



Atención clientes:
(+34) 902 882 353

multicentro.com

tienda on line
www.inco.nu

hostelería * alimentación * industrias cárnicas



MANUAL USUARIO

ENVASADORA VACIO ASPIRACION EXTERNA NEW MAX 2011



- 1- PANEL DE COMANDO
- 2- TAPA MOVIBLE (PARTE SUPERIOR DE LA CAMARA DE DESCOMPRESION)
- 3- BARRA SELLADORA
- 4- BOTON DE ENCENDIDO Y APAGADO
- 5- BOTON MODE
- 6- BOTON SET
- 7- BOTON SEAL PUMP
- 8- BOTON DE AUMENTO MULTIFUNCION
- 9- BOTON DE DISMINUCION MULTIFUNCION
- 10- DISPLAY
- 11- CONTRASTE DE LA BARRA SELLADORA
- 12- GUARNICION DE GOMA (GUARNICION QUE TIENE LA CAMARA DE DESCOMPRESION)
- 13- EMPALME DE ASPIRACION
- 14- CINTA DE TEFLON SUPERPUESTA A LA BARRA SELLADORA
- 15- CABLE Y ENCHUFE DE ALIMENTACION
- 16- SENSOR DE REGULACION DEL VACIO

CONDICION DE USO

Siendo la presente máquina proyectada específicamente para el confeccionamiento al vacío de género alimentario, se desaconseja el uso de la misma, para usos diversos de su función original.

Se advierte entonces, que cada uso inapropiado, o de cualquier forma distinta, además de perder el derecho de garantía (lees las condiciones de la misma en el certificado incluido en cada máquina) puede producir daños a los componentes, como consecuencia imposibilita el desempeño de la función a que esta es destinada.

ATENCION

- Leer y observar estas instrucciones antes de utilizar la máquina y conservarlas con ella.
- Mantener orden y limpieza en el lugar de trabajo.
- Tener alejado los niños de la zona de trabajo de la máquina.
- Utilizar la envasadora solo para el fin por el cual fue proyectada. Diversas utilizaciones diferentes a la realización de vacío, aparte de perder el derecho de garantía (leer las condiciones indicadas en el certificado de garantía incluido en cada máquina) pueden determinar la sublevación de condiciones no seguras.
- No sobrecargar la máquina y tener el máximo cuidado.
- Apoyar el aparato sobre una superficie estable y segura. Una caída puede provocar grandes daños.



Atención clientes:
(+34) 902 882 353

multicentro.com

tienda on line
www.inco.nu



hostelería * alimentación * industrias cárnicas

- No introducir sustancias líquidas al interior de las bolsas. El no cumplimiento de esta indicación provoca la sublevación de condiciones no seguras y daños irreparables al aparato.
- Para confeccionar alimentos ricos de sustancias líquidas, puede ser suficiente eliminar el líquido en exceso, tapar con cuidado con un paño o con papel alimentario ante de hacer el vacío. Como alternativa puede utilizarse un recipiente especial disponible como opción.
- Controlar bien, primero de iniciar cada elaboración, que no halla cuerpos extraños (cuchillos, hojas, utensilios, etc.) cerca de la barra selladora (3).
- Cualquier tipo de operación, sea de limpieza, de control del producto confeccionado o de montaje, debe ser siempre hecha con la máquina apagada y desenchufada de la corriente para evitar cada posible actividad involuntaria en fase distinta a aquella de trabajo. Tal situación debe ser observada aunque cuando la máquina no está en funcionamiento. Controlar que la tensión y frecuencia de la red correspondan a aquellas indicadas en la máquina.
- Utilizar exclusivamente piezas de recambio y accesorios originales.
- No sumergir, y no exponer nunca, la máquina a chorros de agua, porque es un aparato eléctrico.
- No tirar del cable electrónico para desenchufarla.
- La toma de corriente debe ser obligatoriamente a tierra y el implante eléctrico debe ser provisto de un interruptor térmico (implante de seguridad bipolar).
- La sustitución del cable de alimentación y las reparaciones eléctricas deben ser hechas exclusivamente por personal especializado.

INTRODUCCIONES PARA EL USO Y EL MANTENIMIENTO

IMPORTANTE

Se recomienda que la máquina, sea instalada y utilizada por un solo operador, porque ésta no está hecha para el uso simultaneo de varias personas.

DESCRIPCION

La máquina es esencialmente compuesta de una estructura sólida, construida totalmente en acero inoxidable AISI 304, al interno de la cual es colocado el panel de comando eléctrico y el equipo que genera el vacío. Sobre el grupo de trabajo no son necesarios (salvo los casos de mantenimiento extraordinario, que se deben efectuar por la fábrica constructora de la misma) interventos de algún género, se aconseja de no intervenir en algún modo, sino por las operaciones específicas previstas de las presentes normas de uso.

Al externo de la estructura, en la parte delantera e inferior de la máquina, está posicionada la barra selladora (3) que sella la bolsa cuando termina el trabajo y la junta (12) que divide la parte fija de la cámara de descompresión, zona donde viene apoyada la boca de la bolsa para hacer el confeccionado.

La parte móvil de la cámara de descompresión, es montada arriba de una tapa móvil (2) unido a la estructura mediante dos bisagras, en forma de poder ser puesto sobre la boca de la bolsa, durante la elaboración.

FUNCIONAMIENTO

▪ Extraer la máquina de su embalaje, ponerla en el lugar de trabajo y verificar la estabilidad donde está puesta. Es importante que las cuatro patas de la máquina sean parejas con la superficie de apoyo, para evitar que cuando se cierra la tapa móvil (2) la misma no tenga dificultad de adherencia con la parte inferior de la máquina, haciendo así llega a faltar el presupuesto para la correcta aspiración del aire.

Se aconseja de conservar el embalaje de la máquina para poder utilizarlo en un futuro para eventuales transferimientos.

▪ Limpiar con cuidado la máquina primero de ponerla en funcionamiento. Para la estructura utilizar un paño húmedo, seguido de un paño seco; para el panel de comando usar exclusivamente un paño seco. No utilizar absolutamente productos ácidos ó causticos.

▪ Insertar el enchufe en la toma de corriente y tener presionado por dos segundos el "botón de encendido y apagado" (4).

▪ Después de un breve saludo, la máquina está lista para usarla en el modo y con el tiempo de sellados que quedan seleccionados de la ultima vez que esta fue utilizada.

▪ Seleccionar el modo de utilización que se quiere por intermedio de sucesivas presiones al "botón MODE" (5).

CAMBIO DE IDIOMA

Para cambiar el idioma de diálogo sobre el display (10) proceder como a continuación:



Atención clientes:
(+34) 902 882 353

multicentro.com

tienda on line
www.inco.nu



hostelería * alimentación * industrias cárnicas

- Encender la máquina (tener presionado por 2 segundos el "botón de encendido y apagado" (4).
- Dentro los 3 segundos en los cuales la máquina dá el saludo, presionar el "botón SET" (6).
- Seleccionar el idioma deseado con el "botón aumento multi función (+)" y el "botón disminución multi función (-)" según la correspondiente indicación aquí abajo:

SELECCION DE IDIOMA	
Idioma 0	Italiano
Idioma 1	Inglés
Idioma 2	Español
Idioma 3	Alemán
Idioma 4	Francés

- Para confirmar el idioma presionar nuevamente el "botón SET" (6) por 2 segundos o esperar cualquier segundo que la máquina lo registre en modo automático.

MODO DE USO

CONFECCIONAMIENTO AL VACIO CON CICLO AUTOMATICO

- Con la máquina encendida apretar repetidamente el "botón MODE" (5) hasta que desaparezca la escrita "*ciclo automatico*". Estan ahora en modo de utilizar el ciclo automatico.
- Poner el producto a confeccionar en el interno de la bolsa .
- Introducir más o menos 1 cm la bolsa en el interno de la cámara de decompresión inferior de la máquina – la cámara está delimitada por la junta (12). En esta fase prestar atención que ninguna sustancia contenida en el interno de la bolsa se encuentre en proximidad de la barra selladora (3).
- Bajar la cubierta móvil (2), la bomba de aspiración se reiniciará automáticamente; ejercitando una limitada presión, prestar atención que la misma permanezca cerrada apretando la boca de la bolsa. Es posible dejar la cubierta móvil (2) despues de dos segundos aproximadamente de que se cerró.
- El display (10) iniciará una analisis del "nivel de vacío" a partir de 0 hasta 8. Se está en presencia de un óptimo nivel de vacío cuando el display (10) visualiza la escritura "nivel de vacío: 7".
- Al llegar del vacío deseado se enciende automáticamente la resistencia para la selladura de la bolsa, sobre el display (10) aparece escrito "*selladura*" y el valor numérico puesto para la selladura que disminuirá hasta llegar a cero durante el ciclo de la selladura. Una vez sellada la bolsa, se apaga automáticamente la bomba y se abre automáticamente, la cubierta móvil (2).
- La máquina está lista para confeccionar una nueva bolsa.

CONFECCIONAMIENTO AL VACIO CON CICLO MANUAL

Esta modalidad de uso puede venir empleada para obtener un vacío parcial, al interno de la bolsa, cuando el alimento confeccionado podría sufrir daños, debido a la excesiva compresion de la bolsa (ejemplo: frutos del bosque, ensaladas, pan blando o quesos tiernos).

- Con la máquina encendida, apretar repetidamente el "boton MODE" (5) hasta que no aparezca la escrita "*ciclo manual*".
- Introducir el producto a confeccionar en el interior de la bolsa.
- Introducir mas o menos 1 cm la bolsa en el inferior de la cámara de decompresión inferior de la máquina – la cámara es delimitada de la junta (12). En esta fase prestar atención que ninguna sustancia contenida en el interno de la bolsa se encuentre en proximidad de la barra selladora (3).
- Bajar la tapa móvil (2), la bomba de aspiración se reiniciara automáticamente; ejercitando una limitada presión, prestar atención que la misma permanezca cerrada apretando la boca de la bolsa. Dejar la tapa móvil (2) a cerrado sucesivo.



Atención clientes:
(+34) 902 882 353

multicentro.com

tienda on line
www.inco.nu



hostelería * alimentación * industrias cárnicas

- El display (10) iniciará una análisis del "nivel de vacío" a partir de 0 hasta 8. El nivel de vacío elegido es de verificar en función de la necesidad.
- El aparato continua a aspirar el aire hasta cuando el operador no acciona, mediante el "botón SEAL PUMP" (7), la resistencia para la selladura de la bolsa. Accionando el "botón SEAL PUMP" (7), sobre el display aparecera la escrita "selladura" y el valor numérico puesto para la selladura, que disminuirá hasta llegar a cero durante el ciclo del selladura.
NOTA: la operación de selladura interrumpe inmediatamente la aspiración del aire, del interno de la bolsa pero manteniendo en función la bomba de aspiración. Según el caracter del operador en accionar el "botón SEAL PUMP" se pueda no crear el vacío total en la bolsa, dejando en el interno una cantidad de aire minima, util por ejemplo para no comprimir o deformar el alimento a confeccionar.
Se recuerda igualmente que menor cantidad de aire esta en la bolsa, mayor es el tiempo de conservacion del alimento.
Se está en presencia de un óptimo nivel de vacío cuando el display (10) visualiza la escrita "nivel vacío 7".
Cuando está terminado el sellado, se obtiene el apagado automático de la bomba y la apertura de la cubierta móvil.
- La máquina es lista para confeccionar una nueva bolsa.

CONFECCIONAMIENTO AL VACIO CON CICLO SOLO VACIO

Esta modalidad de utilización puede ser empleada para obtener el vacío al interno de los contenedores (estos son disponibles del fabricante y descritos en la sección accesorios opcionales) para el confeccionamiento de alimentos líquidos o de gran parte líquida.

- Con la máquina encendida apretar repetidamente el "botón MODE" (6) hasta que aparezca la palabra "solo vacío". Están ahora en modo de utilizar con ciclo solo vacío.
- Conectar el tubo para el vacío, al empalme de aspiración (13) en la cámara inferior.
- Posicionar el alimento al interno del contenedor y cerrar el mismo con la cubierta predispuesta para el contenedor.
- Apoyar la sonda de aspiración en modo de cerrar la fuente presente sobre la cubierta teniendo cuidado que la bola de goma sea en el interno de la misma fuente.
- Iniciar la aspiración con el "botón SEAL PUMP" (7) sin cerrar la tapa móvil (2).
- El display (10) iniciará una análisis del "nivel vacío" a partir de 0 hasta 8.
- Al alcanzar el vacío la máquina se para. A este punto es posible sacar la sonda de la cubierta sobre el recipiente y guardar la misma. Se está en presencia de un óptimo nivel de vacío cuando el display (10) visualiza la escrita "nivel vacío 7".
- La máquina está ahora lista para confeccionar una nueva bolsa o un nuevo contenedor.

Esta modalidad de empleo no activa la barra selladora (que no tiene necesidad de funcionar), previniendo así accidentales quemaduras de parte del operador, debido a la tapa móvil (2) abierta.

Para abrir un vaso envasado al vacío con este sistema es suficiente aplicar con el dedo una leve presión lateral sobre la bola al interno del recipiente sobre la tapa de éste.

IMPORTANTE

Usar siempre bolsas proporcionadas al producto de conservar al vacío, en caso contrario (ejemplo: bolsa muy grande con poco producto) la máquina necesitará de un mayor tiempo para terminar el ciclo de elaboración.

Es aconsejable entonces, una vez terminadas las bolsas que vienen con la máquina, elegir la forma más adapta para el confeccionamiento y pedir las al revendedor mas cerca.

REGULACION DE LA TEMPERATURA DE LA BARRA SELLADORA

La regulación de la temperatura de la barra selladora vienen controlando el tiempo de encendido de la barra selladora: más tiempo está, más aumenta la temperatura; menor tiempo, más disminuye la temperatura.

La regulación viene efectuada a través el "botón SET" (6) con el siguiente procedimiento.

- Presionar el "botón SET" (6) por 2 segundos, para visualizar mediante el display (10) la palabra "temperatura" y el valor común puesto en la máquina.



Atención clientes:
(+34) 902 882 353

multicentro.com

tienda on line
www.inco.nu



hostelería * alimentación * industrias cárnicas

- Presionar el "botón aumento multifunción (+)" (8) para aumentar la temperatura (tiempo) de sellado, apretar el "botón disminución multifunción (-)" (9) para disminuir la temperatura (tiempo) de sellado.
- Cuando termina la regulación apretar el "botón SET" (6) por 2 segundos para memorizar la nueva función y salir de la programación.

NOTA: Si esta última operación no viene seguida en 10 segundos la máquina memoriza automáticamente el nuevo valor dado a la temperatura (tiempo) de sellado.

La temperatura va regulada en base al espesor y a la característica de la bolsa. Para las bolsas de 95 micrones de espesor (por ejemplo aquellas que trae la máquina), es aconsejable regular la temperatura de sellado "temperatura: 5".

Después de haber variado la temperatura de la barra selladora, se aconseja efectuar algunas pruebas de sellado para verificar la ejecución, antes de proceder al confeccionado del alimento.

ATENCIÓN: Repetidos sellados seguidos con una temperatura excesivamente alta para la bolsa utilizada, arruinan en modo irreparable la máquina. No usar temperatura de sellado superior a 4, sino es estrictamente indispensable, y en cada caso siempre en función de un espesor de la bolsa superior a 95 micrones.

CORRECTO SELLADO DE LA BOLSA

A fin de evitar un confeccionamiento incorrecto que podría no garantizar la conservación del alimento, sugerimos algunos consejos que es oportuno tener en consideración.

- Para lograr un correcto sellado de la bolsa es fundamental que nada del producto a envasar se superponga en la barra selladora (3)
- Para lograr un correcto sellado de la bolsa es fundamental que la temperatura de sellado sea idónea al espesor de la bolsa.
- Una temperatura muy baja puede no cerrar completamente la bolsa.
- Una temperatura muy alta puede cortar la bolsa en proximidad de la selladura comprometiendo la tenuta de aire; en caso de repetidos sellados en estas condiciones es posible comprometer seriamente el funcionamiento de la máquina.

ATENCIÓN

Puede verificarse que la bolsa sellada después de algún tiempo pierda el vacío. Las causas pueden ser atribuidas a varias situaciones:

- La selladura podría no estar bien efectuada (temperatura de sellado no idónea para el tipo de bolsa usada).
- Residuos de los alimentos confeccionados sobrepuestos en la barra selladora.
- Durante el confeccionamiento, algún objeto punsante (huesos, espinas, cascara de queso, etc) puede haber creado perforación (no visible a simple vista) en la misma bolsa.

LIMPIEZA

Como mencionamos anteriormente, al final de cada elaboración, después de haber apagado la máquina, es indispensable desconectar el enchufe de alimentación a la toma de corriente, antes de efectuar cualquier operación de limpieza.

- Para limpiar la estructura de la máquina, utilizar un paño húmedo, seguido de un paño seco.
- Para limpiar el panel de comando utilizar exclusivamente un paño seco. Para limpiar la tela de teflón (14) de la barra selladora (2) usar un paño humedecido, con agua tibia, o detergente para vidrios; tal procedimiento se rinde necesario cada vez que se ve sobre la barra selladora (2) residuos de material plástico.

No utilizar en absoluto durante el momento de limpieza, productos ácidos o cáusticos y abrasivos.

MANTENIMIENTO



Atención clientes:
(+34) 902 882 353

multicentro.com

tienda on line
www.inco.nu



hostelería * alimentación * industrias cárnicas

La máquina no necesita de mantenimiento ordinario, lo mismo se recuerda que para mantener la máquina en perfectas condiciones de uso, es necesario efectuar al final de la elaboración una escrupulosa limpieza. Para mantenimiento extraordinario o por eventuales recambios se aconseja de utilizar repuestos originales producidos por la fábrica, para evitar inconvenientes debidos a diferentes características de producción. Haciendo preferencia al número escrito en la figura, especificar en la orden el modelo, y el número de serie de la máquina en posesión (el número de serie es indicado en la placa puesta atrás de la máquina y sobre la cubierta de este manual.

REGULACION SENSOR DE VACIO

La máquina es dotada de un sensor de regulación del vacío (16). La máquina sale de la fábrica ya regulada, pero particulares condiciones de uso podría requerir de intervenciones en el sensor. Solo en este caso y después de haber verificado que diferentemente la máquina no efectúa completamente el ciclo automático, se puede proceder a la regulación del sensor. Para efectuar tal regulación es suficiente introducir la llave en dotación (o en alternativa una llave comercial modelo Torx 27) en el orificio puesto en el fondo del aparato (16). Con la máquina encendida en modalidad ciclo automático, girar con moderación y lentamente en sentido anti horario hasta que la espía roja al lado del orificio de regulación no se ilumina. A este punto efectuar una prueba de sellado en una bolsa. No es aconsejable efectuar esta operación si no es por motivo de verdadera necesidad, en tanto el aparato es entregado ya perfectamente regulado.

ACCESORIOS PERSONALES

La máquina es en grado de efectuar el confeccionamiento al vacío de cualquier alimento. El confeccionamiento de un líquido es posible si éste es puesto en un contenedor especial con forma ovalado y capacidad de 3 litros ó en un contenedor rígido de dimensiones tal de poder utilizar la tapa opcional con válvula, idóneo para contenedores con diámetro de 42 mm a 105 mm.

ANOMALIA DEL FUNCIONAMIENTO Y DETENCION ACCIDENTAL

Si en la fase de inicio de la elaboración, pudiera suceder que la tapa móvil (2) no se mantenga adherida al vano subyacente necesita verificar que la junta (12) no sea salida de su alojamiento, ó en la tapa móvil ó en la parte fija subyacente. En caso de detención casual de la máquina durante la elaboración, antes de proceder al análisis de la causa, ocurre interrumpir apresuradamente la alimentación eléctrica, apagando la máquina e, sucesivamente, desconectado el enchufe de alimentación de la toma de corriente (15).

Esto hecho:

- Si la detención es debida a falta de corriente de alimentación, por avería a la red, no reconectar la máquina a la toma hasta la recuperación de las condiciones normales de la red.
- En caso de inconvenientes derivados de causa conserniente al circuito eléctrico, contactar al vendedor para hacer efectuar el necesario control del fabricante.

TIEMPO DE CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

El elenco subyacente, indica el tiempo de conservación de alimentos elaborados al vacío. Tales tiempos son de considerar indicativos, para una conservación óptima del producto, de hecho es importante el estado en el que encuentran los mismos en la fase inicial.

ATENCION

La proliferación bacteriológica, aunque disminuida continua también al vacío, es por lo tanto necesario, para los alimentos que lo requieran, la conservación en frigorífico ó congelador. Los alimentos preconfeccionados deben ser consumidos dentro de la fecha de vencimiento registrada sobre la confección.