

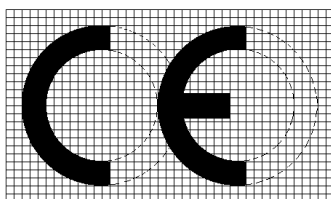


professional
kitchen
equipment



БЕСКАМЕРНЫЙ ВАКУУМНЫЙ УПАКОВЩИК

FRESH 33
FRESH 43



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



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!

Использовать прибор 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.



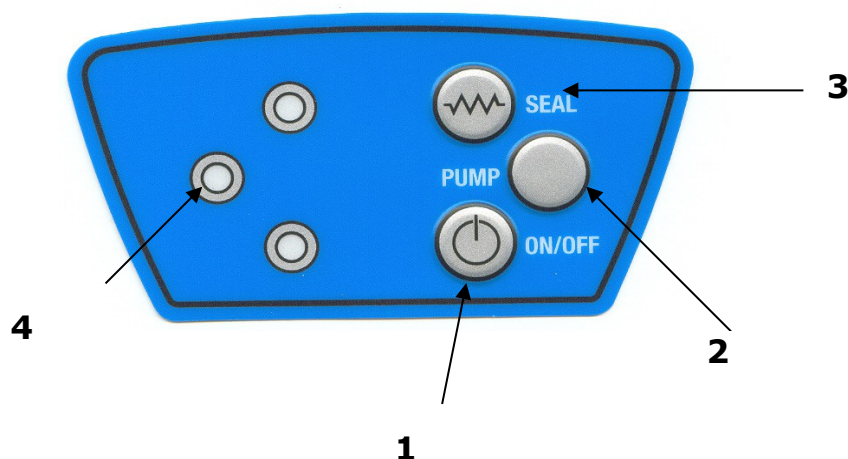
Упаковщик разработан с защитным заземлением

!! ВНИМАНИЕ !!

Упаковщик оснащен выключателем с **ВНЕШНЕЙ ПРАВОЙ СТОРОНЫ**



После того, как вы вставили вилку в розетку, приведите выключатель в рабочее положение, таким образом упаковщик будет подключен к сети.



ДИСПЛЕЙ

1. КНОПКА ВКЛ./ВЫКЛ.
2. КНОПКА PUMP (ВАКУУМИРОВАНИЕ)
3. КНОПКА SEAL (ЗАПАЙКА) Эта кнопка необходима для программирования температуры сварочной планки. Удерживайте в течение 3 секунд кнопку и вы войдете в меню: начнут мигать светодиоды (4), теперь достаточно выбрать уровень нагрева (1, 2 или 3). Если горит 1 светодиод, то уровень минимальный, если все 3, то максимальный. После того, как вы выбрали температуру запайки, подождите 3 секунды, чтобы прибор зарегистрировал внесенные изменения.
4. СВЕТОДИОДЫ

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 чистить 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)
- ⌚ Прибор готов к работе, время запайки установлено то, что было использовано в последний раз.

СПОСОБЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРИБОРА

СОЗДАНИЕ ВАКУУМА В ПАКЕТАХ

- ⌚ Включите прибор, нажмите кнопку ВКЛ./ВЫКЛ. (1)
- ⌚ Поднимите крышку прибора и разместите край пакета примерно на 1 см внутри декомпрессионной камеры (камера ограничена уплотнителем). Обратите внимание, чтобы край пакета был свободным, и его не касался продукт, расположенный внутри пакета. Проследите, чтобы край пакет лежал ровно на сварочной планке, не имел заломов и т.д.
- ⌚ **ЗАКРОЙТЕ КРЫШКУ И, СЛЕГКА НАЖИМАЯ С ДВУХ БОКОВЫХ СТОРОН, УДЕРЖИТЕ ЕЕ НЕСКОЛЬКО СЕКУНД, ПОКА НЕ НАЧНЕТСЯ ОТКАЧКА ВОЗДУХА ИЗ ПАКЕТА.**
- ⌚ Упаковщик запустится автоматически и начнет откачивать воздух из пакета.
- ⌚ Когда откачка воздуха заканчивается, то автоматически начинается запайка пакета.
- ⌚ Затем насос останавливается и крышка открывается автоматически.
- ⌚ Упаковщик вновь готов к упаковке следующего пакета.

МАНУАЛЬНЫЙ ЦИКЛ ВАКУУМИРОВАНИЯ МОЖЕТ БЫТЬ ОСУЩЕСТВЛЕН ТОЛЬКО В ПАКЕТАХ РАЗМЕРОМ ОТ 200X450 ММ.

ВАКУУМИРОВАНИЕ В КОНТЕЙНЕРАХ

В данном режиме не осуществляется этап запайки, вакуум создается в специальных контейнерах.

- ⌚ Включите прибор, нажмите кнопку ВКЛ./ВЫКЛ. (1)
- ⌚ Поднимите крышку прибора и соедините трубку от крышки контейнера с клапаном внутри декомпрессионной камеры.
- ⌚ Расположите продукт внутри контейнера и закройте крышку.
- ⌚ Нажмите кнопку(2), не закрывая крышку прибора, запустится процесс вакуумирования.
- ⌚ Как только вакуумирование закончится, упаковщик остановится, не запуская цикл запайки.
- ⌚ Упаковщик вновь готов к упаковке следующего контейнера или пакета

ВНИМАНИЕ!

Всегда используйте пакеты пропорционально размерам продукта, например, если продукт слишком маленький, а пакет большой, то прибор будет тратить больше времени и энергии для упаковки.

Рекомендуем, после того, как закончатся пакеты, прилагаемые к прибору, выбрать нужный вам размер и обратиться в пункты продаж BESSER VACUUM.

Помните, что для бескамерных вакуумных упаковщиков используются только гофрированные пакеты.

Температура запайки регулируется в зависимости от толщины пакета.

Для пакетов толщиной 105 микрон мы рекомендуем использовать 2 уровень температуры (загорается второй светодиод). Если вы вносите изменения в температуру запайки, сделайте несколько пробных упаковок.

ВНИМАНИЕ! Если вы несколько раз подряд будете упаковывать пакеты при слишком высокой температуре запайки, то вы можете существенно повредить прибор. Помните. Температуру запайки можно повышать только если вы будете использовать пакеты толщиной более 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.

ВНИМАНИЕ!

Может возникнуть ситуация, что уже запаянный 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 кожура 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.
- ⌚ Корпус прибора сначала протереть влажной тканью, затем сухой.
- ⌚ Панель управления протирается исключительно сухой тканью.
- ⌚ Для время процесса упаковки какие-нибудь острые части продукта (кости, шипы, твердая кожура и т.д.) повредили целостность пакета (даже если повреждение визуально не обнаружено)

Никогда не используйте в качестве чистящего средства кислоты и щелочи.

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.

АНОМАЛИИ В ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРИБОРА И САМОПРОИЗВОЛЬНОЕ ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Если в начале работы подвижная крышка не закрывается плотно, то проверьте, что уплотнитель не вышел из своего гнезда, как на крышке, так и в нижней части. Кроме того, убедитесь, что края пакета находятся между двумя уплотнителями.

В случае самопроизвольной остановки работы прибора во время работы, прежде чем приступить к анализу причины остановки, выключите упаковщик из сети. Причины могут быть следующие:

- Отключение электричества: не включайте заново прибор до тех пор, пока не будет восстановлена подача электрического тока.
- Если причиной являются неполадки в электрической схеме прибора, то обратитесь к дилеру, через него фабрика-производитель осуществит необходимый контроль или ремонт.

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.

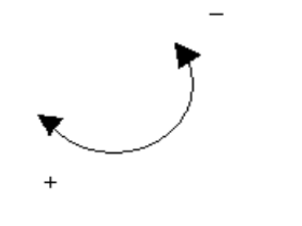
Упакованные продукты должны быть использованы до истечения срока годности.

РЕГУЛИРОВКА ДАТЧИКА ВАКУУМИРОВАНИЯ

Прибор оснащен датчиком вакуумирования. Датчик уже отрегулирован фабрикой производителем, но в исключительных случаях необходимо вмешательство в работу датчика. Если, убедившись, что действительно необходимо произвести регулировку датчика, что без данной процедуры прибор не работает должным образом, только в этом случае, начните эту процедуру.

Для этого необходимо ввести ключ (в комплекте) или приобрести ключ модель TORX 27, в специальное отверстие на дне прибора. При включенном приборе в автоматическом режиме очень аккуратно и медленно поворачивать ключ против часовой стрелки до тех пор, пока не загорится красный индикатор. Далее провести пробы вакуумирования.

Рекомендуем проводить данную операцию только в исключительных случаях.



ВНИМАНИЕ!

Предупреждаем, что все системы защиты не позволяют избежать абсолютной защиты от ожогов верхних конечностей.



ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТЬ:

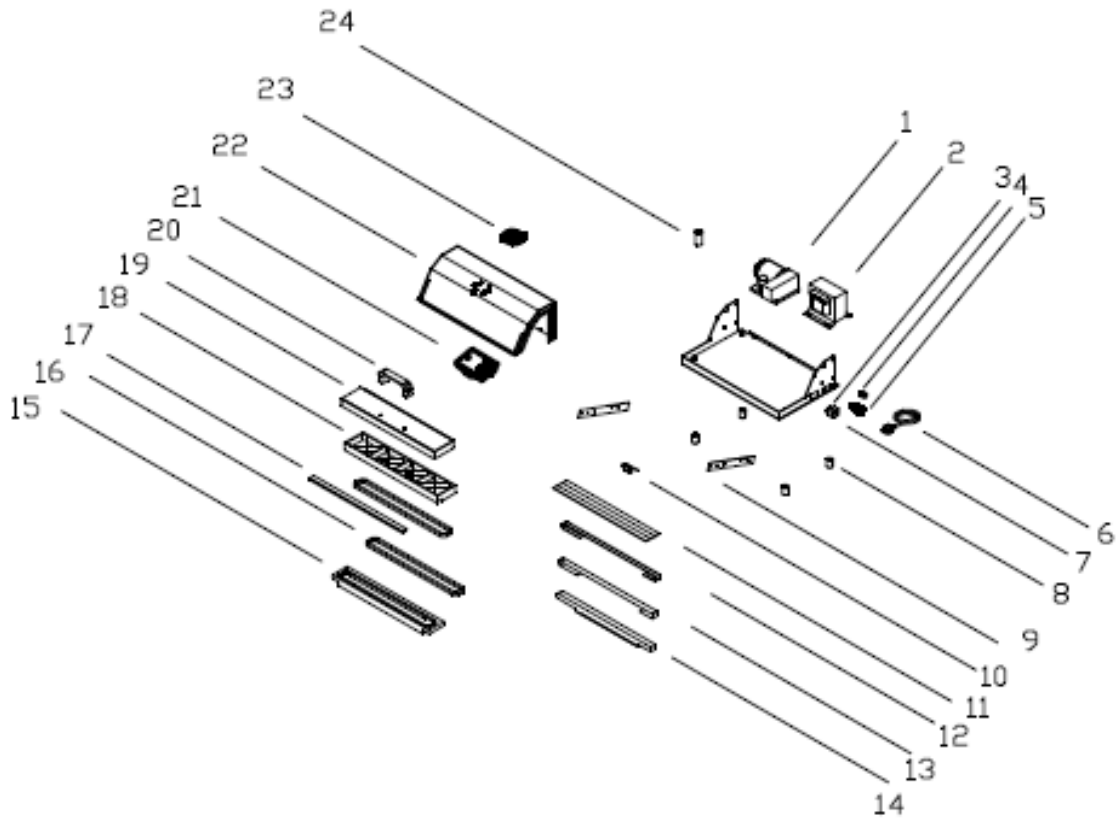
Сварочная планка нагревается до довольно высоких температур во время и после использования прибора. Поэтому рекомендуется с максимальной осторожностью обращаться с прибором и избегать прямого контакта рук со сварочной планкой до тех пор пока она полностью не остынет.



ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТЬ:

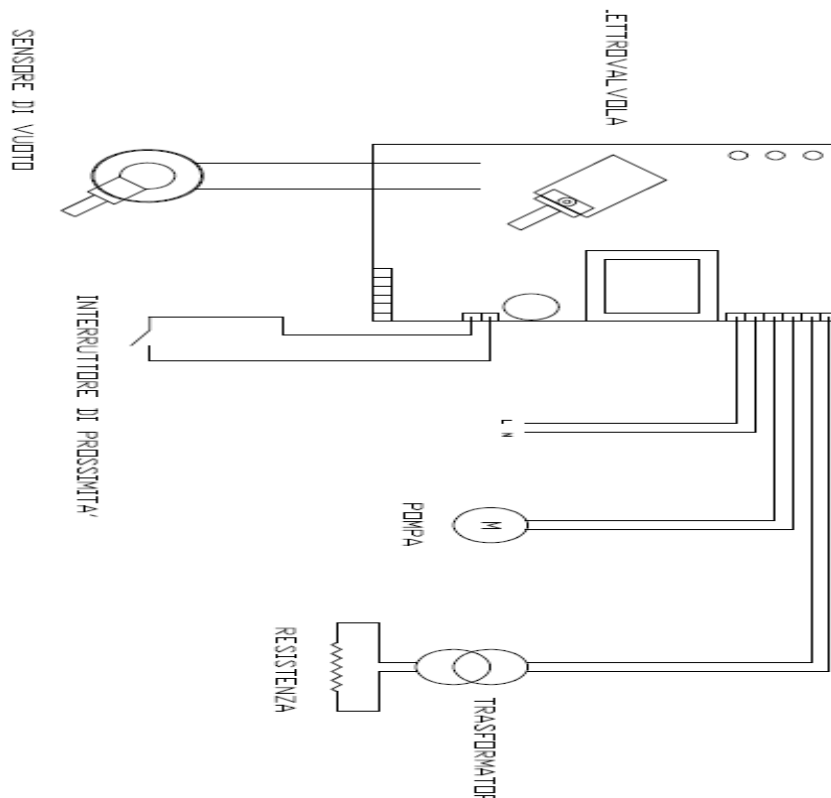
Подсоединение к электрической сети должно выполняться квалифицированным персоналом.

СХЕМА:



	ОПИСАНИЕ	КОЛ-ВО
1	Насос	1
2	Трансформатор	1
3	Гнездо для предохранителей	1
4	Предохранитель тип: 5x20Т 5А 250V	1
5	Гнездо для шнура питания	1
6	Шнур питания	1
7	Выключатель	1
8	Ножки	4
9	петли	2
10	Микровыключатель СНВ	1
11	Тефлон	1
12	Нагревательный элемент	1
14	Бакелит	1
15	Декомпрессионная камера низ	1
16	Уплотнитель	1
17	GOMMA CONTRASTO BARRA SAL	1
18	Декомпрессионная камера верх	1
19	Крышка	1
20	Ручка	1
21	Электронная плата	1
22	Корпус	1
23	Лексан	1
24	Глушитель	1
!!!	ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ НАХОДИТСЯ С ПРАВОЙ БОКОВОЙ СТОРОНЫ	

УПРОЩЕННАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА



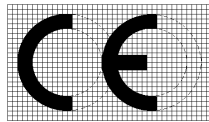
Предохранители можно заменить самостоятельно.
 После того, как вы выключили прибор из сети замените предохранитель на модель 5x20T 5A 250V

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ: модель FRESH 33

РАЗМЕР	390x260x140h мм
НАПРЯЖЕНИЕ В СЕТИ	230 Volt 50 Hz
СВАРОЧНАЯ ПЛАНКА	330 мм
НОМИНАЛЬНАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ВАКУУМНОГО НАСОСА	самосмазывающийся 16 л/мин
КОРПУС	инокс
ВЕС	6,5 кг
ВАКУУМИРОВАНИЕ	сенсорное
ЗАПАЙКА	автомат
СИСТЕМА НАГРЕВАНИЯ/ОХЛАЖДЕНИЯ	автомат
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	дисплей со светодиодами
ЗАБОР ВОЗДУХА	электромагнитный клапан
ЗАПУСК ЦИКЛА	микровыключатель
ВАКУУМ	пакеты, контейнеры

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ модель FRESH 43:

РАЗМЕР	490x295x180h мм
НАПРЯЖЕНИЕ В СЕТИ	230 Volt 50 Hz
СВАРОЧНАЯ ПЛАНКА	430 мм
НОМИНАЛЬНАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ВАКУУМНОГО НАСОСА	самосмазывающийся 28 л/мин
КОРПУС	инокс
ВЕС	10 кг
ВАКУУМИРОВАНИЕ	сенсорное
ЗАПАЙКА	автомат
СИСТЕМА НАГРЕВАНИЯ/ОХЛАЖДЕНИЯ	автомат
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	дисплей со светодиодами
ЗАБОР ВОЗДУХА	электромагнитный клапан
ЗАПУСК ЦИКЛА	микровыключатель
ВАКУУМ	пакеты, контейнеры



**Dichiarazione di conformità * Declaration of conformity * Déclaration de conformité
 .2.5 Konformitätserklärung * Declaración de conformidad**

I Il sottoscritto, legale rappresentante della Ditta costruttrice, dichiara che il prodotto 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:

FRESH 33 FRESH 43

Referenza	2.Titolo
Direttiva 2004/108/CEE del 15 dicembre 2004 Direttiva 2006/95 del 12 dicembre 2006	Concernente il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative alla compatibilità elettromagnetica e che abroga la direttiva 89/336/CEE Concernente il ravvicinamento delle Legislazioni degli Stati membri relative al materiale elettrico destinato ad essere adoperato entro taluni limiti di tensione

E che sono state applicate le seguenti norme e/o specifiche tecniche, o parti di esse, utilizzate per la presente dichiarazione di conformità:

Norme armonizzate

N°	Edizione	Titolo
CEI EN 55014-1	08/2007	Compatibilità elettromagnetica - Prescrizioni per gli elettrodomestici, gli utensili elettrici e gli apparecchi similari Parte 1: Emissione
CEI EN 55014-2 +A1 +IS +A2	10/1998 08/2002 10/2007 08/2009	Compatibilità elettromagnetica - Prescrizioni per gli elettrodomestici, gli utensili elettrici e gli apparecchi similari Parte 2: Immunità
CEI EN 61000-3-2	02/2007	Limiti per le emissioni di correnti armoniche
CEI EN 61000-3-3	09/2009	Limitazione delle fluttuazioni di tensione e dei flicker in sistemi di alimentazione in bassa tensione per apparecchiature con corrente nominale <=16A e non soggette ad allacciamento su condizione
CEI EN 60335-1	07/2008	Sicurezza degli apparecchi elettrici d'uso domestico e similare Sicurezza

Dignano, 01/01/2011
 Le Président
 Gabriele Cancellier

