



MANUALE DI ISTRUZIONE
INSTRUCTION MANUAL
MODE D'EMPLOI
GEBRAUCHSANLEITUNG
MANUAL DE INSTRUCCIONES
BRUKER VEILEDNING
HASZNÁLATI UTASÍTÁS



MANUALE DI ISTRUZIONE	pag. 4
INSTRUCTION MANUAL	pag. 18
MODE D'EMPLOI	pag. 32
GEBRAUCHSANLEITUNG	pag. 46
MANUAL DE INSTRUCCIONES	pag. 60
BRUKER VEILEDNING	pag. 74
HASZNÁLATI UTASÍTÁS	pag. 88



Condizioni di utilizzo

Essendo la presente macchina progettata specificatamente per il confezionamento sottovuoto di generi alimentari il Costruttore non ritiene responsabile per usi della stessa diversi dalla sua funzione originale.

Si avverte quindi che ogni uso improprio o comunque di genere diverso, oltre a far decadere il diritto di garanzia (leggere le condizioni della stessa sul certificato allegato ad ogni macchina), può recare danno ai componenti con conseguente impossibilità di svolgimento della funzione cui è destinata.

La F.A.C.E.M. SpA - TRE SPADE - non si ritiene responsabile per incomplete od errate traduzioni in altra lingua di queste istruzioni.



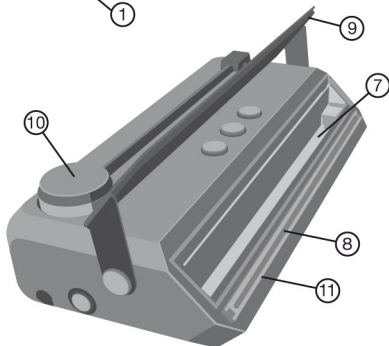
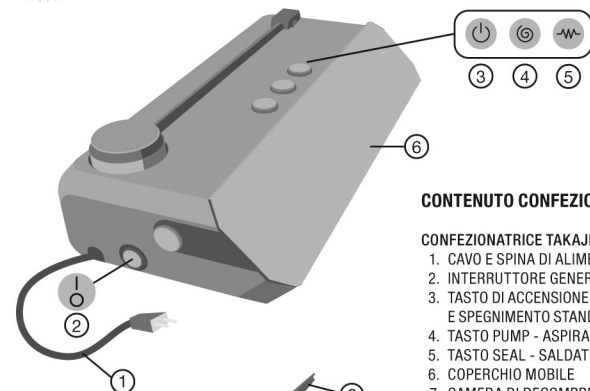
ATTENZIONE

- Leggere ed osservare queste istruzioni prima di utilizzare la macchina e conservarle con essa.
- Mantenere ordine ed igiene nel locale di lavoro.
- Tenere lontani i bambini dalla zona di lavoro della macchina.
- Utilizzare la confezionatrice solo per lo scopo per il quale è stata progettata. Utilizzi diversi da quello del confezionamento sottovuoto oltre a far decadere il diritto di garanzia (leggere le condizioni indicate nel certificato di garanzia allegato ad ogni macchina) possono determinare l'insorgere di condizioni non sicure.
- Non sovraccaricare la macchina e averne la massima cura.
- Appoggiare l'apparecchio su una superficie stabile e sicura. La sua caduta può comportare gravi danni.
- Non confezionare alimenti o sostanze liquide all'interno di buste, il mancato rispetto di questa indicazione determina l'impossibilità di saldare la busta o il danneggiamento della confezionatrice. Per generi alimentari di questa tipologia utilizzare i barattoli universali in vetro con l'apposita valvola per vuoto.
- Per confezionare alimenti ricchi di sostanze liquide, servirsi di un barattolo in vetro universale al quale applicare la valvola, come successivamente indicato.
- Il liquido residuo aspirato dalle buste si deposita all'interno della vaschetta estraibile (7) contenuta nella camera di aspirazione che può essere asportata e lavata (NON IN LAVASTOVIGLIE!).
- Prima di iniziare ogni lavorazione, controllare bene che non vi siano corpi estranei (coltelli, lame, utensili, ecc) in prossimità della barra saldante (9).
- Qualsiasi tipo di operazione, sia essa di pulizia, di controllo del prodotto confezionato o di montaggio, deve essere sempre eseguita con la macchina spenta e la spina del cavo di alimentazione (1) staccata dalla presa di corrente, onde evitare ogni possibile avviamento involontario in fase diversa da quella di lavoro. Tale accorgimento deve essere osservato anche quando l'apparecchio non è in funzione. Controllare che la tensione e la frequenza di rete corrispondano a quelle indicate sulla macchina e che la presa sia altresì proporzionata alla corrente assorbita dalla macchina.
- Utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio ed accessori originali.
- Non immergere e non sottoporre mai la macchina a getti d'acqua, è un apparecchio elettrico!
- Non tirare il cavo elettrico (1) per disinserire la spina
- La vostra presa di corrente deve essere obbligatoriamente collegata a terra ed il vostro impianto elettrico deve essere munito di interruttore magnetotermico (impianto salvavita bipolare).
- Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da personale specializzato ed autorizzato dalla casa costruttrice.
- ATTENZIONE! A livello di saldatura 3 non eseguire più di 8 cicli continuativi.
- In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio di assistenza tecnica o da persona con qualifica, informata sui rischi inerenti interventi su apparecchiature elettriche.
- L'apparecchio non è destinato a essere usato da persone (bambini compresi) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, a meno che esse abbiano potuto beneficiare, attraverso l'intermediazione di una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio.
- ATTENZIONE: Al fine di evitare ogni pericolo dovuto al riarmo accidentale del dispositivo termico di interruzione, il presente apparecchio non deve essere alimentato con un dispositivo di manovra esterno, quale un temporizzatore oppure essere connesso a un circuito che viene regolarmente alimentato o disalimentato dal servizio. Il corretto funzionamento dell'apparecchio è garantito esclusivamente dall'utilizzo di buste goffrate.

Istruzioni d'uso e manutenzione



Si raccomanda che la confezionatrice sia installata ed utilizzata da un solo operatore poiché essa non è concepita per un uso in simultaneità di più persone.



CONTENUTO CONFEZIONE

CONFEZIONATRICE TAKAJE

1. CAVO E SPINA DI ALIMENTAZIONE
2. INTERRUTTORE GENERALE
3. TASTO DI ACCENSIONE E SPEGNIMENTO STAND BY
4. TASTO PUMP - ASPIRAZIONE
5. TASTO SEAL - SALDATURA
6. COPERCHIO MOBILE
7. CAMERA DI DECOMPRESSIONE ESTRAIBILE
8. BARRA SALDANTE
9. GUARNIZIONE
10. PROLUNGA DI ASPIRAZIONE
11. NASTRO PROTETTIVO SOVRAPPOSTO ALLA BARRA SALDANTE

COMPONENTI AGGIUNTIVI

12. BUSTE PER SOTTOVUOTO
13. VALVOLA TAKAJE
14. APPLICATORE VALVOLE TAKAJE
15. TAPPO TAKAJE PER BOTTIGLIE

10X



12



13



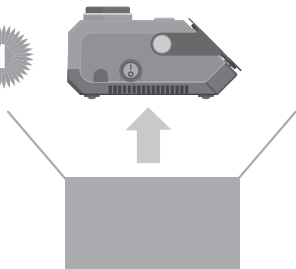
14



15

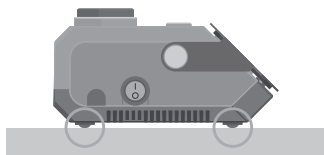
Messa in funzione

1



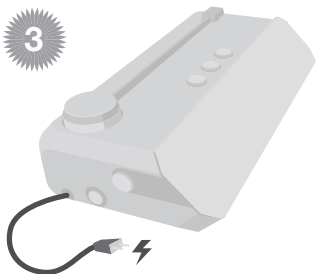
Estrarre il contenuto dalla scatola

2



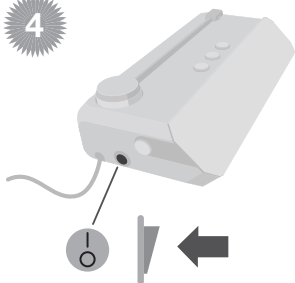
Appoggiare sul piano di lavoro e controllare l'appoggio dei piedini alla superficie

3



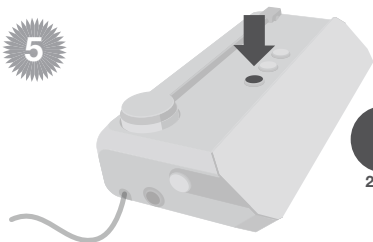
Collegare la spina alla presa di corrente

4



Porre l'INTERRUTTORE GENERALE (2) in posizione I (acceso)

5



2 sec

Premere il tasto
STAND BY (3) per 2 secondi

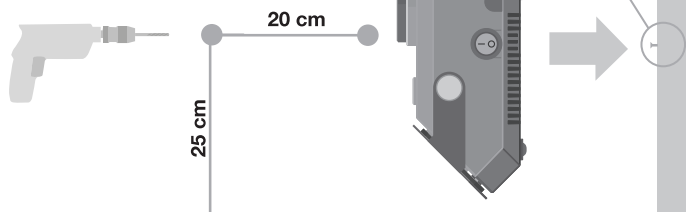
Per spegnere la confezionatrice seguire il punto (5)
e quindi porre l'INTERRUTTORE GENERALE (2) in posizione 0 (spento)

Attacco a parete

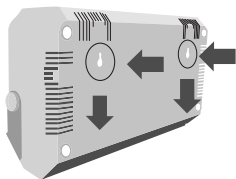
(eventuale posizione di lavoro)

1

Fare 2 fori a circa 25 cm dal piano di lavoro distanti 20 cm tra di loro per inserire due tasselli da \varnothing 6 mm

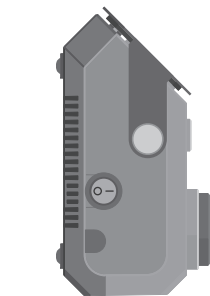


2



Fissare i tasselli nei fori e agganciare la macchina grazie ai due fori posti sulla base

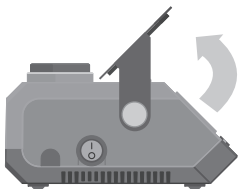
Posizione salvaspazio
(... tra un utilizzo e l'altro)



Posizione verticale
salvaspazio

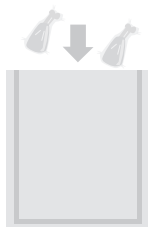
Ciclo Automatico

1



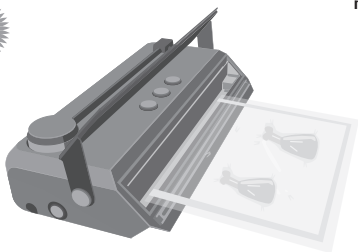
Sollevare il COPERCHIO MOBILE (6)

2



Inserire il contenuto desiderato nella busta di misura appropriata (per misure diverse rivolgersi ai punti vendita TRE SPADE)

3

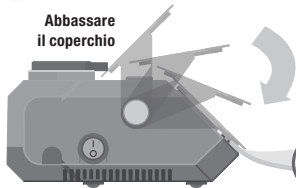


Posizionare il sacchetto con l'imboccatura all'interno della camera,

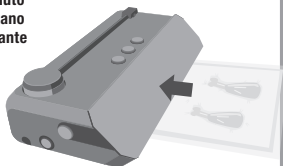
4



Abbassare il coperchio



Tenere il contenuto della busta lontano dalla barra saldante



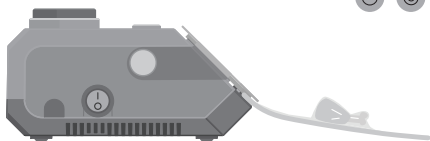
Tenere premuto dove indicato fino a quando il sacchetto comincia a schiacciarsi



Per interrompere l'esecuzione del ciclo automatico in qualunque momento premere il tasto STAND BY (3). La confezionatrice si spegnerà

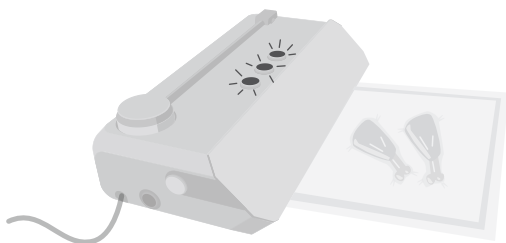
Ciclo automatico

5



Attendere la fine del ciclo di aspirazione comunicata dall'accensione del tasto SEAL (5)

6



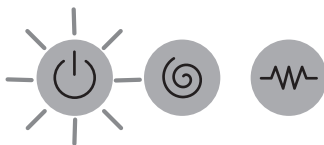
I tre tasti lampeggianti indicano che è in atto il processo di saldatura della busta

7



Attendere il rilascio automatico per recuperare la busta

8

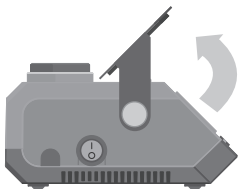


Attendere la riaccensione fissa del tasto STAND BY (3) per un nuovo ciclo

Ciclo Manuale

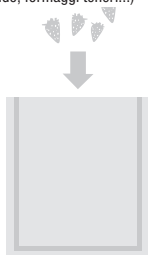
Il ciclo manuale serve per ottenere situazioni di vuoto parziale quando l'alimento potrebbe subire dei danni dovuti all'eccessiva compressione (es: frutti di bosco, insalata, pane morbido, formaggi teneri...)

1



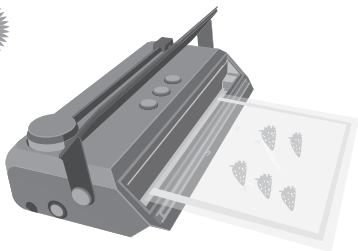
Sollevare il COPERCHIO MOBILE (6)

2



Inserire il contenuto desiderato nella busta di misura appropriata
(per misure diverse rivolgersi ai punti vendita TRE SPADE)

3



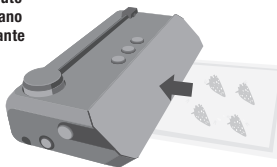
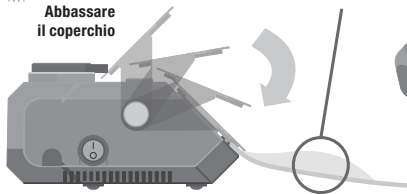
Posizionare il sacchetto con l'imboccatura all'interno della camera,

4



Tenere il contenuto della busta lontano dalla barra saldatrice

Abbassare il coperchio



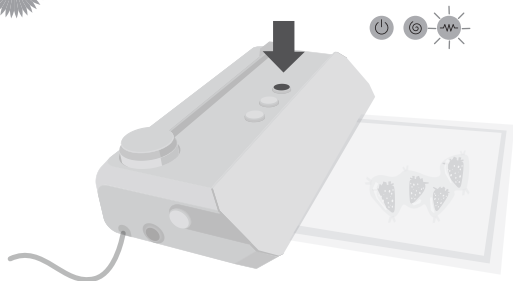
Tenere premuto dove indicato fino a quando il sacchetto comincia a schiacciarsi



Per interrompere l'esecuzione del ciclo manuale in qualunque momento premere il tasto STAND BY (3). La confezionatrice si spegnerà

Ciclo Manuale

5



Premere il tasto SEAL (5) quando si arriva all'aspirazione dell'aria desiderata; in questo modo viene eseguita la saldatura

Nota: l'operazione di saldatura interrompe immediatamente l'aspirazione dell'aria dall'interno della busta pur mantenendo in funzione la pompa aspirante. A seconda della tempestività dell'operatore nell'azionare il tasto-SEAL (5), si può **non creare** il vuoto totale nella busta lasciando all'interno una quantità d'aria minima utile ad esempio per non comprimere o deformare l'alimento da confezionare.

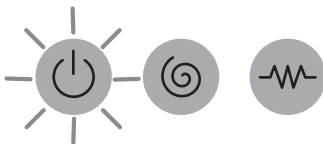
Si ricorda comunque che quanta minor quantità d'aria vi sarà nella busta, tanto più lunga sarà la conservazione dell'alimento.

6



Attendere il rilascio automatico per recuperare la busta

7



Attendere la riaccensione fissa del tasto STAND BY (3) per un nuovo ciclo

Ciclo per barattoli

Questa modalità di utilizzo può venire impiegata per ottenere il vuoto all'interno dei barattoli universali con coperchio in lamiera, per trasformare un qualunque barattolo di questo tipo in un barattolo per il vuoto.



ATTENZIONE

PER IL CORRETTO FUNZIONAMENTO DEL SISTEMA CHE ESEGUE IL VUOTO ALL'INTERNO DEL BARATTOLO SEGUIRE SCRUPolosAMENTE LE INDICAZIONI PRESENTI SULL'OPUSCOLO PRESENTE ALL'INTERNO DELLA CONFEZIONE DELLE VALVOLE.



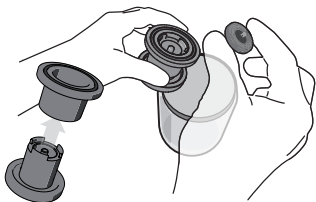
Prendere un comune barattolo con coperchio in lamiera



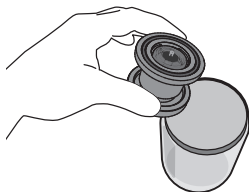
**Pulire bene interno ed esterno del coperchio
Eliminare etichette e colla
Non rigare la vernice del coperchio**



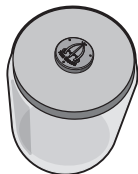
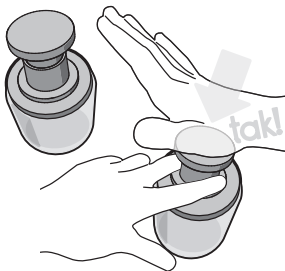
Inserire la valvola nell'apposita sede dell'applicatore



Controllare che la valvola sia inserita correttamente



Appoggiare l'applicatore al centro del coperchio bloccandolo con due dita e imprimere un colpo deciso sulla sommità

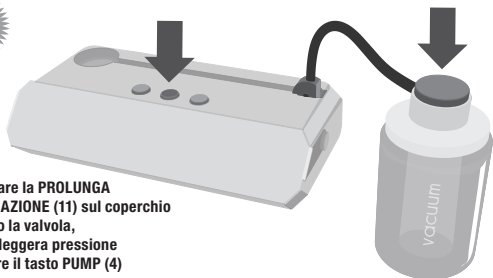


Togliere l'applicatore e verificare che la valvola sia inserita sul coperchio

Ciclo per barattoli

(... e contenitori rigidi)

5



Appoggiare la **PROLUNGA DI ASPIRAZIONE (11)** sul coperchio coprendo la valvola, con una leggera pressione e premere il tasto **PUMP (4)**

L'accezione del tasto **SEAL (5)** comunica il raggiungimento del vuoto ottimale; a questo punto è possibile togliere la prolunga



Verificare che la guarnizione della prolunga faccia ben tenuta sul coperchio del barattolo



Per interrompere l'esecuzione del ciclo automatico in qualunque momento premere il tasto **STAND BY (3)**. La confezionatrice si spegnerà



ATTENZIONE

Non aspirare liquidi direttamente e fare attenzione nel caso si volesse mettere sottovuoto delle sostanze liquide



no!



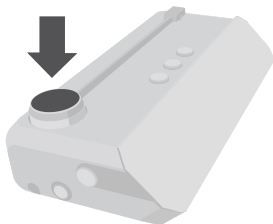
no!



ok!



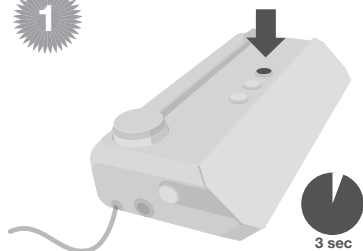
6



Riposizionare accuratamente la prolunga con l'aspirazione rivolta verso il basso, per permettere successive azioni

Regolazione temperatura della barra saldante

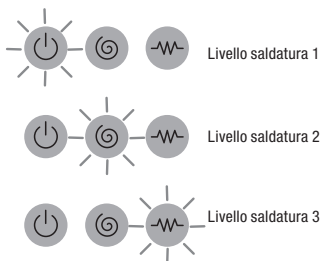
1



ATTENZIONE! la confezionatrice esce dalla fabbrica già regolata correttamente. Pertanto l'operazione di regolazione **NON DEVE ESSERE EFFETTUATA** se si utilizzano le buste fornite in dotazione con la macchina o altre buste **TRE SPADE**

Premere il tasto SEAL(5) per 3 secondi il tasto che inizierà a lampeggiare indica il livello di temperatura della barra utilizzato al momento

2



Per modificarlo premere nuovamente il tasto SEAL (5) entro i 3 secondi successivi e selezionare il livello desiderato

Nota: La temperatura va regolata in base allo spessore e alle caratteristiche della busta.

Per le buste di spessore 95 micron (ad esempio quelle in dotazione all'apparecchio), è consigliabile regolare la saldatura sul valore 2. La confezionatrice esce dalla fabbrica già sul valore 2.

Dopo aver variato la temperatura della barra saldante, si consiglia di effettuare alcune prove di saldatura per verificarne l'esecuzione prima di procedere al confezionamento dell'alimento.

ATTENZIONE! Ripetute saldature eseguite con una temperatura eccessivamente alta per le buste utilizzate rovinano in modo irreparabile la macchina. Non usate il livello di saldatura 3 se non strettamente indispensabile e comunque sempre in funzione di uno spessore delle buste superiore a 95 micron

Pulizia

Al termine di ogni lavorazione, dopo aver spento la macchina, è indispensabile disinserire la spina di alimentazione dalla presa di corrente prima di effettuare qualsivoglia operazione di pulizia.

Il corpo macchina può essere lavato solo con panno umido. Mai sotto getti diretti di acqua o in immersione. Non utilizzare detergenti o sgrassanti.

L'unico elemento lavabile sotto acqua corrente, una volta estratto dalla macchina, è la camera di decompressione estraibile (7). (NON IN LAVASTOVIGLIE)

Manutenzione

La macchina non necessita di manutenzione ordinaria, si ricorda comunque che per mantenere la macchina in perfette condizioni d'uso è necessario eseguire a fine lavorazione una scrupolosa pulizia. Per manutenzione straordinaria o per eventuali ricambi utilizzare solo ricambi e accessori originali, per evitare inconvenienti dovuti a diverse caratteristiche produttive. **In caso di utilizzo di ricambi non originali decado-no le condizioni di garanzia e si declina ogni responsabilità per danni a cose o persone.**

Facendo riferimento ai numeri riportati nelle Figure, specificare nell'ordine il modello ed il numero di serie della macchina in possesso (il numero di serie è indicato sulla targhetta posta sul fondo della macchina). Il teflon della barra saldante non rientra nelle condizioni generali di garanzia in quanto soggetto a normale usura.

Arresti fortuiti

In caso di arresto casuale della macchina durante la lavorazione, prima di procedere all'analisi della causa, occorre interrompere con sollecitudine l'alimentazione elettrica, spegnendo la macchina e, successivamente, scollegando dalla presa di corrente il cavo di alimentazione(1).

Ciò fatto:

- se l'arresto è dovuto a mancanza di corrente di alimentazione per guasto alla rete, non ricollegare la macchina alla presa fino a ripristino delle condizioni normali di rete.
- nel caso l'inconveniente derivi da cause concernenti il circuito elettrico, interpellare il rivenditore per far eseguire i necessari controlli dal fabbricante.

Anomalie nel funzionamento

Problema

Soluzioni

- | | | |
|---|---|---|
| 1 | La confezionatrice non si accende | <ul style="list-style-type: none">• Verificare che siano accesi sia l'interruttore generale di risparmio energia (2) sia il pulsante di accensione/spengimento stand by (3) e che il cavo di alimentazione (1) sia collegato alla rete elettrica |
| 2 | La confezionatrice non inizia a fare il vuoto nelle buste | <ul style="list-style-type: none">• Verificare che la prolunga di aspirazione (11) sia collocata correttamente nel suo alloggiamento• All'avvio del ciclo tenere premuto il coperchio mobile (6) il tempo sufficiente perché la busta si schiacci bene sul prodotto• Verificare che non vi siano parti del contenuto della busta che si frappongano tra il coperchio mobile (6) e la barra saldante (9)• Provare a cambiare busta verificando che non si tratti di una busta difettosa |

Problema

Soluzioni

- | | | |
|---|--|--|
| 3 | La confezionatrice esegue la saldatura senza prima aver eseguito il vuoto nella busta | <ul style="list-style-type: none">• Verificare che il lato aperto della busta si trovi all'interno della camera di decompressione (7), oltre la barra saldante (9) |
| 4 | La confezionatrice esegue il vuoto ma non salda la busta | <ul style="list-style-type: none">• Verificare di non aver confezionato sottovuoto alimenti che possano avere parti rigide o acuminata, che durante il confezionamento possano aver bucato la busta (es. croste di formaggio, ossa, spine)• Provare a cambiare busta verificando che non si tratti di una busta difettosa |
| 5 | La saldatura rovina il sacchetto "sciogliendolo" | <ul style="list-style-type: none">• Assicurarsi di utilizzare buste originali TRE SPADE• Verificare di non avere accidentalmente modificato il tempo di saldatura; fare riferimento al paragrafo "Regolazione della temperatura barra saldante" |
| 6 | La confezionatrice sottovuoto, appena collegata alla tensione di rete, ha iniziato un ciclo da sola senza nessun comando | <ul style="list-style-type: none">• L'ultima volta che è stata utilizzata è stata interrotta durante il funzionamento da un black out o da uno spegnimento non corretto. Lasciare che la confezionatrice termini il ciclo oppure premere il tasto di stand by (3). La confezionatrice sarà pronta a funzionare regolarmente. |
| 7 | La confezionatrice esegue il vuoto e salda correttamente ma dopo un po' di tempo la busta si gonfia nuovamente | <ul style="list-style-type: none">• Provare a cambiare busta verificando che non si tratti di una busta difettosa• Verificare che la busta non sia sporca di alimento (soprattutto grassi e siero) nella zona dove avviene la saldatura; in questo caso pulire bene la zona interessata con un panno carta• Verificare che sulla saldatura non compaiano grinze e che la stessa sia stata eseguita alla temperatura corretta (vedi anche punto 4 qui sopra)• Alcuni alimenti freschi (es. fagioli, fagiolini, zucchini, alcuni insaccati freschi, formaggi non stagionati, ecc.) anche una volta messi sottovuoto emettono gas che rimangono imprigionati all'interno della busta già saldata.• Verificare di non avere accidentalmente modificato il tempo di saldatura; fare riferimento al paragrafo "Regolazione della temperatura barra saldante" |
| 8 | La confezionatrice sottovuoto non esegue il vuoto nei barattoli | <ul style="list-style-type: none">• Verificare che sia il coperchio che il barattolo siano ben puliti fuori e dentro, che non ci siano residui di materiale estraneo (cibo, colla, etichette) nella zona sottostante ed immediatamente circostante la valvola• Più dettagliatamente riferirsi alle avvertenze indicate nell'opuscolo allegato alle valvole |
| 9 | I barattoli dopo un po' di tempo perdono il vuoto | <ul style="list-style-type: none">• Alcuni alimenti freschi (es. fagioli, fagiolini, zucchini, alcuni insaccati freschi, formaggi non stagionati) anche una volta messi sottovuoto emettono gas che rimangono imprigionati all'interno del barattolo già sottovuoto.• Verificare che sia il coperchio che il barattolo siano ben puliti fuori e dentro, che non ci siano residui di materiale estraneo (cibo, colla, etichette) nella zona sottostante ed immediatamente circostante la valvola• Più dettagliatamente riferirsi alle avvertenze indicate nell'opuscolo allegato alle valvole |

Tempi di conservazione alimenti

L'elenco sottostante, riporta i tempi di conservazione di alimenti confezionati sottovuoto.

Tali tempi sono da considerarsi INDICATIVI. Per una conservazione ottimale del prodotto, è infatti importante lo stato in cui si trova lo stesso nella fase iniziale.

A temperatura ambiente (+20° / + 25° C)

	Condizioni normali		Sottovuoto
Pane	2 giorni	➡	8 giorni
Biscotti secchi	120 giorni	➡	360 giorni
Pasta secca / Riso	180 giorni	➡	360 giorni
Frutta secca	120 giorni	➡	360 giorni
Farina / The / Caffè	120 giorni	➡	360 giorni

Refrigerati a +3° / +5° C

Carne cruda	2 - 3 giorni	➡	6 - 9 giorni
Pesce fresco	1 - 3 giorni	➡	4 - 6 giorni
Salumi	4 - 6 giorni	➡	20 - 25 giorni
Formaggi morbidi	5 - 7 giorni	➡	14 - 20 giorni
Formaggi duri e stagionati	15 - 20 giorni	➡	30 - 60 giorni
Parmigiano / Grana Padano	20 giorni	➡	60 giorni
Verdure crude	1 - 5 giorni	➡	7 - 20 giorni
Frutta fresca	5 - 10 giorni	➡	14 - 20 giorni
Passati di verdure / Minestrone	2 - 3 giorni	➡	8 - 15 giorni
Paste / Risotti / Lasagne	2 - 3 giorni	➡	6 - 10 giorni
Carne cotta	3 - 5 giorni	➡	10 - 15 giorni
Dolci farciti con creme o frutta	2 - 3 giorni	➡	6 - 10 giorni
Altri dolci	5 giorni	➡	20 giorni

Congelati a -18° / -20° C

Carne	120 giorni	➡	480 giorni
Pesce	90 giorni	➡	360 giorni
Frutta e verdura	300 giorni	➡	720 giorni

ATTENZIONE:

La proliferazione batterica, seppure rallentata, continua anche sottovuoto.

E' quindi necessaria, per i cibi che la richiedono, la conservazione in frigorifero o congelatore.

I cibi preconfezionati devono essere consumati entro la data di scadenza riportata sulla confezione.

Conditions of use

As this machine has been designed specifically for vacuum packing food, the Manufacturer is not to be considered liable for uses other than its original function.

The machine is designed specifically for vacuum packing foods. Applications other than the original use are not recommended. Improper or different use will forfeit the warranty (refer to the warranty certificate attached to each machine for terms and conditions), may damage components and consequently make it impossible to perform the original machine functions.

F.A.C.E.M. S.p.A. - TRE SPADE - will not be liable for incomplete or incorrect translation of these instructions into other languages.



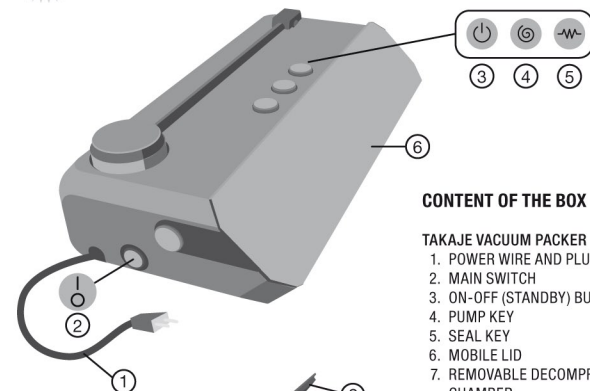
IMPORTANT

- Read these instructions before using the machine. Observe the instruction and keep them with the machine for future reference.
- Keep the working environment tidy and clean.
- Keep children away from the working area of the machine.
- Use the vacuum sealer for the purpose for which it was designed only. Applications other than vacuum packing will forfeit the warranty (refer to the warranty certificate attached to each machine for terms and conditions) and may be dangerous.
- Do not overload the machine. Look after the machine carefully.
- Rest the device on a stable, safe surface. Dropping the machine may cause severe damage.
- Do not pack liquid foods or substances inside bags. Failure to respect this instruction will make it impossible to seal the bag and cause damage to the vacuum sealer. Use universal glass jars with a special vacuum valve for liquid foods.
- Use an universal glass jar for packing food with a high liquid substance content.
Apply the valve as shown below.
- The residual liquid sucked in from the bags will be deposited inside the extractable tray (3) contained in the suction chamber. The tray may be removed and washed (NOT SUITABLE FOR DISHWASHERS).
- Check for foreign objects (knives, blades, tools, etc.) near the sealing bar (5) before starting each process.
- Always stop and unplug (12) the machine before starting any operation (e.g. cleaning, checking packed products, checking correct assembly, etc.) to prevent unexpected start-up. This precaution must also be adopted when the machine is not working. Check that mains voltage and frequency correspond to those shown on the machine and that the plug is proportioned to the consumed current.
- Only use original spare parts and accessories.
- This is an electrical device. Never soak it in water. Never expose the machine to jets of water.
- Never pull the cord (12) to unplug the machine.
- The power socket you use must be connected to earth and your electrical system must be provided with an automatic circuit breaker (automatic cut-out).
- Repairs must be carried out by specialised personnel authorised by the manufacturer.
- **WARNING!** At sealing level 3 do not carry out more than 8 continuous cycles.
- In the case of damage to the power cord, it must be replaced by the manufacturer or its Service Dept. or by a skilled person aware of the risks inherent in operations on electrical appliances.
- The appliance can be used by children not younger than 8 or by people with low mental, physical or sensorial abilities either than without experience or knowledge of such appliances. Everyone who uses the appliance has to be informed about related risks and receive proper instructions. Children do not have to play with the appliance. Cleaning must not be done by children without proper surveillance.
- **WARNING:** In order to prevent any hazard due to accidentally switching on the circuit breaker, this appliance must not be powered with an external control device, such as a timer or be connected to a circuit that is regularly turned on or off. Proper functioning of the appliance is guaranteed only with use of embossed bags.

Use and maintenance instruction manual



The vacuum packer must be installed and used by only one operator at a time. It is not designed to be operated by more than one person at a time.



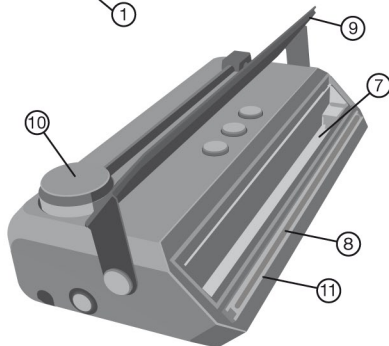
CONTENT OF THE BOX

TAKAJE VACUUM PACKER

1. POWER WIRE AND PLUG
2. MAIN SWITCH
3. ON-OFF (STANDBY) BUTTON
4. PUMP KEY
5. SEAL KEY
6. MOBILE LID
7. REMOVABLE DECOMPRESSION CHAMBER
8. SEALING BAR
9. SEAL
10. SUCTION EXTENSION
11. PROTECTIVE TAPE ON SEALING BAR

ADDITIONAL COMPONENTS

12. VACUUM PACKING BAGS
13. TAKAJE VALVE
14. TAKAJE VALVE APPLICATOR
15. TAKAJE BOTTLE CAP



10X



12



13



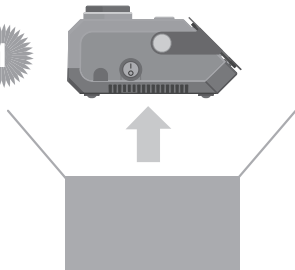
14



15

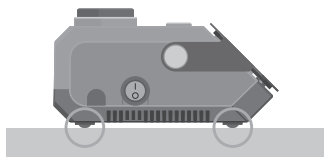
Starting up

1



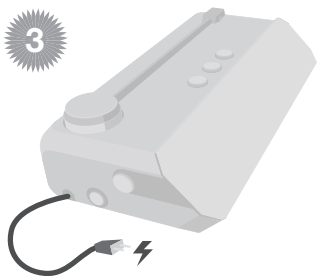
Remove the content from the box.

2



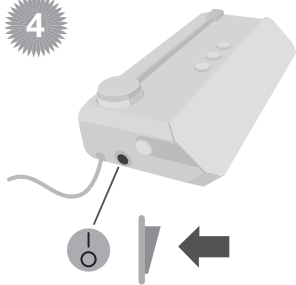
Arrange on worktop and check that the feet rest on the surface.

3



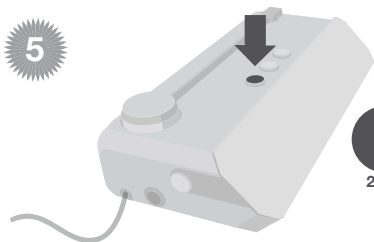
Plug into a power socket.

4



Turn the GENERAL SWITCH (2) to position I (on)

5



Hold the STAND-BY button (3) pressed for 2 seconds.

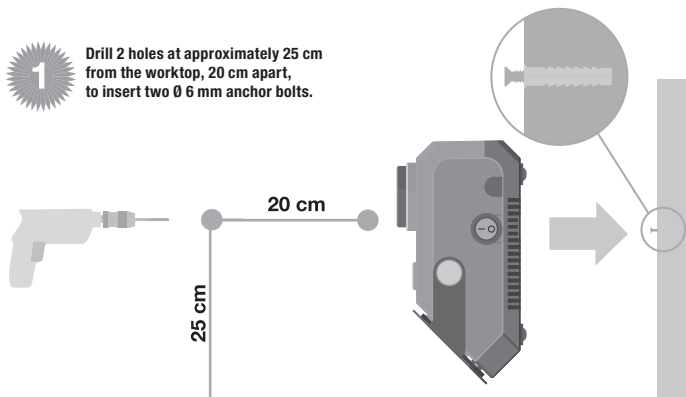
“To turn the packer off follow point (5) and then move the MAIN SWITCH (2) to 0 (off)”

Wall mounting

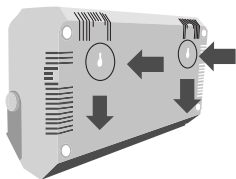
(possible working position)

1

Drill 2 holes at approximately 25 cm from the worktop, 20 cm apart, to insert two \varnothing 6 mm anchor bolts.



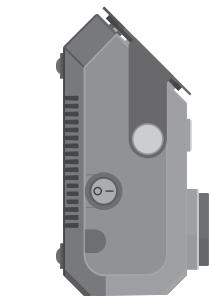
2



Fix the anchor bolts in the holes and secure the machine using the two holes in the base.

Space-saving position

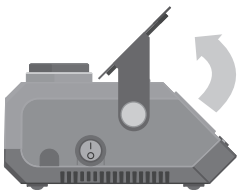
(... between one use and the next)



Vertical space-saver position

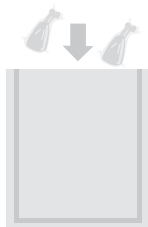
Automatic cycle

1



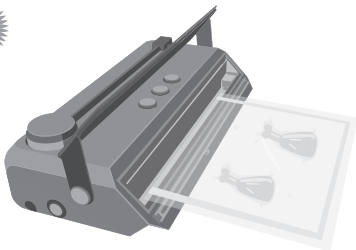
Lift the MOBILE LID (6).

2



Insert the required content in an appropriately sized bag (contact a TRE SPADE retailer for various sizes).

3



Place the bag with the opening inside the chamber,

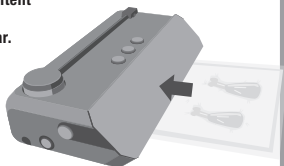
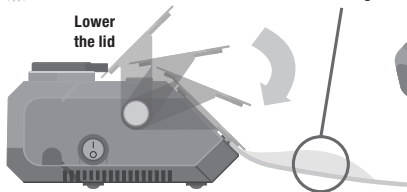
4



Lower the lid



Keep the bag content away from the sealing bar.



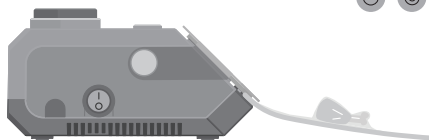
keep pressed where shown until the bag starts to flatten



To interrupt the automatic cycle at any time, press the STAND BY key (3). The packer will turn off.

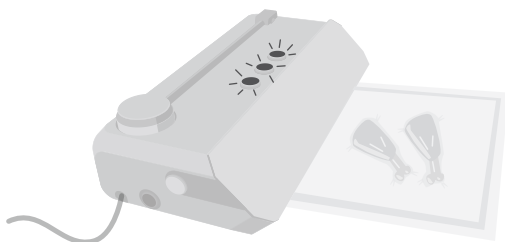
Automatic cycle

5



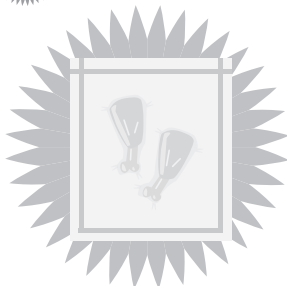
Wait for the end of the suction cycle indicated by the lighting up of the SEAL button (5).

6



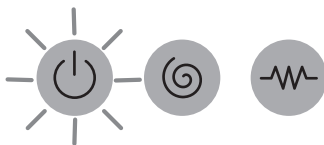
The three blinking buttons indicate that the bag is being sealed.

7



Wait for the automatic release before retrieving the bag.

8

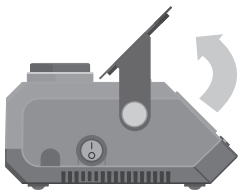


Wait for the STAND-BY button (3) to turn steady to start a new cycle.

Manual cycle

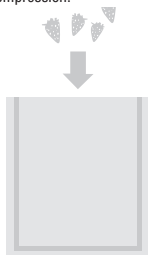
The manual cycle is useful to obtain a partial vacuum and prevent damage to delicate food (e.g.: berries, lettuce, soft bread, soft cheese, etc.) caused by excessive compression.

1



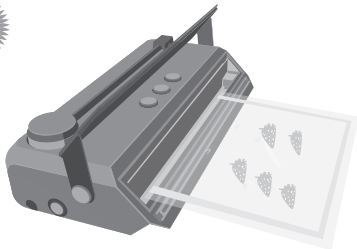
Lift the MOBILE LID (6).

2



Insert the required content in an appropriately sized bag (contact a TRE SPADE retailer for various sizes).

3



Place the bag with the opening inside the chamber,

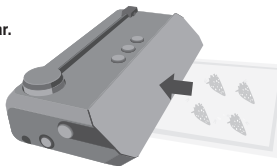
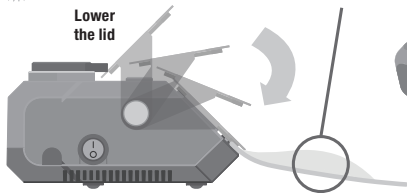
4



Lower the lid



Keep the bag content away from the sealing bar.



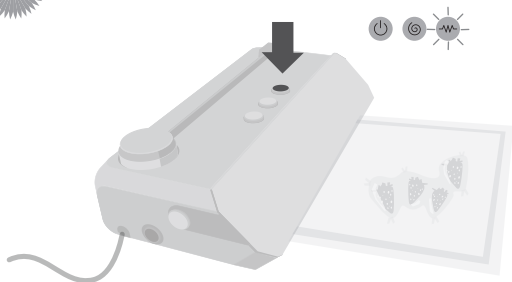
Keep pressed where shown until the bag starts to flatten



To interrupt the manual cycle at any time, press the STAND BY key (3). The packer will turn off.

Manual cycle

5



Press the SEAL button (5) when reaching the required air suction level; this way sealing is carried out

Note: The sealing operation immediately interrupts the suction of air from inside the bag although the suction pump will continue to run. Depending on when the SEAL button (5) is pressed, total vacuum in the bag can be avoided, leaving a minimum quantity of air inside, for example to prevent compressing or misshaping the food being packaged.

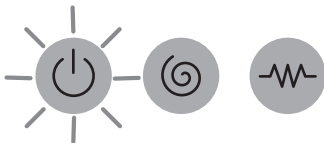
Remember that food will keep longer if there is less air in the bag.

6



Wait for the automatic release before retrieving the bag.

7



Wait for the STAND-BY button (3) to light up fixed to start a new cycle.

Jar cycle

This method creates a vacuum and turn any universal jar with metal lid into a vacuum packing jar.



IMPORTANT

FOR CORRECTLY USING THE SYSTEM TO FORM A VACUUM IN A JAR, CAREFULLY FOLLOW THE INSTRUCTIONS GIVEN ON THE LEAFLET IN THE VALVE PACKAGE.



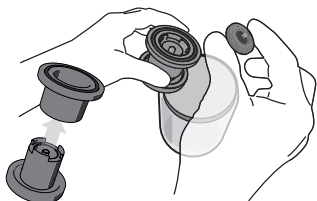
Take any ordinary jar with a metal lid



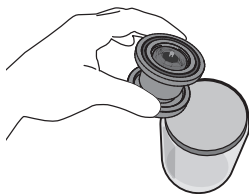
Clean carefully inside and outside of the lid
Eliminate stickers and glue
Don't scratch the lid



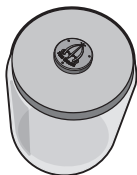
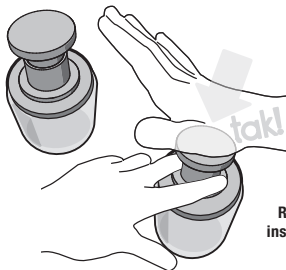
Put Takaje VacuumSeal valve in the special seat on the applicator



Check the correct position of the valve



Place the applicator in the middle of the lid and hold it by means of two fingers. Stroke the applicator top

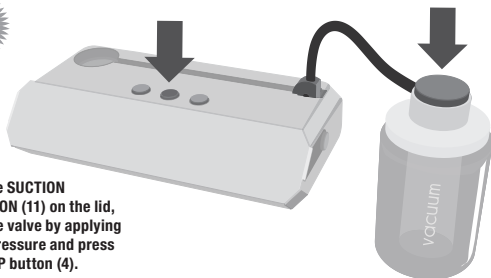


Remove the applicator and check the correct insertion of Takaje VacuumSeal valve on the lid

Jar cycle

(... and rigid containers)

5



Place the **SUCTION EXTENSION (11)** on the lid, cover the valve by applying a light pressure and press the **PUMP button (4)**.

The **SEAL button (5)** will light up once the optimal vacuum has been reached. The extension can now be removed.



Check that the extension seal is well fitted on the lid of the jar.

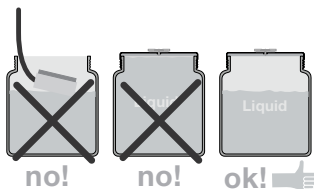


To interrupt the manual cycle at any time, press the **STAND BY key (3)**. The packer will turn off.

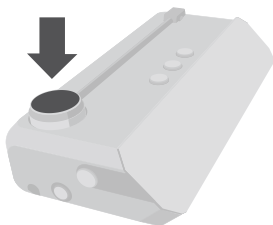


IMPORTANT

Never aspirate liquid directly. Caution is needed when vacuum sealing liquid substances.

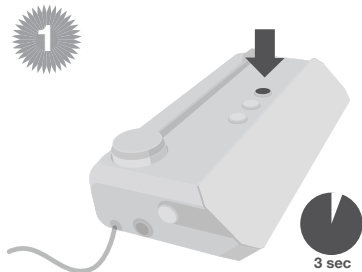


6



Carefully re-position the extension with suction facing downwards, to allow further operations

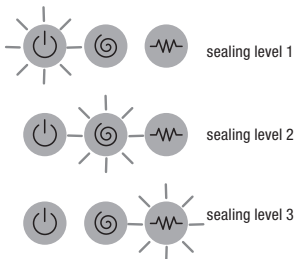
Adjusting the temperature of the sealing bar



IMPORTANT: The vacuum sealer is ready for operation when leaving the factory. **NO SETTINGS ARE NEEDED** when the bags supplied with the machine or other TRE SPADE bags are used.

Hold the SEAL button (5) pressed for three seconds. The corresponding button will blink to indicate the current temperature of the sealing bar.

2



Press the SEAL button (5) within three seconds and select the required level.

Note: Set the temperature according to the thickness and the features of the bag. Sealing setting 2 is recommended for 95 micron thick bags (e.g. those supplied with the machine). The vacuum sealer is set to sealing level 2 by default.

After setting the temperature of the sealing bar, it is advisable to run a few sealing tests to check operation before packing the food.

IMPORTANT Repeated sealing operations carried out at excessively high temperature for the bags will damage the machine beyond repair. Do not use sealing setting 3 unless not strictly necessary and in any case only with bags thicker than 95 microns.

Cleaning

As mentioned above, switch off the machine and unplug it at the end of each process before starting to clean it. The machine body may be washed with a damp cloth. Never expose the machine to direct jets of water or soak it in water. Do not use detergents or grease removers.

The extractable decompression chamber (7) is the only part which may be washed under running water after having been removed from the machine (NOT SUITABLE FOR DISHWASHERS).

Maintenance

No routine maintenance is required. However, perfect cleaning after use is needed to keep the machine in tiptop conditions. Use only genuine spare parts and accessories for supplementary maintenance and replacements to avoid problems due to different production characteristics. In the event of the use of spare parts other than genuine ones, the terms of the warranty will be invalidated and any liability is declined for harm to persons or property. Refer to the numbers shown in the Figures and specify the model and serial number of your machine in your order (the serial number is given on the rating plate on the bottom of the machine). The teflon of the sealing rod is not covered by the general warranty conditions as it is subject to normal wear and tear.

Accidental stops

In the event of unexpected machine stops during processing, before seeking the cause of the problem, quickly disconnect the electrical power supply by switching off the machine and then disconnecting the power cord (1) from the socket.

After this:

- If the stop is due to a blackout, wait for normal conditions to be restored before plugging the machine back in.
- If the problem is due to causes related to the electrical circuit, call the retailer to have the machine checked by the manufacturer.

Faulty operation

Problem	Solutions
1 The vacuum machine fails to turn on	<ul style="list-style-type: none"> • Check that both the main energy saving switch (2) and the on/off (stand by) switch (3) are on and that the power wire (1) is connected to the mains
2 The machine does not start creating a vacuum in the bags	<ul style="list-style-type: none"> • Check that the suction extension (11) is positioned correctly in its housing • At the start of the cycle keep the mobile lid (6) pressed long enough for the bag to flatten out well on the product • Make sure that none of the bag contents are between the mobile lid (6) and the sealing bar (9) • Try changing the bag to see if it is a faulty one

Problem	Solutions
3 The machine seals without firstly creating a vacuum in the bag	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure that the open side of the bag is inside the machine decompression chamber (7), beyond the sealing bar (9)
4 The machine creates the vacuum but does not seal the bag	<ul style="list-style-type: none"> • Check that you have not vacuum packed food that might have rigid or pointed parts that during packing could have punctured the bag (e.g. cheese rinds or bones) • Try changing the bag to see if it is a faulty one
5 Sealing spoils the bag "melting" it	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure you use original TRE SPADE bags • Check that you have not changed the sealing time by accident; refer to the "Sealing bar temperature adjustment" paragraph
6 As soon as it is connected to the mains, the vacuum packer has started a cycle on its own without using any control	<ul style="list-style-type: none"> • The last time it was used it was cut off by a blackout or was not switched off correctly. Allow the packer to complete the cycle or press the stand by key (3). The packer will be ready to work normally.
7 The machine creates the vacuum and seals correctly but after a while the bag swells again	<ul style="list-style-type: none"> • Try changing the bag to see if it is a faulty one • Check that the bag is not dirty with food (especially fats and serum) in the area where sealing takes place; in which case, carefully clean the area concerned with a tissue • Check that there are no puckers on the seal and that it has been carried out at the correct temperature (also see point 4 above) • Certain fresh vacuum-packed foods (e.g. beans, runner beans, courgettes, some fresh sausages, fresh cheeses, etc.) also release gas, which gets trapped in the already sealed bag. • Check that you have not changed the sealing time by accident; refer to the "Sealing bar temperature adjustment" paragraph
8 The vacuum packer does not create a vacuum in the jars	<ul style="list-style-type: none"> • Check that the jar lid is perfectly clean outside and inside and that there are no remains of foreign material (food, glue, labels) in the area below and immediately surrounding the valve • For further details please refer to the cautions given in the leaflet provided with the valves
9 The jars lose their vacuum after a short time	<ul style="list-style-type: none"> • Certain fresh vacuum-packed foods (e.g. beans, runner beans, courgettes, some fresh sausages, fresh cheeses, etc.) also release gas, which gets trapped in the jar already under vacuum. • Check that the jar lid is perfectly clean outside and inside and that there are no remains of foreign material (food, glue, labels) in the area below and immediately surrounding the valve • For further details please refer to the cautions given in the leaflet provided with the valves

Food storage times

The list below shows the storage times for vacuum packed foods.

The times are only INDICATIVE. The initial conditions of the food are essential for perfect preservation.

At ambient temperature (+20° / + 25° C)	Normal conditions		Vacuum
Bread	2 days	➡	8 days
Dry biscuits	120 days	➡	360 days
Dry pasta/Rice	180 days	➡	360 days
Nuts	120 days	➡	360 days
Flour/Tea/Coffee	120 days	➡	360 days
Refrigerated at +3° / +5° C			
Raw meat	2 - 3 days	➡	6 - 9 days
Fresh fish	1 - 3 days	➡	4 - 6 days
Salami	4 - 6 days	➡	20 - 25 days
Soft cheese	5 - 7 days	➡	14 - 20 days
Seasoned cheese	15 - 20 days	➡	30 - 60 days
Parmigiano / Grana Padano	20 days	➡	60 days
Raw vegetables	1 - 5 days	➡	7 - 20 days
Fresh fruit	5 - 10 days	➡	14 - 20 days
Vegetable soup	2 - 3 days	➡	8 - 15 days
Pasta/Risotto/Lasagna	2 - 3 days	➡	6 - 10 days
Cooked meat	3 - 5 days	➡	10 - 15 days
Cream and fresh fruit cake	2 - 3 days	➡	6 - 10 days
Other cakes	5 days	➡	20 days
Refrigerated at -18° / -20° C			
Meat	120 days	➡	480 days
Fish	90 days	➡	360 days
Fruit and vegetables	300 days	➡	720 days

WARNING:

Bacterial growth will slow down in a vacuum but not stop entirely. Therefore, some food must be stored in a refrigerator or freezer.

Pre-packed food must be consumed within the best by date shown on the package.

Conditions d'utilisation

Étant donné que la machine en question a spécialement été conçue pour le conditionnement sous vide de produits alimentaires, le Constructeur ne saurait être tenu pour responsable des utilisations différentes de sa fonction d'origine.

Toute utilisation illicite ou en tout cas différente de celle prévue entraînera l'annulation de la garantie (lire ses conditions sur le certificat joint à chaque machine) et pourrait endommager les composants de la machine, qui ne pourrait donc plus remplir les fonctions pour lesquelles elle a été fabriquée.

La société F.A.C.E.M. SpA - TRE SPADE - ne saurait être tenue pour responsable de la traduction incomplète ou imprécise de ce manuel dans d'autres langues.



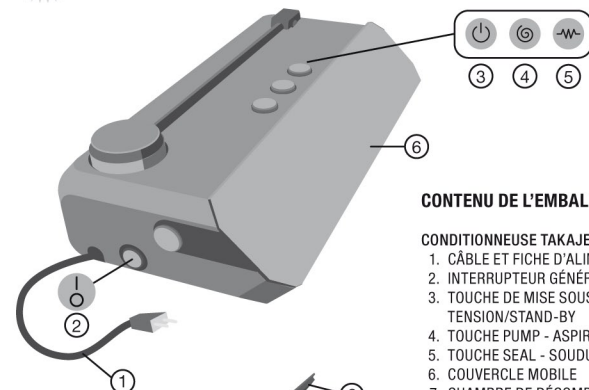
ATTENTION

- Lire et respecter les présentes instructions avant d'utiliser la machine ; conserver ce manuel près de celle-ci.
 - Veiller à ce que le milieu de travail soit toujours en ordre et propre.
 - Eloigner les enfants de la zone de travail de la machine.
 - N'utiliser la conditionneuse que dans les applications pour lesquelles elle a été conçue. Toute utilisation différente du conditionnement sous vide entraînera l'annulation de la garantie (lire ses conditions sur le certificat joint à chaque machine) et peut compromettre la sécurité de la machine.
 - Ne pas surcharger la machine et en prendre un soin maximum.
 - Positionner l'équipement sur une surface stable et sûre. Toute chute pourrait entraîner de graves conséquences.
 - Ne pas conditionner d'aliments ou de substances liquides dans des sachets ; le non-respect de cette prescription rend impossible le scellement du ou provoque l'endommagement irréparable de la conditionneuse. Pour des produits alimentaires de ce type, utiliser les pots universels en verre pourvus d'une soupape appropriée pour le vide.
 - Pour conditionner des aliments riches en substances liquides, se servir d'un pot en verre universel auquel on doit appliquer la soupape, comme indiqué ci-après.
 - Le liquide résiduel aspiré des sachets se dépose à l'intérieur de la cuvette amovible (7) contenue dans la chambre d'aspiration qui peut être extraite et lavée (MAIS PAS DANS UNE MACHINE À LAVER LA VAISSELLE !).
 - Avant d'exécuter toute opération, bien vérifier l'absence de corps étrangers (couteaux, lames, outils, etc.) à proximité de la barre de soudure (9).
 - Toute opération de nettoyage, de contrôle du produit conditionné ou de montage, doit toujours être exécutée après avoir mis la machine hors tension et avoir débranché la fiche du câble d'alimentation (1) de la prise de courant, ceci afin d'éviter tout démarrage accidentel de la machine pendant des phases autres que celles de travail. Cette précaution doit être prise également lorsque l'appareil n'est pas en marche. Vérifier que la tension et la fréquence secteur correspondent bien à celles indiquées sur la machine et que la prise est compatible avec le courant absorbé par la machine.
 - Utiliser exclusivement des pièces détachées et des accessoires d'origine.
 - Ne jamais plonger la machine dans l'eau ni l'exposer à des jets d'eau : il s'agit d'un appareil électrique !
 - Ne pas tirer sur le câble électrique (1) pour débrancher la fiche.
 - La prise de courant doit obligatoirement être reliée à la terre et l'installation électrique doit être munie d'un interrupteur magnétothermique (disjoncteur différentiel bipolaire).
 - Les réparations doivent être effectuées exclusivement par un personnel spécialisé et agréé par la maison constructrice.
 - ATTENTION ! Au niveau de soudure 3 ne pas exécuter plus de 8 cycles consécutifs.
 - En cas d'endommagement du câble d'alimentation, il devrait être remplacé par le fabricant ou par son service d'assistance technique ou par une personne qualifiée informée des risques concernant les opérations sur les équipements électriques.
 - L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont l'état physique, sensoriel ou mental soit réduit ou qui soient dépourvues d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles aient pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, de surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil.
 - ATTENTION : Afin d'éviter tout danger dû à la réinitialisation accidentelle du dispositif thermique d'interruption, le présent appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de manœuvre externe, tel qu'une minuterie, ni doit être branché à un circuit régulièrement mis en ou hors service.
- Le bon fonctionnement de l'appareil est garanti uniquement par l'utilisation de sacs gaufrés.

Instructions d'utilisation et de maintenance



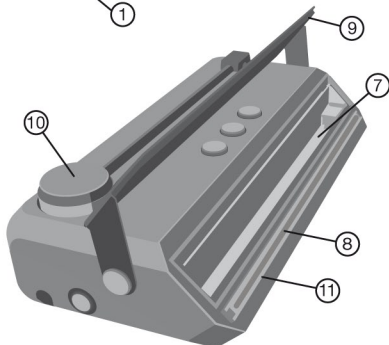
La conditionneuse doit être installée et utilisée par un seul opérateur, car elle n'a pas été conçue pour une utilisation simultanée par plusieurs personnes.



CONTENU DE L'EMBALLAGE

CONDITIONNEUSE TAKAJE

1. CÂBLE ET FICHE D'ALIMENTATION
2. INTERRUPTEUR GÉNÉRAL
3. TOUCHE DE MISE SOUS/HORS TENSION/STAND-BY
4. TOUCHE PUMP - ASPIRATION
5. TOUCHE SEAL - SOUDURE
6. COUVERCLE MOBILE
7. CHAMBRE DE DÉCOMPRESSION AMOVIBLE
8. BARRE DE SOUDURE
9. JOINT
10. RALLONGE D'ASPIRATION
11. RUBAN DE PROTECTION SUPERPOSÉ À LA BARRE DE SOUDURE



COMPOSANTS SUPPLÉMENTAIRES

12. SACHETS À UTILISER SOUS VIDE
13. TAKAJE VALVE
14. APPLICATEUR DE SOUPAPES TAKAJE
15. TAKAJE BOUCHON POUR BOUTEILLE

10X



12



13



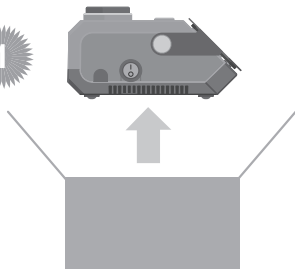
14



15

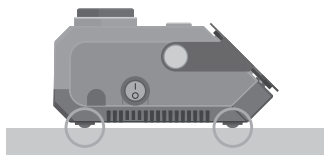
Mise en marche

1



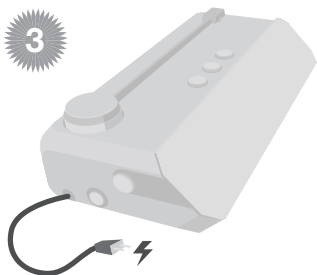
Extraire le contenu de la boîte

2



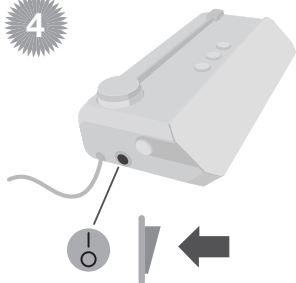
Appuyer sur le plan de travail et contrôler que les pieds appuient bien sur la surface

3



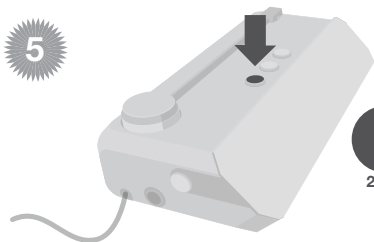
Brancher la fiche à la prise de courant

4



Poser l'INTERRUPTEUR GÉNÉRAL (2) en position I (marche)

5



Appuyez sur la touche STAND-BY (3) pendant 2 secondes

2 sec

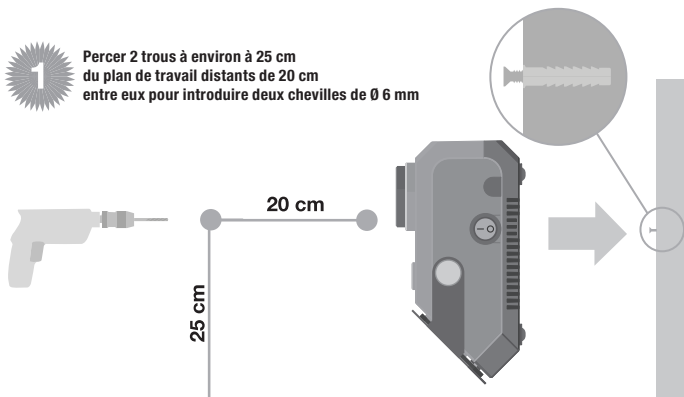
« Pour mettre la conditionneuse hors tension, suivre le point n° (5), puis porter l'INTERRUPTEUR GÉNÉRAL (2) en position 0 (hors tension) »

Fixation murale

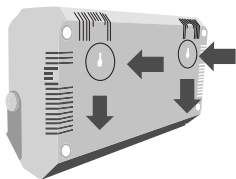
(éventuelle position de travail)

1

Percer 2 trous à environ à 25 cm du plan de travail distants de 20 cm entre eux pour introduire deux chevilles de Ø 6 mm



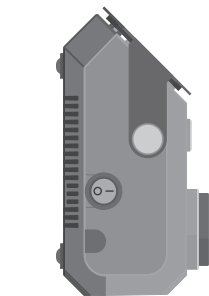
2



Fixer les chevilles dans les trous et accrocher la machine grâce aux deux trous pratiqués sur la base

Position à gain de place

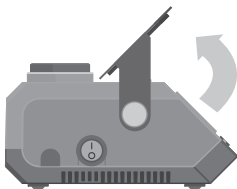
(... entre une utilisation et l'autre)



Position verticale à gain de place

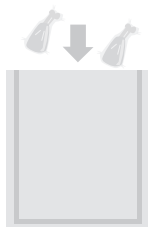
Cycle automatique

1



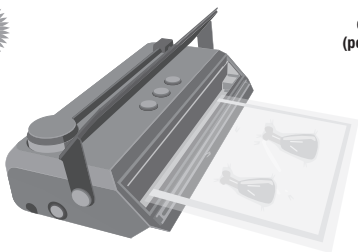
Soulever le COUVERCLE MOBILE (6)

2



Introduire le contenu souhaité dans le sachet de taille appropriée (pour des tailles différentes s'adresser aux points de vente TRE SPADE)

3



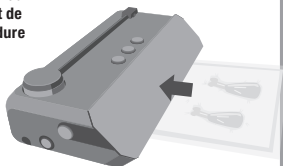
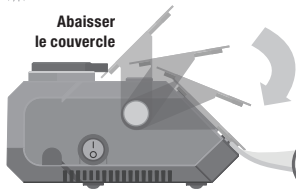
Placer le sachet avec son entrée à l'intérieur de la chambre,

4



Tenir le contenu du sachet à l'écart de la barre de soudure

Abaisser le couvercle



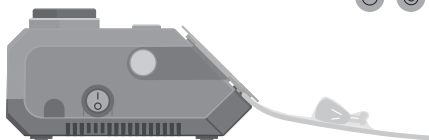
Maintenir appuyé comme indiqué jusqu'à ce que le sachet commence à s'écraser



Pour arrêter à tout moment l'exécution du cycle automatique appuyer sur la touche de STAND-BY (3). La conditionneuse sera mise hors tension.

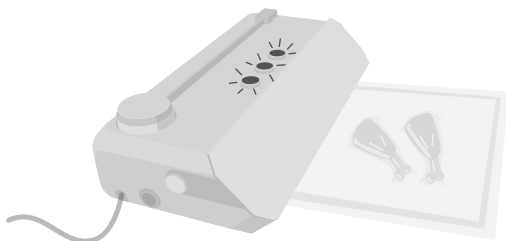
Cycle automatique

5



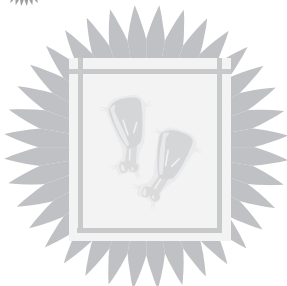
Appuyer sur la touche SEAL (5) lorsqu'on arrive à l'aspiration d'air souhaitée ; la soudure est ainsi exécutée

6



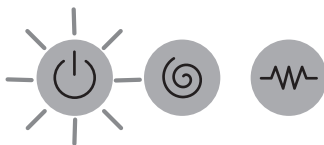
Les trois touches clignotantes indiquent que le processus de soudage du sachet est en cours

7



Attendre le relâchement automatique pour récupérer le sachet

8

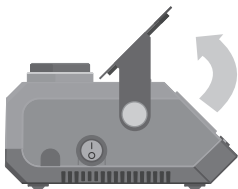


Attendre que la touche STAND-BY (3) se ré-allume de façon fixe pour lancer un nouveau cycle

Cycle manuel

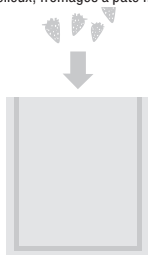
Le cycle manuel sert à obtenir des situations de vide partiel lorsque l'aliment pourrait subir des dommages dus à une compression excessive (par ex : fruits rouges, salades, pain moelleux, fromages à pâte molle, etc.)

1



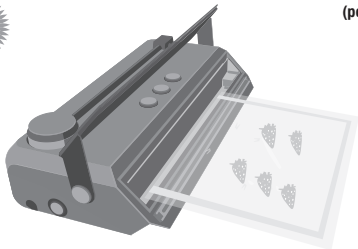
Soulever le COUVERCLE MOBILE (6)

2



Introduire le contenu souhaité dans le sachet de taille appropriée (pour des tailles différentes s'adresser aux points de vente TRE SPADE)

3



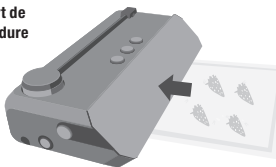
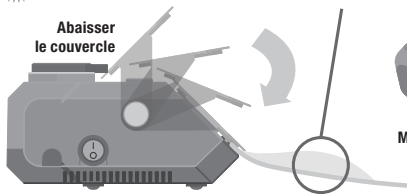
Placer le sachet avec son entrée à l'intérieur de la chambre,

4



Tenir le contenu du sachet à l'écart de la barre de soudure

Abaisser le couvercle



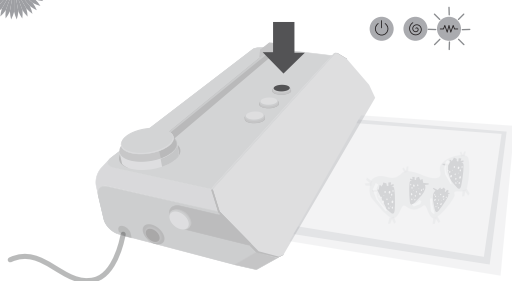
Maintenir appuyé comme indiqué jusqu'à ce que le sachet commence à s'écraser



Pour arrêter à tout moment l'exécution du cycle manuel appuyer sur la touche de STAND-BY (3). La conditionneuse sera mise hors tension.

Cycle manuel

5



Appuyer sur la touche SEAL (5) lorsqu'on arrive à l'aspiration d'air souhaitée ; la soudure est ainsi exécutée

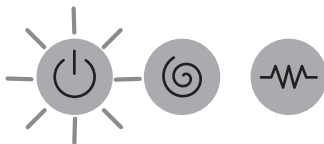
Note: l'opération de soudage interrompt immédiatement l'aspiration de l'air de l'intérieur du sachet, tout en maintenant la pompe d'aspiration en marche. En fonction de la rapidité avec laquelle l'opérateur appuie sur la touche SEAL (5), il est possible de ne pas produire le vide total dans le sachet, en laissant à l'intérieur de celui-ci une petite quantité d'air utile, par exemple, pour ne pas comprimer ou déformer l'aliment à conditionner. On rappelle toutefois que moindre est quantité d'air dans le sachet, plus longue est la conservation de l'aliment.

6



Attendre le relâchement automatique pour récupérer le sachet

7



Attendre que la touche STAND-BY (3) se ré-allume de façon fixe pour lancer un nouveau cycle

Cycle pour pots

Cette modalité d'utilisation peut être utilisée pour obtenir le vide à l'intérieur des pots universels avec couvercle en tôle, pour transformer une quelconque pot de ce type en un pot à vide.



ATTENTION

POUR LE FONCTIONNEMENT CORRECT DU SYSTÈME QUI PRODUIT LE VIDE À L'INTÉRIEUR DU POT, IL FAUT SUIVRE SCRUPULEUSEMENT LES PRESCRIPTIONS CONTENUES DANS LA BROCHURE PRÉSENTE À L'INTÉRIEUR DE LA BOÎTE DES SOUPAPES.



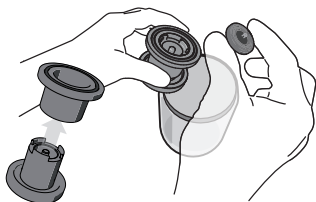
Prendre un pot ordinaire avec un couvercle en tôle



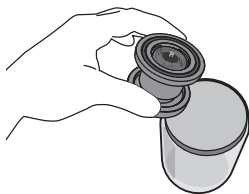
**Nettoyer l'intérieur et l'extérieur du couvercle
Éliminer étiquettes et colle
Ne pas rayer le couvercle**



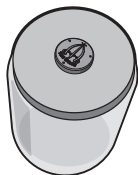
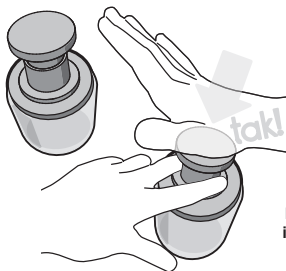
Mettez la soupape Takaje VacuumSeal dans son siège de l'applicateur



Vérifiez la position correcte de la soupape



Placez l'applicateur sur le couvercle, en position centrale, en l'assurant par le moyen de deux doigts et frappez un coup sur son sommet

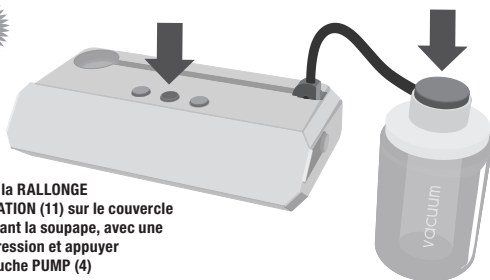


Enlevez l'applicateur et vérifiez la correcte insertion de la soupape Takaje VacuumSeal sur le couvercle

Cycle pour pots

(... et conteneurs rigides)

5



Appuyer la RALLONGE D'ASPIRATION (11) sur le couvercle en couvrant la soupape, avec une légère pression et appuyer sur la touche PUMP (4)

L'allumage de la touche SEAL (3) indique la réalisation du vide optimal ; il est alors possible d'enlever la rallonge



Vérifier que le joint de la rallonge soit bien en prise hermétique sur le couvercle du pot



Pour arrêter à tout moment l'exécution du cycle manuel appuyer sur la touche de STAND-BY (3). La conditionneuse sera mise hors tension.



ATTENTION

Ne pas aspirer de liquides directement et faire attention au cas on l'on souhaite mettre sous vide des substances liquides



non !

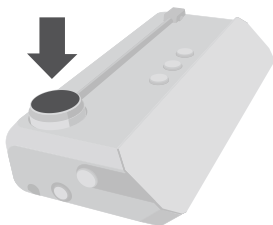


non !



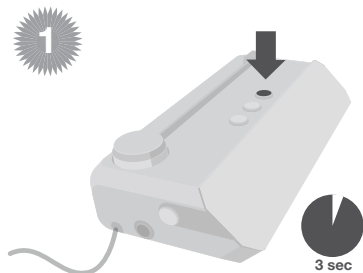
ok! 👍

6



Remettre soigneusement en place la rallonge avec l'aspiration orientée vers le bas pour permettre les opérations suivantes

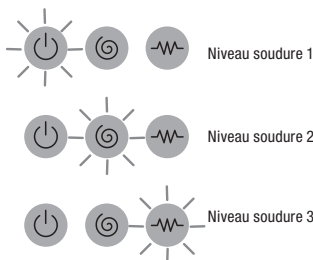
Réglage de la température de la barre de soudure



ATTENTION ! la conditionneuse sort de l'usine déjà correctement réglée. Par conséquent, l'opération de réglage **NE DOIT PAS ÊTRE EFFECTUÉE** si l'on utilise les sachets fournis avec la machine ou d'autres sachets **TRE SPADE**

appuyer sur la touche SEAL (5) pendant 3 secondes ; la touche qui commence à clignoter indique le niveau de température de barre utilisé à ce moment

2



Pour le modifier appuyer de nouveau sur la touche SEAL (5) au cours des 3 secondes suivantes et sélectionner le niveau souhaité

Note: La température doit être réglée en fonction de l'épaisseur et des caractéristiques du sachet. Pour les sachets mesurant 95 microns d'épaisseur (par exemple, ceux livrés de série avec l'appareil), il est conseillé de régler la soudure sur la valeur 2. La conditionneuse sort de l'usine déjà réglée sur la valeur 2.

Après avoir modifié la température de la barre de soudure, il est conseillé d'effectuer quelques essais de soudage pour en vérifier l'exécution, avant de procéder au conditionnement de l'aliment.

ATTENTION ! Des soudures répétées, exécutées avec une température excessive pour les sachets utilisés, endommagent la machine de manière irréparable. N'utiliser le niveau de soudure 3 que lorsque cela est strictement nécessaire et, de toute manière, toujours en présence de sachets ayant une épaisseur supérieure à 95 microns.

Nettoyage

Comme indiqué précédemment, au terme de chaque utilisation, après avoir mis la machine hors tension, il faut impérativement débrancher la fiche d'alimentation de la prise de courant avant de procéder à toute opération de nettoyage. Le corps de la machine ne peut être lavé qu'avec un tissu humide. Ne jamais laver sous des jets directs d'eau ou en immersion. Ne pas utiliser de détergents ou dégraissants.

Le seul élément lavable à l'eau courante, une fois extrait de la machine, est la chambre de décompression amovible (7). (MAIS PAS DANS UNE MACHINE À LAVER LA VAISSELLE)

Maintenance

La machine ne requiert aucune opération de maintenance périodique. Il convient toutefois de rappeler que, pour maintenir l'appareil en parfait état, il est nécessaire de le nettoyer soigneusement après chaque utilisation. En cas d'opérations de maintenance ponctuelle exigeant le remplacement de certains composants, n'utiliser que des pièces détachées d'origine pour éviter tout dysfonctionnement dû à des caractéristiques de construction différentes. En cas d'utilisation de pièces détachées non d'origine, les conditions de garantie déchoient et on décline toute responsabilité pour les éventuels dommages et blessures personnelles.

Lors de chaque commande, bien préciser les numéros indiqués sur les figures, en spécifiant le modèle et le numéro de série de la machine (celui-ci figure sur la plaquette apposée à l'arrière de la machine). Le téflon de la barre de soudure n'est pas couvert par les conditions générales de garantie en raison de son usure normale.

Arrêts fortuits

En cas d'arrêt inopiné de la machine pendant le cycle, avant d'identifier la cause de l'inconvénient, couper immédiatement l'alimentation électrique en mettant la machine hors tension, puis en débranchant le câble d'alimentation (1) de la prise électrique.

Une fois ces premières opérations exécutées :

- si l'arrêt est dû à une panne de courant, attendre son rétablissement avant de rebrancher la machine ;
- si le problème concerne le circuit électrique, s'adresser au revendeur, lequel demandera éventuellement au constructeur de procéder à des contrôles.

Anomalies de fonctionnement

Problème

Solutions

- | | | |
|---|---|--|
| 1 | La conditionneuse ne s'allume pas. | <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que l'interrupteur général d'économie d'énergie (2) et la touche de mise sous/hors tension et de stand-by (3) soient allumés et que le câble d'alimentation (1) soit branché au réseau électrique |
| 2 | La conditionneuse ne commence pas à produire le vide dans les sachets | <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que la rallonge d'aspiration (11) soit correctement placée dans son logement • Au départ du cycle maintenir appuyé le couvercle mobile (6) pendant le temps nécessaire à ce que le sachet s'écrase bien sur le produit • Vérifier qu'il n'y ait pas des parties du contenu du sachet s'interposant entre le couvercle mobile (6) et la barre de soudure (9) • Essayer de remplacer le sachet en vérifiant qu'il ne soit pas défectueux |

Problème	Solutions
3 La conditionneuse exécute la soudure sans avoir d'abord produit le vide dans le sachet	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que le côté ouvert du sachet soit à l'intérieur de la chambre de décompression (7), au-delà de la barre de soudure (9)
4 La conditionneuse produit le vide mais ne soude pas le sachet	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier de ne pas avoir conditionné sous vide d'aliments ayant des parties rigides ou pointues, pouvant avoir percé le sachet lors du conditionnement (par ex, croûtes de fromage, os, arêtes) • Essayer de remplacer le sachet en vérifiant qu'il ne soit pas défectueux
5 La soudure abîme le sachet en le « fondant »	<ul style="list-style-type: none"> • S'assurer d'utiliser des sachets d'origine TRE SPADE • Vérifier de ne pas avoir modifié accidentellement le temps de soudure ; se reporter au paragraphe « Réglage de la température de la barre de soudure »
6 La conditionneuse sous vide, lors du branchement à la tension de réseau, a démarré un cycle toute seule sans aucune commande	<ul style="list-style-type: none"> • Lors de sa dernière utilisation, elle a été arrêtée pendant le fonctionnement par suite d'une coupure de courante ou d'une mise hors tension incorrecte. Laisser la conditionneuse terminer le cycle ou bien appuyer sur la touche de stand-by (3). La conditionneuse sera prête à fonctionner régulièrement.
7 La conditionneuse produit le vide et soude correctement le sachet, mais peu après il se gonfle de nouveau	<ul style="list-style-type: none"> • Essayer de remplacer le sachet en vérifiant qu'il ne soit pas défectueux • Vérifier que le sachet ne soit pas sale d'aliment (notamment de graisses et sérum) dans la zone de soudure ; dans ce cas nettoyer bien la zone intéressée avec une chiffon en papier • Vérifier que la soudure ne présente pas de plis et qu'elle ait été effectuée à la température correcte (voir aussi le point 4 ci-dessus) • Certains aliments frais (par ex. haricots, haricots verts, courgettes, certaines saucisses fraîches, fromages non affinés, etc.), même une fois sous vide, émettent des gaz qui restent emprisonnés à l'intérieur du sachet déjà soudé. • Vérifier de ne pas avoir modifié accidentellement le temps de soudure ; se reporter au paragraphe « Réglage de la température de la barre de soudure »
8 La conditionneuse sous vide ne produit pas le vide dans les pots	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que le couvercle et le pot soient bien propres à l'extérieur et à l'intérieur, qu'il n'y ait pas des résidus de matériel étranger (nourriture, colle, étiquettes) dans la zone au dessous et immédiatement environnant la soupape • Pour plus de détails, se reporter aux prescriptions indiquées dans la brochure jointe aux soupapes
9 Peu de temps après, les pots perdent le vide	<ul style="list-style-type: none"> • Certains aliments frais (par ex. haricots, haricots verts, courgettes, certaines saucisses fraîches, fromages non affinés, etc.), même une fois sous vide, émettent des gaz qui restent emprisonnés à l'intérieur du pot déjà sous vide. • Vérifier que le couvercle et le pot soient bien propres à l'extérieur et à l'intérieur, qu'il n'y ait pas des résidus de matériel étranger (nourriture, colle, étiquettes) dans la zone au dessous et immédiatement environnant la soupape • Pour plus de détails, se reporter aux prescriptions indiquées dans la brochure jointe aux soupapes

Durées de conservation des aliments

La liste ci-après énumère les durées de conservation des aliments conditionnés sous vide.

Ces durées doivent être considérées comme INDICATIVES. Pour une conservation optimale de produit, l'état dans lequel il se trouve dans la phase initiale est en effet important.

À température ambiante (+20° / + 25° C)	Conditions normales		Sous vide
Pain	2 jours	➡	8 jours
Biscuits secs	120 jours	➡	360 jours
Pâtes sèches / Riz	180 jours	➡	360 jours
Fruits secs	120 jours	➡	360 jours
Farine / Thé / Café	120 jours	➡	360 jours
Refrigerati a +3° / +5° C			
Viande crue	2 - 3 jours	➡	6 - 9 jours
Poisson frais	1 - 3 jours	➡	4 - 6 jours
Charcuterie	4 - 6 jours	➡	20 - 25 jours
Fromages à pâte molle	5 - 7 jours	➡	14 - 20 jours
Fromages durs et faits	15 - 20 jours	➡	30 - 60 jours
Parmesan / Grana Padano	20 jours	➡	60 jours
Légumes crus	1 - 5 jours	➡	7 - 20 jours
Fruits frais	5 - 10 jours	➡	14 - 20 jours
Soupes de légumes / Minestrone	2 - 3 jours	➡	8 - 15 jours
Pâtes / Risotto / Lasagnes	2 - 3 jours	➡	6 - 10 jours
Viande cuite	3 - 5 jours	➡	10 - 15 jours
Desserts à la crème ou aux fruits	2 - 3 jours	➡	6 - 10 jours
Autres desserts	5 jours	➡	20 jours
Congelati a -18° / -20° C			
Viande	120 jours	➡	480 jours
Poisson	90 jours	➡	360 jours
Fruits et légumes	300 jours	➡	720 jours

ATTENTION :

La prolifération bactérienne, bien que ralentie, continue même sous vide. Il est donc nécessaire de conserver les aliments qui l'exigent au réfrigérateur ou dans le congélateur.

Les aliments pré-conditionnés doivent être consommés avant la date limite de consommation imprimée sur l'emballage.

Anwendungsbedingungen

Da diese Maschine speziell für das Vakuumverpacken von Lebensmitteln konzipiert wurde, übernimmt der Hersteller keinerlei Verantwortung, wenn sie nicht bestimmungsgemäß für die ursprünglich vorgesehenen Zwecke verwendet wird.

Es wird daher darauf hingewiesen, dass der unsachgemäße oder in irgendeiner Weise nicht bestimmungsgemäße Gebrauch der Maschine nicht nur den Verfall des Garantierechts (lesen Sie die Bedingungen auf dem jeder Maschine beiliegenden Garantieschein aufmerksam durch), sondern auch Schäden an den Bauteilen zur Folge haben kann, die das Gerät möglicherweise funktionsuntüchtig machen.

F.A.C.E.M. SpA – TRE SPADE – übernimmt keinerlei Haftung für unvollständige oder fehlerhafte Übersetzungen dieser Anleitung in andere Sprachen.



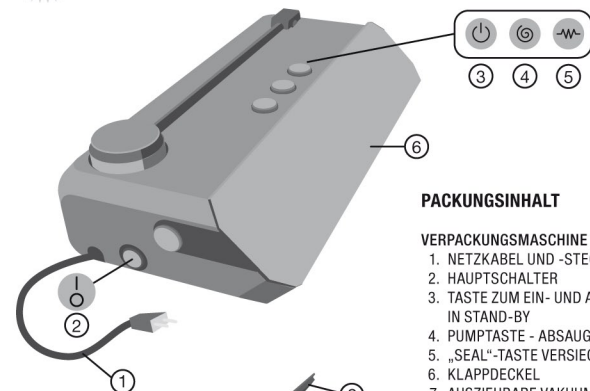
ACHTUNG

- Lesen Sie diese Anleitung vor dem Gebrauch der Maschine aufmerksam durch und befolgen Sie die darin enthaltenen Hinweise; bewahren Sie die Gebrauchsanweisung zusammen mit der Maschine auf.
 - Sorgen Sie für Ordnung und Hygiene am Arbeitsplatz.
 - Kinder vom Arbeitsbereich der Maschine fern halten.
 - Die Verpackungsmaschine nur zu dem Zweck einsetzen, für den sie konzipiert wurde. Bei anderem Gebrauch als zum Vakuumverpacken verfällt das Garantierecht (lesen Sie die Bedingungen in dem jeder Maschine beiliegenden Garantieschein aufmerksam durch), und es können unsichere Arbeitsbedingungen entstehen.
 - Maschine sorgsam behandeln und nicht überladen.
 - Maschine auf einer stabilen und sicheren Fläche aufstellen. Beim Herunterfallen kann die Maschine schwere Schäden erleiden.
 - Keine flüssigen Lebensmittel oder Substanzen in Beutel verpacken. Bei Nichtbeachtung dieser Anweisung ist die Versiegelung des Beutels nicht möglich oder die Verpackungsmaschine kann beschädigt werden. Für Lebensmittel dieser Art Universalglasbehälter mit Vakuumventil verwenden.
 - Zur Verpackung stark flüssigkeitshaltiger Lebensmittel Universalglasbehälter verwenden, an denen, wie weiter unten dargestellt, ein Ventil angebracht wird.
 - Die aus den Beuteln angesaugte Restflüssigkeit sammeln sich in der auszieh- und waschbaren (NICHT IN DER SPÜLMASCHINE WASCHEN) Wanne (7) der Ansaugkammer.
 - Vor Beginn jeder Anwendung sorgfältig kontrollieren, dass sich keine Fremdkörper (Messer, Klagen, Geräte, etc.) in der Nähe des Schweißbalkens (9) befinden.
 - Jeder Vorgang, sei es zur Reinigung, zur Kontrolle des verpackten Produkts oder zur Montage, muss stets bei ausgeschalteter Maschine und aus der Steckdose gezogenem Stromkabel (1) durchgeführt werden, um ein versehentliches Einschalten des Geräts außerhalb der Arbeitsphasen zu vermeiden. Diese Vorsichtsmaßnahme muss auch beachtet werden, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist. Kontrollieren Sie, ob die Spannung und die Netzfrequenz den auf der Maschine angegebenen Werten entsprechen und ob die Steckdose für den von der Maschine aufgenommenen Strom angemessen ist.
 - Ausschließlich Originalersatzteile und Originalzubehör verwenden.
 - Maschine nicht in Wasser tauchen oder Wasserstrahlen aussetzen: Es handelt sich um ein Elektrogerät!
 - Stecker nicht am Stromkabel (1) aus der Steckdose ziehen.
 - Ihr Steckdose muss obligatorisch mit einem Erdungsanschluss ausgerüstet sein und Ihre elektrische Anlage mit einem magnetothermischen Schalter (zweipolige Sicherungsanlage).
 - Reparaturen dürfen nur durch von der Herstellerfirma befugtes Fachpersonal vorgenommen werden.
 - ACHTUNG! Auf Schweißniveau 3 nicht mehr als 8 Zyklen nacheinander ausführen.
 - Im Fall der Beschädigung des Versorgungskabels muss dieses vom Hersteller oder seinem Kundendienst oder einer qualifizierten Person, die mit den mit Eingriffen auf Elektrogeräten verbundenen Risiken vertraut ist, ersetzt werden.
 - Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, von Personen (einschließlich Kindern) verwendet zu werden, deren physischen, die Sinnesempfindungen betreffenden oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind oder die nicht über die erforderliche Erfahrung und Kenntnis verfügen, außer sie wurden von einer für ihre Sicherheit, ihre Aufsichtung oder die Anweisungen hinsichtlich des Gebrauchs des Geräts verantwortlichen Person eingewiesen.
 - ACHTUNG: Um jegliche Gefahren aufgrund der versehentlichen Rückstellung der thermischen Unterbrechungsrichtung zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht mit einer externen Manövervorrichtung wie einem Taktgeber versorgt oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, dessen Versorgung regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- Der ordnungsgemäße Betrieb des Gerätes wird nur durch die Verwendung von geprägten Verpackungen gewährleistet.

Bedienungs- und Wartungsanleitung



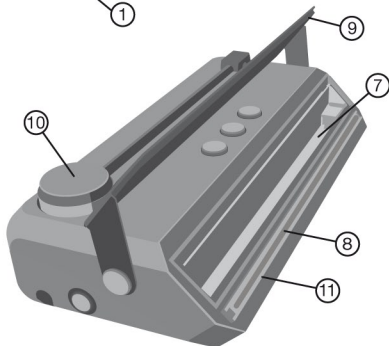
Es wird empfohlen, dass nur eine Person die Verpackungsmaschine installiert und verwendet, da diese nicht für den gleichzeitigen Gebrauch durch mehrere Personen ausgelegt ist.



PACKUNGSIHALT

VERPACKUNGSMASCHINE TAKAJE

1. NETZKABEL UND -STECKER
2. HAUPTSCHALTER
3. TASTE ZUM EIN- UND AUSSCHALTEN IN STAND-BY
4. PUMPTASTE - ABSAUGUNG
5. „SEAL“-TASTE VERSIEGELN
6. KLAPPDECKEL
7. AUSZIEHBARE VAKUUMKAMMER
8. SIEGELBALKEN
9. DICHTUNG
10. ABSAUGVERLÄNGERUNG
11. SCHUTZBAND ÜBER DEM SIEGELBALKEN



ZUSATZKOMPONENTEN

12. VAKUUMBEUTEL
13. TAKAJE VENTIL
14. TAKAJE-VENTILAPPLIKATOR
15. TAKAJE FLASCHENVERSCHLUSS MIT VENTIL

10X



12



13



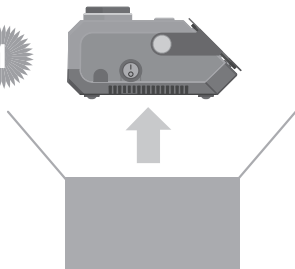
14



15

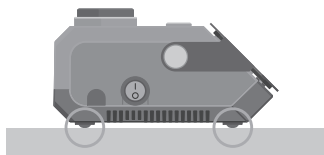
Inbetriebnahme

1



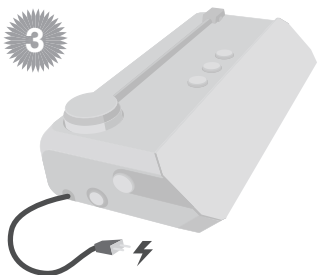
Inhalt aus der Schachtel nehmen.

2



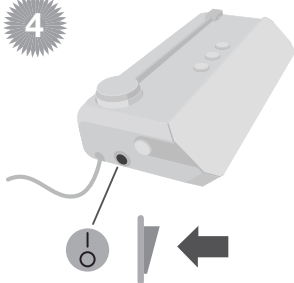
Maschine auf der Arbeitsfläche aufstellen und überprüfen, ob die Gerätefüße richtig auf der Fläche aufliegen.

3



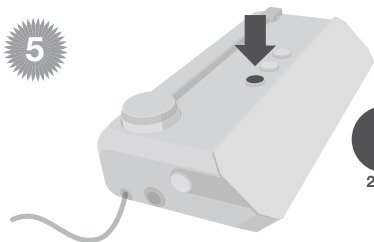
Stecker in die Steckdose einstecken.

4



HAUPTSCHALTER (2) in Position I (eingeschaltet) stellen.

5



2 sek

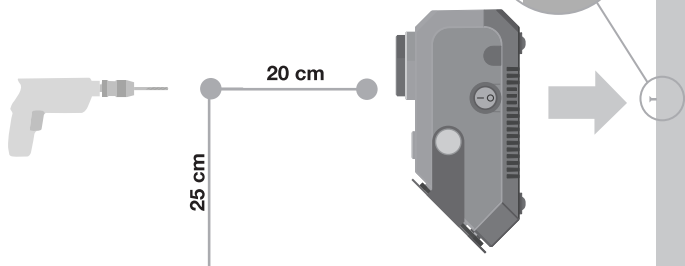
STANDBYTASTE (6)
2 Sekunden lang drücken.

Wandbefestigung

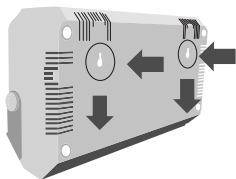
(eventuelle Arbeitsposition)

1

Etwa 25 cm von der Arbeitsfläche entfernt 2 Bohrungen in einem Abstand von 20 cm voneinander ausführen, um zwei Dübel mit \varnothing 6 mm einzusetzen.



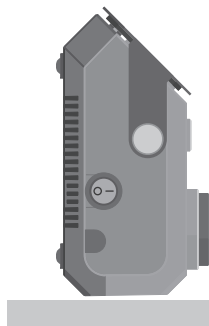
2



Die Dübel in den Bohrungen befestigen und die Maschine an den beiden Öffnungen im Sockel einhaken.

Platz sparende Position

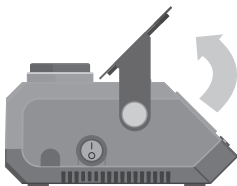
(... bis zur nächsten Verwendung)



Vertikale
platzsparende Position

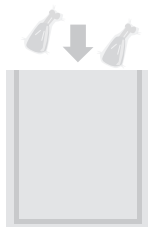
Automatischer Zyklus

1



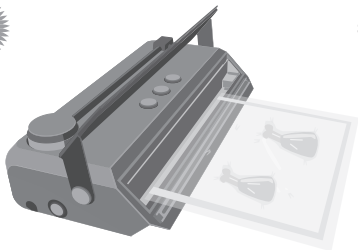
KLAPPDECKEL (6) anheben.

2



Einen Beutel geeigneter Größe mit dem gewünschten Inhalt füllen (für andere Maße wenden Sie sich bitte an die „TRE SPADE“-Verkaufsstellen.

3



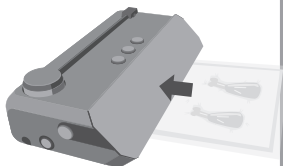
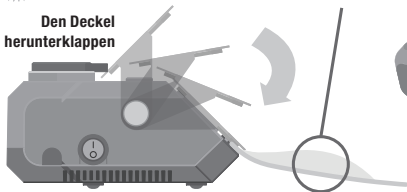
Den Beutel mit der Öffnung in der Kammer positionieren,

4



Beutelinhalt vom Schweißbalken fern halten.

Den Deckel herunterklappen



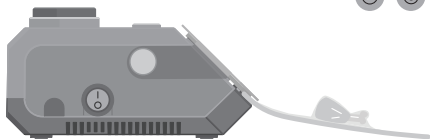
Gedrückt halten, wo angegeben, bis der Beutel beginnt, sich zusammenzuziehen



Zur Unterbrechung des automatischer Zyklus kann jederzeit die Taste STAND-BY (3) gedrückt werden. Die Verpackungsmaschine schaltet sich aus.

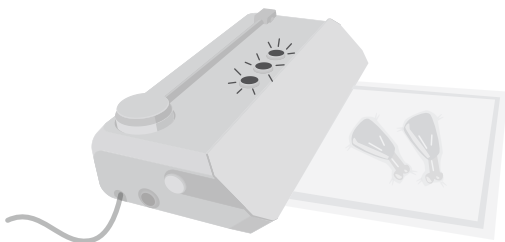
Automatischer Zyklus

5



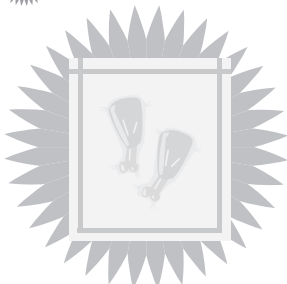
Warten, bis der Ansaugzyklus beendet ist und die Versiegelungstaste (5) aufleuchtet.

6



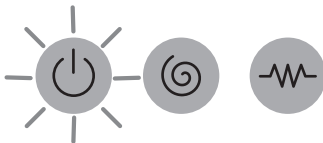
Während der Beutel versiegelt wird, blinken alle drei Tasten.

7



Beutel erst entnehmen, nachdem dieser automatisch freigegeben wurde.

8

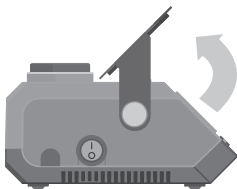


Sobald die STANDBYTASTE (3) konstant leuchtet, ist die Maschine für einen neuen Zyklus bereit.

Manueller Zyklus

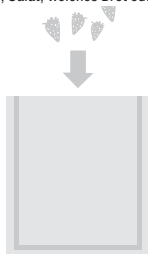
Mit dem manuellen Zyklus kann ein Beutel auch nur teilweise vakuumiert werden, z.B. wenn die Lebensmittel bei übermäßiger Kompression Schaden erleiden könnten (z.B. Waldfrüchte, Salat, weiches Brot oder Weichkäse).

1



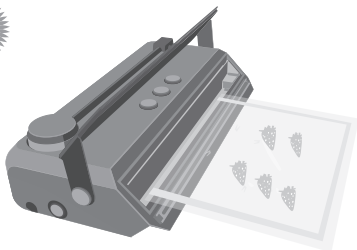
KLAPPDECKEL (6) anheben.

2



Einen Beutel geeigneter Größe mit dem gewünschten Inhalt füllen (für andere Maße wenden Sie sich bitte an die „TRE SPADE“-Verkaufsstellen.

3



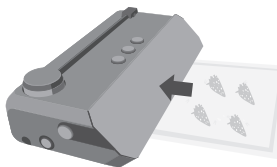
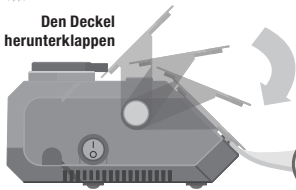
Den Beutel mit der Öffnung in der Kammer positionieren,

4



Beutelinhalt vom Schweißbalken fern halten.

Den Deckel herunterklappen



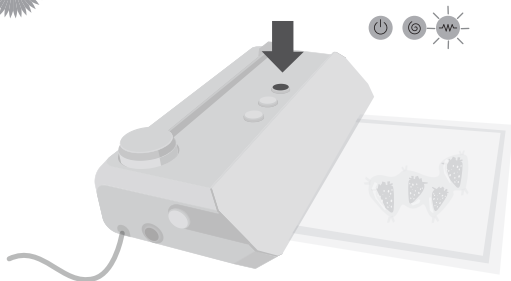
Gedrückt halten, wo angegeben, bis der Beutel beginnt, sich zusammenzuziehen



Zur Unterbrechung des manuellen Zyklus kann jederzeit die Taste STAND-BY (3) gedrückt werden. Die Verpackungsmaschine schaltet sich aus.

Manueller Zyklus

5



Die Versiegelungstaste (5) drücken, sobald der gewünschte Vakuumeffekt erreicht wird; es wird somit versiegelt

Hinweis: Beim Start der Beutelversiegelung wird die Ansaugung der Luft aus dem Beutel sofort unterbrochen, obwohl die Ansaugpumpe in Betrieb bleibt. Je nachdem wie schnell der Anwender die Versiegelungstaste (5) drückt, ist im Beutel möglicherweise noch kein vollständiges Vakuum entstanden, sondern eine minimale Luftmenge verbleiben, was z. B. sinnvoll sein kann, um die zu verpackenden Lebensmittel nicht zu komprimieren oder zu verformen.

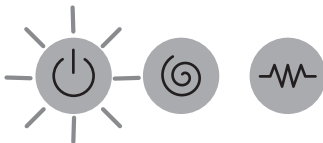
Bitte denken Sie jedoch daran, dass die Lebensmittel umso länger aufbewahrt werden können, je weniger Luft im Beutel bleibt.

6



Beutel erst entnehmen, nachdem dieser automatisch freigegeben wurde.

7



Sobald die STANDBYTASTE (3) konstant leuchtet, ist die Maschine für einen neuen Zyklus bereit.

Dosenzyklus

Mit dieser Funktion kann ein Vakuum in Universaldosen mit Blechdeckeln erzeugt werden, um jede beliebige Dose dieser Art in eine solche Vakuumdose verwandeln zu können.



ACHTUNG

FÜR DIE EINWANDFREIE FUNKTIONSWEISE DES SYSTEMS ZUM EVAKUIEREN DER DOSE MÜSSEN DIE IN DER BROSCHÜRE ENTHALTENEN ANGABEN GENAU BEFOLGT WERDEN, DIE SICH IN DER VENTILPACKUNG BEFINDET.



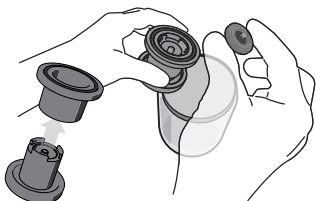
Eine gewöhnliche Dose mit Blechdeckel nehmen



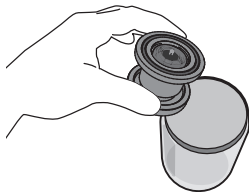
Putzen Sie die Innen- und Außenseite des Deckels. Nehmen Sie Klebeetiketten und Klebstoff weg. Kratzen Sie nicht den Deckel.



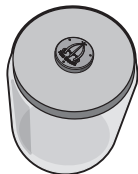
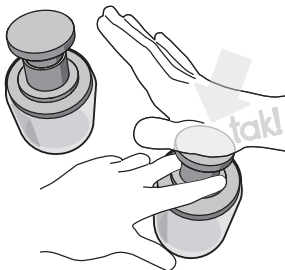
Das Ventil Takaje VacuumSeal in der Aufnahme des Applikators einsetzen



Prüfen, ob das Ventil richtig angeordnet wurde



Positionieren den Applikator in der Mitte des Deckels, festhalten mit zwei Finger und kräftig drücken auf dem oberen Teil.

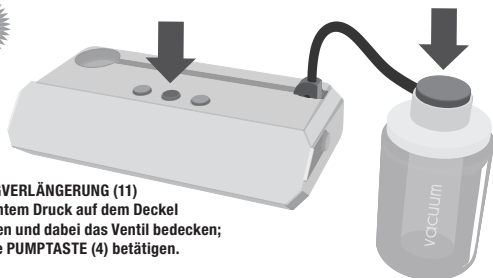


Den Applikator entfernen und prüfen, ob das Ventil Takaje VacuumSeal auf dem Deckel eingesetzt wurde

Dosenzyklus

(... und steife Behälter)

5



ANSAUGVERLÄNGERUNG (11)
mit leichtem Druck auf dem Deckel
aufsetzen und dabei das Ventil bedecken;
dann die PUMPTASTE (4) betätigen.

Sobald ein optimales Vakuum erzielt
wurde, leuchtet die Versiegelungstaste
(5) auf ; nun kann die Verlängerung
entfernt werden.



Vergewissern Sie sich, dass die Dichtung
der Verlängerung fest auf dem Deckel der
Dose sitzt.



Zur Unterbrechung des manuellen Zyklus kann jederzeit die Taste
STAND-BY (3) gedrückt werden. Die Verpackungsmaschine schaltet
sich aus.



ACHTUNG

Nicht direkt Flüssigkeiten ansaugen
und beim Vakuumieren von flüssigen
Substanzen immer achtgeben.

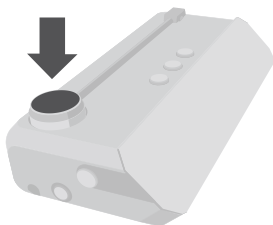


Falsch! Falsch!



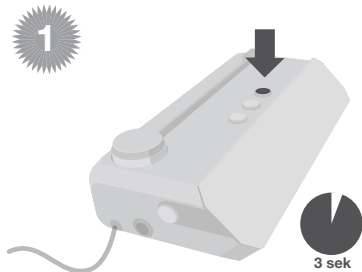
Richtig!

6



Die Verlängerung mit der nach
unten gerichteten Absaugung
sorgfältig wieder an ihren
Platz setzen, damit sie für
den nächsten Einsatz bereit steht.

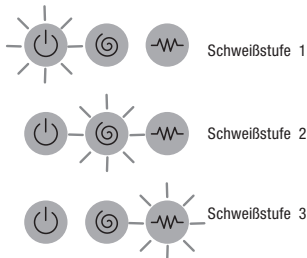
Temperaturregelung des Schweißbalkens



ACHTUNG: Die Verpackungsmaschine wurde im Werk bereits richtig eingestellt. Wenn die mitgelieferten oder andere „Tre Spade“-Beutel verwendet werden, müssen die **EINSTELLUNGEN DER MASCHINE DAHER NICHT VERÄNDERT WERDEN.**

Versiegelungstaste (5) 3 Sekunden lang drücken.
Die Taste, die zu blinken beginnt, zeigt die derzeit für den Schweißbalken eingestellte Temperaturstufe an.

2



Zur Veränderung der Stufe die Versiegelungstaste (5) innerhalb von drei Sekunden erneut drücken und die gewünschte Stufe auswählen.

Hinweis: Die Temperatur wird auf Grundlage der Stärke und der Eigenschaften des Beutels eingestellt. Für Beutel mit einer Stärke von 95 Mikron (z.B. die dem Gerät beiliegenden) ist es empfehlenswert, die zweite Schweißstufe einzustellen. Die Maschine wird vom Werk auf den Wert 2 eingestellt.

Nachdem Sie die Temperatur des Schweißbalkens verändert haben, wird empfohlen, einige Versiegelungsversuche durchzuführen, um die Funktion zu überprüfen, bevor mit dem Verpacken des Lebensmittels begonnen wird.

ACHTUNG! Wiederholte Schweißvorgänge mit einer für die verwendeten Beutel übermäßig hohen Temperatur, beschädigen die Maschine auf irreparable Weise. Schweißstufe 3 nur verwenden, wenn dies unbedingt erforderlich ist, und in jedem Fall nur bei einer Beutelstärke von mehr als 95 Mikron.

Reinigung

Wie bereits zuvor erwähnt, muss nach jeder Anwendung, nach dem Ausschalten der Maschine der Stecker aus der Steckdose gezogen werden, bevor die Maschine gereinigt wird. Das Gehäuse darf nur mit einem feuchten Lappen abgewischt werden. Die Maschine darf nie in Wasser getaucht oder einem direkten Wasserstrahl ausgesetzt werden. Keine Reinigungs- oder Fettlösemittel verwenden.

Das einzige Teil, das nach dem Herausnehmen aus der Maschine unter fließendem Wasser abgewaschen werden darf, ist die herausziehbare Vakuumkammer (7). (NICHT IN DER SPÜLMASCHINE WASCHEN)

Wartung

Die Maschine erfordert keine regelmäßige Wartung. Bitte denken Sie jedoch daran, dass die Maschine nach Arbeitsende sorgfältig gereinigt werden sollte, um sie in perfektem Zustand zu halten.

Für außerordentliche Wartungsarbeiten oder den Austausch von Teilen sind ausschließlich Original-Ersatzteile zu verwenden, um Probleme zu vermeiden, die durch unterschiedliche Herstellungseigenschaften entstehen können. Bei Verwendung von Bauteilen, die keine Original-Ersatzteile sind, verfallen die Garantiebedingungen und es wird keinerlei Verantwortung für Personen- oder Sachschäden übernommen.

Geben Sie bei der Bestellung bitte unter Beachtung der auf den Abbildungen sichtbaren Nummern das Modell und die Seriennummer Ihrer Maschine an (die Seriennummer steht auf dem Typenschild am Boden der Maschine). Das Teflon im Schweißbalken fällt nicht unter die allgemeinen Garantiebedingungen, da sie einem normalen Verschleiß unterliegt.

Ungewolltes Anhalten

Setzt die Maschine während des Betriebs ohne ersichtlichen Grund aus, muss, vor Beginn der Suche nach dem Grund für die Störung umgehend die Stromversorgung unterbrochen werden; dazu die Maschine ausschalten und anschließend das Stromkabel (1) aus der Steckdose ziehen.

Danach:

- ist die Störung auf mangelnde Stromzufuhr infolge einer Netzstörung zurückzuführen, die Maschine erst bei Wiederherstellung der normalen Netzbedingungen wieder einstecken.
- sollte das Problem Ursachen haben, die den elektrischen Schaltkreis betreffen, den Händler hinzuziehen, um die notwendigen Kontrollen durch den Hersteller durchführen zu lassen.

Funktionsstörungen

Problem

Lösungen

- | | | |
|---|---|--|
| 1 | Die Verpackungsmaschine schaltet sich nicht ein. | <ul style="list-style-type: none"> • Prüfen, ob der Energie sparende Hauptschalter (2) und die Stand-by-Taste (3) zum Ein- und Ausschalten eingeschaltet sind und ob das Netzkabel (1) angeschlossen ist. |
| 2 | Die Verpackungsmaschine beginnt nicht, in den Beuteln Vakuum zu ziehen. | <ul style="list-style-type: none"> • Prüfen, ob die Absaugverlängerung (11) richtig in ihrer Aufnahme angeordnet ist. • Beim Zyklusstart den Klappdeckel (6) so lange gedrückt halten, bis sich der Beutel eng am Produkt zusammenzieht. • Sicherstellen, dass kein Teil des im Beutel enthaltenen Produkts zwischen dem Klappdeckel (6) und dem Siegelbalken (9) liegt. • Versuchen, den Beutel zu wechseln und prüfen, ob der Beutel mangelhaft ist. |

Problem**Lösungen**

- | | | |
|---|---|--|
| 3 | Die Verpackungsmaschine versiegelt, ohne vorher im Beutel Vakuum erzeugt zu haben. | <ul style="list-style-type: none"> • Prüfen, ob sich die offene Seite des Beutels in der Vakuumkammer (7) befindet und über die Siegelleiste reicht (9). |
| 4 | Die Verpackungsmaschine zieht Vakuum, aber versiegelt nicht den Beutel. | <ul style="list-style-type: none"> • Prüfen, ob Lebensmittel mit starren oder spitzen Teilen vakuumverpackt wurden, die beim Verpacken den Beutel durchbohrt haben können (z.B. Käserinden, Knochen, Gräten). • Versuchen, den Beutel zu wechseln und prüfen, ob der Beutel mangelhaft ist. |
| 5 | Der Beutel wird durch das Versiegeln "aufgelöst" und geht kaputt. | <ul style="list-style-type: none"> • Sicherstellen, dass die Originalbeutel TRE SPADE verwendet werden. • Prüfen, ob die Siegelzeit geändert worden ist; dazu den Abschnitt „Temperaturregelung der Siegelleiste“ beachten. |
| 6 | Beim Anschluss der Vakuumverpackungsmaschine an das Stromnetz hat sie von selbst und ohne jeglichen Befehl einen Zyklus begonnen. | <ul style="list-style-type: none"> • Das letzte Mal, als die Verpackungsmaschine verwendet wurde, ist ihr Betrieb durch einen Stromausfall oder durch einen falschen Ausschaltvorgang unterbrochen worden. Den Zyklus der Verpackungsmaschine zu Ende führen oder die Taste STAND-BY (3) drücken. Die Verpackungsmaschine ist für den ordnungsgemäßen Betrieb bereit. |
| 7 | Die Verpackungsmaschine evakuiert und versiegelt richtig, aber nach einiger Zeit füllt sich der Beutel wieder mit Luft. | <ul style="list-style-type: none"> • Versuchen, den Beutel zu wechseln und prüfen, ob der Beutel mangelhaft ist. • Prüfen, ob der Beutel in dem Bereich, wo versiegelt wird, durch Nahrungsmittel verschmutzt ist (vor allem Fette und Serum); wenn ja, den betreffenden Bereich mit einem Papiertuch gut reinigen. • Prüfen, ob an der Versiegelung Falten entstanden sind und ob mit der richtigen Temperatur versiegelt worden ist (siehe auch den obigen Punkt 4). • Einige frische Lebensmittel (z.B. Bohnen, grüne Bohnen, Zucchini, einige frische Wurst- und Käsewaren usw.) geben auch unter Vakuum Gase ab, die in dem versiegelten Beutel bleiben. • Prüfen, ob die Siegelzeit geändert worden ist; dazu den Abschnitt „Temperaturregelung der Siegelleiste“ beachten. |
| 8 | Die Verpackungsmaschine erzeugt kein Vakuum in den Dosen. | <ul style="list-style-type: none"> • Prüfen, ob Dose und Deckel innen und außen einwandfrei sauber sind, ob Reste von Fremdmaterial (Lebensmittel, Klebstoff, Etiketten) in dem Bereich unter und rund um das Ventil vorhanden sind. • Es wird auf die näheren Angaben in der Broschüre verwiesen, die den Ventilen beiliegt. |
| 9 | Nach einiger Zeit geht das Vakuum der Dosen verloren. | <ul style="list-style-type: none"> • Einige frische Lebensmittel (z.B. Bohnen, grüne Bohnen, Zucchini, einige frische Wurst- und Käsewaren usw.) geben auch unter Vakuum Gase ab, die in der Dose bleiben. • Prüfen, ob Dose und Deckel innen und außen einwandfrei sauber sind, ob Reste von Fremdmaterial (Lebensmittel, Klebstoff, Etiketten) in dem Bereich unter und rund um das Ventil vorhanden sind. • Es wird auf die näheren Angaben in der Broschüre verwiesen, die den Ventilen beiliegt. |

Haltbarkeit von Lebensmitteln

Die unten stehende Liste gibt die Haltbarkeit vakuumverpackter Lebensmittel an. Dabei handelt es sich nur um RICHTWERTE. Für eine optimale Konservierung des Produkts ist maßgeblich, in welchem Zustand sich dieses vor der Vakuumverpackung befindet.

Bei Raumtemperatur (+20° / + 25° C)	Unter normalen Bedingungen		Vakuumverpackt
Brot	2 Tage	➔	8 Tage
Kekse	120 Tage	➔	360 Tage
Teigwaren/Reis	180 Tage	➔	360 Tage
Getrocknetes Obst	120 Tage	➔	360 Tage
Mehl, Tee, Kaffee	120 Tage	➔	360 Tage
 Gekühlt bei +3° / +5° C			
Rohes Fleisch	2 - 3 Tage	➔	6 - 9 Tage
Frischer Fisch	1 - 3 Tage	➔	4 - 6 Tage
Wurstwaren	4 - 6 Tage	➔	20 - 25 Tage
Weichkäse	5 - 7 Tage	➔	14 - 20 Tage
Hartkäse	15 - 20 Tage	➔	30 - 60 Tage
Parmesankäse / Grana Padano	20 Tage	➔	60 Tage
Rohes Gemüse	1 - 5 Tage	➔	7 - 20 Tage
Frisches Obst	5 - 10 Tage	➔	14 - 20 Tage
Gemüsepüree / Eintopf	2 - 3 Tage	➔	8 - 15 Tage
Teigwaren / Reisgerichte/ Lasagne	2 - 3 Tage	➔	6 - 10 Tage
Gekochtes oder gebratenes Fleisch	3 - 5 Tage	➔	10 - 15 Tage
Konditoreiwaren mit Creme-oder Obstfüllung	2 - 3 Tage	➔	6 - 10 Tage
Andere Konditoreiwaren	5 Tage	➔	20 Tage
 Tiefgefroren bei -18° / -20° C			
Fleisch	120 Tage	➔	480 Tage
Fisch	90 Tage	➔	360 Tage
Obst und Gemüse	300 Tage	➔	720 Tage

ACHTUNG:

Bakterien vermehren sich, wenn auch langsamer, auch in der Vakuumverpackung. Lebensmittel, die normalerweise im Kühl- oder Gefrierschrank aufbewahrt werden sollten, müssen auch bei Vakuumverpackung so aufbewahrt werden. Verpackte Esswaren müssen innerhalb des auf der Verpackung angegebenen Verfallsdatums verbraucht werden.

Condiciones de uso

Dado que esta máquina ha sido diseñada específicamente para el envasado al vacío de productos alimenticios, el Fabricante no se considera responsable del empleo de la misma para otros usos diferentes de su función original.

Se advierte que todo uso inadecuado o de índole diferente, además de hacer perder el derecho de garantía (leer las condiciones de la misma en el certificado entregado con cada máquina), puede ocasionar daños a los componentes, con la consiguiente imposibilidad de cumplir la función para la cual había sido diseñada.

F.A.C.E.M. SpA - TRE SPADE – no se hace responsable por las traducciones incompletas o erróneas de estas instrucciones en otro idioma.



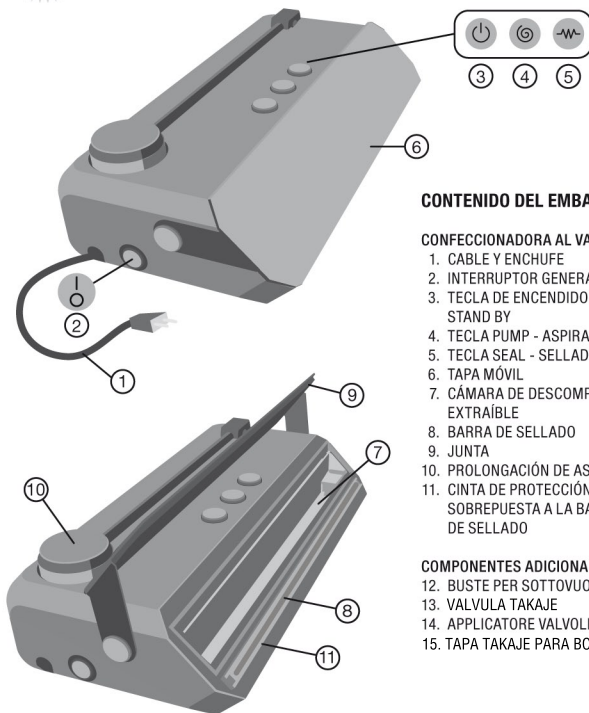
ATENCIÓN

- Leer y respetar estas instrucciones antes de utilizar la máquina, y conservarlas junto a la misma.
- Mantener orden y limpieza en el lugar de trabajo.
- Tener alejados a los niños de la zona de trabajo de la máquina.
- Utilizar la máquina de envasado solamente para el objeto para el cual ha sido diseñada. El uso diferente al del envasado al vacío, además de hacer perder el derecho de garantía (leer las condiciones indicadas en el certificado de garantía entregado con cada máquina) puede provocar la aparición de condiciones inseguras.
- No sobrecargar la máquina y tener el máximo cuidado.
- Apoyar el equipo sobre una superficie estable y segura. Su caída puede provocar graves daños.
- No envasar alimentos o sustancias líquidas en el interior de bolsas. El incumplimiento de esta indicación provoca la aparición de condiciones inseguras y el daño irreparable del equipo. Para los alimentos de este tipo se deben utilizar los botes de vidrio universales con la correspondiente válvula de vacío.
- Para envasar alimentos ricos en sustancias líquidas, utilizar un bote de vidrio universal y colocarle la válvula como se indica a continuación.
- El líquido residual aspirado de las bolsas se deposita dentro de la cubeta extraíble (7) presente en la cámara de aspiración, que se puede retirar y lavar (¡NO COLOCAR EN EL LAVAVAJILLAS!).
- Antes de comenzar a envasar, controlar bien que no haya cuerpos extraños (cuchillos, hojas de cuchilla, utensilios, etc.) en las proximidades de la barra de sellado (9).
- Cualquier tipo de operación, bien sea de limpieza, de control del producto envasado o de montaje, se debe llevar siempre a cabo con la máquina apagada y el enchufe del cable de alimentación (1) desconectado de la toma de corriente, a fin de evitar cualquier posibilidad de encendido involuntario en una fase diferente de la de trabajo. Esta indicación se debe respetar aún cuando el equipo no esté funcionando. Controlar que la tensión y la frecuencia de la red correspondan a las indicadas en la máquina y que la toma sea proporcional a la corriente absorbida por la misma.
- Utilizar exclusivamente repuestos y accesorios originales.
- No sumergir ni dirigir chorros de agua sobre la máquina, ¡es un equipo eléctrico!
- No tirar del cable eléctrico (1) para desconectar el enchufe.
- La toma de corriente debe estar obligatoriamente conectada a tierra y la instalación eléctrica debe estar provista de interruptor magnetotérmico (interruptor de seguridad bipolar).
- Las reparaciones deben ser efectuadas exclusivamente por personal especializado y autorizado por la empresa fabricante.
- ¡ATENCIÓN! En el nivel de soldadura 3, no llevar a cabo más de 8 ciclos continuados.
- Si el cable de alimentación se estropea, debe ser reemplazado exclusivamente por el fabricante, por su servicio de asistencia técnica o por una persona cualificada que conozca los riesgos que implican las intervenciones en los aparatos eléctricos.
- El aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales minoradas, o bien que no posean experiencia o conocimientos, a menos que las mismas puedan actuar ayudadas por una persona responsable de su seguridad, bajo su supervisión o siguiendo las instrucciones relativas al uso del aparato.
- ATENCIÓN: para evitar todo tipo de peligro debido al resaca accidental del dispositivo térmico de interrupción, este aparato no se debe alimentar con un dispositivo de maniobra exterior, como un temporizador, ni tampoco se debe conectar en un circuito regularmente alimentado o con la corriente cortada por el servicio. El correcto funcionamiento del aparato está garantizado exclusivamente con el uso de sobres gofrados.

Instrucciones de uso y mantenimiento



Se recomienda que un solo operador instale y utilice la máquina de envasado, dado que no ha sido diseñada para ser usada por varias personas simultáneamente.



CONTENIDO DEL EMBALAJE

CONFECCIONADORA AL VACIO TAKAJE

1. CABLE Y ENCHUFE
2. INTERRUPTOR GENERAL
3. TECLA DE ENCENDIDO Y APAGADO STAND BY
4. TECLA PUMP - ASPIRACIÓN
5. TECLA SEAL - SELLADO
6. TAPA MÓVIL
7. CÁMARA DE DESCOMPRESIÓN EXTRAÍBLE
8. BARRA DE SELLADO
9. JUNTA
10. PROLONGACIÓN DE ASPIRACIÓN
11. CINTA DE PROTECCIÓN SOBREPUESTA A LA BARRA DE SELLADO

COMPONENTES ADICIONALES

12. BUSTE PER SOTTOVUOTO
13. VALVULA TAKAJE
14. APPLICATORE VALVOLE TAKAJE
15. TAPA TAKAJE PARA BOTELLA

10X



12



13



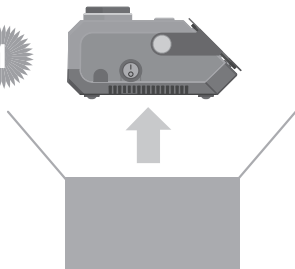
14



15

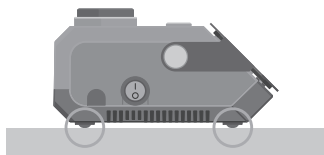
Puesta en funcionamiento

1



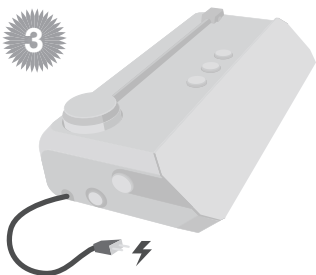
Retirar el contenido de la caja

2



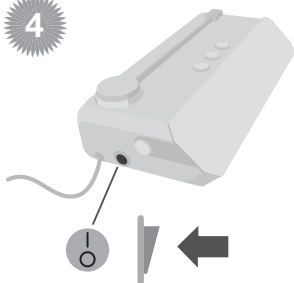
Apoyarlo sobre el plano de trabajo y controlar el apoyo de las patas sobre la superficie

3



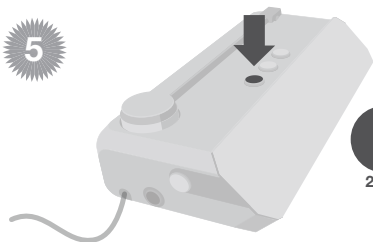
Conectar el enchufe en la toma de corriente

4



Colocar el INTERRUPTOR GENERAL (2) en la posición I (encendido)

5



Colocar el INTERRUPTOR GENERAL (2) en la posición I (encendido)

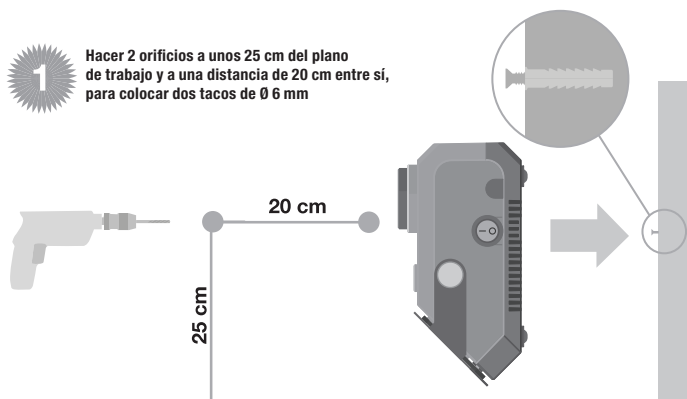
“Para apagar la máquina de envasado, seguir el punto (5) y luego colocar el INTERRUPTOR GENERAL (2) en la posición 0 (apagado)”

Colocación de pared

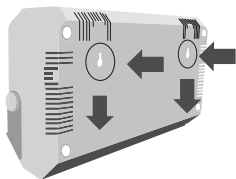
(posible posición de trabajo)

1

Hacer 2 orificios a unos 25 cm del plano de trabajo y a una distancia de 20 cm entre sí, para colocar dos tacos de $\varnothing 6$ mm



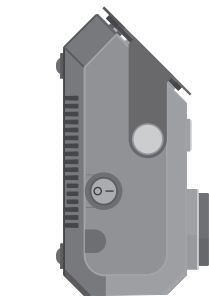
2



Fijar los tacos en los orificios y enganchar la máquina utilizando los dos orificios presentes en la base

Posición de ahorro de espacio

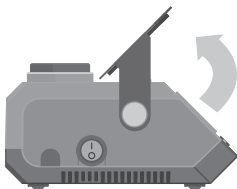
(...entre un uso y otro)



Posición vertical de ahorro de espacio

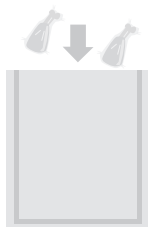
Ciclo automático

1



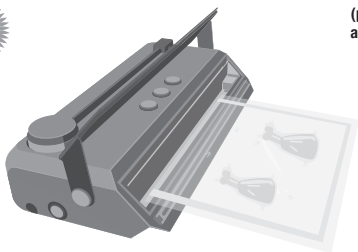
Alzar la TAPA MÓVIL (6)

2



Colocar el contenido en la bolsa de la medida adecuada (para los otros tamaños, dirigirse a los puntos de venta TRE SPADE)

3

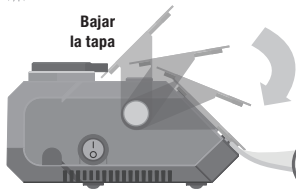


Colocar la bolsa con la boca dentro de la cámara,

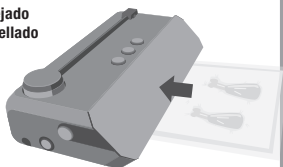
4



Bajar la tapa



Mantener el contenido de la bolsa alejado de la barra de sellado



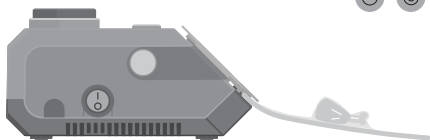
Mantenerla presionada en el punto indicado hasta que la bolsa comience a aplastarse



Para interrumpir la ejecución del ciclo automático en cualquier momento, pulsar la tecla STAND BY (3). La máquina de envasado se apaga.

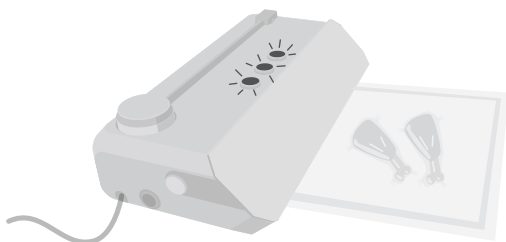
Ciclo automático

5



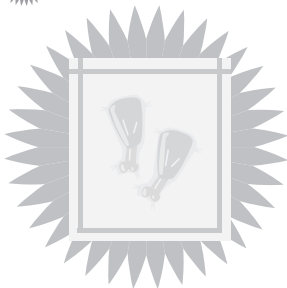
Esperar que se concluya el ciclo de aspiración, que se indica con el encendido de la tecla SELLADO (5)

6



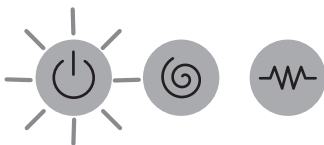
El encendido intermitente de las tres teclas indica que el proceso de sellado de la bolsa está en marcha

7



Esperar la apertura automática para retirar la bolsa

8

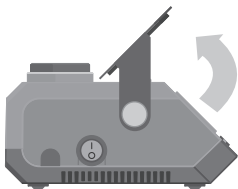


Esperar que la luz de la tecla STAND BY (3) se encienda fija para iniciar un nuevo ciclo

Ciclo manual

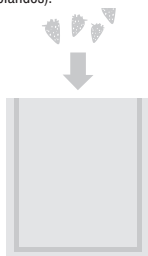
El ciclo manual sirve para obtener un vacío parcial, cuando el alimento podría sufrir daños debido a una compresión excesiva (por ej.: frutas del bosque, ensaladas, pan o quesos blandos).

1



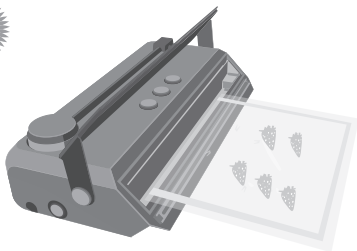
Alzar la TAPA MÓVIL (6)

2



Colocar el contenido en la bolsa de la medida adecuada (para los otros tamaños, dirigirse a los puntos de venta TRE SPADE)

3



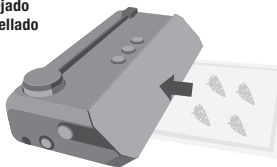
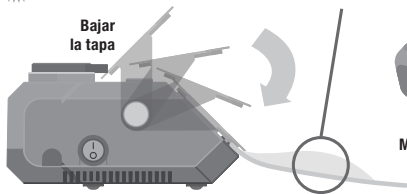
Colocar la bolsa con la boca dentro de la cámara,

4



Mantener el contenido de la bolsa alejado de la barra de sellado

Bajar la tapa



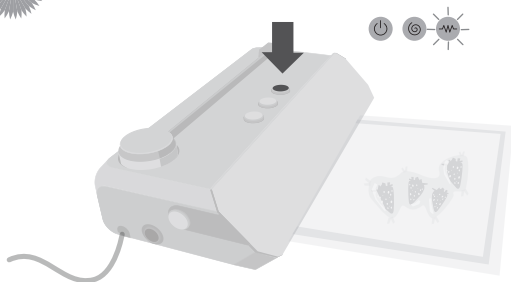
Mantenerla presionada en el punto indicado hasta que la bolsa comience a aplastarse



Para interrumpir la ejecución del ciclo manual en cualquier momento, pulsar la tecla STAND BY (3). La máquina de envasado se apaga.

Ciclo manual

5



Pulsar la tecla SEAL (5) cuando se obtiene la aspiración de aire deseada; de esta forma se lleva a cabo el sellado

Nota: la operación de sellado interrumpe inmediatamente la aspiración del aire del interior de la bolsa, aunque conserva en funcionamiento la bomba de aspiración. Según la rapidez del operador en el accionar la tecla SELLADO (5), está posible no crear un vacío total en la bolsa, dejando en el interior una cantidad de aire mínima útil, por ejemplo, para no comprimir o deformar el alimento a envasar.

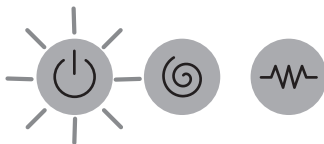
De todos modos, se recuerda que cuanto menor sea la cantidad de aire dentro de la bolsa, mayor será la conservación del alimento.

6



Esperar la apertura automática para retirar la bolsa

7



Esperar que la luz de la tecla STAND BY (3) se encienda fija para iniciar un nuevo ciclo

Ciclo para botes

Este modo de uso se puede emplear para obtener el vacío dentro de botes universales con tapa de metal, para transformar un bote cualquiera en un bote para alimentos al vacío.



ATENCIÓN

PARA EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO DEL SISTEMA QUE GENERA VACÍO DENTRO DEL BOTE, SEGUIR METICULOSAMENTE LAS INDICACIONES PRESENTES EN EL OPÚSCULO QUE SE ENCUENTRA EN EL PAQUETE DE LAS VÁLVULAS.



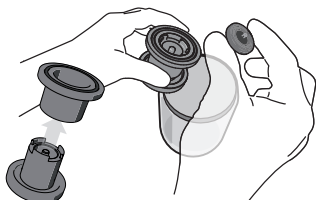
Tomar un bote normal con tapa de lata



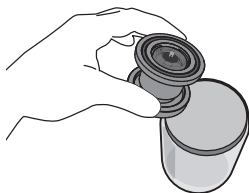
Limpiar fuera y dentro de la tapa
Quitar etiquetas y cola
No rayar la pintura de la tapa



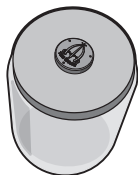
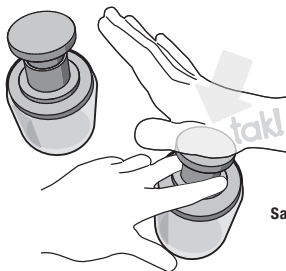
Colocar la válvula Takaje VacuumSeal en el particular sitio del Aplicador



Verificar la correcta posición de la válvula



Apoyar el aplicador en el centro de la tapa y pararlo con dos dedos. Entregar con fuerza un choque sobre la tapa

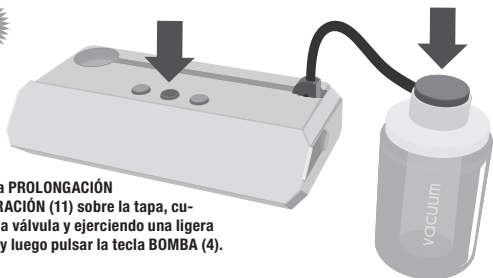


Sacar l'aplicador y verificar si la válvula Takaje VacuumSeal a sido insertada en la tapa

Ciclo para botes

(... y envases rígidos)

5



Apoyar la **PROLONGACIÓN DE ASPIRACIÓN (11)** sobre la tapa, cubriendo la válvula y ejerciendo una ligera presión, y luego pulsar la tecla **BOMBA (4)**.

El encendido de la tecla **SELLADO (5)** indica que se alcanzó el vacío ideal; entonces, es posible retirar la prolongación



Comprobar que la junta de la prolongación se adhiera perfectamente sobre la tapa del bote

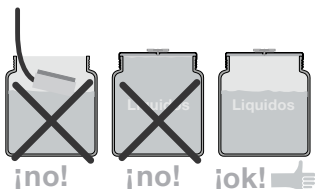


Para interrumpir la ejecución del ciclo manual en cualquier momento, pulsar la tecla **STAND BY (3)**. La máquina de envasado se apaga.

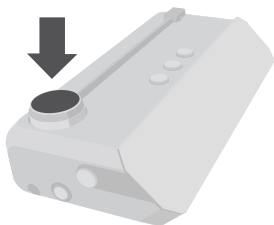


ATENCIÓN

No aspirar líquidos directamente y prestar atención cuando se envasan al vacío sustancias líquidas

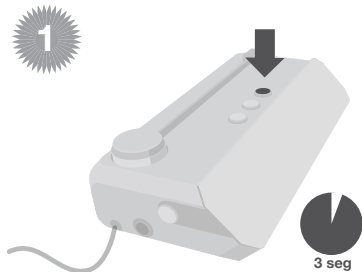


6



Colocar esmeradamente la prolongación con la aspiración dirigida hacia abajo, para permitir posteriores acciones

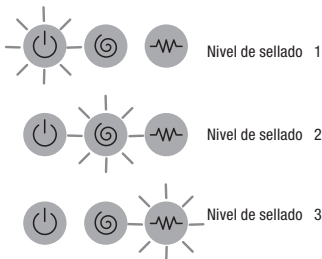
Regulación de la temperatura de la barra de sellado



¡ATENCIÓN! la confeccionadora al vacío sale de fábrica ya regulada correctamente. Por lo tanto, **NO SE DEBE EFECTUAR** la operación de regulación cuando se utilizan las bolsas entregadas con la máquina u otras bolsas TRE SPADE.

Pulsar la tecla **SELLADO (5)** durante 3 segundos. La tecla que comienza a parpadear indica el nivel de temperatura de la barra utilizado en ese momento

2



Para modificarlo, pulsar nuevamente la tecla **SELLADO (5)** en un lapso de 3 segundos y seleccionar el nivel deseado

Nota: la temperatura se regula según el grosor y las características de la bolsa. Para las bolsas de 95 micrones de grosor (por ejemplo, las entregadas con el equipo), se aconseja regular el sellado en el valor 2. La confeccionadora al vacío sale de fábrica configurada en el valor 2.

Después de variar la temperatura de la barra de sellado, se aconseja efectuar algunas pruebas de sellado para comprobar la ejecución antes de comenzar a envasar el alimento.

¡ATENCIÓN! La repetición de sellados a una temperatura excesivamente alta para las bolsas utilizadas, daña la máquina de manera irreparable. No utilizar el nivel de sellado 3 si no es indispensable y, de todos modos, siempre de acuerdo con un grosor de las bolsas superior a 95 micrones.

Limpieza

Como se ha dicho antes, al final de cada operación de envasado, después de apagar la máquina, es indispensable desconectar el enchufe de alimentación de la toma de corriente antes de efectuar cualquier tarea de limpieza. El cuerpo de la máquina se debe lavar exclusivamente con un paño húmedo. No lavar lo nunca bajo un chorro de agua ni sumergirlo en agua. No utilizar detergentes ni desengrasantes.

El único elemento que se puede lavar bajo un chorro de agua corriente, después de desmontarlo de la máquina es la cámara de descompresión extraíble (7). (NO EN LAVAVAJILLAS)

Mantenimiento

La máquina no necesita mantenimiento rutinario. De todos modos, se recuerda que para mantener la máquina en perfectas condiciones de uso está necesaria una limpieza esmerada al final de las operaciones de envasado.

Para el mantenimiento extraordinario o para posibles cambios de repuestos, utilizar sólo repuestos y accesorios originales, para evitar inconvenientes debidos a diferentes características de fabricación. El uso de repuestos no originales hace caducar las condiciones de garantía y se declina toda responsabilidad por daños a las personas o a las cosas.

Consultando los números colocados en las Figuras, especificar en el pedido el modelo y el número de serie de la máquina adquirida (el número de serie está indicado en la placa colocada en la parte inferior de la máquina). El teflón de la barra soldante no forma parte de las condiciones generales de garantía ya que está sujeto a desgaste normal.

Paradas fortuitas

En caso de una parada casual de la máquina durante el envasado, antes de comenzar el análisis de la causa se debe cortar rápidamente la alimentación eléctrica, apagando la máquina y, posteriormente, desenchufando el cable de alimentación (1) de la toma de corriente. Luego:

- si la parada se debe a la falta de corriente de alimentación por un problema de la red, no enchufar nuevamente la máquina en la toma de corriente mientras no se hayan restablecido las condiciones normales de la red.
- si el inconveniente deriva de causas referidas al circuito eléctrico, dirigirse al vendedor para que el fabricante lleve a cabo los controles necesarios.

Anomalías de funcionamiento

Problema

Soluciones

- | | | |
|---|---|--|
| 1 | La máquina de envasado no se enciende | <ul style="list-style-type: none"> • Comprobar que el interruptor general de ahorro de energía (2) y el botón de encendido/apagado stand by (3) estén encendidos, y que el cable de alimentación (1) esté enchufado en la toma de la red eléctrica. |
| 2 | La máquina de envasado no comienza la generación de vacío en las bolsas | <ul style="list-style-type: none"> • Comprobar que la prolongación de aspiración (11) esté correctamente colocada en su alojamiento. • Durante el inicio del ciclo, ejercer presión sobre la tapa móvil (6) durante el tiempo necesario para que la bolsa se aplaste bien y se adhiera al producto. • Comprobar que no haya quedado parte del contenido de la bolsa entre la tapa móvil (6) y la barra de sellado (9). • Intentar nuevamente cambiando la bolsa y comprobando que no se trate de una bolsa defectuosa. |

Problema	Soluciones
3 La máquina de envasado lleva a cabo el sellado sin generar antes el vacío en la bolsa	<ul style="list-style-type: none"> • Comprobar que el lado abierto de la bolsa se encuentre dentro de la cámara de descompresión (7), más allá de la barra de sellado (9).
4 La máquina de envasado genera vacío pero no sella la bolsa	<ul style="list-style-type: none"> • Comprobar que no se hayan envasado al vacío alimentos con partes rígidas o puntiagudas, que durante la operación de envasado puedan haber perforado la bolsa (por ejemplo, conchas de queso madurado, huesos, espinas). • Intentar nuevamente cambiando la bolsa y comprobando que no se trate de una bolsa defectuosa.
5 El sellado estropea la bolsa “fundióndola”	<ul style="list-style-type: none"> • Comprobar que se estén utilizando bolsas originales TRE SPADE. • Comprobar que no se haya modificado accidentalmente el tiempo de sellado; consultar el apartado “Regulación de la temperatura de la barra de sellado”.
6 La máquina de envasado al vacío, apenas conectada con la tensión de red, comienza un ciclo espontáneamente, sin que se dé ningún mando	<ul style="list-style-type: none"> • La última vez que se utilizó la máquina, un corte de luz o un apagado incorrecto interrumpieron su funcionamiento. Dejar que la máquina de envasado complete el ciclo o pulsar la tecla de stand by (3). La máquina de envasado estará lista para funcionar normalmente.
7 La máquina de envasado genera vacío y sella correctamente, pero después de un poco la bolsa se hincha nuevamente	<ul style="list-style-type: none"> • Intentar nuevamente cambiando la bolsa y comprobando que no se trate de una bolsa defectuosa. • Comprobar que la bolsa no esté sucia con alimento (en especial, grasa y suero) en la zona donde se lleva a cabo el sellado; en dicho caso, limpiar bien la zona interesada con papel de cocina. • Comprobar que en el sellado no aparezcan arrugas y que el mismo se haya hecho a la temperatura exacta (consultar también el punto 4 más arriba). • Algunos alimentos frescos (por ejemplo: judías, calabacines, algunos embutidos frescos, quesos no madurados, etc.) incluso después de ser puestos al vacío generan gases que quedan aprisionados dentro de la bolsa ya sellada. • Comprobar que no se haya modificado accidentalmente el tiempo de sellado; consultar el apartado “Regulación de la temperatura de la barra de sellado”.
8 La máquina de envasado al vacío no genera vacío en los botes	<ul style="list-style-type: none"> • Comprobar que, tanto la tapa como el bote, estén bien limpios por fuera y por dentro, y que no haya restos de materiales extraños (comida, cola, etiquetas) en la zona por debajo e inmediatamente alrededor de la válvula. • Para mayores detalles, consultar las advertencias indicadas en el opúsculo entregado con las válvulas.
9 Los botes pierden el vacío después de un tiempo	<ul style="list-style-type: none"> • Algunos alimentos frescos (por ejemplo: judías, calabacines, algunos embutidos frescos, quesos no madurados, etc.) incluso después de ser puestos al vacío generan gases que quedan aprisionados dentro del bote puesto al vacío. • Comprobar que, tanto la tapa como el bote, estén bien limpios por fuera y por dentro, y que no haya restos de materiales extraños (comida, cola, etiquetas) en la zona por debajo e inmediatamente alrededor de la válvula. • Para mayores detalles, consultar las advertencias indicadas en el opúsculo entregado con las válvulas.

Tiempos de conservación de los alimentos

La lista a continuación muestra los tiempos de conservación de alimentos envasados al vacío. Dichos tiempos se deben considerar INDICATIVOS. Para una conservación ideal del producto, es importante el estado en el que se encuentra el mismo en la fase inicial.

A temperatura ambiente (+20° / + 25° C)	Condiciones normales		Vacío
Pan	2 Días	➡	8 Días
Biscochos secos	120 Días	➡	360 Días
Fideos secos / Arroz	180 Días	➡	360 Días
Fruta seca	120 Días	➡	360 Días
Harina / Té / Café	120 Días	➡	360 Días
Refrigerados +3° / +5° C			
Carne cruda	2 - 3 Días	➡	6 - 9 Días
Pescado fresco	1 - 3 Días	➡	4 - 6 Días
Embutidos	4 - 6 Días	➡	20 - 25 Días
Quesos blandos	5 - 7 Días	➡	14 - 20 Días
Quesos duros y madurados	15 - 20 Días	➡	30 - 60 Días
Parmesano / Grana Padano	20 Días	➡	60 Días
Verdura cruda	1 - 5 Días	➡	7 - 20 Días
Fruta fresca	5 - 10 Días	➡	14 - 20 Días
Cremas o sopas de verdura	2 - 3 Días	➡	8 - 15 Días
Fideos / Arroz / Lasañas	2 - 3 Días	➡	6 - 10 Días
Carne cocida	3 - 5 Días	➡	10 - 15 Días
Dulces rellenos con crema o fruta	2 - 3 Días	➡	6 - 10 Días
Otros dulces	5 Días	➡	20 Días
Congelados a -18° / -20° C			
Carne	120 Días	➡	480 Días
Pescado	90 Días	➡	360 Días
Fruta y verdura	300 Días	➡	720 Días

ATENCIÓN:

La proliferación bacteriana, aunque disminuye, también continúa en los alimentos envasados al vacío. Por lo tanto, es necesario que los alimentos que así lo requieran, se conserven en el refrigerador o en el congelador. Los alimentos previamente envasados se deben consumir dentro de la fecha de caducidad indicada en el paquete.

Vilkår for bruk

Ettersom denne maskinen har blitt designet spesielt for vakuumpakking av mat, er - produsenten ikke ansvarlig for annen bruk enn sin opprinnelige funksjon. Feilaktig eller annen bruk kan skade komponenter, og dermed gjør det umulig å utføre de opprinnelige funksjoner og vil slette garantien (se garantibeviset vedlagte hver maskin, vilkår), F.A.C.E.M. SPA - TRE spade - vil ikke være ansvarlig for ufullstendige eller feil oversettelse til andre språk.



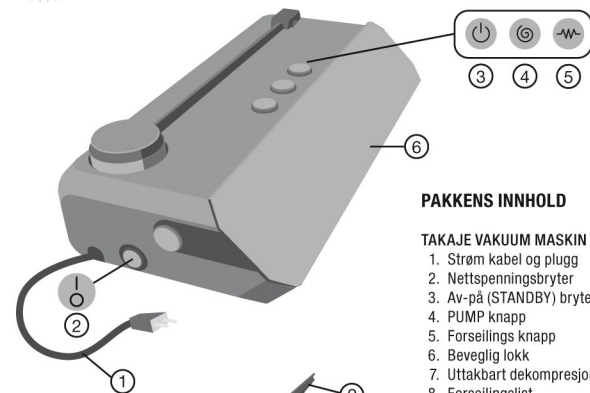
VIKTIG

- Les disse instruksjonene før du bruker maskinen. Følg instruksjonene og ha dem ved maskinen for fremtidig referanse.
 - Hold arbeidsmiljøet ryddig og rent.
 - Hold barn vekk fra arbeidsområdet til maskinen.
 - Bruk vakuumpakkeren til det formålet som det var beregnet på. Annen bruk enn vakuumpakking gjør at man mister retten til garanti. (se garantibeviset festet til hver maskin) og det kan være farlig.
 - Ikke overbelast maskinen. Se etter maskinen nøye.
 - Sett enheten på et stabilt, trygt underlag - å slippe maskinen i gulvet kan forårsake alvorlig skade.
 - Ikke legg ytende matvarer eller støer på på innsiden av posen. Dette vil gjøre det umulig å forsegle posen og kan forårsake skade på maskinen. Bruk universelle glasskrukker med en spesiell vakuumpakking ventil for ytende matvarer.
 - Bruk en universal glasskrukke for pakking av mat med høyt veske innhold. Plasser ventilen som vist nedenfor.
 - Resterende væske sugd inn fra poser vil bli i den uttrekkbare skuen som finnes i sugekammeret. Skuen kan ernes og vaskes. (IKKE EGNET FOR oppvaskmaskiner)
 - Sjekk for fremmedlegemer (kniver, verktøy etc.) ved tetting (10) før start av hver prosess.
 - Alltid stopp og trekk ut (1) maskinen før man starter noen operasjon, (for eksempel rengjøring, sjekking avpakket produkt, kontroller riktig montering, etc.) for å hindre uventet oppstart. Denne forholdsregel må også tas i bruk når maskinen ikke virker. Kontroller at nettspenning tilsvarer det som vises på maskin og at pluggen er dimensjonert til forbruket
 - Bruk kun originale reservedeler og tilbehør.
 - Dette er et elektrisk apparat. Aldri sug vann med maskinen eller utsett den for vannstråler.
 - Trekk aldri i ledningen (1) for å koble maskinen.
 - Stikkontakten du bruker må være tilkoblet jord og ditt elektriske systemet må være utstyrt med en automatisk eektbryter (automatic cut-out).
 - Reparasjoner må utføres av spesialisert personell godkjent av produsenten.
 - Ved skade på strømløslinjen, må den erstattes av produsenten eller av en dyktig person klar over risikoen i operasjoner på elektriske apparater.
 - Apparatet er ikke beregnet for bruk av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangler erfaring eller kunnskap, med mindre de har gjennomgått veiledning eller opplæring i bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
 - ADVARSEL: For å unngå enhver fare på grunn at man ved et uhell slår på strømbryteren, dette apparatet må ikke drives med en ekstern kontroll enhet, for eksempel en timer, eller være koblet til en krets som regelmessig slås på eller av.
- Riktig funksjonalitet av produktet garanteres bare når de pregede konvoluttene.

Bruk og vedlikehold



Denne vakuumpakkeren må installeres og brukes av kun én operatør om gangen. Den er ikke ment å brukes av mer enn én person om gangen.



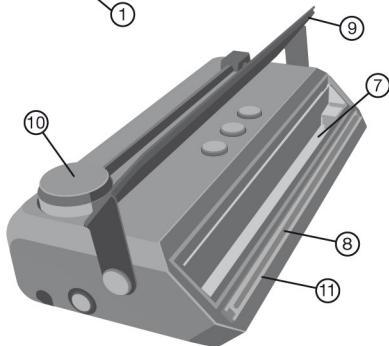
PAKKENS INNHOLD

TAKAJE VAKUUM MASKIN

1. Strøm kabel og plugg
2. Nettspenningsbryter
3. Av-på (STANDBY) bryter
4. PUMP knapp
5. Forseilings knapp
6. Bevegelig lokk
7. Uttakbart dekompresjons kammer
8. Forseilingslist
9. Tetning
10. Vakuumposer
11. Beskyttelsestape på forseilings list

EKSTRA KOMPONENTER

12. Vakuumposer
13. TAKAJE VENTIL
14. TAKAJE festeordning for ventil
15. TAKAJE FLASKEKORK



10X



12



13



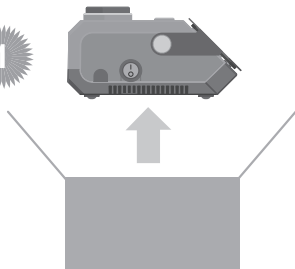
14



15

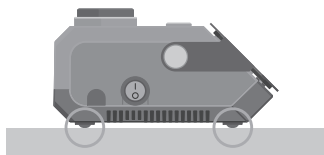
Start

1



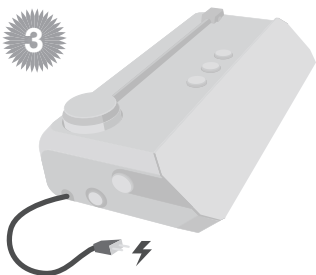
Fjern innpakningen

2



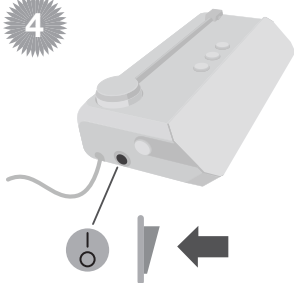
Sett maskinen på benkeplaten og sjekk at "føttene" hviler støtt på underlaget.

3



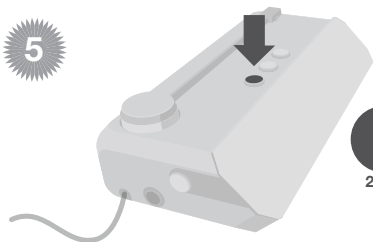
Plugg til et strømuttak.

4



Sett nettspennings bryter (2) i posisjon(PÅ)

5



Hold av/på knappen (3) nede i 2 sek.

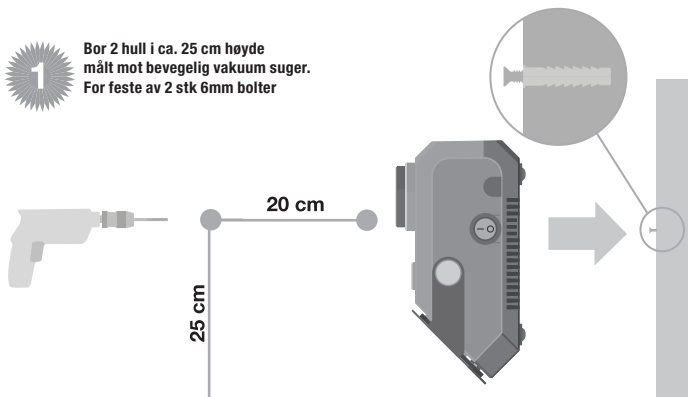
2 sec

Veggmontasje

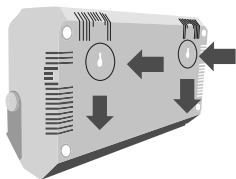
(mulig arbeids posisjon)

1

Bor 2 hull i ca. 25 cm høyde
målt mot bevegelig vakuumsuger.
For feste av 2 stk 6mm bolter



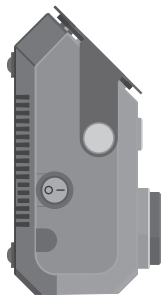
2



Plasser boltenes hode i hullene
på baksiden av maskinen.
Sikre at maskinen belaster begge
boltene.

Plass besparing

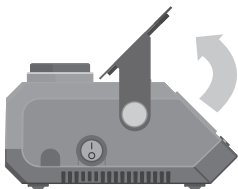
(... mellom hvert bruk)



Vertikal plass besparings
posisjon.

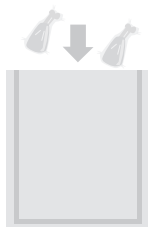
Automatisk bruk

1



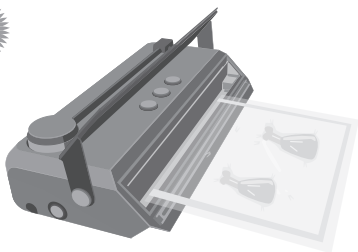
Løft bevegelig lokk (6).

2



Sett inn nødvendig innhold
i en passe stor pose
(kontakt en TRE SPADE
forhandler for ulike størrelser).

3



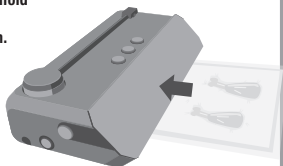
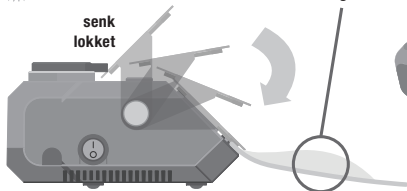
Plasser posen med
åpningen inn i kammeret,

4



Hold posens innhold
borte fra
tettingslisten.

senk
lokket



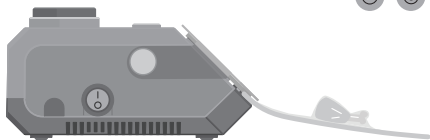
hold trykket som vist
til posen begynner å bli at



For å avbryte den manuelle syklusen når som helst, trykke på **STAND**
BY-tasten (3). Pakkeren slås av.

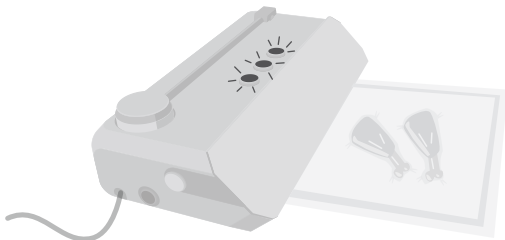
Automatisk bruk

5



Vent til slutten av suge syklusen,
forseilings knapp (5) lyser.

6



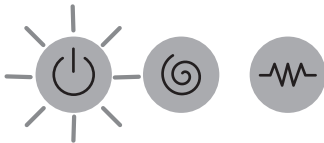
Tre blinkende knapper indikerer
"forseiling pågår".

7



Vent på automatisk utløsning
for posen ernes.

8

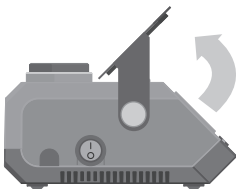


Vent til STAND BY knappen (3)
lyser fast for å starte en ny syklus.

Manuell bruk

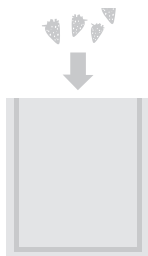
Den manuelle syklusen er nyttig for å hindre skade på delikat mat (feks: bær, salat, mykt brød, myk ost, etc.) Beskyttelse ved vakuumering...

1



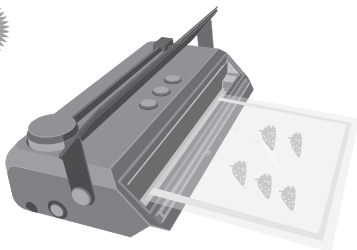
Løft bevegelig lokk (6).

2



Sett inn nødvendig innhold i en passe stor pose (Kontakt en TRE SPADE forhandler for ulike størrelser).

3



Plasser posen med åpningen inn i kammeret,

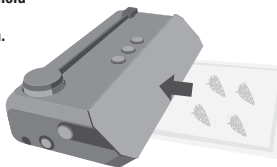
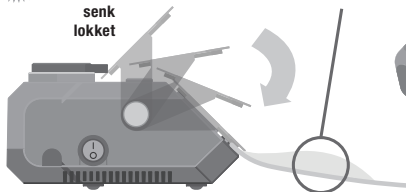
4



senk lokket



Hold posens innhold bort fra tettingslisten.



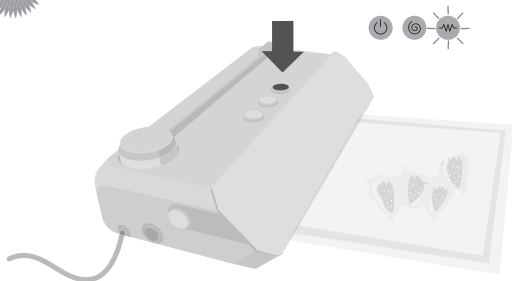
Hold trykket som vist til posen begynner å bli at.



For å avbryte den manuelle syklusen når som helst, trykke på STAND BY-tasten (3). Pakkeren slås av.

Manuell bruk

5



Trykk på SEAL-knappen (5) ved oppnådd ønsket sugenivå; nå er tetting er utført.

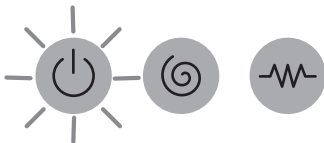
Merk: Tette operasjonen slutter å suge ut luft fra innsiden av posen selv om sugepumpe fortsetter å kjøre. Avhengig av når forseglingsknappen (8) er trykket inn, kan totalt vakuum i posen unngås, etterlate seg en minimum mengde luft inne, for eksempel for å hindre å komprimere maten som blir pakket. Husk at maten skal holde seg lengre hvis det er mindre luft i posen.

6



Vent på automatisk utløsning før posen ernes.

7



Vent til STAND BY knappen (3) lyser fast for å starte en ny syklus.

Vakuum i glass/krukke

Denne metoden skaper et vakuum i noen universelle glass/krukker med metall lokk.



VIKTIG

FOR RIKTIG BRUK AV SYSTEMET TIL Å DANNE ET VAKUUM I ET GLASS/KRUKKE, FØLG INSTRUKSJONENE, GITT I PAKNINGSVEDLEGGET TIL VENTILEN I PAKKEN.



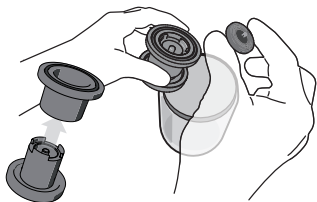
Ta et vanlig glass/krukke med metall lokk



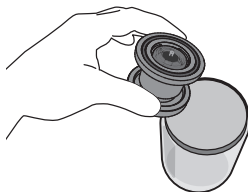
Rengjør grundig innsiden og utsiden av lokket.



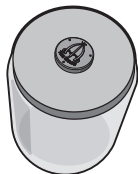
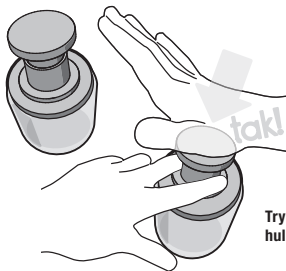
Sett Takaje Vacuum Seal ventilen i den spesielle holderen til ventilen



Plasser applikatoren i midten av lokket(15) og hold den ved hjelp av tngre.



Fjern klistremerker og lim ikke lag riper i lokket.

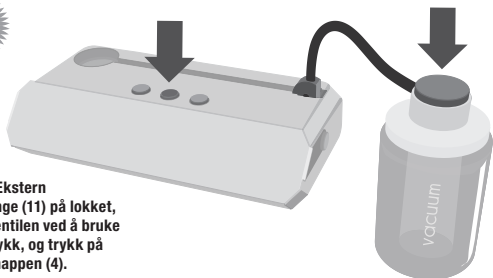


Trykk applikatoren på toppen kraftig for å stikke hull i lokket med ventilen, skru forsiktig til høyre for å stramme til.

Vakuum i glass/krukke

(... og stive beholdere)

5



Plasser Ekstern sugeslange (11) på lokket, dekke ventilen ved å bruke et lett trykk, og trykk på PUMP knappen (4).

SEAL knappen (5) lyser opp når det optimale vakuuemet er nådd. Slangen kan nå ernes.



Kontroller at forseglingen er godt plass ert på lokket av glasset.



Avbryt den manuelle syklusen når som helst ved å trykke på , STAND BY-tasten (3). Pakkeren slås av.



VIKTIG

Aldri trekk inn væske direkte. Forsiktighet er nødvendig når man vakuuim forseglar ytende stoer.



nei!



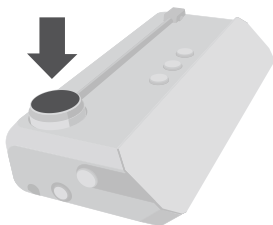
nei!



ok!

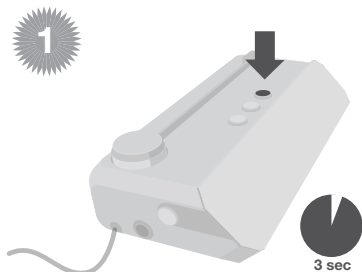


6



Plasser Ekstern sugeslange med avsug vendt nedover, slik at videre drift er mulig.

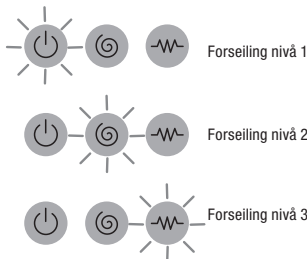
Justere temperaturen på tetnings listen



VIKTIG: Denne vakuumpakkeren er klar for bruk når den forlater butikken. **INGEN INNSTILLING ER NØDVENDIG** når man benytter pose som leveres med maskinen eller andre TRE SPADE poser brukes.

Trykk på forseilings knapp (5) i 3 sekunder.
Forseilingsknappen blinker for å vise innstilt nivå

2



Trykk forseilingsknappen (5) inne i 3 sekunder for å velge nivå.

Merk : Still temperaturen avhengig av tykkelsen og funksjonene i posen. Tetting innstilling 2 er anbefalt for 95 mikron tykke poser (for eksempel de som følger med maskinen). Den Vakuumporsegling er satt til nivå 2 som standard Etter innstilling av temperaturen på tettingslisten, er det tilrådelig å kjøre et par tettninger som tester for å sjekke operasjonen før du pakker maten.

VIKTIG: Gjenta forseglinger utført ved for høy temperatur for poser vil skade maskinen så den muligens ikke lar seg reparere. Ikke bruk en forseglings nivå høyere enn 2 om det ikke er nødvendig og alltid med poser som er 95 mikrometer eller tykkere.

Rengjøring

Som nevnt ovenfor, slå av maskinen og trekk ut kontakten på slutten av hver prosess før du rengjør den. Maskinen kan vaskes med en fuktig klut. Utsett aldri maskinen for direkte vannstråler eller ha den i vann. Ikke bruk vaskemidler eller fett ernere. Det uttrekkbare kompresjons kammeret er den eneste delen som kan vaskes under rennende vann etter å ha blitt ernet fra maskinen (NB! ikke egnet for oppvaskmaskin).

Vedlikehold

Rutinemessig vedlikehold er ikke nødvendig. Imidlertid er god rengjøring etter bruk nødvendig for å holde maskinen i TIPTOP stand. Bruk kun originale reservedeler og tilbehør for supplerende vedlikehold og utskiftninger for å unngå problemer på grunn av ulike produksjonsegenskaper. Ved bruk av reservedeler andre enn de ekte, brytes betingelsene i garantien og vil føre til avvisning av erstatning for skade på personer eller eiendom. Se nummeret som vises i tall og spesifiser modellen og serienummer på maskinen i bestillingen din (serienummer-ret er gitt på typeskiltet på bunnen av maskinen). Teflonen på tetningsstangen er ikke dekket av de generelle garantibetingelsene, da den er utsatt for normal slitasje.

Utilsiktet stopp

I tilfelle på uventede stopp under bruk, før du søker etter årsaken til problemet, raskt koble fra strømmen ved å slå av maskinen og deretter koble strømkabelen (1) fra kontakten. Etter dette:

- Hvis stoppen skyldes en blackout, vent en stund så normale forhold gjenopprettes før slår den på igjen.
- Hvis problemet skyldes feil ved elektronikken, ringe forhandleren for å få maskinen sjekket av produsenten.

Driftsfeil

Problem	Løsning
1 Maskinen er vanskelig å slå på	<ul style="list-style-type: none"> • Sjekk at strømbryteren er slått på og * knappen lyser, og at strømkabelen (1) er koblet til strømnettet
2 Maskinen starter ikke å lage vakuum i posen	<p>Sjekk at sugeslangen sitter korrekt på plass i holderen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Når du starter prosessen sjekk at det mobile lokket (8) presses lenge nok så posen ater ordentlig ut over produktet. • Sjekk at posens innholdet ikke er mellom det mobile lokket (8) og tettingslisten (10). • Prøv å skifte posen for å se om det er en defekt en.

Problem	Løsning
3 Maskinen forseiler posen uten først å lage vakuum	<ul style="list-style-type: none">• Sjekk at den åpne siden av posen er inne i maskinens dekomprimeringskammer (11) over forseglingslisten.
4 Maskinen lager vakuum men forseiler ikke posen	<ul style="list-style-type: none">• Sjekk at du ikke pakker mat som kan lage hull i posen (bein) etc• Bytt pose for å sjekke om den er defekt
5 Forseiling ødelegger posen (smelter den)	<ul style="list-style-type: none">• Bruk original TRE SPADE poser.• Sjekk at forseglingstiden ikke er endret ved en feil. Se punktet om "Juster temperatur på tetningslisten"
6 Så snart den er koblet til strømmettet, starter maskinen å pumpe uten at den er satt i gang	<ul style="list-style-type: none">• Forrige gang den ble brukt stoppet den ved en "black out" eller ble ikke korrekt slått av. La maskinen gjøre seg ferdig eller trykk On/o bryteren. Maskinen vil virke normalt igjen.
7 Maskinen - lager vakuum og forseiler riktig men posen sveller etter en tid	<ul style="list-style-type: none">• Skift pose for å sjekke at det ikke er feil på den.• Sjekk at posen er ren, ikke tilsølt med fett og fuktighet, i området hvor forseilingen foregår. I tilfelle søl, rengjør området.• Sjekk at det ikke er bretter på posen i området for forseilingen. Noen typer frisk mat kan avgi gasser etter at den er vakuumert• Sjekk at forseglingstiden ikke er endret ved en feil. Se punktet om "Juster temperatur på tetningslisten"
8 Maskinen lager ikke vakuum i glass/krukke	<ul style="list-style-type: none">• Sjekk at glassets kant er i orden og ren, sjekk spesielt området hvor forseilingen skal være.• For ytterligere detaljer henvises det til pakningsvedlegget som følger med ventilene.
9 Krukken mister vakuum etter kort tid	<ul style="list-style-type: none">• Noen typer frisk mat kan avgi gasser etter at den er vakuumert. Dette kan fylle en forseilet krukke.• Sjekk at glassets kant er i orden og ren, sjekk spesielt området hvor forseilingen skal være.• For ytterligere detaljer henvises det til pakningsvedlegget som følger med ventilene.

Holdbarhet på mat

Listen nedenfor viser beregnet holdbarhet på vakuumpakket mat. Tidene er kun en indikering. Matens tilstand er avgjørende for resultatet.

Oppbevarings temperatur (+20° / + 25° C)	Normal oppbevaring		Vakuumpakket
Brød	2 dager	→	8 dager
Tørr kjeks	120 dager	→	360 dager
Tørr pasta/Ris	180 dager	→	360 dager
Nøtter	120 dager	→	360 dager
Mel/Te/Kae	120 dager	→	360 dager
Oppbevarings temperatur (+3/+5 grader)			
Rått kjøtt	2 - 3 dager	→	6 - 9 dager
Fersk sk	1 - 3 dager	→	4 - 6 dager
Salami	4 - 6 dager	→	20 - 25 dager
Fersk ost	5 - 7 dager	→	14 - 20 dager
Krydret ost	15 - 20 dager	→	30 - 60 dager
Parmesan ost	20 dager	→	60 dager
Ferske grønnsaker	1 - 5 dager	→	7 - 20 dager
Fersk frukt	5 - 10 dager	→	14 - 20 dager
Grønnsaksuppe	2 - 3 dager	→	8 - 15 dager
Pasta/Risotto/Lasagne	2 - 3 dager	→	6 - 10 dager
Kokt kjøtt	3 - 5 dager	→	10 - 15 dager
Krem og fersk frukt i kake	2 - 3 dager	→	6 - 10 dager
Andre kaker	5 dager	→	20 dager
Oppbevarings temperatur (-18 / - 20 grader)			
Kjøtt	120 dager	→	480 dager
Fisk	90 dager	→	360 dager
Frukt og grønnsaker	300 dager	→	720 dager

Advarsel :

Utvikling av bakterier vil avta ved vakuumpakking, men ikke stoppe helt. Derfor må noe mat oppbevares i kjøleskap eller fryser. Pre-pakket mat må konsumeres innen "best før" dato vist på pakken.

Használati feltételek

Mivel a jelen gépet kifejezetten élelmiszerek vákuumsomagolásához tervezték, a tervező nem vállal felelősséget, ha a termék ettől eltérő funkcióra használják.

Figyelemzteljük, hogy bármilyen nem megfelelő használat, a garancia elvesztése mellett (olvassa el a feltételeket a géphez mellékelt tanúsítványon), a gép összetevőinek károsodásával jár, a tervezett működés lehetetlenné tételével.

A F.A.C.E.M. Spa - TRE SPADE - nem vállal felelősséget a jelen útmutató más nyelvre történő fordításának hiányosságáért vagy helytelenségéért.



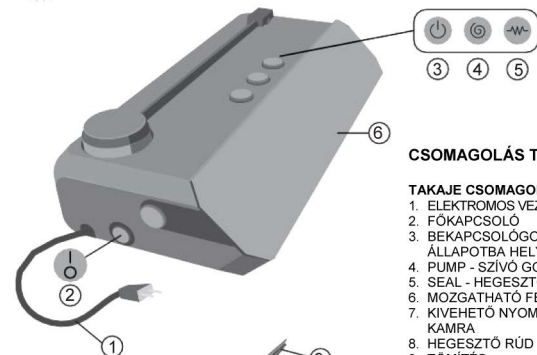
FIGYELEM

- Olvassa el ezeket az utasításokat, mielőtt használni kezdi a gépet, és tartsa ezeket a gép közelében.
- Tartsa rendben és higiénikusan a munkakörnyezetet.
- Tartsa távol a gyerekeket a gép munkaterületétől.
- A csomagológépet csak arra a célra használja, amire tervezték. A vákuumos csomagolástól eltérő használat a garancia elvesztése mellett (olvassa el a minden géphez csatolt garancia tanúsítvány feltételeit) veszélyes körülmények kialakulásához vezethet.
- Ne terhelje túl a gépet, nagyon ügyeljen rá.
- Helyezze a gépet stabil és biztonságos felületre. Ha leesik, súlyos sérüléseket szenvedhet.
- Ne csomagoljon folyékony élelmiszereket vagy anyagokat zacskóba, ezen felhívás be nem tartása esetén a zacskó zárása nem garantált, esetleg a csomagológép is megsérülhet. Az ilyen típusú élelmiszerek eltételéhez használjon erre való vákuumos szeleppel ellátott hagyományos üvegtartókat.
- A folyékony anyagokban gazdag élelmiszerek üvegben való csomagolásához használja a szelepet a lent leírtak szerint.
- A zacskóból kiszivott maradék folyadékot a kihúzható tálkában találja (7), amely a szívókamrából kivehető és elmosható (NE TEGYE MOSOGATÓGÉPBE!).
- Minden munkafolyamat megkezdése előtt ellenőrizze, hogy idegen test (kés, penge, konyhai eszközök) ne legyen a hegesztőrúd (9) közelében.
- Bármilyen típusú tevékenységet, legyen az tisztítás, a csomagológép ellenőrzése vagy összeszerelése, csak kikapcsolt gép mellett szabad végezni, amely során a tápvezeték (1) nem csatlakozhat az aljzathoz, hogy a munka bármely fázisában elkerüljük a gép véletlenszerű elindulását. Ezt a figyelmeztetést akkor is be kell tartani, amikor a berendezés nem működik.
- Ellenőrizze, hogy a gépen feltüntetett feszültség és rezgésszám mértéke megegyezzen az aljzattal, és hogy az aljzat arányos legyen az elnyelt árammal.
- Használjon mindig eredeti cserealkatrészeket és kiegészítőket.
- Ne tegye vízbe és ne tegye ki a gépet vizsgárnak, ez egy elektromos berendezés!
- Ne húzza meg az elektromos vezetéket (1) a csatlakozóból történő kihúzás közben.
- Az Ön által használt dugaszoló aljzatot kötelezően földelni kell, és az elektromos rendszernek rendelkeznie kell egy mágneses hőkapcsolóval (FI relé).
- A javításokat csakis a gyártó által kijelölt szakember végezheti.
- FIGYELEM! 3-as hegesztési szinten ne végezzen 8-nál több folyamatos ciklust.
- A tápvezeték sérülése esetén azt a gyártónak, a műszaki vevőszolgálatának vagy olyan minősített szakembernek kell kicserélnie, aki tájékozott az elektromos készülékeken végzett beavatkozásokat érintő kockázatokról.
- A készülék nem olyan személyek által történő használatra készült (ide értve a gyermekeket is), akiknek fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességei csökkentek, vagy akik nem rendelkeznek tapasztalattal vagy ismeretekkel, kivéve ha ezek egy a biztonságukért felelős személy közvetítése segítségével a készülék használatára vonatkozó felügyeletben vagy oktatásban részesültek.
- FIGYELEM! A hőmegszakító véletlenszerű bekapcsolódásából fakadó veszélyek elkerülése érdekében, a jelen berendezés áramellátását nem szabad külső vezérlésű, időzítővel ellátott készülékre bízni, illetve olyan készülékre, amely rendszeresen csatlakozik és kapcsolódik le az áramkörrel.
- A készülék megfelelő működését csak dombornyomott tasakok használata garantálja.

Használati utasítás és karbantartás



A csomagológépet egyszerre csak egy ember használja, mivel ezt nem tervezték több ember általi együttes használatra.



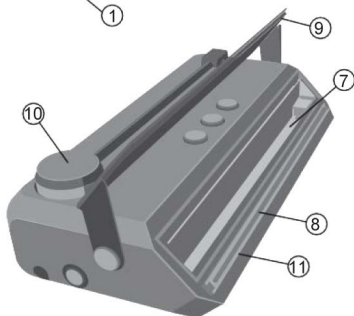
CSOMAGOLÁS TARTALMA

TAKAJE CSOMAGOLÓGÉP

1. ELEKTROMOS VEZETÉK ÉS DUGÓ
2. FŐKAPCSOLÓ
3. BEKAPCSOLÓGOMB STAND BY ÁLLAPOTBA HELYEZŐ GOMB
4. PUMP - SZÍVÓ GOMB
5. SEAL - HEGESZTŐ GOMB
6. MOZGATHATÓ FEDŐ
7. KIVEHETŐ NYOMÁSCSÖKKENTŐ KAMRA
8. HEGESZTŐ RÚD
9. TOMÍTÉS
10. SZÍVÓ MEGHOSSZABBÍTÁSA
11. A HEGESZTŐRÚD FŐLÖTTI VÉDŐSZALAG

KIEGÉSZÍTŐ RÉSZEGYSÉGEK

12. VÁKUUMRA ALKALMAS ZACSKÓK
13. TAKAJE SZELEP
14. TAKAJE SZELEPFELHELYEZŐ
15. TAKAJE BOROSÚVEG DUGÓ



10X



12



13



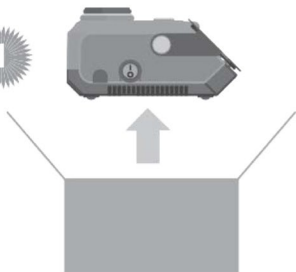
14



15

Működés

1



Vegye ki a tartalmat a dobozból

2



Helyezze egy asztallapra, majd ellenőrizze a felszínen a lábak támaszkodását

3



Csatlakoztassa a dugót az elektromos aljzathoz

4



Állítsa a FŐKAPCSOLÓT (2) I (bekapcsolt) helyzetbe

5



Nyomja meg a STAND BY (3) gombot 2 másodpercre

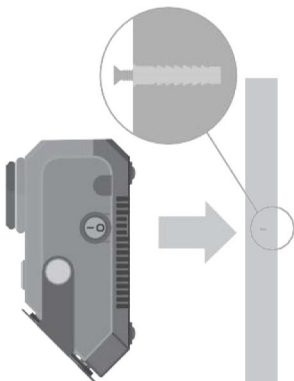
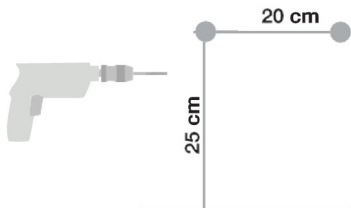
A csomagológép kikapcsolásához kövesse az (5) pontot, majd állítsa a FŐKAPCSOLÓT (2) 0 (kikapcsolt) helyzetbe

Falra szerelés

(esetleges munkafelület)

1

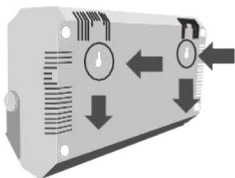
Fúrjon 2 furatot körülbelül 25 cm-re a munkasíktól, amelyek egymástól 20 cm távolságban helyezkednek el, két \varnothing 6 mm-es tipli behelyezéséhez



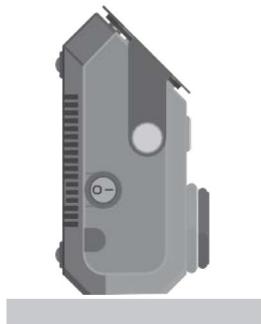
Helymegtakarító helyzet

(...két használat közt)

2



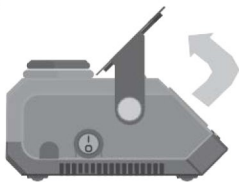
Rögzítse a tipliket a furatokban, és rögzítse a gépet az alján elhelyezett két furat segítségével



Helymegtakarító függőleges helyzet

Automatikus ciklus

1



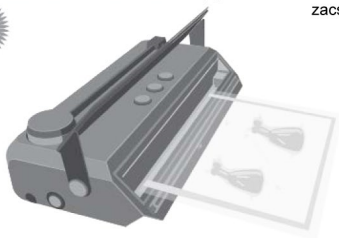
Emelje meg a
MOZGATHATÓ FEDELET (6)

2



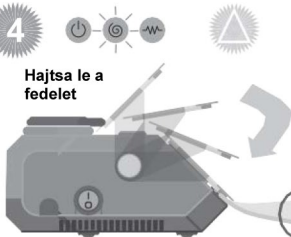
Helyezze be a kívánt, megfelelő méretű
tartalmat a zacskóba (különböző méretű
zacskóhoz forduljon a TRE SPADE
üzletkehez)

3



Helyezze a zacskót a szájával
a kamrába,

4



Hajtsa le a
fedelelet

Tartsa távol
a tasak tartalmát
a hegesztő
rúdtól



Nyomja a megjelölt helyen, amíg
a zacskó nem kezd lapulni



Az automatikus ciklus megszakításához nyomja meg bármelyik pillanatban
a **STAND BY** gombot (3). A csomagológép leáll

Automatikus ciklus

5



Várja meg a szívóciklus végét, amelyet a SEAL gomb (5) felvillanása jelez

6



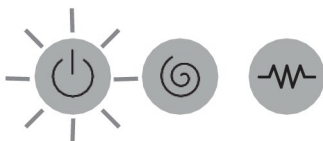
A három villogó gomb jelzi, hogy a zacskó hegesztése folyamatban van

7



Várja meg az automatikus elengedést a tasak visszajuttatásához

8

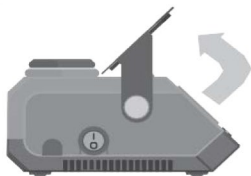


Várja meg az automatikus elengedést a tasak visszajuttatásához

Kézi ciklus

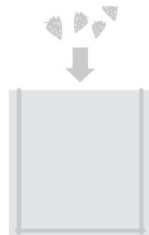
A kézi ciklus a részleges levegőtlenítés során szükséges, amikor az élelmiszerek károsodhatnak a túlzott sűrités során (pl.: erdei gyümölcsök, saláta, puha kenyér, lágy sajtok...)

1



Emelje fel a **MOZGATHATÓ FEDELET (6)**

2



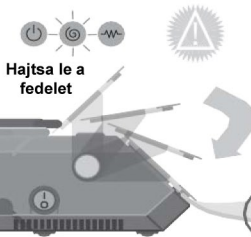
Helyezze be a kívánt tartalmat a megfelelő méretű tasakba (eltérő méretekért forduljon a TRE SPADE értékesítési pontokhoz)

3



Helyezze a zacskót a szájával a kamrába

4



Hajtsa le a fedelet

Tartsa távol a tasak tartalmát a hegesztő rúdtól



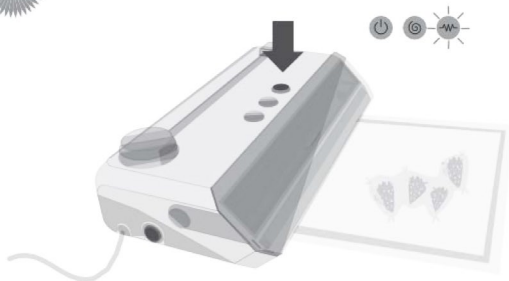
Nyomja a megjelölt helyen, amíg a zacskó nem kezd lapulni



A kézi ciklus végrehajtásának megszakításához bármelyik pillanatban nyomja meg a **STAND BY** gombot (3). A csomagológép leáll

Kézi ciklus

5

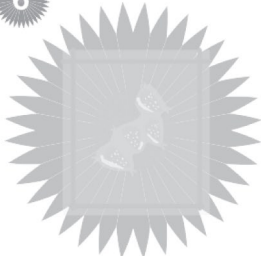


Nyomja meg a SEAL gombot (5), amikor a levegő kiszívásához ér; ily módon elvégezheti a hegesztést

Megjegyzés: a hegesztés folyamata azonnal félbeszakítja a zacskó belsejéből a levegő kiszívását, a szivattyú működésben tartása mellett. Attól függően, hogy az üzemeltető mennyire gyorsan képes megnyomni a SEAL (5) gombot, részleges vákuum jöhet létre, amikor egy bizonyos mennyiségű levegő maradhat a tasak belsejében, amely segíthet például a csomagolásra váró élelmiszereknek, hogy ne deformálódjanak az összenyomás során.

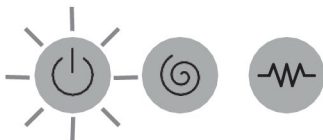
Emlékeztetjük, hogy minél kevesebb levegő marad a zacskóban, annál hosszabb ideig tartósítható az élelmiszer.

6



Várja meg az automatikus elengedést visszanyeréséhez

7



Várja meg az állandó fény újra felgyulladását a STAND BY (3) gombon

Dobozok ciklusa

Ezt a felhasználási módot az univerzális, fedeles fémdobozok belsejének légtelenítésére használják, bármilyen ilyen típusú doboz légtelenített dobozzá változtatásához.



FIGYELEM

A DOBOZBAN VÁKUUMOT LÉTREHOZÓ RENDSZER MEGFELELŐ MŰKÖDÉSÉHEZ SZIGORÚAN TARTSA BE A KÖVETKEZŐ A SZELEPEK CSOMAGOLÁSÁBAN TALÁLHATÓ KIADVÁNYBAN LEÍRT UTASÍTÁSOKAT.



Vegyen kézbe egy hagyományos fedeles fémdobozt



Tisztítsa jól meg a fedél belső és külső részét Távolítsa el a címkéket és a ragasztót Ne karcolja meg a fedélen a festéket



Helyezze el a szelepet a megfelelő fészekben a felhelyezőben



Ellenőrizze, hogy a szelep megfelelően illeszkedjen



Támassza a felhelyezőt a fedél közepére két ujjal rögzítve, és mérjen egy határozott ütést a csúcsára

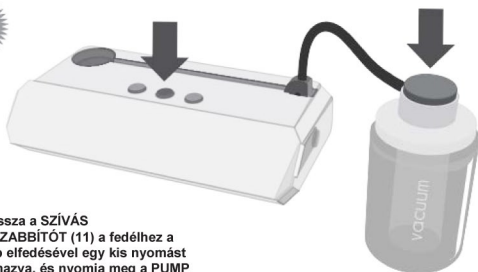


Vegye el a felhelyezőt, és ellenőrizze, hogy a szelep a fedélhez illeszkedjen

Dobozok ciklusa

(...és merev tartóké)

5



Támassza a SZÍVÁS HOSSZABBÍTÓT (11) a fedélhez a szelep elfedésével egy kis nyomást alkalmazva, és nyomja meg a PUMP gombot (4)

A SEAL (5) gomb felgyulladásá jelzi az optimális vákuum elérését; ezen a ponton el lehet távolítani a hosszabbítót



Ellenőrizze, hogy a hosszabbító tömitése jól illeszkedjen a doboz fedelére



Az automatikus ciklus megszakításához nyomja meg bármelyik pillanatban a STAND BY gombot (3). A csomagológép leáll



FIGYELEM

Ne szívasson közvetlenül folyadékokat figyeljen oda, ha folyékony anyagokat szeretne légteleníteni



6



Helyezze gondosan vissza a hosszabbítót a szívó résszel lefelé állítva, hogy lehetővé tegye a következő műveleteket

A hegesztőrúd hőmérsékletének szabályozása

1



FIGYELEM: A csomagológépet már az üzemben megfelelően szabályozták. Ezért a szabályozás folyamatát **NEM KELL ELVÉGEZNI**, ha a géppel szállított zacskókat vagy TRE SPADE zacskókat használ

Nyomja meg a SEAL (5) gombot 3 másodpercre, a gomb, amely villogni kezd, és jelzi a rúd pillanatnyi hőmérsékletét

2



1. hegesztési szint



2. hegesztési szint



3. hegesztési szint

A megváltoztatáshoz nyomja meg ismét a SEAL (5) gombot a 3 elkövetkezendő másodpercen belül, és válassza ki a kívánt szintet

Megjegyzés: A hőmérsékletet a zacskó vastagsága és más jellemzője határozza meg. A 95 mikron vastagságú zacskók (például a csomagban szállítottak esetén) ajánljuk a 2. hegesztési szint használatát. A csomagológépet az üzemben 2. hegesztési szintre állítják. A hegesztőrúd hőmérsékletének beállítása után ajánlatos néhány próbahegesztést végezni a működés ellenőrzésére, mielőtt az élelmiszerek csomagolását megkezdi.

FIGYELEM! A zacskók számára túl magas hőmérsékleten ismételt végzett hegesztés véglegesen károsítja a gépet. Ne használja a 3. hegesztési szintet, hacsak ez nem elkerülhetetlen, de egyébként is mindig csak 95 mikronnál vastagabb zacskók esetében!

Tisztítás

Minden munkavégzést követően, a gép kikapcsolása után feltétlenül ki kell húzni a tápcsatlakozót az elektromos aljzattól, bármilyen tisztítási művelet megkezdése előtt.

A gép testét nem szabad lemosni, csak nedves ruhával. Sohasem szabad vízugárnak kitenni vagy vízbe meríteni.

Ne használjon tisztítószereseket vagy más zsirolódzsereket.

Az egyetlen olyan elem, amelyet a gépből való eltávolítás után folyóvízzel lemoshat, a kihúzható nyomáscsökkentő kamra (7). (NE TISZTÍTSA MOSOGATÓGÉPBEN)

Karbantartás

A gépet nem kell rendszeresen karbantartani, de emlékeztetjük rá, hogy a gép tökéletes működésének megtartásához a munkavégzés után nagyon gondos tisztítás elvégzése szükséges.

A rendkívüli karbantartás vagy esetleges cserealkatrészekhez csak eredeti kiegészítőket használjon, kerülje a különböző sajátosságok által okozott kellemetlenségeket. A nem eredeti alkatrészek használata esetén érvénytelenül válnak a garanciális feltételek, és a gyártó nem vállal semmilyen felelősséget a tárgyokban vagy személyekben keletkező sérülésekért.

Az ábrákkal jelzett számokra hivatkozva adja meg a megrendelésben a tulajdonában levő gép modell- és sorozatszámát (a sorozatszámot a gép alján levő jelzőtáblán találja). A hegesztőrúd bevonatára nem vonatkoznak a garanciális feltételek, mivel normál elhasználódásnak kitett.

Véletlenszerű leállások

A munkavégzés közben előforduló váratlan gépleállás esetén, mielőtt elvégezné az ok elemzését, szakítsa azonnal meg az elektromos tápellátást a gép kikapcsolásával, majd azt követően a hálózati csatlakozónak az elektromos dugaszoló aljzattól történő kihúzásával (1).

Ezt követően:

- ha a leállást a hálózat hibája miatti tápfeszültség hiány okozta, ne csatlakoztassa vissza a gépet a hálózatra, amíg helyre nem állnak a rendes hálózati feltételek.

- ha a rendellenesség oka az elektromos áramkörre vezethető vissza, forduljon a viszonteladóhoz, hogy végezze el a szükséges gyártói ellenőrzéseket.

Működési hibák

Probléma

- 1 A csomagológép nem kapcsol be
- 2 A csomagológép nem légteleníti a zacskókat.

Megoldások

- Ellenőrizze, hogy az árammegtakarító főkapcsoló (2) és a bekapcsoló/kikapcsoló stand by gomb (3) is be legyenek kapcsolva, és hogy az áramellátó vezeték (1) csatlakozzon az elektromos áramhoz
- Ellenőrizze, hogy a szívóhosszabbító (11) megfelelően álljon a helyén
- A ciklus elindítása sorántartsa nyomva a mozgatható fedelet (6) annyi időre, hogy az jól összenyomja a terméket
- Ellenőrizze, hogy ne az élelmiszer darabjai ne csússzanak a mozgatható fedő (6) és a hegesztőrúd (9) közé.
- Próbálja meg kicserélni a zacskót, ezzel ellenőrizve, hogy esetleg a zacskó károsodott.

Probléma

- 3 A csomagológép a tasakban korábban történő vákuum kialakítás nélkül végzi el a hegesztést
- 4 A csomagológép légtelenít, de nem hegeszt le a zacskót
- 5 A hegesztés "megolvasztással" rongálja a tasakot
- 6 A vákuumos csomagológép közvetlenül a hálózatra csatlakoztatása után magától, bármely parancs nélkül elkezdett egy ciklust
- 7 A csomagológép létrehozza a vákuumot és megfelelően hegeszt, de egy kis idő után a tasak újra felfúvódik
- 8 A légtelenítő csomagológép nem légteleníti a dobozokat
- 9 A dobozok egy idő múlva elvesztik a légmentességüket

Megoldások

- Ellenőrizze, hogy a hegesztőrúdon (9) túl a zacskó nyitott része is a nyomáscsökkentő kamra (7) belsejében legyen.
- Ellenőrizze, hogy ne végezzen vákuumos csomagolást olyan élelmiszereket, amelyek olyan merev vagy hegyes részekkel rendelkezhetnek, amelyek a csomagolás során kilyukaszthatnák a tasakot (pl. sajt kéreg, csont, szálla)
- Próbáljon tasakot váltani, és ellenőrizze, hogy ne egy hibás tasak legyen
- Ellenőrizze, hogy TRE SPADE eredeti zacskókat használ-e
- Ellenőrizze, hogy véletlenül nem változtatta meg a hegesztési idő idejét; tanulmányozza a „Hegesztőrúd hőmérsékletének szabályozása” bekezdést
- A gép utolsó használatakor áramszünet, vagy nem megfelelő leállítás miatt megszakadt a működés. Hagyja, hogy a csomagológép befejezze a ciklust, vagy nyomja meg a stand by (3) gombot. A csomagológép kész a helyes működésre.
- Próbálja meg kicserélni a zacskót, ezzel ellenőrizve, hogy esetleg a zacskó károsodott.
- Ellenőrizze, hogy a zacskó ne legyen élelmiszertől piszkos (mindenekelőtt zsíros és savas) azon a területen, ahol a hegesztést végzi; ebben az esetben tisztítsa meg az érdekelt területet egy papírtörlővel
- Ellenőrizze, hogy a hegesztés ne legyen ráncos, és hogy megfelelő hőmérsékleten hegesztett (lásd a fenti 4. pontot)
- Néhány friss élelmiszer (pl. bab, zöldbab, cukkini, néhány friss felvágott, nem érlelt sajtok stb.) gázokat szabadítanak fel, amelyek a már lehegesztett zacskó belsejében maradnak.
- Ellenőrizze, hogy véletlenül nem változtatta meg a hegesztési idő idejét; tanulmányozza a „Hegesztőrúd hőmérsékletének szabályozása” bekezdést
- Ellenőrizze, hogy mind a fedő, mind a doboz kívül belül tiszta legyen, hogy ne legyen idegen anyag (ételmaradék, ragasztó, címke) a szelepet körülvevő területen.
- Részletesebben tanulmányozhatja a szelepekhez mellékelt füzet utasításait
- Néhány friss élelmiszer (pl. bab, zöldbab, cukkini, néhány friss felvágott, nem érlelt sajtok) az egyszeri légtelenítés után is gázt szabadítanak fel, amely a már légtelenített doboz belsejében marad.
- Ellenőrizze, hogy úgy a fedő, mint a doboz megfelelően tiszta legyen kívül és belül, és hogy ne legyenek idegen anyag maradványok (étel, ragasztó, címke) a szelep alatt és a közvetlenül mellette található területen
- További részletekért tanulmányozza a szelepekhez mellékelt kiadványt

Az élelmiszerek tárolási ideje

Az itt található jegyzékben megtalálja a légtelenített élelmiszerek tárolási idejét. Ezek az adatok JELZÉS ÉRTÉKŪEK. A termék megfelelő tárolása érdekében fontos, hogy az állapota a kezdeti állapotnak megfeleljen.

Környezeti hőmérsékleten (+20 / + 25 °C)	Rendes körülmények	Vákuum
Kenyér	2 nap	⇒ 8 nap
Száraz sütemények	120 nap	⇒ 360 nap
Száraz tészta / Rizs	180 nap	⇒ 360 nap
Olajos magvak	120 nap	⇒ 360 nap
Liszt / Tea / Kávé	120 nap	⇒ 360 nap
Hűtött +3 / +5 °C		
Nyers hús	2 - 3 nap	⇒ 6 - 9 nap
Friss hal	1 - 3 nap	⇒ 4 - 6 nap
Szalámik	4 - 6 nap	⇒ 20 - 25 nap
Lágy sajtok	5 - 7 nap	⇒ 14 - 20 nap
Kemény és érlelt sajtok	15 - 20 nap	⇒ 30 - 60 nap
Parmezán / Grana Padano	20 nap	⇒ 60 nap
Nyers zöldségek	1 - 5 nap	⇒ 7 - 20 nap
Friss gyümölcs	5 - 10 nap	⇒ 14 - 20 nap
Passz. zöldség / Zöldséglevések	2 - 3 nap	⇒ 8 - 15 nap
Tészták / Rizottók / Lasagne	2 - 3 nap	⇒ 6 - 10 nap
Főtt húsok	3 - 5 nap	⇒ 10 - 15 nap
Krémes, gyümölcsös sütik	2 - 3 nap	⇒ 6 - 10 nap
Más édesség	5 nap	⇒ 20 nap
Mélyhűtött -18 / -20 °C		
Hús	120 nap	⇒ 480 nap
Hal	90 nap	⇒ 360 nap
Gyümölcs és zöldség	300 nap	⇒ 720 nap

FIGYELEM:

A baktériumok terjedése akkor is, ha nagyon lelassított formában, de tovább halad, légtelenített állapotban is.

Ezért szükséges az ezt igénylő élelmiszerek hűtőszekrényben tárolása.

Az előrecsomagolt élelmiszereket a csomagoláson feltüntetett lejárati idő előtt el kell fogyasztani.

CONDIZIONI DI GARANZIA

Consultate le condizioni generali di garanzia dei prodotti Tre Spade su www.trespade.it. Sul nostro sito avete inoltre la possibilità di registrare on line i dati del nostro prodotto e del vostro acquisto: visitate www.trespade.it e scoprite tutti i vantaggi.

GUARANTEE CONDITIONS

Please check the guarantee terms and conditions of Tre Spade items on www.trespade.it. On our website you may also proceed to the online registration of our product data and purchase references: visit www.trespade.it and discover all its advantages.

CONDITIONS DE GARANTIE

Consultez les conditions générales de garantie des produits Tre Spade sur notre site www.trespade.it. Sur le site vous pouvez également saisir en ligne les données de votre produit et achat: visitez vous www.trespade.it et découvrez tous ses avantages.

GARANTIEBEDINGUNGEN

Siehe die allgemeine Garantie der Produkten TRE SPADE www.trespade.it. Auf unserer Website können Sie Produktdaten und Referenzkauf registrieren. Besuchen Sie www.trespade.it und entdecken Sie die Vorteile.

CONDICIONES DE GARANTIA

Consulta las condiciones de garantía de productos TRE SPADE en el web www.trespade.it. Dentro de nuestro web tiene, otrosí, la posibilidad de registrar los datos del vuestro producto y de vuestra compra: visita www.trespade.it y descubre todos los beneficios.

GARANTIBESTEMMELSER

Vennligst gå over garantitbinesene for produktene fra Tre Spade på www.trespade.it. På vår nettside er dt også mulig å registrere kjøpsreferanser og annen informasjon angående ditt produkt. Besøk www.trespade.it for å finne ut av alle fordelene.

GARANCIÁLIS FELTÉTELEK

Tanulmányozza a Tre Spade termékekre vonatkozó általános garanciális feltételeket a www.trespade.it webhelyen. A weboldalunkon ezen felül lehetőségük van a termékük adatainak és a vásárlásuknak online regisztrálására: látogasson el a www.trespade.it oldalra, és fedezze fel az összes előnyt.

DATI TECNICI
TECHNICAL SPECIFICATIONS
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
TECHNISCHE DATEN
DATOS TÉCNICOS
TEKNIŠKE DATA
MŰSZAKI ADATOK

DATI TECNICI:	TECHNICAL SPECIFICATIONS:	TECHNISCHE DATEN:	CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :	DATOS TÉCNICOS:	TEKNIŠKE DATA	MŰSZAKI ADATOK:
STRUTTURA IN ABS	ABS STRUCTURE	STRUKTUR AUS ABS	STRUCTURE EN ABS	ESTRUCTURA EN ABS	ABSKON-STRUKSJON	ABS SZERKEZET
DEPRESSIONE MASSIMA: 600 mm Hg pari a 800 mbar	MAXIMUM VACUUM: 600 mm Hg = 800 mbar	MAX. UNTERDRUCK 600 mm Hg gleich 800 mbar	DEPRESSION MAXIMUM : 600 mm Hg, soit 800 mbar	DEPRESIÓN MÁXIMA: 600 mm Hg equivalente a 800 mbar	MAKSIMAL TRYKKRE-DUKSJON: 600 mm Hg tilsvarende 800 mbar	LEGNAGYOBB NYOMÁSCSÖKKENÉS: 600 Hgmm, ami 800 mbar értékkel egyezik
POTENZA BARRA SALDANTE: 40 VA	SEALING ROD POWER: 40 VA	LEISTUNG SCHWEISSBARREN: 40 VA	PUISSANCE DE LA BARRÉ DE SoudURE : 40 VA	POTENCIA BARRA DE SELLADO: 40 VA	EFFECT SVEISE-PINNE: 40VA	HEGESZTŐ RŰD TELJESÍTMÉNY: 40 VA
ASPIRAZIONE: 16 l/min	SUCTION: 16 l/min	ANSAUGUNG: 16 l/min	ASPIRATION : 16 l/min	SUCCIÓN: 16 l/min	AVSUG: 16 L/MIN	SZÍVÁS: 16 l/perc
TENSIONE DI FUNZIONAMENTO: 1. 220 – 240 Volt 2. 110 Volt 3. 260 Volt	OPERATING VOLTAGE: 1. 220 – 240 Volt 2. 110 Volt 3. 260 Volt	BETRIEBSSPANNUNG: 1. 220 – 240 Volt 2. 110 Volt 3. 260 Volt	TENSION DE FONCTIONNEMENT : 1. 220 – 240 Volt 2. 110 Volt 3. 260 Volt	TENSIÓN DE OPERACIÓN: 1. 220 – 240 Volt 2. 110 Volt 3. 260 Volt	DRIFTSPENNING: 1. 220 – 240 Volt 2. 110 Volt 3. 260 Volt	ŰZEMI FESZÜLTÉG: 1. 220 – 240 Volt 110 volt 260 volt
FREQUENZA DI FUNZIONAMENTO: 1. 50 Hz 2. 60 Hz 3. 50 Hz	OPERATING FREQUENCY: 1. 50 Hz 2. 60 Hz 3. 50 Hz	BETRIEBSFREQUENZ: 1. 50 Hz 2. 60 Hz 3. 50 Hz	FREQUENCE DE FONCTIONNEMENT : 1. 50 Hz 2. 60 Hz 3. 50 Hz	FRECUENCIA DE OPERACIÓN: 1. 50 Hz 2. 60 Hz 3. 50 Hz	DRIFTSFREKVENNS: 1. 50 Hz 2. 60 Hz 3. 50Hz	ŰZEMI FREKVENCIA: 50 Hz 60 Hz 50 Hz
PESO: 3,1 Kg	WEIGHT: 3,1 kg	GEWICHT: 3,1 kg	POIDS : 3,1 Kg	PESO: 3,1 Kg	VEKT: 3,1 Kg	TÖMEG: 3,1 kg
LIVELLO DI PRESSIONE ACUSTICA CONTINUO EQUIVALENTE PONDERATO A dB(A) 45	CONTINUOUS EQUIVALENT WEIGHTED ACOUSTIC PRESSURE LEVEL AT dB(A) 45	KONTINUIERLICHER SCHALLPEGEL BEURTEILUNGSPEGEL A dB (A) 45	NIVEAU DE PRESSION SONORE CONTINU EQUIVALENT PONDERADO A dB(A) 45	NIVEL DE PRESSION ACÚSTICA CONTINUA EQUIVALENTE PONDERADO A dB(A) 45	A-VEID EKVIVALENT KONTINUERLIG LYDTRYKKNIVÅ: dB(A) 45	FOLYAMATOS SÜLYÖZOTT EGYENÉRTÉKŰ HANGNYOMÁS SZINT dB(A) 45



I **ATTENZIONE:** secondo quanto previsto dalle prescrizioni della Direttiva Europea 2012/19/UE e dalle conseguenti normative nazionali, **la presente apparecchiatura non può essere smaltita come normale rifiuto urbano misto.** Pertanto, alla fine del suo ciclo di vita, dopo aver eseguito le operazioni necessarie ad un corretto smaltimento, l'apparecchiatura deve essere depositata presso uno dei centri di raccolta differenziata per i rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (AEE). Fare riferimento ai centri di raccolta del comune di appartenenza, il quale assicura la funzionalità, l'accessibilità e l'adeguatezza dei sistemi di raccolta differenziata. **Chiunque smaltisca abusivamente (o come rifiuto urbano misto) la presente apparecchiatura AEE sarà soggetto alle sanzioni previste dalle normative nazionali vigenti.**

EN

WARNING: as specified by European Directive 2012/19/UE and by the consequent national standards, **this appliance may not be disposed of as urban waste.** Therefore, at the end of its life cycle, after carrying out the operations required for correct disposal, the appliance must be taken to a separate collection centre for waste electrical and electronic appliances. Please refer to the collection centres of your municipality, which takes care of the operation, accessibility and adequacy of differentiated collection systems. **Anyone who disposes of this appliance abusively or as urban waste will be subject to the sanctions provided for by current national regulations.**

F

ATTENTION: selon les prescriptions de la Directive Européenne 2012/19/UE et les normes nationales qui en découlent, **cet appareil ne peut pas être mis au rebut parmi les ordures ménagères.** Par conséquent, à la fin de son cycle de vie, après avoir effectué les opérations nécessaires pour une mise au rebut correcte, l'appareil doit être déposé auprès d'un centre de collecte différenciée pour les déchets des appareils électriques et électroniques. S'adresser aux centres de collecte de la municipalité qui assurera la disponibilité, l'état de fonctionnement et la propriété des moyens de collecte différenciés. **Quiconque met au rebut cet appareil de façon abusive ou en le faisant passer pour ordures ménagères est passible des sanctions prévues par les normes nationales en vigueur.**

D

ACHTUNG: gemäß der Vorgaben der Europäische Richtlinie 2012/19/UE und der sich daraus ergebenden nationalen Bestimmungen darf dieses Gerät nicht als kommunaler Abfall entsorgt werden. Das Gerät muss daher am Ende seiner Lebensdauer nach Durchführung der für eine korrekte Entsorgung erforderlichen Vorgänge bei einer der Sammelstellen für Abfälle elektrischer und elektronischer Geräte abgegeben werden. Wenden Sie sich an die Sammelstellen der zuständigen Gemeinde, die die Funktion, den Zugang und die Angemessenheit der Mülltrennungssysteme sichert. **Wer dieses Gerät ordnungswidrig oder als kommunalen Abfall entsorgt, wird mit den von den gel-tenden Landesgesetzen vorgesehenen Sanktionen belegt.**

ES

ATENCIÓN: según lo previsto por las disposiciones de la Directiva Europea 2012/19/UE y por las consiguientes normas nacionales, este equipo no se puede eliminar como residuo urbano. Por lo tanto, al final de su ciclo de vida útil, y después de llevar a cabo las operaciones necesarias para una correcta eliminación, el equipo se debe depositar en uno de los centros de recogida selectiva para residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. Dirigirse a los centros de recogida del propio municipio, que asegura la utilización, la disponibilidad y la capacidad de los sistemas de recogida selectiva. **Todo aquel que elimine este equipo de manera no autorizada o como residuo urbano estará sujeto a las sanciones previstas por las normas nacionales vigentes.**

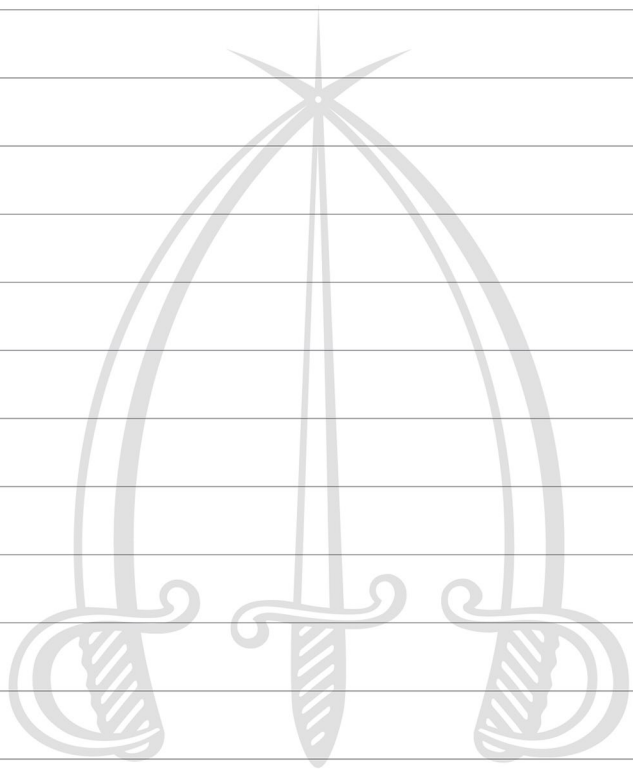
NO

ADVARSEL: som angitt i direktivet 2012/19/UE og påfølgende nasjonale standarder, må dette apparatet ikke avhendes som vanlig husholdningsavfall. Derfor må apparatet leveres til separate oppsamlingssteder for elektrisk og elektronisk avfall etter at de nødvendige arbeidsoppgavene for riktig avfallshåndtering er utført. Ta kontakt med det kommunale avfallsanlegget som tar seg av oppgaven, tilgjengeligheten og tilstrekkeligheten ved det differensierte innsamlingssystemet. **Alle som avhender dette apparatet på feil måte eller som husholdningsavfall, vil kunne bli ilagt straffer i henhold til de lokale forskriftene.**

HU

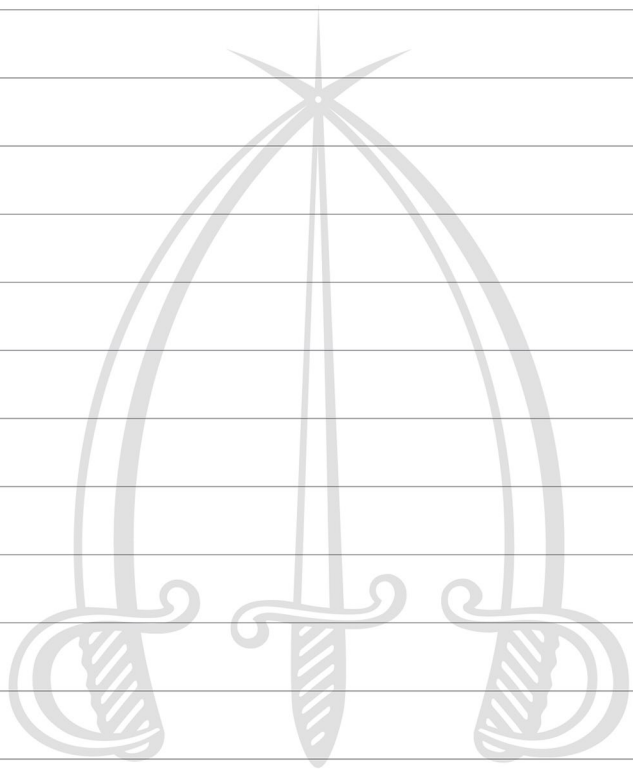
FIGYELEM: A 2012/19/EU európai irányelvben és az azt követő nemzeti jogi szabályozásban előírányozottaknak megfelelően a jelen készüléket nem lehet a rendes városi vegyes hulladékok módján ártalmatlanítani. Ezért az élektiklusa végén, a megfelelő ártalmatlanításhoz szükséges műveletek végrehajtása után a készüléket el kell szállítani az egyik, az elektromos és elektronikus készülékek (EEK) számára kijelölt szelektív gyűjtőközpontba. Tanulmányozza a használat szerinti település gyűjtőközpontjait, ahol biztosított a szelektív gyűjtőrendszer működése, elérhetősége és megfelelősége Ha bárki jogosulatlanul (vagy vegyes városi hulladék gyanánt) végzi a jelen EEK készülék ártalmatlanítását, az a hatályos nemzeti jogszabályokban rögzített szankciókkal sújtható.

NOTE



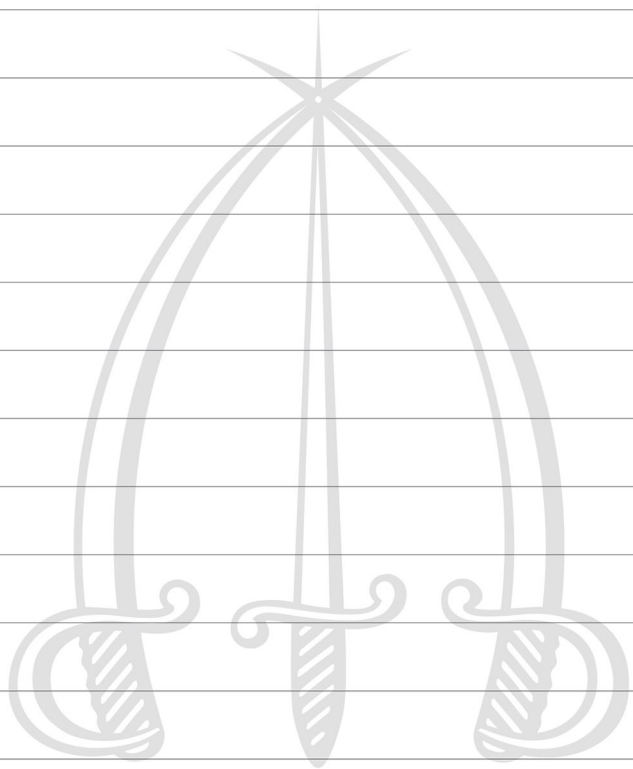
TRE SPADE

NOTE



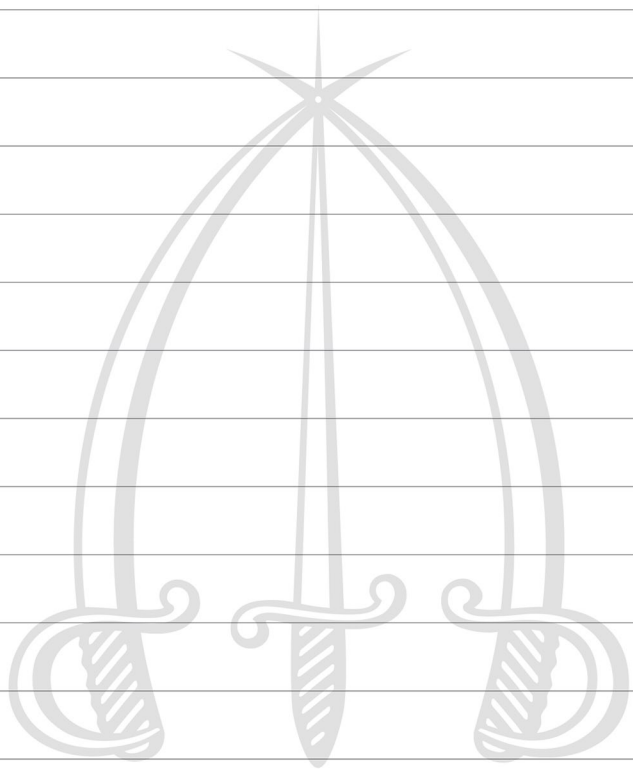
TRE SPADE

NOTE



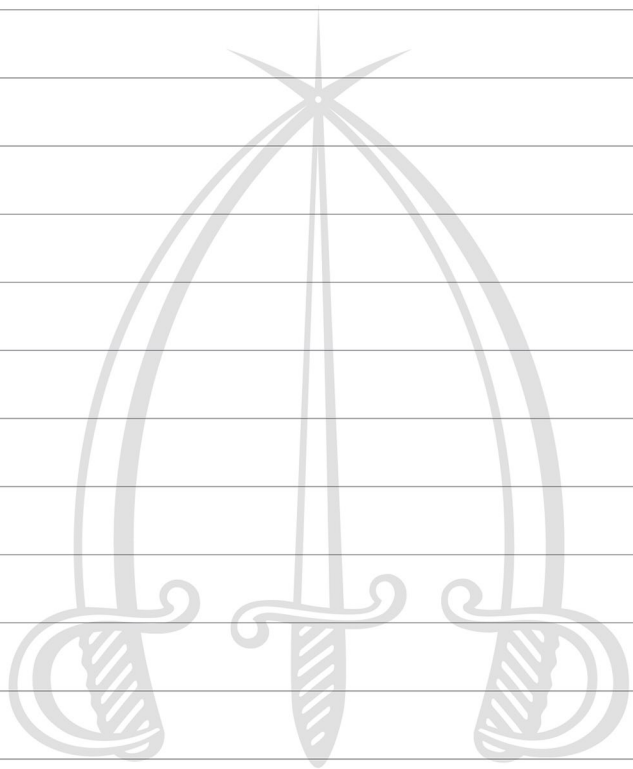
TRE SPADE

NOTE



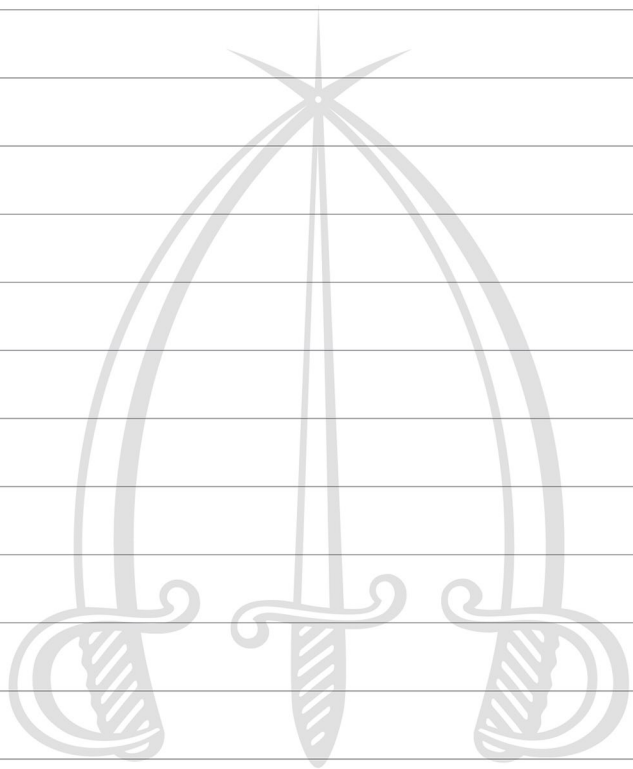
TRE SPADE

NOTE



TRE SPADE

NOTE



TRE SPADE



FACEM SpA via Bricherasio, 7 - 10128 Torino - Italy
tel. +39 011337119 / +39 0124707711 / fax. +39 011334889
e-mail: facem@facem.com - www.trespade.it