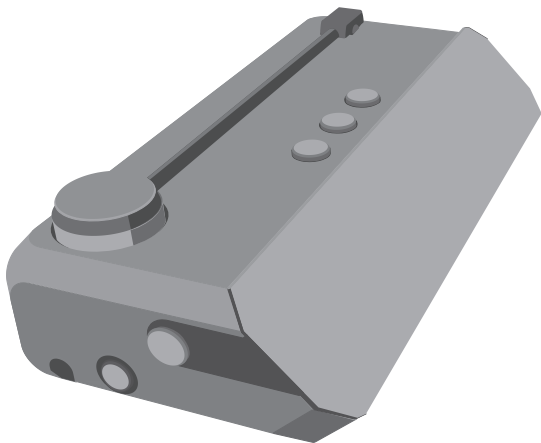




designed by *adriano design*®

INSTRUCTION MANUAL  
MANUAL DE INTRUCȚIUNI  
NÁVOD NA POUŽITIE  
NÁVOD K POUŽITÍ





INSTRUCTION MANUAL	pag. 4
MANUAL DE INSTRUȚIUNI	pag. 18
NÁVOD NA POUŽITIE	pag. 32
NÁVOD K POUŽITÍ	pag. 46



# 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

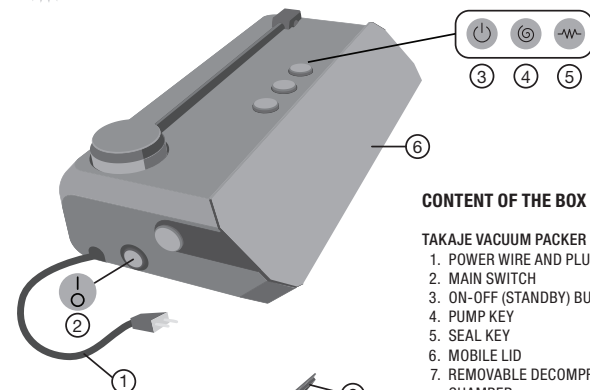
- Read these instructions before using the machine. Observe the instruction and keep them with the machine for future reference.
- Keep the working environment tidy and clean.
- Keep children away from the working area of the machine.
- Use the vacuum sealer for the purpose for which it was designed 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.



# 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.



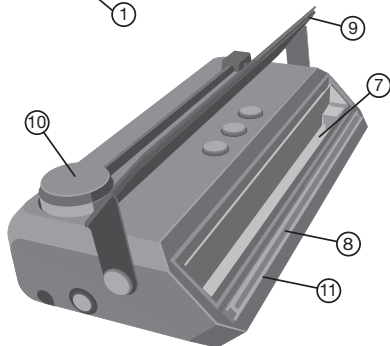
## CONTENT OF THE BOX

### 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. SET OF TAKAJE VALVES
14. TAKAJE VALVE APPLICATOR



10X



⑫

2X



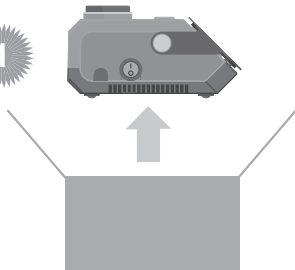
⑬



⑭

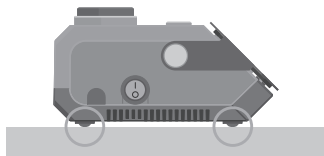
# Starting up

1



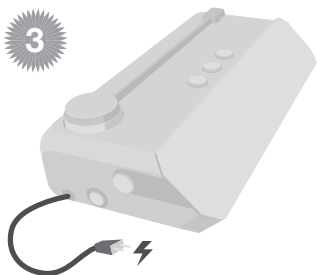
Remove the content from the box.

2



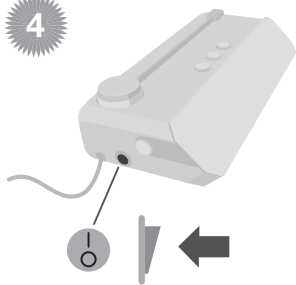
Arrange on worktop and check that the feet rest on the surface.

3



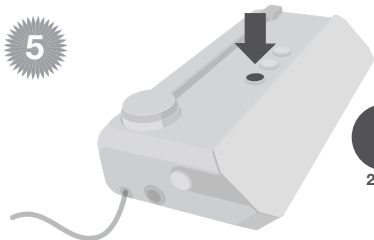
Plug into a power socket.

4



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

5



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

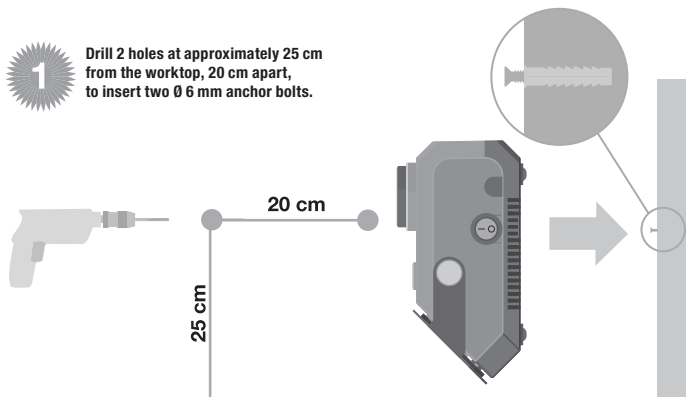
**“To turn the packer off follow point (5) and then move the MAIN SWITCH (2) to 0 (off)”**

# Wall mounting

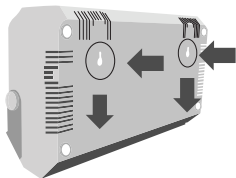
(possible working position)

**1**

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



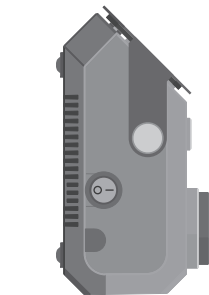
**2**



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

## Space-saving position

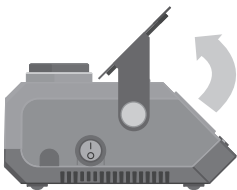
(... between one use and the next)



Vertical space-saver position

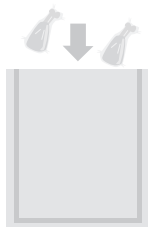
# Automatic cycle

1



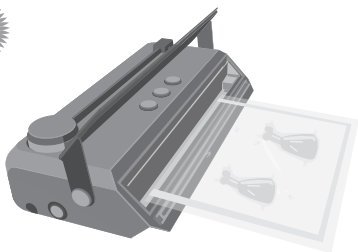
Lift the MOBILE LID (6).

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,

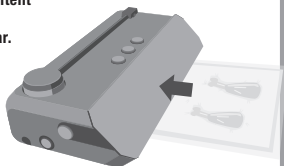
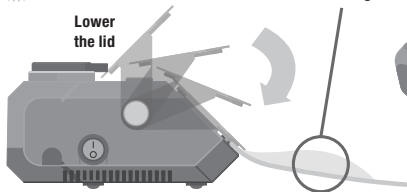
4



Lower the lid



Keep the bag content away from the sealing bar.



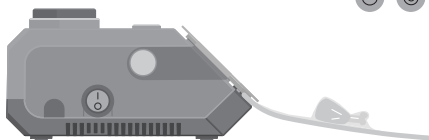
keep pressed where shown until the bag starts to flatten



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

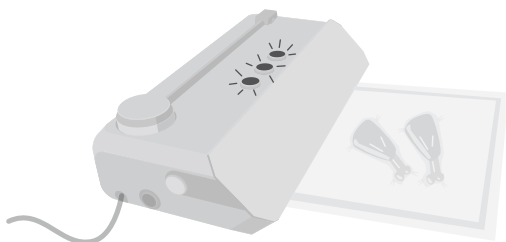
# Automatic cycle

5



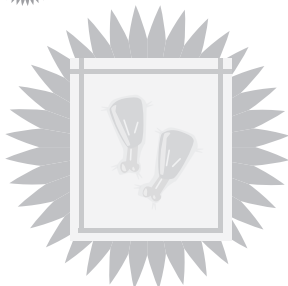
Wait for the end of the suction cycle indicated by the lighting up of the SEAL button (5).

6



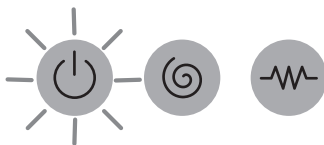
The three blinking buttons indicate that the bag is being sealed.

7



Wait for the automatic release before retrieving the bag.

8

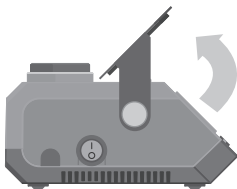


Wait for the STAND-BY button (3) to turn steady to start a new cycle.

# Manual cycle

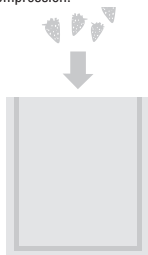
The manual cycle is useful to obtain a partial vacuum and prevent damage to delicate food (e.g.: berries, lettuce, soft bread, soft cheese, etc.) caused by excessive compression.

1



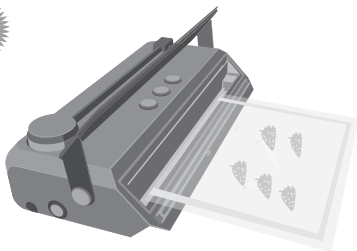
Lift the MOBILE LID (6).

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,

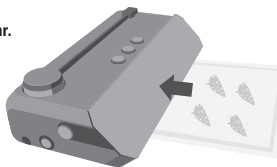
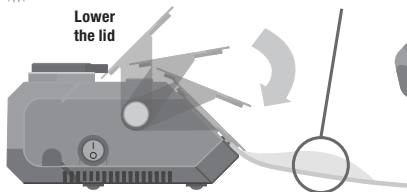
4



Lower the lid



Keep the bag content away from the sealing bar.



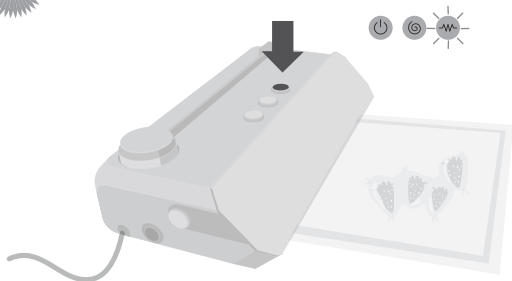
Keep pressed where shown until the bag starts to flatten



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.

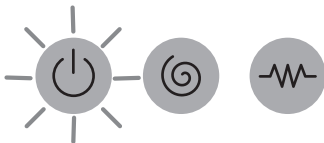
Remember that food will keep longer if there is less air in the bag.

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.



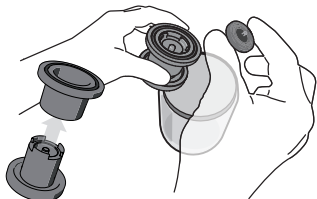
Take any ordinary jar with a metal lid



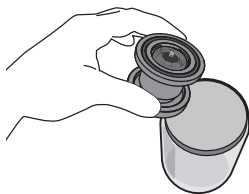
Clean carefully inside and outside of the lid  
Eliminate stickers and glue  
Don't scratch the lid



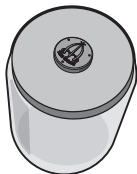
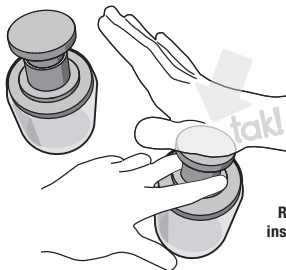
Put Takaje VacuumSeal valve in the special seat on the applicator



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



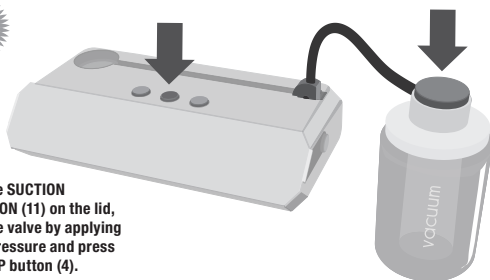
Remove the applicator and check the correct insertion of Takaje VacuumSeal valve on the lid



# 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.

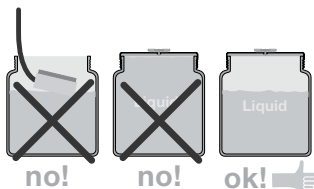


To interrupt the manual cycle at any time, press the **STAND BY key (3)**. The packer will turn off.

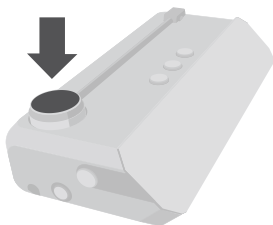


## IMPORTANT

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

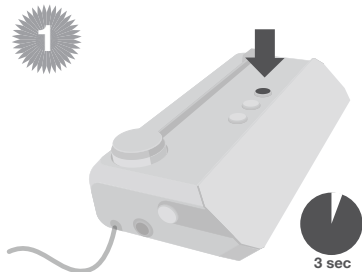


6



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

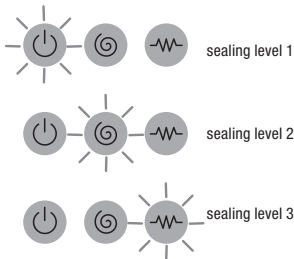
# Adjusting the temperature of the sealing bar



**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).

# 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"> <li>• 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</li> </ul>
2 The machine does not start creating a vacuum in the bags	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check that the suction extension (11) is positioned correctly in its housing</li> <li>• At the start of the cycle keep the mobile lid (6) pressed long enough for the bag to flatten out well on the product</li> <li>• Make sure that none of the bag contents are between the mobile lid (6) and the sealing bar (9)</li> <li>• Try changing the bag to see if it is a faulty one</li> </ul>

<b>Problem</b>	<b>Solutions</b>
3 The machine seals without firstly creating a vacuum in the bag	<ul style="list-style-type: none"><li>• Make sure that the open side of the bag is inside the machine decompression chamber (7), beyond the sealing bar (9)</li></ul>
4 The machine creates the vacuum but does not seal the bag	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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)</li><li>• Try changing the bag to see if it is a faulty one</li></ul>
5 Sealing spoils the bag "melting" it	<ul style="list-style-type: none"><li>• Make sure you use original TRE SPADE bags</li><li>• Check that you have not changed the sealing time by accident; refer to the "Sealing bar temperature adjustment" paragraph</li></ul>
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"><li>• 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.</li></ul>
7 The machine creates the vacuum and seals correctly but after a while the bag swells again	<ul style="list-style-type: none"><li>• Try changing the bag to see if it is a faulty one</li><li>• 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</li><li>• 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)</li><li>• 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.</li><li>• Check that you have not changed the sealing time by accident; refer to the "Sealing bar temperature adjustment" paragraph</li></ul>
8 The vacuum packer does not create a vacuum in the jars	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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</li><li>• For further details please refer to the cautions given in the leaflet provided with the valves</li></ul>
9 The jars lose their vacuum after a short time	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li><li>• 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</li><li>• For further details please refer to the cautions given in the leaflet provided with the valves</li></ul>

# 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.

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

# Condiții de utilizare

Deoarece această mașină este special concepută pentru ambalarea în vid a produselor alimentare, Producătorul nu poate fi tras la răspundere pentru alte utilizări decât cele specificate.

Prin urmare, vă avertizăm că orice utilizare necorespunzătoare sau, în orice caz, de alt tip, pe lângă anularea dreptului de garanție (citiți condițiile din certificatul anexat fiecărei mașini), poate provoca deteriorarea componentelor cu consecința imposibilității de a îndeplini funcția pentru care este destinată.

F.A.C.E.M. SpA - TRE SPADE - nu este responsabilă pentru traducerile incomplete sau incorecte ale acestor instrucțiuni în altă limbă.



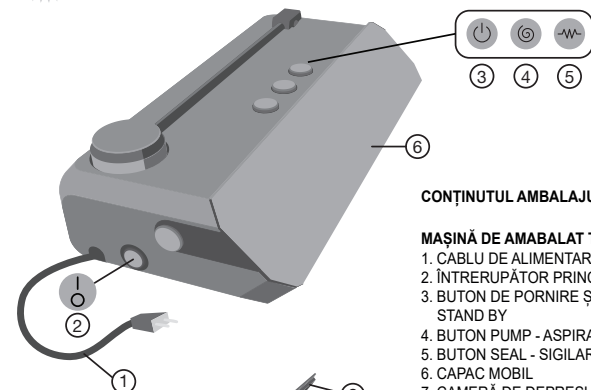
## ATENȚIE

- Citiți și urmați aceste instrucțiuni înainte de a utiliza mașina și păstrați-le împreună cu aceasta.
- Păstrați ordinea și curățenia la locul de muncă.
- Țineți copiii departe de zona de lucru a mașinii.
- Utilizați mașina de ambalat numai în scopul pentru care a fost proiectată. Alte utilizări decât ambalarea în vid, pe lângă anularea dreptului de garanție (citiți condițiile menționate în certificatul de garanție anexat la fiecare mașină), pot duce la condiții nesigure.
- Nu supraîncărcați mașina și aveți grijă de ea.
- Așezați aparatul pe o suprafață stabilă și sigură. Căderea acestuia poate provoca daune grave.
- Nu ambalați alimente sau substanțe lichide în pungă. Nerespectarea acestei indicații face imposibilă sigilarea pungii sau poate duce la deteriorarea mașinii de ambalat. Pentru produsele alimentare de acest tip, utilizați borcane universale din sticlă cu supapă corespunzătoare pentru vid.
- Pentru ambalarea alimentelor bogate în substanțe lichide, utilizați un borcan universal din sticlă pe care este aplicată supapa, așa cum se indică mai jos.
- Lichidul rezidual aspirat din pungă se depune în interiorul tăvii detașabile (7) din compartimentul de aspirație care poate fi îndepărtată și spălată (NU ÎN MAȘINA DE SPĂLAT VASE!).
- Înainte de a începe orice proces, verificați cu atenție dacă nu există corpuri străine (cuțite, lame, scule, eco) lângă bara de etanșare (9).
- Orice tip de operație, fie că este vorba de curățare, verificarea produsului ambalat sau a ansamblului, trebuie efectuat întotdeauna cu mașina oprită și ștecărul cablului de alimentare (1) scos din priză, pentru a evita orice posibilă pornire accidentală în altă fază decât cea de lucru. Această măsură de precauție trebuie respectată chiar și atunci când aparatul nu funcționează. Verificați dacă tensiunea și frecvența de rețea corespund cu cele indicate pe mașină și că priza este, de asemenea, proporțională cu curentul absorbit de mașină.
- Utilizați numai piese de schimb și accesorii originale.
- Nu imersați și nu supuneți niciodată mașina la jeturi de apă, este un aparat electric!
- Nu trageți cablul electric (1) pentru a scoate ștecărul
- Priza dvs. trebuie neapărat să aibă împământare și instalația electrică trebuie să fie echipată cu un întrerupător magneto-termic (disjunctiv bipolar).
- Reparațiile trebuie efectuate exclusiv de personal specializat autorizat de producător.
- ATENȚIE! La nivelul de sigilare 3 nu efectuați mai mult de 8 cicluri continue.
- În cazul deteriorării cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit de producător sau de serviciul său de asistență tehnică sau de o persoană calificată care este informată cu privire la riscurile inerente intervențiilor asupra echipamentelor electrice.
- Aparatul nu este adaptat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau care nu au experiență și cunoștințe necesare, decât sub supravegherea unor persoane care răspund de siguranța lor și le oferă instrucțiuni referitoare la utilizarea aparatului.
- ATENȚIE: Pentru a evita orice risc cauzat de reactivarea accidentală a siguranței de supraîncălzire, acest aparat nu trebuie să fie alimentat cu un dispozitiv de control extern cum ar fi un temporizator, sau conectat la un circuit care este în mod regulat alimentat sau deconectat de la linia de serviciu

# Instrucțiuni de utilizare și întreținere



Se recomandă ca mașina de ambalat să fie instalată și utilizată de un singur operator, deoarece nu este concepută pentru utilizarea de către mai multe persoane simultan.



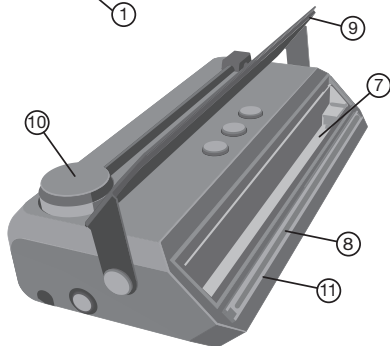
## CONȚINUTUL AMBALAJULUI

### MAȘINĂ DE AMBALAT TAKAJE

1. CABLU DE ALIMENTARE ȘI ȘTECĂR
2. ÎNTRERUPĂTOR PRINCIPAL
3. BUTON DE PORNIRE ȘI OPRIRE STAND BY
4. BUTON PUMP - ASPIRARE
5. BUTON SEAL - SIGILARE
6. CAPAC MOBIL
7. CAMERĂ DE DEPRESURIZARE DETAȘABILĂ
8. BARĂ DE ETANȘARE
9. GARNITURĂ
10. EXTENSIE DE ASPIRAȚIE
11. BANDĂ PROTECTOARE SUPRAPUSĂ PESTE BARA DE ETANȘARE

### COMPONENTE AUXILIARE

12. PUNGI PENTRU VIDAT
13. PACHET SUPAPE TAKAJE
14. APLICATOR SUPAPE TAKAJE



10X



(12)

2X



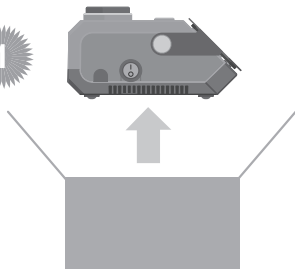
(13)



(14)

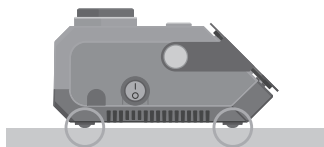
# Punerea în funcțiune

1



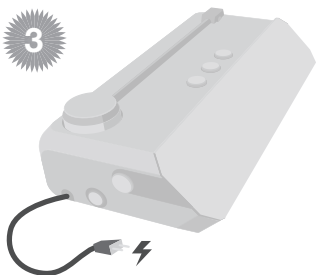
Scoateți conținutul din cutie

2



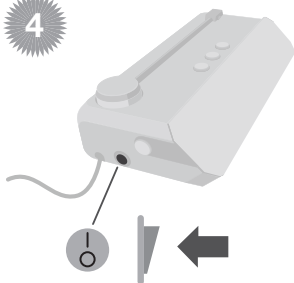
Așezați-l pe suprafața de lucru și verificați sprijinirea picioarelor pe suprafață

3



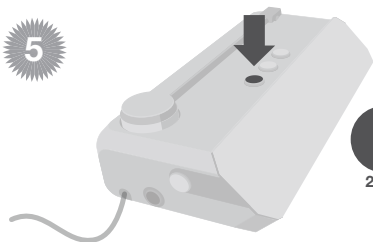
Introduceți ștecărul în priză

4



Puneți ÎNTRERUPĂTORUL PRINCIPAL (2) în poziția I (pomit)

5



Apăsați butonul STAND BY (3) timp de 2 secunde

Pentru a opri mașina de ambalat, respectați punctul (5) și apoi puneți ÎNTRERUPĂTORUL PRINCIPAL (2) în poziția 0 (oprit)

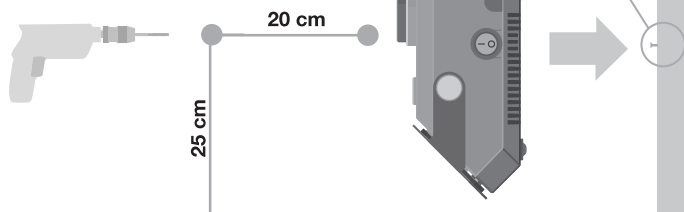


# Fixarea pe perete

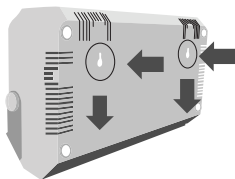
(eventuală poziție de lucru)

1

Faceți 2 găuri la aproximativ 25 cm de blatul de lucru cu 20 cm distanță între ele pentru a introduce două dibluri de Ø 6 mm



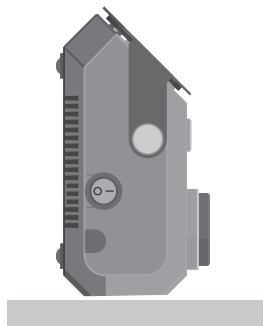
2



Introduceți diblurile în găuri și fixați mașina cu ajutorul celor două găuri de pe bază

## Poziție de economisire a spațiului

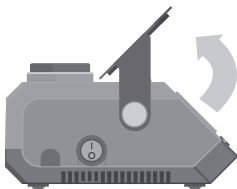
(... între o utilizare și alta)



Poziție verticală de economisire a spațiului

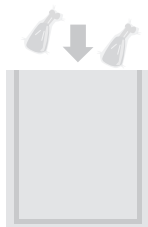
# Ciclu automat

1



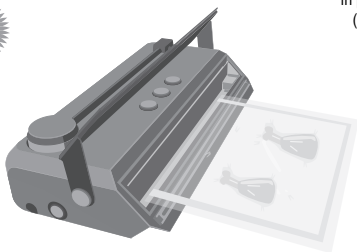
Ridicați CAPACUL MOBIL (6)

2



Introduceți conținutul dorit în punga de dimensiuni corespunzătoare (pentru diferite dimensiuni, contactați punctele de vânzare TRE SPADE)

3



Așezați punga cu deschiderea în interiorul camerei,

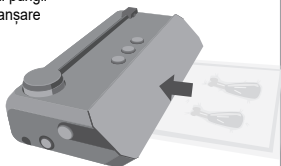
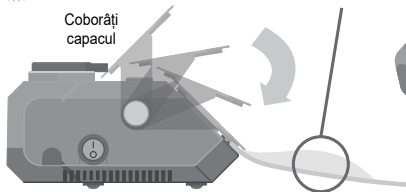
4



Coborați capacul



Nu țineți conținutul pungii lângă bara de etanșare



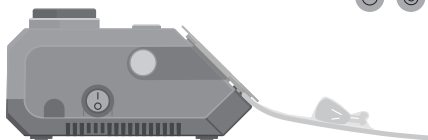
Țineți apăsat acolo unde este indicat până când punga începe să se strângă



Pentru a opri oricând ciclul automat, apăsați butonul STAND BY (3). Mașina de ambalat se oprește

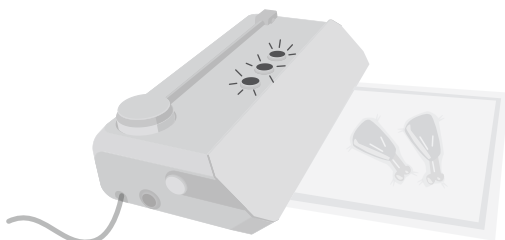
# Ciclu automat

5



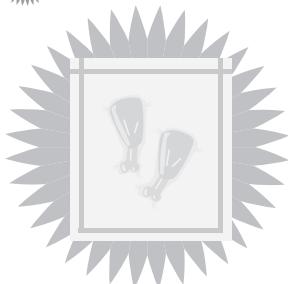
Așteptați sfârșitul ciclului de aspirație comunicat prin aprinderea butonului SEAL (5)

6



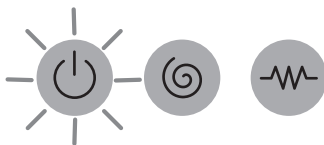
Cele trei butoane care clipească indică faptul că procesul de sigilare a pungii este în desfășurare

7



Așteptați eliberarea automată pentru a recupera punga

8

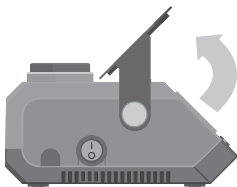


Așteptați reaprinderea fără să clipească de la butonul STAND-BY (3) pentru un ciclu nou

# Ciclu manual

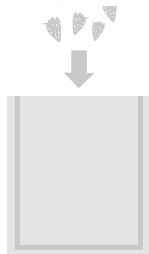
Ciclu manual este utilizat pentru a obține situații de vid parțial în care alimentele ar putea suferi daune datorate compresiei excesive (de exemplu: fructe de pădure, salate, pâine moale, brânzeturi moi...)

1



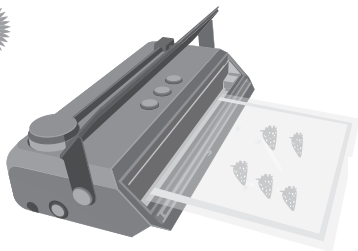
Ridicați CAPACUL MOBIL (6)

2



Introduceți conținutul dorit în punga de dimensiuni corespunzătoare (pentru diferite dimensiuni, contactați punctele de vânzare TRE SPADE)

3



Așezați punga cu deschiderea în interiorul camerei,

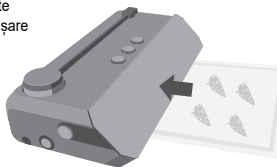
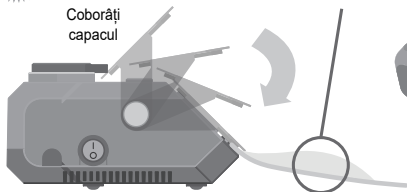
4



Coborâți capacul



Țineți conținutul pungii departe de bara de etanșare



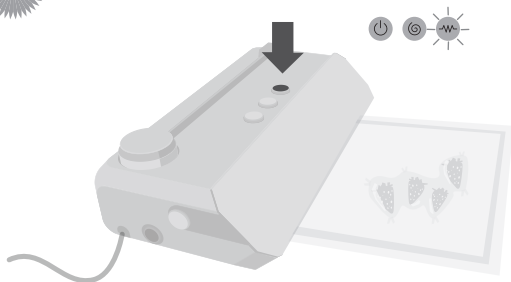
Țineți apăsat acolo unde este indicat până când punga începe să se strângă



Pentru a opri oricând ciclu manual, apăsați butonul STAND BY (3).  
Mașina de ambalat se oprește

# Ciclu manual

5



Apăsați butonul SEAL (5) când se ajunge la nivelul de aer aspirat dorit; în acest fel se efectuează sigilarea

**Observație:** operația de sigilare oprește imediat aspirarea aerului din interiorul pungii, menținând în același timp pompa de aspirație în funcțiune. În funcție de promptitudinea operatorului în apăsarea butonului SEAL (5), este posibil să nu se creeze un vid total în pungă, lăsând o cantitate minimă de aer în interior, utilă de exemplu pentru a nu comprima sau deforma alimentele care urmează să fie ambalate.

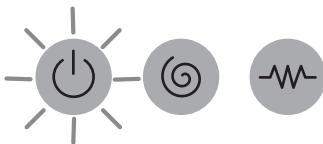
Cu toate acestea, vă rugăm să rețineți că cu cât este mai puțin aer în pungă, cu atât alimentele pot fi păstrate mai mult.

6



Așteptați eliberarea automată pentru a recupera punga

7



Așteptați reaprinderea fără să clipească de la butonul STAND-BY (3) pentru un ciclu nou

# Ciclu pentru borcane

Această metodă poate fi utilizată pentru obținerea vidului în borcanele universale cu capac metalic, pentru a transforma orice borcan de acest tip într-un borcan pentru vid



## ATENȚIE

PENTRU FUNCȚIONAREA CORECTĂ A SISTEMULUI CARE EFECTUEAZĂ VIDUL ÎN INTERIORUL BORCANULUI, RESPECTAȚI CU STRICTETE INSTRUȚIUNILE PREZENTATE ÎN BROȘURĂ DIN INTERIORUL AMBALAJULUI SUPAPEI.



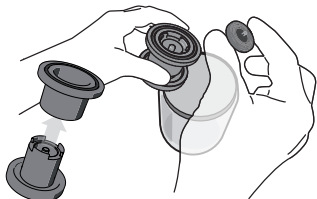
Luați un borcan obișnuit cu capac metalic



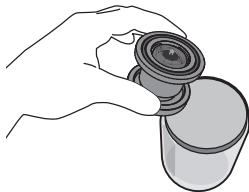
Curățați bine capacul atât pe interior, cât și pe exterior  
Îndepărtați etichetele și lipiciul  
Nu zgâriați vopseaua de pe capac



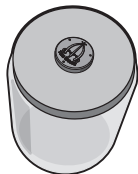
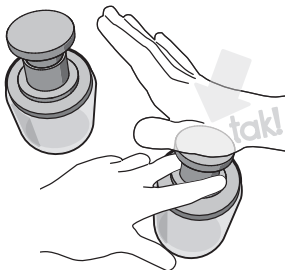
INTRODUCEȚI SUPAPA ÎN LOCUL CORESPUNZĂTOR AL APLICATORULUI "



Verificați dacă supapa este introdusă corect



Așezați aplicatorul în centrul capacului, blocându-l cu două degete și aplicați o lovitură fermă în partea de sus

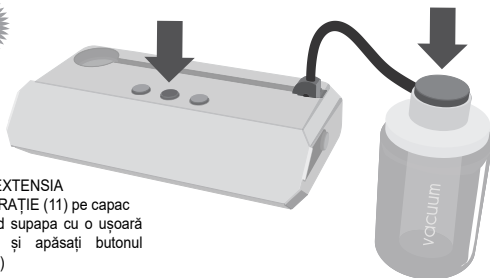


Scoateți aplicatorul și verificați dacă supapa este introdusă în capac

# Ciclu pentru borcane

(... și recipiente rigide)

5



Așezați EXTENSIA DE ASPIRAȚIE (11) pe capac acoperind supapa cu o ușoară presiune și apăsați butonul PUMP (4)

Aprinderea butonului SEAL (5) comunică faptul că s-a atins vidul optim; în acest moment se poate scoate extensia



Verificați dacă garnitura extensiei este bine fixată pe capacul borcanului

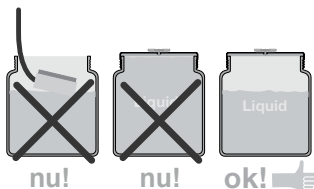


Pentru a opri oricând ciclul automat, apăsați butonul STAND BY (3). Mașina de ambalat se oprește

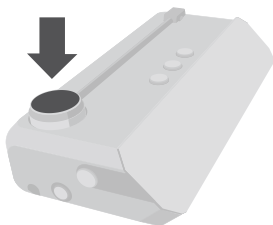


## ATENȚIE

Nu aspirați lichide direct și fiți atenți dacă doriți să ambalați sub vid substanțe lichide

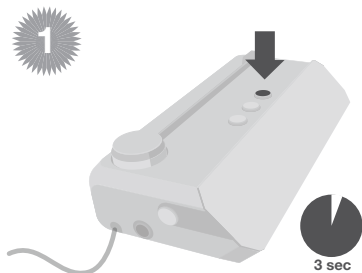


6



Repoziționați cu grijă extensia cu orificiul de aspirare orientat în jos, pentru a permite acțiunile ulterioare

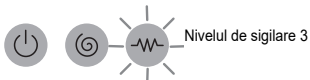
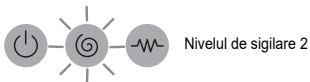
# Reglarea temperaturii barei de etanșare



**ATENȚIE!** mașina de ambalat este livrată din fabrică reglată corespunzător. Prin urmare, operația de reglare **NU TREBUIE EFECTUATĂ** dacă utilizați pungile furnizate împreună cu mașina sau alte pungi TRE SPADE

Apăsați butonul SEAL(5) timp de 3 secunde, butonul care începe să lumineze intermitent indică nivelul de temperatură al barei utilizat în acel moment

2



Pentru a-l modifica, apăsați din nou butonul SEAL (5) în următoarele 3 secunde și selectați nivelul dorit

**Observație:** Temperatura trebuie reglată în funcție de grosimea și caracteristicile pungii. Pentru pungile cu grosimea de 95 microni (de exemplu cele furnizate împreună cu aparatul), este recomandat să reglați sigilarea la valoarea 2. Mașina de ambalat este livrată din fabrică reglată la valoarea 2.

După modificarea temperaturii barei de etanșare, este recomandabil să efectuați câteva teste de sigilare pentru a verifica execuția înainte de a trece la ambalarea alimentelor.

**ATENȚIE!** Sigilarea repetată efectuată cu o temperatură excesiv de ridicată pentru pungile folosite distrug iremediabil mașina. Nu utilizați nivelul de sigilare 3 decât dacă este strict necesar și, în orice caz, întotdeauna la pungi cu o grosime mai mare de 95 microni



# Curățare

La sfârșitul fiecărui proces, după oprirea mașinii, este esențial să scoateți ștecărul din priză înainte de a efectua orice operație de curățare; corpul mașinii poate fi spălat numai cu o cârpă umedă. Niciodată sub jeturi directe de apă sau imersat. Nu utilizați detergenți sau degresanți, Singurul element care poate fi spălat sub jet de apă, odată scos din mașină, este camera de depresurare detașabilă (7). (NU ÎN MAȘINA DE SPĂLAT VASE)

# Întreținere

Mașina nu necesită întreținere de rutină, cu toate acestea, vă rugăm să rețineți că pentru a menține mașina în condiții perfecte de utilizare, este necesar să efectuați o curățare temeinică la sfârșitul procesului.

Pentru întreținere extraordinară sau pentru eventuale piese de schimb, utilizați numai piese de schimb și accesorii originale, pentru a evita problemele datorate caracteristicilor de producție diferite. Dacă se utilizează piese de schimb contrafăcute, condițiile de garanție sunt nule și orice răspundere pentru deteriorarea bunurilor sau vătămarea persoanelor este refuzată.

Făcând referire la numerele prezentate în figuri, specificați modelul și numărul de serie al mașinii în comanda dvs. (numărul de serie este indicat pe plăcuța situată în partea de jos a mașinii).

# Opriri accidentale

În caz de oprire accidentală a mașinii în timpul procesării, înainte de a analiza cauza, este necesar să întrerupeți imediat alimentarea cu energie electrică, să opriți mașina și, ulterior, să scoateți cablul de alimentare din priză (1).

După aceea:

- dacă oprirea se datorează unei întreruperi de curent din cauza unei defecțiuni a rețelei, nu introduceți cablul de alimentare al mașinii în priză până când nu se restabilesc condițiile normale de rețea.
- dacă problema apare din cauze legate de circuitul electric, contactați distribuitorul pentru ca producătorul să efectueze verificările necesare.

# Anomalie în funcționare

## Problemă

## Soluții

- |   |   |  |
|---|---|--|
| 1 | Mașina de ambalat nu pornește             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verificați dacă atât întrerupătorul principal de economisire a energiei (2), cât și butonul de pornire/oprire stand by (3) sunt activate și dacă cablul de alimentare (1) este conectat la rețeaua electrică</li> </ul>   |
| 2 | Mașina de ambalat nu face vacuum în pungă | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verificați dacă extensia de aspirație (11) este așezată corect în locul său</li> <li>• La începutul ciclului, țineți capacul mobil (6) apăsat suficient timp pentru ca punga să se strângă bine pe produs</li> <li>• Verificați dacă nu există părți din conținutul pungii care sunt interpușe între capacul mobil (6) și bara de etanșare (9)</li> <li>• Încercați să schimbați punga asigurându-vă că nu este o pungă cu defecte</li> </ul> |

Problemă	Soluții
3 Mașina de ambalat efectuează sigilarea fără a fi aspirat mai întâi aerul din pungă	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verificați dacă partea deschisă a pungii se află în camera de depresurare (7), peste bara de etanșare (9)</li> </ul>
4 Mașina de ambalat efectuează vidul, dar nu sigilează punga	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verificați dacă nu ați ambalat în vid alimente care ar putea avea părți rigide sau ascuțite, care în timpul ambalării ar putea să fi străpuns punga (de ex. cruste de brânză, oase, țepi)</li> <li>• Încercați să schimbați punga asigurându-vă că nu este o pungă cu defecte</li> </ul>
5 Sigilarea distruge punga „topind-o”	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asigurați-vă că utilizați pungi originale TRE SPADE</li> <li>• Verificați dacă nu ați modificat accidental timpul de sigilare; consultați paragraful „Reglarea temperaturii barei de etanșare”</li> </ul>
6 Mașina de ambalat în vid, tocmai conectată la tensiunea de rețea, a început un ciclu de la sine, fără nicio comandă	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ultima dată când a fost utilizată, a fost întreruptă în timpul funcționării din cauza unei pene de curent sau a unei opriri incorecte. Lăsați mașina de ambalat să-și încheie ciclul sau apăsați butonul stand by (3). Mașina de ambalat va fi gata să funcționeze în mod corespunzător.</li> </ul>
7 Mașina de ambalat efectuează vidul și sigilează corect, dar după un timp punga se umflă din nou	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Încercați să schimbați punga asigurându-vă că nu este o pungă cu defecte</li> <li>• Verificați dacă punga nu este murdară cu alimente (în special grăsimi și zer) în zona în care are loc sigilarea; în acest caz, curățați bine zona în cauză cu un prosop de hârtie</li> <li>• Verificați dacă nu există încrețituri pe locul sigilat și dacă sigilarea a fost efectuată la temperatura corectă (a se vedea și punctul 4 de mai sus)</li> <li>• Unele alimente proaspete (de exemplu, fasole, fasole verde, dovleci, unele mezeluri proaspete, brânzeturi nematurate etc.), chiar și atunci când sunt sigilate sub vid, emană gaze care rămân în punga deja sigilată,</li> <li>• Verificați dacă nu ați modificat accidental timpul de sigilare; consultați paragraful „Reglarea temperaturii barei de etanșare”</li> </ul>
8 Mașina de ambalat în vid nu efectuează vidul în borcane	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verificați dacă capacul și borcanul sunt curate în interior și în exterior, dacă nu există reziduuri de materiale străine (alimente, lipici, etichete) în zona de dedesubt și de lângă supapă</li> <li>• Pentru mai multe detalii, consultați avertismentele menționate în broșura anexată supapelor</li> </ul>
9 După un timp borcanele își pierd vidul	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Unele alimente proaspete (de exemplu, fasole, fasole verde, dovleci, unele mezeluri proaspete, brânzeturi nematurate), chiar și atunci când sunt sigilate sub vid, emană gaze care rămân în borcanul deja vidat.</li> <li>• Verificați dacă capacul și borcanul sunt curate în interior și în exterior, dacă nu există reziduuri de materiale străine (alimente, lipici, etichete) în zona de dedesubt și de lângă supapă</li> <li>• Pentru mai multe detalii, consultați avertismentele menționate în broșura anexată supapelor</li> </ul>

# Intervale de păstrare a alimentelor

Lista de mai jos arată intervalul de păstrare a alimentelor ambalate în vid.

Aceste intervale sunt cu titlu ORIENTATIV. Pentru o conservare optimă a produsului, este importantă starea în care se găsește în faza inițială.

La temperatura camerei (+20° / + 25° C)	Condiții normale		În vid
Pâine	2 zile	➡	8 zile
Biscuiți uscați	120 zile	➡	360 zile
Paste uscate/orez	180 zile	➡	360 zile
Fructe uscate	120 zile	➡	360 zile
Făină/ceai/cafea	120 zile	➡	360 zile
<b>Refrigerate la +3°/+5°C</b>			
Carne crudă	2 - 3 zile	➡	6 - 9 zile
Pește proaspăt	1 - 3 zile	➡	4 - 6 zile
Mezeluri	4 - 6 zile	➡	20 - 25 zile
Brânzeturi moi	5 - 7 zile	➡	14 - 20 zile
Brânzeturi tari și maturate	15 - 20 zile	➡	30 - 60 zile
Parmigiano/Grana Padano	20 zile	➡	60 zile
Legume crude	1 - 5 zile	➡	7 - 20 zile
Fructe proaspete	5 - 10 zile	➡	14 - 20 zile
Piureuri de legume/Minestrone	2 - 3 zile	➡	8 - 15 zile
Paste/Risotto/Lasagna	2 - 3 zile	➡	6 - 10 zile
Carne gătită	3 - 5 zile	➡	10 - 15 zile
Deserturi umplute cu creme sau fructe	2 - 3 zile	➡	6 - 10 zile
Alte dulciuri	5 zile	➡	20 zile
<b>Congelate la -18°/-20°C</b>			
Carne	120 zile	➡	480 zile
Pește	90 zile	➡	360 zile
Fructe și legume	300 zile	➡	720 zile

## ATENȚIE:

Proliferarea bacteriană, deși încetinită, continuă chiar și sub vid.

Prin urmare, este necesar, pentru alimentele care au nevoie de acest lucru, să fie păstrate în frigider sau congelator.

Alimentele preambalate trebuie consumate până la expirarea termenului de valabilitate menționat pe ambalaj.

# Podmienky používania

S ohľadom na to, že tento stroj je navrhnutý konkrétne na vákuové balenie potravín, výrobca nenesie zodpovednosť za jeho používanie odlišné od jeho pôvodnej funkcie.

Upozorňujeme, že akékoľvek nevhodné používanie či používanie iného druhu spôsobí nielen prepadnutie záručných práv (zoznámte sa so záručnými podmienkami na záručnom liste v prílohe stroja), ale môže spôsobiť aj poškodenie komponentov a nasledovné znemožnenie plnenie funkcie stroja.

Spoločnosť F.A.C.E.M. SpA - TRE SPADE - nenesie zodpovednosť za neúplne či chybné preklady tohto návodu do iných jazykov.



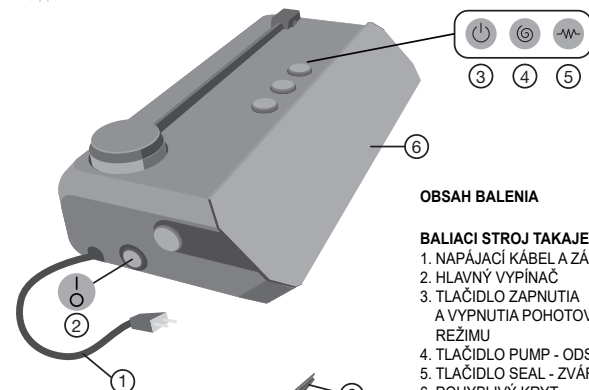
## POZOR

- Zoznámte sa s týmto návodom pred použitím stroja, dodržujte ho a uchovávajte ho spoločne so strojom.
- Na pracovisku udržiavajte poriadok a hygienickú čistotu.
- Deti udržiavajte mimo pracovnú oblasť stroja.
- Baliaci stroj používajte iba pre účely, pre ktorý bol navrhnutý. Používanie iné ako vákuové balenie spôsobí nielen prepadnutie záručného práva (zoznámte sa so záručnými podmienkami na záručnom liste v prílohe každého stroja), ale môže spôsobiť aj vznik nebezpečných podmienok.
- Stroj nepreťažujte a venujte mu maximálnu starostlivosť.
- Stroj postavte na stabilný a pevný povrch. Jeho pád môže spôsobiť vážne škody.
- Do balení nebalte potraviny ani kvapalnú látku; nedodržanie tohto pokynu spôsobí nemožnosť zvráťania balenia alebo poškodenie baliaceho stroja. Pre potravinové položky tohto typu používajte univerzálne vamičky zo skla s vhodným vákuovým ventilom.
- Pre balenie potravín bohatých na kvapalnú látku používajte univerzálne sklenené vamičky, na ktoré je možné aplikovať ventil podľa nižšie uvedených pokynov.
- Zvyškové kvapaliny odsáté z balení sa usadzujú vo vnútri vymývateľnej vamičky (7) umiestnenej v odsávacej komore, ktorú je možné vybrať a umyť (NIE V UMYVÁČKE RIADU!).
- Pre zahájením akéhokoľvek spracovania riadne skontrolujte, či sa v blízkosti zvráťacej tyče (9) nevyskytujú cudzie predmety (nože, lišty, náradie, eco).
- Akýkoľvek typ zásahu, či už čistenie, kontrola baleného produktu alebo montáž, musí byť vždy realizovaný na vypnutom stroji a napájacom zástrčku (1) odpojenou zo sieťovej zásuvky, aby sa zabránilo všetkým prípadným náhodným spusteniam v inej ako pracovnej fáze. Toto opatrenie je treba dodržiavať aj v prípade, že zariadenie nie je v prevádzke. Skontrolujte, či sieťové napätie a frekvencia súhlasia s hodnotami uvedenými na stroji a či je zásuvka priradená pre príkon stroja.
- Používajte iba originálne náhradné diely a príslušenstvo.
- Stroj nikdy neponárajte ani nevystavujte prúdom vody, jedná sa o elektrické zariadenie!
- Zástrčku nevyťahujte ťahaním za elektrický kábel (1).
- Vaša sieťová zásuvka musí byť povinne pripojená na uzemnenie a váš elektrický rozvod musí byť vybavený magneticko-tepelným spínačom (dvojpolové zariadenie na ochranu života).
- Opravy smie realizovať iba špecializovaný personál oprávnený výrobcom.
- **POZOR!** Na úrovni zvráťania 3 nerealizujte viac ako 8 po sebe idúcich cyklov.
- V prípade poškodenia napájacieho kábla ho musí vymeniť výrobca alebo jeho služba technickej pomoci či kvalifikovaná osoba informovaná o rizikách súvisiacich so zásahom do elektrických zariadení.
- Zariadenie nie je určené na používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými či mentálnymi schopnosťami či bez skúseností alebo znalostí, pokiaľ nemajú zabezpečený dohľad osoby zodpovednej za ich bezpečnosť alebo pokiaľ im táto neposkytla pokyny týkajúce sa používania zariadenia.
- **POZOR:** Aby sa zabránilo akémukoľvek nebezpečenstvu v dôsledku náhodného obnovenia tepelného ističa, toto zariadenie nesmie byť napájané s pomocou externého ovládacieho zariadenia, ako sú časovače alebo pripojenie na obvod, ktorý napájanie ktorého je zapínané a vypínané funkciou.

# Pokyny pre používanie a údržbu



Odporúča sa, aby baliaci stroj inštaloval a používal iba jeden člen obsluhy, pretože nie je určený na súčasné používanie viacerými osobami.



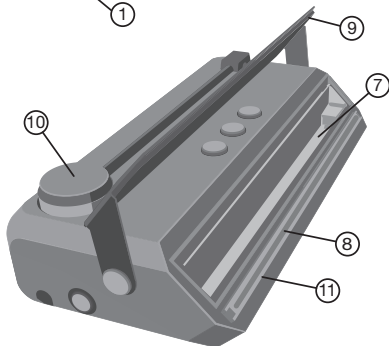
## OBSAH BALENIA

### BALIACI STROJ TAKAJE

1. NAPÁJACÍ KÁBEL A ZÁSTRČKA
2. HLAVNÝ VYPÍNAČ
3. TLAČIDLO ZAPNUTIA  
A VYPNUTIA POHOTOVOSTNÉHO  
REŽIMU
4. TLAČIDLO PUMP - ODSÁVANIE
5. TLAČIDLO SEAL - ZVÁRANIE
6. POHYBLIVÝ KRYT
7. VYŇÍMATEĽNÁ DEKOMPRESNÁ  
KOMORA
8. ZVÁRACIA TYČ
9. TESNENIE
10. ODSÁVACIA PREDLŽOVAČKA
11. OCHRANNÝ PÁSİK NAD  
ZVÁRACOU TYČOU

### DOPLNKOVÉ KOMPONENTY

12. BALENIA NA VÁKUUM
13. BALÍČEK VENTILOV TAKAJE
14. APLIKÁTOR VENTILOV  
TAKAJE



10X



12

2X



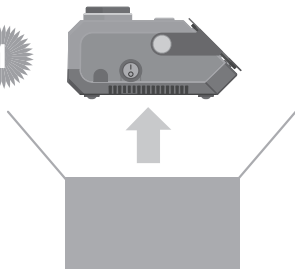
13



14

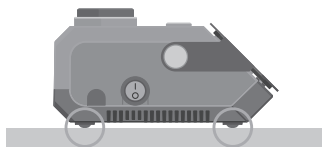
# Uvedenie do prevádzky

1



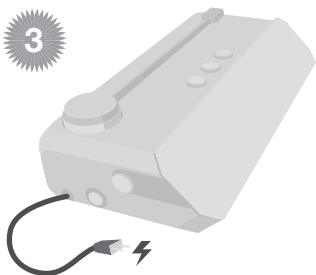
Obsah vyberte z obalu.

2



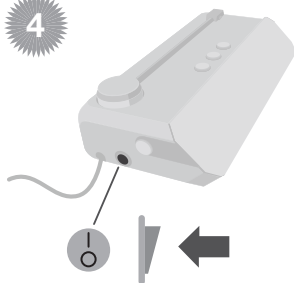
Položte ho na pracovnú plochu a skontrolujte postavenie nožičiek na povrchu.

3



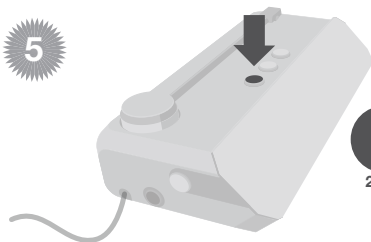
Zastrčte zástrčku do sieťovej zásuvky.

4



Otočte HĽAVNÝ VYPÍNAČ (2) do polohy I (zapnutý).

5



Stlačte tlačidlo STAND BY (POHOTOVOSTNÝ REŽIM) (3) na 2 sekundy.

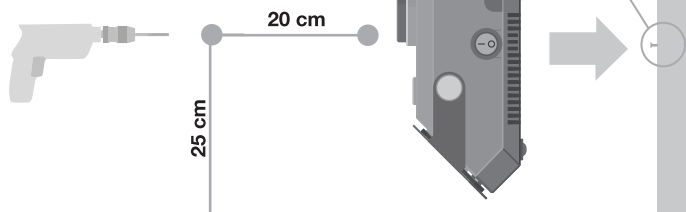
Na vypnutie baliaceho stroja postupujte podľa bodu (5) a potom otočte HĽAVNÝ VYPÍNAČ (2) do polohy 0 (vypnutý).

# Pripevnenie na stenu

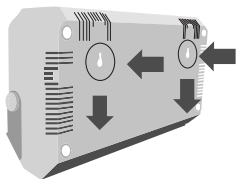
(prípadná pracovná poloha)

1

Vyvtajte 2 otvory približne 25 cm od pracovnej plochy vzájomne vzdialené 20 cm na dve 0,6-mm hmoždinky.



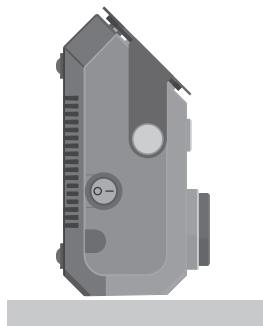
2



Zasuňte hmoždinky do otvorov a stroj pripevnite s pomocou dvoch otvorov v jeho spodnej časti.

**Poloha  
pre úsporu  
miesta**

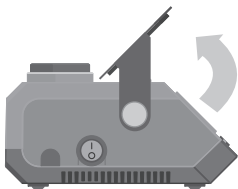
(... medzi použitiami)



Vertikálna poloha na  
úsporu miesta

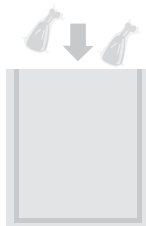
# Automatický cyklus

1



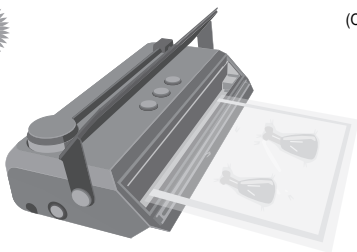
Zdvihnite POHYBLIVÝ KRYT (6).

2



Vložte požadovaný obsah do balenia vhodných rozmerov.  
(O informácie o jednotlivých rozmeroch požiadajte predajné miesta TRE SPADE.)

3



Umiestnite sáčik s otvorom smerujúcim dovnútra komory.

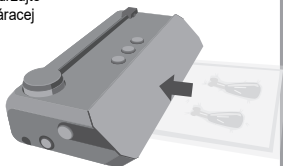
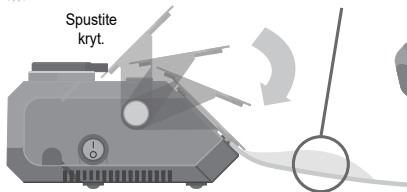
4



Spustíte kryt.



Obsah balenia udržiajte mimo dosah zväracej tyče.



Podržte stlačené podľa pokynov, dokiaľ sa sáčik nezačne deformovať.

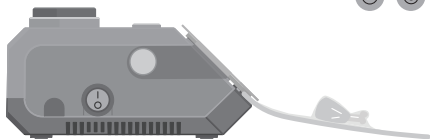


Na prerušenie realizácie automatického cyklu v ktoromkoľvek okamihu stlačte tlačidlo STAND BY (POHOTOVOSTNÝ REŽIM) (3). Baliani stroj sa vypne.



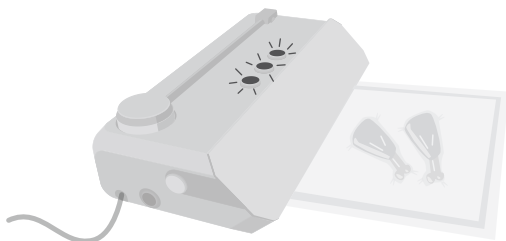
# Automatický cyklus

5



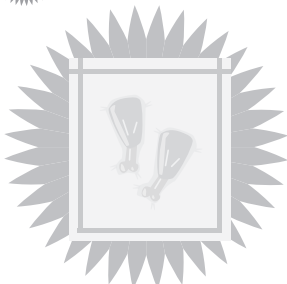
Vyčkajte na koniec cyklu odsávania, o ktorom informuje rozsvietenie tlačidla SEAL (ZVÁRANIE) (5).

6



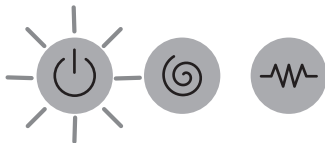
Tri blikajúce tlačidlá znamenajú, že prebieha proces zvárania balenia.

7



Pri odobratí balenia vyčkajte na automatické uvoľnenie.

8

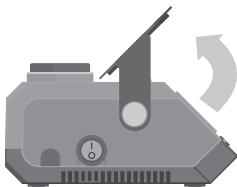


Vyčkajte na rozsvietenie tlačidla STAND BY (POHOTOVOSTNÝ REŽIM) (3) pre nový cyklus.

# Manuálny cyklus

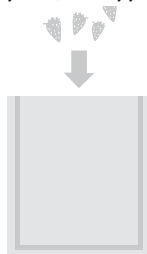
Manuálny cyklus slúži na dosiahnutie situácií čiastočného vákuu, pokiaľ by sa potravina mohla v dôsledku nadmerného stlačenia poškodiť (napr. lesné ovocie, šalát, mäkký chlieb, mäkké syry...).

1



Zdvihnite POHYBLIVÝ KRYT (6).

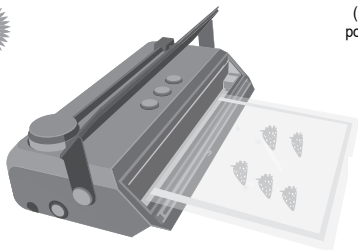
2



Vložte požadovaný obsah do balenia vhodných rozmerov.

(O informácie o jednotlivých rozmeroch požiadajte predajné miesta TRE SPADE.)

3



Umiestnite sáčik s otvorom smerujúcim dovnútra komory.

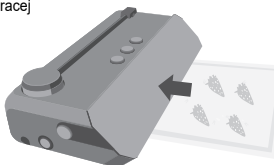
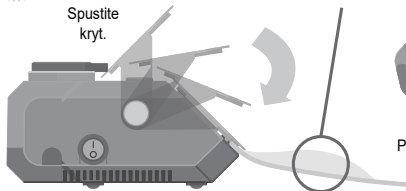
4



Spustíte kryt.



Obsah balenia udržiajte mimo dosah zväracej tyče.



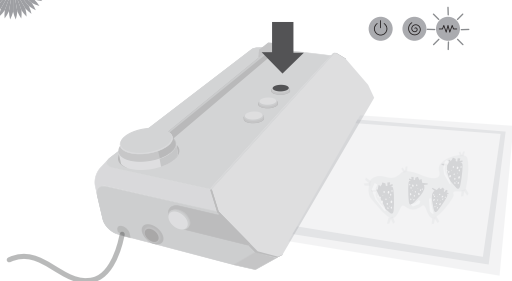
Podržte stlačené podľa pokynov, dokiaľ sa sáčik nezačne deformovať.



Na prerušenie realizácie manuálneho cyklu v ktoromkoľvek okamihu stlačte tlačidlo STAND BY (POHOTOVOSTNÝ REŽIM) (3). Baliaci stroj sa vypne.

# Manuálny cyklus

5



Stlačte tlačidlo SEAL (ZVÁRANIE) (5), keď dosiahnete požadovanú mieru odsávania; tým sa realizuje zvar.

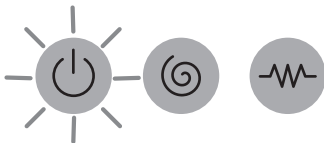
**Poznámka:** operácia zvárania okamžite preruší odsávanie vzduchu zvnútra balenia, avšak odsávacie čerpadlo zostane v prevádzke. V závislosti na načasovaní stlačenia tlačidla SEAL (ZVÁRANIE) (5) obsluhou sa v balení nemusí vytvoriť úplne vákuum a v balení zostane minimálne množstvo vzduchu užitočné napríklad na to, aby sa balená potravina nestlačila či nedeformovala. Pripomínáme však, že o koľko menej vzduchu v balení zostane, o to dlhšie sa potravina uchová.

6



Pri odobratí balenia vyčkejte na automatické uvoľnenie.

7



Vyčkejte na opakované rozsvietenie tlačidla STAND BY (POHOTOVOSTNÝ REŽIM) (3) pre nový cyklus.

# Cyklus pre vaničky

Tento režim používania sa dá využiť na vytvorenie vákuua v univerzálnych vaničkách s plechovým krytom tak, aby sa akákoľvek vanička tohto typu zmenila na podtlakovú vaničku.



## POZOR

PRE SPRÁVNE FUNGOVANIE SYSTÉMU, KTORÝ VYTVÁRA PODTLAK VO VNÚTRI VANIČKY, PRÍSNE POSTUPOJTE PODĽA POKYNOV V DOKUMENTE UMIESTNENOM V BALENÍ VENTILOV.



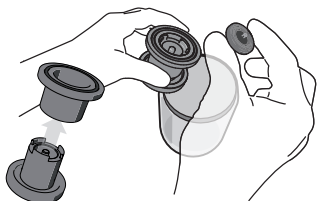
Vezmite bežnú vaničku s plechovým krytom.



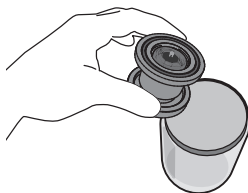
Vnútrajšok a vonkajšom kryty riadne vyčistite.  
Odstráňte etikety a lepidlo.  
Neškrabte farebný náter krytu.



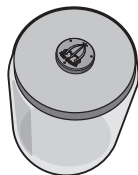
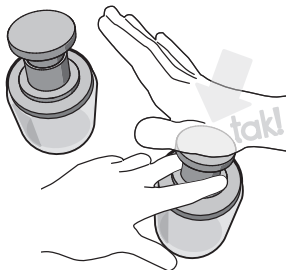
a zasunúť ventil do príslušného miesta v aplikátore.



Skontrolujte, či je ventil správne zasunutý



Aplikátor opríte o stred krytu, zaistíte ho dvoma prstami a pevne zatlačíte na jeho konce.

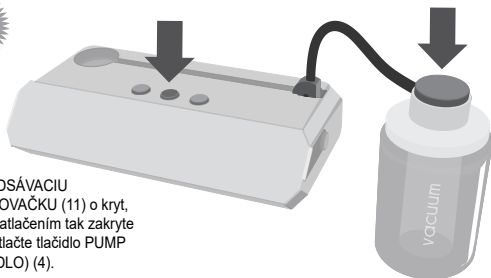


Odoberte aplikátor a skontrolujte, či je do krytu zasunutý ventil.

# Cyklus pre vaničky

(... a pevné obaly)

5



Oprite ODSÁVACIU PREDLŽOVAČKU (11) o kryt, ľahkým zatlačením tak zakryte ventil a stlačte tlačidlo PUMP (ČERPADLO) (4).

Rozsvietenie tlačidla SEAL (ZVÁRANIE) (5) informuje o dosiahnutí optimálneho podtlaku; v tom okamihu je možné predlžovačku odobrať.



Skontrolujte, či tesnenie predlžovačky je riadne pripevnené na kryt vaničky.



Na prerušenie realizácie automatického cyklu v ktoromkoľvek okamihu stlačte tlačidlo STAND BY (POHOTOVOSTNÝ REŽIM) (3). Baliaci stroj sa vypne.



## POZOR

Kvapaliny neodsávajte priamo a dávajte pozor v prípade, že chcete vytvárať podtlak pre kvapalné látky.



nie!



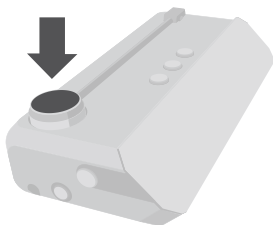
nie!



ok!

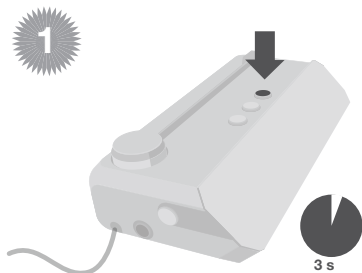


6



Starostlivo nastavte polohu predlžovačky s odsávaním otočeným smerom nadol, aby bolo možné pokračovať nasledovnými krokmi.

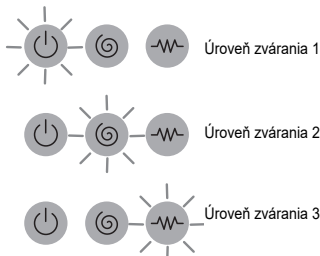
# Nastavenie teploty zváracej tyče



**POZOR!** baliaci stroj opúšťa továreň už správne nastavený. Takže operácia nastavenia SA NEMIE REALIZOVAŤ, pokiaľ sa používajú balenia dodané spoločne do strojom či iné balenia TRE SPADE.

Stlačte tlačidlo SEAL (ZVÁRANIE) (5) na 3 sekundy; pokiaľ tlačidlo začne blikať, znamená to úroveň teploty tyče používanú v danom okamihu.

2



Na jej zmenu znovu stlačte tlačidlo SEAL (ZVÁRANIE) (5) v priebehu nasledovných 3 sekúnd a vyberte požadovanú úroveň.

**Poznámka:** Teplota sa nastavuje v závislosti na hrúbke a charakteristikách balenia.

Pre balenia s hrúbkou väčšou ako 95 mikróvov (napríklad vo výbave zariadenia) odporúčame nastaviť zváranie na hodnotu 2. Baliaci stroj opúšťa továreň už nastavený na hodnotu 2.

Po zmene teploty zváracej tyče odporúčame realizovať niekoľko testovacích zvarov na overenie realizácie skôr, ako pristúpíte k baleniu potravín.

**POZOR!** Opakované zvary realizované nadmernou teplotou pre použité balenia stroj nenapraviteľne poškodia. Nepoužívajte úroveň zvárania 3, pokiaľ to nie je absolútne nutné a vždy v závislosti na hrúbke balenia väčšej ako 95 mikróvov.

# Čistenie

Po skončení každého spracovania je po vypnutí stroja treba odpojiť napájaciu zástrčku zo sieťovej zásuvky skôr, ako začnete realizovať akúkoľvek operáciu čistenia; telo stroja sa smie čistiť iba vlhkou handričkou. Nikdy nepoužívajte priame prúdy vody či ponáranie. Nepoužívajte čistiace ani odmasťovacie prostriedky. Jediný prvok, ktorý je po vytiahnutí zo stroja možné umývať pod tečúcou vodou, je vyťahovacia dekompresná komora (7). (NIE V UMÝVAČKE RIADU)

## Údržba

Stroj nevyžaduje bežnú údržbu; pripomínáme však, že na zachovanie stroje v dokonalom prevádzkyschopnom stave je treba na konci spracovania realizovať starostlivé vyčistenie.

Pre mimoriadnu údržbu a pre prípadné náhradné diely používajte výhradne originálne náhradné diely a príslušenstvo, aby sa zabránilo poruchám v dôsledku odlišných výrobných charakteristík. V prípade použitia iných ako originálnych náhradných dielov prepadajú zručné podmienky a výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za škody na veciach či osobám.

S odkazom na čísla uvedené na obrázkoch uveďte v objednávke model a výrobné číslo stroja vo vašom vlastníctve (výrobné číslo je uvedené na štítku umiestnenom na spodnej strane stroja).

## Náhodné zastavenia

V prípade náhodné zastavenia stroje v priebehu spracovania, skôr ako prikróčíte k hľadaniu príčiny, je treba okamžite prerušiť elektrické napájanie, vypnúť stroj a nasledovne odpojiť zástrčku napájacieho kábla(!).

Potom:

- pokiaľ je zastavenie spôsobené výpadkom elektrického napájania v dôsledku poruchy siete, stroj znovu nezapájajte do zásuvky, dokiaľ sa neobnoví normálny stav siete;
- v prípade, že porucha súvisí s príčinami spojenými s elektrickým obvodom, obráťte sa na predajcu a požiadajte ho o zabezpečenie potrebných kontrol výrobcom.

## Prevádzkové anomálie

Problém	Riešenia
1 Baliaci stroj sa nezapne.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Skontrolujte, či sú zapnuté hlavný vypínač úspory energie (2), ako aj tlačidlo zapnutia/vypnutia pohotovostného režimu (3), a či je napájací kábel (1) zapojený do elektrickej siete</li> </ul>
2 Baliaci stroj sa nezapne.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Skontrolujte, či je odsávacia predlžovačka (11) správne umiestnená na svojom mieste.</li> <li>• Pri spustení cyklu podržte stlačený pohyblivý kryt (6) po dobu dostatočnú na to, aby balenie riadne priľnulo na produkt.</li> <li>• Skontrolujte, či sa nevyskytujú časti obsahu balenia, ktoré by zasahovali medzi pohyblivý kryt (6) a zvraciu tyč (9).</li> <li>• Skúste zmeniť balenie a skontrolujte, či sa nejedná o chybné balenie.</li> </ul>

Problém	Riešenia
3 Baliaci stroj realizuje zvar bez predošlého vytvorenia vákuua v balení.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Skontrolujte, či sa otvorená strana balenia nenachádza v dekompresnej komore (7) za zvrácou tyčou (9).</li> </ul>
4 Baliaci stroj vytvorí vákuum, ale balenie nezvarí.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Skontrolujte, či ste vákuovo nebalili potraviny, ktoré majú prípadne pevné či ostré časti, ktoré by mohli v priebehu balenia obal prederaviť (napr. kôrky syra, kosti, rybacie kostičky).</li> <li>• Skúste zmeniť balenie a skontrolujte, či sa nejedná o chybné balenie.</li> </ul>
5 Zváranie poškodí sáčok tak, že ho „roztaví“.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Používajte originálne balenia TRE SPADE.</li> <li>• Skontrolujte, či ste náhodou neupravili čas zvárania; odkazujeme na odsek „Nastavenie teploty zvrácej tyče“.</li> </ul>
6 Vákuový baliaci stroj bezprostredne po pripojení do siete zahájí samovoľne cyklus bez akéhokoľvek príkazu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• V prípade posledného použitia bola prerušená v priebehu prevádzky výpadkom elektrickej energie alebo nesprávnym vypnutím. Nechajte baliaci stroj dokončiť cyklus, alebo stlačte tlačidlo pohotovostný režim (3). Baliaci stroj bude pripravený na bežnú prevádzku.</li> </ul>
7 Baliaci stroj vytvorí vákuum a správne vytvorí zvar, ale po určitom čase sa balenie znovu nafúkne.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Skúste zmeniť balenie a skontrolujte, či sa nejedná o chybné balenie.</li> <li>• Skontrolujte, či balenie nie je znečistené potravinou (najmä tukmi a srvátkou) v oblasti, kde prebieha zváranie; v takom prípade príslušnú oblasť starostlivo vyčistite papierovou utierkou.</li> <li>• Skontrolujte, či sa na zvare neobjavujú ryhy a či sa realizoval pri správnej teplote (pozrite aj bod 4 vyššie).</li> <li>• Niektoré čerstvé potraviny (napr. fazuľa, cukiny, niektoré čerstvé klobásky, nezrejúce syry atď.) aj po umiestnení do vákuu uvoľňujú plyny, ktoré zostávajú vo vnútri už zvarného balenia.</li> </ul>
8 Vákuový baliaci stroj vo vaničkách nevytvorí podtlak.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Skontrolujte, či ste náhodou neupravili čas zvárania; odkazujeme na odsek „Nastavenie teploty zvrácej tyče“.</li> </ul>
9 Vaničky po určitom čase stratia vákuum.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Skontrolujte, či sú kryt ako aj vanička riadne čisté zvonka i zvnútra, či nevykazujú zvyšky cudzích materiálov (jedlo, lepidlo, etikety) v oblasti pod ventilom a bezprostredne okolo neho.</li> <li>• Pre podrobnejšie informácie odkazujeme na upozornenia uvedené v brožúre v prílohe ventilov.</li> <li>• Niektoré čerstvé potraviny (napr. fazuľa, cukiny, niektoré čerstvé klobásky, nezrejúce syry) aj po umiestnení do vákuu uvoľňujú plyny, ktoré zostávajú vo vnútri vaničky s vákuom.</li> <li>• Skontrolujte, či sú kryt ako aj vanička riadne čisté zvonka i zvnútra, či nevykazujú zvyšky cudzích materiálov (jedlo, lepidlo, etikety) v oblasti pod ventilom a bezprostredne okolo neho.</li> <li>• Pre podrobnejšie informácie odkazujeme na upozornenia uvedené v brožúre v prílohe ventilov.</li> </ul>



# Časy uchovávania potravín

Nižšie uvedený zoznam uvádza časy uchovávania vákuovo balených potravín.

Tieto časy je treba považovať za ORIENTAČNÉ. Pre optimálne uchovávanie produktu je dôležitý stav, v akom sa tento nachádzal v počiatočnej fáze.

Pri teplota prostredia (+20° / + 25° C)	Bežné podmienky	Vákuum
Chlieb	2 dni	8 dni
Sušienky	120 dni	360 dni
Cestoviny/Ryža	180 dni	360 dni
Sušené ovocie	120 dni	360 dni
Múka/Čaj/Káva	120 dni	360 dni
<b>Chladené na +3 °C/+5 °C</b>		
Surové mäso	2 - 3 dni	6 - 9 dni
Čerstvá ryba	1 - 3 dni	4 - 6 dni
Salámy	4 - 6 dni	20 - 25 dni
Mäkké sry	5 - 7 dni	14 - 20 dni
Tvrde a zrejúce sry	15 - 20 dni	30 - 60 dni
Parmezán/Grana Padano	20 dni	60 dni
Surová zelenina	1 - 5 dni	7 - 20 dni
Čerstvé ovocie	5 - 10 dni	14 - 20 dni
Zeleninové pyré / Zeleninová polievka	2 - 3 dni	8 - 15 dni
Cestoviny/Rizotá/Lasagne	2 - 3 dni	6 - 10 dni
Tepelne spracované mäso	3 - 5 dni	10 - 15 dni
Dezerty plnené krémom či ovocím	2 - 3 dni	6 - 10 dni
Ostatné dezerty	5 dni	20 dni
<b>Mrazené na -18 °C/ -20 °C</b>		
Mäso	120 dni	480 dni
Ryby	90 dni	360 dni
Ovocie a zelenina	300 dni	720 dni

## POZOR:

Šírenie baktérií, akokoľvek spomalené, pokračuje aj vo vákuu.

V prípade potravín, ktoré to vyžadujú, sa preto vyžaduje uchovávanie v chladničke či mrazničke.

Balené potraviny je treba spotrebovať do dátumu spotreby uvedeného na obale.

# Podmínky použití

Vzhledem k tomu, že tento stroj byl speciálně navržen pro vakuové balení potravinářských výrobků, Výrobce není odpovědný za použití odlišné od jeho původní funkce.

Upozorňujeme tedy, že každé nevhodné nebo nicméně odlišné použití kromě toho, že má za následek upadnutí záruky (přečtěte si záruční podmínky uvedené na osvědčení přiloženém ke každému stroji), může způsobit poškození součástek s následnou nemožností výkonu funkce, ke které je určen.

Společnost F.A.C.E.M. SpA - TRE SPADE - neodpovídá za neúplné nebo nepřesné překlady těchto instrukcí do jiného jazyka.



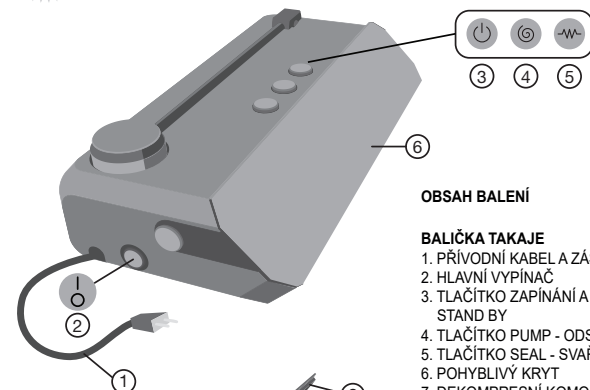
## POZOR

- Přečtěte si a prohlédněte tyto instrukce před použitím stroje a uchovávejte je spolu s ním.
- Udržujte pořádek a čistotu na pracovišti.
- Uchovávejte pracovní oblast strojního zařízení mimo dosah dětí.
- Používejte balíčku pouze k účelům, pro které byla navržena. Jiná použití odlišná od vakuového balení kromě toho, že ruší právo na záruku (přečtěte si podmínky uvedené v záručním listu přiloženém ke každému stroji) mohou způsobit výskyt nebezpečných podmínek.
- Nepřetěžujte stroj a maximálně o něj pečujte.
- Umístěte zařízení na stabilní a bezpečný povrch. Jeho pád může způsobit závažné škody.
- Nebalte potraviny nebo kapalné látky do sáčků, nedodržení této podmínky má za následek nemožnost svaření sáčku nebo poškození balíčky. Pro potravinářské výrobky tohoto typu použijte univerzální skleněné nádoby s příslušným vakuovým ventilem.
- Pro balení potravin bohatých na kapalné látky využijte univerzální skleněnou nádobu, na kterou umístíte ventil, jak je dále uvedeno.
- Zbytková kapalina nasávaná ze sáčků se ukládá uvnitř vyjímatelné nádoby (7) obsažené v odsávací komoře, která může být vyjmuta a omyta (NE VŠAK V MYČCE).
- Před zahájením každého zpracování pečlivě zkontrolujte nepřítomnost cizích těles (nožů, ostří, nástrojů atd.) v blízkosti svařovací lišty (9).
- Jakýkoli typ operace, ať již čištění, kontroly baleného výrobku nebo montáže, musí být vždy proveden s vypnutým strojem a zástrčkou přívodního kabelu (1) odpojenou od zásuvky, aby se zabránilo jakémukoli nechtěnému spuštění v jiné než pracovní fázi. Toto opatření musí být dodržováno také, když zařízení není v chodu.
- Zkontrolujte, že napětí a frekvence sítě odpovídají těm uvedeným na stroji a že rovněž zásuvka odpovídá proudu absorbovanému strojem.
- Používejte výhradně originální náhradní díly a doplňky.
- Neponořujte stroj do vody a nikdy nestříkejte na stroj proudem vody, jedná se o elektrické zařízení!
- Netahejte za elektrický kabel (1), abyste jej vytáhli ze zásuvky
- Vaše zásuvka musí být povinně zapojena k zemi a váš elektrický rozvod musí být vybaven elektrickým jističem (systém bipolárních pojistek).
- Opravy musí být provedeny výhradně specializovaným personálem pověřeným výrobcem.
- POZOR! Při úrovni svařování 3 neprovádějte více než 8 nepřetržitých cyklů.
- V případě poškození přívodního kabelu, musí být tento vyměněn výrobcem nebo jeho technickým servisem nebo osobou, která je kvalifikovaná a znalá rizik týkajících se zásahů na elektrických zařízeních.
- Zařízení není určeno pro použití ze strany osob (včetně dětí), jejichž fyzické, smyslové nebo mentální schopnosti jsou omezeny, nebo s nedostatkem zkušeností nebo znalostí, ledaže by mohly mít prospěch prostřednictvím zprostředkování jejich bezpečnosti odpovědnou osobou, prostřednictvím dohledu nebo instrukcí týkajících se používání zařízení.
- POZOR: Aby se zabránilo každému nebezpečí způsobenému náhodnému obnovení tepelného zařízení přerušení, toto zařízení nesmí napájeno externím zařízením, jako je časovač nebo být zapojeno do obvodu, který je řádně napájen nebo odpojován při chodu.

# Návod k použití a údržbě



Doporučuje se, aby balíčka byla instalována a používána pouze jedním pracovníkem obsluhy, neboť není navržena pro simultánní použití více osobami.



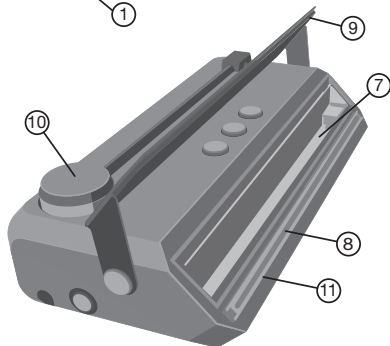
## OBSAH BALENÍ

### BALIČKA TAKAJE

1. PŘÍVODNÍ KABEL A ZÁSTRČKA
2. HLAVNÍ VYPÍNAČ
3. TLAČÍTKO ZAPÍNÁNÍ A VYPÍNÁNÍ STAND BY
4. TLAČÍTKO PUMP - ODSÁVÁNÍ
5. TLAČÍTKO SEAL - SVAŘOVÁNÍ
6. POHYBLIVÝ KRYT
7. DEKOMPRESNÍ KOMORA VYJÍMATELNÁ
8. SVAŘOVACÍ LIŠTA
9. TĚSNĚNÍ
10. PRODLUŽOVACÍ KABEL ODSÁVÁNÍ
11. OCHRANNÝ PÁS UMÍSTĚNÍ NAD LIŠTOU SVAŘOVÁNÍ

### DOPLŇKOVÉ KOMPONENTY

12. SÁČKY PRO VAKUUM
13. BALENÍ VENTILŮ TAKAJE
14. APLIKÁTOR VENTILŮ TAKAJE



10X



12

2X



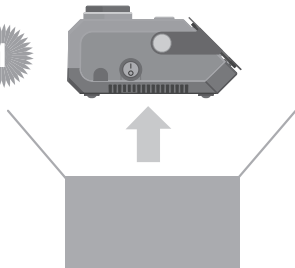
13



14

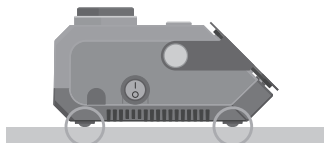
# Uvedení do provozu

1



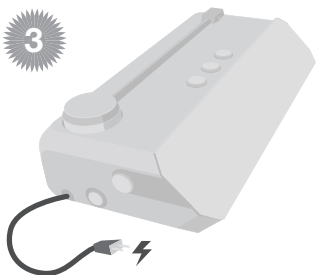
Vyjměte obsah z krabice

2



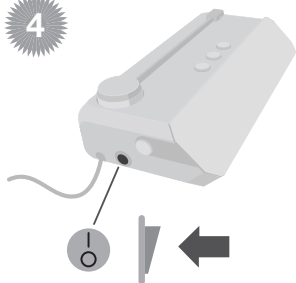
Položte na pracovní desku a zkontrolujte oporu nožek na povrchu

3



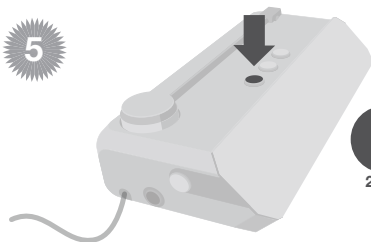
Zapojte zástrčku pro zásuvky s elektrickým proudem

4



Uveďte HLAVNÍ VYPÍNAČ (2) do polohy I (zapnutý)

5



2 s

Stiskněte tlačítko STAND BY (3) po dobu 2 sekund

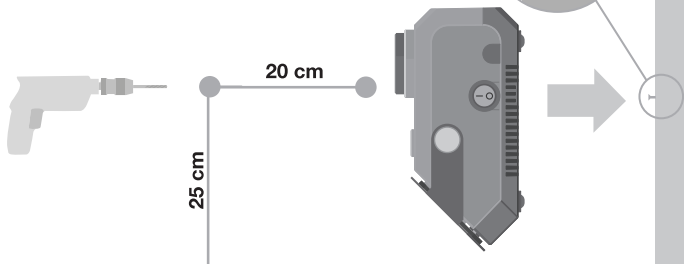
Pro vypnutí balíčky postupujte podle bodu (5) a tedy uveďte HLAVNÍ VYPÍNAČ (2) do polohy 0 (vypnutý)

# Připojení na zed'

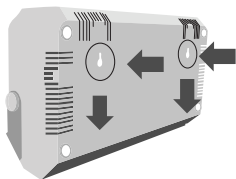
(případná pracovní poloha)

1

Vytvořte 2 otvory asi 25 cm od pracovní desky vzdálené od sebe 20 cm, abyste vložili dva kolíky 0,6 mm



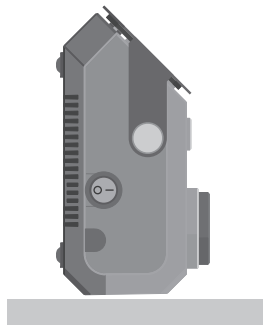
2



Upevněte kolíky do otvorů a připojte stroj přes dva otvory umístěné na jeho základně

## Úsporná poloha

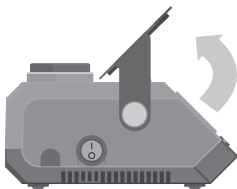
(... mezi jedním a dalším použitím)



Svislá úsporná poloha

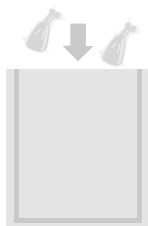
# Automatický cyklus

1



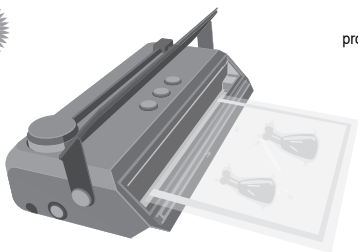
Zvedněte POHYBLIVÝ KRYT (6)

2



Vložte požadovaný obsah do vhodného měřičho obalu (pro jiné velikosti se obraťte na prodejní místa společnosti TRE SPADE)

3



Umístěte sáček s ústím uvnitř komory,

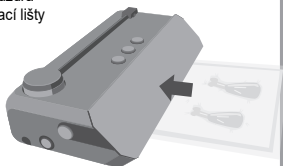
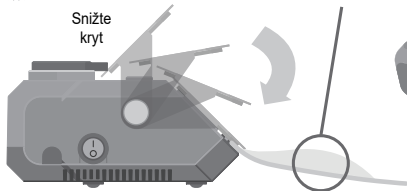
4



Snižte kryt



Držte obsah pouzdra daleko od svařovací lišty



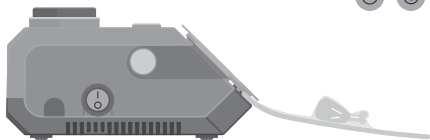
Držte stiskuté, jak je ukázáno, dokud se sáček nezačne stlačovat



Pro přerušení průběhu automatického cyklu v jakémkoli okamžiku stiskněte tlačítko STAND BY (3). Balička se vypne

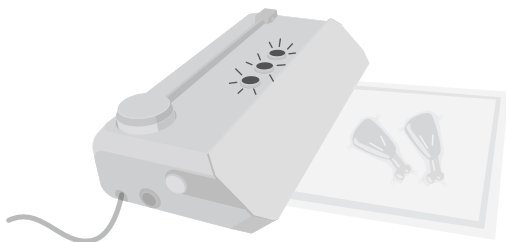
# Automatický cyklus

5



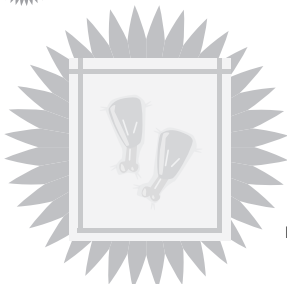
Vyčkejte konec cyklu odsávání, oznámený zapnutím tlačítka SEAL (5)

6



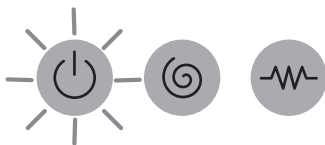
Tři přerušovaně svítící tlačítka udávají, že probíhá proces svařování pouzdra

7



Vyčkejte automatické uvolnění pro rekuperaci pouzdra

8

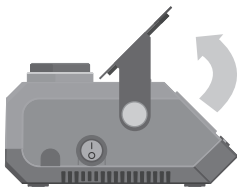


Pro nový cyklus vyčkejte až se znovu fixně rozsvítí tlačítka STAND BY (3) pro nový cyklus

# Ruční cyklus

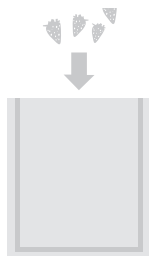
Ruční cyklus slouží pro dosažení částečného vakua, kdy by potravina mohla utrpět škody způsobené přílišným stlačením (např.: lesní plody, salát, měkký chléb, jemné sýry...)

1



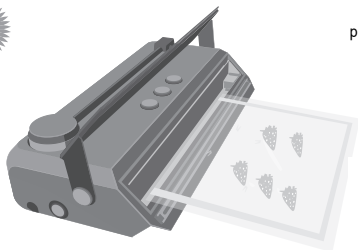
Zvedněte POHYBLIVÝ KRYT (6)

2



Vložte požadovaný obsah do vhodného měřicího obalu (pro jiné velikosti se obraťte na prodejní místa společnosti TRE SPADE)

3



Umístěte sáček s ústím uvnitř komory,

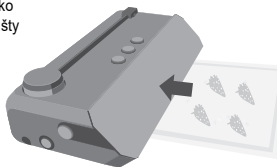
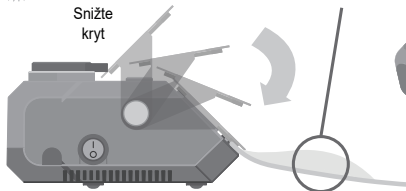
4



Snižte kryt



Držte obsah pouzdra daleko od svařovací lišty



Držte stisknuté, jak je ukázáno, dokud se sáček nezačne stlačovat

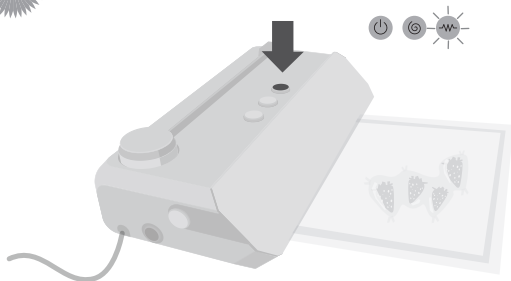


Pro přerušení průběhu ručního cyklu v jakémkoli okamžiku stiskněte tlačítko STAND BY (3). Balička se vypne



# Ruční cyklus

5



Stiskněte tlačítko SEAL (5), když dosáhnete požadovaného odsávání vzduchu; tímto způsobem je provedeno svařování

**Poznámka:** operace svařování okamžitě přeruší odsávání vzduchu z pouzdra, i když udrží čerpadlo odsávání v chodu. Podle včasnosti obsluhy se spuštěním tlačítka SEAL (5) lze vytvořit celkové vakuum v pouzdře uvolněním minimálního množství užitečného vzduchu dovnitř například, aby nedošlo ke stlačení nebo deformování balených potravin.

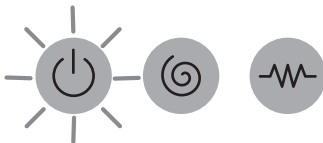
Připomínáme nicméně, že čím méně množství vzduchu v pouzdře, tím delší bude uchovávání potravin.

6



Výčkejte automatické uvolnění pro rekuperaci pouzdra

7



Výčkejte nového fixního rozsvícení tlačítka STAND BY (3) pro nový cyklus

# Cyklus pro nádoby

Tento režim použití může být použit k dosažení vakua uvnitř univerzálních nádob s plechovým krytem, pro přeměnu jakékoli nádoby tohoto typu na nádobu pro vakuum.



## POZOR

PRO SPRÁVNÉ FUNKOVÁNÍ SYSTÉMU, KTERÝ VYTVÁŘÍ VAKUUM UVNITŘ NÁDOBY, PEČLIVĚ POSTUPOJTE PODLE INSTRUKCÍ OBSAŽENÝCH V BROŽUŘE UVNITŘ BALENÍ VENTILŮ.



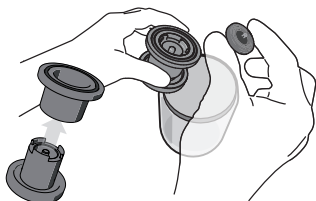
1. Vezměte obecnou nádobu s plechovým uzávěrem



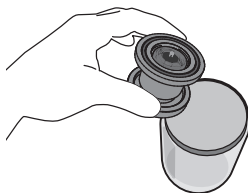
Dobře vyčistěte vnitřek a vnější část uzávěru  
Odstraňte etikety a lepidlo  
Nepoškrabte lak uzávěru



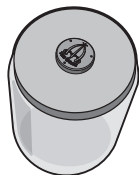
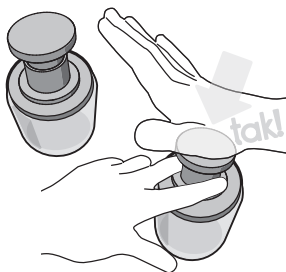
2. A vložte ventil do příslušného uložení v aplikátoru



3. Zkontrolujte, zda ventil je správně vložen



4. Opřete aplikátor do středu krytu a podržte jej dvěma prsty a udeřte na konce

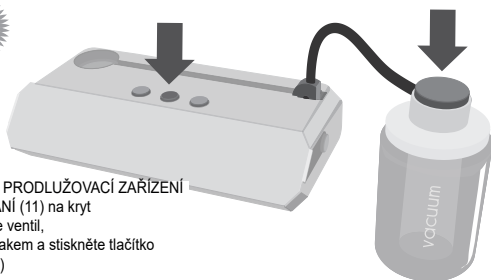


Vyjměte aplikátor a zkontrolujte, zda je ventil vložen do uzávěru

# Cyklus pro nádoby

(... a pevné nádoby)

5



Umístěte **PRODLUŽOVACÍ ZAŘÍZENÍ ODSÁVÁNÍ (11)** na kryt a zakryjte ventil, lehkým tlakem a stiskněte tlačítko **PUMP (4)**

Zapnutí tlačítka Sel (5) oznamuje dosažení optimálního vaku; nyní je možné vyjmout prodlužovací zařízení



Zkontrolujte, zda těsnění prodlužovacího zařízení dobře těsní na krytu nádoby



Pro přerušení průběhu automatického cyklu v jakémkoli okamžiku stiskněte tlačítko **STAND BY (3)**. Balička se vypne



## POZOR

Nenasávejte kapaliny přímo a věnujte pozornost v případě, že chcete vakuovat kapalné látky



ne!



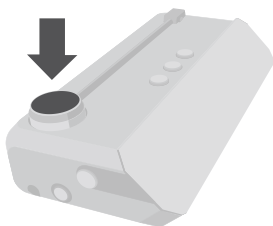
ne!



ok!

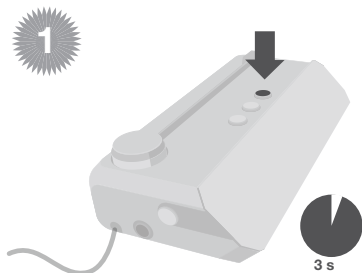


6



Pěčlivě znovu umístěte prodlužovací zařízení s odsáváním obráceným směrem dolů, abyste umožnili následující akce

# Nastavení teploty svažovací lišty



**POZOR!** balička je správně nastavena již z továrny. Proto operace nastavení **NEMUSÍ BÝT PROVEDENA**, pokud se používají pouzdra dodávaná ve výbavě stroje nebo jiná pouzdra společnosti TRE SPADE

Stiskněte tlačítko SEAL (5) po dobu 3 sekund, tlačítko, která začne přerušovaně svítit, udává úroveň právě používanou teplotu lišty

2



Pro jeho změnu znovu stiskněte tlačítko SEAL (5) v následujících 3 sekundách a zvolte požadovanou úroveň

**Poznámka:** Teplota se nastavuje v závislosti na tloušťce a podle charakteristik pouzdra.

Pro pouzdra o tloušťce 95 mikronů (například ty z výbavy zařízení) se doporučuje nastavit svažování na hodnotu 2. Balička vychází z továrny již na hodnotě 2.

Po změně teploty svažovací lišty se doporučuje provést několik zkoušek svažování, aby se ověřilo provedení před tím, než přikročíte k balení potravin.

**POZOR!** Opakovaná svažování provedená s teplotou, která je pro používaná pouzdra příliš vysoká, nenávratně poškozuje stroj. Nepoužívejte úroveň svažování 3, pokud to není nezbytně nutné a nicméně vždy v závislosti na tloušťce pouzder vyšší než 95 mikronů

# Čištění

Po skončení zpracování, po vypnutí stroje, je nutné vyřadit přívodní zástrčku proudu před provedením jakékoli operace čištění, tělo stroje může být myto pouze vlhkým hadříkem. Nikdy pod přímým proudem vody nebo ponořením do vody. Nepoužívejte čisticí prostředky nebo odmašťovací prostředky.

Jediný prvek omyvatelný pod tekoucí vodou, po vyjmutí ze stroje, je vyjímatelná dekompresní komora (7).  
(NIKOLI V MYČCE)

# Údržba

Stroj nevyžaduje běžnou údržbu, připomínáme, že pro udržení stroje v perfektním použitelném stavu je nutné provést po skončení zpracování pečlivé čištění.

Pro mimořádnou údržbu nebo pro případné náhradní díly používejte pouze originální náhradní díly a příslušenství, aby se zabránilo nehodám způsobeným jinými výrobními charakteristikami. V případě použití neoriginálních náhradních dílů dojde k zneplatnění záruky a upadá veškerá odpovědnost za škody na majetku nebo na zdraví osob.

S odkazem na čísla uvedená na obrázcích specifikujte v objednávce model a sériové číslo vašeho stroje (sériové číslo je uvedeno na štítku nacházejícím se na spodní straně stroje).

# Náhodná zastavení

V případě náhodného zastavení stroje během zpracování, před rozбором příčiny je třeba s řádnou péčí přerušit elektrické napájení, vypnout stroj a následně odpojit přívodní kabel ze zásuvky (I).

Poté:

- pokud bylo zastavení způsobeno nedostatkem přívodního proudu z důvodu poruchy sítě, nezapojovat znovu stroj do zásuvky až do obnovení běžných podmínek sítě.
- V případě, že se porucha odvíjí od příčin týkajících se elektrického obvodu, se obraťte na prodejce, aby byly provedeny nutné kontroly výrobce.

# Funkční anomálie

## Problém

## Řešení

- |   |                                    |   |
|---|------------------------------------|---|
| 1 | Balička se nezapne                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zkontrolujte, že je zapnutý jak hlavní vypínač úspory energi (2), tak tlačítko zapnutí/vypnutí stand by (3) a že přívodní kabel (1) je připojen k elektrické síti</li> </ul>   |
| 2 | Balička nezahájí vakuování pouzder | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zkontrolujte, zda odsávací prodlužovací zařízení (11) je správně umístěno v příslušném uložení</li> <li>• Při spuštění cyklu držte stisknutý pohyblivý kryt (6) po dostatečnou dobu, aby se pouzdro dobře přitlačilo k výrobku</li> <li>• Zkontrolujte, že neexistují části obsahu pouzdra, které jsou vloženy mezi pohyblivým krytem (6) a svařovací lištou (9)</li> <li>• Zkuste vyměnit pouzdro a ověřte, že se nejedná o defektní pouzdro</li> </ul> |

Problém	Řešení
3 Balička provede svařování dříve, než vytvoří vakuum v sáčku	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zkontrolujte, zda otevřená strana se nachází uvnitř dekompresní komory (7), kromě svařovací lišty (9)</li> </ul>
4 Balička vytvoří vakuum, ale nesvařuje sáček	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zkontrolujte, že vakuově nebalíte potraviny, které mohou mít pevné části nebo ostré hrany, které během balení mohou proděravět pouzdro (např. kůry sýru, kosti, ostny)</li> <li>• Zkuste vyměnit pouzdro a ověřte, že se nejedná o defektní pouzdro</li> </ul>
5 Svařování poškozuje sáček, „taví jej“	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ujistěte se, že používáte originální pouzdra TRE SPADE</li> <li>• Zkontrolujte, že jste náhodně nezměnili dobu svařování; odkazujeme na odstavec „Nastavení teploty svařovací lišty“</li> </ul>
6 Vakuová balička, jakmile je zapojena k síťovému napětí, zahájí sama cyklus, bez jakéhokoli příkazu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Naposled když byla použita, byla přerušena během fungování výpadkem proudu nebo nesprávným vypnutím. Nechte baličku dokončit cyklus nebo stiskněte tlačítko stand by (3). Balička bude připravena správně fungovat.</li> </ul>
7 Balička vytvoří vakuum A správně svařuje, ale za nějakou dobu se sáček znovu nafoukne	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zkuste vyměnit pouzdro a ověřte, že se nejedná o defektní pouzdro</li> <li>• Zkontrolujte, zda není pouzdro ušpiněné od potraviny (především tuky a syrovátkou) v oblasti, kde je prováděno svařování. V takovém případě dobře vyčistěte příslušnou oblast kuchyňskou papírovou utěrkou</li> <li>• Zkontrolujte, že se na svařování nevyskytují záhyby a že bylo svařování provedeno při správné teplotě (viz také bod 4 výše)</li> <li>• Některé čerstvé potraviny (např. Fazole, fazolky, cukety, některé čerstvé salámy, nezrající sýry atd.) také po vakuování uvolňují plyny, které zůstanou uvězněny uvnitř již svařeného pouzdra.</li> <li>• Zkontrolujte, že jste náhodně nezměnili dobu svařování; odkazujeme na odstavec „Nastavení teploty svařovací lišty“</li> </ul>
8 Vakuová baličky nevytváří vakuum v nádobách	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zkontrolujte, zda jak uzávěr, tak nádoba jsou dobře vyčištěny uvnitř i vně, že nejsou přítomné zbytky cizího materiálu (jídlo, lepidlo, etikety) v oblasti pod a v bezprostřední blízkosti ventilu</li> <li>• Detailně odkazujeme na upozornění uvedená v letáku přiloženém k ventilům</li> </ul>
9 Nádobu po nějaké době ztrácí vakuum	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Některé čerstvé potraviny (např. Fazole, fazolky, cukety, některé čerstvé salámy, nezrající sýry) také po vakuování uvolňují plyny, které zůstanou uvězněny uvnitř již svařeného pouzdra.</li> <li>• Zkontrolujte, zda jak uzávěr, tak nádoba jsou dobře vyčištěny uvnitř i vně, že nejsou přítomné zbytky cizího materiálu (jídlo, lepidlo, etikety) v oblasti pod a v bezprostřední blízkosti ventilu</li> <li>• Detailně odkazujeme na upozornění uvedená v letáku přiloženém k ventilům</li> </ul>

# Doby skladování potravin

Dále uvedený seznam uvádí dobu skladování potravin balených ve vakuu.

Tyto doby jsou pouze ORIENTAČNÍ. Pro optimální skladování výrobku je totiž důležitý stav, ve kterém se tento nachází v počáteční fázi.

<b>Při teplotě prostředí (+20° / + 25° C)</b>	<b>Běžné podmínky</b>		<b>Vakuum</b>
Chléb	2 dny	➡	8 dnů
Sušenky	120 dnů	➡	360 dnů
Suché těstoviny / rýže	180 dnů	➡	360 dnů
Suché ovoce	120 dnů	➡	360 dnů
Mouka / Čaj / Káva	120 dnů	➡	360 dnů
<b>Chlazené při +3°/ +5 °C</b>			
Syrové maso	2 - 3 dnů	➡	6 - 9 dnů
Čerstvé ryby	1 - 3 dnů	➡	4 - 6 dnů
Uzeniny	4 - 6 dnů	➡	20 - 25 dnů
Měkké sýry	5 - 7 dnů	➡	14 - 20 dnů
Tvrdé a zrající sýry	15 - 20 dnů	➡	30 - 60 dnů
Parmezán / Grana Padano	20 dnů	➡	60 dnů
Syrová zeleniny	1 - 5 dnů	➡	7 - 20 dnů
Sušené ovoce	5 - 10 dnů	➡	14 - 20 dnů
Krémové zeleninové polévky / Minestrone	2 - 3 dnů	➡	8 - 15 dnů
Těstoviny / Rizota / Lasagne	2 - 3 dnů	➡	6 - 10 dnů
Vařené maso	3 - 5 dnů	➡	10 - 15 dnů
Dezerty s krémem nebo ovocem	2 - 3 dnů	➡	6 - 10 dnů
Jiné dezerty	5 dnů	➡	20 dnů
<b>Zmrazené při -18°/ -20 °C</b>			
Maso	120 dnů	➡	480 dnů
Ryby	90 dnů	➡	360 dnů
Ovoce a zelenina	300 dnů	➡	720 dnů

## **POZOR:**

Množení bakterií, i když zpomaleně, pokračuje i ve vakuu.

Pro potraviny, které to vyžadují, je tedy nutné konzervování v ledničce nebo mrazáku.

Předem balené potraviny musí být spotřebovány do data spotřeby uvedeného na obalu.

## Guarantee conditions

Please check the guarantee terms and conditions of Tre Spade items on [www.trespade.it](http://www.trespade.it)

On our website you may also proceed to the online registration of your product data and purchase references: visit [www.trespade.it](http://www.trespade.it) and discover all its advantages.

## Condiții de garanție

Vă rugăm să consultați condițiile generale de garanție pentru produsele Tre Spade pe [www.trespade.it](http://www.trespade.it)

Pe site-ul nostru aveți și posibilitatea de a înregistra online datele produsului dvs. și ale achiziției dvs.: accesați [www.trespade.it](http://www.trespade.it) și descoperiți toate avantajele.

## Záručné podmienky

Zoznámte sa so všeobecnými záručnými podmienkami produktov spoločnosti Tre Spade na adrese [www.trespade.it](http://www.trespade.it)

Na našich stránkach rovnako môžete online zaregistrovať údaje vášho produktu a vášho nákupu: navštívte adresu [www.trespade.it](http://www.trespade.it) a objavte všetky výhody.

## Záručné podmienky

Konzultujte všeobecné záruční podmínky výrobků společnosti Tre Spade na [www.trespade.it](http://www.trespade.it)

Na našich stránkách máte dále možnost zaregistrovat online údaje o vašem výrobku a vašem nákupu. Navštívte [www.trespade.it](http://www.trespade.it) a objevte všechny výhody.



# CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

## DATE TEHNICE

## TECHNICKÉ ÚDAJE

## TECHNICKÉ ÚDAJE

TECHNICAL SPECIFICATIONS:	DATE TEHNICE:	TECHNICKÉ ÚDAJE:	TECHNICKÉ ÚDAJE:
ABS STRUCTURE	STRUCTURA ÎN ABS	KONŠTRUKCIA Z ABS	KONSTRUKCE Z ABS
MAXIMUM VACUUM: 600 mm Hg = 800 mbar	DEPRESURIZARE MAXIMĂ: 600 mm Hg egal cu 800 mbar	MAXIMÁLNY PODTLAK: 600 mm Hg, čo zodpovedá 800 mbar	MAXIMÁLNI PODTLAK: 600 mm Hg odpovídající 800 mbar
SEALING ROD POWER: 40 VA	PUTERE BARĂ DE ETANȘARE: 40 VA	VÝKON ZVÁRACEJ TYČE 40 VA	VÝKON SVAŘOVACÍ LIŠTY: 40 VA
SUCTION: 16 l/min	ASPIRAȚIE: 16 l/min	ODSÁVANIE: 16 l/min	ODSÁVÁNÍ: 16 l/min
OPERATING VOLTAGE: 1. 220 – 240 Volt 2. 110 Volt 3. 260 Volt	TENSIUNEA DE FUNCȚIONARE: 1. 220 – 240 Voltj 2. 110 Voltj 3. 260 Voltj	PREVÁDZKOVÉ NAPĚTÍ: 1. 220 – 240 Voltov 2. 110 Voltov 3. 260 Voltov	FUNKČNÍ NAPĚTÍ: 1. 220 - 240 Volt 2. 110 Volt 3. 260 Volt
OPERATING FREQUENCY: 1. 50 Hz 2. 60 Hz 3. 50 Hz	FRECVENȚA DE FUNCȚIONARE: 1. 50 Hz 2. 60 Hz 3. 50 Hz	FREKVENCIA PREVÁDZKY 1. 50 Hz 2. 60 Hz 3. 50 Hz	FUNKČNÍ FREKVENCE: 1. 50 Hz 2. 60 Hz 3. 50 Hz
WEIGHT: 3,1 kg	MASĂ: 3,1 kg	HMOTNOSŤ: 3,1 kg	HMOTNOST: 3,1 Kg
CONTINUOUS EQUIVALENT WEIGHTED ACOUSTIC PRESSURE LEVEL AT dB(A) 45	NIVELUL DE PRESIUNE ACUSTICĂ CONTINUU ECHIVALENT PONDERAT A dB(A) 45	ÚROVEŇ SÚVISLÉHO, VÁŽENÉHO, EKIVALENTNÉHO AKUSTICKÉHO TLAKU A 45 dB(A)	HLADINA NEUSTÁLÉHO AKUSTICKÉHO EKIVALENTNÍHO VÁŽENÉHO TLAKU PŘI dB (A) 45



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.**

RO

**ATENȚIE:** în conformitate cu cerințele Directivei europene 2012/19/UE și cu reglementările naționale care rezultă din acestea, **acest echipament nu poate fi eliminat ca deșeurile urbane normale mixte.** Prin urmare, la sfârșitul ciclului său de viață, după efectuarea operațiilor necesare pentru eliminarea corectă, echipamentul trebuie depus la unul dintre centrele de colectare diferențiate pentru deșeurile de echipamente electrice și electronice (EEE). Vă rugăm să vă adresați centrelor de colectare ale orașului în care vă aflați, care asigură funcționalitatea, accesibilitatea și adecvarea sistemelor de colectare diferențiate. **Orice persoană care elimină în mod abuziv (sau ca deșeurile urbane mixte), acest echipament EEE va fi supusă sancțiunilor prevăzute de reglementările naționale în vigoare.**

SK

**UPOZORNENIE:** v súlade s ustanoveniami európskej smernice 2012/19/EÚ a súvisiacimi národnými predpismi nie je možné toto zariadenie likvidovať ako bežný zmesový komunálny odpad. Z tohto dôvodu je treba zariadenie na konci jeho životného cyklu, po realizácii úkonov potrebných na jeho správnu demontáž, odovzdať do strediska zberu triedeného odpadu pre odpad z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ). Kontaktujte zberné strediská vaše príslušnej obce, ktoré plnia funkciu, zabezpečujú dostupnosť a vhodnosť systémov zberu triedeného odpadu. **V prípade chybnjej likvidácie (či v prípade likvidácie ako zmesového komunálneho odpadu) tohto OEEZ sa uplatnia sankcie stanovené platnými národnými predpismi.**

CZ

**POZOR:** v souladu s předpisy Evropské směrnice 2012/19/EU a z ní vyplývajících národních předpisů nemůže být toto zařízení likvidováno jako běžný směsný městský odpad. Proto po skončení životního cyklu, po provedení nutných operací pro správnou likvidaci musí být zařízení odevzdáno do některého ze sběrných dvorů pro odpady z elektrických a elektronických zařízení. Odkazujeme na sběrné dvory v příslušné obci, která zajišťuje funkčnost, přístupnost a shodu systémů tříděného odpadu. **Kdokoli toto zařízení AEF likviduje nelegálně (nebo jako městský směsný odpad) bude podléhat sankcím stanoveným národní platnou legislativou.**