

VAMA CASA

BETRIEBSANLEITUNG

Vakuumverpackungsmaschine VAMA CASA

OPERATING MANUAL

Vacuum packaging machine VAMA CASA

MODE D'EMPLOI

Machine à emballer sous vide VAMA CASA

ISTRUZIONI PER L'USO

Macchina confezionatrice sottovuoto VAMA CASA

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Máquina de envasado al vacío VAMA CASA

DE

EN

FR

IT

ES



**Achtung!**

Die Betriebsanleitung ist ein wichtiger Bestandteil der Maschine. Betriebsanleitung aufbewahren, zum Nachschlagen bereithalten und weitergeben, wenn die Maschine verkauft oder verliehen wird.

DE

EN

Important!

The Operating Manual is an important part of the machine. Keep the Operating Manual in a safe place, available for reference, and hand them on if the machine is sold or lent out.

FR

IT

Attention!

Le mode d'emploi est une partie importante de la machine. Conservez le mode d'emploi dans un endroit sûr, prêt à être consulté et pour pouvoir le transmettre si la machine est vendue ou prêtée.

ES

Attenzione!

Le istruzioni per l'uso sono una parte importante della macchina. Conservare le istruzioni per l'uso in un luogo sicuro e pronto per la consultazione, e allegarle se la macchina viene venduta o prestata.

¡Atención!

El manual de instrucciones es una parte importante de la máquina. Guarde el manual de instrucciones en un lugar seguro, listo para su consulta, y entréguelo en caso de venta o préstamo de la máquina.

INHALTSVERZEICHNIS

Lieferumfang	2
1. SICHERHEIT	3
1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung	3
1.2 Sicherheitshinweise	3
2. BESCHREIBUNG	5
2.1 Beschreibung des Vakuumvorgangs	5
2.2 Beschreibung der Maschine	6
2.3 Bedienfeld (Display)	8
3. MASCHINE AUSPACKEN UND AUFSTELLEN	10
4. MASCHINE EINSCHALTEN ODER AUSSCHALTEN	11
5. TIPPS UND TRICKS	12
5.1 Hygiene	12
5.2 Produkt	12
5.3 Verpacken	12
5.4 Vakuumbbeutel	12
5.4.1 Biologisch abbaubare, kompostierbare Siegelrandbeutel	13
5.4.2 Klassische Siegelrandbeutel PA/PE	14
6. BEDIENUNG	15
6.1 Anwendungsbereiche auswählen und einstellen	15
6.2 Produkte verpacken	16
6.3 Vakuumbehälter oder Flaschen vakuumieren	18
6.4 Vakuumieren abbrechen	20
6.5 Verpacken abbrechen	20
7. REINIGUNG	21
7.1 Maschine reinigen	21
7.2 Vakuumverschluss für Flaschen reinigen	22
8. FEHLERBEHEBUNG	23
9. ERSATZTEILE UND ZUBEHÖR	26
9.1 Siegelschiene wechseln	27
9.2 Kammerdeckeldichtung wechseln	28
10. ENTSORGUNG	29
11. TECHNISCHE DATEN	30
12. EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG	31
Stichwortverzeichnis	32

DE

EN

FR

IT

ES

LIEFERUMFANG








DE

EN

FR

IT

ES

1		Verpackungsmaschine VAMA CASA
2		Netzkabel
3		Betriebsanleitung
4		Startset Vakuumbbeutel VAMA CASA
5		Absaugschlauch
6		Vakuumverschluss für Flaschen
7		Aufkleber: Anwendung

1. SICHERHEIT

1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

- Die Maschine ist für die Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Mit der Maschine können diverse Produkte im Vakuumbbeutel verpackt und mariniert werden.
 - Für das Verpacken und Marinieren dürfen nur geeignete und vorgefertigte Vakuumbbeutel verwendet werden. Siehe Abschnitt 5.4 „Vakuumbbeutel“ auf Seite 12.
- Die Maschine ist für 40 aufeinanderfolgende Verpackungsprozesse geeignet. Anschließend die Maschine auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- Mit der Maschine können Flaschen und Vakuumbehälter über den mitgelieferten Vakuumschlauch vakuumiert werden.
 - Für das Vakuumieren von Flaschen dürfen nur Glasflaschen verwendet werden.
 - Für das Vakuumieren dürfen unter keinen Umständen beschädigte oder dünnwandige Glasflaschen verwendet werden.
 - Für das Vakuumieren von Vakuumbehältern dürfen nur geeignete Vakuumbehälter verwendet werden.
- Lebensmittel, die Kohlensäure enthalten, dürfen nicht vakuumiert werden.
- Über die Vakuumieröffnung oder den Vakuumschlauch dürfen unter keinen Umständen Flüssigkeiten angesaugt werden.
- Lebendige Lebewesen dürfen nicht verpackt werden.
- Elektronische Geräte dürfen nicht verpackt werden.
- Die Maschine ist nicht für die Verwendung im Außenbereich bestimmt.

1.2 Sicherheitshinweise

Die VAMA CASA Verpackungsmaschine ist nach dem aktuellen Stand der Technik gebaut. Dennoch können bei der Verwendung Gefahren für Personen, die Maschine und andere Sachwerte entstehen.

- Wenn die Maschine beschädigt oder heruntergefallen ist, darf das Gerät nicht eingeschaltet werden.
- Reparaturen dürfen nur vom Hersteller oder von einer Servicestelle, die vom Hersteller autorisiert wurde, durchgeführt werden.
- Keine leicht entzündlichen, brennbaren oder explosiven Produkte mit der Maschine verpacken oder marinieren.
- Keine pulverförmigen oder staubförmigen Produkte mit der Maschine verpacken.

Gefahren durch elektrische Energie

- Beschädigte oder angeschmorte Netzkabel oder Netzstecker nicht berühren. In diesem Fall muss das Netzkabel unverzüglich ausgetauscht werden.
- Die Netzspannung der Maschine muss mit der Netzspannung des Stromnetzes übereinstimmen. Es muss unbedingt die vorgegebene Netzspannung auf dem Typenschild mit der Netzspannung des Stromnetzes verglichen werden, bevor die Maschine an die Steckdose angeschlossen wird.
- Die Maschine darf niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Im Inneren der Maschine befinden sich spannungsführende Bauteile. Das Netzteil muss vor dem Öffnen des Gehäuses gezogen werden. ACHTUNG: Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass beim Öffnen der Maschine in der Garantiezeit die Garantie sofort erlischt.
- Überprüfen Sie regelmäßig die elektrische Ausrüstung der Maschine, insbesondere die Stromkabel.

Benutzung der Maschine von Kindern oder Personen mit Einschränkung

- Nur geschulte und eingewiesene Personen über 10 Jahre dürfen an der Maschine arbeiten.
- Die Maschine kann von Kindern ab 10 Jahren und darüber von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs der Maschine unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Unter keinen Umständen dürfen Kinder mit der Maschine spielen.
- Die Reinigung und die Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Die Siegelschiene wird während des Gebrauchs bis zu ca. 150 °C heiß. Auch die Siegelnaht des verschlossenen Vakuumbutels ist kurz nach dem Siegeln noch heiß. Kinder dürfen nicht an die Maschine, solange die Siegelschiene und die Siegelnaht heiß sind.
- Erstickungsgefahr! Die dünne Folie der Vakuumbutel kann sich am Mund oder der Nase festsaugen und das Atmen behindern. Den Packstoff von Babys und Kleinkinder fernhalten. Den Packstoff nicht in Krippen, Betten, Tragetaschen oder Laufställen verwenden. Der Packstoff ist kein Spielzeug.

Schutz vor Verbrennungen



Die Siegelschiene wird während des Betriebes ca. 150 °C heiß. Die Siegelschiene und die Siegelnaht nicht berühren.

Augenverletzungen

- Ein beschädigter oder zerkratzer Kammerdeckel kann implodieren und splintern. Wenn der Kammerdeckel beschädigt ist, die Maschine nicht einschalten. Der Kammerdeckel muss sofort vom Hersteller ausgetauscht werden.
- Den Kammerdeckel nicht verkratzen.
- Den Kammerdeckel nicht als Abstellfläche, Arbeitsfläche oder Schneidefläche verwenden.

Hygiene

Bei mangelnder Hygiene im Umgang mit dem Produkt und der Maschine kann das Produkt und die Packung verunreinigt werden. Die Maschine, die Arbeitsmittel, die Arbeitsumgebung und die Hände regelmäßig vor und nach jeder Anwendung reinigen. Dadurch wird die Verunreinigung des Produktes und eine Kreuzkontamination vermieden.

Schutz vor weiteren Verletzungen

Wenn Körperteile mit dem Vakuumschlauch angesaugt werden, kann es zu Verletzungen kommen.

2. BESCHREIBUNG

2.1 Beschreibung des Vakuumvorgangs

Die Vakuum-Verpackungsmaschine VAMA CASA ist in der bewährten VAMA-Qualität gefertigt. Wir bringen unser 40-jähriges Know-how aus dem Industriebereich in dieses Vakuumgerät mit ein.

Die VAMA CASA ist eine Kammermaschine, mit der vakuumierte, luftdicht verschlossene Verpackungen hergestellt werden können. Durch die Vakuumverpackung werden Produkte geschützt, die sich in der natürlichen Atmosphäre ungünstig verändern würden. Die VAMA CASA ist für den privaten Bereich konzipiert.

Der gefüllte Vakuumbeutel wird in der Kammer mit der Öffnung flach auf den Schweißbalken gelegt. Der gesamte Vakuumbeutel befindet sich in der Kammer. Die Einstellung der Vakuumstufe und der Schweißzeit erfolgt über das Display auf der Vorderseite der Maschine. Der Vakuumvorgang und der Schweiß- und Trennungsvorgang laufen automatisch ab. Sobald der Deckel geschlossen wird, beginnt der Vakuumiervorgang. Durch den Glasdeckel kann der Vakuumiervorgang beobachtet und überwacht werden.

Die Vakuumpumpe erzeugt in der Kammer einen Unterdruck. Ist das eingestellte Vakuum erreicht, wird der Beutel automatisch verschweißt. Nachdem der Verpackungsvorgang beendet ist, ertönt ein Signal. Der Deckel kann nun geöffnet und das fertig vakuumierte Produkt entnommen werden. Aufgrund der serienmäßigen Trennschweißung kann der Beutelüberstand abgetrennt werden.

Nach dem Öffnen des Deckels, rastet der Deckel an der höchsten Stelle ein.

Im Lieferumfang der Maschine befindet sich ein Schlauch mit drei Absaugvorrichtungen. An der hinteren Seite der Kammer kann der Schnellverschluss angebracht werden. Mit Hilfe des Absaugschlauchs und der Flaschenverschlüsse können Flaschen oder Behälter vakuumiert werden. In der Betriebsart „Flasche“ ist der Kammerbetrieb deaktiviert.

DE

EN

FR

IT

ES

2.2 Beschreibung der Maschine

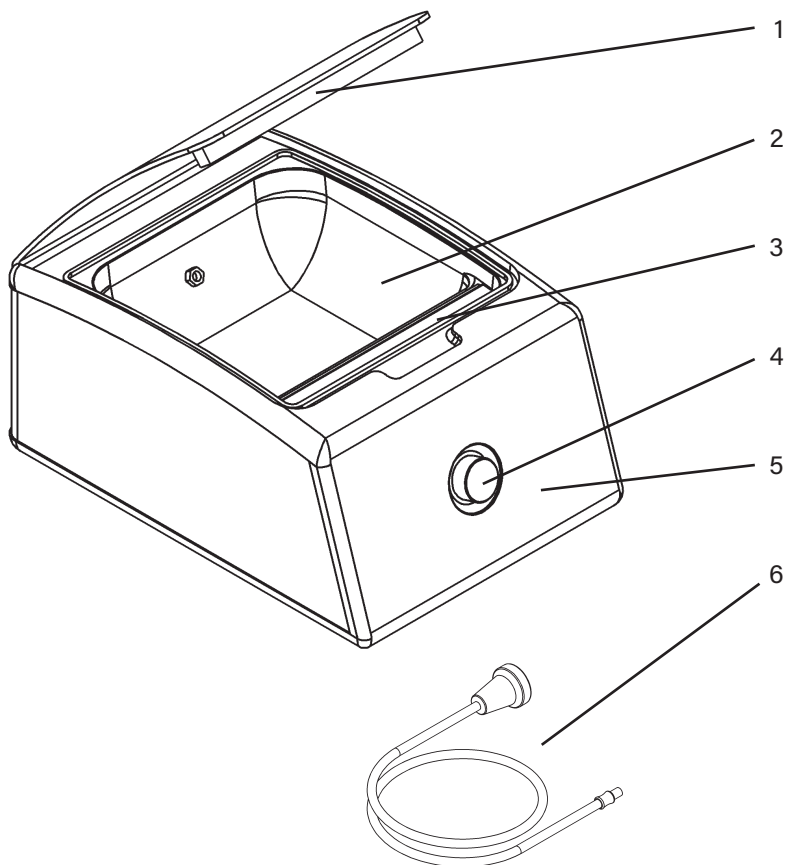
DE

EN

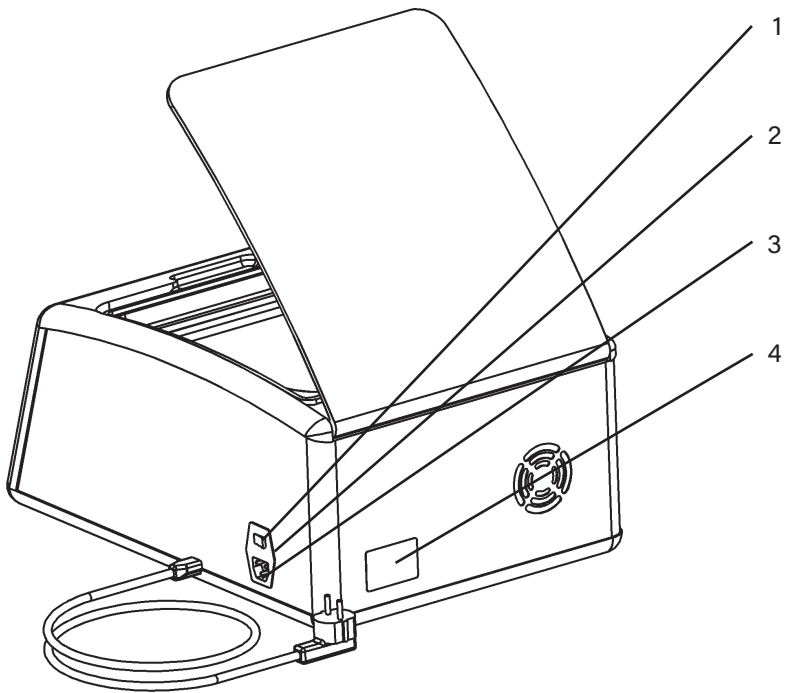
FR

IT

ES



1. Kammerdeckel
2. Vakuumieröffnung
3. Schweißbalken mit Trennschweißung
4. Drehknopf
5. Bedienfeld
6. Vakuumschlauch zum Vakuumieren von Vakuumbehältern und Flaschen



1. Ein- und Ausschalter der Maschine
2. Sicherung mit Abdeckung
3. Anschluss für das Netzkabel
4. Typenschild

2.3 Bedienfeld (Display)

DE

EN







FR

IT

ES



	Funktion	Beschreibung
	Stand-by	Die Kontrollleuchte leuchtet, wenn die Maschine zehn Minuten im Stillstand ist. Es wird dadurch signalisiert, dass die Maschine betriebsbereit ist. Durch Drücken eines beliebigen Symbols, kehren Sie in den Online-Status zurück.
	Sous-Vide	Mit dieser Funktion können Packungen für die Sous-Vide-Garmethode hergestellt werden. ① für feste Produkte, z. B. Fleisch und Wurzelgewüse ② für weiche Produkte, z. B. Fisch und Kürbisgewächse ③ für besonders weiche Produkte, z. B. empfindliches Gemüse Durch Drehen des Drehknopfes kommt man zur gewünschten Einstellung. Durch Drücken des Drehknopfes wird das Programm aktiviert.
	Einstellbare Siegelzeit	Wenn die Maschine eingeschaltet ist, kann die Versiegelungszeit zwischen 0,0 und 8,0 Sekunden eingestellt werden. Wenn der Drehknopf an diesem Symbol stoppt, leuchtet das Symbol und zeigt die Versiegelungszeit an. Durch einmaliges Drücken des Drehknopfes können Sie nun die Versiegelungszeit einstellen.

	Einstellbare Siegelzeit (Fortsetzung)	Die Zeit wird durch Drehen des Knopfes im Uhrzeigersinn erhöht und durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn verringert. Wenn Sie mit dem Einstellen der gewünschten Zeit fertig sind, drücken Sie bitte den Drehknopf, um die Zeit zu bestätigen. In der Regel benötigt man mehr Zeit, je dicker der Vakuumbbeutel ist.
	Einstellbares Vakuum	Wenn der Drehknopf an diesem Symbol stoppt, können Sie durch Drücken des Drehknopfes das gewünschte Vakuum einstellen. Für das Vakuumieren der Produkte können Werte von 40 % bis 100 % individuell eingestellt werden. Sobald Sie den Deckel schließen, startet der Vakuumiervorgang. Es ertönt nach Fertigstellung des Vorgangs ein „BEEP“-Ton, der anzeigt, dass der Vakuumiervorgang erfolgreich abgeschlossen wurde.
	Externes Vakuum	Mit dieser Funktion können Vakuumbehälter oder Flaschen mit einem Vakuumverschluss über den Vakuumschlauch vakuumiert werden.
	Marinieren	Mit dieser Funktion wird das Eindringen der Marinade in ein Lebensmittel beschleunigt. Die Marinierzeit kann zwischen 9 und 99 Minuten frei gewählt und eingestellt werden.
	Geringes Vakuum	Mit dieser Funktion können weiche und druckempfindliche Produkte vakuumiert werden, z. B. gekochte Nudeln, Mehlspeisen und Obst. Das Vakuum ist auf 30 % voreingestellt und kann nicht verändert werden.
	Maximales Vakuum	Mit dieser Funktion können feste und weniger druckempfindliche Produkte vakuumiert werden, z. B. Fleisch, Wurst und Wurzelgemüse. Das Vakuum ist auf 95 % voreingestellt und kann nicht verändert werden.
	Favoriten	Bei dieser Funktion stehen Ihnen drei fest voreingestellte Programme zur Verfügung. Der hinterlegte Wert wird im Display angezeigt. ① 90 % Vakuum ② 80 % Vakuum ③ 60 % Vakuum Durch Drehen des Drehknopfes kommt man zur gewünschten Einstellung, durch Drücken des Drehknopfes wird das Programm aktiviert.

3. MASCHINE AUSPACKEN UND AUFSTELLEN

DE

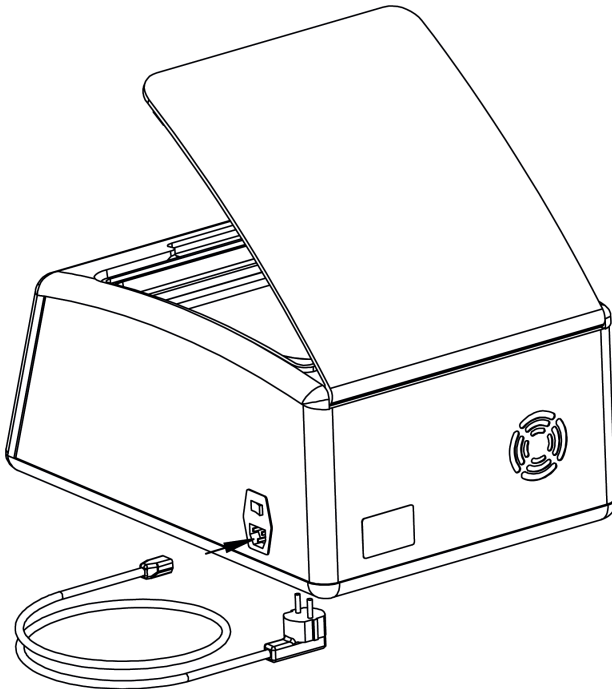
EN

FR

IT

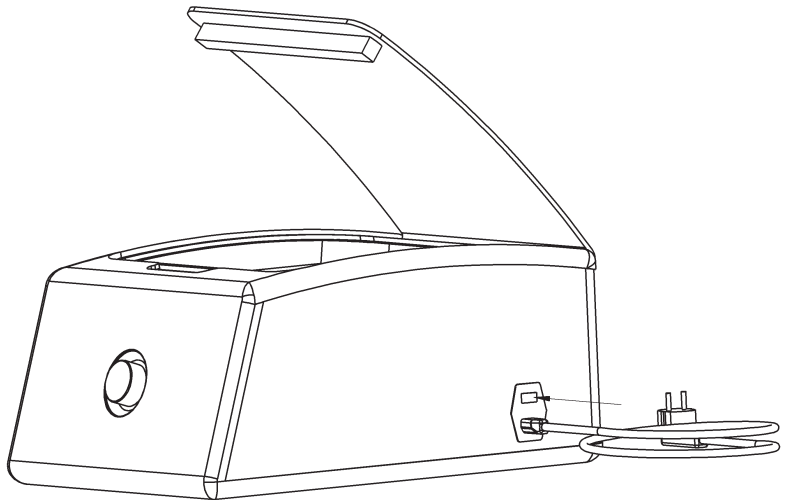
ES

1. Die Maschine aus dem Karton nehmen und auf einer ebenen und sauberen Arbeitsfläche abstellen. Bitte achten Sie darauf, dass über der Maschine genügend Freiraum ist, um den Kammerdeckel zu öffnen. Der Abstand zu allen Seitenwänden muss mindestens 10 cm betragen.
2. Prüfen Sie, ob alle im Lieferumfang befindlichen Teile vollständig vorhanden sind.
3. Ziehen Sie vor der Inbetriebnahme alle Schutzfolien an der Maschine ab.
4. Prüfen Sie sorgfältig, ob die Maschine beschädigt ist. Sollte die Maschine beschädigt sein, informieren Sie umgehend den Hersteller und schicken Sie die Maschine zurück.
5. Reinigen Sie die Maschine vor dem ersten Einsatz. Beachten Sie hierzu Abschnitt 7.1 „REINIGUNG“ auf Seite 21.
6. Stecken Sie das Netzteil an der Maschine ein und anschließend den Netzstecker in die Steckdose.



4. MASCHINE EINSCHALTEN ODER AUSSCHALTEN

Schalten Sie die Maschine mit dem Netzschalter ein oder aus.



DE

EN

FR

IT

ES

5. TIPPS UND TRICKS

DE

5.1 Hygiene

- Eine saubere und hygienische Arbeitsumgebung ist die Grundlage für hochwertig verpackte Lebensmittel. Aus diesem Grund ist es sehr wichtig, die Maschinen, die Arbeitsumgebung und die Hände regelmäßig vor und nach jeder Anwendung zu reinigen und hygienisch sauber zu halten.
- Vakuumbbeutel sind nur einmalig zu verwenden.
- Die Außenseite des Vakuumbbeutels nur mit sauberen Händen anfassen. So kann eine Kreuzkontamination und unangenehme Gerüche im Kühlschrank vermieden werden.

EN

FR

IT

ES

5.2 Produkt

- Nur frische und gekühlte Lebensmittel können länger gelagert werden. Deshalb sollten nur frische Lebensmittel verpackt werden. Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden.
- Lebensmittel sollten unmittelbar und nicht erst nach vorheriger Lagerung verpackt werden.
- Mit gekühlten Lebensmitteln kann ein höheres Vakuum erzielt werden. Deswegen sollten möglichst gekühlte Lebensmittel zum Vakuumieren verwendet werden.
- Wir raten Ihnen, Flüssigkeiten im gefrorenen Zustand zu verpacken.
- Vorgegarte Lebensmittel sollten mindestens auf eine Temperatur von 20 °C abkühlen, bevor sie verpackt werden.
- Lebensmittel, die zum Gären neigen, sollten vor dem Verpacken behandelt werden, z. B. durch Blanchieren, Gefrieren etc.

5.3 Verpacken

Um zu verhindern, dass der Vakuumbbeutel im Siegelbereich verschmutzt wird, sollten die Ränder des Vakuumbbeutels zum Befüllen nach außen umgeschlagen werden. Die Ränder des Vakuumbbeutels bleiben somit sauber und der Vakuumbbeutel wird sicher versiegelt.

5.4 Vakuumbbeutel

Je nach Anwendung müssen die Vakuumbbeutel verschiedene Ansprüche erfüllen.

- Die Vakuumbbeutel müssen zum Verpacken von Lebensmitteln geeignet sein. Die Vakuumbbeutel dürfen Ihre Bestandteile nicht an die Lebensmittel abgeben.
- Die Vakuumbbeutel müssen siegelfest sein. Um die Öffnung des Vakuumbbeutels siegeln zu können, muss sich der Vakuumbbeutel unter Einwirkung von Hitze schmelzen und verbinden lassen. Das Material und die Siegelnaht des Vakuumbbeutels müssen so solide sein, dass die Packung nach dem Versiegeln dicht ist.
- Die Vakuumbbeutel müssen undurchlässig gegen Öle, Fette, Laugen und Aromen sein. Außerdem müssen die Vakuumbbeutel eine hohe Reißfestigkeit und Durchstoßfestigkeit besitzen.
- Die Vakuumbbeutel müssen eine Barrierewirkung haben.
- Die Vakuumbbeutel müssen hitzebeständig sein. Wenn die verpackten Lebensmittel, z. B. beim Sous-Vide-Garen, in heißes Wasser getaucht werden, muss der Vakuumbbeutel diesen Temperaturen standhalten.
- Die Vakuumbbeutel müssen frostsicher sein.

Für ein optimales Verpackungsergebnis wird die Verwendung von Vakuumbuteln von VAMA empfohlen.

Die Firma VAMA unterscheidet zwei Arten von Vakuumbuteln:

1. Biologisch abbaubare und kompostierbare Siegelrandbeutel
2. Klassische PA/PE-Siegelrandbeutel

5.4.1 Biologisch abbaubare, kompostierbare Siegelrandbeutel

Mit unseren neuen, biologisch abbaubaren und kompostierbaren Vakuumbuteln tragen wir zum Schutz unserer Umwelt bei. Sie weisen die gleichen Barriereigenschaften wie klassische PA/PE-Vakuumbutel auf und halten die verpackten Lebensmittel frisch und appetitlich – das Ganze nachhaltig und umweltschonend.

Die Folie wurde unter den Gesichtspunkten der Europäischen Norm EN 13432 (09-2000) entwickelt und anschließend vom TÜV zertifiziert. Das Kompostierbarkeitszeichen ist Ihr Garant dafür, dass die Vakuumbutel aus kompostierbarer Folie hergestellt worden sind.



compostable
7P2461

Folgende Vakuumbutelgrößen haben wir für Sie ständig auf Lager:

Beutelgröße	Beutelstärke	Anwendungsbereich
160 x 300 mm 220 x 300 mm 280 x 300 mm	75 µm	knochenloses Fleisch, Käse, Wurst, Gemüse, Flüssigkeiten
160 x 300 mm 220 x 300 mm 280 x 300 mm	110 µm	Fleisch mit Knochen

5.4.2 Klassische Siegelrandbeutel PA/PE

DE
EN
FR
IT
ES

Mit den klassischen PA/PE-Siegelrandbeuteln lassen sich aromafrische Lebensmittel bestens lagern oder reifen. Der Drei-Rand-Vakuumbbeutel von VAMA ist in drei verschiedenen Standardformaten aus qualitativ hochwertiger PA/PE-Barrierefolie erhältlich. Für die Sauerstoffbarriere und den Aromaschutz sorgt das PA (Polyamid). Für die Feuchtigkeitssperre und die sehr guten Siegeleigenschaften sorgt das PE (Polyethylen). Unsere Vakuumbbeutel halten Temperaturen von -40 °C bis +115 °C ohne Delamination, Dichtigkeitsverlust, Knickbruch oder Streifenbildung aus. Diese Beutel ermöglichen ein sanftes Garen im Sous-Vide-Verfahren und sind daher ein Must-have in jeder Küche.

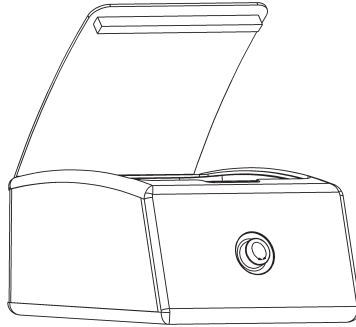
Unsere Beutel sind in zwei unterschiedlichen Stärken erhältlich:

Beutelgröße	Beutelstärke	Anwendungsbereich
160 x 300 mm 220 x 300 mm 280 x 300 mm	90 µm	knochenloses Fleisch, Käse, Wurst, Gemüse, Flüssigkeiten
160 x 300 mm 220 x 300 mm 280 x 300 mm	130 µm	Fleisch mit Knochen

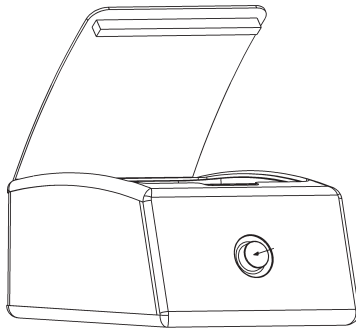
Beide Beuteltypen können auf www.vama-casa.com bestellt werden.

6. BEDIENUNG

6.1 Anwendungsbereiche auswählen und einstellen



Wählen Sie die gewünschte Funktion durch das Drehen des Drehknopfes aus. Die ausgewählte Funktion ist sofort aktiv und wird von der Maschine ausgeführt, sobald der Kammerdeckel vom Benutzer geschlossen wird.



Durch Drücken des Drehknopfes rufen Sie das jeweilige Untermenü der Funktion auf.

Im Untermenü kann durch Drehen des Drehknopfes entweder ein voreingestellter Wert ausgewählt oder dieser individuell an Ihre Bedürfnisse angepasst werden.

Durch erneutes Drücken des Drehknopfes verlassen Sie das Untermenü. Der ausgewählte bzw. eingestellte Wert ist nun aktiv und wird von der Maschine ausgeführt, sobald der Kammerdeckel vom Benutzer geschlossen wird.

6.2 Produkte verpacken

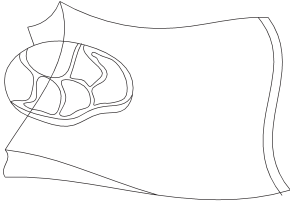
DE

EN

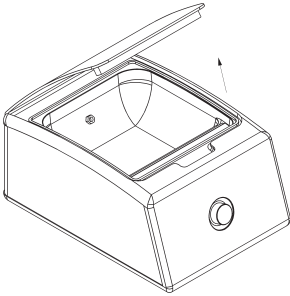
FR

IT

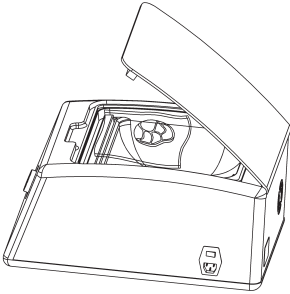
ES



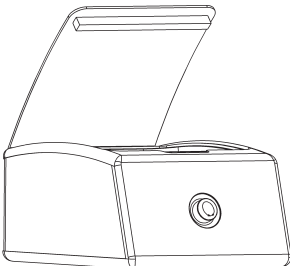
1. Bitte befüllen Sie den unbenutzten Vakuumbbeutel. Sie sollten stets darauf achten, dass der Siegelbereich des Vakuumbbeutels innen und außen nicht verschmutzt wird, um eine perfekte Siegelnaht zu erreichen.



2. Öffnen Sie den Kammerdeckel.

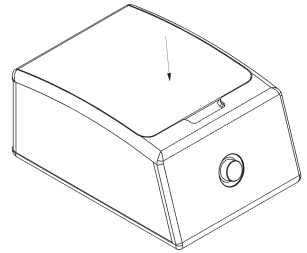


3. Legen Sie den Vakuumbbeutel in die Kammer.
 - Die Öffnung des Vakuumbbeutels mittig über die Siegelschiene legen und glatt streichen.
 - Die Öffnung des Vakuumbbeutels muss innerhalb der Kammer liegen.
 - Der Vakuumbbeutel darf nicht seitlich über die Siegelschiene hinausragen.

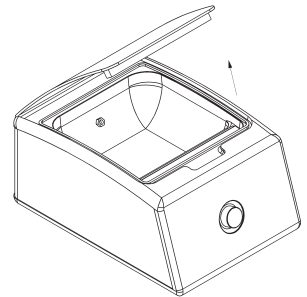


4. Die gewünschte Funktion über den Drehknopf auswählen.

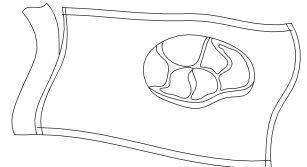
5. Den Kammerdeckel schließen, fest zudrücken und zwei bis drei Sekunden gedrückt halten.
 - Der Verpackungsprozess startet und läuft automatisch ab.
 - Der Verpackungsprozess dauert bis zu 90 Sekunden.



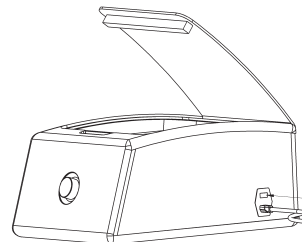
6. Den Kammerdeckel öffnen.



7. Die Packung aus der Kammer herausnehmen und den Beutelstand abtrennen.



8. Wenn keine weiteren Produkte verpackt werden, die Maschine reinigen und ausschalten.



6.3 Vakuumbehälter oder Flaschen vakuumieren

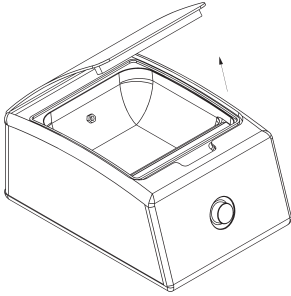
DE

EN

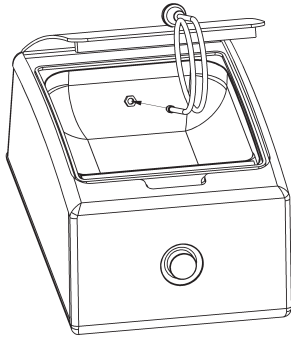
FR

IT

ES



1. Öffnen Sie den Kammerdeckel.



2. Stecken Sie den mitgelieferten Vakuumschlauch in die Vakuumöffnung.



3. Reinigen Sie den Vakuumverschluss und stecken Sie ihn in die Flasche.

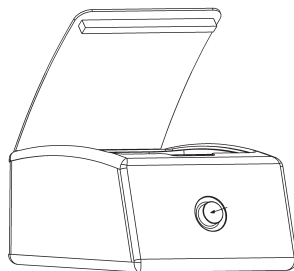


4. Die Funktion „Externes Vakuum“ auswählen.

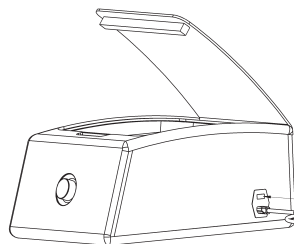
5. Das andere Ende des Vakuumschlauchs mit dem aufgesteckten Vakuumverschluss oder dem Ventil des Vakuumbehälters verbinden und während des Vakuuervorgangs festhalten. Keine Flaschen und Vakuumbehälter mit kohensäurehaltigem Inhalt vakuumieren.

6. Den Drehknopf drücken.

- Das Vakuumieren startet. Der Druck in der Flasche bzw. im Vakuumbehälter wird im Display angezeigt.
- Wenn das optimale Vakuum erreicht ist, stoppt die Maschine automatisch.



7. Wenn keine weiteren Flaschen oder Vakuumbehälter mehr vakuumiert werden, die Maschine reinigen und ausschalten.

**INFO**

- Die vakuumierten Flaschen stehend lagern.
- Zum Belüften der Flasche das Ventil im Flaschenverschluss knicken.

6.4 Vakuumieren abbrechen

DE

EN

FR

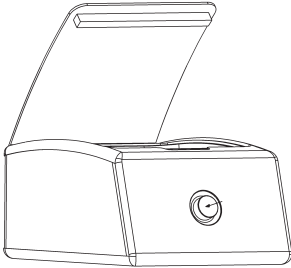
IT

ES



INFO

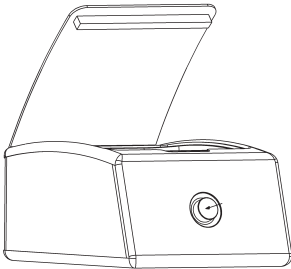
- Das Vakuumieren kann vorzeitig unterbrochen werden, z. B. wenn sich während des Vakuumierens Blasen im Folienbeutel bilden.
- Damit der Folienbeutel sicher versiegelt wird, kann es mehrere Sekunden dauern bis das Vakuumieren stoppt.



Während des Vakuumierens den Drehknopf länger als drei Sekunden gedrückt halten.

- Das Vakuumieren wird komplett abgebrochen, wenn Sie den Drehknopf länger als 3 Sekunden gedrückt halten.
- Die Verpackung wird versiegelt.

6.5 Verpacken abbrechen



Während des Verpackens den Drehknopf drücken.

- Das Verpacken wird sofort abgebrochen.
- Der Folienbeutel wird nicht versiegelt.

7. REINIGUNG

Eine saubere und hygienische Arbeitsumgebung ist die Grundlage für hochwertig verpackte Lebensmittel. Aus diesem Grund ist es sehr wichtig, die Maschine, die Arbeitsumgebung und die Hände regelmäßig vor und nach jeder Anwendung zu reinigen und hygienisch sauber zu halten.

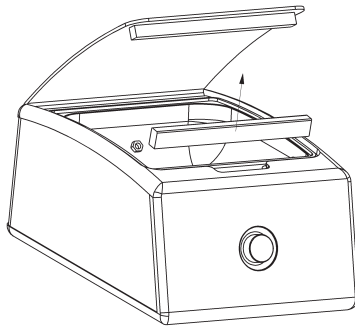
7.1 Maschine reinigen



INFO

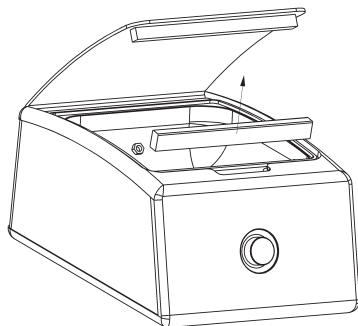
- Die Maschine ist nicht spülmaschinenfest.
- Die Maschine nie unter laufendes Wasser halten.
- Die Maschine mit einem weichen Tuch und einem handelsüblichen Spülmittel reinigen.

1. Die Maschine ausschalten und den Netzstecker ziehen.
2. Die Siegelschiene abkühlen lassen und aus der Maschine nehmen.



3. Die Maschine gründlich reinigen.
4. Die Siegelschiene gründlich reinigen.
5. Alles gründlich mit einem sauberen, feuchten und weichen Tuch nachwischen. Dabei alle Spülmittelrückstände entfernen.
6. Alles trocknen lassen oder mit einem sauberen, weichen Tuch abtrocknen.

- Die Siegelschiene in die Maschine stecken. Das ausgefräste Loch in der Siegelschiene zeigt nach hinten.



- Den Kammerdeckel schließen.
- Den Netzstecker in die Steckdose stecken. Die Maschine ist betriebsbereit.

7.2 Vakuumverschluss für Flaschen reinigen

- Den Vakuumverschluss gründlich von Hand reinigen oder in die Spülmaschine legen.
- Den Vakuumverschluss vor dem nächsten Einsatz vollständig trocknen lassen.

8. FEHLERBEHEBUNG

Symptom	Ursache	Abhilfe
Die Maschine lässt sich nicht einschalten.	<ul style="list-style-type: none"> Der Netzstecker ist ausgesteckt. 	<ul style="list-style-type: none"> Den Netzstecker einstecken.
	<ul style="list-style-type: none"> Die Sicherung ist defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> Eine neue Sicherung einsetzen; siehe Abschnitt 9 „ERSATZTEILE UND ZUBEHÖR“, Seite 26.
	<ul style="list-style-type: none"> Das Netzkabel ist defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> Ein neues Netzkabel verwenden; siehe Abschnitt 9 „ERSATZTEILE UND ZUBEHÖR“, Seite 26.
	<ul style="list-style-type: none"> Die Maschine ist defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> Die Maschine vom Hersteller oder von einer Servicestelle, die vom Hersteller autorisiert wurde, prüfen lassen.
Die Maschine vakuumiert nicht.	<ul style="list-style-type: none"> Die Maschine ist ausgeschaltet. 	<ul style="list-style-type: none"> Die Maschine einschalten.
	<ul style="list-style-type: none"> Der Verpackungsprozess wurde nicht gestartet. 	<ul style="list-style-type: none"> Den Verpackungsprozess durch Zudrücken des Kammerdeckels starten.
	<ul style="list-style-type: none"> Das Vakuumieren der Flasche oder des Vakuumierbehälters wurde nicht gestartet. 	<ul style="list-style-type: none"> Das Vakuumieren durch Drücken des Drehknopfs starten.
	<ul style="list-style-type: none"> Eine Funktion bzw. ein Favorit wurde nicht ausgewählt. 	<ul style="list-style-type: none"> Eine Funktion bzw. einen Favoriten auswählen.
	<ul style="list-style-type: none"> Die Maschine ist defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> Die Maschine vom Hersteller oder von einer Servicestelle, die vom Hersteller autorisiert wurde, prüfen lassen.
Der Kammerdeckel ist geschlossen und wird trotz laufender Pumpe nicht angesaugt.	<ul style="list-style-type: none"> Der Kammerdeckel wurde nicht fest oder lange genug zgedrückt. 	<ul style="list-style-type: none"> Den Kammerdeckel fest zudrücken und 2 - 3 Sekunden gedrückt halten.
	<ul style="list-style-type: none"> Die Kammerdeckeldichtung ist verschmutzt. 	<ul style="list-style-type: none"> Die Kammerdeckeldichtung reinigen.
	<ul style="list-style-type: none"> Die Kammerdeckeldichtung ist beschädigt. 	<ul style="list-style-type: none"> Die Kammerdeckeldichtung wechseln.
Die Siegelnaht ist ungleichmäßig und wellig.	<ul style="list-style-type: none"> Das Teflonband an der Siegelschiene ist verschlissen. 	<ul style="list-style-type: none"> Die Siegelschiene wechseln; siehe Abschnitt 9 „ERSATZTEILE UND ZUBEHÖR“, Seite 26.



Symptom	Ursache	Abhilfe
Die Verpackung ist undicht.	<ul style="list-style-type: none"> Beim Schließen des Kammerdeckels wurde der Beutelhals eingeklemmt. 	<ul style="list-style-type: none"> Den Vakuumbbeutel so einlegen, dass die Öffnung des Vakuumbbeutels innerhalb der Kammer liegt. Falls erforderlich, einen kleineren Vakuumbbeutel verwenden.
	<ul style="list-style-type: none"> Der Vakuumbbeutel ist während des Verpackungsprozesses von der Siegelschiene gerutscht. 	<ul style="list-style-type: none"> Den Vakuumbbeutel so positionieren, dass die Öffnung des Beutels mittig auf der Siegelschiene liegt und beim Schließen des Kammerdeckels nicht eingeklemmt wird.
	<ul style="list-style-type: none"> Der Vakuumbbeutel wurde falsch auf der Siegelschiene positioniert. 	<ul style="list-style-type: none"> Den Vakuumbbeutel mittig auf die Siegelschiene legen. Der Vakuumbbeutel darf nicht seitlich über die Siegelschiene hinausragen.
	<ul style="list-style-type: none"> Der Vakuumbbeutel wurde nicht vollständig versiegelt. 	<ul style="list-style-type: none"> Den Vakuumbbeutel mittig auf die Siegelschiene legen. Der Vakuumbbeutel darf nicht seitlich über die Siegelschiene hinausragen.
	<ul style="list-style-type: none"> Der Vakuumbbeutel ist zu voll. 	<ul style="list-style-type: none"> Einen neuen, unbenutzten Vakuumbbeutel mit weniger Produkt befüllen.
	<ul style="list-style-type: none"> Der Vakuumbbeutel ist beschädigt. 	<ul style="list-style-type: none"> Einen neuen Vakuumbbeutel verwenden.
	<ul style="list-style-type: none"> Der Vakuumbbeutel ist ungeeignet. 	<ul style="list-style-type: none"> Einen siegelfähigen Vakuumbbeutel verwenden.
	<ul style="list-style-type: none"> Die Siegelnaht ist verschmutzt. 	<ul style="list-style-type: none"> Den Vakuumbbeutel im Siegelbereich sauber halten.
	<ul style="list-style-type: none"> Die Siegelschiene ist verschmutzt. 	<ul style="list-style-type: none"> Die Siegelschiene reinigen.
	<ul style="list-style-type: none"> Die Siegelschiene ist beschädigt. 	<ul style="list-style-type: none"> Die Siegelschiene wechseln; siehe Abschnitt 9 „ERSATZTEILE UND ZUBEHÖR“, Seite 26.
Die Packung ist zu wenig vakuumiert.	<ul style="list-style-type: none"> Die gewählte Funktion bzw. das gewählte Vakuum ist nicht für das Produkt geeignet. 	<ul style="list-style-type: none"> Eine Funktion bzw. ein Vakuum auswählen, das für das Produkt geeignet ist.
	<ul style="list-style-type: none"> Das Produkt ist zu warm. 	<ul style="list-style-type: none"> Das Produkt vor dem Verpacken abkühlen lassen.

Symptom	Ursache	Abhilfe
Die Packung ist zu wenig vakuumiert. (Fortsetzung)	<ul style="list-style-type: none"> Das Produkt ist zu flüssig oder zu feucht. 	<ul style="list-style-type: none"> Das Produkt gefrieren.
	<ul style="list-style-type: none"> Das Vakuumieren wurde durch Drücken des Drehknopfes abgebrochen. 	<ul style="list-style-type: none"> Das Produkt in einen unbenutzten Vakuumbbeutel füllen und erneut verpacken.
	<ul style="list-style-type: none"> Der Kammerdeckel liegt nicht dicht auf der Kammerdeckeldichtung auf. 	<ul style="list-style-type: none"> Prüfen, ob die Kammerdeckeldichtung verunreinigt oder beschädigt ist. Falls erforderlich, die Kammerdeckeldichtung reinigen oder austauschen; siehe Abschnitt 9 „ERSATZTEILE UND ZUBEHÖR“, Seite 26.
Das verpackte Lebensmittel schimmelt oder verdirbt unverhältnismäßig schnell.	<ul style="list-style-type: none"> Das Lebensmittel wurde verkeimt verpackt. 	<ul style="list-style-type: none"> Nur frische Lebensmittel verpacken. Beim Verpacken auf ausreichend Hygiene achten.
	<ul style="list-style-type: none"> Ein Vakuumbbeutel wurde mehrfach verwendet. 	<ul style="list-style-type: none"> Die Vakuumbbeutel nur einmalig und nicht mehrfach verwenden.
	<ul style="list-style-type: none"> Ein länger gelagertes Lebensmittel wurde verpackt. 	<ul style="list-style-type: none"> Nur frische Lebensmittel verpacken. Lebensmittel unmittelbar verpacken und nicht vorher lagern. Bei verderblichen Lebensmitteln die Kühlkette einhalten.
	<ul style="list-style-type: none"> Ein ungeeigneter Vakuumbbeutel wurde verwendet. 	<ul style="list-style-type: none"> Einen geeigneten Vakuumbbeutel verwenden; siehe Abschnitt 5.4 „VAKUUMBEBEUTEL“, Seite 12.
Die Packung bläht sich während der Lagerung auf.	<ul style="list-style-type: none"> Das Lebensmittel gärt. 	<ul style="list-style-type: none"> Das Lebensmittel ist in diesem Zustand nicht für das Vakuumverpacken geeignet. Das Lebensmittel vor dem Verpacken behandeln, z. B. durch Blanchieren, Gefrieren etc.
Die Siegelnaht ist beim Abtrennen des Beutelüberstandes ungleichmäßig oder zieht Fäden.	<ul style="list-style-type: none"> Die Siegelschiene ist überhitzt. 	<ul style="list-style-type: none"> Die Siegelschiene abkühlen lassen. Vor dem Abtrennen des Beutelüberstandes, den Vakuumbbeutel 20 - 30 Sekunden abkühlen lassen.

9. ERSATZTEILE UND ZUBEHÖR

DE









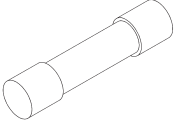
EN

FR

IT

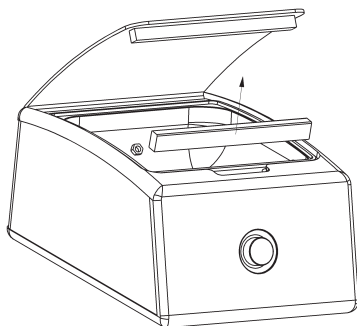
ES

Nur original VAMA CASA Ersatzteile und original VAMA CASA Zubehör verwenden.
Die Ersatzteile und das Zubehör sind im VAMA CASA Onlineshop erhältlich.

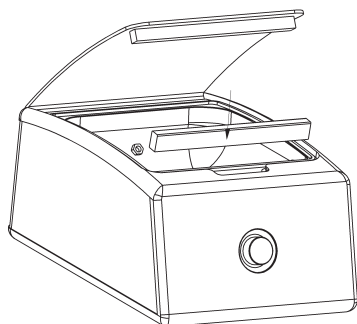
1		Betriebsanleitung VAMA CASA
2		Vakuumbeutel: verschiedene Arten, Größen und Beutel- stärken
3		Netzkabel
4		Vakuumschlauch
5		Vakuumverschluss für Flaschen
6		Deckelaufkleber
7		Siegelschiene
8		Kammerdeckeldichtung
9		Sicherung: G-Sicherungseinsatz 5 x 20 mm, träge, 10 A, 250 V

9.1 Siegelschiene wechseln

1. Die Siegelschiene herausziehen.



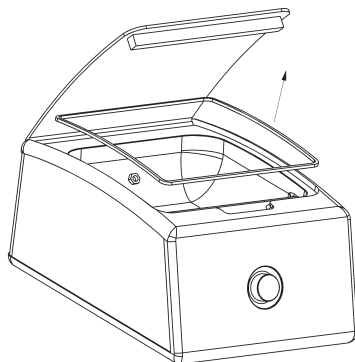
2. Die neue Siegelschiene in die Maschine stecken. Die halbrunde Öffnung zeigt nach hinten.



9.2 Kammerdeckeldichtung wechseln

DE

1. Die Kammerdeckeldichtung aus der Nut herausziehen.



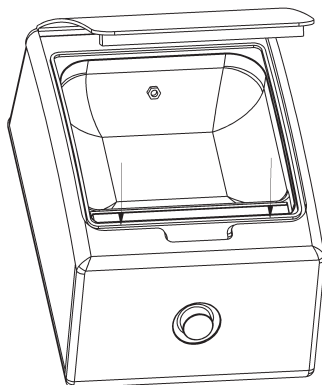
EN

FR

IT

ES

2. Die Kammerdeckeldichtung in die Nut drücken. Dabei die Kammerdeckeldichtung nicht in die Länge ziehen. Die Öffnung der Kammerdeckeldichtung zeigt nach innen.



3. Die Kammerdeckeldichtung glattstreichen.

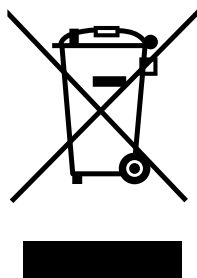
10. ENTSORGUNG

Verpackung

Der Packstoff ist recyclebar. Das Rückführen des Packstoffs in den Materialkreislauf spart Rohstoffe. Den Packstoff an entsprechenden Sammelstellen oder an den Hersteller zurückgeben.

Alte Maschine

Alte elektrische und elektronische Maschinen enthalten noch wertvolle Materialien. Die Maschinen können aber auch gefährliche und schädliche Stoffe enthalten. Deshalb dürfen diese Maschinen nicht im Restmüll entsorgt werden.



Die Maschine bei den örtlichen Sammelstellen zur Rückgabe und Verwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten abgeben oder an den Hersteller zurückgeben.

DE

EN

FR

IT

ES

11. TECHNISCHE DATEN

DE

Technische Daten der Maschine

EN

FR

IT

ES

Netzspannung	Europa: 220 V bis 240 V 50 Hz / 60 Hz Nordamerika: 120 V / 60 Hz
Nennleistung	380 Watt
Maschinenabmessungen (Breite x Höhe x Länge)	390 mm x 240 mm x 530 mm
Nutzbare Kammergröße (Breite x Höhe x Länge)	310 mm x 100 mm x 310 mm
Maximale Größe des Folienbeutels (Breite x Länge)	300 mm x 350 mm
Siegellänge	300 mm
Gewicht	ca. 14 kg
Saugleistung der Vakuumpumpe	Bei einem Umgebungsdruck (mmHg) von - 750 erreicht die Pumpe - 0,99 bar.
Luftschallemission	< 85 dB

Aufstellbedingungen und Umgebungsbedingungen

Umgebungstemperatur	+ 10 °C bis + 30 °C
Lagertemperatur	- 25 °C bis + 80 °C
Maximale relative Luftfeuchtigkeit bei Betrieb oder Lagerung der Maschine	85 % nicht kondensierend
Anforderungen an den Aufstellort der Maschine	<ul style="list-style-type: none">▪ ebene Fläche▪ waagrechte Fläche▪ ausreichende Tragfähigkeit
Mindestabstand zu allen Seitenwänden und zur Rückwand der Maschine	100 mm
Freiraum über der Maschine	300 mm

EU-Erklärung der Konformität (EMV Richtlinie 2014/30/EU)

Hiermit erklärt der Hersteller

VAMA Maschinenbau GmbH, Am Riedbach 5, D-87499 Wildpoldsried, Germany

dass dieses Dokument unter unserer alleinigen Verantwortlichkeit herausgegeben wird und zu folgendem Produkt gehört:

Der oben beschriebene Gegenstand der Erklärung erfüllt die einschlägigen Harmonisierungsvorschriften der Union:

- EMV-Richtlinie 2014/30/EU
- Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU

Folgende harmonisierte Standards und technische Spezifikationen wurden angewendet:

- DIN EN 60335-1:2012-10; VDE 0700-1:2012-10 Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke – Teil 1: Allgemeine Anforderungen
- DIN EN 60335-1 Berichtigung 1:2014-04; VDE 0700-1 Berichtigung 1:2014-04
- DIN EN 60335-1 Berichtigung 2:2014-04; VDE 0700-1 Berichtigung 2:2014-11

Bevollmächtigte(r) für die technische Dokumentation:

Herr Kurt Hörburger, VAMA Maschinenbau GmbH,
Am Riedbach 5, D-87499 Wildpoldsried

Hinweis:

Bei einer nicht mit uns abgestimmten Änderung der Maschine verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

Wildpoldsried, 2021-05-11

Ort, Datum

Kurt Hörburger
(Geschäftsführer)

Name und Angaben zum
Unterzeichner



Unterschrift

STICHWORTVERZEICHNIS

DE

A

- Abbrechen Verpacken 20
- Alte Maschine 29
- Aufstellbedingungen 30
- Ausschalten 11

FR

IT

ES

B

- Bedienfeld 8
- Behälter vakuumieren 18
- Beutel einlegen 16

E

- Einschalten 11
- Entsorgung 29
- Ersatzteile 26
- EU-Konformitätserklärung 31

F

- Fehlerbehebung 23
- Flaschen vakuumieren 18
- Funktion auswählen 15

G

- Gewicht 30

H

- Hygiene 12

K

- Kammergröße 30

L

- Lagertemperatur 30
- Lieferumfang 2
- Luftfeuchtigkeit 30

M

- Maschine aufstellen 10
- Maschine in Betrieb nehmen 11
- Maschine reinigen 21

N

- Nennleistung 30
- Netzspannung 30

P

- Produkt 12
- Produkte verpacken 16

R

- Relative Luftfeuchtigkeit 30

S

- Schweißtemperatur ändern 8
- Sicherheitshinweise 3
- Sicherung 7, 23, 26
- Siegellänge 30
- Siegelschiene wechseln 27

T

- Technische Daten 30
- Tipps zum Produkt 12
- Tipps zum Verpacken 12
- Tipps zur Hygiene 12
- Tipps zu Vakuumbeuteln 12, 13, 14
- Typenschild 7

U

- Umgebungsbedingungen 30
- Umgebungstemperatur 30

V

- Vakuumbeutel 12, 13, 14
- Vakuumieren abbrechen 20
- Vakuumverpacken 16
- Vakuumwert ändern 9, 15
- Verpacken abbrechen 20
- Verpackung entsorgen 29

W

- Wert einstellen 15

Z

- Zubehör 26

TABLE OF CONTENTS

Scope of delivery	34
1. SAFETY	35
1.1 Intended use	35
1.2 Safety instructions	35
2. DESCRIPTION	37
2.1 Description of the vacuum process	37
2.2 Description of the machine	38
2.3 Control panel (display)	40
3. UNPACKING AND SETTING UP THE MACHINE	42
4. SWITCHING THE MACHINE ON AND OFF	43
5. TIPS AND TRICKS	44
5.1 Hygiene	44
5.2 Product	44
5.3 Packaging	44
5.4 Vacuum bags	44
5.4.1 Biodegradable, compostable sealed-edge bags	45
5.4.2 Classic sealed-edge bags PA/PE	46
6. OPERATION	47
6.1 Choosing and setting scopes of application	47
6.2 Packaging the products	48
6.3 Vacuuming vacuum containers or bottles	50
6.4 Aborting the vacuuming	52
6.5 Aborting the packaging	52
7. CLEANING	53
7.1 Cleaning the machine	53
7.2 Cleaning the vacuum seal for bottles	54
8. TROUBLESHOOTING	55
9. SPARE PARTS AND ACCESSORIES	58
9.1 Changing the sealing bar	59
9.2 Changing the chamber lid gasket	60
10. DISPOSAL	61
11. TECHNICAL DATA	62
12. EU DECLARATION OF CONFORMITY	63
Keyword index	64

DE

EN

FR

IT

ES

SCOPE OF DELIVERY








DE

EN

FR

IT

ES

1		Packaging machine VAMA CASA
2		Power cable
3		Operating manual
4		Starter set VAMA CASA vacuum bags
5		Suction hose
6		Vacuum seal for bottles
7		Label: application

1. SAFETY

1.1 Intended use

- The machine is intended for household use.
- The machine can be used to pack and marinate various products in the vacuum bag.
 - For packaging and marinating, only adequate and prefabricated vacuum bags may be used. See Section 5.4 "Vacuum bag" on page 44.
- The machine is designed for 40 consecutive packaging processes. Afterwards, allow the machine to cool down to room temperature.
- The machine can be used to vacuum bottles and vacuum containers using the included vacuum hose.
 - Only glass bottles may be used as vacuuming bottles.
 - Damaged or thin-walled glass bottles must not be used for vacuuming under any circumstances.
 - Only adequate vacuum containers may be used for vacuuming the vacuum containers.
- Food products that contain carbon dioxide must not be vacuumed.
- Liquids must not be sucked in through the vacuum opening or the vacuum hose under any circumstances.
- Living organisms must not be packaged.
- Electronic devices must not be packaged.
- The machine is not intended for external use.

1.2 Safety instructions

The VAMA CASA packaging machine is built according to the current state of the art. Nevertheless, dangers to persons, the machine and other material assets can arise during use.

- If the machine has been damaged or dropped, do not switch on the device.
- The repairs may only be carried out by the manufacturer or by a service centre authorised by the manufacturer.
- Do not pack or marinate highly flammable, combustible or explosive products with the machine.
- Do not pack powdered or dusty products with the machine.

Dangers due to electrical energy

- Do not touch damaged or burnt power cables or power plugs. In this case, the power cable must be replaced immediately.
- The mains voltage of the machine must match the mains voltage of the electricity supply. It is very important to compare the specified mains voltage on the rating plate with the mains voltage of the mains supply before connecting the machine to the power outlet.
- The machine must never be immersed in water or other liquids.
- There are electrically live components inside the machine. The power supply unit must be unplugged before opening the housing.
ATTENTION: We expressly point out that opening the machine during the warranty period immediately voids the warranty.
- Check the electrical equipment of the machine regularly, especially the power cables.

Usage of the machine by children or persons with disabilities

- Only trained and instructed persons over 10 years of age may work on the machine.
- The machine may be used by children aged 10 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have obtained supervision or instruction concerning use of the machine in a safe way and understand the dangers involved.
- Children must not be allowed to play with the machine under any circumstances.
- Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.
- The sealing bar becomes hot up to approx. 150 °C during use. The sealing seam of the sealed vacuum bag remains hot shortly after sealing as well. Children must not touch the machine as long as the sealing bar and the sealing seam are hot.
- Danger of suffocation! The thin foil of the vacuum bags can get stuck on the mouth or nose and hinder breathing. Keep the packaging material away from babies and small children. Do not use the packaging material in cots, beds, carrier bags or playpens. The packaging material is not a toy.

Protection from burns



The sealing bar becomes approx. 150 °C hot during operation. Do not touch the sealing bar and the sealing seam.

Eye injuries

- A damaged or scratched chamber lid can implode and splinter. If the chamber lid is damaged, do not switch on the machine. The chamber lid must be replaced immediately by the manufacturer.
- Do not scratch the chamber lid.
- Do not use the chamber lid as a storage surface, work surface or cutting surface.

Hygiene

In case of lack of hygiene in handling the product and the machine, the product and the package may be dirty. Clean the machine, work equipment, work environment, and hands regularly before and after each use. This prevents contamination of the product and cross-contamination.

Protection from further injuries

Injuries may occur if parts of the body are sucked in with the vacuum hose.

2. DESCRIPTION

2.1 Description of the vacuum process

The vacuum packaging machine VAMA CASA is manufactured in the proven VAMA quality. We bring our 40 years of industrial know-how to this vacuum device.

The VAMA CASA is a chamber machine that can be used to produce vacuum-sealed, airtight packagings. Vacuum packaging protects products that would change unfavorably in the natural atmosphere. The VAMA CASA is designed for the private sector.

The filled vacuum bag is placed flat on the sealing bar in the chamber with the opening. The entire vacuum bag is placed in the chamber. The vacuum level and the sealing time are set via the display on the front of the machine. The vacuum process and the sealing and separating process run automatically. As soon as the cover is closed, the vacuum process begins. The vacuum process can be observed and monitored through the glass lid.

The vacuum pump creates a negative pressure in the chamber. The bag is automatically sealed when the set vacuum is reached. After the packaging process is finished, a signal is emitted. The cover can then be opened and the finished vacuumed product removed. Due to the standard cut-off sealing, the bag overhang can be cut off.

After the lid is opened, it snaps into place at the highest point.

The machine includes a hose with three suction devices. The quick-release fastener can be attached to the rear side of the chamber. Bottles or containers can be vacuumed with the help of the suction hose and bottle caps. In the "Bottle" operating mode, chamber operation is deactivated.

DE

EN

FR

IT

ES

2.2 Description of the machine

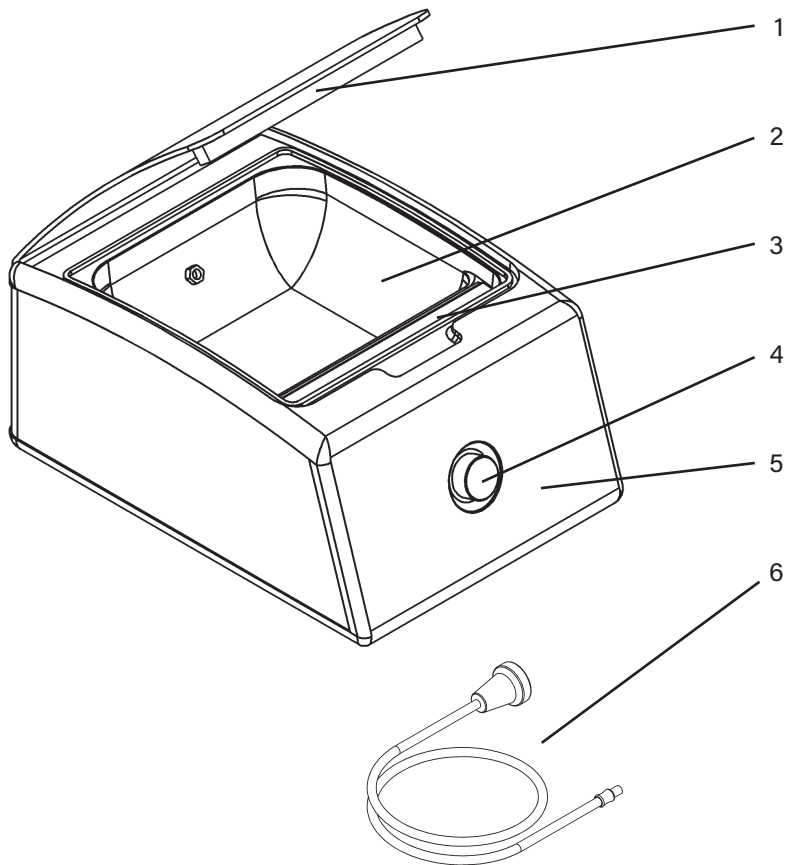
DE

EN

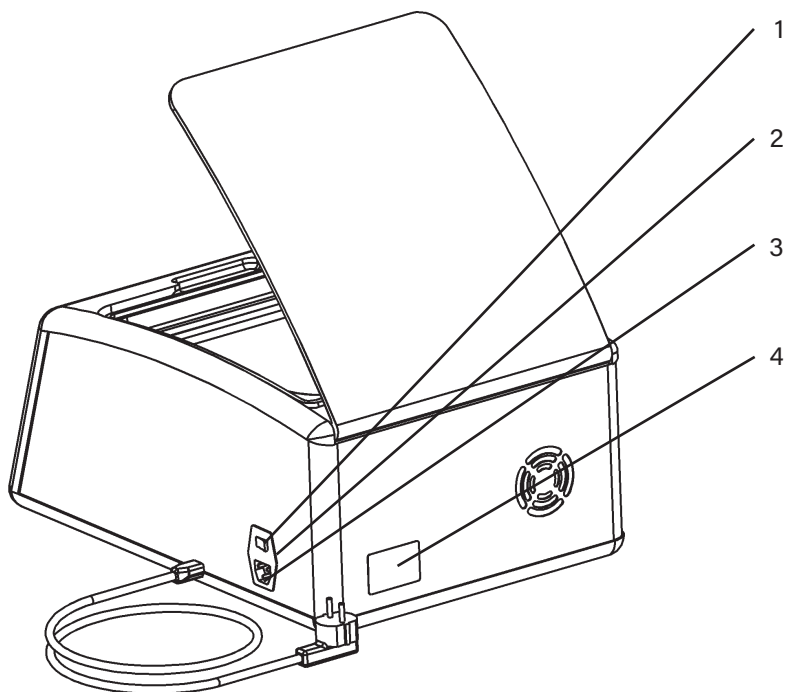
FR

IT

ES



1. Chamber lid
2. Vacuum opening
3. Sealing bar with separation sealing
4. Rotary knob
5. Control panel
6. Vacuum hose for vacuuming vacuum containers and bottles



1. Machine On and Off switch
2. Fuse with cover
3. Connection for the power cable
4. Rating plate

2.3 Control panel (display)

DE




EN







FR

IT

ES



	Function	Description
	Stand-by	The control lamp lights up when the machine has been at a standstill for ten minutes. This signals that the machine is ready for operation. You can return to the online status by pressing any icon.
	Sous-vide	This function can be used to prepare packaging for the sous vide cooking method. ① for solid products, e.g. meat and root vegetables ② for soft products, e.g. fish and cucurbits ③ for particularly soft products, e.g. delicate vegetables Turn the rotary knob to select the desired setting. The programme is activated by pressing the rotary knob.
	Adjustable sealing time	When the machine is switched on, the sealing time can be set between 0.0 and 8.0 seconds. When the rotary knob stops at this symbol, the symbol lights up and shows the sealing time. The sealing time can now be set by pressing the rotary knob once.

	Adjustable sealing time (<i>continuation</i>)	The time is increased by turning the knob clockwise and decreased by turning it anticlockwise. When you have finished setting the desired time, please press the rotary knob to confirm the time. As a rule, the thicker the vacuum bag, the more time you need.
	Adjustable vacuum	When the rotary knob stops at this symbol, you can set the desired vacuum by pressing the rotary knob. For vacuuming the products, values from 40% to 100% can be set individually. The vacuuming process starts as soon as you close the cover. A "BEEP" sound is heard when the process is complete, indicating that the vacuuming process has been successfully completed.
	External vacuum	This function allows vacuum containers or bottles with a vacuum seal to be vacuumed via the vacuum hose.
	Marinating	This function can be used to accelerate the penetration of the marinade into a food product. The marinating time can be freely selected and set between 9 and 99 minutes.
	Low vacuum	This function can be used to vacuum soft and pressure-sensitive products, such as cooked pasta, pastries and fruits. The vacuum is preset to 30% and cannot be changed.
	Maximum vacuum	This function can be used to vacuum seal solid and less pressure-sensitive products, e.g. meat, sausage and root vegetables. The vacuum is preset to 95% and cannot be changed.
	Favorites	In this function, three preset programmes are available. The stored value is shown in the display. ① 90% vacuum ② 80% vacuum ③ 60% vacuum Turn the rotary knob to select the desired setting. The programme is activated by pressing the rotary knob.

3. UNPACKING AND SETTING UP THE MACHINE

DE

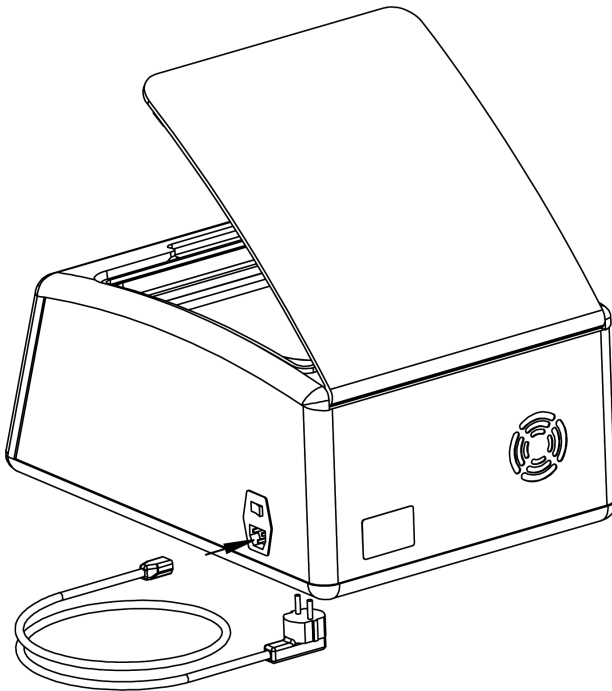
EN

FR

IT

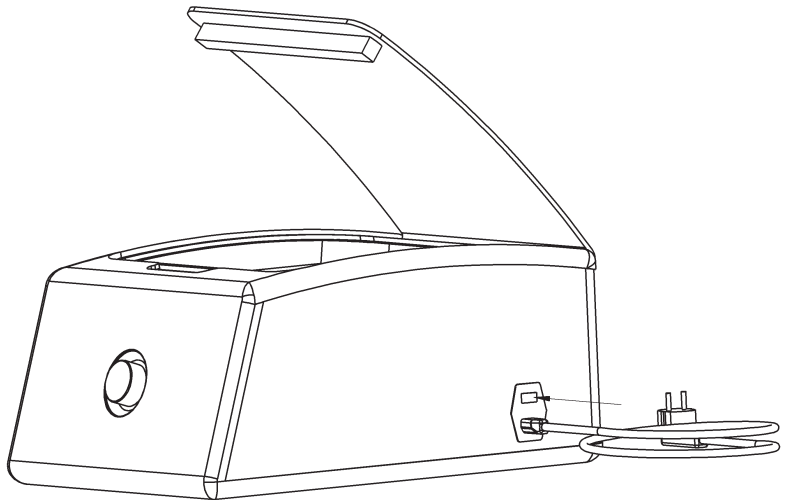
ES

1. Remove the machine from the box and place it on a flat and clean work surface. Please make sure that there is enough free space above the machine to open the chamber lid. The distance to all side walls must be at least 10 cm.
2. Check that all parts included in the scope of delivery are complete.
3. Remove all protective foils from the machine before commissioning.
4. Check carefully if the machine is damaged. If the machine is damaged, inform the manufacturer immediately and return the machine.
5. Clean the machine before the first use. Please refer to Section 7.1 "CLEANING" on page 53.
6. Plug the power supply unit into the machine and then plug the power plug into the power outlet.



4. SWITCHING THE MACHINE ON AND OFF

Switch the machine on or off with the power switch.



DE

EN

FR

IT

ES

5. TIPS AND TRICKS

DE

5.1 Hygiene

EN

- A clean and hygienic working environment is the basis for high-quality packaged food product. For this reason, it is very important to clean the machines, the working environment and hands regularly before and after each use and to keep them hygienically clean.
- Vacuum bags are to be used only once.
- Only touch the exterior of the vacuum bag with clean hands. This helps to avoid cross-contamination and unpleasant odours in the refrigerator.

FR

IT

ES

5.2 Product

- Only fresh and refrigerated food product can be stored for a longer period of time. Therefore, only fresh food product should be packaged. The cold chain must not be interrupted.
- Food product should be packaged immediately and not after previous storage.
- A higher vacuum can be achieved with refrigerated food products. This is why refrigerated food products should be used for vacuuming if possible.
- We advise you to pack liquids in a frozen state.
- Pre-cooked food products should be allowed to cool to at least 20 °C before packaging.
- Food products that tends to ferment should be treated before packaging, e.g. by blanching, freezing, etc.

5.3 Packaging

To prevent the vacuum bag from becoming contaminated in the sealing area, the edges of the vacuum bag should be folded outwards for filling. The edges of the vacuum bag thus remain clean and the vacuum bag is securely sealed.

5.4 Vacuum bags

Depending on the application, the vacuum bags must meet different requirements.

- The vacuum bags must be suitable for packaging food products. The vacuum bags must not release their components into the food products.
- The vacuum bags must be seal resistant. In order to be able to seal the opening of the vacuum bag, the vacuum bag must be able to melt and bind under the influence of heat. The material and the sealing seam of the vacuum bag must be so solid that the packaging is tight after sealing.
- The vacuum bags must be impermeable to oils, fats, alkalis and flavours. In addition, the vacuum bags must have a high tear strength and puncture resistance.
- The vacuum bags must have a barrier effect.
- The vacuum bags must be heat resistant. If the packaged food products are immersed in hot water, e.g. during sous-vide cooking, the vacuum bag must be able to withstand these temperatures.
- The vacuum bags must be frost-proof.

The use of vacuum bags from VAMA is recommended for an optimal packaging result.

The VAMA company distinguishes between two types of vacuum bags:

1. Biodegradable and compostable sealed edge bags
2. Classic PA/PE sealed edge bags

5.4.1 Biodegradable, compostable sealed-edge bags

With our new biodegradable and compostable vacuum bags, we are helping to protect our environment. They have the same barrier properties as classic PA/PE vacuum bags and keep the packaged food products fresh and appetizing - all in a sustainable and environmentally friendly manner.

The film was developed under the aspects of the European standard EN 13432 (09-2000) and subsequently certified by TÜV. The compostability label is a guarantee that the vacuum bags have been made from compostable film.



compostable
7P2461

We have the following vacuum bag sizes permanently in stock for you:

Bag size	Bag thickness	Scope of application
160 x 300 mm 220 x 300 mm 280 x 300 mm	75 µm	Boneless meat, cheese, sausage, vegetables, liquids
160 x 300 mm 220 x 300 mm 280 x 300 mm	110 µm	Meat with bone

5.4.2 Classic sealed-edge bags PA/PE

DE

EN

FR

IT

ES

The classic PA/PE sealed edge bags are the best way to store or ripen aroma-fresh food products. VAMA's three-edge vacuum bag is available in three different standard formats made of high-quality PA/PE barrier film. The PA (polyamide) provides the oxygen barrier and aroma protection. The PE (polyethylene) provides the moisture barrier and the excellent sealing properties. Our vacuum bags can withstand temperatures from -40 °C to +115 °C without delamination, loss of tightness, kink breakage or strip formation. These bags allow for gentle sous-vide cooking, making them a must-have in any kitchen.

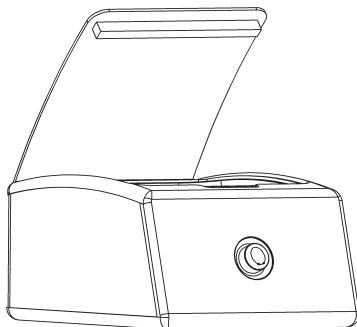
Our bags are available in two different thicknesses:

Bag size	Bag thickness	Scope of application
160 x 300 mm 220 x 300 mm 280 x 300 mm	90 µm	Boneless meat, cheese, sausage, vegetables, liquids
160 x 300 mm 220 x 300 mm 280 x 300 mm	130 µm	Meat with bone

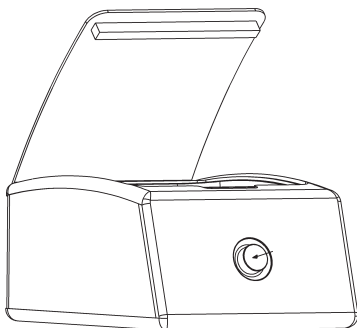
Both bag types can be ordered at www.vama-casa.com.

6. OPERATION

6.1 Choosing and setting scopes of application



Select the desired function by turning the rotary knob. The selected function is active immediately and is executed by the machine as soon as the chamber lid is closed by the user.



Press the rotary knob to call up the respective submenu of the function.

In the submenu, you can either select a preset value or adjust it individually to your needs by turning the rotary knob.

Press the rotary knob again to exit the submenu. The selected or set value is now active and is executed by the machine as soon as the chamber lid is closed by the user.

6.2 Packaging the products

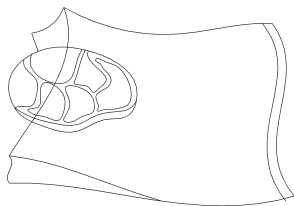
DE

EN

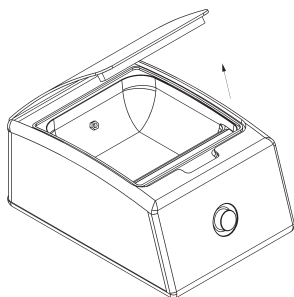
FR

IT

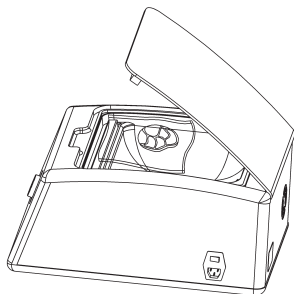
ES



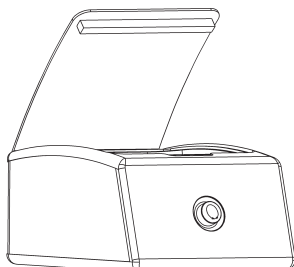
1. Please fill the unused vacuum bag. You should always make sure that the sealing area of the vacuum bag is not contaminated on the inside and outside in order to achieve a perfect sealing seam.



2. Open the chamber lid.

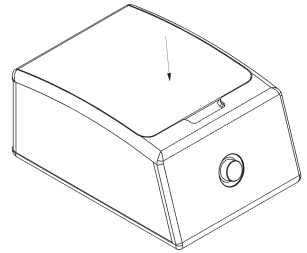


3. Place the vacuum bag in the chamber.
 - Place the opening of the vacuum bag centrally over the sealing bar and flatten it out.
 - The opening of the vacuum bag must be inside the chamber.
 - The vacuum bag must not protrude laterally beyond the sealing bar.

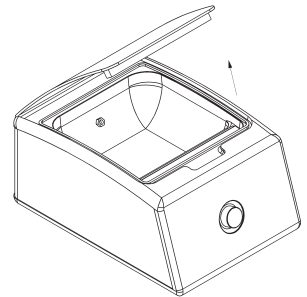


4. Select the desired function via the rotary knob.

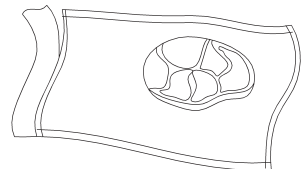
5. Close the chamber lid, press firmly and hold for two to three seconds.
 - The packaging process starts and runs automatically.
 - The packaging process takes up to 90 seconds.



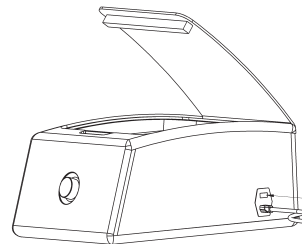
6. Open the chamber lid.



7. Remove the pack from the chamber and separate the bag stand.



8. If no more products are being packaged, clean the machine and switch it off.



6.3 Vacuuming vacuum containers or bottles

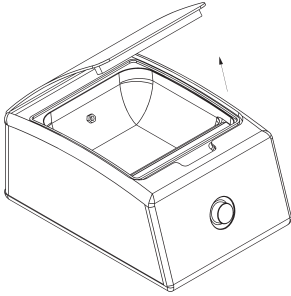
DE

EN

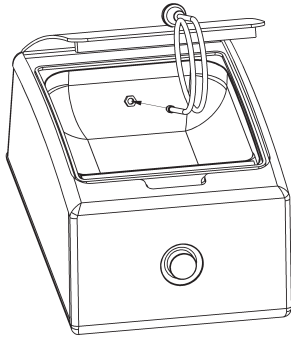
FR

IT

ES



1. Open the chamber lid.



2. Insert the provided vacuum hose into the vacuum opening.



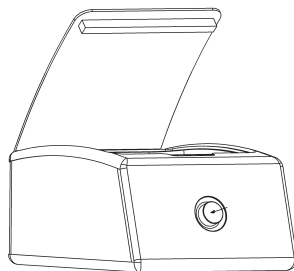
3. Clean the vacuum seal and put it into the bottle.



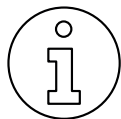
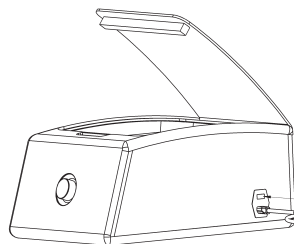
4. Select the "External vacuum" function.

5. Connect the other end of the vacuum hose to the attached vacuum seal or the valve of the vacuum container and hold it in place during the vacuuming process. Do not vacuum bottles and vacuum containers with carbonated contents.

6. Press the rotary knob.
 - The vacuuming process starts. The pressure in the bottle or vacuum container is shown in the display.
 - When the optimum vacuum is reached, the machine stops automatically.



7. When no more bottles or vacuum containers are being vacuumed, clean the machine and switch it off.

**INFO**

- Store the vacuumed bottles upright.
- To aerate the bottle, bend the valve in the bottle cap.

6.4 Aborting the vacuuming

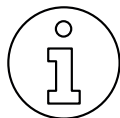
DE

EN

FR

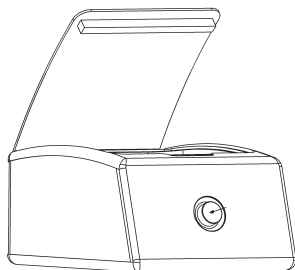
IT

ES



INFO

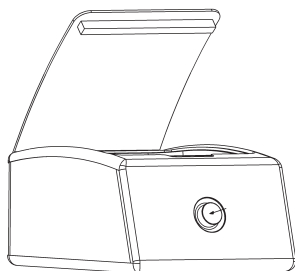
- Vacuuming can be interrupted prematurely, e.g. if bubbles form in the foil bag during vacuuming.
- It may take several seconds for the vacuum to stop so that the foil bag is securely sealed.



Keep the rotary knob pressed for more than three seconds during vacuuming.

- Vacuuming is completely aborted if you keep the rotary knob pressed for longer than 3 seconds.
- The package is sealed.

6.5 Aborting the packaging



Press the rotary knob during packaging.

- Packaging is stopped immediately.
- The foil bag is not sealed.

7. CLEANING

A clean and hygienic working environment is the basis for high-quality packaged food product. For this reason, it is very important to clean the machine, the working environment and the hands regularly before and after each use and to keep them hygienically clean.

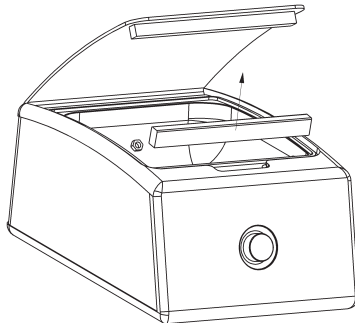
7.1 Cleaning the machine



INFO

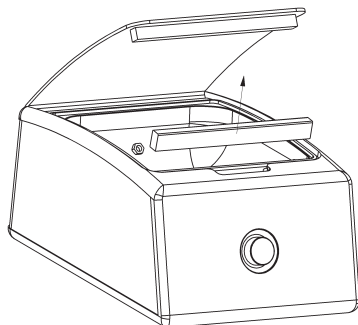
- The machine is not dishwasher safe.
- Never hold the machine under running water.
- Clean the machine with a soft cloth and a commercial detergent.

1. Switch off the machine and disconnect the power plug.
2. Allow the sealing bar to cool and remove it from the machine.



3. Clean the machine thoroughly.
4. Clean the sealing bar thoroughly.
5. Wipe everything thoroughly with a clean, damp and soft cloth. Remove all detergent residues in the process.
6. Allow everything to dry or wipe with a clean, soft cloth.

7. Insert the sealing bar into the machine. The milled hole in the sealing bar points to the rear.



8. Close the chamber lid.
9. Insert the power plug into the power outlet. The machine is ready for operation.

7.2 Cleaning the vacuum seal for bottles

1. Thoroughly clean the vacuum seal by hand or place it in the dishwasher.
2. Allow the vacuum seal to dry completely before the next use.

8. TROUBLESHOOTING

Symptom	Cause	Remedy
The machine will not turn on.	<ul style="list-style-type: none"> The power plug is unplugged. 	<ul style="list-style-type: none"> Plug in the power plug.
	<ul style="list-style-type: none"> The fuse is defective. 	<ul style="list-style-type: none"> Insert a new fuse; see Section 9 "SPARE PARTS AND ACCESSORIES", page 58.
	<ul style="list-style-type: none"> The power cable is defective. 	<ul style="list-style-type: none"> Use a new power cable; see Section 9 "SPARE PARTS AND ACCESSORIES", page 58.
	<ul style="list-style-type: none"> The machine is defective. 	<ul style="list-style-type: none"> Have the machine inspected by the manufacturer or by a service center authorized by the manufacturer.
The machine does not vacuum.	<ul style="list-style-type: none"> The machine is switched off. 	<ul style="list-style-type: none"> Switch on the machine.
	<ul style="list-style-type: none"> The packaging process was not started. 	<ul style="list-style-type: none"> Start the packaging process by pressing the chamber lid shut.
	<ul style="list-style-type: none"> Vacuumping of the bottle or vacuuming container was not started. 	<ul style="list-style-type: none"> Start vacuuming by pressing the rotary knob.
	<ul style="list-style-type: none"> A function or favorite was not selected. 	<ul style="list-style-type: none"> Select a function or a favorite.
	<ul style="list-style-type: none"> The machine is defective. 	<ul style="list-style-type: none"> Have the machine inspected by the manufacturer or by a service center authorized by the manufacturer.
The chamber lid is closed and is not aspirated even though the pump is running.	<ul style="list-style-type: none"> The chamber lid has not been pressed shut tightly or long enough. 	<ul style="list-style-type: none"> Press the chamber lid firmly shut and hold for 2 - 3 seconds.
	<ul style="list-style-type: none"> The chamber lid gasket is contaminated. 	<ul style="list-style-type: none"> Clean the chamber lid gasket.
	<ul style="list-style-type: none"> The chamber lid gasket is damaged. 	<ul style="list-style-type: none"> Change the chamber lid gasket.
The sealing seam is uneven and undulating.	<ul style="list-style-type: none"> The Teflon tape on the sealing bar is worn. 	<ul style="list-style-type: none"> Change the sealing bar; see Section 9 "SPARE PARTS AND ACCESSORIES", page 58.

DE

EN

FR

IT









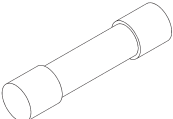
ES

Symptom	Cause	Remedy
The packaging is leaking.	<ul style="list-style-type: none"> When closing the chamber lid, the mouth of the bag was clamped. 	<ul style="list-style-type: none"> Insert the vacuum bag in such a way that the opening of the vacuum bag is inside the chamber. Use a smaller vacuum bag if necessary.
	<ul style="list-style-type: none"> The vacuum bag has slipped off the sealing bar during the packaging process. 	<ul style="list-style-type: none"> Position the vacuum bag in such a way that the opening of the bag is centred on the sealing bar and is not clamped when closing the chamber lid.
	<ul style="list-style-type: none"> The vacuum bag was positioned incorrectly on the sealing bar. 	<ul style="list-style-type: none"> Place the vacuum bag in the centre of the sealing bar. The vacuum bag must not protrude laterally beyond the sealing bar.
	<ul style="list-style-type: none"> The vacuum bag has not been completely sealed. 	<ul style="list-style-type: none"> Place the vacuum bag in the centre of the sealing bar. The vacuum bag must not protrude laterally beyond the sealing bar.
	<ul style="list-style-type: none"> The vacuum bag is too full. 	<ul style="list-style-type: none"> Fill a new, unused vacuum bag with less product.
	<ul style="list-style-type: none"> The vacuum bag is damaged. 	<ul style="list-style-type: none"> Use a new vacuum bag.
	<ul style="list-style-type: none"> The vacuum bag is inadequate 	<ul style="list-style-type: none"> Use a sealable vacuum bag.
	<ul style="list-style-type: none"> The sealing seam is contaminated. 	<ul style="list-style-type: none"> Keep the vacuum bag clean in the sealing area.
	<ul style="list-style-type: none"> The sealing bar is contaminated. 	<ul style="list-style-type: none"> Clean the sealing bar.
	<ul style="list-style-type: none"> The sealing bar is damaged. 	<ul style="list-style-type: none"> Change the sealing bar; see Section 9 "SPARE PARTS AND ACCESSORIES", page 58.
The package is not vacuumed enough.	<ul style="list-style-type: none"> The selected function or the selected vacuum is not adequate for the product. 	<ul style="list-style-type: none"> Select a function or vacuum that is adequate for the product.
	<ul style="list-style-type: none"> The product is too warm. 	<ul style="list-style-type: none"> Allow the product to cool before packaging.
	<ul style="list-style-type: none"> The product is too liquid or too moist. 	<ul style="list-style-type: none"> Freeze the product.

Symptom	Cause	Remedy
The package is not vacuumed enough. (<i>continuation</i>)	<ul style="list-style-type: none"> Vacuuming was aborted by pressing the rotary knob. 	<ul style="list-style-type: none"> Place the product in an unused vacuum bag and repack it.
	<ul style="list-style-type: none"> The chamber lid does not lie tightly on the chamber lid gasket. 	<ul style="list-style-type: none"> Check whether the chamber lid gasket is dirty or damaged. If necessary, clean or replace the chamber lid gasket; see Section 9 "SPARE PARTS AND ACCESSORIES"; page 58.
The packaged food product moulds or spoils at a disproportionately fast rate.	<ul style="list-style-type: none"> The packaging of the food product was contaminated. 	<ul style="list-style-type: none"> Only pack fresh food products. Ensure sufficient hygiene when packaging.
	<ul style="list-style-type: none"> A vacuum bag was used several times. 	<ul style="list-style-type: none"> Use the vacuum bags only once.
	<ul style="list-style-type: none"> A food product that had been stored for a longer period of time was packaged. 	<ul style="list-style-type: none"> Only pack fresh food products. Pack food product immediately and do not store it beforehand. Adhere to the cold chain for perishable food product.
	<ul style="list-style-type: none"> An inappropriate vacuum bag was used. 	<ul style="list-style-type: none"> Use a suitable vacuum bag; see Section 5.4 "VACUUM BAGS"; page 44.
The package inflates during storage.	<ul style="list-style-type: none"> The food product ferments. 	<ul style="list-style-type: none"> The food product is not suitable for vacuum packaging in this condition. Process the food product before packaging, e.g. by blanching, freezing, etc.
The sealing seam is uneven or pulls threads when the bag overhang is cut off.	<ul style="list-style-type: none"> The sealing bar is overheated. 	<ul style="list-style-type: none"> Allow the sealing bar to cool. Allow the vacuum bag to cool for 20 - 30 seconds before removing the excess bag material.

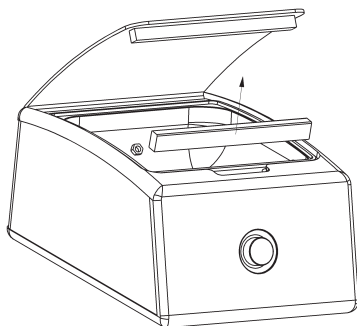
9. SPARE PARTS AND ACCESSORIES

Use only original VAMA CASA spare parts and original VAMA CASA accessories.
The spare parts and accessories are available in the VAMA CASA online store.

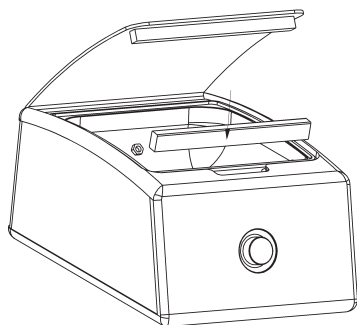
1		Operating manual VAMA CASA
2		Vacuum bags: different types, sizes and bag thicknesses
3		Power cable
4		Vacuum hose
5		Vacuum seal for bottles
6		Label: application
7		Sealing bar
8		Chamber lid gasket
9		Fuse: G-fuse link 5 x 20 mm, application, 10 A, 250 V

9.1 Changing the sealing bar

1. Pull out the sealing bar.



2. Insert the new sealing bar into the machine. The semicircular opening points to the rear side.



DE

EN

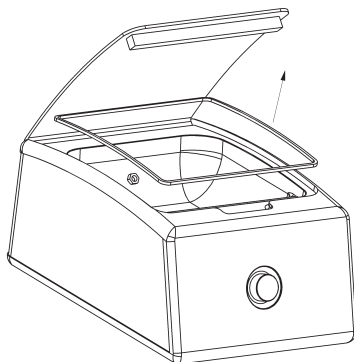
FR

IT

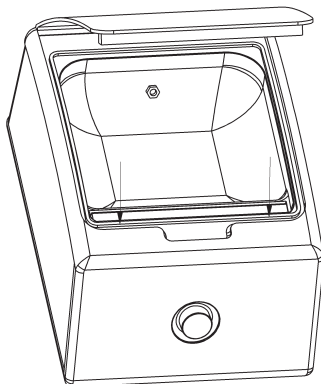
ES

9.2 Changing the chamber lid gasket

- DE 1. Pull the chamber lid gasket out of the groove.



- 2. Press the chamber lid gasket into the groove. When doing so, do not stretch the chamber lid gasket. The opening of the chamber lid gasket faces inwards.



- 3. Flatten the chamber lid gasket.

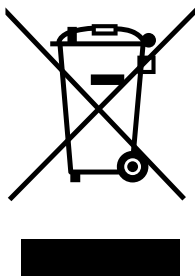
10. DISPOSAL

Packaging

The packaging material is recyclable. Returning the packaging material to the material cycle saves raw materials. Return the packaging material to appropriate collection points or to the manufacturer.

Old machines

Old electrical and electronic machines still contain valuable materials. However, the machines may also contain dangerous and harmful substances. Therefore, these machines must not be disposed of in residual waste.



Take the machine to local collection points for the return and recycling of old electrical and electronic devices or return it to the manufacturer.

DE

EN

FR

IT

ES

11. TECHNICAL DATA

DE

Technical data of the machine

EN

FR

IT

ES

Mains voltage	Europe: 220 V to 240 V 50 Hz / 60 Hz North America: 120 V / 60 Hz
Rated power	380 Watt
Machine dimensions (width x height x length)	390 mm x 240 mm x 530 mm
Usable chamber size (width x height x length)	310 mm x 100 mm x 310 mm
Maximum size of the foil bag (width x length)	300 mm x 350 mm
Sealing length	300 mm
Weight	approx. 14 kg
Suction power of the vacuum pump	The pump reaches - 0.99 bar at an ambient pressure (mmHg) of - 750.
Airborne sound emission	< 85 dB

Installation conditions and ambient conditions

Ambient temperature	+ 10 °C bis + 30 °C
Storage temperature	- 25 °C bis + 80 °C
Maximum relative ambient humidity during operation or storage of the machine	85% non-condensing
Requirements for the installation site of the machine	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Flat surface ▪ Horizontal surface ▪ Sufficient carrying capacity
Minimum distance to all side walls and to the rear wall of the machine	100 mm
Free space above the machine	300 mm

12. EU DECLARATION OF CONFORMITY

- DE
- EN
- FR
- IT
- ES

EU Declaration of Conformity (EMC Directive 2014/30/EU)

The manufacturer

VAMA Maschinenbau GmbH, Am Riedbach 5, D-87499 Wildpoldsried, Germany

hereby declares that this document is issued under our sole responsibility and belongs to the following product:

The subject matter of the declaration described above complies with the relevant Union harmonization legislation:

- EMC Directive 2014/30/EU
- Low Voltage Directive 2014/35/EU

The following harmonized standards and technical specifications were applied:

- DIN EN 60335-1:2012-10; VDE 0700-1:2012-10 Safety of electrical devices for household and similar purposes - Part 1: General requirements
- DIN EN 60335-1 Corrigendum 1:2014-04; VDE 0700-1 Corrigendum 1:2014-04
- DIN EN 60335-1 Corrigendum 2:2014-04; VDE 0700-1 Corrigendum 2:2014-11

Authorised representative(s) for the technical documentation:

Mr Kurt Hörburger, VAMA Maschinenbau GmbH,
Am Riedbach 5, D-87499 Wildpoldsried, Germany

Note:

This declaration loses its validity in the event of a change to the machine that has not been agreed with us.

Wildpoldsried, 2021-05-11

Kurt Hörburger
(Executive Director)



Place, date

Name and details of the
signatory

Signature

KEYWORD INDEX

DE

EN

FR

IT

ES

A

Aborting packaging 52

Aborting vacuuming 52

Accessories 58

Ambient conditions 62

Ambient temperature 62

C

Chamber size 62

Change sealing bar 59

Change sealing temperature 40

Change vacuum value 41, 47

Clean machine 53

Commissioning the machine 43

Control panel 40

D

Disposal 61

E

EU Declaration of Conformity 63

F

Fuse 39, 55, 58

H

Humidity 62

Hygiene 44

I

Insert bag 48

Installation conditions 62

M

Mains voltage 62

O

Old machine 61

P

Packaging disposal 61

Packaging products 65

Product 44

R

Rated power 62

Rating plate 39

Relative humidity 62

S

Safety instructions 35

Scope of delivery 34

Sealing length 62

Select function 47

Set up machine 62

Set value 47

Spare parts 58

Storage temperature 62

Switch off 43

Switch on 43

T

Technical data 62

Tips for hygiene 44

Tips for packaging 44

Tips for product 44

Tips for vacuum bags 44, 45, 46

Troubleshooting 55

V

Vacuum bag 44, 45, 46

Vacuum packaging 48

Vacuuming bottles 50

Vacuumize container 50

W

Weight 62

TABLE DES MATIÈRES

Contenu de la livraison	66
1. SÉCURITÉ	67
1.1 Utilisation prévue	67
1.2 Consignes de sécurité	67
2. DESCRIPTION	69
2.1 Description du processus de mise sous vide	69
2.2 Description de la machine	70
2.3 Panneau de commande (écran)	72
3. DÉBALLER ET INSTALLER LA MACHINE	74
4. MISE EN MARCHÉ OU ARRÊT DE LA MACHINE	75
5. CONSEILS ET ASTUCES	76
5.1 Hygiène	76
5.2 Produit	76
5.3 Emballage	76
5.4 Sacs sous vide	76
5.4.1 Sacs à bords scellés biodégradables et compostables	77
5.4.2 Sacs à bords scellés classiques PA/PE	78
6. FONCTIONNEMENT	79
6.1 Sélection et réglage des domaines d'application	79
6.2 Emballage de produits	80
6.3 Mise sous vide de récipients ou bouteilles sous vide	82
6.4 Interrompre la mise sous vide	84
6.5 Interrompre l'emballage	84
7. NETTOYAGE	85
7.1 Nettoyage de la machine	85
7.2 Nettoyage de la fermeture à vide pour bouteilles	86
8. DÉPANNAGE	87
9. PIÈCES DE RECHANGE ET ACCESSOIRES	90
9.1 Remplacement du rail de soudage	91
9.2 Remplacement du joint du couvercle de la chambre	92
10. ÉLIMINATION	93
11. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	94
12. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ DE L'UE	95
Index	96

DE

EN

FR

IT

ES

CONTENU DE LA LIVRAISON








DE

EN

FR

IT

ES

1		Machine à emballer VAMA CASA
2		Cordon d'alimentation
3		Mode d'emploi
4		Kit de démarrage sac sous vide VAMA CASA
5		Tuyau d'aspiration
6		Fermeture à vide pour bouteilles
7		Autocollant : Application

1. SÉCURITÉ

1.1 Utilisation prévue

- La machine est destinée à un usage domestique.
- La machine peut être utilisée pour emballer et mariner divers produits dans des sacs sous vide.
 - Pour l'emballage et la marinade, seuls des sacs sous vide adaptés et préparés à l'avance peuvent être utilisés. Voir la section 5.4 « Sacs sous vide » à la page 76.
- La machine est adaptée à 40 processus d'emballage consécutifs. Laissez ensuite la machine refroidir à la température ambiante.
- La machine peut être utilisée pour mettre sous vide des bouteilles et des récipients à l'aide du tuyau à vide fourni.
 - Seules les bouteilles en verre peuvent être utilisées pour la mise sous vide.
 - En aucun cas, des bouteilles en verre endommagées ou à paroi mince ne doivent être utilisées pour la mise sous vide.
 - Seuls les récipients sous vide appropriés peuvent être utilisés pour la mise sous vide.
- Les denrées alimentaires contenant du dioxyde de carbone ne doivent pas être mises sous vide.
- En aucun cas, des liquides ne doivent être aspirés par l'ouverture de mise sous vide ou le tuyau à vide.
- Les êtres vivants ne doivent pas être emballés.
- Les appareils électroniques ne doivent pas être emballés.
- La machine n'est pas destinée à être utilisée à l'extérieur.

1.2 Consignes de sécurité

La machine à emballer VAMA CASA est construite selon l'état actuel de la technique. Néanmoins, des dangers pour les personnes, la machine et d'autres biens matériels peuvent survenir pendant l'utilisation.

- Si la machine est endommagée ou tombe, ne la mettez pas sous tension.
- Les réparations ne peuvent être effectuées que par le fabricant ou par un centre de service agréé par le fabricant.
- Ne pas emballer ou mariner des produits hautement inflammables, combustibles ou explosifs avec la machine.
- Ne pas emballer de produits pulvérulents avec la machine.

Dangers dus à l'énergie électrique

- Ne touchez pas les cordons ou les fiches secteur endommagés ou brûlés. Dans ce cas, le cordon d'alimentation doit être remplacé immédiatement.
- La tension secteur de la machine doit correspondre à la tension secteur de l'alimentation électrique. Il est essentiel de comparer la tension secteur spécifiée sur la plaque signalétique avec la tension secteur du réseau avant de brancher la machine sur la prise secteur.
- Ne plongez jamais la machine dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Il y a des composants sous tension à l'intérieur de la machine. Le bloc d'alimentation doit être retiré avant d'ouvrir le boîtier.
ATTENTION : Nous rappelons expressément que l'ouverture de la machine pendant la période de garantie annule immédiatement la garantie.
- Vérifiez régulièrement l'équipement électrique de la machine, en particulier les câbles d'alimentation.

Utilisation de la machine par des enfants ou des personnes handicapées

- Seules les personnes âgées de plus de 10 ans, formées et instruites, peuvent utiliser la machine.
- La machine peut être utilisée par des enfants à partir de 10 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances si elles sont sous surveillance ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de la machine en toute sécurité et si elles comprennent les risques encourus.
- Les enfants ne doivent en aucun cas jouer avec la machine.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Le rail de soudage devient chaud jusqu'à atteindre environ 150 °C pendant l'utilisation. Le joint thermoscellé du sac sous vide scellé est également encore chaud peu de temps après le scellage. Ne laissez pas les enfants toucher la machine lorsque le rail de soudage et le joint thermoscellé sont chauds.
- Risque de suffocation ! La fine pellicule des sacs sous vide peut se coller à votre bouche ou à votre nez et vous empêcher de respirer. Conservez le matériel d'emballage hors de portée des bébés et des jeunes enfants. N'utilisez pas le matériel d'emballage dans les berceaux, les lits, les sacs de transport ou les parcs pour enfants. Le matériel d'emballage n'est pas un jouet.

Protection contre les brûlures



Le rail de soudage devient chaud et atteint environ 150 °C pendant le fonctionnement. Ne touchez pas le rail de soudage ni le joint thermoscellé.

Blessures oculaires

- Un couvercle de chambre endommagé ou rayé peut implorer et se fendre. Si le couvercle de la chambre est endommagé, n'allumez pas la machine. Le couvercle de la chambre doit être remplacé immédiatement par le fabricant.
- Ne rayez pas le couvercle de la chambre.
- N'utilisez pas le couvercle de la chambre comme surface de rangement, de travail ou de coupe.

Hygiène

Le manque d'hygiène dans la manipulation du produit et de la machine peut contaminer le produit et l'emballage. Nettoyez régulièrement la machine, l'équipement de travail, l'environnement de travail et les mains avant et après chaque utilisation. Cela permet d'éviter la contamination du produit et la contamination croisée.

Protection contre d'autres blessures

Si des parties du corps sont aspirées par le tuyau d'aspiration, cela peut entraîner des blessures.

2. DESCRIPTION

2.1 Description du processus de mise sous vide

La machine d'emballage sous vide VAMA CASA est fabriquée selon la qualité éprouvée de VAMA. Nous apportons nos 40 ans de savoir-faire industriel à cet appareil de mise sous vide.

La VAMA CASA est une machine à chambre qui peut être utilisée pour produire des emballages sous vide et hermétiques. L'emballage sous vide protège les produits qui évolueraient défavorablement dans une atmosphère naturelle. La CASA VAMA est conçue pour un usage privé.

Le sac sous vide rempli est placé dans la chambre sur les mâchoires à souder avec l'ouverture à plat. Le sac sous vide se trouve en entier dans la chambre. Le niveau de vide et le temps de soudage sont réglés via l'écran situé à l'avant de la machine. Le processus de mise sous vide et le processus de soudage et de découpe fonctionnent automatiquement. Dès que le couvercle est fermé, le processus de mise sous vide commence. Le processus de mise sous vide peut être observé et surveillé à travers le couvercle en verre.

La pompe à vide crée une pression négative dans la chambre. Une fois le vide réglé atteint, le sac est automatiquement scellé. Une fois le processus d'emballage terminé, un signal sonore retentit. On peut maintenant ouvrir le couvercle et retirer le produit fini sous vide. Grâce au soudage-découpe standard, le surplomb du sac peut être séparé.

Après avoir ouvert le couvercle, celui-ci s'enclenche en place au point le plus haut.

La machine est fournie avec un tuyau muni de trois dispositifs d'aspiration. L'attache rapide peut être fixée sur la face arrière de la chambre. Les bouteilles ou les récipients peuvent être mis sous vide à l'aide du tuyau d'aspiration et des bouchons de bouteille. En mode de fonctionnement « Bouteille », le fonctionnement de la chambre est désactivé.

DE

EN

FR

IT

ES

2.2 Description de la machine

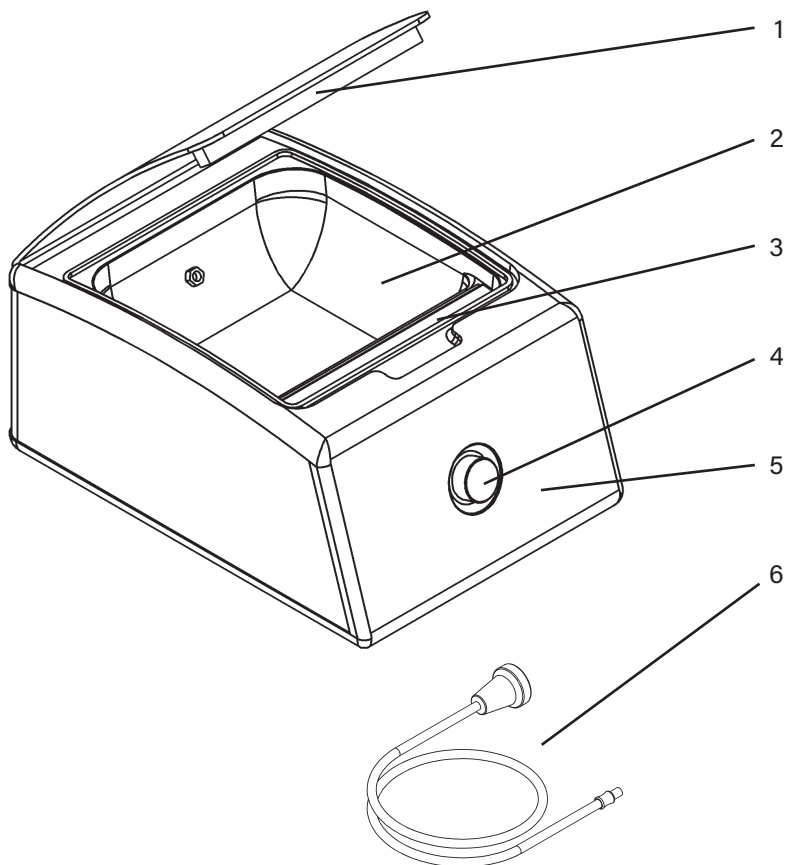
DE

EN

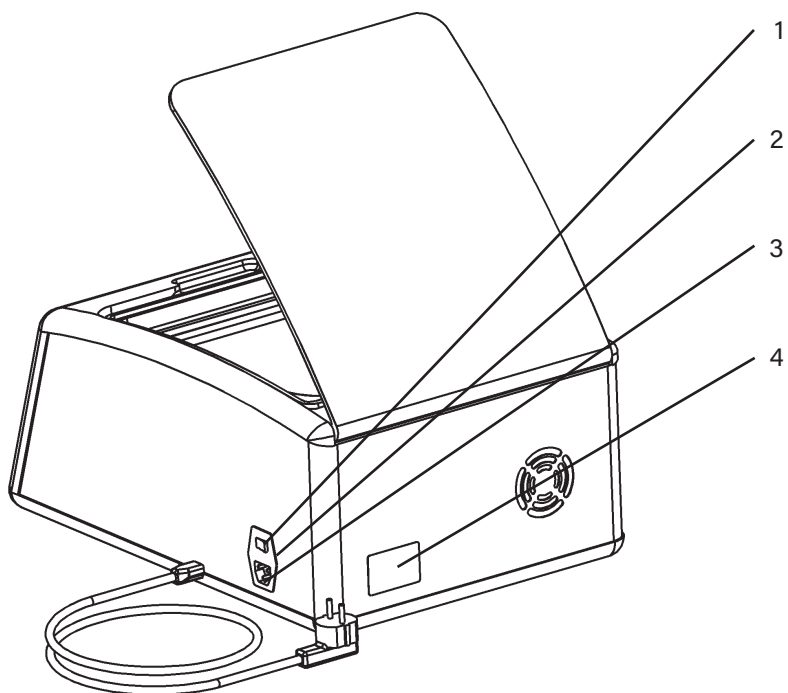
FR

IT

ES






1. Couvercle de la chambre
2. Ouverture de mise sous vide
3. Mâchoires à souder avec soudage-découpe
4. Bouton rotatif
5. Panneau de contrôle
6. Tuyau à vide pour la mise sous vide de récipients et de bouteilles









1. Interrupteur marche/arrêt de la machine
2. Fusible avec couvercle
3. Branchement pour le cordon d'alimentation
4. Plaque signalétique

2.3 Panneau de commande (écran)



	Fonction	Description
	Veille	Le témoin lumineux s'allume lorsque la machine est à l'arrêt depuis dix minutes. Cela indique que la machine est prête à fonctionner. Appuyez sur n'importe quelle icône pour revenir à l'état en ligne.
	Sous-vide	Cette fonction permet de préparer les emballages pour la méthode de cuisson sous vide. ① pour les produits durs, par exemple la viande et les légumes racines ② pour les produits mous, par exemple le poisson et les cucurbitacées ③ pour les produits particulièrement mous, par exemple les légumes délicats Tournez le bouton pour atteindre le réglage souhaité. Le programme est activé en appuyant sur le bouton rotatif.
	Durée de scellage réglable	Lorsque la machine est mise en marche, le temps de soudu-re peut être réglé entre 0,0 et 8,0 secondes. Lorsque le bouton s'arrête sur ce symbole, le symbole s'allume et indique le temps de soudure. Vous pouvez maintenant régler le temps de soudure en appuyant une fois sur le bouton rotatif.

	Durée de scellage réglable (suite du tableau)	Le temps est augmenté en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre et diminué en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Lorsque vous avez fini de régler la durée souhaitée, veuillez appuyer sur le bouton pour confirmer. En règle générale, plus le sac sous vide est épais, plus vous avez besoin de temps.
	Vide réglable	Lorsque le bouton s'arrête sur ce symbole, vous pouvez régler le vide souhaité en appuyant sur le bouton. Des valeurs de 40 % à 100 % peuvent être réglées individuellement pour la mise sous vide des produits. Dès que vous fermez le couvercle, le processus de mise sous vide commence. Un « BIP » se fera entendre lorsque le processus sera terminé, indiquant que le processus de mise sous vide s'est déroulé avec succès.
	Vide externe	Cette fonction permet de mettre sous vide des récipients sous vide ou des bouteilles munies d'une fermeture à vide via le tuyau à vide.
	Marinage	Cette fonction peut être utilisée pour accélérer la pénétration de la marinade dans un aliment. Le temps de marinage peut être librement sélectionné et réglé entre 9 et 99 minutes.
	Vide réduit	Cette fonction peut être utilisée pour sceller sous vide des produits mous et sensibles à la pression, comme les pâtes cuites, les pâtisseries et les fruits. Le vide est pré-réglé à 30 % et ne peut être modifié.
	Vide maximum	Cette fonction peut être utilisée pour sceller sous vide des produits solides et moins sensibles à la pression, comme la viande, la saucisse et les légumes racines. Le vide est pré-réglé à 95 % et ne peut être modifié.
	Favoris	Cette fonction permet de disposer de trois programmes fixes prédéfinis. La valeur mémorisée s'affiche à l'écran. ① vide 90 % ② vide 80 % ③ vide 60 % Tournez le bouton pour atteindre le réglage souhaité. Le programme est activé en appuyant sur le bouton rotatif.

3. DÉBALLER ET INSTALLER LA MACHINE

DE

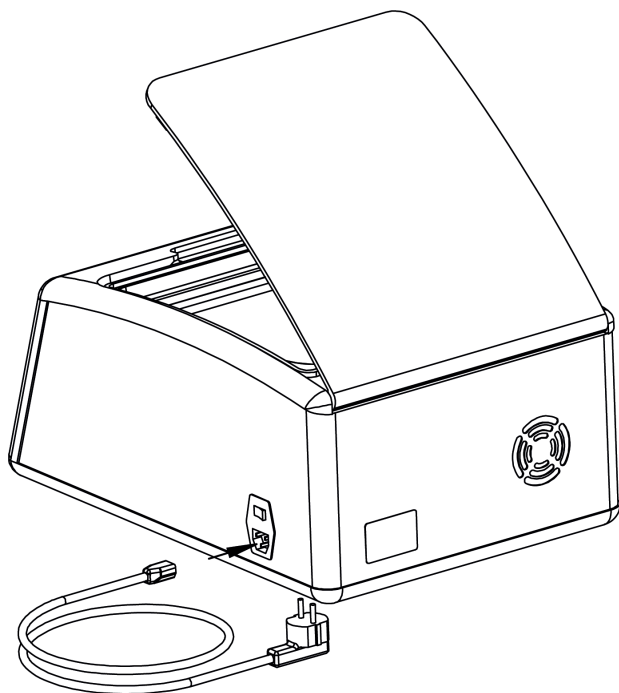
EN

FR

IT

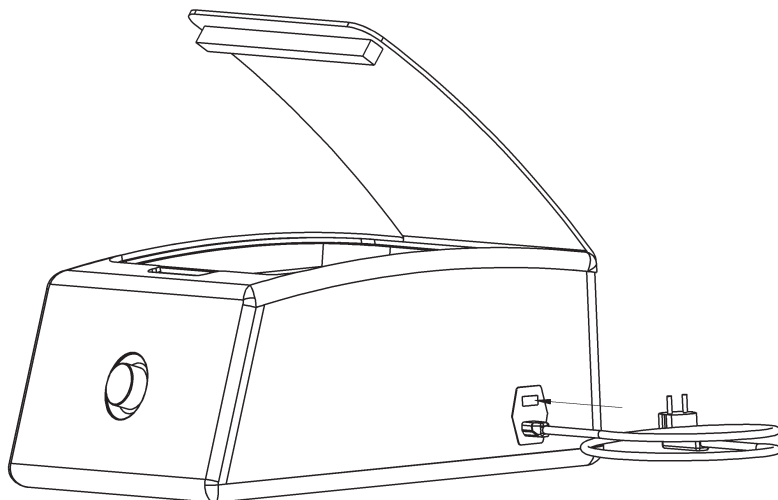
ES

1. Sortez la machine de la boîte et placez-la sur un plan de travail plat et propre. Veuillez vous assurer qu'il y a suffisamment d'espace libre au-dessus de la machine pour ouvrir le couvercle de la chambre. La distance par rapport à toutes les parois latérales doit être d'au moins 10 cm.
2. Vérifiez si toutes les pièces comprises dans le contenu de la livraison sont présentes.
3. Retirez tous les films de protection de la machine avant la mise en service.
4. Vérifiez soigneusement si la machine est endommagée. Si la machine est endommagée, informez-en immédiatement le fabricant et renvoyez-la.
5. Nettoyez la machine avant la première utilisation. Veuillez vous reporter à la section 7.1 « NETTOYAGE » à la page 85.
6. Branchez le bloc d'alimentation à la machine, puis branchez la fiche secteur dans la prise de courant.



4. MISE EN MARCHÉ OU ARRÊT DE LA MACHINE

Mettez la machine sous tension ou hors tension à l'aide de l'interrupteur d'alimentation.



DE

EN

FR

IT

ES

5. CONSEILS ET ASTUCES

DE

5.1 Hygiène

EN

FR

IT

ES

- Un environnement de travail propre et hygiénique est la base d'une alimentation emballée de haute qualité. C'est pourquoi il est très important de nettoyer régulièrement les machines, l'environnement de travail et les mains avant et après chaque utilisation et de les maintenir propres et hygiéniques.
- Les sacs sous vide ne doivent être utilisés qu'une seule fois.
- Ne touchez l'extérieur du sac sous vide qu'avec des mains propres. Cela permet d'éviter la contamination croisée et les odeurs désagréables dans le réfrigérateur.

5.2 Produit

- Seuls les aliments frais et réfrigérés peuvent être conservés plus longtemps. Par conséquent, seuls les aliments frais doivent être emballés. La chaîne du froid ne doit pas être interrompue.
- Les aliments doivent être emballés immédiatement et non après un stockage préalable.
- Un vide plus élevé peut être obtenu avec des aliments réfrigérés. Par conséquent, si possible, il faut utiliser des aliments réfrigérés pour la mise sous vide.
- Nous vous conseillons d'emballer les liquides à l'état congelé.
- Les aliments précuits doivent pouvoir refroidir à au moins 20 °C avant d'être emballés.
- Les aliments qui ont tendance à fermenter doivent être traités avant l'emballage, par exemple par blanchiment, congélation, etc.

5.3 Emballage

Pour éviter que le sac sous vide ne soit souillé dans la zone de soudure, les bords du sac sous vide doivent être pliés vers l'extérieur pour le remplissage. Les bords du sac sous vide restent donc propres et le sac sous vide est bien scellé.

5.4 Sacs sous vide

En fonction de l'application, les sacs sous vide doivent répondre à différentes exigences.

- Les sacs sous vide doivent être adaptés à l'emballage des aliments. Les sacs sous vide ne doivent pas libérer leurs composants dans l'aliment.
- Les sacs sous vide doivent être hermétiques. Afin de pouvoir sceller l'ouverture du sac sous vide, ce dernier doit pouvoir fondre et adhérer sous l'effet de la chaleur. Le matériau et le joint thermoscellé du sac sous vide doivent être suffisamment solides pour que l'emballage soit étanche après le scellage.
- Les sacs sous vide doivent être imperméables aux huiles, graisses, alcalis et arômes. En outre, les sacs sous vide doivent avoir une grande résistance à la déchirure et à la perforation.
- Les sacs sous vide doivent avoir un effet de barrière.
- Les sacs sous vide doivent être résistants à la chaleur. Si l'aliment emballé est immergé dans de l'eau chaude, par exemple pour la cuisson sous vide, le sac sous vide doit être capable de résister à ces températures.
- Les sacs sous vide doivent être à l'épreuve du gel.

Pour un résultat d'emballage optimal, l'utilisation de sacs sous vide VAMA est recommandée.

La société VAMA distingue deux types de sacs sous vide :

1. Sacs à bords scellés biodégradables et compostables
2. Sacs à bords scellés classiques en PA/PE

5.4.1 Sacs à bords scellés biodégradables et compostables

Avec nos nouveaux sacs sous vide biodégradables et compostables, nous contribuons à la protection de notre environnement. Ils présentent les mêmes propriétés de barrière que les sacs sous vide classiques en PA/PE et préservent la fraîcheur et l'aspect appétissant des aliments emballés, le tout de manière durable et écologique.

Le film a été développé conformément à la norme européenne EN 13432 (09-2000) et ensuite certifié par le TÜV. Le label de compostabilité est votre garantie que les sacs sous vide ont été fabriqués à partir d'un film compostable.



compostable
7P2461

Nous avons toujours les tailles de sacs sous vide suivantes en stock pour vous :

Taille du sac	Épaisseur du sac	Domaine d'application
160 x 300 mm 220 x 300 mm 280 x 300 mm	75 µm	Viande désossée, fromage, saucisse, légumes, liquides
160 x 300 mm 220 x 300 mm 280 x 300 mm	110 µm	Viande avec os

5.4.2 Sacs à bords scellés classiques PA/PE

DE

EN

FR

IT

ES

Les sacs à rebord scellés classiques en PA/PE sont le meilleur moyen de conserver ou de faire mûrir des aliments frais et aromatiques. Le sac sous vide à trois bords VAMA est disponible en trois formats standard différents, fabriqués en film barrière PA/PE de haute qualité. Le PA (polyamide) assure la barrière à l'oxygène et la protection des arômes. Le PE (polyéthylène) assure la barrière contre l'humidité et les très bonnes propriétés d'étanchéité. Nos sacs sous vide peuvent résister à des températures allant de -40 °C à +115 °C sans délamination, perte d'étanchéité, craquelures de flexion ou formation de stries. Ces sacs permettent une cuisson sous vide en douceur, ce qui en fait un élément indispensable dans toute cuisine.

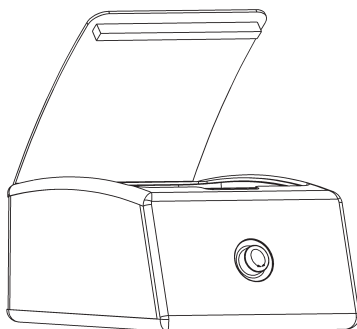
Nos sacs sont disponibles en deux épaisseurs différentes :

Taille du sac	Épaisseur du sac	Domaine d'application
160 x 300 mm 220 x 300 mm 280 x 300 mm	90 µm	Viande désossée, fromage, saucisse, légumes, liquides
160 x 300 mm 220 x 300 mm 280 x 300 mm	130 µm	Viande avec os

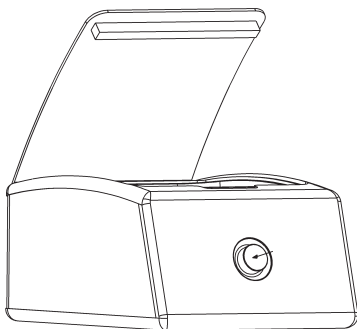
Les deux types de sacs peuvent être commandés sur www.vama-casa.com.

6. FONCTIONNEMENT

6.1 Sélection et réglage des domaines d'application



Sélectionnez la fonction souhaitée en tournant le bouton rotatif. La fonction sélectionnée est immédiatement active et est exécutée par la machine dès que le couvercle de la chambre est fermé par l'utilisateur.



Appuyez sur le bouton rotatif pour appeler le sous-menu correspondant à la fonction.

Dans le sous-menu, il est possible de sélectionner une valeur prédéfinie en tournant le bouton rotatif ou de l'adapter individuellement à vos besoins.

Appuyez de nouveau sur le bouton rotatif pour quitter le sous-menu. La valeur sélectionnée ou réglée est maintenant active et est exécutée par la machine dès que le couvercle de la chambre est fermé par l'utilisateur.

6.2 Emballage de produits

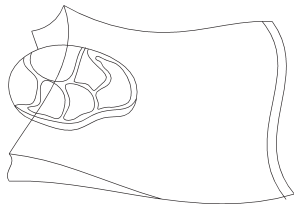
DE

EN

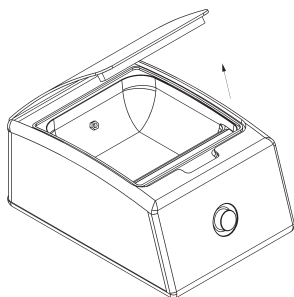
FR

IT

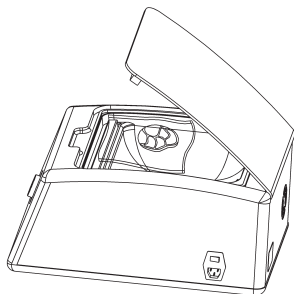
ES



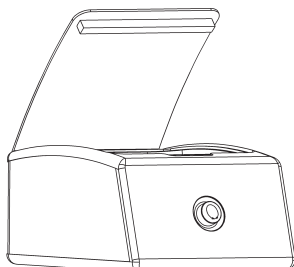
1. Veuillez remplir le sac sous vide non utilisé. Vous devez toujours vous assurer que la zone de fermeture du sac sous vide n'est pas souillée à l'intérieur et à l'extérieur afin d'obtenir un joint thermoscellé parfait.



2. Ouvrez le couvercle de la chambre.

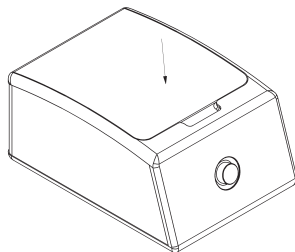


3. Placez le sac sous vide dans la chambre.
 - Centrez l'ouverture du sac sous vide sur le rail de soudage et lissez-la.
 - L'ouverture du sac sous vide doit se trouver à l'intérieur de la chambre.
 - Le sac sous vide ne doit pas dépasser latéralement du rail de soudage.

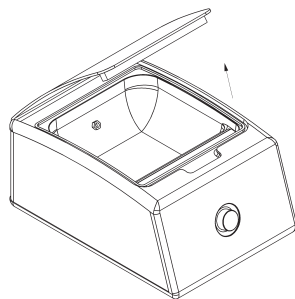


4. Sélectionnez la fonction souhaitée à l'aide du bouton rotatif.

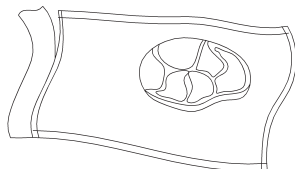
5. Fermez le couvercle de la chambre, appuyez fermement et maintenez-le pendant deux à trois secondes.
- Le processus d'emballage démarre et se déroule automatiquement.
 - Le processus d'emballage prend jusqu'à 90 secondes.



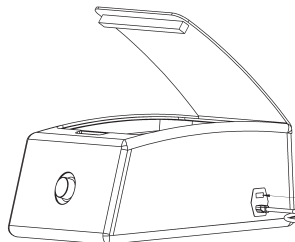
6. Ouvrez le couvercle de la chambre.



7. Retirez le sac de la chambre et séparez le support du sac.



8. Si aucun autre produit n'est emballé, nettoyez la machine et éteignez-la.



6.3 Mise sous vide de récipients ou bouteilles sous vide

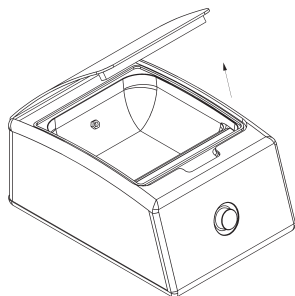
DE

EN

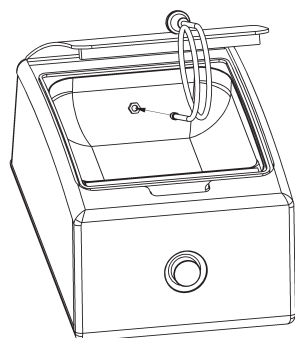
FR

IT

ES



1. Ouvrez le couvercle de la chambre.



2. Insérez le tuyau à vide fourni dans l'ouverture de vide.



3. Nettoyez la fermeture à vide et insérez-la dans la bouteille.

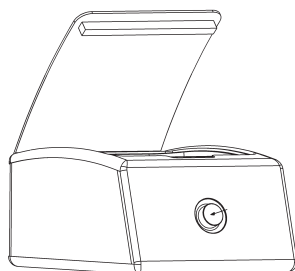


4. Sélectionnez la fonction « Vide externe ».

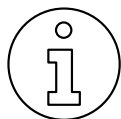
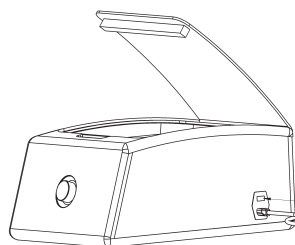
5. Connectez l'autre extrémité du tuyau à vide à la fermeture à vide ou à la valve du récipient sous vide et maintenez-le en place pendant le processus de mise sous vide. Ne pas mettre sous vide les bouteilles et les récipients sous vide avec un contenu gazeux.

6. Appuyez sur le bouton rotatif.

- La mise sous vide commence. La pression dans la bouteille ou le récipient sous vide s'affiche à l'écran.
- Lorsque le vide optimal est atteint, la machine s'arrête automatiquement.



7. Lorsque vous n'avez plus de bouteilles ou de récipients à mettre sous vide, nettoyez la machine et éteignez-la.

**INFO**

- Conservez les bouteilles sous vide en position verticale.
- Pour ventiler la bouteille, pliez la valve du bouchon de la bouteille.

6.4 Interrompre la mise sous vide

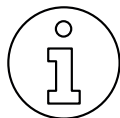
DE

EN

FR

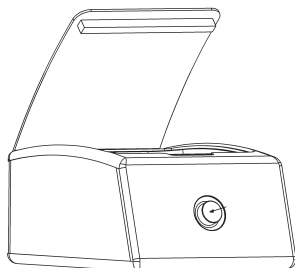
IT

ES



INFO

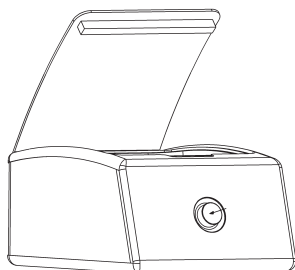
- La mise sous vide peut être interrompue prématurément, par exemple si des bulles se forment dans le sac plastique pendant la mise sous vide.
- Pour que le sac soit bien scellé, il faut parfois plusieurs secondes pour que la mise sous vide s'arrête.



Maintenez le bouton rotatif enfoncé pendant plus de trois secondes pendant la mise sous vide.

- La mise sous vide est complètement interrompue si vous maintenez le bouton rotatif enfoncé pendant plus de 3 secondes.
- L'emballage est scellé.

6.5 Interrompre l'emballage



Appuyez sur le bouton rotatif pendant l'emballage.

- Le processus d'emballage est immédiatement interrompu.
- Le sac n'est pas scellé.

7. NETTOYAGE

Un environnement de travail propre et hygiénique est la base d'une alimentation emballée de haute qualité. C'est pourquoi il est très important de nettoyer régulièrement la machine, l'environnement de travail et les mains avant et après chaque utilisation et de les maintenir propres et hygiéniques.

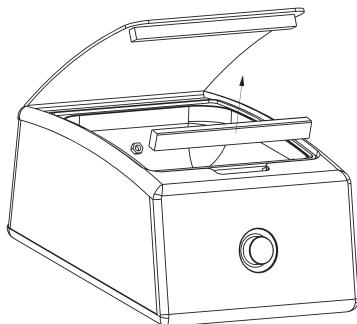
7.1 Nettoyage de la machine



INFO

- La machine ne passe pas au lave-vaisselle.
- Ne tenez jamais la machine sous l'eau courante.
- Nettoyez la machine avec un chiffon doux et un liquide vaisselle usuel.

1. Éteignez la machine et débranchez la fiche secteur.
2. Laissez le rail de soudage refroidir et retirez-le de la machine.



3. Nettoyez soigneusement la machine.
4. Nettoyez soigneusement le rail de soudage.
5. Essuyez le tout avec un chiffon propre, humide et doux. Enlevez tous les résidus de liquide vaisselle.
6. Laissez le tout sécher ou essuyez avec un chiffon propre et doux.

DE

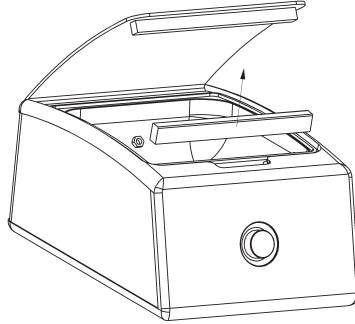
EN

FR

IT

ES

7. Insérez le rail de soudage dans la machine. Le trou fraisé dans le rail de soudage doit pointer vers l'arrière.



8. Fermez le couvercle de la chambre.
9. Insérez la fiche secteur dans la prise. La machine est prête à fonctionner.

7.2 Nettoyage de la fermeture à vide pour bouteilles

1. Nettoyez soigneusement la fermeture à vide à la main ou mettez-la dans le lave-vaisselle.
2. Laissez la fermeture à vide sécher complètement avant la prochaine utilisation.

8. DÉPANNAGE









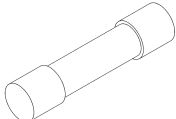
Symptôme	Cause	Aide
La machine ne s'allume pas.	<ul style="list-style-type: none"> La fiche secteur est débranchée. 	<ul style="list-style-type: none"> Branchez la fiche secteur.
	<ul style="list-style-type: none"> Le fusible est défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> Insérez un nouveau fusible ; voir section 9 « PIÈCES DE RECHANGE ET ACCESSOIRES », page 90.
	<ul style="list-style-type: none"> Le cordon d'alimentation est défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez un nouveau cordon d'alimentation ; voir section 9 « PIÈCES DE RECHANGE ET ACCESSOIRES », page 90.
	<ul style="list-style-type: none"> La machine est défectueuse. 	<ul style="list-style-type: none"> Faites inspecter la machine par le fabricant ou par un centre de service agréé par le fabricant.
La machine ne fait pas le vide.	<ul style="list-style-type: none"> La machine est éteinte. 	<ul style="list-style-type: none"> Mettez la machine en marche.
	<ul style="list-style-type: none"> Le processus d'emballage n'a pas démarré. 	<ul style="list-style-type: none"> Démarrez le processus d'emballage en fermant le couvercle de la chambre.
	<ul style="list-style-type: none"> La mise sous vide de la bouteille ou du récipient sous vide n'a pas démarré. 	<ul style="list-style-type: none"> Démarrez la mise sous vide en appuyant sur le bouton rotatif.
	<ul style="list-style-type: none"> Une fonction ou un favori n'a pas été sélectionné. 	<ul style="list-style-type: none"> Sélectionnez une fonction ou un favori.
	<ul style="list-style-type: none"> La machine est défectueuse. 	<ul style="list-style-type: none"> Faites inspecter la machine par le fabricant ou par un centre de service agréé par le fabricant.
Le couvercle de la chambre est fermé et le vide ne se fait pas, même si la pompe fonctionne.	<ul style="list-style-type: none"> Le couvercle de la chambre n'a pas été pressé fermement ou assez longtemps. 	<ul style="list-style-type: none"> Pressez fermement le couvercle de la chambre et maintenez-le pendant 2 à 3 secondes.
	<ul style="list-style-type: none"> Le joint du couvercle de la chambre est sale. 	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyez le joint du couvercle de la chambre.
	<ul style="list-style-type: none"> Le joint du couvercle de la chambre est endommagé. 	<ul style="list-style-type: none"> Remplacez le joint du couvercle de la chambre.
Le joint thermoscellé est irrégulier et ondulé.	<ul style="list-style-type: none"> La bande de téflon sur le rail de soudage est usée. 	<ul style="list-style-type: none"> Remplacez le rail de soudage ; voir section 9 « PIÈCES DE RECHANGE ET ACCESSOIRES », page 90.

Symptôme	Cause	Aide
L'emballage fuit.	<ul style="list-style-type: none"> Le col du sac a été pincé lors de la fermeture du couvercle de la chambre. 	<ul style="list-style-type: none"> Insérez le sac sous vide de manière à ce que l'ouverture du sac sous vide se trouve à l'intérieur de la chambre. Si nécessaire, utilisez un sac sous vide plus petit.
	<ul style="list-style-type: none"> Le sac sous vide a glissé du rail de soudage pendant le processus d'emballage. 	<ul style="list-style-type: none"> Positionnez le sac sous vide de manière à ce que l'ouverture du sac soit centrée sur le rail de soudage et ne soit pas pincée lors de la fermeture du couvercle de la chambre.
	<ul style="list-style-type: none"> Le sac sous vide a été mal positionné sur le rail de soudage. 	<ul style="list-style-type: none"> Placez le sac sous vide au milieu du rail de soudage. Le sac sous vide ne doit pas dépasser latéralement du rail de soudage.
	<ul style="list-style-type: none"> Le sac sous vide n'a pas été complètement fermé. 	<ul style="list-style-type: none"> Placez le sac sous vide au milieu du rail de soudage. Le sac sous vide ne doit pas dépasser latéralement du rail de soudage.
	<ul style="list-style-type: none"> Le sac sous vide est trop plein. 	<ul style="list-style-type: none"> Remplissez un sac sous vide neuf et non utilisé avec moins de produit.
	<ul style="list-style-type: none"> Le sac sous vide est endommagé. 	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez un nouveau sac sous vide.
	<ul style="list-style-type: none"> Le sac sous vide n'est pas adapté. 	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez un sac sous vide scellable.
	<ul style="list-style-type: none"> Le joint thermoscellé est sale. 	<ul style="list-style-type: none"> Gardez le sac sous vide propre dans la zone de soudure.
	<ul style="list-style-type: none"> Le rail de soudage est sale. 	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyez le rail de soudage.
	<ul style="list-style-type: none"> Le rail de soudage est endommagé. 	<ul style="list-style-type: none"> Remplacez le rail de soudage ; voir section 9 « PIÈCES DE RECHANGE ET ACCESSOIRES », page 90.
L'emballage n'est pas assez aspiré.	<ul style="list-style-type: none"> La fonction ou le vide sélectionné n'est pas adapté au produit. 	<ul style="list-style-type: none"> Sélectionnez une fonction ou un vide qui convient au produit.
	<ul style="list-style-type: none"> Le produit est trop chaud. 	<ul style="list-style-type: none"> Laissez le produit refroidir avant de l'emballer.

Symptôme	Cause	Aide
L'emballage n'est pas assez aspiré. (suite du tableau)	<ul style="list-style-type: none"> Le produit est trop liquide ou trop humide. 	<ul style="list-style-type: none"> Congelez le produit.
	<ul style="list-style-type: none"> La mise sous vide a été interrompue en appuyant sur le bouton rotatif. 	<ul style="list-style-type: none"> Placez le produit dans un sac sous vide non utilisé et remballer-le.
	<ul style="list-style-type: none"> Le couvercle de la chambre ne repose pas fermement sur le joint du couvercle de la chambre. 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifiez si le joint du couvercle de la chambre est contaminé ou endommagé. Si nécessaire, nettoyez ou remplacez le joint du couvercle de la chambre ; voir section 9 « PIÈCES DE RECHANGE ET ACCESSOIRES », page 90.
Les aliments emballés moisissent ou se gâtent de manière disproportionnée.	<ul style="list-style-type: none"> La nourriture emballée était contaminée. 	<ul style="list-style-type: none"> N'emballer que des aliments frais. Veillez à une hygiène suffisante lors de l'emballage.
	<ul style="list-style-type: none"> Un sac sous vide a été utilisé plusieurs fois. 	<ul style="list-style-type: none"> N'utilisez les sacs sous vide qu'une seule fois.
	<ul style="list-style-type: none"> Un produit alimentaire qui a été conservé pendant une longue période a été emballé. 	<ul style="list-style-type: none"> N'emballer que des aliments frais. Emballer les aliments immédiatement et ne les stockez pas à l'avance. Pour les denrées périssables, maintenez la chaîne du froid.
	<ul style="list-style-type: none"> Un sac sous vide inadapté a été utilisé. 	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez un sac sous vide approprié ; voir section 5.4 « SACS SOUS VIDE », page 76.
L'emballage se gonfle pendant le stockage.	<ul style="list-style-type: none"> La nourriture fermente. 	<ul style="list-style-type: none"> Dans ces conditions, l'aliment n'est pas adapté à la mise sous vide. Traitez les aliments avant de les emballer, par exemple en les blanchissant, en les congelant, etc.
Le joint thermoscellé est inégal ou fait des fils lorsque le surplomb du sac est coupé.	<ul style="list-style-type: none"> Le rail de soudage est surchauffé. 	<ul style="list-style-type: none"> Laissez refroidir le rail de soudage. Laissez le sac sous vide refroidir pendant 20 à 30 secondes avant de retirer le surplomb du sac.

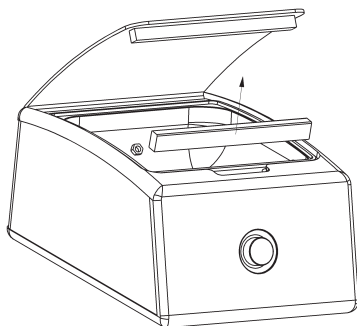
9. PIÈCES DE RECHANGE ET ACCESSOIRES

N'utilisez que des pièces de rechange et des accessoires d'origine VAMA CASA. Les pièces de rechange et les accessoires sont disponibles dans la boutique en ligne de VAMA CASA.

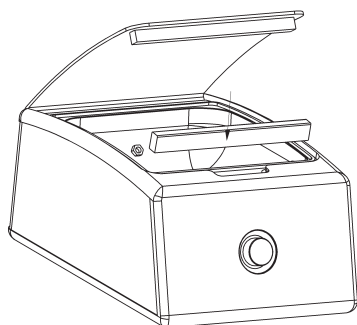
DE			
EN			
FR	1		Mode d'emploi VAMA CASA
IT	2		Sacs sous vide : différents types, tailles et épaisseurs de sacs
ES	3		Cordon d'alimentation
	4		Tuyau à vide
	5		Fermeture à vide pour bouteilles
	6		Autocollant : Application
	7		Rail de soudage
	8		Joint du couvercle de la chambre
	9		Fusible : fusible G 5 x 20 mm, temporisé, 10 A, 250 V

9.1 Remplacement du rail de soudage

1. Retirez le rail de soudage.



2. Insérez le nouveau rail de soudage dans la machine. L'ouverture semi-circulaire doit pointer vers l'arrière.



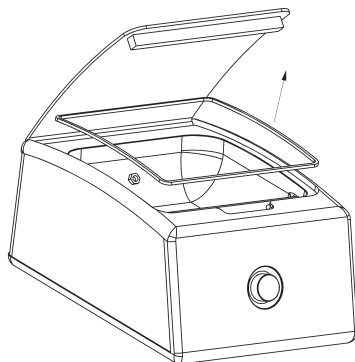
9.2 Remplacement du joint du couvercle de la chambre

DE

1. Retirez le joint du couvercle de la chambre de la rainure.

EN

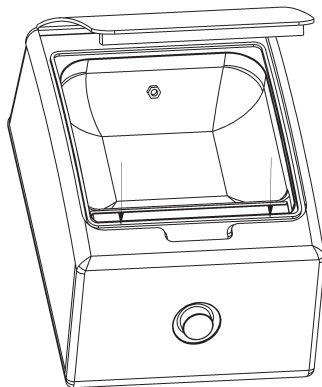
FR



IT

ES

2. Pressez le joint du couvercle de la chambre dans la rainure. Ne pas étirer le joint du couvercle de la chambre. L'ouverture du joint du couvercle de la chambre doit être dirigée vers l'intérieur.



3. Lissez le joint du couvercle de la chambre.

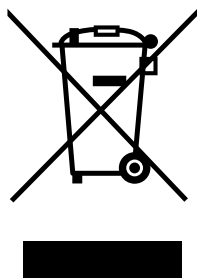
10. ÉLIMINATION

Emballage

Le matériau d'emballage est recyclable. Le retour du matériau d'emballage dans le cycle des matériaux permet d'économiser des matières premières. Remettez le matériel d'emballage aux points de collecte appropriés ou au fabricant.

Vieille machine

Les vieilles machines électriques et électroniques contiennent encore des matériaux précieux. Cependant, les machines peuvent également contenir des substances dangereuses et nocives. Par conséquent, ces machines ne doivent pas être jetées avec les déchets résiduels.



Apportez la machine aux points de collecte locaux pour le retour et le recyclage des anciens équipements électriques et électroniques ou retournez-la au fabricant.

DE

EN

FR

IT

ES

11. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

DE

Spécifications techniques de la machine

EN

FR

IT

ES

Tension secteur	Europe : 220 V à 240 V 50 Hz/60 Hz Amérique du Nord : 120 V/60 Hz
Puissance nominale	380 watts
Dimensions de la machine (largeur x hauteur x longueur)	390 mm x 240 mm x 530 mm
Dimensions utiles de la chambre (largeur x hauteur x longueur)	310 mm x 100 mm x 310 mm
Taille maximale du sac sous vide (largeur x longueur)	300 mm x 350 mm
Longueur du scellage	300 mm
Poids	env 14 kg
Capacité d'aspiration de la pompe à vide	À une pression ambiante (mmHg) de - 750 la pompe atteint - 0,99 bar.
Émission de bruit aérien	< 85 dB

Conditions d'installation et environnementales

Température ambiante	+ 10 °C à + 30 °C
Température de stockage	- 25 °C à + 80 °C
Humidité relative maximale pendant le fonctionnement ou le stockage de la machine	85 % sans condensation
Exigences relatives au site d'installation de la machine	<ul style="list-style-type: none">▪ surface plane▪ surface horizontale▪ capacité de charge suffisante
Distance minimale par rapport à toutes les parois latérales et à la paroi arrière de la machine	100 mm
Espace libre au-dessus de la machine	300 mm

12. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ DE L'UE

Déclaration de conformité de l'UE (Directive CEM 2014/30/UE)

Le fabricant

VAMA Maschinenbau GmbH, Am Riedbach 5, D-87499 Wildpoldsried, Allemagne

déclare par la présente que ce document est émis sous notre seule responsabilité et correspond au produit suivant :

L'objet de la déclaration décrite ci-dessus est conforme aux règles d'harmonisation pertinentes de l'Union :

- Directive CEM 2014/30/UE
- Directive basse tension 2014/35/UE

Les normes harmonisées et les spécifications techniques suivantes ont été appliquées :

- DIN EN 60335-1:2012-10 ; VDE 0700-1:2012-10 Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues - Partie 1 : Exigences générales
- DIN EN 60335-1 Corrigendum 1:2014-04 ; VDE 0700-1 Corrigendum 1:2014-04
- DIN EN 60335-1 Corrigendum 2:2014-04 ; VDE 0700-1 Corrigendum 2:2014-11

Représentant(s) autorisé(s) pour la documentation technique :
M. Kurt Hörburger, VAMA Maschinenbau GmbH, Am Riedbach 5,
D-87499 Wildpoldsried

Remarque :

En cas de modification de la machine non convenue avec nous, cette déclaration perd sa validité.

Wildpoldsried, 2021-05-11

Lieu, date

Kurt Hörburger
(directeur général)

Nom et coordonnées du
signataire



Signature

DE

EN

FR

IT

ES

INDEX

DE

A
Accessoires 90
Allumer 75

EN

FR

C
Conditions ambiantes 94
Conditions d'installation 94
Conseils d'emballage 96
Conseils d'hygiène 96
Conseils pour les sacs sous vide 96, 97, 98
Conseils sur les produits 96
Consignes de sécurité 67
Contenu de la livraison 66

IT

ES

D
Déclaration de conformité de l'UE 95
Dépannage 87
Dimensions de la chambre 94

E
Élimination 93
Élimination emballage 93
Emballage sous vide 80
Emballer des produits 80
Éteindre 75

F
Fusible 71, 87, 90

H
Humidité 94
Humidité relative 94
Hygiène 76

I
Insérer le sac 80
Interrompre l'emballage 84
Interrompre la mise sous vide 84

L
Longueur du scellage 94

M
Mise en service de la machine 75
Mise sous vide de bouteilles 82
Mise sous vide de conteneurs 82
Modification de la température de soudage 72
Modifier la valeur du vide 73, 79

N
Nettoyer la machine 85

P
Panneau de commande 72
Pièces de rechange 90
Plaque signalétique 71
Poids 94
Produit 76
Puissance nominale 94

R
Régler la machine 74
Régler la valeur 79
Remplacement du rail de soudage 91

S
Sacs sous vide 96, 97, 98
Sélectionner la fonction 79
Spécifications techniques 94

T
Température ambiante 94
Température de stockage 94
Tension du réseau 94

V
Vieille machine 93

INDICE DEI CONTENUTI

Dotazione	98
1. SICUREZZA	99
1.1 Uso previsto	99
1.2 Istruzioni di sicurezza	99
2. DESCRIZIONE	101
2.1 Descrizione del processo di sottovuoto	101
2.2 Descrizione della macchina	102
2.3 Pannello di controllo (display)	104
3. DISIMBALLARE E INSTALLARE LA MACCHINA	106
4. ACCENSIONE E SPEGNIMENTO DELLA MACCHINA	107
5. CONSIGLI E SUGGERIMENTI	108
5.1 Igiene	108
5.2 Prodotto	108
5.3 Confezionamento	108
5.4 Sacchetti per sottovuoto	108
5.4.1 Sacchetti con bordi sigillati biodegradabili e compostabili	109
5.4.2 Sacchetti classici con bordi sigillati in PA/PE	110
6. FUNZIONAMENTO	111
6.1 Selezione e impostazione delle aree di applicazione	111
6.2 Confezionamento dei prodotti	112
6.3 Mettere sottovuoto contenitori o bottiglie	114
6.4 Annullare la messa sottovuoto	116
6.5 Annullare il confezionamento	116
7. PULIZIA	117
7.1 Pulizia della macchina	117
7.2 Pulizia del tappo per sottovuoto per bottiglie	118
8. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	119
9. PARTI DI RICAMBIO E ACCESSORI	122
9.1 Sostituzione della barra sigillante	123
9.2 Sostituzione della guarnizione del coperchio della camera	124
10. SMALTIMENTO	125
11. DATI TECNICI	126
12. DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ UE	127
Indice analitico	128

DE

EN

FR

IT

ES

DOTAZIONE








DE

EN

FR

IT

ES

1		Macchina confezionatrice VAMA CASA
2		Cavo di alimentazione
3		Istruzioni per l'uso
4		Starter set VAMA CASA di sacchetti per sottovuoto
5		Tubo di aspirazione
6		Tappo per sottovuoto per bottiglie
7		Adesivo: Applicazione

1. SICUREZZA

1.1 Uso previsto

- La macchina è destinata all'uso domestico.
- La macchina può essere utilizzata per confezionare e marinare vari prodotti in sacchetti per sottovuoto.
 - Per il confezionamento e la marinatura si possono usare solo sacchetti per sottovuoto adatti e prefabbricati. Vedere la sezione 5.4 "Sacchetti per sottovuoto" a pagina 108.
- La macchina è adatta a effettuare 40 confezionamenti consecutivi. Dopodiché è necessario lasciare che si raffreddi a temperatura ambiente.
- La macchina può essere utilizzata per mettere sottovuoto bottiglie e contenitori per sottovuoto tramite la pompa per sottovuoto in dotazione.
 - Per il sottovuoto di bottiglie possono essere utilizzate solo bottiglie di vetro.
 - In nessun caso si devono usare per il sottovuoto bottiglie di vetro danneggiate o con pareti sottili.
 - Per il sottovuoto di contenitori per sottovuoto possono essere utilizzati solo contenitori per sottovuoto adatti.
- Gli alimenti che contengono anidride carbonica non devono essere messi sottovuoto.
- In nessun caso i liquidi possono essere aspirati attraverso la bocchetta di messa sottovuoto o la pompa per sottovuoto.
- Le creature viventi non devono essere impacchettate.
- I dispositivi elettronici non devono essere impacchettati.
- La macchina non è destinata all'uso esterno.

1.2 Istruzioni di sicurezza

La macchina confezionatrice VAMA CASA è costruita secondo la tecnologia più avanzata. Tuttavia, durante l'uso possono sorgere dei pericoli per le persone, la macchina e altri beni materiali.

- Se la macchina è danneggiata o è caduta, non deve essere accesa.
- Le riparazioni possono essere effettuate solo dal produttore o da un centro di assistenza autorizzato dal produttore.
- Non confezionare o marinare con la macchina prodotti facilmente infiammabili, combustibili o esplosivi.
- Non confezionare con la macchina prodotti in polvere o polverosi.

Pericoli dovuti all'energia elettrica

- Non toccare spine o cavi di alimentazione danneggiati o bruciati. In questo caso, il cavo di alimentazione deve essere sostituito immediatamente.
- La tensione di rete della macchina deve corrispondere alla tensione della rete elettrica. È essenziale confrontare la tensione di rete specificata sulla targhetta con la tensione della rete elettrica prima di collegare la macchina alla presa di corrente.
- Non immergere mai la macchina in acqua o altri liquidi.
- All'interno della macchina sono presenti componenti sotto tensione. Disconnettere l'alimentatore prima di aprire l'alloggiamento.
ATTENZIONE: Segnaliamo espressamente che l'apertura della macchina durante il periodo di garanzia annulla immediatamente la garanzia.
- Controllare regolarmente l'attrezzatura elettrica della macchina, specialmente i cavi di alimentazione.

DE

EN

FR

IT

ES

Uso della macchina da parte di bambini o persone con disabilità

- Solo persone debitamente istruite di età superiore ai 10 anni possono utilizzare la macchina.
- La macchina può essere utilizzata da bambini a partire da 10 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza se sotto supervisione o se hanno ricevuto istruzioni sull'uso sicuro della macchina e comprendono i pericoli connessi.
- In nessun caso i bambini devono giocare con la macchina.
- La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Durante l'uso, la barra sigillante si riscalda fino a circa 150°C. Anche il cordone di saldatura del sacchetto per sottovuoto sigillato è ancora caldo poco dopo la sigillatura. Non permettere ai bambini di toccare la macchina quando la barra sigillante e il cordone di saldatura sono caldi.
- Rischio di soffocamento! La sottile pellicola dei sacchetti per sottovuoto può stringersi intorno alla bocca o al naso e bloccare il respiro. Tenere il materiale d'imballaggio lontano da neonati e bambini piccoli. Non utilizzare il materiale d'imballaggio in culle, letti, borse o box. Il materiale di imballaggio non è un giocattolo.

Protezione dalle ustioni



Durante il funzionamento la barra sigillante si riscalda a circa 150°C. Non toccare la barra sigillante o il cordone di saldatura.

Lesioni agli occhi

- Un coperchio della camera danneggiato o graffiato può implodere e scheggiarsi. Se il coperchio della camera è danneggiato, non accendere la macchina. Il coperchio della camera deve essere sostituito immediatamente dal produttore.
- Non graffiare il coperchio della camera.
- Non utilizzare il coperchio della camera come superficie di deposito, di lavoro o di taglio.

Igiene

La mancanza di igiene nel maneggiare il prodotto e la macchina può contaminare il prodotto e la confezione. Pulire regolarmente la macchina, l'attrezzatura di lavoro, l'ambiente di lavoro e le mani prima e dopo ogni utilizzo. Questo previene la contaminazione del prodotto e la contaminazione incrociata.

Protezione da altre lesioni

Se parti del corpo vengono risucchiate con la pompa per sottovuoto, possono verificarsi lesioni.

2. DESCRIZIONE

2.1 Descrizione del processo di sottovuoto

La macchina confezionatrice sottovuoto VAMA CASA è prodotta con la comprovata qualità VAMA. Questo dispositivo di sottovuoto usufruisce dei nostri 40 anni di know-how industriale.

La VAMA CASA è una macchina a camera che può essere utilizzata per produrre pacchetti sigillati sotto vuoto ed ermetici. Il confezionamento sottovuoto protegge i prodotti che nell'atmosfera naturale verrebbero alterati. La VAMA CASA è progettata per il settore privato.

Il sacchetto per sottovuoto riempito viene posizionato sulla barra saldante nella camera con la bocchetta. L'intero sacchetto per sottovuoto si trova nella camera. Il livello di vuoto e il tempo di saldatura sono impostati tramite il display sulla parte anteriore della macchina. Il processo di sottovuoto e il processo di saldatura e di taglio avvengono automaticamente. Non appena il coperchio viene chiuso, inizia il processo di confezionamento sottovuoto. Il processo di confezionamento sottovuoto può essere osservato e monitorato attraverso il coperchio di vetro.

La pompa a vuoto crea una depressione nella camera. Una volta raggiunto il vuoto impostato, il sacchetto viene sigillato automaticamente. Al termine del processo di imballaggio, la macchina emette un segnale acustico. Il coperchio può ora essere aperto e il prodotto finito sottovuoto può essere rimosso. Grazie alla saldatura a filo in serie, è possibile tagliare l'eccesso di materiale del sacchetto.

Dopo essere stato aperto, il coperchio scatta in posizione nel punto più alto.

La macchina viene fornita con un tubo con tre dispositivi di aspirazione. La chiusura rapida può essere fissata sul lato posteriore della camera. Le bottiglie o i contenitori possono essere messi sottovuoto con l'aiuto del tubo di aspirazione e dei tappi per sottovuoto. Nella modalità di funzionamento "Bottiglia", il funzionamento della camera è disattivato.

DE

EN

FR

IT

ES

2.2 Descrizione della macchina

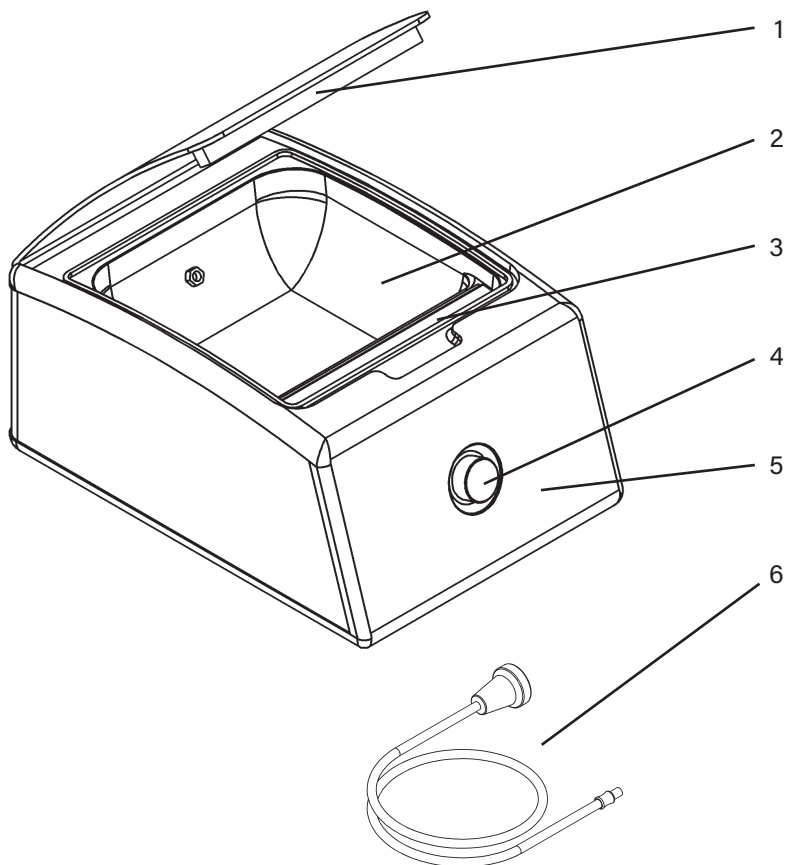
DE

EN

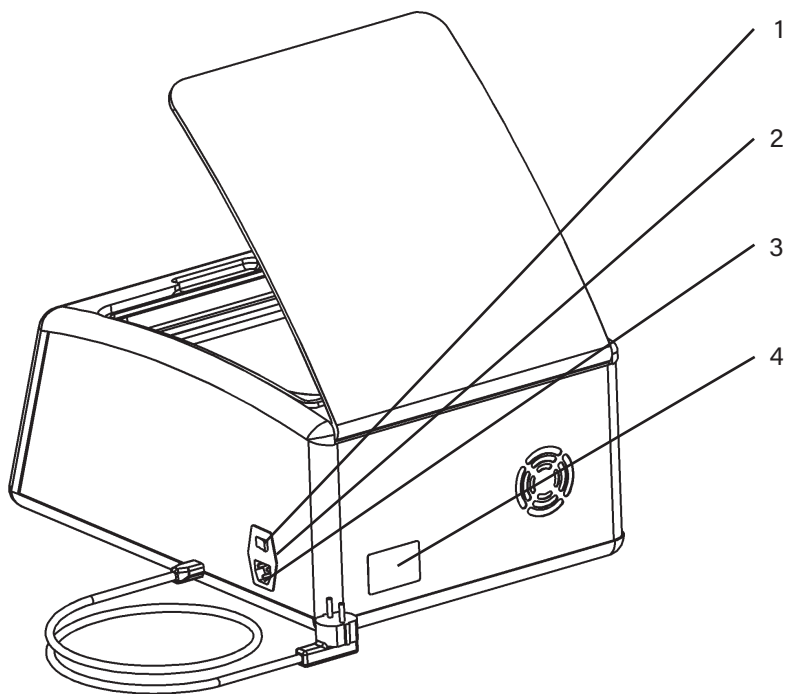
FR

IT

ES






1. Coperchio della camera
2. Bocchetta di messa sottovuoto
3. Barra saldante con filo
4. Manopola girevole
5. Pannello di controllo
6. Pompa per sottovuoto per mettere sottovuoto contenitori e bottiglie









1. Interruttore on/off della macchina
2. Fusibile con coperchio
3. Collegamento per il cavo di rete
4. Targhetta

2.3 Pannello di controllo (display)



	Funzione	Descrizione
	Stand-by	La spia si accende quando la macchina è ferma da dieci minuti. Questo segnala che la macchina è pronta per il funzionamento. Premere un qualsiasi simbolo per tornare allo stato online.
	Sottovuoto	Questa funzione può essere utilizzata per preparare le confezioni per il metodo di cottura sottovuoto. ① per prodotti duri, ad esempio carne e ortaggi a radice ② per prodotti morbidi, ad esempio pesce e cucurbitacee ③ per prodotti particolarmente morbidi, ad esempio verdure delicate Girare la manopola per raggiungere l'impostazione desiderata. Il programma viene attivato premendo la manopola.
	Tempo di saldatura regolabile	Quando la macchina è accesa, il tempo di sigillatura può essere impostato tra 0,0 e 8,0 secondi. Quando la manopola si ferma su questo simbolo, il simbolo si accende e indica il tempo di sigillatura. Ora è possibile impostare il tempo di sigillatura premendo una volta la manopola.

	Tempo di saldatura regolabile (<i>Continua</i>)	È possibile aumentare il tempo girando la manopola in senso orario e diminuirlo girandola in senso antiorario. Una volta impostato il tempo desiderato, premere la manopola per confermare. Di regola, più spesso è il sacchetto per sottovuoto, più tempo è necessario.
	Vuoto regolabile	Quando la manopola si ferma su questo simbolo, è possibile impostare il vuoto desiderato premendo la manopola. I valori dal 40 al 100% per la messa sottovuoto dei prodotti possono essere impostati individualmente. Non appena si chiude il coperchio, inizia il processo di confezionamento sottovuoto. Al termine del processo, la macchina emetterà un segnale acustico a indicare che il processo di confezionamento sottovuoto è stato completato correttamente.
	Vuoto esterno	Con questa funzione, i contenitori sottovuoto o le bottiglie con un tappo per sottovuoto possono essere aspirati attraverso la pompa per sottovuoto.
	Marinatura	Questa funzione può essere usata per accelerare la penetrazione della marinata nel cibo. Il tempo di marinatura può essere selezionato liberamente e impostato tra 9 e 99 minuti.
	Vuoto ridotto	Questa funzione può essere utilizzata per sigillare sottovuoto prodotti morbidi e sensibili alla pressione, come la pasta cotta, i dolci e la frutta. Il vuoto è preimpostato al 30% e non può essere modificato.
	Vuoto massimo	Questa funzione può essere utilizzata per sigillare sottovuoto prodotti duri e meno sensibili alla pressione come carne, salsicce e ortaggi a radice. Il vuoto è preimpostato al 95% e non può essere modificato.
	Preferiti	Con questa funzione sono disponibili tre programmi fissi preimpostati. Il valore memorizzato viene visualizzato sul display. ① 90% di vuoto ② 80% di vuoto ③ 60% di vuoto Girare la manopola per raggiungere l'impostazione desiderata. Il programma viene attivato premendo la manopola.

3. DISIMBALLARE E INSTALLARE LA MACCHINA

DE

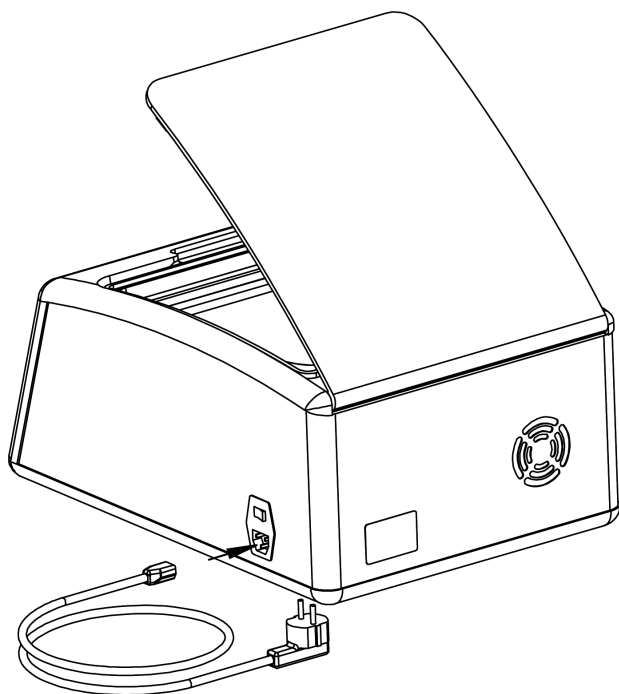
EN

FR

IT

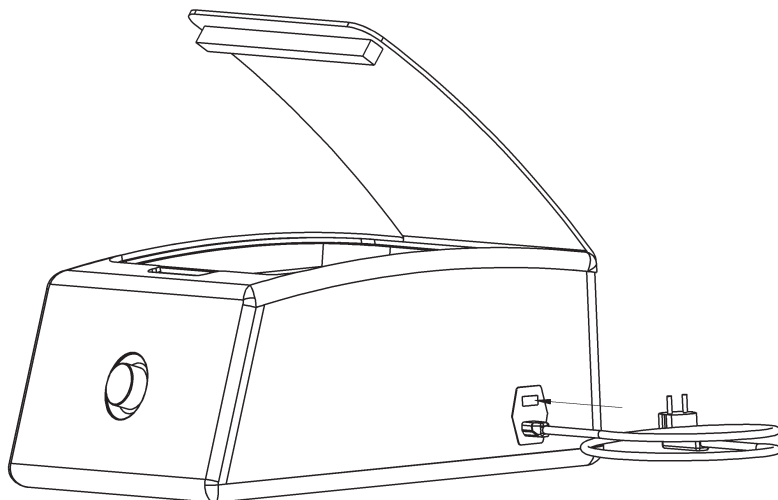
ES

1. Togliere la macchina dalla scatola e metterla su una superficie di lavoro piana e pulita. Assicurarsi che ci sia abbastanza spazio libero sopra la macchina per aprire il coperchio della camera. La distanza da tutte le pareti laterali deve essere di almeno 10 cm.
2. Controllare che tutte le parti incluse nella fornitura siano complete.
3. Rimuovere tutte le pellicole protettive dalla macchina prima della messa in funzione.
4. Controllare attentamente che la macchina non sia danneggiata. Se la macchina è danneggiata, informare immediatamente il produttore e restituire la macchina.
5. Pulire la macchina prima del primo utilizzo. Fare riferimento alla sezione 71 "PULIZIA" a pagina 117.
6. Inserire l'alimentatore nella macchina e poi inserire la spina nella presa di corrente.



4. ACCENSIONE E SPEGNIMENTO DELLA MACCHINA

Accendere o spegnere la macchina con l'interruttore.



DE

EN

FR

IT

ES

5. CONSIGLI E SUGGERIMENTI

DE

5.1 Igiene

EN

FR

IT

ES

- Un ambiente di lavoro pulito e igienico è la base per un cibo confezionato di alta qualità. Per questo motivo è molto importante pulire regolarmente la macchina, l'ambiente di lavoro e le mani prima e dopo ogni utilizzo e mantenere un elevato livello di pulizia.
- I sacchetti per sottovuoto devono essere usati solo una volta.
- Toccare l'esterno del sacchetto per sottovuoto solo con le mani pulite. Questo aiuta ad evitare la contaminazione incrociata e gli odori sgradevoli nel frigorifero.

5.2 Prodotto

- Solo il cibo fresco e refrigerato può essere conservato più a lungo. Pertanto si dovrebbe confezionare solo il cibo fresco. La catena del freddo non deve essere interrotta.
- Il cibo dovrebbe essere confezionato immediatamente e non dopo essere già stato conservato.
- Con alimenti refrigerati si può ottenere un maggiore vuoto. Pertanto, se possibile, per la messa sottovuoto si dovrebbero usare cibi refrigerati.
- Consigliamo di imballare i liquidi allo stato congelato.
- Gli alimenti precotti devono essere lasciati raffreddare ad almeno 20°C prima del confezionamento.
- Gli alimenti che tendono a fermentare devono essere trattati prima del confezionamento, per esempio mediante scottatura, congelamento, ecc.

5.3 Confezionamento

Per evitare che il sacchetto per sottovuoto si sporchi nella zona di sigillatura, i bordi del sacchetto devono essere ripiegati verso l'esterno al momento del riempimento. I bordi del sacchetto per sottovuoto rimangono così puliti e il sacchetto viene sigillato saldamente.

5.4 Sacchetti per sottovuoto

A seconda dell'uso, i sacchetti per sottovuoto devono soddisfare diversi requisiti.

- I sacchetti per sottovuoto devono essere adatti al confezionamento degli alimenti. I sacchetti per sottovuoto non devono rilasciare i loro componenti nel cibo.
- I sacchetti per sottovuoto devono essere a tenuta stagna. Per poter sigillare l'apertura del sacchetto per sottovuoto, il sacchetto deve essere in grado di potersi sciogliere e unire sotto l'influenza del calore. Il materiale e il cordone di saldatura dei sacchetti per sottovuoto devono essere così solidi che il pacchetto è stretto dopo la sigillatura.
- I sacchetti per sottovuoto devono essere impermeabili a oli, grassi, alcali e aromi. Inoltre, i sacchetti per sottovuoto devono avere un'alta resistenza allo strappo e alla perforazione.
- I sacchetti per sottovuoto devono avere un effetto barriera.
- I sacchetti per sottovuoto devono essere resistenti al calore. Se il cibo confezionato viene immerso in acqua calda, ad esempio per la cottura sottovuoto, il sacchetto per sottovuoto deve essere in grado di resistere a queste temperature.
- I sacchetti per sottovuoto devono essere resistenti al gelo.

Per un risultato di confezionamento ottimale, si raccomanda l'uso dei sacchetti per sottovuoto di VAMA.

L'azienda VAMA distingue due tipi di sacchetti per sottovuoto:

1. Sacchetti con bordi sigillati biodegradabili e compostabili
2. Sacchetti classici con bordi sigillati in PA/PE

5.4.1 Sacchetti con bordi sigillati biodegradabili e compostabili

Con i nostri nuovi sacchetti per sottovuoto biodegradabili e compostabili contribuiamo alla protezione del nostro ambiente. Hanno le stesse proprietà di barriera dei classici sacchetti per sottovuoto in PA/PE e mantengono il cibo confezionato fresco e appetitoso, il tutto in modo sostenibile ed ecologico.

La pellicola è stata sviluppata in base alla norma europea EN 13432 (09-2000) e successivamente certificata dal TÜV. Il marchio di compostabilità garantisce che i sacchetti per sottovuoto sono stati fatti con una pellicola compostabile.



compostable
7P2461

Abbiamo sempre a disposizione in magazzino le seguenti misure di sacchetti per sottovuoto:

Dimensioni sacchetto	Spessore sacchetto	Area di applicazione
160 x 300 mm 220 x 300 mm 280 x 300 mm	75 µm	Carne disossata, formaggio, salsiccia, verdure, liquidi
160 x 300 mm 220 x 300 mm 280 x 300 mm	110 µm	Carne con ossa

5.4.2 Sacchetti classici con bordi sigillati in PA/PE

DE

EN

FR

IT

ES

I sacchetti classici con bordi sigillati in PA/PE sono il modo migliore per conservare o far maturare gli alimenti freschi di aroma. Il sacchetto per sottovuoto a tre bordi di VAMA è disponibile in tre diversi formati standard fatti di pellicola di barriera PA/PE di alta qualità. Il PA (poliammide) offre una barriera all'ossigeno e protezione dell'aroma. Il PE (polietilene) offre una barriera all'umidità e ottime proprietà di tenuta. I nostri sacchetti per sottovuoto possono resistere a temperature da -40°C a +115°C senza delaminazione, perdita di tenuta, crepe o striature. Questi sacchetti permettono una cottura sottovuoto delicata, rendendoli indispensabili in ogni cucina.

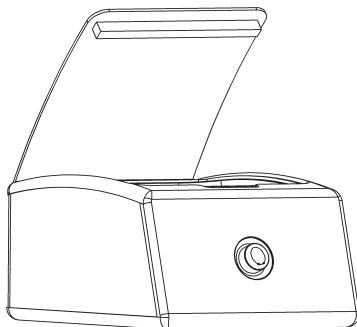
I nostri sacchetti sono disponibili in due diversi spessori:

Dimensioni sacchetto	Spessore sacchetto	Area di applicazione
160 x 300 mm 220 x 300 mm 280 x 300 mm	90 µm	Carne disossata, formaggio, salsiccia, verdure, liquidi
160 x 300 mm 220 x 300 mm 280 x 300 mm	130 µm	Carne con ossa

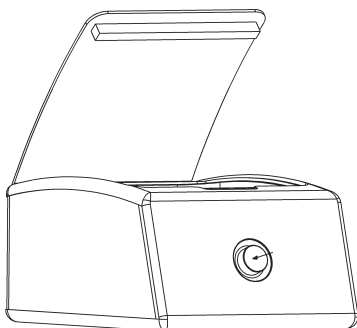
Entrambi i tipi di sacchetti possono essere ordinati su www.vama-casa.com.

6. FUNZIONAMENTO

6.1 Selezione e impostazione delle aree di applicazione



Selezionare la funzione desiderata girando la manopola. La funzione selezionata è immediatamente attiva e viene eseguita dalla macchina alla chiusura del coperchio della camera.



Premere la manopola per attivare il rispettivo sottomenu della funzione.

Nel sottomenu è possibile selezionare un valore preimpostato girando la manopola oppure il valore può essere adattato alle proprie esigenze individuali.

Premere nuovamente la manopola per uscire dal sottomenu. Il valore selezionato o impostato è ora attivo e viene eseguito dalla macchina alla chiusura del coperchio della camera.

DE

EN

FR

IT

ES

6.2 Confezionamento dei prodotti

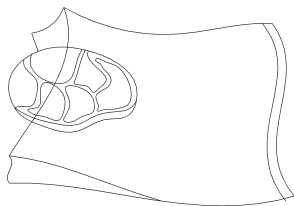
DE

EN

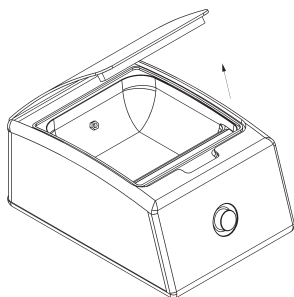
FR

IT

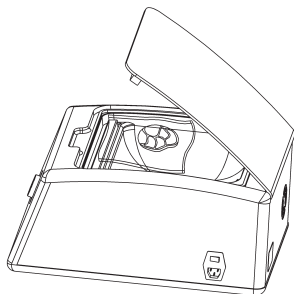
ES



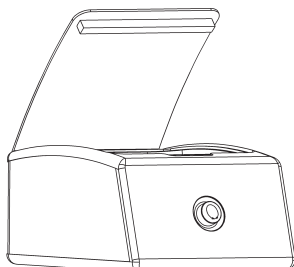
1. Si prega di riempire sacchetti per sottovuoto che non siano già stati utilizzati. Assicurarsi che l'area di sigillatura del sacchetto per sottovuoto non sia sporca all'interno e all'esterno, per ottenere un perfetto cordone di saldatura.



2. Aprire il coperchio della camera.

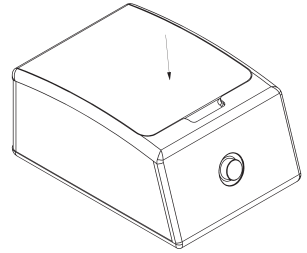


3. Posizionare il sacchetto per sottovuoto nella camera.
 - Centrare l'apertura del sacchetto per sottovuoto sulla barra sigillante e spianarla.
 - L'apertura del sacchetto per sottovuoto deve essere all'interno della camera.
 - Il sacchetto per sottovuoto non deve sporgere lateralmente oltre la barra sigillante.

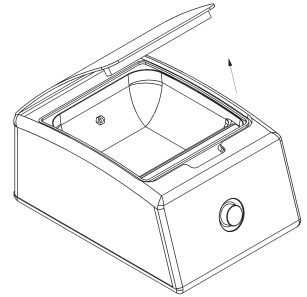


4. Selezionare la funzione desiderata con la manopola.

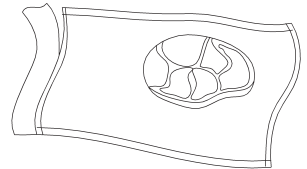
5. Chiudere il coperchio della camera, premere con decisione e tenere premuto per due o tre secondi.
 - Il processo di confezionamento si avvia e avviene automaticamente.
 - Il processo di confezionamento dura fino a 90 secondi.



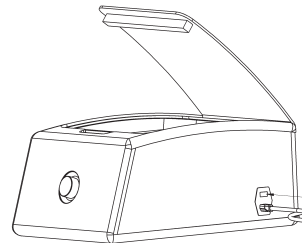
6. Aprire il coperchio della camera.



7. Rimuovere il pacchetto dalla camera e separare il supporto del sacchetto.



8. Se non vengono confezionati altri prodotti, pulire la macchina e spegnerla.



6.3 Mettere sottovuoto contenitori o bottiglie

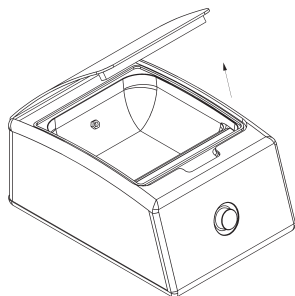
DE

EN

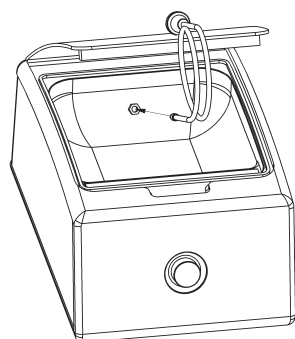
FR

IT

ES



1. Aprire il coperchio della camera.



2. Inserire la pompa per sottovuoto in dotazione nella bocchetta.



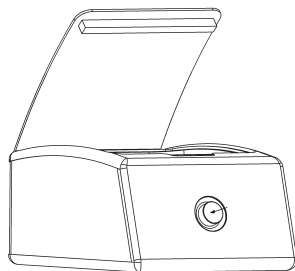
3. Pulire il tappo per sottovuoto e inserirlo nella bottiglia.



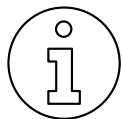
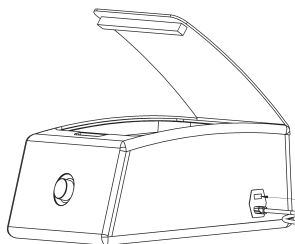
4. Selezionare la funzione "Vuoto esterno".

5. Collegare l'altra estremità della pompa per sottovuoto al tappo per sottovuoto inserito o alla valvola del contenitore per il vuoto e tenerla in posizione durante il processo di confezionamento sottovuoto. Non mettere sottovuoto bottiglie e contenitori con contenuto gassato.

6. Premere la manopola girevole.
- Questo avvia il processo di sottovuoto. La pressione nella bottiglia o nel contenitore sottovuoto viene visualizzata sul display.
 - Quando viene raggiunto il vuoto ottimale, la macchina si ferma automaticamente.



7. Quando non ci sono altre bottiglie o contenitori da mettere sottovuoto, pulire la macchina e spegnerla.



INFORMAZIONI

- Conservare le bottiglie sottovuoto in posizione verticale.
- Per aerare la bottiglia, piegare la valvola nel tappo per sottovuoto.

6.4 Annullare la messa sottovuoto

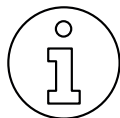
DE

EN

FR

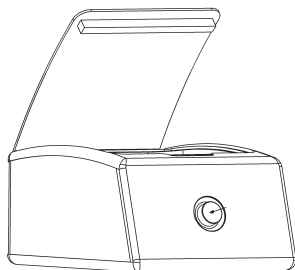
IT

ES



INFORMAZIONI

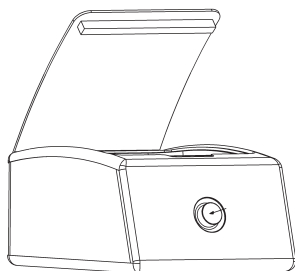
- La messa sottovuoto può essere interrotta prematuramente, ad esempio se si formano bolle nel sacchetto di alluminio durante l'aspirazione.
- Tale interruzione potrebbe avvenire dopo alcuni secondi, infatti il sacchetto di alluminio dovrà essere sigillato in modo sicuro.



Durante la messa sottovuoto, tenere premuta la manopola per più di tre secondi.

- La messa sottovuoto viene completamente annullata se si tiene premuta la manopola per più di 3 secondi.
- La confezione viene sigillata.

6.5 Annullare il confezionamento



Premere la manopola durante il confezionamento.

- Il processo di confezionamento si ferma immediatamente.
- Il sacchetto di alluminio non viene sigillato.

7. PULIZIA

Un ambiente di lavoro pulito e igienico è la base per un cibo confezionato di alta qualità. Per questo motivo è molto importante pulire regolarmente la macchina, l'ambiente di lavoro e le mani prima e dopo ogni utilizzo e mantenerli puliti in modo igienico.

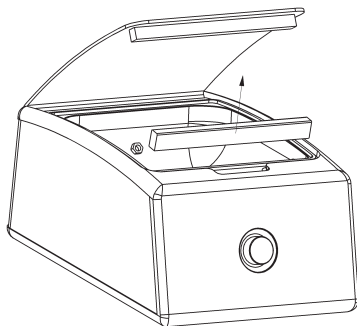
7.1 Pulizia della macchina



INFORMAZIONI

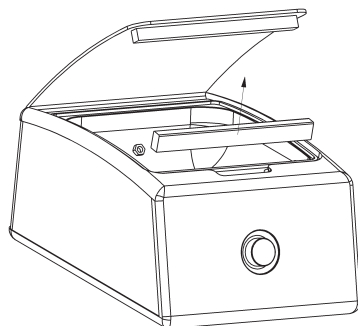
- La macchina non è lavabile in lavastoviglie.
- Non tenere mai la macchina sotto l'acqua corrente.
- Pulire la macchina con un panno morbido e un detergente disponibile in commercio.

1. Spegnere la macchina e staccare la spina.
2. Lasciare raffreddare la barra sigillante e toglierla dalla macchina.



3. Pulire accuratamente la macchina.
4. Pulire accuratamente la barra sigillante.
5. Pulire tutto accuratamente con un panno pulito, umido e morbido. Rimuovere tutti i residui di detergente.
6. Lasciare asciugare tutto o asciugare con un panno pulito e morbido.

- Inserire la barra sigillante nella macchina. Il foro della barra sigillante è rivolto verso la parte posteriore.



- Chiudere il coperchio della camera.
- Inserire la spina nella presa. La macchina è pronta per il funzionamento.

7.2 Pulizia del tappo per sottovuoto per bottiglie

- Pulire accuratamente il tappo per sottovuoto a mano o metterlo in lavastoviglie.
- Lasciare asciugare completamente il tappo per sottovuoto prima dell'uso successivo.

8. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI









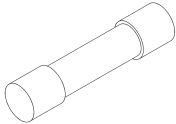
Sintomo	Causa	Rimedio
La macchina non si accende.	<ul style="list-style-type: none"> La spina è staccata. 	<ul style="list-style-type: none"> Inserire la spina.
	<ul style="list-style-type: none"> Il fusibile è difettoso. 	<ul style="list-style-type: none"> Inserire un nuovo fusibile; vedere la sezione 9 "PARTI DI RICAMBIO E ACCESSORI", pagina 122.
	<ul style="list-style-type: none"> Il cavo di alimentazione è difettoso. 	<ul style="list-style-type: none"> Usare un nuovo cavo di alimentazione; vedere la sezione 9 "PARTI DI RICAMBIO E ACCESSORI", pagina 122.
	<ul style="list-style-type: none"> La macchina è difettosa. 	<ul style="list-style-type: none"> Fare ispezionare la macchina dal produttore o da un centro di assistenza autorizzato dal produttore.
La macchina non aspira.	<ul style="list-style-type: none"> La macchina è spenta. 	<ul style="list-style-type: none"> Accendere la macchina.
	<ul style="list-style-type: none"> Il processo di confezionamento non si è avviato. 	<ul style="list-style-type: none"> Avviare il processo di confezionamento premendo il coperchio della camera.
	<ul style="list-style-type: none"> L'aspirazione della bottiglia o del contenitore non si è avviata. 	<ul style="list-style-type: none"> Avviare l'aspirazione premendo la manopola girevole.
	<ul style="list-style-type: none"> Una funzione o un preferito non è stato selezionato. 	<ul style="list-style-type: none"> Selezionare una funzione o un preferito.
	<ul style="list-style-type: none"> La macchina è difettosa. 	<ul style="list-style-type: none"> Fare ispezionare la macchina dal produttore o da un centro di assistenza autorizzato dal produttore.
Il coperchio della camera è chiuso e l'aspirazione non avviene anche se la pompa è in funzione.	<ul style="list-style-type: none"> Il coperchio della camera non è stato premuto bene o abbastanza a lungo. 	<ul style="list-style-type: none"> Premere saldamente il coperchio della camera e tenerlo premuto per 2-3 secondi.
	<ul style="list-style-type: none"> La guarnizione del coperchio della camera è sporca. 	<ul style="list-style-type: none"> Pulire la guarnizione del coperchio della camera.
	<ul style="list-style-type: none"> La guarnizione del coperchio della camera è danneggiata. 	<ul style="list-style-type: none"> Cambiare la guarnizione del coperchio della camera.
Il cordone di saldatura è irregolare e ondulato.	<ul style="list-style-type: none"> Il nastro di teflon sulla barra sigillante è consumato. 	<ul style="list-style-type: none"> Sostituire la barra sigillante; vedere la sezione 9 "PARTI DI RICAMBIO E ACCESSORI", pagina 122.

Sintomo	Causa	Rimedio
La confezione perde.	<ul style="list-style-type: none"> Quando si è chiuso il coperchio della camera, il collo del sacchetto si è incastrato. 	<ul style="list-style-type: none"> Inserire il sacchetto per sottovuoto in modo che l'apertura sia all'interno della camera. Se necessario, utilizzare un sacchetto per sottovuoto più piccolo.
	<ul style="list-style-type: none"> Il sacchetto per sottovuoto è scivolato dalla barra sigillante durante il processo di confezionamento. 	<ul style="list-style-type: none"> Posizionare il sacchetto per sottovuoto in modo che l'apertura sia centrata sulla barra sigillante e non venga schiacciata quando si chiude il coperchio della camera.
	<ul style="list-style-type: none"> Il sacchetto per sottovuoto è stato posizionato in modo errato sulla barra sigillante. 	<ul style="list-style-type: none"> Posizionare il sacchetto per sottovuoto al centro della barra sigillante. Il sacchetto per sottovuoto non deve sporgere lateralmente oltre la barra sigillante.
	<ul style="list-style-type: none"> Il sacchetto per sottovuoto non era completamente sigillato. 	<ul style="list-style-type: none"> Posizionare il sacchetto per sottovuoto al centro della barra sigillante. Il sacchetto per sottovuoto non deve sporgere lateralmente oltre la barra sigillante.
	<ul style="list-style-type: none"> Il sacchetto per sottovuoto è troppo pieno. 	<ul style="list-style-type: none"> Riempire un nuovo sacchetto per sottovuoto non utilizzato con meno prodotto.
	<ul style="list-style-type: none"> Il sacchetto per sottovuoto è danneggiato. 	<ul style="list-style-type: none"> Usare un nuovo sacchetto per sottovuoto.
	<ul style="list-style-type: none"> Il sacchetto per sottovuoto non è adatto. 	<ul style="list-style-type: none"> Usare un sacchetto per sottovuoto sigillabile.
	<ul style="list-style-type: none"> Il cordone di saldatura è sporco. 	<ul style="list-style-type: none"> Tenere pulito il sacchetto per sottovuoto nell'area di sigillatura.
	<ul style="list-style-type: none"> La barra sigillante è sporca. 	<ul style="list-style-type: none"> Pulire la barra sigillante.
	<ul style="list-style-type: none"> La barra sigillante è danneggiata. 	<ul style="list-style-type: none"> Sostituire la barra sigillante; vedere la sezione 9 "PARTI DI RICAMBIO E ACCESSORI", pagina 122.
Il pacchetto non è sufficientemente aspirato.	<ul style="list-style-type: none"> La funzione o il vuoto selezionati non sono adatti al prodotto. 	<ul style="list-style-type: none"> Selezionare una funzione o un vuoto adatti al prodotto.
	<ul style="list-style-type: none"> Il prodotto è troppo caldo. 	<ul style="list-style-type: none"> Lasciare raffreddare il prodotto prima di confezionarlo.

Sintomo	Causa	Rimedio
Il pacchetto non è sufficientemente aspirato. (<i>Continua</i>)	<ul style="list-style-type: none"> Il prodotto è troppo liquido o troppo umido. 	<ul style="list-style-type: none"> Congelare il prodotto.
	<ul style="list-style-type: none"> L'aspirazione è stata annullata premendo la manopola. 	<ul style="list-style-type: none"> Mettete il prodotto in un sacchetto per sottovuoto inutilizzato e ripetere il confezionamento.
	<ul style="list-style-type: none"> Il coperchio della camera non poggia saldamente sulla sua guarnizione. 	<ul style="list-style-type: none"> Controllare se la guarnizione del coperchio della camera è contaminata o danneggiata. Se necessario, pulire o sostituire la guarnizione del coperchio della camera; vedere la sezione 9 "PARTI DI RICAMBIO E ACCESSORI"; pagina 122.
Il cibo confezionato si ammuffisce o si deteriora troppo velocemente.	<ul style="list-style-type: none"> Quando è stato confezionato, il cibo era contaminato. 	<ul style="list-style-type: none"> Confezionare solo cibo fresco. Assicurarsi che vi sia un'igiene sufficiente durante il confezionamento.
	<ul style="list-style-type: none"> Un sacchetto per sottovuoto è stato usato più volte. 	<ul style="list-style-type: none"> Usare i sacchetti per sottovuoto una sola volta.
	<ul style="list-style-type: none"> È stato confezionato un alimento che era stato conservato per un lungo periodo di tempo. 	<ul style="list-style-type: none"> Confezionare solo cibo fresco. Imballare il cibo immediatamente senza prima conservarlo. Per gli alimenti deperibili, mantenere la catena del freddo.
	<ul style="list-style-type: none"> È stato usato un sacchetto per sottovuoto inadeguato. 	<ul style="list-style-type: none"> Usare un sacchetto per sottovuoto adatto; vedere la sezione 5.4 "SACCHETTI PER SOTTOVUOTO"; pagina 108.
Il pacchetto si gonfia durante la conservazione.	<ul style="list-style-type: none"> Il cibo sta fermentando. 	<ul style="list-style-type: none"> Il cibo non è adatto al confezionamento sottovuoto in queste condizioni. Trattare il cibo prima del confezionamento, per esempio scottandolo, congelandolo, ecc.
Il cordone di saldatura è irregolare o tira i fili quando si taglia il materiale del sacchetto in eccesso.	<ul style="list-style-type: none"> La barra sigillante è surriscaldata. 	<ul style="list-style-type: none"> Lasciare raffreddare la barra sigillante. Lasciare raffreddare il sacchetto per sottovuoto per 20-30 secondi prima di rimuovere il materiale in eccesso.

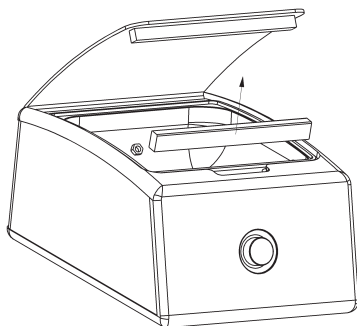
9. PARTI DI RICAMBIO E ACCESSORI

Utilizzare solo parti di ricambio e accessori VAMA CASA originali.
Le parti di ricambio e gli accessori sono disponibili nel negozio online VAMA CASA.

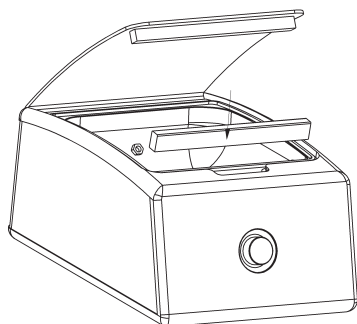
1		Istruzioni per l'uso VAMA CASA
2		Sacchetti per sottovuoto: diversi tipi, dimensioni e spessori
3		Cavo di alimentazione
4		Pompa per sottovuoto
5		Tappo per sottovuoto per bottiglie
6		Adesivo: Applicazione
7		Barra sigillante
8		Guarnizione del coperchio della camera
9		Fusibile: fusibile G 5 x 20 mm, azione lenta, 10 A, 250 V

9.1 Sostituzione della barra sigillante

1. Estrarre la barra sigillante.



2. Inserire la nuova barra sigillante nella macchina. L'apertura semicircolare è rivolta verso la parte posteriore.



DE

EN

FR

IT

ES

9.2 Sostituzione della guarnizione del coperchio della camera

DE

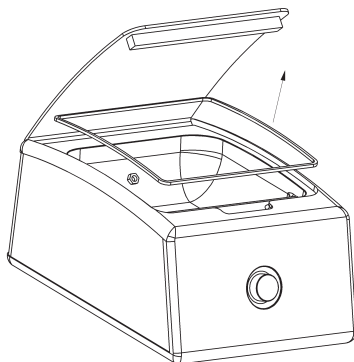
1. Estrarre la guarnizione del coperchio della camera dalla scanalatura.

EN

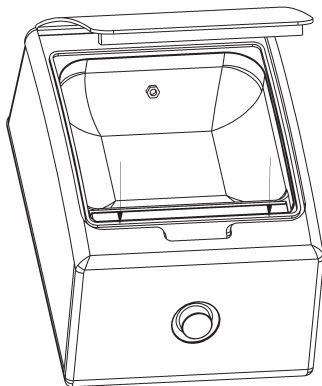
FR

IT

ES



2. Premere la guarnizione del coperchio della camera nella scanalatura. Non tirare la guarnizione del coperchio della camera. L'apertura della guarnizione del coperchio della camera è rivolta verso l'interno.



3. Appiattire la guarnizione del coperchio della camera.

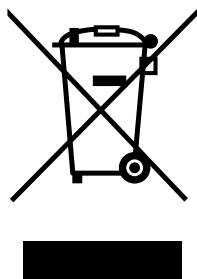
10. SMALTIMENTO

Imballaggio

Il materiale di imballaggio è riciclabile. Il ritorno del materiale d'imballaggio nel ciclo dei materiali permette di risparmiare materie prime. Portare il materiale di imballaggio nei punti di raccolta appropriati o al produttore.

Macchina vecchia

Le macchine elettriche ed elettroniche vecchie contengono ancora materiali preziosi. Tuttavia, possono anche contenere sostanze pericolose e nocive. Pertanto, queste macchine non devono essere smaltite nei rifiuti residui.



Portare la macchina nei punti di raccolta locali preposti al riciclaggio di vecchie apparecchiature elettriche ed elettroniche o restituirla al produttore.

DE

EN

FR

IT

ES

11. DATI TECNICI

DE

Dati tecnici della macchina

EN

FR

IT

ES

Tensione di rete	Europa: da 220 V a 240 V 50 Hz / 60 Hz Nord America: 120 V / 60 Hz
Potenza nominale	380 Watt
Dimensioni della macchina (larghezza x altezza x lunghezza)	390 mm x 240 mm x 530 mm
Dimensioni utili della camera (larghezza x altezza x lunghezza)	310 mm x 100 mm x 310 mm
Dimensione massima del sacchetto di alluminio (larghezza x lunghezza)	300 mm x 350 mm
Lunghezza della sigillatura	300 mm
Peso	ca. 14 kg
Capacità di aspirazione della pompa per vuoto	Ad una pressione atmosferica (mmHg) di - 750 la pompa raggiunge - 0,99 bar.
Emissione di rumore aereo	< 85 dB

Condizioni di installazione e condizioni ambientali

Temperatura ambiente	da + 10°C a + 30°C
Temperatura di conservazione	da - 25°C a + 80°C
Umidità relativa massima durante il funzio- namento o lo stoccaggio della macchina	85% senza condensa
Requisiti per il sito di installazione della macchina	<ul style="list-style-type: none">▪ superficie piana▪ superficie orizzontale▪ capacità di carico sufficiente
Distanza minima da tutte le pareti laterali e dalla parete posteriore della macchina	100 mm
Spazio libero sopra la macchina	300 mm

12. DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ UE

Dichiarazione di conformità UE (Direttiva EMC 2014/30/UE)

Con la presente, il produttore

VAMA Maschinenbau GmbH, Am Riedbach 5, D-87499 Wildpoldsried, Germania

dichiara che questo documento è emesso sotto la nostra esclusiva responsabilità e appartiene al seguente prodotto:

L'oggetto della dichiarazione sopra descritto è conforme alla relativa normativa dell'Unione sull'armonizzazione:

- Direttiva EMC 2014/30/UE
- Direttiva Bassa Tensione 2014/35/UE

Sono state applicate le seguenti norme armonizzate e specifiche tecniche:

- DIN EN 60335-1:2012-10; VDE 0700-1:2012-10 Sicurezza degli apparecchi elettrici d'uso domestico e similare - Parte 1: Norme generali
- DIN EN 60335-1 Corrigendum 1:2014-04; VDE 0700-1 Corrigendum 1:2014-04
- DIN EN 60335-1 Corrigendum 2:2014-04; VDE 0700-1 Corrigendum 2:2014-11

Rappresentante autorizzato per la documentazione tecnica:

Sig. Kurt Hörburger, VAMA Maschinenbau GmbH,
Am Riedbach 5, D-87499 Wildpoldsried

Nota:

In caso di modifica della macchina non concordata con noi, questa dichiarazione perde la sua validità.

Wildpoldsried, 2021-05-11

Luogo, data

Kurt Hörburger
(Amministratore delegato)

Nome e dettagli
del firmatario



Firma

INDICE ANALITICO

DE

A

- Accensione 107
- Accessori 122
- Annulare il confezionamento 116
- Annulare la messa sottovuoto 116

EN

FR

IT

C

- Condizioni ambientali 126
- Condizioni di installazione 126
- Confezionamento dei prodotti 112
- Confezionamento sottovuoto 112
- Consigli sui prodotti 108
- Consigli sui sacchetti per sottovuoto 108, 109, 110
- Consigli sul confezionamento 108
- Consigli sull'igiene 108

ES

D

- Dati tecnici 126
- Dichiarazione di conformità UE 127
- Dimensione della camera 126
- Dotazione 98

F

- Fusibile 103, 119, 122

I

- Igiene 108
- Impostare il valore 111
- Inserire il sacchetto 112
- Installazione della macchina 106
- Istruzioni di sicurezza 99

L

- Lunghezza della sigillatura 126

M

- Macchina vecchia 125
- Messa in funzione della macchina 107
- Mettere sottovuoto i contenitori 114
- Mettere sottovuoto le bottiglie 114
- Modifica della temperatura di saldatura 104
- Modificare il valore di sottovuoto 105, 111

P

- Pannello di controllo 104
- Parti di ricambio 122
- Peso 126
- Potenza nominale 126
- Prodotto 108
- Pulizia della macchina 117

R

- Risoluzione dei problemi 119

S

- Sacchetti per sottovuoto 108, 109, 110
- Selezione della funzione 111
- Smaltimento 125
- Smaltimento imballaggio 125
- Sostituzione della barra sigillante 123
- Spegnimento 107

T

- Targhetta 103
- Temperatura ambiente 126
- Temperatura di conservazione 126
- Tensione di rete 126

U

- Umidità 126
- Umidità relativa 126

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Volumen de suministro	130
1. SEGURIDAD	131
1.1 Uso previsto	131
1.2 Instrucciones de seguridad	131
2. DESCRIPCIÓN	133
2.1 Descripción del proceso de vacío	133
2.2 Descripción de la máquina	134
2.3 Panel de control (pantalla)	136
3. DESEMBALAJE Y PUESTA EN MARCHA DE LA MÁQUINA	138
4. ENCENDIDO O APAGADO DE LA MÁQUINA	139
5. CONSEJOS Y TRUCOS	140
5.1 Higiene	140
5.2 Producto	140
5.3 Envasado	140
5.4 Bolsas de vacío	140
5.4.1 Bolsas de borde sellado biodegradables y compostables	141
5.4.2 Bolsas de borde sellado clásicas de PA/PE	142
6. PUESTA EN FUNCIONAMIENTO	143
6.1 Selección y configuración de las áreas de aplicación	143
6.2 Envasar productos	144
6.3 Envasar al vacío recipientes de envasado al vacío o botellas	146
6.4 Cancelar el envasado al vacío	148
6.5 Anular el envasado.....	148
7. LIMPIEZA	149
7.1 Limpieza de la máquina	149
7.2 Limpieza del tapón de vacío para botellas	150
8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	151
9. PIEZAS DE REPUESTO Y ACCESORIOS	154
9.1 Cambio de la barra de sellado	155
9.2 Sustitución de la junta de la tapa de la campana	156
10. ELIMINACIÓN	157
11. DATOS TÉCNICOS	158
12. DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD DE LA UE	159
Índice	160

VOLUMEN DE SUMINISTRO

DE
EN
FR
IT
ES

1		Máquina de envasado VAMA CASA
2		Cable de alimentación
3		Manual de instrucciones
4		Juego de inicio bolsa de vacío VAMA CASA
5		Tubo de vacío
6		Tapón de vacío para botellas
7		Adhesivo: aplicación

1. SEGURIDAD

1.1 Uso previsto

- La máquina está destinada a un uso doméstico.
- La máquina puede utilizarse para envasar y marinar diversos productos en bolsas de vacío.
 - Para el envasado y el marinado solo se pueden utilizar bolsas de vacío adecuadas y prefabricadas. Véase la sección 5.4 "Bolsas de vacío" en la página 140.
- La máquina es adecuada para 40 procesos de envasado consecutivos. A continuación, deje que la máquina se enfríe hasta alcanzar la temperatura ambiente.
- La máquina puede utilizarse para envasar al vacío botellas y recipientes de envasado al vacío mediante el tubo de vacío suministrado.
 - Solo se pueden utilizar botellas de vidrio para envasar al vacío.
 - En ningún caso deben utilizarse botellas de vidrio dañadas o de paredes finas para envasar al vacío.
 - Solo se pueden utilizar recipientes de envasado al vacío adecuados para envasar al vacío.
- Los alimentos que contienen dióxido de carbono no deben ser envasados al vacío.
- En ningún caso se pueden aspirar líquidos a través de la abertura de vacío o del tubo de vacío.
- No se debe embalar a seres vivos.
- Los dispositivos electrónicos no deben ser embalados.
- La máquina no está pensada para su uso en exteriores.

1.2 Instrucciones de seguridad

La máquina de envasado VAMA CASA se ha fabricado de acuerdo con el estado actual de la técnica. No obstante, durante su uso pueden surgir peligros para las personas, la máquina y otros bienes materiales.

- Si la máquina se daña o se cae, no la encienda.
- Las reparaciones solo pueden ser realizadas por el fabricante o por un centro de servicio autorizado por el fabricante.
- No envase ni marine productos altamente inflamables, combustibles o explosivos con la máquina.
- No envase productos en polvo o polvorientos con la máquina.

Peligros debidos a la energía eléctrica

- No toque los cables de alimentación o los enchufes dañados o quemados. En este caso, el cable de alimentación debe ser sustituido inmediatamente.
- La tensión de red de la máquina debe coincidir con la tensión de red de la fuente de alimentación. Es imprescindible comparar la tensión de red indicada en la placa de características con la tensión de red de la fuente de alimentación antes de conectar la máquina a la toma de corriente.
- Nunca sumerja la máquina en agua u otros líquidos.
- En el interior de la máquina hay componentes con tensión. Se debe desconectar la fuente de alimentación antes de abrir la carcasa.
ATENCIÓN: Señalamos expresamente que la apertura de la máquina durante el período de garantía anula inmediatamente la garantía.
- Compruebe regularmente el equipo eléctrico de la máquina, especialmente los cables de alimentación.

Uso de la máquina por parte de niños o personas con discapacidad

- Solo pueden trabajar en la máquina personas mayores de 10 años formadas e instruidas.
- La máquina puede ser utilizada por niños a partir de 10 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso de la máquina de forma segura y comprenden los peligros que conlleva.
- Los niños no deben jugar en ningún caso con la máquina.
- La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por los niños sin supervisión.
- La barra de sellado se calienta hasta unos 150 °C durante su uso. La costura de sellado de la bolsa de vacío sellada todavía estará caliente poco después del sellado. No permita que los niños toquen la máquina mientras la barra de sellado y la costura de sellado estén calientes.
- ¡Riesgo de asfixia! La fina película de las bolsas de vacío puede quedarse pegada a la boca o a la nariz e impedirle respirar. Mantenga el material de embalaje lejos de los bebés y los niños pequeños. No utilice el material de embalaje en cunas, camas, bolsas de transporte o parques para niños. El material de embalaje no es un juguete.

Protección contra las quemaduras



La barra de sellado se calienta a unos 150 °C durante el funcionamiento. No toque la barra de sellado ni la costura de sellado.

Lesiones oculares

- Una tapa de campana dañada o rayada puede implosionar y astillarse. Si la tapa de la campana está dañada, no encienda la máquina. La tapa de la campana debe ser sustituida inmediatamente por el fabricante.
- No raye la tapa de la campana.
- No utilice la tapa de la campana como superficie de almacenamiento, de trabajo o de corte.

Higiene

La falta de higiene al manipular el producto y la máquina puede contaminar el producto y el envase. Limpie la máquina, el equipo de trabajo, el entorno de trabajo y las manos regularmente antes y después de cada uso. Esto evita la contaminación del producto y la contaminación cruzada.

Protección contra otras lesiones

Si se aspiran partes del cuerpo con el tubo de aspiración, pueden producirse lesiones.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 Descripción del proceso de vacío

La máquina de envasado al vacío VAMA CASA está fabricada con la probada calidad de VAMA. Aportamos nuestros 40 años de conocimientos industriales a este dispositivo de vacío.

La VAMA CASA es una máquina de campana que puede utilizarse para producir envases herméticos al vacío. El envasado al vacío protege los productos que se alterarían desfavorablemente en una atmósfera natural. La VAMA CASA está diseñada para el sector privado.

La bolsa de vacío llena se coloca plana sobre la barra de soldadura en la campana con la abertura. Toda la bolsa de vacío está en la campana. El nivel de vacío y el tiempo de soldadura se ajustan a través de la pantalla de la parte frontal de la máquina. El proceso de vacío y el de soldadura y separación funcionan automáticamente. En cuanto se cierra la tapa, comienza el proceso de envasado al vacío. El proceso de envasado al vacío puede observarse y controlarse a través de la tapa de cristal.

La bomba de vacío crea una presión negativa en la campana. Una vez alcanzado el vacío establecido, la bolsa se sella automáticamente. Una vez finalizado el proceso de envasado, suena una señal. Ahora se puede abrir la tapa y retirar el producto terminado y envasado al vacío. Gracias a la soldadura de separación estándar, el saliente de la bolsa puede separarse.

Después de abrir la tapa, esta encaja en el punto más alto.

La máquina se suministra con un tubo con tres dispositivos de aspiración. El cierre rápido puede fijarse en la parte trasera de la campana. Se puede realizar un envasado al vacío de las botellas o recipientes con la ayuda del tubo de aspiración y las tapas de las botellas. En el modo de funcionamiento "Botella", el funcionamiento de la campana está desactivado.

DE

EN

FR

IT

ES

2.2 Descripción de la máquina

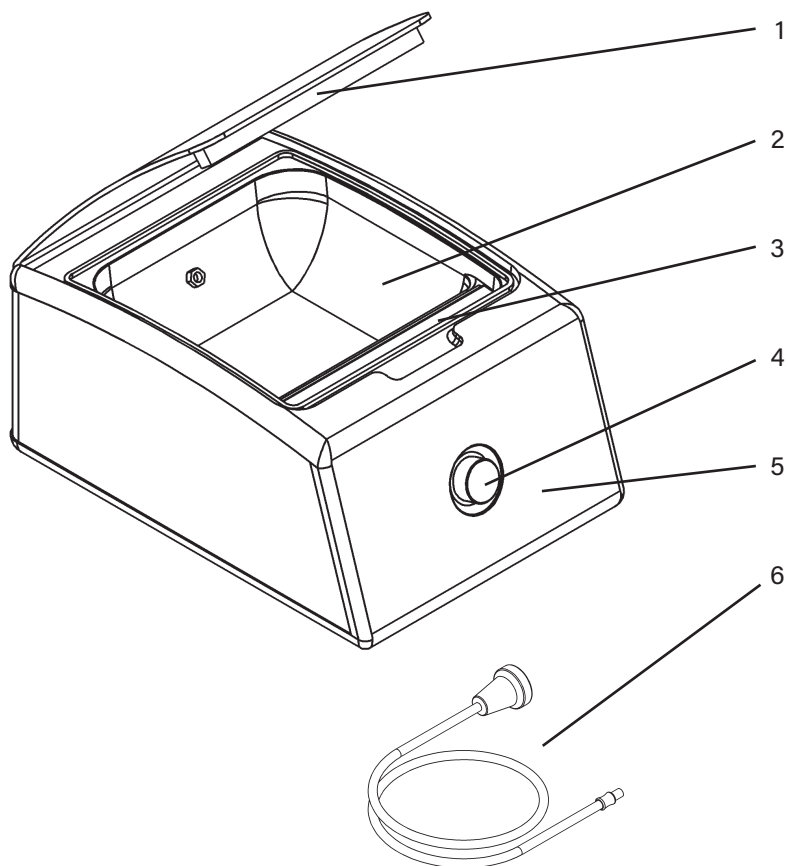
DE

EN

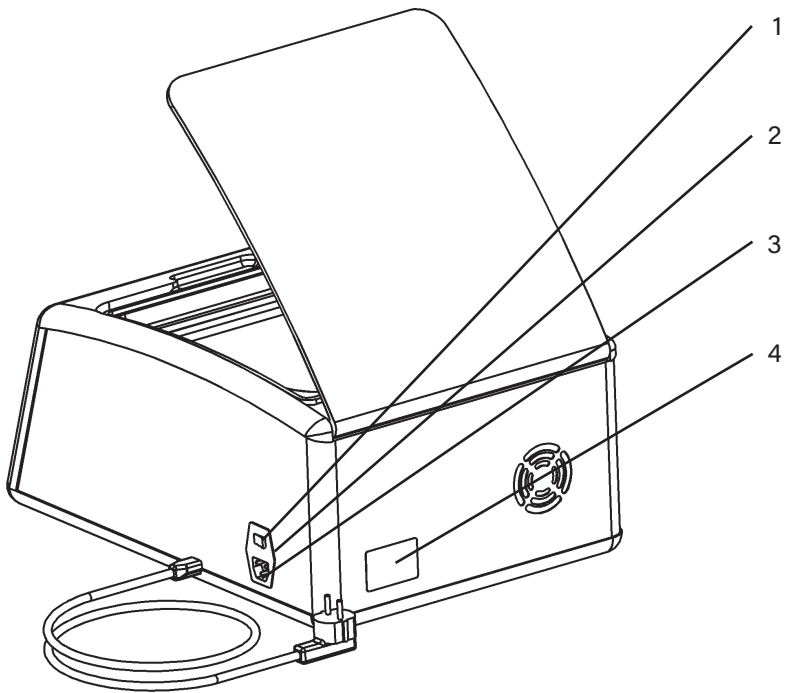
FR

IT

ES






1. Tapa de la campana
2. Abertura de vacío
3. Barra de soldadura con soldadura de separación
4. Botón giratorio
5. Panel de control
6. Tubo de vacío para envasar al vacío recipientes de envasado al vacío y botellas








1. Interruptor de encendido/apagado de la máquina
2. Fusible con cubierta
3. Conexión para el cable de alimentación
4. Placa de características

2.3 Panel de control (pantalla)



	Función	Descripción
	Stand-by	El indicador luminoso se enciende cuando la máquina ha estado parada durante diez minutos. Esto indica que la máquina está lista para funcionar. Pulse cualquier icono para volver al estado en línea.
	Cocción al vacío	Esta función puede utilizarse para preparar los envases para el método de cocción al vacío. ① para productos sólidos, por ejemplo, carne y tubérculos ② para productos blandos, por ejemplo, pescado y cucurbitáceas ③ para productos especialmente blandos, por ejemplo, verduras delicadas Gire el botón giratorio para alcanzar la configuración deseada. El programa se activa pulsando el botón giratorio.
	Tiempo de sellado ajustable	Al encender la máquina, el tiempo de sellado puede configurarse entre 0,0 y 8,0 segundos. Cuando el botón giratorio se detiene en este símbolo, el símbolo se ilumina e indica el tiempo de sellado. Ahora puede configurar el tiempo de sellado pulsando una vez el botón giratorio.

	Tiempo de sellado ajustable (Continúa)	El tiempo se incrementa girando el botón en el sentido de las agujas del reloj y se reduce girándolo en sentido contrario. Cuando haya terminado de configurar la hora deseada, pulse el botón giratorio para confirmar la hora. Por regla general, cuanto más gruesa sea la bolsa de vacío, más tiempo necesitará.
	Vacío ajustable	Cuando el botón giratorio se detiene en este símbolo, puede configurar el vacío deseado pulsando el mando. Los valores del 40 % al 100 % pueden ajustarse individualmente para envasar al vacío los productos. En cuanto se cierra la tapa, comienza el proceso de envasado al vacío. Un sonido de pitido se accionará cuando el proceso se haya completado, indicando que el proceso de envasado al vacío se ha completado con éxito.
	Vacío externo	Con esta función, se pueden envasar al vacío recipientes de envasado al vacío o botellas con tapón de vacío a través del tubo de vacío.
	Marinado	Esta función puede utilizarse para acelerar la penetración del marinado en un alimento. El tiempo de marinado puede seleccionarse libremente y ajustarse entre 9 y 99 minutos.
	Vacío reducido	Esta función puede utilizarse para envasar al vacío productos blandos y sensibles a la presión, como la pasta cocida, la bollería y la fruta. El vacío está preajustado al 30 % y no puede modificarse.
	Vacío máximo	Esta función puede utilizarse para envasar al vacío productos sólidos y menos sensibles a la presión, como carne, embutidos y tubérculos. El vacío está preajustado al 95 % y no puede modificarse.
	Favoritos	Con esta función, se dispone de tres programas fijos preajustados. El valor almacenado se muestra en la pantalla. ① 90 % de vacío ② 80 % de vacío ③ 60 % de vacío Gire el botón giratorio para alcanzar la configuración deseada. El programa se activa pulsando el botón giratorio.

3. DESEMBALAJE Y PUESTA EN MARCHA DE LA MÁQUINA

DE

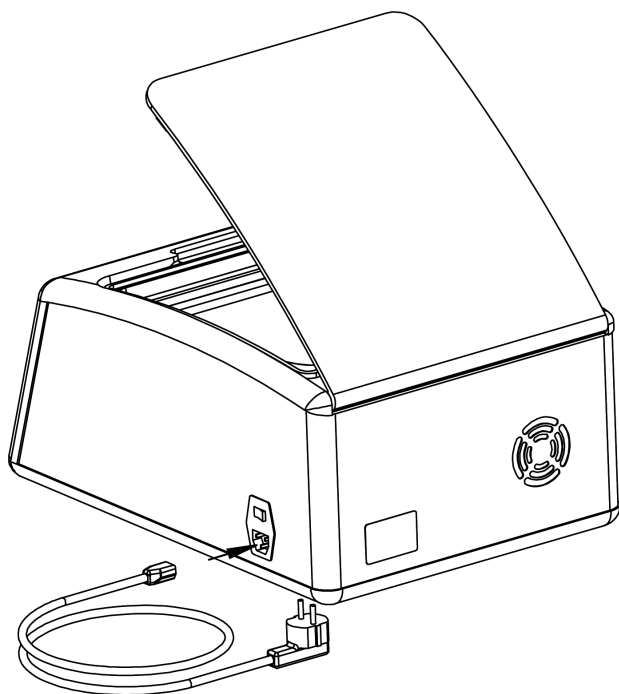
EN

FR

IT

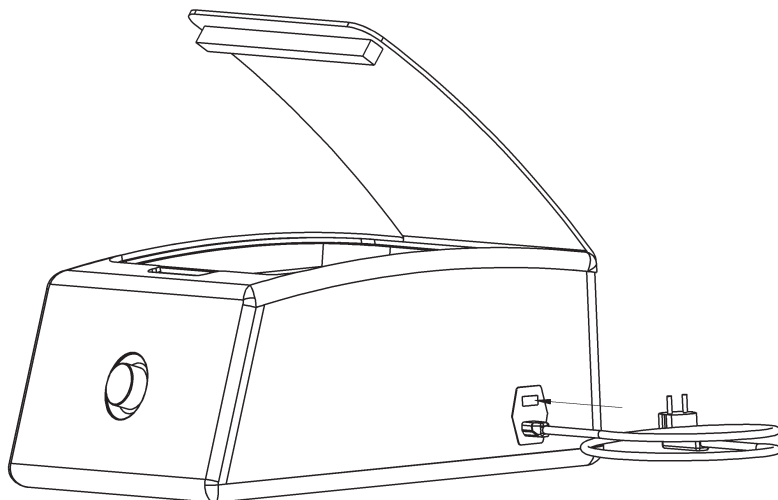
ES

1. Saque la máquina de la caja y colóquela sobre una superficie de trabajo plana y limpia. Asegúrese de que hay suficiente espacio libre por encima de la máquina para abrir la tapa de la campana. La distancia a todas las paredes laterales debe ser de al menos 10 cm.
2. Compruebe si todas las piezas incluidas en el volumen de suministro están completas.
3. Retire todas las láminas de protección de la máquina antes de la puesta en marcha.
4. Compruebe cuidadosamente si la máquina está dañada. Si la máquina está dañada, informe inmediatamente al fabricante y devuelva la máquina.
5. Limpie la máquina antes del primer uso. Consulte la sección 71 "LIMPIEZA" en la página 149.
6. Enchufe la fuente de alimentación en la máquina y, a continuación, conecte el enchufe a la toma de corriente.



4. ENCENDIDO O APAGADO DE LA MÁQUINA

Encienda o apague la máquina con el interruptor de encendido.



DE

EN

FR

IT

ES

5. CONSEJOS Y TRUCOS

DE
EN
FR
IT
ES

5.1 Higiene

- Un entorno de trabajo limpio e higiénico es la base de unos alimentos envasados de alta calidad. Por eso es muy importante limpiar las máquinas, el entorno de trabajo y las manos regularmente antes y después de cada uso y mantenerlas limpias higiénicamente.
- Las bolsas de vacío solo deben utilizarse una vez.
- Toque el exterior de la bolsa de la vacío solo con manos limpias. Esto ayuda a evitar la contaminación cruzada y los malos olores en el frigorífico.

5.2 Producto

- Solo pueden conservarse durante más tiempo los alimentos frescos y refrigerados. Por lo tanto, solo se deben envasar alimentos. La cadena de frío no debe interrumpirse.
- Los alimentos deben envasarse inmediatamente y no después de su almacenamiento previo.
- Se puede conseguir un mayor vacío con los alimentos refrigerados. Por lo tanto, si es posible, hay que utilizar alimentos refrigerados para hacer el envasado al vacío.
- Le aconsejamos que envase los líquidos en estado congelado.
- Los alimentos precocinados deben dejarse enfriar al menos a 20 °C antes de su envasado.
- Los alimentos con tendencia a la fermentación deben tratarse antes del envasado, por ejemplo, escaldándolos, congelándolos, etc.

5.3 Envasado

Para evitar que la bolsa de vacío se ensucie en la zona de sellado, los bordes de la bolsa de vacío deben doblarse hacia fuera para el llenado. De este modo, los bordes de la bolsa de vacío permanecen limpios y la bolsa de vacío queda bien sellada.

5.4 Bolsas de vacío

Dependiendo de la aplicación, las bolsas de vacío tienen que cumplir diferentes requisitos.

- Las bolsas de vacío deben ser adecuadas para el envasado de alimentos. Las bolsas de vacío no deben liberar sus componentes en los alimentos.
- Las bolsas de vacío deben ser herméticas. Para poder sellar la apertura de la bolsa de vacío, esta debe poder fundirse y adherirse bajo la influencia del calor. El material y la costura de sellado de la bolsa de vacío deben ser tan sólidos que el envase quede hermético tras el sellado.
- Las bolsas de vacío deben ser impermeables a los aceites, grasas, álcalis y aromas. Además, las bolsas de vacío deben tener una gran resistencia al desgarro y a la perforación.
- Las bolsas de vacío deben tener un efecto barrera.
- Las bolsas de vacío deben ser resistentes al calor. Si el alimento envasado se sumerge en agua caliente, por ejemplo, para la cocción al vacío, la bolsa de vacío debe ser capaz de soportar estas temperaturas.
- Las bolsas de vacío deben ser resistentes a las heladas.

Para un resultado óptimo de envasado, se recomienda el uso de bolsas de vacío de VAMA.

La empresa VAMA distingue dos tipos de bolsas de vacío:

1. Bolsas de borde sellado biodegradables y compostables
2. Bolsas de borde sellado de PA/PE

5.4.1 Bolsas de borde sellado biodegradables y compostables

Con nuestras nuevas bolsas de vacío biodegradables y compostables contribuimos a la protección del medio ambiente. Tienen las mismas propiedades de barrera que las bolsas de vacío clásicas de PA/PE y mantienen los alimentos envasados frescos y apetitosos, todo ello de forma sostenible y respetuosa con el medio ambiente.

La película se ha desarrollado siguiendo los aspectos de la norma europea EN 13432 (09-2000) y posteriormente ha sido certificada por TÜV. La marca de compostabilidad es la garantía de que las bolsas de vacío han sido fabricadas con película compostable.



compostable
7P2461

Siempre tenemos en stock los siguientes tamaños de bolsas de vacío para usted:

Tamaño de la bolsa	Grosor de la bolsa	Área de aplicación
160 x 300 mm 220 x 300 mm 280 x 300 mm	75 µm	Carne deshuesada, queso, embutidos, verduras, líquidos
160 x 300 mm 220 x 300 mm 280 x 300 mm	110 µm	Carne con huesos

5.4.2 Bolsas de borde sellado clásicas de PA/PE

DE
EN
FR
IT
ES

Las clásicas bolsas de bordes sellados de PA/PE son la mejor manera de conservar o madurar alimentos de aroma fresco. La bolsa de vacío de tres bordes de VAMA está disponible en tres formatos estándar diferentes fabricados con película de barrera de PA/PE de alta calidad. La PA (poliamida) proporciona una barrera contra el oxígeno y la protección de los aromas. El PE (polietileno) proporciona una barrera contra la humedad y unas propiedades de sellado muy buenas. Nuestras bolsas de vacío pueden soportar temperaturas de -40 °C a +115 °C sin deslaminación, pérdida de estanqueidad, rotura de pliegues o formación de tiras. Estas bolsas permiten una cocción al vacío suave, lo que las convierte en un elemento imprescindible en cualquier cocina.

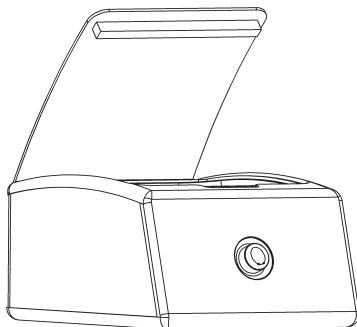
Nuestras bolsas están disponibles en dos grosores diferentes:

Tamaño de la bolsa	Grosor de la bolsa	Área de aplicación
160 x 300 mm 220 x 300 mm 280 x 300 mm	90 µm	Carne deshuesada, queso, embutidos, verduras, líquidos
160 x 300 mm 220 x 300 mm 280 x 300 mm	130 µm	Carne con huesos

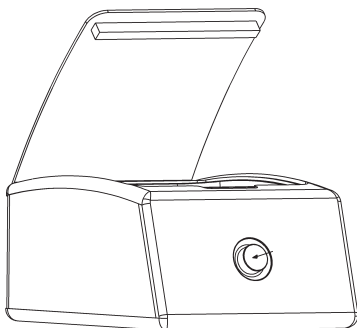
Los dos tipos de bolsas pueden pedirse en www.vama-casa.com.

6. PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

6.1 Selección y configuración de las áreas de aplicación



Seleccione la función deseada girando el botón giratorio. La función seleccionada se activa inmediatamente y es ejecutada por la máquina en cuanto el usuario cierra la tapa de la campana.



Pulse el botón giratorio para acceder al submenú correspondiente de la función.

En el submenú se puede seleccionar un valor preajustado girando el botón giratorio o adaptarlo individualmente a sus necesidades.

Pulse de nuevo el botón giratorio para salir del submenú. El valor seleccionado o ajustado está ahora activo y es ejecutado por la máquina en cuanto el usuario cierra la tapa de la campana.

DE

EN

FR

IT

ES

6.2 Envasar productos

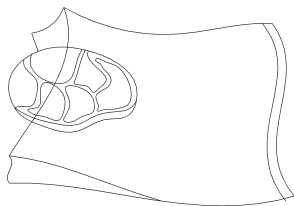
DE

EN

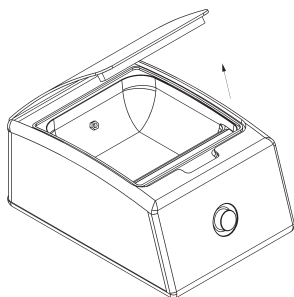
FR

IT

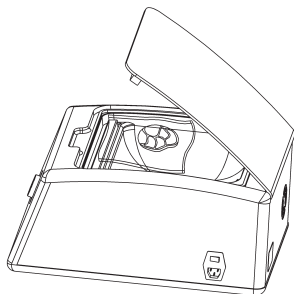
ES



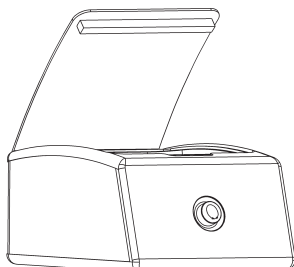
1. Llene la bolsa de vacío sin usar. Siempre debe asegurarse de que la zona de sellado de la bolsa de vacío no esté sucia por dentro y por fuera para conseguir una costura de sellado perfecta.



2. Abra la tapa de la campana.

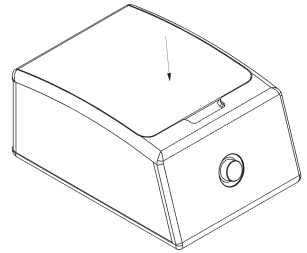


3. Coloque la bolsa de vacío en la campana.
 - Centre la abertura de la bolsa de vacío sobre la barra de sellado y alísela.
 - La abertura de la bolsa de vacío debe estar dentro de la campana.
 - La bolsa de vacío no debe sobresalir lateralmente de la barra de sellado.

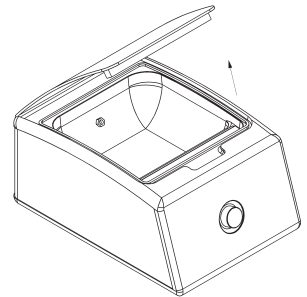


4. Seleccione la función deseada con el botón giratorio.

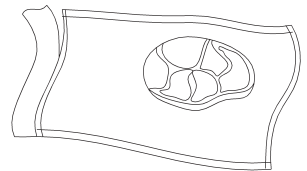
5. Cierre la tapa de la cámara, presione firmemente y manténgala presionada durante dos o tres segundos.
- El proceso de envasado se inicia y se ejecuta automáticamente.
 - El proceso de envasado dura hasta 90 segundos.



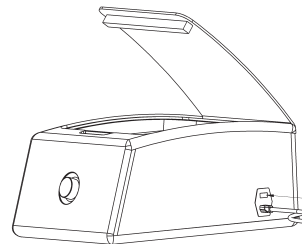
6. Abra la tapa de la campana.



7. Saque el paquete de la campana y separe el soporte de la bolsa.



8. Si no hay más productos envasados, limpie la máquina y apáguela.



6.3 Envasar al vacío recipientes de envasado al vacío o botellas

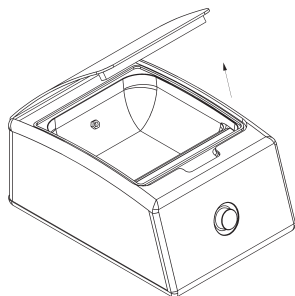
DE

EN

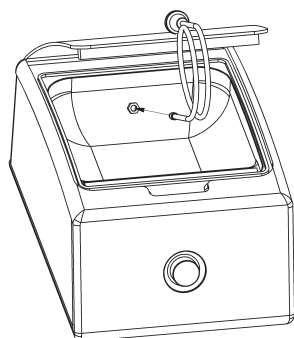
FR

IT

ES



1. Abra la tapa de la campana.



2. Inserte el tubo de vacío suministrado en la abertura de vacío.



3. Limpie el tapón de vacío e introdúzcalo en la botella.

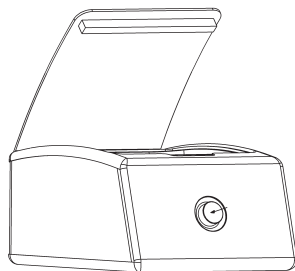


4. Seleccione la función "Vacío externo".

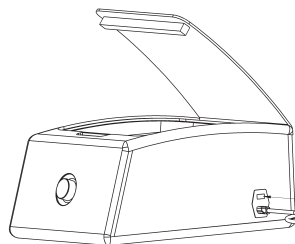
5. Conecte el otro extremo del tubo de vacío al tubo de vacío adjunto o a la válvula del recipiente de vacío y manténgalo en su sitio durante el proceso de envasado al vacío. No envasar al vacío con botellas y recipientes de envasado al vacío con contenido carbonatado.

6. Pulse el botón giratorio.

- Comienza el envasado al vacío. La presión en la botella o el recipiente de envasado al vacío se muestra en la pantalla.
- Cuando se alcanza el vacío óptimo, la máquina se detiene automáticamente.



7. Cuando no se envasen al vacío más botellas o recipientes de envasado al vacío, limpie la máquina y apáguela.

**INFO**

- Guarde las botellas envasadas al vacío en posición vertical.
- Para airear la botella, doble la válvula de la tapa de la botella.

6.4 Cancelar el envasado al vacío

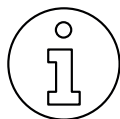
DE

EN

FR

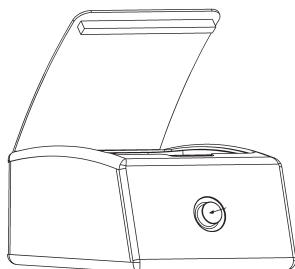
IT

ES



INFO

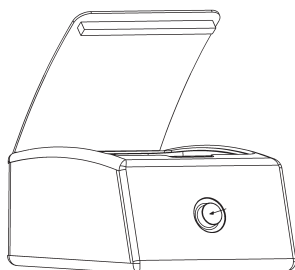
- El envasado al vacío puede interrumpirse prematuramente, por ejemplo, si se forman burbujas en la bolsa de film durante el envasado al vacío.
- Para que la bolsa de film quede bien sellada, es posible que el envasado al vacío tarde varios segundos en detenerse.



Mantenga el botón giratorio pulsado durante más de tres segundos durante el envasado al vacío.

- El envasado al vacío se cancela completamente si se mantiene pulsado el botón giratorio durante más de 3 segundos.
- El envase se sella.

6.5 Anular el envasado



Pulse el botón giratorio durante el envasado.

- El envasado se detiene inmediatamente.
- La bolsa de film no está sellada.

7. LIMPIEZA

Un entorno de trabajo limpio e higiénico es la base de unos alimentos envasados de alta calidad. Por eso es muy importante limpiar la máquina, el entorno de trabajo y las manos regularmente antes y después de cada uso y mantenerlos higiénicamente limpios.

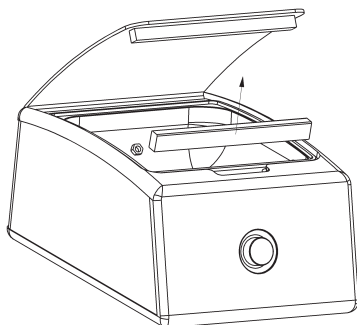
7.1 Limpieza de la máquina



INFO

- La máquina no es apta para el lavavajillas.
- No sostenga nunca la máquina bajo el agua corriente.
- Limpie la máquina con un paño suave y un detergente comercial.

1. Apague la máquina y desconecte el enchufe de la red.
2. Deje que la barra de sellado se enfríe y retírela de la máquina.



3. Limpie la máquina a fondo.
4. Limpie bien la barra de sellado.
5. Limpie todo a fondo con un paño limpio, húmedo y suave. Elimine todos los restos de detergente.
6. Deje que todo se seque o séquelo con un paño limpio y suave.

DE

EN

FR

IT

ES

DE

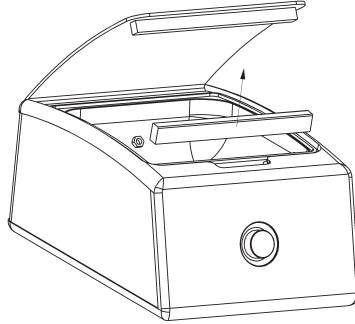
EN

FR

IT

ES

7. Introduzca la barra de sellado en la máquina. El orificio fresado de la barra de sellado apunta a la parte trasera.



8. Cierre la tapa de la campana.
9. Inserte el enchufe en la toma de corriente. La máquina está lista para funcionar.

7.2 Limpieza del tapón de vacío para botellas

1. Limpie bien el tapón de vacío a mano o métalo en el lavavajillas.
2. Deje que el tapón de vacío se seque completamente antes del siguiente uso.

8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Síntoma	Causa	Ayuda
La máquina no se enciende.	<ul style="list-style-type: none"> El enchufe está desenchufado. 	<ul style="list-style-type: none"> Conecte el enchufe a la red eléctrica.
	<ul style="list-style-type: none"> El fusible está defectuoso. 	<ul style="list-style-type: none"> Inserte un nuevo fusible; véase la sección 9 "PIEZAS DE REPUESTO Y ACCESORIOS"; página 154.
	<ul style="list-style-type: none"> El cable de alimentación está defectuoso. 	<ul style="list-style-type: none"> Utilice un cable de alimentación nuevo; véase la sección 9 "PIEZAS DE REPUESTO Y ACCESORIOS"; página 154.
	<ul style="list-style-type: none"> La máquina está defectuosa. 	<ul style="list-style-type: none"> Haga que la máquina sea inspeccionada por el fabricante o por un centro de servicio autorizado por el fabricante.
La máquina no lleva a cabo el envasado al vacío.	<ul style="list-style-type: none"> La máquina está apagada. 	<ul style="list-style-type: none"> Encienda la máquina.
	<ul style="list-style-type: none"> El proceso de envasado no comenzó. 	<ul style="list-style-type: none"> Inicie el proceso de envasado presionando la tapa de la campana para cerrarla.
	<ul style="list-style-type: none"> No se ha iniciado el envasado al vacío con la botella o del recipiente de envasado al vacío. 	<ul style="list-style-type: none"> Inicie el envasado al vacío pulsando el botón giratorio.
	<ul style="list-style-type: none"> No se ha seleccionado una función o un favorito. 	<ul style="list-style-type: none"> Seleccione una función o un favorito.
	<ul style="list-style-type: none"> La máquina está defectuosa. 	<ul style="list-style-type: none"> Haga que la máquina sea inspeccionada por el fabricante o por un centro de servicio autorizado por el fabricante.
La tapa de la campana está cerrada y no se aspira aunque la bomba esté en funcionamiento.	<ul style="list-style-type: none"> La tapa de la campana no estaba bien apretada o no se ha apretado durante el tiempo suficiente. 	<ul style="list-style-type: none"> Presione la tapa de la campana con firmeza y manténgala así durante 2 o 3 segundos.
	<ul style="list-style-type: none"> La junta de la tapa de la campana está sucia. 	<ul style="list-style-type: none"> Limpie la junta de la tapa de la campana.
	<ul style="list-style-type: none"> La junta de la tapa de la campana está dañada. 	<ul style="list-style-type: none"> Cambie la junta de la tapa de la campana.
La costura de sellado es desigual y ondulada.	<ul style="list-style-type: none"> La cinta de teflón de la barra de sellado está desgastada. 	<ul style="list-style-type: none"> Sustituya la barra de sellado; véase la sección 9 "PIEZAS DE REPUESTO Y ACCESORIOS"; página 154.









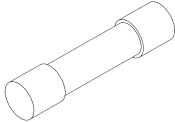
Síntoma	Causa	Ayuda
El envase tiene fugas.	<ul style="list-style-type: none"> Al cerrar la tapa de la campana, el cuello de la bolsa quedó pellizcado. 	<ul style="list-style-type: none"> Introduzca la bolsa de vacío de forma que la abertura de la misma quede dentro de la campana. Si es necesario, utilice una bolsa de vacío más pequeña.
	<ul style="list-style-type: none"> La bolsa de vacío se ha salido de la barra de sellado durante el proceso de envasado. 	<ul style="list-style-type: none"> Coloque la bolsa de vacío de manera que la abertura de la bolsa quede centrada en la barra de sellado y no quede pellizcada al cerrar la tapa de la campana.
	<ul style="list-style-type: none"> La bolsa de vacío estaba mal colocada en la barra de sellado. 	<ul style="list-style-type: none"> Coloque la bolsa de vacío en el centro de la barra de sellado. La bolsa de vacío no debe sobresalir lateralmente de la barra de sellado.
	<ul style="list-style-type: none"> La bolsa de vacío no estaba completamente sellada. 	<ul style="list-style-type: none"> Coloque la bolsa de vacío en el centro de la barra de sellado. La bolsa de vacío no debe sobresalir lateralmente de la barra de sellado.
	<ul style="list-style-type: none"> La bolsa de vacío está demasiado llena. 	<ul style="list-style-type: none"> Llene una bolsa de vacío nueva y sin usar con menos producto.
	<ul style="list-style-type: none"> La bolsa de vacío está dañada. 	<ul style="list-style-type: none"> Utilice una bolsa de vacío nueva.
	<ul style="list-style-type: none"> La bolsa de vacío no es adecuada. 	<ul style="list-style-type: none"> Utilice una bolsa de vacío sellable.
	<ul style="list-style-type: none"> La costura de sellado está sucia. 	<ul style="list-style-type: none"> Mantenga limpia la bolsa de vacío en la zona de sellado.
	<ul style="list-style-type: none"> La barra de sellado está sucia. 	<ul style="list-style-type: none"> Limpie la barra de sellado.
	<ul style="list-style-type: none"> La barra de sellado está dañada. 	<ul style="list-style-type: none"> Sustituya la barra de sellado; véase la sección 9 "PIEZAS DE REPUESTO Y ACCESORIOS", página 154.
El envase no se ha sometido lo suficiente al vacío.	<ul style="list-style-type: none"> La función o el vacío seleccionados no son adecuados para el producto. 	<ul style="list-style-type: none"> Seleccione una función o un vacío adecuado para el producto.
	<ul style="list-style-type: none"> El producto está demasiado caliente. 	<ul style="list-style-type: none"> Deje que el producto se enfríe antes de envasarlo.

Síntoma	Causa	Ayuda
El envase no se ha sometido lo suficiente al vacío. (Continúa)	<ul style="list-style-type: none"> El producto es demasiado líquido o está demasiado húmedo. 	<ul style="list-style-type: none"> Congele el producto.
	<ul style="list-style-type: none"> El envasado al vacío se cancela pulsando el botón giratorio. 	<ul style="list-style-type: none"> Coloque el producto en una bolsa de vacío sin usar y vuelva a envasarlo.
	<ul style="list-style-type: none"> La tapa de la campana no queda bien apoyada en la junta de la tapa de la campana. 	<ul style="list-style-type: none"> Compruebe si la junta de la tapa de la campana está contaminada o dañada. Si es necesario, limpie o sustituya la junta de la tapa de la campana; véase la sección 9 "PIEZAS DE REPUESTO Y ACCESORIOS", página 154.
Los alimentos envasados se enmohecen o se estropean con una rapidez desproporcionada.	<ul style="list-style-type: none"> La comida se envasó contaminada. 	<ul style="list-style-type: none"> Envase solo alimentos frescos. Garantice una higiene suficiente al envasar.
	<ul style="list-style-type: none"> Se utilizó una bolsa de vacío varias veces. 	<ul style="list-style-type: none"> Utilice las bolsas de vacío solo una vez y no más.
	<ul style="list-style-type: none"> Se envasó un alimento que había sido almacenado durante un período de tiempo más largo. 	<ul style="list-style-type: none"> Envase solo alimentos frescos. Envase los alimentos inmediatamente y no los conserve de antemano. Para los alimentos perecederos, mantenga la cadena de frío.
	<ul style="list-style-type: none"> Se utilizó una bolsa de vacío inadecuada. 	<ul style="list-style-type: none"> Utilice una bolsa de vacío adecuada; véase la sección 5.4 "BOLSAS DE VACÍO", página 140.
El envase se hincha durante el almacenamiento.	<ul style="list-style-type: none"> La comida se fermenta. 	<ul style="list-style-type: none"> Los alimentos no son adecuados para el envasado al vacío en estas condiciones. Tratar los alimentos antes de embalarlos, por ejemplo, escaldándolos, congelándolos, etc.
La costura de sellado es irregular o tira de los hilos cuando se corta el saliente de la bolsa.	<ul style="list-style-type: none"> La barra de sellado está sobrecalentada. 	<ul style="list-style-type: none"> Deje que la barra de sellado se enfríe. Deje que la bolsa de vacío se enfríe durante 20 o 30 segundos antes de retirar el saliente de la bolsa.

9. PIEZAS DE REPUESTO Y ACCESORIOS

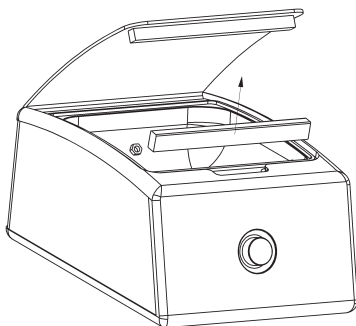
Utilice únicamente piezas de repuesto originales de VAMA CASA y accesorios originales de VAMA CASA.

Las piezas de repuesto y los accesorios están disponibles en la tienda online de VAMA CASA.

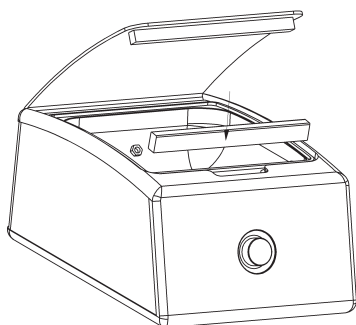
1		Manual de instrucciones VAMA CASA
2		Bolsas de vacío: diferentes tipos, tamaños y grosores de bolsa
3		Cable de alimentación
4		Tubo de vacío
5		Tapón de vacío para botellas
6		Adhesivo: aplicación
7		Barra de sellado
8		Junta de la tapa de la campana
9		Fusible: eslabón de fusible G 5 x 20 mm, de fusión lenta, 10 A, 250 V

9.1 Cambio de la barra de sellado

1. Saque la barra de sellado.



2. Introduzca la nueva barra de sellado en la máquina. La abertura semicircular apunta hacia atrás.



DE

EN

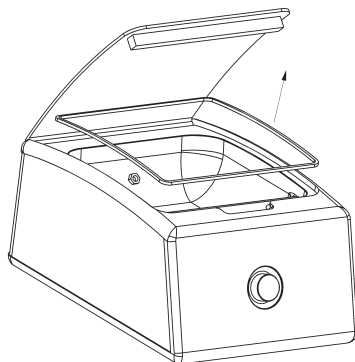
FR

IT

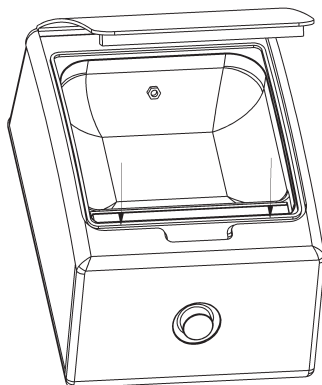
ES

9.2 Sustitución de la junta de la tapa de la campana

- DE 1. Saque la junta de la tapa de la campana de la ranura.



- EN 2. Presione la junta de la tapa de la campana en la ranura. No estire la junta de la tapa de la campana. La abertura de la junta de la tapa de la campana apunta hacia el interior.



- FR 3. Alise la junta de la tapa de la campana.

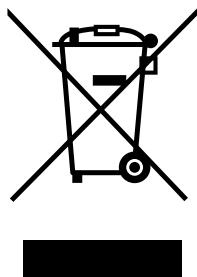
10. ELIMINACIÓN

Envase

El material de embalaje es reciclable. Devolver el material de embalaje al ciclo de materiales ahorra materias primas. Devuelva el material de embalaje a los puntos de recogida adecuados o al fabricante.

Máquina antigua

Las máquinas eléctricas y electrónicas antiguas aún contienen materiales valiosos. Sin embargo, las máquinas también pueden contener sustancias peligrosas y nocivas. Por lo tanto, estas máquinas no deben eliminarse con la basura residual.



Lleve la máquina a los puntos de recogida locales para la devolución y el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos antiguos o devuélvala al fabricante.

DE

EN

FR

IT

ES

11. DATOS TÉCNICOS

DE

Datos técnicos de la máquina

EN

FR

IT

ES

Tensión de red	Europa: 220 V a 240 V 50 Hz / 60 Hz América del Norte: 120 V / 60 Hz
Potencia nominal	380 vatios
Dimensiones de la máquina (ancho x alto x largo)	390 mm x 240 mm x 530 mm
Tamaño de la campana utilizable (ancho x alto x largo)	310 mm x 100 mm x 310 mm
Tamaño máximo de la bolsa de film (ancho x largo)	300 mm x 350 mm
Longitud de la junta	300 mm
Peso	aprox. 14 kg
Capacidad de aspiración de la bomba de vacío	A una presión ambiente (mmHg) de - 750 la bomba alcanza - 0,99 bar.
Ruido acústico aéreo	< 85 dB

Condiciones de instalación y ambientales

Temperatura ambiente	De + 10 °C a + 30 °C
Temperatura de almacenamiento	- 25 °C a + 80 °C
Humedad relativa máxima durante el funcionamiento o el almacenamiento de la máquina	85 % sin condensación
Requisitos del lugar de instalación de la máquina	<ul style="list-style-type: none">▪ superficie plana▪ superficie horizontal▪ capacidad de carga suficiente
Distancia mínima a todas las paredes latera- les y a la pared trasera de la máquina	100 mm
Espacio libre sobre la máquina	300 mm

12. DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD DE LA UE

Declaración de conformidad de la UE (Directiva CEM 2014/30/UE)

Por la presente, el fabricante,

VAMA Maschinenbau GmbH, Am Riedbach 5, D-87499 Wildpoldsried, Alemania,

declara que este documento se emite bajo nuestra exclusiva responsabilidad y pertenece al siguiente producto:

El objeto de la declaración descrita anteriormente se ajusta a la legislación de armonización de la Unión correspondiente:

- Directiva CEM 2014/30/UE
- Directiva de baja tensión 2014/35/UE

Se han aplicado las siguientes normas armonizadas y especificaciones técnicas:

- DIN EN 60335-1:2012-10; VDE 0700-1:2012-10 Seguridad de los equipos eléctricos para usos domésticos y similares. Parte 1: Requisitos generales
- DIN EN 60335-1 Corrección 1:2014-04; VDE 0700-1 Corrección 1:2014-04
- DIN EN 60335-1 Corrección 2:2014-04; VDE 0700-1 Corrección 2:2014-11

Representante(s) autorizado(s) para la documentación técnica:

Sr. Kurt Hörburger, VAMA Maschinenbau GmbH,
Am Riedbach 5, D-87499 Wildpoldsried

Nota:

En caso de una modificación de la máquina no acordada con nosotros, esta declaración pierde su validez.

Wildpoldsried, 2021-05-11

Lugar, fecha

Kurt Hörburger
(gerente)

Nombre y datos
del firmante



Firma

DE

EN

FR

IT

ES

ÍNDICE

DE

A
Accesorios 154

EN

Antigua máquina 157
Apagado 139

FR

B
Bolsas de vacío 140, 141, 142

IT

ES

C
Cambiar el valor del vacío 137, 143
Cambiar la barra de sellado 155
Cambiar la temperatura de soldadura 136
Cancelar el envasado 148
Cancelar el envasado al vacío 148
Condiciones ambientales 158
Condiciones de instalación 158
Configuración del valor 143
Consejos de embalaje 140
Consejos de higiene 140
Consejos para la bolsa de vacío 140, 141, 142
Consejos sobre el producto 140

D

Datos técnicos 158
Declaración de conformidad de la UE 159

E

Eliminación 157
Eliminación envase 157
Encendido 139
Encendido de la máquina 139
Envasado al vacío 144
Envasado al vacío con botellas 146
Envasado al vacío con recipientes 146
Envasar productos 144

F

Fusible 135, 151, 154

H

Higiene 140
Humedad 158
Humedad relativa 158

I

Insertar bolsa 144
Instrucciones de seguridad 131

L

Limpieza de la máquina 149
Longitud de la junta 158

P

Panel de control 136
Peso 158
Piezas de repuesto 154
Placa de identificación 135
Potencia nominal 158
Producto 140
Puesta en marcha de la máquina 138

S

Seleccionar función 143
Solución de problemas 151

T

Tamaño de la campana 158
Temperatura ambiente 158
Temperatura de almacenamiento 158
Tensión de red 158

V

Volumen de suministro 130



VAMA Maschinenbau GmbH
Am Riedbach 5
87499 Wildpoldsried
GERMANY

Tel. +49 (0) 8304 92919-0
Fax +49 (0) 8304 92919-19

info@vama-casa.com
www.vama-casa.com