



OPERATOR'S MANUAL

VACUUM PACKING MACHINE WITH DUAL 16" SEALING BARS

Thank you for purchasing this Vollrath® product! Save this manual for reference and the packaging in case shipping is necessary.

SAFETY PRECAUTIONS

To help ensure safe use, please read and fully understand this manual and all safety messages before operation!

WARNING

Warning indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.

CAUTION

Caution indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.

NOTICE: addresses practices not related to physical injury.

To reduce risk of injury or damage to the machine

- Use only grounded electrical outlets matching the nameplate-rated voltage.
- Use machine in a flat, level position.
- Do not use an extension cord with this machine or plug it into a power strip or multi-outlet power cord.
- Unplug machine before cleaning or moving and when not in use.
- Do not spray controls or exterior with liquids or cleaners.
- Do not clean the machine with steel wool.
- Keep machine and power cord away from open flames, electric burners, and excessive heat.
- Do not operate unattended.
- Do not operate if machine is damaged or malfunctioning.

FUNCTION AND PURPOSE

This machine is intended to vacuum seal food in commercial kitchens. It is not intended for household, industrial, or laboratory use.

UNPACKING THE MACHINE

1. Remove all packing material and tape, as well as any protective plastic; dispose of in an environmentally-responsible way when no longer needed.
2. Clean any glue residue left over from the plastic or tape.



Item	Model	Description
40833	VP16	Vacuum Packing Machine with Dual 16" Sealing Bars

Table of Contents

Installation	page 2
Features and Controls	page 2
Operation	page 2
Packing Liquids	page 4
Cleaning	page 4
Maintenance	page 4
Troubleshooting	page 6

CLEARANCE AND ENVIRONMENT

NOTICE: Never place the machine near a heat source; this can damage the lid.

- 6" (15 cm) clearance is required on all sides and 15½" (39.4 cm) above the machine for the lid to fully open.
- Ambient temperature must be between 41-86 °F (5-30 °C).

INSTALLATION

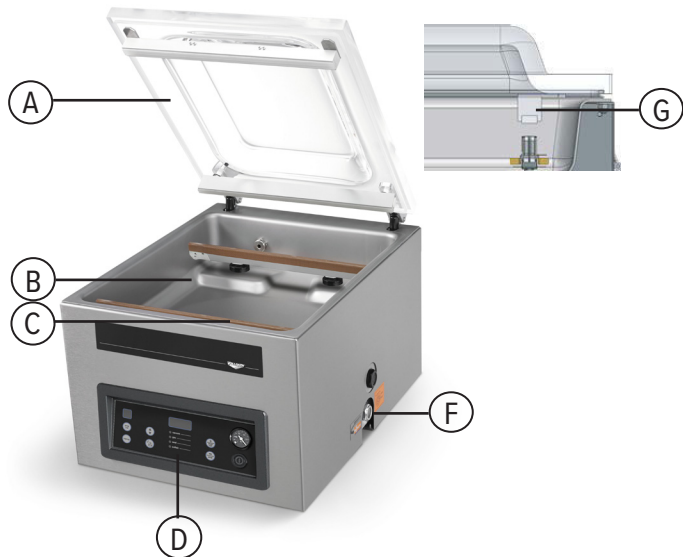
NOTICE: Tilting could allow oil to flow out of the pump and cause damage to the machine.

NOTICE: Running the machine without oil or insufficient oil will cause damage and void the warranty.

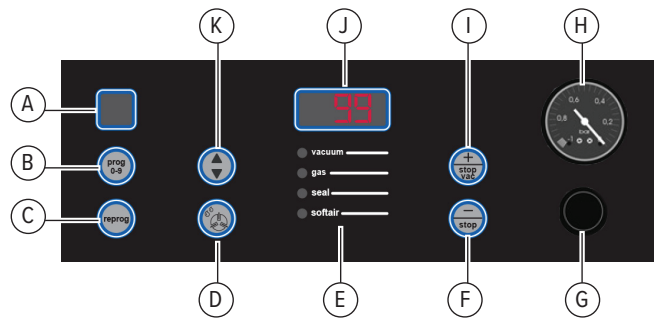
NOTICE: Using voltage other than the nameplate-rated voltage or modifying the power cord or electrical components will damage the machine and void the warranty.

1. Place the machine on a flat, stable surface.
2. Ensure control panel is accessible for operation.
3. Install the included 4" (10.2 cm) legs; ETL Sanitation requires their use.
4. Check the Oil Gauge Window at the back of the machine to verify level is between the minimum and maximum lines.
5. Plug the machine into a properly-grounded electrical supply matching the nameplate rating.
6. Run Pump Conditioning program — see **OPERATION**.

FEATURES AND CONTROLS



- A. Lid—begins sealing when closed; auto opens when done.
- B. Chamber—holds the bag of food for sealing.
- C. Seal Bar—seals the bag of food.
- D. Control Panel—turns machine ON and OFF, allows program selection, and displays current program and mode.
- E. Lid Retainer—locks lid into place (not pictured).
- F. Oil Inspection Window— shows the current oil level.
- G. Seal Pad—is where the Seal Bar presses to close the bag.



- A. Program Display—identifies the program in use.
- B. Program Button—allows selection of Liquid Control and customizable programs 1–9.
- C. Reprogram Button—allows you to edit and save programs.
- D. Pump Conditioning Program Button—runs the program.
- E. Function LEDs—displays the stage of sealing.
- F. Decrease/Cancel Button—decreases vacuum pressure, vacuum plus or seal time. Also cancels the cycle.
- G. On/Off Button—turns the machine on or off.
- H. Vacuum Gauge—indicates vacuum pressure to provide a check for proper functionality.
- I. Increase/Stop Button—increases vacuum pressure, vacuum plus or seal time. Also stops the vacuum.
- J. Display—displays codes to indicate when a program is active and when there is an issue.
- K. Function Select Button—allows setting selection and confirmation.

OPERATION

NOTICE:


- Do not pack products that can be damaged.
- To reduce condensation and corrosion risk for the pump, cool products prior to packing.
- When packing food, always select a program that includes Liquid Sensor Control.
- See **PACKING LIQUIDS AND MOIST FOODS** for these items.
- Machine should be used a maximum of five hours daily.
- Allow a minimum of 15 seconds between packing cycles.
- Do not exceed 60 seconds of vacuum time.
- After an hour of use, let machine cool to ambient temperature.
- Lid Retainer secures lid only when machine is not in use.

Turn Machine On

1. Rotate the lid retainer so it is not covering the lid.
2. Press the On/Off Button; software revision codes will display.
3. If machine has not been used recently, run the Pump Conditioning program per the Cleaning section.

Select a Program

NOTICE: For food packing, use a program with Liquid Sensor Control. Refer to **PACKING LIQUIDS AND MOIST FOODS**.

4. Press  until the desired program number displays. See the table on the following page for descriptions.

Program Function

Vacuum Level—is the vacuum percentage detected in the chamber before moving on to the next step of the program. Values are 0–99%.

Vacuum Plus—extends vacuum cycle for a set number of seconds after the program's vacuum level is reached. Some items need extra time to evacuate all gases from the chamber. **Vacuum level must be set to 99% for Vacuum Plus to be enabled.**

Vacuum Time—determines the length of the vacuum cycle; maximum time recommended is 60 seconds. Set the vacuum level to 0 to enable this function.

Liquid Control—senses evaporation in evacuated air due to boiling in the bag. If evaporation is detected, the program stops the vacuum pump and moves to the next step; this protects the pump from taking in moisture, which can lead to corrosion and premature failure.

Liquid Control Plus—allows extra time beyond Liquid Control to finish evacuating the chamber. Use caution to ensure moisture is not being sucked into the vacuum pump. To use this function, Liquid Control must be enabled.

Seal Time—is when seal bars will be actively heating to seal the product bag; recommended time is 2.0-2.5 seconds for most commercially available bags.

Soft Air—is gently released into the chamber after sealing to protect delicate products prevent and bag damage.

Place the Food in the Chamber



WARNING

Burn Hazard

Sealing Bar may become hot after repeated use. Do not touch Sealing Bar when placing vacuum bags in the chamber.

- Place food in a vacuum bag that fits entirely in the chamber.
- Place the bag in the chamber and smooth the open end over the sealing bar. Multiple vacuum bags can be placed over the sealing bars as long as they do not overlap.



- For small items, use at least one insert plate under the bag. This fills empty chamber space and reduces cycle time.



Function	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Vacuum Level (%)	99	99	97	99	99	99	99	50	90	60
Vacuum Plus (seconds)	15	0	0	0	4	0	0	0	0	0
Liquid Control	Off	Off	Off	Off	Off	On	Off	Off	Off	Off
Liquid Control Plus (seconds)	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Seal Time (seconds)	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
Soft-Air (seconds)	3	3	0	8	3	0	0	2	0	0

Program Factory Defaults

Run the Program

- Close the Lid; cycle starts automatically. Lid Retainer should **not** be used.
- When the lid opens, sealing is complete; remove the bag.
- Wait 15 seconds before sealing another.

Stopping a Cycle

The machine can be stopped before a packing cycle is complete.

- Press to stop the vacuum and continue to the next function.
- Press to stop and cancel the program.

Editing a Program

- Select program 1-9 to customize by pressing until the number you would like to edit displays. Zero cannot be edited.
- Press to edit. When the number flashes, select a function:

Vacuum Level	Vacuum Time	Liquid Control (Use when packing liquids.)
<ol style="list-style-type: none"> Press until Vacuum LED illuminates. Press or to set vacuum level. Press to confirm. To edit Vacuum Plus, continue to the steps below. 	<ol style="list-style-type: none"> Press until the Vacuum LED illuminates. Press to turn vacuum pressure OFF. Press once to modify Vacuum Time. The LED displays . Press or to set number of seconds; a red dot indicates Vacuum Time is active. . Press to confirm. 	<ol style="list-style-type: none"> Turn on Liquid Control by pressing . Display should read . To edit Liquid Control Plus, continue with the steps below. Press to confirm.
Vacuum Plus <ol style="list-style-type: none"> Turn on Vacuum Plus by pressing until the Vacuum LED illuminates and displays. Press or to set seconds; red dot indicates Vacuum Plus is active. . Press to confirm. 		Liquid Control Plus <ol style="list-style-type: none"> Turn on Liquid Control Plus by pressing until the Vacuum LED and are displayed. Press or to set time in tenths of a second. Press to confirm. A red dot indicates Liquid Control Plus is active. .
Sealing Time		Soft Air Time
<ol style="list-style-type: none"> Press until the Seal LED illuminates. Press or to set seconds. Press to confirm. 		<ol style="list-style-type: none"> Press until the Soft-Air LED illuminates. Press or to set the number of seconds. Press to confirm.

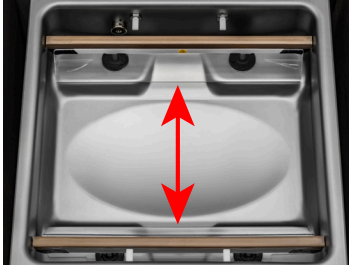
- Save program by pressing .

PACKING LIQUIDS AND MOIST FOODS

NOTICE: Special precautions and processes must be followed when vacuum packing liquids or moist foods.

NOTICE: Hot foods create condensation which can cause corrosion and damage the pump.

1. Cool food before packing; hot food reaches boiling point quickly and can cause an inadequate seal.
2. Use included Incline Plates to position the bag so liquid is below the Sealing Bar. The plate slides under the Seal Bars, around the Bar Lift Base.





3. Use a program that includes the Liquid Sensor Control function. This will prevent the product from boiling.

CLEANING


Daily

Run the Pump Conditioning Program

This program removes moisture that may have accumulated in the pump. During the program, the pump and oil reach operating temperature, which evaporates any moisture in the pump.

1. Press .
2. The display should show .
3. Close the lid.
4. The program starts and moving dots will display for approximately 15 minutes. If the program is interrupted, it must be run again to ensure completion.

Clean the Interior and Exterior

	WARNING
	Electrical Shock Hazard. Keep water and other liquids from entering the inside of the equipment. Do not spray water or cleaning products. Liquid could contact the electrical components and cause a short circuit or an electrical shock.

	WARNING
	Burn Hazard. Allow machine to cool completely before moving or cleaning.

NOTICE: Do not use cleaners with ammonia, alcohol, acetone, or dry cleaning products. These chemicals damage Plexiglas®, acrylic, and other plastics, as well as the finish.

NOTICE: Do not use paper towels, abrasive cleaners, razor blades, brushes, steel wool or scouring pads, WD-40®, petroleum, or industrial/commercial cleaning products. These will damage the finish.

1. Unplug the machine and allow it to cool completely.
2. Wipe the vacuum chamber, lid, sealing bar, silicone holder, and exterior with a soft, lint-free cloth and warm water, or warm water and a small amount of mild dish detergent.
3. Wipe away all soap/cleaners. Residue could cause corrosion.

MAINTENANCE

	WARNING
	Electrical Shock Hazard. Unplug machine before servicing.

NOTICE: All maintenance must be performed by a qualified service technician.

NOTICE: Do not tilt the machine; tilting could cause oil to come out of the pump and damage the machine.

Inspect your machine regularly to look for worn or broken parts and proper functionality. Use the below schedule as a guideline for the minimum level of maintenance that must be performed.

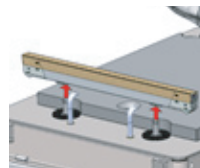
Interval	Procedure
Weekly	Look at the Oil Inspection Window to check oil level.
	Inspect the Seal Bar for wear.
	Open the Lid and check the Seal Pad for wear.
	Check the Lid Gasket and Lid for damage.
Every six months	Contact Vollrath® Technical Services to have the oil replaced in the Vacuum Pump.
	Replace the sealing wires and Teflon® tape.
	Open the Lid and replace the Seal Pad.
Yearly	Replace the lid gasket.
	Contact Vollrath Technical Services to have the oil exhaust filter inspected.
Every four years	Contact Vollrath Technical Services to have the lid, gas springs and seal cylinder membranes replaced.

Replace Sealing Wires and Teflon® Tape

Check Sealing Bar for damage. Replace Teflon tape and/or sealing wires if seal quality is compromised or if Teflon tape or seal wires are worn.

Supplies and Tools:

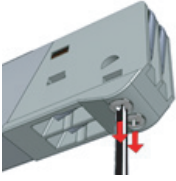
- Phillips screwdriver
 - Tensioning tool or pliers
 - Lint-free cleaning cloth
 - Replacement Teflon tape
 - Replacement sealing wire
 - Scissors
1. Pull up on the Sealing Bar to remove it from the machine.



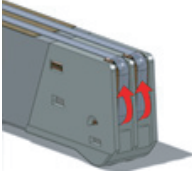
2. Remove Teflon tape from sealing wires.



3. Remove the screws on the bottom of the Seal Bar.



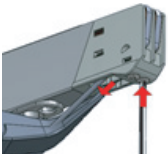
4. Remove sealing wires.



5. Remove Teflon tape from sealing bar and clean the bar with a lint-free cloth.



6. Cut a piece of replacement Teflon tape the length of the Sealing Bar, then apply the tape to the bar.
7. Cut new sealing wire(s) to the length of the Sealing Bar plus about 6" (15 cm) and attach one wire to one side of the Seal Bar by tightening the screw.



8. Pull the wire across the Sealing Bar straight and tight, then attach it by tightening the screw.
9. Repeat steps 7 & 8 for the second wire, then trim wires.
10. Cut a piece of Teflon tape the same length of the sealing bar, plus about 2" (5 cm).
11. Apply the tape smoothly over the sealing wires on the Sealing Bar; trim tape.
12. Place Sealing Bar back in the machine by snapping it into the holder; verify the bar is properly secured.

Replacing the Seal Pad

If the any part of the Seal Pad is rough, replace it.

Supplies and Tools:

- Replacement Seal Pad
 - Scissors
1. Remove the worn pad from the holder.



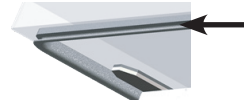
2. Cut a new piece of Seal Pad that is the same size and shape as the old one; this helps avoid sealing issues.
3. Place the new pad in the holder so it is completely in the groove, as evenly as possible.

Replacing the Lid Gasket

The lid gasket ensures the vacuum chamber is completely sealed during the packing cycle. This is essential to achieve maximum vacuum. The lid gasket wears due to the extreme pressure differences and must be replaced regularly.





Supplies and Tools:

- Replacement Gasket
 - Scissors
1. Remove the worn gasket.



2. Cut a new piece of gasket slightly longer than the old one.
3. Position the new gasket so the lip faces down and out, then press the gasket into the slot evenly.
4. Cut gasket straight across so ends come together tightly to prevent leaks. If the gasket is too long or too short, the lid might not close properly or leaks could occur.

TROUBLESHOOTING

Problem	Potential Cause	Course of Action
Control panel does not illuminate.	<ul style="list-style-type: none"> Machine is not plugged in. Main fuse is burned out. Circuit board fuse is burned out. 	<ul style="list-style-type: none"> Plug the machine in.
Control Panel is on but nothing happens after closing the lid.	<ul style="list-style-type: none"> Lid micro switch might need adjusting. Control transformer fuse is burned out. 	<ul style="list-style-type: none"> Contact Vollrath® Technical Services.
Lid does not open automatically.	<ul style="list-style-type: none"> Gas spring is damaged. 	
	<ul style="list-style-type: none"> Lid micro switch might need adjusting. Pump might be damaged. 	
	<ul style="list-style-type: none"> Lid might not have opened correctly. 	<ul style="list-style-type: none"> Check the lid.
	<ul style="list-style-type: none"> Machine has reached a scheduled oil change. 	<ul style="list-style-type: none"> Contact Vollrath Technical Services.
	<ul style="list-style-type: none"> Pump conditioning program needs to run. 	<ul style="list-style-type: none"> Refer to the Cleaning section of this manual.
Final vacuum is not sufficient.	<ul style="list-style-type: none"> Set vacuum time is too short. 	<ul style="list-style-type: none"> Extend the vacuum time.
	<ul style="list-style-type: none"> Extraction hole at vacuum chamber back is partially covered by the vacuum bag during extraction. 	<ul style="list-style-type: none"> Place the vacuum bag closer to the sealing bar.
	<ul style="list-style-type: none"> Lid gasket is worn. 	<ul style="list-style-type: none"> Replace the lid gasket.
	<ul style="list-style-type: none"> There is too little oil in the vacuum pump. Oil is contaminated. Oil exhaust filter is saturated. 	<ul style="list-style-type: none"> Contact Vollrath Technical Services.
Machine extracts air too slowly.	<ul style="list-style-type: none"> Oil exhaust filter is saturated. Pump's extraction filter is blocked. 	
Vacuum bag is not sealed correctly.	<ul style="list-style-type: none"> Vacuum bag is placed incorrectly on the Sealing Bar. 	<ul style="list-style-type: none"> Place vacuum bag on sealing bar, ensuring the opening is within the vacuum chamber and the bag is smooth.
	<ul style="list-style-type: none"> Sealing time is too long or too short. 	<ul style="list-style-type: none"> Adjust the sealing time.
	<ul style="list-style-type: none"> Seal pad is damaged or worn. 	<ul style="list-style-type: none"> Replace the seal pad.
	<ul style="list-style-type: none"> Teflon tape is damaged. 	<ul style="list-style-type: none"> Replace the Teflon tape.
	<ul style="list-style-type: none"> Vacuum bag opening is not clean. 	<ul style="list-style-type: none"> Clean the vacuum bag's opening.

SERVICE AND REPAIR

Serviceable parts are available on vollrathfoodservice.com.

To avoid serious injury or damage, never attempt to repair the unit or replace a damaged power cord yourself. Do not send units directly to The Vollrath Company LLC. Please contact Vollrath Technical Services for instructions.

When contacting Vollrath Technical Services, please be ready with the item number, model number (if applicable), serial number, and proof of purchase showing the date the unit was purchased.

WARRANTY STATEMENT FOR THE VOLLRATH CO. L.L.C.

This warranty does not apply to products purchased for personal, family or household use, and The Vollrath Company LLC does not offer a written warranty to purchasers for such uses.

The Vollrath Company LLC warrants the products it manufactures or distributes against defects in materials and workmanship as specifically described in our full warranty statement. In all cases, the warranty runs from the date of the end user's original purchase date found on the receipt. Any damages from improper use, abuse, modification, or damage resulting from improper packaging during return shipment for warranty repair will not be covered under warranty.

For complete warranty information, product registration, and new product announcements, visit vollrathfoodservice.com.



The Vollrath Company, L.L.C.
 1236 North 18th Street
 Sheboygan, WI 53081-3201 U.S.A.
 Main Tel: 800.624.2051 or 920.457.4851
 Main Fax: 800.752.5620 or 920.459.6573
 Customer Service: 800.628.0830
 Canada Customer Service: 800.695.8560

Technical Services
techservicereps@vollrathco.com
 Induction Products: 800.825.6036
 Countertop Warming Products: 800.354.1970
 Toasters: 800.309.2250
 All Other Products: 800.628.0832

APPAREIL À EMBALLER SOUS VIDE AVEC DEUX BARRES DE SOUDAGE 16"

Merci d'avoir acheté ce produit Vollrath®. Conservez ce manuel pour référence ultérieure et gardez l'emballage d'origine si une réexpédition s'avère nécessaire.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Pour garantir une utilisation en toute sécurité, lisez attentivement ce manuel et tous les messages de sécurité avant de mettre en service l'appareil !

AVERTISSEMENT

Un message Avertissement indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, risque de se solder par la mort ou des blessures graves.

ATTENTION

Un message Attention indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures légères ou de gravité modérée.

AVIS : porte sur des pratiques n'entraînant pas de blessures physiques.

Pour réduire le risque de blessures et d'endommagement de l'équipement

- Utilisez l'appareil uniquement sur une prise avec terre correspondant à la tension nominale de la plaque signalétique.
- Utilisez la machine à l'horizontale sur une surface plane.
- N'utilisez pas de rallonge électrique avec cette machine et ne la branchez pas sur des barrettes d'alimentation ou un cordon d'alimentation à prises multiples.
- Débranchez la machine avant de la nettoyer ou de la déplacer, ou bien lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Ne vaporisez pas les commandes ou l'extérieur de l'appareil avec des liquides ou des produits nettoyants.
- Ne nettoyez pas la machine à la laine d'acier.
- Tenez la machine et son cordon d'alimentation à l'écart des flammes nues, des brûleurs électriques, ou d'une chaleur excessive.
- N'utilisez pas cette machine sans surveillance.
- N'utilisez pas la machine si elle a été endommagée ou si elle fonctionne mal.

FONCTION ET OBJET

Cette machine est destinée à l'emballage sous vide produits alimentaires dans des cuisines commerciales. Elle n'est pas destinée à une utilisation domestique, industrielle, ou en laboratoire.

DÉBALLEZ LA MACHINE

1. Enlevez tout le matériel d'emballage et le ruban adhésif, ainsi que le plastique de protection. Lorsque vous n'en avez plus besoin, jetez tout le matériel d'emballage en respectant l'environnement.
2. Nettoyez les résidus de colle du plastique ou du ruban adhésif.



Article	Modèle	Description
40833	VP16	Appareil à emballer sous vide avec deux barres de soudage 16"

Table des matières

Installation	page 2
Fonctions et commandes	page 2
Mode d'emploi	page 2
Emballage de liquides	page 4
Nettoyage	page 4
Entretien	page 4
Dépannage	page 6

DÉGAGEMENTS ET ENVIRONNEMENT

AVIS : Ne placez jamais l'appareil près d'une source de chaleur, cela pourrait endommager le couvercle.

- Laissez un dégagement de 6" (15 cm) sur tous les côtés et de 15½" (39,4 cm) au-dessus de l'appareil pour permettre l'ouverture complète du couvercle.
- La température ambiante doit être comprise entre 41 et 86 °F (5 et 30 °C).

INSTALLATION

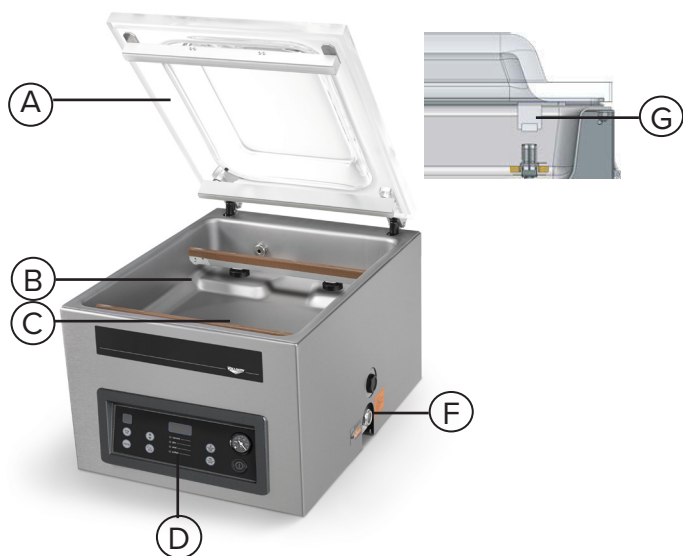
AVIS : Son inclinaison risque d'entraîner l'écoulement d'huile de la pompe et d'endommager l'appareil.

AVIS : Utiliser la machine sans huile ou avec de l'huile en quantité insuffisante endommagera l'appareil et annulera la garantie.

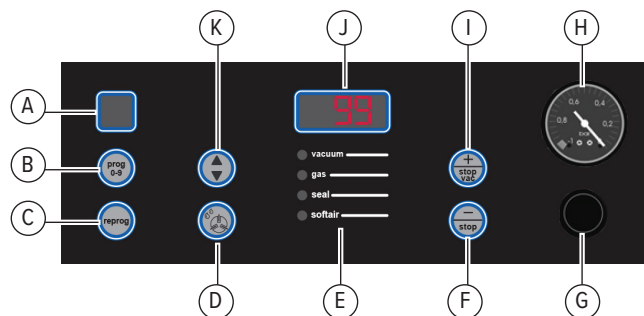
AVIS : L'utilisation d'une autre tension que celle indiquée sur la plaque signalétique ou toute modification apportée au câble ou aux composants électriques endommagera la machine et annulera la garantie.

1. Placez la machine sur une surface stable et plane.
2. Assurez-vous que le panneau de commande est bien accessible.
3. Installez les pieds de 4" (10,2 cm) inclus. La marque ETL Sanitation exige l'utilisation de la machine avec les pieds fournis.
4. Vérifiez la jauge d'huile à l'arrière de la machine pour s'assurer que le niveau d'huile est situé entre les niveaux minimum et maximum.
5. Branchez la machine sur une prise électrique correctement mise à la terre correspondant aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique.
6. Lancez le programme de conditionnement de la pompe — voir **MODE D'EMPLOI**.

FONCTIONS ET COMMANDES



- A. Couvercle—le soudage commence après fermeture du couvercle ; ce dernier s'ouvre automatiquement lorsque le soudage est terminé.
- B. Chambre—compartiment dans lequel le sac d'aliments est placé pour le soudage.
- C. Barre de soudage—soudé le sac d'aliments.
- D. Panneau de commande—met en service et arrête la machine, permet la sélection du programme, affiche le programme et mode en cours.
- E. Dispositif de retenue du couvercle—verrouille le couvercle en place (non illustré).
- F. Regard d'huile— permet de visualiser le niveau d'huile.
- G. Protection de barre de soudage —là où la barre de soudage fait pression pour fermer le sac.



- A. Affichage du programme —identifie le programme en cours d'utilisation.
- B. Touche Programme—permet la sélection du programme Capteur de liquide et des programmes personnalisables 1–9.
- C. Touche Reprogrammer—vous permet de modifier et de sauvegarder les programmes.
- D. Touche Programme de conditionnement de la pompe—lance le programme.
- E. Voyants de fonction—affiche l'étape de soudage.
- F. Touche Moins/Annuler—permet de diminuer la pression de vide, le temps de mode Vide Plus ou le temps de soudage. Permet aussi d'annuler le cycle.
- G. Touche Marche/Arrêt—met en service et stoppe la machine.
- H. Vacuomètre—indique la pression de vide pour s'assurer du bon fonctionnement.
- I. Touche plus/Arrêt—permet d'augmenter la pression de vide, le temps de mode Vide Plus ou le temps de soudage. Permet aussi d'arrêter le vide.
- J. Affichage—affiche les codes pour indiquer si un programme est activé ou s'il y a un problème.
- K. Touche de sélection de fonction—permet la sélection et la confirmation des paramètres.

MODE D'EMPLOI

AVIS :


- **N'emballez pas de produits pouvant être abîmés.**
- **Pour réduire la condensation et le risque de corrosion pour la pompe, faites refroidir les produits avant de les emballer.**
- **Pour emballer des aliments, sélectionnez toujours un programme incluant la fonction Capteur de liquide.**
- **Voir EMBALLAGE DES LIQUIDES ET ALIMENTS HUMIDES pour ces articles.**
- **Cette machine doit toujours être utilisée pour une durée maximale de cinq heures par jour.**
- **Comptez un minimum de 15 secondes entre les cycles d'emballage.**
- **Ne dépassez pas 60 secondes de temps de mise sous vide.**
- **Après une heure d'utilisation, laissez la machine refroidir jusqu'à température ambiante.**
- **Le dispositif de retenue du couvercle maintient le couvercle uniquement lorsque la machine n'est pas en cours d'utilisation.**

Mettez la machine en marche

1. Tournez le dispositif de retenue du couvercle de manière à ce qu'il ne couvre pas le couvercle.
2. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt. Les codes de version du logiciel s'affiche ront.
3. Si la machine n'a pas été utilisée récemment, exécutez le programme de conditionnement de la pompe conformément à la section Nettoyage.

Sélection d'un programme

AVIS : Pour l'emballage de produits alimentaires, utilisez un programme avec capteur de liquide. Voir la section EMBALLAGE DE LIQUIDES ET D'ALIMENTS HUMIDES.

4. Appuyez sur  jusqu'à ce que le numéro de programme souhaité s'affiche. Voir le tableau à la page suivante pour les

Fonctions du programme

Valeur de vide—est le pourcentage de vide détecté dans la chambre avant de passer à l'étape suivante du programme. Les valeurs sont comprises entre 0–99%.

Vide Plus—prolonge le cycle de vide pendant un nombre défini de secondes après que la valeur de vide du programme a été atteinte. Certains produits ont besoin d'un temps supplémentaire pour évacuer tous les gaz de la chambre. **La valeur de vide doit être réglée à 99% pour que la fonction Vide Plus puisse être activée.**

Temps de mise sous vide—détermine la durée du cycle de vide ; la durée maximale recommandée est de 60 secondes. Réglez la valeur de vide à 0 pour activer cette fonction.

Capteur de liquide—détecte l'évaporation dans l'air produit par l'ébullition dans le sac. Si une évaporation est détectée, le programme stoppe la pompe à vide et passe à l'étape suivante ; ceci protège la pompe de l'humidité qui pourrait provoquer de la corrosion et une défaillance prématurée.

Capteur de liquide Plus—prolonge le temps prévu par la fonction Capteur de liquide pour finir d'évacuer la chambre. Il est important de s'assurer que l'humidité n'est pas entraînée dans la pompe à vide. Pour utiliser cette fonction, la fonction Capteur de liquide doit être activée.

Temps de soudage—temps pendant lequel les barres de soudage chaufferont de manière active pour souder le sac alimentaire ; le temps recommandé est de 2,0-2,5 secondes pour la plupart des sacs disponibles dans le commerce.

Soft Air—air doucement libéré dans la chambre après le soudage afin de protéger les produits délicats et d'éviter d'endommager le sac.

Mise en place des aliments dans la chambre



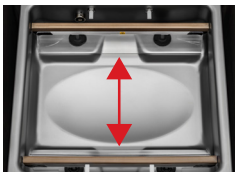
AVERTISSEMENT

Risque de brûlure
La barre de soudage peut devenir très chaude après une utilisation répétée. Ne touchez pas la barre de soudage en mettant les sacs en place dans la chambre.

- Placez les aliments dans un sac d'emballage sous vide aux dimensions parfaitement adaptées à la chambre.
- Placez le sac dans la chambre et appliquez soigneusement le côté ouvert sur la barre de soudage. Plusieurs sacs sous vide peuvent être placés sur les barres de soudage du moment qu'ils ne se chevauchent pas.
- Pour les petites quantités, insérez au moins une plaque sous



le sac. Elle remplira l'espace vide de la chambre et réduira le temps de cycle.



Fonction	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Valeur de vide (%)	99	99	97	99	99	99	99	50	90	60
Vide Plus (secondes)	15	0	0	0	4	0	0	0	0	0
Capteur de liquide	Arrêt	Arrêt	Arrêt	Arrêt	Arrêt	Marche	Arrêt	Arrêt	Arrêt	Arrêt
Capteur de liquide Plus (secondes)	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Temps soudage secondes	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0
Soft-Air (secondes)	3	3	0	8	3	0	0	2	0	0



Valeurs par défaut du programme

Exécution du programme



- Fermez le couvercle ; le cycle démarre alors automatiquement. Le dispositif de retenue du couvercle **ne doit pas** être utilisé.
- Lorsque le couvercle s'ouvre, l'opération de soudage est terminée ; retirez le sac.
- Attendez 15 secondes avant de souder un autre sac.



































Arrêt d'un cycle

La machine peut être arrêtée avant la fin d'un cycle d'emballage.

- Appuyez sur  pour stopper le vide et passez à la fonction suivante.
- Appuyez sur  pour arrêter et annuler le programme.

Modification d'un programme

- Sélectionnez un programme 1-9 à personnaliser en appuyant sur  jusqu'à ce que le numéro que vous voulez modifier s'affiche. Zéro ne peut pas être modifié.
- Appuyez sur  pour modifier. Lorsque le numéro clignote, sélectionnez une fonction :

Valeur de vide	Temps de mise sous vide	Capteur de liquide (S'utilise pour l'emballage liquides.)
<ol style="list-style-type: none"> Appuyez sur  jusqu'à ce que le voyant Vacuum (vide) s'allume. Appuyez sur  ou sur  pour régler la valeur de vide. Appuyez  sur pour confirmer. Pour modifier la fonction Vide Plus, poursuivez avec les étapes ci-dessous. 	<ol style="list-style-type: none"> Appuyez sur  jusqu'à ce que le voyant Vacuum (Vide) s'allume. Appuyez sur  pour stopper la mise sous vide. Appuyez une fois sur  pour modifier le temps de mise sous vide. Le voyant affiche . Appuyez sur  ou sur  pour régler le nombre de secondes; un point rouge indique que la fonction Temps de mise sous vide est activée. . Appuyez  sur confirmer. 	<ol style="list-style-type: none"> Activez la fonction Capteur de liquide en appuyant sur . L'écran doit afficher . Pour modifier la fonction Capteur de liquide Plus, poursuivez avec les étapes ci-dessous. Appuyez sur  pour confirmer.
Vide Plus <ol style="list-style-type: none"> Activez la fonction Vacuum Plus en appuyant sur jusqu'à ce que le voyant Vacuum s'éclaire et  s'affiche. Appuyez sur  ou sur  pour régler secondes; un point rouge indique que la fonction Vacuum Plus est activée. . Appuyez sur  pour confirmer. 		Capteur de liquide Plus <ol style="list-style-type: none"> Activez la fonction Capteur de liquide Plus en appuyant sur  jusqu'à ce que le voyant Vacuum et s'affichent. . Appuyez sur  ou sur  pour régler le temps en dixièmes de seconde. Appuyez sur  pour confirmer. Un point rouge indique que modé Capteur de liquide Plus est activé. .
Temps de soudage		Temps Soft Air
<ol style="list-style-type: none"> Appuyez sur  jusqu'à ce que le voyant Seal s'allume. Appuyez sur  ou sur  pour régler les secondes. Appuyez sur  pour confirmer. 		<ol style="list-style-type: none"> Appuyez sur  jusqu'à ce que le voyant Soft-Air s'allume. Appuyez sur  ou sur  pour régler le nombre de secondes. Appuyez sur  pour confirmer.

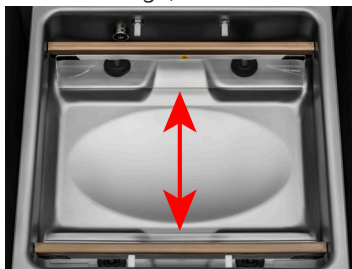
- Enregistrez le programme en appuyant sur .

EMBALLAGE DE LIQUIDES ET D'ALIMENTS HUMIDES

AVIS : Des procédures et des précautions particulières doivent être suivies pour l'emballage sous vide de liquides ou d'aliments humides.

AVIS : Les aliments chauds créent de la condensation; ce qui peut provoquer de la corrosion et endommager la pompe.

1. Laissez refroidir les aliments avant de les emballer ; les aliments chauds atteignent rapidement le point d'ébullition, ce qui peut provoquer un mauvais soudage.
2. Utilisez les plaques inclinées fournies pour positionner le sac de sorte que le niveau du liquide soit en dessous de la barre de soudage. La plaque se glisse sous les barres de soudage, autour de la base de relèvement des barres.





3. Utilisez un programme incluant la fonction Capteur de liquide. Ceci empêchera le produit de bouillir.

NETTOYAGE


Tous les jours

Lancez le programme de conditionnement de la pompe

Ce programme élimine toute humidité ayant pu s'accumuler dans la pompe. Durant le programme, la pompe et l'huile atteignent la température de fonctionnement, ce qui entraîne l'évaporation de l'humidité dans la pompe.

1. Appuyez sur .
2. L'affichage devrait indiquer .
3. Fermez le couvercle.
4. Le programme démarre et des points en mouvement s'afficheront pendant environ 15 minutes. Si le programme est interrompu, il devra être lancé à nouveau pour arriver jusqu'à son terme.

Nettoyage de l'intérieur et l'extérieur

	AVERTISSEMENT
	Risque d'électrocution. Empêchez toute infiltration d'eau et d'autres liquides dans l'appareil. Ne vaporisez pas d'eau ou de produits nettoyants. Du liquide risque d'entrer en contact avec les composants électriques et de causer un court-circuit ou une décharge électrique.

	AVERTISSEMENT
	Risque de brûlure. Laissez refroidir la machine complètement avant de la manipuler ou de la laver.

AVIS : Ne pas utiliser de nettoyants avec de l'ammoniaque, de l'alcool, de l'acétone, ou des produits de nettoyage à sec. Ces produits chimiques provoquent des dommages sur le Plexiglas®, l'acrylique, et autres plastiques ainsi que sur le fini.

AVIS : Ne pas utiliser d'essuie-tout, de nettoyants abrasifs, lames de rasoir, brosses, laine d'acier ou tampons à récurer, WD-40®, pétrole, ou produits nettoyants industriels/commerciaux. Ceci pourrait endommager le fini.

1. Débranchez la machine et laissez-la refroidir complètement.
2. Essuyez la chambre à vide, le couvercle, les barres de soudage, le support en silicone et l'extérieur avec un chiffon doux non pelucheux et de l'eau chaude, ou de l'eau chaude et une petite quantité de liquide vaisselle doux.
3. Essuyez toute trace de savon/nettoyant. Les résidus risquent d'être source de corrosion.

ENTRETIEN

	AVERTISSEMENT
	Risque d'électrocution. Débranchez la machine avant toute maintenance.

AVIS : Toute la maintenance doit être effectuée par un agent technique qualifié.

AVIS : N'inclinez pas la machine; son inclinaison risque d'entraîner l'écoulement d'huile de la pompe et d'endommager la machine.

Inspectez régulièrement votre machine pour s'assurer de l'absence de pièces usées ou cassées et de son fonctionnement correct. Utilisez l'échéancier de maintenance ci-dessous comme guide pour le niveau minimum de maintenance à réaliser.

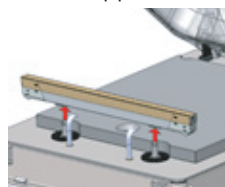
Fréquence	Procédure
Une fois par semaine	Vérifiez le niveau d'huile par le regard.
	Inspectez l'usure de la barre de soudage.
	Ouvrez le couvercle et vérifiez l'usure de la protection de la barre de soudage.
Tous les six mois	Vérifiez le bon état du joint du couvercle et du couvercle lui-même.
	Contactez le support technique de Vollrath® pour que l'huile de la pompe à vide soit remplacée.
	Remplacez les fils de soudure et le ruban en Teflon®.
Une fois par an	Ouvrez le couvercle et remplacez la protection de la barre de soudage.
	Remplacez le joint du couvercle.
Une fois par an	Contactez le support technique de Vollrath pour que le filtre à huile soit inspecté.
Tous les quatre ans	Contactez le support technique Vollrath pour que le couvercle, les vérins à gaz et les membranes des vérins de soudage.

Remplacement des fils de soudure et du ruban en Teflon®

Vérifiez l'état de la barre de soudage. Remplacez le ruban en Teflon et/ou les fils de soudage si la qualité de la soudure est compromise ou si le ruban en Teflon ou les fils de soudage sont usés.

Consommables et outils :

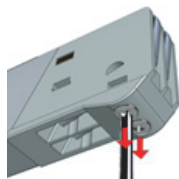
- Tournevis cruciforme
 - Tendeurs ou pinces
 - Chiffon de nettoyage non pelucheux
 - Ruban en Teflon de rechange
 - Fil de soudage de rechange
 - Ciseaux
1. Tirez la barre de soudage vers le haut pour la retirer de l'appareil.



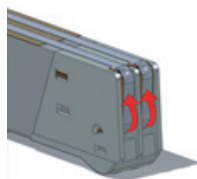
- Retirez le ruban en Teflon des fils de soudage.



- Enlevez les vis sous la barre de soudage.



- Retirez les fils de soudage.



- Enlevez le ruban en Teflon de la barre de soudage et nettoyez la barre avec un chiffon non pelucheux.



- Découpez un morceau de ruban en Teflon de rechange de la longueur de la barre de soudage, puis appliquez le ruban sur la barre.
- Coupez le(s) fils de soudage neufs à la longueur de la barre de soudage, plus 6" (15 cm) environ et attachez un fil à une extrémité de la barre de soudage en serrant la vis.



- Tirez le fil tout au long de la barre de soudage bien droit et tendu puis attachez-le en serrant la vis.
- Répétez les étapes 7 & 8 pour le second fil, puis coupez les fils à ras.
- Coupez un bout de ruban en Teflon à la longueur de la barre de soudage, plus 2" (5 cm) environ.
- Appliquez soigneusement le ruban sur les fils de soudage le long la barre de soudage ; coupez le ruban à ras bord.
- Replacez la barre de soudage dans la machine en l'enclenchant bien dans support ; vérifiez que la barre est bien bloquée.

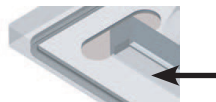
Remplacement de la protection de la barre de soudage

Si une zone de la barre de soudage est rugueuse, remplacez-la.

Consommables et outils :

- Protection de la barre de soudage de rechange
- Ciseaux

- Enlevez la protection usée du support.



- Coupez un morceau de protection de la barre de soudage neuve de même longueur et de même forme que l'ancien ; cela permettra d'éviter les problèmes lors du soudage.
- Placez la protection neuve dans le support de manière à ce qu'elle soit complètement et uniformément insérée dans la rainure.

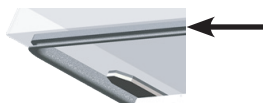
Remplacement du joint du couvercle

Le joint du couvercle garantit l'étanchéité parfaite de la chambre à vide durant le cycle d'emballage. Ceci est essentiel pour atteindre le vide maximum. Le joint du couvercle s'use en raison des différences de pression extrêmes et doit être régulièrement remplacé.

Consommables et outils :





- Joint de rechange
- Ciseaux

- Retirez le joint usé.



- Coupez un nouveau bout de joint légèrement plus long que l'ancien.
- Positionnez le nouveau joint avec la lèvre tournée vers le bas et l'extérieur, puis appuyez pour insérer uniformément le joint dans la fente.
- Coupez le joint bien droit de sorte que les extrémités se rejoignent parfaitement afin d'empêcher les fuites. Si le joint est trop long ou trop court, le couvercle pourrait ne pas se fermer correctement et des fuites pourraient apparaître.

DÉPANNAGE

Problème	Causes possibles	Mesure corrective
Le panneau de commande ne s'allume pas.	<ul style="list-style-type: none"> La machine n'est pas branchée. Le fusible principal a grillé. Le fusible de la carte de circuits a grillé. 	<ul style="list-style-type: none"> Branchez-la.
Le panneau de commande est allumé, mais rien ne se passe après la fermeture du couvercle.	<ul style="list-style-type: none"> Le réglage du microcommutateur est peut-être nécessaire. Le fusible du transformateur de commande a grillé. 	<ul style="list-style-type: none"> Contactez le support technique Vollrath®.
Le couvercle ne s'ouvre pas automatiquement.	<ul style="list-style-type: none"> Le vérin à gaz est endommagé. 	
	<ul style="list-style-type: none"> Le réglage du microcommutateur est peut-être nécessaire. La pompe est peut-être endommagée. 	
	<ul style="list-style-type: none"> Le couvercle ne s'est peut-être pas ouvert correctement. 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifiez le couvercle.
	<ul style="list-style-type: none"> La machine a atteint le nombre d'heures pour la vidange d'huile programmée. 	<ul style="list-style-type: none"> Contactez le support technique Vollrath.
	<ul style="list-style-type: none"> Le programme de conditionnement de pompe doit être lancé. 	<ul style="list-style-type: none"> Voir la section « Nettoyage » de ce manuel.
Le vide final n'est pas suffisant.	<ul style="list-style-type: none"> Le temps de mise sous vide sélectionné est trop court. 	<ul style="list-style-type: none"> Prolongez le temps de mise sous vide.
	<ul style="list-style-type: none"> Le trou d'aspiration à l'arrière de la chambre à vide est partiellement couvert par le sac durant la mise sous vide. 	<ul style="list-style-type: none"> Rapprochez le sac sous vide de la barre de soudage.
	<ul style="list-style-type: none"> Le joint du couvercle est usé. 	<ul style="list-style-type: none"> Remplacez le joint du couvercle.
	<ul style="list-style-type: none"> Il n'y a pas assez d'huile dans la pompe à vide. L'huile est contaminée. Le filtre à huile est colmaté. 	<ul style="list-style-type: none"> Contactez le support technique Vollrath.
La machine extrait l'air trop lentement.	<ul style="list-style-type: none"> Le filtre à huile est colmaté. Le filtre d'aspiration de pompe est bouché. 	
Le sac sous vide est mal soudé	<ul style="list-style-type: none"> Le sac sous vide est mal placé sur la barre de soudage. 	<ul style="list-style-type: none"> Placez le sac sous vide sur la barre de soudage, en s'assurant que l'ouverture est bien positionnée sur la partie supérieure de la chambre et que le sac ne présente pas de plis.
	<ul style="list-style-type: none"> Le temps de soudage est trop long ou trop court. 	<ul style="list-style-type: none"> Réglez le temps de soudage.
	<ul style="list-style-type: none"> La protection de la barre de soudage est endommagée ou usée. 	<ul style="list-style-type: none"> Remplacez-la.
	<ul style="list-style-type: none"> Le ruban en Teflon est abîmé. 	<ul style="list-style-type: none"> Remplacez le ruban en Teflon.
	<ul style="list-style-type: none"> L'ouverture du sac sous vide n'est pas propre. 	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyez l'ouverture du sac sous vide.

SAV ET RÉPARATIONS

Des pièces détachées sont disponibles sur vollrathfoodservice.com.

Pour éviter toute blessure grave ou tout dommage sévère, n'essayez jamais de réparer l'appareil ou de remplacer vous-même un cordon d'alimentation endommagé. N'envoyez aucun appareil directement à la Vollrath Company LLC. Pour des instructions, contactez les services techniques de Vollrath.

Lorsque vous contacterez les services techniques de Vollrath, tenez-vous prêt à fournir le numéro d'article, le numéro de modèle (s'il y a lieu), le numéro de série et le justificatif d'achat indiquant la date d'achat de l'appareil.

GARANTIE DE LA VOLLRATH CO. L.L.C.

Cette garantie ne s'applique pas aux produits achetés pour un usage personnel, familial ou ménager, et la Vollrath Company LLC ne propose aucune garantie écrite aux acheteurs pour de telles utilisations.

La Vollrath Company LLC garantit que les produits qu'elle fabrique et distribue seront dépourvus de vices de matériaux et de malfaçons, comme indiqué dans notre déclaration complète de garantie. Dans tous les cas, la garantie entre en vigueur à la date d'achat par l'utilisateur initial indiquée sur le reçu. Tous les dommages subis lors d'une utilisation impropre ou abusive, ou résultant d'une modification ou bien d'un emballage inadapté lors d'un renvoi du produit pour une réparation sous garantie ne seront pas couverts par la garantie.

Pour des informations complètes sur la garantie, l'enregistrement des produits et l'annonce de nouveaux produits, consultez vollrathfoodservice.com.



The Vollrath Company, L.L.C.
 1236 North 18th Street
 Sheboygan, WI 53081-3201 États-Unis
 Standard : 800.624.2051 or 920.457.4851
 Fax principal : 800.752.5620 or 920.459.6573
 Service clientèle : 800.628.0830
 Service clientèle Canada : 800.695.8560

Services techniques

techservicereps@vollrathco.com
 Produits à induction : 800.825.6036
 Réchauds de comptoir : 800.354.1970
 Grille-pains : 800.309.2250
 Tous les autres produits : 800.628.0832



MANUAL DEL OPERADOR

MÁQUINA DE ENVASADO AL VACÍO CON BARRAS DE SELLADO DOBLES DE 16" (40,6 CM)

¡Gracias por comprar este producto Vollrath®! Guarde este manual para referencia y conserve el embalaje en caso de que sea necesario realizar un envío.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Para ayudar a garantizar un uso seguro, lea y comprenda completamente este manual y todos los mensajes de seguridad antes de la operación

ADVERTENCIA

Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, podría provocar lesiones graves o letales.

PRECAUCIÓN

Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, podría provocar lesiones leves o moderadas.

AVISO: aborda las prácticas no relacionadas con lesiones personales.

Para disminuir el riesgo de lesiones personales o daños en la máquina

- Use solo tomacorrientes con puesta a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria.
- Use la máquina en posición plana y nivelada.
- No use un cable de extensión con esta máquina ni la enchufe a una regleta o a un cable de múltiples tomas.
- Desenchufe la máquina antes de limpiarla o moverla y cuando no la use.
- No rocíe con líquidos ni limpiadores los controles ni el exterior.
- No limpie la máquina con lana de acero.
- Mantenga la máquina y el cable eléctrico lejos de llamas expuestas, quemadores eléctricos y calor excesivo.
- No deje la unidad funcionando sola.
- No opere la máquina si se ha dañado o si funciona defectuosamente.

FUNCIÓN Y PROPÓSITO

Esta máquina está diseñada para sellar al vacío alimentos en un entorno de cocina comercial. No está diseñada para uso doméstico, industrial ni de laboratorio.

DESEMBALADO LA MÁQUINA

1. Retire todo el material y cinta de embalado, así como el plástico protector; deséchelos de forma responsable con el medio ambiente cuando ya no los necesite.
2. Limpie todo residuo adhesivo que haya quedado del plástico o la cinta.



Artículo	Modelo	Descripción
40833	VP16	Máquina de envasado al vacío con barras de sellado dobles de 16" (40,6 cm)

Contenido

Instalación	página 2
Características y controles	página 2
Funcionamiento	página 2
Envasado de líquidos	página 4
Limpieza	página 4
Mantenimiento	página 4
Solución de problemas	página 6

REQUISITOS AMBIENTALES Y ESPACIO LIBRE

AVISO: Nunca coloque la máquina cerca de una fuente de calor, ya que puede dañar la tapa.

- Se requiere un espacio libre de 6" (15 cm) en todos los lados y de 15½" (39,4 cm) sobre la máquina para que la tapa se abra completamente.
- La temperatura ambiente debe estar entre 41-86 °F (5-30 °C).

INSTALACIÓN

AVISO: La inclinación podría hacer salir el aceite de la bomba y dañar la máquina.

AVISO: Hacer funcionar la máquina sin aceite o aceite insuficiente la dañará y anulará la garantía.

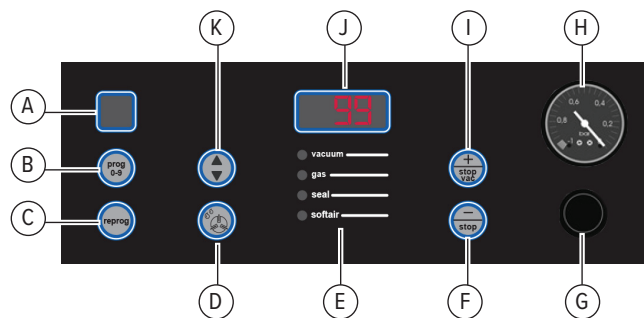
AVISO: Usar un voltaje diferente al voltaje nominal de la placa identificatoria o modificar el cable eléctrico o los componentes eléctricos dañará la máquina e invalidará la garantía.

1. Coloque la máquina en una superficie plana y estable.
2. Cerciórese de que el panel de control esté accesible para su funcionamiento.
3. Instale las patas de 4" (10,2 cm) que se incluyen. La higienización ETL exige el uso de estas.
4. Revise la mirilla de aceite en la parte posterior de la máquina para verificar que el nivel de aceite esté entre las líneas de llenado mínimo y máximo.
5. Enchufe la máquina en un suministro eléctrico correctamente puesto a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria.
6. Ejecute el programa de acondicionamiento de la bomba — consulte la sección **FUNCIONAMIENTO**.

CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES



- A. Tapa: comienza a sellar cuando se cierra; se abre automáticamente cuando el sello está listo.
- B. Cámara: contiene la bolsa de alimento para sellarla.
- C. Barra de sellado: sella la bolsa de alimento.
- D. Panel de control: enciende y apaga la máquina, permite seleccionar programas y muestra el programa y el modo actuales.
- E. Retén de la tapa: bloquea la tapa en su sitio (no aparece en la imagen).
- F. Mirilla de aceite: muestra el nivel de aceite actual.
- G. Almohadilla de sellado: es donde la barra de sellado presiona para cerrar la bolsa.



- A. Visor de programas: identifica el programa en uso.
- B. Botón de programas: permite seleccionar el control de líquido y los programas personalizables del 1 al 9.
- C. Botón de reprogramar: permite editar y guardar programas.
- D. Botón del programa de acondicionamiento de la bomba: ejecuta el programa.
- E. Indicadores LED de funciones: muestran la etapa de sellado.
- F. Botón de disminuir/cancelar: disminuye la presión de vacío, el vacío adicional o el tiempo de sellado. También cancela el ciclo.
- G. Botón de encendido/apagado: enciende o apaga la máquina.
- H. Vacuómetro: indica la presión de vacío para comprobar el funcionamiento correcto.
- I. Botón de aumentar/detener: aumenta la presión de vacío, el vacío adicional o tiempo de sellado. También detiene el vacío.
- J. Visor: muestra códigos para indicar cuándo un programa está activo y cuándo hay un problema.
- K. Botón para seleccionar funciones: permite seleccionar y confirmar los ajustes.

FUNCIONAMIENTO

AVISO:

- No envase productos que puedan dañarse.
- Para reducir el riesgo de condensación y corrosión de la bomba, enfríe los productos antes de envasarlos.
- Al envasar alimentos, siempre seleccione un programa que incluya el control del sensor de líquido.
- Consulte la sección **ENVASADO DE LÍQUIDOS Y ALIMENTOS HÚMEDOS** para estos productos.
- La máquina debe usarse un máximo de cinco horas diarias.
- Permita un mínimo de 15 segundos entre los ciclos de envasado.
- No exceda los 60 segundos de tiempo de vacío.
- Después de una hora de uso, deje que la máquina se enfríe a temperatura ambiente.
- El retén de la tapa fija esta última solo cuando la máquina no está en uso.

Encienda la máquina

1. Gire el retén de la tapa de modo que este no la cubra.
2. Pulse el botón de encendido/apagado; aparecerán los códigos de la revisión del software.
3. Si la máquina no se ha usado recientemente, ejecute programa de acondicionamiento de la bomba según la sección Limpieza.

Seleccione un programa

AVISO: Para envasar alimentos, use un programa con control de sensor de líquido. Consulte la sección **ENVASADO DE LÍQUIDOS Y ALIMENTOS HÚMEDOS**.

4. Pulse hasta que aparezca el número del programa deseado. En la tabla de la página siguiente encontrará las descripciones.

Función del programa

Nivel de vacío: es el porcentaje de vacío detectado en la cámara antes de pasar al siguiente paso del programa. Los valores son de 0 a 99%.

Vacío adicional: prolonga el ciclo de vacío durante un número determinado de segundos una vez que se ha alcanzado el nivel de vacío del programa. Algunos artículos necesitan más tiempo para evacuar todos los gases de la cámara. **El nivel de vacío debe estar fijado al 99% para que se active la función de vacío adicional.**

Tiempo de vacío: determina la duración del ciclo de vacío; el tiempo máximo recomendado es de 60 segundos. Fije el nivel de vacío en 0 para activar esta función.

Control de líquido: detecta la evaporación en el aire evacuado debido a la ebullición en la bolsa. Si se detecta evaporación, el programa detiene la bomba de vacío y avanza al siguiente paso; de este modo se protege la bomba contra la absorción de humedad, la cual puede provocar corrosión y fallas prematuras.

Control de líquido adicional: permite un tiempo extra más allá del control de líquido para terminar de evacuar la cámara. Tenga cuidado de que no entre humedad en la bomba de vacío. Para usar esta función, el control de líquido debe estar activado.

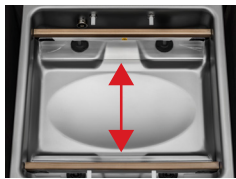
Tiempo de sellado: es cuando las barras de sellado se calentarán activamente para sellar la bolsa de producto; el tiempo recomendado es de 2.0-2.5 segundos para la mayoría de las bolsas disponibles en el mercado.

Aire suave: se libera suavemente en la cámara tras el sellado para proteger los productos delicados y evitar que se dañen las bolsas.

Coloque el alimento en la cámara



- Coloque el alimento en una bolsa de vacío que calce completamente dentro de la cámara.
- Coloque la bolsa en la cámara y alise el extremo abierto sobre la barra de sellado. Se pueden colocar múltiples bolsas de vacío sobre las barras de sellado siempre que no se superpongan.
- Para objetos pequeños, use al menos una placa de inserción debajo de la bolsa. Esto llena el espacio vacío de la cámara y reduce el tiempo de ciclo.



Función	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Nivel de vacío (%)	99	99	97	99	99	99	99	50	90	60
Vacío adicional (segundos)	15	0	0	0	4	0	0	0	0	0
Control de líquido (A= Apagado) (E = Encendido)	A	A	A	A	A	E	A	A	A	A
Control de líquido adicional (segundos)	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Tiempo de sellado (segundos)	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
Aire suave (segundos)	3	3	0	8	3	0	0	2	0	0

Valores por defecto del programa

Ejecute el programa

- Cierre la tapa; el ciclo se inicia automáticamente. **No** debe usarse el retén de la tapa.
- Cuando la tapa se abre, el sellado está completo; retire la bolsa.
- Espere 15 segundos antes de envasar otro producto.

Detener un ciclo

La máquina se puede detener antes de que se complete un ciclo de envasado.

- Pulse para detener el vacío y pasar a la siguiente función.
- Pulse para detener y cancelar el programa.

Editar un programa

- Seleccione el programa del 1 al 9 que desea personalizar pulsando hasta que aparezca el número que desea editar. El cero no se puede editar.
- Pulse para editar. Cuando el número parpadee, seleccione una función:

Nivel de vacío	Tiempo de vacío	Control de líquido (Uselo al envasar líquidos)
<ol style="list-style-type: none"> Pulse hasta que se ilumine el LED de vacío. Pulse o para fijar el nivel de vacío. Pulse para confirmar. Para editar la función de vacío adicional, siga los pasos a continuación. 	<ol style="list-style-type: none"> Pulse hasta que se ilumine el LED de vacío. Pulse para apagar la presión de vacío. Pulse una vez para modificar el tiempo de vacío. El LED muestra . Pulse o para fijar el número de segundos; un punto rojo indica que está activa la función de tiempo de vacío. . Pulse para confirmar. 	<ol style="list-style-type: none"> Encienda la función de control de líquido pulsando . El visor debe indicar . Para editar la función de control de líquido adicional, siga los pasos a continuación. Pulse para confirmar.
<p>Vacío adicional</p> <ol style="list-style-type: none"> Encienda la función de vacío adicional pulsando hasta que se ilumine el LED de vacío y aparezca . Pulse o para fijar los segundos; el punto rojo indica que está activa la función de vacío adicional. . Pulse para confirmar. 		<p>Control de líquido adicional</p> <ol style="list-style-type: none"> Encienda la función de control de líquido adicional pulsando hasta que aparezcan el LED de vacío y . Pulse o para fijar el tiempo en décimas de segundo. Pulse para confirmar. Un punto rojo indica que está activa la función de control de líquido adicional. .
Tiempo de sellado		Tiempo de aire suave
<ol style="list-style-type: none"> Pulse hasta que se ilumine el LED de sellado. Pulse o para fijar segundos. Pulse para confirmar. 		<ol style="list-style-type: none"> Pulse hasta que se ilumine el LED de aire suave. Pulse o para fijar la cantidad de segundos. Pulse para confirmar.

- Guarde el programa pulsando .

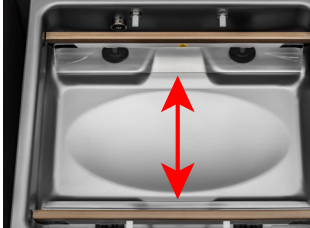
ENVASADO DE LÍQUIDOS Y ALIMENTOS HÚMEDOS

Máquina de envasado al vacío con barras de sellado dobles 16" (40,6 cm)

AVISO: Al envasar al vacío líquidos o alimentos húmedos deben seguirse precauciones y procesos especiales.

AVISO: Los productos calientes crean condensación, la cual puede causar corrosión y dañar la bomba.

1. Enfríe el alimento antes de envasarlo; los alimentos calientes alcanzan rápidamente el punto de ebullición, lo que puede dar lugar a un sellado inadecuado.
2. Use las placas de inclinación que se incluyen para colocar la bolsa de modo que el líquido quede debajo de la barra de sellado. La placa se desliza por debajo de las barras de sellado, alrededor de la base de elevación de las barras.



3. Use un programa que incluya la función de control del sensor de líquido. Ello evitará que hierva el producto.

LIMPIEZA

Diariamente

Ejecute el programa de acondicionamiento de la bomba

Este programa elimina la humedad que puede haberse acumulado en la bomba. Durante el programa, la bomba y el aceite alcanzan la temperatura de funcionamiento, lo cual evapora la humedad de la bomba.

1. Pulse
2. El visor mostrará
3. Cierre la tapa.
4. El programa se inicia y se mostrarán puntos en movimiento durante aproximadamente 15 minutos. Si el programa se interrumpe, deberá ejecutarlo nuevamente para garantizar su finalización.

Limpe el interior y el exterior

ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica.
Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido al interior del equipo. No rocíe el equipo con agua ni productos de limpieza. El líquido podría hacer contacto con los componentes eléctricos y causar un cortocircuito o una descarga eléctrica.

ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras.
Deje que la máquina se enfríe totalmente antes de trasladarla o limpiarla.

AVISO: No use limpiadores que contengan amoníaco, alcohol, acetona o productos de limpieza en seco. Estos productos químicos dañan el Plexiglas®, el acrílico y otros plásticos, así como el acabado.

AVISO: No use toallas de papel, limpiadores abrasivos, hojas de afeitar, cepillos, lana de acero ni esponjas metálicas, WD-40®, petróleo ni productos de limpieza industriales o comerciales, ya que dañarán el acabado.

1. Desenchufe la máquina y deje que se enfríe por completo.
2. Limpie la cámara de vacío, la tapa, la barra de sellado, el soporte de silicona y el exterior con un paño suave y sin pelusas con agua tibia, o con una mezcla de agua tibia y una pequeña cantidad de detergente suave para loza.
3. Limpie todo el jabón y los productos de limpieza, ya que los residuos pueden causar corrosión.

MANTENIMIENTO

ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica.
Desenchufe máquina antes de darle servicio.

AVISO: Todo el mantenimiento debe ser realizado por un técnico de servicio calificado.

AVISO: No incline la máquina, ya que el aceite podría salirse de la bomba y dañar la máquina.

Inspeccione su máquina con regularidad para ver si hay piezas desgastadas o rotas y si funciona correctamente. Use el siguiente programa como pauta para el nivel mínimo de mantenimiento que debe realizarse.

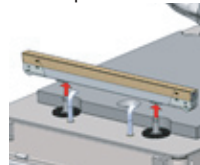
Intervalo	Procedimiento
Semanalmente	Mire por la mirilla para comprobar el nivel de aceite.
	Inspeccione la barra de sellado por si está desgastada.
	Abra la tapa y revise si la almohadilla de sellado está desgastada.
	Revise si la junta de la tapa y la tapa están dañadas.
Semestralmente	Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath® para que reemplacen el aceite en la bomba de vacío.
	Reemplace los alambres de sellado y la cinta Teflon®.
	Abra la tapa y reemplace la almohadilla de sellado.
	Reemplace la junta de la tapa.
Anualmente	Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath para que inspeccionen el filtro de escape de aceite.
Cada cuatro años	Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath para que reemplacen la tapa, los resortes de gas y las membranas del cilindro de sellado.

Reemplace los alambres de sellado y la cinta Teflon®

Inspeccione la barra de sellado por si está dañada. Reemplace la cinta de teflón y/o los alambres de sellado si ha mermado la calidad del sello o si la cinta de teflón o los alambres de sellado están desgastados.

Suministros y herramientas:

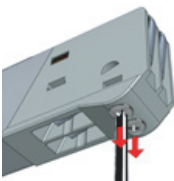
- Destornillador Phillips
 - Herramienta tensora o alicates
 - Paño de limpieza sin pelusa
 - Cinta de teflón de repuesto
 - Alambre de sellado de repuesto
 - Tijeras
1. Tire hacia arriba de la barra de sellado para extraerla de la máquina.



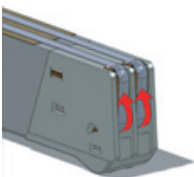
2. Retire la cinta de teflón de los alambres de sellado.



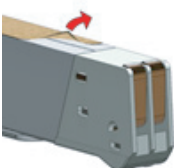
3. Retire los tornillos en la parte inferior de la barra de sellado.



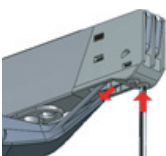
4. Retire los alambres de sellado.



5. Retire la cinta de teflón de la barra de sellado y limpie la barra con un paño sin pelusa.



6. Corte un trozo de cinta de teflón de repuesto de la longitud de la barra de sellado y luego coloque la cinta en la barra.
7. Corte alambres de sellado nuevos según el largo de la barra de sellado, más unas 6" (15 cm) y fije un alambre a un lado de la barra de sellado apretando el tornillo.



8. Tire del alambre por la barra de sellado en forma recta y firme, luego fíjelo apretando el tornillo.
9. Repita los pasos 7 y 8 para el segundo alambre, luego recorte los alambres.
10. Corte un trozo de cinta de teflón del mismo largo de la barra de sellado, más unas 2" (5 cm).
11. Coloque la cinta suavemente sobre los alambres de sellado en la barra de sellado; recorte la cinta.
12. Vuelva a colocar la barra de sellado en la máquina encajándola en el soporte; compruebe que la barra quede bien sujeta.

Reemplazo de la almohadilla de sellado

Si alguna parte de la almohadilla de sellado está áspera, reemplácela.

Suministros y herramientas:

- Almohadilla de sellado de repuesto
 - Tijeras
1. Retire del soporte la almohadilla desgastada.



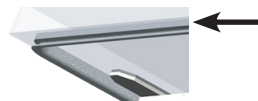
2. Corte un trozo nuevo de almohadilla de sellado que tenga el mismo tamaño y forma que el antiguo; esto ayuda a evitar problemas de sellado.
3. Coloque la almohadilla nueva en el soporte de modo que quede completamente en la ranura, lo más uniforme posible.

Reemplazo de la junta de la tapa

La junta de la tapa garantiza que la cámara de vacío esté completamente sellada durante el ciclo de envasado. Esto es esencial para lograr el vacío máximo. La junta de la tapa se desgasta debido a las diferencias extremas de presión y debe reemplazarse regularmente.





Suministros y herramientas:

- Junta de repuesto
 - Tijeras
1. Retire la junta desgastada.



2. Corte una junta nueva un poco más larga que la anterior.
3. Coloque la junta nueva de modo que el reborde quede hacia abajo y afuera, luego presione la junta en la ranura de manera uniforme.
4. Corte la junta en línea recta de modo que los extremos queden bien unidos para evitar fugas. Si la junta es demasiado larga o excesivamente corta, es posible que la tapa no cierre correctamente o que se produzcan fugas.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa potencial	Curso de acción
El panel de control no se ilumina.	<ul style="list-style-type: none"> La máquina no está enchufada. El fusible principal está fundido. El fusible del tablero de circuitos está fundido. 	<ul style="list-style-type: none"> Enchúfela.
El panel de control está encendido, pero no sucede nada tras cerrarse la tapa.	<ul style="list-style-type: none"> Es posible que deba ajustarse el microinterruptor de la tapa. El fusible del transformador control está fundido. 	<ul style="list-style-type: none"> Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath®.
La tapa no se abre automáticamente.	<ul style="list-style-type: none"> El resorte de gas está dañado. 	
	<ul style="list-style-type: none"> Es posible que deba ajustarse el microinterruptor de la tapa. Es posible que la bomba esté dañada. 	
	<ul style="list-style-type: none"> Puede que la tapa no se haya abierto correctamente. 	<ul style="list-style-type: none"> Revise la tapa.
	<ul style="list-style-type: none"> La máquina ha alcanzado un cambio de aceite programado. 	<ul style="list-style-type: none"> Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.
	<ul style="list-style-type: none"> Debe ejecutarse el programa de acondicionamiento de la bomba. 	<ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección Limpieza de este manual.
El vacío final no es suficiente.	<ul style="list-style-type: none"> El tiempo de vacío fijado es demasiado corto. 	<ul style="list-style-type: none"> Extienda el tiempo de vacío.
	<ul style="list-style-type: none"> El orificio de extracción en la parte posterior de la cámara de vacío está parcialmente cubierto por la bolsa de vacío durante la extracción. 	<ul style="list-style-type: none"> Coloque la bolsa de vacío más cerca de la barra de sellado.
	<ul style="list-style-type: none"> La junta de la tapa está desgastada. 	<ul style="list-style-type: none"> Reemplace la junta.
	<ul style="list-style-type: none"> Hay muy poco aceite en la bomba de vacío. El aceite está contaminado. El filtro de escape de aceite está saturado. 	<ul style="list-style-type: none"> Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.
La máquina extrae el aire muy lentamente.	<ul style="list-style-type: none"> El filtro de escape de aceite está saturado. El filtro de extracción de la bomba está bloqueado. 	
La bolsa de vacío no está cerrada correctamente	<ul style="list-style-type: none"> La bolsa de vacío está colocada incorrectamente en la barra de sellado. 	<ul style="list-style-type: none"> Coloque la bolsa de vacío en la barra de sellado, asegurándose de que la abertura quede dentro de la cámara de vacío y la bolsa esté lisa.
	<ul style="list-style-type: none"> El tiempo de sellado es demasiado largo o excesivamente corto. 	<ul style="list-style-type: none"> Ajuste el tiempo de sellado.
	<ul style="list-style-type: none"> La almohadilla de sellado está dañada o desgastada. 	<ul style="list-style-type: none"> Reemplácela.
	<ul style="list-style-type: none"> La cinta de teflón está dañada. 	<ul style="list-style-type: none"> Reemplácela.
	<ul style="list-style-type: none"> La abertura de la bolsa de vacío no está limpia. 	<ul style="list-style-type: none"> Limpie la abertura.

SERVICIO Y REPARACIÓN

En vollrathfoodservice.com, encontrará las piezas que puedan ser reparadas.

Para evitar lesiones o daños materiales graves, no trate de reparar la unidad ni reemplazar un cable eléctrico por su cuenta. No envíe las unidades directamente a The Vollrath Company LLC. Pida instrucciones a los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.

Al comunicarse con los servicios, esté listo para proporcionar el número de artículo, número de modelo (si corresponde), número de serie y el comprobante de compra que muestre la fecha en que adquirió la unidad.

CLÁUSULA DE GARANTÍA DE THE VOLLRATH CO. L.L.C.

Esta garantía no se aplica a los productos adquiridos para uso personal, familiar ni doméstico, y The Vollrath Company LLC no ofrece una garantía por escrito a los compradores para dichos usos.

The Vollrath Company LLC garantiza los productos que fabrica o distribuye contra defectos en materiales y fabricación, según se especifica en nuestra cláusula de garantía completa. En todos los casos, la garantía rige desde la fecha de compra original del usuario final que aparece en el recibo. La garantía no cubrirá ningún daño que resulte del uso indebido, abuso, modificación o daños causados por el embalado incorrecto durante la devolución para obtener servicio de reparación dentro del período de vigencia de la garantía.

Para obtener información de garantía, inscripción de productos y anuncios de productos nuevos, visite www.vollrath.com.



The Vollrath Company, L.L.C.
 1236 North 18th Street
 Sheboygan, WI 53081-3201 EE. UU.
 Tel. principal: 800.624.2051 o 920.457.4851
 Fax principal: 800.752.5620 o 920.459.6573
 Servicio al cliente: 800.628.0830
 Servicio al cliente en Canadá: 800.695.8560

Servicios de asistencia técnica
techservicereps@vollrathco.com
 Productos de inducción: 800.825.6036
 Productos de calentamiento para mostrador: 800.354.1970
 Tostadores: 800.309.2250
 Todos los demás productos: 800.628.0832