# Manuel d’instructions



2026-11-17

## Machine sous vide 12 m3/h, 350 mm + gaz inerte 230 V / 1N
## VBD 12 SB

www.rmgastro.com

# TABLE DES MATIÈRES

1. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ 3

2. DONNÉES TECHNIQUES 3

3. EMPLACEMENT DE L'ÉLECTRICITÉ 3

4. MESURES DE SÉCURITÉ DU POINT DE VUE DE LA PROTECTION INCENDIE 3

5. INSTALLATION 4

6. CONNEXION DU CÂBLE ÉLECTRIQUE AU RÉSEAU 4

7. MODE D'EMPLOI 8

8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN 11

## 1. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Décret du Ministère de santé. 38/21 Sb. Règlement 197/26/CE - Règlement REACH, 1935/24/CE - Règlement relatif au contact alimentaire.

Les produits répondent aux exigences du §26 de la loi n° 258/2 telle qu'en vigeur. Les produits répondent aux exigences de la directive RoHS 215/863/UE, 1/211, 517/214, 215/194, 215/195.

Attention, le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages directs ou indirects résultant d'une mauvaise installation, d'interventions ou de modifications inappropriées, d'un entretien insuffisant, d'une utilisation incorrecte, ou encore d'autres causes mentionnées dans les conditions générales de vente. Cet appareil est exclusivement destiné à un usage professionnel et doit être manipulé par des personnes qualifiées. Les parties qui ont été réglées et sécurisées par le fabricant ou un technicien agréé ne doivent pas être modifiées par l'utilisateur.

## 2. DONNÉES TECHNIQUES

L'étiquette de données techniques est située sur le panneau latéral ou arrière de l'appareil. Avant l'installation, étudiez le schéma de câblage et toutes les informations suivantes dans les instructions ci-jointes.

| Largeur nette [mm] | Profondeur nette [mm] | Hauteur nette [mm] | Poids net [kg] | Puissance électrique [kW] |
|---|---|---|---|---|
| 435 | 450 | 450 | 42.00 | 0.450 |

| Alimentation | Profondeur brute [mm] | Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm] | Hauteur brute [mm] | Nombre de programmes |
|---|---|---|---|---|
| 230 V / 1N - 50 Hz | 500 | 405 | 630 | 10 |

| Volume brut [m3] | Volume net [m3] | Poids brut [kg] | Largeur brute [mm] | Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm] |
|---|---|---|---|---|
| 0.189 | 0.102 | 59.00 | 600 | 360 |

## 3. EMPLACEMENT DE L'ÉLECTRICITÉ

Pour le bon fonctionnement et le placement de l'appareil, il est nécessaire de respecter toutes les normes prescrites suivantes pour le marché concerné. Déballez l'appareil et vérifiez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. Placez l'appareil sur une surface horizontale (dénivelé maximum jusqu'à 2°). Les petites irrégularités peuvent être nivelées avec des pieds réglables. Si l'appareil est placé de manière à être en contact avec les parois des meubles, ceux-ci doivent résister à une température allant jusqu'à 60°C. L'installation, le réglage, la mise en service doivent être effectués par une personne qualifiée et autorisée à effectuer de telles opérations, selon les normes en vigueur. L'appareil peut être installé individuellement ou en série avec d'autres appareils de notre fabrication. Une distance minimale de 10 cm doit être respectée par rapport aux matériaux inflammables. Dans ce cas, des aménagements appropriés doivent être prévus pour garantir une isolation thermique adéquate des parties inflammables. L'appareil doit être installé uniquement sur une surface ininflammable ou contre un mur ininflammable. **Les composants de l'appareil sécurisés par le fabricant ou son représentant ne doivent pas être modifiés par le personnel effectuant l'installation de l'appareil.**

## 4. MESURES DE SÉCURITÉ DU POINT DE VUE DE LA PROTECTION INCENDIE

- l'appareil ne peut être utilisé que par des adultes
- l'appareil peut être utilisé en toute sécurité conformément aux normes suivantes :

Protection contre l'incendie dans les zones présentant un risque ou un danger particulier

Protection contre les effets de la chaleur

- l'appareil doit être placé de manière à ce qu'il repose ou soit suspendu fermement sur une surface non combustible

Les objets contenant des substances inflammables ne doivent pas être placés sur l'appareil à une distance inférieure à une distance de sécurité de celui-ci (la plus petite distance entre l'appareil et les substances inflammables est de 10 cm).

Tableau : degré d'inflammabilité des matériaux de construction inclus dans st. inflammabilité des substances et produits

| Degré d'inflammabilité | Matériaux de construction |
|---|---|
| A - ininflammable | granit, grès, béton, brique, carreaux de céramique, plâtre |
| B – Difficile à inflammer | Acumin, Héraclite, Lihnos, Itaver |
| C1 - hautement inflammable | bois, bois dur, contreplaqué, papier dur, umakart |
| C2 - modérément inflammable | panneaux de particules, solodur, panneaux de liège, caoutchouc, revêtements de sol |
| C3 - Facilement inflammable | panneaux en fibres de bois, polystyrène, polyuréthane, PVC |

- des informations sur le degré d'inflammabilité des matériaux de construction courants sont données dans le tableau ci-dessus. Les appareils doivent être installés de manière sécuritaire. Lors de l'installation, les règles de conception, de sécurité et d'hygiène pertinentes doivent également être respectées selon :
- sécurité incendie des appareils locaux et des sources de chaleur
- protection contre l'incendie dans les locaux présentant un risque ou un danger particulier
- protection contre les effets de la chaleur

## 5. INSTALLATION

**Important :** Le fabricant n'offre aucune garantie pour les défauts résultant d'une utilisation incorrecte, du non-respect des instructions contenues dans le manuel d'utilisation ci-joint et d'une mauvaise manipulation des appareils. L'installation, les modifications et les réparations des appareils pour grandes cuisines, ainsi que leur démontage en raison d'un possible dommage au raccordement de gaz, ne peuvent être effectués que sur la base d'un contrat de maintenance. Ce contrat peut être conclu avec un revendeur autorisé, tout en respectant les prescriptions techniques et les normes, ainsi que les règles concernant l'installation, l'alimentation électrique, le raccordement au gaz et la sécurité au travail. Instructions techniques d'installation et de réglage, à utiliser UNIQUEMENT par des techniciens spécialisés. Les instructions qui suivent se réfèrent à un technicien qualifié pour l'installation afin d'effectuer toutes les opérations de la manière la plus correcte et selon les normes en vigueur. Toute activité liée à la régulation, etc. doit être effectuée uniquement avec l'appareil déconnecté du réseau. S'il est nécessaire de maintenir l'appareil sous tension, il faut faire preuve de la plus grande prudence. Le type d'appareil pour l'évacuation est déclaré sur l'étiquette signalétique, il s'agit d'un appareil A1.

## 6. CONNEXION DU CÂBLE ÉLECTRIQUE AU RÉSEAU

Installation de l'alimentation électrique - cette alimentation doit être sécurisée séparément. Et ceci avec le disjoncteur correspondant du courant nominal en fonction de la puissance absorbée de l'appareil installé. Vérifiez la consommation électrique de l'appareil sur l'étiquette de production située sur le panneau arrière (ou sur le côté) de l'appareil. Le conducteur de terre connecté doit être plus long que les autres conducteurs. L'appareil doit être connecté directement au réseau, il est essentiel d'insérer un interrupteur entre l'appareil et le réseau, avec une distance minimale de 3 mm entre les contacts, conforme aux normes en vigueur et à la charge. Le conducteur de mise à la terre (jaune-vert) ne doit pas être interrompu par cet interrupteur. Si l'appareil est destiné à être connecté à une prise, il doit être branché au réseau uniquement si la prise dispose d'une protection adéquate. Dans tous les cas, le câble d'alimentation doit être placé de manière à ce qu'il n'atteigne en aucun point une température de 50 degrés supérieure à celle de l'environnement. Avant de connecter l'appareil au réseau, il faut d'abord s'assurer que :

- le disjoncteur d'alimentation et la distribution interne peuvent supporter la charge actuelle de l'appareil (voir étiquette matricielle)

- le tableau de distribution est équipé d'une mise à terre efficace conformément aux normes et aux conditions fixées par la loi
- la prise ou l'interrupteur de l'alimentation est facilement accessible depuis l'appareil
- L'alimentation électrique de l'appareil doit être réalisée dans un matériau résistant à l'huile

**Nous déclinons toute responsabilité en cas de non-respect de ces normes et en cas de violation des principes ci-dessus. Avant la première utilisation, vous devez nettoyer l'appareil, voir chapitre nettoyage et entretien. L'appareil doit être mis à la terre à l'aide d'une vis portant une marque de mise à la terre.**

- Ne branchez pas la prise d'alimentation dans la prise électrique et ne la retirez pas de la prise avec les mains mouillées ou en tirant sur le câble d'alimentation !
- N'utilisez pas de rallonges ni de prises multiples.
- **Le point de connexion du réseau doit avoir l'impédance maximale ZMAX = 0,042 + j 0,026 Ω pour les conducteurs de phase et 0,028 + j 0,017 Ω pour le conducteur neutre.**

| Modèle | Dimension dispositif (mm) | Poids (Kg) | Tension (V/Hz) | Puissance absorbée (kW) | Barre de soudure (mm) | Dimension intérieure (mm) | Performance de la pompe (m3/h) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| VBD 06 | 335 x 445 x 420 | 35 | 230 / 50 | 0,3 | 270 | 280x330xh / h= (95+60) | 6 |
| VBD 08 | 395 x 465 x 450 | 47 | 230 / 50 | 0,3 | 310 | 320x350xh / h= (115+60) | 8 |
| VBD 12 | 435 x 520 x 450 | 55 | 230 / 50 | 0,45 | 350 | 360x405xh / h= (115+60) | 12 |
| VBD 20 A | 510 x 570 x 525 | 80 | 230 / 50 | 0,75 | 410 | 435x455xh / h= (115+60) | 20 |
| VBD 20 B | 545 x 655 x 540 | 90 | 230 / 50 | 0,75 | 460 | 470x530xh / h= (115+95) | 20 |
| VBD 20 C | 605 x 655 x 525 | 98 | 230 / 50 | 0,75 | 520 | 530x530xh / h= (115+95) | 20 |
| VBD 25 | 605 x 655 x 1050 | 120 | 230 / 50 | 0,75 | 520 | 530x530xh / h= (115+95) | 25 |

Raccordement du câble d‘alimentation au réseau électrique

Avant de raccorder l‘appareil à l‘installation électrique, il est nécessaire de vérifier que l‘installation électrique nouvelle ou réparée a été correctement câblée par son entrepreneur et qu‘un rapport d‘inspection a été établi sur la capacité à faire fonctionner le système électrique en toute sécurité. Nous déconseillons de raccorder l‘appareil au réseau électrique si cette condition n‘est pas remplie !

Installation de l‘alimentation électrique - Le câble d‘alimentation de l‘appareil doit être protégé séparément par un disjoncteur approprié dont l‘intensité nominale dépend de la puissance absorbée et du type d‘appareil installé.

La valeur du disjoncteur recommandée pour le type d‘appareil est indiquée dans le tableau des valeurs. Vérifiez la puissance de l‘appareil sur la plaque signalétique située à l‘arrière de l‘appareil. Branchez l‘appareil directement sur le réseau, il est essentiel d‘insérer un interrupteur avec une distance minimale de 3 mm entre les contacts, qui correspond aux normes et aux charges applicables. Il est indispensable d‘insérer un interrupteur avec une distance minimale de 3 mm entre les contacts, qui corresponde aux normes et charges applicables. Le fil de terre (jaune-vert) ne doit pas être interrompu par cet interrupteur.

Le câble d‘alimentation doit être placé de telle sorte qu‘il n‘atteigne en aucun point une température supérieure de 50°

C à la température ambiante.

Il doit être acheminé de manière à ne pas pouvoir être endommagé mécaniquement au cours du fonctionnement normal et de l‘entretien, et être suffisamment long et adéquat pour permettre la manipulation de l‘appareil en cas d‘entretien.

Avant de brancher l‘appareil sur le réseau électrique, il est nécessaire de vérifier si :

- le disjoncteur d‘alimentation et le câblage interne peuvent supporter la charge de l‘appareil (voir l‘étiquette de la matrice)

la distribution est équipée d‘une mise à la terre efficace conformément aux normes (CSN) et aux con-

ditions prévues

par la loi

la prise ou l'interrupteur de l'alimentation est facilement accessible depuis l'appareil

Il est recommandé d'utiliser des câbles flexibles dans le H07RN-F, sauf indication contraire dans les instructions d'installation (CE sont les instructions d'installation ! !), ou un câble approuvé par le CSN pour le type d'appareil en ce qui concerne son emplacement et la nature de son fonctionnement. Le fil de terre (jaune-vert) doit être plus long que les autres fils et ne doit pas être raccordé à l'interrupteur ou interrompu d'une autre manière. Les câbles doivent être placés librement et ne doivent pas gêner le fonctionnement normal de l'appareil, ils doivent être suffisamment éloignés du plan de travail et suffisamment longs pour permettre la manipulation de l'appareil à des fins de nettoyage et d'entretien. Le câble ne doit pas entrer en contact avec des matériaux combustibles tels que tapis, nappes, etc. et ne doit pas être exposé à des objets tranchants ou soumis à des contraintes mécaniques.

Le fil de terre „PE" doit être connecté à tous les appareils électriques dotés de vis ou de bornes marquées „PE". Il est recommandé de raccorder un fil de terre de protection „PE" distinct pour chaque appareil.

La taille du câble d'alimentation recommandée pour le type d'appareil est indiquée dans le tableau des valeurs.

Les appareils fixes et les appareils équipés d'une borne de mise à la terre ou d'un connecteur doivent être reliés au conducteur de protection. Il est recommandé d'installer un disjoncteur différentiel dédié pour le circuit de chaque appareil.

Après avoir été raccordé au réseau, l'appareil doit être contrôlé et un rapport d'inspection doit être établi afin de

s'assurer que l'appareil fonctionne en toute sécurité.

Mise en service

Attention ! Avant d'utiliser l'appareil, il est nécessaire de retirer les films protecteurs de toute la surface en acier inoxydable, de laver soigneusement à l'eau savonneuse les surfaces et parties en contact avec les aliments, puis de rincer à l'eau claire.

Liste des activités à réaliser :

1. Vérifier l'état de fonctionnement et de sécurité des réseaux de connexion :

- La canalisation de gaz doit être fermée et étanche, ventilée (gazée), équipée d'un HUP, d'un compteur de gaz, d'une jonction de gaz d'une vanne devant l'appareil, réglée à la pression prescrite, approuvée par un rapport d'inspection sur la sécurité de fonctionnement.
- Le câblage doit être conforme à la réglementation électrique et équipé d'un disjoncteur, d'un protecteur de courant et d'un interrupteur appropriés à la puissance de l'appareil.
- Approuvé par un rapport de contrôle de sécurité. Les appareils fixes et les appareils équipés d'une borne de mise à la terre doivent être reliés au conducteur de protection.
- La connexion d'alimentation en eau doit être fermée et étanche, rincée et exempte d'impuretés grossières, régulée dans la plage de pression et de dureté prescrite.
- La canalisation d'évacuation doit être fermée et étanche, en pente depuis l'appareil, et équipée d'un siphon pour éviter les remontées d'odeurs.

2. Vérifier le type et les paramètres appropriés du fluide sur la plaque signalétique de l'appareil et les réseaux d'alimentation :

- Type de gaz gaz naturel 20 mbar, propane-butane 30/31 mbar
- Tension 3 x 400V/50Hz, 230V/50Hz
- Pression de l'eau 3 - 5 bar doux, 3 - 5 bar dur
- Déchets juste au-dessus du sol par chute libre de l'appareil 40, 50, 70HT, déchets au-dessus du sol jusqu'à 1,0 m par pompe à déchets de l'appareil 40, 50HT

3. Vérifier l'étanchéité de tous les joints

4. Mettre l‘appareil en marche, vérifier le fonctionnement et le réglage de l‘appareil conformément aux spécifications

- Appareils thermiques - contrôle de la température, pression de la vapeur, réglage minimum de la flamme (spore), mélange air/gaz

- Machines tournantes - sens de rotation des moteurs 3-F Précautions en matière d‘incendies et de localisation

Emplacement des produits et appareils qui ne sont pas une source de chaleur (aucune partie de la surface de l‘appareil ne doit dépasser 40°C)

Il n‘y a pas d‘exigences particulières pour l‘emplacement des produits et des appareils qui ne sont pas des sources de chaleur en termes de réchauffement ou d‘incendie. Les appareils doivent être placés de manière à ce que les commandes, les robinets et les vannes soient facilement accessibles à l‘opérateur et que l‘organisme de service puisse y accéder. En ce qui concerne les fluides ou les cartouches utilisés, les appareils doivent être placés de manière à ne pas endommager d‘autres objets en cas de collision (rupture d‘un tuyau d‘eau ou d‘une cartouche avec un produit chimique, par exemple).

À proximité des appareils raccordés à l‘eau sous pression, il est recommandé de réaliser une évacuation dans le sol et de faire passer le sol en pente jusqu‘à cette évacuation. Les appareils et les raccordements associés ne doivent pas entraver les mouvements naturels de l‘opérateur nécessaires à l‘exécution de son travail. Les appareils fonctionnant avec de l‘eau ne doivent pas être exposés à des températures inférieures à 0°C, car l‘eau risque de geler et d‘endommager l‘équipement.

Emplacement des appareils qui sont des sources de chaleur jusqu‘à 100° C (aucune partie de la surface de l‘appareil ne doit dépasser 100° C).

Les règles ci-dessus s‘appliquent à ces appareils. En outre, ils ne doivent pas être placés dans un espace clos, par exemple dans une armoire fermée sans ouvertures d‘aération. L‘appareil doit se trouver à une distance minimale de 10 cm des autres objets, de tous les côtés et d‘en haut. Une exception est la disposition modulaire de plusieurs appareils de la même marque dans une ligne, qui peuvent se toucher latéralement ou dos à dos. Si l‘appareil est placé dans une alcôve, sous une table ou dans une armoire, l‘espace doit être complètement ouvert depuis l‘avant de la commande de l‘appareil.

Emplacement d‘appareils thermiques puissants dépassant 100° C (au moins une partie de l‘appareil dépasse 100° C). Les règles ci-dessus s‘appliquent à ces appareils. En outre, ils doivent être placés de manière à ce que la surface

d‘autres objets ne soit pas chauffée à une température supérieure à 60° C. L‘appareil ne doit pas être en contact avec

des matériaux combustibles environnants. L‘emplacement des appareils à gaz est régi par les règles techniques du TPG 704 01 et des normes qui s‘y rapportent. La pièce doit respecter le volume d‘air minimum requis de 2m3 par 1kW de puissance de l‘appareil à gaz et être bien ventilée. Pour les appareils puissants de plus de 10kW et les unités de cuisson à plusieurs appareils, il est recommandé que la vanne d‘alimentation en gaz soit reliée par un câble de sécurité

avec la hotte, c‘est-à-dire que si la hotte n‘est pas allumée, l‘alimentation en gaz des appareils est fermée. Les appareils à gaz de la version „A“ doivent être placés de manière à ce que le côté arrière du conduit de fumée de l‘appareil ne soit pas en contact avec des objets qui ne peuvent pas résister à des températures d‘au moins 150°C. Dans un rayon de 1 m au-dessus de la cheminée des appareils à gaz et dans un rayon de 30 cm de la cheminée de l‘appareil, les objets suivants ne doivent pas entrer en contact avec la cheminée de l‘appareil d‘autres objets susceptibles d‘entraver l‘évacuation naturelle des gaz de combustion et d‘être excessivement chauffés par ceux-ci, à l‘exception de l‘échauffement maximal autorisé du matériau. l‘échauffement autorisé du matériau.

Mesures de sécurité en matière de protection contre l‘incendie conformément à la norme ČSN 061008 Article 21

- l‘appareil ne doit être utilisé que par des adultes

- l‘appareil doit pouvoir être utilisé en toute sécurité dans un environnement ordinaire, conformément à la norme CSN 332000-1.

## 7. MODE D'EMPLOI

Sacs adaptés à l'utilisation :

Les sacs peuvent être de différentes épaisseurs et doivent agir comme une barrière contre le gaz et l'air. Après avoir installé l'appareil, suivez ces instructions :

- Connectez l'appareil à l'électricité.
- Allumez l'appareil.
- Assurez-vous que les dispositifs de sécurité sont en place et fonctionnels.
- Vous pouvez commencer à travailler.

Service :

Branchez la fiche dans la prise. Veillez à ne pas endommager le cordon d'alimentation en l'écrasant sous les pieds de l'appareil.

Le panneau de contrôle électronique de l'appareil est fabriqué conformément aux normes européennes de sécurité électrique.

L'écran affiche :

- Sélection du programme
- Durée du vide en secondes
- Durée du gaz en secondes
- Temps de scellage des barres de fermeture installées sur la machine, en secondes

Si l'une des étapes de l'emballage n'est pas réalisée correctement, le sac ne sera pas scellé correctement !




Paramètres

Appuyez sur l'interrupteur principal en position ON (activation de l'alimentation électrique de l'appareil et activation de la carte électronique).

Lorsque la carte est activée, le programme apparaît sur l'écran.

Pour sélectionner un programme, appuyez sur la touche 

Utilisez les boutons (+ et -) pour sélectionner l'un des 10 programmes pouvant être sauvegardés.

Confirmez toujours toute modification en appuyant sur la touche 

Réglage du vide

Sélectionnez le voyant correspondant  et utilisez les boutons (+ et -) pour régler la durée du vide.

Il est conseillé de fixer une durée de 35 à 30 secondes.

La durée maximale réglable est de 99 secondes.

Réglage de la durée de l'accélérateur (en option)

Sélectionnez la LED correspondante  et utilisez les boutons (+ et -) pour régler le temps d'accélération.

Réglage de la durée d'infusion

Sélectionnez la LED correspondant à la barre de scellage à utiliser.

Les barres de scellage peuvent également être réglées avec des durées de scellage différentes dans le même cycle de travail.

Réglez le temps d'infusion à l'aide des boutons (+ et -).

Si le gaz est déconnecté ou si la pression de la bouteille est inférieure à "1,0 bar", l'alarme "E00" s'affiche et la machine ne termine pas le cycle.

Cycle de travail

1. Appuyez sur l'interrupteur principal pour mettre l'appareil sous tension et activer la carte électronique

2. Lorsque la carte est activée, l'écran affiche le dernier programme réglé.

3. Une fois que tous les réglages nécessaires ont été effectués (voir la section "CONFIGURATION"), insérez le sac dans la chambre en suivant soigneusement les instructions de la figure 1.

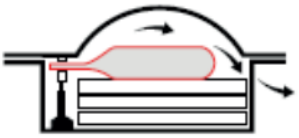
4. Couvercle : la machine démarre le cycle de travail avec le programme sélectionné.

5. À la fin du cycle (c'est-à-dire lorsque l'air retourne dans la chambre), un avertisseur électronique retentit pour signaler que le couvercle est en train de se soulever.

6. Le bouton "O" arrête immédiatement le cycle et ne ferme PAS le sac.

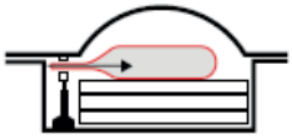
7. La touche "I" permet de terminer le cycle et d'effectuer l'infusion quel que soit le niveau de vide obtenu. Cette fonction doit être utilisée si vous emballez des produits liquides qui bouillonnent pendant le cycle et peuvent par conséquent s'écouler du sac.

Phase 1

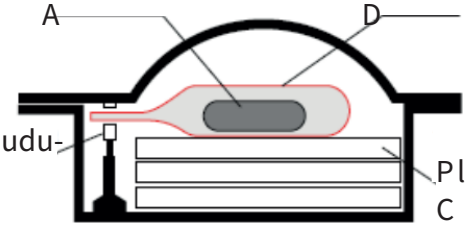


extraction d‘air

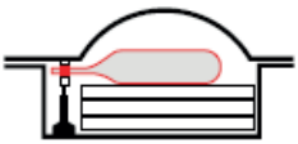
Phase 2



injection de gaz

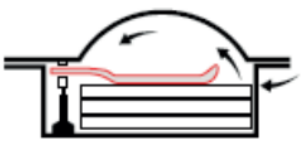



Fáze 3

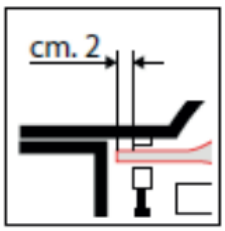


fusion

Fáze 4



égalisation de pression






Gaz

Le gaz utilisé est adapté à l'usage alimentaire

Remarque : le bouton du manomètre du réservoir de gaz DOIT être réglé sur 1,0 à 1,5 BAR.

La présence de GAS est indiquée par un point dans le coin inférieur droit de l'écran. 


Scellage

Pour le scellage, une valeur comprise entre 0 et 5 secondes peut être réglée.

Pour les premiers cycles de travail, il est recommandé de définir la durée de scellage à 2,5 secondes.

La durée de scellage peut être ajustée à l'aide des boutons (+ et -) lorsque la LED correspondant à la barre souhaitée est active.

Préchauffage

Le premier cycle que la machine effectue après chaque mise sous tension a une durée d'aspiration de 2 minutes pour chauffer correctement l'huile du moteur, qui ne peut pas être ajustée par l'utilisateur.

Remplacement du téflon et de la barre de scellage

Avant de remplacer le téflon et la barre de scellage, attendez que la machine soit refroidie.

1. Retirez la barre de scellage de son logement.
2. Retirez la bande de téflon adhésive.
3. Dévissez les vis qui fixent la barre de scellage à ses extrémités.
4. Maintenez les barres tendues à l'aide du manchon de traction avant de les fixer.
5. Recouvrez les barres de scellage avec la bande de téflon adhésive.
6. Replacez la barre de scellage à sa position.

Remplacement du joint du couvercle

Lorsque le joint du couvercle commence à s'user, remplacez-le.

Cela améliorera l'efficacité et la rapidité de la machine. Le remplacement est très simple :

• Après avoir retiré le joint usé, nettoyez son logement et insérez le nouveau joint de manière linéaire, en veillant à ce que les extrémités soient raccordées de façon à ce qu'aucune ouverture ne gêne le fonctionnement du scellage sous vide.

Remplacement de la pompe à huile et du filtre

Pour changer l'huile et le filtre de la pompe à vide, suivez les instructions du manuel de la pompe. Nettoyage et entretien

Avant de procéder au nettoyage, coupez l'alimentation en gaz et en électricité.

Ne pas nettoyer l'appareil avec:

De l'eau sous pression

Une brosse métallique

Des agents agressifs et corrosifs et produits

Des produits contenant des particules abrasives

Des produits avec du chlore

L'enveloppe et la cuve intérieure doivent être nettoyées avec des détergents couramment utilisés pour le nettoyage de l'acier inoxydable.

Utilisez un chiffon humidifié avec de l'eau pour nettoyer le plexiglas.

Nettoyage des barres de scellage :

Pour enlever les résidus de film qui pourraient adhérer aux barres de scellage, utilisez un chiffon sec. Faites-le immédiatement après le scellage, afin que les résidus puissent être facilement retirés tant que la

barre est encore chaude.

L’appareil doit être nettoyé régulièrement. Un entretien quotidien prolonge sa durée de vie et son bon fonctionnement.

Les pièces en acier inoxydable peuvent être nettoyées avec un chiffon humide et du liquide vaisselle, puis rincées avec un produit de nettoyage et essuyées à sec.

Interruption de service :

Lorsque l‘appareil n‘est pas utilisé pendant une longue période, il doit être soigneusement lavé et recouvert d‘une couche protectrice par des moyens appropriés et débranché de l‘alimentation en gaz et en électricité.

Instructions d‘urgence :

Débranchez l‘appareil et appelez un technicien.

Signaux d'erreur

| Type | Description | Solution |
|---|---|---|
| E00 | Pas de gaz | Vérifier que:<br>- le tuyau de gaz est raccordé à la machine,<br>- le robinet de gaz de la bouteille est ouvert,<br>- la pression de sortie est comprise entre 1,0 et 1,5 bar.<br>APPUYEZ SUR LE BOUTON (O) POUR RÉINITIALISER L'ERREUR |
| E01 | Le couvercle est ouvert pendant le cycle | - temps d'injection de gaz trop élevé,<br>- joint de couvercle défectueux.<br>APPUYEZ SUR LE BOUTON (O) POUR RÉINITIALISER L'ERREUR |
| E02 | Le couvercle ne s'ouvre pas lorsque l'air revient | Vérifier que:<br>- les ressorts à gaz ne sont pas libérés,<br>- AIR RETURN EV n'est pas défectueux,<br>- le circuit pneumatique est correctement raccordé,<br>- le circuit électrique est correctement connecté<br>APPUYEZ SUR LE BOUTON (O) POUR RÉINITIALISER L'ERREUR. |
| E03 | Le couvercle reste fermé lorsque la machine est en marche | Vérifier que:<br>- les ressorts à gaz ne sont pas libérés,<br>- est disponible pendant le cycle d'aspiration.<br>APPUYEZ SUR LE BOUTON (O) POUR RÉINITIALISER L'ERREUR |
| E08 | Vidange de l'huile | Remplacer l'huile de la pompe conformément aux instructions figurant dans la notice jointe.<br>brochure.<br>APPUYEZ SUR LE BOUTON (O) POUR RÉINITIALISER L'ALARME<br>et démarrer un nouveau cycle de mise sous vide.<br>CONTACTER LE SERVICE CLIENTÈLE POUR RÉINITIALISATION DE LA VIDANGE D'HUILE. |
| E09 | Erreur fatale | Arrêter immédiatement la machine et contacter le service technique. |
| EF | La phase du moteur est inversée | Intervertir les deux phases dans la prise. |

## 8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Il est recommandé de faire vérifier l'appareil par un service professionnel au moins une fois par an. Toutes les interventions sur l'appareil ne peuvent être effectuées que par une personne qualifiée et autorisée à effectuer de telles actions. **ATTENTION !** L’appareil ne doit pas être nettoyé avec de l'eau directe ou sous pression. Nettoyez l’appareil quotidiennement. Un entretien quotidien prolonge la durée de vie et l’efficacité de l’appareil. Toujours couper l’alimentation principale de l’appareil avant de le nettoyer. Lavez les parties en inox avec un chiffon humide et du détergent sans particules abrasives et séchez-les soigneusement. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou corrosifs. Attention ! Avant d’utiliser l’appareil,

il est nécessaire de retirer les films protecteurs de toute la surface, puis de le laver soigneusement avec de l'eau et du détergent à vaisselle, puis essuyez-le avec un chiffon humide. **AVERTISSEMENT** La garantie ne couvre pas les pièces d'usure soumises à l'usure normale (joints en caoutchouc, ampoules, pièces en verre et en plastique, etc.). La garantie ne s'applique pas non plus à l'appareil si l'installation n'a pas été effectuée conformément au manuel – par un technicien autorisé et selon les normes applicables, et si l'appareil a été manipulé de manière incorrecte (interventions internes, etc.) ou utilisé par du personnel non formé et en contradiction avec les instructions d'utilisation. De plus, la garantie ne couvre pas les dommages causés par des influences naturelles ou toute autre intervention extérieure. **Un contrôle par un service agréé est nécessaire 2 fois par an. Les emballages de transport et l'appareil en fin de vie doivent être remis au recyclage, conformément aux réglementations relatives à la gestion des déchets et des déchets dangereux.**