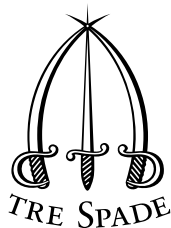




designed by *adriano design*®

HASZNÁLATI UTASÍTÁS
INSTRUCTION MANUAL
MODE D'EMPLOI
GEBRAUCHSANLEITUNG
MANUAL DE INSTRUCCIONES



Használati feltételek

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

Figyelmeztetünk, 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 lehetlenné tételével.

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



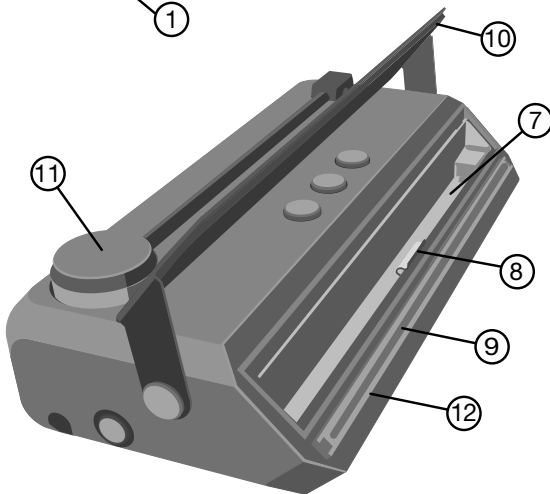
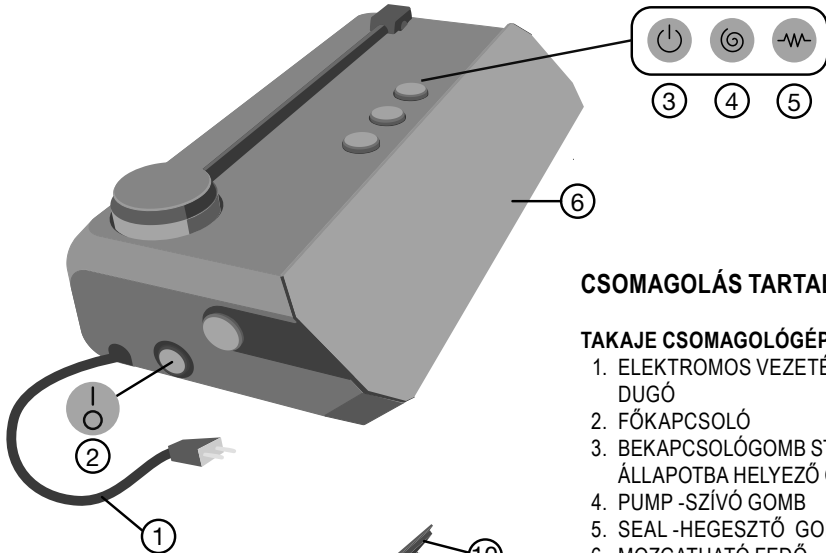
FIGYELEM

- 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, amelyre tervezték. A vákuumos csomagástól 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 kivethető és elmosható (NE TEGYE MOSOGATÓGÉP-BE!).
- 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 vegye figyelembe akkor is, ha a gép nem működik. Ellenőrizze, hogy a gépen feltüntetett feszültség és rezgésszám mértéke megegyezzen az aljzatával, és hogy az aljzat arányos legyen az elnyelt árammal.
- Használjon mindig eredeti cserealkatrészeket ésiegészítőket.
- Ne tegye vízbe és ne tegye ki a gépet vízsugárnak, ez egy elektromos berendezés!
- Ne áramtalanítsa a gépet a tápvezeték (1) aljzathoz való kirántásával.
- Az elektromos aljzatnak szükségszerűen földeltnak kell lennie és az elektromos berendezésben árammegszakító kell, hogy legyen (FI relé).
- A javításokat csakis a gyártó által kijelölt szakember végezheti.
- FIGYELEM! A 3. hegesztőszintet nem szabad 8 ciklusnál többször elvégezni.
- Ha az áramellátó kábel megsérül, azt a gyártó, annak ügyfélszolgálat vagy olyan szakember cserélje ki, aki tisztában van az elektromos berendezéseken végzett beavatkozásokkal járó kockázatokkal.
- A felszerelést nem használhatják testi/értemi fogyatékos, érzékszervi károsodást szenvedett vagy tapasztalat-, illetve ismerethiánnyal küzdő személyek (a gyerekeket beleértve), csak ha felelősségteljes személy ügyel a biztonságukra, vigyáz rájuk vagy a felszerelésre vonatkozó utasításokkal ellátja őket.
- FIGYELEM: A hőmegszakító véletlenszerű bekapcsolódásából fakadó veszélyek elkerülése érdekében, a jelen berendezés áramellátását nem szabad külső vezérlésű, időzítővel ellátott készülékre bízni vagy olyan készülékre, amely amely rendszeresen csatlakozik és kapcsolódik le az áramkörről.

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. CNYOMÁSCSÖKKENTŐ KAMRA KIVEHETŐ
8. JELŐLŐ CSIPESZ A ZACSKÓKHOZ
9. HEGESZTŐ RÚD
10. TÖMÍTÉS
11. SZÍVÓ MEGHOSSZABBÍTÁSA
12. VÉDŐSZALAG A HEGESZTŐRÚD FÖLÖTT

KIEGÉSZÍTŐK

13. VÁKUUMRA ALKALMAS ZACSKÓK
14. TAKAJE SZELEP CSOMAG
15. TALAJE SZELEP FELHELYEZŐ

10X

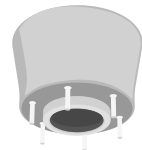


13

2X



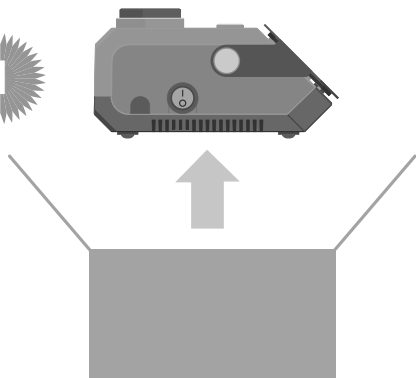
14



15

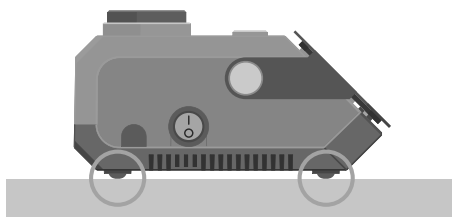
Működés

1



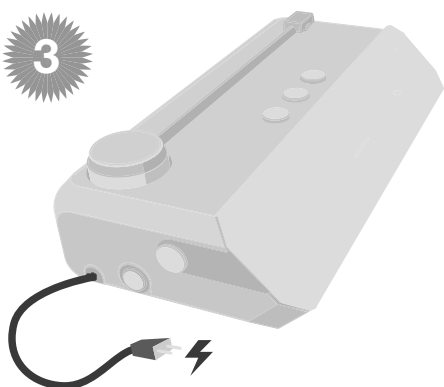
Vegye ki a csomag tartalmát a dobozból

2



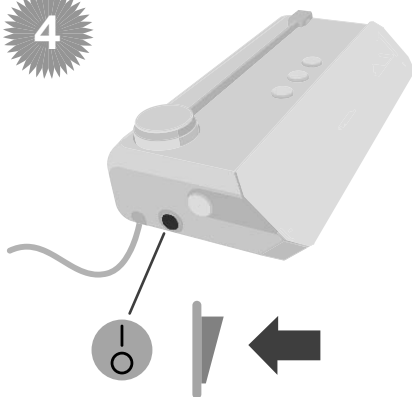
És helyezze egy asztallapra, majd ellenőrizze a felszínen a lábak támaszkodását

3



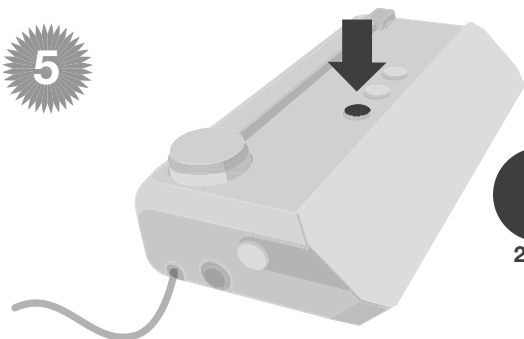
Csatlakoztassa a dugót az elektromos aljzathoz

4



Állítsa a FŐKAPCSOLÓT (2) I helyzetbe (bekapcsolt)

5



Yomja meg 2 másodpercre a STAND BY gombot (3)

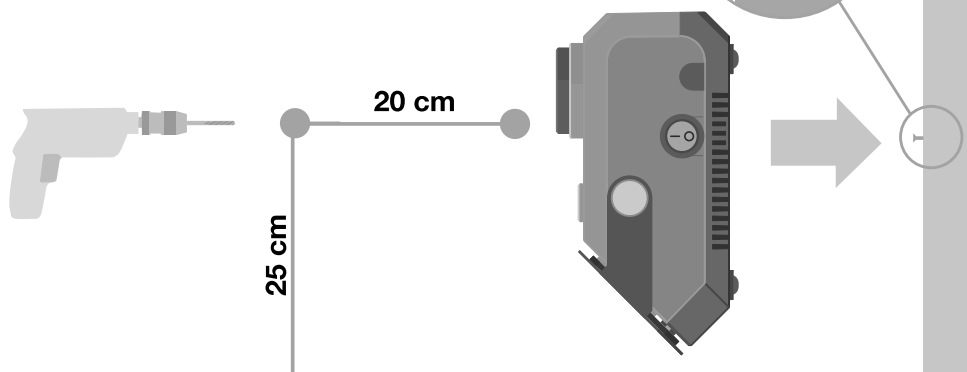
A csomagológép leállításához kövesse az (5) pontban leírtakat. majd állítsa a FŐKAPCSOLÓT (2) a helyzetbe (ki)

Falra szerelés

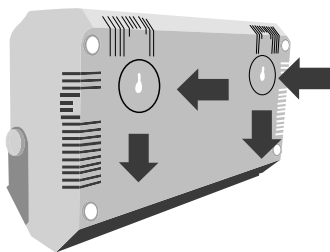
(esetleges munkafelület)

1

készítsen 2 furatot kb. 25 cm-re a munkaasztaltól és 20 cm-re egymástól, hogy behelyezhesse a 6mm Ø műanyag tipliket



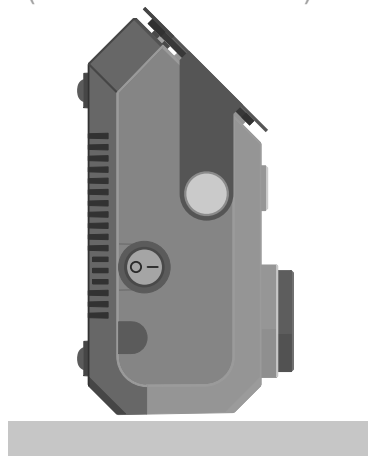
2



Frögzítse a tipliket a helyükre és akassza fel a gépet az alján található két furatnak köszönhetően

Helymegtakarító helyzet

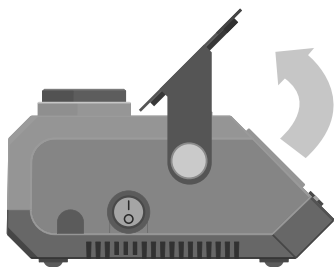
(...két használat közt)



Helymegtakarító függőleges helyzet

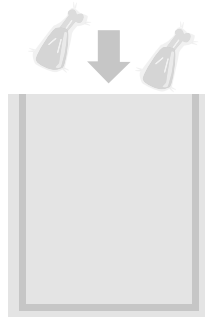
Automatikus ciklus

1



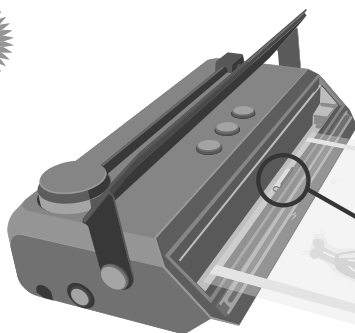
Emelje meg a **MOZGATHATÓ FEDŐT** (6)

2



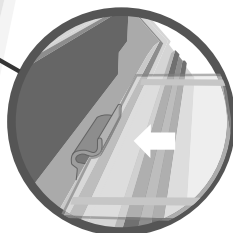
Helyezze be a kívánt, megfelelő méretű **tartalmat a zacskóba** (különböző méretekhez forduljon a TRE SPADE üzletekhez)

3

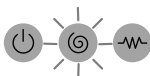


helyezze a zacskót a szájával a kamrába,

A zacskó selejttanyagának csökkentése érdekében helyezze a zacskót a kapcsolhoz (8), mint azt az ábra mutatja

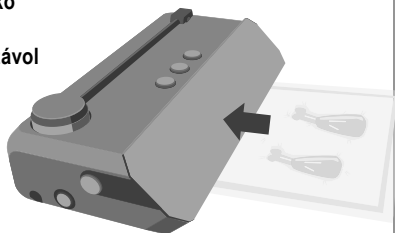
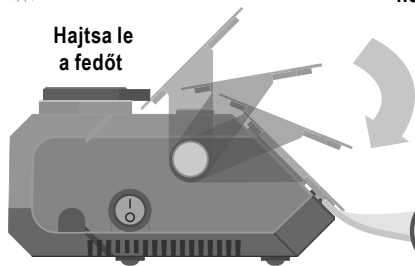


4



Tartsa a zacskó tartalmát a **hegesztőrúdtól** távol

Hajtsa le a fedőt



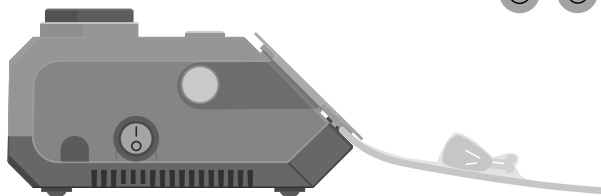
Tnyomja a megjelölt helyen, amíg a zacskó nem kezd lapulni



A kézi munkafolyamat elvégzésének bármelyik pillanatban történő megszakításához nyomja meg a **STAND BY** gombot (3). A csomagológép leáll

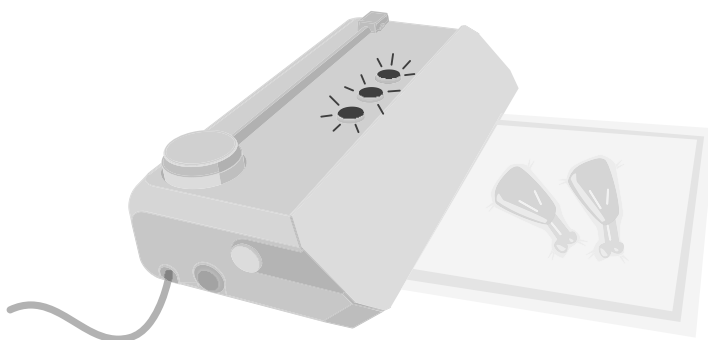
Automatikus ciklus

5



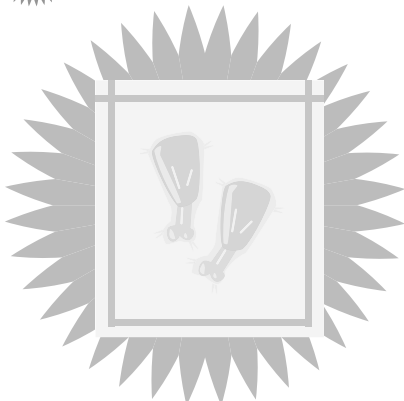
Várja meg a szívóciklus végét, amelyet a SEAL gomb (5) felvillanása jelez

6



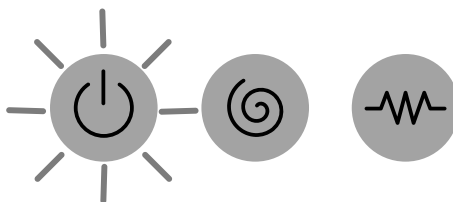
A három villogó gomb jelzi, hogy a zacskó hegesztése folyamatban van

7



Avárja meg, hogy magától felengedjen

8

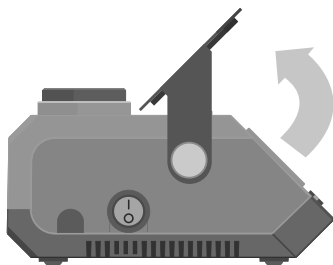


Várja meg, amíg a STAND BY gomb villogása folyamatos fénné válik (3) egy új ciklus elkezdéséhez

Kézi ciklus

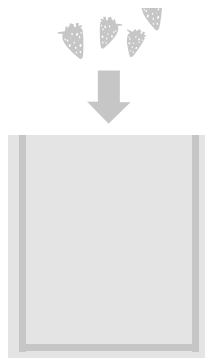
A kézi ciklus a részleges levegőtlenítés során szükséges, amikor az élelmiszerek károsodhatnak a túlzott sűrítés során (pl.: erdei gyümölcsök, saláta, puha kenyér, lágy sajtok...)

1



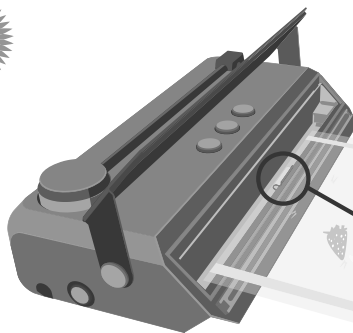
Emelje meg a **MOZGATHATÓ FEDŐT** (6)

2



Helyezze be a kívánt, megfelelő méretű **tartalmat a zacskóba** (különböző méretű zacskókhoz forduljon a TRE SPADE üzletekhez)

3



A zacskó selejtanyagának csökkentése érdekében helyezze a zacskót a kapcsolóhoz (8), mint azt az ábra mutatja

Helyezze a zacskót a szájával a kamrába,

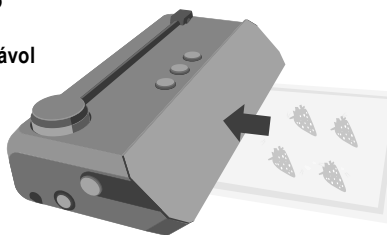
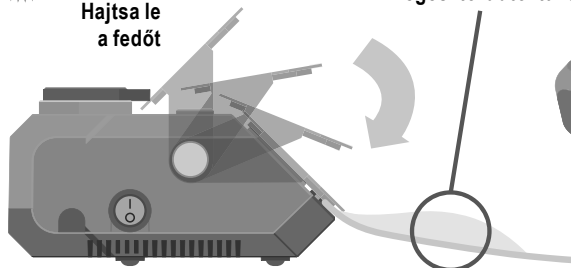
4



Hajtsa le a fedőt



Tartsa a zacskó tartalmát a **hegesztőrúdtól távol**



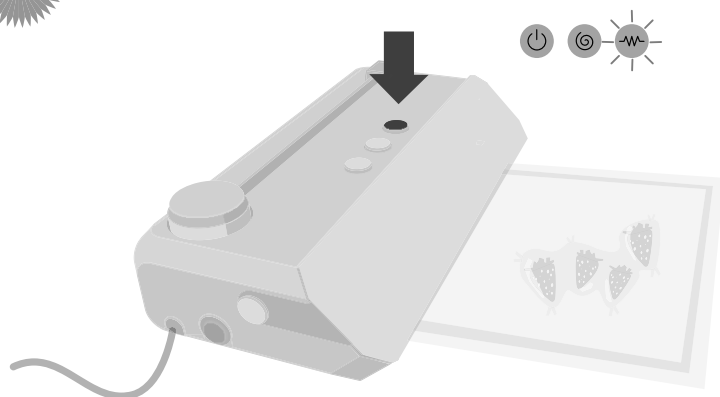
Nyomja a megjelölt helyen, amíg a zacskó nem kezd lapulni



A kézi munkafolyamat elvégzésének bármelyik pillanatban történő megszakításához nyomja meg a **STAND BY gombot** (3). A csomagológép leáll

Kézi ciklus

5



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

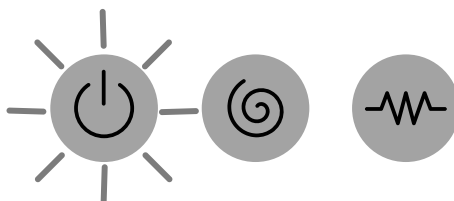
Megjegyzés: a hegesztés folyamata azonnal félbeszakítja a zacskó belsejéből a levegő kiszívását, a szivattyú működésben tartása mellett. Attól függően, hogy az üzemeltető mennyire gyorsan képes megnyomni a SEAL (8) gombot, egy bizonyos mennyiségű **levegő maradhat** a zacskó belsejében, amely segíthet például a csomagolásra szánt élelmiszereknek, hogy ne deformálódjanak az összenyomás során.

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

6



7



Várja meg, amíg a STAND BY gomb (3) villogása folyamatos fénné válik

Egy új ciklus elkezdéséhez

Dobozok ciklusa

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



FIGYELEM

PA RENDSZER HELYES MŰKÖDÉSÉHEZ, AMELY LÉGTENÍTŐT A DOBOZOK BELSEJÉT, PONTOSAN KÖVESSE A LEÍRÁST, AMELYEKETA JELEN FÜZETBEN TALÁL A SZELEPEK CSOMAGJÁBAN



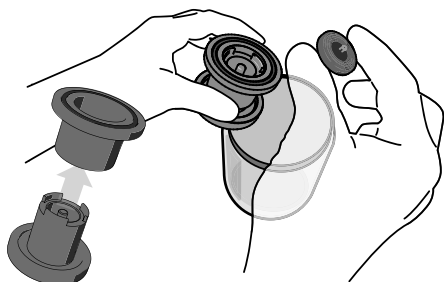
Vegyen kézbe egy hagyományos fedeles fémdobozt



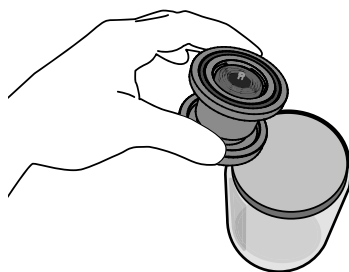
Tisztítsa meg a fedelét a címkéktől, a ragasztóanyagtól a fedél fényezésének megkarcolása nélkül



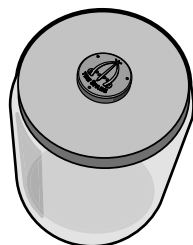
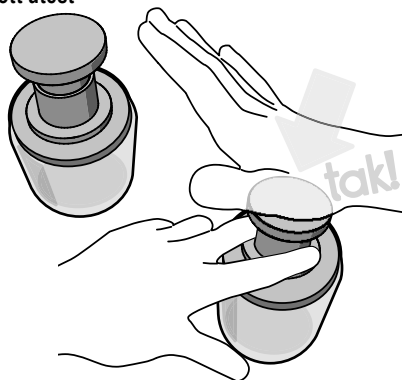
Illessze a szelepet az applikátor megfelelő helyére



Ellenőrizze, hogy a szelep megfelelően illeszkedik



Helyezze az applikátort a fedő közepére, rögzítse két ujjal és gyakoroljon a tetejére egy határozott ütést

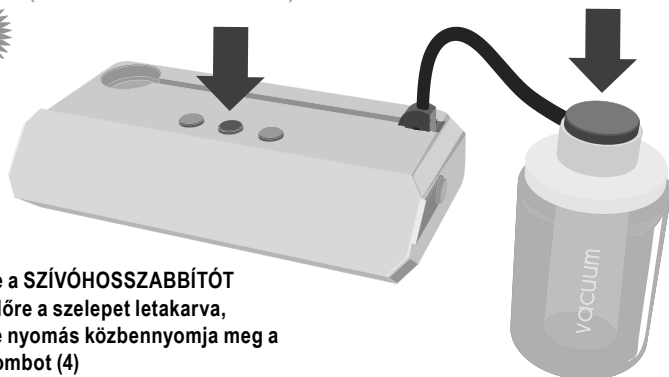


Távolítsa el az applikátort és ellenőrizze, hogy a szelep a fedőre illeszkedik

Dobozok ciklusa

(...és merev tartóké)

5



Helyezze a SZÍVÓHOSSZABBÍTÓT (11) a fedőre a szelepet letakarva, és enyhe nyomás közbennyomja meg a PUMP gombot (4)

A SEAL (5) gomb bekapcsolása jelzi az optimális légtelen tér elérését; ezen a ponton el lehet távolítani a hosszabbítót



Ellenőrizze, hogy a hosszabbító tömítése jól illeszkedjen a doboz fedelére

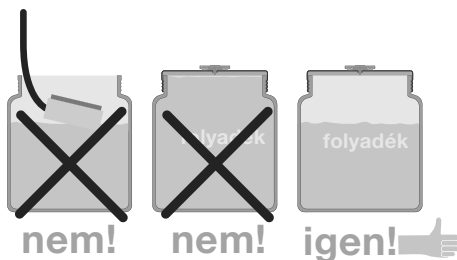


Az automatikus ciklus bármelyik pillanatban történő félbeszakításához nyomja meg a STAND BY gombot (3). A csomagológép leáll

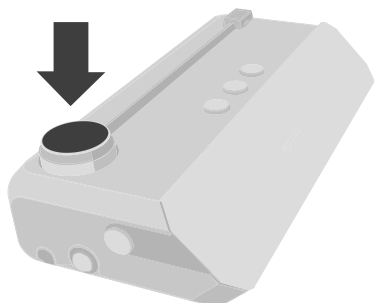


FIGYELEM

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

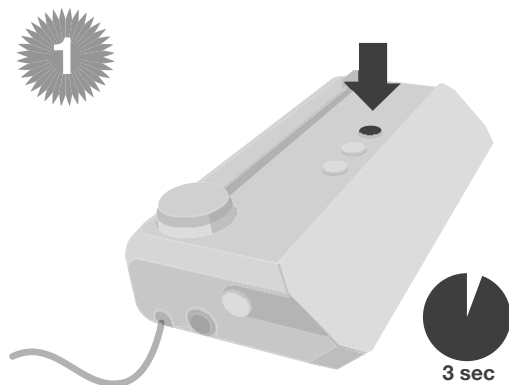


6



Helyezze vissza pontosan a szívó hosszabbítóját lefelé irányba a további folyamatok elvégzéséhez

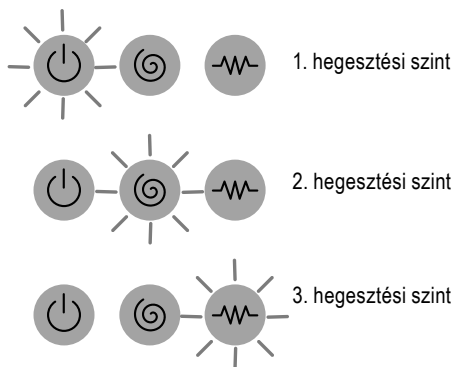
A hegesztőrúd hőmérsékletének szabályozása



FIGYELEM: A csomagológépet már az üzemben megfelelően szabályozzák, 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



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 szélessége és más jellemzője alapján határozza meg.

A 95 mikron szélességű 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 megkezdí.

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

Tisztítás

Minden munkavégzés után, a gép kikapcsolása után kötelezően ki kell húzni az áramellátó dugót az aljzatból bármiféle tisztító tevékenység megkezdése előtt.

A gép testét nem szabad lemosni, csak nedves ruhával. Sohasem szabad vízsugárnak kitenni vagy vízbe meríteni. Ne használjon tisztítószerkeket vagy más zsírolószereket.

Az egyetlen rész, amelyet a gépből való eltávolítás után folyóvízzel lemoshat, az az eltávolítható nyomáscsökkentő kamra (7). (NE TISZTÍTSA MOSOGATÓGÉPBEN)

Karbantartás

A gépet nem kell rendszeresen karbantartani, de emlékeztetünk 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 cserealkatrészek használata esetén a garancia feltételeit megszegi, ami után minden felelősség alól felmentjük magunkat tárgyak vagy személyek sérülése esetén.**

Az ábrákkal jelzett számokra hivatkozva adja meg a megrendelésben a tulajdonában levő gép modell-, és sorozatszámát (a sorozatszámot a gép alján levő jelzőtáblán találja).

Véletlenszerű leállások

A gép munka közbeni véletlenszerű leállása esetén az ok felderítése előtt sietve áramtalanítsa a gépet, a gép leállításával és ezt követően az áramellátó vezeték (1) dugaszából való kihúzásával.

Ezt követően:

- ha a leállást az áramellátás félbeszakadása okozta a hálózat hibája miatt, akkor ne dugja be ismét a gépet az aljzatba, amíg a hálózati hiba helyre nem állt.
- ha a véletlenszerű leállás az elektromos hálózatot érintő okok miatt következett be, akkor forduljon a viszonteladóhoz, hogy a gyártó elvégezhesse a szükséges ellenőrzéseket.

Működési hibák

| Hiba | Megoldás |
|---|---|
| 1 A csomagológép nem kapcsol be | <ul style="list-style-type: none">• Ellenőrizze, hogy az árammegtakarító főkapcsoló (2) és a bekapcsoló/kikapcsoló stand by gomb (3) is be legyenek kapcsolva és hogy az áramellátó vezeték csatlakozzon az elektromos áramhoz |
| 2 A csomagológép nem légteleníti a zacskókat. | <ul style="list-style-type: none">• Ellenőrizze, hogy a szívóhosszabbító (11) megfelelően álljon a helyén• A ciklus elindítása során tartsa 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. |

Hiba

Megoldás

- | | | |
|---|---|---|
| 3 | A csomagológép a légtelenítés előtt hegeszti le a zacskót. | <ul style="list-style-type: none">• Ellenőrizze, hogy a hegesztőrúdon (9) túl a zacskó nyitott része is a nyomáscsökkentő kamra (7) belsejében legyen. |
| 4 | A csomagológép légtelenít, de nem hegeszti le a zacskót | <ul style="list-style-type: none">• Ellenőrizze, hogy a légtelenített élelmiszernek ne legyenek merev, hegyes részei, amelyek a csomagolás során kilyukaszthatják a zacskót (pl. sajtchéjak, csontok, tövisek)• Próbálja meg kicserélni a zacskót, ezzel ellenőrizve, hogy esetleg a zacskó károsodott. |
| 5 | A hegesztés rongálja a zacskót, annak "megolvasztásával" | <ul style="list-style-type: none">• Ellenőrizze, hogy TRE SPADE eredeti zacskókat használ-e.• Ellenőrizze, hogy véletlenül nem változtatta meg a hegesztési idő idejét; tanulmányozza a "Hegesztőrúd hőmérsékletének szabályozása" bekezdést |
| 6 | Az éppen hálózati feszültség alá helyezett légtelenítő csomagológép magától elkezd egy ciklust, emberi beavatkozás nélkül | <ul style="list-style-type: none">• Az utolsó használat során a működés félbeszakadt egy áramkimaradás vagy helytelen kikapcsolás végett. Hagyja, hogy a csomagológép befejezze a ciklust, vagy nyomja meg a stand by (3) gombot. A csomagológép kész a helyes működésre. |
| 7 | A csomagológép légtelenít és helyesen hegeszt, de egy idő múlva a zacskó ismét felpuffad | <ul style="list-style-type: none">• 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 papírtörülővel• 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 hosszát; tanulmányozza a "Hegesztőrúd hőmérsékletének szabályozása" bekezdést |
| 8 | A légtelenítő csomagológép nem légteleníti a dobozokat | <ul style="list-style-type: none">• 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 |
| 9 | A dobozok egy idő múlva elvesztik a légmentességüket | <ul style="list-style-type: none">• Néhány friss élelmiszer (pl. bab, zöldbab, cukkini, néhány friss felvágott, nem érlelt sajtok) az egyszerű légtelenítés után is gázt szabadítanak fel, amely a már légtelenített doboz belsejében marad.• 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 |

Az élelmiszerek tárolási ideje

Az itt található jegyzékben megtalálja a légtelenített élelmiszerek tárolási idejét.

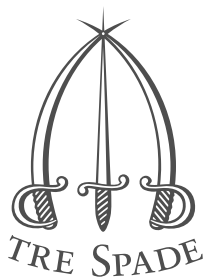
Ezek az adatok JELZÉS ÉRTÉKŰEK. A termék megfelelő tárolása érdekében fontos, hogy az állapota a kezdeti állapotnak megfeleljen.

| Szobahőmérsékleten (+20° / + 25° C) | Normális körülmények | | Légtelenítve |
|--|----------------------|---|---------------------|
| 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 Friss | 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 / Lazagne | 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.



F.A.C.E.M. Spa
Via Fabbriche, 11/C
10141 TORINO - ITALY
tel. +39-011337119 / 3858495
fax. +39-011334889
e-mail facem@facem.com
www.trespade.it
www.takaje.it