



E-mail: orved@orved.it - Web site: www.orved.it

Operating and service manual
Manuale d'uso e manutenzione
Mode d'emploi ed entretien
Manual de uso y mantenimiento
Bedienungs- und Wartungsanleitung



Manual Code 1500339 - Rev. 02 - 06/2018

VACUUM CHAMBER PACKAGING MACHINES
CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO A CAMPANA
CONDITIONNEUSES SOUS VIDE A CLOCHE
ENVASADORAS AL VACÍO DE CAMPANA
VAKUUMKAMMER-VERPACKUNGSGERÄT



Sede legale e amministrativa: **ORVED S.p.A. con SOCIO UNICO**

Via dell'Artigianato, 30 - 30024 MUSILE DI PIAVE (VE) ITALY - Tel.: ++39 0421 54387 / Telefax: ++39 0421 333100

CONTENTS

1. Safety precautions and warnings	3
1.1 Intended use	3
1.2 Children	3
1.3 Technical safety	4
1.4 Correct use	5
1.5 Cleaning and maintenance	5
2. Recommendations for protecting the environment	6
3. Description of packaging machine	6
4. Control panel	7
5. Before using EVOX 31 HI-LINE	8
5.1 Set language	8
5.2 Preliminary cleaning of vacuum chamber and lid	8
6. Creating a vacuum in bags	9
7. Creating a vacuum in containers	12
7.1 Containers in vacuum chamber	12
7.2 External containers	14
8. Creating modified atmosphere packaging	16
9. Special functions: chef cycles	18
9.1 MEAT Sauces	18
9.2 Marinates in bags	21
9.3 Infusions in bags	23
9.4 Cleaning mussels and clams in containers without a lid	25
9.5 Marinates in containers	27
10. After use	29
11. Cleaning and maintenance	29
11.1 External cleaning	29
11.2 Cleaning the vacuum chamber	29
11.3 Cleaning the sealing bar	29
11.4 External vacuum adaptor cleaning	29
11.5 Pump oil dehumidification cycle (H2OUT)	29
12. Pump oil dehumidification cycle (H2OUT)	30
12.1 Manual start of the pump oil dehumidification cycle (H2OUT)	30
13. Troubleshooting	31
14. Installation	33
14.1 Safety instructions	33
14.2 Foreword	33
14.3 Plate data	34
14.4 Transport and handling	35
14.5 Installation	35
15. Maintenance	37
15.1 Replacement of complete sealing bar	37
15.2 Replacement of sealing bar Teflon cover	37
15.3 Replacement of pump oil	39
15.4 Replacement of exhaust filter	41
15.5 Replacement of pump shutter	42
15.6 Oil tank cleaning	43
15.7 Replacement of vacuum chamber gasket	43
16. Technical data	44
17. Warranty	44
18. Useful notes	45
19. Spare parts	45

1. SAFETY PRECAUTIONS AND WARNINGS

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

1.1 Intended Use

- The appliance must not be used in outdoor environments.
- The appliance is only intended for the use for which it was designed, i.e. for the vacuum packaging of foodstuffs.
- All other uses shall be considered improper and potentially hazardous.
- Do not place live foods (shellfish and animals in general, etc.) under vacuum.
- This appliance is not suitable for use by persons with reduced physical, sensory and mental capacities, unless they are supervised and trained regarding use of the appliance by a person responsible for their safety. Such persons may only use the appliance without supervision if it has been explained to them how to proceed and if they are able to do so in complete safety. It is important that they are able to recognise and understand the hazards that may arise from incorrect use of the appliance.

1.2 Children

- Keep children under the age of eight away from the appliance or under constant supervision.
- Children over the age of eight may only use the appliance without supervision if it has been explained to them how to proceed and if they are able to do so in complete safety. It is important that they are able to recognise and understand the hazards that may arise from incorrect use of the appliance.
- Supervise children who may be in the immediate vicinity of the packaging machine. Do not allow them to play with it.
- Keep children away from the appliance until the sealing bar and sealing line have cooled to prevent the risk of scalding.
- The packaging material (plastic bags, polystyrene parts, etc.) must be kept out of reach of children as they are a potential source of danger.
- Scrap the appliance in accordance with local standards regarding waste disposal and deliver it to appropriate collection points. Do not leave the appliance unattended, not even for just a few days, as it is a source of danger to children.

1.3 Technical safety

- Poorly executed installation and special maintenance or repairs may expose the user to serious hazards. Ensure these types of works are only performed by qualified personnel authorised by the manufacturer.
- Pay particular attention to the general conditions of the lid (cracks, chips, scratches and deep dents). Any damage may cause an implosion with serious implications for the user. Never use the appliance if the lid is damaged.
- An oil vacuum pump is installed in the appliance. Never tilt or overturn the device to prevent the oil from overflowing.
- Correct operation of the appliance can only be guaranteed if it is connected to legally compliant electrical systems, which totally correspond (voltage, frequency) to the data shown on the appliance data plate. In the case of uncertainty, have the system checked by a qualified electrician.
- Electrical safety can only be guaranteed if the appliance is connected to a compliant earthing system. Ensure this essential safety condition is satisfied. In the case of uncertainty, have the system checked by a qualified electrician.
- Power strips or extension cords do not guarantee the required level of safety (fire hazard). Therefore, do not connect the appliance using these types of devices.
- Touching or altering electrical or mechanical components may result in injury and equipment failure. Never open the appliance casing.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by an authorised service centre.
- When disconnecting the plug, or if the cord is without a plug, make sure the appliance is connected to the electrical mains by a qualified electrician.
- If anomalies are found in the equipment (for example, the power cord is damaged or the control panel is not working properly), do not use the machine and promptly inform your authorised service centre.
- Never use the appliance with wet hands or where there is any contact with water.
- The warranty shall be invalidated if the packaging machine is not repaired by an authorised service centre.
- Only replace any faulty or defective parts with original spare parts supplied by your dealer.
- In the event of a power outage during the vacuum process, the vacuum state is maintained in the chamber and the lid cannot be opened. Never attempt to open the lid by applying force or using tools. Once the electrical power is restored, it will be possible to open the lid again.
- When carrying out special maintenance, installation or repair works, disconnect the appliance from the electrical mains and remove the plug from the outlet. If the plug is not accessible, deactivate the electrical system to which the appliance is connected via the main switch. Before performing any repair or installation works, make sure the appliance is effectively disconnected from the mains.
- When the appliance is ready to be scrapped, cut the power cord and remove the lid to make the appliance unusable and make it difficult for children to access the inside of the appliance.

1.4 Correct use

- Scalding hazard! After the bag sealing process, the sealing bar and bag seal itself are very hot. Do not touch the sealing bar or the sealing line immediately after the sealing process.
- Fire hazard! Do not store easily flammable materials or substances in the immediate vicinity of the packaging machine.
- Any damage to the lid may cause an implosion. Do not place any objects on the lid and avoid striking its surface with any objects. In the case of accidental impact with the lid, carefully inspect it for damage. If in doubt, contact your authorised service centre.
- Do not use the appliance or lid as a work, support or cutting surface.
- Always pack foods cooled to 3°C: this will ensure best preservation results. Moreover, this will prevent the formation of vapours that may affect the operation of the packaging machine. Monitor the vacuum process carefully and if bubbles form in the liquid, prevent leakage by sealing in advance.
- If liquids reach the pump inlet, the latter may be damaged.
- Before using containers or jars of any type, make sure they are strong enough to withstand the vacuum, even if placed in the fridge, thus preventing an implosion that may prove hazardous to the user.

1.5 Cleaning and maintenance

- Use only damp cloths and non-aggressive disinfectants and detergents to clean the appliance. Never use sponges or abrasive cloths to prevent damaging the steel surfaces and lid surfaces.
- Water or steam may reach live parts and cause a short circuit. Never use running water or steam-cleaning equipment.
- Cleaning and routine maintenance is the responsibility of the user and must not be carried out by children without proper supervision.

2. RECOMMENDATIONS FOR PROTECTING THE ENVIRONMENT

1) Packaging:

The packaging materials is 100% recyclable and is marked with the recycling symbol. Follow local waste disposal regulations. The packaging material (plastic bags, polystyrene parts, etc.) must be kept out of reach of children as they are a potential source of danger.

2) Scrapping/Disposal:

The appliance is made using recyclable materials. This appliance is labelled in compliance with European Directive 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By making sure that this appliance is properly scrapped, you are contributing to preventing potential negative consequences to the environment and human health.



If this symbol is used on the appliance or in the accompanying documentation, this means that the product must not be treated as domestic waste and must be delivered to an authorised collection centre for electrical and electronic equipment at the end of its useful life.

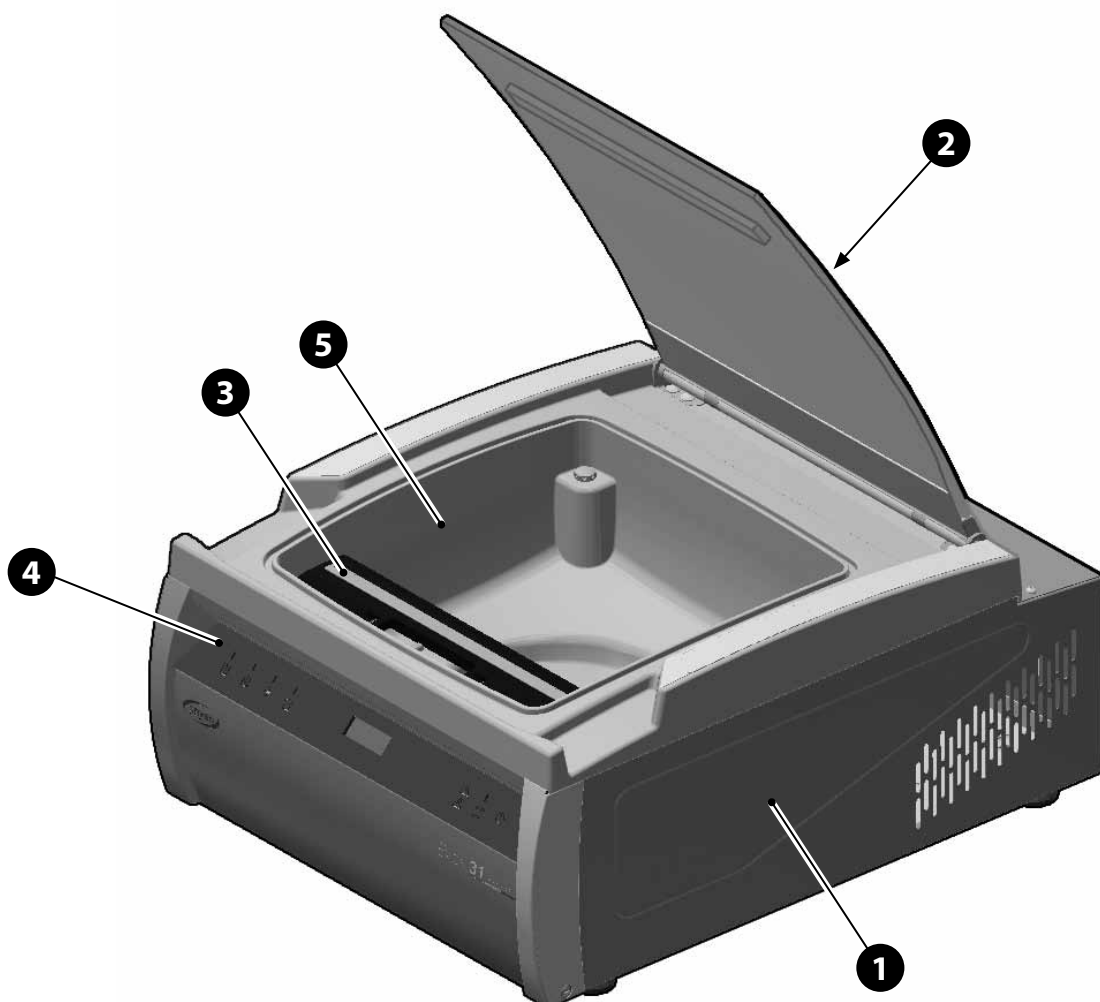
When the appliance is ready to be scrapped, cut the power cord and and remove the lid to make the appliance unusable and make it difficult for children to access the inside of the appliance.

Scrap the appliance in accordance with local standards regarding waste disposal and deliver it to appropriate collection points. Do not leave the appliance unattended, not even for just a few days, as it is a source of danger to children.

For further information regarding the treatment, recovery and recycling of this appliance, contact your local office, waste collection centre or the dealer where the appliance was purchased.

3. DESCRIPTION OF PACKAGING MACHINE

- 1) Machine body
- 2) Lid
- 3) Sealing bar
- 4) Control panel
- 5) Vacuum chamber



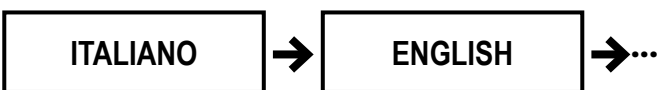
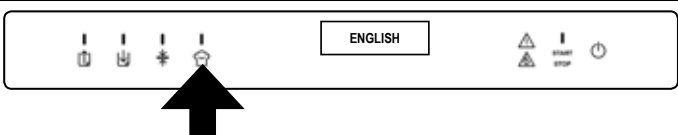
4. CONTROL PANEL



NO.	DESCRIPTION
1	Vacuum programme indicator light for bags or containers
2	Vacuum programme selection key for bags or containers
3	Vacuum programme indicator light for bags with GAS
4	Vacuum programme selection key for bags with GAS
5	Sealing indicator light
6	Sealing intensity selection key for cycles with bags
7	"Chef Sous Vide" cycle indicator light
8	"Chef Sous Vide" cycle selection key
9	Alarm signal
10	Pump oil dehumidification cycle (H2OUT) signal
11	Cycle start/stop signal
12	Cycle start/stop key
13	Packaging machine ON/OFF
14	Display

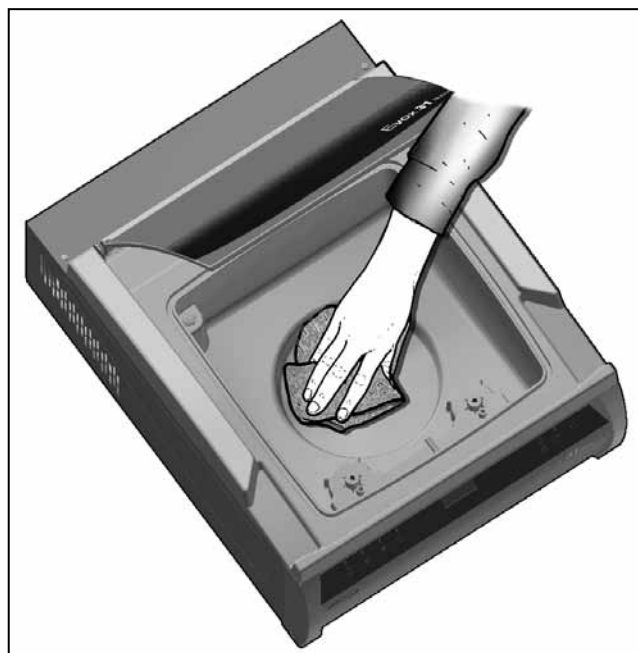
5. BEFORE USING EVOX 31 HI-LINE

5.1 Set language

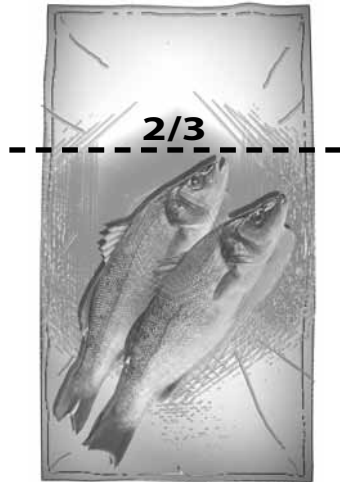
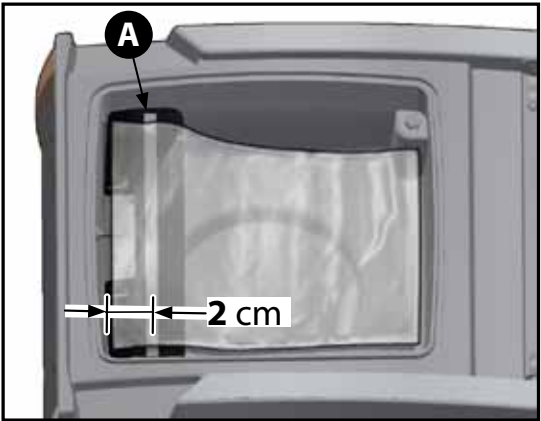
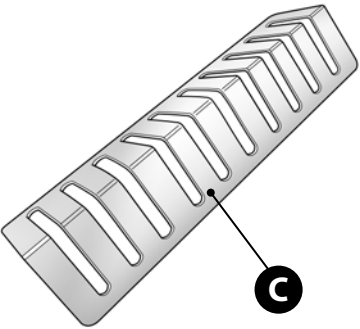
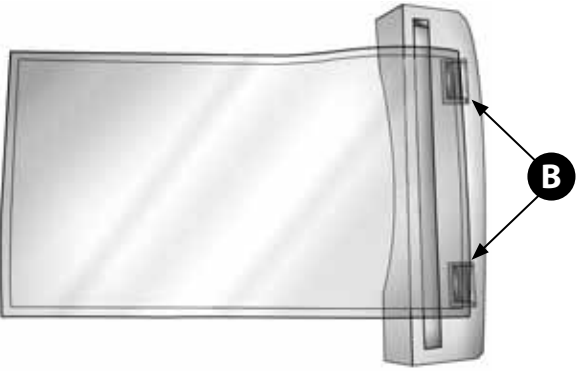
Step	Description	Image
1	Press 2"  to turn the packaging machine on.	
2	During initialisation: wait for the  key to light up and immediately keep it pressed for 5 seconds.	
3	The current set language will flash on the display.	
4	Press  or  to scroll the list of available languages.	
5	Press  to confirm the selection.	
6	The packaging machine will turn off and return to Stand-by mode.	
7	The next time it is turned on, the Display will show the texts in the selected language.	

5.2 Preliminary cleaning of vacuum chamber and lid

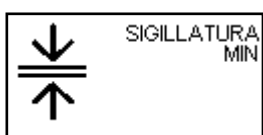
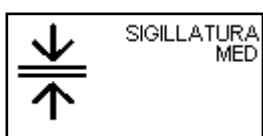
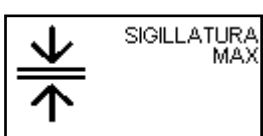
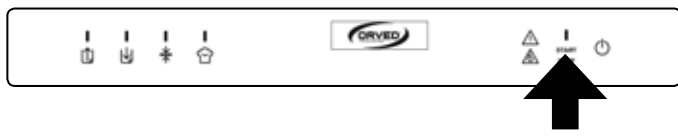
- Before using the machine, the vacuum chamber and lid must be cleaned using a damp cloth and potable water.
- It is recommended not to use aggressive detergents, stainless steel scrubbers, scrapers or abrasive, acidic or aggressive substances, which may permanently damage the internal surfaces of the vacuum chamber.



6. CREATING A VACUUM IN BAGS

Step	Description	Image
1	Choose the bag depending on the use (preservation or cooking) best suited to the dimensions of the product: the product should not occupy more than 2/3 of the actual volume of the bag. Insert products cooled to 3°C.	
2	Open the lid and make sure the vacuum chamber and product to be packaged are dry. Take care not to dirty or wet the inner part near the bag opening.	
3	Place the bag in a centred position on the sealing bar (A) and stop the bag under the Clips (B). If a solid product exceeds the volume of the vacuum chamber, a larger embossed vacuum bag can be used, positioned outside the packaging machine. Position the accessory (C) for external bags and then position the bag.	  
4	Close the lid of the device.	

CREATING A VACUUM IN BAGS

Step	Description	Image
5	Press 2"  to turn the packaging machine on.	
6	Press on the  icon and select the desired bag Vacuum cycle.	
7	When the  icon is repeatedly pressed, the display will show the selected cycle: Sealing Only. No preservation effect To be used to: - Close bags. Preservation: To be used to: - Preserve raw or cooked, solid or liquid products not susceptible to crushing. Cooking: To be used to: - Package products to be cooked, in bags suitable for cooking, using the Sous Vide technique. External Bag Vacuum. To be used to: - Package solid products too big for the vacuum chamber, in embossed vacuum bags	   
8	Press  to set the desired sealing level. MIN: for preservation only bags. Thickness < 70μ. MED: for vacuum bags with thickness up to 95μ. MAX: for vacuum bags with thickness greater than 95μ up to 150μ and non-gusseted aluminium vacuum bags.	  
9	Press START to start the programme.	
10	Press the lid lightly to start the vacuum.	
11	The cycle ends with bag sealing and the re-entry of air into the vacuum chamber.	
12	Open the lid and remove the bag.	

The cycle can be interrupted at any time:

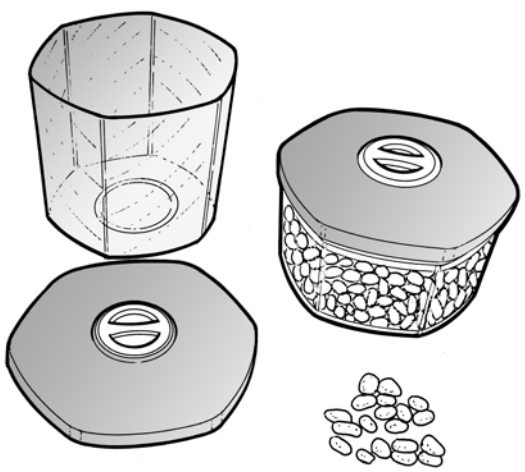
Press STOP . Air re-enters the vacuum chamber.	
---	--

The bag can be sealed earlier than intended.

Press  . The bag is sealed and air re-enters the vacuum chamber.	
---	--

7. CREATING A VACUUM IN CONTAINERS

7.1 Containers in vacuum chamber

Step	Description	Image
1	Choose a container suitable for vacuum packaging that fits in the vacuum chamber, which once inserted remains approximately 1 cm from the closed lid of the packaging machine.	
2	Insert the product into the container and close it. Filling limits: • Solid products: 100% • Broths, infusions: 1/2 • Vegetarian and meat sauces: 1/3 • Creams, cream-based sauces: 1/4 • Products based on eggs or egg white: 1/6 Insert products cooled to 3°C.	
3	Open the lid and make sure the vacuum chamber and the product to be packaged are dry. Be careful not to contaminate or wet the inner part.	
4	Insert the container into the packaging machine.  Make sure there is a distance between the container and lid of at least 1 cm, otherwise do NOT proceed, and change the container.	
5	Close the lid of the device.	

Step	Description	Image
6	Press 2"  to turn the packaging machine on.	
7	Press on the  icon and select the desired container Vacuum cycle.	
8	When the  icon is repeatedly pressed, the display will show the selected cycle: MIN level To be used to: • Repackage jars with screw-caps. Seal lids only. MED level To be used to: • Create a partial vacuum with professional containers resistant against implosion, for products intended for subsequent pasteurisation and/or sterilisation. MAX level To be used to: • Create the maximum vacuum in professional containers.	  

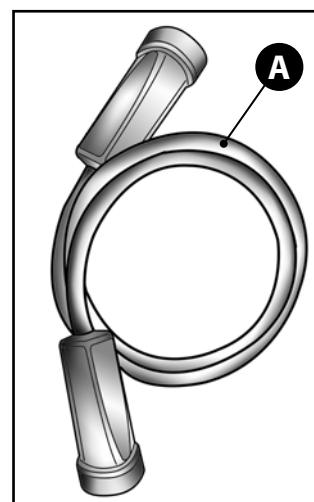
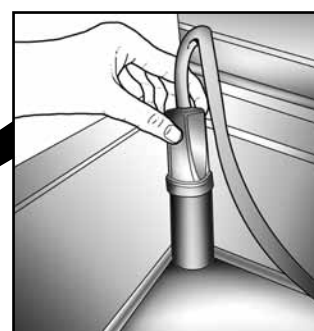
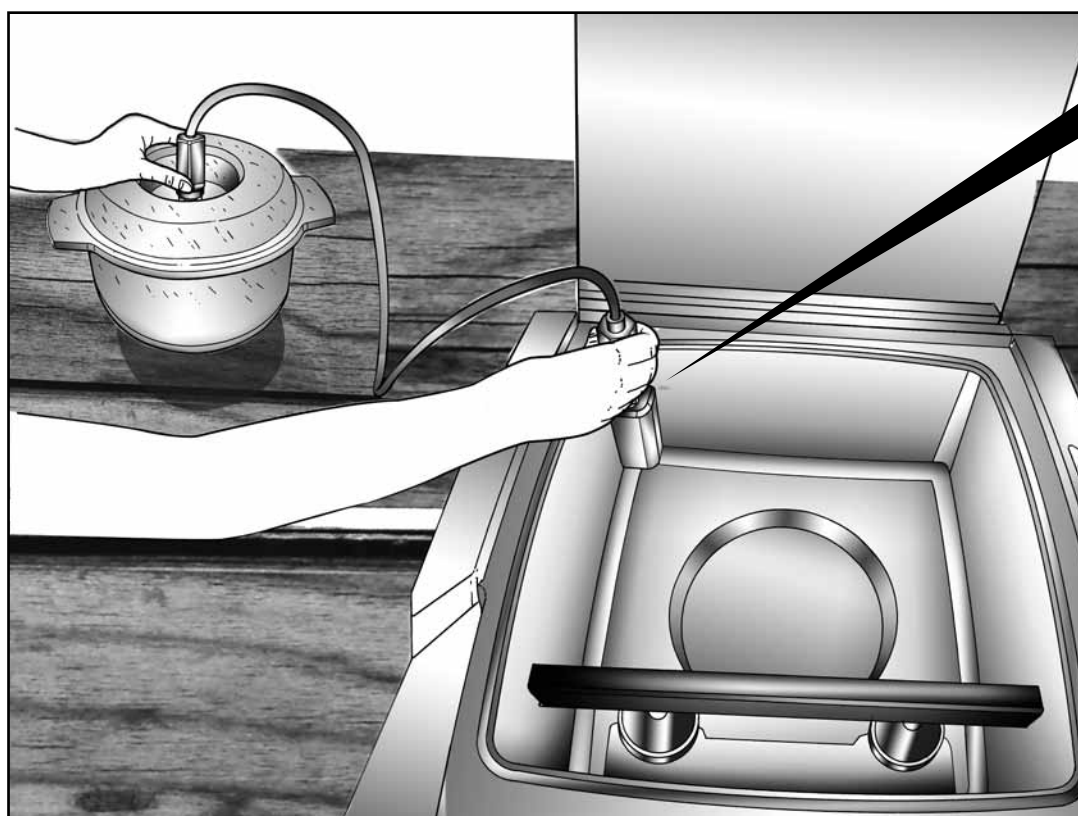
The cycle can be interrupted at any time:

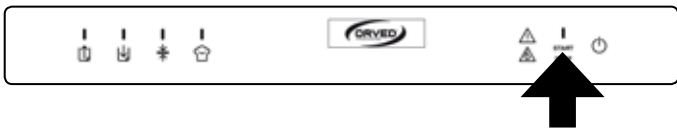
Press STOP . Air re-enters the vacuum chamber.	
---	--

CREATING A VACUUM IN CONTAINERS

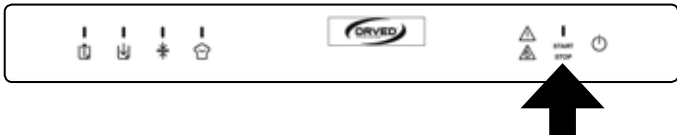
7.2 External containers

Step	Description	Image
1	Choose a container suitable for vacuum packaging.	
2	Insert the product into the container and close it. Filling limits: • Solid products: 100% • Broths, infusions: 1/2 • Vegetarian and meat sauces: 1/3 • Creams, cream-based sauces: 1/4 • Products based on eggs or egg white: 1/6 Insert products cooled to 3°C.	
3	Open the lid of the packaging machine	
4	Attach the accessory (A) for external containers in the vacuum chamber and on the lid of the container.	



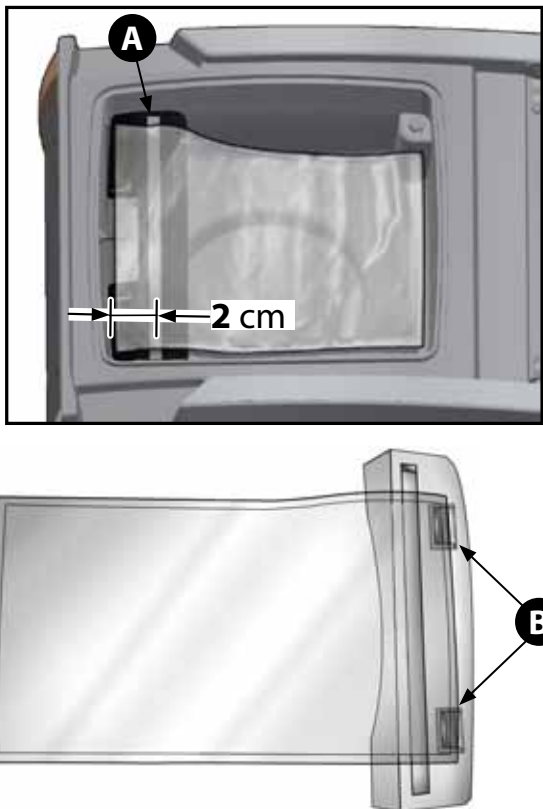
Step	Description	Image
5	Press 2"  to turn the packaging machine on.	
6	Press on the  icon and select the desired container Vacuum cycle.	
7	When the  icon is repeatedly pressed, the display will show the selected cycle: MIN level To be used to: • Repackage jars with screw-caps. Seal lids only. MED level To be used to: • Create a partial vacuum with professional containers resistant against implosion, for products intended for subsequent pasteurisation and/or sterilisation. MAX level To be used to: • Create the maximum vacuum in professional containers.	  
8	Press START to start the programme.	
9	Press the lid of the container lightly to start the vacuum.	
10	At the end of the cycle remove the accessory from the vacuum chamber.	

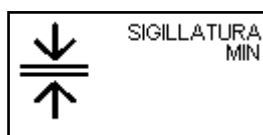
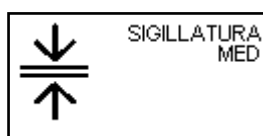
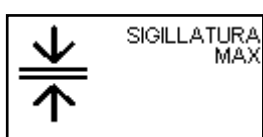
The cycle can be interrupted at any time:

Press STOP . Air re-enters the vacuum chamber.	
--	--

8. CREATING MODIFIED ATMOSPHERE PACKAGING

Before proceeding to package, make sure the modified atmosphere GAS cylinder is connected and that the GAS pressure is 1 bar.

Step	Description	Image
1	Choose the bag depending on the use (preservation or cooking) best suited to the dimensions of the product: the product should not occupy more than 2/3 of the actual volume of the bag. Insert products cooled to 3°C.	
2	Open the lid and make sure the vacuum chamber and product to be packaged are dry. Take care not to dirty or wet the inner part near the bag opening.	
3	Position the bag centred on the sealing bar (A), insert the gas intake nozzle in the open flap and block the bag under the Clips (B).	

Step	Description	Image
4	Close the lid of the device.	
5	Press 2"  to turn the packaging machine on.	
6	Press on the  icon and select the desired modified atmosphere cycle.	
7	When the  icon is repeatedly pressed, the display will show the selected GAS cycle: Maximum vacuum with MIN GAS intake. To be used to: • protect products against crushing Maximum vacuum with MED GAS intake. To be used to: • package with modified atmosphere, with 40% GAS intake. Maximum vacuum with MAX GAS intake. To be used to: • package with modified atmosphere, with 50% GAS intake.	  
8	Press  to set the desired sealing level. MIN: for preservation only bags. Thickness < 70μ. MED: for vacuum bags with thickness up to 95μ. MAX: for vacuum bags with thickness greater than 95μ up to 150μ and non-gusseted aluminium vacuum bags. It is recommended to select MAX sealing level (whatever type of bags used), for a vacuum cycle with MED or MAX level of Gas injected.	  
9	Press START to start the programme.	
10	Press the lid lightly to start the vacuum.	
11	The cycle ends with bag sealing and the re-entry of air into the vacuum chamber.	
12	Open the lid and remove the bag.	

SPECIAL FUNCTIONS: CHEF CYCLES

The cycle can be interrupted at any time:

Press STOP . Air re-enters the vacuum chamber.	
---	--

The bag can be sealed earlier than intended.

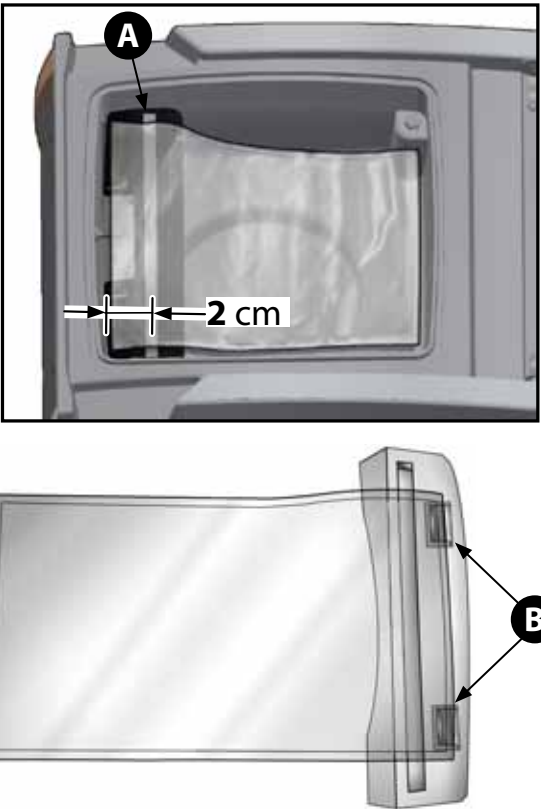
Press . The bag is sealed and air re-enters the vacuum chamber.	
--	--

9. SPECIAL FUNCTIONS: CHEF CYCLES

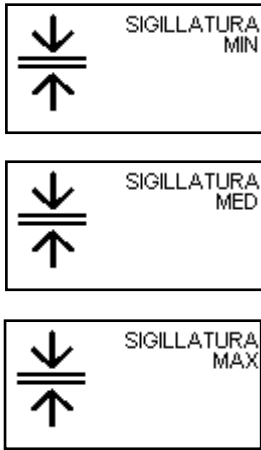
9.1 Meat sauces

- Tomato sauces, ragout, Amatriciana sauce

Step	Description	Image
1	Choose the bag according to the use (preservation or cooking) and most suited to the size of the product. Insert products cooled to 3°C.	
2	Open the lid and make sure the vacuum chamber and the product to be packaged are dry. Take care not to dirty or wet the inner part near the bag opening.	

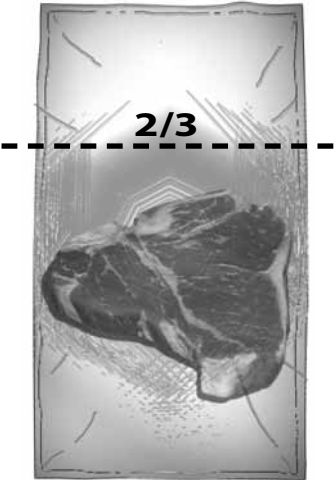
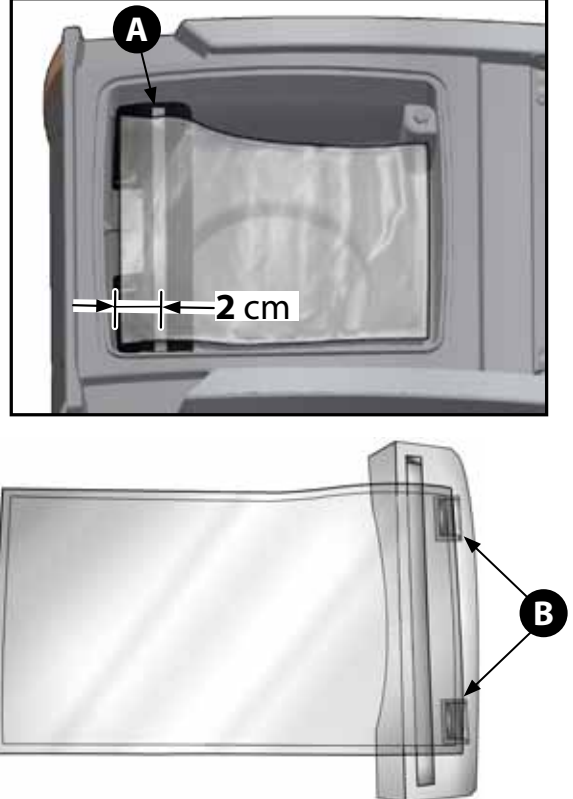
Step	Description	Image
3	Place the bag in a centred position on the sealing bar (A) and stop the bag under the Clips (B) .	
4	Close the lid of the device.	
5	Press 2"  to turn the packaging machine on.	
6	Press  to select the Chef cycles.	
7	Repeatedly press  to select the programme: Meat sauces.	

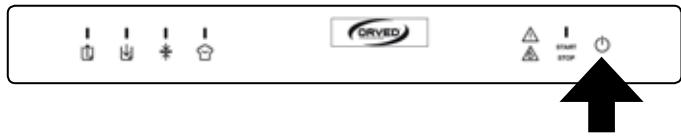
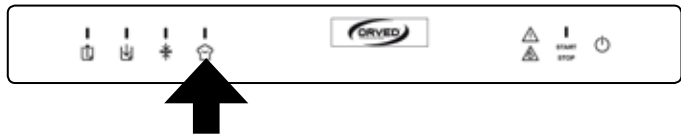
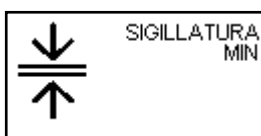
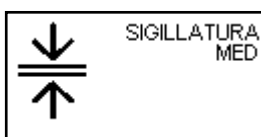
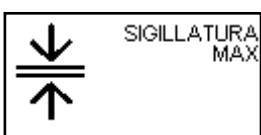
SPECIAL FUNCTIONS: CHEF CYCLES

Step	Description	Image
8	Press  to set the desired sealing level. MIN: for preservation only bags. Thickness < 70μ. MED: for vacuum bags with thickness up to 95μ. MAX: for vacuum bags with thickness greater than 95μ up to 150μ and non-gusseted aluminium vacuum bags.	
9	Press START to start the programme.	
10	Press the lid lightly to start the vacuum.	
11	The cycle ends with bag sealing and the re-entry of air into the vacuum chamber.	
12	Open the lid and remove the bag.	

9.2 Marinates in bags

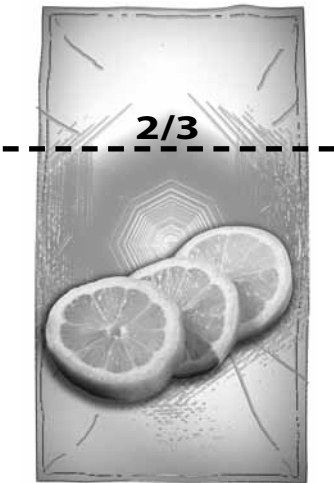
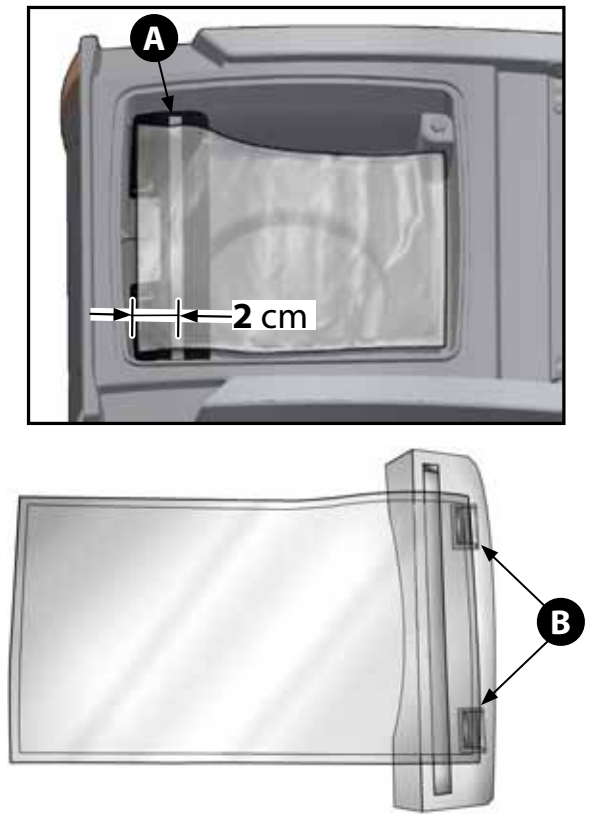
- Marinates of meat, fish and vegetables in bags.

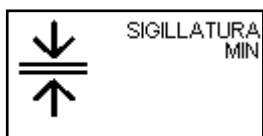
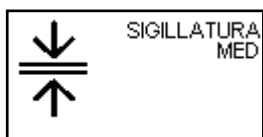
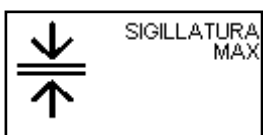
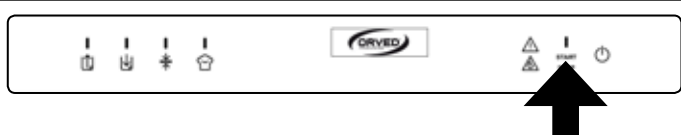
Step	Description	Image
1	Choose the bag best suited to the dimensions of the product: the product should not occupy more than 2/3 of the actual volume of the bag. Insert products cooled to 3°C.	
2	Open the lid and make sure the vacuum chamber and the product to be packaged are dry. Take care not to dirty or wet the inner part near the bag opening.	
3	Place the bag in a centred position on the sealing bar (A) and stop the bag under the Clips (B).	

Step	Description	Image
4	Close the lid of the device.	
5	Press 2"  to turn the packaging machine on.	
6	Press  to select the Chef cycles.	
7	Repeatedly press  to select the programme: Marinates in bags.	
8	Press  to set the desired sealing level. MIN: for preservation only bags. Thickness < 70µ. MED: for vacuum bags with thickness up to 95µ. MAX: for vacuum bags with thickness greater than 95µ up to 150µ and non-gusseted aluminium vacuum bags.	  
9	Press START to start the programme	
10	Press the lid lightly to start the vacuum.	
11	The cycle ends with bag sealing and the re-entry of air into the vacuum chamber.	
12	Open the lid and remove the bag.	

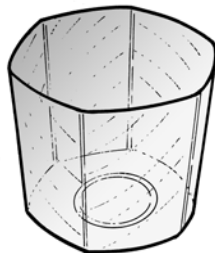
9.3 Infusions in bags

- Cold flavoured infusions. Suitable for subsequent vacuum cooking.

Step	Description	Image
1	Choose the bag best suited to the dimensions of the product: the product should not occupy more than 2/3 of the actual volume of the bag.	
2	Open the lid and make sure the vacuum chamber and the product to be packaged are dry. Take care not to dirty or wet the inner part near the bag opening.	
3	Place the bag in a centred position on the sealing bar (A) and stop the bag under the Clips (B).	

Step	Description	Image
4	Close the lid of the device.	
5	Press 2"  to turn the packaging machine on.	
6	Press  to select the Chef cycles.	
7	Repeatedly press  to select the programme: Infusions in bags.	
8	Press  to set the desired sealing level. MIN: for preservation only bags. Thickness < 70µ. MED: for vacuum bags with thickness up to 95µ. MAX: for vacuum bags with thickness greater than 95µ up to 150µ and non-gusseted aluminium vacuum bags.	  
9	Press START to start the programme.	
10	Press the lid lightly to start the vacuum.	
11	The cycle ends with bag sealing and the re-entry of air into the vacuum chamber.	
12	Open the lid and remove the bag.	

9.4 Cleaning mussels and clams in containers without a lid

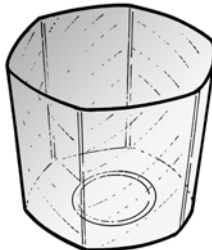
Step	Description	Image
1	Choose a suitable container that fits in the vacuum chamber, which once inserted remains approximately 1 cm from the closed lid of the packaging machine.	
2	Insert the mussels or clams in the container without exceeding 2/3 of the container. Do not put the lid on.	
3	Cover the molluscs with a solution of sea water (1 litre of cold water, 20 grams of salt, well dissolved).	
4	Open the lid and take care not to dirty or wet the inner part of the vacuum chamber.	
5	Insert the container into the vacuum chamber.  Make sure there is a distance between the container and lid of at least 1 cm, otherwise do NOT proceed, and change the container.	
6	Close the lid of the device.	

SPECIAL FUNCTIONS: CHEF CYCLES

Step	Description	Image
7	Press 2"  to turn the packaging machine on.	
8	Press  to select the Chef cycles.	
9	Repeatedly press  to select the programme: Cleaning mussels and clams.	
10	Press START to start the programme.	
11	Press the lid lightly to start the vacuum.	
11	The cycle ends with the re-entry of air into the vacuum chamber.	
12	Open the lid and remove the container.	

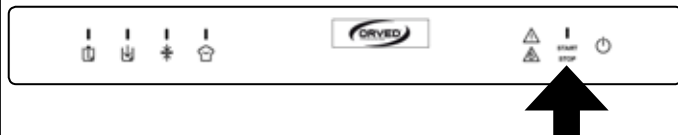
9.5 Marinates in containers

- Marinates of meat and fish, in containers without a lid.

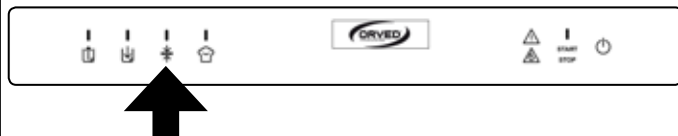
Step	Description	Image
1	Choose a container suitable for vacuum packaging that fits in the vacuum chamber, which once inserted remains approximately 1 cm from the closed lid of the packaging machine.	
2	Pour 20 ml of marinating liquid into the container for each 100 g of product and close the lid of the container. Insert only sufficiently cooled foods; products cooled to 3°C (refrigerator temperature) provide the best results.	
3	Open the lid of the packaging machine	
4	Insert the container into the vacuum chamber.  Make sure there is a distance between the container and lid of at least 1 cm, otherwise do NOT proceed, and change the container.	

Step	Description	Image
5	Close the lid of the device.	
7	Press 2"  to turn the packaging machine on.	
8	Press  to select the Chef cycles.	
9	Repeatedly press  to select the programme: Marinates in containers.	
10	Press START to start the programme.	
11	Press the lid lightly to start the vacuum.	
11	The cycle ends with the re-entry of air into the vacuum chamber.	
12	Open the lid and remove the container.	

The cycle can be interrupted at any time:

Press STOP . Air re-enters the vacuum chamber.	
--	--

The bag can be sealed earlier than intended.

Press  . The bag is sealed and air re-enters the vacuum chamber.	
--	--

10. AFTER USE

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

11. CLEANING AND MAINTENANCE

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

11.1 External cleaning

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

11.2 Cleaning the vacuum chamber

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

11.3 Cleaning the sealing bar

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

11.4 External vacuum adapter cleaning

- 1) Use hot water and dishwasher detergent.
- 2) Rinse thoroughly.
- 3) Dry with a clean cloth.
- 4) Only reuse the adaptor once it has completely dried.

11.5 Pump oil dehumidification cycle (H2OUT)

The vacuum pump is the heart of the machine. Sometimes, the products are packed at inappropriate temperatures, i.e. well over 3°C, which cause a high quantity of moisture to be drawn together with the air. The moisture in the form of water vapour remains inside the pump and turns into water as soon as the pump cools down. Especially when the machine is not used for a long time, the water oxidises the internal surfaces of the pump, thereby forming residue that can cause the rotor or blades to block in certain cases.

Evov 31 warns you:

- a) Everytime you vacuum pack too warm or too liquid products through this warning light



PUMP OIL DEHUMIDIFICATION CYCLE (H2OUT)

- b) Everytime the cycle is not correctly performed due to a frequent vacuum packaging of too warm or too liquid products which does not guarantee a good level of vacuum. In this case, the warning light  turns on and you are obliged to run the pump oil dehumidification cycle (H2OUT).

It is also possible to run the pump oil dehumidification cycle (H2OUT) manually as described in the following chapter. Strictly follow the simple instructions below to prolong the machine's life and always achieve an optimal packaging cycle.

- 1) Always pack the product cold, possibly at 3-4°C. The hotter the product, the shorter the preservation time (due to bacteria) and the more condensation is formed inside the pump.
- 2) Run the pump oil dehumidification cycle at least once a week. If liquids have been packed, run the dehumidification cycle (H2OUT) once the work is complete.
- 3) If the appliance is only used occasionally, run the pump oil dehumidification cycle (H2OUT) before packaging products

12. PUMP OIL DEHUMIDIFICATION CYCLE (H2OUT)

- The packaging machine indicates the need to start a PUMP OIL DEHUMIDIFICATION CYCLE (H2OUT) by displaying the following signal .
- Remove any objects and residual liquid from the vacuum chamber.
- Press **START**.
- Wait until the end of the cycle. The cycle lasts for approximately 20'. In the case of early interruption, the cycle will be repeated.

12.1 Manual start of the pump oil dehumidification cycle (H2OUT)



IMPORTANT WARNING: the start of the pump oil dehumidification cycle (H2OUT) is irreversible and must be completed. In the case of early interruption, the cycle will be repeated.

- Press the button  for 5 seconds till on the display appears RUN H2OUT PRESS START, run the cycle by pressing **START** and wait about 20 minutes till the cycle has come to an end.

13. TROUBLESHOOTING

Most problems that occur during daily use of the packaging machine can be solved by the user. The following table serves as a support.

Request assistance from the Technical Support Service if it is not possible to solve the problem personally.

Problem	Cause	Solution
The packaging machine does not switch on.	- The packaging machine is not powered. - The power plug is not inserted in the socket.	- Check the power supply to the socket being used. - Insert the power plug into the socket.
The packaging machine is off.	- No electrical power. - Electronic fault.	- Disconnect the electrical power supply. - Contact the Technical Support Service.
The keys do not react to the commands.	The surface of the control panel is dirty or wet.	Clean and dry the surface of the control panel.
The lid doesn't open.	- A cycle is running. - There is no indicator light illuminated on the panel.	- It is normal for the lid to remain closed during operating cycles. Wait for the end of the cycle or press STOP to interrupt the cycle and empty the vacuum chamber. - The power supply was interrupted during the cycle. NEVER ATTEMPT TO OPEN THE LID. Restore the power supply and wait for the decompression of the vacuum chamber.
Too much air remains in the sealed bag.	- The bag is not suited to the dimensions of the product being packaged. - The selected vacuum level is too low. - The product is liquid.	- Use a suitably sized bag. - Repeat the cycle with a higher vacuum level. - It is normal for some air bubbles to remain inside with liquid products.
The sealing bar is raised but sealing does not occur.	- The sealing bar protection device was activated. - The sealing bar is broken.	- Restore the sealing bar protection device. Press the key to restore protection. If the fault recurs contact the Technical Support Service. - Contact the Technical Support Service.
Sealing is not optimal.	- The set sealing level is not correct for the type of bag being used. - A high number of consecutive cycles were performed with sealing. - The bag is larger than the sealing bar. - The edge of the bag was not positioned correctly. - The edge of the bag is dirty. - The counter-pressure rubber and the sealing bar are dirty. - The counter-pressure rubber and the sealing bar are damaged.	- Repeat the cycle by adjusting the sealing level. - Wait at least 2 minutes between one cycle and the next to allow the sealing bar to cool. - Use a suitable bag. - Position the edge of the bag centrally and so that it protrudes approximately 2 cm from the sealing bar. - Make sure the edge doesn't form creases near the sealing bar. - When the product is inserted, turn the edge of the bag over so that the outer part remains clean. - Clean the sealing bar and the counter-pressure rubber. - Contact the Technical Support Service.

Problem	Cause	Solution
Flashes  DISPLAY: RUN H2OUT PRESS START	The pump has absorbed moisture.	Start the Pump dehumidification cycle (H2OUT) by pressing "START"
The cycle ends, at the end of the cycle  turns on accompanied by an audible signal. DISPLAY: COOL DOWN PRODUCT OR DECREASE LIQUID PART	Product too wet or too hot.	If necessary, repeat the cycle by cooling the product or by inserting a lesser quantity of product or liquid.
During a cycle,  turns on accompanied by an audible signal. DISPLAY: VACUUM NOT STARTED	- The vacuum is not activated. The lid has not been closed. - The vacuum is not activated. There is dirt on the lid seal. - The vacuum is not activated. The lid seal is broken. - The pump won't start. The pump protection has been activated.	- When the cycle starts, gently press on the lid to activate the vacuum. - Clean the vacuum chamber and seal. - Contact the Technical Support Service for replacement. - Leave the packaging machine to cool. If the fault recurs contact the Technical Support Service.
During a cycle with external container  turns on accompanied by an audible signal. DISPLAY: VACUUM NOT STARTED	- The lid of the external container is not positioned correctly. - The external suction device was not properly connected.	- Correctly position the lid of the external container. - Correctly connect the external suction device to the packaging machine and to the container.
The cycle ends,  turns on accompanied by an audible signal. DISPLAY: ERROR 04	Vacuum sensor fault.	Contact the Technical Support Service.
During a cycle,  turns on accompanied by an audible signal. DISPLAY: NO GAS FLUSH	- Gas bottle empty, closed or not connected. - Gas bottle connection pipe pressed. - Faulty gas solenoid valve.	- Change, open or connect the gas bottle. - Replace the connection pipe. - Call an authorized service centre.

14. INSTALLATION

14.1 Safety instructions

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

 **THE user and installer must carefully read and always refer to this manual; moreover, it must be stored in a place that is known and accessible to all authorised operators (installer, user, maintenance technician).**

Do not touch the machine with damp or wet hands/feet or without suitable protection (suitable gloves and shoes).

Do not insert screwdrivers, cooking tools or other foreign objects between the protective devices and moving parts.

The appliance is only intended for the use for which it was designed, i.e. for the vacuum packaging of foodstuffs.

All other uses are considered improper and potentially hazardous.

The manufacturer declines all liability and all warranty obligations, whenever damage/injury occurs to persons and property, owing to:

- Incorrect installation, and/or which is not compliant with the laws in force..
- Modifications or actions not specific to the model.
- Use of non-original spare parts, or which are not specific to the model.
- Failure to comply, even partially, with the instructions in this manual.
- Failure to comply with accident-prevention standards and laws in force during installation.

14.2 Foreword

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

- Before installing the appliance, make sure any pre-existing electrical systems comply with the law and correspond to the specifications shown on the ID plate of the appliance being installed (V, kW, Hz, No. phases and available power).
- The installer must also check any prescriptions on the subject of fire-prevention.
- The Manufacturer declares the appliance to be compliant with European Standards in force.
- Always work with the packaging machine disconnected from the mains.
- Do not pull the power cable to disconnect the packaging machine.

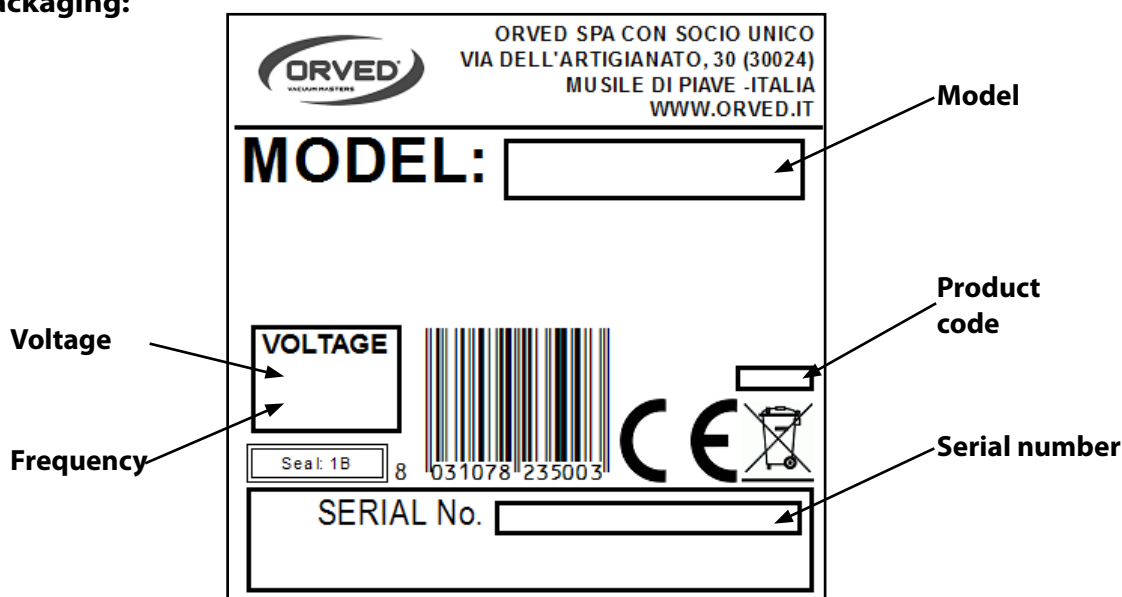
 **CAUTION! Handling of the machine must be performed using protective gloves and always by two persons.**

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

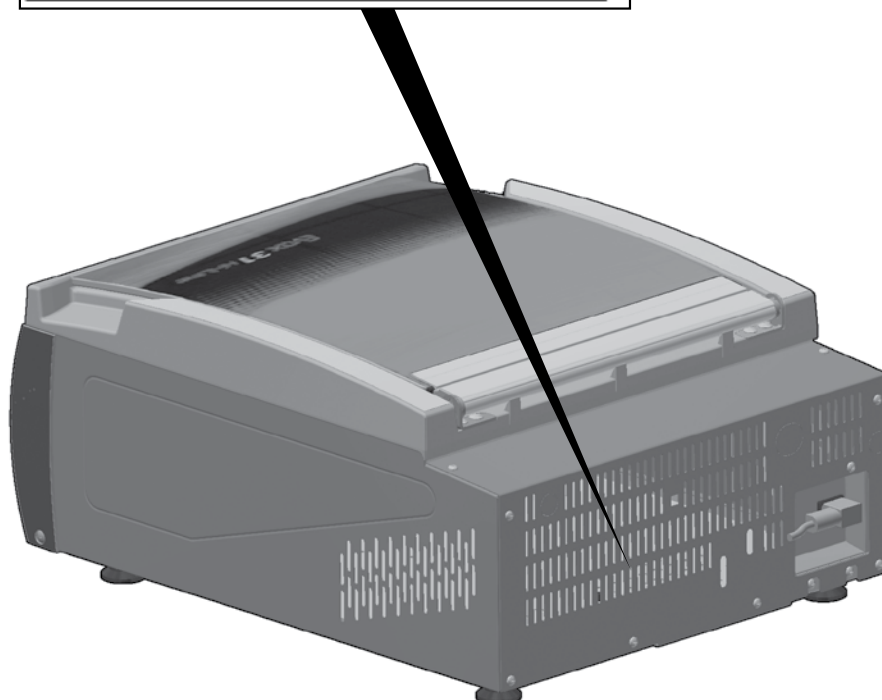
CAUTION! The components of the packaging may be potentially hazardous for children and pets. Make sure they do not play with them!

14.3 Plate data

On packaging:



On the packaging machine: mounted on the back of the packaging machine.



14.4 Transport and handling

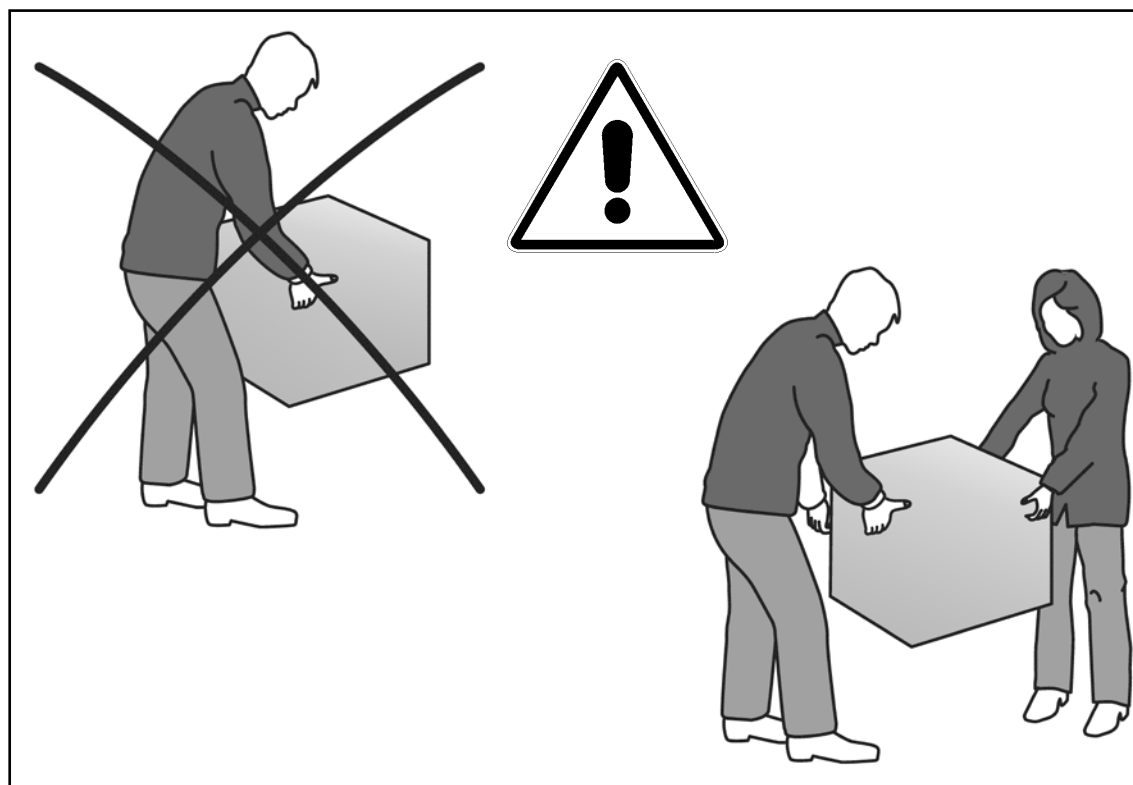
The appliance can be loaded and unloaded from the transport means using suitable equipment or two persons.



CAUTION!

The vacuum pump contains oil. Always keep the packaging and appliance in a horizontal position to prevent the oil from leaking out of the pump vent.

All necessary precautions must be adopted when handling the machine to avoid it being damaged, and to avoid causing injury or damage to persons or property, abiding by the instructions on the packaging.



14.5 installation

- 1) **Check the environmental conditions: room temperature and air exchange.** The room temperature of the work-place must be between 10°C and 35°C. There must be a suitable exchange of air in the place of installation.
- 2) **Check that the electrical specifications indicated on the ID plates correspond with the existing electrical system.**
- 3) Place the machine on a flat, stable surface, able to withstand the load.



CAUTION!

- The appliance must be positioned in such a way that it is accessible from all sides.
- Do not obstruct passageways, escape or service routes with the machine. Do not position the appliance in front of exits or emergency doors.
- Make sure the machine is properly ventilated, leaving a gap of at least 10 cm all around it. The ventilation slots must be kept free and unobstructed in order to maintain the pump temperature at normal levels.

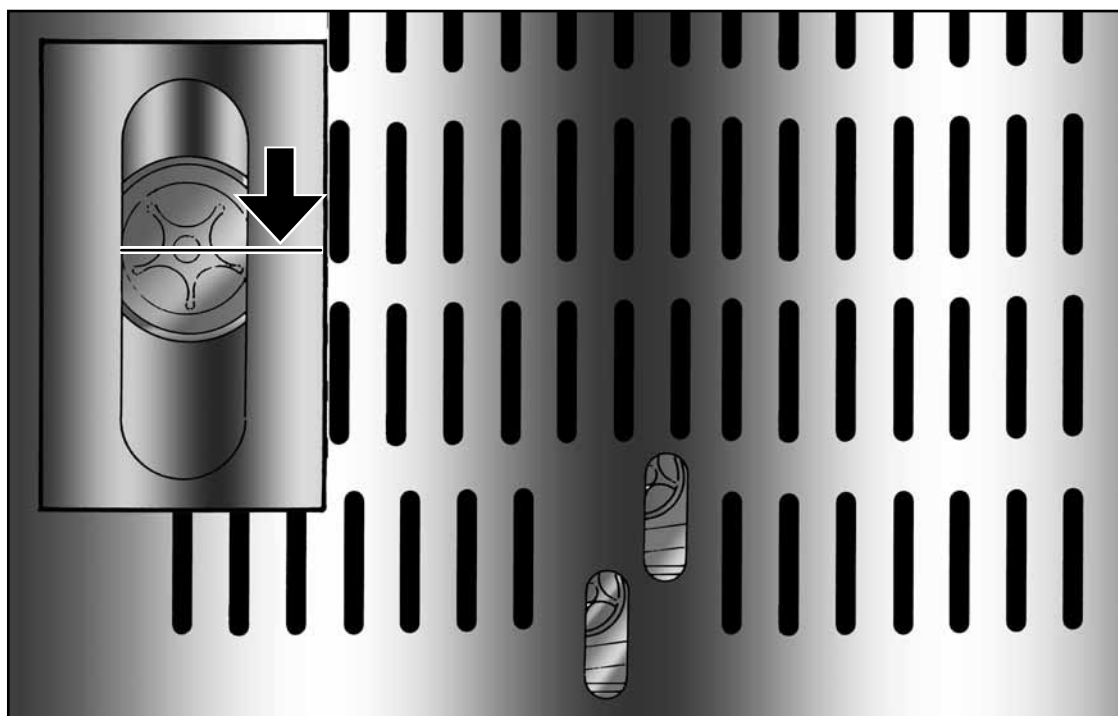
4) Check the pump oil level.

- Check the correct level through the opening on the rear side, as shown.
- The ideal level corresponds with the centreline of the inspection window.



CAUTION!

Never start the machine if there is no oil in the pump!



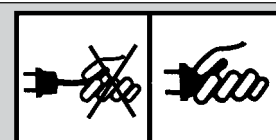
5) Connect the machine to the electrical mains.

- Before installing the appliance, make sure any pre-existing electrical systems comply with the law and correspond to the specifications shown on the ID plate of the appliance being installed (V, kW, Hz, and available power).
- The appliances are supplied with a power cable 200 cm long with standard Schuko 16A plug; the outlet must have a 10A fuse and must be easily accessible.



ELECTRICAL HAZARD

- Check that the power cable is not damaged or restrained.
- Insert and disconnect the plug, pulling on the plug and never on the cable.



CAUTION!

- Make sure the plug is accessible even after the unit has been installed!
- If the appliance plug is not easily accessible, the power mains must be equipped with devices for omnipolar disconnection, with a gap between the contacts allowing complete disconnection in category III overvoltage conditions.
- If the entire length of the cable is not used, DO NOT roll it up but leave it free and make sure it does not obstruct or endanger passers-by.
- Make sure the power cable does not come into contact with liquids of any type, sharp or hot objects and corrosive substances.
- Do not allow children or animals to play with the power cable.

6) Clean the vacuum chamber and lid before use.

7) Check the absorption using an ammeter.

8) Run at least one complete vacuum packaging cycle for bags.

9) Inform the client of the exact use of the appliance, with specific reference to the use and requirements of the client themselves.

15. MAINTENANCE

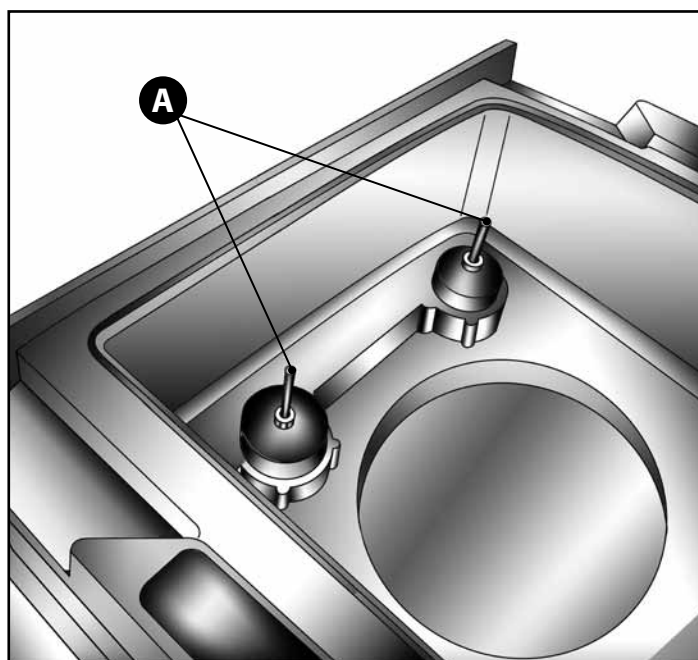
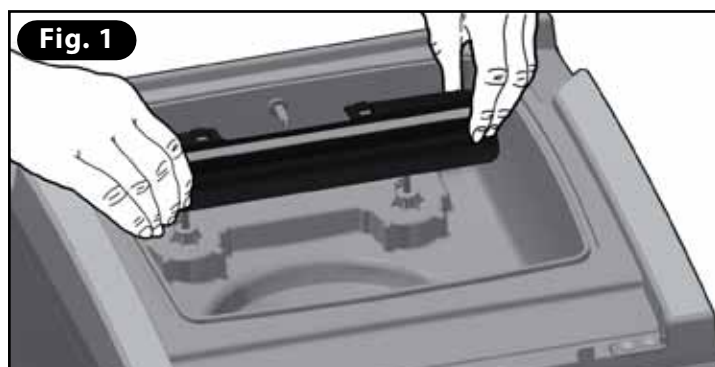


CAUTION!

- Do not replace the Teflon when the bar is still hot, due to the risk of burns.
- Always unplug the appliance before carrying out any maintenance.

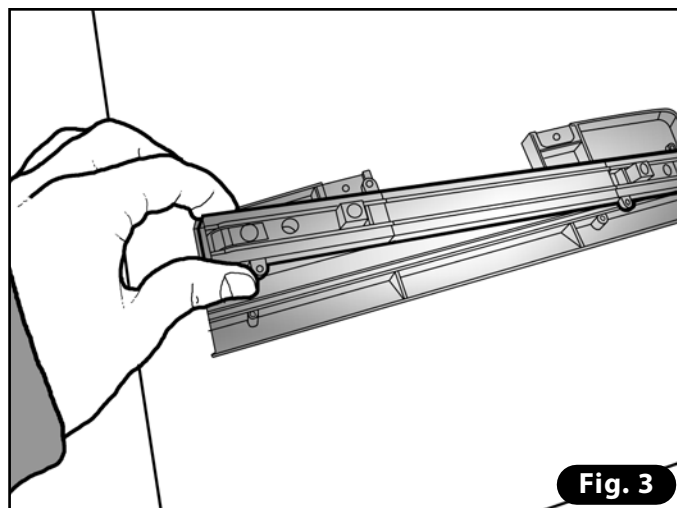
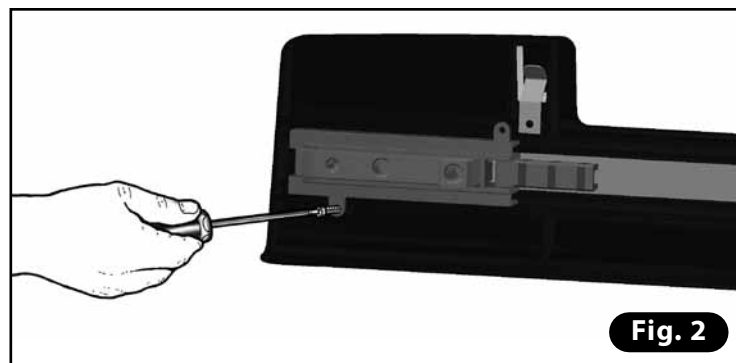
15.1 Replacement of complete sealing bar

- Extract the sealing bar from the vacuum chamber by lifting it horizontally from the sides (**Fig. 1**).
- Insert the new one, making sure the bar is properly engaged with the electrical contacts **A**.



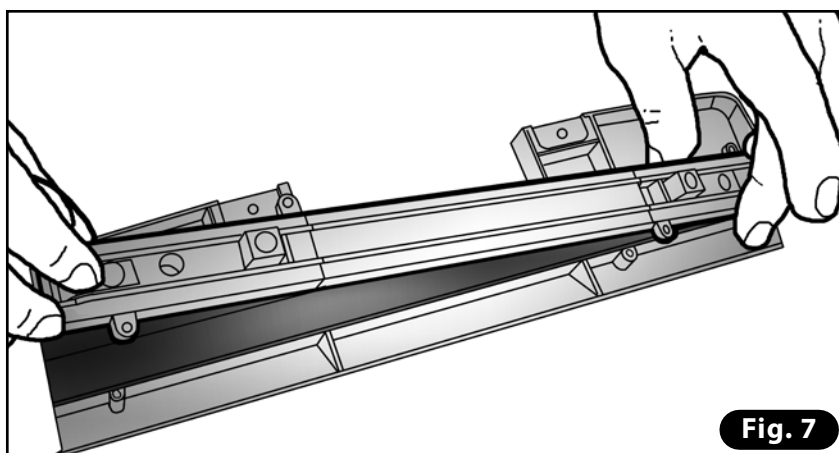
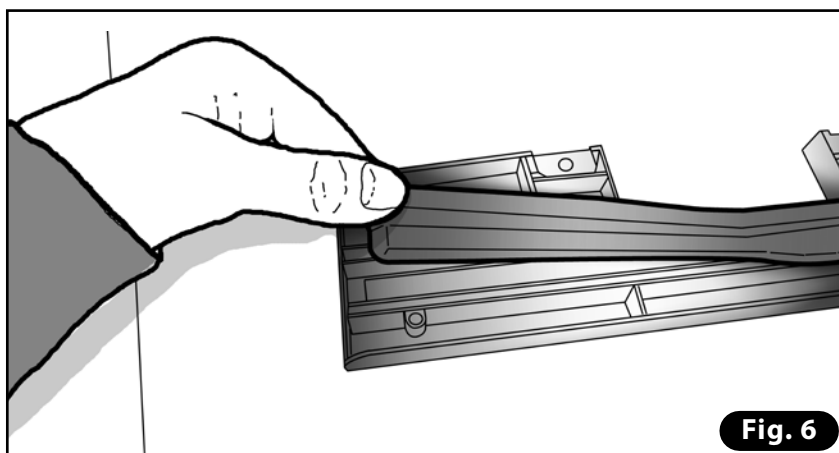
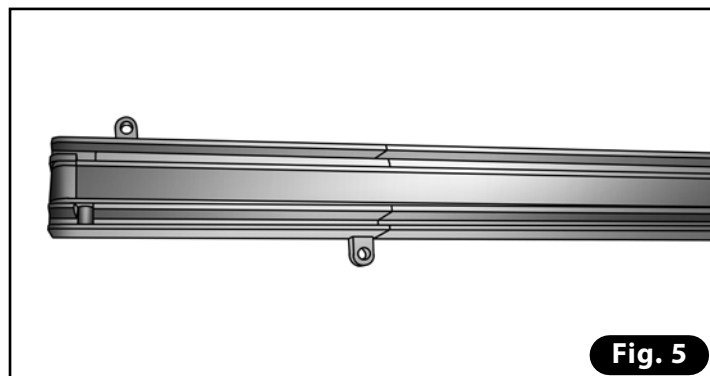
15.2 Replacement of sealing bar Teflon cover

- Extract the sealing bar from the vacuum chamber by lifting it horizontally from the sides.
- Unscrew the screws used to secure the sealing bar to the support (**Fig. 2**).
- Detach the bar from its support (**Fig. 3**).



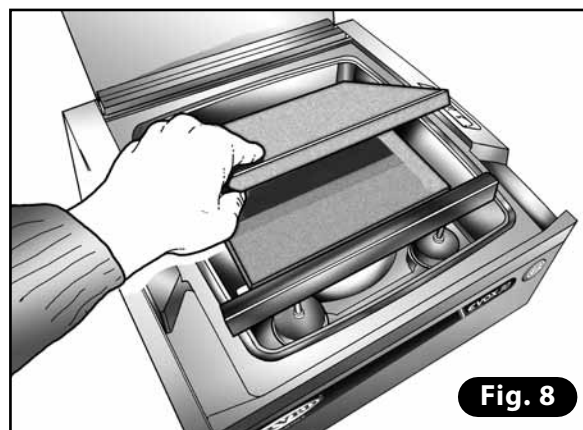
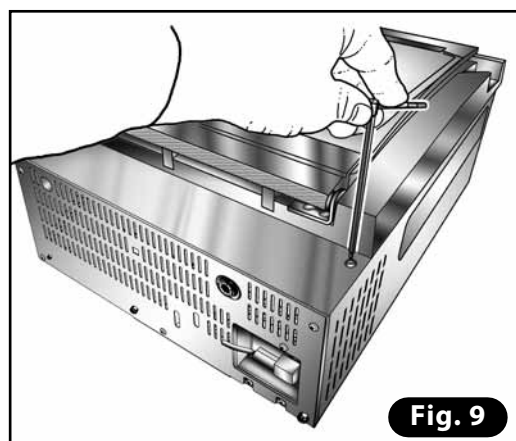
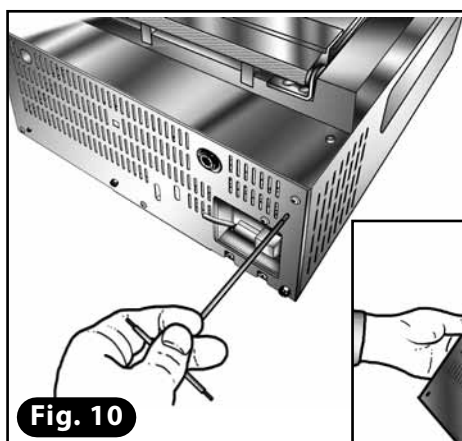
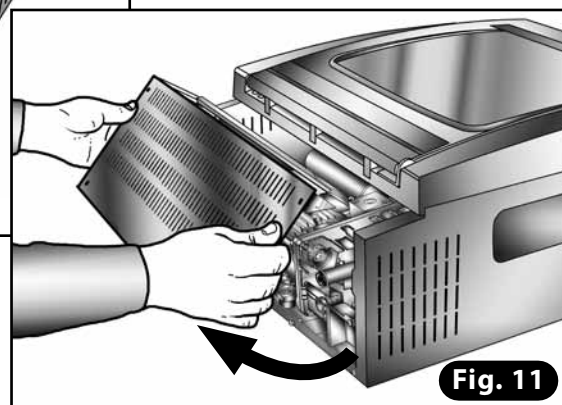
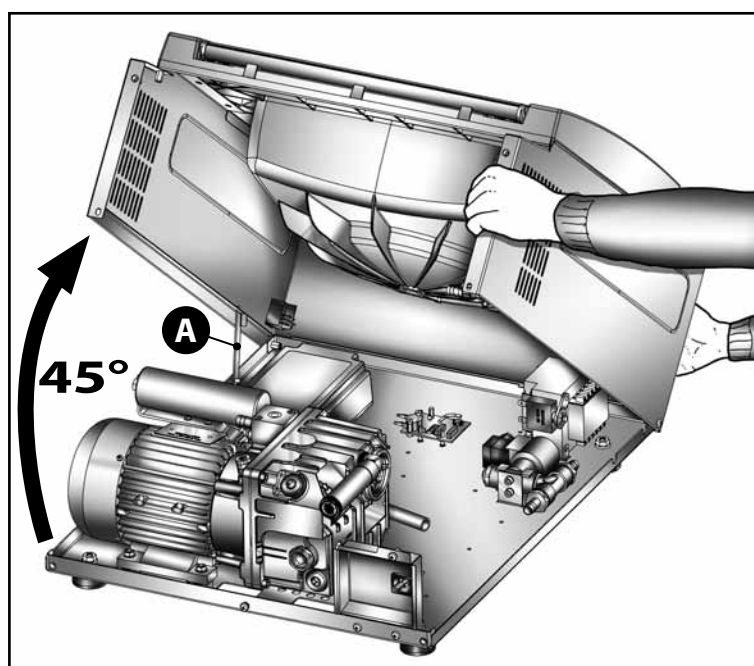
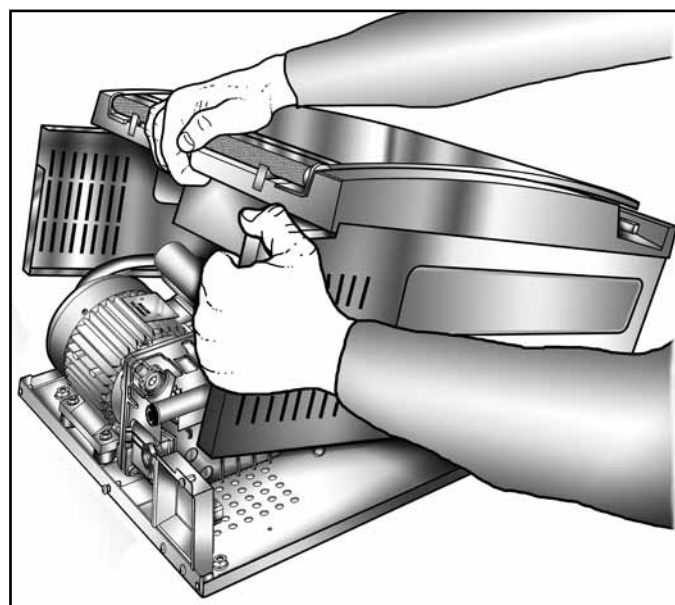
MAINTENANCE

- Remove the Teflon cover ruined by the bar (**Fig. 4-5**).
- Position the new Teflon cover on the support, facing the finished part toward the bottom (**Fig. 6**).
- Push the sealing bar onto the support (**Fig. 7**).
- Check that the Teflon cover is properly stretched without any folds.
- Screw in the screws used to secure the sealing bar to the support.
- Place the sealing bar back in the vacuum chamber, making sure it engages properly with the electrical contacts.
- Run a sealing test



15.3 Replacement of pump oil

- 1) Run the pump for about 10 minutes until the oil is fluid, with the appliance in Jar mode (press the **PUMP** key).
- 2) Stop the pump by pressing the **STOP** key.
- 3) Turn the appliance off using the **ON/OFF** switch and disconnect the plug from the mains.
- 4) Remove the PE fillers from the vacuum chamber (**Fig. 8**).
- 5) Remove the back panel, unscrewing the screws using an Allen wrench (**Fig. 9-10-11**).
- 6) Lift the casing with both hands and open it by about 45°. Lock the casing in place using the special rod (**A**) (**Fig. 12**).


Fig. 8

Fig. 9

Fig. 10

Fig. 11

Fig. 12

- 7) Use an Allen wrench to unscrew the oil filling cap at the top of the pump (Fig. 13).
- 8) Place a sufficiently large container (0.5 L) near the drain hole (Fig. 14). Using the same Allen wrench, unscrew the drain cap and leave the oil to flow into the container for about 10 minutes.
- 9) Screw the drain cap back on to the lower part of the pump and proceed to refill the pump with oil up to the correct level: the oil level should correspond with the upper centreline in the inspection window (Fig. 15).
- 10) Screw the filling cap back on.
- 11) Lower the casing onto the base, making sure it is correctly positioned.
- 12) Reassemble the rear panel.

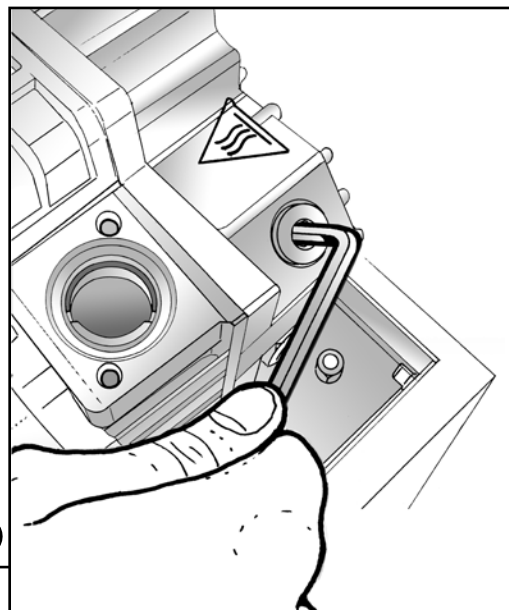


Fig. 13

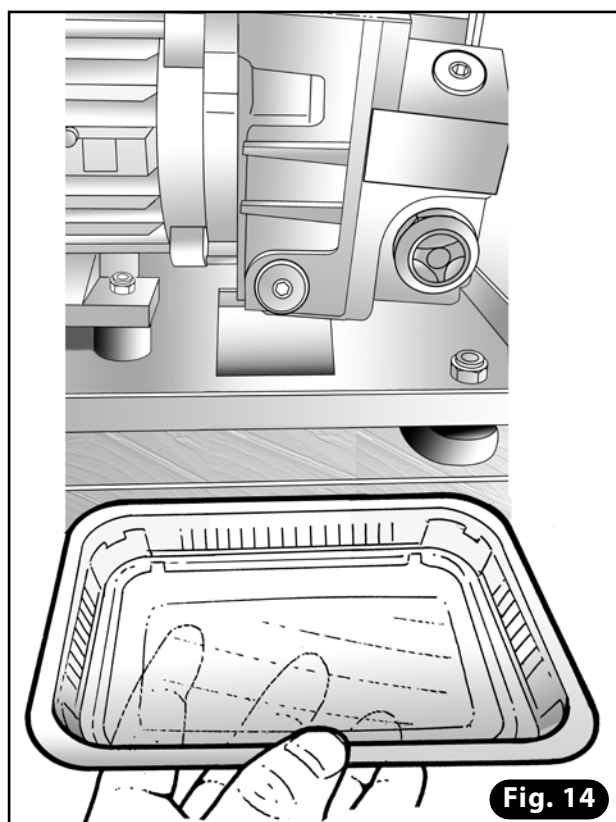
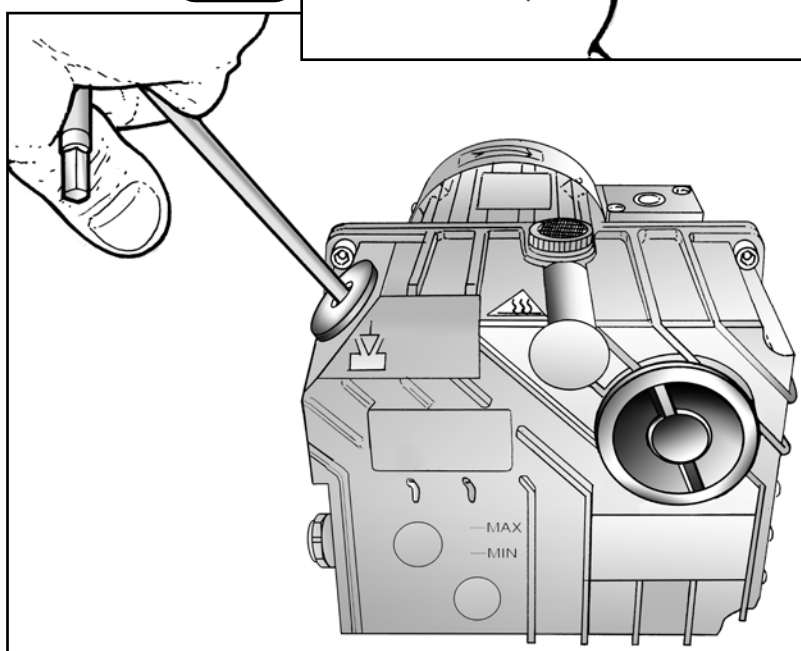


Fig. 14

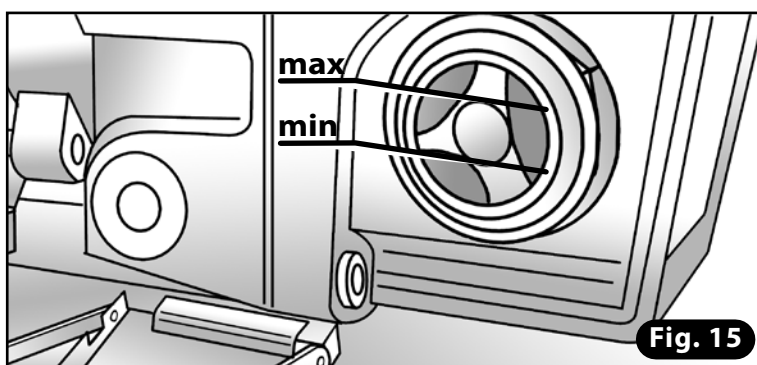
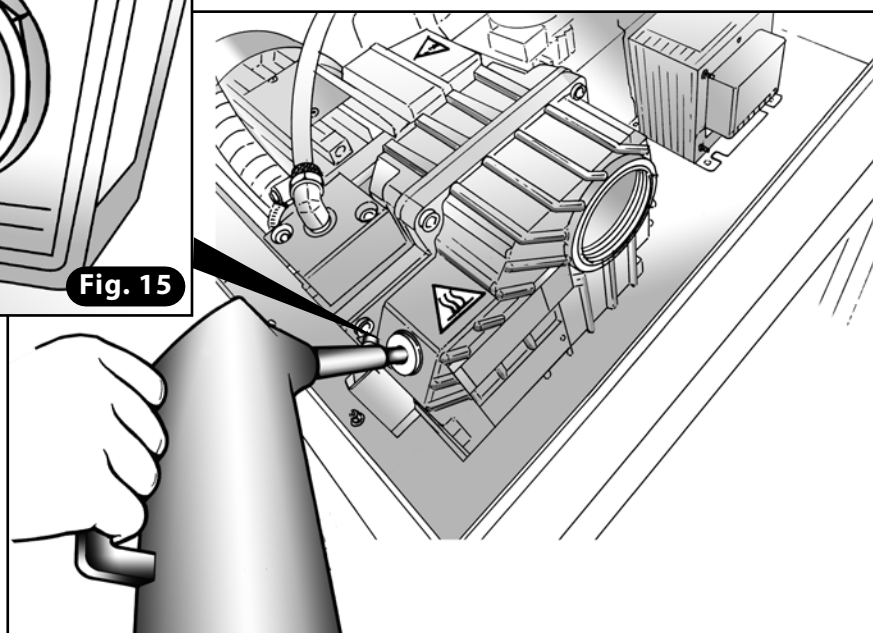
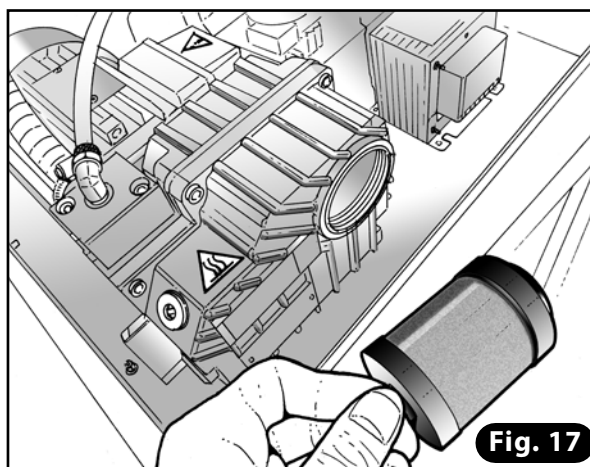
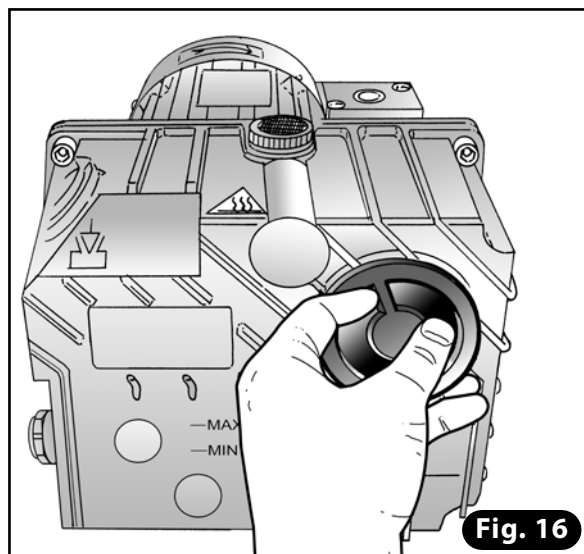
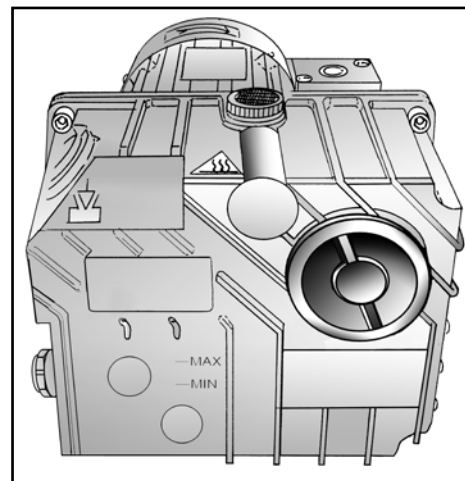


Fig. 15



15.4 Replacement of exhaust filter

- 1) To reach the pump, follow the procedure explained from points 3 to 6 under "Replacement of pump oil".
- 2) Unscrew the exhaust filter cap located on the body of the pump using pliers. Remove the exhaust filter (**Fig. 16-17**).
- 3) Position the new filter with the O-ring and use the pliers to screw on the new cap supplied with the filter.
- 4) Close the appliance again following the procedure explained from points 11 to 12 under "Replacement of pump oil".



15.5 Replacement of pump shutter

- 1) To reach the pump, follow the procedure explained from points 3 to 9 under "Replacement of pump oil".
- 2) Locate the pump intake block on which the clear tube is fastened with a metal coil **A**, which connects the pump to the vacuum chamber.
- 3) Using an Allen wrench, unscrew the two screws securing the block. Lift the intake block (**Fig. 1**).
- 4) Remove first the rubber shutter, then the steel one. Check the condition of the entire accessible intake section, and if necessary clean it with a cloth soaked in alcohol (**Fig. 2**).

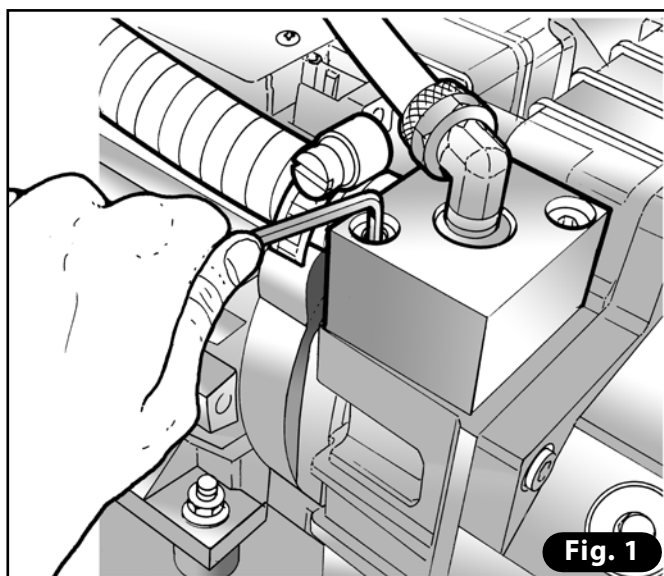
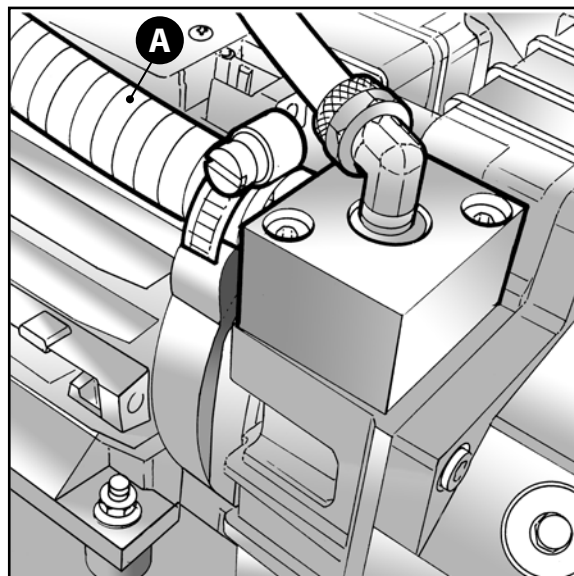


Fig. 1

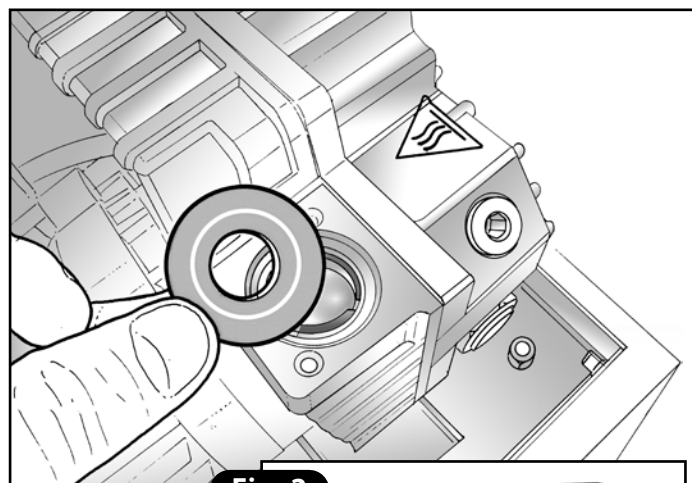


Fig. 2

- 5) Insert the new rubber and steel shutters (**Fig. 3**).
- 6) Re-insert the intake block and tighten the two fastening screws (**Fig. 1**).
- 7) Close the appliance again following the procedure explained from points 11 to 12 under "Replacement of pump oil".

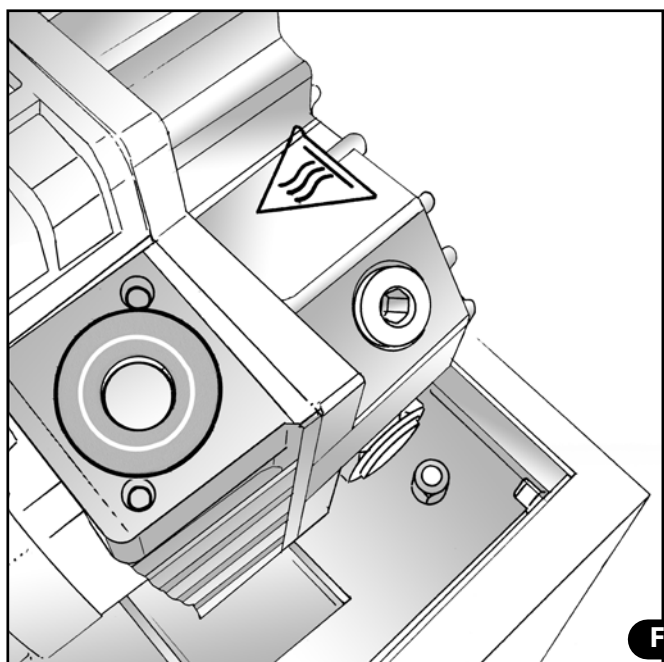
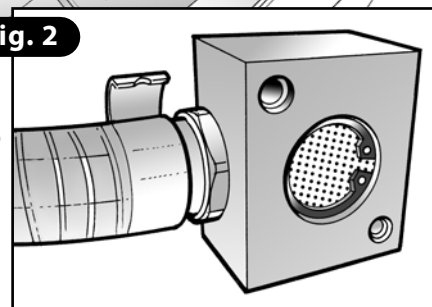
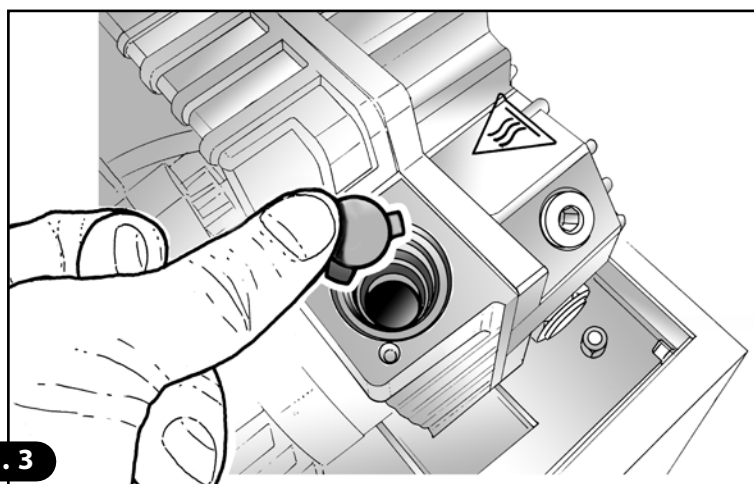
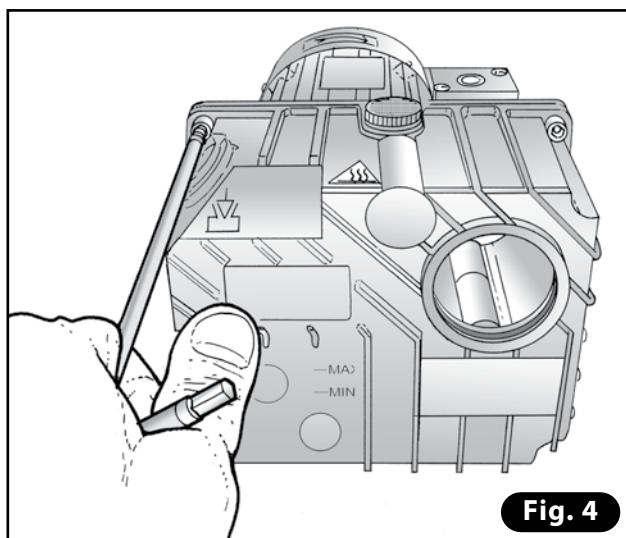
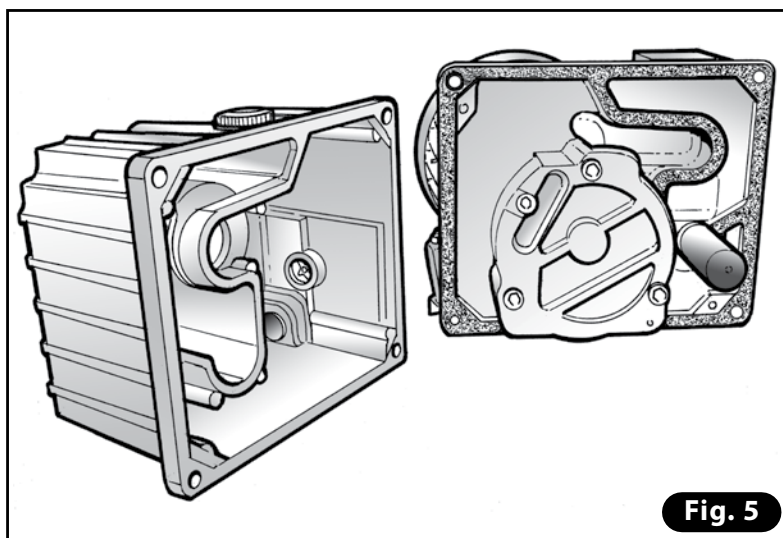


Fig. 3



15.6 Oil tank cleaning

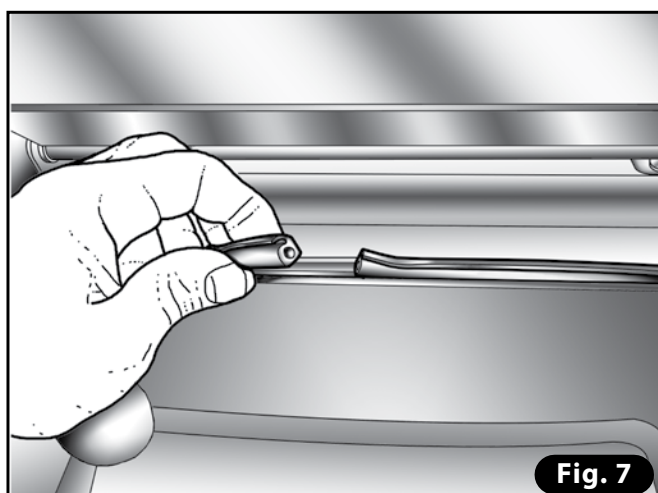
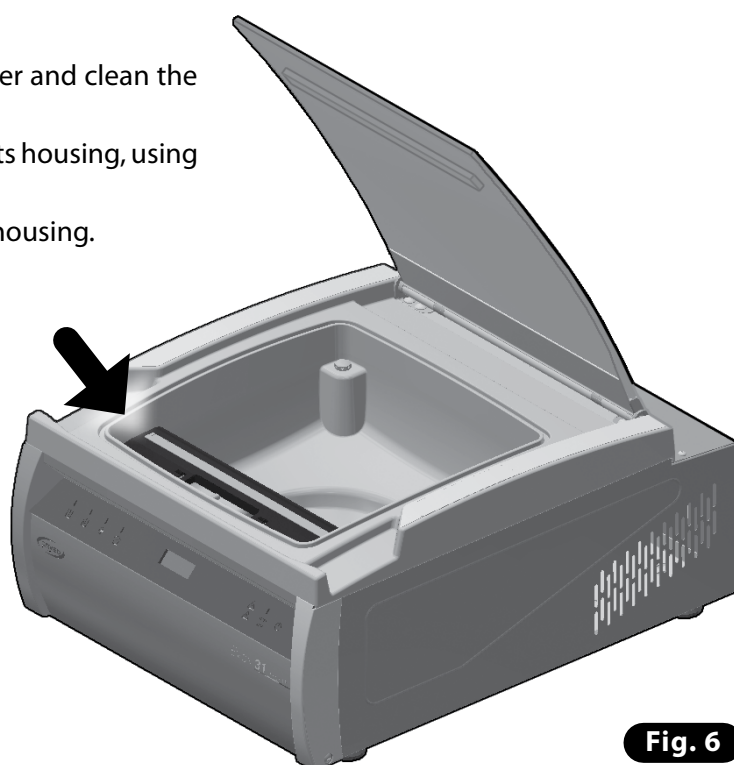
- 1) To reach the pump, follow the procedure explained from points 3 to 6 under "Replacement of pump oil".
- 2) Drain the pump oil as described under "Replacement of pump oil".
- 3) Unscrew the screws on the oil tank and remove it (**Fig. 4**).
- 4) Clean all parts of the tank thoroughly using a cloth soaked in the same oil used in the pump (**Fig. 5**).
- 5) Clean the gasket housing thoroughly and insert a new one if the old one is worn or damaged.
- 6) Screw the tank back in.
- 7) Top up the oil, then close the machine following the procedure explained from points 9 to 12 under "Replacement of pump oil".


Fig. 4

Fig. 5

15.7 Replacement of vacuum chamber gasket

If a vacuum is not generated in the chamber during an operating cycle and the gasket is visibly damaged, it should be replaced. **A Cutter is needed to cut the gasket.**

- 1) Lift the lid.
- 2) Remove the gasket on the edge of the vacuum chamber and clean the housing of any dirt or residue (**Fig. 6**).
- 3) Insert the new gasket, pressing it all the way down into its housing, using the cutter to cut it to size (**Fig. 7**).
- 4) Run an empty cycle to allow the gasket to adjust in its housing.


Fig. 7

Fig. 6

16. TECHNICAL DATA

Dimensions	495 × 600 × 288 mm
Weight	29 Kg
Power supply voltage	220 ÷ 240 V
Frequency	50/60 Hz
Power	450 W
Absorbed current	2.2 A
Installation	Top-mount
Vacuum chamber volume	17.1 l
Operating length of sealing bar	306 mm

17. WARRANTY

It is standard for all **ORVED** products to be subjected to severe quality and functional tests before installation to protect and safeguard Client interests.

Coverage

ORVED guarantees its products against all manufacturing and processing defects and undertakes to replace any parts found to be defective by the manufacturer, free of charge.

Duration

ORVED guarantees **EVOX 31 HI-LINE** for a period of 12 months from the sale date shown on the purchase document.

General terms

ORVED warranty terms:

- The warranty covers only the free replacement of components found to be defective by **ORVED** or any of its authorised representatives.
- ORVED** liability is limited to the sole replacement of parts found to be defective; under no circumstances shall **ORVED** respond to claims for compensation of any other type.
- Disputed and/or defective products shall be returned to **ORVED** and all transport expenses for the delivery of parts shall be entirely borne by the Client.
- Normal wear and tear of components is not covered by the warranty.
- The warranty period shall not be extended following repairs.

Invalidation of warranty

In addition to the natural expiry of the warranty period, the warranty shall be considered null and void in the following cases:

- Tampering with, alteration in any way or removal of the appliance's identification plate, without **ORVED S.p.A.** having been promptly notified.
- Changes made to the device or its parts without the prior written consent of **ORVED S.p.A.** In addition to invalidating the warranty, any tampering with the device or its parts shall relieve **ORVED S.p.A.** of all liability for any injury/damage to persons, animals or property.
- Failure to follow the instructions in this manual.
- Use of the appliance for purposes different to those specified in this manual.
- Damage or accidents suffered by the appliance caused by external factors.
- Use, repairs and/or maintenance of the appliance by non-specialised personnel.

18. USEFUL NOTES

Purchase date: _____

Details of Dealer:

Name: _____

Address: _____

Phone: _____

Fax: _____

Details of Manufacturer: Orved S.p.A. with SOLE SHAREHOLDER

Tel.: 0039 0421 54387 • Fax: 0039 0421 333100 • Email: orved@orved.it • <http://www.orved.it>

Nearest recommended Service Centre:

Name: _____

Address: _____

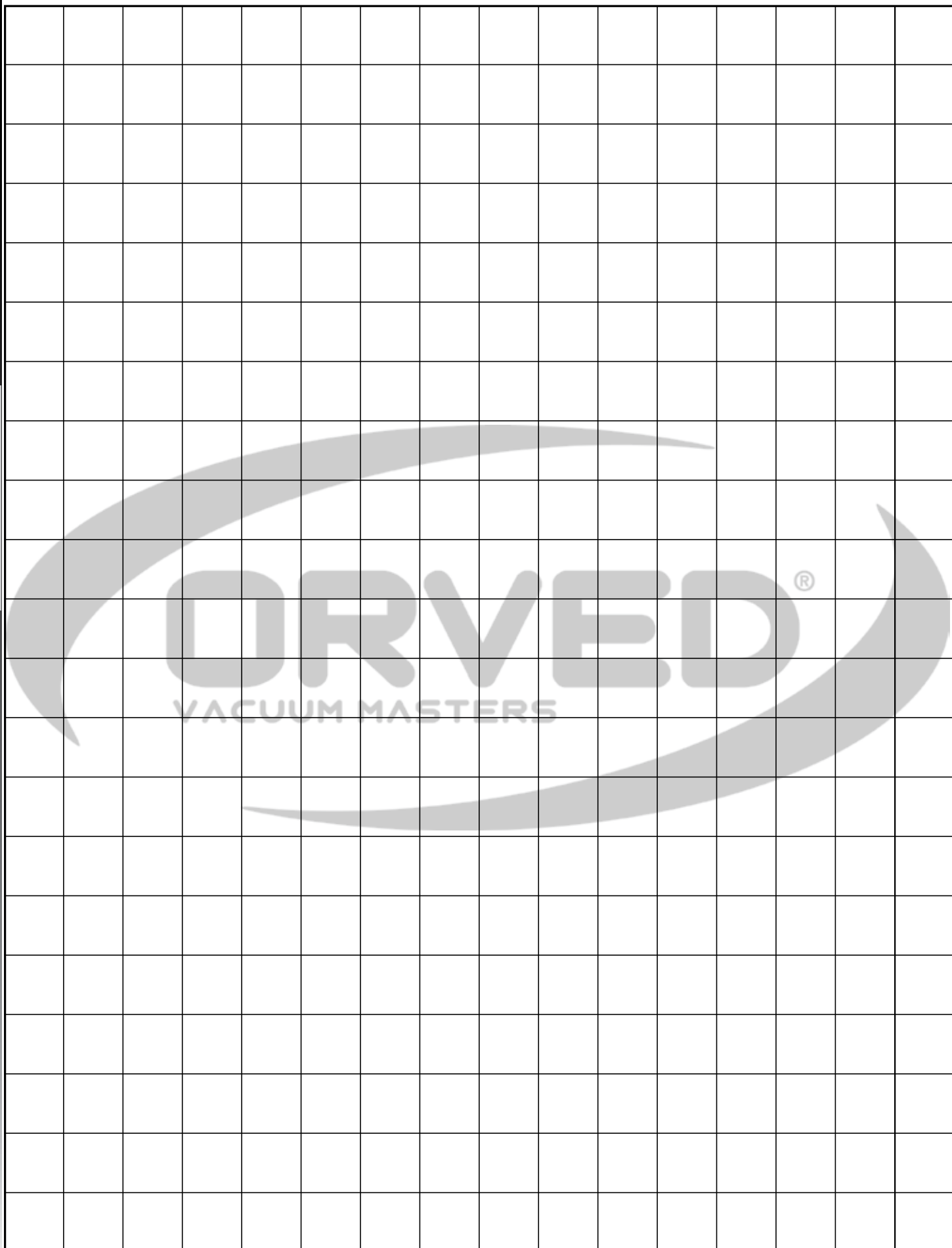
Phone: _____

Fax: _____

19. SPARE PARTS

To receive technical assistance and order spare parts, register free of charge at:

<http://www.orved.it/service/>





***Evox 31** Hi-Line*



ITALIANO

INDICE

1. Indicazioni per la sicurezza ed avvertenze	49
1.1 Uso previsto	49
1.2 Bambini	49
1.3 Sicurezza tecnica	50
1.4 Impiego corretto	51
1.5 Pulizia e manutenzione	51
2. Consigli per la salvaguardia dell'ambiente	52
3. Descrizione confezionatrice	52
4. Pannello comandi	53
5. Prima di utilizzare EVOX 31 HI-LINE	54
5.1 Impostazione lingua	54
5.2 Pulizia preliminare della camera vuoto e del coperchio	54
6. Realizzare il sottovuoto in buste	55
7. Realizzare il sottovuoto in contenitori	58
7.1 Contenitori in vasca	58
7.2 Contenitori esterni	60
8. Realizzare confezioni con atmosfera modificata	62
9. Funzioni speciali: cicli chef	64
9.1 Sughi	64
9.2 Marinature in buste	67
9.3 Infusioni in buste	69
9.4 Pulizia cozze e vongole in contenitori senza coperchio	71
9.5 Marinatura in contenitori	73
10. Dopo l'uso	75
11. Pulizia e manutenzione	75
11.1 Pulizia esterna	75
11.2 Pulizia vasca	75
11.3 Pulizia barra saldante	75
11.4 Pulizia adattatore per sottovuoto esterno	75
11.5 Ciclo di deumidificazione dell'olio della pompa (H2OUT)	75
12. Ciclo di deumidificazione dell'olio della pompa (H2OUT)	76
12.1 Avviamento manuale del ciclo di deumidificazione dell'olio pompa (H2OUT)	79
13. Ricerca guasti	77
14. Installazione	79
14.1 Istruzioni di sicurezza	79
14.2 Premessa	79
14.3 Dati di targa	80
14.4 Trasporto e movimentazione	81
14.5 Installazione	81
15. Manutenzione	83
15.1 Sostituzione della barra saldante completa	83
15.2 Sostituzione del Teflon di copertura della barra saldante	83
15.3 Sostituzione dell'olio della pompa	85
15.4 Sostituzione del filtro disoleatore	87
15.5 Sostituzione dell'otturatore pompa	88
15.6 Pulizia del serbatoio olio	89
15.7 Sostituzione guarnizione vasca	89
16. Dati tecnici	90
17. Garanzia	90
18. Annotazioni utili	91
19. Ricambi	91

1. INDICAZIONI PER LA SICUREZZA ED AVVERTENZE

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

1.1 Uso Previsto

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

1.2 Bambini

- Tenere lontano dall'apparecchio i bambini al di sotto degli otto anni oppure sorvegliarli costantemente.
- Bambini con età maggiore di otto anni possono utilizzare l'apparecchio senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come farlo e se sono in grado di farlo in tutta sicurezza. E' importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.
- Sorvegliare i bambini che si trovano nelle immediate vicinanze della confezionatrice. Non permettere loro di giocare.
- Tenere lontani i bambini dall'apparecchio finché la barra saldante e la linea di saldatura si sono raffreddati in modo da evitare qualsiasi rischio di scottatura.
- Il materiale di imballaggio (sacchetti di plastica, parti in polistirolo, etc.) deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini in quanto potenziale fonte di pericolo.
- Rottamare l'apparecchio seguendo le norme locali per lo smaltimento dei rifiuti e consegnarlo negli appositi punti di raccolta, non lasciandolo incustodito neanche per pochi giorni essendo una fonte di pericolo per un bambino.

1.3 Sicurezza tecnica

- A causa di lavori d'installazione e manutenzione straordinaria o riparazione mal eseguiti possono insorgere gravi pericoli per l'utente. Fare eseguire questo tipo di interventi solamente da personale qualificato ed autorizzato dal costruttore.
- Fare particolare attenzione alle condizioni generali del coperchio (presenza di crepe, scheggiature, graffi e segni profondi). Eventuali danni potrebbero causare un'implosione, con grave pericolo per l'utente. Non utilizzare mai l'apparecchio se il coperchio risulta danneggiato.
- Nell'apparecchio è installata una pompa vuoto ad olio. Non inclinare o capovolgere mai l'apparecchio per evitare che l'olio trabocchi.
- Il funzionamento corretto dell'apparecchio è garantito solo se esso è collegato ad impianti elettrici a norma di legge ed assolutamente corrispondenti (tensione, frequenza) ai dati indicati sulla targhetta dell'apparecchio. In caso di dubbi far controllare l'impianto da un elettricista specializzato.
- La sicurezza elettrica è garantita solo se l'apparecchio è allacciato ad un regolare impianto di messa a terra. Assicurarsi che questa fondamentale condizione per la sicurezza sia verificata. In caso di dubbi far controllare l'impianto da un elettricista specializzato.
- Prese multiple o prolunghe non garantiscono la necessaria sicurezza (pericolo d'incendio). Non collegare pertanto l'apparecchio utilizzando questo tipo di dispositivi.
- Se si toccano o modificano componenti elettrici o meccanici possono verificarsi infortuni e guasti all'apparecchio. Evitare assolutamente di aprire l'involucro dell'apparecchio.
- Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato, esso deve essere sostituito da un centro di assistenza autorizzato.
- Se si stacca la spina o se il cavo non è dotato di una spina, accertarsi che l'apparecchio venga allacciato alla rete elettrica da un elettricista qualificato.
- Nel caso notiate delle anomalie dell'apparecchiatura (ad esempio il cavo elettrico di alimentazione danneggiato o il mancato funzionamento del pannello comandi) non utilizzare la macchina ed avvisare tempestivamente il vostro centro di assistenza autorizzato.
- Non utilizzare l'apparecchio con mani bagnate oppure se si è a contatto con l'acqua.
- Il diritto di garanzia decade se la confezionatrice non viene riparata da un centro di assistenza autorizzato.
- Sostituire eventuali pezzi guasti o difettosi esclusivamente con pezzi di ricambio originali forniti dal vostro rivenditore.
- In caso di interruzione di corrente elettrica nel corso del processo di sottovuoto, il vuoto rimane nella camera e il coperchio non può essere aperto. Non cercare in nessun caso di aprire il coperchio con la forza o con l'ausilio di utensili. Al ripristino dell'alimentazione elettrica sarà nuovamente possibile aprire il coperchio.
- Per eseguire lavori di manutenzione straordinaria, di installazione o di riparazione, staccare l'apparecchio dalla rete elettrica, estraendo la spina dalla presa elettrica oppure, se la presa risulta non accessibile, disattivare l'impianto elettrico al quale è allacciato l'apparecchio mediante il corrispondente interruttore generale. Prima di effettuare i lavori di riparazione o installazione, accertarsi che l'apparecchio risulti effettivamente scollegato dalla rete.
- Al momento della rottamazione, rendere l'apparecchio inservibile tagliando il cavo di alimentazione rimuovendo il coperchio in modo che i bambini non possano accedere facilmente all'interno dell'apparecchio.

1.4 Impiego corretto

- Pericolo di scottatura! Dopo la procedura di sigillatura della busta, la barra saldante e la sigillatura della busta stessa risultano molto calde. Non toccare la barra saldante e la linea di saldatura immediatamente dopo il processo di sigillatura.
- Pericolo d'incendio! Non conservare materiali e sostanze facilmente infiammabili nelle immediate vicinanze della confezionatrice.
- Eventuali danni al coperchio possono causare un'implosione. Non appoggiare alcun oggetto sul coperchio e non urtare con alcun tipo di oggetto sulla sua superficie. In caso di urto accidentale con il coperchio, esaminare attentamente se è stato danneggiato. In caso di dubbio, rivolgetevi al centro di assistenza tecnica autorizzato.
- Non utilizzare l'apparecchio ed il coperchio come superficie di lavoro, di appoggio o per tagliare.
- Confezionate sempre alimenti raffreddati a 3°C: si ottengono i migliori risultati di conservazione. Inoltre, si evita la formazione di vapori che possono causare disturbi nel funzionamento della confezionatrice. Monitorare il processo di sottovuoto con attenzione e qualora si scorga la formazione di bollicine nei liquidi, evitarne la fuoriuscita anticipando la sigillatura.
- Se liquidi giungono all'aspirazione della pompa, essa si può danneggiare.
- Prima di utilizzare contenitori o vasi di qualsiasi tipo, assicuratevi che essi siano sufficientemente robusti da resistere al sottovuoto anche se posti in frigorifero, in modo da evitare l'implosione che può risultare pericolosa per l'utente.

1.5 Pulizia e manutenzione

- Per pulire l'apparecchio utilizzare solo panni umidi e prodotti disinfettanti e detergenti non aggressivi. Non utilizzare spugne o panni abrasivi per evitare di danneggiare le superfici in acciaio e le superfici del coperchio.
- Acqua o vapore potrebbero giungere a parti sotto tensione e causare un corto circuito. Non utilizzare mai acqua corrente o apparecchi di pulizia a vapore.
- La pulizia e la regolare manutenzione spettante all'utilizzatore, non possono essere operate da bambini senza supervisione.

2. CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

1) Imballo:

Il materiale di imballo è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio. Per lo smaltimento seguire le normative locali. Il materiale di imballaggio (sacchetti di plastica, parti in polistirolo, etc.) deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini in quanto potenziale fonte di pericolo.

2) Rottamazione/Smaltimento:

L'apparecchio è stato realizzato con materiale riciclabile. Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assicurandosi che questo apparecchio sia rottamato in modo corretto, contribuite a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.



Il simbolo sull'apparecchio, o sulla documentazione di accompagnamento, indica che questo apparecchio non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

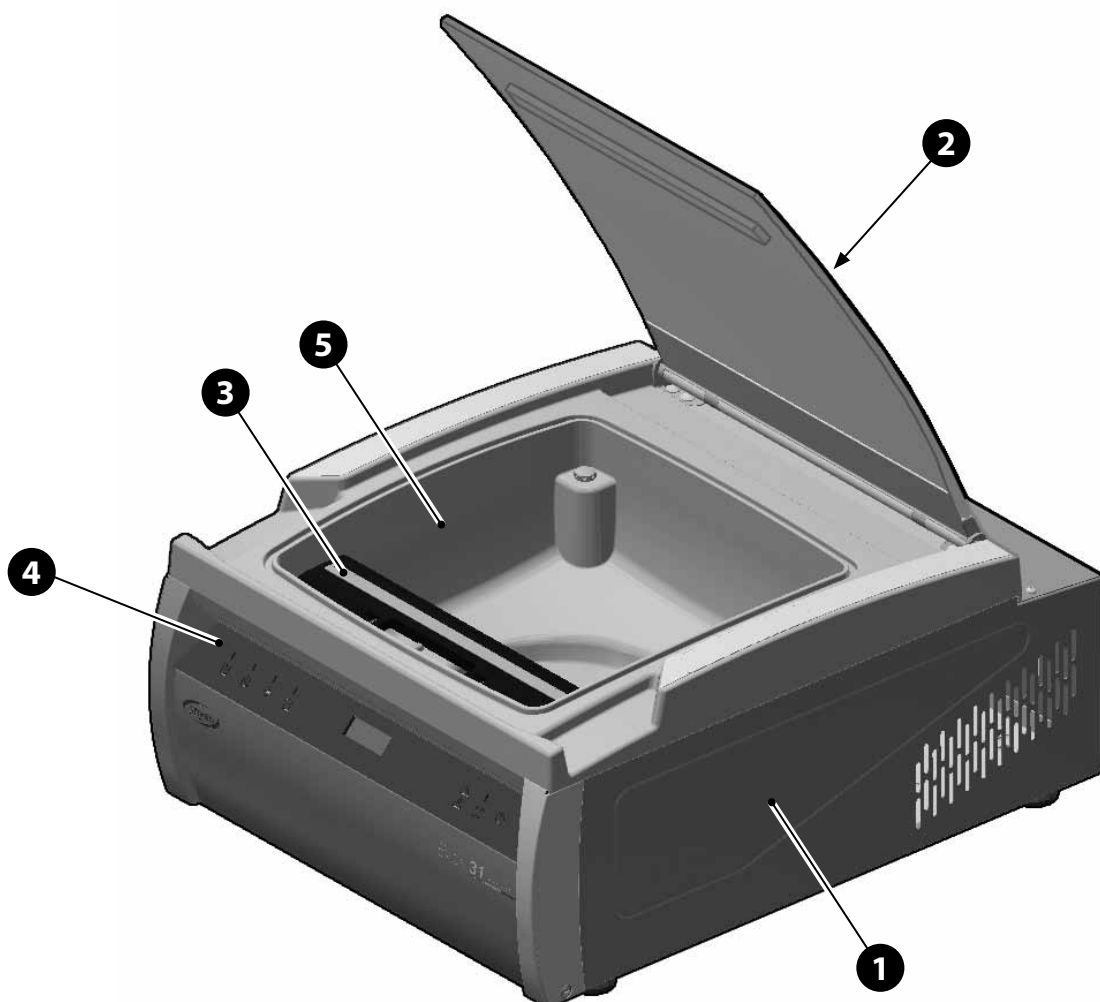
Al momento della rottamazione, rendere l'apparecchio inservibile tagliando il cavo di alimentazione rimuovendo il coperchio in modo che i bambini non possano accedere facilmente all'interno dell'apparecchio.

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

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

3. DESCRIZIONE CONFEZIONATRICE

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



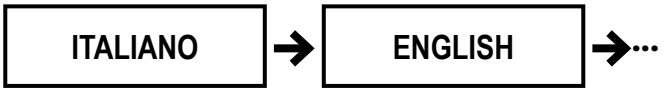
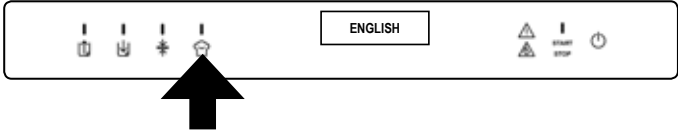
4. PANNELLO COMANDI



NR	DESCRIZIONE
1	Spia di segnalazione programmi di vuoto per buste o contenitori
2	Tasto di selezione programmi di vuoto per buste o contenitori
3	Spia di segnalazione programmi di vuoto per buste con GAS
4	Tasto di selezione programmi di vuoto per buste con GAS
5	Spia di segnalazione della sigillatura
6	Tasto di selezione dell'intensità di sigillatura per i cicli con buste
7	Spia di segnalazione dei cicli "Chef Sous Vide"
8	Tasto di selezione dei cicli "Chef Sous Vide"
9	Segnale di allarme
10	Segnale ciclo di deumidificazione dell'olio della pompa (H2OUT)
11	Segnale di avvio / interruzione ciclo
12	Tasto Avvio / Interruzione ciclo
13	Tasto ON/OFF confezionatrice
14	Display

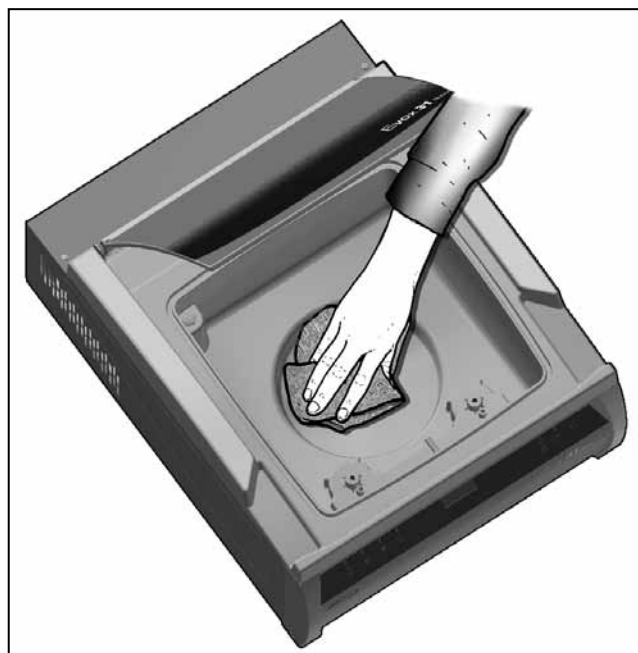
5. PRIMA DI UTILIZZARE EVOX 31 HI-LINE

5.1 Impostazione lingua

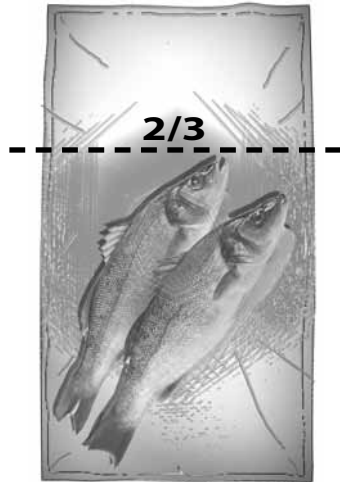
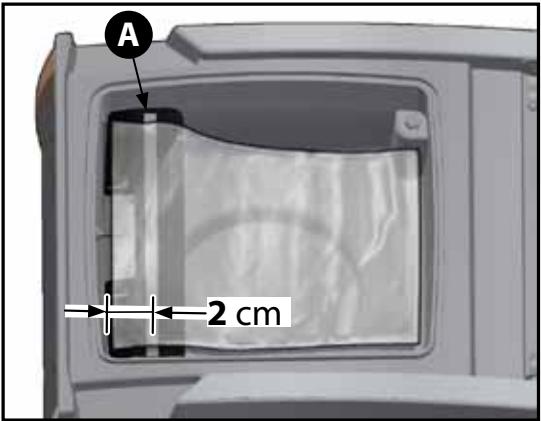
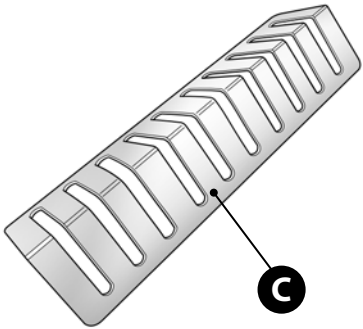
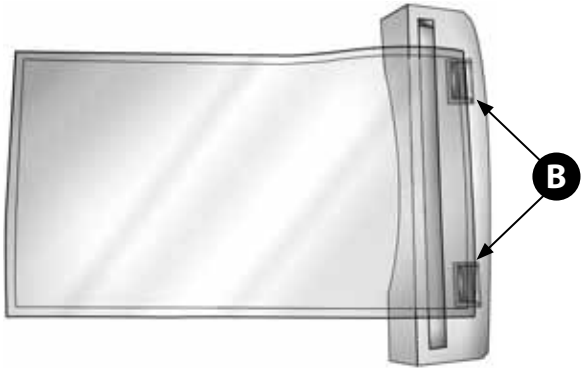
Fase	Descrizione	Immagine
1	Premere 2"  per accendere la confezionatrice.	
2	Durante l'accensione iniziale: attendere l'accensione del tasto  e subito dopo tenerlo premuto per 5 secondi.	
3	Sul Display lampeggia la lingua attualmente impostata.	
4	Premere  o  per scorrere l'elenco delle lingue disponibili.	
5	Premere  per confermare la selezione.	
6	La confezionatrice si spegne ritornando in Stand-by.	
7	Alla successiva accensione, il Display visualizzerà i testi nella lingua scelta.	

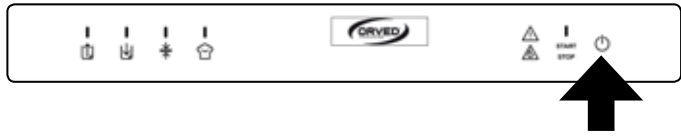
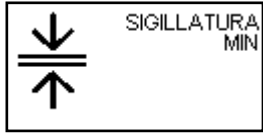
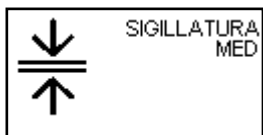
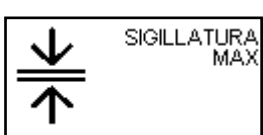
5.2 Pulizia preliminare della camera vuoto e del coperchio

- Prima di mettere in funzione la macchina è necessario eseguire la pulizia della camera a vuoto e del coperchio utilizzando un panno morbido inumidito con acqua potabile.
- Si raccomanda di non servirsi di detergenti aggressivi, pagliette inox, raschietti o sostanze abrasive, acide o aggressive che potrebbero danneggiare irrimediabilmente le superfici interne della camera a vuoto.



6. REALIZZARE IL SOTTOVUOTO IN BUSTE

Fase	Descrizione	Immagine
1	Scegliere la busta in funzione dell'utilizzo (conservazione o cottura), adatta alle dimensioni del prodotto: il prodotto non deve occupare più di 2/3 del volume utile della busta. Introdurre alimenti raffreddati a 3°C.	
2	Aprire il coperchio ed assicurarsi che la camera a vuoto ed il prodotto da confezionare siano asciutti. Fare attenzione a non sporcare o bagnare la parte interna in prossimità dell'apertura della busta.	
3	Appoggiare la busta in posizione centrata sulla barra saldante (A) e fermarla sotto la Clip (B). Se un prodotto solido eccede il volume della vasca, è possibile utilizzare una busta più grande gofrata, posta all'esterno della confezionatrice. Posizionare l'accessorio (C) per buste esterne e posizionare la busta.	  
4	Chiudere il coperchio dell'apparecchio.	

Fase	Descrizione	Immagine
5	Premere 2"  per accendere la confezionatrice.	
6	Premere sopra l'icona  e selezionare il ciclo Sottovuoto in buste desiderato.	
7	Premendo ripetutamente l'icona , il display visualizza il ciclo selezionato: Solo Saldatura. Nessun effetto di conservazione. Da utilizzare per: • Chiudere buste. Conservazione. Da utilizzare per: • Conservazione di prodotti crudi o cotti, solidi o liquidi non sensibili allo schiacciamento. Cottura. Da utilizzare per: • Confezionamento, in buste adatte alla cottura, prodotti da cuocere con tecnica Sous Vide. Vuoto Buste esterne. Da utilizzare per: • Confezionare, in buste gofrate, prodotti solidi di dimensioni che eccedono la vasca.	   
8	Premere  per impostare il livello di saldatura. MIN: indicato per buste solo conservazione. Spessore < 70µ. MED: indicato per buste sottovuoto con spessore fino a 95µ. MAX: indicato per buste sottovuoto con spessore oltre 95µ fino a 150µ e buste in alluminio non a soffietto.	  
9	Premere START per avviare il programma.	
10	Premere leggermente il coperchio in modo da far innescare il vuoto.	
11	Il ciclo termina con la sigillatura della busta e l'aria rientra nella vasca.	
12	Aprire il coperchio ed estrarre la busta.	

E' possibile interrompere il ciclo in qualsiasi momento:

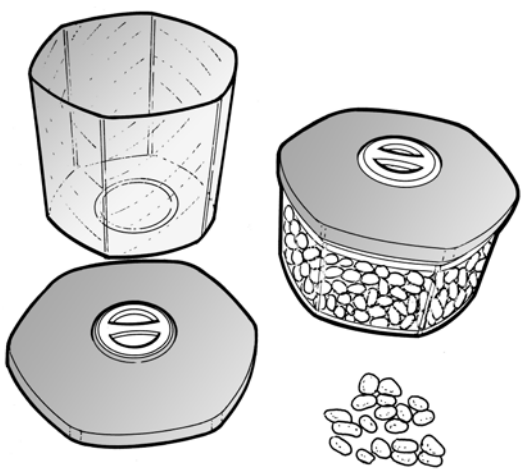
Premere STOP . L'aria rientra nella vasca.	
---	--

E' possibile anticipare la saldatura della busta:

Premere  . La busta viene sigillata e l'aria rientra nella vasca.	
--	--

7. REALIZZARE IL SOTTOVUOTO IN CONTENITORI

7.1 Contenitori in vasca

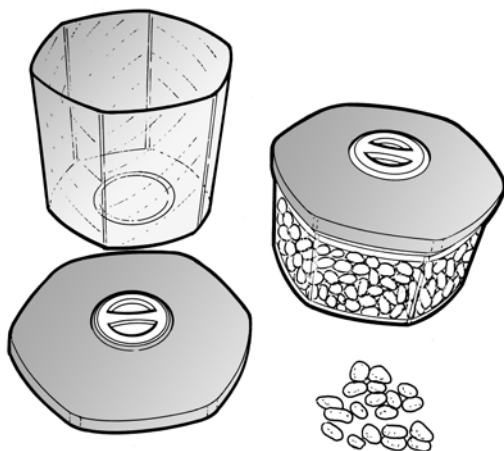
Fase	Descrizione	Immagine
1	Scegliere un contenitore adatto al sottovuoto, che possa entrare nella vasca e che, una volta inserito, rimanga a circa 1 cm dal coperchio chiuso della confezionatrice.	
2	Inserire il prodotto nel contenitore e chiuderlo. Limiti di riempimento: • Prodotti solidi: 100% • Brodi,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

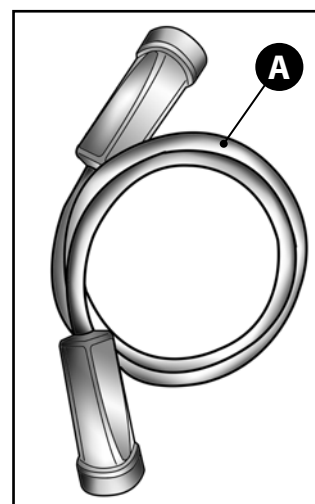
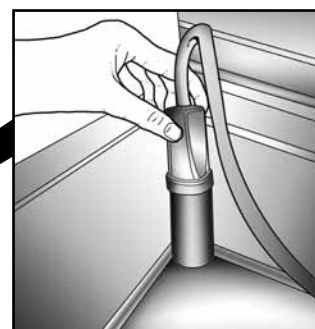
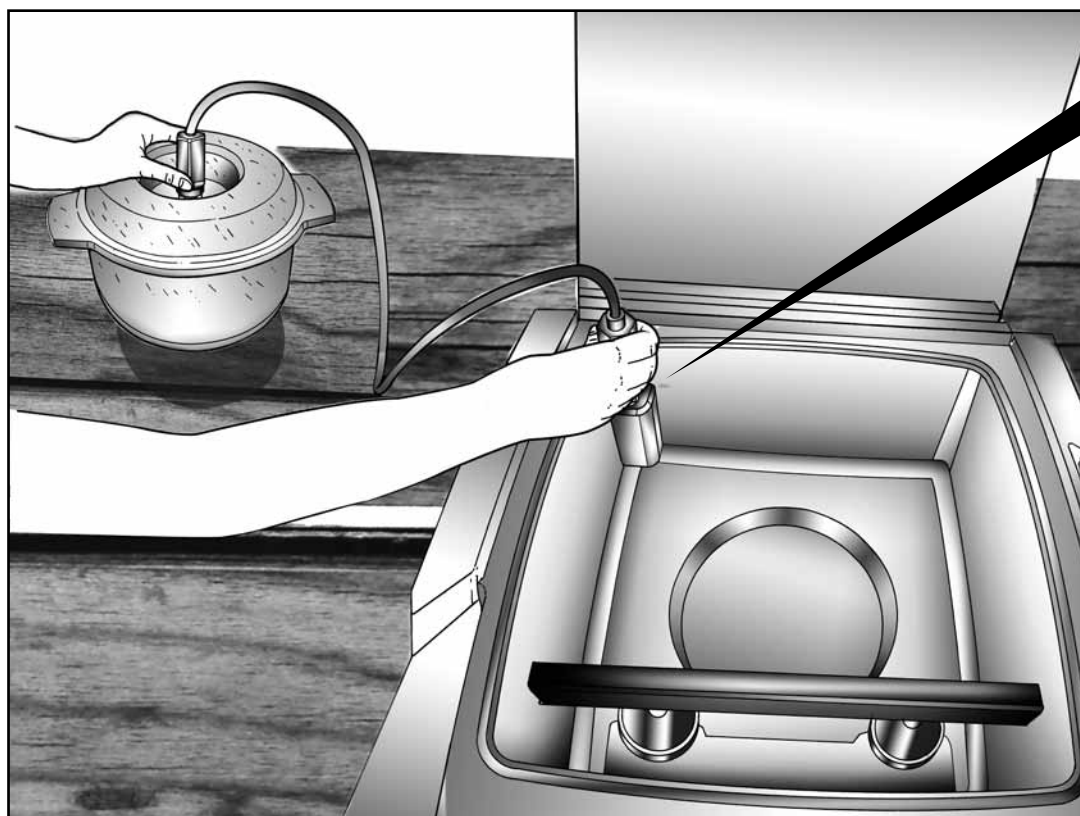
Fase	Descrizione	Immagine
6	Premere 2"  per accendere la confezionatrice.	
7	Premere sopra l'icona  e selezionare il ciclo Sottovuoto in contenitori desiderato.	
8	Premendo ripetutamente l'icona , il display visualizza il ciclo selezionato: Livello MIN. Da utilizzare per: - Riconfezionamento vasi con coperchio a vite. Solo sigillatura coperchio. Livello MED. Da utilizzare per: - Realizzare un vuoto parziale con contenitori professionali, resistenti all'implosione, per prodotti destinati a successiva pastorizzazione e/o sterilizzazione. Livello MAX. Da utilizzare per: - Realizzare il vuoto massimo in contenitori professionali.	  

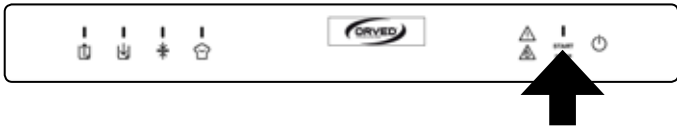
E' possibile interrompere il ciclo in qualsiasi momento:

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

7.2 Contenitori esterni

Fase	Descrizione	Immagine
1	Scegliere un contenitore adatto al sottovuoto.	
2	Inserire il prodotto nel contenitore e chiuderlo. Limiti di riempimento: • Prodotti solidi: 100% • Brodi, infusi: 1/2 • Salse, sughi: 1/3 • Creme, salse con panna: 1/4 • Prodotti a base di uova o albume: 1/6 Introdurre alimenti raffreddati a 3°C.	
3	Aprire il coperchio della confezionatrice.	
4	Innestare l'accessorio (A) per i contenitori esterni nella vasca e sul coperchio del contenitore.	



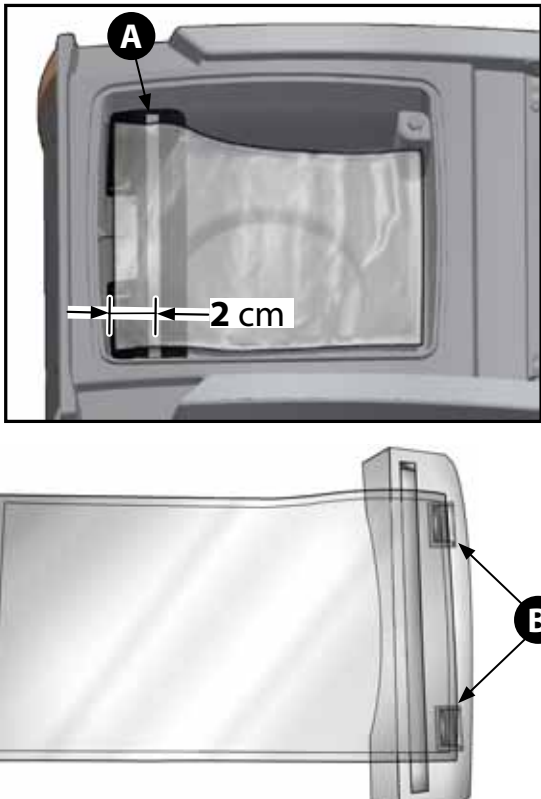
Fase	Descrizione	Immagine
5	Premere 2"  per accendere la confezionatrice.	
6	Premere sopra l'icona  e selezionare il ciclo Sottovuoto in contenitori desiderato.	
7	Premendo ripetutamente l'icona , il display visualizza il ciclo selezionato: Livello MIN. Da utilizzare per: - Riconfezionamento vasi con coperchio a vite. Solo sigillatura coperchio. Livello MED. Da utilizzare per: - Realizzare un vuoto parziale con contenitori professionali, resistenti all'implosione, per prodotti destinati a successiva pastorizzazione e/o sterilizzazione. Livello MAX. Da utilizzare per: - Realizzare il vuoto massimo in contenitori professionali.	  
8	Premere START per avviare il programma.	
9	Premere leggermente il coperchio del contenitore in modo da far innescare il vuoto.	
10	Al termine del ciclo togliere l'accessorio dalla vasca.	

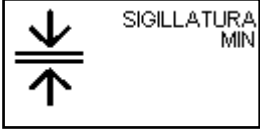
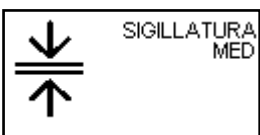
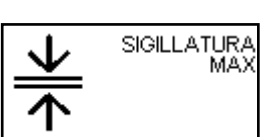
E' possibile interrompere il ciclo in qualsiasi momento:

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

8. REALIZZARE CONFEZIONI CON ATMOSFERA MODIFICATA

Prima di procedere la realizzazione della confezione, assicurarsi che la bombola del GAS per l'atmosfera modificata sia allacciata e che la pressione del GAS sia di 1 bar.

Fase	Descrizione	Immagine
1	Scegliere la busta in funzione dell'utilizzo (conservazione o cottura), adatta alle dimensioni del prodotto: il prodotto non deve occupare più di 2/3 del volume utile della busta. Introdurre alimenti raffreddati a 3°C.	
2	Aprire il coperchio ed assicurarsi che la camera a vuoto ed il prodotto da confezionare siano asciutti. Fare attenzione a non sporcare o bagnare la parte interna in prossimità dell'apertura della busta.	
3	Appoggiare la busta in posizione centrata sulla barra saldante (A), inserendo l'ugello di immissione del gas nel lembo aperto e fermarla sotto le Clip (B).	

Fase	Descrizione	Immagine
4	Chiudere il coperchio dell'apparecchio.	
5	Premere 2"  per accendere la confezionatrice.	
6	Premere sopra l'icona  e selezionare il ciclo di atmosfera modificata desiderato.	
7	Premendo ripetutamente l'icona , il display visualizza il ciclo con GAS selezionato: Vuoto massimo con rientro GAS MIN. Da utilizzare per: - prodotti da proteggere dallo schiacciamento Vuoto massimo con rientro GAS MED. Da utilizzare per: - confezionamento in atmosfera modificata, con l'immissione 40% di GAS Vuoto massimo con rientro GAS MAX. Da utilizzare per: - confezionamento in atmosfera modificata, con l'immissione 50% di GAS.	  
8	Premere  per impostare il livello di saldatura. MIN: indicato per buste solo conservazione. Spessore < 70µ. MED: indicato per buste sottovuoto con spessore fino a 95µ. MAX: indicato per buste sottovuoto con spessore oltre 95µ fino a 150µ e buste in alluminio non a soffietto. Selezionando il ciclo "GAS MED" e "GAS MAX", è consigliabile impostare il livello di saldatura MAX a prescindere dal tipo di buste utilizzato.	  
9	Premere START per avviare il programma.	
10	Premere leggermente il coperchio in modo da far innescare il vuoto.	
11	Il ciclo termina con la sigillatura della busta e l'aria rientra nella vasca.	
12	Aprire il coperchio ed estrarre la busta.	

FUNZIONI SPECIALI: CICLI CHEF

E' possibile interrompere il ciclo in qualsiasi momento:

Premere **STOP**.

L'aria rientra nella vasca.



E' possibile anticipare la saldatura della busta:

Premere .

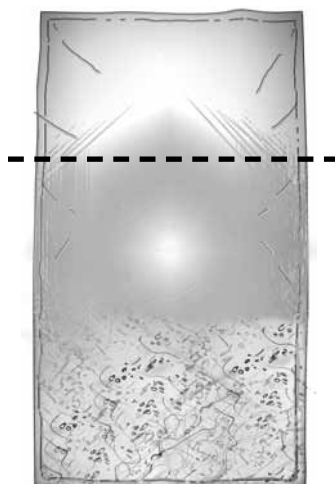
La busta viene sigillata e l'aria rientra nella vasca.

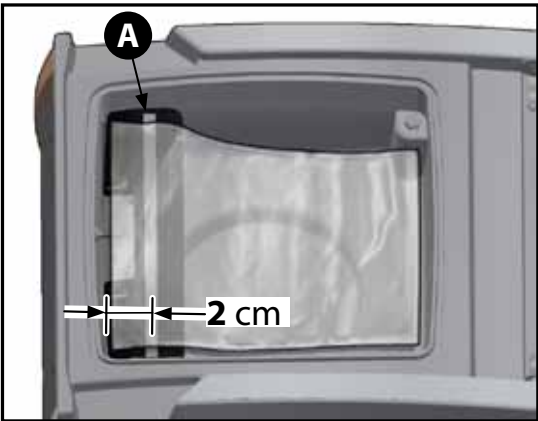
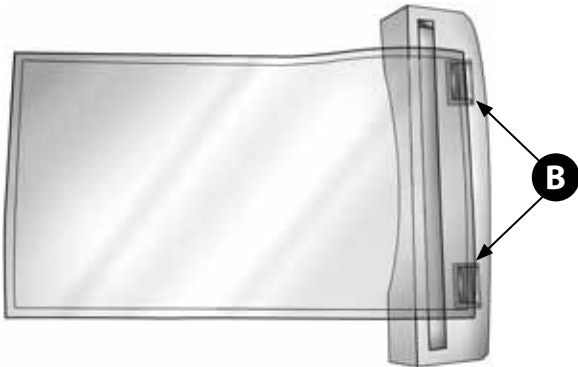


9. FUNZIONI SPECIALI: CICLI CHEF

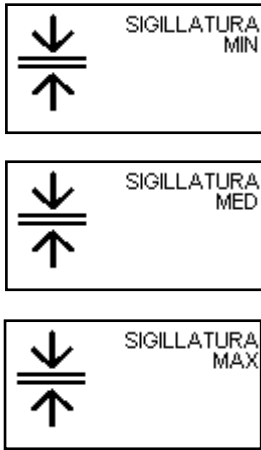
9.1 Sughi

- Sughi di pomodoro, ragù, amatriciana.

Fase	Descrizione	Immagine
1	Scegliere la busta in funzione dell'utilizzo (conservazione o cottura), adatta alle dimensioni del prodotto. Introdurre alimenti raffreddati a 3°C.	
2	Aprire il coperchio ed assicurarsi che la camera a vuoto ed il prodotto da confezionare siano asciutti. Fare attenzione a non sporcare o bagnare la parte interna in prossimità dell'apertura della busta.	

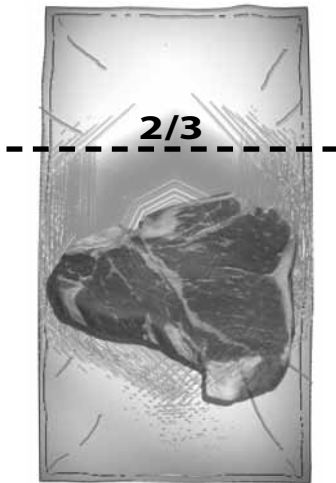
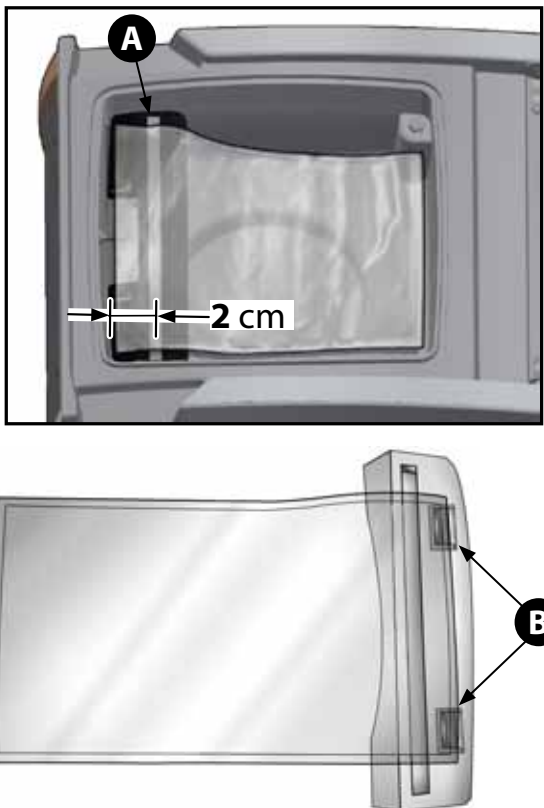
Fase	Descrizione	Immagine
3	Appoggiare la busta in posizione centrata sulla barra saldante (A) e fermarla sotto la Clip (B) .	 
4	Chiudere il coperchio dell'apparecchio.	
5	Premere 2"  per accendere la confezionatrice.	
6	Premere  per selezionare i cicli Chef.	
7	Premere ripetutamente  per selezionare il programma: Sughi.	

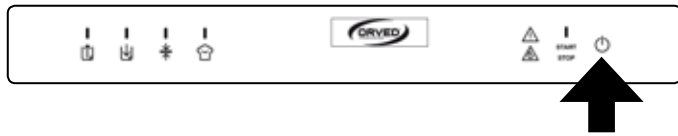
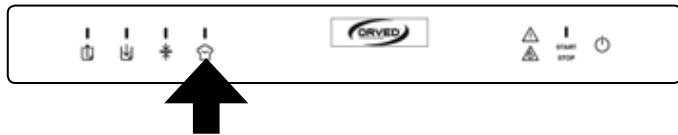
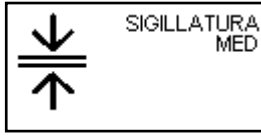
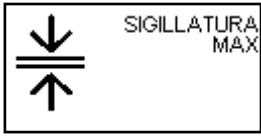
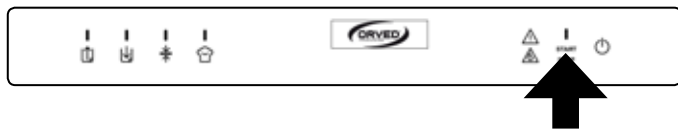
FUNZIONI SPECIALI: CICLI CHEF

Fase	Descrizione	Immagine
8	Premere  per impostare il livello di saldatura. MIN: indicato per buste solo conservazione. Spessore < 70μ. MED: indicato per buste sottovuoto con spessore fino a 95μ. MAX: indicato per buste sottovuoto con spessore oltre 95μ fino a 150μ e buste in alluminio non a soffietto.	
9	Premere START per avviare il programma.	
10	Premere leggermente il coperchio in modo da far innescare il vuoto.	
11	Il ciclo termina con la sigillatura della busta e l'aria rientra nella vasca.	
12	Aprire il coperchio ed estrarre la busta.	

9.2 Marinature in buste

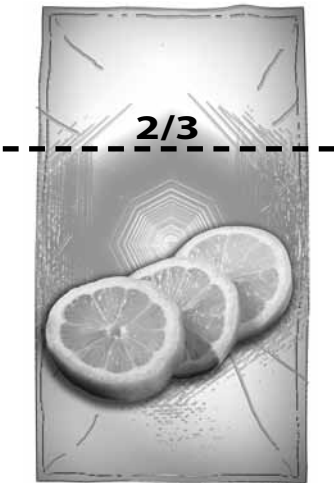
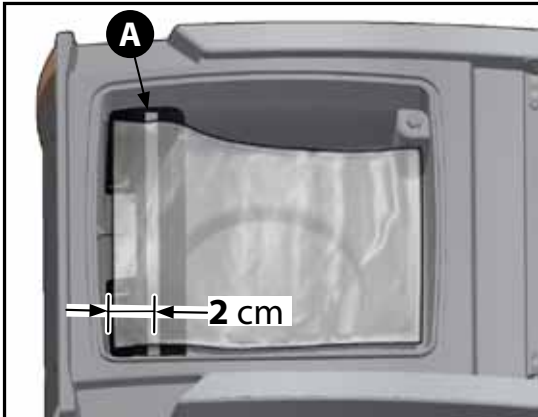
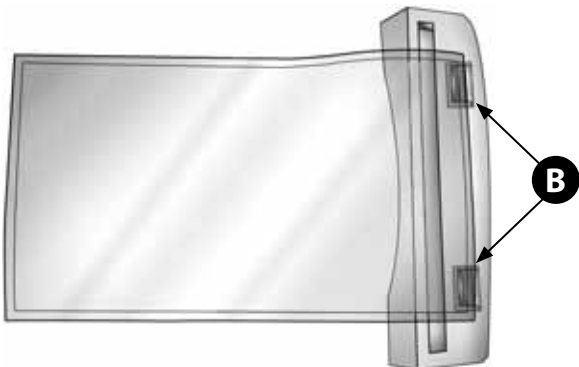
- Marinatura di carne, pesce e verdure in busta.

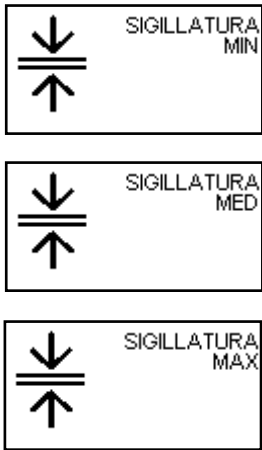
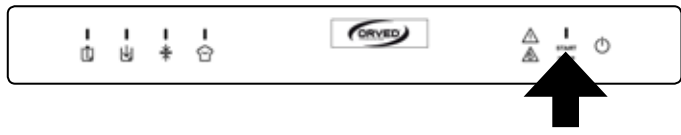
Fase	Descrizione	Immagine
1	Scegliere la busta adatta alle dimensioni del prodotto: il prodotto non deve occupare più di 2/3 del volume utile della busta. Introdurre alimenti raffreddati a 3°C.	
2	Aprire il coperchio ed assicurarsi che la camera a vuoto ed il prodotto da confezionare siano asciutti. Fare attenzione a non sporcare o bagnare la parte interna in prossimità dell'apertura della busta.	
3	Appoggiare la busta in posizione centrata sulla barra saldante (A) e fermarla sotto la Clip (B).	

Fase	Descrizione	Immagine
4	Chiudere il coperchio dell'apparecchio.	
5	Premere  per accendere la confezionatrice.	
6	Premere  per selezionare i cicli Chef.	
7	Premere ripetutamente  per selezionare il programma: Marinature in buste.	
8	Premere  per impostare il livello di saldatura. MIN: indicato per buste solo conservazione. Spessore < 70µ. MED: indicato per buste sottovuoto con spessore fino a 95µ. MAX: indicato per buste sottovuoto con spessore oltre 95µ fino a 150µ e buste in alluminio non a soffiato.	  
9	Premere START per avviare il programma.	
10	Premere leggermente il coperchio in modo da far innescare il vuoto.	
11	Il ciclo termina con la sigillatura della busta e l'aria rientra nella vasca.	
12	Aprire il coperchio ed estrarre la busta.	

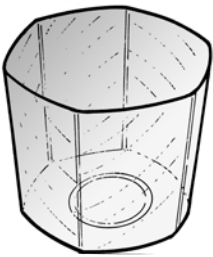
9.3 Infusioni in buste

- Infusioni a freddo di aromi. Adatto a successiva cottura sottovuoto.

Fase	Descrizione	Immagine
1	Scegliere la busta adatta alle dimensioni del prodotto: il prodotto non deve occupare più di 2/3 del volume utile della busta.	
2	Aprire il coperchio ed assicurarsi che la camera a vuoto ed il prodotto da confezionare siano asciutti. Fare attenzione a non sporcare o bagnare la parte interna in prossimità dell'apertura della busta.	
3	Appoggiare la busta in posizione centrata sulla barra saldante (A) e fermarla sotto la Clip (B).	 

Fase	Descrizione	Immagine
4	Chiudere il coperchio dell'apparecchio.	
5	Premere 2"  per accendere la confezionatrice.	
6	Premere  per selezionare i cicli Chef.	
7	Premere ripetutamente  per selezionare il programma: Infusioni in buste.	
8	Premere  per impostare il livello di saldatura. MIN: indicato per buste solo conservazione. Spessore < 70µ. MED: indicato per buste sottovuoto con spessore fino a 95µ. MAX: indicato per buste sottovuoto con spessore oltre 95µ fino a 150µ e buste in alluminio non a soffiato.	
9	Premere START per avviare il programma.	
10	Premere leggermente il coperchio in modo da far innescare il vuoto.	
11	Il ciclo termina con la sigillatura della busta e l'aria rientra nella vasca.	
12	Aprire il coperchio ed estrarre la busta.	

9.5 Pulizia cozze e vongole in contenitori senza coperchio

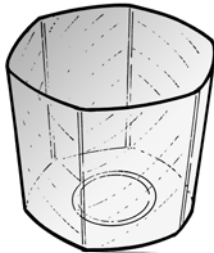
Fase	Descrizione	Immagine
1	Scegliere un contenitore adatto, che possa entrare nella vasca e che, una volta inserito, rimanga a circa 1 cm dal coperchio chiuso della confezionatrice.	
2	Inserire le cozze o vongole nel contenitore senza superare i 2/3 del contenitore. Non mettere il coperchio.	
3	Coprire i molluschi con una soluzione di acqua di mare (1 litro di acqua fredda, 20 grammi di sale ben disciolti).	
4	Aprire il coperchio e fare attenzione a non sporcare o bagnare la parte interna della vasca.	
5	Inserire il contenitore nella vasca.  Assicurarsi che il contenitore sia distante dal coperchio di almeno 1 cm, altrimenti NON procedere e cambiare contenitore.	
6	Chiudere il coperchio dell'apparecchio.	

FUNZIONI SPECIALI: CICLI CHEF

Fase	Descrizione	Immagine
7	Premere 2"  per accendere la confezionatrice.	
8	Premere  per selezionare i cicli Chef.	
9	Premere ripetutamente  per selezionare il programma: Pulizia Cozze e Vongole.	
10	Premere START per avviare il programma.	
11	Premere leggermente il coperchio in modo da far innescare il vuoto.	
11	Il ciclo termina con il rientro dell'aria nella vasca.	
12	Aprire il coperchio ed estrarre il contenitore.	

9.6 Marinatura in contenitori

- Marinatura di carne e pesce, in contenitore senza coperchio.

Fase	Descrizione	Immagine
1	Scegliere un contenitore adatto al sottovuoto, che possa entrare nella vasca e che, una volta inserito, rimanga a circa 1 cm dal coperchio chiuso della confezionatrice.	
2	Inserire nel contenitore 20 ml di liquido di marinatura ogni 100 g di prodotto e chiudere il coperchio del contenitore. Introdurre alimenti sufficientemente freddi: con prodotti raffreddati a 3°C (temperatura da frigorifero) si ottengono i migliori risultati.	
3	Aprire il coperchio della confezionatrice.	
4	Inserire il contenitore nella vasca.  Assicurarsi che il contenitore sia distante dal coperchio di almeno 1 cm, altrimenti NON procedere e cambiare contenitore.	

Fase	Descrizione	Immagine
5	Chiudere il coperchio dell'apparecchio.	
7	Premere 2"  per accendere la confezionatrice.	
8	Premere  per selezionare i cicli Chef.	
9	Premere ripetutamente  per selezionare il programma: Marinatura in contenitori.	
10	Premere START per avviare il programma.	
11	Premere leggermente il coperchio in modo da far innescare il vuoto.	
11	Il ciclo termina con il rientro dell'aria nella vasca.	
12	Aprire il coperchio ed estrarre il contenitore.	

E' possibile interrompere il ciclo in qualsiasi momento:

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

E' possibile anticipare la saldatura della busta:

Premere  . La busta viene sigillata e l'aria rientra nella vasca.	
--	--

10. DOPO L'USO

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

11. PULIZIA E MANUTENZIONE

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

11.1 Pulizia esterna

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

11.2 Pulizia vasca

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

11.3 Pulizia barra saldante

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

11.4 Pulizia adattatore per sottovuoto esterno

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

11.5 Ciclo di deumidificazione dell'olio della pompa (H2OUT)

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

Evov 31 vi segnala:

- a) Quando state confezionando prodotti troppo liquidi o caldi con l'accensione della spia



CICLO DI DEUMIDIFICAZIONE DELL'OLIO DELLA POMPA (H2OUT)

- b) Quando la prestazione decade a causa di un frequente confezionamento di prodotti troppo liquidi o caldi al punto da non garantire un buon livello di vuoto. In questo caso, si accende la spia  che vi obbliga ad eseguire il ciclo di deumidificazione dell'olio della pompa (H2OUT).

E' inoltre possibile avviare il ciclo di deumidificazione (H2OUT) manualmente, come descritto nel successivo capitolo.

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

- 1) Confezionare il prodotto sempre freddo, possibilmente a 3-4°C. Più il prodotto è caldo, più si riduce la durata della conservazione (per la formazione di batteri) e maggiore è la formazione di condensa all'interno della pompa.
- 2) Eseguite almeno una volta alla settimana il ciclo di deumidificazione dell'olio pompa. Nel caso siano stati confezionati prodotti liquidi, al termine del lavoro eseguite un ciclo di deumidificazione (H2OUT).
- 3) Se l'apparecchio viene usato solo saltuariamente, prima di confezionare i prodotti, eseguite un ciclo di deumidificazione dell'olio della pompa (H2OUT).

12. CICLO DI DEUMIDIFICAZIONE DELL'OLIO DELLA POMPA (H2OUT)

- La confezionatrice avvisa la necessità di avviare un CICLO DI DEUMIDIFICAZIONE DELL'OLIO DELLA POMPA (H2OUT) quando si accende il segnale .
- Rimuovere dalla vasca qualsiasi oggetto e liquido residuo.
- Premere **START**.
- Attendere il termine del ciclo. La durata è di circa 20'. In caso d'interruzione anticipata, il ciclo dovrà essere ripetuto.

12.1 Avviamento manuale del ciclo di deumidificazione dell'olio pompa (H2OUT)



AVVISO IMPORTANTE: l'avviamento del ciclo di deumidificazione (H2OUT) è irreversibile e deve essere portato a termine. In caso d'interruzione anticipata, il ciclo dovrà essere ripetuto.

- Premere per 5 secondi il tasto  fino a quando sul display appare la scritta AVVIA H2OUT PREMI START, avviare il ciclo premendo **START** ed attendere la conclusione del ciclo, che dura circa 20 minuti.

13. RICERCA GUASTI

La maggior parte dei problemi che si verificano durante l'uso quotidiano della confezionatrice, può essere eliminata personalmente. La seguente tabella funge da supporto.

Richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica se non si riesce a risolvere il problema.

Problema	Causa	Soluzione
La confezionatrice non si accende.	- La confezionatrice non è alimentata. - La spina di alimentazione non è inserita nella presa.	- Controllare che ci sia alimentazione elettrica nella presa utilizzata. - Inserire la spina d'alimentazione nella presa.
La confezionatrice si è spenta.	- Mancanza alimentazione elettrica. - Guasto dell'elettronica.	- Ripristinare l'alimentazione elettrica. - Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.
I tasti non reagiscono ai comandi.	La superficie del pannello comandi è sporca o bagnata.	Pulire ed asciugare la superficie del pannello comandi.
Il coperchio non si apre.	- Si sta eseguendo un ciclo. - Non c'è alcuna spia accesa sul pannello	- E' normale che durante i cicli di funzionamento il coperchio rimanga chiuso. Attendere il termine del ciclo oppure premere STOP per interrompere il ciclo e scaricare la vasca. - Durante il ciclo è mancata l'alimentazione elettrica. NON TENTARE DI APRIRE IL COPERCHIO IN ALCUN MODO. Ripristinare l'alimentazione elettrica e attendere la decompressione della vasca.
Rimane troppa aria nel sacchetto sigillato.	- La busta non è adatta alle dimensioni del prodotto da confezionare. - Il livello di sottovuoto scelto è troppo basso. - Il prodotto è liquido.	- Utilizzare una busta di dimensioni adeguate. - Ripetere il ciclo con un livello di sottovuoto più alto. - E' normale che con un prodotto liquido rimangano alcune bolle d'aria all'interno.
La barra saldante si alza ma non viene eseguita la saldatura.	- E' intervenuta la protezione della barra saldante. - La barra saldante si è rotta.	- Ripristinare la protezione elettrica della barra saldante. Premere il tasto per ripristinare la protezione. Se il guasto si ripete: contattare il servizio di Assistenza Tecnica. - Contattare il servizio di Assistenza Tecnica.
La saldatura non è ottimale.	- Il livello di saldatura impostato non è corretto per la tipologia di busta utilizzata. - Sono stati effettuati molti cicli consecutivi con saldatura. - La busta è più grande della barra saldante. - Il bordo della busta non è stato posizionato correttamente. - Il bordo del sacchetto è sporco. - La gomma di contropressione e la barra saldante sono sporche. - La gomma di contropressione e la barra saldante sono rovinate.	- Ripetere il ciclo regolando il livello di saldatura. - Attendere almeno 2 minuti tra un ciclo e l'altro per far raffreddare la barra saldante. - Utilizzare una busta adeguata. - Posizionare il bordo della busta centralmente e che sporga circa 2 cm dalla barra saldante. - Evitare che il bordo faccia delle pieghe in corrispondenza della barra saldante. - Quando si inserisce il prodotto rovesciare il bordo della busta in modo che la parte esterna rimanga pulita. - Pulire la barra saldante e la gomma di contropressione. - Contattare il servizio di Assistenza Tecnica.

Problema	Causa	Soluzione
Lampeggia  DISPLAY: AVVIA H2OUT PREMI START	La pompa ha assorbito umidità.	Avviare il CICLO DI DEUMIDIFICAZIONE DELL'OLIO DELLA POMPA (H2OUT).
Il ciclo termina, a fine ciclo si accende  accompagnato da un segnale acustico. DISPLAY: RAFFREDDARE PRODOTTO O DIMINUIRE LIQUIDO	Prodotto troppo umido o caldo.	Eventualmente ripetere il ciclo raffreddando il prodotto oppure inserendo una minor quantità.
Durante un ciclo si accende  accompagnato da un segnale acustico. DISPLAY: MANCANZA INNESCO VUOTO	- Non si innesca il vuoto. Il coperchio non è stato chiuso. - Non si innesca il vuoto. C'è dello sporco sulla guarnizione del coperchio. - Non si innesca il vuoto. La guarnizione del coperchio si è rotta. - La pompa non parte. E' intervenuta la protezione della pompa.	- Quando si avvia il ciclo, premere leggermente il coperchio fino all'innesco del vuoto. - Pulire la vasca e la guarnizione. - Contattare il servizio di Assistenza Tecnica per la sostituzione. - Far raffreddare la confezionatrice. Se il guasto si ripete: contattare il servizio di Assistenza Tecnica.
Durante un ciclo con contenitore esterno si accende  accompagnato da un segnale acustico. DISPLAY: MANCANZA INNESCO VUOTO	- Il coperchio del contenitore esterno non è posizionato correttamente. - Il dispositivo di aspirazione esterna non è stato collegato correttamente.	- Posizionare correttamente il coperchio del contenitore esterno. - Collegare correttamente il dispositivo di aspirazione esterna alla confezionatrice e al contenitore.
Il ciclo termina, si accende  accompagnato da un segnale acustico. DISPLAY: ERROR 04	Guasto del sensore vuoto.	Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.
Durante un ciclo per buste con gas si accende  accompagnato da un segnale acustico. DISPLAY: MANCANZA GAS	- Bombola chiusa, vuota o non collegata. - Tubo di collegamento tra bombola e apparecchio schiacciato. - Elettrovalvola gas difettosa.	- Cambiare, aprire o collegare la bombola. - Sostituire il tubo. - Contattare il servizio di assistenza tecnica.

14. INSTALLAZIONE

14.1 Istruzioni di sicurezza

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

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

Non toccare la macchina con mani/piedi umidi o bagnati o senza protezioni (guanti e scarpe adeguati).

Non inserire cacciaviti, utensili da cucina o altro tra le protezioni e le parti in movimento.

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

Ogni altro uso è da ritenersi improprio e potenzialmente pericoloso.

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

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

14.2 Premessa

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

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

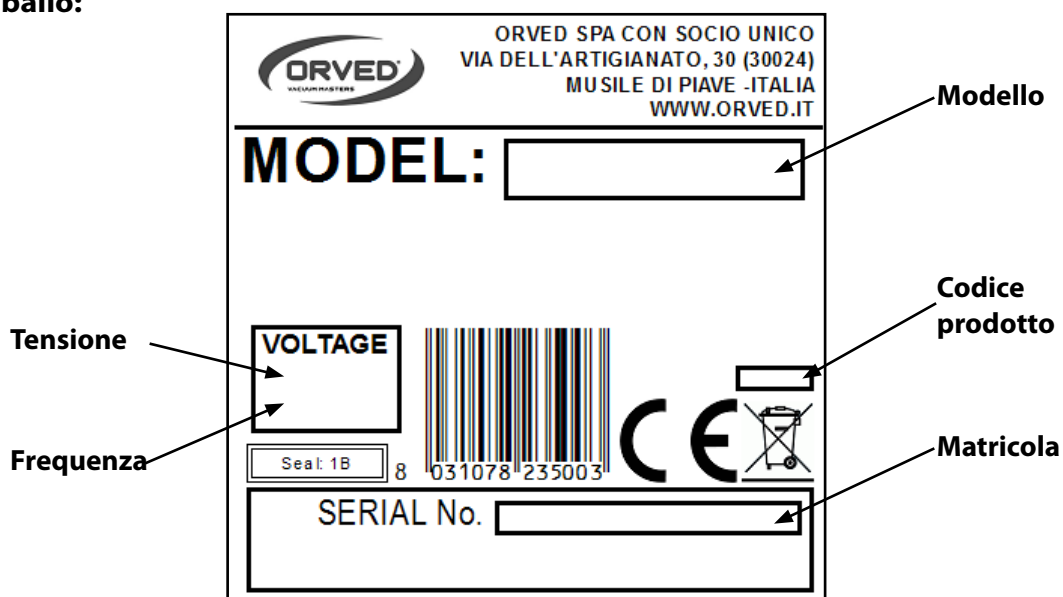
 **ATTENZIONE! La movimentazione della macchina deve essere effettuata utilizzando guanti protettivi e sempre da due persone.**

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

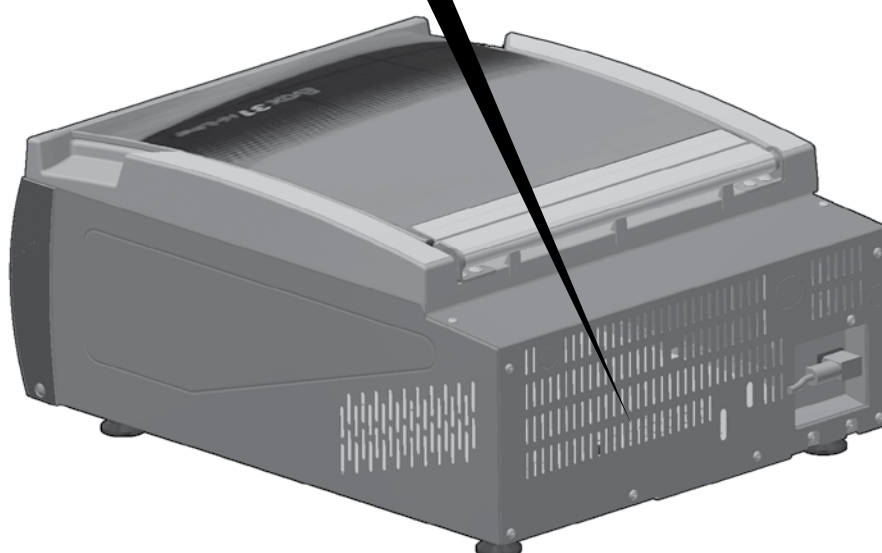
ATTENZIONE! I componenti dell'imballo possono essere potenzialmente pericolosi per bambini ed animali, assicuratevi che non vi giochino!

14.3 Dati di targa

Su imballo:



Sulla confezionatrice: montata sul retro della confezionatrice.

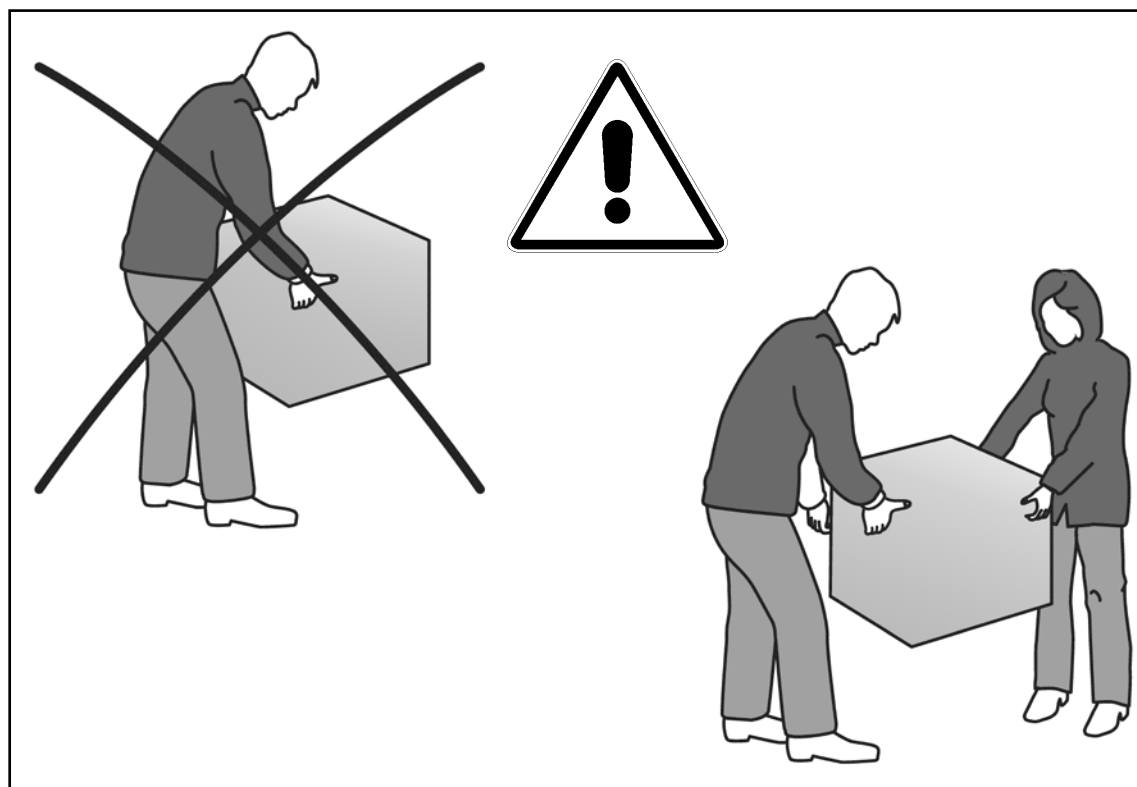


14.4 Trasporto e movimentazione

Il carico e lo scarico dell'apparecchio dal mezzo di trasporto può essere effettuato con mezzi idonei oppure con due persone.

ATTENZIONE!
 La pompa vuoto contiene olio. Mantenere l'imballo e l'apparecchio sempre in posizione orizzontale per evitare la fuoriuscita dell'olio dallo sfiato della pompa.

Per la movimentazione dell'apparecchio devono essere adottate tutte le precauzioni necessarie per non danneggiarlo e per non arrecare danni a persone o cose, rispettando le indicazioni poste sull'imballo.



14.5 installazione

- 1) **Verificate le condizioni ambientali: temperatura ambiente e ricambio d'aria.** La temperatura aria dell'ambiente di funzionamento deve essere compresa tra 10 e 35°C. L'ambiente d'installazione deve garantire sufficiente ricambio d'aria.
- 2) **Verificare che le caratteristiche elettriche indicate nei dati di targa, corrispondano con l'impianto esistente.**
- 3) Posizionate la macchina su un piano orizzontale, stabile ed idoneo al carico.

ATTENZIONE!
 • L'apparecchio deve essere posizionato in modo tale da permettere l'accessibilità da tutti i lati.
 • Non ingombrate passaggi, vie di fuga o di servizio con la macchina. Non posizionate l'apparecchio davanti a uscite o porte d'emergenza.
 • Assicurate la necessaria ventilazione della macchina, lasciando almeno 10 cm di spazio libero intorno a tutto l'apparecchio. I fori di ventilazione devono rimanere liberi e non ostruiti, al fine di mantenere la temperatura della pompa a livelli normali.

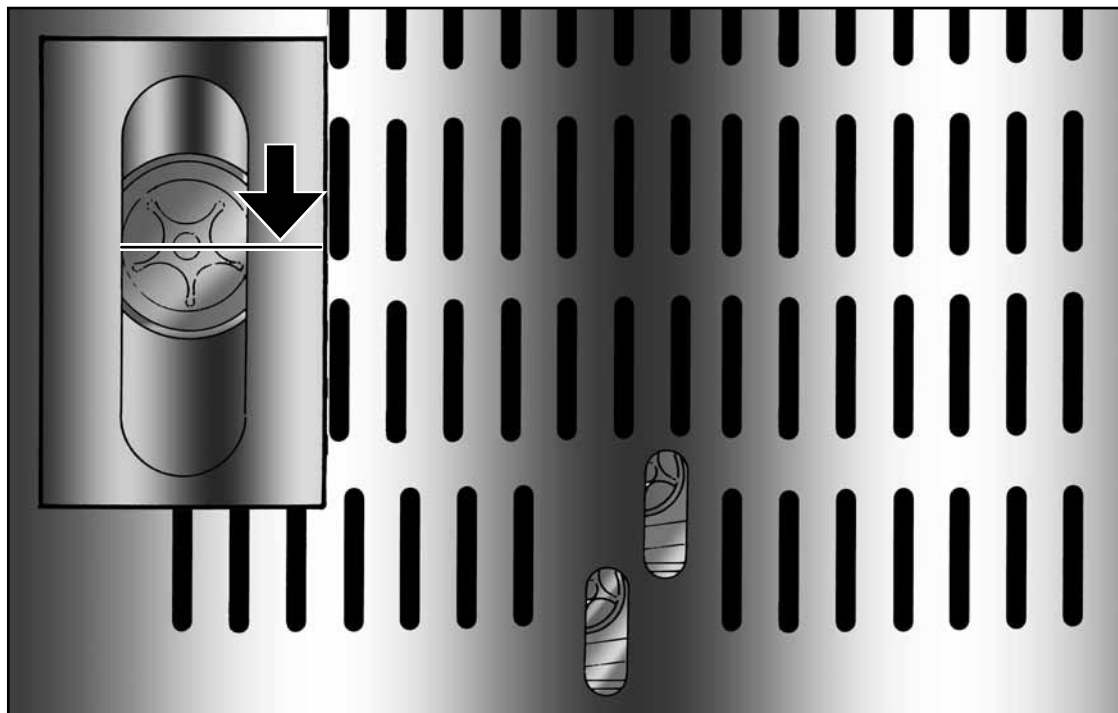
- 4) **Verificate il livello dell'olio della pompa.**

- Controllare il corretto livello attraverso il foro sul lato posteriore, come indicato.
- Il livello ideale corrisponde alla mezz'ora dello spioncino.



ATTENZIONE!

Evitate nel modo più assoluto di avviare la macchina, se non vi è olio nella pompa!



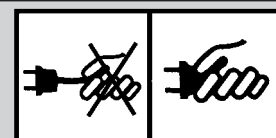
5) Allacciate la macchina alla rete di alimentazione elettrica.

- Prima di installare l'apparecchiatura accertarsi che gli impianti elettrici preesistenti siano a norma di legge ed adeguati ai dati di targa delle apparecchiature da installare (V, kW, Hz e potenza disponibile).
- Le apparecchiature sono fornite con un cavo di alimentazione lungo 200cm con spina Schuko standard 16A; la presa deve essere dotata di fusibile di 10A e deve essere facilmente accessibile.



PERICOLO ELETTRICO

- Verificate che il cavo di alimentazione non sia danneggiato o incastrato.
- Inserite e disinserite la spina esercitando la trazione sulla spina e mai sul cavo.



ATTENZIONE!

- Fare in modo che la spina risulti accessibile anche dopo l'avvenuta installazione dell'unità!
- Nel caso in cui la spina dell'apparecchio non risulti facilmente accessibile, la rete di alimentazione deve essere dotata di dispositivi per la disconnessione onnipolare con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III.
- Se non viene utilizzata tutta la lunghezza del cavo, **NON** arrotolatelolo su se stesso ma lasciatelo libero e assicuratevi che non sia di intralcio e pericolo al passaggio delle persone.
- Accertatevi che il cavo di alimentazione non entri in contatto con liquidi di qualsiasi tipo, oggetti taglienti o caldi e sostanze corrosive.
- Non permettete che bambini o animali giochino con il cavo di alimentazione.

6) Effettuate la pulizia preliminare della camera vuoto e del coperchio.

7) Verificare gli assorbimenti con un amperometro.

8) Eseguire almeno un ciclo completo di confezionamento sottovuoto per buste.

9) Informare il cliente dell'esatto utilizzo della apparecchiatura con specifico riferimento all'uso e alle necessità del cliente stesso.

15. MANUTENZIONE

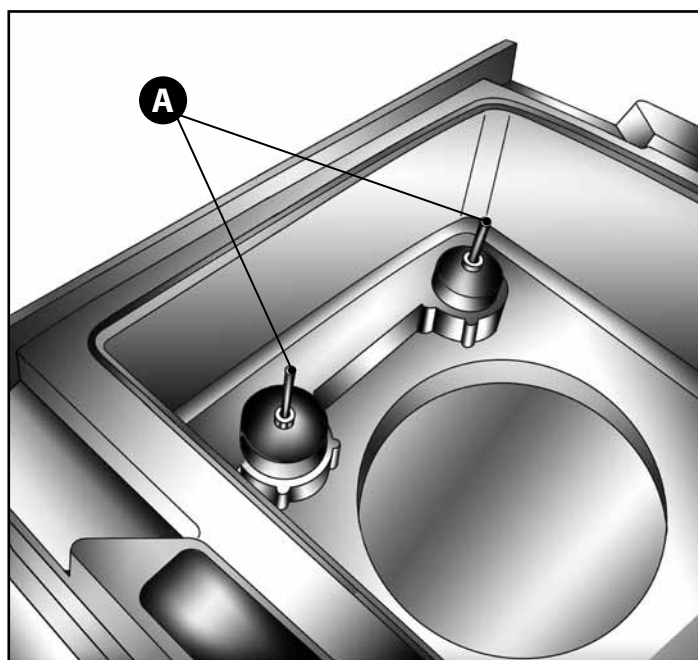
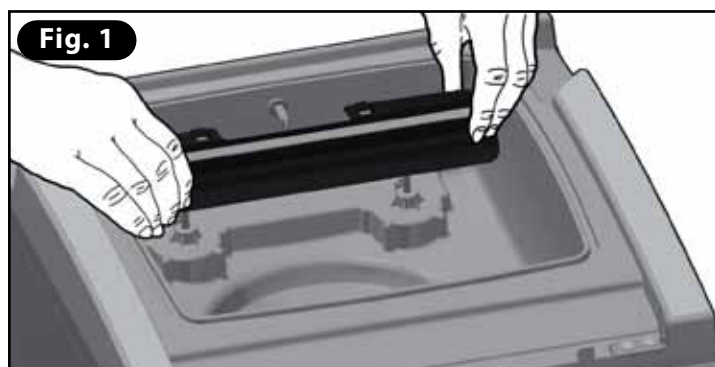


ATTENZIONE!

- Non iniziate operazioni di sostituzione teflon con la barra calda sussistendo in questo caso, pericolo di ustioni.
- Scollegare sempre la spina dall'impianto elettrico prima di qualsiasi intervento di manutenzione.

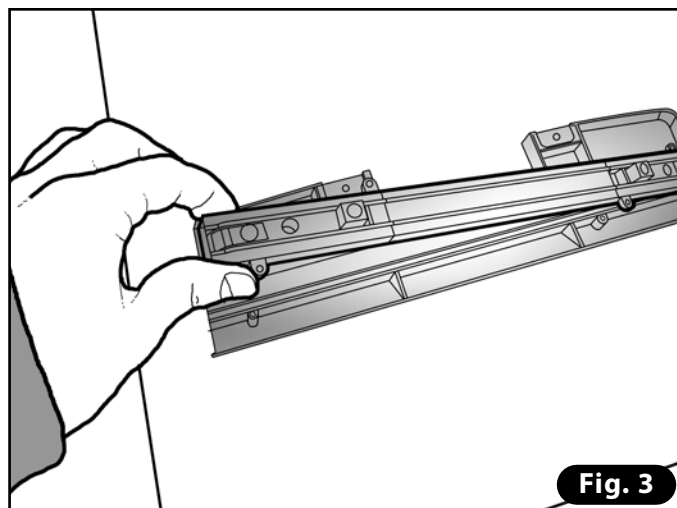
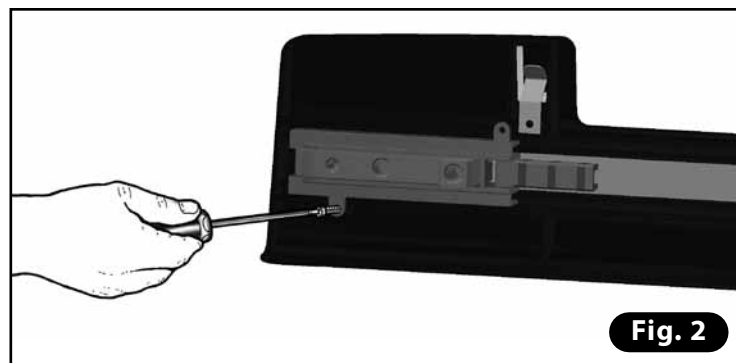
15.1 Sostituzione della barra saldante completa

- Estrarre la barra saldante alzandola orizzontalmente alle due estremità (**Fig. 1**).
- Inserire la nuova prestando attenzione all'innesto corretto della barra sui contatti elettrici **A**.

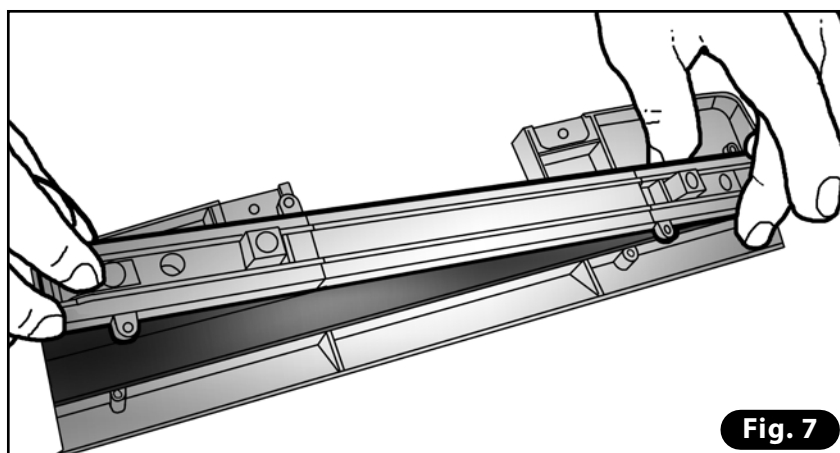
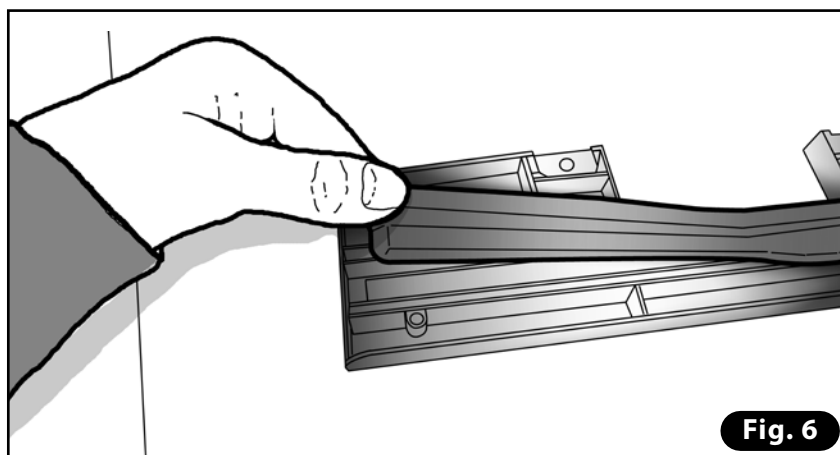
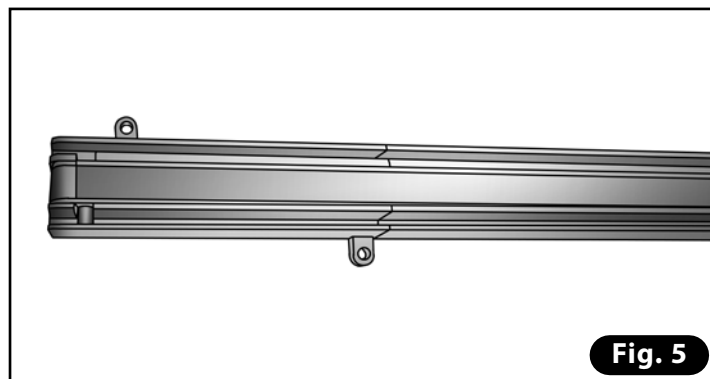
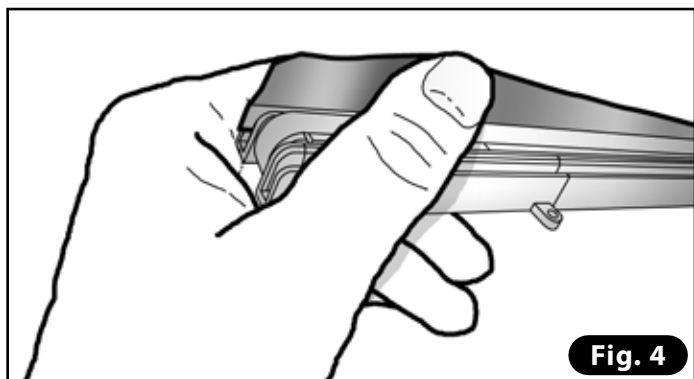


15.2 Sostituzione del Teflon di copertura della barra saldante

- Estrarre la barra saldante alzandola orizzontalmente alle due estremità.
- Svitare le viti che bloccano la barra saldante al supporto (**Fig. 2**).
- Separare la barra dal supporto (**Fig. 3**).

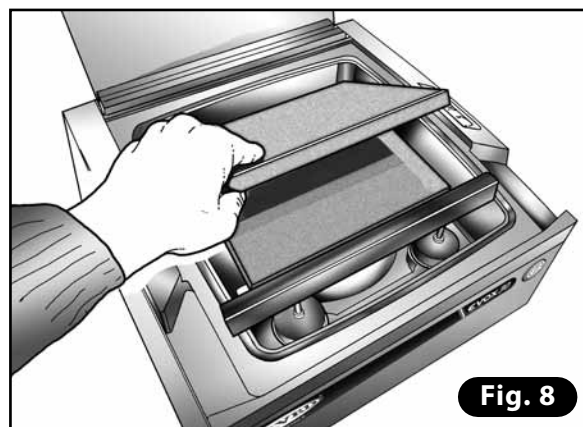
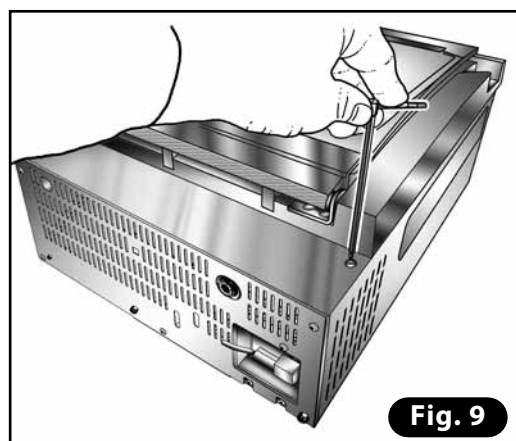
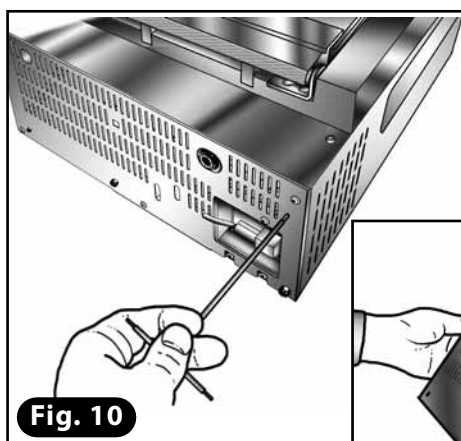
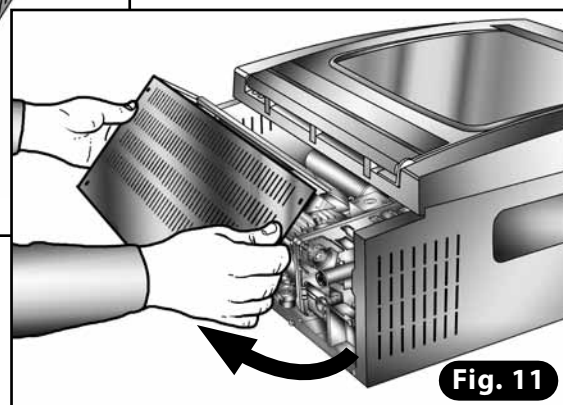
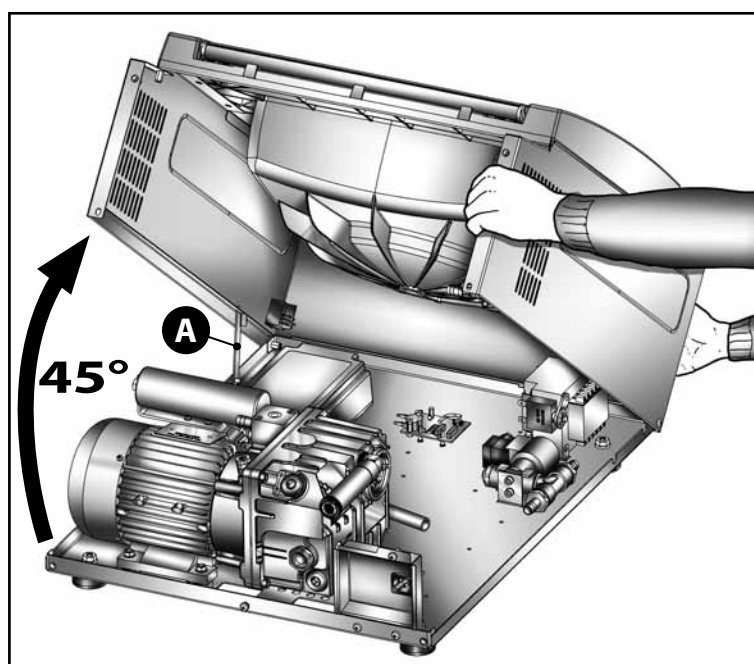
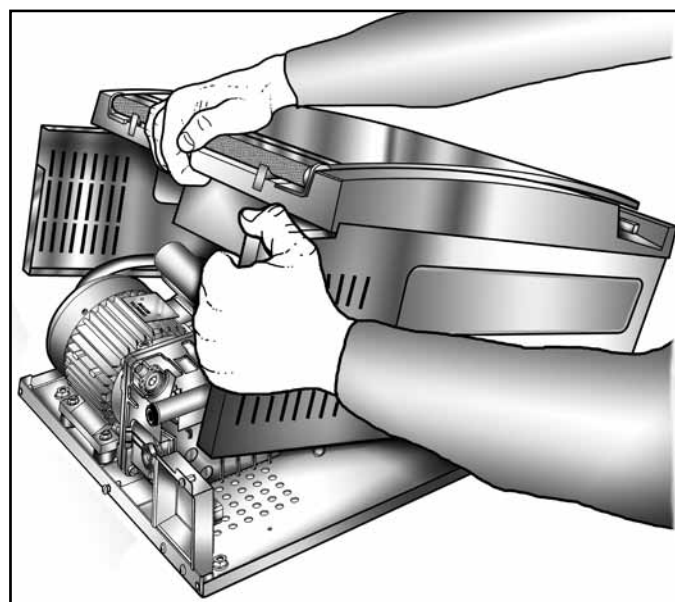


- Togliere il teflon di copertura rovinato dalla barra (**Fig. 4-5**).
- Posizionare il nuovo teflon di copertura sul supporto, rivolto con la parte finita verso il basso (**Fig. 6**).
- Spingere la barra saldante sul supporto (**Fig. 7**).
- Controllare che il teflon sia disteso e non abbia pieghe.
- Avvitare le viti che bloccano la barra saldante al supporto.
- Riporre la barra saldante nella vasca, prestando attenzione all'innesto corretto nei contatti elettrici.
- Fare una prova di saldatura



15.3 Sostituzione dell'olio della pompa

- 1) Fare funzionare la pompa per circa 10 minuti in modo che l'olio risulti fluido, inserendo la funzione Vasi (premere il tasto **PUMP**).
- 2) Arrestare la pompa premendo il tasto **STOP**.
- 3) Spegner l'apparecchio mediante l'interruttore **ON/OFF** ed estrarre la spina dalla rete.
- 4) Rimuovere i ripiani in PE dalla vasca (**Fig. 8**).
- 5) Smontare il pannello posteriore, svitando le viti con l'ausilio di una chiave esagonale (**Fig. 9-10-11**).
- 6) Sollevare la carcassa con entrambe le mani ed aprirla di circa 45°. Bloccare la carcassa in posizione con l'apposita asticella (**A**) (**Fig. 12**).


Fig. 8

Fig. 9

Fig. 10

Fig. 11

Fig. 12

- 7) Svitare con una chiave esagonale il tappo di carico dell'olio nella parte superiore della pompa (**Fig. 13**).
- 8) Appoggiare un contenitore sufficientemente capiente (0,5 lt) in prossimità del tappo di scarico (**Fig. 14**). Con la stessa chiave esagonale, svitare il tappo di scarico e far defluire l'olio nel contenitore attendendo circa 10 minuti.
- 9) Riavvitare il tappo di scarico sulla parte inferiore della pompa e procedere con il rabbocco dell'olio fino a livello corretto: osservando il vetrino spia, il livello dell'olio deve posizionarsi circa sulla mezzieria superiore (**Fig. 15**).
- 10) Riavvitare il tappo di carico.
- 11) Abbassare la carcassa sul basamento avendo cura di verificarne il corretto posizionamento.
- 12) Rimontare il pannello posteriore.

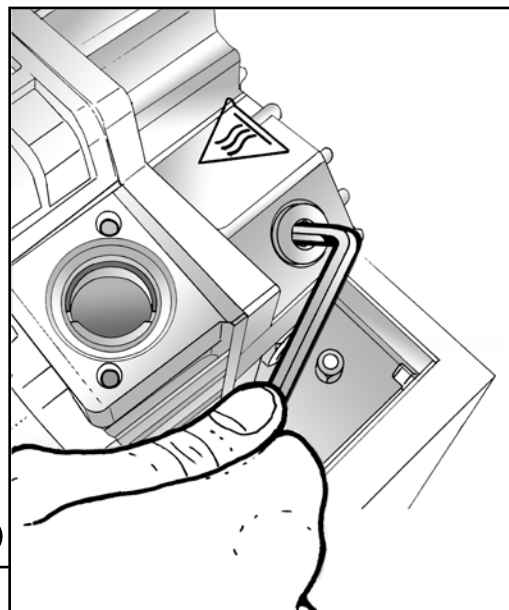


Fig. 13

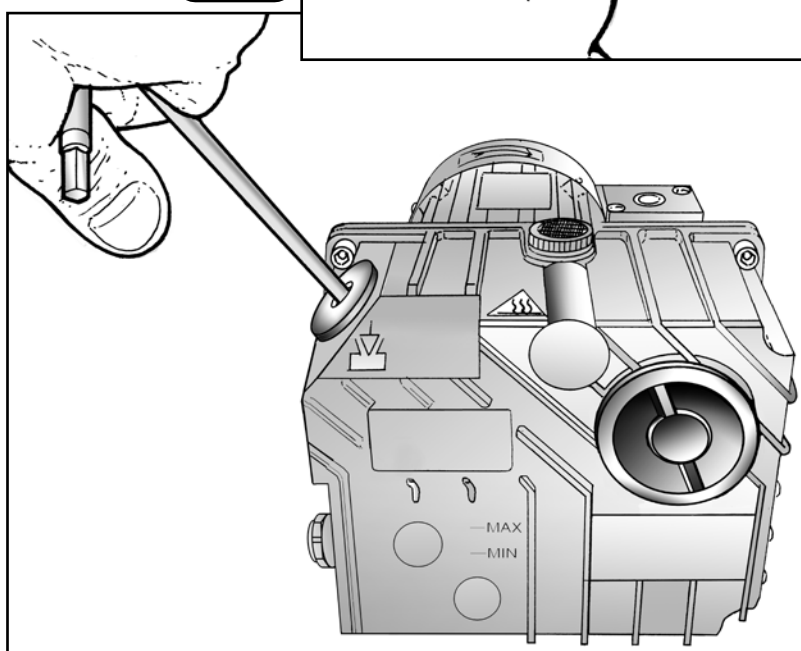


Fig. 14

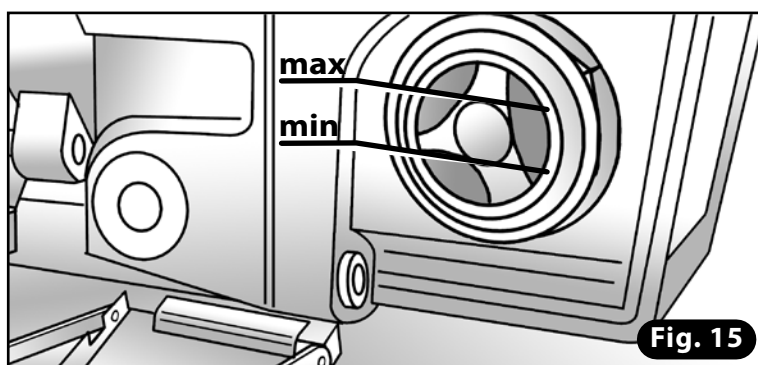
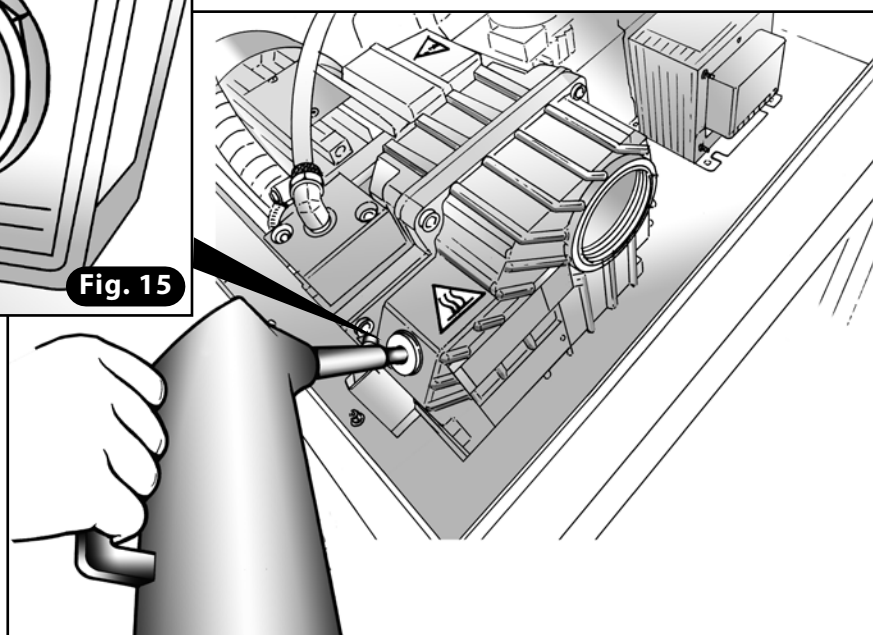
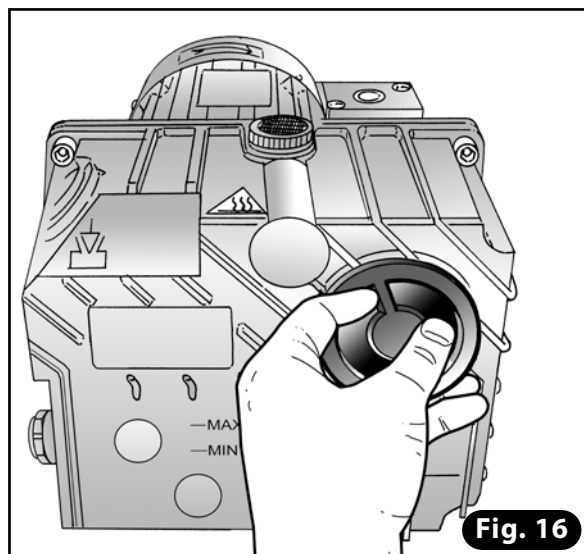
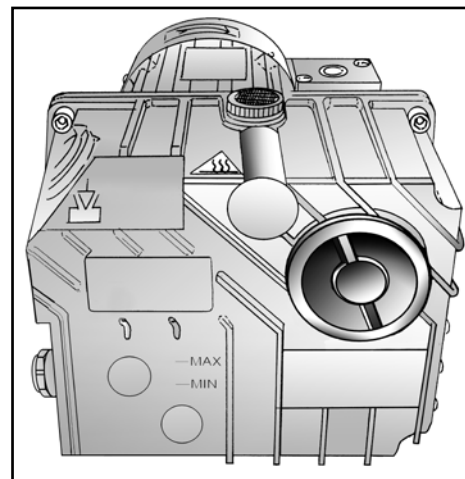
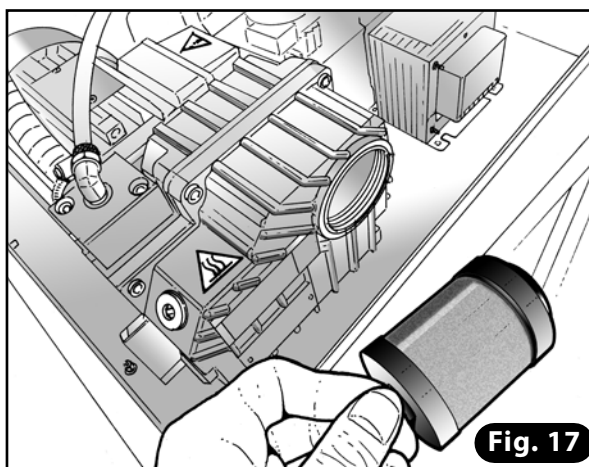


Fig. 15



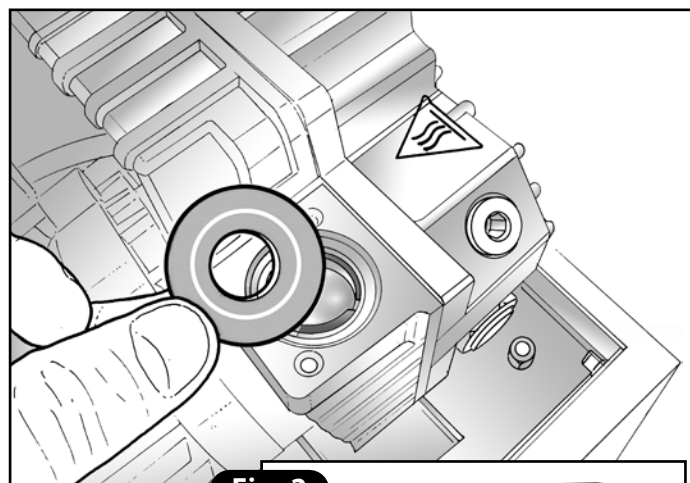
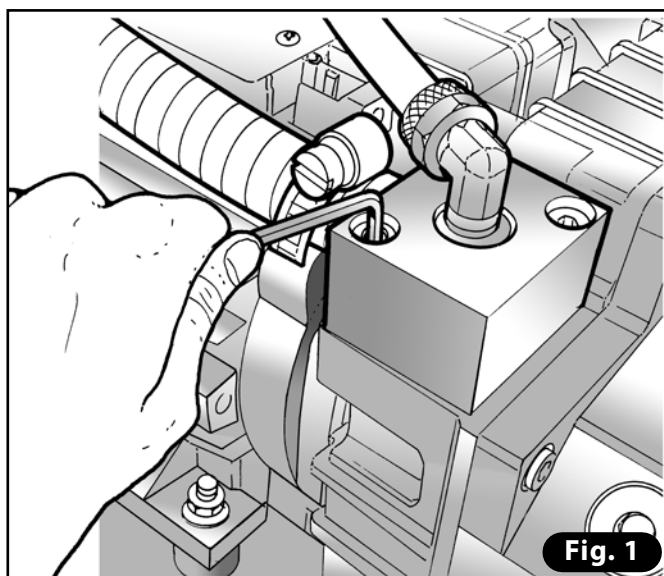
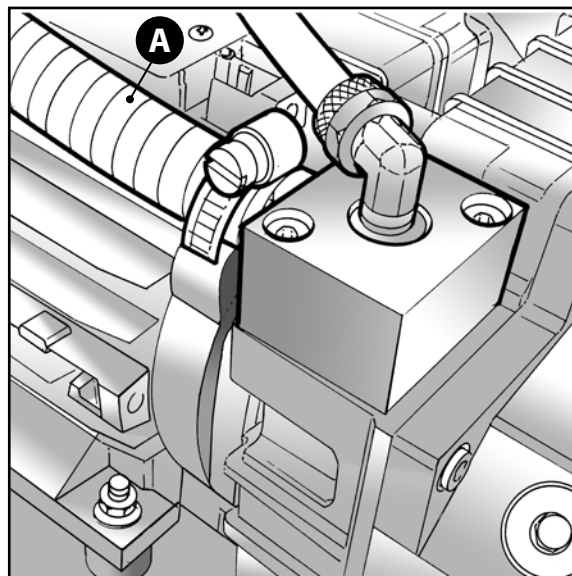
15.4 Sostituzione del filtro disoleatore

- 1) Per accedere alla pompa, seguire i passaggi descritti dal pt. 3 al pt. 6 del § "Sostituzione dell'olio della pompa".
- 2) Svitare il tappo del filtro disoleatore posto sul corpo pompa con ausilio di una pinza. Sfilare il filtro disoleatore (**Fig. 16-17**).
- 3) Posizionare il nuovo filtro con l'o-ring, avvitare con la pinza il tappo nuovo in dotazione al filtro.
- 4) Richiudere l'apparecchio seguendo i passaggi descritti ai punti 11-12 del § "Sostituzione dell'olio della pompa".


Fig. 16

Fig. 17

15.5 Sostituzione dell'otturatore pompa

- 1) Per accedere alla pompa, seguire i passaggi descritti dal pt. 3 al pt. 9 del § "Sostituzione dell'olio della pompa".
- 2) Identificare il blocco di aspirazione della pompa, sul quale è fissato il tubo trasparente con spirale metallica **A**, che collega la pompa alla camera a vuoto.
- 3) Con l'ausilio di una chiave esagonale, svitare le due viti di fissaggio del blocco. Sollevare il blocco di aspirazione (**Fig. 1**).
- 4) Rimuovere in sequenza l'otturatore in gomma e quello in acciaio. Verificare lo stato di tutta la sezione di aspirazione accessibile e, se necessario effettuarne pulizia con uno straccio imbevuto d'alcol (**Fig. 2**).



- 5) Posizionare l'otturatore in gomma e in acciaio nuovi (**Fig. 3**).
- 6) Riposizionare il blocco di aspirazione e serrare le due viti di bloccaggio (**Fig. 1**).
- 7) Richiudere l'apparecchio seguendo i passaggi descritti ai punti 11-12 del § "Sostituzione dell'olio della pompa".

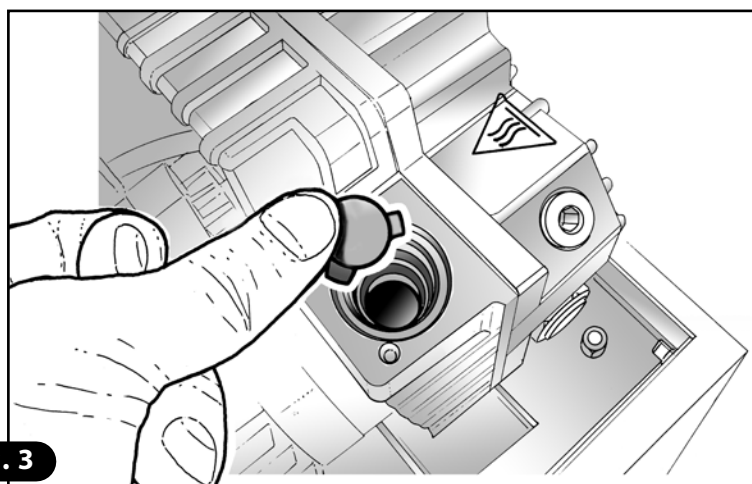
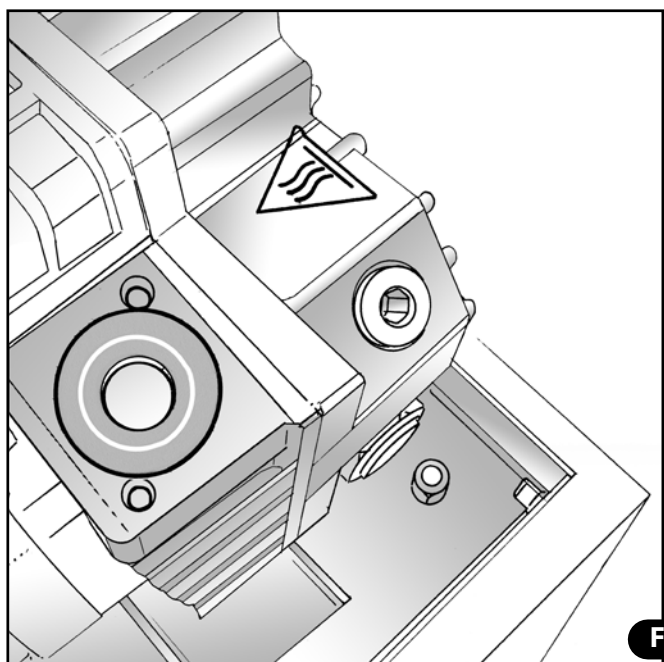
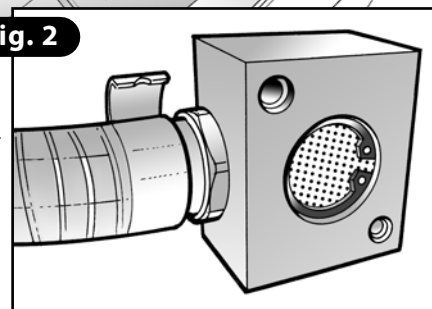
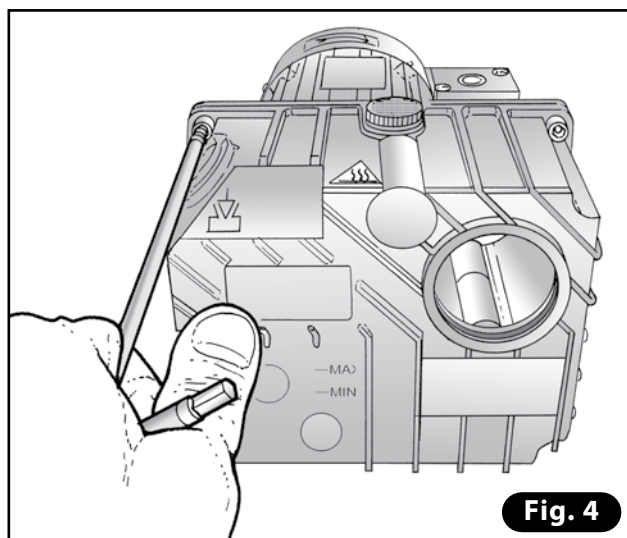
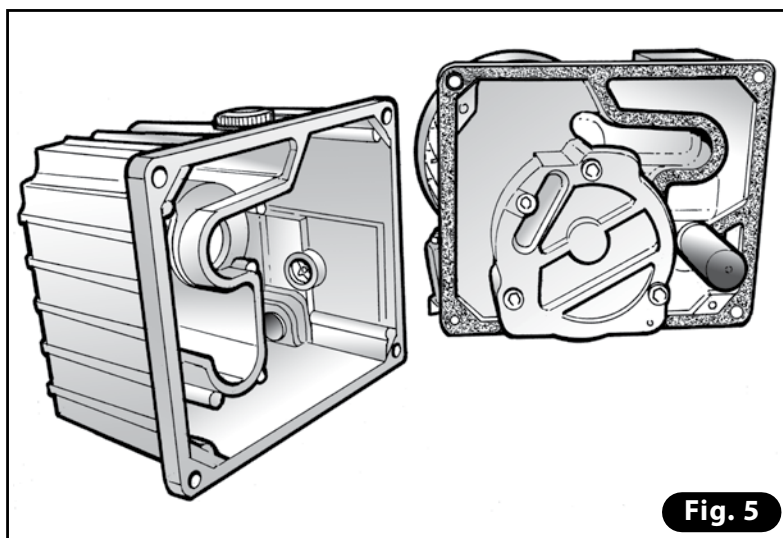


Fig. 3

15.6 Pulizia del serbatoio olio

- 1) Per accedere alla pompa, seguire i passaggi descritti dal pt. 3 al pt. 6 del § "Sostituzione dell'olio della pompa".
- 2) Scaricare l'olio della pompa come descritto al § "Sostituzione dell'olio della pompa".
- 3) Svitare le viti del serbatoio olio e rimuoverlo (**Fig. 4**).
- 4) Effettuare un'accurata pulizia di tutte le parti del serbatoio utilizzando un panno imbevuto di olio, dello stesso tipo utilizzato nella pompa (**Fig. 5**).
- 5) Pulire accuratamente la sede della guarnizione e posizionarne una nuova, se quella vecchia risultasse usurata o danneggiata.
- 6) Riavvitare il serbatoio.
- 7) Effettuare il rabbocco dell'olio e quindi procedere alla chiusura della macchina seguendo i passaggi dal pt. 9 al pt. 12 descritti al § "Sostituzione dell'olio della pompa".


Fig. 4

Fig. 5

15.7 Sostituzione guarnizione vasca

Nel caso non avvenisse il vuoto in camera nell'esecuzione di un ciclo di lavoro e la guarnizione apparisse visivamente danneggiata, è opportuna la sua sostituzione. **Per tagliare la guarnizione è necessario un Cutter.**

- 1) Alzare il coperchio.
- 2) Togliere la guarnizione applicata al bordo della vasca e pulire la sede da eventuali residui di sporco (**Fig. 6**).
- 3) Inserire la nuova guarnizione premendola fino in fondo alla cava, tagliarla a misura con il cutter (**Fig. 7**).
- 4) Eseguire un ciclo di vuoto per assestare la guarnizione nella sede.

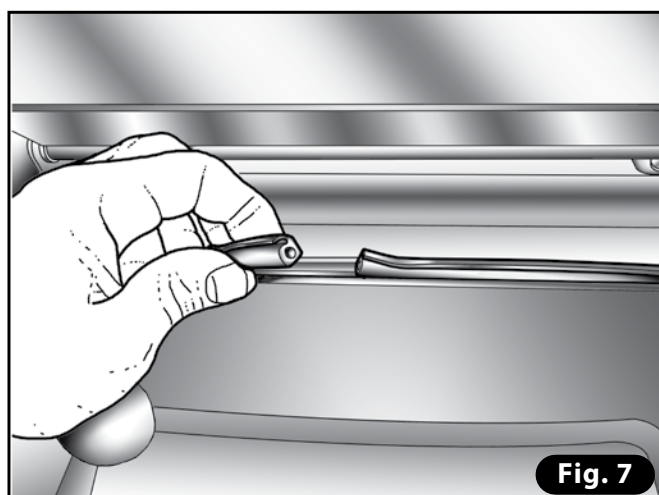

Fig. 7

Fig. 6

16. DATI TECNICI

Dimensioni	495 × 600 × 288 mm
Peso	29 Kg
Tensione di alimentazione	220 ÷ 240 V
Frequenza	50/60 Hz
Potenza	450 W
Corrente assorbita	2,2 A
Installazione	Appoggio
Volume camera vuoto	17,1 l
Lunghezza utile barra saldante	306 mm

17. GARANZIA

Tutti i prodotti **ORVED** vengono normalmente sottoposti a severi controlli qualitativi funzionali prima dell'installazione a tutela della salvaguardia e dell'interesse dei propri Clienti.

Copertura

ORVED garantisce i suoi prodotti da tutti i difetti di costruzione e di lavorazione e si impegna a sostituire gratuitamente ai propri Clienti eventuali pezzi riscontrati difettosi dalla casa costruttrice stessa.

Durata

ORVED garantisce **EVOX 31 HI-LINE** per la durata di 12 mesi dalla data di vendita riportata sul documento di acquisto.

Condizioni generali

La garanzia **ORVED** prevede:

- La garanzia da diritto esclusivamente alla sostituzione gratuita dei componenti riconosciuti difettosi da **ORVED** o da un suo incaricato autorizzato.
- La responsabilità della **ORVED** è limitata alla sola sostituzione delle parti eventualmente riscontrate difettose; in nessun caso **ORVED** riconoscerà reclami per indennizzi di altro genere.
- La resa dei pezzi contestati e/o difettosi è prevista presso la sede **ORVED** e tutte le spese di trasporto per la consegna dei pezzi sono a totale carico del Cliente.
- Sono esclusi dalla garanzia i componenti di normale usura.
- Le eventuali riparazioni eseguite non determinano in alcun modo il prolungamento del periodo di garanzia.

Cessazione

Oltre allo scadere del normale periodo di copertura, la garanzia si riterrà immediatamente decaduta nei seguenti casi:

- Targa di identificazione dell'apparecchio manomessa, alterata in qualsiasi modo o asportata senza che **ORVED S.p.A.** sia stata tempestivamente avvisata.
- Esecuzione di modifiche sull'apparecchio o a sue parti senza preventiva autorizzazione scritta di **ORVED S.p.A.** La manomissione dell'apparecchio o di sue parti, oltre che portare alla cessazione della garanzia, solleva la **ORVED S.p.A.** da qualsiasi danno riportato a persone, animali o cose.
- Mancato rispetto delle indicazioni riportate nel presente manuale.
- Uso dell'apparecchio diverso da quello previsto dal presente manuale.
- Danni o sinistri subiti dall'apparecchio derivanti da fattori esterni.
- Operazioni di conduzione, riparazione e/o manutenzione svolte da personale non specializzato.

18. ANNOTAZIONI UTILI

Data di acquisto: _____

Dati Rivenditore:

Nome: _____

Indirizzo: _____

Telefono: _____

Fax: _____

Dati Costruttore: Orved S.p.A. con SOCIO UNICO

Tel.: 0039 0421 54387 • Fax: 0039 0421 333100 • E-mail: orved@orved.it • <http://www.orved.it>

Centro di Assistenza più vicino raccomandato:

Nome: _____

Indirizzo: _____

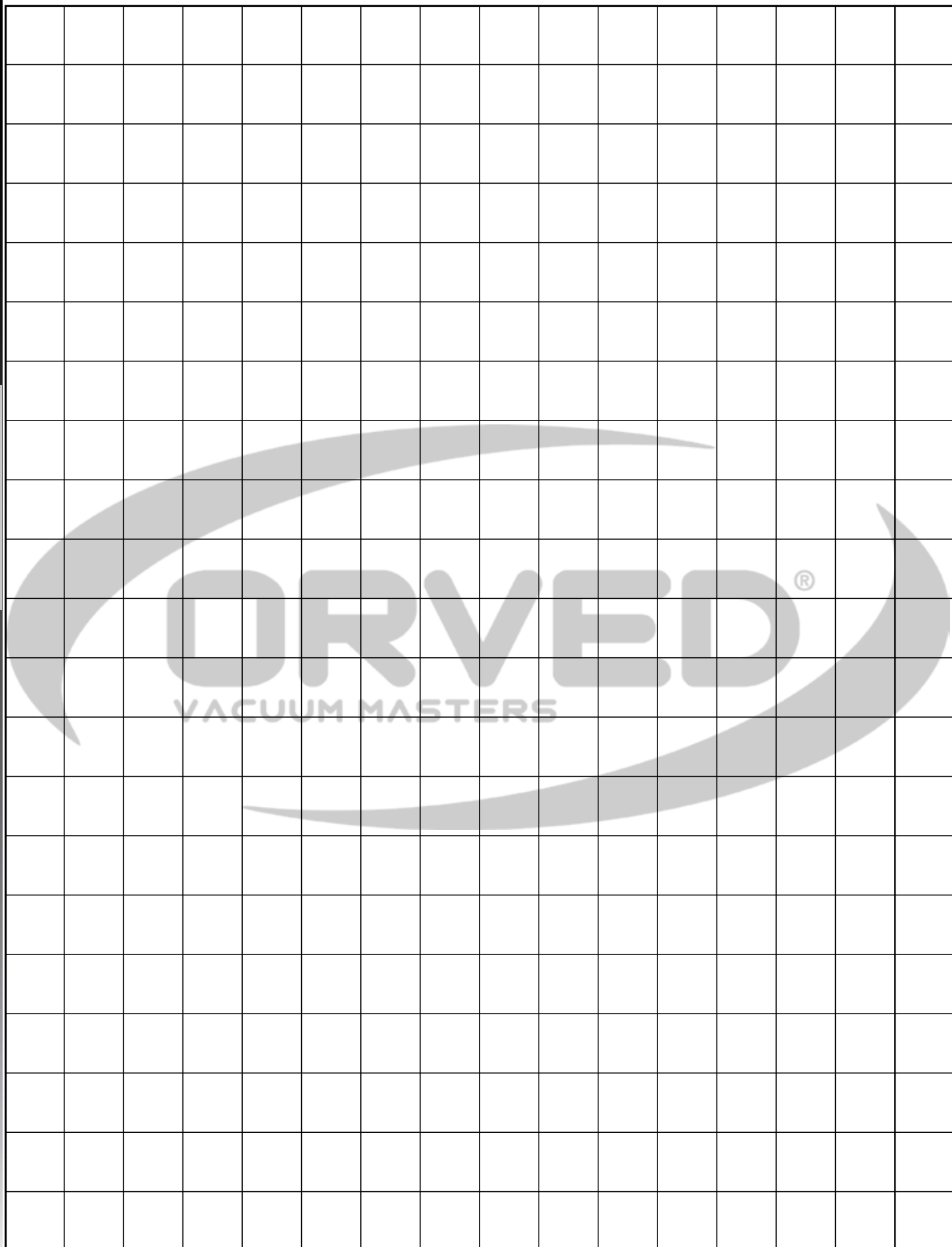
Telefono: _____

Fax: _____

19. RICAMBI

Per ottenere assistenza tecnica e ordinare ricambi, registratevi gratuitamente su:

<http://www.orved.it/service/>





***Evox 31** Hi-Line*



FRANCAIS

INDEX

1. Indications de sécurité et mises en garde	95
1.1 Utilisation prévue	95
1.2 Enfants	95
1.3 Sécurité technique	96
1.4 Utilisation correcte	97
1.5 Nettoyage et entretien	97
2. Conseils pour la protection de l'environnement	98
3. Description de la conditionneuse	98
4. Panneau de commande	99
5. Avant d'utiliser EVOX 31 HI-LINE	100
5.1 Sélection de la langue	100
5.2 Nettoyage préalable de la chambre à vide et du couvercle	100
6. Réaliser la mise sous vide dans des sachets	101
7.1 Réaliser la mise sous vide dans des récipients	104
7.1 Récipients dans la cuve	104
7.2 Récipients à l'extérieur	106
8. Réaliser des emballages avec une atmosphère modifiée	108
9. Fonctions spéciales : cycles chef	110
9.1 Sauces	110
9.2 Marinages dans des sachets	111
9.3 Infusions dans des sachets	115
9.4 Nettoyage des moules et des palourdes dans des récipients sans couvercle	117
9.5 Marinage dans des récipients	119
10. Après utilisation	121
11. Nettoyage et entretien	121
11.1 Nettoyage externe	121
11.2 Nettoyage de la cuve	121
11.3 Nettoyage de la barre de soudure	121
11.4 Nettoyage de l'adaptateur pour mise sous vide externe	121
11.5 Cycle de déshumidification de l'huile de la pompe (H2OUT)	121
12. Cycle de déshumidification de l'huile de la pompe (H2OUT)	122
12.1 Démarrage manuel du cycle de déshumidification de l'huile de la pompe (H2OUT)	122
13. Identification des pannes	123
14. Installation	125
14.1 Consignes de sécurité	125
14.2 Avant-propos	125
14.3 Données de la plaque	126
14.4 Transport et manutention	127
14.5 Installation	127
15. Entretien	128
15.1 Remplacement de la barre de soudure complète	128
15.2 Remplacement du Téflon de couverture de la barre de soudure	128
15.3 Vidange de l'huile de la pompe	131
15.4 Remplacement du filtre déshuileur	133
15.5 Remplacement de l'obturateur de la pompe	134
15.6 Nettoyage du réservoir à huile	135
15.7 Remplacement du joint de la cuve	135
16. Données techniques	136
17. Garantie	136
18. Notes utiles	137
19. Pièces de rechange	137

1. INDICATIONS DE SÉCURITÉ ET MISES EN GARDE

- Ce produit est conforme aux dispositions en vigueur en matière de sécurité. Une utilisation non conforme peut dans tous les cas provoquer des dommages aux personnes et/ou aux biens.
- Ce manuel fait partie intégrante du produit et donne toutes les indications nécessaires à l'installation, utilisation et maintenance correctes de l'appareil afin d'éviter tout risque pouvant provoquer des dommages à des personnes et/ou à des biens. Le fabricant ne répond pas des dommages découlant du non-respect des présentes instructions.
- L'utilisateur et l'installateur ont pour obligation de lire attentivement ce manuel et d'y faire toujours référence ; il doit par ailleurs être conservé à un endroit connu et facilement accessible, et remis à tout utilisateur futur.

1.1 Utilisation Prévue

- N'est pas destiné à une utilisation en extérieur.
- L'appareil est uniquement destiné à l'utilisation pour laquelle il a été conçu, c'est-à-dire le conditionnement sous vide des aliments.
- Toute autre utilisation est à considérer comme non conforme et potentiellement dangereuse.
- Ne mettre en aucun cas des aliments vivants sous vide (mollusques et animaux en tout genre, etc.)
- Cet appareil n'est pas adapté à une utilisation de la part de personnes ayant des capacités physiques, sensorielles et mentales réduites, ou de personnes sans expérience, à moins qu'elles ne soient supervisées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Ces personnes peuvent utiliser l'appareil sans surveillance uniquement et exclusivement s'il leur a été expliqué comment le faire et si elles sont capables de le faire en toute sécurité. Il est important qu'elles sachent reconnaître et comprendre les dangers pouvant découler d'une utilisation non conforme de l'appareil.

1.2 Enfants

- Les enfants âgés de moins de huit ans doivent rester à l'écart de l'appareil, à moins qu'ils ne soient constamment surveillés.
- Les enfants âgés de plus de huit ans peuvent utiliser l'appareil sans surveillance uniquement et exclusivement s'il leur a été expliqué comment le faire et s'ils sont capables de le faire en toute sécurité. Il est important qu'elles sachent reconnaître et comprendre les dangers pouvant découler d'une utilisation non conforme de l'appareil.
- Surveiller les enfants qui se trouvent à proximité immédiate de la conditionneuse. Ne pas leur permettre de jouer avec.
- Ne pas laisser les enfants s'approcher tant que la barre de soudure et la ligne de soudure n'aient pas refroidi de manière à éviter tout risque de brûlures.
- Le matériel d'emballage (sachets en plastique, parties en polystyrène, etc.) doit être tenu hors de la portée des enfants car il s'agit d'une source potentielle de danger.
- Jeter l'appareil en suivant les normes locales pour l'élimination des déchets et l'apporter dans les points de collecte dédiés ; ne pas le laisser sans surveillance, même quelques jours, car il représente une source de danger pour un enfant.

1.3 Sécurité technique

- A cause de travaux d'installation et de maintenance ou de réparation mal effectués, de graves dangers pour l'utilisateur peuvent apparaître. Faire effectuer ce type d'interventions uniquement à un personnel qualifié et autorisé par le constructeur.
- Faire particulièrement attention aux conditions générales du couvercle (présence de fissures, d'ébréchures, de rayures et de marques profondes). Tout dommage pourrait provoquer une implosion, avec un grave danger pour l'utilisateur. Ne jamais utiliser l'appareil si le couvercle est endommagé.
- Une pompe à vide à huile est installée dans l'appareil. Ne pas incliner ni retourner l'appareil afin d'éviter que l'huile ne déborde.
- Le fonctionnement correct de l'appareil est garanti uniquement s'il est branché à des circuits électriques conformes aux normes et absolument correspondants (tension, fréquence) aux données indiquées sur la plaque de l'appareil. En cas de doutes, faire contrôler l'installation par un électricien spécialisé.
- La sécurité électrique est garantie uniquement si l'appareil est raccordé à une installation de mise à la terre. S'assurer que cette condition de sécurité fondamentale soit présente. En cas de doutes, faire contrôler l'installation par un électricien spécialisé.
- Les prises multiples ou rallonges ne garantissent pas la sécurité nécessaire (risque d'incendie). Par conséquent, ne pas brancher l'appareil en utilisant ce type de dispositifs.
- Le fait de toucher ou de modifier des composants électriques ou mécaniques peut entraîner des accidents et des pannes. Éviter absolument d'ouvrir la coque de l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un centre d'assistance agréé.
- En cas de détachement de la fiche ou si le câble n'est pas doté de fiche, s'assurer que l'appareil soit raccordé au secteur par un électricien qualifié.
- En cas d'anomalies de l'appareil (par exemple, câble électrique d'alimentation endommagé ou non-fonctionnement du panneau de commande), ne pas utiliser la machine et prévenir immédiatement le centre d'assistance agréé.
- Ne pas utiliser l'appareil avec les mains mouillées ou en cas de contact avec de l'eau.
- Le droit de garantie s'annule si la conditionneuse n'est pas réparée par un centre d'assistance agréé.
- Remplacer les éventuelles pièces défectueuses exclusivement par des pièces originales fournies par un revendeur.
- En cas de coupure de courant électrique au cours de processus de mise sous vide, le vide reste dans la chambre et le couvercle ne peut pas être ouvert. Ne tenter en aucun cas d'ouvrir le couvercle en forçant ou à l'aide d'outils. Au rétablissement de l'alimentation électrique, il sera de nouveau possible d'ouvrir le couvercle.
- Pour effectuer des travaux de maintenance, d'installation, ou de réparation, débrancher l'appareil du secteur en extrayant la fiche de la prise électrique ou, si la prise n'est pas accessible, en désactivant le circuit électrique auquel est branché l'appareil à l'aide du disjoncteur général. Avant d'effectuer les travaux de réparation ou d'installation, s'assurer que l'appareil soit effectivement débranché du secteur.
- Au moment de l'élimination, rendre l'appareil inutilisable en coupant le cordon d'alimentation et en retirant le couvercle, afin que les enfants ne puissent pas accéder facilement à l'intérieur de l'appareil.

1.4 Utilisation incorrecte

- Risque de brûlure ! Après la procédure de scellement du sachet, la barre de soudure et le scellement du sachet sont très chauds. Ne pas toucher la barre de soudure et la ligne de soudure immédiatement après le processus de scellement.
- Risque d'incendie ! Ne pas conserver de matériaux et de substances facilement inflammables à proximité immédiate de la conditionneuse.
- Tout dommage du couvercle peut provoquer une implosion. Ne poser aucun objet sur le couvercle et ne heurter la surface avec aucun objet. En cas de choc accidentel avec le couvercle, examiner attentivement s'il a été endommagé. En cas de doute, s'adresser au centre d'assistance technique agréé.
- Ne pas utiliser l'appareil et le couvercle comme surface de travail, d'appui ou pour couper.
- Toujours conditionner les aliments refroidis à 3°C ; cela permet d'obtenir les meilleurs résultats de conservation. Cela permet par ailleurs d'éviter la formation de vapeurs qui peuvent provoquer des problèmes de fonctionnement de la conditionneuse. Suivre le processus de mise sous vide avec attention et, en cas de formation de bulles dans les liquides, éviter leur sortie en anticipant le scellement.
- Si des liquides arrivent à l'aspiration de la pompe, elle peut s'endommager.
- Avant d'utiliser des récipients ou des bocal de n'importe quel type, s'assurer qu'ils soient suffisamment solides pour résister à la mise sous vide, aussi s'ils sont mis au réfrigérateur, de manière à éviter l'implosion qui peut être dangereuse pour l'utilisateur.

1.5 Nettoyage et entretien

- Pour nettoyer l'appareil, utiliser uniquement des chiffons humides et des produits désinfectants et des nettoyeurs non agressifs. Ne pas utiliser d'éponges ou des chiffons abrasifs pour éviter d'abimer les surfaces en acier et les surfaces du couvercle.
- De l'eau ou de la vapeur pourrait atteindre des parties sous-tension et provoquer un court-circuit. Ne jamais utiliser de l'eau courant ou des appareils de nettoyage à la vapeur.
- Le nettoyage et l'entretien réguliers à effectuer par l'utilisateur ne peuvent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

2. CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

1) Emballage :

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

2) Elimination :

L'appareil a été réalisé avec un matériau recyclable. Cet appareil est marqué conformément à la Directive Européenne 2002/96/EC, Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques (DEEE). S'assurer de l'élimination correcte de cet appareil contribue à prévenir les potentielles conséquences négatives pour l'environnement et la santé.



Le symbole sur l'appareil, ou sur la documentation qui l'accompagne, indique que cet appareil ne doit pas être traité comme déchet domestique, mais qu'il doit être apporté dans un point de collecte pour le recyclage d'équipements électriques et électroniques.

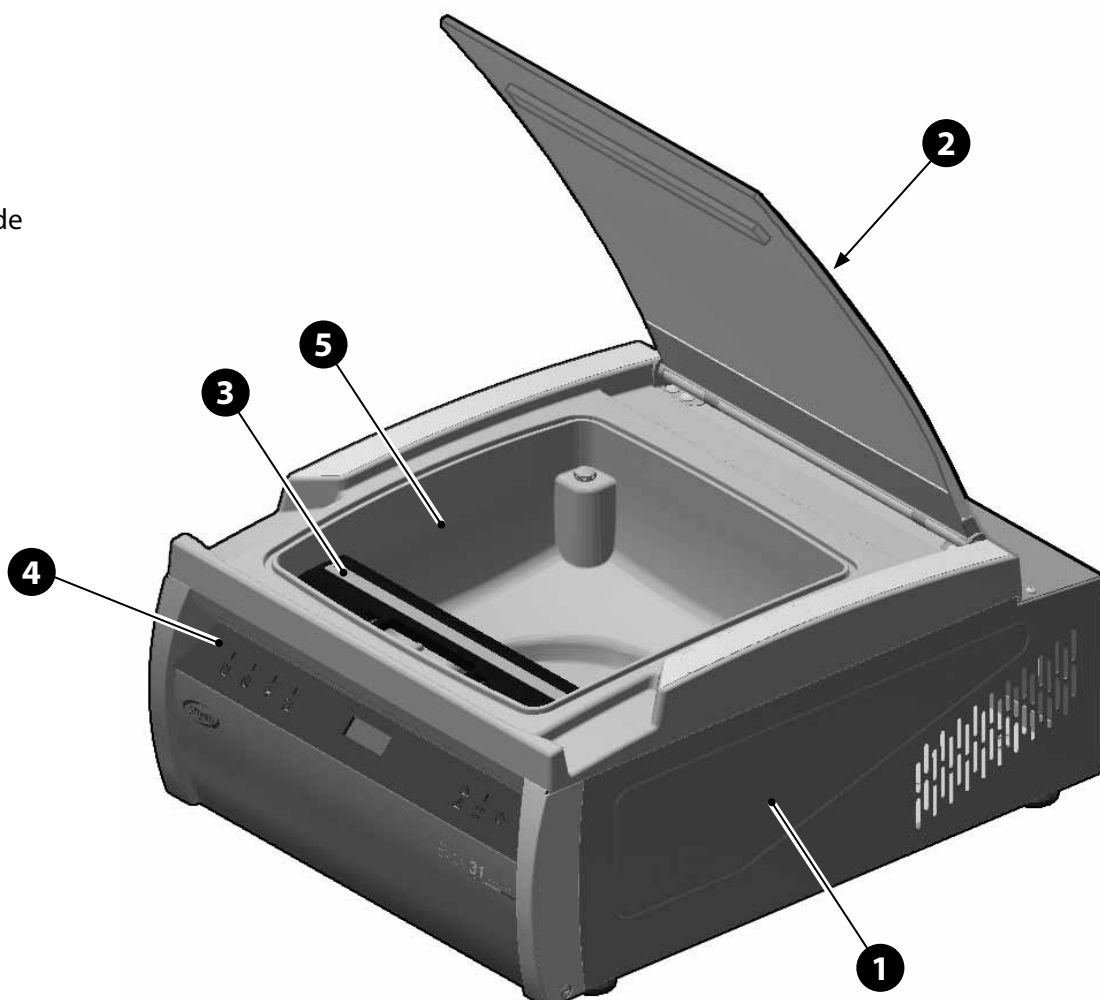
Au moment de l'élimination, rendre l'appareil inutilisable en coupant le cordon d'alimentation et en retirant le couvercle, afin que les enfants ne puissent pas accéder facilement à l'intérieur de l'appareil.

Le jeter en suivant les normes locales pour l'élimination des déchets et l'apporter dans les points de collecte dédiés ; ne pas le laisser sans surveillance, même quelques jours, car il représente une source de danger pour un enfant.

Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de cet appareil, contacter le bureau local compétent, le service de collecte des déchets domestiques ou le magasin dans lequel l'appareil a été acheté.

3. DESCRIPTION DE LA CONDITIONNEUSE

- 1) Corps de la machine
- 2) Couvercle
- 3) Barre de soudure
- 4) Panneau de commande
- 5) Cuve de la chambre à vide



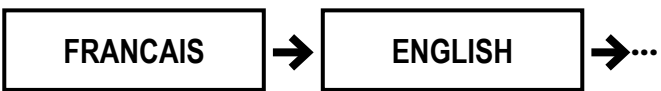
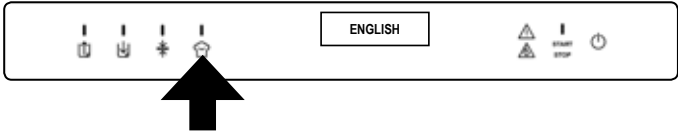
4. PANNEAU DE COMMANDE



N°	DESCRIPTION
1	Voyant de signalisation des programmes de mise sous vide pour sachets et récipients
2	Bouton de sélection des programmes de mise sous vide pour sachets et récipients
3	Voyant de signalisation des programmes de mise sous vide pour sachets avec GAZ
4	Bouton de sélection des programmes de mise sous vide pour sachets avec GAZ
5	Voyant de signalisation du scellement
6	Bouton de sélection de l'intensité de scellement pour les cycles avec sachets
7	Voyant de signalisation des cycles « Chef Sous Vide »
8	Bouton de sélection des cycles « Chef Sous Vide »
9	Signal d'alarme
10	Signal « Cycle de déshumidification de l'huile de la pompe (H2OUT) »
11	Signal de démarrage / interruption cycle
12	Bouton Démarrage / Interruption cycle
13	Bouton ON/OFF conditionneuse
14	Ecran

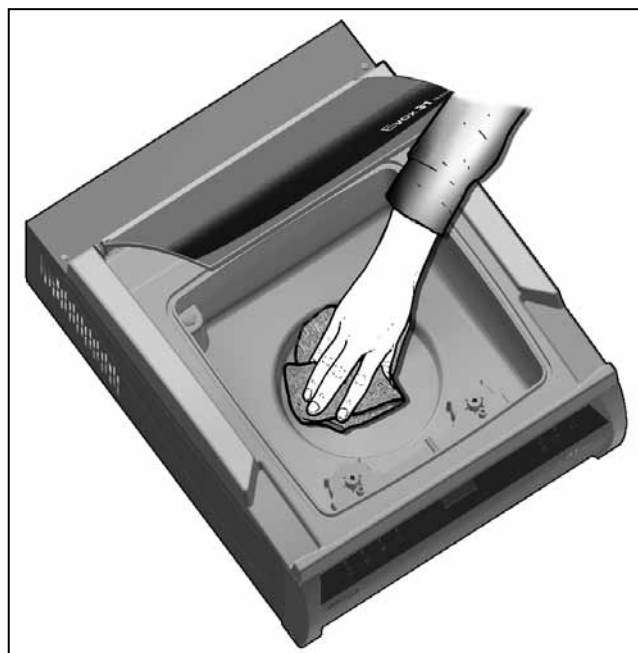
5. AVANT D'UTILISER EVOX 31 HI-LINE

5.1 Sélection de la langue

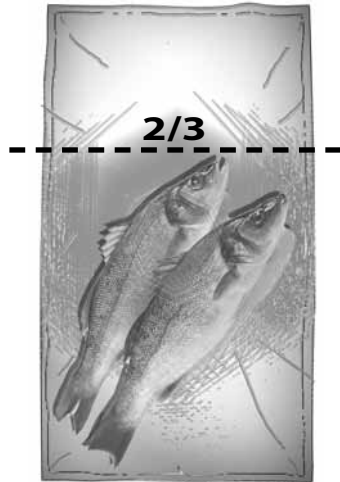
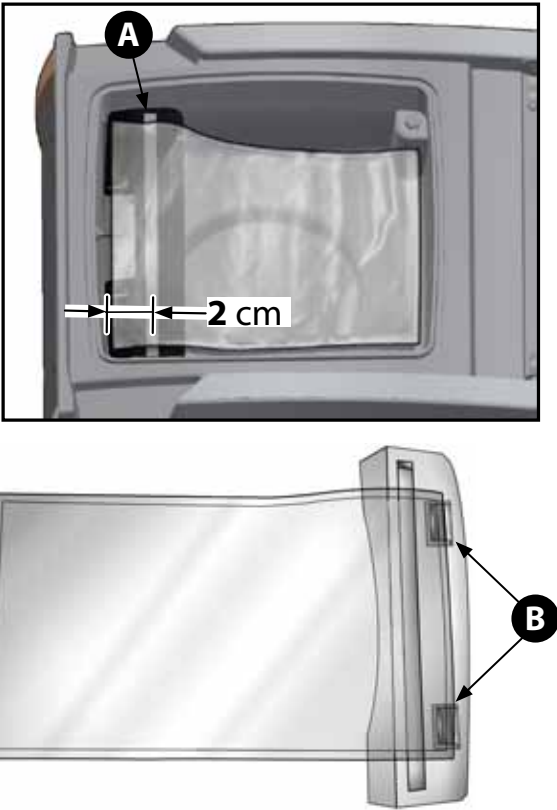
Phase	Description	Image
1	Appuyer 2"  pour allumer la conditionneuse.	
2	Durant l'allumage initial : attendre l'allumage du bouton  et maintenez-le immédiatement enfoncé pendant 5".	
3	La langue actuellement sélectionnée clignote à l'Ecran.	
4	Appuyer sur  ou  pour parcourir la liste des langues disponibles.	
5	Appuyer sur  pour confirmer la sélection.	
6	La conditionneuse s'éteint et se remet en Stand-by.	
7	A l'allumage suivant, l'Ecran affichera les textes dans la langue sélectionnée.	

5.2 Nettoyage préalable de la chambre à vide et du couvercle

- Avant de mettre la machine en marche, il faut effectuer le nettoyage de la chambre à vide et du couvercle à l'aide d'un chiffon doux humidifié avec de l'eau potable.
- Il est recommandé de ne pas utiliser de nettoyeurs agressifs, d'éponges en inox, de grattoirs ou de substances abrasives, acides ou agressives qui pourraient abîmer de manière irréversible les surfaces internes de la chambre à vide.

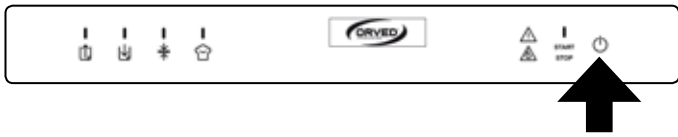
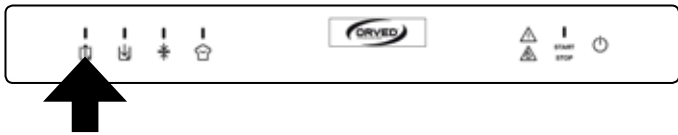
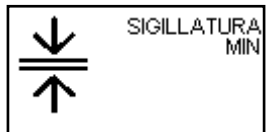
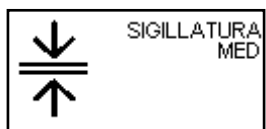


6. RÉALISER LA MISE SOUS VIDE DANS DES SACHETS

Phase	Description	Image
1	Choisir le sachet en fonction de l'utilisation (conservation ou cuisson), adapté aux dimensions du produit : le produit ne doit pas occuper plus de 2/3 du volume utile du sachet. Introduire des aliments refroidis à 3°C.	
2	Ouvrir le couvercle et s'assurer que la chambre à vide et le produit à emballer soient secs. Veiller à ne pas salir ou mouiller la partie interne à proximité de l'ouverture du sachet.	
3	Poser le sachet dans une position centrée sur la barre de soudure (A) et la bloquer sous le Clip (B). Si un produit solide dépasse le volume de la cuve, il est possible d'utiliser un sachet plus grand gaufré, placé à l'extérieur de la conditionneuse. Placer l'accessoire (C) pour sachets extérieurs et placer le sachet.	
4	Fermer le couvercle de l'appareil.	

RÉALISER LA MISE SOUS VIDE DANS DES SACHETS

FRANCAIS

Phase	Description	Image
5	Appuyer 2"  pour allumer la conditionneuse.	
6	Appuyer sur l'icône  et sélectionner le cycle Sous Vide dans des sachets souhaité.	
7	En appuyant de manière répétée sur l'icône , l'écran affichera le cycle sélectionné : Soudure Uniquement. Aucun effet de conservation. A utiliser pour : - Fermer les sachets. Conservation. A utiliser pour : - Conservation de produits crus ou cuits, solides ou liquides non sensibles à l'écrasement. Cuisson. A utiliser pour : - Emballage, dans des sachets adaptés à la cuisson, de produits à cuire avec la technique Sous Vide. Vide Sachets extérieurs. A utiliser pour : - Emballer, dans des sachets gaufrés, des produits solides dont les dimensions dépassent la cuve.	   
8	Appuyer sur  pour configurer le niveau de soudure. MIN : indique pour les sachets en conservation seule. Epaisseur < 70µ. MED : indiqué pour les sachets sous vide d'une épaisseur maximale de 95µ. MAX : indiqué pour les sachets sous vide ayant une épaisseur comprise entre 95µ et 150µ et les sachets en aluminium pas à soufflet.	  
9	Appuyer sur START pour lancer le programme.	
10	Appuyer légèrement sur le couvercle de manière à déclencher la mise sous vide.	
11	Le cycle se termine avec le scellement du sachet et l'air qui rentre dans la cuve.	
12	Ouvrir le couvercle et extraire le sachet.	

Il est impossible d'interrompre le cycle à tout moment :

Appuyer sur **STOP** .

L'air rentre dans la cuve.



Il est possible d'anticiper la soudure du sachet :

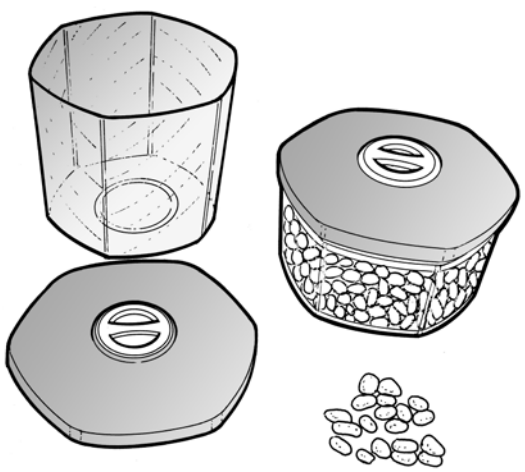
Appuyer sur  .

Le sachet est scellé et l'air rentre dans la cuve.



7. RÉALISER LA MISE SOUS VIDE DANS DES RÉCIPIENTS

7.1 Récipients dans la cuve

Phase	Description	Image
1	Choisir un récipient adapté à la mise sous vide pouvant entrer dans la cuve et qui, une fois inséré, reste à environ 1 cm du couvercle fermé de la conditionneuse.	
2	Introduire le produit dans le récipient et le fermer. Limites de remplissage : • Produits solides : 100% • Bouillons, infusions : 1/2 • Sauces : 1/3 • Crèmes, sauces à base de crème : 1/4 • Produits à base d'œuf ou de blanc d'œuf : 1/6 Introduire des aliments refroidis à 3°C.	
3	ouvrir le couvercle et s'assurer que la chambre à vide et le produit à emballer soient secs. Veiller à ne pas salir ou mouiller la partie interne.	
4	Introduire le récipient dans la conditionneuse.  S'assurer que le récipient soit à au moins 1 cm du couvercle, sinon, NE PAS procéder et changer de récipient.	
5	Fermer le couvercle de l'appareil.	

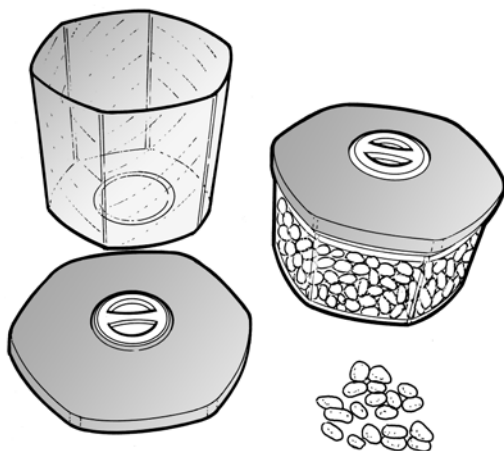
Phase	Description	Image
6	Appuyer 2"  pour allumer la conditionneuse.	
7	Appuyer sur l'icône  et sélectionner le cycle Sous vide dans des récipients souhaité.	
8	En appuyant de manière répétée sur l'icône , l'écran affichera le cycle sélectionné : Niveau MIN. A utiliser pour : - Remballage des bocaux avec couvercle à vis. Scellement couvercle uniquement. Niveau MED. A utiliser pour : - Réaliser une mise sous vide partielle avec des récipients professionnels, résistants à l'implosion, pour des produits destinés à la pasteurisation et/ou à la stérilisation. Niveau MAX. A utiliser pour : - Réaliser la mise sous vide maximale dans des récipients professionnels.	  

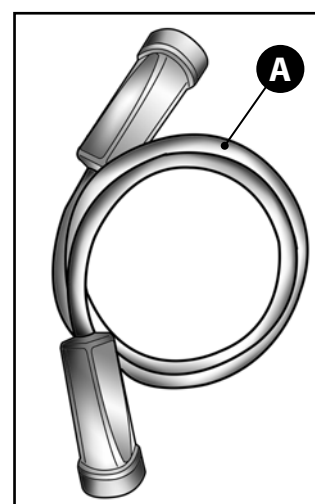
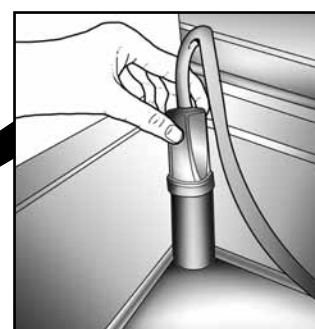
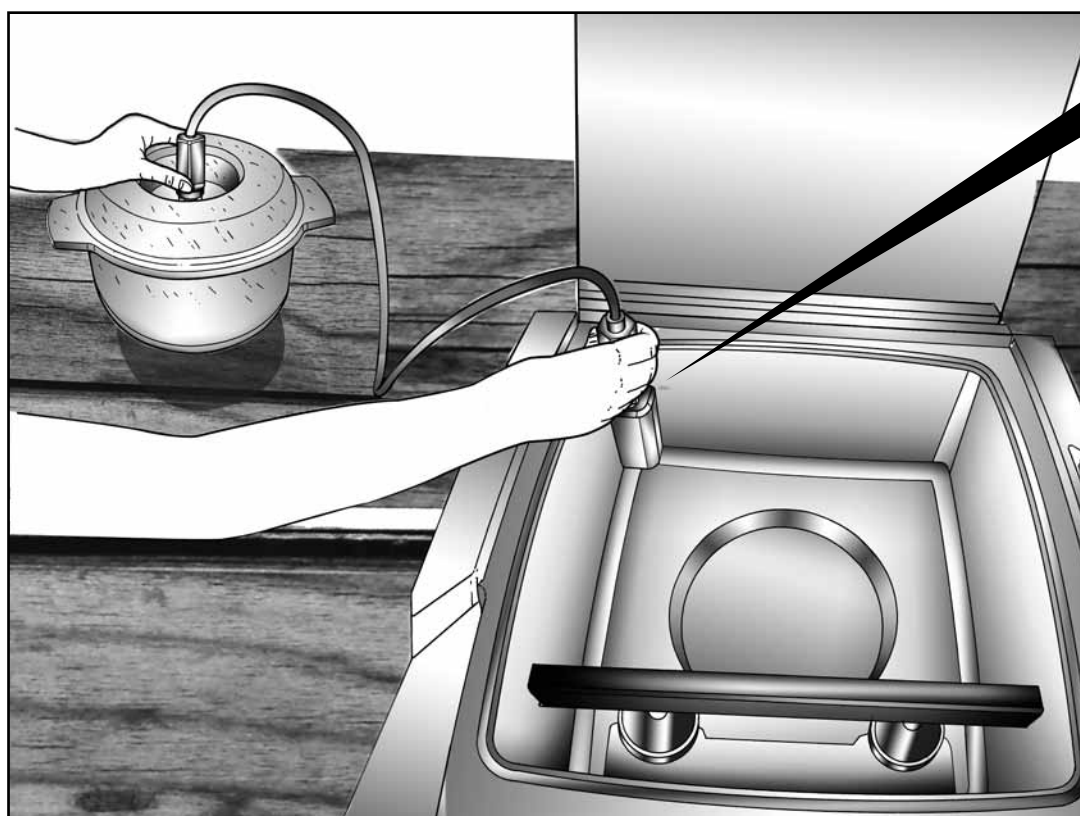
Il est impossible d'interrompre le cycle à tout moment :

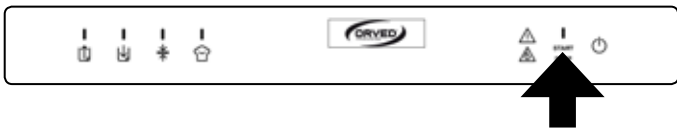
Appuyer sur STOP . L'air rentre dans la cuve.	
--	--

RÉALISER LA MISE SOUS VIDE DANS DES RECIPIENTS

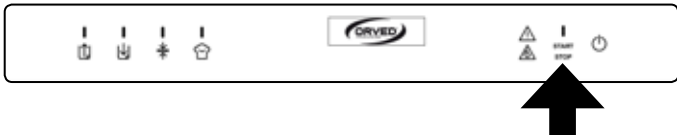
7.2 Récipients extérieurs

Phase	Description	Image
1	Choisir un récipient adapté à la mise sous vide.	
2	Introduire le produit dans le récipient et le fermer. Limites de remplissage : • Produits solides : 100% • Bouillons, infusions : 1/2 • Sauces : 1/3 • Crèmes, sauces à base de crème : 1/4 • Produits à base d'œuf ou de blanc d'œuf : 1/6 Introduire des aliments refroidis à 3°C.	
3	Ouvrir le couvercle de la conditionneuse.	
4	Introduire l'accessoire (A) pour les récipients extérieurs dans la cuve et sur le couvercle du récipient.	



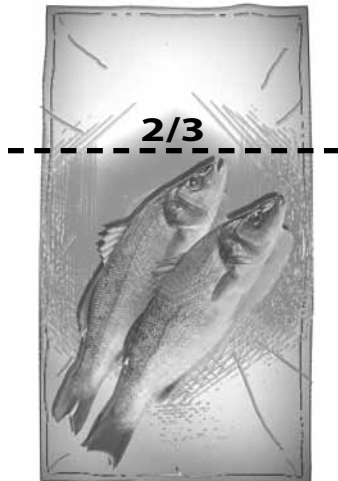
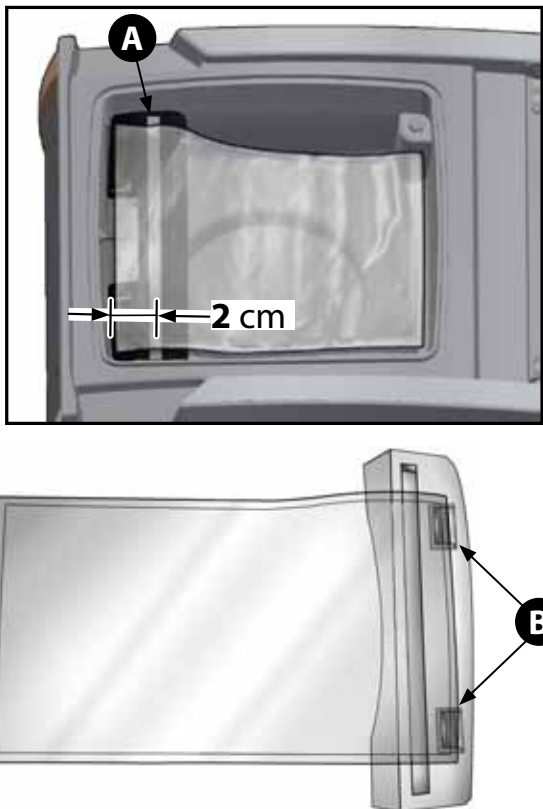
Phase	Description	Image
5	Appuyer 2"  pour allumer la conditionneuse.	
6	Appuyer sur l'icône  et sélectionner le cycle Sous vide dans des récipients souhaité.	
7	En appuyant de manière répétée sur l'icône , l'écran affichera le cycle sélectionné : Niveau MIN. A utiliser pour : - Remballage des bocaux avec couvercle à vis. Scellement couvercle uniquement. Niveau MED. A utiliser pour : - Réaliser une mise sous vide partielle avec des récipients professionnels, résistants à l'implosion, pour des produits destinés à la pasteurisation et/ou à la stérilisation. Niveau MAX. A utiliser pour : - Réaliser la mise sous vide maximale dans des récipients professionnels.	  
8	Appuyer sur START pour lancer le programme.	
9	Appuyer légèrement sur le couvercle du récipient de manière à déclencher la mise sous vide.	
10	A la fin du cycle, retirer l'accessoire de la cuve.	

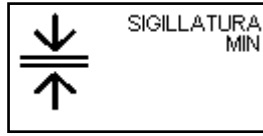
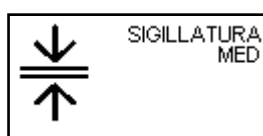
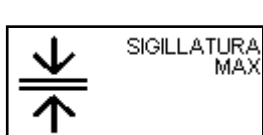
Il est impossible d'interrompre le cycle à tout moment :

Appuyer sur STOP . L'air rentre dans la cuve.	
--	--

8. RÉALISER DES EMBALLAGES AVEC UNE ATMOSPHÈRE MODIFIÉE

Avant de procéder à la réalisation de l'emballage, s'assurer que la bouteille de GAZ pour l'atmosphère modifiée soit raccordée et que la pression du GAZ soit d'1 bar.

Phase	Description	Image
1	Choisir le sachet en fonction de l'utilisation (conservation ou cuisson), adapté aux dimensions du produit : le produit ne doit pas occuper plus de 2/3 du volume utile du sachet. Introduire des aliments refroidis à 3°C.	
2	Ouvrir le couvercle et s'assurer que la chambre à vide et le produit à emballer soient secs. Veiller à ne pas salir ou mouiller la partie interne à proximité de l'ouverture du sachet.	
3	Poser le sachet en position centrée sur la barre de soudure (A), insérer la buse d'introduction du gaz du côté ouvert et le fermer sous le Clip (B).	

Phase	Description	Image
4	Fermer le couvercle de l'appareil.	
5	Appuyer 2"  pour allumer la conditionneuse.	
6	Appuyer sur l'icône  et sélectionner le cycle d'atmosphère modifiée souhaité.	
7	En appuyant de manière répétée sur l'icône , l'écran affiche le cycle avec GAZ sélectionné : Vide maximal avec retour GAZ MIN. A utiliser pour : • produits à protéger contre l'écrasement Vide maximal avec retour GAZ MED. A utiliser pour : • emballage dans atmosphère modifiée, avec l'introduction de 40% de GAZ Vide maximal avec retour GAZ MAX. A utiliser pour : • emballage dans atmosphère modifiée, avec l'introduction de 50% de GAZ	  
8	Appuyer sur  pour configurer le niveau de sou- dure. MIN : indique pour les sachets en conservation seule. Épaisseur < 70µ. MED : indiqué pour les sachets sous vide d'une épais- seur maximale de 95µ. MAX : indiqué pour les sachets sous vide ayant une épaisseur comprise entre 95µ et 150µ et les sachets en aluminium pas à soufflet. En sélectionnant le cycle «GAZ MED» ou «GAZ MAX», il est conseillé de choisir le niveau de soudure MAX quel que soit le type de sachets utilisé.	  
9	Appuyer sur START pour lancer le programme.	
10	Appuyer légèrement sur le couvercle de manière à déclencher la mise sous vide.	
11	Le cycle se termine avec le scellement du sachet et l'air qui rentre dans la cuve.	
12	Ouvrir le couvercle et extraire le sachet.	

FONCTIONS SPÉCIALES : CYCLES CHEF

Il est impossible d'interrompre le cycle à tout moment :

Appuyer sur **STOP**.

L'air rentre dans la cuve.



Il est possible d'anticiper la soudure du sachet :

Appuyer sur .

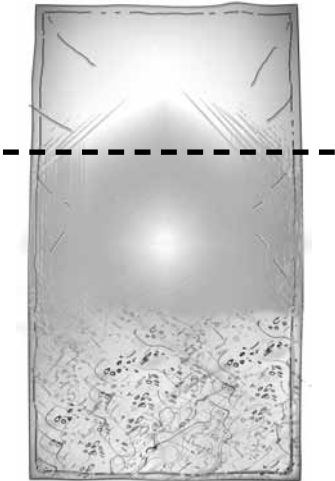
Le sachet est scellé et l'air rentre dans la cuve.

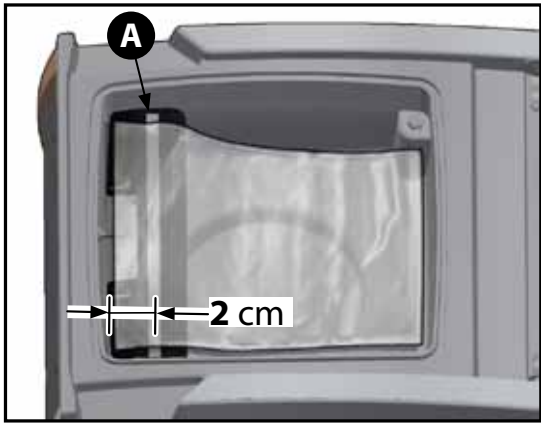
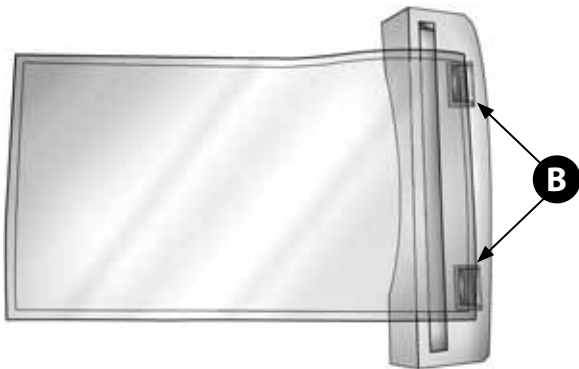
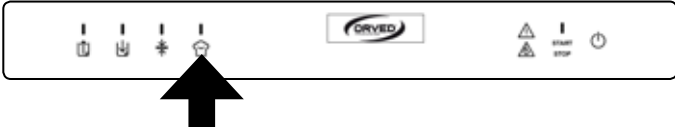


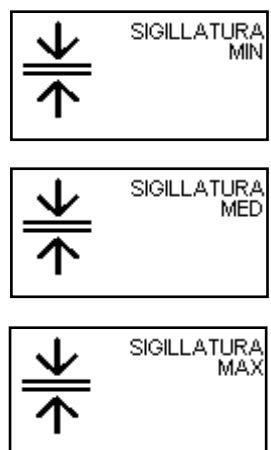
9. FONCTIONS SPÉCIALES : CYCLES CHEF

9.1 Sauces

- Sauces tomate, bolognaise, amatriciana.

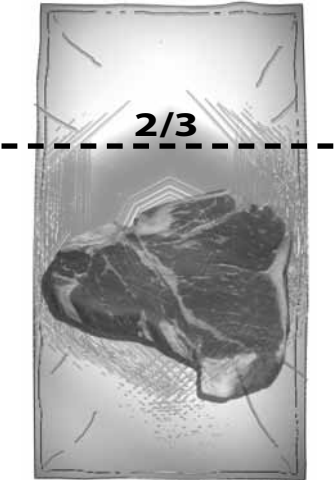
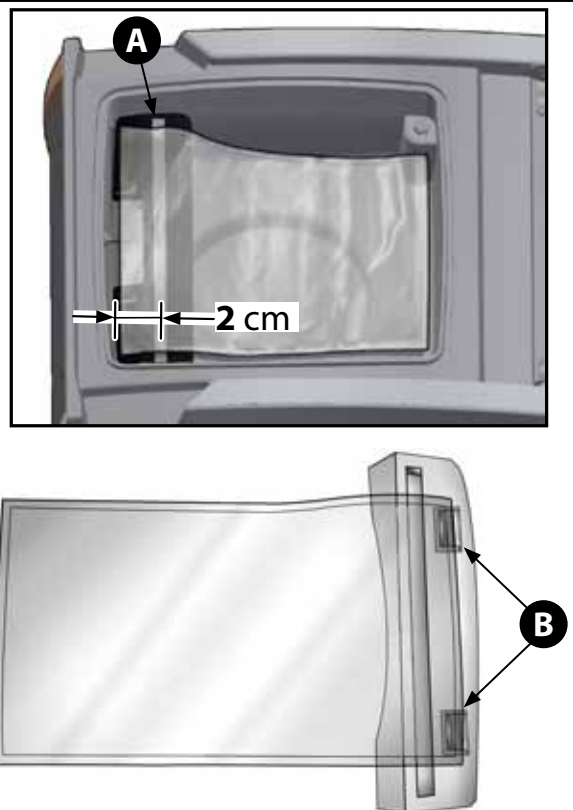
Phase	Description	Image
1	Choisir le sachet en fonction de l'utilisation (conservation ou cuisson), adapté aux dimensions du produit. Introduire des aliments refroidis à 3°C.	
2	ouvrir le couvercle et s'assurer que la chambre à vide et le produit à emballer soient secs. Veiller à ne pas salir ou mouiller la partie interne à proximité de l'ouverture du sachet.	

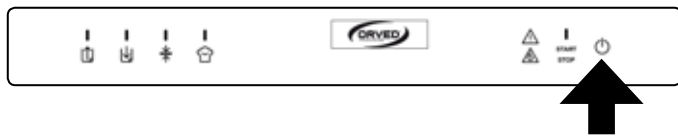
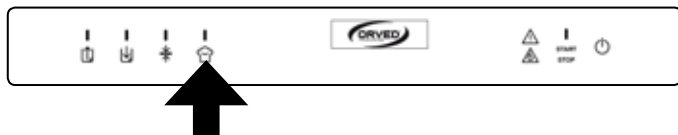
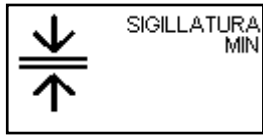
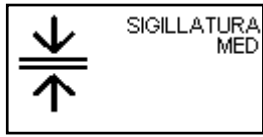
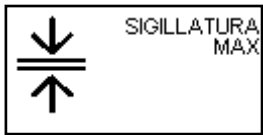
Phase	Description	Image
3	Poser le sachet dans une position centrée sur la barre de soudure (A) et la bloquer sous le Clip (B).	 
4	Fermer le couvercle de l'appareil.	
5	Appuyer 2"  pour allumer la conditionneuse.	
6	Appuyer sur  pour sélectionner les cycles Chef.	
7	Appuyer de manière répétée  pour sélectionner le programme : Sauces.	

Phase	Description	Image
8	Appuyer sur  pour configurer le niveau de soudure. MIN : indique pour les sachets en conservation seule. Epaisseur < 70μ. MED : indiqué pour les sachets sous vide d'une épaisseur maximale de 95μ. MAX : indiqué pour les sachets sous vide ayant une épaisseur comprise entre 95μ et 150μ et les sachets en aluminium pas à soufflet.	
9	Appuyer sur START pour lancer le programme.	
10	Appuyer légèrement sur le couvercle de manière à déclencher la mise sous vide.	
11	Le cycle se termine avec le scellement du sachet et l'air qui rentre dans la cuve.	
12	Ouvrir le couvercle et extraire le sachet.	

9.2 Marinages dans des sachets

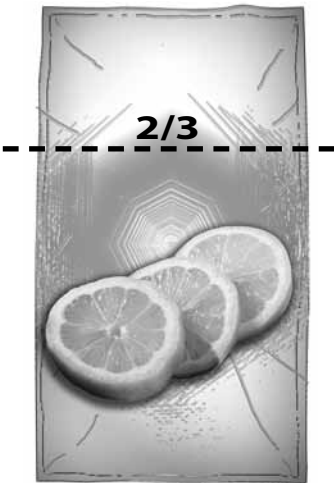
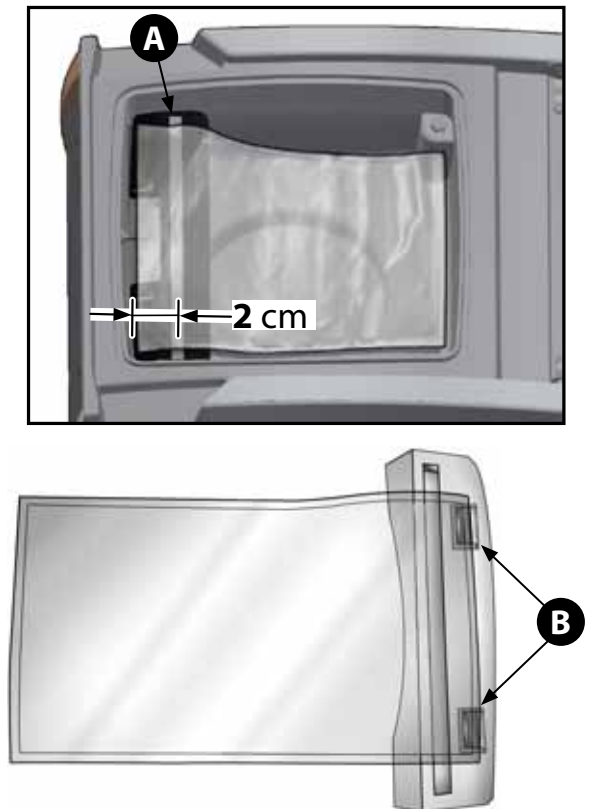
- Marinage de viandes, poisson et légumes dans des sachets.

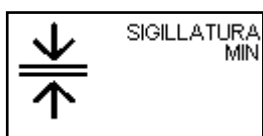
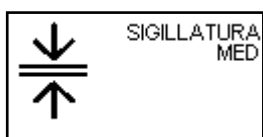
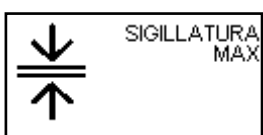
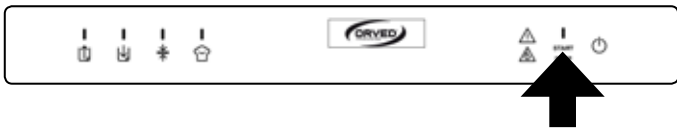
Phase	Description	Image
1	Choisir le sachet adapté aux dimensions du produit : le produit ne doit pas occuper plus de 2/3 du volume utile du sachet. Introduire des aliments refroidis à 3°C.	
2	Ouvrir le couvercle et s'assurer que la chambre à vide et le produit à emballer soient secs. Veiller à ne pas salir ou mouiller la partie interne à proximité de l'ouverture du sachet.	
3	Poser le sachet dans une position centrée sur la barre de soudure (A) et la bloquer sous le Clip (B).	

Phase	Description	Image
4	Fermer le couvercle de l'appareil.	
5	Appuyer 2"  pour allumer la conditionneuse.	
6	Appuyer sur  pour sélectionner les cycles Chef.	
7	Appuyer de manière répétée  pour sélectionner le programme : Marinages dans des sachets.	
8	Appuyer sur  pour configurer le niveau de soudure. MIN : indique pour les sachets en conservation seule. Épaisseur < 70µ. MED : indiqué pour les sachets sous vide d'une épaisseur maximale de 95µ. MAX : indiqué pour les sachets sous vide ayant une épaisseur comprise entre 95µ et 150µ et les sachets en aluminium pas à soufflet.	  
9	Appuyer sur START pour lancer le programme.	
10	Appuyer légèrement sur le couvercle de manière à déclencher la mise sous vide.	
11	Le cycle se termine avec le scellement du sachet et l'air qui rentre dans la cuve.	
12	Ouvrir le couvercle et extraire le sachet.	

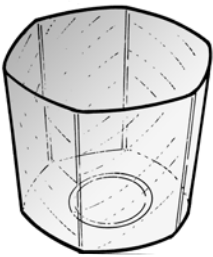
9.3 Infusions dans des sachets

- Infusions à froid d'arômes. Adapté à la cuisson sous vide.

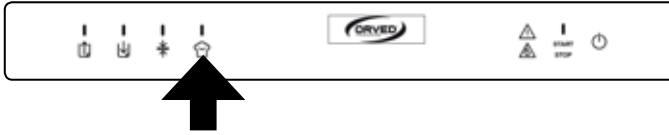
Phase	Description	Image
1	Choisir le sachet adapté aux dimensions du produit : le produit ne doit pas occuper plus de 2/3 du volume utile du sachet.	
2	Ouvrir le couvercle et s'assurer que la chambre à vide et le produit à emballer soient secs. Veiller à ne pas salir ou mouiller la partie interne à proximité de l'ouverture du sachet.	
3	Poser le sachet dans une position centrée sur la barre de soudure (A) et la bloquer sous le Clip (B).	

Phase	Description	Image
4	Fermer le couvercle de l'appareil.	
5	Appuyer 2"  pour allumer la conditionneuse.	
6	Appuyer sur  pour sélectionner les cycles Chef.	
7	Appuyer de manière répétée  pour sélectionner le programme : Infusions dans des sachets.	
8	Appuyer sur  pour configurer le niveau de soudure. MIN : indique pour les sachets en conservation seule. Epaisseur < 70μ. MED : indiqué pour les sachets sous vide d'une épaisseur maximale de 95μ. MAX : indiqué pour les sachets sous vide ayant une épaisseur comprise entre 95μ et 150μ et les sachets en aluminium pas à soufflet.	  
9	Appuyer sur START pour lancer le programme.	
10	Appuyer légèrement sur le couvercle de manière à déclencher la mise sous vide.	
11	Le cycle se termine avec le scellement du sachet et l'air qui rentre dans la cuve.	
12	Ouvrir le couvercle et extraire le sachet.	

9.4 Nettoyage des moules et des palourdes dans des récipients sans couvercle

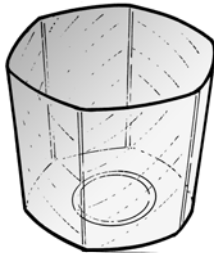
Phase	Description	Image
1	Choisir un récipient adapté pouvant entrer dans la cuve et qui, une fois inséré, reste à environ 1 cm du couvercle fermé de la conditionneuse.	
2	Introduire les moules ou les palourdes dans le récipient sans dépasser les 2/3 du récipient. Ne pas mettre le couvercle.	
3	Couvrir les mollusques avec une solution d'eau de mer (1 litre d'eau froide, 20 grammes de sel bien dissolus)	
4	Ouvrir le couvercle et veiller à ne pas salir ou mouiller la partie interne de la cuve.	
5	Introduire le récipient dans la cuve.  S'assurer que le récipient soit à au moins 1 cm du couvercle, sinon, NE PAS procéder et changer de récipient.	
6	Fermer le couvercle de l'appareil.	

FONCTIONS SPÉCIALES : CYCLES CHEF

Phase	Description	Image
7	Appuyer 2"  pour allumer la conditionneuse.	
8	Appuyer sur  pour sélectionner les cycles Chef.	
9	Appuyer de manière répétée  pour sélectionner le programme : Nettoyage des Moules et des Palourdes.	
10	Appuyer sur START pour lancer le programme.	
11	Appuyer légèrement sur le couvercle de manière à déclencher la mise sous vide.	
11	Le cycle se termine avec le retour de l'air dans la cuve.	
12	Ouvrir le couvercle et extraire le récipient.	

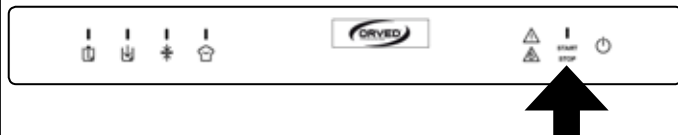
9.5 Marinage dans des récipients

- Marinage de viande et de poisson, dans un récipient sans couvercle.

Phase	Description	Image
1	Choisir un récipient adapté à la mise sous vide pouvant entrer dans la cuve et qui, une fois inséré, reste à environ 1 cm du couvercle fermé de la conditionneuse.	
2	Introduire dans le récipient 20 ml de liquide de marinage pour 100 g de produit et fermer le couvercle du récipient. Introduire des aliments suffisamment froids : des produits refroidis à 3°C (température du frigo) permettent d'obtenir les meilleurs résultats.	
3	Ouvrir le couvercle de la conditionneuse.	
4	Introduire le récipient dans la cuve.  S'assurer que le récipient soit à au moins 1 cm du couvercle, sinon, NE PAS procéder et changer de récipient.	

Phase	Description	Image
5	Fermer le couvercle de l'appareil.	
7	Appuyer 2"  pour allumer la conditionneuse.	
8	Appuyer sur  pour sélectionner les cycles Chef.	
9	Appuyer de manière répétée  pour sélectionner le programme : Marinage dans des récipients	
10	Appuyer sur START pour lancer le programme.	
11	Appuyer légèrement sur le couvercle de manière à déclencher la mise sous vide.	
11	Le cycle se termine avec le retour de l'air dans la cuve.	
12	Ouvrir le couvercle et extraire le récipient.	

Il est impossible d'interrompre le cycle à tout moment :

Appuyer sur STOP . L'air rentre dans la cuve.	
---	--

Il est possible d'anticiper la soudure du sachet :

Appuyer sur  . Le sachet est scellé et l'air rentre dans la cuve.	
---	--

10. APRÈS L'UTILISATION

- Eteindre la conditionneuse en appuyant sur  pendant 2".
- Nettoyer et sécher la conditionneuse et les accessoires utilisés.
- Quand la cuve est totalement sèche, fermer le couvercle.

11. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Pour le nettoyage, ne pas utiliser d'éponges inox, de grattoirs, de substances abrasives, acides ou agressives, qui pourraient endommager de manière irréversible les surfaces.
- Utiliser un chiffon doux et un nettoyant neutre.
- Eteindre la conditionneuse en appuyant sur  pendant 2".

11.1 Nettoyage extérieur

- Pour les parties en acier, il est conseillé de nettoyer en suivant la direction du satinage.
- pour le couvercle et la façade des commandes, utiliser un chiffon doux, propre et humide.

11.2 Nettoyage de la cuve

- 1) Attendre que la barre de soudure ait refroidi
- 2) Retirer la barre de soudure en la tirant vers le haut
- 3) Eviter de nettoyer l'ouverture d'aspiration avec de l'eau. Si l'eau est aspirée, elle pourrait endommager la conditionneuse.
- 4) Eliminer la saleté avec un chiffon doux, humidifié avec de l'eau chaude. Eventuellement utiliser un désinfectant neutre.
- 5) Sécher avec un chiffon doux.

11.3 Nettoyage de la barre de soudure

- 1) Attendre que la barre de soudure ait refroidi.
- 2) Retirer la barre de soudure en la tirant vers le haut.
- 3) Nettoyer avec un chiffon doux, humidifié avec de l'eau chaude.
- 4) Bien sécher avant d'utiliser la conditionneuse.

11.4 Nettoyage de l'adaptateur pour mise sous vide externe

- 1) Utiliser de l'eau chaude et un nettoyant vaisselle.
- 2) Rincer soigneusement.
- 3) Sécher avec un chiffon propre.
- 4) Réutiliser l'adaptateur quand il est totalement sec.

11.5 Cycle de déshumidification de l'huile de la pompe (H2OUT)

Le coeur de la machine est la pompe du vide. Il peut arriver parfois que les produits soient conditionnés à des températures inappropriées, soit bien supérieures à 3°C, telles à faire aspirer – avec l'air – aussi une importante partie d'humidité contenue en eux. L'humidité, sous forme de vapeur d'eau, reste dans la pompe et se transforme en eau lorsqu'elle refroidit. Spécialement pendant les périodes d'inutilisation prolongées, l'eau oxyde les surfaces internes de la pompe avec formation de résidus qui peuvent dans certains cas bloquer le rotor et les palettes.

Evox 31 vous signale:

- a) Lorsque vous conditionnez des produits trop liquides ou trop chauds par l'allumage du voyant



CYCLE DE DÉSHUMIDIFICATION DE L'HUILE DE LA POMPE (H2OUT)

- b) Quand la prestation est altérée à cause d'une utilisation trop fréquente de produits trop liquides ou trop chauds, au point de ne plus garantir un bon niveau de vide, le voyant  s'allume et vous oblige à faire un cycle de déshumidification de l'huile de la pompe (H2OUT).

Il est en outre possible de faire partir le cycle de déshumidification (H2OUT) manuellement comme décrit dans le chapitre suivant.

En suivant les simples indications ci-dessous, on prolongera la vie de la machine et on obtiendra un rendement du cycle de conditionnement toujours optimal.

- 1) Conditionner le produit toujours froid, si possible à 3-4°C. Plus le produit est chaud et plus la durée de conservation diminue (à cause de la formation de bactéries) et la formation de condensation dans la pompe augmente.
- 2) Effectuer au moins une fois par semaine le cycle de déshumidification de l'huile de la pompe (H2OUT). En cas de conditionnement de produits liquides, à la fin des opérations, effectuer un cycle de déshumidification de l'huile de la pompe (H2OUT).
- 3) Si l'appareil est utilisé de temps en temps, avant de conditionner les produits, effectuer un cycle de déshumidification de l'huile de la pompe (H2OUT).

12. CYCLE DE DÉSHUMIDIFICATION DE L'HUILE DE LA POMPE (H2OUT)

- La conditionneuse signale le besoin de lancer un CYCLE DE DÉSHUMIDIFICATION DE L'HUILE DE LA POMPE (H2OUT) quand le signal  s'allume.
- Retirer de la cuve tout objet et liquide résiduels.
- Appuyer sur **START**.
- Attendre la fin du cycle. La durée est d'environ 20'. En cas d'interruption anticipée, le cycle devra être répété.

12.1 Démarrage manuel du cycle de déshumidification de l'huile de la pompe (H2OUT)



AVERTISSEMENT IMPORTANT : le démarrage du cycle de déshumidification (H2OUT) est irréversible et doit être porté à terme. En cas d'interruption anticipée, le cycle devra être répété.

- Appuyer pendant 5 secondes sur la touche  jusqu'à ce qu'il apparaisse sur l'écran FAIRE H2OUT APP.START puis amorcer le cycle en appuyant sur **START** et attendre la fin du cycle, qui dure environ 20 minutes.

13. IDENTIFICATION DES PANNES

La plupart des problèmes apparaissant durant l'utilisation journalière de la conditionneuse peuvent être éliminés personnellement. Le tableau suivant sert de support.

Demander l'intervention de l'Assistance Technique en cas de difficulté à résoudre le problème.

Problème	Cause	Solution
La conditionneuse ne s'allume pas.	- La conditionneuse n'est pas alimentée. - La fiche d'alimentation n'est pas insérée dans la prise.	- Contrôler la présence d'alimentation électrique dans la prise utilisée. - Insérer la fiche d'alimentation dans la prise.
La conditionneuse s'est éteint.	- Absence alimentation électrique. - Défaut de l'électronique.	- Rétablir l'alimentation électrique. - S'adresser au service d'assistance technique.
Les boutons ne réagissent pas aux commandes.	La surface du panneau de commande est sale ou mouillée.	Nettoyer et sécher la surface du panneau de commande.
Le couvercle ne s'ouvre pas.	- Un cycle est en cours. - Aucun voyant n'est allumé sur le panneau.	- Il est normal que le couvercle reste fermé durant les cycles de fonctionnement. Attendre la fin du cycle ou appuyer sur STOP pour interrompre le cycle et décharger la cuve. - Il y a eu une coupure de courant durant le cycle. NE TENTER EN AUCUN CAS D'OUVRIR LE COUVERCLE Rétablir l'alimentation électrique et attendre la décompression de la cuve.
Il reste trop d'air dans le sachet scellé.	- Le sachet n'est pas adapté aux dimensions du produit à emballer. - Le niveau de vide choisi est trop faible. - Le produit est liquide.	- Utiliser un sachet aux dimensions adéquates. - Répéter le cycle avec un niveau de vide plus élevé. - Il est normal qu'avec un produit liquide il reste quelques bulles d'air à l'intérieur.
La barre de soudure se lève mais la soudure n'est pas effectuée.	- La protection de la barre de soudure s'est déclenchée. - La barre de soudure s'est cassée.	- Réarmer la protection électrique de la barre de soudure. Appuyer sur le bouton pour réarmer la protection. Si la panne se répète : contacter le service d'Assistance Technique. - Contacter le service d'Assistance Technique.
La soudure n'est pas optimale.	- Le niveau de soudure sélectionné n'est pas correct pour le type de sachet utilisé. - De nombreux cycles consécutifs avec soudure ont été effectués. - Le sachet est plus grand que la barre de soudure. - Le bord du sachet n'a pas été correctement positionné. - Le bord du sachet est sale. - La pièce en caoutchouc de contre-pression et la barre de soudure sont sales. - La pièce en caoutchouc de contre-pression et la barre de soudure sont abîmées.	- Répéter le cycle en réglant le niveau de soudure. - Attendre au moins 2 minutes entre deux cycles pour faire refroidir la barre de soudure. - Utiliser un sachet adéquat. - Placer le bord du sachet centralement et de manière à ce qu'il dépasse d'environ 2 cm de la barre de soudure. - Eviter que le bord ne fasse des plis au niveau de la barre de soudure. - Lors de l'introduction du produit, retourner le bord du sachet de manière à ce que la partie extérieure reste propre. - Nettoyer la barre de soudure et la pièce en caoutchouc de contre-pression. - Contacter le service d'Assistance Technique.

Problème	Cause	Solution
Clignote  ECRAN : FAIRE H2OUT APP.START	La pompe a absorbé de l'humidité.	Lancer le «Cycle de déshumidification de l'huile de la pompe (H2OUT)».
Le cycle se termine, à la fin du cycle  s'allume, accompagné d'un signal sonore. ECRAN : REFROIDIR PRODUIT OU DIMINUER LIQUIDE	Produit trop humide ou chaud.	Répéter éventuellement le cycle après avoir refroidi le produit ou avec moins de quantité.
Durant un cycle,  s'allume, accompagné d'un signal sonore. ECRAN : VIDE NON ACTIVÉ	- La mise sous vide ne se déclenche pas. Le couvercle n'a pas été fermé. - La mise sous vide ne se déclenche pas. Présence de saleté sur le joint du couvercle. - La mise sous vide ne se déclenche pas. Le joint du couvercle s'est cassé. - La pompe ne démarre pas. La protection de la pompe s'est déclenchée.	- Lors du démarrage du cycle, appuyer légèrement sur le couvercle jusqu'au déclenchement de la mise sous vide. - Nettoyer la cuve et le joint. - Contacter le service d'Assistance Technique pour le remplacement. - Faire refroidir la conditionneuse. Si la panne se répète : contacter le service d'Assistance Technique.
Durant un cycle avec récipient extérieur,  s'allume, accompagné d'un signal sonore. ECRAN : VIDE NON ACTIVÉ	- Le couvercle du récipient extérieur n'est pas correctement placé. - Le dispositif d'aspiration extérieur n'a pas été correctement branché.	- Placer correctement le couvercle du récipient extérieur. - Brancher correctement le dispositif d'aspiration extérieur à la conditionneuse et au récipient.
Le cycle se termine,  s'allume, accompagné d'un signal sonore. ECRAN : ERREUR 04	Panne du capteur de vide.	S'adresser au service d'assistance technique.
Durant un cycle,  s'allume, accompagné d'un signal sonore. ECRAN: NO GAZ	- Bouteille fermée, vide ou non connectée. - Tube de connexion entre la bouteille et l'appareil est défectueux. - Electrovanne gaz défectueuse.	- Changer, ouvrir ou connecter la bouteille. - Substituer le tube de connexion. - Contacter le SAV.

14. INSTALLATION

14.1 Consignes de sécurité

Ce manuel fait partie intégrante du produit et fournit toutes les indications nécessaires à l'installation et entretien corrects de la machine.



L'utilisateur et l'installateur ont pour obligation de lire attentivement ce manuel et d'y faire toujours référence ; il doit par ailleurs être conservé à un endroit connu et accessible à tous les opérateurs autorisés (installateur, utilisateur, agent de maintenance).

Ne pas toucher la machine avec les mains/pieds humides ou mouillés ou sans protections (gants et chaussures adaptés).

Ne pas insérer de tournevis, d'ustensiles de cuisine ou autre entre les protections et les parties en mouvement.

L'appareil est uniquement destiné à l'utilisation pour laquelle il a été conçu, c'est-à-dire le conditionnement sous vide des aliments.

Toute autre utilisation est à considérer comme non conforme et potentiellement dangereuse.

Le constructeur décline toute responsabilité et toute obligation de garantie en cas de dommages aux équipements, aux personnes et aux biens, imputables à :

- Une installation incorrecte et/ou non respectueuse des lois en vigueur.
- Modifications ou interventions non spécifiques pour le modèle.
- Utilisation de pièces de rechange non originales ou non spécifiques pour le modèle.
- Non-respect même partiel des instructions du présent manuel.
- Non-respect durant l'installation des normes de prévention des accidents et des lois en vigueur.

14.2 Avant-propos



L'installation doit être exclusivement effectuée par un personnel autorisé et spécialisé, dans le respect des instructions et des consignes de ce manuel.

- Avant d'installer l'équipement, s'assurer que les circuits électriques préexistants sont conformes aux normes et adaptés aux données indiquées sur la plaque des équipements à installer (V, kW, Hz, Nbre phases et puissance disponible).
- L'installateur doit par ailleurs vérifier les éventuelles consignes en matière de protection contre les incendies.
- Le Fabricant déclare la conformité avec les normes européennes en vigueur.
- Toujours agir avec la conditionneuse débranchée du secteur.
- Ne pas tirer le cordon d'alimentation pour débrancher la conditionneuse.



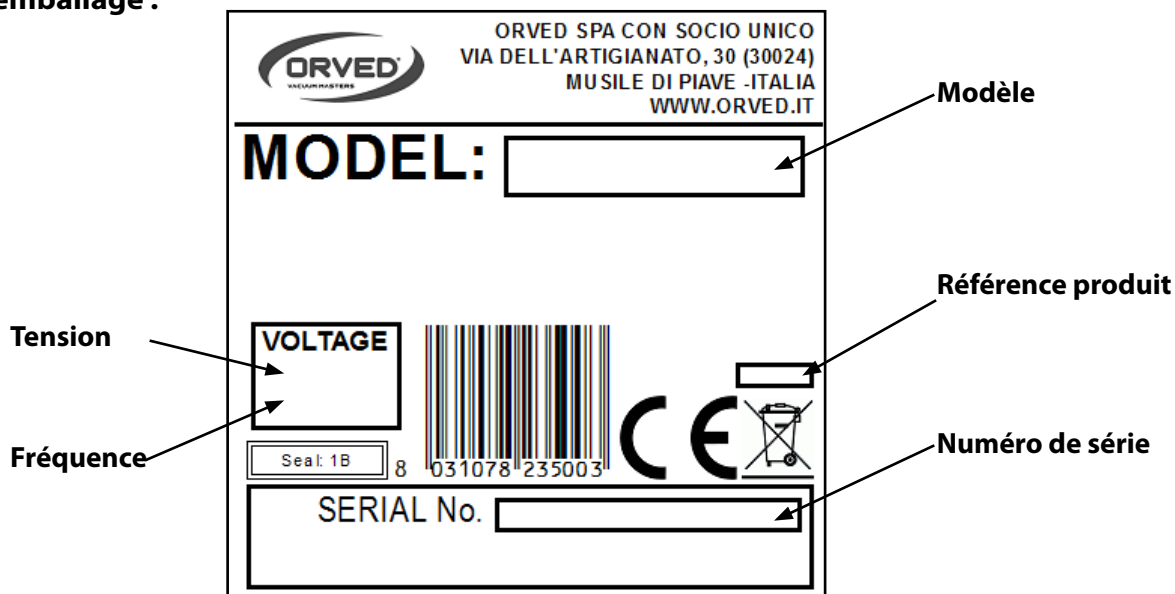
ATTENTION ! Le déplacement de la machine doit être effectué en utilisant des gants de protection et toujours par deux personnes.

Tous les composants de l'emballage doivent être mis au rebut conformément aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil. Ne jeter en aucun cas dans la nature.

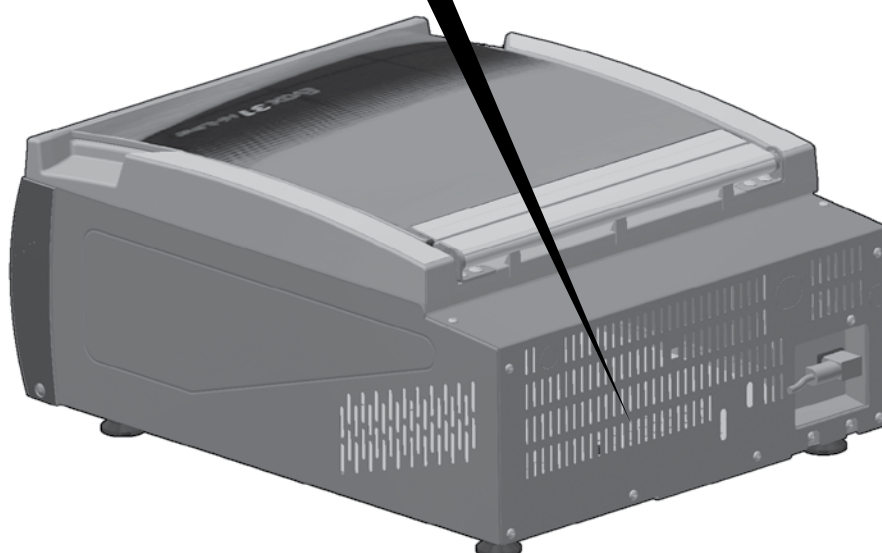
ATTENTION ! Les composants de l'emballage peuvent être potentiellement dangereux pour les enfants et les animaux, s'assurer qu'ils ne jouent pas avec !

14.3 Données de la plaque

Sur l'emballage :



Sur la conditionneuse : montée au dos de la conditionneuse.



14.4 Transport et manutention

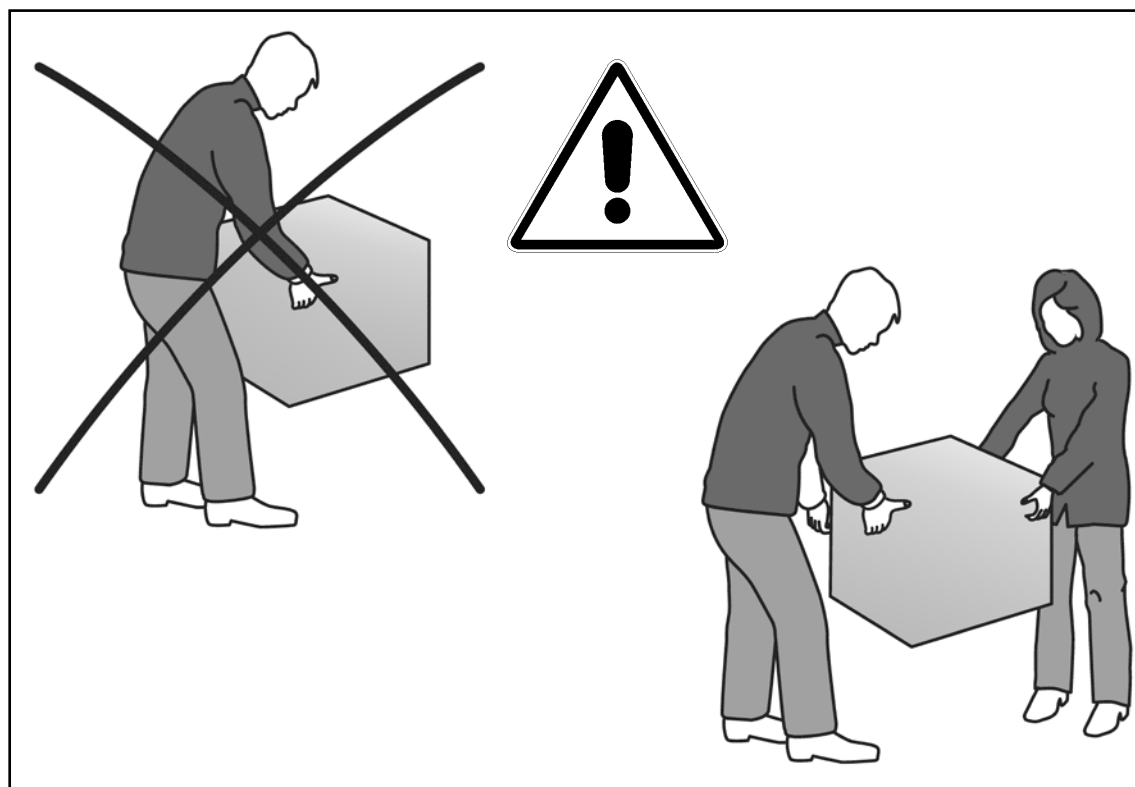
Le chargement et le déchargement de l'appareil du moyen de transport peuvent être effectués à l'aide d'équipements adaptés ou de deux personnes.



ATTENTION !

La pompe à vide contient de l'huile. Maintenir l'emballage et l'appareil toujours en position horizontale pour éviter la sortie de l'huile de l'évent de la pompe.

Pour la manutention de l'appareil, toutes les précautions nécessaires doivent être prises pour ne pas l'endommager et pour ne pas provoquer de dommages à des personnes ou des biens, en respectant les indications figurant sur l'emballage.



14.5 Installation

- 1) **Vérifier les conditions environnementales : température ambiante et renouvellement de l'air.** La température de l'air dans le local de fonctionnement doit être comprise entre 10 et 35°C. La pièce d'installation doit garantir un renouvellement de l'air suffisant.
- 2) **Vérifier que les caractéristiques électriques indiquées dans les données de la plaque correspondent à l'installation existante.**
- 3) Placer la machine sur un plan horizontal, stable et adapté à la charge.



ATTENTION !

- L'appareil doit être positionné de manière à permettre l'accessibilité de tous les côtés.
- Ne pas encombrer les passages, les voies d'évacuation ou de service avec la machine. Ne pas placer l'appareil devant des issues ou des portes de secours.
- Assurer la ventilation nécessaire de la machine, en laissant au moins 10 cm d'espace libre autour de tout l'appareil. Les trous de ventilation doivent rester libres et ne pas être obstrués, afin de maintenir la température de la pompe à des niveaux normaux.

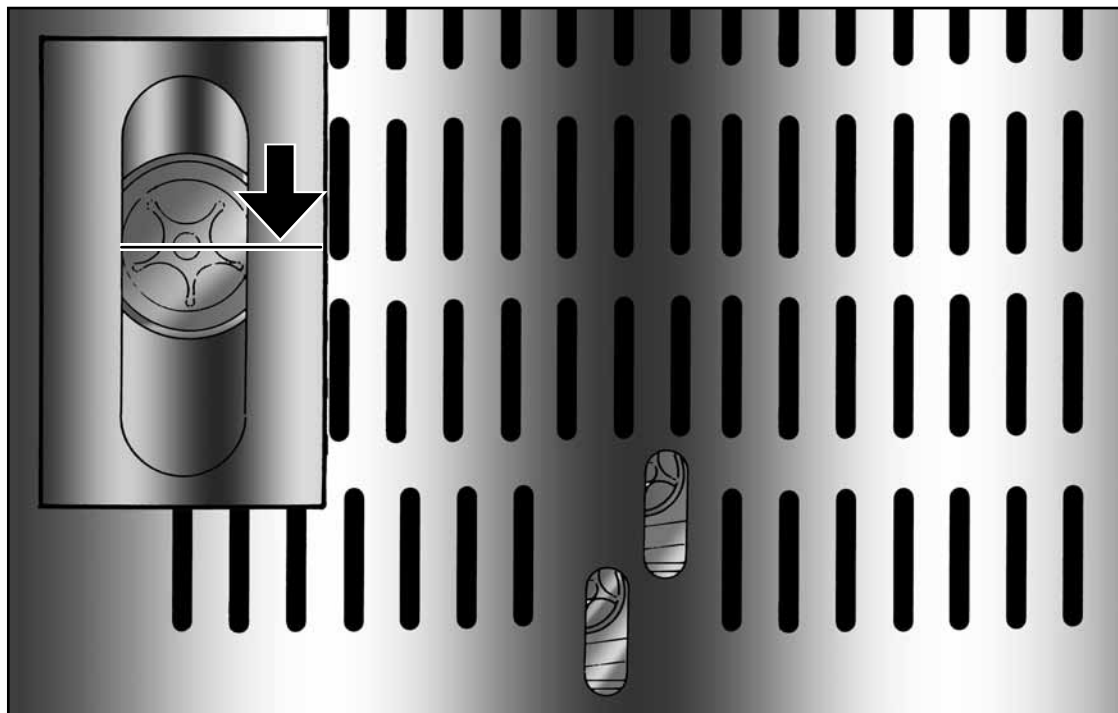
- 4) **Vérifier le niveau d'huile de la pompe.**

- Contrôler le niveau correct à travers le trou situé au dos, comme indiqué.
- Le niveau idéal correspond au centre du témoin.



ATTENTION !

Eviter absolument de démarrer la machine en l'absence d'huile dans la pompe !



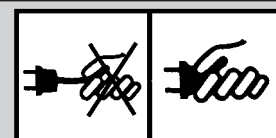
5) Raccorder la machine au secteur.

- Avant d'installer l'équipement, s'assurer que les circuits électriques préexistants sont conformes aux normes et adaptés aux données indiquées sur la plaque des équipements à installer (V, kW, Hz et puissance disponible).
- Les équipements sont dotés d'un cordon d'alimentation d'une longueur de 200cm avec une fiche Schuko standard 16A ; la prise doit être dotée d'un fusible de 10A et être facilement accessible.



DANGER ELECTRIQUE

- Vérifier que le cordon d'alimentation ne soit pas endommagé ou encastré.
- Débrancher le cordon en tirant la fiche et jamais le câble.



ATTENTION !

- Faire en sorte que la fiche soit accessible même après l'installation de l'unité !
- Si la fiche de l'appareil n'est pas facilement accessible, le réseau d'alimentation doit être doté de dispositifs pour la déconnexion omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts permettant la déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III.
- Si toute la longueur du cordon n'est pas utilisée, NE PAS l'enrouler sur lui-même mais le laisser libre et s'assurer qu'il ne représente pas de gêne ou de danger pour le passage des personnes.
- S'assurer que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec des liquides, objets coupants ou chauds et des substances corrosives.
- Ne pas permettre aux enfants et aux animaux de jouer avec le cordon d'alimentation.

6) Effectuer le nettoyage préalable de la chambre à vide et du couvercle.

7) Vérifier les absorptions avec un ampèremètre.

8) Effectuer au moins un cycle complet d'emballage sous vide pour sachets.

9) Informer le client de l'utilisation exacte de l'appareil en faisant particulièrement référence à l'utilisation et aux besoins du client.

15. ENTRETIEN

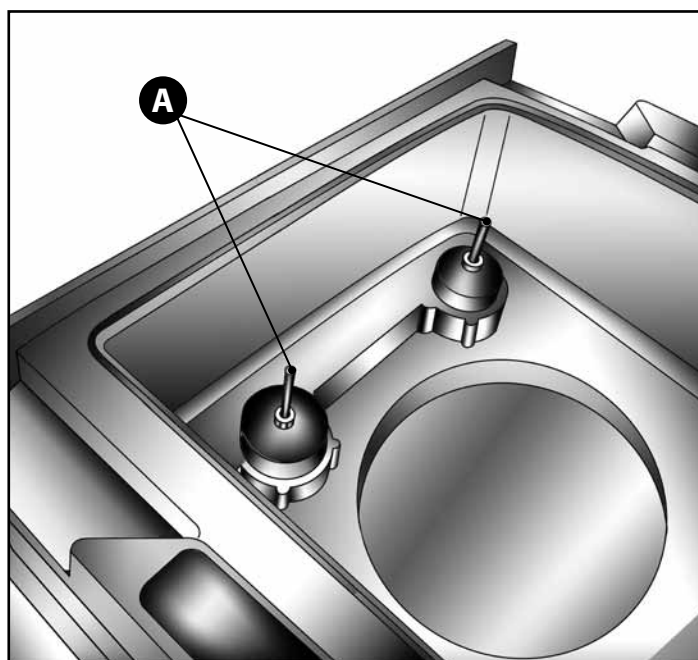
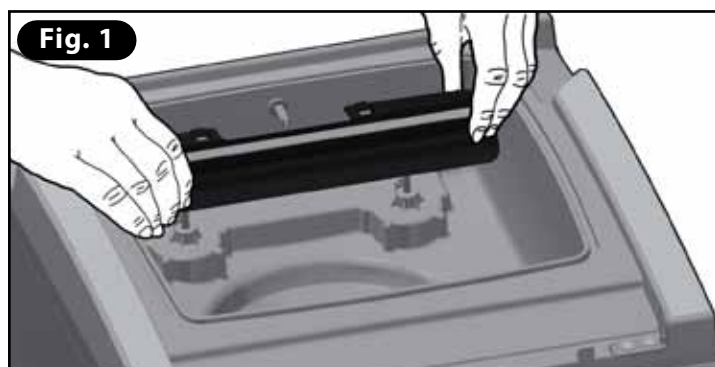


ATTENTION !

- Ne pas réaliser les opérations de remplacement du téflon quand la barre est chaude car il existe, dans ce cas-là, un risque de brûlures.
- Toujours débrancher la fiche de l'installation électrique avant toute intervention de maintenance.

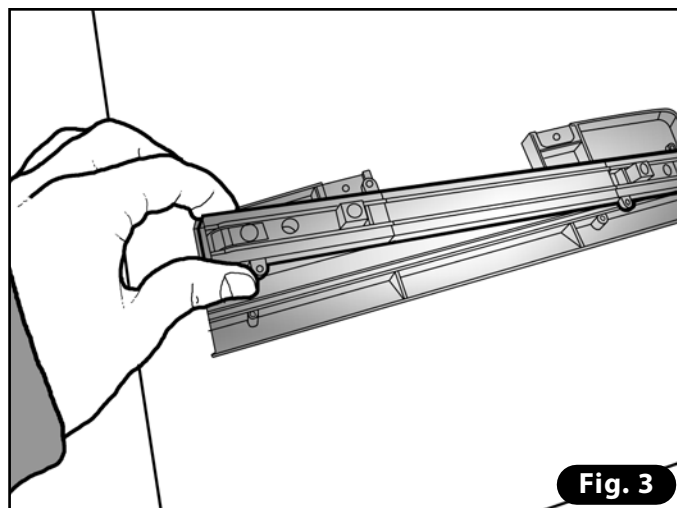
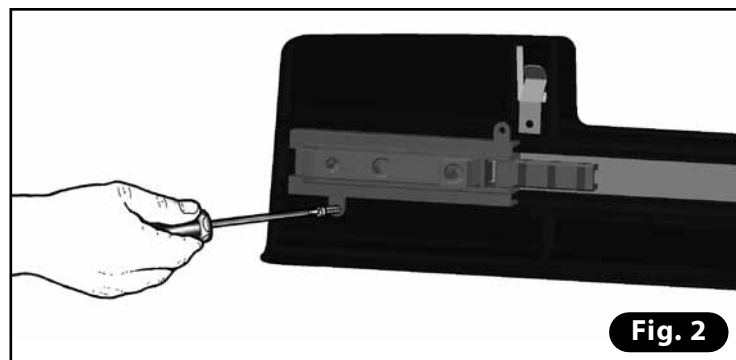
15.1 Remplacement de la barre de soudure complète

- Extraire la barre de soudure en la levant horizontalement aux deux extrémités (**Fig. 1**).
- Insérer la nouvelle en veillant à l'enclenchement correct de la barre sur les contacts électriques **A**.

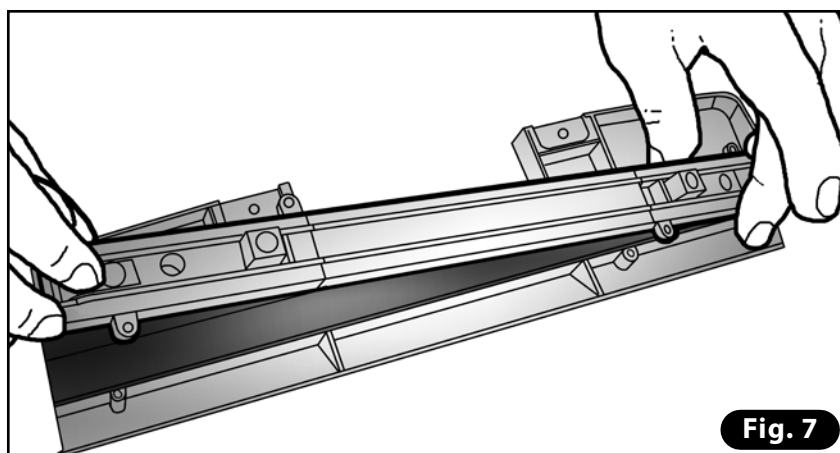
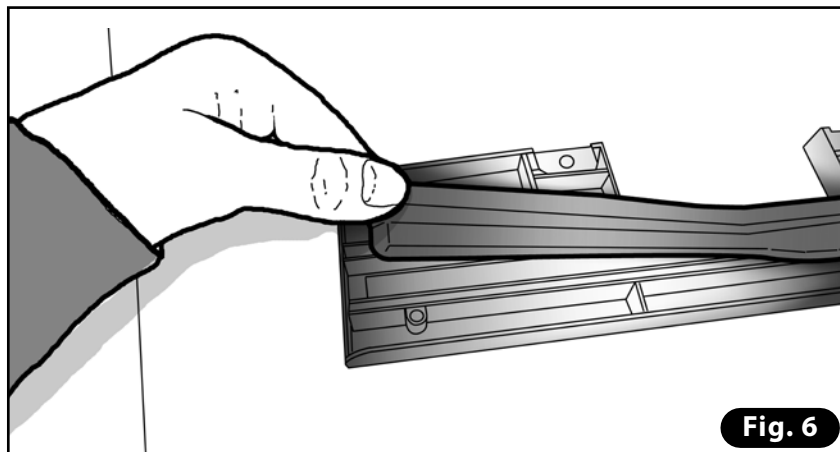
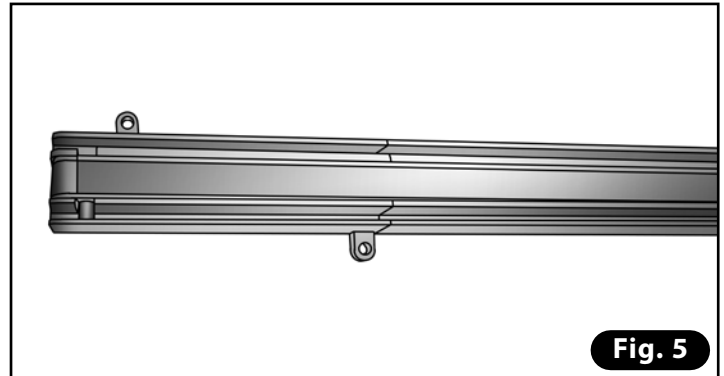
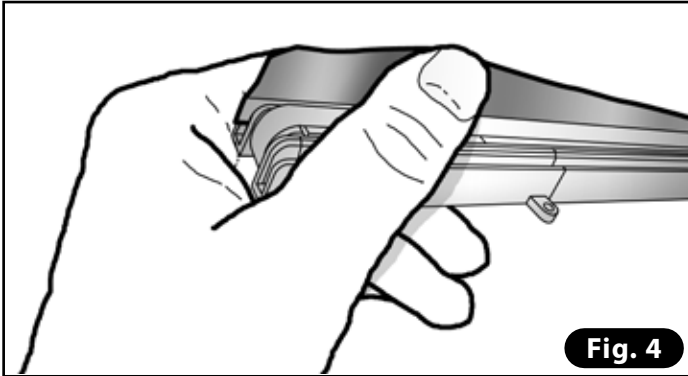


15.2 Remplacement du Téflon de couverture de la barre de soudure

- Extraire la barre de soudure en la levant horizontalement aux deux extrémités.
- Dévisser les vis qui bloquent la barre de soudure au support (**Fig. 2**).
- Séparer la barre du support (**Fig. 3**).



- Retirer le téflon de couverture abîmé de la barre (**Fig. 4-5**).
- Appliquer le nouveau téflon de couverture sur le support, avec la partie finie tournée vers le bas (**Fig. 6**).
- Pousser la barre de soudure sur le support (**Fig. 7**).
- Contrôler que le téflon soit tendu et qu'il n'ait pas de plis.
- Visser les vis qui bloquent la barre de soudure au support.
- Remettre la barre de soudure dans la cuve, en veillant à l'enclenchement correct dans les contacts électriques.
- Faire un test de soudure



15.3 Vidange de l'huile de la pompe

- 1) Faire fonctionner la pompe environ 10 minutes afin que l'huile soit fluide, en activant la fonction Vases (appuyer sur le bouton **PUMP**).
- 2) Arrêter la pompe en appuyant sur le bouton **STOP**.
- 3) Eteindre l'appareil à l'aide de l'interrupteur **ON/OFF** et extraire la fiche du secteur.
- 4) Retirer les tablettes en PE de la cuve (**Fig. 8**).
- 5) Démonter le panneau arrière en dévissant les vis à l'aide d'une clé Allen (**Fig. 9-10-11**).
- 6) Lever le carter avec les deux mains et l'ouvrir d'environ 45°. Bloquer le carter en position à l'aide de la tige dédiée (**A**) (**Fig. 12**).

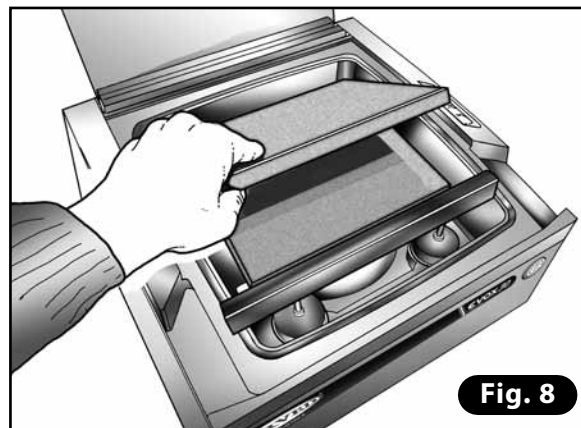


Fig. 8

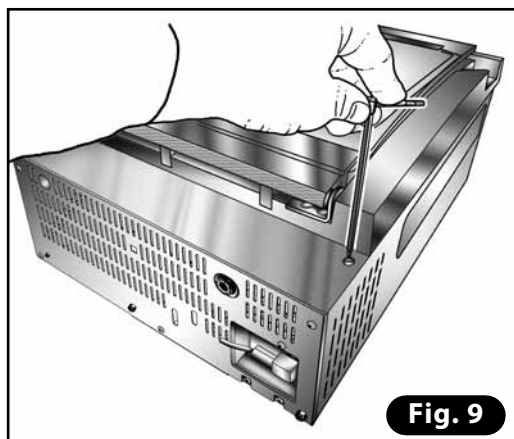


Fig. 9

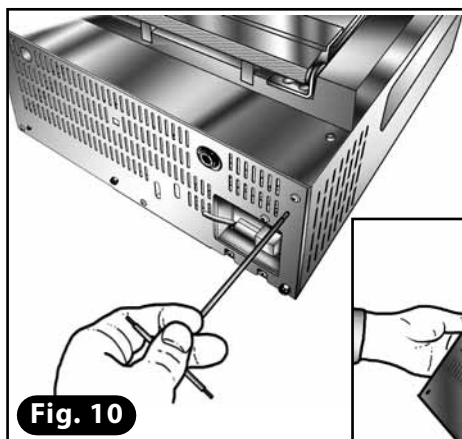


Fig. 10

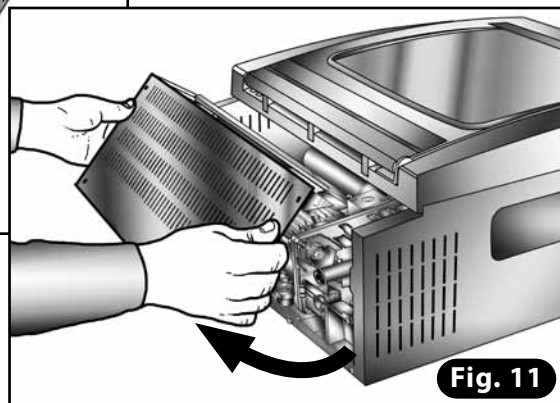


Fig. 11

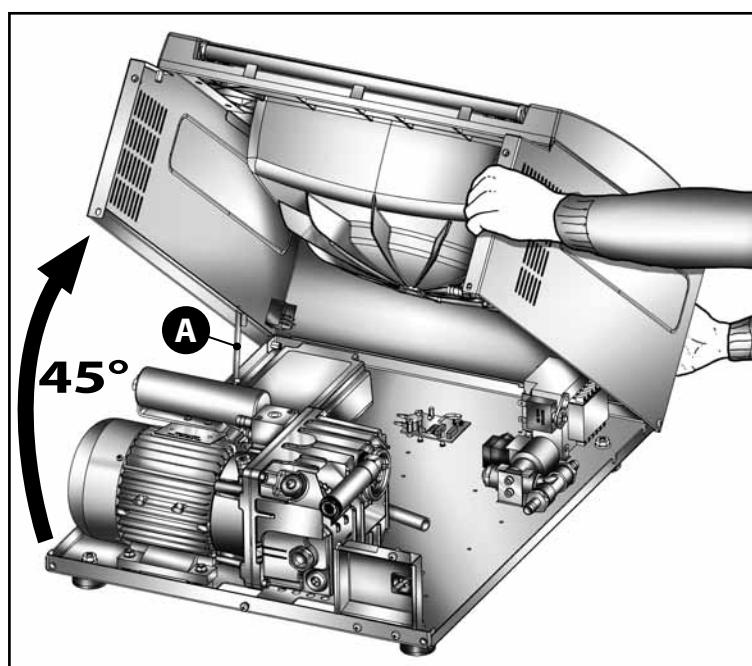
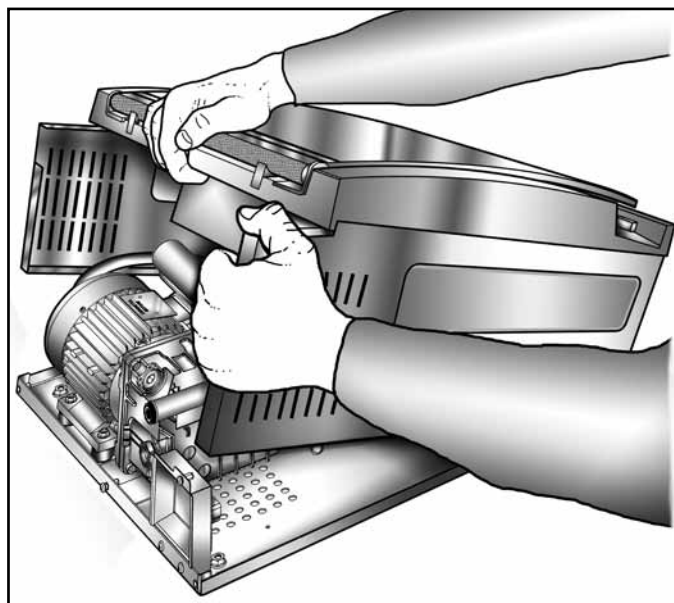


Fig. 12

- 7) Dévisser le bouchon de remplissage de l'huile à l'aide d'une clé Allen dans la partie supérieure de la pompe (**Fig. 13**).
- 8) Placer un récipient d'une capacité suffisante (0,5 l) à proximité du bouchon de vidange (**Fig. 14**). Avec la même clé Allen, dévisser le bouchon de vidange et faire couler l'huile dans le récipient en attendant environ 10 minutes.
- 9) Revisser le bouchon de vidange sur la partie inférieure de la pompe et procéder au remplissage de l'huile jusqu'au niveau correct : en observant le témoin, le niveau de l'huile doit se trouver au centre supérieur environ (**Fig. 15**).
- 10) Revisser le bouchon de remplissage.
- 11) Abaisser le carter sur la base en veillant à vérifier son positionnement.
- 12) Remonter le panneau arrière.

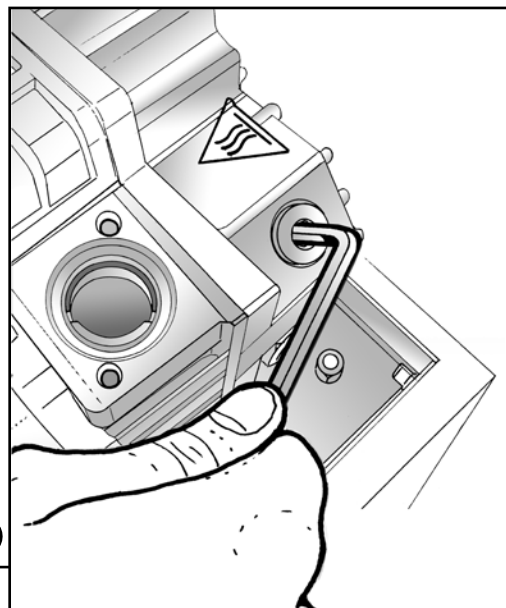


Fig. 13

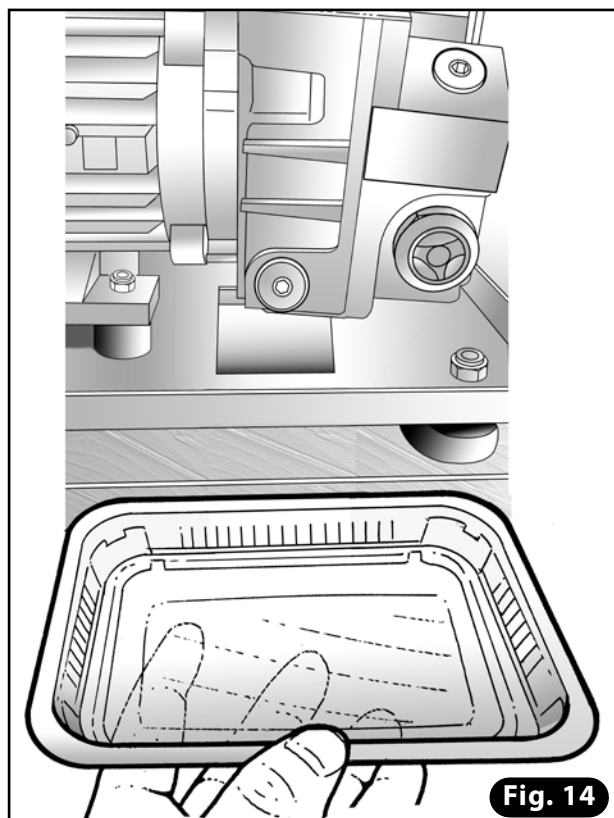
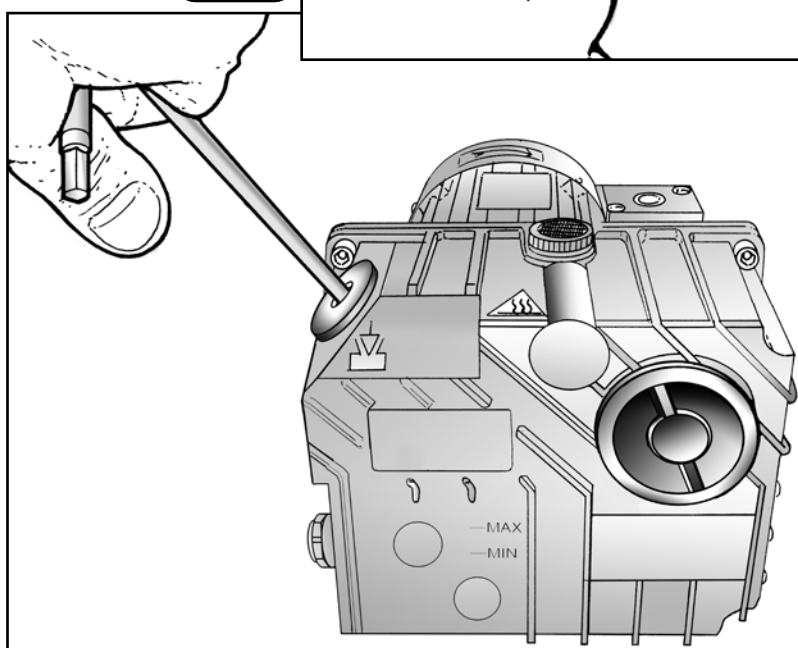


Fig. 14

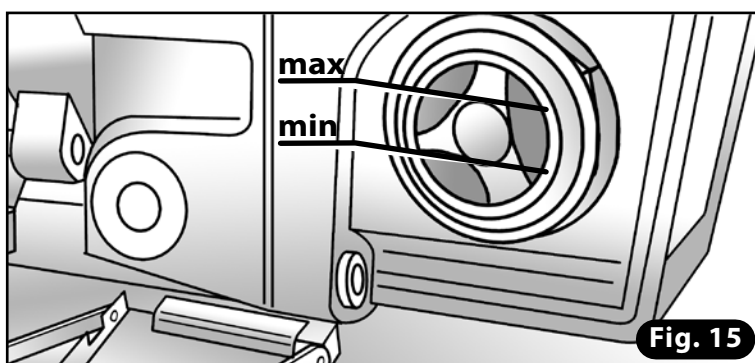
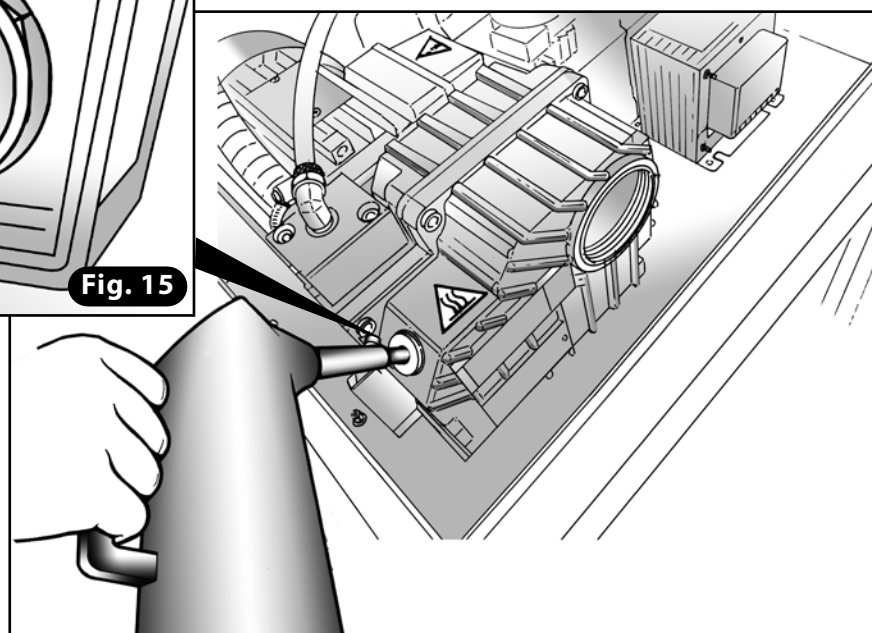


Fig. 15



15.4 Remplacement du filtre déshuileur

- 1) Pour accéder à la pompe, suivre les passages décrits du point 3 au point 6 du § « Vidange de l'huile de la pompe ».
- 2) Dévisser le bouchon du filtre déshuileur placé sur le corps de la pompe à l'aide d'une pince. Retirer le filtre déshuileur (**Fig. 16-17**).
- 3) Placer le nouveau filtre avec le joint torique, visser le nouveau bouchon fourni au filtre.
- 4) Refermer l'appareil en suivant les passages décrits aux points 11-12 du § « Vidange de l'huile de la pompe ».

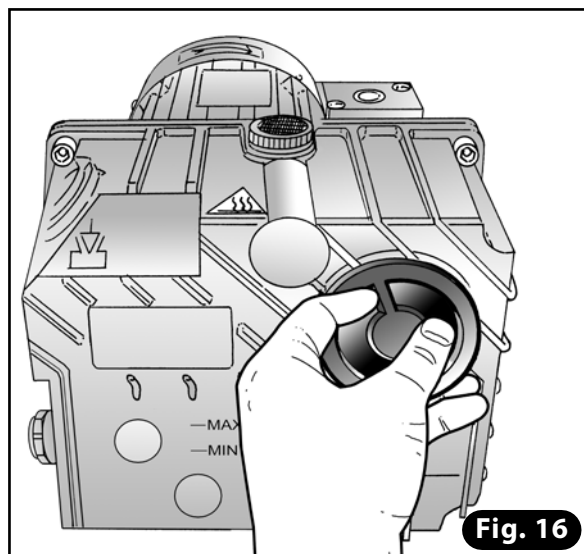
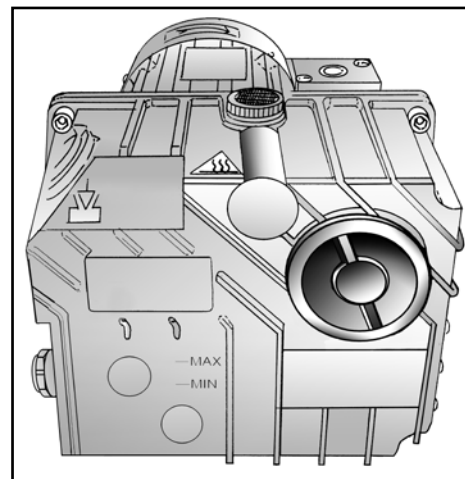


Fig. 16

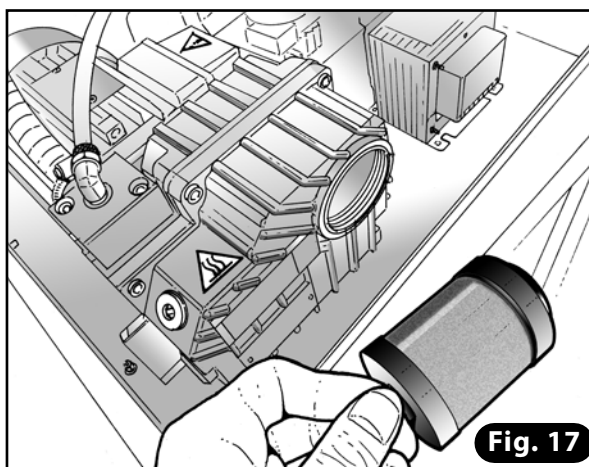


Fig. 17

15.5 Remplacement de l'obturateur de la pompe

- 1) Pour accéder à la pompe, suivre les étapes décrites du point 3 au point 9 du § « Vidange de l'huile de la pompe ».
- 2) Identifier l'unité d'aspiration de la pompe, sur laquelle est fixé le tube transparent avec spirale métallique **A**, qui relie la pompe à la chambre à vide.
- 3) A l'aide d'une clé Allen, dévisser les deux vis de fixation du bloc. Lever le bloc d'aspiration (**Fig. 1**).
- 4) Retirer dans l'ordre l'obturateur en caoutchouc et celui en acier. Vérifier l'état de toute la section d'aspiration accessible et, si nécessaire, effectuer son nettoyage avec un chiffon imprégné d'alcool (**Fig. 2**).

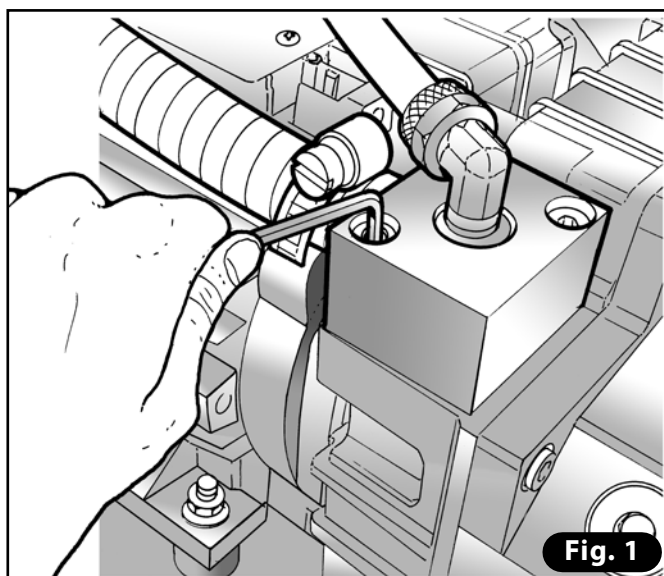
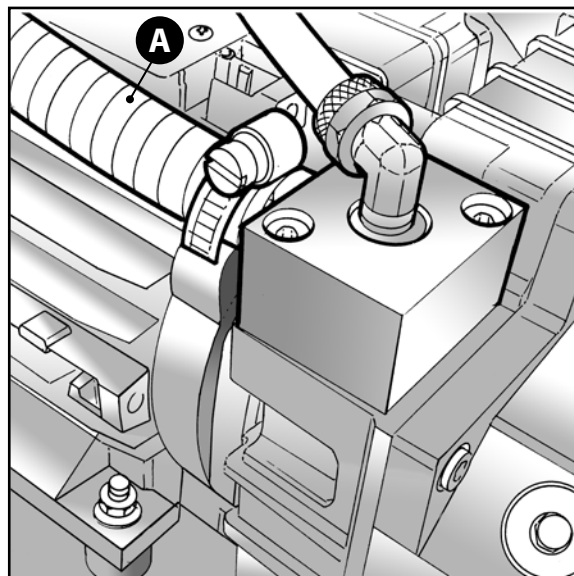


Fig. 1

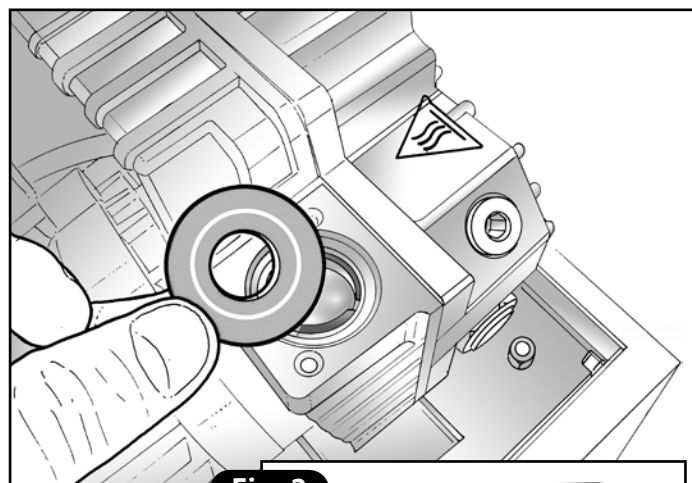


Fig. 2

- 5) Installer les nouveaux obturateurs en caoutchouc et en acier (**Fig. 3**).
- 6) Remettre le bloc d'aspiration en place et serrer les deux vis de blocage (**Fig. 1**).
- 7) Refermer l'appareil en suivant les passages décrits aux points 11-12 du § « Vidange de l'huile de la pompe ».

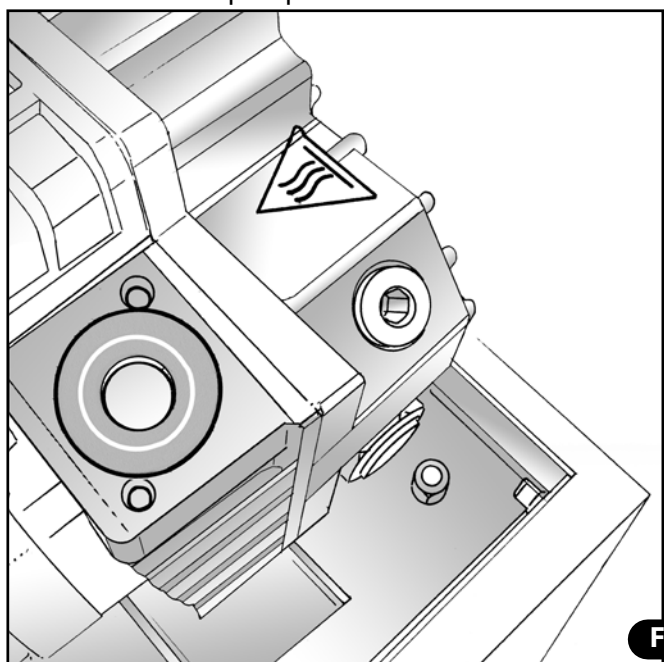
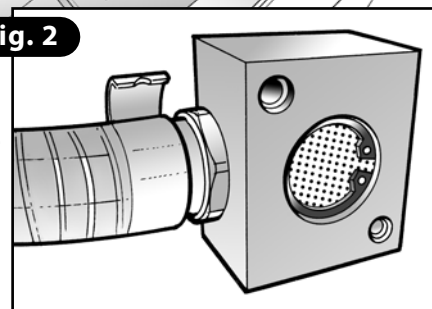
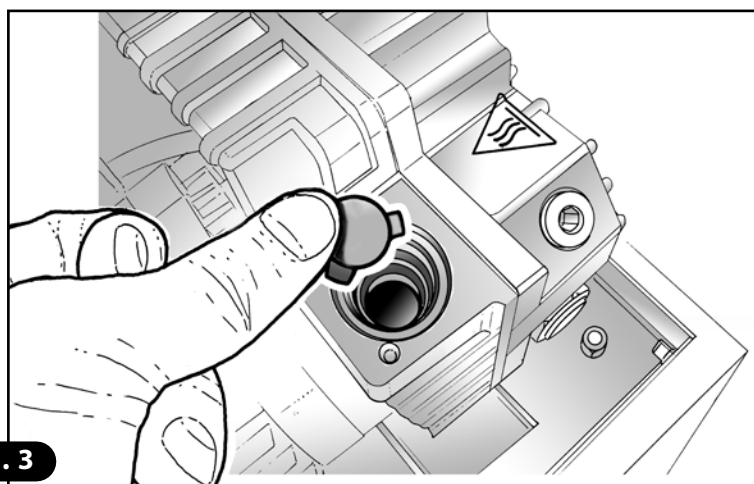
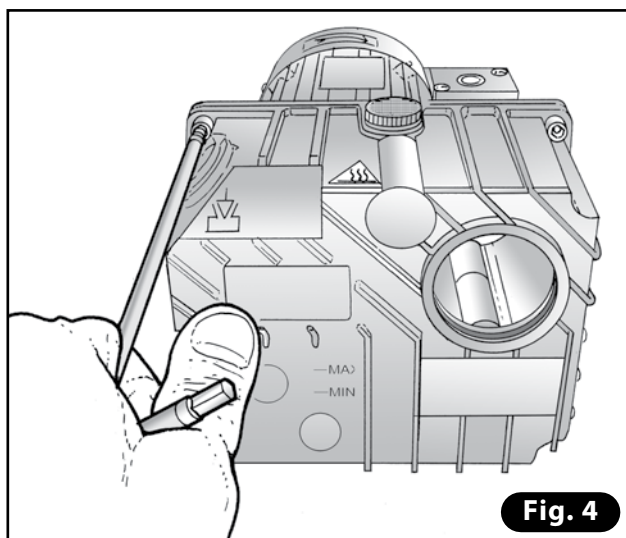
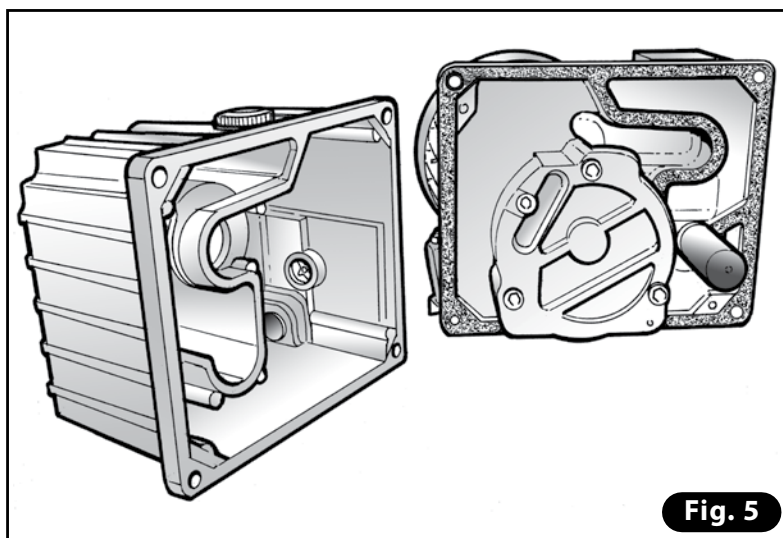


Fig. 3



15.6 Nettoyage du réservoir d'huile

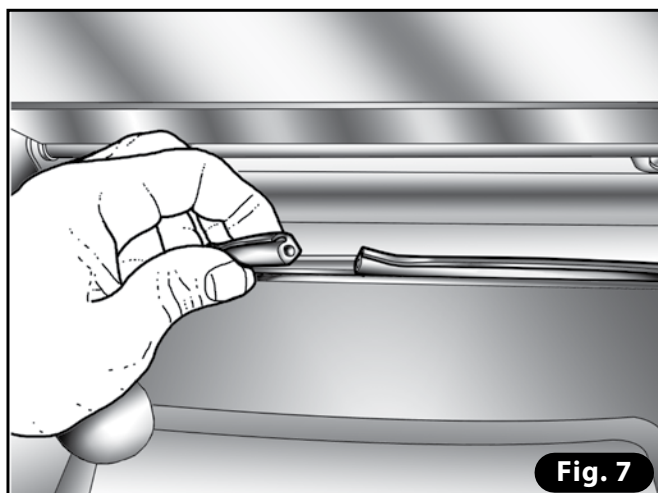
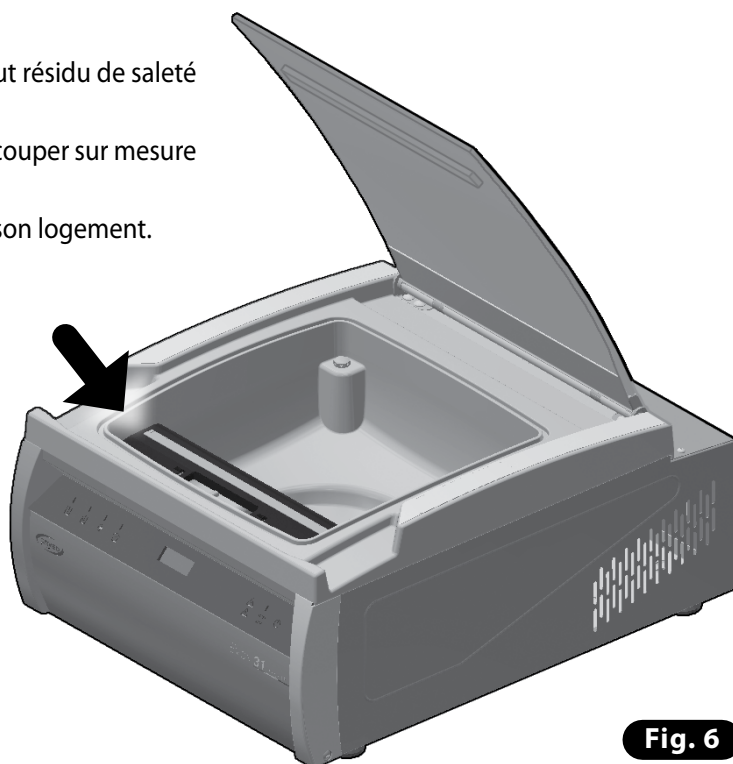
- 1) Pour accéder à la pompe, suivre les étapes décrites du point 3 au point 6 du § « Vidange de l'huile de la pompe ».
- 2) Vider l'huile de la pompe de la façon décrite dans le § « Vidange de l'huile de la pompe ».
- 3) Dévisser les vis du réservoir d'huile et le retirer (**Fig. 4**).
- 4) Effectuer un nettoyage soigné de toutes les pièces du réservoir à l'aide d'un chiffon imprégné d'huile, du même type utilisé dans la pompe (**Fig. 5**).
- 5) Nettoyer soigneusement le logement du joint et en placer un nouveau si l'ancien est usé ou abîmé.
- 6) Revisser le réservoir.
- 7) Effectuer le remplissage de l'huile puis procéder à la fermeture de la machine en suivant les étapes du point 9 au point 12 décrites dans le § « Vidange de l'huile de la pompe ».


Fig. 4

Fig. 5

15.7 Remplacement du joint de la cuve

En cas de non-réalisation de la mise sous vide dans la chambre lors de l'exécution d'un cycle de fonctionnement et que le joint est visiblement abîmé, il convient de le remplacer. **Pour couper le joint, un cutter est nécessaire.**

- 1) Lever le couvercle.
- 2) Retirer le joint appliqué à l'intérieur de la cuve et éliminer tout résidu de saleté du logement (**Fig. 6**).
- 3) Installer le nouveau joint en l'enfonçant au fond du creux, le couper sur mesure avec le cutter (**Fig. 7**).
- 4) Effectuer un cycle de mise sous vide pour caler le joint dans son logement.


Fig. 7

Fig. 6

16. DONNÉES TECHNIQUES

Dimensions	495 × 600 × 288 mm
Poids	29 Kg
Tension d'alimentation	220 ÷ 240 V
Fréquence	50/60 Hz
Puissance	450 W
Courant absorbé	2,2 A
Installation	Appui
Volume chambre à vide	17,1 l
Longueur utile barre de soudure	306 mm

17. GARANTIE

Tous les produits **ORVED** sont normalement soumis à de sévères contrôles qualitatifs et fonctionnels avant l'installation, pour assurer la sécurité de ses Clients.

Capotage

ORVED garantit ses produits contre tout défaut de fabrication et d'usinage et s'engage à remplacer gratuitement à ses Clients les éventuelles pièces que le fabricant reconnaîtra comme défectueuses.

Durée

ORVED garantit **EVOX 31 HI-LINE** pendant 12 mois à compter de la date de vente indiquée sur le document d'achat.

Conditions générales

La garantie **ORVED** prévoit :

- a) La garantie donne exclusivement droit au remplacement gratuit des composants reconnus défectueux par **ORVED** ou par une personne désignée par le fabricant.
- b) La responsabilité d'**ORVED** se limite au seul remplacement des pièces éventuellement reconnues comme défectueuses ; **ORVED** ne reconnaîtra en aucun cas les réclamations pour des indemnisations d'un autre type.
- c) Le retour des pièces contestées et/ou défectueuses est prévu au siège **ORVED** et tous les frais de transport pour la livraison des pièces sont à la charge totale du Client.
- d) Les composants d'usure normale.
- e) Les éventuelles réparations n'entraînent en aucun cas le prolongement de la période de garantie.

Cessation

Outre l'échéance de la période normale de couverture, la garantie sera considérée comme immédiatement annulée dans les cas suivants :

- a) Plaque signalétique de l'appareil altérée d'une manière ou d'une autre, ou enlevée sans qu'**ORVED S.p.A.** n'ait été prévenue dans les temps.
- b) Réalisation de modifications sur l'appareil ou de ses pièces sans autorisation écrite préalable **ORVED S.p.A.** L'altération de l'appareil ou de ses pièces, en plus d'entraîner l'annulation de la garantie, exonère **ORVED S.p.A.** de toute responsabilité quant aux dommages à des personnes, à des animaux ou à des biens.
- c) Non-respect des indications figurant dans ce manuel.
- d) Utilisation de l'appareil différente de celle prévue par ce manuel.
- e) Dommages ou sinistres subis par l'appareil découlant de facteurs externes.
- f) Opérations de conduite, réparation et/ou maintenance réalisées par un personnel non spécialisé.

18. NOTES UTILES

Date d'achat : _____

Données du Revendeur :

Nom : _____

Adresse : _____

Téléphone : _____

Fax : _____

Données du Fabricant : Orved S.p.A. à ASSOCIE UNIQUETél. : 0039 0421 54387 • Fax : 0039 0421 333100 • E-mail : orved@orved.it • <http://www.orved.it>**Centre d'assistance le plus proche recommandé :**

Nom : _____

Adresse : _____

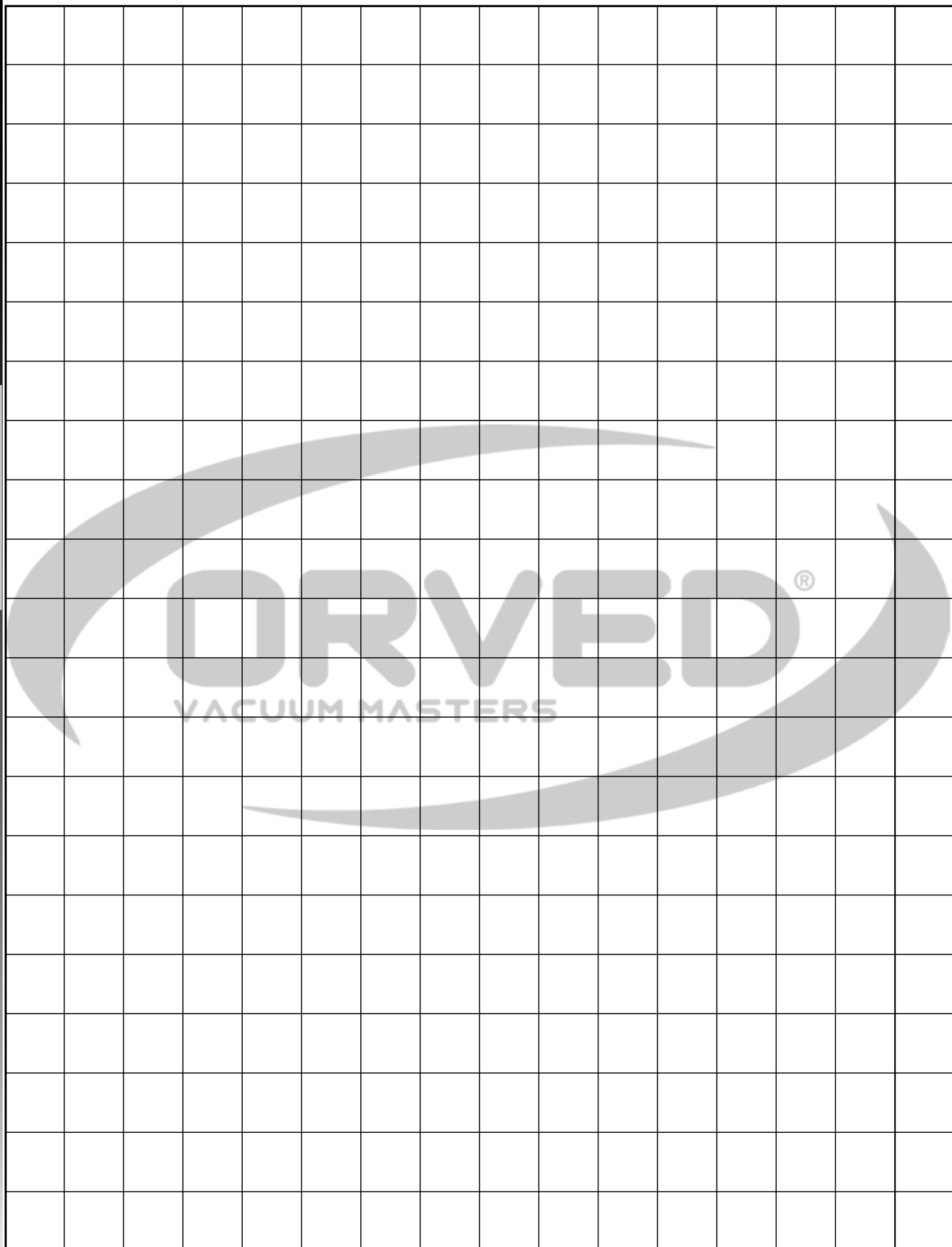
Téléphone : _____

Fax : _____

19. PIÈCES DE RECHANGE

Pour obtenir une assistance technique et commander des pièces de rechange, enregistrez-vous gratuitement sur :

<http://www.orved.it/service/>





***Evox 31** Hi-Line*



ESPAÑOL

ÍNDICE

1. Indicaciones para la seguridad y advertencias	141
1.1 Uso previsto	141
1.2 Niños	141
1.3 Seguridad técnica	142
1.4 Uso correcto	143
1.5 Limpieza y mantenimiento	143
2. Recomendaciones para la protección del medio ambiente	144
3. Descripción envasadora	144
4. Panel de mandos	145
5. Antes de usar EVOX 31 HI-LINE	146
5.1 Programación idioma	146
5.2 Limpieza preliminar de la cámara de vacío y de la tapa	146
6. Realizar el vacío en bolsas	147
7. Realizar el vacío en recipientes	150
7.1 Recipientes en tina	150
7.2 Recipientes externos	152
8. Realizar envasados con atmósfera modificada	154
9. Funciones especiales: ciclos chef	156
9.1 Salsas	156
9.2 Escabeches en bolsas	159
9.3 Infusiones en bolsas	161
9.4 Limpieza mejillones y almejas en recipientes sin tapa	163
9.5 Escabeche en recipientes	165
10. Después del uso	167
11. Limpieza y mantenimiento	167
11.1 Limpieza externa	167
11.2 Limpieza tina	167
11.3 Limpieza barra de soldadura	167
11.4 Limpieza adaptador para vacío externo	167
11.5 Ciclo de deshumidificación del aceite de la bomba (H2OUT)	167
12. Ciclo de deshumidificación del aceite de la bomba (H2OUT)	168
12.1 Iniciación manual del ciclo de deshumidificación del aceite de la bomba (H2OUT)	168
13. Búsqueda de averías	169
14. Instalación	171
14.1 Instrucciones de seguridad	171
14.2 Premisa	171
14.3 Datos de la placa	172
14.4 Transporte y movilización	173
14.5 Instalación	173
15. Mantenimiento	175
15.1 Sustitución de la barra de soldadura completa	175
15.2 Sustitución del Teflón de cobertura de la barra de soldadura	175
15.3 Sustitución del aceite de la bomba	177
15.4 Sustitución del filtro desaceitador	179
15.5 Sustitución del obturador bomba	180
15.6 Limpieza del depósito del aceite	181
15.7 Sustitución guarnición tina	181
16. Datos técnicos	182
17. Garantía	182
18. Anotaciones útiles	183
19. Repuestos	183

1. INDICACIONES PARA LA SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS

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

1.1 Uso Previsto

- No está destinado al empleo en ambientes externos.
- El equipo está destinado solamente al uso para el cual ha sido ideado, es decir para el envasado al vacío de los alimentos.
- Cualquier otro uso se debe considerar inadecuado y potencialmente peligroso.
- No colocar absolutamente al vacío alimentos vivos (moluscos y animales en general, etc.).
- Este equipo no es adecuado para el uso por parte de personas con capacidades físicas, sensoriales y mentales reducidas, o inexpertas, salvo que no sean supervisadas e instruidas sobre el uso del equipo por una persona responsable de su seguridad. Estas personas pueden usar el aparato sin vigilancia sólo y exclusivamente si se ha explicado cómo hacerlo y si pueden utilizarlo de forma segura. Es importante que sepan reconocer y comprender cuales son los peligros que pueden derivar de un uso incorrecto del aparato.

1.2 Niños

- Mantener el aparato lejos del alcance de los niños menores de ocho años o bajo constante vigilancia.
- Los niños mayores de ocho años pueden usar el aparato sin vigilancia sólo y exclusivamente si se ha explicado cómo hacerlo y si pueden utilizarlo de forma segura. Es importante que sepan reconocer y comprender cuales son los peligros que pueden derivar de un uso incorrecto del aparato.
- Vigilar a los niños que se encuentran en cercanías inmediatas de la envasadora. No permitir a los mismos jugar.
- Mantener alejados a los niños del equipo hasta que la barra de soldadura y la línea de soldadura se hayan enfriado para evitar cualquier riesgo de quemadura.
- El material de embalaje (bolsas de plástico, partes de poliestireno, etc.) se debe mantener fuera del alcance de los niños puesto que representa una posible fuente de peligro.
- Desguazar el equipo cumpliendo con las normas locales para la eliminación de residuos y entregarlo en los puntos de recogida específicos, no dejándolo abandonado ni siquiera durante pocos días siendo una fuente de peligro para niños.

1.3 Seguridad técnica

- Como causa de trabajos de instalación y mantenimiento extraordinario o reparación mal realizados pueden surgir graves peligros para el usuario. Sólo personal cualificado y autorizado por el fabricante debe realizar este tipo de operaciones.
- Prestar particular atención a las condiciones generales de la tapa (presencia de grietas, saltaduras, arañazos y marcas profundas. Eventuales daños podrían causar una implosión, con peligro grave para el usuario. Nunca utilizar el aparato si la tapa está dañada.
- El aparato tiene instalado una bomba de vacío de aceite. Nunca inclinar o dar vuelta el aparato para evitar que el aceite se derrame.
- El funcionamiento correcto del aparato está garantizado sólo si el mismo está conectado a instalaciones eléctricas en conformidad con la norma de ley y completamente correspondientes (tensión, frecuencia) con los datos indicados en la placa del aparato. En caso de dudas hacer controlar la instalación por un electricista especializado.
- La seguridad eléctrica está garantizada sólo si el aparato está conectado a una instalación regular de puesta a tierra. Asegurarse que esta condición fundamental para la seguridad se controle. En caso de dudas hacer controlar la instalación por un electricista especializado.
- Tomas múltiples o alargadores no garantizan la seguridad necesaria (peligro de incendio). Por lo tanto no conectar el aparato usando este tipo de dispositivos.
- Si se tocan o se modifican componentes eléctricos o mecánicos se pueden verificar accidentes y averías en el aparato. Evitar absolutamente abrir la carcasa del aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por un centro de asistencia autorizado.
- Si se sale el enchufe o si el cable no está equipado con un enchufe, asegurarse que el aparato sea conectado a la red eléctrica por un electricista cualificado.
- En caso se detecten anomalías en el equipo (por ejemplo el cable eléctrico de alimentación dañado o la falta de funcionamiento del panel de mandos) no usar la máquina y avisa rápidamente a vuestro centro de asistencia autorizado.
- No utilizar el aparato con las manos mojadas o si se está en contacto con el agua.
- El derecho de garantía decae si la envasadora no es reparado por un centro de asistencia autorizado.
- Sustituir eventuales piezas averiadas o defectuosas exclusivamente con repuestos originales suministrados por vuestro revendedor.
- En caso de interrupción de corriente eléctrica en el desarrollo del proceso de vacío, el vacío permanece en la cámara y la tapa no se puede abrir. No intentar de ninguna manera abrir la tapa con fuerza o con la ayuda de herramientas. Cuando se restablece la alimentación eléctrica será nuevamente posible abrir la tapa.
- Para realizar trabajos de mantenimiento extraordinario, de instalación o de reparación, desconectar el aparato de la red eléctrica, sacando el enchufe de la toma eléctrica o, si la toma no es accesible, inhabilitar la instalación eléctrica a la cual está conectado el aparato mediante el correspondiente interruptor general. Antes de realizar trabajos de reparación o instalación, asegurarse que el aparato esté efectivamente desconectado de la red.
- En el momento del desguace, hacer el equipo inservible cortando el cable de alimentación quitando la tapa de modo que los niños no puedan acceder fácilmente en el interior del equipo.

1.4 Uso correcto

- ¡Peligro de quemaduras! Después del procedimiento de sellado de la bolsa, la barra de soldadura y el sellado de la bolsa misma están muy calientes. No tocar la barra de soldadura y la línea de soldadura inmediatamente después del proceso de sellado.
- ¡Peligro de incendio! No conservar materiales y sustancias fácilmente inflamables en cercanías de la envasadora.
- Eventuales daños a la tapa pueden causar implosión. No apoyar ningún objeto en la tapa o no golpear con ningún tipo de objeto en la superficie. En caso de golpe accidental con la tapa, controlar atentamente si se ha dañado. En caso de dudas, dirigirse al centro de asistencia técnica autorizado.
- No utilizar el aparato y la tapa como superficie de trabajo, de apoyo o para cortar.
- Envasar siempre alimentos adecuadamente enfriados a 3°C: se obtienen los mejores resultados de conservación. Además, se evita la formación de vapores que pueden causar problemas en el funcionamiento de la envasadora. Controlar el proceso de vacío con atención y en caso se advierta la formación de burbujas en los líquidos, evitar la salida anticipando el sellado.
- Si los líquidos llegan a la aspiración de la bomba, la misma se puede dañar.
- Antes de usar recipientes de cualquier tipo, asegurarse que los mismos sean suficientemente fuertes para resistir al vacío también si se colocan en el refrigerador, para evitar la implosión que puede ser peligrosa para el usuario.

1.5 Limpieza y mantenimiento

- Para limpiar el aparato usar sólo paños húmedos y productos desinfectantes y detergentes no agresivos. No usar esponjas o paños abrasivos para evitar dañar las superficies de acero y las superficies de la tapa.
- Agua o vapor podrían alcanzar partes bajo tensión y causar cortocircuito. Nunca utilizar agua corriente o aparatos de limpieza a vapor.
- La limpieza y el mantenimiento regular que corresponden al usuario, no pueden ser realizados por niños sin supervisión.

2. RECOMENDACIONES PARA LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

1) Embalaje:

El material de embalaje es al reciclable al 100% y está marcado con el símbolo del reciclado. Para la eliminación cumplir con las normativas locales. El material de embalaje (bolsas de plástico, partes de poliestireno, etc.) se debe mantener fuera del alcance de los niños puesto que representa una posible fuente de peligro.

2) Desguace/Eliminación:

El equipo ha sido realizado con material reciclable. Este equipo está marcado en conformidad con la Directiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Asegurándose que este equipo sea desguazado de manera correcta, se contribuirá a evitar las posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud.



El símbolo en el equipo, o en la documentación adjunta, indica que este equipo no se debe tratar como residuo doméstico, sino debe ser entregado en el punto idóneo de recogida para el reciclado de equipos eléctricos y electrónicos.

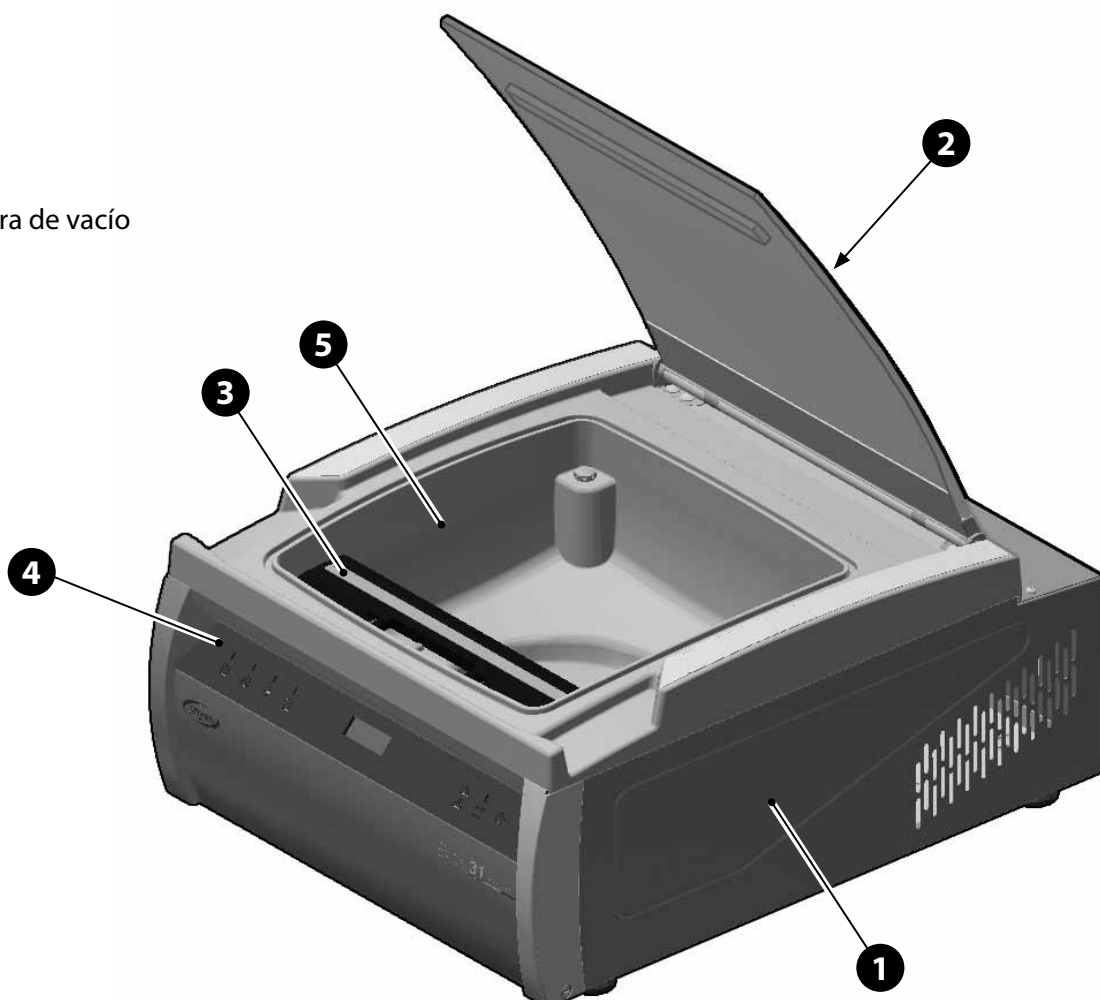
En el momento del desguace, hacer el equipo inservible cortando el cable de alimentación quitando la tapa de modo que los niños no puedan acceder fácilmente en el interior del equipo.

Desguazarlo cumpliendo con las normas locales para la eliminación de residuos y entregarlo en los centros de recogida específicos, no dejándolo abandonado ni siquiera durante pocos días siendo una fuente de peligro para niños.

Para más información sobre el tratamiento, recuperación y reciclado de este equipo, contactar a la adecuada oficina local, al servicio de recogida de residuos domésticos o a la tienda en la cual ha sido comprado el equipo.

3. DESCRIPCIÓN ENVASADORA

- 1) Cuerpo de la máquina
- 2) Tapa
- 3) Barra de soldadura
- 4) Panel de mandos
- 5) Dimensiones de la cámara de vacío



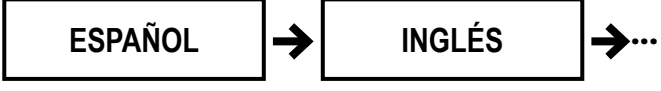
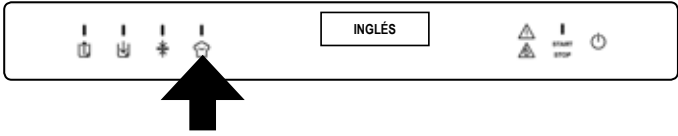
4. PANEL DE MANDOS



Nº	DESCRIPCIÓN
1	Indicador de señal programas de vacío para bolsas o recipientes
2	Tecla de selección programas de vacío para bolsas o recipientes
3	Indicador de señal programas de vacío para bolsas con GAS
4	Tecla de selección programas de vacío para bolsas con GAS
5	Indicador de señal del sellado
6	Tecla de selección de la intensidad de sellado para los ciclos con bolsas
7	Indicador de señal de los ciclos "Chef Sous Vide"
8	Tecla de selección de los ciclos "Chef Sous Vide"
9	Señal de alarma
10	Señal ciclo de deshumidificación del aceite de la bomba (H2OUT)
11	Señal de puesta en marcha / interrupción ciclo
12	Tecla Puesta en marcha / Interrupción ciclo
13	Tecla ON/OFF envasadora
14	Pantalla

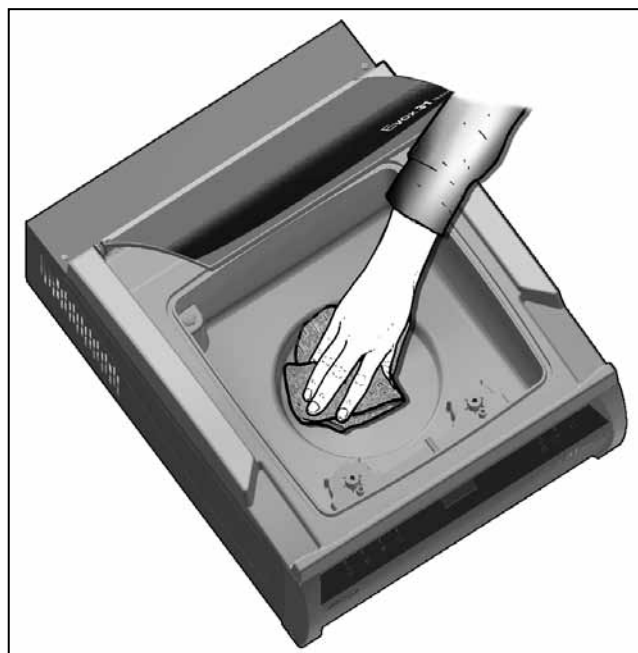
5. ANTES DE USAR EVOX 31 HI-LINE

5.1 Programación idioma

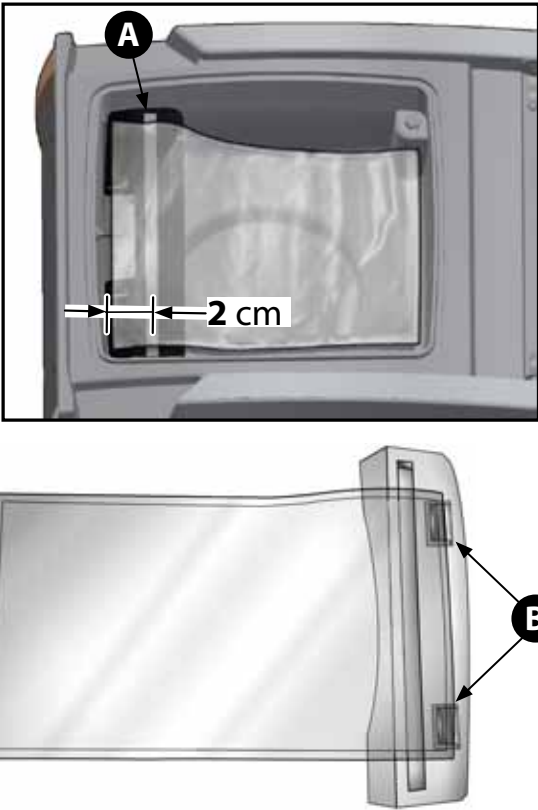
Fase	Descripción	Imagen
1	Presionar 2"  para encender la envasadora.	
2	Durante el encendido inicial: esperar el encendido de la tecla  y inmediatamente mantenerlo presionado por 5".	
3	En la pantalla parpadea el idioma actualmente programado.	
4	Presionar  o  para desplazar la lista de los idiomas disponibles.	
5	Presionar  para confirmar la selección.	
6	La envasadora se apaga volviendo en Stand-by.	
7	En el sucesivo encendido, la Pantalla visualizará los textos en el idioma elegido.	

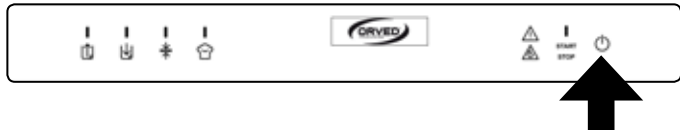
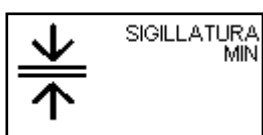
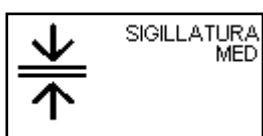
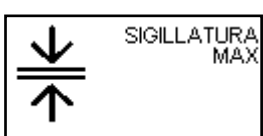
5.2 Limpieza preliminar de la cámara de vacío y de la tapa

- Antes de poner en funcionamiento la máquina es necesario realizar la limpieza de la cámara de vacío y de la tapa usando un paño suave humedecido con agua potable.
- Se recomienda no usar detergentes agresivos, estropajos de acero inoxidable, raspadores o sustancias abrasivas, ácidas o agresivas que podrían dañar irremediabilmente las superficies internas de la cámara de vacío.



6. REALIZAR EL VACÍO EN BOLSAS

Fase	Descripción	Imagen
1	Elegir la bolsa en función del uso (conservación o cocción), adecuada para las dimensiones del producto: el mismo no debe ocupar más de 2/3 del volumen útil de la bolsa. Introducir alimentos enfriados a 3°C.	
2	Abrir la tapa y asegurarse que la cámara de vacío y el producto que se va a envasar estén secos. Prestar atención a no ensuciar o mojar la parte interna en proximidad de la abertura de la bolsa.	
3	Apoyar la bolsa en posición centrada en la barra de soldadura (A) y fijarla debajo del Clip (B). Si un producto sólido excede el volumen de la tina, es posible usar una bolsa más grande gofrada, colocada en el exterior de la envasadora. Colocar el accesorio (C) para bolsas externas y colocar la bolsa.	
4	Cerrar la tapa del equipo.	

Fase	Descripción	Imagen
5	Presionar 2"  para encender la envasadora.	
6	Presionar sobre el icono  y seleccionar el ciclo Vacío en bolsas deseado.	
7	Presionando reiteradamente el icono , la pantalla visualiza el ciclo seleccionado: Sólo Soldadura. Ningún efecto de conservación. Se debe usar para: - Cerrar las bolsas. Conservación. Se debe usar para: - Conservación de productos crudos o cocidos, sólidos o líquidos no sensibles al aplastamiento. Cocción. Se debe usar para: - Envasado, en bolsas adecuadas para la cocción, productos para cocinar con técnica Sous Vide. Vacío Bolsas externas. Se debe usar para: - Envasar, en bolsas gofradas, productos sólidos de dimensiones que exceden la tina.	   
8	Presionar  para programar el nivel de soldadura. MÍN: indicado para bolsas sólo conservación. Espesor < 70µ. MED: indicado para bolsas de vacío con espesor hasta 95µ. MÁX: indicado para bolsas de vacío con espesor superior de 95µ hasta 150µ y bolsas de aluminio no de fuelle.	  
9	Presionar START para iniciar el programa.	
10	Presionar levemente la tapa para accionar el vacío.	
11	El ciclo termina con el sellado de la bolsa y el aire vuelve a entrar en la tina.	
12	Abrir la tapa y quitar la bolsa.	

Se puede interrumpir el ciclo en cualquier momento:

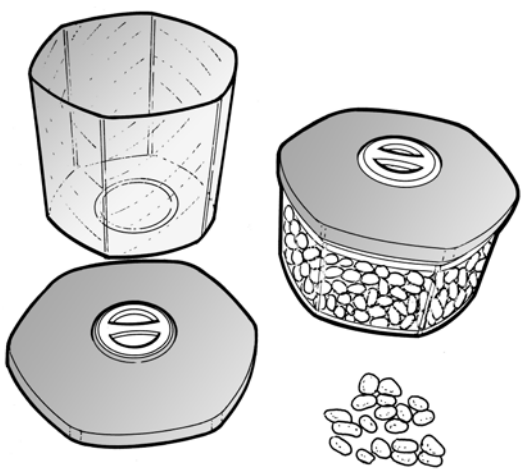
Presionar STOP . El aire entra en la tina.	
---	--

Se puede anticipar la soldadura de la bolsa:

Presionar  . La bolsa se sella y el aire entra en la tina.	
---	--

7. REALIZAR EL VACÍO EN RECIPIENTES

7.1 Recipientes en tina

Fase	Descripción	Imagen
1	Elegir un recipiente adecuado para el vacío, que pueda entrar en la tina y que, una vez introducido, permanezca a 1 cm aproximadamente de la tapa cerrada de la envasadora.	
2	Introducir el producto en el recipiente y cerrarlo. Límites de llenado: • Productos sólidos: 100% • Caldos, infusiones: 1/2 • Salsas: 1/3 • Cremas, salsas con nata: 1/4 • Productos a base de huevos o clara de huevo: 1/6 Introducir alimentos enfriados a 3°C.	
3	Abrir la tapa y asegurarse que la cámara de vacío y el producto que se va a envasar estén secos. Prestar atención a no ensuciar o mojar la parte interna.	
4	Introducir el recipiente en la envasadora.  Asegurarse que el recipiente esté lejos de la tapa por lo menos 1 cm, de lo contrario NO proceder y cambiar el envase.	
5	Cerrar la tapa del equipo.	

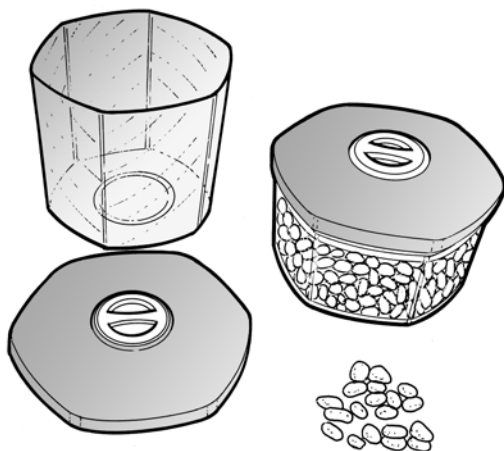
Fase	Descripción	Imagen
6	Presionar 2"  para encender la envasadora.	
7	Presionar sobre el icono  y seleccionar el ciclo Vacío en recipientes deseado.	
8	Presionando reiteradamente el icono , la pantalla visualiza el ciclo seleccionado: Nivel MÍN. Se debe usar para: - Envasado recipientes con tapa de rosca. Sólo sellado tapa. Nivel MED. Se debe usar para: - Realizar un vacío parcial con recipientes profesionales, resistentes a la implosión, para productos destinados a una sucesiva pasteurización y/o esterilización. Nivel MÁX. Se debe usar para: - Realizar el vacío máximo en recipientes profesionales.	  

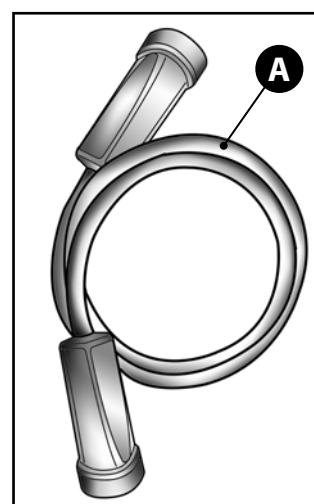
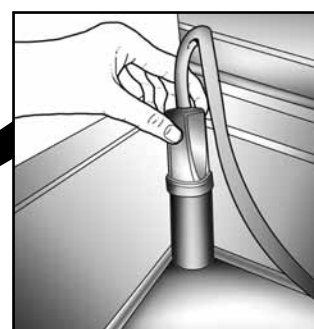
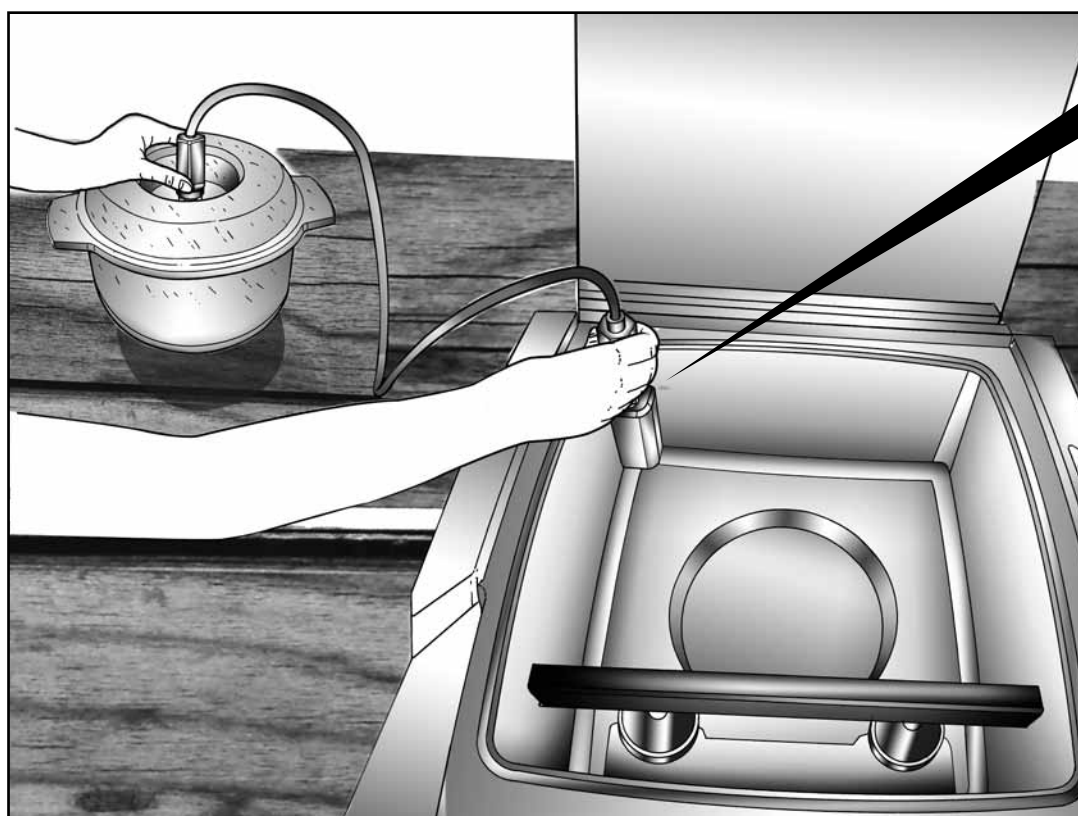
Se puede interrumpir el ciclo en cualquier momento:

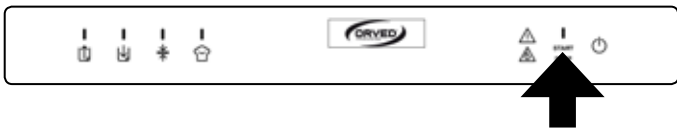
Presionar STOP. El aire entra en la tina.	
--	--

REALIZAR EL VACÍO EN RECIPIENTES

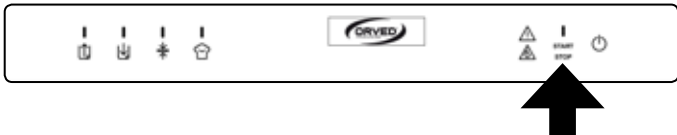
7.2 Recipientes externos

Fase	Descripción	Imagen
1	Elegir un recipiente adecuado para el vacío.	
2	Introducir el producto en el recipiente y cerrarlo. Límites de llenado: • Productos sólidos: 100% • Caldos, infusiones: 1/2 • Salsas: 1/3 • Cremas, salsas con nata: 1/4 • Productos a base de huevos o clara de huevo: 1/6 Introducir alimentos enfriados a 3°C.	
3	Abrir la tapa de la envasadora.	
4	Conectar el accesorio (A) para los recipientes externos en la tina y en la tapa del recipiente.	



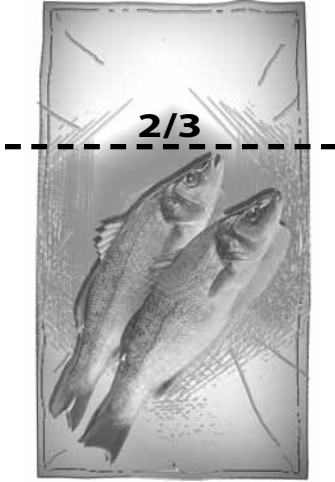
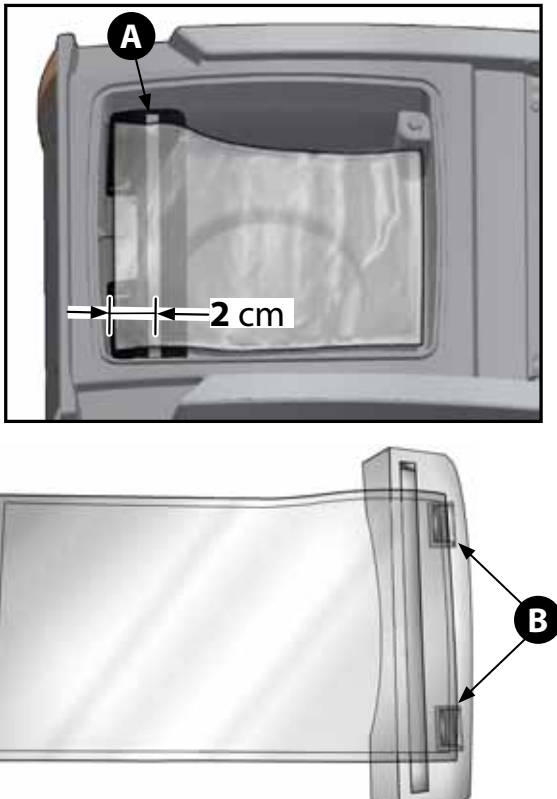
Fase	Descripción	Imagen
5	Presionar 2"  para encender la envasadora.	
6	Presionar sobre el icono  y seleccionar el ciclo Vacío en recipientes deseado.	
7	Presionando reiteradamente el icono , la pantalla visualiza el ciclo seleccionado: Nivel MÍN. Se debe usar para: - Envasado recipientes con tapa de rosca. Sólo sellado tapa. Nivel MED. Se debe usar para: - Realizar un vacío parcial con recipientes profesionales, resistentes a la implosión, para productos destinados a una sucesiva pasteurización y/o esterilización. Nivel MÁX. Se debe usar para: - Realizar el vacío máximo en recipientes profesionales.	  
8	Presionar START para iniciar el programa.	
9	Presionar levemente la tapa del recipiente para accionar el vacío.	
10	Al finalizar el ciclo quitar el accesorio de la tina.	

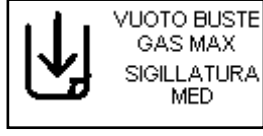
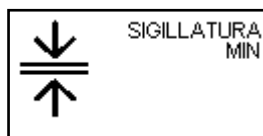
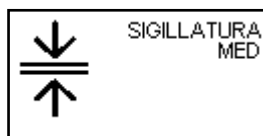
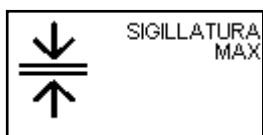
Se puede interrumpir el ciclo en cualquier momento:

Presionar STOP. El aire entra en la tina.	
--	--

8. REALIZAR ENVASADOS CON ATMÓSFERA MODIFICADA

Antes de realizar el envasado, asegurarse que la bombona del GAS para la atmósfera modificada esté conectada y que la presión del GAS sea de 1bar.

Fase	Descripción	Imagen
1	Elegir la bolsa en función del uso (conservación o cocción), adecuada para las dimensiones del producto: el mismo no debe ocupar más de 2/3 del volumen útil de la bolsa. Introducir alimentos enfriados a 3°C.	
2	Abrir la tapa y asegurarse que la cámara de vacío y el producto que se va a envasar estén secos. Prestar atención a no ensuciar o mojar la parte interna en proximidad de la abertura de la bolsa.	
3	Apoyar la bolsa en posición centrada en la barra de soldadura (A), introduciendo la tobera de introducción del gas en la extremidad abierta y fijarla debajo de las Clip (B).	

Fase	Descripción	Imagen
4	Cerrar la tapa del equipo.	
5	Presionar 2"  para encender la envasadora.	
6	Presionar sobre el icono  y seleccionar el ciclo de atmósfera modificada deseado.	
7	Presionando reiteradamente el icono , la pantalla visualiza el ciclo con GAS seleccionado: Vacío máximo con regreso GAS MÍN. Se debe usar para: • productos que se deben proteger del aplastamiento Vacío máximo con regreso GAS MED. Se debe usar para: • envasado en atmósfera modificada, con la introducción 40% de GAS Vacío máximo con regreso GAS MÁX. Se debe usar para: • envasado en atmósfera modificada, con la introducción 50% de GAS	  
8	Presionar  para programar el nivel de soldadura. MÍN: indicado para bolsas sólo conservación. Espesor < 70μ. MED: indicado para bolsas de vacío con espesor hasta 95μ. MÁX: indicado para bolsas de vacío con espesor superior de 95μ hasta 150μ y bolsas de aluminio no de fuelle. Trabajando con vacío e nivel de Gas MED o MAX, se necesita utilizar el nivel de soldadura MAX, con cualquier bolsa.	  
9	Presionar START para iniciar el programa.	
10	Presionar levemente la tapa para accionar el vacío.	
11	El ciclo termina con el sellado de la bolsa y el aire vuelve a entrar en la tina.	
12	Abrir la tapa y quitar la bolsa.	

FUNCIONES ESPECIALES: CICLOS CHEF

Se puede interrumpir el ciclo en cualquier momento:

Presionar **STOP**.

El aire entra en la tina.



Se puede anticipar la soldadura de la bolsa:

Presionar .

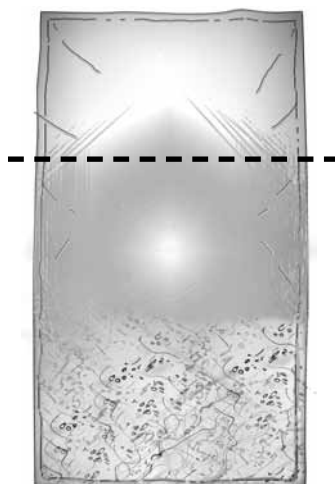
La bolsa se sella y el aire entra en la tina.

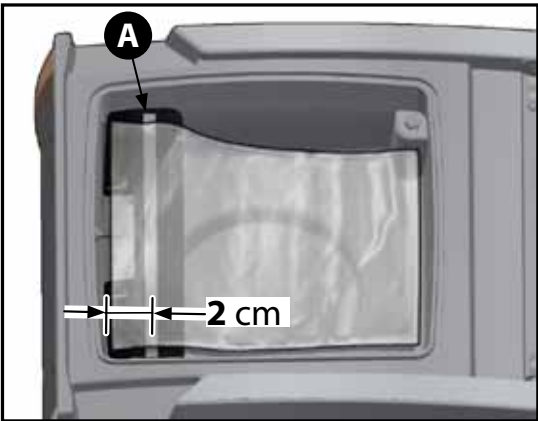
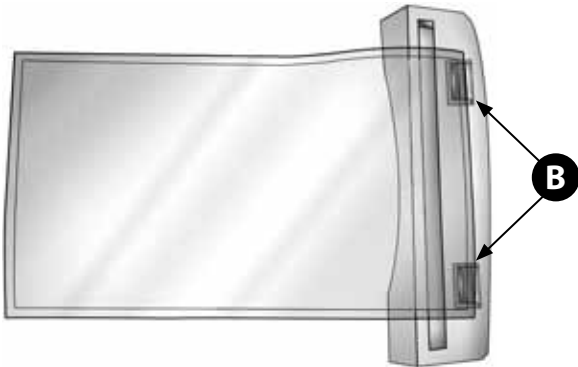


9. FUNCIONES ESPECIALES: CICLOS CHEF

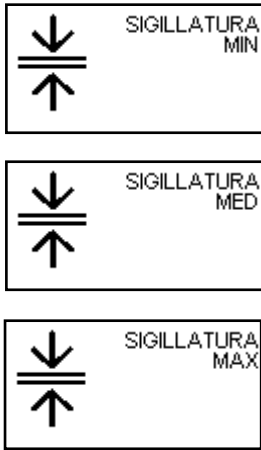
9.1 Salsas

- Salsas de tomate, ragú, amatriciana (salsa a base de tocino, cebolla, tomate y espolvoreados con queso).

Fase	Descripción	Imagen
1	Elegir la bolsa en función del uso (conservación o cocción), adecuada para las dimensiones del producto. Introducir alimentos enfriados a 3°C.	
2	Abrir la tapa y asegurarse que la cámara de vacío y el producto que se va a envasar estén secos. Prestar atención a no ensuciar o mojar la parte interna en proximidad de la abertura de la bolsa.	

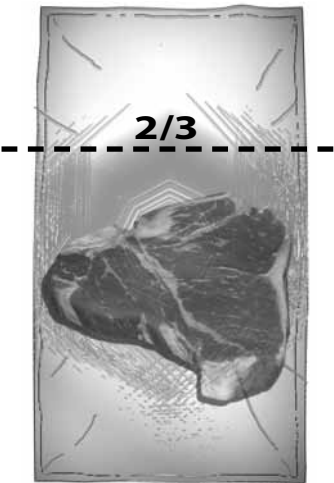
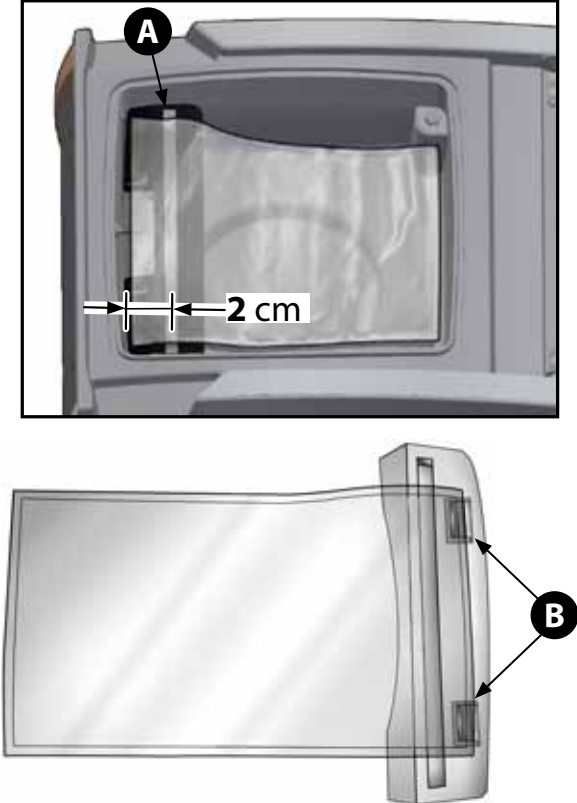
Fase	Descripción	Imagen
3	Apoyar la bolsa en posición centrada en la barra de soldadura (A) y fijarla debajo del Clip (B).	 
4	Cerrar la tapa del equipo.	
5	Presionar 2"  para encender la envasadora.	
6	Presionar  para seleccionar los ciclos Chef.	
7	Presionar reiteradamente  para seleccionar el programa: Salsas.	

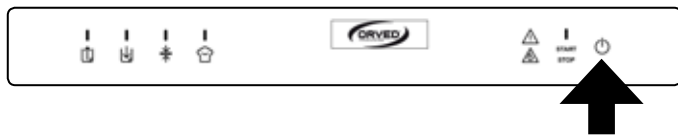
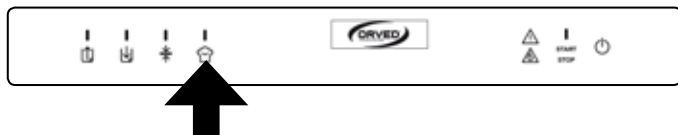
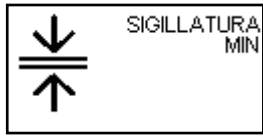
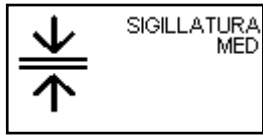
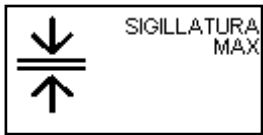
FUNCIONES ESPECIALES: CICLOS CHEF

Fase	Descripción	Imagen
8	Presionar  para programar el nivel de soldadura. MÍN: indicado para bolsas sólo conservación. Espesor < 70μ. MED: indicado para bolsas de vacío con espesor hasta 95μ. MÁX: indicado para bolsas de vacío con espesor superior de 95μ hasta 150μ y bolsas de aluminio no de fuelle.	
9	Presionar START para iniciar el programa.	
10	Presionar levemente la tapa para accionar el vacío.	
11	El ciclo termina con el sellado de la bolsa y el aire vuelve a entrar en la tina.	
12	Abrir la tapa y quitar la bolsa.	

9.2 Escabeches en bolsas

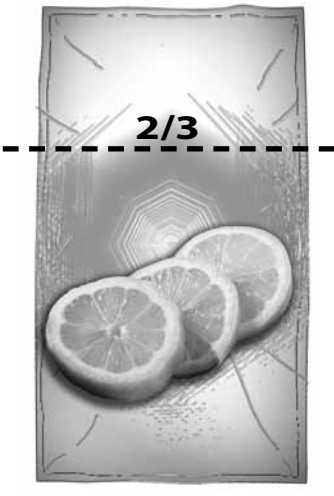
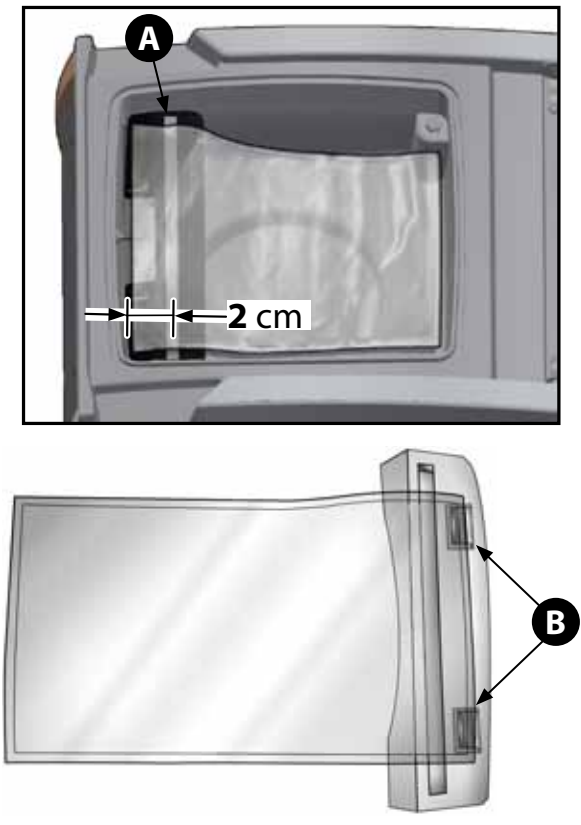
- Escabeche de carne, pescado y verduras en bolsa.

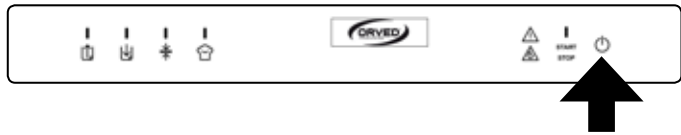
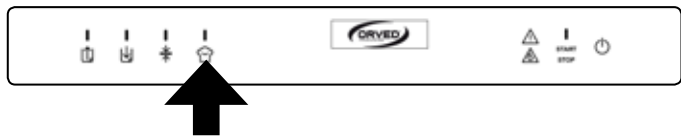
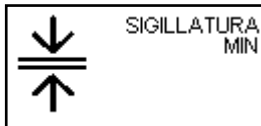
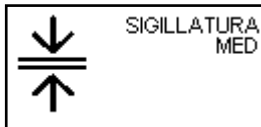
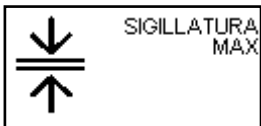
Fase	Descripción	Imagen
1	Elegir la bolsa adecuada para las dimensiones del producto: el mismo no debe ocupar más de 2/3 del volumen útil de la bolsa. Introducir alimentos enfriados a 3°C.	
2	Abrir la tapa y asegurarse que la cámara de vacío y el producto que se va a envasar estén secos. Prestar atención a no ensuciar o mojar la parte interna en proximidad de la abertura de la bolsa.	
3	Apoyar la bolsa en posición centrada en la barra de soldadura (A) y fijarla debajo del Clip (B).	

Fase	Descripción	Imagen
4	Cerrar la tapa del equipo.	
5	Presionar 2"  para encender la envasadora.	
6	Presionar  para seleccionar los ciclos Chef.	
7	Presionar reiteradamente  para seleccionar el programa: Escabeches en bolsas.	
8	Presionar  para programar el nivel de soldadura. MÍN: indicado para bolsas sólo conservación. Espesor < 70µ. MED: indicado para bolsas de vacío con espesor hasta 95µ. MÁX: indicado para bolsas de vacío con espesor superior de 95µ hasta 150µ y bolsas de aluminio no de fuelle.	  
9	Presionar START para iniciar el programa.	
10	Presionar levemente la tapa para accionar el vacío.	
11	El ciclo termina con el sellado de la bolsa y el aire vuelve a entrar en la tina.	
12	Abrir la tapa y quitar la bolsa.	

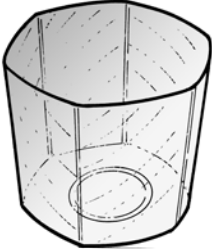
9.3 Infusiones en bolsas

- Infusiones en frío de aromas. Adecuado para la sucesiva cocción al vacío.

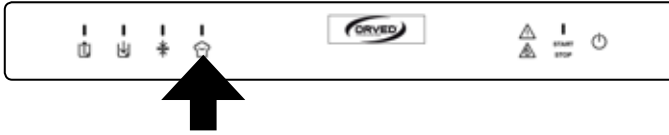
Fase	Descripción	Imagen
1	Elegir la bolsa adecuada para las dimensiones del producto: el mismo no debe ocupar más de 2/3 del volumen útil de la bolsa.	
2	Abrir la tapa y asegurarse que la cámara de vacío y el producto que se va a envasar estén secos. Prestar atención a no ensuciar o mojar la parte interna en proximidad de la abertura de la bolsa.	
3	Apoyar la bolsa en posición centrada en la barra de soldadura (A) y fijarla debajo del Clip (B).	

Fase	Descripción	Imagen
4	Cerrar la tapa del equipo.	
5	Presionar 2"  para encender la envasadora.	
6	Presionar  para seleccionar los ciclos Chef.	
7	Presionar reiteradamente  para seleccionar el programa: Infusiones en bolsas.	
8	Presionar  para programar el nivel de soldadura. MÍN: indicado para bolsas sólo conservación. Espesor < 70µ. MED: indicado para bolsas de vacío con espesor hasta 95µ. MÁX: indicado para bolsas de vacío con espesor superior de 95µ hasta 150µ y bolsas de aluminio no de fuelle.	  
9	Presionar START para iniciar el programa.	
10	Presionar levemente la tapa para accionar el vacío.	
11	El ciclo termina con el sellado de la bolsa y el aire vuelve a entrar en la tina.	
12	Abrir la tapa y quitar la bolsa.	

9.4 Limpieza mejillones y almejas en recipientes sin tapa

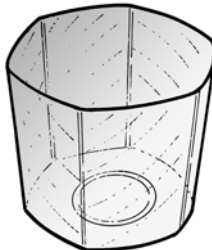
Fase	Descripción	Imagen
1	Elegir un recipiente adecuado, que pueda entrar en la tina y que, una vez introducido, permanezca a 1 cm aproximadamente de la tapa cerrada de la envasadora.	
2	Introducir los mejillones o almejas en el recipiente sin superar los 2/3 del recipiente. No poner la tapa.	
3	Cubrir los moluscos con una solución de agua de mar (1 litro de agua fría, 20 gramos de sal bien disueltos).	
4	Abrir la tapa y prestar atención a no ensuciar o mojar la parte interna de la tina.	
5	Introducir el recipiente en la tina.  Asegurarse que el recipiente esté lejos de la tapa por lo menos 1 cm, de lo contrario NO proceder y cambiar el envase.	
6	Cerrar la tapa del equipo.	

FUNCIONES ESPECIALES: CICLOS CHEF

Fase	Descripción	Imagen
7	Presionar 2"  para encender la envasadora.	
8	Presionar  para seleccionar los ciclos Chef.	
9	Presionar reiteradamente  para seleccionar el programa: Limpieza Mejillones y Almejas.	
10	Presionar START para iniciar el programa.	
11	Presionar levemente la tapa para accionar el vacío.	
11	El ciclo termina con el regreso del aire en la tina.	
12	Abrir la tapa y quitar el recipiente.	

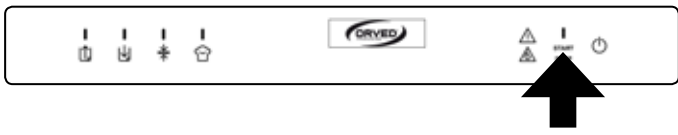
9.5 Escabeche en recipientes

- Escabeche de carne y pescado, en recipiente sin tapa.

Fase	Descripción	Imagen
1	Elegir un recipiente adecuado para el vacío, que pueda entrar en la tina y que, una vez introducido, permanezca a 1 cm aproximadamente de la tapa cerrada de la envasadora.	
2	Introducir en el envase 20 ml de líquido de escabeche cada 100 g de producto y cerrar la tapa del recipiente. Introducir alimentos suficientemente fríos: con productos enfriados a 3°C (temperatura de refrigerador) se obtienen los mejores resultados.	
3	Abrir la tapa de la envasadora.	
4	Introducir el recipiente en la tina.  Asegurarse que el recipiente esté lejos de la tapa por lo menos 1 cm, de lo contrario NO proceder y cambiar el envase.	

FUNCIONES ESPECIALES: CICLOS CHEF

ESPAÑOL

Fase	Descripción	Imagen
5	Cerrar la tapa del equipo.	
7	Presionar 2"  para encender la envasadora.	
8	Presionar  para seleccionar los ciclos Chef.	
9	Presionar reiteradamente  para seleccionar el programa: Escabeche en recipientes.	
10	Presionar START para iniciar el programa.	
11	Presionar levemente la tapa para accionar el vacío.	
11	El ciclo termina con la entrada del aire en la tina.	
12	Abrir la tapa y sacar el recipiente.	

Se puede interrumpir el ciclo en cualquier momento:

Presionar STOP . El aire entra en la tina.	
--	--

Se puede anticipar la soldadura de la bolsa:

Presionar  . La bolsa se sella y el aire entra en la tina.	
--	--

10. DESPUÉS DEL USO

- Apagar la envasadora presionando  por 2".
- Limpiar y secar la envasadora y los accesorios utilizados.
- Cuando la tina está completamente seca, cerrar la tapa.

11. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Para la limpieza no utilizar estropajo inox, raspadores, sustancias abrasivas, ácidas o agresivas, que podrían dañar irremediablemente las superficies.
- Utilizar un paño suave y un detergente neutro.
- Apagar la envasadora presionando  por 2".

11.1 Limpieza externa

- Para las partes de acero se recomienda limpiar siguiendo la dirección del satinado.
- Para la tapa y el frente mandos, utilizar un paño suave, limpio y húmedo.

11.2 Limpieza tina

- 1) Esperar que la barra de soldadura se haya enfriado
- 2) Quitar la barra de soldadura tirándola hacia arriba
- 3) Evitar limpiar con agua la abertura de aspiración. El agua si se aspira podría dañar la envasadora.
- 4) Quitar la suciedad con un paño suave, humedecido con agua caliente. Eventualmente utilizar un desinfectante neutro.
- 5) Secar con un paño suave.

11.3 Limpieza barra de soldadura

- 1) Esperar que la barra de soldadura se haya enfriado.
- 2) Quitar la barra de soldadura tirándola hacia arriba.
- 3) Limpiar con un paño suave, humedecido con agua caliente.
- 4) Secar bien antes de utilizar la envasadora.

11.4 Limpieza adaptador para vacío externo

- 1) Utilizar agua caliente y detergente para platos.
- 2) Enjuagar cuidadosamente.
- 3) Secar con un paño limpio.
- 4) Volver a utilizar el adaptador cuando esté completamente seco.

11.5 Ciclo de deshumidificación del aceite de la bomba (H2OUT)

El corazón de la máquina es la bomba de vacío. Puede pasarse que los productos son envasados a temperaturas inapropiadas, o bien superiores a 3°C, o de todos modos suficientes para aspirar – junto al aire – también una consistente parte de humedad de alimentos. La humedad, en forma de vapor acuoso, permanece por dentro de la bomba y se transforma en agua cuando la bomba se enfría. Especialmente durante períodos de inutilización prolongados, el agua oxida las superficies internas de la bomba con formación de residuos que pueden, provocar el bloqueo del rotor o las paletas.

Evox 31 Hi-Line os señala:

- a) Cuando se están envasando productos demasiado líquidos: se ilumina el testigo



CICLO DE DESHUMIDIFICACIÓN DEL ACEITE DE LA BOMBA (H2OUT)

- b) Cuando, debido a un envase frecuente de productos demasiado líquidos o calientes, el rendimiento de la máquina se degrada y no puede garantizarse un buen nivel de vacío, se ilumina el testigo  y es obligatorio de trabajar el ciclo de deshumidificación del aceite de la bomba (H2OUT).

El ciclo de deshumidificación del aceite de la bomba (H2OUT) puede también empezarse manualmente, tal como se describe en el siguiente capítulo.

Siguiendo escrupulosamente las siguientes y simples indicaciones, obtendrá una vida útil de la máquina mucho más larga y un rendimiento del ciclo de envasado ideal.

- 1) Envasar el producto siempre frío, posiblemente a 3-4°C. Cuanto más el producto está caliente, más se reduce la duración de la conservación (por la formación de bacterias) y mayor es la formación de condensación en la bomba.
- 2) Realizar al menos una vez por semana el ciclo de deshumidificación del aceite de la bomba (H2OUT). En caso de envasado de productos líquidos, al terminar el trabajo realice un ciclo de deshumidificación.
- 3) Si el aparato es usado sólo saltuariamente, antes de envasar los productos, realice un ciclo de deshumidificación del aceite de la bomba (H2OUT).

12. CICLO DE DESHUMIDIFICACIÓN DEL ACEITE DE LA BOMBA (H2OUT)

- La envasadora advierte la necesidad de iniciar un CICLO DE DESHUMIDIFICACIÓN DEL ACEITE DE LA BOMBA (H2OUT) cuando se enciende la señal .
- Quitar de la tina cualquier objeto y líquido restante.
- Presionar **START**.
- Esperar el final del ciclo. La duración es de aproximadamente 20'. En caso de interrupción anticipada, el ciclo se deberá repetir.

12.1 Iniciación manual del ciclo de deshumidificación del aceite de la bomba (H2OUT)



AVISO IMPORTANTE: La Iniciación del ciclo de deshumidificación del aceite de la bomba (H2OUT) es irreversible y se necesita terminarlo. En caso de interrupción anticipada, el ciclo se deberá repetir.

- Pulsar 5 segundos la tecla  hasta a la visualización START H2OUT PULSA START en la pantalla, iniciar el ciclo pulsando **START** y esperar que se complete, que dura unos 20 minutos.

13. BÚSQUEDA DE AVERÍAS

La mayor parte de los problemas que se verifican durante el uso cotidiano de la envasadora, se puede eliminar personalmente. La siguiente tabla sirve de soporte.

Solicitar la intervención de la Asistencia Técnica si no se puede resolver el problema.

Problema	Causa	Solución
La envasadora no se enciende.	- La envasadora no está alimentada. - El enchufe de alimentación no está introducido en la toma.	- Controlar que haya alimentación eléctrica en la toma utilizada. - Introducir el enchufe de alimentación en la toma.
La envasadora se ha apagado.	- Falta alimentación eléctrica. - Avería de la electrónica.	- Restablecer la alimentación eléctrica. - Dirigirse al centro de asistencia técnica.
Las teclas no responden a los mandos.	La superficie del panel de mandos está sucia o mojada.	Limpiar y secar la superficie del panel de mandos.
La tapa no se abre.	- Si está realizando un ciclo. - No hay ningún indicador encendido en el panel	- Es normal que durante los ciclos de funcionamiento la tapa permanezca cerrada. Esperar el final del ciclo o presionar STOP para interrumpir el ciclo y descargar la tina. - Durante el ciclo ha faltado alimentación eléctrica. NO INTENTAR ABRIR LA TAPA DE NINGUNA MANERA. Restablecer la alimentación eléctrica y esperar la descompresión de la tina.
Permanece demasiado aire en la bolsa sellada.	- La bolsa no es adecuada a las dimensiones del producto para envasar. - El nivel de vacío elegido es demasiado bajo. - El producto es líquido.	- Utilizar una bolsa de adecuadas dimensiones. - Repetir el ciclo con un nivel de vacío más alto. - Es normal que con un producto líquido permanezcan algunas burbujas de aire en el interior.
La barra de soldadura se levanta pero no se realiza la soldadura.	- Ha intervenido la protección de la barra de soldadura. - La barra de soldadura se ha roto.	- Restablecer la protección eléctrica de la barra de soldadura. Presionar la tecla para restablecer la protección. Si la avería se repite: contactar al servicio de Asistencia Técnica. - Contactar al centro de Asistencia Técnica.
La soldadura no es optimal	- El nivel de soldadura programado es incorrecto para el tipo de bolsa utilizada. - Se han realizado muchos ciclos consecutivos con soldadura. - La bolsa es más grande de la barra de soldadura. - El borde de la bolsa no se ha colocado correctamente. - El borde de la bolsa está sucio. - La goma de contrapresión y la barra de soldadura están sucias. - La goma de contrapresión y la barra de soldadura están arruinadas.	- Repetir el ciclo regulando el nivel de soldadura. - Esperar por lo menos 2 minutos entre un ciclo y el otro para enfriar la barra de soldadura. - Utilizar una bolsa adecuada. - Colocar el borde de la bolsa en el centro y que salga aproximadamente 2 cm de la barra de soldadura. - Evitar que el borde haga pliegues en correspondencia de la barra de soldadura. - Cuando se introduce el producto dar vuelta el borde de la bolsa para que la parte externa quede limpia. - Limpiar la barra de soldadura y la goma de contrapresión. - Contactar al centro de Asistencia Técnica.

Problema	Causa	Solución
Parpadea . PANTALLA: START H2OUT PULSA START	La bomba ha absorbido humedad.	Iniciar el "Ciclo de deshumidificación del aceite de la bomba (H2OUT)".
El ciclo termina, al final del ciclo se enciende  acompañado de una señal acústica. PANTALLA: ENFRIAR PRODUCTO O REDUCIR LIQUIDO	Producto demasiado húmedo o caliente.	Eventualmente repetir el ciclo enfriando el producto o introduciendo una menor cantidad.
Durante un ciclo se enciende  acompañado de una señal acústica. PANTALLA: VACIO NO EMPEZADO	- No se acciona el vacío. La tapa no se ha cerrado. - No se acciona el vacío. Hay suciedad en la guarnición de la tapa. - No se acciona el vacío. La guarnición de la tapa se ha roto. - La bomba no arranca. Ha intervenido la protección de la bomba.	- Cuando se pone en marcha el ciclo, presionar levemente la tapa hasta que se accione el vacío. - Limpiar la tina y la guarnición. - Contactar al servicio de Asistencia Técnica para la sustitución. - Dejar enfriar la envasadora. Si la avería se repite: contactar al servicio de Asistencia Técnica.
Durante un ciclo con recipiente externo se enciende  acompañado por una señal acústica. PANTALLA: VACIO NO EMPEZADO	- La tapa del recipiente externo no está colocada correctamente. - El dispositivo de aspiración externa no se ha conectado correctamente.	- Colocar correctamente la tapa del recipiente externo. - Conectar correctamente el dispositivo de aspiración externa a la envasadora y al recipiente.
El ciclo termina, se enciende  acompañado de una señal acústica. PANTALLA: ERROR 04	Avería del sensor de vacío.	Dirigirse al centro de asistencia técnica.
Durante un ciclo se ilumina  junto con una señal acústica. PANTALLA: FALTA GAS	- Bombona cerrada, vacía o no conectada. - Tubo de conexión máquina-bombona aplastado. - Electroválvula gas defectuosa.	- Cambiar, abrir o conectar la bombona. - Reemplazar el tubo. - Contactarse con el servicio técnico.

14. INSTALACIÓN

14.1 Instrucciones de seguridad

El presente manual constituye parte integrante del producto y suministra todas las indicaciones necesarias para una correcta instalación y mantenimiento de la máquina.



ES obligatorio, por parte del usuario y del instalador, leer atentamente este manual y hacer siempre referencia al mismo; además se debe conservar en lugar conocido y accesible por todos los operadores autorizados (instalador, usuario, encargado del mantenimiento).

No tocar la máquina con manos/pies húmedos o mojados o sin protecciones (guantes y zapatos adecuados).

No introducir destornilladores, utensilios de cocina u otro entre las protecciones y las partes en movimiento.

El aparato está destinado sólo al uso para el cual ha sido creado, es decir para el envasado al vacío de los alimentos.

Cualquier otro uso se considera inadecuado y potencialmente peligroso.

La empresa fabricante declina toda responsabilidad y toda obligación de garantía, en caso que se verifiquen daños a los aparatos, a las personas y a las cosas, imputables a:

- Una instalación incorrecta y/o que no respete las leyes vigentes.
- Modificaciones o intervenciones no específicas para el modelo.
- Utilizo de repuestos no originales o no específicos para el modelo.
- Incumplimiento aunque parcial de las instrucciones del presente manual.
- Incumplimiento durante la instalación de las normas de prevención de accidentes y de las leyes en vigor.

14.2 Premisa



La instalación debe ser exclusivamente realizada por personal autorizado y especializado, respetando las instrucciones y las prescripciones del presente manual.

- Antes de instalar el aparato asegurarse que las instalaciones eléctricas preexistentes cumplan con la ley y sean adecuadas a los datos de la placa de los aparatos que se deben instalar (V, kW, Hz, N° fases y potencia disponible).
- El instalador debe además controlar eventuales prescripciones en materia de antiincendio.
- El Fabricante declara la conformidad con las normativas europeas vigentes.
- Operar siempre con la envasadora desconectada de la red eléctrica.
- No tirar el cable de alimentación para desconectar la envasadora.



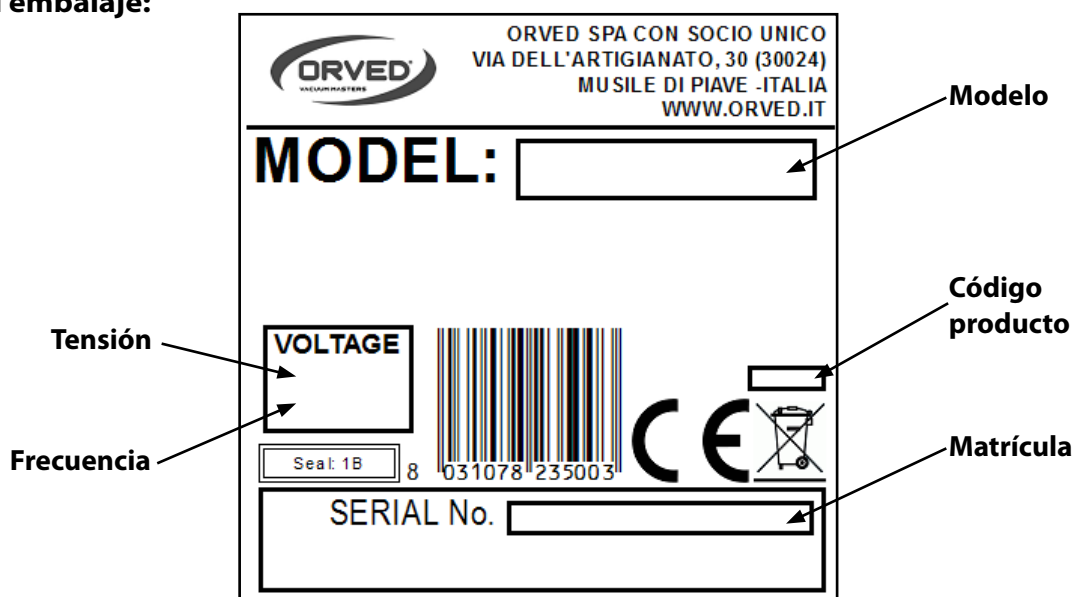
¡ATENCIÓN! La movilización de la máquina se debe realizar utilizando guantes de protección y siempre por dos personas.

Todos los componentes del embalaje se deben eliminar cumpliendo con las normas vigentes en el País de uso del aparato. De todas maneras nada se debe arrojar en el medio ambiente.

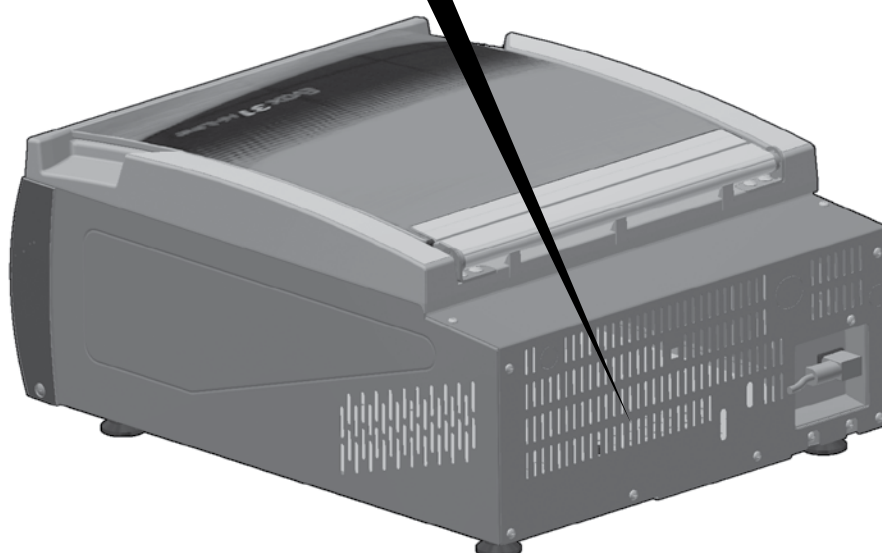
¡ATENCIÓN! Los componentes del embalaje pueden ser potencialmente peligrosos para niños y animales, asegurarse que no jueguen con los mismos.

14.3 Datos de la placa

En el embalaje:



En la envasadora: montada en la parte de atrás de la envasadora.



14.4 Transporte y movilización

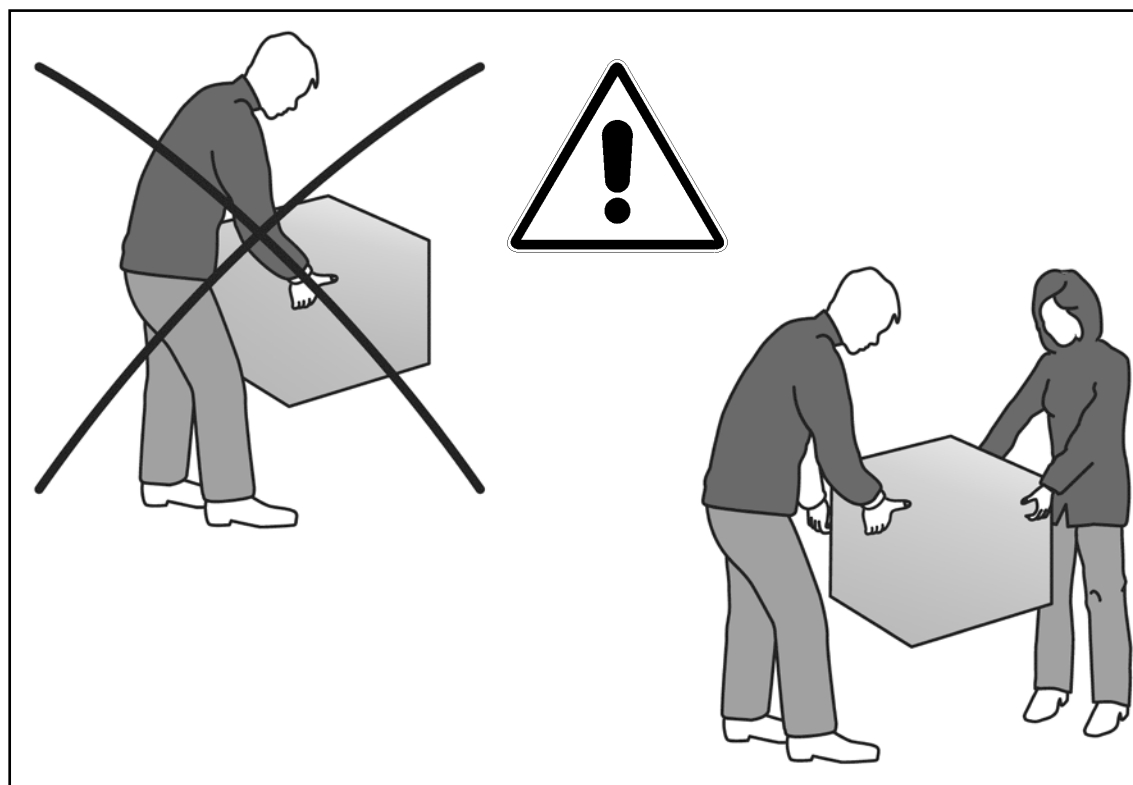
La carga y la descarga del equipo del medio de transporte se puede realizar con medios adecuados o por dos personas.



¡ATENCIÓN!

La bomba de vacío contiene aceite. Mantener el embalaje y el equipo siempre en posición horizontal para evitar el derrame de aceite del respiradero de la bomba.

Para la movilización del equipo se deben adoptar todas las medidas de precaución necesarias para no dañarlo y para no causar daños a personas o cosas, respetando las indicaciones colocadas en el embalaje.



14.5 instalación

- 1) **Verificar las condiciones medio ambientales: temperatura medio ambiente y recambio del aire.** La temperatura del aire del ambiente de funcionamiento debe estar comprendida entre 10 y 35°C. El ambiente de instalación debe garantizar adecuado recambio de aire.
- 2) **Verificar que las características eléctricas indicadas en los datos de la placa, correspondan con la instalación existente.**
- 3) Colocar la máquina sobre un plano horizontal, estable y adecuado para la carga.



¡ATENCIÓN!

- El equipo se debe colocar de manera que pueda ser accesible de todos los lados.
- No obstruir pasos, vías de evacuación o de servicio con la máquina. No colocar el equipo delante de salidas o puertas de emergencia.
- Asegurarse la ventilación adecuada de la máquina, dejando por lo menos 10 cm de espacio libre alrededor de todo el equipo. Los agujeros de ventilación deben permanecer libres y no obstruidos, para mantener la temperatura de la bomba a niveles normales.

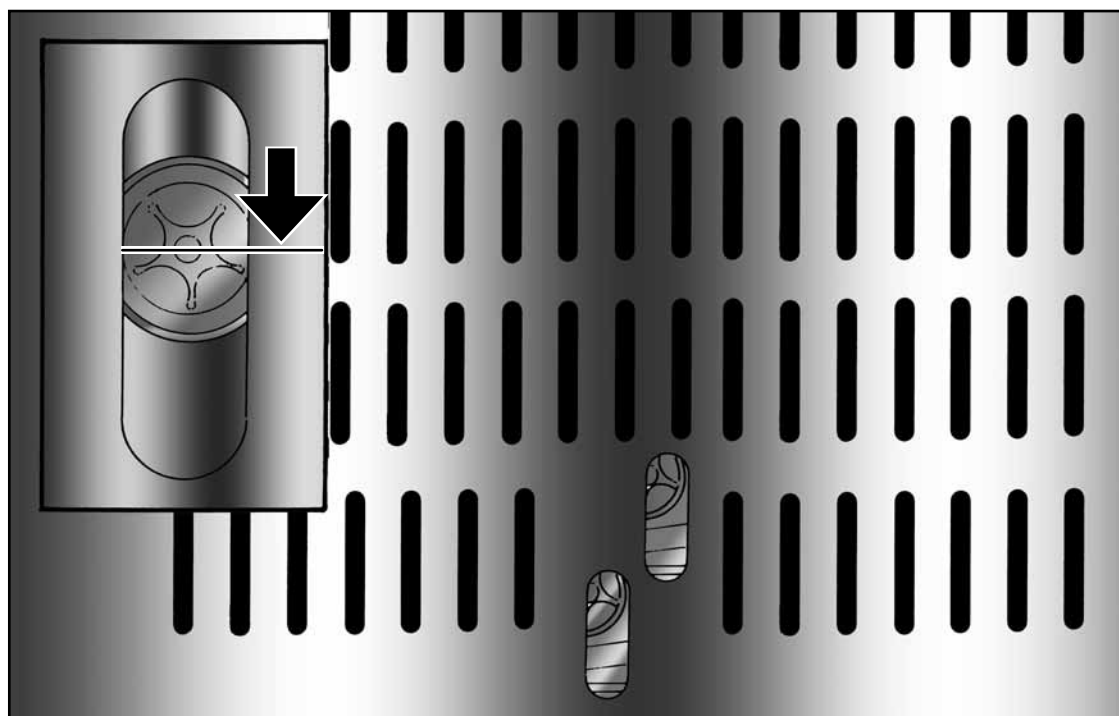
- 4) **Verificar el nivel del aceite de la bomba.**

- Controlar el nivel correcto mediante el agujero en el lado posterior, como se indica.
- El nivel ideal corresponde a la línea central del indicador.



¡ATENCIÓN!

Evitar en absoluto poner en marcha la máquina, si no hay aceite en la bomba



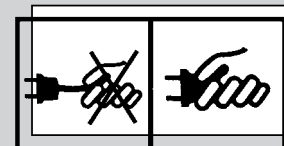
5) Conectar la máquina a la red de alimentación eléctrica.

- Antes de instalar el aparato asegurarse que las instalaciones eléctricas preexistentes cumplan con la ley y sean adecuadas a los datos de la placa de los aparatos que se deben instalar (V, kW, Hz y potencia disponible).
- Los equipos se suministran con un cable de alimentación de 200 cm de largo con enchufe Schuko estándar 16A; la toma debe estar dotada de fusible de 10A y debe ser fácilmente accesible.



PELIGRO ELÉCTRICO

- Verificar que el cable de alimentación no esté dañado o encastrado.
- Introducir y quitar el enchufe ejerciendo la tracción en el enchufe y nunca en el cable.



¡ATENCIÓN!

- ¡El enchufe debe ser accesible aún después de la instalación de la unidad!
- Si el enchufe del equipo no es de fácil acceso, la red de alimentación debe estar dotada de dispositivos para la desconexión omnipolar con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III.
- Si no se utiliza todo el largo del cable, NO enrollarlo sobre sí mismo sino que déjelo libre y asegurarse que no causa obstrucción y peligro en el paso de las personas.
- Asegurarse que el cable de alimentación no entre en contacto con líquidos de cualquier tipo, objetos cortantes o calientes y sustancias corrosivas.
- No permitir que niños o animales jueguen con el cable de alimentación.

6) Realizar la limpieza preliminar de la cámara de vacío y de la tapa.

7) Verificar las absorciones con un amperímetro.

8) Realizar por lo menos un ciclo completo de envasado al vacío para bolsas.

9) Informar al cliente del correcto uso del equipo con referencia específica al uso y a las necesidades del cliente mismo.

15. MANTENIMIENTO

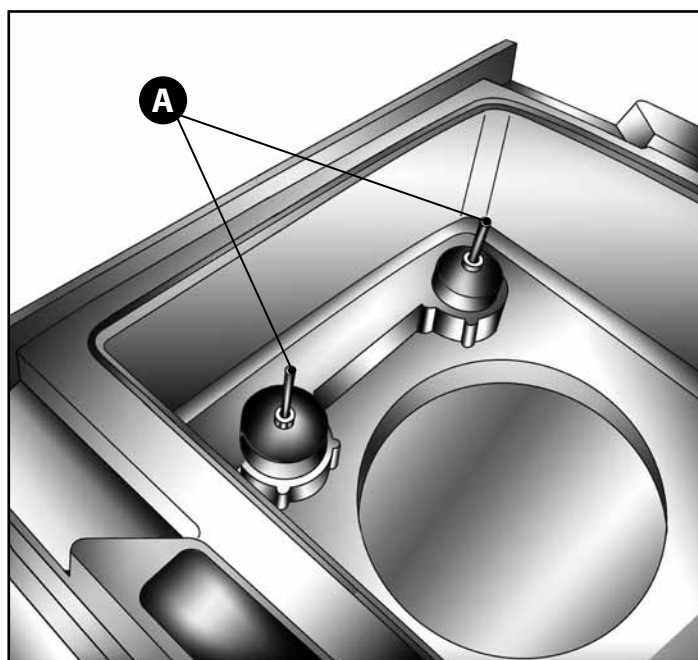
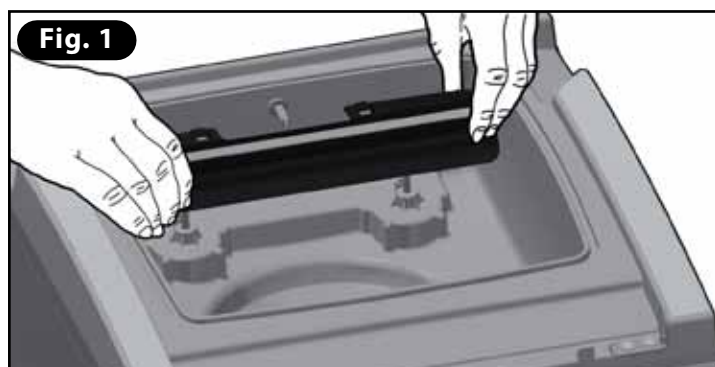


¡ATENCIÓN!

- No iniciar operaciones de sustitución de teflón con la barra caliente existiendo en este caso, peligro de ustiones.
- Siempre desconectar el enchufe de la instalación eléctrica antes de realizar cualquier intervención de mantenimiento.

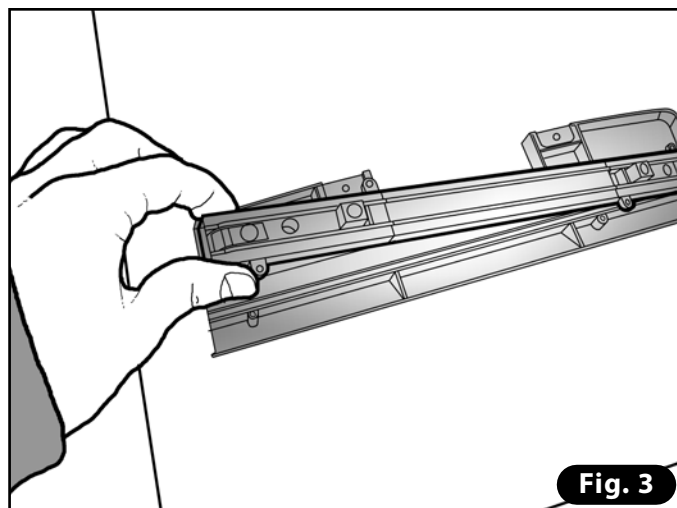
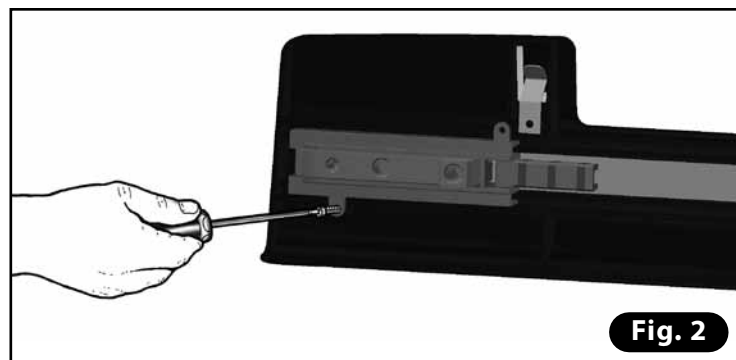
15.1 Sustitución completa de la barra de soldadura

- Quitar la barra de soldadura levantándola horizontalmente de las dos extremidades (**Fig. 1**).
- Introducir la nueva prestando atención a la conexión correcta de la barra con los contactos eléctricos **A**.



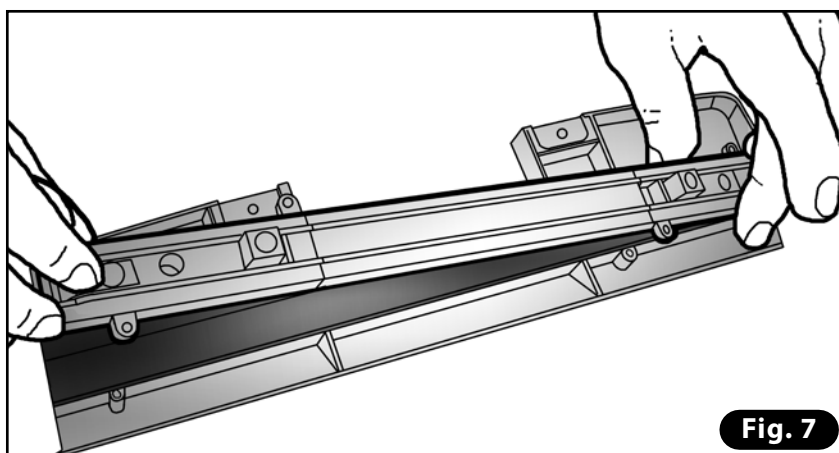
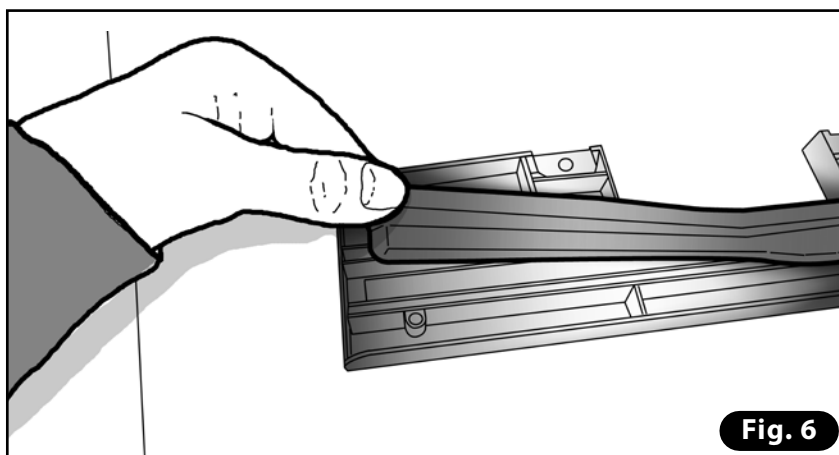
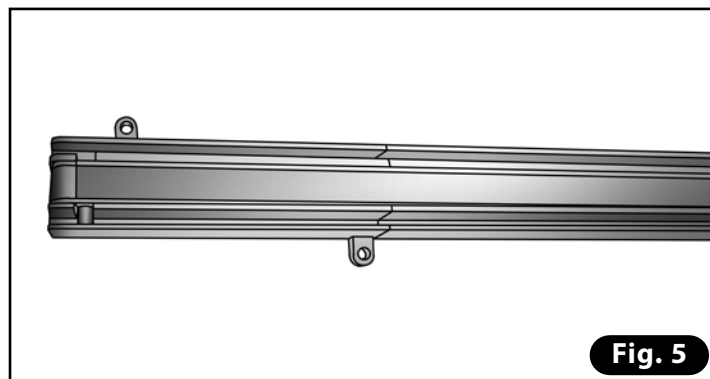
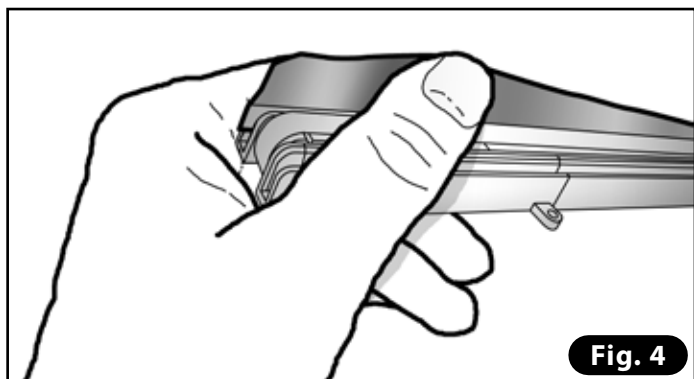
15.2 Sustitución del Teflón de cobertura de la barra de soldadura

- Quitar la barra de soldadura levantándola horizontalmente de las dos extremidades
- Desatornillar los tornillos que bloquean la barra de soldadura en el soporte (**Fig. 2**).
- Separar la barra del soporte (**Fig. 3**).



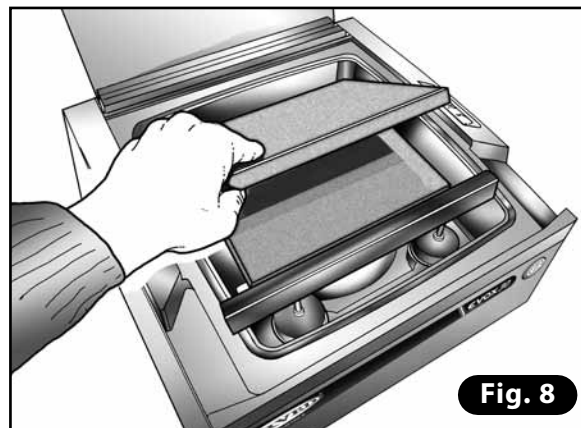
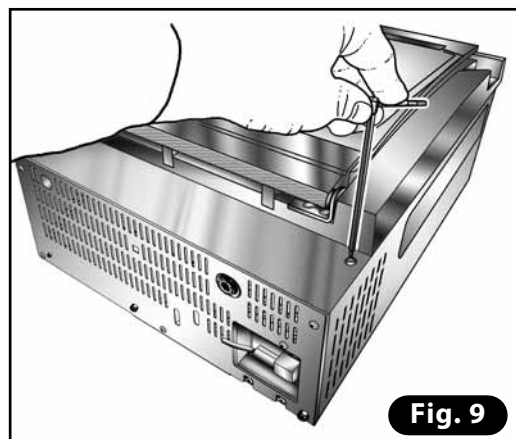
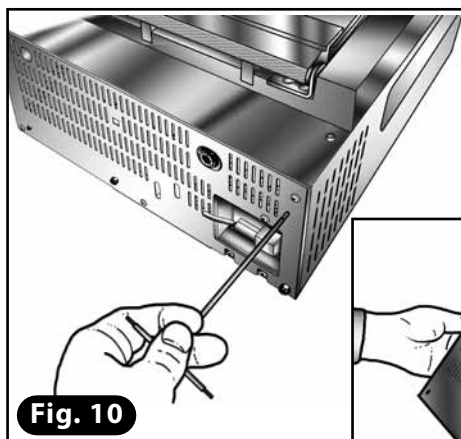
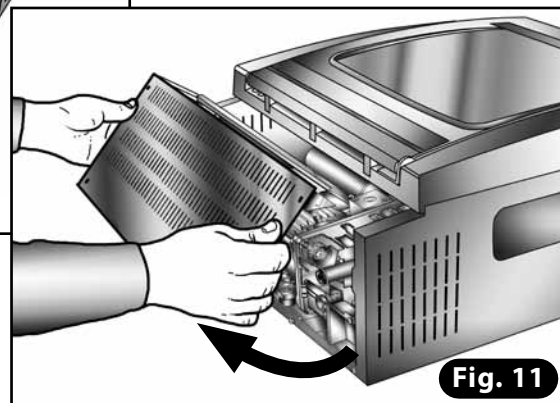
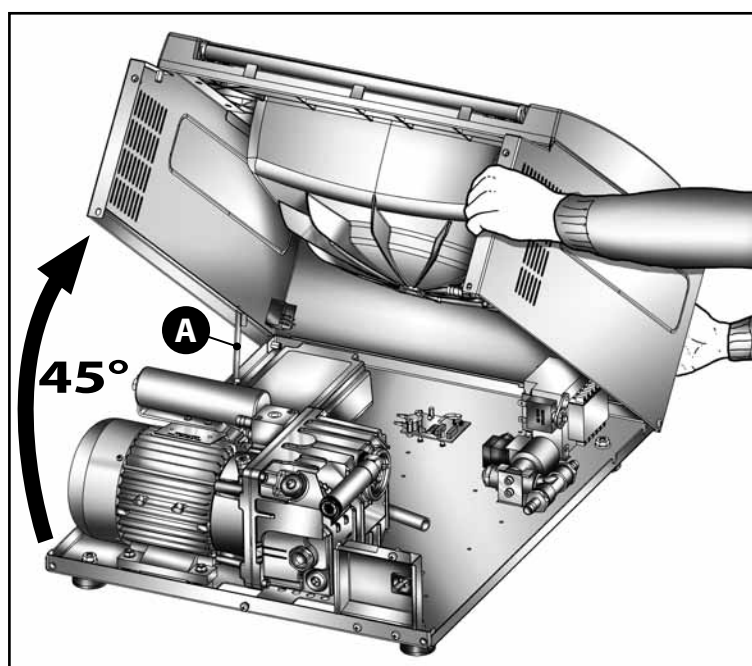
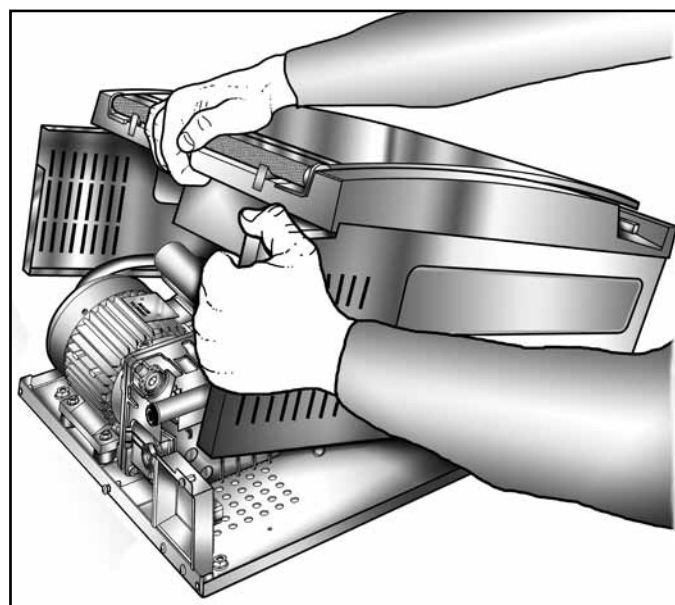
MANTENIMIENTO

- Quitar el teflón de cobertura arruinado de la barra (**Fig. 4-5**).
- Colocar el nuevo teflón de cobertura en el soporte, dirigido con la parte terminada hacia abajo (**Fig. 6**).
- Empujar la barra de soldadura en el soporte (**Fig. 7**).
- Controlar que el teflón esté extendido y no tenga pliegues.
- Atornillar los tornillos que bloquean la barra de soldadura en el soporte.
- Colocar la barra de soldadura en la tina, prestando atención a la correcta conexión de los contactos eléctricos.
- Hacer una prueba de soldadura



15.3 Sustitución del aceite de la bomba

- 1) Poner en funcionamiento la bomba por aproximadamente 10 minutos para que el aceite esté fluido, colocando la función Recipientes (presionar la tecla **PUMP**).
- 2) Detener la bomba presionando la tecla **STOP**.
- 3) Apagar el equipo con el interruptor **ON/OFF** y quitar el enchufe de la red.
- 4) Quitar los estantes de PE de la tina (**Fig. 8**).
- 5) Desmontar el panel posterior, desatornillando los tornillos con la ayuda de una llave hexagonal (**Fig. 9-10-11**).
- 6) Levantar la carcasa con ambas manos y abrirla aproximadamente 45°. Bloquear la carcasa en posición con la varilla adecuada (**A**) (**Fig. 12**).


Fig. 8

Fig. 9

Fig. 10

Fig. 11

Fig. 12

- 7) Desenroscar con una llave hexagonal el tapón de carga del aceite en la parte superior de la bomba (**Fig. 13**).
- 8) Apoyar un recipiente con adecuada capacidad (0,5 lt) en cercanías del tapón de descarga (**Fig. 14**). Con la misma llave hexagonal, desenroscar el tapón de descarga y hacer fluir el aceite en el recipiente esperando aproximadamente 10 minutos.
- 9) Volver a enroscar el tapón de descarga en la parte inferior de la bomba y proceder con el rellenado del aceite hasta el nivel correcto: observando el vidrio indicador, el nivel del aceite se debe colocar en la línea central superior (**Fig. 15**).
- 10) Volver a enroscar el tapón de carga.
- 11) Bajar la carcasa en la base prestando atención a la correcta colocación.
- 12) Volver a montar el panel posterior.

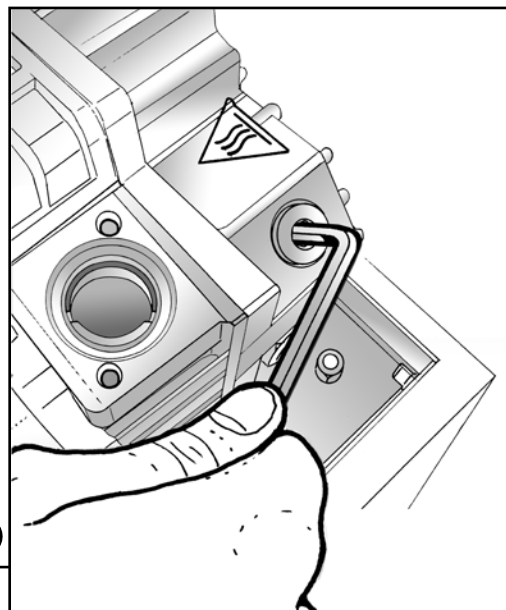


Fig. 13

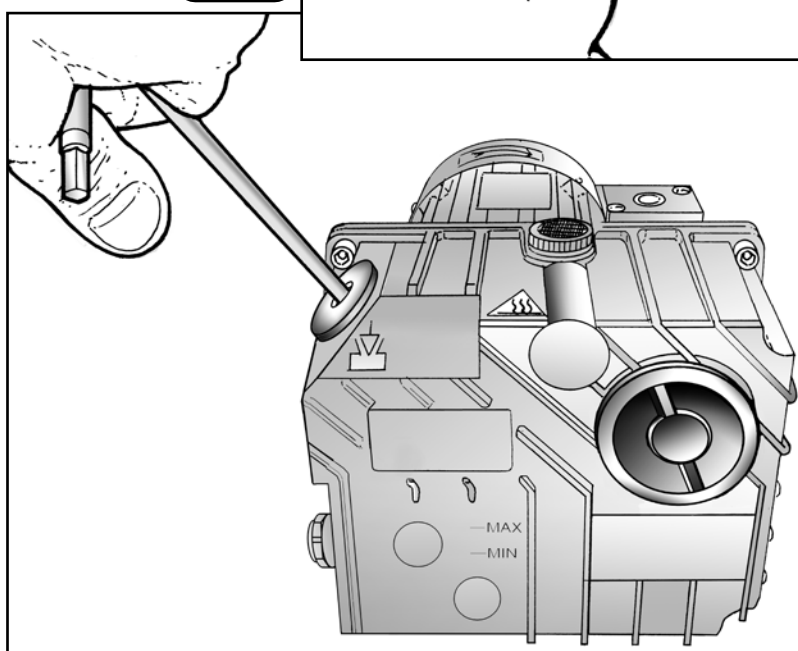


Fig. 14

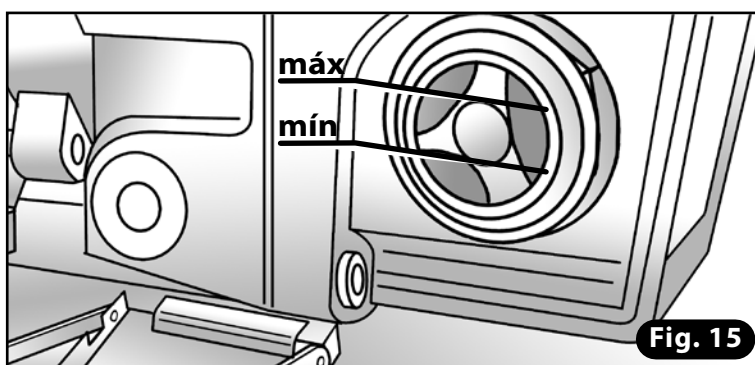
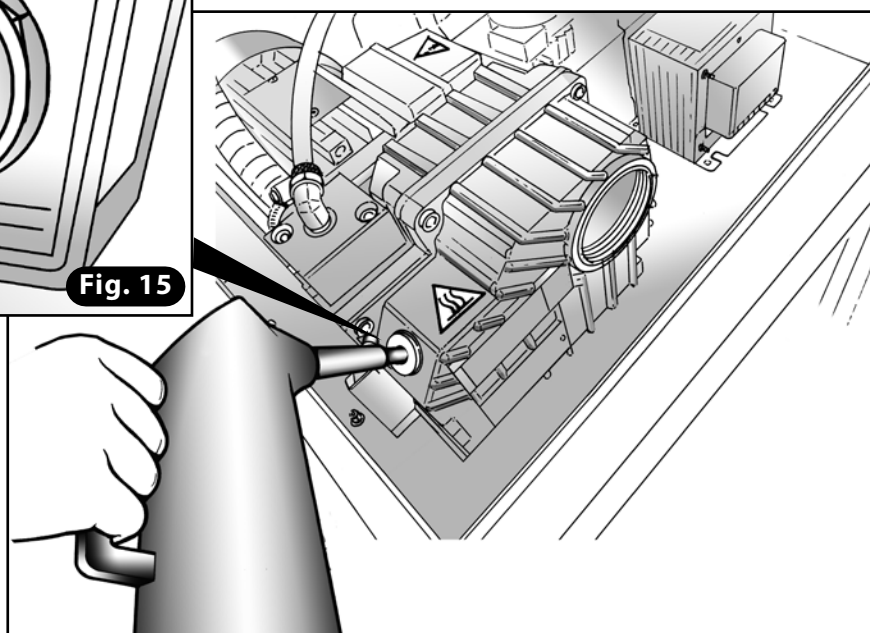


Fig. 15



15.4 Sustitución del filtro desaceitador

- 1) Para acceder a la bomba, seguir los pasos descritos del pt. 3 al pt. 6 del § "Sustitución del aceite de la bomba".
- 2) Desenroscar el tapón del filtro desaceitador colocado en el cuerpo de la bomba con ayuda de una pinza. Quitar el filtro desaceitador (**Fig. 16-17**).
- 3) Colocar el nuevo filtro con o-ring, enroscar con la pinza el nuevo tapón en dotación con el filtro.
- 4) Cerrar el equipo siguiendo los pasos descritos en los puntos 11-12 del § "Sustitución del aceite de la bomba".

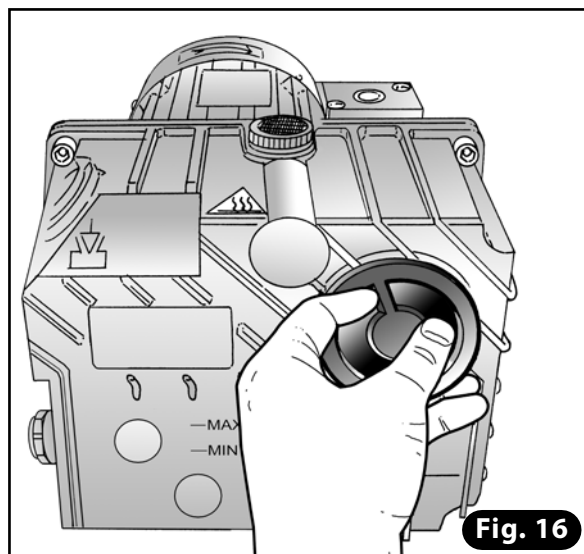
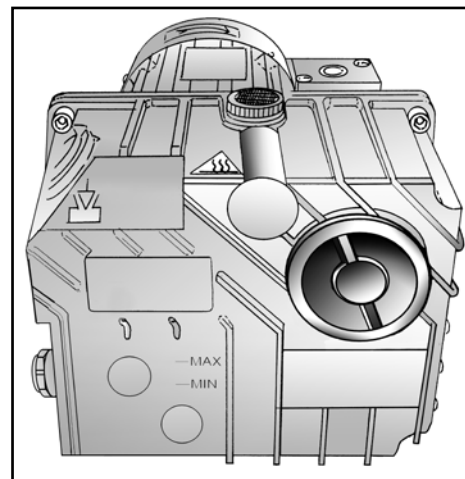


Fig. 16

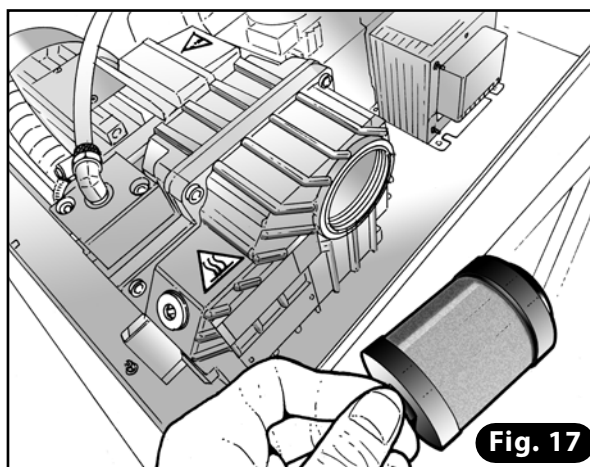


Fig. 17

15.5 Sustitución del obturador bomba

- 1) Para acceder a la bomba, seguir los pasos descritos del pt. 3 al pt. 9 del § "Sustitución del aceite de la bomba".
- 2) Identificar el bloque de aspiración de la bomba, sobre el cual está fijado el tubo transparente con espiral metálica **A**, que conecta la bomba a la cámara de vacío.
- 3) Con la ayuda de una llave hexagonal, desatornillar los dos tornillos de fijación del bloque. Levantar el bloque de aspiración (**Fig. 1**).
- 4) Quitar en secuencia el obturador de goma y cuello de acero. Controlar el estado de toda la sección de aspiración accesible y, si es necesario realizar la limpieza con un paño embebido en alcohol (**Fig. 2**).

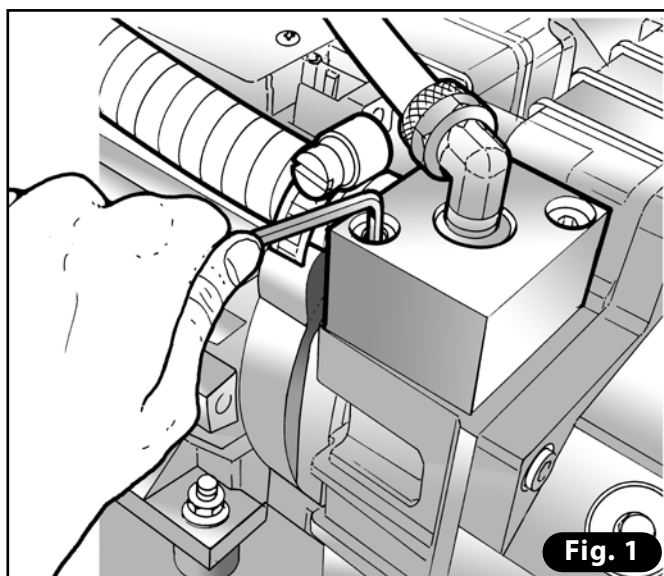
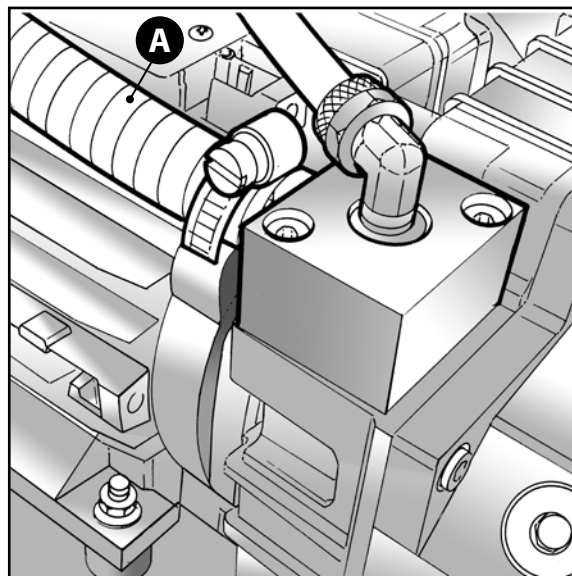


Fig. 1

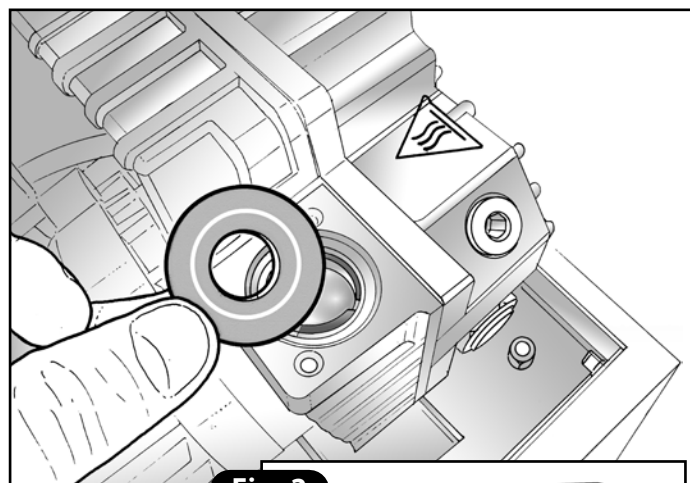


Fig. 2

- 5) Colocar el obturador de goma y de acero nuevos (**Fig. 3**).
- 6) Volver a colocar el bloque de aspiración y ajustar los dos tornillos de bloqueo (**Fig. 1**).
- 7) Cerrar el equipo siguiendo los pasos descritos en los puntos 11-12 del § "Sustitución del aceite de la bomba".

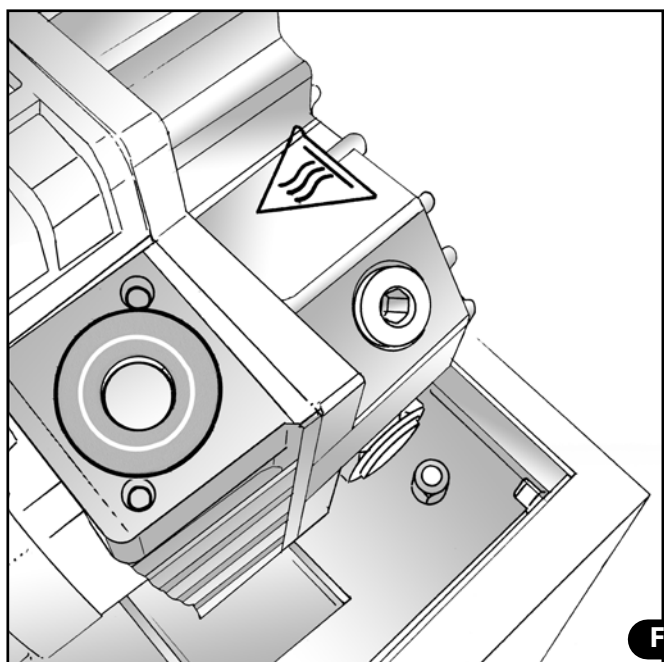
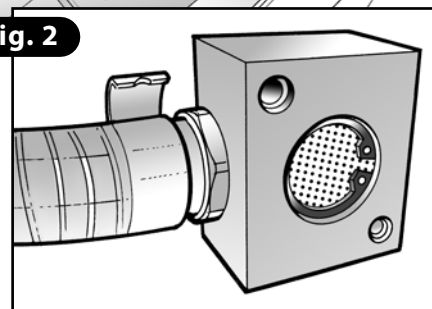
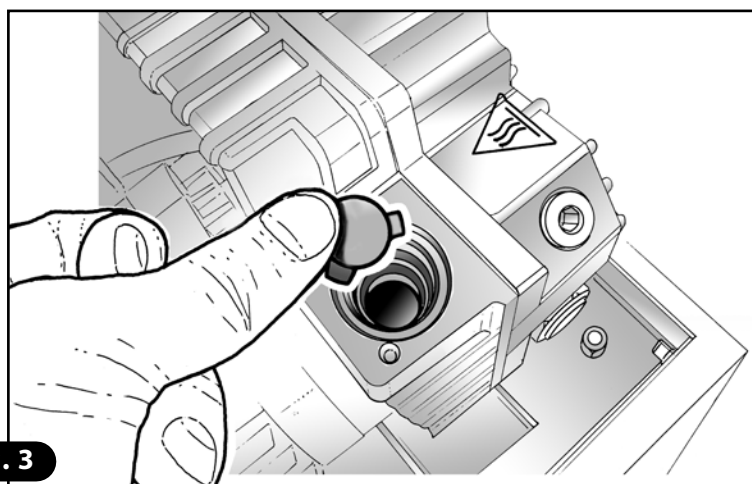
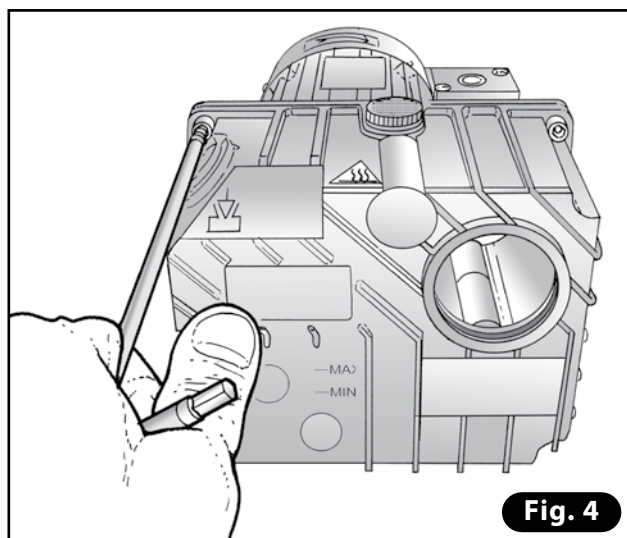
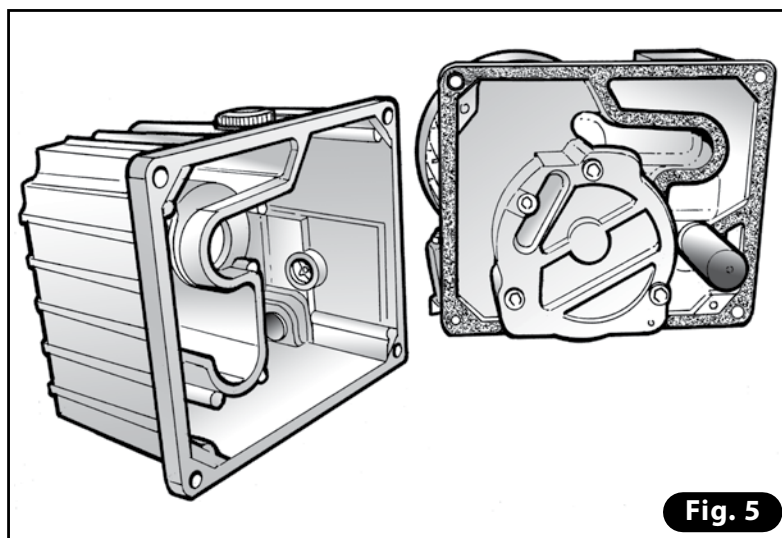


Fig. 3



15.6 Limpieza del depósito del aceite

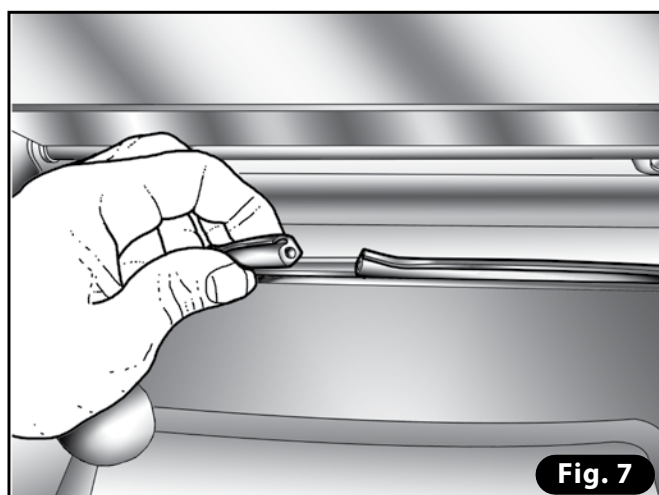
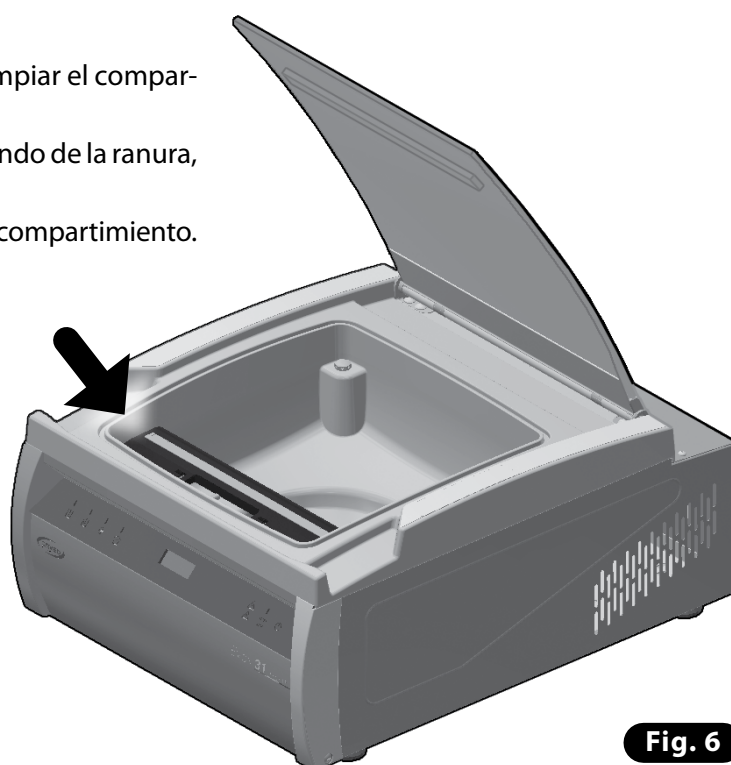
- 1) Para acceder a la bomba, seguir los pasos descritos del pt. 3 al pt. 6 del § "Sustitución del aceite de la bomba".
- 2) Descargar el aceite de la bomba como se describe en el § "Sustitución del aceite de la bomba".
- 3) Desatornillar los tornillos del depósito del aceite y quitarlo (**Fig. 4**).
- 4) Realizar una limpieza profunda de todas las partes del depósito utilizando un paño embebido en aceite, del mismo tipo utilizado en la bomba (**Fig. 5**).
- 5) Limpiar cuidadosamente el compartimiento de la guarnición y colocar una nueva, en caso que la vieja esté desgastada o dañada.
- 6) Volver a atornillar el depósito.
- 7) Realizar el rellenado de aceite y luego cerrar la máquina siguiendo los pasos del pt. 9 al pt. 12 descritos en el § "Sustitución del aceite de la bomba".


Fig. 4

Fig. 5

15.7 Sustitución guarnición tina

Si el vacío en la cámara no se lleva a cabo con la ejecución de un ciclo de trabajo y la guarnición se visualice dañada, se deberá realizar su sustitución. **Para cortar la guarnición es necesario un Cúter.**

- 1) Levantar la tapa.
- 2) Quitar la guarnición colocada en el borde de la tina y limpiar el compartimiento de eventuales residuos de suciedad (**Fig. 6**).
- 3) Introducir la nueva guarnición presionándola hasta el fondo de la ranura, cortarla a medida con el cúter (**Fig. 7**).
- 4) Realizar un ciclo de vacío para regular la guarnición en el compartimiento.


Fig. 7

Fig. 6

16. DATOS TÉCNICOS

Dimensiones	495 × 600 × 288 mm
Peso	29 Kg
Tensión de alimentación	220 ÷ 240 V
Frecuencia	50/60 Hz
Potencia	450 W
Corriente absorbida	2,2 A
Instalación	Apoyo
Volumen cámara de vacío	17,1 l
Largo útil barra de soldadura	306 mm

17. GARANTÍA

Todos los productos **ORVED** están normalmente sometidos a severos controles de calidad funcionales antes de la instalación a tutela de la seguridad y del interés de los Clientes.

Cobertura

ORVED garantiza sus productos de todos los defectos de fabricación y de elaboración y se compromete a sustituir gratuitamente a sus Clientes eventuales piezas halladas defectuosas por la casa fabricante de la misma.

Duración

ORVED garantiza **EVOX 31 HI-LINE** por la duración de 12 meses desde la fecha de venta indicada en el documento de compra.

Condiciones generales

La garantía **ORVED** prevé:

- La garantía otorga el derecho exclusivamente a la sustitución gratuita de los componentes reconocidos defectuosos por **ORVED** o por su encargado autorizado.
- La responsabilidad de **ORVED** se limita sólo a la sustitución de las partes eventualmente halladas defectuosas; en ningún caso **ORVED** reconocerá reclamos por indemnizaciones de otro género.
- La devolución de las piezas reclamadas y/o defectuosas está prevista en la sede **ORVED** y todos los gastos de transporte para la entrega de las piezas están a cargo total del Cliente.
- Se excluyen de la garantía los componentes de desgaste normal.
- Las eventuales reparaciones realizadas no determinan de ninguna manera el prolongamiento del período de garantía.

Cese

Además de vencer el período normal de cobertura, la garantía se considerará inmediatamente caducada en los siguientes casos:

- Placa de identificación del equipo alterada de cualquier manera o quitada sin que **ORVED S.p.A.** haya sido avisada inmediatamente.
- Ejecución de modificaciones en el equipo o en sus partes sin autorización previa por escrito de **ORVED S.p.A.** La alteración del equipo o de sus partes, además de hacer decaer la garantía, exime a **ORVED S.p.A.** de cualquier daño ocasionado a personas, animales o cosas.
- Incumplimiento de las indicaciones descritas en el presente manual.
- Uso del equipo distinto del previsto en el presente manual.
- Daños o siniestros sufridos en el equipo derivados de factores externos.
- Operaciones de conducción, reparación y/o mantenimiento llevado a cabo por personal no especializado.

18. ANOTACIONES ÚTILES

Fecha de compra: _____

Datos Vendedor:

Nombre: _____

Dirección: _____

Teléfono: _____

Fax: _____

Datos del Fabricante: Orved S.p.A. con SOCIO ÚNICO

Tel.: 0039 0421 54387 • Fax: 0039 0421 333100 • Correo electrónico: orved@orved.it • <http://www.orved.it>

Centro de Asistencia más cercano recomendado:

Nombre: _____

Dirección: _____

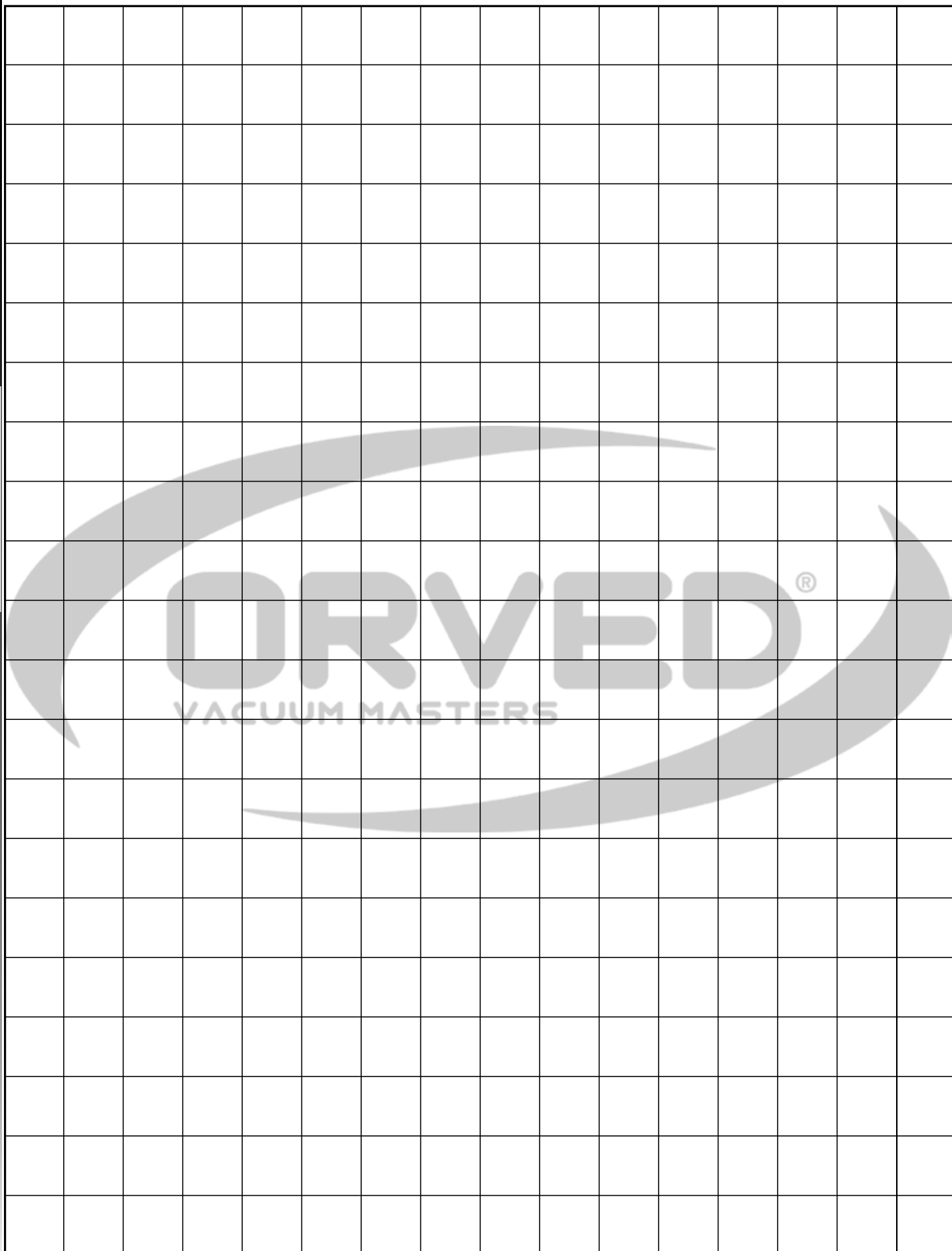
Teléfono: _____

Fax: _____

19. REPUESTOS

Para obtener asistencia técnica y pedir repuestos, se deben registrar gratuitamente en:

<http://www.orved.it/service/>





***Evox 31** Hi-Line*



DEUTSCH

INHALTSVERZEICHNIS

1. Angaben zur Sicherheit und Hinweise	187
1.1 Vorgesehener Gebrauch	187
1.2 Kinder	187
1.3 Technische Sicherheit	188
1.4 Korrekter Einsatz	189
1.5 Reinigung und Wartung	189
2. Ratschläge zum Umweltschutz	190
3. Beschreibung des Verpackungsgeräts	190
4. Bedienfeld	191
5. Vor dem Gebrauch von EVOX 31 HI-LINE	192
5.1 Einstellung der Sprache	192
5.2 Vorbereitende Reinigung der Vakuumkammer und des Deckels	192
6. Erstellung des Vakuums in Beuteln	193
7. Erstellung des Vakuums in Behältern	196
7.1 Behälter in der Wanne	196
7.2 Externe Behälter	198
8. Erstellung von Verpackungen mit modifizierter Atmosphäre	200
9. Besondere Funktionen: Chef-Zyklen	202
9.1 Soßen	202
9.2 Marinieren in Beuteln	205
9.3 Aufgüsse in Beuteln	207
9.4 Putzen von Miesmuscheln und Venusmuscheln in Behältern ohne Deckel	209
9.5 Marinieren in Behältern	211
10. Nach dem Gebrauch	213
11. Reinigung und Wartung	213
11.1 Externe Reinigung	213
11.2 Reinigung der Wanne	213
11.3 Reinigung des Schweißbalkens	213
11.4 Reinigung des Adapters für externes Vakuum	213
11.5 Entfeuchtungszyklus des Pumpenöls (H2OUT)	213
12. Entfeuchtungszyklus des Pumpenöls (H2OUT)	214
12.1 Manuelles starten eines Entfeuchtungszyklus des Pumpenöls (H2OUT)	214
13. Störungssuche	215
14. Installation	217
14.1 Sicherheitsanweisungen	217
14.2 Vorwort	217
14.3 Daten des Typenschilds	218
14.4 Transport und Handling	219
14.5 Installation	219
15. Wartung	221
15.1 Austausch des kompletten Schweißbalkens	221
15.2 Austausch der Teflon-Abdeckung des Schweißbalkens	221
15.3 Austausch des Pumpenöls	223
15.4 Austausch des Ölabscheiderfilters	225
15.5 Austausch der Verschlusskappe der Pumpe	226
15.6 Reinigung des Öltanks	227
15.7 Austausch der Dichtung der Wanne	227
16. Technischen Daten	228
17. Garantie	228
18. Nützliche Anmerkungen	229
19. Ersatzteile	229

1. ANGABEN ZUR SICHERHEIT UND HINWEISE

- Dieses Produkt ist konform mit den geltenden Bestimmungen bezüglich der Sicherheit. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedenfalls Schäden an Personen und/oder Gegenständen verursachen.
- Das vorliegende Handbuch ist integraler Bestandteil des Produkts und liefert alle notwendigen Anweisungen für eine korrekte Installation, Verwendung und Wartung des Geräts, um Gefahren, die Schaden an Personen und/oder Gegenständen verursachen können, zu vermeiden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch die Nichtbeachtung der vorliegenden Anleitungen verursacht wurden.
- Es ist seitens des Benutzers und des Installateurs verpflichtend, dieses Handbuch aufmerksam zu lesen und immer Bezug darauf zu nehmen; außerdem muss es an einem bekannten und leicht zugänglichen Ort aufbewahrt und an zukünftige Benutzer ausgehändigt werden.

1.1 Vorgesehener Gebrauch

- Es ist nicht für den Einsatz in Außenbereichen bestimmt.
- Das Gerät darf ausschließlich für den vorgesehenen Einsatz verwendet werden, d.h. für die Vakuumverpackung von Lebensmitteln.
- Jede andere Verwendung wird als unsachgemäß und potenziell gefährlich betrachtet.
- Absolut keine lebenden Lebensmittel unter Vakuum setzen (Weichtiere und generell Tiere, usw.).
- Dieses Gerät ist nicht für Personen mit beeinträchtigten körperlichen, geistigen Fähigkeiten bzw. eingeschränkter Wahrnehmung oder unzureichender Erfahrung geeignet, es sei denn sie werden beaufsichtigt und für die Verwendung des Geräts von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person angeleitet. Diese Personen können das Gerät ohne Überwachung nur und ausschließlich verwenden, nachdem ihnen sein Gebrauch erklärt wurde und wenn sie in der Lage sind, dies in Sicherheit zu tun. Es ist wichtig, dass sie erkennen und verstehen können, welche Gefahren durch einen falschen Gebrauch des Geräts entstehen können.

1.2 Kinder

- Kinder unter acht Jahren müssen vom Gerät fern gehalten oder ständig überwacht werden.
- Kinder über acht Jahre können das Gerät ohne Überwachung nur und ausschließlich verwenden, nachdem ihnen sein Gebrauch erklärt wurde und wenn sie in der Lage sind, dies in Sicherheit zu tun. Es ist wichtig, dass sie erkennen und verstehen können, welche Gefahren durch einen falschen Gebrauch des Geräts entstehen können.
- Kinder in unmittelbarer Nähe des Verpackungsgeräts müssen überwacht werden. Sie dürfen nicht damit spielen.
- Halten Sie Kinder vom Gerät fern, bis der Schweißbalken und die Schweißlinie abgekühlt sind, damit jegliches Risiko der Verbrennung vermieden wird.
- Das Verpackungsmaterial (Plastikbeutel, Teile von Polystyrol, usw.) muss von Kindern ferngehalten werden, da es eine potentielle Gefahrenquelle darstellt.
- Das Gerät muss unter Befolgung der örtlichen Vorschriften für die Entsorgung von Abfällen verschrottet und bei den entsprechenden Sammelstellen abgeliefert werden, ohne es auch nur für wenige Tage unbeaufsichtigt zu lassen, da es für ein Kind eine Gefahrenquelle darstellt.

1.3 Technische Sicherheit

- Aufgrund von falsch ausgeführten Arbeiten der Installation und außerordentlichen Wartung oder Reparatur können schwere Gefahren für den Benutzer entstehen. Lassen Sie diese Art von Eingriffen nur von qualifiziertem und vom Hersteller zugelassenem Personal ausführen.
- Besondere Aufmerksamkeit muss den allgemeinen Bedingungen des Deckels geschenkt werden (Anwesenheit von Rissen, Absplitterungen, Kratzer und tiefgehende Spuren) Eventuelle Schäden könnten eine Implosion mit schwerer Gefahr für den Benutzer verursachen. Verwenden Sie niemals das Gerät, wenn der Deckel sich als beschädigt erweist.
- Im Gerät ist eine Vakuumpumpe mit Öl installiert. Neigen oder stellen Sie das Gerät niemals auf den Kopf, um zu vermeiden, dass das Öl ausläuft.
- Der korrekte Betrieb des Geräts ist nur gewährleistet, wenn es an elektrische Anlagen verbunden ist, die vorschriftsmäßig sind und vollkommen mit den auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Daten (Spannung, Frequenz) übereinstimmen. Lassen Sie im Zweifelsfall die Anlage von einem spezialisierten Elektriker kontrollieren.
- Die elektrische Sicherheit ist gewährleistet, wenn das Gerät an eine ordnungsgemäße Erdungsanlage angeschlossen ist. Versichern Sie sich, dass diese grundlegende Sicherheitsbedingung geprüft wird. Lassen Sie im Zweifelsfall die Anlage von einem spezialisierten Elektriker kontrollieren.
- Steckdosenleisten oder Verlängerungen garantieren nicht die notwendige Sicherheit (Brandgefahr). Daher darf das Gerät nicht an diese Art von Vorrichtung angeschlossen werden.
- Wenn elektrische oder mechanische Komponenten beeinträchtigt oder geändert werden, können Unfälle oder Defekte am Gerät auftreten. Vermeiden Sie absolut, die Umhüllung des Geräts zu öffnen.
- Wenn das Versorgungskabel sich als beschädigt erweisen sollte, muss es von einem autorisierten Kundendienstzentrum ersetzt werden.
- Versichern Sie sich, wenn der Stecker herausgezogen wird oder das Kabel keinen Stecker besitzt, dass das Gerät an das Stromnetz von einem qualifizierten Elektriker angeschlossen wird.
- Im Falle, dass Störungen am Gerät festgestellt werden sollten (zum Beispiel beschädigtes Kabel oder Fehlfunktion des Bedienfelds), darf dieses nicht verwendet und muss umgehend das autorisierte Kundendienstzentrum benachrichtigt werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn Sie sich in Kontakt mit Wasser befinden.
- Das Recht auf Garantie verfällt, wenn das Verpackungsgerät nicht von einem autorisierten Kundendienstzentrum repariert wird.
- Ersetzen Sie eventuelle defekte Teile ausschließlich mit von Ihrem Händler gelieferten Original-Ersatzteilen.
- Im Falle eines Stromausfalls während des Vakuum-Prozesses verbleibt das Vakuum in der Kammer und der Deckel kann nicht geöffnet werden. Versuchen Sie auf keinen Fall den Deckel mit Gewalt oder mit Hilfe von Werkzeugen zu öffnen. Bei Wiederherstellung der Stromversorgung wird es erneut möglich sein, den Deckel zu öffnen.
- Trennen Sie zur Ausführung von Arbeiten der außerordentlichen Wartung, der Installation oder Reparatur das Gerät vom Stromnetz ab, indem Sie den Stecker aus der Stromsteckdose ziehen oder, wenn die Steckdose nicht zugänglich ist, deaktivieren Sie die elektrische Anlage, an die das Gerät angeschlossen ist, durch den entsprechenden Hauptschalter. Versichern Sie sich vor der Ausführung

von Arbeiten der Reparatur oder Installation, dass das Gerät sich effektiv als vom Stromnetz abgetrennt erweist.

- Zum Zeitpunkt der Verschrottung muss das Gerät unbrauchbar gemacht werden, indem das Versorgungskabel abgeschnitten und der Deckel entfernt werden, damit Kinder keinen leichten Zugang zum Inneren des Geräts haben.

1.4 Korrekter Einsatz

- Gefahr von Verbrennung! Nach der Prozedur der Versiegelung des Beutels erweisen sich der Schweißbalken und die Schweißlinie des Beutels selbst als sehr heiß. Berühren Sie den Schweißbalken und die Schweißlinie nicht umgehend nach dem Prozess der Versiegelung.
- Brandgefahr! Bewahren Sie keine Materialien und Substanzen, die leicht brennbar sind, in unmittelbarer Nähe des Verpackungsgeräts auf.
- Eventuelle Schäden am Deckel können eine Implosion verursachen. Legen Sie keine Gegenstände auf den Deckel und stoßen Sie nicht mit Gegenständen jeglicher Art gegen seine Oberfläche. Prüfen Sie im Falle des unabsichtlichen Zusammenstoßes mit dem Deckel sorgfältig, ob er beschädigt ist. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an den autorisierten technischen Kundendienst.
- Verwenden Sie das Gerät und den Deckel nicht als Arbeits- oder Auflagefläche oder zum Schneiden.
- Verpacken Sie immer Lebensmittel, die auf 3°C abgekühlt sind: Man erhält die besten Ergebnisse der Konservierung. Außerdem wird die Bildung von Dämpfen vermieden, die Störungen bei der Funktionsweise des Verpackungsgeräts verursachen können. Überwachen Sie den Vakuumprozess aufmerksam und falls Sie die Bildung von Bläschen in den Flüssigkeiten feststellen, vermeiden Sie den Austritt, indem Sie die Versiegelung vorverlegen.
- Wenn Flüssigkeiten die Ansaugung der Pumpe erreichen, kann diese beschädigt werden.
- Versichern Sie sich vor der Verwendung von Behältern oder Gefäßen jeglicher Art, dass diese ausreichend robust sind, um dem Vakuum standzuhalten, auch wenn sie in den Kühlschrank gestellt werden, so dass eine Implosion, die sich für den Benutzer als gefährlich erweisen kann, vermieden wird.

1.5 Reinigung und Wartung

- Verwenden Sie, um das Gerät zu reinigen, nur feuchte Tücher und Desinfektionsmittel und nicht aggressive Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine scheuernden Schwämme oder Tücher, um zu vermeiden, dass die Oberflächen aus Stahl und die Oberflächen des Deckels beschädigt werden.
- Wasser oder Dampf könnten Teile unter Spannung erreichen und einen Kurzschluss verursachen. Verwenden Sie nie fließendes Wasser oder Dampfreinigungsgeräte.
- Die Reinigung und regelmäßige Wartung, die vom Benutzer auszuführen sind, können nicht von Kindern ohne Überwachung vorgenommen werden.

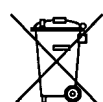
2. RATSCHLÄGE ZUM UMWELTSCHUTZ

1) Verpackung:

Das Verpackungsmaterial ist zu 100% recycelbar und mit dem Recyclingsymbol gekennzeichnet. Für die Entsorgung müssen die örtlichen Vorschriften befolgt werden. Das Verpackungsmaterial (Plastikbeutel, Teile von Polystyrol, usw.) muss von Kindern ferngehalten werden, da es eine potentielle Gefahrenquelle darstellt.

2) Verschrottung/Entsorgung:

Das Gerät wurde aus recycelbarem Material hergestellt. Dieses Gerät ist in Übereinstimmung mit der europäischen Richtlinie 2002/96/EG, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) gekennzeichnet. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Gerät ordnungsgemäß verschrottet wird, helfen Sie, mögliche negative Folgen für die Umwelt und Gesundheit zu vermeiden.



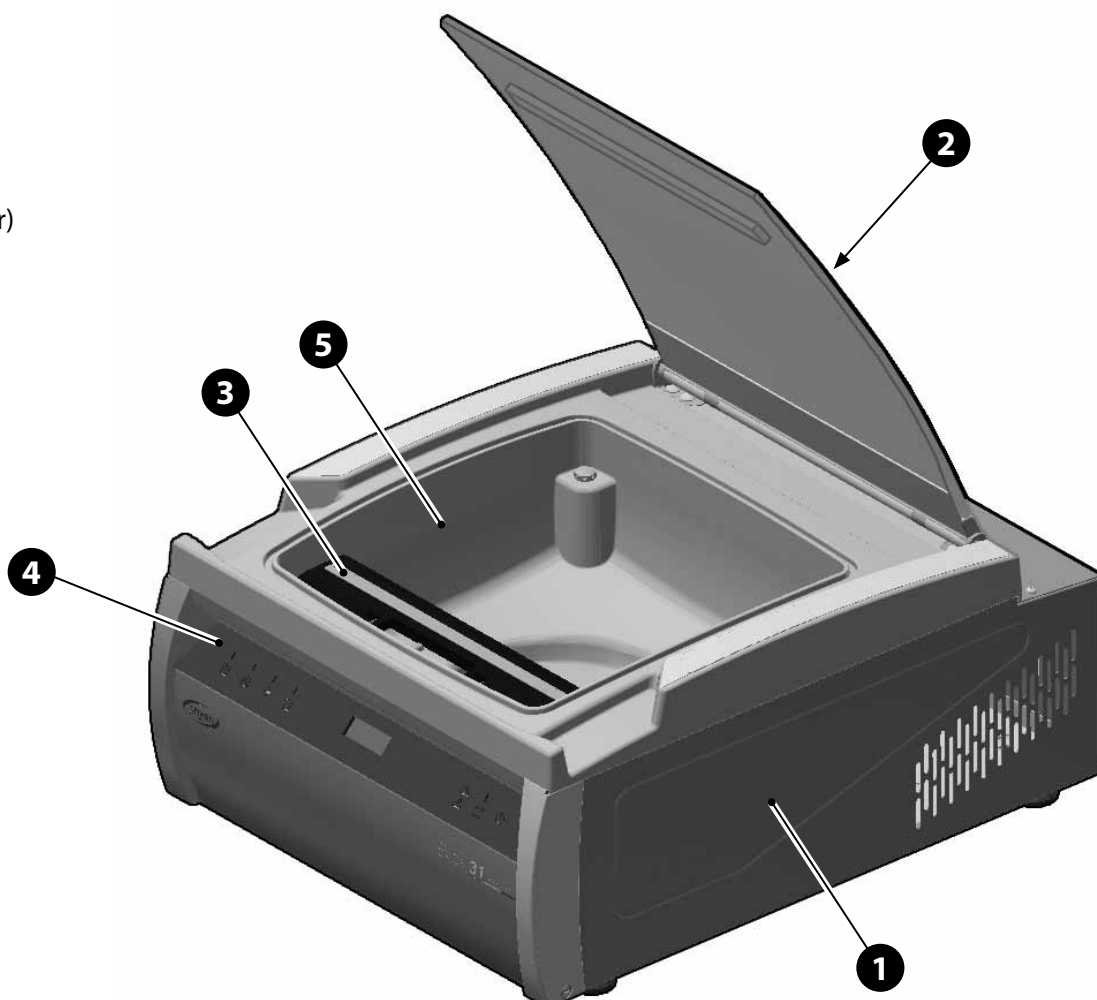
Das Symbol auf dem Gerät oder in der Begleitdokumentation weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an die entsprechende Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten abgegeben werden muss.

Zum Zeitpunkt der Verschrottung muss das Gerät unbrauchbar gemacht werden, indem das Versorgungskabel abgeschnitten und der Deckel entfernt werden, damit Kinder keinen leichten Zugang zum Inneren des Geräts haben. Das Gerät muss unter Befolgung der örtlichen Vorschriften für die Entsorgung von Abfällen verschrottet und bei den entsprechenden Sammelstellen abgeliefert werden, ohne es auch nur für wenige Tage unbeaufsichtigt zu lassen, da es für ein Kind eine Gefahrenquelle darstellt.

Wenden Sie sich für weitere Informationen zur Behandlung, Wiederverwertung und zum Recycling dieses Geräts an das zuständige örtliche Amt, die Sammelstelle für Hausmüll oder das Geschäft, in dem das Gerät gekauft wurde.

3. BESCHREIBUNG DES VERPACKUNGSGERÄTS

- 1) Maschinenkörper
- 2) Deckel
- 3) Schweißbalken
- 4) Bedienfeld
- 5) Wanne (Vakuumkammer)



4. BEDIENFELD



NR.	BESCHREIBUNG
1	Kontrollleuchte Vakuum-Programme für Beutel und Behälter
2	Wahltaste Vakuum-Programme für Beutel und Behälter
3	Kontrollleuchte Vakuum-Programme für Beutel mit GAS
4	Wahltaste Vakuum-Programme für Beutel mit GAS
5	Kontrollleuchte der Versiegelung
6	Wahltaste der Intensität der Versiegelung für die Zyklen mit Beuteln
7	Kontrollleuchte der Zyklen "Chef Sous Vide"
8	Wahltaste der Zyklen "Chef Sous Vide"
9	Alarmsignal
10	Signal Entfeuchtungszyklus des Pumpenöls
11	Signal Start / Unterbrechung des Zyklus
12	Taste Start / Unterbrechung des Zyklus
13	Taste ON/OFF Verpackungsgerät
14	Display

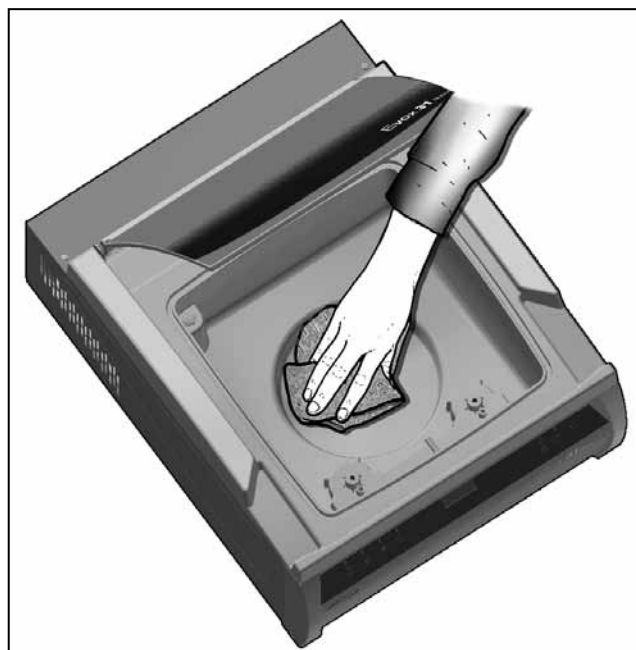
5. VOR DEM GEBRAUCH VON EVOX 31 HI-LINE

5.1 Einstellung der Sprache

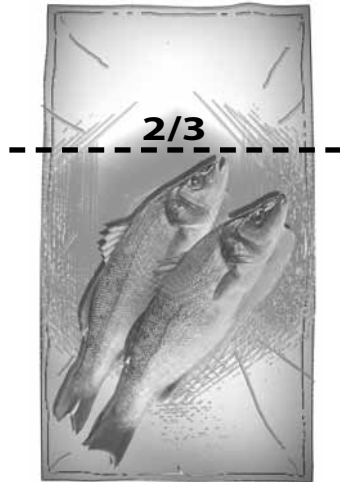
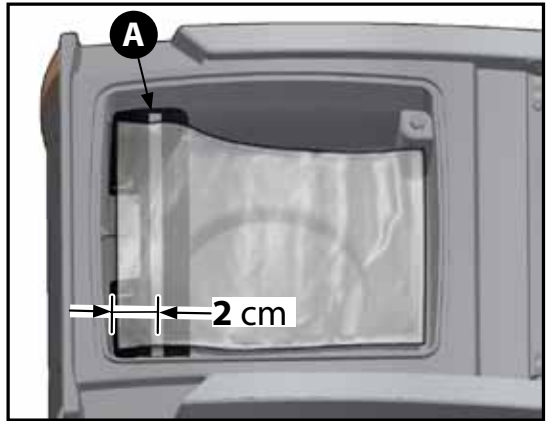
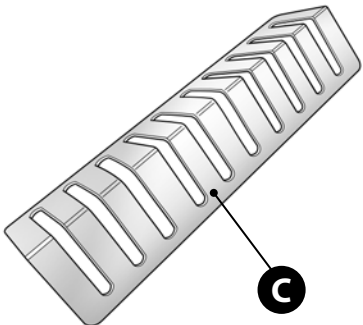
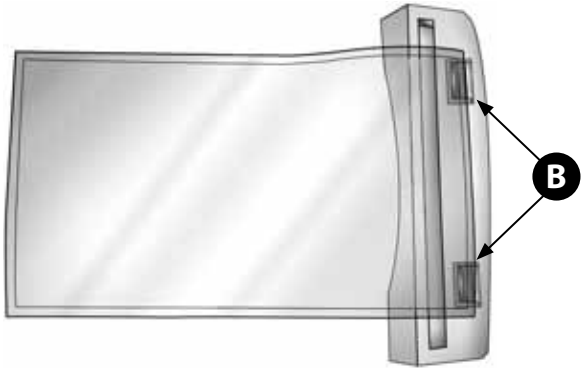
Phase	Beschreibung	Abbildung
1	Drücken Sie 2" , um das Verpackungsgerät einzuschalten.	
2	Während der erstmaligen Einschaltung: Das Aufleuchten der Taste abwarten und für 5" gedrückt halten.	
3	Auf dem Display blinkt die derzeitig eingestellte Sprache.	
4	Drücken Sie oder , um die Liste der verfügbaren Sprachen zu scrollen.	
5	Drücken Sie , um die Wahl zu bestätigen.	
6	Das Verpackungsgerät schaltet ab und kehrt in Stand-by zurück.	
7	Bei der folgenden Einschaltung visualisiert das Display die Texte in der gewählten Sprache.	

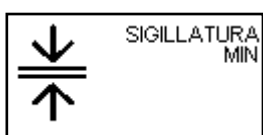
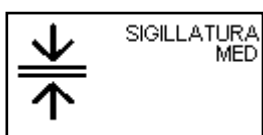
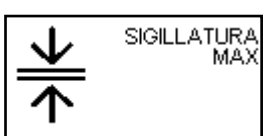
5.2 Vorbereitende Reinigung der Vakuumkammer und des Deckels

- Vor der Inbetriebnahme der Maschine ist es erforderlich, die Reinigung der Vakuumkammer und des Deckels unter Verwendung eines weichen, mit Trinkwasser befeuchteten Tuchs durchzuführen.
- Man rät von der Verwendung von aggressiven Reinigungsmitteln, Stahlwolle oder scheuernden, sauren oder aggressiven Substanzen, die die internen Oberflächen der Vakuumkammer irreparabel beschädigen könnten, ab.



6. ERSTELLUNG DES VAKUUMS IN BEUTELN

Phase	Beschreibung	Abbildung
1	Einen Beutel in Abhängigkeit der Verwendung (Konservierung oder Garen) wählen, der geeignet für die Abmessungen des Produkts ist: Das Produkt darf nicht mehr als 2/3 des Nutzvolumens des Beutels einnehmen. Die auf 3°C abgekühlten Lebensmittel einführen.	
2	Den Deckel öffnen und sicherstellen, dass die Vakuumkammer und das zu verpackende Produkt trocken sind. Achten Sie darauf, den internen Teil nahe der Öffnung des Beutels nicht zu verschmutzen oder zu befeuchten.	
3	Den Beutel in zentraler Position auf dem Schweißbalken (A) anlegen und unter der Klammer (B) feststecken. Wenn ein festes Produkt das Volumen der Wanne übersteigt, ist es möglich, einen größeren, gaufrierten Beutel, außerhalb dem Verpackungsgerät zu verwenden. Das Zubehör (C) für externe Beutel und den Beutel positionieren.	  
4	Den Deckel des Geräts schließen.	

Phase	Beschreibung	Abbildung
5	2"  drücken, um das Verpackungsgerät einzuschalten.	
6	Auf die Ikone  drücken und den gewünschten Vakuumzyklus für Beutel wählen.	
7	Durch das wiederholte Drücken der Ikone  visualisiert das Display den gewählten Zyklus: Nur Versiegelung. Kein Konservierungseffekt. Zu verwenden für: • Beutel schließen. Konservierung. Zu verwenden für: • Konservierung von rohen oder gekochten, festen oder flüssigen Produkten, die nicht empfindlich gegenüber einem Zerdrücken sind. Garen. Zu verwenden für: • Verpackung von mit Verfahren Sous Vide zu kochenden Produkten, in für das Garen geeigneten Beuteln. Vakuum externe Beutel. Zu verwenden für: • Verpackung, in gaufrierten Beuteln, von festen Produkten mit Abmessungen, die diejenigen der Wanne überschreiten.	   
8	 drücken, um den Grad der Versiegelung einzustellen. MIN: Geeignet für Beutel für ausschließliche Konservierung. Stärke < 70µ. MED: Geeignet für Vakuumbeutel mit Stärke bis zu 95µ. MAX: Geeignet für Vakuumbeutel mit Stärke über 95µ bis zu 150µ und glatten Beuteln aus Aluminium.	  
9	START drücken, um das Programm zu starten.	
10	Leicht auf den Deckel drücken, um das Vakuum entstehen zu lassen.	
11	Der Zyklus endet mit der Versiegelung des Beutels und die Luft dringt erneut in die Wanne.	
12	Den Deckel öffnen und den Beutel herausnehmen.	

Es ist möglich, den Zyklus zu jedem Zeitpunkt zu unterbrechen.

STOP drücken.

Die Luft dringt in die Wanne.



Es ist möglich, die Versiegelung des Beutels vorzuverlegen:

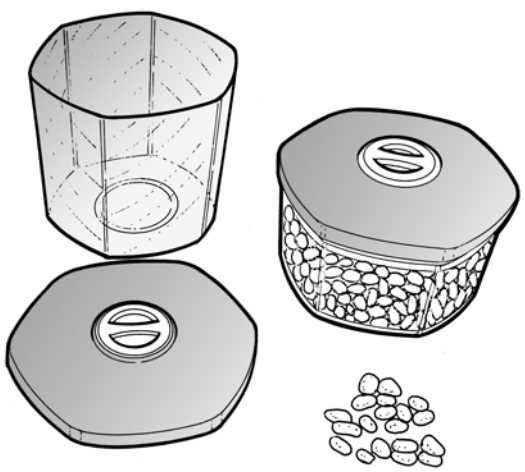
 drücken.

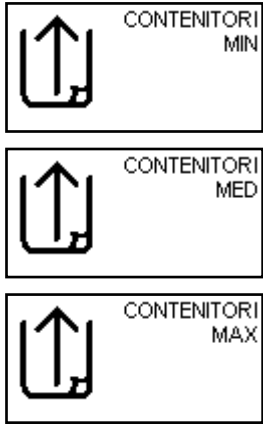
Der Beutel wird versiegelt und die Luft dringt erneut in die Wanne.



7. ERSTELLUNG DES VAKUUMS IN BEHÄLTERN

7.1 Behälter in der Wanne

Phase	Beschreibung	Abbildung
1	Einen für Vakuum und die Größe der Wanne geeigneten Behälter wählen, der sich nach seinem Einsetzen ungefähr 1 cm unter dem geschlossenen Deckel des Verpackungsgeräts befindet.	
2	Das Produkt in den Behälter geben und diesen schließen. Füllgrenzen: • Feste Produkte: 100% • Brühen, Aufgüsse: 1/2 • Soßen: 1/3 • Cremes, Sahnesoßen: 1/4 • Produkte auf Eier- oder Eiweißbasis: 1/6 Die auf 3°C abgekühlten Lebensmittel einführen.	
3	Den Deckel öffnen und sicherstellen, dass die Vakuumkammer und das zu verpackende Produkt trocken sind. Achten Sie darauf, die Innenseite nicht zu verschmutzen oder zu befeuchten.	
4	Den Behälter in das Verpackungsgerät einsetzen.  Sicherstellen, dass der Behälter sich mindestens 1 cm unter dem Deckel befindet, andernfalls NICHT fortschreiten, sondern den Behälter wechseln.	
5	Den Deckel des Geräts schließen.	

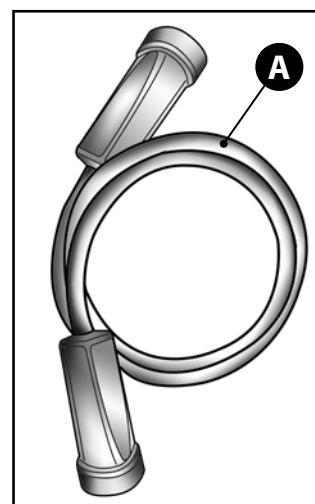
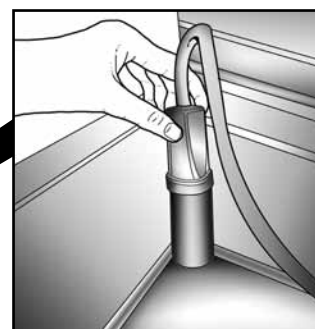
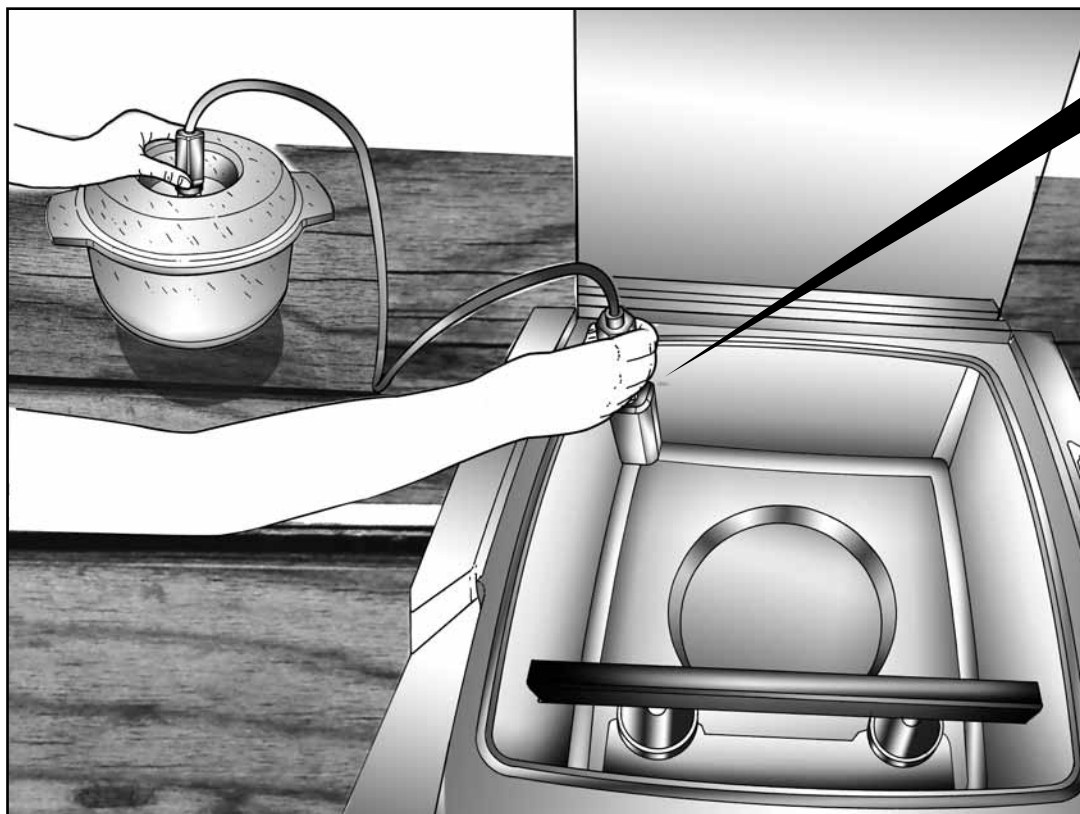
Phase	Beschreibung	Abbildung
6	2"  drücken, um das Verpackungsgerät einzuschalten.	
7	Auf die Ikone  drücken und den gewünschten Vakuumzyklus für Behälter wählen.	
8	Durch das wiederholte Drücken der Ikone  visualisiert das Display den gewählten Zyklus: Stufe MIN. Zu verwenden für: • Erneute Verpackung von Gefäßen mit Schraubdeckel. Nur Versiegelung Deckel. Stufe MED. Zu verwenden für: • Erstellung eines partiellen Vakuums mit professionellen, gegen Implosion beständigen Behältern, für Produkte, die für eine nachfolgende Pasteurisierung und/oder Sterilisation bestimmt sind. Stufe MAX. Zu verwenden für: • Erstellung von maximalem Vakuum in professionellen Behältern.	

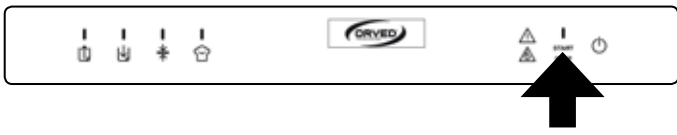
Es ist möglich, den Zyklus zu jedem Zeitpunkt zu unterbrechen.

STOP drücken. Die Luft dringt in die Wanne.	
--	--

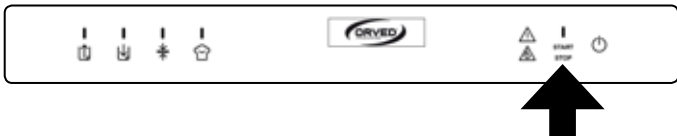
7.2 Externe Behälter

Phase	Beschreibung	Abbildung
1	Einen für Vakuum geeigneten Behälter wählen.	
2	Das Produkt in den Behälter geben und diesen schließen. Füllgrenzen: • Feste Produkte: 100% • Brühen, Aufgüsse: 1/2 • Soßen: 1/3 • Cremes, Sahnesoßen: 1/4 • Produkte auf Eier- oder Eiweißbasis: 1/6 Die auf 3°C abgekühlten Lebensmittel einführen.	
3	Den Deckel des Verpackungsgeräts öffnen.	
4	Das Zubehör (A) für die externen Behälter in die Wanne und auf dem Deckel des Verpackungsgeräts einstecken.	



Phase	Beschreibung	Abbildung
5	2"  drücken, um das Verpackungsgerät einzuschalten.	
6	Auf die Ikone  drücken und den gewünschten Vakuumzyklus für Behälter wählen.	
7	Durch das wiederholte Drücken der Ikone  visualisiert das Display den gewählten Zyklus: Stufe MIN. Zu verwenden für: • Erneute Verpackung von Gefäßen mit Schraubdeckel. Nur Versiegelung Deckel. Stufe MED. Zu verwenden für: • Erstellung eines partiellen Vakuums mit professionellen, gegen Implosion beständigen Behältern, für Produkte, die für eine nachfolgende Pasteurisierung und/oder Sterilisation bestimmt sind. Stufe MAX. Zu verwenden für: • Erstellung von maximalem Vakuum in professionellen Behältern.	  
8	START drücken, um das Programm zu starten.	
9	Leicht auf den Deckel des Behälters drücken, um das Vakuum auszulösen.	
10	Am Ende des Zyklus das Zubehör aus der Wanne nehmen.	

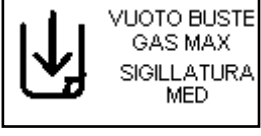
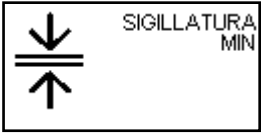
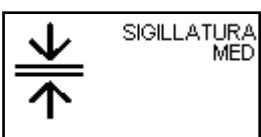
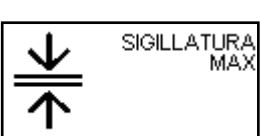
Es ist möglich, den Zyklus zu jedem Zeitpunkt zu unterbrechen.

STOP drücken. Die Luft dringt in die Wanne.	
--	--

8. ERSTELLUNG VON VERPACKUNGEN MIT MODIFIZIERTER ATMOSPHERE

Vor der Erstellung der Verpackung sicherstellen, dass die Gasflasche für die modifizierte Atmosphäre angeschlossen ist und dass der Gasdruck 1 bar beträgt.

Phase	Beschreibung	Abbildung
1	Einen Beutel in Abhängigkeit der Verwendung (Konservierung oder Garen) wählen, der geeignet für die Abmessungen des Produkts ist: Das Produkt darf nicht mehr als 2/3 des Nutzvolumens des Beutels einnehmen. Die auf 3°C abgekühlten Lebensmittel einführen.	
2	Den Deckel öffnen und sicherstellen, dass die Vakuumkammer und das zu verpackende Produkt trocken sind. Achten Sie darauf, den internen Teil nahe der Öffnung des Beutels nicht zu verschmutzen oder zu befeuchten.	
3	Den Beutel in zentraler Position auf dem Schweißbalken (A) anlegen, die Gaseinlassdüse in die offene Seite einführen und unter den Klammern (B) feststecken.	

Phase	Beschreibung	Abbildung
4	Den Deckel des Geräts schließen.	
5	2"  drücken, um das Verpackungsgerät einzuschalten.	
6	Auf die Ikone  drücken und den gewünschten Vakuumzyklus für Beutel wählen.	
7	Durch das wiederholte Drücken der Ikone  visualisiert das Display den gewählten ZYKLUS MIT GAS : Maximales Vakuum mit Wiedereinführung von GAS MIN. Zu verwenden für: • Vor Quetschung zu schützende Produkte Maximales Vakuum mit Wiedereinführung von GAS MED. Zu verwenden für: • Verpackung in modifizierter Atmosphäre, mit Einführung von 40% GAS Maximales Vakuum mit Wiedereinführung von GAS MAX. Zu verwenden für: • Verpackung in modifizierter Atmosphäre, mit Einführung von 50% GAS	  
8	 drücken, um den Grad der Versiegelung einzustellen. MIN: Geeignet für Beutel für ausschließliche Konservierung. Stärke < 70µ. MED: Geeignet für Vakuumbeutel mit Stärke bis zu 95µ. MAX: Geeignet für Vakuumbeutel mit Stärke über 95µ bis zu 150µ und glatten Beuteln aus Aluminium. Wenn ein Arbeitsvorgang mit Begasung auf Stufe MED oder MAX gewählt wird, Siegelung auf Stufe MAX eingeben.	  
9	START drücken, um das Programm zu starten.	
10	Leicht auf den Deckel drücken, um das Vakuum auszulösen.	
11	Der Zyklus endet mit der Versiegelung des Beutels und die Luft dringt erneut in die Wanne.	
12	Den Deckel öffnen und den Beutel herausnehmen.	

BESONDERE FUNKTIONEN: CHEF-ZYKLEN

Es ist möglich, den Zyklus zu jedem Zeitpunkt zu unterbrechen.

STOP drücken.

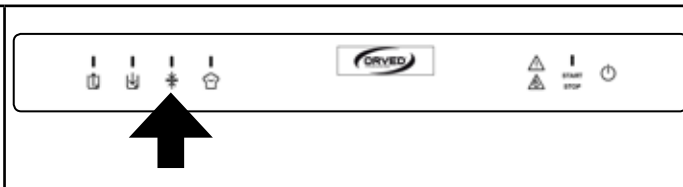
Die Luft dringt in die Wanne.



Es ist möglich, die Versiegelung des Beutels vorzuverlegen:

drücken.

Der Beutel wird versiegelt und die Luft dringt erneut in die Wanne.

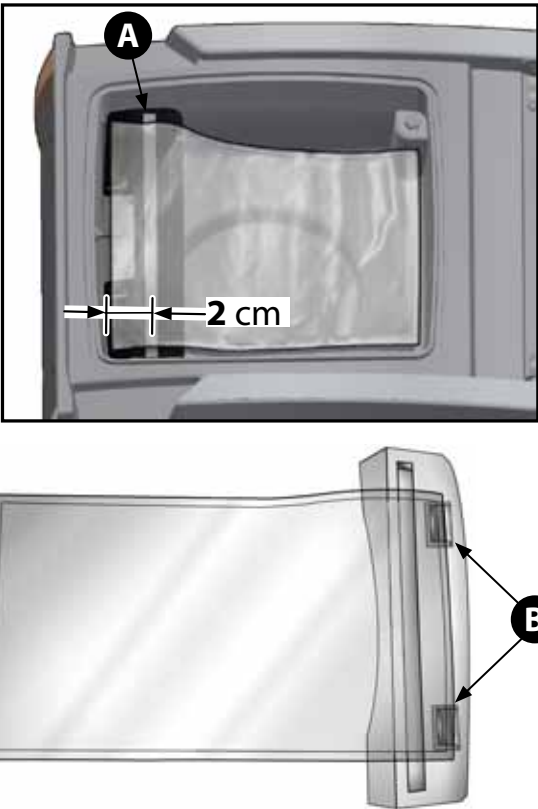


9. BESONDERE FUNKTIONEN: CHEF-ZYKLEN

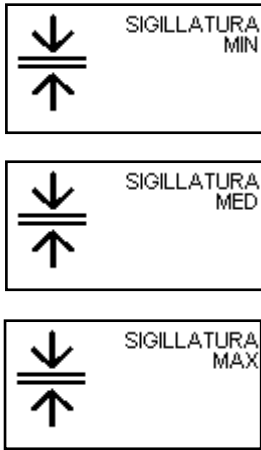
9.1 Soßen

- Tomatensoßen, Ragout, Amatriciana

Phase	Beschreibung	Abbildung
1	Den Beutel in Abhängigkeit der Verwendung (Konservierung oder Garen) und der Größe des Produkts wählen Die auf 3°C abgekühlten Lebensmittel einführen.	
2	Den Deckel öffnen und sicherstellen, dass die Vakuumkammer und das zu verpackende Produkt trocken sind. Achten Sie darauf, den internen Teil nahe der Öffnung des Beutels nicht zu verschmutzen oder zu befeuchten.	

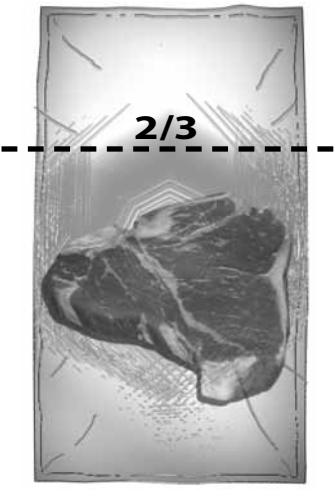
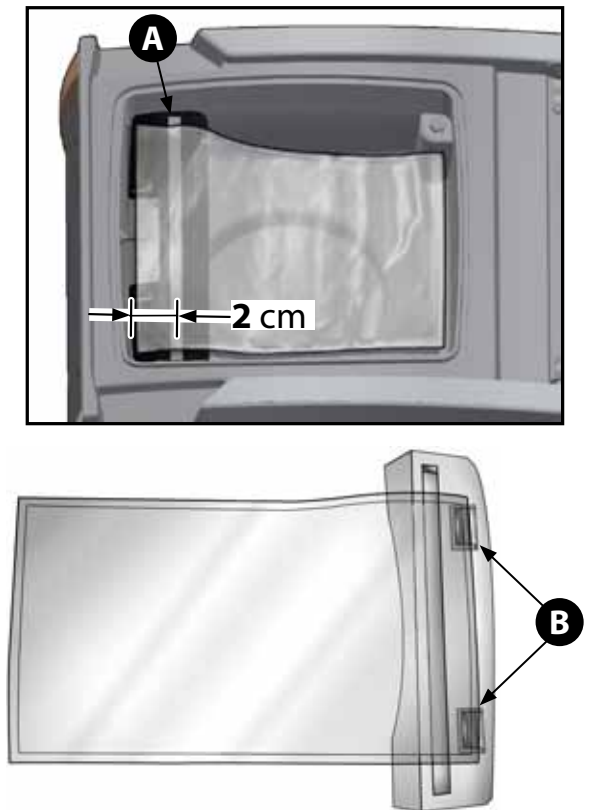
Phase	Beschreibung	Abbildung
3	Den Beutel in zentraler Position auf dem Schweißbalken (A) anlegen und unter der Klammer (B) feststecken.	
4	Den Deckel des Geräts schließen.	
5	2"  drücken, um das Verpackungsgerät einzuschalten.	
6	 drücken, um die Chef-Zyklen zu wählen.	
7	 wiederholt drücken, um das Programm zu wählen: Soßen.	

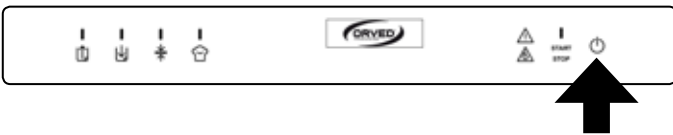
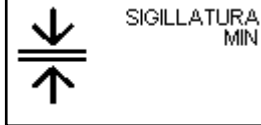
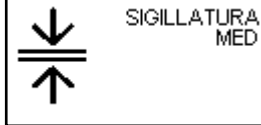
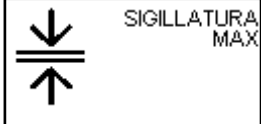
BESONDERE FUNKTIONEN: CHEF-ZYKLEN

Phase	Beschreibung	Abbildung
8	 drücken, um den Grad der Versiegelung einzustellen. MIN: Geeignet für Beutel für ausschließliche Konservierung. Stärke < 70µ. MED: Geeignet für Vakuumbbeutel mit Stärke bis zu 95µ. MAX: Geeignet für Vakuumbbeutel mit Stärke über 95µ bis zu 150µ und glatten Beuteln aus Aluminium.	
9	START drücken, um das Programm zu starten.	
10	Leicht auf den Deckel drücken, um das Vakuum auszulösen.	
11	Der Zyklus endet mit der Versiegelung des Beutels und die Luft dringt erneut in die Wanne.	
12	Den Deckel öffnen und den Beutel herausnehmen.	

9.2 Marinieren in Beuteln

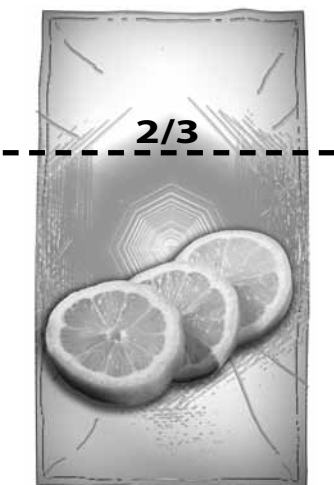
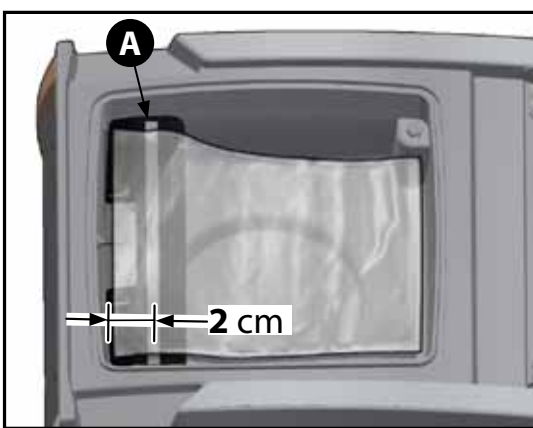
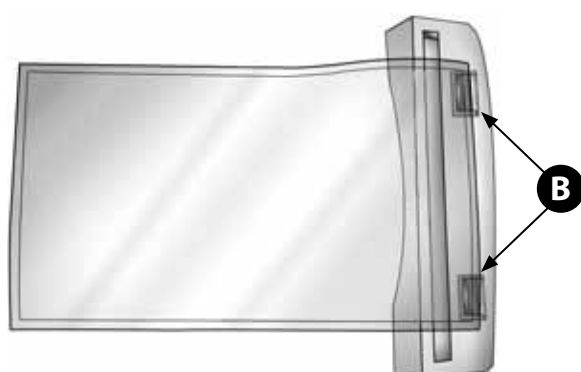
- Marinieren von Fleisch, Fisch und Gemüse in Beuteln.

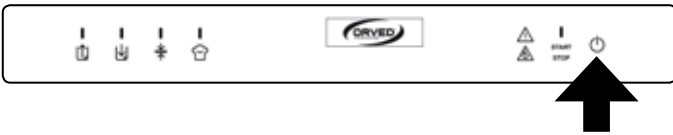
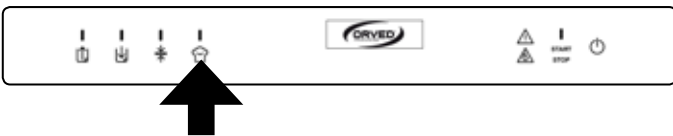
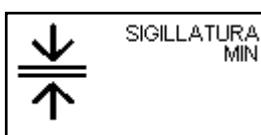
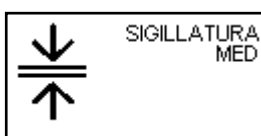
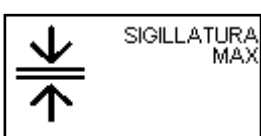
Phase	Beschreibung	Abbildung
1	Einen Beutel wählen, der geeignet für die Abmessungen des Produkts ist: Das Produkt darf nicht mehr als 2/3 des Nutzvolumens des Beutels einnehmen. Die auf 3°C abgekühlten Lebensmittel einführen.	
2	Den Deckel öffnen und sicherstellen, dass die Vakuumkammer und das zu verpackende Produkt trocken sind. Achten Sie darauf, den internen Teil nahe der Öffnung des Beutels nicht zu verschmutzen oder zu befeuchten.	
3	Den Beutel in zentraler Position auf dem Schweißbalken (A) anlegen und unter der Klammer (B) feststecken.	

Phase	Beschreibung	Abbildung
4	Den Deckel des Geräts schließen.	
5	2"  drücken, um das Verpackungsgerät einzuschalten.	
6	 drücken, um die Chef-Zyklen zu wählen.	
7	 wiederholt drücken, um das Programm zu wählen: Marinieren in Beuteln.	
8	 drücken, um den Grad der Versiegelung einzustellen. MIN: Geeignet für Beutel für ausschließliche Konservierung. Stärke < 70µ. MED: Geeignet für Vakuumbbeutel mit Stärke bis zu 95µ. MAX: Geeignet für Vakuumbbeutel mit Stärke über 95µ bis zu 150µ und glatten Beuteln aus Aluminium.	  
9	START drücken, um das Programm zu starten.	
10	Leicht auf den Deckel drücken, um das Vakuum auszulösen.	
11	Der Zyklus endet mit der Versiegelung des Beutels und die Luft dringt erneut in die Wanne.	
12	Den Deckel öffnen und den Beutel herausnehmen.	

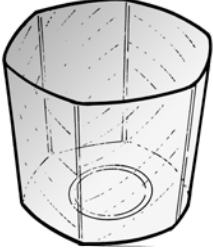
9.3 Aufgüsse in Beuteln

- Kalte Aufgüsse von Aromen. Geeignet für das nachfolgende Vakuumgaren.

Phase	Beschreibung	Abbildung
1	Einen Beutel wählen, der geeignet für die Abmessungen des Produkts ist: Das Produkt darf nicht mehr als 2/3 des Nutzvolumens des Beutels einnehmen.	
2	Den Deckel öffnen und sicherstellen, dass die Vakuumkammer und das zu verpackende Produkt trocken sind. Achten Sie darauf, den internen Teil nahe der Öffnung des Beutels nicht zu verschmutzen oder zu befeuchten.	
3	Den Beutel in zentraler Position auf dem Schweißbalken (A) anlegen und unter der Klammer (B) feststecken.	 

Phase	Beschreibung	Abbildung
4	Den Deckel des Geräts schließen.	
5	2"  drücken, um das Verpackungsgerät einzuschalten.	
6	 drücken, um die Chef-Zyklen zu wählen.	
7	 wiederholt drücken, um das Programm zu wählen: Aufgüsse in Beuteln.	
8	 drücken, um den Grad der Versiegelung einzustellen. MIN: Geeignet für Beutel für ausschließliche Konservierung. Stärke < 70µ. MED: Geeignet für Vakuumbbeutel mit Stärke bis zu 95µ. MAX: Geeignet für Vakuumbbeutel mit Stärke über 95µ bis zu 150µ und glatten Beuteln aus Aluminium.	  
9	Premere START per avviare il programma.	
10	Leicht auf den Deckel drücken, um das Vakuum auszulösen.	
11	Der Zyklus endet mit der Versiegelung des Beutels und die Luft dringt erneut in die Wanne.	
12	Den Deckel öffnen und den Beutel herausnehmen.	

9.4 Putzen von Miesmuscheln und Venusmuscheln in Behältern ohne Deckel

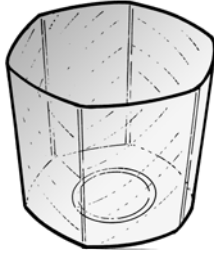
Phase	Beschreibung	Abbildung
1	Einen für die Größe der Wanne geeigneten Behälter wählen, der sich nach seinem Einsetzen ungefähr 1 cm unter dem geschlossenen Deckel des Verpackungsgeräts befindet.	
2	Die Miesmuscheln und Venusmuscheln in den Behälter eingeben, ohne dass sie 2/3 des Behälters überschreiten. Nicht mit dem Deckel schließen.	
3	Die Weichtiere mit einer Lösung von Meerwasser (1 Liter kaltes Wasser, 20 Gramm gut gelöstes Salz) bedecken.	
4	Den Deckel öffnen und darauf achten, dass die Innenseite der Wanne nicht verschmutzt oder befeuchtet wird.	
5	Den Behälter in die Wanne einsetzen.  Sicherstellen, dass der Behälter sich mindestens 1 cm unter dem Deckel befindet, andernfalls NICHT fortschreiten, sondern den Behälter wechseln.	
6	Den Deckel des Geräts schließen.	

BESONDERE FUNKTIONEN: CHEF-ZYKLEN

Phase	Beschreibung	Abbildung
7	2" drücken, um das Verpackungsgerät einzuschalten.	
8	drücken, um die Chef-Zyklen zu wählen.	
9	wiederholt drücken, um das Programm zu wählen: Putzen der Miesmuscheln und Venusmuscheln.	
10	START drücken, um das Programm zu starten.	
11	Leicht auf den Deckel drücken, um das Vakuum auszulösen.	
11	Der Zyklus endet mit der Wiedereinführung der Luft in die Wanne.	
12	Den Deckel öffnen und den Behälter herausnehmen.	

9.5 Marinieren in Behältern

- Marinieren von Fleisch und Fisch in Behälter ohne Deckel.

Phase	Beschreibung	Abbildung
1	Einen für Vakuum und die Größe der Wanne geeigneten Behälter wählen, der sich nach seinem Einsetzen ungefähr 1 cm unter dem geschlossenen Deckel des Verpackungsgeräts befindet.	
2	In den Behälter 20 ml Marinierflüssigkeit pro 100 g Produkt eingeben und den Deckel des Behälters schließen. Angemessen kalte Speisen einführen: Mit auf 3°C (Kühlschranktemperatur) abgekühlten Speisen erhält man die besten Ergebnisse.	
3	Den Deckel des Verpackungsgeräts öffnen.	
4	Den Behälter in die Wanne einsetzen.  Sicherstellen, dass der Behälter sich mindestens 1 cm unter dem Deckel befindet, andernfalls NICHT fortschreiten, sondern den Behälter wechseln.	

Phase	Beschreibung	Abbildung
5	Den Deckel des Geräts schließen.	
7	2"  drücken, um das Verpackungsgerät einzuschalten.	
8	 drücken, um die Chef-Zyklen zu wählen.	
9	 wiederholt drücken, um das Programm zu wählen: Marinieren in Behältern.	
10	START drücken, um das Programm zu starten.	
11	Leicht auf den Deckel drücken, um das Vakuum auszulösen.	
11	Der Zyklus endet mit der Wiedereinführung der Luft in die Wanne.	
12	Den Deckel öffnen und den Behälter herausnehmen.	

Es ist möglich, den Zyklus zu jedem Zeitpunkt zu unterbrechen.

STOP drücken. Die Luft dringt in die Wanne.	
---	--

Es ist möglich, die Versiegelung des Beutels vorzuverlegen:

 drücken. Der Beutel wird versiegelt und die Luft dringt erneut in die Wanne.	
---	--

10. NACH DEM GEBRAUCH

- Das Verpackungsgerät durch Druck von  für 2" abschalten.
- Das Verpackungsgerät und das verwendete Zubehör reinigen und trocknen.
- Wenn die Wanne vollkommen trocken ist, den Deckel schließen.

11. REINIGUNG UND WARTUNG

- Keine Stahlwolle, scheuernden, sauren oder aggressiven Substanzen zur Reinigung verwenden, die die Oberflächen irreparabel beschädigen könnten.
- Ein weiches Tuch und ein neutrales Reinigungsmittel verwenden.
- Das Verpackungsgerät durch Druck von  für 2" abschalten.

11.1 Externe Reinigung

- Für die Teile aus Stahl wird empfohlen, diese unter Befolgung der Strichrichtung des Satinierens zu reinigen.
- Für den Deckel und die Vorderseite mit dem Bedienfeld ein weiches, sauberes und feuchtes Tuch verwenden.

11.2 Reinigung der Wanne

- 1) Die Abkühlung des Schweißbalkens abwarten
- 2) Den Schweißbalken entfernen, indem man ihn nach oben herauszieht
- 3) Die Verwendung von Wasser zur Reinigung der Saugöffnung vermeiden. Angesaugtes Wasser könnte das Verpackungsgerät beschädigen.
- 4) Den Schmutz mit einem weichen, mit heißem Wasser befeuchteten Tuch entfernen. Gegebenenfalls ein neutrales Desinfektionsmittel verwenden.
- 5) Mit einem weichen Tuch trocknen.

11.3 Reinigung des Schweißbalkens

- 1) Die Abkühlung des Schweißbalkens abwarten.
- 2) Den Schweißbalken entfernen, indem man ihn nach oben herauszieht.
- 3) Mit einem weichen, mit heißem Wasser befeuchteten Tuch reinigen.
- 4) Vor dem Gebrauch des Verpackungsgeräts gut trocknen.

11.4 Reinigung des Adapters für externes Vakuum

- 1) Heißes Wasser und Spülmittel verwenden.
- 2) Sorgfältig spülen.
- 3) Mit einem sauberen Tuch trocknen.
- 4) Den Adapter verwenden, wenn er vollkommen trocken ist.

11.5 Entfeuchtungszyklus des Pumpenöls (H2OUT)

Das Herz der Maschine ist die Vakuumpumpe. Es geschieht bisweilen, dass die Produkte bei unpassenden Temperaturen, d.h. bei Temperaturen weit über 3°C, verpackt werden, oder zumindest solchen, bei denen - zusammen mit der Luft - auch bedeutende Mengen von in ihr enthaltenen Feuchtigkeit abgesaugt werden. Die Feuchtigkeit in Form von Wasserdampf bleibt im Innern der Pumpe und wandelt sich in Wasser, wenn sich die Pumpe abkühlt. Besonders bei lang anhaltenden Stillstandszeiten oxydiert das Wasser die inneren Oberflächen der Pumpe, wodurch sich Ablagerungen bilden, die in einigen Fällen den Rotor oder die Lamellen blockieren können.

ENTFEUCHTUNGSZYKLUS DES PUMPENÖLS (H2OUT)

Evox 31 signalisiert:

- a) Die Verpackung von zu warmen oder feuchten Produkten .
- b) Effizienzverlust des Gerätes durch wiederholtes Verpacken von zu warmen oder zu feuchten Produkten, auf dessen Grund das gewünschte Vakuumniveau nicht mehr erreichbar wird. In diesem Fall leuchtet das Signal  auf, der Sie zwingt, einen Entfeuchtungszyklus des Pumpenöls auszuführen.

Es ist außerdem möglich, manuell einen Entfeuchtungszyklus des Pumpenöls zu starten, wie es im nächsten Kapitel beschrieben ist.

Durch strenge Beachtung der folgenden einfachen Anweisungen erhalten Sie eine deutlich längeres Leben der Maschine und eine immer optimale Ausnutzung des Verpackungszyklus.

- 1) Verpacken Sie das Produkt immer kalt, möglichst bei 3-4°C. Je wärmer das Produkt ist, umso mehr verringert sich die Konservierungsdauer (durch die Bildung von Bakterien) und umso höher ist die Bildung von Kondenswasser im Innern der Pumpe.
- 2) Nehmen Sie mindestens einmal pro Woche einen Entfeuchtungs Vorgang des Pumpenöls vor. Im Fall, dass flüssige Produkte verpackt wurden, nehmen Sie nach Abschluss der Arbeiten eine Entfeuchtung des Pumpenöls (H2OUT) vor.
- 3) Wenn das Gerät nur gelegentlich benutzt wird, führen Sie vor dem Verpacken eine Entfeuchtung des Pumpenöls (H2OUT) vor.

12. ENTFEUCHTUNGSZYKLUS DES PUMPENÖLS (H2OUT)

- Das Verpackungsgerät weist, wenn das Signal  aufleuchtet, auf die Notwendigkeit eines ENTFEUCHTUNGSZYKLUS DES PUMPENÖLS (H2OUT) hin.
- Jeglichen Gegenstand und Restflüssigkeit aus der Wanne entfernen.
- **START** drücken.
- Das Ende des Zyklus abwarten. Die Dauer beträgt ungefähr 20'. Im Falle einer vorzeitigen Unterbrechung muss der Zyklus wiederholt werden.

12.1 Manuelles starten eines Entfeuchtungszyklus des Pumpenöls (H2OUT)



WICHTIGER HINWEIS: das Starten eines Entfeuchtungszyklus des Pumpenöls (H2OUT) ist nicht rückgängig und muß deshalb zu Ende geführt werden. Im Falle einer vorzeitigen Unterbrechung muß der Zyklus wiederholt werden.

- Drücken Sie für 5 Sekunden die Taste  bis auf dem Display die Anzeige ENTFEUCHTUNG STARTEN aufleuchtet. Drücken Sie die Taste **START**. Warten Sie auf Beendung des Zyklus, welcher zirka 20 Minuten dauert.

13. STÖRUNGSSUCHE

Der Großteil der Probleme, die während der täglichen Verwendung des Verpackungsgeräts auftreten, kann selbst gelöst werden. Die folgende Tabelle trägt zur Lösung bei:

Erfordern Sie den Eingriff des technischen Kundendienstes, falls das Problem nicht gelöst werden kann.

Problem	Ursache	Lösung
Das Verpackungsgerät schaltet sich nicht ein.	• Das Verpackungsgerät wird nicht gespeist. • Der Stromstecker steckt nicht in der Steckdose.	• Kontrollieren, dass die verwendete Steckdose mit Strom versorgt wird. • Den Stromstecker in die Steckdose einführen.
Das Verpackungsgerät hat sich abgeschaltet.	• Unterbrechung der Stromversorgung. • Elektronischer Defekt.	• Die Stromversorgung wiederherstellen. • Kontakt mit dem technischen Kundendienst aufnehmen.
Die Tasten reagieren nicht auf die Befehle.	• Die Oberfläche des Bedienfelds ist schmutzig oder nass.	• Die Oberfläche des Bedienfelds reinigen und trocknen.
Der Deckel öffnet sich nicht.	• Es wird gerade ein Zyklus ausgeführt. • Auf dem Bedienfeld leuchtet keine Kontrolllampe auf.	• Es ist normal, dass während des Betriebszyklus der Deckel geschlossen bleibt. Das Ende des Zyklus abwarten oder STOP drücken, um den Zyklus zu unterbrechen und die Wanne zu leeren. • Während des Zyklus trat ein Stromausfall auf. VERSUCHEN SIE KEINESFALLS, DEN DECKEL ZU ÖFFNEN. Die Stromversorgung wiederherstellen und die Dekompression der Wanne abwarten.
Es verbleibt zu viel Luft im versiegelten Beutel.	• Der Beutel ist nicht für die Größe des zu verpackenden Produkts geeignet. • Das gewählte Vakuumniveau ist zu niedrig. • Das Produkt ist flüssig.	• Einen Beutel von geeigneter Größe verwenden. • Den Zyklus mit einem höheren Vakuumniveau wiederholen. • Es ist normal, dass bei einem flüssigen Produkt einige Luftblasen in seinem Inneren bleiben.
Der Schweißbalken erhebt sich, die Versiegelung wird aber nicht ausgeführt.	• Es griff der Schutz des Schweißbalkens ein. • Der Schweißbalken ist defekt.	• Den elektrischen Schutz des Schweißbalkens wiederherstellen. Die Taste drücken, um den Schutz wieder herzustellen. Nehmen Sie, falls der Defekt weiterhin besteht, Kontakt mit dem technischen Kundendienst auf. • Nehmen Sie Kontakt mit dem technischen Kundendienst auf.
Die Versiegelung ist nicht optimal.	• Der eingestellte Grad der Versiegelung ist nicht für die verwendete Typologie von Beutel geeignet. • Es wurden viele aufeinanderfolgende Zyklen mit Versiegelung durchgeführt. • Der Beutel ist größer als der Schweißbalken. • Der Rand des Beutels wurde nicht korrekt positioniert. • Der Rand des Beutels ist schmutzig. • Der Gegendruckgummi und der Schweißbalken sind schmutzig. • Der Gegendruckgummi und der Schweißbalken sind verschleißt.	• Den Grad der Versiegelung regulieren und den Zyklus wiederholen. • Mindestens 2 Minuten zwischen einem Zyklus und dem nächsten warten, um den Schweißbalken abkühlen zu lassen. • Einen geeigneten Beutel verwenden. • Den Rand des Beutels zentral und so positionieren, dass er ungefähr 2 cm aus dem Schweißbalken herausragt. • Falten des Rands in Übereinstimmung mit dem Schweißbalken vermeiden. • Wenn das Produkt eingeführt wird, den Rand des Beutels umbiegen, damit die Außenseite sauber bleibt. • Den Schweißbalken und den Gegendruckgummi reinigen. • Nehmen Sie Kontakt mit dem technischen Kundendienst auf.

Problem	Ursache	Lösung
Blinkt  . DISPLAY: ENTFEUCHTUNG STARTEN	Die Pumpe hat Feuchtigkeit absorbiert.	Den „Entfeuchtungszyklus des Pumpenöls (H2OUT)“ starten.
Der Zyklus endet, am Ende des Zyklus leuchtet  auf und ein akustisches Signal ertönt. DISPLAY: PRODUKT KÜHLEN ODER FLÜSSIGKEIT REDUZIEREN	Zu feuchtes oder heißes Produkt.	Eventuell den Zyklus mit abgekühltem Produkt oder kleinerer Menge wiederholen.
Während dem Zyklus leuchtet  auf und ein akustisches Signal ertönt. DISPLAY: KEIN VAKUUM ENTSTANDEN	- Es entsteht kein Vakuum. Der Deckel wurde nicht geschlossen. - Es entsteht kein Vakuum. Die Dichtung des Deckels ist schmutzig. - Es entsteht kein Vakuum. Die Dichtung des Deckels ist beschädigt. - Die Pumpe startet nicht. Es griff der Schutz der Pumpe ein.	- Wenn der Zyklus gestartet wird, leicht auf den Deckel drücken, bis das Vakuum bewirkt wird. - Die Wanne und die Dichtung reinigen. - Nehmen Sie Kontakt mit dem technischen Kundendienst für den Austausch auf. - Das Verpackungsgerät abkühlen lassen. Nehmen Sie, falls der Defekt weiterhin besteht, Kontakt mit dem technischen Kundendienst auf.
Während dem Zyklus mit externem Behälter leuchtet  auf und ein akustisches Signal ertönt. DISPLAY: KEIN VAKUUM ENTSTANDEN	- Der Deckel des externen Behälters ist nicht korrekt positioniert. - Die externe Saugvorrichtung wurde nicht korrekt angeschlossen.	- Den Deckel des externen Behälters korrekt positionieren. - Die externe Saugvorrichtung korrekt an das Verpackungsgerät und den Behälter anschließen.
Der Zyklus endet, es leuchtet  auf und ein akustisches Signal ertönt. DISPLAY: ERROR 04	Defekt des Vakuumsensors.	Kontakt mit dem technischen Kundendienst aufnehmen.
Während dem Zyklus leuchtet  auf und ein akustisches Signal ertönt. DISPLAY: KEIN GAS	- Gasflasche zuge dreht, leer oder nicht angeschlossen. - Geknickter oder defekter Verbindungsschlauch. - Defekt des Gaselektroventils.	- Gasflasche aufdrehen, wechseln oder anschließen. - Verbindungsschlauch austauschen. - Kontakt mit dem technischen Kundendienst aufnehmen.

14. INSTALLATION

14.1 Sicherheitsanweisungen

Das vorliegende Handbuch ist integraler Bestandteil des Produkts und liefert alle erforderlichen Anweisungen für eine korrekte Installation und Wartung der Maschine.



ES ist von Seiten des Benutzers und des Installateurs verpflichtend, dieses Handbuch aufmerksam zu lesen und immer Bezug darauf zu nehmen; außerdem muss es an einem bekannten und allen autorisierten Bedienern (Installateur, Benutzer, Wartungstechniker) leicht zugänglichen Ort aufbewahrt werden.

Die Maschine nicht mit feuchten oder nassen oder ungeschützten (angemessene Handschuhe und Schuhe) Händen/Füssen berühren.

Keine Schraubenzieher, Küchengeräte oder andere Gegenstände zwischen die Schutzvorrichtungen und die Teile in Bewegung einführen.

Das Gerät darf ausschließlich für den vorgesehenen Einsatz verwendet werden, d.h. für die Vakuumverpackung von Lebensmitteln.

Jede andere Verwendung wird als unsachgemäß und potenziell gefährlich betrachtet.

Die Herstellerfirma lehnt jegliche Verantwortung und Garantieleistung für Schäden an den Geräten, Personen oder Gegenständen, die auf Folgendes zurückzuführen sind, ab:

- Eine Installation, die nicht korrekt und/oder nicht unter Beachtung der geltenden Gesetze ausgeführt wurde.
- Änderungen oder Eingriffe, die nicht spezifisch für das Modell sind.
- Verwendung von Ersatzteilen, die keine Original-Ersatzteile oder nicht spezifisch für das Modell sind.
- Nichtbeachtung (auch nur teilweise) der Anleitungen des vorliegenden Handbuchs.
- Nichtbeachtung der Unfallverhütungsvorschriften und der geltenden Gesetze während der Installation.

14.2 Vorwort



Die Installation darf ausschließlich von autorisiertem Fachpersonal unter Beachtung der Anleitungen und Vorschriften des vorliegenden Handbuchs ausgeführt werden.

- Sicherstellen, dass vor der Installation des Geräts die bereits bestehenden elektrischen Anlagen vorschriftsmäßig und laut der Typenschilder für die zu installierenden Geräte geeignet sind (V, kW, Hz, Nr der Phasen und verfügbare Leistung).
- Der Installateur muss außerdem eventuelle Vorschriften bezüglich der Brandverhütung prüfen.
- Der Hersteller erklärt die Übereinstimmung mit den geltenden europäischen Vorschriften.
- Immer mit vom Stromnetz abgetrenntem Verpackungsgerät vorgehen.
- Nicht am Versorgungskabel ziehen, um das Verpackungsgerät vom Stromnetz abzutrennen.



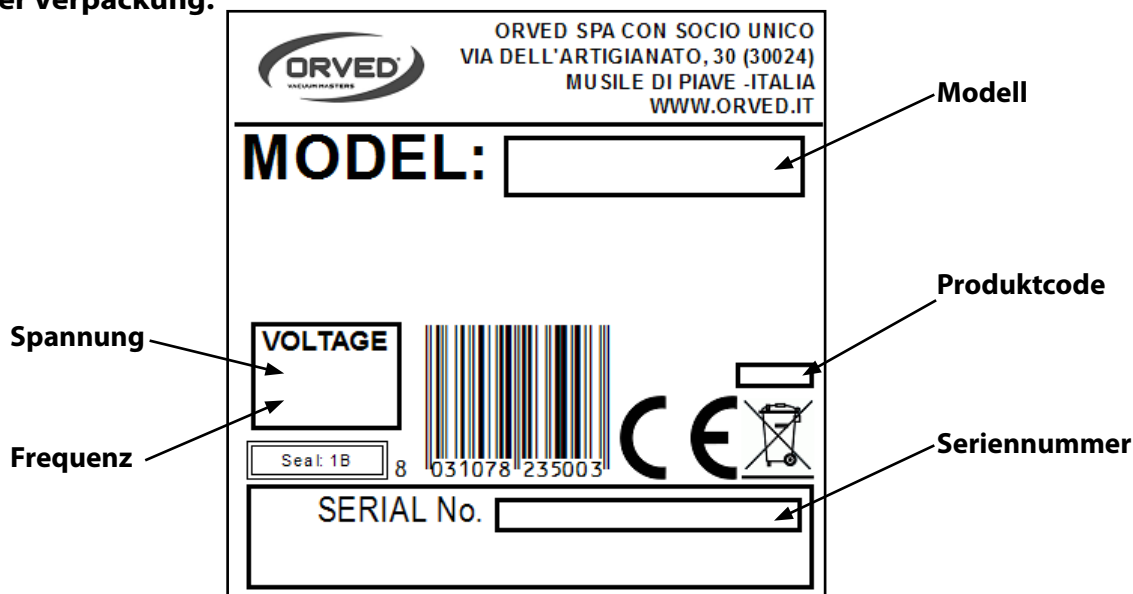
ACHTUNG! Das Handling der Maschine muss immer unter Verwendung von Schutzhandschuhen und immer von zwei Personen ausgeführt werden.

Alle Komponenten der Verpackung müssen entsprechend den gültigen Vorschriften des Landes, in dem das Gerät verwendet wird, entsorgt werden. Jedenfalls darf nichts in die Umwelt abgegeben werden.

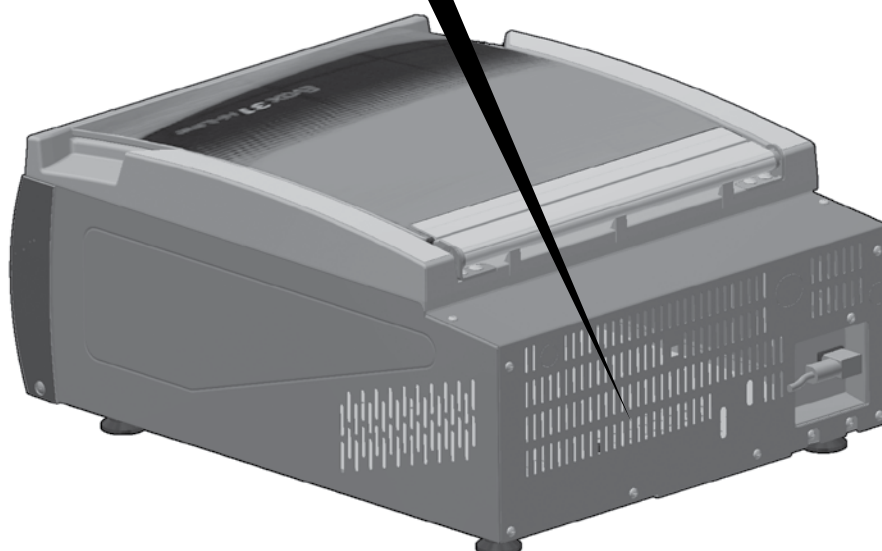
ACHTUNG! Die Komponenten der Verpackung können gefährlich für Kinder und Tiere sein, sicherstellen, dass sie nicht damit spielen!

14.3 Daten des Typenschildes

Auf der Verpackung:



Auf dem Verpackungsgerät: Auf der Rückseite des Verpackungsgeräts montiert.



14.4 Transport und Handling

Das Laden und Abladen des Geräts vom Transportmittel muss mit geeigneten Mitteln oder mit zwei Personen durchgeführt werden.



ACHTUNG!

Die Vakuumpumpe enthält Öl. Die Verpackung und das Gerät immer in horizontaler Position halten, um das Auslaufen des Öls aus dem Entlüfter der Pumpe zu vermeiden.

Beim Handling des Gerätes sind alle zur Vermeidung von dessen Beschädigung und von Schäden an Personen oder Gegenständen erforderlichen Vorsichtsmaßnahmen unter Beachtung der auf der Verpackung befindlichen Hinweise zu ergreifen.



14.5 Installation

- 1) **Die Umgebungsbedingungen prüfen: Umgebungstemperatur und Luftaustausch.** Die Lufttemperatur der Betriebsumgebung muss zwischen 10 und 35°C liegen. Die Installationsumgebung muss ausreichenden Luftaustausch gewährleisten.
- 2) **Prüfen, dass die in den Angaben des Typenschilds aufgeführten Eigenschaften mit der bestehenden Anlage übereinstimmen.**
- 3) Die Maschine muss auf einer horizontalen, stabilen und für das Gewicht geeigneten Fläche positioniert werden.



ACHTUNG!

- Das Gerät muss so positioniert werden, dass von allen Seiten Zugang besteht.
- Durchgänge oder Fluchtwege dürfen nicht mit der Maschine versperrt werden. Positionieren Sie das Gerät nicht vor Ausgängen oder Notausgangstüren.
- Versichern Sie sich der erforderlichen Belüftung der Maschine, indem mindestens 10 cm Freiraum um das ganze Gerät gelassen wird. Die Lüftungsöffnungen müssen frei und unversperrt bleiben, um die Temperatur der Pumpe auf normalem Niveau zu halten.

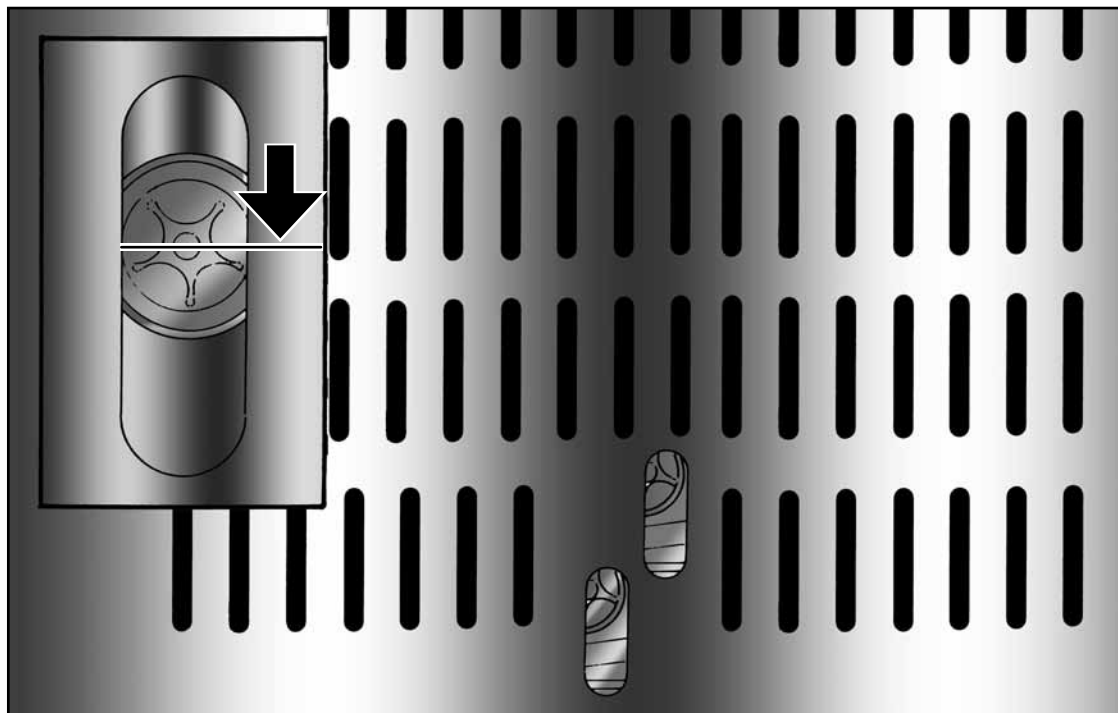
4) **Prüfen Sie den Ölstand der Pumpe.**

- Den korrekten Füllstand, wie angegeben, über eine Öffnung auf der Rückseite prüfen.
- Der ideale Füllstand entspricht der Mitte des Schauglases.



ACHTUNG!

Vermeiden Sie es absolut, die Maschine in Betrieb zu setzen, wenn kein Öl in der Pumpe vorhanden ist!



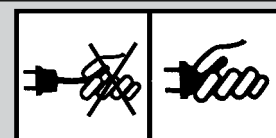
5) Die Maschine an das elektrische Versorgungsnetz anschließen.

- Sicherstellen, dass vor der Installation des Geräts die bereits bestehenden elektrischen Anlagen vorschriftsmäßig und laut der Typenschilder für die zu installierenden Geräte geeignet sind (V, kW, Hz und verfügbare Leistung).
- Die Geräte besitzen ein Versorgungskabel mit einer Länge von 200 cm und einen 16 A-Standard-Schuko-Stecker; die Steckdose muss mit einer Sicherung mit 10 A ausgestattet und leicht zugänglich sein.



ELEKTRISCHE GEFAHR

- Prüfen, dass das Versorgungskabel nicht beschädigt oder eingeklemmt ist.
- Die Maschine mit dem Stecker vom Versorgungsnetz trennen, ohne am Versorgungskabel zu ziehen.



ACHTUNG!

- Die Steckdose muss auch nach Ausführung der Installation der Einheit noch zugänglich sein!
- Falls die Steckdose des Geräts nicht leicht zugänglich sein sollte, muss das Versorgungsnetz mit omnipolaren Trennvorrichtungen der Überspannungskategorie III, deren Kontaktöffnungsweite die volle Trennung ermöglicht, versehen werden.
- Falls nicht das komplette Kabel benötigt wird, dieses NICHT aufrollen, sondern offen lassen und sicherstellen, dass es kein Hindernis oder Gefahr für Personen darstellt.
- Sicherstellen, dass das Versorgungskabel nicht in Kontakt mit Flüssigkeiten jeglicher Art, scharfen oder heißen Gegenständen und korrosiven Substanzen kommt.
- Kinder oder Tiere nicht mit dem Versorgungskabel spielen lassen.

6) Eine vorbereitende Reinigung der Vakuumkammer und des Deckels ausführen.

7) Die Aufnahmen mit einem Amperemeter überprüfen.

8) Mindestens einen vollständigen Vakuumzyklus für Beutel ausführen.

9) Den Kunden über die korrekte Verwendung des Geräts mit speziellem Bezug auf die Verwendung und die Bedürfnisse des Kunden aufklären.

15. WARTUNG

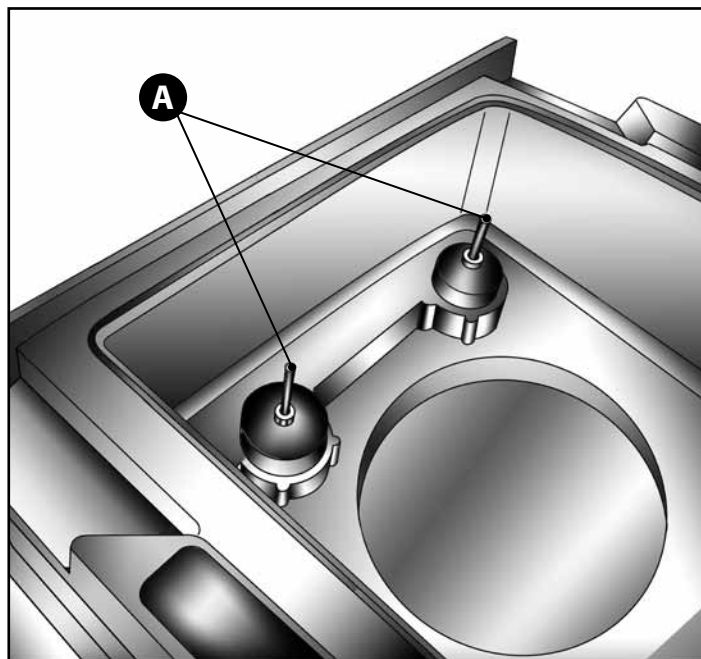
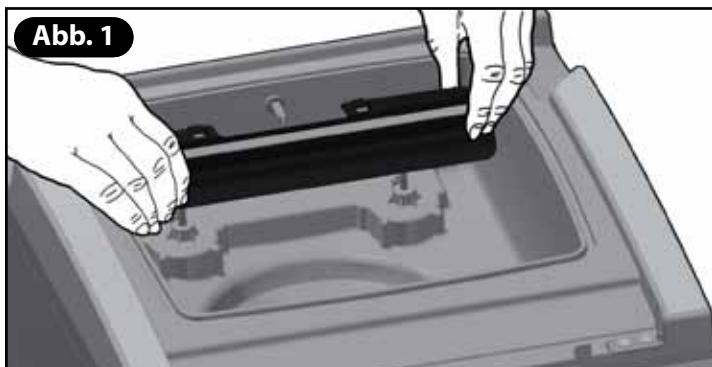


ACHTUNG!

- Versuchen Sie nicht den Austausch des Teflonbands mit heißem Schweißbalken, es besteht in diesem Fall Gefahr von Verbrennung.
- Trennen Sie vor jeglichem Wartungseingriff immer den Stecker von der elektrischen Anlage ab.

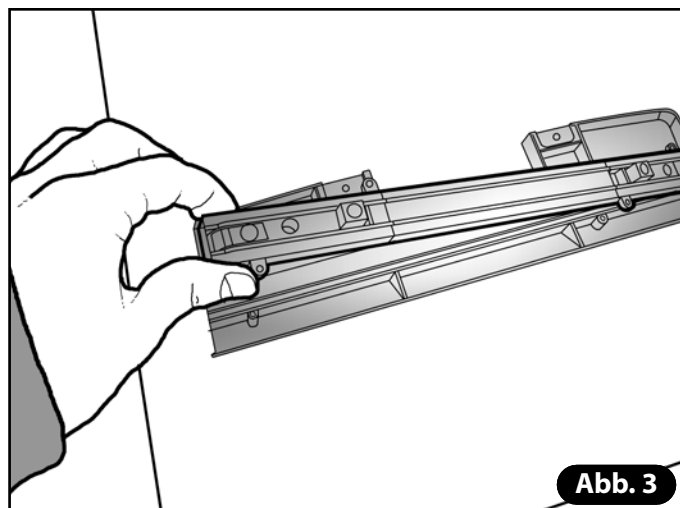
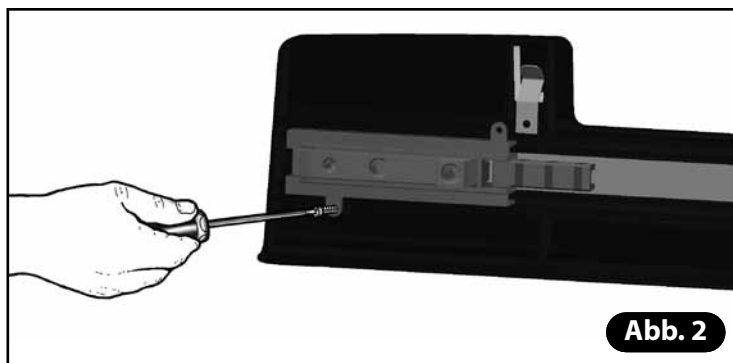
15.1 Austausch des kompletten Schweißbalkens

- Den Schweißbalken herausziehen, indem man ihn horizontal an den beiden Enden erhebt (**Abb. 1**).
- Achten Sie beim Einsetzen des neuen Schweißbalkens auf den korrekten Einsatz des Balkens auf die elektrischen Kontakte **A**.

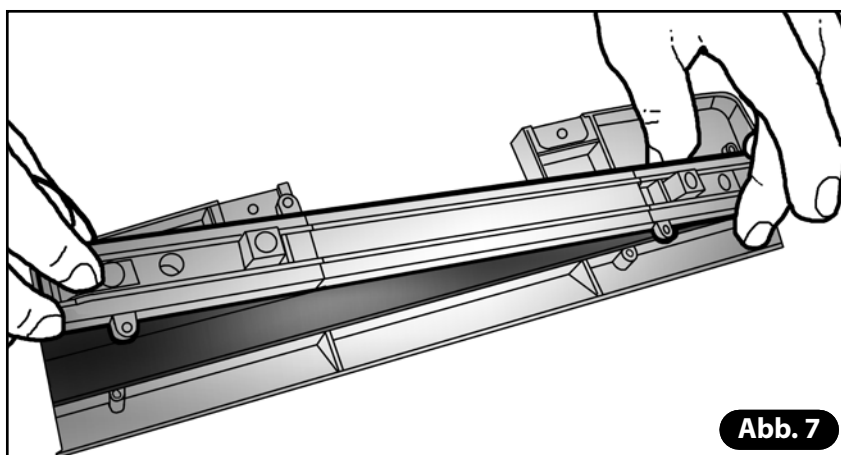
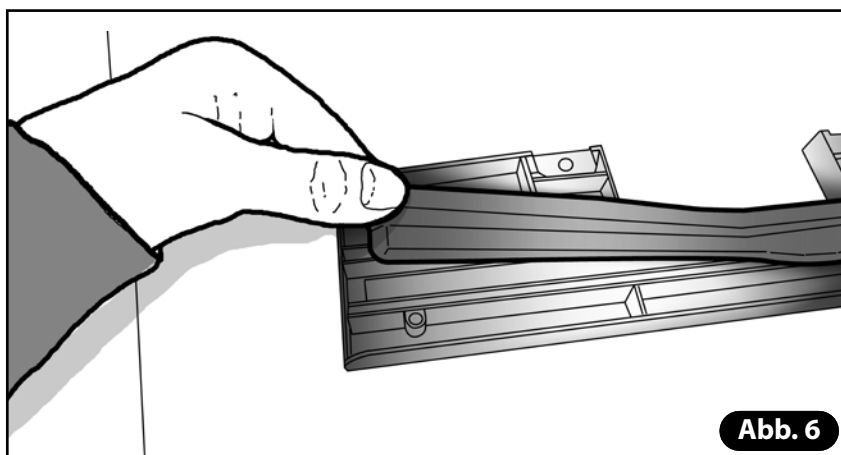
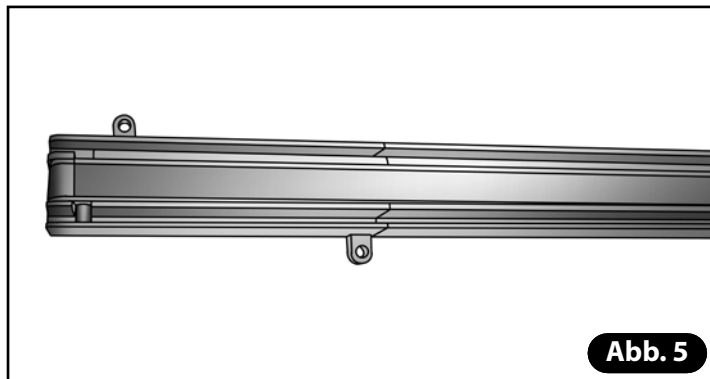


15.2 Austausch der Teflon-Abdeckung des Schweißbalkens

- Den Schweißbalken herausziehen, indem man ihn horizontal an den beiden Enden erhebt.
- Die beiden Schrauben, die den Schweißbalken an die Halterung blockieren, abschrauben (**Abb. 2**).
- Den Balken von der Halterung trennen (**Abb. 3**).



- Die abgenutzte Teflon-Abdeckung von dem Balken entfernen (**Abb. 4-5**).
- Die neue Teflon-Abdeckung auf die Halterung mit dem abgeschlossenen Teil nach unten positionieren (**Abb. 6**).
- Den Schweißbalken auf die Halterung drücken (**Abb. 7**).
- Kontrollieren, dass das Teflon gestreckt und ohne Falten ist.
- Die Schrauben, die den Schweißbalken an die Halterung blockieren, anschrauben.
- Den Schweißbalken erneut in die Wanne positionieren, indem auf den korrekten Einsatz in die elektrischen Kontakte geachtet werden muss.
- Eine Probe der Versiegelung durchführen.



15.3 Austausch des Pumpenöls

- 1) Die Pumpe für ungefähr 10 Minuten in Betrieb setzen, damit das Öl flüssig ist und die Funktion Gefäße einstellen (die Taste **PUMP** drücken).
- 2) Die Pumpe durch den Druck der Taste **STOP** anhalten.
- 3) Das Gerät über den Schalter **ON/OFF** abschalten und den Stecker vom Stromnetz abtrennen.
- 4) Die Einlegeböden aus PE aus der Wanne entfernen (**Abb. 8**).
- 5) Die hintere Platte abmontieren, indem man die Schrauben mit Hilfe eines Sechskantschlüssels abschraubt (**Abb. 9-10-11**).
- 6) Das Gehäuse mit beiden Händen erheben und um circa 45° öffnen. Das Gehäuse in der Position mit dem entsprechenden Stab blockieren (**A**) (**Abb. 12**).

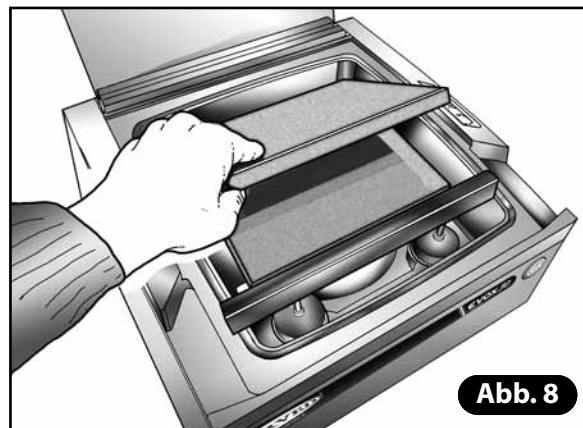


Abb. 8

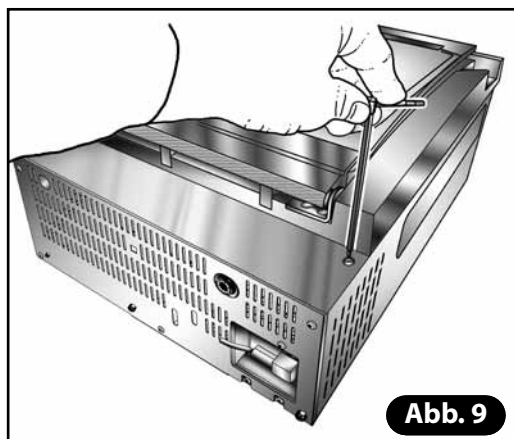


Abb. 9

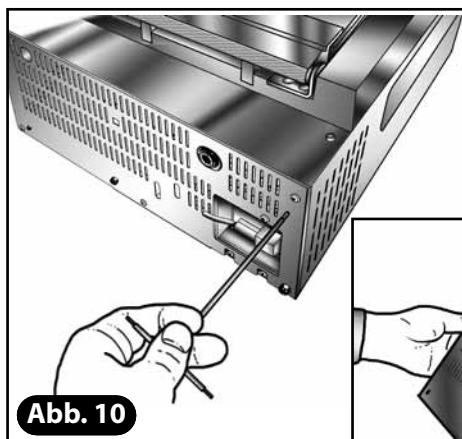


Abb. 10

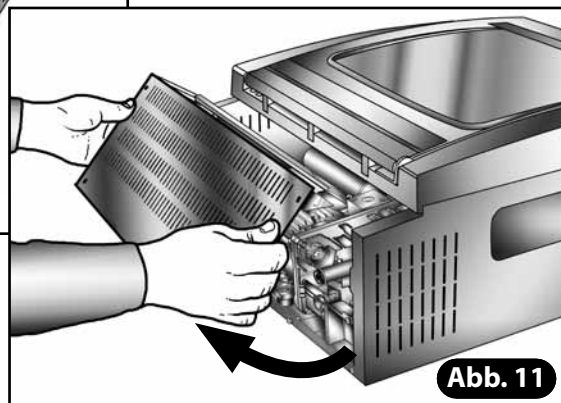


Abb. 11

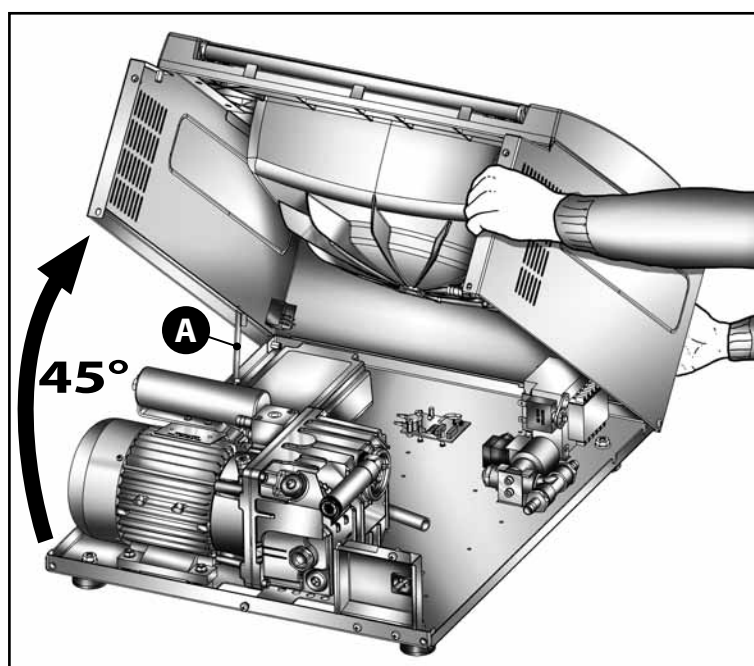
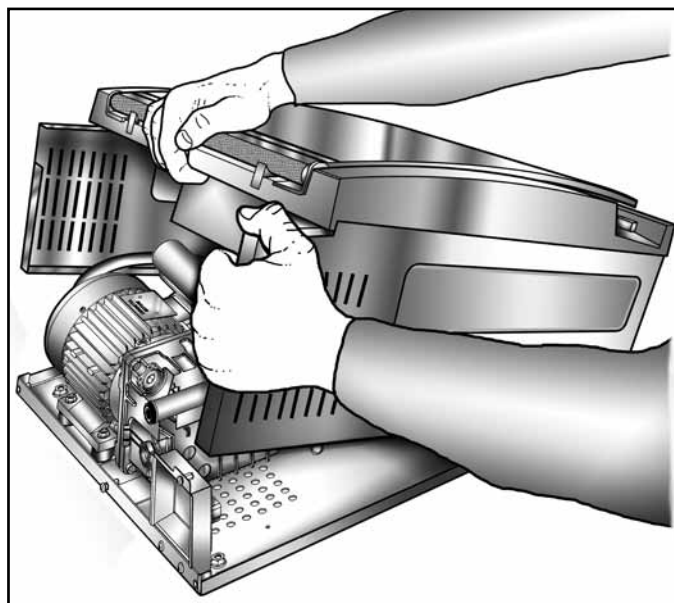


Abb. 12

- 7) Den Füllstopfen des Öls im oberen Teil der Pumpe mit einem Sechskantschlüssel abschrauben (**Abb. 13**).
- 8) Einen ausreichend großen Behälter (0,5 l) nahe der Ablassschraube stellen (**Abb. 14**). Mit dem gleichen Sechskantschlüssel die Ablassschraube abschrauben und das Öl in den Behälter abfließen lassen; dabei ungefähr 10 Minuten warten.
- 9) Die Ablassschraube auf dem oberen Teil der Pumpe erneut anschrauben und mit Öl bis zum korrekten Füllstand füllen: Der Füllstand muss sich ungefähr auf der oberen Mitte des Schauglases befinden (**Abb. 15**).
- 10) Den Füllstopfen anschrauben.
- 11) Das Gehäuse auf das Untergestell senken und seine korrekte Position prüfen.
- 12) Die hintere Platte wieder montieren.

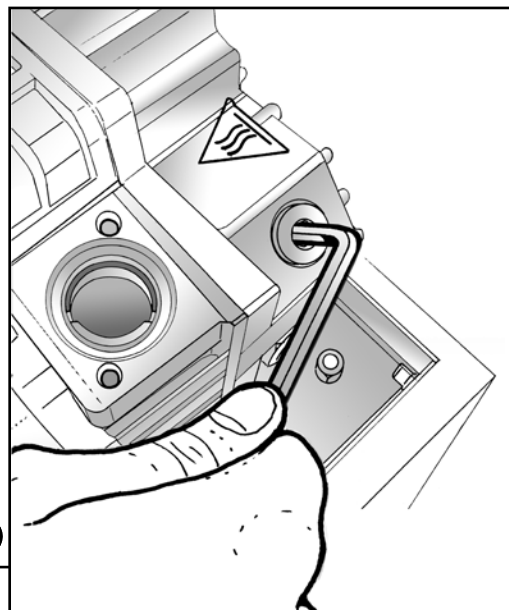


Abb. 13

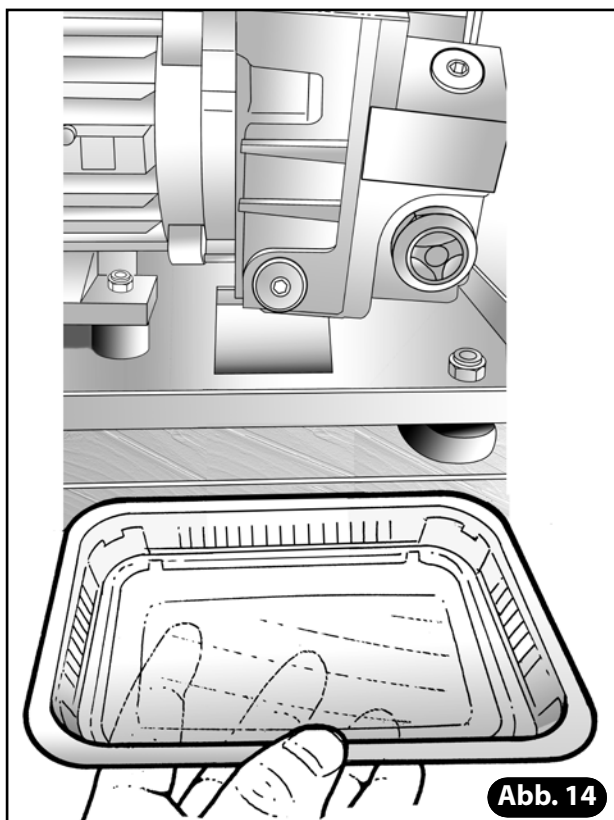
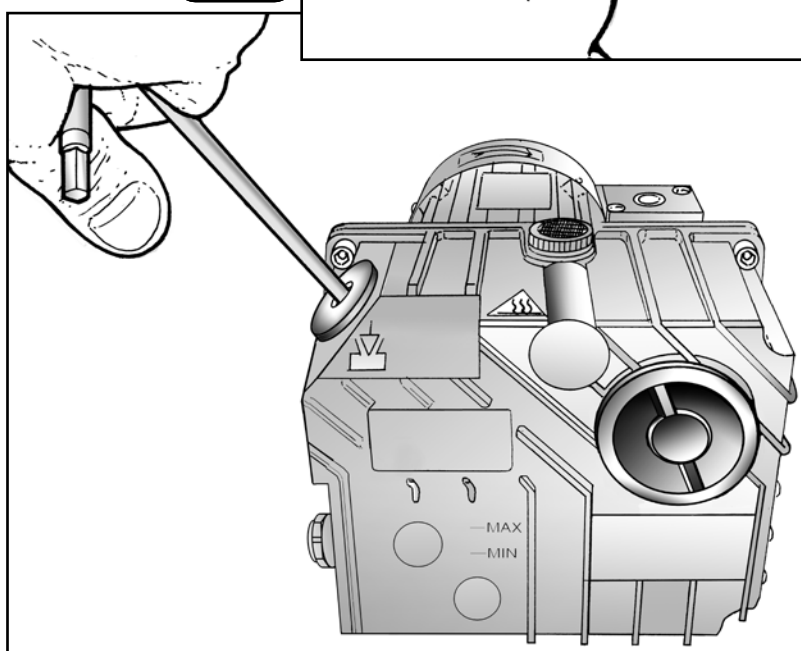


Abb. 14

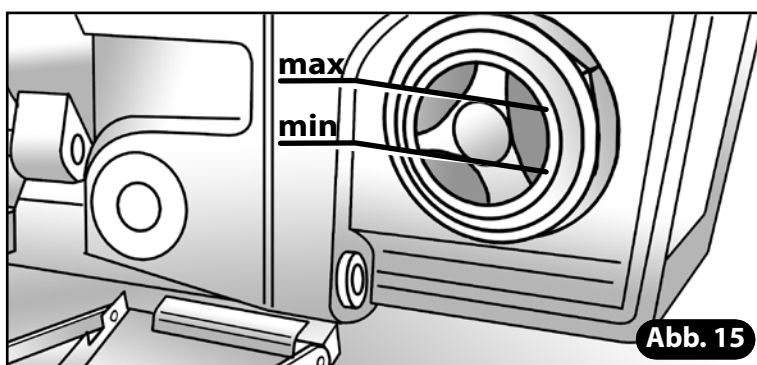
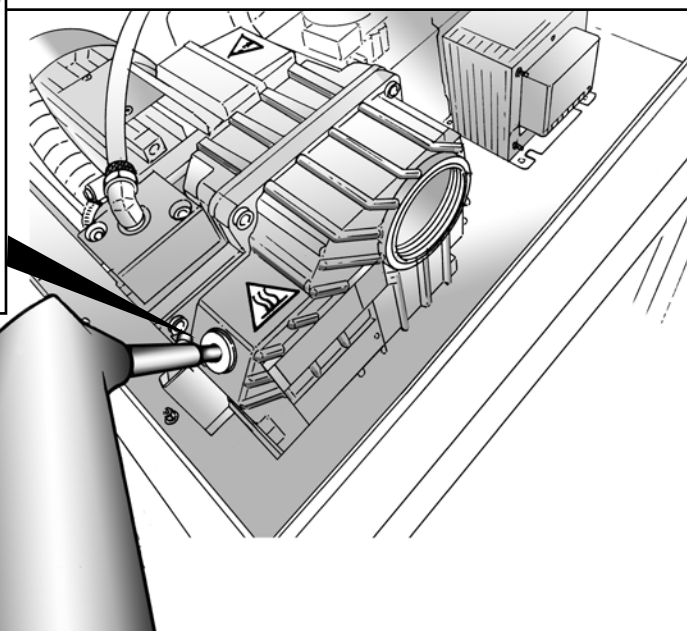


Abb. 15



15.4 Austausch des Ölabscheiderfilters

- 1) Zum Zugang zur Pumpe die von Punkt 3 bis Punkt 6 des § "Austausch des Pumpenöls" beschriebenen Passagen befolgen.
- 2) Die Kappe des Ölabscheiderfilters auf dem Pumpenkörper mit Hilfe einer Zange abschrauben. Den Ölabscheiderfilter herausziehen (**Abb. 16-17**).
- 3) Den neuen Filter mit O-Ring positionieren, mit der Zange die neue Kappe aus der Ausstattung des Filters anschrauben.
- 4) Das Gerät wieder schließen, indem die bei den Punkten 11-12 des § "Austausch des Pumpenöls" beschriebenen Passagen befolgt werden.

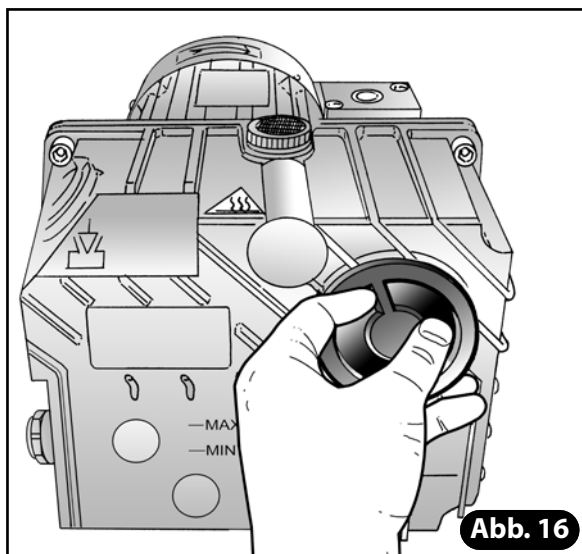
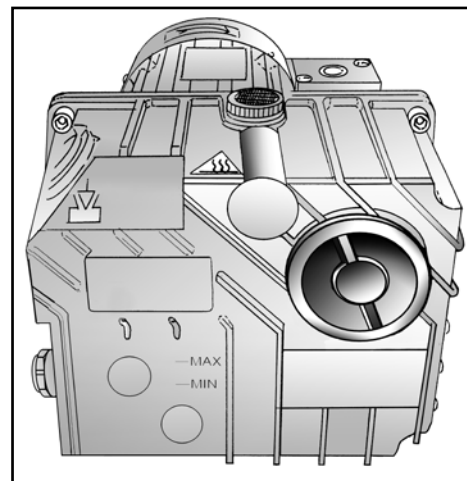


Abb. 16

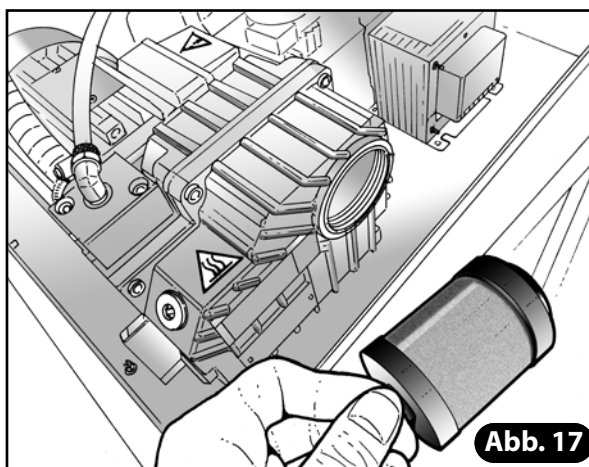


Abb. 17

15.5 Austausch der Verschlusskappe der Pumpe

- 1) Zum Zugang zur Pumpe die von Punkt 3 bis Punkt 9 des § "Austausch des Pumpenöls" beschriebenen Passagen befolgen.
- 2) Identifizieren Sie den Saugblock der Pumpe, auf dem das transparente Rohr mit Metallspirale **A** befestigt ist, das die Pumpe mit der Vakuumkammer verbindet.
- 3) Mit Hilfe eines Inbusschlüssels die beiden Befestigungsschrauben des Blocks abschrauben. Den Saugblock erheben (**Abb. 1**).
- 4) In der Reihenfolge die Verschlusskappe aus Gummi und diejenige aus Stahl entfernen. Den Zustand der gesamten zugänglichen Saugereinheit prüfen und, falls erforderlich, die Reinigung mit einem, mit Alkohol befeuchtetem Tuch vornehmen (**Abb. 2**).

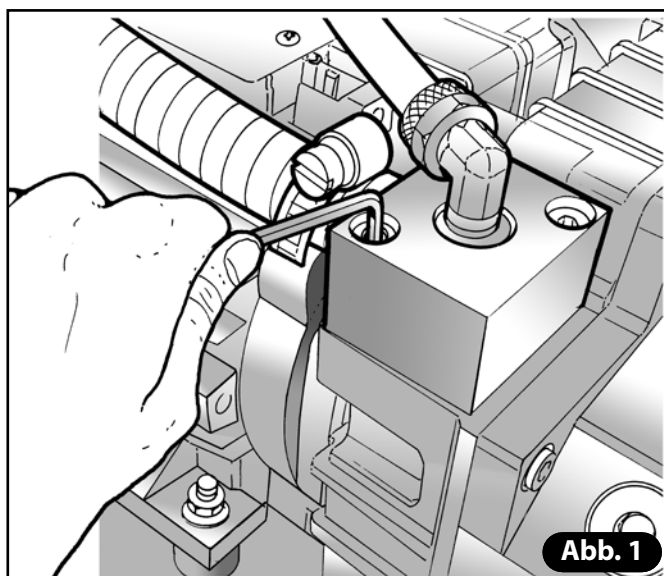
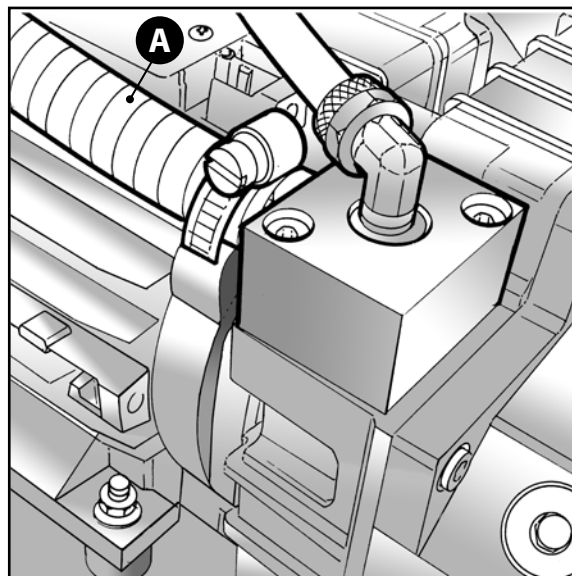


Abb. 1

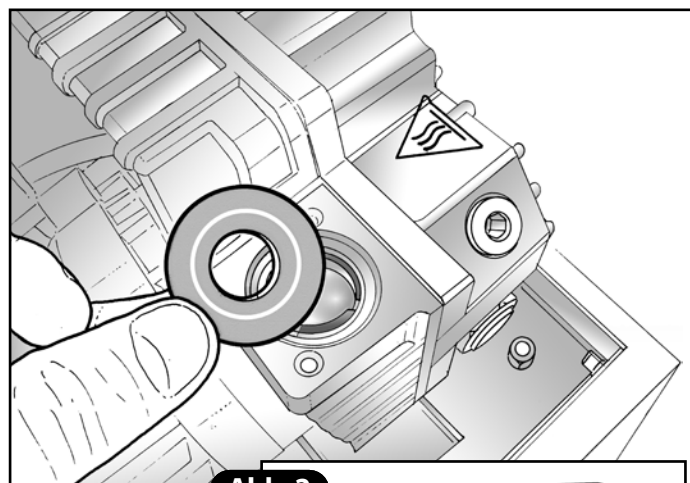


Abb. 2

- 5) Die neuen Verschlusskappen aus Gummi und Stahl positionieren (**Abb. 3**).
- 6) Den Saugblock wieder positionieren und die beiden Befestigungsschrauben anziehen (**Abb. 1**).
- 7) Das Gerät wieder schließen, indem die bei den Punkten 11-12 des § "Austausch des Pumpenöls" beschriebenen Passagen befolgt werden.

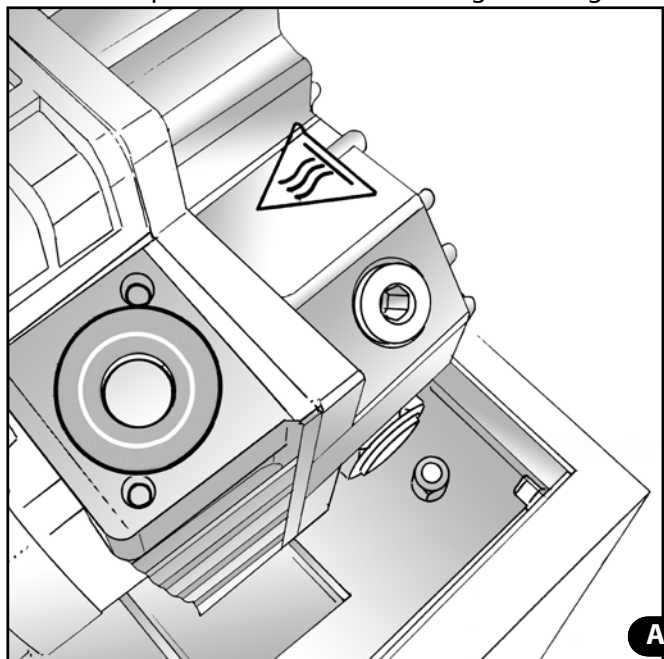
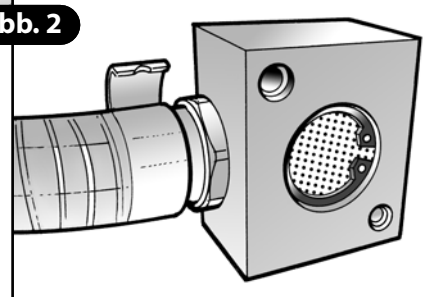
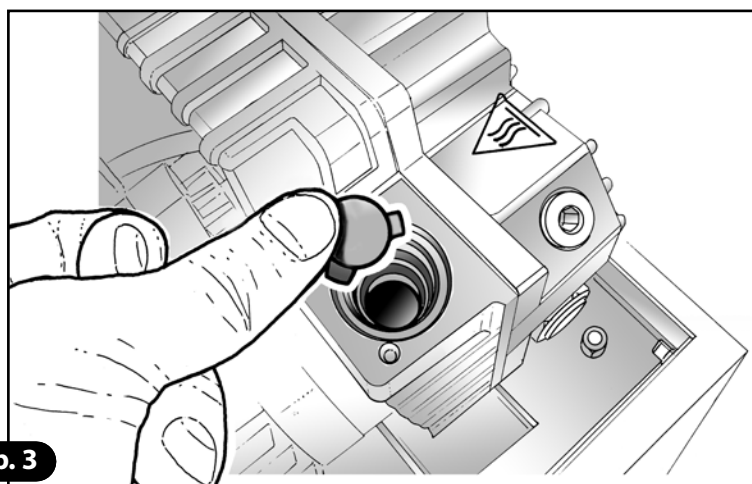
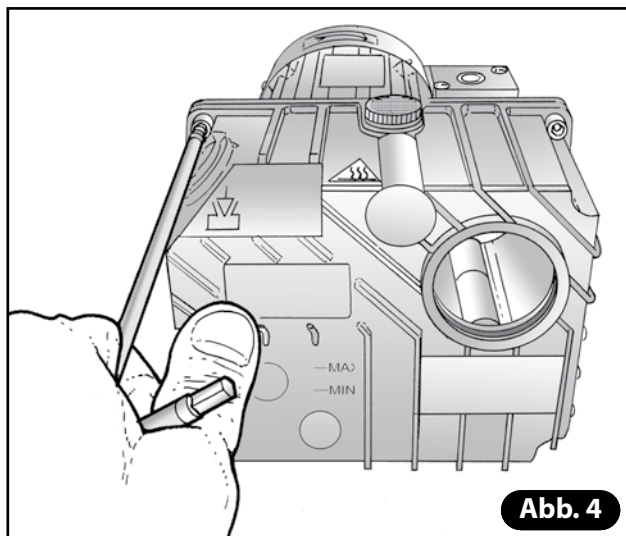
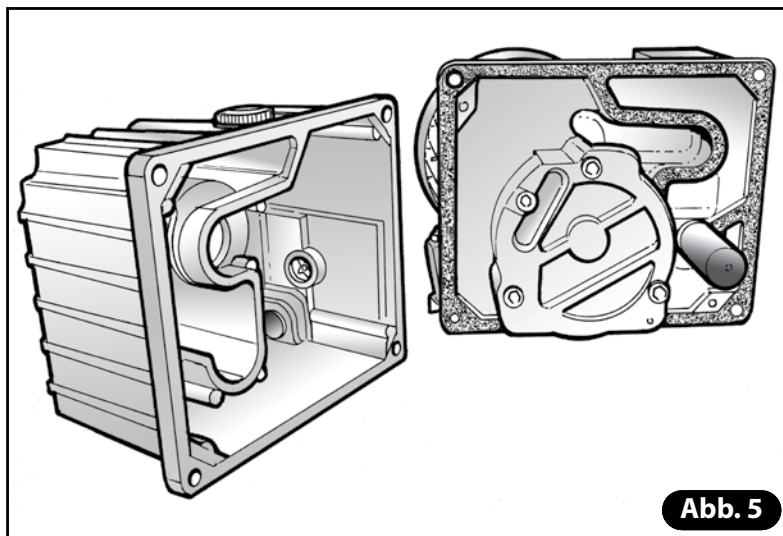


Abb. 3



15.6 Reinigung des Öltanks

- 1) Zum Zugang zur Pumpe die von Punkt 3 bis Punkt 6 des § "Austausch des Pumpenöls" beschriebenen Passagen befolgen.
- 2) Das Öl der Pumpe wie in § "Austausch des Pumpenöls" beschrieben ablassen.
- 3) Die Schrauben des Öltanks abschrauben und diesen entfernen (**Abb. 4**).
- 4) Eine sorgfältige Reinigung aller Teile des Tanks unter Verwendung eines Tuchs, das mit dem gleichen, in der Pumpe verwendeten Öl befeuchtet ist, ausführen (**Abb. 5**).
- 5) Die Aufnahme der Dichtung sorgfältig reinigen und eine neue einsetzen, falls diese sich als verschlissen oder beschädigt erweisen sollte.
- 6) Den Tank wieder aufschrauben.
- 7) Das Füllen des Öls vornehmen und dann mit der Schließung der Maschine unter Befolgung der von Punkt 9 bis Punkt 12 des § "Austausch des Pumpenöls" beschriebenen Passagen fortfahren.


Abb. 4

Abb. 5

15.7 Austausch der Dichtung der Wanne

Im Falle, dass bei der Ausführung eines Arbeitszyklus in der Kammer kein Vakuum bestehen und die Dichtung sichtbar beschädigt sein sollte, ist ihr Austausch erforderlich. **Um die Dichtung zu schneiden, ist ein Cutter notwendig.**

- 1) Den Deckel erheben.
- 2) Die am Rand der Wanne angebrachte Dichtung entfernen und die Aufnahme von eventuellen Schmutzrückständen reinigen (**Abb. 6**).
- 3) Eine neue Dichtung einsetzen, indem man sie vollkommen in die Nut drückt und dann mit dem Cutter nach Maß abschneidet (**Abb. 7**).
- 4) Einen Vakuumzyklus ausführen, um die Dichtung an ihre Aufnahme anzupassen.

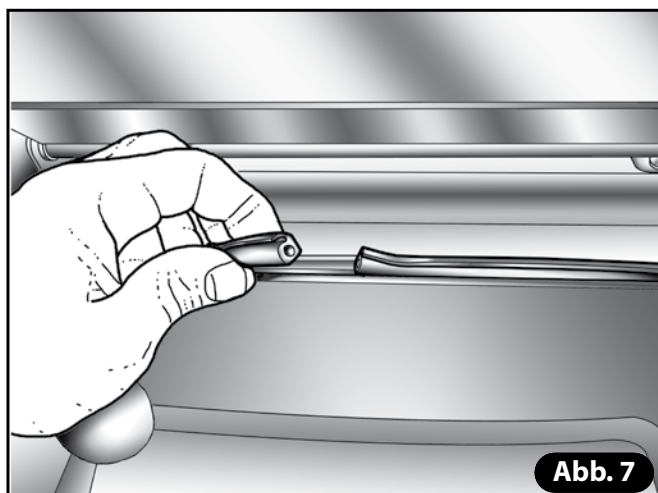

Abb. 7

Abb. 6

16. TECHNISCHE DATEN

Abmessungen	495 × 600 × 288 mm
Gewicht	29 Kg
Versorgungsspannung	220 ÷ 240 Min
Frequenz	50/60 Hz
Leistung	450 W
Stromaufnahme	2,2 A
Installation	Auflage
Volumen Vakuumkammer	17,1 l
Nutzlänge Schweißbalken	306 mm

17. GARANTIE

Alle Produkte **ORVED** werden normalerweise vor der Installation strengen, funktionellen Qualitätskontrollen zum Schutz und im Interesse der eigenen Kunden unterworfen.

Abdeckung

ORVED garantiert seine Produkte gegen alle Herstellungs- und Verarbeitungsfehler und verpflichtet sich, alle Teile, die vom Hersteller selbst als fehlerhaft befunden wurden, seinen Kunden kostenlos zu ersetzen.

Dauer

ORVED garantiert **EVOX 31 HI-LINE** für einen Zeitraum von 12 Monaten ab dem auf dem Kaufbeleg angegebenen Verkaufsdatum.

Allgemeine Bedingungen

Die Garantie **ORVED** sieht vor:

- Die Garantie gibt ausschließlich das Recht auf den kostenlosen Ersatz der Komponenten, die von **ORVED** oder einem seiner autorisierten Vertreter als fehlerhaft anerkannt wurden.
- Die Verantwortung von **ORVED** beschränkt sich auf den ausschließlichen Ersatz der Teile, die eventuell als fehlerhaft befunden wurden; in keinem Fall wird **ORVED** Schadensersatzansprüche anderer Art anerkennen.
- Die Rückgabe der beanstandeten und/oder defekten Teile ist bei dem Sitz von **ORVED** vorgesehen und alle Transportkosten für die Lieferung der Teile gehen vollständig zu Lasten des Kunden.
- Die Bestandteile normalen Verschleißes sind von der Garantie ausgeschlossen.
- Eventuelle Reparaturen bestimmen in keiner Weise die Verlängerung der Garantiezeit.

Aufhebung

Außer dem Ablauf des normalen Zeitraums, verfällt die Garantie umgehend in den folgenden Fällen:

- Manipulation, Änderung jeglicher Art oder Entfernung des Typenschilds des Geräts, ohne dass **ORVED S.p.A.** darüber umgehend informiert wurde.
- Ausführung von Änderungen am Gerät oder seinen Teilen ohne vorhergehende schriftliche Genehmigung von **ORVED S.p.A.** Die Manipulation des Geräts oder seiner Teile enthebt, außer dem Verfall der Garantie **ORVED S.p.A.** von jeglicher Verantwortung für Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen.
- Nichtbeachtung der in diesem Handbuch aufgeführten Anweisungen.
- Verwendung des Geräts, die verschieden von der in diesem Handbuch vorgesehenen ist.
- Schäden oder Schadensfälle am/im Bezug auf das Gerät, die durch externe Faktoren verursacht werden.
- Vorgänge der Verwendung, Reparatur und/oder Wartung, die von nicht spezialisiertem Personal durchgeführt werden.

18. NÜTZLICHE ANMERKUNGEN

Kaufdatum: _____

Daten des Einzelhändlers:

Name: _____

Adresse: _____

Telefon: _____

Fax: _____

Herstellerdaten: Orved S.p.A. mit ALLEINGESELLSCHAFTERTel.: 0039 0421 54387 • Fax: 0039 0421 333100 • E-mail: orved@orved.it • <http://www.orved.it>**Empfohlenes nächstgelegenes Kundendienstzentrum:**

Name: _____

Adresse: _____

Telefon: _____

Fax: _____

19. ERSATZTEILE

Registrieren Sie sich für den technischen Kundendienst und die Bestellung von Ersatzteilen bei:

<http://www.orved.it/service/>

