati

- Alzi il **portello di copertura** (4) e lo porti in posizione aperta.
- Metta gli alimenti nel sacchetto per sottovuoto e rimuova i liquidi o gli alimenti dalla zona interna del lato del sacchetto che andrà sigillato.
- Porti in posizione (**Fig. I**) il sacchetto per sottovuoto con il suo contenuto e con il lato aperto davanti all'apparecchio nella **camera a vuoto** (7).
- Chiuda il **portello di copertura** (4) e prema contemporaneamente su entrambi i lati (**Fig. K**), Lei sentirà un click, ciò significa che il portello di copertura è scattato in posizione.
- Prema il tasto **Vacuum & Seal** (1.5) (**Fig. L**) per l'esecuzione del ciclo di confezionamento. Attenda fino a che il tasto **Vacuum & Seal** (1.5) si è spento.
- Prema i **tasti di rilascio** (2) (**Fig. M**) per aprire il **portello di copertura** (4).
Controlli la sigillatura ottenuta, che dovrebbe essere una riga trasversale regolare e non deve avere nessuna piega (**Fig. H**). Nel caso di una sigillatura incompleta ripetere il ciclo di confezionamento.

5.4.6 Uso della funzione Manual Seal

- Dopo aver premuto questo tasto si attiva subito la fase di sigillatura del sacchetto per sottovuoto. Il tipo di sigillatura corrisponde a quello precedentemente impostato (vedi **paragrafo 5.4.3 „Impostazioni“**).
- Nel caso di confezionamento di alimenti delicati e fragili (ad esempio biscotti, riso, caffè, ecc.) si raccomanda di impostare la velocità della pompa col tasto **Slow**. In questo modo le fasi di svuotamento possono venir seguite comodamente e può essere impedito lo schiacciamento degli alimenti.
- Prema il tasto **Manual Seal (1.8)** quando Lei ritiene che abbastanza aria sia stata aspirata.

5.4.7 Confezionamento sottovuoto in un contenitore per sottovuoto

ATTENZIONE: utilizzi solo contenitori per sottovuoto idonei (ad esempio Bartscher Art.-Nr. 300422), solo questi sono precisamente adatti all'apparecchio e possono garantire ai Suoi alimenti un ideale confezionamento sottovuoto ermetico.

- Riempia il contenitore per sottovuoto fino, al massimo, a 3 cm. dall'orlo del contenitore stesso e metta il coperchio.
- Tramite il **tubo di raccordo** (15) collegare il coperchio del contenitore per sottovuoto alla **bocchetta per l'aria** (3) **dell'apparecchio (Fig. N)**.
- Chiudere il **portello di copertura** (4). Premere il tasto **Canister** (1.6) **(Fig. N)**. L'apparecchio produce il vuoto nel contenitore per sottovuoto e si spegne dopo la conclusione della procedura.
- Staccare il **tubo di raccordo** (15) dal coperchio del contenitore per sottovuoto.
- Per aprire il contenitore per sottovuoto, premere il tasto centrale (16) e poi aprire le chiusure di sicurezza **(Fig. N)**. Si dovrebbe sentire il rumore dell'aria che rifluisce nel contenitore per sottovuoto. Questo rumore è la garanzia che il contenuto è stato confezionato sottovuoto.

6. Pulizia e manutenzione

6.1 Indicazioni riguardanti la sicurezza

- Prima della pulizia dell'apparecchiatura o di iniziare lavoro di riparazione, l'apparecchiatura va scollegata dalla fonte di alimentazione (estrarre la spina dalla presa) e bisogna attendere il suo raffreddamento.
- Faccia sempre attenzione che non penetri acqua nell'apparecchio. Se per caso liquidi dovessero penetrare all'interno dell'apparecchio, non colleghi la spina alla presa, non utilizzi l'apparecchio e contatti il servizio clienti. **Pericolo di scossa elettrica!**
- Per evitare folgorazioni elettriche, non immergere **mai** l'apparecchiatura, il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua o in altro liquido.



ATTENZIONE!

L'apparecchiatura non è progettata per essere pulita sotto un getto d'acqua. Quindi non va usato un getto d'acqua sotto pressione per pulire l'apparecchiatura!

- **Non** utilizzi attrezzi appuntiti di metallo (ad esempio forbici, coltelli o raschietti) per l'asportazione di sporcizia, poiché potrebbero danneggiare la superficie.
- Inoltre, la superficie può venir danneggiata dall'utilizzo inappropriato di cloro o detersivi a base di acido cloridrico, acido fluoridrico o acido solforico (come ad esempio alcuni anticalcare).

6.2 Pulizia

Parte esterna dell'apparecchio

- Pulisca regolarmente l'apparecchio.
- Pulisca le **superfici esterne** prima e dopo l'uso con un panno inumidito o una spugna inumidita e un detergente delicato. **Non utilizzi detergenti aggressivi, solventi o prodotti a base di essenze aromatiche!**

Parte interna dell'apparecchio

- Nel caso in cui resti di cibo o liquidi si siano accumulati sulla camera di vuoto, sul listello di sigillatura o sulle guarnizioni, li toglia strofinando con una salvietta di carta.
- Estrarre la guarnizione della camera di vuoto e le guarnizioni di sigillatura e lavarle in acqua calda con un detergente delicato.
- Pulire l'interno della camera di vuoto con un panno morbido umido.
- Pulire il meccanismo di taglio con un panno morbido umido.



INDICAZIONE!

La guarnizione dovrebbe venir asciugata perfettamente prima del reinserimento e dovrebbe venir reinserita con molta cura, per impedire danni. Faccia attenzione a rimettere la guarnizione nella condizione originaria, per garantire un vuoto sicuro.

Sacchetti per sottovuoto

- Lavi i sacchetti per sottovuoto in acqua calda con un detergente delicato e successivamente li asciughi con cura.



ATTENZIONE!

Per prevenire intossicazioni alimentari, non dovrebbero venir riutilizzati sacchetti da sottovuoto nei quali già siano stati conservati carne cruda, pesce o cibi grassi.

Contenitori per sottovuoto

- Per la pulitura degli accessori (contenitori per sottovuoto, coperchi) segua le istruzioni d'uso per l'accessorio specifico.
- Lavi il contenitore e il coperchio in acqua calda con un detergente delicato.
- Si assicuri che tutti gli accessori siano asciutti prima del successivo utilizzo.

Stoccaggio della macchina per il confezionamento sottovuoto

- Pulisca accuratamente l'apparecchio, prima di collocarlo in un posto asciutto.
- Si accerti che non si via nessun corpo estraneo sulla guarnizione di sigillatura e sulla barra saldante. Non appoggi mai oggetti pesanti sull'apparecchio.
- Conservi l'apparecchio in piano in un posto sicuro al di fuori della portata dei bambini.



AVVERTENZA!

Dopo l'uso per il sottovuoto, riporre sempre l'apparecchio con il portello di copertura aperto, non serrare mai il portello di copertura altrimenti le guarnizioni ne verrebbero deformate, con peggioramento della funzionalità dell'apparecchio.

7. Possibili guasti

In caso di danni o malfunzionamenti si rivolga al Suo rivenditore specializzato o al nostro servizio clienti. Segua prima le avvertenze sottoelencate per la ricerca del guasto.

Problema	Possibili cause e soluzioni
L'apparecchio non funziona	<ul style="list-style-type: none">▪ Controlli se la spina è correttamente inserita nella presa di corrente. Controlli la presa di corrente collegando un altro apparecchio.▪ Verifichi il cavo di alimentazione o la spina per eventuali danneggiamenti. Nel caso in cui siano danneggiati, non utilizzi l'apparecchio. Contatti il servizio clienti.
L'apparecchio non esegue la prima linea di sigillatura sul sacchetto tagliato dal rotolo di pellicola	<ul style="list-style-type: none">▪ Verifichi il corretto posizionamento del sacchetto per sottovuoto, come descritto nel seguente paragrafo: 5.4.4 „Ottenere un sacchetto per sottovuoto da un rotolo di pellicola“.▪ Verifichi che la guarnizione di sigillatura sia posizionata correttamente e non sia danneggiata.
L'apparecchio non produce il vuoto completo nel sacchetto per sottovuoto	<ul style="list-style-type: none">▪ Per una corretta sigillatura l'estremità aperta del sacchetto per sottovuoto deve rimanere completamente nella camera di vuoto.▪ Verifichi che non vi siano impurità sul listello di sigillatura, sulla guarnizione di sigillatura e sulle guarnizioni. Se necessario le pulisca e le reinserisca correttamente nella loro posizione.▪ Il sacchetto per sottovuoto potrebbe avere un buco. Per verificare ciò, sigilli il sacchetto per sottovuoto con un po' d'aria dentro, lo immerga in acqua e lo prema. La formazione di bolle d'aria indica una falla. Sigilli nuovamente il sacchetto per sottovuoto se esso risulta integro o utilizzi un altro sacchetto in caso di falla.

Problema	Possibili cause e soluzioni
L'apparecchio non sigilla correttamente il sacchetto per sottovuoto	<ul style="list-style-type: none">▪ Se la barra saldante dovesse diventare troppo caldo e portare il sacchetto alla fusione, alzare il portello di copertura e far raffreddare il listello di sigillatura per alcuni minuti.▪ Si accerti che la guarnizione di sigillatura sia posizionata correttamente e non sia danneggiata.
Il sacchetto per sottovuoto perde il vuoto dopo la sigillatura	<ul style="list-style-type: none">▪ Punti non ermetici sulla linea di sigillatura possono venir causati da pieghe, briciole, grasso o umidità. Riapra il sacchetto per sottovuoto, ne pulisca la parte superiore sul lato interno, asporti i corpi estranei dal listello di sigillatura ed esegua di nuovo la sigillatura.▪ Verifichi che il sacchetto non abbia un danno a causa del quale il vuoto viene compromesso. Rivesta gli spigoli vivi del contenuto con carta da cucina.
L'apparecchio non produce il vuoto nel contenitore per sottovuoto	<ul style="list-style-type: none">▪ Colleghi nuovamente, con cura, il coperchio del contenitore (o, se necessario, l'attacco del coperchio) con la bocchetta d'aria dell'apparecchio tramite il tubo di raccordo.▪ Lasci almeno 3 cm liberi in alto, tra il contenuto e la parte superiore del contenitore.▪ Nel caso in cui i liquidi trabocchino durante il confezionamento sottovuoto, ciò potrebbe dipendere dal fatto che i liquidi non sono stati sufficientemente raffreddati prima del sottovuoto. Raffreddi i liquidi, e precisamente nel frigorifero, non a temperatura ambiente.▪ Verifichi l'integrità del bordo superiore del contenitore nonché del coperchio del contenitore. Essi non devono presentare alcun danneggiamento nella zona di sigillatura. All'occorrenza, pulisca il bordo del contenitore e il coperchio con un panno umido e ripeta il confezionamento sottovuoto.▪ Controlli che la guarnizione del coperchio del contenitore sia applicata correttamente e non sia danneggiata.
Il contenitore per sottovuoto non mantiene il vuoto	<ul style="list-style-type: none">▪ Controlli se la guarnizione sotto il pulsante centrale del coperchio è posizionata correttamente.

8. Smaltimento

Apparecchiature usate

Al termine del periodo di utilizzo, le apparecchiature usate vanno smaltite, secondo le norme in vigore nel dato paese. Consigliamo di contattare ditte specializzate o le strutture delle autorità locali responsabili dello smaltimento dei rifiuti.



ATTENZIONE!

Per evitare un eventuale utilizzo non autorizzato e i rischi ad esso connessi, prima di smaltire l'apparecchiatura bisogna assicurarsi che non sia possibile riattivarla. A tal fine va sconnessa l'apparecchiatura dall'alimentazione e va tagliato il cavo di alimentazione.



INDICAZIONE!



Durante lo smaltimento dell'apparecchiatura, vanno rispettate le opportune norme statali o regionali.