

Aussenvakuum- Verpackungsmaschinen Serie "CVE"

Mod. CVE-300 SECCO

Mod. CVE-420 SECCO

Mod. CVE-420 OLIO



***ANLEITUNG FÜR AUFBAU,
GEBRAUCH UND WARTUNG***

Diese Bedienungsanleitung bezieht sich auf die Aussenvakuum-Verpackungsmaschinen Serie CVE.

Die Maschinen werden nur für die Vakuumverpackung in Gaufrierteen Tüten, Harmonika-Tüten, und (im Fall die Maschine ist vorgesehen mit der Vorrichtung) in speziellen Behältern gebraucht. Vakuumverpackt heisst sauerstofffrei, somit wird der Kontakt mit den in der Luft lebenden Bakterien verhindert.

Durch das sofortige Absaugen jeglichen Sauerstoffes aus dem Beutel oder Behälter des zu verpackenden Lebensmittels, verlängert sich die Haltbarkeit. Farbe, Aroma und Geschmack des Produktes können auf lange Zeit gewährleistet werden.

Das Typenschild auf der Rückseite der Maschine enthält alle notwendigen Daten für die Installation, z.B. Modell, Verbrauch, Spannung usw.

HINWEISE FÜR DIE INSTALLATION

▪ **ABBILDUNG DES GERÄTES**

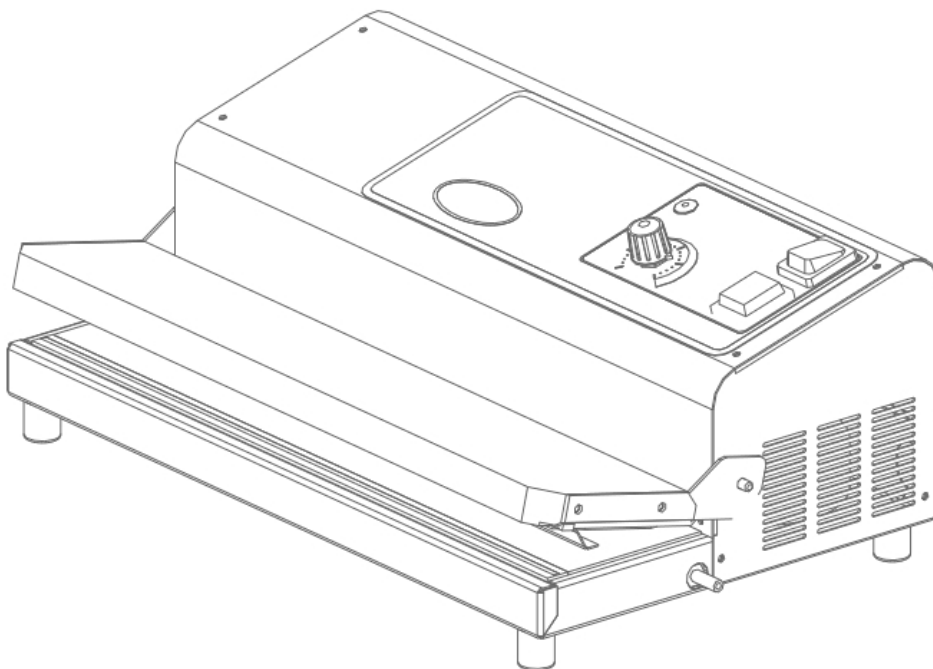


Abb. 1

▪ **TECHNISCHE DATEN**

Modell	Breite	Tiefe	Höhe	Schweissleiste	Spannung	Leistung	Vakuum-Pumpe
CVE-300 SECCO	350 mm	290 mm	110 mm	300 mm	230V~	200 W	0,6 m ³ /h trocken
CVE-420 SECCO	470 mm	290 mm	155 mm	420 mm	230V~	80 W	0,9 m ³ /h trocken
CVE-420 OLIO	470 mm	290 mm	155 mm	420 mm	230V~	200 W	4 m ³ /h Öl

▪ **INSTALLATION**

Installation, Aufbau und eine eventuelle Fehlerbehebung dürfen ausschliesslich nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden :

- Das Gerät aus der Verpackung nehmen und das Verpackungsmaterial entfernen.
- Die Schutzfolie vom Gerät und das Stahlband vom Deckel entfernen.
- Das Gerät muss fest und eben stehen. Durch Regulieren der Füsschen können evtl. Unebenheiten ausgeglichen werden, da diese eine optimale Leistung des Gerätes und das perfekte Funktionieren beeinträchtigen könnten.
- Für den Anschluss des Gerätes benötigt man einen vorschriftsmässigen Schalter, der sich zwischen dem Gerät selbst und der Netzspannung befinden muss, mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm pro Pol. Der Schalter muss leicht erreichbar sein.
- Das Datenschild befindet sich auf der Rückseite des Gerätes. Die darauf angegebenen Daten betr. Netzspannung müssen mit denjenigen am Aufstellungsort übereinstimmen.
- Bei Inbetriebnahme des Gerätes muss darauf geachtet werden, dass die festgelegte Spannungsleistung nicht mehr als 10% plus/minus abweicht.
- Der Erdanschluss ist Vorschrift, um die Funktion der Elektronikarte nicht zu beeinträchtigen.
- Die Einhaltung der gesetzlichen Feuerschutzmassnahmen muss garantiert werden!

▪ **VORSICHTSMASSNAHMEN**

ACHTUNG: Geräte niemals kippen oder auf den Kopf stellen, da sonst das Öl aus der Pumpe in die Maschine fliesst und somit das Gerät beschädigen könnte. (nur für Ölversion).

DAS GERÄT MUSS IN RÄUMLICHKEITEN MIT EINER RAUMTEMPERATUR VON MINDESTENS 12 GRAD CELSIUS AUFGESTELLT WERDEN.

Mit der Einstellung der Schweißzeit, ist es notwendig NICHT die erlaubte Schweißzeit zu überschreiten, sonst werden die Schweißleiste und Teflon überheißt..

Für Mod. CVE 300-SECCO können nur Gaufrierteen Tüten gebraucht werden und keine Harmonika-Tüten.

▪ **GESETZLICHE VORSCHRIFTEN UND TECHNISCHE RICHTLINIEN**

Während der Installation sind die folgenden Regeln zu beachten :

- Die hierfür geltenden Gesetze
- Die geltenden Unfallvorschriften.

▪ **ELEKTRISCHER ANSCHLUSS**

Siehe beigefügte Schaltpläne.

Vergewissern Sie sich, dass die auf dem Gerät angegebene Stromspannung mit der Ihres Stromnetzes übereinstimmt. Das Gerät wird zusammen mit dem Netzkabel und dem Stecker geliefert.

▪ AUSWECHSELN DES STROMKABELS

Bitte beachten Sie vor einem eventuellen Auswechseln des Stromkabels unbedingt das in Abbildung. gezeigte Elektroschema. Das zu installierende Netzkabel muss mindestens die Qualitäten des Typs H05 RN-F aufweisen und der Querschnitt der Leitung muss mindestens $3 \times 1,5 \text{ mm}^2$.

Beim Anschluss muss darauf geachtet werden, dass die Erdleitung länger ist als die anderen Leitungen, um zu garantieren, dass sich im Falle einer Traktion des Netzkabels die Erdleitung als letzte löst.

Das Gerät darf erst nach Beachtung aller Sicherheitsvorschriften in Betrieb genommen werden.

▪ INFORMATIONEN FÜR DEN VERBRAUCHER

Der Verbraucher muss anhand der Bedienungsanleitung über die Benutzung der Maschine aufgeklärt werden. Der Verbraucher muss eine Gebrauchsanweisung erhalten

Das Abschliessen eines Wartungsvertrages ist zu empfehlen.

GEBRAUCH UND WARTUNG

Die Vakuumverpackungsmaschinen sind für die Mehrbedienung vorgesehen und dürfen deshalb ausschliesslich nur von qualifiziertem Fachpersonal bedient werden.

Alle Installationsarbeiten und Anschlüsse dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal, unter Beachtung der Bedienungsanleitung, durchgeführt werden

Die Maschine ist während der Benutzung zu überwachen.

Niemals die Maschine unter direktem Wasserstrahl reinigen.

Die Maschine funktioniert ganz automatisch mit dem VAS VALKO System (Dieses System mit Mikroprozessor erlaubt den max. Vakuum-Grad mit der Vakuum-Pumpe erreichbar.)

Abbildung 2 erklärt wie die Tüte in der Maschine positioniert werden muss

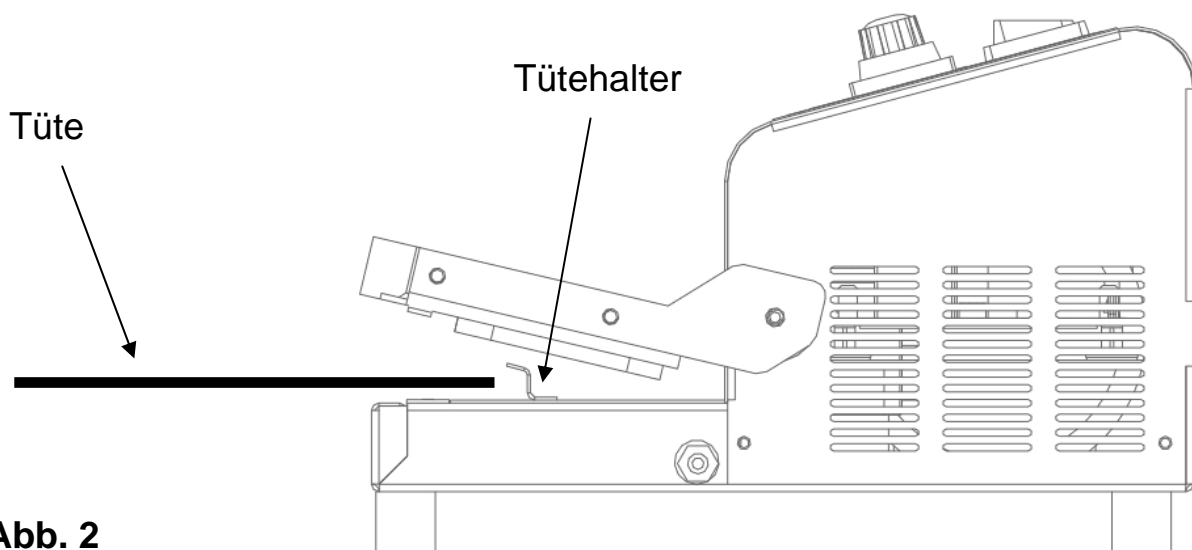
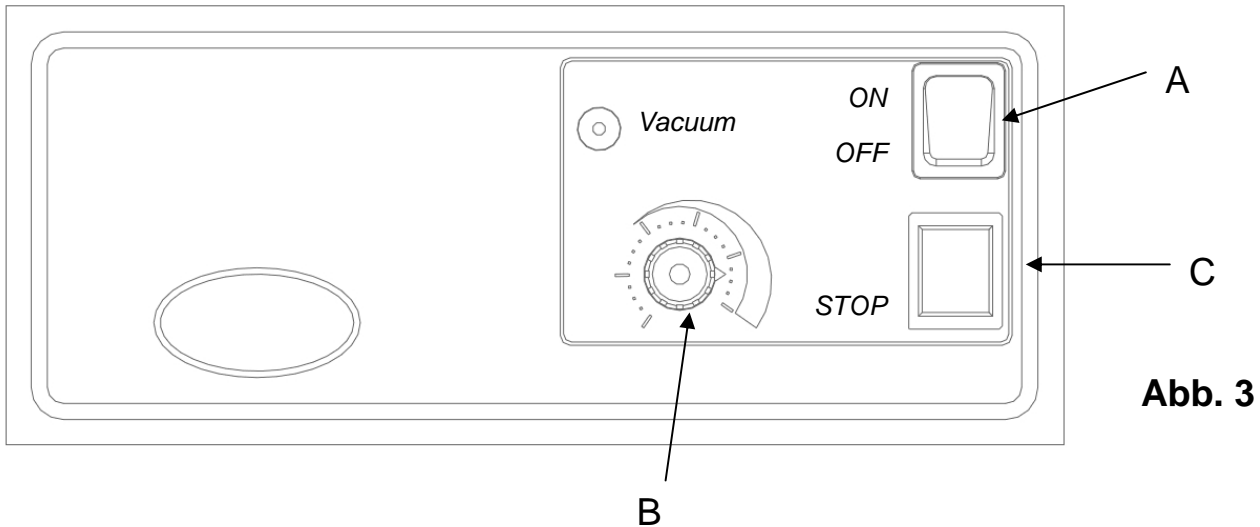


Abb. 2

▪ **INBETRIEBNAHME - für Tüten**

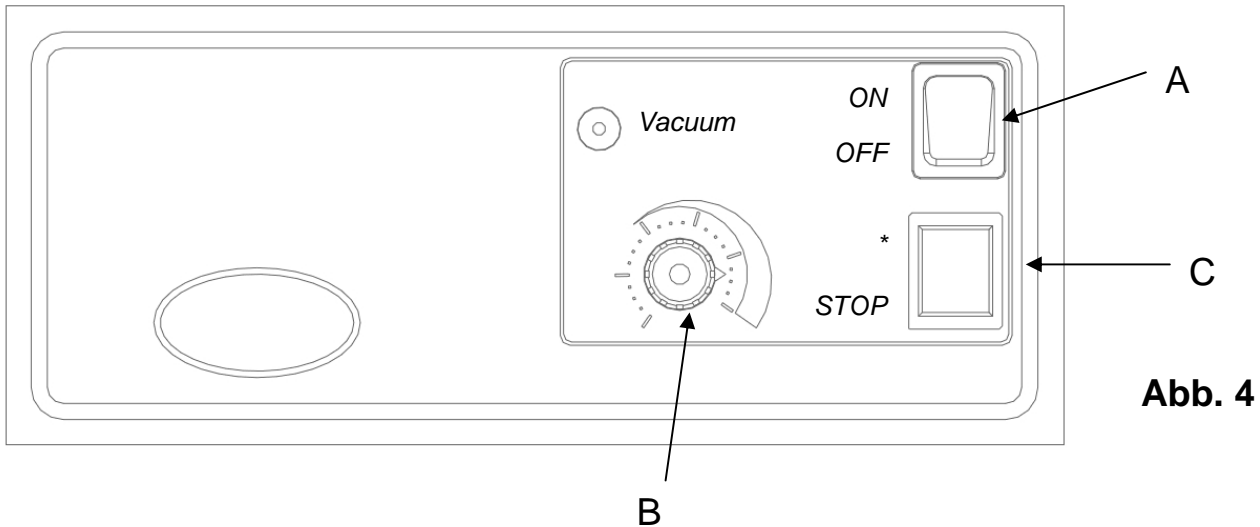
Den Schukostecker in die Steckdose stecken (ohne das Kabel unter den Füßchen zu verklemmen).



- Hauptschalter 0/1 drücken (A).
- Bitte drehen Sie das Potentiometer B für die Einstellung der Schweißzeit (± 3 Sek. für Gaufrierteree Tüten - Dicke 90 Mikron)
- Die Tüte, mit dem zu verpacken Produkt, positionieren laut Abbildung 2.
- Der Maschinendeckel jetzt niederdrücken und einige Sekunden eingedrückt halten bis die Tüte ganz das Produkt einwickelt:
- Die Maschine verpackt die Tüte Vakuum und schweißt die entsprechende Tüte automatisch (während der Vakuum-Phase von 24 Sekunden - wird das Lämpchen Vakuum sich aufleuchten).
- Am Ende des Arbeitsablaufes hebt der Deckel sich an.
- Wann Sie den Arbeitsablauf unterbrechen möchten, ohne Schweißung der Tüte, ist es notwendig den Schalter 0/1 (A) abzuschalten.
- Für Vakuumverpackung mit einem niedrigeren Vakuumsgrad oder nur für das Tüten-Schweißen, ist es notwendig den Schalter STOP (C) am Moment abzuschalten und ein Moment zu warten bis den Deckel sich anhebt..

▪ **INBETRIEBNAHME - für speziellen Behälter (ein Griff mit Sonde)**

Den Schukostecker in die Steckdose stecken (ohne das Kabel unter den Füßchen zu verklemmen).



- Für das Vakuumverpacken mit Sonde (mit speziellen Behälter), nachsehen ob den Schalter 0/1 (A) in ON Position ist. Die Sonde auf dem Behälterausgang anbringen und der Schalter Vakuum Probe (C) drücken * : Die Maschine wird das Vakuum im Behälter ausführen und den Arbeitsablauf (30 Sekunden) wird automatisch gestoppt.
- Im Fall Sie das Vakuum im Behälter erhöhen möchten, bitte drücken Sie wieder den Schalter Vakuum Probe ein und den Arbeitsablauf wird wieder ausgeführt.

▪ **DIE HALTBARKEITSDAUER**

Es ist nicht einfach, die Haltbarkeitsdauer generell festzulegen, da viele Faktoren eine wichtige Rolle spielen, z.B.: Qualität und Frische des Produktes zum Zeitpunkt der Vakuumierung, Temperatur des Produktes, der Umgebung und der Lagerung nach der Vakuumierung, der effektiv erzielte Prozentsatz des Vakuums innerhalb des Beutels, Hygiene der verwendeten Utensilien, usw.

▪ **EINSCHRAENKUNGEN UND GEBRAUCHSBEDINGUNGEN**

ACHTUNG : Es ist absolut untersagt, eines der nachstehenden Produkte zu verpacken, um sowohl einen Maschinenschaden, als auch einen Unfall des Arbeiters zu vermeiden :

- Leicht entzündbares und explosives Material sowie Druckgasflaschen
- Lose Pulver (Zucker, Mehl, etc)

Bei häufiger Verpackung flüssiger Produkte muss das Öl der Pumpe kontrolliert und häufig ausgewechselt werden, da durch den Wasserdampf der flüssigen Produkte die Schmiereigenschaft des Öles beeinflusst wird (nur für Mod. CVE 420 Öl).

▪ **FEHLERSUCHTTABELLE**

Die nachstehend aufgeführten Störungen können auch ohne Hilfe des Kundendienstes einfach gelöst werden.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Keine Anzeige leuchtet auf	Hauptschalter nicht eingeschaltet	Hauptschalter einschalten
	Netzstecker steckt nicht in der Steckdose	Stecker fest in die Steckdose stecken
	Netzkabel ist defekt	Kabelkontrolle und eventueller Austausch
Die Pumpe funktioniert nicht	das Öl hat sich verändert	das Öl der Pumpe kontrollieren und ggf. wechseln
	die Raumtemperatur liegt unter 12°C	Maschine in einen Raum mit Raumtemperatur über 12°C stellen
	der elektrische Anschluss wurde nicht ordnungsgemäss durchgeführt	der Querschnitt des Anschlusskabels
Wann in der Tüteklein Vakuum wird ausgeführt	Defekte Tüte	Tüte ersetzen
	Tüte nicht korrekt eingeführt	Abbildung 2 nachsehen
	Dichtung beschädigt	Dichtung ersetzen

Lässt sich die Störung nach den oben aufgeführten Prüfungen nicht beheben muss der Kundendienst gerufen werden.

▪ **REINIGUNG UND WARTUNG**

ACHTUNG: Die Maschine nicht mit direktem Wasserstrahl reinigen Vor jeder Reinigung oder Wartungsarbeit immer den Netzstecker herausziehen.

- Die Maschine nur nach vollkommener Abkühlung reinigen. Eine sorgfältige Reinigung der Maschine ist besonders wichtig, um eine lange Lebensdauer und eine einwandfreie Arbeitsweise zu gewährleisten. Ausserdem macht ein sauberes Gerät auch auf den Kunden einen guten Eindruck.
- Die Edelstahlteile des Gerätes dürfen nur mit Wasser und einem geeigneten Reinigungsmittel gereinigt werden (keine Scheuermittel verwenden). Auch keine Stahlwolle benutzen, da es zu einer Rostbildung kommen könnte. Auf keinen Fall säurehaltige Reinigungsmittel verwenden.
- **Für das Säubern des Plexiglasdeckels bitte nur ein leicht angefeuchtetes Leder verwenden. AUF KEINEN FALL ANDERE PUTZMITTEL VERWENDEN, UM DEN DECKEL NICHT ZU BESCHÄDIGEN.**
- Im Falle einer längeren Nichtbenutzung, das Gerät wie oben beschrieben reinigen.

▪ **WARTUNG DER VAKUUMPUMPE (nur für Mod. CVE 420-OLIO)**

In regelmässigen Abständen den Ölstand der Pumpe prüfen. Ein zu hoher Ölstand könnte den Reinigungsfilter verschmutzen, wird hingegen der Mindestölstand unterschritten, wird ein sehr unbefriedigendes Vakuumsergebnis erzielt, und die Pumpe könnte beschädigt werden.

Das Öl der Vakuumpumpe oft auswechseln.

Durch das Pumpen von verunreinigenden Substanzen kann auch öfter ein Ölwechsel nötig sein (auch jeder 2/3 Monate).

Wenn das Öl dunkel, trüb oder emulsioniert aussieht, ist es ein Zeichen dafür, dass das Öl seine Schmiereigenschaft verloren hat und muss sofort ausgewechselt werden

Für das Ölwechsel siehe bitte die “Öl-Vergleichstabelle” der Bedienungsanleitung beigefügt. Das Öl der Vakuumpumpe auswechseln vor einen langen Maschine-Stillstand.

- **ERSETZUNG DER DICHTUNG**

Die Dichtung vom Sitz abziehen und mit einer neuen Dichtung - mit denselben Eigenschaften - ersetzen.

- **AUSTAUSCH DES TEFLONSCHUTZES AUF DER SCHWEISSLEISTE**

Den Netzstecker herausziehen und darauf achten, das die Schweissleiste abgekühlt ist.

Die Schweissleiste aus der Verankerung lösen, also, die zwei unteren Schrauben der Schweißleiste aufschrauben, die Schweißleiste herausziehen und die elektrischen Kabeln lösen.

Die Kabeln wider verbinden, die Schweißleiste wider einfügen und danach die entsprechenden Schrauben wider anschrauben

- **ERSETZUNG DES GEGENBALKENS (in dem Deckel eingelegt)**

Die Schrauben der Seitenprofile des Deckels ausdrehen und den Deckel abnehmen.

Die alte Dichtung wegnehmen und die neue in die Nut hineinstecken und verlängern bis die Nut ganz gedeckt ist.

Den Deckel auf den Seitenprofilen wiederzusammensetzen, indem man mit besonderer Aufmerksamkeit die Enden der Dichtung zwischen Deckel und Seitenprofilen befestigt.

- **ANWEISUNG**

- Das Gerät entsprechend den nationalen Entsorgungsrechtsvorschriften entsorgen.
- Das Gerät gegen Eingriffe von nicht berechtigtem Personal immer schützen.



DIE VAKUUMVERPACKUNG IM LEBENSMITTELSEKTOR

Für die Haltbarkeit vakuumverpackter Lebensmittel sprechen vor allem zwei Faktoren :

- jeglicher Luftabzug aus der Verpackung selbst
- Reduzierung des im Produkt enthaltenen Sauerstoffanteils

Somit haben vakuumverpackte Lebensmittel keinerlei Kontakt zum Sauerstoff und können weder oxidieren noch verderben oder austrocknen und bleiben so verpackt um ein Vielfaches länger haltbar.

Eine zusätzliche Verlängerung der Haltbarkeit kann in Verbindung mit Tiefgefrieren erreicht werden. Die erzielten Ergebnisse sind ausserordentlich gut.

ANWENDUNG IM GASTRONOMIEBEREICH

Die in den gefürchteten Stosszeiten zubereiteten Speisen unterliegen bis zum Servieren einem unvermeidbaren Qualitätsverlust, da auch noch so gut vorbereitete und geplante Arbeitsabläufe aus Zeitmangel gar nicht oder nur unzureichend zu Ende gebracht werden können.

Die Vakuumverpackung erweist sich damit besonders im Restaurantbetrieb als Hilfe. Speisen können lange im voraus zubereitet und bis zum Gebrauch gelagert werden.

VORGEKOCHTE LEBENSMITTEL IN VAKUUMVERPACKUNG

Durch das Erwärmen der Gerichte in kochfesten Vakuumbeuteln kommt es zu keinem erneuten Sauerstoffkontakt. Somit bleiben Qualität, Geschmack, Farbe und Nährwerte der Speisen voll erhalten.

DIE ZUBEREITUNG ZUVOR VAKUUMVERPACKTER SPEISEN

Mir der Zubereitung von zuvor vakuumverpackten Gerichten wurden sowohl in Italien, wie auch schon in Deutschland und Frankreich, ausserordentliche Ergebnisse erreicht.

Die Speisen brauchen nur noch erwärmt werden und man kann auch zu Stosszeiten jedem Anspruch gerecht werden, ohne dass die Gerichte an Qualität einbüssen.

DIE VAKUUMVERPACKUNG IM METZGEREIBETRIEB

Ein wirklich grosses Problem im Metzgereibetrieb ist die Lagerung des Frischfleisches, die im allgemeinen in Kühlzellen erfolgt. Diese Lagerungsmethode führt auf Grund der Oxidation zum Verderb der Oberfläche des Fleisches und auch zu einem Gewichtsverlust.

Vakuumverpacktes Fleisch wird besonders zart, das Aroma bleibt voll erhalten und die Haltbarkeitsdauer verlängert sich erheblich.

Vakuumverpacktes Fleisch ist vor dem Verderb geschützt und ist auch optisch wesentlich ansehnlicher.

DER VERKAUF VAKUUMVERPACKTER PRODUKTE IM EINZELHANDEL

Vakuumverpackte Ware wird aufgrund der langen Haltbarkeit und der perfekten Hygienebedingungen gerne vom Verbraucher gewählt.

**BEI NICHTBEACHTUNG DER GEBRAUCHSANWEISUNG KOMMT DER
HERSTELLER FUER KEINERLEI SCHAEDEN AUF.**