

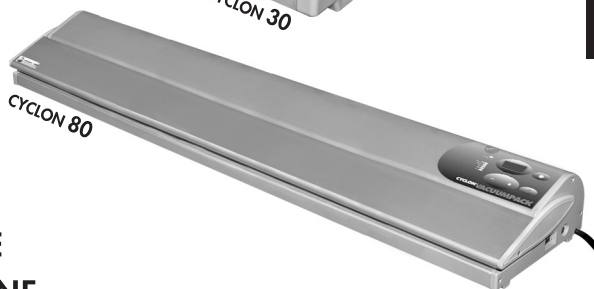
VACUUM PACKING MACHINE

CYCLON



ITALIANO

ENGLISH



MACCHINA PER IL
SOTTOVUOTO ALIMENTARE
VACUUM PACKING MACHINE

ISTRUZIONI DI USO
E MANUTENZIONE

INSTRUCTIONS FOR USE
AND MAINTENANCE



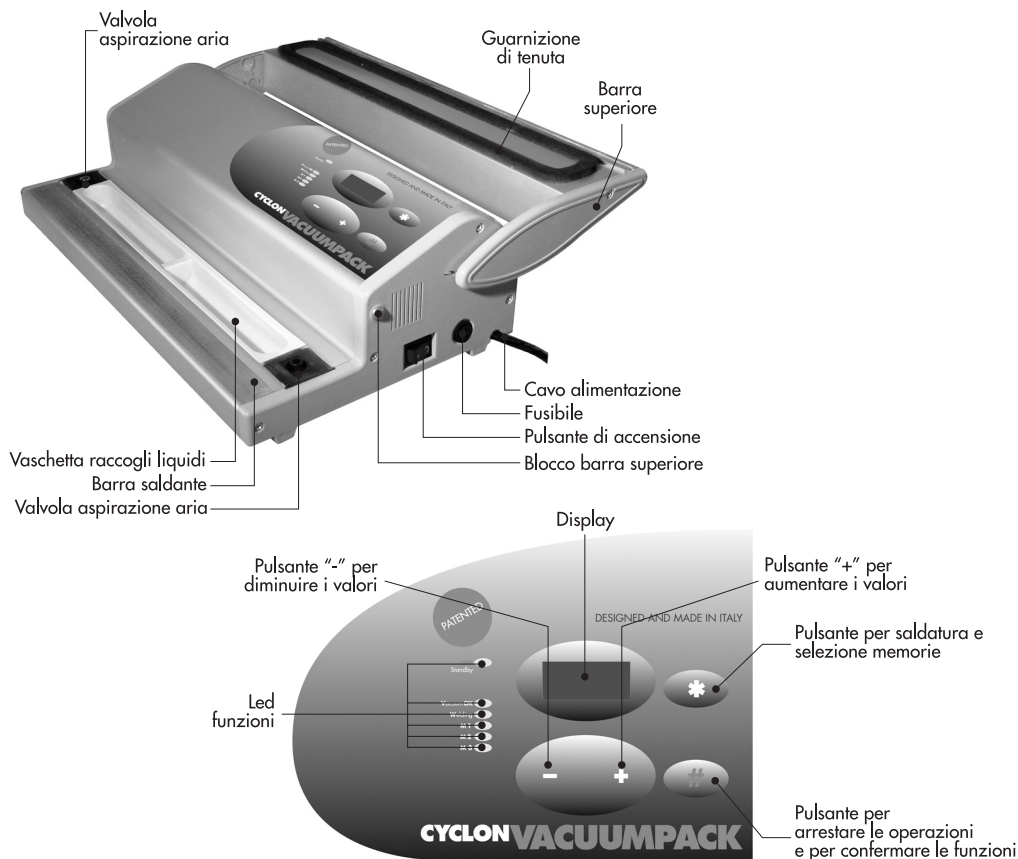
minipack® - torre
Packaging machines and systems



INDICE

Contenuto confezione	pag. 3	Blocco di sicurezza	pag. 6
Avvertenze	pag. 3	Ricariche di sacchetti goffrati	pag. 6
Precauzioni	pag. 3	Manutenzione	pag. 6
Accensione	pag. 4	Caratteristiche tecniche	pag. 6
Variare il tempo di saldatura	pag. 4	Risoluzione problemi.....	pag. 7
Variare il tempo di aspirazione.....	pag. 4	Tabelle conservazione alimenti.....	pag. 8
Selezione delle memorie.....	pag. 4	Conformità RAEE.....	pag. 8
Avviare il ciclo di aspirazione.....	pag. 5	Garanzia.....	pag. 18
Avviare il ciclo di saldatura	pag. 5	Dichiarazione di conformità	pag. 19
Rimuovere il sacchetto	pag. 5		
Saldare senza aspirare	pag. 5		
Funzione vuoto vasi.....	pag. 5		

VACUUM PACKING MACHINE CYCLON



CONTENUTO CONFEZIONE

La confezione contiene:

- Macchina per il vuoto alimentare
- Kit di sacchetti goffrati per alimenti
- Manuale istruzioni

IMPORTANTE: se risultano danni dovuti al trasporto, non utilizzare la macchina e rivolgersi immediatamente al rivenditore locale.



AVVERTENZE

Non rispettare le indicazioni riportate in questo manuale, può compromettere il corretto funzionamento del prodotto, si possono inoltre causare danni anche gravi a persone o cose. La riparazione in caso di guasto deve essere eseguita da personale specializzato, preposto ad operare con questi prodotti ed a conoscenza delle nozioni tecniche riportate nel manuale di riferimento, nonché delle normative vigenti relative al prodotto in oggetto. Una riparazione eseguita da personale non specializzato e una manomissione delle parti che compongono questa apparecchiatura fa decadere immediatamente la garanzia del produttore.



È importante leggere attentamente le indicazioni riportate nel presente manuale prima di alimentare e utilizzare l'apparecchiatura. La ditta costruttrice non può in ogni caso essere ritenuta responsabile per danni causati dalla inosservanza delle indicazioni contenute nel presente manuale. Le informazioni contenute in questo manuale sono riservate e protette da copyright dalle attuali norme vigenti, è vietata qualsiasi forma di riproduzione e

divulgazione delle notizie in esso contenuto, senza la preventiva autorizzazione del titolare del copyright. La ditta costruttrice si riserva il diritto di modificare il presente manuale per motivi tecnici senza essere obbligata a dare comunicazione a terze parti.



ATTENZIONE: questa apparecchiatura vuole tenuta lontano dalla portata dei bambini per evitare che possano ferirsi. Questa apparecchiatura deve essere utilizzata solo da persone adulte.



ATTENZIONE: Il produttore declina ogni responsabilità per errori di utilizzo del prodotto e per avaria dei prodotti messi sottovuoto dovuto alla incapacità o imperizia dell'utilizzatore. Per evitare di consumare cibi avariati, perchè messi sottovuoto da troppo tempo, si consiglia di apporre sui sacchetti la data di confezionamento e la data di presunta scadenza, utilizzando come riferimento la tabella dei valori indicativa di conservazione dei cibi sottovuoto a pagina 8.

PRECAUZIONI



Prima di collegare la macchina alla rete elettrica, assicurarsi che la stessa corrisponda con il valore riportato nella targhetta sul retro della macchina. Prima di Sostituire il fusibile staccare la spina dalla presa elettrica, evitare di sostituire il fusibile con la spina inserita nella presa di corrente elettrica, si può rimanere folgorati. Non aspirare liquidi, si danneggia la pompa di aspirazione in maniera irreversibile. Non aspirare sostanze solide si ostruisce il tubo di aspirazione. Ricordarsi che la macchina è nata solo ed esclusivamente per aspirare aria. Evitare di saldare senza il sacchetto. Evitare di saldare con la barra aperta, nelle versioni manuali.



Non toccare la parte saldante immediatamente in seguito alla sigillatura di un sacchetto, ci si può ustionare. Evitare di toccare la parte saldante, in ogni caso. Evitare di toccare la guarnizione della barra saldante per evitare di rovinarla. Posizionare la macchina su un piano pari e senza dislivelli. La macchina deve essere utilizzata da persone adulte in grado di comprendere l'utilizzo della stessa. Prima di mettere grandi quantità di cibo sottovuoto,

fare alcune prove, in modo da comprendere con esattezza l'utilizzo della macchina ed il meccanismo del sottovuoto, per evitare che un'errato utilizzo determini la avaria dei prodotti, seppur semplice da utilizzare è necessario un minimo di esperienza. Comprare sempre sacchetti consigliati a pagina 7, evitare di utilizzare sacchetti non goffrati inadatti a questo tipo di macchina e che necessitano di una particolare esperienza nel loro utilizzo. La macchina oltre ad essere dotata dei sistemi di sicurezza fondamentali, è dotata di uno speciale algoritmo in grado di stabilire quando la macchina raggiunge un elevato stress di utilizzo, andando in blocco preventivo prima di rovinarsi in maniera irrimediabile. Questo stato è indicato sul display dalla lettera "E" alternata ad un numero, il numero determina il tempo di ripristino in minuti ed è a scalare, il valore è in decremento. Allo scadere del tempo è possibile utilizzare nuovamente la macchina.

ATTENZIONE: se durante la fase di ripristino, sopra descritta, la macchina viene spenta, alla riaccensione della stessa si presenterà la condizione di ripristino dal punto in cui si era interrotta, per cui è necessario attendere il tempo di ripristino prima di poterla utilizzare nuovamente.



IMPORTANTE

La macchina è progettata per essere utilizzata con i sacchetti goffrati forniti all'interno dell'imballo. L'utilizzo di altri tipi di sacchetti non garantisce la sigillatura corretta.

1 ACCENSIONE

Per accendere la macchina premere il pulsante di accensione posto sul fianco del carter. Tutti i led e il display rimarranno accesi per qualche istante per una verifica di corretto funzionamento, successivamente rimarranno accesi solo i led delle funzioni attive ed il led "ON/Standby" il quale conferma che la macchina è pronta per l'utilizzo.

2 VARIARE IL TEMPO DI SALDATURA

Accendere la macchina, sul display sarà visualizzato il tempo di saldatura predefinito. Per variare il tempo di saldatura aprire la barra superiore e premere il tasto "+" per aumentare il tempo di saldatura o il tasto "-" per diminuire il tempo di saldatura fino a quando sul display non compare il tempo desiderato.

Il valore numerico a display è uguale ad 1 unità .

Per esempio valore sul display di 1 = 1 unità 1.5 = 1,5 unità che equivalgono a circa 1,5 sec.

Per salvare il tempo selezionato, premere il tasto "#" o semplicemente iniziare il ciclo di aspirazione abbassando la barra.

IMPORTANTE: il tempo di saldatura predefinito è adatto alla saldatura dei sacchetti in dotazione.

3 VARIARE IL TEMPO DI ASPIRAZIONE

Per variare il tempo di aspirazione, premere e tenere premuto per circa 3 secondi il tasto "#" fino a quando il valore sul display è lampeggiante.

Successivamente premere il tasto "+" per aumentare il tempo di aspirazione oppure il tasto "-" per diminuire il tempo di aspirazione.

Il valore sul display è in unità che equivalgono a 10 secondi ciascuna.

Per esempio valore sul display di 1 = 10 secondi, 1.5 = 15 secondi ecc.

Una volta selezionato il tempo di aspirazione desiderato premere il tasto "#" per salvare ed uscire.

IMPORTANTE: esporre la macchina a tempi di aspirazione troppo prolungati ne accorcia il ciclo di vita operativa dell'apparecchio stesso. Se si nota che il sacchetto ha già raggiunto un livello di vuoto aria sufficiente mentre la pompa ancora aspira, avviare il ciclo di saldatura premendo il tasto "*" in questo modo si allunga la vita della macchina e si riducono i consumi di energia elettrica .

Attenzione impostare un tempo di aspirazione troppo basso, compromette il corretto funzionamento della macchina, si consiglia di non impostare il tempo di aspirazione ma di lasciarlo con il valore di fabbrica.

4 SELEZIONE DELLE MEMORIE

Sono presenti 4 memorie base:

5.1 memoria 1 --- i led "m1, m2, m3" sono spenti

5.2 memoria 2 --- led "m1" acceso

5.3 memoria 3 --- led "m2" acceso

5.4 memoria 4 --- led "m3" acceso

Ognuna di queste memorie è modificabile a piacimento.

Per passare da una memoria all'altra premere e tenere premuto il tasto "*" per circa 2 secondi, appena si passa alla memoria successiva rilasciare il tasto.

Ripetere questa procedura fino a quando non è selezionata la memoria desiderata.

Se si desidera salvare la memoria selezionata, in modo che ad ogni successiva accensione la macchina utilizzi sempre tale memoria, premere il tasto "#" oppure semplicemente abbassare la barra superiore per iniziare il ciclo di aspirazione aria.

Le memorie si possono utilizzare nel caso in cui ci siano diversi spessori di sacchetto da sigillare, come ad esempio il sacchetto del riso ed il sacchetto della pasta.

5 AVVIARE IL CICLO DI ASPIRAZIONE

Per avviare il ciclo di aspirazione inserire il sacchetto tra la barra saldate e la barra superiore facendo attenzione che il sacchetto rimanga completamente all'interno della vaschetta raccogli liquidi, come in figura.

Una volta posizionato correttamente il sacchetto abbassare la barra superiore, il processo di aspirazione partirà automaticamente. Il valore a display indica il livello di vuoto ottenuto e la pressione è indicata in Kpa .

Al raggiungimento di un valore di pressione adeguato si accenderà il led "VACUUM" a indicare che se si vuole si può saldare manualmente il sacchetto, premendo il tasto "✱", altrimenti entro 5 secondi inizierà la saldatura del sacchetto automaticamente



IMPORTANTE: il processo di aspirazione può essere interrotto in qualsiasi momento premendo il tasto "#"

6 AVVIARE IL CICLO DI SALDATURA

Al termine del ciclo di aspirazione partirà automaticamente il processo di saldatura del sacchetto segnalato dall'accensione del led "WELDING" e sul display verrà visualizzato il tempo decrescente di saldatura.

Il processo di saldatura può essere avviato in qualsiasi momento senza attendere la fine del processo di aspirazione premendo il tasto "✱".

Attenzione però se si avvia il processo di saldatura in anticipo rispetto ai tempi di aspirazione assicurarsi che nel sacchetto non vi sia più di aria.

IMPORTANTE: il processo di saldatura può essere interrotto in qualsiasi momento premendo il tasto "#"

7 RIMUOVERE IL SACCHETTO

Una volta terminato completamente il processo di sottovuoto, aspirazione e saldatura, lampeggerà sul display la lettera "E" che consente di rimuovere il sacchetto sollevando dai lati la barra superiore. Se la vaschetta raccogli liquidi contiene dei depositi pulirla immediatamente prima di effettuare un altro processo di sottovuoto.

IMPORTANTE: non sollevare mai la barra superiore prendendola da sotto ma sempre ed esclusivamente dai lati in quanto la barra saldante è ustionante.

8 SALDARE SENZA ASPIRARE

È sigillare i sacchetti senza estrarre l'aria. Una volta programmato il tempo di saldatura necessario (vedi punto 5 del manuale) abbassare la barra superiore per avviare il processo di aspirazione ed interromperlo subito premendo il tasto "✱".

In questo modo partirà subito il processo di saldatura senza effettuare il sottovuoto nel sacchetto.

9 FUNZIONE VUOTO VASI

Per passare alla funzione vuoto vasi premere e tenere premuto il tasto "✱" per circa 2 secondi, successivamente premere ripetutamente il tasto "✱" fino a quando i led m1, m2, m3 lampeggiano contemporaneamente. A questo punto si è nella modalità vuoto vasi e per iniziare il ciclo di aspirazione premere il tasto "+" o il tasto "-" indifferentemente. Il ciclo di aspirazione si fermerà automaticamente al raggiungimento del valore di vuoto desiderato. Se si vuole interrompere il ciclo di aspirazione manualmente senza attendere la fine del processo di aspirazione premere il tasto "#".

IMPORTANTE: al termine del ciclo di vuoto vasi non viene eseguito il processo di saldatura.

BLOCCO DI SICUREZZA

La macchina è dotata di un blocco di sicurezza che interviene automaticamente per evitare danni dovuti da un utilizzo scorretto. Quando il blocco è attivo le lettere "E" lampeggia sul display in alternanza con il tempo in minuti. Per togliere lo stato di blocco lasciare accesa la macchina fino a che si ripristina, spegnere la macchina non ripristina il funzionamento, anche in questo caso bisognerà attendere lo scadere del tempo di ripristino.

RICARICHE DI SACCHETTI GOFFRATI

Per avere informazioni sui costi d'acquisto e di spedizione, o per acquistare i sacchetti goffrati di ricambio potete contattare il fornitore.

MANUTENZIONE

Per pulire la macchina è importante come prima cosa staccare la spina dalla presa della corrente elettrica. Pulire solo con un panno morbido e se necessario per presenza di sporco eccessivo con l'utilizzo di prodotti appositi per l'alluminio non tossici.



- Non pulire la macchina con acidi o con sostanze aggressive che possano rovinare l'alluminio.
- Pulire le superfici con delicatezza non utilizzare spugne abrasive che danneggiano le superfici.
- Evitare accuratamente che le sostanze utilizzate per la pulizia finiscano nel condotto di aspirazione provocando la rottura della pompa aspirante.
- Evitare di utilizzare sostanze che possano danneggiare la guarnizione della barra inferiore fissa.
- Evitare di utilizzare sostanze liquide che possano far staccare la protezione della resistenza.
- Non forzare o tirare, durante la pulizia, la guarnizione silconica sulla barra superiore mobile per evitarne il danneggiamento o la rimozione anche solo parziale.
- Fare attenzione inoltre a non ferirsi contro il ferma sacchetto mentre si puliscono le barre (superiore/fissa).
- Non immergere la macchina in acqua ne rovesciare acqua o altri liquidi al suo interno

CARATTERISTICHE TECNICHE

	POTENZA ASPIRANTE (lpm)	VUOTO MASSIMO (KPa)	LUNGH. MAX SACCHETTO (mm)	DIMENSIONI (mm)	PESO (kg)	ALIMENTAZIONE	POTENZA MAX ASSORBITA (W)
Cyclon 80	72	80	800	862x95(h)x190	13	230V 50/60Hz	750
Cyclon 80	36	80	800	862x95(h)x190	9,5	120V 60Hz	550
Cyclon 50 INOX	30	84	500	555x141(h)x244	13,60	230V 50/60Hz	650
Cyclon 50	18	80	500	543x95(h)x190	5,9	230V 50/60Hz	370
Cyclon 50 INOX	30	84	500	555x141(h)x244	13,60	120V 60Hz	650
Cyclon 50	18	80	500	543x95(h)x190	5,9	120V 60Hz	370
Cyclon 40	18	80	400	458x95(h)x190	5,2	120V 60Hz	350
Cyclon 30	18	80	300	304x95(h)x190	4,9	120V 60Hz	350

La ditta costruttrice si riserva il diritto di modificare le caratteristiche per motivi tecnici senza essere obbligata a dare comunicazione a terze parti.

RISOLUZIONE PROBLEMI

LA MACCHINA NON SI ACCENDE:

- Verificare che sia presente la corrente nella presa elettrica inserendo nella presa la spina di un altro elettrodomestico.
- Verificare che il fusibile della presa della rete elettrica non sia bruciato.
- Verificare che la spina della macchina sia inserita nella presa di corrente.
- Staccare la spina di alimentazione della macchina dalla presa elettrica e verificare che il fusibile della macchina non sia bruciato. Se bruciato sostituirlo con un fusibile uguale, il valore del fusibile è riportato nella etichetta presente sul retro del carter.

Se il problema persiste, rivolgersi al fornitore.

LA MACCHINA SI ACCENDE MA NON SALDA:

- Verificare se è stato impostato un tempo di saldatura corretto.
- Verificare che il sacchetto utilizzato non sia troppo spesso.
- Adeguare il tempo di saldatura al tipo di sacchetto che si sta utilizzando, ricordando che tanto più è spesso il sacchetto tanto più alto deve essere il tempo di saldatura impostato.

Se il problema persiste, rivolgersi al fornitore.

LA MACCHINA SALDA MA NON ASPIRA:

- Verificare di non aver chiuso, con il sacchetto che state utilizzando o altro, la bocchetta di aspirazione posta sulla destra della barra inferiore fissa.
- Verificare se il sacchetto utilizzato sia un sacchetto gofrato di quelli in dotazione.

ATTENZIONE: si consiglia sempre l'utilizzo di sacchetti gofrati, come quelli in dotazione, in quanto non si garantisce il corretto funzionamento della macchina se si utilizzano altri tipi di sacchetti. Inoltre i sacchetti gofrati non necessitano di particolari attenzioni e facilitano tutte le operazioni di sottovuoto.

ALL'ACCENSIONE RIMANE SEMPRE LAMPEGGIANTE LO "0" SUL DISPLAY ANCHE CON LA BARRA SOLLEVATA:

-E' probabile che l'interruttore che comanda l'avvio della macchina si sia rotto, rivolgersi al fornitore.

TABELLE CONSERVAZIONE ALIMENTI

CONSERVAZIONE A TEMPERATURA AMBIENTE A 25 +/- 2°C

TIPOLOGIA ALIMENTI	TEMPI DI CONSERVAZIONE A PRESSIONE ATMOSFERICA	TEMPI DI CONSERVAZIONE CON SOTTOVUOTO "CYCLON"
Pane	1-2 giorni	6-8 giorni
Biscotti confezionati	4-6 mesi	12 mesi
Pasta	5-6 mesi	12 mesi
Riso	5-6 mesi	12 mesi
Farina	4-5 mesi	12 mesi
Fruita secca	3-4 mesi	12 mesi
Caffè macinato	2-3 mesi	12 mesi
The in polvere	5-6 mesi	12 mesi
Liofilizzati	1-2 mesi	12 mesi
Latte in polvere	1-2 mesi	12 mesi

CONSERVAZIONE MEDIANTE REFRIGERAZIONE A 5 +/- 2°C

TIPOLOGIA ALIMENTI	TEMPI DI CONSERVAZIONE A PRESSIONE ATMOSFERICA	TEMPI DI CONSERVAZIONE CON SOTTOVUOTO "CYCLON"
Carni rosse	3-4 giorni	8-9 giorni
Carni bianche	2-3 giorni	6-9 giorni
Pesci interi	1-3 giorni	4-5 giorni
Selvaggina	2-3 giorni	5-7 giorni
Salumi	7-15 giorni	25-40 giorni
Salumi affettati	4-6 giorni	20-25 giorni
Formaggi molli	5-7 giorni	14-20 giorni
Formaggi duri e semiduri	15-20 giorni	25-60 giorni
Ortaggi	1-3 giorni	7-10 giorni
Fruita	5-7 giorni	14-20 giorni

CONSERVAZIONE MEDIANTE COTTURA E SUCCESSIVA REFRIGERAZIONE A 5 +/- 2°C

TIPOLOGIA ALIMENTI	TEMPI DI CONSERVAZIONE A PRESSIONE ATMOSFERICA	TEMPI DI CONSERVAZIONE CON SOTTOVUOTO "CYCLON"
Paste e risotti	2-3 giorni	6-8 giorni
Carni lessate e arrosto	3-5 giorni	10-15 giorni
Dolci farciti (creme e frutta)	2-3 giorni	6-8 giorni

CONSERVAZIONE MEDIANTE CONGELAMENTO A -18 +/- 2°C

TIPOLOGIA ALIMENTI	TEMPI DI CONSERVAZIONE A PRESSIONE ATMOSFERICA	TEMPI DI CONSERVAZIONE CON SOTTOVUOTO "CYCLON"
Carni	4-6 mesi	15-20 mesi
Pesci	3-4 mesi	10-12 mesi
Vegetali	8-10 mesi	18-24 mesi

* I valori indicati dipendono dalle caratteristiche qualitative dell'alimento in origine e dall'integrità della confezione. Effettuare le operazioni di confezionamento con massima igiene ed attenersi comunque alle indicazioni di scadenza dichiarate sui prodotti preconfezionati. Dati provenienti da fonti sperimentali specializzate.

CONFORMITÀ

Questo prodotto è conforme alla direttiva EU 2002/96/EC.

Il simbolo RAEE del cestino barrato riportato sull'apparecchio indica che il prodotto, alla fine della propria vita utile, dovendo essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, deve essere conferito in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche, oppure riconsegnato al venditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente. L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio dimesso al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto.

Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili rivolgersi al locale servizio di smaltimento rifiuti.



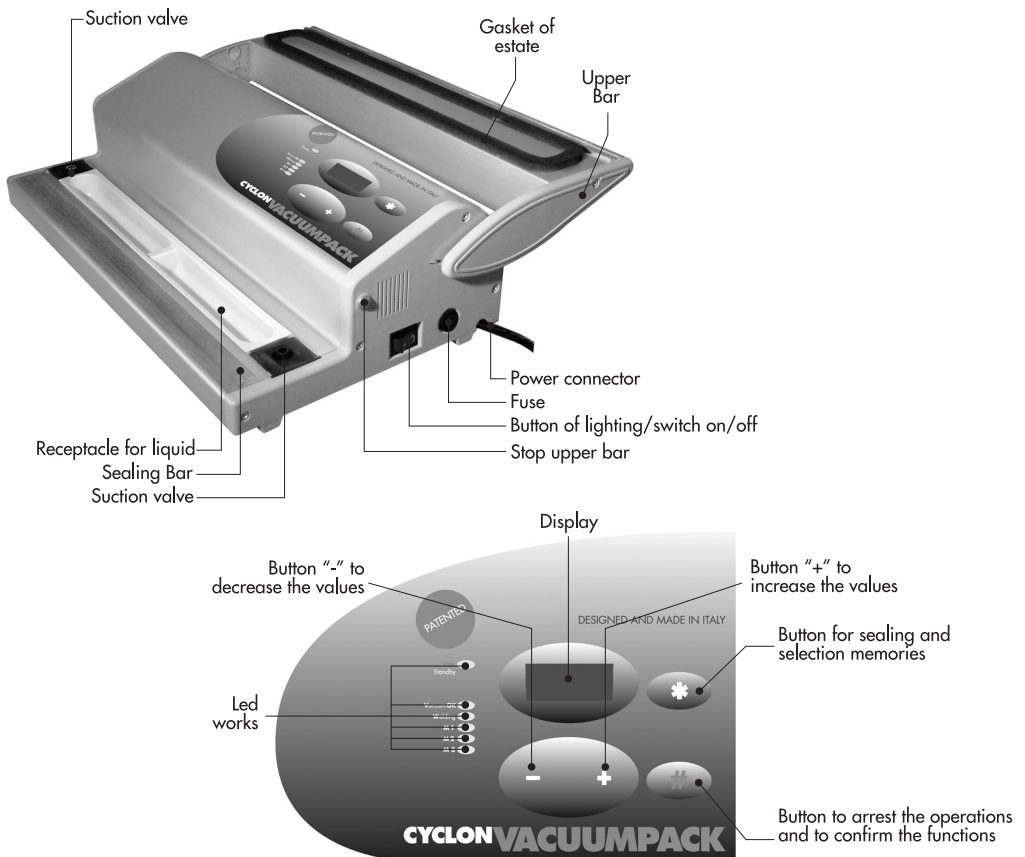
NOTE

A large rectangular area filled with a grid of dashed lines, intended for writing notes. The grid consists of 12 columns and 20 rows of small squares. The entire grid is enclosed within a solid black border.

INDEX

Pack Contents	pag. 11	Safety cut-out	pag. 14
Instructions	pag. 11	Recharges of refills bages	pag. 14
Precautions	pag. 11	Maintenance	pag. 14
Lighting	pag. 12	Technical specifications	pag. 14
Setting the time of sealing	pag. 12	Trouble shooting	pag. 15
Setting the time of suction	pag. 12	Restore default Setting	pag. 16
Selection of the memories	pag. 12	Compliance RAEE	pag. 16
To start the suction cycle	pag. 13	Warranty	pag. 18
To start the sealing cycle	pag. 13	Declaration of compliance	pag. 19
To remove the bag	pag. 13		
To settle without suction	pag. 13		
Function vacuum vases	pag. 13		

VACUUM PACKING MACHINE CYCLON



PACK CONTENTS

The pack contains:

- The Vacuum machine
- Kit of refills bags for foods
- Manual instructions

IMPORTANT: Should you find any damage as result of transit, do not use the vacuum machine and please contact to the local service and parts immediately.



IMPORTANT NOTICE

Failure to follow the instructions given in this manual can jeopardise the correct operation of the product and may also lead to potentially serious damage to persons or things. In the case of breakdown, repairs must be performed by specialised personnel who are trained in working with this kind of product and knowledgeable about the technical information provided in the manual as well as the regulations in force regarding this type of product. Any repairs performed by a non-specialised person or tampering with the components of this product immediately voids the manufacturer's warranty.



Please read the instructions provided in this manual carefully before powering and using the appliance. The company declines all responsibility for damage caused by failure to follow the instructions given in the manual. The information contained in this manual is reserved and protected by copyright by the regulations in force; therefore, any form of reproduction or divulging of the information contained herein is strictly prohibited without prior written authorisation from the copyright holder.

The company reserves the right to modify this manual for technical reasons without the obligation to give prior notice.



CAUTION: This appliance must be kept out of the reach of children to prevent them from being injured. This appliance must only be used by adults.



ATTENTION: The manufacturer declines any responsibility for incorrect use of the product and for spoilage of vacuum-packed products due to the inability or inexperience of the user. To avoid consuming food products that are spoiled because they have been under vacuum for too long, we recommend putting the packing date and the estimated expiry date on the bags, using the table of indicative values of conservation of vacuum-packed foods on pages 16 as a reference.

PRECAUTIONS



Before connecting the vacuum machine to the electrical supply, make sure that your mains voltage corresponds to the value shown on the rating plate on the back of the machine. Before replacing the fuse, disconnect the plug from the electrical socket. Never replace the fuse with the plug connected, as this causes a risk of electrocution. Do not use machine to suck liquids, as this will damage the suction pump irreversibly. Do not use the machine to suck solid substances, as this will obstruct the suction pipe. Remember that the machine is designed only and exclusively for air suction. Avoid sealing without the bag present, and in the manual versions, avoid sealing with the bar open.



Do not touch the sealing part immediately after sealing a bag, as you could get burned. Do not touch the sealing part in any case. Avoid touching the gasket of the sealing bar so as not to damage it. Position the vacuum machine on a flat, level surface. The vacuum machine must be used by adult persons able to understand how it is used. Before placing large quantities of food to be vacuum-packed, carry out a number of trial runs in order to understand clearly how the machine

is used and the vacuum-packing mechanism, to prevent incorrect use from causing product spoilage. Though the machine is quite simple to use, a minimum degree of experience is necessary. Always buy the bags recommended on page 15, and avoid using non-embossed bags that are not suitable for the vacuum machine and that require particular experience to use. In addition to being equipped with basic safety systems, The vacuum machine operates with a special algorithm able to establish when the machine has reached a high level of stress in usage, blocking its operation before it can be irreversibly damaged. This status is indicated on the display by the letter "E" alternating with a number: the number indicates the reset time in minutes and decreases progressively. When this time has elapsed, it is possible to use the vacuum machine again.

ATTENTION: If the vacuum machine switches off during the reset phase as described above, when it is switched on again it will have the status of reset from the point in which it was interrupted; it is therefore necessary to wait for the reset time to elapse before you can use the machine again.



IMPORTANT

The vacuum machine is projected to be used with the refills bages furnished inside the packing.
The employment of other types of bags it doesn't guarantee the correct sealing.

1 LIGHTING

To turn on the vacuum machine press the button of lighting set on the side of the carter.
All the leds and the display will remains turned on for some instant for a verification of correct operation, subsequently will remain tuned on only the leds of the active functions and the led "ON/Standby" which confirme that the vacuum machine is ready for the use.

2 SETTING THE TIME OF SEALING

Turn on the vacuum machine, on the display the default time of sealing will be visualized.
To vary the time of sealing open the upper bar and press the button "+" to increase the time of sealing or the button "-" to decrease the time of sealing until the desired time doesn't appear.
The numerical value to display is equal to 1 united for example:
value on the display of 1 = 1 unity
1.5 = 1,5 unities that is equivalent to around 1,5 sec.
To save the selected time, press the button "Stop" or simply begin the cycle of suction lowering the bar.

IMPORTANT: the default time of sealing is proper for the sealing of the bags in endowment.

3 SETTING THE TIME OF SUCTION

To set the time of suction, press and hold pressed for around 3 seconds the button "#" up to when the value on the display is flashing.
Subsequently press the button "+" to increase the time of suction or the button "-" to decrease the time of suction. The value on the display is in unity that are equivalent to 10 seconds each.
For example value on the display of 1 = 10 seconds, 1.5 = 15 seconds etc.
Once selected the time of suction desired press the button "Stop" to save and then leave it.

IMPORTANT: to expose the vacuum machine to times of suction too prolonged it shortens the cycle of operational life of the machine. If you note that the bag has already reached the desired level of vacuum while the pump still suct, start the cycle of sealing pressing the button "*" in this way it lengthens the life of the machine and it will reduce the consumptions of electric energie.
Attention, to programme a too low time of suction, compromise the correct operation of the machine, is recommended to not programme the time of suction but to leave it with the value of the factory.

4 SELECTION OF THE MEMORIES

There are 4 baseacally memories :

- 5.1 memory 1--- the leds "m1, m2, m3" are off
- 5.2 memory 2--- led "m1" on
- 5.3 memory 3--- led "m2" on
- 5.4 memory 4--- led "m3" on

Each of these memories is modifiable as you like it. To pass from a memory to another press and hold pressed the button "*" for around 2 seconds, as soon as he passes to the following memory release the button. Repeat this procedure until it is select the desired memory. If you desire to save the selected memory, so that to every following lighting the vacuum machine always uses such memory, press the button "#" or simply lower the upper bar to begin the cycle of suction air.

The memories can be used in the case in which there is different thickness of bag to seal, as for instance the bag of the rice and the bag of the pasta.

5 TO START THE SUCTION CYCLE

To start the suction cycle insert the bag between the sealing bar and the upper bar watching out that the bag remains completely inside the vaschetta you pick up liquid, as in figure. Once you have positioned correctly the bag lower the upper bar, the process of suction will automatically start. The value to display points out the level of vacuum and the pressure it is suitable in Kpa. To the attainment of a value of pressure adjusted it will light the led "VACUUM" to point out that if you want you can manually sealing the bag, pressing the button "*", otherwise within 5 seconds it will automatically begin the sealing of the bag.



IMPORTANT: the process of suction can be interrupted in any moment pressing the button "#"

6 TO START THE SEALING CYCLE

At the end of the suction cycle the process of sealing of the bag will start automatically signalled by the lighting of the led "WELDING" and on the display the decreasing time of sealing will be visualized. Then you can start the process of sealing in any moment without attending the end of the process of suction pressing the button "*" .

Attention however if you start the process of sealing in before starting the suction, make sure that in the bag there is no more air.

IMPORTANT: the process of sealing can be interrupted in any moment pressing the button "#".

7 TO REMOVE THE BAG

Once finished completely the process of vacuum, suction and sailing, on the display will flash the letter "E" that it allows to remove the bag lifting from the sides of the upper bar.

Se the vaschetta you pick up liquid it contains some deposits to immediately clean her/it before effecting another process of sottovuoto.

IMPORTANT: never lift the upper bar from under but always and exclusively from the sides because the upper bar it burns.

8 TO SETTLE WITHOUT SUCTION

It means seal the bags without suction. Once programmed the necessary time of sealing (you see point 5 of the manual) lower the upper bar to start the process of suction and interrupt it immediately pressing the button "*". In this way the process of welding will start without effecting immediately effecting the vacuum in the bag.

9 VACUUM VASES FUNCTION

To pass to the function of vacuum vases press and hold pressed the button "*" for around 2 seconds, subsequently repeatedly press the button "*" up to when the leds m1, m2, m3s contemporarily flashes. To this point is in the formality vacuum vases and to begin the cycle of suction press the button "+" or the button "-" indifferently. The cycle of suction will automatically stop to the attainment of the value of desired vacuum. If you want to manually interrupt the cycle of suction without attending the end of the process of suction press the button "#".

IMPORTANT: at the end of the cycle of vacuum vases you do not performed the process of sealing.

SAFETY CUT-OUT

The vacuum machine is endowed with a safety cut-out that automatically intervenes for avoiding damages owed by an incorrect use. When the block is active the letter "E" it flashes on the display in alternation with the time in minutes. To remove the state of block leave turned on the vacuum machine up to that it is restored, turning off the machine doesn't restore the operation, also in this case it will need to attend the ending of the time of restoration.

EMBOSSSED BAG REFILLS

For information on the purchase and shipping costs, or to purchase the embossed bags, you can contact the manufacturing company.

MAINTENANCE

To clean the vacuum machine, it is important to first disconnect the power plug from the electrical socket. Clean using only a soft cloth and, if there is excessive soiling, use non-toxic products designed for cleaning aluminium.



- Do not clean the vacuum machine with acids or aggressive substances, which could ruin the aluminium.
- Clean the surfaces gently; do not use abrasive sponges which could damage the surfaces.
- Make sure that the cleaning products do not get into the suction pipe, which could cause the suction pump to break down.
- Do not use substances that could damage the seal of the lower fixed bar.
- Do not use liquid substances that could remove the protective coating of the resistor.
- When cleaning, do not force or pull on the silicone seal on the upper mobile bar, to prevent damaging it or detaching it, even partially.
- Pay attention not to injure yourself on the bag clamp while cleaning the bars (upper/fixed).
- Do not dip the vacuum machine in water and do not allow any water or others liquids inside.

TECHNICAL DATA

	SUCTION POWER (lpm)	VACUUM MAX (KPa)	MAX BAG LENGHT (mm)	SIZE (mm)	WEIGHT (kg)	POWER SUPPLY	MAX ABSORPTION (W)
Cyclon 80	72	80	800	862x95(h)x190	13	230V 50/60Hz	750
Cyclon 80	36	80	800	862x95(h)x190	9,5	120V 60Hz	550
Cyclon 50 INOX	30	84	500	555x141(h)x244	13,60	230V 50/60Hz	650
Cyclon 50	18	80	500	543x95(h)x190	5,9	230V 50/60Hz	370
Cyclon 50 INOX	30	84	500	555x141(h)x244	13,60	120V 60Hz	650
Cyclon 50	18	80	500	543x95(h)x190	5,9	120V 60Hz	370
Cyclon 40	18	80	400	458x95(h)x190	5,2	120V 60Hz	350
Cyclon 30	18	80	300	304x95(h)x190	4,9	120V 60Hz	350

The manufacturing company reserves itself the right to generate modifications to the technical data without notice.

TROUBLE SHOOTING

THE VACUUM MACHINE DOES NOT SWITCH ON:

- Check that the current is present in the electrical outlet by connecting the plug of another appliance.
- Check to see if the fuse on the electrical outlet is blown.
- Make sure that the plug of vacuum machine is connected properly to the electrical outlet.
- Disconnect the power plug of vacuum machine from the electrical socket and check to see if the fuse on the appliance has blown. If so, replace it with an equivalent fuse; the type of fuse is indicated on the plate on the back of the casing.

If the problem persists, contact the manufacturing company.

THE VACUUM MACHINE SWITCHES ON BUT DOES NOT SEAL:

- Check to make sure that a correct sealing time has been set.
- Check that the type of bag used is not too thick.
- Adjust the sealing time to the type of bag being used, remembering that the thicker the bag, the higher the sealing time that must be set.

If the problem persists, contact the manufacturing company.

THE VACUUM MACHINE SEALS BUT THERE IS NO SUCTION:

- With the bag being used or another, check to see if the suction mouth located on the right of the lower fixed bar has not closed.
- Check that the bag being used is an embossed one.

ATTENTION: We recommend always using embossed bags like those supplied with the appliance, as we cannot guarantee the correct operation of the machine if other types of bags are used. In addition, embossed bags do not require special measures and facilitate all the vacuum-packing operations.

WHEN THE MACHINE IS SWITCHED ON, "0" CONTINUES TO FLASH ON THE DISPLAY EVEN WITH THE BAR RAISED:

It is probable that the start button of the machine is broken, please contact the service and parts.

COMPARATIVE TABLES OF FOOD CONSERVATION

AMBIENT TEMPERATURE PRESERVATION AT 25 +/- 2°C

FOOD TYPE	PRESERVATION TIME AT ATMOSPHERIC PRESSURE	PRESERVATION TIME WITH "CYCLON" TREATMENT *
Bread	1-2 days	6-8 days
Packed biscuits	4-6 months	12 months
Pasta	5-6 months	12 months
Rice	5-6 months	12 months
Flour	4-5 months	12 months
Dry fruits	3-4 months	12 months
Grinded coffee	2-3 months	12 months
Grinded tea	5-6 months	12 months
Freeze-Dried Food	1-2 months	12 months
Milk Powder	1-2 months	12 months

PRESERVATION BY REFRIGERATION AT 5 +/- 2°C

FOOD TYPE	PRESERVATION TIME AT ATMOSPHERIC PRESSURE	PRESERVATION TIME WITH "CYCLON" TREATMENT *
Red meat	3-4 days	8-9 days
White meat	2-3 days	6-9 days
Entire fish	1-3 days	4-5 days
Game	2-3 days	5-7 days
Cold cut	7-15 days	25-40 days
Sliced cold cut	4-6 days	20-25 days
Soft cheese	5-7 days	14-20 days
Matured and semimatured cheese	15-20 days	25-60 days
Vegetables	1-3 days	7-10 days
Fruit	5-7 days	14-20 days

PRESERVATION BY COOKING AND THAN REFRIGERATION AT 5 +/- 2°C

FOOD TYPE	PRESERVATION TIME AT ATMOSPHERIC PRESSURE	PRESERVATION TIME WITH "CYCLON" TREATMENT *
Pasta and rice	2-3 days	6-8 days
Boiled or roasted meat	3-5 days	10-15 days
Stuffed cake (cream - fruit)	2-3 days	6-8 days

PRESERVATION BY FREEZING AT -18 +/- 2°C

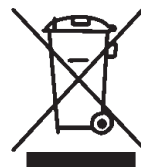
FOOD TYPE	PRESERVATION TIME AT ATMOSPHERIC PRESSURE	PRESERVATION TIME WITH "CYCLON" TREATMENT *
Meat	4-6 months	15-20 months
Fish	3-4 months	10-12 months
Vegetables	8-10 months	18-24 months

* The values indicated are for good food quality in origine and for good packaging. Make all the operations with maximum hygiene and paying attention to the best before dates on all the pre-packed products. Data from specialized sperimental sources.

COMPLIANCE

This product is conforming to the directive EU 2002/96/EC. The RAEE logo of the basket indicate that the product, at the end of his useful life, must not be disposed of as household waste.

To help prevent possible harm to human health and/or the environment, the product must be disposed of in an approved and environmentally safe recycling process. For further information on how to dispose of this product correctly, contact the product supplier, or the local authority responsible for waste disposal in your area.



NOTE

A large rectangular area filled with a grid of dashed lines, intended for writing notes. The grid consists of 10 columns and 20 rows of squares. The lines are thin and black, set against a white background. The grid is enclosed by a solid black border.

GARANZIA - WARRANTY

L'apparecchio è garantito per un periodo di 12 mesi dalla data di acquisto che viene comprovata da un documento valido agli effetti fiscali rilasciato dal rivenditore autorizzato che attesti il nominativo del rivenditore e la data in cui è stata effettuata la vendita. Per garanzia si intende la sostituzione o riparazione gratuita delle parti componenti l'apparecchio che risultino difettose all'origine per vizi di fabbricazione. Il costo del materiale e della manodopera sono gratuiti. In caso di guasto irreparabile o di ripetuto guasto della stessa origine, si provvederà, ad insindacabile giudizio della casa costruttrice, alla sostituzione dell'apparecchio. La garanzia sul nuovo apparecchio continuerà fino al termine del contratto originario. Non sono coperte dalla garanzia tutte le parti che dovessero risultare difettose a causa di negligenza o trascuratezza nell'uso (mancata osservanza delle istruzioni per il funzionamento dell'apparecchio), di errata installazione o manutenzione, di manutenzioni operate da personale non autorizzato, di danni derivanti dal trasporto, ovvero di circostanze che, comunque non possono farsi risalire a difetti di fabbricazione dell'apparecchio. Sono altresì esclusi dalle prestazioni in garanzia gli interventi inerenti l'installazione e l'allacciamento agli impianti di alimentazione, nonché le manutenzioni citate nel libretto di istruzione.

La garanzia non prevede l'assistenza a domicilio; qualora fosse richiesta, e la casa costruttrice o i propri centri di assistenza disponibili a fornirla, sarà addebitato al cliente il costo di diritto di chiamata.

In caso di guasto, occorre spedire l'apparecchio al Centro di Assistenza della Casa Costruttrice o a uno dei Centri di Assistenza autorizzati. Le spese ed i rischi di trasporto relativi saranno a carico dell'Utente. La Casa Costruttrice declina ogni responsabilità, per eventuali danni che possono, direttamente o indirettamente, derivare a persone, cose ed animali domestici in conseguenza dell'uso improprio dell'apparecchiatura e della mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nell'apposito libretto istruzioni.

**Questa garanzia ha validità solamente se accompagnata da scontrino fiscale e/o fattura.
Per qualsiasi controversia il foro competente è quello di Bergamo.**

The appliance is guaranteed for a period of 12 months from the date of purchase, which must be shown on a fiscally valid document issued by the authorised retailer showing the retailer's name and the date of sale. The warranty covers the replacement or repair, free of charge, of any parts of the appliance shown to have manufacturing defects. Materials and labour are free of charge. In the event of irreparable or repeated breakdown of the same origin, the manufacturer, at its own indisputable discretion, will replace the appliance. The warranty on the new appliance will continue until the end of the original contract. The warranty does not cover any parts that may show to be defective due to negligence or improper use (failure to follow the instructions provided for the operation of the appliance), incorrect installation or maintenance, maintenance operations performed by unauthorised persons, damage deriving from transport, or any circumstances that are not attributable to manufacturing defects of the appliance. The warranty also excludes operations related to the installation and hook-up to power supply systems, as well as the service operations mentioned in the instruction manual. The warranty does not cover service house calls; should this be requested and the manufacturer or its service centres are willing to provide it, the customer will be charged for the cost of the house call. In the event of breakdown, the appliance must be sent to the manufacturer's service centre or to an authorised service centre. The related shipping costs and risks are the responsibility of the user. The manufacturer declines any responsibility for any damage caused, directly or indirectly, to persons, things, or animals consequent to the improper use of the appliance and to failure to observe the prescriptions provided in the instruction manual.

**The warranty is valid only if accompanied by a fiscal document, official receipt or invoice.
For any dispute the competent court will be the Court of Bergamo (Italy).**

AVVERTENZE-IMPORTANT NOTICES

- Leggere attentamente le istruzioni di uso e manutenzione prima di utilizzare l'apparecchiatura.
- Non rispettare le indicazioni riportate in questo manuale, può compromettere il corretto funzionamento del prodotto, si possono inoltre causare danni anche gravi a persone o cose.
- Tenere lontana l'apparecchiatura dalla portata dei bambini.
- Non aspirare liquidi con questa apparecchiatura, si danneggia la pompa di aspirazione in maniera irreversibile.
- La riparazione in caso di guasto deve essere eseguita da personale specializzato, preposto ad operare con questi prodotti ed a conoscenza delle nozioni tecniche riportate nel manuale di riferimento, nonché delle normative vigenti relative al prodotto in oggetto.
- Una riparazione eseguita da personale non specializzato e una manomissione delle parti che compongono questa apparecchiatura fa decadere immediatamente la garanzia del produttore.
- La ditta costruttrice non può in ogni caso essere ritenuta responsabile per danni causati dalla inosservanza delle indicazioni contenute nel presente manuale.

-
- Please read the instructions provided in this manual carefully before powering and using the appliance.
 - Failure to follow the instructions given in this manual can jeopardise the correct operation of the product and may also lead to potentially serious damage to persons or things.
 - This appliance must be kept out of the reach of children.
 - Do not use machine to suck liquids, as this will damage the suction pump irreversibly.
 - In the case of breakdown, repairs must be performed by specialised personnel who are trained in working with this kind of product and knowledgeable about the technical information provided in the manual as well as the regulations in force regarding this type of product.
 - Any repairs performed by a non-specialised person or tampering with the components of this product immediately voids the manufacturer's warranty.
 - The manufacturing company declines all responsibility for damage caused by failure to follow the instructions given in the manual.



I DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITA'
 GB EC DECLARATION OF CONFORMITY
 D EG KONFORMITÄTSEKTLÄRUNG
 F DECLARATION CE DE CONFORMITE'
 E DECLARACION CE DE CONFORMIDAD
 SVE ÖVERENSTÄMMELSEFÖRKLARING EC
 P DECLARAÇÃO CE DE CONFORMIDADE
 GR ΔΗΛΩΣΗ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ CE

I Noi: E Nosotros:
 GB We: SVE Vi:
 D Wir: P Nós:
 F Nous: GR Εμείς:

MINIPACK-TORRE S.p.A.
Via Provinciale, 54 - 24044 DALMINE (BG)

I *dichiaro sotto la nostra esclusiva responsabilità che il prodotto*
 GB *declare under our responsibility that the product*
 D *erkläre unter unserer ausschließlichen Verantwortung daß, das in dieser Erklärung genannte Produkt*
 F *déclarations sous notre exclusive responsabilité que le produit*
 E *declaramos bajo la nuestra exclusiva responsabilidad que el producto*
 SVE *förklarar under eget ansvar, att produkten*
 P *declaramos sob a nossa exclusiva responsabilidade que o produto*
 GR *δηλώνουμε υπό δική μας αποκλειστική ευθύνη ότι το προϊόν*

I *macchina confezionatrice tipo:*
 GB *packing machine model:*
 D *Verpackungsmaschine Typ:*
 F *machine confectionneuse modèle:*
 E *maquina confeccionadora tipo:*
 SVE *packningsmaskin typ:*
 P *máquina confeccionadora tipo:*
 GR *μηχανή συσκευασίας τύπου:*

CYCLON 30	n°
CYCLON 40	n°
CYCLON 50	n°
CYCLON 80	n°

I *è conforme a quanto prescritto dalle seguenti direttive e successive modifiche:*
 GB *is in conformity with provision of following directives and their modifications:*
 D *ist im bereinstimmung mit den Sicherheitszielen der Bestimmungen und Zuckünftige varianten:*
 F *est en conformité avec les normatives prévues par les suivantes directives et successifs modifications:*
 E *es conforme a cuanto previsto de la directiva y sucesives modificaciones:*
 SVE *är överensstämmande med föreskrifterna i följande direktiv och dess därpå följande ändringar:*
 P *está em conformidade com quanto prescrito nas seguintes directivas e modificações sucessivas:*
 GR *είναι σύμφωνο με όσα προβλέπουν οι ακόλουθες οδηγίες και ακόλουθες τροποποιήσεις:*

98/37/CE
 2004/108/CE
 2006/95/CE

I *E inoltre dichiaro che sono state applicate le seguenti norme armonizzate:*
 GB *And furthermore we declare that the following rules have been applied:*
 D *Und ausserden, wir bestaetigen dass, die folgenden bestimmungen angewandt sind:*
 F *Et de plus nous declaron que les normes suivantes ont été appliques:*
 E *Y además declaramos que han sido aplicadas las siguientes normas armonizadas:*
 SVE *Dessutom förklarar vi, att följande harmoniserade normer har använts:*
 P *E, além disso, declaramos que foram aplicadas as seguintes normas harmonizadas:*
 GR *Επίσης δηλώνουμε ότι εφαρμόστηκαν οι εξής τροποποιημένοι κανόνες:*

EN 12100-1
 EN 12100-2
 EN 60335-1
 EN 60204-1

Dalmine,

TORRE ing. FRANCESCO

I Consigliere delegato E Consedero Delegato
 GB Managing Director SVE Verkställande Direktör
 D Geschäftsführer P Conselheiro Delegado
 F Conseiller Délégué GR Ο Διευθύνων Σύμβουλος



minipack® - torre
Packaging machines and systems

MINIPACK-TORRE S.p.A.

Via Provinciale, 54

24044 DALMINE (BG) - ITALY

Tel +39.035.56.35.25 Fax +39.035.56.49.45

E-mail: info@minipack-torre.it

www.minipack-torre.it