

PROCEDURE D'UTILISATION DE L'ENSACHEUSE SOUS VIDE « FAVOLA »

L'ensacheuse permet de conditionner un produit sous vide d'air dans un sachet, afin de favoriser sa conservation.

1. Présentation

Photo 1 : vue générale

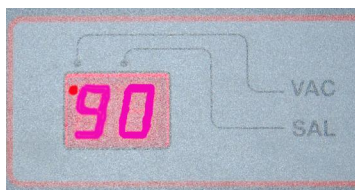


Photo 2 : affichage du degré de vide



Photo 3 : affichage du temps de scellage

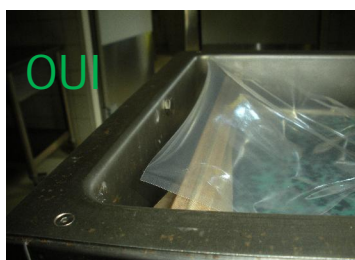


Photo 4 : positionnement correct du sachet



Photo 5 : positionnement incorrect du sachet



Photo 6: fermeture du couvercle

2. Utilisation

2.1 Opérations préliminaires

- Vérifier le vide de ligne
- **Le capot doit rester ouvert durant toute la phase de réglage. Au cas ou le vérin de maintien ne fonctionne plus, maintenir le capot manuellement ou à l'aide d'une cale (photo 1)**
- Mettre l'appareil sous tension (prise murale)
- Mettre l'appareil en marche (interrupteur ON/OFF)

2.2 Utilisation

- Appuyer sur le bouton SEL
L'afficheur indique le degré de vide (un point s'affiche sous VAC) (photo 2)
- Régler le degré de vide (entre 0 % et 99%) à l'aide des boutons + et -
- Appuyer sur le bouton SEL
L'afficheur indique le temps de scellage (un point s'affiche sous SAL) (photo 3)
- Régler le temps de scellage (en seconde) à l'aide des boutons + et -
Exemple : un réglage de 3 secondes s'affiche 3 0
- Appuyer sur le bouton SEL
L'afficheur indique ON. L'appareil est prêt à être utilisé
- Placer un sachet dans le bac.
- Positionner l'ouverture du sachet entre les barrettes de scellage à chaud. (Photo 4)
Le sachet ne doit pas déborder sous le couvercle transparent (photo 5)
- Fermer le couvercle et le maintenir fermement appuyé (photo 6)
L'appareil s'enclenche automatiquement
- En fin de cycle, ouvrir le couvercle et récupérer le sachet, maintenir le couvercle ouvert

2.3 Remisage

- Mettre l'appareil hors tension (interrupteur ON/OFF)
- Débrancher
- S'assurer que le couvercle reste ouvert