

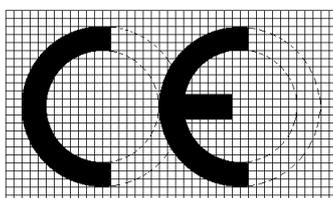


professional
kitchen
equipment



БЕСКАМЕРНЫЙ ВАКУУМНЫЙ УПАКОВЩИК

DIVA



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Besser Vacuum Srl – Via Casarsa, 57– 33030 Dignano (Ud) - Italia
Tel. 0432 953097 - Fax 0432 953591
info@besservacuum.com www.besservacuum.com



ВНИМАНИЕ - ОПАСНО!

Сварочная планка нагревается до довольно высоких температур во время и после использования прибора. Поэтому рекомендуется с максимальной осторожностью обращаться с прибором и избегать прямого контакта рук со сварочной планкой до тех пор пока она полностью не остынет



ВНИМАНИЕ - ОПАСНО!

Во всех приборах нагрев сварочной планки может быть активирован даже при поднятой крышке, что связано с рисками ожогов



ВНИМАНИЕ - ОПАСНО!

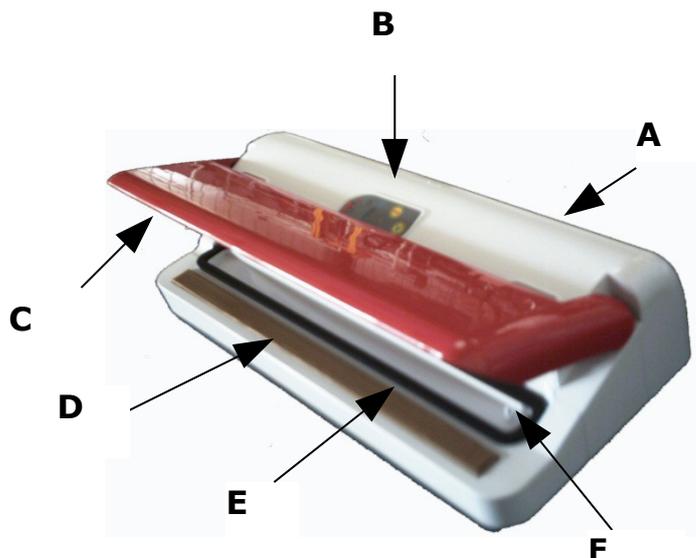
Использование прибора только в закрытых помещениях



ВНИМАНИЕ - ОПАСНО!

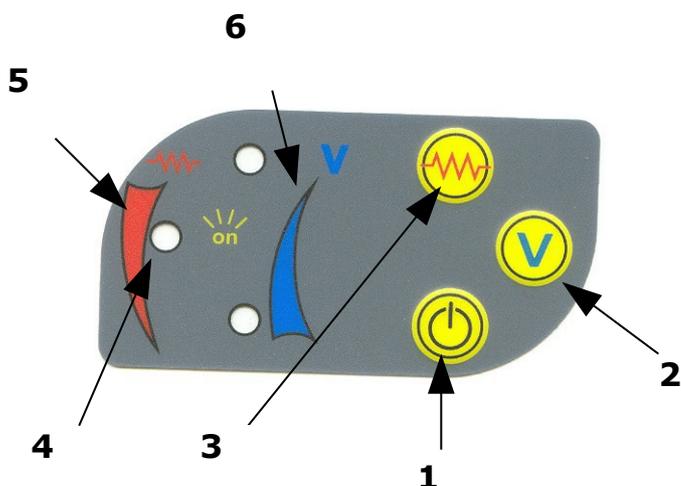
Запрещено вмешательство пользователя во внутренние части прибора. При повреждении электрического кабеля или необходимости ремонта других электрических частей прибора обязательно обратиться в сервисный центр за квалифицированной помощью во избежании любых рисков, связанных с электрическим током.

БЕСКАМЕРНЫЙ ВАКУУМНЫЙ УПАКОВЩИК МОДЕЛЬ DIVA АВТОМАТИЧЕСКАЯ



УСТРОЙСТВО ВАКУУМНОГО УПАКОВЩИКА DIVA

- A. Корпус
- B. Дисплей
- C. Крышка
- D. Сварочная планка с тефлоновым покрытием
- E. Уплотнитель
- F. Сопло для создания вакуума в контейнерах



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ, ДИСПЛЕЙ (B)

- 1- Кнопка включения прибора
- 2- Кнопка запуска цикла вакуумирования в контейнерах
- 3- Кнопка программирования температуры запайки. Удерживайте кнопку в течение 3 секунд, пока не откроется меню: когда световой индикатор (4) начнет мигать, выберите температуру 1, 2 или 3 (1- температура минимум и 3 максимум). После того, как вы выбрали температурный режим, подождите 3 секунды, пока прибор не запомнит ваш выбор.
- 4- Индикатор
- 5- Индикатор нагрева сварочной планки
- 6- Индикатор уровня вакуума в пакете

ПРАВИЛА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Данный прибор разработан специально для вакуумной упаковки пищевых продуктов и рекомендуется к использованию только по прямому назначению.

Таким образом, что любое нецелевое использование прибора, помимо того, что приводит к аннулированию гарантии (СМ. Условия гарантийного обслуживания), может привести к повреждению компонентов машины и ее поломке.

ВНИМАНИЕ

- ⌚ Внимательно прочитайте настоящее «Руководство по эксплуатации» и выполняйте все инструкции при использовании прибора для консервации продуктов в вакуумную упаковку.
- ⌚ Поддерживайте рабочее место в чистоте и порядке.
- ⌚ Не позволяйте детям находится в непосредственной близости от рабочей зоны прибора.
- ⌚ Используйте вакуумный упаковщик только для тех целей, для которых он был разработан. Если прибор используется не по назначению, то кроме потери права на гарантийное обслуживание (см. «Гарантийный сертификат»), могут возникнуть ситуации, опасные для здоровья.
- ⌚ Не создавайте перегрузки для и аккуратно используйте прибор.
- ⌚ Перед началом работы, установите прибор на стабильную ровную и плоскость, его падение может привести к серьезным повреждениям.
- ⌚ Не упаковывать жидкости и жидкообразные продукты в пакеты для вакуума, используя данный прибор.
- ⌚ В обратном случае это может привести в возникновению опасных ситуаций и возникновению поломок прибора, не подлежащих ремонту.
- ⌚ Для упаковки продуктов с излишками жидкости, достаточно промокнуть чистой тканью или пищевой бумагой продукт перед упаковкой и удалить остатки влаги у края пакета. В качестве альтернативы, для упаковки жидкости в вакуум используйте жесткие контейнеры со специальными крышками для вакуума, которые можно приобрести у фабрики производителя дополнительно.
- ⌚ Перед началом работы убедитесь, что нет никаких посторонних предметов (ножи, лезвия и т.д.) в непосредственной близости от сварочной планки.
- ⌚ Любой вид работ, то ли чистка прибора или его сборка, то ли контроль за качеством выполненной упаковки, должен производиться при приборе, выключенном из сети, для предотвращения возможного его непроизвольного включения. Эта мера предосторожности должна также соблюдаться при выключенном приборе. Убедитесь в том, что напряжение в сети соответствует данным, указанным на приборе.
- ⌚ Используйте только оригинальные запасные части и аксессуары.
- ⌚ Избегать контакта упаковщика с водой – это электрический прибор!
- ⌚ Не выдергивать вилку с розетки за шнур.
- ⌚ Замена электрического шнура и любой другой

ремонт электрических частей упаковщика должен выполняться квалифицированным персоналом.

РЕКОМЕНДАЦИЯ:

Фабрика-производитель рекомендует производить установку и выполнять работы с упаковщиком только одним оператором, поскольку прибор не предназначен для одновременного использования несколькими людьми.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Корпус упаковщика полностью выполнен из пластика ABS, внутри которого размещены электрические платы и рабочая группа, создающая вакуум. Рабочей группе не требуется никакого технического обслуживания (за исключением чрезвычайной ситуации и выполняется на фабрике-производителе) а, наоборот, рекомендуется исключить вмешательства любого рода, за исключением отдельных операций, предусмотренных Правилами использования.

Снаружи, во фронтальной и нижней части прибора расположены сварочная планка (D), которая запаивает вакуумный пакет, и уплотнитель (E), который ограничивает фиксированную часть декомпрессионной камеры. В эту зону размещаются края пакета для создания вакуума.

Подвижная часть декомпрессионной камеры расположена на внутренней стороне крышки, соединенной с корпусом при помощи двух шарниров. При закрытии крышки края пакета попадают в камеру, где создается вакуум и производится запайка пакета

ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- ⌚ Извлечь прибор из упаковки, установить на рабочую поверхность, убедиться в ее стабильности.
- ⌚ Важно, чтобы все четыре ножки прибора уверенно стояли на рабочей поверхности, во избежании проблем при закрывании крышки и помех в работе воздухозаборника.
- ⌚ Рекомендуется сохранять коробку от прибора и использовать ее в дальнейшем, в случае необходимости транспортировки в будущем.
- ⌚ Аккуратно почистить прибор перед тем, как приступить к работе с ним. Корпус протирается сначала слегка влажной тканью, а затем сухой. Панель управления протирать только сухой тканью.
- ⌚ Никогда для чистки прибора не используйте кислоты и щелочи.
- ⌚ Включите вилку в розетку. Нажмите и удерживайте в течение 2 сек. Кнопку вкл/выкл (1)

СОЗДАНИЕ ВАКУУМА В ПАКЕТАХ

Следуя нижеприведенным инструкциям, вы сможете вакуумировать продукты в специальных пакетах.

- Вставьте вилку в розетку, нажмите кнопку вкл.(1)
- Откройте подвижную фронтальную часть крышки (C).
- Расположите край пакета между двумя внутренними уплотнителями (E), убедитесь, что край пакета не имеет складок и расположен ровно.
- **ЗАКРОЙТЕ КРЫШКУ(C), НЕМНОГО ПРИЖИМАЯ ЕЕ С БОКОВ. УДЕРЖИВАЙТЕ КРЫШКУ В ТЕЧЕНИЕ НЕСКОЛЬКИХ СЕКУНД, ЗАТЕМ УПАКОВЩИК НАЧНЕТ ОТКАЧИВАТЬ**

ВОЗДУХ ИЗ ПАКЕТА, И ВКЛЮЧИТСЯ НИЖНИЙ СВЕТОВОЙ ИНДИКАТОР, ТОГДА МОЖНО ОТПУСТИТЬ КРЫШКУ.

- ⌚ Когда вакуум в пакете достигнет нужного уровня, упаковщик автоматически начнет запайку пакета.
- ⌚ Закончив запайку пакета, упаковщик выключится автоматически: погаснет верхний световой индикатор и крышка автоматически откроется через несколько секунд.

СОЗДАНИЕ ВАКУУМА В КОНТЕЙНЕРАХ

С помощью этой опции вы можете создавать вакуум в контейнерах без активации запайки.

- Вставьте вилку в розетку, нажмите кнопку вкл.1)
- Откройте подвижную фронтальную часть крышки (C)
- Соедините один конец специальной трубки с насадкой с соплом (F), расположенным между двумя уплотнителями.
- Второй конец специальной трубки с насадкой соедините с подходящим контейнером для вакуума.
- Нажмите кнопку (2) V, не закрывая крышку (C).
- Запустится цикл вакуумирования.
- Загорятся 3 световых индикатора (2).
- Когда цикл создания вакуума закончится, удерживайте кнопку (1) в течение 3 секунд, и упаковщик остановится без активации запайки.

К СВЕДЕНИЮ

Используйте всегда пакеты для вакуума пропорциональные продукту, который вы упаковываете. Обратный пример, при использовании слишком большого пакета для маленького продукта: прибор должен работать больше времени, чтобы откачать весь воздух из пакета.

Температура запайки регулируется в зависимости от толщины и характеристики пакета. Для пакетов толщиной 105 микрон (как пакеты в комплекте с прибором) рекомендуется оставлять температуру запайки, как указывает световой индикатор. Если вы изменили температуру нагрева сварочной планки, то перед началом упаковки продуктов, сделайте несколько проб, чтобы убедиться в качестве запайки.

ВНИМАНИЕ

Постоянное использование более высокой температуры нагрева сварочной планки, чем необходима для данной толщины пакета, может вызвать поломку прибора, не подлежащую ремонту. Не использовать температуру запаивания более 2 мин, если нет крайней нужды, толщина пакетов в таком случае должна быть больше 105 микрон.

КОРРЕКТНОЕ ЗАПАИВАНИЕ ПАКЕТА

В целях предотвращения некорректной запайки пакета, которая не сможет в дальнейшем гарантировать качество упаковки в вакуум продуктов, предлагаем вам несколько рекомендаций, которые необходимо принять к сведению:

- ⌚ Учтите, что некоторые продукты даже в вакууме могут ферментироваться, то есть через некоторое время пакет может вздуться, это феномен характерен для моркови, лука, свежих грибов и т.д.
- ⌚ Для корректной запайки пакета важно, чтобы

никакие частицы продукта не попадали на сварочную планку (D), запаиваемый край пакета должен быть абсолютно сухим, чистым и расположен ровно, без замятин.

- ⌚ Для корректной запайки температура нагрева сварочной планки и толщина пакета должны быть пропорциональными.
- ⌚ Слишком низкая температура нагрева сварочной планки не позволит прочно запаковать пакет, а слишком высокая - расплавит пакет; повторяющаяся запайка пакетов на слишком высокой температуре может серьезно повредить прибор.

ATTENZIONE

ВНИМАНИЕ

Может возникнуть ситуация, что уже запаиваемый пакет через некоторое время начинает терять вакуум, причиной этому может послужить следующее:

- ⌚ Запайка пакета не была произведена корректно (температура нагрева сварочной планки не была пропорциональна типу используемого пакета)
- ⌚ Частицы упаковываемого продукта попали в сварочный шов или на сварочную планку.
- ⌚ Во время процесса упаковки какие-нибудь острые части продукта (кости, шипы, твердая кожа и т.д.) повредили целостность пакета (даже если повреждение визуально не обнаружено)

ЧИСТКА

- ⌚ Как упоминалось выше, после каждого использования упаковщика, выключив прибор из сети, необходимо произвести чистку.
- ⌚ Корпуса (A) прибора сначала протереть влажной тканью, затем сухой.
- ⌚ Панель управления (B) протирается исключительно сухой тканью.
- ⌚ Для чистки тефлона на сварочной планке (D) использовать влажную ткань, смоченную в теплой воде или средстве для чистки стекол. Эта процедура обязательна каждый раз, если на сварочной планке (D) остались частицы пластика от пакета.
- ⌚ Никогда не используйте в качестве чистящего средства кислоты и щелочи.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Прибор не нуждается в постоянном техническом обслуживании, не забывайте только, чтобы прибор прослужил долгое время, он нуждается в тщательной чистке после использования.

Если необходимо замена каких-нибудь деталей, то настоятельно рекомендуем использовать оригинальные детали от фабрики-производителя. Чтобы избежать проблемы из-за различных производственных характеристик.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОПЦИИ

Вакуумный упаковщик может упаковывать любой тип пищевых продуктов. Для упаковки жидкостей предлагается контейнеры овальной или цилиндрической формы специальными крышками-клапанами от фабрики-производителя, крышки-клапаны подходят к контейнерам диаметром от 42 до 105 мм.

ВНИМАНИЕ

Не забывайте, что деятельность некоторых бактерий в вакууме продолжается, хотя и в

замедленном темпе. То есть продукты, которые имеют низкие температуры хранения обязательно следует помещать в холодильник.

Упакованные продукты должны быть использованы до истечения срока годности.

ВНИМАНИЕ ОПАСНО!

Обратите внимание, что при использовании прибора могут возникнуть риски ожога верхних конечностей.

ВНИМАНИЕ - ОПАСНО



Сварочная планка нагревается до довольно высоких температур во время и после использования прибора. Поэтому рекомендуется с максимальной осторожностью обращаться с прибором и избегать прямого контакта рук со сварочной планкой до тех пор пока она полностью не остынет.

ВНИМАНИЕ - ОПАСНО:



Запрещено вмешательство пользователя во внутренние части прибора. При повреждении электрического кабеля или необходимости ремонта других электрических частей прибора обязательно обратиться в сервисный центр за квалифицированной помощью во избежание любых рисков, связанных с электрическим током.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель: DIVA

РАЗМЕР	380x180x110h мм
НАПРЯЖЕНИЕ В СЕТИ	230 Volt 50 Hz
СВАРОЧНАЯ ПЛАНКА	330 мм
НОМИНАЛЬНАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ВАКУУМНОГО НАСОСА	самосмазывающийся 16 л/мин
КОРПУС	ABS
ВЕС	3,3 кг
ВАКУУМИРОВАНИЕ	сенсорное
ЗАПАЙКА	электронная
СИСТЕМА НАГРЕВАНИЯ/ОХЛАЖДЕНИЯ	автомат
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	Дисплей, 3 индикатора
ЗАБОР ВОЗДУХА	электромагнит. клапан
ЗАПУСК ЦИКЛА	микровыключатель
ВАКУУМ	пакеты, контейнеры



Besser Vacuum Srl

Via Casarsa, 57

Dignano (UD) - Italy

Tel. +39 0432 953097



Dichiarazione di conformità * Declaration of conformity * Déclaration de conformité

Konformitätserklärung * Declaración de conformidad

I Il sottoscritto, legale rappresentante della Ditta costruttrice, dichiara che il prodotto sotto elencato è conforme, per quanto ad esso applicabile, alle seguenti direttive e alle seguenti normative:

GB The undersigned legal representative of the manufacturing company declares that the below listed product is in compliance, as far as applicable, with the following directives and regulations:

F Le représentant légal soussigné de la maison constructrice, déclare que le produit mentionné ci dessous est conforme, dans la mesure où elles s'appliquent au produit, aux directives et normes suivants :

D Der unterzeichnende gesetzliche Vertreter der Herstellerfirma erklärt, dass das nachstehende aufgeführte Produkt, sofern auf dieses anwendbar, mit den folgenden Richtlinien und Normen übereinstimmt:

E El infrascrito, representante legal de la Empresa fabricante, declara que el producto enumerado más adelante cumple, en cuanto sea aplicable, con las siguientes directivas y normativas:

Modello/Model/Modale/Modell/Modelo	Matricola/Serial n°/Número de matricule / Seriennummer /Número de serie	Anno di costruzione Manufactured Année de fabrication Baujahr Año de fabricación 2012
------------------------------------	--	---

Reference	Title
Directive 2004/108/EC of 15 December 2004	On the approximation of the laws of the Member States relating to electromagnetic compatibility and repealing Directive 89/336/EEC
Directive 2006/95/EC of 12 December 2006	On the harmonisation of the laws of Member States relating to electrical equipment designed for use within certain voltage limits

and it has been applied the following rules and/or technical specifications (completely or partially) used for this declaration of conformity:

Harmonised standards

N°	Edition	Title
CEI EN 55014-1	08/2007	Electromagnetic compatibility - Requirements for household appliances, electric tools and similar apparatus - Part 1: Emission
CEI EN 55014-2 +A1 +IS +A2	10/1998 08/2002 10/2007 08/2009	Electromagnetic compatibility - Requirements for household appliances, electric tools and similar apparatus - Part 2: Immunity
CEI EN 61000-3-2	02/2007	Limits for harmonic current emissions (equipment input current up to and including 16 A per phase)
CEI EN 61000-3-3	09/2009	Limitation of voltage changes, voltage fluctuations and flicker in public low-voltage supply systems, for equipment with rated current <= 16 A per phase and not subject to conditional connection
CEI EN 60335-1	07/2008	Household and similar electrical appliances - Safety - Part 1: General requirements

Il Presidente
Gabriele Cancellier