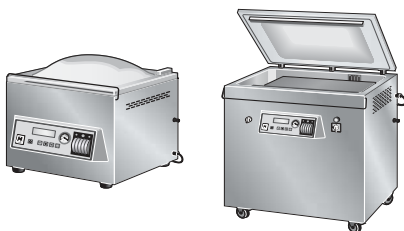


**MSD/300P - MSD/300 - MSD/400
MSD/500**



**MCD/320 - MCD/420 - MCD/520
MCD/420S - MCD/520S
MCD/520CS - MCD/650CS - MCD/750CS
MCD/260E - MCD/360E - MCD/420E
MCD/520E**

uso e manutenzione

IT

use and maintenance

EN

emploi et entretien

FR

Benutz und Wartungsanleitung

DE

uso y mantenimiento

ES

uso e manutenção

PT

использование и техобслуживание

RU



RACCOMANDAZIONI PER IL LETTORE

Prima di mettere in esercizio l'apparecchiatura, è necessario leggere e comprendere tutto il contenuto del manuale di istruzioni.

Si raccomanda di leggere le disposizioni di sicurezza e di rispettarle rigorosamente.

La prudenza è comunque insostituibile. La sicurezza è anche nelle mani di tutti coloro che interagiscono con l'apparecchiatura nell'arco della vita prevista.

Conservare questo manuale in un luogo noto per averlo sempre a disposizione qualora sia necessario consultarlo.

RECOMMENDATIONS FOR THE READER

Before running the appliance, carefully read the entire instruction manual.

Please read the safety instructions and strictly follow them.

However, discretion is invaluable. Safety is also in the hands of all those who use the appliance during its expected working life.

Keep this manual in a known place so its is always available for consultation when needed.

RECOMMANDATIONS POUR LE LECTEUR

Avant de mettre l'appareil en service, il est nécessaire de lire et comprendre l'ensemble du contenu du mode d'emploi.

Il est recommandé de lire les dispositions de sécurité et de les respecter rigoureusement.

La prudence est de toute façon irremplaçable. La sécurité se trouve entre les mains de chaque personne qui interagit avec l'appareil au cours de sa vie prévue.

Conserver ce mode d'emploi en un lieu connu pour l'avoir toujours à portée de main s'il est nécessaire de le consulter.

EMPFEHLUNGEN FÜR DEN LESER

Vor der Inbetriebnahme des Geräts ist der gesamte Inhalt der Bedienungsanleitung zu lesen und zu verstehen.

Es wird empfohlen, die Sicherheitsvorgaben zu lesen und diese strikt zu befolgen.

Umsichtiges Arbeiten ist in jedem Fall unverzichtbar. Die Sicherheit liegt auch in den Händen derjenigen, die mit dem Gerät während der vorgesehenen Lebensdauer interagieren.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem bekannten Ort auf, um sie bei Bedarf stets greifbar zu haben.

RECOMENDACIONES PARA EL LECTOR

Antes de poner en funcionamiento la máquina, es necesario leer y comprender todo el contenido del manual de instrucciones.

Se recomienda leer las disposiciones de seguridad y respetarlas taxativamente.

La prudencia no puede sustituirse. La seguridad está también en manos de quienes utilizan la máquina durante la vida útil prevista.

Conservar este manual en un lugar conocido para disponer del mismo en caso de ser necesaria su consulta.

RECOMENDAÇÕES PARA O LEITOR

Antes de pôr a máquina a funcionar, é necessário ler e compreender o conteúdo do manual de instruções.

Recomenda-se a leitura das disposições de segurança e o rigoroso respeito das mesmas.

De qualquer modo, a prudência é insubstituível. A segurança também está nas mãos de todas as pessoas que interagem com a máquina no arco da sua vida prevista.

Conserve este manual num lugar conhecido para o ter sempre à disposição quando for necessário consultá-lo.

РЕКОМЕНДАЦИИ ЧИТАТЕЛЮ

Перед вводом в эксплуатацию оборудования необходимо прочитать и усвоить все содержимое настоящего руководства.

Прочитать и строго соблюдать инструкции по технике безопасности.

Осторожность незаменима. Безопасность находится в руках всех тех, кто взаимодействует с оборудованием на протяжении всего срока его эксплуатации.

Хранить данное руководство в хорошо известном и доступном месте, чтобы обращаться к нему по мере необходимости.

**INFORMAZIONI GENERALI E
SICUREZZA**

Scopo del manuale3
Identificazione costruttore e
apparecchiatura3
Modalità di richiesta assistenza4
Disposizioni di sicurezza.....4
Segnali di sicurezza e informazione6
Disposizioni per disimballo,
movimentazione e installazione.....7

**CONFEZIONATRICE A BARRA
SALDANTE MSD**

Descrizione generale apparecchiatura ...9
Caratteristiche tecniche10
Descrizione comandi.....10
Consigli per l'uso.....11
Pulizia apparecchiatura13
Scarico condensa (solo per modello
MSD/400 - MSD/500).....13
pulizia filtro aria (solo per modello
MSD/400 - MSD/500).....14
Regolazione pressostato14
ricerca guasti15

CONFEZIONATRICE A CAMPANA MCD

Descrizione generale apparecchiatura .16
Caratteristiche tecniche18
Descrizione comandi
(MCD-MCD/S-MCD/CS)20
Descrizione comandi (MCD/E)21
Consigli per l'uso
(MCD-MCD/S-MCD/CS)22
Consigli per l'uso (MCD/E).....25
Pulizia apparecchiatura27
pulizia pompa vuoto
(MCD-MCD/S-MCD/CS)28
ricerca guasti29

SCOPO DEL MANUALE

- Il manuale d'uso e manutenzione, che è parte integrante dell'apparecchiatura, è stato realizzato dal costruttore nella propria lingua originale per fornire le informazioni necessarie a coloro che sono autorizzati ad interagire con l'apparecchiatura nell'arco della sua vita prevista.
- Un po' di tempo dedicato alla lettura delle informazioni permetterà di evitare rischi alla salute e alla sicurezza delle persone e danni economici.
- Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche alle informazioni riportate nel manuale senza l'obbligo di comunicarlo preventivamente, purché esse non influiscano sulla sicurezza.
- Alcune parti di testo sono state evidenziate in modo da sottolineare l'importanza del messaggio.

IT



Importante

Indica informazioni tecniche di particolare importanza da non trascurare.



Cautela - Avvertenza

Indica che è necessario adottare comportamenti adeguati per non mettere a rischio la salute e la sicurezza delle persone e non provocare danni economici.

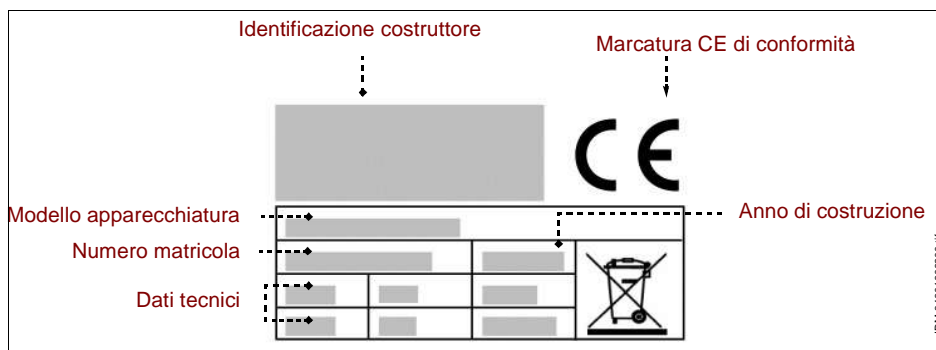


Pericolo - Attenzione

Indica situazioni di grave pericolo che, se trascurate, possono mettere seriamente a rischio la salute e la sicurezza delle persone.

IDENTIFICAZIONE COSTRUTTORE E APPARECCHIATURA

La targhetta di identificazione raffigurata è applicata direttamente sull'apparecchiatura. In essa sono riportati i riferimenti e tutte le indicazioni indispensabili alla sicurezza di esercizio.



MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA

Per ogni richiesta di assistenza tecnica, indicare la versione dell'apparecchiatura ed il tipo di difetto riscontrato.

DISPOSIZIONI DI SICUREZZA

- Il costruttore, in fase di progettazione e costruzione, ha posto particolare attenzione agli aspetti che possono provocare rischi alla sicurezza e alla salute delle persone.
- Il costruttore ha adottato tutte le "regole della buona tecnica di costruzione" e ha realizzato l'apparecchiatura con materiali appositamente selezionati per garantire l'igiene alimentare e la funzionalità d'esercizio.
- Scopo di queste informazioni è quello di sensibilizzare gli utilizzatori affinché prestino attenzione per prevenire qualsiasi rischio di tipo operativo e alimentare. La prudenza è comunque insostituibile. La sicurezza è anche nelle mani di tutti coloro che interagiscono con l'apparecchiatura (installatori e utilizzatori).
- Leggere attentamente le istruzioni riportate nel manuale in dotazione e quelle applicate direttamente sull'apparecchiatura, in particolare rispettare quelle riguardanti la sicurezza.
- Effettuare la movimentazione dell'apparecchiatura nel rispetto delle informazioni riportate direttamente sull'imballo, sull'apparecchiatura e nelle istruzioni per l'uso.
- Durante le fasi di trasporto, movimentazione e installazione, non urtare o far cadere l'apparecchiatura per evitare di danneggiare i suoi componenti.
- Il personale autorizzato ad effettuare l'allacciamento elettrico deve verificare che le caratteristiche della linea di alimentazione corrispondano a quanto riportato nella targhetta, che essa sia equipaggiata con interruttore differenziale e con componenti conformi alle leggi e alle norme vigenti.
- Non manomettere, non eliminare o bypassare, in nessun caso, i dispositivi di sicurezza installati sull'apparecchiatura.
- Si raccomanda all'utilizzatore di leggere attentamente tutto il manuale e di accertarsi di averlo compreso in ogni sua parte e in particolare di aver capito tutte le informazioni che riguardano la sicurezza.
- Al primo uso dell'apparecchiatura, se necessario, effettuare alcune simulazioni per individuare i comandi, in particolare quelli relativi all'accensione e allo spegnimento.
- Utilizzare l'apparecchiatura solo per gli usi previsti. L'impiego dell'apparecchiatura per usi impropri e diversi da quelli consentiti può causare rischi per la sicurezza e la salute delle persone e danni economici.

- Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni causati dall'uso improprio dell'apparecchiatura, dal mancato rispetto delle indicazioni contenute nel manuale d'uso e da manomissioni o modifiche apportate senza la sua formale autorizzazione.
- Tutti gli interventi che richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità (installazione, collegamento alimentazioni, ecc.) devono essere effettuati esclusivamente da personale autorizzato e con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.
- Non utilizzare l'apparecchiatura con i cavi di alimentazione elettrica non integri ed efficienti. Appena si riscontra una difettosità, arrestare immediatamente l'apparecchiatura in condizioni di sicurezza e far sostituire i cavi da parte di personale autorizzato e qualificato.
- Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia, manutenzione, ecc., **DISINSERIRE L'ALIMENTAZIONE ELETTRICA GENERALE** (oppure scollegare la presa elettrica) e assicurarsi che la zona di trattamento sia completamente raffreddata.
- Pulire l'apparecchiatura alla fine di ogni utilizzo o quando si riscontra una ragionevole necessità, anche in funzione del tipo di prodotto alimentare trattato.
- Pulire accuratamente tutte le parti dell'apparecchiatura (comprese le zone limitrofe), che possono venire in contatto diretto o indiretto con i prodotti alimentari, per preservarli dal rischio di contaminazione e mantenere l'igiene.
- Pulire l'apparecchiatura esclusivamente con prodotti detergenti per uso alimentare. Non usare mai prodotti di pulizia corrosivi e infiammabili o prodotti che possono contenere e/o rilasciare sostanze nocive.
- Pulire ed igienizzare l'apparecchiatura con l'uso di dispositivi di protezione individuali, in particolare quando si usano prodotti detergenti.
- Non effettuare la pulizia dell'apparecchiatura con getti d'acqua per non danneggiare i componenti, in particolare quelli elettrici ed elettronici.
- In caso di inattività prolungata dell'apparecchiatura, pulire ed asciugare accuratamente tutte le sue parti (interne ed esterne).
Scollegare il cavo di alimentazione e assicurarsi che le condizioni ambientali siano idonee per preservare l'apparecchiatura nel tempo.
- L'elenco riporta le condizioni necessarie per il corretto funzionamento dell'equipaggiamento elettrico in funzione dell'ambiente circostante.
- Temperatura ambiente non inferiore a 5°C.
- Umidità relativa tra il 50% (rilevata a 40 °C) e il 90% (rilevata a 20 °C).
- L'ambiente deve essere privo di zone con concentrazione di gas e polveri potenzial-

mente esplosivi e/o a rischio di incendio.

- L'attività può influire sull'ambiente, e a tale scopo bisogna tener conto delle emissioni nell'atmosfera, degli scarichi dei liquidi e della contaminazione del suolo, dell'uso di materie prime e di risorse naturali e della gestione dei rifiuti.
- Durante il trasporto e l'immagazzinamento, la temperatura ambientale deve essere compresa fra -25 °C e 55 °C con un massimo di 70 °C, purché il tempo di esposizione non sia superiore a 24 ore
- I componenti dell'imballo vanno smaltiti secondo le leggi in vigore nel paese di utilizzo.
- Durante le fasi di dismissione e rottamazione dell'apparecchiatura, selezionare tutti i componenti in funzione delle loro caratteristiche e provvedere allo smaltimento differenziato. In particolare, i componenti elettrici ed elettronici, contrassegnati con un apposito simbolo, vanno smaltiti negli appositi centri di raccolta autorizzati oppure riconsegnati al venditore all'atto di un nuovo acquisto.
- Le Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche contengono sostanze pericolose con effetti potenzialmente nocivi sulla salute delle persone e sull'ambiente. Si raccomanda di effettuare il loro smaltimento in modo corretto.

IT

SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE

Sull'apparecchiatura, in corrispondenza della zone in cui esistono dei RISCHI RESIDUI, sono applicati dei segnali di sicurezza che informano sul rischio corrispondente.

Le illustrazioni raffigurano i segnali di sicurezza e informazione applicati sull'apparecchiatura.

- Pericolo di scottatura: segnala che è necessario prestare attenzione alle superfici calde.
- Pericolo di shock elettrico: segnala che è necessario disinserire l'alimentazione elettrica generale (oppure scollegare la presa elettrica) prima di intervenire sui collegamenti elettrici.



DISPOSIZIONI PER DISIMBALLO, MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE

- L'apparecchiatura viene consegnata imballata in un apposito contenitore e, se necessario, viene opportunamente stabilizzata con materiale antiurto per assicurare la sua integrità.

In funzione delle caratteristiche dell'apparecchiatura, del luogo di destinazione e del mezzo di trasporto da utilizzare, per facilitare la movimentazione l'imballo può essere pallettizzato.

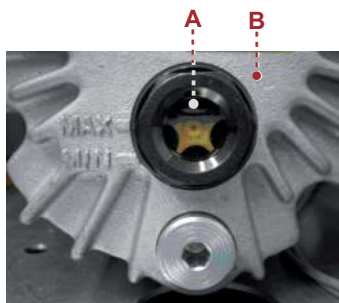
Tutte le informazioni necessarie per effettuare la movimentazione (carico e scarico) in condizioni di sicurezza sono riportate direttamente sull'imballo.

- La movimentazione dell'imballo deve essere effettuata in funzione delle sue caratteristiche (peso, dimensioni, ecc.). Se le dimensioni e il peso sono contenuti, la movimentazione può essere effettuata manualmente, in caso contrario è necessario utilizzare un dispositivo di sollevamento di portata adeguata.

Al ricevimento dell'apparecchiatura, verificare l'integrità di tutti i componenti. In caso di danni o mancanza di alcune parti, contattare il rivenditore di zona per concordare le procedure da adottare.

- L'installazione va effettuata da personale esperto ed autorizzato, che deve accertarsi preventivamente che la linea di alimentazione elettrica sia rispondente alle leggi vigenti in materia, alle norme e alle specifiche in vigore del paese di utilizzo.
- Prima di installare l'apparecchiatura, verificare che la zona scelta sia idonea, sufficientemente arieggiata ed illuminata, stabile e che abbia uno spazio circostante sufficiente per effettuare agevolmente la pulizia e la manutenzione. Verificare, inoltre, che il piano di appoggio sia stabile, livellato e che la sua superficie sia facilmente pulibile dai residui per evitare il rischio di accumulo di sporco e di contaminazione dei prodotti alimentari.
- Prima dell'avviamento dell'apparecchiatura controllare il livello dell'olio tramite spia di controllo (A) presente sul motore (B). Il livello dell'olio deve essere a $\frac{3}{4}$ della spia.

Nei modelli con pompa a bagno d'olio, per accedere alla spia di controllo (A) è necessario svitare le viti di fissaggio e smontare le apposite protezioni del motore.



Il personale autorizzato ad effettuare l'allacciamento elettrico deve assicurarsi della perfetta efficienza della messa a terra dell'impianto elettrico e deve verificare che la tensione di linea e la frequenza corrispondano ai dati riportati nella targhetta di identificazione.

Per le apparecchiature con caratteristiche morfologiche particolari (forma, peso, dimensioni, ecc.), le informazioni riportate in questo paragrafo potrebbero non essere esaustive. Eventuali informazioni supplementari sono riportate nel paragrafo "Modalità di sollevamento" di ogni singola apparecchiatura.

DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

- La confezionatrice a barra saldante MSD è un'apparecchiatura progettata e costruita per effettuare il confezionamento "sottovuoto", in appositi contenitori (sacchetti), di prodotti alimentari destinati all'alimentazione umana.

Il confezionamento "sottovuoto" consente di prolungare i tempi di conservazione e di mantenere inalterate nel tempo le caratteristiche organolettiche dei prodotti alimentari.

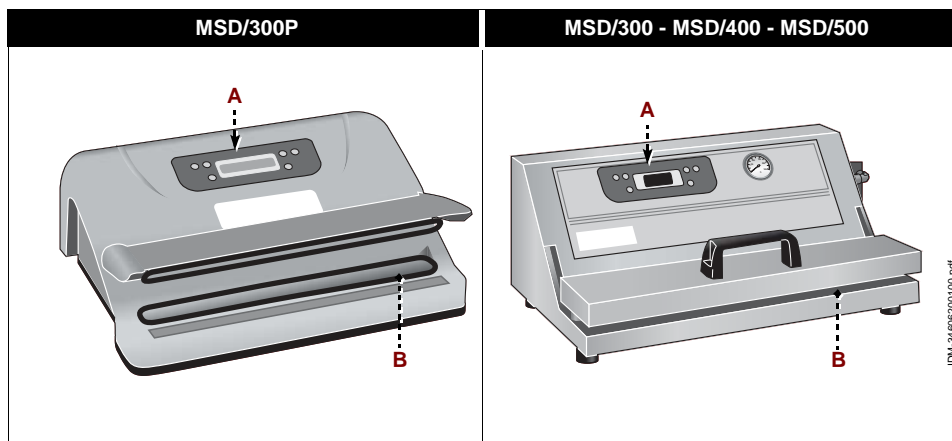
- L'apparecchiatura è di tipo professionale e va installata in ambienti di tipo commerciale (bar, pizzerie, ristoranti, ecc.). Non richiede un particolare addestramento, ma è comunque necessario che gli utilizzatori abbiano capacità e competenze specifiche nel settore della ristorazione.

Qualsiasi utilizzo diverso da quello indicato dal costruttore è da considerarsi **USO IMPROPRIO**.

IT

- L'apparecchiatura è realizzata con materiali selezionati e tecniche di costruzione appropriate per garantire la massima igiene, la resistenza all'ossidazione, un notevole risparmio energetico e la sicurezza di esercizio.
- Tutti i componenti dell'apparecchiatura che vengono a contatto con il prodotto alimentare sono realizzati con materiali adatti.

L'illustrazione raffigura i componenti principali dell'apparecchiatura e l'elenco riporta la loro descrizione e funzione.



A) Quadro comandi: è equipaggiato con i dispositivi di comando necessari per far funzionare l'apparecchiatura (vedi "Descrizione comandi").

B) Barra saldante: effettua la chiusura ermetica dei sacchetti.

Caratteristiche tecniche

Tabella 1: Dati tecnici dell'apparecchiatura

Descrizione	Unità di misura	MSD/300P	MSD/300	MSD/400	MSD/500
Potenza	kW	0,49		0,7	0,8
Alimentazione elettrica	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz			
Lunghezza barra saldante	mm	320		420	520
Portata pompa del vuoto	m³/h	0,9		1,8	3
Dimensioni apparecchiatura	mm	390x310x140	390x310x200	560x290x210	600x450x250
Dimensioni imballo	mm	420x350x190	420x360x260	610x340x270	700x640x490
Peso netto	kg	4,5	7	13	26
Tipo di installazione		Installazione a banco			
Livello di rumorosità	dB (A)	< 70			

IT

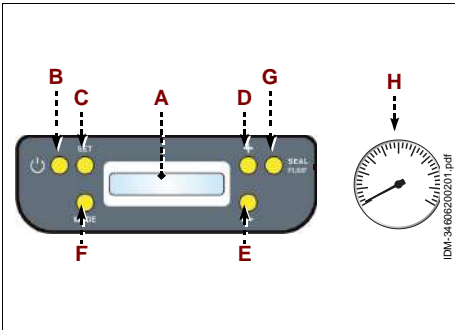
DESCRIZIONE COMANDI

L'apparecchiatura è equipaggiata con i dispositivi di comando elencati, necessari per attivare le sue funzioni principali.

- A) Display: visualizza i messaggi di informazione e i parametri di lavoro.
- B) Pulsante: serve per attivare e disattivare il funzionamento dell'apparecchiatura.
- C) Pulsante (SET): serve per abilitare l'impostazione del livello di temperatura (da 0 a 10) della barra saldante.

Se si preme il pulsante mentre sul display (A) è ancora visualizzato il messaggio di benvenuto, è possibile modificare la lingua di consultazione.

- D) Pulsante (+): serve per aumentare il valore del parametro selezionato.
- E) Pulsante (-): serve per diminuire il valore del parametro selezionato.
- F) Pulsante (MODE): serve per selezionare la modalità di lavoro dell'apparecchiatura. Premere ripetutamente il pulsante fino a visualizzare sul display la modalità di interesse.
 - Automatico
 - Manuale
 - Solo vuoto
- G) Pulsante (SEAL/PUMP): serve per attivare la saldatura ermetica dei sacchetti con funzionamento dell'apparecchiatura in "modalità manuale". Con funzionamento dell'apparecchiatura in "modalità solo vuoto", il pulsante serve per attivare il ciclo di aspirazione esterna.



H) Vacuometro: rileva la depressione prodotta dall'apparecchiatura all'interno dei sacchetti (solo per modello MSD/400 - MSD/500).

CONSIGLI PER L'USO

Selezione lingua

1. Premere il pulsante (B) per attivare il funzionamento dell'apparecchiatura.
2. Premere il pulsante (C) mentre sul display (A) è ancora visualizzato il messaggio di benvenuto.
3. Premere uno dei pulsanti (D-E) per selezionare la lingua conosciuta.
 - Lin0 - Italiano
 - Lin1 - Inglese
 - Lin2 - Spagnolo
 - Lin3 - Tedesco
 - Lin4 - Francese
4. Premere il pulsante (C) per confermare la selezione.

IT

Funzionamento in "modalità manuale"

1. Premere il pulsante (B) per attivare il funzionamento dell'apparecchiatura.
2. Attendere che il display (A) non visualizzi più il messaggio di benvenuto.

Dal punto 3 al punto 5: sequenza da effettuare solo alla prima installazione perchè rimane in memoria, ripetere la procedura solo se si vuole cambiare il livello di temperatura della barra saldante.

3. Premere il pulsante (C).
4. Premere i pulsanti (D-E) per selezionare il livello di temperatura della barra saldante.

Si consiglia di selezionare il livello di temperatura 4.
5. Premere il pulsante (C) per confermare la selezione.
6. Premere il pulsante (F) per selezionare il funzionamento in "modalità manuale".
7. Inserire il prodotto alimentare all'interno del sacchetto.
8. Inserire l'apertura del sacchetto all'interno della camera di decompressione.
9. Abbassare la barra saldante e mantenerla in posizione fino quando il display (A) visualizza il valore 8.
10. Premere il pulsante (G) per effettuare la saldatura del sacchetto.

Funzionamento in "modalità automatica"

1. Premere il pulsante (B) per attivare il funzionamento dell'apparecchiatura.
2. Attendere che il display (A) non visualizzi più il messaggio di benvenuto.

Dal punto 3 al punto 5: sequenza da effettuare solo alla prima installazione perchè rimane in memoria, ripetere la procedura solo se si vuole cambiare il livello di temperatura della barra saldante.

3. Premere il pulsante (C).
4. Premere i pulsanti (D-E) per selezionare il livello di temperatura della barra saldante.

Si consiglia di selezionare il livello di temperatura 4.

5. Premere il pulsante (C) per confermare la selezione.
6. Premere il pulsante (F) per selezionare il funzionamento in "modalità automatica".

7. Inserire il prodotto alimentare all'interno del sacchetto.

8. Inserire l'apertura del sacchetto all'interno della camera di decompressione.

9. Abbassare la barra saldante e mantenerla in posizione fino a quando l'apparecchiatura non termini il ciclo di saldatura del sacchetto.



Importante

Durante l'operazione, fare in modo che il prodotto alimentare contenuto all'interno del sacchetto sia il più lontano possibile dalla barra saldante.

Prima di confezionare sottovuoto i prodotti alimentari, effettuare alcune prove di saldatura sui sacchetti vuoti.

Utilizzare buste proporzionate al prodotto da confezionare, per evitare di allungare eccessivamente la durata del ciclo di lavoro.

Si consiglia di utilizzare sacchetti "goffrati".



Cautela - Avvertenza

Non utilizzare l'apparecchiatura per confezionare prodotti liquidi o acuminati.

Se l'apparecchiatura è al primo uso, prima di attivare il funzionamento togliere l'eventuale pellicola protettiva di rivestimento ed effettuare una pulizia accurata in modo da eliminare gli eventuali residui del materiale di costruzione.

PULIZIA APPARECCHIATURA

Prima di effettuare la pulizia dell'apparecchiatura (a fine giornata o quando necessario), disinserire l'alimentazione elettrica generale (oppure scollegare la presa elettrica).

1. Pulire accuratamente la barra saldante da eventuali residui plastici.
2. Pulire accuratamente il piano di lavoro e tutte le zone circostanti.
3. Pulire le superfici esterne dell'apparecchiatura con un panno umido o con una spugna.



Cautela - Avvertenza

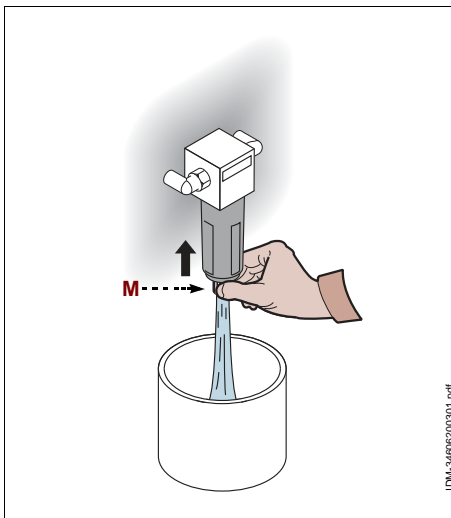
Effettuare le operazioni di pulizia esclusivamente con prodotti detergenti idonei. Non usare nel modo più assoluto prodotti di pulizia corrosivi, infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone.

Se si prevede di non utilizzare l'apparecchiatura per un lungo periodo, dopo aver effettuato la pulizia e disinserito l'alimentazione elettrica generale (oppure scollegato la presa elettrica), proteggerla in modo adeguato per mantenerla pulita.

IT

SCARICO CONDENZA (SOLO PER MODELLO MSD/400 - MSD/500)

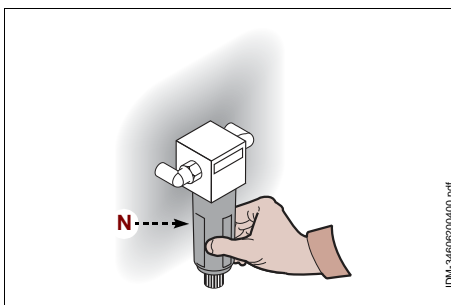
1. Posizionare un recipiente sotto la valvola (M) di scarico.
2. Premere verso l'alto la valvola (M) di scarico e mantenerla premuta fino alla completa fuoriuscita della condensa.



IDM-34606200301.pdf

PULIZIA FILTRO ARIA (SOLO PER MODELLO MSD/400 - MSD/500)

1. Smontare la tazza (N).
2. Estrarre e pulire il filtro con un getto d'aria compressa.
3. Rimontare il filtro e riavvitare la tazza (N).



IT

REGOLAZIONE PRESSOSTATO

Se si verificano problemi di aspirazione durante il funzionamento automatico dell'apparecchiatura, agire sulla vite (P) per regolare il tempo di aspirazione della pompa vuoto (Utilizzare la chiave fornita in dotazione "Torx T30").

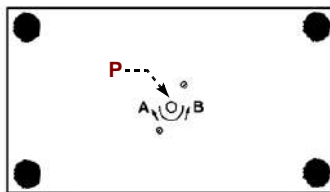
- Ruotare in senso orario per aumentare il tempo di aspirazione della pompa
- Ruotare in senso antiorario per diminuire il tempo di aspirazione della pompa



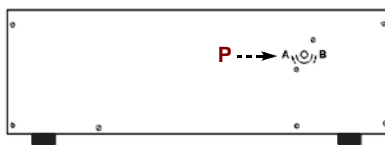
Importante

L'apparecchiatura è già regolata al momento del collaudo in fabbrica. Effettuare questa operazione solo in caso di effettiva necessità.

MSD/300P - MSD/300



MSD/400 - MSD/500



RICERCA GUASTI

Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di aiutare l'identificazione e correzione di eventuali anomalie e disfunzioni che potrebbero presentarsi in fase d'uso.

Alcuni guasti possono essere risolti dall'utilizzatore; altri richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità, e devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.



Importante

Non smontare parti interne dell'apparecchiatura.

Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni causati da manomissioni.

Tabella 2: Anomalie di funzionamento

<i>Inconveniente</i>	<i>Cause</i>	<i>Rimedi</i>
L'apparecchiatura non si avvia.	Interruttore generale disinserito.	Inserire l'interruttore generale.
	Mancanza di tensione sulla linea di alimentazione elettrica.	Contattare il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.

IT

DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

- La confezionatrice a campana MCD è un'apparecchiatura progettata e costruita per effettuare il confezionamento "sottovuoto", in appositi contenitori (sacchetti), di prodotti alimentari destinati all'alimentazione umana.
Il confezionamento "sottovuoto" consente di prolungare i tempi di conservazione e di mantenere inalterate nel tempo le caratteristiche organolettiche dei prodotti alimentari.
- L'apparecchiatura è di tipo professionale e va installata in ambienti di tipo commerciale (bar, pizzerie, ristoranti, ecc.). Non richiede un particolare addestramento, ma è comunque necessario che gli utilizzatori abbiano capacità e competenze specifiche nel settore della ristorazione.

IT

Qualsiasi utilizzo diverso da quello indicato dal costruttore è da considerarsi USO IMPROPRIO.

- L'apparecchiatura è realizzata con materiali selezionati e tecniche di costruzione appropriate per garantire la massima igiene, la resistenza all'ossidazione, un notevole risparmio energetico e la sicurezza di esercizio.
- Tutti i componenti dell'apparecchiatura che vengono a contatto con il prodotto alimentare sono realizzati con materiali adatti.

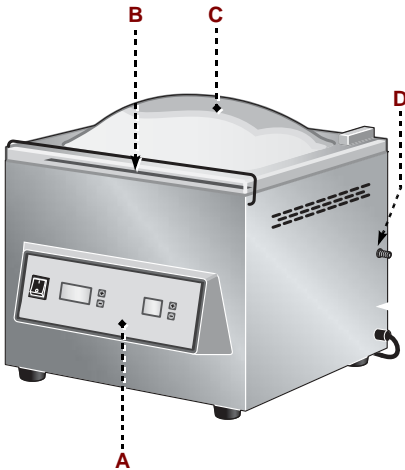
L'illustrazione raffigura i componenti principali dell'apparecchiatura e l'elenco riporta la loro descrizione e funzione.

- A)** Quadro comandi: è equipaggiato con i dispositivi di comando necessari per far funzionare l'apparecchiatura (vedi "Descrizione comandi (MCD-MCD/S-MCD/CS)" - "Descrizione comandi (MCD/E)").
- B)** Barra saldante: effettua la chiusura ermetica dei sacchetti.
- C)** Campana di contenimento: è associata ad un dispositivo di interblocco (microinterruttore). All'apertura della campana l'apparecchiatura si arresta.
- D)** Ugello immissione gas: serve per immettere il gas inerte all'interno dei sacchetti.

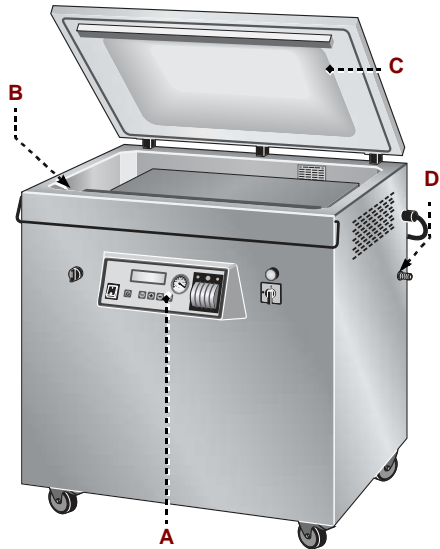
MCD - MCD / S



MCD / E



MCD / CS



IT

IDM-34606200603.pdf

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tabella 3: Dati tecnici dell'apparecchiatura

Descrizione	Unità di misura	MCD/320	MCD/420	MCD/420S
Potenza	kW	0,45	0,81	0,81
Alimentazione elettrica	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz		
Lunghezza barra saldante	mm	320	420	420
Portata pompa del vuoto	m³/h	8	21	21
Percentuale massima di vuoto		98%		
Dimensioni utili camera sottovuoto	mm	330x330x230	430x430x230	430x430x230
Dimensioni apparecchiatura	mm	390x420x410	490x530x460	490x530x460
Dimensioni imballo	mm	620x580x630	720x620x680	720x620x680
Peso netto	kg	36	55	58
Tipo di installazione		Installazione a banco		
Livello di rumorosità	dB (A)	< 70		

Descrizione	Unità di misura	MCD/520	MCD/520S
Potenza	kW	0,83	
Alimentazione elettrica	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz	
Lunghezza barra saldante	mm	520	520
Portata pompa del vuoto	m³/h	25	25
Percentuale massima di vuoto		98%	
Dimensioni utili camera sottovuoto	mm	530x530x200	530x530x200
Dimensioni apparecchiatura	mm	590x630x500	590x630x500
Dimensioni imballo	mm	820x620x680	820x620x680
Peso netto	kg	75	78
Tipo di installazione		Installazione a banco	
Livello di rumorosità	dB (A)	< 70	

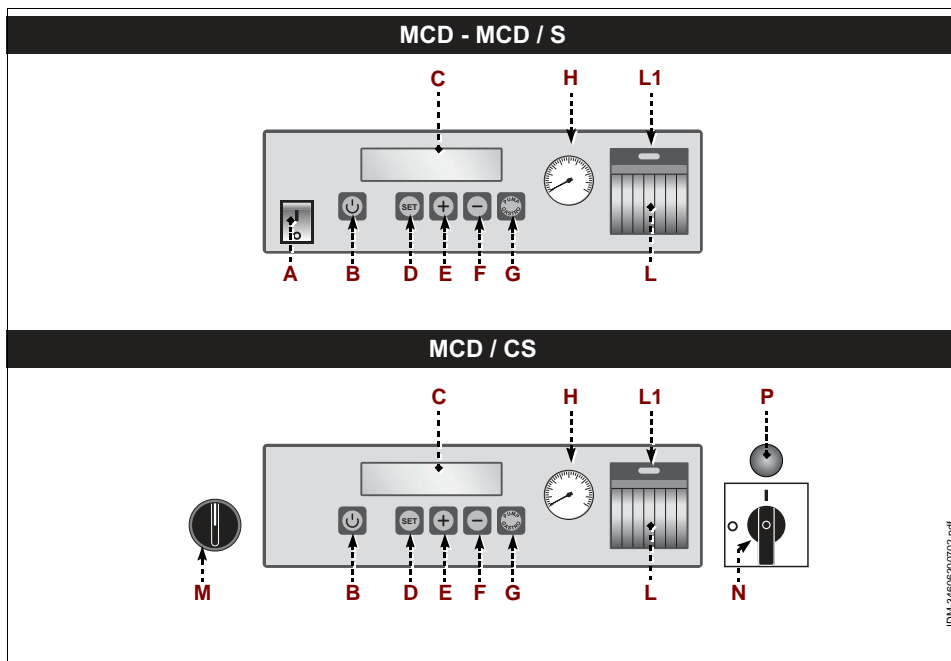
IT

Descrizione	Unità di misura	MCD/520CS	MCD/650CS	MCD/750CS
Potenza	kW	0,83	1,31	1,5
Alimentazione elettrica	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz	400V/3N/50-60Hz	
Lunghezza barra saldante	mm	520	650	750
Portata pompa del vuoto	m³/h	25	40	63
Percentuale massima di vuoto		98%		
Dimensioni utili camera sottovuoto	mm	530x530x200	660x540x200	760x540x200
Dimensioni apparecchiatura	mm	590x630x1050	770x690x1050	870x690x1050
Dimensioni imballo	mm	820x620x1280	1050x850x1350	1050x850x1350
Peso netto	kg	93	150	175
Tipo di installazione		Installazione a terra		
Livello di rumorosità	dB (A)	< 70		

Descrizione	Unità di misura	MCD/260E	MCD/360E	MCD/420E	MCD/520E
Potenza	kW	0,45	0,9	0,9	1,1
Alimentazione elettrica	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz			
Lunghezza barra saldante	mm	250	350	420	520
Portata pompa del vuoto	m³/h	6	12	20	25
Percentuale massima di vuoto		98%			
Dimensioni utili camera sottovuoto	mm	270x350x180	430x370x190	430x430x200	530x530x200
Dimensioni apparecchiatura	mm	400x470x340	540x490x450	550x540x500	650x640x500
Dimensioni imballo	mm	600x800x600	640x680x710	640x680x710	730x800x710
Peso netto	kg	30	50	60	78
Tipo di installazione		Installazione a banco			
Livello di rumorosità	dB (A)	< 70			

DESCRIZIONE COMANDI (MCD-MCD/S-MCD/CS)

L'apparecchiatura è equipaggiata con i dispositivi di comando elencati, necessari per attivare le sue funzioni principali.

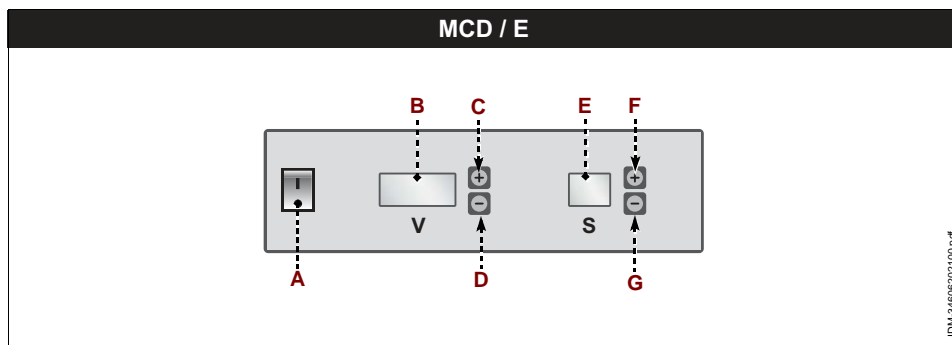


- A)** Interruttore generale: serve per attivare e disattivare l'alimentazione elettrica.
 - B)** Pulsante: serve per attivare e disattivare il funzionamento dell'apparecchiatura.
 - C)** Display: visualizza i messaggi di informazione/allarme e i parametri di lavoro.
 - D)** Pulsante (SET): serve per impostare i parametri di funzionamento dell'apparecchiatura.
 - E)** Pulsante (+): serve per aumentare il valore del parametro selezionato o scorrere i programmi.
 - F)** Pulsante (-): serve per diminuire il valore del parametro selezionato o scorrere i programmi.
 - G)** Pulsante (PUMP/GASTRO): serve per attivare e disattivare il preriscaldamento della pompa vuoto.
- Con funzionamento dell'apparecchiatura con la campana di contenimento chiusa, premere una volta il pulsante per effettuare la saldatura rapida ed aprire la campana.
- H)** Vacuometro: rileva la depressione prodotta dall'apparecchiatura all'interno della campana.

- L)** Stampante: serve per stampare uno o più scontrini con indicata la data di scadenza del prodotto e, con l'ausilio dell'apposita tastiera, di indicare sullo stesso gli ingredienti contenuti all'interno dei sacchetti (solo per modello MCD/S - MCD/CS).
- Per sostituire il rotolo di carta per gli scontrini premere il pulsante (L1) e tirare verso di se le due linguette laterali dell'alloggiamento.
- M)** Selettore: serve per selezionare la barra saldante da utilizzare per il confezionamento (si può selezionare solo una barra saldante oppure entrambe) (solo per modello MCD/CS).
- N)** Selettore: serve per attivare e disattivare l'alimentazione elettrica (solo per modello MCD/CS).
- P)** Spia luminosa: accesa segnala che l'apparecchiatura è alimentata elettricamente (solo per modello MCD/CS).

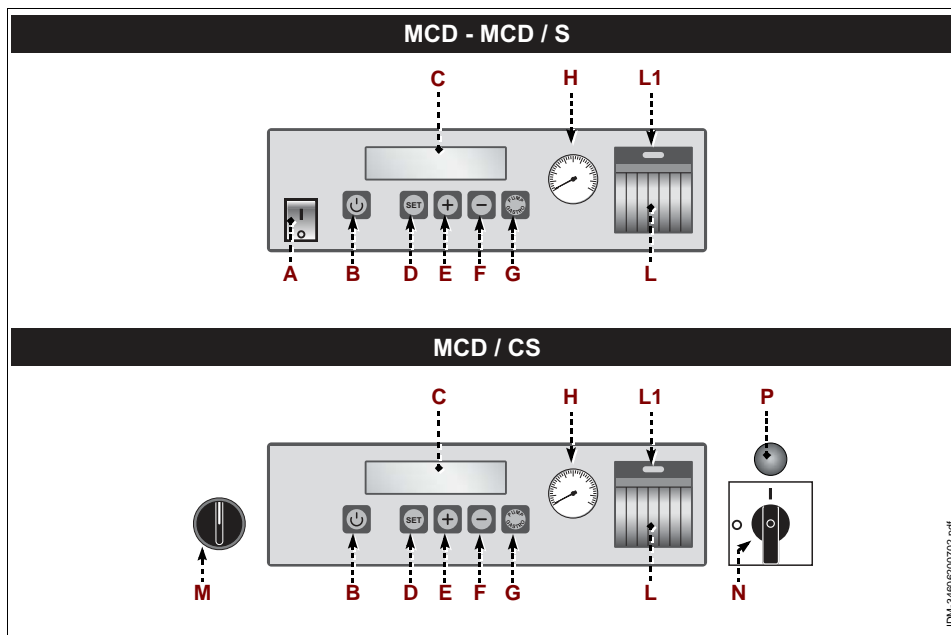
DESCRIZIONE COMANDI (MCD/E)

L'apparecchiatura è equipaggiata con i dispositivi di comando elencati, necessari per attivare le sue funzioni principali.



- A)** Interruttore generale: serve per attivare e disattivare l'alimentazione elettrica.
- B)** Display: visualizza il tempo di funzionamento, in secondi, della pompa vuoto.
- C)** Pulsante (+): serve per aumentare il valore del parametro.
- D)** Pulsante (-): serve per diminuire il valore del parametro.
- E)** Display: visualizza il tempo di saldatura, in secondi, dei sacchetti.
- F)** Pulsante (+): serve per aumentare il valore del parametro.
- G)** Pulsante (-): serve per diminuire il valore del parametro.

CONSIGLI PER L'USO (MCD-MCD/S-MCD/CS)



Selezione lingua e impostazione data e ora

1. Premere l'interruttore generale (A) (MCD - MCD/S), o agire sul selettore (N) (MCD/CS) per attivare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura.
2. Premere contemporaneamente i pulsanti (B-D).
3. Premere uno dei pulsanti (E-F) per selezionare la lingua conosciuta.
4. Premere il pulsante (D) per confermare la selezione.
5. Utilizzare i pulsanti (E-F) e il pulsante (D) per impostare, allo stesso modo, la data, l'ora corrente e il nome dell'operatore (solo per modello MCD/S - MCD/CS).

Preriscaldamento pompa vuoto

Si consiglia di effettuare le operazioni di preriscaldamento della pompa vuoto alla prima accensione giornaliera, soprattutto nel periodo invernale.

1. Premere l'interruttore generale (A) (MCD - MCD/S), o agire sul selettore (N) (MCD/CS) per attivare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura.
2. Premere il pulsante (G).
3. Dopo circa 15÷20 secondi ripremere il pulsante (G) per arrestare la pompa vuoto.

Impostazione programmi di lavoro

L'apparecchiatura dispone di 20 programmi impostabili.

1. Premere l'interruttore generale (A) (MCD - MCD/S), o agire sul selettore (N) (MCD/CS) per attivare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura.

2. Premere il pulsante (B) per attivare il funzionamento dell'apparecchiatura.
3. Premere i pulsanti (E-F) per selezionare il programma di lavoro da impostare.
4. Premere e mantenere premuto per alcuni secondi il pulsante (D).
5. Utilizzare i pulsanti (E-F) e il pulsante (D) per impostare tutti i valori dei parametri di funzionamento.
 - Vuoto: serve per impostare il tempo di funzionamento, in secondi, della pompa vuoto (1÷99).
 - Vuoto tipo: serve per impostare il tipo di funzionamento della pompa vuoto.
 - 0 - Funzionamento normale
 - 1 - Funzionamento ad intermittenza



Importante

Il funzionamento ad intermittenza consente di mettere sottovuoto quei prodotti che tendono a lievitare o ad andare in ebollizione.

- Salda: serve per impostare il tempo di saldatura, in secondi, dei sacchetti (0,1÷9,9).
 - Gas: serve per impostare il tempo di immissione, in secondi, del gas inerte (0÷9,9).
 - Stampa: serve per impostare il numero di scontrini da stampare (0÷9) e i giorni entro cui consumare il prodotto (0÷183) (solo per modello MCD/S - MCD/CS).
 - Riga cursore lampeggiante: serve per inserire sullo scontrino, tramite l'apposita tastiera, gli ingredienti contenuti all'interno dei sacchetti (solo per modello MCD/S - MCD/CS).
- Si possono inserire un massimo di 16 ingredienti ciascuno dei quali può avere una lunghezza massima di 16 caratteri.

Funzionamento in "modalità automatica"

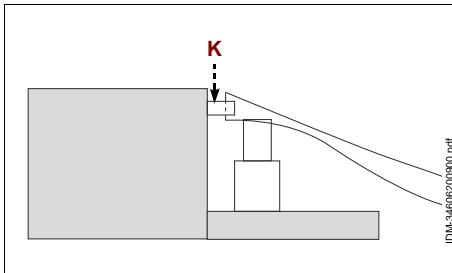
1. Premere l'interruttore generale (A) (MCD - MCD/S), o agire sul selettore (N) (MCD/CS) per attivare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura.
2. Premere il pulsante (B) per attivare il funzionamento dell'apparecchiatura.
3. Premere i pulsanti (E-F) per selezionare il programma di lavoro.
4. Inserire il prodotto alimentare all'interno del sacchetto.
5. Inserire il sacchetto all'interno della camera di decompressione con l'apertura del sacchetto appoggiata sulla barra saldante.

Per il confezionamento dei prodotti liquidi riempire i sacchetti al massimo al 50% della loro capienza e posizionarli in modo che l'apertura si trovi sulla barra saldante, mentre il prodotto dovrà trovarsi ad un livello più basso, all'interno della camera, che eviti la fuoriuscita del contenuto.

6. Abbassare la campana di contenimento e mantenerla in posizione fino a quando l'apparecchiatura non termini il ciclo di saldatura del sacchetto.

Funzionamento con inserimento di gas inerte

1. Collegare la bombola del gas inerte all'ugello presente sul lato dell'apparecchiatura.
2. Premere l'interruttore generale (A) (MCD - MCD/S), o agire sul selettore (N) (MCD/CS) per attivare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura.
3. Premere il pulsante (B) per attivare il funzionamento dell'apparecchiatura.
4. Premere i pulsanti (E-F) per selezionare il programma di lavoro.
5. Inserire il prodotto alimentare all'interno del sacchetto.
6. Inserire il sacchetto all'interno della camera di decompressione con l'apertura del sacchetto appoggiata sulla barra saldante.



IT

Per il confezionamento dei prodotti liquidi riempire i sacchetti al massimo al 50% della loro capienza e posizionarli in modo che l'apertura si trovi sulla barra saldante, mentre il prodotto dovrà trovarsi ad un livello più basso, all'interno della camera, che eviti la fuoriuscita del contenuto.

7. Inserire gli ugelli (K) di immissione del gas all'interno dell'apertura del sacchetto.
8. Abbassare la campana di contenimento e mantenerla in posizione fino a quando l'apparecchiatura non termini il ciclo di saldatura del sacchetto.



Importante

Durante l'operazione, fare in modo che il prodotto alimentare contenuto all'interno del sacchetto sia il più lontano possibile dalla barra saldante.

Prima di confezionare sottovuoto i prodotti alimentari, effettuare alcune prove di saldatura sui sacchetti vuoti.

Si consiglia di utilizzare sacchetti "lisci".

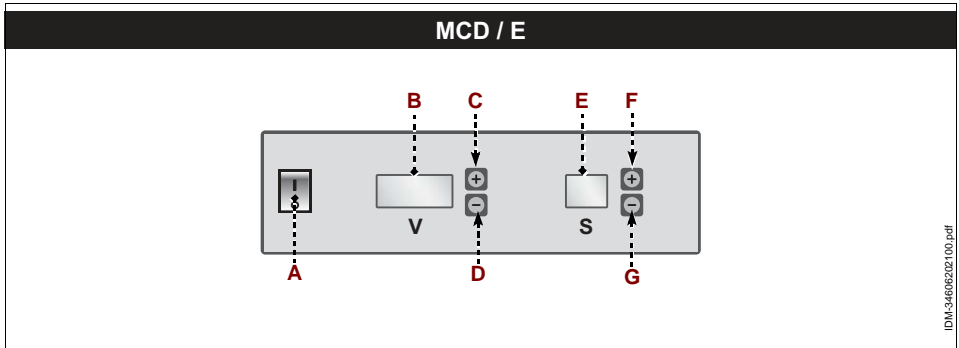


Cautela - Avvertenza

Non utilizzare l'apparecchiatura per confezionare prodotti acuminati.

Se l'apparecchiatura è al primo uso, prima di attivare il funzionamento togliere l'eventuale pellicola protettiva di rivestimento ed effettuare una pulizia accurata in modo da eliminare gli eventuali residui del materiale di costruzione.

CONSIGLI PER L'USO (MCD/E)



IDM-346-062-3-100.pdf

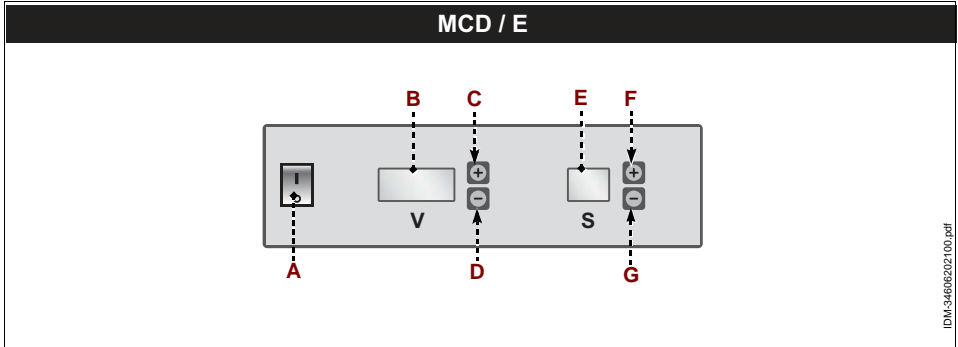
IT

Funzionamento in "modalità automatica"

1. Premere l'interruttore generale (A) per attivare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura.
2. Utilizzare i pulsanti (C-D-F-G) per impostare tutti i valori dei parametri di funzionamento.
3. Inserire il prodotto alimentare all'interno del sacchetto.
4. Inserire il sacchetto all'interno della camera di decompressione con l'apertura del sacchetto appoggiata sulla barra saldante.

Per il confezionamento dei prodotti liquidi riempire i sacchetti al massimo al 50% della loro capienza e posizionarli in modo che l'apertura si trovi sulla barra saldante, mentre il prodotto dovrà trovarsi ad un livello più basso, all'interno della camera, che eviti la fuoriuscita del contenuto.

5. Abbassare la campana di contenimento e mantenerla in posizione fino a quando l'apparecchiatura non termini il ciclo di saldatura del sacchetto.
 - Alla chiusura della campana, inizia la fase del vuoto. Sul display (B) viene visualizzata per alcuni istanti la sigla "VAC" e successivamente inizia il conto alla rovescia del valore programmato.
 - Al termine della fase di vuoto, inizia la fase di saldatura. Sul display (B) viene visualizzata per alcuni istanti la sigla "SEA" e successivamente inizia il conto alla rovescia del valore programmato.
 - Al termine della fase di saldatura, inizia la fase di raffreddamento della resistenza e sul display (B) viene visualizzata la sigla "COO".
 - Al termine della fase di raffreddamento della resistenza, sul display viene visualizzata la sigla "OPN" a segnalazione che il confezionamento del sacchetto è concluso.



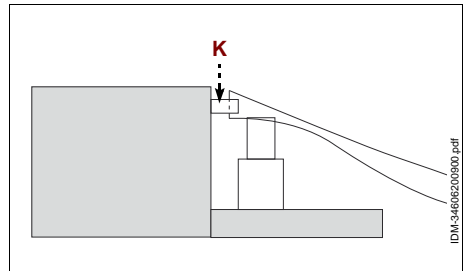
IT

Funzionamento con inserimento di gas inerte

1. Collegare la bombola del gas inerte all'ugello presente sul lato dell'apparecchiatura.
1. Premere l'interruttore generale (A) per attivare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura.
2. Utilizzare i pulsanti (C-D-F-G) per impostare tutti i valori dei parametri di funzionamento.
3. Inserire il prodotto alimentare all'interno del sacchetto.
4. Inserire il sacchetto all'interno della camera di decompressione con l'apertura del sacchetto appoggiata sulla barra saldante.

Per il confezionamento dei prodotti liquidi riempire i sacchetti al massimo al 50% della loro capienza e posizionarli in modo che l'apertura si trovi sulla barra saldante, mentre il prodotto dovrà trovarsi ad un livello più basso, all'interno della camera, che eviti la fuoriuscita del contenuto.

5. Inserire gli ugelli (K) di immissione del gas all'interno dell'apertura del sacchetto.
6. Abbassare la campana di contenimento e mantenerla in posizione fino a quando l'apparecchiatura non termini il ciclo di saldatura del sacchetto.



- Alla chiusura della campana, inizia l'immissione del gas inerte. Sul display (B) viene visualizzata per alcuni istanti la sigla "GAS" e successivamente inizia il conto alla rovescia del valore programmato.
- Al termine dell'immissione del gas inerte, inizia la fase di saldatura. Sul display (B) viene visualizzata per alcuni istanti la sigla "SEA" e successivamente inizia il conto alla rovescia del valore programmato.

- Al termine della fase di saldatura, inizia la fase di raffreddamento della resistenza e sul display (B) viene visualizzata la sigla "COO".
- Al termine della fase di raffreddamento della resistenza, sul display viene visualizzata la sigla "OPN" a segnalazione che il confezionamento del sacchetto è concluso.

**Importante**

Durante l'operazione, fare in modo che il prodotto alimentare contenuto all'interno del sacchetto sia il più lontano possibile dalla barra saldante.

Prima di confezionare sottovuoto i prodotti alimentari, effettuare alcune prove di saldatura sui sacchetti vuoti.

Si consiglia di utilizzare sacchetti "lisci".

**Cautela - Avvertenza**

Non utilizzare l'apparecchiatura per confezionare prodotti acuminati.

IT

Se l'apparecchiatura è al primo uso, prima di attivare il funzionamento togliere l'eventuale pellicola protettiva di rivestimento ed effettuare una pulizia accurata in modo da eliminare gli eventuali residui del materiale di costruzione.

PULIZIA APPARECCHIATURA

Prima di effettuare la pulizia dell'apparecchiatura (a fine giornata o quando necessario), disinserire l'alimentazione elettrica generale (oppure scollegare la presa elettrica).

1. Pulire accuratamente la barra saldante da eventuali residui plastici.
2. Pulire accuratamente il piano di lavoro e tutte le zone circostanti.
3. Pulire le superfici esterne dell'apparecchiatura con un panno umido o con una spugna.

**Cautela - Avvertenza**

Effettuare le operazioni di pulizia esclusivamente con prodotti detergenti idonei. Non usare nel modo più assoluto prodotti di pulizia corrosivi, infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone.

Se si prevede di non utilizzare l'apparecchiatura per un lungo periodo, dopo aver effettuato la pulizia e disinserito l'alimentazione elettrica generale (oppure scollegato la presa elettrica), proteggerla in modo adeguato per mantenerla pulita.

PULIZIA POMPA VUOTO (MCD-MCD/S-MCD/CS)

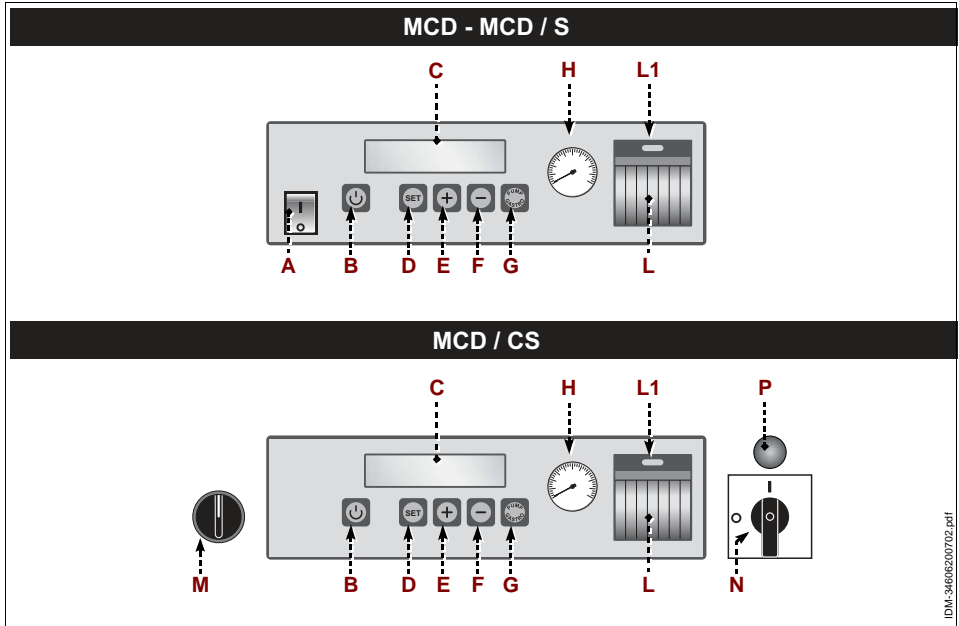
- Premere il pulsante (G) e contemporaneamente abbassare il coperchio.
Sul display (C) comparirà la dicitura "PULIZIA POMPA 10" e la pompa si azionerà ad intermittenza per circa 10 minuti.



Importante

Effettuare la stessa operazione quando sul display (C) compare il messaggio "OIL".

IT



RICERCA GUASTI

Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di aiutare l'identificazione e correzione di eventuali anomalie e disfunzioni che potrebbero presentarsi in fase d'uso.

Alcuni guasti possono essere risolti dall'utilizzatore; altri richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità, e devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.



Importante

Non smontare parti interne dell'apparecchiatura.

Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni causati da manomissioni.

Tabella 4: Anomalie di funzionamento

<i>Inconveniente</i>	<i>Cause</i>	<i>Rimedi</i>
L'apparecchiatura non si avvia.	Interruttore generale disinserito.	Inserire l'interruttore generale.
	Mancanza di tensione sulla linea di alimentazione elettrica.	Contattare il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.
Compare la scritta "OIL" nel display.	Pompa sporca.	Effettuare il ciclo di pulizia della pompa.

IT

GENERAL AND SAFETY INFORMATION

Purpose of the manual	3
Machine and manufacturer identification	3
Contacting customer service.....	4
Safety devices	4
Safety and information signs.....	6
Unpacking, handling and installation instructions.....	7

PACKAGING MACHINE WITH SEALING BAR MSD

General appliance description	9
Technical specifications.....	10
Control descriptions	10
Recommendations for use	11
Appliance cleaning.....	13
Condensate discharge (only for model MSD/400 - MSD/500).....	13
air filter cleaning (only for model MSD/400 - MSD/500)	14
Adjustment of pressure switch	14
Troubleshooting	15

BELL PACKAGING MACHINE MCD

General appliance description	16
Technical specifications.....	18
Control descriptions (MCD-MCD/S-MCD/CS)	20
Control descriptions (MCD/E)	21
USE INSTRUCTIONS.....	22
USE INSTRUCTIONS.....	25
Appliance cleaning.....	27
vacuum pump (MCD-MCD/S-MCD/CS) cleaning	28
Troubleshooting	29

EN

PURPOSE OF THE MANUAL

- The use and maintenance manual, which is an integral part of the appliance, was written by the manufacturer in his mother tongue to provide the information needed by those authorised to use the appliance during its expected working life.
- Time dedicated to reading this information will prevent personal health and safety risks and economic damages.
- The manufacturer reserves the right to modify the information in the manual without prior notice provided these changes do not affect safety.
- Some parts of the text are highlighted to emphasise their importance.



Important

This indicates particularly important technical information that should not be ignored.



Caution - Precaution

This indicates that adequate actions must be taken to avoid harm to personal safety and health and economic damages.

EN

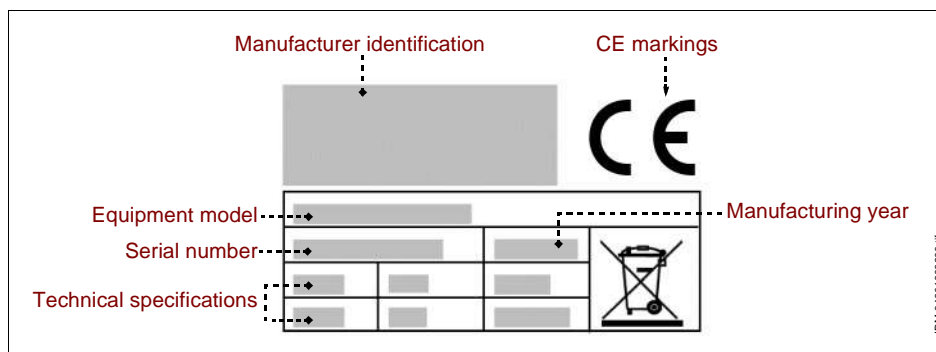


Danger - Warning

This indicates potentially hazardous situations which, if ignored, could cause serious harm to personal health and safety.

MACHINE AND MANUFACTURER IDENTIFICATION

The illustrated identification plate is applied directly on the equipment. It includes references and all indications required for working safety.



CONTACTING CUSTOMER SERVICE

Indicate the appliance version and type of defect found when contacting customer service.

SAFETY DEVICES

- During design and construction the Manufacturer has carefully considered all aspects that could cause possible hazards and personal risks.
- The manufacturer has adopted all the "rules of good construction practice" and constructed the machine with specifically selected materials to guarantee food hygiene and working operability.
- The purpose of this information is to inform the user to pay attention to prevent any type of operating and food risk. However, discretion is invaluable. Safety is also in the hands of all those who use the appliance (installation technicians and users).
- Carefully read the instructions in this manual and those applied directly on the equipment; in particular, observe those that pertain to safety.
- Handle the appliance following the information on the packaging, on the appliance and in the instructions for use.
- During transport, handling and installation, do not hit or drop the appliance to avoid damaging its parts.
- Personnel authorised to perform power connections must make sure the mains specifications match those on the plate, that the mains has a circuit breaker and components in accordance with current laws and regulations.
- Do not tamper with, remove or bypass the safety devices installed on the appliance for any reason.
- The user should carefully read the entire manual and make sure all parts are understood, especially all the information concerning safety.
- Upon first appliance use, if necessary, simulate use to identify controls especially power on and off controls.
- Only use the appliance as intended. Improper appliance use or use other than that admitted may cause personally safety risks and injuries and economical damages.
- The manufacturer is not liable for any damages due to improper appliance use, failure to follow the instructions in the user manual and appliance tampering or changes without official authorisation.
- All work that requires specific technical skills or abilities (installation, power connections, etc.) must only be performed by authorised personnel with recognised experience in the

specific field.

- Do not use the appliance with broken or inefficient power wires. When a defect is found, immediately stop the appliance in safety conditions and have authorised and qualified personnel replace wires.
- Before cleaning, maintenance, etc., **TURN OFF THE POWER** (or unplug the power cord) and make sure the processing area is fully cooled.
- Clean the appliance after every use or when reasonably needed, also according to the type of food product processed.
- Accurately clean all appliance parts (including surrounding areas) that can come into direct or indirect contact with food products to avoid the risk of contamination and maintain hygiene.
- Only clean the appliance with food safe detergents. Never use corrosive and flammable cleaning products or products that may contain and/or emit harmful substances.
- Clean and disinfect the appliance wearing personal safety devices especially when detergents are used.
- Do not clean the appliance under running water to avoid damaging parts, especially electric and electronic parts.
- In the event of prolonged appliance disuse, clean and thoroughly dry all its parts (internal and external). Unplug the power cord and make sure the room conditions are suited to preserve the appliance in time.
- Conditions necessary for correct electrical equipment operations are listed according to the surrounding environment.
- Room temperature not under 5°C.
- Relative humidity between 50% (at 40°C) and 90% (at 20°C).
- The room must be free of areas with gas concentrations and potentially explosive powders and/or fire hazards.
- The activity may affect the environment and, for this reason, take air emissions, liquid discharges and ground contamination, the use of raw materials, natural resources and waste disposal into account.
- During transport and storage, environmental temperature must be between -25°C and 55°C with a maximum of 70°C as long as exposure is no longer than 24 hours.
- Packaging components must be disposed according to current laws in the country of use.
- When decommissioning and scrapping the appliance, divide all parts according to their

EN

features and dispose accordingly. Specifically, electrical and electronic components marked by a specific symbol must be taken to authorised recycling centres or returned to the dealer when purchasing a new appliance.

- Electrical and Electronic equipment contain hazardous substances, potentially harmful to health and the environment. Please dispose of them correctly.

SAFETY AND INFORMATION SIGNS

Safety signals are affixed to the appliance areas with RESIDUAL RISKS to inform the user of their existence.

The illustrations depict the safety and information signs affixed on the equipment.

- Burn hazard: warns to be careful of hot surfaces.



EN

- Electrical shock hazard: this indicates the need to turn power off (or unplug the power cord) before working on electrical connections.



UNPACKING, HANDLING AND INSTALLATION INSTRUCTIONS

- The appliance is delivered packaged in a specific container and, if necessary, suitably stabilised with shockproof material to ensure its integrity.
Packaging may be on a pallet according to appliance features, destination and transport means to facilitate handling.
All information required for handling (loading and unloading) in safe conditions is indicated directly on the packaging.
- The package must be handled according to its specifications (weight, dimensions, etc.).
For limited dimensions and weights, the package may be handled manually. Otherwise, use a lifting device with suitable capacity.
Upon receiving the appliance, make sure all components are integral. In the event of damages or missing parts, contact your local dealer to arrange for future procedures.
- Installation must be performed by expert and authorised personnel who must previously ensure that the electrical mains meet specific current laws, regulations and standards in effect in the country of use.
- Before installing the appliance, make sure the selected site is suitable, sufficiently ventilated and lit, stable and with surrounding areas sufficient for easy cleaning and maintenance. Also make sure the support surface is stable, level and easy to clean to avoid the risk of dirt accumulations and food product contamination.
- Check the oil level through the indicator on the motor before start-up. The oil level must be at $\frac{3}{4}$ of the indicator.

Access the indicator by loosening the 6 screws fixing the protections (models with oil sealed pumps).



Personnel authorised to perform electrical connections must make sure the mains grounding system is efficient and that the mains voltage and frequency match the data listed on the appliance identification plate.

For appliances with special features (shape, weight, dimensions, etc.) the information included in this paragraph may not be thorough. Any additional information is listed in the paragraph on "Lifting Procedures" for each single appliance.

GENERAL APPLIANCE DESCRIPTION

- Packaging machine with sealing bar MSD is an equipment designed and manufactured for "vacuum" packaging in special containers (bags) for food products for human consumption.

"Vacuum" packaging allows to extend the preservation time and to keep organoleptic characteristics of food products unchanged during time.

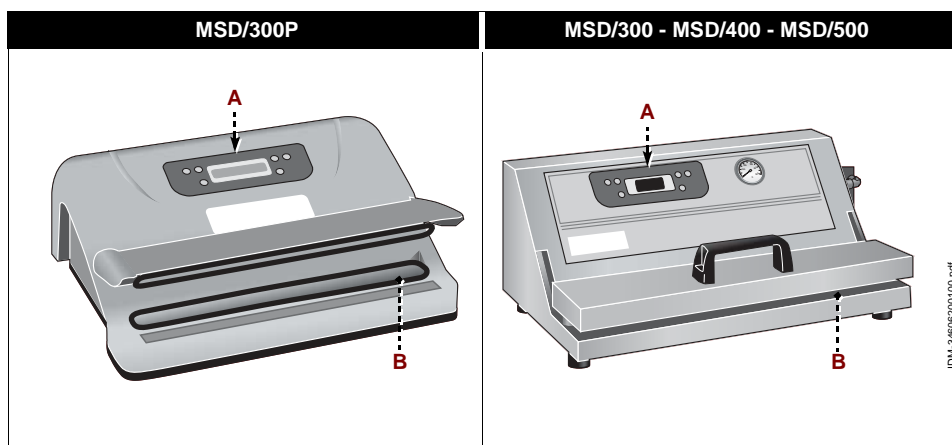
- The professional appliance is designed to be installed in catering environments (bars, pizzerias, restaurants, etc.). Special training is not required. However, users should have skills and abilities specific to the catering sector.

Any use other than that indicated by the manufacturer is considered IMPROPER.

- The appliance is constructed with selected materials and appropriate techniques to guarantee maximum hygiene, rust resistance, significant energy savings and operating safety.
- All appliance parts in contact with food products are made of suitable materials.

The illustration depicts main appliance parts and the list includes their descriptions and functions.

EN



IDM-34606200100.pdf

A) Control panel it is equipped with the control devices needed to operate the appliance (see "Control descriptions").

B) Sealing bar: it carries out hermetic sealing of bags.

Technical specifications

Table 1: Technical appliance specifications

Description	Unit of measure	MSD/300P	MSD/300	MSD/400	MSD/500
Power	kW	0,49		0,7	0,8
Power supply	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz			
Length of sealing bar	mm	320		420	520
Flow rate of vacuum pump	m³/h	0,9		1,8	3
Appliance dimensions	mm	390x310x140	390x310x200	560x290x210	600x450x250
Packaging dimensions	mm	420x350x190	420x360x260	610x340x270	700x640x490
Net weight	kg	4,5	7	13	26
Installation type		Counter installation			
Noise level	dB (A)	< 70			

CONTROL DESCRIPTIONS

EN The appliance is equipped with the listed control devices, required to run its main functions.

A) Display: it displays warning messages and working parameters.

B) Button: it activates and deactivates the equipment operation.

C) Button (SET): it enables the setting up of the temperature level (from 0 to 10) of sealing bar.

By pressing button , while display (A)

keeps showing the welcome message, the working language can be changed.

D) Button (+): used to increase the value of the selected parameter.

E) Button (-): to decrease the value of the selected parameter.

F) Button (MODE): it selects the working mode of equipment.

Press button repeatedly until the desired mode is shown on display.

– Automatic

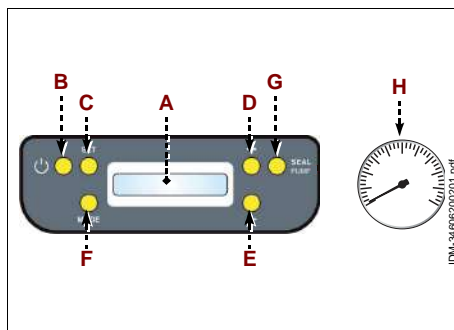
– Manual

– Vacuum only

G) Button (SEAL/PUMP): it activates the hermetic sealing of bags with operation of the equipment in "manual mode".

While the equipment operates in "only vacuum mode", this button is pressed to activate the external suction cycle.

H) Vacuum gauge: it detects the vacuum generated by the equipment inside the sags (for model MSD/400 - MSD/500 only).



RECOMMENDATIONS FOR USE

Language selection

1. Press the button (B) to start the appliance.
2. Press button (C) while display (A) keeps showing the welcome message.
3. Press one of buttons (D-E) to select the desired language.
 - Lin0 - Italian
 - Lin1 - English
 - Lin2 - Spanish
 - Lin3 - German
 - Lin4 - French
4. Press button (C) to confirm the selection.

Operation in "manual mode"

1. Press the button (B) to start the appliance.
2. Wait until display (A) does not longer display the welcome message.

From point 3 to point 5: carry out this sequence at the first installation only, because it stays saved; repeat the procedure only when changing the temperature level of sealing bar.

3. Press the button (C).
4. Press buttons (D-E) to select the temperature level of sealing bar.

It is recommended to select temperature level 4.
5. Press button (C) to confirm the selection.
6. Press button (F) to select the operation in "manual mode".
7. Insert the food product into bag.
8. Insert the bag opening into decompression chamber.
9. Lower sealing bar and keep it in position until display (A) shows value 8.
10. Press button (G) to seal the bag.

EN

Operation in "automatic mode"

1. Press the button (B) to start the appliance.
2. Wait until display (A) does not longer display the welcome message.

From point 3 to point 5: carry out this sequence at the first installation only, because it stays saved; repeat the procedure only when changing the temperature level of sealing bar.

3. Press the button (C).
4. Press buttons (D-E) to select the temperature level of sealing bar.

It is recommended to select temperature level 4.

5. Press button (C) to confirm the selection.
6. Press button (F) to select the operation in "automatic mode".
7. Insert the food product into bag.
8. Insert the bag opening into decompression chamber.
9. Lower sealing bar and keep it in position until the equipment ends up the sealing cycle of the bag.

EN**Important**

During this operation, make sure that the food product inside the bag is as far as possible from sealing bar.

Before packaging the products in vacuum mode, carry out some sealing tests on empty bags.

Use bags with size proportional to the product to be packaged, in order not to increase the working time too much.

It is recommended to use "embossed" bags.

**Caution - Precaution**

Do not use the equipment to package liquid or pointed products.

If it is the first time the appliance is used, remove any protective linings and accurately clean to remove any construction material residue before starting it.

APPLIANCE CLEANING

Before cleaning the appliance (at the end of the day or when necessary) turn the power off (or unplug the power cord).

1. Carefully clean sealing bar from any plastic residue.
2. Accurately clean the work surface and all surrounding areas.
3. Clean external appliance surfaces with a damp cloth or sponge.



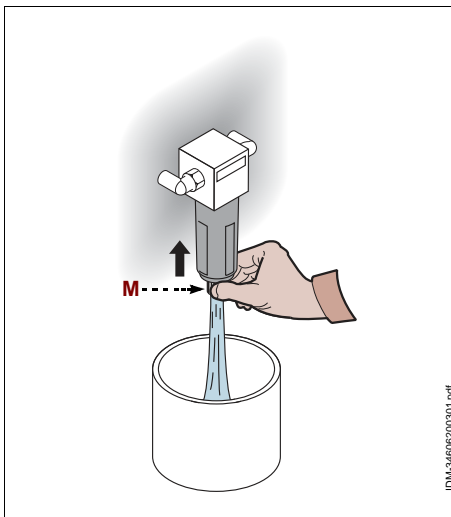
Caution - Precaution

Only clean with suitable detergents. Never use corrosive or flammable cleaning products or products that contain substances harmful to human health.

For long periods of disuse, after cleaning and turning off appliance power (or unplugging the power cord), adequately cover it to keep it clean.

CONDENSATE DISCHARGE (ONLY FOR MODEL MSD/400 - MSD/500)

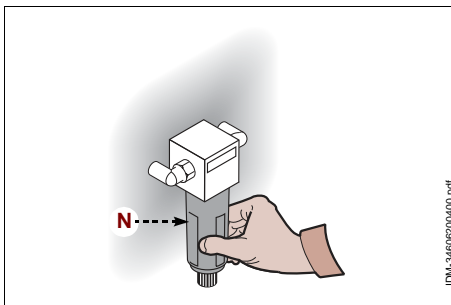
1. Position a container under discharge valve (M).
2. Press discharge valve (M) upwards and keep it pressed until the condensate comes out.

**EN**

IDM-346-062-3-1m

AIR FILTER CLEANING (ONLY FOR MODEL MSD/400 - MSD/500)

1. Remove cup (N).
2. Extract and clean filter with a jet of compressed air.
3. Install the filter and tighten cup (N).



IDM-3460620400.pdf

ADJUSTMENT OF PRESSURE SWITCH

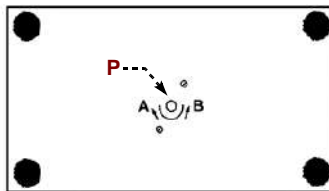
In case of suction problems during the automatic operation of the equipment, adjust screw (P) in order to regulate the suction time of vacuum pump (Use supplied key "Torx T30").

- Rotate clockwise in order to increase the suction time of pump
- Rotate anti-clockwise in order to decrease the suction time of pump

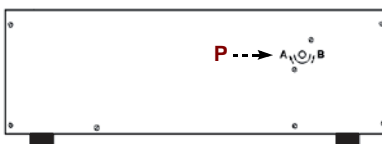
Important

The equipment is already regulated when it is tested in factory. Carry out this operation only in case of real need.

MSD/300P - MSD/300



MSD/400 - MSD/500



IDM-3460620501.pdf

TROUBLESHOOTING

The purpose of the following information is to help the operator to identify and correct any anomalies or malfunctions that may occur during use.

Some faults may be resolved by the user, others require specific technical skills or abilities and must only be performed by qualified personnel with recognised experience in the specific sector.



Important

Do not remove internal appliance parts.

The manufacturer is not liable for any machine tampering!

Table 2: Operating malfunctions

<i>Problem</i>	<i>Causes</i>	<i>Solutions</i>
The equipment does not start.	Main switch off.	Turn on main switch.
	No mains power.	Contact your dealer or authorised service centre.

EN

GENERAL APPLIANCE DESCRIPTION

- Bell packaging machine MCD is an equipment designed and manufactured for "vacuum" packaging in special containers (bags) for food products for human consumption.
"Vacuum" packaging allows to extend the preservation time and to keep organoleptic characteristics of food products unchanged during time.
- The professional appliance is designed to be installed in catering environments (bars, pizzerias, restaurants, etc.). Special training is not required. However, users should have skills and abilities specific to the catering sector.

Any use other than that indicated by the manufacturer is considered IMPROPER.

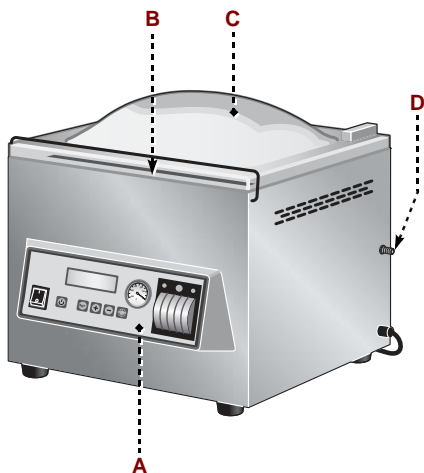
- The appliance is constructed with selected materials and appropriate techniques to guarantee maximum hygiene, rust resistance, significant energy savings and operating safety.
- All appliance parts in contact with food products are made of suitable materials.

The illustration depicts main appliance parts and the list includes their descriptions and functions.

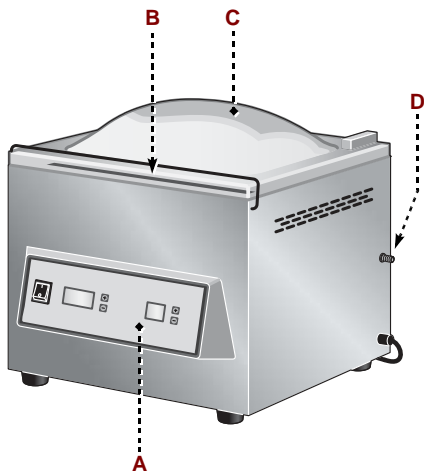
- A)** Control panel it is equipped with the control devices needed to operate the appliance (see "Control descriptions (MCD-MCD/S-MCD/CS)" - "Control descriptions (MCD/E)").
- B)** Sealing bar: it carries out hermetic sealing of bags.
- C)** Holding bell: it is connected to an interlock device (micro switch). When opening the bell, the equipment stops.
- D)** Gas intake nozzle: it blows inert gas into bags.

EN

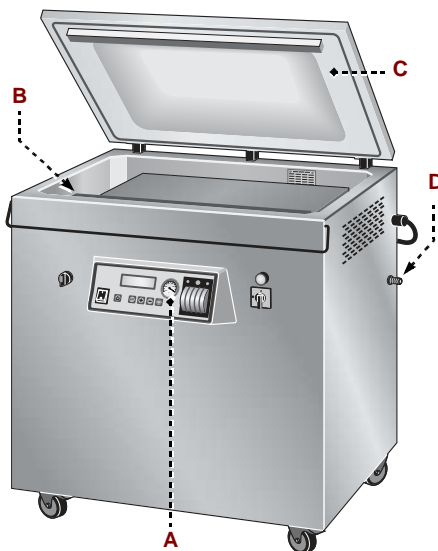
MCD - MCD / S



MCD / E



MCD / CS



EN

IDM-34606200603.pdf

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Table 3: Technical appliance specifications

<i>Description</i>	<i>Unit of measure</i>	MCD/320	MCD/420	MCD/420S
Power	kW	0,53	0,81	0,81
Power supply	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz		
Length of sealing bar	mm	320	420	420
Flow rate of vacuum pump	m³/h	8	21	21
Maximum vacuum percentage		98%		
Useful dimensions of vacuum chamber	mm	330x330x230	430x430x230	430x430x230
Appliance dimensions	mm	390x420x410	490x530x460	490x530x460
Packaging dimensions	mm	620x580x630	720x620x680	720x620x680
Net weight	kg	36	55	58
Installation type		Counter installation		
Noise level	dB (A)	< 70		

EN

<i>Description</i>	<i>Unit of measure</i>	MCD/520	MCD/520S
Power	kW	0,83	
Power supply	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz	
Length of sealing bar	mm	520	520
Flow rate of vacuum pump	m³/h	25	25
Maximum vacuum percentage		98%	
Useful dimensions of vacuum chamber	mm	530x530x230	530x530x200
Appliance dimensions	mm	590x630x500	590x630x500
Packaging dimensions	mm	820x620x680	820x620x680
Net weight	kg	75	78
Installation type		Counter installation	
Noise level	dB (A)	< 70	

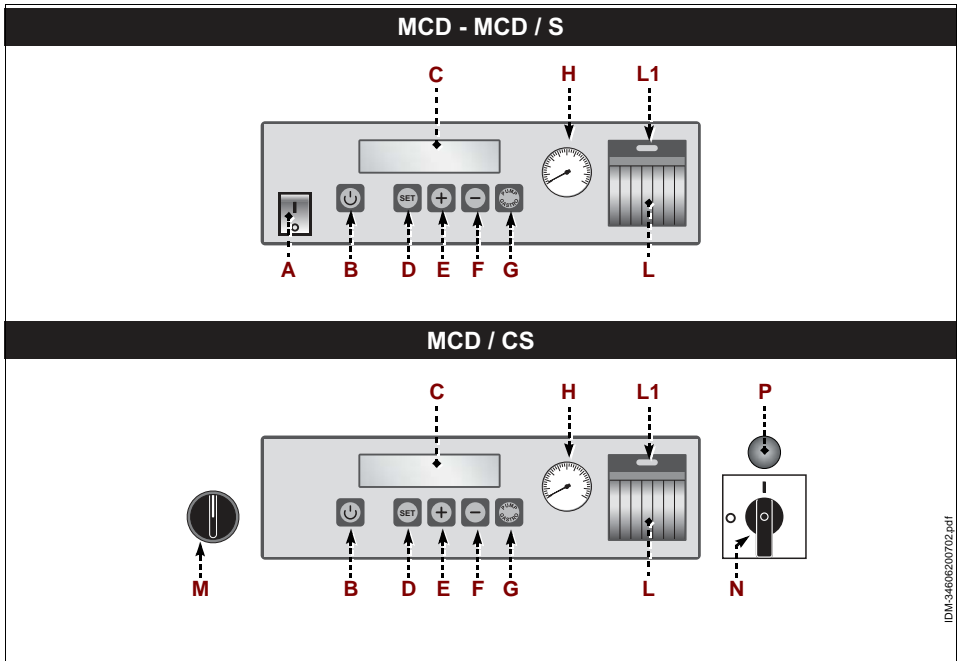
<i>Description</i>	<i>Unit of measure</i>	MCD/520CS	MCD/650CS	MCD/750CS
Power	kW	0,83	1,31	1,5
Power supply	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz	400V/3N/50-60Hz	
Length of sealing bar	mm	520	650	750
Flow rate of vacuum pump	m³/h	25	40	63
Maximum vacuum percentage		98%		
Useful dimensions of vacuum chamber	mm	530x530x200	660x540x200	760x540x200
Appliance dimensions	mm	590X630X1050	770x690x1050	870x690x1050
Packaging dimensions	mm	820X620X1280	1050x850x1350	1050x850x1350
Net weight	kg	93	150	175
Installation type		Floor installation		
Noise level	dB (A)	< 70		

EN

<i>Description</i>	<i>Unit of measure</i>	MCD/260E	MCD/360E	MCD/420E	MCD/520E
Power	kW	0,45	0,9	0,9	1,1
Power supply	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz			
Length of sealing bar	mm	250	350	420	520
Flow rate of vacuum pump	m³/h	6	12	20	25
Maximum vacuum percentage		98%			
Useful dimensions of vacuum chamber	mm	270X350X180	430x370x190	430x430x200	530x530x200
Appliance dimensions	mm	400X470X340	540x490x450	550x540x500	650x640x500
Packaging dimensions	mm	600X800X600	640X680X710	640X680X710	730x800x710
Net weight	kg	30	50	60	78
Installation type		Counter installation			
Noise level	dB (A)	< 70			

CONTROL DESCRIPTIONS (MCD-MCD/S-MCD/CS)

The appliance is equipped with the listed control devices, required to run its main functions.



- A)** Main switch: used to turn electrical power on and off.
- B)** Button: it activates and deactivates the equipment operation.
- C)** Display: it shows warning/alarm messages and working parameters.
- D)** Button (SET): it sets up the operation parameters of equipment.
- E)** Button (+): to increase the value of the selected parameter or to scroll the programmes.
- F)** Button (-): to decrease the value of the selected parameter or to scroll the programmes.
- G)** Button (PUMP/GASTRO): it activates and deactivates the pre-heating of the vacuum pump.

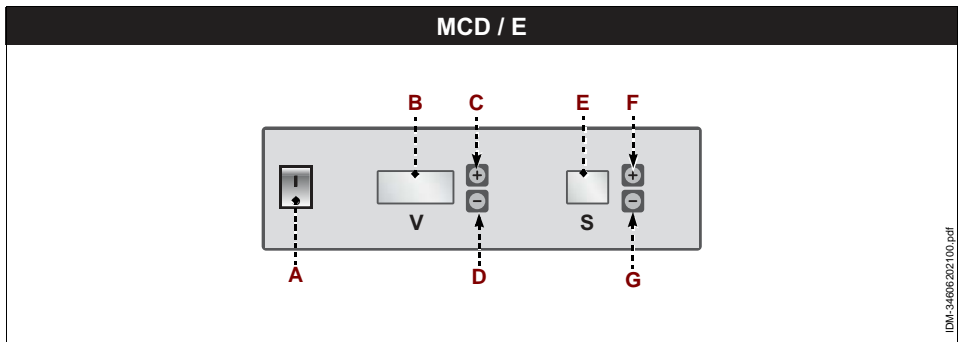
When the equipment is operating with closed holding bell ??, press the button once to carry out quick sealing and to open bell.

- H)** Vacuum gauge: it detects the negative pressure generated by the equipment inside bell.

- L)** Printer: it prints one or more receipts showing the date of expiry of the product and, by means of the special keyboard, it shows the ingredients contained in the bags on the product (for model MCD/S - MCD/CS only).
To replace the paper roll for receipts press button(L1) and pull both side flaps of the housing outwards.
- M)** Selector: to select sealing bar that shall be used for packaging (only one sealing bar or both sealing bars can be selected) (for model MCD/CS only).
- N)** Selector: to activate or deactivate the power supply (for model MCD/CS only).
- P)** Indicator light: when on, the appliance is electrically powered (for model MCD/CS only).

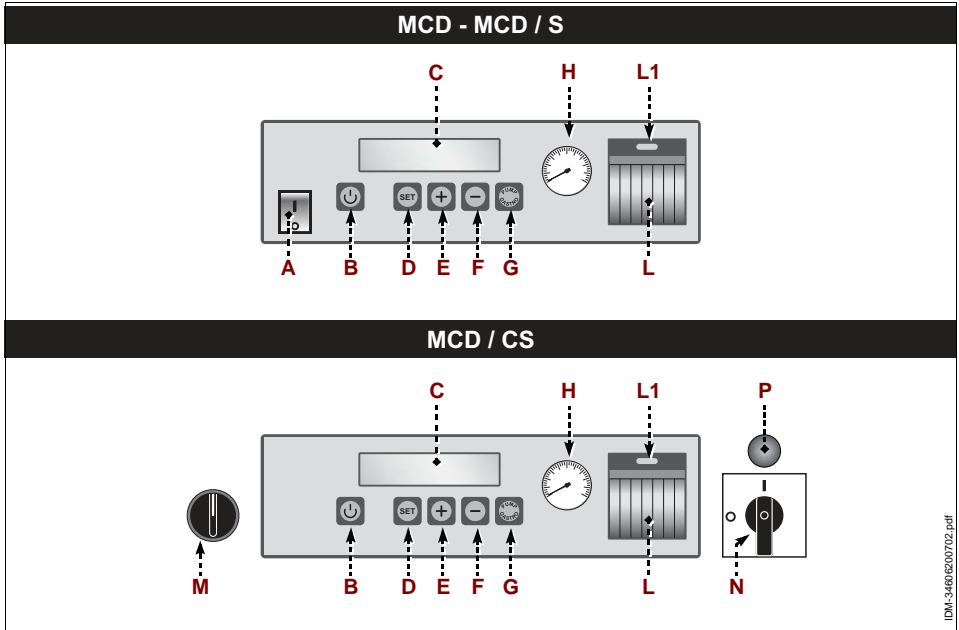
CONTROL DESCRIPTIONS (MCD/E)

The appliance is equipped with the listed control devices, required to run its main functions.



- A)** Main switch: used to turn electrical power on and off.
- B)** Display: Used to indicate the vacuum cycle time in seconds.
- C)** Button (+): used to increase the parameter value.
- D)** Button (-): used to decrease the parameter value.
- E)** Display: Serve per indicare il tempo (in secondi) del ciclo di saldatura.
- F)** Button (+): used to increase the parameter value.
- G)** Button (-): used to decrease the parameter value.

USE INSTRUCTIONS



Language selection and date and time setting up

1. Press main switch (A) (MCD - MCD/S) or operate selector (N) (MCD/CS) to activate the power supply of the equipment.
2. Press buttons (B-D) at the same time.
3. Press one of buttons (E-F) to select the desired language.
4. Press button (D) to confirm the selection.
5. Use buttons (E-F) and button (D) to set up the data, the current time and the operator name in the same way (for model MCD/S - MCD/CS only).

Vacuum pump pre-heating

It is recommended to carry out the pre-heating operations of vacuum pump at the first daily switching on, especially in the winter period.

1. Press main switch (A) (MCD - MCD/S) or operate selector (N) (MCD/CS) to activate the power supply of the equipment.
2. Press the button (G).
3. After about 15÷20 seconds press button (G) to stop vacuum pump.

Setting up of working programmes

The equipment is provided with 20 programmes that can be set up.

1. Press main switch (A) (MCD - MCD/S) or operate selector (N) (MCD/CS) to activate the power supply of the equipment.

2. Press the button (B) to start the appliance.
3. Press buttons (E-F) to select the working programme to be set up.
4. Press the button (D) and keep it pressed for some seconds.
5. Press buttons (E-F) and button (D) to set up all values of the operating parameters.
 - Vacuum: it sets the operation time of vacuum pump ($1\div99$) in seconds.
 - Vacuum type: it sets up the kind of operation of vacuum pump.
 - 0 - Standard operation
 - 1 - Intermittent operation

**Important**

Intermittent operation allows you to vacuum package those products that tend to rise or to boil.

- Seal: it sets up the sealing time of bags ($0,1\div9,9$) in seconds.
- Gas: it sets up the intake time of inert gas ($0\div9,9$) in seconds.
- Print: it sets up the number of receipts to print ($0\div9$) and the days, within those product ($0\div183$) is to be consumed (for model MCD/S - MCD/CS only).
- Blinking cursor line: it enters the ingredients contained in the bags in the receipt by means of the special key-board (for model MCD/S - MCD/CS only).
 - Max. 16 ingredients can be entered and each of them can have a maximum length of 16 characters.

EN**Operation in "automatic mode"**

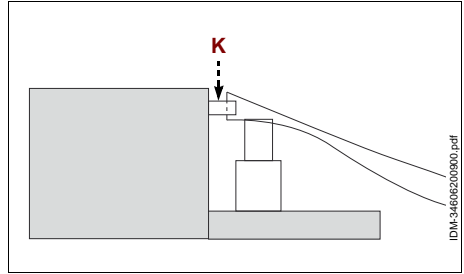
1. Press main switch (A) (MCD - MCD/S) or operate selector (N) (MCD/CS) to activate the power supply of the equipment.
2. Press the button (B) to start the appliance.
3. Press buttons (E-F) to select the working programme.
4. Insert the food product into bag.
5. Insert the bag into decompression chamber with the bag opening positioned on sealing bar.

To package liquid products, fill the bag to the maximum level up to 50% of their capacity and position them so that the opening is on sealing bar, while the product must be at a lower level, inside the chamber, thus avoiding the product discharge.

6. Lower holding bell and keep it in position until the equipment does not end up the sealing cycle of the bag.

Operation with inert gas intake.

1. Connect the inert gas bottle to nozzle that is on one side of the equipment.
2. Press main switch (A) (MCD - MCD/S) or operate selector (N) (MCD/CS) to activate the power supply of the equipment.
3. Press the button (B) to start the appliance.
4. Press buttons (E-F) to select the working programme.
5. Insert the food product into bag.
6. Insert the bag into decompression chamber with the bag opening positioned on sealing bar.



EN

To package liquid products, fill the bag to the maximum level up to 50% of their capacity and position them so that the opening is on sealing bar, while the product must be at a lower level, inside the chamber, thus avoiding the product discharge.

7. Insert nozzles (K) to blow gas into the bag opening.
8. Lower holding bell and keep it in position until the equipment does not end up the sealing cycle of the bag.



Important

During this operation, make sure that the food product inside the bag is as far as possible from sealing bar.

Before packaging the products in vacuum mode, carry out some sealing tests on empty bags.

It is recommended to use "smooth" bags.

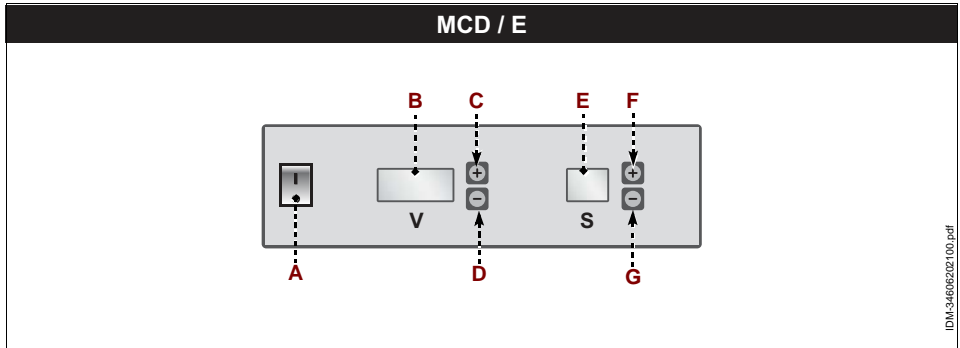


Caution - Precaution

Do not use the equipment to package pointed products.

If it is the first time the appliance is used, remove any protective linings and accurately clean to remove any construction material residue before starting it.

USE INSTRUCTIONS



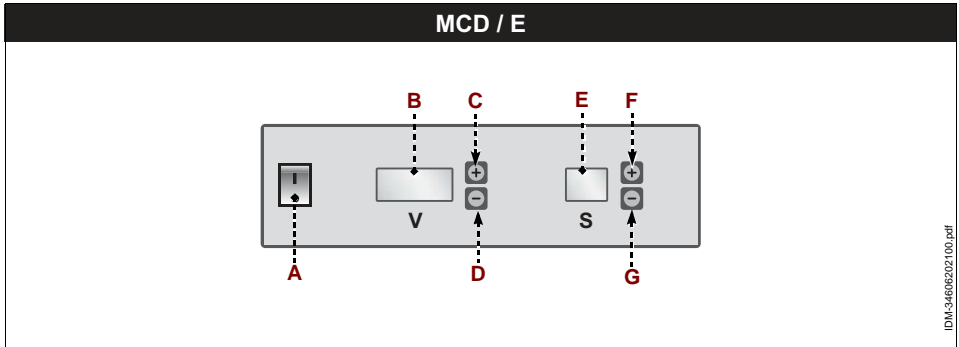
Operation in "automatic mode"

1. Press the main switch (A) to turn on the appliance.
2. Use button (C-D-F-G) to set all operational parameters.
3. Insert the food product into bag.
4. Insert the bag into decompression chamber with the bag opening positioned on sealing bar.

EN

To package liquid products, fill the bag to the maximum level up to 50% of their capacity and position them so that the opening is on sealing bar, while the product must be at a lower level, inside the chamber, thus avoiding the product discharge.

5. Lower holding bell and keep it in position until the equipment does not end up the sealing cycle of the bag.
 - The pump creates the vacuum when the chamber is closed Display (B) briefly shows the abbreviation "VAC" and then starts countdown of the programmed value.
 - Sealing starts once the vacuum phase is completed. Display (B) briefly shows the abbreviation "SEA" and then starts countdown of the programmed value.
 - Heater cooling starts once the sealing phase is completed and display (B) shows the abbreviation "COO".
 - The display shows abbreviation "OPN" once the heater cooling phase is completed to signal the bag has been packaged.



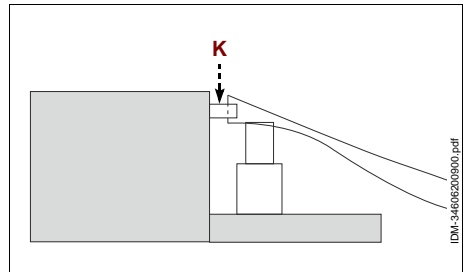
IDM-346-062-00100.pdf

Operation with inert gas intake.

1. Connect the inert gas bottle to nozzle that is on one side of the equipment.
1. Press the main switch (A) to turn on the appliance.
2. Use button (C-D-F-G) to set all operational parameters.
3. Insert the food product into bag.
4. Insert the bag into decompression chamber with the bag opening positioned on sealing bar.

To package liquid products, fill the bag to the maximum level up to 50% of their capacity and position them so that the opening is on sealing bar, while the product must be at a lower level, inside the chamber, thus avoiding the product discharge.

5. Insert nozzles (K) to blow gas into the bag opening.
 6. Lower holding bell and keep it in position until the equipment does not end up the sealing cycle of the bag.
- Inert gas is introduced once the chamber is closed. Display (B) briefly shows the abbreviation "GAS" and then starts countdown of the programmed value.



IDM-346-062-000900.pdf

- Sealing starts once inert gas introduction is completed. Display (B) briefly shows the abbreviation "SEA" and then starts countdown of the programmed value.
- Heater cooling starts once the sealing phase is completed and display (B) shows the abbreviation "COO".
- The display shows abbreviation "OPN" once the heater cooling phase is completed to

signal the bag has been packaged.

**Important**

During this operation, make sure that the food product inside the bag is as far as possible from sealing bar.

Before packaging the products in vacuum mode, carry out some sealing tests on empty bags.

It is recommended to use "smooth" bags.

**Caution - Precaution**

Do not use the equipment to package pointed products.

If it is the first time the appliance is used, remove any protective linings and accurately clean to remove any construction material residue before starting it.

APPLIANCE CLEANING

Before cleaning the appliance (at the end of the day or when necessary) turn the power off (or unplug the power cord).

1. Carefully clean sealing bar from any plastic residue.
2. Accurately clean the work surface and all surrounding areas.
3. Clean external appliance surfaces with a damp cloth or sponge.

**Caution - Precaution**

Only clean with suitable detergents. Never use corrosive or flammable cleaning products or products that contain substances harmful to human health.

For long periods of disuse, after cleaning and turning off appliance power (or unplugging the power cord), adequately cover it to keep it clean.

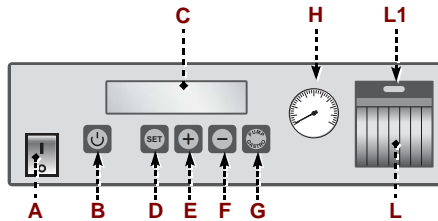
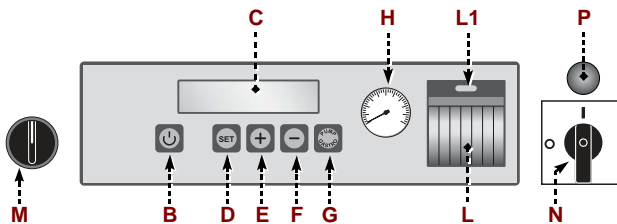
EN

VACUUM PUMP (MCD-MCD/S-MCD/CS) CLEANING

- Press button (G) and lower the cover at the same time.
Display (C) will show the "PUMP CLEANING 10" message and the pump will be activated in intermittent mode for about 10 minutes.

**Important**

Carry out the same operation when display (C) shows the "OIL" message.

MCD - MCD / S**MCD / CS**

IDM-346062-0702.pdf

TROUBLESHOOTING

The purpose of the following information is to help the operator to identify and correct any anomalies or malfunctions that may occur during use.

Some faults may be resolved by the user, others require specific technical skills or abilities and must only be performed by qualified personnel with recognised experience in the specific sector.



Important

Do not remove internal appliance parts.

The manufacturer is not liable for any machine tampering!

Table 4: Operating malfunctions

<i>Problem</i>	<i>Causes</i>	<i>Solutions</i>
The equipment does not start.	Main switch off.	Turn on main switch.
	No mains power.	Contact your dealer or authorised service centre.
Message "OIL" appears on display.	Pump dirty.	Carry out the cleaning cycle of pump.

EN

INFORMATIONS GENERALES ET SECURITE

But du mode d'emploi	3
Identification du fabricant et de la machine	3
Procédure de demande d'assistance	4
Mesures de sécurité	4
signaux de sécurité et d'information	6
Dispositions pour le déballage, la manutention et l'installation	7

CONDITIONNEUSE AVEC BARRE DE SOUDURE MSD

Description générale de l'appareil	9
Caractéristiques techniques	10
Description des commandes	10
Conseils d'utilisation	11
Nettoyage de l'appareil	13
Purge de l'eau de condensation (exclusivement pour le modèle MSD/400 - MSD/500)	13
nettoyage du filtre à air (exclusivement pour le modèle MSD/400 - MSD/500) ...	14
Réglage du pressostat	14
Recherche des pannes	15

FR

CONDITIONNEUSE A CLOCHE MCD

Description générale de l'appareil	16
Caractéristiques techniques	18
Description des commandes (MCD-MCD/ S-MCD/CS)	20
Description des commandes (MCD/E) ..	21
recommandations d'utilisation	22
recommandations d'utilisation	25
Nettoyage de l'appareil	27
nettoyage de la pompe à vide (MCD-MCD/ S-MCD/CS)	28
Recherche des pannes	29

BUT DU MODE D'EMPLOI

- Ce mode d'emploi, qui est partie intégrante de la machine, a été réalisé par le fabricant dans sa langue pour fournir les informations nécessaires à tous ceux qui sont autorisés à interagir avec l'appareil pendant la durée de sa vie.
 - Le peu de temps consacré à la lecture de ces informations permettra d'éviter des risques pour la santé et la sécurité du personnel ainsi que des dommages économiques.
- A)** Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications aux informations du mode d'emploi sans obligation de le communiquer préalablement, pour autant qu'elles n'influencent pas la sécurité.
- Certaines parties du texte ont été mises en évidence afin de souligner l'importance du message.

**Important**

Signale des informations techniques particulièrement importantes à ne pas négliger.

**Précaution - Avertissement**

Signale qu'il est nécessaire d'adopter un comportement approprié afin d'éviter tout risque pour la sécurité et la santé du personnel et ne pas causer de dommages économiques.

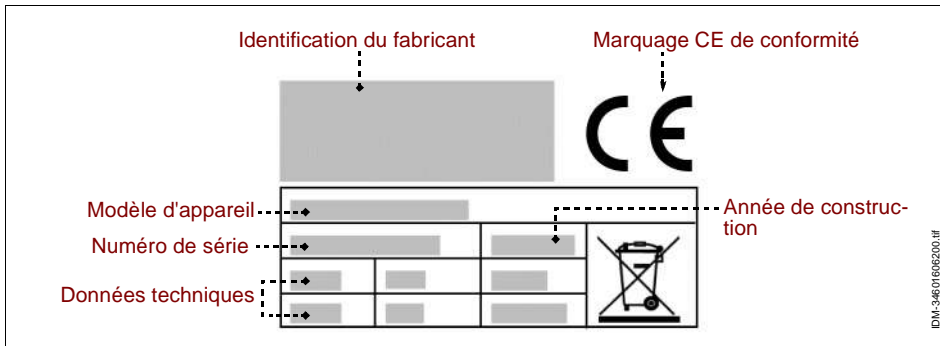
FR

**Danger – attention**

Signale des situations de grave danger qui risqueraient de mettre sérieusement à risque la santé et la sécurité du personnel.

IDENTIFICATION DU FABRICANT ET DE LA MACHINE

La plaque signalétique représentée est appliquée directement sur l'appareil. Elle contient les références et toutes les indications indispensables à la sécurité d'exploitation.



PROCÉDURE DE DEMANDE D'ASSISTANCE

Pour toute demande d'assistance technique, communiquer la version de la machine et le type de problème constaté.

MESURES DE SÉCURITÉ

- Lors de la conception et de la fabrication, le fabricant a porté une attention particulière aux aspects comportant des risques pour la sécurité et la santé du personnel.
- Le fabricant a suivi toutes les « règles de bonne technique de construction » et a fabriqué l'appareil avec des matériaux spécialement sélectionnés pour garantir l'hygiène alimentaire et le fonctionnement.
- Ces informations visent à sensibiliser les utilisateurs afin qu'ils veillent à prévenir tout risque de type opérationnel et alimentaire. La prudence est quoi qu'il en soit irremplaçable. La sécurité se trouve entre les mains de chaque personne qui interagit avec l'appareil (installateurs et utilisateurs).
- Lire attentivement les instructions du mode d'emploi en dotation et celles qui sont appliquées directement sur l'appareil ; respecter tout spécialement les instructions concernant la sécurité.
- Effectuer la manutention de l'appareil dans le respect des informations spécifiées directement sur l'emballage, sur l'appareil et dans le mode d'emploi.
- Durant les phases de transport, manutention et installation, ne pas heurter ou faire tomber l'appareil pour éviter d'endommager ses pièces.
- Le personnel agréé au branchement électrique doit vérifier que les caractéristiques de la ligne d'alimentation correspondent à ce qui figure sur la plaquette, qu'elle soit équipée d'interrupteur différentiel et avec des pièces conformes aux lois et règles en vigueur.
- Ne pas manipuler frauduleusement ou fausser en aucun cas les dispositifs de sécurité installés sur l'appareil.
- Il est recommandé à l'utilisateur de lire attentivement tout le mode d'emploi et de vérifier de l'avoir compris entièrement, notamment les informations portant sur la sécurité.
- Au premier emploi de l'appareil, si cela s'avère nécessaire, effectuer des simulations pour repérer les commandes, notamment celles de la mise en marche et de l'arrêt.
- Utiliser l'appareillage uniquement pour les emplois prévus par le fabricant. L'utilisation impropre de l'appareil peut entraîner des risques pour la sécurité et la santé des personnes ainsi que des dommages économiques.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages dus à l'usage impropre de l'appareil, au non respect des indications de ce mode d'emploi et à des

manipulations frauduleuses ou des modifications sans autorisation formelle.

- Toutes les opérations exigeant une compétence technique précise ou des aptitudes spéciales (installation, branchement aux alimentations, etc.) doivent être effectuées exclusivement par du personnel qualifié ayant une expérience acquise et attestée dans le secteur d'intervention spécifique.
- Ne pas utiliser l'appareil avec des câbles d'alimentation électrique qui ne sont pas en parfait état et efficaces. Dès que l'on constate un problème, arrêter immédiatement l'appareil en condition de sécurité et faire remplacer les câbles par du personnel agréé et qualifié.
- Avant tout nettoyage, entretien, etc., **DEBRANCHER L'ALIMENTATION ELECTRIQUE GENERALE** (ou débrancher la prise électrique) et vérifier que la zone de traitement soit totalement refroidie.
- Nettoyer l'appareil à la fin de chaque utilisation ou quand on constate une nécessité raisonnable, en fonction du type de denrée alimentaire traitée.
- Nettoyer minutieusement toutes les parties de l'appareil (y compris les zones limitrophes) qui peuvent entrer en contact direct ou indirect avec les aliments, pour les préserver du risque de contamination et maintenir le niveau d'hygiène approprié.
- Nettoyer l'appareil uniquement avec des produits détergents à usage alimentaire. Ne jamais utiliser de produits de nettoyage corrosifs et inflammables ou de produits susceptibles de contenir et/ou libérer des substances toxiques.
- Nettoyer et désinfecter l'appareil à l'aide d'équipements de protection individuelle, notamment quand on emploie des produits détergents.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des jets d'eau pour ne pas abîmer ses pièces, notamment les pièces électriques et électroniques.
- En cas d'inactivité prolongée de l'appareil, nettoyer et sécher soigneusement toutes ses pièces (intérieures et extérieures). Débrancher le câble d'alimentation et s'assurer que les conditions ambiantes soient adaptées à la conservation de l'appareil à travers le temps.
- La liste indique les conditions nécessaires pour le fonctionnement correct de l'équipement électrique en fonction du milieu environnant.
- Température ambiante non inférieure à 5°C.
- L'humidité relative doit être comprise entre 50% (relevée à 40°C) et 90% (relevée à 20°C).
- Le milieu ne doit pas présenter de zones à concentration de gaz et poussières potentiellement explosives et/ou à risque d'incendie.

- L'activité peut influencer le milieu. Il faut donc tenir compte des émissions dans l'atmosphère, des effluents liquides et de la pollution du sol, de l'emploi de matières premières et de ressources naturelles et de la gestion des déchets.
- Durant le transport et le stockage, la température ambiante doit se situer entre -25°C et 55°C avec un maximum de 70°C, pour autant que le temps d'exposition ne dépasse pas 24 heures.
- Les déchets d'emballage doivent être éliminés conformément aux lois en vigueur dans le pays d'utilisation.
- Durant les phases de mise à la ferraille de l'appareil, sélectionner toutes les pièces en fonction de leurs caractéristiques et procéder à une élimination différenciée. Les composants électriques et électroniques, marqués du symbole spécial, doivent notamment être éliminés dans les centres de collecte agréés ou remis au vendeur lors d'un nouvel achat.
- Les appareils électriques et électroniques peuvent contenir des substances dangereuses aux effets potentiellement nocifs pour l'environnement et la santé. Il est recommandé de les éliminer de façon adaptée.

FR

SIGNAUX DE SÉCURITÉ ET D'INFORMATION

Sur l'appareil, à hauteur des zones où existent des RISQUES RESIDUELS, on a appliqué des signaux de sécurité qui informent sur le risque correspondant.

Les illustrations représentent les signaux de sécurité et d'information appliqués sur l'appareil.

- Danger de brûlure: Signale qu'il est nécessaire de prendre garde aux surfaces chaudes.
- Danger de choc électrique: Signale qu'il faut couper l'alimentation électrique générale (ou débrancher la prise électrique) avant de toucher aux branchements électriques.



DISPOSITIONS POUR LE DÉBALLAGE, LA MANUTENTION ET L'INSTALLATION

- L'appareil est livré emballé dans une boîte spéciale et, le cas échéant, est stabilisé avec du matériel anti-choc pour garantir son parfait état.
En fonction des caractéristiques de l'appareil, du lieu de destination et du moyen de transport à utiliser, l'emballage peut être palettisé pour faciliter sa manutention.
Toutes les informations nécessaires pour effectuer la manutention (chargement et déchargement) en conditions de sécurité figurent directement sur l'emballage.
- La manutention de l'emballage doit se faire en fonction de ses caractéristiques (poids, dimensions, etc.). Si les dimensions et le poids sont limités, la manutention peut se faire manuellement. Dans le cas contraire, il faut utiliser un dispositif de levage de portée adaptée.
A la réception de l'appareil, vérifier le parfait état de toutes ses pièces. En cas de dommages ou d'absence de pièces, contacter le fabricant de votre région pour décider des procédures à suivre.
- L'installation doit être confiée à un personnel expérimenté et agréé, qui doit s'assurer préalablement que la ligne d'alimentation électrique réponde aux lois en vigueur en la matière, aux normes et spécifications en vigueur dans le pays d'utilisation.
- Avant d'installer l'appareil, vérifier que la zone choisie soit adaptée, bien aérée et éclairée, stable et qu'elle ait un espace environnant suffisant pour permettre un nettoyage et un entretien aisés. Vérifier également que le plan d'appui soit stable, nivelé et que sa superficie soit facile à débarrasser des résidus pour éviter le risque d'accumulation de saleté et de contamination des denrées alimentaires.
- Contrôler avant le démarrage le niveau d'huile au moyen de l'indicateur de contrôle qui se trouve sur le moteur. Le niveau d'huile doit être à $\frac{3}{4}$ de l'indicateur.

Pour accéder à l'indicateur, desserrer les 6 vis qui fixent les protections (modèles avec pompe à bain d'huile).



Le personnel agréé au branchement électrique doit s'assurer de la parfaite efficacité de la mise à la terre de l'installation électrique et doit vérifier que la tension de ligne et la fréquence correspondent aux données spécifiées sur la plaquette signalétique.

Pour les appareils de caractéristiques morphologiques particulières (forme, poids, dimensions, etc.), les informations de ce paragraphe pourraient ne pas être exhaustives. Les informations supplémentaires éventuelles figurent dans le paragraphe « Mode de levage » de chaque appareil.

DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL

- La conditionneuse avec barre de soudure MSD est conçue et réalisée pour conditionner "sous vide", dans des sachets spécifiques, les produits conçus pour l'alimentation humaine.

Le conditionnement "sous vide" permet de prolonger les temps de conservation et de maintenir inchangées les caractéristiques organoleptiques des produits alimentaires.

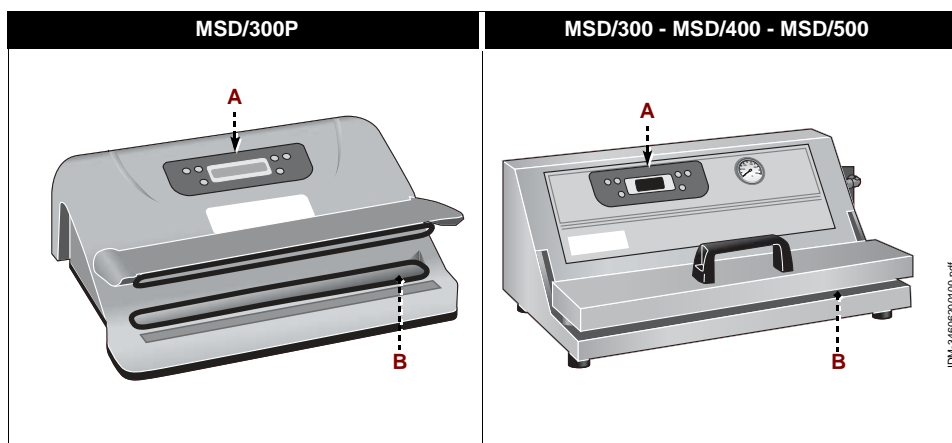
- L'appareil est de type professionnel et doit être installé dans des milieux commerciaux (bars, pizzeria, restaurants, etc.). Il ne demande aucune formation particulière mais les utilisateurs doivent avoir les capacités et compétences spécifiques dans le secteur de la restauration.

Tout autre emploi que celui indiqué par le constructeur est réputé INADAPTE.

- L'appareil est fabriqué avec des matériaux sélectionnés et des techniques de construction appropriées pour garantir une hygiène excellente, la résistance à l'oxydation, une économie d'énergie importante et la sécurité d'exploitation.
- Toutes les pièces de l'appareil qui sont en contact avec les aliments sont fabriquées en matériaux adaptés.

L'image illustre les pièces principales de l'appareil et la liste contient leur description et leur fonction.

FR



A) Tableau de commandes : Il est équipé des dispositifs de commande nécessaires pour faire fonctionner l'appareil (voir "Description des commandes").

B) Barre de soudure: pour fermer hermétiquement les sachets.

Caractéristiques techniques

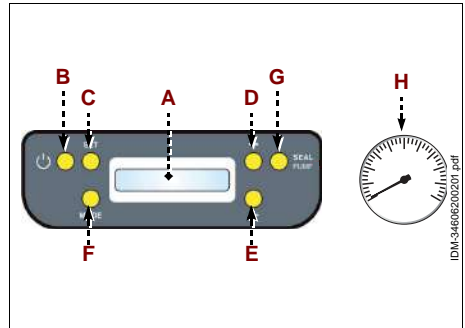
Tableau 1: Données techniques de l'appareil

Description	Unité de mesure	MSD/300P	MSD/300	MSD/400	MSD/500
Puissance	kW	0,49		0,7	0,8
Alimentation électrique	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz			
Longueur de la barre de soudure	mm	320		420	520
Capacité de la pompe à vide	m³/h	0,9		1,8	3
Dimensions de l'appareil	mm	390x310x140	390x310x200	560x290x210	600x450x250
Dimensions emballage	mm	420x350x190	420x360x260	610x340x270	700x640x490
Poids net	kg	4,5	7	13	26
Type d'installation		Installation au comptoir			
Niveau de bruit	dB (A)	< 70			

DESCRIPTION DES COMMANDES

L'appareil est équipé des dispositifs de commandes cités, nécessaires pour activer ses fonctions principales.

- A) Afficheur:** pour visualiser les messages d'information et les paramètres de travail.
- B) Touche:** pour mettre en/hors service l'appareil.
- C) Touche (SET):** pour valider la configuration du niveau de température (0 à 10) de la barre de soudure. Lorsque l'afficheur (A) visualise encore le message de bienvenue, appuyer sur la touche pour modifier la langue de consultation.
- D) Bouton (+):** Sert à augmenter la valeur du paramètre sélectionné.
- E) Touche (-):** pour diminuer la valeur du paramètre sélectionné.
- F) Touche (MODE):** pour sélectionner le mode de travail de l'appareil.
Appuyer maintes fois sur la touche , jusqu'à ce que l'afficheur ne visualise le mode souhaité.
- Automatique
 - Manuel
 - Exclusivement vide
- G) Touche (SEAL/PUMP):** pour activer la soudure hermétique des sachets lorsque l'appareil est réglé en "mode manuel"
Lorsque l'appareil est réglé en mode "exclusivement vide", cette touche permet d'activer le cycle d'aspiration externe.



H) Vacuomètre: pour détecter la dépression produite par l'appareil à l'intérieur des sachets (Uniquement pour le modèle MSD/400 - MSD/500).

CONSEILS D'UTILISATION

Sélection de la langue

1. Appuyer sur le bouton (B) pour mettre l'appareil en marche.
2. Appuyer sur la touche (C) lorsque l'afficheur (A) visualise encore le message de bienvenue.
3. Enfoncer une des touches (D-E) pour sélectionner la langue souhaitée.
 - Lin0 - Italien
 - Lin1 - Anglais
 - Lin2 - Espagnol
 - Lin3 - Allemand
 - Lin4 - Français
4. Appuyer sur la touche (C) pour confirmer la sélection.

Fonctionnement en "mode manuel"

1. Appuyer sur le bouton (B) pour mettre l'appareil en marche.
2. Attendre jusqu'à ce que l'afficheur (A) ne visualise plus le message de bienvenue.

Du point 3 au point 5: cette procédure ne doit être accomplie qu'avant l'installation, puisqu'elle demeure en mémoire; cette séquence ne doit être répétée que pour modifier le niveau de température de la barre de soudage.

3. Appuyer sur le bouton (C).
4. Appuyer sur les touches (D-E) pour sélectionner le niveau de température de la barre de soudure.

Il est conseillé de sélectionner le niveau de température 4.

5. Appuyer sur la touche (C) pour confirmer la sélection.
6. Appuyer sur la touche (F) pour sélectionner le "mode manuel".
7. Introduire le produit alimentaire à l'intérieur du sachet.
8. Positionner l'ouverture du sachet à l'intérieur de la chambre de décompression.
9. Baisser la barre de soudure et la maintenir sur cette position-là jusqu'à ce que l'afficheur (A) ne visualise la valeur 8.
10. Appuyer sur la touche (G) pour souder le sachet.

Fonctionnement en "mode automatique"

1. Appuyer sur le bouton (B) pour mettre l'appareil en marche.
2. Attendre jusqu'à ce que l'afficheur (A) ne visualise plus le message de bienvenue.

Du point 3 au point 5: cette procédure ne doit être accomplie qu'avant l'installation, puisqu'elle demeure en mémoire; cette séquence ne doit être répétée que pour modifier le niveau de température de la barre de soudage.

3. Appuyer sur le bouton (C).
4. Appuyer sur les touches (D-E) pour sélectionner le niveau de température de la barre de soudure.

Il est conseillé de sélectionner le niveau de température 4.

5. Appuyer sur la touche (C) pour confirmer la sélection.
6. Appuyer sur la touche (F) pour sélectionner le "mode automatique".
7. Introduire le produit alimentaire à l'intérieur du sachet.
8. Positionner l'ouverture du sachet à l'intérieur de la chambre de décompression.
9. Baisser la barre de soudure et la maintenir sur cette position-là jusqu'à ce que l'appareil n'achève le cycle de soudure du sachet.



Important

FR

Pendant cette opération, chercher à éloigner le plus possible de la barre de soudure le produit alimentaire contenu à l'intérieur du sachet.

Avant de conditionner sous vide les produits alimentaires, faire quelques essais de soudure sur des sachets vides.

Utiliser des sachets proportionnés au produit à conditionner, pour éviter de prolonger excessivement la durée du cycle de travail.

Il est conseillé d'utiliser des sachets "gaufrés".



Précaution - Avertissement

Ne pas utiliser l'appareil pour conditionner des produits liquides ou pointus.

Si l'appareil en est à sa première utilisation, avant de le mettre en marche, retirer la pellicule de protection de revêtement et le nettoyer soigneusement pour éliminer toute trace de matériau de fabrication.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Avant le nettoyage de l'appareil (en fin de journée ou lorsque cela s'avère nécessaire), débrancher l'électricité générale (ou la prise électrique).

1. Nettoyer soigneusement la barre de soudure en éliminant tout résidu éventuel de plastique.
2. Nettoyer soigneusement le plan de travail et toutes les zones environnantes.
3. Nettoyer les surfaces extérieures de l'appareil avec un chiffon humide ou une éponge.



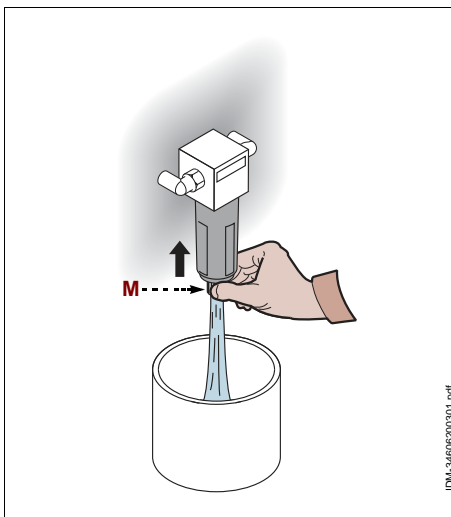
Précaution - Avertissement

Les opérations de nettoyage ne doivent être exécutées qu'en utilisant des nettoyeurs adéquats. Il est absolument interdit d'utiliser des nettoyeurs corrosifs, inflammables ou contenant des substances nuisibles à la santé.

Si on prévoit de ne pas utiliser l'appareil durant une longue période, après l'avoir nettoyé et débranché de l'électricité générale (ou de la prise électrique), le protéger convenablement pour le garder propre.

PURGE DE L'EAU DE CONDENSATION (EXCLUSIVEMENT POUR LE MODÈLE MSD/400 - MSD/500)

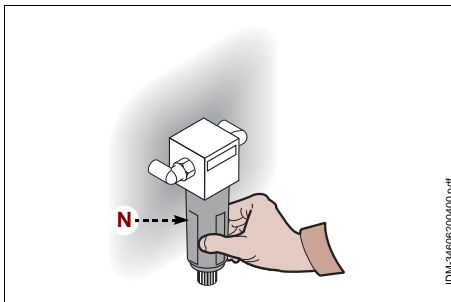
1. Placer un récipient au-dessous de la soupape (M) de purge.
2. Presser en haut la soupape (M) et la maintenir pressée jusqu'à ce que l'eau de condensation ne soit complètement purgée.



FR

NETTOYAGE DU FILTRE À AIR (EXCLUSIVEMENT POUR LE MODÈLE MSD/400 - MSD/500)

1. Enlever la cuvette (N).
2. Enlever et nettoyer le filtre par un jet d'air comprimé.
3. Réinstaller le filtre et resserrer la cuvette (N).



IDM-34606200400.pdf

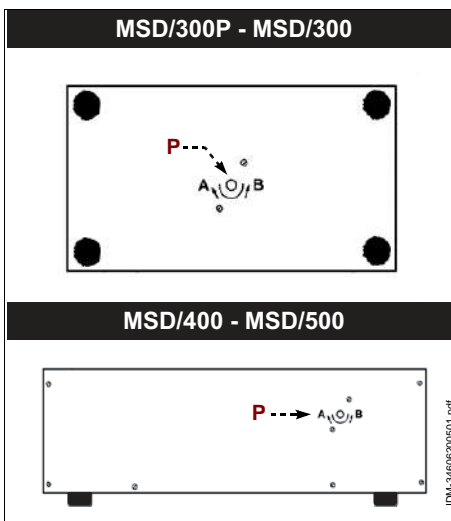
RÉGLAGE DU PRESSOSTAT

En cas de problèmes d'aspiration lors du fonctionnement automatique de l'appareil, ajuster la vis (P) afin de régler le temps d'aspiration de la pompe à vide (Utiliser la clé "Torx T30" fournie à cet effet).

- Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter le temps d'aspiration de la pompe.
- Tourner dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre pour diminuer le temps d'aspiration de la pompe.

Important

L'appareil a déjà été réglé lors de l'essai chez le fabricant. Cette opération ne doit être effectuée qu'en cas de nécessité réelle.



IDM-34606200501.pdf

RECHERCHE DES PANNES

Les informations qui suivent aident à identifier et à corriger les anomalies et dysfonctionnements éventuels pouvant se présenter pendant l'utilisation.

Certaines pannes peuvent être résolues par l'utilisateur. D'autres opérations exigent une compétence technique précise ou des aptitudes spéciales doivent être effectuées exclusivement par du personnel qualifié ayant une expérience acquise et attestée dans le secteur d'intervention spécifique.



Important

Ne pas démonter les parties internes de l'appareil.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages éventuels causés par des manipulations frauduleuses.

Tableau 2: Anomalies de fonctionnement

Inconvénient	Causes	Solutions
L'appareil ne se met pas en marche.	Interrupteur général déclenché.	Enclencher l'interrupteur général.
	Absence de tension sur la ligne d'alimentation électrique.	Contacteur le revendeur ou un centre d'assistance après-vente agréé.

DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL

- La conditionneuse à cloche MCD est conçue et réalisée pour conditionner "sous vide", dans des sachets spécifiques, les produits conçus pour l'alimentation humaine. Le conditionnement "sous vide" permet de prolonger les temps de conservation et de maintenir inchangées les caractéristiques organoleptiques des produits alimentaires.
- L'appareil est de type professionnel et doit être installé dans des milieux commerciaux (bars, pizzeria, restaurants, etc.). Il ne demande aucune formation particulière mais les utilisateurs doivent avoir les capacités et compétences spécifiques dans le secteur de la restauration.

Tout autre emploi que celui indiqué par le constructeur est réputé INADAPTE.

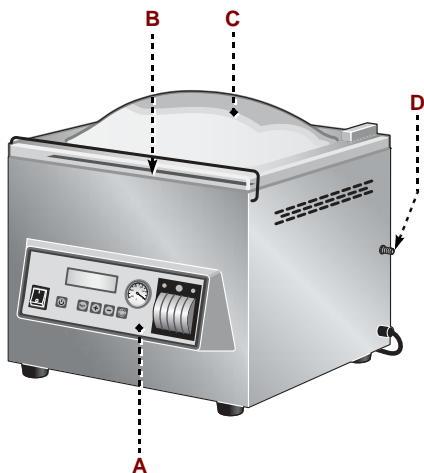
- L'appareil est fabriqué avec des matériaux sélectionnés et des techniques de construction appropriées pour garantir une hygiène excellente, la résistance à l'oxydation, une économie d'énergie importante et la sécurité d'exploitation.
- Toutes les pièces de l'appareil qui sont en contact avec les aliments sont fabriquées en matériaux adaptés.

FR

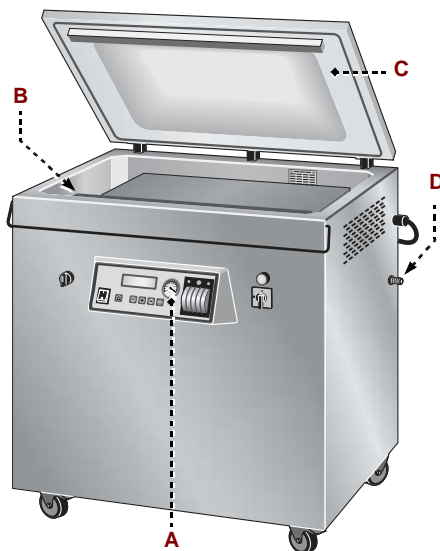
L'image illustre les pièces principales de l'appareil et la liste contient leur description et leur fonction.

- A)** Tableau de commandes : Il est équipé des dispositifs de commande nécessaires pour faire fonctionner l'appareil (voir "Description des commandes (MCD-MCD/S-MCD/CS)" - "Description des commandes (MCD/E)").
- B)** Barre de soudure: pour fermer hermétiquement les sachets.
- C)** Cloche de rétention: elle est connectée à un dispositif de verrouillage (minirupteur). L'appareil s'arrête lorsqu'on ouvre la cloche.
- D)** Buse d'admission du gaz: pour admettre le gaz inerte à l'intérieur des sachets.

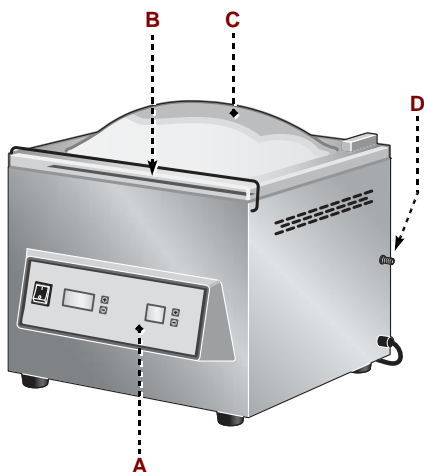
MCD - MCD / S



MCD / CS



MCD / E



FR

IDM-34606200603.pdf

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tableau 3: Données techniques de l'appareil

Description	Unité de mesure	MCD/320	MCD/420	MCD/420S
Puissance	kW	0,53	0,81	0,81
Alimentation électrique	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz		
Longueur de la barre de soudure	mm	320	420	420
Capacité de la pompe à vide	m³/h	8	21	21
Pourcentage maximum de vide		98%		
Dimensions utiles de la chambre sous vide	mm	330x330x230	430x430x230	430x430x230
Dimensions de l'appareil	mm	390x420x410	490x530x460	490x530x460
Dimensions emballage	mm	620x580x630	720x620x680	720x620x680
Poids net	kg	36	55	58
Type d'installation		Installation au comptoir		
Niveau de bruit	dB (A)	< 70		

FR

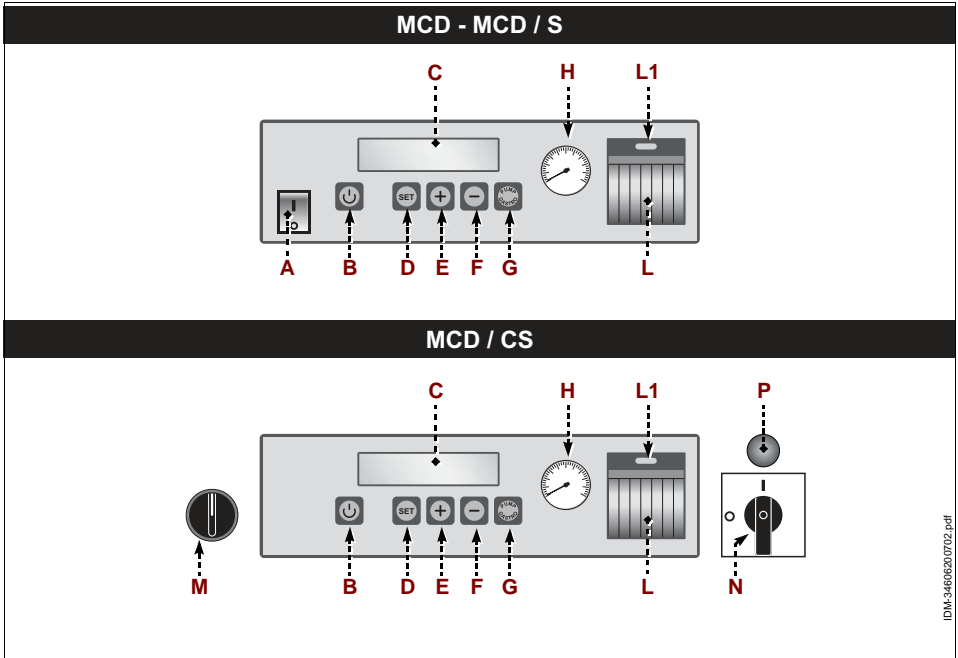
Description	Unité de mesure	MCD/520	MCD/520S
Puissance	kW	0,83	
Alimentation électrique	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz	
Longueur de la barre de soudure	mm	520	520
Capacité de la pompe à vide	m³/h	25	25
Pourcentage maximum de vide		98%	
Dimensions utiles de la chambre sous vide	mm	530x530x200	530x530x200
Dimensions de l'appareil	mm	590x630x500	590x630x500
Dimensions emballage	mm	820x620x680	820x620x680
Poids net	kg	75	78
Type d'installation		Installation au comptoir	
Niveau de bruit	dB (A)	< 70	

<i>Description</i>	<i>Unité de mesure</i>	MCD/520CS	MCD/650CS	MCD/750CS
Puissance	kW	0,83	1,31	1,5
Alimentation électrique	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz	400V/3N/50-60Hz	
Longueur de la barre de soudure	mm	520	650	750
Capacité de la pompe à vide	m³/h	25	40	63
Pourcentage maximum de vide		98%		
Dimensions utiles de la chambre sous vide	mm	530x530x200	660x540x200	760x540x200
Dimensions de l'appareil	mm	590x630x1050	770x690x1050	870x690x1050
Dimensions emballage	mm	820x620x1280	1050x850x1350	1050x850x1350
Poids net	kg	93	150	175
Type d'installation		Installation à terre		
Niveau de bruit	dB (A)	< 70		

<i>Description</i>	<i>Unité de mesure</i>	MCD/260E	MCD/360E	MCD/420E	MCD/520E
Puissance	kW	0,45	0,9	0,9	1,1
Alimentation électrique	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz			
Longueur de la barre de soudure	mm	250	350	420	520
Capacité de la pompe à vide	m³/h	6	12	20	25
Pourcentage maximum de vide		98%			
Dimensions utiles de la chambre sous vide	mm	270x350x180	430x370x190	430x430x200	530x530x200
Dimensions de l'appareil	mm	400x470x340	540x490x450	550x540x500	650x640x500
Dimensions emballage	mm	600x800x600	640x680x710	640x680x710	730x800x710
Poids net	kg	30	50	60	78
Type d'installation		Installation au comptoir			
Niveau de bruit	dB (A)	< 70			

DESCRIPTION DES COMMANDES (MCD-MCD/S-MCD/CS)

L'appareil est équipé des dispositifs de commandes cités, nécessaires pour activer ses fonctions principales.

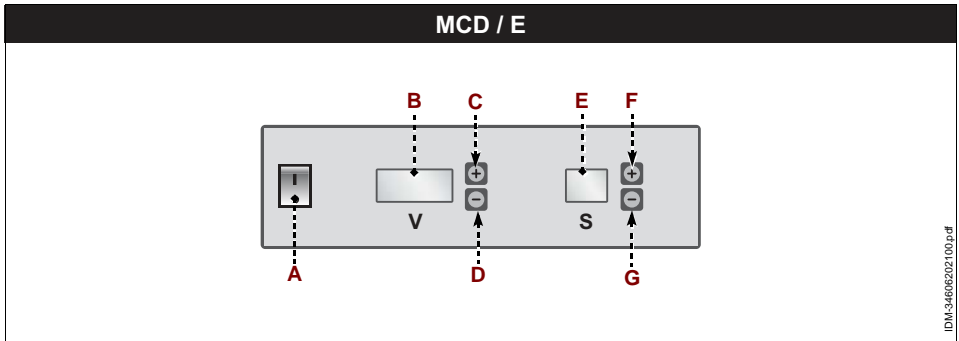


- A)** Interrupteur général: Sert à allumer et couper l'alimentation électrique.
- B)** Touche: pour mettre en/hors service l'appareil.
- C)** Afficheur: pour visualiser les messages d'information/alarme et les paramètres de travail.
- D)** Touche (SET): pour configurer les paramètres de fonctionnement de l'appareil.
- E)** Touche (+): pour augmenter la valeur du paramètre sélectionné ou pour défiler les programmes.
- F)** Touche (-): pour diminuer la valeur du paramètre sélectionné ou pour défiler les programmes.
- G)** Touche (PUMP/GASTRO): pour mettre en/hors service le préchauffage de la pompe à vide.
Lorsque l'appareil est en service et la cloche de rétention est fermée, enfoncer une fois la touche pour effectuer la soudure rapide et ouvrir la cloche.
- H)** Vacuomètre: pour détecter la dépression produite par l'appareil à l'intérieur de la cloche.

- L) Imprimante:** pour imprimer un ou plusieurs tickets mentionnant la date d'échéance du produit et, à l'aide du clavier spécifique, pour spécifier sur le ticket les ingrédients contenus dans les sachets (Uniquement pour le modèle MCD/S - MCD/CS).
Pour remplacer le rouleau de tickets, appuyer sur la touche (L1) et tirer vers soi les deux languettes latérales du logement.
- M) Sélecteur:** pour sélectionner la barre de soudage à utiliser pour le conditionnement (il est possible de sélectionner une barre de soudage ou les deux) (Uniquement pour le modèle MCD/CS).
- N) Sélecteur:** pour brancher et débrancher l'alimentation électrique (Uniquement pour le modèle MCD/CS).
- P) Témoin lumineux:** Lorsqu'il est allumé, il signale que l'appareil est alimenté en électricité (Uniquement pour le modèle MCD/CS).

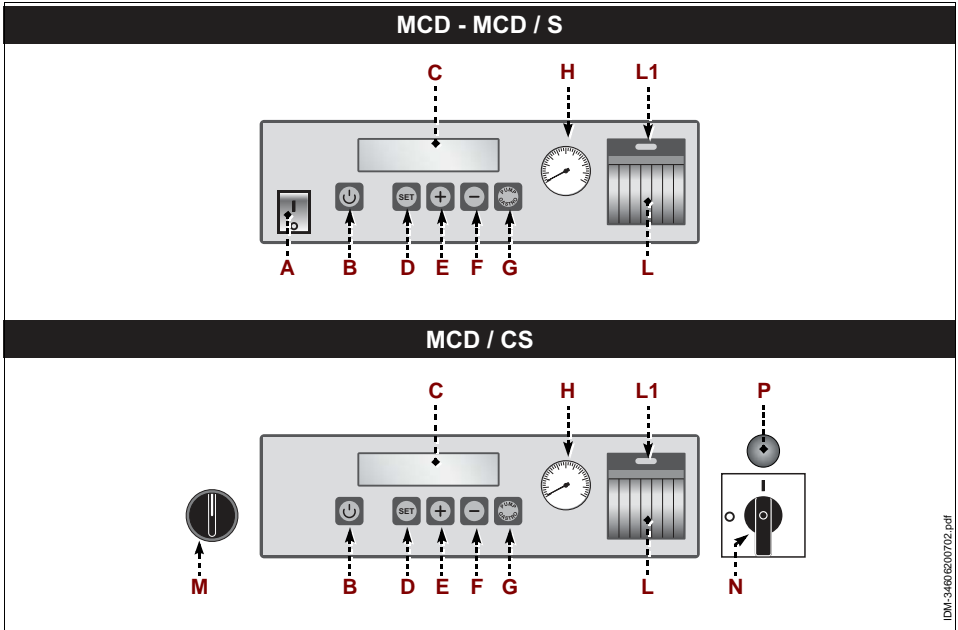
DESCRIPTION DES COMMANDES (MCD/E)

L'appareil est équipé des dispositifs de commandes cités, nécessaires pour activer ses fonctions principales.



- A) Interrupteur général:** Sert à allumer et couper l'alimentation électrique.
- B) Écran :** sert à indiquer le temps (en secondes) de cycle vide.
- C) Bouton (+) :** sert à augmenter la valeur du paramètre.
- D) Bouton (-) :** sert à diminuer la valeur du paramètre.
- E) Display:** Used to indicate the welding cycle time (in seconds).
- F) Bouton (+) :** sert à augmenter la valeur du paramètre.
- G) Bouton (-) :** sert à diminuer la valeur du paramètre.

RECOMMANDATIONS D'UTILISATION



Sélection de la langue et configuration de la date et de l'heure

1. Appuyer sur le commutateur principal (A) (MCD - MCD/S) ou utiliser le sélecteur (N) (MCD/CS) pour brancher l'appareil.
2. Appuyer simultanément sur les touches (B-D).
3. Enfoncer une des touches (E-F) pour sélectionner la langue souhaitée.
4. Appuyer sur la touche (D) pour confirmer la sélection.
5. Utiliser les touches (E-F) et la touche (D) pour configurer, de la même façon, la date, l'heure courante et le nom de l'opérateur (Uniquement pour le modèle MCD/S - MCD/CS).

Préchauffage de la pompe à vide

Il est conseillé d'effectuer les opérations de préchauffage de la pompe à vide lors du premier amorçage du jour, notamment pendant l'hiver.

1. Appuyer sur le commutateur principal (A) (MCD - MCD/S) ou utiliser le sélecteur (N) (MCD/CS) pour brancher l'appareil.
2. Appuyer sur le bouton (G).
3. Après 15÷20 secondes environ, appuyer à nouveau sur la touche (G) pour désamorcer la pompe à vide.

Configuration des programmes de travail

Il est possible de configurer jusqu'à 20 programmes de travail sur l'appareil.

1. Appuyer sur le commutateur principal (A) (MCD - MCD/S) ou utiliser le sélecteur (N) (MCD/CS) pour brancher l'appareil.
2. Appuyer sur le bouton (B) pour mettre l'appareil en marche.
3. Appuyer sur les touches (E-F) pour sélectionner le programme de travail à configurer.
4. Appuyer sur la touche (D) et la maintenir enfoncée pendant quelques secondes.
5. Utiliser les touches (E-F) et la touche (D) pour configurer toutes les valeurs des paramètres de fonctionnement.
 - Vide: pour configurer le temps de fonctionnement (en secondes) de la pompe à vide ($1\div99$).
 - Vide type: pour configurer le type de fonctionnement de la pompe à vide.
 - 0 - Fonctionnement standard
 - 1 - Fonctionnement intermittent

**Important**

Le fonctionnement intermittent permet de mettre sous vide les produits qui ont tendance à lever ou arriver à ébullition.

- Souder: pour configurer le temps de soudure (en secondes) des sachets ($0,1\div9,9$).
- Gaz: pour configurer le temps d'admission (en secondes) du gaz inerte ($0\div9,9$).
- Imprimer: pour configurer le numéro de tickets à imprimer ($0\div9$) et la date d'échéance du produit ($0\div183$) (Uniquement pour le modèle MCD/S - MCD/CS).
- Ligne curseur clignotant: pour saisir sur le ticket (par le clavier spécifique) les ingrédients contenus dans les sachets (Uniquement pour le modèle MCD/S - MCD/CS).

Il est possible d'introduire jusqu'à 16 ingrédients au maximum (ne pas dépasser les 16 caractères).

FR**Fonctionnement en "mode automatique"**

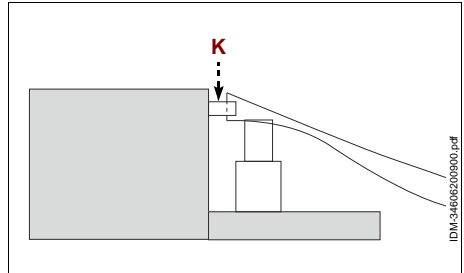
1. Appuyer sur le commutateur principal (A) (MCD - MCD/S) ou utiliser le sélecteur (N) (MCD/CS) pour brancher l'appareil.
2. Appuyer sur le bouton (B) pour mettre l'appareil en marche.
3. Appuyer sur les touches (E-F) pour sélectionner le programme de travail.
4. Introduire le produit alimentaire à l'intérieur du sachet.
5. Introduire le sachet à l'intérieur de la chambre de décompression, en plaçant l'ouverture du sachet sur la barre de soudure.

Pour conditionner des produits liquides, remplir les sachets jusqu'à 50% au maximum de leur contenance et les placer de manière que l'ouverture se trouve sur la barre de soudure, tandis que le produit devra être plus en bas, à l'intérieur de la chambre, afin d'éviter la sortie éventuelle du contenu.

6. Baisser la cloche de rétention et la maintenir sur cette position-là jusqu'à ce que l'appareil n'achève le cycle de soudure du sachet.

Fonctionnement avec introduction du gaz inerte

1. Raccorder la bouteille de gaz inerte à la buse située sur le côté de l'appareil.
2. Appuyer sur le commutateur principal (A) (MCD - MCD/S) ou utiliser le sélecteur (N) (MCD/CS) pour brancher l'appareil.
3. Appuyer sur le bouton (B) pour mettre l'appareil en marche.
4. Appuyer sur les touches (E-F) pour sélectionner le programme de travail.
5. Introduire le produit alimentaire à l'intérieur du sachet.
6. Introduire le sachet à l'intérieur de la chambre de décompression , en plaçant l'ouverture du sachet sur la barre de soudure.



Pour conditionner des produits liquides, remplir les sachets jusqu'à 50% au maximum de leur contenance et les placer de manière que l'ouverture se trouve sur la barre de soudure , tandis que le produit devra être plus en bas, à l'intérieur de la chambre, afin d'éviter la sortie éventuelle du contenu.

7. Introduire les buses (K) d'admission du gaz à l'intérieur de l'ouverture du sachet.
8. Baisser la cloche de rétention et la maintenir sur cette position-là jusqu'à ce que l'appareil n'achève le cycle de soudure du sachet.



Important

Pendant cette opération, chercher à éloigner le plus possible de la barre de soudure le produit alimentaire contenu à l'intérieur du sachet.

Avant de conditionner sous vide les produits alimentaires, faire quelques essais de soudure sur des sachets vides.

Il est conseillé d'utiliser des sachets "lisses".

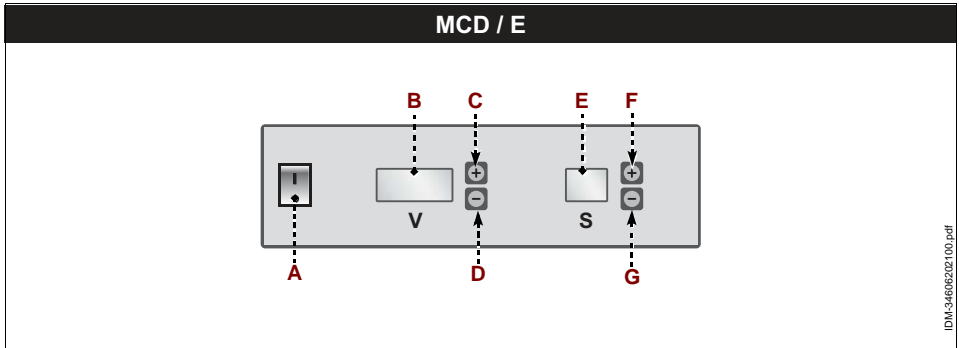


Précaution - Avertissement

Ne pas utiliser l'appareil pour conditionner des produits pointus.

Si l'appareil en est à sa première utilisation, avant de le mettre en marche, retirer la pellicule de protection de revêtement et le nettoyer soigneusement pour éliminer toute trace de matériau de fabrication.

RECOMMANDATIONS D'UTILISATION



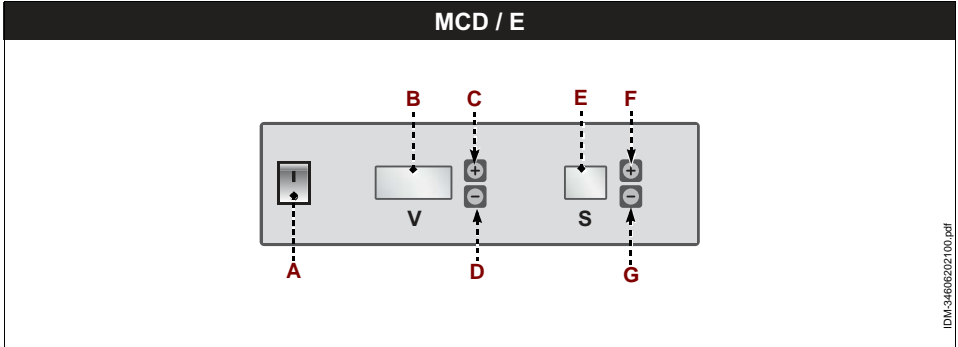
Fonctionnement en "mode automatique"

1. Appuyer sur l'interrupteur général (A) pour enclencher l'alimentation électrique de l'appareil.
2. Utiliser les boutons (C-D-F-G) pour configurer toutes les valeurs des paramètres de fonctionnement.
3. Introduire le produit alimentaire à l'intérieur du sachet.
4. Introduire le sachet à l'intérieur de la chambre de décompression, en plaçant l'ouverture du sachet sur la barre de soudure.

FR

Pour conditionner des produits liquides, remplir les sachets jusqu'à 50% au maximum de leur contenance et les placer de manière que l'ouverture se trouve sur la barre de soudure, tandis que le produit devra être plus en bas, à l'intérieur de la chambre, afin d'éviter la sortie éventuelle du contenu.

5. Baisser la cloche de rétention et la maintenir sur cette position-là jusqu'à ce que l'appareil n'achève le cycle de soudure du sachet.
 - En fermant la cloche, la pompe commence à créer le vide. Sur l'écran (B) est affiché pendant quelques instants le symbole "VAC" et ensuite le compte à rebours de la valeur programmée commence.
 - Au terme de la phase du vide, la phase de soudure commence. Sur l'écran (B) est affiché pendant quelques instants le symbole "SEA" et ensuite le compte à rebours de la valeur programmée commence.
 - Au terme de la phase de soudure, la phase de refroidissement de la résistance commence et sur l'écran (B) est affiché le symbole "COO".
 - Au terme de la phase de refroidissement de la résistance, le symbole "OPN" est affiché sur l'écran pour signaler que l'emballage du sachet est terminé.



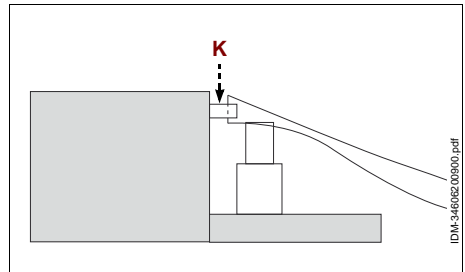
Fonctionnement avec introduction du gaz inerte

1. Raccorder la bouteille de gaz inerte à la buse située sur le côté de l'appareil.
1. Appuyer sur l'interrupteur général (A) pour enclencher l'alimentation électrique de l'appareil.
2. Utiliser les boutons (C-D-F-G) pour configurer toutes les valeurs des paramètres de fonctionnement.
3. Introduire le produit alimentaire à l'intérieur du sachet.
4. Introduire le sachet à l'intérieur de la chambre de décompression, en plaçant l'ouverture du sachet sur la barre de soudure.

FR

Pour conditionner des produits liquides, remplir les sachets jusqu'à 50% au maximum de leur contenance et les placer de manière que l'ouverture se trouve sur la barre de soudure, tandis que le produit devra être plus en bas, à l'intérieur de la chambre, afin d'éviter la sortie éventuelle du contenu.

5. Introduire les buses (K) d'admission du gaz à l'intérieur de l'ouverture du sachet.
6. Baisser la cloche de rétention et la maintenir sur cette position-là jusqu'à ce que l'appareil n'achève le cycle de soudure du sachet.



- Lors de la fermeture de la cloche, l'émission du gaz inerte commence. Sur l'écran (B) est affiché pendant quelques instants le symbole "GAS" et ensuite le compte à rebours de la valeur programmée commence.
- Au terme de l'émission du gaz inerte, la phase de soudure commence. Sur l'écran (B)

est affiché pendant quelques instants le symbole "SEA" et ensuite le compte à rebours de la valeur programmée commence.

- Au terme de la phase de soudure, la phase de refroidissement de la résistance commence et sur l'écran (B) est affiché le symbole "COO".
- Au terme de la phase de refroidissement de la résistance, le symbole "OPN" est affiché sur l'écran pour signaler que l'emballage du sachet est terminé.



Important

Pendant cette opération, chercher à éloigner le plus possible de la barre de soudure le produit alimentaire contenu à l'intérieur du sachet.

Avant de conditionner sous vide les produits alimentaires, faire quelques essais de soudure sur des sachets vides.

Il est conseillé d'utiliser des sachets "lisses".



Précaution - Avertissement

Ne pas utiliser l'appareil pour conditionner des produits pointus.

Si l'appareil en est à sa première utilisation, avant de le mettre en marche, retirer la pellicule de protection de revêtement et le nettoyer soigneusement pour éliminer toute trace de matériau de fabrication.

FR

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Avant le nettoyage de l'appareil (en fin de journée ou lorsque cela s'avère nécessaire), débrancher l'électricité générale (ou la prise électrique).

1. Nettoyer soigneusement la barre de soudure en éliminant tout résidu éventuel de plastique.
2. Nettoyer soigneusement le plan de travail et toutes les zones environnantes.
3. Nettoyer les surfaces extérieures de l'appareil avec un chiffon humide ou une éponge.



Précaution - Avertissement

Les opérations de nettoyage ne doivent être exécutées qu'en utilisant des nettoyeurs adéquats. Il est absolument interdit d'utiliser des nettoyeurs corrosifs, inflammables ou contenant des substances nuisibles à la santé.

Si on prévoit de ne pas utiliser l'appareil durant une longue période, après l'avoir nettoyé et débranché de l'électricité générale (ou de la prise électrique), le protéger convenablement pour le garder propre.

NETTOYAGE DE LA POMPE À VIDE (MCD-MCD/S-MCD/CS)

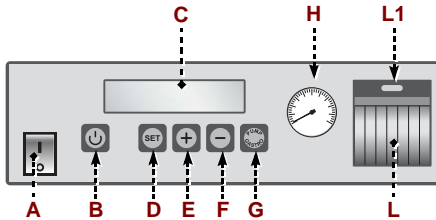
- Appuyer sur la touche (G) et, simultanément, baisser le couvercle.
L'afficheur (C) visualise le message "NETTOYAGE POMPE 10" et la pompe s'active de façon intermittente pendant 10 minutes environ.



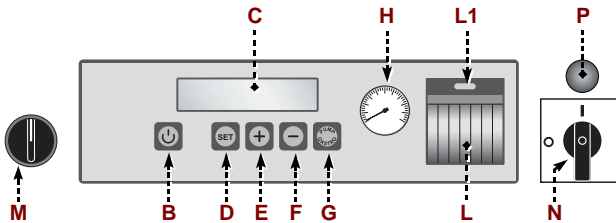
Important

Effectuer la même opération lorsque l'afficheur (C) visualise le message "HUILE".

MCD - MCD / S



MCD / CS



IDM-3460620702.pdf

RECHERCHE DES PANNES

Les informations qui suivent aident à identifier et à corriger les anomalies et dysfonctionnements éventuels pouvant se présenter pendant l'utilisation.

Certaines pannes peuvent être résolues par l'utilisateur. D'autres opérations exigent une compétence technique précise ou des aptitudes spéciales doivent être effectuées exclusivement par du personnel qualifié ayant une expérience acquise et attestée dans le secteur d'intervention spécifique.



Important

Ne pas démonter les parties internes de l'appareil.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages éventuels causés par des manipulations frauduleuses.

Tableau 4: Anomalies de fonctionnement

<i>Inconvénient</i>	<i>Causes</i>	<i>Solutions</i>
L'appareil ne se met pas en marche.	Interrupteur général déclenché.	Enclencher l'interrupteur général.
	Absence de tension sur la ligne d'alimentation électrique.	Contacteur le revendeur ou un centre d'assistance après-vente agréé.
L'afficheur visualise le message "OIL".	Pompe sale.	Effectuer un cycle de nettoyage de la pompe.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN UND SICHERHEIT

Zweck der Bedienungsanleitung	3
Identifikation des Herstellers und des Geräts	3
Kundendienstanforderung	4
Sicherheitsvorrichtungen	4
Sicherheits- und Informationszeichen	6
Vorgaben für Auspacken, Beförderung und Installation	7

VERPACKUNGSMASCHINE MIT SCHWEISSBALKEN MSD

Allgemeine Beschreibung des Geräts	9
Technische Eigenschaften	10
Beschreibung der Bedienelemente	10
Bedienungshinweise	11
Gerätereinigung	13
Kondenswasserablass (nur für Modell MSD/400 - MSD/500)	13
Reinigung des Luftfilters (nur für Modell MSD/400 - MSD/500)	14
Einstellung des Druckwächters	14
Störungssuche	14

GLOCKENVERPACKUNGSMASCHINE MCD

Allgemeine Beschreibung des Geräts	16
Technische Eigenschaften	18
Beschreibung der Bedienelemente (MCD-MCD/S-MCD/CS)	20
Beschreibung der Bedienelemente (MCD/E)	21
Empfehlungen für den Einsatz	22
Empfehlungen für den Einsatz	25
Gerätereinigung	27
Reinigung Vakuumpumpe (MCD-MCD/S-MCD/CS)	28
Störungssuche	29

ZWECK DER BEDIENUNGSANLEITUNG

- Die Bedienungs- und Wartungsanleitung ist ein Bestandteil des Geräts und wurde vom Hersteller in seiner Originalsprache verfasst, um denjenigen alle notwendigen Informationen zu liefern, die befugt sind, mit dem Gerät im Laufe ihrer vorgesehenen Lebensdauer zu interagieren.
- Etwas Zeitinvestition in die Lektüre der Informationen trägt zur Vermeidung von Gesundheits- und Sicherheitsrisiken für Personen und von wirtschaftlichen Schäden bei.
- Der Hersteller behält sich das Recht vor, an den in der Bedienungsanleitung gelieferten Informationen Änderungen vorzunehmen, ohne zuvor irgendeine Mitteilung dazu zu machen, wenn diese nicht die Sicherheit betreffen.
- Einige Textteile sind gekennzeichnet worden, um die Wichtigkeit der Mitteilung zu unterstreichen.



Informationen

Weist auf technische Informationen von besonderer Wichtigkeit hin, die nicht vernachlässigt werden dürfen.



Achtung - Vorsicht

Zeigt an, dass geeignete Vorkehrungen zu treffen sind, um die Gesundheit und die Sicherheit von Personen keinem Risiko auszusetzen und wirtschaftliche Schäden zu vermeiden.



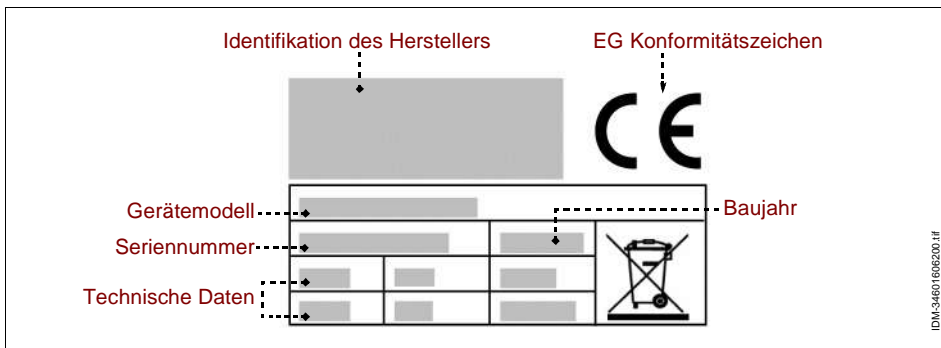
Gefahr - Achtung

Weist auf schwere Gefährdungssituationen hin, die bei Nichtbeachtung ein ernsthaftes Risiko für die Gesundheit und Sicherheit von Personen darstellen können.

DE

IDENTIFIKATION DES HERSTELLERS UND DES GERÄTS

Das abgebildete Typenschild wird direkt auf dem Gerät angebracht. Auf dem Schild finden sich alle Verweise und Angaben, die für die Betriebssicherheit unverzichtbar sind.



KUNDENDIENSTANFORDERUNG

Geben Sie bei jeder Anforderung des Technischen Kundendiensts die Geräteversion und die Art der aufgetretenen Störung an.

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

- Der Hersteller hat in der Entwicklungs- und Konstruktionsphase ein besonderes Augenmerk auf die Aspekte gerichtet, die Risiken hinsichtlich der Sicherheit und Gesundheit Personen verursachen könnten.
- Der Hersteller hat alle „Regeln der guten Konstruktionstechnik“ befolgt und das Gerät mit speziell ausgewählten Materialien ausgeführt, um Lebensmittelhygiene und Betriebsfunktionstüchtigkeit zu garantieren.
- Diese Informationen haben zum Zweck, die Bediener für die Vorbeugung jedes Betriebs- oder Lebensmittelrisikos zu sensibilisieren. Umsichtiges Arbeiten ist in jedem Fall unverzichtbar. Die Sicherheit liegt auch in den Händen derjenigen, die mit dem Gerät interagieren (Installateure und Bediener).
- Lesen Sie sorgfältig die in der mitgelieferten Bedienungsanleitung stehenden und die unmittelbar am Gerät angebrachten Anweisungen und befolgen Sie insbesondere die Sicherheitshinweise.
- Führen Sie die innerbetriebliche Beförderung des Geräts unter Berücksichtigung der direkt auf der Verpackung, auf dem Gerät und in der Bedienungsanleitung angegebenen Informationen durch.
- Während der Transport-, Beförderungs- und Installationsphasen stoßen Sie nicht mit dem Gerät an oder lassen Sie dieses nicht fallen, um die Beschädigung seiner Komponenten zu vermeiden.
- Das mit dem elektrischen Anschluss beauftragte Personal muss die Übereinstimmung der Eigenschaften der Versorgungsleitung mit den Angaben auf dem Schild überprüfen und sicherstellen, dass die Leitung mit einem Differenzialschalter und mit zu den geltenden Gesetzen und Vorschriften konformen Komponenten ausgestattet ist.
- Manipulieren, entfernen oder umgehen Sie auf keinen Fall die auf dem Gerät installierten Sicherheitsvorrichtungen.
- Dem Bediener wird empfohlen, die gesamte Bedienungsanleitung aufmerksam zu lesen und sicherzustellen, diese in allen ihren Teilen, insbesondere alle Informationen bezüglich der Sicherheit, verstanden zu haben.
- Bei der Erstbenutzung des Geräts führen Sie, falls notwendig, einige Simulationen durch, um sich mit den Bedienelementen, insbesondere mit denjenigen zur Ein- und Ausschaltung, vertraut zu machen.
- Benutzen Sie das Gerät nur für die vorgesehenen Einsatzbereiche. Der unsachgemäße Gebrauch und der Einsatz des Geräts für nicht vorgesehene Zwecke kann Risiken für die Sicherheit und Gesundheit von Personen sowie wirtschaftliche Schäden herbeiführen.

- Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden ab, die durch unsachgemäßen Gebrauch des Geräts, durch Nichteinhaltung der Angaben in dieser Bedienungsanleitung und durch Manipulierung oder Änderungen am Gerät ohne seine formale Genehmigung verursacht worden sind.
- Alle Eingriffe, die eine präzise technische Kompetenz oder besondere Fähigkeiten (Installation, Anschluss der Versorgungsleitungen, usw.) erfordern, sind ausschließlich von autorisiertem Fachpersonal durchzuführen, das im spezifischen Tätigkeitsbereich erworbene und anerkannte Erfahrung vorweisen kann.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit beschädigten oder unwirksamen Stromversorgungskabeln. Sobald Sie einen Störung feststellen, stoppen Sie unmittelbar das Gerät unter Sicherheitsbedingungen und lassen Sie die Kabel durch autorisiertes und qualifiziertes Fachpersonal auswechseln.
- Vor der Durchführung jedweder Art von Reinigungs-, Wartungsarbeiten, usw., **SCHALTEN SIE DIE HAUPTSTROMVERSORGUNG AB** (oder ziehen Sie den Netzstecker heraus) und stellen Sie sicher, dass der zu behandelnde Bereich komplett abgekühlt ist.
- Reinigen Sie das Gerät am Ende jedes Gebrauchs oder wenn Sie es für notwendig halten, je nach verarbeitetem Lebensmitteltyp.
- Reinigen Sie sorgfältig alle Geräteteile (angrenzende Bereiche inbegriffen), die in direkten oder indirekten Kontakt mit Lebensmitteln kommen können, um diese vor Kontaminationsrisiko zu schützen und die Hygiene zu erhalten.
- Reinigen Sie das Gerät ausschließlich mit für Lebensmittel geeigneten Reinigungsprodukten. Verwenden Sie niemals korrosive oder entflammbare Reinigungsprodukte oder Produkte, die schädliche Substanzen enthalten und/oder abgeben.
- Reinigen und „hygienisieren“ Sie das Gerät unter Verwendung von individuellen Schutzvorrichtungen, insbesondere bei der Verwendung von Reinigungsprodukten.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasserstrahl, um seine Komponenten, insbesondere die elektrischen und elektronischen, nicht zu beschädigen.
- In Fall von längerer Nichtbenutzung des Geräts, reinigen Sie alle Geräteteile (Innen- und Außenteile) und trocknen Sie diese sorgfältig ab. Ziehen Sie das Stromkabel heraus und stellen Sie sicher, dass die Umgebungsbedingungen für die längere Aufbewahrung des Geräts geeignet sind.
- Die Liste enthält die notwendigen Bedingungen für die korrekte Funktionsweise der Elektroausrüstung, je nach Umgebungsbedingungen.
- Umgebungstemperatur nicht unter 5°C.
- Relative Luftfeuchtigkeit zwischen 50% (bei 40°C gemessen) und 90% (bei 20°C gemessen).
- Die Umgebung darf keine Bereiche mit potentiell explosionsgefährdeten und / oder brandgefährdeten Gas- oder Pulverkonzentrationen aufweisen.
- Die Aktivität kann Auswirkungen auf die Umgebung haben, daher müssen die Emissionen in die Atmosphäre, die Abwasserabflüsse und die Kontamination des Bodens, der

Einsatz von Rohstoffen und natürlichen Hilfsquellen und die Abfallbeseitigung berücksichtigt werden.

- Während des Transports und der Einlagerung muss die Umgebungstemperatur zwischen -25°C und 55°C mit einem Maximalwert von 70°C (vorausgesetzt, dass die Aussetzungszeit 24 Stunden nicht überschreitet) liegen.
- Die Verpackungskomponenten sind gemäß der im Anwenderland geltenden Gesetze zu entsorgen.
- Während der Phasen der Geräteabrüstung- und -verschrottung sind alle Komponenten je nach ihren Eigenschaften einzuordnen und getrennt zu entsorgen. Insbesondere die mit einem speziellen Symbol gekennzeichneten elektrischen und elektronischen Komponenten sind in speziellen autorisierten Sammelstellen zu entsorgen oder dem Verkäufer bei einem Neukauf zurückzubringen.
- Die Elektrischen und Elektronischen Apparaturen enthalten gefährliche Substanzen mit potentiell schädlichen Auswirkungen auf die Gesundheit von Personen und die Umgebung. Es wird empfohlen, ihre Entsorgung auf korrekte Weise auszuführen.

SICHERHEITS- UND INFORMATIONENZEICHEN

Auf dem Gerät befinden sich Sicherheitszeichen in Übereinstimmung mit den Bereichen, in denen RESTRISIKEN bestehen, die über das entsprechende Risiko informieren.

DE

Die Abbildungen zeigen die auf dem Gerät angebrachten Sicherheitszeichen und Informationen.

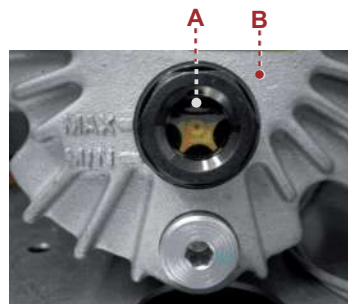
- Verbrennungsgefahr: zeigt an, dass auf die heißen Oberflächen geachtet werden muss.
- Elektroschockgefahr: zeigt an, dass die Hauptstromversorgung abgeschaltet werden muss (oder der Netzstecker herausgezogen werden muss), bevor Arbeiten an den Elektroanschlüssen verrichtet werden.



VORGABEN FÜR AUSPACKEN, BEFÖRDERUNG UND INSTALLATION

- Das Gerät wird in einem speziellen Behälter geliefert und, falls notwendig, sachgemäß mit stoßsicherem Material stabilisiert, um seine Unversehrtheit zu gewährleisten. Je nach den Geräteeigenschaften, dem Bestimmungsort und dem zu verwendenden Transportmittel kann die Verpackung pallettisiert sein, um die Beförderung zu erleichtern. Alle Informationen für die Beförderung (Be- und Entladen) unter Sicherheitsbedingungen sind direkt auf der Verpackung angegeben.
- Die Beförderung der Verpackung muss je nach ihren Eigenschaften (Gewicht, Abmessungen, usw.) erfolgen. Falls Gewicht und Inhalt gering sind, kann die Beförderung manuell erfolgen, andernfalls ist ein Hebemittel von angemessener Nutzlast zu verwenden. Beim Erhalt des Geräts ist die Unversehrtheit aller Komponenten zu überprüfen. Im Fall von Beschädigung oder Fehlen einiger Teile, nehmen Sie Kontakt mit dem Bereichsverkäufer auf, um die Vorgangsweise zu vereinbaren.
- Die Installation ist von autorisiertem Fachpersonal auszuführen, das vorab sicherstellen muss, dass die Stromversorgungsleitung den diesbezüglich geltenden Gesetzesvorschriften sowie den im Anwenderland geltenden Normen und spezifischen Vorgaben entspricht.
- Vor der Installation des Geräts ist sicherzustellen, dass der Aufstellbereich geeignet, ausreichend belüftet und beleuchtet, stabil ist und dass dieser über einen ausreichenden Umgebungsraum verfügt, um die Reinigungs- und Wartungsarbeiten mühelos ausführen zu können. Stellen Sie darüber hinaus sicher, dass die Aufstellfläche stabil, nivelliert ist und dass seine Oberfläche leicht von Rückständen zu reinigen ist, um das Risiko von Schmutzansammlung und Kontamination der Lebensmittel zu vermeiden.
- Vor Inbetriebnahme ist mit Hilfe der auf dem Motor angebrachten Kontrollvorrichtung der Ölstand zu überprüfen. Der Ölstand muss sich auf $\frac{3}{4}$ der Kontrollvorrichtung befinden.

Um auf die Kontrollvorrichtung zugreifen zu können, sind die 6 Schrauben zur Fixierung der Schutzabdeckung zu lösen (Modelle mit Ölpumpe).



DE

IDM-346-062-3.fm

Das für die Elektroanschlussarbeiten autorisierte Personal muss die perfekte Wirksamkeit der Erdung der Elektroanlage überprüfen und sicherstellen, dass die Linienspannung und die Frequenz den auf dem Typenschild angegebenen Daten entsprechen.

Für die Geräte mit besonderen morphologischen Eigenschaften (Form, Gewicht, Abmessungen, usw.) könnten die in diesem Abschnitt enthaltenen Informationen nicht ausreichen. Zusätzliche Informationen sind gegebenenfalls im Abschnitt „Hebemodalitäten“ jedes einzelnen Geräts zu finden.

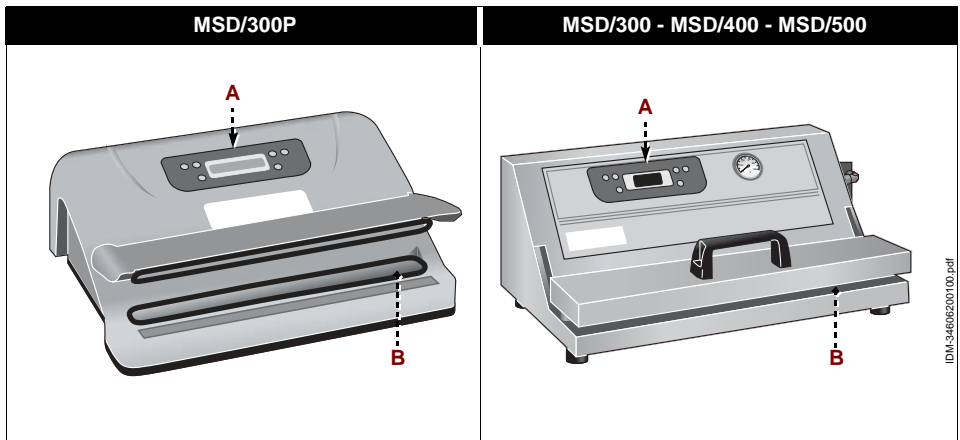
ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS

- Die Verpackungsmaschine mit Schweißbalken MSD wurde entworfen und gebaut, um die "Vakuumverpackung" von Lebensmitteln für die Menschennahrung in speziellen Behältern (Beuteln) auszuführen.
Die "Vakuumverpackung" ermöglicht, die Lagerungszeiten zu verlängern und die organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel unverändert zu halten.
- Es handelt sich um ein Gerät professionellen Typs, das in kommerziellen Räumen (Bar, Pizza-Restaurants, Restaurants, usw.) zu installieren ist. Das Gerät bedarf keiner besonderen Einweisung, aber die Bediener müssen notwendigerweise über spezielle Kenntnisse und Kompetenzen im Ristorationsbereich verfügen.

Jeder nicht vom Hersteller vorgesehene Gebrauch ist als „UNSACHGEMÄß" zu betrachten.

- Das Gerät wurde mit ausgewählten Materialien und geeigneten Konstruktionstechniken ausgeführt, um maximale Hygiene, Oxidationsbeständigkeit, beträchtlicher Energieeinsparung und Betriebssicherheit zu garantieren.
- Alle Gerätekompontenten, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind in geeigneten Materialien ausgeführt.

Die Abbildung zeigt die Hauptkomponenten des Geräts und die Liste enthält Angaben zu ihrer Beschreibung und Funktionsweise.



DE

- A)** Schalttafel: mit den für das Funktionieren des Geräts notwendigen Bedienelementen ausgestattet (siehe "Beschreibung der Bedienelemente").
- B)** Schweißbalken: führt den hermetischen Verschluss der Beutel aus.

Technische Eigenschaften

Tabelle 1: Technische Daten des Geräts

Beschreibung	Messeinheit	MSD/300P	MSD/300	MSD/400	MSD/500
Leistung	kW	0,49		0,7	0,8
Stromversorgung	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz			
Länge des Schweißbalkens	mm	320		420	520
Leistung der Vakuumpumpe	m³/h	0,9		1,8	3
Gerätabmessungen	mm	390x310x140	390x310x200	560x290x210	600x450x250
Verpackungsabmessungen	mm	420x350x190	420x360x260	610x340x270	700x640x490
Nettogewicht	kg	4,5	7	13	26
Installationstyp		Treseninstallation			
Geräuschpegel	dB (A)	< 70			

BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

Das Gerät ist mit den aufgelisteten Bedienelementen, die zur Aktivierung der Hauptfunktionen notwendig sind, ausgestattet.

- A)** Display: zeigt die Warnmeldungen und die Arbeitsparameter an.
- B)** Druckknopf: aktiviert und deaktiviert den Betrieb der Maschine.
- C)** Druckknopf (SET): aktiviert die Einstellung des Temperaturniveaus (von 0 bis 10) des Schweißbalkens.

Beim Drücken des Druckknopfs, während das Display (A) die Willkommensmeldung weiter anzeigt, kann die Anzeigesprache geändert werden.

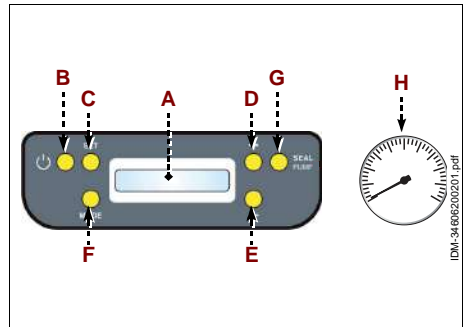
- D)** Taster (+): zur Erhöhung des Wertes des gewählten Parameters.
- E)** Druckknopf (-): vermindert den Wert des ausgewählten Parameters.
- F)** Druckknopf (MODE): wählt die Arbeitsart der Maschine aus.

Den Druckknopf wiederholt drücken, bis das Display die gewünschte Betriebsart anzeigt.

- Automatisch
- Manuell
- Nur Vakuum

- G)** Druckknopf (SEAL/PUMP): aktiviert den hermetischen Verschluss der Beutel mit Betrieb der Maschine in "manueller Betriebsart".

Während des Betriebs der Maschine in der "Betriebsart nur Vakuum", aktiviert dieser Druckknopf den externen Saugzyklus.



H) Vakuummeter: erfasst den von der Maschine erzeugten Unterdruck in den Beuteln (nur für Modell MSD/400 - MSD/500).

BEDIENUNGSHINWEISE

Auswahl der Sprache

1. Drücken Sie den Taster (B) zur Aktivierung des Gerätebetriebs.
2. Den Druckknopf (C) drücken, während das Display (A) die Willkommensmeldung weiter anzeigt.
3. Einen der Druckknöpfe (D-E) drücken, um die bekannte Sprache auszuwählen.
 - Lin0 - Italienisch
 - Lin1 - Englisch
 - Lin2 - Spanisch
 - Lin3 - Deutsch
 - Lin4 - Französisch
4. Den Druckknopf (C) drücken, um die Auswahl zu bestätigen.

Betrieb in "manueller Betriebsart"

1. Drücken Sie den Taster (B) zur Aktivierung des Gerätebetriebs.
2. Darauf warten, dass das Display (A) die Willkommensmeldung nicht mehr anzeigt.

Ab Punkt 3 bis Punkt 5: diese Vorgänge sind nur bei der ersten Installation auszuführen, weil sie gespeichert bleiben; diese Vorgänge nur zum Wechseln des Temperaturniveaus der Siegelstange wiederholen.

3. Drücken Sie den Taster (C).
4. Die Druckknöpfe (D-E) drücken, um das Temperaturniveau des Schweißbalkens auszuwählen.

Es empfiehlt sich, das Temperaturniveau 4 auszuwählen.

5. Den Druckknopf (C) drücken, um die Auswahl zu bestätigen.
6. Den Druckknopf (F) drücken, um den Betrieb in "manueller Betriebsart" auszuwählen.
7. Das Lebensmittel in den Beutel einführen.
8. Die Beutelöffnung in die Dekompressionskammer einführen.
9. Den Schweißbalken senken und in Position halten, bis das Display (A) den Wert 8 anzeigt.
10. Den Druckknopf (G) drücken, um den Beutel zu schweißen.

DE

Betrieb in "automatischer Betriebsart"

1. Drücken Sie den Taster (B) zur Aktivierung des Gerätebetriebs.
2. Darauf warten, dass das Display (A) die Willkommensmeldung nicht mehr anzeigt.

Ab Punkt 3 bis Punkt 5: diese Vorgänge sind nur bei der ersten Installation auszuführen, weil sie gespeichert bleiben; diese Vorgänge nur zum Wechseln des Temperaturniveaus der Siegelstange wiederholen.

3. Drücken Sie den Taster (C).
4. Die Druckknöpfe (D-E) drücken, um das Temperaturniveau des Schweißbalkens auszuwählen.
Es empfiehlt sich, das Temperaturniveau 4 auszuwählen.
5. Den Druckknopf (C) drücken, um die Auswahl zu bestätigen.
6. Den Druckknopf (F) drücken, um den Betrieb in "automatischer Betriebsart" auszuwählen.
7. Das Lebensmittel in den Beutel einführen.
8. Die Beutelöffnung in die Dekompressionskammer einführen.
9. Den Schweißbalken senken und in Position halten, bis die Maschine den Schweißzyklus des Beutels beendet.



Informationen

Während des Vorgangs sich vergewissern, dass das im Beutel enthaltene Lebensmittel so entfernt wie möglich vom Schweißbalken ist.

DE

Vor der Vakuumverpackung der Lebensmittel einige Testschweißungen mit den leeren Beuteln ausführen.

Beutel, die zum zu verpackenden Produkt proportional sind, verwenden, um die Dauer des Arbeitszyklus nicht zu viel zu verlängern.

Es empfiehlt sich, "geprägte" Beutel zu verwenden.



Achtung - Vorsicht

Die Maschine zur Verpackung von flüssigen oder spitzigen Produkten nicht verwenden.

Falls das Gerät zum ersten Mal benutzt wird, ist vor der Betriebsaktivierung gegebenenfalls die Schutzfolienbeschichtung zu entfernen und eine sorgfältige Reinigung durchzuführen, sodass eventuelle Konstruktionsmaterialrückstände beseitigt werden.

GERÄTEREINIGUNG

Vor der Reinigung des Geräts (am Ende des Arbeitstags oder falls notwendig), schalten Sie die Hauptstromversorgung ab (oder ziehen Sie den Netzstecker heraus).

1. Den Schweißbalken von eventuellen Kunststoffreststücken sorgfältig reinigen.
2. Reinigen Sie sorgfältig die Arbeitsfläche und alle Umgebungsbereiche.
3. Reinigen Sie die Außenoberflächen des Geräts mit einem feuchten Tuch oder mit einem Schwamm.



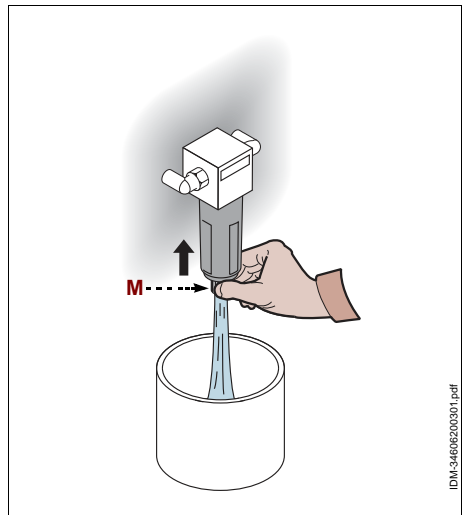
Achtung - Vorsicht

Führen Sie die Reinigungsarbeitsschritte ausschließlich geeigneten Reinigungsprodukten aus. Verwenden Sie auf keinen Fall korrosive, entflammbare Reinigungsprodukte oder solche, die gesundheitsschädliche Substanzen enthalten.

Falls vorgesehen ist, das Gerät für längere Zeit nicht zu benutzen, reinigen Sie dieses, schalten Sie die Hauptstromversorgung ab (oder ziehen Sie den Netzstecker heraus) und schützen Sie das Gerät auf geeignete Weise, um es sauber zu halten.

KONDENSWASSERABLAUSS (NUR FÜR MODELL MSD/400 - MSD/500)

1. Einen Behälter unter das Ablassventil (M) positionieren.
2. Das Ablassventil (M) aufwärts drücken und es bis zum vollständigen Ablass des Kondenswassers gedrückt halten.

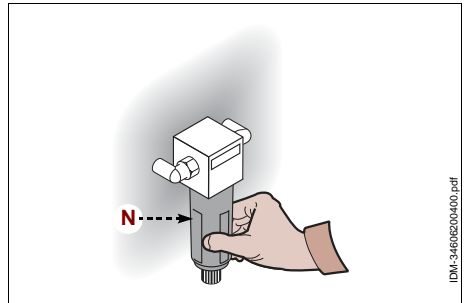


IDM-34606200301.pdf

DE

REINIGUNG DES LUFTFILTERS (NUR FÜR MODELL MSD/400 - MSD/500)

1. Den Becher (N) demontieren.
2. Den Filter herausziehen und mit einem Druckluftstrahl reinigen.
3. Den Filter (N) wieder einbauen und die Tasse anziehen.



EINSTELLUNG DES DRUCKWÄCHTERS

Sollten Saugprobleme während des automatischen Betriebs der Maschine auftreten, die Schraube (P) einstellen, um die Ansaugzeit der Vakuumpumpe zu regulieren (Den mitgelieferten Schlüssel "Torx T30" verwenden).

- Im Uhrzeigersinn drehen, um die Ansaugzeit der Pumpe zu erhöhen.
- Gegen den Uhrzeigersinn drehen, um die Ansaugzeit der Pumpe zu vermindern.

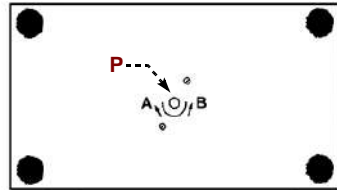
DE



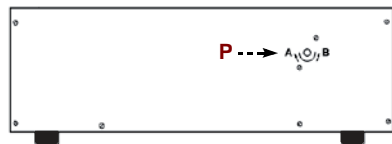
Informationen

Die Maschine wurde bei der werksseitigen Abnahme bereits eingestellt. Diesen Vorgang erst bei tatsächlicher Notwendigkeit ausführen.

MSD/300P - MSD/300



MSD/400 - MSD/500



STÖRUNGSSUCHE

Die nachstehenden Informationen dienen als Hilfe beim Erkennen und bei der Behebung eventueller Störungen und Fehlfunktionen, die im Betrieb auftreten könnten.

Einige Störungen können vom Bediener behoben werden, andere erfordern präzise technische Kompetenz oder besondere Fähigkeiten und sind ausschließlich von Fachpersonal durchzuführen, das im spezifischen Tätigkeitsbereich erworbene und anerkannte Erfahrung vorweisen kann.



Informationen

Bauen Sie keine Innenteile des Geräts aus.

Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für durch Manipulationen verursachte Schäden.

Tabelle 2: Betriebsstörungen

<i>Störung</i>	<i>Ursachen</i>	<i>Behelfe</i>
Das Gerät startet nicht.	Hauptschalter ausgeschaltet.	Schalten Sie den Hauptschalter ein.
	Keine Spannung auf der Stromversorgungsleitung.	Nehmen Sie Kontakt mit dem Verkäufer oder mit dem Kundendienst auf.

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS

- Die Glockenverpackungsmaschine MCD wurde entworfen und gebaut, um die "Vakuumverpackung" von Lebensmitteln für die Menschennahrung in speziellen Behältern (Beuteln) auszuführen.
Die "Vakuumverpackung" ermöglicht, die Lagerungszeiten zu verlängern und die organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel unverändert zu halten.
- Es handelt sich um ein Gerät professionellen Typs, das in kommerziellen Räumen (Bar, Pizza-Restaurants, Restaurants, usw.) zu installieren ist. Das Gerät bedarf keiner besonderen Einweisung, aber die Bediener müssen notwendigerweise über spezielle Kenntnisse und Kompetenzen im Ristorsationsbereich verfügen.

Jeder nicht vom Hersteller vorgesehene Gebrauch ist als „UNSACHGEMÄß" zu betrachten.

- Das Gerät wurde mit ausgewählten Materialien und geeigneten Konstruktionstechniken ausgeführt, um maximale Hygiene, Oxidationsbeständigkeit, beträchtlicher Energieeinsparung und Betriebssicherheit zu garantieren.
- Alle Gerätekomponenten, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind in geeigneten Materialien ausgeführt.

Die Abbildung zeigt die Hauptkomponenten des Geräts und die Liste enthält Angaben zu ihrer Beschreibung und Funktionsweise.

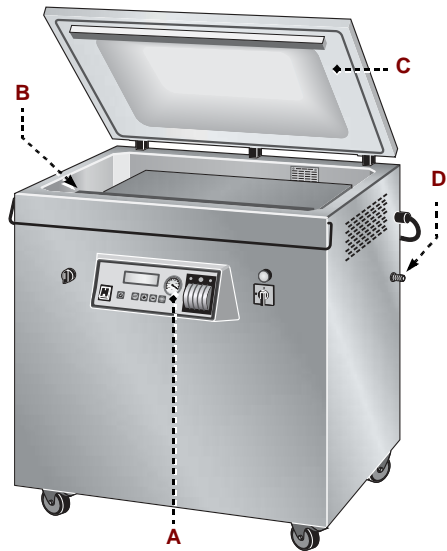
DE

- A)** Schalttafel: mit den für das Funktionieren des Geräts notwendigen Bedienelementen ausgestattet (siehe "Beschreibung der Bedienelemente (MCD-MCD/S-MCD/CS)" - "Beschreibung der Bedienelemente (MCD/E)").
- B)** Schweißbalken: führt den hermetischen Verschluss der Beutel aus.
- C)** Halteglocke: ist mit einer Verriegelungsvorrichtung (Mikroschalter) verbunden. Bei Öffnung der Glocke stoppt die Maschine.
- D)** Gaseinspeisedüse: speist das Schutzgas in die Beutel ein.

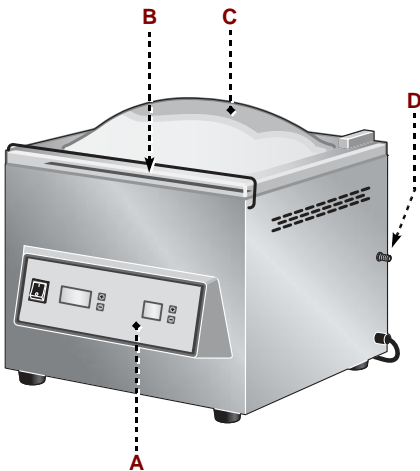
MCD - MCD / S



MCD / CS



MCD / E



DE

IDM-34606200603.pdf

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN
Tabelle 3: Technische Daten des Geräts

<i>Beschreibung</i>	<i>Messeinheit</i>	MCD/320	MCD/420	MCD/420S
Leistung	kW	0,53	0,81	0,81
Stromversorgung	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz		
Länge des Schweißbalkens	mm	320	420	420
Leistung der Vakuumpumpe	m³/h	8	21	21
Max. Vakuumprozentsatz		98%		
Nutzabmessungen der Vakuumkammer	mm	330x330x230	430x430x230	430x430x230
Gerätabmessungen	mm	390x420x410	490x530x460	490x530x460
Verpackungsabmessungen	mm	620x580x630	720x620x680	720x620x680
Nettogewicht	kg	36	55	58
Installationstyp		Treseninstallation		
Geräuschpegel	dB (A)	< 70		

<i>Beschreibung</i>	<i>Messeinheit</i>	MCD/520	MCD/520S
Leistung	kW	0,83	
Stromversorgung	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz	
Länge des Schweißbalkens	mm	520	520
Leistung der Vakuumpumpe	m³/h	25	25
Max. Vakuumprozentsatz		98%	
Nutzabmessungen der Vakuumkammer	mm	530x530x200	530x530x200
Gerätabmessungen	mm	590x630x500	590x630x500
Verpackungsabmessungen	mm	820x620x680	820x620x680
Nettogewicht	kg	75	78
Installationstyp		Treseninstallation	
Geräuschpegel	dB (A)	< 70	

DE

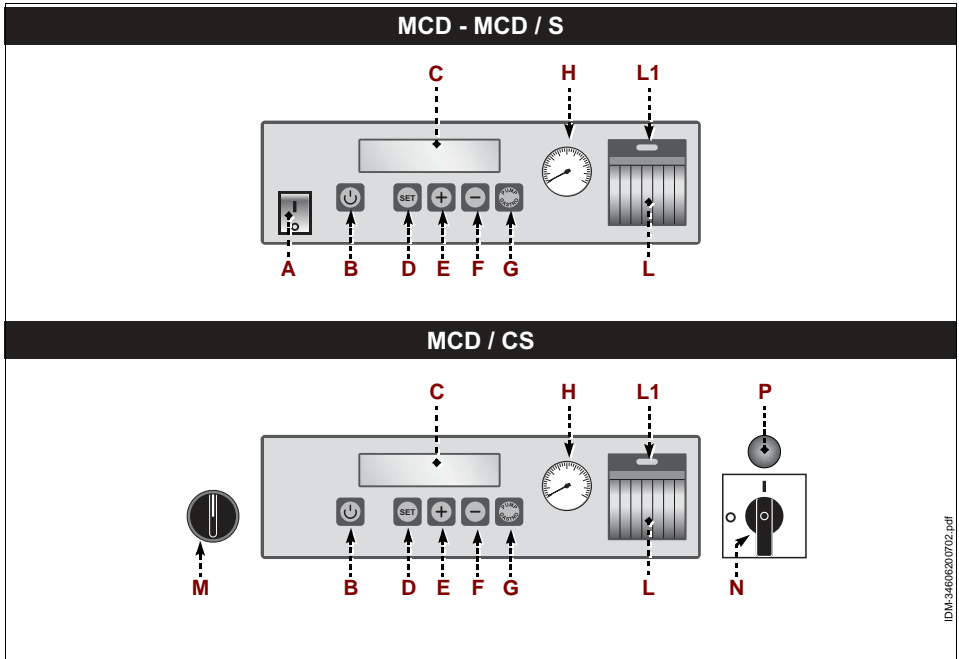
Beschreibung	Messeinheit	MCD/520CS	MCD/650CS	MCD/750CS
Leistung	kW	0,83	1,31	1,5
Stromversorgung	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz	400V/3N/50-60Hz	
Länge des Schweißbalkens	mm	520	650	750
Leistung der Vakuumpumpe	m³/h	25	40	63
Max. Vakuumprozentsatz		98%		
Nutzabmessungen der Vakuumkammer	mm	530x530x200	660x540x200	760x540x200
Gerätabmessungen	mm	590x630x1050	770x690x1050	870x690x1050
Verpackungsabmessungen	mm	820x620x1280	1050x850x1350	1050x850x1350
Nettogewicht	kg	93	150	175
Installationstyp		Bodeninstallation		
Geräuschpegel	dB (A)	< 70		

Beschreibung	Messeinheit	MCD/260E	MCD/360E	MCD/420E	MCD/520E
Leistung	kW	0,45	0,9	0,9	1,1
Stromversorgung	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz			
Länge des Schweißbalkens	mm	250	350	420	520
Leistung der Vakuumpumpe	m³/h	6	12	20	25
Max. Vakuumprozentsatz		98%			
Nutzabmessungen der Vakuumkammer	mm	270x350x180	430x370x190	430x430x200	530x530x200
Gerätabmessungen	mm	400x470x340	540x490x450	550x540x500	650x640x500
Verpackungsabmessungen	mm	600x800x600	640x680x710	640x680x710	730x800x710
Nettogewicht	kg	30	50	60	78
Installationstyp		Treseninstallation			
Geräuschpegel	dB (A)	< 70			

DE

BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE (MCD-MCD/S-MCD/CS)

Das Gerät ist mit den aufgelisteten Bedienelementen, die zur Aktivierung der Hauptfunktionen notwendig sind, ausgestattet.

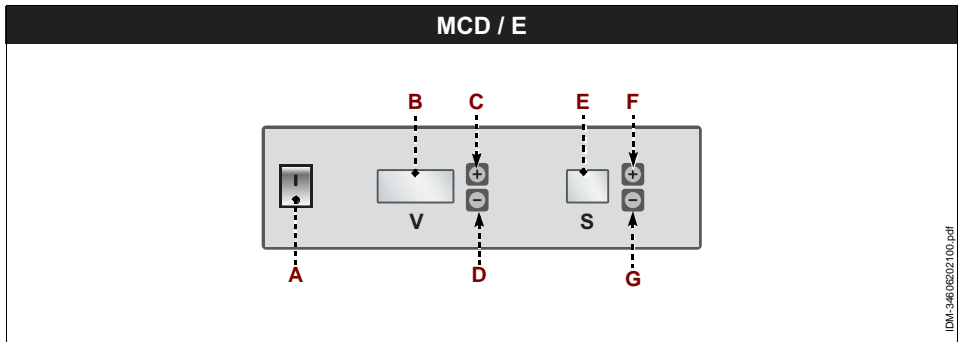


- A)** Hauptschalter: zur Aktivierung und Deaktivierung der Stromversorgung.
- B)** Druckknopf: aktiviert und deaktiviert den Betrieb der Maschine.
- C)** Display: zeigt die Warn- /Alarmmeldungen und Arbeitsparameter an.
- D)** Druckknopf (SET): stellt die Betriebsparameter der Maschine ein.
- E)** Druckknopf (+): erhöht den Wert des ausgewählten Parameters oder blättert die Programme durch.
- F)** Druckknopf (-): vermindert den Wert des ausgewählten Parameters oder blättert die Programme durch.
- G)** Druckknopf (PUMP/GASTRO): aktiviert und deaktiviert die Vorheizung der Vakuumpumpe.
- Bei Betrieb des Geräts bei geschlossener Halteglocke den Druckknopf einmal drücken, um das schnelle Siegeln auszuführen, und die Glocke öffnen.
- H)** Vakuummeter: erfasst den vom Gerät in der Glocke erzeugten Unterdruck.

- L) Drucker:** dient zum Drucken einer oder mehrerer Quittungen mit Verfallsdatum des Produkts und über die spezielle Tastatur druckt er die enthaltenen Inhaltsstoffe auf dem Beutel (nur für Modell MCD/S - MCD/CS).
Zur Auswechselung der Papierrolle für die Quittungen den Druckknopf (L1) drücken und die beiden Seitenzungen des Gehäuses nach außen ziehen.
- M) Wählschalter:** wählt die zur Verpackung zu verwendende Siegelstange (nur eine Siegelstange oder beide Siegelstangen können ausgewählt werden) (nur für Modell MCD/CS).
- N) Wählschalter:** aktiviert oder deaktiviert die Stromversorgung (nur für Modell MCD/CS).
- P) Leuchtanzeige:** ihr Leuchten zeigt an, dass das Gerät mit Strom versorgt wird (nur für Modell MCD/CS).

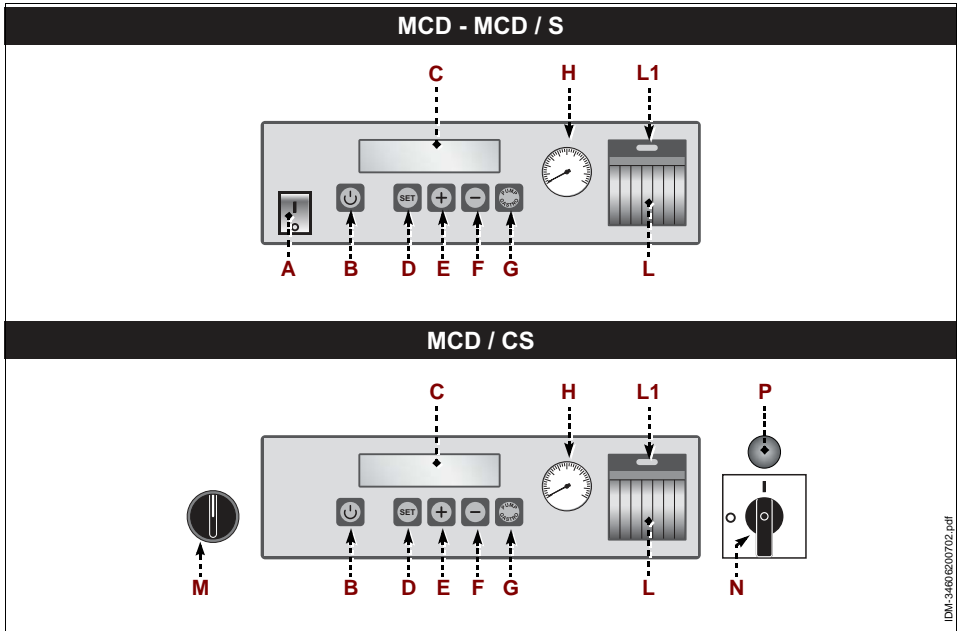
BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE (MCD/E)

Das Gerät ist mit den aufgelisteten Bedienelementen, die zur Aktivierung der Hauptfunktionen notwendig sind, ausgestattet.



- A) Hauptschalter:** zur Aktivierung und Deaktivierung der Stromversorgung.
- B) Display:** dient zur Anzeige der Zeit (in Sekunden) des Vakuumzyklus.
- C) Taste (+):** dient zur Erhöhung der Parameterwerts.
- D) Taste (-):** dient zur Verringerung des Parameterwerts.
- E) Display:** dient zur Anzeige der Zeit (in Sekunden) des Schweißzyklus.
- F) Taste (+):** dient zur Erhöhung der Parameterwerts.
- G) Taste (-):** dient zur Verringerung des Parameterwerts.

EMPFEHLUNGEN FÜR DEN EINSATZ



IDM-346-0602-3.fm

DE

Auswahl der Sprache und Einstellung von Datum und Stunde

1. Den Hauptschalter (A) (MCD - MCD/S) drücken oder den Wählschalter (N) (MCD/CS) betätigen, um die Stromversorgung des Geräts zu aktivieren.
2. Die Druckknöpfe (B-D) gleichzeitig drücken.
3. Einen der Druckknöpfe (E-F) drücken, um die bekannte Sprache auszuwählen.
4. Den Druckknopf (D) drücken, um die Auswahl zu bestätigen.
5. Die Druckknöpfe (E-F) und den Druckknopf (D) verwenden, um Datum, Uhrzeit und Name des Bedieners auf dieselbe Weise einzustellen (nur für Modell MCD/S - MCD/CS).

Vorheizung der Vakuumpumpe

Es empfiehlt sich, die Vorheizungsvorgänge der Vakuumpumpe bei der ersten Einschaltung jeden Tag, insbesondere in der Winterzeit auszuführen.

1. Den Hauptschalter (A) (MCD - MCD/S) drücken oder den Wählschalter (N) (MCD/CS) betätigen, um die Stromversorgung des Geräts zu aktivieren.
2. Drücken Sie den Taster (G).
3. Nach ungefähr 15÷20 Sekunden den Druckknopf (G) wieder drücken, um die Vakuumpumpe zu stoppen.

Einstellung der Arbeitsprogramme

Die Maschine verfügt über 20 einstellbare Programme.

1. Den Hauptschalter (A) (MCD - MCD/S) drücken oder den Wählschalter (N) (MCD/CS) betätigen, um die Stromversorgung des Geräts zu aktivieren.
2. Drücken Sie den Taster (B) zur Aktivierung des Gerätebetriebs.
3. Die Druckknöpfe (E-F) drücken, um das einzustellende Arbeitsprogramm auszuwählen.
4. Den Druckknopf (D) drücken und für einige Sekunden gedrückt halten.
5. Die Druckknöpfe (E-F) und den Druckknopf (D) verwenden, um alle Werte der Arbeitsparameter einzustellen.
 - Vakuum: zur Einstellung der Betriebszeit der Vakuumpumpe ($1\div 99$) in Sekunden.
 - Vakuumtyp: zur Einstellung der Betriebsart der Vakuumpumpe.
 - 0 - Standardbetrieb
 - 1 - Intermittierender Betrieb



Informationen

Der intermittierende Betrieb ermöglicht die Vakuumverpackung der Produkte, die gären oder sieden könnten.

- Schweißen: stellt die Schweißzeit der Beutel ($0,1\div 9,9$) in Sekunden ein.
- Gas: stellt die Einspeisezeit des Schutzgases ($0\div 9,9$) in Sekunden ein.
- Drucken: stellt die Anzahl an zu druckenden Quittungen ($0\div 9$) und die Tage ein, innerhalb denen das Produkt ($0\div 183$) zu verbrauchen ist (nur für Modell MCD/S - MCD/CS).
- Blinkende Cursorzeile: gibt die Inhaltsstoffe, die in den Beuteln enthalten sind, in die Quittung über die spezielle Tastatur ein (nur für Modell MCD/S - MCD/CS).
Es dürfen höchstens 16 Zutaten mit je einer max. Länge von 16 Zeichen eingegeben werden.

DE

Betrieb in "automatischer Betriebsart"

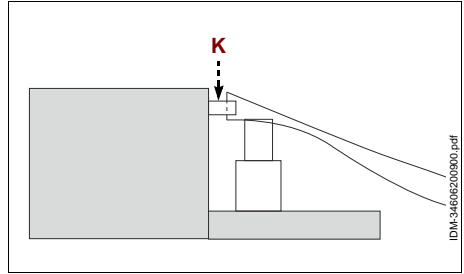
1. Den Hauptschalter (A) (MCD - MCD/S) drücken oder den Wählschalter (N) (MCD/CS) betätigen, um die Stromversorgung des Geräts zu aktivieren.
2. Drücken Sie den Taster (B) zur Aktivierung des Gerätebetriebs.
3. Die Druckknöpfe (E-F) drücken, um das Arbeitsprogramm auszuwählen.
4. Das Lebensmittel in den Beutel einführen.
5. Bei Einführung des Beutels in die Dekompressionskammer muss die Öffnung des Beutels auf dem Schweißbalken gestützt sein.

Für die Verpackung von flüssigen Produkten die Beutel höchstens zum 50% ihres Fassungsvermögens füllen und sie so positionieren, dass sich die Öffnung auf dem Schweißbalken befindet, während sich das Produkt auf einem niedrigsten Niveau zur Vermeidung des Inhaltsaustritts in der Kammer befindet.

6. Die Halteglocke senken und in Position halten, bis die Maschine den Schweißzyklus des Beutels beendet.

Betrieb mit Schutzgaseinspeisung

1. Die Inertgasflasche an die Düse , die sich auf der Geräteseite befindet, anschließen.
2. Den Hauptschalter (A) (MCD - MCD/S) drücken oder den Wählschalter (N) (MCD/CS) betätigen, um die Stromversorgung des Geräts zu aktivieren.
3. Drücken Sie den Taster (B) zur Aktivierung des Gerätebetriebs.
4. Die Druckknöpfe (E-F) drücken, um das Arbeitsprogramm auszuwählen.
5. Das Lebensmittel in den Beutel einführen.
6. Bei Einführung des Beutels in die Dekompressionskammer muss die Öffnung des Beutels auf dem Schweißbalken gestützt sein.



Für die Verpackung von flüssigen Produkten die Beutel höchstens zum 50% ihres Fassungsvermögens füllen und sie so positionieren, dass sich die Öffnung auf dem Schweißbalken befindet, während sich das Produkt auf einem niedrigsten Niveau zur Vermeidung des Inhaltsaustritts in der Kammer befindet.

7. Die Düsen (K) zur Gaseinspeisung in die Beutelöffnung einführen.
8. Die Halteglocke senken und in Position halten, bis die Maschine den Schweißzyklus des Beutels beendet.

**Informationen**

Während des Vorgangs sich vergewissern, dass das im Beutel enthaltene Lebensmittel so entfernt wie möglich vom Schweißbalken ist.

Vor der Vakuumverpackung der Lebensmittel einige Testschweißungen mit den leeren Beuteln ausführen.

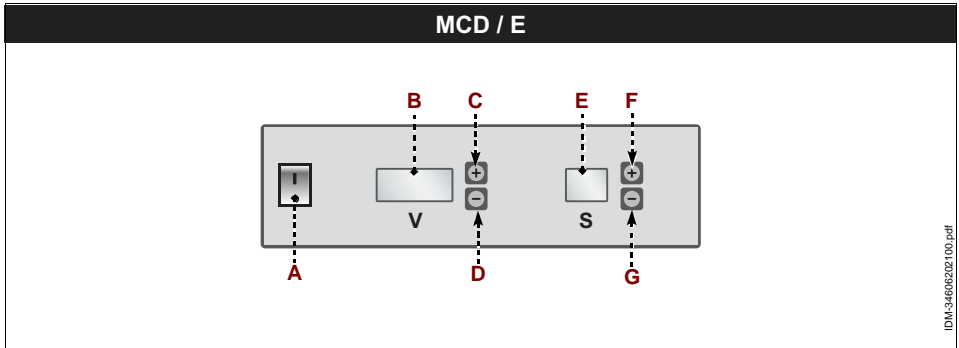
Es empfiehlt sich, "glatte" Beutel zu verwenden.

**Achtung - Vorsicht**

Die Maschine zur Verpackung von spitzigen Produkten nicht verwenden.

Falls das Gerät zum ersten Mal benutzt wird, ist vor der Betriebsaktivierung gegebenenfalls die Schutzfolienbeschichtung zu entfernen und eine sorgfältige Reinigung durchzuführen, sodass eventuelle Konstruktionsmaterialrückstände beseitigt werden.

EMPFEHLUNGEN FÜR DEN EINSATZ



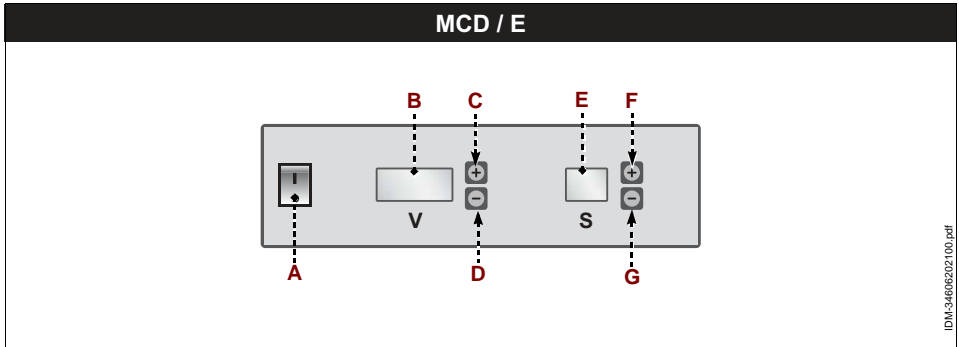
Betrieb in "automatischer Betriebsart"

1. Drücken Sie den Hauptschalter (A) zur Aktivierung der Stromversorgung des Geräts.
2. Zur Einstellung aller Werte der Funktionsparameter die Tasten (C-D-F-G) betätigen.
3. Das Lebensmittel in den Beutel einführen.
4. Bei Einführung des Beutels in die Dekompressionskammer muss die Öffnung des Beutels auf dem Schweißbalken gestützt sein.

Für die Verpackung von flüssigen Produkten die Beutel höchstens zum 50% ihres Fassungsvermögens füllen und sie so positionieren, dass sich die Öffnung auf dem Schweißbalken befindet, während sich das Produkt auf einem niedrigsten Niveau zur Vermeidung des Inhaltsaustritts in der Kammer befindet.

5. Die Halteglocke senken und in Position halten, bis die Maschine den Schweißzyklus des Beutels beendet.
 - Wenn die Kammer geschlossen wird, beginnt die Pumpe ein Vakuum zu schaffen. Am Display (B) wird einige Augenblicke lang die Abkürzung "VAC" angezeigt und anschließend beginnt der Countdown des programmierten Werts.
 - Am Ende der Vakuumphase beginnt die Schweißphase. Am Display (B) wird einige Augenblicke lang die Abkürzung "SEA" angezeigt und anschließend beginnt der Countdown des programmierten Werts.
 - Am Ende der Schweißphase beginnt die Abkühlphase des Widerstands und am Display (B) wird die Abkürzung "COO" angezeigt.
 - Am Ende der Abkühlphase des Widerstands wird am Display die Abkürzung "OPN" angezeigt, zur Meldung, dass das Abpacken des Beutels abgeschlossen ist.

DE



IDM-346/62/20100.pdf

Betrieb mit Schutzgaseinspeisung

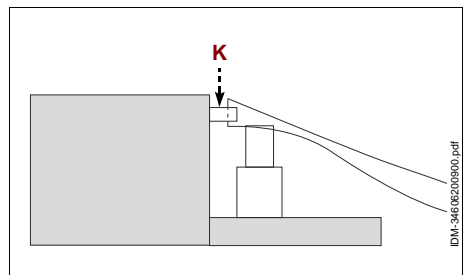
1. Die Inertgasflasche an die Düse , die sich auf der Geräteseite befindet, anschließen.
1. Drücken Sie den Hauptschalter (A) zur Aktivierung der Stromversorgung des Geräts.
2. Zur Einstellung aller Werte der Funktionsparameter die Tasten (C-D-F-G) betätigen.
3. Das Lebensmittel in den Beutel einführen.
4. Bei Einführung des Beutels in die Dekompressionskammer muss die Öffnung des Beutels auf dem Schweißbalken gestützt sein.

DE

Für die Verpackung von flüssigen Produkten die Beutel höchstens zum 50% ihres Fassungsvermögens füllen und sie so positionieren, dass sich die Öffnung auf dem Schweißbalken befindet, während sich das Produkt auf einem niedrigsten Niveau zur Vermeidung des Inhaltsaustritts in der Kammer befindet.

5. Die Düsen (K) zur Gaseinspeisung in die Beutelöffnung einführen.
6. Die Halteglocke senken und in Position halten, bis die Maschine den Schweißzyklus des Beutels beendet.

- Sobald die Glocke geschlossen ist, beginnt die Einleitung von Inertgas. Am Display (B) wird einige Augenblicke lang die Abkürzung "GAS" angezeigt und anschließend beginnt der Countdown des programmierten Werts.
- Am Ende der Einleitung von Inertgas beginnt die Schweißphase. Am Display (B) wird einige Augenblicke lang die Abkürzung "SEA" angezeigt und anschließend beginnt der Countdown des programmierten Werts.
- Am Ende der Schweißphase beginnt die Abkühlphase des Widerstands und am Display



IDM-346/62/200900.pdf

(B) wird die Abkürzung "COO" angezeigt.

- Am Ende der Abkühlphase des Widerstands wird am Display die Abkürzung "OPN" angezeigt, zur Meldung, dass das Abpacken des Beutels abgeschlossen ist.



Informationen

Während des Vorgangs sich vergewissern, dass das im Beutel enthaltene Lebensmittel so entfernt wie möglich vom Schweißbalken ist.

Vor der Vakuumverpackung der Lebensmittel einige Testschweißungen mit den leeren Beuteln ausführen.

Es empfiehlt sich, "glatte" Beutel zu verwenden.



Achtung - Vorsicht

Die Maschine zur Verpackung von spitzigen Produkten nicht verwenden.

Falls das Gerät zum ersten Mal benutzt wird, ist vor der Betriebsaktivierung gegebenenfalls die Schutzfolienbeschichtung zu entfernen und eine sorgfältige Reinigung durchzuführen, sodass eventuelle Konstruktionsmaterialrückstände beseitigt werden.

GERÄTEREINIGUNG

Vor der Reinigung des Geräts (am Ende des Arbeitstags oder falls notwendig), schalten Sie die Hauptstromversorgung ab (oder ziehen Sie den Netzstecker heraus).

1. Den Schweißbalken von eventuellen Kunststoffreststücken sorgfältig reinigen.
2. Reinigen Sie sorgfältig die Arbeitsfläche und alle Umgebungsbereiche.
3. Reinigen Sie die Außenoberflächen des Geräts mit einem feuchten Tuch oder mit einem Schwamm.



Achtung - Vorsicht

Führen Sie die Reinigungsarbeitsschritte ausschließlich geeigneten Reinigungsprodukten aus. Verwenden Sie auf keinen Fall korrosive, entflammbare Reinigungsprodukte oder solche, die gesundheitsschädliche Substanzen enthalten.

Falls vorgesehen ist, das Gerät für längere Zeit nicht zu benutzen, reinigen Sie dieses, schalten Sie die Hauptstromversorgung ab (oder ziehen Sie den Netzstecker heraus) und schützen Sie das Gerät auf geeignete Weise, um es sauber zu halten.

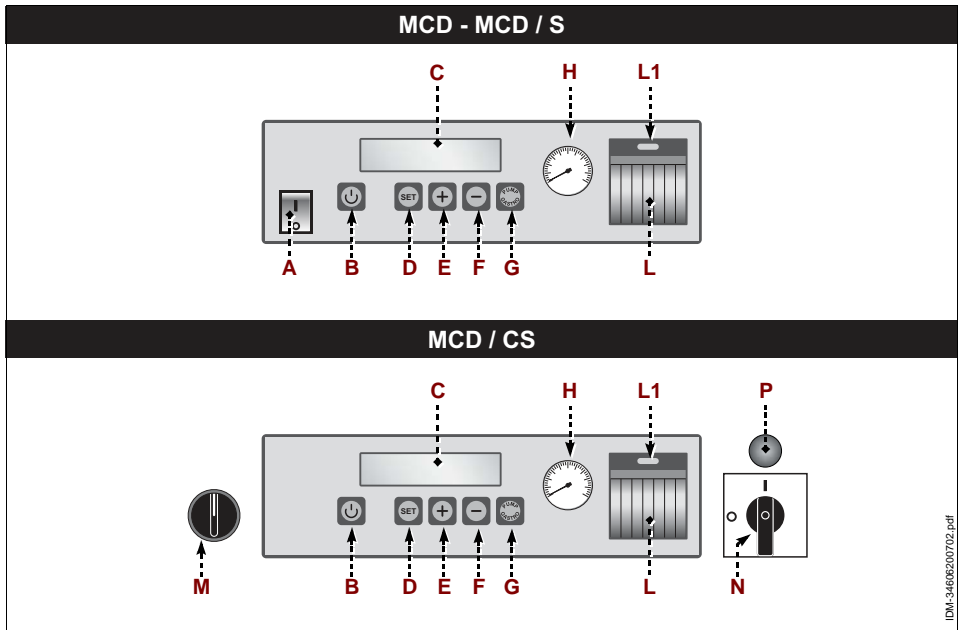
REINIGUNG VAKUUMPUMPE (MCD-MCD/S-MCD/CS)

- Den Druckknopf (G) drücken und den Deckel gleichzeitig senken.
Das Display (C) zeigt die Meldung "REINIGUNG PUMPE 10" an und die Pumpe wird für ungefähr 10 Minuten im intermittierenden Betrieb funktionieren.



Informationen

Denselben Vorgang ausführen, wenn das Display (C) die Meldung "OIL" anzeigt.



IDM-34606200702.pdf

STÖRUNGSSUCHE

Die nachstehenden Informationen dienen als Hilfe beim Erkennen und bei der Behebung eventueller Störungen und Fehlfunktionen, die im Betrieb auftreten könnten.

Einige Störungen können vom Bediener behoben werden, andere erfordern präzise technische Kompetenz oder besondere Fähigkeiten und sind ausschließlich von Fachpersonal durchzuführen, das im spezifischen Tätigkeitsbereich erworbene und anerkannte Erfahrung vorweisen kann.



Informationen

Bauen Sie keine Innenteile des Geräts aus.

Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für durch Manipulationen verursachte Schäden.

Tabelle 4: Betriebsstörungen

<i>Störung</i>	<i>Ursachen</i>	<i>Behelfe</i>
Das Gerät startet nicht.	Hauptschalter ausgeschaltet.	Schalten Sie den Hauptschalter ein.
	Keine Spannung auf der Stromversorgungsleitung.	Nehmen Sie Kontakt mit dem Verkäufer oder mit dem Kundendienst auf.
Die Meldung "OIL" erscheint auf dem Display.	Pumpe schmutzig.	Den Reinigungszyklus der Pumpe betätigen.

INFORMACIÓN GENERAL Y SOBRE SEGURIDAD

Objetivo del manual	3
Identificación del fabricante y del aparato.....	3
Modalidad de pedido de asistencia.....	4
Dispositivos de seguridad	4
Señales de seguridad e información.....	6
Disposiciones para el desembalaje, desplazamiento e instalación.....	7

EMPAQUETADORA CON BARRA SOLDADORA MSD

Descripción general equipo	9
Características técnicas.....	10
Descripción mandos	10
Consejos para el uso	11
Limpieza de la máquina.....	13
Descarga condensado (solo para modelo MSD/400 - MSD/500).....	13
limpieza del filtro de aire (solo para modelo MSD/400 - MSD/500).....	14
Ajuste del presostato	14
Búsqueda de averías	15

EMPAQUETADORA DE CAMPANA MCD

Descripción general equipo	16
Características técnicas.....	18
Descripción de los mandos (MCD-MCD/S-MCD/CS):	20
Descripción de los mandos (MCD/E):.....	21
Consejos para el uso (MCD-MCD/S-MCD/CS)	22
Consejos para el uso (MCD/E)	25
Limpieza de la máquina.....	27
limpieza bomba de vacío (MCD-MCD/S-MCD/CS)	28
Búsqueda de averías	29

ES

OBJETIVO DEL MANUAL

- El manual de uso y mantenimiento, que forma parte integrante del aparato, ha sido realizado por el fabricante en su idioma original para suministrar información necesaria para quienes estén autorizados para el uso de la máquina durante su vida útil prevista.
- Algo de tiempo dedicado a la lectura de la información permitirá evitar riesgos para la salud y la seguridad de las personas además de daños económicos.
- El fabricante se reserva el derecho de aportar modificaciones a la información indicada en el manual sin la obligación de comunicarla previamente siempre que no afecte las condiciones de seguridad.
- Algunas partes del texto se han subrayado dada la importancia de su contenido.



Importante

Indica información técnica de particular importancia que no se debe descuidar.



Cuidado - Advertencia

Indica que es necesario adoptar comportamientos adecuados para no poner en riesgo la salud y la seguridad de las personas y no provocar daños económicos.



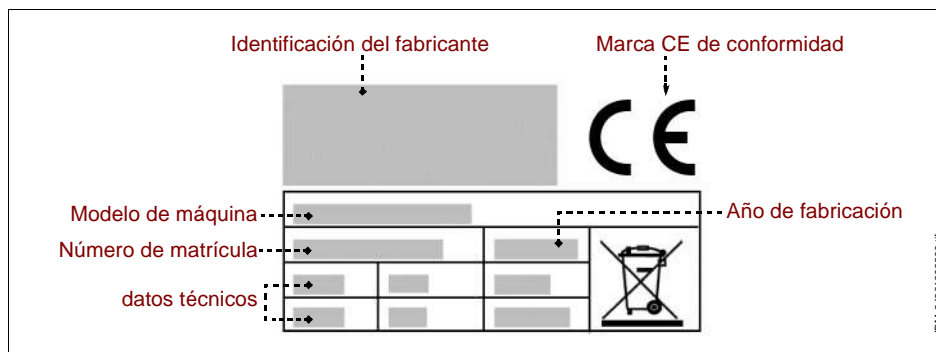
Peligro – Atención

Indica situaciones de grave peligro, que si no se tienen en cuenta, pueden significar un grave riesgo para la salud y la seguridad de las personas.

IDENTIFICACIÓN DEL FABRICANTE Y DEL APARATO.

La placa de identificación reproducida se aplica directamente a la máquina. En ella se mencionan las referencias y todas las indicaciones indispensables para la seguridad de uso.

ES



MODALIDAD DE PEDIDO DE ASISTENCIA

Ante cualquier solicitud de asistencia técnica, indicar la versión de la máquina y el tipo de defecto encontrado.

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

- Durante la fase de proyecto y de fabricación, el fabricante ha dado especial importancia a los aspectos que pudiesen ocasionar riesgos para la seguridad y la salud de las personas.
- El fabricante ha adoptado todas las "reglas de buena técnica de fabricación" y ha fabricado la máquina con materiales especialmente seleccionados para garantizar la higiene alimenticia y el funcionamiento.
- La finalidad de esta información es la de sensibilizar a los usuarios para que tengan sumo cuidado a fin de evitar cualquier riesgo de tipo operativo y alimentario. La prudencia no puede sustituirse. La seguridad está también en manos de quienes utilizan la máquina (instaladores y usuarios).
- Leer atentamente las instrucciones que se encuentran en el manual de la máquina, las aplicadas directamente en el aparato y en particular las referidas a la seguridad.
- Mover la máquina respetando la información indicada directamente en el embalaje, en la máquina y en las instrucciones para el uso.
- Durante las fases de transporte, desplazamiento e instalación, no golpear o dejar caer la máquina para evitar averiar sus componentes.
- El personal autorizado para realizar las conexiones eléctricas debe comprobar que las características de la línea de alimentación estén en correspondencia con las indicadas en la placa, que esté equipada con interruptor diferencial y con componentes en conformidad con las leyes y las normas vigentes.
- En ningún caso forzar, eliminar o ignorar los dispositivos de seguridad instalados en la máquina.
- Se recomienda al usuario leer con atención todo el manual y asegurarse que se ha comprendido en su totalidad y en especial toda la información referida a la seguridad.
- Cuando se utiliza por primera vez, es necesario realizar algunas simulaciones para familiarizarse los mandos, en especial aquellos relativos al encendido y al apagado.
- Utilizar la máquina solamente para aquellos usos previstos. El empleo de la máquina para usos impropios y diferentes de aquellos permitidos puede ocasionar riesgos para la seguridad y para la salud de las personas, además de provocar daños económicos.
- El fabricante declina cualquier responsabilidad por daños eventuales causados por el

uso impropio de la máquina, por el no respeto de las indicaciones contenidas en el manual de uso y por forzamientos o modificaciones aportadas sin la autorización formal.

- Todas las intervenciones de mantenimiento que requieran una competencia técnica precisa o una especial capacidad (instalación, conexión a las alimentaciones, etc.), deben ser realizadas exclusivamente por personal cualificado y con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de la intervención.
- No utilizar el aparato con los cables de alimentación eléctrica en mal estado o no eficientes. Una vez detectado el defecto, detener inmediatamente la máquina en condiciones de seguridad y hacer que personal autorizado y especializado cambie los cables.
- Antes de realizar cualquier intervención de limpieza, mantenimiento, etc., **DESCONECTAR LA ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA GENERAL** (o bien desconectar la toma eléctrica) y asegurarse que la zona de tratamiento esté totalmente fría.
- Limpiar la máquina cuando se deja de utilizar o cuando se advierte una razonable necesidad, incluso debido al tipo de producto alimentario tratado.
- Limpiar cuidadosamente todas las partes de la máquina (comprendidas las zonas de alrededor), que pueden estar en contacto directo o indirecto con los productos alimentarios, para preservarlos del riesgo de contaminación y mantener así la higiene.
- Limpiar la máquina exclusivamente con productos detergentes para uso alimentario. No utilizar productos de limpieza corrosivos e inflamables o productos que puedan contener y/o liberar sustancias nocivas.
- Limpiar y desinfectar la máquina utilizando dispositivos de protección individuales, en especial cuando se utilizan productos detergentes.
- No realizar la limpieza de la máquina con chorros de agua para no dañar los componentes, en especial aquellos eléctricos y electrónicos.
- En caso de inactividad prolongada de la máquina limpiar y secar con cuidado todas sus partes (internas y externas). Desconectar el cable de alimentación y asegurarse que las condiciones ambientales sean idóneas para conseguir una prolongada vida útil de la máquina.
- El listado indica las condiciones necesarias para el funcionamiento correcto la instalación eléctrica en relación con el ambiente circundante.
- Temperatura ambiente no inferior a 5°C.
- Humedad relativa entre el 50% (medida a 40 °C) y el 90% (medida a 20 °C).
- El ambiente no debe poseer zonas con concentración de gases y polvos potencialmente explosivos y/o riesgos de incendio.

- La actividad puede influenciar el ambiente y con dicho objetivo es necesario tener en cuenta las emisiones a la atmósfera de las descargas de líquidos y de la contaminación del terreno, del uso de materias primas y de recursos naturales y de la gestión de los desechos.
- Durante el transporte y el almacenamiento, la temperatura ambiental debe estar comprendida entre -25 °C y 55 °C con un máximo de 70 °C, siempre que el tiempo de exposición no supere las 24 horas.
- Los elementos del embalaje deben eliminarse cumpliendo con las leyes en vigor en el país de uso.
- Durante las fases de eliminación y desguace del aparato, seleccionar todos los componentes en función de sus características y realizar su eliminación diferenciada. En especial, los componentes eléctricos y electrónicos marcados con un símbolo específico, deben llevarse a los centros de recolección autorizados o bien se deben entregar al vendedor en el momento de una nueva compra.
- Los Aparatos Eléctricos y Electrónicos contienen sustancias peligrosas con efectos potencialmente nocivos sobre la salud de las personas y del ambiente. Se recomienda efectuar su eliminación de modo correcto.

SEÑALES DE SEGURIDAD E INFORMACIÓN

En el aparato, en correspondencia de las zonas en las cuales existen RIESGOS RESIDUALES, se aplican señales de seguridad que informan sobre el riesgo correspondiente.

ES

Las ilustraciones representan las señales de seguridad e información aplicadas al aparato.

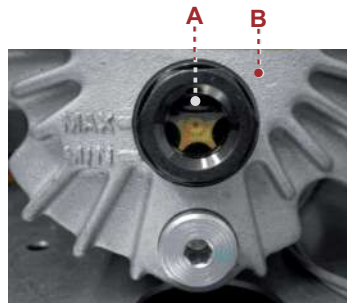
- Peligro de quemaduras: indica que es necesario tener cuidado con las superficies calientes.
- Peligro de shock eléctrico: indica que es necesario desconectar la alimentación eléctrica general (o bien desconectar la toma eléctrica) antes de intervenir en las conexiones eléctricas.



DISPOSICIONES PARA EL DESEMBALAJE, DESPLAZAMIENTO E INSTALACIÓN.

- El aparato se entrega embalado en un contenedor especial y, de ser necesario, se debe estabilizar con material antigolpes para asegurar que no sea dañado.
En función de las características del aparato, del lugar de colocación y del medio de transporte a utilizar, para facilitar el desplazamiento el embalaje puede colocarse sobre pallet.
Toda la información necesaria para realizar el desplazamiento (carga y descarga) en condiciones de seguridad se indica directamente en el embalaje.
- El desplazamiento del embalaje debe realizarse en función de sus características (peso, dimensiones, etc.). Si las dimensiones y el peso son escasos, el desplazamiento puede realizarse manualmente, en caso contrario, es necesario utilizar un dispositivo de elevación con la capacidad adecuada.
Al recibir el aparato, comprobar el buen estado de los componentes. En caso de daños o falta de algunas partes, contactar con el revendedor de zona para acordar el procedimiento a seguir.
- La instalación es realizada por personal experto y autorizado, que debe asegurarse previamente que la línea de alimentación eléctrica esté en correspondencia con las leyes vigentes en el país de uso.
- Antes de instalar el aparato, comprobar que la zona elegida sea idónea, debidamente aireada e iluminada, estable y que tenga el suficiente espacio alrededor para realizar con facilidad la limpieza y el mantenimiento. Comprobar también que el plano de apoyo sea estable, que esté nivelado y que la superficie sea fácil de limpiar para evitar el riesgo de acumulación de suciedad y de contaminación de los productos alimentarios.
- Antes de la puesta en marcha, controle el nivel de aceite mediante el indicador presente en el motor. El nivel del aceite debe estar a $\frac{3}{4}$ del indicador.

Para acceder al indicador, destornille los 6 tornillos que fijan las protecciones (modelos con bomba de baño de aceite).



ES

El personal autorizado para realizar la conexión eléctrica debe asegurarse la eficiencia perfecta de la conexión a tierra de la instalación eléctrica y debe comprobar que la tensión de la línea y la frecuencia se corresponden con los datos indicados en la placa de identificación.

Para las máquinas con características morfológicas particulares (forma, peso, dimensiones, etc.) la información indicada en este párrafo podría no ser suficiente. Eventual información suplementaria se indica en el párrafo "Modalidad de levantamiento" para cada máquina.

DESCRIPCIÓN GENERAL EQUIPO

- La empaquetadora con barra soldadora MSD es una máquina proyectada y construida para realizar el empaquetado "al vacío", en recipientes a propósito (bolsas), de productos alimenticios destinados a la alimentación del hombre.

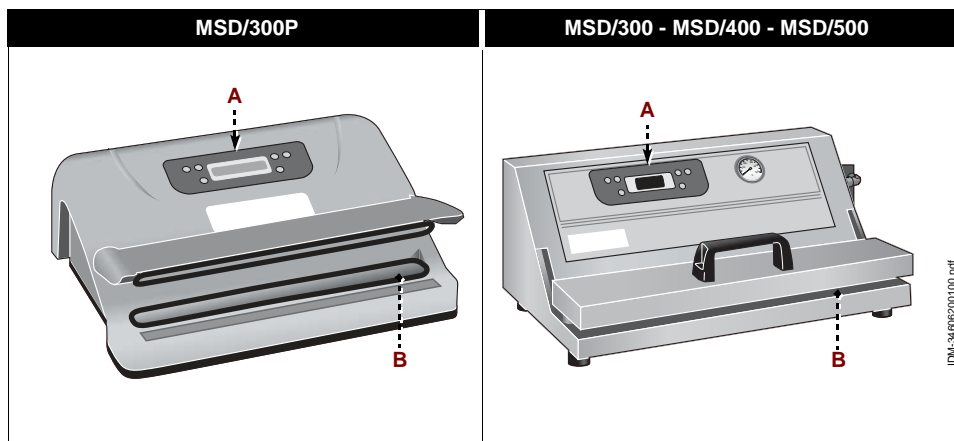
El empaquetado "al vacío" permite prolongar los tiempos de conservación y preservar en el tiempo las características organolépticas de los productos alimenticios.

- Es una máquina profesional que se instala en ambientes de tipo comercial (bares, pizzerías, restaurantes, etc.) No se requiere una formación especial para su uso, pero es igualmente necesario que los usuarios tengan capacidades y competencias idóneas referidas al sector de la restauración.

Cualquier uso diferente del indicado por el fabricante debe considerarse como USO IMPROPIO.

- La máquina se fabrica con materiales seleccionados y con técnicas de fabricación apropiadas para garantizar la máxima higiene, la resistencia a la oxidación, un importante ahorro energético y la seguridad durante el funcionamiento.
- Todos los componentes de la máquina que entran en contacto con el producto alimenticio se realizan con materiales idóneos.

La ilustración representa los componentes principales de la máquina y el listado reproduce su descripción y funciones.



ES

A) cuadro mandos: está equipado con los dispositivos de mando necesarios para permitir el funcionamiento de la máquina (ver "Descripción mandos").

B) Barra soldadora: cierra herméticamente las bolsas.

Características técnicas

Tabla 1: Datos técnicos de la máquina

Descripción	Unidad de medida	MSD/300P	MSD/300	MSD/400	MSD/500
Potencia	kW	0,49		0,7	0,8
Alimentación eléctrica	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz			
Longitud de la barra soldadora	mm	320		420	520
Caudal de la bomba de vacío	m³/h	0,9		1,8	3
Dimensiones de la máquina	mm	390x310x140	390x310x200	560x290x210	600x450x250
Dimensiones embalaje	mm	420x350x190	420x360x260	610x340x270	700x640x490
Peso neto	kg	4,5	7	13	26
Tipo de instalación		Instalación sobre mostrador			
Nivel de ruido	dB (A)	< 70			

DESCRIPCIÓN MANDOS

La máquina está equipada con los dispositivos de mando destallados, necesarios para activar las funciones principales.

A) Pantalla: muestra los mensajes de información y los parámetros de trabajo.

B) Pulsador: habilita y deshabilita el funcionamiento del aparato.

C) Pulsador (SET): habilita la programación del nivel de temperatura (desde 0 hasta 10) de la barra soldadora.

Al oprimir el pulsador mientras la pantalla

(A) está visualizando el mensaje de bienvenida es posible modificar el idioma de consulta.

D) Pulsador (+): permite aumentar el valor del parámetro seleccionado.

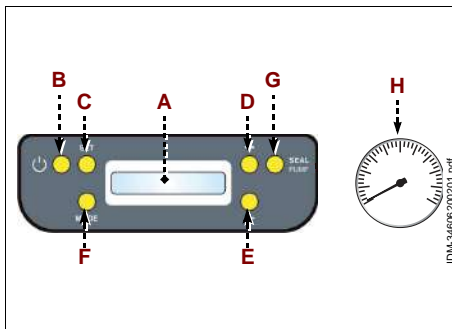
E) Pulsador (-): sirve para reducir el valor del parámetro seleccionado.

F) Pulsador (MODE): se utiliza para seleccionar la modalidad de trabajo del aparato.

Oprimir más veces el pulsador hasta visualizar en la pantalla la modalidad seleccionada.

- Automático
- Manual
- Solo vacío

G) Pulsador (SEAL/PUMP): se utiliza para habilitar la soldadura hermética de las bolsas con aparato funcionando en "modalidad manual".



Cuando el aparato funciona en "modalidad solo vacío", este pulsador se utiliza para activar el ciclo de aspiración externa.

- H)** Vacuómetro: detecta la presión producida por el aparato dentro de las bolsas (sólo para el modelo MSD/400 - MSD/500).

CONSEJOS PARA EL USO

Selección idioma

1. Presionar el pulsador (B) para activar el funcionamiento de la máquina.
2. Oprimir el pulsador (C) mientras la pantalla (A) está todavía visualizando el mensaje de bienvenida.
3. Oprimir uno de los pulsadores (D-E) para seleccionar el idioma deseado.
 - Lin0 - Italiano
 - Lin1 - Inglés
 - Lin2 - Español
 - Lin3 - Alemán
 - Lin4 - Francés
4. Oprimir el pulsador (C) para confirmar la selección.

Funcionamiento en "modalidad manual"

1. Presionar el pulsador (B) para activar el funcionamiento de la máquina.
2. Esperar que la pantalla (A) deje de visualizar el mensaje de bienvenida.

Desde el punto 3 hasta el punto 5: observar y ejecutar esta secuencia exclusivamente durante la primera instalación, puesto que se trata de un procedimiento que será memorizado; repetir el procedimiento solo al tener que modificar el nivel de temperatura de la barra soldadora.

3. Presionar el pulsador "Reset".
4. Oprimir los pulsadores (D-E) para seleccionar el nivel de temperatura de la barra soldadora.

Se aconseja seleccionar el nivel de temperatura 4.

5. Oprimir el pulsador (C) para confirmar la selección.
6. Oprimir el pulsador (F) para seleccionar el funcionamiento en "modalidad manual".
7. Meter el producto alimenticio dentro de la bolsa.
8. Introducir la apertura de la bolsa dentro de la cámara de descompresión.
9. Bajar la barra soldadora y mantenerla en esta posición hasta que la pantalla (A) muestre el valor 8.
10. Oprimir la tecla (G) para realizar la soldadura de la bolsa.

ES

Funcionamiento en "modalidad automática"

1. Presionar el pulsador (B) para activar el funcionamiento de la máquina.
2. Esperar que la pantalla (A) deje de visualizar el mensaje de bienvenida.

Desde el punto 3 hasta el punto 5: observar y ejecutar esta secuencia exclusivamente durante la primera instalación, puesto que se trata de un procedimiento que será memorizado; repetir el procedimiento solo al tener que modificar el nivel de temperatura de la barra soldadora.

3. Presionar el pulsador "Reset".
4. Oprimir los pulsadores (D-E) para seleccionar el nivel de temperatura de la barra soldadora.

Se aconseja seleccionar el nivel de temperatura 4.

5. Oprimir el pulsador (C) para confirmar la selección.
6. Oprimir el pulsador (F) para seleccionar el funcionamiento en "modalidad automática".
7. Meter el producto alimenticio dentro de la bolsa.
8. Introducir la apertura de la bolsa dentro de la cámara de descompresión.
9. Bajar la barra soldadora y mantenerla en esta posición hasta que el aparato termine el ciclo de soldadura de la bolsa.



Importante

Durante la operación, el producto alimenticio dentro de la bolsa debe estar lo más lejos posible con respecto a la barra soldadora.

Antes de empaquetar los productos alimenticios al vacío, efectuar algunas pruebas de soldadura en las bolsas vacías.

ES

Con el fin de evitar prolongar excesivamente el ciclo de trabajo recomendamos utilizar bolsas de dimensiones adecuadas al producto que se debe empaquetar.

Se aconseja utilizar bolsas "gofradas".



Cuidado - Advertencia

Está prohibido emplear el aparato para empaquetar productos líquidos o puntiagudos.

Si la máquina se utiliza por primera vez, antes de ponerla en funcionamiento quitar la película de revestimiento, si está presente, y realizar una limpieza cuidadosa para eliminar posibles residuos de material de fabricación.

LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

Antes de realizar la limpieza de la máquina (a final de la jornada de trabajo o cuando sea necesario) desconectar la alimentación eléctrica general (o desconectar la toma eléctrica).

1. Limpiar con esmero la barra soldadora eliminando posibles residuos plásticos.
2. Limpiar con cuidado la superficie de trabajo y todas las zonas cercanas.
3. Limpiar las superficies externas de la máquina con un paño húmedo o con una esponja.



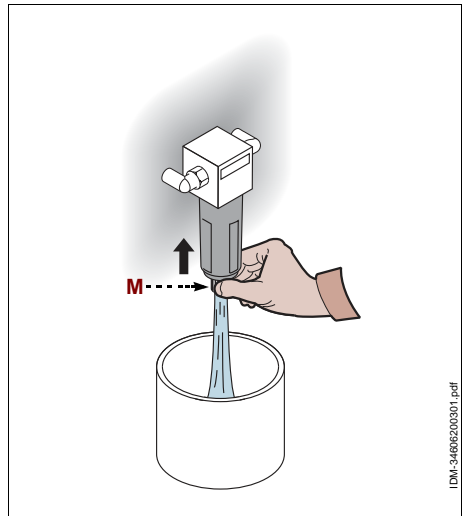
Cuidado - Advertencia

Llevar a cabo las operaciones de limpieza exclusivamente mediante productos detergentes idóneos. Se recomienda no utilizar nunca productos de limpieza corrosivos, inflamables o que contengan sustancias perjudiciales para la salud

Si se prevé no utilizar la máquina por un período prolongado, después de realizar la limpieza y de desconectarla de la alimentación eléctrica general (o bien desconectarla de la toma eléctrica), protegerla de modo adecuado para mantenerla limpia.

DESCARGA CONDENSADO (SOLO PARA MODELO MSD/400 - MSD/500)

1. Situar un recipiente debajo de la válvula (M) de descarga.
2. Oprimir la válvula (M) de descarga hacia arriba y mantenerla oprimida hasta la salida completa del condensado.

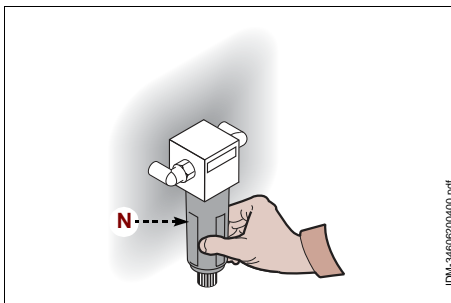


IDM-34606200301.pdf

ES

LIMPIEZA DEL FILTRO DE AIRE (SOLO PARA MODELO MSD/400 - MSD/500)

1. Desmontar la cuchara (N).
2. Remover y limpiar el filtro con un chorro de aire comprimido.
3. Volver a montar el filtro y atornillar nuevamente la copa (N).



IDM-3460620400.pdf

AJUSTE DEL PRESÓSTATO

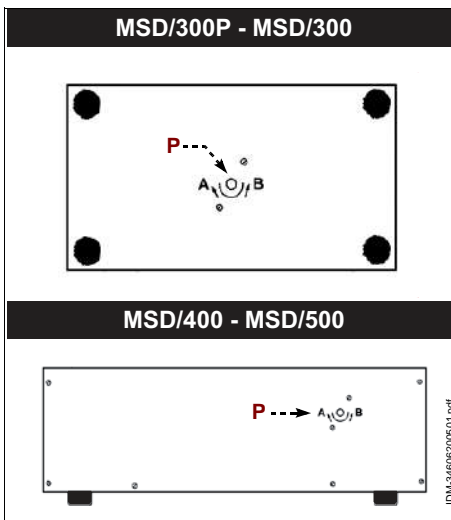
Al encontrar algún problema en la aspiración producida durante el funcionamiento automático del aparato, regular el tornillo (P) para ajustar el tiempo de aspiración de la bomba de vacío (Utilizar la llave suministrada en el equipamiento de base "Torx T30").

- Girar hacia el sentido de las agujas del reloj para aumentar el tiempo de aspiración de la bomba
- Girar hacia el sentido contrario de las agujas del reloj para reducir el tiempo de aspiración de la bomba



Importante

Durante el ensayo en la fábrica, el aparato está ya regulado. Efectuar esta operación exclusivamente en casos de absoluta necesidad.



IDM-3460620501.pdf

BÚSQUEDA DE AVERÍAS

La información siguiente tiene la finalidad de ayudar a identificar y corregir eventuales anomalías o mal funcionamiento que pudieran presentarse durante la fase de uso.

Algunas averías pueden ser resueltas por el usuario; otras requieren una precisa competencia técnica o especial capacidad y por lo tanto deben ser realizadas exclusivamente por personal cualificado con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico.



Importante

No desmontar partes internas de la máquina.

El fabricante declina cualquier responsabilidad por eventuales daños causados por forzamientos.

Tabla 2: Anomalías de funcionamiento

<i>Inconveniente</i>	<i>Causa</i>	<i>Soluciones</i>
La máquina no se pone en funcionamiento.	Interruptor general de pared desconectado.	Introducir el interruptor general.
	Falta de tensión en la línea de alimentación eléctrica.	Contactar el revendedor o un centro de asistencia autorizado.

DESCRIPCIÓN GENERAL EQUIPO

- La empaquetadora de campana MCD es una máquina proyectada y construida para realizar el empaquetado "al vacío", en recipientes a propósito (bolsas), de productos alimenticios destinados a la alimentación del hombre.
El empaquetado "al vacío" permite prolongar los tiempos de conservación y preservar en el tiempo las características organolépticas de los productos alimenticios.
- Es una máquina profesional que se instala en ambientes de tipo comercial (bares, pizzerías, restaurantes, etc.) No se requiere una formación especial para su uso, pero es igualmente necesario que los usuarios tengan capacidades y competencias idóneas referidas al sector de la restauración.

Cualquier uso diferente del indicado por el fabricante debe considerarse como USO IMPROPIO.

- La máquina se fabrica con materiales seleccionados y con técnicas de fabricación apropiadas para garantizar la máxima higiene, la resistencia a la oxidación, un importante ahorro energético y la seguridad durante el funcionamiento.
- Todos los componentes de la máquina que entran en contacto con el producto alimenticio se realizan con materiales idóneos.

La ilustración representa los componentes principales de la máquina y el listado reproduce su descripción y funciones.

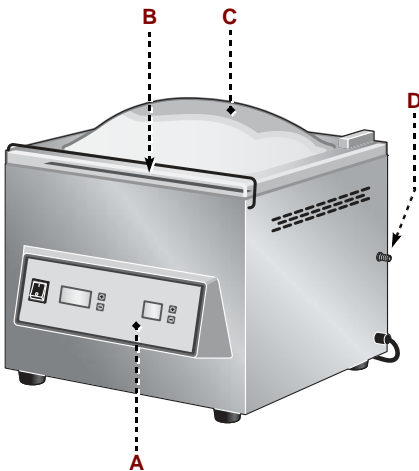
- A)** cuadro mandos: está equipado con los dispositivos de mando necesarios para permitir el funcionamiento de la máquina (ver "Descripción de los mandos (MCD-MCD/S-MCD/CS):" - "Descripción de los mandos (MCD/E):").
- B)** Barra soldadora: cierra herméticamente las bolsas.
- C)** Campana de contención: asociada a un dispositivo de interbloqueo (microinterruptor). A la apertura de la campana el aparato se detiene.
- D)** Boquilla de entrada del gas: sirve para introducir el gas inerte dentro de las bolsas.

ES

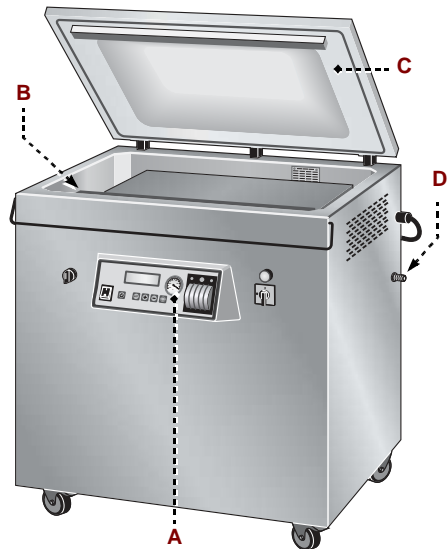
MCD - MCD / S



MCD / E



MCD / CS



ES

IDM-34606200603.pdf

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tabla 3: Datos técnicos de la máquina

Descripción	Unidad de medida	MCD/320	MCD/420	MCD/420S
Potencia	kW	0,53	0,81	0,81
Alimentación eléctrica	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz		
Longitud de la barra soldadora	mm	320	420	420
Caudal de la bomba de vacío	m³/h	8	21	21
Porcentaje máximo de vacío		98%		
Dimensiones útiles de la cámara de vacío	mm	330x330x230	430x430x230	430x430x230
Dimensiones de la máquina	mm	390x420x410	490x530x460	490x530x460
Dimensiones embalaje	mm	620x580x630	720x620x680	720x620x680
Peso neto	kg	36	55	58
Tipo de instalación		Instalación sobre mostrador		
Nivel de ruido	dB (A)	< 70		

Descripción	Unidad de medida	MCD/520	MCD/520S
Potencia	kW	0,83	
Alimentación eléctrica	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz	
Longitud de la barra soldadora	mm	520	520
Caudal de la bomba de vacío	m³/h	25	25
Porcentaje máximo de vacío		98%	
Dimensiones útiles de la cámara de vacío	mm	530X530X200	530X530X200
Dimensiones de la máquina	mm	590X630X500	590X630X500
Dimensiones embalaje	mm	820x620x680	820x620x680
Peso neto	kg	75	78
Tipo de instalación		Instalación sobre mostrador	
Nivel de ruido	dB (A)	< 70	

ES

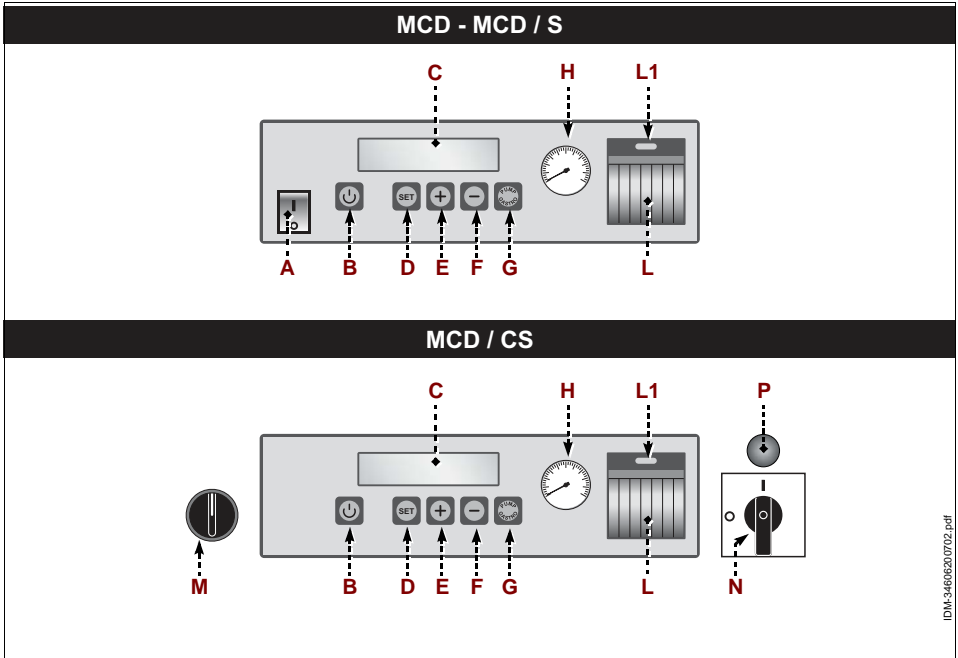
Descripción	Unidad de medida	MCD/520CS	MCD/650CS	MCD/750CS
Potencia	kW	0,83	1,31	1,5
Alimentación eléctrica	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz	400V/3N/50-60Hz	
Longitud de la barra soldadora	mm	520	650	750
Caudal de la bomba de vacío	m³/h	25	40	63
Porcentaje máximo de vacío		98%		
Dimensiones útiles de la cámara de vacío	mm	530x530x200	660x540x200	760x540x200
Dimensiones de la máquina	mm	590X630X1050	770x690x1050	870x690x1050
Dimensiones embalaje	mm	820X620X1280	1050x850x1350	1050x850x1350
Peso neto	kg	93	150	175
Tipo de instalación		Conexión a tierra		
Nivel de ruido	dB (A)	< 70		

Descripción	Unidad de medida	MCD/260E	MCD/360E	MCD/420E	MCD/520E
Potencia	kW	0,45	0,9	0,9	1,1
Alimentación eléctrica	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz			
Longitud de la barra soldadora	mm	250	350	420	520
Caudal de la bomba de vacío	m³/h	6	12	20	25
Porcentaje máximo de vacío		98%			
Dimensiones útiles de la cámara de vacío	mm	270X350X180	430x370x190	430x430x200	530x530x200
Dimensiones de la máquina	mm	400X470X340	540x490x450	550x540x500	650x640x500
Dimensiones embalaje	mm	600X800X600	640X680X710	640X680X710	730X800X710
Peso neto	kg	30	50	60	78
Tipo de instalación		Instalación sobre mostrador			
Nivel de ruido	dB (A)	< 70			

ES

DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS (MCD-MCD/S-MCD/CS):

La máquina está equipada con los dispositivos de mando destallados, necesarios para activar las funciones principales.



IDM-346062-0702.pdf

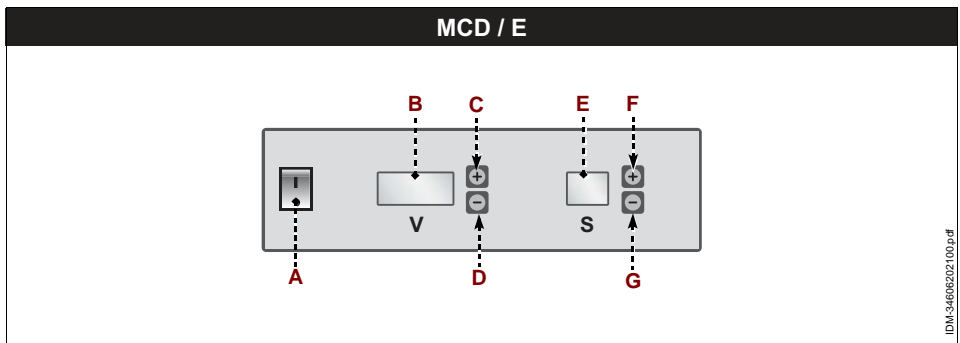
ES

- A)** Interruptor general: permite activar y desactivar la alimentación eléctrica.
- B)** Pulsador: habilita y deshabilita el funcionamiento del aparato.
- C)** Pantalla: muestra los mensajes de información/alarma y los parámetros de trabajo.
- D)** Pulsador (SET): se utiliza para programar los parámetros de funcionamiento del aparato.
- E)** Pulsador (+): aumenta el valor del parámetro seleccionado o bien sirve para desplazarse por los programas en la pantalla.
- F)** Pulsador (-): reduce el valor del parámetro seleccionado o bien sirve para desplazarse por los programas en la pantalla.
- G)** Pulsador (PUMP/GASTRO): habilita y deshabilita el precalentamiento de la bomba de vacío.
Cuando el aparato funciona con la campana de contención cerrada, oprimir una vez el pulsador para realizar la soldadura rápida y abrir la campana.
- H)** Vacuómetro: detecta la presión producida por el aparato dentro de la campana.

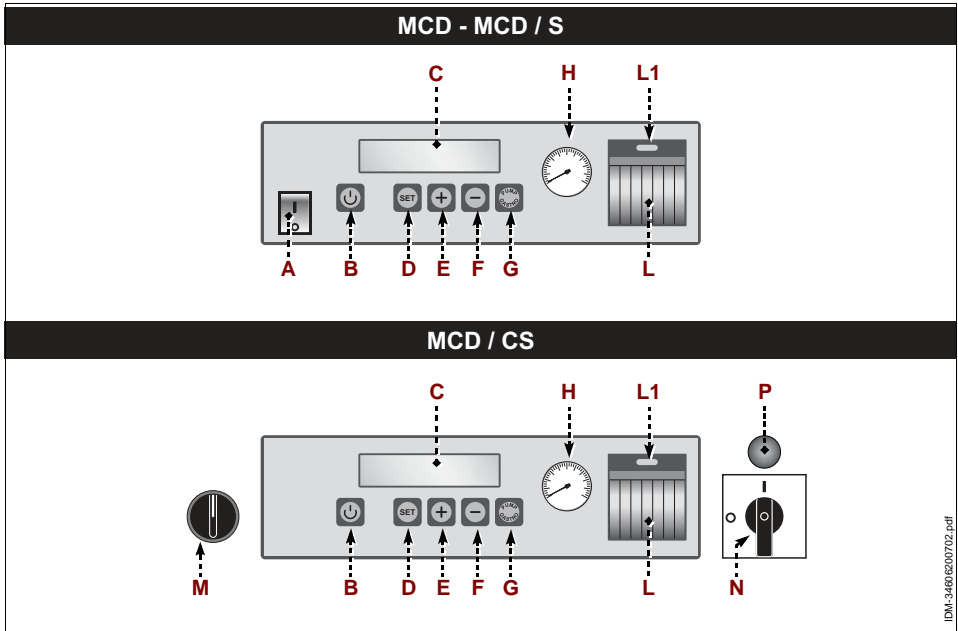
- L)** Impresora: se utiliza para imprimir la fecha de caducidad del producto en uno o más resguardos; a través del teclado se pueden además indicar los ingredientes contenidos en las bolsas en el resguardo (sólo para el modelo MCD/S - MCD/CS).
- Para sustituir el rollo de papel para los resguardos oprimir el pulsador (L1) y tirar de las dos lengüetas laterales del alojamiento.
- M)** Selector: se utiliza para seleccionar la barra soldadora que se debe utilizar para el empaquetado (es posible seleccionar solamente una barra soldadora o ambas barras) (sólo para el modelo MCD/CS).
- N)** Selector: sirve para habilitar y deshabilitar la alimentación eléctrica (sólo para el modelo MCD/CS).
- P)** Indicador luminoso: encendido indica que el aparato está conectado a la red eléctrica (sólo para el modelo MCD/CS).

DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS (MCD/E):

La máquina está equipada con los dispositivos de mando destallados, necesarios para activar las funciones principales.



- A)** Interruptor general: permite activar y desactivar la alimentación eléctrica.
- B)** Pantalla: Sirve para indicar el tiempo (en segundos) de ciclo vacío.
- C)** Botón (+): permite aumentar el valor del parámetro.
- D)** Botón (-): permite disminuir el valor del parámetro.
- E)** Pantalla: Sirve para indicar el tiempo (en segundos) de ciclo soldadura.
- F)** Botón (+): permite aumentar el valor del parámetro.
- G)** Botón (-): permite disminuir el valor del parámetro.

CONSEJOS PARA EL USO (MCD-MCD/S-MCD/CS)

Selección del idioma y programación de fecha y hora

1. Oprimir el interruptor general (A) (MCD - MCD/S) o actuar en el selector (N) (MCD/CS) para habilitar la alimentación eléctrica del aparato.
2. Oprimir simultáneamente los pulsadores (B-D).
3. Oprimir uno de los pulsadores (E-F) para seleccionar el idioma deseado.
4. Oprimir el pulsador (D) para confirmar la selección.
5. Utilizar los pulsadores (E-F) y el pulsador (D) para programar la fecha, la hora corriente y el nombre del operador (sólo para el modelo MCD/S - MCD/CS).

Precalentamiento bomba de vacío

Se aconseja efectuar las operaciones de precalentamiento de la bomba de vacío al primer encendido diario, especialmente durante el periodo invernal.

1. Oprimir el interruptor general (A) (MCD - MCD/S) o actuar en el selector (N) (MCD/CS) para habilitar la alimentación eléctrica del aparato.
2. Presionar el pulsador "Reset".
3. Después de 15÷20 segundos aproximadamente es necesario volver a oprimir el pulsador (G) para detener la bomba de vacío.

Planteamiento de los programas de trabajo

El aparato consta de 20 programas seleccionables.

1. Oprimir el interruptor general (A) (MCD - MCD/S) o actuar en el selector (N) (MCD/CS) para habilitar la alimentación eléctrica del aparato.

2. Presionar el pulsador (B) para activar el funcionamiento de la máquina.
3. Oprimir los pulsadores (E-F) para seleccionar el programa de trabajo que se desea establecer.
4. Oprimir y mantener oprimido el pulsador (D) durante algunos segundos.
5. Mediante los pulsadores (E-F) y el pulsador (D) programar los valores de los parámetros de funcionamiento.
 - Vacío: sirve para programar el tiempo de funcionamiento - en segundos - de la bomba de vacío ($1 \div 99$).
 - Vacío tipo: sirve para programar el tipo de funcionamiento de la bomba de vacío.
 - 0 - Funcionamiento normal
 - 1 - Funcionamiento intermitente



Importante

El funcionamiento intermitente permite poner al vacío los productos que tienden a leudar o bien a bullir.

- Soldadura: sirve para programar el tiempo de soldadura - en segundos - de las bolsas ($0,1 \div 9,9$).
- Gas: sirve para programar el tiempo de inmisión - en segundos - del gas inerte ($0 \div 9,9$).
- Impresión: programa el número de resguardos que se deben imprimir ($0 \div 9$) y los días dentro de los cuales se debe consumir el producto ($0 \div 183$) (sólo para el modelo MCD/S - MCD/CS).
- Línea cursor intermitente: sirve para indicar en el resguardo - mediante el teclado a propósito - los ingredientes contenidos en las bolsas (sólo para el modelo MCD/S - MCD/CS).

Se pueden incluir hasta un máximo de 16 ingredientes y cada uno de ellos puede tener una longitud máxima igual a 16 caracteres.

ES

Funcionamiento en "modalidad automática"

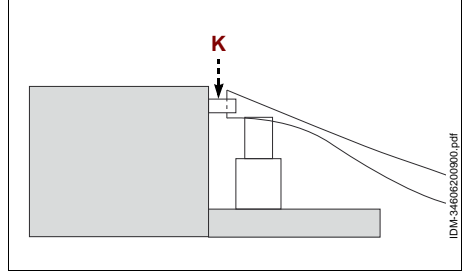
1. Oprimir el interruptor general (A) (MCD - MCD/S) o actuar en el selector (N) (MCD/CS) para habilitar la alimentación eléctrica del aparato.
2. Presionar el pulsador (B) para activar el funcionamiento de la máquina.
3. Oprimir los pulsadores (E-F) para seleccionar el programa de trabajo.
4. Meter el producto alimenticio dentro de la bolsa.
5. Introducir la bolsa dentro de la cámara de descompresión con la apertura apoyada sobre la barra soldadora.

Para empaquetar los productos líquidos se deben llenar las bolsas hasta un máximo de 50% con respecto a su capacidad y colocarlas de manera que la apertura se encuentre sobre la barra soldadora; el producto tendrá que encontrarse a un nivel inferior - dentro de la cámara - para evitar la salida del contenido.

6. Bajar la campana de contención y mantenerla en esta posición hasta que el aparato termine el ciclo de soldadura de la bolsa.

Funcionamiento con inmisión de gas inerte

1. Acoplar la botella del gas inerte a la boquilla ubicada al lado del aparato.
2. Oprimir el interruptor general (A) (MCD - MCD/S) o actuar en el selector (N) (MCD/CS) para habilitar la alimentación eléctrica del aparato.
3. Presionar el pulsador (B) para activar el funcionamiento de la máquina.
4. Oprimir los pulsadores (E-F) para seleccionar el programa de trabajo.
5. Meter el producto alimenticio dentro de la bolsa.
6. Introducir la bolsa dentro de la cámara de descompresión con la apertura apoyada sobre la barra soldadora.



Para empaquetar los productos líquidos se deben llenar las bolsas hasta un máximo de 50% con respecto a su capacidad y colocarlas de manera que la apertura se encuentre sobre la barra soldadora; el producto tendrá que encontrarse a un nivel inferior - dentro de la cámara - para evitar la salida del contenido.

7. Meter las boquillas (K) de inmisión de gas dentro de la apertura de la bolsa.
8. Bajar la campana de contención y mantenerla en esta posición hasta que el aparato termine el ciclo de soldadura de la bolsa.



Importante

ES

Durante la operación, el producto alimenticio dentro de la bolsa debe estar lo más lejos posible con respecto a la barra soldadora.

Antes de empaquetar los productos alimenticios al vacío, efectuar algunas pruebas de soldadura en las bolsas vacías.

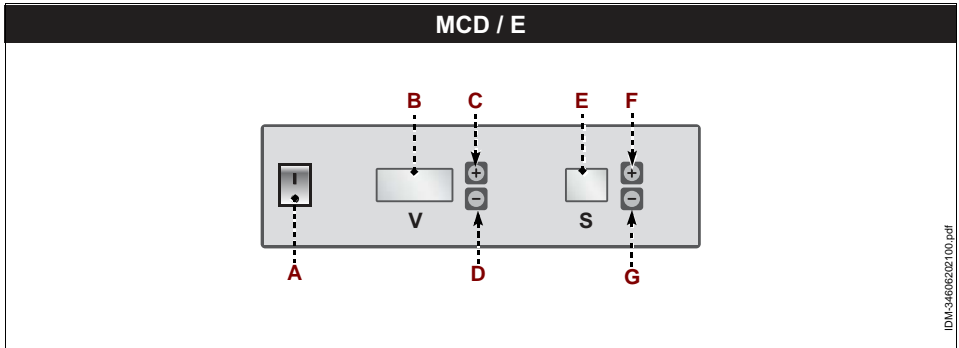
Se aconseja utilizar bolsas "lisas".



Cuidado - Advertencia

Está prohibido emplear el aparato para empaquetar productos puntiagudos.

Si la máquina se utiliza por primera vez, antes de ponerla en funcionamiento quitar la película de revestimiento, si está presente, y realizar una limpieza cuidadosa para eliminar posibles residuos de material de fabricación.

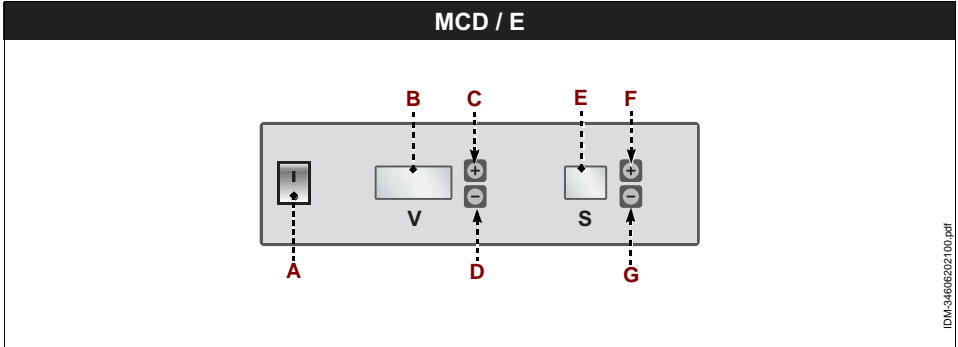
CONSEJOS PARA EL USO (MCD/E)

Funcionamiento en "modalidad automática"

1. Presionar el interruptor general (A) para activar la alimentación eléctrica del aparato.
2. Use los botones (C-D-F-G) para configurar todos los valores de los parámetros de funcionamiento.
3. Meter el producto alimenticio dentro de la bolsa.
4. Introducir la bolsa dentro de la cámara de descompresión con la apertura apoyada sobre la barra soldadora.

Para empaquetar los productos líquidos se deben llenar las bolsas hasta un máximo de 50% con respecto a su capacidad y colocarlas de manera que la apertura se encuentre sobre la barra soldadora; el producto tendrá que encontrarse a un nivel inferior - dentro de la cámara - para evitar la salida del contenido.

5. Bajar la campana de contención y mantenerla en esta posición hasta que el aparato termine el ciclo de soldadura de la bolsa.
 - Bajar la campana de contención para la etapa de colocar un gas inerte. En la pantalla (B) se visualiza durante algunos segundos la sigla "VAC" y a continuación comienza el conteo regresivo del valor programado.
 - Al final de la fase de vacío, comienza la fase de soldadura. En la pantalla (B) se visualiza durante algunos segundos la sigla "SEA" y a continuación comienza el conteo regresivo del valor programado.
 - Al final de la fase de soldadura, comienza la fase de enfriamiento de la resistencia y en la pantalla (B) se visualiza la sigla "COO".
 - Al final de la fase de enfriamiento de la resistencia, en la pantalla se visualiza la sigla "OPN", que indica que se ha finalizado el envasado de la bolsa.

ES



IDM-346-062-200.pdf

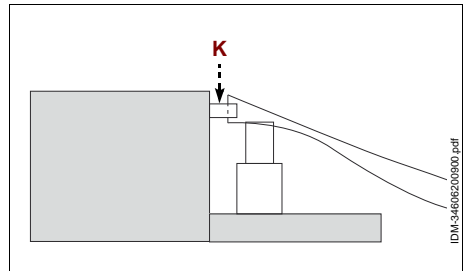
Funcionamiento con inmisión de gas inerte

1. Acoplar la botella del gas inerte a la boquilla ubicada al lado del aparato.
1. Presionar el interruptor general (A) para activar la alimentación eléctrica del aparato.
2. Use los botones (C-D-F-G) para configurar todos los valores de los parámetros de funcionamiento.
3. Meter el producto alimenticio dentro de la bolsa.
4. Introducir la bolsa dentro de la cámara de descompresión con la apertura apoyada sobre la barra soldadora.

Para empaquetar los productos líquidos se deben llenar las bolsas hasta un máximo de 50% con respecto a su capacidad y colocarlas de manera que la apertura se encuentre sobre la barra soldadora; el producto tendrá que encontrarse a un nivel inferior - dentro de la cámara - para evitar la salida del contenido.

ES

5. Meter las boquillas (K) de inmisión de gas dentro de la apertura de la bolsa.
 6. Bajar la campana de contención y mantenerla en esta posición hasta que el aparato termine el ciclo de soldadura de la bolsa.
- Cuando se cierra la campana, comienza la introducción del gas inerte. En la pantalla (B) se visualiza durante algunos segundos la sigla "GAS" y a continuación comienza el conteo regresivo del valor programado.
 - Cuando finaliza la introducción del gas inerte, comienza la fase de soldadura. En la pantalla (B) se visualiza durante algunos segundos la sigla "SEA" y a continuación comien-



IDM-346-062-200-900.pdf

za el conteo regresivo del valor programado.

- Al final de la fase de soldadura, comienza la fase de enfriamiento de la resistencia y en la pantalla (B) se visualiza la sigla "COO".
- Al final de la fase de enfriamiento de la resistencia, en la pantalla se visualiza la sigla "OPN", que indica que se ha finalizado el envasado de la bolsa.



Importante

Durante la operación, el producto alimenticio dentro de la bolsa debe estar lo más lejos posible con respecto a la barra soldadora.

Antes de empaquetar los productos alimenticios al vacío, efectuar algunas pruebas de soldadura en las bolsas vacías.

Se aconseja utilizar bolsas "lisas".



Cuidado - Advertencia

Está prohibido emplear el aparato para empaquetar productos puntiagudos.

Si la máquina se utiliza por primera vez, antes de ponerla en funcionamiento quitar la película de revestimiento, si está presente, y realizar una limpieza cuidadosa para eliminar posibles residuos de material de fabricación.

LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

Antes de realizar la limpieza de la máquina (a final de la jornada de trabajo o cuando sea necesario) desconectar la alimentación eléctrica general (o desconectar la toma eléctrica).

1. Limpiar con esmero la barra soldadora eliminando posibles residuos plásticos.
2. Limpiar con cuidado la superficie de trabajo y todas las zonas cercanas.
3. Limpiar las superficies externas de la máquina con un paño húmedo o con una esponja.



Cuidado - Advertencia

Llevar a cabo las operaciones de limpieza exclusivamente mediante productos detergentes idóneos. Se recomienda no utilizar nunca productos de limpieza corrosivos, inflamables o que contengan sustancias perjudiciales para la salud

Si se prevé no utilizar la máquina por un período prolongado, después de realizar la limpieza y de desconectarla de la alimentación eléctrica general (o bien desconectarla de la toma eléctrica), protegerla de modo adecuado para mantenerla limpia.

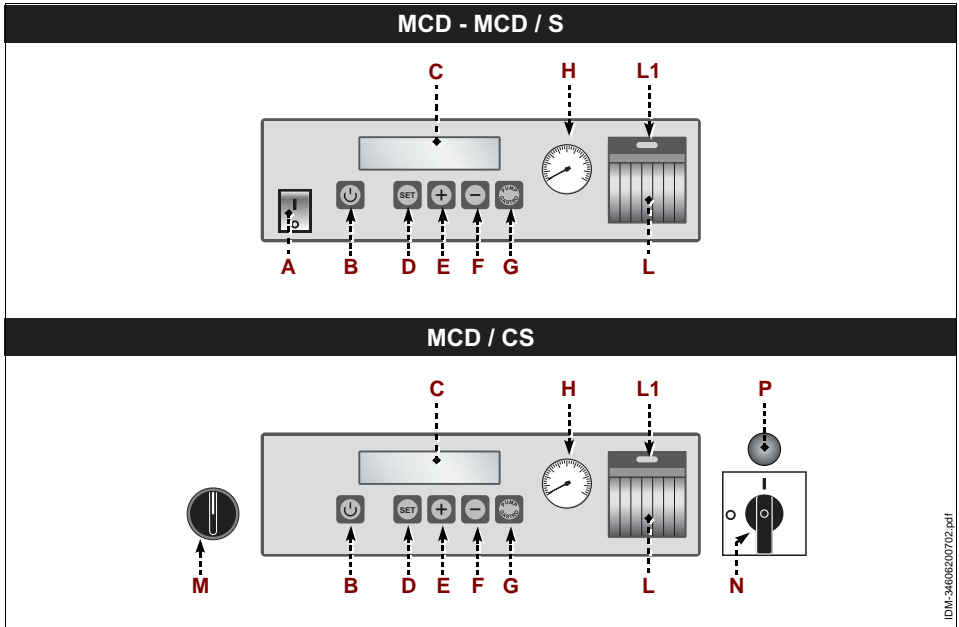
LIMPIEZA BOMBA DE VACÍO (MCD-MCD/S-MCD/CS)

- Oprimir el pulsador (G) y simultáneamente bajar la tapa. La pantalla (C) muestra el mensaje "LIMPIEZA BOMBA 10" y la bomba se acciona de modo intermitente durante 10 minutos aproximadamente.



Importante

Repetir esta operación cuando la pantalla (C) muestra el mensaje "OIL".



BÚSQUEDA DE AVERÍAS

La información siguiente tiene la finalidad de ayudar a identificar y corregir eventuales anomalías o mal funcionamiento que pudieran presentarse durante la fase de uso.

Algunas averías pueden ser resueltas por el usuario; otras requieren una precisa competencia técnica o especial capacidad y por lo tanto deben ser realizadas exclusivamente por personal cualificado con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico.



Importante

No desmontar partes internas de la máquina.

El fabricante declina cualquier responsabilidad por eventuales daños causados por forzamientos.

Tabla 4: Anomalías de funcionamiento

<i>Inconveniente</i>	<i>Causa</i>	<i>Soluciones</i>
La máquina no se pone en funcionamiento.	Interruptor general de pared desconectado.	Introducir el interruptor general.
	Falta de tensión en la línea de alimentación eléctrica.	Contactar el revendedor o un centro de asistencia autorizado.
La pantalla muestra el mensaje "OIL".	Bomba sucia.	Limpiar la bomba según el ciclo de limpieza recomendado.

INFORMAÇÕES GERAIS E SOBRE A SEGURANÇA

Finalidade do manual	3
Identificação do construtor e da máquina	3
Modalidade de pedido de assistência	4
Disposições de segurança	4
Sinais de segurança e informação	6
Disposições para a desembalagem, movimentação e instalação	7

EMBALADORA COM BARRA DE SOLDADURA MSD

Descrição geral aparelhagem	9
Características técnicas	10
Descrição dos comandos	10
Conselhos para o uso	11
Limpeza da máquina	13
Descarregar a condensação (só no modelo MSD/400 - MSD/500)	13
limpar o filtro do ar (só no modelo MSD/400 - MSD/500)	14
Regular o regulador de pressão	14
Procura de avarias	15

EMBALADORA DE CAMPÂNULA MCD

Descrição geral aparelhagem	16
Características técnicas	18
descrição dos comandos (MCD-MCD/S- MCD/CS)	20
descrição dos comandos (MCD/E)	21
recomendações para o uso	22
recomendações para o uso	25
Limpeza da máquina	27
limpeza bomba de vácuo (MCD-MCD/S-MCD/CS)	28
Procura de avarias	29

FINALIDADE DO MANUAL

- O manual de uso e de manutenção que é parte integrante da máquina foi realizado pelo construtor na própria língua original para fornecer as informações necessárias a todas as pessoas autorizadas a interagir com a máquina no arco da sua vida prevista.
- Um pouco de tempo dedicado à leitura destas informações permitirá evitar riscos à saúde e à segurança das pessoas e danos económicos.
- O construtor reserva-se o direito de modificar as informações contidas no manual sem obrigação de as comunicar preventivamente, desde que não prejudiquem a segurança.
- Algumas partes do texto foram evidenciadas de modo a realçar a importância da mensagem.



Importante

Indica informações técnicas de particular importância que não devem ser ignoradas.



Cautela – Advertência

Indica a necessidade de adoptar um comportamento adequado para não pôr em risco a saúde e a segurança das pessoas e para não provocar danos económicos.

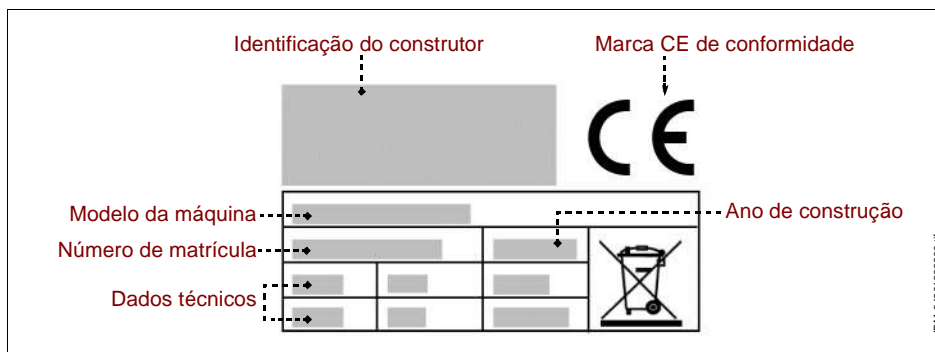


Perigo - Atenção

Indica situações de perigo grave que, se ignoradas, podem pôr seriamente em risco a saúde e a segurança das pessoas.

IDENTIFICAÇÃO DO CONSTRUTOR E DA MÁQUINA

A placa de identificação indicada é aplicada directamente na máquina. Contém todas as referências e as indicações indispensáveis para a segurança durante o uso.



PT

MODALIDADE DE PEDIDO DE ASSISTÊNCIA

Para qualquer pedido de assistência técnica, indique a versão da máquina e o tipo de defeito encontrado.

DISPOSIÇÕES DE SEGURANÇA

- O construtor, em fase de projecto e construção, focalizou a própria atenção nas situações que possam ser fonte de risco para a segurança e para a saúde das pessoas.
- O construtor adoptou todas as "regras de boa técnica de construção" e realizou a máquina com materiais adequadamente seleccionados para assegurar a higiene alimentar e a funcionalidade da máquina.
- Objectivo destas informações é o de sensibilizar os utilizadores para que prestem a máxima atenção para prevenir qualquer risco de tipo operativo e alimentar. De qualquer modo, a prudência é insubstituível. A segurança também está nas mãos de todas as pessoas que interagem com a máquina (instaladores e utilizadores).
- Leia com atenção as instruções indicadas no manual que acompanha a máquina e as que se encontram na própria máquina e, sobretudo, respeite as que se referem à segurança.
- Movimente a máquina respeitando as informações indicadas directamente na embalagem, na máquina e nas instruções de uso.
- Durante as fases de transporte, movimentação e instalação, não bata ou deixe cair a máquina para evitar danos aos seus componentes.
- As pessoas autorizadas a efectuarem a ligação eléctrica devem verificar que as características da linha de alimentação correspondem a quanto indicado na placa, que a mesma possua o interruptor diferencial e com componentes em conformidade com as leis e as normas em vigor.
- Não altere, não elimine nem bypass em nenhum caso, os dispositivos de segurança instalados na máquina.
- Recomendamos a leitura atenta de todo o manual e que se certifique de o ter compreendido, em particular, de ter entendido todas as informações relativas à segurança.
- Ao utilizar pela primeira vez a máquina, se necessário, efectue algumas simulações para identificar os comandos, em particular os que permitem ligar e desligar a máquina.
- Utilize a máquina só para os usos previstos. O emprego da máquina para usos impróprios e diferentes dos permitidos pode comportar riscos para a segurança e a saúde das pessoas e provocar danos económicos.
- O construtor declina qualquer responsabilidade por eventuais danos provocados pelo

uso impróprio da máquina, pelo desrespeito das indicações contidas no manual de utilização e por alterações ou modificações efectuadas sem a sua formal autorização.

- Todas as intervenções que requeiram uma específica competência técnica ou particulares capacidades (instalação, ligação alimentação, etc.) devem ser efectuadas exclusivamente por pessoal qualificado e com experiência reconhecida e adquirida no sector específico de intervenção.
- Nunca utilize a máquina com os cabos de alimentação eléctrica danificados e inefficientes. Mal note algum defeito, pare imediatamente a máquina em condições de segurança e mande substituir os cabos por pessoal autorizado e qualificado.
- Antes de efectuar qualquer intervenção de limpeza, manutenção, etc., DESLIGUE A ALIMENTAÇÃO ELÉCTRICA GERAL (ou desligue a tomada) e certifique-se que a zona de tratamento esteja totalmente arrefecida.
- Limpe a máquina no fim de cada utilização ou quando achar oportuno, também em função do tipo de produto alimentar tratado.
- Limpe cuidadosamente todas as partes da máquina (incluídas as zonas limítrofes) que possam entrar em contacto directo ou indirecto com os produtos alimentares, para os preservar do risco de contaminação e mantenha a higiene.
- Limpe a máquina exclusivamente com produtos detergentes para uso alimentar. Nunca utilize produtos de limpeza corrosivos e inflamáveis ou produtos que possam conter e/ou libertar substâncias nocivas.
- Limpe e higienize a máquina utilizando produtos de protecção individuais, em particular, quando se utilizam produtos detergentes.
- Não limpe a máquina com jactos de água para não danificar os componentes, em particular, os eléctricos e electrónicos.
- No caso de prolongada inactividade da máquina, limpe e enxugue cuidadosamente todas as suas partes (internas e externas). Desligue o cabo de alimentação e certifique-se que as condições ambientais sejam adequadas para conservar a máquina no tempo.
- A lista indica as condições necessárias para o correcto funcionamento do equipamento eléctrico em função do ambiente circundante.
- Temperatura ambiente não inferior a 5°C.
- Humidade relativa entre 50% (relevada a 40 °C) e 90% (relevada a 20 °C).
- O ambiente não deve apresentar zonas com concentração de gás e de poeiras potencialmente explosivos e/ou a risco de incêndio.
- A actividade pode influenciar o ambiente e, por isso, é necessário prestar atenção às

emissões atmosféricas, às descargas de líquidos e à contaminação do solo, ao uso de matérias primas e de recursos naturais e à gestão dos lixos.

- Durante o transporte e a armazenagem, a temperatura ambiental deve estar compreendida entre os -25 °C e os 55 °C com um máximo de 70 °C, desde que o tempo de exposição não seja superior às 24 horas.
- Os componentes da embalagem devem ser eliminados conforme as leis em vigor no país de utilização.
- Durante as fases de desactivação e destruição da máquina, seleccione todos os componentes em função das suas características e providencie à sua eliminação diferenciada. Em particular, os componentes eléctricos e electrónicos, marcados com um específico símbolo, devem ser eliminados nos apropriados centros de recolha autorizados ou entregues ao vendedor no momento de uma nova compra.
- Os Aparelhos Eléctricos e Electrónicos contêm substâncias perigosas com efeitos potencialmente nocivos para a saúde das pessoas e sobre o ambiente. Recomendamos a sua correcta eliminação.

SINAIS DE SEGURANÇA E INFORMAÇÃO

Na máquina, em correspondência das zonas onde existem OUTROS RISCOS, são aplicados sinais de segurança que informam sobre o respectivo risco.

As figuras mostram os sinais de segurança e informação que são aplicados na máquina.

- Perigo de queimadura: assinala que é necessário prestar atenção às superfícies quentes.
- Perigo de choque eléctrico: assinala que é necessário desligar a alimentação eléctrica geral (ou a tomada) antes de intervir nas ligações eléctricas.



DISPOSIÇÕES PARA A DESEMBALAGEM, MOVIMENTAÇÃO E INSTALAÇÃO

- A máquina é entregue embalada numa caixa apropriada e, se necessário, é oportunamente estabilizada com material anti-choque para assegurar a sua integridade. Conforme as características da máquina, do local de destino e do meio de transporte a utilizar, para facilitar a movimentação, a embalagem pode ser paletizada. Todas as informações necessárias para efectuar a movimentação (carga e descarga) em condições de segurança estão indicadas directamente na embalagem.
- A movimentação da embalagem deve ser efectuada em função das suas características (peso, dimensões, etc.). Se as dimensões e o peso forem contidos, a movimentação pode ser efectuada manualmente, caso contrário, é necessário utilizar um dispositivo de levantamento de capacidade apropriada.
Ao receber a máquina, verifique a integridade de todos os componentes. No caso de danos ou de falta de algumas partes, contacte o revendedor de zona para concordar os passos a seguir.
- A instalação deve ser feita por pessoal qualificado e autorizado que se deve certificar preventivamente que a linha de alimentação eléctrica responda às leis em vigor em matéria, às normas e às especificações em vigor no país de utilização.
- Antes de instalar a máquina, verifique que o local escolhido seja apropriado, suficientemente arejado e iluminado, estável e que tenha um espaço à volta suficiente para efectuar facilmente a limpeza e a manutenção. Além disso, verifique que o plano de apoio seja estável, nivelado e que a sua superfície possa ser limpa com facilidade de modo a evitar o risco de acumulação de sujidade e de contaminação dos produtos alimentares.
- Controlar antes da inicialização o nível de óleo através da vigia de controlo presente no motor. O nível de óleo deve estar a $\frac{3}{4}$ da vigia.

Para aceder à vigia desapertar os 6 parafusos que fixam as proteções (modelos com bomba de banho de óleo).



PT

INFORMAÇÕES GERAIS E SOBRE A SEGURANÇA

O pessoal autorizado a efectuar a ligação eléctrica deve verificar a perfeita eficiência da ligação de terra da instalação eléctrica e que a tensão de linha e a frequência correspondam aos dados indicados na placa de identificação.

Para as máquinas com características morfológicas particulares (forma, peso, dimensões, etc.), as informações contidas neste parágrafo podem não ser exaustivas. Eventuais informações suplementares estão indicadas no parágrafo "Modalidade de levantamento" de cada máquina.

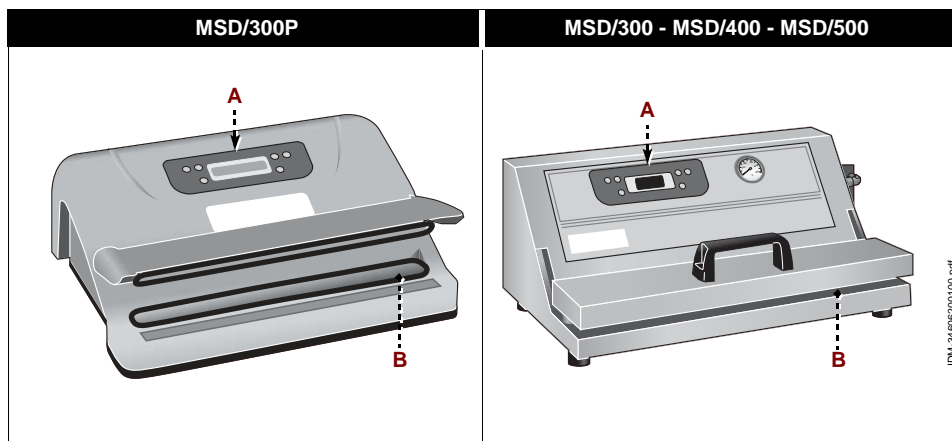
DESCRIÇÃO GERAL APARELHAGEM

- A embaladora com barra de soldadura MSD é um equipamento concebido e fabricado para realizar a embalagem "a vácuo" de produtos alimentares destinados à alimentação humana, em embalagens específicas (sacos).
A embalagem "a vácuo" permite prolongar o período de conservação e manter as características organolépticas dos produtos alimentares inalteradas no tempo.
- A máquina é de tipo profissional e deve ser instalada em ambientes de tipo comercial (bar, pizzarias, restaurantes, etc.). Não requer uma preparação particular, mas de qualquer modo, é necessário que os utilizadores possuam capacidade e competência específicas no sector da restauração.

Qualquer utilização diferente da indicada pelo construtor deve ser considerada como USO IMPRÓPRIO.

- A máquina é realizada com materiais seleccionados e técnicas de construção apropriadas para assegurar a máxima higiene, a resistência à oxidação, uma notável poupança energética e a segurança de funcionamento.
- Todos os componentes da máquina que entram em contacto com o produto alimentar são realizados com materiais apropriados.

A figura apresenta os principais componentes da máquina e a lista contém a respectiva descrição e função.



- A)** Quadro de comandos é equipado com os dispositivos de comando necessários para fazer funcionar a máquina (ver "Descrição dos comandos").:
- B)** Barra de soldadura: efectua o fecho hermético dos sacos.

Características técnicas

Tabela 1: Dados técnicos da máquina

Descrição	Unidade de medida	MSD/300P	MSD/300	MSD/400	MSD/500
Potência	kW	0,49		0,7	0,8
Alimentação eléctrica	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz			
Comprimento da barra de soldadura	mm	320		420	520
Capacidade da bomba de vácuo	m³/h	0,9		1,8	3
Dimensões da máquina	mm	390x310x140	390x310x200	560x290x210	600x450x250
Dimensões da embalagem	mm	420x350x190	420x360x260	610x340x270	700x640x490
Peso líquido	kg	4,5	7	13	26
Tipo de instalação		Instalação na banca			
Nível de ruído	dB (A)	< 70			

DESCRIÇÃO DOS COMANDOS

A máquina está equipada com os dispositivos de comando listados, necessários para activar as suas funções principais.

- A) Visor:** visualiza as mensagens de informação e os parâmetros de trabalho.
- B) Botão:** serve para activar e desactivar o funcionamento do equipamento.
- C) Botão (SET):** serve para habilitar a definição do nível de temperatura (de 0 a 10) da barra de soldadura.

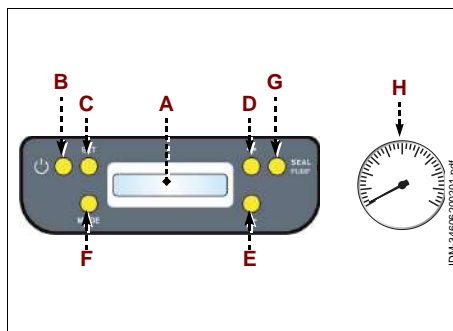
Se premir o botão enquanto no visor (A)

ainda está a ser visualizada a mensagem de boas-vindas, é possível alterar o idioma de consulta.

- D) Botão (+):** serve para aumentar o valor do parâmetro seleccionado.
- E) Tecla (-):** serve para diminuir o valor do parâmetro seleccionado.
- F) Botão (MODE):** serve para seleccionar o modo de trabalho do equipamento.
Prima várias vezes o botão até visualizar no visor o modo desejado.
 - Automático
 - Manual
 - Só vácuo

- G) Botão (SEAL/PUMP):** serve para activar a soldadura hermética dos sacos com funcionamento do equipamento em "modo manual".

Com funcionamento do equipamento em "modo só vácuo", o botão serve para activar



o ciclo de aspiração externa.

- H)** Vacuómetro: mede a depressão produzida pelo equipamento no interior dos sacos (só para modelo MSD/400 - MSD/500).

CONSELHOS PARA O USO

Seleccionar idioma

1. Prema o botão (B) para pôr a máquina a funcionar.
2. Prima o botão (C), enquanto no visor (A) ainda está a ser visualizada a mensagem de boas-vindas.
3. Prima um dos botões (D-E) para seleccionar o idioma desejado.
 - Lin0 - Italiano
 - Lin1 - Inglês
 - Lin2 - Espanhol
 - Lin3 - Alemão
 - Lin4 - Francês
4. Prima o botão (C) para confirmar a selecção.

Funcionamento em "modalidade manual"

1. Prema o botão (B) para pôr a máquina a funcionar.
2. Aguarde que o visor (A) deixe de visualizar a mensagem de boas-vindas.

Do item 3 ao item 5: efetuar esta sequência apenas na primeira instalação porque permanece na memória, repetir o processo só se desejar mudar o nível de temperatura da barra de selagem.

3. Prema o botão (C).
4. Prima os botões (D-E) para seleccionar o nível de temperatura da barra de soldadura. Recomenda-se que seleccione o nível de temperatura 4.
5. Prima o botão (C) para confirmar a selecção.
6. Prima o botão (F) para seleccionar o funcionamento em "modo manual".
7. Coloque o produto alimentar dentro do saco.
8. Insira a abertura do saco dentro da câmara de descompressão.
9. Baixe a barra de soldadura e mantenha-a nessa posição até o visor (A) visualizar o valor 8.
10. Prima o botão (G) para efectuar a soldadura do saco.

PT

Funcionamento em "modalidade automática"

1. Prema o botão (B) para pôr a máquina a funcionar.
2. Aguarde que o visor (A) deixe de visualizar a mensagem de boas-vindas.

Do item 3 ao item 5: efetuar esta sequência apenas na primeira instalação porque permanece na memória, repetir o processo só se desejar mudar o nível de temperatura da barra de selagem.

3. Prema o botão (C).
4. Prima os botões (D-E) para seleccionar o nível de temperatura da barra de soldadura.
Recomenda-se que seleccione o nível de temperatura 4.
5. Prima o botão (C) para confirmar a selecção.
6. Prima o botão (F) para seleccionar o funcionamento em "modo automático".
7. Coloque o produto alimentar dentro do saco.
8. Insira a abertura do saco dentro da câmara de descompressão.
9. Baixe a barra de soldadura e mantenha-a nessa posição até o equipamento terminar o ciclo de soldadura do saco.



Importante

Durante a operação, faça de modo e o produto alimentar contido dentro do saco fique o mais afastado possível da barra de soldadura.

Antes de embalar a vácuo os produtos alimentares, efectue algumas provas de soldadura com sacos vazios.

Utilize sacos proporcionados ao produto a embalar, para evitar prolongar excessivamente a duração do ciclo de trabalho.

Recomenda-se que utilize sacos "estampados".



Cautela – Advertência

PT

Não utilize o equipamento para embalar produtos líquidos ou pontiagudos.

Se estiver a utilizar a máquina pela primeira vez, antes de a pôr a funcionar, retire a eventual película de revestimento de protecção e limpe-a cuidadosamente, de modo a eliminar os eventuais resíduos do material de construção.

LIMPEZA DA MÁQUINA

Antes de limpar a máquina (no fim do dia de trabalho ou quando necessário), desligue a alimentação eléctrica geral (ou então desligue a tomada).

1. Limpe cuidadosamente a barra de soldadura de eventuais resíduos de plástico.
2. Limpe cuidadosamente o plano de trabalho e todas as zonas à volta.
3. Limpe as superfícies externas da máquina com um pano húmido ou com uma esponja.



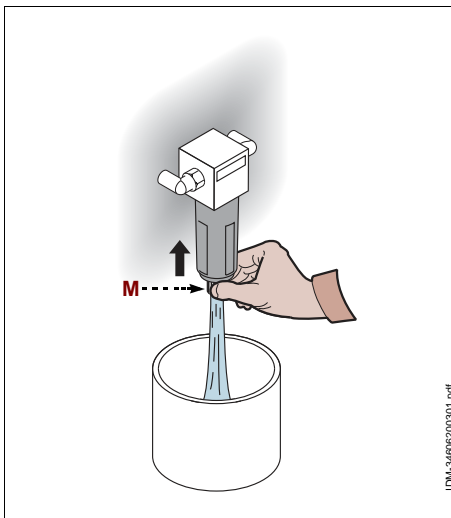
Cautela – Advertência

Realizar as operações de limpeza exclusivamente com produtos detergentes apropriados. Não utilize de forma alguma, produtos de limpeza corrosivos, inflamáveis ou que contêm substâncias nocivas à saúde das pessoas.

Se prevê não utilizar a máquina por um longo período de tempo, depois de a ter limpo e desligado da alimentação eléctrica geral (ou desligado da tomada) proteja-a adequadamente para a manter limpa.

DESCARREGAR A CONDENSAÇÃO (SÓ NO MODELO MSD/400 - MSD/500)

1. Posicione um recipiente sob a válvula (M) de descarga.
2. Prima para cima a válvula (M) de descarga e mantenha-a premida até a saída completa da condensação.

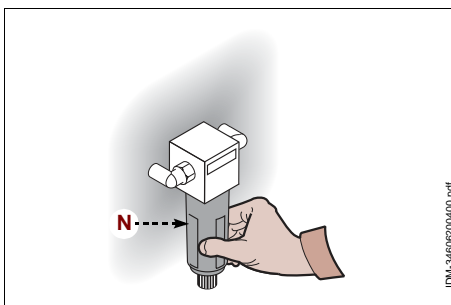


IDM-34606200301.pdf

PT

LIMPAR O FILTRO DO AR (SÓ NO MODELO MSD/400 - MSD/500)

1. Desmonte o copo (N).
2. Extraia e limpe o filtro com um jacto de ar comprimido.
3. Remonte o filtro e volte a aparafusar o copo (N).



IDM-3469620400.pdf

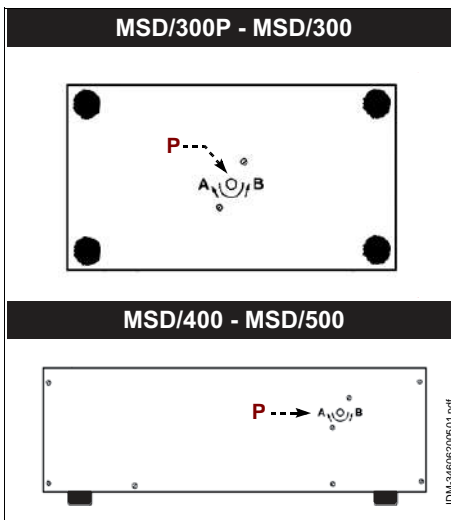
REGULAR O REGULADOR DE PRESSÃO

Se detectar problemas de aspiração durante o funcionamento automático do equipamento, use o parafuso (P) para regular o tempo de aspiração da bomba de vácuo (Utilize a chave fornecida de série "Torx T30").

- Rode para a direita para aumentar o tempo de aspiração da bomba
- Rode para a esquerda para diminuir o tempo de aspiração da bomba

Importante

O equipamento já está regulado no momento da inspecção na fábrica. Realize esta operação apenas no caso de efectiva necessidade.



IDM-3469620501.pdf

PROCURA DE AVARIAS

As informações a seguir indicadas têm o objectivo de ajudar a identificar e corrigir eventuais anomalias e maus funcionamentos que se podem verificar durante a fase de utilização. Alguns tipos de avarias podem ser resolvidas pelo próprio utilizador; outras requerem competências técnicas específicas ou particulares capacidades, devendo estas serem resolvidas exclusivamente por pessoal qualificado possuidor de experiência reconhecida e adquirida na área específica de intervenção.



Importante

Não desmonte as partes interiores da máquina.

O construtor declina qualquer responsabilidade por eventuais danos provocados por intervenções não autorizadas.

Tabela 2: Anomalias de funcionamento

Inconveniente	Causas	Soluções
A máquina não funciona.	Interruptor geral desligado.	Insira o interruptor geral.
	Falta de tensão na linha de alimentação eléctrica.	Contacte o revendedor ou um centro de assistência autorizado.

DESCRIÇÃO GERAL APARELHAGEM

- A embaladora de campânula MCD é um equipamento concebido e fabricado para realizar a embalagem "a vácuo" de produtos alimentares destinados à alimentação humana, em embalagens específicas (sacos).
A embalagem "a vácuo" permite prolongar o período de conservação e manter as características organolépticas dos produtos alimentares inalteradas no tempo.
- A máquina é de tipo profissional e deve ser instalada em ambientes de tipo comercial (bar, pizzarias, restaurantes, etc.). Não requer uma preparação particular, mas de qualquer modo, é necessário que os utilizadores possuam capacidade e competência específicas no sector da restauração.

Qualquer utilização diferente da indicada pelo construtor deve ser considerada como USO IMPRÓPRIO.

- A máquina é realizada com materiais seleccionados e técnicas de construção apropriadas para assegurar a máxima higiene, a resistência à oxidação, uma notável poupança energética e a segurança de funcionamento.
- Todos os componentes da máquina que entram em contacto com o produto alimentar são realizados com materiais apropriados.

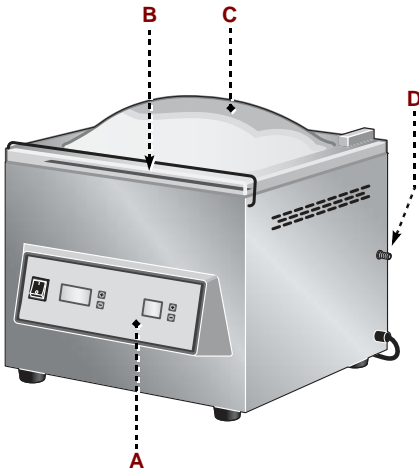
A figura apresenta os principais componentes da máquina e a lista contém a respectiva descrição e função.

- A)** Quadro de comandos é equipado com os dispositivos de comando necessários para fazer funcionar a máquina (ver "descrição dos comandos (MCD-MCD/S-MCD/CS)" - "descrição dos comandos (MCD/E)").
- B)** Barra de soldadura: efectua o fecho hermético dos sacos.
- C)** Campânula de retenção: está associada a um dispositivo de inter-bloqueio (micro-interruptor). Ao abrir a campânula o equipamento desliga-se.
- D)** Bico de emissão de gás: serve para introduzir o gás inerte dentro dos sacos.

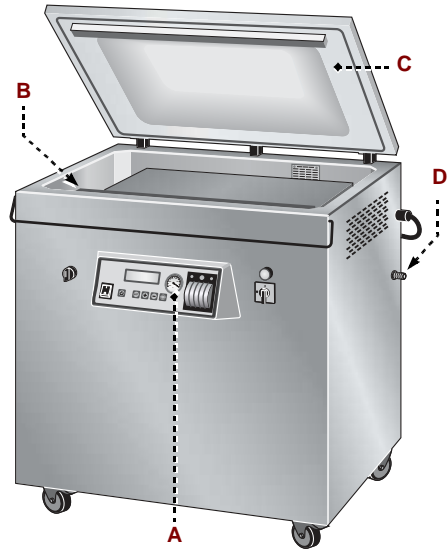
MCD - MCD / S



MCD / E



MCD / CS



PT

IDM-34606200603.pdf

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tabela 3: Dados técnicos da máquina

Descrição	Unidade de medida	MCD/320	MCD/420	MCD/420S
Potência	kW	0,53	0,81	0,81
Alimentação eléctrica	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz		
Comprimento da barra de soldadura	mm	320	420	420
Capacidade da bomba de vácuo	m³/h	8	21	21
Percentual máximo do vácuo		98%		
Dimensões úteis da câmara de vácuo	mm	330x330x230	430x430x230	430x430x230
Dimensões da máquina	mm	390x420x410	490x530x460	490x530x460
Dimensões da embalagem	mm	620x580x630	720x620x680	720x620x680
Peso líquido	kg	36	55	58
Tipo de instalação		Instalação na banca		
Nível de ruído	dB (A)	< 70		

Descrição	Unidade de medida	MCD/520	MCD/520S
Potência	kW	0,83	
Alimentação eléctrica	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz	
Comprimento da barra de soldadura	mm	520	520
Capacidade da bomba de vácuo	m³/h	25	25
Percentual máximo do vácuo		98%	
Dimensões úteis da câmara de vácuo	mm	530x530x200	530x530x200
Dimensões da máquina	mm	590X630X500	590X630X500
Dimensões da embalagem	mm	820x620x680	820x620x680
Peso líquido	kg	75	78
Tipo de instalação		Instalação na banca	
Nível de ruído	dB (A)	< 70	

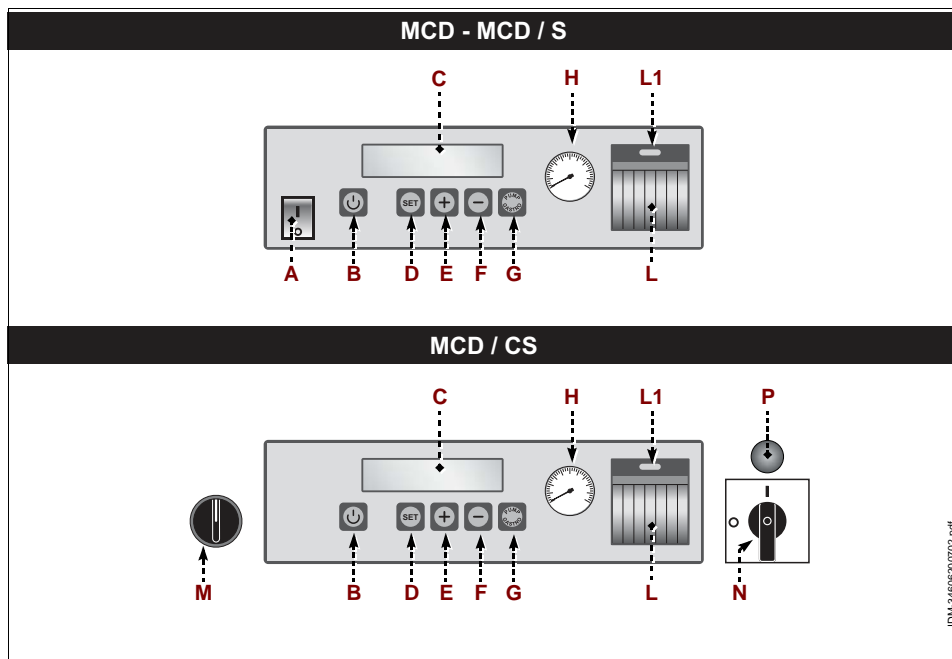
PT

<i>Descrição</i>	<i>Unidade de medida</i>	MCD/520CS	MCD/650CS	MCD/750CS
Potência	kW	0,83	1,31	1,5
Alimentação eléctrica	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz	400V/3N/50-60Hz	
Comprimento da barra de soldadura	mm	520	650	750
Capacidade da bomba de vácuo	m³/h	25	40	63
Percentual máximo do vácuo		98%		
Dimensões úteis da câmara de vácuo	mm	530x530x200	660x540x200	760x540x200
Dimensões da máquina	mm	590X630X1050	770x690x1050	870x690x1050
Dimensões da embalagem	mm	820X620X1280	1050x850x1350	1050x850x1350
Peso líquido	kg	93	150	175
Tipo de instalação		Instalação de terra		
Nível de ruído	dB (A)	< 70		

<i>Descrição</i>	<i>Unidade de medida</i>	MCD/360E	MCD/360E	MCD/420E	MCD/520E
Potência	kW	0,45	0,9	0,9	1,1
Alimentação eléctrica	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz			
Comprimento da barra de soldadura	mm	250	350	420	520
Capacidade da bomba de vácuo	m³/h	6	12	20	25
Percentual máximo do vácuo		98%			
Dimensões úteis da câmara de vácuo	mm	270X350X180	430x370x190	430x430x200	530x530x200
Dimensões da máquina	mm	400X470X340	540x490x450	550x540x500	650x640x500
Dimensões da embalagem	mm	600X800X600	640X680X710	640X680X710	730X800X710
Peso líquido	kg	30	50	60	78
Tipo de instalação		Instalação na banca			
Nível de ruído	dB (A)	< 70			

DESCRIÇÃO DOS COMANDOS (MCD-MCD/S-MCD/CS)

A máquina está equipada com os dispositivos de comando listados, necessários para activar as suas funções principais.

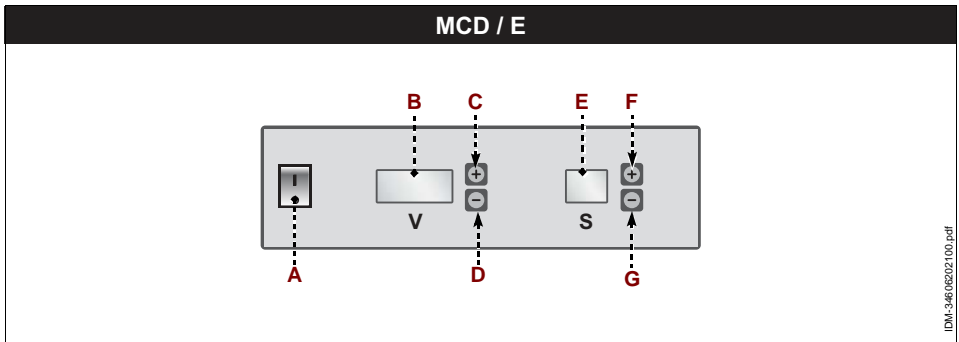


- A)** Interruptor geral: serve para activar e desactivar a alimentação eléctrica.
- B)** Botão: serve para activar e desactivar o funcionamento do equipamento.
- C)** Visor: visualiza as mensagens de informação/alarme e os parâmetros de trabalho.
- D)** Botão (SET): serve para definir os parâmetros de funcionamento do equipamento.
- E)** Tecla (+): serve para aumentar o valor do parâmetro seleccionado ou percorrer os programas.
- F)** Tecla (-): serve para diminuir o valor do parâmetro seleccionado ou percorrer os programas.
- G)** Botão (PUMP/GASTRO): serve para activar e desactivar o pré-aquecimento da bomba de vácuo.
- Com o equipamento funcionando com a cúpula de contenção fechada, pressionar uma vez o botão para efetuar a selagem rápida e abrir a cúpula.
- H)** Vacuômetro: detecta a depressão produzida pelo equipamento dentro da cúpula.

- L)** Impressora: serve para imprimir um ou mais talões com indicação da data de validade do produto e, com o auxílio do específico teclado, indicar no mesmo os ingredientes contidos dentro dos sacos (só para modelo MCD/S - MCD/CS).
- Para substituir o rolo de papel dos talões prima o botão (L1) e puxe para si as duas linguetas laterais do alojamento.
- M)** Seletor: serve para seleccionar a barra de selagem que se pretende utilizar para realizar a embalagem (é possível seleccionar uma barra de selagem ou ambas) (só para modelo MCD/CS).
- N)** Seletor: serve para ativar e desativar a alimentação eléctrica (só para modelo MCD/CS).
- P)** Indicador luminoso: aceso, indica que o equipamento está a ser alimentado electricamente (só para modelo MCD/CS).

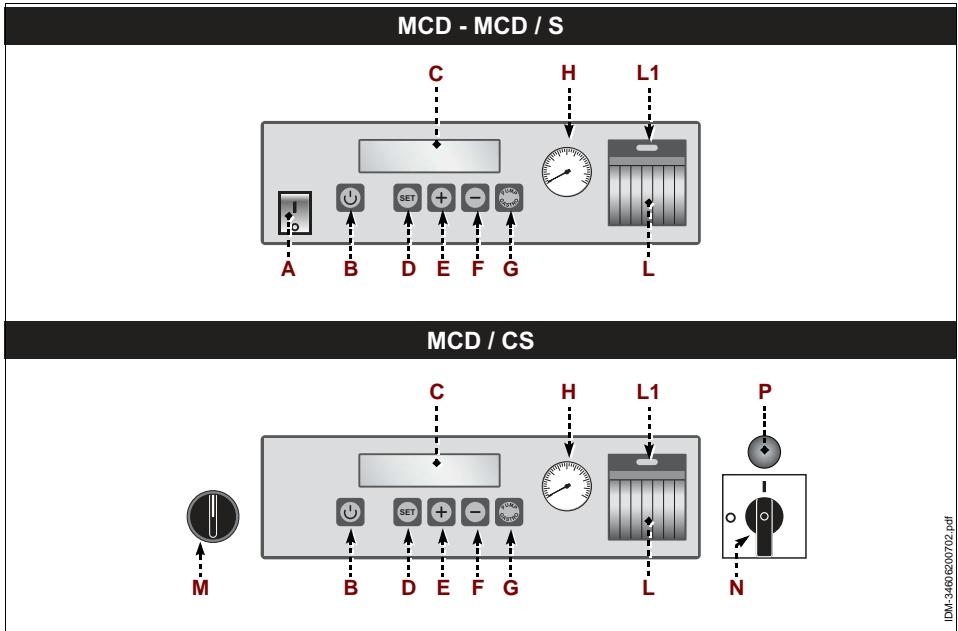
DESCRIÇÃO DOS COMANDOS (MCD/E)

A máquina está equipada com os dispositivos de comando listados, necessários para activar as suas funções principais.



- A)** Interruptor geral: serve para activar e desactivar a alimentação eléctrica.
- B)** Ecrã: Serve para indicar o tempo (em segundos) do ciclo de vácuo.
- C)** Botão (+): serve para aumentar o valor do parâmetro.
- D)** Botão (-): serve para diminuir o valor do parâmetro.
- E)** Ecrã: Serve para indicar o tempo (em segundos) do ciclo de soldagem.
- F)** Botão (+): serve para aumentar o valor do parâmetro.
- G)** Botão (-): serve para diminuir o valor do parâmetro.

RECOMENDAÇÕES PARA O USO



Seleccionar o idioma e definir a data e a hora

1. Pressione o interruptor geral (A) (MCD - MCD/S), ou o seletor (N) (MCD/CS) para ativar a alimentação elétrica do equipamento.
2. Prima contemporaneamente os botões (B-D).
3. Prima um dos botões (E-F) para seleccionar o idioma desejado.
4. Prima o botão (D) para confirmar a selecção.
5. Utilize os botões (E-F) e o botão (D) para definir, do mesmo modo, a data, a hora actual e o nome do operador (só para modelo MCD/S - MCD/CS).

Pré-aquecer a bomba de vácuo

Recomenda-se de efectuar as operações de pré-aquecimento da bomba de vácuo durante o primeiro accionamento diário, sobretudo no período de Inverno.

1. Pressione o interruptor geral (A) (MCD - MCD/S), ou o seletor (N) (MCD/CS) para ativar a alimentação elétrica do equipamento.
2. Prema o botão (G).
3. Após cerca de 15÷20 segundos volte a premir o botão (G) para parar a bomba de vácuo.

Definir os programas de trabalho

O equipamento dispõe de 20 programas a definir.

1. Pressione o interruptor geral (A) (MCD - MCD/S), ou o seletor (N) (MCD/CS) para ativar a alimentação elétrica do equipamento.
2. Prema o botão (B) para pôr a máquina a funcionar.
3. Prima os botões (E-F) para seleccionar o programa de trabalho a definir.
4. Prima e mantenha premido durante alguns segundos o botão (D).
5. Utilize os botões (E-F) e o botão (D) para definir todos os valores dos parâmetros de funcionamento.
 - Vácuo: serve para definir o tempo de funcionamento, em segundos, da bomba de vácuo (1÷99).
 - Vácuo tipo: serve para definir o tipo de funcionamento da bomba de vácuo.
 - 0 - Funcionamento normal
 - 1 - Funcionamento intermitente



Importante

O funcionamento intermitente permite colocar em vácuo os produtos que têm tendência a levedar ou a entrar em ebulição.

- Soldar: serve para definir o tempo de soldadura, em segundos, dos sacos (0,1÷9,9).
 - Gás: serve para definir o tempo de introdução, em segundos, do gás inerte (0÷9,9).
 - Imprimir: serve para definir o número de talões a imprimir (0÷9) e os dias após os quais tem de ser consumido o produto (0÷183) (só para modelo MCD/S - MCD/CS).
 - Linha do cursor intermitente: serve para inserir no talão, usando o específico teclado, os ingredientes contidos dentro dos sacos (só para modelo MCD/S - MCD/CS).
- É possível introduzir no máximo 16 ingredientes e cada um destes pode haver no máximo 16 caracteres.

Funcionamento em "modalidade automática"

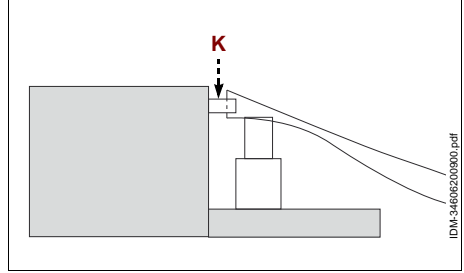
1. Pressione o interruptor geral (A) (MCD - MCD/S), ou o seletor (N) (MCD/CS) para ativar a alimentação elétrica do equipamento.
2. Prema o botão (B) para pôr a máquina a funcionar.
3. Prima os botões (E-F) para seleccionar o programa de trabalho.
4. Coloque o produto alimentar dentro do saco.
5. Insira o saco dentro da câmara de descompressão com a abertura do saco apoiada sobre a barra de soldadura.

Para a embalagem dos produtos líquidos encha os sacos no máximo até 50% da sua capacidade e coloque-os de modo que a abertura se encontre sobre a barra de soldadura, enquanto o produto deve encontrar-se a um nível mais baixo, dentro da câmara, para evitar a saída do conteúdo.

6. Baixe campânula de retenção e mantenha-a nessa posição até o equipamento terminar o ciclo de soldadura do saco.

Funcionamento com introdução de gás inerte

1. Conectar a garrafa de gás inerte no injetor encontrado ao lado do equipamento.
2. Pressione o interruptor geral (A) (MCD - MCD/S), ou o seletor (N) (MCD/CS) para ativar a alimentação elétrica do equipamento.
3. Prema o botão (B) para pôr a máquina a funcionar.
4. Prima os botões (E-F) para seleccionar o programa de trabalho.
5. Coloque o produto alimentar dentro do saco.
6. Insira o saco dentro da câmara de descompressão com a abertura do saco apoiada sobre a barra de soldadura.



Para a embalagem dos produtos líquidos encha os sacos no máximo até 50% da sua capacidade e coloque-os de modo que a abertura se encontre sobre a barra de soldadura, enquanto o produto deve encontrar-se a um nível mais baixo, dentro da câmara, para evitar a saída do conteúdo.

7. Insira os bicos (K) de introdução do gás dentro da abertura do saco.
8. Baixe campânula de retenção e mantenha-a nessa posição até o equipamento terminar o ciclo de soldadura do saco.



Importante

Durante a operação, faça de modo e o produto alimentar contido dentro do saco fique o mais afastado possível da barra de soldadura.

PT

Antes de embalar a vácuo os produtos alimentares, efectue algumas provas de soldadura com sacos vazios.

Recomenda-se que utilize sacos "lisos".

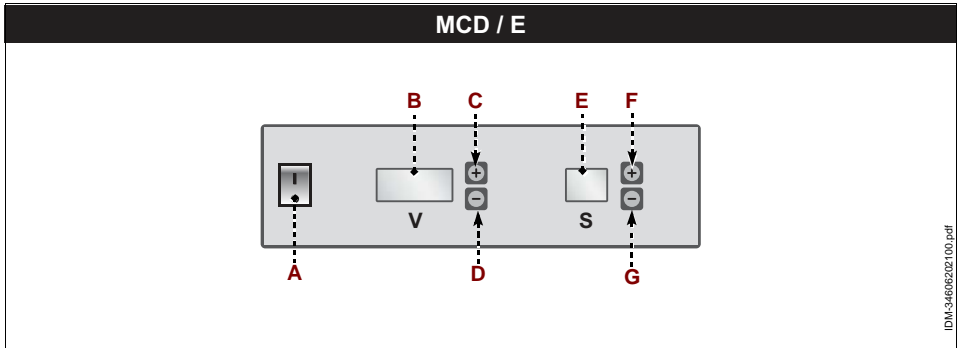


Cautela – Advertência

Não utilize o equipamento para embalar produtos pontiagudos.

Se estiver a utilizar a máquina pela primeira vez, antes de a pôr a funcionar, retire a eventual película de revestimento de protecção e limpe-a cuidadosamente, de modo a eliminar os eventuais resíduos do material de construção.

RECOMENDAÇÕES PARA O USO



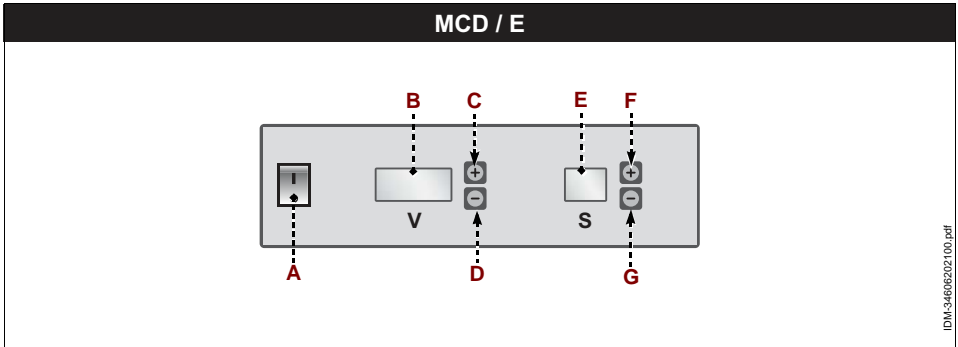
Funcionamento em "modalidade automática"

1. Prema o interruptor geral (A) para activar a alimentação eléctrica do aparelho.
2. Utilizar os botões (C-D-F-G) para definir todos os valores dos parâmetros de funcionamento.
3. Coloque o produto alimentar dentro do saco.
4. Insira o saco dentro da câmara de descompressão com a abertura do saco apoiada sobre a barra de soldadura.

Para a embalagem dos produtos líquidos encha os sacos no máximo até 50% da sua capacidade e coloque-os de modo que a abertura se encontre sobre a barra de soldadura, enquanto o produto deve encontrar-se a um nível mais baixo, dentro da câmara, para evitar a saída do conteúdo.

5. Baixe campânula de retenção e mantenha-a nessa posição até o equipamento terminar o ciclo de soldadura do saco.
 - Fechando a campânula, a bomba começa a criar o vácuo. No ecrã (B) é mostrado por alguns instantes a sigla "VAC" e em seguida inicia a contagem decrescente do valor programado.
 - No final da fase de vácuo começa a fase de soldagem. No ecrã (B) é mostrado por alguns instantes a sigla "SEA" e em seguida inicia a contagem decrescente do valor programado.
 - No final da fase de soldagem começa a fase de arrefecimento da resistência e no ecrã (B) é mostrada a sigla "COO".
 - No final da fase de arrefecimento da resistência, no ecrã é mostrada a sigla "OPN" sinalizando que o embalamento do saco está concluído.

PT



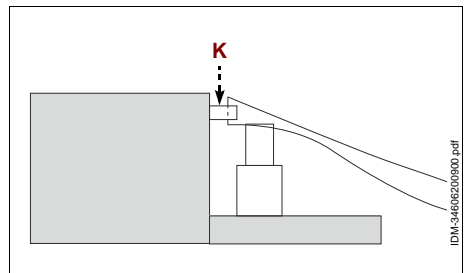
Funcionamento com introdução de gás inerte

1. Conectar a garrafa de gás inerte no injetor encontrado ao lado do equipamento.
1. Prema o interruptor geral (A) para activar a alimentação eléctrica do aparelho.
2. Utilizar os botões (C-D-F-G) para definir todos os valores dos parâmetros de funcionamento.
3. Coloque o produto alimentar dentro do saco.
4. Insira o saco dentro da câmara de descompressão com a abertura do saco apoiada sobre a barra de soldadura.

Para a embalagem dos produtos líquidos encha os sacos no máximo até 50% da sua capacidade e coloque-os de modo que a abertura se encontre sobre a barra de soldadura , enquanto o produto deve encontrar-se a um nível mais baixo, dentro da câmara, para evitar a saída do conteúdo.

PT

5. Insira os bicos (K) de introdução do gás dentro da abertura do saco.
 6. Baixe campânula de retenção e mantenha-a nessa posição até o equipamento terminar o ciclo de soldadura do saco.
- Com o fecho da tampa começa a emissão do gás inerte. No ecrã (B) é mostrado por alguns instantes a sigla "GAS" e em seguida inicia a contagem decrescente do valor programado.



- No final da emissão do gás inerte começa a fase de soldagem. No ecrã (B) é mostrado por alguns instantes a sigla "SEA" e em seguida inicia a contagem decrescente do valor programado.

- No final da fase de soldagem começa a fase de arrefecimento da resistência e no ecrã (B) é mostrada a sigla "COO".
- No final da fase de arrefecimento da resistência, no ecrã é mostrada a sigla "OPN" sinalizando que o embalamento do saco está concluído.

**Importante**

Durante a operação, faça de modo e o produto alimentar contido dentro do saco fique o mais afastado possível da barra de soldadura.

Antes de embalar a vácuo os produtos alimentares, efectue algumas provas de soldadura com sacos vazios.

Recomenda-se que utilize sacos "lisos".

**Cautela – Advertência**

Não utilize o equipamento para embalar produtos pontiagudos.

Se estiver a utilizar a máquina pela primeira vez, antes de a pôr a funcionar, retire a eventual película de revestimento de protecção e limpe-a cuidadosamente, de modo a eliminar os eventuais resíduos do material de construção.

LIMPEZA DA MÁQUINA

Antes de limpar a máquina (no fim do dia de trabalho ou quando necessário), desligue a alimentação eléctrica geral (ou então desligue a tomada).

1. Limpe cuidadosamente a barra de soldadura de eventuais resíduos de plástico.
2. Limpe cuidadosamente o plano de trabalho e todas as zonas à volta.
3. Limpe as superfícies externas da máquina com um pano húmido ou com uma esponja.

**Cautela – Advertência**

Realizar as operações de limpeza exclusivamente com produtos detergentes apropriados.

Não utilize de forma alguma, produtos de limpeza corrosivos, inflamáveis ou que contêm substâncias nocivas à saúde das pessoas.

Se prevê não utilizar a máquina por um longo período de tempo, depois de a ter limpo e desligado da alimentação eléctrica geral (ou desligado da tomada) proteja-a adequadamente para a manter limpa.

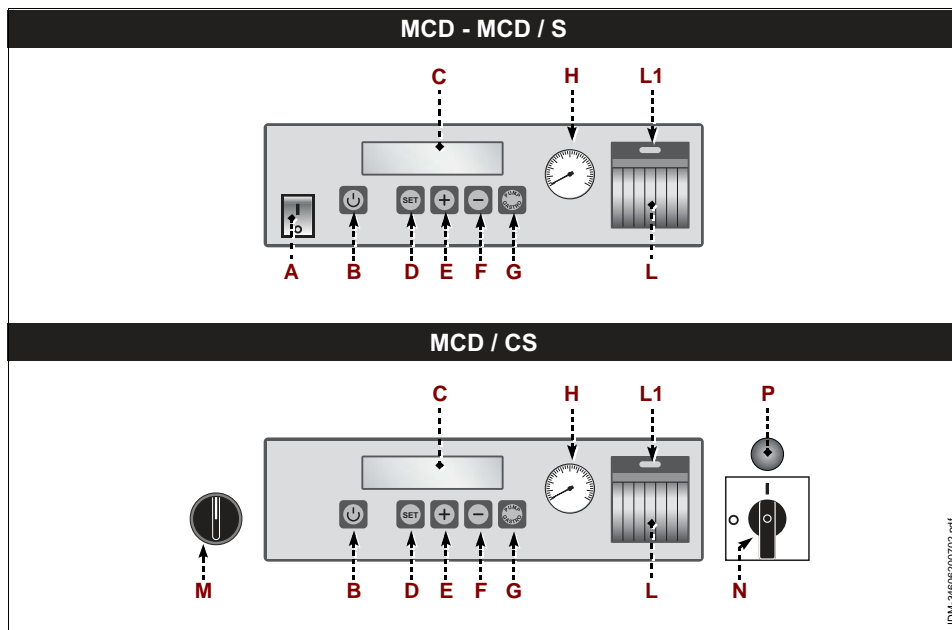
LIMPEZA BOMBA DE VÁCUO (MCD-MCD/S-MCD/CS)

- Prima o botão (G) e contemporaneamente baixe a tampa.
No visor (C) aparece a mensagem "LIMPEZA DA BOMBA 10" e a bomba liga-se de modo intermitente durante cerca de 10 minutos.



Importante

Efectue a mesma operação quando no visor (C) aparece a mensagem "OIL".



IDM-3460620702.pdf

PROCURA DE AVARIAS

As informações a seguir indicadas têm o objectivo de ajudar a identificar e corrigir eventuais anomalias e maus funcionamentos que se podem verificar durante a fase de utilização. Alguns tipos de avarias podem ser resolvidas pelo próprio utilizador; outras requerem competências técnicas específicas ou particulares capacidades, devendo estas serem resolvidas exclusivamente por pessoal qualificado possuidor de experiência reconhecida e adquirida na área específica de intervenção.



Importante

Não desmonte as partes interiores da máquina.

O construtor declina qualquer responsabilidade por eventuais danos provocados por intervenções não autorizadas.

Tabela 4: Anomalias de funcionamento

<i>Inconveniente</i>	<i>Causas</i>	<i>Soluções</i>
A máquina não funciona.	Interruptor geral desligado.	Insira o interruptor geral.
	Falta de tensão na linha de alimentação eléctrica.	Contacte o revendedor ou um centro de assistência autorizado.
Aparece escrito "OIL" no display.	Bomba suja.	Efetuar o ciclo de limpeza da bomba.

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ И ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Цель руководства.....	3
Данные производителя и оборудования	3
Порядок оформления заявки на техобслуживание	4
Инструкции по технике безопасности ..	4
Знаки предупреждения и безопасности	6
Инструкции по распаковке, перемещению и установке	7

ЗАПЕЧНАЯ УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА MSD

Общее описание оборудования	9
Технические характеристики.....	10
Описание органов управления	10
Рекомендации по эксплуатации.....	11
Чистка прибора	13
Слив конденсата (только для модели MSD/400 - MSD/500).....	13
очистка воздушного фильтра (только для модели MSD/400 - MSD/500).....	14
Регулировка реле давления.....	14
Обнаружение неисправностей.....	14

КАМЕРНАЯ УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА MCD

Общее описание оборудования	16
Технические характеристики.....	18
Описание органов управления (MCD-MCD/S-MCD/CS)	20
Описание органов управления (MCD/E).....	21
рекомендации.....	22
рекомендации.....	25
Чистка прибора	27
чистка вакуумного насоса (MCD-MCD/S-MCD/CS)	28
Обнаружение неисправностей.....	29

ЦЕЛЬ РУКОВОДСТВА

- Данное руководство по эксплуатации и техобслуживанию, являющееся неотъемлемой частью оборудования, было составлено производителем на его родном языке в целях предоставления всей необходимой информации персоналу, допускаемому к работе с оборудованием на протяжении всего срока его службы.
- Немного времени, уделенного чтению данной информации, позволит избежать опасных для здоровья и безопасности людей ситуаций, а также нанесения материального ущерба.
- Производитель оставляет за собой право вносить изменения в содержимое настоящего руководства без предварительного уведомления, если такие изменения не влияют на обеспечение безопасности.
- Некоторые части текста выделены в целях привлечения внимания к важности сообщения.



Важно

Указывает на техническую информацию особенной важности, которой нельзя пренебрегать.



Осторожно - Предупреждение

Указывает, что необходимо принять соответствующие меры предосторожности, чтобы не подвергнуть угрозе здоровье и безопасность персонала, а также не причинить материального ущерба.



Опасность - Внимание

Указывает на особо опасные ситуации, которые, в случае пренебрежительного отношения, могут подвергнуть серьезной угрозе здоровье и безопасность персонала.

ДАННЫЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ И ОБОРУДОВАНИЯ

Изображенная здесь паспортная табличка помещена на оборудовании. На ней приведены все основные данные и указания, необходимые для безопасной работы.

Данные производителя		Маркировка CE соответствия	
Модель оборудования	Заводской номер		Год выпуска
технические данные			

ПОРЯДОК ОФОРМЛЕНИЯ ЗАЯВКИ НА ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

В каждой заявке на техобслуживание необходимо указать модель оборудования и тип неисправности.

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- При проектировании и изготовлении оборудования производитель уделит особое внимание тем аспектам, которые могут представлять риск для безопасности и здоровья людей.
- При изготовлении оборудования производитель применил все соответствующие производственные стандарты, а также материалы, выбранные таким образом, чтобы гарантировать пищевую гигиену и эффективность работы.
- Цель данной информации – призвать пользователей уделить внимание предотвращению любых рисков, связанных с работой и пищевой безопасностью. Осторожность незаменима. Безопасность находится в руках всех тех, кто взаимодействует с оборудованием (монтажники и пользователи).
- Внимательно прочитать и соблюдать инструкции, приведенные в прилагаемом руководстве и нанесенные непосредственно на оборудовании, в частности те, которые касаются обеспечения безопасности.
- При перемещении оборудования соблюдать инструкции, приведенные на упаковке, на оборудовании и в инструкциях по эксплуатации.
- На этапах транспортировки, погрузочно-разгрузочных работ и установки защитить оборудование от ударов и падения во избежание повреждения его частей.
- Работники, в обязанности которых входит выполнение электрического монтажа, должны убедиться, что характеристики сети электропитания соответствуют данным, приведенным на паспортной табличке; линия электропитания должна быть оснащена дифференциальным выключателем и компонентами, отвечающими требованиям действующих законов и нормативов.
- Запрещается модифицировать, снимать или отключать защитные устройства, установленные на оборудовании.
- Пользователь должен внимательно прочитать руководство и убедиться, что он правильно понял содержимое каждой его частей и, в особенности, информацию по технике безопасности.
- Если потребуется, при первом использовании оборудования имитировать выполнение некоторых операций для распознавания основных органов и функций управления, в особенности тех, которые управляют пуском и остановом.
- Использовать оборудование только в предусмотренных целях. Использование оборудования в ненадлежащих и неразрешенных целях может поставить под угрозу безопасность и здоровье людей и привести к экономическим потерям.
- Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный в результате

использования оборудования в ненадлежащих целях, несоблюдения инструкций, приведенных в настоящем руководстве, несанкционированного ремонта или внесения изменений, не согласованных с ним официально.

- Все работы, требующие наличия точной технической компетенции или специальных навыков (установка, электромонтаж и т.п.), должны выполняться исключительно уполномоченным персоналом, обладающим опытом и квалификацией в данной области.
- Не использовать оборудования при наличии поврежденных или неисправных электрических кабелей. При выявлении дефектов немедленно выключить оборудование в безопасных условиях и обеспечить замену кабелей уполномоченными и квалифицированными специалистами.
- Перед выполнением любых операций по чистке, техобслуживанию и т.п. **ОТКЛЮЧИТЬ ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ СЕТИ** (или отсоединить от электрической розетки) и убедиться, что зона, в которой проводится операция, полностью остыла.
- Чистить оборудование каждый раз по завершению использования или по мере необходимости, а также в зависимости от типа обрабатываемых пищевых продуктов.
- Тщательно чистить все части оборудования (включая прилегающие участки), которые могут прямым или косвенным образом контактировать с пищевыми продуктами, в целях соблюдения безопасности и гигиены.
- Для чистки использовать только разрешенные для применения в пищевой промышленности чистящие средства. Запрещается использовать агрессивные или воспламеняемые чистящие средства или средства, содержащие или способные выделять вредные вещества.
- При чистке и дезинфекции оборудования, в частности, при использовании чистящих средств, использовать средства индивидуальной защиты.
- Не чистить оборудование струями воды во избежание повреждения его компонентов, в частности, электрических и электронных.
- В случае длительного бездействия оборудования почистить и тщательно высушить все его части (внутренние и наружные). Отсоединить кабель электропитания и убедиться, что условия окружающей среды позволяют обеспечить сохранность оборудования в течение длительного времени.
- В перечне приведены условия, необходимые для корректной работы электрооборудования в зависимости от характеристик окружающей среды.
- Температура окружающей среды не ниже 5°C.
- Относительная влажность в пределах от 50% (при 40 °C) до 90% (при 20 °C).
- В помещении не должно быть зон с содержанием взрывоопасных и/или воспламеняющихся газов или пыли.
- Рабочая деятельность может нанести ущерб окружающей среде. В виду этого

необходимо контролировать возможные выбросы в атмосферу, слив жидкостей или загрязнение почвы, потребление сырья и природных ресурсов, а также сбор отходов.

- Во время транспортировки и хранения температура окружающей среды должна находиться в пределах от -25 °C до 55 °C, при этом максимальная температура может достигать 70 °C, если время воздействия не превышает 24 часов.
- Упаковочные материалы подлежат утилизации согласно законодательству, действующему в стране использования.
- На этапах вывода оборудования из эксплуатации и слома отсортировать все компоненты в зависимости от их свойств и обеспечить проведение раздельной утилизации. В частности, обозначенные специальным символом электрические и электронные компоненты должны утилизироваться в специальных уполномоченных центрах сбора отходов или сдаваться продавцу в момент приобретения нового товара.
- Электрические и электронные приборы содержат опасные вещества, вредные для здоровья людей и окружающей среды. Их утилизация должна осуществляться надлежащим образом.

ЗНАКИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И БЕЗОПАСНОСТИ

В зонах оборудования, где существуют **ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ**, помещены знаки безопасности, предупреждающие о соответствующих рисках.

На рисунке показаны знаки безопасности и информационные знаки, размещенные на оборудовании.

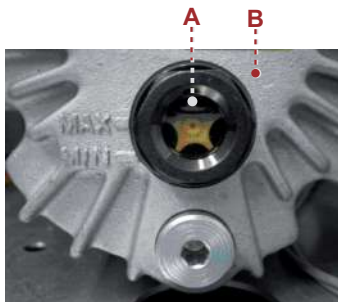
- Опасность получения ожогов: указывает, что необходимо соблюдать осторожность в связи с наличием горячих поверхностей.
- Опасность поражения электротоком: указывает, что необходимо отключить электропитание сети (или отсоединить от электрической розетки) перед выполнением операций с электрическими соединениями.



ИНСТРУКЦИИ ПО РАСПАКОВКЕ, ПЕРЕМЕЩЕНИЮ И УСТАНОВКЕ

- Оборудование поставляется упакованным в специальном контейнере и по мере необходимости, в целях обеспечения его целостности, фиксируется амортизационными материалами.
В зависимости от характеристик оборудования, места назначения и транспортного средства, в целях облегчения проведения погрузочно-разгрузочных работ, оборудование может быть упаковано на поддонах.
Вся необходимая информация по проведению погрузочно-разгрузочных работ в безопасных условиях приведена непосредственно на упаковке.
- Погрузка и разгрузка упакованного оборудования должны осуществляться с учетом его характеристик (вес, размеры и т.п.). В случае небольших размеров и веса перемещение может осуществляться вручную, в противном случае, необходимо воспользоваться подъемными средствами соответствующей грузоподъемности.
При получении оборудования удостовериться в целостности каждого его компонента. В случае обнаружения повреждений или недостающих частей обратиться к местному дилеру для получения дальнейших инструкций.
- Установка должна осуществляться опытными и уполномоченными специалистами, которые должны предварительно убедиться, что линия электропитания отвечает требованиям законодательства, действующего в данной области, стандартам и нормативам, действующим в стране использования.
- Перед тем, как приступить к установке, проверить выбранный для установки участок (достаточное освещение, проветриваемость, устойчивость, наличие свободного пространства, позволяющего без труда проводить чистку и техобслуживание). Кроме того, проверить устойчивость и горизонтальность опорной поверхности и убедиться, что эта поверхность легко поддается чистке во избежание опасности скапливания грязи и загрязнения пищевых продуктов.
- Перед запуском проверить уровень масла с помощью контрольного индикатора, который находится на двигателе. Уровень масла должен быть на $\frac{3}{4}$ индикатора.

Для доступа к индикатору отвинтить 6 винтов, которыми закреплена защита (модели с насосами с масляной ванной).



RU

Персонал, в обязанности которого входит выполнение электрического монтажа, должен убедиться в безупречной эффективности заземления электрической проводки и удостовериться, что напряжение и частота в сети соответствуют данным, приведенным на паспортной табличке.

Для оборудования с нестандартными конструктивными характеристиками (форма, вес, размеры и т.п.) информация, приведенная в настоящем параграфе, может не быть исчерпывающей. В случае необходимости, дополнительная информация приведена в параграфе "Методы подъема" для каждого конкретного вида оборудования.

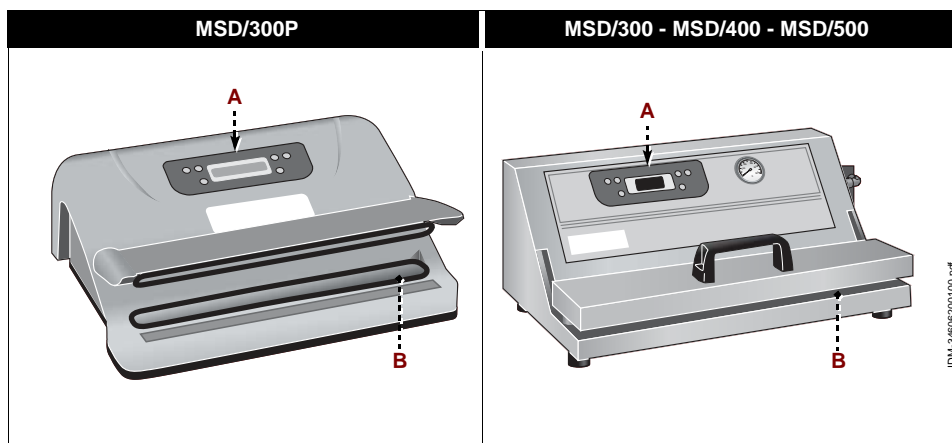
ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

- Упаковочная машина с запаечной планкой MSD – оборудование, спроектированное и изготовленное для вакуумной упаковки пищевых продуктов в специальные ёмкости (пакеты). Вакуумная упаковка позволяет увеличить срок хранения продуктов и сохранение их внешнего вида и вкусовых качеств.
- Прибор предназначен для профессионального применения и подлежит установке в помещениях на предприятиях общественного питания (бары, пиццерии, рестораны и т.п.). Работа с прибором не требует специального обучения, тем не менее, пользователи должны обладать соответствующими навыками работы в секторе общественного питания.

Эксплуатация в любых целях, отличных от предусмотренных, считается **НЕНАДЛЕЖАЩИМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ**.

- При изготовлении прибора были применены материалы и технологии, гарантирующие максимальный уровень гигиены, стойкость к ржавлению, значительную экономию энергии и безопасность при эксплуатации.
- Все компоненты прибора, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, выполнены из надлежащих материалов.

На иллюстрации показаны основные компоненты прибора, а в перечне приведены их описание и назначение.



А) Щит управления: оснащен органами для управления работой прибора (см. "Описание органов управления").

В) Запаечная планка: осуществляет герметичное закрытие пакетов.

Технические характеристики

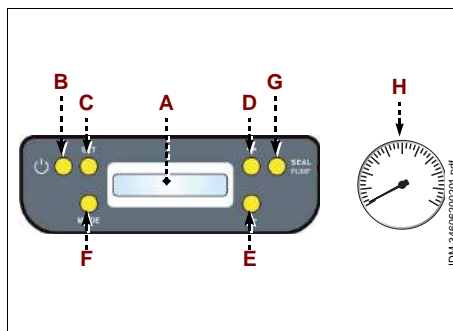
Таблица 1: Технические данные прибора

Описание	Единица измерения	MSD/300P	MSD/300	MSD/400	MSD/500
Мощность	kW	0,49		0,7	0,8
Электрическое питание	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz			
Длина запаечной планки	mm	320		420	520
Производительность вакуумного насоса	m³/h	0,9		1,8	3
Размеры прибора	mm	390x310x140	390x310x200	560x290x210	600x450x250
Размеры упаковки	mm	420x350x190	420x360x260	610x340x270	700x640x490
Вес нетто	kg	4,5	7	13	26
Тип установки		Установка на столе			
Уровень шума	dB (A)	< 70			

ОПИСАНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ

Прибор оснащен перечисленными органами управления, необходимыми для включения его основных функций.

- A)** Дисплей: визуализирует информационные сообщения и рабочие параметры.
- B)** Кнопка: служит для включения и отключения упаковочного оборудования.
- C)** Кнопка (SET): служит для задания параметров температурного диапазона (от 0 до 10) запаечной планки.
При нажатии кнопки, когда на дисплее (A) ещё визуализируется приветственное сообщение, можно произвести замену языка.
- D)** Кнопка (+): служит для увеличения выбранного параметра.
- E)** Кнопка (-): служит для уменьшения значения отобранного параметра.
- F)** Кнопка (MODE): служит для отбора режима работы упаковочного оборудования. Неоднократно нажмите кнопку до визуализации на дисплее желаемого рабочего режима.
- Автоматический
 - Ручной
 - Только вакуумный
- G)** Кнопка (SEAL/PUMP): служит для включения герметичной запайки пакетов в ручном рабочем режиме.



При работе упаковочной машины в "вакуумном режиме", кнопка служит для включения цикла внешнего забора воздуха.

- H) Вакууметр:** определяет разряжение производимое упаковочной машиной внутри пакетов (только для модели MSD/400 - MSD/500).

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Выберите язык

1. Нажать кнопку (B) для включения прибора.
2. Нажмите кнопку (C), когда на дисплее (A) ещё визуализируется приветственное сообщение.
3. Нажмите одну из кнопок (D-E) для выбора желаемого языка.
 - Lin0 - Итальянский
 - Lin1 - Английский
 - Lin2 - Испанский
 - Lin3 - Немецкий
 - Lin4 - Французский
4. Нажмите кнопку (C) для подтверждения выбора.

Работа в "ручном режиме"

1. Нажать кнопку (B) для включения прибора.
2. Подождите пока на дисплее (A) не исчезнет приветственное сообщение.

От точки 3 до точки 5: последовательность должна выполняться только при первом вводе данных, поскольку регистрируется в памяти, повторить процедуру только при необходимости изменения температуры нагревательного элемента.

3. Нажать кнопку (C).
4. Нажмите кнопки (D-E) для отбора температурного диапазона запаечной планки.
Рекомендуется отобразить температурный диапазон 4.
5. Нажмите кнопку (C) для подтверждения выбора.
6. Нажмите кнопку (F) для работы машины в "ручном режиме".
7. Положите пищевой продукт внутрь пакета.
8. Разместите открытый край пакета внутрь вакуумной камеры.
9. Опустите запаечную планку и удерживайте её в положении пока на дисплее (A) не появится значение, 8.
10. Нажмите кнопку (G) для осуществления запайки пакета.

RU

Работа в "автоматическом режиме"

1. Нажать кнопку (B) для включения прибора.
2. Подождите пока на дисплее (A) не исчезнет приветственное сообщение.

От точки 3 до точки 5: последовательность должна выполняться только при первом вводе данных, поскольку регистрируется в памяти, повторить процедуру только при необходимости изменения температуры нагревательного элемента.

3. Нажать кнопку (C).
4. Нажмите кнопки (D-E) для отбора температурного диапазона запаечной планки.
Рекомендуется отобразить температурный диапазон 4.

5. Нажмите кнопку (C) для подтверждения выбора.
6. Нажмите кнопку (F) для работы машины в "автоматическом режиме".
7. Положите пищевой продукт внутрь пакета.
8. Разместите открытый край пакета внутрь вакуумной камеры.
9. Опустите запаечную планку и удерживайте её в положении пока упаковочная машина не закончит цикл запайки пакета.



Важно

В процессе операции, старайтесь, чтобы продукт внутри пакета находился как можно дальше от запаечной планки.

До начала вакуумной упаковки пищевых продуктов произведите пробную спайку пустых пакетов.

Используйте упаковочные пакеты в зависимости от размеров используемого продукта для избежания увеличения продолжительности рабочего цикла.

Рекомендуется использование гофрированных пакетов.



Осторожно - Предупреждение

Не использовать оборудование для упаковки жидких или заострённых продуктов.

При первом использовании прибора, перед его включением, снять защитную пленку покрытия и тщательно очистить прибор от возможных остатков технологических материалов.

ЧИСТКА ПРИБОРА

Перед тем, как приступить к чистке прибора (в конце рабочего дня или по мере необходимости), отключить электропитание сети (или отсоединить от электрической розетки).

1. Тщательно очистите запаечную планку от возможных остатков пласмассы.
2. Тщательно почистить рабочую поверхность и все прилегающие зоны.
3. Почистить наружные части прибора влажной тканью или губкой.



Осторожно - Предупреждение

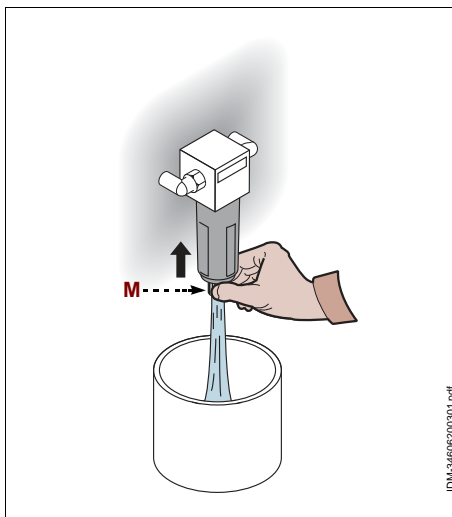
Производить очистку только с использованием пригодных моющих средств.

Категорически запрещается применение едких, горючих чистящих продуктов или с содержанием веществ опасных для здоровья людей.

Если прибор не используется в течение длительного периода времени, необходимо отключить электропитание сети (или отсоединить прибор от электрической розетки), почистить его и затем должным образом защитить его от попадания грязи.

СЛИВ КОНДЕНСАТА (ТОЛЬКО ДЛЯ МОДЕЛИ MSD/400 - MSD/500)

1. Установить ёмкость под сливным клапаном (М).
2. Нажмите вверх сливной клапан (М) и удерживайте его в нажатом положении до полного слива конденсата.

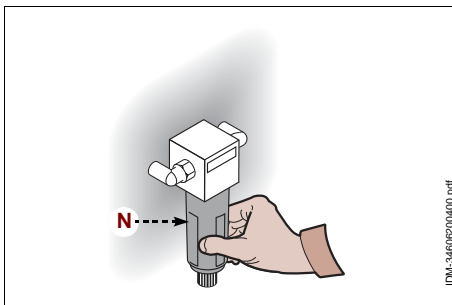


IDM-346062-00301.pdf

RU

ОЧИСТКА ВОЗДУШНОГО ФИЛЬТРА (ТОЛЬКО ДЛЯ МОДЕЛИ MSD/400 - MSD/500)

1. Выверните чашу (N).
2. Устраните и очистите фильтр струей сжатого воздуха.
3. Установите фильтр на место и заверните чашу (N).



IDM-346062-0400.pdf

РЕГУЛИРОВКА РЕЛЕ ДАВЛЕНИЯ

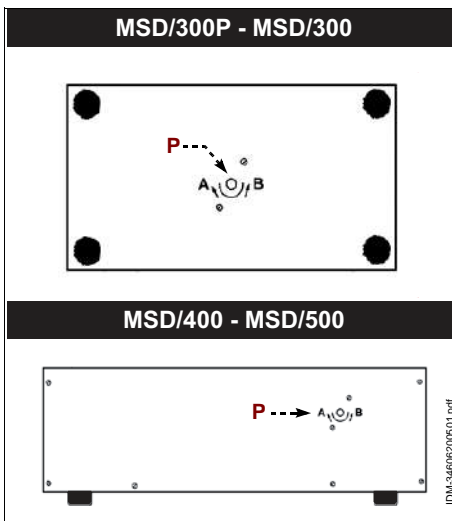
При возникновении проблем с отсосом воздуха во время автоматического режима работы оборудования при помощи винта (P) отрегулируйте время действия вакуумного насоса (Используйте ключ имеющийся в поставке "Torx T30").

- Поверните по часовой стрелке для увеличения времени действия вакуумного насоса
- Поверните против часовой стрелке для уменьшения времени действия вакуумного насоса



Важно

Оборудование уже отрегулировано во время фабричных испытаний. Выполните данную операцию только в случае крайней необходимости.



IDM-346062-0501.pdf

ОБНАРУЖЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Приведенная ниже информация предназначена для оказания помощи в распознавании и устранении возможных отклонений и неполадок в работе оборудования, которые могут иметь место во время эксплуатации.

Некоторые неисправности могут быть устранены пользователем, другие требуют наличия узкой технической квалификации или особых навыков и должны проводиться квалифицированными специалистами, обладающими признанным опытом в соответствующем секторе.

**Важно**

Не снимать внутренние части прибора.

Производитель не несет какой-либо ответственности за ущерб, нанесенный в результате несанкционированного ремонта.

Таблица 2: Неисправности в работе

<i>Неисправность</i>	<i>Причины</i>	<i>Способы устранения</i>
Прибор не включается.	Главный выключатель в положении "выкл."	Привести главный выключатель в положение "вкл."
	Отсутствие напряжения в сети электропитания.	Обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

- Камерная упаковочная машина MCD – оборудование спроектированное и изготовленное для вакуумной упаковки пищевых продуктов в специальные ёмкости (пакеты).
Вакуумная упаковка позволяет увеличить срок хранения продуктов и сохранение их внешнего вида и вкусовых качеств.
- Прибор предназначен для профессионального применения и подлежит установке в помещениях на предприятиях общественного питания (бары, пиццерии, рестораны и т.п.). Работа с прибором не требует специального обучения, тем не менее, пользователи должны обладать соответствующими навыками работы в секторе общественного питания.

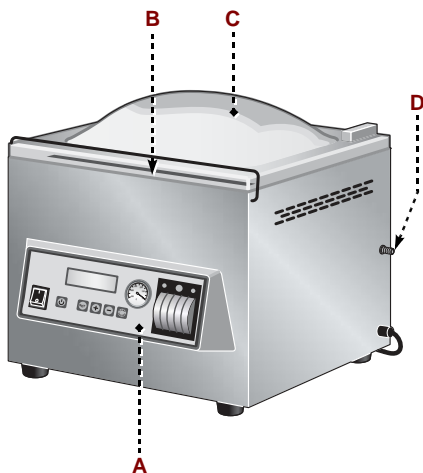
Эксплуатация в любых целях, отличных от предусмотренных, считается
НЕНАДЛЕЖАЩИМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.

- При изготовлении прибора были применены материалы и технологии, гарантирующие максимальный уровень гигиены, стойкость к ржавлению, значительную экономию энергии и безопасность при эксплуатации.
- Все компоненты прибора, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, выполнены из надлежащих материалов.

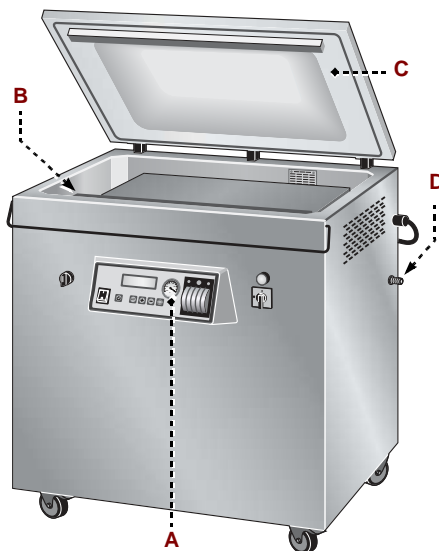
На иллюстрации показаны основные компоненты прибора, а в перечне приведены их описание и назначение.

- A)** Щит управления: оснащен органами для управления работой прибора (см. "Описание органов управления (MCD-MCD/S-MCD/CS)" - "Описание органов управления (MCD/E)").
- B)** Запаянная планка: осуществляет герметичное закрытие пакетов.
- C)** Ограничительный колпак подсоединён к блокировочному устройству (микровыключатель). При открытии колпака оборудование останавливается.:
- D)** Сопло поступления газа: служит для введения инертного газа внутрь пакетов.

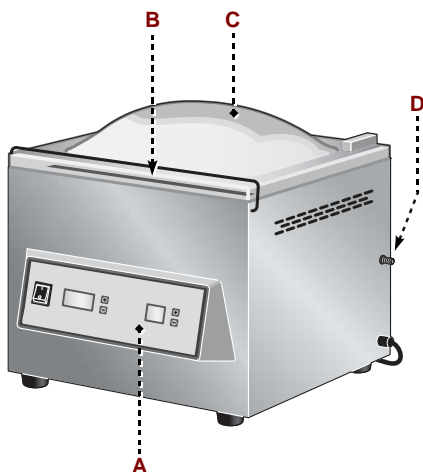
MCD - MCD / S



MCD / CS



MCD / E



RU

IDM-34606200603.pdf

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Таблица 3: Технические данные прибора

Описание	Единица измерения	MCD/320	MCD/420	MCD/420S
Мощность	kW	0,53	0,81	0,81
Электрическое питание	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz		
Длина запаечной планки	mm	320	420	420
Производительность вакуумного насоса	m³/h	8	21	21
Максимальное разрежение		98%		
Внутренние размеры вакуумной камеры	mm	330x330x230	430x430x230	430x430x230
Размеры прибора	mm	390x420x410	490x530x460	490x530x460
Размеры упаковки	mm	620x580x630	720x620x680	720x620x680
Вес нетто	kg	36	55	58
Тип установки		Установка на столе		
Уровень шума	dB (A)	< 70		

Описание	Единица измерения	MCD/520	MCD/520S
Мощность	kW	0,83	
Электрическое питание	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz	
Длина запаечной планки	mm	520	520
Производительность вакуумного насоса	m³/h	25	25
Максимальное разрежение		98%	
Внутренние размеры вакуумной камеры	mm	530X530X200	530X530X200
Размеры прибора	mm	590X630X500	590X630X500
Размеры упаковки	mm	820x620x680	820x620x680
Вес нетто	kg	75	78
Тип установки		Установка на столе	
Уровень шума	dB (A)	< 70	

КАМЕРНАЯ УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА MCD

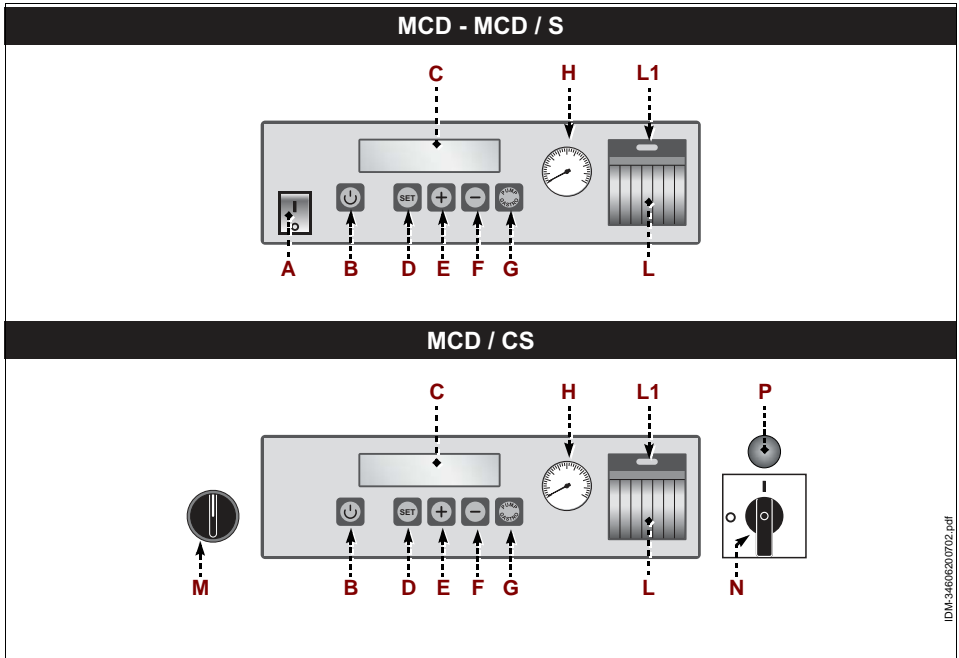
Описание	Единица измерения	MCD/520CS	MCD/650CS	MCD/750CS
Мощность	kW	0,83	1,31	1,5
Электрическое питание	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz	400V/3N/50-60Hz	
Длина запаячной планки	mm	520	650	750
Производительность вакуумного насоса	m³/h	25	40	63
Максимальное разрежение		98%		
Внутренние размеры вакуумной камеры	mm	530x530x200	660x540x200	760x540x200
Размеры прибора	mm	590X630X1050	770x690x1050	870x690x1050
Размеры упаковки	mm	820X620X1280	1050x850x1350	1050x850x1350
Вес нетто	kg	93	150	175
Тип установки		Установка на полу		
Уровень шума	dB (A)	< 70		

Описание	Единица измерения	MCD/260E	MCD/360E	MCD/420E	MCD/520E
Мощность	kW	0,45	0,9	0,9	1,1
Электрическое питание	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz			
Длина запаячной планки	mm	250	350	420	520
Производительность вакуумного насоса	m³/h	6	12	20	25
Максимальное разрежение		98%			
Внутренние размеры вакуумной камеры	mm	270X350X180	430x370x190	430x430x200	530x530x200
Размеры прибора	mm	400X470X340	540x490x450	550x540x500	650x640x500
Размеры упаковки	mm	600X800X600	640x680x710	640x680x710	730x800x710
Вес нетто	kg	30	50	60	78
Тип установки		Установка на столе			
Уровень шума	dB (A)	< 70			

RU

ОПИСАНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ (MCD-MCD/S-MCD/CS)

Прибор оснащен перечисленными органами управления, необходимыми для включения его основных функций.



IDM-346-062-0702.pdf

- A)** Главный выключатель: служит для включения и выключения электропитания.
- B)** Кнопка: служит для включения и отключения упаковочного оборудования.
- C)** Дисплей: визуализирует информационные/аварийные сообщения и рабочие параметры.
- D)** Кнопка (SET): служит для задания рабочих параметров оборудования.
- E)** Кнопка (+): служит для увеличения значения отобранного параметра или просмотра программ.
- F)** Кнопка (-): служит для уменьшения значения отобранного параметра или просмотра программ.
- G)** Кнопка (PUMP/GASTRO): служит для включения и отключения разогрева вакуумного насоса.

При работе прибора с закрытым ограничительным колпаком, однократно нажать кнопку для выполнения быстрой запайки и открыть колпак.

- H)** Вакууметр: определяет разрежение производимое прибором внутри колпака.

L) Печатающее устройство: служит для распечатки одного или нескольких этикеток с указанием даты использования продукта и, посредством специальной клавиатуры, нанесением на той же этикетке состава упакованного продукта (только для модели MCD/S - MCD/CS).

Для замены карточного рулона этикеток нажмите кнопку (L1) и потяните на себя два боковых установочных язычка.

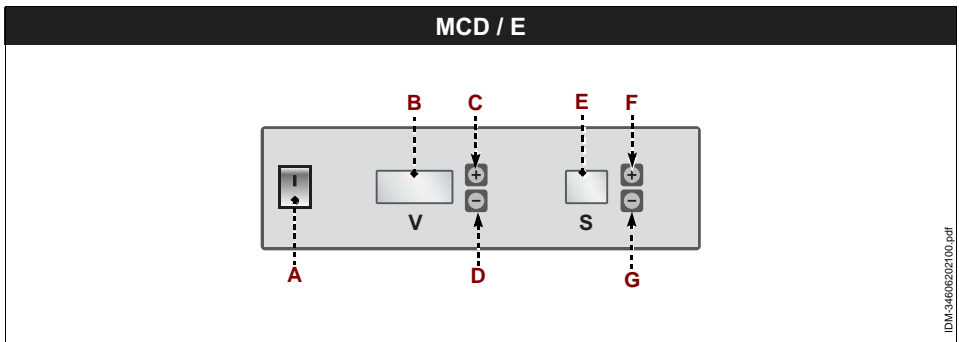
M) Переключатель: служит для отбора используемого нагревательного элемента при упаковке (можно отобразить только один или одновременно два нагревательных элемента) (только для модели MCD/CS).

N) Переключатель: служит для включения и отключения электропитания (только для модели MCD/CS).

P) Световой индикатор: если горит, указывает, что электропитание прибора включено (только для модели MCD/CS).

ОПИСАНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ (MCD/E)

Прибор оснащен перечисленными органами управления, необходимыми для включения его основных функций.



A) Главный выключатель: служит для включения и выключения электропитания.

B) Экран: Служит для указания времени (в секундах) вакуумного цикла.

C) Кнопка (+): служит для увеличения значения параметра.

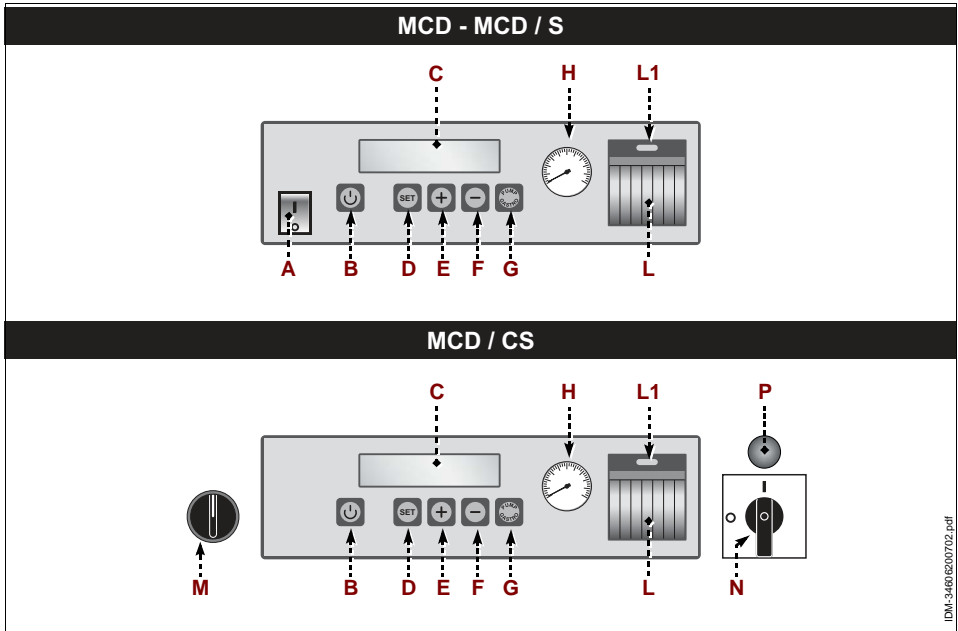
D) Кнопка (-): служит для уменьшения значения параметра.

E) Экран: Служит для указания времени (в секундах) цикла сварки.

F) Кнопка (+): служит для увеличения значения параметра.

G) Кнопка (-): служит для уменьшения значения параметра.

РЕКОМЕНДАЦИИ



Выбор языка и задание даты и времени

1. Нажать общий выключатель (A) (MCD - MCD/S) или повернуть переключатель (N) (MCD/CS) для включения электропитания прибора.
2. Одновременно нажмите кнопки (B-D).
3. Нажмите одну из кнопок (E-F) для выбора желаемого языка.
4. Нажмите кнопку (D) для подтверждения выбора.
5. Используйте кнопки (E-F) и кнопку (D) для задания, таким же образом, даты, текущего времени и имени оператора (только для модели MCD/S - MCD/CS).

RU

Разогрев вакуумного насоса

Рекомендуется выполнять операции по разогреву вакуумного насоса при первом ежедневном запуске, особенно в зимний период.

1. Нажать общий выключатель (A) (MCD - MCD/S) или повернуть переключатель (N) (MCD/CS) для включения электропитания прибора.
2. Нажать кнопку (G).
3. По истечении 15÷20 секунд вновь нажмите кнопку (G) для остановки вакуумного насоса.

Задание рабочих программ

Оборудование обладает 20 различными программами.

1. Нажать общий выключатель (A) (MCD - MCD/S) или повернуть переключатель (N) (MCD/CS) для включения электропитания прибора.
2. Нажать кнопку (B) для включения прибора.
3. Нажмите кнопки (E-F) для отбора задаваемой рабочей программы.
4. Нажмите и удерживайте кнопку (D) в положении, в течение нескольких секунд.
5. Используйте кнопки (E-F) и кнопку (D) для задания всех значений рабочих параметров.
 - Вакуум: служит для задания, в секундах, времени работы вакуумного насоса ($1 \div 99$).
 - Тип вакуума: служит для задания типа работы вакуумного насоса.
 - 0 - Нормальная работа
 - 1 - Прерывистая работа

**Важно**

Прерывистая работа позволяет производить вакуумную упаковку дрожжевых или легко закипающих продуктов.

- Сварка: служит для задания, в секундах, времени запайки пакетов ($0,1 \div 9,9$).
- Газ: служит для задания, в секундах, времени подачи инертного газа ($0 \div 9,9$).
- Печать: служит для задания числа отпечатываемых этикеток ($0 \div 9$) и срока хранения продукта ($0 \div 183$) (только для модели MCD/S - MCD/CS).
- Строка мигающего курсора: служит для введения на этикетке, благодаря специальной клавиатуре, состава содержащегося в пакете продукта (только для модели MCD/S - MCD/CS).
Возможно ввести максимально 16 составных продуктов, каждый из которых может иметь максимальную длину из 16 знаков.

Работа в "автоматическом режиме"

1. Нажать общий выключатель (A) (MCD - MCD/S) или повернуть переключатель (N) (MCD/CS) для включения электропитания прибора.
2. Нажать кнопку (B) для включения прибора.
3. Нажмите кнопки (E-F) для отбора рабочей программы.
4. Положите пищевой продукт внутрь пакета.
5. Положите пакет в вакуумную камеру и разместите открытый край пакета на спаечную планку.

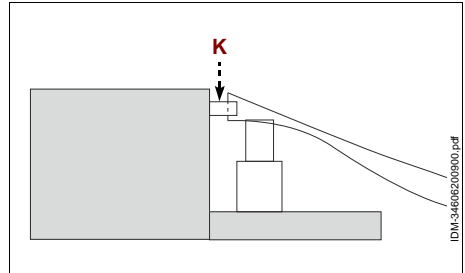
RU

Для упаковки жидких продуктов наполните пакеты максимально на 50% их вместимости и разместите их таким образом, чтобы открытые края пакетов находились на запаечной планке, а продукт, внутри камеры, ниже уровня планки для предупреждения утечки содержимого.

6. Опустите ограничительный колпак и удерживайте его в положении до окончания цикла спайки пакета.

Работа с введением инертного газа

1. Подсоединить баллон с инертным газом к жиклёру , находящемуся на боковой поверхности прибора.
2. Нажать общий выключатель (A) (MCD - MCD/S) или повернуть переключатель (N) (MCD/CS) для включения электропитания прибора.
3. Нажать кнопку (B) для включения прибора.
4. Нажмите кнопки (E-F) для отбора рабочей программы.
5. Положите пищевой продукт внутри пакета.
6. Положите пакет в вакуумную камеру и разместите открытый край пакета на спаечную планку.



Для упаковки жидких продуктов наполните пакеты максимально на 50% их вместимости и разместите их таким образом, чтобы открытые края пакетов находились на запаечной планке , а продукт, внутри камеры, ниже уровня планки для предупреждения утечки содержимого.

7. Введите сопла (K) подачи инертного газа внутрь пакета.
8. Опустите ограничительный колпак и удерживайте его в положении до окончания цикла спайки пакета.

**Важно**

В процессе операции, старайтесь, чтобы продукт внутри пакета находился как можно дальше от запаечной планки.

До начала вакуумной упаковки пищевых продуктов произведите пробную спайку пустых пакетов.

Рекомендуется использование гладких пакетов.

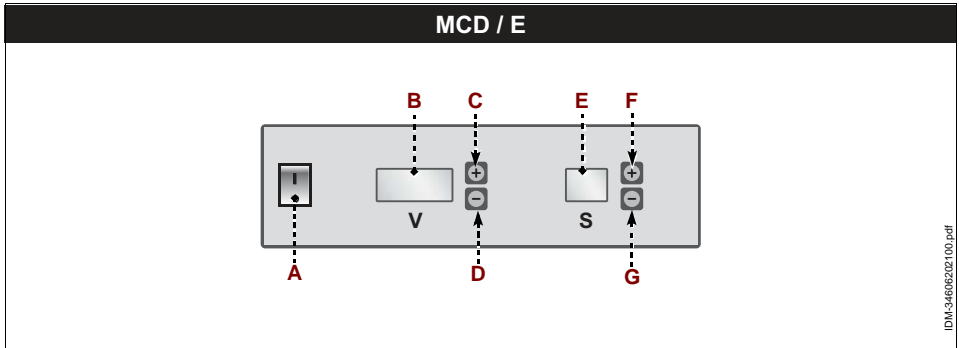
RU

**Осторожно - Предупреждение**

Не используйте оборудование для упаковки заострённых продуктов.

При первом использовании прибора, перед его включением, снять защитную пленку покрытия и тщательно очистить прибор от возможных остатков технологических материалов.

РЕКОМЕНДАЦИИ



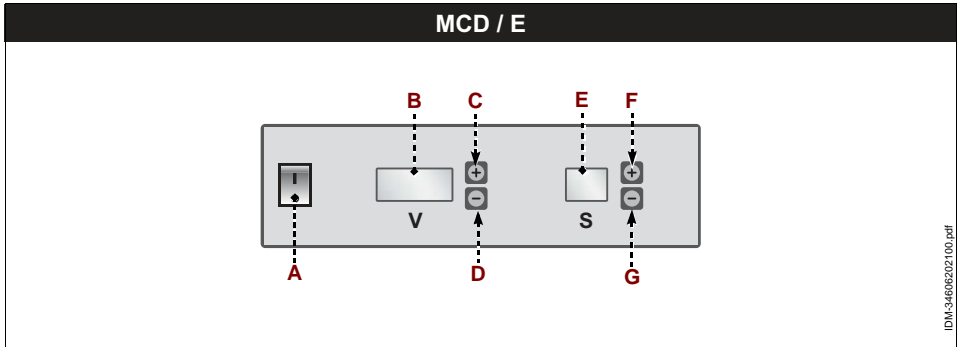
Работа в "автоматическом режиме"

1. Нажать главный выключатель (A) для подачи электропитания в прибор.
2. Использовать кнопки (C-D-F-G), чтобы установить все значения рабочих параметров.
3. Положите пищевой продукт внутрь пакета.
4. Положите пакет в вакуумную камеру и разместите открытый край пакета на спаечную планку.

Для упаковки жидких продуктов наполните пакеты максимально на 50% их вместимости и разместите их таким образом, чтобы открытые края пакетов находились на запаечной планке, а продукт, внутри камеры, ниже уровня планки для предупреждения утечки содержимого.

5. Опустите ограничительный колпак и удерживайте его в положении до окончания цикла спайки пакета.
 - При закрытии колпака запускает насос для создания вакуума. На дисплее (B) в течение нескольких секунд отображается код "VAC", а затем начинается обратный отсчет запрограммированного значения.
 - По окончании фазы вакуума начинается фаза сварки. На дисплее (B) в течение нескольких секунд отображается код "SEA", а затем начинается обратный отсчет запрограммированного значения.
 - По окончании фазы сварки начинается фаза охлаждения нагревательного элемента, а на дисплее (B) отображается код "COO".
 - По окончании фазы охлаждения нагревательного элемента на дисплее отображается код "OPN", сигнализируя, что упаковка закончена.

RU

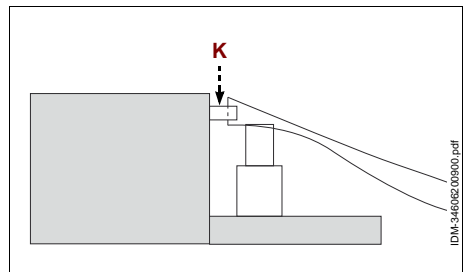


Работа с введением инертного газа

1. Подсоединить баллон с инертным газом к жиклёру , находящемуся на боковой поверхности прибора.
1. Нажать главный выключатель (A) для подачи электропитания в прибор.
2. Использовать кнопки (C-D-F-G), чтобы установить все значения рабочих параметров.
3. Положите пищевой продукт внутрь пакета.
4. Положите пакет в вакуумную камеру и разместите открытый край пакета на спаечную планку.

Для упаковки жидких продуктов наполните пакеты максимально на 50% их вместимости и разместите их таким образом, чтобы открытые края пакетов находились на запаечной планке , а продукт, внутри камеры, ниже уровня планки для предупреждения утечки содержимого.

5. Введите сопла (K) подачи инертного газа внутрь пакета.
 6. Опустите ограничительный колпак и удерживайте его в положении до окончания цикла спайки пакета.
- При закрытии колпака начинается выделение инертного газа. На дисплее (B) в течение нескольких секунд отображается код "GAS", а затем начинается обратный отсчет запрограммированного значения.



- После выделения инертного газа начинается фаза сварки. На дисплее (B) в течение нескольких секунд отображается код "SEA", а затем начинается

обратный отсчет запрограммированного значения.

- По окончании фазы сварки начинается фаза охлаждения нагревательного элемента, а на дисплее (В) отображается код "COO".
- По окончании фазы охлаждения нагревательного элемента на дисплее отображается код "OPN", сигнализируя, что упаковка закончена.

**Важно**

В процессе операции, старайтесь, чтобы продукт внутри пакета находился как можно дальше от запаечной планки.

До начала вакуумной упаковки пищевых продуктов произведите пробную спайку пустых пакетов.

Рекомендуется использование гладких пакетов.

**Осторожно - Предупреждение**

Не используйте оборудование для упаковки заостренных продуктов.

При первом использовании прибора, перед его включением, снять защитную пленку покрытия и тщательно очистить прибор от возможных остатков технологических материалов.

ЧИСТКА ПРИБОРА

Перед тем, как приступить к чистке прибора (в конце рабочего дня или по мере необходимости), отключить электропитание сети (или отсоединить от электрической розетки).

1. Тщательно очистите запаечную планку от возможных остатков пласмассы.
2. Тщательно почистить рабочую поверхность и все прилегающие зоны.
3. Почистить наружные части прибора влажной тканью или губкой.

**Осторожно - Предупреждение**

Производить очистку только с использованием пригодных моющих средств.

Категорически запрещается применение едких, горючих чистящих продуктов или с содержанием веществ опасных для здоровья людей.

Если прибор не используется в течение длительного периода времени, необходимо отключить электропитание сети (или отсоединить прибор от электрической розетки), почистить его и затем должным образом защитить его от попадания грязи.

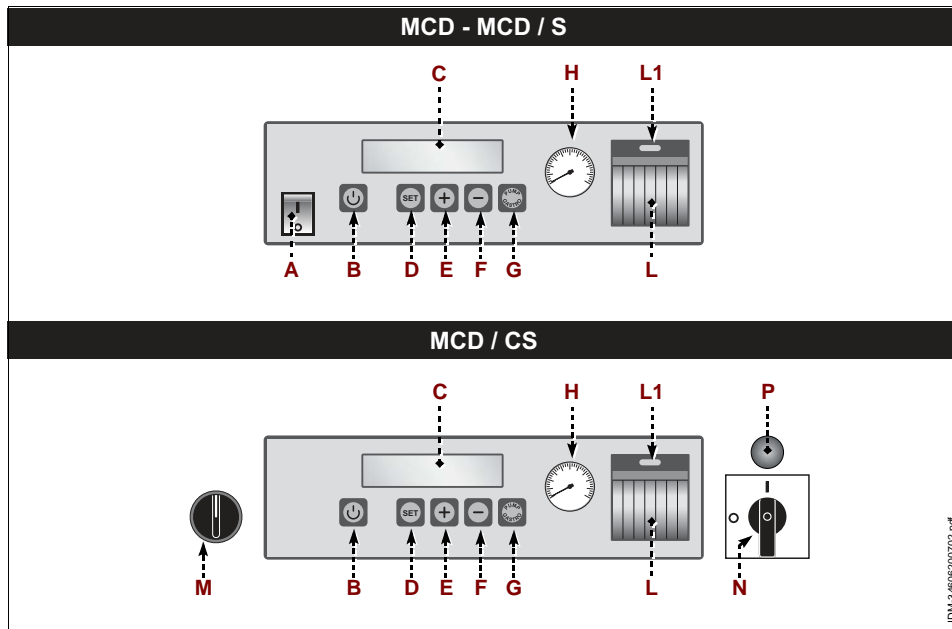
RU

ЧИСТКА ВАКУУМНОГО НАСОСА (MCD-MCD/S-MCD/CS)

- Нажмите кнопку (G) и одновременно опустите крышку. На дисплее (C) появится сообщение "ОЧИСТКА НАСОСА 10" насос будет работать в переменном режиме в течение 10 минут.

**Важно**

Произведите ту же самую операцию, когда на дисплее (C) появится сообщение "МАСЛО".



IDM-3 466200702.pdf

ОБНАРУЖЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Приведенная ниже информация предназначена для оказания помощи в распознавании и устранении возможных отклонений и неполадок в работе оборудования, которые могут иметь место во время эксплуатации.

Некоторые неисправности могут быть устранены пользователем, другие требуют наличия узкой технической квалификации или особых навыков и должны проводиться квалифицированными специалистами, обладающими признанным опытом в соответствующем секторе.

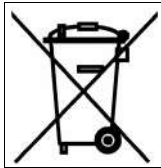
**Важно**

Не снимать внутренние части прибора.

Производитель не несет какой-либо ответственности за ущерб, нанесенный в результате несанкционированного ремонта.

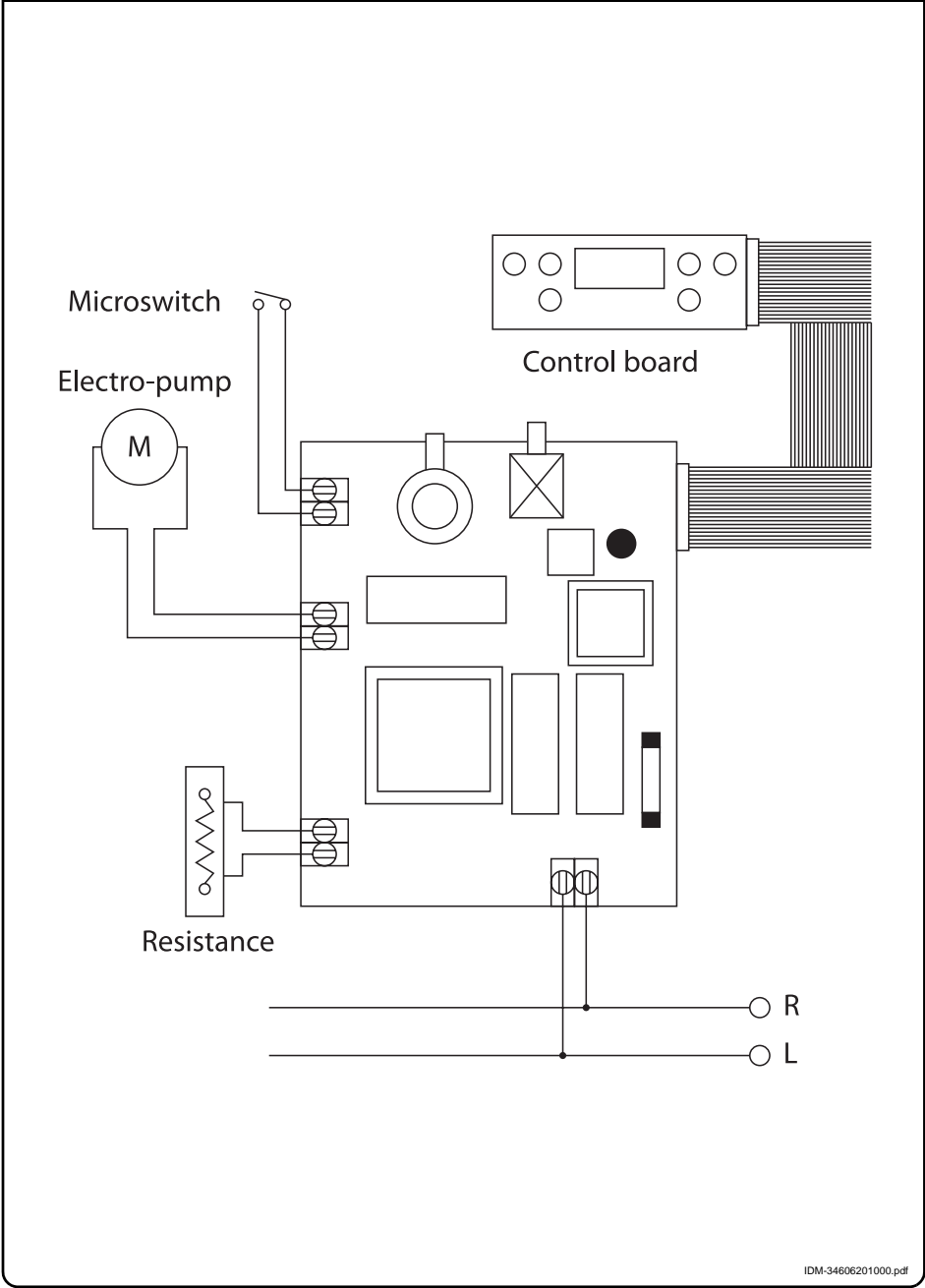
Таблица 4: Неисправности в работе

<i>Неисправность</i>	<i>Причины</i>	<i>Способы устранения</i>
Прибор не включается.	Главный выключатель в положении "выкл."	Привести главный выключатель в положение "вкл."
	Отсутствие напряжения в сети электропитания.	Обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.
Появится надпись "OIL" на дисплее.	Насос загрязнён.	Произвести цикл очистки насоса.

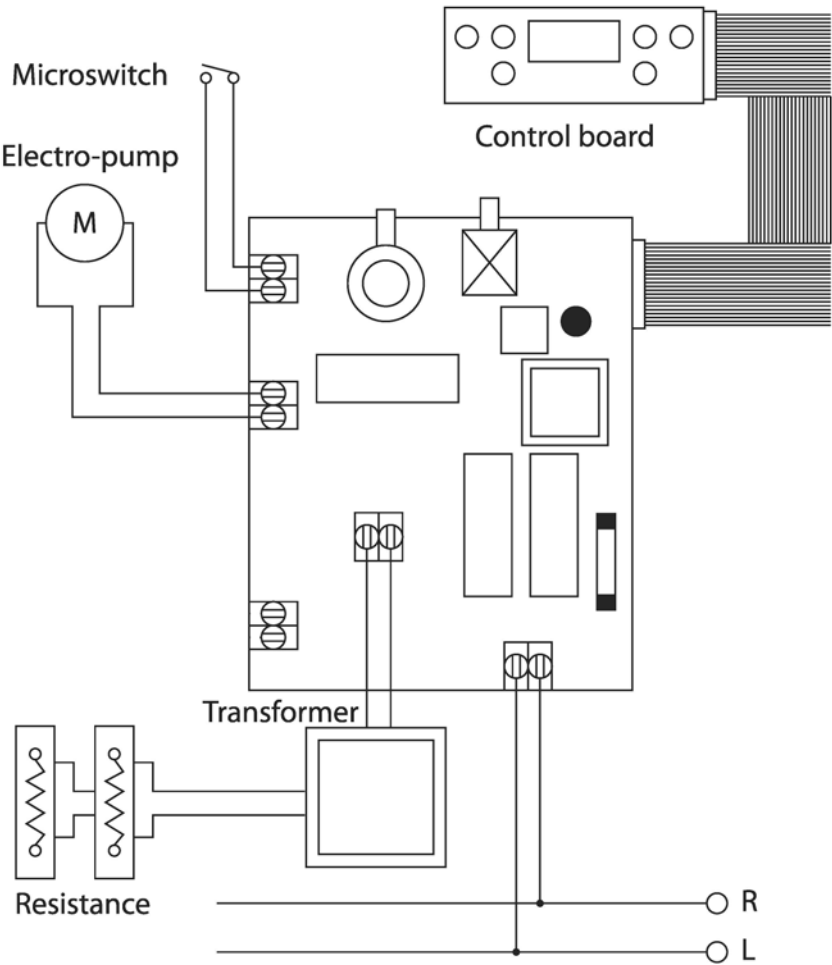


<p>La presenza del bidoncino barrato sulla targhetta dati dell'apparecchiatura indica che essa al termine della propria vita utile dovrà seguire per il suo smaltimento e riciclaggio quanto previsto dalla Direttiva Europea. La Direttiva prevede la raccolta separata delle apparecchiature elettriche ed elettroniche attraverso un sistema di raccolta denominato RAEE. All'atto dell'acquisto di un nuovo apparecchio l'utilizzatore è obbligato a non smaltire l'apparecchio come rifiuto urbano, ma bensì dovrà riconsegnarlo, in ragione di uno contro uno, al rivenditore o distributore. Il rivenditore provvederà al suo smaltimento seguendo le procedure previste dal sistema di raccolta dei RAEE. Nel caso del solo smaltimento dell'apparecchiatura, sul territorio italiano, contattare il produttore, il quale fornirà le informazioni adeguate circa lo smaltimento della macchina presso il centro di raccolta più vicino all'utente. Gli utilizzatori che risiedono al di fuori del territorio italiano dovranno contattare i Ministeri dell'Ambiente del loro Paese, i quali forniranno le informazioni necessarie ad un corretto smaltimento. Il mancato rispetto delle procedure di smaltimento può produrre effetti negativi a danno dell'ambiente e delle persone. Pertanto lo smaltimento abusivo, totale o parziale, delle apparecchiature, porterà a sanzioni amministrative da parte delle Autorità Competenti nei riguardi delle utenze negligenti o inadempienti.</p>	
<p>The markings illustrated here (barred garbage bin), on the utensil data plate, indicates that at the end of its working life, the utensil must be disposed of and recycled according to European Directive. The Directive provides for the separate collection of electric and electronic equipment by a collection system called RAEE. Upon purchasing a new utensil, the user must not dispose of the utensil as urban waste but must return it, in a one-to-one exchange, to the dealer or distributor. The dealer may dispose of the utensil following the procedures set by the RAEE collection system. In the event the user disposes of the utensil without purchasing a new one, in Italy contact the manufacturer who will provide suitable information on machine disposal at the collection centre closest to the user. Users who do not reside in Italy must contact the Ministry of the Environment in their countries who will provide information necessary for correct disposal. Failure to observe the disposal procedure may cause harmful effects on the environment and people. Therefore, total or partial illicit utensil disposal by users is punishable by local authorities.</p>	<p>La présence de ce symbole, comme ci-dessus (poubelle barrée), sur l'étiquette, indique que l'appareil, au terme de sa durée de vie devra suivre pour son élimination et son recyclage, les indications prévues à ce sujet par les Directives Européennes. La Directive prévoit le ramassage séparé des appareils électriques et électroniques par le biais d'un système de ramassage appelé RAEE. Au moment de l'achat de l'appareil l'utilisateur est obligé à ne pas éliminer l'appareil comme déchets habituels, mais il devra le ramener, en raison d'un échange, au revendeur ou au distributeur. Le revendeur se fera charge de son élimination en suivant les procédures prévues par le système de ramassage. Dans le cas de l'élimination de l'appareil, sur le territoire français, contacter le Ministère de l'Environnement ou le revendeur, ce dernier fournira les informations nécessaires pour l'élimination de l'appareil auprès du centre de ramassage le plus près. Les utilisateurs résidents en dehors du territoire italien devront contacter le Ministère de l'Environnement de leurs Pays, lesquels fourniront les informations nécessaires pour une correcte élimination. Le non respect des normes d'élimination peut avoir des effets nocifs sur l'environnement et sur les personnes. Par conséquent l'élimination abusive, totale ou partielle, des appareils de la part des utilisateurs, donnera lieu à des sanctions de la part des Autorités compétentes.</p>
<p>Wenn das hier dargestellte Symbol (durchgestrichene Abfalltonne) auf dem Typenschild eines Gerätes wiedergegeben ist, bedeutet dies, dass es am Ende seiner Lebensdauer entsprechend der europäischen Richtlinie zu entsorgen und wiederverwerten ist. Die Richtlinie sieht eine getrennte Sammlung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten entsprechend dem sogenannten WEEE-System vor. Beim Kauf eines neuen Geräts verpflichtet sich der Nutzer, dieses nicht als unsortierten Siedlungsabfall zu entsorgen, sondern dem Händler oder Verteiler im Verhältnis eins zu eins zurückzugeben. Der Händler sorgt für die Entsorgung des Geräts unter Einhaltung der vom WEEE-System vorgesehenen Vorgehensweise. Wenn das Gerät in Italien zu entsorgen ist, den Hersteller direkt kontaktieren. Nutzer außerhalb Italiens erhalten beim Umweltministerium des jeweiligen Landes Aufschluss über die zweckmäßige Entsorgung des Geräts. Die Nichteinhaltung der Entsorgungsvorschriften kann schädliche Auswirkungen zu Lasten von Mensch und Umwelt mit sich bringen. Deshalb wird die auch nur teilweise unbefugte Entsorgung der Geräte seitens von Nutzern durch die zuständigen Behörden mit Bußen bestraft.</p>	<p>La presencia de los símbolos aquí reproducidos (contenedor de basura tachado), en la placa de datos del aparato, indica al final de su vida útil, éste deberá ser desguazado y reciclado según cuanto previsto por la Directiva Europea. La Directiva prevé la recolección separada de los aparatos eléctricos y electrónicos por medio de un sistema de recolección denominado RAEE. En el momento de la compra de un nuevo aparato el usuario está obligado a no eliminar el aparato como basura urbana, sino que debe entregarlo, como intercambio del nuevo, al revendedor o distribuidor. El revendedor se encargará de su desguace siguiendo los procedimientos previstos por el sistema de recolección de los RAEE. En caso de tratarse de desguace, exclusivamente en el territorio italiano, contactar al productor, el cual le dará la información adecuada sobre la eliminación de la máquina en el centro de recolección más cercano al usuario. Los usuarios que residen fuera del territorio italiano deberán contactar los Ministerios del Medio ambiente de su país, los cuales suministrarán la información necesaria para una eliminación correcta. El no respeto de los procedimientos de eliminación puede provocar efectos nocivos que dañan el medioambiente y las personas. Por lo tanto la eliminación clandestina, total o parcial, de los aparatos por parte de los usuarios, implicará sanciones por parte de las Autoridades Competentes.</p>
<p>A presença dos símbolos indicados (contentor do lixo barrado) na chapa de dados do aparelho, significa que no fim da própria vida útil a desativação e reciclagem deverão ser feitas conforme as prescrições contidas na Directiva Europeia. A Directiva prevê a recolha separada das aparelhagens eléctricas e electrónicas através de um sistema de recolha denominado RAEE. No momento da compra de um novo aparelho, o utilizador é obrigado a não eliminar o aparelho como lixo urbano, mas deverá entregá-lo, na razão de um contra um, ao revendedor ou distribuidor. O revendedor ocupará-se da sua eliminação seguindo os processos previstos pelo sistema de recolha dos RAEE. No caso de eliminação do aparelho no território italiano, contacte o produtor, que fornecerá todas as informações necessárias para a eliminação da máquina junto do centro de recolha mais próximo do utilizador. Os utilizadores que residem fora do território italiano deverão contactar os Ministérios do Ambiente do próprio País, que fornecerão as informações necessárias para uma correcta eliminação. A inobservância dos procedimentos de eliminação pode prejudicar o ambiente e as pessoas. Portanto, a eliminação abusiva, total ou parcial, das aparelhagens por parte dos utilizadores, são objecto de coima por parte das Autoridades Competentes.</p>	<p>Наличие данного символа (перечеркнутый мусорный контейнер) на паспортной табличке прибора означает, что по завершению своего срока службы прибор подлежит утилизации и переработке в соответствии с европейской директивой. Директива предусматривает раздельный сбор отработанной электрической и электронной аппаратуры по системе RAEE. В момент приобретения нового прибора пользователь обязуется не утилизировать прибор в качестве бытовых отходов, а сдать его (в соотношении один к одному) продавцу или дистрибьютору. Продавец должен обеспечить утилизацию прибора в соответствии с методами, предусмотренными системой RAEE. В случае утилизации оборудования на территории Италии обратиться к производителю, который предоставит информацию по утилизации прибора в ближайшем к пользователю центре сбора отходов. Пользователи, находящиеся за пределами Италии, должны обратиться в Министерство по охране окружающей среды своей страны для получения информации о порядке утилизации. Несоблюдение методов утилизации может причинить вред окружающей среде и здоровью людей. Ввиду этого, в случае полного или частичного несоблюдения правил в области утилизации оборудования пользователь несет ответственность в соответствии с законом.</p>

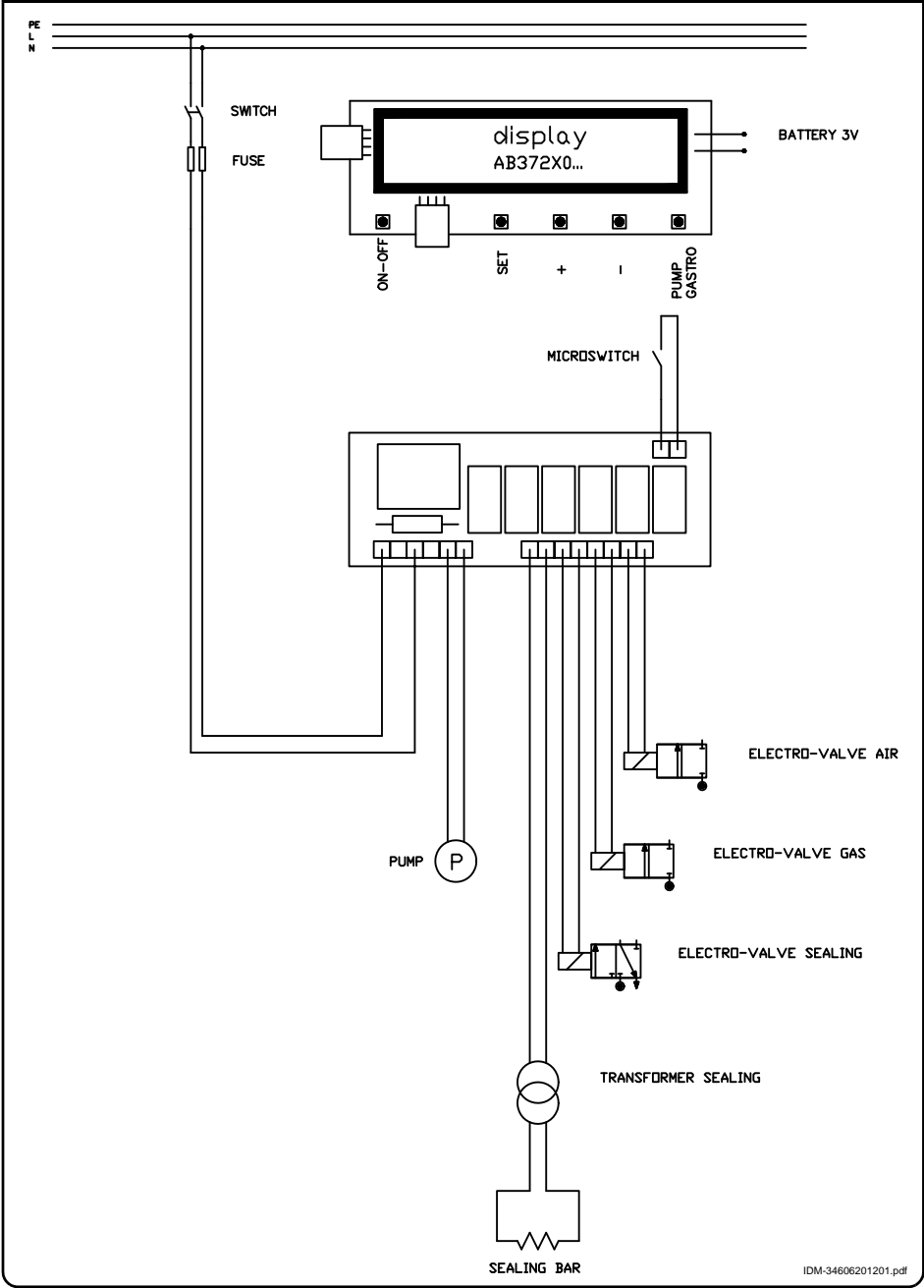
MSD/300P - MSD/300



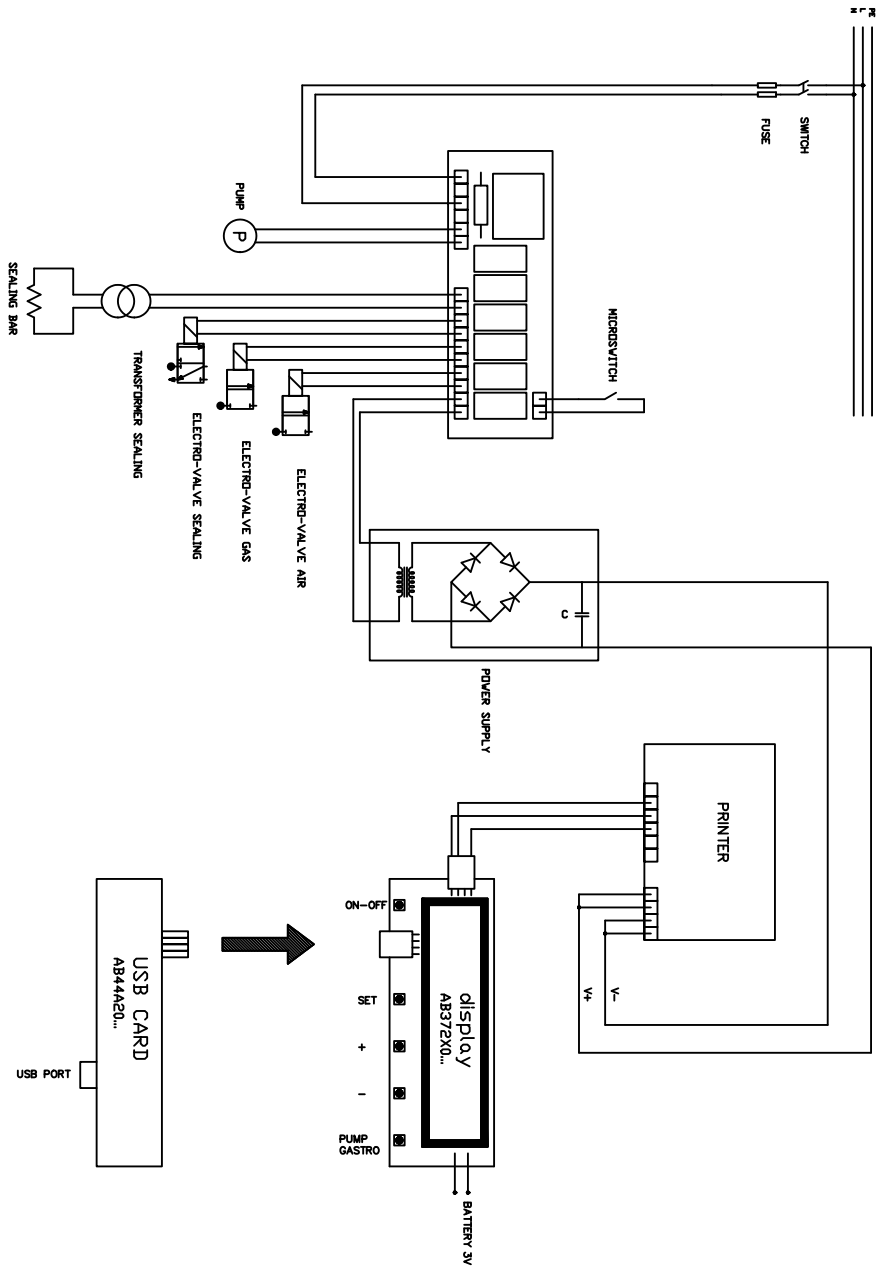
MSD/400 - MSD/500



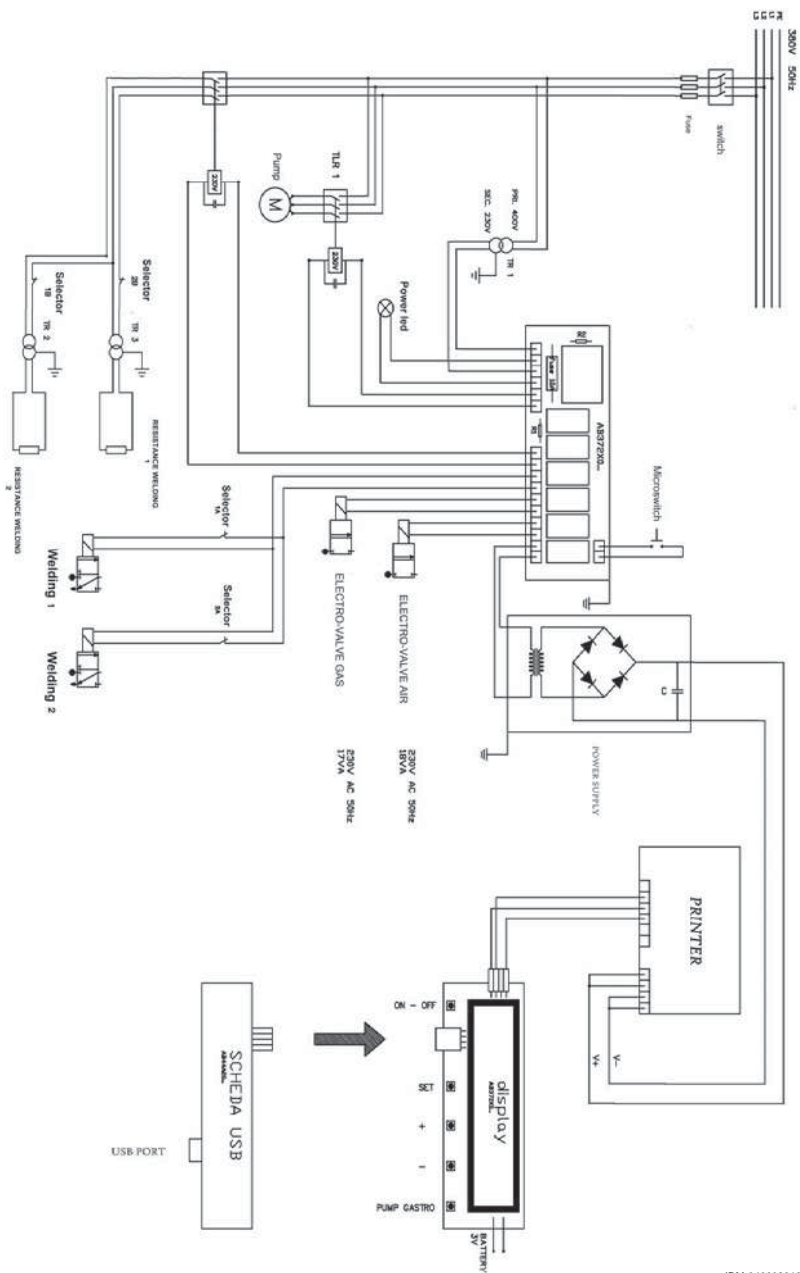
MCD/260-MCD/320 - MCD/420 - MCD/520



MCD/420S - MCD/520S

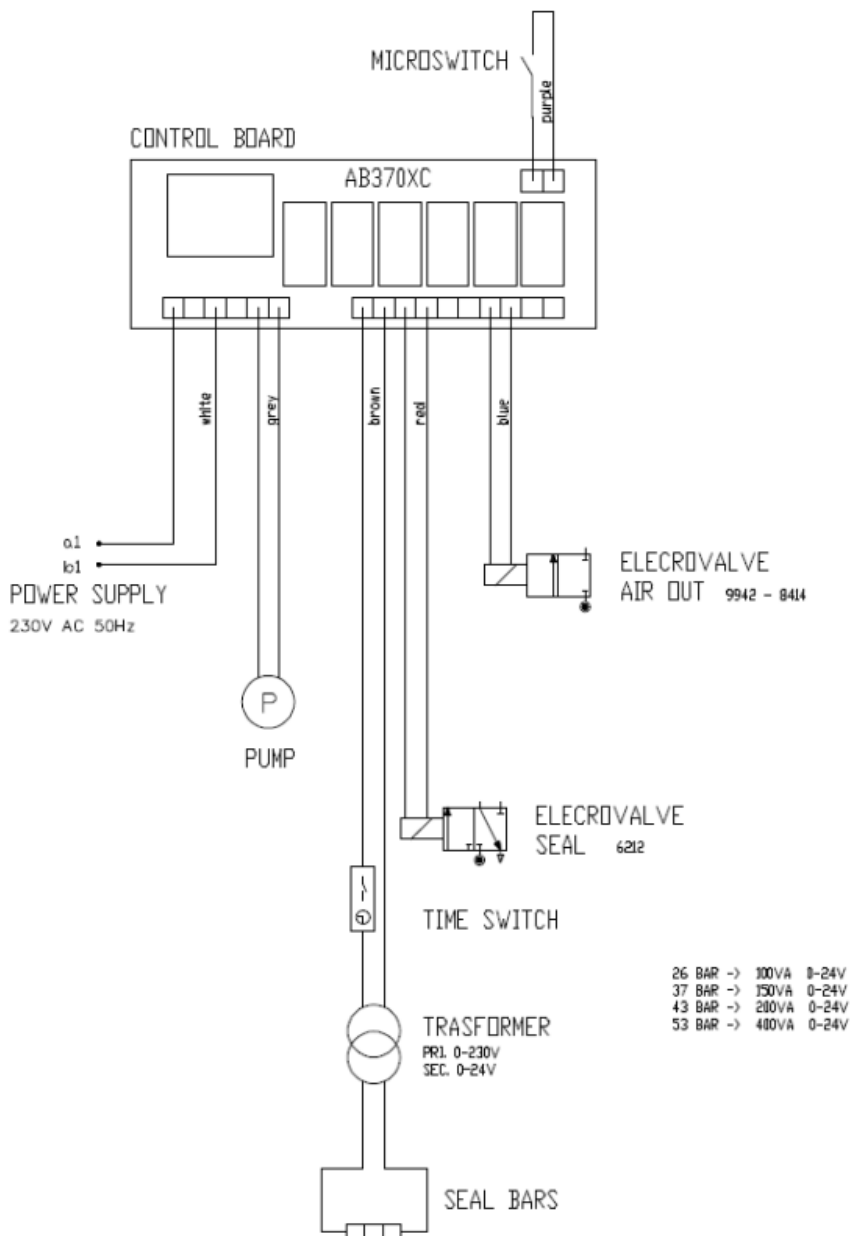


MCD/520CS - MCD/650CS - MCD/750CS

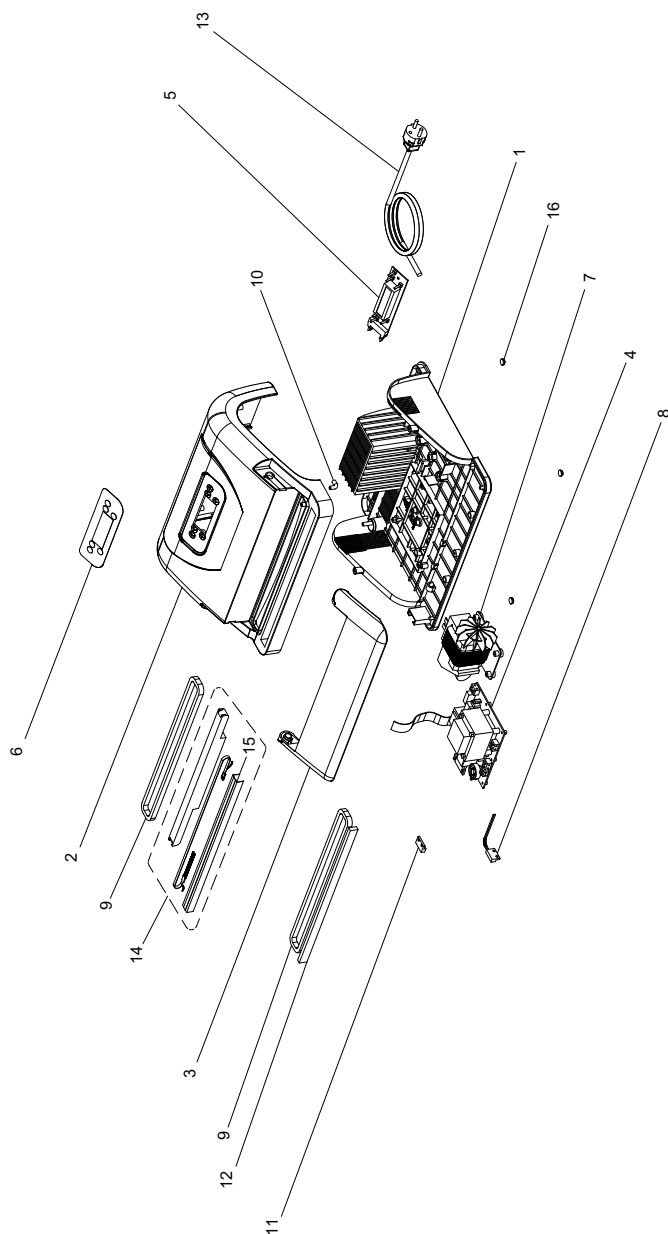


SCHEMA ELETTRICO ELECTRIC DIAGRAM

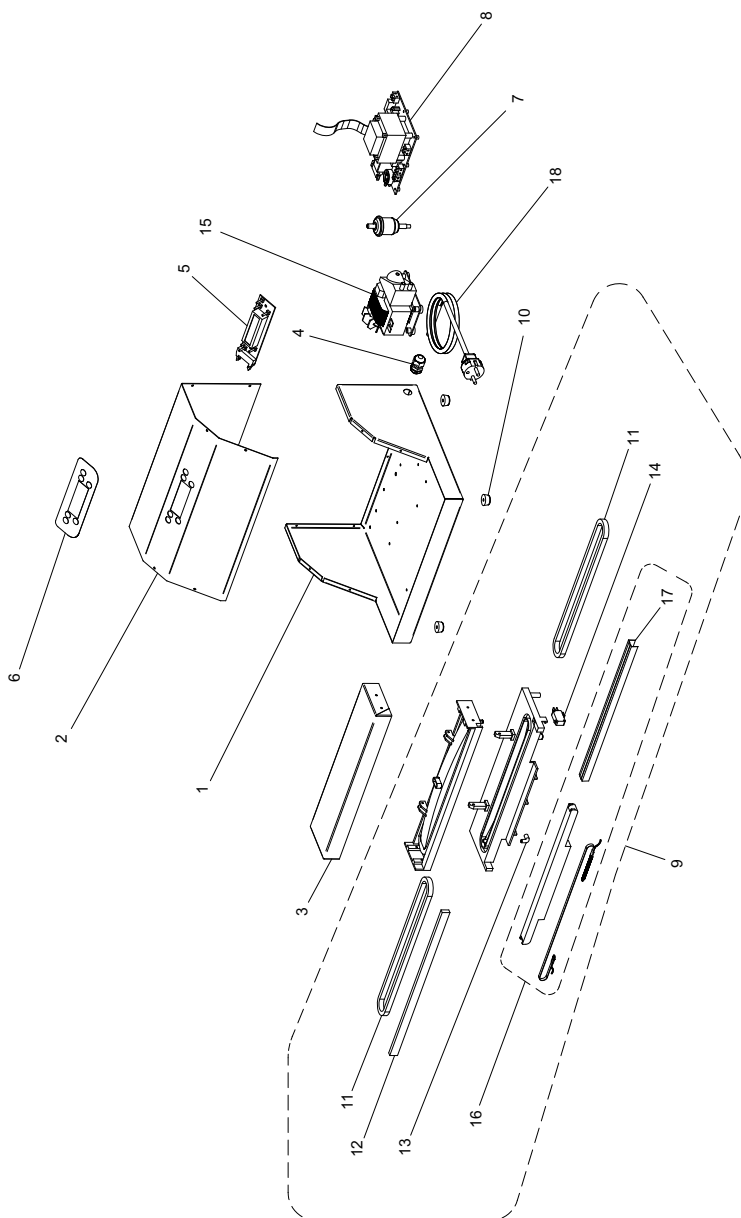
MCD/260E - MCD/360E - MCD/420E - MCD/520E



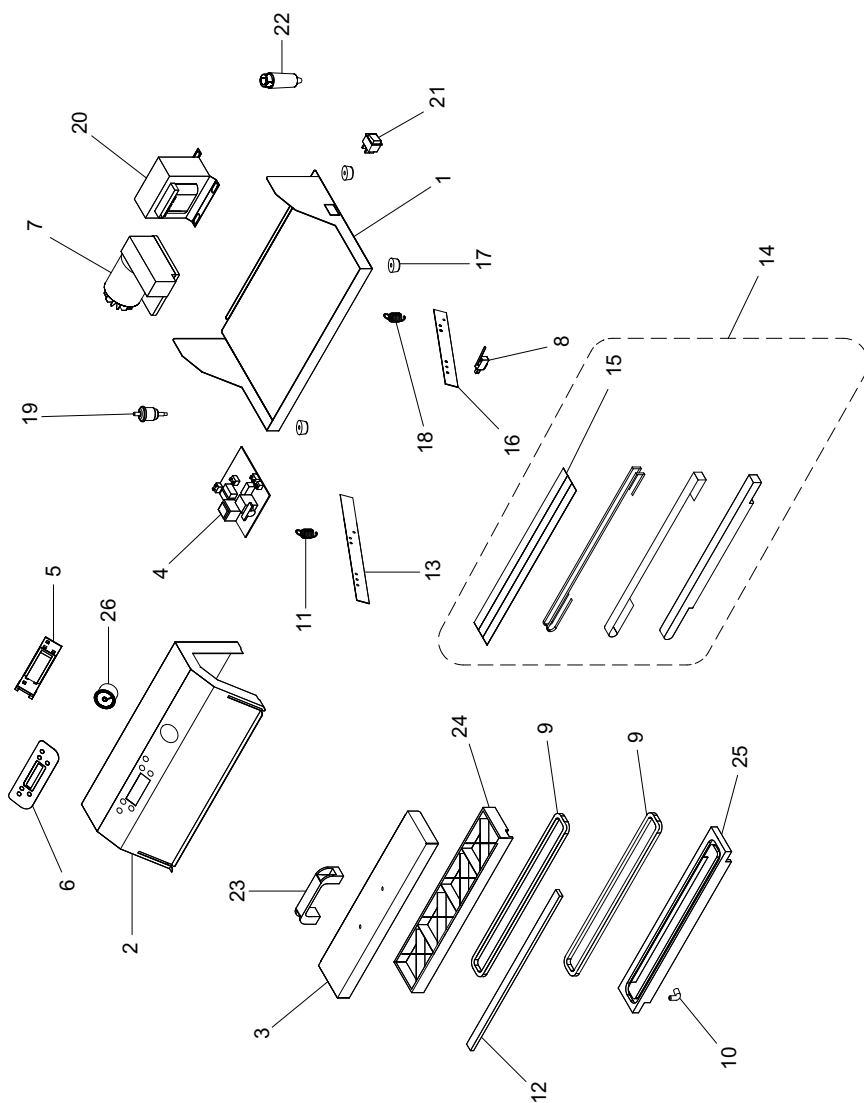
MSD/300P



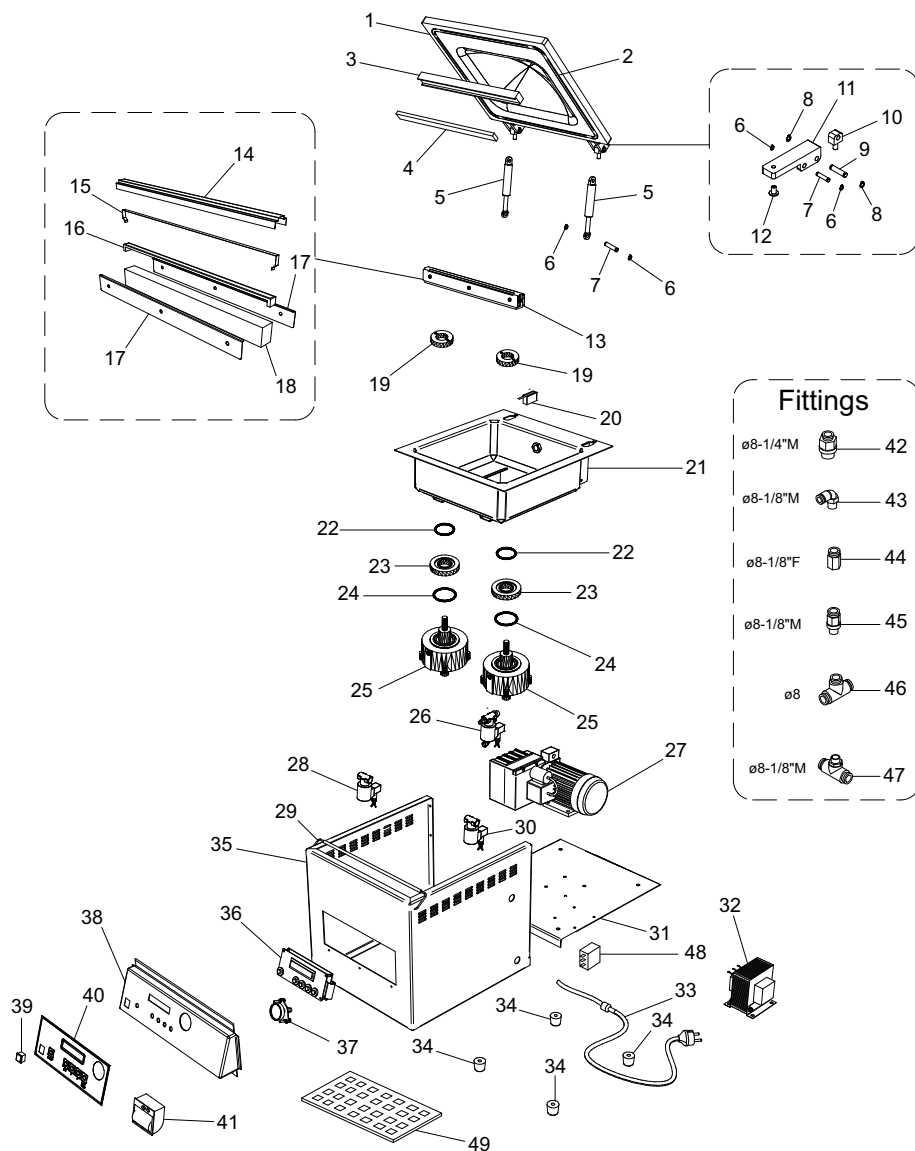
MSD/300



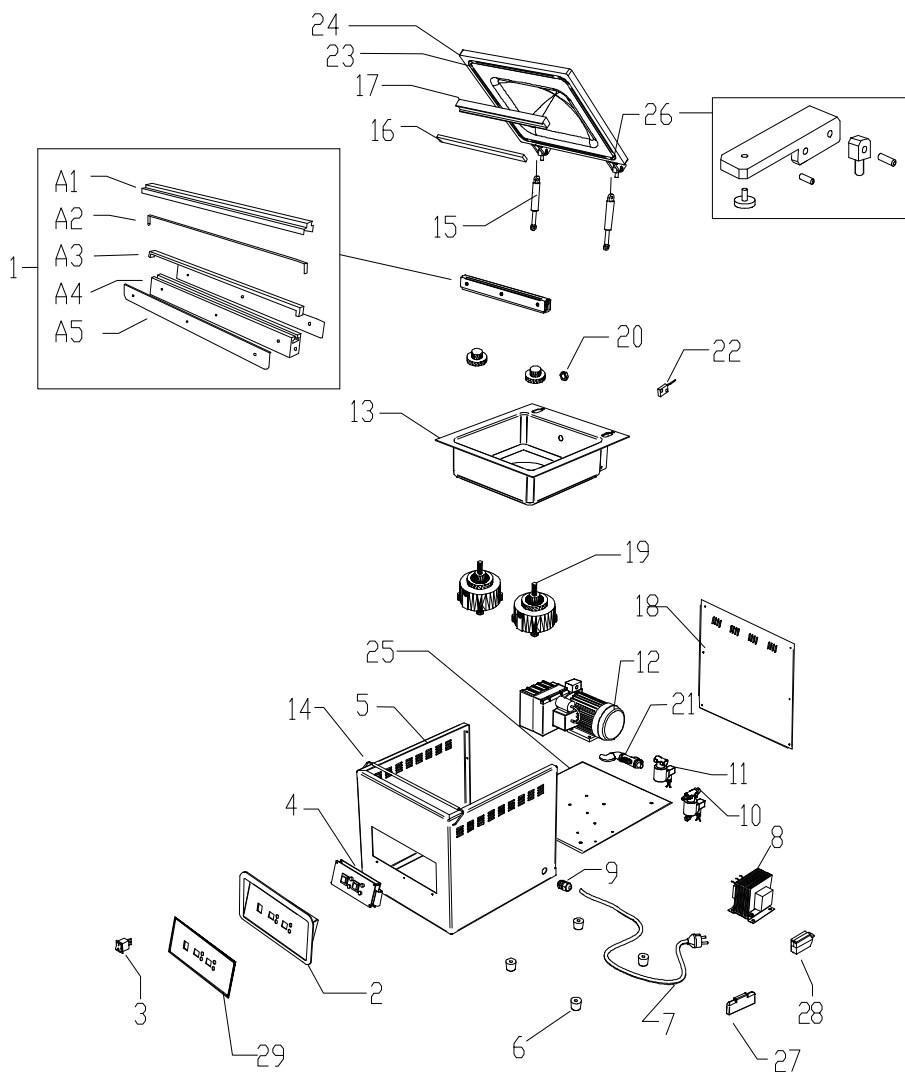
MSD/400 - MSD/500



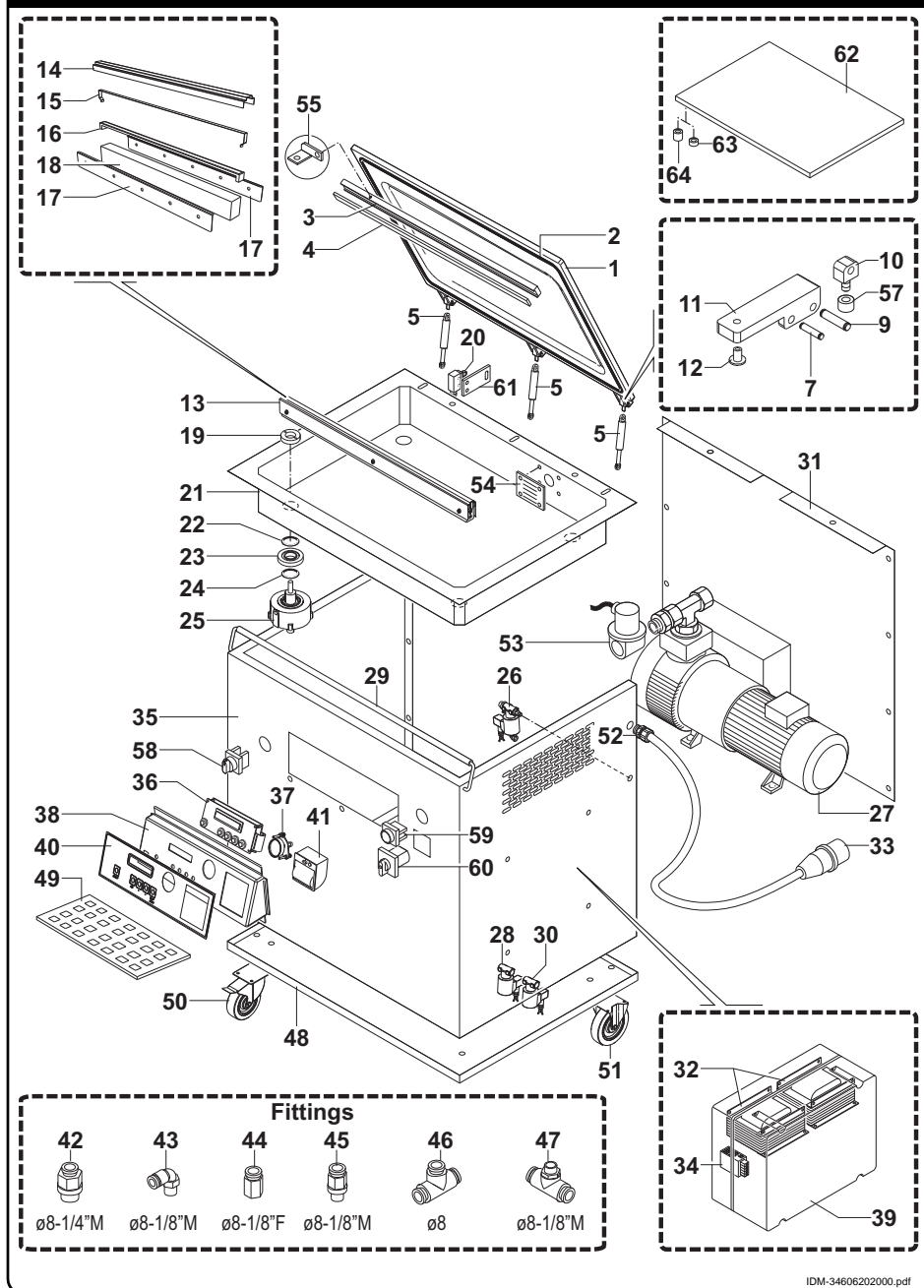
MCD320 - MCD420 - MCD520 - MCD/420S - MCD/520S



MCD260E - MCD360E - MCD420E - MCD520E



MCD/520CS - MCD/650CS - MCD/750CS



<div>CONDIZIONI DI GARANZIA</div> <div><ul style="list-style-type: none">- La garanzia ha durata 12 mesi ed è subordinata alla presentazione di una copia di idoneo documento fiscale o fattura comprovante la data di acquisto.- Il prodotto è garantito contro vizi e difetti dei materiali, di fabbricazione e assemblaggio per 12 mesi dalla data della fattura di acquisto. La garanzia consiste nella sostituzione o riparazione delle parti componenti il prodotto che risultino difettose. Essa non comprende in alcun caso la sostituzione del prodotto a seguito di intervento per guasto.- La garanzia è quindi limitata alla sostituzione o riparazione gratuita delle parti che, a giudizio del costruttore, siano risultate mal funzionanti. Non rientrano in essa i materiali di consumo e gli utensili.- Le prestazioni in garanzia saranno rese dal rivenditore presso cui è stato effettuato l'acquisto del prodotto, oppure in alternativa dalla casa costruttrice, restando inteso che il relativo trasporto avrà luogo a cura, spese e rischio del cliente.- La garanzia decade qualora il prodotto sia stato manomesso o riparato da personale non autorizzato.- La presente garanzia sostituisce ed esclude ogni altra garanzia dovuta dal rivenditore per legge o contratto e definisce tutti i diritti del cliente in ordine a vizi e difetti e/o mancanza di qualità in ordine ai prodotti acquistati.- Per ogni eventuale controversia legale è riconosciuto competente il Foro di residenza del costruttore.</div>	<div>WARRANTY CONDITIONS</div> <div><ul style="list-style-type: none">- The warranty has duration of 12 months and is subject to the presentation of a copy of a suitable fiscal document or invoice proving the purchase date.- The product is guaranteed against flaws and defects of the materials,manufacturing and assembly for 12 months from the date of the purchase invoice. The warranty consists in the replacement or repair of defective product components. It does not include the replacement of the product after breakdown repairs for any reason.- Therefore the warranty is limited to the free replacement or repair of parts which, in the manufacturer's opinion, malfunction. Consumable materials and tools are not included.- Warranty services are rendered by the dealer where the product was purchased or, alternately, by the manufacturer, it being understood that the relevant transport will be at the customer's full liability and expense.- The warranty is invalidated if the product was tampered with or repaired by unauthorised personnel.- This warranty substitutes and excludes any other warranty due by the dealer by law or contract and defines all the customer's rights regarding purchased product defects and faults and/or quality deficiencies.- Any legal controversy will be submitted to the manufacturer's Court of residence.</div>
<div>CONDITIONS DE LA GARANTIE</div> <div><ul style="list-style-type: none">- La garantie a une durée de 12 mois et elle est subordonnée à la présentation d'une copie du document fiscal approprié de la facture prouvant la date d'achat.- Le produit est garanti contre les vices et défauts de matière première, de fabrication et d'assemblage pendant 12 mois à compter de la date indiquée sur la facture lors de l'achat. La garantie consiste à remplacer ou réparer les parties qui constituent le produit et résultent défectueuses. Elle n'inclut en aucun cas le remplacement du produit suite à une intervention pour panne.- La garantie se limite donc au remplacement ou à la réparation gratuite des parties qui, selon l'évaluation du constructeur, font preuve de dysfonctionnements. Les matériaux de consommation et les outils ne sont pas couverts.- Les prestations sous garantie seront effectuées par le revendeur chez lequel l'achat a été effectué ou, en alternative, par la maison constructrice, restant entendu que le port est pris en charge par le client, ceci incluant l'organisation, les frais et les risques relatifs.- La garantie est annulée en cas d'altération ou de réparation du produit par du personnel non agréé.- La présente garantie remplace et exclut toute autre garantie due par le revendeur en vertu de la loi ou du contrat et définit tous les droits du client en ce qui concerne les vices et les défauts et/ou le manque de qualité en ce qui concerne les produits achetés.- Pour tout litige juridique est reconnue tribunal compétent de la résidence du fabricant.</div>	<div>GARANTIEBEDINGUNGEN</div> <div><ul style="list-style-type: none">- Die Garantiezeit beträgt 12 Monate und hängt von der Vorlage einer Kopie eines geeigneten Steuerdokuments oder einer Rechnung, die das Kaufdatum belegt.- Die Garantie bezieht sich auf Mängel und Fehler in Bezug auf die Materialien, die Herstellung und die Montage und gilt 12 Monate ab dem Rechnungsdatum. Die Garantieleistung besteht in der Auswechslung der fehlerhaften Produktkomponenten. Die Garantie umfasst in keinem Fall die Auswechslung des Produkts infolge eines Eingriffs wegen Defekt.- Die Garantie ist mithin beschränkt auf die kostenlose Auswechslung oder Reparatur der Teile, die nach dem Urteil des Herstellers fehlerhaft arbeiten. Verbrauchsmaterialien und Werkzeuge sind von dieser Garantie nicht abgedeckt.- Die Garantie wird von dem Wiederverkäufer geleistet, bei dem das Produkt gekauft wurde oder als Alternative von der Herstellerfirma. Dabei versteht sich, dass der entsprechende Transport in der Verantwortung sowie auf Kosten und Risiko des Kunden erfolgt.- Die Garantie verfällt, sobald das Produkt von unbefugtem Personal manipuliert oder repariert wird.- Diese Garantie ersetzt und schließt jede weitere vom Wiederverkäufer von Gesetzes oder Vertrags wegen geschuldete Garantie und definiert alle Kundenrechte hinsichtlich Qualitätsfehler oder -mängel an den gekauften Produkten.- Für Rechtsstreitigkeiten erkennt wird zuständiges Gericht des Wohnsitzes des Herstellers.</div>
<div>CONDICIONES DE GARANTIA</div> <div><ul style="list-style-type: none">- La garantía tiene una duración de 12 meses y está subordinada a la presentación de una copia de un documento fiscal válido o de una factura que pruebe la fecha de compra.- El producto está garantizado contra vicios y defectos de los materiales, de fabricación y de ensamblaje, por un plazo de 12 meses a partir de la fecha de la factura de compra. La garantía consiste en la sustitución o reparación de las partes componentes del producto que resulten defectuosas. La misma no comprende, en ningún, caso la sustitución del producto posterior a una intervención por avería.- La garantía se limita a la sustitución o reparación gratuita de las partes que, a juicio del fabricante no funcionen correctamente. No entran dentro de la misma los materiales de consumo y las herramientas.- Las prestaciones bajo garantía serán realizadas por el revendedor al que se ha realizado la compra del producto, o bien por la Casa Fabricante, dejando sobreentendido que el transporte, riesgos y gastos quedará a cargo del cliente.- La garantía caduca si el producto ha sido forzado o reparado por personal no autorizado.- La presente garantía sustituye y excluye cualquier otra garantía debida por el revendedor por ley o contrato y define todos los derechos del cliente con respecto a las imperfecciones, defectos y/o faltantes en cantidad del pedido de los productos comprados.- Para cualquier controversia jurídica es reconocida Tribunal competente de residencia de los fabricantes.</div>	<div>CONDIÇÕES DE GARANTIA</div> <div><ul style="list-style-type: none">- A garantia tem a duração de 12 meses e está subordinada à apresentação de uma cópia de idóneo documento fiscal ou fatura comprovante da data da compra.- O produto está garantido contra vícios e defeito dos materiais, de fabricação e montagem ou por 12 meses da data da fatura de compra. A garantia consiste na substituição ou reparação das partes que constituem o produto que resultem defeituosas. A garantia não prevê a substituição do produto devido a intervenção por avaria.- A garantia limita-se, portanto, à substituição ou reparação gratuita das partes que, a juízo do construtor, não funcionem bem. Não reentram na mesma os consumíveis e os utensílios.- As prestações sob garantia serão de competência do revendedor no qual foi efectuada a compra do produto ou, em alternativa, pela firma construtora, ficando assente que o relativo transporte, despesas e riscos são a cargo do cliente.- A garantia decai se o produto for alterado ou reparado por pessoal não autorizado.- A presente garantia substitui e exclui qualquer outra garantia devida pelo revendedor por lei ou por contrato e define todos os direitos do cliente em relação a vícios e defeitos e/ou falta de qualidade relativamente aos produtos comprados.- Para qualquer litígio jurídico é reconhecida Tribunal competente da residência do fabricante.</div>
<div>УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ</div> <div><ul style="list-style-type: none">- Настоящая гарантия действительна в течение 12 месяцев и обусловлена предъявлением настоящего сертификата вместе с соответствующим документом о покупке или фактурой, подтверждающей дату покупки.- На изделие предоставляется гарантия против изъянов и дефектов материалов, изготовления и сборки в течение срока, указанного в настоящем сертификате. Гарантия заключается в проведении замены или ремонта дефективных частей, составляющих изделие. Гарантия не включает в себя замену изделия в результате ремонта вследствие поломки.- Таким образом, гарантия ограничивается бесплатным проведением замены или ремонта частей, которые по усмотрению производителя считаются неисправными. Гарантия не распространяется на расходные материалы и инструменты.- Гарантийные услуги оказываются дилером, у которого была совершена покупка, или, в качестве альтернативы, фирмой-производителем, причем подразумевается, что транспортировка организуется и выполняется за счет клиента и под его ответственностью.- Гарантия утрачивается в случае неправильного обращения с изделием или ремонта, проведенного неуполномоченным персоналом.- Настоящая гарантия заменяет собой и исключает любую другую гарантию, полученную от дилера по закону или по контракту, и определяет все права клиента в отношении изъянов и дефектов и/или недостатка качества приобретенных изделий.- При возникновении любых разногласий юридического характера компетентным считается суд г. Римини – Италия – Е Для любой правовой спор является признанным компетентным судом жительства изготовителя.</div>	<div>GARANTIVILLKOR</div> <div><ul style="list-style-type: none">- Garantin varar i 12 månader och gäller på villkor att kunden kan visa upp ett kvitto eller faktura som bevis på inköpsdatum.- Produkten garanteras mot eventuella fel och defekter i materialet, fabriktionsfel och monteringsfel i 12 månader från inköpsdatum. Garantin består i byte eller reparation av delarna som produkten består av och som eventuellt är defekta. Den täcker aldrig byte av produkten eller eventuella försök till reparationer.- Garantin är således begränsad till ersättning eller gratis reparation av delarna som fungerar dåligt, enligt tillverkaren. Detta gäller inte förbrukartillräk och verktyg.- Garantiprestationerna ska ges av återförsäljaren som sålt produkten till kunden, eller av tillverkaren, förutsatt att kunden står för transportkostnaderna och eventuella risker.- Garantin förfaller om produkten manipuleras eller repareras av personal som inte är auktoriserad för detta.- Denna garanti ersätter och utesluter varann annan garanti från återförsäljaren, enligt lag eller kontrakt, och anger alla kundens rättigheter vad gäller fel och defekter och/eller avsaknad av kvalitet i de produkter som inhandlats.- För varje tvist är erkänd behörighet domstol där tillverkaren.</div>
<div>JÓTÁLLÁSI FELTÉTELEK</div> <div><ul style="list-style-type: none">- A jótállás időtartama 12 hónap. A jótállás a vásárlás napját igazoló számla vagy blokk (annak másolatának) felmutatása ellenében vehető igénybe.- A jótállás az anyaghibából, gyártási ill. összeszerelési hibából eredő meghibásodásokra terjed ki, a számlán feltüntetett vásárlás napjától számított 12 hónapig. A jótállás áll a termék hibás részekének cseréjéért vagy ezek kijavításáá. Nem foglalja viszont magában az egész termék cseréjét a hiba javítása következtében.- A jótállás kizárólag a hibás részek díjmentes javítására, cseréjére korlátozott, amik a gyártó elbírálása alapján részben vagy egyáltalán nem működnek. Nem érvényes anyagköltség és felszerelésekre.- A jótállás beüli szolgáltatást az eladó végzi, ahol történt a termék vásárlása, vagy pedig kivánság szerint a gyártó cég, de ebben az esetben az áru szállítási költsége és biztonsága, kockázata a vásárlót terheli.- A jótállás érvényesí vetni ha a termékem nem hozzátért és nem meghatalmazott személy bármilyen beavatkozást végzett.- Ez a jótállás helyettesít és kizár minden más jótállást amin a gyártó köteles egy szerző ösége vagy alapján és meghatalozza a vásárló minden jogát a vásárlót termék hibái, hiányosságai, javításai, hibáinak javításai szemben visom.- Minden olyan jogvita elismert illetékes bíróság lakóhelye a gyártótól.</div>	<div>ΟΡΟΛΟΓΙΣΜΕΣ</div> <div><ul style="list-style-type: none">- Η εγγύηση έχει διάρκεια 12 μήνες και υπόκειται στην προσκόμιση αντιγράφου του κατάλληλου φορολογικού εγγράφου ή τιμολογίου που αναγράφει την ημερομηνία αγοράς.- Το προϊόν είναι εγγυημένο για ατέλειες και ελαττώματα υλικών, κατασκευής και συναρμολόγησης για 12 μήνες από την ημερομηνία έκδοσης του τιμολογίου. Η εγγύηση καλύπτει την αντικατάσταση ή την επισκευή των μέρων του προϊόντος που παρουσιάζουν τα ελαττώματα. Για κανένα λόγο, δεν προβλέπεται η ολική αντικατάσταση του προϊόντος σε περίπτωση τεχνικής ατέλειας/επισκευής.- Συνεπώς, η εγγύηση καλύπτει μόνο τη δωρεάν αντικατάσταση ή επισκευή των μέρων του, κατά την κρίση του κατασκευαστή, αποδοχόμενη από παρουσιάζουν προβλήματα λειτουργίας. Δεν καλύπτει τα αναλώσιμα υλικά και τα εργαλεία.- Οι υπηρεσίες τεχνικής υποστήριξης που καλύπτονται από την εγγύηση παρέχονται από τον πωλητή του προϊόντος ή, εναλλακτικά, από την κατασκευαστική εταιρεία. Εννοείται ότι η μεταφορά του προϊόντος όχι γίνεται με οριστικό, δεσμεύον την ανάλυση κινδύνου του πωλητή.- Η εγγύηση παύει να ισχύει σε περίπτωση που το προϊόν παρχειωθεί ή επισκευαστεί από μη εξουσιοδοτημένους τεχνικούς.- Η παρούσα εγγύηση αντικαθιστά και αποκτάει όλες τις προηγούμενες εγγυήσεις, που ενδεχομένως παρέχεο πωλητής, με βάση το νόμο ή κάποιο συμβόλαιο, και καθυστερεί όλα τα δικαιώματα του πωλητή όσον αφορά τα ελαττώματα καλής ή βλάστης αναμνηστικής ποιότητας του προϊόντος που αποκτήθηκαν.- Για κάθε νομική διαφορά αναγνωρίζεται αρμόδιο δικαστήριο της κατοικίας, του κατασκευαστή.</div>



Via Sandro Pertini, 29
47826 Villa Verucchio – Rimini (Italy)
e-mail: mail@fimarspa.it
<http://www.fimarspa.it>

EAC