



WIMATIC PLUS

Manuale d'uso



AVVERTENZE IMPORTANTI

Il costruttore compie ogni sforzo necessario affinché ogni prodotto sia dotato della più alta qualità e sicurezza, tuttavia come per ogni apparecchio elettrico, bisogna sempre osservare fondamentali norme di sicurezza per evitare di costituire pericolo per persone, animali e/o cose.

- > Precedentemente al primo uso, e periodicamente durante la vita del prodotto, controllate il cavo di alimentazione per accertarsi che non vi siano danni; se risultasse danneggiato, non inserite la spina, in quanto dovrà essere sostituito con un cavo speciale disponibile presso il Vs. consulente od alla ditta Wimex®.
- > Leggete con attenzione le istruzioni, prima di utilizzare la Vs. Wimatic plus, e tenetele a portata di mano per un riferimento futuro.
- > Non è un apparecchio per uso continuo. Non effettuate più di un ciclo completo ogni due minuti. In condizioni ambientali estreme (per es. 35°C e sovratensione di +10%) l'uso intensivo dell'apparecchio, oppure il mancato rispetto del limite di due minuti richiesti, possono far intervenire i sistemi automatici di protezione termica. In questo caso attendete che l'apparecchio si raffreddi al punto da consentire il ripristino di detti sistemi di protezione.
- > Non utilizzate l'apparecchio vicino o sopra superfici calde.
- > L'involucro dell'apparecchio non è protetto contro la penetrazione di liquidi.
- > Evitate di aspirare liquidi nella camera del vuoto. Se ciò accadesse asciugate immediatamente la camera del vuoto.
- > Non immergete l'apparecchio in acqua e non utilizzatelo se il cavo o la spina sono bagnati; se questo dovesse accadere durante l'utilizzo, staccate immediatamente la spina indossando guanti di gomma asciutti. Non estraete né toccate l'apparecchio immerso nell'acqua prima di aver disinserito la spina dalla presa. Non utilizzate dopo averlo rimosso dall'acqua (inviatelo immediatamente al Vs. consulente o alla ditta Wimex®).
- > Non toccate la barra saldante durante l'utilizzo dell'apparecchio, onde evitare possibili scottature.
- > Non utilizzate mai adattatori per tensioni di alimentazione diverse da quelle riportate sul fondo dell'apparecchio (dati targa).
- > Staccate sempre la spina dopo l'uso.
- > Non aprite o modificate l'apparecchio. Le riparazioni devono essere effettuate solo da personale autorizzato. Le riparazioni non autorizzate annullano la garanzia.
- > Il fabbricante, il venditore e l'importatore si considerano responsabili agli effetti della sicurezza, affidabilità e prestazioni soltanto se: a) l'apparecchio è impiegato in conformità alle istruzioni d'uso; b) l'impianto elettrico dell'ambiente in cui l'apparecchio viene utilizzato è conforme alle leggi vigenti.
- > Impiego della Wimatic plus in quota (oltre 1000 mt): la macchina è dotata di un dispositivo che lavora in modo differenziale ovvero misura la differenza tra la pressione esterna (ambiente) e la depressione interna, questo significa che a parità di depressione interna il suo funzionamento dipenderà dalla pressione esterna. Quindi per gli utilizzatori che impieghino la Wimatic plus in quota si potrebbe verificare che, a ciclo avviato, non si accende la spia luminosa VACUUM (3) anche se l'aria dal sacchetto è stata aspirata. In tal caso per terminare l'operazione di confezionamento utilizzate la funzione di saldatura manuale "MAN SEAL" descritta a pag. 9 e rivolgetevi al Vs. consulente o alla ditta Wimex®.
- > **Utilizzate solo sacchetti e accessori originali Wimex®.**

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tensione	230V~ 50Hz 300W
Dimensioni	39 (L) x 14 (P) x 10 (H) cm
Peso	3,2 kg
Marcatura	CE

Compatibilità elettromagnetica

La **Wimatic plus** è stata studiata per soddisfare i requisiti attualmente richiesti per la compatibilità elettromagnetica. In ogni caso, se avete il sospetto che il funzionamento dell'apparecchio interferisca con il normale funzionamento del vostro televisore, radio o altro apparecchio elettrico provate a posizionare diversamente l'apparecchio fino a che l'interferenza sparisce, oppure collegate l'apparecchio ad una presa elettrica diversa.



Smaltimento: In conformità alla Direttiva 2002/96/CE, il simbolo riportato sull'apparecchiatura indica che l'apparecchio da smaltire, è considerato come rifiuto, e deve essere quindi oggetto di "raccolta separata". Pertanto, l'utente dovrà conferire (o far conferire) il suddetto rifiuto ai centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni locali, oppure consegnarlo al rivenditore all'atto dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente. La raccolta differenziata del rifiuto e le successive operazioni di trattamento, recupero e smaltimento, favoriscono la produzione di apparecchiature con materiali riciclati e limitano gli effetti negativi sull'ambiente e sulla salute causati da un'eventuale gestione impropria del rifiuto. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui all'articolo 50 e seguenti del D. Lgs. n. 22/1997.



SISTEMA DI SOTTOVUOTO Wimatic plus

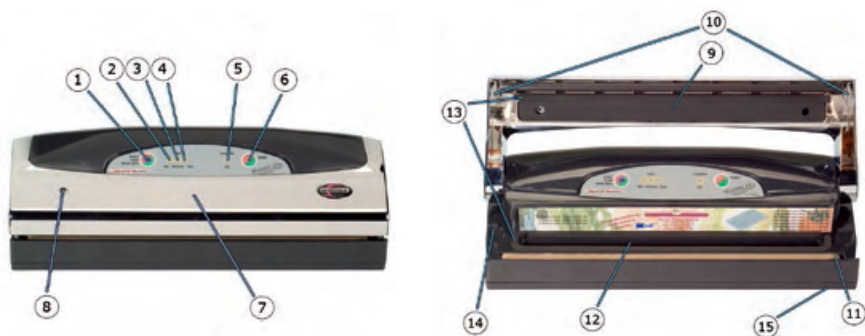
IL SISTEMA DEL CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO PER LA CASA

Siamo lieti per l'acquisto da voi effettuato e Vi ringraziamo per la fiducia.

Vi consigliamo di leggere attentamente queste istruzioni in modo che possiate utilizzare correttamente la Wimatic plus al fine di ottenere i migliori risultati di conservazione. Si consiglia inoltre di conservare il presente manuale per eventuali ulteriori consultazioni.

NOMENCLATURA e FUNZIONI MACCHINA

- (1) **Pulsante START/STOP/MAN SEAL** - Consente le seguenti operazioni:
 - > START - Accendere la macchina.
 - > STOP - Spegnerne la macchina.
 - > MAN SEAL - Fare la saldatura in qualsiasi momento.
- (2) **Spia ON** (verde) - Quando la macchina è collegata alla presa di corrente, si accende la spia verde.
- (3) **Spia VACUUM** (gialla) - La macchina sta effettuando il vuoto nei sacchetti.
- (4) **Spia SEAL** (rossa) - La macchina sta effettuando la saldatura.
- (5) **Spia ON/CANISTER** - La macchina sta effettuando il vuoto nei contenitori.
- (6) **Pulsante START/CANISTER** - Per effettuare il vuoto nei contenitori, tappi universali, coperchi pentole, etc.
- (7) **Coperchio** - La sua apertura con posizione fissa in alto, consente il posizionamento dei sacchetti prima di procedere alle operazioni di confezionamento.
- (8) **Presa aria per il tubetto** - Per inserire il tubetto da utilizzare con contenitori, coperchi universali, coperchi per pentole e tappi bottiglia, etc.
- (9) **Guarnizione sigillante** - Preme il sacchetto sulla barra saldante.
- (10) **Levette di bloccaggio** - Nella posizione di chiusura bloccano il coperchio e permettono di fare il vuoto nei sacchetti, nei vasi e contenitori; si sganciano automaticamente.
- (11) **Barra saldante** - Contiene una piattina riscaldante ricoperta di Teflon che permette la saldatura del sacchetto senza che questo si incolli alla barra.
- (12) **Camera del vuoto a vaschetta** - Posizionare l'estremità aperta del sacchetto all'interno della camera per far uscire l'aria del sacchetto ed eliminare il liquido in eccesso, in esso contenuto.
- (13) **Guarnizioni di tenuta** - Tengono fermo i sacchetti durante l'aspirazione d'aria ed evitano che l'aria entra nella camera del vuoto.
- (14) **Sensore-coperchio** - A coperchio abbassato e con le leve agganciate abilita il funzionamento e l'impostazione delle funzioni della macchina.
- (15) **Piedini antislittamento** - Impediscono lo slittamento della Wimatic plus durante l'utilizzo.



ISTRUZIONI PER L'USO

Attenzione 1: Per ragioni di risparmio energetico (direttiva EuP 2009/125/CE) tutte le funzioni relative al funzionamento della **Wimatic plus** vengono abilitate solamente con le levette di bloccaggio agganciate.

Attenzione 2: Quando non è utilizzata non lasciate la **Wimatic plus** con le levette di bloccaggio agganciate!

Prima di ogni utilizzo pulite accuratamente la Wimatic plus e gli accessori a contatto con il cibo (contenitori, coperchi, vasi, etc.) seguendo le istruzioni fornite nel paragrafo "ISTRUZIONI PER LA PULIZIA".

1) Posizionamento dell'apparecchio

Posizionate la macchina in un luogo asciutto su un piano orizzontale, avendo cura di lasciare la zona di lavoro antistante la macchina stessa libera da ostacoli e sufficientemente ampia da consentire l'appoggio dei sacchetti con il cibo da confezionare. Inserite la spina nella presa di corrente corrispondente alla tensione della macchina (vedere i dati tecnici).

2) Consigli per l'utilizzo dei sacchetti

Scegliete la misura del sacchetto idonea per il cibo che intendete conservare. Inoltre verificate che la lunghezza del sacchetto da utilizzare sia almeno 8 cm superiore al cibo da conservare, e considerate ulteriori 2 cm per ogni volta che il sacchetto verrà successivamente riutilizzato.

Nota: Se utilizzate i sacchetti pre-tagliati passate al punto 4 di queste istruzioni.

3) Realizzare i sacchetti dai rotoli

- > Srotolate il rotolo tagliando a misura lo spezzone necessario al confezionamento dell'alimento da conservare, quindi saldare un lato aperto dello spezzone seguendo queste fasi:



- > Sollevate il coperchio (7) e ruotatelo in posizione aperta fino a sentire un piccolo scatto. Posizionate una delle due estremità aperte del sacchetto sulla barra saldante (11) con la parte liscia rivolta verso l'alto. **Attenzione: non lasciate sporgere il sacchetto nella camera del vuoto (12) o sulla guarnizione di tenuta (13).**



- > Chiudete il coperchio (7) e premete le due estremità opposte del coperchio della macchina con i pollici.



- > Spingete le leve di bloccaggio (10) dalla posizione 1 nella posizione di aggancio 2.



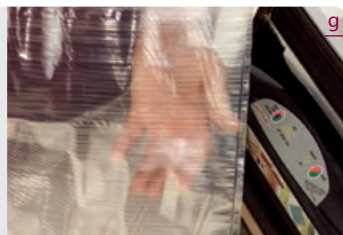
- > Premete il pulsante START/STOP/MAN SEAL (1) per effettuare la saldatura di un lato del sacchetto. Attendete lo spegnimento del lampeggio della spia rossa SEAL (4).



- > Sollevate il coperchio (7) della macchina per togliere il sacchetto saldato.



- > Controllate la validità della saldatura ottenuta che dovrà presentarsi come una regolare striscia trasversale, priva di grinze e con le righe interne del sacchetto appiattite.



4) Confezionamento sottovuoto con i sacchetti ricavati dal rotolo o con i sacchetti pre-tagliati

- > Sollevate il coperchio (7) e ruotatelo in posizione aperta fino a sentire un piccolo scatto.



- > Inserite l'alimento nel sacchetto senza creare particolari grinze o tensioni delle superfici. Eliminate liquidi o residui di cibo dalla zona interna del sacchetto che deve essere saldata.



- > Adagiate davanti alla macchina il sacchetto con il suo contenuto posizionandone l'estremità all'interno della camera del vuoto (12).



- > Chiudete il coperchio (7) e premete le due estremità opposte del coperchio della macchina con i pollici. Spingete le levette di bloccaggio (10) dalla posizione 1 nella posizione 2 (vedi fig. d, pag. 7).



- > Premete il pulsante START/STOP/MAN SEAL (1) e la macchina eseguirà il ciclo di confezionamento automaticamente. Attendete lo spegnimento del lampeggio della spia rossa SEAL (4).



- > Alzate il coperchio (7) per togliere il sacchetto con l'estremità saldata.



- > Controllate la validità della saldatura ottenuta che dovrà presentarsi come una regolare striscia trasversale, priva di grinze e delle righe interne del sacchetto.



- > In qualsiasi momento si può fermare la macchina premendo brevemente di nuovo il pulsante START/STOP/MAN SEAL (1), tranne quando si abilita la saldatura manuale MAN SEAL. Eventualmente sbloccate le levette di bloccaggio (10), premendo con il palmo delle mani sull'estremità del coperchio della macchina.

5) Utilizzo funzione saldatura manuale MAN SEAL

Durante il ciclo automatico di confezionamento è possibile evitare che l'effetto del vuoto schiacci gli alimenti delicati, eseguendo al momento opportuno l'operazione di saldatura. Tale operazione si effettua premendo e tenendo premuto il pulsante START/STOP/MAN SEAL (1), se viene raggiunto il sottovuoto desiderato. Tenete premuto il pulsante fino al spegnimento automatico della macchina dopo la conclusione del ciclo.

6) Confezionamento nei contenitori e campana torta

- > Riempite il contenitore lasciando almeno 3 cm di spazio dal bordo superiore del contenitore e posizionate il coperchio sul contenitore.



- > Collegate mediante il tubetto di collegamento l'attacco per coperchi alla presa aria (8) della Wimatic plus.



- > Posizionate l'attacco per coperchi sopra il coperchio del contenitore e spingerlo verso il basso, assicurandoVi che il collegamento sia corretto.



- > Premete le due estremità opposte del coperchio della macchina (7) con i pollici e spingete le levette di bloccaggio (10) nella posizione di aggancio (vedi fig. d, pag. 7). Eseguite il ciclo automatico del sottovuoto premendo il pulsante START/CANISTER (6). Verificate inoltre che l'attacco per coperchi faccia tenuta tenendolo premuto con la mano. Infine attendete che la Wimatic plus termini l'operazione, visualizzata dallo spegnimento della spia rossa ON/CANISTER (5).
- > Staccate il tubetto di collegamento dalla presa aria (8) della Wimatic plus. Sfilate l'attacco per coperchi dal coperchio del contenitore.



- > Per aprire il contenitore premete il bottone "PUSH"; dovrete sentire il suono dell'aria che fischia rientrando nel contenitore. Questo suono è la garanzia che il contenuto è stato conservato sottovuoto.



- > In qualsiasi momento si può fermare la macchina premendo brevemente di nuovo il pulsante START/STOP/MAN SEAL (1). Eventualmente sbloccate le levette di bloccaggio (10), premendo con il palmo delle mani sull'estremità del coperchio della macchina.

7) Confezionamento con coperchi universali, coperchi pentola e tappo bottiglia

Attenzione: Non utilizzate contenitori di vetro che non siano idonei in quanto potrebbero implodere per la depressione del vuoto della Wimatic plus, e potrebbero causare ferite. Contenitori di plastica non possono essere utilizzati!

Il tappo bottiglia può essere utilizzato per tappare bottiglie, ad es. di vino o bevande non gassate, parzialmente piene (solo con bottiglie di vetro). Il tappo bottiglia Vi permetterà di fare il vuoto nella bottiglia ed il suo contenuto non si ossiderà così velocemente, mantenendo la qualità ed il gusto più a lungo.

- > Collegate mediante il tubetto di collegamento, l'attacco per coperchi alla presa aria (8) della Wimatic plus. Posizionate l'attacco per coperchi sopra il coperchio oppure il tappo bottiglia e spingetelo verso il basso, assicurandovi che il collegamento sia corretto.



- > Premete le due estremità opposte del coperchio della macchina (7) con i pollici e spingete le levette di bloccaggio (10) nella posizione di aggancio (vedi fig. d, pag. 7).



- > Eseguite il ciclo automatico del sottovuoto premendo il pulsante START/CANISTER (6). Verificate inoltre che l'attacco per coperchi faccia tenuta tenendolo premuto con la mano. Infine attendete che la macchina termini l'operazione, visualizzata dallo spegnimento della spia rossa ON/CANISTER (5).



- > Staccate il tubetto di collegamento dalla presa aria (8) della Wimatic plus e sfilate l'attacco per coperchi dal coperchio oppure dal tappo bottiglia.



- > Per aprire un vaso o una bottiglia sigillata con il tappo bottiglia, premete semplicemente il bottone "PUSH". Si dovrebbe sentire il fruscio del flusso dell'aria che entra nel contenitore.



8) Conservare marmellata e frutta

Con la conservazione sotto vuoto, durante la preparazione si può usare meno zucchero e la marmellata o la frutta possono essere cotte meno tempo.

- > Per sterilizzare i vasi e il coperchio bollirli in acqua calda. Riempite i vasi con la marmellata ancora calda, facendo attenzione che rimanga di 1 cm spazio dal bordo superiore del vaso. Avvitate il coperchio sul vaso (non troppo stretto) e riempite la pentola con i barattoli.



- > Posizionate il coperchio sulla pentola ed eseguite il ciclo automatico del sottovuoto (vedi pag. 12, punto 7). Aprite il coperchio premendo il bottone "PUSH" e tirate fuori i vasi. Controllate che il coperchio del vaso sia convesso verso il basso.



ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

Attenzione: Staccate sempre la spina prima di effettuare la pulizia della Wimatic plus.

1. Lavarsi accuratamente le mani prima di procedere alle fasi di pulizia della macchina e degli accessori.
2. Pulite, sia prima che dopo l'utilizzo, le superfici esterne della Wimatic plus con una spugna inumidita con detergente neutro (non abrasivo o solvente). Nel caso vi fossero penetrazioni accidentali di liquidi all'interno della struttura, non inserite la spina nella presa di alimentazione elettrica di rete, non utilizzate e rivolgetevi al Vostro consulente o alla ditta Wimex®.
3. Lavate accuratamente gli accessori (contenitori, coperchi, vasi, etc.) come un qualsiasi oggetto da cucina, lasciandoli asciugare completamente. Nel caso gli accessori vengano lavati in lavastoviglie posizionateli nel piano superiore.
4. Procedete periodicamente alla pulizia della valvola dei coperchi come segue:

> Sfilare la valvola dalla sede.



> Tirate il cilindro in gomma.



> Separate il cilindro in gomma dal corpo rigido della valvola.



> Pulite accuratamente con detergente neutro sia il cilindro in gomma e sia la sede della valvola nel coperchio fino ad eliminare qualsiasi residuo di cibo.



5. Procedete periodicamente alla pulizia della guarnizione del coperchio come segue:

> Capovolgete il coperchio.



> Sfilate la guarnizione perimetrale dalla sua sede.



> Pulite accuratamente con detergente neutro sia la guarnizione e sia la sua sede nel coperchio.



> Verificate che la guarnizione non presenti tagli e che non sia eccessivamente usurata. Se così fosse è necessario sostituirla.



> Inserite la guarnizione nella sua sede esercitando una leggera pressione.



VERIFICA DELLA TENUTA DEL VUOTO NEI CONTENITORI

Se riscontrate che il Vs. contenitore non tiene il vuoto, eseguite il seguente test per rilevare da dove provengono eventuali perdite:

> Togliete il coperchio dal contenitore.



a

> Riempitelo per metà d'acqua.



b

> Chiudete il contenitore ed eseguite il vuoto.



c

> Una volta eseguito il vuoto capovolgete il contenitore e verificate l'eventuale presenza di bolle d'aria individuando il punto esatto da dove si formano. Procedete quindi alla pulizia della valvola o della guarnizione perimetrale del coperchio (vedi pag. 14, punto 4 e pag. 15, punto 5) a seconda della provenienza delle bolle. Se dopo aver pulito accuratamente la valvola e la guarnizione del coperchio il contenitore non tiene ancora il vuoto, rivolgetevi al Vostro consulente o alla ditta Wimex®.



d

I VANTAGGI DEL SOTTOVUOTO A "COLPO D'OCCHIO"

- > Vitamine, minerali e sostanze nutritive vengono conservati.
- > Gli alimenti conservano il colore e la forma naturale.
- > Si riduce di molto la perdita di peso e la disidratazione dell'alimento.
- > Odore e sapori non si mescolano.
- > Si impedisce il rancidire di alimenti grassi e oleosi.
- > È esclusa la riduzione della qualità causata dalla penetrazione di umidità.
- > Si possono conservare cibi avanzati senza l'inconveniente di sgradevoli odori.
- > Viene evitato un danneggiamento del cibo causato da batteri, insetti o polveri.
- > I cibi possono essere surgelati senza "bruciature" da gelo.
- > Utilizzazione ottimale del frigorifero o del freezer.

PERIODI DI CONSERVAZIONE

	Periodo di conservazione a pressione atmosferica	Periodo di conservazione con Wimatic
Alimenti refrigerati ($5 \pm 2^{\circ}\text{C}$)		
Carni rossi	3-4 giorni	8-9 giorni
Carni bianchi	2-3 giorni	6-9 giorni
Pesci interi	1-3 giorni	4-5 giorni
Selvaggina	2-3 giorni	5-7 giorni
Salumi	7-15 giorni	25-40 giorni
Salumi affettati	4-6 giorni	20-25 giorni
Formaggi molli	5-7 giorni	14-20 giorni
Formaggi duri e semi duri	15-20 giorni	25-60 giorni
Ortaggi	1-3 giorni	7-10 giorni
Frutta	5-7 giorni	14-20 giorni
Alimenti cotti e refrigerati ($5 \pm 2^{\circ}\text{C}$)		
Passati e zuppe vegetali	2-3 giorni	8-10 giorni
Paste e risotti	2-3 giorni	6-8 giorni
Carni lessate e arrosto	3-5 giorni	10-15 giorni
Dolci farciti (creme e frutta)	2-3 giorni	6-8 giorni
Olio per friggere	10-15 giorni	25-40 giorni

	Periodo di conservazione a pressione atmosferica	Periodo di conservazione con Wimatic
Alimenti congelati ($-18 \pm 2^{\circ}\text{C}$)		
Carni	4-6 mesi	15-20 mesi
Pesce	3-4 mesi	10-12 mesi
Vegetali	8-10 mesi	18-24 mesi
Alimenti a temperatura ambiente ($20 \pm 2^{\circ}\text{C}$)		
Pane	1-2 giorni	6-8 giorni
Biscotti confezionati	4-6 mesi	12 mesi
Pasta	5-6 mesi	12 mesi
Riso	5-6 mesi	12 mesi
Farina	10-15 giorni	12 mesi
Frutta secca	3-4 mesi	12 mesi
Caffè macinato	2-3 mesi	12 mesi
Tè in polvere	5-6 mesi	12 mesi
Liofilizzati	1-2 mesi	12 mesi
Latte in polvere	1-2 mesi	12 mesi

Dati messo a disposizione dal Prof. Luciano Piergiovanni - Cattedra di "Tecnologia del Condiizionamento e della Distribuzione dei prodotti agro-alimentari" all'Università degli Studi di Milano.

ACCESSORI

