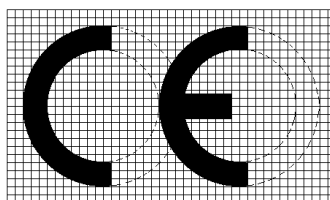




professional
kitchen
equipment

APARAT ZA VAKUMIRANJE

DIVA



Upute za korištenje i održavanje



OPASNOST OD OPEKLINA

UPOZORENJE!

Traka za varenje može dosegnuti visoke temperature tijekom i nakon korištenja. Izbjegavajte direktan kontakt dok se u potpunosti ne ohladi!



OPASNOST OD OPEKLINA

UPOZORENJE!

Traka za varenje može se aktivirati i dok je poklopac otvoren, što vas izlaže rizicima od visokih temperatura.



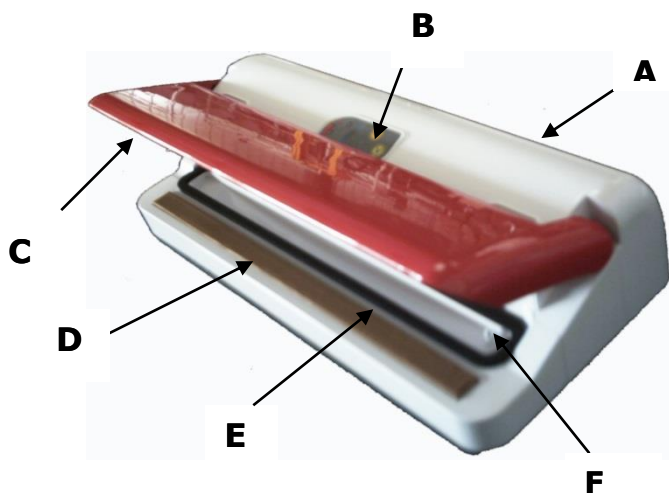
PAŽNJA!

Aparat za vakumiranje namijenjen je korištenju u zatvorenim prostorijama.



PAŽNJA!

Aparat za vakumiranje ne rastavljajte sami. U slučaju kvara, uređaj je potrebno odnijeti ovlaštenom serviseru ili proizvođaču.

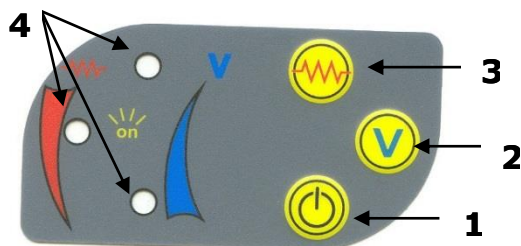


OSNOVNE KOMPONENTE

- A. Kućište
- B. Upravljačka ploča
- C. Poklopac
- D. Traka za varenje
- E. Brtva
- F. Otvor za vakumiranje

1- LED indikatori

FUNKCIJE UPRAVLJAČKE PLOČE - DIVA



- 1- Gumb za isključivanje ili uključivanje
- 2- Gumb za izvlačenje zraka iz vrećice.
- 3- Gumb za zatvaranje vrećice
- 4- LED indikatori

SIGURNOSNE UPUTE

- Pročitajte ove upute prije korištenja aparata za vakumiranje.
- Održavajte radno okruženje čistim i urednim.
- Držite djecu i kućne ljubimce podalje od radnog okruženja.
- Koristite ovaj uređaj samo za ono za što je namijenjen. Bilo kakvim drugim primjenama ugrožavate sebe i kršite uvjete jamstvenog lista.
- Nemojte previše opterećivati uređaj.
- Postavite uređaj na čvrstu i stabilnu površinu. Pad može prouzročiti ozbiljna oštećenja.
- U uređaj nemojte stavljati vrećice s tekućinom ili tekućom hranom jer ga to može oštetiti do te mjere da popravci više nisu mogući.
- Kako biste vakumirali hranu koja u sebi sadrži veću količinu tekućine, uklonite sav višak površinske tekućine krpom, ili koristite čvrsti kontejner/posudu dostupnu od strane proizvođača umjesto vrećice.
- Provjerite nalaze li se u blizini trake za varanje

neželjeni objekti (oštrice, noževi, alat) prije početka procesa vakumiranja.

- Prije bilo kakvog čišćenja uređaja, provjeravanja, ili sličnih aktivnosti, uvijek ga ugasi, izvadite iz utičnice, te prekidač koji se nalazi iza stavite na nulu. Ova mjera opreza preporučljiva je i kada se uređaj ne koristi.
- Uvijek koristite originalne rezervne dijelove i dodatke.
- Ovo je uređaj za čiji je rad potrebna električna energija. Nikad ga ne uranjajte u vodu.
- Nikad ne izlažite uređaj vodi.
- Nikad ne čupajte utikač iz utičnice kako bi ugasi uređaj.
- Utičnica koju koristite za spajanje uređaja mora biti uzemljena, a električna instalacija mora imati automatski prekidač.
- Zamjenu kabela i utikača kao i svih ostalih električnih dijelova uređaja prepustite ovlaštenim osobama i servisima.

VRLO JE VAŽNO

da uređajem upravlja jedna osoba. Aparat za vakumiranje nije dizajniran tako da njime upravlja više osoba odjednom.

OPIS PROIZVODA

Aparat za vakumiranje sastoji se od osnovnog kućišta (A) koje je u cijelosti izrađeno od ABS plastike, a unutar kojeg se nalaze sve električne komponente kao i generator vakuma. Nisu potrebne nikakve intervencije na radnim dijelovima uređaja, osim dopunskih popravaka ili održavanja, što se treba prepustiti proizvođaču. Ne preporučujemo nikakve radnje osim onih koje su opisane u ovim korisničkim uputama.

Traka za varenje (D) služi za zatvaranje vrećice na kraju procesa vakumiranja, a nalazi se na donjoj polovici uređaja s unutarnje strane poklopca. Brtva (E) dijeli unutarnji dio dekompresijske komore koja izvlači zrak iz vrećice.

Mobilni dio dekompresijske komore puni se na mobilnom poklopcu (C) koji je spojen na kućište pomoću dvije šarke.

PRVA UPORABA

- Izvadite uređaj iz kutije i postavite ga na radnu površinu za koju ste ustanovili da je čvrsta i sigurna.
- Vrlo je važno da sve četiri nožice uređaja stoje na radnoj površini kako bi se osigurala stabilnost jednom kad se poklopac (C) zatvori. Ovo je bitno zbog pravilnog izvlačenja zraka iz vrećice.
- Preporučljivo je da sačuvate originalno pakiranje proizvoda u slučaju da ga morate poslati na popravak.
- Pažljivo očistite uređaj prije nego što ga upalite.
- Koristite vlažnu krpu, a nakon toga suhu. Kontrolnu ploču čistite samo suhom krpom.
- Nikad nemojte koristiti deteržente ili kiselinu za čišćenje uređaja.
- Priključite uređaj u struju.

UKOVANJE MOELOM DIVA

VAKUMIRANJE VREĆICA

- Upalite uređaj pritiskom na gumb (1).
- Otvorite poklopac (C).
- Postavite vrećicu 1cm preko brtve dekompresijske komore (E). Pobrinite se da se ništa ne nalazi u vrećici u blizini trake za varenje (D).
- Pri zatvaranju poklopca (C), vakumiranje će se automatski započeti; primijenite blagi pritisak i pričekajte dok se proces ne završi.
- Pri završetku procesa vakumiranja, zavarivanje će se automatski započeti.
- Nakon završetka zatvaranja vrećice, poklopac (C) automatski se otvara.

VAKUMIRANJE KONTEJNERA/POSUDE

- Upalite uređaj gumbom (1).
- Otvorite poklopac (C).
- Spojite cjevčicu s otvorom za vakumiranje (F).
- Stavite hranu u kontejner i zatvorite ga posebnim poklopcem.
- Pobrinite se da je cjevčica čvrsto umetnuta u oba kraja.
- Kako biste započeli vakumiranje, pritisnite gumb „V“ (2). Poklopac ostavite otvorenim.
- Proces vakumiranja započinje
- Tri LED lampice (4) pale se po redu.
- Na kraju procesa, uređaj se zaustavlja.

VAKUMIRANJE ROLA

- Izrežite rolu na željenu dužinu
- Otvorite poklopac (C) i položite rub vrećice točno na traku za varenje (D).
- Zatvorite poklopac (C) uz blagi pritisak na obje strane kroz nekoliko sekundi.
- Pritisnite tipku (3) kako biste započeli proces varenja.
- Stavite hranu u vrećicu i nastavite sa standardnim procesom vakumiranja vrećice.

VAŽNO JE ZNATI

Koristite vrećice odgovarajuće veličine. Ako odaberete puno veću vrećicu od komada hrane koji vakumirate, uređaju će trebati duže vremena da izvuče sav zrak.

PRAVILNO ZATVARANJE VREĆICE

Sljedeći savjeti korisni su kod sprječavanja nepravilnog pakiranja hrane. Nepravilno pakiranje negativno utječe na konzervaciju.

- Sadržaj vrećice ne smije se naći između trake za varenje (3) i poklopca kako bi se osiguralo pravilno zatvaranje.

VAŽNO JE ZNATI

Može se dogoditi da zrak uđe u zatvorenu vrećicu nakon nekog vremena.

Mogući uzroci:

- Vrećica nije dobro zavarena (temperatura varenja nije odgovarala tipu korištene vrećice).
- Komadići hrane ostali su zarobljeni između trake za varenje i poklopca za vrijeme varenja.
- Oštri dijelovi namirnica možda su napravili malenu rupu na vrećici koja nije vidljiva okom (kosti od ribe ili životinje, tvrdi sir, i slično).

ČIŠĆENJE

Kao što smo napomenuli, vrlo je važno uređaj isključiti iz struje pri svakom čišćenju i pomicanju, kao i nakon korištenja.

- Koristite vlažnu krpu a nakon toga suhu kako biste očistili kućište uređaja (A).
- Za čišćenje upravljačke ploče (B) koristite samo suhu krpu.
- Za čišćenje teflonskog sloja kojim je presvučena traka za varenje (D) koristite vlažnu krpu ili mlaku vodu. Ovo je potrebno učiniti svaki put kada primijetite da se na površini nakupljaju ostaci plastike od vrećice.

Nikada nemojte koristiti kiselinu, ili abrazive za čišćenje ovog uređaja.

ODRŽAVANJE

Nije potrebno nikakvo rutinsko održavanje osim redovitog čišćenja kako bi se osiguralo dobro stanje uređaja.

Preporuča se korištenje originalnih dijelova pri popravcima i zamjenama pokvarenih dijelova. Korištenjem zamjenskih dijelova drugih proizvođača može doći do problema uslijed nekompatibilnosti.

DODACI

Ovaj uređaj može se koristiti za vakumiranje bilo koje vrste hrane. Tekućine se također mogu vakimirati u čvrstim kontejnerima/posudama (od 0,6 do 2,5 litara) koje isporučuje proizvođač.

NEPRAVILNO UKOVANJE I IZNENADNI ZASTOJI

Ako poklopac (C) na početku procesa ne ostane priljubljen uz brtvu (E), provjerite je. Možda brtve poklopca i kućišta nisu poravnate ili priljubljene jedna uz drugu. Također provjerite stoji li vrećica ispravno.

U slučaju iznenadnog zastoja tijekom procesa vakumiranja, prije nego što idete provjeravati razlog zastoja, brzo ugasisite uređaj i zatim izvucite utičnicu iz zida.

- Ako je do zastoja došlo zbog nestanka struje, pričekajte normalne uvjete i tek onda nastavite s radom.
- Ukoliko je do zastoja došlo zbog problema na samom uređaju, kontaktirajte prodavača kako biste se dogovorili oko popravka.

IMAJTE NA UMU

Iako vakum usporava bakterijsku proliferaciju, ona se i dalje odvija.

Stoga, važno je da hranu koja zahtijeva zamrzavanje ili hlađenje i dalje držite u takvim uvjetima. Kupljenu hranu koju ste vakumirali potrošite do datuma koji se nalazi na pakiranju.

ZBRINJAVANJE UREĐAJA

Sav električni i elektronički (EE) otpad sadrži opasne supstance koje štetno utječu na zdravlje ljudi i okoliš. Molimo da aparat za vakumiranje zbrinete sukladno pravilima o zbrinjavanju EE otpada.



OPREZ

Predložene mjere zaštite ne eliminiraju u potpunosti mogućnost izlaganja riziku od opekline.



OPREZ:

Za vrijeme rada uređaja, traka za varenje postiže visoke temperature. Vrlo je važno izbjegavati direktan kontakt s trakom dok se u potpunosti ne ohladi.



OPREZ:

Svi popravci vezani uz električne dijelove uređaja trebaju biti prepušteni stručnim i ovlaštenim osobama.

Model: DIVA

Dimenzije	380x180x110 h mm
Voltaža	230 volti 50 Hz
Snaga	250 W
Traka za varenje	330 mm
Pumpa	samopodmazujuća 16 l/min
Kućište	ABS plastika
Težina	3,3 kg
Varenje	Elektronički, digitalno
Hlađenje	automatski
Upravljačka ploča	3-led digitalna
Povrat zraka	Pomoću elektro-ventila
Paljenje	Mikroprekidač
Vakumiranje	Vrećice, kontejneri/posude

**TEMPI DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI- FOOD PRESERVATION TIMES
TEMPS DE CONSERVATION DES ALIMENTS - KONSERVIERUNGSZEITEN NAHRUNGSMITTEL
TIEMPOS DE CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS – VRIJEME KONZERVACIJE HRANE**

ALIMENTO - FOOD - ALIMENT - NAHRUNGSMITTEL – ALIMENTO - HRANA	CONSERVAZIONE NATURALE NATURAL PRESERVATION CONSERV. NATURELLE NATÜRLICHE KONSERV. CONSERVACION NATURAL – PRIRODNA KONZERVACIJA (giorni/days/jours/Tage/días/dana)	CONSERVAZIONE SOTTO VUOTO VACUUM PRESERVATION CONSERVATION SOUS VIDE VAKUUM-KONSERV. CONSERVACION NATURAL – KONZERVACIJA U VAKUMU (giorni/days/jours/Tage/dana)
Carne fresca - <i>fresh raw meat</i> - viande fraîche crue - <i>rohes Frischfleisch</i> - <i>carne fresca</i> - <i>svježe meso</i>	3	15
Carne cotta - <i>cooked meat</i> - viande cuite - <i>gekochtes Fleisch</i> - <i>carne cocida</i> – <i>pečeno meso</i>	6	20
Pesce fresco - <i>fresh fish</i> - poisson frais - <i>frischer Fisch</i> - <i>pescado fresco</i> - <i>svježa riba</i>	2	7
Pane - <i>bread</i> - pain - <i>Brot</i> – <i>pan</i> - <i>kruh</i>	1	6
Dolci - <i>sweets</i> - gateaux - <i>Kuchen</i> – <i>dulces</i> - <i>slatkiši</i>	5	15
Biscotti - <i>dry biscuits</i> - gateaux secs - <i>trockenes Gebäck</i> – <i>galletas</i> – <i>suhi kolači</i>	90	365
Riso - <i>rice</i> - riz - Reis – arroz - riža	120	365
Caffé/the - <i>coffee/tea</i> - <i>cafe/the</i> - <i>Kaffee/Tee</i> - <i>Café/té</i> – <i>kava/čaj</i>	120	365
Pasta pastorizzata - <i>pasteurized dough</i> - pâtes pasteurisées - <i>pasteurisierte Teigwaren</i> - <i>pasta pasteurizada</i> – <i>pasterizirano tijesto</i>	90	365
Pasta non pastorizzata - <i>not pasteurized dough</i> - pâtes non pasteurisées - <i>nicht pasteurisierte Teigwaren</i> - <i>pasta no pasteurizada</i> – <i>nepasterizirano tijesto</i>	2	8
Frutta secca - <i>dry fruits</i> - fruits secs - <i>Trockenobst</i> - <i>fruta seca</i> – <i>osušeno voće</i>	30	90
Frutta fresca - <i>fresh fruits</i> - fruits frais - <i>Frischobst</i> - <i>fruta fresca</i> – <i>svježe voće</i>	8	15
Verdure - <i>vegetables</i> - legumes - <i>Gemüse</i> – <i>vegetales</i> - <i>povrće</i>	5	10
Formaggio fresco - <i>fresh cheese</i> - fromage frais - <i>Frischkäse</i> - <i>queso fresco</i> – <i>svježi sir</i>	7	25
Formaggio stagionato - <i>seasoned cheese</i> - fromage fait - <i>Hartkäse</i> - <i>queso madurado</i> – <i>aromatični sir</i>	20	60
Fettine di maiale - <i>sliced pork</i> - charcuterie en tranches - <i>Aufschnitt</i> - <i>rodajas de cerdo</i> - <i>svinjetina</i>	2	20

Questi tempi devono essere considerati come indicativi per una conservazione ottimale; infatti essi dipendono dalle condizioni dell'alimento al momento del confezionamento. Gli alimenti preconfezionati devono essere comunque consumati entro la data di scadenza.

The above times are "indicative times" for an optimal food preservation, as they depend on the food condition at the packaging moment. Pre- packaged food must be eaten within the date impressed on the packaging.

Les temps indiqués dans le tableau ne sont donnés qu'à titre indicatif. Pour une conservation optimale des produits, important est, en effet, l'état dans lequel ils se trouvent au début du conditionnement. Les aliments préemballés doivent, en tout cas, être consommés avant la date d'échéance indiquée sur l'emballage.

Die in der Tabelle angeführten Zeiten gelten als empfohlene Richtzeiten, Ausschlaggebend ist in der Tat, wie frisch das Produkt verpackt wird. Verpackte Lebensmittel müssen bis zu dem auf der Verpackung angegebenen Verfallsdatum verbraucht werden.

Estos tiempos deben ser considerados como indicativos para una conservación óptima; de hecho ellos dependen de las condiciones del alimento en el momento de la confección. Los alimentos preconfeccionados deben ser consumidos de todos modos dentro de la fecha de vencimiento.

Navedena vremena su približna i odnose se na prezervaciju u optimalnim uvjetima, te ovisе o stanju u kojem se hrana nalazi u vrijeme pakiranja. Kupljena hrana mora se potrošiti u roku koji je otisnut na pakiranju.

ACCESSORI-ACCESSORIES-ACCESSOIRES-ZUBEHOER-ACCESORIOS-DODACI

Rotoli gofrati – Embossed rolls – Rouleaux gaufrés – Gafrierte Rollen – Rollos gofrados - Role

Codice – Item n°– Code Art. Nr. – Código - Oznaka	Formato – Size – Dimensions – Abmessungen – Dimensiones - Dimenzije Cm	Pezzi – Pieces – Pièces Stück – Piezas - Komada
R15x600	15x600	2
R20x600	20x600	2
R30x600	30x600	2

Buste gofrate – Embossed bags – Sacs gaufrés – Gafrierte Beutel – Bolsas gofrada - Vrećice

Codice – Item n°– Code Art. Nr. – Código - Oznaka	Formato – Size – Dimensions – Abmessungen – Dimensiones - Dimenzije cm	Pezzi – Pieces – Pièces Stück – Piezas - Komada
G12X55/105	12x55	25;50
G16x30/105	16x30	25;50
G20x30/105	20x30	25;50
G25x35/105	25x35	25;50