



Flavour Guardians



Gebrauchsanleitungen

Vakuumverpackungsmaschinen:

Evox 30

Idea 30

Idea 40

Idea 32 Hi-Line

Sous-vide Bad:

SV-Thermo, SYV-Ventil



EVOX 30

DEUTSCH

Das Vakuumkammer-Verpackungsgerät wurde geplant, um ein Vakuum in Beuteln und in festen Gefäßen herzustellen, dies in einem maximalen Arbeitstag von einem vollständigen Standarddurchgang (Vakuum und Verschweißung) alle 60 Sekunden.

Der Gebrauch des Gerätes ist mit anderen Vorgehen oder Zielsetzungen, als jenen, die von Orved S.p.A. im vorliegenden Handbuch angegebenen, verboten.

Der vereinbarte Gebrauch des Geräts umfasst auch die Beachtung und die Kenntnis der Warnungen und der in diesem Betriebshandbuch enthaltenen Hinweise, sowie die pünktliche Durchführung aller Kontrollen, aller Wartungs- und Reinigungsarbeiten des Geräts.

BEACHTEN SIE STRENGSTENS DIE FOLGENDEN SICHERHEITSANWEISUNGEN:

- Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, das die Maschine vollständig ist und keine Beschädigungen aufweist.
- Falls die Maschine für längere Zeit nicht benutzt wird, schalten Sie sie über den Hauptschalter ab.
- Verhindern Sie, dass nicht autorisierte Personen keinen Zugang zum Arbeitsbereich haben.
- Benutzen Sie passende Arbeitskleidung und Schutzhandschuhe.
- Benutzen Sie niemals die Maschine in Umgebungen mit Explosionsrisiko, d.h. bei Vorkommen von brennbaren Dämpfen und Gasen.
- Gewährleisten Sie eine ausreichende Ventilation des Arbeitsplatzes.
- Beseitigen Sie sofort alle Störungen und Hindernisse, die die Sicherheit beeinträchtigen können.



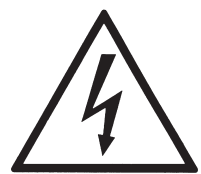
GEFAHR!

- Der Gebrauch der Maschine ist allein ausgebildetem Personal vorbehalten. Dieses Personal muss die Sicherheitsvorschriften und die in diesem Handbuch enthaltenen Gebrauchsanweisungen kennen.
- Diese Vorrichtung kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, geistigen und sensorischen Fähigkeiten oder Unerfahrenen oder Unwissenden benutzt werden, falls diese beaufsichtigt werden und ihnen Anleitungen zum sicheren Gebrauch der Vorrichtung gegeben und die damit verbundenden Risiken verstanden wurden.



GEFAHR!

- Überprüfen Sie jedes Mal, bevor die Maschine in Betrieb genommen wird, dass alle Sicherheits- und Schutzvorrichtungen vorhanden, betriebstüchtig und wirksam sind.



RISIKEN DURCH ELEKTRISCHEN STROM

GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN STROM

- Die elektrische Sicherheit des Geräts ist nur dann gesichert, wenn es ordnungsgemäß an eine wirksame Erdungsanlage gemäß den gesetzlichen Vorschriften angeschlossen ist.

- Arbeiten an der Stromversorgungsanlage und Zugang zu den unter Spannung stehenden Teilen dürfen nur von qualifiziertem Personal vorgenommen werden.
- Es sind regelmäßige Kontrollen der Elektroanlage der Maschine durchzuführen (die Kontrollen dürfen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden).
- Beseitigen und/oder setzen Sie sofort gelockerte Anschlüsse oder verbrannte Kabel (der Austausch darf nur von qualifiziertem Personal vorgenommen werden).
- Ersetzen Sie das elektrische Versorgungskabel, wenn es beschädigt ist. Die Auswechslung darf nur von qualifiziertem Personal vorgenommen werden.
- Benutzen Sie nur Stecker und Steckdosen, die für die elektrischen Eigenschaften, die an dem Kennzeichnungsschild der Maschine angebracht sind, entsprechend.
- Führen Sie keine Gegenstände in die Ventilationsöffnungen der Maschine ein: Gefahr eines elektrischen Stromschlages!
- Der Gebrauch von fließendem Wasser, Wasser- und/oder Dampfstrahl ist am Installationsort der Maschine absolut verboten: Gefahr eines elektrischen Stromschlages!



GEFAHREN DURCH HEIZELEMENTE (SCHWEISSBALKEN)! GEFAHR!

- Gefahr von Verbrennungen! Am Ende des Durchganges nicht den Schweißbalken anfassen.



ÄNDERUNGEN AN DEM GERÄT GEFAHR!

- Bringen Sie keine Änderungen oder Auswechslungen ohne die Genehmigung von Orved S.p.A. an.
- Ersetzen Sie sofort alle defekten, verschlissenen oder beschädigten Teile (der Austausch muss von qualifiziertem Personal durchgeführt werden).
- Benutzen Sie nur Originalersatzteile.



BRANDVERHÜTUNG GEFAHR!

- Halten Sie die Ventilationsöffnungen frei (Abstand zu den umher stehenden Gegenständen von mindestens 10 cm).
- Bringen Sie die Maschine nicht in Nähe von brennbaren Produkten.



GEFAHR!

- Gefahr von Verbrennungen: Wenn Sie Desinfektionsmittel auf Basis von Alkohol oder brennbaren Substanzen benutzen, lüften Sie den Arbeitsraum. Bringen Sie keine offenen Flammen an die Maschine! Nicht Rauchen!

INHALT

BENUTZER

1	ALLGEMEINE SICHERHEITS- UND UNFALLSCHUTZVORSCHRIFTEN	216
1.1	Auf der Maschine vorhandene Symbole.....	216
1.2	Im Handbuch benutzte Symbole	216
1.3	Vorgesehener Gebrauch der Maschine	217
1.4	Warnungen und Gefahren aus dem Gebrauch der Maschine	217
1.4.1	Gefahren aus dem Gebrauch der Maschine	217
1.4.2	Personal für die Gebrauch der Maschine.....	217
1.4.3	Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen.....	217
1.4.4	Risiken durch elektrischen Strom.....	217
1.4.5	Gefahren durch Heizelemente (Schweißbalken)	218
1.4.6	Wartung, Service und Reparatur der Maschine.....	218
1.4.7	Änderungen an dem Gerät.....	218
1.4.8	Brandverhütung	218
1.4.9	Reinigung und Entsorgung der Maschine	219
1.5	Sicherheitsvorrichtungen an der Maschine.....	219
1.5.1	Bemerkungen zu den Sicherheitsvorrichtungen.....	219
1.5.2	Sicherheitsvorrichtungen gegen Überhitzung der Vakuumpumpe.....	219
1.5.3	Haupttrennschalter	219
1.5.4	Schutzsicherungen gegen Überlastungen und Kurzschluss.....	219
1.5.5	Thermoschutzvorrichtung für Siegelbacke	219
1.5.6	Lüfterabdeckung für Vakuumpumpe	219
1.6	Hygiene.....	220
1.7	Wartung und technischer Kundendienst	220
2	ALLGEMEINE INFORMATIONEN.....	221
2.1	Über das Handbuch.....	221
2.2	Aufbewahrung des Handbuchs	221
2.3	Herstellerkennzeichnung	221
2.4	Gerätekennzeichnung	222
2.5	Garantie	223
2.6	Anzeige von Defekten oder Störungen.....	223
2.7	Ersatzteilanfrage	223
3	HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ	224
4	BEWEGUNG UND AUSPACKUNG	225
4.1	Auspacken	225
4.2	Bewegung und Einlagerung	225
5	VOR DER VERWENDUNG VON EVOX30	226
5.1	Vorbereitende Reinigung der Vakuumkammer und des Deckels	226
5.2	Beschreibung des Geräts.....	226
5.3	Informationen zu den möglichen Betriebsmodalitäten	227
5.3.1	Vakuumzyklus für Beutel	227
5.3.2	Vakuumzyklen für Gefäße	227
5.3.3	Erzeugung des Vakuums in externen geprägten Beuteln.....	227
5.3.4	Regulierung der Schweissdauer	227
5.4	Informationen zum Pumpenöl und zu den Verpackungstemperaturen der Produkte	228
5.5	Informationen zu den Vakuumbeuteln.....	228
5.6	Informationen zu den Vakuumgefäßen.....	229
5.7	Informationen zur Konservierung von Lebensmitteln	229
6	VORBEREITUNG	231
6.1	Verwendung von Vakuumbeuteln	231
6.2	Verwendung von Vakuumgefäßen	232

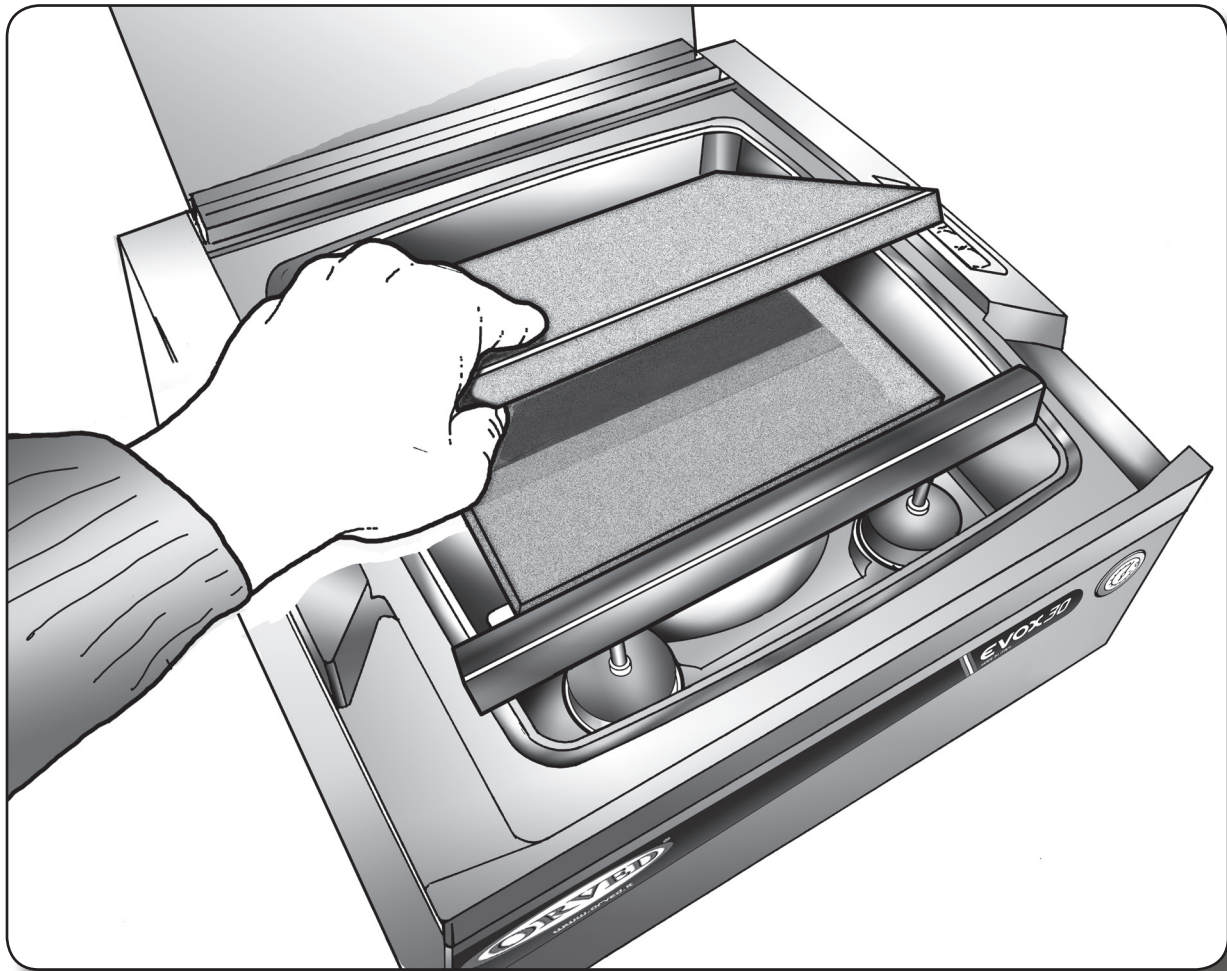
7	BETRIEB	233
7.1	Bedientafel	233
7.2	Werkeinstellungen	235
7.3	Betrieb: Vakuumerzeugung in Beuteln und Gefäßen	235
7.3.1	Vakuumerzeugung in Beuteln	235
7.3.2	Erzeugung des Vakuums in Vakuumbehältern im Innern der Vakuumkammer	236
7.3.3	Erzeugung des Vakuums in Vakuumbehältern im Innern der Vakuumkammer	237
7.3.4	Erzeugung des Vakuums in geprägten Beuteln außerhalb der Vakuumkammer	239
7.4	Weitere Funktionen und Alarmhinweise	239
7.4.1	Entfeuchtungszyklus des Pumpenöls	239
7.4.2	Einstellung des Vakuumdruckfühlers	239
7.4.3	Aktivierung / Deaktivierung des akustischen Signals	239
7.4.4	Umschaltung vom Stromsparmodus zum Stand-by modus	239
7.4.5	Vorübergehende Unterbrechung der Stromversorgung	239
7.4.6	Alarmsignal für unzureichendes Vakuum	239
7.4.7	Alarmsignal für Ölwechsel	239
8	WARTUNG	240
8.1	Anweisungen zur Wartung	240
8.1.1	Grundlegende Sicherheitsnormen für die Wartung der Maschine	240
8.1.2	Reinigung der externen Oberflächen	240
8.1.3	Reinigung der Vakuumkammer	241
8.1.4	Reinigung des Glasdeckels	241
8.1.5	Reinigung des Schweißbalkens	241
8.1.6	Entfeuchtung des Pumpenöls	242
8.1.7	Längere Abschaltzeiten	242
8.1.8	Betriebsstörung	242
8.2	Regelmäßige programmierte Wartung	243
8.3	Störungssuche	244

INSTALLATEUR

9	INSTALLATIONSVORSCHRIFTEN	246
9.1	Vorwort	246
9.2	Hinweise für den Installateur	246
9.3	Grundlegende Sicherheitsbestimmungen	246
9.4	Transport und Handhabung	246
10	INSTALLATION	247
11	WARTUNG	250
11.1	Vollständiger Austausch des Schweißbalkens	250
11.2	Austausch der Teflonabdeckung des Schweißbalkens	250
11.3	Ölwechsel an der Pumpe	251
11.4	Austausch des Entölerfilters	253
11.5	Austausch des Pumpenverschlusses	254
11.6	Reinigung des Pumpenöltanks	255
11.7	Austausch der Vakuumkammerdichtung	255
12	SCHALTPLAN	256
13	ANLEITUNG ZUR PROBLEMLÖSUNG	257
14	TECHNISCHE DATEN	258
14.1	Evox 30 mit 12 m ³ /h Vakuumpumpe	258
14.2	Evox 30 mit 8 m ³ /h Vakuumpumpe	259
15	ERSATZTEILE	259

VORWORT

- **ORVED SpA** bedankt sich bei Ihnen für Ihre Wahl und freut sich, Sie zu unseren Kunden zählen zu dürfen und vergewissert ihnen, dass der Gebrauch dieses Geräts Sie voll zufrieden stellen wird.
- Das vorliegende Benutzerhandbuch dient als Nachschlagewerk für eine korrekte Bedienung und eine schnelle Kenntnis der Maschine in all ihren Teilen und Ausführungen.
- Die Zeichnungen, Tabellen und alles, was in dem vorliegenden Benutzerhandbuch enthalten ist, sind vertraulich und keinerlei Information darf daher wieder vollständig noch teilweise nachgedruckt werden, noch darf sie an Dritte ohne Genehmigung durch **ORVED SpA**, die die alleinigen Rechte daran besitzt, weitergegeben werden.
- Aufgrund ihrer Politik zu einer fortlaufenden Qualitätsverbesserung behält sich **ORVED SpA** das Recht vor, alle zu jedem Zeitpunkt und ohne Vorankündigung Änderungen anzubringen, die als zweckmäßig erachtet werden.



BENUTZER

1. ALLGEMEINE SICHERHEITS- UND UNFALLSCHUTZVORSCHRIFTEN

Bei der Planung und Herstellung des Geräts hat **ORVED** die grundlegenden Arbeiten für den Gebrauch und die Wartung ausgewertet; die Eingriffsweisen wurden untersucht und sind in dem vorliegenden Handbuch wiedergegeben, um sie in Sicherheit durchführen zu können. Die fehlende Beachtung dieser Vorschriften kann äußerst gefährlich für die Unversehrtheit des Geräts von Personen sein.

Die Herstellerfirma weist jede Verantwortung für Schäden an Personen, Sachen oder Tieren von sich, die durch Missachtung der in diesem Handbuch angegebenen Vorschriften, Warnhinweisen zur Sicherheit, an dem Gerät vorgenommenen Änderungen ohne vorherige Genehmigung, Verfälschungen und Einsatz von nicht originalen Ersatzteilen verursacht werden.

1.1 AUF DER MASCHINE VORHANDENE SYMBOLE

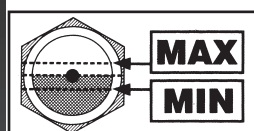
Auf der Maschine befinden sich Symbole und Warnhinweise, die fester Bestandteil der Sicherheitsvorrichtungen der Maschine sind und mögliche Situationen hervorheben, die ein Risiko für die Unversehrtheit des Geräts und/oder des Bedieners sein können.



Stromschlaggefahr; Gefahr durch elektrischen Strom.

BEVOR SIE DIE WAND ENTFERNEN
(ODER DIE MASCHINE ÖFFNEN)
ZIEHEN SIE DEN STROMSTECKER AB

Wartungsarbeiten: Ziehen Sie den Stromstecker ab, bevor sie die hintere Wand der Maschine entfernen.



Wartungsarbeiten: Kontrollieren Sie regelmäßig den Ölstand der Vakuumpumpe.

1.2 IM HANDBUCH BENUTZTE SYMBOLE

Im vorliegenden Handbuch werden Symbole verwendet, um Situationen hervorzuheben, die ein Risiko für die Unversehrtheit des Geräts und/oder des Bedieners bedeuten, ferner Regeln von besonderer Wichtigkeit, Ratschläge, Warnungen und Vorsorgemaßnahmen, denen während des Gebrauchs und der Wartung zu befolgen sind. Diese Symbole müssen von dem Bedien- und Wartungspersonal des Geräts berücksichtigt werden, bevor irgendein Eingriff an dem Gerät vorgenommen wird.



GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN STROM

Stromschlaggefahr.



GEFAHR

Zeigt eine mögliche Gefahr für das Leben und die Gesundheit der Personen an. die Missachtung dieser Warnungen kann Schäden an Personen, am Gerät oder der Umwelt verursachen



VERBRENNUNGSGEFAHR

Zeigt die Gefahr von Verbrennungen an, falls man in Kontakt mit heißen Oberflächen kommt.



ANMERKUNG

Zeigt Ratschläge für den Gebrauch und andere nützliche Informationen an.

1.3 VORGESEHENER GEBRAUCH DER MASCHINE

Das Vakuumkammer-Verpackungsgerät wurde geplant, um ein Vakuum in Beuteln und in festen Gefäßen herzustellen, dies in einem maximalen Arbeitstag von einem vollständigen Standarddurchgang (Vakuum und Verschweißung) alle 60 Sekunden. Der Gebrauch des Gerätes ist mit anderen Vorgehen oder Zielsetzungen, als jenen, die von **ORVED S.p.A.** im vorliegenden Handbuch angegebenen, verboten. Der vereinbarte Gebrauch des Geräts umfasst auch die Beachtung und die Kenntnis der Warnungen und der in diesem Betriebshandbuch enthaltenen Hinweise, sowie die pünktliche Durchführung aller Kontrollen, aller Wartungs- und Reinigungsarbeiten des Geräts.

Warnung für Maschinen mit Pumpe 12 m³/h: Vor der Installation der Maschine bitte prüfen Sie, ob die Netzspannung 230V ist und die maximale Impedanznetzwerk $Z_{max} = 0,16 \Omega$ ist.

ORVED S.p.A. weist jede Verantwortung für Schäden zurück, die an Personen, Tieren oder Sachen durch den nicht vereinbarten Gebrauch des Geräts verursacht werden.

1.4 WARNUNGEN UND GEFAHREN AUS DEM GEBRAUCH DER MASCHINE

1.4.1 GEFAHREN AUS DEM GEBRAUCH DER MASCHINE



GEFAHR!

- Die spezifischen Anleitungen für den sicheren Gebrauch dieser Vorrichtung sind am Anfang der Betriebsanleitung zusammengestellt.
- Die Maschinen wurden nach den zur Verfügung stehenden modernsten Technologien geplant und hergestellt und stimmen mit den geltenden Sicherheitsnormen überein. Trotzdem können Sie Quelle von Gefahren sein, falls die in diesem Handbuch enthaltenen Sicherheitsvorschriften nicht beachtet werden oder bei einem nicht vereinbarten Gebrauch.

Beachten Sie strengstens die folgenden Sicherheitsanweisungen:

- Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, das die Maschine vollständig ist und keine Beschädigungen aufweist.
- Falls die Maschine für längere Zeit nicht benutzt wird, schalten Sie sie über den Hauptschalter ab.
- Verhindern Sie, dass nicht autorisierte Personen keinen Zugang zum Arbeitsbereich haben.
- Benutzen Sie passende Arbeitskleidung und Schutzhandschuhe.
- Benutzen Sie niemals die Maschine in Umgebungen mit Explosionsrisiko, d.h. bei Vorkommen von brennbaren Dämpfen und Gasen.
- Gewährleisten Sie eine ausreichende Ventilation des Arbeitsplatzes.
- Beseitigen Sie sofort alle Störungen und Hindernisse, die die Sicherheit beeinträchtigen können.

1.4.2 PERSONAL FÜR DIE GEBRAUCH DER MASCHINE



GEFAHR!

- Der Gebrauch der Maschine ist allein ausgebildetem Personal vorbehalten. Dieses Personal muss die Sicherheitsvorschriften und die in diesem Handbuch enthaltenen Gebrauchsanweisungen kennen.
- Diese Vorrichtung kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, geistigen und sensorischen Fähigkeiten oder Unerfahrenen oder Unwissenden benutzt werden, falls diese beaufsichtigt werden und ihnen Anleitungen zum sicheren Gebrauch der Vorrichtung gegeben und die damit verbundenden Risiken verstanden wurden. Die Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

1.4.3 SCHUTZ- UND SICHERHEITSVORRICHTUNGEN



GEFAHR!

- Überprüfen Sie jedes Mal, bevor die Maschine in Betrieb genommen wird, dass alle Sicherheits- und Schutzvorrichtungen vorhanden, betriebstüchtig und wirksam sind.



1.4.4 RISIKEN DURCH ELEKTRISCHEN STROM

GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN STROM

- Die elektrische Sicherheit des Geräts ist nur dann gesichert, wenn es ordnungsgemäß an eine wirksame Erdungsanlage gemäß den gesetzlichen Vorschriften angeschlossen ist.

ALLGEMEINE SICHERHEITS- UND UNFALLSCHUTZVORSCHRIFTEN

- Arbeiten an der Stromversorgungsanlage und Zugang zu den unter Spannung stehenden Teilen dürfen nur von qualifiziertem Personal vorgenommen werden.
- Es sind regelmäßige Kontrollen der Elektroanlage der Maschine durchzuführen (die Kontrollen dürfen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden).
- Beseitigen und/oder setzen Sie sofort gelockerte Anschlüsse oder verbrannte Kabel (der Austausch darf nur von qualifiziertem Personal vorgenommen werden).
- Ersetzen Sie das elektrische Versorgungskabel, wenn es beschädigt ist. Die Auswechslung darf nur von qualifiziertem Personal vorgenommen werden.
- Benutzen Sie nur Stecker und Steckdosen, die für die elektrischen Eigenschaften, die an dem Kennzeichnungsschild der Maschine angebracht sind, entsprechend.
- Führen Sie keine Gegenstände in die Ventilationsöffnungen der Maschine ein: Gefahr eines elektrischen Stromschlages!
- Der Gebrauch von fließendem Wasser, Wasser- und/oder Dampfstrahl ist am Installationsort der Maschine absolut verboten: Gefahr eines elektrischen Stromschlages!



1.4.5 GEFAHREN DURCH HEIZELEMENTE (SCHWEISSBALKEN)!

GEFAHR!

- Gefahr von Verbrennungen! Am Ende des Durchganges nicht den Schweißbalken anfassen.



1.4.6 WARTUNG, SERVICE UND REPARATUR DER MASCHINE!

GEFAHR!

- Vor jedem Eingriff ziehen sie den Stromstecker aus der Steckdose.
- Führen Sie pünktlich alle Wartungsarbeiten und Servicearbeiten der Maschine aus.
- Eventuelle Schäden dürfen nur von qualifiziertem Personal repariert werden.



1.4.7 ÄNDERUNGEN AN DEM GERÄT

GEFAHR!

- Bringen Sie keine Änderungen oder Auswechslungen ohne die Genehmigung von **ORVED S.p.A.** an.
- Ersetzen Sie sofort alle defekten, verschlissenen oder beschädigten Teile (der Austausch muss von qualifiziertem Personal durchgeführt werden).
- Benutzen Sie nur Originalersatzteile



1.4.8 BRANDVERHÜTUNG

GEFAHR!

- Halten Sie die Ventilationsöffnungen frei (Abstand zu den umher stehenden Gegenständen von mindestens 10 cm).
- Bringen Sie die Maschine nicht in Nähe von brennbaren Produkten.



GEFAHR!

- Gefahr von Verbrennungen: Wenn Sie Desinfektionsmittel auf Basis von Alkohol oder brennbaren Substanzen benutzen, lüften Sie den Arbeitsraum. Bringen Sie keine offenen Flammen an die Maschine! Nicht Rauchen!

**1.4.9 REINIGUNG UND ENTSORGUNG DER MASCHINE****ACHTUNG!**

- Reinigen Sie die Maschine regelmäßig, indem sie den in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen folgen.
- Benutzen und behandeln Sie die Reinigungsmittel nach den Vorschriften des Herstellers.
- Demolieren und entsorgen Sie die Maschine, Teile von ihr und die für die Reinigung des Geräts benutzten Reinigungsmittel unter Beachtung der geltenden Vorschriften.
- Reinigungen und Wartungen dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

1.5 SICHERHEITSVORRICHTUNGEN AN DER MASCHINE**1.5.1 BEMERKUNGEN ZU DEN SICHERHEITSVORRICHTUNGEN**

- Überprüfen Sie jedes Mal, bevor die Maschine in Betrieb genommen wird, dass alle Sicherheits- und Schutzvorrichtungen vorhanden, betriebstüchtig und wirksam sind. Die Maschine darf nicht benutzt werden, wenn einer oder mehrere Sicherheitsvorrichtungen fehlen oder beschädigt sein sollten.
- Wartungseingriffe, Reparaturen oder Auswechslung der Sicherheitsvorrichtungen dürfen ausschließlich von ausgebildetem und qualifiziertem Personal vorgenommen werden.
- Die Sicherheitsvorrichtungen dürfen niemals überbrückt oder außer Betrieb gesetzt werden.

Die Maschine besitzt serienmäßig folgende Sicherheitsvorrichtungen:

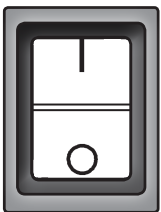
- Sicherheitsvorrichtungen gegen Überhitzung der Vakuumpumpe.
- Hauptschalter.
- Gebläseabdeckungen Vakuumpumpe.
- Sicherheitsvorrichtung gegen Überhitzung des Schweißbalkens.

1.5.2 SICHERHEITSVORRICHTUNGEN GEGEN ÜBERHITZUNG DER VAKUUMPUMPE

Ihr Vakuumkammer-Verpackungsgerät ist dem Sicherheitssystem ausgestattet, das mittels entsprechender Temperatursensoren an der Motorwicklung und einer Reihe von internen Vorrichtungen, das Risiko von Überhitzungen der Motorpumpe beseitigt, dass nach einem fortschreitenden Festfressen oder nach einem Defekt entstehen könnte.

1.5.3 HAUPTTRENNSCHALTER

Über den Haupttrennschalter kann die Stromversorgung zum Gerät unterbrochen werden. Er kann als Not-Aus-Schalter benutzt werden.

**1-PHASEN-AUSFÜHRUNG****1.5.4 SCHUTZSICHERUNGEN GEGEN ÜBERLASTUNGEN UND KURZSCHLUSS**

Die Maschine ist mit Schutzsicherungen gegen Überlastungen und Kurzschluss ausgerüstet.

1.5.5 THERMOSCHUTZVORRICHTUNG FÜR SIEGELBACKE

Die Packmaschine ist ausgestattet mit einer Thermoschutzvorrichtung, um einen zu langen Einsatz der Siegelbacke zu verhindern.

1.5.6 LÜFTERABDECKUNG FÜR VAKUUMPUMPE

Die Vakuumpumpe ist mit einer Schutzabdeckung versehen, die den Kontakt mit dem Kühlgebläse verhindert.

1.6 HYGIENE

Die Maschine wurde unter Einhaltung der Richtlinie **EN1672-2** (Hygienevoraussetzungen für Maschinen zur Zubereitung und Verarbeitung von Lebensmitteln), der Richtlinie **EG 1935/2004 und die Leitlinien EHEDG** (European Hygienic Engineering and Design Group) hergestellt; Materialien, Oberflächen Formen wurden so gewählt und geplant, dass die Kontaminierung oder Infektion von Lebensmitteln gegenüber dem Anwender der Maschine und umgekehrt auf ein Minimum reduziert sind, ebenso wie das Risiko von Verunreinigungen des Lebensmittels durch den Bediener und die Maschine selbst auf ein Minimum reduziert oder beseitigt wird.

Dieses vorausgesetzt, beachten Sie immer bei der Vakuumverpackung von Lebensmitteln folgende Anweisungen:

- Führen Sie eine sorgfältige Reinigung der Maschine sowohl vor als auch nach dem Gebrauch durch. Reinigen und desinfizieren Sie vor allem die inneren Oberflächen der Vakuumkammer.
- Arbeiten Sie hygienisch und vermeiden Sie den direkten Kontakt zwischen Lebensmittel und Maschine.
- Halten Sie die bedient Tafeln und die Bedienungselemente sauber und frei von Fetten und Ölen.
- Schließen Sie den Deckel, wenn die Maschine nicht benutzt wird: Auf diese Weise vermeiden Sie, dass Staub und Schmutz sich im Innern der Vakuumkammer absetzen.

1.7 WARTUNG UND TECHNISCHER KUNDENDIENST

Im vorliegenden Betriebshandbuch werden auf deutliche Weise die Wartungsarbeiten, Reparaturen und von dem Bediener der Maschine durchzuführenden Arbeiten von den Arbeiten, die von qualifizierte und ausgebildete Techniker eines autorisierten Kundendienstzentrums durchzuführen sind, unterschieden.

Bei Wartungsarbeiten, Bedienung oder Reparatur beachten Sie immer folgende Anweisungen:

- Schalten Sie die Maschine über den Haupttrennschalter aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Beachten Sie die geplanten Wartungsarbeiten und die in diesem Handbuch vorgesehenen Zeitabständen. Verzögerung oder ausgebliebene Wartung können kostspielige Reparaturarbeiten verursachen.
- Benutzen Sie ausschließlich Ersatzteile, Öle und Originalschmiermittel von **ORVED S.p.A.**
- Benutzen Sie Werkzeuge, die sich in gutem Zustand befinden; lassen Sie nach der Arbeit keine Werkzeuge im Innern der Maschine zurück.
- Führen Sie niemals Arbeiten durch, für die der Eingriff eines qualifizierten Technikers seitens des autorisierten Kundendienstzentrums erforderlich um angezeigt ist.
- Lassen Sie die Eingriffe ausschließlich durch ein von **ORVED S.p.A.** autorisiertes Kundendienstzentrum durchführen.
- Sicherheitsvorrichtungen, die durch einen qualifizierten Techniker für Wartungsarbeiten deaktiviert oder zeitweise abgebaut wurden, müssen am Ende der Arbeit wieder eingesetzt werden und ihre Wirksamkeit und Betriebsbereitschaft muss überprüft werden.

2. ALLGEMEINE INFORMATIONEN

2.1 ÜBER DAS HANDBUCH

- Das vorliegende Benutzerhandbuch dient als Nachschlagewerk für eine korrekte Bedienung und eine schnelle Kenntnis der Maschine in all ihren Teilen und Ausführungen.
- Die Zeichnungen, Tabellen und alles, was in dem vorliegenden Benutzerhandbuch enthalten ist, sind vertraulich und daher ist der teilweise vollständige Nachdruck an Dritte ohne die Genehmigung von **ORVED S.p.A.** nicht gestattet.
- Aufgrund ihrer Politik zu einer fortlaufenden Qualitätsverbesserung behält sich die Herstellerfirma das Recht vor, alle zu jedem Zeitpunkt und ohne Vorankündigung Änderungen anzubringen, woraus hervorgeht, dass die hier enthaltenen Beschreibungen und die Abbildungen nicht verpflichtend sind.
- Das Handbuch ist als fester Bestandteil des Gerätes anzusehen und muss als solches für die gesamte Dauer und Gebrauch des Gerätes sorgfältig aufbewahrt werden; im Fall, dass das Gerät an Dritte weitergegeben wird, muss dieses Dokument dem neuen Besitzer übergeben werden.
- Der Käufer ist verpflichtet, dass die Personen die mit den Gebrauch und der Wartung des Geräts beauftragt sind, dieses Handbuch sorgfältig lesen, ihnen die Möglichkeit gegeben wird, ist frei zu benutzen, wann immer sich die Notwendigkeit hierzu ergibt.
- Die Herstellerfirma weist jede Verantwortung für Schäden an Personen, Sachen oder Tieren von sich, die durch Missachtung der in diesem Handbuch angegebenen Vorschriften, Warnhinweisen zur Sicherheit, an dem Gerät vorgenommenen Änderungen ohne vorherige Genehmigung, Verfälschungen und Einsatz von nicht originalen Ersatzteilen verursacht werden.

ABBILDUNGEN

- Aufgrund der hohen Anzahl an Maschinenmodellen- und ausföhrungen ist es aus praktischen Erwägungen unmöglich, alle verfügbaren Varianten abzubilden. Die in diesem Handbuch dargestellten Abbildungen zeigen jedoch deutlich die Arbeitsweise der auf dem Deckblatt angegebenen Modelle.

2.2 AUFBEWAHRUNG DES HANDBUCHS

- Dokument muss so benutzt werden, dass sein Inhalt nicht beschädigt wird. Nach dem Gebrauch legen Sie das Handbuch wieder an einen sicheren und geschützten Ort zurück, der aber für alle mit dem Gebrauch der Wartung des Geräts beschäftigten leicht zugänglich sein muss. Wenn das Handbuch verloren geht, gestohlen oder beschädigt wird, kann über einen Bestellantrag, der an **ORVED SpA** zusenden ist, unter Angabe der Ausführung, der Ausgabe, der Revision und des Gerätenamens eine Kopie angefordert werden. Diese Informationen können auf jeder Seite des vorliegenden Dokuments vorgefunden werden.
- Datum der Veröffentlichung des vorliegenden Gebrauchs- und Wartungshandbuchs: 01.2016.
- Copyright: **ORVED S.p.A. mit ALLEINIGEM GESELLSCHAFTER** - Musile di Piave (VE)

2.3 HERSTELLERKENNZEICHNUNG

Rechts- und Verwaltungssitz: **ORVED S.p.A. mit ALLEINIGEM GESELLSCHAFTER**

Via dell'Artigianato, 30 - 30024 MUSILE DI PIAVE (VE) ITALY

Tel.: ++39 0421 54387 / Telefax: ++39 0421 333100

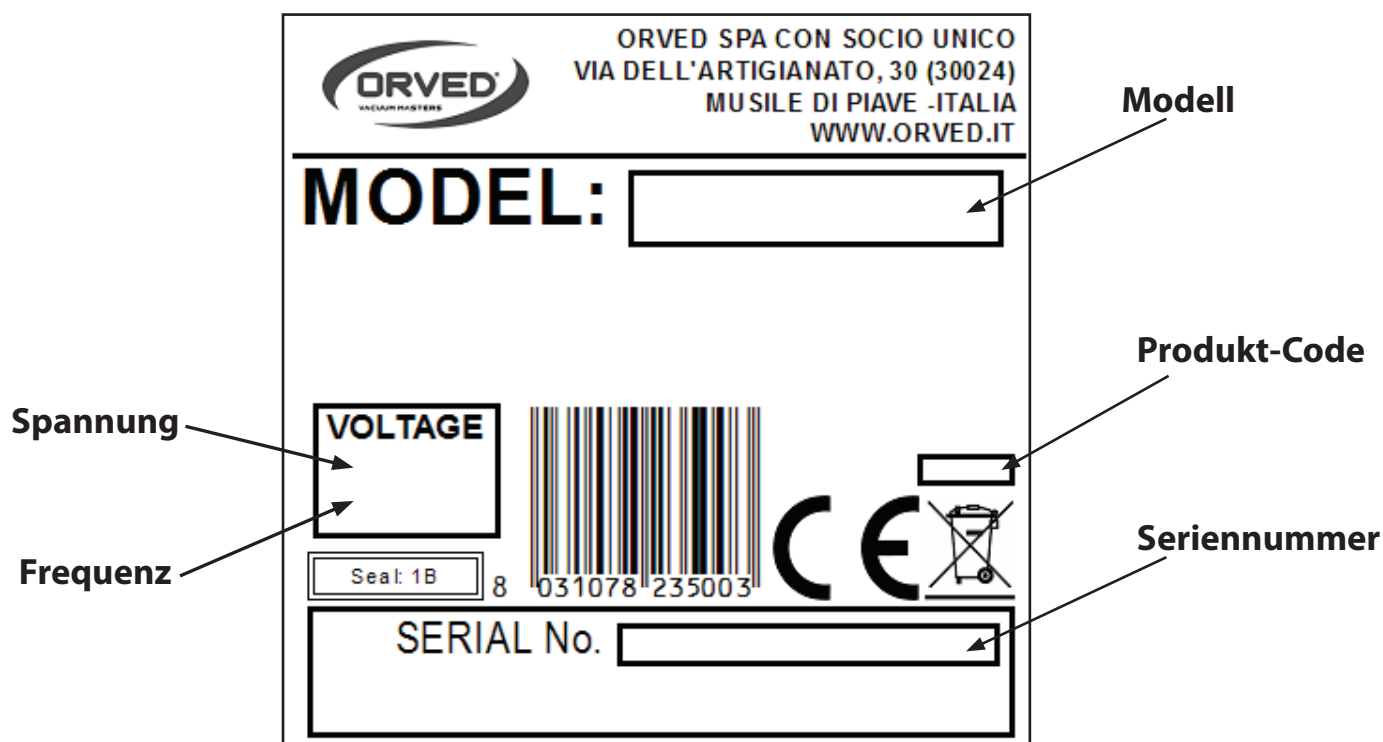
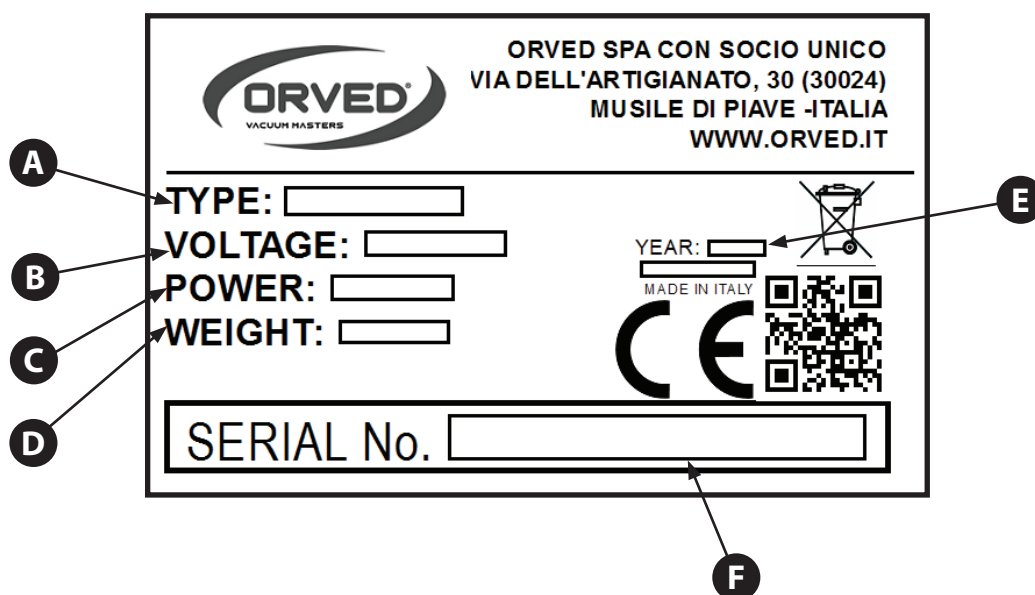
E-mail: orved@orved.it - Internet: www.orved.it

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

2.4 GERÄTEKENNZEICHNUNG

Das Gerät wird durch ein Schild an der Seite gekennzeichnet, auf die folgenden Informationen abgelesen werden können:

- A** Modell.
- B** Spannung und Anzahl der Phasen (Volt).
- C** Maximal aufgenommene Leistung (Watt).
- D** Gewicht.
- E** Baujahr.
- F** Seriennummer.



2.5 GARANTIE

Alle Produkte von **ORVED** werden normalerweise strengen Qualitäts- und Betriebskontrollen unterzogen, bevor sie zum Schutz und im Interesse der Kunden installiert werden.

GARANTIEDECKUNG

ORVED gewährt für alle ihre Produkte Garantieschutz für alle Herstellungs- und Bearbeitungsfehler und ersetzt ihren Kunden kostenlos eventuell von der Herstellerfirma selbst als defekt festgestellte Teile.

DAUER

ORVED gewährt auf **EVOX 30** eine Garantie von 12 Monaten ab auf dem Kaufdokument angegebenen Verkaufsdatum.

ALLGEMEINE BEDINGUNGEN

Die Garantie von **ORVED** sieht vor:

- a) Die Garantie gibt den exklusiven Rechtsanspruch auf kostenlosen Ersatz von Bauteilen, die von **ORVED** oder einem von ihr autorisierten Beauftragten als defekt anerkannt werden.
- b) Die Haftung von **ORVED** beschränkt sich auf den alleinigen Austausch der als eventuell defekt festgestellten Teile; in keiner Weise erkennt **ORVED** Beschwerden für andersartigen Schadensersatz an.
- c) Die beanstandeten und/oder defekten Teile müssen zum **ORVED**-Sitz gebracht werden und alle Transportausgaben für die Zulieferung der Teile gehen vollständig zu Lasten des Kunden.
- d) Normale Verschleißteile sind von der Garantie ausgenommen.
- e) Eventuell durchgeführte Reparaturen führen in keinsten Weise zu einer Verlängerung der Garantiezeit.

AUFHEBUNG

Neben der Aufhebung bei normalem Ablauf der Garantiedeckung, verfällt die Garantie sofort in folgenden Fällen:

- a) Verfälschung des Kennzeichenschildes des Geräts, irgendwelche Umänderung oder Abbringen, ohne dass **ORVED S.p.A.** darüber umgehend benachrichtigt wurde.
- b) Durchführung von Änderungen an dem Gerät oder an seinen Bauteilen, ohne vorherige schriftliche Genehmigung durch **ORVED S.p.A.** Die Verfälschung des Gerätes oder seiner Teile führt neben der Aufhebung der Garantie dazu, das Orved S.p.A. von jeder Haftung gegenüber Schäden an Personen, Tieren oder Sachen befreit ist.
- c) Fehlende Beachtung der in diesem Handbuch wiedergegebenen Anweisungen.
- d) Gebrauch des Geräts der von dem in diesem Handbuch vorgesehenen abweicht.
- e) Schäden oder Unfälle durch das Gerät, die aus externen Faktoren herrühren.
- f) Arbeiten am Gerät, Durchführung von Reparaturen und/oder Wartungsarbeiten, wie von nicht fachlich ausgebildetem Personal durchgeführt werden.

2.6 ANZEIGE VON DEFECTEN ODER STÖRUNGEN

Für die Anzeige von defekten oder Störungen, die über den Inhalt des Handbuchs hinausgehen, wenden Sie sich bitte an Ihren Bereichshändler oder direkt an **ORVED S.p.A.**, die Ihnen gern bei der Lösung des Problems weiterhilft.

Hierzu halten Sie bitte bereit:

- Name des Modells
- Seriennummer

2.7 ERSATZTEILANFRAGE

Für die Anfrage nach Ersatzteilen wenden Sie sich bitte an Ihren Gebietsbereichshändler oder direkt an **ORVED S.p.A.**, geben Sie dabei folgendes an:

- Name des Modells
- Seriennummer
- Ersatzteil-Code

3. HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ




VERPACKUNG

- Das Verpackungsmaterial ist zu 100% recyclebar und ist mit dem Recycling-Symbol gekennzeichnet.
- Für die Entsorgung befolgen Sie die örtlichen Vorschriften.
- Werfen Sie das Material nicht in die Umwelt. Das Verpackungsmaterial (Plastiksäcke, Polystyrolteile, etc.) muss außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden, weil es eine potenzielle Gefahrenquelle darstellt.



VERSCHROTTUNG/ENTSORGUNG

- Das Gerät wurde aus recyclebarem Material hergestellt. Dieses Gerät ist entsprechend der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) gekennzeichnet.
- Vergewissern, dass dieses Gerät korrekt verschrottet wird. Tragen Sie dazu bei, den potenziellen negativen Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit vorzubeugen.
- Das Symbol  auf dem Gerät oder der beigelegten Dokumentation gibt an, dass das Gerät nicht wie Hausmüll entsorgt werden darf, sondern an die geeigneten Sammelstellen für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten übergeben werden muss.
- Zum Zeitpunkt der Verschrottung das Gerät unbenutzbar machen, indem das Versorgungskabel abgeschnitten wird und der Deckel so entfernt wird, das Kinder nicht einfach an das Innere des Gerätes gelangen können.
- Verschrotten Sie das Gerät entsprechend der Bestimmungen vor Ort für die Entsorgung von Müll und übergeben sie es an die Sammelstellen, wobei es noch nicht einmal wenige Tage unbeaufsichtigt bleiben sollte, weil es eine Gefahrenquelle für Kinder darstellt.
- Für weitere Informationen zum Umgang, Wiederverwertung und Recycling dieses Geräts das geeignete örtlich zuständige Amt, die Mülldeponie oder den Verkäufer, bei dem das Gerät erworben wurde, kontaktieren.

4. BEWEGUNG UND AUSPACKUNG

- N** **HINWEIS!**
- Achten Sie besonders auf metallische Spitzen, Nägel, Niete, scharfe Kanten oder anderes, was an der Verpackung eine mögliche Gefahr darstellen kann. Bei Erhalt der Verpackung muss der Kunde die Unversehrtheit überprüfen und umgehend den Frachtunternehmen oder dem Transport verantwortlichen eventuelle Störungen, fehlende Teile oder deutlich sichtbare Schäden mitteilen; diese Mitteilung muss auf alle Fälle vor Durchführung jeder anderen Arbeit zu Bewegung oder zur Packung erfolgen.
 - Ein eventueller Schaden an der Verpackung kann auf einen möglichen Schaden des Geräts oder seiner Teile hinweisen; bei Zweifelsfällen zu Unversehrtheit des Geräts nach dem Transport fragen Sie vor Beginn aller anderen Arbeiten bei ihrem Händler oder direkt bei Orved S.p.A. nach Informationen.
 - Das verpackte Gerät muss an einem sicheren, zu diesem Zweck geeigneten, trockenen und überdachten Ort aufbewahrt werden und darf keinen Witterungseinflüssen ausgesetzt sein. Am vorgesehenen Ort muss eine Temperatur zwischen 5 °C und 40 °C und eine relative Luftfeuchtigkeit nicht über 80 % herrschen. Wasser und Wasserdampf müssen im gebührenden Abstand vom Installations- oder Lagerungsort gehalten werden.

4.1 AUSPACKEN

- Nachdem die Verpackung entfernt wurde, vergewissern Sie sich, dass das Gerät unbeschädigt ist; verwenden Sie es nicht bei Zweifeln und wenden Sie sich sofort an den Verkäufer.
- Bewahren Sie den Klettverschluss zum Festhalten des Stromversorgungskabels an der Halterung auf.
- Es ist ratsam, die gesamte Verpackung für eventuelle zukünftige Bewegung oder Einlagerungen des Geräts aufzubewahren.
- Hinsichtlich der Entsorgung und Sicherheit des Verpackungsmaterials beachten Sie die Anweisungen im vorigen Kapitel 3.

4.2 BEWEGUNG UND EINLAGERUNG

- N** **HINWEIS!**
- Während des Transports muss die Maschine immer in der Waagerechten gehalten werden, um Austritt von Öl aus der Pumpe zu vermeiden.
 - Benutzen Sie die entsprechenden Plastikschrauben an der Rückseite, um den Deckel zu befestigen.
 - Schweißbalken und Einlegeplatten müssen blockiert werden, damit sie sich nicht im Innern der Vakuumkammer bewegen können.
 - Bei einer Einlagerung muss das Gerät an einem sicheren, zu diesem Zweck geeigneten, trockenen, gut belüfteten und überdachten Ort aufbewahrt werden und darf keinen Witterungseinflüssen ausgesetzt sein.
 - Am vorgesehenen Ort muss eine Temperatur zwischen 5 °C und 40 °C und eine relative Luftfeuchtigkeit nicht über 80 % herrschen.
 - Wasser und Wasserdampf müssen im gebührenden Abstand vom Installations- oder Lagerungsort gehalten werden.

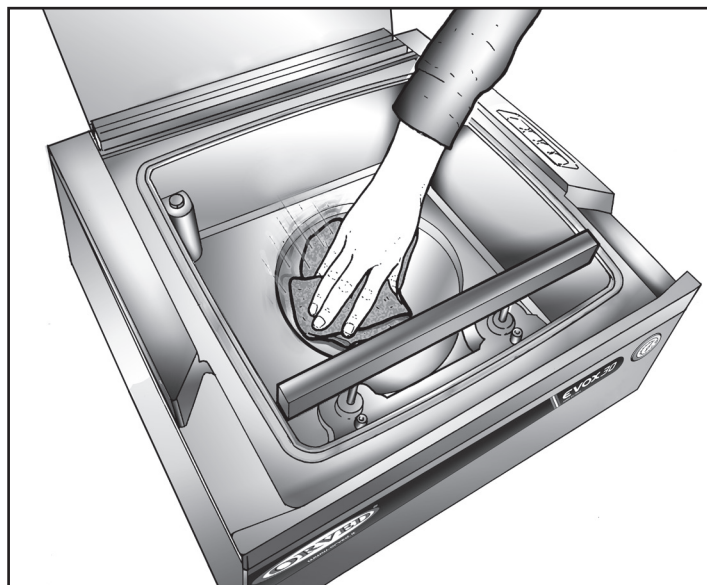
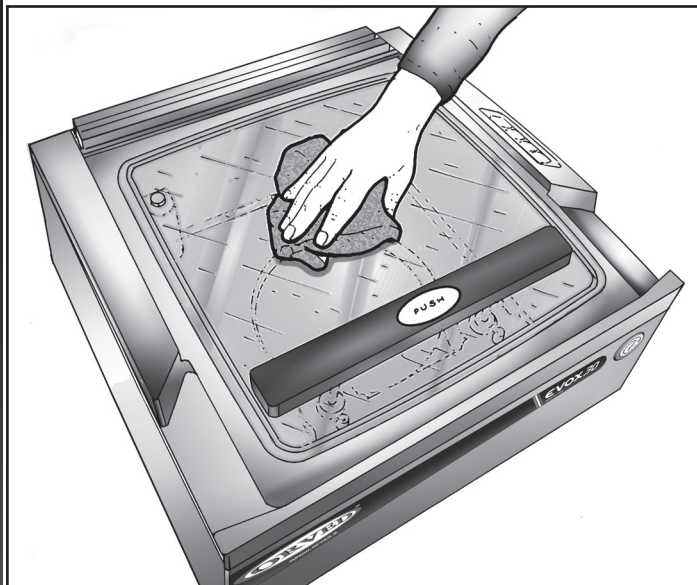
- N** **HINWEIS!**
- Nach einer längeren Einlagerungszeit, sind folgende Maßnahmen durchzuführen:
- Ölwechsel der Pumpe vor Inbetriebnahme, befolgen Sie die Anweisungen des Kapitels „WARTUNG“. Der Ölwechsel darf ausschließlich von autorisiertem Fachpersonal ausgeführt werden, wobei die Anweisungen und Vorschriften der vorliegenden Anleitung einzuhalten sind.
 - Entfeuchtung, folgen Sie den Anweisungen des Kapitels „BETRIEB“.

5. VOR DER VERWENDUNG VON EVOX 30

Im Folgenden liefern wir Ihnen einige Informationen zur bestmöglichen Verwendung des **EVOX 30**.

5.1 VORBEREITENDE REINIGUNG DER VAKUUMKAMMER UND DES DECKELS

- Vor dem Einschalten der Maschine ist es notwendig, die Vakuumkammer und den Deckel mit einem mit Trinkwasser angefeuchteten Tuch zu reinigen.
- Es wird empfohlen, keine aggressiven Reinigungsmittel, Edelstahltopfreiniger, Schaber oder scheuernde, säurehaltige oder aggressive Mittel zu verwenden, die die Innenoberflächen der Vakuumkammer unwiederbringlich beschädigen können.
- Nach der Reinigung gründlich mit Leitungswasser ausspülen.



5.2 BESCHREIBUNG DES GERÄTS

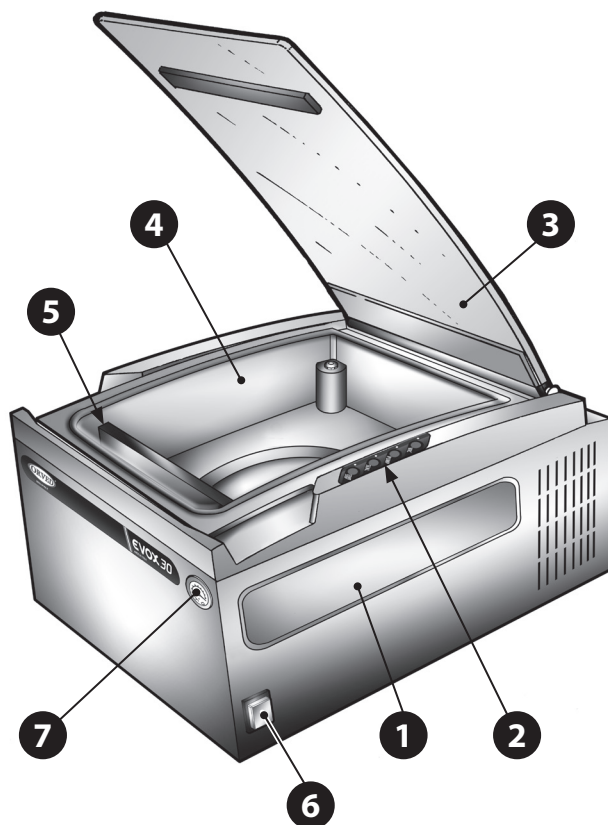
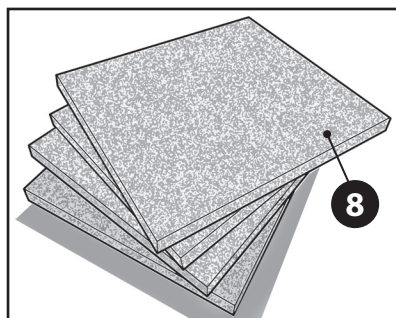
Das Gerät besteht aus einem Maschinenkörper **1**, der die Vakuumkammer **4** umfasst, und den entsprechenden Deckel **3** zum Schließen.

Im Innern der Vakuumkammer befindet sich der Schweißbalken **5**, dessen Aufgabe es ist, die Beutel hermetisch zu versiegeln.

Das Gerät wird über den Schalter **6** eingeschaltet.

Die Einlegeböden **8** haben die Aufgabe, die anzusaugende Luftmenge zu reduzieren, was die Zykluszeit verkürzt.

- 1** Maschinenkörper
- 2** Bedientafel
- 3** Deckel der Vakuumkammer aus gehärtetem Glas
- 4** Vakuumkammer
- 5** Schweißbalken
- 6** Schalter ON/OFF
- 7** Vakumeter
- 8** Einlegeböden zur Reduktion der Absaugluft



5.3 INFORMATIONEN ZU DEN MÖGLICHEN BETRIEBSMODALITÄTEN

Die Speisen werden vorsorglich im Innern entsprechender Vakuumbbeutel vorbereitet (für das Garen oder die Konservierung) oder in festen Vakuumgefäßen („Vakuumbbox“).

Der Beutel oder das Gefäß werden in der Mitte der Vakuumkammer positioniert, in der die Evakuierung der Luft stattfindet, und, im Falle der Vakuumbbeutel, deren Versiegelung.

5.3.1 VAKUUMZYKLUS FÜR BEUTEL (§ 7.3.1)



× 1 . Vakuumzyklus Konservierung. Es wird ein Hochvakuum erzeugt; die Luft im Beutel wird komplett entfernt. Die gesamte Zyklusdauer beträgt ca. 40 Sekunden, was jedoch vom Produktvolumen und der in die Vakuumkammer eingesetzten Einlegeböden.



× 1 . Vakuumzyklus Garen. Es besteht ein Hochvakuum; die Luft wird sowohl um die Speise herum, als auch auf dem Kern des Produkts entfernt, sodass eine gleichmäßige Übertragung der Wärme von Außen in Richtung des Kerns des Produktes in der anschließenden Garphase des im entsprechenden Garbeutel verpackten Lebensmittel in einem Dampfofen. Die gesamte Zyklusdauer beträgt ca. 60 Sekunden, was jedoch vom Produktvolumen und der in die Vakuumkammer eingesetzten Einlegeböden.

Beim Vakuumzyklus für die Konservierung werden **PA/PE-** oder **OPA/PP-**Beutel für die Konservierung verwendet; jedes Mal, wenn das anschließende Garen der Speisen im Dampfofen im Innern der Verpackung vorgesehen ist, müssen ausschließlich nur OPA/PP-Beutel benutzt werden. D. h., mit **OPA/PP-**Beuteln können Sie Lebensmittel aufbewahren und kochen und mit **PA/PE-**Beuteln nur konservieren.

5.3.2 VAKUUMZYKLEN FÜR GEFÄSSE (§ 7.3.2 UND 7.3.3)



Wird bei festen Vakuumbehältern verwendet, die einem Hochvakuum widerstehen (Gefäße aus Glas mit einer dicken Stärke, professionelle Vakuumbehälter).

Der Vorgang endet durch drücken der **STOP** – Taste.

5.3.3 ERZEUGUNG DES VAKUUMS IN EXTERNEN GEPRÄGTEN BEUTELN (§ 7.3.3)



EVOX 30 gestattet es, das Vakuum in Beuteln außerhalb der Vakuumkammer zu erzeugen mit Hilfe des mitgelieferten Zubehörs **“Easy 160”**, und somit, Produkte zu konservieren, deren Abmessungen über denen der Vakuumkammer liegen.

5.3.4 REGULIERUNG DER SCHWEISSDAUER



× 1, × 2, × 3, × 4. Durch ein-, zwei-, drei- oder viermaliges Drücken der Taste **SEAL**, kann die Schweißdauer auf vier entsprechenden Stufen eingestellt werden.

5.4 INFORMATIONEN ZUM PUMPENÖL UND ZU DEN VERPACKUNGSTEMPERATUREN DER PRODUKTE



HINWEIS. Die folgenden einfachen aber grundlegenden Regeln, die in den folgenden Punkten genauer erläutert werden, ermöglichen eine Arbeit mit Ihrer Maschine ohne Störungen, was sowohl die Resultate betrifft (eine optimale und so lang wie möglich anhaltende Konservierung der Produkte) als auch der Dauer und der Ausnutzung der Pumpe. Es ist von großer Wichtigkeit, dass sich das Pumpenöl (das spezifisch für die Anwendung von Lebensmittelvakuum entwickelt und von der FDA zugelassen ist) immer im besten Zustand befindet: flüssig und sauber, d.h. ohne grobe Verunreinigungen und ohne wässrige Teilchen.

Die Maschine warnt Sie mit einer optischen und akustischen Anzeige, wenn der Zeitpunkt für einen Ölwechsel gekommen ist. Die Anzeige wird bei jeder Einschaltung des Gerätes aktiviert, wenn die größte Anzahl an Durchläufen erreicht ist, die zugelassen ist. **Zu diesem Zweck wurden folgende wichtige Regeln befolgt:**

- 1) **Die unter Vakuum zu verpackende Produkte müssen im Kühlschrank oder in einem Temperatursenker auf eine Temperatur von 3°C abgekühlt worden sein.** Bei dieser Temperatur:
 - Werden die Vermehrung der Bakterien blockiert und die Konservierung erhält ihre Dauer und den größten Nutzungsgrad.
 - Die Feuchtigkeitsübertragung in Form von Wasserdampf, die von der Pumpe abgesaugt wird und die Oxydierung der inneren Oberflächen verursacht, wird auf ein Minimum reduziert.
- 2) **Kontrollieren Sie regelmäßig den Ölstand und führen Sie mit einer wöchentlichen Abfolge eine Entfeuchtung des Öls durch.**
- 3) **Der Ölwechsel erfolgt in Abhängigkeit der Arbeitsbelastung, jedenfalls alle 6 Monate oder alle 100 Arbeitsstunden.**
- 4) **Nach einer Stillstandszeitraum der Maschine von über einem Monat nehmen Sie einen Ölwechsel vor, bevor Sie die Maschine in Betrieb nehmen.** Oxydationsreste und Flüssigkeitsreste, die sich während den Stillstandszeiten auf den Boden des Öltanks absetzen, werden somit zusammen mit dem Altöl abgelassen.
- 5) **Die Temperatur des Raums, in dem die Maschine installiert ist sollte nicht unter 10°C betragen, um zu vermeiden, dass das Öl zu sehr verdickt.** Flüssigeres Öl erleichtert den Kaltstart der Pumpe.



HINWEIS. Die Maschine warnt Sie mit einer optischen und akustischen Anzeige, wenn der Zeitpunkt für einen Ölwechsel gekommen ist. Die Anzeige wird bei jeder Einschaltung des Gerätes aktiviert, wenn die größte Anzahl an Durchläufen erreicht ist, die zugelassen ist.

5.5 INFORMATIONEN ZU DEN VAKUUMBEUTELN

Die für die Konservierung und/oder das Garen der Lebensmittel verwendeten Beutel sind durch eine Nylonaußenschicht gekennzeichnet (Barrierschicht), die das Eindringen von Luft von Außen in das Innere des Beutels verhindert und die die mit den Sinnen wahrnehmbaren Eigenschaften der verpackten Speisen bewahrt.

Die Beutel, die für die in der Anleitung beschriebene Verwendung geeignet sind, sind die folgenden:

- **BEUTEL ZUR KONSERVIERUNG (aus PA/PE):** Die externe Barrierschicht besteht aus Nylon (Polyamid) und die (interne) Siegelschicht aus Polyäthylen. Sie sind glatt und matt und haben normalerweise eine Stärke von 90 Mikron. Sie sind für die Konservierung von Lebensmitteln bestimmt und laut der geltenden Gesetzgebung dazu geeignet, mit Lebensmitteln in Kontakt zu kommen.



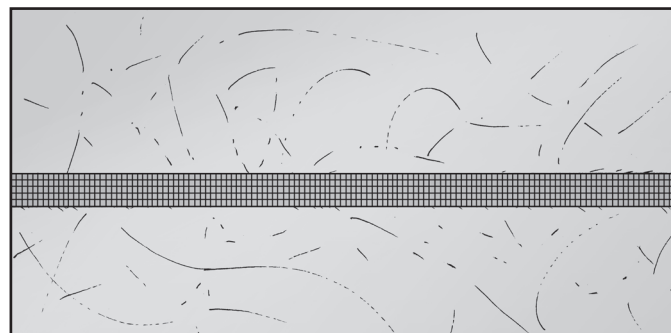
Anmerkung: Sie sind nicht für die Kochtechnik des Garens unter Vakuum bestimmt.

- **BEUTEL ZUM GAREN (aus OPA/PP):** Sie unterscheiden sich von den Beuteln zur Konservierung aufgrund ihrer Siegelschicht, die aus Polypropylen besteht. Sie sind glatt und glänzend und haben normalerweise eine Stärke von 75-85 Mikron. Sie eignen sich für die Konservierung und insbesondere für das Garen unter Vakuum.

Bei dieser Technik wird maximal eine Temperatur von 100 °C für einige Gemüsearten erreicht, wohingegen die meisten Lebensmittel bei einer Temperatur von 60-65°C gegart werden. Diese Beutel sind daher dafür geeignet, Temperaturen von bis zu 100°C standzuhalten.

Die Vakuumbbeutel eignen sich für die Verpackung von Produkten, die nicht übermäßig empfindlich gegenüber einem Zerdrücken sind (Fleisch, Aufschnitt, harter Käse, Hülsenfrüchte, etc.).

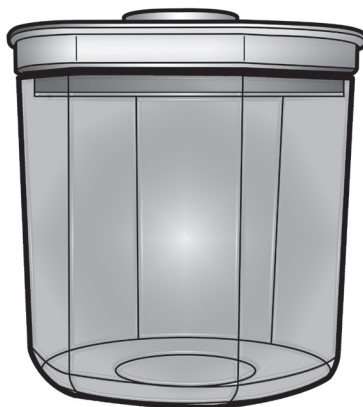
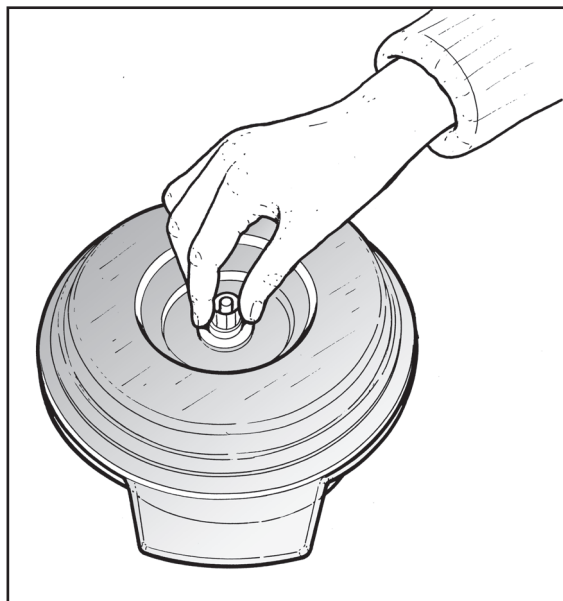
Ein perfektes Versiegeln ist unabdingbar, was sich durch eine klar markierte Schweißnaht, die frei von Verbrennungen ist, feststellen lässt.



Optimale Schweißnaht

5.6 INFORMATIONEN ZU DEN VAKUUMGEFÄSSEN

- Im Handel sind für gewöhnlich Vakuumgefäße erhältlich, die aus einem durchsichtigen Plastikmaterial bestehen (Polycarbonat) und für den Hausgebrauch für keine fachmännischen Vakuumniveaus (d. h. für ca. 80% des absoluten Vakuums) bestimmt sind. Die Deckel dieser Gefäße sind mit entsprechenden Ventilen versehen, durch die die Luft evakuiert wird.
- Diese Zubehörteile sind sowohl für die Konservierung von Produkten, die leicht zerdrückt werden können, als auch für die Konservierung flüssiger Lebensmittel geeignet. Sie werden nicht für das Garen mit Vakuum verwendet.
- Bei Gefäßen mit einer höheren Festigkeit aus Stahl oder Glas, die dem vom **EVOX 30** erreichten hohen Vakuumniveau standhalten können, ist es möglich, einen längeren Zyklus einzustellen, der das Vakuum im Innern des Behälters fast auf null bringt.



5.7 INFORMATIONEN ZUR VAKUUMKONSERVIERUNG VON LEBENSMITTELN

Hier einige wichtige Regeln, für eine perfekte Leistung in der Küche.

Versuchen Sie nicht das System zu verwenden, um bereits veränderte oder aus ernährungswissenschaftlicher Sicht verarmte Produkte zu konservieren; **verlorene Qualität lässt sich nicht zurückgewinnen**. Speisen, die zu lange bei Raumtemperatur aufbewahrt wurden oder die gerade zubereitet oder gekocht wurden, verlieren Feuchtigkeit, ihre anfänglichen Eigenschaften (Farbe, Geruch, Geschmack, etc.) und sind stärker Verunreinigungen durch Bakterien ausgesetzt.

Deshalb wird empfohlen, die Produkte unter Vakuum zu verpacken, nachdem sie im Kühlschrank oder im Schockfroster auf eine Temperatur von 3 °C abgekühlt worden sind.

Diese wichtige Maßnahme hilft außerdem, die Pumpe vor Oxidation zu schützen.

- Wenn Sie die Vakuumbbeutel für rohe oder gekochte Speisen verwenden, denken Sie daran, diese gleichmäßig zu verteilen, um das Entweichen der Luft zu erleichtern und sie nicht übermäßig zu füllen, weil dies das Schweißen für eine hermetische Dichtigkeit beeinträchtigen könnte.
- Es ist eine verlässliche Regel, die Beutel zu ca. 2/3 mit dem zu verpackenden Produkt zu füllen.

VOR DER VERWENDUNG VON EVOX 30

- Es empfiehlt sich, das **Gemüse** und das **Obst** nach dem Waschen abzutrocknen, um Ansammlungen von Flüssigkeiten zu vermeiden, die diese schlaff werden lassen können.
- Um **Fleisch** für eine vernünftige Zeit zu konservieren, daran denken, dies mindestens 2 Stunden abkühlen zu lassen, um die Wirkung der Vermehrung der Bakterien zu verlangsamen. Bevor diese unter Vakuum verpackt werden abtrocknen, um einen hohen Prozentanteil des Vakuums zu erreichen. Fleisch mit Knochen, wie z. B. Rippchen, Kotelett oder Anderes, mit Aluminiumfolie bedecken, um zu verhindern, dass die Folie durchlöchert wird.
- Was den **Fisch** betrifft, so muss dieser vor allem gut gewaschen und ausgenommen werden, die Kiemen müssen entfernt werden und er muss wie das Fleisch gut abkühlen, bevor er vakuumverpackt wird. Bewahren Sie ihn im Kühlschrank bei einer Temperatur von maximal +3 °C auf.
- Was den **Hartkäse** betrifft, wie z. B. Parmesan, Schafskäse, etc., so ist keine besondere Umsicht notwendig, wohingegen es sich bei Weichkäse anbietet, diesen in Cellophanfolie zu wickeln oder die Konservierung in Gefäßen zu wählen.
- Bei den **Wurstwaren** und den **Salaten** ist keine besondere Umsicht geboten, wenn Vakuumgefäße verwendet werden. Falls das Produkt in Beuteln verpackt werden soll, sollte es vor dem Verpacken abgetrocknet werden.
- Für **Soßen** wie folgt vorgehen: Nachdem diese normal zubereitet wurden, in Glasbehältern verpacken und dann für 12 Minuten bei maximaler Leistung in der Mikrowelle pasteurisieren. Behälter in Eiswasser tauchen, um die Soße abzukühlen; dann in den entsprechenden Vakuumbehälter füllen und diesen unter Vakuum setzen.

UNGEFÄHRE KONSERVIERUNGSZEITEN

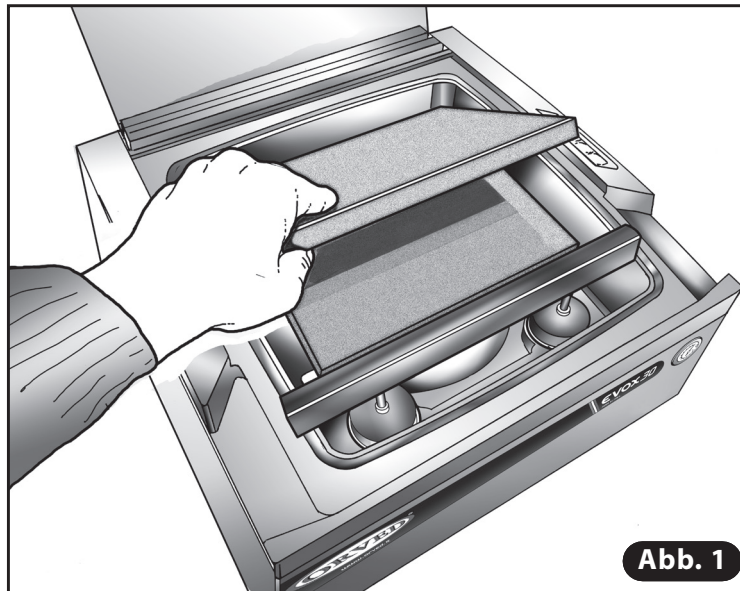
Die aufgelisteten Konservierungszeiten sind rein indikativ und hängen von der anfänglichen Qualität des zu konservierenden Produktes, der Konservierungstemperatur, der Abkühlzeit gekochter Speisen, der Temperatur zu der das Produkt verpackt wurde und dem erreichten Vakuumniveau sowie des verwendeten Vakuumbeutels ab.

- **Frischer Salat:** bis zu 12 Tage
- **Frischer Käse:** bis zu 20 Tage
- **Frischer Fisch:** bis zu 7 Tage
- **Frisches Fleisch:** bis zu 15 Tage

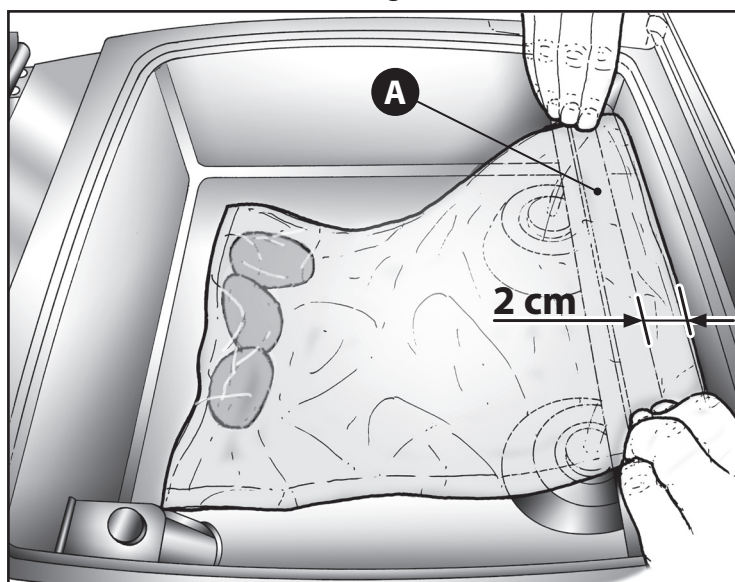
6. VORBEREITUNG

6.1 VERWENDUNG VON VAKUUMBEUTELN

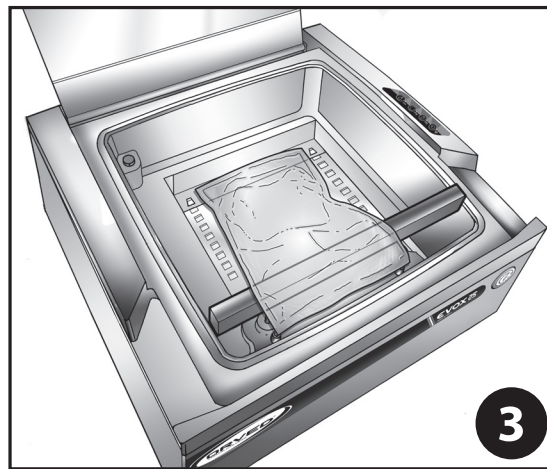
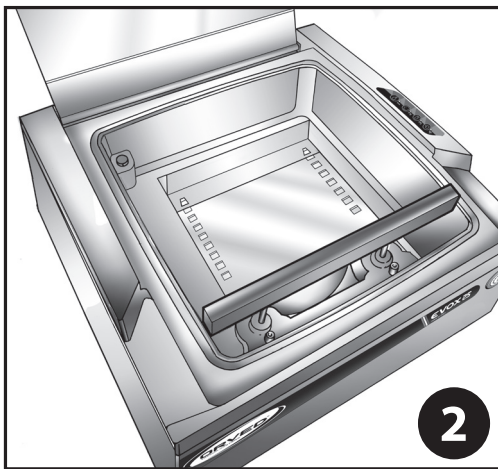
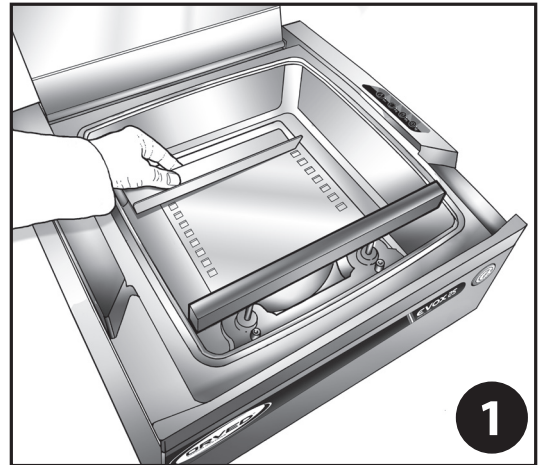
- 1) Nehmen Sie die vorbereitende Einstellung des Vakuumsensors vor: Bei der ersten Inbetriebnahme muss der Unterdrucksensor je nach dem Luftdruck (abhängig von der Höhenlage des Ortes) eingestellt werden. Schalten Sie hierzu die Maschine ein und drücken Sie gleichzeitig die Taste „**VAC**“. Lassen Sie die Taste nach zwei Sekunden wieder los und schließen Sie den Deckel. Das Gerät beginnt mit dem Einstellungsvorgang. Dieser wird nach ca. zwei Minuten automatisch durch den Lufteintritt in die Vakuumkammer gestoppt. Die vorbereitende Einstellung ist nur dann zu wiederholen, wenn die Maschine an einen Ort mit anderer Höhenlage gebracht wird.
- 2) Wählen Sie den Vakuumbbeutel nach der vorgesehenen Anwendung (Konservierung oder Garen) und nach der Produktgröße (das Produkt darf nicht mehr als 2/3 des Nutzvolumens des Beutels einnehmen) aus.
- 3) Öffnen Sie die Abdeckung und stellen Sie sicher, dass die Vakuumkammer und das zu verpackende Produkt trocken sind. Wenn Sie das Lebensmittel in den Beutel geben, achten Sie bitte darauf, die Innenseite in der Nähe der Öffnung nicht zu verunreinigen oder nass zu machen, damit die Versiegelung nicht beeinträchtigt wird.
- 4) Fügen Sie die Plastikauflegeflächen je nach der Produktgröße in die Kammer ein (**Abb. 1**). Die höchst mögliche Anzahl an Auflageflächen je nach Beutelmaß ermöglicht aufgrund des geringeren Volumens der abzusaugenden Luft eine Zeitersparnis im Verpackungsprozess.



- 5) Legen Sie den gefüllten Vakuumbbeutel auf die Plastikauflegeflächen und mittig auf den Schweißbalken **A**, so dass der offene Beutelrand **ca. 2 cm** über den Balken hinausragt.

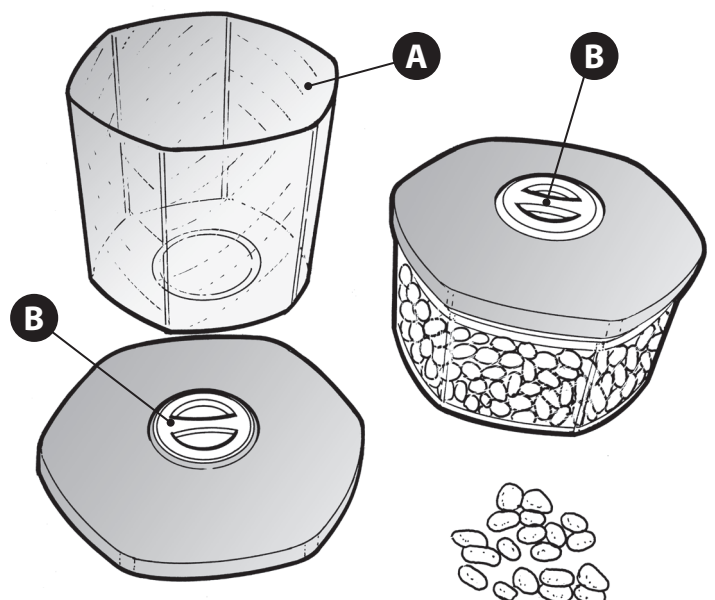
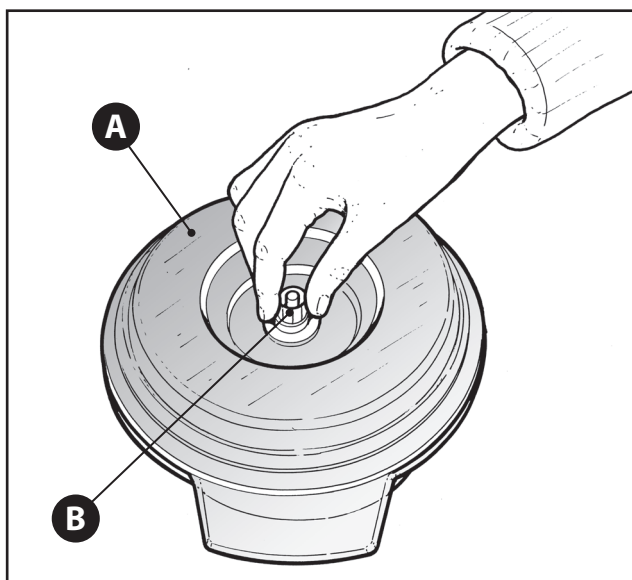


- 6) Wenn flüssige Produkte verpackt werden sollen, **füllen Sie den Beutel höchstens bis zur Hälfte**. Wenn Sie über die Option "Ablegeplatte für flüssige Produkte" verfügen, legen Sie es in die Vakuunkammer und stimmen Sie die Halterung auf die Länge des Beutels ab.
- 7) Deckel des Gerätes schließen.

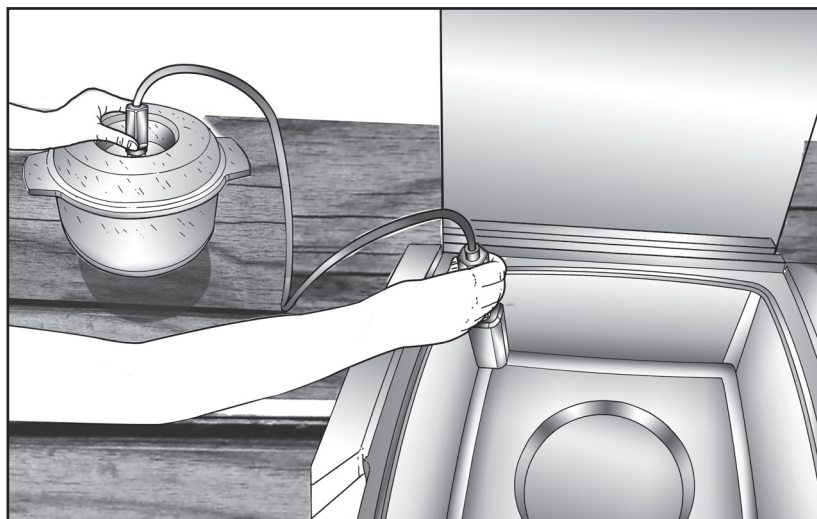
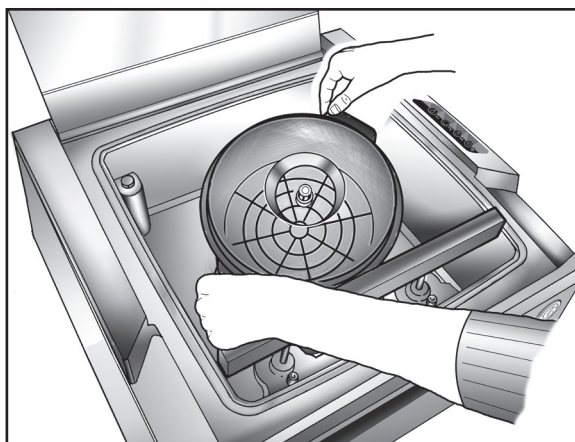


6.2 VERWENDUNG VON VAKUUMGEFÄSSEN

- 1) Nehmen Sie die vorbereitende Einstellung des Vakuumsensors vor: Bei der ersten Inbetriebnahme muss der Unterdrucksensor je nach dem Luftdruck (abhängig von der Höhenlage des Ortes) eingestellt werden. Starten Sie hierzu die Maschine und drücken Sie gleichzeitig die Taste „**VAC**“. Lassen Sie die Taste nach zwei Sekunden wieder los und schließen Sie den Deckel. Das Gerät beginnt mit dem Einstellungsvorgang. Dieser wird nach ca. zwei Minuten automatisch durch den Lufteintritt in die Vakuunkammer gestoppt. Die vorbereitende Einstellung ist nur dann zu wiederholen, wenn die Maschine an einen Ort mit anderer Höhenlage gebracht wird.
- 2) Die Ventile der Deckel müssen dafür bestimmt sein, die Luft aus dem Innern des Behälters abzusaugen. Ein Vakuumgefäß oder -deckel **A** mit geöffnetem Ventil **B**, vorbereiten, sodass die Absaugung der Luft aus dem Innern des Behälters möglich ist.



- 3) Den Behälter maximal bis zu 3/4 des Volumens füllen, falls es sich um flüssige Lebensmittel handelt.
- 4) Den Behälter je nach Größe, innerhalb oder außerhalb der Vakuummkammer setzen. Im letzteren Fall, die beiliegende Saugvorrichtung benutzen.

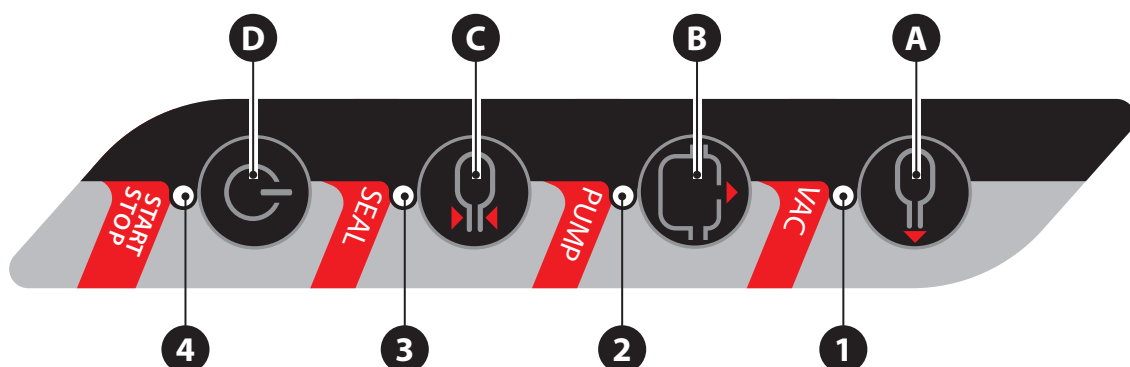


7. BETRIEB

7.1 BEDIENTAFEL

A-D: tasten

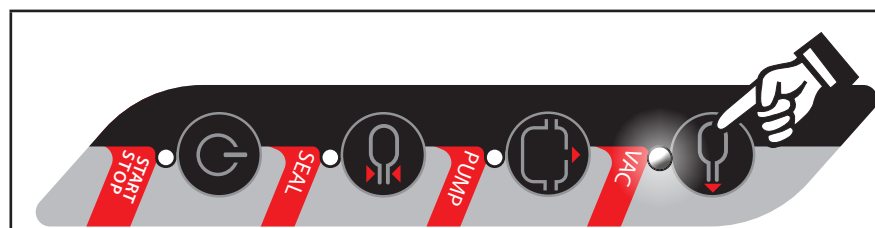
1-4: Leuchtdioden (LED)



A – VAC. Wahl des Vakuumzyklus. Erlaubt die Einstellung des Vakuumzyklus nach Arbeitsablauf „Konservierung“ oder „Garen“ (Siehe auch § 5.3.1).

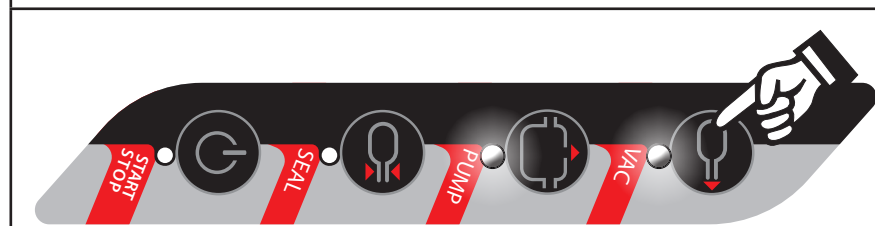
Vakuumzyklus für Konservierung oder Garen wählen: nach der Einschaltung ist das Gerät immer auf Vakuumzyklus für Konservierung eingestellt; Leuchtdiode **1** ist eingeschaltet. Durch Drücken der **VAC**-Taste, schaltet Leuchtdiode **2** ein, was die Einstellung auf den Vakuumzyklus für Garen anzeigt.

Durch erneutes Drücken der **VAC**-Taste, wird wieder der Vakuumzyklus für Konservierung gewählt, wobei Leuchtdiode **2** ausgeschaltet wird.



LED 1 EINGESCHALTET (WERKSEITIGE EINSTELLUNG):

Vakuumzyklus in Beuteln, für Konservierung.

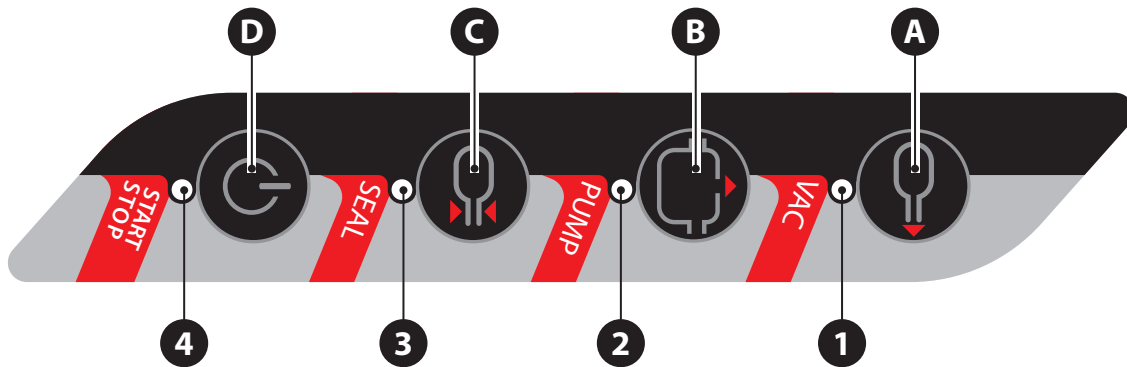


LED 1 + 2 EINGESCHALTET:

Vakuumzyklus in Beuteln, für Garen.

Weitere Funktionen der VAC-Taste:

- Gedrückt für 5 Sekunden, wird der Zyklus zur Entfeuchtung des Pumpenöls aktiviert. Alle Leuchtdioden blinken.
- Beim Einschalten gedrückt, wird die Einstellungsfunktion des Sensors aktiviert.



B – PUMP. Erzeugung des Vakuums in Vakuumbehältern und in geprägten Beuteln ausserhalb der Vakuumkammer. Aktiviert den Zyklus für die Erzeugung des Vakuums in Vakuumbehältern und in geprägten Beuteln ausserhalb der Vakuumkammer (LED **2** eingeschaltet).
Erzeugung des Vakuums in Vakuumbehältern: nachdem das gewünschte Vakuum erreicht wird, (vom Vakuummeter ablesbar), wird der Zyklus durch Drücken der **STOP**-Taste beendet.
Erzeugung des Vakuums in Vakuumbehältern und geprägten Beuteln ausserhalb der Vakuumkammer: nachdem das gewünschte Vakuum erreicht wird, (vom Vakuummeter ablesbar), wird der Zyklus durch Drücken der **SEAL**-Taste mit der Versiegelung des Beutels beendet.

C – SEAL. Taste Schweissung. Erlaubt die Einstellung auf vier verschiedenen Schweissdauern, die je nach Stärke und Material der Beutel auszuwählen sind. Aktiviert die Versiegelung bei Vakuumierung von geprägten Beuteln ausserhalb der Vakuumkammer; ermöglicht die vorzeitige Versiegelung beim Vakuumzyklus in Beuteln, was eine ein geringeres Zusammendrücken des Beutels bei Druckempfindlichen Produkten, bewirkt.
Einstellung der Schweissdauer: durch Drücken der **SEAL**-Taste, schalten Leuchtdiode 1 und 2 ein, was die Werkseinstellung auf Schweissdauer 2 anzeigt (für Beutel in 90-µm Stärke) . Durch erneutes Drücken der **SEAL**-Taste, schalten Leuchtdioden 1, 2 und 3 ein (Schweissdauer 3: für Beutel in 105-µm Stärke und für Kochbeutel); durch erneutes Drücken schalten Leuchtdioden 1, 2, 3 und 4 ein (Schweissdauer 4: für Beutel in 140-µm Stärke); durch erneutes Drücken löschen alle Leuchtdioden aus, mit Ausnahme der Leuchtdiode 1 (Schweissdauer 1: für Beutel in 60/70-µm Stärke). Bei erneutes Drücken der SEAL taste wiederholt sich der oben beschriebene Ablauf.

	<p>LEUCHTDIODEN 1 + 2 EINGESCHALTET: (WERKEINSTELLUNG): PA/PE-VAKUUMBEUTEL für Konservierung, Stärke 90 µm.</p>
	<p>LEUCHTDIODEN 1 + 2 + 3 EINGESCHALTET: PA/PE-VAKUUMBEUTEL für Konservierung, Stärke 100 µm. OPA/PP-Kochbeutel Stärke 85 µm für Sous-Vide Garen.</p>
	<p>LEUCHTDIODEN 1 + 2 + 3 + 4 EINGESCHALTET: PA/PE-VAKUUMBEUTEL für Konservierung, Stärke 140 µm.</p>
	<p>LEUCHTDIODE 1 EINGESCHALTET: PA/PE-VAKUUMBEUTEL für Konservierung, Stärke 60-70 µm.</p>

D – START/STOP. Taste für die Aktivierung und Beendigung des Arbeitszyklus. Aktiviert den Arbeitsvorgang oder beendet ihn mit sofortiger Kammerbelüftung.

7.2 WERKEINSTELLUNGEN

Beim Einschalten sind folgende Werkseinstellungen programmiert:

	<p>VAKUUM: für Konservierung (Leuchtdiode 1 eingeschaltet).</p>
	<p>SCHWEISSUNG: Schweißdauer 2 für Beutel in 90-µm Stärke (Leuchtdioden 1 + 2 eingeschaltet).</p>

Diese Werte können über die VAC oder die **SEAL**-Taste jederzeit geändert werden; die Werkseinstellungen werden bei jeder neuen Einschaltung wieder zurückgeholt.

7.3 BETRIEB: VAKUUMERZEUGUNG IN BEUTELN UND GEFÄSSEN

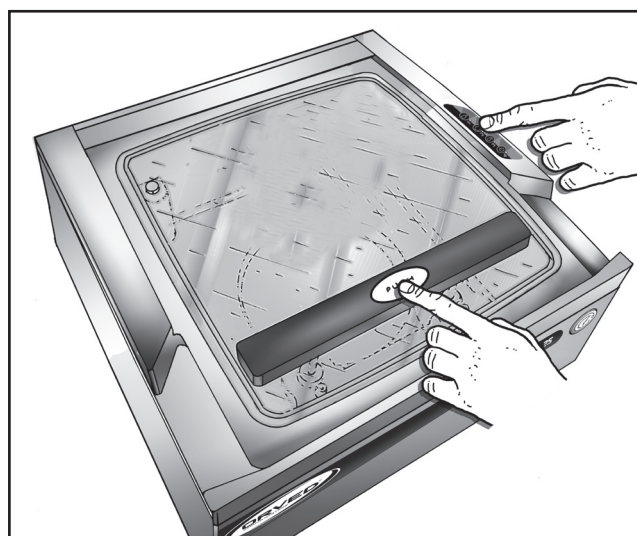
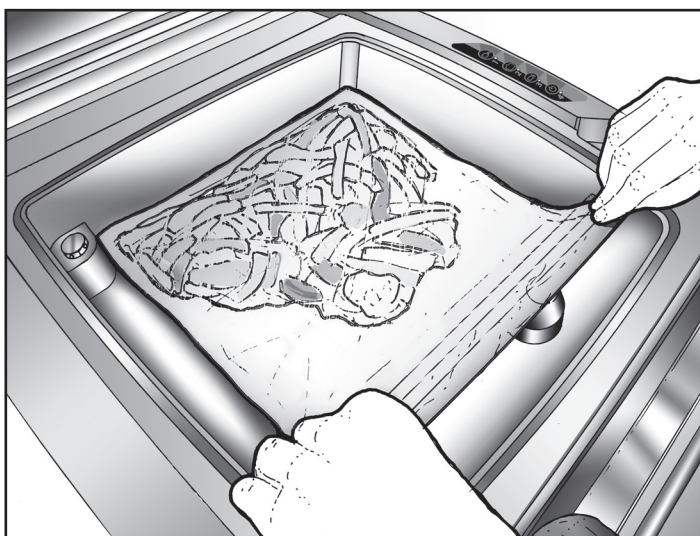
7.3.1 VAKUUMERZEUGUNG IN BEUTELN

- 1) Die Maschine mit dem Schalter vorne rechts am Maschinenkörper einschalten.
- 2) Bei der ersten Inbetriebnahme Vakuum-Druckfühler einstellen. Schalten Sie hierzu die Maschine ein und drücken Sie gleichzeitig die Taste „VAC“. Die Einstellung dauert zirka zwei Minuten.
- 3) Nachdem die Verpackung wie im Kapitel „Vorbereitung“ beschrieben, im Innern der Vakuumkammer vorbereitet wurde, den Deckel schließen, wobei vorne ein leichter Druck ausgeübt wird und gleichzeitig die **START** drücken.
- 4) Nach Beendigung des Arbeitszyklus und der anschließenden Belüftung der Vakuumkammer, Deckel öffnen und den versiegelten Beutel herauszunehmen. Versichern Sie sich, dass die Versiegelung gut markiert ist und keine Luftblasen im Innern des Beutels vorhanden sind.

Nach Beendigung weist ein akustisches Signal darauf hin, dass die Maschine für einen neuen Arbeitsvorgang bereit ist.

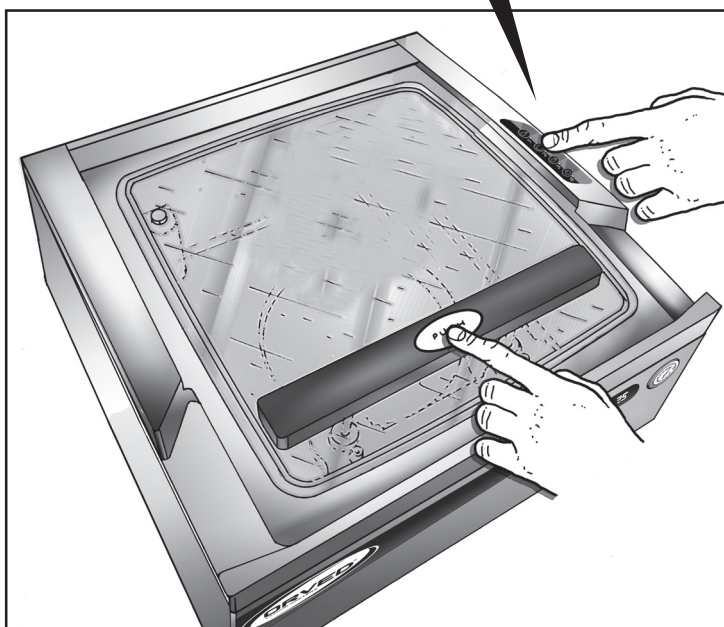
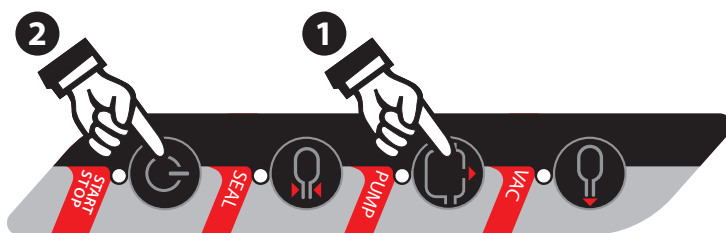
N Durch Drücken der **SEAL**-Taste während der Evakuierungsphase der Luft geht das Gerät vorzeitig zur Schweißphase über.

Der Arbeitsvorgang kann durch Drücken der **STOP**-Taste frühzeitig unterbrochen werden. In diesem Fall wird keine Versiegelung ausgeführt, sondern eine Druckentlastung der Vakuumkammer durchgeführt.



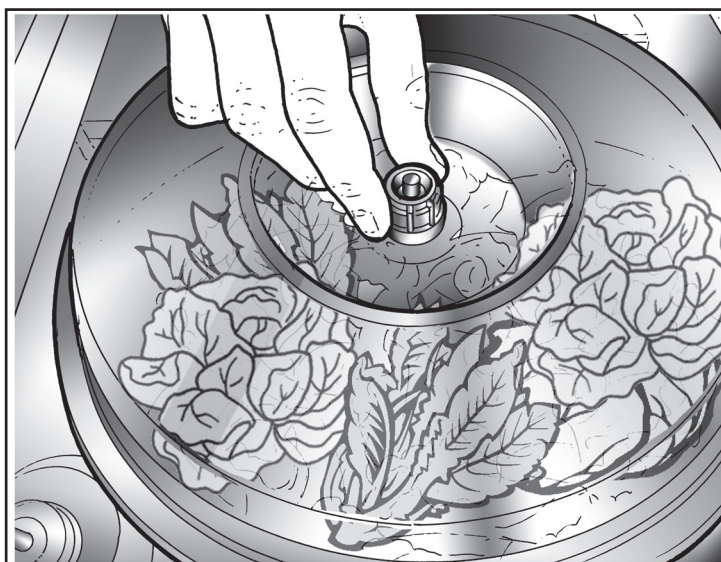
7.3.2 ERZEUGUNG DES VAKUUMS IN VAKUUMBEHÄLTERN IM INNERN DER VAKUUMKAMMER

- 1) Die Maschine mit dem Schalter vorne rechts am Maschinenkörper einschalten.
- 2) Bei der ersten Inbetriebnahme Vakuum-Druckfühler einstellen. Schalten Sie hierzu die Maschine ein und drücken Sie gleichzeitig die Taste „**VAC**“. Die Einstellung dauert zirka zwei Minuten.
- 3) Legen Sie den Vakuumbehälter, wie im Kapitel „Vorbereitung“ beschrieben, im Innern der Vakuumkammer ein.
- 4) Schließen Sie den Deckel, Drücken Sie die PUMP – Taste und starten Sie den Zyklus mittels **START**-Taste.
- 5) Bei Erreichung des gewünschten Vakuums, das vom Vakuummeter ablesbar ist, taste STOP drücken.



- 6) Nehmen Sie nach Beendigung den Behälter aus der Vakuumkammer und schließen Sie sofort das Ventil des Behälters, um zu verhindern, dass Luft in den Behälter eindringt.

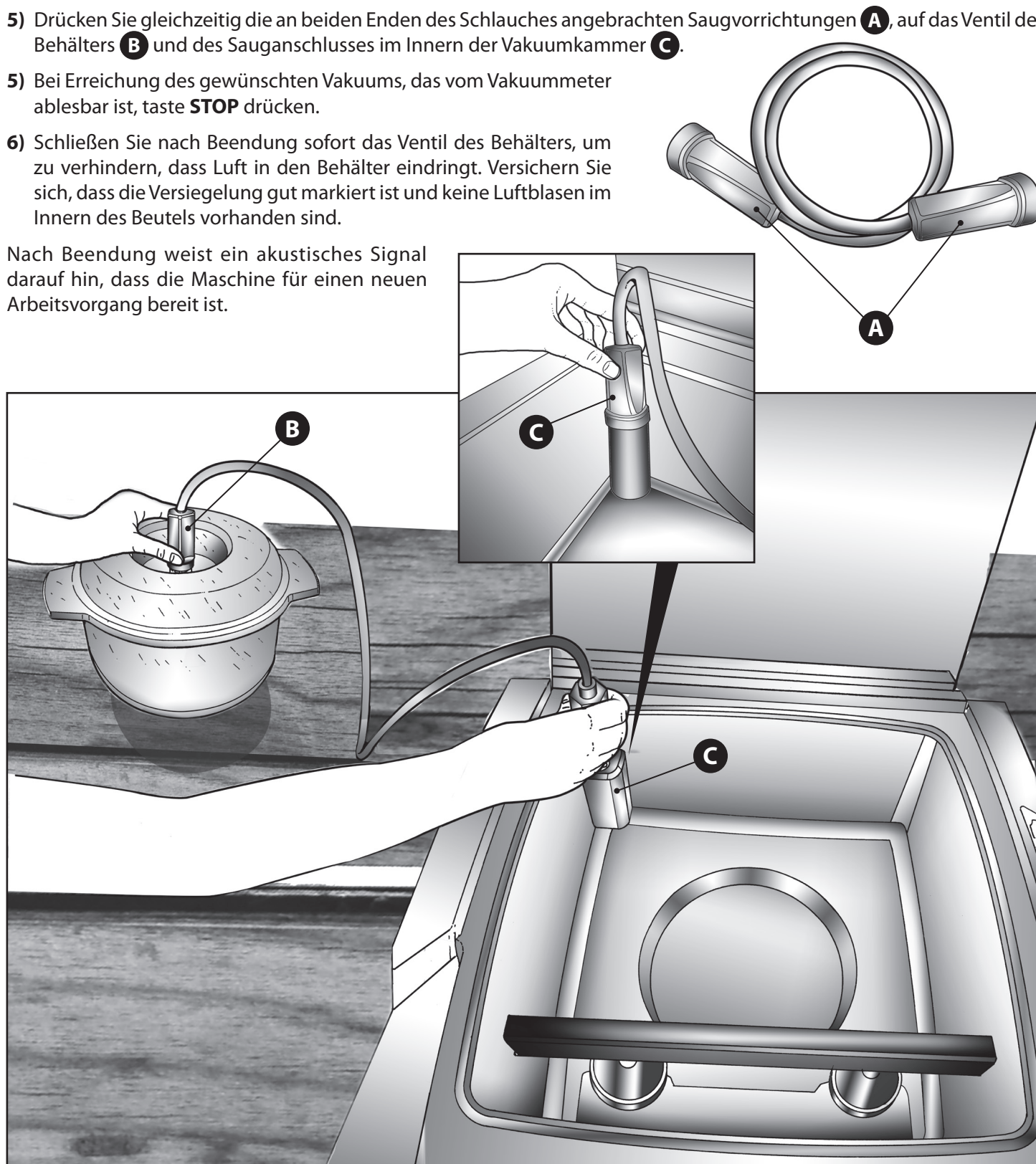
Nach Beendigung weist ein akustisches Signal darauf hin, dass die Maschine für einen neuen Arbeitsvorgang bereit ist.



7.3.3 ERZEUGUNG DES VAKUUMS IN VAKUUMBEHÄLTERN AUSSERHALB DER VAKUUMKAMMER

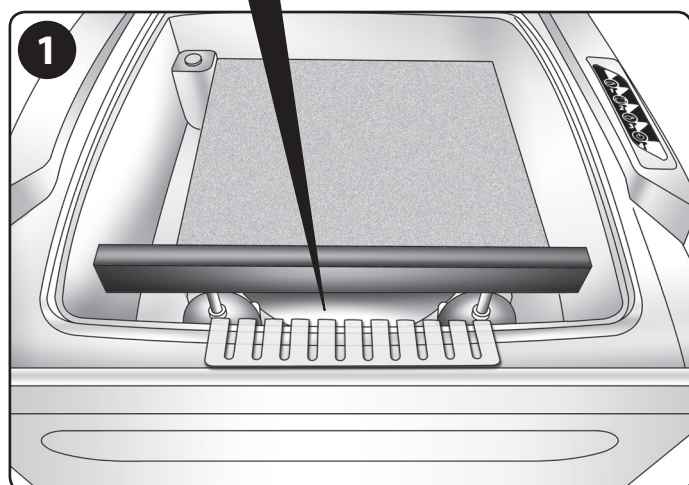
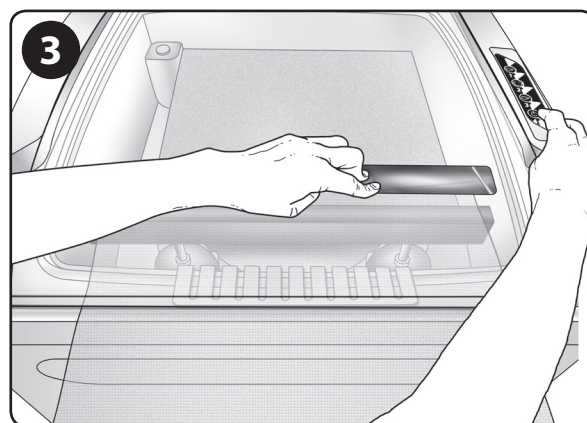
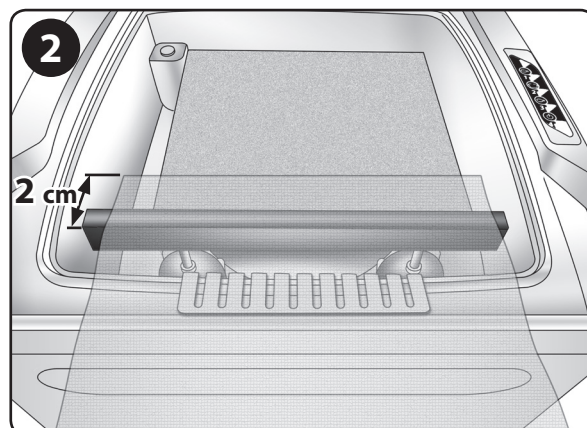
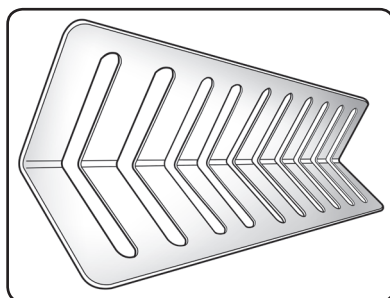
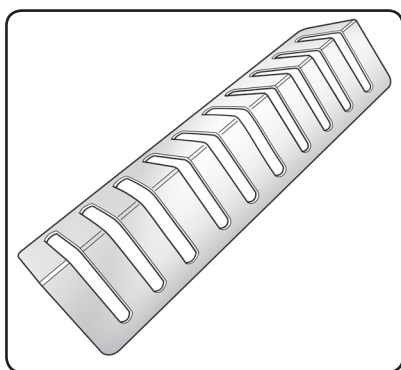
- 1) Die Maschine mit dem Schalter vorne rechts am Maschinenkörper einschalten.
- 2) Bei der ersten Inbetriebnahme führen Sie die Vorkalibrierung des Vakuumsensors, wie es in § 6.1. beschrieben wird, aus.
- 3) Legen Sie den Vakuumbehälter, wie im Kapitel „VORBEREITUNG“ beschrieben, auf einer horizontalen und stabilen Auflagefläche neben der Maschine.
- 4) Drücken Sie die **PUMP** – Taste und starten Sie den Zyklus mittels **START**-Taste.
- 5) Drücken Sie gleichzeitig die an beiden Enden des Schlauches angebrachten Saugvorrichtungen **A**, auf das Ventil des Behälters **B** und des Sauganschlusses im Innern der Vakuumkammer **C**.
- 5) Bei Erreichung des gewünschten Vakuums, das vom Vakuummeter ablesbar ist, taste **STOP** drücken.
- 6) Schließen Sie nach Beendigung sofort das Ventil des Behälters, um zu verhindern, dass Luft in den Behälter eindringt. Versichern Sie sich, dass die Versiegelung gut markiert ist und keine Luftblasen im Innern des Beutels vorhanden sind.

Nach Beendigung weist ein akustisches Signal darauf hin, dass die Maschine für einen neuen Arbeitsvorgang bereit ist.

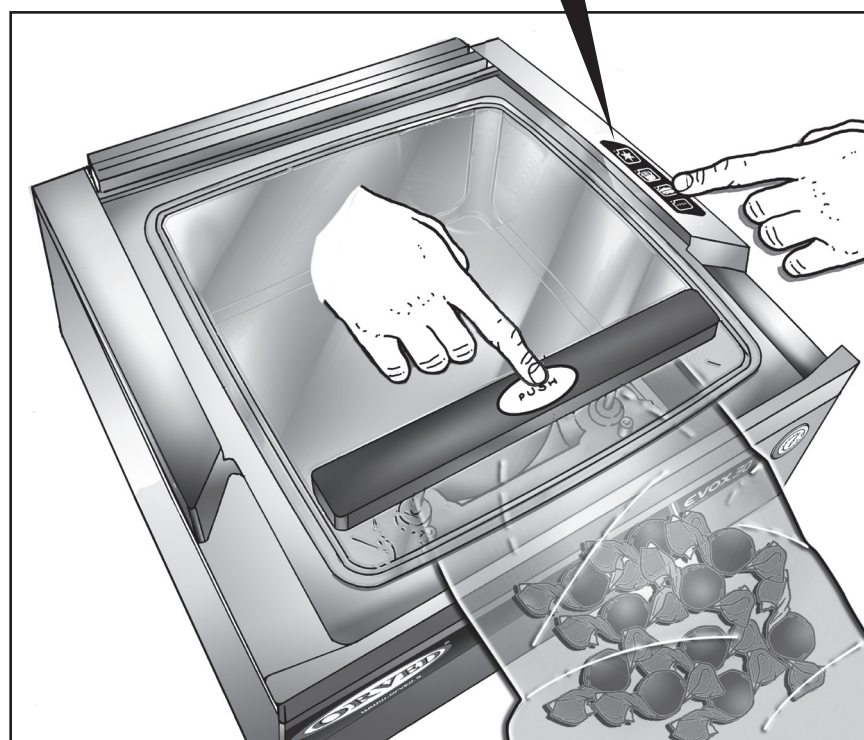


7.3.4 ERZEUGUNG DES VAKUUMS IN GEPRÄGTEN BEUTELN AUSSERHALB DER VAKUUMKAMMER

- 1) Die Maschine mit dem Schalter vorne rechts am Maschinenkörper einschalten.
- 2) Bei der ersten Inbetriebnahme führen Sie die Vorkalibrierung des Vakuumsensors, wie es in § 6.1. beschrieben wird, aus.
- 3) Das Zubehör in der Mitte des Kammerrandes legen.
- 4) Den Beutel außerhalb der Maschine anliegen. Der Rand des geprägten Beutels muss mindestens **2 cm** über der Schweißbleiste überstehen.



- 5) Drücken Sie die **PUMP**- Taste und starten Sie den Arbeitsvorgang mittels **START**-Taste.
- 6) Schließen Sie den Deckel, indem Sie vorne einen leichten Druck ausüben und drücken Sie gleichzeitig die taste **START**.
- 7) Bei Erreichung des gewünschten Vakuums, das vom Vakuummeter ablesbar ist, taste **SEAL** drücken. Versichern Sie sich, dass die Versiegelung gut markiert ist und keine Luftblasen im Innern des Beutels vorhanden sind.



Nach Beendung weist ein akustisches Signal darauf hin, dass die Maschine für einen neuen Arbeitsvorgang bereit ist.

7.4 WEITERE FUNKTIONEN UND ALARMHINWEISE

7.4.1 ENTFEUCHTUNGSZYKLUS DES PUMPENÖLS



X 5 Sek.

Schalten Sie das Gerät ein, drücken sie dann für 5 Sekunden die **VAC** – Taste und schließen Sie danach den Deckel. Ende des Zyklus abwarten.

Es ermöglicht, den kondensierten Wasserdampf vom Öl zu entfernen. Die Dauer beträgt 20 Minuten.

Wir raten, wöchentlich und nach längerem Stillstand der Maschine, einen Entfeuchtungszyklus des Pumpenöls auszuführen. Falls Produkte nicht ausreichend abgekühlt (d.h. 3-4°C) verpackt wurden, ebenfalls nach Beendigung den Entfeuchtungszyklus durchführen.

7.4.2 EINSTELLUNG DES VAKUUMDRUCKFÜHLERS



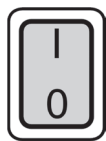
+



Bei der ersten Inbetriebnahme muss der Vakuum-Druckfühler entsprechend dem Luftdruck (je nach Höhenlage verschieden) eingestellt werden. Dieses Verfahren muss bei Aufstellung des Geräts an einen Ort in anderer Höhenlage, wiederholt werden. Starten Sie hierzu die Maschine und drücken Sie gleichzeitig die Taste „**VAC**“. Lassen Sie die Taste nach zwei Sekunden wieder los und schließen Sie den Deckel.

Das Gerät beginnt mit dem Einstellungsvorgang. Dieser wird nach ca. zwei Minuten automatisch durch den Lufteintritt in die Vakuumkammer gestoppt.

7.4.3 AKTIVIERUNG / DEAKTIVIERUNG DES AKUSTISCHEN SIGNALS



+



Schalten Sie hierzu die Maschine ein und drücken Sie gleichzeitig die Taste „**STOP**“. Lassen Sie die Taste nach zwei Sekunden wieder los und schließen Sie den Deckel.

7.4.4 UMSCHALTUNG VOM STROMSPARMODUS ZUM STAND-BY - MODUS

STROMSPARMODUS: Nach Ablauf von 3 Minuten ohne Ausführen einer Funktion schaltet das Gerät in den "Stromsparmmodus" um. Die Leuchtkraft der Leuchtdioden wird abgeschwächt.

Um wieder in den Stand-by Modus zu wechseln, eine beliebige der vier Tasten drücken.

7.4.5 VORÜBERGEHENDE UNTERBRECHUNG DER STROMVERSORGUNG

Falls es während eines Arbeitsvorganges zu einem Stromausfall kommt, wird die Vakuumkammer bei Wiederherstellung der Stromzufuhr belüftet und die Maschine kehrt in den Stand-by Modus, mit werkseitigen Einstellungen, zurück.

7.4.6 ALARMSIGNAL FÜR UNZUREICHENDES VAKUUM

Falls nicht ein minimales Vakuumniveau innerhalb einer programmierten Zeitspanne erreicht wird, wird der Vorgang nach circa einer Minute unterbrochen. Das Gerät signalisiert die Störung durch Aufblinken der vier Leuchtdioden und gleichzeitigem Alarmsignalton.

7.4.7 ALARMSIGNAL FÜR ÖLWECHSEL

Um Beschädigungen an der Vakuumpumpe zu vermeiden, signalisiert Evox 30 nach Überschreitung der maximalen Anzahl von Arbeitsabläufen (durch Blinken und gleichzeitigem Alarmton) bei jeder Einschaltung, dass ein Ölwechsel durchgeführt werden muss. Der Ölwechsel darf ausschließlich von geschulten Fachkräften ausgeführt werden.

8. WARTUNG

Die regelmäßige Ausführung der programmierten Wartung wie sie nachfolgend im Handbuch beschrieben wird, reduziert bzw. eliminiert vollständig Pannen und Störungen und verlängert die Lebensdauer der Maschine beachtlich.

Wenn die Wartung nicht regelmäßig ausgeführt wird, kann dies zu hohen Reparaturkosten und in einigen Fällen zum Verfall der Garantie führen.

Befolgt man die Angaben kann auch ein gutes hygienisches Niveau beibehalten werden.

8.1 ANWEISUNGEN ZUR WARTUNG

Die Informationen und Anweisungen dieses Kapitels sind für das gesamte Personal bestimmt, das an der Maschine tätig wird: der Benutzer und der Wartungsarbeiter.



ACHTUNG! Versuchen Sie nicht, das Gerät oder eines seiner Teile zu reparieren oder zu verändern, weil dies gefährlich sein kann und zum Verwirken der Garantie führt; wenden Sie sich ausschließlich an autorisierte Fachtechniker.

8.1.1 GRUNDLEGENDE SICHERHEITSNORMEN FÜR DIE WARTUNG DER MASCHINE

Um die Reinigungs- und Wartungsarbeiten der ordentlichen Wartung sicher auszuführen, erinnern wir an die folgenden Bestimmungen:

- Die Maschine vom Versorgungsnetz trennen, ohne am Versorgungskabel zu ziehen.
- Die Maschine nicht mit nackten, feuchten oder nassen Händen oder Füßen berühren.
- Keine Schraubenzieher, Küchenwerkzeuge oder Anderes in die Schutzvorrichtungen und die beweglichen Teile einführen.



Es ist strengstens verboten, die Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen zu entfernen, um die Arbeiten der ordentlichen Wartung auszuführen. Der Hersteller weist jede Verantwortlichkeit für Unfälle, die auf die Nichtbeachtung dieser Pflicht zurückzuführen sind, zurück.

ACHTUNG! Die Oberflächen nicht mit scharfen oder scheuernden Körpern abschaben!

ACHTUNG! Bei allen Wartungs-, Zubringungs-, Installations- und Reinigungsarbeiten des Geräts stets die geeignete persönliche Schutzausrüstung (Handschuhe etc.) tragen.

8.1.2 REINIGUNG DER EXTERNEN OBERFLÄCHEN

GEHÄUSE

Die externen Oberflächen des **EVOX 30** aus Edelstahl werden mit einem weichen Tuch oder Schwamm und einem neutralen Reinigungsmittel gereinigt, wobei der Satinage zu folgen ist. Es wird empfohlen, keine Edelstahltopfreiniger, Schaber oder scheuernde, säurehaltige oder aggressive Mittel zu verwenden, die die Stahloberflächen unwiederbringlich beschädigen können.

Nach der Reinigung wird empfohlen, die externen Oberflächen mit speziellen Produkten für Edelstahloberflächen auf Ölbasis zu schützen.



ACHTUNG! Während der Reinigungsarbeiten Typenschilder nicht entfernen. Diese liefern wertvolle Informationen zum Gerät für den technischen Kundendienst.

8.1.3 REINIGUNG DER VAKUUMKAMMER (Abb. 1)

ACHTUNG!
Vor der Wartung die Stromversorgung unterbrechen.

Um die Hygiene und den Schutz der Qualität der verpackten Lebensmittelprodukte zu garantieren, muss die Reinigung der Vakuunkammer nach jeder Verwendung durchgeführt werden.

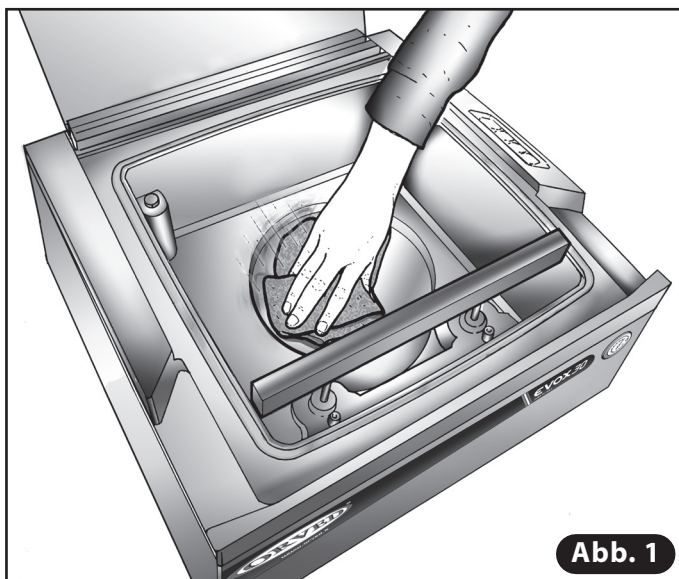
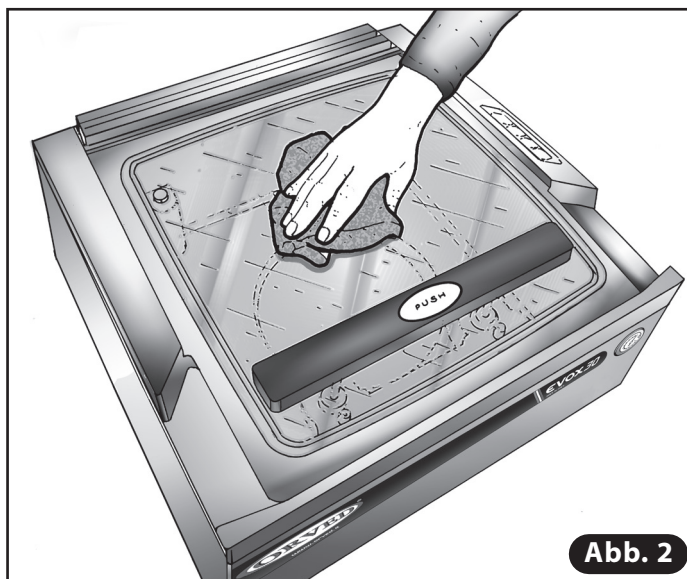
Die Gestaltung der Kammer ermöglicht eine schnelle Reinigung. Es wird empfohlen, ein weiches Tuch oder einen nicht scheuernden Schwamm und ein neutrales Reinigungsmittel oder ein desinfizierendes Mittel auf Alkoholbasis zu verwenden.

8.1.4 REINIGUNG DES GLASDECKELS (Abb. 2)

ACHTUNG!
Vor der Wartung die Stromversorgung unterbrechen.

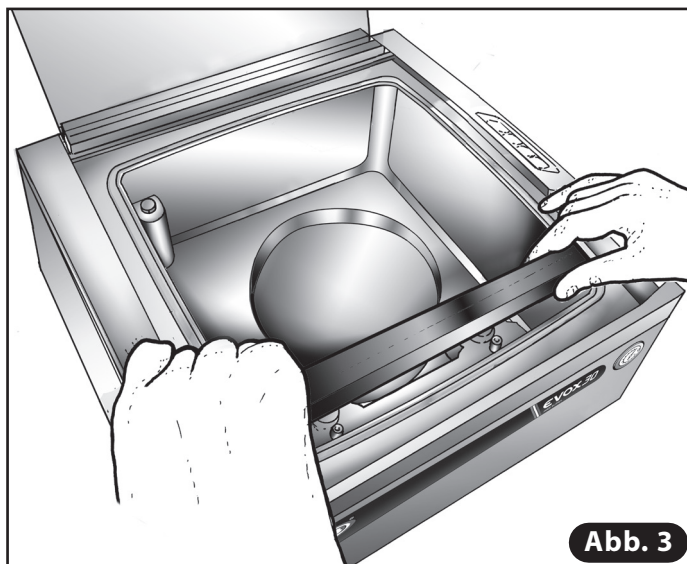
So sollte auch der Glasdeckel nach jeder Verwendung gereinigt werden.

Es wird empfohlen, ein mit Leitungswasser oder Glasreinigungsmittel getränktes weiches Tuch oder einen nicht scheuernden Schwamm zu verwenden.


Abb. 1

Abb. 2
8.1.5 REINIGUNG DES SCHWEISSBALKENS (Abb. 3)

ACHTUNG!
Vor der Wartung die Stromversorgung unterbrechen.

Der Schweißbalken sollte einmal im Monat gereinigt werden, um Restbestände zu entfernen, die die Qualität der Versiegelung der Beutel beeinträchtigen könnten.


Abb. 3

Um die Arbeit zu erleichtern, Schweißbalken **A** nach oben heben, indem sie aus den zwei Stiften **B** genommen wird.

Es wird empfohlen, ein weiches Tuch oder einen nicht scheuernden Schwamm und ein neutrales Reinigungsmittel oder ein desinfizierendes Mittel auf Alkoholbasis zu verwenden.

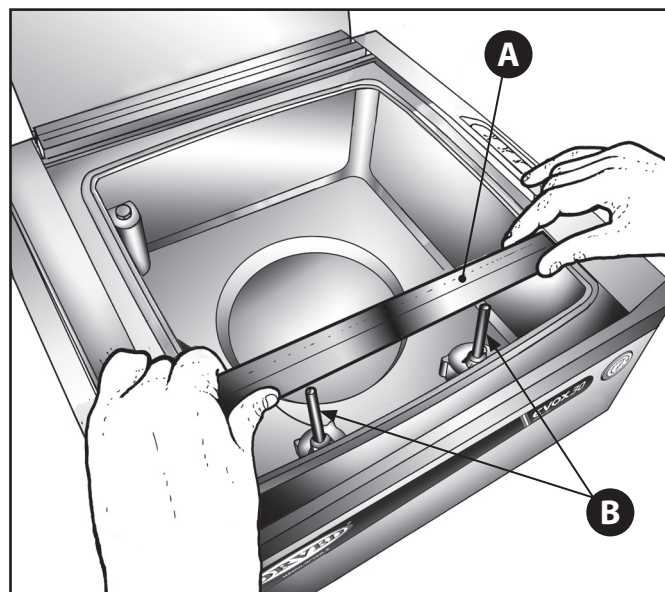
Danach den Balken an den zwei Stiften **B** einrasten, wobei die zwei Löcher im unteren Teil des Balkens getroffen werden müssen, und vergewissern, dass sie korrekt eingerastet sind.



ACHTUNG:

Das schwarze Teflonband nicht entfernen!

Keinen Schaber oder scheuernde Werkzeuge verwenden!



8.1.6 ENTFEUCHTUNG DES PUMPENÖLS

Die Vakuumpumpe ist das Herzstück der Maschine. Zum Schutz der Pumpe vor der Oxidation der Innenflächen und folglich der Blockierung des Rotors aufgrund des Vorhandenseins oxidiertes Rückstände, das zu bemerken ist, wenn der mit der Luft angesaugte Wasserdampf kondensiert und lange Zeit im Innern des Pumpenkörpers bleibt, sind folgende Anweisungen zu befolgen:

- 1) Das Produkt immer kalt verpacken, möglichst bei 3-4°C. Je wärmer das Produkt ist, desto geringer wird die Haltbarkeitszeit und desto höher ist die Kondenswasserbildung im Innern der Pumpe, was deren Oxidation und Beschädigung zur Folge hat.
- 2) Wenn das Gerät nur gelegentlich benutzt wird, vor der Verpackung der Produkte Pumpe warmlaufen lassen, durch Drücken der Taste PUMP und anschließendes Drücken der Taste START. Lassen Sie die Pumpe für zirka drei Minuten warmlaufen. Dies ermöglicht es, die Pumpenöltemperatur auf den Betriebswert zu bringen und den Wasserdampf auszustoßen.
- 3) Wir raten, einmal wöchentlich den Zyklus zur Entfeuchtung des Pumpenöls auszuführen. Für 5 Sekunden die **VAC** – Taste drücken und danach den Deckel schließen.

8.1.7 LÄNGERE ABSCHALTZEITEN

Falls voraussehbar ist, dass die Maschine für eine längere Zeit nicht benutzt werden wird, eine interne und externe Reinigung durchführen und die Außenoberflächen mit speziellen Produkten auf Ölbasis für Edelstahl schützen.



ACHTUNG! Den Stecker bis zur nächsten Verwendung abziehen.

ACHTUNG! Vor einer erneuten Verwendung überprüfen, ob das Gerät unbeschädigt ist und sorgfältig reinigen.

Bei der Wiederaufnahme einen automatischen Zyklus zur Entfeuchtung des Pumpenöls ausführen (§ 7.4.1).

8.1.8 BETRIEBSSTÖRUNG



ACHTUNG! Im Falle einer Betriebsstörung überprüfen, ob das Versorgungskabel korrekt angeschlossen ist und eine Stromversorgung gegeben ist, bevor Sie den Verkäufer oder den Kundendienst verständigen.

Außerdem überprüfen, ob die Dichtung des Deckels gut sitzt und der Schweißbalken korrekt auf die zwei Stifte gesteckt ist.

Falls der EVOX 30 nach den vorgeschlagenen Kontrollen weiterhin nicht funktioniert, das Gerät von der Stromversorgung trennen und den Verkäufer oder den autorisierten Kundendienst rufen und die Seriennummer der Maschine durchgeben.

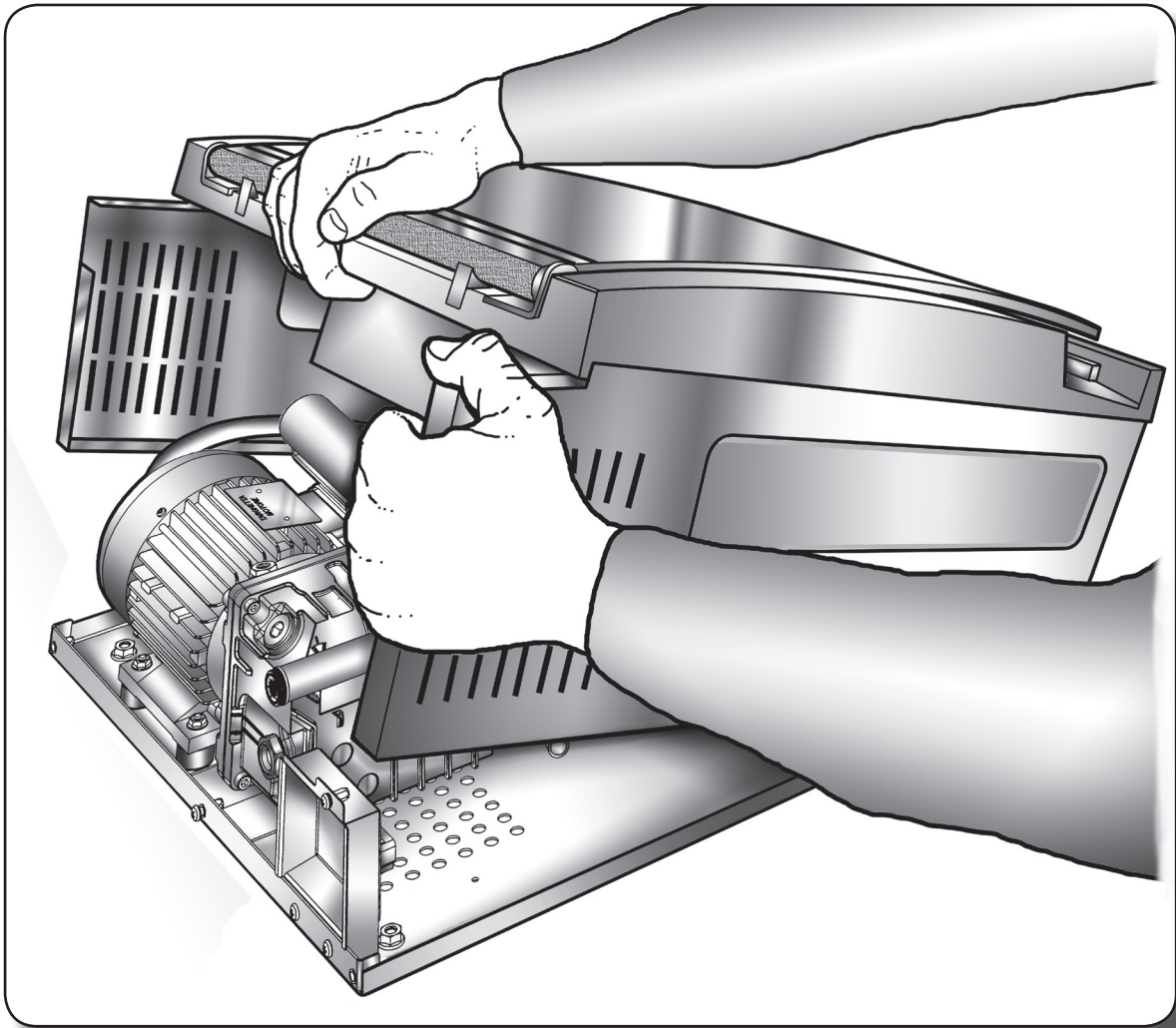
ACHTUNG! Nicht versuchen das Gerät oder eines seiner Teile zu reparieren oder zu verändern, weil dies gefährlich sein kann und zum Verwirken der Garantie führt; wenden Sie sich ausschließlich an autorisierte Fachtechniker.

8.2 REGELMÄSSIGE PROGRAMMIERTE WARTUNG

FREQUENZ	MASCHINENBAUTEL	EINGRIF
Vor jeder Inbetriebnahme	Pumpe	Das Ölniveau und die seine Farbe überprüfen, eventuell Nachfüllen oder vollständig austauschen, falls die Farbe dunkel oder weißlich sein sollte.
	Versorgungskabel	Die Unversehrtheit kontrollieren; falls beschädigt austauschen (wenden Sie sich an den spezialisierten Kundendienst).
	Deckel	Die Unversehrtheit kontrollieren; sollte er Risse oder Bruch aufweisen, wenden Sie sich an den Kundendienst, um den Deckel auszuwechseln.
	Silikon Gegenstange und Dichtung des Deckels	Falls defekt oder verschlissen austauschen.
	Maschine und Vakuumkammer	Unreinheiten, Öl und Fett reinigen.
	Anschluss Schweißbalken	Sicherstellen, dass er korrekt auf den beiden Kontakzapfen eingefügt ist.
Wöchentlich	Schweißbalken	Den oberen Teil mit einem feuchtem Tuch reinigen. Die beiden Kontakzapfen reinigen.
	Pumpe	Den Ölentfeuchtungszyklus ausführen.
	Maschine, Vakuumkammer, Deckel und Konsolen	Desinfizieren
Alle 5000 Arbeitszyklen	Pumpe	Pumpenöl ersetzen (wenden Sie sich an den spezialisierten Kundendienst).
Bei jedem zweiten Ölwechsel	Pumpe	Wechsel des Ölfilters der Pumpe (wenden Sie sich an den spezialisierten Kundendienst).
Alle 6 Monate und nach langem Stillstand	Pumpe	Pumpenöl ersetzen (wenden Sie sich an den spezialisierten Kundendienst).
Jährlich	Deckelscharniere	Die Stifte mit geeignetem Fett behandeln, dass für Lebensmittelgebrauch geeignet ist (wenden Sie sich an den spezialisierten Kundendienst).

8.3 STÖRUNGSSUCHE

BETRIEBSSTÖRUNG	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
Die Leuchtdiode der STOP-Taste blinkt und es ertönt ein akustisches Signal.	<ul style="list-style-type: none"> Unzureichendes Vakuum in der Kammer (der Vakuumsensor sendet nicht das Signal für das Erreichen des Mindestvakuums an die Steuerelektronik). 	<ul style="list-style-type: none"> Deckel beim Einschalten des Zyklus nicht gedrückt. Schlecht positionierter Deckel des Vakuumgefäßes. Verschlossene oder schlecht positionierte Dichtung des Deckels. Tätigwerden eines Technikers für die Überprüfung des Luftkreislaufs, des Sensors der Steuerelektronik und der Vakuumpumpe. Tätigwerden eines Technikers für die Überprüfung der korrekten Öffnung der Magnetventile. Überhitzungsschutz an der Pumpe: Gerät ausschalten und circa 15 Minuten abwarten.
Der Zyklus startet (Tasten blinken), aber die Pumpe startet nicht.	<ul style="list-style-type: none"> Auslösung des Überhitzungsschutzes der Pumpe. 	<ul style="list-style-type: none"> Gerät ausschalten und circa 15 Minuten abwarten, bevor dieses erneut unter Spannung gesetzt wird.
Die Maschine schaltet sich nicht ein.	<ul style="list-style-type: none"> Strommangel. 	<ul style="list-style-type: none"> Anschluss an die Stromleitung überprüfen.
Unzureichendes Vakuum im Beutel.	<ul style="list-style-type: none"> Unregelmäßige Versiegelung des Beutels. Unregelmäßige Schweißnaht. Schmutziger oder durchlöcherter Beutel. Unzureichende Versiegelung. Beutel, dessen Abmessungen nicht für die Produktabmessungen geeignet sind. Unzureichende Pumpenleistung. 	<ul style="list-style-type: none"> Den Beutel korrekt positionieren. Zustand der Teflonabdeckung überprüfen. Teflon durch einen Techniker ersetzen lassen und den Schweißwiderstand überprüfen lassen. Beutel wechseln. Einen Beutel wählen, bei dem das Produkt 2/3 des Volumens nicht übersteigt. Pumpe durch einen Techniker überprüfen lassen.
Die Maschine versiegelt die Beutel nicht.	<ul style="list-style-type: none"> Schmutzige Kontakte. Zerbrochener Widerstand des Schweißbalkens. Strommangel. Blockiertes oder schmutziges Dreiwegemagnetventil. Auslösung Schweiß-Sicherheitsvorrichtung. 	<ul style="list-style-type: none"> Den Balken auf den zwei Stiften nehmen und mit einer Bürste die zwei Kontaktlöcher des Balkens reinigen. Durch einen Techniker ersetzen lassen. Verkabelungen und Steuerelektronik durch einen Techniker überprüfen lassen. Durch einen Techniker ersetzen lassen. Prüfung durch Techniker.
Bei Einschalten blinken alle Kontrollleuchten der Bedientafel für 3 Sekunden und es ist ein akustisches Signal zu hören (langer Beep).	<ul style="list-style-type: none"> Warnmeldung des Ölwechsels des Pumpenöls, weil 5000 Betriebszyklen überschritten wurden. 	<ul style="list-style-type: none"> Pumpenöl durch einen Techniker ersetzen lassen.



INSTALLATEUR

9. INSTALLATIONSVORSCHRIFTEN

9.1 VORWORT



Die Installation darf ausschließlich von autorisiertem Fachpersonal ausgeführt werden, wobei die Anweisungen und Vorschriften der vorliegenden Anleitung einzuhalten sind.

- Vor der Installation des Gerätes vergewissern, dass die bereits existierenden elektrischen Anlagen den rechtlichen Vorschriften entsprechen und laut der Typenschilder für die zu installierenden Geräte geeignet sind (V, kW, Hz, Anzahl der Phasen und verfügbare Leistung).
- Der Installateur muss außerdem eventuelle Vorschriften bezüglich des Brandschutzes überprüfen.
- Der Hersteller erklärt die Konformität mit den geltenden europäischen Richtlinien.

9.2 HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

Die vorliegende Anleitung stellt ein integrierender Teil des Produkts dar und liefert alle notwendigen Angaben für eine korrekte Installation und Wartung der Maschine.



Es ist Pflicht, dass sowohl der Benutzer, als auch der Installateur diese Anleitung aufmerksam durchlesen und sich stets auf sie beziehen; außerdem muss sie an einem bekannten und allen autorisierten Bedienern (Installateur, Benutzer, Wartungsarbeiter) leicht zugänglichen Ort aufbewahrt werden.

Das Gerät ist nur für den Einsatz bestimmt, für den es entworfen wurde, die Vakuumverpackung von Lebensmitteln. Jede weitere Verwendung ist unsachgemäß und potenziell gefährlich. Die Herstellerfirma weist jegliche Verantwortung und Garantiepflicht zurück, falls Schäden am Gerät festgestellt werden, die auf eine der folgenden Ursachen zurückzuführen ist:

- Eine nicht korrekte und/oder nicht ordnungsgemäße Installation.
- Änderungen oder Arbeiten, die nicht speziell für dieses Modell vorgesehen sind.
- Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen oder Ersatzteilen, die nicht speziell für dieses Modell vorgesehen sind, (partielle) Nichtbeachtung der Anweisungen in dieser Anleitung.
- Nichtbeachtung der Unfallverhütungsnormen und der geltenden Gesetze während der Installation.

9.3 GRUNDLEGENDE SICHERHEITSBESTIMMUNGEN

Im Folgenden werde die wichtigsten allgemeinen Sicherheitsbestimmungen für die Installation wiedergegeben:

- Die Maschine nicht ohne Schutz (mit passenden Handschuhen und Schuhen) mit nackten, feuchten oder nassen Händen oder Füßen berühren.
- Keine Schraubenzieher, Küchenwerkzeuge oder Anderes in die Schutzvorrichtungen und die beweglichen Teile einführen;
- Die Maschine vor Arbeiten von der Stromversorgung trennen (Versorgungskabel nicht ziehen).
- Bei allen Wartungs-, Zubringungs-, Installations- und Reinigungsarbeiten des Geräts stets die geeignete persönliche Schutzausrüstung (Handschuhe etc.) tragen.

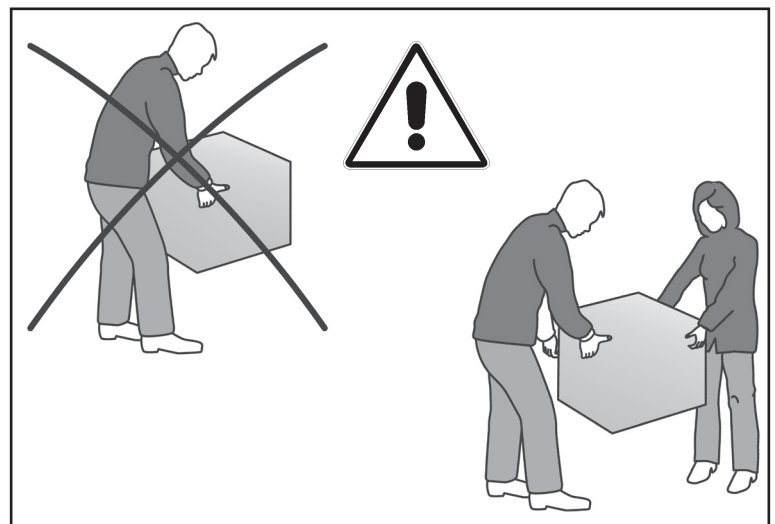
9.4 TRASPORT UND HANDHABUNG

Das Laden und Abladen des Gerätes auf das Transportmittel kann mit geeigneten Mitteln oder zu zweit ausgeführt werden.



ACHTUNG!

Die Vakuumpumpe enthält Öl. Die Verpackung und das Gerät stets in der waagrechten Lage belassen, um das Austreten von Öl aus der Entlüftungsöffnung der Pumpe zu vermeiden. Für das Handling des Gerätes müssen alle notwendigen Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um dieses nicht zu beschädigen und keine Schäden an Personen oder Dingen zu verursachen, wobei die Hinweise auf der Verpackung eingehalten werden müssen.



10. INSTALLATION

Gehen Sie unter sorgfältiger Beachtung der Abfolge folgender Punkte von 1 bis 9 vor:

1) Raumtemperatur und Luftaustausch im Installationsort. Das Gerät muss in einen geeigneten, trockenen, gut belüfteten Ort installiert werden. Am vorgesehenen Ort muss eine Temperatur zwischen 10°C und 35°C und eine relative Luftfeuchtigkeit nicht über 80 % herrschen. Wasser und Wasserdampf müssen im gebührenden Abstand vom Installationsort gehalten werden.

2) Auspacken der Maschine (siehe Kap.4)



ACHTUNG!

- Nachdem die Verpackung entfernt wurde, vergewissern, dass das Gerät unbeschädigt ist; verwenden Sie es nicht bei Zweifeln und wenden Sie sich sofort an den Verkäufer.
- Stellen Sie die Maschine nie auf den Kopf oder halten Sie sie nie schräg; bewegen Sie sie immer in aufrechter Position. Dies dient dazu, das Auslaufen von Öl aus der Vakuumpumpe zu verhindern.
- Zum Versetzen der Maschine benutzen Sie mit äußerster Vorsicht nur menschliche Kraft.



ANMERKUNGEN ZUM UMWELTSCHUTZ:

Alle Verpackungskomponenten müssen entsprechend der geltenden Gesetzesvorschriften des Landes, in dem das Gerät verwendet wird, entsorgt werden. Sie dürfen keinesfalls in der Umwelt entsorgt werden.



ACHTUNG!

- Die Verpackungsteile können eine Gefahr für Kinder und Tiere darstellen; vergewissern Sie sich, dass diese nicht damit spielen!
- Die Maschinen müssen unter strengster Beachtung der Unfallverhütungsvorschriften, der traditionellen Ordnung und der geltenden Gesetzesvorschriften installiert und überprüft werden.

3) Kontrollieren Sie das Datenschild der Maschine. Um Ihnen einen effizienten Service leisten zu können, geben Sie bitte bei allen Anfragen stets das **Modell** und die **Seriennummer der Maschine** an (siehe Abs. 1.4). Das Gerät ist durch ein Schild an der Rückseite gekennzeichnet, dem folgende Informationen entnommen werden können:

A Modell.

B Spannung und Anzahl der Phasen (Volt).

C Maximal aufgenommene Leistung (Watt).

D Gewicht.

E Baujahr.

F Seriennummer.

ORVED SPA CON SOCIO UNICO
VIA DELL'ARTIGIANATO, 30 (30024)
MUSILE DI PIAVE -ITALIA
WWW.ORVED.IT

TYPE:

VOLTAGE:

POWER:

WEIGHT:

YEAR:

MADE IN ITALY

CE

QR CODE

SERIAL No.

Labels A-F point to: A (TYPE), B (VOLTAGE), C (POWER), D (WEIGHT), E (YEAR), F (SERIAL No.).

4) Stellen Sie die Maschine auf eine flache, stabile und für das Gewicht geeignete Unterlage.



ACHTUNG!

- Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass es von allen Seiten aus erreichbar ist.
- Verstellen Sie keine Wege, Flucht- oder Betriebswege mit der Maschine. Stellen Sie das Gerät nicht vor Notausgängen oder Notausgangstüren auf.
- Stellen Sie die benötigte Belüftung der Maschine sicher, indem Sie um das ganze Gerät einen Freiraum von mindestens 10 cm lassen. Die Belüftungslöcher müssen frei bleiben und dürfen nicht verstopft werden, damit die Temperatur der Pumpe auf Normalniveau bleibt.

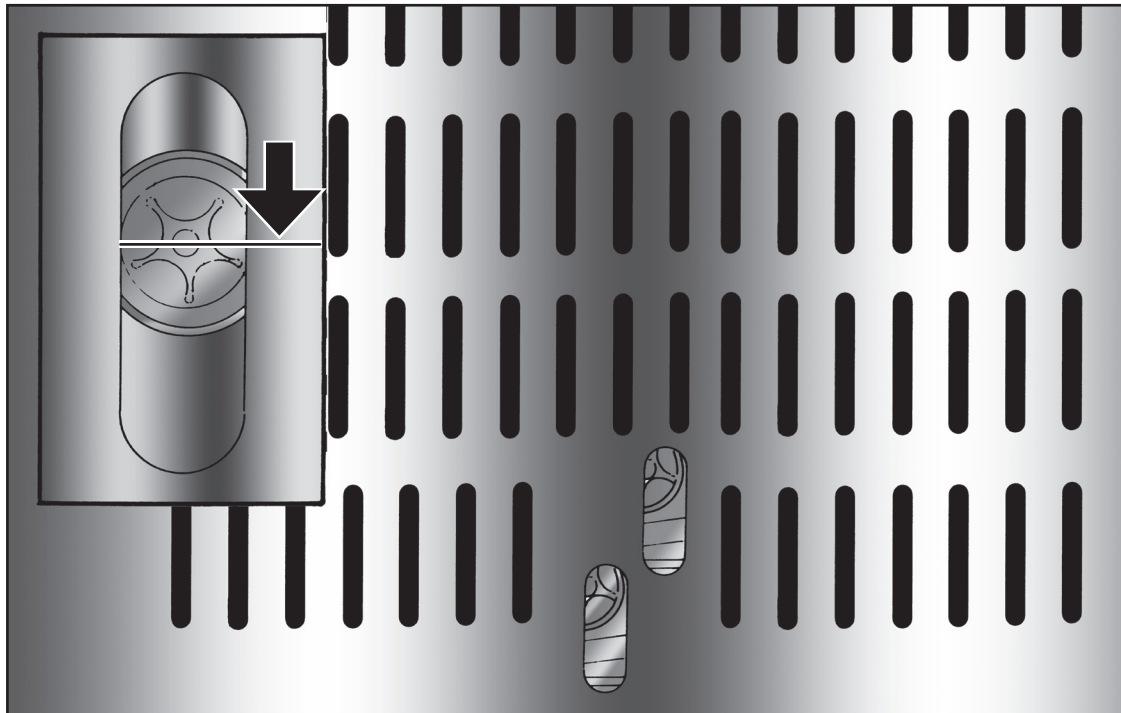
5) Überprüfen Sie den Ölstand der Pumpe.

- Bei Maschinen, die ohne Öl ausgeliefert werden (siehe das Warnschild auf der Verpackung), füllen Sie Öl auf.
- Bei Maschinen mit eingefügtem Öl kontrollieren Sie durch das Loch an der Hinterseite oder Nebenseite den korrekten Ölstand, wie angegeben.
- Der ideale Stand befindet sich auf Höhe der Hälfte des Kontrollelochs.



ACHTUNG!

- Vermeiden Sie es absolut, die Maschine einzuschalten, wenn sich kein Öl in der Pumpe befindet!
- Es wird empfohlen, die Typenschilder auf dem Gerät nicht zu beschädigen oder zu verändern.

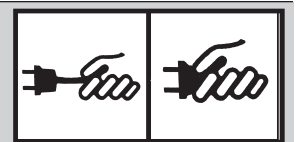


6) Schließen Sie die Maschine an das elektrische Stromnetz an.

- Vor der Installation des Gerätes vergewissern, dass die bereits existierenden elektrischen Anlagen den rechtlichen Vorschriften entsprechen und laut der Typenschilder für die zu installierenden Geräte geeignet sind (V, kW, Hz und verfügbare Leistung).
- Die Geräte haben ein Versorgungskabel mit einer Länge von 200 cm und einen 16 A-Standard-Schuko-Stecker; die Steckdose muss mit einer Sicherung mit 10 A ausgestattet und leicht zugänglich sein.



Gefahr durch elektrischen Strom. Überprüfen Sie, dass das Versorgungskabel nicht beschädigt oder eingeklemmt ist. Wenden Sie sich im Notfall an ausgebildetes Fachpersonal, um es zu ersetzen. Beim Einstecken und Ausziehen des Steckers, üben sie nur Zug über den Stecker und niemals über das Kabel aus.



ACHTUNG!

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

7) **Führen Sie eine Reinigung der Vakuumkammer und des Deckels durch.** Lesen Sie Kapitel 5.1

8) **Abschliessende Überprüfungen.**

Vor dem Einschalten des Geräts die folgenden Überprüfungen durchführen:

- Den korrekten Stromanschluss überprüfen.
- Falls das Gerät nicht senkrecht transportiert wurde (z. B. auf dem Rücken) oder während der Installation umgedreht wurde, den Ölstand der Pumpe durch das Guckloch überprüfen.

Nach diesen Überprüfungen wie folgt vorgehen:

- Bei der ersten Inbetriebnahme Vakuum-Druckfühler einstellen. Schalten Sie hierzu die Maschine ein und drücken Sie gleichzeitig die Taste „**VAC**“. Lassen Sie die Taste nach zwei Sekunden wieder los und schliessen Sie den deckel. Die Einstellung dauert zirka zwei Minuten.
- Mindestens einen vollständigen Vakuumzyklus für Beutel ausführen. (§ 7.3.1).
- Den Kunden über die korrekte Verwendung des Geräts mit speziellem Bezug auf die Verwendung und die Bedürfnisse des Kunden aufklären.

11. WARTUNG



ACHTUNG!

- Nicht mit dem Austausch des Teflonbandes beginnen, wenn der Balken noch warm ist, weil sonst Verbrennungsgefahr besteht.
- Vor Wartungsarbeiten stets den Netzstecker ziehen.

11.1 VOLLSTÄNDIGER AUSTAUSCH DES SCHWEISSBALKENS

- Zum Herausnehmen des Schweißbalkens diesen an beiden Enden fassen und waagrecht anheben (**Abb. 1**).
- Beim Einsetzen des neuen Balkens darauf achten, dass die elektrischen Kontakte **A** richtig hergestellt werden.

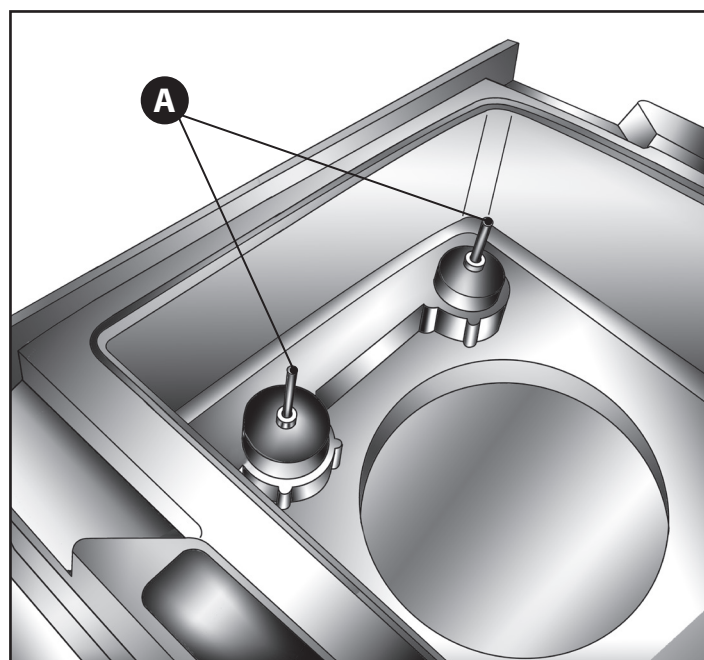
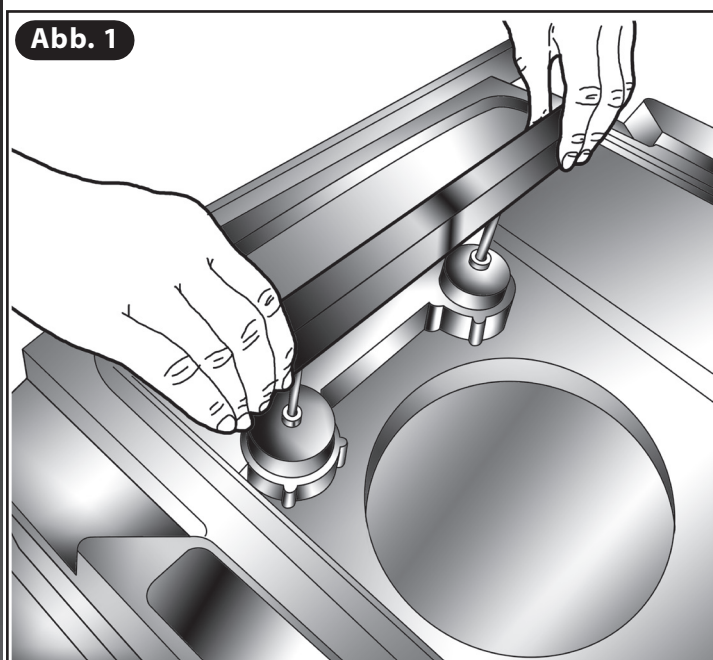


Abb. 1

11.2 AUSTAUSCH DER TEFLONABDECKUNG DES SCHWEISSBALKENS

- 1) Zum Herausnehmen des Schweißbalkens diesen an beiden Enden fassen und waagrecht anheben (**Abb. 1**).
- 2) Teflonband (braun) entfernen (**Abb. 2**).

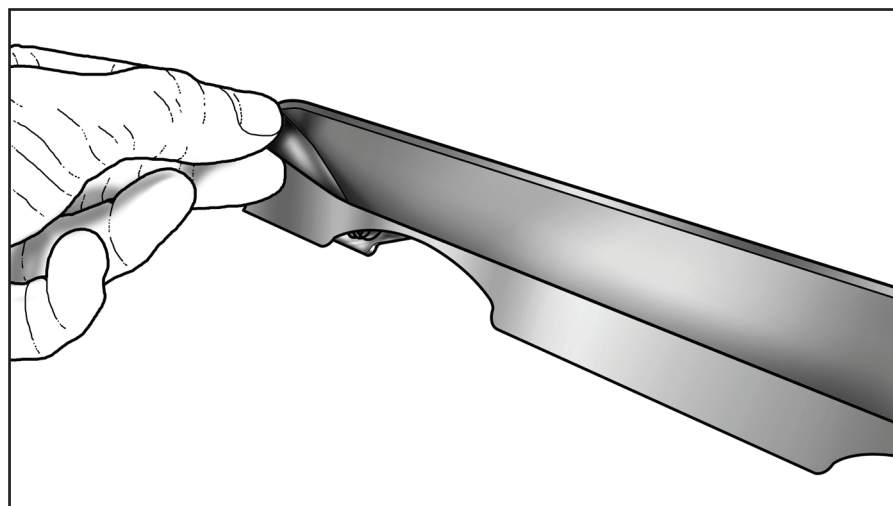
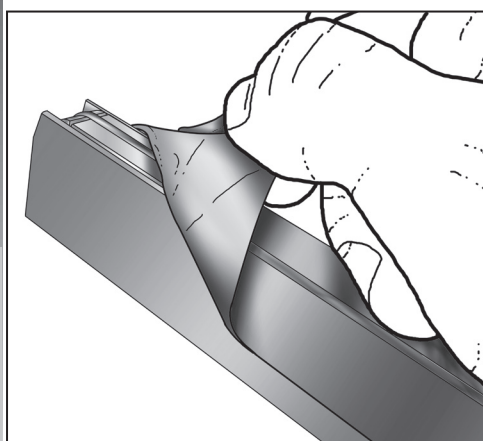


Abb. 2

- 3) Balken sorgfältig mit Alkohol reinigen (**Abb. 3**).
- 4) Neues Band aufkleben und den überstehenden Teil an beiden Enden abschneiden (**Abb. 4**).
- 5) Schweißbalken wieder in die Wanne einsetzen, dabei darauf achten, dass die elektrischen Kontakte richtig hergestellt werden (**Abb. 5**).

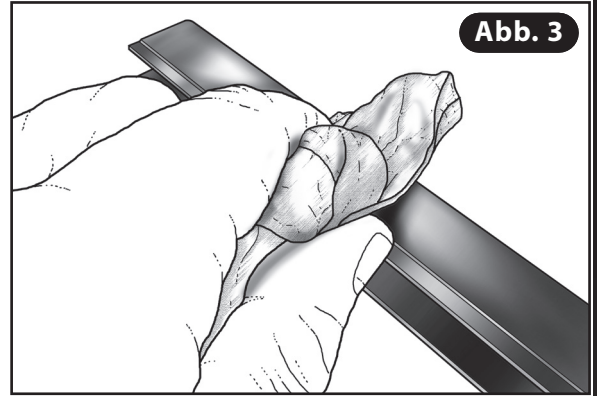


Abb. 3

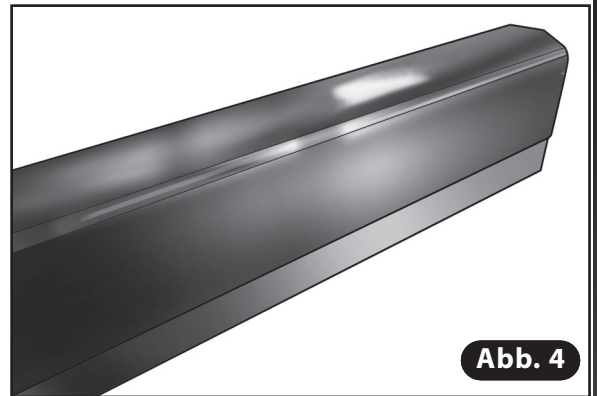


Abb. 4

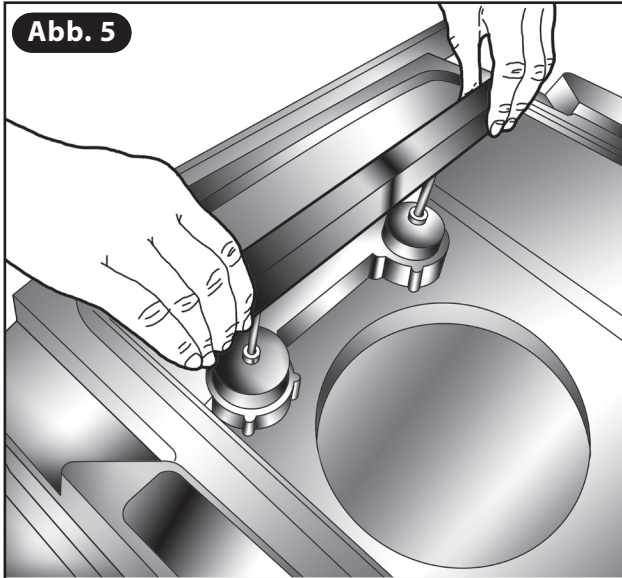


Abb. 5

11.3 ÖLWECHSEL AN DER PUMPE

- 1) Die Pumpe für circa 10 Minuten laufen lassen, sodass das Öl flüssig wird, dazu die Gefäße-Funktion oder die Funktion Pumpe einstellen.
- 2) **STOP**-Taste drücken oder Funktion Pumpe ausschalten, um die Pumpe abzustellen.
- 3) Gerät mit dem Hauptschalter **ON/OFF** ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- 4) Einlegeböden aus PE aus der Wanne nehmen (**Abb. 6**).
- 5) Rückwand abschrauben (**Abb. 7-8-9**).

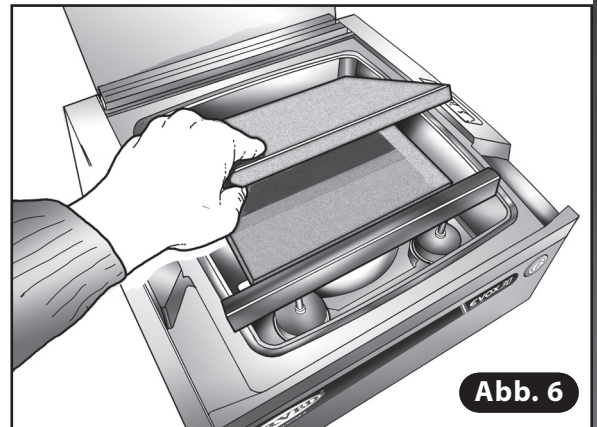


Abb. 6

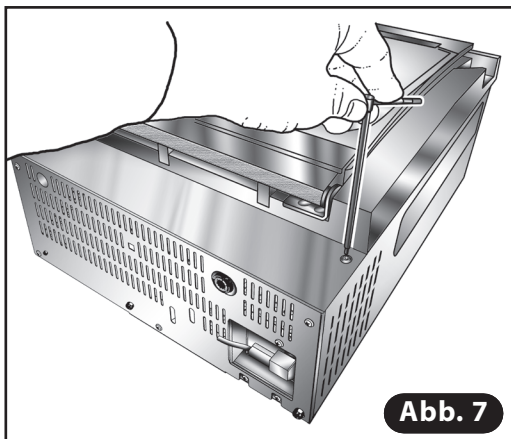


Abb. 7

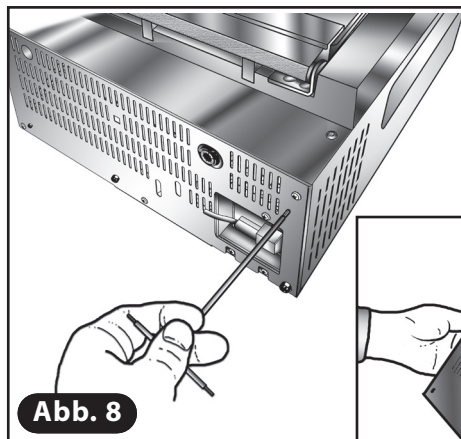


Abb. 8

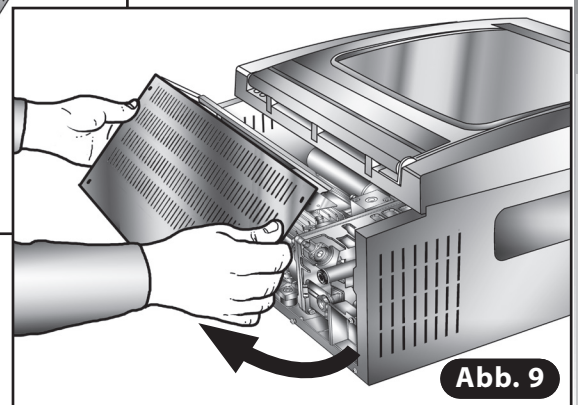


Abb. 9

WARTUNG

- 6) Öffnen Sie mit beiden Händen das Gehäuse um etwa 45°. Arretieren Sie das Gehäuse in dieser Position mithilfe der dafür vorgesehenen Stütze (A) (Abb. 9).

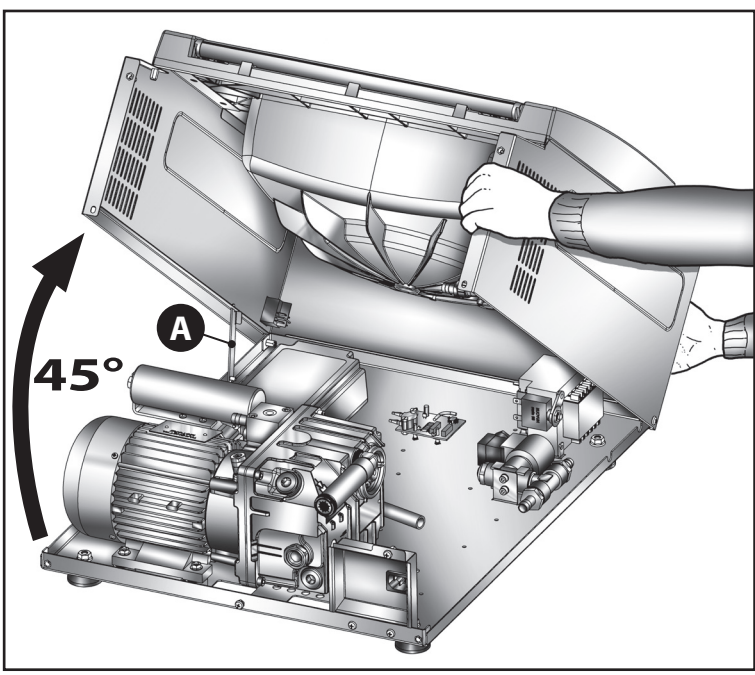
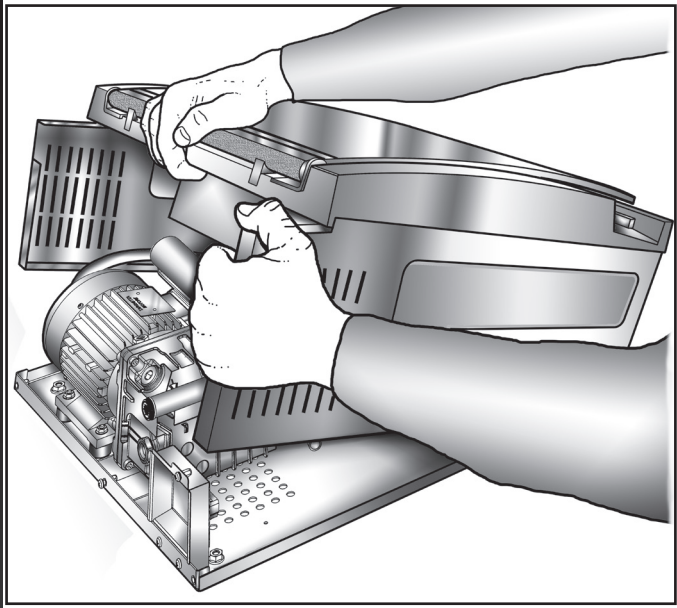


Abb. 9

- 7) Mit einem Sechskantschlüssel den Öleinfüllverschluss an der Oberseite der Pumpe abschrauben (Abb. 10).
 8) Behälter bereitstellen und mit demselben Schlüssel den Ablassverschluss abschrauben. Öl etwa zehn Minuten lang abfließen lassen (Abb. 11).

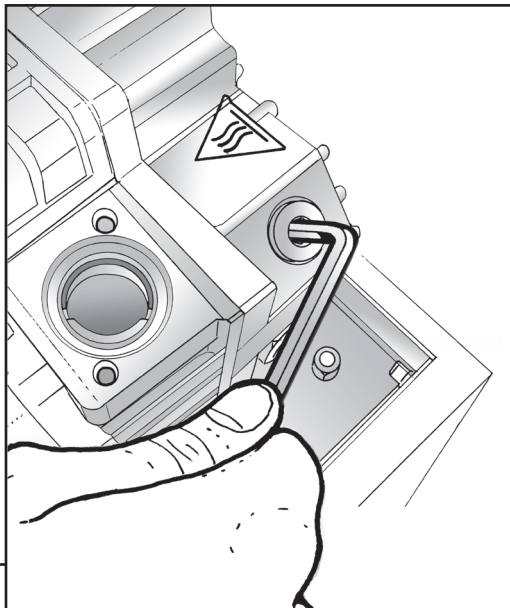


Abb. 10

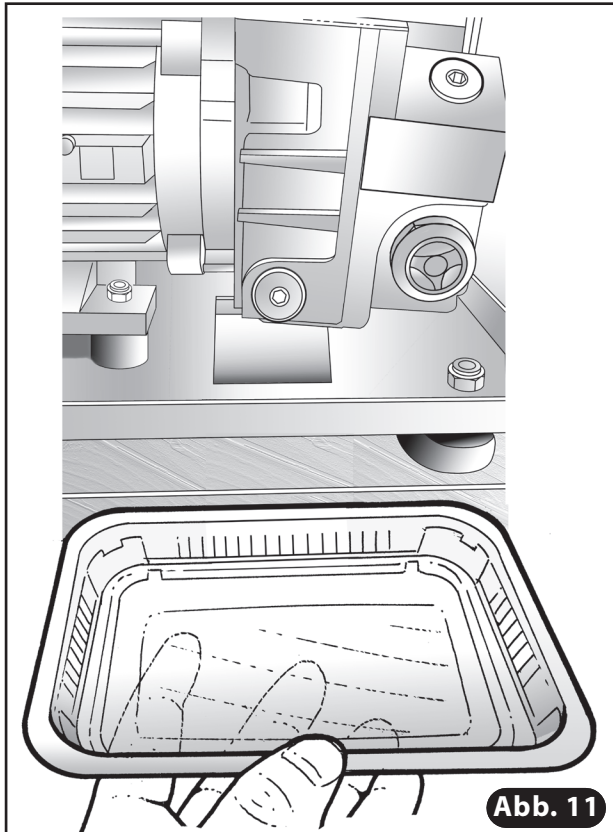
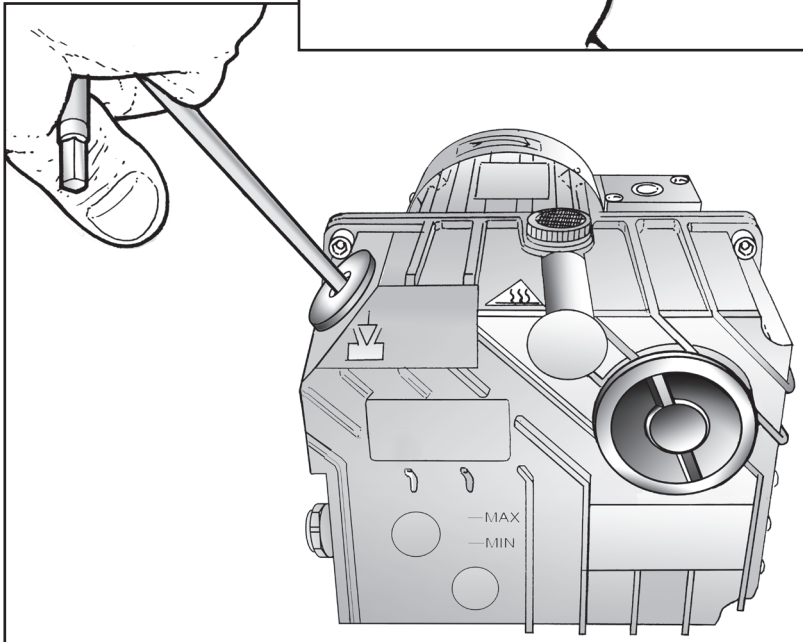


Abb. 11

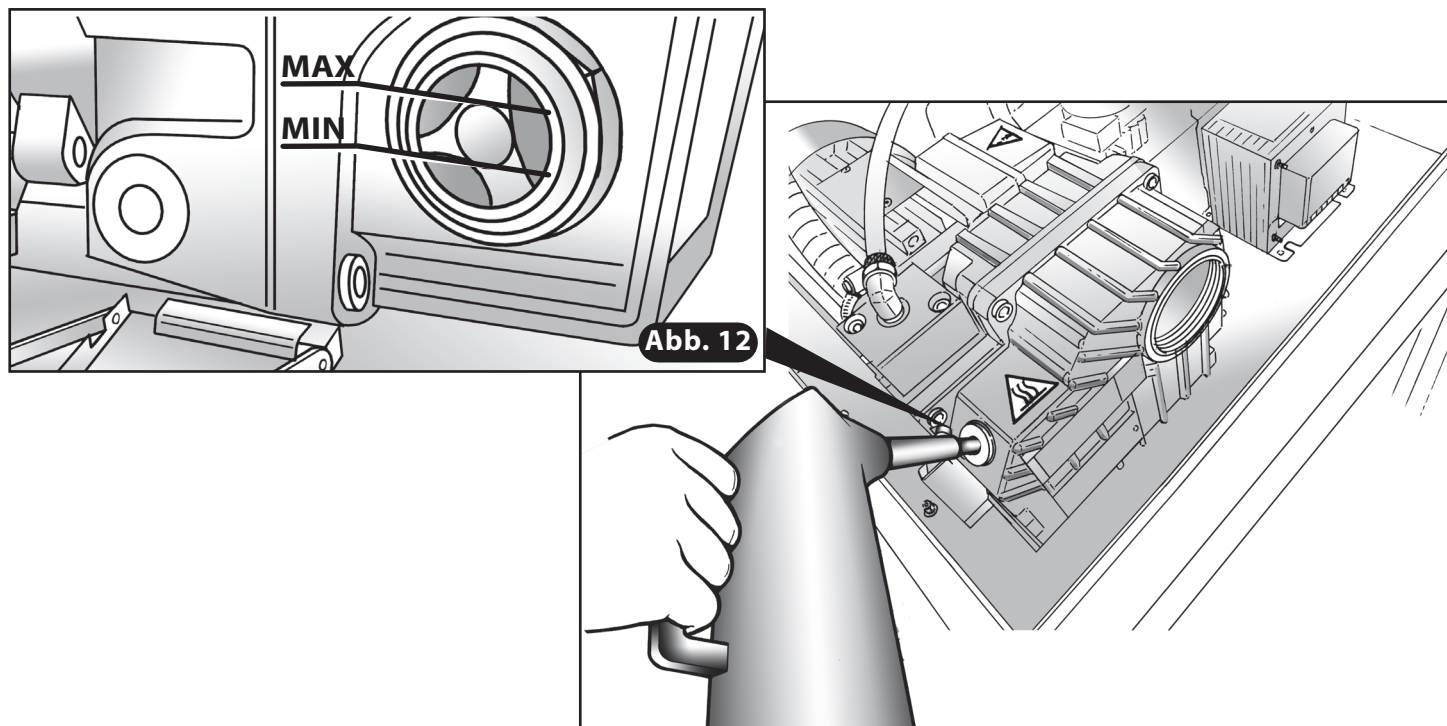


9) Ablassverschluss am unteren Teil der Pumpe wieder einschrauben und Öl bis zum richtigen Füllstand nachfüllen: Bei Beobachtung des Schauglases muss sich der Ölstand etwa an der oberen Mitte einstellen (**Abb. 12**).

10) Einfüllverschluss zuschrauben..

11) Gehäuse auf den Maschinenboden absenken, dabei auf richtige Positionierung und auf die Anschlüsse achten.

12) Rückwand wieder anschrauben.



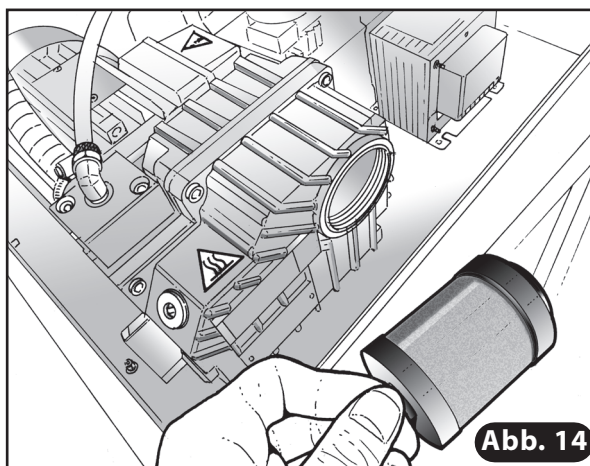
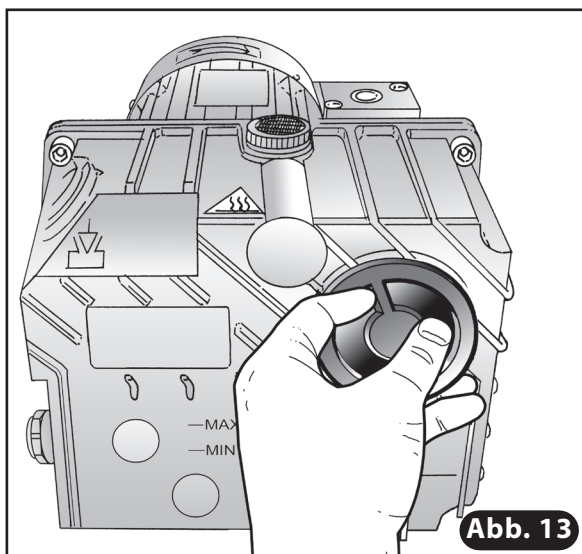
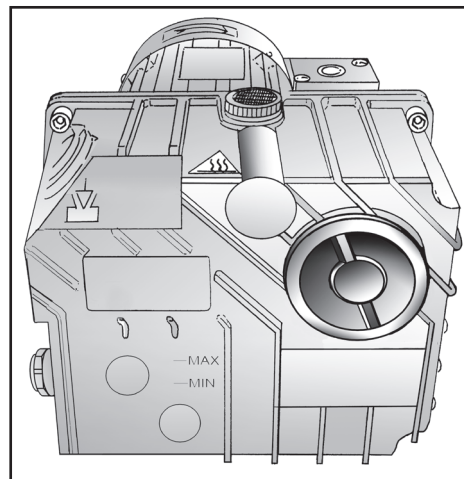
11.4 AUSTAUSCH DES ENTÖLERFILTERS

1) Für den Zugriff auf die Pumpe die von Punkt 3 bis 6 in Abs. 11.3 beschriebenen Schritte ausführen.

2) Deckel des Entölerfilters mithilfe einer Zange vom Pumpenkörper abschrauben. Entölerfilter herausziehen (**Abb. 13-14**).

3) Filter mit O-Ring einsetzen, mit der Zange den neuen, mit dem Filter mitgelieferten Deckel einschrauben.

4) Maschine entsprechend den von Punkt 11 und 12 in Abs. 11.3 beschriebenen Schritten schließen.



11.5 AUSTAUSCH DES PUMPENVERSCHLUSSES

- 1) Für den Zugriff auf die Pumpe die von Punkt 3 bis 6 in Abs. 11.3 beschriebenen Schritte ausführen.
- 2) Saugblock der Pumpe ermitteln, an dem der durchsichtige Schlauch mit Metallspirale **A** befestigt ist, der die Pumpe mit der Vakuumkammer verbindet.
- 3) Mit einem Sechskantschlüssel die beiden Befestigungsschrauben des Blocks herausdrehen. Saugblock abheben (**Abb. 1**).
- 4) Danach zuerst den Verschluss aus Gummi und dann den aus Stahl entfernen. Zustand des gesamten zugänglichen Saugabschnitts überprüfen und wenn nötig mit einem in Alkohol getränkten Lappen reinigen (**Abb. 2**).

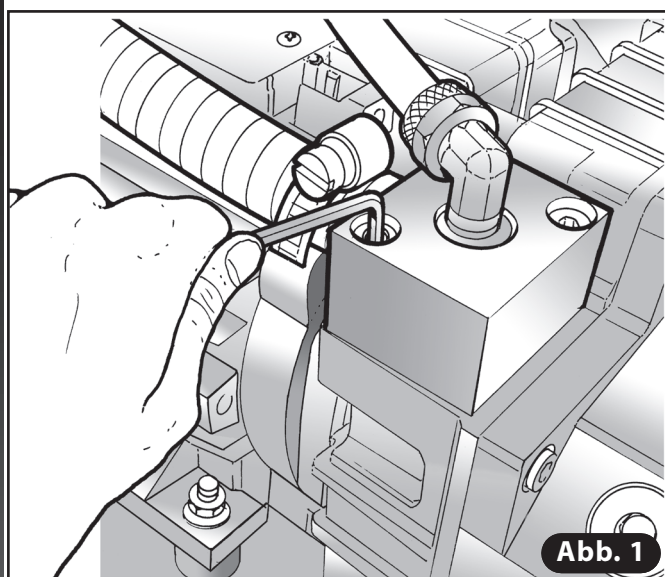
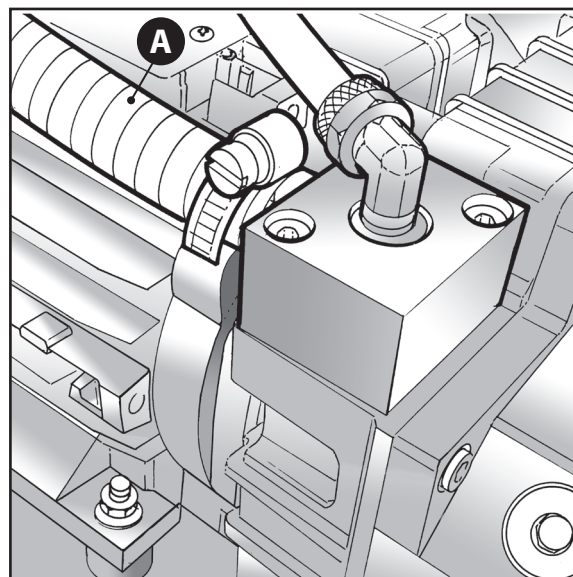


Abb. 1

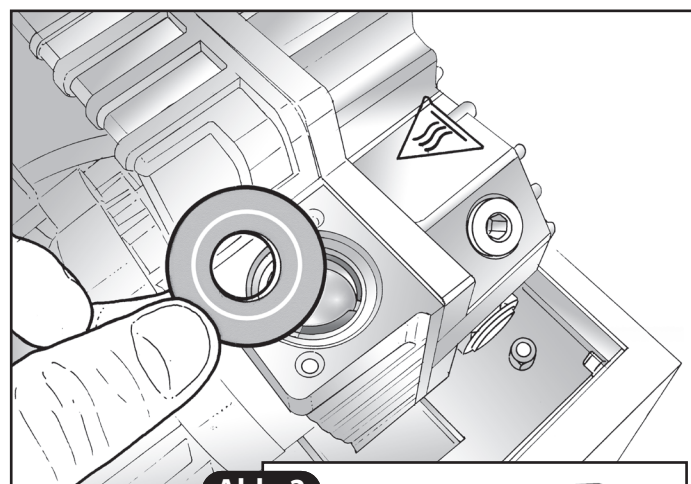


Abb. 2

- 5) Neuen Gummi- und Stahlverschluss einsetzen (**Abb. 3**).
- 6) Saugblock aufsetzen und die beiden Befestigungsschrauben festziehen (**Abb. 1**).
- 7) Gerät wieder schließen, dazu den unter Punkt 16-19 in Abs. 11.7 beschriebenen Schritten folgen.

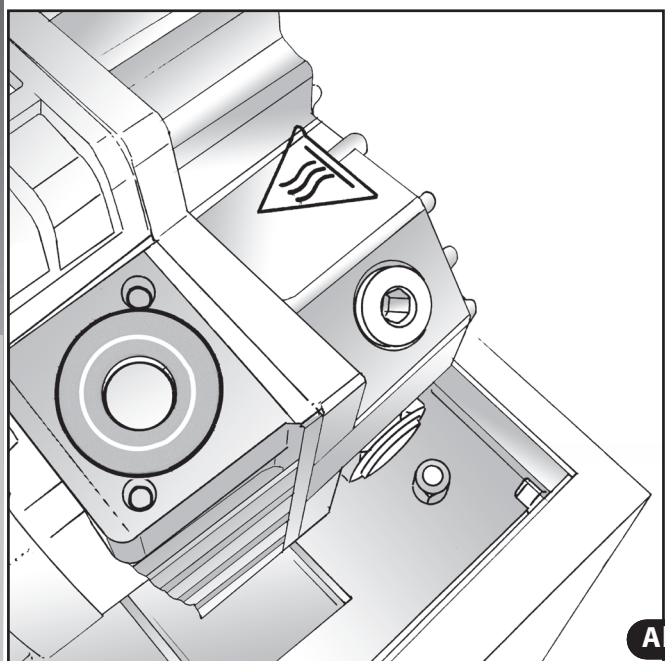
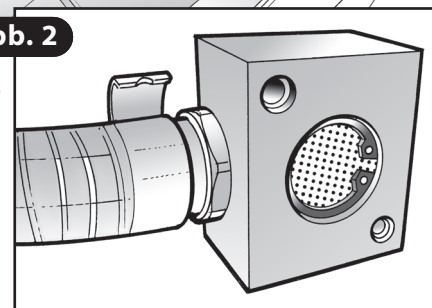
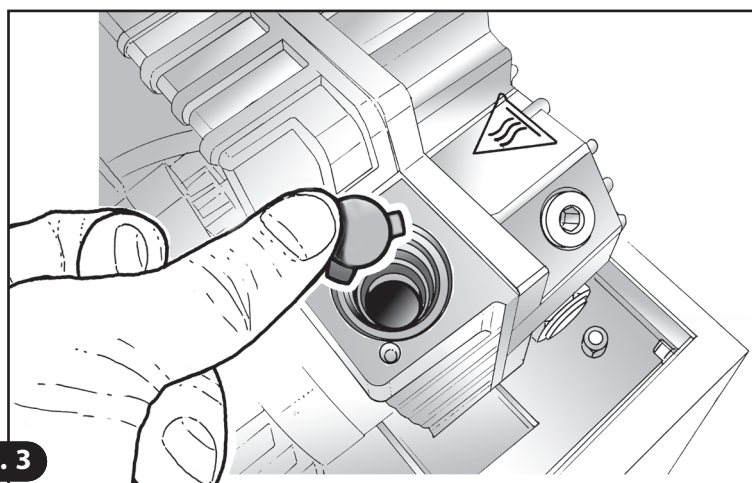


Abb. 3



11.6 REINIGUNG DES PUMPENÖLTANKS

- 1) Für den Zugriff auf die Pumpe die von Punkt 3 bis 6 in Abs. 11.3 beschriebenen Schritte ausführen.
- 2) Öl von der Pumpe nach den in Abs. 11.3 beschriebenen Schritte abfließen lassen.
- 3) Tankdeckel abschrauben (**Abb. 4**).
- 4) Alle Teile des Tanks sorgfältig reinigen, dazu einen Lappen verwenden, der mit Öl derselben Sorte getränkt ist, wie in der Pumpe verwendet wird (**Abb. 5**).
- 5) Dichtungsnut sorgfältig reinigen und eine neue Dichtung einsetzen, wenn die alte verschlissen oder beschädigt ist.
- 6) Tankdeckel wieder anschrauben.
- 7) Öl nachfüllen und dann die Maschine entsprechend den von Punkt 11 und 12 in Abs. 11.3 beschriebenen Schritten schließen.

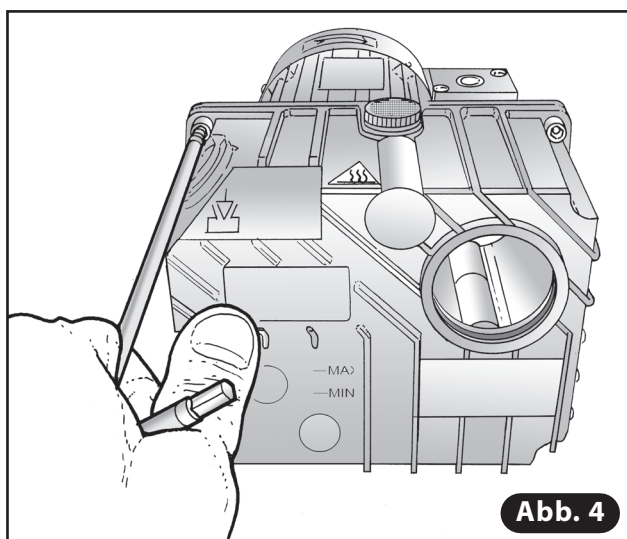


Abb. 4

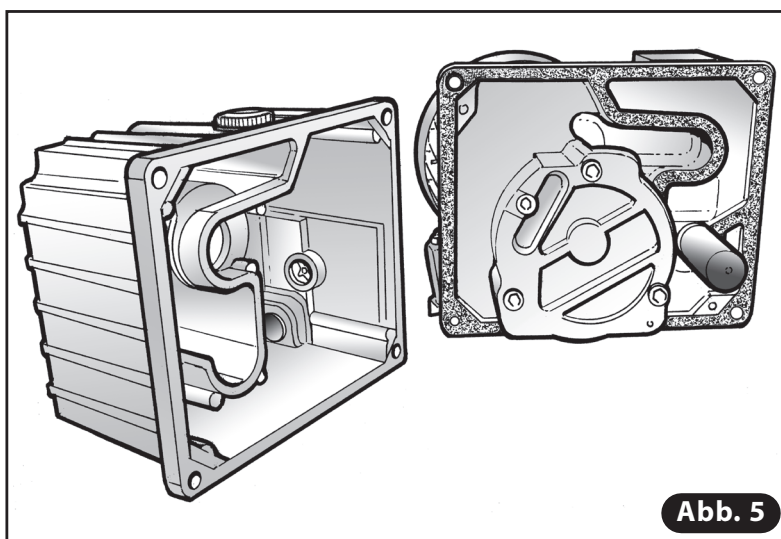


Abb. 5

11.7 AUSTAUSCH DER VAKUUMKAMMERDICHTUNG

Falls während der Ausführung eines Arbeitsvorganges kein Vakuum zustande kommen sollte und die Dichtung beschädigt zu sein scheint, ist es angebracht, sie zu ersetzen. **Zum Schneiden der Dichtung ist ein Cutter notwendig.**

- 1) Deckel heben.
- 2) Schwarze entfernen, die sich am Rand der Kammer befindet, und deren Sitz von eventuellen Schmutzresten befreien (**Abb. 6**).
- 3) Neue Dichtung einsetzen, bis zum Grund der Nut drücken und mit dem Cutter auf Maß schneiden (**Abb. 7**).
- 4) Einen Vakuumzyklus ausführen, damit sich die Dichtung richtig in den Sitz setzt.

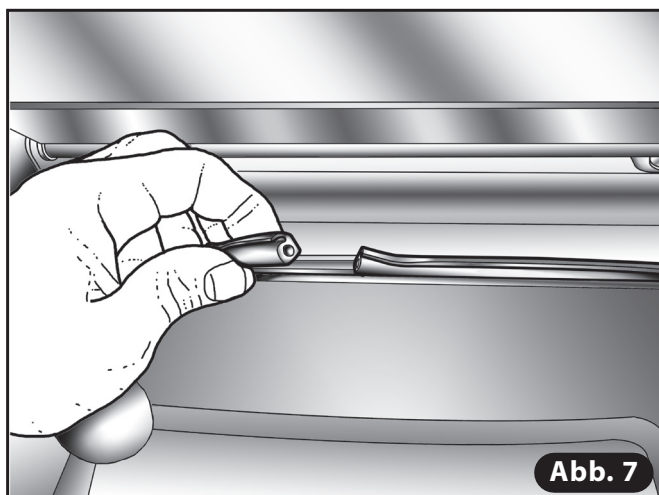
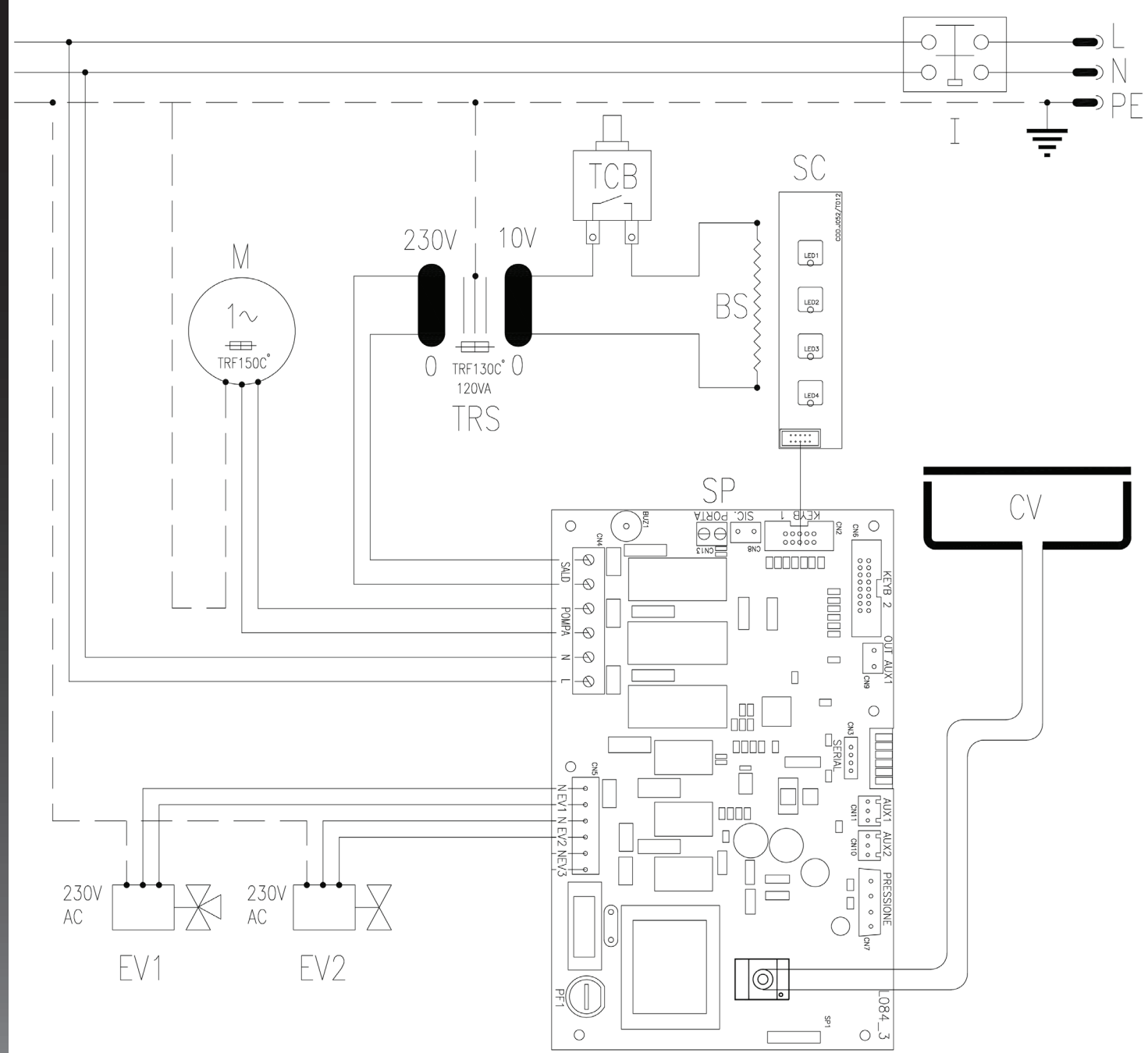


Abb. 7



Abb. 6

12. SCHALTPLAN



REF.	BESCHREIBUNG
TRS	SCHWEISSTRAFO
BS	SCHWEISSLEISTE
M	230/115V VAKUUMPUMPE MOD. DVP LB8 / DVP LC4 OEM
EV1	3-WEGE MAGNETVENTIL 230V/115V AC, FÜR SCHWEISSLEISTE-ANHEBUNG
EV2	2-WEGE MAGNETVENTIL Ø4 230V/115V AC, KAMMERBELÜFTUNG
SC1	BEDIENTAFEL J052
SC2	BEDIENTAFEL T012
SP	HAUPTKARTE L084 230/115V
CV	VAKUUMKAMMER
TCB	LEITUNGSSCHUTZSCHALTER
I	HAUPTTRENNSCHALTER

13. ANLEITUNG ZUR PROBLEMLÖSUNG

PROBLEME	URSACHE	LÖSUNG
Maschine schaltet nicht ein. Keine leuchtdiode eingeschaltet.	• Maschine ausgeschaltet.	• Die Maschine mittels Hauptversorgungsschalter einschalten.
	• Beschädigtes Versorgungskabel oder nicht an das Versorgungsnetz angeschlossenes Versorgungskabel.	• Überprüfen, ob das Versorgungskabel korrekt an das Versorgungsnetz angeschlossen ist und sich in einem einwandfreien Zustand befindet. Eventuell ersetzen.
	• Elektrische Verkabelung beschädigt oder nicht angeschlossen.	• Sichtkontrolle zur Überprüfung des einwandfreien Zustands der Verkabelung.
	• Beschädigte Bedientastatur.	• Bedientastatur ersetzen.
	• Beschädigter Flachkabel.	• Flachkabel ersetzen.
Die Maschine schaltet sich ein und arbeitet aber nicht.	• Beschädigte Steuerelektronik.	• Steuerelektronik ersetzen.
	• Störung der Maschinensoftware.	• Maschine ausschalten, 5 Sekunden warten und wieder einschalten.
	• Beschädigte Bedientastatur.	• Bedientastatur ersetzen.
	• Beschädigter Flachkabel.	• Flachkabel ersetzen.
Die Maschine erzeugt kein Vakuum in der Kammer.	• Verkabelung beschädigt oder nicht angeschlossen.	• Sichtkontrolle zur Überprüfung des einwandfreien Zustands der Verkabelung und des Flachkabels der Bedientastatur.
	• Überhitzungsschutz an der Pumpe: Überhitzungsschutz der Pumpe ausgelöst.	• Siehe Problem „Die Pumpe funktioniert nicht“.
	• Vakuumkammerdichtung beschädigt.	• Ersetzen.
	• Anschlüsse oder Verbindungen sind leak.	• Sichtkontrolle zur Überprüfung des einwandfreien Zustands der Verbindungen durchführen.
Unzureichendes Vakuum inbeutel. Beutel lässt Luft durch.	• Magnetventile verstopft.	• Magnetventilaggregat ersetzen.
	• Beschädigte Pumpe.	• Pumpe ersetzen, nachdem der Zustand des Öls und des Filters des Entölers überprüft wurde.
	• Verschlussventil der Pumpe verstopft.	• Verschlussventil ersetzen.
	• Filter des Entölers verstopft.	• Pumpenöl und Ölfilter ersetzen.
	• Unregelmäßiges Schweißen aufgrund schlechter Einlegung des Beutels.	• Beutel mittig auf dem Schweißbalken einlegen.
Sichtbar unzureichendes Vakuum im Beutel.	• Zu kleiner Beutel in Bezug für das Produktvolumen. Beutel bleibt nicht auf dem Schweißbalken.	• Ein Beutelformat wählen, das zu den Abmessungen des Produktes passt.
	• Schweißbalken beschädigt, Widerstand unterbrochen oder Teflon verschlissen.	• Schweißbalken ersetzen.
Versiegelter Beutel, der Schnell Vakuum verliert.	• Zu großer Beutel in Bezug auf die Produktabmessungen.	• Ein Beutelformat wählen, das zu den Abmessungen des Produktes passt. Das Produkt sollte in etwa 2/3 des Beutels einnehmen.
	• Durchlöcherter Beutel.	• Beutel wechseln.
Maschine schweisst nicht oder schweisst schlecht.	• Die Öffnung des Beutels ist ölig oder fettig.	• Bei scharfkantigen Produkten Beutel durch Wickelfolie schützen.
	• Beutel ersetzen.	
	• Widerstand des Schweißbalkens unterbrochen.	• Schweißbalken ersetzen.
	• Verbindungskabel vom Schweißstrafo zu den Hebezyllindern unterbrochen.	• Eine Sichtkontrolle durchführen, eventuell Kabel ersetzen.
	• Vakuumkammer-kontakte verschmutzt.	• Beide Verbindungen reinigen.
	• Schweißbalken hebt nicht an.	• Verbindungen und Leitungen überprüfen.
	• Unterbrochene und/oder beschädigte Verbindungsleitungen.	
	• Die Balkenhebekolben haben den Balken nicht: • Beschädigtes oder blockiertes Magnetventil des Hebens der Kolben	• Ansaugaggregat ersetzen.
• Schweißbalken hebt nicht an. • Beschädigte oder verschlissene Hebezyylinder.	• Überholung Hebezyylinder ausführen.	
Schlechte versiegelung.	• Leitungsschutzschalter ausgelöst.	• Möglicher Schaden an der Elektronikkarte. Austauschen und Verkabelung prüfen.
	• Schmutziger Schweißbalken.	• Schweißbalken mit einem feuchten Tuch reinigen.
	• Verschlossene und/oder beschädigte Teflonabdeckung.	• Schweißbalken ersetzen.
Es ist nicht möglich, in den Gefäßen ein Vakuum zu erzeugen.	• Silikongummi am Deckel schmutzig oder verschlissen.	• Silikongummi ersetzen.
	• Der Deckel liegt schlecht auf.	• Korrekt auflegen. Auf Dichtung achten.
	• Beschädigtes Gefäß oder Deckeldichtung.	• Ersetzen
Leuchtdioden blinken beim einschalten der Maschine.	• Geschlossenes oder beschädigtes Ventil des Behälters.	• Prüfen und ersetzen.
	• Warnmeldung Ölwechsels	• Pumpenöl wechseln.
Pumpe Lärmig und/oder Unzureichende Leistung.	• Warnmeldung Ölwechsels	• Pumpenöl wechseln.
	• Verschmutzte Pumpe, oxidierte Innenteile; Motorwelle dreht schlecht.	• Pumpe überholen oder ersetzen.

14. TECHNISCHE DATEN

14.1 EVOX 30 MIT 12 M³/H VAKUUMPUMPE

Maximal aufgenommene Leistung:	750W
Spannung:	230V 50/60Hz (Standard) - 110-120V 60Hz (Spezialspannung)
Nennleistung der Vakuumpumpe:	12 m ³ /h
Enddruck:	2 millibar
Vakuumregulierung:	Mittels elektronischem Druckfühler
Funktionen:	<p>2 Vakuumstufen (Konservierung / Garen)</p> <p>4 Schweißstellungen: 1-Beutel St.60-70µ, 2-Beutel St.90µ, 3-Beutel St.100µ und Kochbeutel, 4-Beutel 140µ</p> <p>Gefäßvakuumierung innerhalb und außerhalb der Kammer</p> <p>Vakkumerzeugung in externen Beuteln</p> <p>Entfeuchtungszyklus des Pumpenöls</p> <p>Alarmanzeige für ungenügendes Vakuum</p> <p>Visuelle und akustische Meldungen</p>
Steuerung:	4 Tasten
Maximales Beutelformat:	Breite 300 mm × Länge 400 mm
Abmessungen Vakuumkammer:	306 mm
Abmessungen Vakuumkammer:	Breite 355 mm × Länge 365 mm × Tiefe 184 mm
Volumen Vakuumkammer:	17,10 lt.
Kammermaterial:	Spritzguss-Thermoplast, geeignet für den Kontakt mit Lebensmittel (nach FDA Norm - CFR21 zertifiziert), hellgrau - RAL 7045
Material Maschinenkörper:	Rostfreies Edelstahl
Deckel:	Dauerstandfertiges Gehärtetes Glas mit Sicherheitsfolie
Maximaler Öffnungswinkel des Deckels:	61°
Gewicht:	kg 35,00
Ausmaße:	mm 495 × 600 × h 288
Pumpentyp:	DVP LC12
Lärm:	62dB 50Hz – 64dB 60Hz
Öltyp Vakuumpumpe:	SW40 (speziell für Vakuumpumpen)
Ölmenge Vakuumpumpe:	0,35-0,40 dm ³
Vakuumbehälter:	Conserbox 0,7 e 1,4 lt, Bormioli-Glasgefäße bis zu 1 lt.

14.2 EVOX 30 MIT 8M³/H VAKUUMPUMPE

Maximal aufgenommene Leistung:	530W
Spannung:	230V 50/60Hz (Standard) - 110-120V 60Hz (Spezialspannung)
Nennleistung der Vakuumpumpe:	8 m ³ /h
Enddruck:	2 millibar
Vakuumregulierung:	Mittels elektronischem Druckfühler
Funktionen:	<p>2 Vakuumstufen (Konservierung/Garen)</p> <p>4 Schweißstellungen: 1-Beutel St.60-70μ, 2-Beutel St.90μ, 3-Beutel St.100μ und Kochbeutel, 4-Beutel 140μ</p> <p>Gefäßvakuumierung innerhalb und außerhalb der Kammer</p> <p>Vakkumerzeugung in externen Beuteln</p> <p>Entfeuchtungszyklus des Pumpenöls</p> <p>Alarmanzeige für ungenügendes Vakuum</p> <p>Visuelle und akustische Meldungen</p>
Steuerung:	4 Tasten
Maximales Beutelformat:	Breite 300 mm × Länge 400 mm
Abmessungen Vakuumkammer:	306 mm
Abmessungen Vakuumkammer:	Breite 355 mm × Länge 365 mm × Tiefe 184 mm
Volumen Vakuumkammer:	17,10 lt.
Kammermaterial:	Spritzguss-Thermoplast, geeignet für den Kontakt mit Lebensmittel (nach FDA CFR21), hellgrau - RAL 7045
Material Maschinenkörper:	Rostfreies Edelstahl
Deckel:	Dauerstandfertiges Gehärtetes Glas mit Sicherheitsfolie
Maximaler Öffnungswinkel des Deckels:	61°
Gewicht:	kg 29,00
Ausmaße:	mm 495 × 600 × h 288
Pumpentyp:	DVP LB8
Lärm:	58dB 50Hz – 60dB 60Hz
Öltyp Vakuumpumpe:	SW40 (speziell für Vakuumpumpen)
Ölmenge Vakuumpumpe:	0,20 dm ³
Vakuumbehälter:	Conserbox 0,7 und 1,4 lt, Bormioli-Glasgefäße bis zu 1 lt.

15. ERSATZTEILE

Registrieren sich kostenlos für den technischen Kundendienst und die Ersatzteilbestellung auf:

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



IDEA 30 - 40

IDEA 31 - 41

IDEA 32 HI-LINE - 42 HI-LINE

BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG

INHALT

1	ANGABEN ZUR SICHERHEIT UND HINWEISE	4
1.1	VORGESEHENER GEBRAUCH	4
1.2	KINDER	4
1.3	TECHNISCHE SICHERHEIT	4
1.4	KORREKTER EINSATZ	5
1.5	REINIGUNG UND WARTUNG	6
2	RATSCHLÄGE ZUM UMWELTSCHUTZ	6
3	BESCHREIBUNG DER VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINE	7
4	ALLGEMEINE NUTZUNGSBEDINGUNGEN	7
5	VOR DER INBETRIEBNAHME DER VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINE	9
6	BEDIENFELD IDEA 30 – IDEA 40 – IDEA 31 – IDEA 41	10
6.1	FUNKTIONEN UND SIGNALE	10
6.1.1	Maximal zulässige Werte	10
6.1.2	Werkseinstellungen und deren Reset (Programmreset)	11
6.1.3	Aktivieren / Deaktivieren des akustischen Signals (für Idea 30 - 40 - Idea 31 - 41)	11
6.1.4	Optische Signale	11
6.1.5	Anzeige der Anzahl der vor dem Ölwechsel ausgeführten Zyklen	11
6.1.6	Überhitzungssignal für die Vakuumpumpe	11
7	VAKUUMVERPACKEN MIT IDEA 30 – 40 - IDEA 31 – 41	12
7.1	VAKUUMVERPACKUNG VON LEBENSMITTELN IN BEUTELN	12
7.2	VAKUUMVERPACKUNG VON LEBENSMITTELN IN BEHÄLTER	15
7.2.1	Behälter in der Vakuumkammer	16
7.2.2	Externe Behälter	17
7.3	EXTERNE VAKUUMVERPACKUNG VON LEBENSMITTELN IN GEPRÄGTEN BEUTEL	19
7.4	ENTLÜFTUNGSZYKLUS („DEG“ - STUFENVAKUUM)	21
8	BEDIENFELD IDEA 32 Hi-Line – IDEA 42 Hi-Line	24
8.1	ERSTE INBETRIEBNAHME DER MASCHINE	25
8.2	FUNKTIONEN UND SIGNALE	26
8.2.1	Maximal zulässige Werte	26
8.2.2	Werkseinstellungen und deren Reset (Programmreset)	26
9	DAS VAKUUM MIT IDEA 32 Hi-Line – 42 Hi-Line	26
9.1	SYMBOLS UND PIKTOGRAMME	26
9.2	NUTZER PROGRAMME	29
9.2.1	Editierbare Programme	29
9.2.2	Voreingestellte Programme	31

9.2.3	Vakuumverpackung in Beutel	32
9.3	CHEF-PROGRAMME	36
9.3.1	Parametereinstellung.....	36
9.3.2	Kochprogramme im Behälter ohne Deckel (Muscheln und Muscheln reinigen, Marinieren im Behälter)	37
9.3.3	Chef-Programme in Beutel (Pulver und Gewürze, Marinieren in Beutel , Soßen, Aromen in Beutel extrahieren, Sahne- und Eisbasen, Fleisch zartmachen)	39
9.4	STUFENVAKUUM	42
9.4.1	Einstellen der Zyklusparameter.....	42
9.4.2	Einstellung Parameter in Einzelschritten.....	43
9.4.3	Verpackung mit dem Entlüftungsszyklus („Degas“)	44
9.5	BEHÄLTER-PROGRAMME	47
9.5.1	Editierbarer Behälter-Programme	47
9.5.2	Einstellen der Zyklusparameter.....	47
9.5.3	Behälter in der Vakuumkammer.....	48
9.5.4	Externe Behälter	50
9.6	ALARMVERWALTUNG.....	52
10	NACH DEM GEBRAUCH.....	52
11	REINIGUNG DER MASCHINE	52
11.1	EXTERNE REINIGUNG	52
11.2	REINIGUNG DER VAKUUMKAMMER	53
11.3	REINIGUNG DER SCHWEI LEISTE.....	53
11.4	REINIGUNG DES ADAPTERS FÜR EXTERNES VAKUUM	53
12	ENTFEUCHTUNGSZYKLUS DES PUMPEN LS (H2OUT).....	53
12.1	IDEA 30 - 40 - IDEA 31 - 41.....	54
12.2	IDEA 32 Hi-Line - 42 Hi-Line	54
13	HINWEISE ZUM PUMPEN L.....	56
14	GEPLANTE PERIODISCHE WARTUNG.....	56
15	ST RUNGSSUCHE.....	58
16	INSTALLATION.....	59
16.1	SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	59
16.2	VORWORT	60
16.3	DATEN DES TYPENSCHILDS.....	61
16.4	TRANSPORT UND HANDLING	61
16.5	INSTALLATION.....	62
17	WARTUNG.....	64
17.1	AUSTAUSCH DER KOMPLETTEN SCHWEI LEISTE.....	64
17.2	AUSTAUSCH DES TEFLONBANDES DER SCHWEI LEISTE.....	65
17.3	ZUGANG ZU DEN INNENTEILEN DER MASCHINE	66

17.4 PUMPEN LWECHSEL.....	67
17.5 AUSTAUSCH DES ÖLNEBELFILTERS	68
17.6 AUSTAUSCH DER DECKELDICHUNG.....	69
17.7 AUSTAUSCH DES SILIKONPROFILS DER GEGENLEISTE	70
17.8 AUSTAUSCH DER GASFEDER.....	70
18 SCHALTPLAN.....	72
18.1 IDEA 30 – IDEA 40	72
18.2 IDEA 31 – IDEA 41.....	73
18.3 IDEA 32 Hi-Line – IDEA 42 Hi-Line	74
19 TECHNISCHE DATEN	75
19.1 IDEA 30 – IDEA 40	75
19.2 IDEA 31 – IDEA 41.....	75
19.3 IDEA 32 Hi-Line – IDEA 42 Hi-Line	76
20 GARANTIE	76
21 NÜTZLICHE ANMERKUNGEN	77
22 ERSATZTEILE.....	77

1 ANGABEN ZUR SICHERHEIT UND HINWEISE

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

1.1 VORGESEHENER GEBRAUCH

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

1.2 KINDER

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

1.3 TECHNISCHE SICHERHEIT

- Durch unsachgemäße Installations-, Wartungs- oder Reparaturarbeiten können erhebliche Gefahren für den Anwender entstehen. Diese Art von Arbeiten darf nur von qualifiziertem, vom Hersteller autorisiertem Personal durchgeführt werden.
- Besondere Aufmerksamkeit muß den allgemeinen Bedingungen des Deckels geschenkt werden (Anwesenheit von Rissen, Absplitterungen, Kratzer und tiefgehende Spuren). Eventuelle Schäden könnten eine Implosion mit schwerer Gefahr für den Benutzer verursachen. Verwenden Sie niemals das Gerät, wenn der Deckel sich als beschädigt erweist.
- Im Gerät ist eine Vakuumpumpe mit Öl installiert. Neigen oder stellen Sie das Gerät niemals auf den Kopf, um zu vermeiden, daß das Öl ausläuft.
- Der korrekte Betrieb des Geräts ist nur gewährleistet, wenn es an elektrische Anlagen verbunden ist, die vorschriftsmäßig sind und vollkommen mit den auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Daten (Spannung, Frequenz) übereinstimmen. Lassen Sie das System im Zweifelsfall von einem qualifizierten Elektriker überprüfen.
- Die elektrische Sicherheit ist gewährleistet, wenn das Gerät an eine ordnungsgemäße Erdungsanlage angeschlossen ist. Versichern Sie sich, daß diese grundlegende Sicherheitsbedingung geprüft wird. Lassen Sie das System im Zweifelsfall von einem qualifizierten Elektriker überprüfen.

- Steckdosenleisten oder Verlängerungen garantieren nicht die notwendige Sicherheit (Brandgefahr). Daher darf das Gerät nicht an diese Art von Vorrichtung angeschlossen werden.
- Wenn elektrische oder mechanische Komponenten beeinträchtigt oder geändert werden, können Unfälle oder Defekte am Gerät auftreten. Vermeiden Sie absolut, die Umhüllung des Geräts zu öffnen.
- Arbeiten an der Stromversorgung und der Zugang zu spannungsführenden Teilen sind nur Fachkräften gestattet.
- Wenn das Versorgungskabel sich als beschädigt erweisen sollte, muß es von einem autorisierten Kundendienstzentrum ersetzt werden.
- Versichern Sie sich, wenn der Stecker herausgezogen wird oder das Kabel keinen Stecker besitzt, daß das Gerät an das Stromnetz von einem qualifizierten Elektriker angeschlossen wird.
- Wenn Sie Anomalien im Gerät feststellen (z.B. beschädigtes Netzkabel oder Fehlfunktion des Bedienfeldes), benutzen Sie das Gerät nicht und benachrichtigen Sie sofort die autorisierte Servicestelle.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn Sie sich in Kontakt mit Wasser befinden.
- Bei der Arbeit geeignete Arbeitskleidung und Schutzhandschuhe tragen.
- Stecken Sie keine Gegenstände in die Lüftungsöffnungen der Maschine: Gefahr eines Stromschlags!
- Der Garantieanspruch erlischt, wenn die Vakuumverpackungsmaschine nicht von einer autorisierten Servicestelle repariert wird.
- Ersetzen Sie defekte oder defekte Teile nur durch Original-Ersatzteile, die vom Händler geliefert werden (der Austausch muß von qualifiziertem Personal durchgeführt werden).
- Bei einem Stromausfall während des Vakuumprozesses bleibt die Kammer leer und der Deckel kann nicht geöffnet werden. Versuchen Sie auf keinen Fall den Deckel mit Gewalt oder mit Hilfe von Werkzeugen zu öffnen. Bei Wiederherstellung der Stromversorgung wird es erneut möglich sein, den Deckel zu öffnen.
- Trennen Sie zur Ausführung von Arbeiten der außerordentlichen Wartung, der Installation oder Reparatur das Gerät vom Stromnetz ab, indem Sie den Stecker aus der Stromsteckdose ziehen oder, wenn die Steckdose nicht zugänglich ist, deaktivieren Sie die elektrische Anlage, an die das Gerät angeschlossen ist, durch den entsprechenden Hauptschalter. Versichern Sie sich vor der Ausführung von jeder Reparatur oder Installation, daß das Gerät sich effektiv als vom Stromnetz abgetrennt erweist.
- Wenn Sie das Gerät verschrotten, machen Sie es unbrauchbar, indem Sie das Netzkabel durchtrennen und Der Deckel entfernen, damit Kinder nicht leicht an das Innere gelangen.

1.4 KORREKTER EINSATZ

- Gefahr von Verbrennung! Nach der Prozedur der Versiegelung des Beutels erweisen sich die Schweißleiste und die Schweißlinie des Beutels selbst als sehr heiß. Berühren Sie die Schweißleiste und die Schweißlinie nicht umgehend nach dem Prozeß der Versiegelung.
- Brandgefahr! Bewahren Sie keine Materialien und Substanzen, die leicht brennbar sind, in unmittelbarer Nähe der Vakuumverpackungsmaschine auf.
- Eventuelle Schäden am Deckel können eine Implosion verursachen. Legen Sie keine Gegenstände auf den Deckel und stoßen Sie nicht mit Gegenständen jeglicher Art gegen der Oberfläche. Im Falle einer versehentlichen Kollision mit der Deckel ist sorgfältig auf Beschädigungen zu prüfen. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an eine autorisierte Servicestelle.
- Verwenden Sie das Gerät und den Deckel nicht als Arbeits- oder Auflagefläche oder zum Schneiden.
- Verpacken Sie immer Lebensmittel, die auf +3°C gekühlt sind: Sie erhalten die besten Ergebnisse bei Vakuum und Lagerung. Lebensmittel, die bei Raumtemperatur liegen, müssen auf +3°C abgekühlt werden.

Außerdem wird die Bildung von Dämpfen vermieden, die Störungen bei der Funktionsweise der Vakuumverpackungsmaschine verursachen können, insbesondere bezüglich der Vakuumpumpe, die durch Oxydation beschädigt werden könnte. Überwachen Sie den Vakuumprozess aufmerksam und falls Sie die Bildung von Bläschen in den Flüssigkeiten feststellen, vermeiden Sie den Austritt, indem Sie die Versiegelung vorverlegen.

- Wenn Flüssigkeiten in den Ansaugbereich der Pumpe gelangen, können diese schwere Schäden verursachen.
- Prüfen Sie, bevor Sie Vakuumbehälter verwenden, nach, ob diese robust genug sind, daß Vakuum auch im Kühlschrank auszuhalten, um gefährliche Implosionen zu vermeiden.
- Wenn die Maschine über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wird, schalten Sie sie aus, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen. Falls dieser Zeitraum mehr als zwei Monate beträgt, lassen Sie vor dem Stillstand von Fachkräften das Pumpenöl wechseln.

1.5 REINIGUNG UND WARTUNG

- Verwenden Sie, um das Gerät zu reinigen, nur feuchte Tücher und Desinfektionsmittel und nicht aggressive Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine Schleifschwämme oder -tücher, um Schäden an Stahloberflächen und Deckflächen zu vermeiden.
- Wasser oder Dampf kann unter Spannung stehende Teile erreichen und einen Kurzschluß verursachen. Verwenden Sie niemals fließendes Wasser oder Dampfreinigungsgeräte - Stromschlaggefahr!
- Die Reinigung und regelmäßige Wartung, die vom Benutzer auszuführen sind, können nicht von Kindern ohne Überwachung vorgenommen werden.

2 RATSCHLÄGE ZUM UMWELTSCHUTZ

1) Verpackung

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

2) Ausschuß/Entsorgung:

Das Gerät wurde aus recycelbarem Material hergestellt. Dieses Gerät ist in Übereinstimmung mit der europäischen Richtlinie 2012/19/EG, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) gekennzeichnet. Indem Sie sicherstellen, daß dieses Gerät ordnungsgemäß verschrottet wird, helfen Sie, mögliche negative Folgen für die Umwelt und Gesundheit zu vermeiden.



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

Wenn Sie das Gerät verschrotten, machen Sie es unbrauchbar, indem Sie das Netzkabel durchtrennen und den Deckel entfernen, damit Kinder nicht leicht an das Innere gelangen. Entsorgen Sie es gemäß den örtlichen Abfallbestimmungen und übergeben Sie es den entsprechenden Sammelstellen, ohne es unbeaufsichtigt zu lassen, da es eine Gefahrenquelle für ein Kind darstellt. Wenden Sie sich für weitere Informationen zur Behandlung, Wiederverwertung und zum Recycling dieses Geräts an das zuständige örtliche Amt, die Sammelstelle für Hausmüll oder das Geschäft, in dem das Gerät gekauft wurde.

3 BESCHREIBUNG DER VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINE

(Das Modell auf dem Bild entspricht möglicherweise nicht ganz dem Modell der von Ihnen erworbenen Vakuumverpackungsmaschine)

- 1) Maschinenkörper
- 2) Deckel
- 3) Schweißleiste
- 4) Bedienfeld
- 5) Vakuumkammer

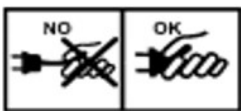


4 ALLGEMEINE NUTZUNGSBEDINGUNGEN



STROMGEFAHR! Stellen Sie vorab sicher, daß die auf dem Typenschild der Maschine angegebene Spannung mit der Spannung Ihres Netzwerks übereinstimmt.

Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes ist nur gewährleistet, wenn es ordnungsgemäß an ein wirksames Erdungssystem angeschlossen ist, wie es die geltenden Sicherheitsvorschriften vorschreiben. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Schäden ab, die durch fehlende Erdung des Systems entstehen.



STROMGEFAHR! Stecken und ziehen Sie den Stecker immer in die Steckdose, wenn das Gerät ausgeschaltet ist; ziehen Sie nicht am Kabel, sondern direkt am Stecker. Der Zugang zu spannungsführenden Teilen ist nur qualifizierten Personen gestattet.



WARNUNG! Stellen Sie die Maschine auf eine stabile und sichere horizontale Arbeitsfläche.

WARNUNG! Das Gerät muß so positioniert werden, daß es von allen Seiten zugänglich ist. Dadurch wird auch die notwendige Belüftung der Maschine gewährleistet.

WARNUNG! Wenn Sie eine Maschine mit Gasfunktion haben, empfehlen wir Ihnen, die Flasche an der Wand zu befestigen. Schließen Sie bei ausgeschalteter Maschine immer das Ventil am Zylinder und am Druckminderer.



GEFAHR! In Geräten mit Gasoption IST ES VERBOTEN, GASGEMISCHE ZU VERWENDEN, DIE SAUERSTOFF MIT EINEM ANTEIL VON MEHR ALS 21% PROZENT ODER ANDERE BRENNBARE EXPLOSIVE GASE ENTHALTEN. Die Gasgemische müssen vom Gashersteller im Werk oder von autorisiertem Personal am Einsatzort der Maschine eingestellt werden. Lieferung und Montage des Zylinders an qualifiziertes Personal des Lieferantenunternehmens.



ACHTUNG! Die Vakuumverpackungsmaschine wurde entwickelt und studiert, um das Vakuum in Beuteln und Behältern mit einer maximalen Frequenz von einem kompletten Standard-Zyklus (Vakuum und Verschließen) alle 60 Sekunden durchzuführen.



ACHTUNG! Stoppen Sie die Maschine sofort, wenn Gasleckagen durch defekte oder oxidierte Armaturen oder durch beschädigte Rohre auftreten.



Wenden Sie sich für den Austausch von beschädigten Teilen sofort an die nächstgelegene Servicestelle



WARNUNG! Um eine Erhöhung der Öldichte zu vermeiden, die den reibungslosen Betrieb der Pumpe beeinträchtigen könnte, sollte die Umgebungstemperatur niemals unter +10°C fallen.

WARNUNG! Das Pumpenöl muß bei jedem Einsatz der Maschine durch das Schauglas an der Seite oder auf der Rückseite der Maschine überprüft werden. Der Ölstand muß innerhalb des Bereichs MINIMUM und MAXIMUM liegen. Die Farbe muß klar und frei von Trübung sein.



WARNUNG! PUMPENÖL SOLLTE REGELMÄßIG GEWECHSELT WERDEN. DIE HÄUFIGKEIT DES ÖLWECHSELS STEIGT PROPORTIONAL ZUR ARBEITSBELASTUNG DES GERÄTS. DER ÖLWECHSEL MUß MINDESTENS ALLE 5.000 ZYKLEN (ENTSPRICHT CA. 100 BETRIEBSSTUNDEN) DURCHGEFÜHRT WERDEN. DER ÖLNEBELFILTER MUß BEI JEDEM ÖLWECHSEL AUSGETAUSCHT WERDEN.

Die Häufigkeit des Öl- und Filterwechsels nimmt bei der Arbeit mit flüssigen oder nassen Produkten zu; außerdem muß in diesem Fall nach einer Zeit der Inaktivität der Maschine von mindestens einem Monat ein Ölwechsel ausgeführt werden.

Bevor Sie die Maschine für einen Zeitraum von mehr als zwei Monaten in Stillstand bringen, wechseln Sie das Öl. Eine weißliche und trübe oder dunkle und transparente Färbung des Öls bedeutet jeweils das Absaugen von Flüssigkeiten und Feuchtigkeit oder das Alter des Öls. Bei den digital gesteuerten Modellen gibt es ein Warnsystem für den Ölwechsel: Sobald die maximale Grenze der Arbeitszyklen erreicht ist, erscheint am Anfang der Maschine und am Ende jedes Zyklus eine Anzeige "Ölalarm" auf dem Display. Die Anzahl der ausgeführten Zyklen kann jederzeit über die Tasten auf dem Bedienfeld erfasst werden. Führen Sie den Entfeuchtungszyklus des Pumpenöls regelmäßig durch (weitere Informationen siehe Kapitel 13).



ACHTUNG! Berühren Sie die Schweißbalken nach dem Verschließen des Beutels NICHT, da sie hohe Temperaturen erreichen.



WARNUNG! Entfernen Sie nicht die TeflonDeckel der Schweißbleiste, verwenden Sie keine Messer oder andere scharfe Werkzeuge, um Rückstände auf der Schweißbleiste zu entfernen: Warten Sie immer, bis sie abgekühlt ist, bevor Sie mit unscharfen Werkzeugen arbeiten.



WARNUNG! Reinigen Sie die Maschine nach Gebrauch gründlich; die PlexiglasDeckel darf nur mit einem nur mit Wasser und niemals mit Reinigungs- oder Lösungsmitteln befeuchteten Tuch gereinigt werden. Für Edelstahlteile verwenden Sie die auf dem Markt erhältlichen spezifischen

Produkte. Verwenden Sie keine Wasser- oder Dampfstrahlen, welche die elektrischen Teile des Gerätes beschädigen könnten.



Bei auftretenden Problemen (Fehlbedienung oder technische Unterstützung) wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

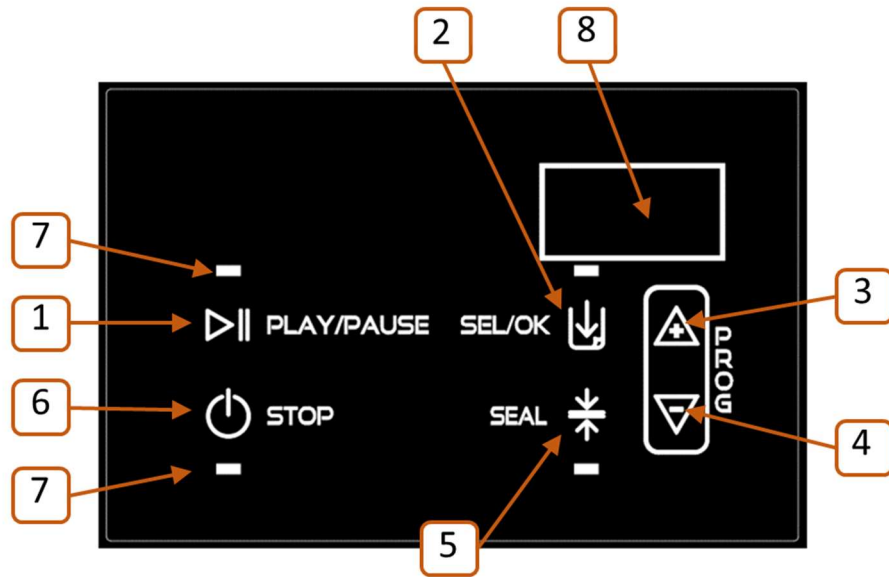


5 VOR DER INBETRIEBNAHME DER VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINE

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



6 BEDIENFELD IDEA 30 – IDEA 40 – IDEA 31 – IDEA 41



NR	BESCHREIBUNG
1	<ul style="list-style-type: none"> Gleichzeitig mit STOP für 4" gedrückt, ermöglicht es die Anzeige der Anzahl der ausgeführten Zyklen Beim Einschalten gleichzeitig mit STOP gedrückt, ermöglicht es die Aktivierung oder Deaktivierung des akustischen Signals
2	<ul style="list-style-type: none"> Ermöglicht die Einstellung der Funktionen Vakuum, zusätzliches Vakuum und Begasung (Idea 31 – Idea 41). Gepreßt während der Vakuumphase bei einem Momentanwert von mindestens 90%, ermöglicht es, die Begasung vorzuziehen.
3	<ul style="list-style-type: none"> Programm wählen Die Werte der Funktionen variieren
4	<ul style="list-style-type: none"> Zusammengedrückt für 4" ermöglichen sie das Zurücksetzen der gespeicherten Programme und die Wiederherstellung der Werkseinstellungen
5	<ul style="list-style-type: none"> Ermöglicht es Ihnen, die Dauer des Schweißens einzustellen Gepreßt während des Arbeitszyklus, ermöglicht es, das Schweißen vorzuziehen
6	<ul style="list-style-type: none"> Verlassen des Stand-by / Eintritt in den Stand-by (für 5" gedrückt) Gleichzeitig mit PLAY/PAUSE für 4" gedrückt, ermöglicht es die Anzeige der Anzahl der ausgeführten Zyklen Beim Einschalten gleichzeitig mit PLAY/PAUSE gedrückt, ermöglicht es die Aktivierung oder Deaktivierung des akustischen Signals Unterbricht den aktuellen Zyklus
7	<ul style="list-style-type: none"> Zeigt die aktuelle Funktion an
8	<ul style="list-style-type: none"> Zeigt das aktive Programm an Zeigt die aktive Funktion und ihren Wert an Zeigt Alarmsituationen Zeigt die Anzahl der Zyklen an, die vor dem Ölwechsel durchgeführt wurden
9	<ul style="list-style-type: none"> Zeigt die aktive Funktion Begasung an.

6.1 FUNKTIONEN UND SIGNALE

6.1.1 Maximal zulässige Werte

FUNKTION	WERT
VAKUUM	10% – 99%
ZUSÄTZLICHES VAKUUM	1 – 60 Sek
SCHWEISSUNG	0,1 – 6,0 Sek
BEGASUNG (IDEA 31/41)	1 – 90%

**HINWEIS!**

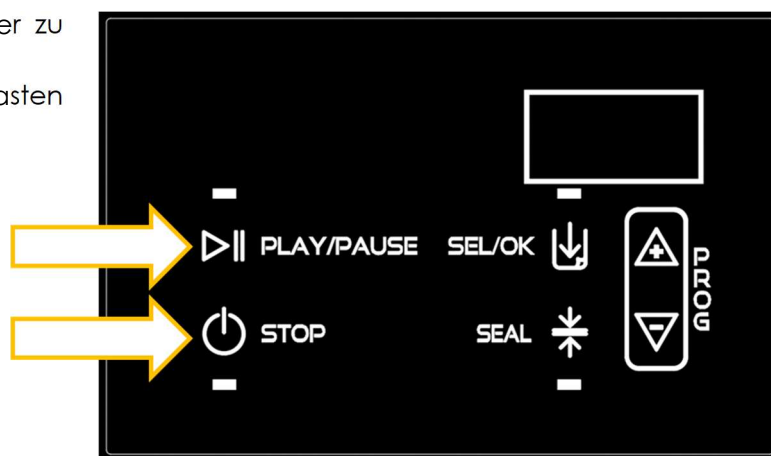
Bei aktivierter Begasung ist es notwendig, einige Vorab-Einstelltests durchzuführen, um den optimalen Prozentsatz des einzuführenden Gases für jedes zu verpackende Produkt zu ermitteln.

6.1.2 Werkseinstellungen und deren Reset (Programmreset)

FUNKTION	WERT
VAKUUM	99
ZUSÄTZLICHES VAKUUM	5 Sek
SCHWEISSUNG	2,5 Sek
BEGASUNG (IDEA 31/41)	AUSGESCHALTET

6.1.3 Aktivieren / Deaktivieren des akustischen Signals (für IDEA 30 - 40 - IDEA 31 - 41)

Um das akustische Signal zu aktivieren oder zu deaktivieren, gehen Sie wie folgt vor:
Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die Tasten **STOP** und **PLAY/PAUSE** gleichzeitig drücken.

**6.1.4 Optische Signale****HINWEIS!**

Wenn die maximal zulässige Anzahl von Zyklen erreicht ist, wird beim Einschalten der Pumpe die Alarmmeldung "OIL" Pumpenölwechsel angezeigt.

6.1.5 Anzeige der Anzahl der vor dem Ölwechsel ausgeführten Zyklen

Die vollständige Zündung aller LEDs und das **OIL**-Signal auf dem Display zeigen an, daß die maximale Anzahl von Zyklen erreicht ist, bevor das Pumpenöl gewechselt werden muß.

Die Zyklen müssen nach dem Austausch des Pumpenöls von einer autorisierten Servicestelle zurückgesetzt werden.

Maximale Anzahl von Zyklen, die vor dem Ölwechsel durchgeführt werden können: 5000

Um die genaue Anzahl der von der Maschine ausgeführten Zyklen abzurufen, drücken Sie die Tasten **STOP** und **PLAY/PAUSE** gleichzeitig für 4".

6.1.6 Überhitzungssignal für die Vakuumpumpe

Im Falle einer Überhitzung sind die Funktionen gesperrt und auf der Anzeige erscheint **ALL**.



ACHTUNG! Im Falle eines thermischen Sicherheitsalarmsignals schalten Sie die Maschine zur vollständigen Kühlung für ca. 15 Minuten aus. Wenn der Alarm beim Wiedereinschalten der Maschine anhält, schalten Sie sie aus, trennen Sie sie vom Netz und wenden Sie sich an die autorisierte Servicestelle.

7 VAKUUMVERPACKEN MIT IDEA 30 – 40 - IDEA 31 – 41



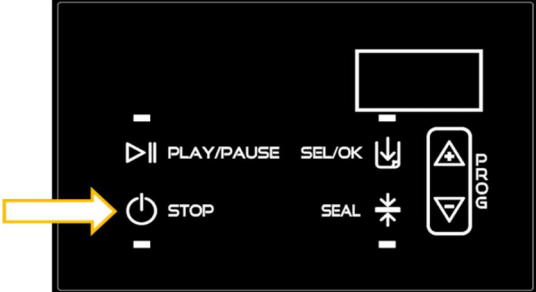
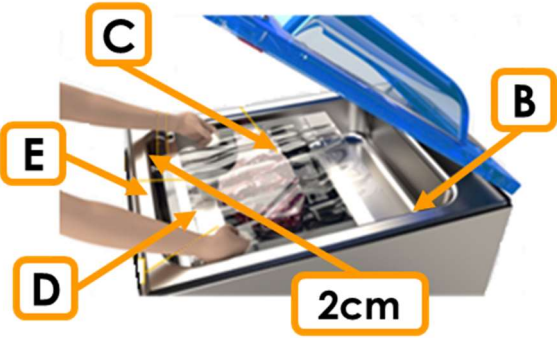








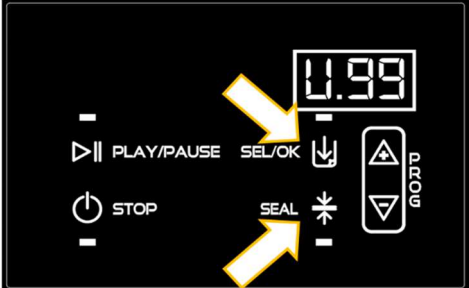

WICHTIGE HINWEISE!

- **Verpacken Sie das Produkt immer kalt, optimal bei 3-4°C.** Je wärmer das Produkt, desto kürzer die Haltbarkeit und desto größer die Tauwasserbildung in der Pumpe, was zu Oxidation und Beschädigung der Pumpe führt. Ein Produkt ist bei Raumtemperatur nicht *kalt!* Ausnahme sind einzig völlig trockene Produkte, die keine oder eine nur sehr geringe Feuchtigkeit enthalten.
- **Pumpenöl warmlaufen.** Führen Sie vor dem Verpacken der Produkte mindestens zwei bis drei volle Zyklen "Vakuum in den Behältern" aus. Dies ermöglicht es Ihnen, das Pumpenöl auf korrekte Temperatur zu bringen und den Wasserdampf zu evakuieren.
- **Entfeuchtungszyklus „H2OUT“.** Wird das Gerät im Gastgewerbe und in der Gastronomie eingesetzt, muß der Entfeuchtungszyklus des Pumpenöls täglich am Ende des Arbeitstages durchgeführt werden. In allen anderen Fällen muß er mindestens wöchentlich durchgeführt werden.
- **Ölwechsel vor einer Inaktivitätsperiode.** Wenn eine Inaktivitätsperiode von mehr als zwei Monaten vorgesehen ist, führen sie bitte vor der Stillstandlegung einen Ölwechsel aus.
- **Option GAS für druckempfindliche Produkte.** Druckempfindliche Produkte können durch die Kompression aus dem Umschlag beschädigt werden, wenn der Zyklus abgeschlossen ist (in diesem Fall aktivieren Sie die Option GAS, falls vorhanden).
- **Modelle mit GAS Option. Vakuumeinstellung bei aktivierter Begasung.** Wenn Begasung aktiviert ist, sollte das Vakuum auf den Maximalwert eingestellt werden. Falls das Produkt komprimiert erscheint, Gaseinstellung erhöhen, nie Vakuumwert verringern! Einzig bei Produkten, die durch ein zu hohes Vakuum "explodieren" könnten (zum Bsp. Teigwaren mit Füllung), kann der Wert auf 95-97% verringert werden.
- **Qualität der Vakuumbbeutel.** Verwenden Sie Vakuumbbeutel zum Aufbewahren oder Kochen, deren Dicke und Größe der Konsistenz und Größe des zu verpackenden Produkts entspricht.
- **Deckel in Ruheposition bringen.** Am Ende des Arbeitstages die Gasfeder durch Drücken nach hinten lösen und den Deckel in die Ruheposition absenken. Dadurch wird die Vakuumkammer vor Schmutz und Staub geschützt.

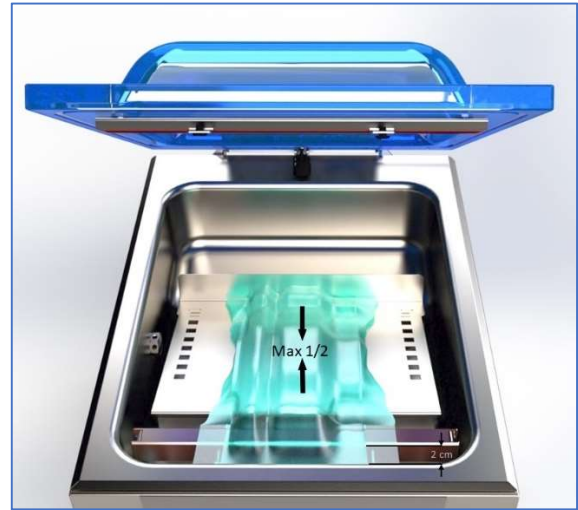
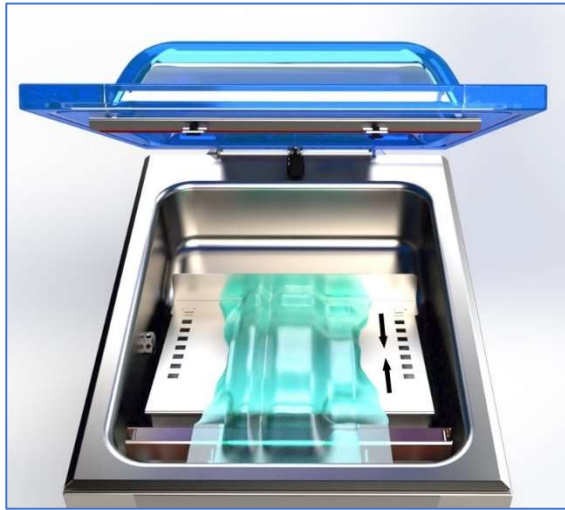
7.1 VAKUUMVERPACKUNG VON LEBENSMITTELN IN BEUTELN

Phase	Beschreibung	Abbildung
1	<p>Einen Beutel in Abhängigkeit der Verwendung (Konservierung oder Garen) wählen, der geeignet für die Abmessungen des Produkts ist: Das Produkt darf nicht mehr als 2/3 des Nutzvolumens des Beutels einnehmen.</p> <p>Führen Sie auf +3°C gekühlte Lebensmittel ein, um das beste Ergebnis zu erzielen.</p>	
2	<p>Heben Sie Der Deckel bis zum Ende des Hubs an und rasten Sie die Gasfeder ein, indem Sie diese nach vorne bewegen.</p>	

<p>3</p>	<p>Achten Sie darauf, daß die Vakuummkammer und das zu verpackende Produkt trocken sind. Bei feuchten Produkten, diese auf 3°C abkühlen! Achten Sie darauf, den internen Teil nahe der Öffnung des Beutels nicht zu verschmutzen oder zu befeuchten.</p> <p>Positionieren Sie die maximale Anzahl der Einlegeplatten (A), welche die Kammer aufnehmen kann, in Bezug auf die Größe des zu verpackenden Produkts.</p>	
<p>4</p>	<p>Um die Vakuumverpackungsmaschine einzuschalten, drücken Sie  für 5".</p>	
<p>5</p>	<p>Den Beutel (C) mit dem zu verpackenden Produkt in die Vakuummkammer (B) einlegen und mittig auf die Schweißleiste (D) legen, so daß die offene Beutelseite faltenlos ca. 2 cm vorsteht.</p> <p>Den vorstehenden Teil des Beutels nicht nach unten falten!</p> <p>IDEA 31 – 41: Wenn die Begasung verwendet wird, muß die Düse in der Beutelöffnung eingeführt werden (E).</p>	
<p>6</p>	<p>Wählen Sie mit den Tasten UP/DOWN eines der 10 verfügbaren Programme P1 - P10 aus</p>	
<p>7</p>	<p>Drücken Sie die Taste SEL/OK und stellen Sie mit den Tasten UP/DOWN einen Vakuumwert von 10% bis 99% ein.</p> <p>Werte des Vakuums die <i>unter</i> dem Höchstwert liegen, verringern oder lösen gar die Haltbarkeit des Produkts völlig auf, da Luft im Beutel bleibt.</p>	
<p>8</p>	<p>Drücken Sie weiterhin die Tasten UP/DOWN, um einen zusätzlichen Vakuumwert von 1" bis 60" einzustellen.</p> <p>Normalwerte liegen zwischen 5 und 10 Sekunden.</p>	

<p>9</p>	<p>IDEA 31 – 41: Drücken Sie die Taste SEL/OK und stellen Sie den GAS-Wert mit den Tasten UP/DOWN von 1% bis 90% ein. Wenn die Begasung aktiviert ist, sollte die höchste Vakuumstufe von 99% eingestellt worden sein!</p>	
<p>10</p>	<p>Drücken Sie die Taste SEAL, um die Schweißzeit je nach Beuteltyp zwischen 0,1" und 6,0" einzustellen.</p>	
<p>11</p>	<p>Senken Sie den Deckel mit beiden Händen ab und drücken Sie auf die Ecken der Deckel selbst. Der Zyklus startet automatisch.</p>	
<p>12</p>	<p>Um vorab von der Vakuum Phase in die GAS-Phase zu wechseln (nur bei Idea 31 - 41), drücken Sie die Taste SEL/OK, wobei ein Momentanwert des Vakuums von mindestens 90% erreicht werden muß. Unterhalb dieses Niveaus wird direkt die Schweißung vorgezogen. Um das Schweißen vorzuziehen, drücken Sie die entsprechende Taste SEAL.</p>	
<p>13</p>	<p>Durch das jederzeitige Drücken der Taste STOP stoppt die Maschine sofort den Zyklus und die Kammer wird belüftet. Der Deckel öffnet sich automatisch. Die Maschine kehrt zum eingestellten Programm zurück.</p>	
<p>14</p>	<p>Zyklusende. Der Deckel öffnet sich automatisch. Entnehmen Sie das verpackte Produkt und achten Sie darauf, daß Sie die Schweißleiste, die noch heiß sein kann, nicht berühren</p>	

Verpackung von flüssigen Produkten: füllen Sie den Beutel **nicht mehr als ein Drittel** seines Volumens; wenn die Option "geneigte Platte für Flüssigkeiten" verfügbar ist, passen Sie ihn an die Größe des Beutels an. Schalten Sie die Maschine ein und fahren Sie mit der Programmierung der Parameter wie in der vorherigen Tabelle angegeben fort, indem Sie die Vakuumfunktion auf ein Niveau einstellen, das die Gefahr des Siedens und des Austretens von Flüssigkeit vermeidet.



Senken Sie den Deckel mit beiden Händen und drücken Sie auf die Ecken. Der Zyklus startet automatisch.

7.2 VAKUUMVERPACKUNG VON LEBENSMITTELN IN BEHÄLTER



WARNUNG! Überprüfen Sie, ob die ausgewählten Vakuumbehälter dem Druck des Vakuums, dem sie ausgesetzt werden sollen, standhalten.

Am Ende des Arbeitstages die Gasfeder durch Drücken nach hinten lösen und den Deckel in die Ruheposition absenken. Dadurch wird die Vakuunkammer vor Schmutz und Staub geschützt.



HINWEIS! Bitte lesen Sie aufmerksam die vorhergehenden Hinweise auf S.12

Einen für Vakuum geeigneten Behälter wählen.

Das Produkt in den Behälter geben und diesen schließen.

Füllgrenzen:

- Feste Produkte: 100%
- Brühen, Aufgüsse: 1/2
- Soßen, Bratensoßen: 1/3
- Cremes, Soßen mit Sahne: 1/4
- Produkte aus Eiweiß oder Eiweiß: 1/6




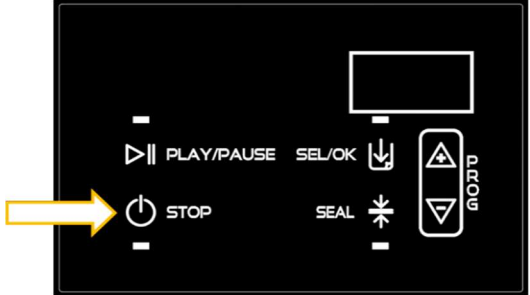
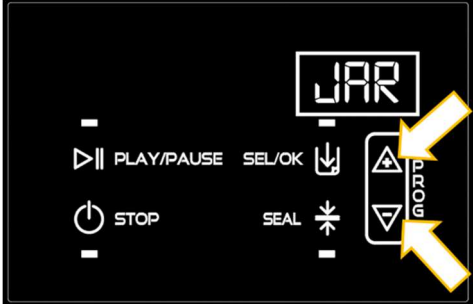





Führen Sie auf +3°C gekühlte Lebensmittel ein, um das beste Ergebnis zu erzielen.

Heben Sie Der Deckel bis zum Ende des Hubs an und rasten Sie die Gasfeder ein, indem Sie ihn nach vorne bewegen.






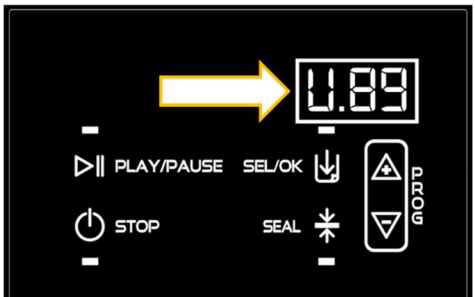
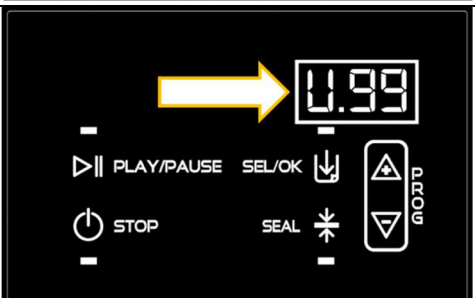

7.2.1 Behälter in der Vakuumkammer

Phase	Beschreibung	Abbildung
1	<p>Achten Sie darauf, daß die Vakuumkammer und das zu verpackende Produkt trocken sind. Bei feuchten oder flüssigen Produkten, diese auf 3°C abkühlen!</p> <p>Positionieren Sie die maximale Anzahl der Einlegeplatten (A), welche die Kammer aufnehmen kann, in Bezug auf die Größe des Behälters.</p>	
2	<p>Wählen Sie einen Behälter, der für die Größe der Vakuumkammer geeignet ist, die nach dem Einsetzen mindestens 1cm vom geschlossenen Deckel entfernt bleibt. Bei Bedarf kann die Schweißleiste entfernt werden.</p> <p>Achten Sie darauf, daß der Lufteinlaß des Behälters offen ist.</p>	
3	<p>Um die Vakuumverpackungsmaschine einzuschalten, drücken Sie  für 5".</p>	
4	<p>Wählen Sie das Behälterprogramm (JAR) mit den Tasten UP/DOWN aus.</p>	
5	<p>Drücken Sie die Taste SEL/OK und stellen Sie mit den Tasten UP/DOWN einen Vakuumwert von 10% bis 99% ein.</p> <p>Stellen Sie den Wert entsprechend der Beständigkeit und der Widerstandsfähigkeit des Behälters gegenüber Vakuum ein.</p>	

6	Den Deckel senken und die Taste PLAY/PAUSE drücken, um den Zyklus zu starten.	
7	Durch das jederzeitige Drücken der Taste STOP stoppt die Maschine sofort den Zyklus und die Kammer wird belüftet. Der Deckel öffnet sich automatisch. Die Maschine kehrt zum eingestellten Programm zurück.	
8	Zyklusende. Der Deckel öffnet sich automatisch. Den Behälter entnehmen.	

7.2.2 Externe Behälter

Phase	Beschreibung	Abbildung
1	Das Zubehör (A) für die externen Behälter in die Kammer und auf dem Deckel des Behälters einstecken, bzw. anpressen. Überprüfen, daß der Lufteinlaß des Behälters offen ist.	
2	Um die Vakuumverpackungsmaschine einzuschalten, drücken Sie  für 5".	

3	Wählen Sie das Behälterprogramm (JAR) mit den Tasten UP/DOWN aus.	
4	Drücken Sie die Taste SEL/OK und stellen Sie mit den Tasten UP/DOWN den Vakuumwert von 10% bis 99% ein. Stellen Sie den Wert entsprechend der Beständigkeit und der Widerstandsfähigkeit des Behälters gegenüber Vakuum ein.	
5	Die Taste PLAY/PAUSE drücken, um den Zyklus zu starten.	
6	Leicht auf den Deckel des Behälters drücken, um das Vakuum auszulösen. Gleichzeitig die gegenüberliegende Ansaugdüse des Zubehörs (A) an der seitlich liegenden Saugvorrichtung in der Vakuumkammer anpressen.	
7a	Wenn der eingestellte Vakuumwert unter 99% liegt, schaltet die Pumpe ab. Entfernen Sie das Zubehör, stecken Sie es in den Deckel des nächsten Behälters und drücken Sie PLAY/PAUSE .	
7b	Bei Erreichung des eingestellten Vakuumwertes 99%, bleibt die Pumpe eingeschaltet. Entfernen Sie das Zubehör und pressen Sie es auf den Deckel des nächsten Behälters.	
8	Durch das jederzeitige Drücken der Taste STOP stoppt die Maschine den Zyklus sofort.	

7.3 EXTERNE VAKUUMVERPACKUNG VON LEBENSMITTELN IN GEPRÄGTEN BEUTEL








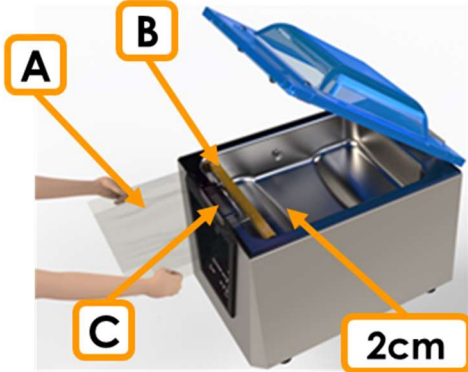
WARNUNG!

Für diesen Vorgang ist es notwendig, geprägte Vakuumbutel zur Lagerung (oder zum Kochen) zu verwenden, die beim Händler oder direkt bei Orved S.p.A. angefordert werden können. Bitte beachten Sie: Nicht alle auf dem Markt erhältlichen geprägten Kuverts sind für diesen Zweck geeignet.

Am Ende des Arbeitstages die Gasfeder durch Drücken nach hinten lösen und den Deckel in die Ruheposition absenken. Dadurch wird die Vakuumkammer vor Schmutz und Staub geschützt.

Um diesen Vorgang durchzuführen, verwenden Sie das externe Vakuumzubehör "EASY".


Phase	Beschreibung	Abbildung
1	<p>Heben Sie den Deckel bis zum Ende des Hubs an und rasten Sie die Gasfeder ein, indem Sie ihn nach vorne bewegen.</p> <p>Achten Sie darauf, daß die Vakuumkammer und das zu verpackende Produkt trocken sind.</p> <p>Achten Sie darauf, den internen Teil nahe der Öffnung des Beutels nicht zu verschmutzen oder zu befeuchten.</p> <p>Einlegeplatten nicht von der Vakuumkammer entfernen.</p>	
2	<p>Um die Vakuumverpackungsmaschine einzuschalten, drücken Sie  für 5".</p>	
3	<p>Wählen Sie mit den Tasten UP/DOWN eines der 10 verfügbaren Programme aus.</p>	






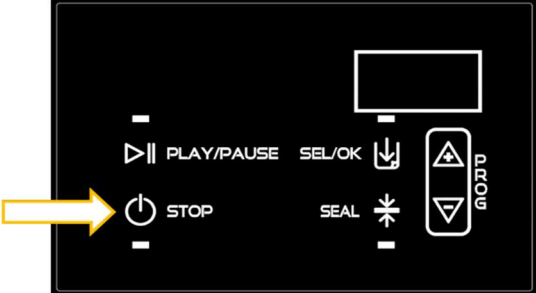
<p>4</p>	<p>Drücken Sie die Taste SEL/OK und stellen Sie mit den Tasten UP/DOWN einen Vakuumwert von 10% bis 99% ein. Werte des Vakuums die <i>unter</i> dem Höchstwert liegen, verringern oder lösen gar die Haltbarkeit des Produkts völlig auf, da Luft im Beutel bleibt.</p>	 <p>The control panel shows a digital display with '0.99'. Yellow arrows point to the 'SEL/OK' button and the 'UP/DOWN' arrow buttons.</p>
<p>5</p>	<p>Drücken Sie weiterhin die Tasten UP/DOWN, um einen zusätzlichen Vakuumwert von 1" bis 60" einzustellen. Normalwerte liegen zwischen 5 und 10 Sekunden.</p>	 <p>The control panel shows a digital display with '15"'. Yellow arrows point to the 'UP/DOWN' arrow buttons.</p>
<p>6</p>	<p>Drücken Sie die Taste SEL/OK und stellen Sie den GAS-Wert mit den Tasten UP/DOWN auf OFF ein</p>	 <p>The control panel shows a digital display with 'OFF'. Yellow arrows point to the 'SEL/OK' button and the 'UP/DOWN' arrow buttons.</p>
<p>7</p>	<p>Drücken Sie die Taste SEAL, um die Schweißzeit zwischen 0,1" und 6,0" einzustellen.</p>	 <p>The control panel shows a digital display with '"2.5". Yellow arrows point to the 'SEAL' button and the 'UP/DOWN' arrow buttons.</p>
<p>8</p>	<p>Wählen Sie einen geprägten Beutel, der für das zu verpackende Produkt geeignet ist (das Produkt muß 2/3 des Nutzvolumens des Beutels einnehmen). Führen Sie auf +3°C gekühlte Lebensmittel ein, um das beste Ergebnis zu erzielen.</p> <p>Legen Sie den geprägten Beutel (A) mittig auf die Schweißleiste (B), so daß die Öffnung ca. 2cm vorsteht. Legen Sie dann das EASY -Zubehör (C) auf den Maschinenrahmen, oberhalb des Beutels.</p>	 <p>A diagram showing a hand placing a bag (A) on the sealing strip (B) inside the vacuum chamber. The EASY accessory (C) is placed on the frame above the bag. A '2cm' label indicates the distance from the bag's opening to the front edge.</p>







<p>9</p>	<p>Senken Sie den Deckel ab, während Sie den gefüllten Beutel horizontal in Position halten. Der Zyklus startet automatisch.</p> <p>Achten Sie darauf, daß keine Flüssigkeiten durch die Prägung des Beutels in die Kammer geraten.</p>	
<p>10</p>	<p>Um im Voraus von der Vakuumphase zur Schweißphase zu wechseln, drücken Sie die Taste SEAL. IDEA 31 und IDEA 41: Die Begasung kann nicht verwendet werden.</p>	
<p>11</p>	<p>Durch das jederzeitige Drücken der Taste STOP stoppt die Maschine sofort den Zyklus und die Kammer wird belüftet. Der Deckel öffnet sich automatisch. Die Maschine kehrt zum eingestellten Programm zurück.</p>	
<p>12</p>	<p>Entfernen Sie das verpackte Produkt und achten Sie darauf, daß Sie die Schweißleiste, die noch heiß sein kann, nicht berühren.</p>	



7.4 ENTLÜFTUNGSZYKLUS („DEG“ - STUFENVAKUUM)

Der Entlüftungszyklus „DEG“ ist ein Stufenvakuum, mit dem Sie Vakuumierungs- und Pause-Schritte abwechseln lassen können, damit die im Produkt eingeschlossene Luft vollständig entweichen kann. Sie ist nur auf **IDEA 31** und **IDEA 41** verfügbar.

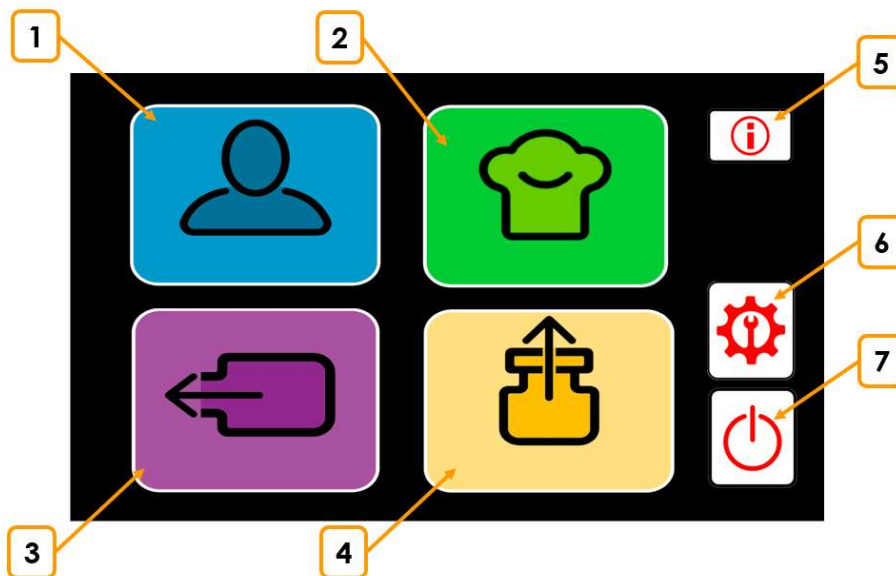
Phase	Beschreibung	Abbildung
<p>1a</p>	<p>Mit Beutel. Einen Beutel in Abhängigkeit der Verwendung (Konservierung oder Garen) wählen, der geeignet für die Abmessungen des Produkts ist: Das Produkt darf nicht mehr als 2/3 des Nutzvolumens des Beutels einnehmen.</p> <p>Achten Sie darauf, den internen Teil nahe der Öffnung des Beutels nicht zu verschmutzen oder zu befeuchten.</p> <p>Führen Sie auf +3°C gekühlte Lebensmittel ein, um das beste Ergebnis zu erzielen.</p>	
<p>1b</p>	<p>Mit Behälter. Einen für Vakuum und die Größe der Vakuumkammer geeigneten Behälter wählen.</p> <p>Das Produkt in den Behälter geben und diesen schließen.</p> <p>Füllgrenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Feste Produkte: 100% • Brühen, Aufgüsse: 1/2 • Soßen, Bratensoßen: 1/3 • Cremes, Soßen mit Sahne: 1/4 • Produkte aus Eiweiß oder Eiweiß: 1/6 <p>Führen Sie auf +3°C gekühlte Lebensmittel ein, um das beste Ergebnis zu erzielen.</p>	

<p>2</p>	<p>Heben Sie Der Deckel bis zum Ende des Hubs an und rasten Sie die Gasfeder ein, indem Sie ihn nach vorne bewegen.</p>	
<p>3</p>	<p>Achten Sie darauf, daß die Vakuumkammer trocken ist. Positionieren Sie die maximale Anzahl der Einlegeplatten (A), welche die Kammer aufnehmen kann, in Bezug auf die Größe des zu verpackenden Produkts oder des Behälters.</p>	
<p>4a</p>	<p>Mit Beutel. Den Beutel (C) mit dem zu verpackenden Produkt in die Vakuumkammer (B) einsetzen und mittig auf die Schweißleiste (D) legen, so daß die Öffnung ca. 2 cm vorsteht.</p>	
<p>4b</p>	<p>Mit Behälter. Setzen Sie den Behälter in die Vakuumkammer und achten Sie dabei darauf, daß sich dieser mindestens 1 cm unter dem geschlossenen Deckel der Vakuumverpackungsmaschine befindet. Bei Bedarf kann die Schweißleiste entfernt werden.</p>	
<p>5</p>	<p>Um die Vakuumverpackungsmaschine einzuschalten, drücken Sie  für 5".</p>	

6	Wählen Sie das Entlüftungsprogramm (DEG) mit den Tasten UP/DOWN .	
7	Drücken Sie die Taste SEL/OK und stellen Sie mit den Tasten UP/DOWN ein End-Vakuumwert von 10% bis 99% ein.	
8a	Mit Beutel. Drücken Sie die Taste SEAL , um die Schweißzeit je nach Beuteltyp zwischen 0,1" und 6,0" einzustellen.	
8b	Mit Behälter. Drücken Sie die Taste SEAL , um die Schweißzeit auf 0" einzustellen.	
9	Senken Sie den Deckel mit beiden Händen. Der Zyklus startet automatisch.	
11	Drücken Sie PLAY/PAUSE , um die Vakuumphase und eventuelle Luftblasenformung der flüssigen Produkte zu unterbrechen und eine Pause einzufügen; PLAY/PAUSE erneut drücken, um die Vakuumphase fortzusetzen, wobei vorerst ein Rücklauf der Luft in die Kammer zu bis zu 30% stattfindet. Der Vorgang kann mehrmals wiederholt werden, um schrittweise das eingestellte Vakuumniveau zu erreichen.	

12a	<p>Mit Beuteln. Um im Voraus von der Vakuumphase zur Schweißphase zu wechseln, drücken Sie die Taste SEAL.</p>	
13	<p>Durch das jederzeitige Drücken der Taste STOP stoppt die Maschine sofort den Zyklus und die Kammer wird belüftet. Der Deckel öffnet sich automatisch. Die Maschine kehrt zum eingestellten Programm zurück.</p>	
14a	<p>Zyklusende: Nehmen Sie das verpackte Produkt aus der Kammer heraus und achten Sie darauf, daß Sie die Schweißleiste, die noch heiß sein kann, nicht berühren.</p>	
14b	<p>Zyklusende: Den Behälter entnehmen.</p>	

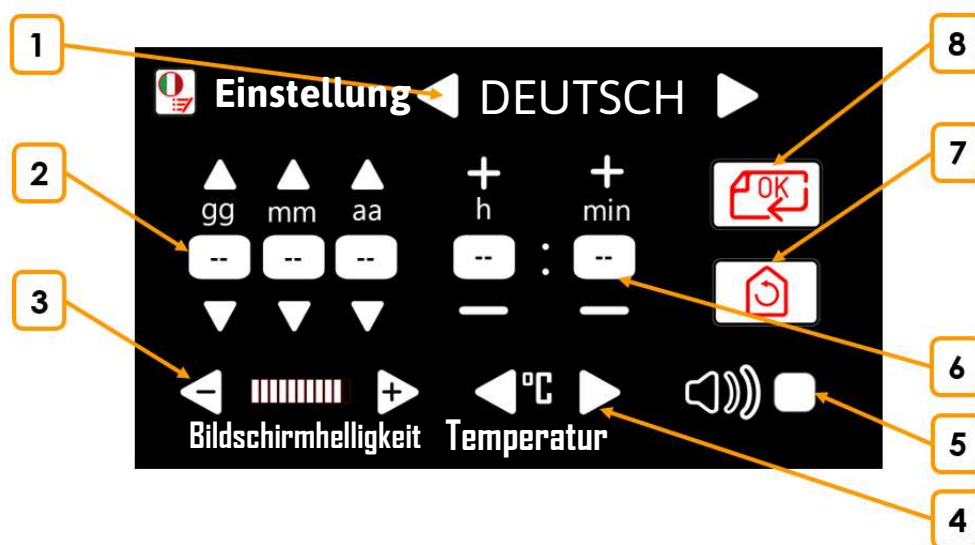
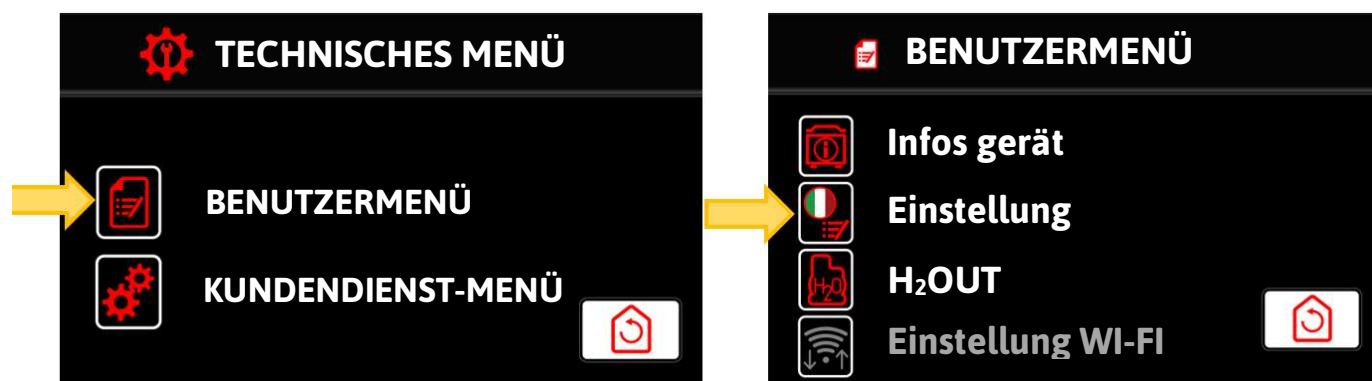
8 BEDIENFELD IDEA 32 Hi-Line – IDEA 42 Hi-Line



NR	BESCHREIBUNG
1	Nutzer programme: vollständig editierbare Zyklen
2	Chef-Programme: Spezialzyklen für Sonderbearbeitungen
3	Stufenvakuum
4	Behälter-Programme
5	Zeigt Informationen über den angezeigten Bildschirm an (falls vorhanden)
6	Ermöglicht den Zugriff auf das Technische Menü
7	Ermöglicht das Anhalten der Maschine

8.1 ERSTE INBETRIEBNAHME DER MASCHINE







Gehen Sie bei der Erstinbetriebnahme der Maschine wie folgt vor: Zugriff auf die technischen Menüs (gekennzeichnet durch die Nummer 6, auf der obigen Abbildung)



NR	BESCHREIBUNG
1	Ermöglicht die Sprachauswahl
2	Ermöglicht es Ihnen, das Datum einzustellen (tt/mm/JJJJ)
3	Ermöglicht es Ihnen, die Helligkeit der Anzeige einzustellen
4	Ermöglicht die Auswahl der Maßeinheit für die Temperatur
5	Tonesignal Aktivieren
6	Ermöglicht die Einstellung der Uhrzeit (hh:mm)
7	Keht zum vorherigen Bildschirm zurück, ohne den geänderten Wert zu speichern
8	Speichert den eingestellten Wert und kehrt zum vorherigen Bildschirm zurück

8.2 FUNKTIONEN UND SIGNALE

8.2.1 Maximal zulässige Werte






FUNKTION		WERT
	VAKUUM	10% ÷ 99%
	ZUSÄTZLICHES VAKUUM	0 ÷ 60 Sek
	BEGASUNG	0 ÷ 90%
	SCHWEISSUNG	0 ÷ 6 Sek
	SOFTBELÜFTUNG	0 ÷ 30 Sek
	PAUSEZEIT (ENTLÜFTUNGSZYKLUS)	0 ÷ 60 Sek



HINWEIS!


Es ist notwendig, einige Vorab-Einstelltests durchzuführen, um den optimalen Prozentsatz des einzuführenden Gases für jedes zu verpackende Produkt zu ermitteln.



















8.2.2 Werkseinstellungen und deren Reset (Programmreset)





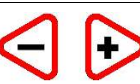








FUNKTION		WERT
	VAKUUM	99%
	ZUSÄTZLICHES VAKUUM	0 Sek
	BEGASUNG	0%
	SCHWEISSUNG	2,5 Sek
	SOFTBELÜFTUNG	0 Sek

9 DAS VAKUUM MIT IDEA 32 Hi-Line - 42 Hi-Line

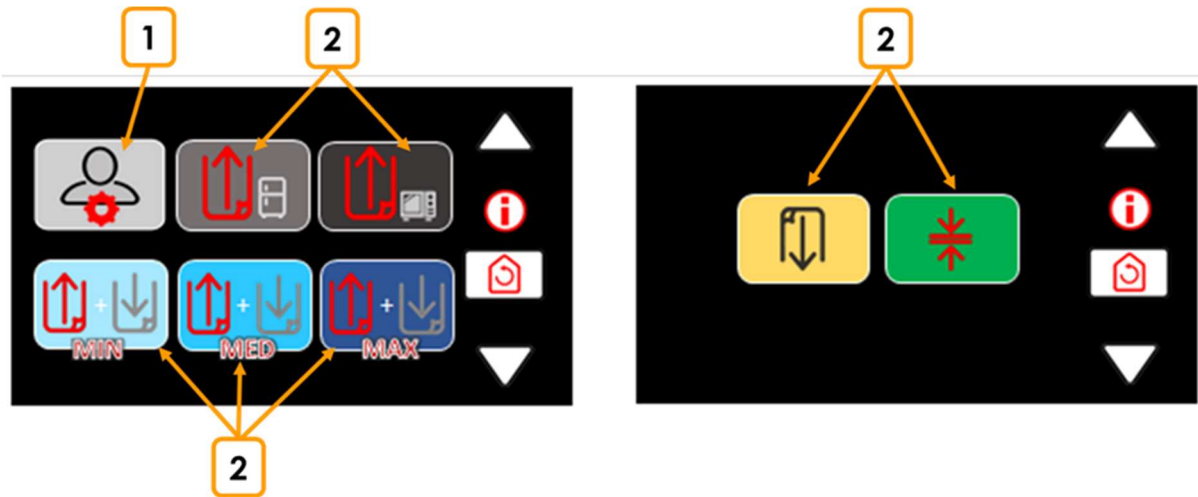
9.1 SYMBOLE UND PIKTOGRAMME

SYMBOL ODER PIKTOGRAMM	BEDEUTUNG
	Ermöglicht das Verlassen des Bereitschaftszustandes und das Einschalten der Maschine

SYMBOL ODER PIKTOGRAMM	BEDEUTUNG
	Ermöglicht das Anzeigen von Informationen - falls vorhanden - über den Bildschirm
	Wiederholt die Liste der 10 am häufigsten verwendeten Programme
	Ermöglicht den Zugriff auf das Technische Menü
	NUTZER PROGRAMME: Zugriff auf editierbare Programme. Der Benutzer kann die Werte für Vakuum, zusätzliches Vakuum, Gaseingang, Schweißen und Softbelüftung einstellen
	NUTZER PROGRAMME: Zugriff auf den voreingestellten Aufbewahrungszyklus. Zur Aufbewahrung von nicht druckempfindlichen, rohen oder gekochten Produkten, fest oder flüssig.
	NUTZER PROGRAMME: Zugriff auf den voreingestellten Kochzyklus. Zur Verwendung beim Verpacken in Vakuumbeuteln zum Kochen von Produkten, die mit der Sous-Vide-Technik gekocht werden sollen
	NUTZER PROGRAMME: Zugriff auf den voreingestellten Zyklus Vakuum + Gas Min. Zur Verwendung für Produkte, die vor Quetschungen geschützt werden sollen, mit 30% Gaseintrag
	NUTZER PROGRAMME: Zugriff auf den voreingestellten Zyklus Vakuum + GAS MED. Zur Verwendung für Produkte, die vor Quetschungen geschützt werden sollen, mit 40% Gaseintrag
	NUTZER PROGRAMME: Zugriff auf den voreingestellten Zyklus Vakuum + Gas MAX. Zur Verwendung für Produkte, die vor Quetschungen geschützt werden sollen, mit 50% Gaseintrag
	NUTZER PROGRAMME: Zugriff auf den voreingestellten Vakuumzyklus in externen Beuteln. Zur Verpackung von festen Produkten mit Abmessungen über der Vakuumkammer hinaus in geprägten Beutel
	NUTZER PROGRAMME: Zugriff auf den voreingestellten Zyklus „Nur Schweißen“. Zum einfachen Versiegeln von Umschlägen geeignet
	Ermöglicht das Blättern in der Liste der Zyklen
	Einstellung der Vakuumparameter
	Einstellung der Parameter „Zusätzliches Vakuum“
	Einstellung der Begasungsparameter
	Einstellung der Schweißparameter
	Einstellung der Softbelüftung-Parameter
	Ermöglicht eine vorzeitige Unterbrechung des Zyklus

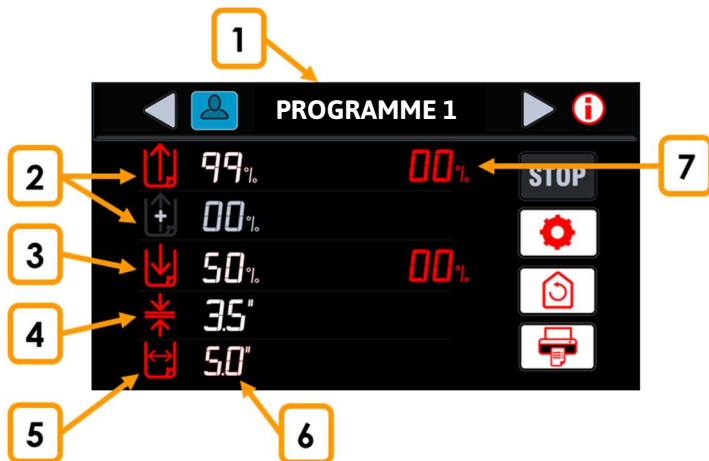
SYMBOL ODER PIKTOGRAMM	BEDEUTUNG
	Ermöglicht den Zugriff auf das Parametereinstellungsmenü
	Kehrt zum vorherigen Bildschirm zurück
	Gedrückt für 5", ermöglicht die Aktivierung der Druckfunktion (optional)
	Kehrt zum vorherigen Bildschirm zurück, ohne die eingestellten Werte zu speichern
	Ermöglicht die Erhöhung oder Verringerung der Werte der eingestellten Parameter
	Ermöglicht die Benennung des Programms
	Ermöglicht das Speichern der eingestellten Werte und kehrt zum vorherigen Bildschirm zurück
	Ermöglicht das Kopieren des Programms
	Ermöglicht das Löschen des Programms
	BEHÄLTER-ZYKLEN: Zugriff auf editierbare Programme. Der Benutzer kann den gewünschten Leerwert einstellen
	BEHÄLTER-ZYKLEN: Voreingestellter Zyklus für Behälter MIN. Zur Neuverpackung von Behältern mit Schraubverschluß mit Deckeldichtung.
	BEHÄLTER-ZYKLEN: Voreingestellter Zyklus für Behälter MED. Zur Erzeugung eines Teilvakuums mit professionellen, implosionsbeständigen Behältern für Produkte, die für die anschließende Pasteurisierung und/oder Sterilisation bestimmt sind
	BEHÄLTER-ZYKLEN: Voreingestellter Zyklus für Behälter MAX. Zur Erzeugung des maximalen Vakuums in professionellen Behältern

9.2 NUTZER PROGRAMME

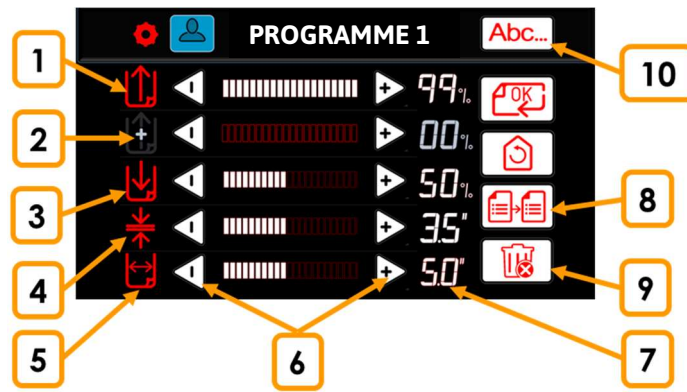


Nr	Beschreibung
1	Zugriff auf editierbare Programme
2	Zugriff auf voreingestellte Nutzer Programme



9.2.1 Editierbare Programme



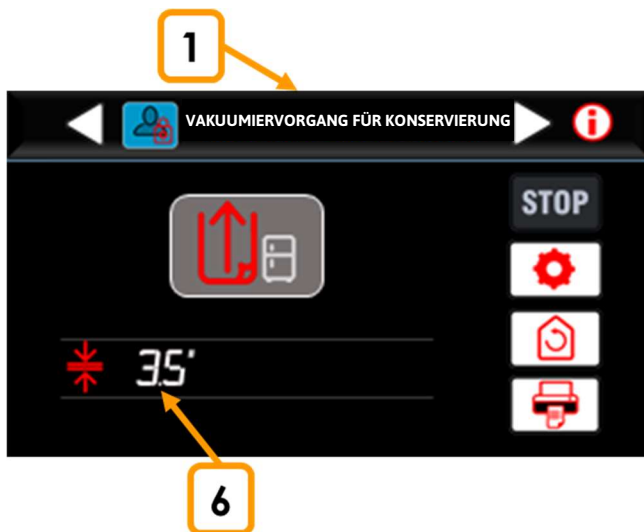
Nr	Beschreibung
1	Anzeige des Programmnamens
2	Zugriff auf das Menü zur Parametereinstellung Vakuum und zusätzliches Vakuum
3	Zugriff auf das Menü zur Personalisierung der Parameter Vorbringung der Begasung (bei Erreichung eines Momentanwertes von mindestens 90%)
4	Zugriff auf das Menü zur Personalisierung der Parameter Vorbringung des Schweißens
5	Zugriff auf das Menü zur Personalisierung der Parameter Vorbringung der Softbelüftung.
6	Anzeige des eingestellten Wertes
7	Erreichter Momentanwert in der Phase



Phase	Beschreibung	Abbildung
1	Vakuum-Prozentsatz Ermöglicht den Zugriff auf das Menü zur Einstellung von Vakuum und zusätzlichem Vakuum	
2	Zusätzliche Vakuumdauer Ermöglicht den Zugriff auf das Menü zur Einstellung von Vakuum und zusätzlichem Vakuum	
3	Prozentsatz des eingespritzten Gases Ermöglicht den Zugriff auf das Menü zur Einstellung des Prozentsatzes des eingegebenen Gases	
4	Schweißdauer Ermöglicht den Zugriff auf das Menü zur Einstellung der Schweißdauer	
5	Dauer der Softbelüftung (verlangsamter Lufteintritt) Ermöglicht den Zugriff auf das Menü zur Einstellung der Softbelüftungs-Dauer	
6	Parameterwerte erhöhen oder verringern	

7	Eingestellter Wert	
8	Programm kopieren	
9	Programm löschen	
10	Ermöglicht das Umbenennen des Programms	

9.2.2 Voreingestellte Programme



Nr	Beschreibung
1	Name voreingestelltes Programm
2	Editierbarer Parameter - Sollwert


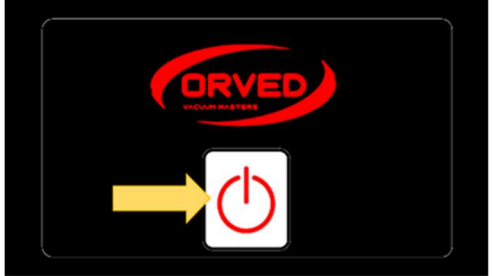
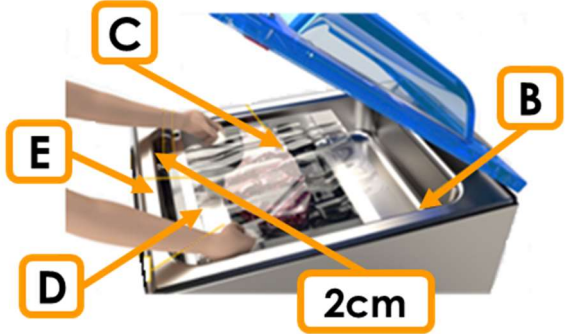

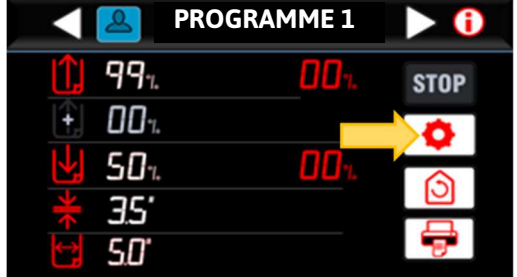
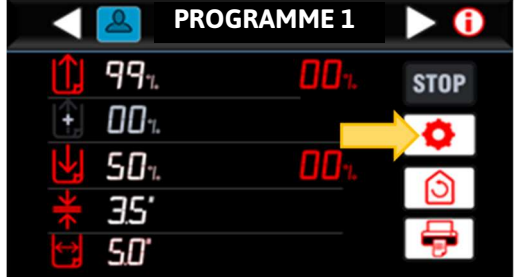
9.2.3 Vakuumverpackung in Beutel


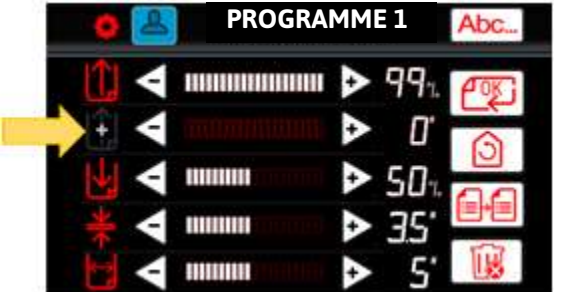


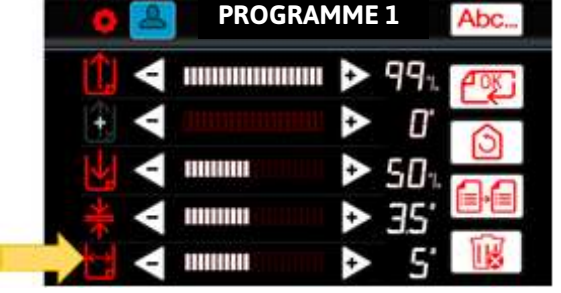



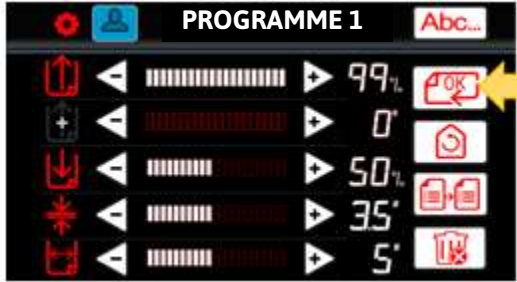
WICHTIGE HINWEISE!

- **Verpacken Sie das Produkt immer kalt, optimal bei 3-4°C.** Je wärmer das Produkt, desto kürzer die Haltbarkeit und desto größer die Tauwasserbildung in der Pumpe, was zu Oxidation und Beschädigung der Pumpe führt. Ein Produkt ist bei Raumtemperatur nicht *kalt*! Ausnahme sind einzig völlig trockene Produkte, die keine oder eine nur sehr geringe Feuchtigkeit enthalten.
- **Pumpenöl warmlaufen.** Führen Sie vor dem Verpacken der Produkte mindestens zwei bis drei volle Zyklen "Vakuum in den Behältern" aus. Dies ermöglicht es Ihnen, das Pumpenöl auf korrekte Temperatur zu bringen und den Wasserdampf zu evakuieren.
- **Entfeuchtungszyklus „H2OUT“.** Wird das Gerät im Gastgewerbe und in der Gastronomie eingesetzt, muß der Entfeuchtungszyklus des Pumpenöls täglich am Ende des Arbeitstages durchgeführt werden. In allen anderen Fällen muß er mindestens wöchentlich durchgeführt werden.
- **Ölwechsel vor einer Inaktivitätsperiode.** Wenn eine Inaktivitätsperiode von mehr als zwei Monaten vorgesehen ist, führen sie bitte vor der Stillstandlegung einen Ölwechsel aus.
- **Option GAS für druckempfindliche Produkte.** Druckempfindliche Produkte können durch die Kompression aus dem Umschlag beschädigt werden, wenn der Zyklus abgeschlossen ist (in diesem Fall aktivieren Sie die Option GAS, falls vorhanden).
- **Vakuumeinstellung bei aktivierter Begasung.** Wenn Begasung aktiviert ist, sollte das Vakuum auf den Maximalwert eingestellt werden. Falls das Produkt komprimiert erscheint, Gaseinstellung erhöhen, nie Vakuumwert verringern! Einzig bei Produkten, die durch ein zu hohes Vakuum "explodieren" könnten (zum Bsp. Teigwaren mit Füllung), kann der Wert auf 95-97% verringert werden.
- **Qualität der Vakuumbbeutel.** Verwenden Sie Vakuumbbeutel zum Aufbewahren oder Kochen, deren Dicke und Größe der Konsistenz und Größe des zu verpackenden Produkts entspricht.
- **Deckel in Ruheposition bringen.** Am Ende des Arbeitstages die Gasfeder durch Drücken nach hinten lösen und den Deckel in die Ruheposition absenken. Dadurch wird die Vakuumkammer vor Schmutz und Staub geschützt.

Phase	Beschreibung	Abbildung
1	<p>Einen Beutel in Abhängigkeit der Verwendung (Konservierung oder Garen) wählen, der geeignet für die Abmessungen des Produkts ist: Das Produkt darf nicht mehr als 2/3 des Nutzvolumens des Beutels einnehmen.</p> <p>Führen Sie auf +3°C gekühlte Lebensmittel ein, um das beste Ergebnis zu erzielen.</p>	
2	<p>Heben Sie Der Deckel bis zum Ende des Hubs an und rasten Sie die Gasfeder ein, indem Sie ihn nach vorne bewegen.</p>	










<p>3</p>	<p>Achten Sie darauf, daß die Vakuummkammer und das zu verpackende Produkt trocken sind. Bei feuchten oder flüssigen Produkten auf 3°C abkühlen! Achten Sie darauf, den internen Teil nahe der Öffnung des Beutels nicht zu verschmutzen oder zu befeuchten.</p> <p>Positionieren Sie die maximale Anzahl der Einlegeplatten (A), welche die Kammer aufnehmen kann, in Bezug auf die Größe des zu verpackenden Produkts.</p>	
<p>4</p>	<p>Aktivieren Sie das Bedienfeld durch eine <u>schnelle doppelte Berührung</u> des Bildschirms. Drücken Sie dann die ON/OFF Taste, um das Gerät einzuschalten.</p>	
<p>5</p>	<p>Den Beutel (C) mit dem zu verpackenden Produkt in die Vakuummkammer (B) einlegen und mittig auf die Schweißleiste (D) legen, so daß die offene Klappe ca. 2 cm vorsteht.</p> <p>Wenn die Begasung verwendet werden soll, muß die Düse in der Beutelöffnung eingeführt werden (E).</p> <p>Den vorstehenden Teil des Beutels nicht nach unten falten!</p>	
<p>6</p>	<p>Auswählen: Nutzer Programme</p>	
<p>7</p>	<p>Wählen Sie das gewünschte Programm aus, indem Sie aus den verfügbaren editierbaren und voreingestellten Programmen auswählen</p>	
<p>8a</p>	<p>Wenn Sie einen editierbaren Zyklus verwenden, drücken Sie die Taste SETTINGS.</p>	

<p>8a.1</p>	<p>Drücken Sie die +/- Tasten, um einen Vakuumwert von 10% bis 99% einzustellen Werte des Vakuums die <i>unter</i> dem Höchstwert liegen, verringern oder lösen gar die Haltbarkeit des Produkts völlig auf, da Luft im Beutel bleibt.</p>	
<p>8a.2</p>	<p>Drücken Sie die +/- Tasten, um einen zusätzlichen Vakuumwert von 1" bis 60" einzustellen. Normalwerte liegen zwischen 5 und 10 Sekunden.</p>	
<p>8a.3</p>	<p>Drücken Sie die +/- Tasten, um einen GASWERT von 1% bis 90% einzustellen. Wenn die Begasung aktiviert ist, sollte die maximalste Vakuumstufe von 99% eingestellt worden sein!</p>	
<p>8a.4</p>	<p>Drücken Sie die +/- Tasten, um einen Schweißdauerwert von 0" bis 6" einzustellen.</p>	
<p>8a.5</p>	<p>Drücken Sie die +/- Tasten, um einen Softbelüftungs-Dauerwert von 0" bis 30" einzustellen</p>	
<p>8a.6</p>	<p>Mit der Umbenennung des Programms fortfahren</p>	

8a.7	Drücken Sie OK , um die geänderten Parameter zu speichern und zum vorherigen Bildschirm zurückzukehren	
8b	Wenn Sie einen der voreingestellten Zyklen verwenden Vakuum-Aufbewahrungsbeutel Vakuum-Kochbeutel (Beispiel: Vakuum-Aufbewahrungsbeutel), können Sie nur die Dauer der Schweißung ändern.	
8c	Wenn Sie einen der voreingestellten Zyklen verwenden Vakuum + GAS MIN Vakuum + GAS MED Vakuum + GAS MAX (Beispiel: Vakuum + GAS MED), es ist möglich, alle Parameter zu ändern, aber zum Speichern der neuen Einstellungen ist es notwendig, eine Kopie des Programms zu erstellen.	
9	Senken Sie den Deckel mit beiden Händen. Der Zyklus startet automatisch.	
10	Um vorab von der Vakuumphase auf die GAS-Phase (wobei ein Momentanwert des Vakuums von mindestens 90% erreicht werden muß, unterhalb dieses Niveaus wird direkt die Schweißung vorgezogen) oder vorab auf das Schweißen umzuschalten, drücken Sie die entsprechende Taste auf dem Display.	
11	Durch das jederzeitige Drücken der Taste STOP stoppt die Maschine sofort den Zyklus und die Kammer wird belüftet. Der Deckel öffnet sich automatisch. Die Maschine kehrt zum eingestellten Programm zurück.	
12	Zyklusende. Der Deckel öffnet sich automatisch. Ziehen Sie das verpackte Produkt aus und achten Sie darauf, daß Sie die Schweißleiste, die noch heiß sein kann, nicht berühren.	

9.3 CHEF-PROGRAMME



	Programmname		
	Muschelreinigung		Saucen und Soßen
	Pulver und Gewürze		Aromen extrahieren
	Marinieren in Beutel		Cremes und Gebäckböden
	Marinieren in Behälter		Eiscremes und -basen
	Fleisch zartmachen		

9.3.1 Parametereinstellung

(Beispiel Programm: Marinieren im Beutel)



Nr	Beschreibung
1	Zutritt zur Menüeinstellung Schweißzeit (falls zutreffend)
2	Zeigt die Schweißdauer an (falls vorhanden) Zutritt zur Menüeinstellung Schweißzeit (falls zutreffend) Schweißen vorziehen (falls zutreffend)




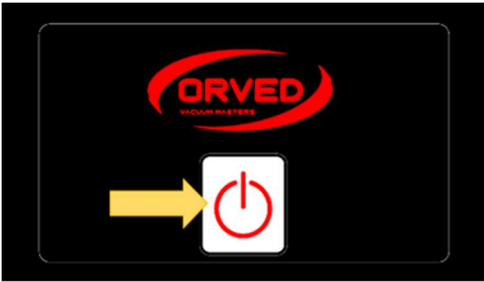



1	Anzeigeleiste für den Schrittfortschritt
2	Anzeigeleiste für den Phasenfortschritt

9.3.2 Chef-Programme im Behälter ohne Deckel (Muscheln und Muscheln reinigen, Marinieren im Behälter)


Falls anschließende Aufbewahrung und Lagerung vorgesehen sind, führen Sie nach der Verarbeitung durch das jeweilige Kochprogramm einen Verpackungszyklus aus. Beachten Sie immer, daß das Produkt in allen Phasen auf 3°C abgekühlt bleibt.



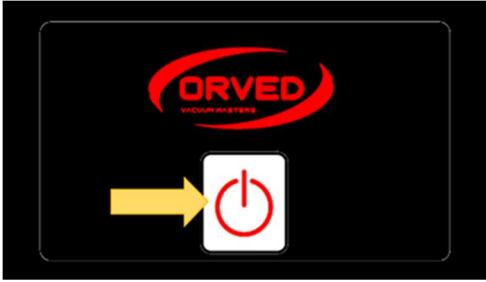


Phase	Beschreibung	Abbildung
1	<p>Einen für Vakuum und die Größe der Vakuumkammer geeigneten Behälter wählen, der sich nach seinem Einsetzen mindestens 1 cm unter dem geschlossenen Deckel der Vakuumverpackungsmaschine befindet.</p> <p>Das Produkt in einen Behälter ohne Deckel geben.</p> <p>Füllgrenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Feste Produkte: 100% • Brühen, Aufgüsse: 1/2 • Soßen, Bratensoßen: 1/3 • Cremes, Soßen mit Sahne: 1/4 • Produkte aus Eiweiß oder Eiweiß: 1/6 <p>Führen Sie auf +3°C gekühlte Lebensmittel ein, um das beste Ergebnis zu erzielen.</p>	




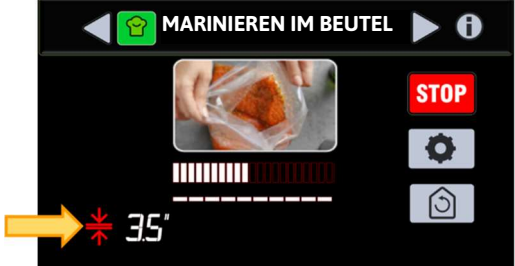

<p>2</p>	<p>Heben Sie Der Deckel bis zum Ende des Hubs an und rasten Sie die Gasfeder ein, indem Sie ihn nach vorne bewegen.</p>	
<p>3</p>	<p>Achten Sie darauf, daß die Vakuunkammer und das zu verpackende Produkt trocken sind. Bei feuchten oder flüssigen Produkten, diese auf 3°C abkühlen!</p> <p>Positionieren Sie die maximale Anzahl der Einlegeplatten (A), welche die Kammer aufnehmen kann, in Bezug auf die Größe des Behälters.</p>	
<p>4</p>	<p>Setzen Sie den Behälter in die Vakuunkammer und achten Sie dabei darauf, daß sich dieser mindestens 1 cm unter dem geschlossenen Deckel der Vakuumpackungsmaschine befindet. Bei Bedarf kann die Schweißleiste entfernt werden.</p>	
<p>5</p>	<p>Aktivieren Sie das Bedienfeld durch eine schnelle <u>doppelte Berührung</u> des Bildschirms. Drücken Sie dann di ON/OFF Taste, um das Gerät einzuschalten.</p>	
<p>6</p>	<p>Chef-Programme wählen</p>	

7	Wählen Sie das gewünschte Programm aus (z.B.: Muschelreinigung)	
8	Senken Sie den Deckel mit beiden Händen. Der Zyklus startet automatisch.	
9	Durch das jederzeitige Drücken der Taste STOP stoppt die Maschine sofort den Zyklus und die Vakuumkammer wird belüftet. Der Deckel öffnet sich automatisch. Die Maschine kehrt zum eingestellten Programm zurück.	
10	Zyklusende. Der Deckel öffnet sich automatisch. Den Behälter entnehmen.	

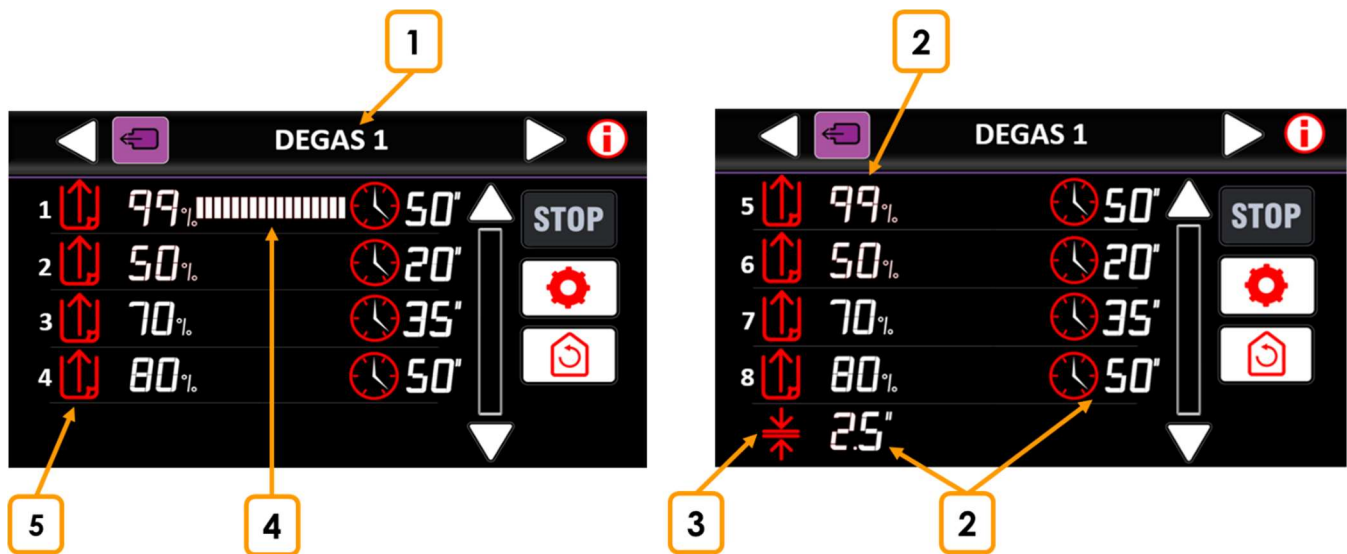
9.3.3 Chef-Programme in Beutel (Pulver und Gewürze, Marinieren in Beutel , Soßen, Aromen in Beutel extrahieren, Sahne- und Eisbasen, Fleisch zartmachen)

Phase	Beschreibung	Abbildung
1	Einen Beutel in Abhängigkeit der anschließenden Verwendung (Konservierung und Lagerung oder Garen) wählen, der geeignet für die Abmessungen des Produkts ist: Das Produkt darf nicht mehr als 2/3 des Nutzvolumens des Beutels einnehmen. Führen Sie auf +3°C gekühlte Lebensmittel ein, um das beste Ergebnis zu erzielen.	

<p>2</p>	<p>Heben Sie Der Deckel bis zum Ende des Hubs an und rasten Sie die Gasfeder ein, indem Sie ihn nach vorne bewegen.</p>	
<p>3</p>	<p>Achten Sie darauf, daß die Vakuumkammer und das zu verpackende Produkt trocken sind. Bei feuchten Produkten, diese auf 3°C abkühlen! Achten Sie darauf, den internen Teil nahe der Öffnung des Beutels nicht zu verschmutzen oder zu befeuchten.</p> <p>Positionieren Sie die maximale Anzahl der Einlegeplatten (A), welche die Kammer aufnehmen kann, in Bezug auf die Größe des zu verpackenden Produkts.</p>	
<p>4</p>	<p>Aktivieren Sie das Bedienfeld durch eine <u>schnelle doppelte Berührung</u> des Bildschirms. Drücken Sie dann di ON/OFF taste, um das Gerät einzuschalten.</p>	
<p>5</p>	<p>Den Beutel (C) mit dem zu verpackenden Produkt in die Vakuumkammer (B) einlegen und mittig auf die Schweißleiste (D) legen, so daß die offene Beutelseite faltenlos ca. 2 cm vorsteht.</p> <p>Den vorstehenden Teil des Beutels nicht nach unten falten!</p>	
<p>6</p>	<p>Chef-Programme wählen.</p>	

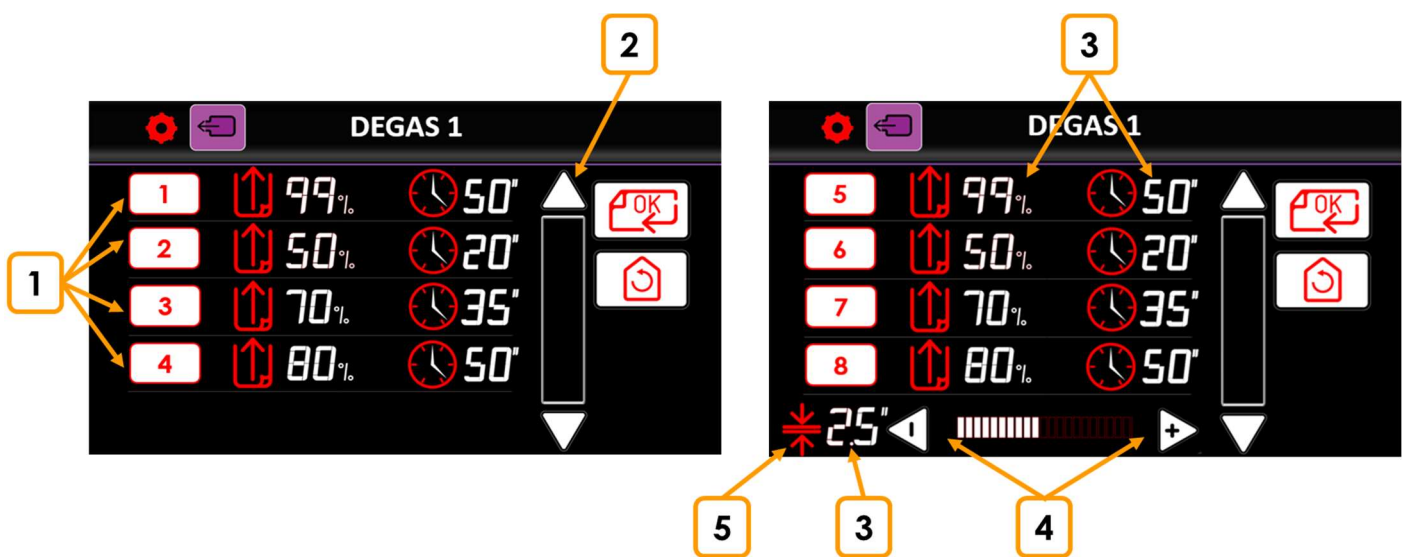
7	Wählen Sie das gewünschte Programm aus (z.B.: Marinieren in Beutel)	
8	Sie können die Schweißstufe durch Drücken der entsprechenden Taste auf dem Display ändern.	
8	Senken Sie den Deckel mit beiden Händen. Der Zyklus startet automatisch.	
9	Um vorab von der Vakuumphase auf die Schweißphase umzuschalten, drücken Sie die entsprechende Taste auf dem Display	
10	Durch das jederzeitige Drücken der Taste STOP stoppt die Maschine sofort den Zyklus und die Kammer wird belüftet. Der Deckel öffnet sich automatisch. Die Maschine kehrt zum eingestellten Programm zurück	
11	Zyklusende. Der Deckel öffnet sich automatisch. Ziehen Sie das verpackte Produkt aus und achten Sie darauf, daß Sie die Schweißleiste, die noch heiß sein kann, nicht berühren.	



9.4 STUFENVAKUUM



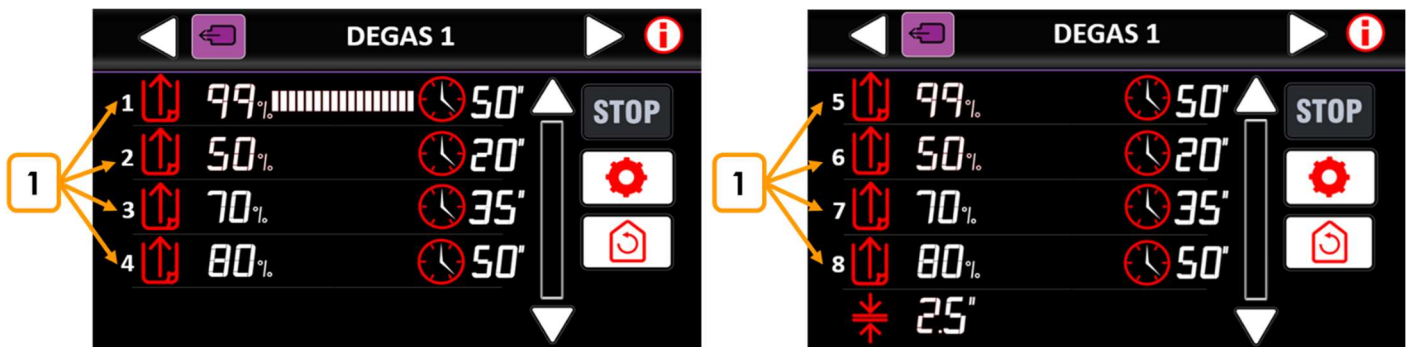
Nr	Beschreibung
1	Zyklusnahme: von DEGAS 1 bis DEGAS 5
2	Eingestellter Wert
3	Zugriff auf das Menü zur Einstellung der Schweißdauer Schweißen vorziehen
4	Anzeigeleiste für den Phasenfortschritt
5	Aufrufen des Menüs zur Einstellung des einzelnen Schrittes (Vakuum- und Pausenzeit)


9.4.1 Einstellen der Zyklusparameter



Nr	Beschreibung	
1	Ermöglicht die Aktivierung des Schrittes (Taste wird weiß) und den Zugriff auf das Menü zur Einstellung des Vakuums und der Pausenzeit des Schrittes	
2	Ermöglicht das Umschalten zwischen Rampe 1 und 8 und umgekehrt	
3	Eingestellter Wert	
4	Ermöglicht die Änderung der Dauer der Schweißung	
5	Ermöglicht den Zugriff auf das Menü zur Einstellung der Schweißdauer	





9.4.2 Einstellung Parameter in Einzelschritten




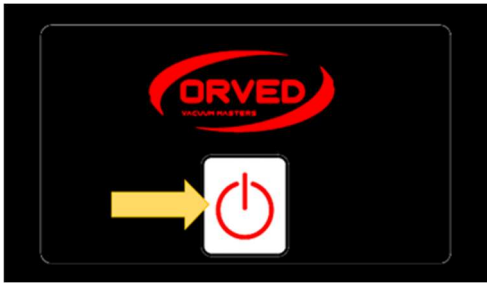




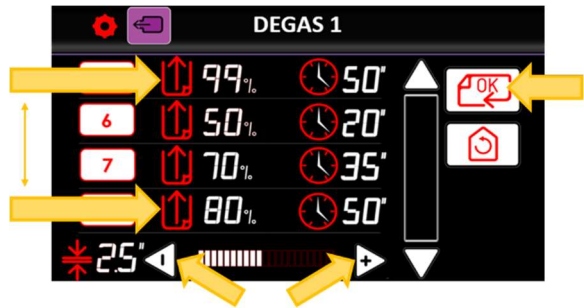
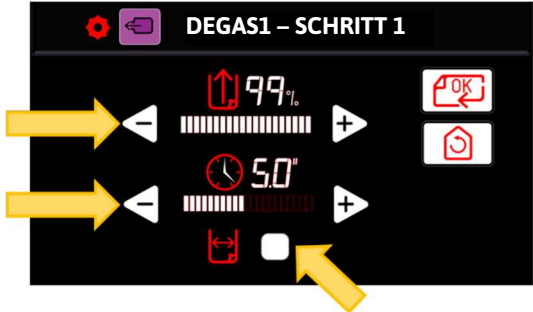
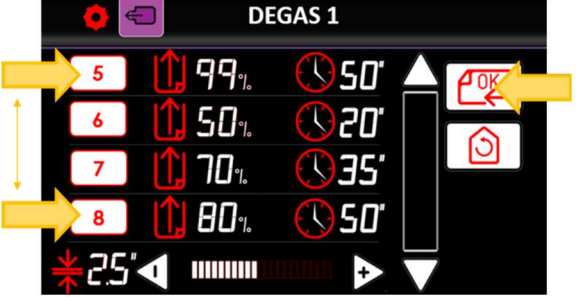

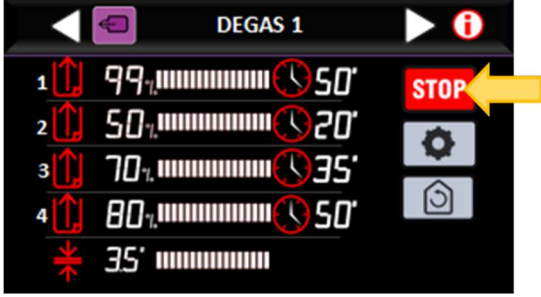
Nr	Beschreibung	
1	Ermöglicht den Zugriff auf das Menü zur Einstellung des Vakuums und der Pausenzeit des Schrittes	

9.4.3 Verpackung mit dem Entlüftungsszyklus („Degas“)

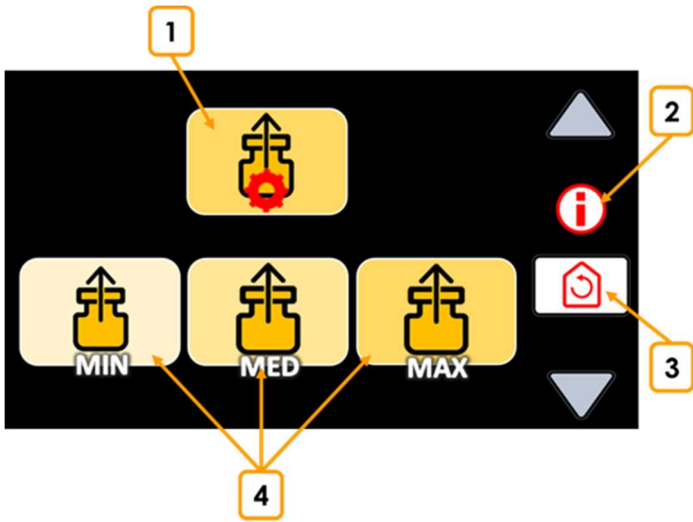
Der Entlüftungszyklus ist ein Stufenvakuum, mit dem Sie Vakuumierungs- und Pause-Schritte abwechseln lassen können, damit die im Produkt eingeschlossene Luft vollständig entweichen kann.

Phase	Beschreibung	Abbildung
1a	<p>Mit Beutel. Einen Beutel in Abhängigkeit der Verwendung (Konservierung oder Garen) wählen, der geeignet für die Abmessungen des Produkts ist: Das Produkt darf nicht mehr als 2/3 des Nutzvolumens des Beutels einnehmen.</p> <p>Achten Sie darauf, den internen Teil nahe der Öffnung des Beutels nicht zu verschmutzen oder zu befeuchten.</p> <p>Führen Sie auf +3°C gekühlte Lebensmittel ein, um das beste Ergebnis zu erzielen.</p>	
1b	<p>Mit Behälter. Einen für Vakuum und die Größe der Vakuumkammer geeigneten Behälter wählen.</p> <p>Das Produkt in den Behälter geben und diesen schließen.</p> <p>Füllgrenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Feste Produkte: 100% • Brühen, Aufgüsse: 1/2 • Soßen, Bratensoßen: 1/3 • Cremes, Soßen mit Sahne: 1/4 • Produkte aus Eiweiß oder Eiweiß: 1/6 <p>Führen Sie auf +3°C gekühlte Lebensmittel ein, um das beste Ergebnis zu erzielen.</p>	
2	<p>Heben Sie Der Deckel bis zum Ende des Hubs an und rasten Sie die Gasfeder ein, indem Sie ihn nach vorne bewegen.</p>	 

<p>3</p>	<p>Achten Sie darauf, daß die Vakuummkammer trocken ist.</p> <p>Positionieren Sie die maximale Anzahl der Einlegeplatten (A), welche die Kammer aufnehmen kann, in Bezug auf die Größe des zu verpackenden Produkts oder des Behälters.</p>	
<p>4a</p>	<p>Mit Beutel. Den Beutel (C) mit dem zu verpackenden Produkt in die Vakuummkammer (B) einsetzen und mittig auf die Schweißleiste (D) legen, so daß die Öffnung ca. 2 cm vorsteht.</p>	
<p>4b</p>	<p>Mit Behälter. Setzen Sie den Behälter in die Vakuummkammer und achten Sie dabei darauf, daß sich dieser mindestens 1 cm unter dem geschlossenen Deckel der Vakuumverpackungsmaschine befindet. Bei Bedarf kann die Schweißleiste entfernt werden.</p>	
<p>5</p>	<p>Aktivieren Sie das Bedienfeld durch eine <u>schnelle doppelte Berührung</u> des Bildschirms. Drücken Sie dann die ON/OFF taste, um das Gerät einzuschalten.</p>	
<p>6</p>	<p>Stufenvakuum wählen</p>	
<p>7</p>	<p>Drücken Sie die Taste SETTINGS oder eines der Symbole, um die Parameter der einzelnen Schritte des Zyklus zu bearbeiten.</p> <p>Drücken Sie das entsprechende Symbol, wenn es notwendig ist, die Schweißzeit zu ändern.</p>	

<p>8</p>	<p>Drücken Sie das dem Schritt entsprechende Symbol, um in den Bearbeitungsbildschirm zu gelangen und die Werte zu bearbeiten. Drücken Sie die Tasten + / -, um eine SCHWEISSZEIT von 0" bis 6,0" einzustellen. Drücken Sie OK, um die neuen Werte zu speichern und zum vorherigen Bildschirm zurückzukehren.</p>	
<p>9</p>	<p>Drücken Sie die +/- Tasten, um einen VAKUUMWERT von 10% a 99% einzustellen Drücken Sie die +/- Tasten, um einen PAUSEZEIT-WERT von 0" bis 60" einzustellen.</p>	
<p>10</p>	<p>Um einen Schritt zu deaktivieren, drücken Sie die Taste mit der Nummer, die dem zu deaktivierenden Schritt entspricht (von weiß nach schwarz) und drücken Sie OK, um die Änderungen zu speichern und zum vorherigen Bildschirm zurückzukehren.</p>	
<p>11</p>	<p>Senken Sie den Deckel mit beiden Händen. Der Zyklus startet automatisch.</p>	
<p>12</p>	<p>Durch das jederzeitige Drücken der Taste STOP stoppt die Maschine sofort den Zyklus und die Kammer wird belüftet. Der Deckel öffnet sich automatisch. Die Maschine kehrt zum eingestellten Programm zurück.</p>	
<p>13a</p>	<p>Zyklusende. Der Deckel öffnet sich automatisch. Ziehen Sie das verpackte Produkt aus und achten Sie darauf, daß Sie die Schweißleiste, die noch heiß sein kann, nicht berühren.</p>	
<p>13b</p>	<p>Zyklusende. Der Deckel öffnet sich automatisch. Das Behälter entnehmen.</p>	

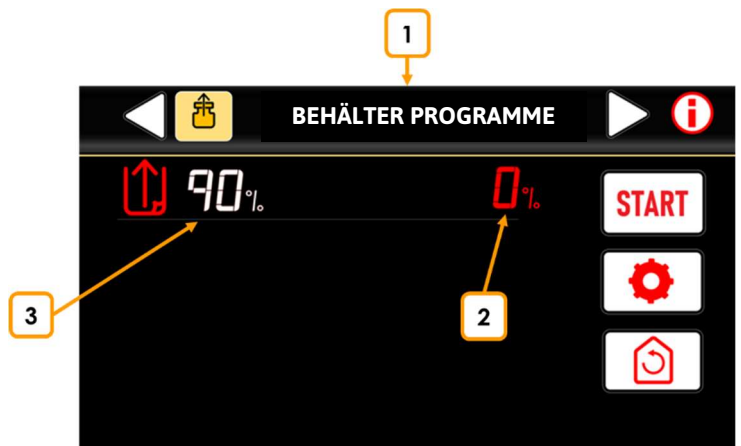
9.5 BEHÄLTER-PROGRAMME



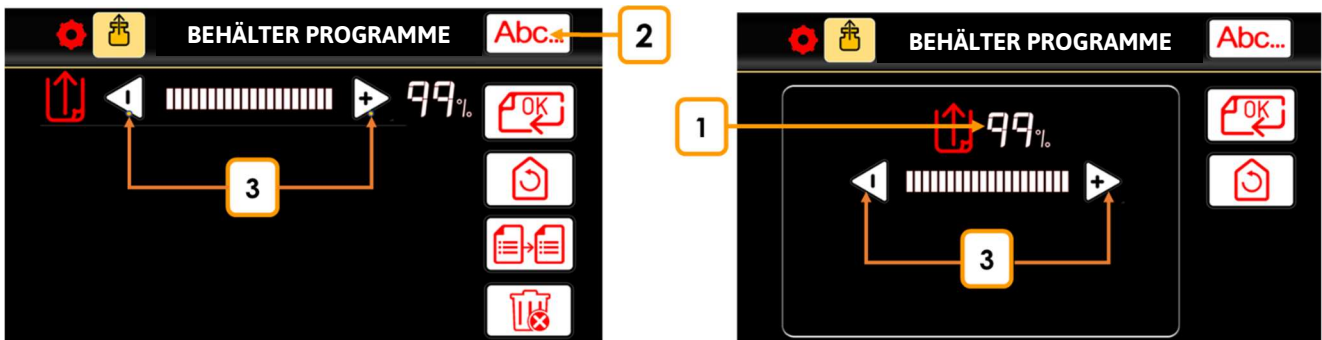
Nr	Beschreibung
1	Editierbarer Behälter-Programme
2	Voreingestellte Behälter-Zyklen

9.5.1 Editierbarer Behälter-Programme

Nr	Beschreibung
1	Name des ausgewählten Programms
2	Im Zyklus erreichter Momentanwert
3	Eingestellter Wert



9.5.2 Einstellen der Zyklusparameter



Nr	Beschreibung
1	Eingestellter Vakuumprozentsatz
2	Ermöglicht das Umbenennen des Programms
3	Ermöglicht die Änderung des Prozentsatzes des Vakuums

Einen für Vakuum geeigneten Behälter wählen.

Das Produkt in den Behälter geben und diesen schließen.

Füllgrenzen:

- Feste Produkte: 100%
- Brühen, Aufgüsse: 1/2
- Soßen, Bratensoßen: 1/3
- Cremes, Soßen mit Sahne: 1/4
- Produkte aus Eiweiß oder Eiweiß: 1/6




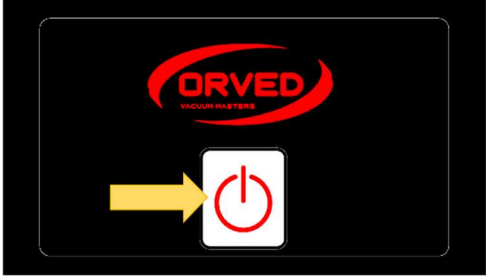



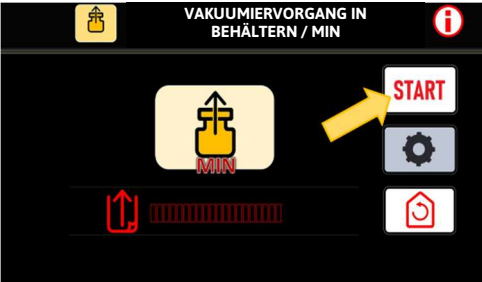
Führen Sie auf +3°C gekühlte Lebensmittel ein, um das beste Ergebnis zu erzielen.


Heben Sie Der Deckel bis zum Ende des Hubs an und rasten Sie die Gasfeder ein, indem Sie ihn nach vorne bewegen.



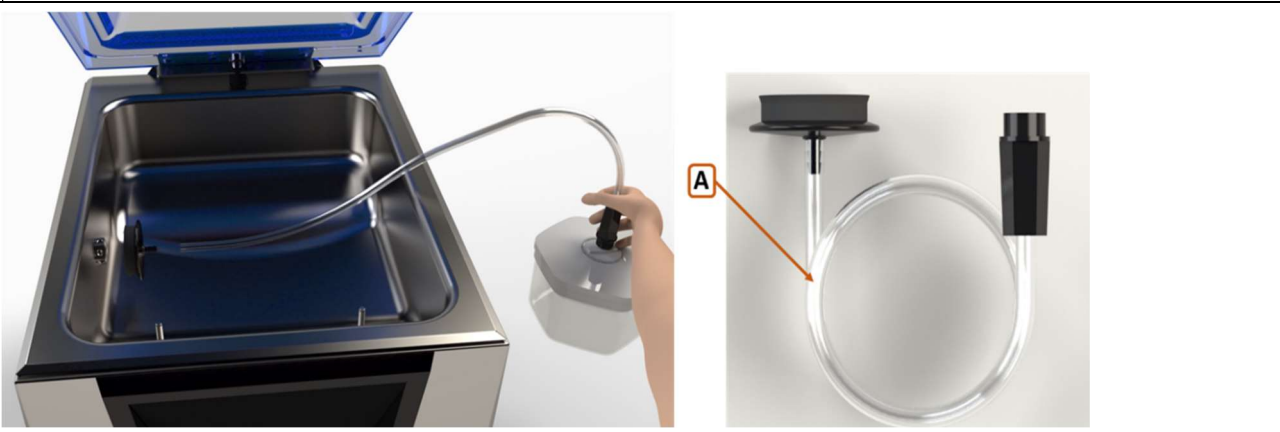


9.5.3 Behälter in der Vakuumkammer

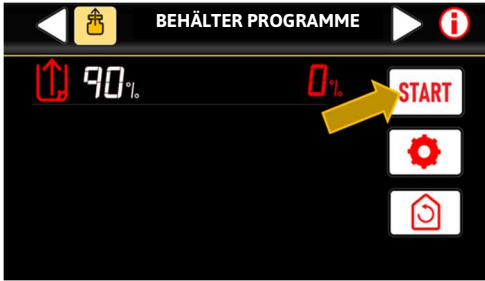
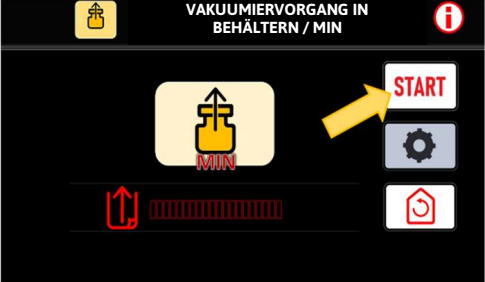
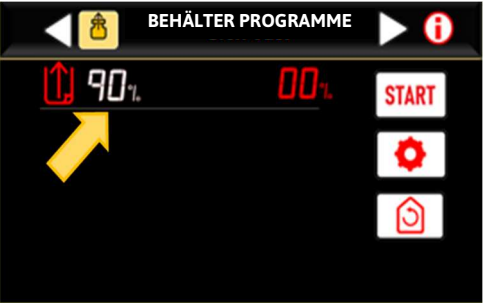

Phase	Beschreibung	Abbildung
1	<p>Achten Sie darauf, daß die Vakuumkammer und das zu verpackende Produkt trocken sind. Bei feuchten oder flüssigen Produkten, diese auf 3°C abkühlen!</p> <p>Positionieren Sie die maximale Anzahl der Einlegeplatten (A), welche die Kammer aufnehmen kann, in Bezug auf die Größe des zu verpackenden Produkts.</p>	

<p>2</p>	<p>Wählen Sie einen Behälter, der für die Größe der Vakuumkammer geeignet ist, die nach dem Einsetzen ca. 1cm vom geschlossenen Deckel entfernt bleibt. Bei Bedarf kann die Schweißleiste entfernt werden.</p> <p>Achten Sie darauf, daß der Lufteinlaß des Behälters offen ist.</p>	
<p>3</p>	<p>Aktivieren Sie das Bedienfeld durch eine schnelle <u>doppelte Berührung</u> des Bildschirms. Drücken Sie dann die ON/OFF taste, um das Gerät einzuschalten.</p>	
<p>4</p>	<p>Behälter-Programme wählen</p>	
<p>5</p>	<p>Wählen Sie das gewünschte Programm aus, indem Sie folgendes auswählen: Editierbarer Zyklus, Niveau MIN., Niveau MED., Niveau MAX.</p>	
<p>6</p>	<p>Senken Sie den Deckel mit beiden Händen und drücken Sie auf die Ecken.</p>	
<p>7a</p>	<p>Wenn Sie einen editierbaren Zyklus verwenden, stellen Sie den gewünschten Vakuumwert ein und drücken Sie dann START, um ihn zu starten. Stellen Sie den Wert entsprechend der Beständigkeit und der Widerstandsfähigkeit des Behälters gegenüber Vakuum ein.</p>	
<p>7b</p>	<p>Wenn Sie einen voreingestellten Zyklus verwenden, drücken Sie START, um ihn zu starten.</p>	

8	<p>Durch das jederzeitige Drücken der Taste STOP stoppt die Maschine sofort den Zyklus und die Kammer wird belüftet. Der Deckel öffnet sich automatisch. Die Maschine kehrt zum eingestellten Programm zurück.</p>	
9	<p>Zyklusende. Der Deckel öffnet sich automatisch. Das Behälter entnehmen.</p>	

9.5.4 Externe Behälter

Phase	Beschreibung	Abbildung
1	<p>Das Zubehör (A) für die externen Behälter in die Vakuumkammer und auf dem Deckel des Vakuumverpackungsmaschines einstecken. Überprüfen, daß der Lufteinlaß des Behälters offen ist.</p>	
2	<p>Aktivieren Sie das Bedienfeld durch eine <u>schnelle doppelte Berührung</u> des Bildschirms. Drücken Sie dann di ON/OFF taste, um das Gerät einzuschalten.</p>	
3	<p>Behälter-Programme wählen</p>	
4	<p>Wählen Sie das gewünschte Programm aus, indem Sie folgendes auswählen: Editierbarer Zyklen, Niveau MIN., Niveau MITT., Niveau MAX.</p>	






<p>5a</p>	<p>Wenn Sie einen editierbaren Zyklus verwenden, stellen Sie den gewünschten Vakuumwert ein und drücken Sie dann START, um ihn zu starten. Stellen Sie den Wert entsprechend der Beständigkeit und der Widerstandsfähigkeit des Behälters gegenüber Vakuum ein.</p>	
<p>5b</p>	<p>Wenn Sie einen voreingestellten Zyklus verwenden, drücken Sie START, um ihn zu starten.</p>	
<p>6</p>	<p>Wenn der eingestellte Vakuumwert unter 99% liegt, schaltet die Pumpe ab. Entfernen Sie das Zubehör, stecken Sie es in den Deckel des nächsten Behälters und drücken Sie START, um den Zyklus erneut zu starten. Wenn der eingestellte Vakuumwert gleich 99% beträgt, bleibt die Pumpe eingeschaltet. Entfernen Sie das Zubehör und stecken Sie es in den Deckel des nächsten Behälters.</p>	
<p>7</p>	<p>Durch das jederzeitige Drücken der Taste STOP stoppt die Maschine den Zyklus sofort.</p>	
<p>8</p>	<p>Am Ende des Zyklus das Zubehör aus der Vakuumkammer nehmen.</p>	

9.6 ALARMVERWALTUNG



HINWEIS!

Wenn die maximal zulässige Anzahl von Zyklen erreicht ist, wird beim Einschalten der Pumpe die Alarmmeldung für den Pumpenölwechsel  angezeigt

SYMBOL ODER PIKTOGRAMM	BEDEUTUNG
	Kühlung des Produkts: Der Alarm tritt auf, wenn es aufgrund der zu hohen Temperatur des zu verpackenden Produkts nicht möglich ist, das programmierte Vakuumniveau zu erreichen.
	Entfeuchtungszyklus (H2OUT) der Pumpe durchführen: Der Alarm tritt auf, wenn die Maschine eine Verringerung des Wirkungsgrades aufgrund der von der Pumpe aufgenommenen Feuchtigkeit feststellt.
	Fehlender Gasstrom: Der Alarm tritt auf, wenn die Maschine Anomalien bei der Einführung von Schutzgas erkennt.
	Ölwechsel durchführen: Der Alarm tritt auf, wenn die 5.000 Zyklen Vakuum erreicht sind.
	Bei Überhitzung der Vakuumpumpe werden die Funktionen gesperrt und folgendes Alarmsignal angezeigt.



ACHTUNG!

Im Falle eines thermischen Sicherheitsalarmsignals schalten Sie die Maschine aus und warten Sie etwa 15 Minuten, bis sie sich abgekühlt hat. Bleibt das Signal bei einem Neustart des Alarms bestehen, schalten Sie die Maschine aus und trennen Sie sie vom Netz. Wenden Sie sich an das autorisierte Kundendienstzentrum.

10 NACH DEM GEBRAUCH

- Ein Entfeuchtungszyklus (H2OUT) der Pumpe durchführen
- Die Vakuumverpackungsmaschine ausschalten:
 - Für 5" ⏻ drücken (Modelle IDEA 30-40 - IDEA 31-41)
 - ⏻ Drücken und dann ⏻ Ausschalten (Modelle IDEA32 Hi-Line - IDEA42 Hi-Line)
- Die Vakuumverpackungsmaschine und das verwendete Zubehör reinigen und trocknen.
- Wenn die Vakuumkammer vollkommen trocken ist, den Deckel durch Ausrastung der Gasfeder schließen.

11 REINIGUNG DER MASCHINE

- Verwenden Sie, um das Gerät zu reinigen, nur feuchte Tücher und Desinfektionsmittel und nicht aggressive Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine scheuernden Schwämme oder Tücher, um zu vermeiden, daß die Oberflächen aus Stahl und die Oberflächen des Deckels beschädigt werden.
- Wasser oder Dampf könnten Teile unter Spannung erreichen und einen Kurzschluß verursachen. Verwenden Sie nie fließendes Wasser oder Dampfreinigungsgeräte: Gefahr eines elektrischen Stromschlages! **Schalten Sie deshalb die Maschine vor der Reinigung aus und ziehen Sie den Stecker von der Steckdose.**
- Die Reinigung und regelmäßige Wartung, die vom Benutzer auszuführen sind, können nicht von Kindern ohne Überwachung vorgenommen werden.

11.1 EXTERNE REINIGUNG

- Für die Teile aus Stahl wird empfohlen, diese unter Befolgung der Strichrichtung des Satinierens zu reinigen.

- Für den Deckel und die Vorderseite mit dem Bedienfeld ein weiches, sauberes und feuchtes Tuch verwenden.
- Keine Lösungsmittel, Alkohol aggressive oder giftige Mittel verwenden.

**ACHTUNG!**

Entfernen Sie die Typenschilder während der Reinigung nicht, da sie wichtige und eindeutige Informationen über das Gerät enthalten. Unverzichtbar für die technische Unterstützung.



ACHTUNG! Verwenden Sie zum Spülen oder Reinigen des Gerätes keine Wasser- oder Dampfstrahlen und verwenden Sie keine Düsen und/oder Dampf in der Nähe des Gerätes. Sprühen Sie kein Wasser auf die Ansaugöffnung der Vakuumkammer.

11.2 REINIGUNG DER VAKUUMKAMMER

- 1) Warten, bis die Schweißleiste abgekühlt ist.
- 2) Die Schweißleiste entfernen, indem man ihn nach oben herauszieht.
- 3) Die Verwendung von Wasser zur Reinigung der Saugöffnung vermeiden. Angesaugtes Wasser könnte die Vakuumverpackungsmaschine beschädigen.
- 4) Den Schmutz mit einem weichen, mit heißem Wasser befeuchteten Tuch entfernen. Gegebenenfalls ein neutrales Desinfektionsmittel verwenden.
- 5) Mit einem weichen Tuch trocknen.

11.3 REINIGUNG DER SCHWEIßLEISTE

- 1) Warten, bis die Schweißleiste abgekühlt ist.
- 2) Die Schweißleiste entfernen, indem man ihn nach oben herauszieht.
- 3) Mit einem weichen, mit heißem Wasser befeuchteten Tuch reinigen.
- 4) Trocknen Sie den Schweißbalken gründlich ab, bevor Sie das Vakuumverpackungsmaschine gebrauchen.

11.4 REINIGUNG DES ADAPTERS FÜR EXTERNES VAKUUM





- 1) Warmes Wasser und Spülmittel verwenden.
- 2) Sorgfältig spülen.
- 3) Mit einem sauberen Tuch trocknen.
- 4) Verwenden Sie die Adapter erst wieder, wenn er vollständig trocken ist.

12 ENTFEUCHTUNGSZYKLUS DES PUMPEN ÖLS (H2OOUT)

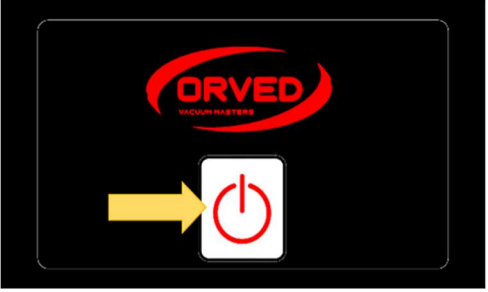
Das Herz der Maschine ist die Vakuumpumpe. Um die Pumpe vor der Oxidation der Innenflächen und der damit verbundenen Blockierung des Rotors durch oxidierte Rückstände zu schützen, die beim Ansaugen des Wasserdampfes, der zusammen mit der Luft angesaugt wird, kondensiert und über lange Zeiträume im Pumpenkörper verbleibt, ist es notwendig, einige einfache Anweisungen zu befolgen:






- 1) **Verpacken Sie immer kalte Produkte, bei +3-4°C.** Je heißer das Produkt, desto kürzer ist die Haltbarkeit und desto größer ist die Bildung von Kondensat in der Pumpe, mit nachfolgender Oxidation und Beschädigung.
- 2) Vor dem Arbeitsanfang, führen Sie vor der Verpackung der Produkte mindestens zwei bis drei komplette Zyklen für Behälter durch. Dadurch wird die Temperatur des Pumpenöls auf ein höheres Niveau gebracht und der Wasserdampf nach Außen gestoßen.
- 3) **Wird die Maschine im Gastronomiebereich eingesetzt, muß der Entfeuchtungszyklus des Pumpenöls täglich am Ende der Arbeitsschicht durchgeführt werden. In allen anderen Fällen muß sie mindestens einmal wöchentlich durchgeführt werden.**
- 4) **VOR der Stillstandzeit oder einer Zeit der Inaktivität von mehr als zwei Monaten das Öl wechseln!**

12.1 IDEA 30 – 40 – IDEA 31 - 41

Phase	Beschreibung	Abbildung
1	Um die Vakuumverpackungsmaschine einzuschalten, drücken Sie  für 5".	
2	Wählen Sie das Programm "H ₂ OUT" mit den Tasten UP/DOWN.	
3	Senken Sie den Deckel mit beiden Händen und drücken Sie auf die Ecken. Der Zyklus startet automatisch.	
4	Am Ende des Zyklus kehrt die Maschine in den Wartezustand zurück. Es ist bereit für einen Arbeitszyklus gemäß dem eingestellten Programm.	
5	Der Entfeuchtungszyklus kann jederzeit durch Drücken der Taste STOP unterbrochen werden.	

12.2 IDEA 32 Hi-Line – 42 Hi-Line

Phase	Beschreibung	Abbildung
1	Aktivieren Sie das Bedienfeld durch eine <u>schnelle doppelte Berührung</u> des Bildschirms. Drücken Sie dann die ON/OFF Taste, um das Gerät einzuschalten.	

2	Wählen Sie das Technische Menü aus.	
3	Wählen Sie das Benutzermenü aus.	
4	Wählen Sie das Programm "H2OUT" durch Drücken der entsprechenden Taste aus	
5	<p>Senken Sie den Deckel mit beiden Händen und drücken Sie auf die Ecken.</p> <p>Der Zyklus startet automatisch.</p>	
6	<p>1 - Ermöglicht es Ihnen, den Zyklus vorzeitig zu unterbrechen</p> <p>2 - Kehrt zum vorherigen Bildschirm zurück</p>	
7	Am Ende des Zyklus kehrt die Maschine in den Wartezustand zurück. Es ist bereit für einen Arbeitszyklus gemäß dem eingestellten Programm.	

13 HINWEISE ZUM PUMPEN L



WARNUNG!

Es ist wichtig, daß das Pumpenöl (speziell für die Anwendung von lebensmittelechtem Vakuum entwickelt und FDA-zertifiziert) immer im besten Zustand ist: flüssig und sauber, d.h. frei von groben Verunreinigungen und frei von wässrigen Teilen.

Überprüfen Sie den Ölstand regelmäßig: In den Gastgewerben und der Gastronomie muß der Entfeuchtungszyklus der Ölpumpe täglich durchgeführt werden! Für Trocken- oder Non-Food-Produkte mindestens einmal pro Woche (Siehe Kap. 13).

- 1) Der Ölwechsel muß entsprechend der Arbeitsbelastung durchgeführt werden, mindestens alle 6 Monate oder wenn die Anzahl der vorgesehenen Zyklen erreicht ist**, wenn die Maschine auf der OIL-Anzeige anzeigt. Bei jedem Ölwechsel muß der Ölnebelfilter der Pumpe gewechselt werden.
Wenden Sie sich an den Kundendienstzentrum, um das Pumpenöl zu wechseln.
- 2) Vor einem Zeitraum von mehr als zwei Monaten, in dem die Maschine nicht benutzt wird, sollte ein Ölwechsel durchgeführt werden.** Oxidationsrückstände und Flüssigkeiten, die sich am Boden des Pumpenöltanks abgelagert haben, werden zusammen mit dem Altöl abgeführt.
- 3) Die Temperatur des Raumes, in dem die Maschine installiert ist, sollte +10°C nicht unterschreiten, um eine übermäßige Verdickung des Öls zu vermeiden.** Eine größere Ölströmung erleichtert das Starten der Kältpumpe.

14 GEPLANTE PERIODISCHE WARTUNG

Regelmäßige geplante Wartungsarbeiten, wie unten in diesem Handbuch beschrieben, reduzieren oder beseitigen Unannehmlichkeiten und Störungen und verlängern die Lebensdauer der Maschine erheblich. Das Fehlen einer regelmäßigen Wartung kann zu erheblichen Reparaturkosten führen und in einigen Fällen den Anspruch auf Garantieleistungen für den Schaden aufheben. Darüber hinaus wird durch die Einhaltung der Anweisungen eine gute Hygiene gewährleistet.

Um routinemäßige Reinigungs- und Wartungsarbeiten sicher durchzuführen, beachten wir die folgenden Regeln:



STROMGEFAHR! Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muß es ausgetauscht werden.



STROMGEFAHR! Die Reinigung, Desinfektion, Wartung und/oder Reparatur von Komponenten des Gerätes darf nur unter Verwendung von Trennschaltern durchgeführt werden (Ziehen Sie den Netzstecker aus dem allgemeinen Netz der Anlage).

GEFAHR! Es ist strengstens verboten, die Schutzvorrichtungen und Sicherheitseinrichtungen für die Durchführung routinemäßiger Wartungsarbeiten zu entfernen. Orved S.p.A. lehnt jede Verantwortung für Unfälle ab, die durch die Nichteinhaltung dieser Verpflichtung verursacht werden



ACHTUNG!

Verwenden Sie bei Wartung, Handhabung, Installation und Reinigung des Gerätes immer geeignete Schutzmaßnahmen und Schutzkleidung (Handschuhe usw.).



WARNUNGEN! Wartungsarbeiten oder der Zugang zu spannungsführenden Teilen der Maschine dürfen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

Wenden Sie sich bei Bedarf an ein vom Hersteller autorisiertes Kundendienstzentrum für Reparaturen. Verwenden und/oder fordern Sie nur die Verwendung von Original-Ersatzteilen. Führen Sie keine Wartungsarbeiten selbst durch, wenn das Handbuch auf das Eingreifen von qualifiziertem Personal hinweist.

Berühren Sie die Maschine nicht mit bloßen Händen oder Füßen, weder nass noch feucht. Stecken Sie keine Schraubendreher, Küchenutensilien oder andere Gegenstände zwischen die Schutzvorrichtungen, Öffnungen und beweglichen Teile des Vakuumverpackungsmaschines, Am Ende der Arbeit die Gasfeder durch Zurückdrücken freigeben und den Deckel in die Ruheposition absenken, um die Vakuumkammer vor Schmutz und Staub zu schützen.

MASCHINENDETEAIL	EINSATZ	HÄUFIGKEIT					AUSGEFÜHRTES EINSATZ	
		1-T	1-W	6-M	1-J	4-A	BENUTZER	KUNDEN-DIENST
Pumpe	Überprüfen Sie den Füllstand und die Farbe des Öls; falls erforderlich, füllen Sie es nach oder wechseln Sie es vollständig, wenn die Farbe dunkel oder weißlich ist (wenden Sie sich an das spezialisierte Service-Center).	X					O	Nachfüllen oder wechseln.
Pumpe	Führen Sie einen Pumpenheizzyklus von mindestens 5 Minuten oder einen Entfeuchtungszyklus „H2OUT“ für Pumpenöl durch.	X					O	
Netzkabel	Unversehrtheit prüfen; bei Defekt austauschen.	X					O	Austauschen
Plexiglasdeckel	Überprüfen Sie die Unversehrtheit des Deckels; im Falle von Rissen oder Streifen wenden Sie sich an das Kundendienstzentrum, um den Deckel wieder anzubringen.	X					O	Austauschen
Silikon-Gegenstück Stange und Deckeldichtung	Überprüfen Sie, ob sie fest auf ihrem jeweiligen Sitz sitzen; ersetzen Sie sie bei Defekten oder Verschleiß.	X					O	Austauschen
Maschine und Vakuumkammer	Von Verunreinigungen, Ölen und Fetten reinigen.	X					O	
Anschluß der Schweißleiste	Überprüfen Sie, ob sie fest auf den beiden Kontaktstiften sitzt.	X					O	
Pumpe	Führen Sie einen Entfeuchtungszyklus des Pumpenöls durch	X	X				O	
Schweißleiste	Reinigen Sie das Oberteil mit einem feuchten Tuch. Reinigen Sie die beiden Kontaktstifte und Stiftlöcher an der Schweißleiste sorgfältig.		X				O	
Pumpe	Führen Sie einen Entfeuchtungszyklus des Pumpenöls durch		X				O	
Maschine, Vakuumkammer, Deckel und Einlegeplatten	Desinfizieren		X				O	
Pumpe	Pumpenöl wechseln			X				O
Pumpe	Den Ölnebelfilter der Pumpe wechseln			X				O
Pumpe	Vor der Wiederinbetriebnahme (für einen Zeitraum von mehr als	Dieser Eingriff muß VOR einem längeren						O

MASCHINENDEUT AIL	EINSATZ	HÄUFIGKEIT					AUSGEFÜHRTES EINSATZ	
		1-T	1-W	6-M	1-J	4-A	BENUTZER	KUNDEN-DIENST
	2 Monaten) Ölpumpe und ÖLNEBELFILTER wechseln	Maschinenstillstand durchgeführt werden						

15 ST RUNGSSUCHE

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
Das Gerät beendet den eingestellten Arbeitszyklus, schweißt aber nicht oder aktiviert die Vakuumpumpe nicht.	Pumpe oder Transformator überhitzt	Etwa 15÷20 Minuten auf die Kühlung warten; am Ende wird die Vakuumkammer dekomprimiert und es ist möglich, die Arbeit fortzusetzen
Beim Einschalten der Maschine geht diese in den "Alarmzustand" über, der laufende Arbeitszyklus ist abgeschlossen, mit Ausnahme des Schweiß- oder Pumpenbetriebs. Die Vakuumkammer wird dekomprimiert und Der Deckel öffnet sich wieder.	Überhitzung der Maschine	Die Maschine nach 15÷20 Minuten aus- und wieder einschalten
	Fehler im Sicherheitssteuerkreis	Kontaktieren Sie das Servicezentrum
Die Maschine funktioniert nicht.	Maschine ausgeschaltet	Die Maschine einschalten (STOP -Taste für 5" drücken)
	Keine Stromversorgung	<ul style="list-style-type: none"> • Den Stecker in eine Steckdose stecken (auf Spannung prüfen!). • Die Unversehrtheit des Netzkabels überprüfen. • Prüfen Sie, ob die PF1-Sicherung auf der Leistungsplatine intakt und gut eingesteckt ist (wenden Sie sich an das Kundendienstzentrum).
	Maschinenschaden	Wenden Sie sich an das Kundendienstzentrum
Unzureichendes Vakuum in der Kammer.	Eingestellter Vakuumwert unzureichend	Den Wert mit den Tasten UP und DOWN erhöhen
	Wirkungsgrad der Vakuum-Pumpe unzureichend	<ul style="list-style-type: none"> • Das Öl überprüfen. • Den ÖLNEBELFILTER an der Pumpe überprüfen.
	Deckeldichtung verschlissen	Deckeldichtung wieder einsetzen (Kundendienstzentrum kontaktieren)
Der Deckel bleibt nach Zyklusstart nicht gesenkt.	Unzureichender Druck auf dem Deckel beim Starten des Gerätes	Den Deckel mit beiden Händen auf beiden Seiten absenken und dabei mehr Druck ausüben
	Deckeldichtung verschlissen	Deckeldichtung wieder einsetzen (Kundendienstzentrum kontaktieren)
	Pumpe funktioniert nicht	Kontaktieren Sie das Servicezentrum
Plexiglasdeckel schließt sich nicht	Deckeldichtung verschlissen	Der Deckeldichtung wieder einsetzen
	Scharnier Zerlegung	Einstellen der Scharniere der Deckel (wenden Sie sich an das Kundendienstzentrum)
Zu wenig Vakuum im Beutel /Beutel hält kein Vakuum	Beschädigte Gasfeder	Gasfeder austauschen (wenden Sie sich an das Kundendienstzentrum)
	Schlecht positionierter Beutel	Den Beutel mittig auf die Schweißbleiste mit einem Vorsprung von 20 mm über die Schweißbleiste legen
	Perforierter Beutel	Einen dickeren Beutel auswählen und das Produkt mit Folie oder weichem Papier umwickeln
	Unzureichende Schweißung	Erhöhung der Schweißzeit
	Defekter Beutel	Beutel austauschen
Öffnen des verschmutzten Beutels	Einen neuen Beutel verwenden und darauf achten, daß die Öffnung nicht mit Ölen, Fetten usw. verschmutzt wird.	
Beutel zu groß oder zu klein im Verhältnis zur Größe des Produkts	Das Beutelformat ist entsprechend der Größe des Produkts zu wählen.	

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
Das Schweißen hat Blasen und Verbrennungen	Schweißzeit zu lang	Reduzierung der Schweißzeit
Schmale und unregelmäßige Schweißungen	Schweißzeit zu kurz	Erhöhung der Schweißzeit
Die Maschine schweißt nicht.	Schweißleistekontakte verschmutzt	Kontakte reinigen
	Schweißleistekontakte unterbrochen	Den Anschluss wiederherstellen (wenden Sie sich an das Kundendienstzentrum)
	Schweißleistewiderstand gebrochen	Den Widerstand austauschen (wenden Sie sich an das Kundendienstzentrum)
	Hubkolben der Schweißleiste defekt	Den Hubkolben austauschen (wenden Sie sich an das Kundendienstzentrum)
Schlechte Schweißqualität	Verschmutzte Schweißleiste	Schweißleiste reinigen
	Unzureichende Schweißzeit im Verhältnis zum Beutelgewicht	Erhöhung der Schweißzeit
	TeflonDeckel abgenutzt	TeflonDeckel austauschen
	Übermäßiger Prozentsatz des Gases (fast 90%) in Bezug auf das verpackte Produkt	Den Prozentsatz der Begasung verringern
	Gegenstück Silikon abgenutzt	Das Gegenstück Silikon austauschen.
Unzureichende Menge an Gas in den Beuteln.	Gaszufuhrzeit unzureichend	Den Prozentsatz der Begasung verringern
	Gasflaschendruck unzureichend	Den Druck am Flaschenminderer auf 1 bar einstellen
	Gasdüsen nicht in die Öffnung des Beutels eingeführt	Den Beutel durch Einsetzen der Gasdüse in die offene Klappe des Beutels austauschen
	Zylinder- oder Druckminderer-Ventile geschlossen	Die Flaschenventile öffnen und den Druckminderer auf 1,0 bar einstellen
Öffnen der Deckel während des GAS-Zyklus.	Gasvolumen zu hoch	Den Prozentsatz der Begasung verringern
Man kann das Vakuum in den Behältern nicht herstellen.	Schlecht positionierter Behälterdeckel oder offener Ventildeckel	Den Deckel des Behälters wieder aufsetzen und prüfen, ob die Dichtung intakt ist und in den Sitz eingesetzt ist und sich das Saugventil des Deckels in der geöffneten Position befindet

16 INSTALLATION

16.1 SICHERHEITANWEISUNGEN

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



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

- Die Maschine nicht mit feuchten oder nassen oder ungeschützten (angemessene Handschuhe und Schuhe) Händen/Füßen berühren.
- Keine Schraubenzieher, Küchengeräte oder andere Gegenstände zwischen die Schutzvorrichtungen und die Teile in Bewegung einführen.
- Das Gerät darf ausschließlich für den vorgesehenen Einsatz verwendet werden, d.h. für die Vakuumverpackung von Lebensmitteln.

Jede andere Verwendung wird als unsachgemäß und potenziell gefährlich betrachtet.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung und alle Garantieverpflichtungen im Falle von Schäden an Geräten, Personen oder Eigentum ab, die auf Folgendes zurückzuführen sind:

- unsachgemäße Installation und/oder Nichteinhaltung der geltenden Gesetze;
- Änderungen oder Eingriffe, die nicht spezifisch für das Modell sind;
- Verwendung von nicht originalen oder unspezifischen Ersatzteilen für das Modell;
- Nichtbeachtung, auch nur teilweise, der Anweisungen in dieser Anleitung;
- Nichtbeachtung bei der Installation der Unfallverhütungsvorschriften und der geltenden Gesetze.

16.2 VORWORT



Das Gerät darf nur von autorisiertem, spezialisiertem Personal unter Einhaltung der Anleitungen und der Vorschriften in diesem Handbuch eingebaut werden.

- Vor der Installation des Geräts ist sicherzustellen, daß die vorhandenen elektrischen Systeme den gesetzlichen Bestimmungen entsprechen
und mit dem Typenschild des zu installierenden Geräts (V, kW, Hz, Anzahl der Phasen und verfügbare Leistung) übereinstimmen.
 - Der Installateur muß außerdem eventuelle Vorschriften bezüglich der Brandverhütung prüfen.
 - Der Hersteller erklärt die Übereinstimmung mit den geltenden europäischen Vorschriften.
 - Immer mit vom Stromnetz abgetrenntem Vakuumverpackungsmaschine vorgehen.
 - Nicht am Versorgungskabel ziehen, um das Vakuumverpackungsmaschine vom Stromnetz abzutrennen.
-

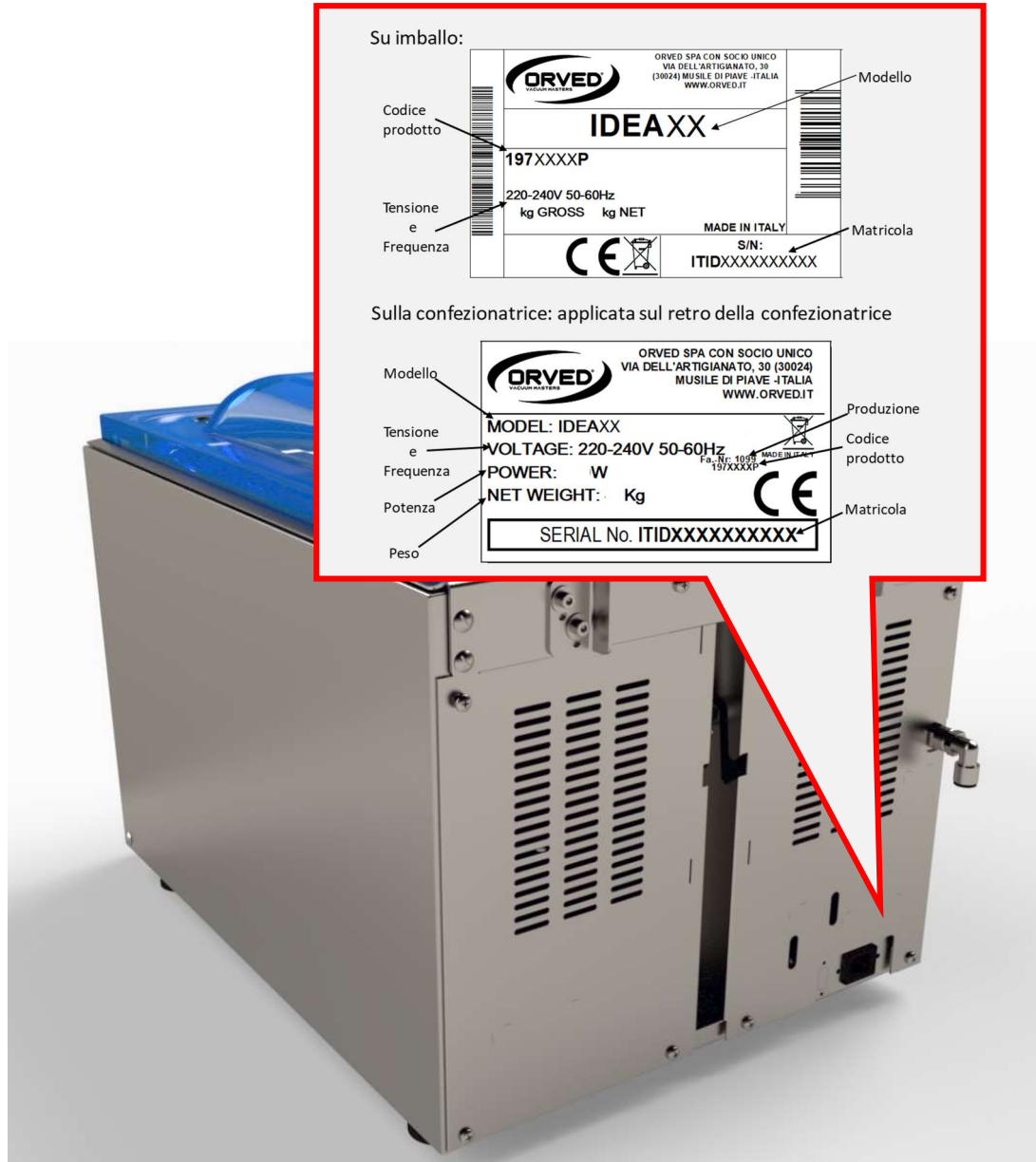


ACHTUNG! Das Handling der Maschine muß immer unter Verwendung von Schutzhandschuhen und immer von zwei Personen ausgeführt werden.

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

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

16.3 DATEN DES TYPENSCHILDS



16.4 TRANSPORT UND HANDLING

Das Gerät muß mit geeigneten Mitteln oder von zwei Personen be- und entladen werden.



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

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



16.5 INSTALLATION

1) Überprüfen Sie die Umgebungsbedingungen: Umgebungstemperatur und Luftaustausch.

Die Umgebungstemperatur muß zwischen +12°C und +40°C liegen. Die Installationsumgebung muß einen ausreichenden Luftaustausch gewährleisten.

2) Überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebenen elektrischen Eigenschaften mit dem bestehenden System übereinstimmen.

3) Stellen Sie die Maschine auf eine waagerechte, stabile und lastabhängige Ebene.



ACHTUNG! Das Gerät muß so positioniert werden, daß es von allen Seiten zugänglich ist. Durchgänge oder Fluchtwege dürfen nicht mit der Maschine versperrt werden. Das Gerät nicht vor Notausgangstüren aufstellen.

Für die notwendige Belüftung der Maschine sorgen und mindestens 10 cm Freiraum um die gesamte Einheit herumlassen. Die Lüftungsöffnungen müssen frei und unversperrt bleiben, um die Temperatur der Pumpe auf normalem Niveau zu halten.

4) Prüfen Sie den Ölstand der Pumpe.

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



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



5) Die Maschine an das elektrische Versorgungsnetz anschließen.

- Vor der Installation des Geräts ist sicherzustellen, daß die vorhandenen elektrischen Systeme den gesetzlichen Bestimmungen entsprechen und für die Angaben auf dem Typenschild des zu installierenden Gerätes geeignet sind (V, kW, Hz und verfügbare Leistung).
- Das Gerät wird mit einem 200 cm langen Netzkabel mit einem handelsüblichen 16A Schuko-Stecker geliefert; die Steckdose muß eine 10A-Sicherung aufweisen und leicht zugänglich.



STROMGEFAHR!

Die Phasenumkehr bei Drehstrommaschinen darf nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden. Stellen Sie sicher, daß die Stromversorgung, an welche die Maschine angeschlossen werden soll, mit einem geeigneten und effizienten Erdungssystem ausgestattet ist. Prüfen, daß das Versorgungskabel nicht beschädigt oder eingeklemmt ist. Wenden Sie sich bei Bedarf an qualifiziertes Fachpersonal zum Austausch. Der Zugang zu spannungsführenden Teilen der Maschine ist nur qualifiziertem Fachpersonal gestattet. Die Maschine mit dem Stecker vom Versorgungsnetz trennen, ohne am Versorgungskabel zu ziehen.



ACHTUNG!

Die Steckdose muß auch nach Ausführung der Installation der Einheit noch zugänglich sein! Ist der Gerätestecker nicht leicht zugänglich, muß das Netz mit Vorrichtungen zur vollständigen Trennung unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III ausgestattet sein. Wenn nicht die gesamte Kabellänge genutzt wird, rollen Sie das Kabel NICHT auf, sondern lassen Sie es frei und stellen Sie sicher, daß es kein Hindernis und/oder keine Gefahr für den Durchgang von Personen darstellt.

Achten Sie darauf, daß das Netzkabel nicht mit Flüssigkeiten jeglicher Art, scharfen oder heißen Gegenständen oder korrosiven Substanzen in Berührung kommt.
Kinder oder Tiere nicht mit dem Versorgungskabel spielen lassen.

6) Gasanschluss

(Für IDEA31 – IDEA 41 und IDEA 32 HiLine – IDEA 42 HiLine)

Die Maschine mit einem Ø10mm - Schlauch an die Gasflasche anschließen und mit der Schnellkupplung auf der Rückseite der Maschine verbinden. Drücken Sie die grüne Ringmutter der Kupplung und setzen Sie den Schlauch ein. Nachdem alle nachstehenden Punkte von 7) bis 10) ausgeführt worden sind, regeln sie den Gasdruck: öffnen Sie die Gasflasche mit dem Hauptventil und regeln sie den Gasdruck mittels Regelventil des mit der Gasflasche gelieferten Reduzierstücks auf null. Ein Arbeitszyklus mit Begasung einstellen und während der Begasungsphase, den Druck zwischen 0,5 und 1 bar durch das Regelventil einstellen. Schließen Sie die Gasflasche nach der Regelung und nach jeder Arbeitsschicht mit dem Hauptventil, nie mit dem Regelventil.



ACHTUNG!

Wenden Sie sich an Ihren Lebensmittelgaslieferanten, um das Gasgemisch anzufordern, das Ihren Bedürfnissen am besten entspricht. Fragen Sie auch nach der Versorgung des Druckminderers. Die Anweisungen des Gasversorgers für den bestimmungsgemäßen Gebrauch von Flaschen und Druckminderern sind unbedingt zu beachten.

Verwenden Sie für den Anschluss des Zylinders und des an der Maschine vorhandenen Zylinders ein geeignetes Anschlussrohr. In den meisten Fällen werden Rohre mit 10 mm Außendurchmesser verwendet.

Befestigen Sie den Schlauch an der Seite des Anschlusses des Druckreglers mit Schlauchschellen. Verwenden Sie nur Stickstoff (N₂), Kohlendioxid (CO₂) oder Mischungen aus Stickstoff und Kohlendioxid (N₂ und CO₂) oder Mischungen aus anderen inerten Lebensmittelgasen.

Verwenden Sie niemals Sauerstoff (O₂) oder andere explosive oder brennbare Gase oder Gasgemische, die Sauerstoff (O₂) oder andere explosive oder brennbare Gase oder Gase enthalten, die nicht für Lebensmittelverpackungen geeignet sind.

Verankern Sie die Gasflaschen sicher, damit sie nicht umkippen.

- 7) Eine vorbereitende Reinigung der Vakuumkammer und des Deckels ausführen.
- 8) Die Aufnahmen mit einem Amperemeter überprüfen.
- 9) Mindestens einen vollständigen Vakuumzyklus für Beutel ausführen.
- 10) Informieren Sie den Kunden über die genaue Verwendung der Geräte unter besonderer Berücksichtigung der Verwendung und der Bedürfnisse des Kunden.

17 WARTUNG



ACHTUNG!

Fangen Sie nicht an, Teflon auszutauschen, wenn die Schweißleiste noch heiß ist: Verbrennungsgefahr!

Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen.



GEFAHR!

Es ist strengstens verboten, die Schutz- und Sicherheitseinrichtungen für Wartungszwecke zu entfernen. Orved S.p.A. lehnt jede Verantwortung für Unfälle ab, die durch die Nichteinhaltung dieser Verpflichtung verursacht werden.

ACHTUNG!

Verwenden Sie bei Wartungs- und/oder Reparaturarbeiten immer geeignete Schutzmaßnahmen und Schutzkleidung (Handschuhe, usw.).

Wartungsarbeiten oder der Zugang zu spannungsführenden Teilen der Maschine, wie in diesem Kapitel beschrieben, dürfen nur von Fachpersonal durchgeführt werden.

Verwenden und fordern Sie nur Originalersatzteile: Nicht originale Ersatzteile können das Gerät beschädigen oder Personen verletzen.

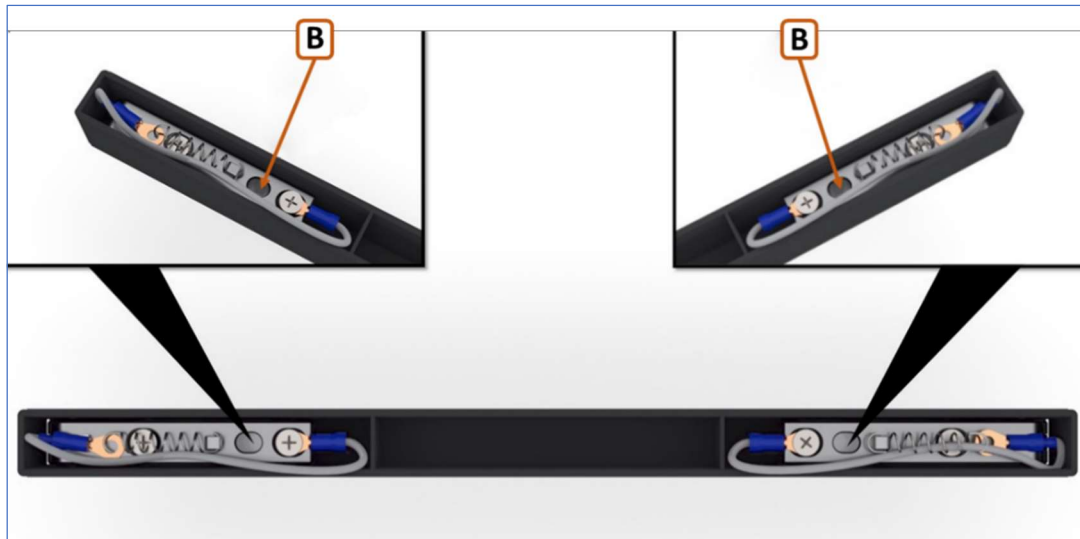
Geben Sie bei der Anfrage nach Hilfe immer das Modell und die Seriennummer der Verpackungsmaschine an (siehe §17.3).

17.1 AUSTAUSCH DER KOMPLETTEN SCHWEIßLEISTE

Die Schweißleiste herausziehen, indem man ihn horizontal an den beiden Enden erhebt (**Abb. 1**).

- Reinigen Sie die Kontakte und die beiden Stiftlöcher an der Schweißleiste sorgfältig.
- Setzen Sie die neue Schweißleiste ein und achten Sie dabei auf das korrekte Einrasten der Stange an den elektrischen Kontakten.





17.2 AUSTAUSCH DES TEFLONBANDES DER SCHWEI ßLEISTE

1) Ziehen Sie die Schweißleiste heraus, indem Sie sie an beiden Enden horizontal anheben (**Abb. 1**).



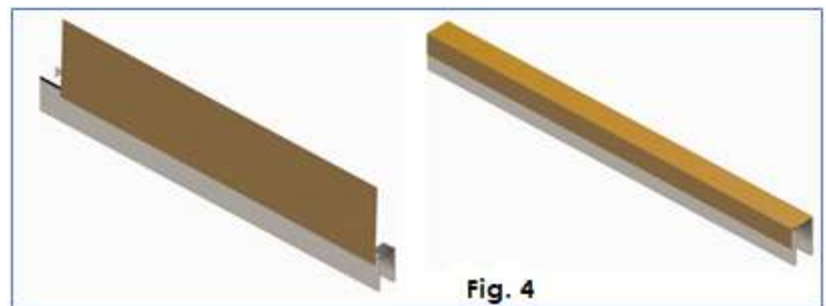
2) Teflonband entfernen (**Abb. 2**).



- 3) Die Aluminiumleiste sorgfältig mit Alkohol reinigen (**Abb. 3**).



- 4) Das neue Band anbringen, indem das überschüssige Teil an den beiden Enden abgeschnitten wird (**Abb. 4**).



- 5) Setzen Sie die Schweißleiste wieder in der Vakuumkammer ein und achten Sie darauf, daß sie richtig in die elektrischen Kontakte eingreift.

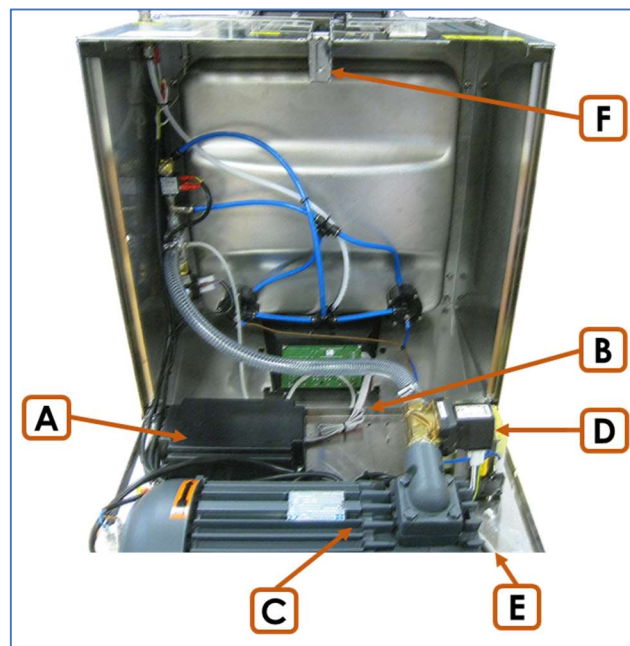
17.3 ZUGANG ZU DEN INNENTEILEN DER MASCHINE

- 1) Schalten Sie die Vakuumverpackungsmaschine aus, indem Sie 5 Sekunden lang **STOP** drücken und den Stecker aus dem Netz ziehen.
- 2) Entfernen Sie die Einlegeplatten aus der Vakuumkammer und senken Sie den Deckel in die Ruheposition.
- 3) Lösen Sie die unteren Schrauben der Rückwand mit einem Kreuzschlitzschraubendreher.
- 4) Heben Sie den Maschinenkörper mit beiden Händen an, drehen Sie ihn um 90° und legen Sie die Frontplatte auf die Arbeitsplatte, indem Sie eines der mitgelieferten Einlegeplatten (**A**) dazwischen legen.



5) Anordnung der Hauptkomponenten innerhalb der Maschine:

- A) Schutzdeckel der Leistungskarte
- B) Flachbandkabel zum Anschluß der Leistungsplatine - Steuerplatine
- C) Vakuumpumpe
- D) Transformator
- E) Netzkabel
- F) Gasfeder



6) Senken Sie zum Schließen das Gehäuse auf den Boden ab und vergewissern Sie sich, daß es richtig positioniert ist und daß sich die Kabel und Rohre in der richtigen Position befinden, da sie durch die Bleche der Maschine geschnitten oder beschädigt werden können.


17.4 PUMPEN LWECHSEL

1) Lassen Sie die Pumpe ca. 10 Minuten laufen, damit das Öl flüssig ist: -
IDEA 30/40 und IDEA 31/41: Wählen Sie die Funktion Behälter (drücken Sie die Tasten ▲ “+” / “-” ▼ “ ”)

- IDEA 32 HiLine/42 HiLine: die Funktion Behälter MAX auswählen und mehrmals durchführen

2) Die Pumpe durch Drücken der Taste **STOP** stoppen.

3) Das Gerät ausschalten:

- IDEA 30/40 und IDEA 31/41: für 5 Sekunden  drücken

- IDEA 32 HiLine/42 HiLine: STAND-BY drücken und den Stecker aus der Steckdose ausziehen.

4) Entfernen Sie die Einlegeböden aus der Vakuumkammer und senken Sie den Deckel in die Ruheposition.

5) Öffnen Sie die Maschine wie in Punkt 17.3 beschrieben.

6) Lösen Sie mit einem Sechskantschlüssel den Öleinfülldeckel im oberen Teil der Pumpe (**Abb. 1**).

7) Stellen Sie einen ausreichend großen Behälter (0,5 lt) in die Nähe der Ablauf Schraube **Abb. 2**.

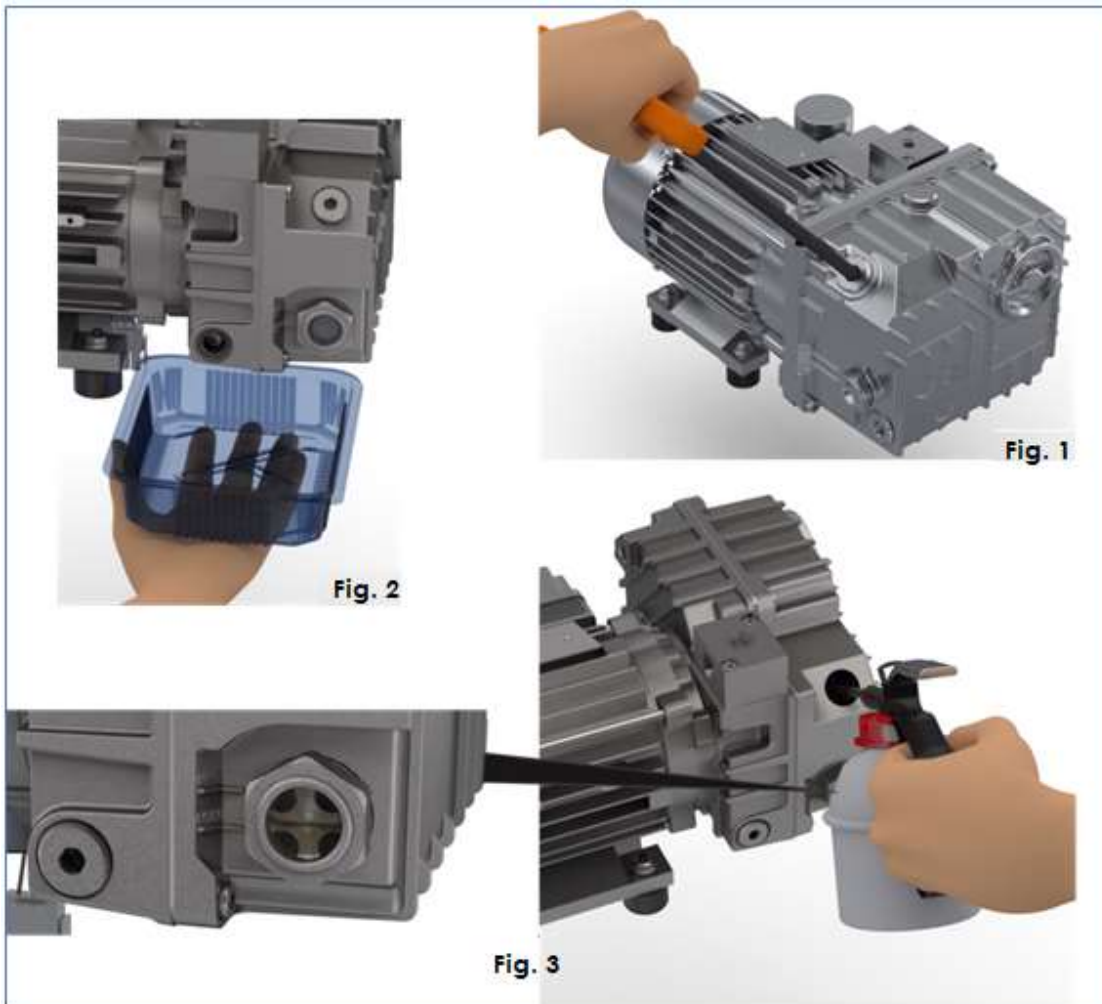
Lösen Sie mit demselben Sechskantschlüssel die Ablauf Schraube und lassen Sie das Öl in den Behälter ablaufen, wobei Sie etwa 10 Minuten warten.

8) Schrauben Sie die Ablauf Schraube wieder auf den unteren Teil der Pumpe und füllen Sie das Öl mit dem richtigen Füllstand nach: Unter Beachtung des Schauglases muß der Ölstand etwa auf der oberen Mittellinie positioniert sein (**Abb. 3**).

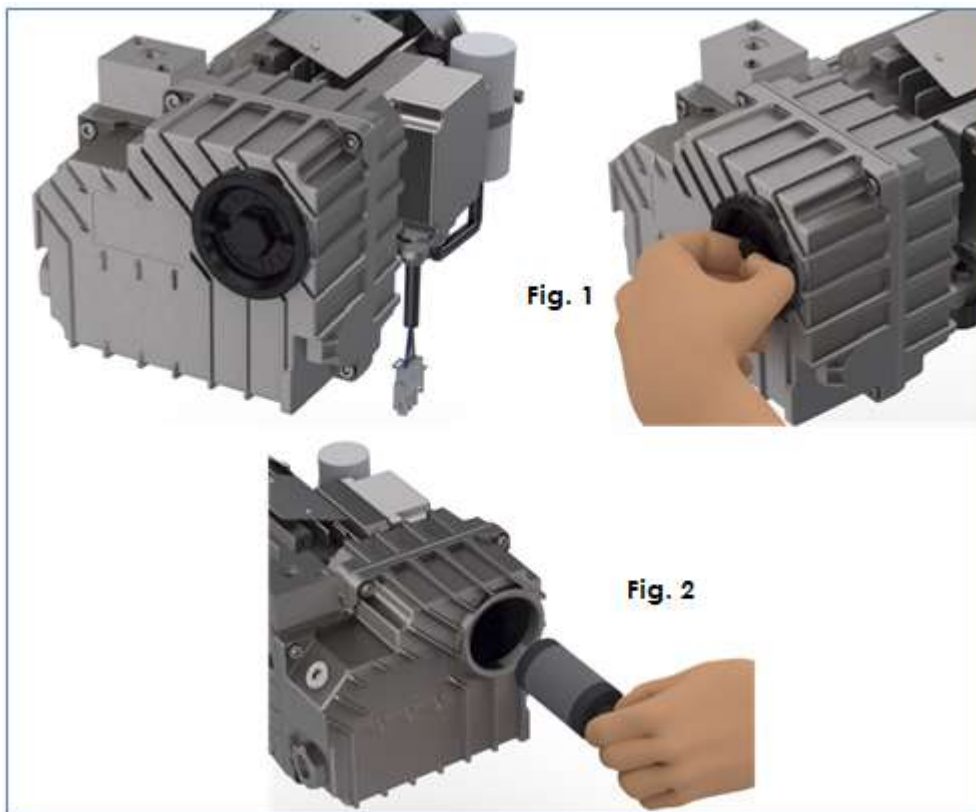
9) Den Füllstopfen anschrauben.

10) Zum Schließen das Gehäuse auf den Boden absenken und sicherstellen, daß es richtig positioniert ist und daß sich die Kabel und Rohre in der richtigen Position befinden, da sie durch die Bleche der Maschine geschnitten oder beschädigt werden können.





17.5 AUSTAUSCH DES ÖLNEBELFILTERS



1) Um auf die Pumpe zuzugreifen, führen Sie die in §17.3 beschriebenen Schritte aus.

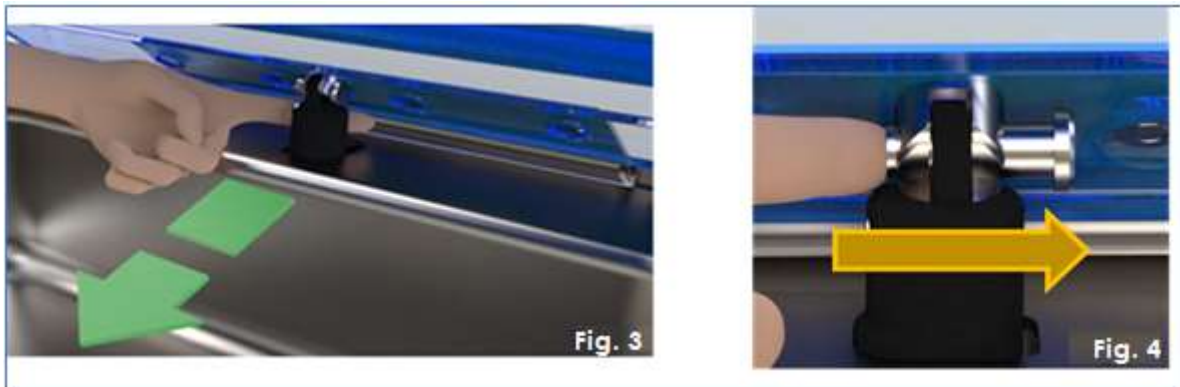
2) Lösen Sie die Filterkappe des Ölabscheiders am Pumpenkörper mit Hilfe eines Fest- oder Rohrschlüssels. Entfernen Sie den ÖLNEBELFILTER. **(Abb. 1-2).**

3) Positionieren Sie den neuen Filter mit dem O-Ring, schrauben Sie die neue Kappe, die mit dem Filter geliefert wird, mit der Zange ein.

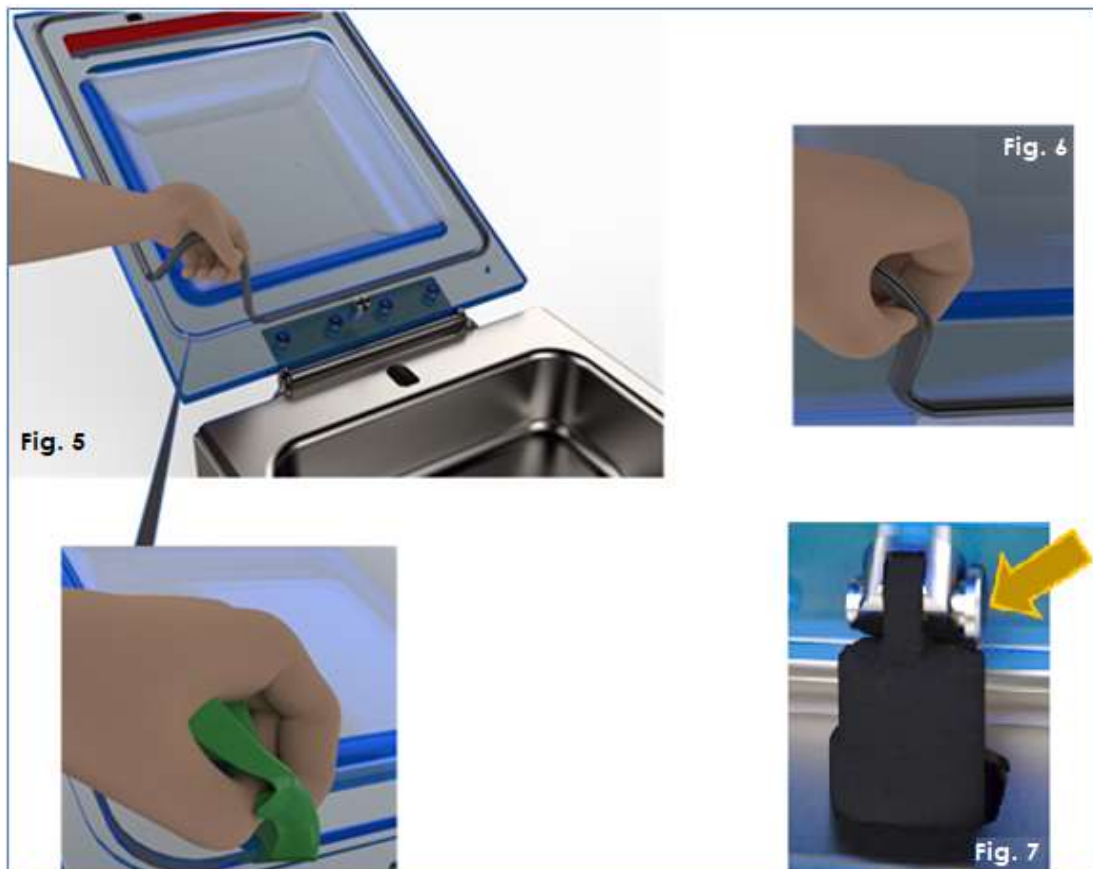
4) Schließen Sie das Gerät gemäß den Anweisungen in § 17.3.

17.6 AUSTAUSCH DER DECKELDICHTUNG

- 1) Heben Sie den Deckel an.
- 2) Entfernen Sie den Sicherungsring vom Kolbenbefestigungsbolzen (**Abb. 3**).
- 3) Entfernen Sie den Stift und neigen Sie den Deckel nach hinten und legen Sie sie auf eine stabile Halterung (**Abb. 4**).

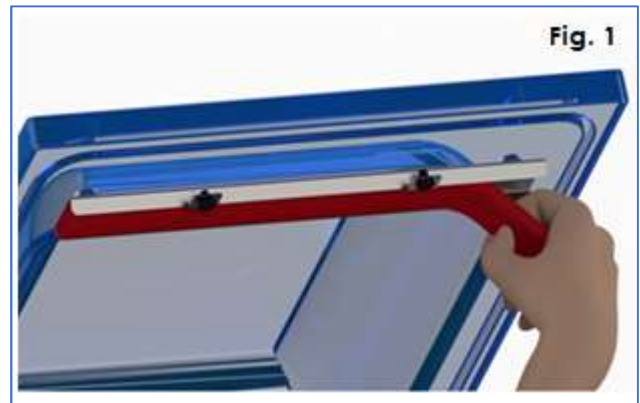


- 4) Entfernen Sie die alte Dichtung, indem Sie sie von ihrem Sitz entfernen. Mit Hilfe eines neutralen Reinigungsmittels den Sitz der Dichtung reinigen (**Abb. 5**).
- 5) Ausgehend von der Mitte im hinteren Teil des Decksitzes (Bandseite), legen Sie die Dichtung entlang der gesamten Strecke der Ausnehmung (**Abb. 6**):
 - a) Die beiden Verbindungsschnitte präzise und scharf ausführen.
 - b) Überprüfen Sie, ob die Lippe der Dichtung nach außen zeigt.
 - c) Spannen Sie die Dichtung während der Positionierung nicht.
- 6) Sichern Sie die Gasfeder wieder, setzen Sie den Stift ein und sichern Sie ihn mit dem zuvor entfernten Elastikring (**Abb. 7**).
- 7) Starten Sie einen Zyklus mit dem auf Maximalwert eingestellten Vakuum. Wenn dieser Wert erreicht ist, schalten Sie die Maschine aus, indem Sie den Stecker vom Stromnetz trennen: Die Kammer bleibt leer und der Deckel wird abgesenkt. Um die korrekte Ausführung der Arbeiten zu überprüfen, warten Sie 5 Minuten, während dieser Zeit muß der Deckel geschlossen bleiben und an der Vakuumkammer haften.



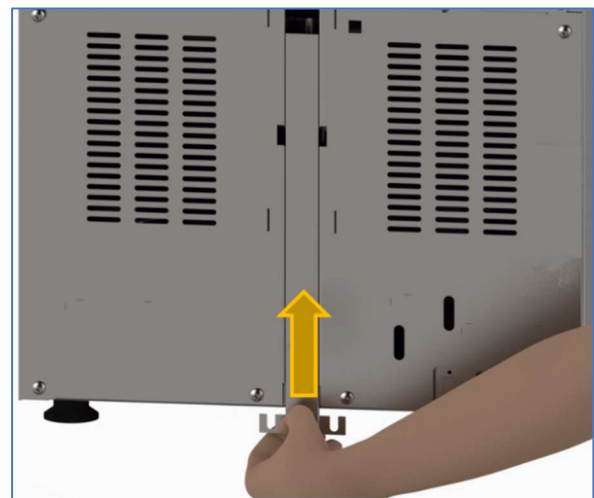
17.7 AUSTAUSCH DES SILIKONPROFILS DER GEGENLEISTE

- 1) Öffnen Sie den Deckel.
- 2) Entfernen Sie das Silikonprofil von der Gegenleiste (**Abb. 1**).
- 3) Reinigen Sie den Steinbruch vorsichtig mit einem mit Alkohol getränkten Tuch.
- 4) Positionieren Sie das neue Silikonprofil und achten Sie darauf, daß es gleichmäßig gepresst wird. Spannen Sie das Silikon während der Positionierung nicht.

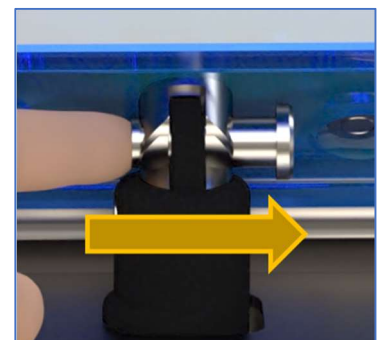


17.8 AUSTAUSCH DER GASFEDER

- 1) Entfernen Sie die hintere Stahlabdeckung, indem Sie sie nach oben schieben.
- 2) Öffnen Sie den Deckel.



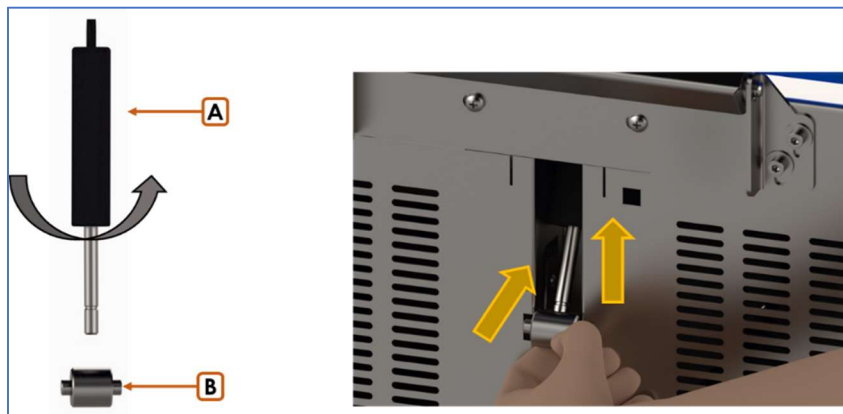
- 3) Entfernen Sie den Sicherungsring vom Fixierstift. Entfernen Sie den Stift und neigen Sie den Deckel nach hinten gegen eine stabile Halterung.



- 4) Ziehen Sie die Gasfeder von unten heraus.



- 5) Lösen Sie die Gasfeder (A) vom Gleitstift (B) und drehen Sie sie gegen den Uhrzeigersinn. Schrauben Sie die neue Gasfeder auf den Gleitstift.
- 8) Setzen Sie die Gasfeder von unten ein.

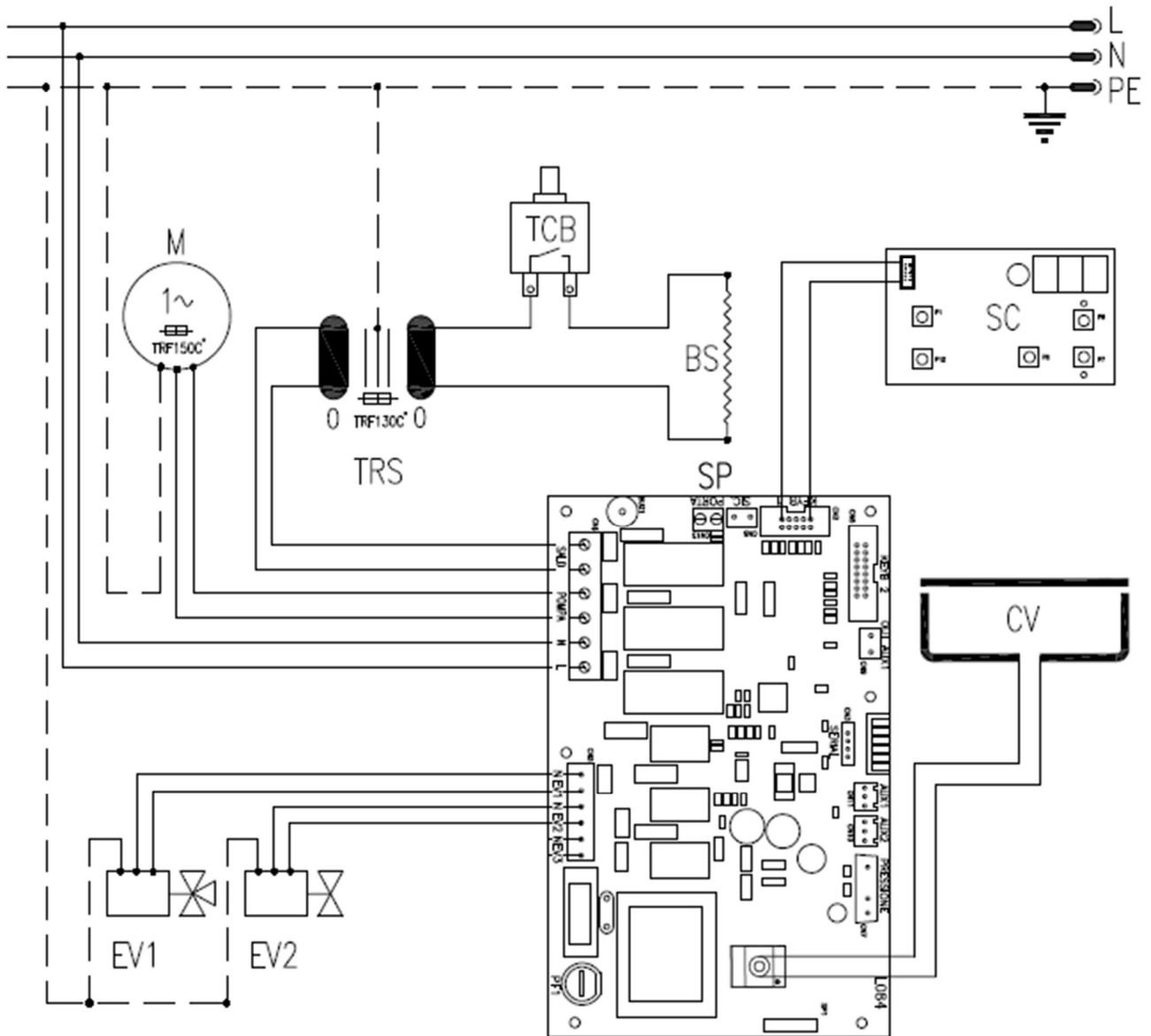


- 9) Sichern Sie die Gasfeder wieder, setzen Sie den Stift ein und sichern Sie ihn mit dem zuvor entfernten Sicherungsring.
- 10) Setzen Sie die Abdeckung wieder ein, indem Sie sie nach unten drücken.



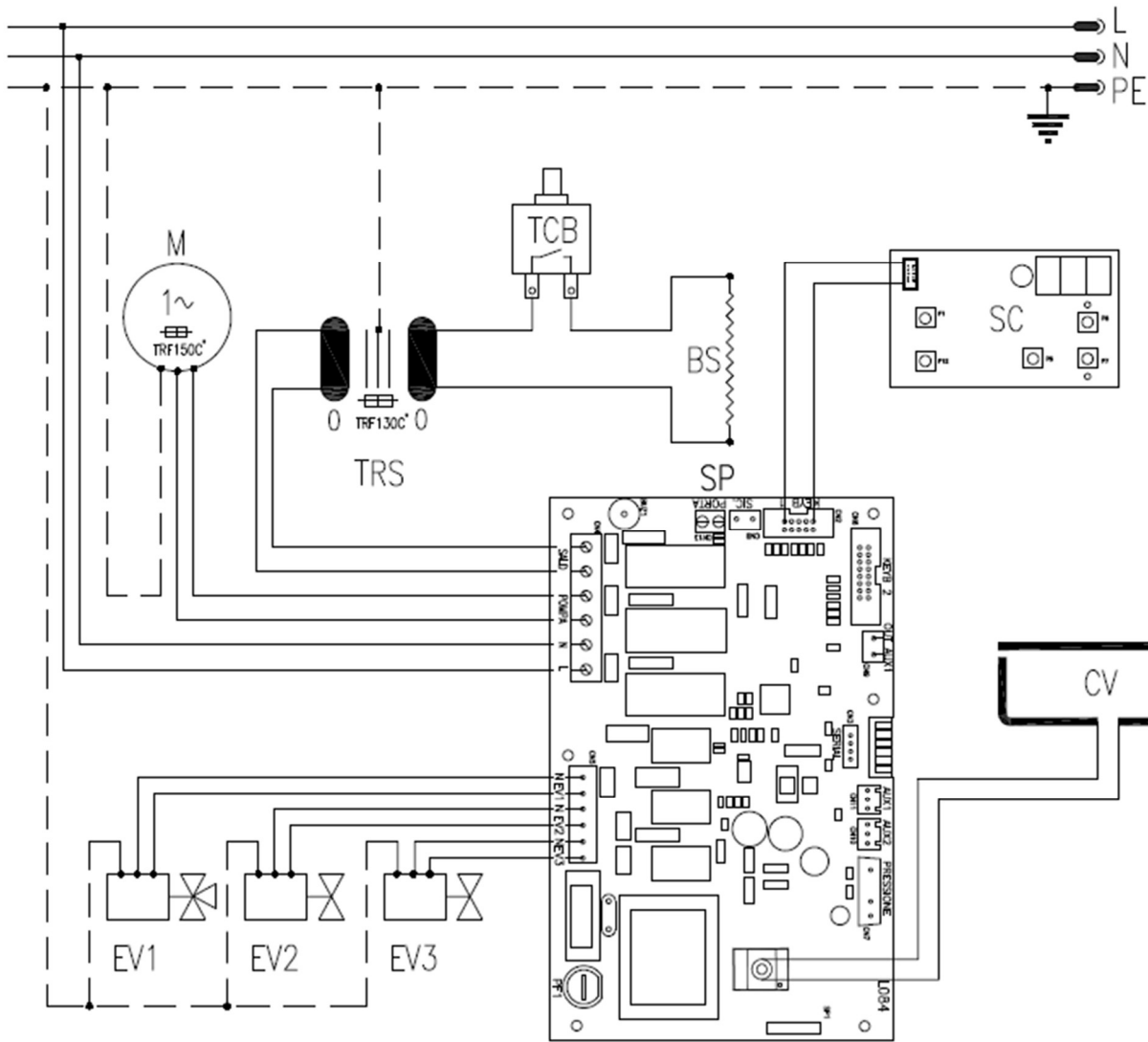
18 SCHALTPLAN

18.1 IDEA 30 – IDEA 40



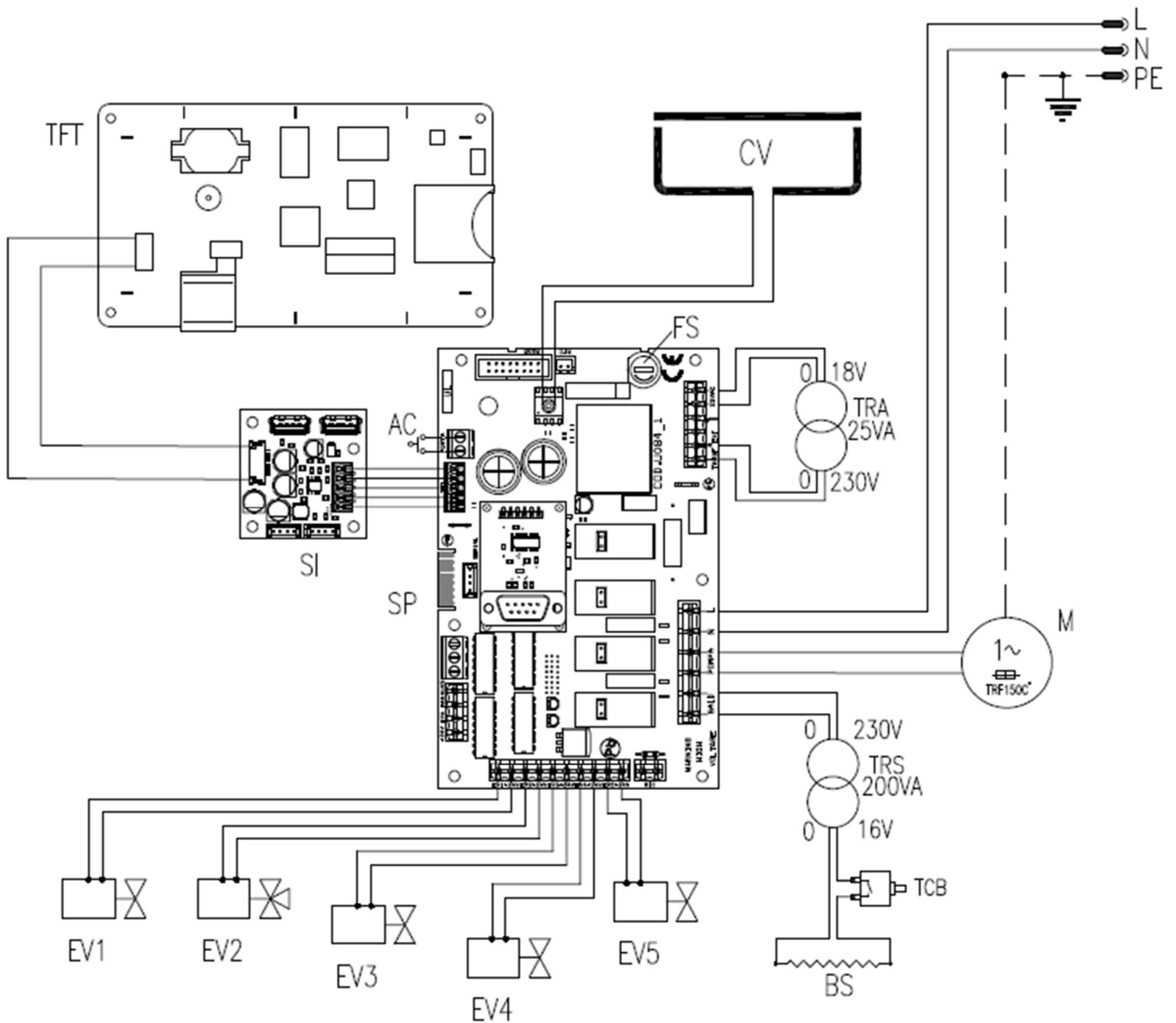
REF.	BESCHREIBUNG
TRS	SCHWEISSTRANSFORMATOR
BS	SCHWEISSLEISTE
M	VAKUUMPUMPE 220-240V AC
EV1	3-WEGE-MAGNETVENTIL 230V AC, AKTIVIERUNG DER SCHWEISSLEISTE
EV2	2-WEGE-MAGNETVENTIL 230V AC, BELÜFTUNG VAKUUMKAMMER
SC	STEUERKARTE N059
CV	VAKUUMKAMMER
SP	LEISUNGSKARTE L084 230V AC
TCB	THERMISCHER SCHALTER

18.2 IDEA 31 – IDEA 41



REF.	BESCHREIBUNG
TRS	SCHWEISSTRANSFORMATOR
BS	SCHWEISBLEISTE
M	VAKUUMPUMPE 220-240V AC
EV1	3-WEGE-MAGNETVENTIL 230V AC, AKTIVIERUNG DER SCHWEISBLEISTE
EV2	2-WEGE-MAGNETVENTIL 230V AC, BELÜFTUNG VAKUUMKAMMER
EV3	2-WEGE-MAGNETVENTIL 230V AC, BEGASUNG
SC	STEUERKARTE N059
CV	VAKUUMKAMMER
SP	LEISUNGSKARTE L084 230V AC
TCB	THERMISCHER SCHALTER

18.3 IDEA 32 Hi-Line – IDEA 42 Hi-Line



REF.	BESCHREIBUNG
TRA	HAUPTTRANSFORMATOR
TRS	SCHWEISSTRANSFORMATOR
BS	SCHWEISSLEISTE
M	VAKUUMPUMPE 220-240V AC
EV1	2-WEGE-MAGNETVENTIL, SOFTAIR
EV2	3-WEGE-MAGNETVENTIL, AKTIVIERUNG SCHWEISSLEISTE
EV3	2-WEGE-MAGNETVENTIL, GAS
EV4	2-WEGE-MAGNETVENTIL, BELÜFTUNG VAKUUMKAMMER
EV5	2-WEGE-MAGNETVENTIL, SAUGVENTIL
TFT	DISPLAY TFT
SI	SCHNITTSTELLENKARTE U019
SP	LEISTUNGSKARTE U084
CV	VAKUUMKAMMER
TCB	THERMISCHER SCHALTER
AC	ZYKLUSSTART
FS	SICHERUNG T 6,3A

19 TECHNISCHE DATEN

19.1 IDEA 30 – IDEA 40

TECHNISCHE DATEN		IDEA 30	IDEA 40
Gewicht (mit 2 Einlegeplatten)	kg	35,5	61
Dimensionen der Maschine	mm	433x502x378	539x598x460
Versorgungsspannung	V	230/ 50-60Hz	230/ 50-60Hz
Maximale Leistungsaufnahme	DVP Pumpe	600W	800W
	BUSCH Pumpe	500W	1200W
Installation		Tischplatte	
Abmessungen der Vakuumkammer	mm	332x335x170h	441x449x170h
Länge Schweißleiste	mm	310	410
Maximale Beuteldimensionen	mm	300x350	400x450
GAS Optional		/	/
Pumpenmodus/Fördermenge[m ³ /h]	DVP	LB8 / 8	MD16/16
	BUSCH	PC0008C/8	KB0020D20/20
Raumtemperatur	°C	12 ÷ 40	
Relative Luftfeuchtigkeit im Nutzungsraum	%	10 ÷ 80	

19.2 IDEA 31 – IDEA 41

TECHNISCHE DATEN		IDEA 31	IDEA 41
Gewicht (mit 2 Einlegeplatten)	kg	46,5	62
Dimensionen der Maschine	mm	423x604x460	539x612x460
Versorgungsspannung	V	230/ 50-60Hz	230/ 50-60Hz
Maximale Leistungsaufnahme	DVP Pumpe	700W	900W
	BUSCH Pumpe	600W	1200W
Installation		Tischplatte	
Abmessungen der Vakuumkammer	mm	343x434x175h	441x449x170h
Länge Schweißleiste	mm	310	410
Maximale Beuteldimensionen	mm	300x400	400x450
GAS Optional		Standard	Standard
Pumpenmodus/Fördermenge[m ³ /h]	DVP	LC12/ 12	LC20/20
	BUSCH	KB0010/10	KB0020D20/20
Raumtemperatur	°C	12 ÷ 40	
Relative Luftfeuchtigkeit im Nutzungsraum	%	10 ÷ 80	

19.3 IDEA 32 Hi-Line – IDEA 42 Hi-Line

TECHNISCHE DATEN		IDEA 32 Hi-Line	IDEA 42 Hi- Line
Gewicht (mit 2 Einlegeplatten)	kg	46,5	62
Dimensionen der Maschine	mm	423x604x460	539x612x460
Versorgungsspannung	V	230/ 50-60Hz	230/ 50-60Hz
Maximale Leistungsaufnahme	DVP Pumpe	700W	900W
	BUSCH Pumpe	600W	1200W
Installation		Tischplatte	
Abmessungen der Vakuumkammer	mm	343x434x175h	441x449x170h
Länge Schweißleiste	mm	310	410
Maximale Beuteldimensionen	mm	300x400	400x450
GAS Optional		Standard	Standard
Pumpenmodus/Fördermenge[m ³ /h]	DVP	LC12/ 12	LC20/20
	BUSCH	KB0010/10	KB0020D20/20
Raumtemperatur	°C	12 ÷ 40	
Relative Luftfeuchtigkeit im Nutzungsraum	%	10 ÷ 80	

20 GARANTIE

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

Deckung

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

Dauer

ORVED garantiert für einen Zeitraum von 12 (zwölf) Monaten ab dem auf dem Kaufbeleg angegebenen Verkaufsdatum für den professionellen Gebrauch seiner Produkte.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Die **ORVED-Garantie** sieht Folgendes vor:

Kündigung

Neben dem Ablauf der normalen Deckungsdauer gilt die Garantie in den folgenden Fällen als sofort abgelaufen:

a) Gerätekennzeichen, das manipuliert, in irgendeiner Weise verändert oder entfernt wurde, ohne daß **ORVED S.p.A.** unverzüglich informiert wurde.

b) Durchführung von Änderungen am Gerät oder an seinen Teilen ohne vorherige schriftliche Genehmigung der **ORVED S.p.A.**

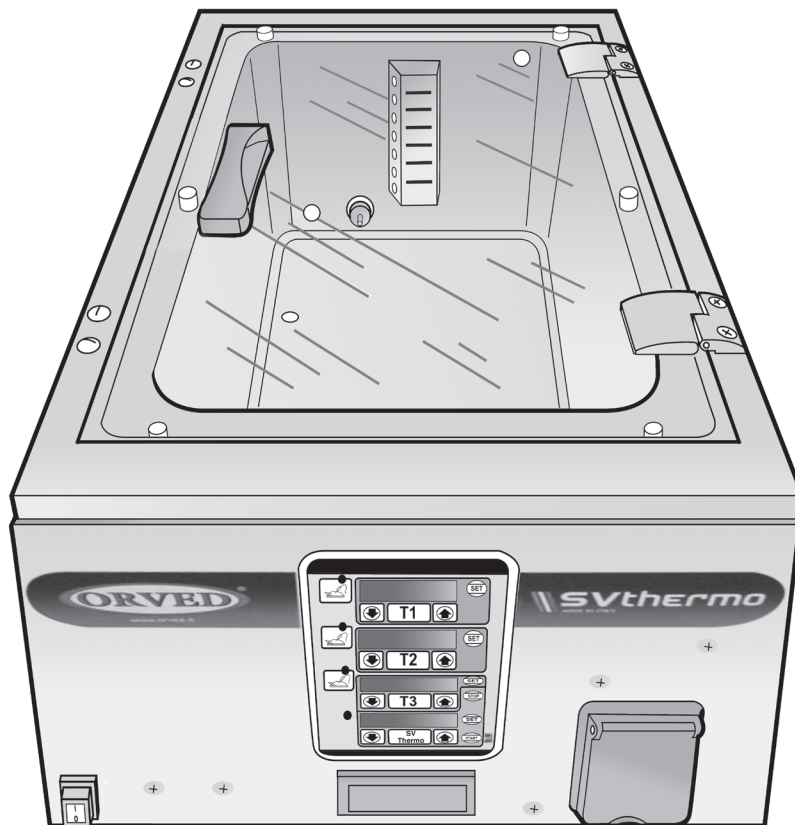
Manipulationen am Gerät oder an seinen Teilen sowie die Beendigung der Garantie befreien **ORVED S.p.A.** von jeglichen Schäden an Personen, Tieren oder Eigentum.

c) Nichteinhaltung der Anweisungen in diesem Handbuch.

d) Verwendung des Geräts, die nicht in dieser Anleitung vorgesehen ist.

e) Schäden oder Verluste, die dem Gerät durch äußere Einflüsse entstehen.

f) Bedienungs-, Reparatur- und/oder Wartungsarbeiten, die von ungelerntem Personal durchgeführt werden.



SVthermo
top

DEUTSCH

1 ALLGEMEINE INFORMATIONEN.....	302
1.1 Über das Handbuch.....	302
1.2 Aufbewahrung des Handbuchs.....	302
1.3 Herstellerkennzeichnung.....	302
1.4 Gerätekenzeichnung.....	303
1.5 Garantie.....	304
1.6 Anzeige von Defekten oder Störungen.....	304
1.7 Ersatzteilanfrage.....	304
2 ALLGEMEINE SICHERHEITS- UND UNFALLSCHUTZVORSCHRIFTEN.....	305
2.1 Auf der Maschine vorhandene Symbole.....	305
2.2 Im Handbuch benutzte Symbole.....	305
2.3 Vorgesehener Gebrauch der Maschine.....	306
2.4 Warnungen und Gefahren aus dem Gebrauch der Maschine.....	306
2.4.1 Gefahren aus dem Gebrauch der Maschine.....	306
2.4.2 Hinweise zum Anschluss an das Wasser- und Abwassernetz.....	307
2.4.3 Mit dem Gebrauch der Maschine betrautes Personal.....	307
2.4.4 Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen.....	307
2.4.5 Risiken durch elektrischen Strom.....	307
2.4.6 Wartung, Service und Reparatur der Maschine.....	308
2.4.7 Änderungen an dem Gerät.....	308
2.4.8 Brandvorsorge.....	308
2.4.9 Gefahren durch Heißwasser und von der Maschine erzeugten Dampf.....	308
2.4.10 Reinigung und Entsorgung der Maschine.....	309
2.5 Sicherheitsvorrichtungen an der Maschine.....	309
2.5.1 Bemerkungen zu den Sicherheitsvorrichtungen.....	309
2.5.2 Sicherheitsvorrichtungen gegen Überhitzung der Heizwiderstände.....	309
2.5.3 Haupttrennschalter.....	309
2.5.4 Schutzhülle.....	309
2.5.5 Silikondichtung.....	309
2.5.6 Transportgriffe.....	309
2.6 Hygiene.....	310
2.7 Wartung und technischer Kundendienst.....	310
3 RATSCHLÄGE ZUM UMWELTSCHUTZ.....	311
4 BEWEGUNG UND AUSPACKUNG.....	312
4.1 Auspacken.....	312
4.2 Bewegung und Einlagerung.....	312
5 BESCHREIBUNG DER MASCHINE UND IHRER FUNKTIONEN.....	313
5.1 Beschreibung des Geräts.....	313
5.1.1 SV-Thermo „Base“.....	314
5.1.2 SV-Thermo „Top“.....	314
5.1.3 Zubehör.....	316
5.2 Kernsonde.....	317
5.3 Garungsarten.....	317
5.3.1 Garungsarten (programmierbar).....	317
5.3.2 Werkseitig eingestellte Garprogramme (nicht programmierbar).....	319
5.4 Startverzögerung mit EIS-Funktion (EIS).....	319
5.4.1 Einschaltverzögerung für Tiefkühlprodukte (FUNKTION EIS OFF).....	319
5.4.2 Einschaltverzögerung für Produkte mit Konservierung bei 3°C mit Hilfe von Trockeneisgranulat in der Wanne (FUNKTION EIS ON).....	319
6 VOR DER BENUTZUNG DER MASCHINE: INFORMATIONEN ÜBER DAS VAKUUM, DAS GAREN UNTER VAKUUM UND NÜTZLICHE RATSCHLÄGE FÜR DIE ZUBEREITUNG DER PRODUKTE.....	320
6.1 Informationen zu den Vakuumbeuteln für das Garen in OPA/PP.....	320
6.2 Informationen zur Vakuumkonservierung von Lebensmitteln.....	320
6.3 Informationen zur Vakuumverpackung der Produkte und zur Zubereitung der Produkte.....	320
6.3.1 Vorbereitung des Produkts für das Vakuumgaren.....	320
6.4 Informationen zum Vakuumgaren.....	321

6.4.1	II Thermostatbad.....	321
6.4.2	Das Vakuumgaren	321
6.4.3	Konservierungszeiten	322
6.4.4	Temperaturen für das Vakuumgaren.....	323
6.4.5	Zubereitung und Erhaltung der vakuumgegarten Produkten	324
6.4.6	Vorteile der Vakuumgarung	324
7	INSTALLATION	326
8	BETRIEB	329
8.1	Betrieb (lesen sie auch § 5.3).....	329
8.1.1	Glossar (Referenzen zur Bedientafel: siehe folgenden § 8.2).....	329
8.1.2	Betriebslogik	330
8.1.3	Phasen des Arbeitszyklus	331
8.1.4	Diagramm Zeit – Temperatur	331
8.1.5	Hierarchischer Plan der Funktionen	332
8.2	Steuerungen	333
8.2.1	Bedientafel.....	333
8.2.2	Tastenfunktionen	333
8.3	Eingabe des datums/der uhrzeit und der benutzerparameter	336
8.3.1	Speicherung von Datum und Uhrzeit.....	336
8.3.2	Auswahl der Sprache für das Display	337
8.3.3	Einstellungen der Benutzerparameter	338
8.4	Programmierung und betriebsanweisungen	340
8.4.1	Allgemeine Bemerkungen zur Programmierung	340
8.4.2	Garen ohne Gebrauch der Kernsonde.....	342
8.4.3	Garen mit Gebrauch der Kernsonde.....	350
8.4.4	Garen mit Gebrauch der Kernsonde mit nur Ablesefunktion	362
8.4.5	Garen mit Startverzögerung mit Funktion EIS AUSGESCHALTET / EIS EINGESCHALTET	364
8.4.6	Gebrauch Catering-Modus	368
8.4.7	Aufhebung oder Unterbrechung des Programms	372
8.4.8	Aktivierung manuelles Zuladen / Ablassen des Wassers	373
8.4.9	Tastensperre	374
9	ORDENTLICHE WARTUNG	375
9.1	Grundlegende Sicherheitsbestimmungen	375
9.2	Reinigung der Außenoberflächen	376
9.2.1	Aufbau und Deckel aus gehärtetem Glas.....	376
9.2.2	Bedientafel.....	376
9.2.3	Reinigung der Wanne	377
9.2.4	Reinigung der Wasserfilter	378
9.2.5	Reinigung des Sondenhalters.....	379
9.2.6	Reinigung der Kernsonde (Optionen).....	380
9.2.7	Stillstandszeiten.....	380
9.3	Störung	380
INSTALLATEUR		
10	INSTALLATIONSVORSCHRIFTEN	382
10.1	Hinweise für den Installateur	382
10.2	Transport und Bewegung.....	382
10.3	Auspacken.....	383
10.4	Grundlegende Sicherheitsbestimmungen	383
10.5	Angaben des Typenschildes	384
10.6	Elektroanschluss	384
10.7	Umgebungstemperatur und Luftaustausch.....	385
10.8	Deckelmontage.....	385
10.9	Hydraulikanschluss	385
11	TECHNISCHE DATEN	387
11.1	Abmessungen, Gewichte und Platzbedarf.....	387
11.2	Thermische Eigenschaften	388
11.3	Elektrische Eigenschaften	389
12	NÜTZLICHE ANMERKUNGEN	389
13	TABELLE AUSFÜLLEN REZEPTE PROGRAMME	390
	HAUPTERSATZTEIL	491

VORWORT

- **ORVED S.p.A.** bedankt sich bei Ihnen für Ihre Wahl und freut sich, Sie zu unseren Kunden zählen zu dürfen und vergewissert ihnen, dass der Gebrauch dieses Geräts Sie voll zufrieden stellen wird.
- Das vorliegende Benutzerhandbuch dient als Nachschlagewerk für eine korrekte Bedienung und eine schnelle Kenntnis der Maschine in all ihren Teilen und Ausführungen.
- Die Zeichnungen, Tabellen und alles, was in dem vorliegenden Benutzerhandbuch enthalten ist, sind vertraulich und keinerlei Information darf daher wieder vollständig noch teilweise nachgedruckt werden, noch darf sie an Dritte ohne Genehmigung durch **ORVED S.p.A.**, die die alleinigen Rechte daran besitzt, weitergegeben werden.
- Aufgrund ihrer Politik zu einer fortlaufenden Qualitätsverbesserung behält sich **ORVED S.p.A.** das Recht vor, alle zu jedem Zeitpunkt und ohne Vorankündigung Änderungen anzubringen, die als zweckmäßig erachtet werden.

EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Wir, Orved SpA als alleiniger Gesellschafter, Via dell'Artigianato 30, 30024 Musile di Piave (VE) – Italien, erklären eigenverantwortlich, dass die Produkte

SV-THERMO

auf die sich die vorliegende Erklärung bezieht, hergestellt wurden in Übereinstimmung mit:

ELEKTRISCHE SICHERHEIT

Europa und Anwenderstaaten der Richtlinie IEC:

Sicherheit der Geräte für den Haus- und sonstigen Gebrauch, **EN 60335-1 (2002) +A11 (2004) +A1 (2004) +A12 (2006) +A2 (2006) +A1/EC (2007) +A13 (2008) + EC (2009) + EC (2010) + A14 (2010)**

EN 60335-2-50 (2003) + A1 (2008)

IEC 60335-2-50 (2002) + A1 (2008)

IEC 60335-1 (2001) +Ec1 (2002) +A1 (2004) +A2 (2006) +A2/Ec1 (2006)

EN 62233 (2008)

EN 55014-1 (2006) +A1 (2009)

EN 61000-3-2 (2006) + A1 (2009) + A2 (2009)

EN 61000-3-3 (2008)

EN 55014-2 (1997) +A1 (2001) +A2 (2008)

Nordamerika:

Zertifizierung **ETL-Intertek. UL 197 - Issue:2010/03/17** Ed:10 UL Standard for Safety Commercial Electric Cooking Appliances

EIGNUNGSVORAUSSETZUNGEN FÜR DEN KONTAKT MIT LEBENSMITTELN:

Europa:

EG-Regelung **1935/2004**; Leitlinien **EHEDG** (European Hygienic Engineering and Design Group):

EN 1672-2:2005 Food processing machinery – Basic concepts – Part 2: Hygienic Requirements

(**EN 1672-2:2005** Lebensmittelmaschinen – Grundzüge – Teil 2: Hygienevoraussetzungen)

EN ISO 14159:2008 (E) Safety of machinery – Hygiene requirements for the design of machinery

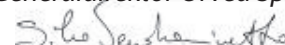
(**EN ISO 14159:2008** (E) Maschinensicherheit – Hygienevoraussetzungen für das Maschinendesign)

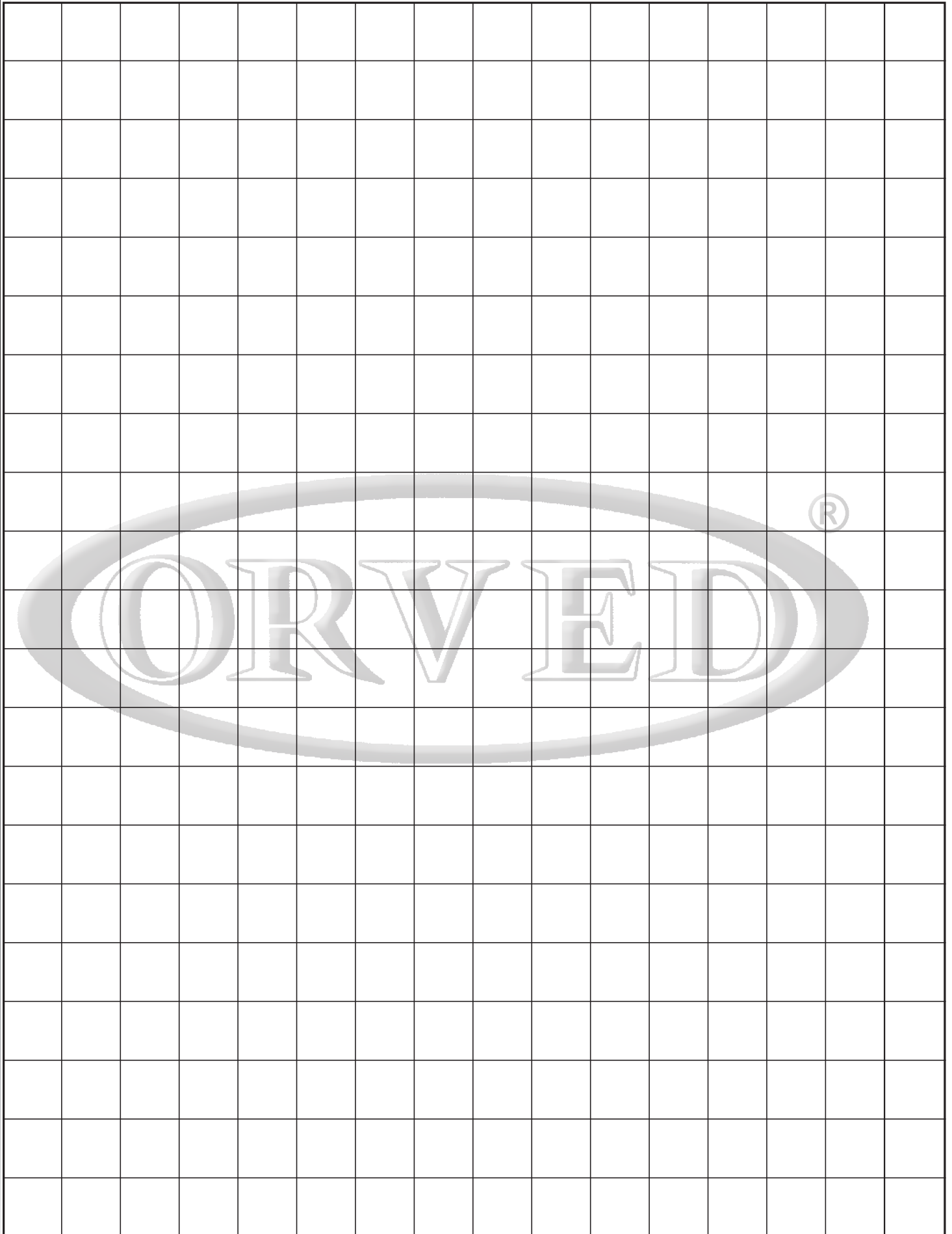
Nordamerika:

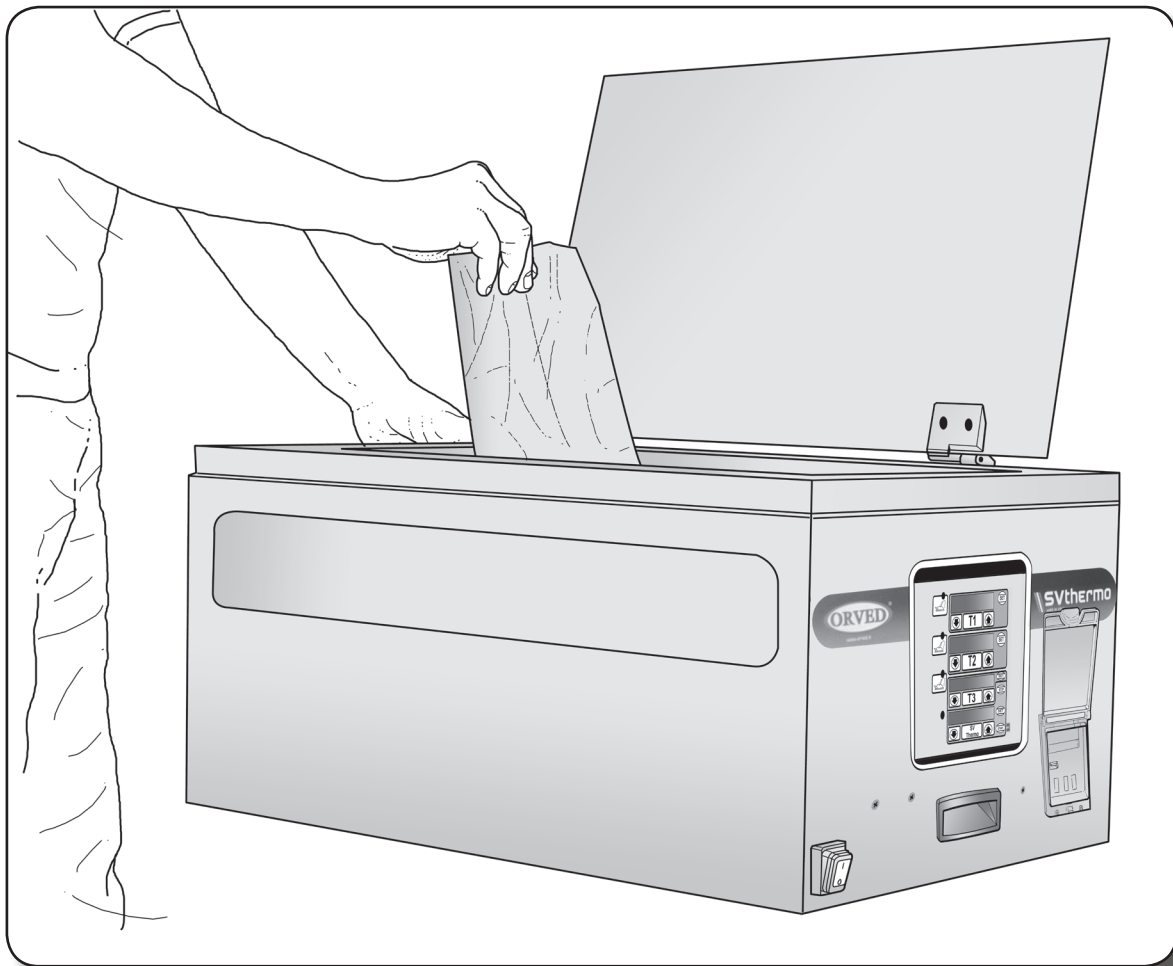
Teilweise Anwendung der Richtlinie **NSF 4 Issue:2009/04/22** Commercial Cooking, Rethermalization and Powered Hot Food Holding and Transport Equipment.

Musile di Piave, Dezember 2011

Sileo Vendraminetto
Generaldirektor Orved SpA







BENUTZER

1. ALLGEMEINE INFORMATIONEN

1.1 ÜBER DAS HANDBUCH

- Das vorliegende Benutzerhandbuch dient als Nachschlagewerk für eine korrekte Bedienung und eine schnelle Kenntnis der Maschine in all ihren Teilen und Ausführungen.
- Die Zeichnungen, Tabellen und alles, was in dem vorliegenden Benutzerhandbuch enthalten ist, sind vertraulich und daher ist der teilweise vollständige Nachdruck an Dritte ohne die Genehmigung von **ORVED S.p.A.** nicht gestattet.
- Aufgrund ihrer Politik zu einer fortlaufenden Qualitätsverbesserung behält sich die Herstellerfirma das Recht vor, alle zu jedem Zeitpunkt und ohne Vorankündigung Änderungen anzubringen, woraus hervorgeht, dass die hier enthaltenen Beschreibungen und die Abbildungen nicht verpflichtend sind.
- Das Handbuch ist als fester Bestandteil des Gerätes anzusehen und muss als solches für die gesamte Dauer und Gebrauch des Gerätes sorgfältig aufbewahrt werden; im Fall, dass das Gerät an Dritte weitergegeben wird, muss dieses Dokument dem neuen Besitzer übergeben werden.
- Der Käufer ist verpflichtet, dass die Personen die mit den Gebrauch und der Wartung des Geräts beauftragt sind, dieses Handbuch sorgfältig lesen, ihnen die Möglichkeit gegeben wird, ist frei zu benutzen, wann immer sich die Notwendigkeit hierzu ergibt.
- Die Herstellerfirma weist jede Verantwortung für Schäden an Personen, Sachen oder Tieren von sich, die durch Missachtung der in diesem Handbuch angegebenen Vorschriften, Warnhinweisen zur Sicherheit, an dem Gerät vorgenommenen Änderungen ohne vorherige Genehmigung, Verfälschungen und Einsatz von nicht originalen Ersatzteilen verursacht werden.

ABBILDUNGEN

- Die in diesem Handbuch dargestellten Abbildungen zeigen jedoch deutlich die Arbeitsweise der auf dem Deckblatt angegebenen Modelle.

1.2 AUFBEWAHRUNG DES HANDBUCHS

- Dokument muss so benutzt werden, dass sein Inhalt nicht beschädigt wird. Nach dem Gebrauch legen Sie das Handbuch wieder an einen sicheren und geschützten Ort zurück, der aber für alle mit dem Gebrauch der Wartung des Geräts beschäftigten leicht zugänglich sein muss. Wenn das Handbuch verloren geht, gestohlen oder beschädigt wird, kann über einen Bestellantrag, der an **ORVED SpA** zuzusenden ist, unter Angabe der Ausführung, der Ausgabe, der Revision und des Gerätenamens eine Kopie angefordert werden. Diese Informationen können auf jeder Seite des vorliegenden Dokuments vorgefunden werden.
- Datum der Veröffentlichung des vorliegenden Gebrauchs- und Wartungshandbuchs: **08.2011**.
- Copyright: **ORVED S.p.A. ORVED S.p.A. mit ALLEINIGEM GESELLSCHAFTER** - Musile di Piave (VE)

1.3 HERSTELLERKENNZEICHNUNG

Rechts- und Verwaltungssitz: **ORVED S.p.A. mit ALLEINIGEM GESELLSCHAFTER**

Via dell'Artigianato, 30 - 30024 MUSILE DI PIAVE (VE) ITALY

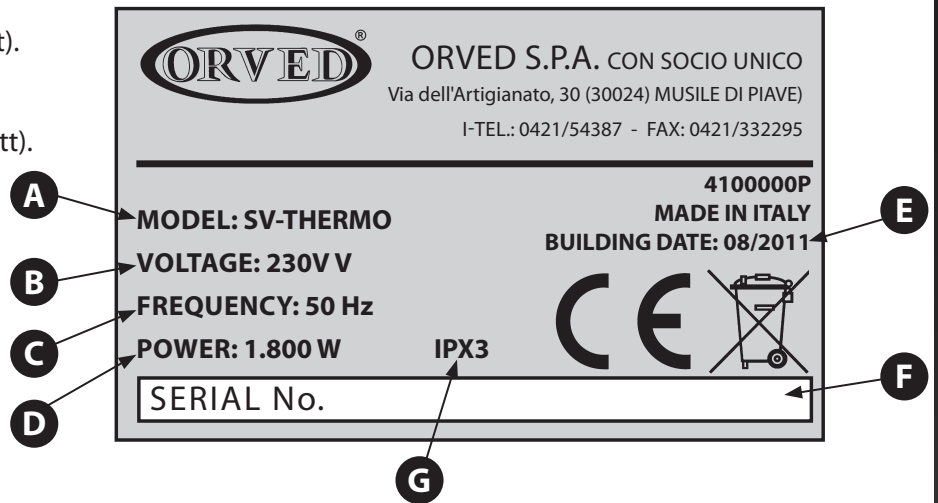
Tel.: ++39 0421 54387 / Telefax: ++39 0421 333100

E-mail: orved.ve@tin.it - Internet: www.orved.it

1.4 GERÄTEKENNZEICHNUNG

Das Gerät wird durch ein Schild an der Seite gekennzeichnet, auf die folgenden Informationen abgelesen werden können:

- A** Modell.
- B** Spannung und Anzahl der Phasen (Volt).
- C** Frequenz (Hertz).
- D** Maximal aufgenommene Leistung (Watt).
- E** Baujahr.
- F** Seriennummer.
- G** Feuchtigkeitsschutzgrad IPX3.



Zur Vereinfachung der Ablesung ist die Seriennummer der Maschine auch im Innern des USB-Anschlusses an der Vorderseite angebracht. Heben Sie die Klappe wie unten gezeigt hoch **Abb. 1**.

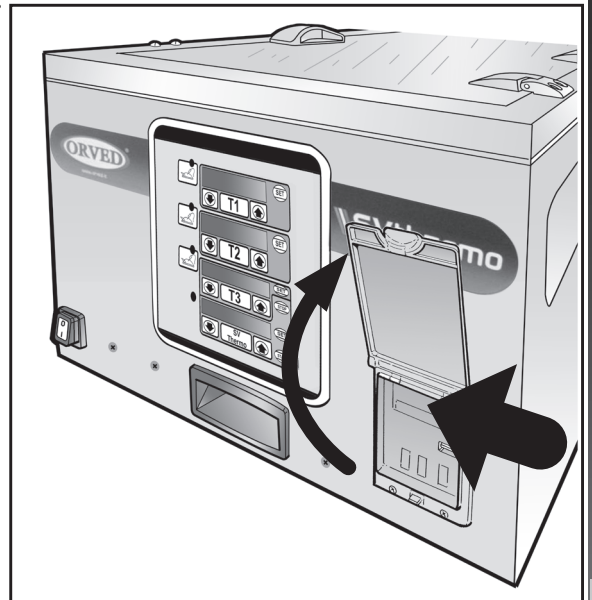
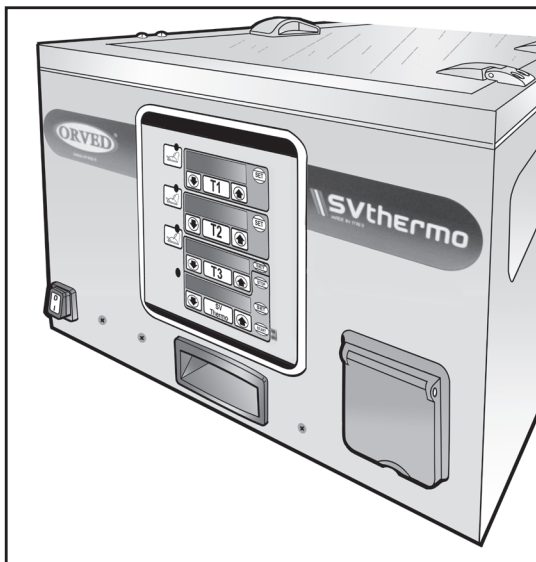
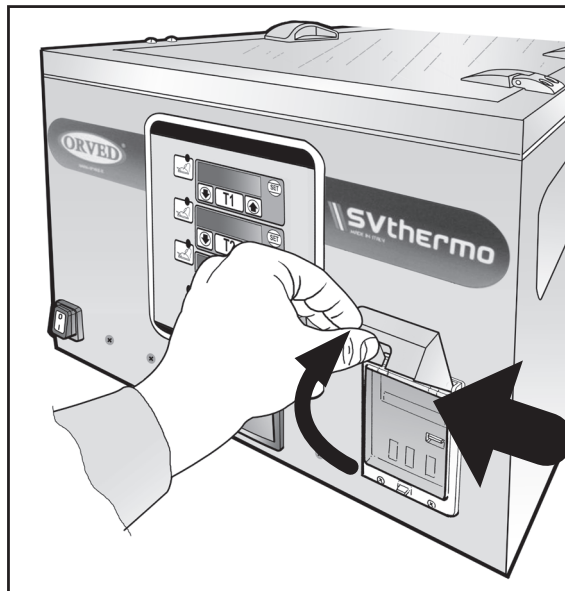
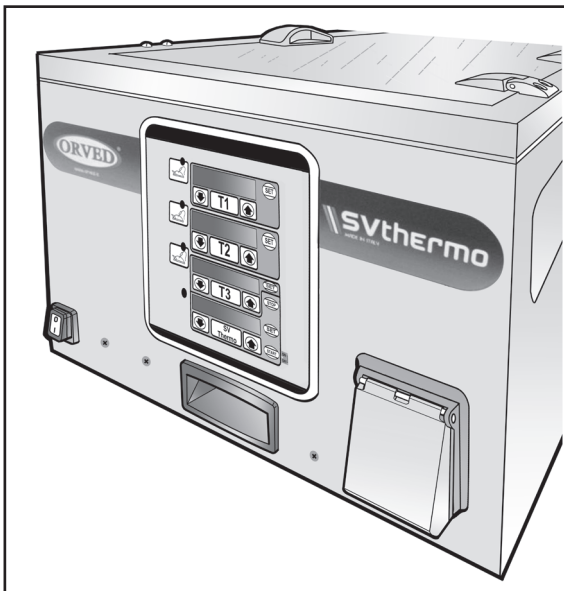


Abb. 1



ALLGEMEINE INFORMATIONEN

1.5 GARANTIE

Alle Produkte von **ORVED** werden normalerweise strengen Qualitäts- und Betriebskontrollen unterzogen, bevor sie zum Schutz und im Interesse der Kunden installiert werden.

GARANTIEDECKUNG

ORVED gewährt für alle ihre Produkte Garantieschutz für alle Herstellungs- und Bearbeitungsfehler und ersetzt ihren Kunden kostenlos eventuell von der Herstellerfirma selbst als defekt festgestellte Teile.

DAUER

ORVED gewährt auf ihre Produkte für den professionellen Einsatz eine Garantie von 12 (zwölf) Monaten ab auf dem Kaufdokument angegebenen Verkaufsdatum.

ALLGEMEINE BEDINGUNGEN

Die Garantie von **ORVED** sieht vor:

- Die Garantie gibt den exklusiven Rechtsanspruch auf kostenlosen Ersatz von Bauteilen, die von **ORVED** oder einem von ihr autorisierten Beauftragten als defekt anerkannt werden.
- Die Haftung von **ORVED** beschränkt sich auf den alleinigen Austausch der als eventuell defekt festgestellten Teile; in keiner Weise erkennt **ORVED** Beschwerden für andersartigen Schadensersatz an.
- Die beanstandeten und/oder defekten Teile müssen zum **ORVED**-Sitz gebracht werden und alle Transportausgaben für die Zulieferung der Teile gehen vollständig zu Lasten des Kunden.
- Normale Verschleißteile sind von der Garantie ausgenommen.
- Eventuell durchgeführte Reparaturen führen in keinster Weise zu einer Verlängerung der Garantiezeit.

AUFHEBUNG

Neben der Aufhebung bei normalem Ablauf der Garantiedeckung, verfällt die Garantie sofort in folgenden Fällen:

- Verfälschung des Kennzeichenschildes des Geräts, irgendwelche Umänderung oder Abbringen, ohne dass **ORVED S.p.A.** darüber umgehend benachrichtigt wurde.
- Durchführung von Änderungen an dem Gerät oder an seinen Bauteilen, ohne vorherige schriftliche Genehmigung durch **ORVED S.p.A.** Die Verfälschung des Gerätes oder seiner Teile führt neben der Aufhebung der Garantie dazu, das Orved S.p.A. von jeder Haftung gegenüber Schäden an Personen, Tieren oder Sachen befreit ist.
- Fehlende Beachtung der in diesem Handbuch wiedergegebenen Anweisungen.
- Gebrauch des Geräts der von dem in diesem Handbuch vorgesehenen abweicht.
- Schäden oder Unfälle durch das Gerät, die aus externen Faktoren herrühren.
- Arbeiten am Gerät, Durchführung von Reparaturen und/oder Wartungsarbeiten, wie von nicht fachlich ausgebildetem Personal durchgeführt werden.

1.6 ANZEIGE VON DEFECTEN ODER STÖRUNGEN

Für die Anzeige von defekten oder Störungen, die über den Inhalt des Handbuchs hinausgehen, wenden Sie sich bitte an Ihren Bereichshändler oder direkt an **ORVED S.p.A.**, die Ihnen gern bei der Lösung des Problems weiterhilft.

Hierzu halten Sie bitte bereit:

- Name des Modells
- Seriennummer

1.7 ERSATZTEILANFRAGE

Für die Anfrage nach Ersatzteilen wenden Sie sich bitte an Ihren Gebietsbereichshändler oder direkt an **ORVED S.p.A.**, geben Sie dabei folgendes an:

- Name des Modells
- Seriennummer
- Ersatzteil-Code

2. ALLGEMEINE SICHERHEITS- UND UNFALLSCHUTZVORSCHRIFTEN

Bei der Planung und Herstellung des Geräts hat **ORVED** die grundlegenden Arbeiten für den Gebrauch und die Wartung ausgewertet; die Eingriffsweisen wurden untersucht und sind in dem vorliegenden Handbuch wiedergegeben, um sie in Sicherheit durchführen zu können. Die fehlende Beachtung dieser Vorschriften kann äußerst gefährlich für die Unversehrtheit des Geräts –von Personen sein.

Die Herstellerfirma weist jede Verantwortung für Schäden an Personen, Sachen oder Tieren von sich, die durch Missachtung der in diesem Handbuch angegebenen Vorschriften, Warnhinweisen zur Sicherheit, an dem Gerät vorgenommenen Änderungen ohne vorherige Genehmigung, Verfälschungen und Einsatz von nicht originalen Ersatzteilen verursacht werden.

2.1 AUF DER MASCHINE VORHANDENE SYMBOLE

Auf der Maschine befinden sich Symbole und Warnhinweise, die fester Bestandteil der Sicherheitsvorrichtungen der Maschine sind und mögliche Situationen hervorheben, die ein Risiko für die Unversehrtheit des Geräts und/oder des Bedieners sein können.



Stromschlaggefahr; Gefahr durch elektrischen Strom.

BEVOR SIE DIE WAND ENTFERNEN
(ODER DIE MASCHINE ÖFFNEN)
ZIEHEN SIE DEN STROMSTECKER AB

Wartungsarbeiten: Ziehen Sie den Stromstecker ab, bevor sie die hintere Wand der Maschine entfernen.



Zeigt die Gefahr von Verbrennungen an, falls man in Kontakt mit heißen Oberflächen kommt. .

2.2 IM HANDBUCH BENUTZTE SYMBOLE

im vorliegenden Handbuch werden Symbole verwendet, um Situationen hervorzuheben, die ein Risiko für die Unversehrtheit des Geräts und/oder des Bedieners bedeuten, ferner Regeln von besonderer Wichtigkeit, Ratschläge, Warnungen und Vorsorgemaßnahmen, denen während des Gebrauchs und der Wartung zu befolgen sind. Diese Symbole müssen von dem Bedien- und Wartungspersonal des Geräts berücksichtigt werden, bevor irgendein Eingriff an dem Gerät vorgenommen wird.



GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN STROM

Stromschlaggefahr.



GEFAHR

Zeigt eine mögliche Gefahr für das Leben und die Gesundheit der Personen an. die Missachtung dieser Warnungen kann Schäden an Personen, am Gerät oder der Umwelt verursachen



VERBRENNUNGSGEFAHR

Zeigt die Gefahr von Verbrennungen an, falls man in Kontakt mit heißen Oberflächen kommt.



ANMERKUNG

Zeigt Ratschläge für den Gebrauch und andere nützliche Informationen an.

2.3 VORGESEHENER GEBRAUCH DER MASCHINE

Das Thermostatbad **SV-THERMO** wurde für die Kochtechnik mit der Bezeichnung Vakuumgarung ("Sous vide cooking") erdacht und entwickelt. Diese sieht das Garen und die Zubereitung von vakuumverpackten Lebensmitteln im Innern dazu vorgesehener Beutel vor, indem sie in erwärmtes Wasser mit einer bestimmten Temperatur, die vom Anwender eingestellt wird, eingetaucht werden.

Der Gebrauch des Gerätes ist mit anderen Vorgehen oder Zielsetzungen, als jenen, die von **ORVED S.p.A.** im vorliegenden Handbuch angegebenen, verboten. Der vereinbarte Gebrauch des Geräts umfasst auch die Beachtung und die Kenntnis der Warnungen und der in diesem Betriebshandbuch enthaltenen Hinweise, sowie die pünktliche Durchführung aller Kontrollen, aller Wartungs- und Reinigungsarbeiten des Geräts.

ORVED S.p.A. weist jede Verantwortung für Schäden zurück, die an Personen, Tieren oder Sachen durch den nicht vereinbarten Gebrauch des Geräts verursacht werden.

2.4 WARNUNGEN UND GEFAHREN AUS DEM GEBRAUCH DER MASCHINE

2.4.1 GEFAHREN AUS DEM GEBRAUCH DER MASCHINE



GEFAHR! Die Maschinen wurden nach den zur Verfügung stehenden modernsten Technologien geplant und hergestellt und stimmen mit den geltenden Sicherheitsnormen überein. Trotzdem können Sie Quelle von Gefahren sein, falls die in diesem Handbuch enthaltenen Sicherheitsvorschriften nicht beachtet werden oder bei einem nicht vereinbarten Gebrauch.

Beachten Sie strengstens die folgenden Sicherheitsanweisungen:

- Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, das die Maschine vollständig ist und keine Beschädigungen aufweist.
- Falls die Maschine für längere Zeit nicht benutzt wird, schalten Sie sie über den Hauptschalter ab.
- Stellen Sie das Gerät auf eine flache horizontale und stabile Fläche.
- Das Auffüllen der Wanne darf nur mit Trinkwasser und auch nur über den Anschluss an das örtliche Wassernetz erfolgen.
- Verhindern Sie, dass nicht autorisierte Personen keinen Zugang zum Arbeitsbereich haben.
- Tragen Sie geeignete Arbeitskleidung.
- Benutzen Sie niemals die Maschine in Umgebungen mit Explosionsrisiko, d.h. bei Vorkommen von brennbaren Dämpfen und Gasen.
- Gewährleisten Sie eine ausreichende Ventilation des Arbeitsplatzes.
- Beseitigen Sie sofort alle Störungen und Hindernisse, die die Sicherheit beeinträchtigen können.
- Leeren Sie das Thermostatbad, bevor Sie das Gerät versetzen und fassen Sie es fest an den Haltegriffen an.
- Sowohl bei Anwendung mit der Kernsonde (optional), als auch ohne die Sonden muss die Frontklappe immer geschlossen bleiben. Wenn Kernsonden benutzt werden, führen Sie die Kabel aus dem unteren Bereich heraus, wie in der rechten **Abb. 1** gezeigt.

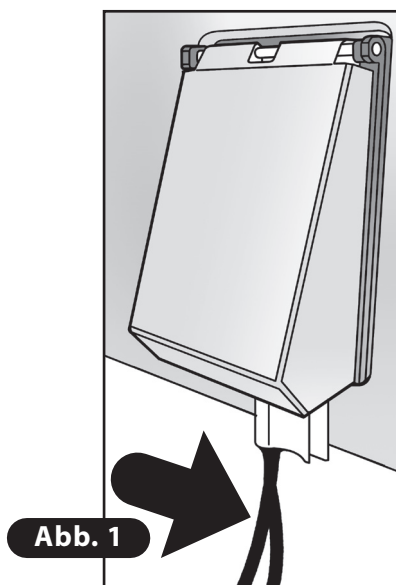
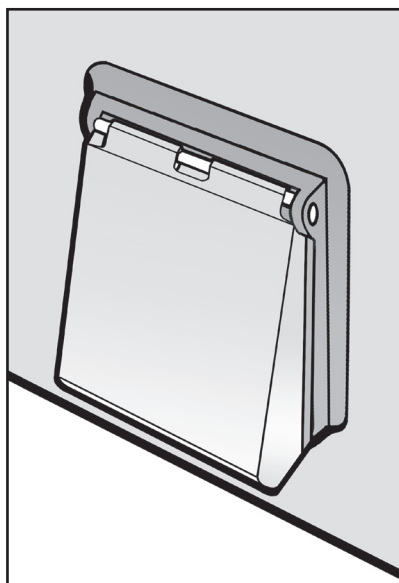


Abb. 1

2.4.2 HINWEISE ZUM ANSCHLUSS AN DAS WASSER- UND ABWASSERNETZ


ACHTUNG!

- **Der Anschluss an das Wasser- und Abwassernetz muss von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.**

- Für den Anschluss an das Wassernetz für Kalt- und Warmwasser sind Schläuche für Trinkwasser zu benutzen, die einem Druck von mindestens 600 kPa (6 bar) und Temperaturen bis zu 90°C (Ausführung Top) standhalten. Innendurchmesser Ø 12-14mm.
- Vergewissern Sie sich, dass die Abflussleitungen des Netzes, an die das Gerät angeschlossen ist, aus Material besteht, das Temperaturen bis 90°C aushalten.
- Die Abflussleitung, mit der die Maschine ausgestattet ist, muss einen freien Abfluss in ein Abflussrohr des Abwassernetzes von wenigstens Ø63mm (2") besitzen, das Temperaturen bis 90°C standhält. Verlängern oder ersetzen Sie die Abflussleitung nicht mit einem längeren Rohr: der Abfluss würde nicht funktionieren.
- Benutzen Sie keine beschädigten Wasseranschlüsse oder solche mit Lecks.
- Vor der Inbetriebnahme überprüfen sie, dass keinerlei Verluste an den Anschlüssen auftreten.
- Vergewissern Sie sich, dass der Druck der Wasserleitung nicht 300 kPa (3 bar) übersteigt und befestigen Sie die Leitungen geeigneten metallischen Rohrschellen. Die Temperatur des Warmwassers am Eingang darf nicht 60°C überschreiten.
- Für die Anschlüsse an die Maschine benutzen Sie ausschließlich Trinkwasser geeignete Rohre.

2.4.3 MIT DEM GEBRAUCH DER MASCHINE BETRAUTES PERSONAL


GEFAHR!

- **Der Gebrauch der Maschine ist allein ausgebildetem Personal vorbehalten. Dieses Personal muss die Sicherheitsvorschriften und die in diesem Handbuch enthaltenen Gebrauchsanweisungen kennen.**
- **Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (Kinder eingeschlossen) mit eingeschränkten physischen, sensorischen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung geeignet, es sei denn sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen wie das Gerät zu benutzen ist. Überwachen Sie, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.**

2.4.4 SCHUTZ- UND SICHERHEITSVORRICHTUNGEN


GEFAHR!

- **Überprüfen Sie jedes Mal, bevor die Maschine in Betrieb genommen wird, dass alle Sicherheits- und Schutzvorrichtungen vorhanden, betriebstüchtig und wirksam sind.**

2.4.5 RISIKEN DURCH ELEKTRISCHEN STROM

GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN STROM

- Die elektrische Sicherheit des Geräts ist nur dann gesichert, wenn es ordnungsgemäß an eine wirksame Erdungsanlage gemäß der gesetzlichen Vorschriften angeschlossen ist.
- Arbeiten an der Stromversorgungsanlage und Zugang zu den unter Spannung stehenden Teilen dürfen nur von qualifiziertem Personal vorgenommen werden. Die Demontage der Rückwand darf nur von qualifiziertem Personal vorgenommen werden.
- Es sind regelmäßige Kontrollen der Elektroanlage der Maschine durchzuführen (die Kontrollen dürfen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden).
- Beseitigen und/oder ersetzen Sie sofort gelockerte Anschlüsse oder verbrannte Kabel (der Austausch darf nur von qualifiziertem Personal vorgenommen werden).
- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person, um etwaige Risiken zu vermeiden, ersetzt werden.
- Einige Teile des Deckels der Maschine können während des Dauerbetriebs sehr heiß werden.
- Benutzen Sie nur Stecker und Steckdosen, die den elektrischen Eigenschaften, die an dem Kennzeichnungsschild der Maschine angebracht sind, entsprechen.
- Führen Sie keine Gegenstände in die Ventilationsöffnungen der Maschine ein: Gefahr eines elektrischen Stromschlages!
- Der Gebrauch von fließendem Wasser, Wasser- und/oder Dampfstrahl ist am Installationsort der Maschine absolut verboten: Gefahr eines elektrischen Stromschlages!
- Das von dem Gerät abgelassene Kondenswasser könnte die Betriebssicherheit der umstehenden Geräte beeinträchtigen.


2.4.6 WARTUNG, SERVICE UND REPARATUR DER MASCHINE!
GEFAHR!

- Wartung, Service und Reparatur der Maschine müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Vor jedem Eingriff ziehen sie den Stromstecker aus der Steckdose und trennen Sie vor jedem Eingriff die Wasseranschlüsse ab.
- Führen Sie pünktlich alle Wartungsarbeiten und Servicearbeiten an der Maschine aus.
- Eventuelle Schäden dürfen nur von qualifiziertem Personal repariert werden.


2.4.7 ÄNDERUNGEN AN DEM GERÄT
GEFAHR!

- Bringen Sie keine Änderungen oder Auswechselungen ohne die Genehmigung von **ORVED S.p.A.** an.
- Ersetzen Sie sofort alle defekten, verschlissenen oder beschädigten Teile (der Austausch muss von qualifiziertem Personal durchgeführt werden).
- Benutzen Sie nur Originalersatzteile


2.4.8 BRANDVORSORGE
GEFAHR!

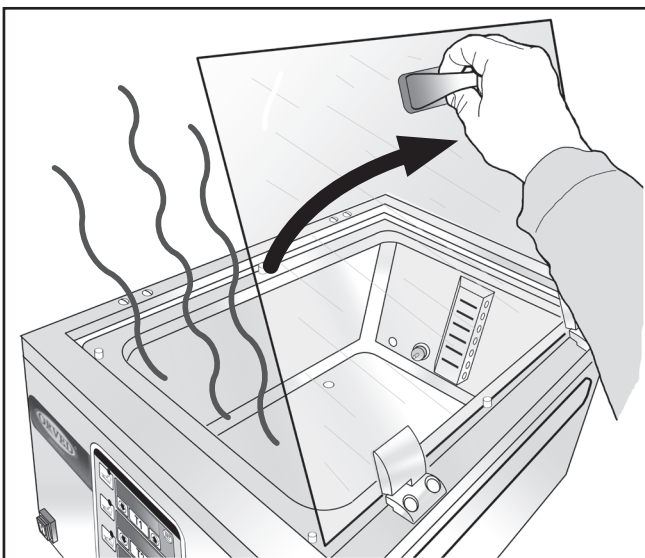
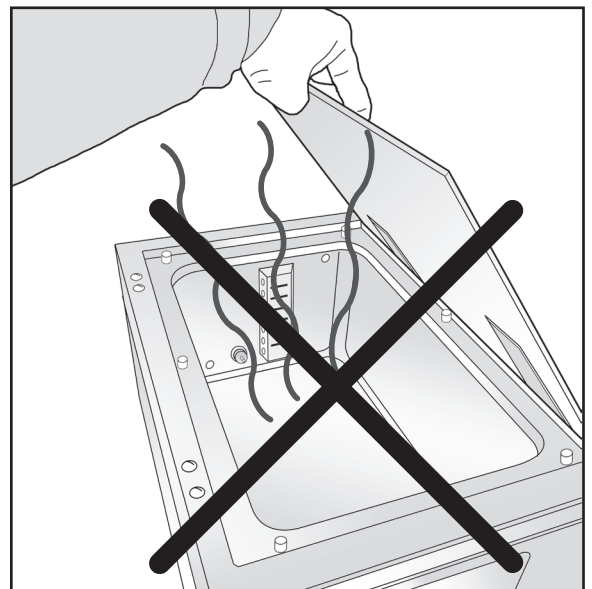
- Halten Sie die Ventilationsöffnungen frei (Abstand zu den umher stehenden Gegenständen von mindestens 10 cm).
- Bringen Sie die Maschine nicht in Nähe von brennbaren Produkten.


GEFAHR!

- Gefahr von Verbrennungen: Wenn Sie Desinfektionsmittel auf Basis von Alkohol oder brennbaren Substanzen benutzen, lüften Sie den Arbeitsraum. Bringen Sie keine offenen Flammen an die Maschine! Nicht Rauchen!


2.4.9 GEFAHREN DURCH HEISSWASSER UND VON DER MASCHINE ERZEUGTEN DAMPF
GEFAHR!

- Gefahr von Verbrennungen: berühren Sie während den Garzyklen nicht den Glasdeckel und/oder die Umrandung aus Stahl: sie können sehr hohe Temperaturen erreichen!
- Öffnen Sie den Deckel über den Handgriff, indem Sie ihn auf die Seite der Scharniere bewegen, damit eventueller Dampf aus der Wanne abgelassen wird, ohne über den Körper zu strömen (**Abb. 1**).
- Ziehen Sie die Beutel mit geeigneten Küchenzangen heraus. Ziehen Sie sie niemals ohne passende Schutzkleidung wie temperaturfeste Handschuhe heraus.


Abb. 1



2.4.10 REINIGUNG UND ENTSORGUNG DER MASCHINE
ACHTUNG!

- Reinigen Sie die Maschine regelmäßig, indem sie den in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen folgen.
- Benutzen und behandeln Sie die Reinigungsmittel nach den Vorschriften des Herstellers.
- Demolieren und entsorgen Sie die Maschine, Teile von ihr und die für die Reinigung des Geräts benutzten Reinigungsmittel unter Beachtung der geltenden Vorschriften.

2.5 SICHERHEITSVORRICHTUNGEN AN DER MASCHINE
2.5.1 BEMERKUNGEN ZU DEN SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

- Überprüfen Sie jedes Mal, bevor die Maschine in Betrieb genommen wird, dass alle Sicherheits- und Schutzvorrichtungen vorhanden, betriebstüchtig und wirksam sind. Die Maschine darf nicht benutzt werden, wenn einer oder mehrere Sicherheitsvorrichtungen fehlen oder beschädigt sein sollten.
- Wartungseingriffe, Reparaturen oder Auswechslung des Sicherheitsvorrichtungen dürfen ausschließlich von ausgebildeten und qualifiziertem Personal vorgenommen werden.
- Die Sicherheitsvorrichtungen dürfen niemals überbrückt oder außer Betrieb gesetzt werden.

Die Maschine besitzt serienmäßig folgende Sicherheitsvorrichtungen:

- Sicherheitsvorrichtungen gegen Überhitzung des Heizwiderstands.
- Hauptschalter.
- Silikondichtung zur Wärmeisolierung des oberen Rahmens aus Edelstahl.
- Transportgriffe.
- Feuchtigkeitsschutzgrad IPX3.

2.5.2 SICHERHEITSVORRICHTUNGEN GEGEN ÜBERHITZUNG DER HEIZWIDERSTÄNDE

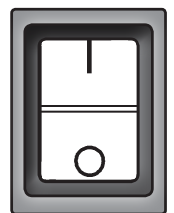
SV-THERMO ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet, das über eine interne Heizwiderstandsvorrichtung das Risiko einer möglichen Überhitzung beseitigt und somit die Brandgefahr, die aus einem Defekt oder Störung der elektrischen Stromversorgung des Heizwiderstandes entstehen könnte.

Der Betrieb der Sicherheitsvorrichtung ist vollständig automatisch in Übereinstimmung mit der Eigentemperatur des Heizwiderstandes.

Nach einem Eingriff Schutzvorrichtung kann der Heizbetrieb nach einer Abkühlungsphase wiederhergestellt werden.

2.5.3 HAUPTTRENNSCHALTER

Über den Haupttrennschalter kann die Stromversorgung zum Gerät unterbrochen werden. Er kann als Not-Aus-Schalter benutzt werden.


2.5.4 SCHUTZGEHÄUSE ELEKTRISCHE ANLAGE

Die elektrische Anlage, die alle Maschinenfunktionen steuert, ist vollständig von einem Stahlgehäuse umgeben.

2.5.5 SILIKONDICHTUNG

Eine Silikondichtung isoliert die Wanne vom oberen Rahmen, damit dieser vor der von dem Bad erzeugten Hitze isoliert ist.

2.5.6 TRANSPORTGRIFFE

Zwei Transportgriffe an der Vorder- und Hinterseite gestatten die sichere Handhabung des Geräts.

2.6 HYGIENE

Die Maschine wurde unter Einhaltung der Richtlinie **EN1672-2** (Hygienevoraussetzungen für Maschinen zur Zubereitung und Verarbeitung von Lebensmitteln), der Richtlinie **EG 1935/2004** und die **Leitlinien EHEDG** (European Hygienic Engineering and Design Group) hergestellt; Materialien, Oberflächen Formen wurden so gewählt und geplant, dass die Kontaminierung oder Infektion von Lebensmitteln gegenüber dem Anwender der Maschine und umgekehrt auf ein Minimum reduziert sind, ebenso wie das Risiko von Verunreinigungen des Lebensmittels durch den Bediener und die Maschine selbst auf ein Minimum reduziert oder beseitigt wird.

Dieses vorausgesetzt, beachten Sie immer bei der Vakuumverpackung von Lebensmitteln folgende Anweisungen:

- Führen Sie eine sorgfältige Reinigung der Maschine sowohl vor als auch nach dem Gebrauch durch. Im Besonderen reinigen und desinfizieren Sie die inneren Oberflächen der Heizwanne und entfernen Sie Kalkverkrustungen mit Essig oder anderen geeigneten Produkten.
- Arbeiten Sie hygienisch und vermeiden Sie den direkten Kontakt zwischen Lebensmittel und Maschine.
- Halten Sie die Bedientafeln und die Bedienungselemente sauber und frei von Fetten und Ölen.
- Schließen Sie den Deckel, wenn die Maschine nicht benutzt wird: Auf diese Weise vermeiden Sie, dass sich Staub und Schmutz im Innern der Wanne absetzen.

2.7 WARTUNG UND TECHNISCHER KUNDENDIENST

Im vorliegenden Betriebshandbuch werden auf deutliche Weise die Wartungsarbeiten, Reparaturen und von dem Bediener der Maschine durchzuführenden Arbeiten von den Arbeiten, die von qualifizierte und ausgebildete Techniker eines autorisierten Kundendienstzentrums durchzuführen sind, unterschieden.

Bei Wartungsarbeiten, Bedienung oder Reparatur beachten Sie immer folgende Anweisungen:

- Schalten Sie die Maschine über den Haupttrennschalter aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Trennen Sie die Wasseranschlüsse ab.
- Beachten Sie die geplanten Wartungsarbeiten und die in diesem Handbuch vorgesehenen Zeitabständen. Verzögerung oder ausgebliebene Wartung können kostspielige Reparaturarbeiten verursachen.
- Benutzen Sie ausschließlich Originalersatz teile von **ORVED S.p.A.**
- Benutzen Sie Werkzeuge, die sich in gutem Zustand befinden; lassen Sie nach der Arbeit keine Werkzeuge im Innern der Maschine zurück.
- Führen Sie niemals Arbeiten durch, für die der Eingriff eines qualifizierten Technikers seitens des autorisierten Kundendienstzentrums erforderlich ist.
- Überlassen Sie die Eingriffe ausschließlich einem autorisierten Kundendienstzentrum von **ORVED S.p.A.**
- Sicherheitsvorrichtungen, die durch einen qualifizierten Techniker für Wartungsarbeiten deaktiviert oder zeitweise abgebaut wurden, müssen am Ende der Arbeit wieder eingesetzt werden und ihre Wirksamkeit und Betriebsbereitschaft muss überprüft werden.

3. RATSCHLÄGE ZUM UMWELTSCHUTZ



VERPACKUNG


- Das Verpackungsmaterial ist zu 100% recyclebar und ist mit dem Recycling-Symbol gekennzeichnet.
- Für die Entsorgung befolgen Sie die örtlichen Vorschriften.
- Werfen Sie das Material nicht in die Umwelt. Das Verpackungsmaterial (Plastiksäcke, Polystyrolteile, etc.) muss außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden, weil es eine potenzielle Gefahrenquelle darstellt.



VERSCHROTTUNG/ENTSORGUNG

- Das Gerät wurde aus recyclebarem Material hergestellt. Dieses Gerät ist entsprechend der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) gekennzeichnet.
- Vergewissern, dass dieses Gerät korrekt verschrottet wird. Tragen Sie dazu bei, den potenziellen negativen Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit vorzubeugen.



- Das Symbol  auf dem Gerät oder der beigelegten Dokumentation gibt an, dass das Gerät nicht wie Hausmüll entsorgt werden darf, sondern an die geeigneten Sammelstellen für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten übergeben werden muss.
- Zum Zeitpunkt der Verschrottung das Gerät unbenutzbar machen, indem das Versorgungskabel abgeschnitten wird und der Deckel so entfernt wird, das Kinder nicht einfach an das Innere des Gerätes gelangen können.
- Verschrotten Sie das Gerät entsprechend der Bestimmungen vor Ort für die Entsorgung von Müll und übergeben sie es an die Sammelstellen, wobei es noch nicht einmal wenige Tage unbeaufsichtigt bleiben sollte, weil es eine Gefahrenquelle für Kinder darstellt.
- Für weitere Informationen zum Umgang, Wiederverwertung und Recycling dieses Geräts kontaktieren Sie das örtliche zuständige Amt, die Mülldeponie oder den Verkäufer, bei dem das Gerät erworben wurde.

4. BEWEGUNG UND AUSPACKUNG



HINWEIS!

- Achten Sie besonders auf metallische Spitzen, Nägel, Nieten, scharfe Kanten oder anderes, was an der Verpackung eine mögliche Gefahr darstellen kann. Bei Erhalt der Verpackung muss der Kunde die Unversehrtheit überprüfen und umgehend den Frachtunternehmen oder dem Transport verantwortlichen eventuelle Störungen, fehlende Teile oder deutlich sichtbare Schäden mitteilen; diese Mitteilung muss auf alle Fälle vor Durchführung jeder anderen Arbeit zu Bewegung oder zur Packung erfolgen.
- Ein eventueller Schaden an der Verpackung kann auf einen möglichen Schaden des Geräts oder seiner Teile hinweisen; bei Zweifelsfällen zu Unversehrtheit des Geräts nach dem Transport fragen Sie vor Beginn aller anderen Arbeiten bei ihrem Händler oder direkt bei ORVED S.p.A. nach Informationen.
- Das verpackte Gerät muss an einem sicheren, zu diesem Zweck geeigneten, trockenen und überdachten Ort aufbewahrt werden und darf keinen Witterungseinflüssen ausgesetzt sein. Am vorgesehenen Ort muss eine Temperatur zwischen 5 °C und 40 °C und eine relative Luftfeuchtigkeit nicht über 80 % herrschen. Wasser und Wasserdampf müssen im gebührenden Abstand vom Installations- oder Lagerungsort gehalten werden.

4.1 AUSPACKEN

- Nachdem die Verpackung entfernt wurde, vergewissern Sie sich, dass das Gerät unbeschädigt ist; verwenden Sie es nicht bei Zweifeln und wenden Sie sich sofort an den Verkäufer.
- Entfernen Sie das Klebeband, das während des Transports und der Bewegung den Deckle festbindet. Entfernen Sie den Klettverschluss, der das Versorgungskabel an der hinteren Wand festhält und bewahren Sie ihn für eventuelle Transporte auf.
- Es ist ratsam, die gesamte Verpackung für eventuelle zukünftige Bewegung oder Einlagerungen des Geräts aufzubewahren.
- Hinsichtlich der Entsorgung und Sicherheit des Verpackungsmaterials beachten Sie die Anweisungen im vorigem Kapitel 3.

4.2 BEWEGUNG UND EINLAGERUNG



HINWEIS!

- Bei einer Einlagerung muss das Gerät an einem sicheren, zu diesem Zweck geeigneten, trockenen, gut belüfteten und überdachten Ort aufbewahrt werden und darf keinen Witterungseinflüssen ausgesetzt sein.
- Am vorgesehenen Ort muss eine Temperatur zwischen 5 °C und 40 °C und eine relative Luftfeuchtigkeit nicht über 80 % herrschen.
- Wasser und Wasserdampf müssen im gebührenden Abstand vom Installations- oder Lagerungsort gehalten werden.

5. BESCHREIBUNG DER MASCHINE UND IHRER FUNKTIONEN

5.1 BESCHREIBUNG DES GERÄTS

Das Thermostatbad **SV-THERMO** wurde hauptsächlich für die Kochtechnik mit der Bezeichnung Vakuumgarung ("Sous vide cooking") erdacht und entwickelt. Diese sieht im Allgemeinen ein Garen mit Temperaturen zwischen 50 e 70°C (mit Spitzenwerten von 100°C für grüne Basisprodukte) von vakuumverpackte Lebensmittel im Innern von entsprechenden Beutels aus OPA/PP vor. Zu diesem Zweck wird Trinkwasser aus dem Wassernetz über ein Magnetventil/Magnetventile in eine Wann von etwa 30 Liter Fassungsvermögen eingelassen, die über einen elektrischen Heizwiderstand erwärmt wird.

AUSFÜHRUNGEN

a) Basis:

Füllen über ein einzelnes Lademagnetventil; Leeren manuelle über Kugelventil.

Zwei Garprogramme.

Arbeitet mit zwei festen und voreingestellten Wasserständen, die sich auf 100mm (Level 1) und 140mm (Level 2) vom Boden gemessen befinden, die Beibehaltung des Wasserstands (Auffüllen durch Verdampfung, leeren usw.) erfolgt automatisch.

b) "Top":

Füllen über zwei Lademagnetventile für Kaltwasser und Warmwasser; automatisches Leeren über Magnetventil.

Fünf Garprogramme und neun voreingestellte Programme.

Arbeitet mit sechs festen und voreingestellten Wasserständen, die sich auf 50mm (Level 1), , 74 mm (Level 2), 98 mm (Level 3), 122 mm (Level 4), 146 mm (Level 5) und 170 mm (Level 6) vom Boden gemessen befinden; i die sechs Levels gestatten eine Optimierung der zu erwärmenden Wassermenge. Die Beibehaltung des Wasserstands (Auffüllen durch Verdampfung, leeren usw.) erfolgt automatisch.

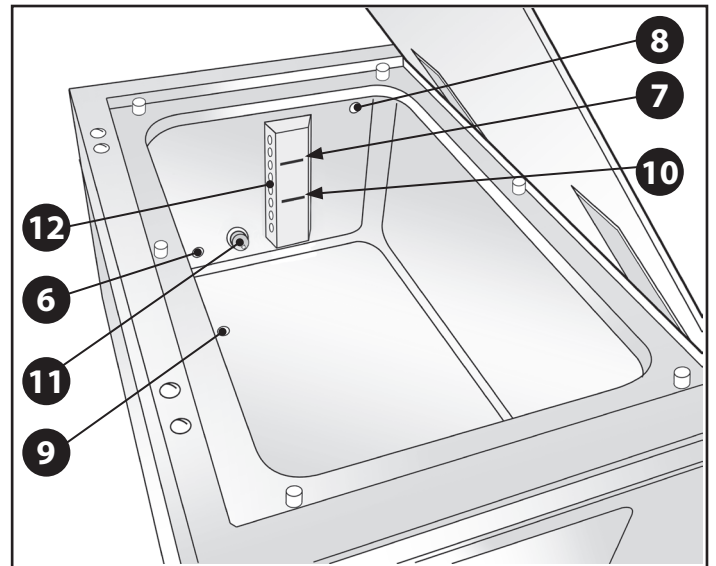
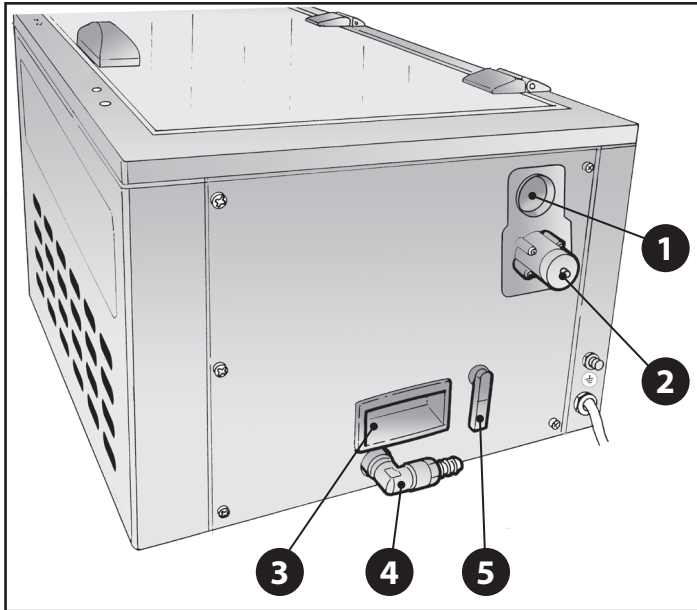
WASSERANSCHLUSS

- Das Füllen mit Wasser kann von Hand oder automatisch erfolgen. Beim automatischen Laden wird das Wasser einlaufen lassen, bis der programmierte Füllstand erreicht wird.
- Das Leeren des Wassers erfolgt über Magnetventil in der Ausführung „Top“, von Hand in der Basisausführung.
- Das Leeren wird durch eine Filterplatte geschützt, die sich immer auf dem Boden befinden muss.
- Der Wassereinlauf in der Ausführung „Top“ kann auf verschiedene Weise (d.h. warm oder kalt) durch die Trinkwasserleitung geschehen. Hierdurch kann die Vorwärmzeit verkürzt oder auf Null reduziert werden, unter gleichzeitiger Beibehaltung einer möglichen schnellen Abkühlung des Wasser in den Garzyklen, die dies vorsehen.
- Die Benutzeroberfläche mit vier Displays gestattet die Programmierung von Garzyklen manuell auf Zeit, manuell mit Startverzögerung, auf Zeit mit Startverzögerung, mit Kernsonde und zuletzt mit Kernsonde und Startverzögerung.
- Als Wahlzubehör wird ein vollständig aus Edelstahl bestehender Behälter ("Beutelhalterkorb") mit herausnehmbaren Trennwänden geliefert, der das vertikale und geordnete Eintauchen von maximal sieben Verpackungen ins Wasser ermöglicht.

BESCHREIBUNG DER MASCHINE UND IHRER FUNKTIONEN

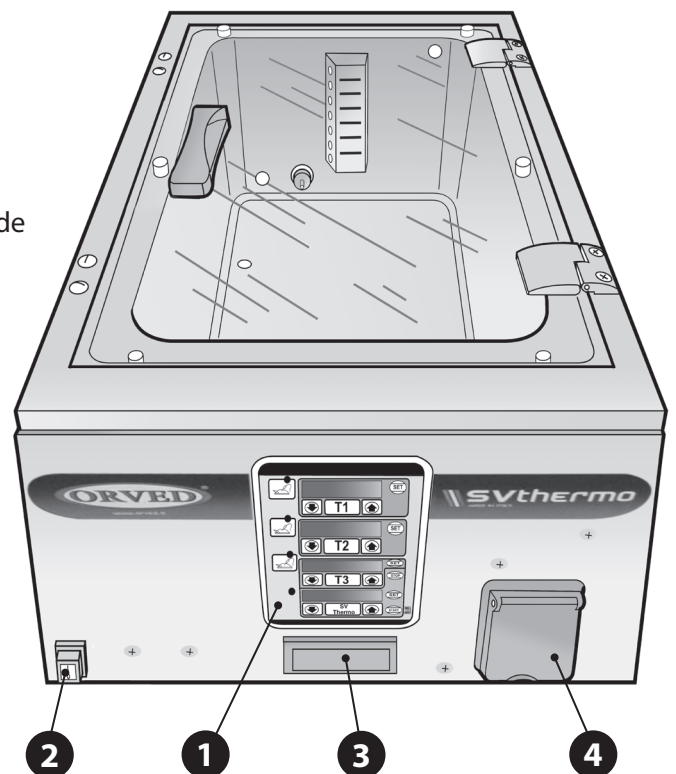
5.1.1 SV-THERMO "BASE"

- 1** Anschluss 1/2" für Gas F für Wassereinlauf
- 2** Kontrollierbarer Verschmutzungsfilter
- 3** Transportgriff
- 4** Gummianschluss Ø16 für Wasserauslauf
- 5** Manuelles Auslaufventil
- 6** Wassereinlauf
- 7** Füllstandssonde L2
- 8** Überlaufablauf
- 9** Bodenauslauf
- 10** Füllstandssonde L1
- 11** Temperatursonde PT1000 Wasser Bad
- 12** Herausnehmbarer Füllstandsanzeiger

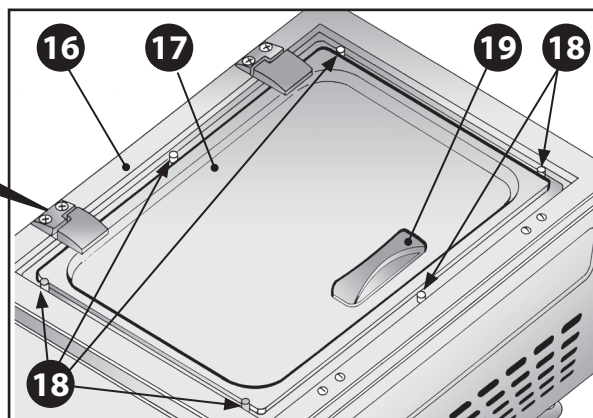
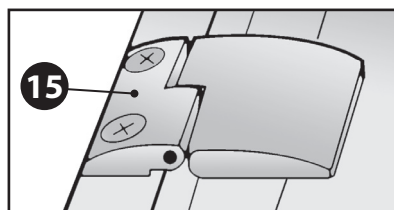
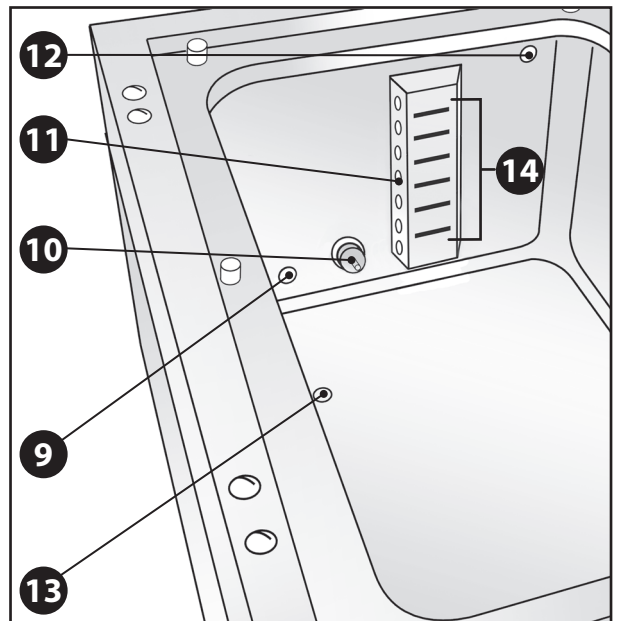
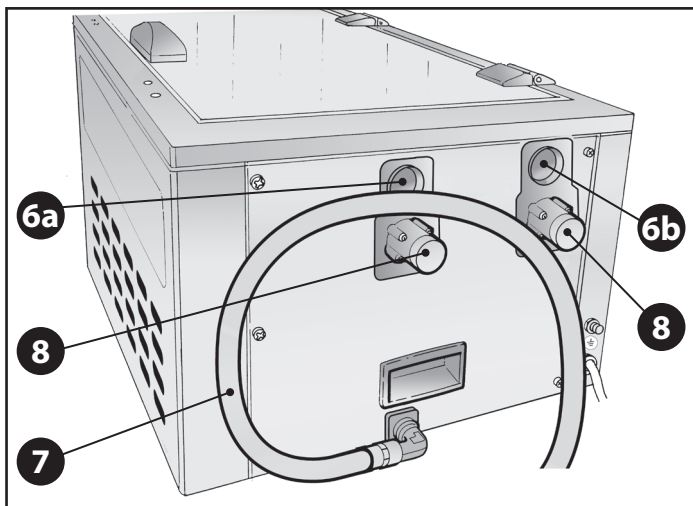
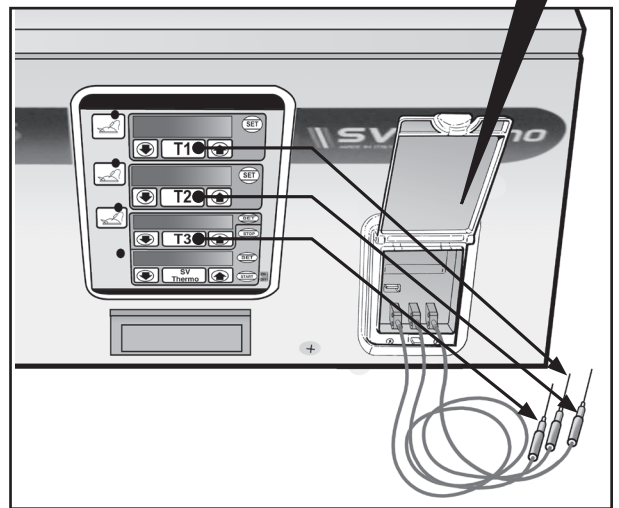
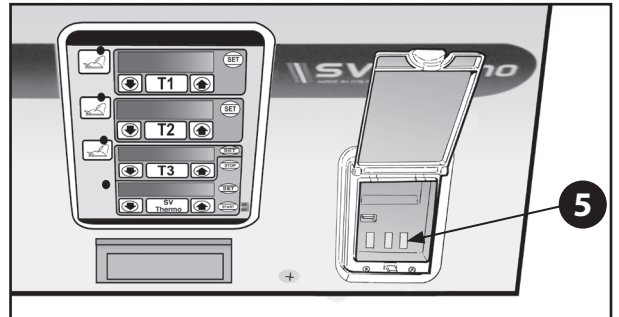


5.1.2 SV-THERMO "TOP"

- 1** Bedientafel mit vier Displays
- 2** Hauptschalter
- 3** Transportgriff
- 4** Schutzklappe für Steckanschluss der einzuschiebende Sonde und USB-Schnittstelle (optional)



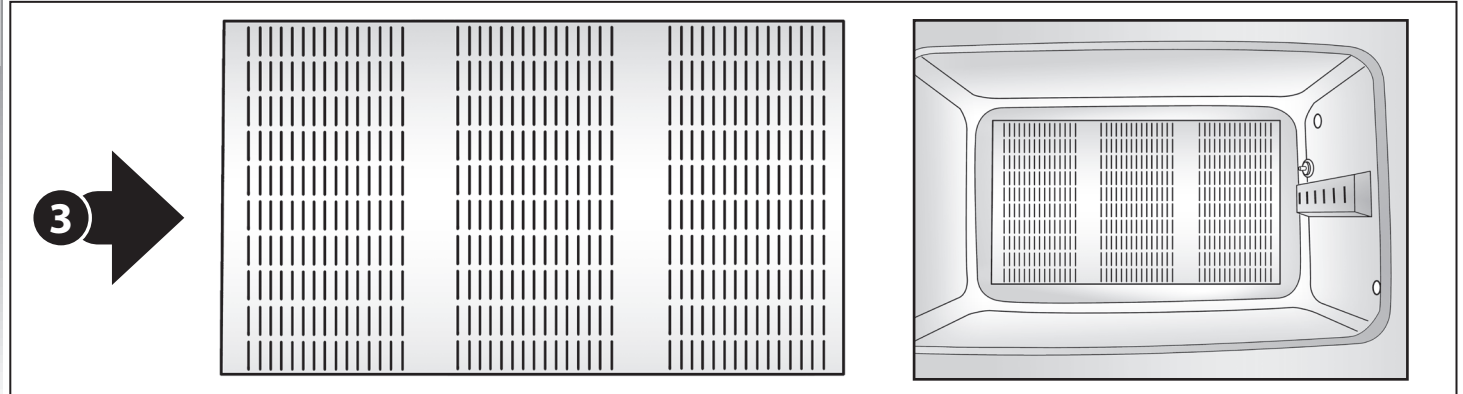
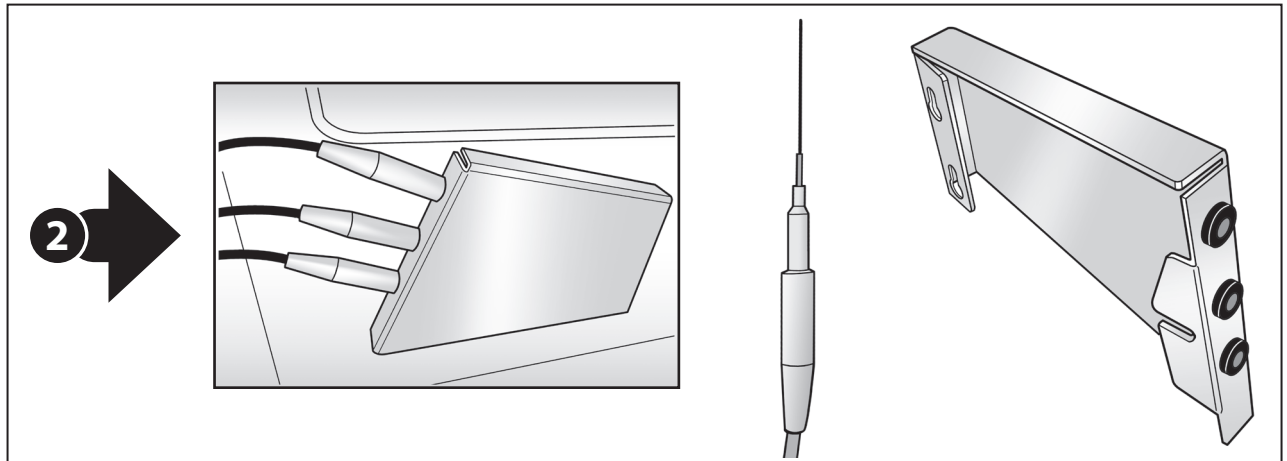
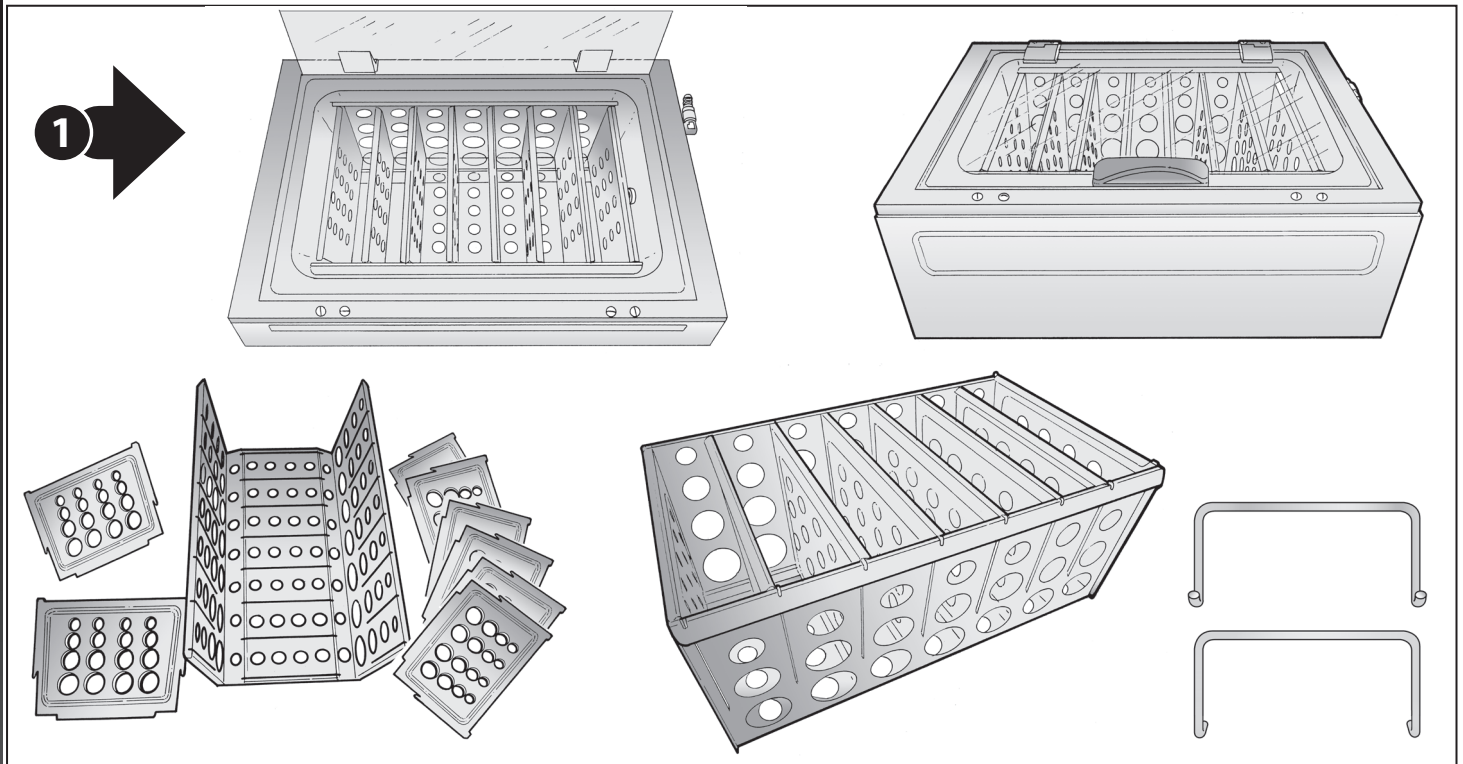
- 5 Steckanschluss der einzuschubende Sonde (optional); Einzuschubende Sonde (optional) mit Markierungen in roter, gelber und schwarzer Farbe, den drei Displays T1/T2/T3 für die Darstellung der Temperaturparameter und des Timers entsprechen
- 6 Anschluss 1/2" für Gas F für Warmwassereinlauf (6a) und Kaltwassereinlauf (6b).
- 7 Ablaufleitung
- 8 Kontrollierbare Verschmutzungsfilter
- 9 Wassereinlauf
- 10 Temperatursonde PT1000 Wasser Bad
- 11 Herausnehmbare Füllstandsanzeige
- 12 Überlaufablauf
- 13 Bodenauslauf
- 14 Füllstände 1 - 6
- 15 Deckelscharnier aus vernickeltem Zamak
- 16 Edelstahlrahmen geformt, um das Einfügen einer Backform Gastronorm GN 1/1 (EN 631) zu ermöglichen
- 17 Backform Gastronorm GN 1/1 (EN 631), in den Rahmen eingesetzt
- 18 6 Teflon-Halterungen, auf denen der Deckle aufsetzt, wenn er sich in Verschlussposition befindet
- 19 Deckelgriff



BESCHREIBUNG DER MASCHINE UND IHRER FUNKTIONEN

5.1.3 ZUBEHÖR

- 1** Beutelhaltekorb in sieben Fächer kombinierbar, besteht aus dem Korb und 8 Trennwänden mit 2 Griffen für die Handhabung.
- 2** PT1000 Sonde zum Einführen mit Nadel 80mm Ø 1,50mm, komplett mit Sondenhalter aus Edelstahl.
- 3** Filterplatte für Wannenauslauf.



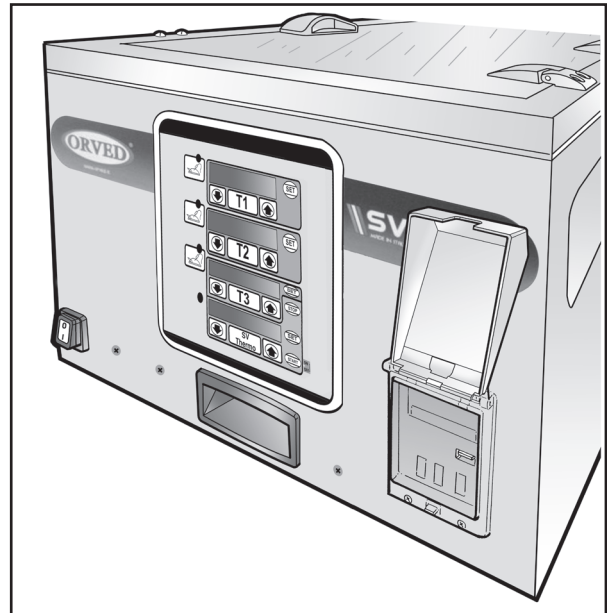
5.2 KERNSONDE

Als Option sind Einschiebesonden verfügbar, die einzeln an ein Display gekoppelt sind, um die Temperatur im Kern des Produkts zu erfassen und für den Start der Garzeit in Abhängigkeit davon, wann die eingestellte Temperatur im Kern erreicht wird.

- Die Sonden (PT1000 Klasse A - optional) werden mit den drei Steckbuchsen in der entsprechenden Fronthalterung verbunden, das zugänglich wird, wenn der Deckel rechts von der Bedientafel angehoben wird.

N **ANMERKUNG.** Als Wahlzubehör steht ein Bausatz mit drei Sonden zur Verfügung, die durch farbige Umhüllungen unterschieden werden, die den drei Displays T1, T2 e T3 der Bedientafel entsprechen. Im Folgenden die Konfiguration der Überstimmung der Farben mit den Sondensteckanschlüssen.

FARBE	STECKVERBINDUNG	DISPLAY
ROT	RECHTS	T1
GELB	MITTE	T2
SCHWARZ	LINKS	T3



5.3 GARUNGSARTEN

Es gibt vier Garungsarten in der Ausführung „Top“, drei in der Basisausführung; sie sind so aufgebaut, dass sie die grundlegenden Anforderungen zufrieden stellen, die der Vakuumgartechnik entspringen.

Sie unterscheiden sich durch den Gebrauch der Kernsonde, durch die Abfolge der Abkühlzeiten oder durch die Beibehaltung der ausgewählten Wassertemperatur

. In allen Fällen wird die Möglichkeit gegeben, den Garzyklusstart zu verschieben und die Kernsonde zu benutzen (optional).

Alternativ zu den programmierbaren Zyklen, die in den fünf nachfolgend aufgelisteten Modalitäten unterteilt sind, kann eines der neun werkseitig verfügbaren vorprogrammierten Garprogramm gewählt werden

5.3.1 GARUNGSWEISEN (PROGRAMMIERBAR):

- KOCHEN-AUS: Garen auf Zeit mit Ausschaltung des Heizwiderstands am Zyklusende (Basis und „Top“).
- KOCHEN-ABKUEHLEN: Garen auf Zeit mit Abkühlung am Zyklusende („Top“).
- KOCHEN-TEMP. BEIBEHALTUNG: Garen auf Zeit mit Beibehaltung der Mindesttemperatur („Top“).
- CATERING: Ausschluss des Einlaufs/Auslaufs und Füllstände automatisch für den Gebrauch in Umgebungen ohne Wasseranschlüsse (Basis und „Top“).

BESCHREIBUNG DER MASCHINE UND IHRER FUNKTIONEN

A) KOCHEN-AUS: GAREN AUF ZEIT MIT AUSSCHALTUNG DES HEIZWIDERSTANDS AM ZYKLUSENDE (BASIS UND „TOP“)

Betrieb:

- 1) Das Wasser des Bads erreicht die eingestellte Temperatur.
- 2) Einführen des Produktes ins Bad.
- 3) Am Ende der Garzeit wird der Heizwiderstand ausgeschaltet und das warme Wasser bleibt in der Wanne.
- 4) Herausnehmen des gekochten Produkts.

B) KOCHEN-ABKUEHLEN: GAREN AUF ZEIT MIT ABKÜHLUNG AM ZYKLUSENDE („TOP“)

Betrieb:

- 1) Das Wasser des Bads erreicht die eingestellte Temperatur.
- 2) Einführen des Produktes ins Bad.
- 3) Am Ende der Garzeit wird der Heizwiderstand ausgeschaltet, das warme Wasser wird abgelassen und Kaltwasser bis zum vorher eingestellten Füllstand eingelassen.

C) KOCHEN-TEMP. BEIBEHALTUNG: GAREN AUF ZEIT MIT BEIBEHALTUNG DER MINDESTTEMPERATUR („TOP“)

Betrieb:

- 1) Das Wasser des Bads erreicht die eingestellte Temperatur.
- 2) Einführen des Produktes ins Bad.
- 3) Am Ende der Garzeit wird das Wasser auf die Temperatur reguliert, die auf dem Parametermenü des Anwenders eingegeben ist (werkseitig auf 65°C eingestellt), mit Start einer unbegrenzten Garzeit.

D) CATERING: AUSSCHLUSS DES EINLAUFS/AUSLAUFS AUTOMATISCH FÜR DEN GEBRAUCH IN UMGEBUNGEN OHNE WASSERANSCHLÜSSE.

In diesem Modus funktioniert das Gerät gemäß des Programms COOK-OFF. Die automatische Einstellung der Füllstände und die Garweisen B und C sind deaktiviert.

GAREN MIT 1 ODER MEHR KERNSONDEN

Betrieb: AUSFÜHRUNG TOP

- 1) Das Wasser des Bads erreicht die eingestellte Temperatur.
- 2) Einführen von einem oder mehreren Produkten mit einer oder mehreren Sonden ins Bad.
- 3) der Produktkern erreicht die auf den Displays T1, T2 und T3 eingestellte Temperatur.

Bei Erreichen der gewünschten Temperatur im Kern fährt der Arbeitsvorgang mit einem der drei oben genannten Varianten A-B-C fort.

Betrieb: AUSFÜHRUNG BASE

- 1) Das Wasser des Bads erreicht die eingestellte Temperatur.
- 2) Einführen von einem oder mehreren Produkten (des gleichen Typs) mit einer oder mehreren Sonden ins Bad.
- 3) der Produktkern erreicht die auf den Displays T1, T2 und T3 eingestellte Temperatur.

Bei Erreichen der gewünschten Temperatur im Kern fährt der Arbeitsvorgang fort, falls eine Zeit zur Aufrechterhaltung der Temperatur im Kern eingegeben wurde.

5.3.2 WERKSEITIG EINGESTELLTE GARPROGRAMME (NICHT PROGRAMMIERBAR):

- 1) Niedrige Pasteurisierung
- 2) Hohe Pasteurisierung
- 3) Mittlere Pasteurisierung
- 4) Garen von rotem Fleisch blutig (große Stücke über Nacht garen, zum Beispiel Roastbeef)
- 5) Garen für gekochtes Fleisch
- 6) Garen von Gemüse knusprig
- 7) Garen von Gemüsesud oder Gemüse allgemein
- 8) Garen von Kartoffeln
- 9) Garen von Schinken

5.4 STARTVERZÖGERUNG MIT EIS-FUNKTION

Das Gerät gestattet das Garen und die Zubereitung mit Startverzögerung, mit positiver Auswirkung auf die Arbeitsplanung und den Energieverbrauch.

Aus diesem Grund gilt das größte Interesse von SV-Thermo in der Ausführung Top dem Garen und der Zubereitung von Produkten in der Nacht, wobei die Temperatur des Produkts bis zum Start auf 3°C gehalten wird. Zu diesem Zweck erhält man einfach durch Eingabe von Trockeneisgranulat in Innere der Wanne, bis das Produkt gedeckt ist, in der Wanne die Sicherheitstemperatur von 3°C bis zum Zyklusstart, der außerhalb der Arbeitszeit durchgeführt werden kann. In diesem Modus wird vorausgesetzt, dass der Bediener nicht anwesend ist: daher ist selbstverständlich der Gebrauch von zusätzlichen Timern oder Kernsonden ausgeschlossen.

Das Gerät gestattet es, zwischen zwei Arten von verzögertem Start zu wählen:

5.4.1 FÜR TIEFKÜHLPRODUKTE (FUNKTION EIS OFF)

Durch Eingabe des Anwenderparameters EIS auf AUSGESCHALTET (OFF) wird einfach der eingestellte Garzyklusstart auf die mit dem Parameter DELAY auf dem Display MAIN eingestellte Zeit verschoben . Der Zyklus beginnt gemäß der Parameter und den eingestellten Arbeitsweisen. Dies wird vornehmlich benutzt, wenn man Tiefkühlprodukte benutzt, die aufgetaut/zubereitet werden sollen, wenn der Prozess nicht von einem Bediener überwacht wird, oder um die Startzeit des Garens zu verzögern, wenn der Bediener zugegen ist.

5.4.2 EINSCHALTVERZÖGERUNG FÜR PRODUKTE MIT KONSERVIERUNG BEI 3°C MIT HILFE VON TROCKENEISGRANULAT IN DER WANNE (FUNKTION EIS ON)

Durch Einstellung des Anwenderparameters EIS auf EINGESCHALTET (ON) führt das Gerät in dem Moment, wenn die mit dem Parameter DELAY auf dem Display MAIN programmierte Zeit eintritt, automatisch eine Reihe von abwechselnden Aus- und Einläufen von Warmwasser durch, die das Auftauen des Trockeneisgranulat in kurzer Zeit ermöglichen. Am Ende wird automatisch der eingestellte Zyklus gestartet.

6. VOR DER BENUTZUNG DER MASCHINE: INFORMATIONEN ÜBER DAS VAKUUM, DAS GAREN UNTER VAKUUM UND NÜTZLICHE RATSCHLÄGE FÜR DIE ZUBEREITUNG DER PRODUKTE

6.1 INFORMATIONEN ZU DEN VAKUUMBEUTELN FÜR DAS GAREN IN OPA/PP

Die Beutel für das Garen (in OPA/PP) unterscheiden sich von den Beuteln zur Konservierung durch ihre Siegelschicht, die aus Polypropylen (PP) besteht, während die Barrierschicht wie die Konservierungsbeutel aus Polyamid (PA) besteht. Sie sind glatt und glänzend und haben normalerweise eine Stärke von 75-85 Mikron.

Sie sind für die Konservierung geeignet, werden aber vor allem für die Garteknik „Vakuulgaren“ benutzt.

Neben der Eignungsgarantie bei Kontakt mit Lebensmitteln gemäß den geltenden Richtlinien garantiert Orved S.p.A durch regelmäßige Labortests die Eignung der Beutel aus OPA/PP, auch Gartemperaturen bis zu 100°C für vier Stunden und von 120°C für eine Stunde lang standzuhalten.

6.2 INFORMATIONEN ZUR VAKUUMKONSERVIERUNG VON LEBENSMITTELN

- Speisen, die zu lange bei Raumtemperatur aufbewahrt wurden oder die gerade zubereitet oder gekocht wurden, verlieren Feuchtigkeit, ihre anfänglichen Eigenschaften (Farbe, Geruch, Geschmack, etc.) und sind stärkerem Befall durch Bakterien ausgesetzt. Es wird daher geraten, Produkte unter Vakuum zu verpacken, die im Kühlschrank oder im Temperatursenker auf eine Temperatur von 3°C abgekühlt wurden
- Die Nahrungsmittel (roh oder gekocht) müssen gleichmäßig ins Innere des Beutels verteilt werden, um die Luft einfacher austreten zu lassen. Nicht zu sehr einfüllen, um die Verschweißung und den hermetischen Verschluss nicht zu gefährden. Ein gute Regel ist es, die Beutel bis etwa 3/4 ihres Volumens aufzufüllen.
- Gemüse und Obst werden nach dem Waschen sorgfältig abgetrocknet, um Flüssigkeitsansammlungen zu vermeiden, die sie schlaff werden lassen.
- Um Fleisch für eine vernünftig lange Zeit zu konservieren, ist daran zu denken, es mindestens 2 Stunden abkühlen zu lassen, um die Vermehrung der Bakterien zu verlangsamen. Bevor diese unter Vakuum verpackt werden, abtrocknen, um einen hohen Prozentanteil des Vakuums zu erreichen. Fleisch mit Knochen (Rippchen, Kotelett oder Anderes usw.) mit Aluminiumfolie bedecken, um zu verhindern, dass die Folie durchlöchert wird.

6.3 INFORMATIONEN ZUR VAKUUMVERPACKUNG DER PRODUKTE UND ZUR ZUBEREITUNG DER PRODUKTE

Die Vakuulgartechnik nutzt das physikalische Prinzip der Temperatursenkung zum Wasserkochen durch Senken des atmosphärischen Drucks aus. Auf Grund dieses Prinzips liegen die Kochtemperaturen beim Vakuulgaren unter 100°C und sind somit deutlich niedriger als in der herkömmlichen Küche, was den Vorteil mit sich bringt, die mit den Sinnen wahrnehmbaren empfindlichen Eigenschaften, die Farben und den Geschmack der Speise unverändert zu lassen.

Das Produkt wird im Innern der Beutel OPA/PP vakuumverpackt und mit Hilfe des thermostatischen Bads gegart. Von außerordentlicher Wichtigkeit ist, dass eine perfekte Wärmeübertragung von außerhalb des Beutels zum Produktkern hergestellt wird, was durch die Ausbringung der Luft sowohl aus dem Beutel als auch - soweit weit wie möglich - aus dem Produktkern erzielt wird.

Dieses Resultat erhält man, wenn, sofern mit der Art der Speise vereinbar, eine längere Vakuumzeit als in den Konservierungszeiten eingestellt, hinzugefügt wird

Falls die Option zur Entlüftung nicht zur Verfügung steht, ist es dienlich, wenn der Vakuumvorgang mehrmals wiederholt wird, ohne den Schweißvorgang des Beutels zu aktivieren, vor allem dann, wenn es sich um Saucen und allgemein um flüssige Produkte handelt, die durch ihre physikalische Natur mehr Luft in ihrem Innern speichern.

6.3.1 VORBEREITUNG DES PRODUKTS FÜR DAS VAKUUMGAREN

- Denken Sie daran, dass die in die Verpackung einzuführenden Produkte kalt sein müssen, mit einer Temperatur nicht über 3°C (z.B. Produkte, die im Kühlschrank aufbewahrt wurden oder Produkte, die einen kompletten und korrekten Temperatursenkungsprozess durchlaufen haben).
- Wiegen Sie die Produkte und geben Sie ihnen die richtige Menge an Salz und entsprechenden Gewürzen.

- Nicht mehr wie 50g Öl pro Kilogramm des Produktes hinzugeben.
- Benutzen Sie ausgeglichene Salze, halten Sie das Gleichgewicht von 20g pro Kilogramm Produkt.
- Füllen Sie die Beutel bis zu einem Maximum von $\frac{3}{4}$ ihres Volumens.
- Verteilen Sie das Produkt gleichmäßig auf einer Ebene ohne Schichten zu bilden.
- Geben Sie Acht bei der Versiegelung des Beutels: sie muss gleichmäßig und deutlich markiert sein, um Eindringen von Luft, Garflüssigkeit oder Kühlmittel zu vermeiden.
- Den Beutel vor der Vakuumverpackung nicht rollen, zerknittern oder mechanisch oder thermisch belasten, um die gute Vakuumdichtigkeit nicht zu gefährden.
- Verschmutzen Sie nicht die Versiegelung des Beutels mit fetten Substanzen oder festen Materialien, die einen korrekten Vakuumverschluss beeinträchtigen könnten.
- Denken Sie daran, das Wasser vor jedem Garen auf eine Temperatur vorzuwärmen, die über der Gartemperatur selbst liegt, dies im Verhältnis zum eingeführten Volumen: für 1 kg Kaltmasse aus dem Kühlschrank muss die Anfangstemperatur um 8% erhöht werden. Stellen Sie daher ein Vorwärmprogramm ein: es meldet ihnen, wann das Bad für die Garung bereit ist.
- Bei Verwendung der Kernsonde ist daran zu denken, dass sie mit Hilfe des dazu für die Garung bestimmten Sets exakt in den Kern des Produktes eingeführt wird.

6.4 INFORMATIONEN ZUM VAKUUMGAREN

6.4.1 IL THERMOSTATBAD

Das Gerät wird heute überall in Groß- und Kleinküchen auf der Welt angewendet. Es ist eine großartige Hilfe für alle Küchenchefs, die das Vakuumgar- und Zubereitungssystem verwenden, da es genau die Temperatur anzeigt, einen geringen Verbrauch hat, was es zu einem vielseitigen und umfassenden Instrument werden lässt.

Einige wichtige Regeln sind für die Arbeit mit dem Thermostatbad Orved zu befolgen:

- Wenn die Wanne gefüllt ist, geben Weißweinessig hinzu, um Kalkresten- und Ablagerungen zu vorzubeugen.
- Wenn Sie keine Auswechslung nach jedem neuen Garzyklus vornehmen (empfohlen), wechseln Sie wenigstens einmal pro Woche oder alternativ dazu, wenn Sie bemerken, dass sich Schmutz bildet. Nehmen Sie die Reinigung der Wanne am Ende des Arbeitsdurchgangs mit Handschuhen und unter Verwendung von nicht säurehaltigen oder aggressiven Reinigungsmitteln vor (Weißweinessig eignet sich bestens). Es sind keine besonderen Maßnahmen zu ergreifen, da die Form der Wanne ohne Ecken ist.
- Halten Sie den Deckel der Maschine geschlossen, um ein Verdampfen des Wassers zu vermeiden und um die Temperatur konstant zu halten.

6.4.2 LA DAS VAKUUMGAREN

Das Vakuum ist ein physikalischer Zustand, den man mechanisch über zwei Phasen erhält: absaugen und hermetisch versiegeln. Die so behandelten Lebensmittel erfahren keiner Kontamination und der Oxydationsprozess durch Sauerstoff wird deutlich verlangsamt. Das Resultat ist ein gesundes und frisches Produkt mit geringerem Gewichtsverlust und für längere Zeit mit allen wahrnehmbaren Eigenschaften als mit der klassischen Konservierungsmethoden.

Mit der Technik der direkten oder indirekten Vakuumgarung:

DIREKT	INDIREKT
<p>Das Garen erfolgt direkt unter Vakuum: Direktes Garen des Produktes zu 99% unter Vakuum im Dampfgarer oder durch Eintauchen in das Thermostatbad. Absenken der Temperatur auf +3°C. Konservierung auf +3°C.</p>	<p>Das Garen beginnt mit den traditionellen Systemen: Absenken der Temperatur. Beenden des Garens im Vakuum. Absenken der Temperatur auf +3°C. Konservierung auf +3°C. ODER Absenken der Temperatur. Klimatisierung im Vakuum. Pasteurisierung bei niedriger oder hoher Temperatur Absenken der Temperatur auf +3°C. Konservierung auf +3°C.</p>

6.4.3 KONSERVIERUNGSZEITEN:

Die Faktoren, die die Qualität und die Verderblichkeit der Nahrungsmittel beeinflussen sind zahlreich. Im Folgenden werden einige nützliche Ratschläge für die beste Ausnutzung der Konservierung gegeben.

MANIPULIERUNG:

- Fassen Sie die Lebensmittel nur mit den Händen an, wenn es unbedingt notwendig ist, oder besser benutzen Sie Latex-Handschuhe.
- Benutzen Sie vorzugsweise Geräte wie Zangen, Schopfkellen und wechseln Sie sie bei jeder unterschiedlichen Bearbeitung, oder reinigen Sie sie häufig.
- Vermeiden Sie Kontakte zwischen gekochten und rohen Lebensmitteln.

GAREN:

- Kochen Sie die Lebensmittel sorgfältig mit den richtigen Temperaturen sowohl im Kern als auch im Ofen.
- Nach jedem Garvorgang senken Sie sofort die Temperatur der Produkte auf +3°C.
- Füllen sie niemals die Beutel, indem Sie die Produkte mit nackten Händen berühren.
- Vermeiden Sie den Kontakt der Verpackungen mit schneidenden oder spitzen Produkten, um eine ungewollte Durchlöcherung der Beutel zu vermeiden.

• KONSERVIERUNG:

- Überprüfen Sie, dass die Temperatur der Zellen nicht über 3°C steigt.
- Reinigen Sie sorgfältig die Maschine für das Vakuum am Ende jedes Produktionszyklus.
- Benutzen Sie die Beutel nur ein einziges Mal.
- Vermeiden Sie eine Durchlöcherung der Beutel.

6.4.4 TEMPERATUREN FÜR DAS VAKUUMGAREN



WARNUNG!

Folgende Temperaturen sind RICHTWERTE!

PRODUKT	BADTEMPERATUR	KERNTEMPERATUR
RINDFLEISCH	von/bis	von/bis
Filet	58°C	52°C/56°C
Roast Beef	54°/56°C	48°C/54°C
Braten	54°/68° C	54°C/60°C
Kochfleisch	85°/92°C	82°C/90°C
KALBFLEISCH		
Keule	75°C/80°C	75°C/78°C
Nuss	75°C/80°C	75°C/78°C
Fricandeau	75°C/80°C	75°C/78°C
Schulter	75°C/82°C	75°C/80°C
Carrè	67°C/75°C	65°C/72°C
Rücken	67°C/74°C	66°C/72°C
SCHWEINEFLEISCH		
Keule	68°C/75°C	68°C/72°C
Carrè	65°C/72°C	65°C/70°C
Lende	65°C/75°C	64°C/72°C
Schulter	66°C/78°C	65°C/75°C
Haxe	78°C/85°C	76°C/83°C
Kochschinken	66°C/75°C	65°C/70°C
Porchetta (Spanferkelbraten)	68°C/75°C	66°C/73°C
LAMM		
Keule	78°C/85°C	78°C/83°C
Carrè	68°C/78°C	65°C/75°C
GEFLÜGEL:		
Huhn	68°C/88°C	66°C/85°C
Truthahn	68°C/86°C	66°C/83°C
Truthahnbrust	67°C/75°C	65°C/72°C
Ente	78°C/85°C	76°C/82°C
Entenbrust (zum Schmoren)	55°C/60°C	52°C/57°C
FISCH:		
Lachs	55°C/63°C	48°C/62°C
Ganze Fische (auch für gutes Aussehen)	65°C/70°C	62°C/65°C
Fischfilet	65°C/72°C	60°C/65°C
KRUSTENTIERE	68°C/82°C	67°C
MUSCHELN	78°C/98°C	68°C
PATÉ E TERRINE		
Paté	68°C/75°C	65°C/73°C
Foie-Gras	45°C/58°C	43°C
Hühnersuppe	64°C/68°C	62°C/65°C
Fischsuppe	60°C/68°C	56°C/65°C

6.4.5 ZUBEREITUNG UND ERHALTUNG DER VAKUUMGEGARTEN PRODUKTEN

Die Wiederaufbereitung ist sicherlich wesentlich bei der Vakuumverarbeitung: eine korrekte Zubereitung beeinträchtigt, noch macht sie die Arbeit und die vorherige Sorgfalt, die bei der Zubereitung eines Gerichts oder eines Produktes angewendet wurde, nutzlos.

Die Wiederaufbereitung kann verstanden werden als der Prozess, der zur Gartemperatur eines Produktes führt - häufig endet damit das Garen - , indem ein Eindruck eines „frischen“, eines soeben gekochten Produktes vermittelt wird, mit allen beigefügten Vorteilen, die die Technik des Vakuumgarens mit sich bringt.

Das ideale Instrument für die Wiederaufbereitung ist SV-Thermo Orved, wohingegen die darauf folgende Fertigstellung der Gerichte auf vielfältige Weise erfolgen kann. Die Fertigstellung eines Produkts kann erfolgen über:

- Thermostatbad SV-Thermo: für Produkte, die bereits im vorangehenden Verarbeitungsprozess fertiggestellt sind;
- Platte, Rost oder Fry Top;
- Dampfgarer oder Salamander;
- Pfanne auf Gasflamme oder Induktionsplatte;
- Mikrowelle;
- Wärmeschränke;

Die Fertigkeit besteht darin, die Arten von Wiederaufbereitung unter den oben aufgelisteten herauszufinden, die für die Eigenart und Stückgröße des Produkts am geeignetsten sind. Beispielsweise: die Zubereitung einer Portion Seebarschfilet kann einfach fertiggestellt werden, indem es kalt paniert wird und im Ofen überbacken wird (oder unter einem Salamander), da die kleine Stückgröße ein Überbacken gestattet, und das Produkt gleichzeitig wieder hergestellt wird, ohne es zu übermäßig zu oxydieren oder auszutrocknen. Zudem bleibt der beim vorherigen Vakuumgaren hervorspringende ästhetische Glanz und die Frische unverändert.

Bei einer größeren Stückgröße und mit der daraus notwendigen größeren Zeit, um erhöhte Temperaturen zu erreichen, ist es nützlich die Wiederaufbereitung im Wärmebad mit Sv-Thermo vorwegzunehmen, damit ein sanftes Eindringen der Wärme erzielt wird (+65°C die für die meisten Produkte empfohlene Temperatur), was auch in diesem Fall das ursprüngliche Garen des Produktes verändert. Wenn das Produkt warm ist, kann das Garen durch schmoren in der Pfanne oder im Ofen oder Backen fertiggestellt werden, wodurch man die Gewissheit hat, dass das Gericht bis in den Kern hinein warm ist und nicht nur außen

Die Wiederaufbereitungszeiten sind eng an die Stückgröße der Produkte gebunden, jedoch ist zu beachten, dass ein Produkt, das auch für Stunden bei einer Temperatur von wenigstens 3-4°C unter der Temperatur für das Garen gehalten wird, es ermöglicht, das Produkt wieder in Temperatur zu bringen, ohne mit dem Garen fortzufahren

6.4.6 VORTEILE DER VAKUUMGARUNG

Die Vorteile bei der Anwendung der Technik des Vakuumgarens sind vielfältig und von unterschiedlicher Natur.

QUALITATIVE VORTEILE:

- Ausdehnung der Konservierung der Produkte mit allen wichtigen Nährstoffen nahezu unverändert.
- Konzentrierung des Geschmacks: die Aromen werden in der Hülle gehalten.
- Hervorhebung der Farben: ohne Sauerstoff findet kein Oxydationsprozess statt
- Reduzierung um 40% bei der Verwendung von Gewürzen und Fetten.
- Keine für die Gesund schädliche Veränderungen der Fette.
- Standardisierung der Qualität der angebotenen Produkte.

WIRTSCHAFTLICHE VORTEILE:

- Einkaufsplanung mit Ersparnissen.
- Reduzierung der Verlust durch die Bearbeitungsphasen und Konservierung der Produkte.

- Erhöhung der Ausnutzung der Produkte durch die Verringerung des Gewichtsverlustes bei den flüssigen Bestandteilen.
- Ausdehnung der Konservierbarkeit von gekochten/rohen Produkten mit Verlängerung der Verkaufszeit.
- Reduzierung des Energieverbrauchs durch Verwendung von niedrigeren Gartemperaturen und der Möglichkeit unter „voller Ladung“ zu arbeiten.

ORGANISATORISCHE VORTEILE:

- Bessere Organisation des Optionssystems.
- Produktionsplanung in Abhängigkeit der Ausdehnung der Konservierbarkeit der Produkte.
- Verschiebung der Produktion im Zeiten außerhalb des normalen Betriebs.
- Erhöhung der Produktion in toten Zeiten zur Verbesserung und Beschleunigung der gleichzeitigen Tätigkeit der eingesetzten Arbeitskraft.
- Rationalisierung des Gebrauchs der Kühlzellen mit möglicher Senkung ihrer Anzahl.

DIENSTLEISTUNGSVORTEILE:

- Erhöhung des Kundenangebots.
- Angebot der Produkte zu allen Jahreszeiten mit Erhöhung der Angebotsperiode.
- Erhöhung der Fähigkeit und Geschwindigkeit des ServEIS.
- Standardisierung der Qualität und der Menge der angebotenen Lebensmittel.
- Beseitigung der Hinweise im Menü auf die Verwendung von Tiefkühlprodukten.

7. INSTALLATION

Gehen Sie unter sorgfältiger Beachtung der Abfolge folgender Punkte von 1 bis 5 vor:

1) Auspacken der Maschine (siehe Kap.4)



ACHTUNG!

- Nachdem die Verpackung entfernt wurde, vergewissern Sie sich, dass das Gerät unbeschädigt ist; verwenden Sie es nicht bei Zweifeln und wenden Sie sich sofort an den Verkäufer.
- Stellen Sie die Maschine nie auf den Kopf oder halten Sie sie nie schräg: bewegen Sie sie immer in aufrechter Position. Dies hilft zu vermeiden, dass sich das Glas öffnet.
- Zum Versetzen der Maschine benutzen Sie mit äußerster Vorsicht nur menschliche Kraft.

2) Positionieren Sie die Maschine auf eine horizontale, stabile und für die Last geeignete Ebene (Betriebsgewicht mit maximalem Wasserfüllstand 50-52kg etwa)..



ACHTUNG!

- Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass es von allen Seiten aus erreichbar ist.
- Verstellen Sie keine Wege, Flucht- oder Betriebswege mit der Maschine. Stellen Sie das Gerät nicht vor Notausgängen oder Notausgangstüren auf.
- Stellen Sie die benötigte Belüftung der Maschine sicher, indem Sie um das ganze Gerät einen Freiraum von mindestens 10 cm lassen. Die Belüftungslöcher müssen frei bleiben und dürfen nicht verstopft werden, damit die Temperatur des Geräts auf Normalniveau bleibt.
- In der Nähe des Installationsortes muss ein Anschluss an das Wassernetz (warm und kalt für Ausführung Top, kalt für Ausführung Basis) und an das Abwassernetz eingerichtet werden.

3) Schließen Sie das Gerät an das Wasser- und Abwassernetz an (siehe Kapitel 10.9)



ACHTUNG!

Der Anschluss muss von einer spezialisierten Fachkraft vorgenommen werden.

- **Anschluss an das Wassernetz für Kalt- und Warmwasser (Ausführung Top):** benutzen sie Trinkwasserschläuche, die einem Druck von mindestens 600 kPa (6 bar) und einer Temperatur bis 90°C (Ausführung Top) standhalten. Innendurchmesser Ø 12-14mm. Die auf der hinteren Seite vorgerüsteten Anschlüsse besitzen ein ½" Gasinnengewinde.
- Falls kein Warmwasseranschluss zur Verfügung steht, verschließen Sie den Anschluss mit einem Stopfen ½"G. Stellen Sie den Anwenderparameter EINLAUF HEISSWASSER auf OFF (siehe §8.3.3).
- Vergewissern Sie sich, dass der Druck der Wasserleitung nicht 300 kPa (3 bar) übersteigt.
- Wenn die Maschine außerhalb im CATERING-Modus verwendet wird, erfolgt der Wasseranschluss am Kaltwasseranschluss.
- **Anschluss an das Abwassernetz:** Vergewissern Sie sich, dass die Abflussleitungen des Netzes, an die das Gerät angeschlossen ist, aus Material besteht, das Temperaturen bis 90°C aushalten.
- Die Abflussleitung, mit der die Maschine ausgestattet ist, muss einen freien Abfluss in ein Abflussrohr des Abwassernetzes von wenigstens Ø63mm (2") besitzen, das Temperaturen bis 90°C standhält. VERLÄNGERN ODER ERSETZEN SIE DIE ABFLUSSLEITUNG NICHT MIT EINEM LÄNGEREN ROHR: der Abfluss würde nicht funktionieren!
- Benutzen Sie keine beschädigten Wasseranschlüsse oder solche mit Lecks.
- Wenn das Gerät an einen anderen Ort transportiert wird, muss eine neuer Satz beweglicher Anschlussstücke (Dichtungen) verwendet werden.

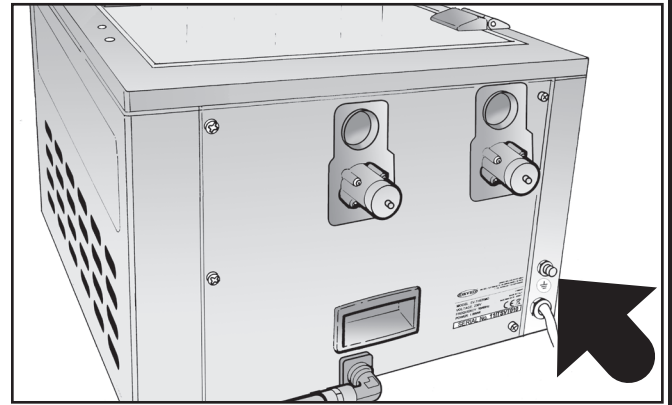
4) Schließen Sie die Maschine an das elektrische Stromnetz an.



ACHTUNG!

- Kontrollieren Sie auf dem Schild an der Hinterseite, dass die Frequenz und die Spannung der Maschine mit denen des elektrischen Stromnetzes übereinstimmen.
- Stecken Sie den Stecker in eine für ihn kompatible Steckdose: wenden Sie keine Kraft an, wenn diese nicht kompatibel ist, sondern benutzen Sie einen geeigneten Adapter.
- Überprüfen Sie auf dem Datenschild, dass die zur Verfügung stehende Leistung des Netzes ausreichend für die Versorgung der Maschine ist.

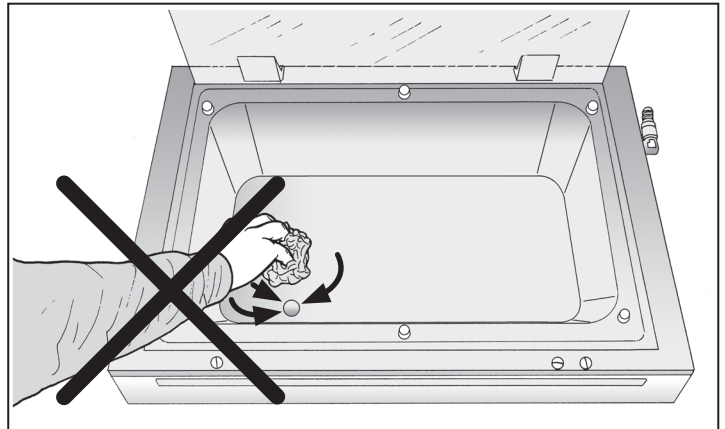
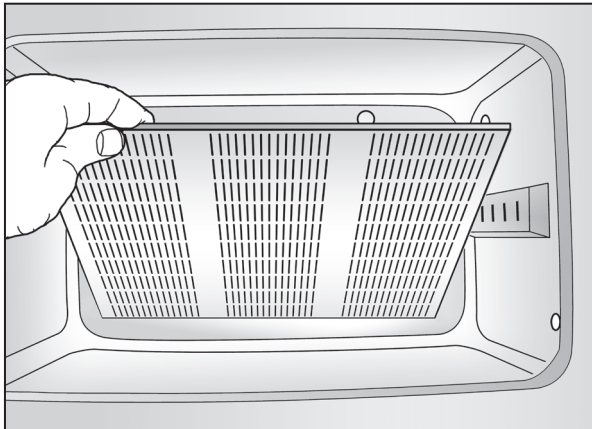
- 5) Schließen Sie das Gerät mit der entsprechenden Schraube hinten am Gerät an eine äquipotenziale Erdungsanlage an.



- 6) Führen Sie eine vorbereitende Reinigung der Wanne und des Deckels durch.


ACHTUNG!

- Bevor Sie mit der Reinigung beginnen, ziehen Sie die Filterplatte aus der Wanne und verstopfen Sie den Ausfluss mit einem Lappen.
- Vermeiden Sie, das Reinigungsmittel und die Reinigungsreste über den Wannenausfluss abzulassen: eventuelle Verunreinigungen könnten die Arbeitsweise des Ablassventils beeinträchtigen!!

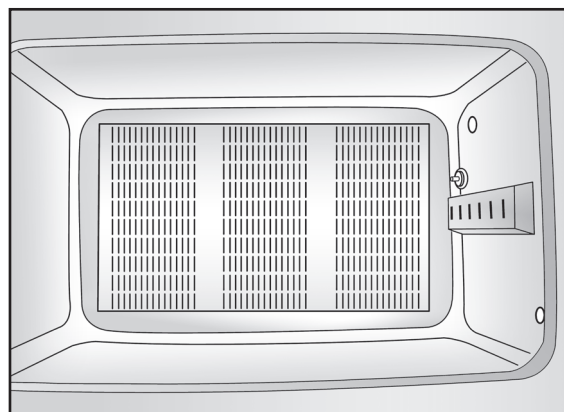


Die Maschinen wurden vor der Lieferung sorgfältig gereinigt und desinfiziert. Dennoch raten wir Ihnen, eine neue Reinigung vorzunehmen, um mögliche verunreinigende Teilchen zu beseitigen, die sich durch zufälligen Kontakt mit Risikoquellen nach dem Auspacken der Maschine abgesetzt haben können.

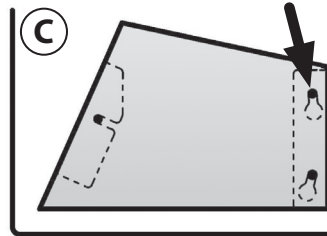
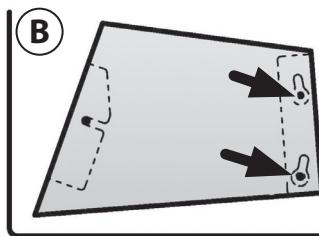
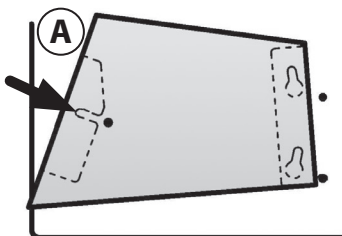
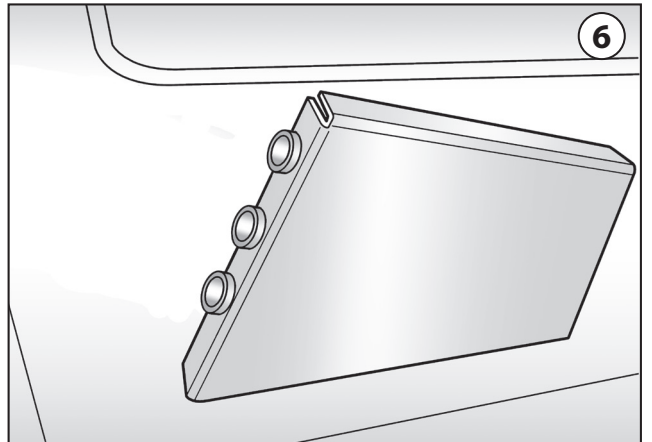
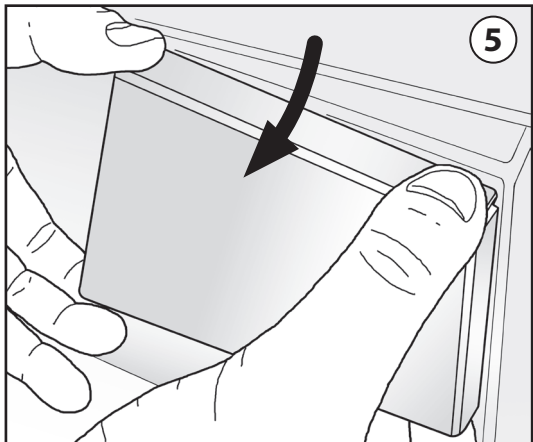
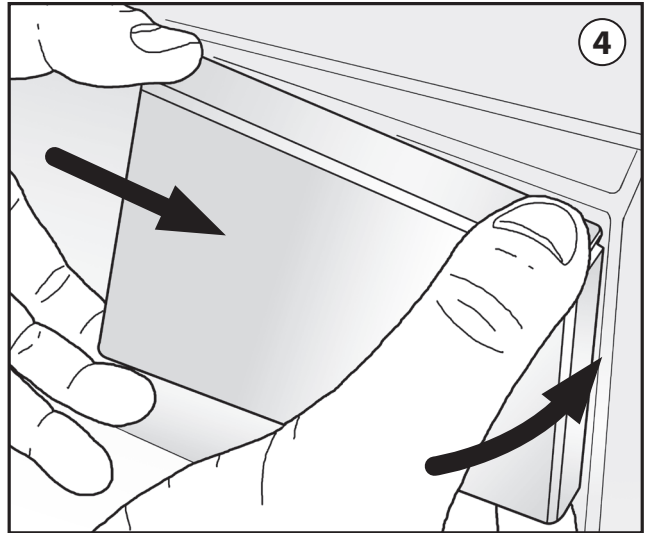
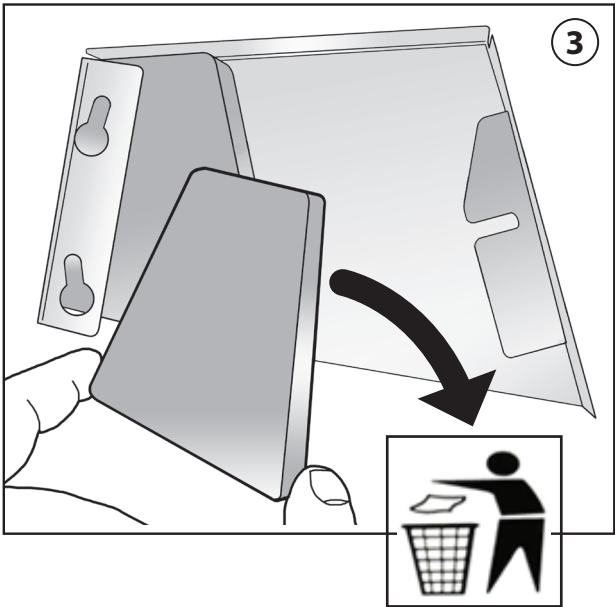
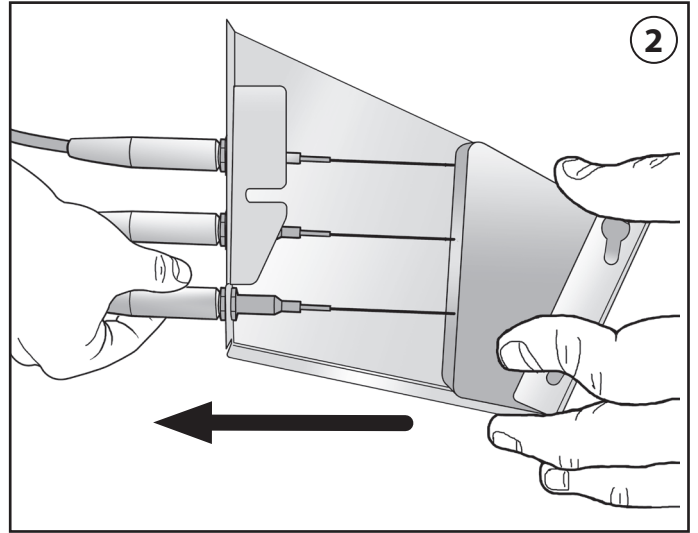
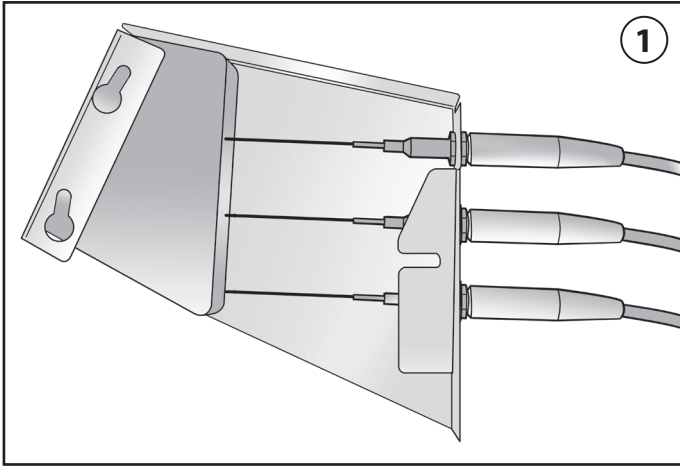
Reinigen Sie die Wanne und den Deckel mit einem weichen, mit Trinkwasser befeuchtetem Tuch. Es wird empfohlen, keine aggressiven Reinigungsmittel, Edelmetalltopfreiniger, Schaber oder scheuernde, säurehaltige oder aggressive Mittel zu verwenden, die die Innenoberflächen der Wanne unwiederbringlich beschädigen können. Am Ende der Reinigung trocknen Sie sorgfältig mit einem sauberen Tuch ab. Setzen Sie die Filterplatte wieder auf den Boden.


ACHTUNG!

- Vergewissern Sie sich vor jedem Garzyklus, dass die Filterplatte zum Auslaufschutz in der Wanne eingesetzt ist.



7) Montage der Sondenhalter (optional)



8. BETRIEB

8.1 BETRIEB (LESEN SIE AUCH & 5.3)

8.1.1 GLOSSAR (REFERENZEN ZUR BEDIENTAFEL: SIEHE FOLGENDEN § 8.2)

BEGRIFF	BESCHREIBUNG/BEDEUTUNG
Hauptdisplay	Abschnitt der Bedientafel, in dem die Funktionen und Parameter zum Bad und zu den Garprogrammen angezeigt und eingegeben werden.
Display T1 / T2 / T3	Abschnitte der Bedientafel, in denen die Funktionen und die Parameter zu den Kernsonden (optional) und die Anfangseinstellungen (Datum/Uhrzeit/Anwendermenü/Sprachmenü/technisches Menü) angezeigt und eingegeben werden.
Kernsonde	Sonden vom Typ PT1000 Klass A mit Nadel, geeignet, um das vakuumverpackte Produkt ins Innere der Beutel mit Hilfe von Kernsondenventil „SYV“, einzuführen. Sie erfassen die Innentemperatur (Kern) des Produktes.
Garmodus auf Zeit KOCHEN-AUS	Garen auf Zeit mit Ausschaltung des Heizwiderstands am Zyklusende (Basis und „Top“). Gebrauch mit oder ohne Kernsonde.
Garmodus auf Zeit KOCHEN-ABKUEHLEN	Garen auf Zeit mit Abkühlung am Zyklusende („Top“). Gebrauch mit oder ohne Kernsonde.
Garmodus auf Zeit KOCHEN-TEMP.BEIBEHALTUNG	Garen auf Zeit mit Beibehaltung der Mindesttemperatur („Top“), im Allgemeinen 65°C. Gebrauch mit oder ohne Kernsonde.
Garmodus auf Zeit CATERING	Ausschluss des Einlaufs/Auslaufs automatisch für den Gebrauch in Umgebungen ohne Wasseranschlüsse.
Manuelle Programme	Die eingegebenen Werte bleiben bis zum Ende des Zyklus aktiv, werden aber auf Null zurückgestellt, wenn am Zyklusende aus STOP gedrückt wird.
Speicherbare Programme 1-99	Die eingegebenen Werte bleiben gespeichert.
Badtemperatur	Hauptparameter des Garens. Je nach Art des zu garenden Produktes einzustellen. Bei Gebrauch von Kernsonden muss er im Allgemeinen 2°C über der auf T1, T2, T3 eingestellten Temperatur liegen.
Temperatur Kernsonde	Temperatur, die im Produktkern erreicht werden muss, sie wird von der einzusteckenden Sonde (optional) gemessen. Bei Erreichen der Temperatur im Kern, die höher als die auf T1, T2, und T3 eingestellten ist, wird die Endphase des Zyklus gemäß des programmierten Garens eingeleitet.
Auf dem Hauptdisplay eingestellte Garzeit (Bad).	Bei Fehlen der Zeit der eingestellten Sonden im Kern wird die Endphase des Zyklus bei Ablauf der Garzeit des Bads aktiviert. Wenn gleichzeitig eine oder mehrere Garzeiten auf T1, T2 und T3 eingestellt sind, wird der Zyklus bei Ablauf der längeren Zeit gemäß den programmierten Garmodi beendet. Bei Ablauf der kürzeren Garzeiten wird jedesmal ein optisch-akustisches Signal auf dem entsprechenden Display ausgegeben.
Auf T1, T2, T3 eingestellte Garzeit	Wenn gleichzeitig eine oder mehrere Garzeiten auf T1, T2 und T3 eingestellt sind, wird der Zyklus bei Ablauf der längeren Zeit gemäß den programmierten Garmodi beendet. Bei Ablauf der kürzeren Zeiten wird ein optisch-akustisches Signal auf dem entsprechenden Display ausgegeben.
Füllstand L1 / L' (Basis)	Einstellbarer Wasserstand: L1 = 10 cm, L2 = 14 cm.
Füllstand L1 / L2 / L3 / L4 / L5 / Lmax (Top)	Einstellbarer Wasserstand: L1 = 5 cm, L2 = 7 cm, L3 = 9 cm, L4 = 12 cm, L5 = 14 cm, L6 = 16 cm.
FUNKTION EIS (OFF): Verzögerter Start für gefrorene Produkte.	Verzögerter Start für gefrorene Produkte. Durch Eingabe des Anwenderparameters EIS auf AUSGESCHALTET (OFF) wird einfach der Zyklusstart auf die mit dem Parameter DELAY auf dem Display MAIN eingestellte Zeit verschoben. Der Zyklus beginnt gemäß der Parameter und den eingestellten Arbeitsweisen. Sie wird hauptsächlich benutzt, wenn gefrorene Produkte verwendet werden.
FUNKTION EIS (ON): Einschaltverzögerung für Produkte mit Konservierung bei 3°C mit Hilfe von Trockeneisgranulat in der Wanne.	Einschaltverzögerung für Produkte mit Konservierung bei 3°C mit Hilfe von Trockeneisgranulat in der Wanne. Durch Einstellung des Anwenderparameters EIS auf EINGESCHALTET (ON) führt das Gerät zu der mit dem Parameter DELAY auf dem Display MAIN programmierte Zeit automatisch eine Reihe von abwechselnden Aus- und Einläufen von Warmwasser durch, die das Auftauen des Trockeneisgranulat in kurzer Zeit ermöglichen. Am Ende wird automatisch der eingestellte Zyklus gestartet.

8.1.2 BETRIEBSLOGIK

Es können programmiert werden:

- Badtemperatur
- Temperatur der Sonden im Kern
- Vier unabhängige Timer (ein Bad-Timer und drei Timer Sonden im Kern).
- Drei Garweisen (entsprechend den ebensoviele Modalitäten zum Abschluss des Zyklus).
- Verzögerter Start für gefrorene Produkte (Funktion EIS ausgeschaltet).
- Einschaltverzögerung für Produkte mit Konservierung bei 3°C mit Hilfe von Trockeneisgranulat in der Wanne (Funktion EIS ausgeschaltet).

Erwärmung des Bads.

Das Bad wird auf den programmierten Wasserstand gebracht L1/L2 (Basis) oder L1/L2/L3/L4/L5/L6 (Top) und auf die Wassertemperatur des programmierten Werts gebracht.

Kernsonden T1, T2 und T3

Alle Temperaturen der aktiven Kernsonden, die unterschieden werden können, werden kontrolliert: bei Erreichen jeder Temperatur wird der entsprechende Timer T1, T2 und T3 aktiviert.

Bei Fehlen der programmierten Kernsondentemperaturen wird der Badtimer sofort aktiviert, wenn das Bad die eingestellte Temperatur erreicht hat..

Akustische und optische Hinweise und Anzeigen bei Erreichen der eingestellten Zeit- und Temperatursollwerte

Bei Erreichen einer eingegebenen Temperatur oder bei Ablauf eines Timers werden die akustischen und optischen Signale ausgelöst (LED, Symbole und Meldungen auf dem Display), um den Start des Garzyklus, die Einführung des Produkts, die Entnahme des Produkts und den Abschluss des Zyklus zu ermöglichen.

Unterschiedliche Garweise in Abhängigkeit des eingestellten Zyklusendes

Der Ablauf des letzten programmierten Timers (der der Bad-Timer sein kann oder einer der drei Timer der Kernsonden) legt die Endphase des Zyklus fest, die nach den einer der drei auswählbaren Modalitäten abläuft:

- **KOCHEN-AUS: die Heizung ist ausgeschaltet und das Wasser bleibt in der Wanne. Das gegarte Produkt muss herausgenommen werden (Ausführung Top und Basis).**
- **KOCHEN-ABKUEHLEN: die Heizung deaktiviert sich, das warme Wasser wird abgelassen und Kaltwasser eingeführt (Ausführung Top).**
- **KOCHEN-TEMP.BEIBEHALTUNG: die Temperatur des Bads wird automatisch auf die Temperatur „hold“ (Auffrechterhaltung) geregelt, was auf dem Anwendermenü eingestellt werden kann (siehe § 8.3.3- Ausführung Top).**

Verzögerter Start für gefrorene Produkte. (FUNKTION EIS (OFF))

Durch Eingabe des Anwenderparameters EIS auf AUSGESCHALTET (OFF) wird einfach der Zyklusstart auf die eingestellte Zeit verschoben. Sie wird hauptsächlich benutzt, wenn gefrorene Produkte von -23/24°C benutzt werden, oder für den einfachen verzögerten Start aber unter Aufsicht des Bedieners..

Einschaltverzögerung für Produkte mit Konservierung bei 3°C mit Hilfe von Trockeneisgranulat in der Wanne (FUNKTION EIS ON).

Durch Einstellung des Anwenderparameters EIS EINGESCHALTET (ON) führt das Gerät automatisch eine Reihe von Ausläufen durch, die sich mit Einläufen von Warmwasser abwechseln, die ein Auflösen des Trockeneisgranulats ermöglichen. Gestattet den nächtlichen Start der Garung von bei 3°C konservierten Produkten.

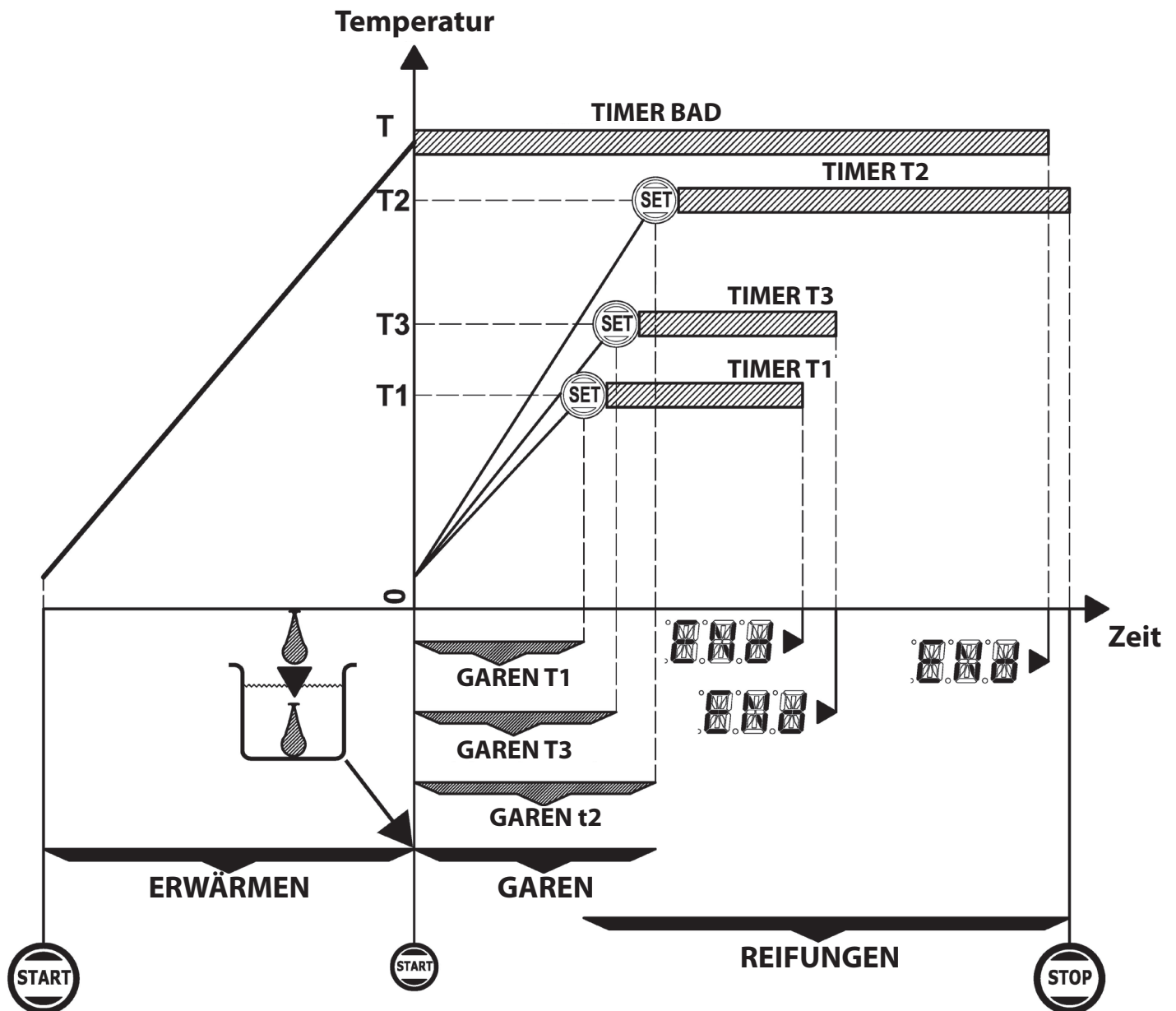
CATERING-Modus

Die Magnetventile und die Füllstände sind in diesem Modus deaktivierbar. Der Zyklus läuft nach dem Modus KOCHEN-AUS ab. Wasserzu- und Ablauf, sowie Einstellung der Füllstände erfolgen automatisch. "Catering" ist ein Programm, das entwickelt wurde, um das Gerät außerhalb an Orten ohne Wasseranschluss zu benutzen.

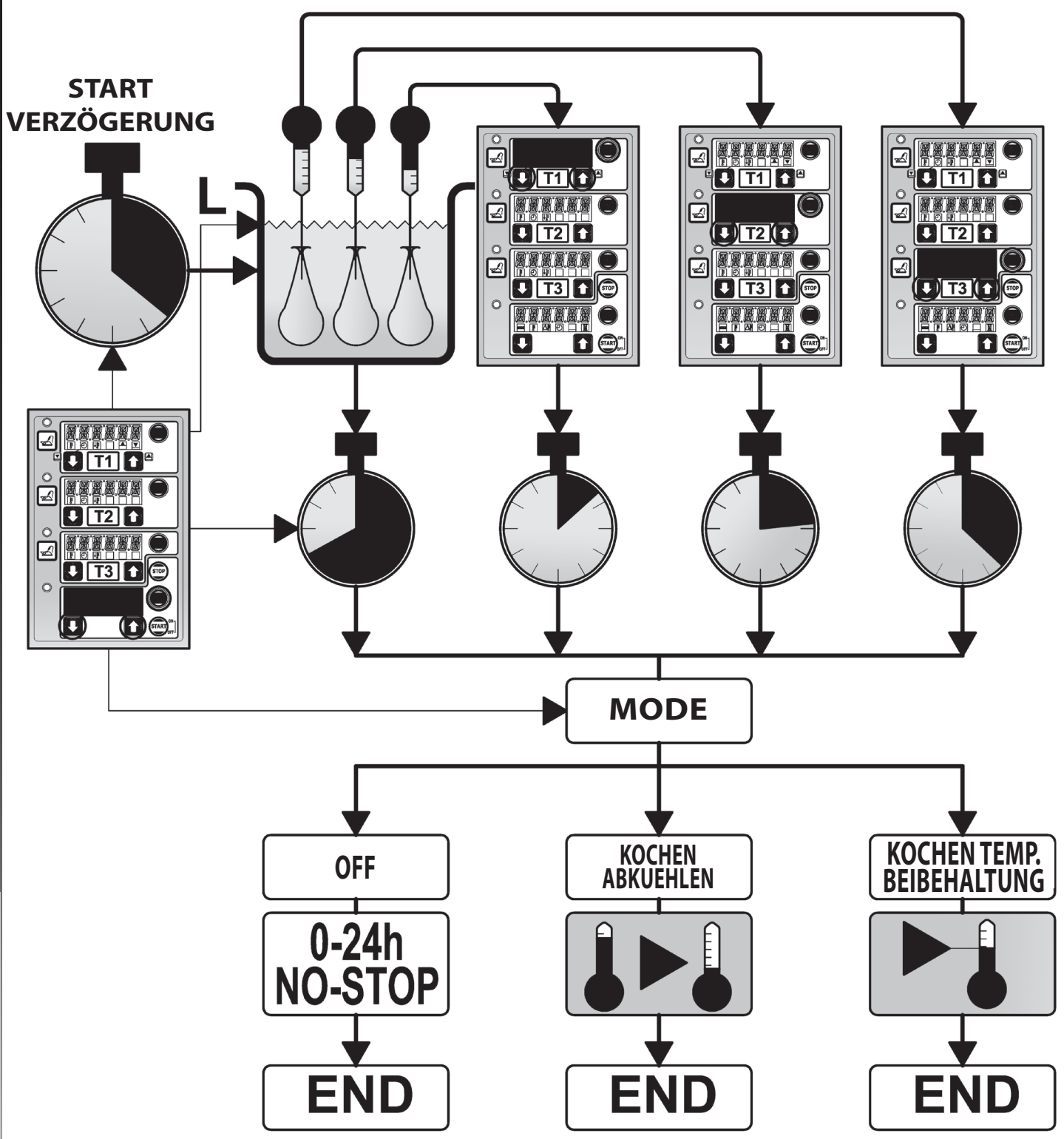
8.1.3 PHASEN DES ARBEITSZYKLUS

1	2	3	4
START VERZÖGERUNG Programmierbar von 0 bis 24 Stunden. EIS ON/OFF: Modus mit oder ohne Eis.	ERWÄRMUNG Das Wasser wird er- wärmt, bis die pro- grammierte Tempera- tur erreicht ist.	GAREN Es dauert für die auf dem Timer Wanne uns/oder auf den Timern der drei Kernsonden T1/T2/T3 programmierte Zeit.	ZYKLUSENDE. AUSCHALTEN ABKÜHLUNG AUFRECHTERHALTUNG

8.1.4 DIAGRAMM ZEIT - TEMPERATUR



8.1.5 HIERARCHISCHER PLAN DER FUNKTIONEN

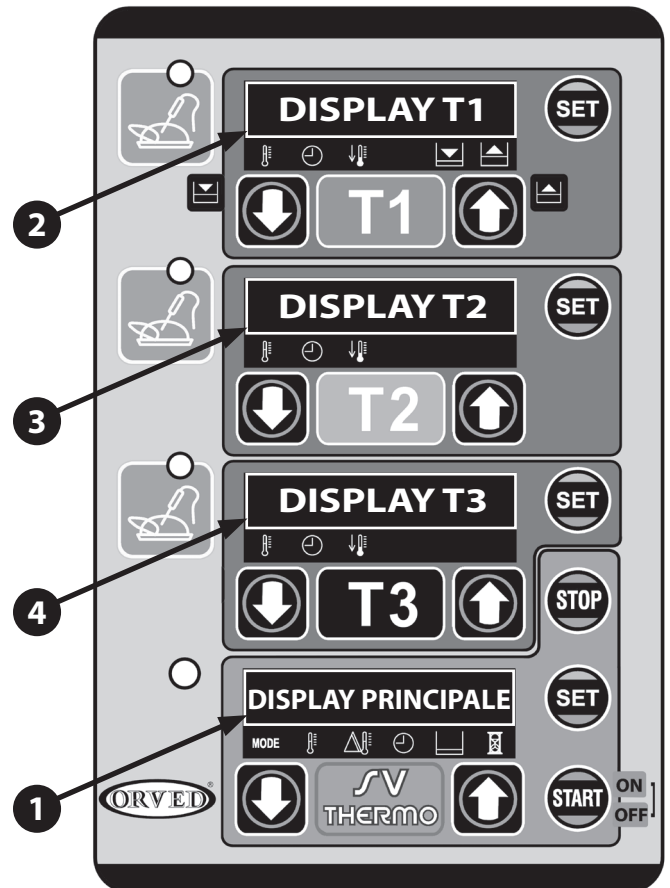


8.2 STEUERUNGEN

Das Gerät ist mit Digitalsteuerungen ausgestattet, die durch einen modernen Mikroprozessor gesteuert werden, der vielfältige Funktionen besitzt und programmiert werden kann. Es besteht die Möglichkeit, die Tonsignale, die die Meldungen begleiten, zu aktivieren bzw. zu deaktivieren.

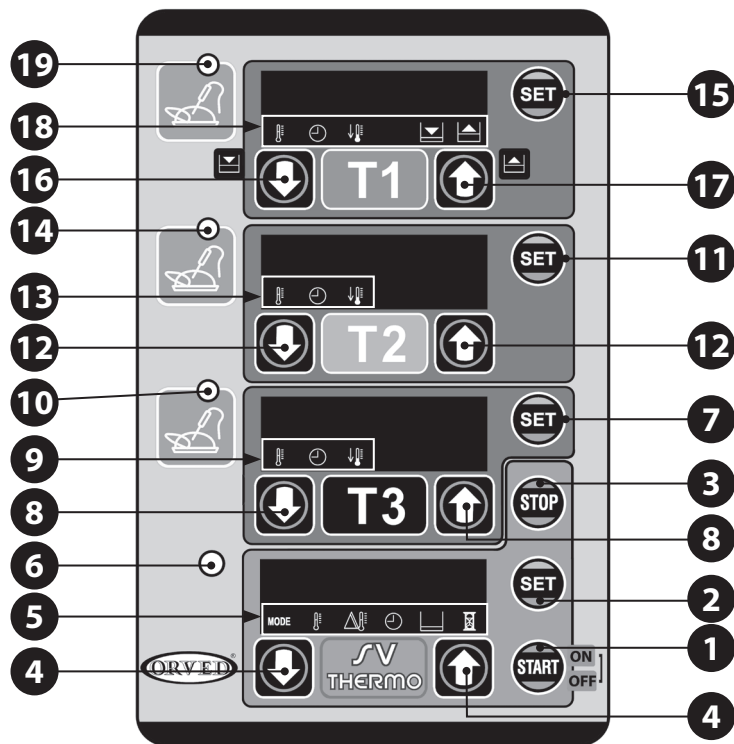
8.2.1 BEDIENTAFEL

Sie ist in vier abgegrenzte Abschnitte unterteilt, die den jeweiligen Displays entsprechen: T1, T2 und T3 sind die Abschnitte, die mit den drei einzuführenden Sonden und der Programmierung der Garprogramme übereinstimmen, die dafür gebraucht werden; der untere Abschnitt zeigt dir Temperatur des Bades und alle programmierbaren Parameter für die einzelnen Garweisen an.



8.2.2 TASTENFUNKTIONEN

POS.	TASTEN / ANZEIGER	FUNKTION
1		<ul style="list-style-type: none"> • Auswahl der Garprogramme. • Einstellung der Badtemperatur, der Garzeit, des Wasserstandes, der Startverzögerung. • Start, Ausschaltung und Zykluspause. • Programmdarstellung, Wannentemperatur, Wannentimer, Erwärmung, Zeitnahme ABKUEHLEN/TEMP. BEIBEHALTUNG.
2		<ul style="list-style-type: none"> • Einstellung und Darstellung Timer und Temperatur Kernsonde T1. • Manuelle Einschaltung Einlauf / ablauf Wasser. • Darstellung Datum / Uhrzeit, Anwenderparameter/Sprache/Technik. • Änderungen Anwenderparameter / Sprache / Technik.
3		<ul style="list-style-type: none"> • Einstellung und Darstellung Timer und Temperatur Kernsonde T2. • Zugang Anwendermenü /Sprache/ Technik. • Darstellung Funktionen Anwendermenü /Sprache/ Technik. • Zustandsdarstellung (BEREIT / PRODUKT EINLEGEN/ ENDE-STOP DRUECKEN).
4		<ul style="list-style-type: none"> • Einstellung und Darstellung Timer und Temperatur Kernsonde T2. • Aktivierung/Deaktivierung des Tastenblocks.



POS.	TASTEN / ANZEIGER	FUNKTION
1	Taste START und ON/OFF 	<ul style="list-style-type: none"> • Start Garzyklus. • Beenden der Menüs DATUM/UHRZEIT, ANWENDER, SPRACHE. • Beenden des Programmiermenüs. • Gerät ausschalten (Standby-Modus / OFF).
2	Wahltaste SET Hauptdisplay 	<ul style="list-style-type: none"> • Bestätigung des eingegebenen Werts. • Wahl der zu programmierenden Parameters.
3	STOP-Taste 	<ul style="list-style-type: none"> • Lange drücken: unterbricht den aktuellen Zyklus. • Kurz drücken: unterbricht des Zyklus (Pause). • Im Programm MANUELL führt ein Druck am Ende des Zyklus zu einer Nullsetzung der gesetzten Werte.
4	Cursor-Tasten Hauptdisplay 	<ul style="list-style-type: none"> • Verändert Werte der Funktionen. • Durchlaufen der Programme. • Ein gleichzeitiges Drücken gestattet die Programmierung des DATUMS und der UHRZEIT. • UP: gedrückt, erlaubt die Darstellung der Zeitnahme der Phasen ABKUEHLEN / TEMP. BEIBEHALTUNG.
5	Leuchtsymbole des Hauptdisplays <p>↑ 1 ↑ 2 ↑ 3 ↑ 4 ↑ 5</p>	<p>1 Garungsarten. 2 Bad-Temperatur: wenn eingeschaltet: Kontrolle im Gang wenn blinkend: Wert erreicht. 3 Bad-Timer: wenn eingeschaltet: Kontrolle im Gang wenn blinkend: Wert erreicht. 4 Wasserstand. 5 Startverzögerung.</p>
6	LED des Hauptdisplays 	<ul style="list-style-type: none"> • Zeigt die (durchgehend leuchtend) Erwärmungsphase und die Garphase bis zum Zyklusende an. • Zeigt (blinkend) die Phase der Temperaturerreichung des Bades oder den des Bad-Timers an.
7	Wahltaste SET Display T3 	<ul style="list-style-type: none"> • Bestätigung des eingegebenen Werts. • Wahl der zu programmierenden Parameters.

POS.	TASTEN / ANZEIGER	FUNKTION
8	Cursor-Tasten Display T3 	<ul style="list-style-type: none"> • Verändern der Funktionswerte Temperatur und Sondenzeit T3. • Bei gleichzeitigem Drücken aktivieren sie die Tastatur.
9	Leuchtsymbole Display T3 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Temperatur Kernsonde T3: wenn eingeschaltet: Kontrolle im Gang wenn blinkend: Wert erreicht. 2 Timer Kernsonde T3: wenn eingeschaltet: Timer aktiv wenn blinkend: Timer beendet.
10	LED Display T3 	<ul style="list-style-type: none"> • Eingeschaltet, wenn die Sonde T3 verbunden ist.
11	Wahltaste SET Display T2 	<ul style="list-style-type: none"> • Bestätigung des eingegebenen Werts. • Wahl der zu programmierenden Parameters.
12	Cursor-Tasten Display T2 	<ul style="list-style-type: none"> • Verändern der Funktionswerte Temperatur und Sondenzeit T2. • Wenn gleichzeitig gedrückt erlauben sie den Zugang zum Menü ANWENDER, SPRACHE oder TECHNIK. • durchlaufen der Parameter ANWENDER.
13	Leuchtsymbole Display T2 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Temperatur Kernsonde T2: wenn eingeschaltet: Kontrolle im Gang wenn blinkend: Wert erreicht. 2 Timer Kernsonde T2: wenn eingeschaltet: Timer aktiv wenn blinkend: Timer beendet.
14	LED Display T2 	<ul style="list-style-type: none"> • Eingeschaltet, wenn die Sonde T3 verbunden ist.
15	Wahltaste SET Display T1 	<ul style="list-style-type: none"> • Bestätigung des eingegebenen Werts. • Wahl der zu programmierenden Parameters.
16	Cursor-Taste runter Display T1 	<ul style="list-style-type: none"> • Verändern der Funktionswerte Temperatur und Sondenzeit T1. • Aktiviert die manuellen Auslauf. • Durchläuft die Parameter Sprache, Anwender und Technik.
17	Cursor-Taste rauf Display T1 	<ul style="list-style-type: none"> • Verändern der Funktionswerte Temperatur und Sondenzeit T1. • Aktiviert die manuellen Einlauf. • Durchläuft die Parameter Sprache, Anwender und Technik.
18	Leuchtsymbole Display T1 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Temperatur Kernsonde T1: wenn eingeschaltet: Kontrolle im Gang wenn blinkend: Wert erreicht. 2 Timer Kernsonde T1: wenn eingeschaltet: Timer aktiv wenn blinkend: Timer beendet. 3 Nicht aktiv. 4 Wasserauslauf eingeschaltet. 5 Wassereinlauf eingeschaltet.
19	LED Display T1 	<ul style="list-style-type: none"> • Eingeschaltet, wenn die Sonde T3 verbunden ist.

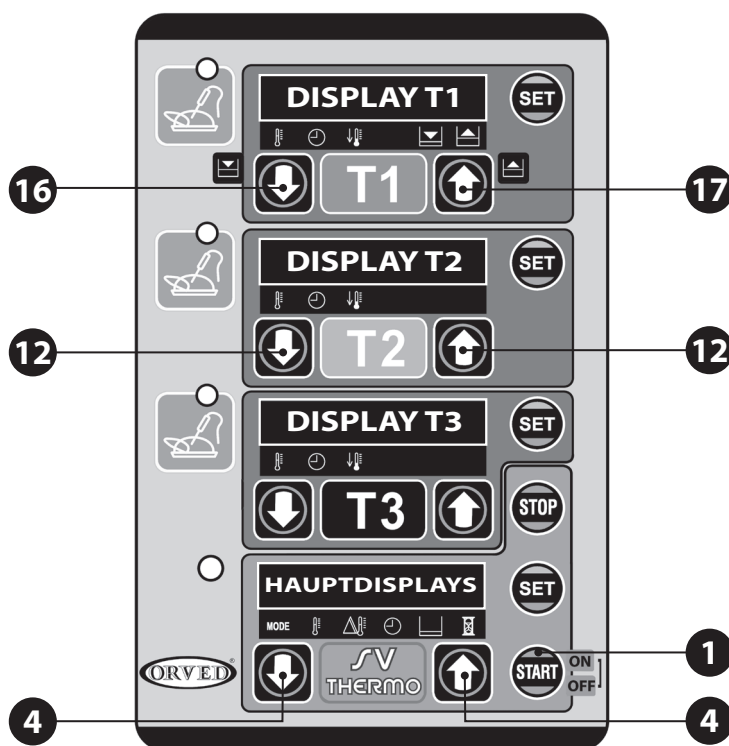
8.3 EINGABE DES DATUMS/DER UHRZEIT UND DER BENUTZERPARAMETER

Bei der ersten Inbetriebnahme nehmen Sie die Programmierung der folgenden Parameter vor:

- 1) Speicherung von Datum und Uhrzeit (siehe § 8.3.1): tt/mm/jj – hh/mm.
- 2) Sprachwahldisplay (siehe § 8.3.2): Englisch oder Italienisch.
- 3) Einstellung der Anwenderparameter (siehe § 8.3.3).
 - Aktivierung / Deaktivierung Warmwassereinlauf (Ausführung Top).
 - Einstellung der Temperatur zur Aufrechterhaltung: Wahl der Temperatur zur Aufrechterhaltung für die Garweise GAREN UND AUFRECHTERHALTUNG Standardwert ist 65°C.
 - Helligkeit Display: Helligkeit der Symbole und Digits.
 - Aktivierung / Deaktivierung Funktion EIS (EIS) für die Startverzögerung (siehe § 8.3.3 und 8.4.1).
 - Maßeinheit: °C / °F.

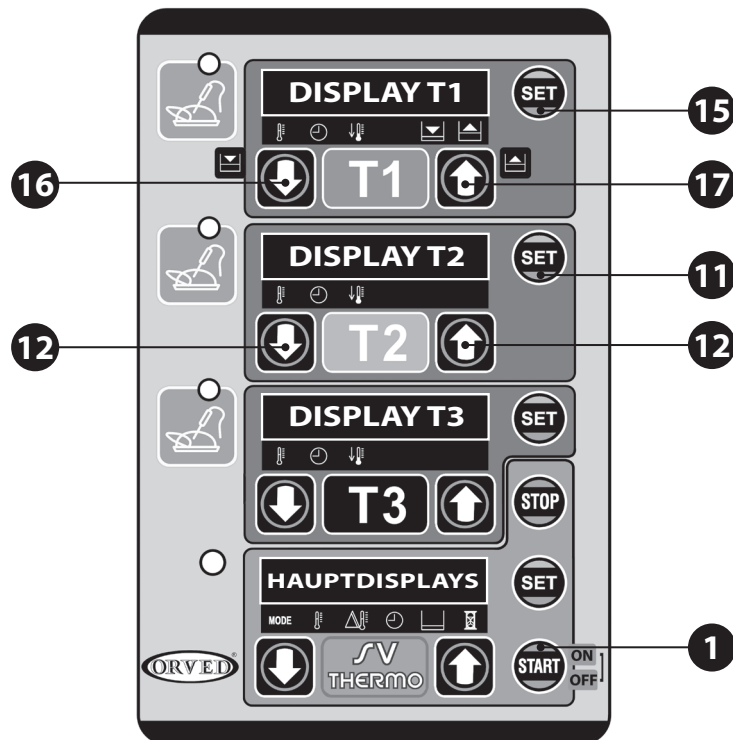
8.3.1 SPEICHERUNG VON DATUM UND UHRZEIT

SCHRITT	BESCHREIBUNG	TASTE
1	Das Gerät über Hauptversorgungsschalter ON/OFF einschalten. Die Maschine tritt in den Standby-Zustand: Es wird auf dem Maindisplay OFF und auf dem Display T1 die eingestellte Uhrzeit angezeigt.	
2	Gleichzeitiges Drücken der Tasten UP / DOWN (4) auf Hauptdisplays : auf dem Display T1 erscheint der Wert (Tag/Monat/Jahr/Stunden/Minuten). Auf dem Display T2 erscheint die Parameterbeschreibung.	
3	Auswahl des zu ändernden Parameters (Tag/Monat/Jahr/Stunden/Minuten) mit den Tasten UP / DOWN (12) auf T2.	
4	Verändern des ausgewählten Parameterwerts mit den Tasten UP / DOWN (16-17) auf T1.	
5	START (1) drücken, um die Einstellung zu bestätigen.	



8.3.2 AUSWAHL DER SPRACHE FÜR DAS DISPLAY

SCHRITT	BESCHREIBUNG	TASTE
1	Das Gerät über Hauptversorgungsschalter ON/OFF einschalten. Die Maschine tritt in den Standby-Zustand: Es wird auf dem Maindisplay OFF und auf dem Display T1 die eingestellte Uhrzeit angezeigt.	
2	Gleichzeitiges Drücken der Tasten UP / DOWN (12) auf T2: Auf dem Display erscheint das auszuwählende Menü: SPRACHE/ANWENDER/TECHNIK.	
3	Auswählen aus dem Menü SPRACHE mit den Tasten UP / DOWN (12) auf T2.	
4	Bestätigen Menü SPRACHE mit der Taste SET (11) auf T2.	
5	Auswahl der Sprache des Displays mit den Tasten UP / DOWN (16-17) auf T1.	
6	Bestätigen mit der Taste SET (15) auf T1.	
7	Zum Beenden der Programmierung: START (1) auf MAIN drücken.	



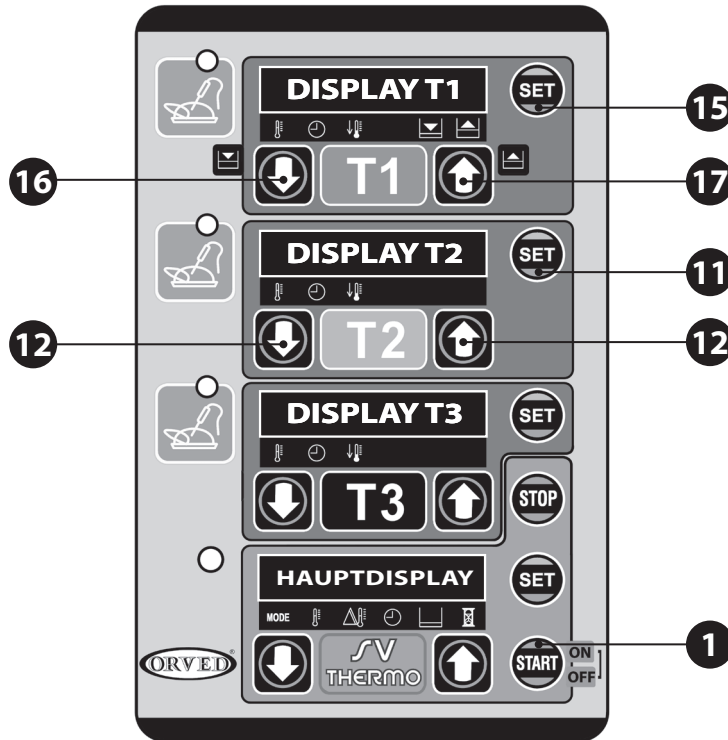
8.3.3 EINSTELLUNGEN DER BENUTZERPARAMETER



- Die Anwenderparameter **TEMPERATUR AUFRECHTERHALTUNG/ EINLAUF WARMWASSER/ EIS** befinden sich nur in der Ausführung **TOP**.
- Die Aufrechterhaltungstemperatur für den Modus **TEMPERATUR AUFRECHTERHALTUNG (KOCHEN UND TEMP.BEIBEHALTUNG)** ist werkseitig auf **65°C** eingestellt.

SCHRITT	BESCHREIBUNG	TASTE
1	Das Gerät über Hauptversorgungsschalter ON/OFF einschalten. Die Maschine tritt in den Standby-Zustand: Es wird auf dem Hauptdisplay OFF und auf dem Display T1 die eingestellte Uhrzeit angezeigt.	
2	Gleichzeitiges Drücken der Tasten UP / DOWN (12) auf T2: Auf dem Display erscheint das auszuwählende Menü: SPRACHE/ANWENDER/TECHNIK .	
3	Auswählen aus dem Menü ANWENDER mit den Tasten UP / DOWN (12) auf T2.	
4	Bestätigen Menü ANWENDER mit der Taste SET (11) auf T2.	
5	Auswahl des zu programmierenden Parameters (TEMPERATUR AUFRECHTERHALTUNG/ EINLAUF WARMWASSER/HELLIGKEIT DISPLAY / (EIS / EIS)) mit den Tasten UP / DOWN (12) auf T2.	
6	Verändern des Parameterwerts TEMPERATUR AUFRECHTERHALTUNG mit den Tasten UP / DOWN (16-17) auf T1: Temperatur von 10 bis 99°C.	
7	Bestätigen mit der Taste SET (15) auf T2.	
8	Verändern des Parameterwerts EINLAUF WARMWASSER mit den Tasten UP / DOWN (16-17) auf T1: EINGESCHALTET / AUSGESCHALTET .	
9	Bestätigen mit der Taste SET (15) auf T2.	
10	Verändern des Parameterwerts HELLIGKEIT DISPLAY mit den Tasten UP / DOWN (16-17) auf T1: von 20 bis 200..	
11	Bestätigen mit der Taste SET (15) auf T2..	
12	Verändern des Parameterwerts EIS (EIS) mit den Tasten UP / DOWN (16-17) auf T1: EINGESCHALTET / AUSGESCHALTET .	
13	Bestätigen mit der Taste SET (15) auf T2.	
14	Auswahl der MESSEINHEIT (U.M.) über die Tasten UP/DOWN (16-17) auf T1: °C / °F.	
15	Bestätigen mit der Taste SET (15) auf T2.	

<p>16</p>	<p>Zum Beenden der Programmierung: START auf Hauptdisplay drücken.</p>	
-----------	--	---



8.4 PROGRAMMIERUNG UND BETRIEBSANWEISUNGEN

8.4.1 ALLGEMEINE BEMERKUNGEN ZUR PROGRAMMIERUNG

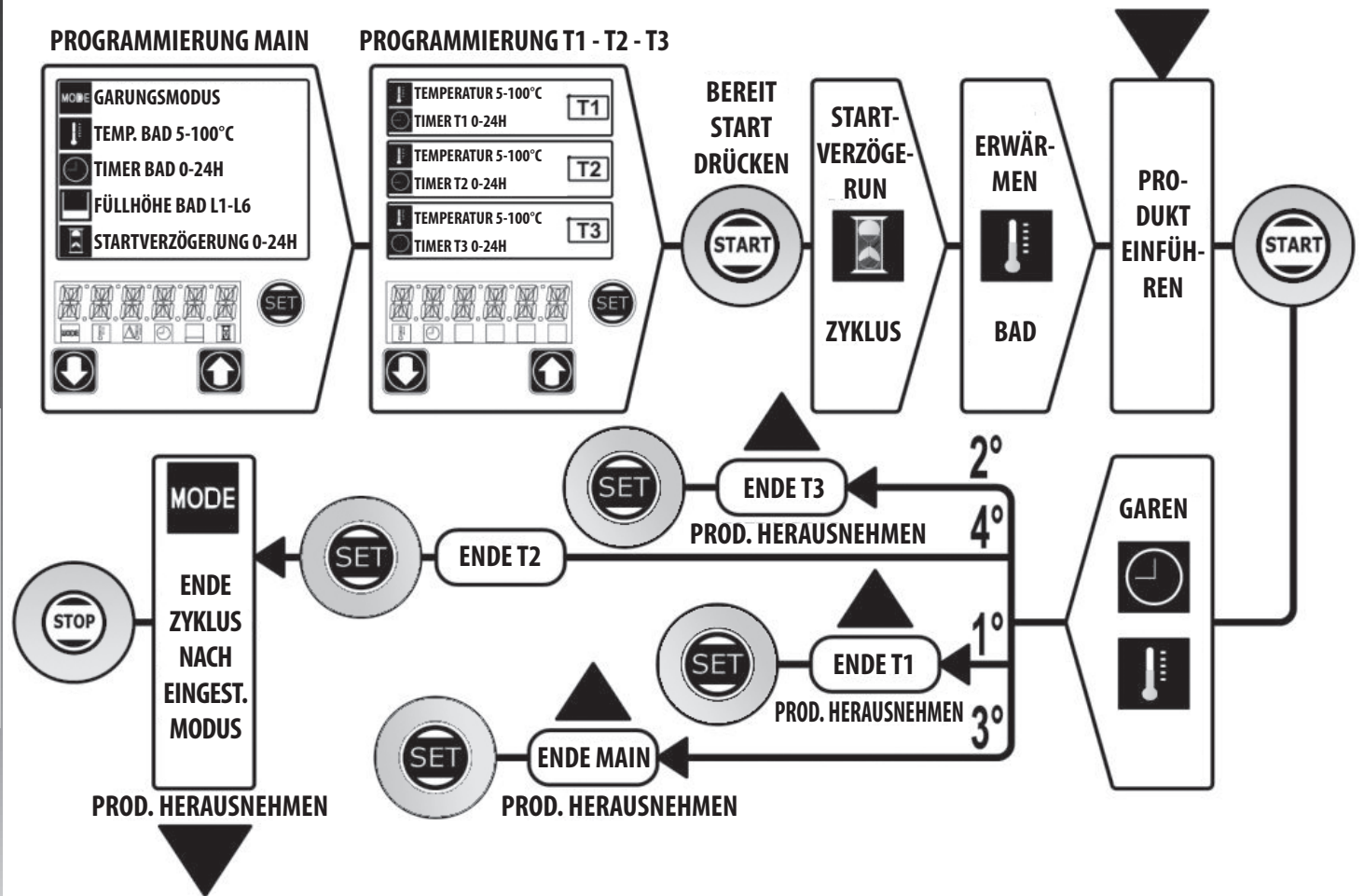
Dadurch, dass das Gerät die Kombination verschiedener Variablen gestattet (Garen mit/ohne Sonde, Gebrauch der Sonden nur zum Ablesen, Startverzögerung usw.), können Sie die Speicherung bis zu 99 Programmen ausnutzen, indem Sie für jeden Modus ein eigenes Programm erstellen. **Es ist ratsam, die am ende des Handbuchs eingeführte Tabelle auszufüllen und ständig griffbereit zu halten.**

Selbstverständlich können die manuellen Programme benutzt werden: Denken Sie daran, dass in diesem Fall, bei Beendigung des Programms mit der Taste STOP, alle Werte zurückgesetzt werden.

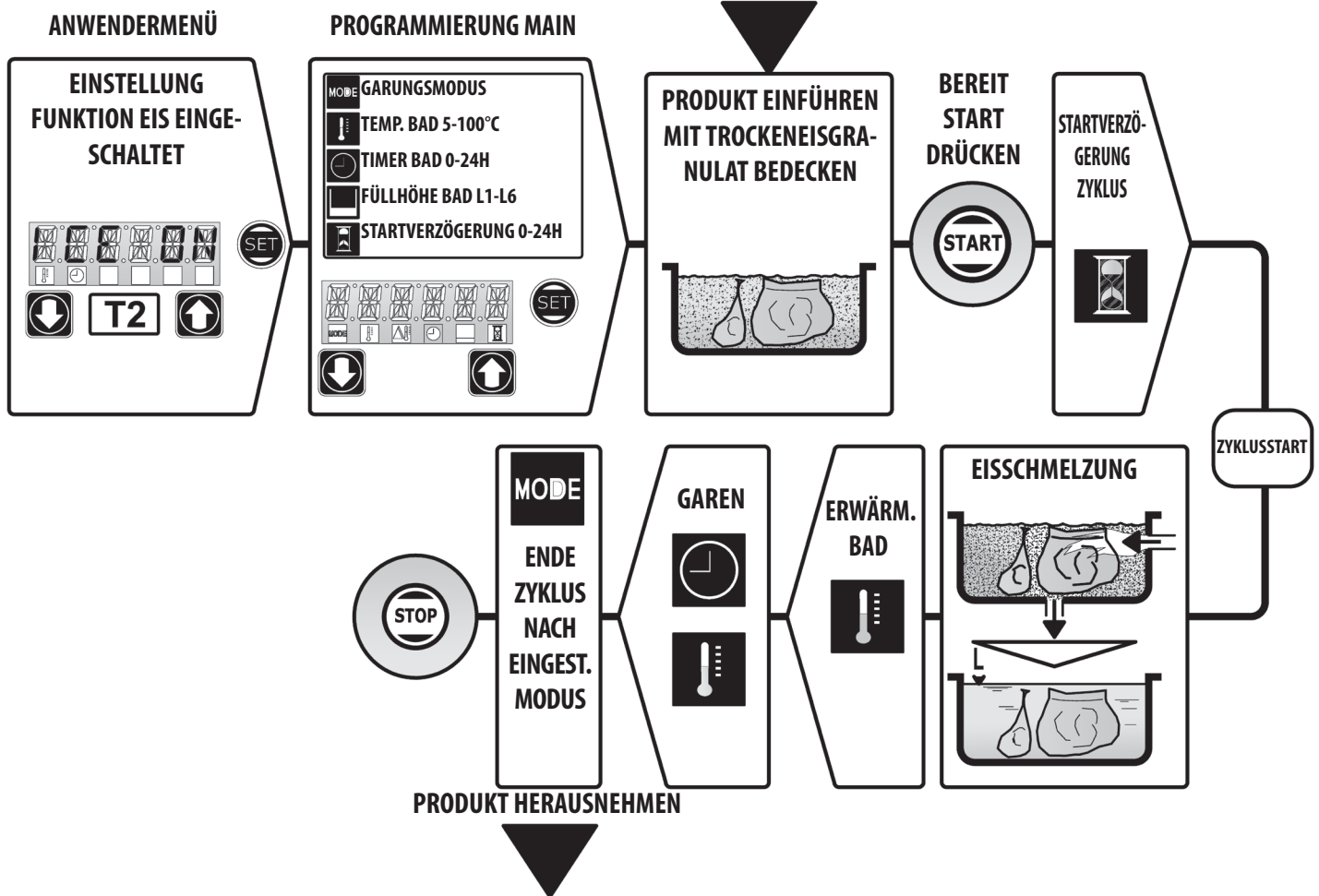
Im Folgenden finden Sie die Anleitungen für die Programmierung der unten aufgelisteten Garweisen:

- Garen ohne Gebrauch der Kernsonde (8.4.2)
- Garen mit Gebrauch der Kernsonde (8.4.3)
- Garen mit Gebrauch der Kernsonde nur zum Ablesen (8.4.4)
- Garen mit Startverzögerung und Eisfunktion ausgeschaltet / eingeschaltet (EIS) (8.4.5)
- Garen im „Catering“-Modus (8.4.6)

PHASEN DER PROGRAMMIERUNG UND DER VORGÄNGE MIT SOFORTSTART



PHASEN DER PROGRAMMIERUNG UND DER VORGÄNGE MIT STARTVERZÖGERUNG UND EINGESCHALTETER EISFUNKTION.



- N**
- 1) Wenn der Garzyklus gestartet wurde (durch Druck auf START nach der Anzeige der Meldung "PRODUKT EINFÜHREN"), gestattet das Gerät die Änderung der eingestellten Parameter (Timer inbegriffen) auf dem Display MAIN und auf den Displays T1/T2/T3. Diese Veränderungen werden NICHT gespeichert.
 - 2) Mit dem Gebrauch der Kernsonde muss die Temperatur des Bades über den Temperaturen dZer Sonde liegen. Normalerweise liegt die Temperatur des Bades um über +2°C.
 - 3) Mit dem Gebrauch der Kernsonden wird, wenn eine Sonde ohne Warnung in der Garphase abgetrennt wird (Erreichen der programmierten Temperatur im Kern), das Ablesen der Temperatur unterbrochen und bei erneutem Anschluss wiederaufgenommen. Wenn hingegen die Unterbrechung erfolgt, wenn die Temperatur im Kern bereits erreicht wurde und der Timer gestartet ist (Reifephase des Produkts), fährt letzterer für die programmierte Zeit fort.
 - 4) Mit dem Gebrauch der Kernsonden ist der einfachste Modus der, Produkte des gleichen Typs zu benutzen, auch wenn die Stückgröße unterschiedlich ist. Das Gerät ermöglicht jedoch auch das Garen von unterschiedlichen Produkten, d.h. mit Kernsonden, die auf drei verschiedene Temperaturstufen und mit vier verschiedenen Timern eingestellt sind. In diesem Fall endet der Zyklus, wenn die letzte Sonde am Kern die Temperatur erreicht hat und der Garzyklus beendet ist (Siehe Grafik § 8.1.4). Die Produkte müssen daher pünktlich herausgenommen werden, wenn die Garzyklen enden.
 - 5) Nur der Garmodus AUSSCHALTUNG (KOCHEN-AUS) gestattet die Einstellung der unbeschränkten Garzeit (NOSTOP), denn der Modus KOCHEN-ABKUEHLEN endet automatisch mit dem Entleeren der Wanne und dem Einlauf von Kaltwasser, während KOCHEN-TEMP.BEIBEHALTUNG mit der Aufrechterhaltung der Temperatur des Bades zum eingestellten Aufrechterhaltungswert (normalerweise 65°C) für eine unbegrenzte fortfährt, die nur dann endet, wenn der Bediener die Taste STOP drückt.
 - 6) Im CATERING-Modus sind die Magnetventile und die Füllstände deaktiviert. Das Einlaufen/Auslaufen des Wassers erfolgt manuell durch Druck der Tasten 16 / 17. Im Catering-Modus wird die Verbindung des Einlaufens in den Ausführungen Top NUR am Kaltwasseranschluss durchgeführt. Ferner ist im Modus CATERING der verzögerte Start deaktiviert.
 - 7) Durch Einstellung der Eisfunktion EINGESCHALTET des Anwendermenüs führt das Gerät automatisch eine Reihe von Ausläufen durch, die sich mit Einläufen von Warmwasser abwechseln, die ein Auflösen des Trockeneisgranulats ermöglichen. Vergewissern Sie sich daher, dass Warmwasser zur Verfügung steht und dass der Wasseranschluss auf der Rückseite der Maschine korrekt vorgenommen wurde.

8.4.2 GAREN OHNE GEBRAUCH DER KERNSONDE

Das Vorhandensein der drei Displays T1, T2 und T3 für die Kontrolle der Temperatur und der Kernsondenzeit ermöglicht die Programmierung von bis zu drei zusätzlichen Timern, die zu dem Timer des Hauptdisplay hinzugefügt werden und somit gestatten - bei gleicher Gartemperatur - , vier Prozesse gleichzeitig zu kontrollieren.







Folgen Sie den unten beschriebenen Schritten.

SCHRITT	BESCHREIBUNG	WERT / PARAMETER ANZEIGE	DISPLAY
A - EINSCHALTUNG			
Übergang vom Standby-Zustand in den Arbeitsmodus			
1	Einschalten der Maschine über den Hauptschalter.	Wenn auf dem Display die aktuelle Uhrzeit angezeigt wird und auf dem Hauptdisplay der Schriftzug OFF steht, befindet sich die Maschine in Standby.	
2	Übergang zum Arbeitsmodus durch Druck der grünen Taste „START“ für 4 Sekunden. Um in den Standby-Modus zurückzukehren, den vorherigen Vorgang erneut durchführen.	Auf dem Display T2 erscheint „BEREIT-START DRÜCKEN ODER SET“. Auf dem Display HAUPTDISPLAYS erscheint die Anzahl der speicherbaren Programme.	

GAREN OHNE GEBRAUCH DER KERNSONDE

SCHRITT	BESCHREIBUNG	WERT / PARAMETER ANZEIGE	DISPLAY
B - PROGRAMMIERUNG DER GRUNDFUNKTIONEN AUF MAIN Einstellen der Hauptparameter: Badtemperatur, Füllstand, Timer, Garmodus.			
3	Auswählen eines PROGRAMMS mit den Tasten UP / DOWN auf HAUPTDISPLAYS:	<ul style="list-style-type: none"> • MANUELL: wenn die eingestellten Werte nicht gespeichert werden sollen. • 1 - 99: wenn die eingestellten Werte gespeichert werden sollen. • C1-C9: voreingestellt. 	
4	SET auf HAUPTDISPLAYS drücken, um den zu programmierenden Parameter auszuwählen.	GARMODUS (MODE) 	
5	Auswählen des gewünschten GARMODUS mit den Tasten UP / DOWN auf HAUPTDISPLAYS.	<ul style="list-style-type: none"> • GAREN UND AUSSCHALTEN • GAREN UND ABKÜHLEN • GAREN UND AUFRECHTHALTEN • CATERING 	
6	Bestätigen mit der Taste SET auf HAUPTDISPLAYS. Durch die Bestätigung wird zum nächsten zu programmierenden Parameter übergegangen.	BADTEMPERATUR 	
7	Eingeben der BADTEMPERATUR mit den Tasten UP / DOWN auf HAUPTDISPLAYS	5 - 100°C	

GAREN OHNE GEBRAUCH DER KERNSONDE

SCHRITT	BESCHREIBUNG	WERT / PARAMETER ANZEIGE	DISPLAY
8	Bestätigen mit der Taste SET auf HAUPTDISPLAYS. Durch die Bestätigung wird zum nächsten zu programmierenden Parameter übergegangen.	BADTIMER 	
9	Eingeben des BADTIMERS mit den Tasten UP / DOWN auf HAUPTDISPLAYS.	<ul style="list-style-type: none"> • In allen Garweisen: zwischen 0 – 24h (hh:mm). • Nur Modus GAREN UND AUSSCHALTEN: NOSTOP (unbegrenzt). • Wenn der Timer nicht eingestellt wird: OFF. 	
10	Bestätigen mit der Taste SET auf HAUPTDISPLAY. Durch die Bestätigung wird zum nächsten zu programmierenden Parameter übergegangen.	FÜLLHÖHE BAD. 	
11	Einstellen der FÜLLHÖHE BAD mit den Tasten UP / DOWN auf HAUPTDISPLAY.	Basisausführung: L1 / L2 Topausführung: L1 - L6 (=LMAX)	

GAREN OHNE GEBRAUCH DER KERNSONDE

SCHRITT	BESCHREIBUNG	WERT / PARAMETER ANZEIGE	DISPLAY
12	Bestätigen mit der Taste SET auf Hauptdisplay.	Auf T3 erscheint PROGRAMM GESPEICHERT. Auf dem Display T2 erscheint die Meldung „BEREIT-START DRÜCKEN ODER SET“.	
C - PROGRAMMIEREN T1 / T2 / T3 Programmierung bis zu drei zusätzlichen Timern auf T1, T2 und T3. Deaktivierung der Temperaturablesung bei Fehlen der Kernsonden T1, T2 und T3. Totale Deaktivierung von T1, T2 und T3 (Temperatur Sonden und Timer auf OFF).			
13	Drücken der Taste SET auf T1 und Auswahl des Parameters SONDETEMPERATUR T1.	SONDETEMPERATUR T1 	
14	Deaktivieren SONDETEMPERATUR T1 mit den Tasten UP / DOWN auf T1 durch Auswahl von OFF.	OFF	
15	Bestätigen mit der Taste SET auf T1. Durch die Bestätigung wird zur Programmierung TIMER SONDE T1 übergegangen.	TIMER T1 	
16	Eingeben des TIMER SONDE T1 mit den Tasten UP / DOWN auf T1.	0 – 24h (hh:mm) oder: NOSTOP oder: OFF	

GAREN OHNE GEBRAUCH DER KERNSONDE

SCHRITT	BESCHREIBUNG	WERT / PARAMETER ANZEIGE	DISPLAY
17	Bestätigen mit der Taste SET auf T1.	<p>Wenn ein Wert verschieden von OFF eingegeben wird, bleibt das TIMERSYMBOL eingeschaltet und auf dem DISPLAY T1 erscheint der Wert des eingegebenen Timers.</p> <p>Wenn der TIMER SONDE T1 auf OFF eingestellt ist, ist das TIMERSYMBOL ausgeschaltet und das DISPLAY T1 befindet sich im Modus total OFF (gestrichelt).</p>	
18	Wiederholen 13-17 auf den Displays T2 und T3.		
D - PROGRAMMSTART			
Bei Start des Programms wird die Erwärmungsphase aktiviert.			
19	Drücken von START auf MAIN.	<p>Auf T1, T2 und T3 erscheint der Wert TIMER (falls eingestellt). Die SYMBOLE TIMER auf T1, T2 und T3 sind eingeschaltet (falls eingestellt).</p> <p>Auf Hauptdisplay erscheint die Meldung ERWÄRMEN abwechselnd mit dem PROGRAMM und der Temperatur des Bades. Das LED MAIN schaltet sich ein.</p>	

GAREN OHNE GEBRAUCH DER KERNSONDE

SCHRITT	BESCHREIBUNG	WERT / PARAMETER ANZEIGE	DISPLAY
E – ERREICHEN DER BADTEMPERATUR UND EINFÜHREN DES PRODUKTS			
Optisch-akustischer Hinweis: das Produkt in die Wanne tauchena.			
		<p>Das Display T2 zeigt die Meldung PRODUKT EINFÜHREN UND START DRÜCKEN.</p> <p>Das Display HAUPTDISPLAYS zeigt die Programmnummer abwechselnd mit der Temperatur des Bades.</p> <p>Das LED MAIN blinkt.</p> <p>Die Displays T1, T2 und T3 zeigen den Wert TIMER (falls eingestellt). Die Symbole TIMER sind eingeschaltet (falls eingestellt).</p>	
20	<p>Tauchen Sie das vakuumverpackte Produkt mit einer Zange in die Wanne, benutzen Sie dazu eventuell das optionale Zubehörteil Beutelhalterkorb.</p> <p>In diesem Fall benutzen Sie die beiden Handgriffe am Zubehörteil.</p>		

GAREN OHNE GEBRAUCH DER KERNSONDE

SCHRITT	BESCHREIBUNG	WERT / PARAMETER ANZEIGE	DISPLAY
21	Drücken von START auf HAUPTDISPLAYS.	<p>Die Displays T1, T2 und T3 zeigen den Wert TIMER (falls eingestellt). Die Symbole TIMER sind eingeschaltet.</p> <p>Das Hauptdisplay zeigt die Programmnummer abwechselnd mit der Temperatur des Bades. Das LED MAIN, das SYMBOL TEMP. BAD und TIMER BAD sind eingeschaltet.</p>	

F - ENDE DER EINGESTELLTEN TIMER UND ZYKLUSENDE

Jeder Timer, der endet, wird durch ein akustisches Signal, durch Blinken des Symbols TIMER und durch Blinken der Meldung END auf den entsprechenden Displays T1, T2, T3 angezeigt. Bei Ablauf des letzten eingestellten TIMERS endet der Zyklus gemäß der programmierten GARWEISE (KOCHEN-AUS / KOCHEN ABKUEHLEN / KOCHEN-TEMP.BEIBEHALTUNG).

	Der erste Timer endet (auf T1, T2, T3 oder HAUPTDISPLAYS).	<p>Akustisches Warnsignal.</p> <p>Auf dem entsprechenden Display blinkt das TIMERSYMBOL und es erscheint der blinkende Schriftzug ENDE.</p>	
22	Um die Anzeige abzustellen, drücken Sie die Taste SET auf dem Display, das das Ende TIMER anzeigt.	<p>Auf dem entsprechenden Display T1, T2, T3 oder HAUPTDISPLAYS erscheint die Meldung ENDE.</p> <p>Das TIMERSYMBOL schaltet sich aus.</p>	

23	<p>Ziehen Sie das betreffende Produkt aus der Wanne.</p> <p>Wiederholen Sie den Vorgang jedes Mal, dass ein Timer endet.</p>		
----	--	--	--

GAREN OHNE GEBRAUCH DER KERNSONDE

SCHRITT	BESCHREIBUNG	WERT / PARAMETER ANZEIGE	DISPLAY
24	Der letzte Timer, der endet, bestimmt das Ende des Zyklus, der gemäß der programmierten Garweise abschließt.	<p>Auf T2 erscheint ENDE – STOP DRÜCKEN.</p> <p>Auf allen Display erscheint die Meldung ENDE .</p> <p>Alle TIMERSYMBOLE Display sind aus.</p>	
	Garweise GAREN-ABKÜHLEN UND GAREN-AUFRECHTERHALTUNG: drücken von DOWN auf HAUPTDISPLAYS, um die verstrichene Zeit anzuzeigen..	<p>Das Display HAUPTDISPLAYS zeigt die Meldung CHRONO abwechselnd mit der verstrichenen Zeit ab Beginn der Phase der Aufrechterhaltung oder des Abkühlens.</p>	
25	Drücken auf STOP.	<p>Auf T2 erscheint BEREIT-START DRÜCKEN ODER SET .</p> <p>Die verbleibende Displays kehren in den Wartezustand zurück.</p> <p>Der Zeitmesser zur Aufrechterhaltung und zur Abkühlung auf dem Display MAIN setzt sich auf Null.</p>	

GAREN OHNE GEBRAUCH DER KERNSONDE

8.4.3 GAREN MIT GEBRAUCH DER KERNSONDE

Die Programmierung weicht von § 8.4.1 durch den Zusatz der Programmierung der Temperatur der Kernsonde auf den Displays T1, T2 und T3 ab.




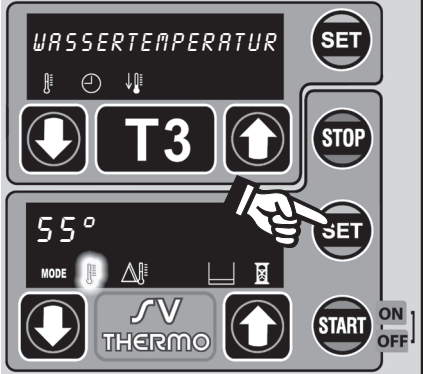
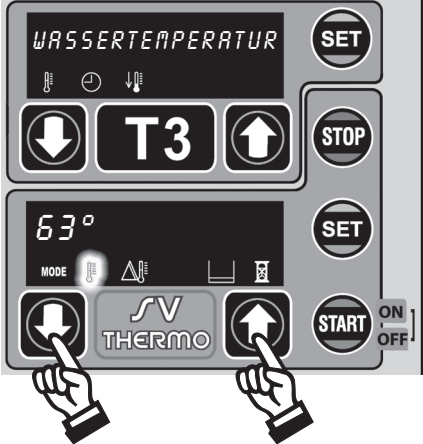



- 1) Denken sie daran, der Wert der Badtemperatur um 2°C über den höchst eingestellten Wert der Kerntemperatur einzustellen (ausgenommen verschiedener Prozessanweisungen).
- 2) Es wird geraten, das Garen von gleichen Produkten vorzunehmen oder eine einzige Kernsonde des Produktes zu benutzen, das Sie kontrollieren möchten.
- 3) Im Fall von unterschiedlichen Produkten mit gleichzeitiger Ablesung der Kerntemperatur ist daran zu denken, sie rechtzeitig herauszunehmen, wenn die entsprechende Garzeit T1, T2 und/oder T3 abläuft, das Produkt, das den Zyklus beendet hat, v.a. wenn die Differenz zwischen der Temperatur des Bades und der niedrigeren Temperatur der Kernsonde übergroß wird. Beispiel: Temperatur des Bades 65°C, Temperatur T1 63°C, Temperatur T3 59°C und Temperatur T2 50°C. T2 hat eine kurze oder gar keine Reifung (mit für wenige Minuten programmierter Timer T2 oder auf OFF), denn der Verbleib in Bad von 65°C bildet ein Risiko einer überlangen Garen des von T2 kontrollierten Produkts. Das Risiko ist folglich geringer bei dem von T3 kontrollierten Produkt und bei dem durch die Sonde T1 kontrollierten.
- 4) Reinigen Sie die Sondennadel sorgfältig mit einem Desinfizierungsmittel oder einem geeigneten Reinigungsmittel.
- 5) Reinigen Sie den Beutel an dem Bereich, an dem Sie den Klebestreifen anbringen wollen, um einen besten Halt zu garantieren.

Folgen Sie den unten beschriebenen Schritten:





SCHRITT	BESCHREIBUNG	WERT / PARAMETER ANZEIGE	DISPLAY
A - EINSCHALTUNG			
Übergang vom Standby-Zustand in den Arbeitsmodus			
1	Einschalten der Maschine über den Hauptschalter.	Wenn auf dem Display T1 die aktuelle Uhrzeit angezeigt wird und auf dem MAIN der Schriftzug OFF steht, befindet sich die Maschine in Standby.	

GAREN MIT GEBRAUCH DER KERNSONDE

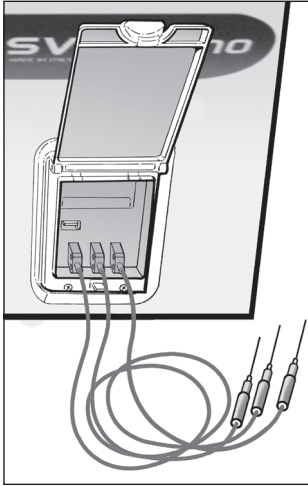
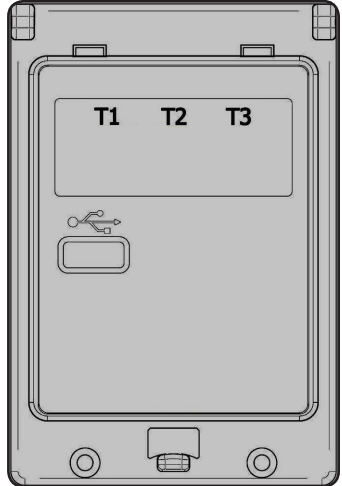
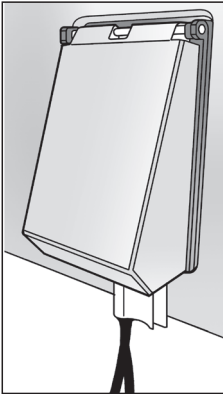
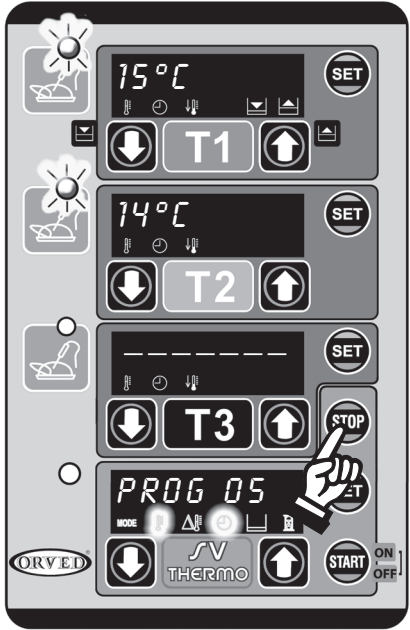
SCHRITT	BESCHREIBUNG	WERT / PARAMETER ANZEIGE	DISPLAY
A - EINSCHALTUNG			
Übergang vom Standby-Zustand in den Arbeitsmodus			
2	<p>Übergang zum Arbeitsmodus durch Druck der grünen Taste „START“ für 4 Sekunden.</p> <p>Um in den Standby-Modus zurückzukehren, den vorherigen Vorgang erneut durchführen.</p>	<p>Auf dem Display erscheint „BEREIT-START DRÜCKEN ODER SET“.</p> <p>Auf dem Display HAUPTDISPLAYS erscheint die Anzahl der speicherbaren Programme.</p>	
B - PROGRAMMIERUNG DER GRUNDFUNKTIONEN AUF MAIN			
Einstellen der Hauptparameter: Badtemperatur, Füllstand, Timer, Garmodus			
3	Auswählen eines PROGRAMMS mit den Tasten UP / DOWN auf HAUPTDISPLAYS.	<ul style="list-style-type: none"> • MANUELL: wenn die eingestellten Werte nicht gespeichert werden sollen. • 1 - 99: wenn die eingestellten Werte gespeichert werden sollen. • C1-C9: voreingestellt. 	
4	SET auf HAUPTDISPLAYS drücken, um den zu programmierenden Parameter auszuwählen.	GARMODUS 	
5	Auswählen des gewünschten GARMODUS (MODE) mit den Tasten UP / DOWN auf HAUPTDISPLAYS.	<ul style="list-style-type: none"> • GAREN UND AUSSCHALTEN • GAREN UND ABKÜHLEN • GAREN UND AUFRECHTHALTEN • CATERING 	
GAREN MIT GEBRAUCH DER KERNSONDE			

SCHRITT	BESCHREIBUNG	WERT / PARAMETER ANZEIGE	DISPLAY
6	Bestätigen mit der Taste SET auf HAUPTDISPLAYS. Durch die Bestätigung wird zum nächsten zu programmierenden Parameter übergegangen .	BADTEMPERATUR 	
7	Eingeben der BADTEMPERATUR mit den Tasten UP / DOWN auf HAUPTDISPLAYS.	5 – 100°C.	
8	Bestätigen mit der Taste SET auf HAUPTDISPLAYS. Durch die Bestätigung wird zum nächsten zu programmierenden Parameter übergegangen.	BADTIMER 	
9	Eingeben des BADTIMERS mit den Tasten UP / DOWN auf HAUPTDISPLAYS.	<ul style="list-style-type: none"> • In allen Garweisen: zwischen 0 – 24h (hh:mm). • Nur Modus GAREN UND AUSSCHALTEN: NOSTOP (unbegrenzt). • Wenn der Timer nicht eingestellt wird: OFF. 	

GAREN MIT GEBRAUCH DER KERNSONDE

SCHRITT	BESCHREIBUNG	WERT / PARAMETER ANZEIGE	DISPLAY
10	Bestätigen mit der Taste SET auf HAUPTDISPLAYS. Durch die Bestätigung wird zum nächsten zu programmierenden Parameter übergegangen .	FÜLLHÖHE BAD 	
11	Einstellen der FÜLLHÖHE BAD mit den Tasten UP / DOWN auf HAUPTDISPLAYS.	Basisausführung: L1 / L2 Topausführung: L1 - L6 (=LMAX)	
12	Bestätigen mit der Taste SET auf HAUPTDISPLAYS.	Auf T3 erscheint PROGRAMM GESPEICHERT ”. Auf dem Display T2 erscheint die Meldung „BEREIT-START DRÜCKEN ODER SET“.	

GAREN MIT GEBRAUCH DER KERNSONDE

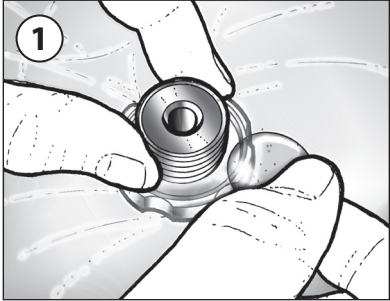
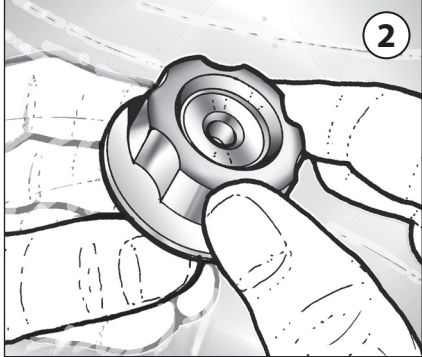
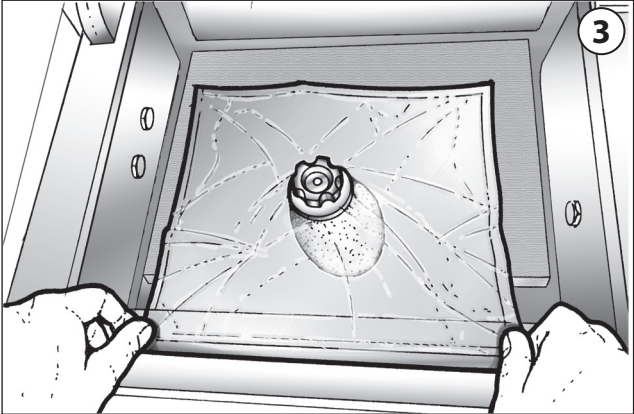
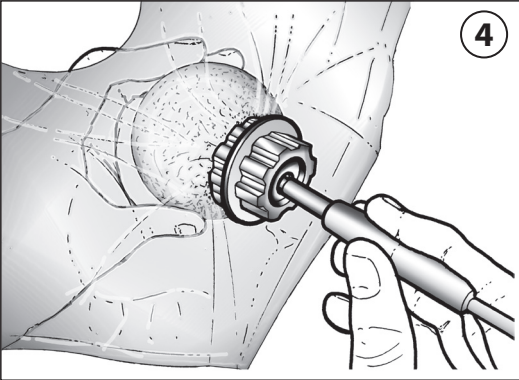
SCHRITT	BESCHREIBUNG	WERT / PARAMETER ANZEIGE	DISPLAY
C - PROGRAMMIERUNG DER KERNSONDEN T1/T2/T3 Stellen Sie die Temperaturen der Kernsonde auf T1, T2 und T3 ein. Stellen Sie die Timer der Kernsonde auf T1, T2 und T3 ein.			
13	<p>Heben Sie die Frontklappe hoch und führen Sie eine oder mehrere Sonden in die entsprechenden Steckverbindungen T1, T2 und T3 ein, führen Sie die Kabel dabei über die Plastiklasche.</p>	<p>Sondenfarbe = Displayfarbe T1 = GELB T2 = ROT T3 = SCHWARZ</p> 	
14	<p>Senken Sie die Frontklappe ab, um die Steckverbindungen abzudecken und sie vor eventuellen Flüssigkeiten zu schützen.</p>		
		<p>Mit angeschlossener Sonde schalten sich die entsprechenden LEDs T1, T2 UND T3 ein.</p> <p>Die Displays mit eingesetzter Sonde zeigen die unmittelbar von der Sonde erfasste Temperatur an.</p>	

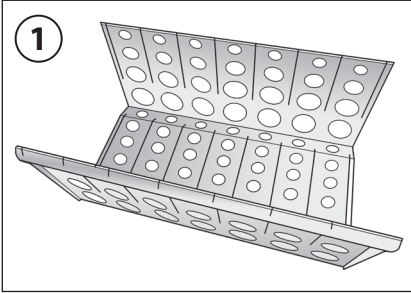
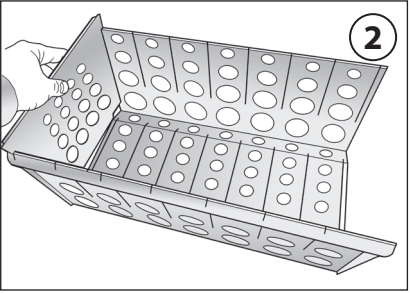
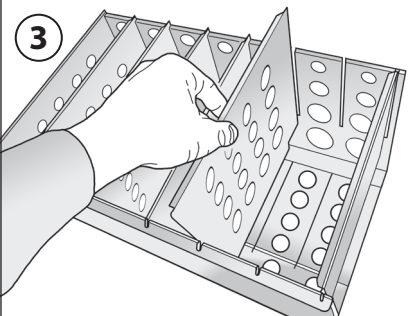
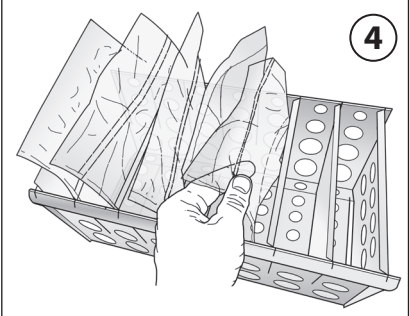
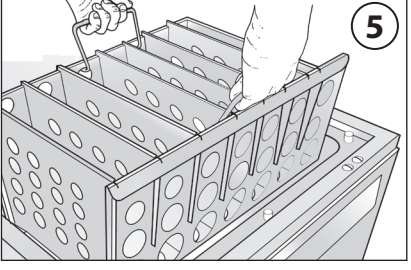
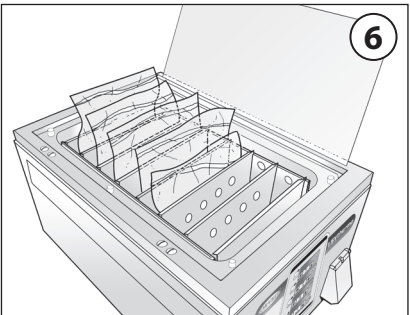

GAREN MIT GEBRAUCH DER KERNSONDE

SCHRITT	BESCHREIBUNG	WERT / PARAMETER ANZEIGE	DISPLAY
15	Führen Sie die Sonde in den passenden Sondenhalter an der Seite des Geräts ein..		
16	Drücken Sie die Taste SET auf T1 und wählen Sie den Parameter TEMPERATUR SONDE T1.	SONDENTEMPERATUR T1 	
17	Eingeben der TEMPERATUR SONDE T1 mit den Tasten UP / DOWN auf T1.	5 – 100°C. (ANMERKUNG: die Temperatur muss unter der Temperatur des Bades liegen). Das SYMBOL TEMPERATUR bleibt eingeschaltet und auf dem DISPLAY T1 erscheint der Wert der eingegebenen Temperatur.	
18	Bestätigen mit der Taste SET auf T1. Durch die Bestätigung wird zur Programmierung TIMER SONDE T1 übergegangen.	TIMER T1 	
19	Eingeben des TIMER SONDE T1 mit den Tasten UP / DOWN auf T1.	0 – 24h (hh:mm) oder: NOSTOP oder: OFF	
20	Bestätigen mit der Taste SET auf T1.	Eingegeben wird, bleibt das T1-SYMBOL eingeschaltet und auf dem DISPLAY T1 erscheint der Temperaturwert der Sonde T1. Wenn der TIMER SONDE T1 auf OFF eingestellt ist, ist das T1-SYMBOL ausgeschaltet und das DISPLAY T1 zeigt die Temperatur der Sonde T1 an.	
21	Wiederholen 13-20 auf den Displays T2 und T3. GAREN MIT GEBRAUCH DER KERNSONDE		


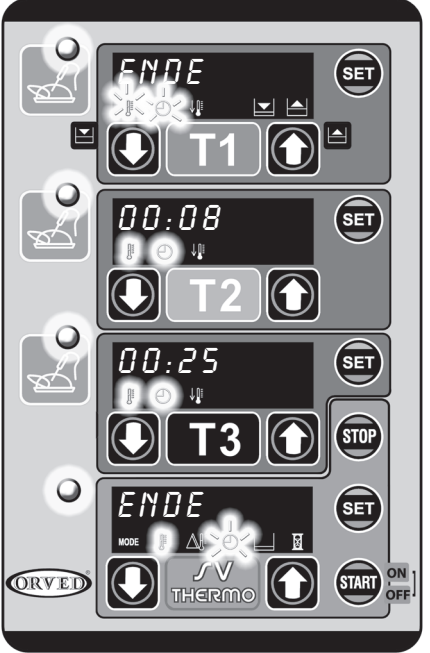
SCHRITT	BESCHREIBUNG	WERT / PARAMETER ANZEIGE	DISPLAY
D - PROGRAMMSTART			
Bei Start des Programms wird die Erwärmungsphase aktiviert.			
22	Drücken von START auf HAUPTDISPLAYS.	<p>Die Displays T1, T2 und T3 zeigen den Wert TIMER und TEMPERATUR. Die SYMBOLE TIMER, TEMPERATUR und die LEDs auf T1, T2 und T3 sind eingeschaltet.</p> <p>Auf Hauptdisplay erscheint die Meldung ERWÄRMEN abwechselnd mit dem PROGRAMM (PROG...) und der Temperatur des Bades. Das LED MAIN schaltet sich ein.</p>	
23		<p>Die Displays T1, T2 und T3 zeigen den Wert TIMER und TEMPERATUR.</p> <p>Die SYMBOLE TIMER, TEMPERATUR und die LEDs auf T1, T2 und T3 sind eingeschaltet.</p> <p>Auf T2 erscheint die Meldung PRODUKT EINFÜHREN UND START DRÜCKEN.</p> <p>Das Display MAIN zeigt das PROGRAMM (PROG...) an abwechselnd mit der TEMPERATUR und TIMER der Bades.</p> <p>Das LED MAIN blinkt.</p>	

GAREN MIT GEBRAUCH DER KERNSONDE

SCHRITT	BESCHREIBUNG	WERT / PARAMETER ANZEIGE	DISPLAY
E – ERREICHEN DER BADTEMPERATUR UND EINFÜHREN DES PRODUKTS Optisch-akustischer Hinweis: einführen der Sonde in das Produkt und Eintauchen in die Wanne.			
24	<p>Die Sonde in den Kern einschieben ORVED SYV auf dem zu verpackenden Vakuumbbeutel.</p> <p>Produkt in den Beutel geben, auf das Ventil zentrieren und mit einem Vakuumkammer-Verpackungsgerät das Vakuum erzeugen.</p> <p>Reinigen Sie die Sondennadel sorgfältig mit einem geeigneten Desinfizierungsmittel.</p> <p>Führen Sie die Sonde ins Produkt bis zum Kern ein, wobei der Kernsondenventil „SYV“ passiert wird.</p> <p>Überprüfen Sie, dass der Beutel das Vakuum hält.</p>	   	
GAREN MIT GEBRAUCH DER KERNSONDE			

SCHRITT	BESCHREIBUNG	WERT / PARAMETER ANZEIGE	DISPLAY
<p>25</p>	<p>Tauchen Sie die vakuumverpackten Produkte mit einer Zange in die Wanne, benutzen Sie eventuell das optionale Zubehörteil Beutelhalterkorb (1-6).</p> <p>In diesem Fall benutzen Sie die beiden Handgriffe am Zubehörteil.</p>	     	
<p>26</p>	<p>Drücken von START auf HAUPTDISPLAYS.</p>	<p>Die Displays T1, T2 und T3 zeigen den Wert TIMER und TEMPERATUR. Die SYMBOLE TIMER, TEMPERATUR und die LEDs auf T1, T2 und T3 sind eingeschaltet.</p> <p>Das Display MAIN zeigt das PROGRAMM an abwechselnd mit der TEMPERATUR und TIMER der Bades.</p> <p>Das LED MAIN, die SYMBOLE TEMPERATUR und TIMER BAD sind eingeschaltet.</p>	

GAREN MIT GEBRAUCH DER KERNSONDE

SCHRITT	BESCHREIBUNG	WERT / PARAMETER ANZEIGE	DISPLAY
F - ENDE DER EINGESTELLTEN TIMER T1/T2/T3 UND ZYKLUSENDE			
<p>Bei Erreichen der Sondentemperaturen T1, T2 und T3 blinkt das entsprechende Symbol TEMPERATUR. Die Timer T1, T2 und T3 werden automatisch aktiviert, wenn die entsprechenden programmierten Sondentemperaturen im Kern erreicht werden.</p> <p>Jeder Timer, der endet, wird durch ein akustisches Signal, durch Blinken des Symbols TIMER und durch Blinken des Meldung END auf den entsprechenden Displays T1, T2, T3 angezeigt.</p> <p style="text-align: center;">Auf MAIN blinkt das Symbol TIMER.</p> <p>Bei Ablauf des letzten eingestellten TIMERS endet der Zyklus gemäß der programmierten GARWEISE (KOCHEN-AUS / KOCHEN ABKUEHLEN / KOCHEN-TEMP.BEIBEHALTUNG).</p>			
	Erreichen der TEMPERATUR SONDE T1, T2 o T3: falls eingestellt, startet automatisch der entsprechende TIMER SONDE.	<p>Akustisches Warnsignal.</p> <p>Die Displays T1, T2 und T3 zeigen den Wert TIMER wechselnd mit TEMPERATUR SONDE.</p> <p>Das SYMBOL TEMPERATUR des entsprechenden Displays blinkt.</p> <p>Das SYMBOL TIMER des entsprechenden Displays ist eingeschaltet.</p>	
	Der erste TIMER endet (auf T1, T2, T3 oder HAUPTDISPLAYS).	<p>Akustisches Warnsignal.</p> <p>Display T1 / T2 / T3: Auf dem übereinstimmenden Display T1, T2 oder T3 blinkt das SYMBOL TIMER zusätzlich zum SYMBOL TEMPERATUR und es erscheint der blinkende Schriftzug ENDE.</p> <p>Display HAUPTDISPLAYS: blinkt das TIMERSYMBOL und es erscheint der blinkende Schriftzug ENDE.</p>	

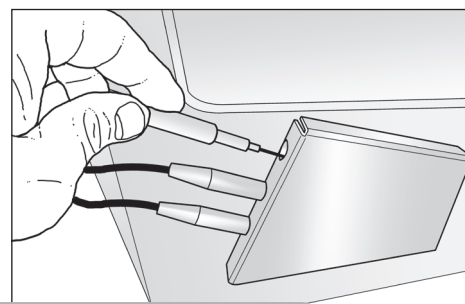
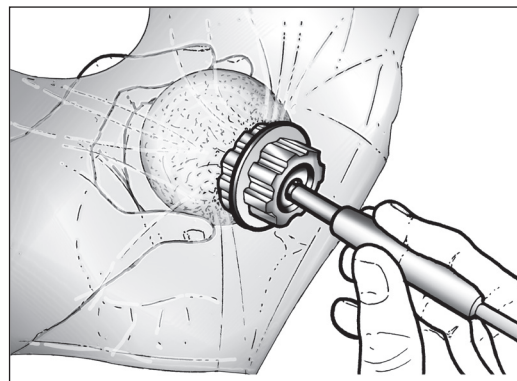
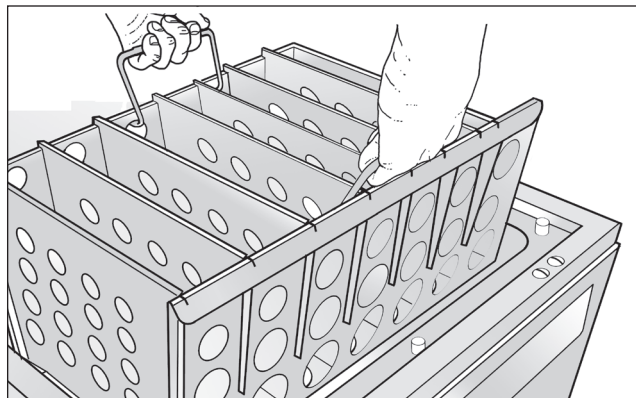
GAREN MIT GEBRAUCH DER KERNSONDE

SCHRITT	BESCHREIBUNG	WERT / PARAMETER ANZEIGE	DISPLAY
27	Um die Anzeige abzustellen, drücken Sie die Taste SET auf dem Display, das das Ende TIMER anzeigt.	Auf dem entsprechenden Display T1, T2, T3 oder MAIN erscheint die Meldung ENDE. Das entsprechende TIMER-SYMBOL schaltet sich aus.	

28 Ziehen Sie das betreffende Produkt aus der Wanne.

ziehen Sie die Kernsonden aus dem Produkt und setzen Sie sie in den Sondenhalter.

Wiederholen Sie den Vorgang bei Ablauf eines jeden TIMER.

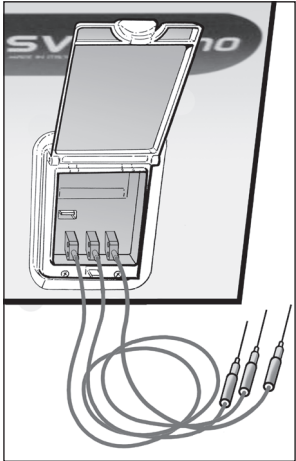
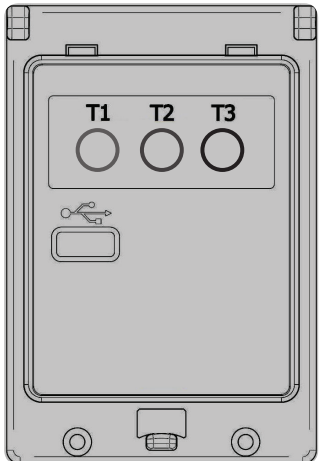
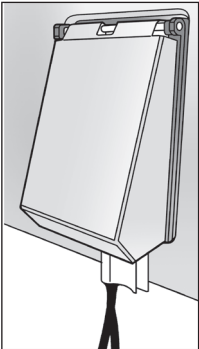



GAREN MIT GEBRAUCH DER KERNSONDE

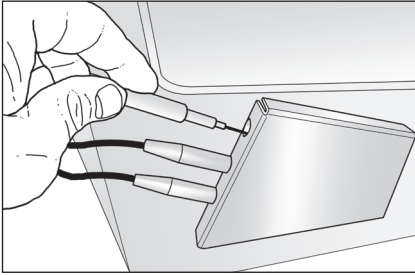
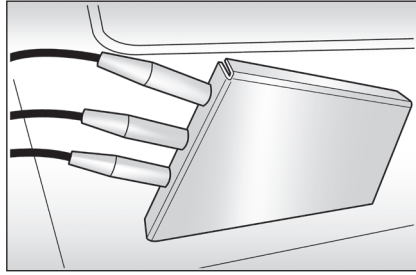

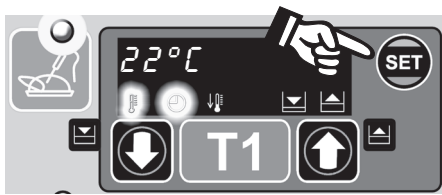
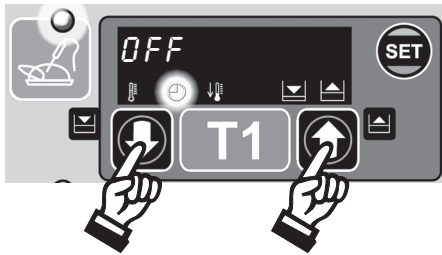

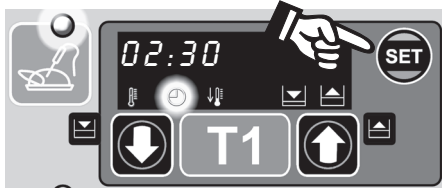
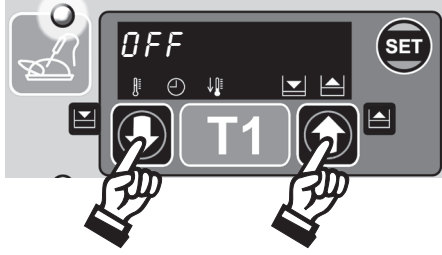
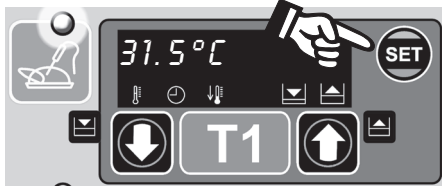
SCHRITT	BESCHREIBUNG	WERT / PARAMETER ANZEIGE	DISPLAY
	Der letzte Timer, der endet, bestimmt das Ende des Zyklus, der gemäß der programmierten Garweise abschließt.	<p>Auf T2 erscheint ENDE – STOP DRÜCKEN.</p> <p>Auf allen Display wird ENDE angezeigt.</p> <p>Alle TIMERSYMBOLS sind aus.</p>	
	Garweise GAREN-ABKÜHLEN UND GAREN-AUFRECHTERHALTUNG: drücken von DOWN auf HAUPTDISPLAYS, um die verstrichene Zeit anzuzeigen.	<p>Das Display HAUPTDISPLAYS zeigt die Meldung CHRONO abwechselnd mit der verstrichenen Zeit ab Beginn der Phase der Aufrechterhaltung oder des Abkühlens.</p>	
29	Drücken auf STOP.	<p>Auf T2 erscheint BEREIT-START DRÜCKEN ODER SET.</p> <p>Die verbleibende Displays kehren in den Wartezustand zurück.</p> <p>Das TEMPERATURSYMBOL auf dem Display MAIN schaltet sich aus.</p>	

GAREN MIT GEBRAUCH DER KERNSONDE

8.4.4 GEBRAUCH DER SONDEN KERNSONDE MIT NUR ABLESEFUNKTION

SCHRITT	BESCHREIBUNG	WERT / PARAMETER ANZEIGE	DISPLAY
<p>A - EINSCHALTUNG: folgen Sie den Punkten 1-2 § 8.4.2</p> <p>B - PROGRAMMIERUNG DER GRUNDFUNKTIONEN AUF MAIN: folgen Sie den Punkten 1-2 § 8.4.2</p> <p>C - PROGRAMMIERUNG DER KERNSONDEN T1/T2/T3 MIT NUR ABLESUNG</p>			
1	<p>Heben Sie die Frontklappe hoch und führen Sie eine oder mehrere Sonden in die entsprechenden Steckverbindungen T1, T2 und T3 ein, führen Sie die Kabel dabei über die Plastiklasche.</p>	<p>Sondenfarbe = Displayfarbe T1 = GELB T2 = ROT T3 = SCHWARZ</p>  	
2	<p>Senken Sie die Frontklappe ab, um die Steckverbindungen abzudecken und sie vor eventuellen Flüssigkeiten zu schützen.</p>		
		<p>Mit angeschlossener Sonde schalten sich die entsprechenden LEDs T1, T2 UND T3 ein.</p> <p>Die Displays mit eingesetzter Sonde zeigen die unmittelbar von der Sonde erfasste Temperatur an.</p>	

GEBRAUCH DER SONDEN KERNSONDE MIT NUR ABLESEFUNKTION

SCHRITT	BESCHREIBUNG	WERT / PARAMETER ANZEIGE	DISPLAY
3	Führen Sie die Sonde in den passenden Sondenhalter an der Seite des Geräts ein.		
4	Drücken Sie die Taste SET auf T1 und wählen Sie den Parameter TEMPERATUR SONDE T1.	SONDENTEMPERATUR T1 	
5	Eingeben der TEMPERATUR SONDE T1 mit den Tasten UP / DOWN auf T1 auf OFF	Display: OFF SYMBOL TEMPERATUR T1: ausgeschaltet	
6	Bestätigen mit der Taste SET auf T1. Bestätigung wird zur Programmierung der TIMER SONDE T1 übergegangen	TIMER T1 	
7	Eingeben der TEMPERATUR SONDE T1 mit den Tasten UP / DOWN auf T1 auf OFF.	Display: OFF SYMBOL TIMER T1: ausgeschaltet.	
8	Bestätigen mit der Taste SET auf T1.	DIE SYMBOLE TIMER UND TEMPERATUR T1 sind ausgeschaltet und das DISPLAY T1 zeigt die von Sonde T1 erfasste Temperatur an.	
9	Wiederholen 13-20 auf den Displays T2 und T3.		

GEBRAUCH DER SONDEN KERNSONDE MIT NUR ABLESEFUNKTION

SCHRITT	BESCHREIBUNG	WERT / PARAMETER ANZEIGE	DISPLAY
	D - PROGRAMMSTART: folgen Sie dem Punkt 22 § 8.4.2		
	E – ERREICHEN DER BADTEMPERATUR UND EINFÜHREN DES PRODUKTS: folgen Sie den Punkten 23-26 § 8.4.2.		
	F - ZYKLUSENDE		
	Jeder Timer, der endet, wird durch ein akustisches Signal, durch Blinken des Symbols TIMER und durch Blinken des Meldung END auf den entsprechenden Displays T1, T2, T3 angezeigt.		
	Auf MAIN blinkt das Symbol TIMER. Der Zyklus endet gemäß der programmierten GARWEISE (KOCHEN-AUS / KOCHEN ABKUEHLEN / KOCHEN-TEMP.BEIBEHALTUNG).		
	Ziehen Sie das Produkt aus dem Bad, wie in § 8.4.2 beschrieben.		
	GEBRAUCH DER SONDEN KERNSONDE MIT NUR ABLESEFUNKTION		

8.4.5 GAREN MIT STARTVERZÖGERUNG MIT FUNKTION EIS AUSGESCHALTET / EIS EINGESCHALTET

A) Startverzögerung mit Funktion Eis ausgeschaltet. Wenn die FUNKTION EIS im Menü mit den Einstellungen der Anwenderparameter auf AUSGESCHALTET (OFF) eingestellt ist (lesen Sie aufmerksam § 5.4 / 8.1.2 / 8.3.3 / 8.4.1), die Funktion der Startverzögerung erlaubt den Garzyklusstart zur gewünschten Uhrzeit, unabhängig von der Temperatursituation und der Wasserstandes in der Wanne, den das Gerät beim Start erfasst. Dieser Typ des verzögerten Starts eignet sich für das Abtauen / Wiederaufbereitung gefrorener Produkte.



1) Für das Garen der gefrorenen Produkte, bewerten Sie, wenn Sie die Zeit der Startverzögerung auf dem Display MAIN einstellen, aufmerksam die Abtauzeit des Produkts in Abhängigkeit seines Gewichts: aus hygienischen Gründen darf während des Aufenthalts in der Wanne vor Start des Garzyklus das Produkt nicht 3°C überschreiten.

2) Die Uhrzeit der Startverzögerung bleibt selbstverständlich bis zur neuen Programmierung gespeichert. Denken Sie daran, ihn neu zu programmieren, falls es nötig werden sollte.

B) Startverzögerung mit Funktion Eis eingeschaltet. Das größte Interesse von SV-Thermo in der Ausführung Top gilt dem nächtlichen Garen oder der Wiederaufbereitung mit Temperaturbeibehaltung des Produkts bei 3°C bis zum Zyklusstart (FUNKTION EIS – lesen Sie aufmerksam § 5.4 / 8.1.2 / 8.3.3 / 8.4.1). Zu diesem Zweck muss, wenn mit der einfachen Technik, das in die Wanne eingeführte Produkt mit Trockeneisgranulat zu bedecken, im Menü Anwenderparameter die FUNKTION EIS EINGESCHALTET (ON) sein (siehe § 8.3.3 / 8.4.1).


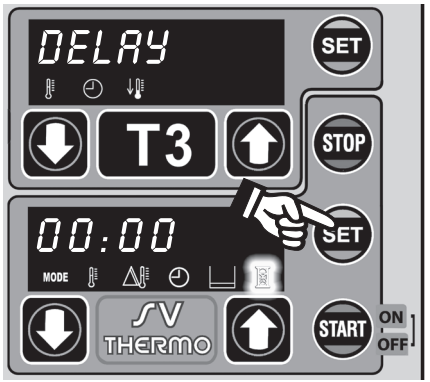
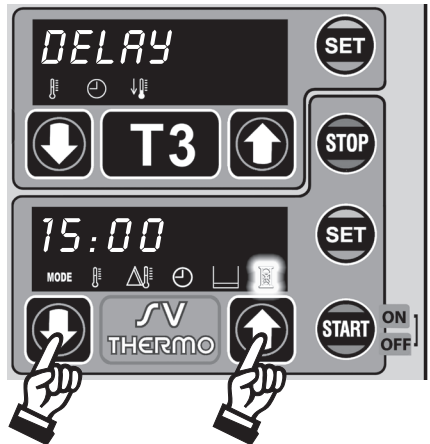



1) Durch Einstellung der Eisfunktion AKTIV (siehe §8.3.3) des Anwendermenüs führt das Gerät automatisch eine Reihe von Ausläufen durch, die sich mit Einläufen von Warmwasser abwechseln, die ein Auflösen des Trockeneisgranulats ermöglichen. Vergewissern Sie sich daher, dass Warmwasser zur Verfügung steht und dass der Warmwasseranschluss auf der Rückseite der Maschine korrekt vorgenommen wurde.

2) Einstellung FUNKTION EIS auf dem Menü Anwenderparameter: siehe § 8.3.3.

3) Die Abwesenheit des Bedieners schließt den Gebrauch der Sonde oder des zusätzlichen Timers aus.

A - STARTVERZÖGERUNG MIT FUNKTION EIS AUSGESCHALTET

SCHRITT	BESCHREIBUNG	WERT / PARAMETER ANZEIGE	DISPLAY
A- EINSCHALTUNG: folgen Sie den Punkten 1-2 § 8.4.2 B- EINSTELLUNG ANWENDERPARAMETER – FUNKTION EIS: folgen Sie den Punkten 1-12 § 8.3.3 C - PROGRAMMIERUNG DER GRUNDFUNKTIONEN AUF HAUPTDISPLAYS Folgen Sie den Punkten 1-2 § 8.4.2 (Programmierung der Garweise, Temperatur des Bades, Timer Bad und Füllstand mit dem Zusatz des Parameters STARTVERZÖGERUNG (DELAY))			
1	Wählen mit der Taste SET auf Hauptdisplay den Parameter STARTVERZÖGERUNG (DELAY).	STARTVERZÖGERUNG 	
2	Eingabe der ZEIT DES ZYKLUSBEGINNS mit den Tasten UP / DOWN auf HAUPTDISPLAYS.	ZEIT 0 – 24 Beispiel: 15.00 Uhr	
3	Bestätigen mit der Taste SET auf HAUPTDISPLAYS.	Auf T3 erscheint PROGRAMM GESPEICHERT. Auf dem Display T2 erscheint die Meldung „BEREIT-START DRÜCKEN ODER SET“.	

STARTVERZÖGERUNG MIT FUNKTION EIS AUSGESCHALTET

SCHRITT	BESCHREIBUNG	WERT / PARAMETER ANZEIGE	DISPLAY
4	<p>Einführen des Produkts (eventuell gefroren) in die Wanne.</p> <p>Drücken auf START auf Hauptdisplay für 4 Sekunden.</p>	<p>Auf Hauptdisplay erscheint die Meldung STARTVERZÖGERUNG (DELAY).</p> <p>Das Gerät geht in den Zustand AUSGESCHALTET (off) mit Anzeige der Uhrzeit auf dem Display T1.</p>	
<p>F - ZYKLUSENDE.</p> <p>Der Zyklus geht weiter und endet automatisch nach den programmierten Einstellungen</p> <p>Ziehen Sie das Produkt aus dem Bad, wie in § 8.4.2 beschrieben.</p> <p>STARTVERZÖGERUNG MIT FUNKTION EIS AUSGESCHALTET</p>			

B - STARTVERZÖGERUNG MIT FUNKTION EIS AKTIV

SCHRITT	BESCHREIBUNG	WERT / PARAMETER ANZEIGE	DISPLAY
<p>A- EINSCHALTUNG: folgen Sie den Punkten 1-2 § 8.4.2</p> <p>B - EINSTELLUNG ANWENDERPARAMETER – FUNKTION EIS: folgen Sie den Punkten 1-12 § 8.3.3</p> <p>C - - PROGRAMMIERUNG DER GRUNDFUNKTIONEN AUF HAUPTDISPLAYS: Folgen Sie den Punkten 1-2 § 8.4.2 (Programmierung der Garweise, Temperatur des Bades, Timer Bad und Füllstand mit dem Zusatz des Parameters STARTVERZÖGERUNG (DELAY):</p>			
1	<p>Wählen mit der Taste SET auf HAUPTDISPLAYS den Parameter STARTVERZÖGERUNG (DELAY).</p>	<p>STARTVERZÖGERUNG</p>	
<p>B - STARTVERZÖGERUNG MIT FUNKTION EIS AKTIV</p>			

SCHRITT	BESCHREIBUNG	WERT / PARAMETER ANZEIGE	DISPLAY
2	Eingabe der ZEIT DES ZYKLUS-BEGINNS mit den Tasten UP / DOWN auf HAUPTDISPLAYS.	ZEIT 0 - 24 Beispiel: 5:00 morgens	
3	Bestätigen mit der Taste SET auf HAUPTDISPLAYS.	Auf T3 erscheint PROGRAMM GESPEICHERT. Auf dem Display T2 erscheint die Meldung „BEREIT-START DRÜCKEN ODER SET“.	
4	Das Produkt in die Wanne einführen und es abdecken mit Trockeneisgranulats .		
5	Drücken auf START auf HAUPTDISPLAYS für 4 Sekunden.	Auf HAUPTDISPLAYS erscheint die Meldung STARTVERZÖGERUNG (DELAY). Das Gerät geht in den Zustand AUSGESCHALTET (off) mit Anzeige der Uhrzeit auf dem Display T1.	

F - ZYKLUSENDE. Der Zyklus geht weiter und endet automatisch nach den programmierten Einstellungen
Ziehen Sie das Produkt aus dem Bad, wie in § 8.4.2 beschrieben.

B - STARTVERZÖGERUNG MIT FUNKTION EIS AKTIV

8.4.6 GEBRAUCHSART „CATERING“

Es ist ein Modus, der den Gebrauch des Geräts in Umgebungen außer Haus gestattet (externe Catering, Messen usw.), wo oft keine Anschlüsse für Warm- und Kaltwasser vorhanden sind.

In der Betriebsarts „Catering“ ist folgerichtig die automatische Steuerung der Magnetventile zum Einlauf und Auslauf ausgeschlossen, da angenommen wird, dass keine Warm- und Kaltwasseranschlüsse vorhanden sind, jedoch bleibt die Möglichkeit erhalten, den Einlauf von Kaltwasser und den manuellen Auslauf zu aktivieren (siehe § 8.4.8). Aus dem gleichen Grund ist auch die automatische Kontrolle der Füllstände ausgeschlossen.

Daraus folgt, dass das Garen mit Timer und Kernsonde möglich ist, aber ohne Abkühlung und ohne Aufrechterhaltung der Temperatur am Zyklusende (ABKUEHLEN / T.BEIBEHALTUNG).



ACHTUNG!

- Lesen Sie aufmerksam die Sicherheitshinweise in Kap.2 und die Installation Kap.7: da es sich um einen Einsatz außerhalb des Installationsortes handelt, müssen die Sicherheitseigenschaften der Elektroanlage und die Sicherheitsausstattungen der Umgebung, in der gearbeitet werden soll, alle geltenden Sicherheitsrichtlinien erfüllen. Im Einzelnen vergewissern Sie sich vorher, dass das Stromnetz normgerecht ist, dass es den elektrischen Eigenschaften des Geräts genügt und dass eine wirksame Erdungsanlage vorhanden ist.
- Überprüfen Sie, dass am Installationsort Trinkwasser vorhanden ist.
- Wenn das Gerät an einen anderen Ort transportiert wird, muss eine neuer Satz beweglicher Anschlussstücke (Dichtungen) verwendet werden.
- Auslauf: bei Fehlen von Abwasserausfüssen benutzen Sie einen Behälter mit einem Fassungsvermögen von 30l, der Temperaturen bis 100°C erträgt.



VERBRENNUNGSGEFAHR!

- Benutzen Sie Schutzkleidung, um die Behälter für den Ausfluss von Warmwasser zu handhaben!
- Wagen, Tische und/oder Halterungen, auf denen, das Gerät aufsetzt, müssen garantiert stabil sein und ein zufälliges Umstürzen muss absolut verhindert werden!

SCHRITT	BESCHREIBUNG	WERT / PARAMETER ANZEIGE	DISPLAY
A- EINSCHALTUNG: folgen Sie den Punkten 1-2 § 8.4.2.			
B - PROGRAMMIERUNG DER GRUNDFUNKTIONEN AUF MAIN: folgen Sie den Punkten 1-2 § 8.4.2 durch Eingabe des Modus „CATERING“.			
1	Auswählen eines PROGRAMMS mit den Tasten UP / DOWN auf HAUPTDISPLAYS.	<ul style="list-style-type: none"> • MANUELL: wenn die eingestellten Werte nicht gespeichert werden sollen; • 1 - 99: wenn die eingestellten Werte gespeichert werden sollen. • C1-C9: voreingestellt 	
2	SET auf Hauptdisplay drücken, um den zu programmierenden Parameter auszuwählen.	<p>GARMODUS</p>	


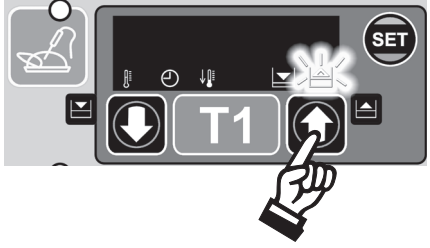

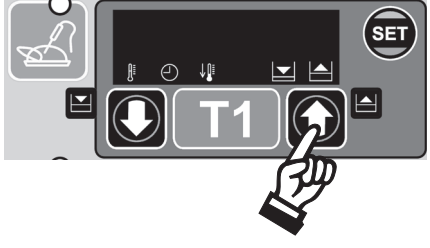

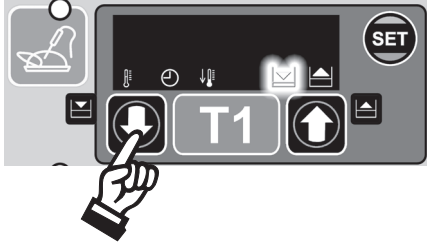

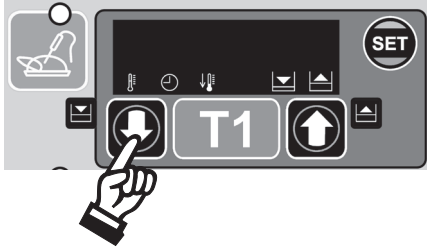
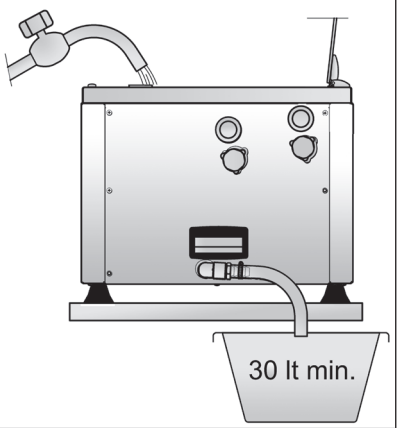
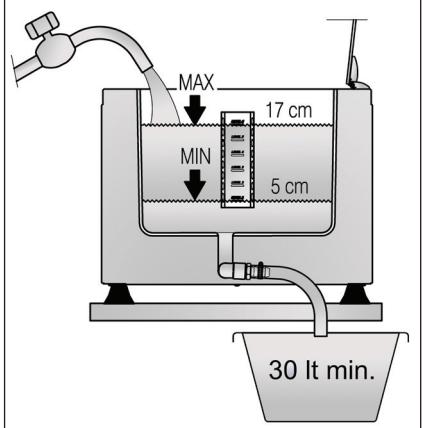
GEBRAUCHSART „CATERING“

SCHRITT	BESCHREIBUNG	WERT / PARAMETER ANZEIGE	DISPLAY
3	Auswählen des gewünschten GARMODUS (MODE) mit den Tasten UP / DOWN auf MAIN.	CATERING	
4	Bestätigen mit der Taste SET auf Hauptdisplay. Durch die Bestätigung wird zum nächsten zu programmierenden Parameter übergegangen.	TEMPERATUR BAD: 5-100°C TIMER BAD : 0-24h FÜLLSTAND BAD: NICHT AKTIV 	


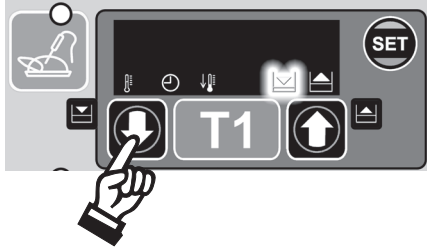

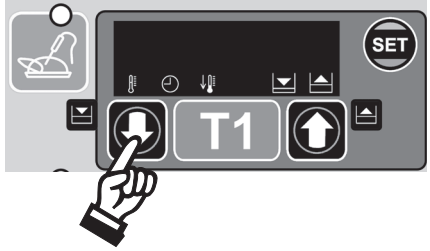
C - PROGRAMMIEREN T1 / T2 / T3: folgen Sie 8.4.2
D – WASSERSTANDREGULIERUNG: mit angeschlossenen Anschlüssen für Kaltwasser und Auslauf

5	Verbinden Sie den Anschluss für kaltes TRINKWASSER an der hinteren Seite der Maschine (rechts, blau gekennzeichnet) Positionieren Sie einen Behälter von mindestens 30l an den Auslauf.	
---	--	--

GEBRAUCHSART „CATERING“

SCHRITT	BESCHREIBUNG	WERT / PARAMETER ANZEIGE	DISPLAY
6	Aktivierung des Kaltwasser- auslaufs: drücken für 3 Sekun- den die Taste UP auf dem Display T1.	DISPLAY T1: L'SYMBOL WASSE- REINLAUF blinkt. 	
	Aktivierung des Kaltwasser- auslaufs: drücken erneut für 3 Sekunden die Taste UP auf dem Display T1.	DISPLAY T1: L'SYMBOL WASSE- REINLAUF ist eingeschaltet. 	
	Aktivierung des Auslaufs: drü- cken für 3 Sekunden die Taste DOWN auf dem Display T1.	DISPLAY T1: Das SYMBOL WASSERAUSLAUF ist einge- schaltet. 	
	Deaktivierung des Auslaufs: drü- cken erneut für 3 Sekunden die Taste DOWN auf dem Display T1.	DISPLAY T1: Das SYMBOL WASSEREINLAUF ist einge- schaltet. 	
E – WASSERSTANDREGULIERUNG: ohne Kaltwasser und Auslauf			
5	Füllen Sie die Wanne von Hand bis zum gewünschten Wasser- stand (innerhalb der minimalen Grenzen von 5cm – und maxima- len von 17cm) mit TRINKWASSER. Positionieren Sie einen Behäl- ter von mindestens 30l an den Auslauf.		

GEBRAUCHSART „CATERING“

SCHRITT	BESCHREIBUNG	WERT / PARAMETER ANZEIGE	DISPLAY
6	Aktivierung des Auslaufs: drücken für 3 Sekunden die Taste DOWN auf dem Display T1.	DISPLAY T1: Das SYMBOL WASSERAUSLAUF ist eingeschaltet. 	
	Deaktivierung des Auslaufs: drücken erneut für 3 Sekunden die Taste DOWN auf dem Display T1.	DISPLAY T1: Das SYMBOL WASSEREINLAUF ist eingeschaltet. 	

F - PROGRAMMSTART: folgen Sie 8.4.2

G – ERREICHEN DER BADTEMPERATUR UND EINFÜHREN DES PRODUKTS: folgen Sie 8.4.2

H - ENDE DER EINGESTELLTEN TIMER UND ZYKLUSENDE: folgen Sie 8.4.2

GEBRAUCHSART „CATERING“

8.4.7 AUFHEBUNG ODER UNTERBRECHUNG DES PROGRAMMS

Zu jedem Zeitpunkt kann das Programm angehalten werden (PAUSE: die Temperatur des Bades wird gehalten, der/die Timer sind angehalten) oder endgültig unterbrochen werden. Z

In diesem Fall kehrt das Gerät in den Modus BEREIT-START DRÜCKEN ODER SET zurück.

SCHRITT	BESCHREIBUNG	WERT / PARAMETER ANZEIGE	DISPLAY
1	KURZ STOP drücken, um den Zyklus anzuhalten.	Auf dem Display T2 wird angezeigt PAUSE.	
2	KURZ STOP drücken, um den Zyklus wieder zu starten.	Die Anzeigen des aktiven Zustands werden wieder aufgenommen.	
3	Für 4 Sekunden auf STOP drücken, um den Zyklus zu UNTERBRECHEN.	Auf dem Display T2 wird angezeigt: STOP.	

AUFHEBUNG ODER UNTERBRECHUNG DES PROGRAMMS




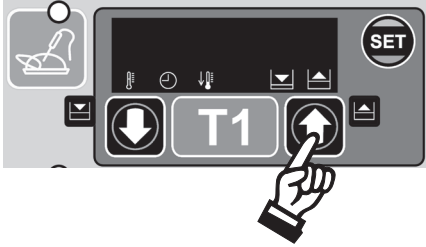

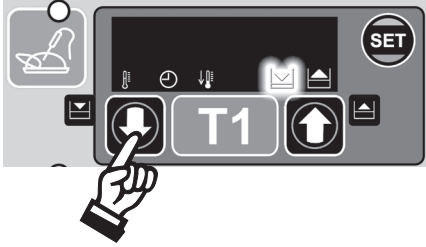

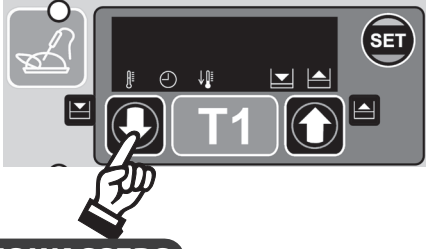
8.4.8 AKTIVIERUNG MANUELLES EIN- / AUSLAUFEN DES WASSERS

Die manuelle Aktivierung der Wasserfüllung und des Wasserablasses sind freigeschaltet in:

- Den Programmen GAREN-KÜHLEN und GAREN-BEIBEHALTUNG, nicht in Ausführung.
- Programm CATERING in Ausführung.



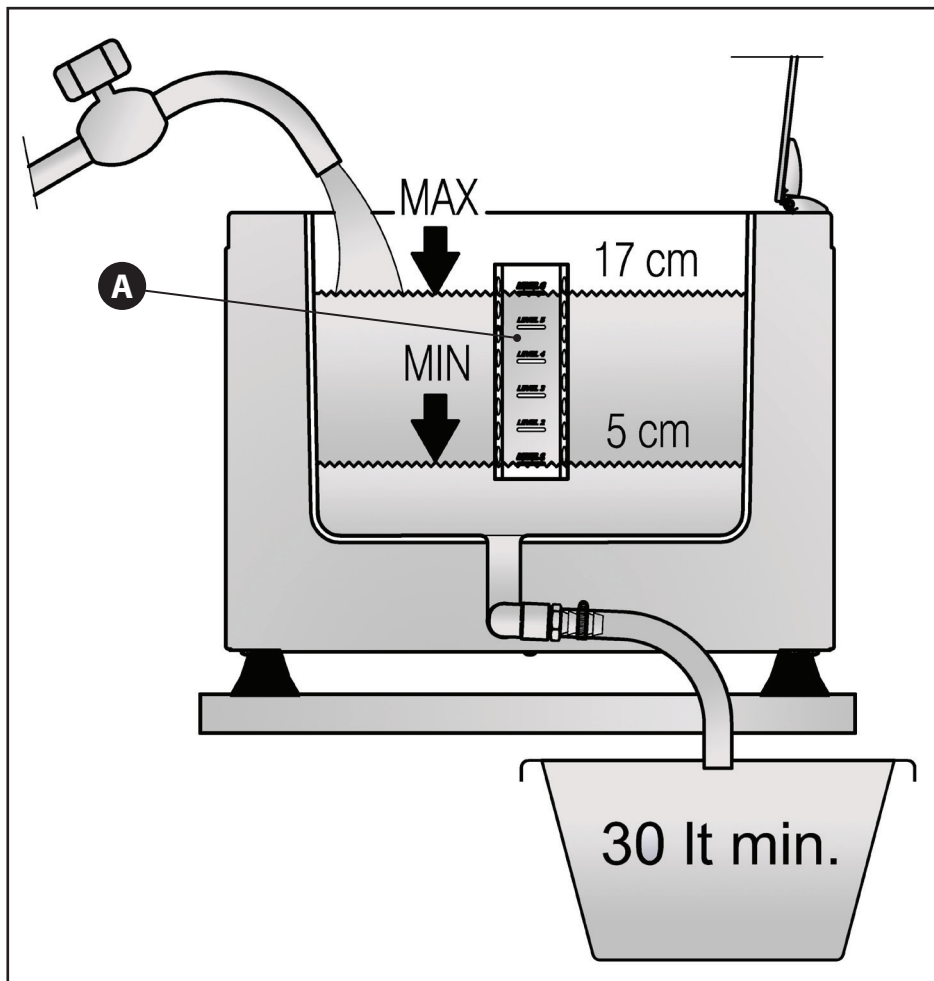
Im Einlaufmodus mit manueller Aktivierung wird KALTWASSER eingegeben.

SCHRITT	BESCHREIBUNG	WERT / PARAMETER ANZEIGE	DISPLAY
A- AKTIVIERUNG MANUELLER EINLAUF			
1	Aktivierung: drücken für 3 Sekunden die Taste UP auf dem Display T1.	DISPLAY T1: Das SYMBOL WAS-SEREINLAUF blinkt. 	
2	Deaktivierung: erneut für 3 Sekunden die Taste UP auf dem Display T1 drücken .	DISPLAY T1: L'SYMBOL WASSE-REINLAUF ist eingeschaltet. 	
B- AKTIVIERUNG MANUELLER AUSLAUF			
1	Aktivierung: für 3 Sekunden die Taste DOWN auf dem Display T1 drücken.	DISPLAY T1: Das SYMBOL WASSERAUSLAUF ist eingeschaltet. 	
2	Deaktivierung: erneut für 3 Sekunden die Taste DOWN auf dem Display T1 drücken.	DISPLAY T1: Das SYMBOL WASSEREINLAUF ist eingeschaltet. 	
AKTIVIERUNG MANUELLES EIN- / AUSLAUFEN DES WASSERS			



Im Fall eines manuellen Auffüllens von außen:

- Der Wasserstand muss zwischen dem Minimumstand (5 cm) und Maximumstand (17 cm) sein, Bezugnahme auf den Füllstandsanzeiger Innenseite des Behälters **A** angeordnet ist.
- Die Füllung sollte unter Aufsicht erfolgen.
- Der maximale Volumenstrom darf nicht über den Grenzwert von 0,25 l/sec. (15 l/min.)



8.4.9 TASTENSPERRE

Die Sperrung der Tasten kann zu jedem Zeitpunkt bei eingeschalteter Maschine erfolgen.

SCHRITT	BESCHREIBUNG	DISPLAY
1	Aktivierung: gleichzeitiges Drücken der Tasten UP / DOWN auf Bildschirm T3.	
2	Deaktivierung: gleichzeitiges Drücken der Tasten UP / DOWN auf Bildschirm T3.	

TASTENSPERRE

9. ORDENTLICHE WARTUNG

Die Informationen und Anweisungen dieses Kapitels sind für das komplette Personal bestimmt, das an der Maschine tätig wird: der Benutzer und der Wartungsarbeiter.

9.1 GRUNDLEGENDE SICHERHEITSBESTIMMUNGEN

Um die Reinigungs- und Wartungsarbeiten der ordentlichen Wartung sicher auszuführen erinnern wir an die folgenden Bestimmungen:

- Trennen Sie für jede Wartungsarbeit immer die Maschine vom elektrischen Versorgungsnetz ab, ohne dazu am Versorgungskabel zu ziehen.
- Die Maschine nicht mit nackten, feuchten oder nassen Händen oder Füßen berühren.
- Keine Schraubenzieher, Küchenwerkzeuge oder Anderes in die Schutzvorrichtungen, die Öffnungen und die beweglichen Teile einführen.



GEFAHR!

Es ist strengstens verboten, die Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen zu entfernen, um die Arbeiten der ordentlichen Wartung auszuführen. Orved S.p.A. weist jede Verantwortlichkeit für Unfälle, die auf die Nichtbeachtung dieser Pflicht zurückzuführen sind, zurück.



GEFAHR!

Benutzen Sie keine Lösungsmittel, Verdüner oder andere Produkte zu Reinigung der Oberflächen, die als giftig eingestuft werden.



GEFAHR!

Wenn Sie Desinfektionsmittel auf Basis von Alkohol oder brennbaren Substanzen benutzen, lüften Sie den Arbeitsraum.



ACHTUNG!

Bei allen Wartungs-, Zubringungs-, Installations- und Reinigungsarbeiten des Geräts stets die geeignete Schutzausrüstung und Schutzkleidung (Handschuhe etc.) tragen.



ACHTUNG!

Die Oberflächen nicht mit scharfen oder scheuernden Körpern abschaben.



ACHTUNG!

Bevor Sie mit den Arbeiten zur Wartung und Reinigung fortfahren, warten Sie bis sich die Oberflächen abgekühlt haben und vergewissern sich, dass die Wanne leer ist.



ACHTUNG!

! In den Fällen, in denen für die ordentliche Wartung die Notwendigkeit ergibt, die Einlaufwasseranschlüsse abzutrennen, ein neuer Satz beweglicher Anschlussstücke (Dichtungen) verwendet werden.

9.2 REINIGUNG DER AUSSENOBERFLÄCHEN

9.2.1 AUFBAU UND DECKEL AUS GEHÄRTETEM GLAS

Die externen Oberflächen von SV-THERMO aus Edelstahl und mit einem Glasdeckel werden mit einem weichen Tuch oder Schwamm und einem neutralen Reinigungsmittel gereinigt, wobei der Satinage zu folgen ist.

Wischen Sie mit einem mit Trinkwasser getränktem Tuch nach.

Es wird empfohlen, keine Edelstahltopfreiniger, Schaber oder scheuernde, säurehaltige oder aggressive Mittel zu verwenden, die die Edelstahloberflächen unwiederbringlich beschädigen können.

Nach der Reinigung wird empfohlen, die externen Oberflächen mit speziellen Produkten für Edelstahloberflächen auf Ölbasis zu schützen.



ACHTUNG!

Bevor Sie mit den Arbeiten zur Reinigung fortfahren, warten Sie bis sich die Oberflächen abgekühlt haben und vergewissern sich, dass die Wanne leer ist.



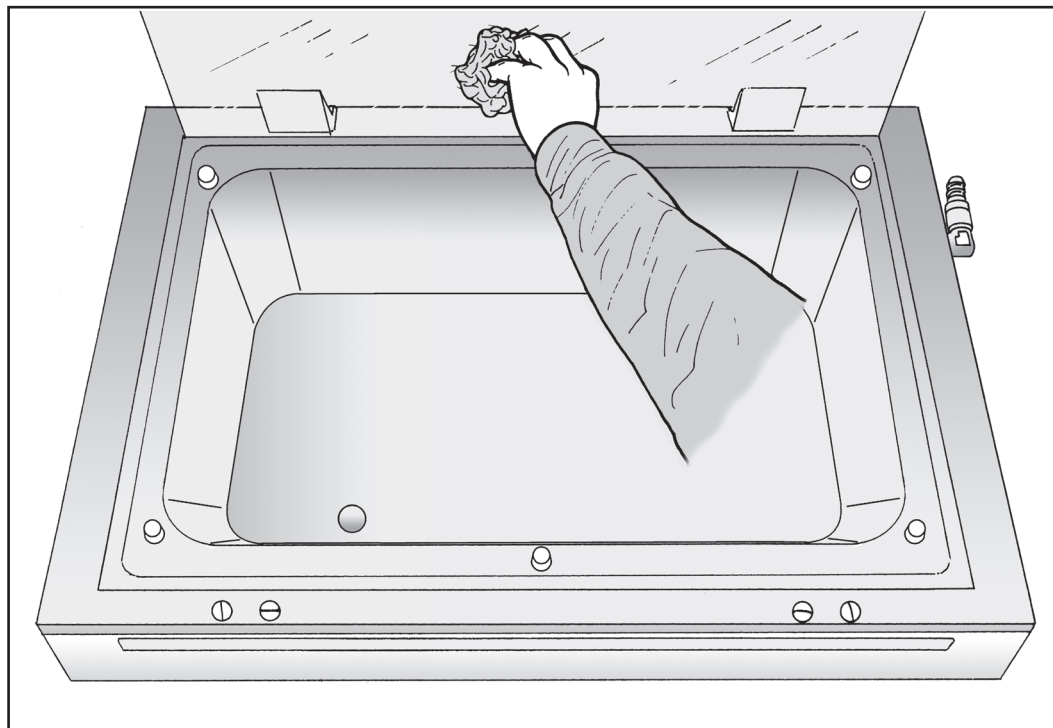
ACHTUNG!

Während der Reinigungsarbeiten Typenschilder NICHT entfernen. Diese liefern wertvolle Informationen zum Gerät für den technischen Kundendienst.



ACHTUNG!

Benutzen Sie keinen Wasserstrahl oder Dampfstrahl zum Spülen oder Reinigen des Geräts; vermeiden Sie den Gebrauch von Wasser- und Dampfstrahl in der Nähe des Geräts.



9.2.2 BEDIENTAFEL

Es wird empfohlen, ein feuchtes Tuch mit wenig Reinigungsmittel zu verwenden und sie sorgfältig abzutrocknen.

Benutzen Sie keine Lösungsmittel oder Alkohol.

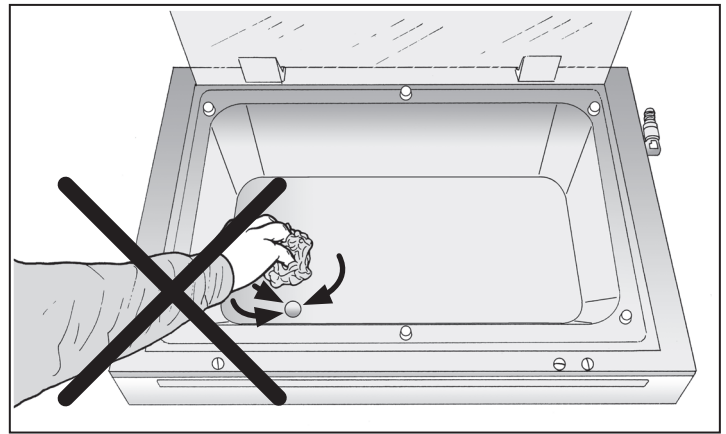
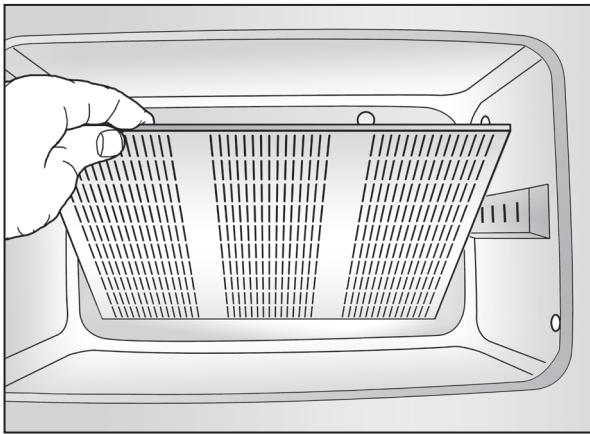
9.2.3 REINIGUNG DER WANNE



ANMERKUNG. Zur Verringerung von Kalkbildung, geben Sie Weißweinessig ins Garwasser.


ACHTUNG!

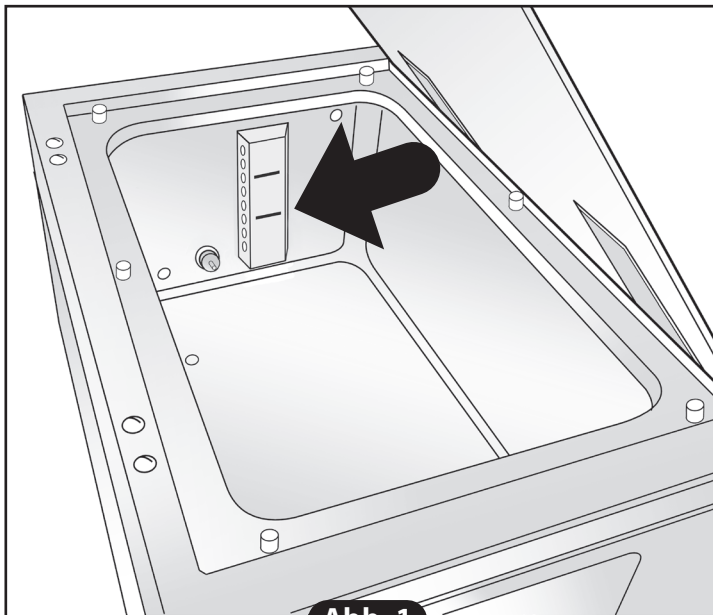
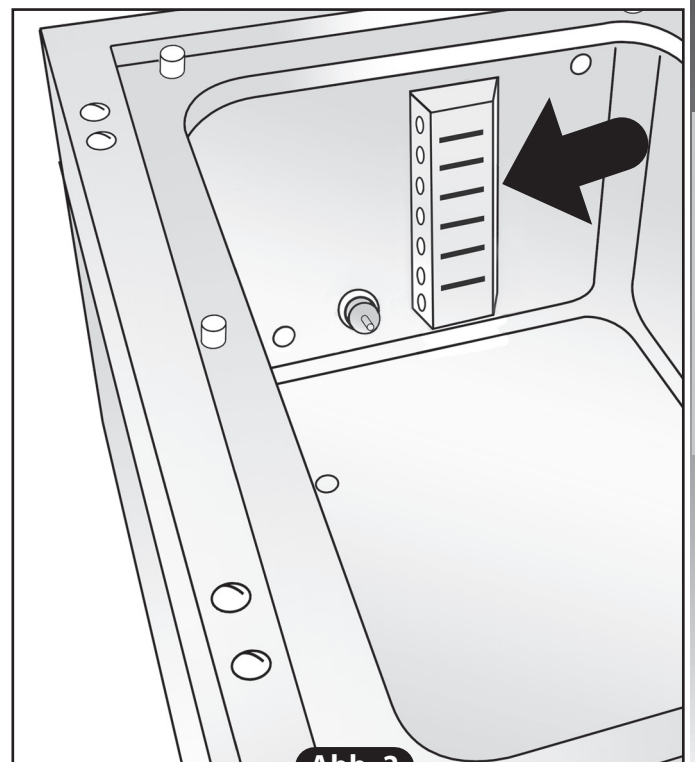
Bevor Sie mit der Reinigung beginnen, ziehen Sie die Filterplatte aus der Wanne und verstopfen Sie den Ausfluss mit einem Lappen. Vermeiden Sie, das Reinigungsmittel und die Reinigungsreste über den Wannenausfluss abzulassen: eventuelle Verunreinigungen könnten die Arbeitsweise des Ablassventils beeinträchtigen!



Es wird geraten, die Reinigung der Wanne nach jedem Gebrauch mit Weißweinessig vorzunehmen, oder mit neutralem Reinigungsmittel, oder mit desinfizierenden Produkten auf Alkoholbasis. Die Ausformung der Kammer vereinfacht die Reinigung. Es wird der Gebrauch eines weichen Tuchs oder eines nicht scheuernden Schwamms empfohlen. Wischen Sie mit dem Tuch, das mit Reinigungs- und/oder Desinfizierungsmittel getränkt ist, über die inneren Oberflächen, beseitigen sie die Überreste mit einem mit Trinkwasser befeuchtetem Tuch und trocknen Sie mit einem trockenen Tuch ab.

Entfernen Sie vor der Reinigung den Füllstandsanzeiger und die Filterplatte:

- Füllstandsanzeiger Ausführung Basis (**Abb. 1**).
- Füllstandsanzeiger Ausführung Top (**Abb. 2**).


Abb. 1

Abb. 2

ORDENTLICHE WARTUNG

- Heben Sie den Anzeiger nach oben und ziehen Sie ihn aus der Wanne (Abb. 3).
- Führen Sie eine sorgfältige Reinigung der Füllstandssonde **A** und der Temperatursonde durch **B**.

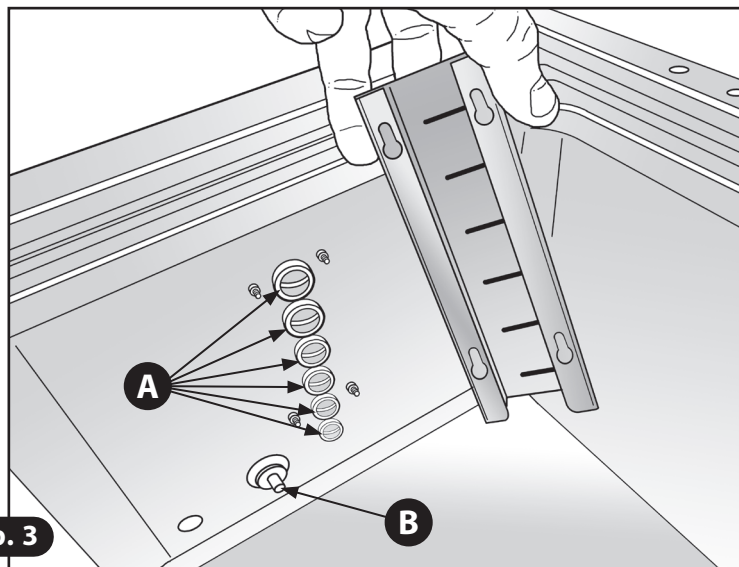
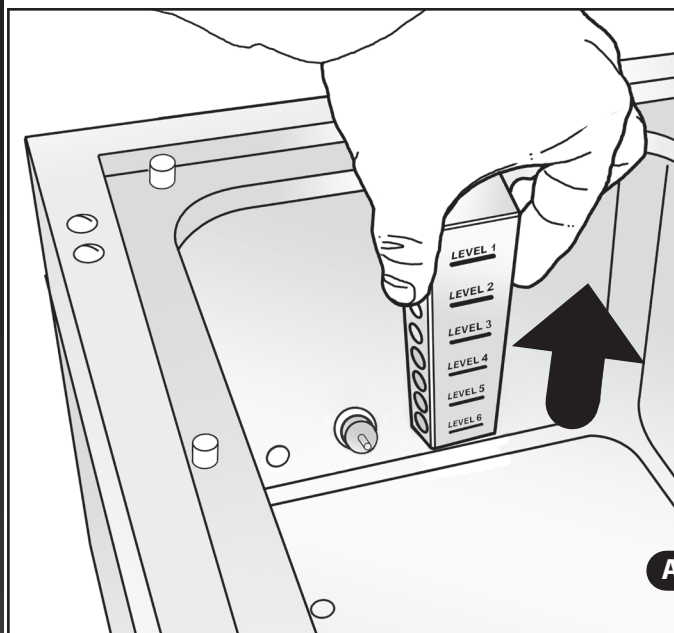
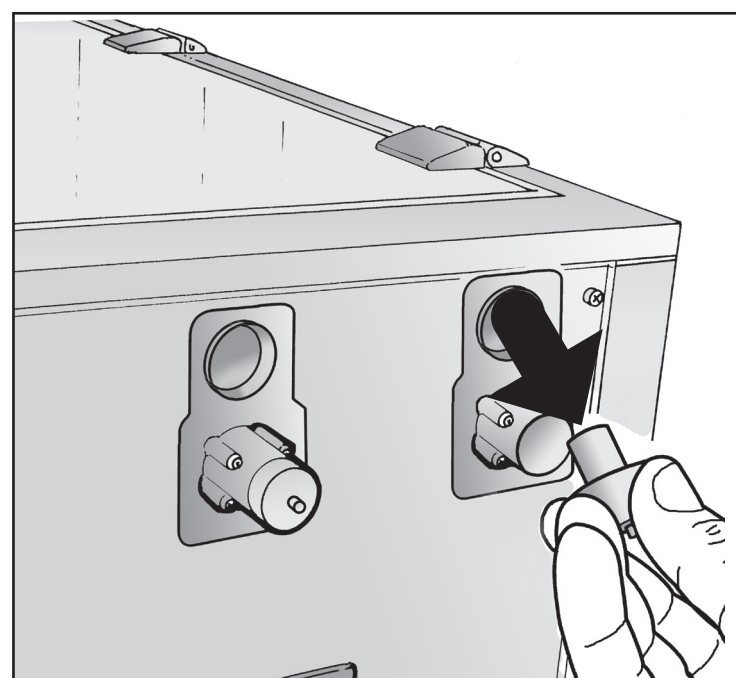
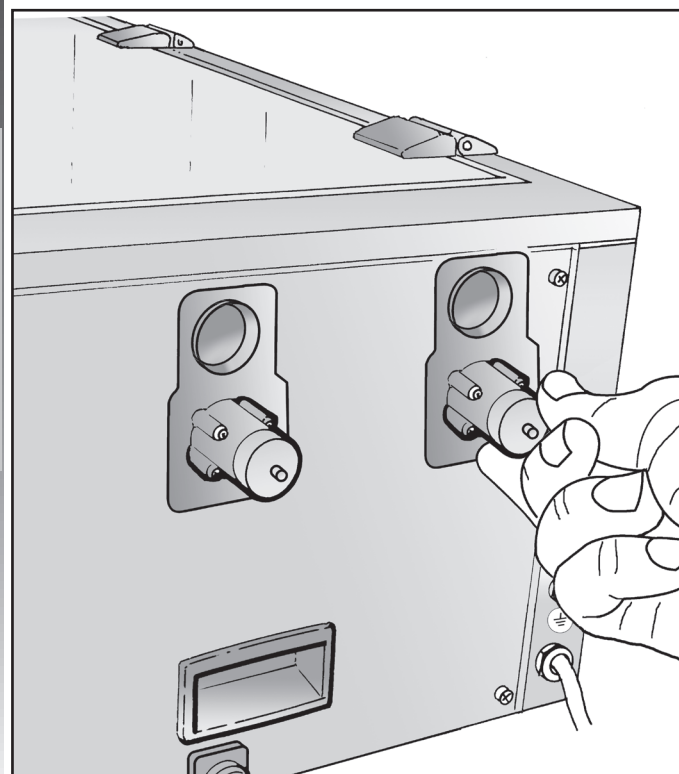


Abb. 3

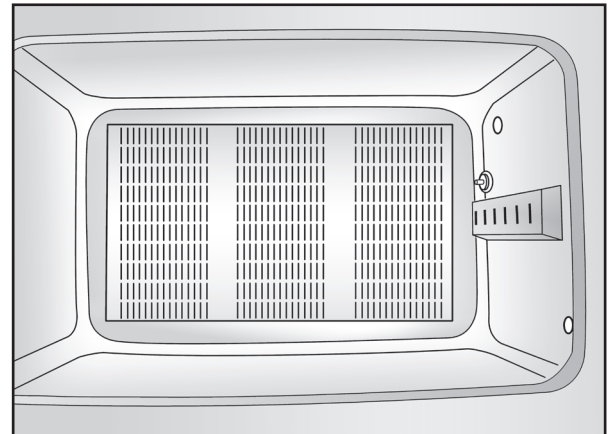
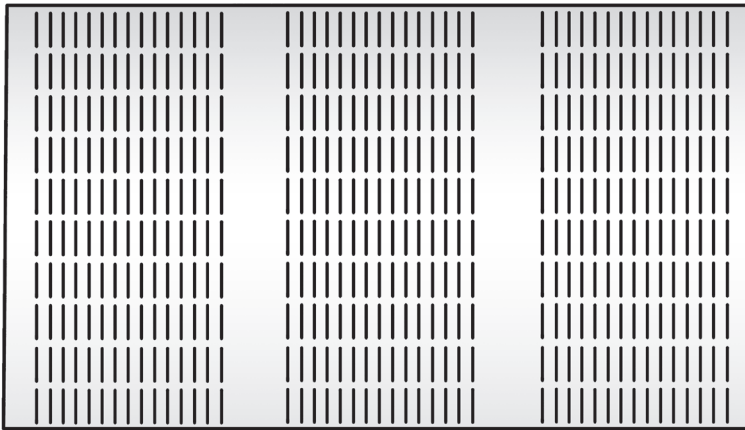
9.2.4 REINIGUNG WASSERFILTER UND FILTERPLATTE

Führen Sie regelmäßig eine Reinigung der Filter des Auslaufwassers und der und Filterplatte durch.

- 1) Drehen Sie den Filterstopfen (Ausführung Basis) oder der beiden Filter (Ausführung Top) an der Hinterseite ab.
- 2) Ziehen Sie ihn aus dem Sitz und reinigen Sie sorgfältig Kartusche. Beseitigen Sie Kalkverkrustungen, indem Sie die Kartusche für 24 Stunden in Essig eingetaucht lassen.
- 3) Setzen Sie erneut den Stopfen ein und drehen Sie ihn bis zum Anschlag.



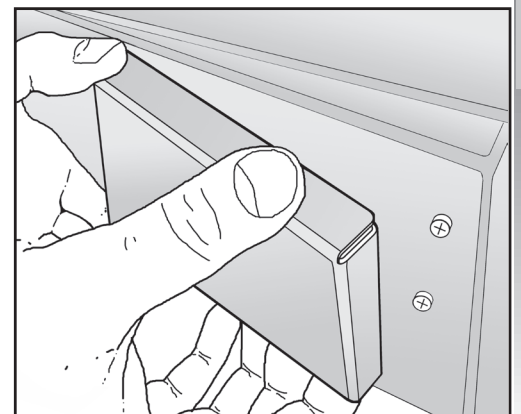
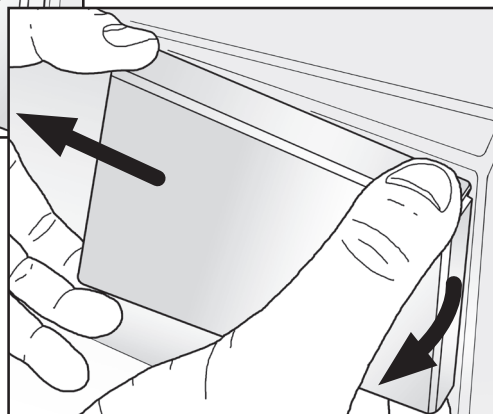
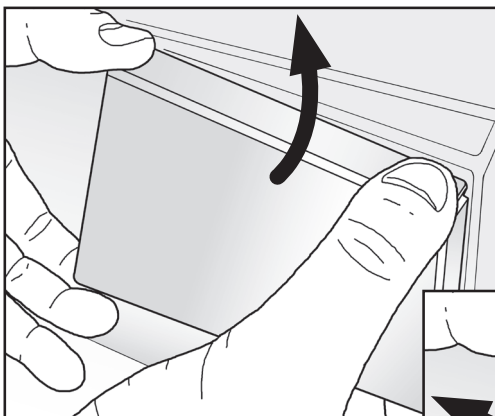
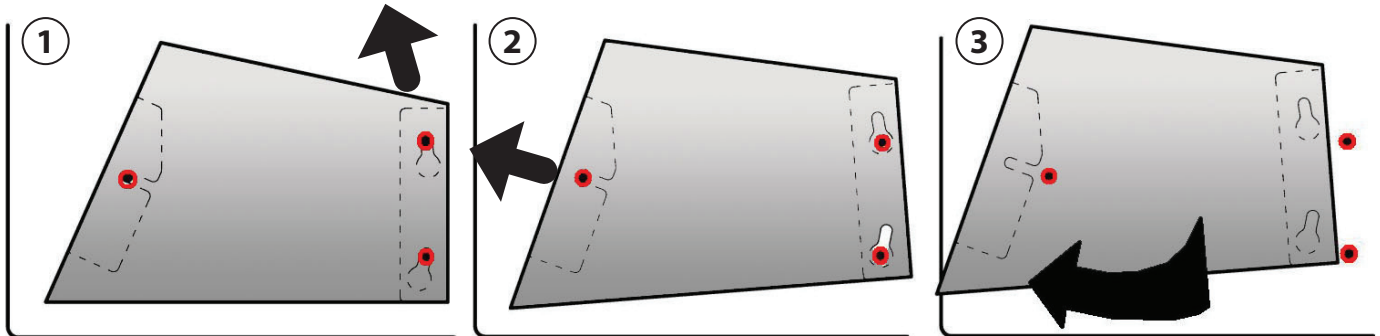
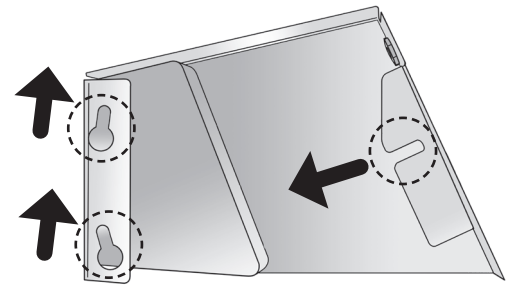
- 4) Ziehen Sie die Filterplatte heraus und reinigen Sie sie sorgfältig, entfernen Sie die Verschmutzungen. Beseitigen Sie Kalkverkrustungen, indem Sie die Filterplatte für 24 Stunden in Essig eingetaucht lassen.



9.2.5 REINIGUNG SONDENHALTER

Reinigen Sie regelmäßig den Sondenhalter (optional).

- 1) Ziehen Sie die Sonde heraus und legen Sie sie an einem sicheren Ort ab.
- 2) Heben Sie den Sondenhalter hoch.
- 3) Reinigen Sie des Einzelteils.
- 4) Haken Sie den Sondenhalter wieder in die drei Stifte ein.



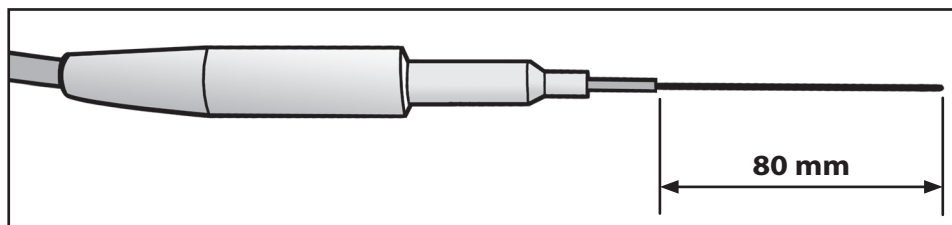
9.2.6 REINIGUNG DER KERNSONDE (OPTIONEN)



ACHTUNG!

Reinigen Sie die Sonde vor und nach jedem Gebrauch: dadurch, dass sie bis in den Kern des Lebensmittels eindringen, könnten Sie bakterielle Verunreinigungen hervorrufen!

In der Abbildung ist die Nadel der Sonde dargestellt. Sie ist **80mm lang** und muss sorgfältig gereinigt werden und muss zudem vor jedem Gebrauch geeignet für den Kontakt mit Lebensmitteln gemacht werden.



9.2.7 STILLSTANDSZEITEN

Falls die Maschine für eine längere Zeit nicht benutzt wird, ist eine interne und externe Reinigung durchführen und die Außenoberflächen sind mit speziellen Produkten auf Ölbasis für Edelstahl zu schützen.



ACHTUNG!

Den Stecker bis zur nächsten Verwendung abziehen.

Vor einer erneuten Verwendung überprüfen, ob das Gerät unbeschädigt ist, und es sorgfältig reinigen.

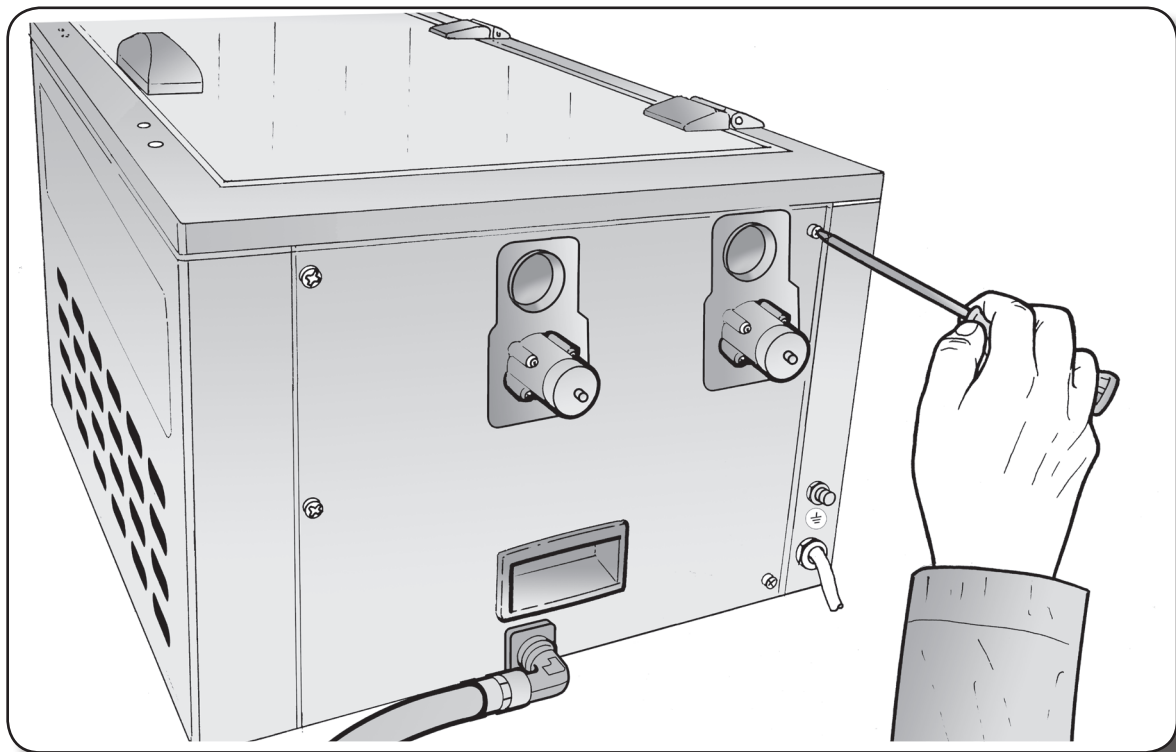
9.3 STÖRUNG



ACHTUNG!

Im Falle einer Betriebsstörung überprüfen, ob das Versorgungskabel korrekt angeschlossen ist und eine Stromversorgung gegeben ist, bevor Sie den Verkäufer oder den Kundendienst verständigen.

Nicht versuchen, das Gerät oder eines seiner Teile zu reparieren oder zu verändern, weil dies gefährlich sein kann und zum Verwirken der Garantie führt; wenden Sie sich ausschließlich an autorisierte Fachtechniker.



INSTALLATEUR

10. INSTALLATIONSVORSCHRIFTEN

10.1 HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

Die vorliegende Anleitung stellt ein integrierender Teil des Produkts dar und liefert alle notwendigen Angaben für eine korrekte Installation und Wartung der Maschine.



Es ist Pflicht, dass sowohl der Benutzer, als auch der Installateur diese Anleitung aufmerksam durchlesen und sich stets auf sie beziehen; außerdem muss sie an einem bekannten und allen autorisierten Bedienern (Installateur, Benutzer, Wartungsarbeiter) leicht zugänglichen Ort aufbewahrt werden.

Das Gerät ist nur für den Einsatz bestimmt, für den es entworfen wurde, also Garen im Wärmebad von vakuumverpackten Lebensmitteln.

Jede weitere Verwendung ist unsachgemäß und potenziell gefährlich.

Die Herstellerfirma weist jegliche Verantwortung und Garantiepflicht zurück, falls Schäden am Gerät festgestellt werden, die auf eine der folgenden Ursachen zurückzuführen ist:

- Eine nicht korrekte und/oder nicht ordnungsgemäße Installation,
- Änderungen oder Arbeiten, die nicht speziell für dieses Modell vorgesehen sind,
- Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen oder Ersatzteilen, die nicht speziell für dieses Modell vorgesehen sind,
- (partielle) Nichtbeachtung der Anweisungen in dieser Anleitung,
- Nichtbeachtung der Unfallverhütungsnormen und der geltenden Gesetze während der Installation.

VORWORT



Die Installation darf ausschließlich von autorisiertem Fachpersonal ausgeführt werden, wobei die Anweisungen und Vorschriften der vorliegenden Anleitung einzuhalten sind.

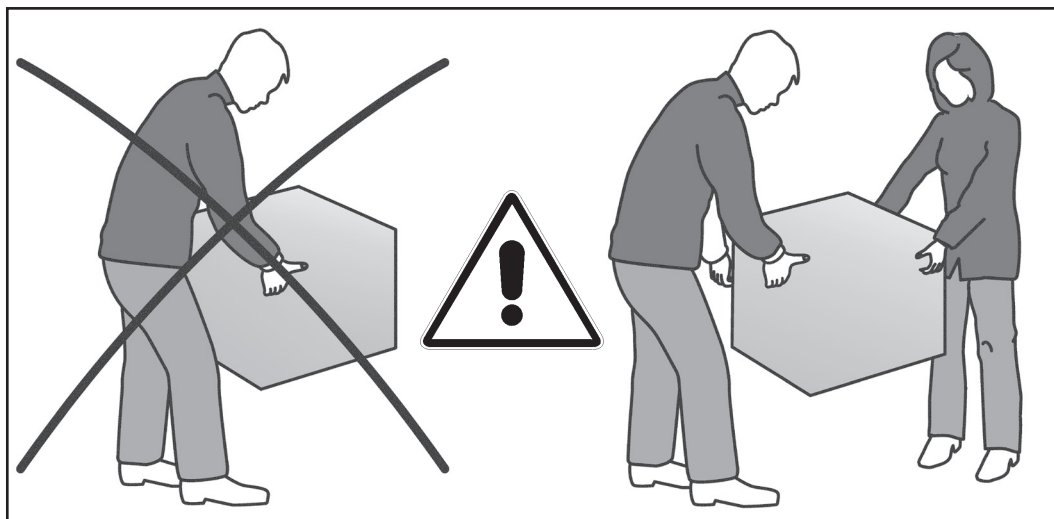
- Vor der Installation des Gerätes vergewissern, dass die bereits existierenden elektrischen Anlagen den rechtlichen Vorschriften entsprechen und laut der Typenschilder für die zu installierenden Geräte geeignet sind (V, kW, Hz, Anzahl der Phasen und verfügbare Leistung).
- Der Installateur muss außerdem eventuelle Vorschriften bezüglich des Brandschutzes überprüfen.
- Der Hersteller erklärt die Konformität mit den geltenden europäischen Richtlinien.

10.2 TRANSPORT UND BEWEGUNG

Das Laden und Abladen des Gerätes auf das und von dem Transportmittel kann mit geeigneten Mitteln oder zu zweit ausgeführt werden.



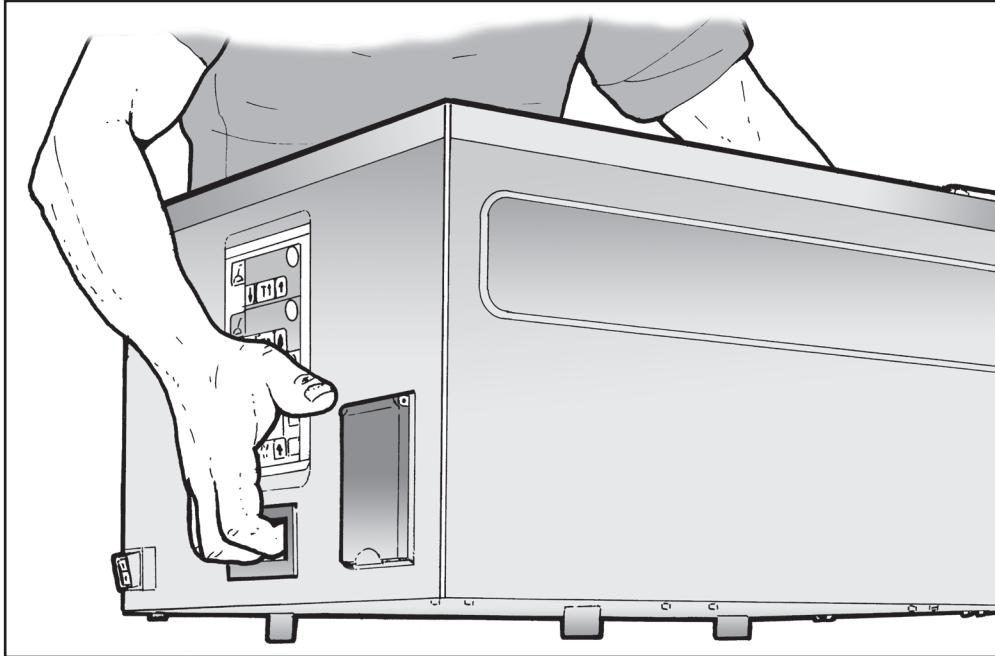
ACHTUNG! Für das Handling des Gerätes müssen alle notwendigen Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um dieses nicht zu beschädigen und keine Schäden an Personen oder Dingen zu verursachen, wobei die Hinweise auf der Verpackung eingehalten werden müssen.



10.3 AUSPACKEN


ACHTUNG!

Achtung! Für das Bewegen müssen die beiden Griffe an der hinteren und vorderen Seite der Maschine benutzt werden.



Nachdem Sie die Verpackung abgenommen haben, vergewissern Sie sich, dass das Gerät unversehrt ist; bei Unregelmäßigkeiten das Gerät NICHT einschalten und sich an den Hersteller wenden.



ANMERKUNGEN ZUM UMWELTSCHUTZ: Alle Verpackungskomponenten müssen entsprechend der geltenden Gesetzesvorschriften des Landes, in dem das Gerät verwendet wird, entsorgt werden. Sie dürfen keinesfalls in der Umwelt entsorgt werden.


ACHTUNG!

Die Verpackungsteile können eine Gefahr für Kinder und Tiere darstellen; vergewissern Sie sich, dass diese nicht damit spielen!

10.4 GRUNDLEGENDE SICHERHEITSBESTIMMUNGEN

Die Verantwortung für an der Maschine ausgeführte Arbeiten ohne Beachtung der in dieser Anleitung gemachten Angaben obliegt dem Benutzer.

Im Folgenden werde die wichtigsten allgemeinen Sicherheitsbestimmungen für die Installation wiedergegeben:

- Die Maschine nicht ohne Schutz (mit passenden Handschuhen und Schuhen) mit nackten, feuchten oder nassen Händen oder Füßen berühren;
- Keine Schraubenzieher, Küchenwerkzeuge oder Anderes in die Schutzvorrichtungen einführen.
- Vor dem Arbeiten von der Stromversorgung trennen (nicht am Stromversorgungskabel ziehen).
- Bei allen Wartungs-, Zubringungs-, Installations- und Reinigungsarbeiten des Geräts stets die geeignete persönliche Schutzausrüstung (Handschuhe etc.) tragen.

Die Maschinen müssen unter strengster Beachtung der Unfallverhütungsvorschriften, der traditionellen Ordnung und der geltenden Gesetzesvorschriften installiert und überprüft werden.

INSTALLATIONSVORSCHRIFTEN

10.5 ANGABEN DES TYPENSCHILDES

Wie das Seriennummernschild zu lesen ist

Die Angaben des Typenschildes befinden sich auf:

- Der externen Verpackung aus Karton: 1 Etikett (**Abb. 1**).
- Gerät: 1 Schild an der Rückseite des Geräts und eines an der Vorderseite, in der Tür für den Anschluss der Kernsonden (**Abb. 2**).

ACHTUNG!
Es wird empfohlen, die Typenschilder auf dem Gerät nicht zu beschädigen oder zu verändern.

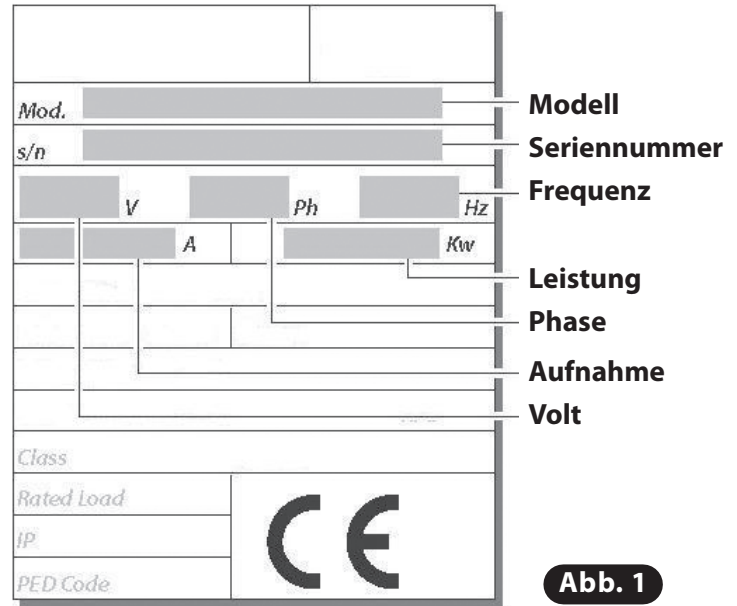


Abb. 1

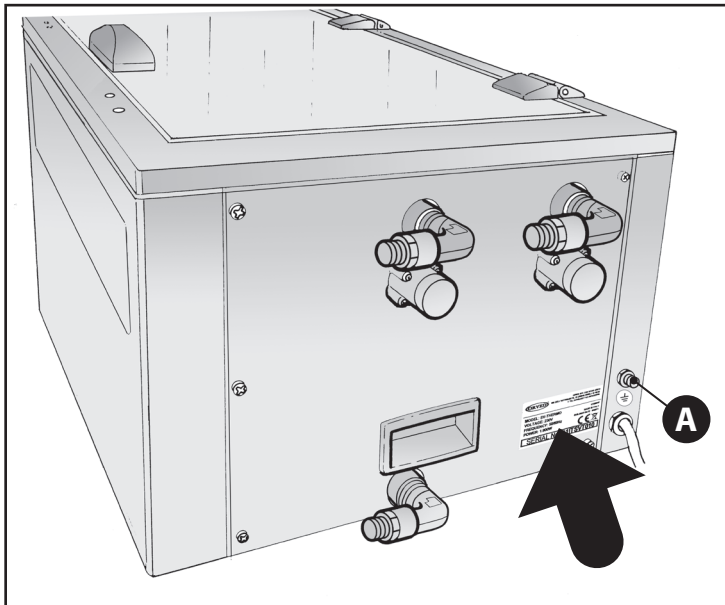


Abb. 2



10.6 ELEKTROANSCHLUSS

Vor der Installation des Gerätes vergewissern, dass die bereits existierenden elektrischen Anlagen den rechtlichen Vorschriften entsprechen und laut der Typenschilder für die zu installierenden Geräte geeignet sind (V, kW, Hz und verfügbare Leistung).

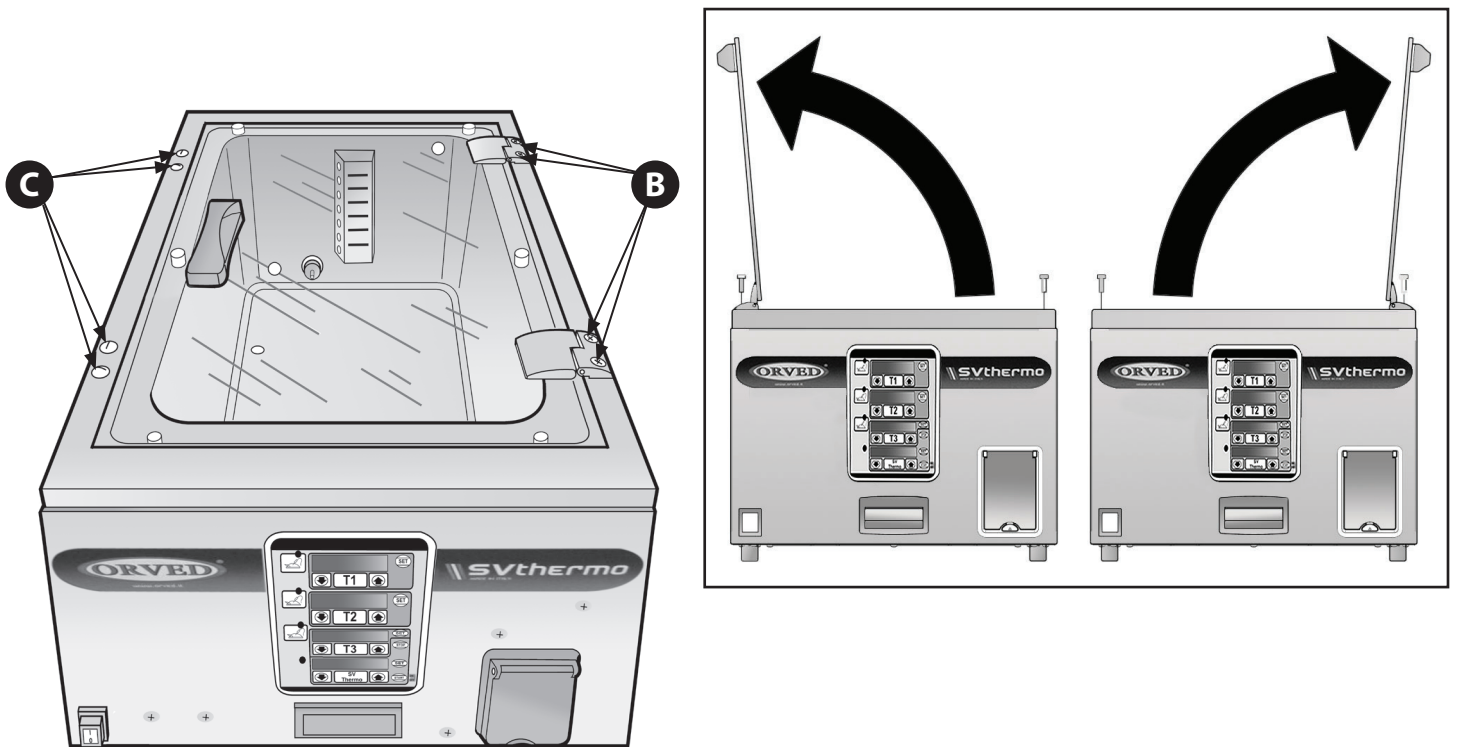
- ACHTUNG!**
- Die Steckdose muss auch nach Ausführung der Installation der Einheit noch zugänglich sein!
 - Falls die Steckdose des Geräts nicht leicht zugänglich sein sollte, muss das Versorgungsnetz mit omni-polaren Trennvorrichtungen der Überspannungskategorie III, deren Kontaktöffnungsweite die volle Trennung ermöglicht, versehen werden.
 - Falls nicht das komplette Kabel benötigt wird, dieses NICHT aufrollen, sondern offen lassen und sicherstellen, dass es kein Hindernis oder Gefahr für Personen darstellt; außerdem sicherstellen, dass es nicht gequetscht oder geknickt wird.
 - Sicherstellen, dass das Versorgungskabel nicht in Kontakt mit Flüssigkeiten jeglicher Art, scharfen Gegenständen oder heißen und korrosiven Substanzen kommt.
 - Kinder oder Tiere nicht mit dem Versorgungskabel spielen lassen.
 - Schließen Sie das Gerät mit der entsprechenden Schraube **A** hinten am Gerät an eine äquipotenziale Er-dungsanlage an.
 - Das Versorgungskabel ist 300 cm lang und aufgrund von Problemen, die mit der Überhitzung zusammenhängen, ist es nicht möglich, Verlängerungen oder Litzen zu verwenden, um es zu verlängern. Beim Einbau des Geräts die Position der Steckdosen berücksichtigen.

10.7 UMGEBUNGSTEMPERATUR UND LUFTAUSTAUSCH

- Es wird davon abgeraten, das Gerät in geschlossenen Räumen mit hohen Temperaturen und geringem Luftaustausch, im direkten Sonnenlicht, den Witterungseinflüssen ausgesetzt oder in der Nähe von Wärmequellen zu positionieren.
- Die Lufttemperatur des Betriebsraums darf 25°C niemals übersteigen. Oberhalb dieser Temperatur sind die erklärten Leistungen nicht mehr garantiert.

10.8 DECKELMONTAGE

- SV-Thermo ist auf beiden Seiten längs des Geräts mit einem doppelten Ansatz für die Befestigung der Scharniere ausgestattet, um die Öffnungsrichtung den Platzverhältnissen und den Abmessungen des Aufstellorts anzupassen.
- Je nach Aufstellfläche des Geräts wählen Sie die geeignete Öffnungsrichtung und bauen Sie eventuell die Scharniere ab, indem Sie die vier Schrauben abdrehen **B**.
- Benutzen Sie die Schrauben **C** um sie in die Gewindebohrungen einzudrehen, die nicht benutzt werden. Es ist ratsam, die Schrauben mit Flüssigteflon oder anaerober Dichtungsmasse abzudichten.



10.9 HYDRAULIKANSCHLUSS



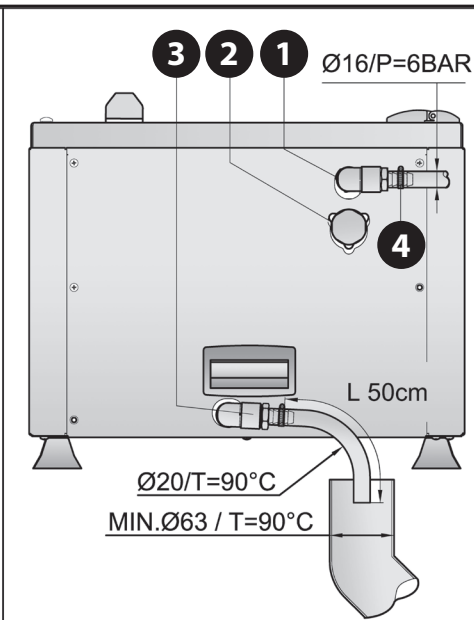
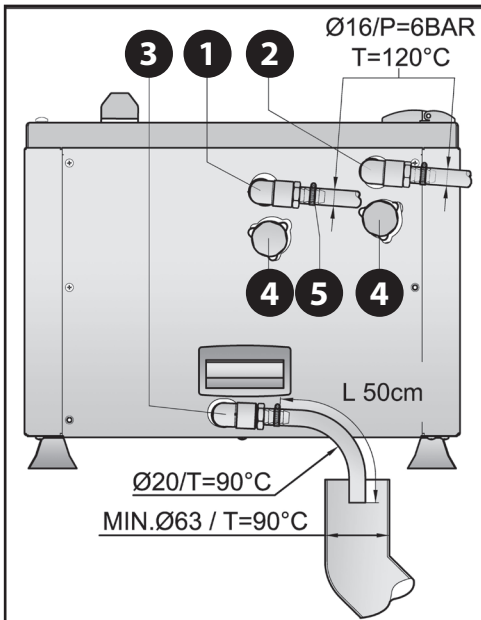
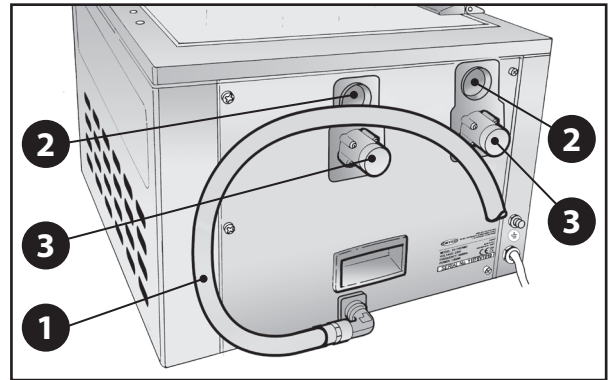
ACHTUNG!

Der Anschluss muss von einer spezialisierten Fachkraft vorgenommen werden.

- **Anschluss an das Wassernetz für Kalt- und Warmwasser (Ausführung Top):** benutzen sie Trinkwasserschläuche, die einem Druck von mindestens 600 kPa (6 bar) und einer Temperatur bis 90°C (Ausführung Top) standhalten. Innendurchmesser Ø 12-14mm. Die auf der hinteren Seite vorgerüsteten Anschlüsse besitzen ein 1/2" Gasinnengewinde.
- Vergewissern Sie sich, dass der Druck der Wasserleitung nicht 300 kPa (3 bar) übersteigt. Die Temperatur des Warmwassers am Eingang darf nicht 60°C überschreiten.
- Falls kein Warmwasseranschluss zur Verfügung steht, verschließen Sie den Anschluss mit einem Stopfen 1/2"G. Stellen Sie den Anwenderparameter EINLAUF HEISSWASSER (HOT WATER) auf OFF (siehe §8.3.3).
- Wenn die Maschine außerhalb im CATERING-Modus verwendet wird, erfolgt der Wasseranschluss am Kaltwasseranschluss. Verschließen Sie den Anschluss mit einem Stopfen 1/2"G.
- Wenn das Gerät an einen anderen Ort transportiert wird, muss ein neuer Satz beweglicher Anschlussstücke (Dichtungen) verwendet werden.

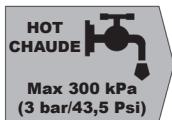
- **Anschluss an das Abwassernetz:** Vergewissern Sie sich, dass die Abflussleitungen des Netzes, an die das Gerät angeschlossen ist, aus Material besteht, das Temperaturen bis 90°C aushalten.
- Die Abflussleitung, mit der die Maschine ausgestattet ist, muss einen freien Abfluss in ein Abflussrohr des Abwassernetzes von wenigstens Ø63mm (2") besitzen, das Temperaturen bis 90°C standhält. **VERLÄNGERN ODER ERSETZEN SIE DIE ABFLUSSLEITUNG NICHT MIT EINEM LÄNGEREN ROHR:** der Abfluss würde nicht funktionieren!
- Benutzen Sie keine beschädigten Wasseranschlüsse oder solche mit Lecks.
- Die Höhe der Abflussleitung muss unter dem Anschluss der Einflussleitung liegen.
- Vor der Inbetriebnahme überprüfen sie, dass keinerlei Verluste an den Anschlüssen auftreten.

- 1 Ablaufleitung
- 2 Anschluss 1/2" Gas F für den Ablauf des Warmwassers
- 3 Kontrollierbare Verschmutzungsfilter
- 4 Anschluss 1/2" Gas F für den Ablauf des Kaltwassers

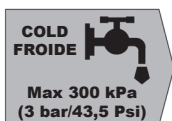


TOP

- 1 Anschluss Warmwassereinlauf 1/2"G Innengewinde (Durchgangsanschlüsse nicht inbegriffen).



- 2 Anschluss Kaltwassereinlauf 1/2"G Innengewinde (Durchgangsanschlüsse nicht inbegriffen)

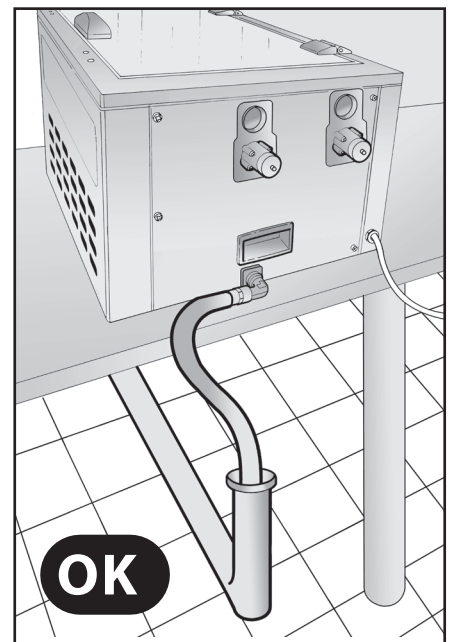


- 3 Ablauf über Schlauch 0,5m Ø20
- 4 Filter Einlaufwasser
- 5 Rohrschellen (nicht inbegriffen)

BASE

- 1 Anschluss Wassereinlauf 1/2"G Innengewinde (Durchgangsanschlüsse nicht inbegriffen).

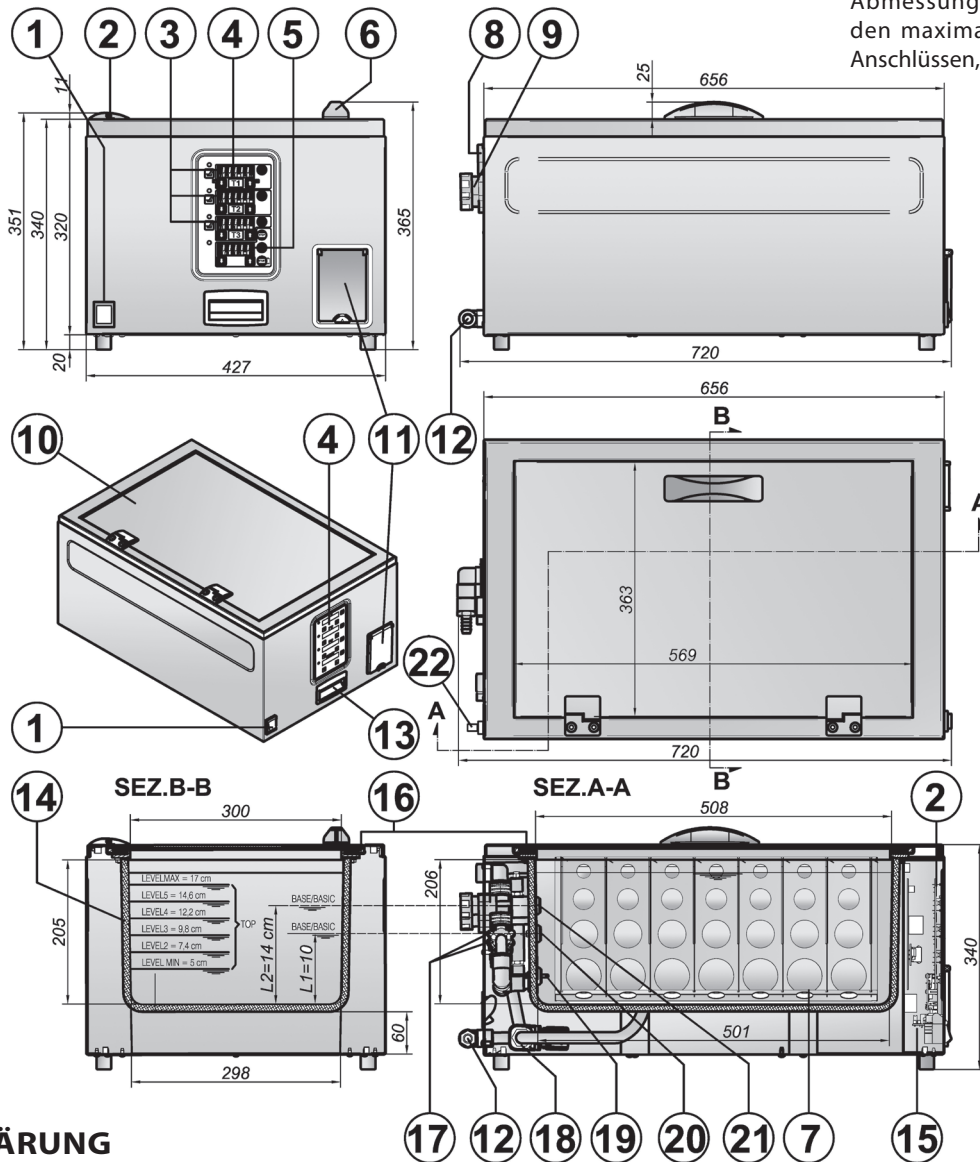
- 2 Filter Einlaufwasser
- 3 Ablauf über Schlauch 0,5m
- 4 Rohrschellen (nicht inbegriffen)



11. TECHNISCHE DATEN

11.1 ABMESSUNGEN, GEWICHTE UND PLATZBEDARF

Abmessungen beziehen sich auf den maximalen Platzbedarf samt Anschlüssen, Griffen usw.:



ZEICHENERKLÄRUNG

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 1 Hauptschalter 2 Scharnier aus vernickeltem Druckgusszamak 3 Display T1, T2 e T3 zur Anzeige der Temperatur am Kern der Sonden (optional) 4 Bedientafel 5 Hauptdisplay (main) 6 Deckelgriff 7 Beutelhaltekorb mit Trennwänden 8 Anschlüsse Warm- und Kaltwassereinlauf ½" G Innengewinde (Durchgangsanschlüsse nicht inbegriffen) 9 Kontrollierbare Filter für die Filterung des Wassers aus der Wasserleitung 10 Deckel aus gehärtetem Glas, Stärke 4mm 11 Zu öffnende Klappe für die drei Steckbuchsen für die Kernsonden Temperatur und USB-Schnittstelle | <ul style="list-style-type: none"> 12 Anschluss Gummihalter Ø19 mit Schlauch für Ablaufwasser 13 Vorderer Transportgriff 14 Dämmisolierung 15 Elektroanlage mit Leistungskarte, Steuerkarte, Füllstandskontrollkarte, Relais SSR 16 Isolierdichtungen und Dichtungen aus Lebensmittelsilikon 17 Magnetventil Warm- und Kaltwassereinlauf 18 Magnetventil Wasserablauf (Ausführung „Top“) 19 Sonde Wassertemperatur 20 Füllstandssonde L1 (Ausführung Basis) 21 Füllstandssonde L2 (Ausführung Basis) 22 Schraube für äquipotenziale Erdungsanlage |
|---|--|

TECHNISCHE DATEN

KAUFDATUM:

- Breite:mm 427
- Länge: mm 675 (mm 720 mit Anschlüssen)
- Höhe:mm 365

WANNE:

- Breite:mm 300
- Länge:mm 508
- Tiefe: mm 206 (Überlaufnutzhöhe: mm 187)
- Nutzvolumen:28,4 l (Überlaufhöhe)

FÜLLSTANDSHÖHE WASSER:

- Ausführung Basis: L1 = 100mm ((gleich 15 Liter); L2 = 140mm (gleich 21,10 Liter)
- Ausführung „Top“:mm 50 (Stand 1 - Minimum), 74 mm (Stand 2), 98 mm (Stand 3), 122 mm (Stand 4), 146 mm (Stand 5), 170 mm (Stand 6 - Maximum)

GEWICHT:

- Leergewicht: kg 23,0
- Gewicht Beutelhaltekorb: kg 6,82
- Gewicht verpacktes Produkt mit Plastikpalette:kg 32,5 (ohne Zubehör) - kg 40,5 (mit Zubehör)

- **ABMESSUNGEN VERPACKUNGSKISTE, OHNE PALETTE:** mm 795x520xH435

11.2 THERMISCHE EIGENSCHAFTEN

VORWÄRMZEITEN

- Durchgeführte Messungen bei Umgebungstemperatur von 21 °C.
- Endtemperatur: 100°C

Füllstand	ANFANGSTEMPERATUR °C	ZEIT ZUR ERREICHUNG VON 50°C	ZEIT ZUR ERREICHUNG VON 70°C	ZEIT ZUR ERREICHUNG VON 100°C
L1 (15 l)	24,8	17 min.	33 min.	1h 15 min.
L2 (21,10 l)	24,7	26 min.	50 min.	1h 40 min.

TEST ZUR AUFRECHTERHALTUNG DER TEMPERATUR MIT EIN IN DER WANNE

Der Test besteht darin, die Temperaturänderungen nach einer festgelegten Zeit zu messen, wobei die Wanne mit Trockeneisgranulat gefüllt und der Deckel verschlossen ist. Der Test überprüft den Wärmeisolierungsgrad der Wanne, der bei diesem Gerät zu voller Zufriedenheit ausgefallen ist. Er ermöglicht, das Bad für einen späteren Start zu nutzen, wobei das Produkt bei einer Temperatur gehalten wird, die für die Sicherheit der Lebensmittel annehmbar ist..

Menge an Trockeneisgranulat in de Wanne	T ANFANG °C KAMMER	ZEIT	T ENDE °C KAMMER	TEMPERATURERHÖHUNG
kg 5	-0,5 °C	8h	+0,5°C	1°C nach 8h
kg 6	-0,5 °C	40h	+7°C	7,5°C nach 40h

11.3 ELEKTRISCHE EIGENSCHAFTEN

Es sind folgende Standardspannungen vorgesehen:

- Europäische Gemeinschaft: 230V 50Hz
- USA-KANADA: 110-130V 60Hz
- Außereuropäische Märkte (Brasilien, Taiwan, Thailand: 230V 60Hz

- Aufgenommene Leistung: 1800W
- Maximal aufgenommene Leistung: 8,2 A
- Schutz Heizwiderstände: 180°C
- Temperatursonde Wanne: Typ: tipo PT1000
Fehlertoleranz: $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$
Auflösung: $0,1^{\circ}\text{C}$

- Kernsonde PT1000 Klasse A
Fehlertoleranz: $\pm 0,3^{\circ}\text{C}$
Auflösung: $0,1^{\circ}\text{C}$

12. NÜTZLICHE ANMERKUNGEN

Kaufdatum: _____

Angaben zum Verkäufer:

Name: _____

Adresse: _____

Telefon: _____

Fax: _____

ANGABEN ZUM HERSTELLER: ORVED S.p.A. mit ALLEINIGEM GESELLSCHAFTER

Tel.: 0039 0421 54387 • Fax: 0039 0421 333100 • E-mail: orved.ve@tin.it • http: www.orved.it

Nächstgelegener empfohlener Kundendienst:

Name: _____

Adresse: _____

Telefon: _____

Fax: _____

TABELLE ZUM AUSFÜLLEN DER PROGRAMM REZEPTE

13. TABELLE ZUM AUSFÜLLEN DER PROGRAMM REZEPTE

PROG.	PRODUKT	HAUPTDISPLAY				DISPLAY T1		DISPLAY T2		DISPLAY T2		
		MODE										
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												
13												
14												
15												
16												
17												
18												
19												
20												
21												
22												
23												
24												
25												
26												
27												
28												
29												
30												
31												
32												
33												
34												
35												
36												
37												
38												
39												
40												
41												
42												
43												
44												
45												
46												
47												
48												
49												

PROG.	PRODUKT	HAUPTDISPLAY				DISPLAY T1		DISPLAY T2		DISPLAY T2		
		MODE										
50												
51												
52												
53												
54												
55												
56												
57												
58												
59												
60												
61												
62												
63												
64												
65												
66												
67												
68												
69												
70												
71												
72												
73												
74												
75												
76												
77												
78												
79												
80												
81												
82												
83												
84												
85												
86												
87												
88												
89												
90												
91												
92												
93												
94												
95												
96												
97												
98												
99												

1. BESCHREIBUNG DES PRODUKTES

Die Vorrichtung SYV (Save Your Vacuum), erlaubt das Messen der Temperatur im Kern des Produkts, das im Vakuum gegart wird (im Wasserbad oder Dampfboden), indem an der Einstichstelle der Sondennadel durch den Beutel eine wirkungsvolle Barriere für die Luft geschaffen wird.

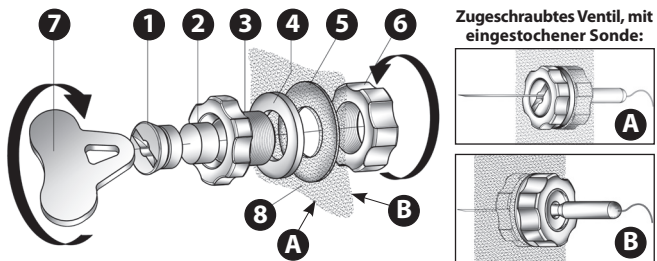
2. EINSATZGRENZEN

- Temperatur: geeignet für den Einsatz in Gar- und Schnellkühlprozessen von -20°C bis 130°C.
- Geeignet zum Waschen in der Geschirrpülmaschine.
- Maximaler Nadeldurchmesser der Einstichsonde: Ø 3 mm.
- Geeignet für Garprozesse im Wasserbad bis 100°C.
- Geeignet für Garprozesse im Dampfboden bis 130°C.

! Der Gebrauch der Vorrichtung ist mit anderen Vorgehen und Zielsetzungen, als jenen, die von Orved S.p.A. im vorliegenden Handbuch angegeben, verboten. Orved S.p.A. weist jede Verantwortung für Schäden zurück, die an Personen, Tieren oder Sachen durch den nicht vereinbarten Gebrauch der Vorrichtung verursacht werden.

3. BAUTEILE

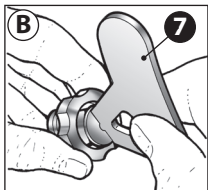
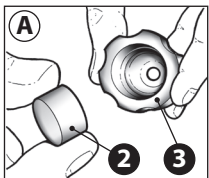
1	Verschluss	5	Äußere Scheibe aus Teflon
2	Durchstechdichtung	6	Schraubring Außenseite
3	Schraubring Innenseite	7	Werkzeug
4	Dichtung	8	Beutelfolie
A	Innenseite des Beutels	B	Außenseite des Beutels



4. GEBRAUCHSANWEISUNG

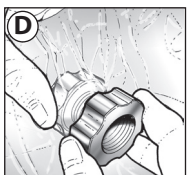
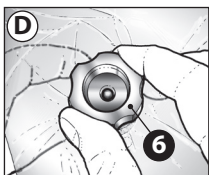
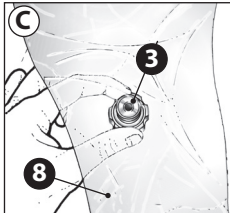
A Durchstechdichtung **2** in Schraubring **3** einsetzen.

B Verschluss **1** mithilfe des Werkzeugs **7** ganz einschrauben.



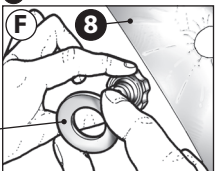
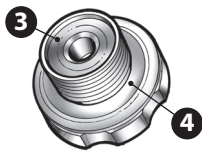
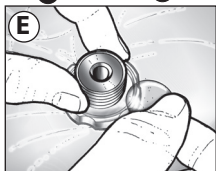
C Zum Lochen des Beutels (an der für das spätere Einstechen der Sonde in den Kern des Produkts am besten geeigneten Stelle) den inneren Schraubring **3** in den Vakuumbbeutel **8** einsetzen.

D Äußeren Schraubring **6** um 3-4 Umdrehungen aufschrauben, so dass die Folie des Beutels durchgestanzt wird.



E Herausgestanztes Folienstück aus dem Beutel entfernen.

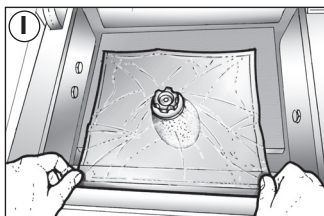
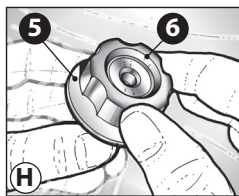
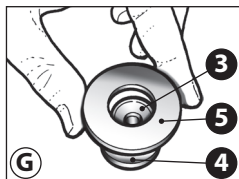
F Nach Herstellung des Lochs Schraubring **6**, abschrauben, inneren Schraubring **3** aus Beutel **8** herausnehmen und die Dichtung **4** darin einsetzen.



G Schraubring **3** mit Dichtung **4** durch das vorher hergestellte Loch in den Beutel einsetzen.

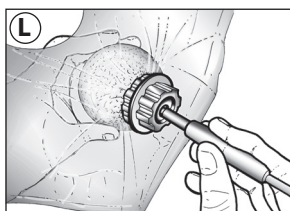
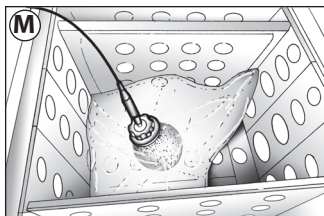
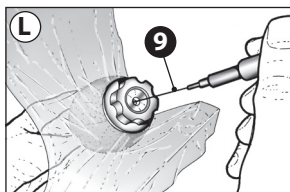
H Teflonscheibe **5** zwischen Beutel und äußeren Schraubring **6** einsetzen diesen fest zuschrauben.

I Produkt in den Beutel geben, auf das Ventil zentrieren und mit einem Vakuumkammer-Verpackungsgerät das Vakuum erzeugen.



L Nach Herstellung des Vakuums die Sonde **9** bis in den Kern des Produkts einstechen. Dichtigkeit prüfen: Sollte das Vakuum nicht zufriedenstellend sein, den Vorgang mit einem neuen Beutel wiederholen. Wenn nötig, Durchstechdichtung **2** beschriebenen austauschen.

M Garvorgang nach der vorgesehenen Methode durchführen (im Thermostatbad oder Dampfboden).



N Demontage: Sonde herausziehen, äußeren Schraubring **6**, abschrauben, Beutel öffnen und Ventil herausnehmen. Vorrichtung sofort reinigen.

- Das Produkt kann direkt in den Schnellkühler gegeben werden, mit noch am Beutel montiertem SYV-Ventil.
- Wenn Sie die Vorrichtung sofort nach dem Garprozess wieder benötigen, führen Sie erst die Schnellkühlung durch und verpacken Sie dann das Produkt unter Vakuum.

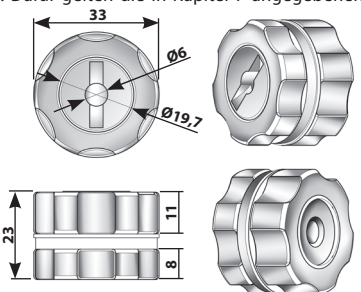
5. WARTUNG UND REINIGUNG

- Reinigen Sie alle Bauteile des Ventils sorgfältig nach jedem Gebrauch. Nehmen Sie dazu auch die Durchstechdichtung **2** heraus und entfernen Sie die Schmutzreste, insbesondere von den Gewinden.
- Ventil und Dichtung können in der Geschirrpülmaschine gewaschen werden.
- Für das SYV-Ventil ist keine besondere Wartung nötig: Prüfen Sie regelmäßig den Zustand der Dichtungen. Besonders die Durchstechdichtung **2**, muss nach einer gewissen Zahl von Vorgängen, die vom Durchmesser der Nadel und vom Garprozess abhängig ist, ausgetauscht werden. Dafür gelten die in Kapitel 7 angegebenen Artikelnummern.

6. TECHNISCHE DATEN

6.1 MASSE UND GEWICHT

- Gewicht 112 gr.



6.2 MATERIALIEN

1	Verschluss M16	Edelstahl AISI 304
2	Durchstechdichtung	Lebensmittelsilikon mit FDA-Zulassung
3	Schraubring Innenseite	Edelstahl AISI 304
4	Dichtung	Lebensmittelsilikon mit FDA-Zulassung
5	Scheibe	Lebensmittelteflon
6	Schraubring Außenseite	Edelstahl AISI 304
7	Werkzeug	Edelstahl AISI 304