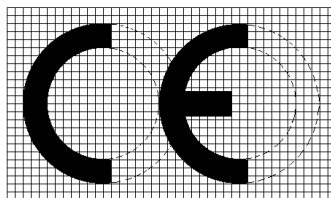




professional  
kitchen  
equipment

# APARAT ZA VAKUMIRANJE S VANJSKIM USISOM

## FRESH 33



Korisničke upute i održavanje

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



**UPOZORENJE!**

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



**UPOZORENJE!**

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



**UPOZORENJE!**

**Aparat za vakumiranje namijenjen je korištenju u zatvorenim prostorijama.**



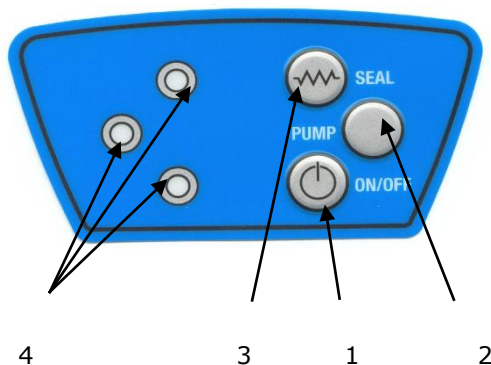
**UPOZORENJE!**

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



**OVAJ UREĐAJ ZAHTJEVA UZEMLJENJE**

## DIJAGRAM ZASLONA



1. GUMB ZA PALJENJE I GAŠENJE
2. VAKUMIRANJE
3. PALJENJE TRAKE ZA VARENJE
4. LED LAMPICE

### PRAVILNO KORIŠTENJE

S obzirom da je uređaj namijenjen vakumiranju hrane, ne preporučuje se bilo kakva druga namjena. Korištenjem u svrhe kojima uređaj nije namijenjen kršite jamstveni list (pogledajte uvjete jamstvenog lista), te riskirate oštećenje unutarnjih komponenti uređaja.

### **PAŽNJA**

- ❑ Pročitajte i držite se ovih uputa prije početka korištenja uređaja.
- ❑ Držite radno okruženje čistim i urednim.
- ❑ Držite djecu i kućne ljubimce podalje od radnog okruženja.
- ❑ Nemojte previše opterećivati uređaj.
- ❑ Postavite uređaj na čvrstu i stabilnu površinu. Pad može prouzročiti ozbiljna oštećenja.
- ❑ U uređaj nemojte stavljati vrećice s tekućinom ili prahom jer ga to može oštetiti do te mjere da popravci više nisu mogući, ili stvoriti opasne radne uvjete.
- ❑ Kako biste vakumirali hranu koja u sebi sadrži veću količinu tekućine, uklonite sav višak površinske tekućine krpom, ili koristite čvrsti kontejner dostupan 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 ugasite, 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 čupajte utikač iz utičnice kako bi ugasili uređaj.
- ❑ Zamjenu kabela i utikača kao i svih ostalih električnih dijelova uređaja prepustite ovlaštenim osobama i servisima.

### **UPUTE ZA KORIŠTENJE I ODRŽAVANJE**

#### VAŽNO

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

#### OPIS

Uređaj se sastoji od kućišta koje je izrađeno od AISI 430 čelika. Unutrašnjost se sastoji od rasklopne ploče i vakuumske stanice (pumpe). Nisu potrebne nikakve intervencije na radnim dijelovima uređaja, osim dopunskih popravaka ili održavanja, što se treba prepustiti proizvođaču.

Traka za varenje, koja služi za zatvaranje vrećice na kraju procesa vakumiranja, nalazi se na prednjem vanjskom dijelu uređaja, zajedno s brtvom koja se nalazi ispred dekompresijske komore uređaja.

Drugi dio brtve nalazi se na fiksnom poklopcu koji je za uređaj pričvršćen pomoću dvije šarke. Poklopac služi za imobilizaciju vrećice tijekom procesa vakumiranja kako bi se osiguralo pravilno izvlačenje zraka i varenje.

#### 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 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.
- ❑ Uključite uređaj u struju.
- ❑ Držite gumb ON/OFF (1) pritisnutim dvije sekunde.
- ❑ Uređaj je spreman za korištenje.

### **RUKOVANJE APARATOM ZA VAKUMIRANJE**

#### VAKUMIRANJE AUTOMATSKIM CIKLUSOM

- ❑ Upalite uređaj i podignite poklopac.
- ❑ Napunite vrećicu sadržajem koji želite vakumirati.
- ❑ Umetnite otvoreni kraj vrećice preko brtve u dekompresijsku komoru.
- ❑ Pobrinite se da se ništa ne nalazi u vrećici u blizini trake za varenje. Provjerite ima li na vrećici oštećenja ili rupica.
- ❑ **SPUSTITE POKLOPAC S BLAGIM PRITISKOM I DRŽITE GA PRITISNUTIM NEKOLIKO SEKUNDI DOK SAV ZRAK NE IZAĐE IZ VREĆICE. ZATIM PUSTITE POKLOPAC.**
- ❑ Uređaj će automatski započeti svoj ciklus, a na upravljačkoj ploči možete vidjeti paljenje LED žaruljice koje označavaju status

vakumiranja.

- ☒ Po završetku vakumiranja, varenje se automatski započinje. Na kraju procesa poklopac se sam otvara i vrećicu možete ukloniti iz uređaja.

#### VAKUMIRANJE ČVRSTIH KONTEJNERA

Ovaj način rada omogućuje vakumiranje tekućine u čvrstim kontejnerima (čvrste kontejnere isporučuje proizvođač).

- ☒ Upalite uređaj i otvorite poklopac. Uređaj je spreman za vakumiranje kontejnera.
- ☒ Spojite cjevčicu za kontejnere na otvor na uređaju koji se nalazi između brtvi na donjem dijelu uređaja.
- ☒ Stavite sadržaj u kontejner i zatvorite ga odgovarajućim poklopcem.
- ☒ Spojite cjevčicu na poklopac.
- ☒ Započnite vakumiranje pritiskom na gumb PUMP (2). Poklopac ostavite otvorenim.
- ☒ Na upravljačkoj ploči možete vidjeti paljenje LED žaruljice koje označavaju status vakumiranja.
- ☒ Po završetku vakumiranja uređaj se zaustavlja. Možete ukloniti cjevčicu s kontejnera i pohraniti ga.

Ovaj način rada ne aktivira traku za varenje s obzirom da nije potrebna, stoga nema opasnosti od opekline unatoč tome što je poklopac otvoren.

#### VAŽNO

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

Odaberite najprikladnije veličine za kupnju pomoću priloženog popisa. U prodavaonici tražite vrećice kompatibilne s BESSER VACUUM aparatima za vakumiranje.

#### POSTAVLJANJE TEMPERATURE TRAKE ZA VARENJE

Držanjem gumba SEAL (3) moguće je postaviti temperaturu trake za varenje. LED žarulje (4) počinju svjetlucati. Sada možete odabrati temperaturu trake uzastopnim pritiskanjem gumba SEAL (3). Broj upaljenih žaruljica označava temperaturu trake: 1 žaruljica je minimalna temperatura, 3 žaruljice su maksimalna temperatura. Nakon postavljanja temperature, pričekajte tri sekunde kako bi uređaj automatski registrirao nove postavke. Nisu potrebne nikakve dodatne radnje.

Visina temperature utječe i na vrijeme zagrijavanja trake: što veću temperaturu postavite, to će više vremena trebati da se ona zagrije.

Temperatura se mora postaviti sukladno debljini i karakteristikama vrećice. Za vrećice od 105 mikrona, preporučuje se srednja temperatura (2 LED žarulje).

Nakon postavljanja nove temperature, testirajte je par puta prije nego što podete vakumirati hranu.

#### PAŽNJA

Ako uređaj koristite na najvišjim temperaturama kroz duže vremensko razdoblje, možete ga oštetiti do točke nakon koje popravak nije moguć. Nemojte koristiti temperaturu veću od srednje (2 LED žarulje) osim ako to baš nije potrebno, odnosno, u slučajevima da rabite vrećice deblje od 105 mikrona.

#### PRAVILNO VARENJE VREĆICE

Da biste izbjegli nepravilno pakiranje i samim time skratili vrijeme prezervacije hrane, savjetujemo vam da pratite sljedeće jednostavne korake:

- ☒ Sadržaj vrećice ne smije se naći između trake za varenje i poklopca kako bi se osiguralo pravilno zatvaranje.
- ☒ Kako bi se postigao pravilan spoj, temperatura trake mora odgovarati debljini vrećice.
- ☒ Previše niska temperatura možda neće moći zavariti vrećicu.
- ☒ Previsoka temperatura može oštetiti vrećicu, a učestalo korištenje visokih temperatura šteti uređaju i može ga ozbiljno oštetiti.

#### PAŽNJA

Može se dogoditi da zrak uđe u zatvorenu vrećicu nakon nekog vremena, odnosno da ona izgubi vakum. Neki od razloga:

- ☒ Vrećica nije pravilno zavarena.
- ☒ Komadići hrane nalaze se u području spoja ili unutar njega.
- ☒ 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, potrebno je uređaj isključiti iz struje prije nego što ga počnete čistiti.

- ☒ Koristite vlažnu krpu a nakon toga suhu kako biste očistili kućište uređaja.
- ☒ Za čišćenje upravljačke ploče koristite samo suhu krpu.
- ☒ Za čišćenje teflonskog sloja kojim je presvučena traka za varenje koristite mlaku vodu ili sredstvo za čišćenje stakla. Učinite ovo svaki put kad na njoj primijetite nakupljanje ostataka plastike.

#### **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.

Osigurače možete mijenjati i sami. ISKLJUČITE UREĐAJ I ISKOPČAJTE GA IZ STRUJE. Uklonite vijak koji drži poklopac i osigurač zamijenite modelom 5x20T 5A 250.

#### POSTAVKE SENZORA VAKUMA

Uređaj je opremljen senzorom vakuma. Iako uređaj iz tvornice izlazi postavljen, određene stvari mogu utjecati na regulaciju vakuma. Samo u slučajevima da ustanovite kako aparat za vakumiranje ne radi možete podesiti senzor. Umetnite sivi ključ koji ste dobili s uređajem (ili sličan ključ – TORX 30) u malenu rupu s donje strane uređaja. Držeći uređaj u automatskom načinu rada, okrenite ključ lagano u smjeru suprotno od kazaljke sata dok se ne upali crvena lampica koja se nalazi pokraj rupice. Sada testirajte uređaj tako da

pokušate nešto vakimirati. Nemojte raditi postavke senzora vakuma ukoliko to zbilja nije potrebno, jer svi uređaji bi trebali biti tvornički ispravno postavljeni.

#### DODACI

Uređaj može vakimirati bilo koju vrstu hrane. Tekućine se mogu vakimirati jedino pomoću čvrstih kontejnera koji imaju posebne vakumske ventile na poklopcu. Poklopci se mogu koristiti na različitim vrstama kontejnera i dostupni su u veličinama od 42 mm do 105 mm.

#### NEPRAVILNO RUKOVANJE I IZNENADNI ZASTOJI

Ako poklopac na početku procesa ne ostane priljubljen uz brtvu, 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 sastoja 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.

#### VRJEME KONZERVIRANJA HRANE

Tablica s vrijednostima za pojedine namirnice nalazi se pri kraju. Uzmite u obzir da su vrijednosti približne. Kako biste postigli savršenu konzervaciju hrane, morate osigurati optimalne uvjete što uključuje i dobro stanje hrane koju konzervirate.

#### UPOZORENJE

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.



#### **DODATNI RIZICI**

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



**PAŽNJA:**

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



**PAŽNJA:**

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

#### **TEHNIČKI PODACI:**

**Model: FRESH 33**

<b>Dimenzije (mm)</b>	390x300x180h
<b>Voltaža</b>	230 V 50 Hz
<b>Snaga</b>	380 W
<b>Traka za varenje</b>	330 mm
<b>Kapacitet pumpe</b>	16 l/min
<b>Kućište</b>	Nehrđajući čelik
<b>Težina</b>	6,5 kg
<b>Vakum</b>	Sa senzorom
<b>Varenje</b>	Elektronički, 3 razine
<b>Proces hlađenja</b>	Automatski
<b>Upravljačka ploča</b>	3 LED žarulje
<b>Povrat zraka</b>	Elektroventil
<b>Započinjanje ciklusa</b>	Mikroprekidač
<b>Vakumiranje</b>	Vrećice i kontejneri

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

ALIMENTO - FOOD - ALIMENT - NAHRUNGSMITTEL - ALIMENTO	CONSERVAZIONE NATURALE NATURAL PRESERVATION CONSERV. NATURELLE NATÜRLICHE KONSERV. CONSERVACIÓN NATURAL – PRIRODNA KONZ. (giorni/days/jours/Tage/días/dana)	CONSERVAZIONE SOTTO VUOTO VACUUM PRESERVATION CONSERVATION SOUS VIDE VAKUUM-KONSERV. CONSERVACIÓN NATURAL – KONZERVACIJA U VAKUMU (giorni/days/jours/Tage/días/dana)
Carne fresca - <i>fresh raw meat</i> - viande fraîche crue - <i>rohes Frischfleisch</i> - carne fresca- <i>svježe meso</i>	3	15
Carne cotta - <i>cooked meat</i> - viande cuite - <i>gekochtes Fleisch</i> - carne cocida – <i>pečeno meso</i>	6	20
Pesce fresco - <i>fresh fish</i> - poisson frais - <i>frischer Fisch</i> - pescado fresco – <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 Geback</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> - pasta pasteurizada – <i>pasterizirano tijesto</i>	90	365
Pasta non pastorizzata - <i>not pasteurized dough</i> - pâtes non pasteurisées - <i>nicht pasteurisierte Teigwaren</i> - pasta no pasteurizada – <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>Frischkase</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; 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 goffrati – Embossed rolls – Rouleaux gaufrés – Gaufrierte Rollen – Rollos gofrados - Role**

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

**Buste goffrate – Embossed bags – Sacs gaufrés – Gaufrierte Beutel – Bolsas gofrada - Vrećice**

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