



SAVE



COOK



PACK



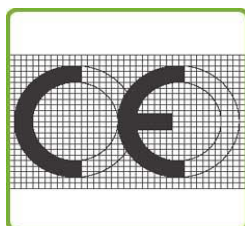
CLEAN

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

БЕСКАМЕРНЫЙ ВАКУУМНЫЙ УПАКОВЩИК



MINI MIDI MAXI



EAC



SAVE



COOK



PACK



CLEAN

ВНИМАНИЕ!

Данное оборудование не подходит для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта или знаний, за исключением случаев, если они не прошли инструктаж по применению оборудования, проведенный лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под надзором взрослых и ни в коем случае не играть с прибором.

**ВНИМАНИЕ- ОПАСНОСТЬ!**

Сварочная планка сильно нагревается во время использования и высокая температура сохраняется еще некоторое время после прекращения работы прибора. Рекомендуется, в связи с опасностью ожогов, избегать прямого контакта с горячими деталями, пока процесс охлаждения не закончится.

**ВНИМАНИЕ!**

Прибор предназначен для использования только в закрытых помещениях.

**ВНИМАНИЕ- ОПАСНОСТЬ!**

Категорически запрещается разбирать прибор или использовать его при видимых повреждениях электрического кабеля, розетки и т.д. Во всех случаях неисправности упаковщика обращаться в сервисную службу или на фабрику-производитель.



Прибор с защитной системой заземления. Система заземления идентифицируется символом:



ГЛАВА 1 ОПРЕДЕЛЕНИЕ “РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ” «Руководство по эксплуатации» является документом, который выдается производителем и является неотъемлемой частью оборудования. Настоящий документ позволяет правильно использовать оборудование. Все права на использование и распространение данного руководства по эксплуатации защищены.

НАЗНАЧЕНИЕ ДОКУМЕНТА

Основной целью данного руководства по эксплуатации является обеспечение клиента и персонала, работающего с оборудованием, необходимой информацией по правильной установке, надлежащем использовании, техническом обслуживании оборудования и соблюдении максимальных условий безопасности.



SAVE



COOK



PACK



CLEAN

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ И ОГРАНИЧЕНИЯ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

- Каждый этап использования оборудования, и весь цикл работы машины в целом, был тщательно и внимательно проанализирован производителем в процессе проектирования и производства, и отражен в данном руководстве по эксплуатации. Однако, следует понимать, что ничто не сможет заменить опыт, надлежащую подготовку и особенно здравый смысл оператора оборудования. Правила использования являются существенными на каждом этапе работы оборудования, и их следует внимательно изучить при чтении данного руководства.
- Несоблюдение мер предосторожности в использовании оборудования, невыполнение конкретных предупреждений, указанных в данном руководстве, допуск к работе неподготовленного персонала, нецелевое использование машин, могут нарушить принципы безопасности, заложенные в процессе проектирования и производства оборудования. Это может привести как материальному ущербу и поломке оборудования, так и спровоцировать несчастные случаи.
- Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный вследствие несоблюдения пользователем техники безопасности, прописанной в данном Руководстве.

НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ

Руководство по эксплуатации отвечает требованиям следующих нормативов:

- приложение "I" к директиве 89/932/СЕЕ с изменениями: раздел 1.7.4;
- "Machines Directive" 2006/42/СЕ, которая заменяет 98/37/СЕ.

УТИЛИЗАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ В КОНЦЕ ЕГО ЖИЗНЕННОГО ЦИКЛА

Электрическое и электронное оборудование, содержащее опасные вещества, являющиеся потенциально вредными для здоровья человека и окружающей среды, утилизируются только в специально отведенных местах.

ОПРЕДЕЛЕНИЯ

В соответствии с "Директивой по машиностроению СЕЕ 89/392 с изменениями, выделены следующие определения:

1. Оператор: лицо или лица, выполняющие работу на данном оборудовании, осуществляющие настройку, плановое техническое обслуживание и чистку машины.
2. Пользователь: ответственное лицо или лица, или владелец оборудования.

ГЛАВА 2 ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ МАШИН С МАРКИРОВКОЙ СЕ

Компания производит оборудование с маркировкой СЕ и ЕАС, что подтверждается следующими законодательными актами:

- Декларация о соответствии СЕ и декларацией ЕАС
- Маркировка СЕ и ЕАС
- Руководство по эксплуатации

Специальная пластина, прикрепленная на машину, указывает, что оборудование соответствует нормативам маркировки СЕ и ЕАС. Запрещено снимать знак «СЕ» или заменять его на другой. Если по каким-либо причинам знак поврежден, оторвался от машины или просто не читаема фабричная надпись, заказчик обязан поставить в известность фирму-производитель.



Знак «СЕ» расположен на внешней стороне корпуса.



SAVE



COOK



PACK



CLEAN

ГЛАВА 3 ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ

Производитель берет на себя гарантийные обязательства в течение 12 (двенадцать) месяцев со дня отгрузки и прямой поставки товара. Производитель гарантирует клиентам или дилерам корректное функционирование всех компонентов определенной машины. Гарантия не распространяется на те части машины, которые подвергаются нормальному износу: электрическая изоляция - тефлон - уплотнители - поршоны для открывания камеры - мембрана сварочная - воздушные фильтры - масляные фильтры - замена масла - лопасти насоса.

1. В случае возникновения неисправности или плохого функционирования вакуумного насоса в оборудовании на гарантии, производитель оставляет за собой право проверки на попадание в насос инородных предметов (жидкостей, твердых тел, соусов, подливок и т.д.). В случае их обнаружения, ремонт и расходные материалы оплачиваются клиентом, так как неисправность возникла не по причине производственного дефекта, а по халатности во время использования оборудования.
2. Проблемы, связанные с электронной частью оборудования, должны быть рассмотрены и проанализированы производителем прежде, чем будут заменены неисправные детали в счет гарантии. Так как скачки напряжения, электрический разряд, расстройство электрической сети могут привести к неисправности качественного электронного оборудования не по вине производителя.
3. На проблемы в работе оборудования, имеющие отношение к пневматическим компонентам, структурным и механическим деталям, распространяется гарантийный случай, и их замена производится бесплатно.
4. В период гарантийного срока, если производится ремонт оборудования, попадающего под гарантийный случай, бесплатно предоставляется только замена неисправных деталей, не включается стоимость работы техника.
5. В случае запроса в период гарантийного срока на выполнение ремонта оборудования техниками от производителя, то расходы на их проезд (туда и обратно) оплачиваются за счет клиента, независимо от причины возникновения неисправности.
6. Если выполняется ремонт неисправного оборудования на базе производителя, то независимо от того в период гарантийного срока или вне его, транспортные расходы оплачиваются за счет клиента.
7. Все материалы, присланные производителю, как в период гарантии, так и вне его, обязательно должны иметь оплаченные транспортные расходы.
8. Производитель не принимает присланные материалы с неоплаченными транспортными расходами.
9. Любые вмешательства и манипуляции клиента с, по его мнению, неисправными или дефектными компонентами (насос, электронная карта и т.д.) не разрешены, и, в случае выполнения самостоятельного ремонта в период гарантийного срока, производитель снимает с себя гарантийные обязательства.

ОБЯЗАТЕЛЬСТВА ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Пользователь обязан информировать производителя о любых дефектах или сбоях в работе защитной системы безопасности, а также о предполагаемых потенциально опасных ситуациях. Запрещается вмешательство третьих лиц (исключая уполномоченный персонал производителя) и внесение изменений любого характера в работу машины и ее функций, которые не описаны в настоящем техническом документе. В случае возникновения неисправности или опасности по причине постороннего вмешательства в механизм машины, и несоблюдение вышеуказанных правил, производитель не несет ответственности за последствия. Настоятельно рекомендуем, в случае необходимости внесения изменений в работу оборудования, обращаться напрямую к производителю.



SAVE



COOK



PACK



CLEAN

ГЛАВА 4 ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

Настоятельно рекомендуется выполнять следующие правила:

- не прикасаться к металлическим частям машины мокрыми или влажными руками;
- не пытаться выдернуть вилку из розетки путем вытягивания шнура или сдвигая саму машину;
- не допускать к работе с упаковочной машиной детей или людей с ограниченными возможностями без присмотра;
- электрическая безопасность данного оборудования обеспечивается только в том случае, если машина правильно подключена к эффективной системе заземления, в соответствии с действующими стандартами безопасности. Необходимо проверить это основное требование, и, в случае возникновения сомнений, обратиться для проведения контроля к квалифицированному персоналу, имеющему допуск. Производитель не несет ответственность за любой ущерб, возникший по причине неисправной системы заземления;
- в случае возможного повреждения системы заземления, машина должна быть выключена из сети во избежание случайного /нежелательного включения;
- всегда используйте предохранители, предусмотренные нормами техники безопасности, предохранители должны обладать определенными характеристиками, именно для этого вида работ;
- не используйте отремонтированные предохранители, они могут спровоцировать короткое замыкание;
- В случае повреждения не электрического кабеля не заменять его самим клиентом самостоятельно, следует обязательно связаться с производителем машины;
- электрический кабель держать вдали от нагреваемых частей оборудования;
- всегда выключать машину от сети, прежде чем начать любую процедуру чистки и мытья оборудования.
- чистка корпуса машины, панелей и элементов управления производится мягкой сухой тканью или слегка смоченной в растворе мягкого моющего средства или алкоголя.

ОБЯЗАТЕЛЬСТВА ОПЕРАТОРА В СЛУЧАЕ НЕИСПРАВНОСТИ

Операторы обязаны сообщать своим непосредственным руководителям о любых возникших неисправностях или потенциально опасных ситуациях.

ГЛАВА 5 УСТАНОВКА

После снятия упаковки проверьте целостность упаковщика. В частности, проверьте, что корпус прибора в сохранности и без видимых повреждений, которые могли быть вызваны в процессе транспортировки. Если вы сомневаетесь, не используйте прибор и свяжитесь с производителем.

Упаковщик следует устанавливать в помещении с низким процентом влажности и вдали от источников тепла.



Не устанавливать прибор вблизи легковоспламеняющихся веществ. Перед выполнением любой операции контроля, которая включает в себя удаление деталей и разборку прибора, вы обязательно должны отключить машину от электрической сети.

!! 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.





ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. КНОПКА ВКЛ./ВЫКЛ.
2. КНОПКА MODE/РЕЖИМ
3. КНОПКА SET
4. КНОПКА +
5. КНОПКА -
6. КНОПКА SEAL PUMP

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, может привести к повреждению компонентов машины и ее поломке.

ВНИМАНИЕ

1. Внимательно прочитайте настоящее «Руководство по эксплуатации» и выполняйте все инструкции при использовании прибора для консервации продуктов в вакуумную упаковку.
2. Поддерживайте рабочее место в чистоте и порядке.
3. Не позволяйте детям находиться в непосредственной близости от рабочей зоны прибора.
4. 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.
5. Не создавайте перегрузки для и аккуратно используйте прибор.
6. Перед началом работы, установите прибор на стабильную ровную и плоскость, его падение может привести к серьезным повреждениям.
7. Не упаковывать жидкости и жидкообразные продукты в пакеты для вакуума, используя данный прибор.
8. В обратном случае это может привести к возникновению опасных ситуаций и поломок прибора, подлежащих ремонту.
9. 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.
10. Перед началом работы убедитесь, что нет никаких посторонних предметов (ножи, лезвия и т.д.) в непосредственной близости от сварочной планки.
11. 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.
12. Используйте только оригинальные запасные части и аксессуары.
13. Избегать контакта упаковщика с водой – это электрический прибор!
14. Не выдергивать вилку с розетки за шнур.
15. Замена электрического шнура и любой другой ремонт электрических частей упаковщика должен выполняться квалифицированным персоналом.



SAVE



COOK



PACK



CLEAN

ГЛАВА 6 РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ОБСЛУЖИВАНИЮ

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 высококачественной нержавеющей стали с AISI 430, 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, которая запаивает вакуумный пакет, и уплотнитель, 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

1. Извлечь прибор из упаковки, установить на рабочую поверхность, убедиться в ее стабильности.
2. Важно, чтобы все четыре ножки прибора уверенно стояли на рабочей поверхности, во избежание проблем при закрывании крышки и помех в работе воздухозаборника.
3. Рекомендуется сохранять коробку от прибора и использовать ее в дальнейшем, в случае необходимости транспортировки в будущем.
4. 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.
5. Никогда для чистки прибора не используйте кислоты и щелочи.
6. Включите вилку в розетку. Нажмите и удерживайте в течение 2 сек. кнопку вкл/выкл (1)
7. Прибор готов к работе, время запайки установлено то, что было использовано в последний раз.
8. Выберите нужный режим работы (см. «Режимы», несколько раз нажав кнопку MODE/РЕЖИМ (2)).

ВЫБОР ЯЗЫКА УПРАВЛЕНИЯ

Упаковщик BESSER VACUUM может работать на 5 языках. Чтобы выбрать язык системы необходимо:

1. Включить прибор, удерживая в течение 2 секунд кнопку вкл/вкл (1)
2. В течение 3 секунд на дисплее появится приветствие, то нажмите кнопку SET (3). Если вы не успели, то необходимо повторить операцию.
3. Выбрать язык можно нажимая кнопки (+) и (-), язык и управления расположены в следующем порядке: 0- итальянский, 1-английский, 2-испанский, 3-немецкий, 4-французский
4. Чтобы подтвердить выбор языка, нажмите снова кнопку SET (3) в течение 2 секунд или подождите пару секунд, пока машина запомнит выбор самостоятельно.



SAVE



COOK



PACK



CLEAN

ГЛАВА 7 СПОСОБЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРИБОРА АВТОМАТИЧЕСКИЙ ЦИКЛ ВАКУУМИРОВАНИЯ

1. При включенном приборе нажать несколько раз кнопку MODE, пока не появится надпись AUTOMATIC CYCLE, таким образом вы включили автоматический режим.
2. Разместите продукт, который вы хотите упаковать, внутри пакета.
3. 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.
4. ЗАКРОЙТЕ КРЫШКУ (С) И, СЛЕГКА НАЖИМАЯ С ДВУХ БОКОВЫХ СТОРОН, УДЕРЖИТЕ ЕЕ НЕСКОЛЬКО СЕКУНД, ПОКА НЕ НАЧНЕТСЯ ОТКАЧКА ВОЗДУХА ИЗ ПАКЕТА, ЗАТЕМ ОТПУСТИТЕ КРЫШКУ.
5. Упаковщик запустится автоматически, на дисплее начнут появляться цифры от 0 до 8, обозначающие уровень вакуумирования. Оптимальный вакуум достигается, когда появляется цифра «8»
6. Когда откачка воздуха заканчивается, то автоматически начинается запайка пакета и появляется надпись SEAL вместе с показателями установленного времени запайки, когда цифровое значение достигнет 0, запайка пакета завершена. Затем насос останавливается, и крышка открывается автоматически.
7. Упаковщик вновь готов к упаковке следующего пакета.

МАНУАЛЬНЫЙ ЦИКЛ ВАКУУМИРОВАНИЯ

Данный способ используется, если необходимо создать только частичный вакуум и избежать чрезмерного сдавливания (салаты, мягкий хлеб, мягкий сыр, ягоды).

МАНУАЛЬНЫЙ ЦИКЛ ВАКУУМИРОВАНИЯ МОЖЕТ БЫТЬ ВЫПОЛНЕН ТОЛЬКО В ПАКЕТАХ РАЗМЕРОМ ОТ 200 X 450.

1. При включенном упаковщике, нажмите несколько раз кнопку MODE (5), пока не появится надпись «MANUAL CYCLE», теперь вы находитесь в мануальном режиме.
2. Разместите продукт, который вы хотите упаковать, внутри пакета.
3. 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.
4. Опустите подвижную крышку и удержите несколько секунд ее с боковых сторон, пока насос не включится автоматически и не начнет откачку воздуха из пакета.
5. На дисплее начнут появляться цифры от 0 до 8, обозначающие уровень вакуумирования. Уровень вакуумирования выбирается в зависимости от необходимости.
6. Прибор будет продолжать откачку воздуха до тех пор. Пока оператор не нажмет кнопку SEAL/PUMP 6
7. После нажатия кнопки SEAL/PUMP (6) начнется запайка, и на дисплее появятся показатели установленного времени запайки, когда цифровое значение достигнет 0, запайка пакета завершена. Затем насос останавливается, и крышка открывается автоматически.

ПРИМЕЧАНИЕ: Запайка сразу прервет процесс откачки воздуха, но мы будем слышать работу насоса.

1. Как только процесс запайки будет завершен, работа насоса прекратится, и крышка откроется автоматически.
2. Упаковщик вновь готов к упаковке следующего пакета.



SAVE



COOK



PACK



CLEAN

ТОЛЬКО ЦИКЛ ВАКУМИРОВАНИЯ

Этот режим упаковки необходим для создания вакуума в контейнерах (опция) для упаковки жидких продуктов.

1. При включенном приборе нажмите кнопку MODE (2), пока не появится надпись ONLY VACUUM. Теперь вы находитесь в режиме только вакуумирования.
2. Соедините трубку от крышки контейнера с клапаном внутри камеры.
3. Расположите продукт внутри контейнера, закройте крышку, обратите внимание, чтобы резиновый шарик находился внутри крышки.
4. Нажмите кнопку SEAL/PUMP (6), не закрывая крышку прибора.
5. На дисплее появятся значения уровня вакуумирования от 0 до 8.
6. Как только вакуумирование закончится, упаковщик остановится. Можно отсоединить контейнер. Для уверенности слегка нажмите на резиновый шарик.
7. Оптимальный вакуум был достигнут. Если на дисплее появился номер 8.
8. Упаковщик вновь готов к упаковке следующего контейнера или пакета.

Этот режим упаковки не активирует процесс запайки, и сварочная планка не нагревается, таким образом, нет угрозы ожога рук оператора. Чтобы открыть контейнер с вакуумом, достаточно нажать на рычажок на крышке, воздух поступит внутрь, и крышку контейнера можно открыть.

ОБРАТИТЕ 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.

РЕГУЛИРОВАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ЗАПАЙКИ

Регулирование температуры запайки происходит путем регулирования времени запайки: чем больше время запайки, тем выше температура сварочной планки. Регулирование температуры происходит путем нажатия на кнопку SET (3) следующим образом:

1. Нажмите кнопку SET (3) в течение 2 секунд, на дисплее появится надпись "Temperature" с последним установленным значением.
2. Нажмите кнопку (+) (4), чтобы увеличить температуру (время) запайки или кнопку (-) (5), чтобы уменьшить температуру (время) запайки.
3. В завершение нажмите кнопку SET (3) в течение 2 секунд, чтобы подтвердить выбор и выйти из режима программирования.

ПРИМЕЧАНИЕ: если вы в течение 10 секунд, не нажали кнопку SET (3), то машина запомнит последние данные автоматически.

Температура регулируется в зависимости от толщины пленки и ее характеристики. Для пленки толщиной 90 микрон (как в пакетах в комплекте к машине), рекомендуется значение температуры «5». Если вы изменяли показатели температуры, то проведите несколько проб запайки прежде, чем приступать к упаковке продукта.

ВНИМАНИЕ! Повторяющаяся запайка пакетов при слишком высокой температуре может привести к поломке прибора, не подлежащей ремонту. Не используйте температуру выше 5, если в этом нет крайней необходимости. Толщина пакета в этом случае должна быть больше, чем 90 микрон.



SAVE



COOK



PACK



CLEAN

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, 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 запаять 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:

1. Запайка пакета не была произведена корректно (температура нагрева сварочной планки не была пропорциональна типу используемого пакета)
2. Частицы упаковываемого продукта попали в сварочный шов или на сварочную планку.
3. 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

1. Как упоминалось выше, после каждого использования упаковщика, выключив прибор из сети, необходимо произвести чистку.
2. Корпус прибора сначала протереть влажной тканью, затем сухой.
3. Панель управления протирается исключительно сухой тканью.
4. Для чистки тефлона на сварочной планке (использовать влажную ткань, смоченную в теплой воде или средстве для чистки стекол. Эта процедура обязательна каждый раз, если на сварочной планке остались частицы пластика от пакета. 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.



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 проблем из-за различных производственных характеристик.



SAVE



COOK



PACK



CLEAN

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.

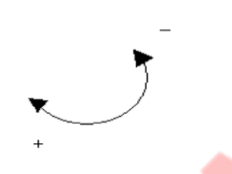
ВНИМАНИЕ! Не забывайте, что деятельность некоторых бактерий в вакууме продолжается, хотя и в замедленном темпе. То есть продукты, которые имеют низкие температуры хранения обязательно следует помещать в холодильник. Упакованные продукты должны быть использованы до истечения срока годности.

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.



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.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ MINI

РАЗМЕР	420X300X180H
НАПРЯЖЕНИЕ В СЕТИ	230 VOLT 50 HZ
СВАРОЧНАЯ ПЛАНКА	330 мм
НОМИНАЛЬНАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ВАКУУМНОГО НАСОСА	САМОСМАЗЫВАЮЩИЙСЯ 19 l/min
КОРПУС	ИНОКС
ВЕС	7,8 кг
ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЕ	0,38 KW
ВАКУУМИРОВАНИЕ	СЕНСОРНОЕ
ЗАПАЙКА	АВТОМАТ
СИСТЕМА НАГРЕВАНИЯ/ОХЛАЖДЕНИЯ	АВТОМАТ
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	ДИСПЛЕЙ СО СВЕТОДИОДАМИ
ЗАБОР ВОЗДУХА	ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЙ КЛАПАН
ЗАПУСК ЦИКЛА	МИКРОВЫКЛЮЧАТЕЛЬ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ MIDI

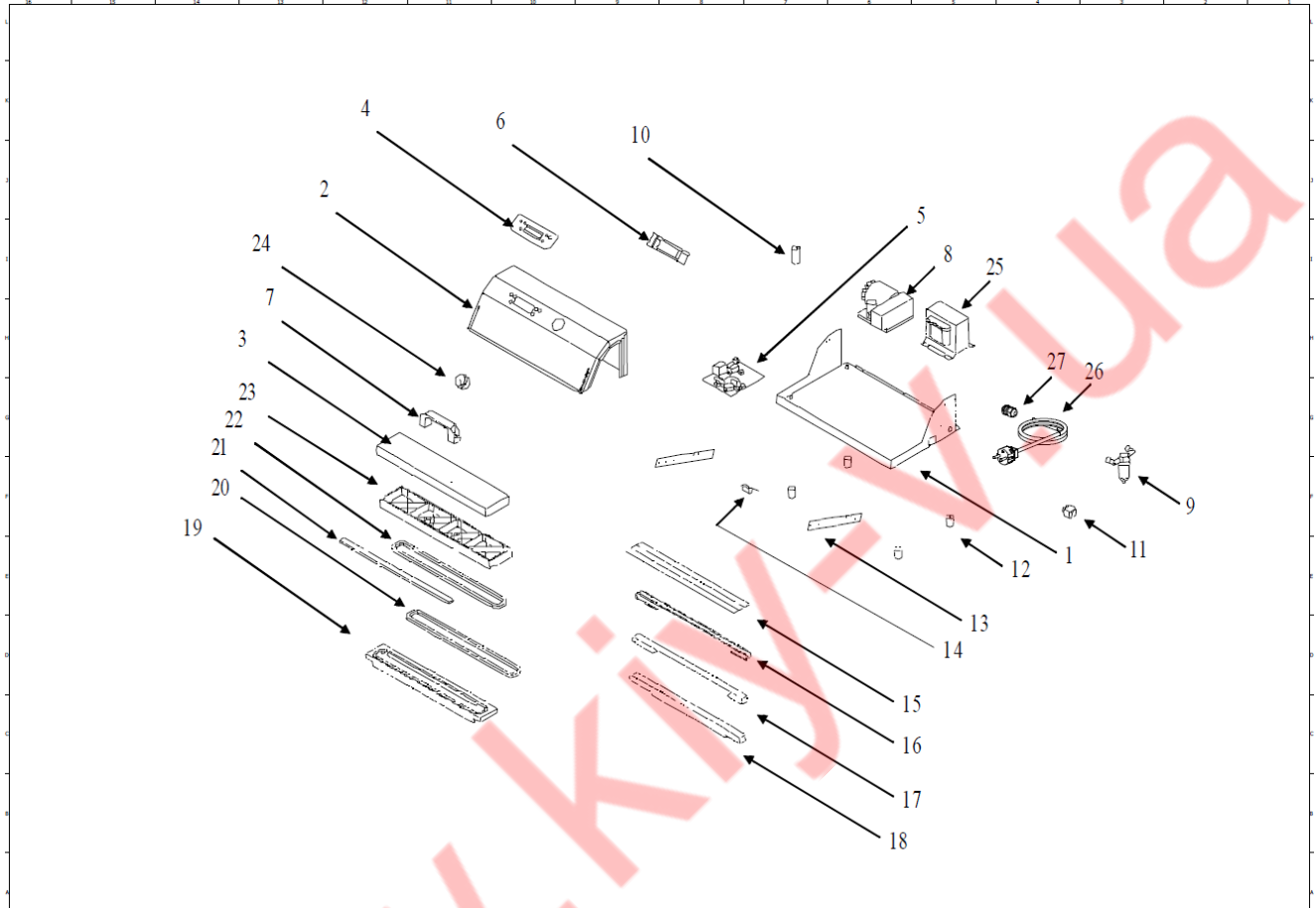
РАЗМЕР	510X295X180H
НАПРЯЖЕНИЕ В СЕТИ	230 VOLT 50 HZ
СВАРОЧНАЯ ПЛАНКА	330 мм
НОМИНАЛЬНАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ВАКУУМНОГО НАСОСА	САМОСМАЗЫВАЮЩИЙСЯ 26 l/min
КОРПУС	ИНОКС
ВЕС	10,5 кг
ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЕ	0,85 KW
ВАКУУМИРОВАНИЕ	СЕНСОРНОЕ
ЗАПАЙКА	АВТОМАТ
СИСТЕМА НАГРЕВАНИЯ/ОХЛАЖДЕНИЯ	АВТОМАТ
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	ДИСПЛЕЙ СО СВЕТОДИОДАМИ
ЗАБОР ВОЗДУХА	ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЙ КЛАПАН
ЗАПУСК ЦИКЛА	МИКРОВЫКЛЮЧАТЕЛЬ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ MAXI

РАЗМЕР	610X295X180H
НАПРЯЖЕНИЕ В СЕТИ	230 VOLT 50 HZ
СВАРОЧНАЯ ПЛАНКА	330 мм
НОМИНАЛЬНАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ВАКУУМНОГО НАСОСА	САМОСМАЗЫВАЮЩИЙСЯ 13 l/min
КОРПУС	ИНОКС
ВЕС	21 кг
ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЕ	0,95 KW
ВАКУУМИРОВАНИЕ	СЕНСОРНОЕ
ЗАПАЙКА	АВТОМАТ
СИСТЕМА НАГРЕВАНИЯ/ОХЛАЖДЕНИЯ	АВТОМАТ
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	ДИСПЛЕЙ СО СВЕТОДИОДАМИ
ЗАБОР ВОЗДУХА	ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЙ КЛАПАН
ЗАПУСК ЦИКЛА	МИКРОВЫКЛЮЧАТЕЛЬ



CXEMA MINI MIDI MAXI




ОПИСАНИЕ СХЕМЫ MINI MIDI MAXI

N	DESCRIZIONE	ОПИСАНИЕ
1	BASE	БАЗА КОРПУСА
2	COPERCHIO	ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ КОРПУСА
3	CAMPANINA	КОРПУС КАМЕРЫ
4	LEXAN COMANDI	LEXAN КОМАНДЫ
5	SCHEDE POTENZA	СИЛОВАЯ ПЛАТА
6	SCHEDE DISPLAY	ДИСПЛЕЙ ПЛАТА
7	MANIGLIA	РУЧКА
8	POMPA	НАСОС
9	FILTRO	ФИЛЬТР
10	SILENZIATORE	ГЛУШИТЕЛЬ
11	TASTO ON/OFF	КНОПКА ON/OFF
12	PIEDINI	НОЖКИ
13	LEVA SUPPORTO CAMPANINA	РЫЧАГ-ДЕРЖАТЕЛЬ КАМЕРЫ
14	MICRO SWITCH PARTENZA	МИКРОВКЛЮЧАТЕЛЬ МАШИНЫ
15	TEFLON SUPERIORE	ВЕРХНЯЯ ТЕФЛОНОВАЯ ЛЕНТА
16	RESISTENZA	НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ
17	TEFLON INFERIORE	НИЖНЯЯ ТЕФЛОНОВАЯ ЛЕНТА
18	BACHELITE	БАКЕЛИТ
19	CAM. DECOMPRESSIONE INF.	НИЖНЯЯ ДЕКОМПРЕССИОННАЯ КАМЕРА
20	GUARNIZIONE	УПЛОТНИТЕЛЬ
21	GOMMA CONTRASTO BARRA SALDANTE	СИЛИКОНОВЫЙ УПЛОТНИТЕЛЬ НАД СВАРОЧНОЙ ПЛАНКОЙ
22	GUARNIZIONE	УПЛОТНИТЕЛЬ
23	CAM. DECOMPRESSIONE SUP .	ВЕРХНЯЯ ДЕКОМПРЕССИОННАЯ КАМЕРА
24	VUOTOMETRO	ВАКУУМЕТР
25	TRASFORMATORE	ТРАНСФОРМАТОР



SAVE



COOK



PACK



CLEAN

УПРОЩЕННАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА

