

T-43 PRO vakuová balička

Uživatelská příručka

Tento spotřebič je speciálně navržen pro vakuové balení potravin, proto výrobce nenese odpovědnost za použití, která neodpovídají jejich určenému použití. Zařízení je speciálně navrženo pro vakuové balení potravin. Nedoporučuje se používat jej pro jiné účely, než pro které je určen. Jakékoli jiné zneužití zneplatní záruku (podmínky najdete v záručním listu připojeném k zařízení), může poškodit části zařízení a způsobit nevhodnost zařízení pro jeho zamýšlené použití. F.A.C.E.M. - TRE SPADE - nepřebírá žádnou odpovědnost za neúplný nebo nesprávný překlad těchto pokynů.

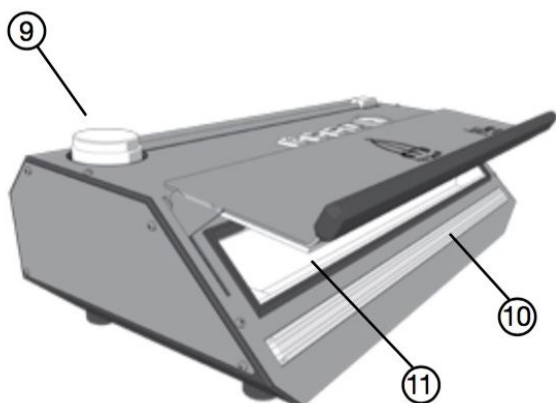
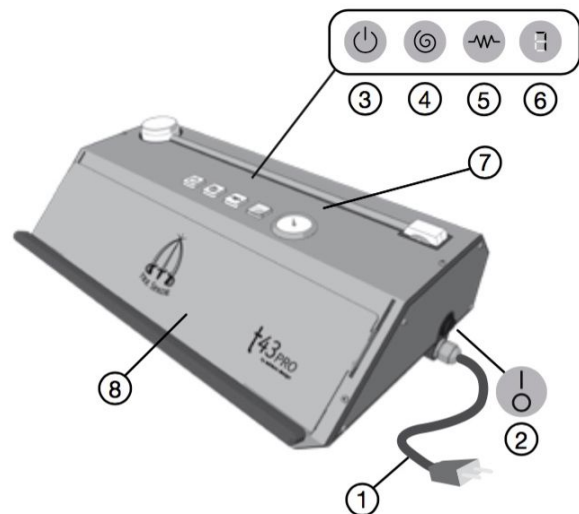
DŮLEŽITÉ

- Před použitím zařízení si přečtěte tyto pokyny. Postupujte podle pokynů a uschovejte je pro budoucí použití.
- Pracovní prostředí by mělo být uklizené a čisté.
- Udržujte děti mimo pracovní prostor.
- Vakuovou svářečku používejte pouze k zamýšlenému účelu. Použití pro jiné účely než vakuové balení zruší platnost záruky (podmínky viz podmínky v záručním listu připojeném k zařízení) a může být i nebezpečné.
- Nepřetěžujte zařízení. Zacházejte se zařízením opatrně.
- Umístěte zařízení na stabilní a bezpečný povrch. Pád zařízení může způsobit vážné poškození.
- Do pytlů nedávejte tekuté jídlo ani jiné látky. Nedodržení těchto pokynů bude mít za následek neuzavření vaku a poškození vakuového balicího stroje. K skladování tekutých potravin používejte univerzální lahve se speciálním vakuovým ventilem.
- K balení potravin s vysokým obsahem tekutin použijte univerzální skleněnou láhev. Použijte ventil, jak je znázorněno níže.
- Zbývající kapalina odsátá ze sáčků vstupuje do odnímatelné vaničky sací komory. Vaničku lze vyjmout a umýt (**NE V MYČCE**).
- Před každou operací se ujistěte, že v blízkosti svařovací tyče (10) nejsou žádné cizí předměty (nože, nástroje atd.).
- Před prováděním jakýchkoli prací (např. Čištění, kontrola zabalených výrobků, kontrola správné montáže atd.) Vypněte spotřebič a vytáhněte zástrčku ze zásuvky (1), aby nedošlo k neočekávanému spuštění spotřebiče. zabránit neočekávanému spuštění. Totéž proveďte, když se zařízení nepoužívá.
- Zkontrolujte, zda síťové napětí a frekvence odpovídají hodnotám uvedeným na přístroji a že distribuce zástrčky odpovídá odebíranému proudu.
- Používejte pouze originální příslušenství a díly.
- Toto je elektrický spotřebič. Nikdy neponořujte do vody. Nikdy nevystavujte zařízení proudům vody.
- Nikdy neodpojujte síťovou zástrčku taháním za napájecí kabel (1)
- Použitá zásuvka musí být uzemněna a síť musí mít automatický jistič (automatické vypnutí).
- Nechte spotřebič opravit kvalifikovaným technikem autorizovaným výrobcem.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí ho vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikované osoby, aby se předešlo nebezpečí.
- Spotřebič nesmějí používat osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dohledem nebo nejsou poučeny o používání spotřebiče osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.
- **UPOZORNĚNÍ:** Abyste snížili riziko náhodného zapnutí jističe, nepoužívejte toto zařízení s externím ovladačem, časovačem nebo se nepřipojujte k obvodu, který je pravidelně zapínán a vypínán.

Návod k použití a údržbě



Vakuovou balíčku by měl současně obsluhovat pouze jedna osoba.



OBSAH BALENÍ

TAKAJE T-43 VAKUOVÁ BALIČKA

1. NAPÁJECÍ KABEL
2. TLAČÍTKO ZAPNUTÍ
3. TLAČÍTKO ZAPNUTÍ / VYPNUTÍ POHOTOVOSTI
4. TLAČÍTKO ČERPADLA - SACÍ
5. TLAČÍTKO PÁJENÍ - PÁJENÍ
6. DISPLEJ
7. VAKUOVÝ MĚŘIČ
8. POHYBLIVÝ KRYT
9. ROZŠÍŘENÍ SACÍ HLAVY
10. PÁJECÍ TYČ
11. KOMORA SNÍŽENÍ TLAKU

DALŠÍ KOMPONENTY

12. VAKUOVÉ TAŠKY
13. BALÍČEK VENTILU TAKAJE
14. SPOJKA VENTILU TAKAJE
15. ZAVÍRACÍ SVORKA

10X



12

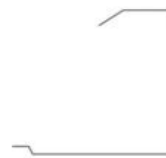
2X



13



14



15

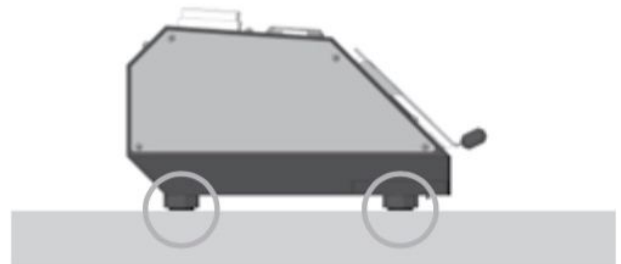
Spuštění stroje

1



Vyjměte stroj z krabice.

2



Uspořádejte pracovní stůl a ujistěte se, že podpěrné nohy jsou pevně na povrchu.

3



Zapojte napájecí kabel do elektrické zásuvky.

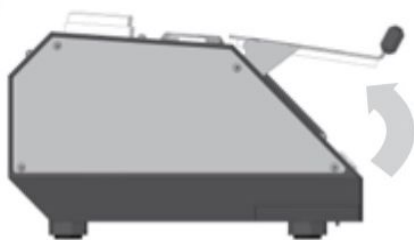
4



Přepnete TLAČÍTKO NAPÁJENÍ (2) do polohy I (zapnuto). Tlačítko  se rozsvítí.

Automatický provoz

1



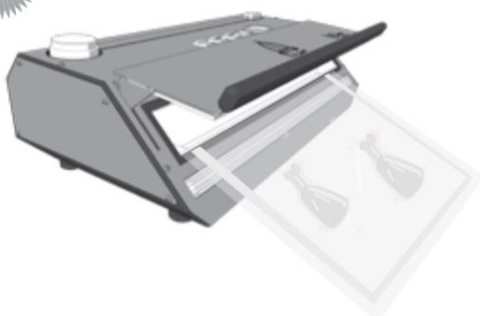
Zvedněte POHYBLIVÝ KRYT (8)

2



Naplňte požadované množství potravin do tašky vhodné velikosti (různé velikosti najdete na prodejních místech TRE SPADE).

3



Vložte sáček otvorem nahoru do komory,

4



Sklopte víko



Udržujte obsah vaku mimo svařovací tyč.

Víko zatlačte dolů a podržte do té doby, dokud se sáček nezačne zplošťovat.



Automatický provoz můžete kdykoli zrušit stisknutím tlačítka **STANDBY (3)**. Balička se poté vypne. Balicí stroj přeruší činnost a vrátí se do své původní polohy.

Automatický provoz

5



Počkejte, až proces sání skončí, což můžete sledovat na numerickém displeji

6

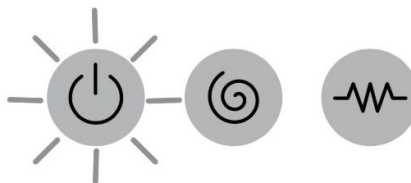


Pájení končí, když odpočítávání na displeji dosáhne nuly.

7



8



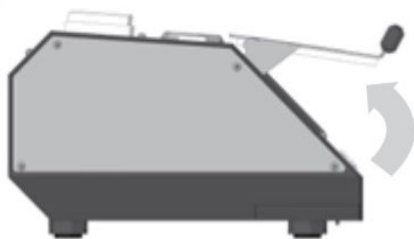
Než zahájíte další proces, počkejte, až se rozsvítí tlačítko **STANDBY (3)**.

Sáček vyjměte až po automatickém uvolnění.

Ruční provoz

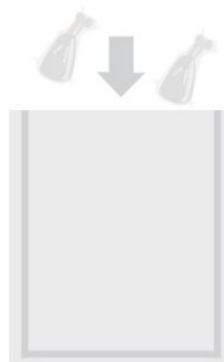
Účelem ručního cyklu je vytvořit částečné vakuum, aby se zabránilo poškození některých citlivějších potravin (např. bobule, měkký chléb, hlávkový salát, měkký sýr atd.) způsobených nadměrným snížením tlaku.

1



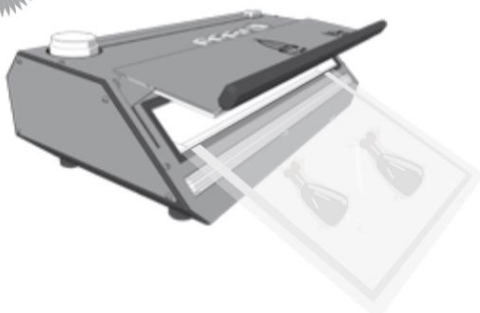
Zvedněte POHYBLIVÝ KRYT (8)

2



Naplňte požadované množství do tašky vhodné velikosti (různé velikosti najdete na prodejních místech TRE SPADE).

3

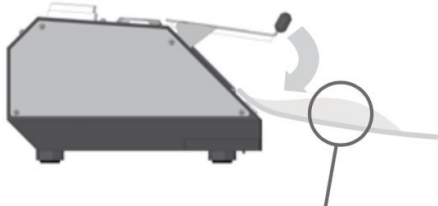


Vložte sáček otvorem nahoru do komory

4



Sklopte víko



Stiskněte a podržte do té doby, dokud se sáček nezačne zplošťovat.



Udržujte obsah vaku mimo svařovací tyč.



Ruční provoz můžete kdykoli zrušit stisknutím tlačítka **STANDBY (3)**. balička se poté vypne, přeruší činnost a vrátí se do své původní polohy.

Ruční provoz



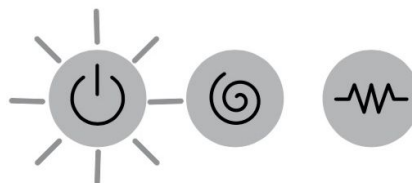
Stiskněte tlačítko PÁJENÍ (5), když to dosáhlo požadovaná úroveň sání, pak dojde k pájení.

Poznámka: Zahájením pájení se zastaví nasávání vzduchu z vaku, ale čerpadlo běží dále. V závislosti na tom, kdy stisknete tlačítko SOLDER (5), lze zabránit úplnému vakuu, takže v sáčku zůstane minimální množství vzduchu, aby balené potraviny nebyly stlačeny nebo zdeformované. Pamatujte, že čím méně vzduchu je v sáčku, tím déle zůstane jídlo trvanlivé. Před zahájením dalšího procesu počkejte, až se rozsvítí tlačítko STANDBY (3). Sáček vyjměte až po automatickém uvolnění.

7



8



Před zahájením dalšího procesu počkejte, až se rozsvítí tlačítko STANDBY (3).

Sáček vyjměte až po automatickém uvolnění.

Vakuové sání láhve

Tato metoda vytváří vakuum, které přeměňuje jakoukoli univerzální láhev s kovovým víkem na vakuovou láhev.



DŮLEŽITÉ

POZORNĚ DODRŽUJTE POKYNY V POPISU BALENÍ VENTILU PRO SPRÁVNÉ POUŽITÍ VAKUOVÉHO SYSTÉMU VÁLČŮ.

1



Vezmete standardní láhev s kovovým víčkem



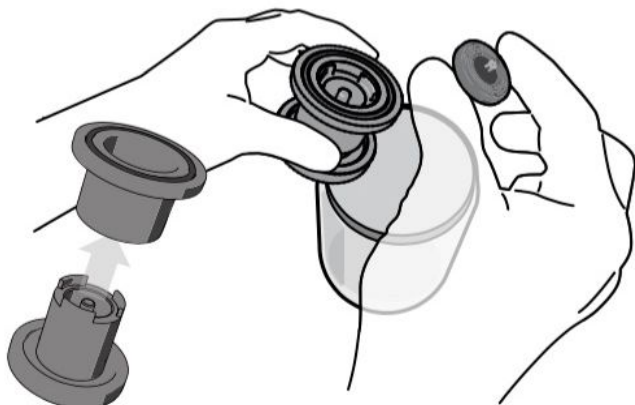
Vyčistěte víčko zevnitř i zvenčí, odstraňte štítky a lepidla, ale nepoškrábejte víčko.

2

Umístěte ventil na určené místo připojení spojky ventilu

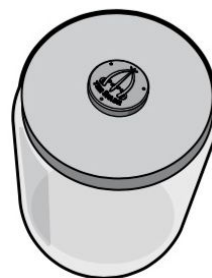
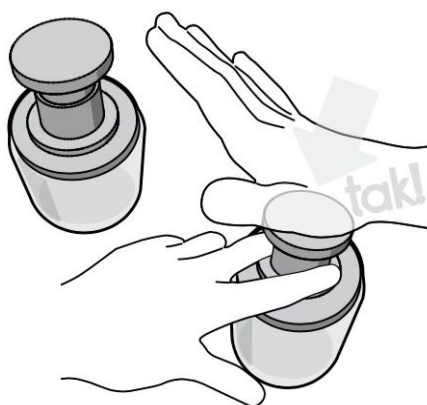
3

Zkontrolujte, zda je ventil ve správné poloze



4

Umístěte spojku ventilu do středu uzávěru a přidržte ji dvěma prsty. Zhora zatlačte spojku ventilu dolů



Poté demontujte spojku ventilu a zkontrolujte, zda je ventil Takaje na víčku správně zasunut.

Vakuové sání láhve

(... a pevné nádoby)

5



Umístěte SACÍ HLAVU (9) na víčko, zakryjte ventil lehkým tlakem a stiskněte tlačítko PUMP (4).

Tlačítko **SOLDER (5)** se rozsvítí, když je dosaženo optimálního vakua. Poté můžete sundat hlavu.



Zkontrolujte, zda spojovací hlavice správně sedí na víčku lahve

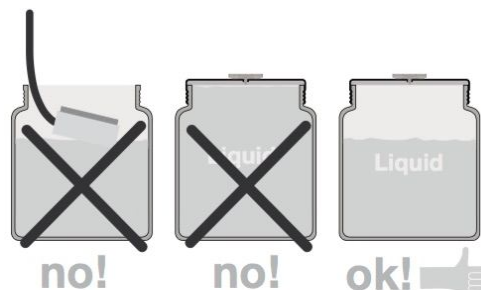


Ruční provoz můžete kdykoli zrušit stisknutím tlačítka **STANDBY (3)**. Obálka se poté vypne. Balicí stroj přeruší činnost a vrátí se do své původní polohy.

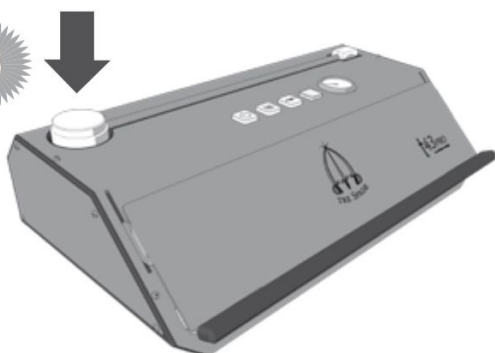


DŮLEŽITÉ

Nikdy nesejte kapalinu přímo. Buďte opatrní při vakuovém uzavírání kapalin.



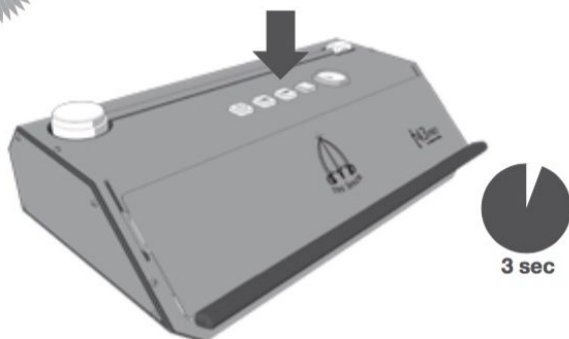
6



Opatrně vyměňte spojovací hlavu tak, aby sací prvek směřoval dolů, abyste mohli v postupu pokračovat později.

Nastavení teploty svařovací tyče

1



DŮLEŽITÉ: Vakuová svářečka je připravena k použití po opuštění továrny. Pokud používáte dodané sáčky nebo jiné sáčky **TRE SPADE**, **NENÍ** třeba žádné úpravy.

Stiskněte tlačítko SOLDER (5) na 3 sekundy. Na číselném displeji začne blikat teplota svařovací tyče.



Stiskněte tlačítko SOLDER (5) do tří sekund a vyberte požadovanou úroveň od 0 do 9, poté počkejte, až budou data zaznamenána.

Poznámka: Upravte teplotu na základě tloušťky a vlastností vaku. Úroveň 5 se doporučuje pro svařování pytlů o tloušťce 95 mikronů (jsou například součástí zařízení). Výchozí nastavení vakuové svářečky je také úroveň 5. Po nastavení svařovací tyče se doporučuje provést několik testů, než začnete balit jídlo.

DŮLEŽITÉ Několikanásobné procesy pájení, zejména při vysokých teplotách, mohou způsobit neopravitelné poškození zařízení. Pokud to není nezbytně nutné, nepoužívejte nastavení vyšší než úroveň 6 a pravidelně nepoužívejte sáčky tlustší než 95 mikronů.

Čištění

Jak bylo uvedeno výše, spotřebič musí být po každém použití nebo před čištěním vypnutý a odpojený od elektrické sítě. Otřete povrch zařízení vlhkým hadříkem. Přístroj nikdy nevystavujte přímému proudu vody ani jej neponořujte do vody. Nepoužívejte čisticí prostředky ani odmašťovače. Vyjímatelná kompresní komora je jedinou částí, kterou lze po vyjmutí ze spotřebiče umýt pod tekoucí vodou (NEMÝT V MYČCE).

Údržba

Zařízení nevyžaduje pravidelnou údržbu. Kromě toho musí být zařízení po použití důkladně vyčištěno, aby byl zajištěn jeho perfektní stav.

K údržbě a výměně používejte pouze originální náhradní díly, abyste předešli problémům vyplývajícím z různých typů výrobních metod. Pokud použijete jiné než originální náhradní díly, záruka zaniká a nepřebíráme žádnou odpovědnost za zranění osob nebo škody na majetku. Objednávky naleznete na číslech na obrázku, které označují model a sériové číslo (sériové číslo najdete na typovém štítku na spodní straně spotřebiče).

Neúmyslné odstávky

V případě, že se stroj během pracovního postupu vypne, odpojte napájení zařízení před pokusem o určení příčiny problému. K tomu vypněte spotřebič a vytáhněte síťovou zástrčku (1) ze zásuvky. Pak:

- Pokud bylo vypnutí způsobeno výpadkem proudu, počkejte, než se systém obnoví, a poté znovu připojte jednotku k síti.
- Zjistíte-li příčinu problému v obvodu, obraťte se na prodejce produktů, aby mohl výrobce zařízení zkontrolovat.

Poruchy

Problém	Navrhované řešení
1 Balička se nezapne	<ul style="list-style-type: none">• Ujistěte se, že je stroj zapnutý, svítí tlačítko * a je zapojen napájecí kabel.
2 Zařízení nezačne vytvářet vakuum v pytlích	<ul style="list-style-type: none">• Zkontrolujte, zda je sací hlava (9) správně umístěna• Na začátku procesu držte odnímatelné víčko (8) dostatečně dlouhé, aby se sáček vešel na jeho obsah• Dávejte pozor, aby se obsah vaku nedostal mezi pohyblivé víko (8) a svařovací tyč (10)• Je-li vadný vak, vyměňte jej
3 Zařízení začne pájet, ale nevysávalo vzduch z vaku	<ul style="list-style-type: none">• Zajistěte, aby otevřená polovina vaku byla uvnitř komory pro uvolnění tlaku (11) na svařovací tyči (10)
4 Zařízení nasává vzduch z vaku, ale nepájí se	<ul style="list-style-type: none">• Zkontrolujte obsah sáčku, zda neobsahuje potraviny, které mají tvrdé nebo špičaté části, které by mohly sáček během balení propíchnout (např. Sýrové kůže nebo kosti).• Vyměňte sáček, protože může být vadný
5 Při pájení se vak roztaví	<ul style="list-style-type: none">• Ujistěte se, že používáte originální tašky TRE SPADE• Zkontrolujte, zda jste náhodou nezměnili dobu svařování; viz „Nastavení teploty svařovací tyče“
6 Po připojení zahájí stroj proces balení bez použití ovládacích prvků	<ul style="list-style-type: none">• Během posledního použití byl spotřebič vypnut kvůli výpadku proudu nebo nebyl správně vypnut. Počkejte na ukončení procesu nebo stiskněte tlačítko pohotovostního režimu (3). Balicí stroj pak bude fungovat správně.
7 Zařízení provádí sání a pájení, ale vak se otevírá	<ul style="list-style-type: none">• Vyměňte sáček, protože může být vadný• Zkontrolujte, zda část sáčku, kde byste pájeli, není znečištěná (např. mastnotou); V takovém případě postiženou oblast důkladně očistěte• Zkontrolujte, zda při pájení nejsou žádné záhyby a zda jste to provedli při správné teplotě (viz bod 4)• Některé čerstvé vakuově balené potraviny (např. fazole, zelené fazole, cuketa, čerstvé klobásy, čerstvý sýr atd.) tvoří plyny, které se mohou uvíznout v již uzavřeném sáčku.• Zkontrolujte, zda jste náhodou nezměnili dobu svařování; viz „Nastavení teploty svařovací tyče“
8 Vakuový balič nevytváří vakuum v lahvích	<ul style="list-style-type: none">• Zkontrolujte, zda je víčko lahve dokonale čisté zevnitř i zvenčí a zda pod ventilem a kolem něj nejsou zbytky cizích látek (potraviny, lepidlo, štítky).• Další podrobnosti najdete v pokynech dodaných s ventily
9 Lahve po krátké době ztrácejí vakuum	<ul style="list-style-type: none">• Některé čerstvé vakuově balené potraviny (např. fazole, zelené fazole, cuketa, čerstvé klobásy, čerstvý sýr atd.) tvoří plyny, které se mohou uvíznout v již vakuované lahvi.• Zkontrolujte, zda je víčko lahve dokonale čisté zevnitř i zvenčí a zda pod ventilem a kolem něj nejsou zbytky cizích látek (potraviny, lepidlo, štítky).• Další podrobnosti najdete v pokynech dodaných s ventily

Doby skladování potravin

V níže uvedeném seznamu jsou uvedeny doby skladování vakuově balených potravin. Časy jsou pouze informativní. Pro dokonalé skladování je původní stav každé potraviny směrodatný

Pokožová teplota (20 ° / + 25 ° C)	za normálních podmínek		
Chléb	2 dny	➔	8 dní
Suché sušenky	120 dní	➔	360 dní
Suché těstoviny / rýže	180 dní	➔	360 dní
Lískové oříšky	120 dní	➔	360 dní
Mouka / čaj / káva	120 dní	➔	360 dní
V lednici+3 /+5 °C			
Syrové maso	2-3 dny	➔	6-9 dní
Čerstvá ryba	1-3 dny	➔	4-6 dní
Salám	4-6 dní	➔	20-25 dní
Měkký sýr	5-7 dní	➔	14-20 dní
Pikantní sýr	15-20 dní	➔	30-60 dní
Parmezán / Grana Padano	20 dní	➔	60 dní
Syrová zelenina	1-5 dní	➔	7-20 dní
Čerstvé ovoce	5-10 dní	➔	14-20 dní
Zeleninová polévka	2-3 dny	➔	8-15 dní
Těstoviny / rizoto / lasagne	2-3 dny	➔	6-10 dní
Uvařené maso	3-5 dní	➔	10-15 dní
Smetanový a čerstvý ovocný dort	2-3 dny	➔	6-10 dní
Jiné koláče	5 dní	➔	20 dní
V mrazáku-18°/-20° C			
Maso	120 dní	➔	480 dní
Ryba	90 dní	➔	360 dní

Zelenina a ovoce

300 dní



720 dní

VAROVÁNÍ:

Růst bakterií se ve vakuu zpomalí, ale nezastaví se úplně. Některé potraviny by proto měly být skladovány v chladničce nebo mrazničce. Balené potraviny musí být spotřebovány ve lhůtě uvedené na jejich obalu.