

Manuel d'utilisation et d'entretien



Série MERCURIO Euromini, Eurobig

ATTENTION!!! IMPORTANT !!!

REGLEMENT DE GARANTIE DES MACHINES

Afin d'éviter des désagréables malentendus, Nous invitons toute la clientèle de noter que

"LA POMPE DE VIDE" et la "CARTE ELECTRONIQUE"

Installées dans la machine sont des articles

Non soumises, même en
garantie, à remplacement
anticipé.

Après 2 à 3 mois de travail, la "POMPE À VIDE", si elle n'est pas utilisée de manière appropriée (produits chauds, liquides corrosifs, vapeurs d'eau, etc.), peut présenter un encrassement anormal qui en compromet le bon fonctionnement.

Dans ce cas-là, pour le nettoyage et/ou l'expertise sur la pompe, on sera obligé de vous demander de nous la renvoyer.

RIEN NE SERA ENVOYE A L'AVANCE !!!

Pour les autres composantes cette règle n'est pas d'application, car tous les composants ne sont pas soumis à l'usure mécanique dû à l'usage de la machine.

IDENTIFICATION DU "MANUEL D'UTILISATION"

Le manuel d'instructions est un document émis par le constructeur et fait partie intégrante de la machine. Ce document est identifié de manière appropriée pour permettre la traçabilité et/ou les références ultérieures.

Tous les droits de reproduction et de diffusion du présent manuel et de toute autre documentation citée et/ou annexée sont réservés.

LE BUT DU DOCUMENT

Le but principal du manuel d'instructions est de fournir au client et à tous les opérateurs chargés à interagir avec la machine, les informations nécessaires à son installation correcte, à son utilisation correcte et au maintien dans des conditions optimales, en particulier pour que cela se fasse dans les plus hautes conditions de sécurité.

AVERTISSEMENT GENERALES ET LIMITES DE RESPONSABILITE DU FABRICANT

Chaque interaction opérateur-machine, dans le cadre de l'utilisation prévue et tout au long du cycle de vie de celle-ci, a été soigneusement et complètement analysée par le constructeur pendant les phases de conception, de construction et de rédaction du manuel d'instructions. Cependant, il est entendu que rien ne peut remplacer l'expérience, la formation et, en particulier, le "bon sens" de ceux qui interagissent avec la machine. Ces dernières conditions sont donc jugées indispensables, tant à chaque phase d'exploitation de la machine qu'à la lecture du présent manuel.

Le non-respect des précautions ou des mises en garde spécifiques contenues dans ce manuel, l'utilisation de la machine par un personnel inadéquat, enfreignent toute règle de sécurité relative à la conception, à la construction et à l'utilisation prévue de la fourniture et libèrent le constructeur de toute responsabilité en cas de dommages corporels ou matériels.

Le fabricant n'est donc pas responsable des conséquences du non-respect par l'utilisateur des précautions de sécurité indiquées dans le présent manuel.

REFERENCES LEGALES

Les indications données par :

- Annexe "I" de la directive 89/932/CEE et ses modifications : point 1.7.4 ;
- UNI EN 292/2 - 1992, point 5.5

MACHINE MOD.	●	●	V	●	HZ	●	
NUMERO MATRICULE	●						●
DATE D'EXPEDITION	●						●
RECEPTIONNAIRE	●						●

Chapitre 2

Comment lire et utiliser le "Manuel d'Instructions"

CONSERVATION DU MANUEL

Le présent document fait partie intégrante de la machine. Il doit donc être conservé et utilisé de manière appropriée tout au long de sa durée de vie opérationnelle, y compris en cas de cession à des tiers.

Toute demande de copie supplémentaire du présent document doit être régularisée par un ordre d'achat adressé au constructeur.

Afin de conserver correctement ce manuel pendant longtemps, il est recommandé :

- Utiliser le manuel de manière à ne pas endommager tout ou partie de son contenu. En particulier, il est recommandé de ne pas abandonner le manuel pendant son utilisation et de le placer à l'endroit qui lui a été attribué immédiatement après la fin de la consultation ;
- Ne retirez, déchirez ou réécrivez aucune partie du manuel. Tout assemblage doit être demandé à la société de construction ;
- Conserver le manuel dans des endroits protégés contre l'humidité, la chaleur et d'autres agents environnementaux susceptibles de nuire à son intégrité ou à sa durabilité.

ETIQUETAGE DE LA MACHINE

Les plaques de sécurité suivantes sont apposées sur la machine.



CE	
MODEL	
MATRICULATION	
VACUUM PUMP	
ELECTRONIC CARDS	
VOLTAGE	
FREQUENCY	

Vérifiez qu'elles ne soient pas enlevées ou endommagées.

DEFINITIONS

Aux termes de la directive "Machines CEE 89/3392 et mises à jour ultérieures, les définitions suivantes sont publiées :

- OPÉRATEUR : la/les personnes chargées de faire fonctionner, de régler, d'effectuer l'entretien ordinaire ou le nettoyage de la machine
- UTILISATEUR : la/les personnes responsables et/ou propriétaires de la machine

DONNÉES D'IDENTIFICATION DU FABRICANT DE LA MACHINE ET EMPLACEMENT DE LA PLAQUE "MARQUAGE CE"

L'identification du constructeur en tant que fabricant de la machine s'effectue conformément à la législation en vigueur AU MOYEN DES ACTES SUIVANTS :

- Déclaration de conformité
- Marquage CE
- Manuel d'utilisation
- Une plaque spéciale apposée sur la machine reportée de façon indélébile les informations relatives au MARQUAGE CE :



**IL EST INTERDIT D'ENLEVER LA PLAQUE
"MARQUAGE CE" ET/OU D'ÉCHANGER
CELLE-CI AVEC D'AUTRES PLAQUES .**

Lorsque, par accident, la plaque "MARQUAGE CE" est endommagée, détachée de la machine ou simplement enlevée du scellé du fabricant qui la lie à celle-ci, **le client doit obligatoirement informer le constructeur.**

CERTIFICAT DE GARANTIE

Le constructeur s'engage, pour la durée de 12 (douze) mois à compter de la date d'expédition et de livraison directe du bien, à garantir au client ou au concessionnaire l'intégrité et le bon fonctionnement des composants relatifs à la machine en question.

Ils sont exclues de la garantie toutes les pièces d'usure normale de la machine, c'est-à-dire les pièces dont l'utilisation entraîne une usure constante irrépressible :

- a) Résistance – Téflon – Joint de couvercle – Piston réouverture cloche – Membrane de soudure – Filtre à air – Filtre à huile – Vidange – Palette de la pompe.
- b) Si une pompe à vide liée à une machine sous garantie est livrée au fabricant pour cause d'aspiration et de dysfonctionnement, le fabricant se réserve le droit de vérifier si des corps étrangers ont été aspirés : liquides, solides, sauces, etc. Si tel était le cas, la réparation des matériaux et de la main-d'œuvre sera régulièrement facturée car le problème ne serait pas lié à des défauts de fabrication, mais à la négligence du Client lors de l'utilisation.
- c) Les problèmes éventuels liés aux cartes électroniques du circuit devront être examinés, au moins par l'envoi d'une photo par e-mail, par le constructeur avant l'envoi de la pièce en remplacement en compte garantie.
- d) En cas de court circuit (bien visible) la carte électronique ne pourra pas être envoyée sous garantie car l'endommagement ne dépend pas d'un défaut de fabrication.

L'endommagement aux composants intégrés, aux relais, etc. ou aux composants non visibles seront gérés sous garantie totale.



IL EST IMPORTANT DE NOUS ENVOYER UNE PHOTO DU COTE DE LA CARTE OU FIGURE LA DATE D'INSTALLATION

**LES POINTS (b) ET (c) SONT
IMPERATIFS**

- e) Tous les problèmes liés aux pièces pneumatiques, structurelles, mécaniques, seront régulièrement résolus dans les termes de la garantie sans frais.
- f) Pour les interventions requis durant la période de garantie, les coûts de matériaux remplacés ne seront pas facturés si les pièces rentrent dans la garantie, tandis que les coûts de main-d'œuvre seront facturés. Si l'intervention requis durant la période de garantie concerne une pièce qui ne rentre pas en garantie, celles-ci et les coûts de main-d'œuvre, seront régulièrement facturés
- g) Les interventions et les réparations sur les machines doivent être effectuées chez le constructeur soit pendant la période de garantie soit en dehors de ladite période ; nous spécifions donc qu'aucun coût de transport (aller et/ou retour) ne sera remboursé.
- h) Les frais de port pour les marchandises sous garantie seront chargés en facture.
- i) Si l'on estime indispensable, pendant la période de garantie, des interventions externes de la part de nos techniciens, les coûts de déplacement (aller et/ou retour) seront totalement facturés, indépendamment de la cause de l'intervention.
- j) Les frais d'envoi de toutes les pièces détachées, soit pendant la période de garantie, soit en dehors de cette période, seront à votre charge.
- k) Toutes pièces défectueuses (pompe, carte électronique, etc.) et qui ont été manipulées par le client pendant la période de garantie, ne seront plus considérées sous garantie. Seulement le constructeur a le devoir d'y intervenir.
- l) **Un montant de 30€ sera débité en cas de refus du devis émis pour une machine (hors garantie) envoyée pour l'expertise**

GARANTIE PIÈCES DE RECHANGE

1. Les pièces envoyées en garantie ne pourront pas être remplacées sous garantie à nouveaux
2. Toutes pièces achetées auront une garantie de 6 mois, à moins que celles-ci ne soit mal installées par le client

 NOUS VOUS INVITONS A LIRE ATTENTIVEMENT LES CONDITIONS SUSMENTIONNEES AFIN D'ÉVITER TOUS MALENTENDUS 

Chapitre 4

PRESCRIPTIONS GENERALES DE PREVENTION DES ACCIDENTS

Voilà les points à respecter :

- Ne jamais toucher les parties métalliques de la sous-vide use avec des mains mouillées ou humides ;
- Ne pas tirer le câble d'alimentation, ou l'appareil lui-même, pour débrancher la prise.
- Tenir à l'écart de la portée des enfants ou des personnes incapables d'utiliser l'appareil
- La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que lorsque celui-ci est correctement connecté à une installation efficace de mise à la masse, comme le prévoient les normes de sécurité électrique en vigueur ; il est nécessaire de vérifier cette fondamentale condition et, en cas de doute, demander l'intervention d'un personnel qualifié pour toute éventuelle vérification ; le constructeur n'est pas responsable des dommages dû à l'absence de mise à la terre de l'installation ;
- En cas d'endommagement de la mise à la terre de protection, la machine doit être rendue inopérante afin d'éviter des activations indésirables et/ou involontaires ;
- Utiliser toujours des fusibles de protection conformes aux normes de sécurité en vigueur, de la valeur correcte et présentant caractéristiques mécaniques appropriées ;
- Éviter l'utilisation de fusibles réparés et ne créer pas de court-circuit entre les bornes présentes sur les porte-fusibles ;
- Le câble d'alimentation de la conditionneuse ne doit pas être remplacé par l'utilisateur ; en cas d'endommagement du câble, ou pour son remplacement, s'adresser exclusivement au fabricant de la machine ;
- Garder le câble loin de parties chaudes ;
- Toujours éteindre et débrancher la machine, avant de commencer toute procédure de nettoyage.
- Nettoyer les housses des machines et les panneaux des commandes avec des chiffons mous et secs ou légèrement imbibés d'un produit neutre qui ne contient pas d'alcool

OBLIGATIONS EN CAS DE DYSFONCTIONNEMENT ET/OU DE POTENTIEL DANGER

Les opérateurs ont l'obligation de signaler à leurs responsables directs toute déficience et/ou situation dangereuse potentielle qui pourrait survenir.

OBLIGATIONS DE L'UTILISATEUR

L'utilisateur DOIT informer en temps utile le constructeur de tout défaut et/ou dysfonctionnement des systèmes de protection contre les accidents, ainsi que de toute situation de danger présumé

Il est strictement interdit à l'utilisateur et/ou à des tiers (à l'exclusion du personnel de la société constructrice dûment autorisée) d'apporter des modifications de toute nature et entité que ce soit à la machine et/ou à ses fonctions, ainsi qu'au présent document technique. En cas de dysfonctionnement et/ou de danger dû à un non-respect de ce qui précède, le constructeur n'est pas responsable des conséquences.

Nous vous conseillons de demander les éventuelles modifications directement au constructeur.

NORMES DE NETTOYAGE

Toutes les parties en acier de la sous-vide use doivent être nettoyées à l'aide de produits appropriés, dégraissants, si possible **À BASE NON ALCOOLIQUE**.
La machine n'a pas besoin d'être lubrifiée.

Chapitre 5

Réception marchandise



Si, au moment de la livraison de la marchandise, l'emballage devait être en mauvaise état ou la palette endommagée, etc. réceptionner le colis sous réserve de contrôle,

“RESERVE DE CONTROLE”

INSTALLATION

Enlever l'emballage et vérifier l'intégrité de la machine. Le tout dans les 24 heures suivant la réception du colis. En particulier, vérifiez que la machine est intacte et sans dégâts visibles qui pourraient avoir été causés par le transport. En cas de doute, ne pas utiliser la machine et informer le constructeur.

TOUTES PLAINTES PRESENTEES APRES 24H DE LA RECEPTION DE LA MARCHANDISE NE SERONT PAS PRISES EN CONSIDERATION.

TOUTES COMMUNICATIONS RELATIVES A DES DISCORDANCES SUR LES PIECES DE RECHANGE ENVOYEEES DOIVENT ETRE SIGNALEES DANS LES 24 HEURES SUIVANT LA RECEPTION DE LA MARCHANDISE.

**APRES CETTE PERIODE, TOUTE
RECLAMATION SERA CONSIDEREE COMME
NULLE ET NON AVENUE.**

EMPLACEMENT

Placez la conditionneuse dans un endroit à faible taux d'humidité et loin des sources de chaleur.

**LA MACHINE NE DOIT PAS ÊTRE INSTALLEE EN
ATMOSPHERE EXPLOSIBLE**

BRANCHEMENT

Avant de brancher la conditionneuse, s'assurer que les informations sur la plaque signalétique correspondent à celles du réseau de distribution électrique.

La plaque est sur le côté du carter.

Après avoir vérifié et fermé le tout, insérez la fiche à la prise de courant 230V - monophasé.

En cas d'incompatibilité entre la prise et les informations indiquées sur la plaque de l'appareil, faire remplacer la prise par un autre type adapté par un personnel qualifié. Celui-ci doit notamment s'assurer que la section des câbles de la prise est adaptée à la puissance absorbée par l'appareil. En général, il est déconseillé d'utiliser des adaptateurs, des prises multiples et/ou des rallonges. Si leur utilisation s'avère indispensable, seuls des adaptateurs simples ou multiples et des rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur doivent être utilisés, tout en veillant à ne pas dépasser la limite de débit en valeur de courant, et celui de puissance maximale marqué sur l'adaptateur multiple.

**AVANT D'EFFECTUER TOUTE OPÉRATION DE CONTRÔLE
COMPORTANT LE DÉMONTAGE DE CERTAINS COMPOSANTES, IL
FAUT DÉBRANCHER IMPÉRATIVEMENT LA PRISE DE L'APPAREIL.**

DESCRIPTION DE LA MACHINE

Les machines d'emballage sous vide à aspiration externe que nous produisons sont des machines de conception moderne, avec carte modulaire interchangeable, à commandes totalement électroniques, donc pas soumises à l'usure. Le système de soudure, géré électroniquement, est composé d'une barre en acier inoxydable à résistance plate (5mm) qui, grâce à un système de pression de série garantit une soudure équilibrée et homogène sur tout type de sac que vous souhaitez utiliser (gaufré 90-100um, lisse 100um, matériel ny-pol).

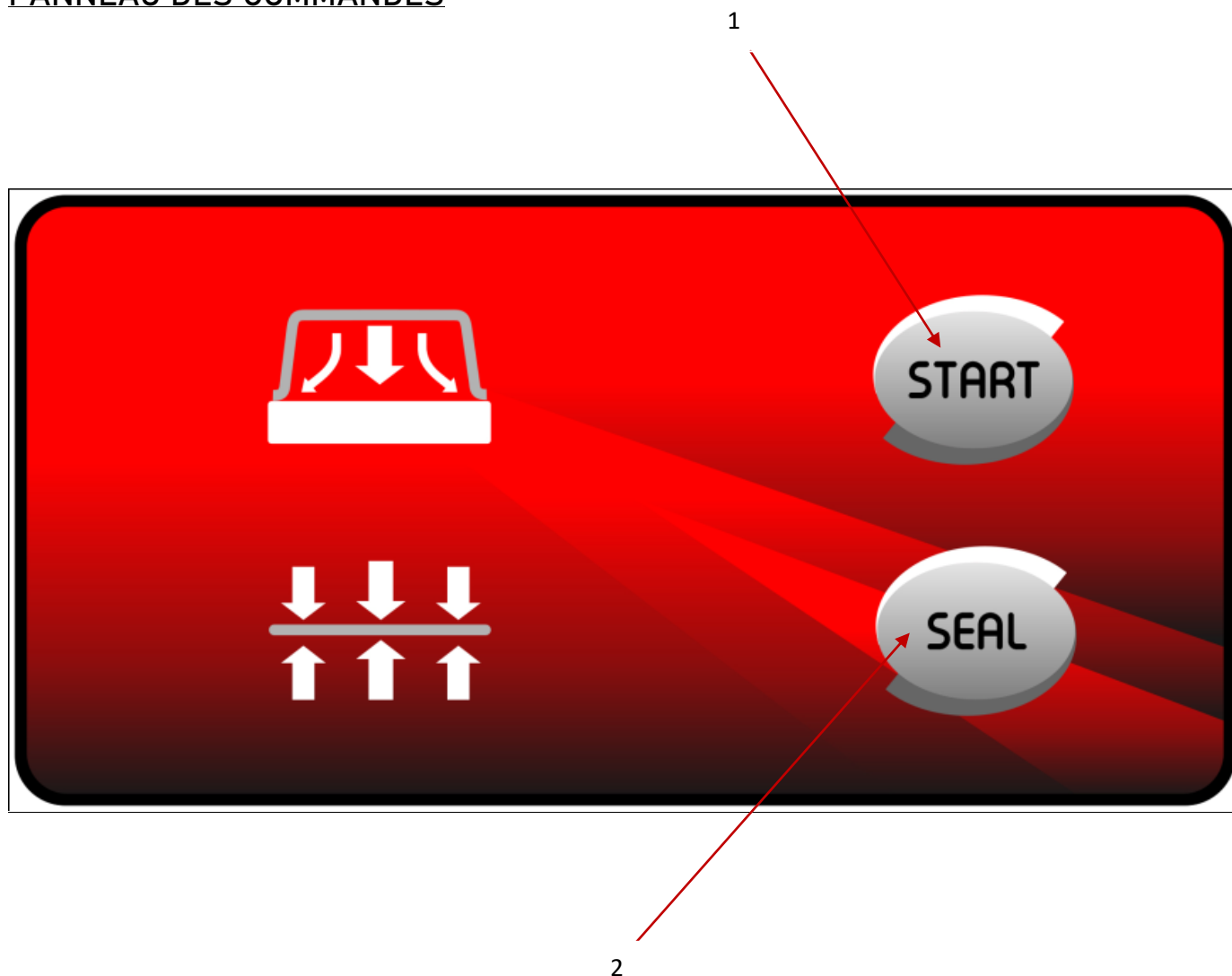


Les machines décrites ci-dessus ont été expressément conçues pour le conditionnement sous vide de produits selon les instructions du présent manuel et ne devront être destinées qu'à cet usage. Toute autre utilisation doit être considérée comme impropre et donc dangereuse. **LE CONSTRUCTEUR NE PEUT ÊTRE TENU POUR RESPONSABLE DES DOMMAGES RÉSULTANTS D'UNE UTILISATION INDUE, ERRONÉE ET DÉRAISONNABLE.**



1. Structure en acier inox
2. Interrupteur générale
3. Panneau des commandes analogique avec 2 fonctions

PANNEAU DES COMMANDES



1. Touché de démarrage **START**
2. Touché de soudure **SEAL**

CYCLE DE VIDE

- Positionner le produit à l'intérieur du sachet
- Placer l'ouverture du sachet sur la partie inférieure de la barre à "elle" en acier.
- Abaissez la plaque chauffante et appuyez sur le bouton START /STOP (1), en maintenant les deux côtés de la barre enfoncée, une dépression dans la chambre se crée, ce qui déclenche le cycle de vide.
- Lorsque l'air est complètement enlevé, appuyer sur le bouton SET/SEAL (2) pour démarrer la soudure. Le cycle s'arrête automatiquement.
- - En 6/7 secondes, vous avez la rémission de l'air pour la réouverture de la chambre.

SACS CONSEILLES

Nous suggérons d'utiliser des sacs « GOFRES » (épaisseur 100 μ), que nous avons en stock dans différentes tailles. Il est également possible d'utiliser des sacs lisses réguliers (épaisseur 100 μ) en pliant les bords latéraux afin d'obtenir des plis.

Dans tous les cas, les sacs gaufrés sont, jusqu'à présent, les sacs élus pour ce genre d'emballage.

COMPOSANTS TECHNIQUES EXTERNES

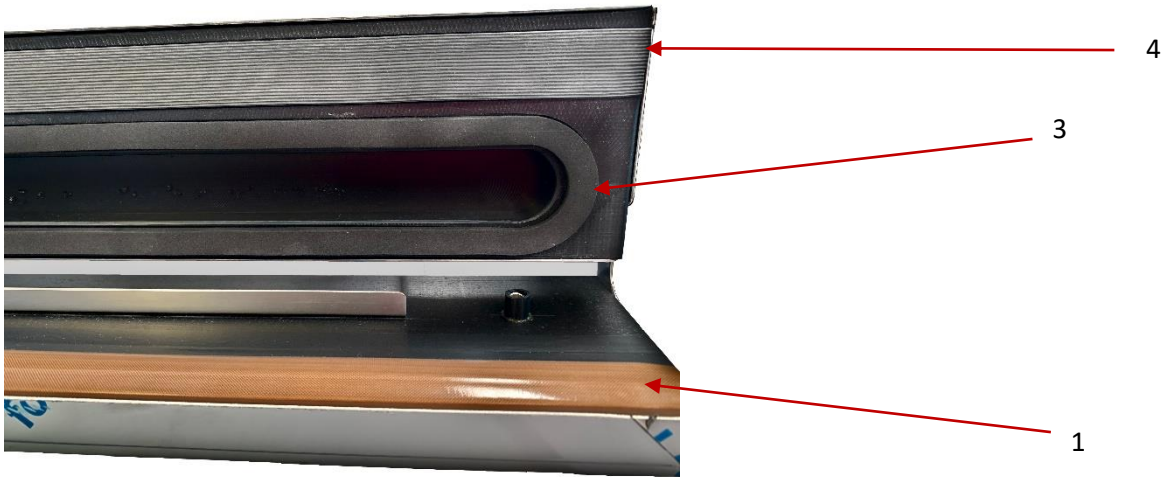


Photo A

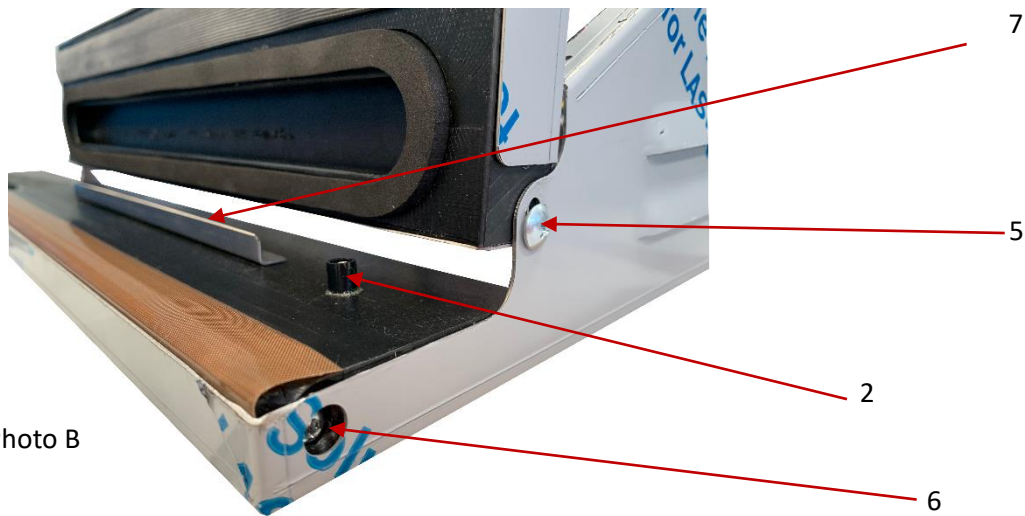
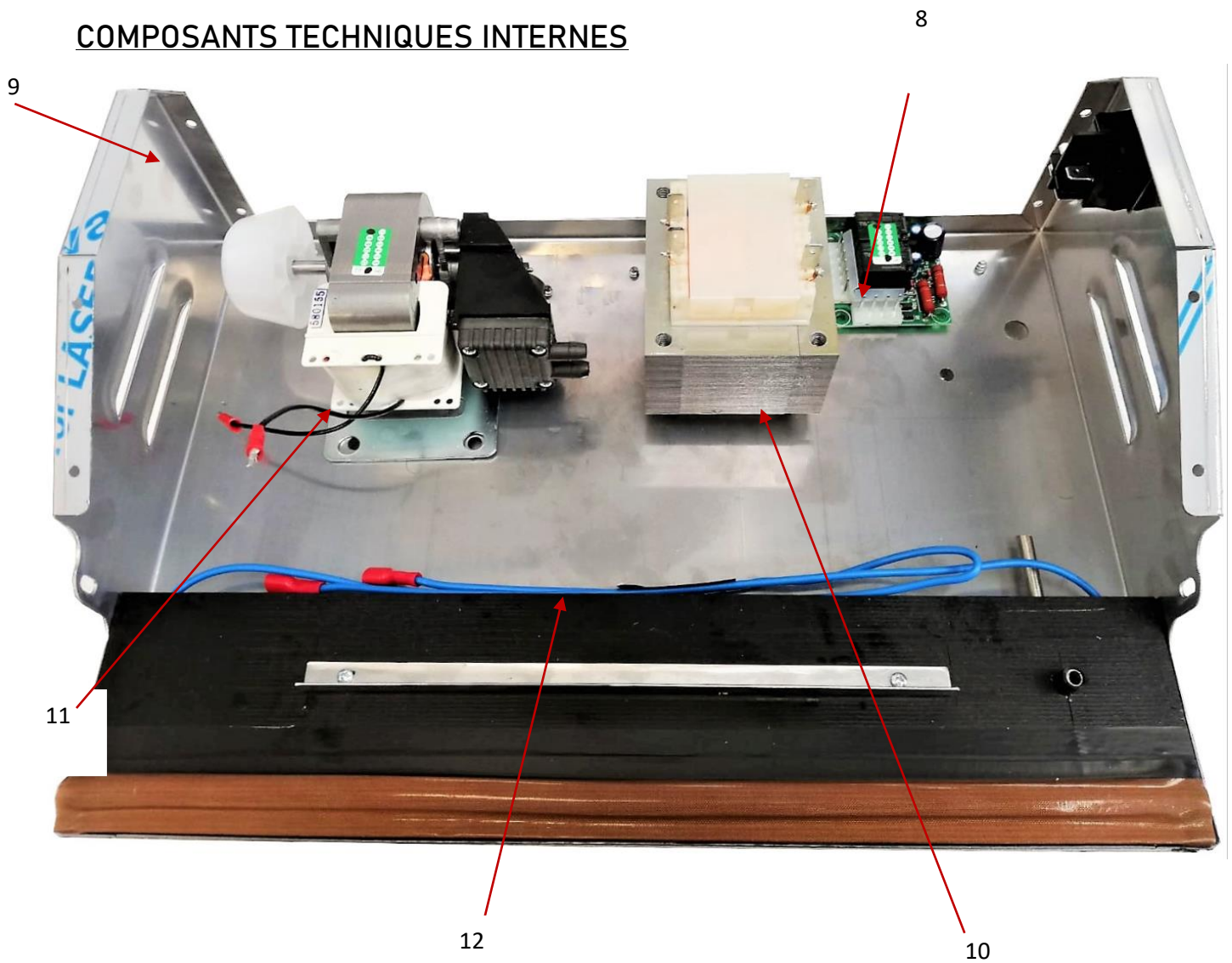


Photo B

1. Barre de soudure couverte d'un téflon (épaisseur 0.127 μ).
2. Raccord d'aspiration pour brancher le tuyau d'aspiration à des conteneurs pour mise sous vide à l'extérieur.
3. Joint d'étanchéité
4. Siliconé moleté - contre-barre
5. Charnière pour ouverture plaque chauffante
6. Vis interne pour la fixation de la résistance électrique
7. Barrette indicative de la mise en place des sacs.

COMPOSANTS TECHNIQUES INTERNES



- 8. Carte électronique
- 9. Châssis inox
- 10. Transformateur
- 11. Pompe à vide
- 12. Socle en acier Inox

MISE SOUS VIDE DE PRODUITS CONTENANTS HUMIDITE

Aucune limite prévue pour l'emballage des produits secs et/ou assaisonnés (charcuterie, toutes sortes de fromages, café, produits surgelés), car le manque d'humidité permet d'atteindre un haut niveau de vide, sans absorption de liquide.

En cas de mise sous vide de viande fraîche (bœuf, mouton, etc., poisson en général, repas précuits) il est recommandé, afin d'éviter qu'au cours de la phase finale d'aspiration une certaine quantité de liquide/humidité soit absorbée, d'envelopper le produit, avant de le mettre dans le sac, avec une pellicule transparente (polyéthylène pour l'alimentation) pour retenir l'humidité, ou avec du papier végétal pour les aliments.

Les avantages sont : un meilleur niveau de vide final et une excellente étanchéité et soudure.

Les machines sous vide à
aspiration extérieure



NE SONT PAS INDIQUEES
POUR L'EMBALLAGE DES
LIQUIDES OU DES SAUCES !!

Chapitre 10

DURÉE DE CONSERVATION DES PRODUITS SOUS VIDE À +0° / +3° C

(purement indicative et dépendante de plusieurs paramètres)

VIANDE FRAICHE	
Bœuf	20 jours
Veau	20 jours
Cochon	15 jours
Viandes blanches	15 jours
Lapin / Gibier avec os	20 jours
Agneau / Chevreau	20 jours
Saucisse	20 jours
Abats (foie, cœur, cervelle, tripes, etc.)	10-12 jours
POISSON	Durée de conservation moyenne 7/8 jours avec un produit extrêmement frais
CHARCUTERIE DURCIE	Durée de conservation optimale pendant plus de 3 mois.
FROMAGE À PÂTE DURE (parmesan, pecorino, etc.)	120 jours
FROMAGE FRAIS (mozzarella, brie, etc.)	30-60 jours
LEGUMES	Normalement 15/20 jours