



Zero 15-R
Zero 36-R
Zero 45-R

Cassetto a campana per sottovuoto
Vacuum pack bell tray



IT Istruzioni per installazione / uso / manutenzione IT-4

EN Installation / use / maintenance instructions..... EN-50

Sommario

Avvertenze IT-7

CaratteristicheIT-8

ZERO 15-R	IT-8
ZERO 36-R.....	IT-9
ZERO 45-R.....	IT-10

Installazione IT-11

A) Norme di sicurezza	IT-11
B) Trasporto e disimballo	IT-11
<i>Trasporto</i>	IT-11
<i>Disimballo</i>	IT-12
<i>Preparazione all'installazione</i>	IT-12
<i>(solo mod.ZERO 15-R)</i>	IT-12
C) <i>Posizionamento</i>	IT-13
<i>Scelta del luogo di posizionamento</i>	IT-13
<i>Ingombri del mobile di incasso</i>	IT-13
ZERO 15-R	IT-13
ZERO 36-R.....	IT-13
ZERO 45-R.....	IT-13
ZERO 15-R	IT-14
ZERO 45-R.....	IT-14
ZERO 36-R.....	IT-14
<i>Inserimento nel mobile di incasso</i>	IT-15
<i>Fissaggio pannelli frontali</i>	IT-16
D) Collegamenti elettrici.....	IT-18
E) Verifiche finali.....	IT-18

Utilizzo IT-20

Norme di sicurezza	IT-20
Prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta... ..	IT-20
Descrizione dell'apparecchiatura	IT-21
Pannello comandi	IT-21
Uso	IT-22
A) Accensione apparecchiatura.....	IT-22
B) Selezione del programma desiderato.....	IT-22
C) Impostazione livello di vuoto e tempo di saldatura.....	IT-23
D) Inserire i prodotti nelle buste.....	IT-24

Tolleranze dimensionali ± 5 mm. Le misure fornite sono indicative e non vincolanti.

Il testo originale della presente pubblicazione, redatto in lingua italiana, costituisce l'unico riferimento per la risoluzione di eventuali controversie interpretative legate alle traduzioni nelle lingue comunitarie.

Il Costruttore si riserva i diritti di proprietà della presente pubblicazione: le informazioni contenute nel manuale non sono divulgabili a terzi. Qualunque duplicazione non autorizzata per iscritto dal Costruttore, parziale o totale, ottenuta per fotocopiatura, duplicazione o con altri sistemi, anche di acquisizione elettronica, viola le condizioni di copyright e sarà giuridicamente perseguita.

E) Utilizzo del programma selezionato	IT-24
Programma STANDARD	IT-24
Programma FROLLATURA	IT-25
Programma MARINATURA.....	IT-25
Programma LIQUIDI	IT-26
Funzioni extra: CONDITIONING PROGRAM	IT-27
Funzioni extra: VUOTO ESTERNO	IT-27
Al termine del confezionamento.....	IT-28

Messaggi di allarmeIT-28

Manutenzione IT-29

Pulizia.....	IT-29
Periodi di inattività	IT-29
Smontaggio, demolizione e smaltimento residui	IT-30
Termini di garanzia	IT-30

Responsabilità del costruttore e garanzia IT-30

Termini della garanzia	IT-30
------------------------------	-------

Assistenza..... IT-31

Procedura in caso di malfunzionamento..... IT-31

Dove si trova la targa dati.....	IT-31
Info - Servizio assistenza	IT-33

Il Costruttore si riserva il diritto di apportare in qualunque momento, senza preavviso, modifiche migliorative alle apparecchiature. Il manuale rispecchia lo stato dell'arte al momento dell'immissione sul mercato dell'apparecchiatura, della quale è parte integrante. La pubblicazione è conforme alle direttive vigenti a tale data; il manuale non potrà essere considerato inadeguato a fronte di eventuali aggiornamenti normativi o modifiche dell'apparecchiatura. Eventuali integrazioni del manuale che il Costruttore riterrà opportuno inviare agli utilizzatori, dovranno essere conservate unitamente al manuale stesso, di cui diventeranno parte integrante.

Avvertenze

- ⚠ Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.
- ⚠ È importante conservare in luogo sicuro e asciutto questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. Il manuale deve essere conservato per tutta la vita dell'apparecchiatura, e in caso di necessità (es. danneggiamento che ne comprometta anche parzialmente la consultazione) l'utilizzatore è tenuto all'acquisizione di una nuova copia da richiedere esclusivamente al Costruttore, citando il codice della pubblicazione presente sulla copertina.
- ⚠ Avvertenza: per evitare rischi dovuti a instabilità, fissare l'apparecchiatura secondo le istruzioni fornite.
- ⚠ L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o dalla necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchiatura. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- ⚠ Tenere i bambini e gli animali lontani dall'apparecchiatura durante l'installazione. Non permettere ai bambini di giocare con le buste o con l'apparecchiatura.
- ⚠ Questa apparecchiatura può essere usata in ambito domestico o per applicazioni simili quali:
 - Cucine per il personale di attività commerciali, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - Agriturismi e clienti di hotel, motel e altri tipi di alloggio simili;
 - Bed and breakfast;
 - Catering e applicazioni simili.
- ⚠ Questa apparecchiatura deve essere utilizzata solo per soddisfare le esigenze per cui è stata concepita, ogni altro uso è da considerarsi "uso improprio", quindi pericoloso.
- ⚠ Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.
- ⚠ Avvertenza: l'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare le resistenze.
- ⚠ Per la pulizia non utilizzare apparecchi a vapore.

- ⚠ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal distributore o da personale qualificato per evitare potenziali rischi.
- ⚠ Non utilizzare l'apparecchiatura se in avaria.
- ⚠ È vietato manomettere i dispositivi ed i circuiti di sicurezza.
- ⚠ È vietato eseguire modifiche alla apparecchiatura senza l'autorizzazione del costruttore.
- ⚠ Non toccare la barra saldante subito dopo l'uso. Possibilità di scottature dovute al residuo calore sulla barra stessa.
- ⚠ Non lasciare l'apparecchiatura incustodita durante l'utilizzo.
- ⚠ Spegnerne l'apparecchiatura dopo ogni utilizzo.
- ⚠ Non accendere l'apparecchiatura con le mani umide o quando c'è un contatto con l'acqua.
- ⚠ Non forzare l'apertura del coperchio durante il ciclo di lavoro.
- ⚠ In caso di mancanza dell'energia elettrica durante un ciclo di lavoro con coperchio chiuso, non forzare l'apertura del coperchio con nessun attrezzo, ma attendere il ripristino dell'energia elettrica.
- ⚠ Non appoggiare nessun peso sul coperchio.
- ⚠ Evitare di fare cadere qualunque oggetto sul coperchio. Questo potrebbe alterarne l'integrità, causando cricche o rottura.
- ⚠ Non procedere nel confezionamento in caso di cricche o rottura del coperchio.
- ⚠ Il costruttore declina ogni responsabilità per danni a persone o cose conseguenti l'inosservanza delle norme di sicurezza.

Se la macchina viene installata in paesi che si trovano ad un'altitudine sul livello del mare molto differente (es. 1000m s.l.m.) potrebbe essere necessario, in fase di installazione della macchina, effettuare la "calibrazione" della scheda di comando.

Questa operazione consente di adeguare il funzionamento della scheda in base alla pressione atmosferica del luogo di installazione. La calibrazione deve essere eseguita da un installatore qualificato.

Nel presente manuale, alcune operazioni sono evidenziate da simboli grafici che richiamano l'attenzione del lettore, vedi esempi sottostanti.

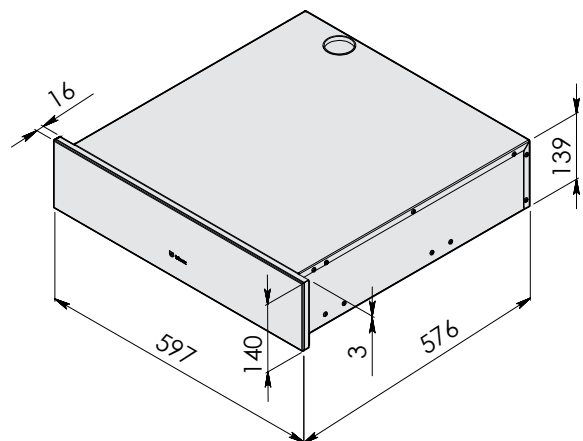
⚠ Attenzione

Questa simbologia indica il possibile verificarsi di un evento che può comportare gravi lesioni o ingenti danni all'apparecchiatura, se non si adottano adeguate contromisure cautelative.

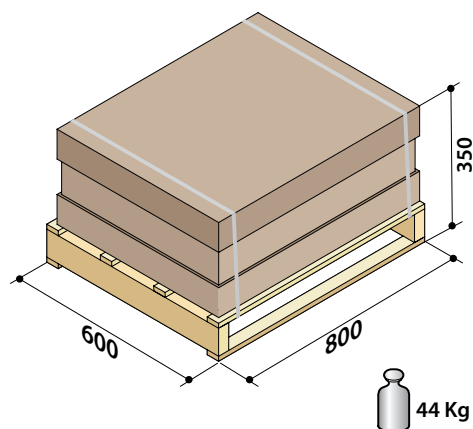
Caratteristiche

ZERO 15-R

Dimensioni



Dimensioni imballo



DATI TECNICI

Tensioni:	220-240V/50Hz (Standard) 220-240V/60Hz (Speciale)
Finiture estetiche e versioni:	Finiture: inox satinato/vetro/a richiesta Versioni: H150
Potenza massima assorbita:	360 W
Potenza nominale pompa a vuoto:	100 W
Portata nominale pompa vuoto:	3m ³ /h
Livelli vuoto:	3 MINI/MIDI/MAXI
Pressione finale (assoluta):	<10 millibar
Volume camera vuoto:	7 litri circa
Lunghezza utile di saldatura:	300mm
Formato massimo delle buste:	L300mm x H350mm
Peso netto:	kg 36,00
Corsa cassetto in fase di funzionamento:	484mm
Dimensioni vasca camera a vuoto:	L328mm x H64mm.x P324mm
Ingombri elemento da incasso:	Modulo standard cassetto H150mm x L600mm (dimensioni: L597mm x H142mm x P575mm)

Dotazioni di serie

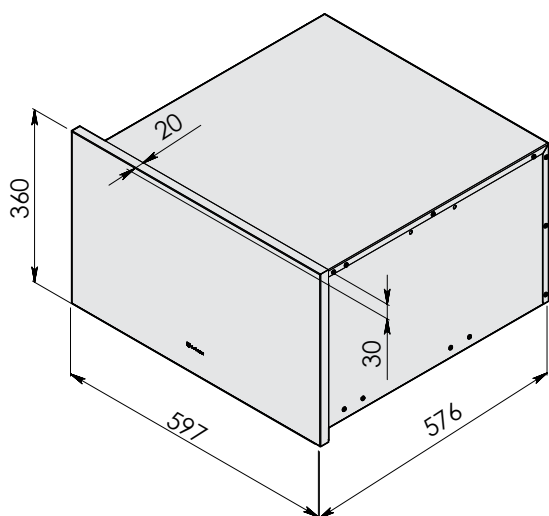
- Tavoletta di riempimento in PEHD
- Ugello vuoto esterno
- 25 buste 200x300 mm
- 25 buste 250x350 mm

Sistemi di sicurezza e controllo

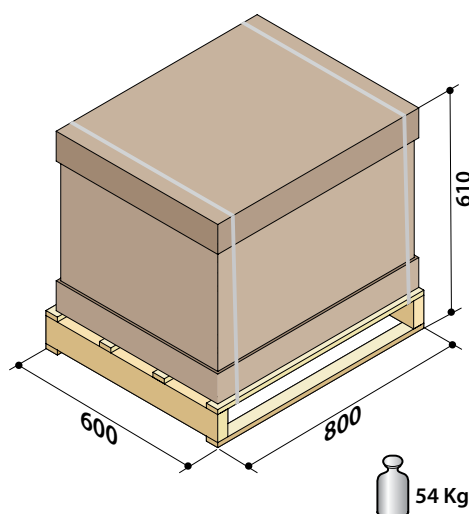
- Protezione termica montata su motore pompa vuoto che interviene nell'eventualità di sovraccarico o anomalie di funzionamento.
- Scheda di potenza con circuito di sicurezza per la fase di saldatura.
- Controllo pressione in camera vuoto gestito dalla scheda elettronica tramite un sensore di pressione.

ZERO 36-R

Dimensioni



Dimensioni imballo



DATI TECNICI

Tensioni:	220-240V/50Hz (Standard) 220-240V/60Hz (Speciale)
Finiture estetiche e versioni:	Finiture: inox satinato/vetro/a richiesta Versioni: H360
Potenza massima assorbita:	500 W
Potenza nominale pompa a vuoto:	500 W
Portata nominale pompa vuoto:	8m ³ /h
Livelli vuoto:	3 MINI/MIDI/MAXI
Pressione finale (assoluta):	<10 millibar
Volume camera vuoto:	14 litri circa
Lunghezza utile di saldatura:	300mm
Formato massimo delle buste:	L300mm x H350mm
Peso netto:	kg 45,00
Corsa cassetto in fase di funzionamento:	484mm
Dimensioni vasca camera a vuoto:	L328mm x H133mm.x P324mm
Ingombri elemento da incasso:	Modulo standard cassetto H360mm x L600mm (dimensioni: L597mm x H4360mm x P575mm)

Dotazioni di serie

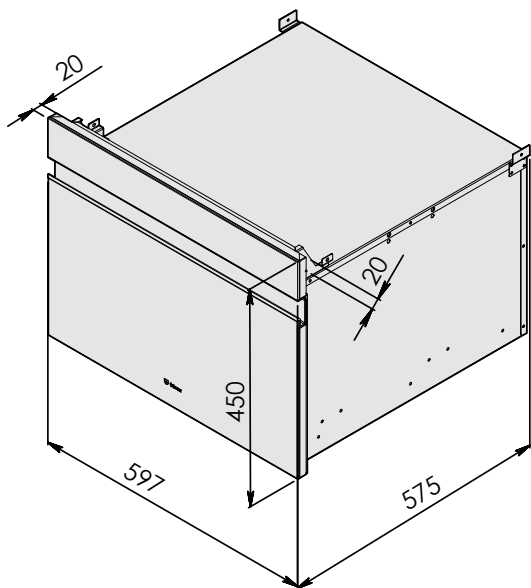
- Tavoletta di riempimento in PEHD
- Ugello vuoto esterno
- 25 buste 200x300 mm
- 25 buste 250x350 mm

Sistemi di sicurezza e controllo

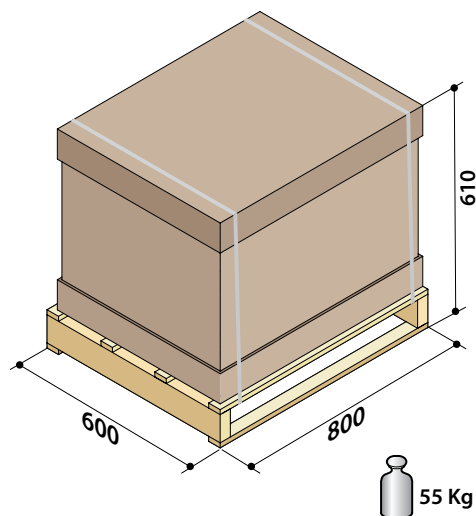
- Protezione termica montata su motore pompa vuoto che interviene nell'eventualità di sovraccarico o anomalie di funzionamento.
- Scheda di potenza con circuito di sicurezza per la fase di saldatura.
- Controllo pressione in camera vuoto gestito dalla scheda elettronica tramite un sensore di pressione.

ZERO 45-R

Dimensioni



Dimensioni imballo



DATI TECNICI

Tensioni:	220-240V/50Hz (Standard) 220-240V/60Hz (Speciale)
Finiture estetiche e versioni:	Finiture: inox satinato/vetro/a richiesta Versioni: H450
Potenza massima assorbita:	500 W
Potenza nominale pompa a vuoto:	500 W
Portata nominale pompa vuoto:	8m ³ /h
Livelli vuoto:	3 MINI/MIDI/MAXI
Pressione finale (assoluta):	<10 millibar
Volume camera vuoto:	14 litri circa
Lunghezza utile di saldatura:	300mm
Formato massimo delle buste:	L300mm x H350mm
Peso netto:	kg 48,00
Corsa cassetto in fase di funzionamento:	484mm
Dimensioni vasca camera a vuoto:	L328mm x H133mm.x P324mm
Ingombri elemento da incasso:	Modulo standard cassetto H450mm x L600mm (dimensioni: L597mm x H450mm x P575mm)

Dotazioni di serie

- Tavoletta di riempimento in PEHD
- Ugello vuoto esterno
- 25 buste 200x300 mm
- 25 buste 250x350 mm

Sistemi di sicurezza e controllo

- Protezione termica montata su motore pompa vuoto che interviene nell'eventualità di sovraccarico o anomalie di funzionamento.
- Scheda di potenza con circuito di sicurezza per la fase di saldatura.
- Controllo pressione in camera vuoto gestito dalla scheda elettronica tramite un sensore di pressione.


Installazione

- A) Norme di sicurezza
- B) Trasporto e disimballo
- C) Posizionamento e montaggio in colonna
- D) Collegamento elettrico
- E) Verifiche finali

A) Norme di sicurezza

- Il presente manuale costituisce parte integrante del prodotto e fornisce tutte le indicazioni necessarie per una corretta installazione dell'apparecchiatura.
- **E' obbligatorio, da parte dell'installatore, leggere attentamente questo manuale e fare sempre riferimento ad esso; inoltre deve essere conservato in luogo noto e accessibile a tutti gli operatori autorizzati (installatore, utilizzatore, manutentore).**
- **La responsabilità delle operazioni effettuate sull'apparecchiatura, trascurando le indicazioni riportate sul presente manuale viene demandata all'utilizzatore, in particolare:**
 - non toccare l'apparecchiatura con mani/piedi umidi o bagnati o senza protezioni (guanti e scarpe adeguate);
 - non inserire cacciaviti, utensili da cucina o altro tra le protezioni e le parti in movimento;
 - scollegare l'apparecchio prima di operare su di esso;
 - per scollegare l'apparecchio non tirare il cavo di alimentazione.
- L'apparecchiatura è destinata solamente all'impiego per il quale è stata concepita e cioè per il confezionamento sottovuoto degli alimenti. Ogni altro uso è da ritenersi improprio e potenzialmente pericoloso.
- La ditta costruttrice declina ogni responsabilità ed ogni obbligo di garanzia, qualora si verificano danni alle apparecchiature, alle persone ed alle cose, imputabili ad:
 - installazione non corretta e/o non rispettosa delle leggi vigenti;
 - modifiche o interventi non specifici per il modello;
 - utilizzo di ricambi non originali o non specifici per il modello;
 - inosservanza anche parziale delle istruzioni del presente manuale;
 - inosservanza durante l'installazione delle norme antiinfortunistiche e delle leggi in vigore.
- **L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da un installatore/elettricista qualificato, rispettando le istruzioni e le prescrizioni del presente manuale.**
- L'apparecchiatura deve essere installata e allacciata alla rete elettrica conformemente alle istruzioni d'installazione a corredo. Prima di installare l'apparecchiatura accertarsi che gli impianti elettrici preesistenti siano a norma di legge ed adeguati ai dati di targa delle apparecchiature da installare (tensione [V], frequenza [Hz], potenza [W]).

- L'installatore deve inoltre verificare eventuali prescrizioni in materia di antiincendio.
- Il Costruttore dichiara e associa, ad ogni singol'apparecchiatura, una dichiarazione di conformità alle normative vigenti.

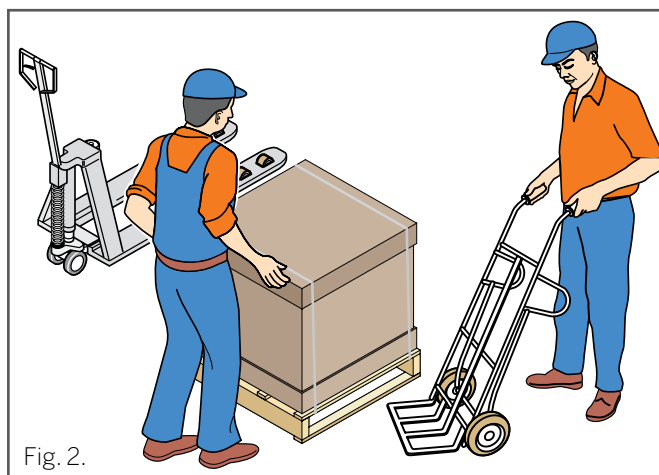
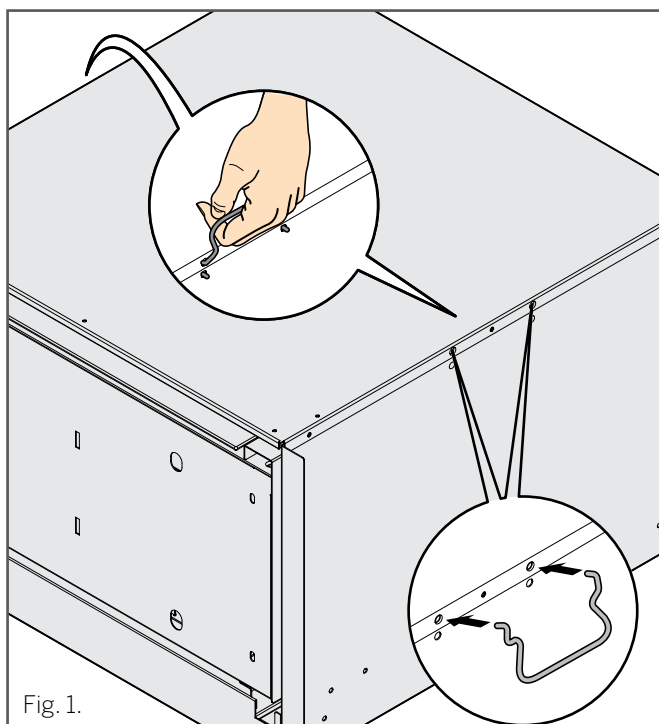
 Per qualsiasi comunicazione con il costruttore, citare sempre il modello dell'apparecchiatura e il numero di matricola indicati sulla targhetta applicata nella parte posteriore dell'apparecchiatura.

B) Trasporto e disimballo

Trasporto

Attenzione! Per la movimentazione dell'apparecchio devono essere adottate tutte le precauzioni necessarie per non danneggiarlo e per non arrecare danni a persone o cose, rispettando le indicazioni poste sull'imballo.

Attenzione! La movimentazione dell'apparecchiatura deve essere effettuata sempre da due persone, utilizzando le due apposite maniglie in acciaio inserite nell'imballo (sono agganciabili sui due lati del contenitore esterno e vanno inserite nei due fori superiori, come visibile in figura Fig. 1.). In alternativa utilizzare un mezzo idoneo (Fig. 2.).



Non capovolgere o inclinare l'apparecchiatura! Questo da luogo alla fuoriuscita dell'olio dalla pompa che potrebbe danneggiare l'apparecchiatura stessa.

Disimballo

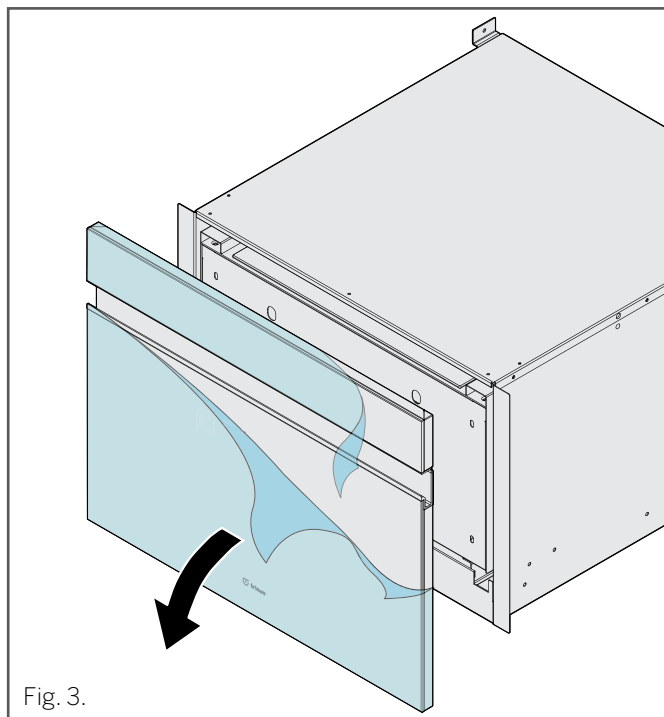
Rimuovere l'imballo in cartone ed estrarre l'apparecchiatura dai gusci, **utilizzando dei guanti di protezione**, sollevandola con l'ausilio delle due maniglie.

Dopo aver tolto l'imballo, assicurarsi subito dell'integrità dell'apparecchiatura, in caso di anomalie NON far funzionare l'apparecchio e rivolgersi al Rivenditore.


Attenzione! Per evitare l'uscita accidentale del cassetto durante la movimentazione e l'installazione nel mobile, esso è bloccato al contenitore da incasso.


Attenzione! Non rimuovere tale sicurezza prima che l'apparecchio sia appoggiato all'interno del vano in posizione di equilibrio e sicurezza!

Attenzione! La pompa contiene olio. Mantenere l'imballo e l'apparecchio sempre in posizione orizzontale per evitare la fuoriuscita dell'olio dallo sfiato della pompa.



Togliere con cura la pellicola protettiva in PVC da tutti i lati (Fig. 3.); se dovessero rimanere tracce di adesivo rimuoverle delicatamente con un panno morbido e un prodotto neutro. Si raccomanda di non servirsi di pagliette inox, raschietti o sostanze abrasive, acide o aggressive che potrebbero danneggiare irrimediabilmente le superfici.

 I componenti dell'imballo possono essere potenzialmente pericolosi per bambini ed animali.

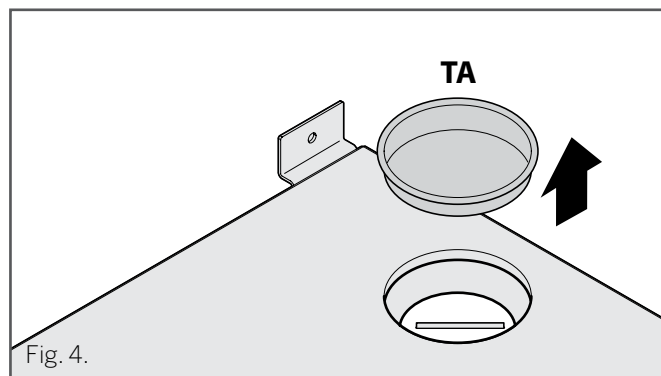
 *Note ecologiche: tutti i vari componenti dell'imballo devono essere smaltiti secondo le norme vigenti nel Paese di utilizzo dell'apparecchio. In ogni caso nulla deve essere disperso nell'ambiente.*

Preparazione all'installazione (solo mod.ZERO 15-R)

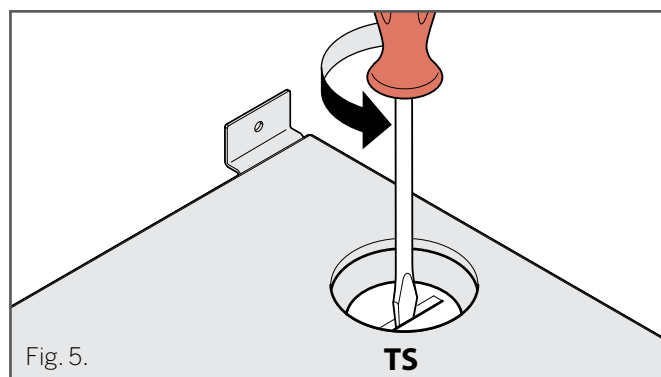
L'apparecchiatura, prima di essere installata e messa in funzione, necessita dell'installazione del filtro olio in dotazione.

Per l'installazione procedere come segue:

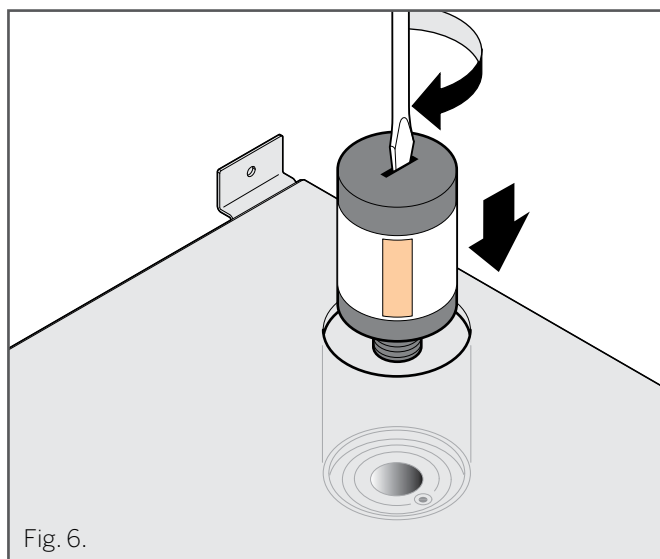
- Togliere il tappo in materiale plastico **TA** posto sulla parte posteriore sinistra dell'apparecchiatura se presente.



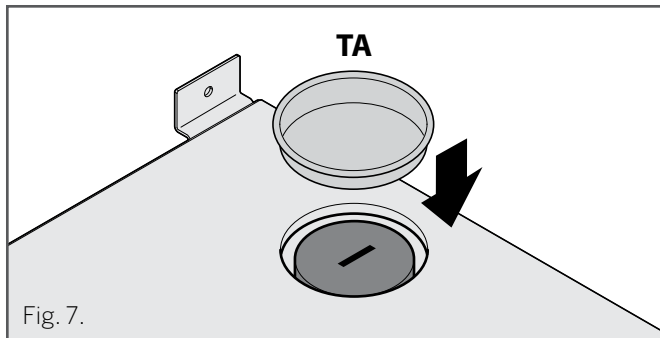
- Svitare il tappo di sicurezza **TS**, fissato sulla pompa vuota, con apposito cacciavite a taglio.



- Aprire il sacchetto plastico contenente il filtro olio ed avvitarlo a fondo sulla pompa vuota con apposito cacciavite a taglio.



- Riposizionare il tappo in materiale plastico **TA** precedentemente tolto.



L'apparecchiatura è ora pronta per essere installata.

C) Posizionamento

Sceita del luogo di posizionamento

Si raccomanda di evitare il posizionamento in luoghi chiusi ad elevate temperature e scarso ricambio d'aria, alla luce diretta del sole o degli agenti atmosferici, vicino a fonti di calore.

Condizioni consentite negli ambienti in cui è collocata l'apparecchiatura:

- *Temperatura da + 5°C a + 40°C.*
- *Umidità relativa da 30% a 90% senza condensazione.*

Attenzione! Nella scelta del luogo di posizionamento accertarsi inoltre che vi sia lo spazio necessario all'estrazione completa del cassetto fino alla massima apertura, che è pari a circa a 500mm. Considerare anche lo spazio operativo necessario quando il cassetto è aperto, tenendo presente che l'utilizzatore si pone frontalmente davanti all'apparecchio.

Attenzione! Il cavo di alimentazione è lungo 150 cm e per problemi legati al surriscaldamento non è possibile utilizzare prolunghe o cavetti per allungarlo. Tenete conto della posizione delle prese per la sistemazione dell'apparecchiatura.

Attenzione! Fare in modo che la spina risulti accessibile anche dopo l'avvenuta installazione dell'unità!

Nel caso in cui la spina dell'apparecchio non risulti facilmente accessibile, la rete di alimentazione deve essere dotata di dispositivi per la disconnessione onnipolare con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III.

Ingombri del mobile di incasso

⚠ I mobile dove incassare ZERO deve:

- essere stabile e in regola con la normativa di legge DIN 68930;
- **essere dotato, tassativamente, di feritoia posteriore** per tutta l'altezza; tale apertura deve garantire **un'uscita aria di min. 300 cm²** (larghezza minima della feritoia: 5 cm)(Fig. 8.);
- essere dotato di zoccolo forato;
- avere un vano di incasso con misure minime (indicate in figura).

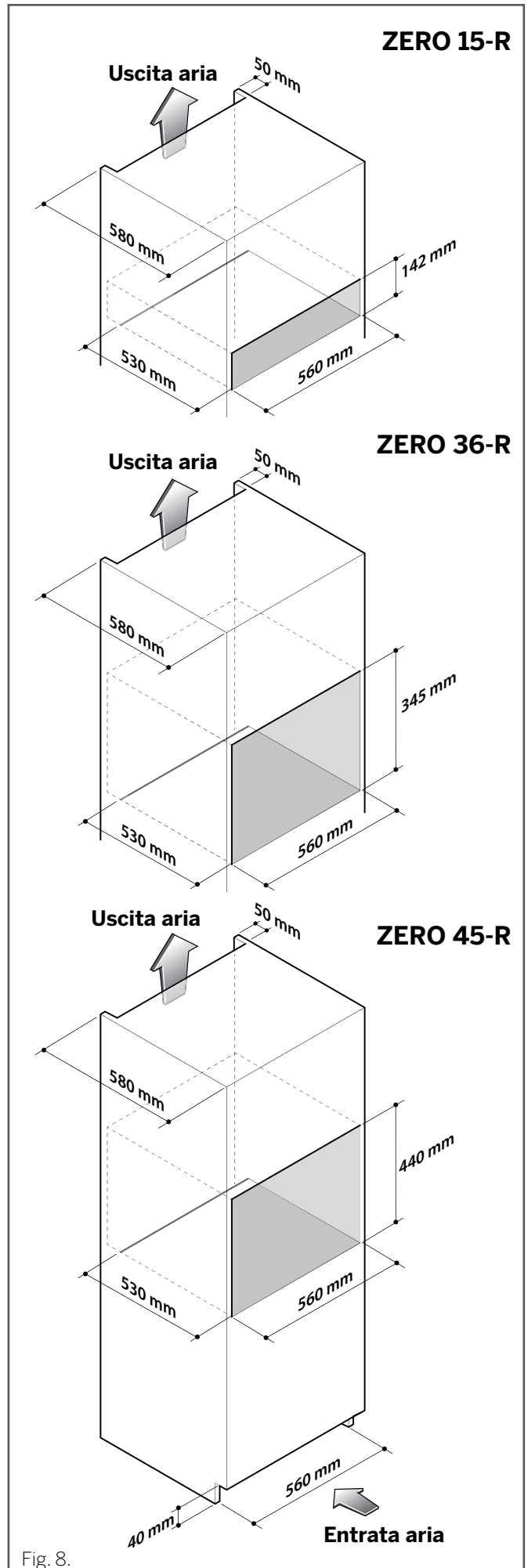
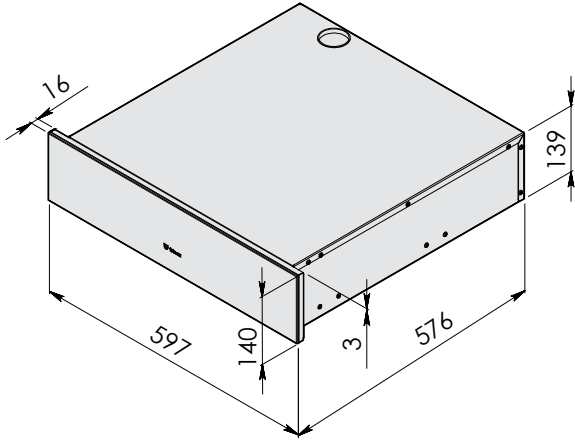
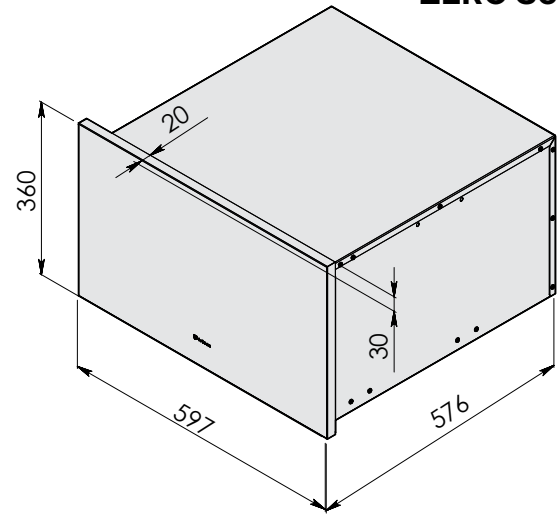


Fig. 8.

ZERO 15-R



ZERO 36-R



ZERO 45-R

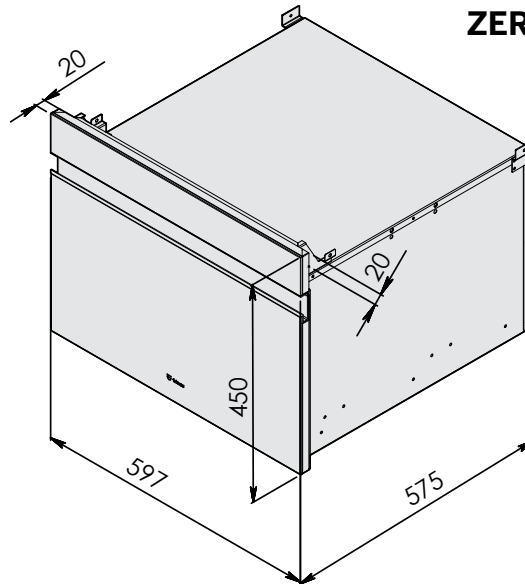


Fig. 9.

Inserimento nel mobile di incasso

L'apparecchiatura è fornita di 2 regolazioni ("RE") sulla parte posteriore da regolare, se necessario, in base all'altezza del divisorio affinché venga impedito il ribaltamento quando il cassetto è totalmente estratto (Fig. 10.).

Nel caso NON ci sia un divisorio superiore, si possono richiedere delle staffe opzionali (Fig. 8.) da fissare ad entrambi i lati della colonna che impediscono il movimento della macchina con cassetto aperto oppure si possono sfruttare le staffe "ST" già montate sull'apparecchiatura (Fig. 10.).

Le staffe opzionali vanno bloccate mediante 3 viti per pannelli truciolari DIN7505-C 4,5x16, per ciascun lato.

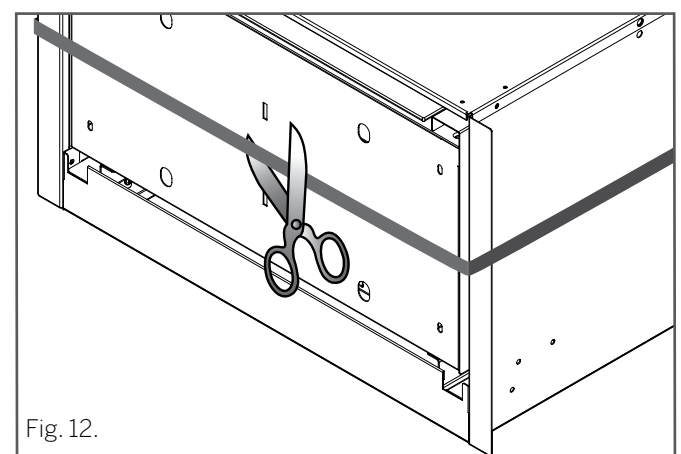
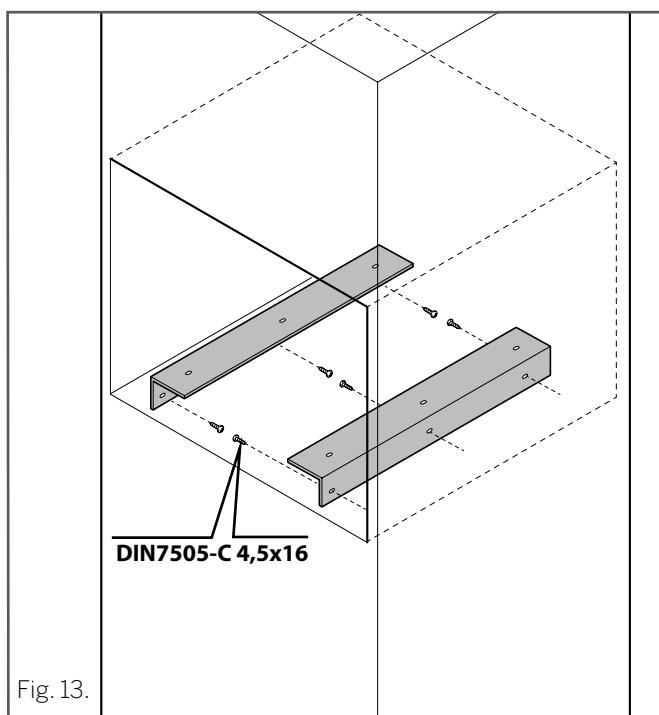
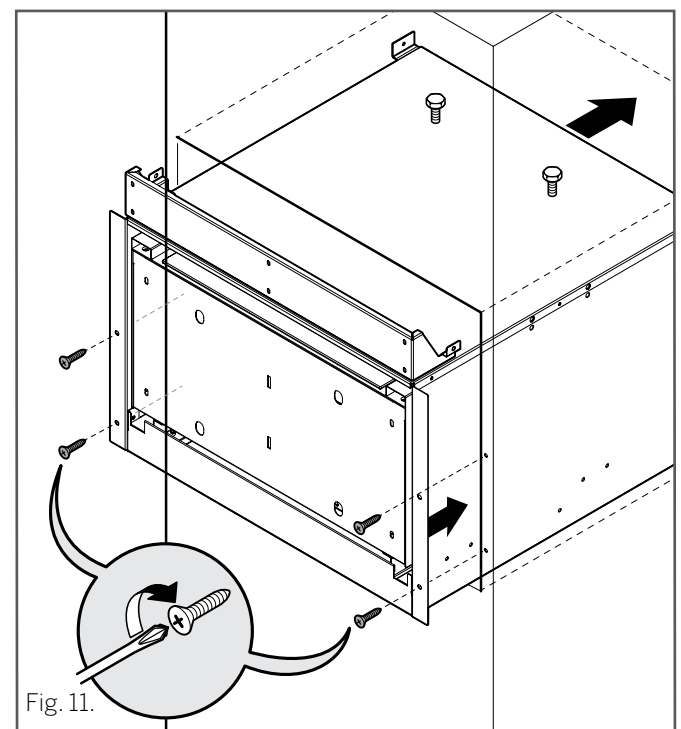
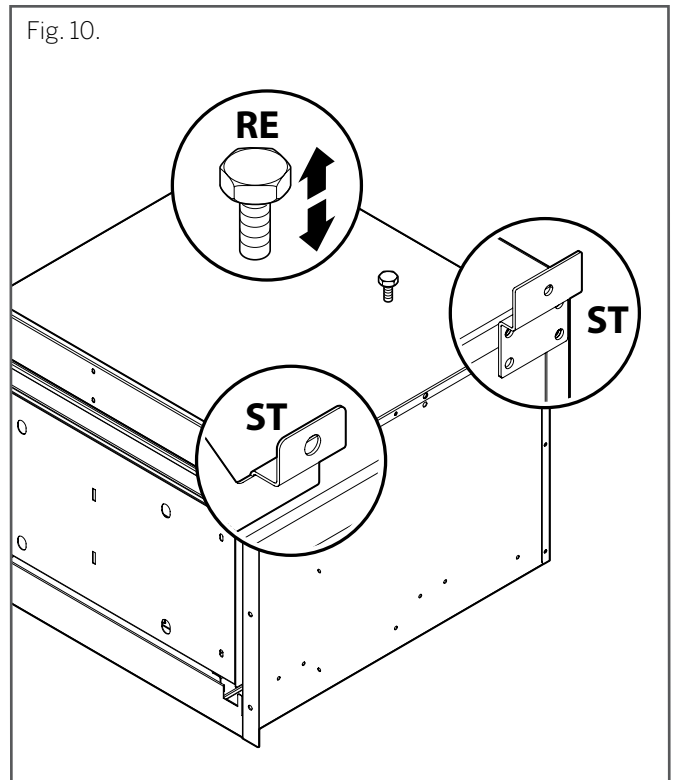
Successivamente, spingere l'apparecchio fino alla battuta del mobile facendo attenzione a non aprire il cassetto (Fig. 13.).

Attenzione! Per evitare l'uscita accidentale del cassetto durante la movimentazione e l'installazione nel mobile, esso è bloccato al contenitore da incasso mediante reggette.

Rimuovere tale sicurezza, accertandosi che l'apparecchio sia appoggiato all'interno del vano in posizione di equilibrio e sicurezza!(Fig. 12.)

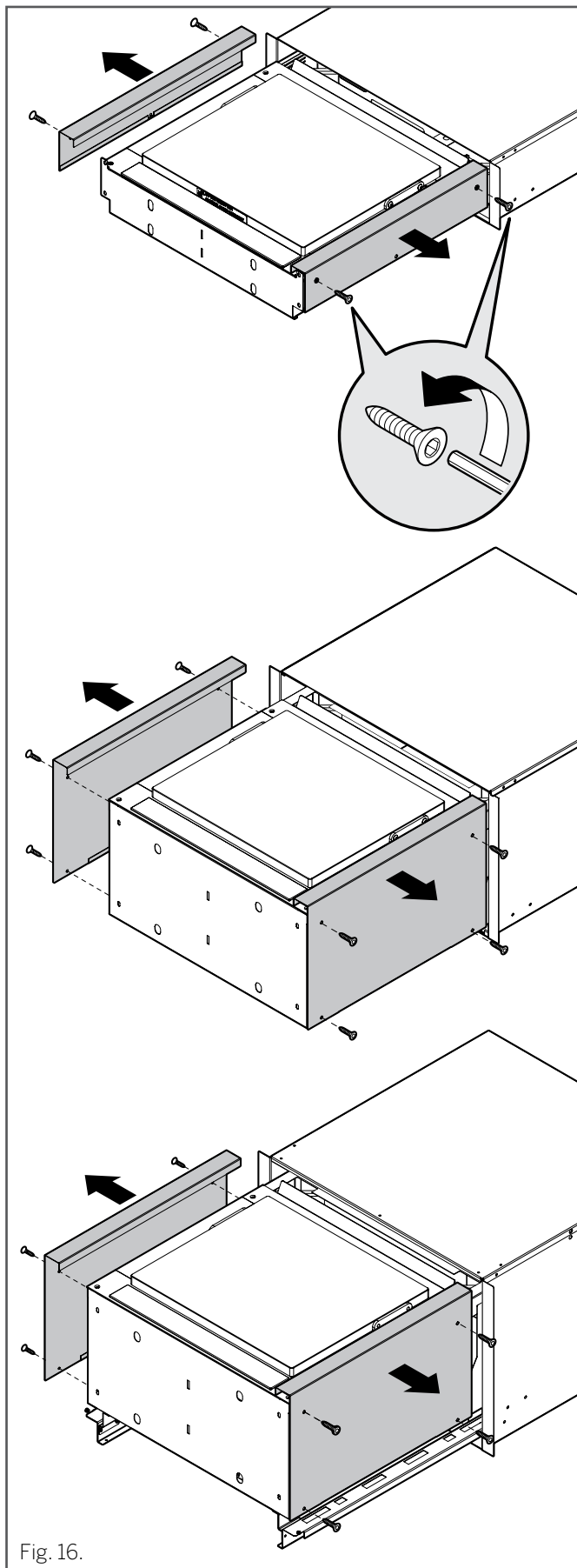
Aprire il cassetto per circa 15 cm ed avvitare l'apparecchio al mobile mediante le 4 viti autofilettanti in dotazione, usando un cacciavite a croce (Fig. 11.).

Attenzione! Estrarre il cassetto fino alla massima apertura **solo** dopo aver completato il fissaggio dell'apparecchiatura al mobile.

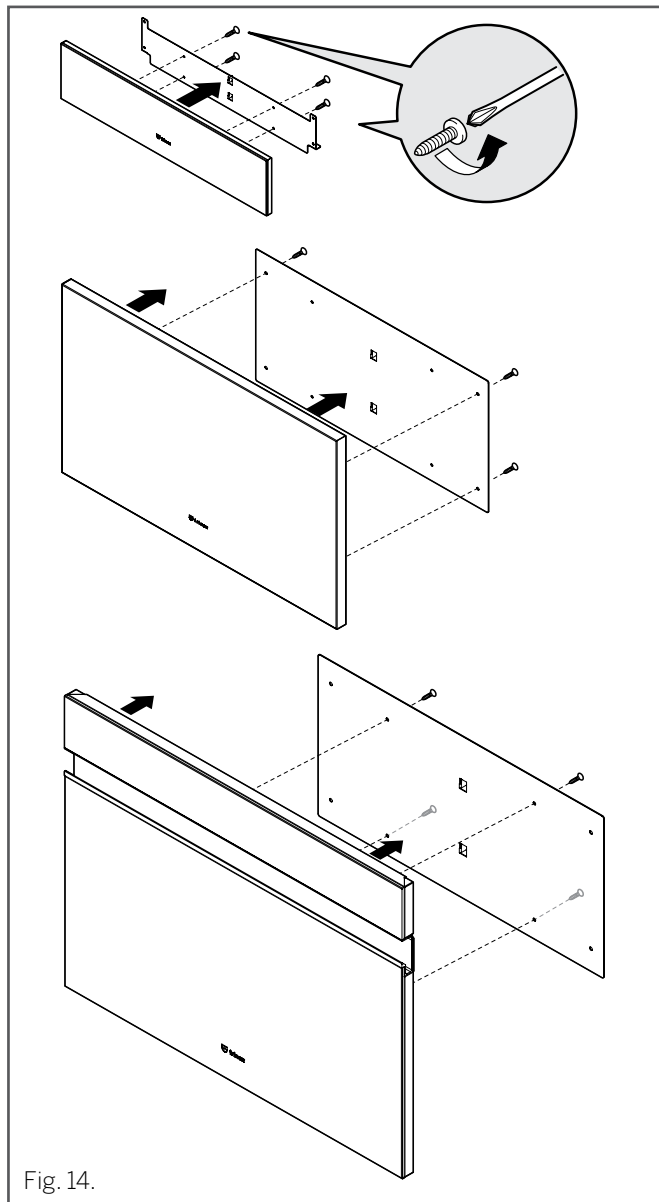


Fissaggio pannelli frontali

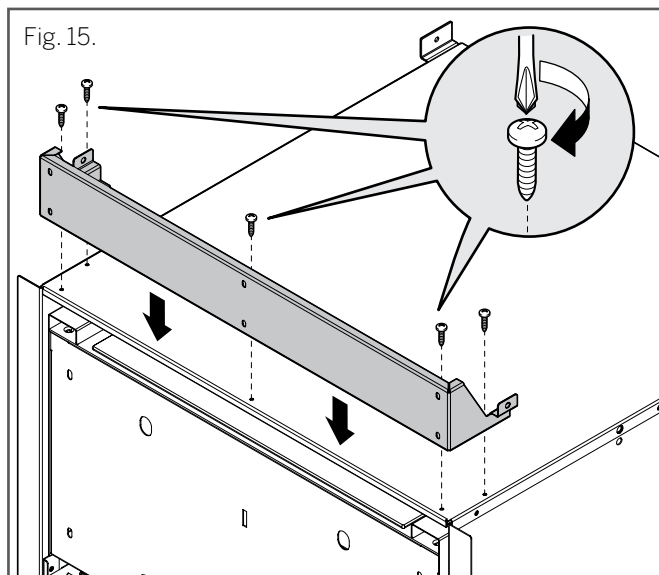
Dopo aver fissato in modo corretto l'apparecchiatura al mobile, estrarla al massimo e togliere le viti di fissaggio delle coperture laterali da ambo i lati.



Fissare la staffa in dotazione al pannello frontale utilizzando i 4 fori centrali alla staffa stessa.



Nel caso di apparecchiature ZERO 45-R, fissare il supporto superiore mediante le viti in dotazione.



Avvicinare il frontale con la staffa di fissaggio montata all'apparecchiatura, ed avvitare le viti superiori e le viti inferiori.

Nota: per il centraggio utilizzare l'apposito scanso centrale sulla staffa ed inserirlo negli scarichi frontali dell'apparecchiatura.

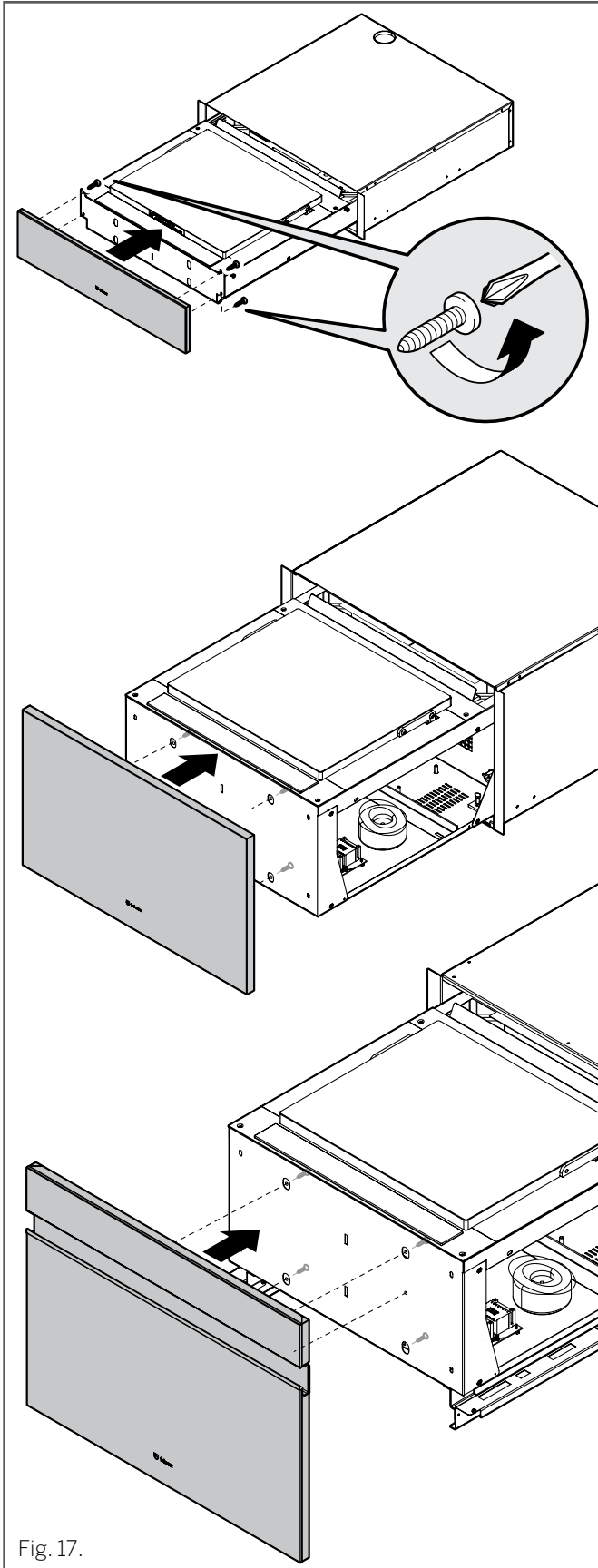


Fig. 17.

Una volta terminato il fissaggio del frontale, fare le opportune regolazioni per l'allineamento frontale e riposizionare le coperture laterali

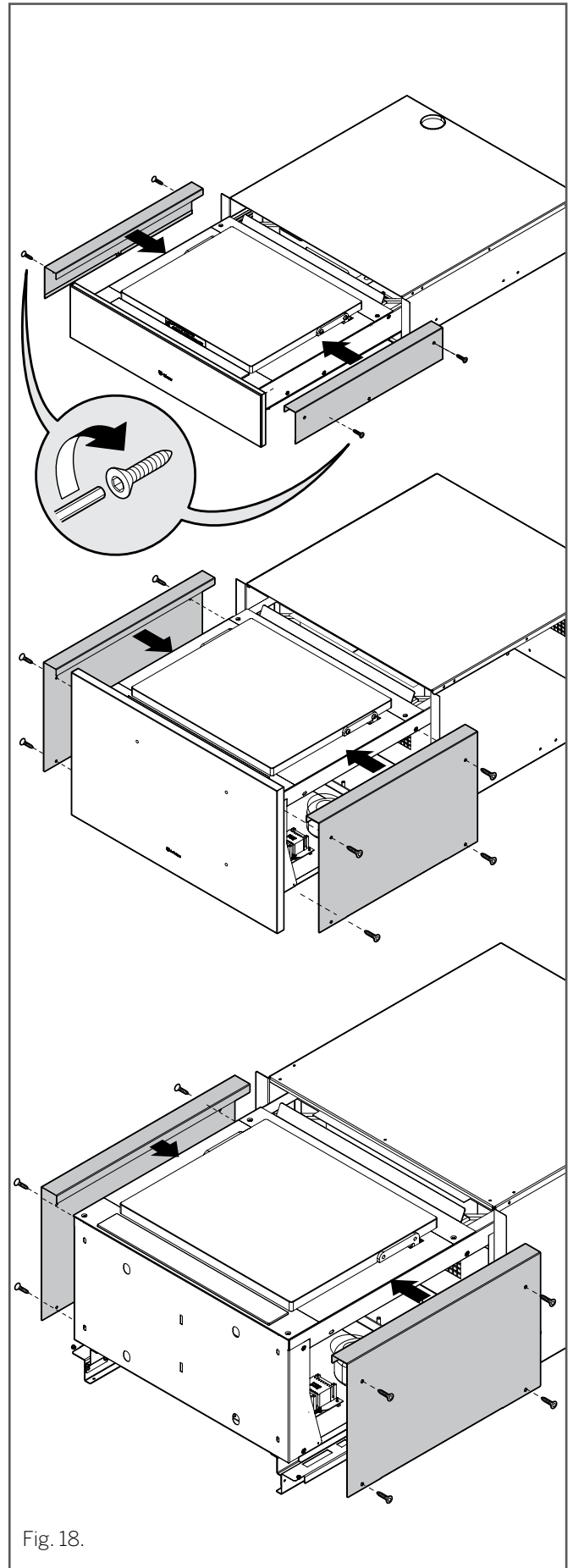


Fig. 18.

D) Collegamenti elettrici

La responsabilità delle operazioni effettuate sull'apparecchiatura, trascurando le indicazioni riportate nel presente manuale, ricade sull'utilizzatore.

Di seguito sono riportate le principali norme di sicurezza generali per l'installazione:

- non toccare l'apparecchiatura con mani/piedi umidi o bagnati o senza protezioni (guanti e scarpe adatte);
- non inserire cacciaviti, utensili da cucina o altro tra le protezioni e le parti in movimento;
- operare dopo aver scollegato l'apparecchiatura (non tirando il cavo di alimentazione).

Prima di installare l'apparecchiatura accertarsi che gli impianti elettrici preesistenti siano a norma di legge ed adeguati ai dati di targa delle apparecchiature da installare (Fig. 19.).

Le apparecchiature sono fornite con un cavo di alimentazione lungo 150cm con spina Schuko 16A.

Attenzione! Fare in modo che la spina risulti accessibile anche dopo l'avvenuta installazione dell'unità!

Nel caso in cui la spina dell'apparecchio non risulti facilmente accessibile, la rete di alimentazione deve essere dotata di dispositivi per la disconnessione onnipolare con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III.

Attenzione! Se non viene utilizzata tutta la lunghezza del cavo, NON arrotolatelolo su se stesso ma lasciatelo libero e assicuratevi che non sia di intralcio e pericolo al passaggio delle persone; accertatevi inoltre che non sia schiacciato o piegato.

Attenzione! Accertatevi che il cavo di alimentazione non entri in contatto con liquidi di qualsiasi tipo, oggetti taglienti o caldi e sostanze corrosive.

Attenzione! Non permettete che bambini o animali giochino con il cavo di alimentazione.

E) Verifiche finali

Prima di accendere l'apparecchiatura eseguire le seguenti verifiche:

- Se nel trasporto l'apparecchio è stato coricato su un lato o tenuto ad una temperatura inferiore ai 10°C attendere almeno 4 ore prima di accenderlo.
- Verificare il corretto allacciamento elettrico.
- Eseguire un ciclo completo di confezionamento sottovuoto per buste;
▶ *Vedere cap. "Funzioni extra" nel manuale d'uso allegato all'apparecchiatura.*
- Informare il cliente dell'esatto utilizzo della apparecchiatura con specifico riferimento all'uso e alle necessità del cliente stesso.

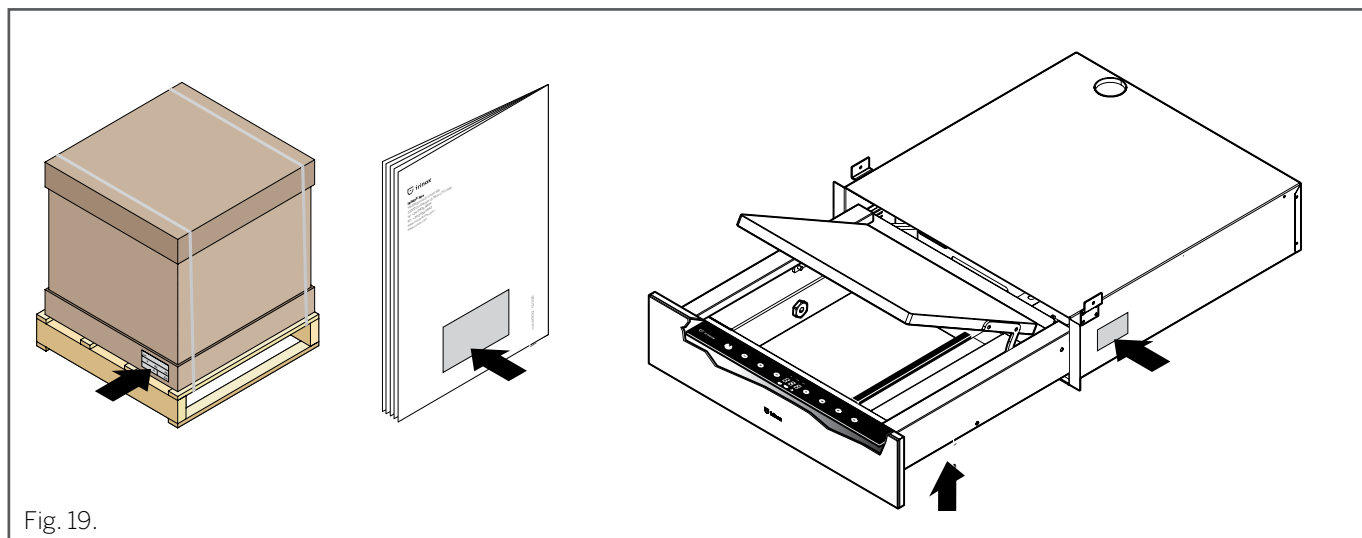

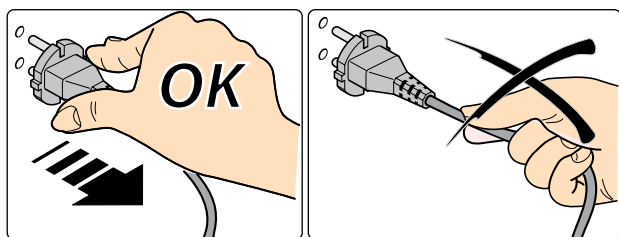


Fig. 19.

Utilizzo

Norme di sicurezza

- **Il presente manuale costituisce parte integrante del prodotto e fornisce tutte le indicazioni necessarie per una corretta installazione, uso e manutenzione dell'apparecchiatura. E' obbligatorio, da parte dell'utilizzatore leggere attentamente questo manuale e fare sempre riferimento ad esso; inoltre deve essere riposto in luogo noto e facilmente accessibile.**
- Conservare con cura questo manuale e trasferirlo ad un eventuale futuro acquirente.
- **Nel caso notiate delle anomalie dell'apparecchiatura (ad esempio il cavo elettrico danneggiato o il mancato funzionamento del pannello comandi) non utilizzare l'apparecchiatura ed avvisare tempestivamente il vostro Rivenditore.**
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o dalla necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchiatura. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- L'apparecchiatura è destinata solamente all'impiego per il quale è stata concepita e cioè per il confezionamento sottovuoto degli alimenti. Ogni altro uso è da ritenersi improprio e potenzialmente pericoloso.
- **Nel caso di interruzione dell'alimentazione elettrica durante i cicli di lavoro non forzare l'apertura del coperchio con nessun attrezzo, ma attendere il ripristino dell'energia elettrica. Al ripristino dell'alimentazione l'apparecchiatura torna allo stato di stand-by dopo 20 secondi (lo stato di macchina pronta all'uso viene segnalato acusticamente da un beep breve).**
- Dopo 5 minuti di inutilizzo dell'apparecchiatura le icone luminose del pannello di comando si spengono. Per riaccendere il pannello è necessario toccare il pulsante ON/OFF . L'accensione viene segnalata dall'illuminazione progressiva di tutti e sette i tasti per una durata di 3 secondi.
- Non staccare la spina dalla presa di corrente con mani umide o bagnate o tirando il cavo d'alimentazione.



- **Non toccare la barra saldante subito dopo l'uso. Possibilità di scottature dovute al residuo calore sulla barra stessa.**

- Non lasciare la macchina incustodita durante l'utilizzo.
- Spegnere la macchina dopo ogni utilizzo.
- Non accendere la macchina con le mani umide o quando c'è un contatto con l'acqua.
- **Non forzare l'apertura del coperchio durante il ciclo di lavoro.**
- Non appoggiare nessun peso sul coperchio.
- Evitare di fare cadere qualunque oggetto sul coperchio. Questo potrebbe alterarne l'integrità, causando cricche o rottura.
- Non procedere nel confezionamento in caso di cricche o rottura del coperchio.

Prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta...

ZERO è un'apparecchiatura domestica di derivazione professionale per il confezionamento sottovuoto di prodotti alimentari liquidi e solidi, destinati alla conservazione oppure alla cottura sottovuoto (es. verdura, frutta, prodotti ittici, prodotti caseari, carni, salumi, prodotti da forno, prodotti di gastronomia, prodotti secchi, ecc...).

I prodotti confezionati in sottovuoto permettono di essere conservati per un tempo considerevolmente più lungo; possono inoltre essere cotti a bassa temperatura in forni a vapore, una tecnica culinaria con la quale si ottengono innumerevoli vantaggi, come il mantenimento delle proprietà organolettiche e dei sapori dei cibi che rimangono pressoché inalterati per lungo tempo.

Il sottovuoto favorisce la concentrazione degli aromi e agevola la diffusione dei gusti, la penetrazione del sale e la permeabilità ai liquidi.

Con la cottura sottovuoto, questi vantaggi si traducono in minor uso d'aromi, sali, ecc...

Prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta è necessario pulire il cassetto.

- Estrarre tutti gli accessori dal cassetto.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno morbido inumidito di acqua saponata e risciacquare con cura.
- Pulire il coperchio esclusivamente con un panno morbido appena inumidito con detergenti neutri (oppure acqua e sapone).
- Non usare prodotti abrasivi, detergenti a base di alcool, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.

Prima di utilizzare l'apparecchiatura è inoltre necessario avviare il Programma "Conditioning Program".

Questo programma della durata di 15 minuti garantisce una pulizia completa della pompa eliminando qualsiasi emulsione di liquidi che si possono formare nell'olio. Durante l'esecuzione di questo programma non si deve confezionare nessun prodotto.

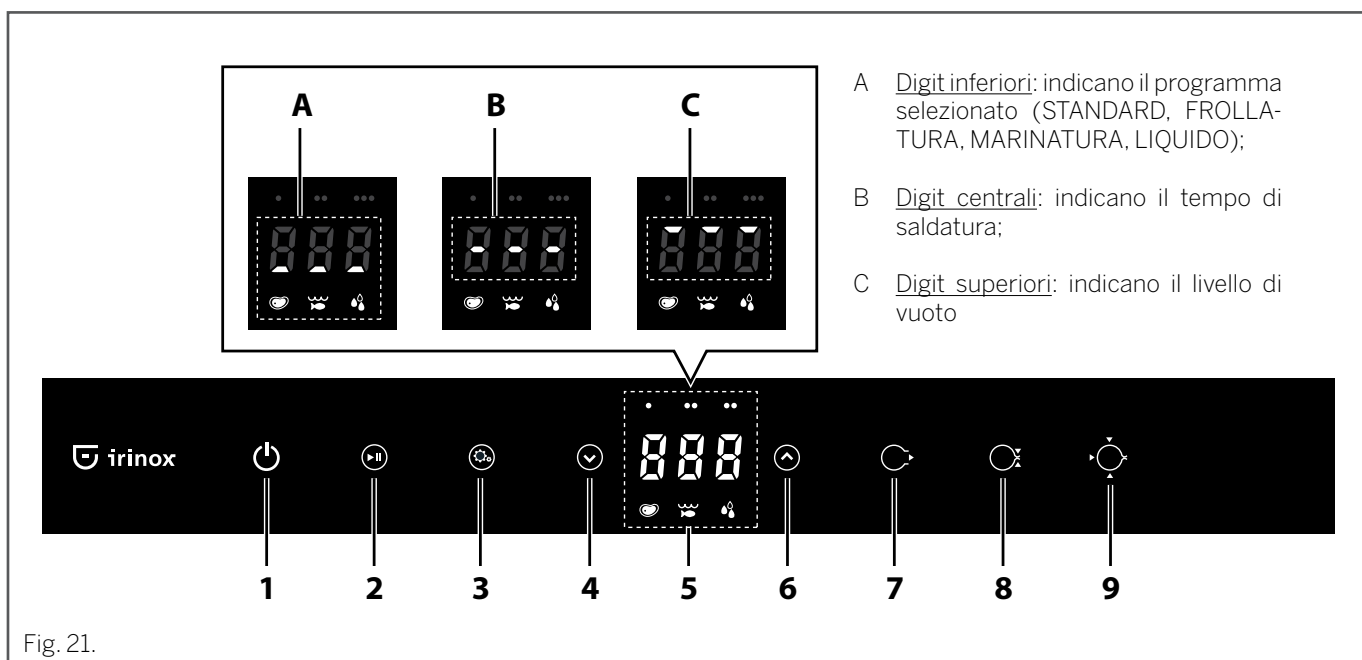
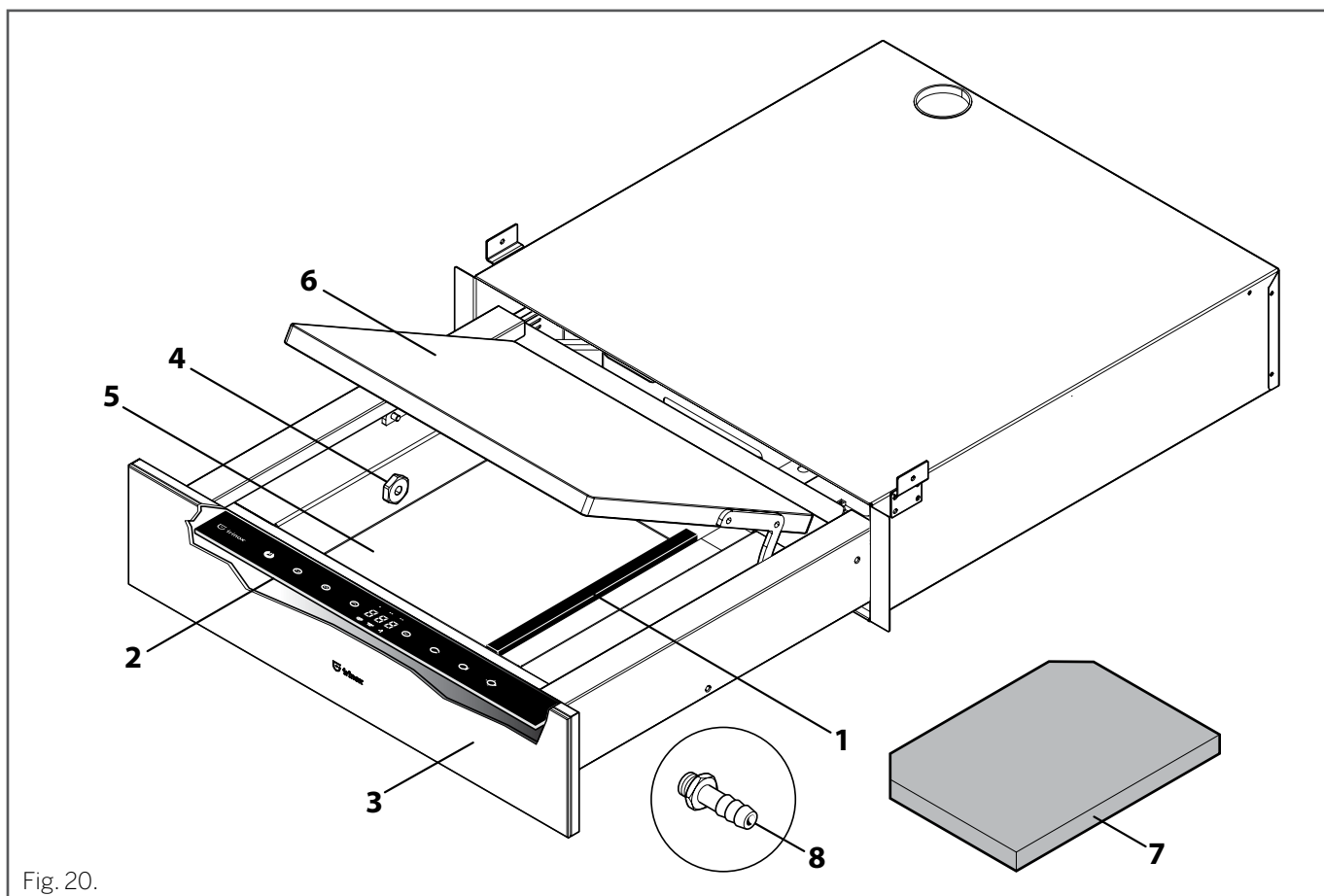
► Vedere cap. "Funzioni extra: Conditioning Program a pag.IT-27.

Descrizione dell'apparecchiatura

- 1 Barra saldante
- 2 Pannello comandi
- 3 Pannello frontale (con meccanismo di apertura push/pull - solo ZERO 15-R e ZERO 36-R)
- 4 Ugello di aspirazione / allacciamento raccordo per vuoto esterno
- 5 Vasca
- 6 Coperchio
- 7 Tavoletta di riempimento
- 8 Raccordo per vuoto esterno

Pannello comandi

- 1 Pulsante ON/OFF
- 2 Pulsante di avvio e arresto ciclo
- 3 Pulsante di selezione
- 4 Pulsante "DECREMENTA": aumenta i valori delle funzioni impostate
- 5 Display
- 6 Pulsante "INCREMENTA": riduce i valori delle funzioni impostate
- 7 Simbolo funzione vuoto
- 8 Simbolo funzione saldatura
- 9 Simbolo funzione rientro aria



Uso

L'apparecchiatura consente di utilizzare 4 programmi:





- **Programma STANDARD:** con questo programma di default, è possibile creare il vuoto in buste o vaschette predisposte.
-  **Programma FROLLATURA:** è il programma che consente di ammorbidire la carne e i prodotti derivati. Questo avviene sottoponendo l'alimento a più ripetizioni di cicli di vuoto, in modo da renderne la struttura fibrosa più morbida.
-  **Programma MARINATURA:** è il programma che consente la marinatura/infusione degli alimenti. Questo procedimento fa sì che l'olio e le spezie, introdotte nella busta assieme al cibo, lo insaporiscano in maniera molto veloce in quanto penetrano nelle fibre rapidamente in virtù del processo di vuoto stesso.
-  **Programma LIQUIDI:** è il programma che consente di impostare la fase di saldatura delle buste contenenti prodotti liquidi o con altro contenuto di acqua (minestre, zuppe, ragout, ecc.).


Le buste che avete ricevuto a corredo con l'apparecchiatura (Nr. 25 buste 20x30 cm + Nr. 25 buste 25x35 cm) sono ideali per la surgelazione, conservazione e la cottura di alimenti sottovuoto a basse temperature.

Come effettuare un confezionamento: procedura guidata

Di seguito viene fornita una procedura guidata che permette di effettuare un confezionamento in modo semplice ed efficace.

Seguire questi semplici step:

- Aprire il cassetto sottovuoto e accendere l'apparecchiatura tenendo premuto il pulsante ON/OFF . Tutti i pulsanti, il display e i simboli si accendono in sequenza. Quando i 3 simboli , , e  si sono spenti l'apparecchiatura è pronta.
 - Vedere Fig. 22.
- Selezionare il programma desiderato tra i 4 disponibili (standard, frollatura, marinatura, liquidi).
 - Vedere cap. B) *Selezione del programma desiderato a pag. IT-22.*
- selezionare il livello di vuoto e il tempo di saldatura
 - Vedere cap. C) *Impostazione livello di vuoto e tempo di saldatura a pag. IT-23*
- inserire i prodotti da confezionare nella busta.
 - Vedere cap. D) *Inserire i prodotti nelle buste a pag. IT-24*
- seguire le istruzioni del programma selezionato.
 - Vedere cap. E) *Utilizzo del programma selezionato a pag. IT-24*

Se durante la fase di vuoto si preme il pulsante  il ciclo si arresta e l'apparecchiatura procede immediatamente alla saldatura della busta.

Questa procedura è da utilizzare per il confezionamento di prodotti liquidi che durante il ciclo di vuoto possono andare in ebollizione.

A) Accensione apparecchiatura

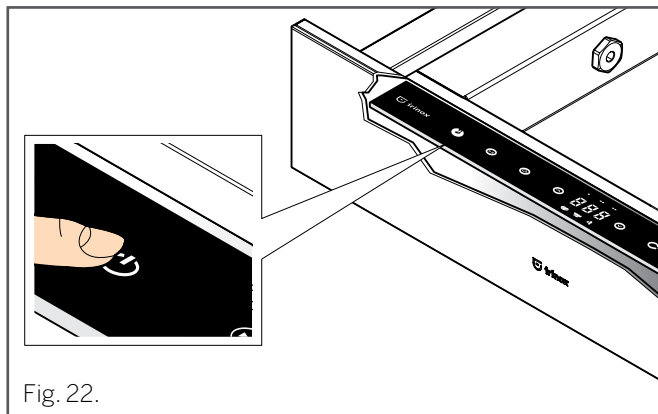


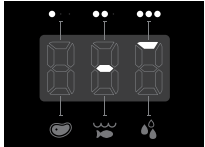
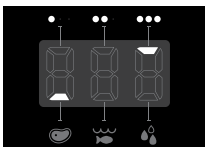
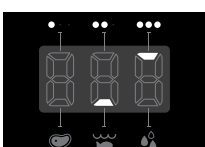
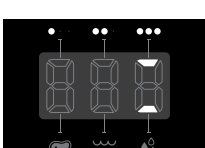


Fig. 22.





B) Selezione del programma desiderato

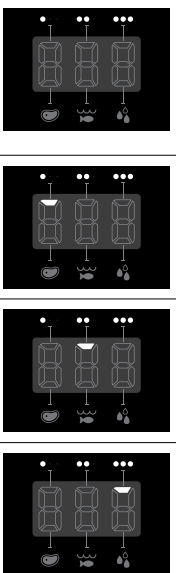
Il Programma Standard si visualizza ad ogni accensione dell'apparecchiatura, per selezionare i rimanenti programmi agire invece sui pulsanti  e  fino a visualizzare a display la simbologia indicata.






L'elemento inferiore dei tre digit indica il programma selezionato.

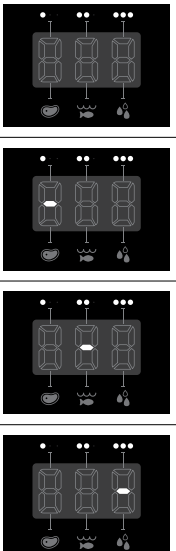
Programma	Visualizzazione	DIGIT INFERIORI
Programma standard (di default)		
Programma speciale "FROLLATURA"		
Programma speciale "MARINATURA"		
Programma speciale "LIQUIDI"		

C) Impostazione livello di vuoto e tempo di saldatura

- A) Premere il pulsante .
- B) Il simbolo  lampeggia ad indicare che è possibile variare il **livello di vuoto** scegliendolo tra i 4 disponibili (minimo, medio, massimo e disabilitato). Se non compare alcun digit vuol dire che escludo il vuoto.
- C) Premere i pulsanti  e  per impostare il livello di vuoto desiderato (premendo questi pulsanti si illumina l'elemento superiore dei tre digit nella posizione desiderata).
Più alto è il livello di vuoto selezionato, maggiore sarà il sottovuoto nella busta.

Visualizzazione	Livello di vuoto	Alimenti
 DIGIT SUPERIORI	Solo saldatura , senza la creazione del sottovuoto, seppur con una minima depressione all'interno della busta (circa 40%) <i>livello di vuoto raggiunto pari a circa 600 mbar (0.6 bar)</i>	Confezionare, dividere in porzioni alimenti molto sensibili alla pressione
	Minimo (circa 70%) <i>livello di vuoto raggiunto pari a circa 300 mbar (0.3 bar)</i>	Confezionare, dividere in porzioni alimenti delicati (es. insalata, pomodori, ...)
	Medio (circa 93%) <i>livello di vuoto raggiunto pari a circa 70 mbar (0.07 bar)</i>	Confezionare, dividere in porzioni alimenti delicati (es. verdure cotte, frutta, carni tenere, pasta, ...) e alimenti liquidi (es. zuppe, creme, salse, ...) Marinare in busta
	Massimo (circa 99,9%) <i>livello di vuoto raggiunto < 5 mbar (0.005 bar)</i>	Confezionare, dividere in porzioni alimenti solidi (es. verdure crude, formaggi duri, affettati) Cuocere sottovuoto alimenti solidi (es. carni, patate, carote, ...)

- D) Premere nuovamente il pulsante  per confermare la selezione.
- E) Il simbolo  si spegne e lampeggia il simbolo  per indicare che è possibile variare il **tempo di saldatura** scegliendolo fra i 4 disponibili (minimo, medio, massimo e disabilitato nel caso in cui desideriate fare il vuoto in un contenitore esterno).
- F) Premere i pulsanti  e  per impostare il tempo di saldatura (premendo questi pulsanti si illumina l'elemento centrale dei tre digit nella posizione desiderata).
Maggiore è lo spessore della busta, più alto sarà il tempo da impostare.

Visualizzazione	Livello di saldatura	Tempo di saldatura
 DIGIT CENTRALI	Disabilitata	- (per il sottovuoto di contenitori esterni o bottiglie)
	Minimo	1,5 secondi
	Medio (consigliata con l'utilizzo delle buste in dotazione)	2,5 secondi
	Massimo (da utilizzare con buste di spessore superiore, es. 150-200 micron - non in dotazione)	4 secondi

- G) Premere nuovamente il pulsante  per confermare la selezione.
- H) Il simbolo  si spegne.

 **Il tempo di saldatura è impostato di default nel livello medio. Si consiglia di mantenere tale impostazione di default per evitare di rovinare i sacchetti.**

D) Inserire i prodotti nelle buste

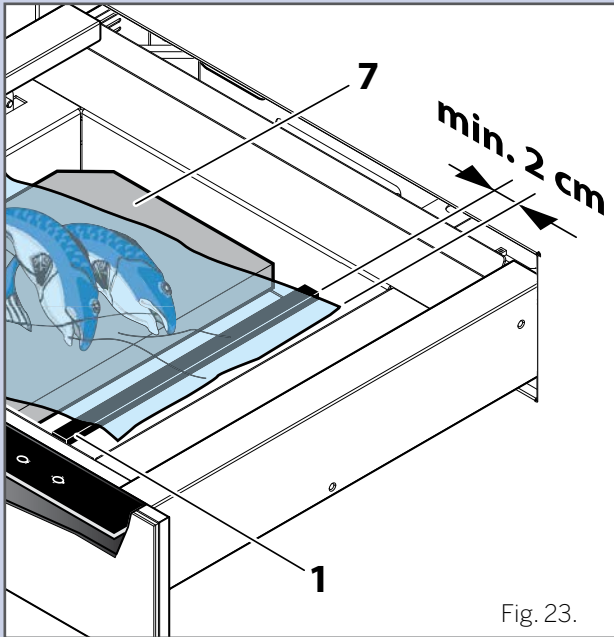


Fig. 23.

Inserire il prodotto nella busta, facendo attenzione che non vi sia una quantità eccessiva di prodotto che ostacoli la corretta saldatura della busta.

Posizionare la busta all'interno della vasca e sulla barra saldante nel modo più lineare possibile cercando di evitare delle grinze che possono causare una cattiva tenuta della saldatura.


È importante che le buste abbiano un minimo di 2 cm di esubero oltre la barra saldante **(1)**.

Per prodotti poco voluminosi si consiglia l'utilizzo della tavoletta di riempimento **(7)** in quanto, spessorando il prodotto, si favorisce una migliore posizione della busta rispetto alla barra saldante.






Se l'apparecchiatura rimane inutilizzata per 60 minuti si spegne automaticamente.

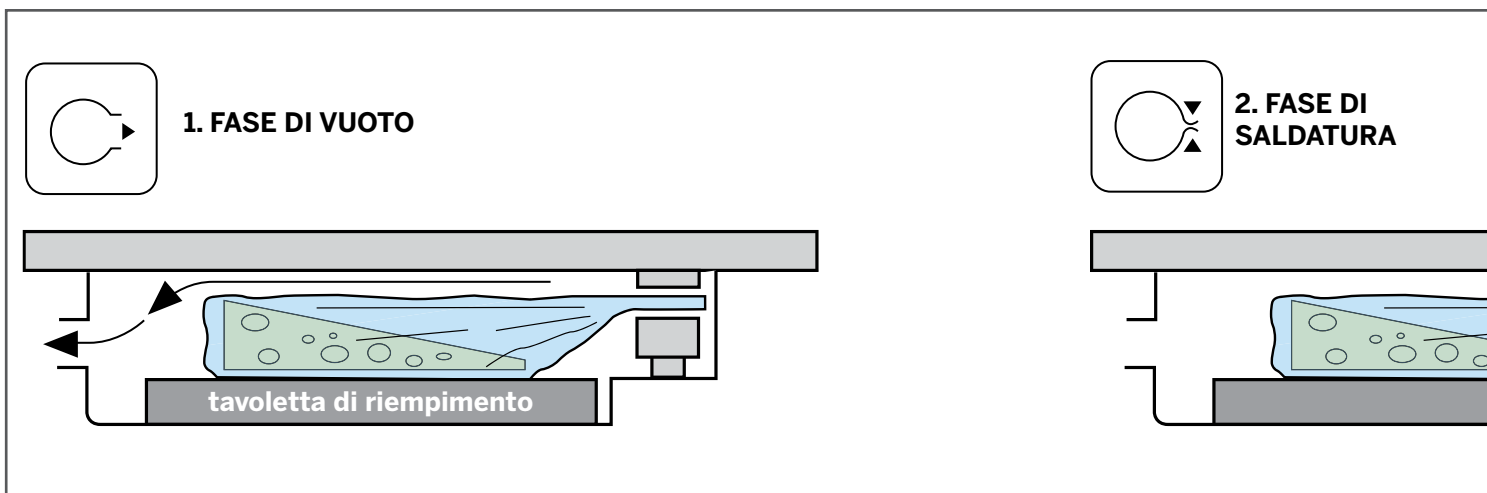
E) Utilizzo del programma selezionato

Programma STANDARD





- Posizionare la busta con il prodotto all'interno della vasca e sulla barra saldante.
▶ Vedere cap. D) Inserire i prodotti nelle buste a pag. IT-24
- Chiudere il coperchio esercitando una leggera pressione e premere il pulsante  per avviare il Programma STANDARD.

Esso è composto da 3 fasi:



- **1. Fase di vuoto** in cui si aspira tutta l'aria contenuta nella vasca e all'interno della busta: durante questa fase è acceso il simbolo .
- **2. Fase di saldatura** in cui si ha la saldatura della busta: durante questa fase è acceso il simbolo .
- **3. Fase di rientro** dell'aria nella vasca: durante questa fase è acceso il simbolo .
- Dopo la Fase di rientro, nella vasca viene ripristinata la pressione ambientale.
- Quando si spegne il simbolo , aprire il coperchio e togliere la busta, l'apparecchiatura è pronta per procedere ad un nuovo ciclo di confezionamento.
- Se non si desidera effettuare altri cicli di confezionamento, spegnere l'apparecchiatura tenendo premuto il pulsante .





Programma FROLLATURA

- Posizionare la busta con il prodotto all'interno della vasca e sulla barra saldante.
▶ *Vedere cap. D) Inserire i prodotti nelle buste a pag.IT-24*
- Il display indica un numero preimpostato di ripetizioni del ciclo di vuoto (5 cicli di vuoto di seguito).
Agendo sui pulsanti  e  è possibile variare il numero di ripetizioni da 2 a 15; premere il pulsante  per confermare la selezione.
- Chiudere il coperchio esercitando una leggera pressione e premere il pulsante  per avviare il Programma FROLLATURA.





Esso è composto da 2 fasi:

- **1. Fase di vuoto** in cui si aspira tutta l'aria contenuta nella vasca e all'interno della busta: durante questa fase è acceso il simbolo .
- **2. Fase di rientro** dell'aria nella vasca: durante questa fase è acceso il simbolo .




Queste fasi si ripetono più volte in base al numero selezionato in precedenza.



- Dopo l'ultima Fase di rientro, nella vasca viene ripristinata la pressione ambientale.
- Quando si spegne il simbolo , aprire il coperchio e togliere la busta, l'apparecchiatura è pronta per procedere ad un nuovo ciclo di confezionamento.
- Se non si desidera effettuare altri cicli di confezionamento, spegnere l'apparecchiatura tenendo premuto il pulsante .

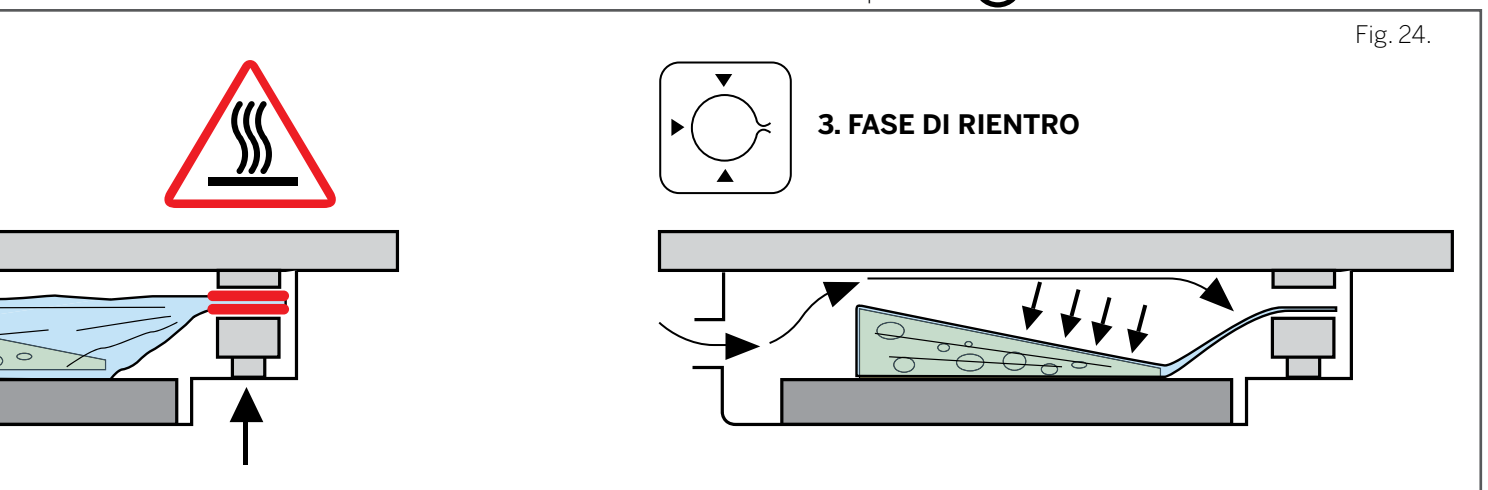
Programma MARINATURA

- Posizionare la busta con il prodotto e gli aromi all'interno della vasca e sulla barra saldante.
Nota: si consiglia di utilizzare una percentuale di aromi molto bassa, in quanto l'alimento in assenza di aria, si carica moltissimo dell'aroma inserito.
▶ *Vedere cap. D) Inserire i prodotti nelle buste a pag.IT-24*
- Il display indica la durata standard del programma MARINATURA (5 minuti). Agendo sui pulsanti  e  è possibile variare il tempo da 1 a 15 minuti; premere il pulsante  per confermare la selezione.
- Chiudere il coperchio esercitando una leggera pressione e premere il pulsante  per avviare il Programma MARINATURA.

Esso è composto da 3 fasi:

- **1. Fase di vuoto** in cui si aspira tutta l'aria contenuta nella vasca e all'interno della busta: durante questa fase è acceso il simbolo .
- **2. Fase di saldatura** in cui si ha la saldatura della busta: durante questa fase è acceso il simbolo .
- **3. Fase di rientro** dell'aria nella vasca: durante questa fase è acceso il simbolo .

- Dopo la Fase di rientro, nella vasca viene ripristinata la pressione ambientale.
- Quando si spegne il simbolo , aprire il coperchio e togliere la busta, l'apparecchiatura è pronta per procedere ad un nuovo ciclo di confezionamento.
- Se non si desidera effettuare altri cicli di confezionamento, spegnere l'apparecchiatura tenendo premuto il pulsante .





Programma LIQUIDI

Nota: si consiglia di utilizzare questo programma in presenza di qualsiasi liquido.



- Posizionare la busta con il prodotto all'interno della vasca e sulla barra saldante.
▶ Vedere cap. D) *Inserire i prodotti nelle buste a pag.IT-24*
- Il display indica il valore di sensibilità di intervento standard (il valore è settato a "5").

Modificare questo valore in funzione della temperatura del prodotto da confezionare nella busta.




Agendo sui pulsanti  e  è possibile variare il valore da 1 a 5.


Il valore impostato influisce sulla corretta tenuta della saldatura.


Sensibilità di intervento	Temperatura alimento
1	~ 40÷45°C
2	~ 45÷55°C
3	~ 55÷70°C
4	~ 70÷80°C
5	~ 80÷85°C

- Premere poi il pulsante  per confermare la selezione.
- Chiudere il coperchio esercitando una leggera pressione e premere il pulsante  per avviare il Programma LIQUIDI.


Esso è composto da 3 fasi:

- **1. Fase di vuoto** in cui si aspira tutta l'aria contenuta nella vasca e all'interno della busta: durante questa fase è acceso il simbolo .
 - **2. Fase di saldatura** in cui si ha la saldatura della busta: durante questa fase è acceso il simbolo .
 - **3. Fase di rientro** dell'aria nella vasca: durante questa fase è acceso il simbolo .
- Dopo la Fase di rientro, nella vasca viene ripristinata

la pressione ambientale. Quando si spegne il simbolo , aprire il coperchio e togliere la busta, l'apparecchiatura è pronta per procedere ad un nuovo ciclo di confezionamento.

- Se non si desidera effettuare altri cicli di confezionamento, spegnere l'apparecchiatura tenendo premuto il pulsante .

Attenzione!

Se durante la fase di vuoto si preme il pulsante  il ciclo si arresta e l'apparecchiatura procede immediatamente alla saldatura della busta. Questa procedura è da utilizzare per il confezionamento di prodotti liquidi che durante il ciclo di vuoto possono andare in ebollizione.



Funzioni extra: CONDITIONING PROGRAM

È il programma da utilizzare nelle seguenti situazioni:

- Prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta.
- Dopo che questa è rimasta ferma per un periodo prolungato.
- Dopo aver confezionato prodotti con un'alta percentuale di umidità (es. minestre e zuppe).
- Quando si nota un calo di prestazioni dell'apparecchiatura (es.: aumenta il tempo per raggiungere il vuoto o non lo raggiunge).

Questo programma della durata di 15 minuti garantisce una pulizia completa della pompa eliminando qualsiasi emulsione di liquidi che si possono formare nell'olio. Durante l'esecuzione di questo programma non si deve confezionare nessun prodotto.

Procedere come indicato di seguito:


- Tenere premuto il pulsante  fino a quando tutti i pulsanti lampeggiano.
- Chiudere il coperchio esercitando una leggera pressione.
- Premere il pulsante  per avviare il ciclo. Durante l'esecuzione del programma il display visualizza "Cnd".
- Al termine del ciclo (15 minuti) l'apparecchiatura sarà pronta all'utilizzo.


Nota: si consiglia comunque di eseguire il "Conditioning Program" almeno 1 volta al mese.

Funzioni extra: VUOTO ESTERNO

È la funzione da utilizzare per l'eliminazione dell'aria all'interno di speciali contenitori richiudibili ermeticamente (non in dotazione con questa macchina, ma acquistabili separatamente).

- Avvitare il raccordo **(8)** fornito in dotazione, nell'ugello di aspirazione **(4)**.
- Collegare il tubo del contenitore (entrambi non forniti) al raccordo **(8)**.
- Selezionare il Programma STANDARD, impostare il livello di vuoto massimo e disabilitare la saldatura.
▶ *Vedere cap. C) Impostazione livello di vuoto e tempo di saldatura a pag.IT-23*

- Con il coperchio aperto, premere il pulsante  per avviare il ciclo di vuoto.

- Il ciclo termina quando si spegne il simbolo 

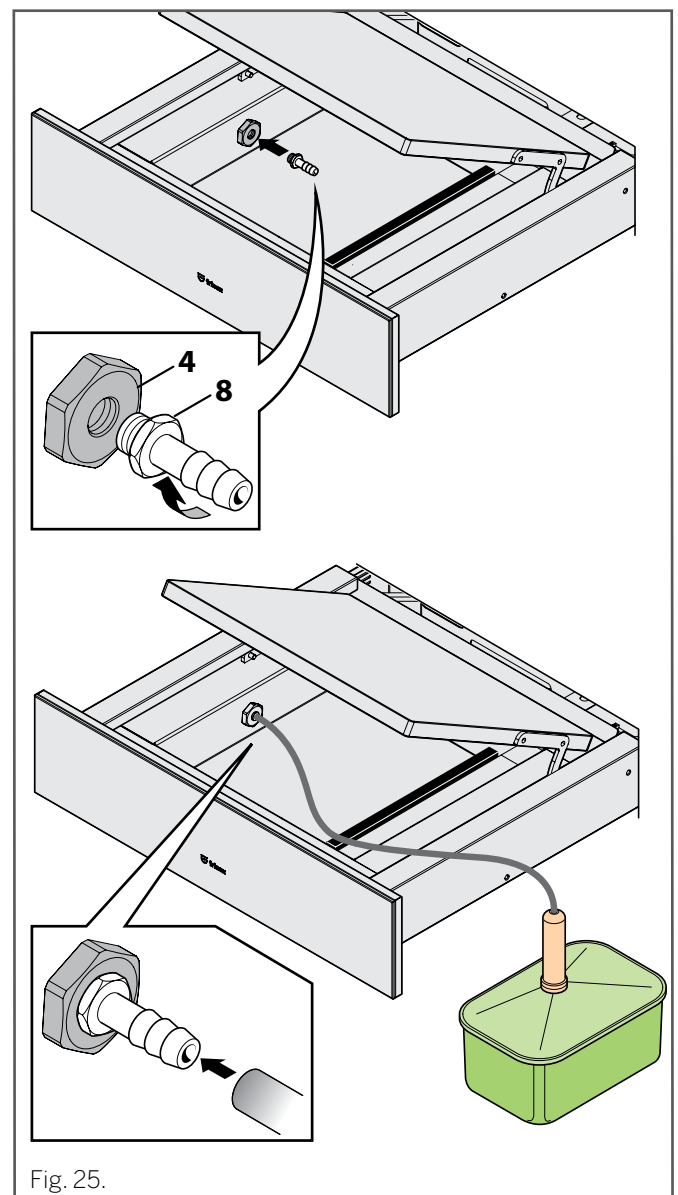
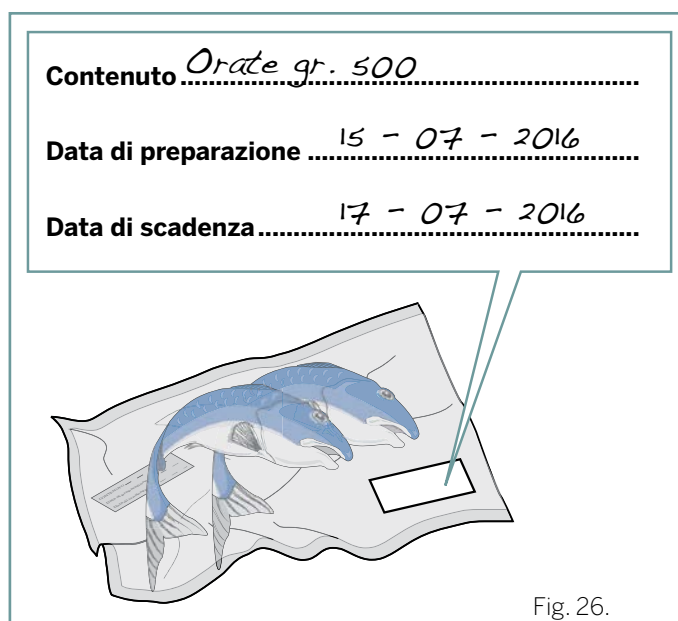


Fig. 25.

Al termine del confezionamento...

Dopo il confezionamento, conservare gli alimenti in luogo fresco o refrigerato (a seconda dell'alimento trattato), contrassegnando le buste o i contenitori con una targhetta che indichi il contenuto, la data di preparazione e quella di scadenza.



Messaggi di allarme

Se si dovesse verificare una situazione di funzionamento anomalo a livello elettrico, l'apparecchiatura entra in condizione d'allarme, segnala a display un codice identificativo dell'allarme e viene inibito il funzionamento.

Nel caso si verifichi un allarme consultare la tabella sottostante.

Se, dopo aver effettuato i suddetti controlli, l'apparecchiatura non dovesse funzionare ancora perfettamente, contattate il servizio di assistenza descrivendo esattamente il difetto riscontrato.

Messaggio	Allarme segnalato	Cosa fare...
E0	Errore Eprom. La scheda di potenza è guasta.	Contattare l'assistenza tecnica.
ER1	Errore di configurazione dati.	
ER2	Errore calibrazione.	Ricalibrare la scheda di comando con apposito vacuometro. Contattare l'assistenza tecnica.
ER3	Errore contatore cicli.	Contattare l'assistenza tecnica.
ER4	Relè saldatura guasto.	
ER5	Timeout vuoto: overtime.	Controllare che la guarnizione del coperchio non sia sporca o usurata (in questo ultimo caso va sostituita da un centro di Assistenza) Controllare che il coperchio si chiuda correttamente.
ER7	Manutenzione olio.	L'apparecchiatura ha superato il numero di cicli oltre il quale è richiesto la sostituzione dell'olio: contattare l'assistenza tecnica.

► Vedere cap. "Assistenza a pag. IT-31.

Manutenzione

Pulizia

Attenzione! Qualunque operazione di manutenzione ordinaria va effettuata:

- dopo aver staccato l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica;
- dopo aver indossato adeguati strumenti di protezione personale (es. guanti, ecc...).
- ad apparecchiatura FREDDA.

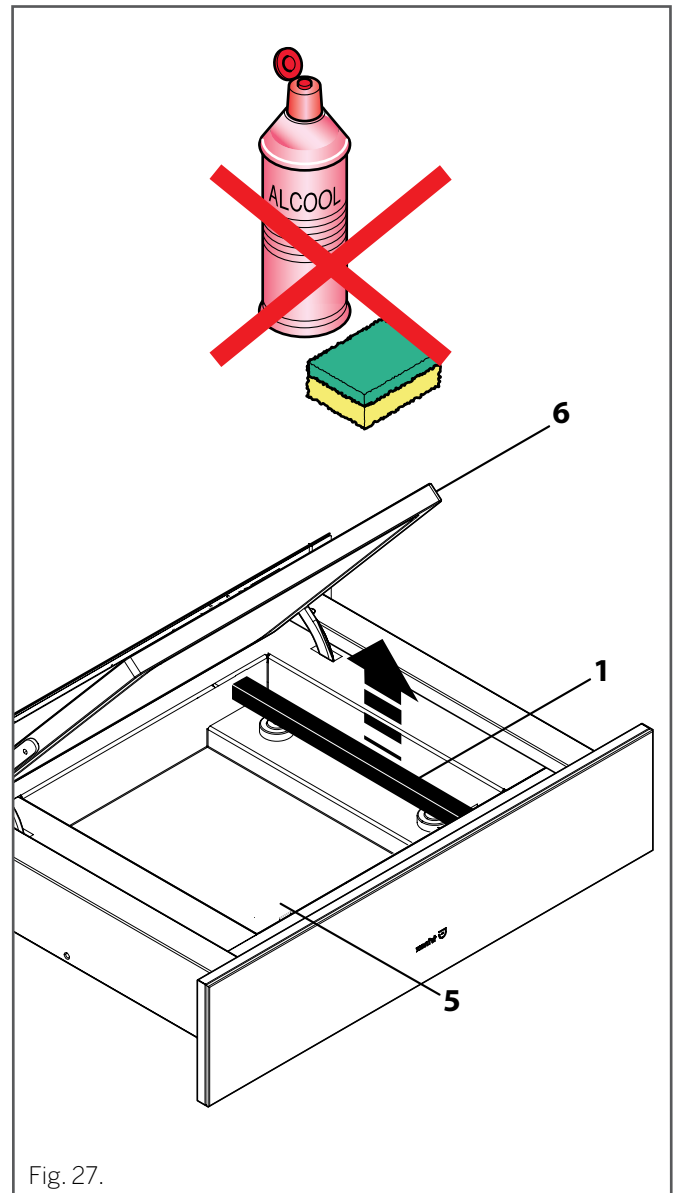
Attenzione! Per la pulizia di qualsiasi componente, non utilizzare: getti d'acqua o vapore, prodotti abrasivi, corrosivi o aggressivi (es, alcool, acido es. acido cloridrico/muriatico o solforico, candeggina, solventi, ecc...), panni abrasivi o pagliette metalliche, oggetti metallici.

- Pulire l'apparecchiatura dopo ogni utilizzo con un panno inumidito e morbido.
- Pulire il coperchio in plexiglas **(6)** all'esterno e all'interno, utilizzando esclusivamente detergenti neutri (acqua e sapone).
- Controllare periodicamente lo stato del coperchio **(6)**, verificandone l'integrità, la presenza di cricche di qualsiasi natura, un eventuale ingiallimento, o un aumento dell'opacità. In presenza di almeno una delle condizioni sopra descritte è necessario sostituire il coperchio (contattare il rivenditore).
- Per la pulizia della vasca e delle superfici inox **(5)**, soprattutto in caso di residui liquidi, si consiglia di estrarre la barra saldante **(1)** tirandola verso l'alto. Utilizzare prodotti neutri adatti all'acciaio o acqua e sapone e terminare con un accurato risciacquo e asciugatura.
Nel caso in cui si usino dei prodotti, attenersi alle istruzioni di uso e di sicurezza indicate sulla confezione.
- Rimuovere eventuali residui che si depositano sulla barra saldante **(1)** con un panno umido. Per una migliore pulizia si consiglia di estrarre la barra saldante **(1)** tirandola verso l'alto.

Periodi di inattività

Durante i periodi di inattività osservare le seguenti precauzioni:

- staccare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica;
- preferibilmente passare su tutte le superfici in acciaio inox un panno morbido appena imbevuto di olio di vaselina;



Al primo riutilizzo:

- effettuare un'accurata pulizia dell'apparecchiatura e degli accessori;
- ricollegare l'apparecchiatura all'alimentazione elettrica;
- sottoporre l'apparecchiatura a controllo prima di riutilizzarla

Smontaggio, demolizione e smaltimento residui

ATTENZIONE!

Le operazioni di smontaggio e demolizione devono essere affidate a personale specializzato a tali attività e dotato delle competenze meccaniche ed elettriche necessarie a lavorare in condizioni di sicurezza.

Procedere nel seguente modo:

- scollegare l'apparecchiatura dalla rete di alimentazione elettrica
- smontare i componenti
- svuotare l'olio dalla pompa.

Ciascun rifiuto deve essere trattato, smaltito o riciclato in base alla classificazione ed alle procedure previste dalla legislazione vigente nel paese di installazione.



Il simbolo indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico.

Assicurando che il prodotto venga correttamente eliminato, si faciliterà la prevenzione di potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute dell'uomo, che potrebbero altrimenti essere causate da un inappropriato trattamento del rifiuto di questo prodotto.

Per informazioni più dettagliate riguardo il riciclaggio di questo prodotto, contattare il venditore del prodotto, o in alternativa il servizio di post vendita o l'appropriato servizio di trattamento dei rifiuti.

Termini di garanzia

Responsabilità del costruttore e garanzia

L'utilizzatore, per poter usufruire della garanzia fornita dal Costruttore, deve osservare scrupolosamente le precauzioni indicate nel manuale, e in particolare:

- operare sempre nei limiti di impiego dell'apparecchiatura;
- effettuare sempre una costante e accurata pulizia e manutenzione;

Il Costruttore declina ogni responsabilità, diretta e indiretta, derivante da:

- uso dell'apparecchiatura diverso da quello previsto nel presente manuale;
- uso da parte di personale che non abbia letto e compreso a fondo il contenuto del manuale;
- uso non conforme a normative specifiche vigenti nel Paese di installazione;
- modifiche effettuate sull'apparecchiatura, sul software, sulla logica di funzionamento, se non autorizzate dal Costruttore per iscritto;
- riparazioni non autorizzate;
- eventi eccezionali.

La cessione dell'apparecchiatura a terzi prevede anche la consegna del presente manuale; la mancata consegna del manuale fa automaticamente decadere ogni diritto dell'acquirente, ivi compresi i termini di garanzia ove applicabili. Qualora l'apparecchiatura venisse ceduta a terzi, in un Paese di lingua diversa da quella indicata nel presente manuale, sarà responsabilità dell'utente originale fornire una traduzione fedele del presente manuale nella lingua del Paese in cui l'apparecchiatura si troverà ad operare.

Termini della garanzia

Irinox garantisce l'apparecchiatura per la durata di 24 (ventiquattro) mesi a decorrere dalla data di fatturazione. La garanzia copre ogni difetto di costruzione o di montaggio. Irinox si impegna a sostituire o riparare a titolo gratuito presso il proprio stabilimento, in porto franco, qualsiasi parte che risulti, anche a suo giudizio, difettosa. Qualora venga richiesto l'intervento di un tecnico riparatore del Costruttore (o persona da questi autorizzata) presso la sede dell'utilizzatore, si intende che le spese di trasferimento, vitto e alloggio, restino a carico dell'utilizzatore.

Il riconoscimento della fornitura gratuita delle parti in garanzia è sempre subordinato alla visione da parte del Costruttore (o da persona da questi autorizzata) della parte difettosa.

È esclusa la proroga della garanzia a seguito di un intervento tecnico o di riparazione sull'apparecchiatura.

Sono esclusi dalla garanzia i danni sull'apparecchiatura derivanti da:

- trasporto;
- incuria;
- uso improprio e/o difforme dalle istruzioni fornite nel manuale d'uso;
- errato collegamento elettrico.

La garanzia decade in caso di:

- riparazioni effettuate da personale non autorizzato dal Costruttore;
- modifiche non autorizzate dal Costruttore;
- utilizzo di parti e/o attrezzature non fornite o approvate dal Costruttore;
- asportazione o alterazione della targa identificativa.

La garanzia decade in caso di:

- riparazioni effettuate da personale non autorizzato dal Costruttore;
- modifiche non autorizzate dal Costruttore;
- utilizzo di parti e/o attrezzature non fornite o approvate dal Costruttore;
- asportazione o alterazione della targa identificativa.

Assistenza

ZERO è costruito in conformità a tutte le norme e direttive europee vigenti in materia ed è inoltre dotato di sistemi di sicurezza volti a garantire la sicurezza e l'incolumità dell'utilizzatore.

Procedura in caso di malfunzionamento

1) Effettuare delle verifiche preliminari

In caso di segnalazioni del pannello comandi o di un eventuale funzionamento non corretto, prima di rivolgersi al servizio di Assistenza Tecnica:

- verificate il corretto inserimento del cavo di alimentazione;
- verificate che ci sia corrente elettrica;
- verificate che la guarnizione del coperchio sia ben inserita;
- verificate che la barra saldante sia correttamente innestata sui due perni;
- cercate una possibile soluzione nella tabella di pagina seguente e in quella di pag. [IT-28](#).

2) Chiamare l'Assistenza Tecnica

Se dopo aver effettuato i controlli suggeriti il problema persiste, contattate l'Assistenza Tecnica comunicando:

- il numero di matricola riportato nella targa dati
 - ▶ Vedere cap. "Dove si trova la targa dati a pag. [IT-31](#).
- la data di acquisto
- la natura del problema e/o l'eventuale segnalazione a display
 - ▶ Vedere cap. "Messaggi di allarme a pag. [IT-28](#).

Indirizzo azienda:

IRINOX S.p.A.

Via Madonna di Loreto, 6/B

31020 - Corbanese di Tarzo (TV) – Italy

3) Nell'attesa dell'Assistenza Tecnica

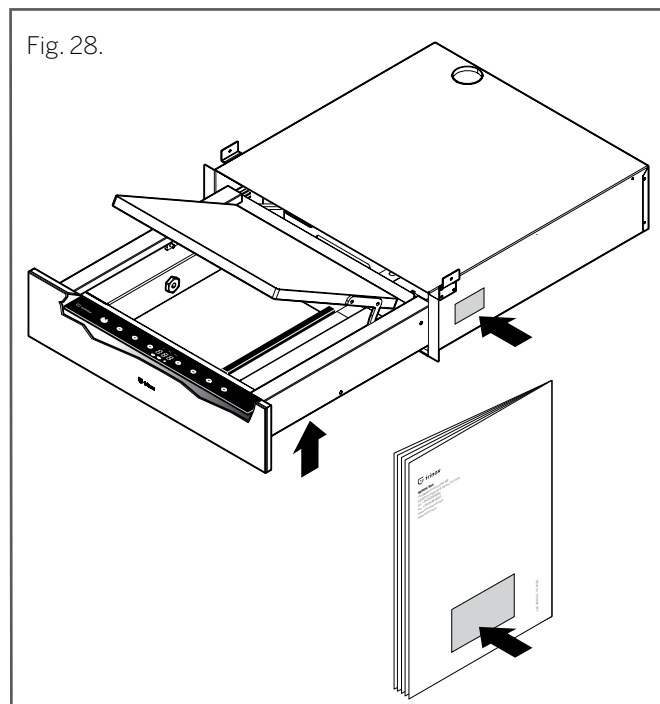
Attenzione! In attesa della risoluzione del problema è opportuno non utilizzare l'apparecchiatura e scollegarla dall'alimentazione elettrica (togliendo la spina).

Non tentate di riparare o modificare l'apparecchio in nessuna delle sue parti: oltre a far decadere la garanzia, ciò può essere potenzialmente pericoloso. Affidatevi esclusivamente a tecnici specializzati.

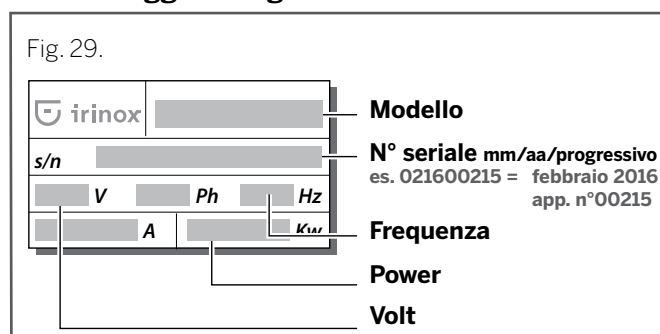
Dove si trova la targa dati

La targa recante le caratteristiche dell'apparecchio si può trovare:

- sull'apparecchiatura, sul fianco sinistro del contenitore e sotto al cassetto
- nel retro copertina del manuale di installazione ed uso
- angolo in basso sul lato 'Front' del cartone di imballo.



Come si legge la targa dati:



Attenzione! Si raccomanda di non togliere, danneggiare o modificare la targa dati.

Tabella riepilogativa		
ANOMALIA FUNZIONALE	POSSIBILI CAUSE	Soluzione
La saldatura della busta non è eseguita correttamente	<ul style="list-style-type: none"> • Il tempo di saldatura o la sensibilità di intervento (se si sta utilizzando il Programma LIQUIDI) non sono corretti. • La guarnizione del coperchio è sporca o usurata. • La busta non è posizionata correttamente sulla barra saldante. • La barra saldante è usurata (il rivestimento in teflon è bruciato). • La lama posizionata sotto il teflon della barra saldante è rotta. • Sono state utilizzate buste non adatte al confezionamento sottovuoto. • Le buste sono riempite in modo eccessivo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Modificare il tempo di saldatura o il grado di sensibilità. ▶ <i>Vedere cap. C) Impostazione livello di vuoto e tempo di saldatura a pag.IT-23</i> • Pulire o sostituire la guarnizione del coperchio (per la sostituzione contattare l'assistenza tecnica). • Posizionare correttamente la busta. ▶ <i>Vedere cap. D) Inserire i prodotti nelle buste a pag.IT-24</i> • La barra saldante deve essere sostituita dall'assistenza tecnica. • La lama deve essere sostituita dall'assistenza tecnica. • Utilizzare le buste in dotazione o acquistarne di analoghe. • Riempire le buste con minore quantità di alimenti o liquidi.
Vuoto finale insufficiente	<ul style="list-style-type: none"> • La percentuale di vuoto impostata non è corretta. • La guarnizione del coperchio è sporca o usurata. • Il coperchio non è chiuso correttamente. • Le buste sono riempite in modo eccessivo 	<ul style="list-style-type: none"> • Modificare la percentuale di vuoto. ▶ <i>Vedere cap. C) Impostazione livello di vuoto e tempo di saldatura a pag.IT-23</i> • Pulire o sostituire la guarnizione del coperchio (per la sostituzione contattare l'assistenza tecnica). • Chiudere correttamente il coperchio • Verificare che tra coperchio e vasca del vuoto non ci siano oggetti o sporcizia. • Riempire le buste con minore quantità di alimenti o liquidi. • Provare ad avviare il programma "Conditioning Program" ▶ <i>Vedere cap. "Funzioni extra: Conditioning Program a pag.IT-27.</i>
Il coperchio non si apre	<ul style="list-style-type: none"> • Mancanza dell'energia elettrica. 	<ul style="list-style-type: none"> • Attendere il ripristino dell'energia elettrica o verificare che la spina sia correttamente inserita. Non forzare l'apertura del coperchio con nessun attrezzo.
Il coperchio presenza cricche o rotture	<ul style="list-style-type: none"> • Coperchio danneggiato. 	<ul style="list-style-type: none"> • Il coperchio deve essere sostituito dall'assistenza tecnica. Attenzione! In attesa della risoluzione del problema è opportuno non utilizzare l'apparecchiatura e scollegarla dall'alimentazione elettrica (togliendo la spina).

Info - Servizio assistenza

Per qualsiasi informazione si renda necessaria, contatti il Suo incaricato alla vendita oppure il centro assistenza aziendale IRINOX

tel. (+39) 0438.5844

Indirizzo azienda:

IRINOX S.p.A.

Via Madonna di Loreto, 6/B

31020 - Corbanese di Tarzo (TV) – Italy

I suoi dati

Per offrirle un servizio più efficiente e veloce in caso di necessità, le consigliamo di raccogliere i seguenti dati relativi al suo acquisto:

N° FATTURA :

DATA FATTURA:

N° MATRICOLA APP:

NOME e COGNOME DI FATTURAZIONE:

.....

VIA:

CITTA':

CAP: PROVINCIA:

Timbro incaricato

Summary

Warnings EN-37

Characteristics EN-38

Zero 15-R	EN-38
Zero 36-R	EN-39
Zero 45-R	EN-40

Installation EN-41

A) Safety Regulations	EN-41
B) Transport and unpacking	EN-41
Transport	EN-41
Unpacking	EN-42
Installation preparation	EN-42
(model ZERO 15-R only)	EN-42
C) Positioning	EN-43
Positioning site choice	EN-43
Cabinet overall dimensions	EN-43
Zero 15-R	EN-43
Zero 36-R	EN-43
Zero 45-R	EN-43
Zero 15-R	EN-44
Zero 45-R	EN-44
Zero 36-R	EN-44
Insertion in the cabinet	EN-45
Front panel assembly	EN-46
D) Electrical connections	EN-48
E) Final checks	EN-48

Use EN-50

Basic safety rules	EN-50
Before using the equipment for the first time	EN-50
Equipment description	EN-51
Control panel	EN-51
Use	EN-52
A) Turning on the equipment	EN-52
B) Select the required program	EN-52
C) Setting the vacuum level and sealing time	EN-53
D) Place products in the bags	EN-54

Dimensional tolerance ± 5 mm. The supplied measurements are indicative and not binding.

The original text of this publication, written in Italian, is the sole reference for any interpretation controversies tied to translations in community languages.

The manufacturer reserves copyrights to this publication: the information contained in the manual cannot be disclosed to third parties. Any partial or full copy not authorised in writing by the manufacturer, obtained by photocopy, duplication or other systems, even electronic acquisition, is a violation of copyright and punishable by law.

E) Selected program use.....	EN-54
STANDARD program	EN-54
TENDERISE program.....	EN-55
MARINATE program	EN-55
LIQUID program.....	EN-56
Extra functions: Conditioning Program	EN-57
Extra functions: External vacuum	EN-57
At the end of packaging.....	EN-58

Alarm messages EN-58

Maintenance EN-59

Cleaning.....	EN-59
Disuse	EN-59
Dismantling, demolition and waste disposal.....	EN-60

Warranty terms EN-60

The manufacturer's liability and warranty	EN-60
Warranty terms and conditions	EN-60

Service..... EN-61

Procedure in case of malfunction	EN-61
Data plate location	EN-61
Info - Customer service	EN-63

The manufacturer reserves the right to make improvements to the equipment at any time, without prior notice. The manual reflects the state of the art at the time the equipment is introduced on the market, of which it is an integral part. The publication meets the directives in effect at that date; the manual cannot be considered inadequate for any standard updates or equipment changes. Any manual supplements the manufacturer deems suitable to send to users must be kept with the manual of which they become an integral part.

Warnings

- ⚠ Carefully read the instructions: they include important information on installation, use and safety.
- ⚠ It is important to keep this booklet in a safe and dry place to be able to consult it at any time. The manual must be kept for the entire life of the equipment, and in case of need (i.e. damage which also even partially compromises consultation) the user must acquire a new copy to be requested only from the manufacturer, quoting the code of this publication on the cover.
- ⚠ Warning: to avoid risks due to instability, secure the equipment according to the supplied instructions.
- ⚠ The equipment can be used by children over the age of 8 and by individuals with diminished physical, sensory or mental capacities, or without experience or the necessary knowledge, provided under supervision or after they have received instruction on safe equipment use and have understood the inherent hazards. Do not permit children to play with the equipment. Children should not perform cleaning nor maintenance without adult supervision.
- ⚠ Do not permit children to play with the equipment during installation. Do not allow children to play with the bags or with the equipment.
- ⚠ This equipment can be used in a home or for similar applications such as:
 - Kitchens for business personnel, offices and other working environments;
 - Holiday farms and hotel customers, motels and other similar types of accommodation;
 - Bed and breakfast;
 - Catering and similar applications.
- ⚠ This equipment should only be used to meet the needs for which it was designed, any other use is considered "improper use", therefore dangerous.
- ⚠ Once the appliance has been installed, the electrical cable and the electrical socket must be easily accessible.
- ⚠ Warning: the equipment and the accessible parts get hot during use. Be careful not to touch the heating elements.
- ⚠ For cleaning do not use steam equipment.

- ⚠ If the power cord is damaged it must be replaced by the manufacturer, distributor or qualified personnel to avoid potential risks.
- ⚠ Do not use if damaged.
- ⚠ It is forbidden to tamper with the safety devices and circuits.
- ⚠ It is forbidden to make changes to the equipment without the manufacturer's authorisation.
- ⚠ Do not touch the sealer bar immediately after use. Burn risk due to residual heat on the bar.
- ⚠ Do not leave the equipment unattended while in use.
- ⚠ Turn off the equipment after each use.
- ⚠ Do not turn on the equipment with wet hands or when there is contact with water.
- ⚠ Do not force the cover open during the work cycle.
- ⚠ In the event of a blackout during a work cycle with the cover closed, do not force the cover open with any tool but wait until power is restored.
- ⚠ Do not rest any weight on the cover.
- ⚠ Prevent any object from falling on the cover. This could alter its integrity, causing cracks or breaks.
- ⚠ Do not package items in the event of cracks or breaks on the cover.
- ⚠ The manufacturer cannot be held liable for personal or property damages due to non-compliance with safety regulations.

If the machine is installed in countries at very different altitudes above sea level (i.e. 1000 m a.s.l.) the control board may require "calibration" during machine installation.

This adjusts board operations based on the atmospheric pressure at the installation site. A qualified installer should calibrate the board.

In this manual, some operations are highlighted by graphic symbols that draw the reader's attention, see examples below.

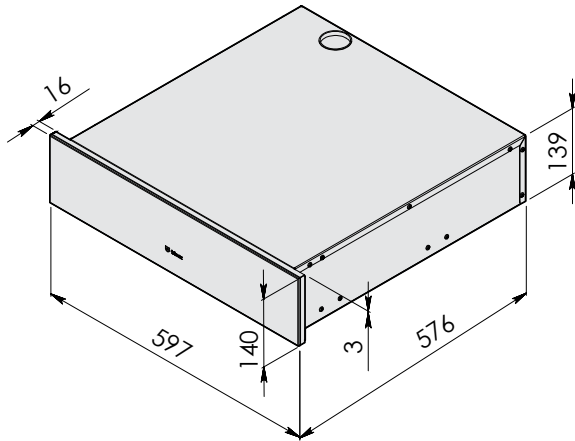
⚠ Warning

This symbol indicates the possible occurrence of an event that may result in serious injury or substantial equipment damage, if adequate precautions are not taken.

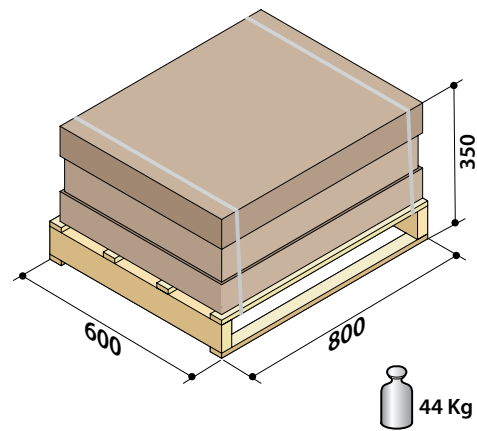
Characteristics

Zero 15-R

Dimensions



Package dimensions



TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltages:	220-240V/50Hz (Standard) 220-240V/60Hz (Special)
Aesthetic finishes and versions:	Finish: polished steel/glass/custom Versions: H150
Maximum absorbed power:	360 W
Vacuum pump rated power:	100 W
Vacuum pump rated capacity:	3m ³ /h
Vacuum level:	3 MINI/MIDI/MAXI
Final pressure (absolute):	<10 millibar
Vacuum chamber volume:	approximately 7 litres
Seal working length:	300mm
Maximum bag size:	L300mm x H350mm
Net weight:	kg 36.00
Tray stroke during operations:	484mm
Vacuum chamber tray dimensions:	L328mm x H64mm.x D324mm
Fitted element dimensions:	Standard tray module H150mm x L600mm (dimensions: L597mm x H142mm x D575mm)

Standard equipment

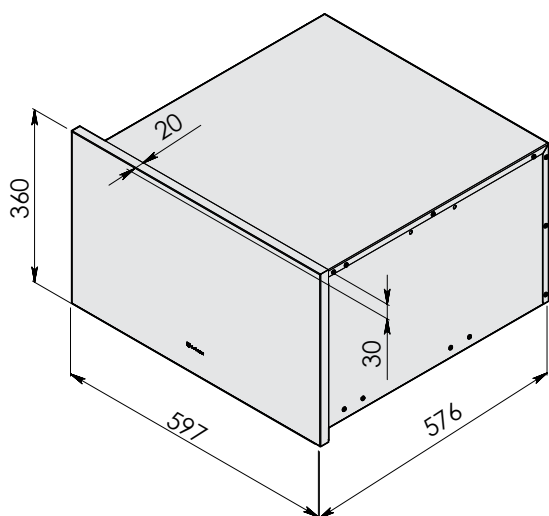
- PEHD filler table
- External vacuum nozzle
- 25 bags 200x300 mm
- 25 bags 250x350 mm

Safety and control systems

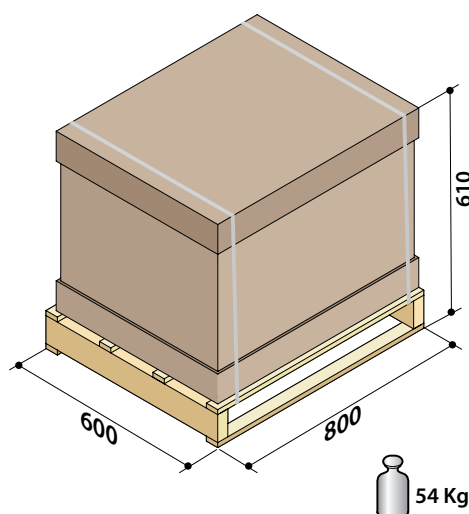
- Overload protection installed on the vacuum pump motor that triggers in the event of overload or operating fault.
- Protection board with safety circuit for the sealing phase.
- Vacuum chamber pressure controlled by the electronic board and pressure sensor.

Zero 36-R

Dimensions



Package dimensions



TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltages:	220-240V/50Hz (Standard) 220-240V/60Hz (Special)
Aesthetic finishes and versions:	Finish: polished steel/glass/custom Versions: H360
Maximum absorbed power:	500 W
Vacuum pump rated power:	500 W
Vacuum pump rated capacity:	8m ³ /h
Vacuum level:	3 MINI/MIDI/MAXI
Final pressure (absolute):	<10 millibar
Vacuum chamber volume:	approximately 14 litres
Seal working length:	300mm
Maximum bag size:	L300mm x H350mm
Net weight:	kg 45.00
Tray stroke during operations:	484mm
Vacuum chamber tray dimensions:	L328mm x H133mm.x D324mm
Fitted element dimensions:	Standard tray module H360mm x L600mm (dimensions: L597mm x H4360mm x D575mm)

Standard equipment

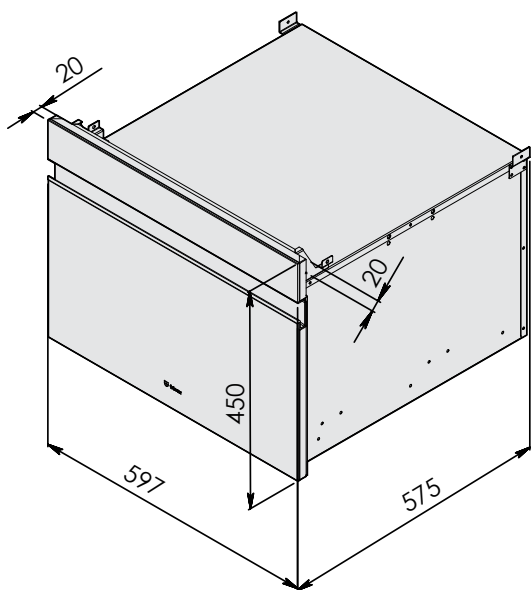
- PEHD filler table
- External vacuum nozzle
- 25 bags 200x300 mm
- 25 bags 250x350 mm

Safety and control systems

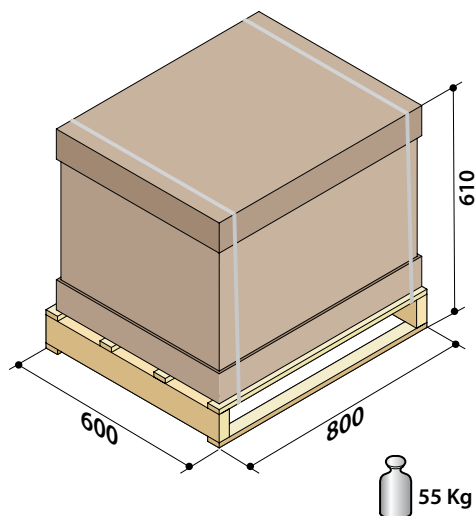
- Overload protection installed on the vacuum pump motor that triggers in the event of overload or operating fault.
- Protection board with safety circuit for the sealing phase.
- Vacuum chamber pressure controlled by the electronic board and pressure sensor.

Zero 45-R

Dimensions



Package dimensions



TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltages:	220-240V/50Hz (Standard) 220-240V/60Hz (Special)
Aesthetic finishes and versions:	Finish: polished steel/glass/custom Versions: H450
Maximum absorbed power:	500 W
Vacuum pump rated power:	500 W
Vacuum pump rated capacity:	8m ³ /h
Vacuum level:	3 MINI/MIDI/MAXI
Final pressure (absolute):	<10 millibar
Vacuum chamber volume:	approximately 14 litres
Seal working length:	300mm
Maximum bag size:	L300mm x H350mm
Net weight:	kg 48.00
Tray stroke during operations:	484mm
Vacuum chamber tray dimensions:	L328mm x H133mm.x D324mm
Fitted element dimensions:	Standard tray module H450mm x L600mm (dimensions: L597mm x H450mm x D575mm)

Standard equipment

- PEHD filler table
- External vacuum nozzle
- 25 bags 200x300 mm
- 25 bags 250x350 mm

Safety and control systems

- Overload protection installed on the vacuum pump motor that triggers in the event of overload or operating fault.
- Protection board with safety circuit for the sealing phase.
- Vacuum chamber pressure controlled by the electronic board and pressure sensor.


Installation

- A) Safety Regulations
- B) Transport and unpacking
- C) Positioning and column mount
- D) Electrical connections
- E) Final checks

A) Safety Regulations

- This manual is an integral part of the product and provides all the necessary information for proper installation of the equipment.
- **The installer must read this manual carefully and always make reference to it; also it must be kept in a place known and accessible to all authorised operators (installer, user, maintenance technician).**
- **The user is liable for operations performed on the equipment without following the instructions provided in this manual.**
 - do not touch the equipment with hands/feet sweaty or wet or without protection (gloves and appropriate shoes);
 - do not insert screwdrivers, kitchen utensils or anything else between the guards and moving parts;
 - unplug the device before working on it;
 - do not pull the power cord to unplug the device.
- The equipment is only intended for its designed use and thus vacuum packing food. Any other use is considered improper and potentially dangerous.
- The manufacturer cannot be held liable if damage occurs to the equipment, to persons and things, attributable to:
 - improper installation and/or failure to comply with applicable laws;
 - changes or interventions not specific for the model;
 - use of non-original spare parts or parts not specific to the model;
 - even partial failure to follow instructions in this manual;
 - failure to observe accident prevention regulations and the laws in force during installation.
- **The installation must only be performed by an authorised and trained installer/electrician, according to the instructions and the requirements of this manual.**
- The equipment must be installed and connected to the mains according to the supplied instructions. Before installing the equipment ensure that the existing electrical systems are in accordance with the law and appropriate to the rating plate data of the equipment to be installed (voltage [V], frequency [Hz], power [W]).
- The installer must also verify any requirements for fire protection.

- The manufacturer declares and associates, for each machine, a statement of compliance with current regulations.

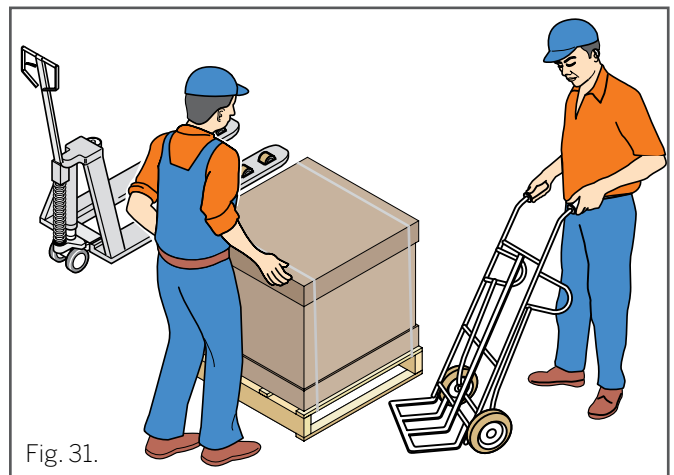
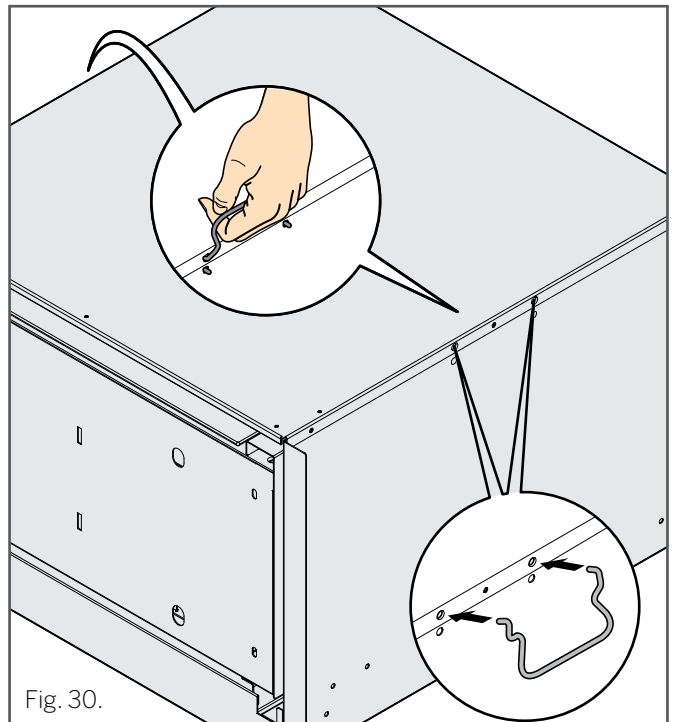
 For any communication with the manufacturer, always quote the equipment model and serial number indicated on the data plate on the back of the equipment.

B) Transport and unpacking

Transport

Warning! All the necessary precautions must be taken when handling the device to prevent damage and to avoid damage to persons or property, following the instructions placed on the packaging.

Warning! The equipment must always be handled by two people, using the two steel handles inserted in the packaging (they can be hooked on the two sides of the external container and are inserted in the two top holes, as illustrated in Fig. 30.). Use suitable means as an alternative (Fig. 31.).



Not to overturn or tilt the equipment! This causes oil to leak from the pump that could damage the equipment.

Unpacking

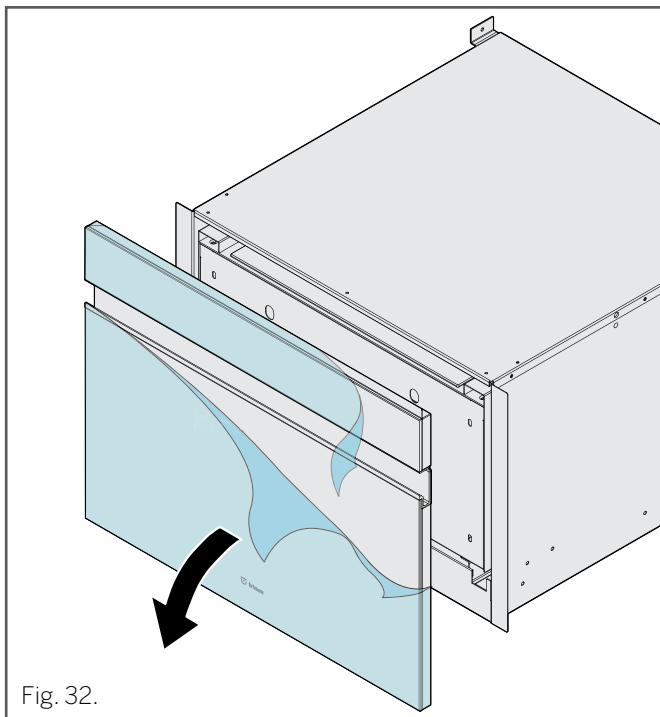
Remove the cardboard packing box and remove the equipment from the shells using the two handles and **protective gloves**.

After removing the packaging, check equipment integrity; in case of anomalies, DO NOT operate the equipment and contact your dealer.

Warning! To prevent the tray from accidentally slipping during handling and installation in the cabinet, it is secured to the container.

Warning! Do not remove this safety device before resting the equipment in the chamber in a balanced and safe position!

Warning! The pump contains oil. Keep the packaging and equipment horizontal to prevent oil from exiting the pump breather.



Carefully remove the PVC protective film from all sides (Fig. 32.); should traces of adhesive remain, gently remove them with a soft cloth and a neutral product. It is recommended not to use steel wool, scrapers or abrasive, acidic or aggressive substances as these may damage equipment surfaces.

! The packaging components can be potentially dangerous for children and animals.

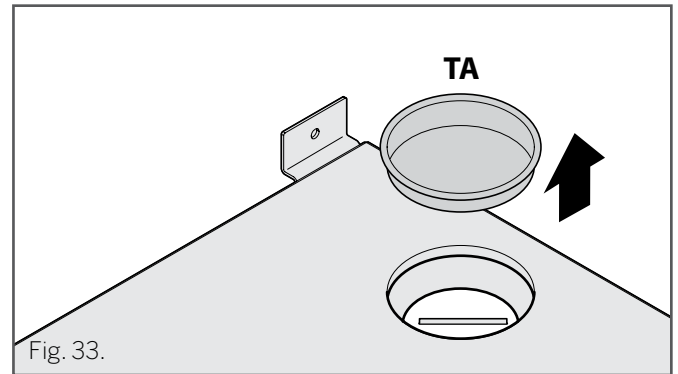
Ecological notes: all the various packaging components must be disposed of according to current regulations in the country where the equipment is used. In any case nothing should be discarded in the environment.

Installation preparation (model ZERO 15-R only)

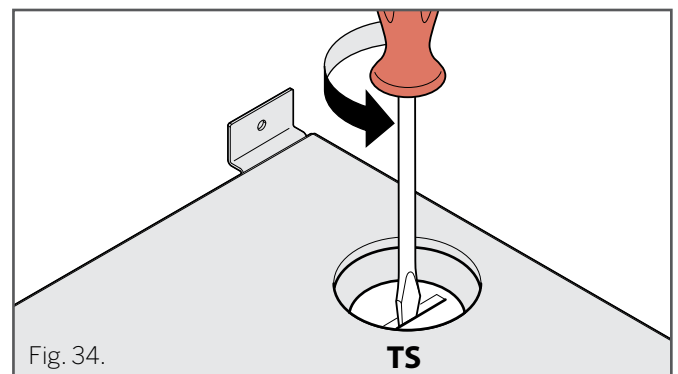
Before being installed and started, the supplied oil filter must be installed.

Proceed as follows:

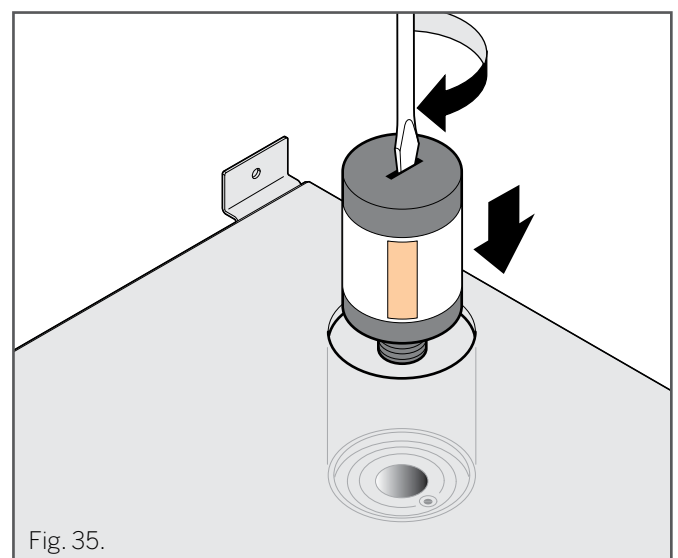
- Remove the plastic cap **TA** on the back left of the equipment.



- Unscrew the safety cap **TS** from the vacuum pump using a screwdriver.



- Open the plastic bag containing the oil filter and fully screw it onto the vacuum pump with a screwdriver.



- Reassemble the previously removed plastic cap **TA**.

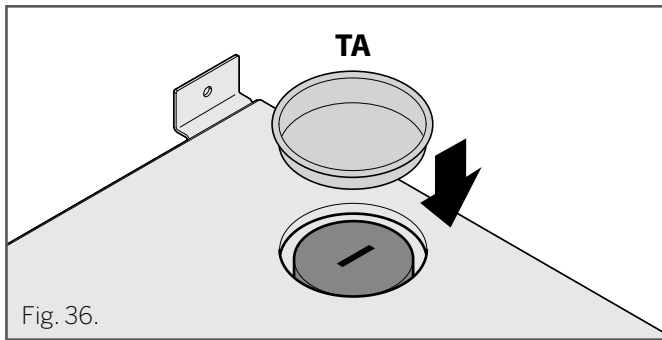


Fig. 36.

The equipment is now ready to be installed.

C) Positioning

Positioning site choice

It is recommended to avoid positioning in closed places with high temperatures and poor air exchange, in direct sunlight or exposed to the elements, near heat sources.

Conditions permitted in environments where the equipment is located:

- Temperature from + 5°C to + 40°C.
- Relative humidity from 30% to 90% without condensation.

Warning! When choosing the position, also make sure there is enough space to fully extract the tray to maximum aperture which is 500 mm. Also consider the working space required when the tray is open, taking into account that the user stands in front of the equipment.

Warning! The power cable is 150 cm long and, for problems related to overheating, is not possible to use extension cords or cables to lengthen it. Take into account the position of the sockets for equipment accommodation.

Warning! Make sure that the plug is accessible after unit installation!

In the event that the equipment is not easily accessible, the supply network must be equipped with devices for omnipolar disconnection with a contact opening distance that allows complete sectioning in overvoltage III category conditions.

Cabinet overall dimensions

! The cabinet housing the ZERO must:

- be stable and meet law DIN 68930;
- **be compulsorily equipped with rear vents for the entire height; this opening must guarantee air output of min. 300 cm² (Minimum vent width: 5 cm) (Fig. 8.);**
- be equipped with a perforated base;
- have an installation space with minimum dimensions (indicated in figure).

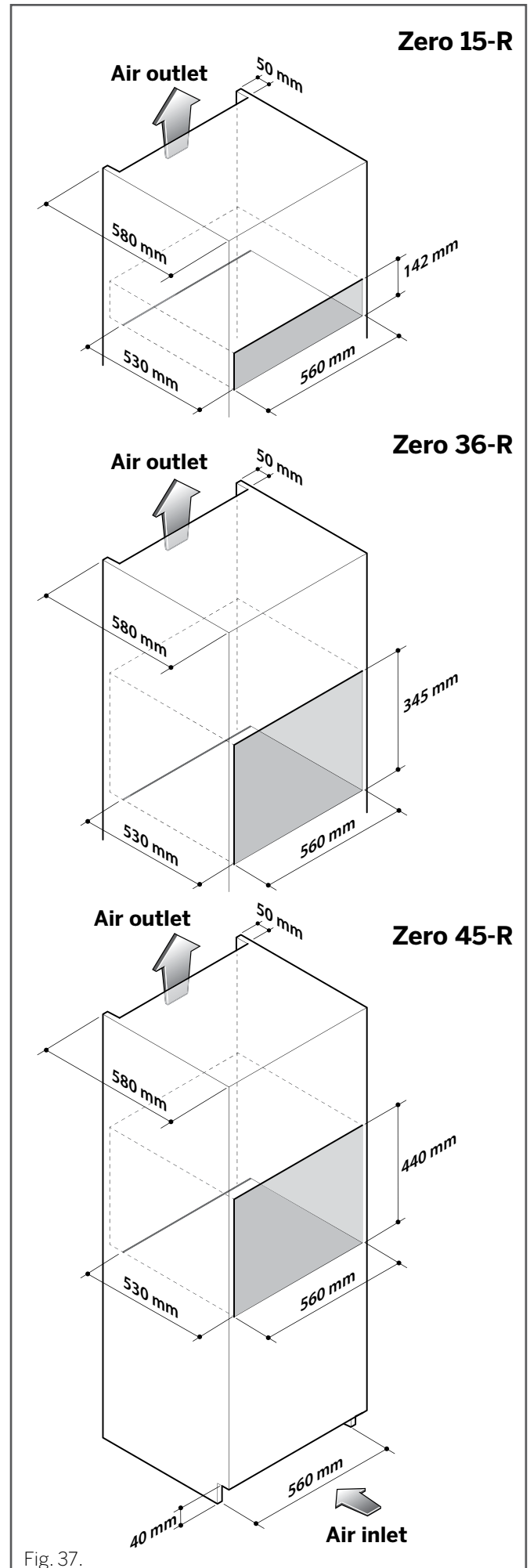
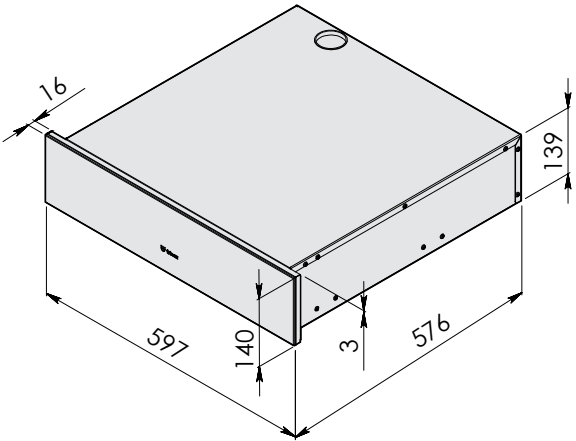
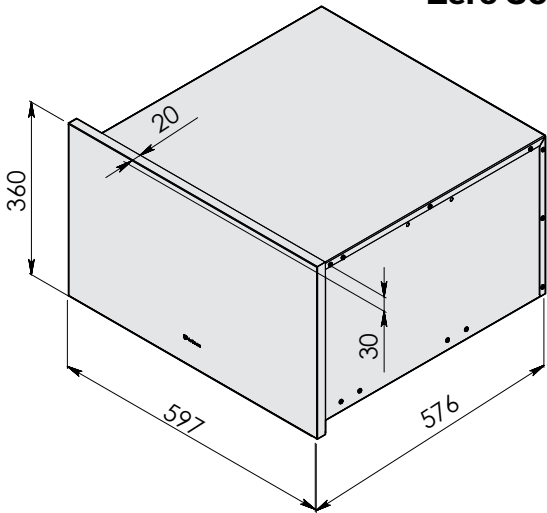


Fig. 37.

Zero 15-R



Zero 36-R



Zero 45-R

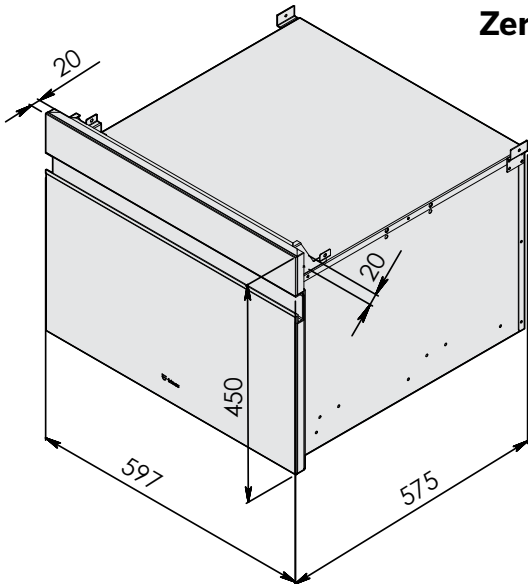


Fig. 38.

Insertion in the cabinet

The equipment is supplied with 2 regulations (“RE”) on the back to be regulated, if necessary, based on the height of the divider to prevent tipping when the tray is fully extracted (Fig. 10.).

WITHOUT an upper divider, request optional brackets (Fig. 8.) to be secured to both sides of the column that prevent machine movement with the tray open or use the “ST” brackets already assembled on the equipment (Fig. 10.).

The optional brackets are secured with 3 DIN7505-C 4,5x16, screws for chipboard, one for each side.

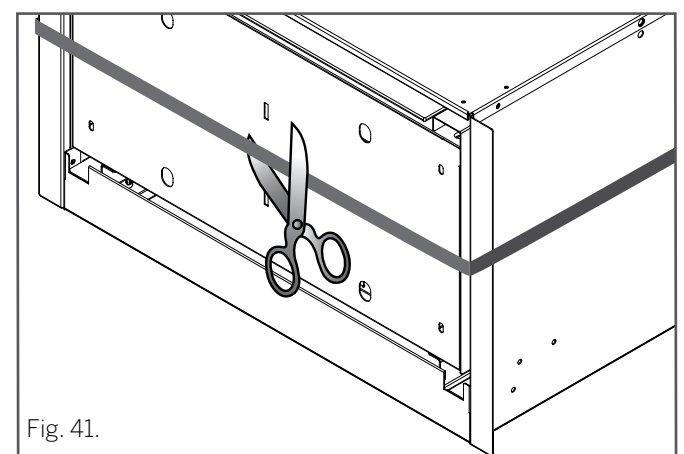
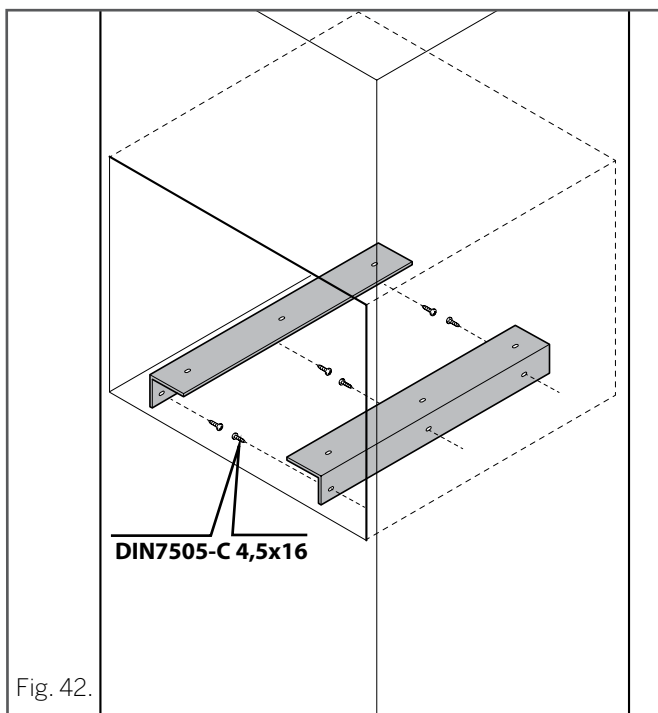
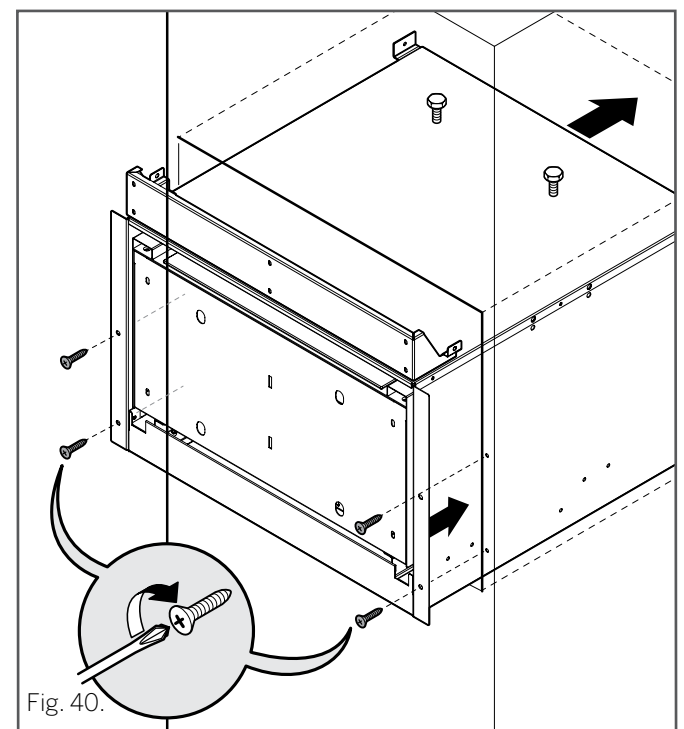
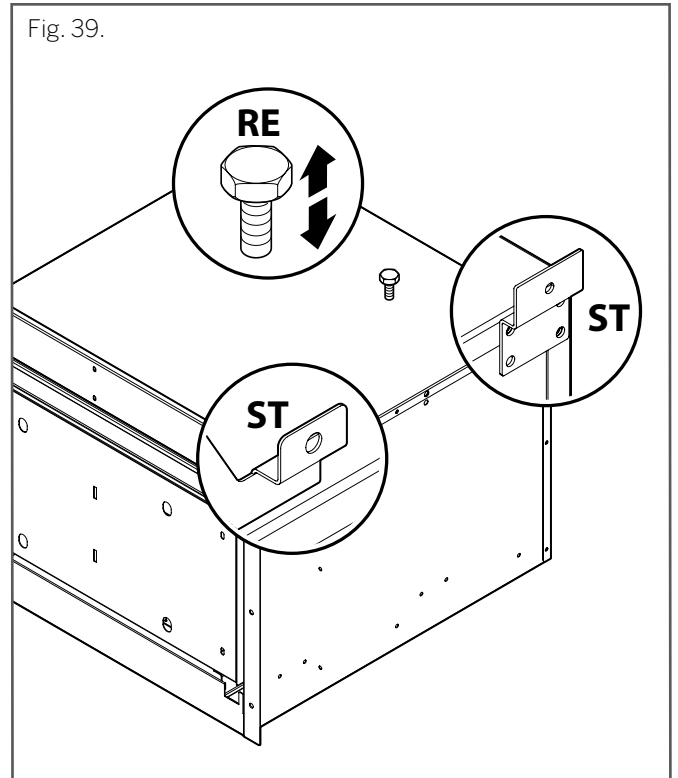
Next, push the equipment to the end of the cabinet being careful not to open the tray (Fig. 13.).

Warning! To prevent the tray from accidentally slipping during handling and installation in the cabinet, it is secured to the container with straps.

Remove this safety device making sure the equipment rests in the chamber in a balanced and safe position! (Fig. 12.)

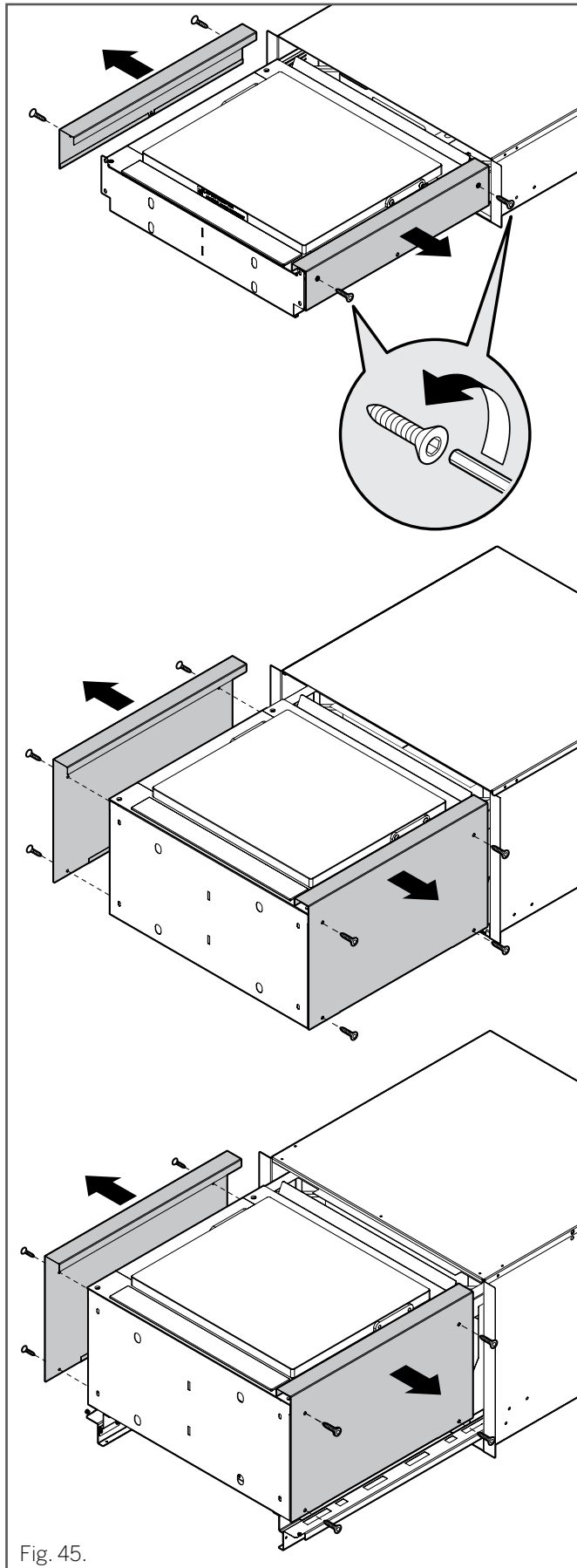
Open the tray by 15 cm and screw the equipment to the cabinet using the 4 supplied self-taping screws, using a Phillips screwdriver (Fig. 11.).

Warning! Only open the tray to maximum aperture after securing the equipment to the cabinet.

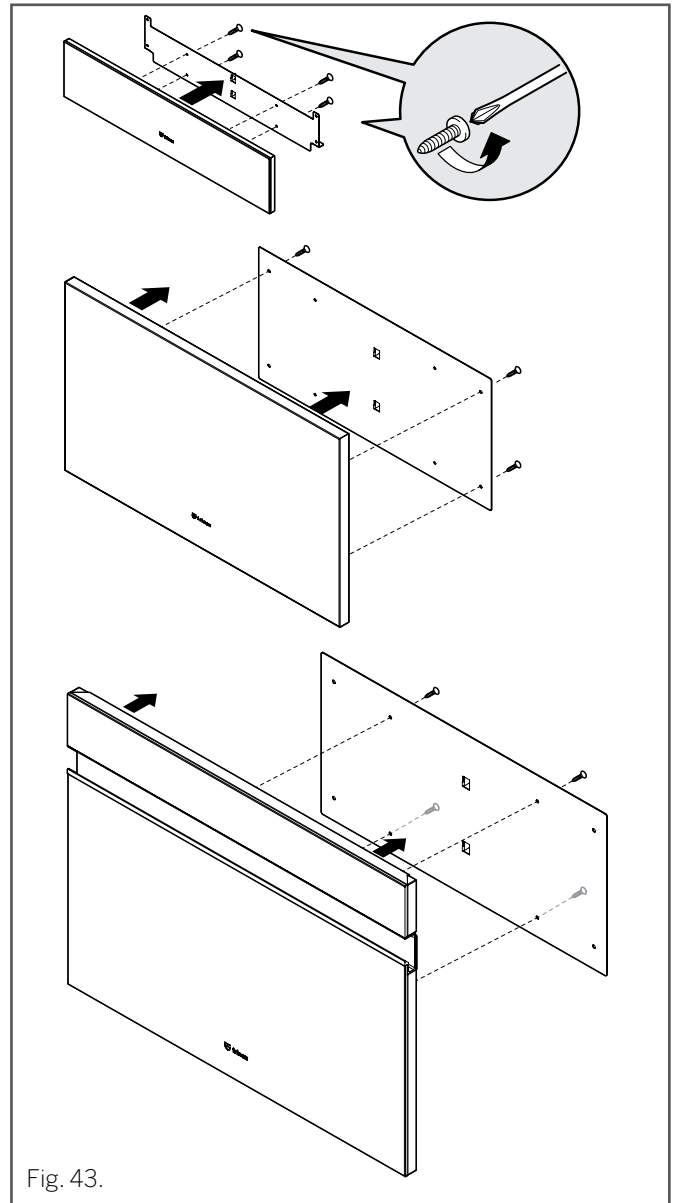


Front panel assembly

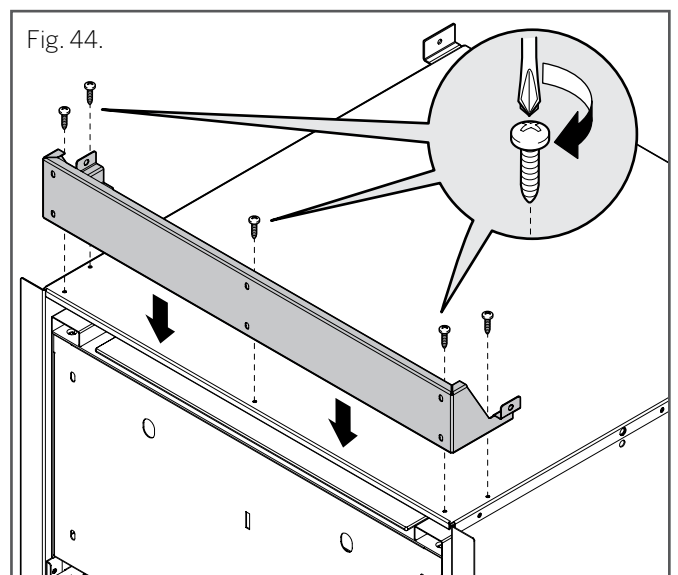
After correctly securing the equipment to the cabinet, extract it to maximum and remove the fastening screws on the both side covers.



Secure the supplied bracket to the front panel using the 4 central holes in the bracket.

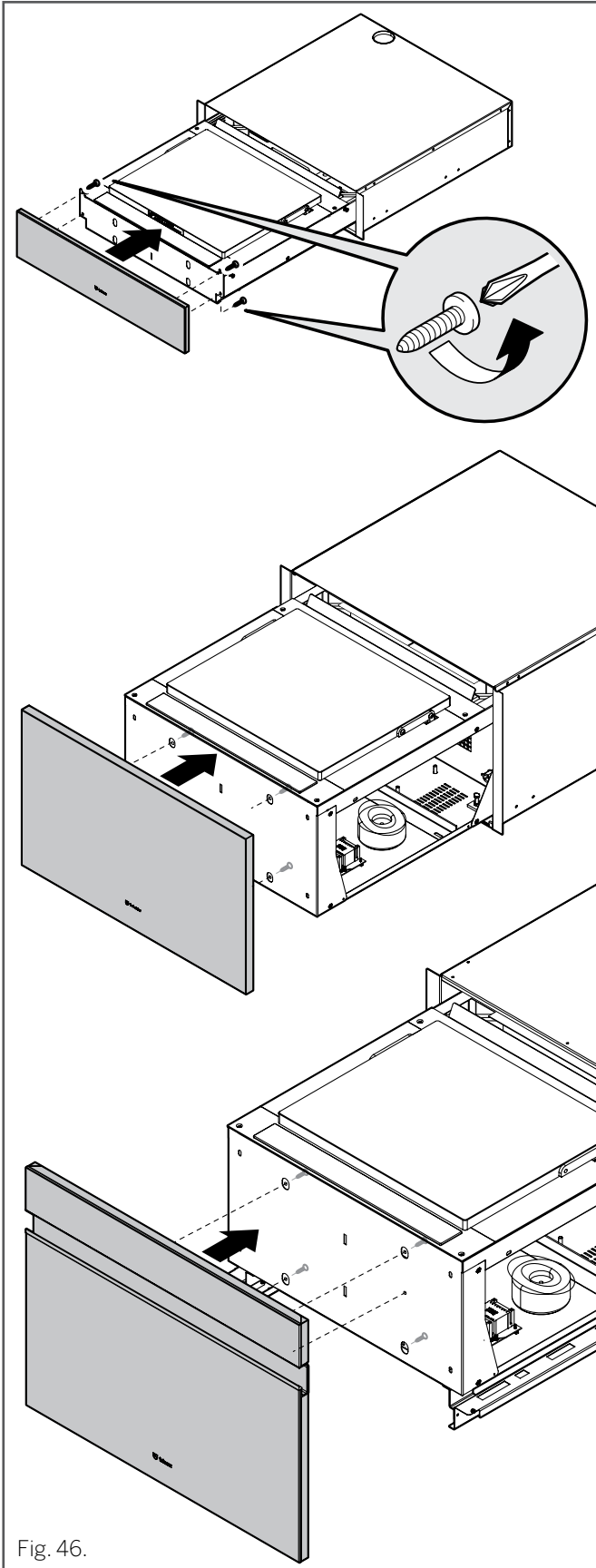


For ZERO 45-R equipment, secure the top support using the supplied screws.

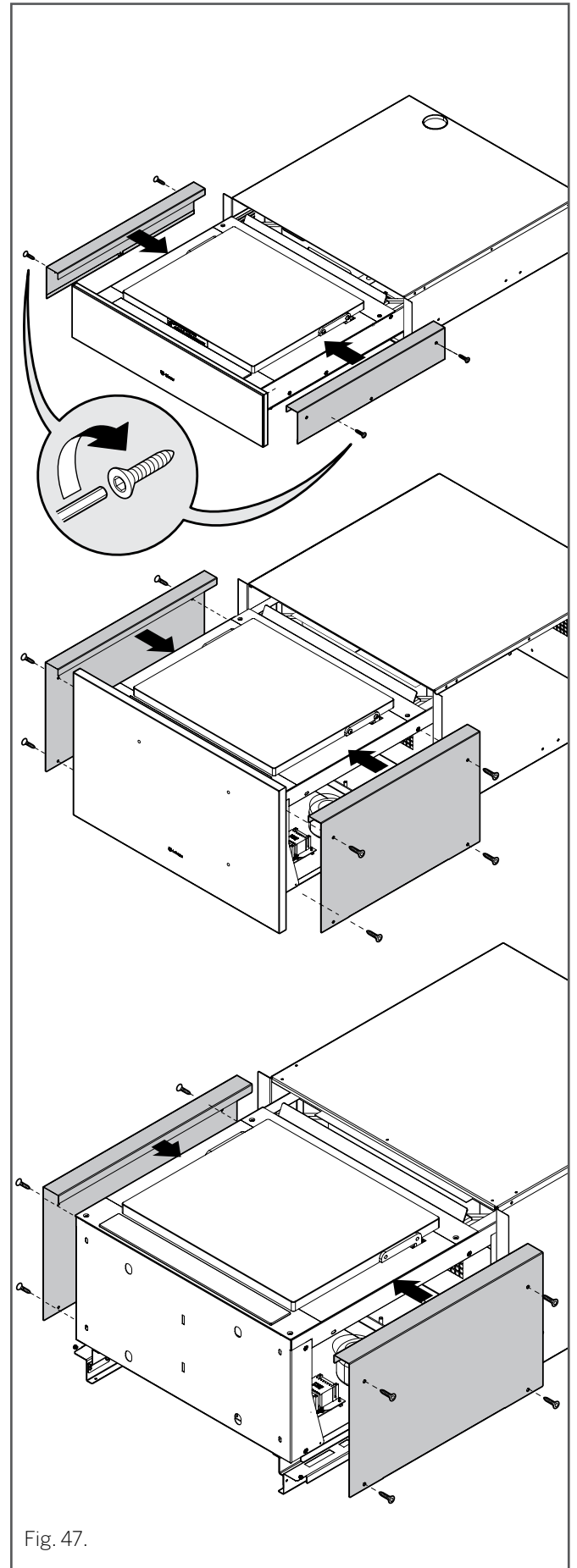


Near the front with the assembled bracket to the equipment and screw in the top and bottom screws.

Note: to centre, use the central groove on the bracket and insert it in the front hollows in the equipment.



Once the front is secured, adjust to align the front and replace the side covers.



D) Electrical connections

The user is liable for operations performed on the equipment without following the instructions provided in this manual.

Following are the main general safety rules for installation:

- do not touch the equipment with hands/feet sweaty or wet or without protection (gloves and appropriate shoes);
- do not insert screwdrivers, kitchen utensils or anything else between the guards and moving parts;
- perform work after disconnecting the equipment (not by pulling the power cord).

Before installing the equipment ensure that the existing electrical systems are in accordance with the law and appropriate to the rating plate data of the equipment to be installed (Fig. 19.).

The equipment is supplied with a 150cm long power cord with 16A Schuko plug.

Warning! Make sure that the plug is accessible after unit installation!

In the event that the equipment is not easily accessible, the supply network must be equipped with devices for omnipolar disconnection with a contact opening distance that allows complete sectioning in overvoltage III category conditions.

Warning! If you do not use the entire length of the cable, DO NOT roll it on itself but leave it free and make sure it is not a hindrance and danger to the passage of persons; Also make sure it is not squashed or bent.

Warning! Make sure the power cord does not come into contact with liquids of any kind, sharp objects or hot and corrosive substances.

Warning! Do not allow children or animals to play with the power cord.

E) Final checks

Before turning on the equipment check the following:

- If during transport the appliance was lying on its side or kept at a temperature below 10° C, wait at least 4 hours before turning it on.
- Check the correct electrical connection.
- Run a complete bag vacuum packing cycle;
▶ See chapter "Extra functions" in the user manual enclosed with the equipment.
- Inform the customer of the exact use of the equipment with specific reference to the customer's use and needs.

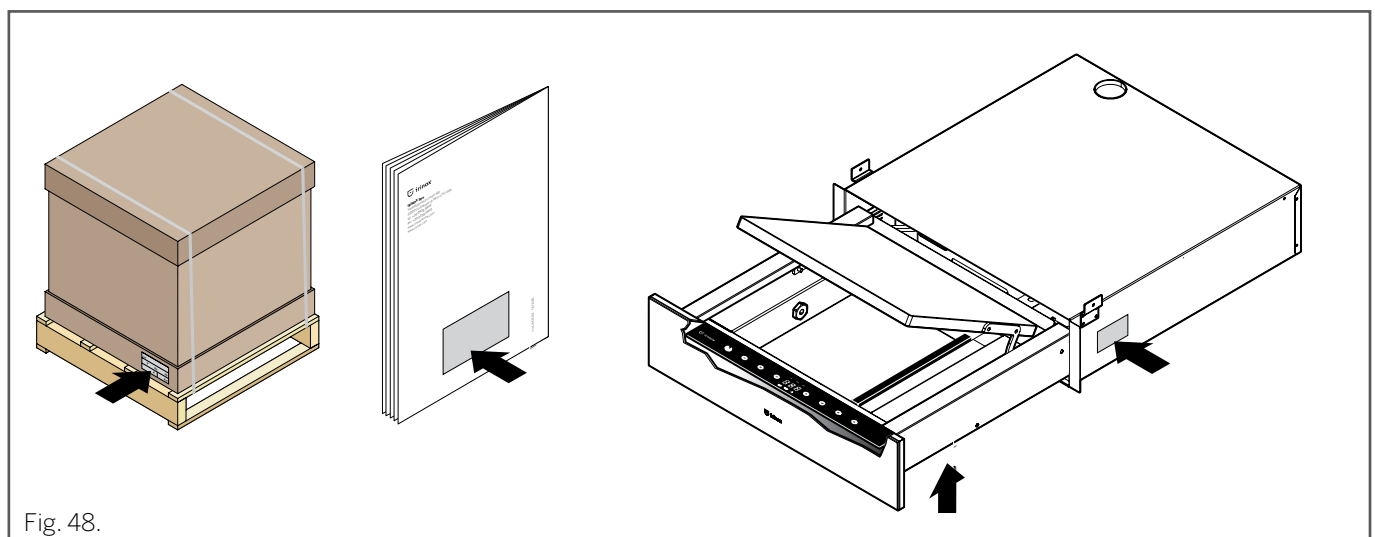

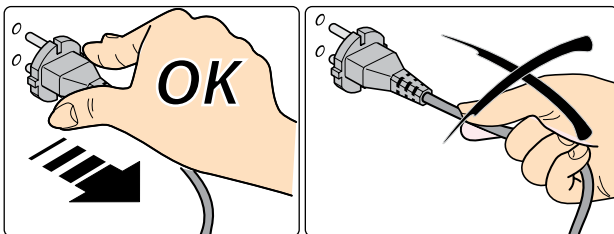


Fig. 48.

Use

Basic safety rules

- **This manual is an integral part of the product and provides all the necessary information for proper installation and maintenance of the equipment.**
The installer must read this manual carefully and always make reference to it; also it must be kept in a known and accessible place.
- Carefully store this manual and transfer it to any future purchaser.
- **If you notice equipment faults (for example, a damaged power cord or failed control panel operations) do not use the equipment and promptly inform your dealer.**
- The equipment can be used by children over the age of 8 and by individuals with diminished physical, sensory or mental capacities, or without experience or the necessary knowledge, provided under supervision or after they have received instruction on safe equipment use and have understood the inherent hazards. Do not permit children to play with the equipment. Children should not perform cleaning nor maintenance without adult supervision.
- The equipment is only intended for its designed use and thus vacuum packing food. Any other use is considered improper and potentially dangerous.
- **In the event of a blackout during a work cycle with the cover closed, do not force the cover open with any tool but wait until power is restored. When power returns, the equipment returns to stand-by after 20 seconds (the machine ready for use conditions are signalled by a short beep).**
- The lighted control panel lights turn off after 5 minutes of disuse. Touch the ON/OFF key  to turn the panel back on. All seven key lights turn on in sequence for 3 seconds when the equipment is turned on.
- Do not unplug the power cord with damp or wet hands or by pulling on it.



- **Do not touch the sealer bar immediately after use. Burn risk due to residual heat on the bar.**
- Do not leave the equipment unattended while in use.
- Turn off the equipment after each use.
- Do not turn on the equipment with wet hands or when there is contact with water.
- **Do not force the cover open during the work cycle.**
- Do not rest any weight on the cover.
- Prevent any object from falling on the cover. This could alter its integrity, causing cracks or breaks.

- Do not package items in the event of cracks or breaks on the cover.

Before using the equipment for the first time

ZERO is an adapted professional appliance to vacuum pack liquid and solid food products, intended for storage of vacuum packed cooking (i.e.: vegetables, fruit, fish, dairy, meat, cold cuts, baked goods, dry goods, etc.).

Vacuum packed products can be stored for a considerably longer time; they can be cooked at low temperature in steam ovens, a culinary technique that provides countless benefits such as maintaining the organoleptic properties and flavours of food that remain practically unaltered for a long period of time.

Vacuum packing promotes the concentration of aromas and facilitates flavour diffusion, salt penetration and liquid permeability. These benefits translate into less aroma, salt, spice, etc., use with vacuum pack cooking.

Clean the tray before using the equipment for the first time.

- Remove all accessories from the tray.
- Clean the equipment with a soft cloth dampened with soapy water and thoroughly rinse.
- Only clean the cover with a soft cloth dampened with neutral detergents (or water and soap).
- Do not use abrasive products, alcohol based detergents, abrasive sponges, solvents or metallic objects.

Before using the equipment, start the “Conditioning Program”.

This 15-minute program guarantees full pump cleaning eliminating any liquid emulsion that can form in the oil. Do not package any product during this program.

► See chapter Extra functions: Conditioning Program on page IT-27.

Equipment description

- 1 Sealing bar
- 2 Control Panel
- 3 Front panel (with push/pull opening mechanism - ZERO 15-R and ZERO 36-R only)
- 4 Vacuum nozzle/fitting for external vacuum
- 5 Tank
- 6 Cover
- 7 Filler table
- 8 External vacuum fitting

Control panel

- 1 ON/OFF button
- 2 Start and stop cycle button
- 3 Selection button
- 4 "DECREASE" button: increases the set function values
- 5 Display
- 6 "INCREASE" button: decreases the set function values
- 7 Vacuum function symbol
- 8 Sealing function symbol
- 9 Air return function symbol

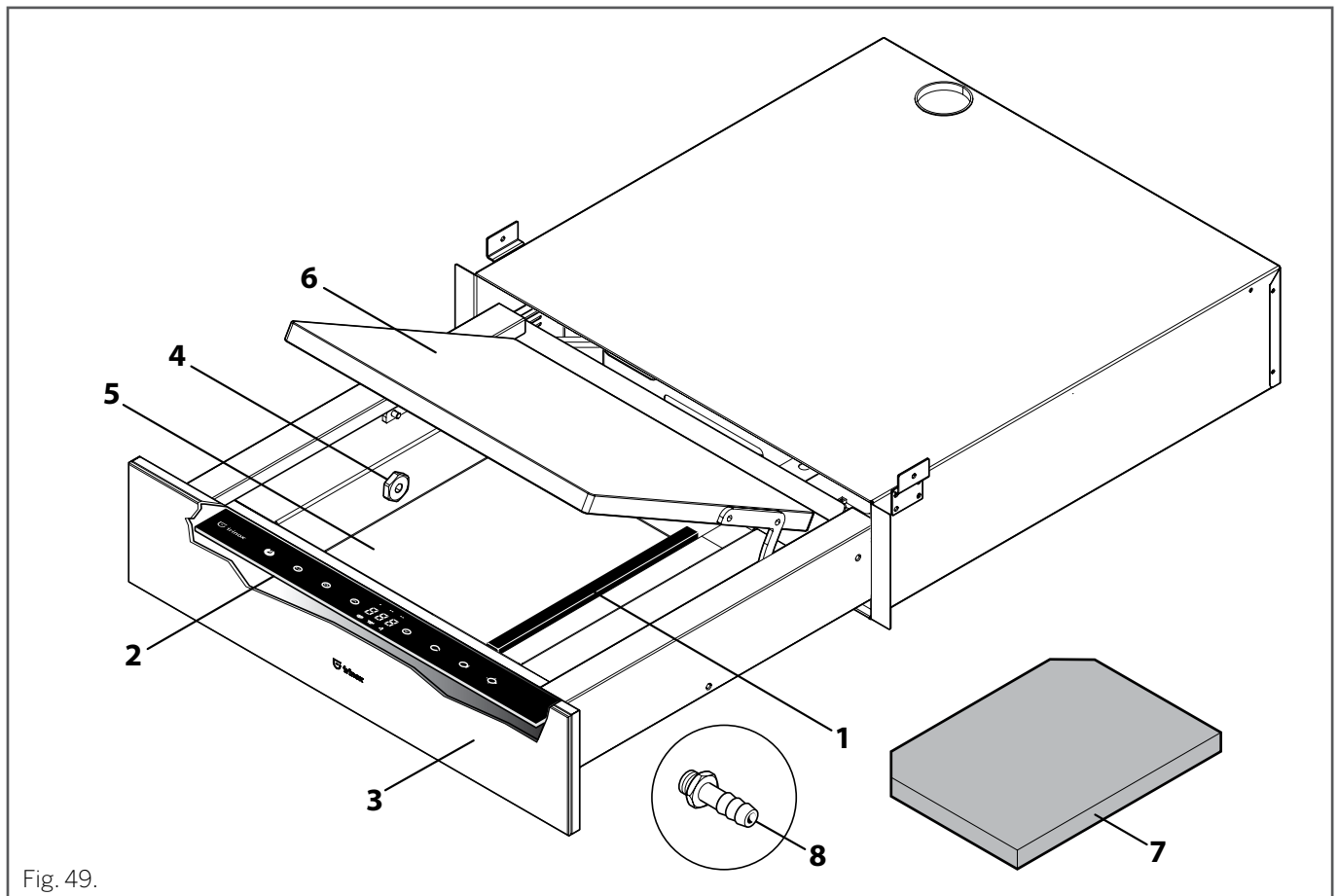


Fig. 49.

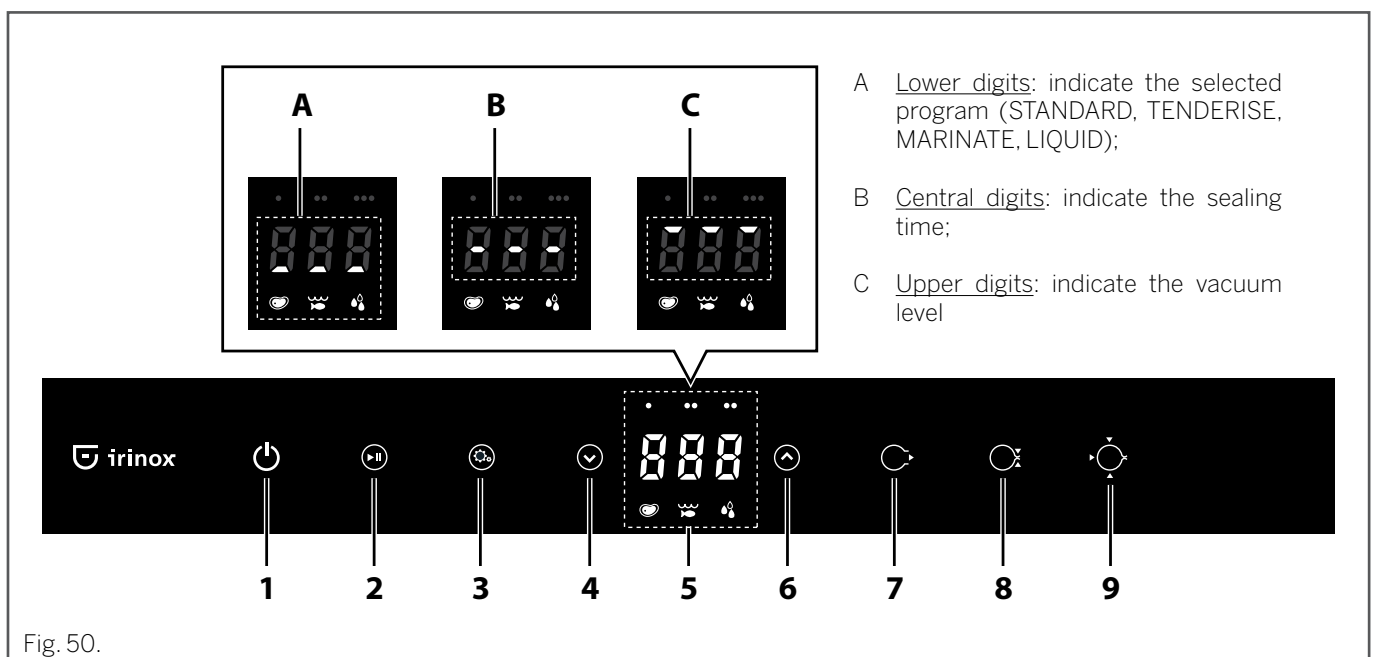




Fig. 50.

Use





The equipment lets you use 4 programs:

- **STANDARD Program:** this default program is used to create a vacuum in prepared bags or trays.
-  **TENDERISE Program:** this program softens meat and meat by-products. This occurs by subjecting the food to repeated vacuum cycles to make the fibre structure softer.
-  **MARINATE Program:** this program marinates/infuses food. This procedure allows oil and spices, placed in the bag with food, to quickly flavour it since they quickly penetrate the fibres due to the vacuum process.
-  **LIQUID Program:** it is the program that lets you set the sealing phase for bags containing liquids or other water content (soup, ragout, etc.).

Bags received with the equipment (No. 25 bags 20x30 cm + No. 25 bags 25x35 cm) are ideal to freeze, store and cook vacuum packed food at low temperatures.

How to package: guided procedure

Following is a guided procedure that lets you simply and efficiently package food. Follow these simple steps:

- Open the vacuum tray and turn on the equipment by holding down the ON/OFF button . All the buttons, display and symbols turn on in sequence. When the 3 symbols , , and  turn off, the equipment is ready.
▶ See Fig. 22.
- Select one of the 4 available programs (standard, tenderise, marinate, liquid).
▶ See chapter B) Select the required program on page EN-52.
- select the vacuum and sealing time
▶ See chapter C) Setting the vacuum level and sealing time on page EN-53.
- place the products to be packaged in the bag.
▶ See chapter D) Place products in the bags on page IT-24.
- follow the selected program instructions.
▶ See chapter E) Selected program use on page IT-24.

If you press the  button in the vacuum phase, the cycle stops and the equipment immediately seals the bags.

This procedure should be used to package liquid products which may boil during the vacuum cycle.

A) Turning on the equipment

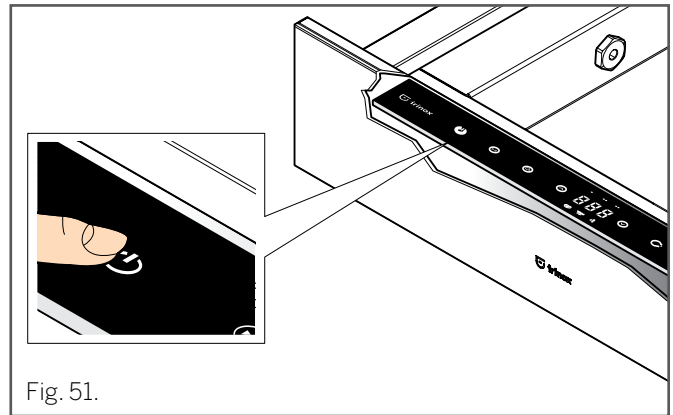


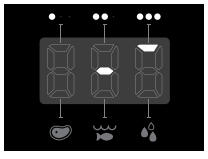
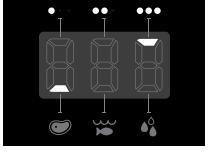
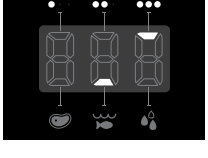
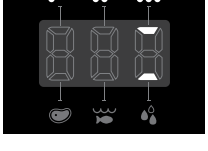


Fig. 51.

B) Select the required program


The Standard Program is displayed when the equipment is turned on. To select the other programs, use the  and  keys until the indicated symbol is displayed.



The lowest element of the three digits indicates the selected program.

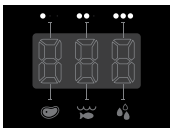
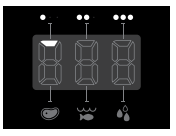
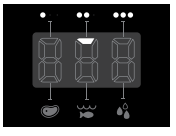
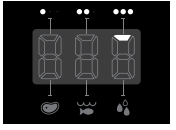
Program	Display	LOWER DIGITS
Standard program (default)		
Special program "TENDERISE"		
Special program "MARINATE"		
Special program "LIQUID"		

C) Setting the vacuum level and sealing time



A) Press the button .



B) The symbol  flashes to indicate that the **vacuum level** can be selected from one of the 4 available (minimum, average, maximum and off). If no digit appears, vacuum is off.

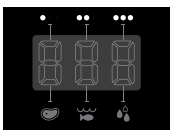
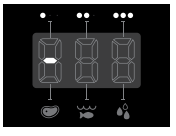
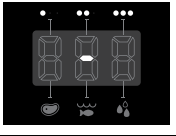
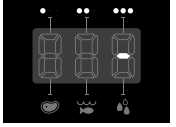
C) Press the  and  buttons to set the required vacuum level (the higher element of the three digits lights up in the desired position when these buttons are pressed).
The higher the vacuum level, the higher the vacuum in the bag.

Display	Vacuum level	Food
	Sealing only , without vacuum, albeit minimum depression in the bag (about 40%) level of vacuum reached equal to about 600 mbar (0.6 bar)	Package, divide in food portions highly sensitive to pressure
	Minimum (about 70%) level of vacuum reached equal to about 300 mbar (0.3 bar)	Package, divide in delicate food portions (i.e. salad, tomatoes, etc.)
	Average (about 93%) level of vacuum reached equal to about 70 mbar (0.07 bar)	Package, divide in delicate food portions (i.e. cooked vegetables, fruit, tender meat, pasta, etc.) and liquid foods (i.e. soup, cream, sauces, etc.) Marinate in bag
	Maximum (about 99,9%) level of vacuum reached < 5 mbar (0.005 bar)	Package, divide in solid food portions (i.e. raw vegetables, hard cheese, cold cuts) Vacuum pack cooking solid foods (i.e. meat, potatoes, carrots, etc.)

D) Press the button again  to confirm the selection.

E) The  symbol turns off and the  symbol flashes to indicate that the **sealing time** can be selected from one of the 4 available (minimum, average, maximum and off to vacuum pack an external container).

F) Press the  and  buttons to set the required sealing level (the central element of the three digits lights up in the desired position when these buttons are pressed).
The thicker the bag, the longer the time to be set.

Display	Sealing level	Sealing time
	Off	- (to vacuum pack external containers or bottles)
	Minimum	1.5 seconds
	Average (recommended when using the supplied bags)	2.5 seconds
	Maximum (to be used with thicker bags, i.e. 150-200 micron - not supplied)	4 seconds

G) Press the button again  to confirm the selection.

H) The  symbol turns off.

 **The sealing time is set by default in the average level. We recommend you keep these default settings to avoid ruining bags.**

D) Place products in the bags

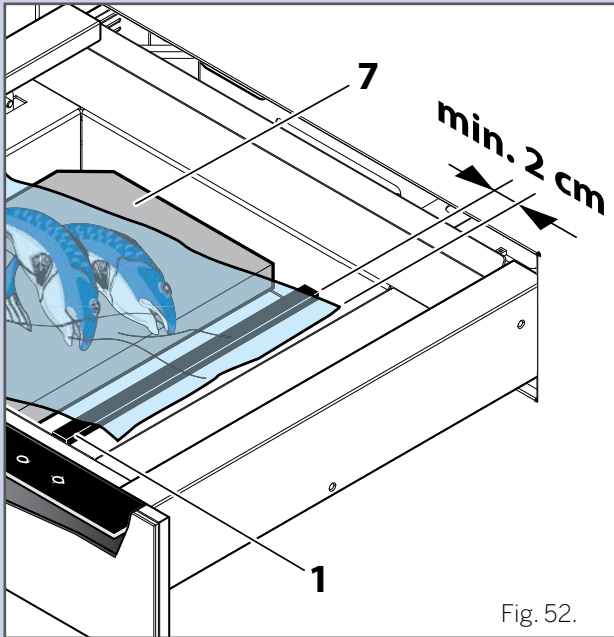


Fig. 52.

Place the product in the bag, being careful that the product quantity is not excessive and hinders correct bag sealing.

Place the bag in the tray and as straight as possible on the sealing bar avoiding wrinkles that can cause poor seal hold.

It is important that bags protrude at least 2 cm beyond the sealing bar **(1)**.

For small volume products, we recommend using the filler table **(7)** since, increasing product volume promotes better bag positioning on the sealer bar.


The equipment turns off automatically after 60 minutes of disuse.

E) Selected program use


STANDARD program


- Place the bag with the product in the tray and on the sealing bar.


▶ See chapter D) Place products in the bags on page EN-54.

- Close the cover pushing slightly down and press the button  to start the STANDARD program.


It is made up of 3 phases:


- 1. Vacuum phase** when all the air in the tray and bag is vacuumed: the  symbol is on during this phase.

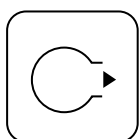
- 2. Sealing phase** when the bag is sealed: the  symbol is on during this phase

- 3. Return phase** of air in the tray: the  symbol is on during this phase.

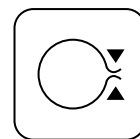
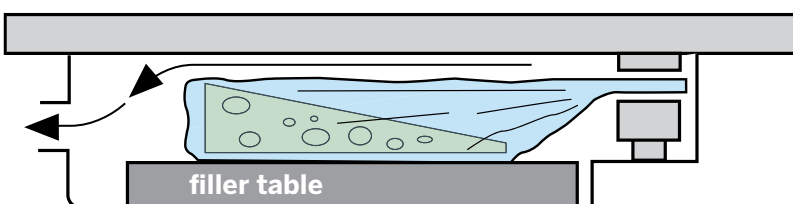
- After the return phase, ambient pressure is restored in the tray.

- When the  symbol turns off, open the cover and remove the bag, the equipment is ready for a new packaging cycle.

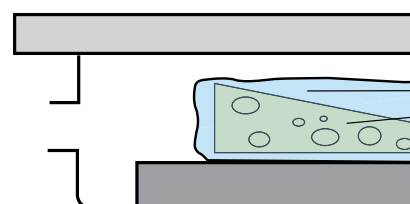
- If you do not want to run another packaging cycle, turn off the equipment by holding down the  button.







1. VACUUM PHASE





2. SEALING PHASE





TENDERISE program

- Place the bag with the product in the tray and on the sealing bar.
 - ▶ See chapter D) Place products in the bags on page EN-54.
- A set number of vacuum cycle repetitions is indicated on the display (5 vacuum cycles below). Use the  and  keys to change the number of repetitions from 2 to 15; press the  button to confirm the selection.
- Close the cover pushing slightly down and press the button  to start the TENDERISE program.





It is made up of 2 phases:

- 1. Vacuum phase** when all the air in the tray and bag is vacuumed: the  symbol is on during this phase.
- 2. Return phase** of air in the tray: the  symbol is on during this phase.




These phases repeat several times based on the previously selected number.



- After the last return phase, ambient pressure is restored in the tray.
- When the  symbol turns off, open the cover and remove the bag, the equipment is ready for a new packaging cycle.
- If you do not want to run another packaging cycle, turn off the equipment by holding down the  button.

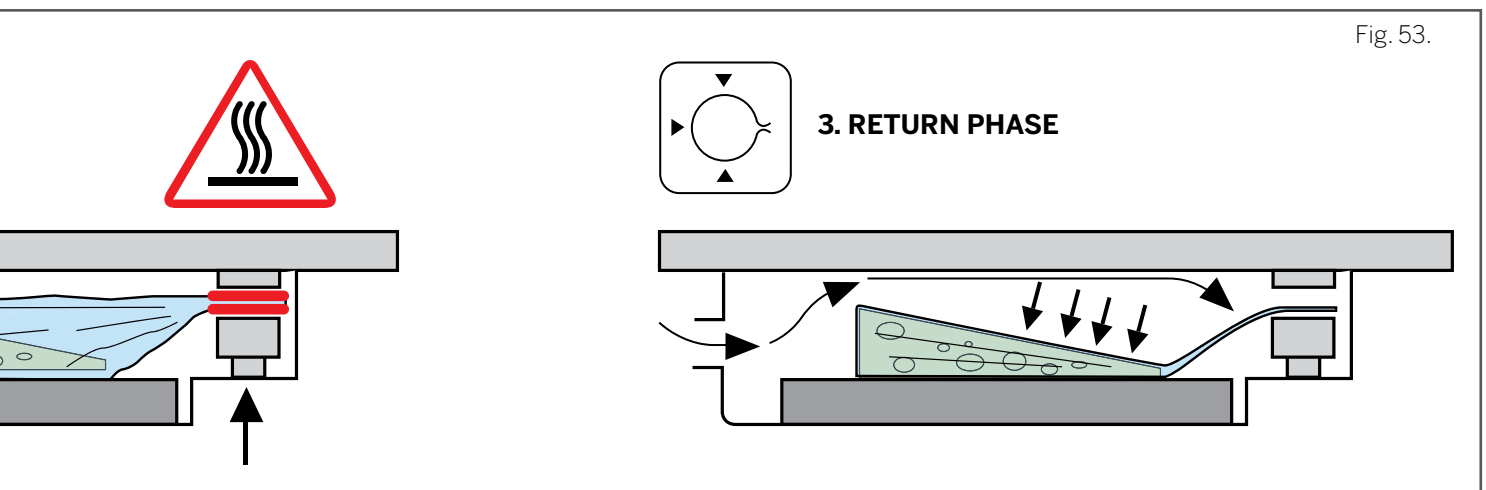
MARINATE program

- Place the bag with the product and aromas in the tray and on the sealing bar.
 - Note: we recommend using a small percentage of aromas since, without air, the product is highly flavoured by the aroma.
 - ▶ See chapter D) Place products in the bags on page EN-54.
- The display indicates the standard MARINATE program length (5 minutes). Use the  and  keys to change the time from 1 to 15 minutes; press the  button to confirm the selection.
- Close the cover pushing slightly down and press the button  to start the MARINATE program.

It is made up of 3 phases:

- 1. Vacuum phase** when all the air in the tray and bag is vacuumed: the  symbol is on during this phase.
- 2. Sealing phase** when the bag is sealed: the  symbol is on during this phase.
- 3. Return phase** of air in the tray: the  symbol is on during this phase.

- After the return phase, ambient pressure is restored in the tray.
- When the  symbol turns off, open the cover and remove the bag, the equipment is ready for a new packaging cycle.
- If you do not want to run another packaging cycle, turn off the equipment by holding down the  button.





LIQUID program

Note: we recommend using this program for any liquids.



- Place the bag with the product in the tray and on the sealing bar.
▶ See chapter D) Place products in the bags on page EN-54.
- The display indicates the standard sensitivity value (the value is set to "5").

Change this value according to the product temperature to be packaged in the bag.




Use the  and  keys to change the value from 1 to 5.



The set value effects correct seal hold.

Intervention sensitivity	Food temperature
1	~ 40÷45°C
2	~ 45÷55°C
3	~ 55÷70°C
4	~ 70÷80°C
5	~ 80÷85°C


- Press the  button again to confirm the selection.
- Close the cover pushing slightly down and press the button  to start the LIQUID program.

It is made up of 3 phases:

- 1. Vacuum phase** when all the air in the tray and bag is vacuumed: the  symbol is on during this phase.
- 2. Sealing phase** when the bag is sealed: the  symbol is on during this phase.
- 3. Return phase** of air in the tray: the  symbol is on during this phase.

- After the return phase, ambient pressure is restored in the tray. • When the  symbol turns off, open the cover and remove the bag, the equipment is ready for a new packaging cycle.
- If you do not want to run another packaging cycle, turn off the equipment by holding down the  button.

Warning!

If you press the  button in the vacuum phase, the cycle stops and the equipment immediately seals the bag. This procedure should be used to package liquid products which may boil during the vacuum cycle.



Extra functions: CONDITIONING PROGRAM

This program is to be used in the following situations:

- Before using the equipment for the first time.
- After prolonged equipment disuse.
- After packaging products with a high percent of humidity (i.e.: soup).
- When you notice a drop in equipment performance (i.e.: increase time to reach vacuum or failure to reach it).

This 15-minute program guarantees full pump cleaning eliminating any liquid emulsion that can form in the oil. Do not package any product during this program.



Proceed as follows:

- Hold the  button down until all buttons flash.
- Close the cover pushing slightly down.
- Press the  button to start the cycle. "Cnd" is displayed while the program is running.
- At the end of the cycle (15 minutes) the equipment is ready for use.

Note: we recommend running the "Conditioning Program" at least once a month.

Extra functions: EXTERNAL VACUUM

This function is used to eliminate air in special hermetically closable containers (not supplied with this machine but available separately).

- Screw the supplied fitting **(8)** onto the vacuum nozzle **(4)**.
- Connect the container hose (both not supplied) to the fitting **(8)**.
- Select the STANDARD program, set the maximum vacuum level and turn of sealing.
 - ▶ See chapter C) Setting the vacuum level and sealing time on page EN-53.
- With the cover open, press the  button to start the vacuum cycle.
- The cycle ends when the symbol turns off 

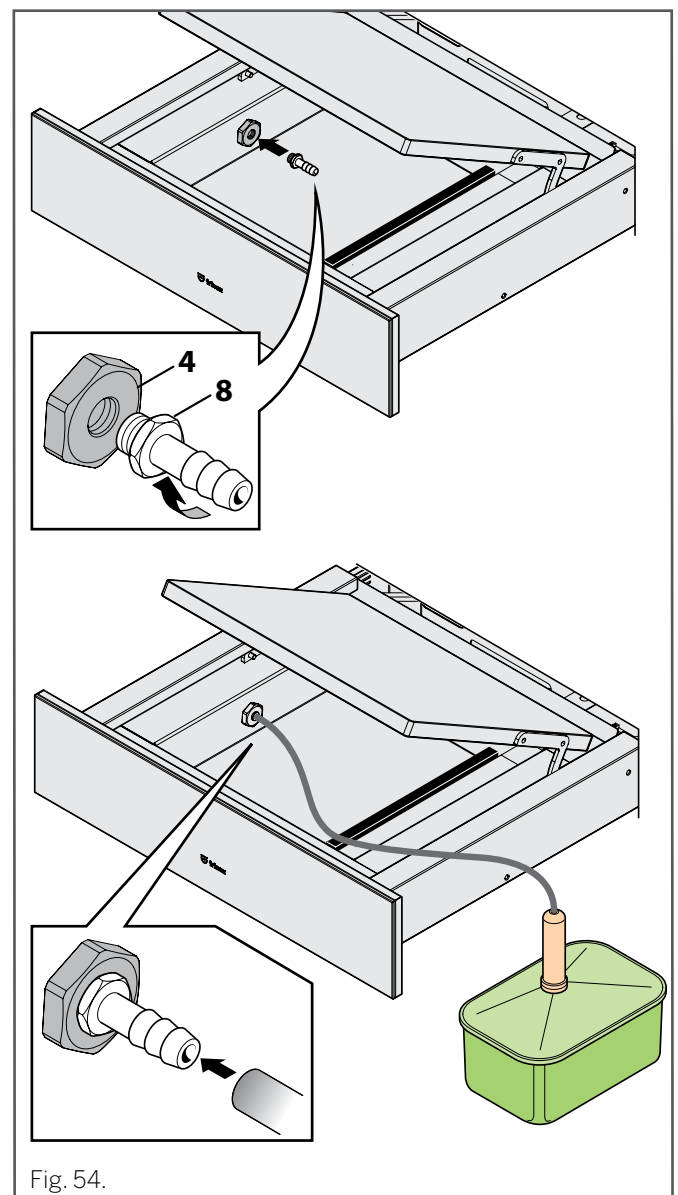
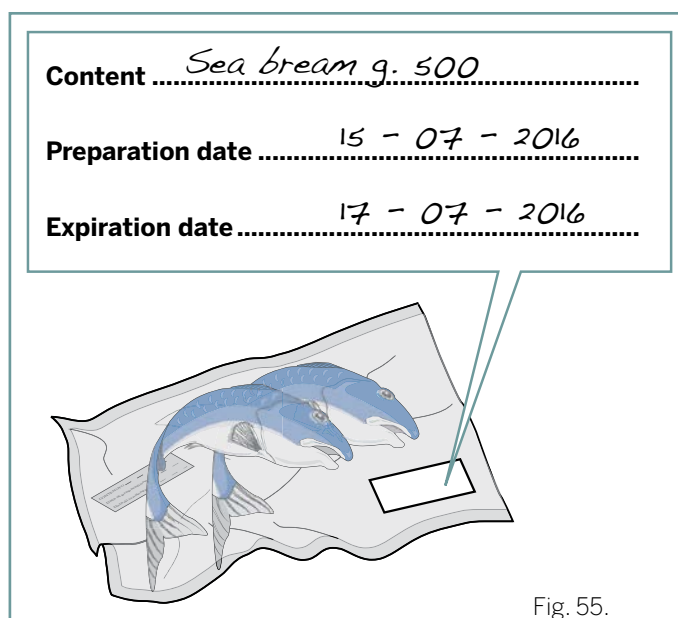


Fig. 54.

At the end of packaging

After packaging, keep food in a dry or refrigerated space (according to the food), marking the bags or containers with a label that indicates the content, preparation date and expiration date.



Alarm messages

If an electric fault should occur, the equipment remains in alarm conditions, signalling an alarm ID code on the display and operations are inhibited.

See the table below if an alarm occurs.

If, after running the above checks, the equipment does not work correctly, contact customer service describing the defect found.

Message	Signalled alarm	What to do
E0	Eprom error. Power board fault.	Contact customer service
ER1	Data configuration error.	
ER2	Calibration error.	Re-calibrate the control board with the vacuum gauge. Contact customer service
ER3	Cycle counter error.	Contact customer service
ER4	Sealing relay fault.	
ER5	Vacuum time out: overtime.	Make sure the cover gasket is not dirty or worn (in the latter case, it should be replaced by customer service). Make sure the cover closes correctly.
ER7	Oil maintenance.	The equipment exceeded the number of cycles after which oil must be changed: contact customer service.

► See chapter Service on page IT-31.

Maintenance

Cleaning

Warning! Any routine maintenance operation must be carried out:

- after disconnecting equipment power;
- after wearing appropriate personal protective equipment (i.e. gloves, etc.).
- with the equipment COLD.

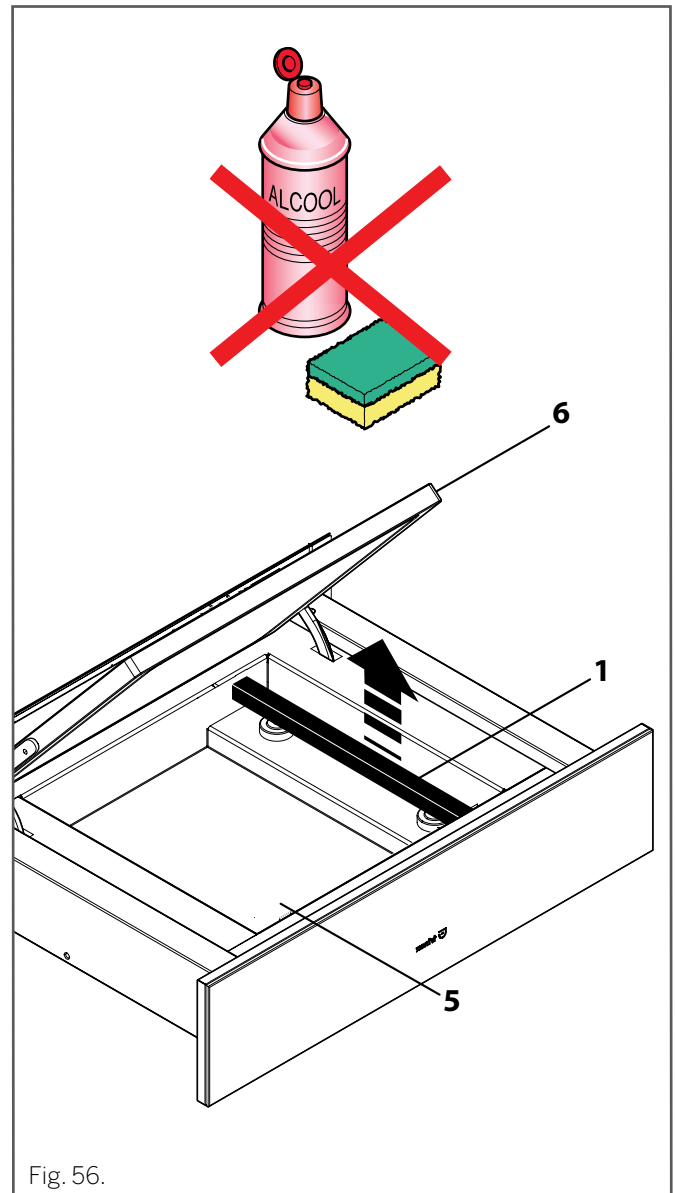
Warning! To clean any component, do not use: water jets or steam, abrasive, corrosive or aggressive products (i.e. alcohol, acid such as hydrochloric/muriatic or sulphuric acid, bleach, solvents, etc.), abrasive cloths or steel wool, metal objects.

- Clean the equipment after each use with a damp and soft cloth.
- Clean the Plexiglass **(6)** cover exterior and interior only using neutral detergents (water and soap).
- Periodically check cover conditions **(6)**, check integrity, check for cracks of any nature, any yellowing or increase opacity. The cover must be replaced if at least one of the above described conditions are met (contact your dealer).
- To clean the tray and steel surfaces **(5)**, especially in the event of liquid residue, remove the sealing bar **(1)** by pulling it up. Use neutral products appropriate for steel or water and soap and finish by thoroughly rinsing and drying. If products are used, follow the use and safety instructions on the packaging.
- Remove any residue that may deposit on the sealing bar **(1)** with a damp cloth. For better cleaning, remove the sealing bar **(1)** by pulling it up.

Disuse

Follow the instructions below for periods of disuse:

- disconnect the power supply.
- preferably wipe all steel surfaces with a soft cloth dampened with Vaseline oil;



At first re-use:

- thoroughly clean the equipment and accessories;
- reconnect the equipment to the power supply;
- inspect the equipment before reusing it.

Dismantling, demolition and waste disposal

WARNING!

Specialised personnel equipped with the mechanical and electrical skills needed to work in safe conditions must dismantle and demolish the equipment.

Proceed as follows:

- disconnect the equipment from the power supply
- disassemble the components
- drain the oil from the pump.

Each waste should be treated, disposed of or recycled according to the classification and to the procedures existing under current legislation in the country of installation.



The symbol indicates that this product should not be treated as household waste.

Ensuring that the product is correctly discarded will facilitate the prevention of potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate product disposal.

For more detailed information about recycling this product, contact the product vendor, or alternatively after sales service or the appropriate waste treatment service.

Warranty terms

The manufacturer's liability and warranty

The user, in order to use the warranty provided by the manufacturer, must strictly observe the precautions listed in the manual, and in particular:

- always operate within the limits of use of the equipment;
- always carry out constant and thorough cleaning and maintenance;

The Manufacturer cannot be held directly or indirectly liable for causes due to:

- use of the equipment other than that stated in this manual;
- use by personnel who have not read and understood the contents of the manual;
- use not conforming to specific regulations in force in the country of installation;
- changes made on the device, the software, the operating logic, if not authorised by the Manufacturer in writing;
- unauthorised repairs;
- exceptional events.

The sale of this equipment to a third party also includes the delivery of this manual; failure to deliver the manual automatically voids all the purchaser's rights, including the warranty terms as applicable. If the equipment is sold to third parties, in a country with a different language from the one indicated in this manual, the original user must provide a faithful translation of this manual in the language of the country in which the equipment will operate.

Warranty terms and conditions

Irinox guarantees the equipment for a period of twenty four (24) months from the date of invoice. The warranty covers any defects in construction or assembly. Irinox will replace or repair any part that is, even in his judgement, defective, without charge at its factory, carriage free. If you request the manufacturer's technician for repairs (or authorised person) at the user's premises, it is understood that the transfer fees, room and board, shall be borne by the user.

The recognition of the free supply of parts under warranty is always subject to review by the manufacturer (or person authorised by the same) of the defective part.

It does not include the extension of the warranty as a result of a service call or repairs on equipment.

The warranty does not cover equipment damage due to:

- transport;
- neglect;
- improper use and/or not compliant with the instructions provided in the user manual;
- improper wiring.

The warranty is void if:

- repairs are carried out by persons not authorised by the Manufacturer;
- changes not authorised by the manufacturer;
- use of parts and/or equipment not supplied or approved by the Manufacturer;
- removal or alteration of the identification plate.

The warranty is void if:

- repairs are carried out by persons not authorised by the Manufacturer;
- changes not authorised by the manufacturer;
- use of parts and/or equipment not supplied or approved by the Manufacturer;
- removal or alteration of the identification plate.

Service

ZERO is built in accordance with all European standards and directives and is also equipped with safety systems to ensure user safety and health.

Procedure in case of malfunction

1) Carry out the preliminary checks

In the case of control panel signals or incorrect operations, before contacting customer service:

- make sure the power cord is correctly plugged in;
- make sure there is power;
- make sure the cover gasket is well inserted;
- make sure the sealing bar is correct engaged on the two pins;
- find a possible solution in the table on the following page and on page [EN-58](#).

2) Call customer service

If the problem persists after making the suggested checks, contact customer service communicating:

- the serial number on the data plate
 - ▶ See chapter [Data plate location](#) on page [EN-61](#).
- date of purchase
- the nature of the problem and/or any signals on the display
 - ▶ See chapter [Alarm messages](#) on page [EN-58](#).

Company address:

IRINOX S.p.A.

Via Madonna di Loreto, 6/B

31020 - Corbanese di Tarzo (TV) – Italy

3) While waiting for customer service

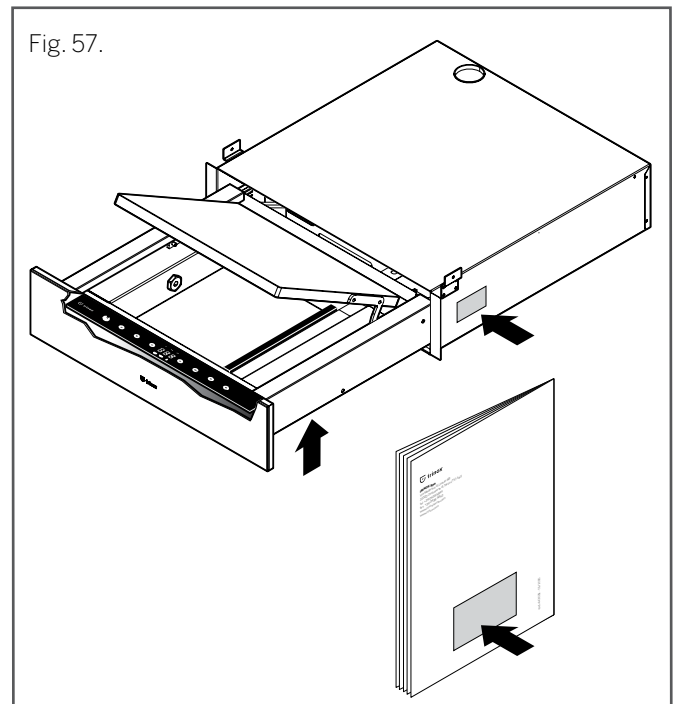
Warning! When waiting for repairs, do not use the equipment and disconnect it from the power supply (unplug). Do not attempt to repair or modify the device in any of its parts: in addition to invalidating the warranty, this can be potentially dangerous. Rely exclusively on specialised technicians.

Data plate location

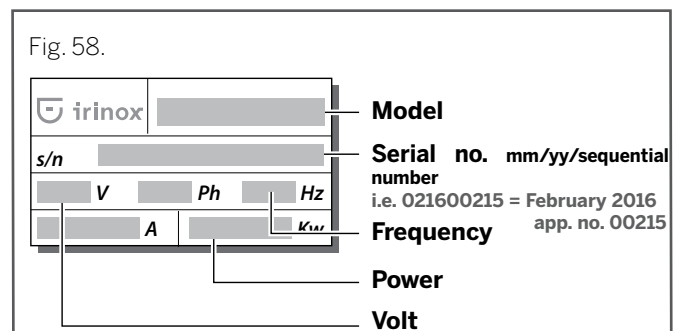
The plate bearing all equipment data is found:

- on the equipment, on the left side of the container and under the tray
- on the back cover of the installation and use manual

- at the bottom corner on the 'Front' side of the packing box.



How to read the data plate:



Warning! Please do not to remove, damage or modify the data plate.

Summary table

FUNCTION FAULT	POSSIBLE CAUSES	Solution
Bags not sealed correctly	<ul style="list-style-type: none"> • Sealing time or sensitivity incorrect (if using the LIQ-UID program). • Cover gasket dirty or worn. • Bag not correctly placed on the sealing bar. • Sealing bar worn (Teflon coating burnt). • The blade under the sealing bar Teflon is broken. • Bags not suited for vacuum packaging were used. • Bags excessively filled. 	<ul style="list-style-type: none"> • Change welding time or level of sensitivity. ▶ See chapter C) Setting the vacuum level and sealing time on page EN-53. • Clean or replace the cover gasket (contact customer service for replacement). • Correctly position the bag. ▶ See chapter D) Place products in the bags on page EN-54. • The sealing bar must be replaced by customer service. • The blade must be replaced by customer service. • Use the supplied bags or purchase similar ones. • Fill the bags with less food or liquid.
Final vacuum insufficient	<ul style="list-style-type: none"> • Set vacuum percentage is incorrect. • Cover gasket dirty or worn. • The cover is not correctly closed. • Bags excessively filled. 	<ul style="list-style-type: none"> • Change the vacuum percentage. ▶ See chapter C) Setting the vacuum level and sealing time on page EN-53. • Clean or replace the cover gasket (contact customer service for replacement). • Correctly close the cover • Make sure there are not objects or dirt between the cover and vacuum tray. • Fill the bags with less food or liquid. • Try running the “Conditioning Program” ▶ See chapter Extra functions: Conditioning Program on page EN-57.
The cover does not open	<ul style="list-style-type: none"> • No power. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wait for power to return or make sure the plug is inserted. Do not force the cover open with any tool.
There are cracks or breaks on the cover	<ul style="list-style-type: none"> • Damaged cover. 	<ul style="list-style-type: none"> • The cover must be replaced by customer service. Warning! When waiting for repairs, do not use the equipment and disconnect it from the power supply (unplug).

Info - Customer service

For any information you may need, contact your sales representative or IRINOX service centre

tel. (39) 0438.5844

Company address:
IRINOX S.p.A.
Via Madonna di Loreto, 6/B
31020 - Corbanese di Tarzo (TV) – Italy

Your data

For more efficient and faster service in the event of need, please indicate the following data on your purchase:

INVOICE NO:

INVOICE DATE:.....

SERIAL NUMBER:

INVOICE NAME AND SURNAME:

.....

STREET:.....

CITY:.....

POST CODE:.....PROVINCE:

Stamp

Original publication language: Italian



IRINOX Spa

Via Madonna di Loreto 6B

31020 Corbanese of Tarzo (TV)

t. +39 0438 5844

f. +39 0438 5843

www.irinoxhome.com

www.irinox.com