



MANUALE D'USO E MANUTENZIONE - ISTRUZIONI DI ORIGINE

Leggere attentamente prima dell'uso e conservare per tutta la durata dell'apparecchio

USER'S REFERENCE: USE AND MAINTENANCE - ORIGINAL INSTRUCTIONS

Read all instructions and save for future reference

NOTICE D'UTILISATION ET ENTRETIEN - INSTRUCTIONS D'ORIGINE

Lire attentivement la notice avant l'utilisation et garder la notice

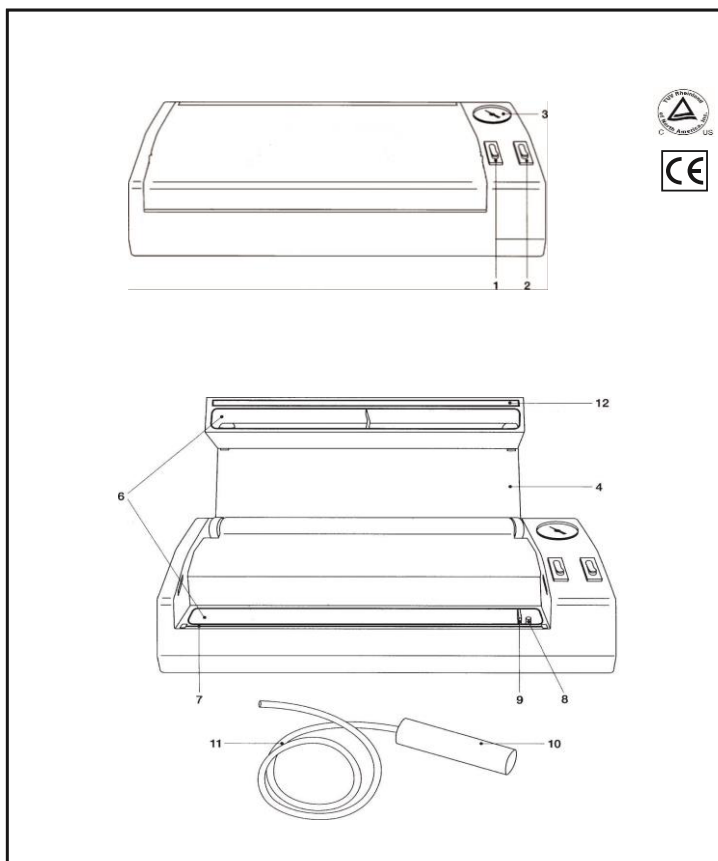
Il presente manuale d'uso e manutenzione è riferito ai seguenti modelli di apparecchi per sottovuoto
SBS 30 – SBSG 30



Leggere attentamente prima dell'uso e conservare per tutta la durata dell'apparecchio

Read all instructions and save for future reference

Lire attentivement la notice avant l'utilisation et garder la notice





Complimenti per aver acquistato un apparecchio per confezionamento sottovuoto RGV.

Le macchine per sottovuoto RGV utilizzano una nuova tecnologia che abbina le prestazioni di una macchina professionale (livello del vuoto fino a -850 mbar, funzionamento in continuo senza interruzioni per il raffreddamento, controllo elettronico della potenza erogata alla barra saldante) a consumi elettrici ridotti, in conformità alle ultime richieste normative riguardanti le prestazioni degli apparecchi elettrodomestici.

La tecnologia a risparmio energetico di RGV permette al motore di erogare più potenza a fronte a consumi elettrici ridotti del 50% rispetto ad un normale apparecchio per sottovuoto, e di controllare la quantità di calore erogato dalla barra saldante indipendentemente dalla tensione di rete per avere saldature sempre perfette.

RGV segue una politica di continua ricerca, evoluzione e modifica dei propri prodotti in campo normativo, tecnico, ecologico e commerciale, eventuali difformità del prodotto rispetto al presente libretto di istruzioni, sono conseguenza di questo processo.

Questo apparecchio può essere utilizzato da persone (compresi i bambini al di sopra degli 8 anni di età) con ridotte capacità fisiche, sensoriali, psicologiche e mentali, o da persone con un grado non sufficiente di conoscenza o specifica esperienza, solo ed esclusivamente se adeguatamente formati ed informati in merito al corretto utilizzo dell'apparecchio e dei rischi ad esso correlati e/o sorvegliati da personale responsabile che possa garantire la loro incolumità.

RESPONSABILITA' DEL COSTRUTTORE

Il costruttore non si riterrà responsabile di inconvenienti, rotture, incidenti, ecc. dovuti alla non conoscenza (o comunque alla non applicazione) delle prescrizioni contenute nel presente manuale.

Lo stesso dicasi per l'esecuzione di modifiche, varianti e/o l'installazione di accessori non autorizzati preventivamente.

Questo apparecchio è destinato esclusivamente ad un uso domestico, salvo ove espressamente indicato.

AVVERTENZE

- Prestare attenzione, durante il funzionamento della macchina, per la presenza di elementi riscaldati sulla barra saldante.
- Utilizzare sacchetti per conservazione di alimenti sottovuoto goffrati, dello stesso tipo e marchio di quelli in dotazione; il funzionamento dell'apparecchio non è garantito con sacchetti di tipo e marchio diversi.
- Non immergere l'apparecchio in acqua e non utilizzarlo se la spina o il cavo spina sono bagnati.
- Ogni tipo di intervento sull'apparecchio, comprese le operazioni di pulizia, deve essere effettuato con il cavo spina disinserito dalla presa di corrente.
- Il confezionamento sottovuoto non sostituisce gli altri procedimenti di conservazione, ma può essere utilizzato unitamente a questi.
- Gli alimenti deperibili necessitano comunque di refrigerazione o congelamento per evitarne il deterioramento; il confezionamento sottovuoto ne allunga il tempo di conservazione e ne favorisce l'intatto mantenimento delle qualità organolettiche.
- I prodotti preconfezionati devono essere in ogni caso consumati entro la data di scadenza indicata sulla confezione.
- Un livello più alto di vuoto indica una minore presenza di ossigeno, e quindi la possibilità di una migliore conservazione.
- I liquidi devono essere refrigerati prima di poter essere confezionati in buste sottovuoto, per impedirne la fuoriuscita o l'aspirazione nella camera del vuoto.
- I prodotti in polvere o in grani devono essere ricoperti con un tovagliolo prima di essere confezionati sottovuoto, per evitare che siano aspirati nella camera del vuoto, che ostruiscano la valvola o danneggino la pompa.
- Contenitori non idonei alla conservazione sottovuoto possono implodere per l'effetto della pressione dell'aria, causando danni e ferite; per la conservazione in congelatore utilizzare solo gli appositi vasi in vetro temperato per il freezer.
- La pompa del vuoto e il sistema di saldatura sono dotati di protezione termica; in caso di surriscaldamento la macchina si arresta automaticamente e potrà riprendere il lavoro dopo alcuni minuti di raffreddamento.

- Le impostazioni per il funzionamento in automatico sono state realizzate al momento della fabbricazione per ottenere le migliori prestazioni dalla macchina, in termini di sicurezza e affidabilità. Se in casi particolari occorrono prestazioni diverse da quelle preimpostate occorrerà procedere in modalità manuale.
- Qualora non si attenda il tempo minimo richiesto tra il collegamento alla rete e l'inizio del ciclo di lavoro, occorre disinserire e reinserire la spina nella presa ed attendere il tempo minimo richiesto (15 secondi).
- Nell'utilizzo con i contenitori si raccomanda di prestare la massima attenzione al riscaldamento della barra saldante, per evitare bruciature.
- E' preferibile, nell'utilizzo con i contenitori, passare alla modalità manuale quando la lancetta del vuotometro raggiunge il limite della zona gialla.
- In caso di deterioramento, il cavo spina va sostituito da un tecnico specializzato con un cavo di tipo HAR H05VV-F o comunque uguale a quello fornito in dotazione.
- La pratica e l'esperienza Vi consentiranno di ottenere dall'apparecchio i migliori risultati con ogni differente tipologia di alimento.
- Per il suo utilizzo, abbiate cura di posizionare l'apparecchio su di una superficie piana e stabile.
- Per il suo funzionamento l'apparecchio deve essere collegato ad una presa di corrente che rimanga in permanenza facilmente accessibile durante l'uso.
- Livello acustico inferiore a 60 dBA.
- I minori non devono poter giocare con l'apparecchio.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione dell'apparecchio non devono essere svolte da minori non sorvegliati.

INFORMAZIONI SULLA CONSERVAZIONE SOTTOVUOTO

CONFEZIONARE SOTTOVUOTO: Significa estrarre l'aria da un contenitore o da una busta, per preservare il contenuto dagli effetti dannosi causati dall'ossigeno, come l'ossidazione o lo sviluppo di muffe e batteri. Tutti gli oggetti, a contatto con l'aria, subiscono delle alterazioni; queste alterazioni sono particolarmente evidenti negli alimenti. L'aria e l'umidità provocano nei generi alimentari lo sviluppo di muffe e microrganismi, la perdita di sapore e profumo, alterazioni nel colore. I sistemi di conservazione, come refrigerazione, surgelamento, essiccazione, hanno lo scopo di attenuare e impedire queste alterazioni; il confezionamento sottovuoto, grazie all'estrazione dell'aria, allunga notevolmente il periodo di conservazione degli alimenti sia freschi che conservati. Per rendere efficace e mantenere nel tempo il sottovuoto, il contenitore e la busta devono essere correttamente sigillati.

CONSERVARE SOTTOVUOTO: La conservazione, soprattutto degli alimenti, avviene utilizzando particolari condizioni di umidità e di temperatura (ad esempio in dispensa, in frigorifero o in congelatore); il sottovuoto, in aggiunta ai normali metodi di conservazione, allunga notevolmente il tempo per i quali questi prodotti possono essere conservati. La conservazione sottovuoto consente inoltre di mantenere inalterati il sapore, il profumo, il colore, le qualità nutrizionali degli alimenti.

PERCHE' CONSERVARE SOTTOVUOTO?

PERCHE' SI RISPARMIA DENARO: Potrete acquistare prodotti in maggiore quantità e nei periodi più indicati, conservandoli freschi e intatti grazie al sottovuoto!

PERCHE' SI EVITANO GLI SPRECHI: Le porzioni di cibo in eccesso non andranno più sprecate, ma potranno essere conservate e utilizzate in seguito!

PERCHE' SI RISPARMIA TEMPO: Potrete cucinare le vostre pietanze con comodo, conservarle sottovuoto, e utilizzarle al momento più opportuno semplicemente riscaldandole!

PERCHE' E' PIU' IGIENICO: La conservazione sottovuoto impedisce lo sviluppo di muffe, batteri, microorganismi, e vi consente di utilizzare il frigorifero e il congelatore evitando i rischi di contaminazione tra gli alimenti e la dispersione di odori!

PERCHE' E' SEMPLICE: Con gli apparecchi RGV, tutti possono ottenere in casa un sottovuoto di qualità professionale, con l'apparecchio più adatto alle proprie esigenze, e una serie completa di accessori per qualsiasi tipo di conservazione. Sacchetti per sottovuoto a doppio strato, contenitori in policarbonato utilizzabili anche in forno a microonde e congelatore, e lavabili in lavastoviglie, coperchi universali rotondi e rettangolari utilizzabili con contenitori, ciotole, vasi e pentole di normale utilizzo in casa, coperchietti per vasi in vetro riutilizzabili!

AVVERTENZE

Il tempo di conservazione degli alimenti dipende in larga misura dalle condizioni iniziali dell'alimento stesso.

Il confezionamento sottovuoto non sostituisce gli altri sistemi di conservazione.

Alimenti che richiedono opportune condizioni di temperatura devono essere conservati in frigorifero o congelatore anche se confezionati sottovuoto.

Tutti i prodotti preconfezionati devono comunque essere consumati prima della data di scadenza indicata sulla confezione.

Alcuni tipi di frutta e verdura devono essere sbucciati oppure scottati e surgelati prima del confezionamento sottovuoto.

Tempi di conservazione degli alimenti (In giorni)	in condizioni normali	sottovuoto
A temperatura ambiente (+20° / + 25° C)		
Pane	2	8
Biscotti secchi	120	360
Pasta secca / Riso	180	360
Frutta secca	120	360
Farina / The / Caffè	120	360
Refrigerati a +3° / +5° C		
Carne cruda	2 - 3	6 - 9
Pesce fresco	1 - 3	4 - 6
Salumi	4 - 6	20 - 25
Formaggi Morbidi	5 - 7	14 - 20
Formaggi duri e stagionati	15 - 20	30 - 60
Parmigiano / Grana Padano	20	60
Verdure crude	1 - 5	7 - 20
Frutta fresca	5 - 10	14 - 20
Passati di verdure / Minestrone	2 - 3	8 - 15
Paste / Risotti / Lasagne	2 - 3	6 - 10
Carne cotta	3 - 5	10 - 15
Dolci farciti con creme o frutta	2 - 3	6 - 10
Altri dolci	5	20
Congelati a -18° / -20° C		
Carne	120	480
Pesce	90	360
Frutta e verdura	300	720
ATTENZIONE		
I tempi di conservazione sono indicativi e dipendono dalle condizioni iniziali dei prodotti e dalle modalità di preparazione.		



INSTALLAZIONE

Installare il prodotto su una superficie piana che tenga conto delle dimensioni dell'apparecchio, livellata, liscia, asciutta, robusta, con altezza da terra di circa 80 cm. e con attorno lo spazio utile necessario per l'utilizzo e la manutenzione.

Condizioni ambientali:

Temperatura minima +10° - Temperatura massima + 30°

Umidità minima 30% - Umidità massima 80%

MANUALE D'USO GENERALE

Dopo aver inserito la spina di alimentazione in una presa di corrente adeguata, attendere 15 secondi prima di iniziare le operazioni.

L'apparecchio è settato e garantito per l'uso con sacchetti di tipo gofrato marchio RGV, le funzionalità dell'apparecchio non sono garantite in caso di utilizzo con sacchetti di tipo o marca differente.

Gli apparecchi per sottovuoto ad aspirazione esterna non sono idonei per essere utilizzati con prodotti ad alto tenore di umidità, l'eventuale aspirazione di liquidi può danneggiare l'apparecchio (pompa, scheda elettronica e guarnizioni della camera del vuoto); tali danneggiamenti rientrano nell'uso improprio della macchina e non sono coperti da garanzia.

L'apparecchio deve essere conservato in un luogo asciutto a temperature comprese tra +10° e + 30°.

I sacchetti, soprattutto se la confezione è aperta, devono essere conservati in un luogo asciutto a temperature comprese tra +10° e + 30°.

IMPOSTAZIONI GENERALI:

Le impostazioni di fabbrica prevedono

- 1- Una potenza di saldatura impostata elettronicamente di 5 unità tempo/potenza, adatta per i sacchetti in dotazione, con spessore di 95/105 micron.
- 2- La potenza di saldatura impostata è modificabile mediante programmazione elettronica utilizzando i pulsanti dell'apparecchio.
- 3- L'apparecchio è predisposto per l'esecuzione automatica del ciclo vuoto/saldatura, semplicemente premendo il pulsante di avviamento, senza bisogno di altri interventi sui pulsanti.
- 4- Premendo il pulsante di avviamento durante il funzionamento dell'apparecchio tutte le operazioni vengono terminate fermando il funzionamento sia della pompa che della barra saldante.
- 5- La programmazione elettronica consente il passaggio al funzionamento manuale.
- 6- Nella modalità di funzionamento manuale occorre premere e rilasciare il pulsante di avviamento per iniziare l'operazione di aspirazione dell'aria, e premere e rilasciare il pulsante di saldatura per iniziare l'operazione di saldatura.

- 7- **ATTENZIONE:** se durante l'operazione di saldatura viene premuto il pulsante di saldatura, l'operazione di saldatura viene interrotta.
- 8- L'apparecchio è predisposto per un tempo di attesa di 3 secondi tra il raggiungimento del livello di vuoto impostato e l'inizio del processo di saldatura (Funzione Supervuoto).
- 9- L'apparecchio è predisposto per un tempo di attesa di 7 secondi al termine dell'operazione di saldatura per ottenere una saldatura di maggior qualità.

NOTA BENE:

I tempi di saldatura ottimali possono variare in base al tipo di sacchetto utilizzato e alle condizioni di temperatura e umidità; si consiglia di eseguire alcune prove verificandone il risultato.

La riduzione della potenza di saldatura velocizzerà la durata del ciclo e consentirà di lavorare più a lungo senza che i protettori termici entrino in funzione.

IMPORTANTE

In caso di un lungo periodo di non utilizzo e/o temperature basse nell'ambiente di lavoro o di stoccaggio dell'apparecchio e dei sacchetti, prima di eseguire la procedura di confezionamento si consiglia di mantenere la pompa in funzionamento per almeno un minuto, e di eseguire un ciclo di vuoto/saldatura senza sacchetto, con coperchio chiuso. Questa operazione consente di rimuovere eventuale umidità residua nella zona di saldatura e di stabilizzare la temperatura di funzionamento della pompa.

CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO IN SACCHETTO

- Preparare il prodotto eliminando tutte le asperità che possono bucare il sacchetto.
- Inserire il prodotto da conservare in un sacchetto adatto alla conservazione di alimenti sottovuoto, lasciando almeno 5 cm. di spazio libero dall'apertura del sacchetto;
- Sollevare il coperchio della macchina e appoggiare il sacchetto ben disteso sulla barra saldante, avendo cura di inserire il lato aperto del sacchetto nella camera del vuoto.
- Inserire il cavo spina in una presa di corrente, avviare la pompa del vuoto premendo l'interruttore (1.) ed esercitare una leggera pressione con le mani sul coperchio per creare una prima depressione nella camera del vuoto; non è necessario premere fino al termine dell'operazione, ma solo fino a che il sacchetto comincia ad aderire al prodotto.
- Al termine dell'operazione di saldatura la macchina si arresta, il coperchio si apre automaticamente nei modelli con elettrovalvola o manualmente se presente la valvola manuale.
- Prima di riporre il sacchetto per la conservazione è opportuno verificare la buona qualità della saldatura, ovvero l'assenza di grinze o impurità che possano permettere il passaggio dell'aria.

CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO IN ROTOLO OPERAZIONE DI SALDATURA SENZA VUOTO

- Sollevare il coperchio della macchina e appoggiare il sacchetto o la porzione di rotolo ben disteso sulla barra saldante, avendo cura di **NON** inserire il lato aperto del sacchetto nella camera del vuoto.
- Avviare la pompa del vuoto premendo l'interruttore (1.) ed esercitare una leggera pressione con le mani sul coperchio per creare una prima depressione nella camera del vuoto.
- Al termine dell'operazione di saldatura la macchina si arresta; aprire il coperchio.
- Tagliare il rotolo saldato alla lunghezza desiderata e procedere con il confezionamento sottovuoto come descritto al capitolo precedente

IL LIVELLO DEL VUOTO

Gli apparecchi per sottovuoto RGV sono provvisti di un sensore di vuoto installato sulla scheda elettronica che rileva il raggiungimento del livello di vuoto ottenuto nel sacchetto o nel contenitore, comandando l'inizio della funzione di saldatura (funzionamento automatico). Alcuni modelli sono inoltre dotati di un dispositivo che permette all'utilizzatore di verificare il livello di vuoto realizzato: la lancetta nella zona rossa del vuotometro indicano il raggiungimento del livello ottimale di vuoto. E' comunque possibile ritardare l'inizio dell'operazione di saldatura per ottenere un livello di vuoto maggiore, ciò non danneggerà in alcun caso la macchina.

Il livello di vuoto raggiungibile dalla macchina è condizionato dalla qualità e dalla forma degli alimenti (o degli oggetti) inseriti nel sacchetto. Alcuni alimenti (pesce, pomodori, ecc.) contengono liquidi che in caso di compressione fuoriescono e possono venire aspirati causando danni alla macchina, e alimenti che per la loro scarsa consistenza possono venire schiacciati o danneggiati da un livello di vuoto eccessivo; per tali alimenti si consiglia di verificare il livello di aderenza del sacchetto e di procedere alla saldatura prima dell'eventuale schiacciamento.

Vuotometro professionale.

Barra saldante cm.32 (per sacchetti cm.30).

Funzionamento continuo.

Elettrovalvola apertura coperchio.

Presa d'aria per attacco contenitori.

Potenza massima assorbita: 190W

Livello massimo di vuoto: -850 mbar

Capacità di aspirazione: 18 lt/min

Incluso nella confezione, se non altrimenti specificato sull'imballo:

Attacco per contenitori, 20 sacchetti cm. 20x30

Legenda

- | | |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Interruttore di avviamento pompa del vuoto | 8. Presa di aspirazione dell'aria |
| 2. Interruttore di saldatura | 9. Guida |
| 3. Vuotometro | 10. Attacco per Contenitori |
| 4. Coperchio | 11. Tubetto |
| 6. Camera del vuoto | 12. Premibarra |
| 7. Barra saldante | |

MANUALE D'USO

- Inserire il cavo spina di alimentazione in una presa di corrente corrispondente al voltaggio previsto e attendere 15 secondi, l'apparecchio è in tensione e pronto per il funzionamento.
- Premendo l'interruttore (1.) si avvia la pompa del vuoto iniziando l'aspirazione dell'aria; premendo nuovamente l'interruttore la macchina interrompe il suo funzionamento.
- L'apparecchio inizierà automaticamente il ciclo di saldatura una volta raggiunto il livello di vuoto preimpostato; la macchina interromperà automaticamente il proprio funzionamento dopo un intervallo di tempo programmato, oppure quando si preme l'interruttore di avviamento.
- **ATTENZIONE:** se l'apparecchio ha già iniziato la funzione di saldatura automatica, premendo l'interruttore (2.) la funzione di saldatura viene interrotta, e la macchina si arresta dopo il tempo impostato di raffreddamento.

MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI

Le impostazioni programmate resteranno in memoria anche dopo lo spegnimento della macchina

TEMPO DI SALDATURA

Per cambiare la potenza di saldatura impostata, procedere come segue:

- Connettere l'apparecchio alla rete elettrica
- Premere e rilasciare il pulsante di saldatura (2) per 10 volte entro 10 secondi;
- Premere e rilasciare il pulsante di marcia (1) tante volte quante sono le unità di tempo/potenza desiderate.
- Se premendo la prima volta l'interruttore di marcia (1), l'apparecchio inizia la funzione di aspirazione, spegnere la macchina e ripetere la procedura di programmazione.
- Attendere 10 secondi senza premere i pulsanti o disconnettere l'apparecchio dalla rete elettrica (in questo modo si memorizzano le impostazioni)

ATTENZIONE!! Non impostare più di 9 unità di potenza, il nastro in teflon sulla barra saldante potrebbe danneggiarsi oltre tale soglia.

PER REIMPOSTARE I VALORI INIZIALI DI FABBRICAZIONE:

- Disconnettere la macchina dalla rete elettrica.
- Premere e tenere premuti i due pulsanti
- Inserire la spina nella presa di corrente.
- Attendere 5 secondi prima di rilasciare i pulsanti.

PER PASSARE DA FUNZIONAMENTO AUTOMATICO A MANUALE:

- Disconnettere la macchina dalla rete elettrica.
- Premere e tenere premuto il pulsante di avviamento.
- Inserire la spina nella presa di corrente.
- Attendere 5 secondi prima di rilasciare il pulsante.

PER PASSARE DA FUNZIONAMENTO MANUALE AD AUTOMATICO:

- Disconnettere la macchina dalla rete elettrica.
- Premere e tenere premuto il pulsante di saldatura.
- Inserire la spina nella presa di corrente.
- Attendere 5 secondi prima di rilasciare il pulsante.

CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO IN SACCHETTO

- Inserire il prodotto da conservare in un sacchetto adatto alla conservazione di alimenti sottovuoto, lasciando almeno 5 cm. di spazio libero dall'apertura del sacchetto;
- Sollevare il coperchio della macchina (4) e appoggiare il sacchetto ben disteso sulla barra saldante (7.), alla sinistra della guida (9), avendo cura di inserire il lato aperto del sacchetto nella camera del vuoto (6).
- Chiudere il coperchio.
- Inserire il cavo spina in una presa di corrente facilmente accessibile, e attendere almeno 15 secondi.
- Avviare la pompa del vuoto premendo l'interruttore (1.) ed esercitare una leggera pressione con le mani sul coperchio (4.) per creare una prima depressione nella camera del vuoto; non è necessario premere fino al termine dell'operazione, ma solo fino a che il sacchetto comincia ad aderire al prodotto.
- Il vuotometro indica il livello di vuoto (depressione) realizzato dalla pompa del vuoto; questo livello non può essere considerato una misurazione precisa al 100% del livello di vuoto all'interno del sacchetto o del contenitore perché influenzato dalle dimensioni e dalla forma del prodotto inserito. Durante il funzionamento della macchina la lancetta si sposterà dalla zona gialla (livello minimo di vuoto) verso la zona rossa (livello massimo).
- La lancetta del vuotometro ha inizialmente delle forti oscillazioni, dovute all'azione di estrazione dell'aria; quando la quantità di aria presente nei tubi diminuisce la lancetta si stabilizza.
- L'apparecchio inizierà automaticamente il ciclo di saldatura una volta raggiunto il livello di vuoto preimpostato.
- Al termine dell'operazione di saldatura la macchina si arresta automaticamente ed è possibile sollevare il coperchio e rimuovere il sacchetto sigillato.
- Prima di riporre il sacchetto per la conservazione è opportuno verificare la buona qualità della saldatura, ovvero l'assenza di grinze o impurità che possano permettere il passaggio dell'aria.

COMPRENDERE E RISOLVERE I DUBBI SUL CORRETTO UTILIZZO DEGLI APPARECCHI PER SOTTOVUOTO

L'apparecchio viene testato al momento della fabbricazione con almeno 3 cicli di vuoto/saldatura. Se si presentano difficoltà nell'utilizzo, dubbi o problemi è possibile procedere ad alcuni test per verificare l'efficienza del prodotto.

Test di autodiagnosi

Funzionamento componenti interni:

- 1- Con il coperchio aperto premere il pulsante di avviamento e chiudere la presa d'aria con un dito.
- 2- Se la lancetta del vuotometro arriva al rosso e la saldatura parte automaticamente, il funzionamento interno è corretto.
- 3- Se la lancetta del vuotometro arriva al rosso, ma la saldatura non parte automaticamente, occorre settare la macchina per il funzionamento automatico e riprovare.
- 4- Se la lancetta del vuotometro non arriva al rosso la pompa per il vuoto è danneggiata o c'è una perdita d'aria nel circuito tubi interno - rivolgersi a un centro assistenza per la riparazione.

Funzionamento del coperchio e tenuta delle guarnizioni della camera del vuoto:

- 1- Chiudere il coperchio della macchina (senza inserire il sacchetto), premere il pulsante di avviamento ed esercitare una leggera pressione sul coperchio per far partire il ciclo automatico.
- 2- Se la lancetta del vuotometro arriva al rosso e la saldatura parte automaticamente, il funzionamento della macchina è corretto.
- 3- Se la lancetta del vuotometro arriva al rosso, ma la saldatura non parte automaticamente, occorre settare la macchina per il funzionamento automatico e riprovare.
- 4- Se la lancetta del vuotometro non arriva al rosso, occorre controllare le guarnizioni della camera del vuoto (pulire le guarnizioni o sostituirle) e riprovare.

Test inserimento del sacchetto:

- 1- Sollevare il coperchio.
- 2- Posizionare l'estremità aperta di un sacchetto vuoto nella camera del vuoto, tra le guarnizioni nere della camera del vuoto. (Immagine 1)
- 3- Abbassare il coperchio, premere il pulsante di avviamento (1.) ed esercitare una leggera pressione sul coperchio per avviare il ciclo automatico.
- 4- Se la lancetta del vuotometro arriva al rosso e la saldatura parte automaticamente, il funzionamento della macchina è corretto
- 5- Se la lancetta del vuotometro arriva al rosso, ma la saldatura non parte automaticamente, occorre settare la macchina per il funzionamento automatico e riprovare.

Mediante questi test si controlla il funzionamento della macchina e si apprende il corretto inserimento del sacchetto nella camera del vuoto.

Un corretto confezionamento si ottiene solo se viene lasciato abbastanza spazio libero tra il prodotto e la macchina (circa 5 cm. sono di solito sufficienti) affinché il sacchetto possa essere inserito ben steso tra le guarnizioni della camera del vuoto, senza creare pieghe che potrebbero creare perdite d'aria, riducendo il livello di vuoto ottenuto e la qualità della saldatura.

La Macchina non parte:

- 1- Controllare di aver inserito correttamente la spina nella presa di corrente e che la presa sia alimentata.

Il sacchetto non è saldato bene / entra aria nel sacchetto:

- 1- Nella stagione invernale, ed in presenza di forti escursioni termiche, la barra saldante può caricarsi di umidità, al primo utilizzo da macchina fredda è opportuno eseguire un ciclo completo di vuoto/saldatura con coperchio chiuso (anche senza sacchetto) per resettare la macchina e stabilizzarne le condizioni di temperatura e umidità. Per evitare problemi anche al primo utilizzo, l'apparecchio deve **essere conservato in un luogo asciutto a temperature comprese tra +10° e + 30°**.
- 2- I sacchetti sono costruiti con uno strato esterno di Nylon per la protezione contro l'ingresso dell'aria; il nylon tende ad assorbire umidità soprattutto in presenza di escursioni termiche; l'umidità assorbita impedisce la corretta saldatura: per ovviare a questo problema, i sacchetti devono essere conservati **in un luogo asciutto a temperature comprese tra +10° e + 30°**.
- 3- L'umidità assorbita dallo strato esterno del sacchetto può essere eliminata saldando per 2 volte il sacchetto.
- 4- Controllare di aver lasciato sufficiente spazio libero tra il prodotto da confezionare e la bocca del sacchetto; uno spazio limitato crea grinze e pieghe che impediscono una corretta saldatura e limitano il livello di vuoto raggiungibile.
- 5- Controllare di aver pulito la bocca del sacchetto in prossimità del punto di saldatura; eventuali impurità derivanti dal passaggio del prodotto da confezionare, impediscono una corretta saldatura.
- 6- Controllare di aver tolto tutte le possibili asperità che possono bucare il sacchetto; le macchine creano un livello di vuoto elevato con conseguente adesione del sacchetto al prodotto, qualsiasi punta o asperità può creare dei microfori nel sacchetto che faranno entrare aria.
- 7- Prodotti umidi possono far risalire liquidi verso la bocca del sacchetto danneggiando la saldatura; controllare di aver asciugato i prodotti da confezionare o utilizzare un doppio sacchetto; inserire il prodotto in un primo sacchetto, piegare più volte la bocca del sacchetto (Immagine 8) e inserirlo in un secondo sacchetto con la bocca piegata del primo rivolta verso il fondo del secondo (Immagini 9 e 10). Si riuscirà ad eseguire la funzione di vuoto e gli eventuali liquidi residui resteranno nel primo sacchetto senza passare al secondo, ottenendo così una saldatura efficace.
- 8- Quando si usano i rotoli, la prima saldatura deve essere effettuata posizionando la bocca del rotolo sulla barra saldante e non nella camera del vuoto; la macchina salda correttamente solo se il coperchio esercita una corretta pressione sulla barra saldante. Anticipare la saldatura prima di avere un livello di vuoto sufficiente, può creare dei canali con passaggio d'aria e rendere inefficace la saldatura. Si consiglia di effettuare un ciclo automatico di vuoto/saldatura completo.
- 9- Funzione di sola saldatura: posizionare la bocca del sacchetto (Immagine 2) sulla barra saldante e non nella camera del vuoto; la macchina salda correttamente solo se il coperchio esercita una corretta pressione sulla barra saldante. Anticipare la saldatura prima di avere un livello di vuoto sufficiente, può creare dei canali con passaggio d'aria e rendere inefficace la saldatura. Si consiglia di effettuare un ciclo automatico di vuoto/saldatura completo.
- 10- Se entra aria nel sacchetto in fase di saldatura e dopo un ciclo di vuoto/saldatura corretto, occorre sostituire il sacchetto che è probabilmente danneggiato.

La macchina non fa il vuoto nel sacchetto:

- 1- Controllare di aver posizionato correttamente la bocca del sacchetto tra le guarnizioni della camera del vuoto.
- 2- Procedere con i test di autodiagnosi per assicurarsi che la macchina funzioni correttamente
- 3- La macchina funziona correttamente con sacchetti di tipo goffrato a marchio RGV, sacchetti differenti potrebbero non funzionare in modo adeguato; controllare di aver utilizzato i sacchetti corretti.
- 4- Nel periodo estivo (quando le temperature sono elevate) o in caso di utilizzo prolungato, il calore residuo della barra saldante può creare una pre-saldatura del sacchetto impedendo alla macchina di aspirare correttamente: diminuire la potenza di saldatura mediante la programmazione elettronica per diminuire il tempo di saldatura, attendere qualche minuto per far raffreddare la barra saldante e continuare il lavoro con una potenza di saldatura più bassa.
- 5- Controllare le guarnizioni della camera del vuoto; in caso di modeste aspirazioni di liquidi le guarnizioni possono indurirsi e danneggiarsi; in questo caso occorre cambiare le guarnizioni.

La macchina non salda Automaticamente:

- 1- Procedere con i test di autodiagnosi per assicurarsi che la macchina funzioni correttamente
- 2- Far iniziare un ciclo di vuoto e saldare manualmente per verificare che la barra saldante funzioni correttamente.
- 3- Verificare le impostazioni elettroniche di settaggio come descritto nel paragrafo "Reimpostare ai parametri di fabbrica" oppure regolare il settaggio sul funzionamento automatico come descritto nel paragrafo "Per passare da funzionamento manuale ad automatico".

4- Controllare di aver lasciato sufficiente spazio libero tra il prodotto da confezionare e la bocca del sacchetto; uno spazio limitato crea grinze e pieghe sulla bocca del sacchetto che limitano il livello di vuoto raggiungibile e impediscono al sensore di vuoto di far partire la saldatura automaticamente.

La macchina non raggiunge un livello di vuoto conveniente:

1- Controllare di aver posizionato correttamente la bocca del sacchetto tra le guarnizioni della camera del vuoto.

2- Procedere con i test di autodiagnosi per assicurarsi che la macchina funzioni correttamente.

3- La macchina funziona correttamente con sacchetti di tipo gofrato a marchio RGV, sacchetti differenti potrebbero non funzionare in modo adeguato; controllare di aver utilizzato i sacchetti corretti.

4- Controllare di aver tolto tutte le possibili asperità che possono bucare il sacchetto; le macchine creano un livello di vuoto elevato con conseguente adesione del sacchetto al prodotto, qualsiasi punta o asperità può creare dei microfori nel sacchetto che faranno entrare aria.

5- Controllare di aver lasciato sufficiente spazio libero tra il prodotto da confezionare e la bocca del sacchetto; uno spazio limitato crea grinze e pieghe sulla bocca del sacchetto che limitano il livello di vuoto raggiungibile.

6- Controllare le guarnizioni della camera del vuoto; in caso di modesta aspirazione di liquidi le guarnizioni possono indurirsi e danneggiarsi; in questo caso occorre cambiare le guarnizioni.



Thank you for purchasing the RGV vacuum packer appliance.

RGV vacuum packers use the latest technology that combines the performance of a professional machine (vacuum level up to -850 mbar, working continuously without interruptions for cooling, electronic control of the power supplied to the sealing bar) with reduced electrical consumption, in compliance with the latest standards on the performance of household electrical appliances.

RGV energy saving technology allows the motor to supply more power with electrical consumption reduced by 50% compared to normal vacuum packers, and to control the quantity of heat supplied to the sealing bar independent of the voltage mains to always have perfect sealing.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved

RGV follows a policy of continuous research, evolution and change of its products in the legislative, technical, ecological and business field. Any deformities of the product compared to this instructions booklet are the result of this process.

MANUFACTURER'S RESPONSABILITY

The manufacturer cannot be held liable for problems, breakages, accidents, etc. due to lack of know-how (or however non-application) of the specifications contained in this manual.

The same can be said for the implementation of changes, variants and/or installation of accessories unauthorised in advance.

This appliance is only intended for household use, unless otherwise expressly indicated.

WARNINGS

- Pay attention, during machine operation, to the presence of heating elements on the heating bar.
- Use embossed bags to store vacuum packed food, the same type and brand as those supplied; operation of the appliance is not guaranteed with other types and brands of bag.
- Do not place the appliance in water and do not use it if the plug or the cable attached to the plug are wet.
- Every type of intervention on the appliance, including the cleaning operations must be carried out with the plug cable disconnected from the power socket.
- Vacuum packing does not replace other preservation procedures, but can be used alongside them.
- Perishable foods however require refrigeration or freezing to avoid deterioration; vacuum packing lengthens their preservation time and maintains their organoleptic qualities intact.
- The pre-packaged products must be in any case consumed with the expiry date indicated on the packaging.
- A higher vacuum level indicates less presence of oxygen, and therefore the possibility of better preservation.
- Liquids must be refrigerated before being packaged in vacuum pack bags to prevent them leaking or suction in the vacuum chamber.
- Powder products and grains must be covered with a napkin before being vacuum packed to avoid them being sucked into the vacuum chamber, which would obstruct the valve or damage the pump.
- Containers not suitable for vacuum packing preservation can implode due to the effect of the air pressure, causing damage and injury; for freezer preservation, only use the specific tempered glass jars for freezers.
- The vacuum pump and the sealing system are equipped with thermal protection; in the event of overheating, the machine automatically stops and can start working again only after a few minutes of cooling.

- The automatic operating settings were created at the time of manufacture to obtain the best performance of the machine, in terms of safety and reliability. In particular cases, different performance is required to those pre-set, you need to proceed in manual mode.
- If you don't wait the minimum time required between the connection to the mains and the start of the work cycle, you need to disconnect and re-insert the plug in the socket and wait the minimum time required (15 seconds).
- When using with containers, you are recommended to pay utmost attention to heating of the sealing bar, to avoid burns.
- It is preferred, on use with containers, to pass to manual mode when the vacuum gauge hand reaches the yellow zone limit.
- If worn, the cable should be replaced by a specialist technician with cable type HAR H05VV-F or however equal to the cable supplied.
- Practice and experience will allow you to obtain the best results from the appliance with every different type of food.
- For its use, pay attention the appliance is on a flat and stable surface.
- To work, the appliance must be connected to a power socket that is always easily accessible during use.
- Acoustic level under 60 dBA.
- Minors must not play with the appliance.
- Cleaning and maintenance of the appliance must not be carried out by unsupervised minors.

INFORMATION ON VACUUM PACK PRESERVATION

VACUUM PACKING: It means removing the air from a container or bag, to preserve the content from harmful effects caused by oxygen, such as oxidation or development of mould and bacteria. All the objects, in contact with the air, are subject to alterations; these alterations are particularly obvious in food. The air and humidity in foodstuffs cause mould and micro-organisms to develop, a loss of flavour and smell and colour alterations. Preservations systems, such as refrigeration, freezing and drying, have the purpose of reducing and preventing such alterations; vacuum packing, thanks to air extraction, considerably lengthens the preservation period of the foodstuff whether fresh or preserved. To make the vacuum time efficient and lasting, the container and the bag must be correctly sealed.

VACUUM PACKING PRESEVATION Preservation, especially of foodstuffs, takes place using particular humidity and temperature conditions (for example in the press, refrigerator or freezer); vacuum packing, in addition to the normal preservation methods, considerably lengthens the time these products can be preserved. Vacuum packing preservation also enables flavour, smell, colour and nutritional quality of the food to be unchanged.

WHY PRESERVE WITH VACUUM PACKING?

BECAUSE IT SAVES YOU MONEY: You can purchase larger quantities of products and in the periods most indicated, keeping them fresh and intact thanks to vacuum packing!

BECAUSE YOU AVOID WASTE: The portions of excess food will not go to waste, but can be kept and used later!

BECAUSE IT SAVES YOU TIME: You can conveniently cook your meals, preserve them in vacuum packs and use them as you wish, simply by reheating them!

BECAUSE IT'S MORE HYGIENIC: Vacuum packaging prevents the development of mould, bacteria, micro-organisms and allows you to use the refrigerator and the freezer, avoiding the risk of contamination among foodstuffs and the dispersion of odours!

BECAUSE IT IS SIMPLE: With RGV appliances, everyone can obtain professional quality vacuum packing at home, using the most suitable appliance for your needs, and a complete series of accessories for any type of preservation. Double layer vacuum packing bags, containers in polycarbonate also for oven, microwave and freezer use, and dishwasher safe, universal round and rectangular lids for use with containers, bowls, jars and saucepans for normal household use, small, re-usable lids for glass jars!

WARNINGS

The preservation time of the food greatly depends on the initial conditions of the food.

Vacuum packing does not replace other preservation systems.

Food that requires appropriate temperature conditions must be kept in the fridge or freezer even if vacuum packed.

All pre-packaged products must however be consumed before the expiry date indicated on the packaging.

Some types of fruit and vegetables must be peeled or blanched and frozen before vacuum packing.

Food preservation times (in days)	in normal vacuum	conditions
At room temperature (+20° / + 25° C)		
Bread	2	8
Dry biscuits	120	360
Dry pasta/rice	180	360
Dry fruit	120	360
Flour /Tea/Coffee	120	360
Refrigerated at +3° / +5° C		
Raw meat	2 - 3	6 - 9
Fresh fish	1 - 3	4 - 6
Cold cuts	4 - 6	20 - 25
Soft cheese	5 - 7	14 - 20
Hard and mature cheese	15 - 20	30 - 60
Parmesan/Grana Padano	20	60
Raw vegetables	1 - 5	7 - 20
Raw fruit	5 - 10	14 - 20
Vegetable purée /Minestrone	2 - 3	8 - 15
Pasta/Risotto /Lasagne	2 - 3	6 - 10
Cooked meat	3 - 5	10 - 15
Desserts filled with cream or fruit	2 - 3	6 - 10
Other desserts	5	20
Frozen at -18° / -20° C		
Meat	120	480
Fish	90	360
Fruit and vegetables	300	720
ATTENTION		
The preservation times are approximate and depend on the initial conditions of the products and the preparation times.		



INSTALLATION

Install the product on a flat surface that takes into consideration the dimensions of the appliance, levelled, smooth, dry, robust, with the height off the ground of approximately 80 cm and with the useful space necessary around it for use and maintenance.

Environmental conditions:

Minimum temperature +10° - Maximum temperature + 30°

Minimum humidity 30% - Maximum humidity 80%

GENERAL USE MANUAL

Having inserted the power supply plug in an adequate socket, wait 15 seconds before starting operations.

The appliance is set and guaranteed for use with RGV branded embossed bags, the functionalities of the appliance are not guaranteed in the event of use with different bag types or brands.

The vacuum packers with external suction are not suitable for use with products with a high rate of humidity. Any suction of liquids can damage the appliance (pump, electronic data sheet and gaskets of the vacuum chamber); such damage is considered improper use of the machine and is not covered by warranty.

The appliance must be kept in a dry place at a temperature of between +10° and + 30°.

The bags, especially if the packaging is open, must be kept in a dry place at a temperature of between +10° and + 30°.

GENERAL SETTINGS:

The factory settings include

10- Electronically set sealing power of 5 time/power units, suitable for the bags supplied, with a thickness of 95/105 micron.

11- The sealing power set can be modified using electronic programming using the appliance buttons.

12- The appliance is prepared for automatic use of the vacuum/sealing cycle, simply by pressing the start button, without any other use of the buttons.

13- Pressing the start button during functioning of the appliance terminates all other operations, stopping both the pump and the sealing bar.

14- Electronic programming enables manual functioning passage.

15- In manual operating mode, you need to press and release the start button to start the air suction operation and press and release the sealing button to start the sealing operation.

16- ATTENTION: if the sealing button is pressed during the sealing operation, the sealing operation is interrupted.

17- The appliance is prepared for a standby time of 3 seconds between reaching the vacuum level set and the start of the sealing process (super vacuum function).

18- The appliance is prepared for a standby time of 7 seconds at the end of the sealing operation to obtain better sealing quality.

NOTE:

The optimal sealing time can vary based on the type of bag used and the temperature and humidity conditions; you are advised to carry out any tests checking the result.

Reduced sealing power will speed up the duration of the cycle and will enable longer working without the thermal protection activating.

IMPORTANT

In the event of long periods of non-use and/or low temperatures in the work or storage environment of the appliance and the bags, before carrying out the packing procedure, you are advised to keep the pump on for at least a minute and to carry out a vacuum/sealing cycle with a bag, with the cover closed. This operation allows removal of any residual humidity in the sealing zone and establishes the temperature of pump operation.

VACUUM PACKING IN BAG

- Prepare the product by eliminating any roughness that could perforate the bag.
- Insert the product to preserve in a bag suitable for preservation of vacuum packed food, leaving at least 5 cm of free space from the bag opening;
- Lift the cover of the machine and rest the well-laid bag on the sealing bar, taking care to insert the open side of the bag in the vacuum chamber.
- Insert the cable plug in an electricity socket, start the vacuum pump by pressing the switch (1) and exerting light pressure with your hands on the cover to create a first negative pressure in the vacuum chamber; you don't need to press until the end of the operation, but only until the bag starts to stick to the product.
- At the end of the sealing operation, the machine stops. The cover will automatically open.
- Before placing the bag back for preservation, you should check the good quality of the sealing, i.e. the absence of folds or impurities that could enable air passage.

**VACUUM PACKING IN ROLL
SEALING OPERATION WITHOUT VACUUM**

- Lift the cover of the machine and rest the well-laid bag or portion of roll on the sealing bar, taking care **NOT** to insert the open side of the bag in the vacuum chamber.
- Start the vacuum pump pressing the switch (1.) and exert light pressure with your hands on the cover to create a first negative pressure in the vacuum chamber.
- At the end of the sealing operation, the machine stops. Open the cover.
- Cut the sealed roll to the desired length and proceed to vacuum pack as described in the previous chapter

THE VACUUM LEVEL

RGV vacuum packers come with a vacuum sensor installed on the electronic board that detects reaching the vacuum level obtained on the bag or container, controlling the start of the sealing function (automatic operation). Certain models are also equipped with a device that enables the user to check the vacuum level created: the red zone of the vacuum gauge indicates the optimal vacuum level has been reached. It is however possible to delay the start of the sealing operation to obtain a greater vacuum level, i.e. not damage the machine in any way.

The vacuum level reachable by the machine is conditioned by the equality and shape of the food (or objects) in the bag. Some food (fish, tomatoes, etc.) contain liquids that when compressed leak and can be sucked in causing damage to the machine, and foodstuffs that due to their poor consistency can become crushed or damaged by an excessive vacuum level; for this food, you are advised to check the level of adherence of the bag and proceed to welding before any crushing.

Professional vacuum gauge.

Sealing bar 32 cm (for 30 cm bags).

Continuous functioning.

Cover opening solenoid valve;

Air intake for container attachment.

Absorbed maximum power: 190W

Vacuum maximum level: -850 mbar

Suction capacity: 18 l/min

Included in the packaging, unless otherwise specified on the packaging:

Attachment for containers, 20 bags 20x30 cm

Models: SBS 30 – SBSG 30

Legend

- | | |
|-----------------------------|-------------------------------|
| 1. Vacuum pump start switch | 8. Air suction socket |
| 2. Sealing switch | 9. Guide |
| 3. Vuotometro | 10. Attachment for containers |
| 4. Cover | 11. Tube |
| 6. Vacuum chamber | 12. Bar press |
| 7. Sealing bar | |

USE MANUAL

- Insert the power cable plug in an electricity socket corresponding to the voltage planned and wait 15 seconds, the appliance is powered and ready to work.
- Pressing the switch (1.) the vacuum pump starts air suction: pressing the switch again, the machine stops working.
- The appliance will automatically start the sealing cycle once the preset vacuum level has been reached; the machine will automatically stop working after an interval of programmed time, or when the start switch is pressed.

- ATTENTION: if the appliance has already begun automatic sealing, pressing the switch (2.) the sealing function is interrupted and the machine stops after the cooling time set.

CHANGING SETTINGS

The settings programmed will stay in the memory even after the machine is switched off

SEALING TIME

To change the sealing power set, proceed as follows:

- Connect the appliance to the electrical mains
- Press and release the sealing button (2) 10 times within 10 seconds;
- Press and release the running button (1) as many times as the desired time/power.
- If the running switch is pressed for the first time (1) and the appliance starts the suction function, switch off the machine and repeat the programming procedure.
- Wait 10 seconds without pressing the buttons or disconnect the appliance from the electrical mains, (by doing so, the settings are saved)

ATTENTION!! Do not set more than 9 power units, the Teflon belt on the sealing bar could get damaged beyond that threshold.

TO RESET THE INITIAL FACTORY VALUES:

- Disconnect the machine from the electrical mains.
- Press the buttons and keep them pressed.
- Insert the plug in the electricity socket.
- Wait 5 seconds before releasing the buttons.

PASS FROM AUTOMATIC TO MANUAL FUNCTIONING:

- Disconnect the machine from the electrical mains.
- Press the start button and keep it pressed.
- Insert the plug in the electricity socket.
- Wait 5 seconds before releasing the button.

PASS FROM MANUAL TO AUTOMATIC FUNCTIONING:

- Disconnect the machine from the electrical mains.
- Press the sealing button and keep it pressed.
- Insert the plug in the electricity socket.
- Wait 5 seconds before releasing the button.

VACUUM PACKING IN BAG

- Insert the product to preserve in a bag suitable for preservation of vacuum packed food, leaving at least 5 cm of free space from the bag opening;
- Lift the cover of the machine (4.) and rest the well-laid bag on the sealing bar (7.), on the left of the guide (9.), taking care to insert the open side of the bag in the vacuum chamber (6.).
- Close the cover
- Insert the power cable in the electricity socket which is easily accessible, and wait at least 15 seconds.
- Start the pump by pressing the switch (1) and exerting light pressure with your hands on the cover (4.) to create a first negative pressure in the vacuum chamber; you don't need to press until the end of the operation, but only until the bag starts to stick to the product.
- The vacuum gauge indicates the vacuum level (negative pressure) created by the vacuum pump; this level can be considered a precise measurement at 100% of the vacuum level inside the bag or the container because it is influenced by the dimensions and the shape of the product inserted. During machine operation, the hand will move from the yellow zone (vacuum minimum level) to the red zone (maximum level).
- The vacuum gauge hand has initial strong oscillations, due to air extraction; when the quantity of air in the tubes decrease the hand stabilises.
- The appliance will automatically start the sealing cycle once the preset vacuum level is reached.
- At the end of the sealing operation, the machine automatically stops and you can lift the cover and remove the sealed bag.
- Before placing the bag back for preservation, you should check the good quality of the sealing, i.e. the absence of folds or impurities that could enable air passage.

UNDERSTAND AND RESOLVE DOUBTS ON CORRECT USE OF THE APPLIANCES FOR VACUUM PACKING

The appliance is tested at the time of manufacturing with at least 3 vacuum/sealing cycles. If you are having difficulty during use, doubts or problems, you can proceed with some tests to check the efficiency of the product.

Auto-diagnosis tests

Internal component operation:

- 5- With the cover open, press the start button and close the air press with a finger.
- 6- If the hand on the vacuum gauge reaches red and sealing automatically starts, internal operation is correct.
- 7- If the hand on the vacuum gauge reaches red but sealing does not automatically start, you need to set the machine for automatic operation and try again.
- 8- If the hand on the vacuum gauge does not reach red the vacuum pump is damaged or there is an air leak in the internal tubes circuit - contact a support centre for repair.

Operation of the cover and gaskets on the vacuum chamber:

- 5- Close the cover on the machine (without inserting the bag), press the start button and exert light pressure on the cover to start the automatic cycle.
- 6- If the hand on the vacuum gauge reaches red and sealing automatically starts, machine operation is correct.
- 7- If the hand on the vacuum gauge reaches red but sealing does not automatically start, you need to set the machine for automatic operation and try again.
- 8- If the hand on the vacuum gauge does not reach red you need to check the chamber gaskets of the vacuum (clean the gaskets or replace them) and try again.

Bag insertion test:

- 6- Lift the cover.
- 7- Position the open end of the empty bag in the chamber of the vacuum, between the gaskets in the vacuum chamber. (image 1)
- 8- Lower the cover, press the start button (1.) and exert light pressure on the cover to start the automatic cycle.
- 9- If the hand on the vacuum gauge reaches red and sealing automatically starts, machine operation is correct.
- 10- If the hand on the vacuum gauge reaches red but sealing does not automatically start, you need to set the machine for automatic operation and try again.

Using these tests, you can check machine operation and you get correct insertion of the bag in the vacuum chamber. Correct packaging is only obtained if enough free space is left between the product and the machine (approx. 5 cm. are usually enough) provided the bag can be inserted well laid between the gaskets of the vacuum chamber, without creating folds that could create air leaks, reducing the vacuum level and the quality of sealing.

The machine does not start:

- 2- Check you have correctly inserted the plug in the electricity socket and the press is powered.

The bag is not well sealed/air is entering the bag:

- 11- During the winter period, and in the presence of extreme temperature changes, the sealing bar can fill with humidity. On first start-up of the cold machine you should execute a completed vacuum/sealing cycle with the cover closed (also without a bag) to reset the machine and stabilise the temperature and humidity conditions. To avoid problems also on first use, the appliance **must be kept in a dry place at a temperature of between +10° and + 30°**.
- 12- The bags are composed of an outer layer in nylon to protect against air intake; the nylon tends to absorb humidity especially in the presence of temperature changes; the humidity absorbed prevents correct sealing: to solve the problem, the bags must be kept **in a dry place at at temperature between +10° and + 30°**.
- 13- The humidity absorbed by the outer layer of the bag can be eliminated by sealing the bag twice.
- 14- Check you have left sufficient free space between the product to pack and the opening of the bag; a limited space creates folds and bends to prevent correct sealing and limits the vacuum level reachable.
- 15- Check you have cleaned the opening of the bag near the sealing point; any impurities deriving from passage of the product to package, prevents correct sealing.
- 16- Check you have removed all possible roughness that could perforate the bag; the machines create a high vacuum level with resulting adhesion of the bag to the product, any point or roughness can create micro-pores in the bag to let air in.
- 17- Humid products can cause liquid to rise towards the opening of the bag, damaging sealing; check you have dried the products to package or use a double bag; insert the product in a first bag, fold the mould of the bag a few times and place it in a second bag with the opening folded of the first turned towards the bottom of the second . You can execute the vacuum function and any residual liquids will stay in the first bag without passing into the second, as such obtaining efficient sealing.
- 18- When you use rolls, the first sealing must be carried out by positioning the mouth on the roll on the sealing bar and not in the vacuum chamber; the machine seals correctly only if the cover exerts correct pressure on the sealing bar. Anticipating sealing before having a sufficient vacuum level can create channels with air passage and make sealing inefficient. You are advised to carry out a complete automatic vacuum/sealing cycle.
- 19- Sealing only function: position the opening of the bag on the sealing bar and not in the vacuum chamber; the machine seals correctly only if the cover exerts correct pressure on the sealing bar. Anticipating sealing before having a sufficient vacuum level can create channels with air passage and make sealing inefficient. You are advised to carry out a complete automatic vacuum/sealing cycle.
- 20- If air enters the bag during the sealing phase and after a correct vacuum/sealing cycle, you need to replace the bag which is probably damaged.

The machine does not create a vacuum in the bag:

- 6- Check you have correctly positioned the opening of the bag between the seals of the vacuum chamber.
- 7- Proceed with auto-diagnosis tests to ensure the machine is working correctly.
- 8- The machine works correctly with RGV branded, embossed type bags. Different bags may not work adequately; check you have used the correct bags.
- 9- During the summer period (when temperatures are higher) or in the event of prolonged use, the residual heat on the sealing bar can create pre-sealing of the bag to prevent the machine from correctly sucking: decrease the sealing power using the electronic programming to decrease the sealing time, wait a few minutes for the sealing bar to cool and continue to work with a lower sealing power.
- 10- Check the seals on the vacuum chamber; in the event of slight liquid suction the seals can harden and get damaged; in this case you need to change the seals.

The machine does not automatically seal:

- 5- Proceed with auto-diagnosis tests to ensure the machine is working correctly.
- 6- Start a vacuum cycle and manually seal to check the sealing bar is working properly.
- 7- Check the electronic settings as described in the paragraph "Reset the factory parameters" or adjust the setting on automatic operation as described in the paragraph "Pass from manual to automatic operation".
- 8- Check you have left sufficient free space between the product to pack and the opening of the bag; a limited space creates folds and bends on the opening of the bag that limits the vacuum level reachable and prevent the vacuum sensor from starting automatic sealing.

The machine does not reach a convenient vacuum level:

- 7- Check you have correctly positioned the opening of the bag between the seals of the vacuum chamber. (image 1)
- 8- Proceed with auto-diagnosis tests to ensure the machine is working correctly.
- 9- The machine works correctly with RGV branded, embossed type bags. Different bags may not work adequately; check you have used the correct bags.
- 10- Check you have removed all possible roughness that could perforate the bag; the machines create a high vacuum level with resulting adhesion of the bag to the product, any point or roughness can create micro-pores in the bag to let air in.
- 11- Check you have left sufficient free space between the product to pack and the opening of the bag; a limited space creates folds and bends on the opening of the bag that limits the vacuum level reachable.
- 12- Check the seals on the vacuum chamber; in the event of slight liquid suction the seals can harden and get damaged; in this case you need to change the seals.

F

Félicitations pour avoir choisi un appareil pour conditionnement sous vide RGV.

Les machines pour sous vide RGV utilisent une nouvelle technologie qui associe les prestations d'une machine professionnelle (niveau du vide jusqu'à -850 mbar, fonctionnement en continu sans interruptions pour le refroidissement, contrôle électronique de la puissance distribuée à la barre de scellement) à consommations électriques réduites, conformément aux dernières demandes réglementaires pour les prestations des appareils électroménagers.

La technologie à économie d'énergie de RGV permet au moteur de distribuer plus de puissance pour des consommations électriques réduites de 50% par rapport à un appareil normal pour sous vide, et de contrôler la quantité de chaleur distribuée par la barre de scellement indépendamment de la tension de réseau pour avoir des scellements toujours parfaits.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8ans et plus ,des personnes avec des capacités physiques ou mentales réduites sans expérience et sans connaissance si elles sont supervisées ou si des instructions leurs ont été données concernant l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre en comprenant les dangers impliqués

RGV suit une politique de recherche constante, évolution et modification de ses produits dans le domaine réglementaire, technique, écologique et commercial, d'éventuelles non-conformités du produit par rapport à ce mode d'emploi sont la conséquence de ce processus.

RESPONSABILITÉS DU FABRICANT

Le fabricant ne se considère pas responsable pour des inconvénients, ruptures, accidents, etc. dus à la non-connaissance (ou quoi qu'il en soit à la non-application) des prescriptions contenues dans ce manuel.

La même chose vaut pour l'exécution de modifications, variantes et/ou l'installation d'accessoires non autorisés au préalable.

Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique, sauf où expressément indiqué.

MISES EN GARDE

- Prêter attention, durant le fonctionnement de la machine, pour la présence d'éléments chauffés sur la barre de scellement.
- Utiliser des sachets pour conservation d'aliments sous-vide gaufrés, du même type et marque que ceux fournis ; le fonctionnement de l'appareil n'est pas garanti avec des sachets de type et marque différents.
- Ne pas plonger l'appareil dans l'eau et ne pas l'utiliser si la fiche où le câble fiche sont mouillés.
- Tout type d'intervention sur l'appareil, y compris les opérations de nettoyage, doit être effectué avec le câble fiche désengagé de la prise de courant.
- Le conditionnement sous vide ne remplace pas les autres procédures de conservation, mais il peut être utilisé en association avec ceux-ci.
- Les aliments périssables ont quoi qu'il en soit besoin de réfrigération ou congélation pour éviter leur détérioration ; le conditionnement sous vide allonge leur temps de conservation et favorise le maintien intact de leurs qualités organoleptiques.
- Les produits pré-conditionnés doivent tous les cas être consommés d'ici la date de péremption indiquée sur l'emballage.
- Un niveau plus élevé de vide indique une plus petite présence d'oxygène, et donc la possibilité d'une meilleure conservation.
- Les liquides doivent être réfrigérés avant de pouvoir être conditionnés dans des sachets sous vide, pour empêcher leur sortie ou l'aspiration dans la chambre du vide.
- Les produits en poudre ou en grains doivent être recouverts avec une serviette avant d'être conditionnés sous vide, pour éviter qu'ils ne soient aspirés dans la chambre du vide, qu'ils ne bouchent la soupape ou n'endommagent la pompe.
- Des récipients non adaptés pour la conservation sous vide peuvent imploser par l'effet de la pression de l'air, et causer des dommages et blessures ; pour la conservation en congélateur, utiliser uniquement les pots en verre trempé spéciaux pour le congélateur.
- La pompe du vide et le système de scellement sont dotés d'une protection thermique ; en cas de surchauffe, la machine s'arrête automatiquement et elle pourra reprendre le travail après quelques minutes de refroidissement.

- Les programmations pour le fonctionnement en automatique ont été réalisées au moment de la fabrication pour obtenir les meilleures prestations de la machine, en termes de sécurité et de fiabilité. Si, dans des cas particuliers, des prestations autres que celles pré-programmées sont nécessaires, il faut procéder en mode manuel.
- Si on n'attend pas le temps minimum demandé entre le branchement au réseau et le début du cycle de travail, il faut désengager et réintroduire la fiche dans la prise et attendre le temps minimum demandé (15 secondes).
- Dans l'utilisation avec les récipients, on conseille de prêter la plus grande attention au réchauffement de la barre de scellement, pour éviter des brûlures.
- Il est préférable, dans l'utilisation avec les récipients, de passer au mode manuel quand l'aiguille du vacuomètre atteint la limite de la zone jaune.
- En cas de détérioration, le câble fiche doit être remplacé par un technicien spécialisé avec un câble de type HAR H05VV-F et quoi qu'il en soit identique à celui fourni.
- La pratique et l'expérience vous permettront d'obtenir de l'appareil les meilleurs résultats avec toutes les différentes typologies d'aliment.
- Pour son utilisation, ayez soin de positionner l'appareil sur une surface plate et stable.
- Pour son fonctionnement, l'appareil doit être branché à une prise de courant qui reste en permanence facilement accessible durant l'usage.
- Niveau acoustique inférieur à 60 dBA.
- Les mineurs ne doivent pas pouvoir jouer avec l'appareil.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien de l'appareil ne doit pas être effectuées par des mineurs non surveillés.

INFORMATIONS SUR LA CONSERVATION SOUS VIDE

CONDITIONNER SOUS VIDE : Cela signifie extraire l'air d'un récipient ou d'un sachet, pour préserver le contenu contre les effets nuisibles causés par l'oxygène comme l'oxydation ou le développement de moisissures et bactéries. Tous les objets, en contact avec l'air, subissent des altérations ; ces altérations sont particulièrement évidentes dans les aliments. L'air et l'humidité provoquent dans les genres alimentaires le développement de moisissures et microorganismes, la perte de goût et parfum, des altérations dans la couleur. Les systèmes de conservation, comme réfrigération, surgélation, déshydratation, visent à atténuer et à empêcher ces altérations ; le conditionnement sous vide, grâce à l'extraction de l'air, allonge considérablement la période de conservation des aliments aussi bien frais que conservés. Pour rendre efficace et maintenir le sous vide dans le temps, le récipient et le sachet doivent être scellés correctement.

CONSERVER SOUS VIDE : La conservation, surtout des aliments, se fait en utilisant des conditions particulières d'humidité et de température (par exemple dans garde-manger, réfrigérateur ou congélateur) ; le sous vide, associé aux méthodes normales de conservation, allonge considérablement le temps pour lequel ces produits peuvent être conservés. La conservation sous vide permet par ailleurs de maintenir inchangés le goût, le parfum, la couleur, les qualités nutritionnelles des aliments.

POURQUOI CONSERVER SOUS VIDE ?

PARCE QU'ON ÉCONOMISE DE L'ARGENT : Vous pourrez acheter des produits en plus grande quantité et durant les périodes les plus indiquées, en les conservant frais et intacts grâce au sous vide !

PARCE QU'ON ÉVITE LES GASPILLAGES Les portions de nourriture en excès ne seront plus gaspillées, mais elles pourront être conservées et utilisées par la suite !

PARCE QU'ON ÉCONOMISE DU TEMPS : Vous pourrez cuisiner vos plats quand vous voulez, les conserver sous vide, et les utiliser au moment le plus opportun simplement en les réchauffant !

PARCE QUE C'EST PLUS HYGIÉNIQUE : La conservation sous vide empêche le développement de moisissures, bactéries, microorganismes, et elle vous permet d'utiliser le réfrigérateur et le congélateur en évitant les risques de contamination entre les aliments et la dispersion d'odeurs !

PARCE QUE C'EST SIMPLE ; Avec les appareils RGV, tout le monde peut obtenir chez soi un sous vide de qualité professionnelle, avec l'appareil le plus adapté à ses exigences propres, et une série complète d'accessoires pour tout type de conservation. Des sachets pour sous vide à double couche, des récipients en polycarbonate utilisables également en four micro-ondes et congélateur, et lavables dans le lave-vaisselle, des couvercles universels et rectangulaires utilisables avec des récipients, saladiers, pots et casseroles d'utilisation normale à la maison, des petits couvercles pour pots en verre réutilisables !

MISES EN GARDE

Le temps de conservation des aliments dépend en grande mesure des conditions initiales de l'aliment lui-même.

Le conditionnement sous vide ne remplace pas les autres systèmes de conservation.

Des aliments qui demandent des conditions de température adaptées doivent être conservés au réfrigérateur ou au congélateur même si conditionnés sous vide.

Tous les produits pré-conditionnés doivent quoi qu'il en soit être consommés avant la date de péremption indiquée sur l'emballage.

Certains types de fruits et légumes doivent être épluchés ou bien blanchis et surgelés avant le conditionnement sous vide.

Temps de conservation des aliments (En jours)	en conditions normales	sous vide
A température ambiante (+20° / + 25° C)		
Pain	2	8
Biscuits secs	120	360
Pâte sèche / Riz	180	360
Fruits secs	120	360
Farine / Thé / Café	120	360
Réfrigérés à +3° / +5° C		
Viande crue	2 - 3	6 - 9
Poisson frais	1 - 3	4 - 6
Charcuteries	4 - 6	20 - 25
Fromages Moelleux	5 - 7	14 - 20
Fromages durs et affinés	15 - 20	30 - 60
Parmesan / Grana Padano	20	60
Légumes crus	1 - 5	7 - 20
Fruits frais	5 - 10	14 - 20
Purées de légumes / Soupes	2 - 3	8 - 15
Pâtes / Risotto / Lasagnes	2 - 3	6 - 10
Viande cuite	3 - 5	10 - 15
Desserts farcis avec crèmes ou fruits	2 - 3	6 - 10
Autres desserts	5	20
Congelés à -18° / -20° C		
Viandes	120	480
Poissons	90	360
Fruits et légumes	300	720
ATTENTION Les temps de conservation sont indicatifs et dépendent des conditions initiales des produits et des modalités de préparation		



INSTALLATION

Installer le produit sur une surface plate qui tienne compte des dimensions de l'appareil, nivelée, lisse, sèche, solide, avec hauteur du sol de 80 cm environ, et avec autour l'espace utile nécessaire pour l'utilisation et l'entretien.

Conditions d'ambiance :

Température minimum +10° - Température maximum + 30°

Humidité minimum 30% - Humidité maximum 80%

NOTICE D'UTILISATION GÉNÉRALE

Après avoir introduit la fiche d'alimentation dans une prise de courant adaptée, attendre 15 secondes avant de commencer les opérations.

L'appareil est réglé et garanti pour l'usage avec sachets de type gaufré marque RGV, les fonctionnalités de l'appareil ne sont pas garanties en cas d'utilisation avec des sachets de type ou marque différents.

Les appareils pour sous vide à aspiration externe ne sont pas adaptés pour être utilisés avec des produits à haute teneur d'humidité, l'éventuelle aspiration de liquides peut endommager l'appareil (pompe, fiche électronique et joints de la chambre du vide) ; ces endommagements rentrent dans l'usage impropre de la machine et ne sont pas couverts par la garantie.

L'appareil doit être conservé dans un lieu sec à des températures comprises entre +10° et + 30°.

Les sachets, surtout si l'emballage est ouvert, doivent être conservés dans un lieu sec à des températures comprises entre +10° et + 30°.

PROGRAMMATIONS GÉNÉRALES :

Les programmations d'usine prévoient

19- Une puissance de scellement programmée électroniquement de 5 unités temps/puissance, adaptée pour les sachets fournis, avec épaisseur de 95/105 microns.

20- La puissance de scellement programmée est modifiable avec programmation électronique en utilisant les boutons de l'appareil.

21- L'appareil est prévu pour l'exécution automatique du cycle/scellement, simplement en pressant le bouton de démarrage, sans besoin d'autres interventions sur les boutons.

22- En pressant le bouton de démarrage durant le fonctionnement de l'appareil, toutes les opérations sont terminées en arrêtant le fonctionnement aussi bien de la pompe que de la barre de scellement.

23- La programmation électronique permet le passage au fonctionnement manuel.

24- Dans le mode de fonctionnement manuel, il faut presser et libérer le bouton de démarrage pour commencer l'opération d'aspiration de l'air, et presser et libérer le bouton de scellement pour commencer l'opération de scellement.

25- ATTENTION : si, durant l'opération de scellement, on presse le bouton de scellement, l'opération de scellement est interrompue.

26- L'appareil est prévu pour un temps d'attente de 3 secondes entre la réalisation du niveau de vide programmé et le début du processus de scellement (Fonction Supervide).

27- L'appareil est prévu pour un temps d'attente de 7 secondes à la fin de l'opération de scellement pour obtenir un scellement de meilleure qualité.

NOTA BENE :

Les temps de scellement optimaux peuvent varier en fonction du type de sachet utilisé et des conditions de température et humidité ; on conseille d'effectuer des essais en vérifiant leur résultat.

La réduction de la puissance de scellement accélérera la durée du cycle et permettra de travailler plus longtemps sans que les protecteurs thermiques n'entrent en fonctionnement.

IMPORTANT

Dans le cas d'une longue période de non-utilisation et/ou températures basses dans le milieu de travail ou de stockage de l'appareil et des sachets, avant d'effectuer la procédure de conditionnement, on conseille de maintenir la pompe en fonctionnement pendant au moins une minute, et d'effectuer un cycle de vide/scellage sans sachet, avec couvercle fermé. Cette opération permet d'éliminer une éventuelle humidité résiduelle dans la zone de scellement et de stabiliser la température de fonctionnement de la pompe.

CONDITIONNEMENT SOUS VIDE EN SACHET

- Préparer le produit en éliminant toutes les aspérités qui peuvent percer le sachet.
- Introduire le produit à conserver dans un sachet adapté pour la conservation d'aliments sous vide, en laissant au moins 5 cm d'espace libre à partir de l'ouverture du sachet ;
- Soulever le couvercle de la machine et poser le sachet bien étendu sur la barre de scellement, en ayant soin d'introduire le côté ouvert du sachet dans la chambre du vide.
- Introduire le câble fiche dans une prise de courant, démarrer la pompe du vide en pressant l'interrupteur (1) et exercer une légère pression avec les mains sur le couvercle pour créer une première dépression dans la chambre du vide ; il n'est pas nécessaire de presser jusqu'à la fin de l'opération, mais jusqu'à ce que le sachet commence à adhérer au produit.
- A la fin de l'opération de scellement, la machine s'arrête, le couvercle s'ouvre automatiquement.
- Avant de disposer le sachet pour la conservation, il convient de vérifier la bonne qualité du scellement, c'est-à-dire l'absence de plis ou impuretés qui peuvent permettre le passage de l'air.

CONDITIONNEMENT SOUS VIDE EN ROULEAU **OPÉRATION DE SCHELLEMENT SANS VIDE**

- Soulever le couvercle de la machine et poser le sachet ou la portion de rouleau bien étendu sur la barre de scellement, en ayant soin de **NE PAS** introduire le côté ouvert du sachet dans la chambre du vide.
- Démarrer la pompe du vide en pressant l'interrupteur (1) et exercer une légère pression avec les mains sur le couvercle pour créer une première dépression dans la chambre du vide.
- A la fin de l'opération de scellement, la machine s'arrête ; ouvrir le couvercle.
- Découper le rouleau scellé à la longueur désirée et procéder avec le conditionnement sous vide comme décrit au chapitre précédent.

LE NIVEAU DU VIDE

Les appareils pour sous vide RGV sont dotés d'un capteur de vide installé sur la fiche électronique qui relève la réalisation du niveau de vide obtenu dans le sachet ou dans le récipient, en commandant le début de la fonction de scellement (fonctionnement automatique). Certains modèles sont par ailleurs dotés d'un dispositif qui permet à l'utilisateur de vérifier le niveau de vide réalisé : l'aiguille dans la zone rouge du vacuomètre indiquent la réalisation du niveau optimal du vide. Il est quoi qu'il en soit possible de retarder le début de l'opération de scellement pour obtenir un niveau de vide supérieur, cela n'endommagera en aucun cas la machine.

Le niveau de vide réalisable par la machine est conditionné par la qualité et par la forme des aliments (ou des objets) introduits dans le sachet. Certains aliments (poisson, tomates, etc.) contiennent des liquides qui, en cas de compression, sortent et peuvent être aspirés en causant des dommages sur la machine, et des aliments qui, pour leur faible consistance, peuvent être écrasés ou endommagés par un niveau de vide excessif ; pour ces aliments, on conseille de vérifier le niveau d'adhérence du sachet et de procéder au scellement avant l'éventuel écrasement.

Ligne:

Vacuomètre professionnel

Barre scellement cm 32 (pour sachets cm 30).

Fonctionnement continu.

Electrovanne ouverture couvercle.

Prise d'air pour raccord récipients.

Puissance maximum absorbée : 190W

Niveau maximum de vide : -850 mbar

Capacité d'aspiration : 18 l/mn

Compris dans l'emballage, si non spécifié autrement sur l'emballage :

Raccord pour récipients, 20 sachets cm 20x30

Modèles : SBS 30 – SBSG 30

1. Interrupteur de démarrage pompe du vide ;
2. Interrupteur de scellement ;
3. Vacuomètre ;
4. Couvercle ;
6. Chambre du vide ;
7. Barre de scellement ;
8. Prise d'aspiration de l'air ;
9. Guide ;

- 10. Raccord pour Récipients ;
- 11. Tube ;
- 12. Presse-barre.

NOTICE D'UTILISATION

- Introduire le câble fiche d'alimentation dans une prise de courant correspondant au voltage prévu et attendre 15 secondes, l'appareil est sous tension et prêt pour le fonctionnement.
- Si on presse l'interrupteur (1), on démarre la pompe du vide en commençant l'aspiration de l'air ; si on presse à nouveau l'interrupteur, la machine interrompt son fonctionnement.
- L'appareil commencera automatiquement le cycle de scellement une fois le niveau de vide pré-programmé atteint ; la machine interrompra automatiquement son fonctionnement après un intervalle de temps programmé, ou bien quand on presse l'interrupteur de démarrage.
- ATTENTION : si l'appareil a déjà commencé la fonction de scellement automatique, si on presse l'interrupteur (2), la fonction de scellement est interrompue et la machine s'arrête après le temps de refroidissement programmé.

MODIFICATION DES PROGRAMMATIONS

Les programmations programmées resteront en mémoire même après l'arrêt de la machine.

TEMPS DE SCHELLEMENT

Pour changer la puissance de scellement programmée, procéder de la façon suivante :

- Connecter l'appareil au réseau électrique.
- Presser et libérer le bouton de scellement (2) 10 fois d'ici 10 secondes.
- Presser et libérer le bouton de marche (1) autant de fois que le nombre des unités de temps/puissance désirées.
- Si, quand on presse la première fois l'interrupteur de marche (1), l'appareil commence la fonction d'aspiration, éteindre la machine et répéter la procédure de programmation.
- Attendre 10 secondes sans presser les boutons ou déconnecter l'appareil du réseau électrique (de cette façon on mémorise les programmations).

ATTENTION !! Ne pas programmer plus de 9 unités de puissance, le ruban en téflon sur la barre de scellement pourrait s'endommager au-delà de ce seuil.

POUR REPROGRAMMER LES VALEURS INITIALES DE FABRICATION :

- Déconnecter la machine du réseau électrique.
- Presser et garder les deux boutons pressés.
- Introduire la fiche dans la prise de courant.
- Attendre 5 secondes avant de libérer les boutons.

POUR PASSER DE FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE À MANUEL :

- Déconnecter la machine du réseau électrique.
- Presser et tenir enfoncé le bouton de démarrage.
- Introduire la fiche dans la prise de courant.
- Attendre 5 secondes avant de libérer le bouton.

POUR PASSER DE FONCTIONNEMENT MANUEL À AUTOMATIQUE :

- Déconnecter la machine du réseau électrique.
- Presser et tenir enfoncé le bouton de scellement.
- Introduire la fiche dans la prise de courant.
- Attendre 5 secondes avant de libérer le bouton.

CONDITIONNEMENT SOUS VIDE EN SACHET

- Introduire le produit à conserver dans un sachet adapté pour la conservation d'aliments sous vide, en laissant au moins 5 cm d'espace libre à partir de l'ouverture du sachet ;
- Soulever le couvercle de la machine (4) et poser le sachet bien étendu sur la barre de scellement (7), à gauche du guide (9), en ayant soin d'introduire le côté ouvert du sachet dans la chambre du vide (6).
- Fermer le couvercle.
- Introduire le câble dans une prise de courant facilement accessible, et attendre au moins 15 secondes.
- Démarrer la pompe du vide en pressant l'interrupteur (1) et exercer une légère pression avec les mains sur le couvercle (4) pour créer une première dépression dans la chambre du vide ; il n'est pas nécessaire de presser jusqu'à la fin de l'opération, mais jusqu'à ce que le sachet commence à adhérer au produit.
- Le vacuomètre indique le niveau de vide (dépression) réalisé par la pompe du vide ; ce niveau ne peut pas être considéré comme une mesure précise à 100% du niveau de vide à l'intérieur du sachet ou du récipient parce qu'influencé par les dimensions et par la forme du produit introduit. Durant le fonctionnement de la machine, l'aiguille se déplace de la zone jaune (niveau minimum de vide) vers la zone rouge (niveau maximum).
- L'aiguille du vacuomètre a d'abord de fortes oscillations, dues à l'action d'extraction de l'air ; quand la quantité d'air présente dans les tubes diminue, l'aiguille se stabilise.
- L'appareil commencera automatiquement le cycle de scellement une fois le niveau de vide pré-programmé atteint.
- A la fin de l'opération de scellement, la machine s'arrête automatiquement et il est possible de soulever le couvercle et de retirer le sachet scellé.
- Avant de disposer le sachet pour la conservation, il convient de vérifier la bonne qualité du scellement, c'est-à-dire l'absence de plis ou impuretés qui peuvent permettre le passage de l'air.

COMPRENDRE ET RÉSOUDRE LES DOUTES SUR L'UTILISATION CORRECTE DES APPAREILS POUR SOUS VIDE

L'appareil est testé au moment de la fabrication avec au moins 3 cycles de vide/scellement. Si des difficultés, des doutes ou des problèmes se présentent dans l'utilisation, il est possible de procéder à quelques tests pour vérifier l'efficacité du produit.

Test d'autodiagnostic

Fonctionnement des composants internes :

- 9- Avec le couvercle ouvert, presser le bouton de démarrage et fermer la prise d'air avec un doigt.

- 10- Si l'aiguille du vacuomètre arrive au rouge et que le scellement part automatiquement, le fonctionnement interne est correct.
- 11- Si l'aiguille du vacuomètre arrive au rouge , mais que le scellement ne part pas automatiquement, il faut régler la machine pour le fonctionnement automatique et réessayer.
- 12- Si l'aiguille du vacuomètre n'arrive pas au rouge , la pompe pour le vide est endommagé ou bien il y a une perte d'air dans le circuit tubes interne - s'adresser à un centre d'assistance pour la réparation.

Fonctionnement du couvercle et étanchéité des joints de la chambre du vide :

- 9- Fermer le couvercle de la machine (sans introduire le sachet), presser le bouton de démarrage et exercer une légère pression sur le couvercle pour faire démarrer le cycle automatique.
- 10- Si l'aiguille du vacuomètre arrive au rouge et que le scellement part automatiquement, le fonctionnement de la machine est correct.
- 11- Si l'aiguille du vacuomètre arrive au rouge , mais que le scellement ne part pas automatiquement, il faut régler la machine pour le fonctionnement automatique et réessayer.
- 12- Si l'aiguille du vacuomètre n'arrive pas au route , il faut contrôler les joints de la chambre du vide (nettoyer les joints ou remplacer) et réessayer.

Test introduction du sachet :

- 11- Soulever le couvercle.
- 12- Positionner l'extrémité d'un sachet vide dans la chambre du vide, entre les joints noirs de la chambre du vide.
- 13- Baisser le couvercle, presser le bouton de démarrage (1) et exercer une légère pression sur le couvercle pour démarrer le cycle automatique.
- 14- Si l'aiguille du vacuomètre arrive au rouge et que le scellement part automatiquement, le fonctionnement de la machine est correct.
- 15- Si l'aiguille du vacuomètre arrive au , mais que le scellement ne part pas automatiquement, il faut régler la machine pour le fonctionnement automatique et réessayer.

Avec ces tests, on contrôle le fonctionnement de la machine et on apprend l'introduction correcte du sachet dans la chambre du vide. Un conditionnement correct s'obtient uniquement si on laisse assez d'espace libre entre le produit et la machine (environ 5 cm suffisent en général) afin que le sachet puisse être introduit bien étendu entre les joints de la chambre du vide, sans créer de plis qui pourraient créer des pertes d'air, en réduisant le niveau de vide obtenu et la qualité du scellement.

La Machine ne démarre pas :

- 3- Contrôler d'avoir introduit correctement la fiche dans la prise de courant et que la prise soit alimentée.

Le sachet n'est pas bien scellé / de l'air entre dans le sachet :

- 21- Durant les saisons d'hiver, et en présence de forts écarts thermiques, la barre de scellement peut se charger d'humidité, à la première utilisation de machine froide, il convient d'effectuer un cycle de vide/scellement avec couvercle fermé (également sans sachet) pour réinitialiser la machine et stabiliser ses conditions de température et humidité. Pour éviter des problèmes également à la première utilisation, l'appareil doit **être conservé dans un lieu sec à des températures comprises entre +10° et + 30°**.
- 22- Les sachets sont fabriqués avec une couche externe en Nylon pour la protection contre l'entrée de l'air ; le nylon tend à absorber de l'humidité surtout en présence d'écarts thermiques ; l'humidité absorbée empêche le scellement correct : pour remédier à ce problème, les sachets doivent être conservés **dans un lieu sec à des températures comprises entre +10° et + 30°**.
- 23- L'humidité absorbée par la couche externe du sachet peut être éliminée en scellant 2 fois le sachet.
- 24- Contrôler d'avoir laissé assez d'espace libre entre le produit à conditionner et la bouche du sachet ; un espace limité crée des froissements et des plis qui empêchent un scellement correct et limitent le niveau de vide réalisable.
- 25- Contrôler d'avoir nettoyé la bouche du sachet à proximité du point de scellement ; d'éventuelles impuretés qui découlent du passage du produit à conditionner empêchent un scellement correct.
- 26- Contrôler d'avoir retiré tous les aspérités possibles qui peuvent percer le sachet ; les machines créent un niveau de vide élevé avec adhésion à suivre du sachet au produit, une quelconque pointe ou aspérité peut créer des micro-trous dans le sachet qui feront entrer de l'air.
- 27- Des produits humides peuvent faire remonter des liquides vers la bouche du sachet et endommager le scellement ; contrôler d'avoir séché les produits à conditionner ou utiliser un double sachet ; introduire le produit, plier plusieurs fois la bouche du sachet et l'introduire dans un deuxième sachet avec la bouche pliée du premier tournée vers le fond du deuxième sachet. On parviendra à effectuer la fonction de vide et les éventuels liquides résiduels resteront dans le premier sachet sans passer au deuxième, en obtenant ainsi un scellement efficace.
- 28- Quand on utilise les rouleaux, le premier scellement doit être effectué en positionnant la bouche du rouleau sur la barre de scellement et pas dans la chambre du vide ; la machine scelle correctement uniquement si le couvercle exerce une pression correcte sur la barre de scellement. Anticiper le scellement avant d'avoir un niveau de vide suffisant peut créer des canaux avec passage d'air et rendre le scellement inefficace. On conseille d'effectuer un cycle automatique de vide/scellement complet.
- 29- Fonction uniquement de scellement : positionner la bouche du sachet sur la barre de scellement et pas dans la chambre du vide ; la machine scelle correctement uniquement si le couvercle exerce une pression correcte sur la barre de scellement. Anticiper le scellement avant d'avoir un niveau de vide suffisant peut créer des canaux avec passage d'air et rendre le scellement inefficace. On conseille d'effectuer un cycle automatique de vide/scellement complet.
- 30- Si de l'air entre dans le sachet en phase de scellement et après un cycle de vide/scellement correct, il faut remplacer le sachet qui est probablement endommagé.

La machine ne fait pas le vide dans le sachet :

- 11- Contrôler d'avoir positionné correctement la bouche du sachet entre les joints de la chambre du vide.
- 12- Effectuer les tests d'autodiagnostic pour s'assurer que la machine fonctionne correctement.
- 13- La machine fonctionne correctement avec des sachets de type gaufré à marque RGV, des sachets différents pourraient ne pas fonctionner de façon adaptée ; contrôler d'avoir utilisé les sachets corrects.
- 14- Durant la période d'été (quand les températures sont élevées) ou en cas d'utilisation prolongée, la chaleur résiduelle de la barre de scellement peut créer un pré-scellement du sachet et empêcher à la machine d'aspirer correctement : diminuer la puissance de scellement avec la programmation électronique pour diminuer le temps de scellement, attendre quelques minutes pour faire refroidir la barre de scellement et continuer le travail avec une puissance de scellement plus basse.
- 15- Contrôler les joints de la chambre du vide ; en cas d'aspirations modestes de liquides, les joints peuvent se durcir et s'endommager ; dans ce cas, il faut changer les joints.

La machine ne scelle pas Automatiquement :

- 9- Effectuer les tests d'autodiagnostic pour s'assurer que la machine fonctionne correctement.

- 10- Faire commencer un cycle de vide manuellement pour vérifier que la barre de scellement fonctionne correctement.
- 11- Vérifier les programmations électroniques de réglage comme décrit dans le paragraphe "Reprogrammer aux paramètres d'usine" ou bien régler le réglage sur le fonctionnement automatique comme décrit dans le paragraphe "Pour passer de fonctionnement manuel à automatique".
- 12- Contrôler d'avoir laissé assez d'espace libre entre le produit à conditionner et la bouche du sachet ; un espace limité crée des froissements et des plis sur la bouche du sachet qui limitent le niveau de vide accessible et empêchent au capteur de vide de faire démarrer le scellement automatiquement.

La machine n'atteint pas un niveau de vide intéressant :

- 13- Contrôler d'avoir positionné correctement la bouche du sachet entre les joints de la chambre du vide.
- 14- Effectuer les tests d'autodiagnostic pour s'assurer que la machine fonctionne correctement.
- 15- La machine fonctionne correctement avec des sachets de type gaufré à marque RGV, des sachets différents pourraient ne pas fonctionner de façon adaptée ; contrôler d'avoir utilisé les sachets corrects.
- 16- Contrôler d'avoir retiré tous les aspérités possibles qui peuvent percer le sachet ; les machines créent un niveau de vide élevé avec adhésion à suivre du sachet au produit, une quelconque pointe ou aspérité peut créer des micro-trous dans le sachet qui feront entrer de l'air.
- 17- Contrôler d'avoir laissé assez d'espace libre entre le produit à conditionner et la bouche du sachet ; un espace limité crée des froissements et des plis sur la bouche du sachet qui limitent le niveau de vide réalisable.
- 18- Contrôler les joints de la chambre du vide ; en cas d'aspiration modeste de liquides, les joints peuvent se durcir et s'endommager ; dans ce cas, il faut changer les joints.



GARANZIA

L'apparecchio è settato e garantito per l'uso con sacchetti di tipo goffrato a marchio RGV, le funzionalità dell'apparecchio non sono garantite in caso di utilizzo con sacchetti di tipo o marca differente.

Le macchine per sottovuoto ad aspirazione esterna non sono idonee per essere utilizzate con prodotti ad alto tenore di umidità, l'eventuale aspirazione di liquidi può danneggiare l'apparecchio (pompa, scheda elettronica e guarnizioni della camera del vuoto); tali danneggiamenti rientrano nell'uso improprio della macchina e non sono coperti da garanzia.

Macchine per uso Domestico: la garanzia europea prevede 24 mesi di garanzia dalla data di emissione dello scontrino fiscale.

Macchine per uso professionale: il fornitore è tenuto a riparare o sostituire tutti i componenti con difetti di costruzione che si manifestano nei primi **12 mesi dalla data di messa in funzione** dell'apparecchio e comunque non oltre **18 mesi dalla data di spedizione (data di emissione della fattura)**

Sono esclusi dalla garanzia quei componenti per i quali è previsto un normale consumo quali ad esempio i fusibili, il premi barra, il teflon di protezione della barra saldante, la resistenza della barra saldante e le guarnizioni della camera del vuoto. Il cliente deve segnalare al fornitore, per godere della garanzia, i difetti che si manifestano indicando: il numero di matricola della macchina, il riferimento alla data di acquisto (fattura o scontrino fiscale) e dovrà inviare a proprie spese il pezzo difettoso per la riparazione e la sostituzione. Con la riparazione o la sostituzione del pezzo difettoso, il fornitore adempie pienamente ai propri obblighi di garanzia. Qualora le riparazioni dovessero essere richieste dove la macchina è installata, le spese di mano d'opera, viaggio, soggiorno eventuale dei tecnici, saranno interamente a carico del committente. I danni derivanti da uso improprio, mancata manutenzione, manomissioni, fanno decadere la garanzia.

Le riparazioni in garanzia non comprendono la pulizia della macchina.



CONDITIONS DE GARANTIE

Les produits RGV sont couverts par la garantie européenne pour les défauts de fabrication. Sa validité est de 2 ans dès l'achat pour le particulier (1 an pour les professionnels). La garantie entre en vigueur à partir de la date d'achat. La date d'achat est la date indiquée sur la facture/ticket de caisse délivré lors de l'achat par le revendeur. En cas d'absence de celui-ci, il est possible de voir l'année de construction sur l'étiquette de données techniques placée par RGV sur la base de la machine. Le fabricant s'engage à réparer et à remplacer gratuitement les pièces comportant un défaut de fabrication pendant la période de garantie. Sont à considérer hors garantie tous les composants qui sont susceptibles de normale détérioration pendant l'usage normale de la machine (Joint barre de soudure, téflon de protection de la barre de soudure, résistance de la barre de soudure et joints chambre du vide).

Les défauts qui n'auront pas été clairement attribués aux matériaux ou à la fabrication, seront examinés auprès du SAV autorisé, et facturés en fonction du résultat. La garantie ne s'applique pas en cas de dégâts accidentels dûs au transport, à une négligence ou à un traitement inadapté, en cas d'usage ou d'installation impropre, erroné ou non conforme aux instructions reportées dans la notice et en cas de phénomènes indépendants des modes de fonctionnement et d'utilisation de la machine. La garantie est annulée en cas de réparation ou de manipulation effectuée par des tiers non autorisés. L'intervention sous garantie ne donne pas droit au remplacement de l'appareil ou à la prolongation de la garantie. La garantie ne prévoit pas le nettoyage de la machine ou de ses parties si nécessaire.

L'appareil il est prévu et garanti pour l'utilisation avec des sacs de type gaufré de la marque RGV, l'utilisation avec des sacs d'autre type et/ou marque peut ne pas garantir le même fonctionnement. Les machines sous-vide à aspiration externe (tel que les machines décrites dans ce manuel), ne sont pas adaptées pour emballer des produits à haute teneur en humidité. L'aspiration des liquides peut endommager la pompe, la carte électronique et les joints de la chambre du vide. Ces endommagements ne sont pas couverts par la garantie. Le constructeur n'est pas responsable en cas de défaut ou d'endommagement à la non connaissance ou à la non-application des conseils de cette notice.



WARRANTY

The appliance is prepared for use RGV embossed bags of the same type as furnished with the machine, if used with different or other label bags the machine could not have same performances.

This appliance is not intended for use with high grade humidity food; liquids suction may damage the appliance (Pump, El. Card and vacuum chamber Gasket) and this is considered inappropriate use and out of warranty cover.

Domestic use: European warranty cover the machine for 24 months form the purchasing date.

Professional use: The supplier restricts hisself to repare or replace all components should have constructions faults in the first 12 months from the date of installation and however not later than 18 months from the shipment date.

Components subjected to normal consumption such as *Fuses, Welding bar gasket, Welding bar resistance, Welding bar cover or Vacuum Chamber Gasket* are excluded from warranty. The costumer must indicate to the supplier, in order du benefit from the warranty, the faults pointing out, the serial number of the machine, the purchase date (from invoice), and furthermore he will have to send the faulty part at his charges for reparation or replacement. The supplier fulfils completely his warranty obligations by the reparation or replacement of the faulty piece. If reparation is requested where the machine is installed, all charges regarding, labor, trip and hotel fees of the technicians will be entirely at the purchaser charges.

The damage due to an inappropriate use, missed maintenance, tampering are not included in the warranty.



Questo simbolo che appare sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere smaltito assieme agli altri rifiuti domestici. Gli utenti devono provvedere allo smaltimento delle apparecchiature da rottamare portandole al luogo di raccolta indicato per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. La raccolta e il riciclaggio separati delle apparecchiature da rottamare in fase di smaltimento favoriscono la conservazione delle risorse naturali e garantiscono che tali apparecchiature vengano rottamate nel rispetto dell'ambiente e della tutela della salute. Per ulteriori informazioni sui punti di raccolta delle apparecchiature da rottamare, contattare il proprio comune di residenza, il servizio di smaltimento dei rifiuti locale o il negozio presso il quale è stato acquistato il prodotto.

Evacuation des équipements usagés par les particuliers au sein de l'Union européenne. La présence de ce symbole sur le produit ou sur son emballage indique que vous ne pouvez pas vous débarrasser de ce produit de la même façon que vos déchets courants. Au contraire, vous êtes responsable de l'évacuation de vos équipements usagés et à cet effet, vous êtes tenu de les remettre à un point de collecte agréé pour le recyclage des équipements électriques et électroniques usagés. Le tri, l'évacuation et le recyclage séparés de vos équipements usagés permettent de préserver les ressources naturelles et de s'assurer que ces équipements soient recyclés dans le respect de la santé publique et de l'environnement. Pour plus d'informations sur les lieux de collecte des équipements usagés, veuillez contacter votre mairie, votre service de traitement des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Disposal of Waste Equipment by Users in Private Households in the European Union This symbol on the product or on its packaging indicates that this product must not be disposed of with your other household waste. Instead, it is your responsibility to dispose of your waste equipment by handing it over to a designated collection point for the recycling of waste electrical and electronic equipment. The separate collection and recycling of your waste equipment at the time of disposal will help to conserve natural resources and ensure that it is recycled in a manner that protects human health and the environment. For more information about where you can drop off your waste equipment for recycling, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product. Evacuación de los equipamientos gastados por los usuarios en los hogares privados en la Unión Europea.



22072 CERMENATE - CO - ITALY - VIA GIOVANNI XXIII, 11
TEL. +39 0331 722819 - FAX +39 0331 722825
www.rgv.it - info@rgv.it

