



# Operator's Manual

## Vacuum Packing Machine with Dual 16" Sealing Bars

Thank you for purchasing this Vollrath equipment. Before operating the equipment, read and familiarize yourself with the following operating and safety instructions. **SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.** Save the original box and packaging. Use this packaging to ship the equipment if repairs are needed.

### SAFETY PRECAUTIONS

To ensure safe operation, read the following statements and understand their meaning. This manual contains safety precautions which are explained below. Please read carefully.

#### **⚠ WARNING**

Warning is used to indicate the presence of a hazard that will or can cause severe personal injury or death.

#### **⚠ CAUTION**

Caution is used to indicate the presence of a hazard that will or can cause minor or major personal injury if the caution is ignored.

**NOTICE:** Notice is used to note information that is important but not hazard-related.

#### **To reduce risk of injury or damage to the equipment:**

- Unplug when not in use.
- Keep unit and power cord away from open flames, electric burners or excessive heat.
- Do not operate unattended.
- Do not operate if unit has been damaged or is malfunctioning in any way.

### FUNCTION AND PURPOSE

This unit is intended to vacuum seal food products in a commercial kitchen environment. It is not intended for household, industrial or laboratory use.



Item No.	Model	Description
40833	VP16	Vacuum Packing Machine with Dual 16" Sealing Bars

### Table of Contents

Installation ..... page 2  
 Operation ..... page 3  
 Packing Liquid Products ..... page 5  
 Cleaning ..... page 6  
 Maintenance ..... page 6  
 Troubleshooting ..... page 8

### CLEARANCE AND ENVIRONMENT REQUIREMENTS

**NOTICE:** Never place the machine near a heat source. This can damage the lid.

- 6" (15 cm) clearance 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:** Do NOT tilt the machine. Tilting could allow oil to flow out of the pump and cause damage to the machine.

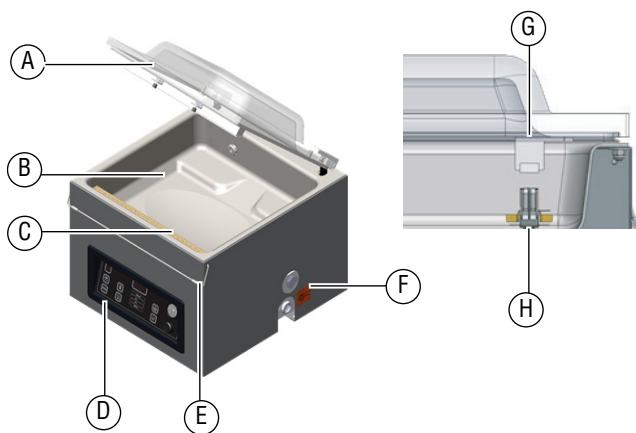
**NOTICE:** Using a voltage other than the nameplate rated voltage will cause damage to the unit. Incorrect voltage, modification to the power cord or electrical components can damage unit and will void the warranty.

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

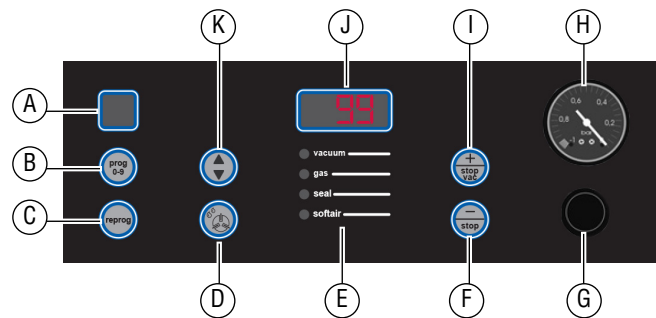
1. Remove all packing material and tape, as well as any protective plastic from the equipment.
2. Clean any glue residue left by the plastic or tape.
3. Place the vacuum pack machine on a flat, level surface.
4. Install the included 4" (10.2 cm) legs. ETL Sanitation requires machine to be used with included legs.
5. Check the oil gauge window at the back of the machine. Verify the oil level is between the minimum and maximum fill lines.

6. Plug the power cord into a grounded electrical outlet that matches the nameplate rated voltage.
7. Run the Pump Conditioning program. See Run the Pump Conditioning Program on page 6.

## FEATURES AND CONTROLS



- A Lid
- B Chamber
- C Seal Bar
- D Control Panel
- E Lid Retainer
- F Oil Inspection Window
- G Seal Pad



- A Program Display
- B Program Button
- C Reprogram Button
- D Pump Conditioning Program Button
- E Function LEDs
- F Decrease/Cancel Button. Decreases vacuum pressure, vacuum plus or seal time. Also cancels the cycle.
- G On/Off Button
- H Vacuum Gauge
- I Increase/Stop Button. Increases vacuum pressure, vacuum plus or seal time. Also stops the vacuum.
- J Display
- K Function Select Button

## OPERATION

**NOTICE:** Never pack products that can be damaged by vacuum packaging.

To reduce condensation and corrosion risk for the pump, cool products before packing.

When packing food, always select a program that includes Liquid Sensor Control.

Special instructions apply for packing liquid products. See Edit Programs on See "Packing Liquid Products" on page 5.

The machine is designed for a maximum use of five hours per day.

This machine is not designed for continuous use. Allow 15 seconds between packing cycles.

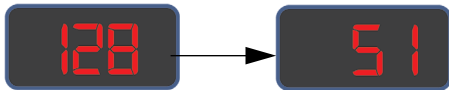
Do NOT exceed a vacuum time of 60 seconds.

If the machine has been in use for one hour, stop the machine and allow it to cool to ambient temperature.

Do NOT tilt the machine. Tilting could enable oil to flow out of the pump and cause damage to the machine.

### Turn On the Machine

1. Rotate the lid retainer so it is not covering the lid. The lid retainer is used only for securing the lid when the machine is not in use.
2. Press the On/Off button. The function display shows codes for the software revision. For example:




3. If the machine has not been used for a while, run the Pump Conditioning Program. See page 6.

### Select a Program



**Packing a Food Product:** Select a program that includes Liquid Sensor Control.

**Packing a Liquid Product:** See important information under Packing Liquid Products on page 5.

Press  until the desired program number shows in the display.

Function	Program									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>Vacuum Pressure %</b>	99	90	99	99	99	80	90	50	90	60
<b>Vacuum Plus</b> Extends the vacuum cycle to enable air trapped in the product to escape the bag.	15	OFF	15	10	10	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF
<b>H2O Liquid Sensor Control</b> <b>Use when packing food.</b> Detects the boiling point, stops the vacuum and advances to the next step to produce a better quality product and prevent the pump from taking on liquids.	OFF	ON	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF
<b>Sealing (seconds)</b>	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
<b>Soft-Air (seconds)</b> Gently forms the bag to protect delicate products or prevent damage to the bag from sharp edges on product.	3	3	2	2	2	OFF	OFF	2	OFF	OFF

### Place the Product in the Chamber

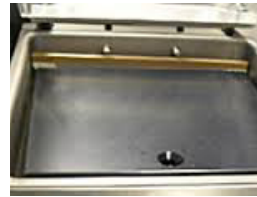
#### CAUTION

**Burn Hazard**  
Sealing bar may become hot after repeated use. Do not touch the sealing bar when placing vacuum bags in the chamber.

1. Place the food product in a vacuum sealing bag that fits completely within the chamber.
2. Place the bag in the chamber with the open end over the sealing bar. Make sure the bag is smooth, without wrinkles or folds. Multiple vacuum bags can be placed over the sealing bars. Do NOT overlap vacuum bags.



3. For small products, place one or more insert plates under the product. This fills empty space in the chamber, which reduces the cycle time.



### Run the Program

1. Close the lid. Do not use the lid retainer. Using the lid retainer during a packing cycle will interfere with the cycle. The cycle automatically starts.
2. The lid opens when the cycle is complete.
3. Remove the packed product.
4. Wait 15 seconds before packing another product.

### Stop a Cycle

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



Stops the vacuum function and continues to the next function.



Stops and cancels the program.

## OPERATIONS (CONTINUED)

### Edit Programs


1. **Select a program to edit.** Programs 1 through 9 can be customized. Program 0 cannot be changed.


Press 

until the number of the program to be edited is shown in the program display.

For example: 





2. **Reprogram.**

Press  to edit the program.

The program number begins to flash: 

3. **Select a function to edit (continues onto next page).**

#### Vacuum Pressure Percentage

1. Press  until the Vacuum LED illuminates.
2. Press  or  to set a vacuum pressure.
  - The recommended minimum is 50%.
  - To use Vacuum Plus, Vacuum Pressure must be set to 99%.
3. Press  to confirm the setting.
4. To edit the Vacuum Plus function, continue with the steps for Vacuum Plus.

#### Vacuum Plus

1. Turn on Vacuum Plus.

Press 

until the Vacuum LED illuminates and the function display shows:




2. Set the time.

Press  or 

to set the number of seconds.

A red dot indicates Vacuum Plus is active.



3. Press  to confirm the setting.




4. Edit another function in the current program.

Press .

5. Save changes and exit the current program.



Press .

#### Vacuum Time

1. Press  until the Vacuum LED illuminates.
2. Press  to reduce the vacuum pressure to OFF.
3. Press  once to enter Vacuum Time function.


The Vacuum LED remains illuminated. The function display shows:



4. Press  or  to set the number of seconds. A red dot indicates Vacuum Time is active.




• The recommended maximum is 60 seconds.

5. Press  to confirm the setting.

#### H2O Liquid Sensor Control

**Use this function when packing liquid.**

1. Turn on H2O Liquid Sensor Control.


Press  to turn the function on or off. When H2O is turned on the function display shows:



2. To edit the H2O Plus function, continue with the steps for H2O Plus.


#### H2O Plus

1. Turn on H2O Plus.









Press  until the Vacuum LED illuminates and the function display shows:



Press  or  to set the time, in tenths of a second.

2. Press  to confirm the setting. A red dot after H2O indicates H2O Plus is active.



Sealing Time	Soft-Air Time
1. Press  until the Seal LED illuminates.	1. Press  until the Soft -Air LED illuminates.
2. Press  or  to set the number of seconds. <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2.0 to 2.5 seconds is recommended for most bags.</li> </ul>	2. Press  or  to set the number of seconds.
3. Press  to confirm the setting.	3. Press  to confirm the setting.

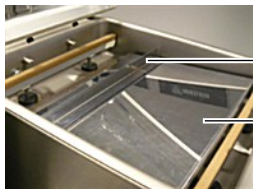
## PACKING LIQUID PRODUCTS

Special care needs to be taken when vacuum packing liquid or moist products.

1. Cool foods before packing. Hot food quickly reaches the boiling point, which can lead to an insufficient seal.

**NOTICE: Hot products create condensation, which can damage the pump.**

2. Use the included incline plate and magnetic positioning bars to position the bag so the liquid is below the sealing bar. Magnetic bars are shipped attached to the underside of the incline plate.



Magnetic positioning bar

Incline plate

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



**NOTICE: Boiling will increase the amount of moisture that enters the pump, which can lead to corrosion.**

## CLEANING


### Daily

#### Run the Pump Conditioning Program

The Pump Conditioning Program removes any 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 shows .
3. Close the lid.
4. The program starts. Moving dots appear on the display.
5. The program runs for approximately 15 minutes. Do not interrupt the program. If the program is interrupted, it must be run again to ensure completion.

#### Clean the exterior and interior

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

	<b>CAUTION</b> <b>Burn Hazard</b> Allow equipment to cool before moving or cleaning.
---	--

**NOTICE:** Do not use cleaners containing ammonia, alcohol, acetone or dry cleaning products. Cleaners with these chemicals will damage Plexiglas®, acrylic and other plastics. These will damage the finish.

**NOTICE:** Do not use paper towels, abrasive materials, scratching cleansers, razor blades, brushes, steel wool or scouring pads, such as Scotch Brite™ pads. These will damage the finish.

**NOTICE:** Do not use WD-40® or petroleum, industrial or commercial cleaning products. These will damage the finish.

1. Unplug the machine. Allow it to cool.
2. Wipe the vacuum chamber, lid, sealing bar, silicone holder and exterior with a soft, lint free or microfiber cloth and warm water, or a mixture of warm water and a small amount of mild dish detergent.
3. Thoroughly wipe off any mild soap or chemical cleaners. Residue could corrode the surface of the unit.

## MAINTENANCE

	<b>WARNING</b> <b>Electrical Shock Hazard</b> Unplug unit before servicing.
---	---

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

**NOTICE:** Do NOT tilt the machine. Tilting could enable oil to flow out of the pump and cause damage to the machine.

The following maintenance schedule is only a guideline. Actual your machine regularly.

Interval	Procedure
Weekly	Check the oil by viewing the Oil Inspection Window.
	Inspect the seal bar for wear.
	Inspect the seal pad under the lid for wear.
Every six months	Inspect the lid gasket and lid.
	Replace the oil in the vacuum pump. Contact Vollrath Technical Services.
	Replace the sealing wires and Teflon® tape.
	Replace the seal pad under the lid.
Yearly	Replace the lid gasket.
	Inspect the oil exhaust filter. Contact Vollrath Technical Services.
Every four years	Replace the lid, gas springs and seal cylinder membranes. Contact Vollrath Technical Services.

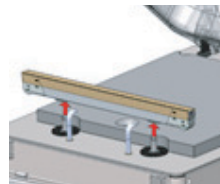
### Replace the Sealing Wires and Teflon® Tape

Check the sealing bar for damage. Replace the Teflon tape or sealing wires if the seal quality is no longer sufficient or if the Teflon tape or seal wires are worn.

#### Tools Needed:

- Phillips screwdriver
- Tensioning tool or pliers
- Scissors
- Lint-free cleaning cloth
- Replacement Teflon tape
- Replacement sealing wire

1. Pull up on the sealing bar to remove it from the machine.

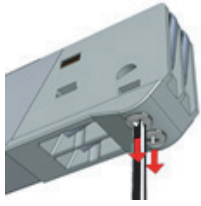


2. Remove the Teflon tape that protects the sealing wires.

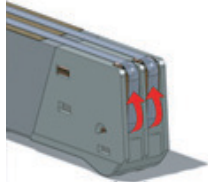


## MAINTENANCE (CONTINUED)

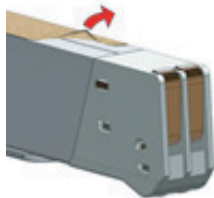
3. Remove the screws on the bottom side of the seal bar.



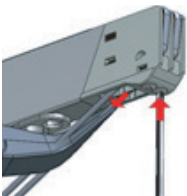
4. Remove the sealing wires.



5. Remove the Teflon tape from the sealing bar.



6. Clean the sealing bar with a lint-free cloth.
7. Cut a piece of replacement Teflon tape to the same length as the sealing bar.
8. Apply the replacement tape to the sealing bar.
9. Cut new sealing wires to the length of the sealing bar, plus about 6" (15 cm).
10. Attach one wire to one side of the seal bar by tightening the screw.



11. Pull the wire across the sealing bar straight and tight.
12. Attach it by tightening the screw.
13. Repeat steps 10 through 12 for the second wire.
14. Trim the wires.
15. Cut a piece of Teflon tape the same length of the sealing bar, plus about 2" (5 cm).
16. Apply the tape smoothly over the sealing wires on the sealing bar.
17. Trim the tape.
18. Place the sealing bar back in the machine. Verify that the sealing bar is properly snapped into the holder.

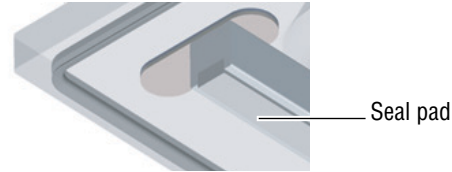
## Replace the Seal Pad

Inspect the pad for roughness. Replace if areas of the pad are rough.

### Tools Needed:

- Replacement seal pad
- Scissors

1. Remove the worn pad from the holder.



2. Cut a new piece of seal pad the same length as the old one. A pad that is too short or too long will cause sealing problems.
3. Place the new pad in the holder. Ensure that the pad is completely and evenly placed in the groove.
4. Place the new piece in the silicone holder. Ensure that the silicone rubber is completely and evenly placed in the groove.

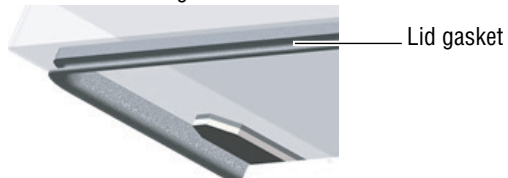
## Replace the Lid Gasket

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.

### Tools Needed:





- Replacement gasket
- Scissors

1. Remove the worn gasket.



2. Cut a new piece of gasket slightly longer than the old one. Position the new gasket so the lip faces downward and outward.
3. Press the gasket into the slot evenly.
4. Trim the gasket so the ends come tightly together to prevent leakage. The ends must be cut off straight. If the lid gasket is too short or too long, it can cause problems when closing the lid or leakage may occur.

## TROUBLESHOOTING

Problem	Might be Caused By	Course of Action
The control panel does not illuminate.	The machine is not connected to an electrical outlet.	Connect the machine to the power supply.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>The main fuse is burned out.</li> <li>The circuit board fuse is burned out.</li> </ul>	Contact Vollrath Technical Services.
The control panel is on but there is no activity after closing the lid.	<ul style="list-style-type: none"> <li>The lid micro switch may need to be adjusted.</li> <li>The control transformer fuse is burned out.</li> </ul>	
The lid does not open automatically.	The gas spring is damaged.	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>The lid micro switch may need adjusting.</li> <li>The pump may require technical services.</li> </ul>	
	The lid may have not opened correctly.	Check the lid.
	The machine use has reached a scheduled oil change.	Contact Vollrath Technical Services.
	The pump conditioning program needs to be run.	See the instructions on page 6.
Final vacuum is not sufficient.	The set vacuum time is too short.	Extend the vacuum time.
	There is too little oil in the vacuum pump.	Contact Vollrath Technical Services.
	The extraction hole at the back of the vacuum chamber is partially covered by the vacuum bag during extraction.	Place the vacuum bag closer to the sealing bar.
	The lid gasket is worn.	Replace the lid gasket.
	The oil is contaminated.	Contact Vollrath Technical Services.
	The oil exhaust filter is saturated.	
The machine extracts air too slowly.	The oil exhaust filter is saturated.	
	The pump's extraction filter is blocked.	
Vacuum bag is not sealed correctly.	The vacuum bag is placed incorrectly on the sealing bar.	Place the vacuum bag neatly and smoothly on the sealing bar. Ensure that the opening of the bag is always within the vacuum chamber.
	The sealing time is too long or too short.	Adjust the sealing time longer or shorter.
	The seal pad under the lid is damaged or worn.	Replace the seal pad.
	The Teflon tape is damaged.	Replace the Teflon tape.
	The vacuum bag opening is not clean.	Clean the vacuum bag's opening.

## SERVICE AND REPAIR

Serviceable parts are available on [Vollrath.com](http://Vollrath.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 announcement, visit [www.vollrath.com](http://www.vollrath.com).



[www.vollrath.com](http://www.vollrath.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](mailto: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" (40,6 cm)

Merci d'avoir acheté cet appareil Vollrath. Avant d'utiliser cet appareil, lisez et familiarisez-vous avec le mode d'emploi et les consignes d'utilisation qui suivent. CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE. Conservez l'emballage et le carton d'origine. L'emballage devra être réutilisé pour expédier l'appareil si une réparation est nécessaire.

### CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Pour garantir un fonctionnement sûr, lisez les avertissements suivants et comprenez leur signification. Ce manuel contient des consignes de sécurité, présentées ci-dessous. Lisez-les attentivement.

#### **⚠ AVERTISSEMENT**

Un avertissement permet d'indiquer la présence d'un danger qui causera ou peut causer des blessures personnelles graves ou la mort.

#### **⚠ ATTENTION**

Une mise en garde indique la présence d'un danger qui causera ou pourra causer des blessures mineures ou majeures si elle est ignorée.

**Un avis met en évidence des informations qui sont importantes mais sans rapport avec un danger.**

#### **Pour réduire le risque de blessures et d'endommagement de l'appareil :**

- Débranchez l'appareil lorsque vous ne comptez pas l'utiliser.
- Tenez les plaques à induction et leur cordon d'alimentation à l'écart des flammes nues, des brûleurs électriques ou d'une chaleur excessive.
- N'utilisez pas l'appareil sans surveillance.
- N'utilisez pas l'appareil s'il a été endommagé ou s'il fonctionne mal.

### FONCTION ET OBJET

Cet appareil est destiné à l'emballage sous vide des produits alimentaires dans une cuisine commerciale. Il n'est pas destiné à une utilisation domestique, industrielle ou en laboratoire.



Num. d'art.	Modelé	Description
40833	VP16	Appareil à emballer sous vide avec deux barres de soudage 16" (40.6 cm)

#### **Table des matières**

Installation .....	page 2
Mode d'emploi .....	page 3
Emballage de produits liquides .....	page 5
Nettoyage .....	page 6
Maintenance .....	page 6
Dépannage .....	page 8

### EXIGENCES EN MATIÈRE DE DÉGAGEMENT ET DE CONDITIONS AMBIANTES

**AVIS : Ne placez jamais l'appareil près d'une source de chaleur sous peine d'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 :** **NE BASCULEZ PAS l'appareil. Son inclinaison risque d'entraîner l'écoulement d'huile de la pompe et d'endommager l'appareil.**

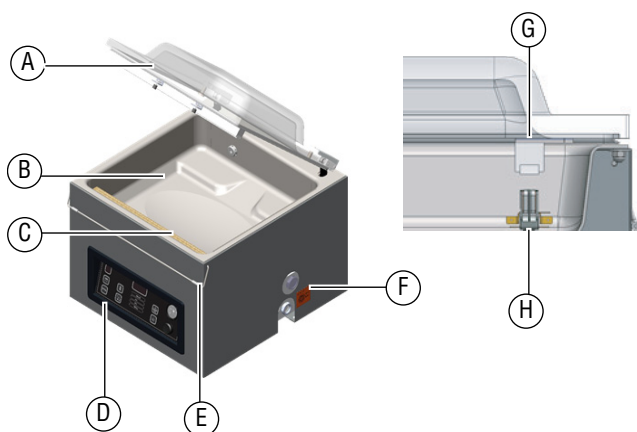
**AVIS :** **L'utilisation d'une tension différente de la tension nominale indiquée sur la plaque signalétique endommagera l'appareil. Une tension incorrecte, la modification du cordon d'alimentation ou les composants électriques risquent d'endommager l'appareil et d'annuler la garantie.**

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

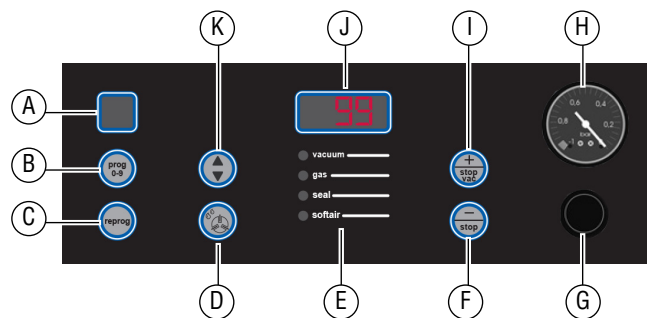
1. Enlevez tout le matériel d'emballage et le ruban adhésif, ainsi que le plastique de protection.
2. Nettoyez les résidus de colle du plastique ou du ruban adhésif.
3. Placez l'appareil à emballer sous vide sur une surface horizontale et plane.
4. Installez les pieds de 4" (10,2 cm) inclus. La marque ETL Sanitation exige l'utilisation de l'appareil avec les pieds fournis.

5. Vérifiez la jauge d'huile à l'arrière de la machine. Vérifiez que le niveau d'huile se situe entre les lignes de remplissage minimum et maximum.
6. Branchez l'appareil sur une prise de terre correspondant à la tension nominale indiquée sur la plaque signalétique.
7. Exécutez le programme de conditionnement de la pompe. Voir « Exécutez le programme de conditionnement de la pompe » à la page 6 dans ce manuel.

## FONCTIONS ET COMMANDES



- A Couverture
- B Chambre
- C Barre de soudage
- D Panneau de commande
- E Dispositif de retenue du couvercle
- F Regard d'huile
- G Protection de barre de soudage



- A Affichage du programme
- B Touche Programme
- C Touche Reprogrammer
- D Touche Programme de conditionnement de la pompe
- E Voyants de fonction
- F Touche Moins/Annuler. Permet de diminuer la dépression, le temps de mode Vide Plus ou le temps de soudage. Permet aussi d'annuler le cycle.
- G Touche Marche/Arrêt
- H Vacuomètre
- I Touche Plus/Arrêt. Permet d'augmenter la dépression, le temps de mode Vide Plus ou le temps de soudage. Permet aussi d'arrêter le vide.
- J Affichage de fonction
- K Touche de sélection de fonction

## MODE D'EMPLOI

**AVIS :** N'emballez jamais des produits pouvant être abîmés par l'emballage sous vide.

Pour réduire la condensation et le risque de corrosion pour la pompe, faites refroidir les produits avant d'emballer.

Pour emballer des aliments, sélectionnez toujours un programme incluant la fonction Capteur de liquide.

Des instructions spéciales s'appliquent pour l'emballage de produits liquides. Référez-vous à « Emballage de produits liquides », à la Voir « Emballage de produits liquides », à la page 5.

L'appareil est conçu pour une utilisation de cinq heures maximum par jour.

Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation continue. Comptez 15 secondes entre les cycles d'emballage.

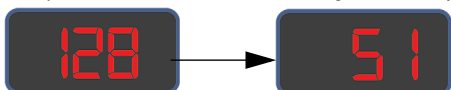
Ne dépassez pas un temps de mise sous vide de 60 secondes.

Si l'appareil est utilisé depuis une heure, arrêtez-le et laissez-le refroidir à température ambiante.

**NE BASCULEZ PAS l'appareil. Son inclinaison risque d'entraîner l'écoulement d'huile de la pompe et d'endommager l'appareil.**

### Mise en marche de l'appareil

1. Tournez le dispositif de retenue du couvercle de manière à ce qu'il ne couvre pas le couvercle. Le dispositif de retenue du couvercle sert seulement à fixer le couvercle lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
2. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt. L'affichage de la fonction indique le numéro de version du logiciel. Exemple :




3. Si l'appareil reste inutilisé pendant un certain temps, exécutez le programme de conditionnement de la pompe. Voir page 6.

### Sélection d'un programme



**Emballage d'un produit alimentaire :** sélectionnez un programme incluant la fonction Capteur de liquide.

**Emballage d'un produit liquide :** lisez les informations importantes de la section Emballage de produits liquides, à la page 5.

Appuyez sur  jusqu'à ce que le numéro de programme souhaité s'affiche.

Fonction	Programme									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>Dépression (%)</b>	99	90	99	99	99	80	90	50	90	60
<b>Vide Plus</b> Prolonge le cycle de vide pour permettre à l'air piégé dans le produit de s'échapper du sac.	15	ARR	15	10	10	ARR	ARR	ARR	ARR	ARR
<b>Capteur de liquide H2O</b> S'utilise pour l'emballage d'aliments. Détecte le point d'ébullition, arrête le vide et passe à l'étape suivante pour produire un produit de meilleure qualité et empêcher la pompe d'aspirer des liquides.	ARR	MAR	ARR	ARR	ARR	ARR	ARR	ARR	ARR	ARR
<b>Soudage (secondes)</b>	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
<b>Soft-Air (secondes)</b> Moule doucement le sac pour protéger les produits fragiles ou éviter l'endommagement du sac causé par les bords coupants du produit.	3	3	2	2	2	ARR	ARR	2	ARR	ARR

### Mise en place du produit dans la chambre

**ATTENTION**

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

1. Placez le produit alimentaire dans un sac d'emballage sous vide qui tient complètement dans la chambre.
2. Placez le sac dans la chambre en plaçant le côté ouvert pardessus la barre de soudage. Assurez-vous que le sac est lisse, sans froissures ou plis. Plusieurs sacs sous vide peuvent être placés sur la barre de soudage. **NE CHEVAUCHEZ PAS** les sacs sous vide.



3. Pour les petits produits, placez une ou plusieurs assiettes sous le produit. Ceci permet de combler le vide dans la chambre et donc de réduire le temps de cycle.




### Exécution du programme

1. Fermez le couvercle. N'utilisez pas le dispositif de retenue du couvercle. L'utilisation du dispositif de retenue du couvercle durant un cycle d'emballage interférera avec le cycle. Le cycle démarre automatiquement.
2. Le couvercle s'ouvre une fois le cycle terminé.
3. Enlevez le produit emballé.
4. Attendez 15 secondes avant d'emballer un autre produit.

### Arrêt d'un cycle

L'appareil peut être arrêté avant la fin d'un cycle d'emballage.


 Arrête la fonction de vide et passe à la fonction suivante.

 Arrête et annule le programme.


## MODE D'EMPLOI (SUITE)

### Modification de programmes


1. **Sélectionnez un programme à modifier.** Les programmes 1 à 9 peuvent être personnalisés. Le programme 0 ne peut pas être modifié.


Appuyez sur 

jusqu'à ce que le numéro du programme à modifier s'affiche dans l'affichage du programme.

Exemple : 





2. **Reprogrammez.**

Appuyez sur  pour modifier le programme.

Le numéro du programme commence à clignoter : 


3. **Sélectionnez une fonction à modifier (suite à la page suivante).**

#### Pourcentage de dépression

1. Appuyez sur  jusqu'à ce que le voyant vacuum s'allume.
2. Appuyez sur  ou  pour définir la dépression.
  - Le minimum recommandé est de 50 %.
  - Pour utiliser le mode Vide Plus, la dépression doit être réglée à 99 %.
3. Appuyez sur  pour confirmer le réglage.
4. Pour modifier la fonction Vide Plus, passez à la procédure pour Vide Plus.

#### Vide Plus

1. Activez le mode Vide Plus.

Appuyez sur 

jusqu'à ce que le voyant vacuum s'allume et que l'affichage de la fonction indique :





2. Réglez le temps.


Appuyez sur  ou 

pour définir le nombre de secondes.




Un point rouge indique que le mode Vide Plus est activé.



3. Appuyez sur  pour confirmer le réglage.
4. Modifiez une autre fonction dans le programme en cours.  
Appuyez sur .
5. Enregistrez les modifications et quittez le programme en cours.



Appuyez sur .

#### Temps de vide

1. Appuyez sur  jusqu'à ce que le voyant vacuum s'allume.
2. Appuyez sur  pour couper la dépression.
3. Appuyez une fois sur  pour accéder à la fonction Temps de vide.

Le voyant vacuum reste allumé.  
L'affichage de la fonction indique :



4. Appuyez sur  ou  pour définir le nombre de secondes. Un point rouge indique que la fonction Temps de vide est activée.



- Le temps maximum recommandé est de 60 secondes.

5. Appuyez sur  pour confirmer le réglage.

#### Capteur de liquide H2O

**Utilisez cette fonction pour emballer un liquide.**

1. Activez le capteur de liquide H2O.

Appuyez sur  pour activer ou désactiver la fonction.

Lorsque le capteur de liquide H2O est activé, l'affichage de la fonction indique :



2. Pour modifier la fonction H2O Plus, passez à la procédure pour H2O Plus.

#### H2O Plus

1. Activez le mode H2O Plus.


Appuyez sur  jusqu'à ce que le voyant vacuum

s'allume et que l'affichage de la fonction indique :











Appuyez sur  ou  pour définir le temps

en dixièmes de seconde.

2. Appuyez sur  pour confirmer le réglage. Un point rouge après H2O indique que le mode H2O Plus est activé.



Temps de soudage	Temps Soft-Air
1. Appuyez sur  jusqu'à ce que le voyant seal s'allume.	1. Appuyez sur  jusqu'à ce que le voyant softair s'allume.
2. Appuyez sur  ou  pour définir le nombre de secondes. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Un temps de 2 à 2,5 secondes est recommandé pour la plupart des sacs.</li> </ul>	2. Appuyez sur  ou  pour définir le nombre de secondes.
3. Appuyez sur  pour confirmer le réglage.	3. Appuyez sur  pour confirmer le réglage.

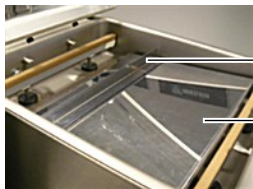
## EMBALLAGE DE PRODUITS LIQUIDES

Il faut faire tout particulièrement attention lors de l'emballage sous vide de liquides ou de produits humides.

1. Laissez refroidir les aliments avant de les emballer. Les aliments chauds atteignent rapidement le point d'ébullition, ce qui peut se solder par un soudage insuffisant.

**AVIS : Les produits chauds créent de la condensation, ce qui peut endommager la pompe.**

2. Utilisez la plaque inclinée fournie et les barres de positionnement aimantées pour positionner le sac de sorte que le niveau de liquide soit en dessous de la barre de soudage. Les barres aimantées sont expédiées attachées sous la plaque inclinée.



Barre de positionnement aimantée

Plaque inclinée

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

**AVIS : L'ébullition augmentera la quantité d'humidité qui entre dans la pompe, ce qui peut entraîner la formation de rouille.**

## NETTOYAGE



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

**AVIS :** Si l'appareil est inutilisé pendant plus d'un mois, la pompe doit être vidée de son huile. L'humidité dans l'huile risque de corroder la pompe.


### Une fois par jour

#### Exécutez le programme de conditionnement de la pompe

Le programme de conditionnement de la pompe 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.  apparaît sur l'affichage.
3. Fermez le couvercle.
4. Le programme démarre. Des points en mouvement apparaissent sur l'affichage.
5. Le programme s'exécute pendant 15 minutes environ. N'interrompez pas le programme. Si le programme est interrompu, il devra être réexécuté pour arriver jusqu'à son terme.

#### Nettoyez l'extérieur et l'intérieur

	<b>AVERTISSEMENT</b>
	<b>Risque d'électrocution</b>
	Empêchez toute infiltration d'eau et d'autres liquides dans l'appareil. L'infiltration de liquide dans l'appareil risque de causer une électrocution. 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.

	<b>ATTENTION</b>
	<b>Risque de brûlure</b>
	Laissez refroidir l'appareil avant de le manipuler ou de le laver.

**AVIS :** Ne pas utiliser de nettoyants contenant de l'ammoniaque, de l'alcool, de l'acétone ou des produits de nettoyage à sec. Les nettoyants contenant ces agents chimiques abîmeront le Plexiglas®, l'acrylique et autres plastiques sous peine d'endommager le fini.

**AVIS :** Ne pas utiliser d'essuie-tout, de matériaux abrasifs, nettoyants qui rayent, lames de rasoir, brosses, laine d'acier ou tampons à récurer, comme du Scotch Brite™, sous peine d'endommager le fini.

**AVIS :** Ne pas utiliser de WD-40® ou un produit nettoyant à base de pétrole, industriel ou commercial sous peine d'endommager le fini.

1. Débranchez l'appareil. Laissez-le refroidir.
2. Essuyez la chambre à vide, le couvercle, la barre de soudage, le support en silicone et l'extérieur avec un chiffon microfibre non pelucheux doux et de l'eau chaude, ou un mélange d'eau chaude et d'une petite quantité de liquide vaisselle doux.
3. Essuyez bien tout résidu de savon doux ou de nettoyants chimiques. Les résidus risquent de corroder la surface de l'appareil.

## MAINTENANCE

	<b>AVERTISSEMENT</b>
	<b>Risque d'électrocution</b>
	Débranchez l'appareil avant toute maintenance.

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

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

Le calendrier de maintenance suivant est seulement fourni à titre de référence. Les besoins de maintenance réels varient selon l'utilisation de l'appareil. Inspectez régulièrement votre appareil.

Fréquence	Procédure
<b>Une fois par semaine</b>	Vérifiez le niveau d'huile par le regard.
	Inspectez l'usure de la barre de soudage.
	Inspectez l'usure de la protection de la barre de soudage sous le couvercle.
	Inspectez le joint du couvercle et le couvercle.
<b>Tous les six mois</b>	Remplacez l'huile dans la pompe à vide. Contactez le support technique Vollrath.
	Remplacez les fils de soudure et le ruban en Teflon®.
	Remplacez la protection de la barre de soudage sous le couvercle.
	Remplacez le joint du couvercle.
<b>Une fois par an</b>	Inspectez le filtre à huile. Contactez le support technique Vollrath.
<b>Tous les quatre ans</b>	Remplacez le couvercle, les ressorts à gaz et les membranes du cylindre de soudage. Contactez le support technique Vollrath.

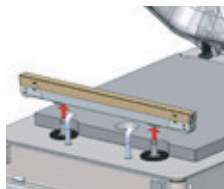
### Remplacement des fils de soudure et du ruban en Teflon®

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

#### Outils nécessaires :

- Tournevis cruciforme
- Outils de tension ou pinces
- Ciseaux
- Chiffon de nettoyage non pelucheux
- Ruban en Teflon de rechange
- Fil de soudage de rechange

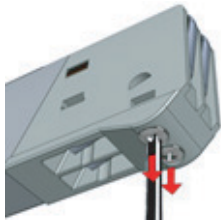
1. Tirez la barre de soudage vers le haut pour l'enlever de l'appareil.



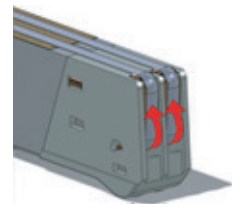
2. Enlevez le ruban en Teflon qui protège les fils de soudage.



3. Enlevez les vis sous la barre de soudage.



4. Enlevez les fils de soudage.



5. Enlevez le ruban en Teflon de la barre de soudage.



6. Nettoyez la barre de soudage avec un chiffon non pelucheux.
7. Coupez un bout de ruban en Teflon de rechange à la même longueur de la barre de soudage.
8. Appliquez le ruban de rechange à la barre de soudage.
9. Coupez le fils de soudage neufs à la longueur de la barre de soudage, plus 6" (15 cm) environ.
10. Attachez un fil à une extrémité de la barre de soudage en serrant la vis.



11. Tirez le fil à travers la barre de soudage bien droit et tendu.
12. Attachez-le en serrant la vis.
13. Répétez les étapes 10 à 12 pour le second fil.
14. Élaguez les fils.
15. Coupez un bout de ruban en Teflon à la longueur de la barre de soudage, plus 2" (5 cm) environ.
16. Appliquez le ruban en le lissant bien sur les fils de soudage sur la barre de soudage.
17. Élaguez le ruban.
18. Remettez la barre de soudage dans l'appareil. Assurez-vous que la barre de soudage s'est correctement enclenchée dans le support.

## Remplacement de la protection de la barre de soudage

Inspectez la rugosité de la protection de la barre de soudage. Remplacez si des zones de la protection de la barre de soudage sont rugueuses.

### Outils nécessaires :

- Protection de la barre de soudage de rechange
- Ciseaux

1. Enlevez la protection usée du support.



Protection de barre

2. Coupez un bout de protection de barre de soudage neuve à la même longueur que l'ancien. Un bout trop court ou trop long causera des problèmes de soudage.
3. Placez la protection neuve dans le support. Assurez-vous qu'elle est complètement et uniformément placée dans la rainure.
4. Placez le bout neuf dans le support en silicone. Assurez-vous que le caoutchouc de silicone est complètement et uniformément placée dans la rainure.

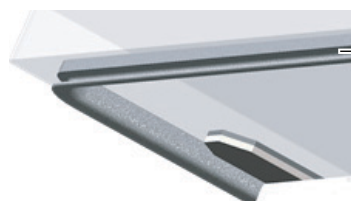
## Remplacement du joint du couvercle

Le joint du couvercle garantit que la chambre à vide est complètement soudée 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.

### Outils nécessaires :

- Joint de rechange
- Ciseaux





1. Enlevez le joint usé.



Joint du couvercle

2. Coupez un nouveau bout de joint légèrement plus long que l'ancien. Positionnez le nouveau joint de sorte à tourner le rebord vers le bas et l'extérieur.
3. Pressez le joint uniformément dans la fente.
4. Élaguez le joint pour que les bouts serrent bien au point de contact afin d'empêcher les fuites. Les bouts doivent être coupés droit. Le joint du couvercle est trop court ou trop long, ce qui peut causer des problèmes lors de la fermeture du couvercle ou des fuites.

## DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Mesure corrective
Le panneau de commande ne s'allume pas.	L'appareil n'est pas branché sur une prise électrique. • Le fusible principal a grillé. • Le fusible de la carte de circuits a grillé.	Branchez l'appareil sur une prise électrique. Contactez le support technique Vollrath.
Le panneau de commande est allumé, mais il n'y a pas d'activité après la fermeture du couvercle.	• Le réglage du microcommutateur est peut-être nécessaire. • Le fusible du transformateur de commande a grillé.	
Le couvercle ne s'ouvre pas automatiquement.	Le ressort à gaz est endommagé.	
	• Le réglage du microcommutateur est peut-être nécessaire. • La pompe exige peut-être une réparation.	
	Le couvercle ne s'est peut-être pas ouvert correctement.	Vérifiez le couvercle.
	L'utilisation de l'appareil a atteint la vidange d'huile programmée.	Contactez le support technique Vollrath.
	Le programme de conditionnement de la pompe doit être exécuté.	Voir les instructions à la page 6.
Le vide final n'est pas suffisant.	Le temps de vide défini est trop court.	Prolongez le temps de vide.
	Il n'y a pas assez d'huile dans la pompe à vide.	Contactez le support technique Vollrath.
	Le trou d'extraction à l'arrière de la chambre à vide est partiellement couvert par le sac sous vide durant l'extraction.	Rapprochez le sac sous vide de la barre de soudage.
	Le joint du couvercle est usé.	Remplacez le joint du couvercle.
	L'huile est contaminée. Le filtre à huile est saturé.	Contactez le support technique Vollrath.
La machine extrait l'air trop lentement.	Le filtre à huile est saturé.	
	Le filtre d'extraction de la pompe est bouché.	
Le sac sous vide est mal soudé.	Le sac sous vide est mal placé sur la barre de soudage.	Placez correctement le sac sous vide sur la barre de soudage, sans plis. Assurez-vous que l'ouverture du sac est toujours dans la chambre à vide.
	Le temps de soudage est trop long ou trop court.	Ajustez le temps de soudage.
	La protection de la barre de soudage sous le couvercle est abîmée ou usée.	Remplacez-la.
	Le ruban en Teflon est abîmé.	Remplacez le ruban en Teflon.
	L'ouverture du sac sous vide n'est pas propre.	Nettoyez l'ouverture du sac sous vide.

## SAV ET RÉPARATIONS

Des pièces détachées sont disponibles sur [Vollrath.com](http://Vollrath.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 THE VOLLRATH CO. L.L.C.

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

The Vollrath Company L.L.C. 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 d'un emballage inadéquat 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 [www.vollrath.com](http://www.vollrath.com).



[www.vollrath.com](http://www.vollrath.com)

### The Vollrath Company, L.L.C.

1236 North 18th Street  
Sheboygan, WI 53081-3201 États-Unis  
Standard : 800.624.2051 ou 920.457.4851  
Télécopieur : 800.752.5620 ou 920.459.6573  
Service clientèle : 800.628.0830  
Service clientèle Canada : 800.695.8560

### Services techniques

[techservicereps@vollrathco.com](mailto:techservicereps@vollrathco.com)  
Produits à induction : 800.825.6036  
Réchauds de comptoir : 800.354.1970  
Tous les autres produits : 800.628.0832

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

Gracias por comprar este equipo Vollrath. Antes de usar el equipo, lea y familiarícese con las siguientes instrucciones de operación y seguridad. CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTURO. Conserve la caja y embalado originales. Deberá utilizarlos para devolver el equipo en caso de que requiera reparaciones.

### PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Para garantizar una operación segura, lea las siguientes afirmaciones y comprenda su significado. Este manual contiene precauciones de seguridad que se explican a continuación. Léalas atentamente.

#### **⚠ ADVERTENCIA**

Advertencia se usa para indicar la presencia de un peligro que provocará o puede provocar lesiones graves o letales.

#### **⚠ PRECAUCIÓN**

Precaución se usa para indicar la presencia de un peligro que provocará o puede provocar lesiones personales o daños materiales leves si se ignora el aviso.

**AVISO:** Aviso se usa para señalar información importante no relacionada con peligros.

#### **Para disminuir el riesgo de lesiones personales o daños al equipo:**

- Desenchúfelo cuando no esté en uso.
- Mantenga la unidad y el cable eléctrico lejos de llamas expuestas, quemadores eléctricos o calor excesivo.
- No lo deje funcionando solo.
- No opere la unidad si se ha dañado o si funciona defectuosamente de algún modo.

### FUNCIÓN Y PROPÓSITO

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



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

### Contenido

Instalación .....	página 2
Funcionamientos .....	página 3
Envasado de productos líquidos .....	página 5
Limpieza .....	página 6
Mantenimiento .....	página 6
Solución de problemas .....	página 8

### REQUISITOS AMBIENTALES Y DISTANCIADO

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

- Espacio libre de 6" (15 cm) en todos los lados y 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:** NO incline demasiado la máquina, ya que el aceite podría salirse de bomba y dañar la máquina.

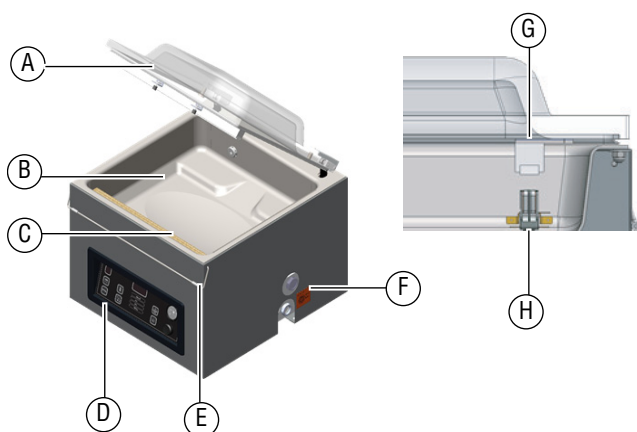
**AVISO:** Usar un voltaje distinto del indicado en la placa identificatoria dañará la unidad. Usar un voltaje incorrecto, o modificar el cable eléctrico o los componentes electrónicos puede dañar la unidad e invalidará la garantía.

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

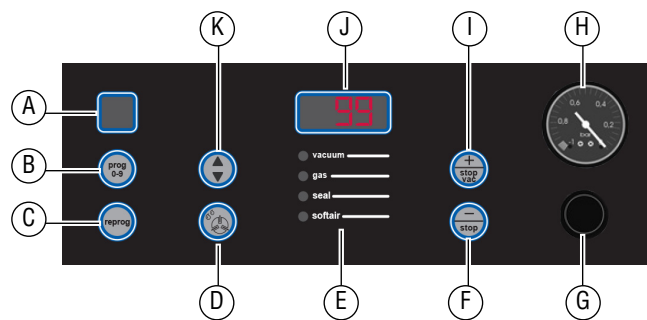
1. Retire del equipo todo el material y cinta de embalado, así como el plástico protector.
2. Limpie todo residuo adhesivo que haya quedado del plástico o la cinta.
3. Coloque la máquina de envasado al vacío en una superficie plana y nivelada.
4. Instale las patas de 4" (10,2 cm) que se incluyen. La higienización ETL exige que la máquina se use con las patas incluidas.
5. Revise la mirilla de aceite en la parte posterior de la máquina. Verifique que el nivel de aceite esté entre las líneas de llenado mínimo y máximo.

6. Enchufe el cable eléctrico en un tomacorriente con puesta a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria.
7. Ejecute el programa de acondicionamiento de la bomba. Consulte la sección Ejecute el programa de acondicionamiento de la bomba página 4 en este manual.

## CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES



- A Tapa
- B Cámara
- C Barra de sellado
- D Panel de control
- E Retén de la tapa
- F Mirilla de aceite
- G Almohadilla de sellado



- A Visor de programas
- B Botón de programas
- C Botón de reprogramar
- D Botón del programa de acondicionamiento de la bomba
- E Indicadores LED de funciones
- F Botón de disminuir/cancelar. Disminuye la presión de vacío, vacío adicional o tiempo de sellado. También cancela el ciclo.
- G Botón de encendido/apagado
- H Vacuómetro
- I Botón de aumentar/detener. Aumenta la presión de vacío, vacío adicional o tiempo de sellado. También detiene el vacío.
- J Visor
- K Botón para seleccionar funciones

## FUNCIONAMIENTO

**AVISO:** Nunca empaquete productos que puedan ser dañados por el envasado al vacío.

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.

Hay instrucciones especiales para el envasado de productos líquidos. Consulte "Envasado de productos líquidos" en la página 5.

La máquina está diseñada para un uso máximo de cinco horas al día.

No está diseñada para uso continuo. Permita 15 segundos entre los ciclos de envasado.

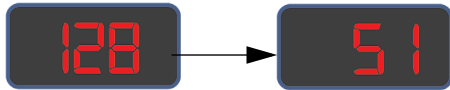
NO exceda un período de vacío de 60 segundos.

Si la máquina ha estado en uso durante una hora, deténgala y deje que se enfríe a temperatura ambiente.

NO incline demasiado la máquina, ya que el aceite podría salirse de bomba y dañar la máquina.

### Encender la máquina

1. Gire el retén de la tapa de modo que este no la cubra. El retén se usa solo para asegurar la tapa cuando la máquina no está en uso.
2. Pulse el botón de encendido/apagado. El visor de funciones muestra los códigos de la revisión del software. Por ejemplo:




3. Si la máquina no se ha utilizado durante un tiempo, ejecute el programa de acondicionamiento de la bomba. Consulte la sección página 6 Limpieza.

### Seleccionar un programa


**Envasado de alimentos:** Seleccione un programa que incluya el control del sensor de líquido.

**Envasado de un producto líquido:** Encontrará información importante en la sección Envasado de productos líquidos en la página 5.

Pulse  hasta que en el visor aparezca el número del programa deseado. [APA = Apagado (OFF), ENC = Encendido (ON)]

Función	Programa									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>Vacuum Pressure %</b>	99	90	99	99	99	80	90	50	90	60
<b>Vacuum Plus</b> Extiende el ciclo de vacío para permitir que el aire atrapado en el producto escape de la bolsa.	15	APA	15	10	10	APA	APA	APA	APA	APA
<b>H2O Liquid Sensor Control</b> <b>Úselo al envasar alimentos.</b> Detecta el punto de ebullición, detiene el vacío y avanza al siguiente paso para producir un producto de mejor calidad y evitar que a la bomba ingresen líquidos.	APA	ENC	APA	APA	APA	APA	APA	APA	APA	APA
<b>Sealing (segundos)</b>	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
<b>Soft-Air (segundos)</b> Forma la bolsa con suavidad para proteger productos delicados o evitar dañar la bolsa con los bordes afilados del producto.	3	3	2	2	2	APA	APA	2	APA	APA

### Colocar el alimento en la cámara



**PRECAUCIÓN**

**Peligro de quemaduras**  
La barra de sellado puede calentarse después del uso repetido. No toque la barra cuando coloque bolsas de vacío en la cámara.

1. Coloque el alimento en una bolsa de sellado al vacío que calce completamente dentro de la cámara.
2. Coloque la bolsa en la cámara con el extremo abierto sobre la barra de sellado. Cercíese de que la bolsa esté lisa, sin arrugas ni pliegues. Se pueden colocar múltiples bolsas de vacío sobre las barras de sellado. NO trasape las bolsas de vacío.



3. Para productos pequeños, coloque una o más placas de inserción debajo del producto. Esto llena el espacio vacío en la cámara, lo cual agiliza los ciclos.





### Ejecutar el programa

1. Cierre la tapa. No use el retén de la tapa. Si lo usa durante un ciclo de envasado interferirá con el ciclo. El ciclo se inicia automáticamente.
2. La tapa se abre cuando se completa el ciclo.
3. Retire el producto envasado.
4. Espere 15 segundos antes de envasar otro producto.

### Detener un ciclo

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

-  Detiene la función de vacío y continúa con la función siguiente.
-  Detiene y cancela el programa.

## FUNCIONAMIENTO (CONTINUACIÓN)

### Editar programas


1. **Seleccionar un programa para editar.** Los programas del 1 al 9 se pueden personalizar. El programa 0 no se puede cambiar.


Pulse 

hasta que en el visor de programas aparezca el número del programa que se va a editar.




























Por ejemplo: 









2. **Reprogramar.**

Pulse  para editar el programa.

El número del programa comienza a destellar: 

3. **Seleccione una función para editar (continúa en la página siguiente).**

Porcentaje de presión de vacío	Tiempo de vacío	Control del sensor de líquido H2O
<p>1. Pulse  hasta que se ilumine el LED de vacío.</p> <p>2. Pulse  o  para fijar una presión de vacío.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• El mínimo recomendado es 50%.</li><li>• Para utilizar el vacío adicional, la presión de vacío debe fijarse en 99%.</li></ul> <p>3. Pulse  para confirmar el ajuste.</p> <p>4. Para editar la función Vacío adicional, continúe con los pasos para el vacío adicional.</p>	<p>1. Pulse  hasta que se ilumine el LED de vacío.</p> <p>2. Pulse  para reducir la presión de vacío a fin de apagarla.</p> <p>3. Pulse  una vez para ingresar a la función Tiempo de vacío.</p> <p>El LED de vacío permanece iluminado. El visor de funciones muestra:</p>  <p>4. Pulse  o  para fijar la cantidad de segundos. Un punto rojo indica que está activa la función Tiempo de vacío.</p>  <ul style="list-style-type: none"><li>• El máximo recomendado es de 60 segundos.</li></ul> <p>5. Pulse  para confirmar el ajuste.</p>	<p><b>Use esta función al envasar líquidos.</b></p> <p>1. Encienda el control del sensor de líquido H2O</p> <p>Pulse  para encender o apagar la función.</p> <p>Cuando se enciende H2O, el visor de funciones muestra:</p>  <p>2. Para editar la función H2O adicional, continúe con los pasos para H2O adicional.</p> <p><b>H2O adicional</b></p> <p>1. Encienda la función H2O adicional.</p> <p>Pulse  hasta que se ilumine el LED de vacío</p> <p>y el visor de funciones muestre:</p>  <p>Pulse  o  para fijar el tiempo en décimas de segundo.</p> <p>2. Pulse  para confirmar el ajuste. Un punto rojo después de H2O indica que está activa la función de H2O adicional.</p> 
<p><b>Vacío adicional</b></p> <p>1. Encienda la función Vacío adicional.</p> <p>Pulse </p> <p>hasta que el LED de vacío se ilumine y el visor de funciones muestre:</p>  <p>2. Fije el tiempo.</p> <p>Pulse  o </p> <p>para fijar la cantidad de segundos.</p> <p>Un punto rojo indica que está activa la función Vacío adicional.</p>  <p>3. Pulse  para confirmar el ajuste.</p> <p>4. Editar otra función en el programa actual.</p> <p>Pulse .</p> <p>5. Guarde los cambios y salga del programa actual.</p> <p>Pulse .</p>		

Tiempo de sellado	Tiempo de aire suave
1. Pulse  hasta que se ilumine el LED de sellado.	1. Pulse  hasta que se ilumine el LED de aire suave.
2. Pulse  o  para fijar la cantidad de segundos. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se recomiendan 2.0 a 2.5 segundos para la mayoría de las bolsas.</li> </ul>	2. Pulse  o  para fijar la cantidad de segundos.
3. Pulse  para confirmar el ajuste.	3. Pulse  para confirmar el ajuste.

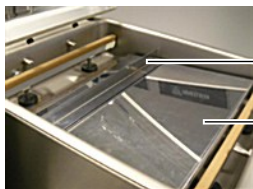
## ENVASADO DE PRODUCTOS LÍQUIDOS

Se debe tener especial cuidado al envasar al vacío productos líquidos o húmedos.

1. Enfríe los alimentos antes de envasarlos. Los alimentos calientes alcanzan rápidamente el punto de ebullición, lo que puede dar lugar a un sellado insuficiente.

**AVISO: Los productos calientes crean condensación, lo cual puede dañar la bomba.**

2. Use la placa de inclinación y las barras de posicionamiento magnéticas que se incluyen para colocar la bolsa de modo que el líquido esté debajo de la barra de sellado. Las barras magnéticas se envían unidas al lado inferior de la placa de inclinación.



Barra magnética de posicionamiento

Placa de inclinación

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

**AVISO: La ebullición aumentará la cantidad de humedad que entra en la bomba, lo cual puede dar lugar a la corrosión.**

## LIMPIEZA



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

**AVISO:** Si la máquina estará inactiva durante más de un mes, el aceite debe drenarse de la bomba. La humedad en el aceite podría corroer la bomba.


### Diariamente

#### Ejecute el programa de acondicionamiento de la bomba

El programa de acondicionamiento elimina la humedad que pueda 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 muestra .
3. Cierre la tapa.
4. Se inicia el programa. Aparecen puntos en movimiento en el visor.
5. El programa se ejecuta durante aproximadamente 15 minutos. No interrumpa el programa, ya que deberá ejecutarlo nuevamente para garantizar su finalización.

### Limpe el exterior e interior

	<b>ADVERTENCIA</b> <b>Peligro de descarga eléctrica</b> Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido al interior del equipo, ya que ello podría causar una descarga eléctrica. No lo rocíe con agua ni productos de limpieza. El líquido podría hacer contacto con los componentes eléctricos y causar un cortocircuito o una descarga eléctrica.
---	--

	<b>PRECAUCIÓN</b> <b>Peligro de quemaduras</b> Deje que el equipo se enfríe antes de moverlo o limpiarlo.
--	---

**AVISO:** No use limpiadores que contengan amoníaco, alcohol, acetona o productos de limpieza en seco. Los limpiadores con estos químicos dañarán el Plexiglas®, el acrílico y otros plásticos, y dañarán el acabado.

**AVISO:** No use toallas de papel, materiales abrasivos, limpiadores que rayen, hojas de afeitar, cepillos, lana de acero ni esponjas metálicas, tales como almohadillas Scotch Brite™, ya que dañarán el acabado.

**AVISO:** No use WD-40® ni petróleo, ni productos de limpieza industriales o comerciales, ya que dañarán el acabado.

1. Desenchufe la máquina. Deje que se enfríe.
2. Limpie la cámara de vacío, la tapa, la barra de sellado, el soporte de silicona y el exterior con un paño suave, sin pelusas o de microfibra y agua tibia, o con una mezcla de agua tibia y una pequeña cantidad de detergente suave para loza.
3. Elimine totalmente los restos de detergente o limpiadores químicos suaves, ya que los residuos podrían corroer la superficie de la unidad.

## MANTENIMIENTO

	<b>ADVERTENCIA</b> <b>Peligro de descarga eléctrica</b> Desenchufe la unidad antes de darle servicio.
---	---

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

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

El siguiente programa de mantenimiento es solo una pauta. Las necesidades reales de mantenimiento variarán según el uso de la máquina. Inspeccione su máquina regularmente.

Intervalo	Procedimiento
<b>Semanalmente</b>	Verifique el nivel de aceite observando por la mirilla de aceite.
	Inspeccione la barra de sellado por si está desgastada.
	Inspeccione la almohadilla de sellado debajo de la tapa por si está desgastada.
	Inspeccione la tapa y su junta.
<b>Semestralmente</b>	Reemplace el aceite en la bomba de vacío. Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.
	Reemplace los alambres de sellado y la cinta Teflon®.
	Reemplace la almohadilla de sellado debajo de la tapa.
	Reemplace la junta de la tapa.
<b>Anualmente</b>	Inspeccione el filtro de escape de aceite. Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.
<b>Cada cuatro años</b>	Reemplace la tapa, los resortes de gas y las membranas del cilindro de sellado. Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.

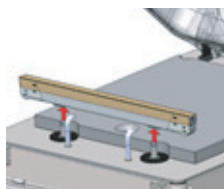
### Reemplace los alambres de sellado y la cinta Teflon®

Inspeccione la barra de sellado por si está dañada. Reemplace la cinta de teflón o los alambres de sellado si la calidad del sello ya no es suficiente o si la cinta de teflón o los alambres de sellado están desgastados.

#### Herramientas necesarias:

- Destornillador Phillips
- Herramienta tensora o alicates
- Tijeras
- Paño de limpieza sin pelusa
- Cinta de teflón de repuesto
- Alambre de sellado de repuesto

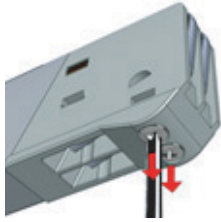
1. Tire hacia arriba de la barra de sellado para extraerla de la máquina.



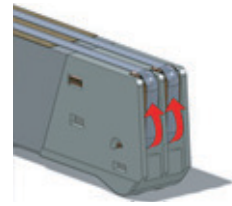
2. Retire la cinta de teflón que protege los alambres de sellado.



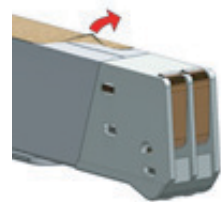
3. Retire los tornillos en la parte inferior de la barra de sellado.



4. Retire los alambres de sellado.



5. Retire la cinta de teflón de la barra de sellado.



6. Limpie la barra de sellado con un paño sin pelusa.
7. Corte un pedazo de cinta de teflón de repuesto a la misma longitud que la barra de sellado.
8. Coloque la cinta de repuesto en la barra de sellado.
9. Corte alambres de sellado nuevos según el largo de la barra de sellado, más unas 6" (15 cm).
10. Fije un alambre a un lado de la barra de sellado apretando el tornillo.



11. Tire del alambre por la barra de sellado en forma recta y firme.
12. Fíjelo apretando el tornillo.
13. Repita los pasos 10 al 12 para el segundo alambre.
14. Corte los alambres.
15. Corte un trozo de cinta de teflón del mismo largo de la barra de sellado, más unas 2" (5 cm).
16. Aplique la cinta suavemente sobre los alambres de sellado en la barra de sellado.
17. Corte la cinta.
18. Vuelva a colocar la barra de sellado en la máquina. Verifique que la barra de sellado esté encajada correctamente en el soporte.

## Reemplace la almohadilla de sellado

Inspeccione las almohadillas por si están rugosas. Reemplace la almohadilla si tiene áreas rugosas.

### Herramientas necesarias:

- Almohadilla de sellado de repuesto
- Tijeras

1. Retire del soporte la almohadilla desgastada.



2. Corte una almohadilla de sellado nueva del mismo largo que la anterior. Una almohadilla demasiado corta o excesivamente larga causará problemas de sellado.
3. Coloque la almohadilla nueva en el soporte. Cerciórese de que la almohadilla esté colocada completa y uniformemente en la ranura.
4. Coloque la pieza nueva en el soporte de silicona. Cerciórese de que la goma de silicona esté colocada completa y uniformemente en la ranura.

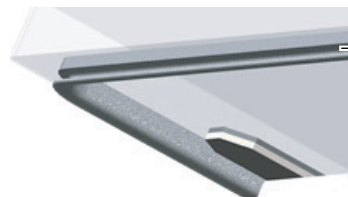
## Reemplace la junta de la tapa

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.

### Herramientas necesarias:





- Junta de repuesto
- Tijeras

1. Retire la junta desgastada.



2. Corte una junta nueva un poco más larga que la anterior. Coloque la junta nueva de manera que el reborde quede hacia abajo y afuera.
3. Presione uniformemente la junta en el surco.
4. Recorte la junta de modo que los extremos se junten herméticamente para evitar fugas. Los extremos deben cortarse rectos. Si la junta de la tapa es demasiado corta o larga, puede causar problemas al cerrarse la tapa o pueden producirse fugas.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Podría deberse a	Curso de acción
El panel de control no se ilumina.	La máquina no está conectada a un tomacorriente.	Conéctela al suministro eléctrico.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>El fusible principal está fundido.</li> <li>El fusible del tablero de circuitos está fundido.</li> </ul>	Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.
El panel de control está encendido pero no hay actividad tras cerrarse la tapa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Es posible que deba ajustarse el microinterruptor de la tapa.</li> <li>El fusible del transformador de control está fundido.</li> </ul>	
La tapa no se abre automáticamente.	El resorte de gas está dañado.	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Es posible que deba ajustarse el microinterruptor de la tapa.</li> <li>Es posible que la bomba requiera servicios técnicos.</li> </ul>	
	Es posible que la tapa no se haya abierto correctamente.	Revise la tapa.
	El uso de la máquina ha alcanzado un cambio de aceite programado.	Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.
	Debe ejecutarse el programa de acondicionamiento de la bomba.	Consulte las instrucciones en la página 6.
El vacío final no es suficiente.	El tiempo de vacío fijado es demasiado corto.	Extienda el tiempo de vacío.
	Hay muy poco aceite en la bomba de vacío.	Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.
	El orificio de extracción en la parte posterior de la cámara de vacío está parcialmente cubierto por la bolsa de vacío durante la extracción.	Coloque la bolsa de vacío más cerca de la barra de sellado.
	La junta de la tapa está desgastada.	Reemplace la junta.
	El aceite está contaminado.	Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.
	El filtro de escape de aceite está saturado.	
La máquina extrae el aire muy lentamente.	El filtro de escape de aceite está saturado.	
	El filtro de extracción de la bomba está bloqueado.	
La bolsa de vacío no está sellada correctamente.	La bolsa de vacío está colocada incorrectamente en la barra de sellado.	Coloque la bolsa de vacío ordenada y suavemente en la barra de sellado. Cerciórese de que la abertura de la bolsa esté siempre dentro de la cámara de vacío.
	El tiempo de sellado es demasiado largo o demasiado corto.	Aumente o disminuya el tiempo de sellado.
	La almohadilla de sellado debajo de la tapa está dañada o desgastada.	Reemplace la almohadilla de sellado.
	La cinta de teflón está dañada.	Reemplácela.
	La abertura de la bolsa de vacío no está limpia.	Limpie la abertura.

## SERVICIO Y REPARACIÓN

En Vollrath.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.

El período de garantía para las estufas de inducción serie Ultra es de 2 años.

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](http://www.vollrath.com).



[www.vollrath.com](http://www.vollrath.com)

### The Vollrath Company, L.L.C.

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

Servicios de asistencia técnica:  
[techservicereps@vollrathco.com](mailto:techservicereps@vollrathco.com)  
Productos de inducción: 800.825.6036  
Productos de calentamiento para mostrador:  
800.354.1970  
Todos los demás productos: 800.628.0832