

MOD : WR-VAXL-33

Production code : STAR INOX 33

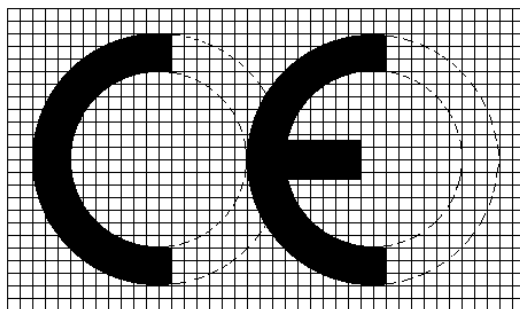
08/2025

FRA

CONDITIONNEUSE SOUS VIDE

Manuel d'usage et manutention

Page 14





DANGER - ATTENTION!

La barre de soudure atteint hautes températures pendant et après l'utilisation.
Donc on recommande de faire attention et d'éviter le contact direct jusqu'à quand la partie indiquée n'est pas complètement refroidie.



DANGER - ATTENTION!

Chaque machine peut activer la barre de soudure avec le couvercle ouvert, avec tous les risques thermiques liés.



DANGER - ATTENTION!!

L'utilisation du dispositif est seulement pour milieux internes.



DANGER - ATTENTION!!

Le dispositif ne peut pas être ouvert par l'utilisateur final.
Si le câble électrique est endommagé ou s'il y a des réparations électriques à faire, celles-ci doivent être faites par le constructeur ou par le service d'assistance technique afin de prévenir les risques.

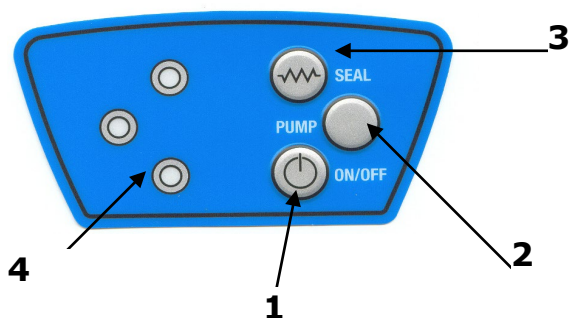


LE DISPOSITIF EST FOURNIE DE PROTECTION DE MISE A LA TERRE



Les dispositifs MOD. 43-53 sont fournis d'un interrupteur d'alimentation, visible à droite.

CONDITIONNEUSE SOUS VIDE



FONCTIONS DISPLAY (B)

Touche de mise sous/hors tension.

Touche pour vide en récipients.

Touche pour programmer la température de soudure de la barre. En appuyant pour 3 seconds ce bouton on rentre dans le menu. Les voyants (4) commencent à clignoter et à ce point il suffit de choisir le niveau de température (1, 2 ou 3 voyants allumés selon l'hausse ou diminution de la température: 1 est le minimum, 3 le maximum). Après avoir sélectionné la température de soudure, il est nécessaire d'attendre 3 seconds pour que la fiche électronique puisse enregistrer le choix et programmer le niveau désiré.

Voyants

CONDITIONS D'UTILISATION

Etant donné que la machine en question a spécialement été conçue pour le conditionnement sous vide de produits alimentaires, il est déconseillé de s'en servir pour des utilisations différentes de sa fonction d'origine.

Toute utilisation illicite ou en tout cas différente de celle prévue entraînera l'annulation de la garantie (lire ses conditions sur le certificat joint à chaque machine) et pourrait endommager les composants de la machine, qui ne pourrait donc plus remplir les fonctions pour lesquelles elle a été fabriquée.

ATTENTION

- Lire et respecter les présentes instructions avant d'utiliser la machine et conserver ce manuel près de celle-ci.
- Veiller à ce que le milieu de travail soit toujours en ordre et propre.
- Eloigner les enfants de la zone de travail de la machine.
- N'utiliser la conditionneuse que dans les applications pour lesquelles elle a été conçue. Toute utilisation différente du conditionnement sous vide entraînera l'annulation de la garantie (lire ses conditions sur le certificat joint à chaque machine) et peut compromettre la sécurité de la machine.
- Ne pas surcharger la machine et en prendre un soin maximum.
- Positionner l'équipement sur une surface stable et sûre. Toute chute pourrait entraîner de graves conséquences.
- Ne pas conditionner d'aliments ou de substances liquides dans des sachets; le non-respect de cette prescription compromet la sécurité et entraîne un endommagement irréparable de l'appareil.
- Pour conditionner des aliments riches en substances liquides, si cela suffit pour éliminer le surplus de liquide, tamponner soigneusement l'aliment à l'aide d'un chiffon ou du papier alimentaire avant de le conditionner; en alternative, utiliser un récipient rigide ou les couvercles pour bocaux en verre disponibles chez le fabricant en plusieurs tailles.
- Avant d'exécuter toute opération, vérifier l'absence de corps étrangers (couteaux, lames, outils, etc.) à proximité de la

barre de soudure.

- Toutes les opérations de nettoyage, de contrôle du produit conditionné ou de montage, doivent toujours être exécutées après avoir mis la machine hors tension et avoir débranché la fiche du câble d'alimentation de la prise de courant, ceci afin d'éviter tout démarrage accidentel de la machine pendant des phases autres que celles de travail. Cette précaution doit être prise aussi lorsque l'appareil n'est pas en marche. Vérifier que la tension et la fréquence secteur correspondent bien à celles indiquées sur la machine et que la prise soit compatible avec le courant absorbé par la machine.
- Utiliser exclusivement des pièces détachées et des accessoires originaux.
- Ne jamais plonger la machine dans l'eau ni l'exposer à des jets d'eau: il s'agit d'un appareil électrique !
- Ne pas tirer le câble électrique pour débrancher la fiche.
- La prise de courant doit obligatoirement être reliée à la terre et l'installation électrique doit être munie d'un interrupteur magnétothermique (disjoncteur différentiel bipolaire).
- Le remplacement du câble d'alimentation et les réparations électriques doivent être impérativement confiés au personnel spécialisé.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET DE MAINTENANCE

IMPORTANT

La machine doit être installée et utilisée par un seul opérateur à la fois, étant donné qu'elle n'a pas été conçue pour une utilisation simultanée de plusieurs personnes.

DESCRIPTION

La machine est essentiellement constituée d'une structure porteuse, entièrement réalisée en acier AISI 430, à l'intérieur de laquelle sont logés l'armoire électrique et le groupe de travail qui produit le vide. Le groupe de travail n'exige aucune intervention particulière (à l'exception des opérations de maintenance ponctuelle, qu'ils devraient confier au personnel de la maison de fabrication). Il est même déconseillé d'intervenir de quelque manière que ce soit, sauf pour les opérations spécifiques prescrites dans ce manuel.

A l'extérieur de la structure, dans la partie antérieure et inférieure de la machine, se trouvent la barre de soudure, qui ferme hermétiquement le sachet en fin de cycle, ainsi que le joint qui délimite la partie fixe de la chambre de décompression. C'est ici que l'on pose l'ouverture du sachet pour effectuer le conditionnement.

La partie mobile de la chambre de décompression est installée sur un couvercle mobile, relié à la structure au moyen de deux charnières, de manière à pouvoir être positionné sur l'ouverture du sachet pendant le cycle de travail.

MISE EN MARCHÉ

- Sortir la machine de son emballage, la mettre en place sur le plan de travail et en vérifier la stabilité. Les quatre pieds de la machine doivent correctement adhérer à la surface d'appui, de manière à ce que, lors de la fermeture du couvercle mobile, celui-ci coïncide parfaitement avec la partie inférieure de la machine, sous peine de compromettre l'aspiration de l'air.
- Il est conseillé de garder l'emballage de la machine, en vue de son utilisation ultérieure pour d'éventuels transferts.
- Nettoyer soigneusement la machine avant sa mise en marche. Pour nettoyer la structure, utiliser d'abord un chiffon humide, puis un chiffon sec; pour le panneau de commande, utiliser uniquement un chiffon sec.
- **Il est impérativement interdit d'utiliser des produits acides ou caustiques.**
- Appuyer sur l'interrupteur d'alimentation à droite du dispositif (seulement sur les MOD. 43-53).

- Brancher la fiche sur la prise de courant et appuyer pendant 2 secondes sur la "touche de mise sous/hors tension" (1)

MODALITE D'UTILISATION

VIDE EN SACHETS

En suivant les instructions de suite sera possible conditionner sous vide les produits à l'intérieur de sachets appropriés.

- Allumer la machine en appuyant sur la touche de mise sous tension (1).
- Soulever le couvercle mobile sur la partie antérieure de la machine.
- Introduire le sachet avec le produit à conserver entre les deux joints inférieurs. Le bord du sachet ne doit présenter aucun ridement et il doit être bien appuyé sur le plan de travail.
- Fermer le couvercle en le baissant et en appuyant légèrement sur les deux extrémités latérales. Il faut presser jusqu'à ce que le sachet commence à se vider.
- La machine commencera à travailler automatiquement en aspirant l'air qui se trouve à l'intérieur du sachet.
- Quand l'air sera complètement extraite du sachet, la machine commencera à le souder automatiquement.
- Une fois que le sachet sera parfaitement soudé, la machine s'arrêtera et le couvercle se lèvera.

VIDE EN RECIPIENTS

Cette modalité peut être utilisée pour obtenir le vide à l'intérieur des conteneurs appropriés pour le conditionnement d'aliments liquides ou semi-liquides sans mettre en marche la fonction soudure.

- Allumer la machine en appuyant sur la touche de mise sous tension.
- Soulever le couvercle mobile sur la partie antérieure de la machine.
- Placer l'extrémité sans joint du tuyau d'évacuation sur la petite pipette qui se trouve près de la barre de soudure.
- Placer l'extrémité avec joint du tuyau d'évacuation sur le couvercle du conteneur destiné à cet effet.
- Appuyer sur le bouton (2) sans fermer le couvercle.
- La machine se mettra en marche.
- Les trois voyants (4) sur le display s'allumeront en séquence.
- Une fois le vide atteint, la machine s'arrêtera sans activer la soudure.

IMPORTANT

Toujours utiliser des sachets correctement dimensionnés en fonction du produit à conserver sous vide ; dans le cas contraire (par exemple, un gros sachet pour une petite quantité de produit), l'appareil mettra davantage de temps pour compléter son cycle.

Après avoir utilisé tous les sachets livrés de série avec la machine, il est conseillé de choisir (voir liste ci-jointe) et de se procurer le format de sachet le plus approprié, en s'adressant à votre fournisseur BESSER VACUUM.

REGLAGE DE LA TEMPERATURE DE LA BARRE DE SOUDURE

En appuyant pour 3 secondes sur la touche SEAL (3) il est possible de régler la température de la barre de soudure. Les voyants (4) commencent à clignoter et à ce moment il faut seulement choisir le niveau de température en appuyant sur la touche (3) à plusieurs reprises (1, 2 ou 3 voyants allumés sur la base de l'augmentation ou diminution de la température : 1 représente le minimum, 3 le maximum). Après avoir sélectionné la température de soudure, il faut attendre 3 secondes afin que la carte électronique puisse enregistrer la choix et préparer le niveau souhaité. On peut vérifier le réglage de la température de la barre de soudure en contrôlant le temps d'allumage de la barre elle-même; plus le temps indiqué est bas, plus la température diminue.

NOTE : si l'opération de mémorisation commence automatiquement après quelques secondes, le dispositif mémorise automatiquement la nouvelle valeur sélectionnée. Le température doit être réglée en fonction de l'épaisseur et des caractéristiques du sachet.

Pour sachets d'épaisseur 105 micron (par exemple ceux en dotation avec la machine), il est conseillé de laisser la température de soudure réglée au deuxième voyant.

Après avoir modifié la température de la barre de soudure, il est conseillé d'effectuer quelques essais de soudure pour en vérifier l'exécution, avant de procéder au conditionnement de l'aliment.

ATTENTION

Des soudures répétées, exécutées avec une température excessive pour les sachets utilisés, endommagent la machine de manière irréparable. Ne pas utiliser une température de soudure supérieure à deux si ne pas strictement nécessaire et en tous cas toujours en fonction d'un épaisseur des sachets supérieur à 105 micron.

SOUDURE CORRECTE DU SACHET

Voici quelques conseils utiles pour éviter un conditionnement non correct, susceptible de compromettre la bonne conservation de l'aliment.

- Pour assurer une soudure correcte du sachet, il est essentiel que le produit qu'il contient ne vienne pas s'interposer entre le sachet lui-même et la barre de soudure.
- Pour assurer une soudure correcte du sachet, il est essentiel que la température de soudure soit compatible avec l'épaisseur du sachet lui-même :
 - une température basse peut s'avérer insuffisante pour sceller complètement le sachet ;
 - une température excessive peut déchirer le sachet à proximité de la soudure, dont l'étanchéité serait alors compromise ; en cas de soudures répétées dans ces conditions, l'on risque de compromettre sérieusement le fonctionnement de la machine.

ATTENTION

Il est possible que, au bout d'un certain temps, le vide s'évacue du sachet. Les causes de cet inconvénient peuvent être les suivantes :

1. Une soudure non exécutée correctement (température de soudure non conforme au type de sachet utilisé) ;
2. Des résidus de l'aliment conditionné interposés à la barre de soudure ;
3. Lors du conditionnement, un objet très acéré (os, arêtes, croûtes de fromage affiné, etc.) pourrait avoir percé un trou (parfois invisible à l'œil nu) dans le sachet.

NETTOYAGE

Au terme de chaque utilisation, après avoir mis la machine hors tension, il faut impérativement débrancher la fiche d'alimentation de la prise de courant avant de procéder à n'importe quelle opération de nettoyage.

- Pour nettoyer la structure de la machine, utiliser d'abord un chiffon humide, puis un chiffon sec.
- Pour nettoyer le panneau de commande, utiliser uniquement un chiffon sec.
- Pour nettoyer la toile en Téflon de la barre de soudure, utiliser un chiffon humecté d'eau tiède ou de détergent pour vitres; cette procédure est nécessaire dès que des traces de matière plastique sont visibles sur la barre de soudure.

Il est impérativement interdit d'utiliser des produits de nettoyage acides, caustiques ou abrasifs.

MAINTENANCE

La machine ne requiert aucune opération de maintenance périodique. Il convient toutefois rappeler que, pour maintenir l'appareil en parfait état, il est nécessaire de le nettoyer soigneusement après chaque utilisation.

En cas d'opérations de maintenance ponctuelle exigeant le remplacement de certains composants, il est conseillé d'utiliser des pièces détachées d'origine pour éviter tout dysfonctionnement dû à des caractéristiques de construction différentes.

Le fusible peut être remplacé par l'utilisateur. A DISPOSITIF ETEINT ET AVEC LA FICHE DEBRANCHEE, il suffit de dévisser le porte-fusible et de le remplacer avec le modèle 5x20T 5A 250.

REGLAGE DU CAPTEUR DE REGLAGE DU VIDE

La machine est pourvue d'un capteur de réglage du vide derrière la machine. La machine est préréglée en usine, mais des conditions particulières d'utilisation pourraient nécessiter une intervention sur le capteur. Dans ces cas seulement, et après avoir effectivement vérifié qu'autrement la machine n'exécute pas complètement le cycle automatique, il est possible de procéder à l'étalonnage du capteur.

Pour effectuer l'étalonnage, il suffit d'introduire la petite clé livrée de série (ou une clé commerciale modèle Torx 30) dans l'orifice situé derrière l'appareil. La machine allumée, tourner légèrement et lentement la clé en sens antihoraire jusqu'au moment où le témoin lumineux rouge près de l'orifice est allumé. A ce point, exécuter un essai de soudure sur un sachet. Il est déconseillé d'exécuter cette opération en dehors de raisons strictement nécessaires, étant donné que l'appareil est parfaitement préréglé en usine.

ACCESSOIRES EN OPTION

La machine est en mesure de conditionner n'importe quel aliment sous vide.

Le conditionnement d'un liquide est possible, à condition d'utiliser les conteneurs cylindriques disponibles en option, ou un conteneur rigide ayant des dimensions compatibles avec les couvercles munis de clapets (en option). Les couvercles s'adaptent à conteneurs avec un diamètre qui va de 42mm à 105mm.

ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT ET ARRETS INOPINES

Si, au début du cycle, le couvercle mobile n'adhère pas au logement inférieur, vérifier que le joint n'est pas sorti de son logement, dans le couvercle mobile ou dans la partie fixe située en dessous. Vérifier aussi que la bouche du sachet est entièrement à l'intérieur des joints.

En cas d'arrêt inopiné de la machine pendant le cycle, avant d'identifier la cause de l'inconvénient, couper immédiatement l'alimentation électrique en mettant la machine hors tension, puis en débranchant le câble d'alimentation de la prise électrique.

Une fois ces premières opérations exécutées:

- si l'arrêt est dû à une panne de courant, attendre son rétablissement avant de rebrancher la machine ;
- si le problème concerne le circuit électrique, s'adresser au revendeur, lequel demandera éventuellement au constructeur de procéder à des contrôles.

DUREES DE CONSERVATION DES ALIMENTS

La liste ci-après énumère les durées de conservation des aliments conditionnés sous vide.

Ces durées doivent être considérées comme étant INDICATIVES. En effet, pour une conservation optimale des produits, l'état dans lequel ces derniers se trouvent au départ joue un rôle essentiel.

ATTENTION

La prolifération bactérienne, bien que ralentie, se poursuit

même sous vide; d'où la nécessité de conserver certains aliments au réfrigérateur ou dans un congélateur. Les aliments pré conditionnés doivent être consommés avant la date limite de consommation imprimée sur l'emballage.

ECOULEMENT DE LA MACHINE APRES SON CYCLE DE VIE

Tous les appareils électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses avec des effets potentiellement néfastes sur des personnes, des conditions de santé et de l'environnement. Veuillez-vous écarter la machine dans une décharge autorisée.



DANGER

Les protections appliquées n'éliminent pas complètement le risque de brûlures aux membres supérieurs.



DANGER – ATTENTION:

La barre de soudure atteint des températures élevées durant et après son utilisation. Donc, il faut faire attention et éviter tout contact avec la barre jusqu'à ce qu'elle a refroidi.



DANGER – ATTENTION:

La connexion au réseau d'alimentation ne doit être effectuée que par personnel qualifié.

DONNÉES TECHNIQUES

Modèle : MOD. 33

Dimensions (mm)	390x300x180h
Tension	230 Volt 50Hz
Barre de soudure	330 mm
Pompe	10 l/min
Structure	Acier inoxydable
Poids	6,5 kg
Création vide	Avec capteur
Soudure	Électronique, variable à 3 niveaux
Système de temps/rafraîchissement	Automatique
Tableau de contrôle	Display, 3 LED
Rentrée air	Avec électrovalve
Début cycle	Avec micro bouton
Vide dans	Sachets, boîtes

Modèle : MOD. 43

Dimensions (mm)	490x300x180h
Tension	230 Volt 50Hz
Barre de soudure	430 mm
Pompe	20 l/min
Structure	Acier inoxydable
Poids	10 kg
Création vide	Avec capteur
Soudure	Électronique, variable à 3 niveaux
Système de temps/rafraîchissement	Automatique