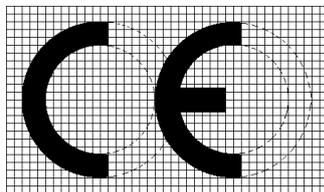




# VAKUUM VERPACKUNGSMASCHINE

## OMNIA-SMART-MIDI-MAXI-MINI



**Bedienungs- und Wartungsanleitung**



**GEFAHR - ACHTUNG!**

**Der Schweißbalken erreicht hohe Temperaturen während und nach der Benutzung.**

Bitte unbedingt Beachten, keinen direkten Kontakt, bis der gezeigten Teil völlig abgekühlt ist.



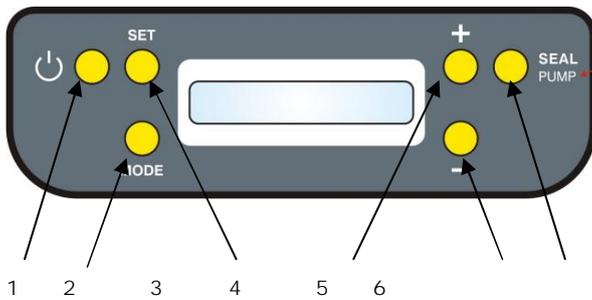
**GEFAHR - ACHTUNG!**

**Verwenden Sie das Gerät nicht in feuchter Umgebung, Schützen Sie die Geräte vor Flüssigkeitseintritt.**



**GEFAHR - ACHTUNG!**

**Wenn Ihr Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, wende Sie sich bitte an einen autorisierten Fachhändler oder Servicecenter.**



1. EIN- UND AUSSCHALTSTASTE
2. MODE-TASTE
3. SET-TASTE
4. TASTE STEIGERUNG MULTIFUNKTION (+)
5. TASTE VERRINGERUNG MULTIFUNKTION (-)
6. SEAL PUMP-TASTE

### GEBRAUCHSBEDINGUNGEN

Da die vorliegende Maschine eigens für das Vakuumverpacken von Lebensmitteln ausgelegt wurde, wird vom Gebrauch derselben für andere Zwecke als die ursprünglich vorgesehenen abgeraten.

Es wird daher darauf hingewiesen, dass der unsachgemäße oder in jedem Fall anderweitige Gebrauch außer zum Verfall des Garantierechts (lesen Sie die Garantiebedingungen auf dem jeder Maschine beiliegenden Zertifikat aufmerksam durch) zu Schaden an den Bauteilen führen kann mit der daraus folgenden Unmöglichkeit, ihre Bestimmungsfunktion zu erfüllen.

Die Besser Vacuum S.r.l. übernimmt keinerlei Verantwortung für unvollständige oder fehlerhafte Übersetzungen dieser Anleitung in andere Sprachen.

### ACHTUNG

- Lesen Sie vor dem Gebrauch der Maschine diese aufmerksam durch und befolgen Sie sie und bewahren Sie diese zusammen mit der Maschine auf.
- Sorgen Sie für Ordnung und Hygiene am Arbeitsplatz.
- Kinder außerhalb des Arbeitsbereichs der Maschine halten.
- Die Verpackungsmaschine nur zu dem Zweck einsetzen, für den sie geplant wurde. Andere Einsatzarten als das Vakuumverpacken können, außer das sie den Verfall des Garantierechts nach sich ziehen (lesen Sie die im jeder Maschine beiliegenden Garantieschein angegebenen Bedingungen), zum Eintreten unsicherer Arbeitsbedingungen führen.
- Die Maschine nicht überladen und pfleglich behandeln.
- Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen und sicheren Fläche auf. Ein Herunterfallen desselben kann zu schweren Schäden führen.
- Keine flüssigen Lebensmittel oder Substanzen in Beutel verpacken. Die mangelnde Beachtung dieser Anweisung führt zum Eintreten unsicherer Bedingungen und zur irreparablen Beschädigung des Geräts.
- Um Lebensmittel zu verpacken, die viel flüssige Substanzen enthalten, wenn dies ausreicht, um die überschüssige Flüssigkeit zu entfernen, sorgfältig mit einem Tuch oder für Lebensmittel geeignetem Papier abtupfen. Andernfalls verwenden Sie einen steifen Behälter oder Deckel für Gläser, die beim Hersteller in verschiedenen Größen erhältlich sind.
- Vor dem Beginn jeder Verarbeitung sorgfältig kontrollieren, dass sich keine Fremdkörper (Messer, Klingen, Werkzeuge, etc.) in der Nähe des

- Schweißbarren befinden.
- Jede Vorgang, sei es zur Reinigung, der Kontrolle des verpackten Produkts oder der Montage muss stets bei ausgeschalteter Maschine und aus der Steckdose gezogenem Versorgungskabel durchgeführt werden, um jegliches versehentliche Einschalten außerhalb der Arbeitsphasen zu vermeiden. Diese Vorsichtsmaßnahme muss auch beachtet werden, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist. Kontrollieren Sie, ob die Spannung und die Netzfrequenz den auf der Maschine angegebenen entsprechen und dass auch die Steckdose für den von der Maschine aufgenommenen Strom angemessen ist.
- Ausschließlich Original-Ersatzteile und -Zubehör verwenden.
- Die Maschine nicht in Wasser tauchen oder sie Wasserstrahlen
- aussetzen: Es handelt sich um ein Elektrogerät!
- Nicht am Elektrokabel ziehen, um den Stecker abzuziehen.
- Es ist obligatorisch, dass Ihre Steckdose über einen Erdschluss verfügt und Ihre elektrische Anlage mit einem magnetothermischen Schalter ausgestattet ist (zweipolige Sicherungsanlage).
- Der Austausch des Versorgungskabels und Elektroreparaturen dürfen ausschließlich von Fachpersonal ausgeführt werden.

### GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANLEITUNG

#### WICHTIG

Es wird empfohlen, dass nur eine Person die Maschine installiert und verwendet, da diese nicht für den gleichzeitigen Gebrauch durch mehrer Personen ausgelegt ist.

### BESCHREIBUNG

Die Maschine besteht im wesentlichen aus einer tragenden Struktur, die vollkommen aus rostfreiem Stahl AISI 304 oder aus hergestellt ist, in deren Innerem das Schalttafel und die Arbeitsgruppe, die das Vakuum erzeugt, untergebracht sind. Auf der Arbeitsgruppe sind keinerlei Eingriffe erforderlich (ausgenommen die Fälle der außerplanmäßigen Wartung, die besser von der Herstellerfirma durchgeführt werden sollte), im Gegenteil, es wird empfohlen, in keiner Weise solche vorzunehmen, außer den spezifischen, von den vorliegenden Gebrauchsanweisungen vorgesehenen.

Außen auf der Struktur, im vorderen unteren Teil der Maschine, ist der Schweißbarren positioniert, der den Beutel am Ende der Verarbeitung versiegelt und die Dichtung, die den festen Teil der Vakuumkammer begrenzt, der Bereich, in dem die Öffnung des Beutels aufgelegt wird, um die Verpackung durchzuführen.

Der bewegliche Teil der Vakuumkammer ist auf einem mit zwei Scharnieren an der Struktur befestigten Deckel montiert, um während der Verarbeitung auf der Öffnung des Beutels positioniert werden zu können.

### INBETRIEBNAHME

- Die Maschine aus ihrer Verpackung nehmen, auf der Arbeitsfläche und ihre Stabilität darauf überprüfen.
- Es ist wichtig, dass alle fünf Füße des Geräts auf der Auflagefläche haften, um zu vermeiden, dass beim Schließen des Deckels
- dieser nicht fest genug mit dem unteren Teil der Maschine verbunden wird und dies zum Fehlen der

Voraussetzungen für das korrekte Ansaugen der Luft führt.

- Es wird empfohlen, die Verpackung der Maschine aufzubewahren, um diese bei einem eventuellen zukünftigen Wechsel des Aufstellungsorts wieder verwenden zu können.
- Die Maschine vor der Inbetriebnahme sorgfältig reinigen.
- Für die Struktur ein feuchtes Tuch gefolgt von einem trockenes Tuch verwenden, für das Schalttafel ausschließlich ein trockenes Tuch verwenden. Auf keinen Fall säurehaltige oder atzende Produkte verwenden.
- Den Stecker in die Steckdose einstecken und 2 Sekunden lang die EIN- UND AUSSCHALTASTE (1) gedrückt halten.
- Die Maschine ist bereit für den Einsatz im Modus und mit der Schweißdauer, die beim ihrem letzten Gebrauch ausgewählt geblieben sind.
- Den gewünschten Betriebsmodus (siehe Abschnitt „BETRIEBSARTEN“) durch aufeinander folgendes Drücken der MODE-TASTE (2) auswählen.

### SPRACHAUSWAHL

Die Vakuumverpackungsmaschine kann sich mit Ihnen In Ihrer Sprache unterhalten:

Um die gewünschte Sprache auf dem Display einzugeben, gehen Sie wie folgt vor.

- Die Maschine einschalten (die EIN- UND AUSSCHALTASTE (1) für 2 sek. Gedrückt halten).
- Die Taste SET (3) 3 sek. drücken. Wenn die Prozedur zu schnell und erfolglos ist, die Maschine ausschalten und die Prozedur wiederholen.
- Die gewünschte Sprache mit der Taste Steigerung Multifunktion (+) und der TASTE STEIGERUNG MULTIFUNKTION (5) gemäß der unten angegebenen Entsprechungen auswählen:

IDENTIFIZIERUNG	SPRACHE
Spr 0	Italienisch
Spr 1	Englisch
Spr 2	Spanisch
Spr 3	Deutsch
Spr 4	Französisch

- Zur Bestätigung der Sprache, wieder die Taste SET (3) in 2 sek. Drücken. Einige Sekunden warten, sodass die Maschine automatisch eintragen kann.

### BETRIEBSARTEN

#### VAKUUMVERPACKEN MIT AUTOMATISCHEM ZYKLUS

- Bei eingeschalteter Maschine wiederholt die MODE-TASTE (2) drücken, bis die Schrift „Automat. Zyklus“ erscheint. Sie befinden sich nun in der Betriebsart mit automatischem Zyklus.
- Das zu verpackende Produkt in den Beutel füllen.
- Den Beutel ca. 1cm in die untere Vakuumkammer der Maschine einführen, die Kammer wird von der Dichtung begrenzt. Bei diesem Schritt darauf achten, dass keine im Inneren des Beutels enthaltene Substanz sich in der Nähe des Schweißbarrens (3) befindet.
- Den beweglichen Deckel senken. Die Ansaugpumpe schaltet sich automatisch ein. Während Sie begrenzt Druck ausüben, abwarten, dass dieser geschlossen bleibt und die Öffnung des Beutels darin festgehalten

wird. Der bewegliche Deckel kann ca. 2 Sekunden nach dem erfolgten Schließen losgelassen werden.

- Das Display beginnt mit dem Scannern des Vakuumniveaus ab 0 bis 8. Es liegt ein optimales Vakuum vor, wenn auf dem Display die folgende Schrift erscheint: „Vakuumniveau: 7“.
- Bei erreichtem Vakuum schaltet sich automatisch der Widerstand für das Verschweißen des Beutels ein. Auf dem Display erscheint die Schrift „Schweißung“ und der für die Schweißung eingegebene numerische Wert, der während Schweißzyklus bis auf Null abnimmt.
- Nachdem die Schweißung erfolgt ist, erfolgt das automatische Anhalten der Pumpe das automatische Öffnen des beweglichen Deckels.
- Die Maschine ist nun zum Verpacken eines neuen Beutels bereit.

#### VAKUUMVERPACKEN MIT MANUELLEM ZYKLUS

Diese Betriebsart kann eingesetzt werden, um ein Teilvakuum im Inneren der Beutel zu erzielen, wenn die verpackten Lebensmittel durch übermässiges Komprimieren des Beutels Schaden davontragen könnten (z.B. Waldfrüchte, Salat, weiches Brot oder Weichkäse).

- Bei eingeschalteter Maschine wiederholt die MODE-TASTE (2) drücken, bis die Schrift „manueller Zyklus“ erscheint. Sie befinden sich nun in der Betriebsart mit manuellern Zyklus.
- Das zu verpackende Produkt in den Beutel füllen.
- Den Beutel ca. 1cm in die untere Vakuumkammer der Maschine einführen die Kammer wird von der Dichtung begrenzt. Bei diesem Schritt darauf achten, dass keine im Inneren des Beutels enthaltene Substanz sich in der Nähe des Schweißbalkens befindet.
- Den beweglichen Deckel senken. Die Ansaugpumpe schaltet sich automatisch ein. Während Sie begrenzt Druck ausüben, abwarten, dass dieser geschlossen bleibt und die Öffnung des Beutels darin festgehalten wird. Den mobilen Deckel loslassen, sobald dies erfolg ist.
- Das Display beginnt mit dem Scannen des Vakuumniveaus ab 0 bis auf höchstens 8. Das ausgewählte Vakuumniveau ist abhängig van den Anforderungen zu überprüfen.
- Das Gerät saugt weiter Luft an, bis der Bediener nicht über die Taste SEAL-PUMP (6) den Widerstand zum Schweißen des Beutels betätigt. Durch Betätigen der Taste SEAL-PUMP (6) erscheint auf dem Display die Schrift „Schweißung“ und der für die Schweißung eingegebene numerische Wert, der während des Schweißzyklus bis auf Null abnimmt.

HINWEIS: Der Schwellvorgang unterbricht umgehend das Ansaugen der Luft in das Innere des Beutels, obwohl die Ansaugpumpe in Betrieb bleibt.

Abhängig von der Promptheit des Bedieners beim Betätigen der Taste SEAL-PUMP (6), kann in dem Beutel auch kein totales Vakuum erzeugt und im Inneren eine minimale Luftmenge gelassen werden, die z.B. sinnvoll ist, um das zu verpackende Lebensmittel nicht zu komprimieren oder zu verformen. Es wird in jedem Fall daran erinnert, dass das Lebensmittel je länger haltbar ist, je weniger Luft In der Verpackung vorhanden ist. Es liegt ein optimales Vakuum vor, wenn auf dem Display Folgendes erscheint „Vakuumniveau: 7“.

Nachdem die Schweißung erfolgt ist, erfolgt das automatische Anhalten der Pumpe und das automatische Öffnen des beweglichen Deckels.

- Die Maschine ist nun zum Verpacken eines neuen Beutels bereit.

#### VAKUUMVERPACKEN MIT REINEM VAKUUMZYKLUS

Diese Betriebsart kann eingesetzt werden, um ein Vakuum im Inneren der Behälter (beim Hersteller erhältlich und im Abschnitt *Zubehör auf Wunsch* beschrieben) für die Verpackung flüssiger Lebensmittel oder solcher mit einem großen Flüssigkeitsanteil zu erzielen.

- Bei eingeschalteter Maschine wiederholt die MODE-TASTE (2) drücken, bis die Schrift „rei nes Vakuum“ erscheint. Sie befinden sich nun in der Betriebsart mit reinem Vakuumzyklus.
- Das Röhrchen zum Entleeren des Ansauganschlusses in der unteren Kammer anschließen.
- Das jeweilige Lebensmittel im Inneren des Behälters positionieren und diesen mit dem entsprechenden Deckel für Behälter verschließen.
- Die Ansaugsonde so aufsetzen, dass das Fach auf dem Deckel verschlossen wird und dabei darauf achten, dass die Gummikugel sich im Inneren des dafür vorgesehenen Fachs auf dem Deckel befindet.
- Das Ansaugen mit der Taste SEAL-PUMP (6) starten, ohne den beweglichen Deckel zu schließen.
- Das Display beginnt mit dem Scannen des „Vakuumniveaus“ ab 0 bis 8.
- Ist das Vakuum erreicht, stoppt die Maschine. Nun kann die Sonde
- von dem Deckel auf dem Gefäß entfernt und dieser wieder aufgesetzt werden. Für eine höhere Sicherheit der Dichte, den
- kleinen Gummikugel leicht drücken.
- Es liegt ein optimales Vakuum vor, wenn auf dem Display die folgende Schrift erscheint „Vakuumniveau: 7“.
- Die Maschine ist nun zum Verpacken eines neuen Beutels oder Behälter bereit.

Diese Einsatzart aktiviert den Schweißbalken nicht (der nicht funktionieren muss) und beugt so versehentlichen Verbrennungen beim Benutzer aufgrund des geöffneten beweglichen Deckels vor.

Um das Gefäß unter Druck zu Öffnen, genügt es bei diesem System, mit dem Finger leicht seitlich auf die Kugel im Inneren des Fachs auf dem Deckel zu drücken. Auf diese Weise kann wieder Luft in das Gefäß gelangen und daher kann der Deckel abgenommen werden.

### **WICHTIG**

Stets dem unter Vakuum zu konservierenden Produkt angemessen große Beutel verwenden andernfalls (z.B.: sehr große Beutel für wenig Produkt), benötigt das Gerät mehr Zeit, um den Verarbeitungszyklus abzuschließen.

Es ist daher empfehlenswert, sobald die mit der Maschine gelieferten Musterprobenbeutel aufgebraucht sind, aus der beiliegenden Liste das für Ihre Verpackungszwecke geeignetste Beutelformat auszuwählen und dies bei unseren Verkaufsstellen BESSER VACUUM anzufordern.

### EINSTELLUNG DER TEMPERATUR DES SCHWEISSBALKENS

Die Einstellung der Temperatur des Schweißbalkens erfolgt in Wirklichkeit über die Kontrolle der Einschaltzeit des Schweißbalkens: je höher die Zeit, desto höher ist die Temperatur, je niedriger die Zeit, desto mehr nimmt die Temperatur ab.

Die Einstellung erfolgt über die SET-TASTE (3) wie folgt:

- Die SET-TASTE (3) zwei Sekunden lang drücken, um über das Display die Schrift „einzublenden und den augenblicklich auf der Maschine eingegebenen Wert.“
- Die Taste Steigerung Multifunktion (+) (4) drücken, um die Temperatur (Zeit) der Schweißung zu erhöhen, die TASTE STEIGERUNG MULTIFUNKTION (-) (5), um die Temperatur (Zeit) der Schweißung zu verringern.

- Am Ende der Einstellung erneut die Taste SET (3) 2 Sekunden lang drücken, um die neue Einstellung zu speichern und die Programmierung zu verlassen.
- Hinweis: wird der zuletzt genannte Vorgang nicht innerhalb von zehn Sekunden ausgeführt, speichert die Maschine automatisch den neuen Wert für die Temperatur (Zeit) der Schweißung.

Die Temperatur wird auf Grundlage der Stärke und der Eigenschaften des Beutels eingestellt.

Für Beutel mit einer Stärke von 105 Mikron (z.B. die dem Gerät beiliegenden) ist es empfehlenswert, die Schweißzeit auf den Wert „Temperatur“ einzustellen: 5.

Nachdem Sie die Temperatur des Schweißbalkens verändert haben, wird empfohlen, einige Schweißproben durchzuführen, um die Ausführung zu überprüfen, bevor mit dem Verpacken des Lebensmittels begonnen wird.

ACHTUNG! Wiederholte Schweißungen bei einer übermäßig hohen Temperatur für die verwendeten Beutel, beschädigen die Maschine auf irreparable Weise. Keine Schweißtemperaturen über 6 einsetzen, wenn nicht unbedingt erforderlich und in jedem Fall stets nur bei einer Beutelstärke von mehr als 105 Mikron.

### **KORREKTES VERSCHWEISSEN DES BEUTELS**

Um ein unkorrektes Verpacken zu verhindern, das die Konservierung des Lebensmittels möglicherweise nicht garantiert, hier einige Ratschläge, die berücksichtigt werden sollten.

Für ein korrektes Verschweißen des Beutels ist es ausschlaggebend, dass kein Teil des darin enthaltenen Produktes unter den Schweißbalken gelangt.

Für ein korrektes Verschweißen des Beutels ist es ausschlaggebend, dass die Schweißtemperatur für die Stärke des Beutels angemessen ist:

- eine zu niedrige Temperatur kann den Beutel nicht völlig verschließen;

- durch eine zu hohe Temperatur kann der Beutel in der Nähe der Schweißnaht einreiben und deren Dichtigkeit beeinträchtigen. Bei wiederholten Schweißungen unter diesen Bedingungen kann die Funktionstüchtigkeit der Maschine ernstlich beeinträchtigt werden.

### ACHTUNG

Es kann passieren, dass der versiegelte Beutel nach einiger Zeit das Vakuum verliert.

Die Gründe können auf verschiedene Situationen zurückzuführen sein:

1. Die Schweißung konnte schlecht ausgeführt worden sein (Schweißtemperatur für den verwendeten Beuteltyp nicht geeignet) 2. Reste des verpackten Lebensmittels unter dem Schweißbalken; 3. während der Verpackung kann ein sehr spitzer Gegenstand (Knochen, Graten, Krusten reifen Käses, etc.) eine winzige (mit dem bloßen Auge nicht erkennbare) Loch im Beutel verursacht haben.

### **REINIGUNG**

Wie bereits zuvor erwähnt, ist es am Ende jeder Verarbeitung, nachdem die Maschine ausgeschaltet wurde, unerlässlich, den Versorgungsstecker aus der Steckdose zu ziehen, bevor jegliche Reinigungsvorgänge ausgeführt werden.

- Um die Maschinenstruktur zu reinigen, ein feuchtes Tuch gefolgt von einem trockenen Tuch verwenden.
- Um das Schalttafel zu reinigen, verwenden Sie ausschließlich sauberes trockenes Tuch.
- Um das Teflontuch des Schweißbalkens zu reinigen,

ein angefeuchtetes Tuch oder lauwarmes Wasser oder Glasreiniger verwenden. Dieser Vorgang wird jedes Mal erforderlich, wenn über dem Schweißbalken Kunststoffreste zu erkennen sind.

Während der Reinigungsphase auf keinen Fall sauerhaltige, atzende oder scheuernde Produkte verwenden.

### **WARTUNG**

Die Maschine erfordert keine planmäßige Wartung, es wird jedoch in jedem Fall daran erinnert, dass, um die Maschine perfekt gebrauchsfähig zu erhalten, es erforderlich ist, nach Arbeitsende eine sorgfältige Reinigung durchzuführen. Wegen der außerplanmäßigen Wartung oder wegen eventueller Ersatzteile wird empfohlen, Originale aus der Produktion des Herstellers zu verwenden, um Probleme auf Grund unterschiedlicher Produktionseigenschaften zu vermeiden.

Mit Bezugnahme auf die in den Abbildungen angegebenen Nummern in der Bestellung das Modell und die Seriennummer Ihrer Maschine angeben (die Seriennummer ist sowohl auf dem Kennschild auf der Rückseite der Maschine angegeben als auch auf der Titelseite dieses Handbuchs).

### **EICHUNG DES VAKUUMSENSORS**

Die Maschine ist mit einem Sensor für die Vakuumregelung ausgestattet. Die Maschine verlässt das Werk geeicht. Besondere Einsatzbedingungen konnten jedoch eine Einstellung des Sensors verlangen. Nur in diesen Fällen und nachdem sichergestellt wurde, dass andernfalls die Maschine den Automatik-Zyklus nicht komplett durchführt, darf die Eichung des Sensors vorgenommen werden.

Um die fragliche Eichung auszuführen, genügt es, den in der Lieferung enthaltenen Schlüssel (oder alternativ einen im Handel erhältlichen Schlüssel des Modells Torx 27) in die Öffnung auf dem Boden des Geräts einzuführen. Bei eingeschalteter Maschine im Automatik-Zyklus vorsichtig und langsam gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis die rote Kontrollleuchte neben der Einstellöffnung aufleuchtet. Nun eine Schweißprobe auf einem Beutel durchführen.

Wir raten davon ab, diesen Vorgang durchzuführen, es sei denn aus Gründen echter Notwendigkeit, da das Gerät perfekt geeicht geliefert wird.

### **ZUBEHÖR AUF WUNSCH**

Die Maschine ist in der Lage, alle beliebigen Lebensmittel unter Vakuum zu verpacken.

Die Verpackung einer Flüssigkeit ist möglich, wenn diese in den auf Wunsch erhältlichen ovalen Behälter mit 3 Litern Fassungsvermögen gefüllt wird oder in einen steifen Behälter mit Maßen, die es gestatten die auf Wunsch erhältlichen Ventilverschlüsse zu verwenden, die für Behälter mit einem Durchmesser von 42mm bis 105mm geeignet sind.

### **FUNKTIONSSTORUNGEN UND ANHALTEN OHNE GRUND**

Wenn es in der Anfangsphase der Verarbeitung passieren sollte, dass der bewegliche Deckel nicht auf der darunter liegenden Öffnung aufliegt, muss überprüft werden, ob nicht die Dichtung aus ihrem Sitz gerutscht ist oder in den bewegliche Deckel oder in den darunter liegenden festen Teil.

Die Öffnung dem Beutel muss komplett in den Dichtungen liegen. Bitte überprüfen.

Bei zufälligem Anhalten der Maschine während der Verarbeitung, muss, bevor zur Analyse des Grundes übergegangen wird, umgehend die Stromversorgung unterbrochen werden, indem die Maschine ausgeschaltet und anschließend das Versorgungskabel aus der Steckdose gezogen wird.

Danach:

- liegt das Anhalten an einem Mangel des Versorgungsstroms wegen einer Störung im Netz, die Maschine erst bei Wiederherstellung der normalen Netzbedingungen wieder einstecken.
- sollte das Problem an Gründen liegen, die den elektrischen Schaltkreis betreffen, den Händler hinzuziehen, um die notwendigen Kontrollen durch den Hersteller durchführen zu lassen.

### **HALTBARKEIT VON LEBENSMITTELN**

Die unten stehende Liste gibt die Haltbarkeit der vakuumverpackten

Lebensmittel an:

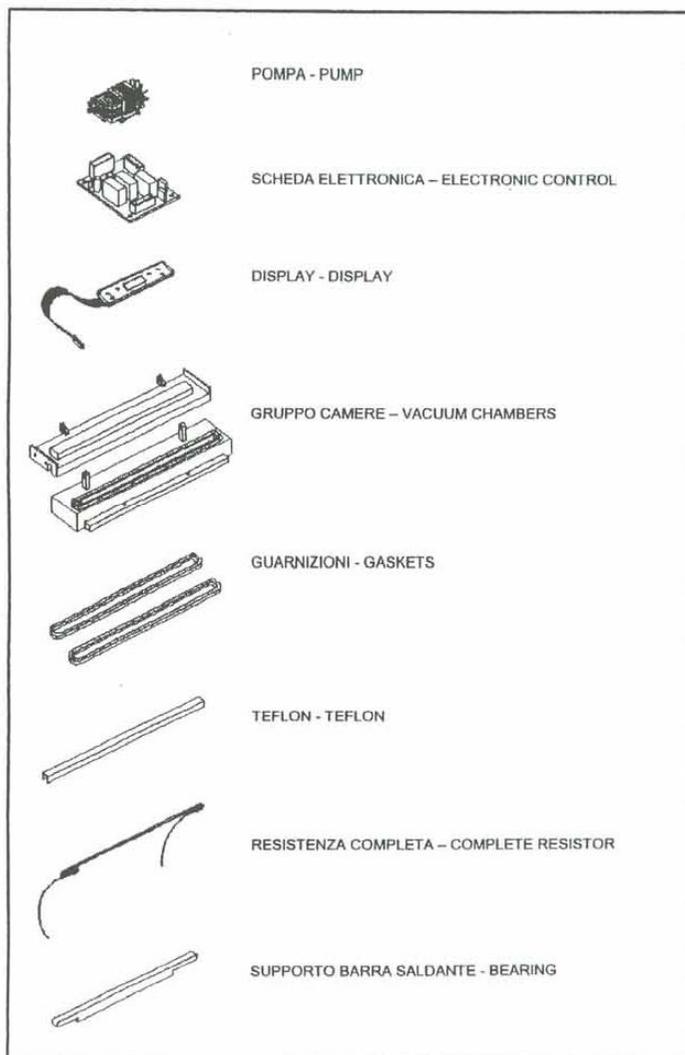
Diese Haltbarkeiten sind als RICHTWERTE zu verstehen. In der Tat ist für eine optimale Konservierung des Produkts von Bedeutung, in welchem Zustand es sich in der Ausgangsphase befand.

### **ACHTUNG**

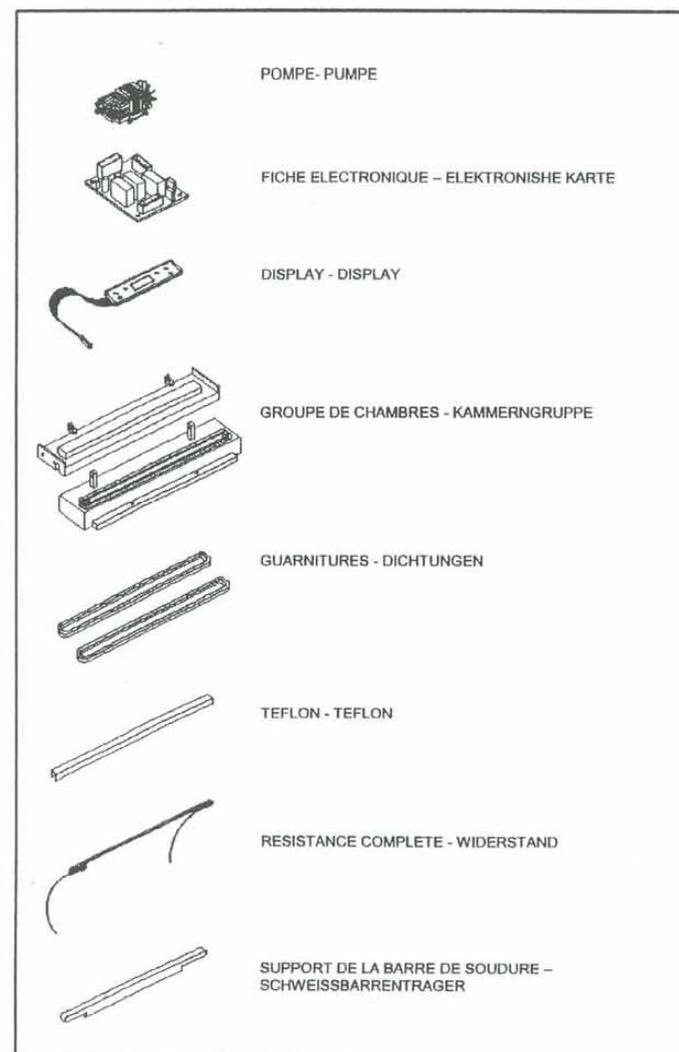
Die Verbreitung von Bakterien setzt sich, wenn auch verlangsamt, auch unter Vakuum fort. Es ist daher für die Lebensmittel, die dies erfordern, nötig, sie im Kühlschrank oder Gefrierschrank aufzubewahren.

Die verpackten Esswaren müssen innerhalb des auf der Verpackung angegebenen Verfallsdatums verbraucht werden.

## PARTI DI RICAMBIO – SPARE PARTS



## PIÈCES DÉTACHÉES - ERSATZTEILE





Franz Janschitz Ges.m.b.H.

Eisenstrasse 81

A-9330 Althofen - Austria

Tel. +43 (0) 4262 2251-0

Fax +43 (0) 4262 2251-13

office@janschitz-gmbh.at www.janschitz-gmbh.at



Dichiarazione di conformità \* Declaration of conformity \* Déclaration de conformité  
Konformitätserklärung \* Declaración de conformidad

I Il sottoscritto, legale rappresentante della Ditta costruttrice, dichiara che il prodotto sotto elencato è conforme, per quanto ad esso applicabile, alle seguenti direttive e alle seguenti normative:

GB The undersigned legal representative of the manufacturing company declares that the below listed product is in compliance, as far as applicable, with the following directives and regulations:

F Le représentant légal soussigné de la maison constructrice, déclare que le produit mentionné ci dessous est conforme, dans la mesure où elles s'appliquent au produit, aux directives et normes suivants :

D Der unterzeichnende gesetzliche Vertreter der Herstellerfirma erklärt, dass das nachstehende aufgeführte Produkt, sofern auf dieses anwendbar, mit den folgenden Richtlinien und Normen übereinstimmt:

E El infrascrito, representante legal de la Empresa fabricante, declara que el producto enumerado más adelante cumple, en cuanto sea aplicable, con las siguientes directivas y normativas:

Modello/Model/Modale/Modell/Modelo	Matricola/Serial n°/Número de matricule / Seriennummer /Número de serie	Anno di costruzione Manufactured Année de fabrication Baujahr Año de fabricación  <b>2012</b>
------------------------------------	--	---

Reference	Title
<b>Weisung 2004/108/EC von 15 Dezember 2004</b>	Über die Approximation von den Gesetzen von den mitgliedestaaten über die elektromagnetische Kompatibilität, die die Weisung 89/336/EEC aufhebt
Weisung 2006/95/EC von 12 Dezember 2006	Über die Harmonisierung von den Gesetzen von den mitgliedestaaten über die elektrishe Ausrüstung für Gebrauch innerhalb einiger Spannung Grenzen.

Und wir haben diese Gesetzen für diese Konformitätserklärung (völlig oder teilweise) benutzt :

Harmonisierende Standards

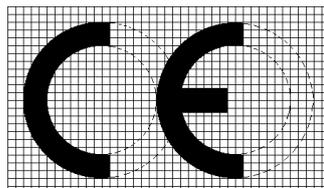
N°	Edition	Title
CEI EN 55014-1	08/2007	Elektromagnetische Kompatibilität - Fähigkeitenen für die Geräte für das Haus, elektrische Geräte oder ähnliche Apparate – Teil 1: Emission
CEI EN 55014-2	10/1998	Elektromagnetische Kompatibilität - Fähigkeitenen für die Geräte für das Haus, elektrische Geräte oder ähnliche Apparate - Teil 2: Immunität
+A1	08/2002	
+IS	10/2007	
+A2	08/2009	<b>Grenze für harmonische Strom Emission (Strom benutzt von den Geräten: 16 A für Phase)</b>
CEI EN 61000-3-2	02/2007	
CEI EN 61000-3-3	09/2009	<b>Begrenzung von Spannung Anderungen, Spannung und Flicker Schwanken in den staatlich niedrige Spannung Verteilung Systemen, mit einem Strom &lt;= 16 A für Phase, die nicht untergeordnet zu konditionale Verbindungen sind.</b>
CEI EN 60335-1	07/2008	Geräte für das Haus oder ähnliche Apparate – Sicherheit - Teil 1: allgemeine Fähigkeitenen

Geschäftsführer  
Franz Janschitz



**VACUUM SEALERS**

**OMNIA – SMART  
MIDI – MINI - MAXI**



## Use and maintenance manual



### **DANGER - ATTENTION!**

**The sealing bar can reach high temperatures during and after the employment.  
Therefore we urge you to beware and to avoid a direct contact until the indicated part isn't completely cooled.**



### **DANGER - ATTENTION!**

**All machines can activate the sealing bar even if the lid is open, with all the related thermic risks.**



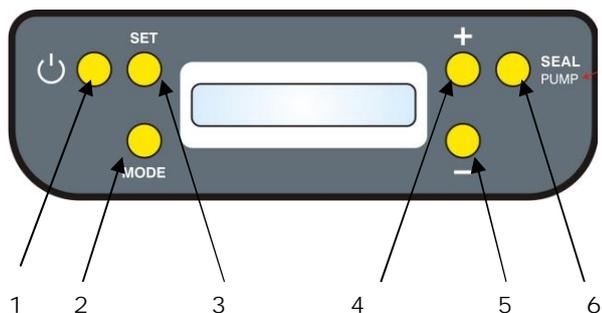
### **DANGER - ATTENTION!**

**The employment of the device is only for interior rooms.**



### **DANGER - ATTENTION!**

**The device musn't be opened by the final user.  
If the electric cable is damaged or some electric reparations are needed people must adress to the constructor or to the technical service in order to prevent risks.**



1. ON-OFF BUTTON
2. MODE KEY
3. SET KEY
4. MULTIFUNCTION INCREASE KEY (+)
5. MULTIFUNCTION DECREASE KEY (-)
6. SEAL PUMP KEY

#### CONDITIONS OF USE

The machine specifically is designed for the vacuum packing of food. Applications other than those specifically envisaged are not recommended.

Improper or different use will void the warranty, may damage components and consequently impede performance of the envisaged machine functions.

#### **IMPORTANT**

- Read the instructions before using the machine. Keep them with the machine for future reference.
- Keep the working environment tidy and clean.
- Keep children away from the machine working area.
- Use the vacuum packer for the purpose for which it was designed only. Applications other than vacuum packing will void the warranty and may be dangerous.
- Do not overload the machine. Look after the machine carefully.
- Place the device on a stable, safe surface. Dropping the machine may cause severe damage.
- Do not pack liquid food or substances inside bags to avoid danger and prevent damaging the device beyond repair.
- To pack foods with a large amount of liquid inside, eliminate the excess fluid carefully with a cloth or food-safe paper before packing; alternatively use a rigid container or lids for jars made available by the manufacturer in different sizes..
- Make sure there are no foreign objects (knives, blades, tools, etc.) near the sealing bar before starting each process.
- Always stop the machine, turn it off and unplug the power cord before starting any operation (e.g. cleaning, checking packed products, adjustments, assembly, etc.) to prevent unexpected start-up. This precaution must also be adopted when the machine is not working. Check that mains voltage and frequency correspond to those shown on the machine and that the plug is proportioned to the drawn current.
- Only use original spare parts and accessories.
- This is an electrical device. Never submerge the machine in water.
- Never expose the machine to jets of water.
- Never pull the cord to unplug the machine.
- The power socket you use must be connected to earth and your electrical system must be provided with an automatic circuit breaker.
- Entrust replacements of the power cord and electrical repairs to specialised personnel only.

## **USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS**

### IMPORTANT

The machine must be installed and used by only one operator at a time. It is not designed to be operated by more than one person at a time.

### DESCRIPTION

The machine consists essentially of a main structure entirely made of AISI 430 steel, inside which the electrical panel and the vacuum generating working unit are arranged. No interventions are required on the working unit (except for supplementary maintenance which should be entrusted to the manufacturer). It is recommended not to intervene in any way except for the specific operations described in this instruction manual.

The sealing bar, which seals the bag at the end of the process is arranged outside the structure on the lower front of the machine. A gasket delimits the fixed part of the decompression chamber, where the bag opening is placed for packaging.

The mobile part of the decompression chamber is fitted to a mobile lid connected to the structure by two hinges to be pulled on the bag opening during the process.

### STARTING UP

- Remove the machine from its packaging, place it on a working surface making sure it is stable.
- It is important that the four feet of the device rest on the surface to ensure that the mobile lid and the lower part of the machine closes properly. This will guarantee a correct air suction.
- It is advisable to keep the machine packaging in case you need to deliver it to have it repaired.
- Clean the machine carefully before starting it up.
- To clean the external body, wipe it with a damp cloth and then with a dry cloth. To clean the control panel use a dry cloth only. Never use acid or caustic products.
- Insert the plug in the socket and press "on-off button" (1) for 2 secs.
- After a brief switch-on process the machine is ready to work in the mode and with the sealing time selected the last time it was used.
- Choose the required operating mode pressing the "mode key" (2). See paragraph "OPERATING MODES".

### LANGUAGE SETTING

Your vacuum sealer is able to talk with you in your language.

To set the language on the display (10), proceed as follows:

- Switch on the machine pressing the 'on-off button" (1) for 2 secs.
- On the display, a greeting will appear for 3 secs. Within the 3 secs. press the "SET key" (3). If the operation is not completed in 3 secs. switch off the machine and start again.
- Choose your language with the "increase multifunction key (+)" and the "decrease multifunction key (-)", according to the table below:

IDENTIFICATION		LANGUAGE
Lang.	0	Italian
Lang.	1	English
Lang.	2	Spanish
Lang.	3	German
Lang.	4	French

- To view the chosen language, press the "SET key" (3) for 2 sec., or wait for a few seconds (the machine will automatically set the language).

## OPERATING MODES

### VACUUM PACKAGING WITH AUTOMATIC CYCLE

- With the machine on, press the "MODE key" (2) repeatedly until the wording "automatic cycle" is shown. You are now in the automatic cycle operating mode.
- Insert the product to be packaged into the bag.
- Place the bag about 1 cm inside the lower part of the decompression chamber - the chamber is delineated by the gasket. Make sure that the bag content does not go between the bag and the sealing bar.
- Closing the lid, the suction pump will start automatically; apply a slight pressure until it closes onto the bag opening. The lid can be released after 2 secs.
- The display will show the "vacuum level" from 0 to 8. The optimum vacuum level is achieved when the display shows the wording "vacuum level: 7".
- At the end of the vacuum process, the bag sealing resistance turns on automatically. The display will show the wording "sealing" and the numerical sealing value set will decrease until 0. Then the pump will stop and the lid will open automatically.
- The machine is now ready to process another bag.

### VACUUM PACKAGING WITH MANUAL CYCLE

This operating mode can be used to obtain a partial vacuum in bags when the packaged food might be damaged by over-compression of the bag (e.g. soft, salad vegetables, soft bread or cheese).

- Switch on the machine, press the "MODE key" (2) repeatedly until the wording "manual cycle" is shown. You are now in the operating mode with manual cycle.
- Insert the product to be packaged in the bag.
- Place the bag about 1cm within the lower decompression chamber area - the chamber is delineated by the rubber gasket. Make sure that the part to be sealed is free from food or any substance or product.
- On closing the lid, the suction pump will start automatically; press gently and wait for it to close onto the bag opening, then release it.
- The display will start to scan the "vacuum level starting" from 0 to a maximum of 8. Choose the vacuum level required.
- The air suction will stop when the operator presses the "SEAL PUMP" key (6) to start sealing the bag.
- Pressing the "SEAL/PUMP" key (6) the wording "sealing" will appear on the display and the sealing value chosen will decrease gradually to zero.

NOTE: the sealing operation interrupts immediately the suction of air from the bag, though the suction pump continues to work.

Depending on the operator's promptness in pressing the "SEAL PUMP" key (6) it is possible to avoid creating a total vacuum in the bag, leaving a minimum quantity of air, for

example to prevent compressing or distorting the food. Please, however, be reminded that the food is preserved longer with the highest level of vacuum which occurs when the display shows the wording "vacuum level: 7".

The pump will stop and the lid will open automatically at the end of the sealing process.

- The machine is now ready to process another bag.

### VACUUM PACKAGING WITH VACUUM ONLY CYCLE

This operating mode can be used to create vacuum in containers (provided by the manufacturer and described in the *optional accessories* section for packaging liquid food or products with a high liquid content.

- With the machine on, press the "MODE key" (3) repeatedly until the wording "vacuum only" is shown. You are now in the operating mode with vacuum only cycle.
- Connect the vacuum tube to the suction fitting in the lower chamber.
- Place the food inside the container and close it with the special container lid.
- Rest the suction sensor in such a way as to close the tub on the lid, making sure that the rubber ball is inside the special tub on the lid itself.
- Start suction with the "SEAL PUMP key" (6), without closing the mobile lid.
- The display will start to scan the "vacuum level" from 0 to 8.
- The machine stops when the vacuum has been created. At this point it is possible to remove the sensor from the lid on the jar. It's a good rule to slightly press the rubber ball with your fingers.
- The optimum vacuum level is achieved when the display shows the wording "vacuum level: 7".
- The machine is now ready to process another bag or jar.

This operating mode does not activate the sealing bar (which does not need to work) to avoid that the user gets burned accidentally touching the open the mobile lid.

To open a jar in which a vacuum has been created by this system, merely push slightly with your finger the ball in the lid. This will allow air back into the jar and you will be able to remove the lid.

### IMPORTANT

Always use bags proportionate with the product to be vacuum packed, otherwise (e.g.: if a very large bag is used for only a little product), the device will take longer to complete the cycle.

Therefore, after you have finished the sample bags provided with the machine, select the most suitable bag size for your packing needs from the attached list and order the bags from the BESSER VACUUM retailers.

### SEALING BAR TEMPERATURE SETTING

Sealing bar temperature adjustment takes place by controlling the time the sealing bar stays on: the higher the time the more the temperature increases, the lower the time the more the temperature decreases.

Setting takes place using the "SET key" (3) as follows:

- Press the "SET key" (3) for two seconds to view the wording "temperature" on the display and the current machine setting.
- Press the "increase multifunction key (+)" (4) to increase the sealing temperature (time), press the decrease multifunction key (-)" (5) to decrease the sealing temperature (time).

- Press the "SET key" (3) for two seconds to save the new setting and exit.

Note: If this operation is not performed within ten seconds, the machine automatically stores the new temperature (time) value set.

Set the temperature according to bag the thickness and characteristics.

For 105 micron thick bags (e.g. those provided with the device) it is advisable to set sealing on the "temperature value 5".

After setting the sealing bar temperature, it is advisable to run a few sealing tests to check the result before packing the food.

**IMPORTANT** Repeated sealing operations carried out at too high a temperature for the bags used will damage the machine beyond repair. Do not use sealing temperatures above 4 if not strictly necessary and in any case only with over 105 micron thick bags.

#### CORRECT BAG SEALING

The following suggestions are useful to prevent incorrect packing, which could compromise food preservation.

- The bag content should never get between the sealing bar to guarantee a proper sealing.
- The sealing temperature should be chosen according to the thickness of the bag to ensure a correct sealing.
- The bag will not be sealed completely if the temperature is too low.
- The seam could be torn and tightness could be compromised if the temperature is too high; in the event of repeated sealing operations
- under these conditions the machine might be seriously compromised.

#### IMPORTANT

After a while, there might be an air re-entry into the vacuum-packed bag.

Causes may be:

- The bag had not been perfectly sealed (the sealing temperature was not suitable for the bag used).
- Food residues got between the sealing bar.
- Sharp or pointed parts (bones, fish bones, hard cheese rinds, etc.) may have pierced the bag (possibly not visible to the naked eye).

#### CLEANING

As mentioned above, it is indispensable to switch off and unplug the machine at the end of each process before carrying out any cleaning work.

- Use a damp cloth followed by a dry cloth to clean the machine structure.
- Use a dry cloth only to clean the control panel.
- If there are plastic material residues on the sealing bar use a damp cloth, warm water or a window detergent to clean the Teflon-coating.
- Never use acid, caustic or abrasive products for cleaning.

#### MAINTENANCE

No routine maintenance is required. However, perfect cleaning after is needed to keep the machine in perfect conditions of use.

The machine is fitted with a vacuum sensor. The machine leaves the factory already set, but particular conditions of use may require action on the sensor. Only in such cases,

and only after checking that the machine does not perform the automatic cycle completely otherwise, the sensor may be set.

To carry out the setting, simply insert the wrench provided (or alternatively a normal wrench model Torx 27) into the hole on the lower part of the device. With the machine on in the automatic mode, turn counter-clockwise gently and slowly until the red warning light next to the adjustment hole flashes. At this point, run a sealing test on a bag.

This operation is not advisable except in cases of true necessity, as the device is supplied already with perfect settings.

It is advisable to use only original spare parts made by the manufacturer for supplementary maintenance and replacements to avoid problems due to different production characteristics.

#### OPTIONAL ACCESSORIES

The machine can be used to vacuum pack any food.

Liquids can be packed in an oval or in a cylindrical container or in any stiff container whose size is suitable for valve fitted lids (containers with diameter from 42 mm to 105 mm).

#### FAULTY OPERATION AND UNEXPECTED STOPS

If the lid does not remain stuck to the compartment lower at the beginning of the process, check that the seal has not been dislodged on either the mobile lid or the fixed part underneath.

Also, check that the bag's mouth is completely inside the seal.

In the event of unexpected machine stops during processing, before seeking the cause of the problem, quickly disconnect the electrical power supply by switching off the machine and then disconnecting the power cord from the socket. Then:

- o If the stop is due to a blackout, wait for the normal conditions to be restored before plugging the machine back in.
- o If the problem is due to causes related to the electrical circuit, call the retailer to have the necessary machine checks carried out by the manufacturer.

#### FOOD STORAGE TIMES

The list below shows the storage times for vacuum packed food.

The storage times are indicative, the initial conditions of the food is in fact crucial for optimal preservation.

#### IMPORTANT

Though slowed down, bacterial proliferation continues also under vacuum.

Therefore food that needs refrigeration has to be kept in the fridge or freezer. Pre-packed food must be consumed within the best before date impressed on the package.

#### DANGER

The protective measures applied do not eliminate completely the risk of upper limbs burns.

**DANGER – ATTENTION:**

While working, the welding bar reaches high temperature. Therefore it's really important to avoid any contact with the bar till it cools completely.

**DANGER – ATTENTION:**

Electrical connections to the power supply system should be done by qualified personnel only.

**TECHNICAL DATA**Model: **OMNIA**

Dimensions	380x310x150 h mm
Voltage	220/240 volt 50/60 Hz
Welding bar	330 mm
Pump	self lubricating 16 l/min
Bodywork	ABS
Weight	5 kg
Vacuum creation	with sensor
Sealing	Electronic 9 variable settings
Automatic cooling/Timer system	
Control panel	digital LCD display 5 languages
Air re-entry	with electro-valve
Start up	with micro switch
Vacuum creation	bags, containers, pots

Model: **MIDI**

Dimensions	510x295x180 h mm
Voltage	220/240 volt 50/60 Hz
Welding bar	2x430 mm
Pump	self lubricating 32 l/min
Bodywork	stainless steel
Weight	12 kg
Vacuum creation	with sensor
Sealing	Electronic 9 variable settings
Automatic cooling/Timer system	
Control panel	digital LCD display 5 languages
Air re-entry	with electro-valve
Start up	with micro switch
Vacuum creation	bags, containers, pots

Model: **SMART**

Dimensions	390x260x140 h mm
Voltage	220/240 volt 50/60 Hz
Welding bar	330 mm
Pump	self lubricating 16 l/min
Bodywork	Stainless steel
Weight	8,5 kg
Vacuum creation	with sensor
Sealing	Electronic 9 variable settings
Automatic cooling/Timer system	
Control panel	digital LCD display 5 languages
Air re-entry	with electro-valve
Start up	with micro switch
Vacuum creation	bags, containers, pots

Model: **MAXI**

Dimensions	610x290x180 h mm
Voltage	220/240 volt 50/60 Hz
Welding bar	2x530 mm
Pump	oil bath 3 m3/h
Bodywork	stainless steel
Weight	20 kg
Vacuum creation	with sensor
Sealing	electronic, 9 variable settings
Automatic cooling/Timer system	
Control panel	digital LCD display, 5 languages
Air re-entry	with electro-valve
Start up	with micro switch
Vacuum creation	bags, containers, pots
Liquids and powders external filter	

**TEMPI DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI - FOOD PRESERVATION TIMES  
TEMPS DE CONSERVATION DES ALIMENTS – NAHRUNGSMITTEL-KONSERVIERUNGSZEITEN  
TIEMPOS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS**

ALIMENTO - FOOD - ALIMENT - NAHRUNGSMITTEL - ALIMENTO	CONSERVAZIONE NATURALE NATURAL PRESERVATION CONSERV. NATURELLE NATÜRLICHE KONSERV. CONSERVACIÓN NATURAL (giorni/days/jours/Tage/días)	CONSERVAZIONE SOTTO VUOTO VACUUM PRESERVATION CONSERVATION SOUS VIDE VAKUUM-KONSERV. CONSERVACIÓN NATURAL (giorni/days/jours/Tage/días)
Carne fresca - <i>fresh raw meat</i> - viande fraîche crue - <i>rohes Frischfleisch</i> - <i>carne fresca</i>	3	15
Carne cotta - <i>cooked meat</i> - viande cuite - <i>gekochtes Fleisch</i> - <i>carne cocida</i>	6	20
Pesce fresco - <i>fresh fish</i> - poisson frais - <i>frischer Fisch</i> - <i>pescado fresco</i>	2	7
Pane - <i>bread</i> - pain - <i>Brot</i> - <i>pan</i>	1	6
Dolci - <i>sweets</i> - gateaux - <i>Kuchen</i> - <i>dulces</i>	5	15
Biscotti - <i>dry biscuits</i> - gateaux secs - <i>trockenes Geback</i> - <i>galletas</i>	90	365
Riso - <i>rice</i> - riz - Reis - arroz	120	365
Caffé/the - <i>coffee/tea</i> - cafe/the - <i>Kaffee/Tee</i> - <i>Café/té</i>	120	365
Pasta pastorizzata - <i>pasteurized dough</i> - pâtes pasteurisées - <i>pasteurisierte Teigwaren</i> - <i>pasta pasteurizada</i>	90	365
Pasta non pastorizzata - <i>not pasteurized dough</i> - pâtes non pasteurisées - <i>nicht pasteurisierte Teigwaren</i> - <i>pasta no pasteurizada</i>	2	8
Frutta secca - <i>dry fruits</i> - fruits secs - <i>Trockenobst</i> - <i>fruta seca</i>	30	90
Frutta fresca - <i>fresh fruits</i> - fruits frais - <i>Frischobst</i> - <i>fruta fresca</i>	8	15
Verdure - <i>vegetables</i> - legumes - <i>Gemüse</i> - <i>vegetales</i>	5	10
Formaggio fresco - <i>fresh cheese</i> - fromage frais - <i>Frischkase</i> - <i>queso fresco</i>	7	25
Formaggio stagionato - <i>seasoned cheese</i> - fromage fait - <i>Hartkäse</i> - <i>queso madurado</i>	20	60
Fettine di maiale - <i>sliced pork</i> - charcuterie en tranches - <i>Aufschnitt</i> - <i>rodajas de cerdo</i>	2	20

Questi tempi devono essere considerati come indicativi per una conservazione ottimale; infatti essi dipendono dalle condizioni dell'alimento al momento del confezionamento. Gli alimenti preconfezionati devono essere comunque consumati entro la data di scadenza.

*The above times are "indicative times" for an optimal food preservation, as they depend on the food condition at the packaging moment. Pre-packaged food must be eaten within the date impressed on the packaging.*

Les temps indiqués dans le tableau ne sont donnés qu'à titre indicatif. Pour une conservation optimale des produits, important est, en effet, l'état dans lequel ils se trouvent au début du conditionnement. Les aliments préemballés doivent, en tout cas, être consommés avant la date d'échéance indiquée sur l'emballage.

*Die in der Tabelle angeführten Zeiten gelten als empfohlene Richtzeiten. Ausschlaggebend ist in der Tat, wie frisch das Produkt verpackt wird. Verpackte Lebensmittel müssen bis zu dem auf der Verpackung angegebenen Verfallsdatum verbraucht werden.*

Estos tiempos deben ser considerados como indicativos para una conservación óptima; ellos dependen de las condiciones del alimento en el momento de la confección. Los alimentos preconfeccionados deben ser consumidos de todos modos dentro de la fecha de vencimiento.

**ACCESSORI-ACCESSORIES-ACCESSOIRES-ZUBEHOER-ACCESORIOS**

**Vasi e coperchi – Jars and lids – Reservoirs et couvercles – Behälter und Deckel – Recipientes y tapas**

<b>Codice – Item n° – Code Art. Nr. - Código</b>	<b>Descrizione – Description – Description - Beschreibung – Descripción</b>	<b>Pezzi – Pieces – Pièces Stück – Piezas</b>
333	Set 3 Contenitori (Ø 0,7lt - 1,4lt – 2lt)– Set 3 containers (Ø 0,7lt - 1,4lt – 2lt) – Set 3 recipients (Ø 0,7lt - 1,4lt – 2lt) – Juego 3 recipientes (Ø 0,7lt - 1,4lt – 2lt) – Set 3 Behälter (Ø 0,7lt - 1,4 lt – 2lt)	1
492	Set 3 coperchi (Ø da 42 a 105 mm) – 3 lids series (Ø from 42 to 105 mm) – Série 3 couvercles (Ø de 42 à 105 mm) –3 Deckel (Ø von 42 bis 105 mm) – 3 tapas (Ø de 42 a 105 mm)	1
248	Tubo aspirazione per vasi – Suction pipe for lids – Tuyau d’aspiration pour couvercles – Saugrohr für Deckel – Tubo de aspiración para recipientes	1

**Rotoli gofrati – Embossed rolls – Rouleaux gaufrés – Gaufrierte Rollen – Rollos gofrados**

<b>Codice – Item n° – Code Art. Nr. - Código</b>	<b>Formato – Size – Dimensions – Abmessungen – Dimensiones cm</b>	<b>Pezzi – Pieces – Pièces Stück – Piezas</b>
R20X600	20X600	40
R30x600	30x600	30

**Buste gofrate – Embossed bags – Sacs gaufrés – Gaufrierte Beutel – Bolsas gofradas**

<b>Codice – Item n° – Code Art. Nr. - Código</b>	<b>Formato – Size – Dimensions – Abmessungen – Dimensiones cm</b>	<b>Pezzi – Pieces – Pièces Stück – Piezas</b>
G15x30/105	15x30	100
G20x30/105	20x30	100
G25x35/105	25x35	100
G30X40/105	30X40	100
G40X60/105	40X60	100

Formati speciali su richiesta (tempi di consegna e quantitativi minimi da definirsi).

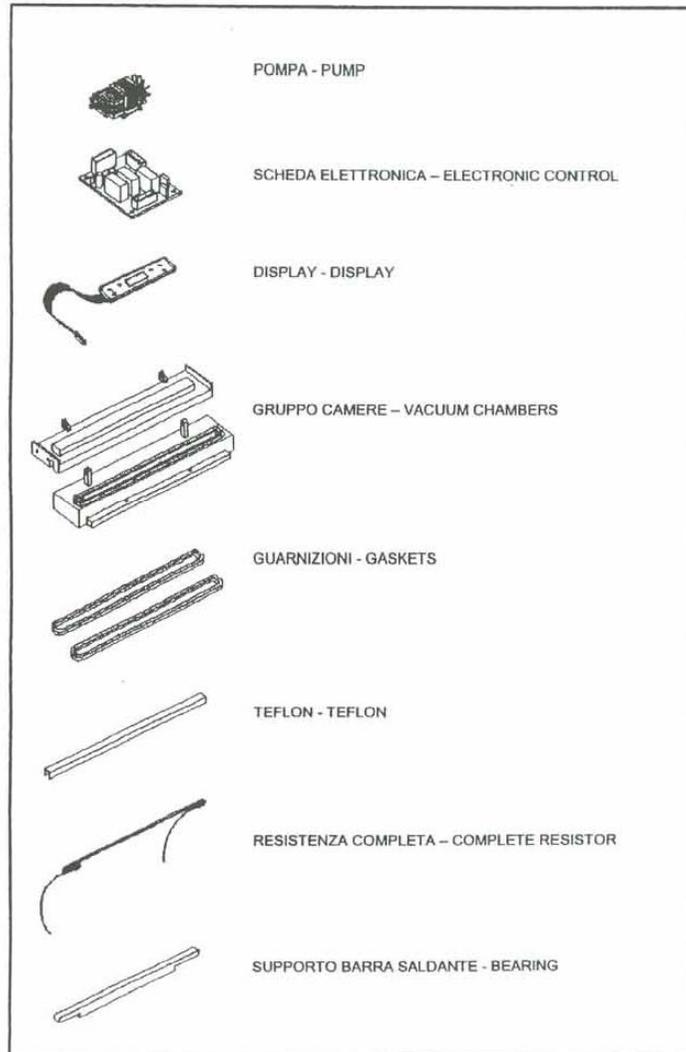
Special sizes on request (delivery time and minimum quantities to be agreed).

Dimensions spéciales sur demande (délai de livraison et quantités minimum à définir).

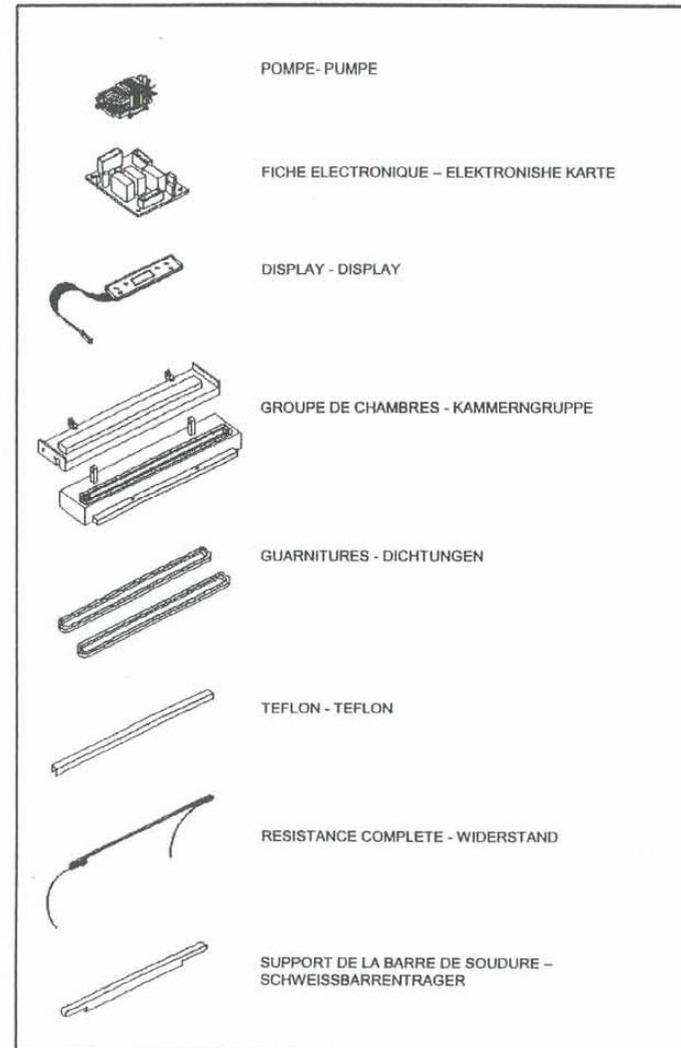
Sonderabmessungen auf Anfrage (Lieferzeit und Mindestabnahmemenge zu vereinbaren).

Formatos especiales a pedido (tiempos de entrega y cantidades mínimas a definir).

## PARTI DI RICAMBIO – SPARE PARTS



## PIÈCES DÉTACHÉES - ERSATZTEILE





**FRANZ JANSCHITZ**  
**G E S . M . B . H .**  
 EISENSTRASSE 81  
 A-9330 ALTHOFEN  
 Tel.: +43 ( 0 ) 4262 / 2251-0  
 Fax .: +43 ( 0 ) 4262 / 2251-13  
 e-mail: office@janschitz-gmbh.at  
 Internet.:www.janschitz-gmbh.at



**Dichiarazione di conformità \* Declaration of conformity \* Déclaration de conformité**

Konformitätserklärung \* Declaración de conformidad

I Il sottoscritto, legale rappresentante della Ditta costruttrice, dichiara che il prodotto sotto elencato è conforme, per quanto ad esso applicabile, alle seguenti direttive e alle seguenti normative:

**GB** The undersigned legal representative of the manufacturing company declares that the below listed product is in compliance, as far as applicable, with the following directives and regulations:

**F** Le représentant légal soussigné de la maison constructrice, déclare que le produit mentionné ci dessous est conforme, dans la mesure où elles s'appliquent au produit, aux directives et normes suivantes :

**D** Der unterzeichnende gesetzliche Vertreter der Herstellerfirma erklärt, dass das nachstehende aufgeführte Produkt, sofern auf dieses anwendbar, mit den folgenden Richtlinien und Normen übereinstimmt:

**E** El infrascrito, representante legal de la Empresa fabricante, declara que el producto enumerado más adelante cumple, en cuanto sea aplicable, con las siguientes directivas y normativas:

Modello/Model/Modale/Modell/Modelo	Matricola/Serial n°/Número de matricule / Seriennummer /Número de serie	Anno di costruzione Manufactured Année de fabrication Baujahr Año de fabricación  <b>2012</b>
------------------------------------	--	---

Reference	Title
<b>Directive 2004/108/EC of 15 December 2004</b>	On the approximation of the laws of the Member States relating to electromagnetic compatibility and repealing Directive 89/336/EEC
Directive 2006/95/EC of 12 December 2006	On the harmonisation of the laws of Member States relating to electrical equipment designed for use within certain voltage limits

**and it has been applied the following rules and/or technical specifications (completely or partially) used for this declaration of conformity:**

Harmonised standards

N°	Edition	Title
CEI EN 55014-1	08/2007	Electromagnetic compatibility - Requirements for household appliances, electric tools and similar apparatus - Part 1: Emission
CEI EN 55014-2 +A1 +IS +A2	10/1998 08/2002 10/2007 08/2009	Electromagnetic compatibility - Requirements for household appliances, electric tools and similar apparatus - Part 2: Immunity
CEI EN 61000-3-2	02/2007	<b>Limits for harmonic current emissions (equipment input current up to and including 16 A per phase)</b>
CEI EN 61000-3-3	09/2009	<b>Limitation of voltage changes, voltage fluctuations and flicker in public low-voltage supply systems, for equipment with rated current &lt;= 16 A per phase and not subject to conditional connection</b>
CEI EN 60335-1	07/2008	Household and similar electrical appliances – Safety - Part 1: General requirements

Generalmanager  
 Franz Janschitz