

Confezionatrice sottovuoto

Vacuum machine

Conditionneuse sous vide

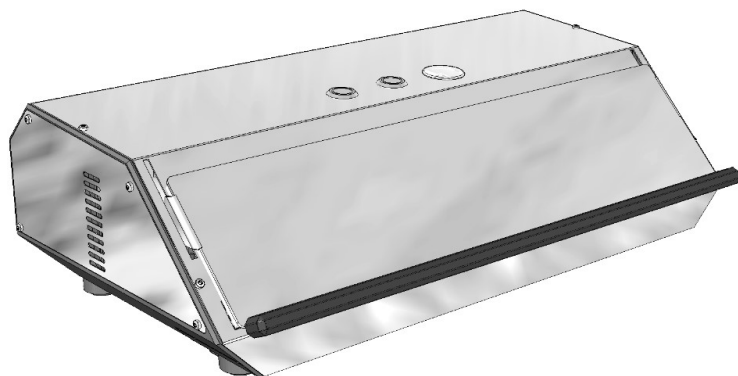
Vakuumverpackungsmaschine

Envasadora al vacío

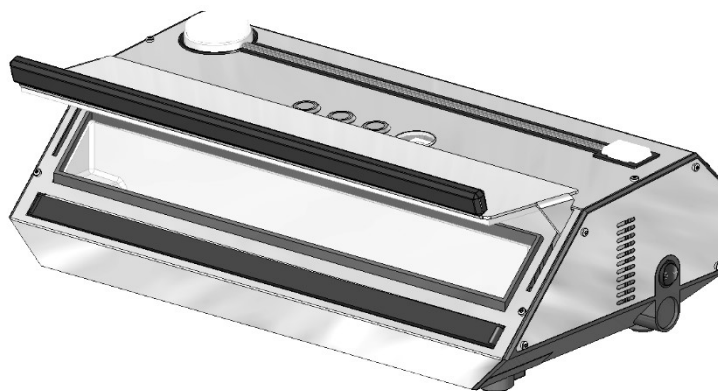
Μηχάνημα συσκευασίας κενού

Vákuum csomagoló gép

Aparat de vidat



T-40 / T-43



LANGUAGE	Page
ITALIANO.....	3
ENGLISH.....	19
FRANÇAIS.....	35
DEUTSCH.....	51
ESPAÑOL.....	67
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	83
MAGYAR.....	99
ROMÂNĂ.....	115

INDICE DELLE PARTI

1 - CONSEGNA E GARANZIA.....	4
1.1 Premessa	
1.2 Conservazione ed impiego del presente manuale	
1.3 Garanzia	
1.4 Descrizione della macchina	
1.5 Uso previsto	
1.6 Usi non consentiti	
1.6.1 Prescrizioni di sicurezza	
1.6.2 Condizioni ambientali	
1.6.3 Illuminazione	
1.7 Dati anagrafici	
1.7.1 Targhe di avvertenza e pericolo	
1.8 Protezioni e dispositivi di sicurezza	
1.9 Postazione di lavoro	
1.10 Vibrazioni	
2 - CARATTERISTICHE TECNICHE.....	8
2.1 Parti principali	
2.2 Caratteristiche tecniche	
2.3 Dimensioni e peso della macchina	
2.4 Livello del rumore emesso	
2.5 Schema elettrico	
3 - COLLAUDO, TRASPORTO, CONSEGNA E INSTALLAZIONE.....	10
3.1 Collaudo	
3.2 Consegna e movimentazione della macchina	
3.3 Installazione	
3.3.1 Smaltimento imballi	
3.4 Allacciamento all'impianto elettrico	
3.4.1 Cavo di alimentazione	
4 - COMANDI.....	11
4.1 Elenco comandi	
5 - AVVIAMENTO E ARRESTO.....	11
5.1 Verifica presenza ed efficienza delle protezioni e delle sicurezze	
5.2 Avviamento	
5.3 Arresto	
6 - USO DELLA MACCHINA.....	12
6.1 Prescrizioni	
6.2 Condizioni di utilizzazione	
6.3 Uso della macchina	
7 - MANUTENZIONE	15
7.1 Lubrificazione	
7.2 Pulizia della macchina	
7.3 RAEE Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche	
8 - INCONVENIENTI E RIMEDI.....	17
8.1 Inconvenienti cause e rimedi	
9 - TEMPI DI CONSERVAZIONE ALIMENTI.....	18
9.1 Tabella tempi di conservazione	

1 - CONSEGNA E GARANZIA

1.1 - PREMESSA



ATTENZIONE!

La simbologia utilizzata nel presente manuale intende richiamare l'attenzione del lettore su punti ed operazioni pericolose per l'incolumità personale degli operatori o che presentano rischi di danneggiamento alla macchina stessa. Non operare con la macchina se non si è certi di aver compreso correttamente quanto evidenziato in tali note.



ATTENZIONE!

Alcune illustrazioni contenute nel presente manuale, per motivi di chiarezza, rappresentano la macchina o parti di essa con pannelli o carter rimossi. Non utilizzare la macchina in tali condizioni, ma solamente se provvista di ogni protezione correttamente montata e perfettamente funzionante. Il costruttore vieta la riproduzione, anche parziale, del presente manuale ed il suo contenuto non può essere utilizzato per scopi non consentiti ad esso. Ogni violazione sarà perseguita a norma di legge.

1.2 - CONSERVAZIONE E IMPIEGO DEL PRESENTE MANUALE

Lo scopo del presente manuale è di portare a conoscenza della macchina mediante testi e figure di chiarimento, le prescrizioni ed i criteri essenziali relativi al trasporto, alla movimentazione, all'uso e alla manutenzione della macchina stessa. Prima di utilizzare la macchina leggere quindi attentamente questo manuale. Conservarlo con cura nei pressi della macchina, in luogo facilmente e rapidamente raggiungibile per ogni futura consultazione. Se il manuale venisse smarrito o deteriorato, richiedere una copia al Vostro rivenditore o direttamente al fabbricante. In caso di cessione della macchina, segnalare al costruttore gli estremi ed il recapito del nuovo proprietario. Il manuale rispecchia lo stato della tecnica al momento della commercializzazione della macchina e non può essere considerato inadeguato se a seguito di nuove modifiche ha subito successivi aggiornamenti. A tale proposito il fabbricante si riserva il diritto di aggiornare la produzione ed i relativi manuali senza l'obbligo di aggiornare produzione e manuali precedenti, se non in casi eccezionali. In caso di dubbio consultare il centro assistenza più vicino o direttamente la ditta costruttrice. Il costruttore è teso alla continua ottimizzazione del proprio prodotto. Per tale motivo la ditta costruttrice è ben lieta di ogni segnalazione o proposta tesa al miglioramento della macchina e/o del manuale. La macchina è stata consegnata all'utente alle condizioni di garanzia valide al momento dell'acquisto. Per ogni chiarimento, contattare il vostro fornitore.

1.3 – GARANZIA

Per nessun motivo l'utente è autorizzato alla manomissione della macchina. Ad ogni anomalia riscontrata, rivolgersi alla ditta costruttrice. Ogni tentativo di smontaggio, di modifica o in generale di manomissione di un qualsiasi componente della macchina da parte dell'utilizzatore o da personale non autorizzato comporterà la decadenza della Dichiarazione di Conformità redatta ai sensi della Direttiva CEE 2006/42, ne invaliderà la garanzia e solleverà la ditta costruttrice da ogni responsabilità circa gli eventuali danni sia a persone che a cose derivanti da tale manomissione. Il fabbricante si ritiene altresì sollevato da eventuali responsabilità nei seguenti casi:

- *Non corretta installazione.*
- *Uso improprio della macchina da parte di personale non istruito adeguatamente.*
- *Uso contrario alle normative vigenti nel paese di utilizzo.*
- *Mancata o maldestra manutenzione.*
- *Utilizzo di ricambi non originali e non specifici per il modello.*
- *Inosservanza totale o parziale delle istruzioni.*

I seguenti componenti della macchina non rientrano nelle condizioni generali di garanzia in quanto soggetti a normale usura:

- *Barra saldante*
- *Guarnizione camera del vuoto*

1.4 – DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

La macchina viene fornita come unità singola, già assemblata con tutti i componenti. È formata da:

- Parte fissa, che contiene i moduli di potenza della macchina e garantisce il grip con il piano di lavoro.
- Parte mobile, necessaria all'inserimento dei prodotti da confezionare ed alla tenuta del vuoto.

Evitare di intervenire in alcun modo sulle parti della macchina, se non nei casi di manutenzione ordinaria previsti dal presente manuale. Si consiglia di incaricare la casa produttrice oppure un centro assistenza per qualsiasi intervento necessario.

1.5 – USO PREVISTO

La macchina è stata progettata e realizzata per il confezionamento sottovuoto di prodotti contenuti in buste goffrate. Deve essere utilizzata in ambienti professionali ed il personale destinato al suo utilizzo deve operare nel settore e deve aver letto e compreso il presente manuale. Usare la macchina appoggiata su un piano di lavoro idoneo, pulito e asciutto.

1.6 – USI NON CONSENTITI

La macchina deve essere utilizzata solamente per gli scopi espressamente previsti dal costruttore.

In particolare:

- *Non utilizzare la macchina se non è stata correttamente installata con tutte le protezioni integre e correttamente montate per evitare il rischio di severe lesioni personali.*

- *Non accedere ai componenti elettrici senza avere in precedenza scollegato la macchina dalla linea di alimentazione elettrica: **si rischia la folgorazione.*** 

1.6.1 – PRESCRIZIONI DI SICUREZZA

- *Non eseguire alcun intervento senza preventiva autorizzazione*

- *Rispettare le procedure date per la manutenzione e l'assistenza tecnica*

- *Non indossare capi di vestiario non conformi alle norme antinfortunistiche*

Consultare il datore di lavoro circa le prescrizioni di sicurezza vigenti e i dispositivi antinfortunistici da adottare

- *Non avviare la macchina in avaria*

Prima di usare la macchina, accertarsi che qualsiasi condizione pericolosa per la sicurezza sia stata opportunamente eliminata.

In presenza di qualsiasi irregolarità, arrestare la macchina e avvertire i responsabili della manutenzione

- *Non consentire al personale non autorizzato di intervenire sulla macchina.*

In caso di folgorazione, è necessario isolare la vittima dalla fonte di corrente nel più breve tempo possibile.

Per compiere questa operazione, è preferibile intervenire sul selezionatore magnetotermico; se fosse invece necessario intervenire sulla vittima, è bene ricordare che senza l'utilizzo di attrezzi isolanti (bastoni di legno o di pvc, stoffa, cuoio, ecc...), voi stessi rimarreste a vostra volta folgorati.

È opportuno far intervenire prontamente personale medico e ricoverare il paziente in ambiente ospedaliero.

1.6.2 – CONDIZIONI AMBIENTALI

La macchina è stata progettata per lavorare in ambienti la cui temperatura sia compresa tra +5°C e +40°C, con umidità relativa del 50%.

1.6.3 – ILLUMINAZIONE

Il luogo di installazione della macchina deve avere sufficiente luce naturale ed illuminazione artificiale conforme alle norme vigenti nel paese di installazione della confezionatrice. In ogni caso, l'illuminazione dovrà essere uniforme e garantire una buona visibilità in ogni punto della macchina e non dovrà creare riflessi pericolosi. L'illuminazione dovrà consentire un'individuazione chiara dei pulsanti di avvio e di arresto.

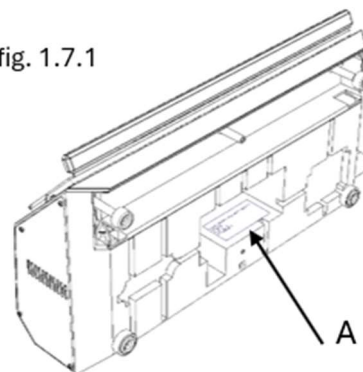
1.7 – DATI ANAGRAFICI

Una esatta descrizione del “Modello”, del “Numero di matricola” e “dell’Anno di costruzione” della macchina faciliterà risposte rapide ed efficaci da parte del nostro servizio di assistenza.

Si raccomanda di indicare il modello della macchina e il numero di matricola ogni volta che si contatta il servizio di assistenza. Rilevare i dati della targa rappresentata in fig. 1.7.1. Come promemoria suggeriamo di scrivere i dati della vostra macchina nel riquadro di seguito.

Confezionatrice modello
N° di matricola
Anno di costruzione
Tipo

fig. 1.7.1



ATTENZIONE!

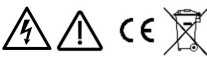
Non alterare per nessun motivo i dati riportati sulla targhetta.

1.7.1 – TARGHE DI AVVERTENZA E DI PERICOLO



ATTENZIONE!

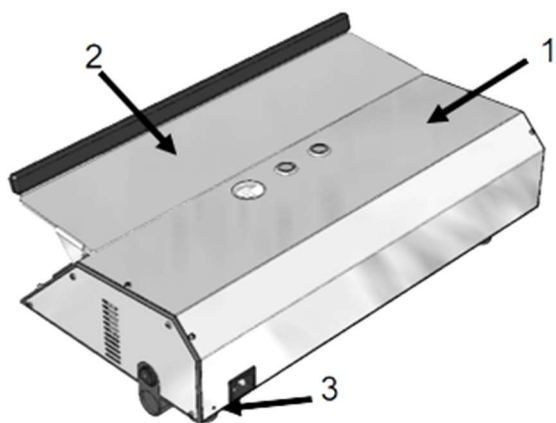
Con la macchina allacciata alla rete elettrica non intervenire sui componenti elettrici. Si rischia la folgorazione. Rispettare le avvertenze richiamate dalla targa dati. L'inosservanza può causare lesioni personali. Accertarsi che la targa sia sempre presente e leggibile. In caso contrario applicarla o sostituirla.

 F.A.C.E.M. S.p.a.	
.....: A	
S/N: B	
Year: C	
Model: D	
Power input: E	
L/min: G	Tension: F
Max depressure: I	Frequency: H
	Fuse: J

- A: Nome prodotto
- B: Numero seriale
- C: Anno di costruzione
- D: Modello confezionatrice
- E: Potenza assorbita
- F: Tensione elettrica
- G: Portata della pompa
- H: Frequenza elettrica
- I: Depressione massima
- J: Modello fusibile

← A

1.8 – PROTEZIONI E DISPOSITIVI DI SICUREZZA



ATTENZIONE!

Prima di procedere all'uso della macchina accertarsi del corretto posizionamento ed integrità dei dispositivi di sicurezza. Verificare all'inizio di ogni turno di lavoro la loro presenza ed efficienza. In caso contrario avvertire il responsabile alla manutenzione. I dispositivi di sicurezza sono: (vedi fig. 1.8.1)

Fig. 1.8.1

1 – Carter di protezione dai componenti elettrici

La macchina viene chiusa da un carter (1) che impedisce l'accesso involontario ai componenti elettrici.

2 – Sportello

La scheda elettronica della macchina riconosce la posizione dello sportello (2) ed impedisce di effettuare la saldatura quando lo sportello è aperto, evitando così ustioni.

3 – Collegamento alla messa a terra

La presenza della vite con impronta a croce (3) ed il suo corretto fissaggio indicano il corretto collegamento della macchina alla messa a terra.

L'impianto elettrico dell'area di lavoro a cui è collegata la macchina deve essere correttamente funzionante e deve essere presente ed efficiente la messa a terra.



ATTENZIONE!

Non manomettere in nessun caso i dispositivi di sicurezza.

1.9 – POSTAZIONE DI LAVORO

La corretta postazione che l'operatore deve occupare è indicata dalla fig. 1.9.1

1.10 – VIBRAZIONI

Le vibrazioni che la macchina trasmette al banco non sono significative.

I 4 piedi in gomma antiscivolo, oltre ad evitare danneggiamenti del piano di lavoro, hanno anche la funzione di smorzare ogni vibrazione che potrebbe presentarsi.

Fig. 1.9.1



2 – CARATTERISTICHE TECNICHE

2.1 – PARTI PRINCIPALI

Per facilitare la comprensione del manuale sono di seguito elencati e rappresentati in fig. 2.1.1 i principali componenti della macchina.

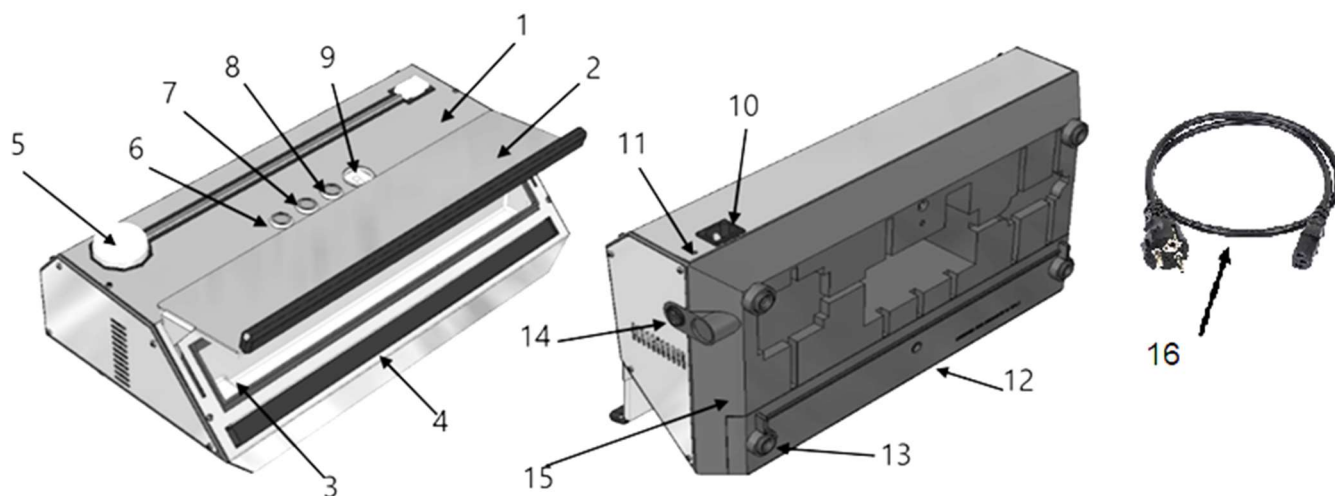


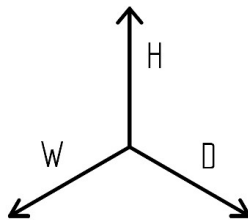
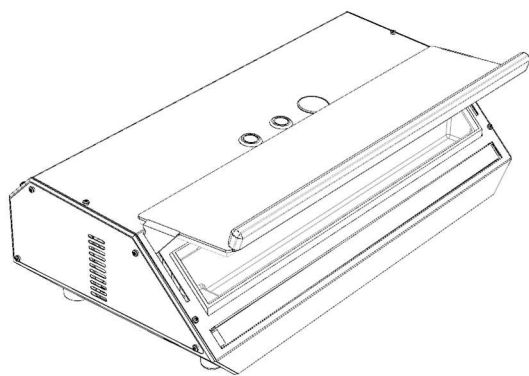
Fig. 2.1.1

- 1) Carter di protezione
- 2) Sportello con guarnizione
- 3) Vaschetta estraibile
- 4) Barra saldante
- 5) Doccetta (solo su T-43)
- 6) Tasto RESET
- 7) Tasto ASPIRAZIONE (solo su T-43)
- 8) Tasto SALDATURA
- 9) Display
- 10) Presa a scatto per cavo di alimentazione
- 11) Vite connessione messa a terra
- 12) Coperchio inferiore (accesso fusibile)
- 13) Piede di sostegno x4
- 14) Interruttore generale ON/OFF
- 15) Base
- 16) Cavo di alimentazione

2.2 – CARATTERISTICHE TECNICHE

MODELLO	Unità di misura	T-40	T-43
Alimentazione	V	220-240	220-240
Potenza assorbita	W	500	500
Corrente assorbita	A	2,5	2,5
Potenza motore (pompa)	W	75	75
Portata (pompa)	L/min	22	22
Larghezza camera del vuoto	mm	420	420
Larghezza saldatura	mm	2 saldature da 3mm	2 saldature da 3mm
Aspirazione nei vasi	Sì / No	No	Sì

2.3 – DIMENSIONI E PESO DELLA MACCHINA

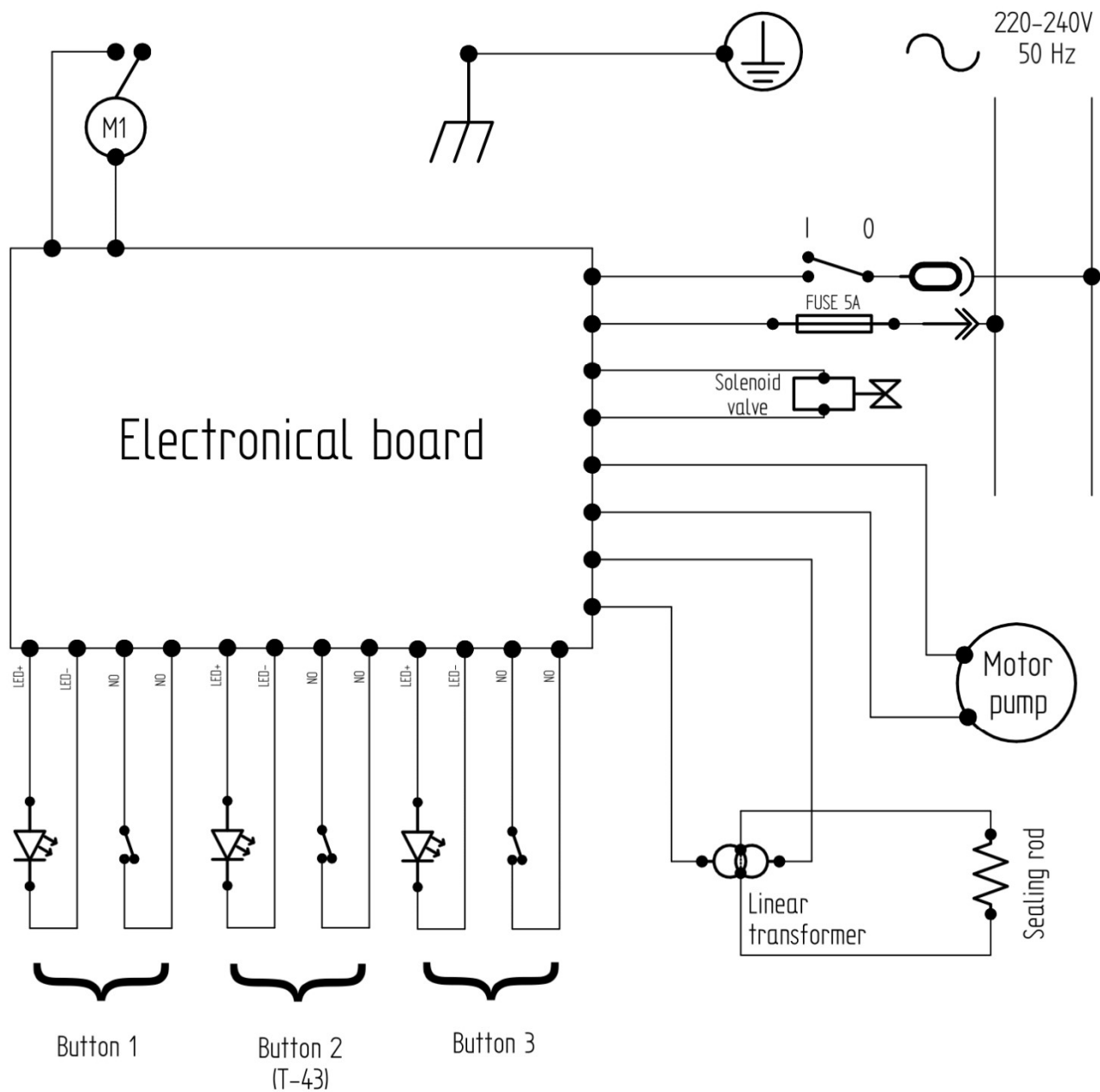


MODELLO	T-40	T-43
W	48 cm	48 cm
D	28 cm	28 cm
H	14 cm	15 cm
PESO	7,9 Kg	8,5 Kg

2.4 – LIVELLO DEL RUMORE EMESSO

I rilevamenti del rumore emesso dalla macchina indicano che il livello di rumorosità è inferiore a 70dBA.

2.5 – SCHEMA ELETTRICO



3 – COLLAUDO, TRASPORTO, CONSEGNA E INSTALLAZIONE

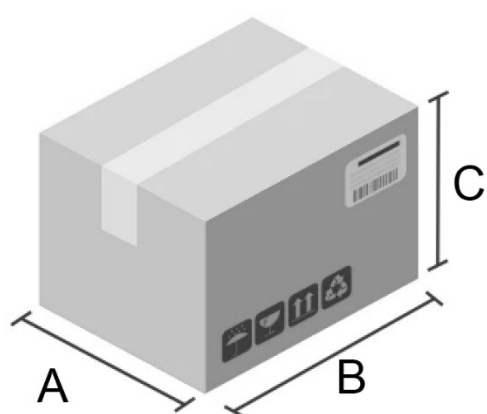
3.1 – COLLAUDO

La macchina in vostro possesso è stata collaudata presso i nostri stabilimenti per verificarne il buon funzionamento e la corretta fabbricazione.

3.2 – CONSEGNA E MOVIMENTAZIONE DELLA MACCHINA

Tutto il materiale spedito è stato accuratamente controllato prima della consegna allo spedizioniere.

Salvo diversi accordi con il Cliente o trasporti particolarmente onerosi, la macchina viene imballata con nylon, polistirolo e cartone. Le dimensioni dell'imballo sono riportate in fig. 3.2.1



A	33 cm
B	56 cm
C	22 cm

La dimensione della scatola non cambia tra T-40 e T-43:

Fig. 3.2.1

Al ricevimento della macchina, verificare l'integrità dell'imballo. In presenza di danni all'imballo, firmare al trasportatore la bolla di ricevimento con la notazione del tipo: "Accetto, con riserva..." e la motivazione. Aperto l'imballo, in presenza di componenti della macchina realmente danneggiati fare segnalazione al corriere e al fornitore entro tre giorni dalla data indicata sui documenti.

3.3 – INSTALLAZIONE



ATTENZIONE!

La zona dove si intende installare la macchina deve essere piana e solida. Inoltre, occorre posare la macchina mantenendo ampio spazio intorno ad essa. Questo consente maggiore manovrabilità nelle fasi di lavoro e garantisce l'accesso nei successivi interventi di manutenzione. Predisporre intorno alla macchina un'idonea illuminazione per garantire la corretta visibilità all'operatore adibito all'utilizzo della macchina.

3.3.1 – SMALTIMENTO IMBALLI

I componenti dell'imballo come cartone e nylon sono prodotti assimilabili ai rifiuti solidi urbani. Possono quindi essere smaltiti liberamente. Il polistirolo è un materiale inquinante che, se bruciato, produce fumi tossici. Non bruciare e non disperdere nell'ambiente ma smaltire secondo le leggi vigenti. Nel caso in cui la macchina venga consegnata in paesi dove esistono norme particolari, smaltire gli imballi secondo quanto prescritto dalle norme in vigore.

3.4 – ALLACCIAMENTO ALL'IMPIANTO ELETTRICO



ATTENZIONE!

Verificare che la linea elettrica di alimentazione corrisponda al valore riportato sulla targa di identificazione della macchina (fig.1.7.1). Ogni intervento deve essere eseguito solamente da personale specializzato ed espressamente autorizzato dal responsabile preposto. Effettuare il collegamento ad una rete provvista di presa di messa a terra efficiente.

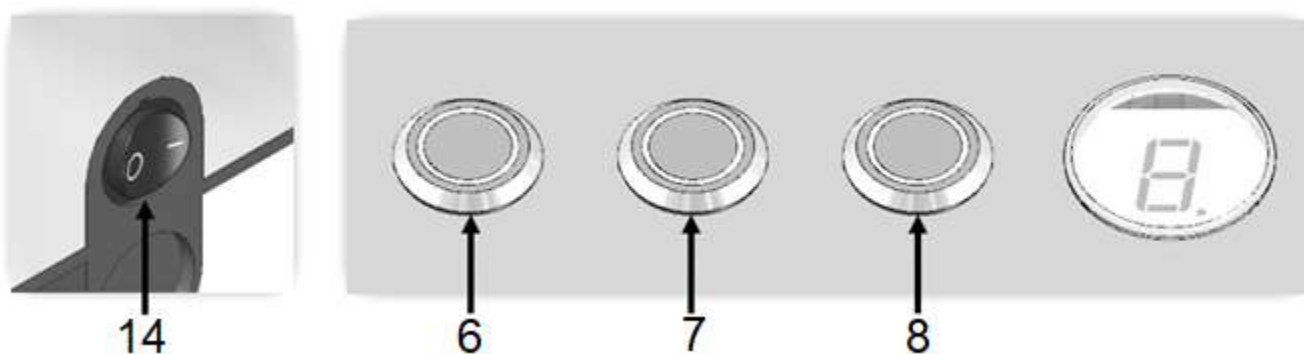
3.4.1 – CAVO DI ALIMENTAZIONE

In questo allestimento la macchina è fornita di un cavo di alimentazione di sezione 3 x 0,75 e di lunghezza circa di 2 metri. Allacciare il cavo alla rete di alimentazione monofase da 220-240 V 50 Hz. In allestimenti con voltaggi diversi da quelli citati, consultare il costruttore.

Nel caso si debba utilizzare una prolunga di alimentazione, utilizzare un cavo della stessa sezione di quello installato dal costruttore o maggiore. Utilizzare un cavo sempre provvisto di messa a terra efficiente.

4 – COMANDI

4.1 – ELENCO COMANDI



La confezionatrice è dotata di interruttore generale (**14**) che, se commutato nella posizione (O), non consente l'alimentazione della macchina; se commutato nella posizione (I) con il cavo di alimentazione collegato alla rete, la macchina viene alimentata.

I tasti 6, 7 e 8 sono dotati di LED, si occupano di:

6 – Tasto RESET. Il LED del tasto 6 acceso sta a indicare che la macchina è alimentata. Durante lo svolgimento di qualsiasi ciclo di lavoro, è possibile premere il tasto RESET per arrestare il ciclo in esecuzione.

7 – Tasto ASPIRAZIONE (PRESENTE SOLO SUL MODELLO T-43). Il tasto ASPIRAZIONE, se premuto, esegue il ciclo di sola aspirazione (*vedi par. 6.3*). Il LED del tasto 7 acceso sta ad indicare che la pompa di aspirazione è alimentata.

8 – Tasto SALDATURA. Il pulsante SALDATURA, se premuto a lungo, consente di entrare nelle impostazioni >TEMPO DI SALDATURA< (*vedi par. 6.3*). Se premuto durante un ciclo automatico, esegue istantaneamente la saldatura, rendendo così il ciclo di lavoro da automatico a manuale.

5 – AVVIAMENTO E ARRESTO

5.1 – VERIFICA PRESENZA ED EFFICIENZA DELLE PROTEZIONI E DELLE SICUREZZE

Verificare prima di ogni turno di lavoro la presenza e l'integrità del carter in acciaio inox; verificare anche la presenza della vite di collegamento alla messa a terra.

Si rende necessario anche verificare sempre l'integrità del cavo di alimentazione.

5.2 – AVVIAMENTO

Collegare il cavo di alimentazione alla presa a pannello ed alla presa a muro dell'impianto elettrico; commutare l'interruttore generale sulla posizione "I". Si accenderà il LED del primo tasto (RESET) (6) indicando che la confezionatrice è alimentata.

5.3 – ARRESTO

Se si vuole arrestare la macchina durante l'esecuzione di un qualsiasi ciclo, è necessario premere il tasto RESET (6) per interrompere il ciclo in corso e per potere aprire lo sportello liberando la busta in lavorazione; dopodiché sarà sufficiente commutare l'interruttore generale sulla posizione "O" e scollegare il cavo di alimentazione dalla presa.

6 – USO DELLA MACCHINA

6.1 – PRESCRIZIONI



ATTENZIONE!

Solamente il personale autorizzato può intervenire sulla macchina. Prima di iniziare l'uso l'operatore deve assicurarsi che tutte le protezioni siano al loro posto e che i dispositivi di sicurezza siano presenti ed efficienti. In caso contrario spegnere la macchina e rivolgersi al preposto alla manutenzione.

6.2 – CONDIZIONE DI UTILIZZAZIONE

Essendo la presente macchina progettata specificatamente per il confezionamento sottovuoto di alimenti contenuti all'interno di buste goffrate e/o vasi con coperchio (modello T-43), si sconsiglia l'uso della stessa per usi diversi dalla sua funzione originale.

Si avverte quindi che ogni uso improprio o comunque di genere diverso, oltre a far decadere il diritto di garanzia (leggere le condizioni della stessa sul certificato allegato in ogni macchina), può recare danno ai componenti con conseguente impossibilità di svolgimento della funzione cui è destinata oppure generare potenziali condizioni di rischio per l'utilizzatore. **La F.A.C.E.M. Spa - TRE SPADE** - non si ritiene responsabile per incomplete od errate traduzioni in altra lingua di queste istruzioni.

DESCRIZIONE

La macchina viene fornita come unità singola, già assemblata con tutti i componenti.

È composta da una parte fissa che garantisce la stabilità della confezionatrice sul piano di lavoro grazie ai 4 piedi in gomma antiscivolo e da una parte mobile che consente l'inserimento e la rimozione delle buste contenenti il prodotto da confezionare. La parte mobile (ovvero lo sportello) garantisce la tenuta del vuoto durante la lavorazione.

La macchina è dotata di una vaschetta estraibile (3) (all'interno della camera del vuoto) necessaria a proteggere la pompa di aspirazione da eventuali gocce di liquido o piccole parti di prodotto che potrebbero essere aspirate causando il danneggiamento della pompa. *Il lavaggio della vaschetta estraibile può essere effettuato in lavastoviglie.*

Per limitare gli ingombri della confezionatrice, quando non viene utilizzata è possibile rimuovere completamente il cavo di alimentazione estraendolo dalla presa a muro e dalla spina a scatto presente sulla scocca della macchina. *Non tirare il cavo e/o l'apparecchio per la rimozione, potrebbero verificarsi dei danneggiamenti. Estrarre il cavo dalla presa di alimentazione impugnando la parte finale (e più solida).*

Fig.6.2.1

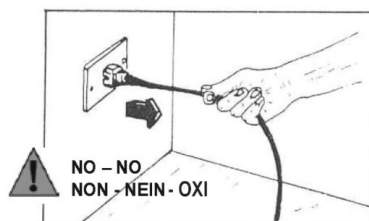


fig 6.2.1

6.3 – USO DELLA MACCHINA

MESSA IN FUNZIONE (vedi fig. 2.1.1)

Estrarre la confezionatrice dall'imballo e posizionarla sul piano di lavoro (idoneo, pulito e asciutto). Prelevare il cavo di alimentazione (16) dalla scatola e, dopo essersi assicurati del corretto funzionamento dell'impianto elettrico, collegare il cavo di alimentazione alla presa a scatto (10). Commutare l'interruttore generale (14) sulla posizione "I". Si accenderà il LED del tasto RESET (6) indicando che la macchina è alimentata.

CICLO AUTOMATICO

1. Inserire il contenuto desiderato nella busta di misura appropriata (per le diverse misure rivolgersi ai punti vendita autorizzati)
2. Posizionare il sacchetto con l'imboccatura all'interno della camera del vuoto (3) avendo cura di inserire completamente l'apertura del sacchetto all'interno della camera del vuoto **orientandolo con la parte gofrata verso l'alto (vedi fig. 6.3.1)**. Tenere il contenuto della busta lontano dalla barra saldante (4); eventualmente sostituire la busta con una di maggiori dimensioni se il contenuto risulta essere di dimensioni eccessive rispetto al sacco inizialmente scelto.
3. Abbassare lo sportello (2) ruotandolo fino a portare la guarnizione della camera a aderire rispettivamente con la busta gofrata e la barra saldante (4).
4. Premere lo sportello (2) contro la camera del vuoto (3) fino a quando il sacchetto inizia a stringersi sull'alimento: la macchina continuerà ad aspirare in autonomia e si accenderà il led del tasto ASPIRAZIONE (7) (solo sul modello T-43), indicando lo svuotamento in corso.
5. Raggiunto automaticamente il vuoto, il led del tasto SALDATURA (8) si accenderà.
6. Dopo alcuni secondi, si accenderà anche il DISPLAY (9), mostrando il tempo rimanente alla fine del processo di saldatura.
7. A ciclo ultimato, lo sportello (2) si aprirà automaticamente consentendo la rimozione della busta confezionata
8. A questo punto il led del tasto RESET (6) torna sulla posizione fissa, segnalando nuovamente la condizione di stand-by.

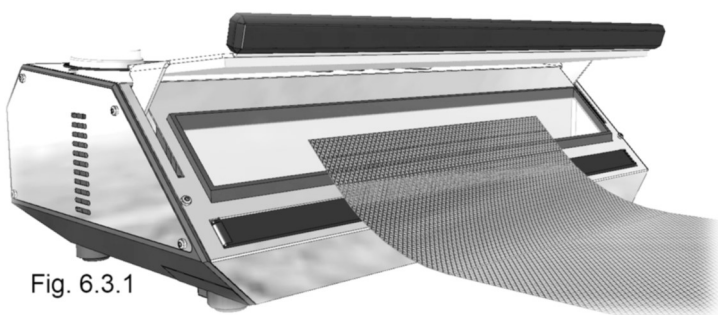


Fig. 6.3.1



ATTENZIONE! Ogni qual volta si voglia interrompere l'esecuzione di qualsiasi ciclo, premere il tasto RESET (6). La macchina tornerà in condizione di stand-by.

Per il confezionamento sottovuoto delle buste da cottura è consigliabile effettuare prima l'impostazione del tempo di saldatura dedicato, per ottenere la saldatura corretta delle medesime. Per l'impostazione del tempo di saldatura attenersi alle istruzioni riportate nel paragrafo (IMPOSTAZIONE DEL TEMPO DI SALDATURA).

CICLO MANUALE

Se si desidera confezionare una busta senza rimuovere la totalità dell'aria presente al suo interno, per evitare il danneggiamento di prodotti molli (come ad esempio panini, formaggi, frutta ecc....), è possibile utilizzare il ciclo manuale:

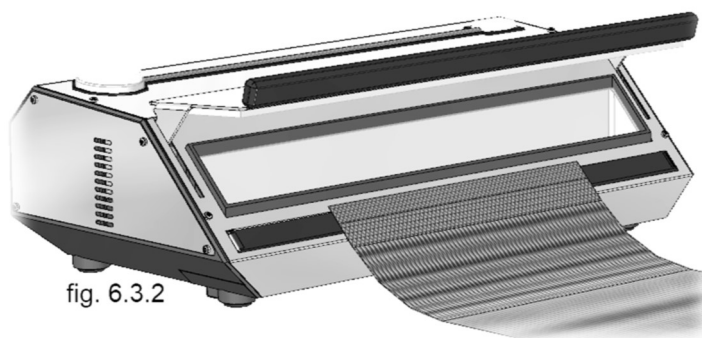
1. Inserire il contenuto desiderato nella busta di misura appropriata (per le diverse misure rivolgersi ai punti vendita autorizzati)
2. Posizionare il sacchetto con l'imboccatura all'interno della camera del vuoto (3) avendo cura di inserire completamente l'apertura del sacchetto all'interno della camera del vuoto **orientandolo con la parte gofrata verso l'alto (vedi fig. 6.3.1)**. Tenere il contenuto della busta lontano dalla barra saldante (4); eventualmente sostituire la busta con una di maggiori dimensioni se il contenuto risulta essere di dimensioni eccessive rispetto al sacco inizialmente scelto.
3. Abbassare lo sportello (2) ruotandolo fino a portare la guarnizione della camera a aderire rispettivamente con la busta gofrata e la barra saldante (4).
4. Premere lo sportello (2) contro la camera del vuoto (3) fino a quando il sacchetto inizia a stringersi sull'alimento: la macchina continuerà ad aspirare in autonomia e si accenderà il led del tasto ASPIRAZIONE (7) (solo sul modello T-43), indicando lo svuotamento in corso.
5. Raggiunto il livello di vuoto desiderato, premere il tasto SALDATURA (8), il suo led si accenderà.
6. Dopo alcuni secondi, si accenderà anche il DISPLAY (9), mostrando il tempo rimanente alla fine del processo di saldatura.
7. A ciclo ultimato, lo sportello (2) si aprirà automaticamente consentendo la rimozione della busta confezionata
8. A questo punto il led del tasto RESET (6) torna sulla posizione fissa, segnalando nuovamente la condizione di stand-by.



ATTENZIONE! Ogni qual volta si voglia interrompere l'esecuzione di qualsiasi ciclo, premere il tasto RESET (6). La macchina tornerà in condizione di stand-by.

CICLO SALDATURA

1. Posizionare la busta da saldare facendo in modo che l'imboccatura resti compresa tra il limite inferiore della camera del vuoto (3) e la barra saldante (4) (vedi fig. 6.3.2).
2. Abbassare lo sportello (2) ruotandolo fino a portare la guarnizione della camera a aderire rispettivamente con la busta gofrata e la barra saldante (4).
3. Premere lo sportello (2) contro la camera del vuoto (3) mantenendo la pressione per qualche secondo: la macchina inizia ad aspirare e il led del tasto ASPIRAZIONE (7) (solo sul modello T-43) si accenderà segnalando l'avvio dell'aspirazione.
4. Raggiunto automaticamente il vuoto, il led del tasto SALDATURA (8) si accenderà segnalando che è in atto il processo di saldatura del sacchetto.
5. Dopo alcuni secondi, si accenderà anche il DISPLAY (9), mostrando il tempo rimanente alla fine del processo di saldatura.
6. A ciclo ultimato, lo sportello (2) si aprirà automaticamente consentendo la rimozione della busta saldata.
7. A questo punto il led del tasto RESET (6) torna sulla posizione fissa, segnalando nuovamente la condizione di stand-by.





ATTENZIONE! Ogni qual volta si voglia interrompere l'esecuzione di qualsiasi ciclo, premere il tasto RESET (6). La macchina tornerà in condizione di stand-by.

IMPOSTAZIONE DEL TEMPO DI SALDATURA

È possibile regolare il tempo di saldatura da **0** a **9** secondi in base allo spessore della busta utilizzata ed alla temperatura della barra saldante (dopo alcuni cicli continuativi sarà necessario diminuire il tempo di saldatura per evitare il rischio di surriscaldamento del sacchetto e danni alla macchina).

Per entrare nelle impostazioni "tempo di saldatura" è sufficiente premere e tenere premuto per 3 secondi il tasto SALDATURA (8), il display (9) mostrerà lampeggiando l'impostazione corrente e basterà premere il tasto SALDATURA (8) in maniera ciclica fino al raggiungimento del valore desiderato. Per confermare la selezione è sufficiente attendere lo spegnimento del display (9). *Il valore selezionato rimarrà in memoria anche dopo lo spegnimento della confezionatrice.*

Di seguito i tempi di saldatura da impostare in relazione ai sacchetti Tre Spade:

- Busta / rotolo da conservazione Tre Spade → tempo di saldatura **5**
- Busta / rotolo da cottura Tre Spade → tempo di saldatura **7**



ATTENZIONE! Ripetute saldature eseguite con una temperatura eccessivamente alta rispetto alle buste utilizzate rovinano in modo irreparabile la macchina.

CICLO DI ASPIRAZIONE VASI (SOLO SU MODELLO T-43)

Per effettuare il vuoto nei barattoli / contenitori rigidi, è necessario applicare la apposita valvola sul tappo del contenitore utilizzando l'applicatore (componenti presenti nel kit in dotazione).

Per eseguire il ciclo di aspirazione vasi, è sufficiente posizionare la doccetta (5) sul barattolo facendo in modo che la valvola resti al di sotto della doccetta (5). Mantenendo la guarnizione della doccetta contro il coperchio, premere il tasto ASPIRAZIONE (7) facendo così partire il ciclo; quest'ultimo terminerà al raggiungimento del vuoto massimo.



ATTENZIONE! Ogni qual volta si voglia interrompere l'esecuzione di qualsiasi ciclo, premere il tasto RESET (6). La macchina tornerà in condizione di stand-by.

7 – MANUTENZIONE

I componenti soggetti a usura sono:

- La guarnizione della camera del vuoto presente sullo sportello (2)
- La barra saldante (4)

Controllare costantemente lo stato di usura di questi componenti.

In caso di anomalie ad altri componenti della macchina, interpellare il produttore o il centro assistenza.

Per qualsiasi ricambio, si consiglia di acquistare prodotti originali fabbricati dal produttore per evitare malfunzionamenti dovuti a differenti caratteristiche produttive.

Per qualsiasi necessità di assistenza, contattare il produttore o il centro assistenza comunicando il modello della confezionatrice ed il numero di matricola (Fig. 1.7.1).

7.1 – LUBRIFICAZIONE

L'apparecchio non necessita di lubrificazioni.

7.2 – PULIZIA DELLA MACCHINA



ATTENZIONE!

Al termine di ogni lavorazione, dopo aver arrestato la macchina tramite l'interruttore generale (14) è buona norma effettuare la pulizia della confezionatrice. Scollegare sempre il cavo di alimentazione prima della pulizia (vedi fig. 6.2.1).

È sufficiente l'utilizzo di un panno umido (acqua calda). Evitare l'utilizzo di prodotti aggressivi (es. sgrassatori, prodotti acidi o caustici) che potrebbero danneggiare irrimediabilmente il prodotto oppure far insorgere condizioni di rischio per l'utilizzatore. Utilizzare piuttosto un detergente neutro per stoviglie.

È vietato l'utilizzo di getti d'acqua e la pulizia mediante immersione.

Dopo aver effettuato la pulizia, è consigliato asciugare accuratamente la macchina con un panno.

7.3 – RAEE RIFIUTI DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



ATTENZIONE!

Secondo quanto previsto dalle prescrizioni della Direttiva Europea 2012/19/UE e dalle conseguenti normative nazionali, **la presente apparecchiatura non può essere smaltita come normale rifiuto urbano misto**. Pertanto, alla fine del suo ciclo di vita, dopo aver eseguito le operazioni necessarie ad un corretto smaltimento, l'apparecchiatura deve essere depositata presso uno dei centri di raccolta differenziata per i rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (AEE). Fare riferimento ai centri di raccolta del

comune di appartenenza, il quale assicura la funzionalità, l'accessibilità e l'adeguatezza dei sistemi di raccolta differenziata.

Chiunque smaltisca abusivamente (o come rifiuto urbano misto) la presente apparecchiatura AEE sarà soggetto alle sanzioni previste dalle normative nazionali vigenti.

8 – INCONVENIENTI E RIMEDI

8.1 – INCONVENIENTI CAUSE E RIMEDI

PROBLEMA	SOLUZIONE
LA MACCHINA NON SI ATTIVA	Inserire in modo corretto la spina, sia nella presa di alimentazione che sulla macchina. Commutare l'interruttore in posizione "I". Verificare l'integrità del fusibile, in caso di fusibile interrotto sostituirlo con uno di pari dimensioni, rimuovendo il coperchio di accesso (12) oppure interpellare l'assistenza tecnica.
LA MACCHINA NON INIZIA A FARE IL VUOTO NELLE BUSTE	All'avvio del ciclo tenere premuto lo sportello (2) il tempo sufficiente perché la busta si schiacci bene sul prodotto. Verificare che non vi siano parti del contenuto della busta che si frappongano tra lo sportello (2) e la barra saldante (4). Provare a cambiare busta verificando che non si tratti di una busta difettosa.
LA MACCHINA ESEGUE LA SALDATURA SENZA PRIMA AVER ESEGUITO IL VUOTO NELLA BUSTA	Verificare che il lato aperto della busta si trovi all'interno della camera del vuoto (3), oltre la barra saldante (4). Verificare che la busta sia inserita nella camera del vuoto (3) <u>con la parte goffrata rivolta verso lo sportello (2)</u>. Fig. 6.3.1
LA MACCHINA ESEGUE IL VUOTO MA NON SALDA LA BUSTA	Verificare di non aver confezionato sottovuoto alimenti che possano avere parti rigide o acuminate, che durante il confezionamento possano aver bucato la busta (es. croste di formaggio, ossa, spine). Provare a cambiare busta verificando che non si tratti di una busta difettosa.
LA SALDATURA ROVINA IL SACCHETTO "SCIOGLIENDOLO"	Assicurarsi di utilizzare buste originali TRE SPADE. Assicurarsi di utilizzare il tempo di saldatura corretto per il tipo di busta. Le buste da conservazione dovranno essere saldate con il tempo di saldatura impostato al Livello 5, mentre le buste da cottura con il Livello 7 (vedere le istruzioni nel paragrafo "Impostazione del tempo di saldatura").
LA MACCHINA ESEGUE IL VUOTO E SALDA CORRETTAMENTE, MA DOPO UN PO' DI TEMPO LA BUSTA SI GONFIA NUOVAMENTE	Provare a cambiare busta verificando che non si tratti di una busta difettosa. Verificare che la busta non sia sporca di alimento (soprattutto grassi e siero) nella zona dove avviene la saldatura; in questo caso pulire bene la zona interessata con un panno carta. Verificare che sulla saldatura non compaiano grinze. Alcuni alimenti freschi (es. fagioli, fagiolini, zucchini, alcuni insaccati freschi, formaggi non stagionati, ecc.) anche una volta messi sottovuoto emettono gas che rimangono imprigionati all'interno della busta già saldata.

9 – TEMPI DI CONSERVAZIONE ALIMENTI

9.1 – TABELLA TEMPI DI CONSERVAZIONE

L'elenco sottostante riporta i tempi di conservazione di alimenti confezionati sottovuoto. Tali tempi sono da considerarsi INDICATIVI. Per una conservazione ottimale del prodotto, è infatti importante lo stato in cui si trova lo stesso nella fase iniziale.

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

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

Refrigerati a +3° / +5° C

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

Congelati a -18° / -20° C

Alimento	Condizioni normali	Sottovuoto
Carne	120 giorni	480 giorni
Pesce	90 giorni	360 giorni
Frutta e verdura	300 giorni	720 giorni



ATTENZIONE!

La proliferazione batterica, seppure rallentata, continua anche sottovuoto.

È quindi necessaria, per i cibi che lo richiedono, la conservazione in frigorifero o congelatore.

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

TABLE OF CONTENTS

1 – DELIVERY AND WARRANTY.....	20
1.1 Introduction	
1.2 Storage and use of this manual	
1.3 Warranty	
1.4 Machine description	
1.5 Intended use	
1.6 Improper uses	
1.6.1 Safety requirements	
1.6.2 Environmental conditions	
1.6.3 Lighting	
1.7 Identification data	
1.7.1 Warning and hazard plates	
1.8 Safety guards and protection devices	
1.9 Workstation	
1.10 Vibrations	
2 – TECHNICAL SPECIFICATIONS.....	24
2.1 Main components	
2.2 Technical specifications	
2.3 Machine dimensions and weight	
2.4 Emitted noise level	
2.5 Wiring diagram	
3 – TESTING, TRANSPORT, DELIVERY AND INSTALLATION.....	26
3.1 Testing	
3.2 Delivery and handling of the machine	
3.3 Installation	
3.3.1 Sealing disposal	
3.4 Electrical connection	
3.4.1 Power cable	
4 – CONTROLS.....	27
4.1 Control overview	
5 – START-UP AND SHUTDOWN.....	27
5.1 Checking the presence and efficiency of guards and safety devices	
5.2 Start-up	
5.3 Shutdown	
6 – MACHINE OPERATION.....	28
6.1 Requirements	
6.2 Operating conditions	
6.3 Machine operation	
7 – MAINTENANCE.....	31
7.1 Lubrication	
7.2 Machine cleaning	
7.3 WEEE Waste from Electrical and Electronic Equipment	
8 – MALFUNCTIONS AND TROUBLESHOOTING.....	33
8.1 Malfunctions: causes and remedies	
9 – FOOD STORAGE TIMES.....	34
9.1 Storage time table	

1 – DELIVERY AND WARRANTY

1.1 – INTRODUCTION



WARNING!

The symbols used in this manual are intended to draw the reader's attention to points and operations that may pose a hazard to the operator's personal safety or a risk of damage to the machine itself. Do not operate the machine unless you are certain you have fully understood the warnings in these notes.



WARNING!

Some illustrations in this manual, for clarity purposes, depict the machine or its components with guards or covers removed. Do not use the machine in such conditions. Operate only when all safety guards are correctly mounted and fully functional. The manufacturer prohibits the reproduction, even partial, of this manual. Its contents may not be used for purposes other than those for which they are intended. Any violation will be prosecuted in accordance with the law.

1.2 – STORAGE AND USE OF THIS MANUAL

This manual is intended to familiarize the user with the machine through explanatory text and illustrations, providing essential instructions and criteria regarding transport, handling, operation, and maintenance of the machine.

Before operating the machine, read this manual carefully. Keep it safely near the machine, in an easily accessible location for quick future reference.

If the manual is lost or damaged, request a copy from your dealer or directly from the manufacturer.

In case of machine transfer, the manufacturer must be informed of the new owner's contact details.

This manual reflects the state of the art at the time of the machine's release to the market and cannot be deemed outdated if updated versions have been released following subsequent modifications.

The manufacturer reserves the right to update both production and related manuals without obligation to revise earlier production or manuals, except in exceptional cases.

In case of doubt, contact your nearest service center or the manufacturer directly.

The manufacturer is committed to the continuous improvement of its products. For this reason, it welcomes any feedback or suggestions for enhancing the machine and/or this manual.

The machine has been delivered to the user under the warranty conditions valid at the time of purchase. For any clarification, contact your supplier.

1.3 – WARRANTY

Under no circumstances is the user authorized to tamper with the machine.

For any anomaly, contact the manufacturer directly.

Any attempt to disassemble, modify, or generally tamper with any machine component by the user or unauthorized personnel will void the EC Declaration of Conformity issued under Directive 2006/42/EC, will invalidate the warranty and release the manufacturer from all liability for any damage to persons or property resulting from such tampering.

The manufacturer shall also be relieved of responsibility in the following cases:

- *Improper installation*
- *Improper use by inadequately trained personnel*
- *Use that violates regulations in the country of operation*
- *Failure to perform or poor execution of maintenance*
- *Use of non-original or incompatible spare parts*
- *Full or partial disregard of the instructions*

The following components are not covered under the general warranty terms as they are subject to normal wear and tear:

- *Sealing bar*
- *Vacuum chamber gasket*

1.4 – MACHINE DESCRIPTION

The machine is supplied as a single unit, already assembled with all components. It consists of:

- Fixed part, which houses the power modules of the machine and ensures grip on the work surface.
- Movable part, necessary for inserting the products to be sealed and for maintaining the vacuum seal.

Do not intervene in any way on parts of the machine, except for the routine maintenance operations specified in this manual. It is strongly recommended to contact the manufacturer or an authorized service center for any required intervention.

1.5 – INTENDED USE

The machine has been designed and manufactured for vacuum sealing of products contained in embossed bags. It must be used in professional environments, and the personnel assigned to operate it must be professionals in the field and must have read and understood this manual.

Operate the machine on a suitable, clean, and dry work surface.

1.5 – IMPROPER USES

The machine must be used only for the purposes expressly intended by the manufacturer.

Specifically:

- Do not use the machine unless it has been properly installed with all guards intact and correctly mounted, to avoid the risk of serious personal injury.
- Do not access electrical components without first disconnecting the machine from the power supply: **there is a risk of electrocution.**



1.6.1 – SAFETY REQUIREMENTS

- *Do not carry out any operation without prior authorization.*
- *Follow the prescribed procedures for maintenance and technical service.*
- *Do not wear clothing that does not comply with workplace safety regulations.*
- *Consult your employer regarding applicable safety regulations and the protective devices to be used.*
- *Do not start the machine when malfunctioning.*

Before using the machine, ensure that all potentially hazardous conditions have been properly resolved.

In the event of any irregularity, stop the machine immediately and notify maintenance personnel.

- *Do not allow unauthorized personnel to operate or intervene on the machine.*

In case of electrocution, isolate the victim from the power source as quickly as possible. To do this, it is preferable to switch off the circuit breaker; if you must intervene directly on the victim, remember that without using insulating tools (wood or PVC rods, cloth, leather, etc.), you risk electrocution as well.

Medical personnel should be contacted immediately, and the victim should be taken to a hospital environment as soon as possible.

1.6.2 – ENVIRONMENTAL CONDITIONS

The machine has been designed to operate in environments with a temperature between +5°C and +40°C and relative humidity of 50%.

1.6.3 – LIGHTING

The installation area must have sufficient natural light and artificial lighting that complies with the regulations in force in the country where the machine is installed.

In any case, the lighting must be uniform, ensure good visibility at all points of the machine, and must not create hazardous reflections. Lighting must allow for clear identification of start and stop buttons.

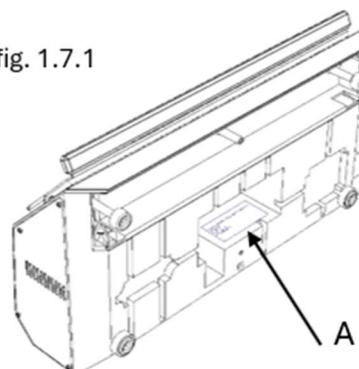
1.7 – IDENTIFICATION DATA

A correct description of the "Model", "Serial number", and "Year of manufacture" of the machine will ensure fast and effective support from our customer service.

It is recommended to provide the model and serial number of the machine every time you contact customer support. Refer to the data plate shown in fig. 1.7.1. As a reminder, we suggest writing your machine's data in the space below.

Vacuum machine model:
Serial number:
Year of manufacture:
Type:

fig. 1.7.1



WARNING!

Under no circumstances should the information on the data plate be altered.

1.7.1 – WARNING AND HAZARD PLATES



WARNING!

Do not operate on electrical components while the machine is connected to the power supply.

There is a risk of electrocution. Follow all warnings indicated on the data plate. Failure to do so may result in personal injury.

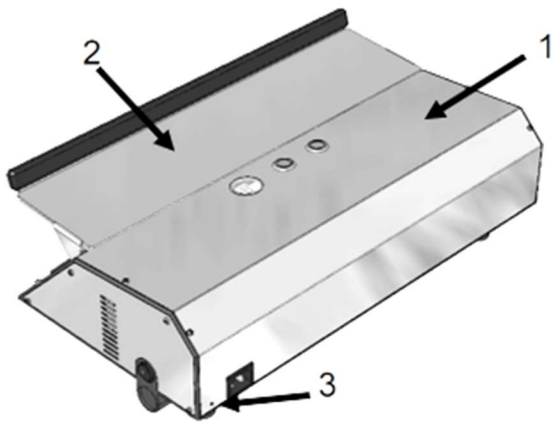
Ensure that the plate is always present and legible. If not, it must be affixed or replaced immediately.

 F.A.C.E.M. S.p.a.	
.....: A	
S/N: B	
Year: C	
Model: D	
Power input: E	
L/min: G	Tension: F
Max depression: I	Frequency: H
	Fuse: J

- A: Product name
- B: Serial number
- C: Year of manufacture
- D: Vacuum machine model
- E: Power consumption
- F: Voltage
- G: Pump capacity
- H: Frequency
- I: Maximum vacuum level
- J: Fuse model

← A

1.8 – SAFETY GUARDS AND PROTECTION DEVICES



WARNING!

Before using the machine, ensure that all safety devices are correctly positioned and intact. At the beginning of each work shift, verify their presence and functionality. If any issue is found, notify maintenance personnel immediately.

The safety devices are as follows (see fig. 1.8.1):

Fig. 1.8.1

1 – Electrical component protection cover

The machine is enclosed by a cover **(1)** that prevents unintentional access to electrical components.

2 – Lid

The machine's electronic board detects the position of the lid **(2)** and prevents the sealing cycle from starting when the lid is open, thus avoiding burn injuries.

3 – Grounding connection

The presence of the crosshead screw **(3)** and its proper tightening indicate that the machine is correctly grounded.

The electrical system of the work area to which the machine is connected must be properly functioning, and the grounding must be present and effective.



WARNING!

Never tamper with any safety devices.

1.9 – WORKSTATION

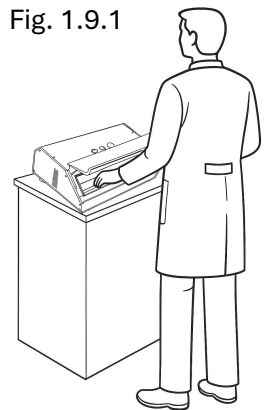
The correct working position the operator must assume is illustrated in fig. 1.9.1.

1.10 – VIBRATIONS

The vibrations transmitted by the machine to the workbench are not significant.

The four anti-slip rubber feet not only protect the work surface from damage but also dampen any vibrations that may occur.

Fig. 1.9.1



2 – TECHNICAL SPECIFICATIONS

2.1 – MAIN COMPONENTS

To facilitate understanding of this manual, the machine's main components are listed and illustrated in fig. 2.1.1 below:

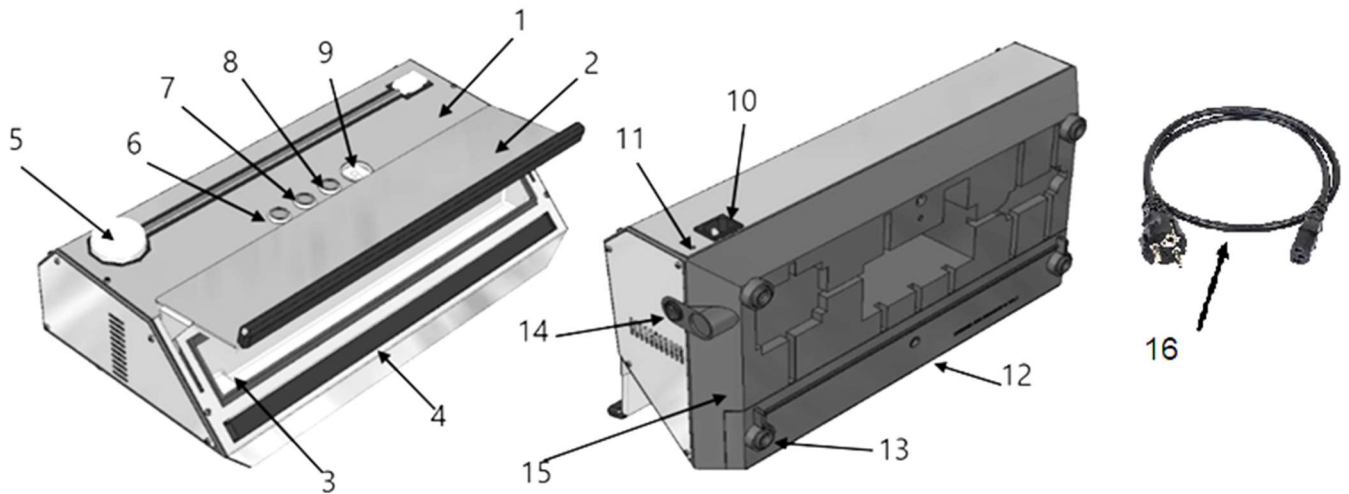


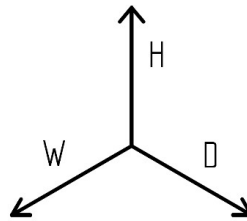
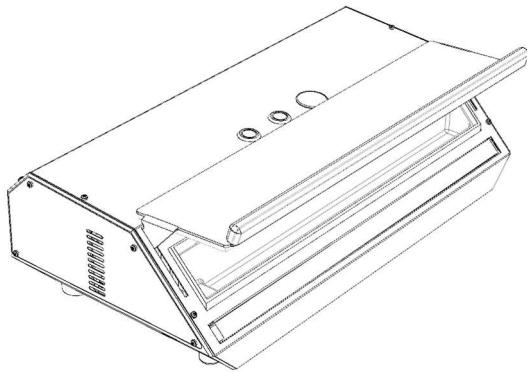
Fig. 2.1.1

1. Protective cover
2. Lid with gasket
3. Removable tray
4. Sealing bar
5. Nozzle (only on T-43)
6. RESET button
7. VACUUM button (only on T-43)
8. SEALING button
9. Display
10. Snap-in socket for power cable
11. Grounding screw
12. Lower cover (fuse access)
13. Support foot x4
14. Main ON/OFF switch
15. Base
16. Power cable

2.2 – TECHNICAL SPECIFICATIONS

MODEL	Unit	T-40	T-43
Power supply	V	220–240	220–240
Power consumption	W	500	500
Current draw	A	2.5	2.5
Motor power (pump)	W	75	75
Pump flow rate	L/min	22	22
Vacuum chamber width	mm	420	420
Sealing width	mm	2 seals of 3 mm each	2 seals of 3 mm each
Vacuum in containers	Yes / No	No	Yes

2.3 – MACHINE DIMENSIONS AND WEIGHT

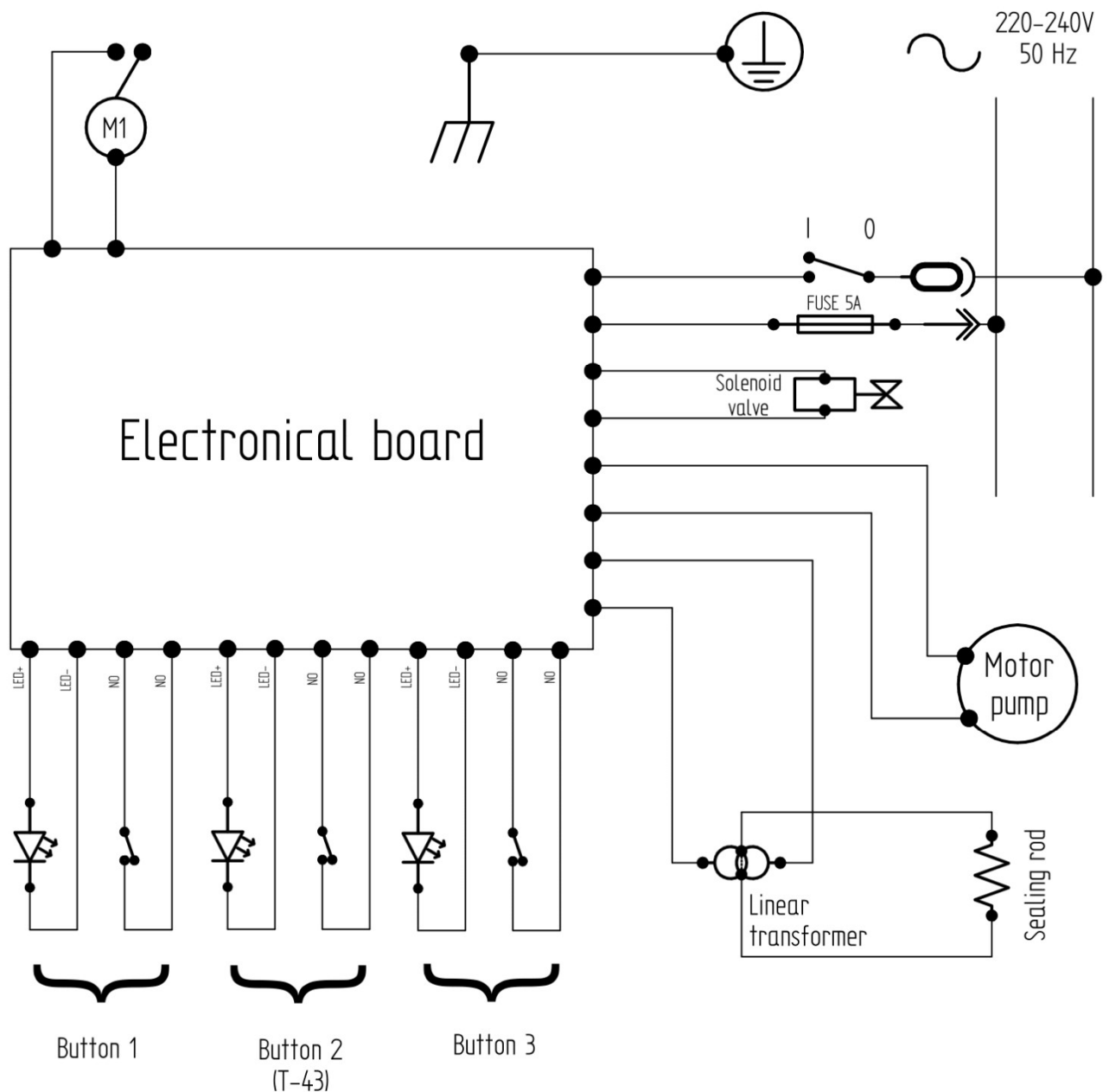


MODEL	T-40	T-43
W	48 cm	48 cm
D	28 cm	28 cm
H	14 cm	15 cm
WEIGHT	7.9 kg	8.5 kg

2.4 – EMITTED NOISE LEVEL

Noise measurements indicate that the sound level emitted by the machine is below 70 dBA.

2.5 – WIRING DIAGRAM



3 – TESTING, TRANSPORT, DELIVERY AND INSTALLATION

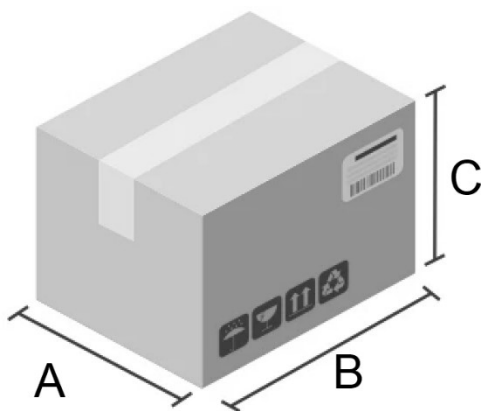
3.1 – TESTING

The machine in your possession has been tested at our facilities to verify proper operation and correct manufacturing.

3.2 – DELIVERY AND HANDLING OF THE MACHINE

All material shipped has been carefully checked before delivery to the carrier.

Unless otherwise agreed with the customer or in the case of special shipping requirements, the machine is packaged with nylon, polystyrene, and cardboard. The packaging dimensions are shown in fig. 3.2.1:



A	33 cm
B	56 cm
C	22 cm

The box size does not change for T-40 and T-43.

Fig. 3.2.1

Upon receipt of the machine, check the integrity of the packaging. If damage to the packaging is present, sign the delivery receipt with the notation: “Accepted with reservation...” and specify the reason.

After opening the package, if any components of the machine are found to be damaged, notify both the carrier and the supplier within three days from the date indicated on the shipping documents.

3.3 – INSTALLATION



The area where the machine is to be installed must be flat and stable.

The machine must also be positioned with ample space around it. This ensures easier handling during operation and allows access for future maintenance.

Provide adequate lighting around the machine to guarantee proper visibility for the operator assigned to its use.

3.3.1 – PACKAGING DISPOSAL

Packaging materials such as cardboard and nylon are considered urban solid waste and can therefore be disposed of accordingly. Polystyrene is a polluting material that, when burned, produces toxic fumes.

Do not burn it and do not disperse it into the environment; dispose of it in compliance with current legislation. If the machine is delivered to countries with specific regulations, packaging disposal must comply with the applicable local laws.

3.4 – ELECTRICAL CONNECTION



WARNING!

Check that the power supply line matches the value indicated on the machine's identification plate (fig. 1.7.1). All work must be carried out only by qualified personnel expressly authorized by the designated supervisor. Connect the machine to a network equipped with an efficient grounding system.

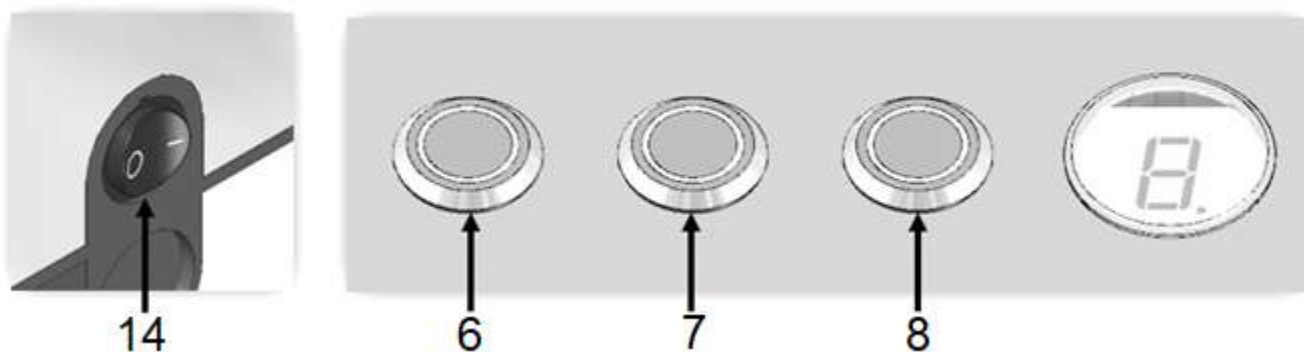
3.4.1 – POWER CABLE

In this configuration, the machine is supplied with a 3 x 0.75 section power cable, approximately 2 meters long. Connect the cable to a single-phase 220–240 V 50 Hz power supply. For configurations with different voltages, contact the manufacturer.

If an extension cable must be used, it must have a cross-section equal to or greater than the one supplied by the manufacturer. Always use a cable equipped with an effective ground connection.

4 – CONTROLS

4.1 – CONTROL OVERVIEW



The vacuum machine is equipped with a main switch (**14**) which, when set to position (**O**), prevents power from reaching the machine.

When set to position (**I**) and the power cable is connected to the network, the machine is powered.

Buttons 6, 7, and 8 are equipped with LEDs and perform the following functions:

6 – RESET button. The LED of button 6, when lit, indicates that the machine is powered. During any work cycle, pressing the RESET button will stop the cycle in progress.

7 – VACUUM button (PRESENT ONLY ON MODEL T-43). When pressed, the VACUUM button performs a vacuum-only cycle (see par. 6.3). The LED of button 7, when lit, indicates that the vacuum pump is powered.

8 – SEALING button. If pressed and held, the SEALING button allows access to the >SEALING TIME< settings (see par. 6.3). If pressed during an automatic cycle, it immediately performs the sealing operation, switching the work cycle from automatic to manual mode.

5 – START-UP AND SHUTDOWN

5.1 – CHECKING THE PRESENCE AND EFFICIENCY OF GUARDS AND SAFETY DEVICES

Before each work shift, check the presence and integrity of the stainless-steel protective cover and check the presence of the grounding screw.

It is crucial to always verify the integrity of the power cable.

5.2 – START-UP

Connect the power cable to the panel socket and to the wall socket of the electrical system; switch the main power switch to position “**I**”. The LED of the first button (RESET) (6) will light up, indicating that the vacuum machine is powered.

5.3 – SHUTDOWN

If you wish to stop the machine during the execution of any cycle, press the RESET button (6) to interrupt the current cycle and to allow the lid to be opened, freeing the bag in process.

After this, simply switch the main power switch to position “**O**” and disconnect the power cable from the socket.

6 – MACHINE OPERATION

6.1 – REQUIREMENTS



WARNING!

Only authorized personnel are allowed to operate the machine.

Before starting, the operator must ensure that all protective guards are in place and that all safety devices are present and functioning correctly.

If not, switch off the machine and notify maintenance personnel.

6.2 – OPERATING CONDITIONS

Since this machine has been specifically designed for the vacuum sealing of food products contained in embossed bags and/or jars with lids (model T-43), it is strongly discouraged to use it for purposes other than its original intended function.

Any improper or different use, in addition to voiding the warranty rights (see the warranty certificate supplied with each machine), may cause damage to components, resulting in the machine's inability to perform its intended function, or may create potential risks for the user.

F.A.C.E.M. S.p.A. – TRE SPADE – is not responsible for incomplete or incorrect translations of these instructions into other languages.

DESCRIPTION

The machine is supplied as a single unit, already assembled with all components.

It's composed of a fixed part, which ensures the stability of the vacuum machine on the work surface through its four anti-slip rubber feet and a movable part, which allows the insertion and removal of bags containing the product to be sealed. The movable part (the lid) ensures the vacuum seal during operation. The machine is equipped with a removable tray (3) (inside the vacuum chamber), designed to protect the vacuum pump from liquid drops or small product residues that could be aspirated and damage the pump.

The removable tray can be washed in a dishwasher.

To reduce clutter when the machine is not in use, the power cable can be completely removed by unplugging it both from the wall socket and from the snap connector on the machine body.

Do not pull on the cable and/or the machine to disconnect it, as this may cause damage. Always remove the cable from the power supply by gripping the solid end section. Fig. 6.2.1

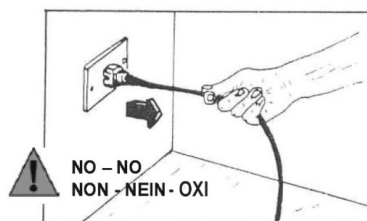


Fig. 6.2.1

6.3 – MACHINE OPERATION

START-UP (see fig. 2.1.1)

Remove the vacuum machine from its box and place it on a suitable, clean, and dry work surface. Take the power cable (16) from the box and, after verifying that the electrical system is functioning correctly, connect the power cable to the snap-in socket (10). Switch the main power switch (14) to position “I”. The LED of the RESET button (6) will light up, indicating that the machine is powered.

AUTOMATIC CYCLE

1. Insert the desired contents into a bag of suitable size (for different sizes, refer to authorized retailers).
2. Place the bag with its open end inside the vacuum chamber (3), making sure that the opening is completely inside the chamber and **oriented with the embossed side facing upward (see fig. 6.3.1)**. Keep the contents of the bag away from the sealing bar (4); if necessary, replace the bag with a larger one if the contents are too large for the initially chosen bag.
3. Lower the lid (2) by rotating it until the chamber gasket comes into contact with both the embossed bag and the sealing bar (4).
4. Press the lid (2) against the vacuum chamber (3) until the bag begins to shrink around the food: the machine will then continue vacuuming automatically, and the LED of the VACUUM button (7) (only on model T-43) will light up, indicating the ongoing air extraction.
5. Once the vacuum level is automatically reached, the LED of the SEALING button (8) will light up.
6. After a few seconds, the DISPLAY (9) will also light up, showing the remaining time until the end of the sealing process.
7. At the end of the cycle, the lid (2) will automatically open, allowing the sealed bag to be removed.
8. At this point, the LED of the RESET button (6) returns to a steady light, indicating the machine is once again in stand-by mode.

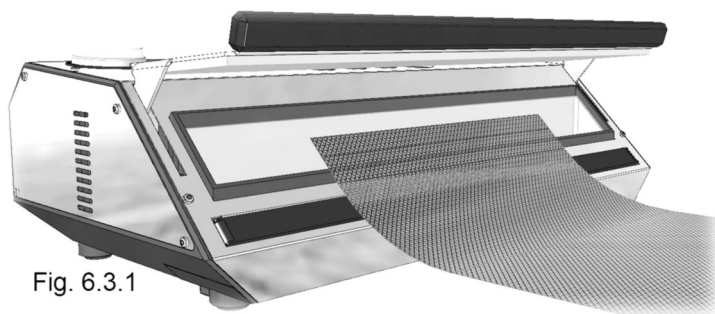


Fig. 6.3.1



WARNING! Whenever you wish to interrupt the execution of any cycle, press the RESET button (6). The machine will return to stand-by mode.

For vacuum sealing of cooking bags, it is recommended to first set the dedicated sealing time in order to achieve proper sealing.

For instructions on setting the sealing time, follow the procedure described in the section (SEALING TIME SETTING).

MANUAL CYCLE

If you wish to seal a bag without removing all the air inside, in order to avoid damaging delicate products (such as sandwiches, cheese, fruit, etc.), you can use the manual cycle:

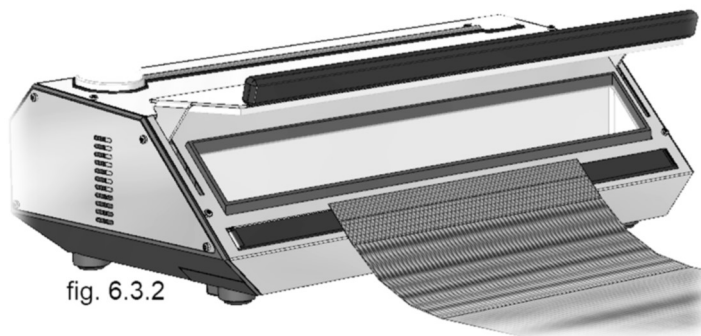
1. Insert the desired contents into a bag of suitable size (for different sizes, refer to authorized retailers).
2. Place the bag with its open end inside the vacuum chamber (3), making sure that the opening is completely inside the chamber and **oriented with the embossed side facing upward (see fig. 6.3.1)**. Keep the contents of the bag away from the sealing bar (4); if necessary, replace the bag with a larger one if the contents are too large for the initially chosen bag.
3. Lower the lid (2) by rotating it until the chamber gasket comes into contact with both the embossed bag and the sealing bar (4).
4. Press the lid (2) against the vacuum chamber (3) until the bag begins to shrink around the product: the machine will then continue vacuuming automatically, and the LED of the VACUUM button (7) (only on model T-43) will light up, indicating the air extraction in progress.
5. Once the desired vacuum level is reached, press the SEALING button (8). Its LED will light up.
6. After a few seconds, the DISPLAY (9) will also light up, showing the remaining time until the end of the sealing process.
7. At the end of the cycle, the lid (2) will automatically open, allowing the sealed bag to be removed.
8. At this point, the LED of the RESET button (6) returns to a steady light, indicating that the machine is again in stand-by mode.



WARNING! Whenever you wish to interrupt the execution of any cycle, press the RESET button (6). The machine will return to stand-by mode.

SEALING CYCLE

1. Position the bag to be sealed so that its open end is placed between the lower edge of the vacuum chamber (3) and the sealing bar (4) (see fig. 6.3.2).
2. Lower the lid (2) by rotating it until the chamber gasket comes into contact with both the embossed bag and the sealing bar (4).
3. Press the lid (2) against the vacuum chamber (3) and hold it for a few seconds: the machine will start vacuuming, and the LED of the VACUUM button (7) (only on model T-43) will light up, indicating that suction has started.
4. Once the vacuum is automatically reached, the LED of the SEALING button (8) will light up, indicating that the bag sealing process is in progress.
5. After a few seconds, the DISPLAY (9) will also light up, showing the remaining time until the end of the sealing process.
6. At the end of the cycle, the lid (2) will automatically open, allowing the sealed bag to be removed.
7. At this point, the LED of the RESET button (6) returns to a steady light, indicating that the machine is again in stand-by mode.



WARNING! Whenever you wish to interrupt the execution of any cycle, press the RESET button (6). The machine will return to stand-by mode.

SEALING TIME SETTING

It is possible to adjust the sealing time from **0** to **9** seconds depending on the thickness of the bag used and the temperature of the sealing bar (after several consecutive cycles, it will be necessary to reduce the sealing time to avoid the risk of bag overheating and possible damage to the machine).

To enter the sealing time settings, press and hold the SEALING button (8) for 3 seconds. The display (9) will flash the current setting.

Press the SEALING button (8) repeatedly until the desired value is reached.

To confirm the selection, simply wait for the display (9) to turn off.

The selected value will remain stored even after the machine is switched off.

Recommended sealing times for Tre Spade bags:

- Tre Spade conservation bags/rolls → sealing time = **5**
- Tre Spade cooking bags/rolls → sealing time = **7**



WARNING! Repeated sealing cycles performed at excessively high temperatures compared to the type of bags used will cause irreparable damage to the machine.

CONTAINER VACUUM CYCLE (ONLY ON MODEL T-43)

To create a vacuum in jars/rigid containers, it is necessary to apply the special valve to the container lid using the applicator (components included in the supplied kit).

To perform the container vacuum cycle, position the nozzle (5) on the jar so that the valve is located directly under the nozzle (5).

Keeping the gasket of the nozzle pressed against the lid, press the VACUUM button (7) to start the cycle.

The cycle will automatically end once the maximum vacuum is reached.



WARNING! Whenever you wish to interrupt the execution of any cycle, press the RESET button (6). The machine will return to stand-by mode.

7 – MAINTENANCE

The components subject to wear are:

- The vacuum chamber gasket located on the lid (2)
- The sealing bar (4)

Regularly check the wear condition of these components.

If any anomalies are detected in other machine components, contact the manufacturer or an authorized service center.

For spare parts, it is recommended to purchase only original products manufactured by the producer to avoid malfunctions due to different production characteristics.

For any service requirements, contact the manufacturer or service center, providing the model of the vacuum machine and the serial number (see Fig. 1.7.1).

7.1 – LUBRICATION

The machine does not require lubrication.

7.2 – MACHINE CLEANING



WARNING!

At the end of each work session, after switching off the machine using the main switch (14), it is good practice to clean the vacuum machine. Always disconnect the power cable before cleaning (see fig. 6.2.1).

Cleaning is sufficiently performed using a damp cloth with warm water. Avoid the use of aggressive products (e.g. degreasers, acidic or caustic products) as they could cause irreparable damage to the product or create risk conditions for the user. Instead, use a neutral dishwashing detergent.

The use of water jets and cleaning by immersion is strictly prohibited.

After cleaning, it is recommended to thoroughly dry the machine with a cloth.

7.3 – WEEE WASTE (WASTE OF ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT)



WARNING!

According to the provisions of European Directive 2012/19/EU and the resulting national regulations, **this equipment cannot be disposed of as normal mixed municipal waste.** Therefore, at the end of its service life, after carrying out the necessary operations for correct disposal, the equipment must be deposited at one of the separate collection centers for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Refer to your local municipal collection centers, which ensure the functionality, accessibility, and adequacy of separate collection systems.

Anyone who illegally disposes of this WEEE equipment (or as mixed municipal waste) will be subject to the penalties provided for under applicable national regulations.

8 – MALFUNCTIONS AND TROUBLESHOOTING

8.1 – MALFUNCTION CAUSES AND SOLUTIONS

PROBLEM	SOLUTION
THE MACHINE DOES NOT START	• Insert the plug correctly, both into the power socket and into the machine. • Switch the main switch to position “I”. • Check the fuse integrity. If the fuse is blown, replace it with one of the same size by removing the access cover (12), or contact technical service.
THE MACHINE DOES NOT START VACUUMING THE BAGS	• At the beginning of the cycle, hold the lid (2) pressed long enough for the bag to press firmly against the product. • Check that no parts of the bag’s contents are between the lid (2) and the sealing bar (4). • Try another bag to ensure the problem is not due to a defective bag.
THE MACHINE PERFORMS SEALING WITHOUT FIRST VACUUMING THE BAG	• Check that the open end of the bag is positioned inside the vacuum chamber (3), beyond the sealing bar (4). • Verify that the bag is placed inside the vacuum chamber (3) <u>with the embossed side facing the lid (2)</u> (see fig. 6.3.1).
THE MACHINE PERFORMS VACUUMING BUT DOES NOT SEAL THE BAG	• Ensure that you are not vacuum-sealing food with rigid or sharp parts (e.g. cheese rinds, bones, fish spines) which could puncture the bag during sealing. • Try another bag to ensure the problem is not due to a defective bag.
SEALING DAMAGES THE BAG BY “MELTING” IT	• Ensure you are using original TRE SPADE bags. • Ensure you are using the correct sealing time for the type of bag. Storage bags must be sealed with sealing time set at Level 5, whereas cooking bags must be sealed with sealing time set at Level 7. (See instructions in the section Sealing Time Setting).
THE MACHINE VACUUMS AND SEALS CORRECTLY, BUT AFTER SOME TIME THE BAG INFLATES AGAIN	• Try another bag to ensure the problem is not due to a defective bag. • Check that the sealing area is not contaminated by food (especially fats or whey). If so, clean the area carefully with a paper cloth. • Ensure that no wrinkles are present along the seal. • Note: Some fresh foods (e.g. beans, green beans, zucchini, certain fresh sausages, non-aged cheeses, etc.) may release gases even after vacuum sealing, which become trapped inside the already sealed bag.

9 – FOOD STORAGE TIMES

9.1 – STORAGE TIME TABLE

The following list shows the storage times of vacuum-sealed foods.

These times are to be considered INDICATIVE. For optimal preservation, the condition of the product at the initial stage is essential.

At room temperature (+20° / +25° C)

Food	Normal conditions	Vacuum-sealed
Bread	2 days	8 days
Dry biscuits	120 days	360 days
Dry pasta / Rice	180 days	360 days
Dried fruit	120 days	360 days
Flour / Tea / Coffee	120 days	360 days

Refrigerated at +3° / +5° C

Food	Normal conditions	Vacuum-sealed
Raw meat	2–3 days	6–9 days
Fresh fish	1–3 days	4–6 days
Cold cuts	4–6 days	20–25 days
Soft cheeses	5–7 days	14–20 days
Hard / aged cheeses	15–20 days	30–60 days
Parmesan / Grana Padano	20 days	60 days
Raw vegetables	1–5 days	7–20 days
Fresh fruit	5–10 days	14–20 days
Vegetable purées / Soups	2–3 days	8–15 days
Pasta / Risottos / Lasagne	2–3 days	6–10 days
Cooked meat	3–5 days	10–15 days
Pastries with cream or fruit filling	2–3 days	6–10 days
Other pastries	5 days	20 days

Frozen at –18° / –20° C

Food	Normal conditions	Vacuum-sealed
Meat	120 days	480 days
Fish	90 days	360 days
Fruit and vegetables	300 days	720 days



WARNING!

Bacterial proliferation, although slowed down, continues even under vacuum.

Therefore, foods that require refrigeration or freezing must still be stored in the refrigerator or freezer.

Pre-packaged foods must always be consumed before the expiration date indicated on their packaging

SOMMAIRE DES SECTIONS

1 - LIVRAISON ET GARANTIE.....	36
1.1 Préambule	
1.2 Conservation et utilisation du présent manuel	
1.3 Garantie	
1.4 Description de la machine	
1.5 Utilisation prévue	
1.6 Utilisations interdites	
1.6.1 Prescriptions de sécurité	
1.6.2 Conditions environnementales	
1.6.3 Éclairage	
1.7 Données d'identification	
1.7.1 Plaques d'avertissement et de danger	
1.8 Protections et dispositifs de sécurité	
1.9 Poste de travail	
1.10 Vibrations	
2 - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	40
2.1 Parties principales	
2.2 Caractéristiques techniques	
2.3 Dimensions et poids de la machine	
2.4 Niveau sonore émis	
2.5 Schéma électrique	
3 - ESSAIS, TRANSPORT, LIVRAISON ET INSTALLATION.....	42
3.1 Essais	
3.2 Livraison et manutention de la machine	
3.3 Installation	
3.3.1 Élimination des emballages	
3.4 Raccordement à l'installation électrique	
3.4.1 Câble d'alimentation	
4 - COMMANDES.....	43
4.1 Liste des commandes	
5 - MISE EN MARCHÉ ET ARRÊT.....	43
5.1 Vérification de la présence et de l'efficacité des protections et dispositifs de sécurité	
5.2 Mise en marche	
5.3 Arrêt	
6 - UTILISATION DE LA MACHINE.....	44
6.1 Prescriptions	
6.2 Conditions d'utilisation	
6.3 Utilisation de la machine	
7 - ENTRETIEN.....	47
7.1 Lubrification	
7.2 Nettoyage de la machine	
7.3 DEEE Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques	
8 - INCIDENTS ET SOLUTIONS.....	49
8.1 Incidents : causes et solutions	
9 – DURÉES DE CONSERVATION DES ALIMENTS.....	50
9.1 Tableau des durées de conservation	

1 - LIVRAISON ET GARANTIE

1.1 – PRÉAMBULE



AVERTISSEMENT !

La signalétique utilisée dans le présent manuel a pour but d'attirer l'attention du lecteur sur des points et opérations présentant un danger pour la sécurité des opérateurs ou un risque d'endommagement de la machine elle-même. N'utilisez pas la machine si vous n'avez pas parfaitement compris ce qui est indiqué dans ces avertissements.



AVERTISSEMENT !

Certaines illustrations de ce manuel montrent, pour des raisons de clarté, la machine ou certaines de ses parties sans leurs panneaux ou carter de protection. La machine ne doit jamais être utilisée dans ces conditions, mais uniquement avec toutes les protections correctement montées et parfaitement fonctionnelles. Le fabricant interdit toute reproduction, même partielle, de ce manuel. Son contenu ne peut être utilisé à des fins non autorisées. Toute violation sera poursuivie conformément à la loi.

1.2 – CONSERVATION ET UTILISATION DU PRÉSENT MANUEL

Ce manuel a pour objectif de fournir, à l'aide de textes et d'illustrations explicatives, les prescriptions et principes essentiels concernant le transport, la manutention, l'utilisation et la maintenance de la machine. Avant toute utilisation, lire attentivement ce manuel. Le conserver soigneusement à proximité de la machine, dans un endroit facilement accessible, pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de perte ou de détérioration du manuel, demandez un exemplaire de remplacement à votre revendeur ou directement au fabricant. En cas de cession de la machine, veuillez informer le constructeur de l'identité et des coordonnées du nouveau propriétaire. Le manuel reflète l'état de la technique au moment de la commercialisation de la machine. Il ne peut être considéré comme obsolète si des mises à jour ultérieures ont été effectuées. À ce titre, le fabricant se réserve le droit de mettre à jour la production et les manuels sans obligation d'actualiser ceux fournis avec les machines antérieures, sauf cas exceptionnels. En cas de doute, contactez le centre d'assistance le plus proche ou le fabricant directement. Le constructeur vise une amélioration continue de ses produits. Il est donc ouvert à toute suggestion ou signalement visant à perfectionner la machine ou ce manuel. La machine a été livrée à l'utilisateur selon les conditions de garantie en vigueur au moment de l'achat. Pour toute précision, contactez votre fournisseur.

1.3 – GARANTIE

En aucun cas, l'utilisateur n'est autorisé à modifier ou démonter la machine. En cas d'anomalie, contactez exclusivement le fabricant. Toute tentative de démontage, modification ou altération de la machine par l'utilisateur ou par du personnel non autorisé entraînera la nullité de la Déclaration de Conformité établie selon la Directive CE 2006/42, la perte de la garantie et la décharge de toute responsabilité du fabricant en cas de dommages matériels ou corporels liés à cette intervention. Le fabricant décline également toute responsabilité dans les cas suivants :

- *Installation incorrecte,*
- *Utilisation impropre de la machine par du personnel non formé,*
- *Utilisation non conforme à la législation en vigueur dans le pays d'emploi,*
- *Entretien insuffisant ou inadéquat,*
- *Utilisation de pièces de rechange non d'origine ou non spécifiques au modèle,*
- *Non-respect total ou partiel des instructions du présent manuel.*

Les éléments suivants ne sont pas couverts par la garantie, car soumis à une usure normale :

- *Barre de soudure*
- *Joint de la chambre à vide*

1.4 – DESCRIPTION DE LA MACHINE

La machine est fournie en tant qu'unité autonome, déjà assemblée avec tous ses composants. Elle est composée de :

- Une partie fixe, qui contient les modules de puissance de la machine et assure l'adhérence au plan de travail.
- Une partie mobile, nécessaire à l'introduction des produits à conditionner et à la réalisation du vide.

Il est interdit d'intervenir sur les parties de la machine, sauf dans le cadre des opérations d'entretien courant spécifiées dans ce manuel. Tout autre type d'intervention doit être confié au fabricant ou à un centre de service agréé.

1.5 – UTILISATION PRÉVUE

La machine a été conçue et réalisée pour le conditionnement sous vide de produits contenus dans des sachets gaufrés. Elle doit être utilisée en environnement professionnel, par du personnel formé au métier, ayant lu et compris le présent manuel. Utiliser la machine uniquement sur un plan de travail adapté, propre et sec.

1.6 – UTILISATIONS INTERDITES

La machine doit être utilisée exclusivement aux fins spécifiquement prévues par le fabricant.

En particulier :

- *Ne pas utiliser la machine si elle n'a pas été correctement installée, avec toutes les protections intègres et en place, pour éviter tout risque de blessure grave.*
- *Ne jamais accéder aux composants électriques sans avoir au préalable déconnecté la machine de l'alimentation électrique : **risque d'électrocution**.* 

1.6.1– CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- *N'effectuer aucune intervention sans autorisation préalable.*
 - *Respecter les procédures de maintenance et d'assistance technique prescrites.*
 - *Ne pas porter de vêtements non conformes aux règles de sécurité au travail.*
- Consulter l'employeur pour connaître les consignes de sécurité en vigueur et les équipements de protection individuelle (EPI) à utiliser.*
- *Ne pas démarrer la machine en cas de panne ou d'anomalie.*
- Avant d'utiliser la machine, s'assurer que toute condition dangereuse a été éliminée.*
- En cas d'anomalie, arrêter immédiatement la machine et prévenir les responsables de la maintenance.*
- *Ne jamais permettre à du personnel non autorisé d'intervenir sur la machine.*
- En cas d'électrocution, il est impératif d'isoler la victime de la source électrique dans les plus brefs délais. Il est préférable d'agir sur le disjoncteur magnéto-thermique; si une intervention directe sur la victime est nécessaire, n'utiliser que des outils isolants (bâtons en bois ou en PVC, tissu, cuir, etc.), sans ces outils, vous resterez à votre tour électrocuté.*
- Faire appel immédiatement à une équipe médicale et transférer la victime à l'hôpital sans délai.*

1.6.2 – CONDITIONS ENVIRONNEMENTALES

La machine a été conçue pour fonctionner dans des environnements dont la température est comprise entre +5 °C et +40 °C, avec une humidité relative de 50 %.

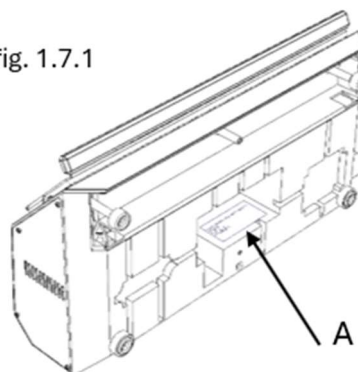
1.6.3– ÉCLAIRAGE

Le lieu d'installation de la machine doit être équipé d'un éclairage naturel suffisant et d'un éclairage artificiel conforme à la réglementation du pays d'installation. L'éclairage doit être uniforme, assurer une visibilité parfaite sur toute la machine et ne pas créer de reflets dangereux. Il doit également permettre l'identification claire des boutons de mise en marche et d'arrêt.

1.7 – DONNÉES D'IDENTIFICATION

Une description précise du « modèle », du « numéro de série » et de « l'année de fabrication » de la machine permettra au service d'assistance de fournir une réponse rapide et efficace. Il est recommandé d'indiquer le modèle et le numéro de série de la machine à chaque contact avec le service d'assistance. Veuillez relever les données figurant sur la plaque signalétique illustrée en figure 1.7.1. À titre de rappel, nous vous suggérons de reporter les données de votre machine dans le cadre ci-dessous.

fig. 1.7.1



Conditionneuse modèle

N° de série

Année de fabrication

Type



AVERTISSEMENT !

Ne modifiez en aucun cas les données figurant sur la plaque signalétique.

1.7.1 – PLAQUES D'AVERTISSEMENT ET DE DANGER



AVERTISSEMENT !

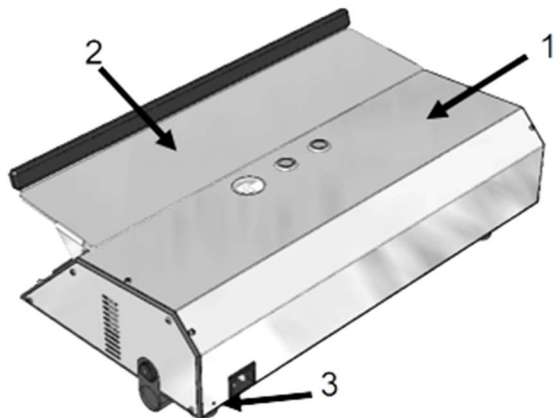
Ne jamais intervenir sur les composants électriques lorsque la machine est raccordée au réseau : risque d'électrocution. Respectez les avertissements figurant sur la plaque signalétique. Le non-respect peut entraîner des blessures. Assurez-vous que la plaque soit toujours présente et lisible. Dans le cas contraire, la faire remplacer ou réappliquer.

 F.A.C.E.M. S.p.a.	
.....: A	
S/N: B	
Year: C	
Model: D	
Power input: E	Tension: F
L/min: G	Frequency: H
Max depressure: I	Fuse: J

- A : Nom du produit
- B : Numéro de série
- C : Année de fabrication
- D : Modèle de la conditionneuse
- E : Puissance absorbée
- F : Tension électrique
- G : Débit de la pompe
- H : Fréquence électrique
- I : Dépression maximale
- J : Modèle de fusible

← A

1.8 – PROTECTIONS ET DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ



AVERTISSEMENT !

Avant d'utiliser la machine, s'assurer que les dispositifs de sécurité sont correctement positionnés et intacts.

Vérifier leur présence et leur bon fonctionnement au début de chaque poste de travail.

En cas d'anomalie, prévenir le responsable de la maintenance.

Les dispositifs de sécurité sont les suivants (voir figure 1.8.1) :

Fig. 1.8.1

1 – Carter de protection des composants électriques

La machine est équipée d'un carter (1) qui empêche tout accès involontaire aux composants électriques.

2 – Couvercle (ou capot)

La carte électronique de la machine détecte la position du couvercle (2) et empêche l'activation de la soudure lorsque celui-ci est ouvert, évitant ainsi tout risque de brûlure.

3 – Connexion à la mise à terre

La présence de la vis cruciforme (3) et son fixage correct indiquent que la machine est correctement reliée à la terre.

L'installation électrique de la zone de travail doit être conforme et la mise à la terre doit être présente et fonctionnelle.



AVERTISSEMENT !

Ne jamais altérer ni manipuler les dispositifs de sécurité.

Fig. 1.9.1

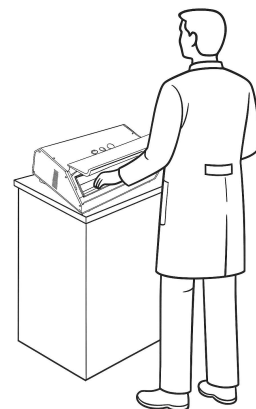
1.9 – POSTE DE TRAVAIL

Le poste de travail correct de l'opérateur est représenté sur la figure 1.9.1.

1.10 – VIBRATIONS

Les vibrations transmises par la machine au plan de travail sont non significatives.

Les quatre pieds en caoutchouc antidérapants permettent d'éviter tout dommage au plan de travail et amortissent les éventuelles vibrations produites lors de l'utilisation.



2 – CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

2.1 – PARTIES PRINCIPALES

Pour faciliter la compréhension du manuel, les principaux composants de la machine sont énumérés ci-dessous et représentés à la figure 2.1.1.

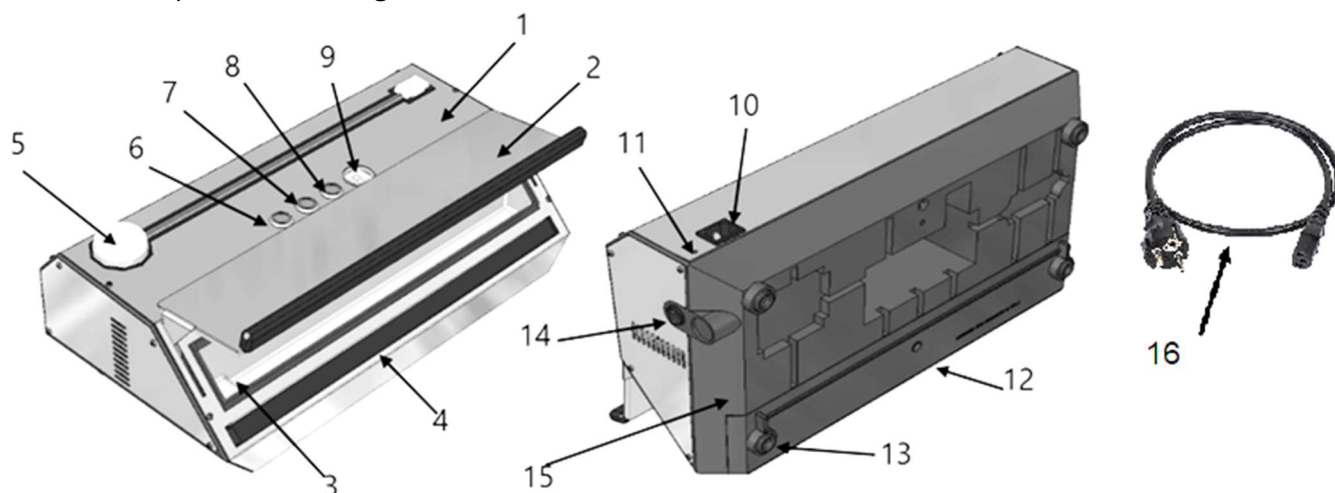


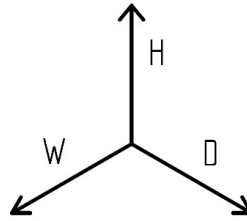
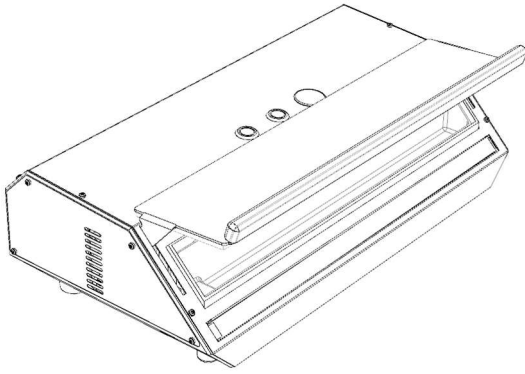
Fig. 2.1.1

1. Carter de protection
2. Couvercle avec joint
3. Bac amovible
4. Barre de soudure
5. Douchette (*uniquement sur modèle T-43*)
6. Bouton RESET
7. Bouton ASPIRATION (*uniquement sur modèle T-43*)
8. Bouton SOUDURE
9. Afficheur
10. Prise à enclenchement pour câble d'alimentation
11. Vis de connexion à la mise à terre
12. Couvercle inférieur (accès au fusible)
13. Pieds de support x4
14. Interrupteur principal ON/OFF
15. Base
16. Câble d'alimentation

2.2 – CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MODÈLE	Unité de mesure	T-40	T-43
Alimentation	V	220–240	220–240
Puissance absorbée	W	500	500
Courant absorbé	A	2,5	2,5
Puissance moteur (pompe)	W	75	75
Débit (pompe)	L/min	22	22
Largeur de la chambre à vide	mm	420	420
Largeur de soudure	mm	2 soudures de 3 mm	2 soudures de 3 mm
Aspiration dans les récipients	Oui / Non	Non	Oui

2.3 – DIMENSIONS ET POIDS DE LA MACHINE

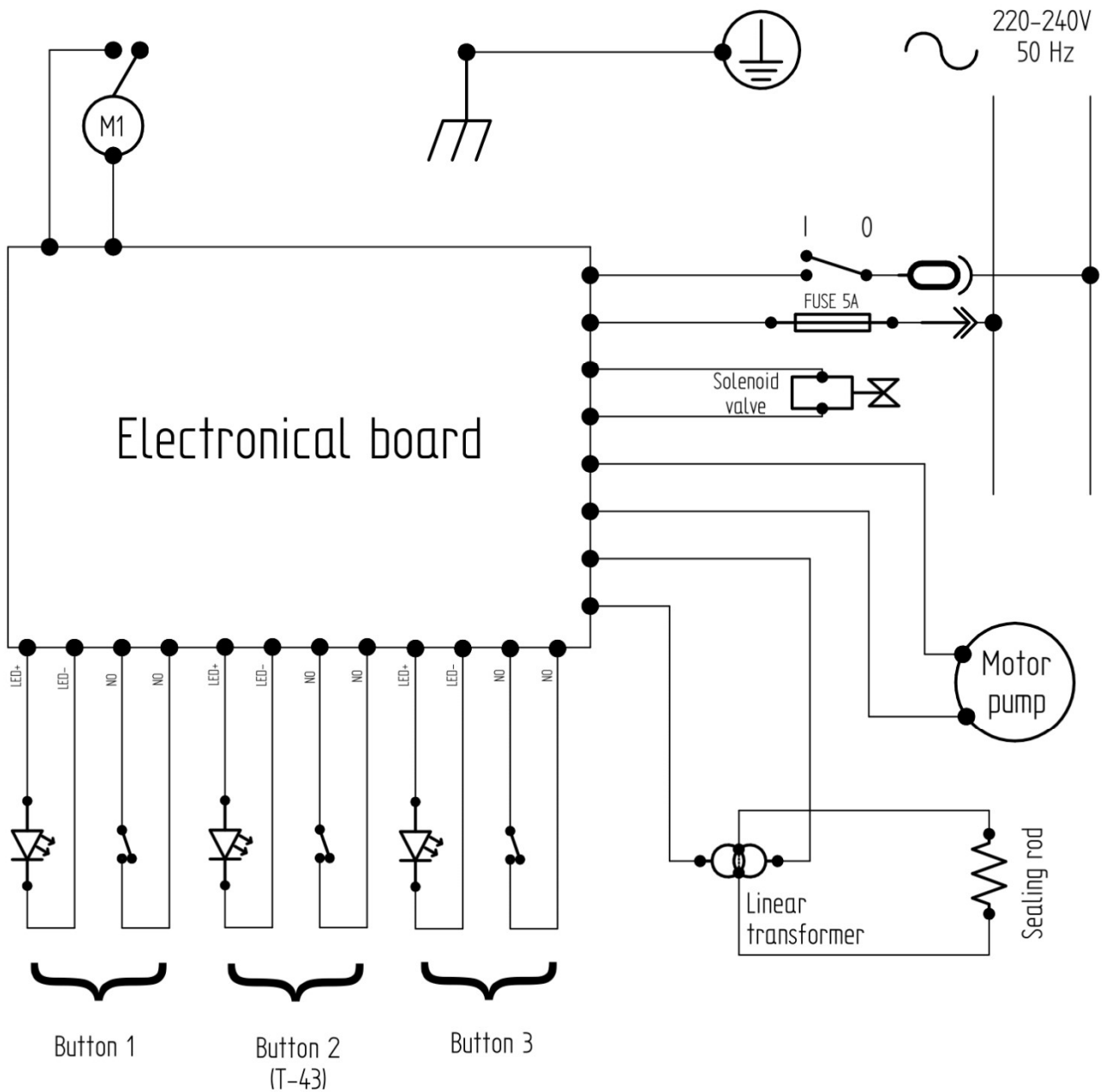


MODÈLE	T-40	T-43
L (largeur)	48 cm	48 cm
P (profondeur)	28 cm	28 cm
H (hauteur)	14 cm	15 cm
POIDS	7,9 kg	8,5 kg

2.4 – NIVEAU SONORE ÉMIS

Les mesures du bruit émis par la machine indiquent que le niveau sonore est inférieur à 70 dBA.

2.5 – SCHÉMA ÉLECTRIQUE



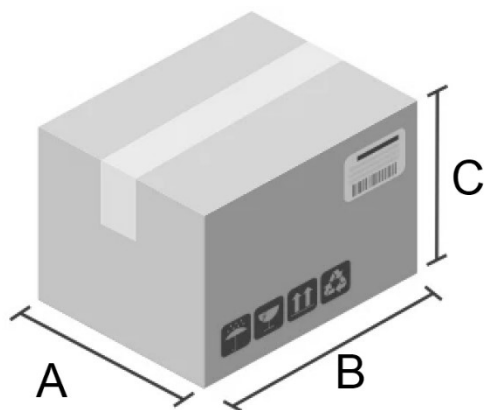
3 – ESSAIS, TRANSPORT, LIVRAISON ET INSTALLATION

3.1 – ESSAIS

La machine en votre possession a été testée dans nos établissements afin de vérifier son bon fonctionnement et sa conformité de fabrication.

3.2 – LIVRAISON ET MANUTENTION DE LA MACHINE

Tout le matériel expédié a été rigoureusement contrôlé avant sa remise au transporteur. Sauf accord spécifique avec le client ou transport particulier, la machine est emballée avec du nylon, du polystyrène et du carton. Les dimensions de l'emballage sont indiquées à la figure 3.2.1 :



A	33 cm
B	56 cm
C	22 cm

La taille du carton est identique pour les modèles T-40 et T-43 :

Fig. 3.2.1

À la réception de la machine, vérifiez l'intégrité de l'emballage. En cas de dommages apparents, acceptez le colis avec réserve en notant sur le bon de livraison : « *Accepté avec réserve...* », suivi de la motivation précise.

Après ouverture, si des composants de la machine sont réellement endommagés, signalez immédiatement le problème au transporteur et au fournisseur dans un délai de trois jours à compter de la date indiquée sur les documents de transport.

3.3 – INSTALLATION



AVERTISSEMENT !

La zone prévue pour l'installation de la machine doit être plane et stable. Laissez suffisamment d'espace autour de la machine pour faciliter les opérations et permettre un accès aisé pour la maintenance. Prévoir un éclairage adapté dans cette zone afin d'assurer une bonne visibilité pour l'opérateur affecté à l'utilisation de la machine.

3.3.1 – ÉLIMINATION DES EMBALLAGES

Les matériaux d'emballage tels que le carton et le nylon sont assimilables à des déchets urbains classiques et peuvent donc être éliminés librement. Le polystyrène, en revanche, est un matériau polluant qui, une fois brûlé, dégage des fumées toxiques. Ne pas le brûler ni l'abandonner dans la nature. Il doit être éliminé conformément à la législation en vigueur. Si la machine est livrée dans un pays où des réglementations spécifiques s'appliquent, les emballages doivent être éliminés conformément aux normes locales.

3.4 – RACCORDEMENT À L'INSTALLATION ÉLECTRIQUE



AVERTISSEMENT !

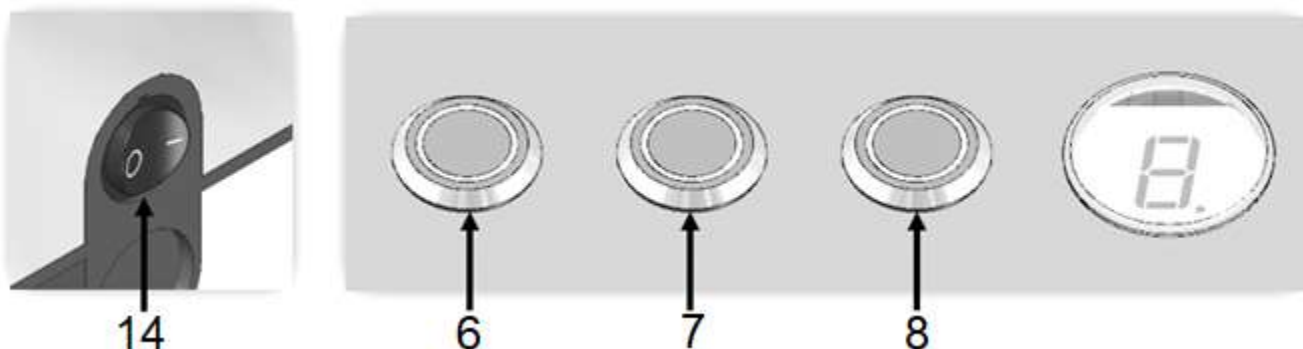
Vérifiez que la ligne d'alimentation électrique correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique de la machine (fig. 1.7.1). Toute intervention doit être réalisée uniquement par du personnel spécialisé et expressément autorisé par le responsable compétent. Raccordez la machine à un réseau disposant d'une prise de terre fonctionnelle et efficace.

3.4.1 – CÂBLE D'ALIMENTATION

Dans cette configuration, la machine est fournie avec un câble d'alimentation de section $3 \times 0,75 \text{ mm}^2$ et d'une longueur d'environ 2 mètres. Raccordez le câble à un réseau monophasé 220–240 V, 50 Hz. Pour les configurations avec des tensions différentes de celles indiquées, consultez le fabricant. Si l'utilisation d'une rallonge électrique est nécessaire, utilisez un câble d'une section équivalente ou supérieure à celle fournie par le fabricant. Le câble utilisé doit toujours être équipé d'une mise à terre efficace.

4 – COMMANDES

4.1 – LISTE DES COMMANDES



La conditionneuse est équipée d'un interrupteur principal (**14**) qui, en position (O), coupe l'alimentation de la machine ; en position (I), avec le câble d'alimentation branché au réseau, met la machine sous tension. Les boutons 6, 7 et 8 sont équipés de voyants LED et ont les fonctions suivantes :

6 – Bouton RESET. Le voyant LED du bouton 6 allumé indique que la machine est sous tension.

Pendant tout cycle de travail, il est possible d'appuyer sur le bouton RESET pour arrêter immédiatement le cycle en cours.

7 – Bouton ASPIRATION (UNIQUEMENT SUR LE MODÈLE T-43). Lorsque ce bouton est enfoncé, il exécute un cycle d'aspiration seule (voir § 6.3). Le voyant LED du bouton 7 allumé indique que la pompe d'aspiration est activée.

8 – Bouton SOUDURE. En appui prolongé, ce bouton permet d'accéder aux paramètres >TEMPS DE SOUDURE< (voir § 6.3). Si pressé pendant un cycle automatique, il exécute immédiatement la soudure, transformant ainsi le cycle de mode automatique en mode manuel.

5 – MISE EN MARCHÉ ET ARRÊT

5.1 – VÉRIFICATION DE LA PRÉSENCE ET DE L'EFFICACITÉ DES PROTECTIONS ET DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

Avant chaque poste de travail, il est nécessaire de vérifier la présence et l'intégrité du carter en acier inox, la présence de la vis de connexion à la mise à terre.

Il est indispensable de bien vérifier aussi l'intégrité du câble d'alimentation.

5.2 – MISE EN MARCHÉ

Branchez le câble d'alimentation sur la prise de panneau de la machine puis sur la prise murale de l'installation électrique. Placez l'interrupteur principal en position « I ». Le voyant LED du premier bouton (RESET) (6) s'allume, indiquant que la conditionneuse est sous tension.

5.3 – ARRÊT

Si vous souhaitez arrêter la machine pendant l'exécution d'un cycle, appuyez sur le bouton RESET (6) pour interrompre immédiatement le cycle en cours et permettre l'ouverture du couvercle afin de libérer le sachet en traitement. Ensuite, il suffit de placer l'interrupteur principal sur la position « O » et de débrancher le câble d'alimentation de la prise.

6 – UTILISATION DE LA MACHINE

6.1 – PRESCRIPTIONS



AVERTISSEMENT !

Seul le personnel autorisé est habilité à intervenir sur la machine. Avant de commencer l'utilisation, l'opérateur doit s'assurer que toutes les protections sont en place et que les dispositifs de sécurité sont présents et opérationnels. Dans le cas contraire, éteindre immédiatement la machine et contacter le responsable de la maintenance.

6.2 – CONDITIONS D'UTILISATION

Cette machine ayant été spécifiquement conçue pour le conditionnement sous vide d'aliments contenus dans des sachets gaufrés et/ou dans des récipients avec couvercle (modèle T-43), il est vivement déconseillé de l'utiliser à d'autres fins.

Tout usage impropre ou détourné, outre qu'entraîner la perte de la garantie (voir les conditions dans le certificat joint à chaque machine), peut endommager les composants, entraînant l'impossibilité d'assurer la fonction prévue et peut générer des conditions de risque pour l'utilisateur. **F.A.C.E.M. SpA – TRE SPADE** décline toute responsabilité en cas de traduction incomplète ou incorrecte de ces instructions dans d'autres langues.

DESCRIPTION

La machine est fournie en unité autonome, déjà assemblée avec tous ses composants.

Elle est composée d'une partie fixe, assurant la stabilité de la conditionneuse sur le plan de travail grâce à 4 pieds en caoutchouc antidérapants et d'une partie mobile (couvercle) permettant l'introduction et le retrait des sachets contenant le produit à conditionner. Le couvercle assure également la tenue du vide pendant le cycle de travail.

La machine est équipée d'un bac amovible (3), situé dans la chambre à vide, destiné à protéger la pompe d'aspiration contre d'éventuelles gouttes de liquide ou petites particules de produit qui pourraient être aspirées et endommager la pompe. Le bac amovible peut être lavé au lave-vaisselle.

Pour réduire l'encombrement, lorsqu'elle n'est pas utilisée, il est possible de retirer complètement le câble d'alimentation, en le débranchant à la fois de la prise murale et de la prise à enclenchement située sur la carrosserie de la machine. *Ne jamais tirer sur le câble ni sur l'appareil pour le débrancher : cela pourrait provoquer des dommages. Toujours retirer le câble en saisissant son extrémité renforcée (la partie la plus solide).* Fig. 6.2.1

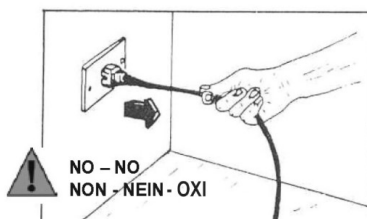


fig 6.2.1

6.3 – UTILISATION DE LA MACHINE

MISE EN SERVICE (voir fig. 2.1.1)

Retirez la conditionneuse de son emballage et placez-la sur un plan de travail adapté, propre et sec. Sortez le câble d'alimentation (16) de la boîte et, après vous être assuré du bon fonctionnement de l'installation électrique, raccordez le câble d'alimentation à la prise à enclenchement (10). Mettez l'interrupteur principal (14) sur la position « I ». Le voyant LED du bouton RESET (6) s'allume, indiquant que la machine est sous tension.

CYCLE AUTOMATIQUE

1. Placez le produit à conditionner dans un sachet de taille appropriée (pour les différents formats, consultez les points de vente agréés).
2. Positionnez le sachet avec l'ouverture insérée dans la chambre à vide (3), en veillant à introduire complètement l'ouverture du sachet et à **orienter la partie gaufrée vers le haut (voir fig. 6.3.1).**

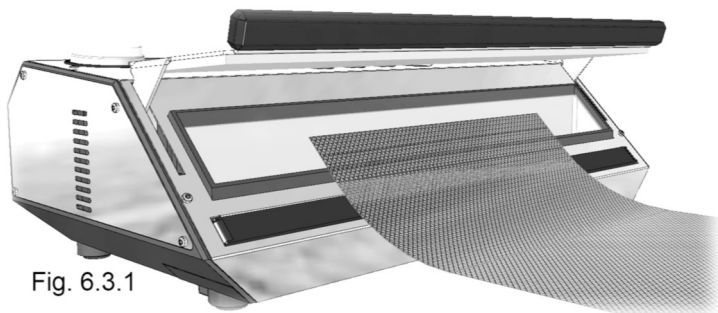


Fig. 6.3.1

- Tenez le contenu du sachet éloigné de la barre de soudure (4) ; si nécessaire, utilisez un sachet plus grand lorsque le contenu dépasse la capacité du format choisi.
3. Abaissez le couvercle (2) en le pivotant, jusqu'à ce que le joint de la chambre adhère à la fois au sachet gaufré et à la barre de soudure (4).
4. Appuyez le couvercle (2) contre la chambre à vide (3) jusqu'à ce que le sachet commence à se resserrer autour du produit : la machine poursuit alors automatiquement l'aspiration et le voyant LED du bouton ASPIRATION (7) s'allume (*uniquement sur le modèle T-43*), indiquant que le processus de vide est en cours.
5. Une fois le vide atteint automatiquement, le voyant LED du bouton SOUDURE (8) s'allume.
6. Après quelques secondes, le DISPLAY (9) s'allume à son tour, affichant le temps restant jusqu'à la fin du processus de soudure.
7. À la fin du cycle, le couvercle (2) s'ouvre automatiquement, permettant le retrait du sachet conditionné.
8. Le voyant LED du bouton RESET (6) revient alors à sa position fixe, signalant le retour de la machine en mode veille (stand-by).



AVERTISSEMENT !

À tout moment, si vous souhaitez interrompre l'exécution d'un cycle, appuyez sur le bouton RESET (6). La machine reviendra immédiatement en mode veille (stand-by).

Pour le conditionnement sous vide de sachets de cuisson, il est recommandé de pré régler le temps de soudure dédié afin d'obtenir une soudure correcte. Pour l'ajustement du temps de soudure, se reporter aux instructions du paragraphe : (RÉGLAGE DU TEMPS DE SOUDURE).

CYCLE MANUEL

Si vous souhaitez conditionner un sachet sans retirer totalement l'air présent à l'intérieur (afin d'éviter d'endommager des produits fragiles tels que pains, fromages, fruits, etc.), vous pouvez utiliser le cycle manuel :

1. Placez le produit à conditionner dans un sachet de taille appropriée (pour les différents formats, consultez les points de vente agréés).
2. Introduisez le sachet avec son ouverture dans la chambre à vide (3) en veillant à ce que toute l'ouverture soit correctement insérée, **la partie gaufrée orientée vers le haut (voir fig. 6.3.1)**. Maintenez le contenu du sachet éloigné de la barre de soudure (4). Si nécessaire, utilisez un sachet plus grand si le contenu est trop volumineux pour le format initialement choisi.
3. Abaissez le couvercle (2) en le pivotant, jusqu'à ce que le joint de la chambre adhère à la fois au sachet gaufré et à la barre de soudure (4).
4. Appuyez le couvercle (2) contre la chambre à vide (3) jusqu'à ce que le sachet commence à se resserrer autour du produit : la machine poursuit alors automatiquement l'aspiration et le voyant LED du bouton ASPIRATION (7) s'allume (*uniquement sur le modèle T-43*), indiquant que le processus de vide est en cours.
5. Lorsque le niveau de vide souhaité est atteint, appuyez sur le bouton SOUDURE (8) ; son voyant LED s'allume.
6. Après quelques secondes, le DISPLAY (9) s'allume, indiquant le temps restant jusqu'à la fin du processus de soudure.
7. À la fin du cycle, le couvercle (2) s'ouvre automatiquement, permettant le retrait du sachet conditionné.
8. Le voyant LED du bouton RESET (6) revient à sa position fixe, signalant que la machine est de nouveau en mode veille (stand-by).

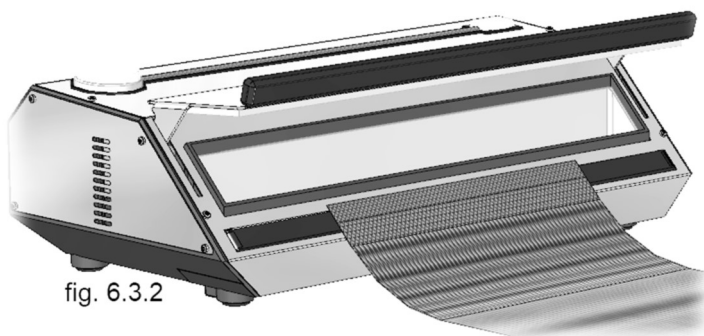


AVERTISSEMENT !

À tout moment, si vous souhaitez interrompre un cycle, appuyez sur le bouton RESET (6). La machine reviendra immédiatement en mode veille (stand-by).

CYCLE SOUDURE

1. Placez le sachet à souder de manière à ce que l'ouverture reste comprise entre la limite inférieure de la chambre à vide (3) et la barre de soudure (4) (voir fig. 6.3.2).
2. Abaissez le couvercle (2) en le pivotant, jusqu'à ce que le joint de la chambre adhère à la fois au sachet gaufré et à la barre de soudure (4).
3. Appuyez le couvercle (2) contre la chambre à vide (3) et maintenez la pression quelques secondes : la machine commence alors à aspirer et le voyant LED du bouton ASPIRATION (7) s'allume (*uniquement sur le modèle T-43*), indiquant le démarrage de l'aspiration.
4. Une fois le vide atteint automatiquement, le voyant LED du bouton SOUDURE (8) s'allume, signalant que le processus de soudure du sachet est en cours.
5. Après quelques secondes, le DISPLAY (9) s'allume, indiquant le temps restant jusqu'à la fin du processus de soudure.
6. À la fin du cycle, le couvercle (2) s'ouvre automatiquement, permettant de retirer le sachet soudé.
7. Le voyant LED du bouton RESET (6) revient à sa position fixe, signalant que la machine est de nouveau en mode veille (stand-by).





AVERTISSEMENT ! À tout moment, si vous souhaitez interrompre l'exécution d'un cycle, appuyez sur le bouton RESET (6). La machine reviendra immédiatement en mode veille (stand-by).

RÉGLAGE DU TEMPS DE SOUDURE

Il est possible de régler le temps de soudure de **0 à 9** secondes, en fonction de l'épaisseur du sachet utilisé et de la température de la barre de soudure (après plusieurs cycles consécutifs, il sera nécessaire de réduire le temps de soudure afin d'éviter tout risque de surchauffe du sachet et de dommages à la machine).

Pour accéder aux paramètres du temps de soudure, il suffit d'appuyer et de maintenir le bouton SOUDURE (8) enfoncé pendant 3 secondes ; l'afficheur (9) clignotera, indiquant la valeur actuellement réglée ; appuyez ensuite sur le bouton SOUDURE (8) de manière cyclique jusqu'à atteindre la valeur désirée. Pour confirmer, il suffit d'attendre que l'afficheur (9) s'éteigne. *La valeur sélectionnée reste enregistré en mémoire, même après extinction de la conditionneuse.*

Réglages recommandés pour les sachets Tre Spade :

- Sachet / rouleau de conservation Tre Spade → temps de soudure : **5**
- Sachet / rouleau de cuisson Tre Spade → temps de soudure : **7**



AVERTISSEMENT ! Des soudures répétées effectuées avec une température trop élevée par rapport aux sachets utilisés peuvent endommager irrémédiablement la machine.

CYCLE D'ASPIRATION POUR BOCAUX (UNIQUEMENT SUR MODÈLE T-43)

Pour effectuer le vide dans des bocal / récipients rigides, il est nécessaire de fixer la valve spéciale sur le couvercle du récipient à l'aide de l'applicateur (composants inclus dans le kit fourni).

Pour exécuter le cycle d'aspiration des bocal placez la douchette (5) sur le bocal de manière à ce que la valve soit située sous la douchette (5) ; en maintenant le joint de la douchette contre le couvercle, appuyez sur le bouton ASPIRATION (7) pour démarrer le cycle ; le cycle s'arrête automatiquement à l'atteinte du vide maximum.



AVERTISSEMENT !

À tout moment, si vous souhaitez interrompre un cycle, appuyez sur le bouton RESET (6). La machine reviendra immédiatement en mode veille (stand-by).

7 – MAINTENANCE

Les composants soumis à usure sont :

- le joint de la chambre à vide situé sur le couvercle (2),
- la barre de soudure (4).

Contrôlez régulièrement l'état d'usure de ces composants.

En cas d'anomalie sur d'autres composants de la machine, contactez le fabricant ou un centre de service agréé.

Pour tout remplacement, il est recommandé d'utiliser exclusivement des pièces de rechange d'origine, fabriquées par le constructeur, afin d'éviter tout dysfonctionnement lié à des caractéristiques différentes.

Pour toute demande d'assistance, contactez le fabricant ou le centre de service agréé en communiquant le modèle de la conditionneuse et le numéro de série (voir Fig. 1.7.1).

7.1 – LUBRIFICATION

L'appareil ne nécessite aucune lubrification.

7.2 – NETTOYAGE DE LA MACHINE



AVERTISSEMENT !

À la fin de chaque cycle de travail, après avoir arrêté la machine à l'aide de l'interrupteur principal (14), il est recommandé d'effectuer un nettoyage complet de la conditionneuse. Toujours débrancher le câble d'alimentation avant toute opération de nettoyage (voir fig. 6.2.1).

Un simple chiffon humide (avec de l'eau chaude) est suffisant. Ne pas utiliser de produits agressifs (ex. dégraissants, produits acides ou caustiques), car ils pourraient endommager irrémédiablement la machine ou créer des conditions de risque pour l'utilisateur. Préférez l'utilisation d'un détergent neutre pour vaisselle.

L'utilisation de jets d'eau ou le nettoyage par immersion est strictement interdit.

Après le nettoyage, il est recommandé de sécher soigneusement la machine avec un chiffon.

7.3 – DEEE (DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES)



AVERTISSEMENT !

Conformément à la Directive Européenne 2012/19/UE et aux dispositions nationales correspondantes, cet équipement **ne peut pas être éliminé comme un déchet urbain ordinaire**. À la fin de son cycle de vie, après avoir procédé aux opérations nécessaires pour un traitement adéquat, l'appareil doit être déposé dans un centre de collecte sélective des Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE).

Veillez vous adresser aux centres de collecte de votre commune, qui assurent la fonctionnalité, l'accessibilité et la conformité des systèmes de collecte sélective.

Toute personne procédant à un abandon illégal ou à l'élimination de cet équipement comme déchet urbain ordinaire sera passible des sanctions prévues par la législation nationale en vigueur.

8 – INCIDENTS ET SOLUTIONS

8.1 – INCIDENTS : CAUSES ET SOLUTIONS

PROBLÈME	SOLUTION
LA MACHINE NE S'ALLUME PAS	Vérifiez que la fiche est correctement insérée, à la fois dans la prise secteur et sur la machine. Placez l'interrupteur en position « I ». Vérifiez l'intégrité du fusible. En cas de fusible défectueux, remplacez-le par un fusible de mêmes caractéristiques en retirant le couvercle d'accès (12) ou contactez le service d'assistance technique.
LA MACHINE NE COMMENCE PAS À FAIRE LE VIDE DANS LES SACHETS	Au démarrage du cycle, maintenez le couvercle (2) appuyé suffisamment longtemps pour que le sachet adhère bien au produit. Vérifiez qu'aucune partie du contenu du sachet ne s'interpose entre le couvercle (2) et la barre de soudure (4). Essayez avec un autre sachet pour vérifier qu'il ne s'agit pas d'un sachet défectueux.
LA MACHINE EFFECTUE LA SOUDURE SANS AVOIR PRÉALABLEMENT FAIT LE VIDE DANS LE SACHET	Vérifiez que l'extrémité ouverte du sachet est correctement insérée à l'intérieur de la chambre à vide (3), au-delà de la barre de soudure (4). Vérifiez que le sachet est inséré dans la chambre à vide (3) <u>avec la partie gaufrée orientée vers le couvercle (2)</u>. (voir Fig. 6.3.1)
LA MACHINE EFFECTUE LE VIDE MAIS NE SOUDE PAS LE SACHET	Vérifiez que vous n'avez pas conditionné sous vide des aliments comportant des parties rigides ou pointues (par ex. croûtes de fromage, os, arêtes) qui auraient pu percer le sachet pendant le cycle. Essayez avec un autre sachet pour vérifier qu'il ne s'agit pas d'un sachet défectueux.
LA SOUDURE ENDOMMAGE LE SACHET EN LE « FAISANT FONDRE »	Assurez-vous d'utiliser des sachets originaux TRE SPADE. Vérifiez que le temps de soudure est correctement réglé pour le type de sachet : – sachets de conservation → temps de soudure Niveau 5, – sachets de cuisson → temps de soudure Niveau 7. (voir § « Réglage du temps de soudure »)
LA MACHINE EFFECTUE LE VIDE ET SOUDE CORRECTEMENT, MAIS LE SACHET SE REGONFLE APRÈS UN CERTAIN TEMPS	Essayez avec un autre sachet pour vérifier qu'il ne s'agit pas d'un sachet défectueux. Vérifiez que le sachet n'est pas souillé par des aliments (notamment graisses ou sérum) dans la zone de soudure ; dans ce cas, nettoyez soigneusement la zone avec un essuie-tout. Vérifiez qu'aucune ride n'apparaît sur la soudure. Notez que certains aliments frais (par ex. haricots, haricots verts, courgettes, certaines saucisses fraîches, fromages non affinés, etc.) dégagent naturellement des gaz même après mise sous vide, lesquels restent emprisonnés dans le sachet soudé.

9– DURÉES DE CONSERVATION DES ALIMENTS

9.1 – TABLEAU DES DURÉES DE CONSERVATION

La liste ci-dessous indique les durées de conservation des aliments conditionnés sous vide.

Ces durées sont à considérer comme INDICATIVES. Pour une conservation optimale, l'état initial du produit au moment de l'emballage est un facteur déterminant.

À température ambiante (+20° / +25 °C)

Aliment	Conditions normales	Sous vide
Pain	2 jours	8 jours
Biscuits secs	120 jours	360 jours
Pâtes sèches / Riz	180 jours	360 jours
Fruits secs	120 jours	360 jours
Farine / Thé / Café	120 jours	360 jours

Réfrigérés à +3° / +5 °C

Aliment	Conditions normales	Sous vide
Viande crue	2 – 3 jours	6 – 9 jours
Poisson frais	1 – 3 jours	4 – 6 jours
Charcuterie	4 – 6 jours	20 – 25 jours
Fromages frais / à pâte molle	5 – 7 jours	14 – 20 jours
Fromages durs et affinés	15 – 20 jours	30 – 60 jours
Parmesan / Grana Padano	20 jours	60 jours
Légumes crus	1 – 5 jours	7 – 20 jours
Fruits frais	5 – 10 jours	14 – 20 jours
Purées de légumes / Minestrone	2 – 3 jours	8 – 15 jours
Pâtes / Risottos / Lasagnes	2 – 3 jours	6 – 10 jours
Viande cuite	3 – 5 jours	10 – 15 jours
Pâtisseries fourrées (crème ou fruits)	2 – 3 jours	6 – 10 jours
Autres pâtisseries	5 jours	20 jours

Congelés à -18° / -20 °C

Aliment	Conditions normales	Sous vide
Viande	120 jours	480 jours
Poisson	90 jours	360 jours
Fruits et légumes	300 jours	720 jours



AVERTISSEMENT !

La prolifération bactérienne, bien que ralentie, se poursuit même sous vide.

Les aliments qui l'exigent doivent donc être conservés au réfrigérateur ou au congélateur.

Les aliments préemballés doivent être consommés avant la date de péremption indiquée sur l'emballage.

INHALTSVERZEICHNIS

1 – LIEFERUNG UND GARANTIE	52
1.1 Vorbemerkung	
1.2 Aufbewahrung und Verwendung dieses Handbuchs	
1.3 Garantie	
1.4 Beschreibung der Maschine	
1.5 Bestimmungsgemäße Verwendung	
1.6 Nicht zulässige Verwendungen	
1.6.1 Sicherheitsvorschriften	
1.6.2 Umgebungsbedingungen	
1.6.3 Beleuchtung	
1.7 Identifikationsdaten	
1.7.1 Warn- und Gefahrenhinweise	
1.8 Schutzvorrichtungen und Sicherheitseinrichtungen	
1.9 Arbeitsplatz	
1.10 Vibrationen	
2 – TECHNISCHE MERKMALE	56
2.1 Hauptteile	
2.2 Technische Merkmale	
2.3 Abmessungen und Gewicht der Maschine	
2.4 Geräuschpegel	
2.5 Schaltplan	
3 – ABNAHMEPRÜFUNG, TRANSPORT, LIEFERUNG UND INSTALLATION	58
3.1 Abnahmeprüfung	
3.2 Lieferung und Handhabung der Maschine	
3.3 Installation	
3.3.1 Entsorgung der Verpackung	
3.4 Anschluss an die elektrische Anlage	
3.4.1 Netzkabel	
4 – BEDIENELEMENTE	59
4.1 Übersicht der Bedienelemente	
5 – INBETRIEBNAHME UND STILLSTAND	59
5.1 Überprüfung der vorhandenen und wirksamen Schutzvorrichtungen und Sicherheitseinrichtungen	
5.2 Inbetriebnahme	
5.3 Stillstand	
6 – BETRIEB DER MASCHINE	60
6.1 Vorschriften	
6.2 Betriebsbedingungen	
6.3 Gebrauch der Maschine	
7 – WARTUNG	63
7.1 Schmierung	
7.2 Reinigung der Maschine	
7.3 WEEE – Elektro- und Elektronik-Altgeräte	
8 – STÖRUNGEN UND ABHILFE	65
8.1 Störungen, Ursachen und Abhilfemaßnahmen	
9 – LAGERZEITEN FÜR LEBENSMITTEL	66
9.1 Tabelle der Lagerzeiten	

1 – LIEFERUNG UND GARANTIE

1.1 – VORBEMERKUNG



VORSICHT!

Die in diesem Handbuch verwendeten Symbole sollen die Aufmerksamkeit des Lesers auf Punkte und Vorgänge lenken, die eine Gefahr für die persönliche Unversehrtheit der Bediener darstellen oder ein Risiko der Beschädigung der Maschine beinhalten. Arbeiten Sie nicht mit der Maschine, wenn Sie den in diesen Hinweisen hervorgehobenen Inhalt nicht vollständig verstanden haben.



VORSICHT!

Einige in diesem Handbuch enthaltene Abbildungen zeigen aus Gründen der Übersichtlichkeit die Maschine oder Teile davon mit entfernten Verkleidungen oder Schutzabdeckungen. Die Maschine darf unter keinen Umständen in diesem Zustand betrieben werden, sondern ausschließlich mit vollständig und korrekt montierten sowie einwandfrei funktionierenden Schutzvorrichtungen. Der Hersteller untersagt die Vervielfältigung dieses Handbuchs, auch nur auszugsweise, und sein Inhalt darf nicht zu nicht genehmigten Zwecken verwendet werden. Jeder Verstoß wird nach geltendem Recht verfolgt.

1.2 – AUFBEWAHRUNG UND VERWENDUNG DIESES HANDBUCHS

Zweck dieses Handbuchs ist es, mit Hilfe von Texten und erläuternden Abbildungen die wesentlichen Vorschriften und Grundsätze in Bezug auf Transport, Handhabung, Gebrauch und Wartung der Maschine zu vermitteln. Lesen Sie daher dieses Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie die Maschine in Betrieb nehmen. Bewahren Sie es sorgfältig in der Nähe der Maschine auf, an einem leicht und schnell zugänglichen Ort, um es jederzeit konsultieren zu können. Sollte das Handbuch verloren gehen oder beschädigt werden, fordern Sie ein Exemplar bei Ihrem Händler oder direkt beim Hersteller an. Im Falle einer Weitergabe der Maschine ist der Hersteller über die Daten und die Anschrift des neuen Eigentümers zu informieren. Das Handbuch entspricht dem Stand der Technik zum Zeitpunkt der Vermarktung der Maschine und kann nicht als unzureichend angesehen werden, wenn es aufgrund neuer Änderungen später aktualisiert wurde. Der Hersteller behält sich in diesem Zusammenhang das Recht vor, Produktion und dazugehörige Handbücher zu aktualisieren, ohne verpflichtet zu sein, frühere Produktionen und Handbücher zu überarbeiten – außer in Ausnahmefällen. Im Zweifelsfall wenden Sie sich an das nächstgelegene Servicezentrum oder direkt an den Hersteller. Der Hersteller ist bestrebt, sein Produkt kontinuierlich zu optimieren. Aus diesem Grund freut sich das Unternehmen über jede Anregung oder jeden Vorschlag zur Verbesserung der Maschine und/oder des Handbuchs. Die Maschine wurde dem Benutzer unter den zum Zeitpunkt des Kaufs gültigen Garantiebedingungen übergeben. Für jede Klärung wenden Sie sich bitte an Ihren Lieferanten.

1.3 – GARANTIE

Der Benutzer ist unter keinen Umständen berechtigt, die Maschine eigenmächtig zu verändern oder zu manipulieren. Bei jeder festgestellten Anomalie wenden Sie sich bitte an den Hersteller. Jeder Versuch des Auseinanderbauens, der Veränderung oder allgemein der Manipulation irgendeines Maschinenteils durch den Benutzer oder durch nicht autorisiertes Personal führt zum Erlöschen der Konformitätserklärung gemäß der Richtlinie 2006/42/EG, macht die Garantie ungültig und entbindet den Hersteller von jeglicher Verantwortung für mögliche Schäden an Personen oder Sachen, die aus einer solchen Manipulation entstehen. Der Hersteller lehnt außerdem jegliche Haftung in folgenden Fällen ab:

- *Falsche Installation.*
- *Unsachgemäßer Gebrauch der Maschine durch nicht ausreichend geschultes Personal.*
- *Verwendung entgegen den im Einsatzland geltenden Vorschriften.*
- *Fehlende oder unsachgemäße Wartung.*
- *Verwendung von nicht originalen oder nicht für das Modell spezifischen Ersatzteilen.*
- *Vollständige oder teilweise Nichtbeachtung der Anweisungen.*

Die folgenden Maschinenteile fallen nicht unter die allgemeinen Garantiebedingungen, da sie dem normalen Verschleiß unterliegen:

- *Schweißbalken*
- *Dichtung der Vakuumkammer*

1.4 – BESCHREIBUNG DER MASCHINE

Die Maschine wird als einzelne, bereits komplett montierte Einheit mit allen Komponenten geliefert. Sie besteht aus:

- Feststehendem Teil, der die Leistungsmodule der Maschine enthält und für die Haftung auf der Arbeitsfläche sorgt.
- Beweglichem Teil, der für das Einlegen der zu verpackenden Produkte und für das Halten des Vakuums erforderlich ist.

Es ist zu vermeiden, in irgendeiner Weise an den Teilen der Maschine einzugreifen, außer in den in diesem Handbuch vorgesehenen Fällen der regelmäßigen Wartung. Für alle weiteren Eingriffe wird empfohlen, den Hersteller oder ein Servicezentrum zu beauftragen.

1.5 – BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Die Maschine wurde entwickelt und hergestellt, um Produkte in strukturierten (goffrierten) Beuteln vakuumzuverpacken. Sie muss in professionellen Umgebungen eingesetzt werden, und das für die Bedienung bestimmte Personal muss in diesem Bereich tätig sein sowie dieses Handbuch gelesen und verstanden haben. Die Maschine ist auf einer geeigneten, sauberen und trockenen Arbeitsfläche zu verwenden.

1.6 – NICHT ZULÄSSIGE VERWENDUNGEN

Die Maschine darf ausschließlich für die vom Hersteller ausdrücklich vorgesehenen Zwecke eingesetzt werden. Insbesondere gilt:

- *Die Maschine darf nicht benutzt werden, wenn sie nicht ordnungsgemäß installiert ist und wenn nicht alle Schutzvorrichtungen unversehrt und korrekt montiert sind, da sonst die Gefahr schwerer Verletzungen besteht.*
- *Der Zugriff auf elektrische Komponenten ist verboten, ohne zuvor die Maschine vom Stromnetz getrennt zu haben: **es besteht Stromschlaggefahr.*** 

1.6.1– SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

- *Keine Eingriffe ohne vorherige Genehmigung durchführen.*
- *Die vorgeschriebenen Verfahren für Wartung und technischen Service einhalten.*
- *Keine Kleidungsstücke tragen, die nicht den Unfallverhütungsvorschriften entsprechen.*
- *Den Arbeitgeber zu den geltenden Sicherheitsvorschriften und den zu verwendenden Schutzvorrichtungen konsultieren.*
- *Die Maschine nicht in einem Störungszustand starten.*

Vor der Benutzung der Maschine ist sicherzustellen, dass jede sicherheitsgefährdende Bedingung ordnungsgemäß beseitigt wurde.

Bei jeder Unregelmäßigkeit ist die Maschine anzuhalten und das Wartungspersonal zu informieren.

Unbefugtem Personal ist jeglicher Eingriff an der Maschine zu untersagen.

Im Falle eines Stromschlages muss das Opfer so schnell wie möglich von der Stromquelle isoliert werden.

- *Vorzugsweise geschieht dies durch Betätigen des Leitungsschutzschalters.*
- *Sollte es erforderlich sein, direkt beim Opfer einzugreifen, ist unbedingt zu beachten, dass ohne den Einsatz isolierender Hilfsmittel (z. B. Holz- oder PVC-Stangen, Stoff, Leder usw.) auch Sie selbst einen Stromschlag erleiden würden.*

Es ist unverzüglich medizinisches Personal hinzuzuziehen und der Patient in ein Krankenhaus einzuliefern.

1.6.2 – UMGEBUNGSBEDINGUNGEN

Die Maschine wurde für den Betrieb in Umgebungen mit einer Temperatur zwischen +5 °C und +40 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von 50 % ausgelegt.

1.6.3 – BELEUCHTUNG

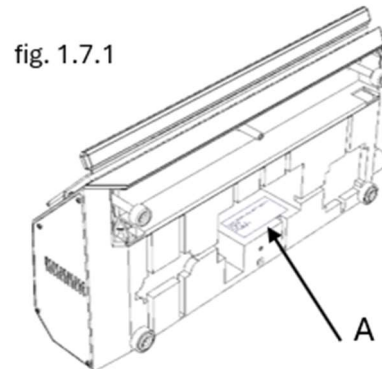
Der Aufstellort der Maschine muss über ausreichendes Tageslicht und eine künstliche Beleuchtung verfügen, die den im Installationsland geltenden Vorschriften entspricht. In jedem Fall muss die Beleuchtung gleichmäßig sein, eine gute Sichtbarkeit an jedem Punkt der Maschine gewährleisten und darf keine gefährlichen Reflexionen erzeugen. Die Beleuchtung muss es ermöglichen, die Start- und Stopptasten klar zu erkennen.

1.7 – IDENTIFIKATIONSDATEN

Eine genaue Angabe des „Modells“, der „Seriennummer“ und des „Baujahres“ der Maschine erleichtert unserem Kundendienst eine schnelle und wirksame Unterstützung.

Es wird empfohlen, bei jeder Kontaktaufnahme mit dem Kundendienst das Modell der Maschine und die Seriennummer anzugeben. Entnehmen Sie die Daten dem auf Abb. 1.7.1 dargestellten Typenschild. Als Gedächtnisstütze empfehlen wir, die Daten Ihrer Maschine in das nachfolgende Feld einzutragen.

Vakuumiermaschine Modell
Seriennummer
Baujahr
Typ



Die auf dem Typenschild angegebenen Daten dürfen unter keinen Umständen verändert werden.

1.7.1 – WARN- UND GEFAHRENSCHILDER



Solange die Maschine an das Stromnetz angeschlossen ist, dürfen keine Arbeiten an den elektrischen Komponenten vorgenommen werden. Es besteht Stromschlaggefahr.

Beachten Sie die auf dem Typenschild angegebenen Warnhinweise. Eine Missachtung kann zu Personenschäden führen.

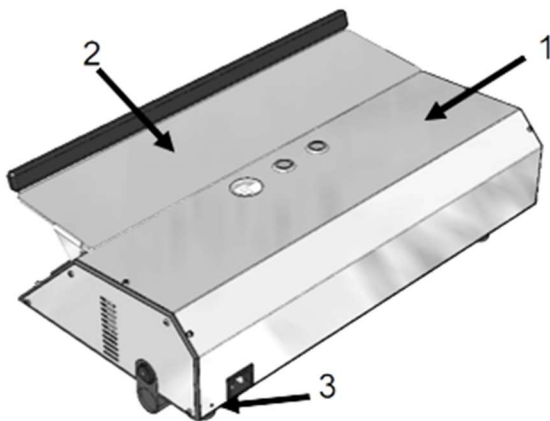
Stellen Sie sicher, dass das Typenschild stets vorhanden und lesbar ist. Ist dies nicht der Fall, muss es angebracht oder ersetzt werden.

 F.A.C.E.M. S.p.a.	
.....: A	
S/N: B	
Year: C	
Model: D	
Power input: E	Tension: F
L/min: G	Frequency: H
Max depression: I	Fuse: J

- A: Produktname
- B: Seriennummer
- C: Baujahr
- D: Modell der Verpackungsmaschine
- E: Aufgenommene Leistung
- F: Netzspannung
- G: Pumpenleistung
- H: Netzfrequenz
- I: Maximaler Unterdruck
- J: Sicherungsmodell

← A

1.8 – SCHUTZ- UND SICHERHEITSEINRICHTUNGEN



VORSICHT!

Vor der Benutzung der Maschine ist sicherzustellen, dass die Sicherheitseinrichtungen korrekt positioniert und unversehrt sind. Zu Beginn jeder Arbeitsschicht ist ihre Anwesenheit und Funktionsfähigkeit zu überprüfen. Andernfalls den Wartungsverantwortlichen informieren. Die Sicherheitseinrichtungen sind: (siehe Abb. 1.8.1)

Abb. 1.8.1

1 – Schutzverkleidung gegen Zugriff auf elektrische Komponenten

Die Maschine ist mit einer Schutzverkleidung (1) geschlossen, die den unbeabsichtigten Zugriff auf die elektrischen Komponenten verhindert.

2 – Klappe

Die elektronische Steuerung der Maschine erkennt die Position der Klappe (2) und verhindert die Durchführung des Schweißvorgangs, wenn die Klappe geöffnet ist, wodurch Verbrennungen vermieden werden.

3 – Anschluss an die Erdung

Das Vorhandensein der Kreuzschlitzschraube (3) und ihr fester Sitz zeigen die korrekte Erdungsverbindung der Maschine an.

Die elektrische Anlage des Arbeitsbereichs, an die die Maschine angeschlossen ist, muss ordnungsgemäß funktionieren; eine vorhandene und wirksame Schutzerdung ist erforderlich.



VORSICHT!

Die Sicherheitseinrichtungen dürfen unter keinen Umständen manipuliert werden.

1.9 – ARBEITSPLATZ

Die korrekte Position, die der Bediener einnehmen muss, ist in Abb. 1.9.1 dargestellt.

1.10 – VIBRATIONEN

Die von der Maschine auf den Tisch übertragenen Vibrationen sind nicht signifikant.

Die vier rutschfesten Gummifüße verhindern nicht nur Beschädigungen der Arbeitsfläche, sondern dienen auch dazu, sämtliche eventuell auftretenden Vibrationen zu dämpfen.

Abb. 1.9.1



2 – TECHNISCHE MERKMALE

2.1 – HAUPTTEILE

Zur Erleichterung des Verständnisses dieses Handbuchs sind nachfolgend – und in Abb. 2.1.1 dargestellt – die Hauptkomponenten der Maschine aufgeführt.

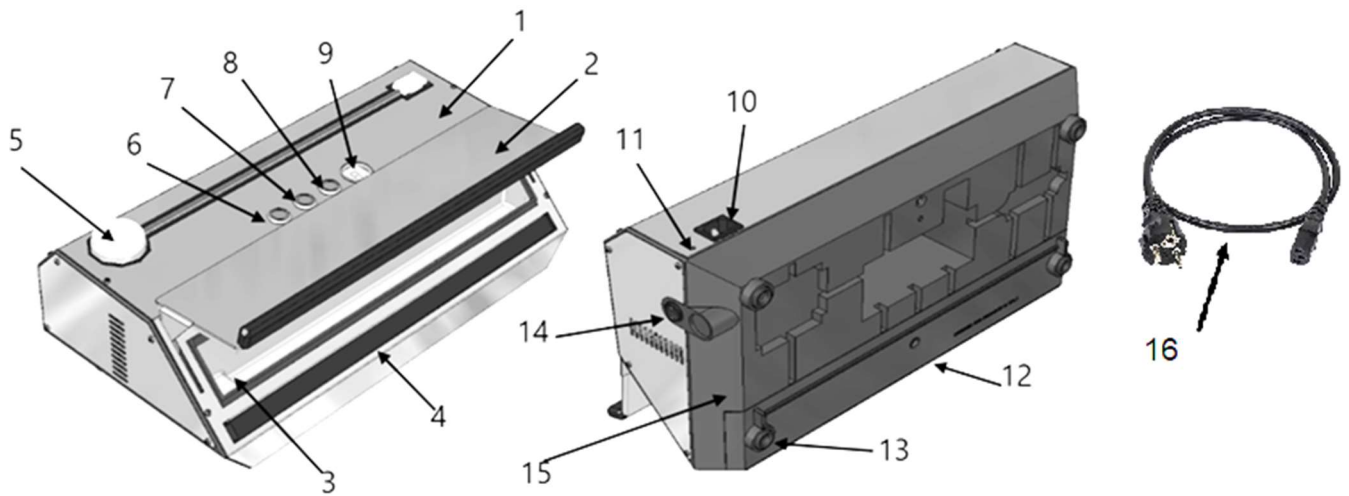


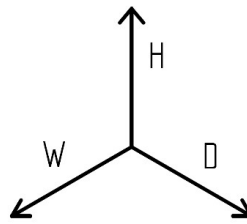
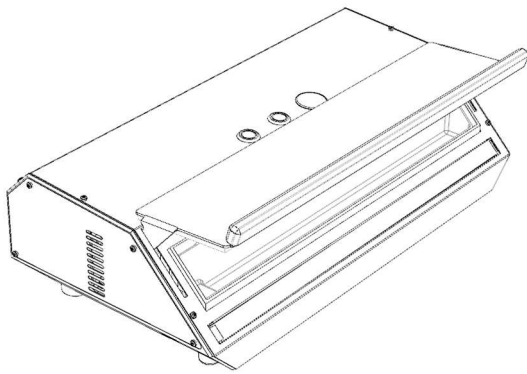
Fig. 2.1.1

1. Schutzverkleidung
2. Klappe mit Dichtung
3. Herausnehmbare Wanne
4. Schweißbalken
5. Saugdüse („Doccetta“, nur bei T-43)
6. RESET-Taste
7. Taste ABSAUGEN (nur bei T-43)
8. Taste SCHWEISSEN
9. Display
10. Schnapp-Steckverbinder für Netzkabel
11. Schraube für Erdungsanschluss
12. Unterer Deckel (Zugang zur Sicherung)
13. Standfuß ×4
14. Hauptschalter EIN/AUS
15. Basis
16. Netzkabel

2.2 – TECHNISCHE MERKMALE

MODELL	Maßeinheit	T-40	T-43
Versorgungsspannung	V	220–240	220–240
Aufgenommene Leistung	W	500	500
Aufgenommener Strom	A	2,5	2,5
Motorleistung (Pumpe)	W	75	75
Förderleistung (Pumpe)	L/min	22	22
Breite der Vakuumkammer	mm	420	420
Schweißnahtbreite	mm	2 Schweißnähte à 3 mm	2 Schweißnähte à 3 mm
Vakuumieren in Behältern	Ja / Nein	Nein	Ja

2.3 – ABMESSUNGEN UND GEWICHT DER MASCHINE

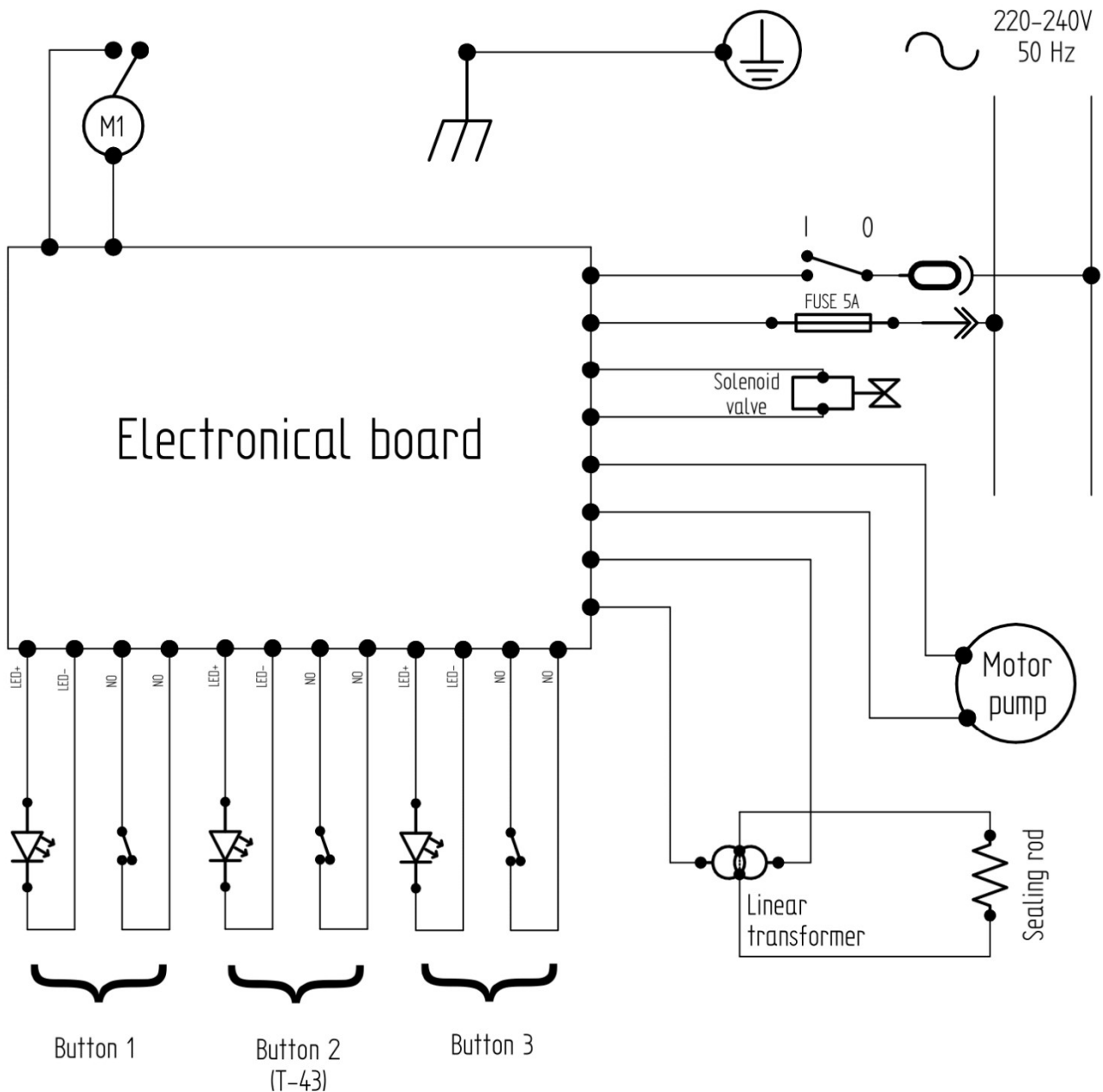


MODELL	T-40	T-43
B (Breite)	48 cm	48 cm
T (Tiefe)	28 cm	28 cm
H (Höhe)	14 cm	15 cm
GEWICHT	7,9 kg	8,5 kg

2.4 – GERÄUSCHPEGEL

Die Messungen des von der Maschine erzeugten Geräuschpegels zeigen, dass der Geräuschpegel unter 70 dBA liegt.

2.5 – SCHALTPLAN



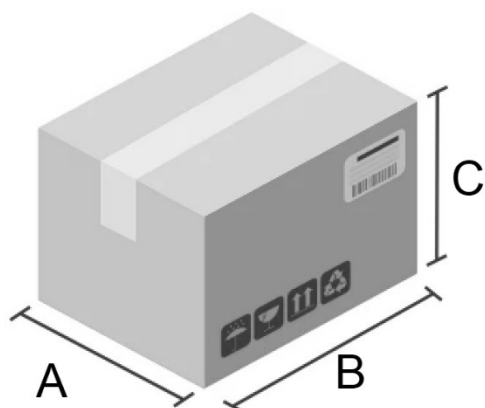
3 – ABNAHMEPRÜFUNG, TRANSPORT, LIEFERUNG UND INSTALLATION

3.1 – ABNAHMEPRÜFUNG

Die in Ihrem Besitz befindliche Maschine wurde in unseren Werken geprüft, um ihre einwandfreie Funktion und korrekte Herstellung zu verifizieren.

3.2 – LIEFERUNG UND HANDHABUNG DER MASCHINE

Sämtliches versandtes Material wurde vor der Übergabe an den Spediteur sorgfältig kontrolliert. Sofern mit dem Kunden nichts anderes vereinbart ist oder es sich nicht um besonders aufwendige Transporte handelt, wird die Maschine mit Folie (Nylon), Polystyrol und Karton verpackt. Die Abmessungen der Verpackung sind in Abb. 3.2.1 angegeben.



A	33 cm
B	56 cm
C	22 cm

Die Kartonabmessungen sind bei T-40 und T-43 identisch:

Abb. 3.2.1

Beim Empfang der Maschine ist die Unversehrtheit der Verpackung zu prüfen. Bei Schäden an der Verpackung ist der Empfangsbeleg (z. B. Frachtbrief) mit einem Vermerk wie „*Annahme unter Vorbehalt ...*“ und mit Begründung zu unterschreiben. Nach dem Öffnen der Verpackung und bei tatsächlich beschädigten Maschinenteilen sind Spediteur und Lieferant innerhalb von drei Tagen ab dem auf den Dokumenten angegebenen Datum zu benachrichtigen.

3.3 – INSTALLATION



VORSICHT!

Der Bereich, in dem die Maschine installiert werden soll, muss eben und tragfähig sein. Außerdem ist die Maschine so aufzustellen, dass ausreichend Freiraum rundum verbleibt. Dies ermöglicht eine bessere Handhabung während der Arbeitsschritte und gewährleistet den Zugang für spätere Wartungsarbeiten. Richten Sie rund um die Maschine eine geeignete Beleuchtung ein, um dem für die Bedienung zuständigen Mitarbeiter eine korrekte Sicht zu gewährleisten.

3.3.1 – ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Verpackungsbestandteile wie Karton und Folie (Nylon) sind Siedlungsabfällen gleichzustellen und können entsprechend entsorgt werden. Polystyrol ist ein umweltschädliches Material, das beim Verbrennen giftige Dämpfe erzeugt. Nicht verbrennen und nicht in die Umwelt gelangen lassen, sondern gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen entsorgen. Falls die Maschine in Länder geliefert wird, in denen besondere Vorschriften bestehen, sind die Verpackungen nach den jeweils gültigen Bestimmungen zu entsorgen.

3.4 – ANSCHLUSS AN DIE ELEKTRISCHE ANLAGE



VORSICHT!

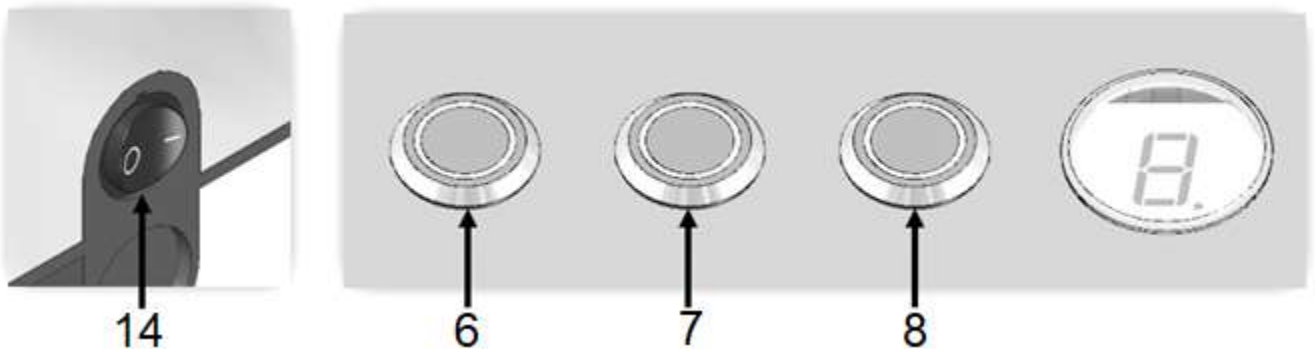
Überprüfen Sie, ob die Stromversorgung der auf dem Typenschild der Maschine (Abb. 1.7.1) angegebenen Spannung entspricht. Jegliche Eingriffe dürfen ausschließlich von Fachpersonal durchgeführt werden, das vom zuständigen Verantwortlichen ausdrücklich autorisiert wurde. Schließen Sie die Maschine an ein Netz mit funktionsfähiger Schutzerdung an.

3.4.1 – NETZKABEL

In dieser Ausführung wird die Maschine mit einem Netzkabel mit Querschnitt $3 \times 0,75$ und einer Länge von ca. 2 Metern geliefert. Das Kabel an ein einphasiges Versorgungsnetz 220–240 V, 50 Hz anschließen. Bei Ausführungen mit anderen Spannungen den Hersteller konsultieren. Muss eine Verlängerungsleitung verwendet werden, ist ein Kabel mit demselben oder größerem Querschnitt wie das vom Hersteller installierte zu benutzen. Es darf ausschließlich ein Kabel mit wirksamer Schutzerdung verwendet werden.

4 – BEDIENELEMENTE

4.1 – ÜBERSICHT DER BEDIENELEMENTE



Die Vakuumiermaschine ist mit einem Hauptschalter (14) ausgestattet, der in Stellung (O) die Versorgung der Maschine unterbindet; in Stellung (I) und bei an das Netz angeschlossenem Netzkabel wird die Maschine mit Spannung versorgt.

Die Tasten 6, 7 und 8 sind mit LEDs ausgestattet und erfüllen folgende Funktionen:

6 – RESET-Taste. Die leuchtende LED der Taste 6 zeigt an, dass die Maschine unter Spannung steht.

Während eines beliebigen Arbeitszyklus kann die RESET-Taste gedrückt werden, um den laufenden Zyklus zu stoppen.

7 – Taste ABSAUGEN (NUR BEI T-43). Bei Betätigung führt die Taste ABSAUGEN einen reinen Absaugzyklus aus (siehe Abs. 6.3). Die leuchtende LED der Taste 7 zeigt an, dass die Absaugpumpe mit Spannung versorgt ist.

8 – Taste SCHWEISSEN. Bei langem Drücken ermöglicht sie den Zugriff auf die Einstellungen >SCHWEISSZEIT< (siehe Abs. 6.3). Wird sie während eines automatischen Zyklus gedrückt, führt sie die Schweißung sofort aus und setzt den Arbeitszyklus damit von automatisch auf manuell.

5 – INBETRIEBNAHME UND STILLSTAND

5.1 – PRÜFUNG VORHANDENSEIN UND WIRKSAMKEIT DER SCHUTZEINRICHTUNGEN

Vor jeder Arbeitsschicht die Anwesenheit und Unversehrtheit der Edelstahlverkleidung prüfen; ebenfalls die Anwesenheit der Schraube für den Erdungsanschluss kontrollieren.

Außerdem ist stets die Unversehrtheit des Netzkabels zu überprüfen.

5.2 – INBETRIEBNAHME

Das Netzkabel an die Gerätesteckbuchse (Panelbuchse) und an die Steckdose der elektrischen Anlage anschließen; den Hauptschalter in Stellung „I“ schalten. Die LED der ersten Taste (RESET) (6) leuchtet auf und zeigt an, dass die Vakuumiermaschine mit Spannung versorgt ist.

5.3 – STILLSTAND

Soll die Maschine während der Ausführung eines beliebigen Zyklus angehalten werden, ist die RESET-Taste (6) zu drücken, um den laufenden Zyklus zu unterbrechen und das Öffnen der Klappe zu ermöglichen, sodass der bearbeitete Beutel freigegeben wird; anschließend den Hauptschalter in Stellung „O“ schalten und das Netzkabel von der Steckdose trennen.

6 – BETRIEB DER MASCHINE

6.1 – VORSCHRIFTEN



VORSICHT!

Nur autorisiertes Personal darf an der Maschine eingreifen. Vor Beginn der Benutzung muss der Bediener sicherstellen, dass alle Schutzvorrichtungen an ihrem Platz sind und die Sicherheitseinrichtungen vorhanden und funktionsfähig sind. Ist dies nicht der Fall, die Maschine ausschalten und den Wartungsverantwortlichen verständigen.

6.2 – BETRIEBSBEDINGUNGEN

Da die vorliegende Maschine speziell für das Vakuumverpacken von Lebensmitteln in goffrierten (strukturierten) Beuteln und/oder Behältern mit Deckel (Modell T-43) konstruiert wurde, wird die Verwendung zu anderen als den ursprünglichen Zwecken nicht empfohlen. Es wird daher darauf hingewiesen, dass jeder unsachgemäße oder anderweitige Gebrauch – neben dem Verlust des Garantieanspruchs (siehe die den einzelnen Maschinen beigegefügte Garantieurkunde) – Schäden an den Komponenten verursachen kann, die die Erfüllung der vorgesehenen Funktion unmöglich machen, oder potenzielle Gefährdungen für den Benutzer hervorrufen kann. **F.A.C.E.M. S.p.A. – TRE SPADE** – übernimmt keine Verantwortung für unvollständige oder fehlerhafte Übersetzungen dieser Anweisungen in andere Sprachen.

BESCHREIBUNG

Die Maschine wird als einzelne, bereits mit allen Komponenten vormontierte Einheit geliefert. Sie besteht aus einem feststehenden Teil, der dank der vier rutschfesten Gummifüße die Stabilität der Vakuumiermaschine auf der Arbeitsfläche gewährleistet, und aus einem beweglichen Teil, der das Einlegen und Entfernen der Beutel mit dem zu verpackenden Produkt ermöglicht. Der bewegliche Teil (die Klappe) gewährleistet während der Verarbeitung die Vakuumdichtheit. Die Maschine ist mit einer herausnehmbaren Wanne (3) (innerhalb der Vakuumkammer) ausgestattet, die die Absaugpumpe vor eventuell angesaugten Flüssigkeitstropfen oder kleinen Produktteilen schützt, welche die Pumpe beschädigen könnten. *Die Reinigung der herausnehmbaren Wanne kann in der Spülmaschine erfolgen.* Zur Verringerung des Platzbedarfs der Vakuumiermaschine kann bei Nichtbenutzung das Netzkabel vollständig entfernt werden, indem es aus der Wandsteckdose und aus dem Schnappstecker am Gehäuse der Maschine gezogen wird. *Nicht am Kabel und/oder am Gerät ziehen, da es zu Beschädigungen kommen kann. Das Kabel aus der Steckdose am Stecker fassen und herausziehen. Abb. 6.2.1*

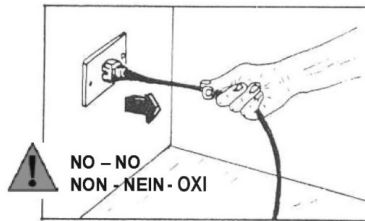


Abb. 6.2.1

6.3 – GEBRAUCH DER MASCHINE

INBETRIEBNAHME (siehe Abb. 2.1.1)

Die Vakuumiermaschine aus der Verpackung nehmen und auf einer geeigneten, sauberen und trockenen Arbeitsfläche aufstellen. Das Netzkabel (16) aus dem Karton entnehmen und – nach Sicherstellung der ordnungsgemäßen Funktion der Elektroinstallation – das Netzkabel an die Schnappsteckdose (10) anschließen. Den Hauptschalter (14) auf Stellung „I“ schalten. Die LED der RESET-Taste (6) leuchtet auf und zeigt an, dass die Maschine mit Spannung versorgt ist.

AUTOMATIKZYKLUS

1. Den gewünschten Inhalt in einen Beutel geeigneter Größe einlegen (für verschiedene Größen an autorisierte Verkaufsstellen wenden).
2. Den Beutel mit der Öffnung in die Vakuumkammer (3) einführen; dabei die Beutelöffnung vollständig in die Vakuumkammer einschieben und den Beutel **mit der goffrierten (strukturierten) Seite nach oben ausrichten (siehe Abb. 6.3.1)**. Den Inhalt des Beutels vom Schweißbalken (4) fernhalten; ggf. den Beutel durch einen größeren ersetzen, wenn der Inhalt im Verhältnis zum ursprünglich gewählten Beutel zu groß ist.
3. Die Klappe (2) absenken, bis die Dichtung der Kammer jeweils am goffrierten Beutel und am Schweißbalken (4) anliegt.
4. Die Klappe (2) gegen die Vakuumkammer (3) drücken, bis sich der Beutel um das Lebensmittel anlegt: Die Maschine saugt selbsttätig weiter; die LED der Taste ABSAUGEN (7) (nur Modell T-43) leuchtet auf und zeigt an, dass das Entleeren im Gange ist.
5. Sobald das Vakuum automatisch erreicht ist, leuchtet die LED der Taste SCHWEISSEN (8).
6. Nach einigen Sekunden leuchtet auch das DISPLAY (9) und zeigt die verbleibende Zeit bis zum Ende des Schweißvorgangs an.
7. Nach Abschluss des Zyklus öffnet sich die Klappe (2) automatisch und die verpackte Tüte kann entnommen werden.
8. Anschließend leuchtet die LED der RESET-Taste (6) wieder dauerhaft und signalisiert erneut den Standby-Zustand.



VORSICHT! Immer wenn die Ausführung eines beliebigen Zyklus unterbrochen werden soll, die RESET-Taste (6) drücken. Die Maschine kehrt in den Standby-Zustand zurück.

Für das Vakuumpacken von Kochbeuteln wird empfohlen, vorab die dedizierte Schweißzeit einzustellen, um eine korrekte Schweißnaht zu erzielen. Für die Einstellung der Schweißzeit den Anweisungen im Abschnitt (EINSTELLUNG DER SCHWEISSZEIT) folgen.

MANUELLER ZYKLUS

Wenn ein Beutel verpackt werden soll, ohne die gesamte im Inneren befindliche Luft zu entfernen, um die Beschädigung weicher Produkte (z. B. Brötchen, Käse, Obst usw.) zu vermeiden, kann der manuelle Zyklus verwendet werden:

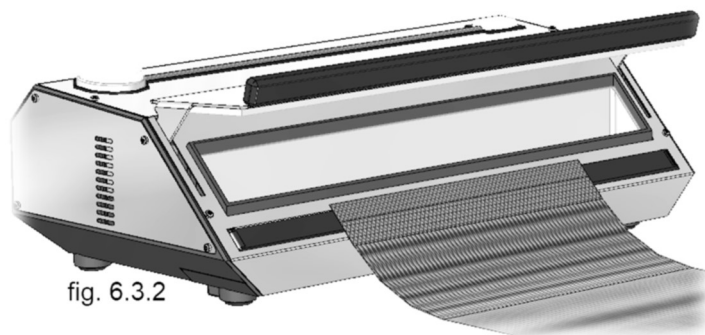
1. Den gewünschten Inhalt in einen Beutel geeigneter Größe einlegen (für verschiedene Größen an autorisierte Verkaufsstellen wenden).
2. Den Beutel mit der Öffnung in die Vakuumkammer (3) einführen; dabei die Beutelöffnung vollständig in die Vakuumkammer einschieben und den Beutel **mit der goffrierten (strukturierten) Seite nach oben ausrichten (siehe Abb. 6.3.1)**. Den Inhalt des Beutels vom Schweißbalken (4) fernhalten; ggf. den Beutel durch einen größeren ersetzen, wenn der Inhalt im Verhältnis zum ursprünglich gewählten Beutel zu groß ist.
3. Die Klappe (2) absenken, bis die Dichtung der Kammer jeweils am goffrierten Beutel und am Schweißbalken (4) anliegt.
4. Die Klappe (2) gegen die Vakuumkammer (3) drücken, bis sich der Beutel um das Lebensmittel anlegt: Die Maschine saugt selbsttätig weiter; die LED der Taste ABSAUGEN (7) (nur Modell T-43) leuchtet auf und zeigt an, dass das Entleeren im Gange ist.
5. Sobald das gewünschte Vakuumniveau erreicht ist, die Taste SCHWEISSEN (8) drücken; deren LED leuchtet auf.
6. Nach einigen Sekunden leuchtet auch das DISPLAY (9) und zeigt die verbleibende Zeit bis zum Ende des Schweißvorgangs an.
7. Nach Abschluss des Zyklus öffnet sich die Klappe (2) automatisch und die verpackte Tüte kann entnommen werden.
8. Anschließend leuchtet die LED der RESET-Taste (6) wieder dauerhaft und signalisiert erneut den Standby-Zustand.



VORSICHT! Immer wenn die Ausführung eines beliebigen Zyklus unterbrochen werden soll, die RESET-Taste (6) drücken. Die Maschine kehrt in den Standby-Zustand zurück.

SCHWEISSZYKLUS

1. Den zu verschweißenden Beutel so positionieren, dass seine Öffnung zwischen der Unterkante der Vakuumkammer (3) und dem Schweißbalken (4) liegt (siehe Abb. 6.3.2).
2. Die Klappe (2) absenken, bis die Dichtung der Kammer jeweils am goffrierten Beutel und am Schweißbalken (4) anliegt.
3. Die Klappe (2) gegen die Vakuumkammer (3) drücken und den Druck einige Sekunden aufrechterhalten: Die Maschine beginnt mit dem Absaugen, und die LED der Taste ABSAUGEN (7) (nur Modell T-43) leuchtet auf und signalisiert den Start der Absaugung.
4. Sobald das Vakuum automatisch erreicht ist, leuchtet die LED der Taste SCHWEISSEN (8) und zeigt an, dass der Schweißvorgang des Beutels läuft.
5. Nach einigen Sekunden leuchtet auch das DISPLAY (9) und zeigt die verbleibende Zeit bis zum Ende des Schweißvorgangs an.
6. Nach Abschluss des Zyklus öffnet sich die Klappe (2) automatisch und der verschweißte Beutel kann entnommen werden.
7. Anschließend leuchtet die LED der RESET-Taste (6) wieder dauerhaft und signalisiert erneut den Standby-Zustand.





VORSICHT! Immer wenn die Ausführung eines beliebigen Zyklus unterbrochen werden soll, die RESET-Taste (6) drücken. Die Maschine kehrt in den Standby-Zustand zurück.

EINSTELLUNG DER SCHWEISSZEIT

Die Schweißzeit kann je nach Beutelstärke und Temperatur des Schweißbalkens von **0** bis **9** Sekunden eingestellt werden (nach mehreren aufeinanderfolgenden Zyklen ist die Schweißzeit zu verringern, um das Risiko einer Überhitzung des Beutels und Schäden an der Maschine zu vermeiden).

Zum Aufrufen der Einstellung „Schweißzeit“ die Taste SCHWEISSEN (8) 3 Sekunden lang gedrückt halten; das Display (9) zeigt blinkend die aktuelle Einstellung an. Anschließend die Taste SCHWEISSEN (8) wiederholt drücken, bis der gewünschte Wert erreicht ist. Zur Bestätigung genügt es, auf das Erlöschen des Displays (9) zu warten. *Der gewählte Wert bleibt im Speicher, auch nach dem Ausschalten der Vakuumiermaschine.*

Empfohlene Schweißzeiten für Tre Spade-Beutel:

- Aufbewahrungsbeutel/-rolle Tre Spade → Schweißzeit **5**
- Kochbeutel/-rolle Tre Spade → Schweißzeit **7**



VORSICHT! Wiederholte Schweißvorgänge mit im Verhältnis zu den verwendeten Beuteln zu hoher Temperatur beschädigen die Maschine irreparabel.

ABSAUGZYKLUS FÜR GLÄSER/BEHÄLTER (NUR BEI MODELL T-43)

Zum Evakuieren von Gläsern / starren Behältern ist die entsprechende Ventilarmatur mithilfe des Applikators auf dem Deckel des Behälters anzubringen (Bestandteile des mitgelieferten Kits).

Für den Absaugzyklus die Saugdüse (5) (Doccetta) auf dem Glas positionieren, sodass das Ventil unter der Saugdüse bleibt. Bei anliegender Dichtung der Saugdüse am Deckel die Taste ABSAUGEN (7) drücken, um den Zyklus zu starten; dieser endet automatisch beim Erreichen des Maximalvakuums.



VORSICHT! Immer wenn die Ausführung eines beliebigen Zyklus unterbrochen werden soll, die RESET-Taste (6) drücken. Die Maschine kehrt in den Standby-Zustand zurück.

7- WARTUNG

Verschleißteile sind:

- Die Dichtung der Vakuumkammer an der Klappe (2)
- Der Schweißbalken (4)

Den Verschleißzustand dieser Komponenten ständig kontrollieren.

Bei Unregelmäßigkeiten an anderen Bauteilen der Maschine den Hersteller oder das Servicezentrum kontaktieren.

Für Ersatzteile wird empfohlen, Originalprodukte des Herstellers zu verwenden, um Fehlfunktionen aufgrund abweichender Fertigungsmerkmale zu vermeiden.

Für jede Serviceanforderung den Hersteller oder das Servicezentrum kontaktieren und Modell der Vakuumiermaschine sowie die Seriennummer mitteilen (Abb. 1.7.1).

7.1 – SCHMIERUNG

Das Gerät benötigt keine Schmierung.

7.2 – REINIGUNG DER MASCHINE



VORSICHT!

Am Ende jedes Arbeitsvorgangs ist es ratsam, nach dem Anhalten der Maschine über den Hauptschalter (14) die Vakuummiermaschine zu reinigen. Vor der Reinigung stets das Netzkabel abziehen (siehe Abb. 6.2.1). Die Verwendung eines feuchten Tuchs (warmem Wasser) ist ausreichend. Aggressive Produkte (z. B. Entfetter, saure oder ätzende Mittel) vermeiden, da sie das Produkt irreparabel beschädigen oder Gefährdungen für den Benutzer verursachen könnten. Verwenden Sie stattdessen einen neutralen Geschirrrreiniger.

Der Einsatz von Wasserstrahlen sowie die Reinigung durch Eintauchen ist verboten.

Nach der Reinigung wird empfohlen, die Maschine gründlich mit einem Tuch zu trocknen.

7.3 – WEEE – ELEKTRO- UND ELEKTRONIK-ALTGERÄTE



VORSICHT!

Gemäß den Bestimmungen der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU und den daraus folgenden nationalen Vorschriften darf **das vorliegende Gerät nicht als gemischter Siedlungsabfall entsorgt werden.**

Daher muss das Gerät am Ende seines Lebenszyklus, nach Durchführung der für eine korrekte Entsorgung erforderlichen Maßnahmen, bei einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte (EAG) abgegeben werden. Wenden Sie sich an die Sammelstellen Ihrer Gemeinde, die Funktionalität, Zugänglichkeit und Angemessenheit der Systeme der

getrennten Sammlung gewährleisten.

Wer dieses EAG rechtswidrig (oder als gemischten Siedlungsabfall) entsorgt, unterliegt den in den geltenden nationalen Vorschriften vorgesehenen Sanktionen.

8 – STÖRUNGEN UND ABHILFE

8.1 – STÖRUNGEN, URSACHEN UND ABHILFEMAßNAHMEN

PROBLEM	LÖSUNG
DIE MASCHINE STARTET NICHT	Stecker korrekt einstecken – sowohl in die Netzsteckdose als auch an der Maschine. Den Schalter in Stellung „I“ schalten. Unversehrtheit der Sicherung prüfen; bei durchgebrannter Sicherung durch eine gleich dimensionierte ersetzen, hierfür den unteren Deckel (12) entfernen – oder den Kundendienst kontaktieren.
DIE MASCHINE BEGINNT NICHT, IN DEN BEUTELN EIN VAKUUM ZU ERZEUGEN	Beim Start des Zyklus die Klappe (2) so lange gedrückt halten, bis sich der Beutel gut am Produkt anlegt. Prüfen, dass keine Teile des Beutelinhalts zwischen Klappe (2) und Schweißbalken (4) liegen. Anderen Beutel ausprobieren, um einen Beutelfehler auszuschließen.
DIE MASCHINE SCHWEIßT, OHNE ZUVOR EIN VAKUUM IM BEUTEL ERZEUGT ZU HABEN	Prüfen, dass sich die Beutelöffnung innerhalb der Vakuumkammer (3) jenseits des Schweißbalkens (4) befindet. Prüfen, dass der Beutel mit der <u>goffrierten Seite zur Klappe (2) eingelegt ist</u> (Abb. 6.3.1).
DIE MASCHINE ERZEUGT EIN VAKUUM, SCHWEIßT DEN BEUTEL ABER NICHT	Prüfen, ob keine Lebensmittel mit harten oder spitzen Teilen vakuumiert wurden, die den Beutel perforiert haben könnten (z. B. Käserinde, Knochen, Gräten). Anderen Beutel ausprobieren, um einen Beutelfehler auszuschließen.
DIE SCHWEIßUNG BESCHÄDIGT DEN BEUTEL („SCHMILZT“ IHN)	Sicherstellen, dass Original-TRE-SPADE-Beutel verwendet werden. Sicherstellen, dass die korrekte Schweißzeit für den Beuteltyp verwendet wird: Aufbewahrungsbeutel/-rolle → Stufe 5, Kochbeutel/-rolle → Stufe 7 (siehe Abschnitt „Einstellung der Schweißzeit“).
DIE MASCHINE ERZEUGT VAKUUM UND SCHWEIßT KORREKT, ABER NACH EINIGER ZEIT BLÄHT SICH DER BEUTEL WIEDER AUF	Anderen Beutel ausprobieren, um einen Beutelfehler auszuschließen. Prüfen, ob der Beutel im Schweißbereich nicht durch Lebensmittel verunreinigt ist (insbesondere Fette und Molke); ggf. Bereich mit Papiertuch gründlich reinigen. Prüfen, dass keine Falten auf der Schweißnaht vorhanden sind. Beachten: Einige frische Lebensmittel (z. B. Bohnen, Fisolen/Buschbohnen, Zucchini, bestimmte frische Wurstwaren, nicht gereifte Käse usw.) geben auch nach dem Vakuumieren Gase ab, die im bereits verschweißten Beutel eingeschlossen bleiben.

9 – LAGERZEITEN FÜR LEBENSMITTEL

9.1 – TABELLE DER LAGERZEITEN

Die nachstehende Auflistung gibt die Lagerzeiten von vakuumverpackten Lebensmitteln an. Diese Zeiten sind RICHTWERTE. Für eine optimale Aufbewahrung ist der Zustand des Produkts zum Zeitpunkt der Verpackung maßgeblich.

Bei Raumtemperatur (+20 / +25 °C)

Lebensmittel	Normale Bedingungen	Vakuumverpackt
Brot	2 Tage	8 Tage
Trockene Kekse	120 Tage	360 Tage
Trockene Pasta / Reis	180 Tage	360 Tage
Trockenfrüchte	120 Tage	360 Tage
Mehl / Tee / Kaffee	120 Tage	360 Tage

Gekühlt bei +3 / +5 °C

Lebensmittel	Normale Bedingungen	Vakuumverpackt
Rohes Fleisch	2–3 Tage	6–9 Tage
Frischer Fisch	1–3 Tage	4–6 Tage
Wurstwaren	4–6 Tage	20–25 Tage
Weichkäse	5–7 Tage	14–20 Tage
Hart- und gereifte Käse	15–20 Tage	30–60 Tage
Parmigiano / Grana Padano	20 Tage	60 Tage
Rohes Gemüse	1–5 Tage	7–20 Tage
Frisches Obst	5–10 Tage	14–20 Tage
Gemüsepürees / Minestrone	2–3 Tage	8–15 Tage
Pasta / Risotti / Lasagne	2–3 Tage	6–10 Tage
Gegartes Fleisch	3–5 Tage	10–15 Tage
Mit Creme oder Obst gefüllte Süßspeisen	2–3 Tage	6–10 Tage
Andere Süßspeisen	5 Tage	20 Tage

Tiefgekühlt bei –18 / –20 °C

Lebensmittel	Normale Bedingungen	Vakuumverpackt
Fleisch	120 Tage	480 Tage
Fisch	90 Tage	360 Tage
Obst und Gemüse	300 Tage	720 Tage



VORSICHT!

Die bakterielle Vermehrung setzt sich, wenn auch verlangsamt, auch unter Vakuum fort. Daher ist für entsprechend empfindliche Lebensmittel die Aufbewahrung im Kühlschrank oder Gefrierschrank erforderlich.

Vorverpackte Lebensmittel sind bis zum auf der Verpackung angegebenen Datum zu verbrauchen.

ÍNDICE DE LAS PARTES

1 - ENTREGA Y GARANTÍA.....	68
1.1 Introducción	
1.2 Conservación y uso del presente manual	
1.3 Garantía	
1.4 Descripción de la máquina	
1.5 Uso previsto	
1.6 Usos no permitidos	
1.6.1 Prescripciones de seguridad	
1.6.2 Condiciones ambientales	
1.6.3 Iluminación	
1.7 Datos identificativos	
1.7.1 Placas de advertencia y peligro	
1.8 Protecciones y dispositivos de seguridad	
1.9 Puesto de trabajo	
1.10 Vibraciones	
2 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.....	72
2.1 Partes principales	
2.2 Características técnicas	
2.3 Dimensiones y peso de la máquina	
2.4 Nivel de ruido emitido	
2.5 Esquema eléctrico	
3 - PRUEBAS, TRANSPORTE, ENTREGA E INSTALACIÓN.....	74
3.1 Prueba	
3.2 Entrega y manipulación de la máquina	
3.3 Instalación	
3.3.1 Eliminación de los embalajes	
3.4 Conexión a la red eléctrica	
3.4.1 Cable de alimentación	
4 - MANDOS.....	75
4.1 Lista de mandos	
5 - PUESTA EN MARCHA Y PARADA.....	75
5.1 Verificación de la presencia y eficiencia de las protecciones y dispositivos de seguridad	
5.2 Puesta en marcha	
5.3 Parada	
6 - USO DE LA MÁQUINA.....	76
6.1 Prescripciones	
6.2 Condiciones de uso	
6.3 Uso de la máquina	
7 - MANTENIMIENTO	79
7.1 Lubricación	
7.2 Limpieza de la máquina	
7.3 RAEE Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos	
8 - AVERÍAS Y SOLUCIONES.....	81
8.1 Averías, causas y soluciones	
9 – TIEMPOS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS.....	82
9.1 Tabla de tiempos de conservación	

1 - ENTREGA Y GARANTÍA

1.1 - INTRODUCCIÓN



ATENCIÓN !

La simbología utilizada en este manual tiene como objetivo llamar la atención del lector sobre puntos y operaciones que pueden ser peligrosos para la seguridad personal de los operadores o que presentan riesgos de daños para la propia máquina. No utilizar la máquina si no se tiene la certeza de haber comprendido correctamente todo lo indicado en dichas advertencias.



ATENCIÓN !

Algunas ilustraciones contenidas en este manual, por razones de claridad, representan la máquina o partes de ella sin paneles ni carenados. No utilizar la máquina en tales condiciones, sino únicamente cuando esté provista de todas las protecciones correctamente montadas y en perfecto estado de funcionamiento. El fabricante prohíbe la reproducción, incluso parcial, de este manual, y su contenido no puede ser utilizado con fines distintos a los permitidos. Toda infracción será perseguida conforme a la ley.

1.2 - CONSERVACIÓN Y USO DEL PRESENTE MANUAL

El objetivo de este manual es proporcionar, mediante textos e ilustraciones explicativas, las instrucciones y criterios esenciales relacionados con el transporte, la manipulación, el uso y el mantenimiento de la máquina. Por tanto, antes de utilizar la máquina, se debe leer atentamente este manual.

Consérvelo con cuidado cerca de la máquina, en un lugar fácilmente y rápidamente accesible para futuras consultas. Si el manual se perdiera o deteriorara, solicite una copia a su distribuidor o directamente al fabricante. En caso de transferencia de propiedad de la máquina, notifique al fabricante los datos y el contacto del nuevo propietario. Este manual refleja el estado de la técnica en el momento de la comercialización de la máquina y no puede considerarse obsoleto si, tras modificaciones posteriores, ha sido actualizado. A este respecto, el fabricante se reserva el derecho de actualizar la producción y los manuales correspondientes sin la obligación de modificar versiones anteriores, salvo en casos excepcionales.

En caso de duda, consulte el centro de asistencia más cercano o directamente al fabricante. El fabricante está comprometido con la mejora continua de sus productos. Por ello, agradece cualquier sugerencia o propuesta dirigida al perfeccionamiento de la máquina y/o del manual. La máquina ha sido entregada al usuario bajo las condiciones de garantía válidas en el momento de la compra. Para cualquier aclaración, póngase en contacto con su proveedor.

1.3 – GARANTÍA

Bajo ninguna circunstancia el usuario está autorizado a manipular la máquina.

Ante cualquier anomalía detectada, contacte directamente con el fabricante.

Cualquier intento de desmontaje, modificación o, en general, manipulación de un componente de la máquina por parte del usuario o de personal no autorizado supondrá la anulación de la Declaración de Conformidad emitida conforme a la Directiva CEE 2006/42, la invalidación de la garantía y la exención de responsabilidad por parte del fabricante respecto a cualquier daño, tanto a personas como a bienes, derivado de dicha manipulación. Asimismo, el fabricante no se hace responsable en los siguientes casos:

- *Instalación incorrecta.*
- *Uso indebido de la máquina por parte de personal no debidamente instruido.*
- *Uso contrario a la normativa vigente en el país de utilización.*
- *Mantenimiento inexistente o realizado de forma negligente.*
- *Uso de repuestos no originales o no específicos para el modelo.*
- *Incumplimiento total o parcial de las instrucciones.*

Los siguientes componentes de la máquina no están cubiertos por las condiciones generales de garantía, al considerarse sujetos a desgaste normal:

- *Barra de soldadura*
- *Junta de la cámara de vacío*

1.4 – DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

La máquina se suministra como unidad única, ya ensamblada con todos sus componentes. Está compuesta por:

- Parte fija, que contiene los módulos de potencia de la máquina y garantiza la adherencia al plano de trabajo.
- Parte móvil, necesaria para la inserción de los productos a envasar y para la creación del vacío.

Evite intervenir de cualquier forma sobre las partes de la máquina, salvo en los casos de mantenimiento ordinario previstos en el presente manual.

Se recomienda contactar al fabricante o a un centro de asistencia técnica para cualquier intervención necesaria.

1.5 – USO PREVISTO

La máquina ha sido diseñada y fabricada para el envasado al vacío de productos contenidos en bolsas gofradas.

Debe ser utilizada en entornos profesionales y el personal encargado de su uso debe:

- Operar en el sector correspondiente.
- Haber leído y comprendido el presente manual.

Utilice la máquina colocada sobre una superficie de trabajo adecuada, limpia y seca.

1.6 – USOS NO PERMITIDOS

La máquina debe utilizarse únicamente para los fines expresamente previstos por el fabricante.

En particular:

- *No utilizar la máquina si no ha sido instalada correctamente con todas las protecciones íntegras y correctamente montadas, a fin de evitar el riesgo de lesiones graves.*
- *No acceder a los componentes eléctricos sin haber desconectado previamente la máquina de la red de alimentación eléctrica: **existe riesgo de electrocución.*** 

1.6.1 – PRESCRIPCIONES DE SEGURIDAD

- *No realizar ninguna intervención sin la autorización previa.*
- *Respetar los procedimientos establecidos para el mantenimiento y la asistencia técnica.*
- *No vestir prendas que no cumplan con las normas de seguridad laboral.*
- *Consultar con el empleador las prescripciones de seguridad vigentes y los dispositivos de protección personal obligatorios.*
- *No poner en marcha la máquina si se encuentra averiada.*
- *Antes de utilizar la máquina, asegurarse de que se hayan eliminado todas las condiciones de peligro para la seguridad.*
- *En caso de anomalía, detener la máquina inmediatamente y avisar a los responsables de mantenimiento.*
- *No permitir que personal no autorizado intervenga en la máquina.*

En caso de electrocución, es necesario aislar a la víctima de la fuente de corriente lo antes posible.

Para ello, es preferible intervenir sobre el interruptor magnetotérmico; si fuera necesario actuar directamente sobre la víctima, recuerde que sin el uso de herramientas aislantes (bastones de madera o PVC, tela, cuero, etc.), usted mismo también podría resultar electrocutado.

Es fundamental contactar inmediatamente personal médico y trasladar al paciente a un centro hospitalario.

1.6.2 – CONDICIONES AMBIENTALES

La máquina ha sido diseñada para operar en ambientes con temperaturas comprendidas entre +5 °C y +40 °C, con una humedad relativa del 50%.

1.6.2 – ILUMINACIÓN

El lugar de instalación de la máquina debe contar con iluminación natural suficiente y luz artificial conforme a las normativas vigentes en el país de instalación.

En todo caso, la iluminación deberá ser uniforme, garantizar una buena visibilidad en cada punto de la máquina y no generar reflejos peligrosos. La iluminación deberá permitir la identificación clara de los botones de encendido y apagado.

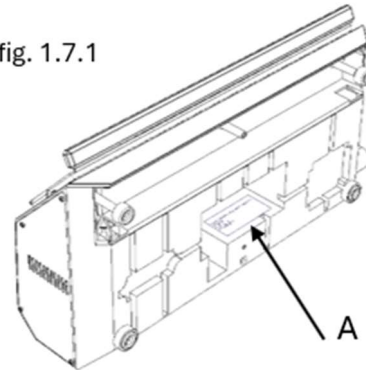
1.7 – DATOS IDENTIFICATIVOS

Una descripción precisa del “Modelo”, del “Número de serie” y del “Año de fabricación” de la máquina facilitará respuestas rápidas y eficaces por parte de nuestro servicio de asistencia.

Se recomienda indicar siempre el modelo de la máquina y el número de serie cada vez que se contacte con el servicio de asistencia técnica. Los datos deben tomarse de la placa identificativa mostrada en la figura 1.7.1. A modo de recordatorio, sugerimos anotar los datos de su máquina en el siguiente recuadro:

Envasadora modelo
N.º de serie.....
Año de fabricación.....
Tipo

fig. 1.7.1



ATENCIÓN

No alterar bajo ningún concepto los datos indicados en la placa identificativa.

1.7.1 – PLACAS DE ADVERTENCIA Y PELIGRO



ATENCIÓN

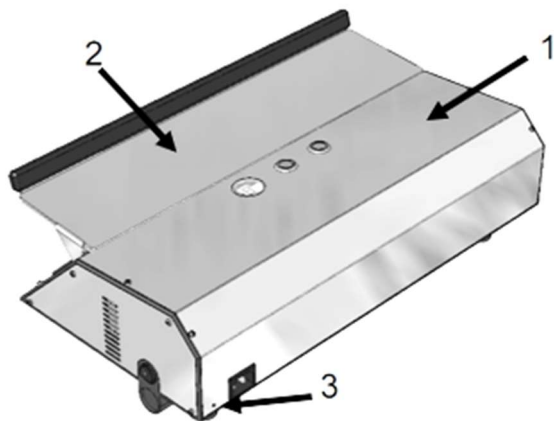
Cuando la máquina esté conectada a la red eléctrica, no intervenir en los componentes eléctricos. Existe riesgo de electrocución. Respetar todas las advertencias indicadas en la placa de datos. El incumplimiento puede causar lesiones personales. Asegurarse de que la placa esté siempre presente y sea legible. En caso contrario, colocarla o sustituirla inmediatamente.

 F.A.C.E.M. S.p.a.	
.....: A	
S/N: B	
Year: C	
Model: D	
Power input: E	Tension: F
L/min: G	Frequency: H
Max depressure: I	Fuse: J

- A: Nombre del producto
- B: Número de serie
- C: Año de fabricación
- D: Modelo de envasadora
- E: Potencia absorbida
- F: Tensión eléctrica
- G: Caudal de la bomba
- H: Frecuencia eléctrica
- I: Depresión máxima
- J: Modelo de fusible

← A

1.8 – PROTECCIONES Y DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD



ATENCIÓN

Antes de utilizar la máquina, asegurarse de que los dispositivos de seguridad estén correctamente colocados y en perfecto estado. Al inicio de cada turno de trabajo, verificar su presencia y funcionamiento. En caso contrario, avisar al responsable de mantenimiento. Los dispositivos de seguridad son los siguientes: (ver fig. 1.8.1)

Fig. 1.8.1

1 – Carcasa de protección de los componentes eléctricos

La máquina está cerrada por una carcasa (1) que impide el acceso involuntario a los componentes eléctricos.

2 – Puerta frontal

La placa electrónica de la máquina detecta la posición de la puerta (2) e impide realizar la soldadura cuando esta está abierta, evitando así posibles quemaduras.

3 – Conexión a toma de tierra

La presencia del tornillo con ranura en cruz (3) y su correcto apriete indican que la máquina está conectada correctamente a la toma de tierra.

La instalación eléctrica del área de trabajo a la que está conectada la máquina debe estar en correcto funcionamiento, y la toma de tierra debe estar presente y operativa.



ATENCIÓN

No manipular en ningún caso los dispositivos de seguridad.

1.9 – PUESTO DE TRABAJO

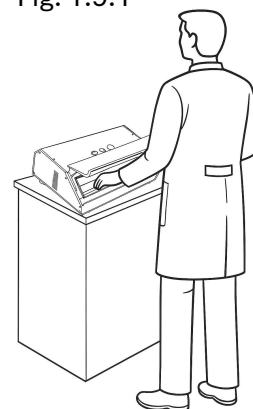
La posición correcta que debe ocupar el operario está indicada en la figura 1.9.1.

1.10 – VIBRACIONES

Las vibraciones que transmite la máquina al banco de trabajo no son significativas.

Los cuatro pies de goma antideslizante, además de evitar daños en la superficie de trabajo, también cumplen la función de amortiguar cualquier vibración que pudiera generarse.

Fig. 1.9.1



2 – CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 – PARTES PRINCIPALES

Para facilitar la comprensión del manual, a continuación se enumeran y se representan en la figura 2.1.1 los principales componentes de la máquina:

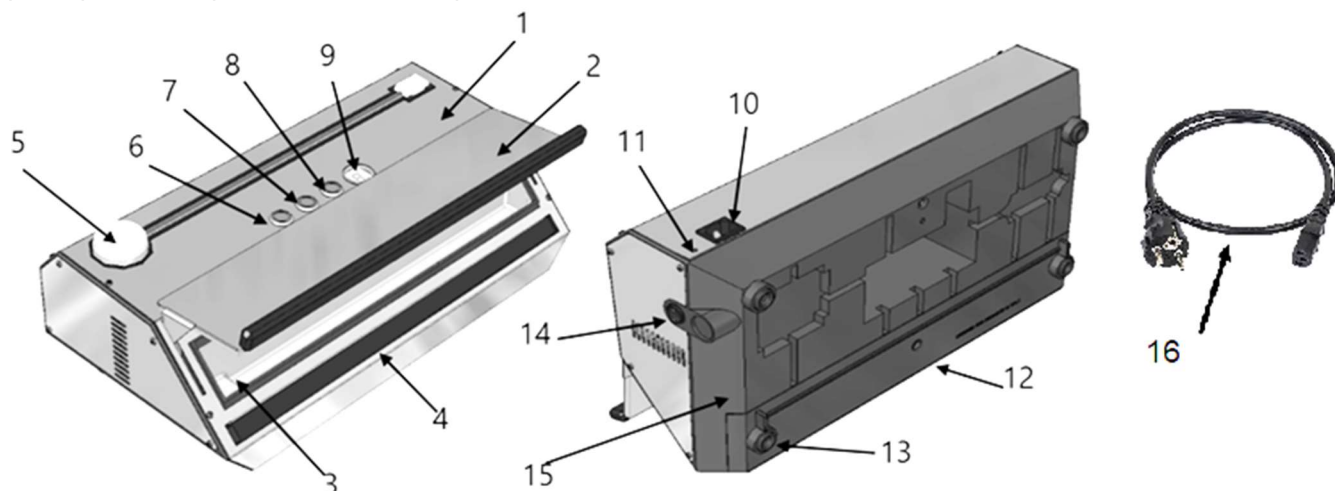


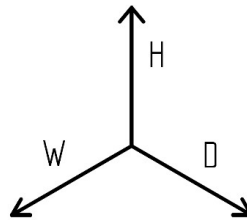
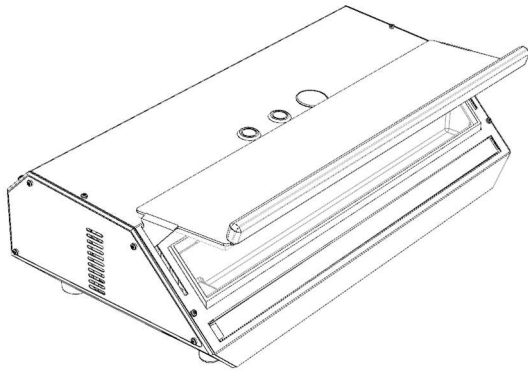
Fig. 2.1.1

1. Carcasa de protección
2. Puerta con junta
3. Bandeja extraíble
4. Barra de soldadura
5. Boquilla (solo en modelo T-43)
6. Botón RESET
7. Botón de ASPIRACIÓN (solo en modelo T-43)
8. Botón de SOLDADURA
9. Display
10. Conector rápido para el cable de alimentación
11. Tornillo de conexión a toma de tierra
12. Tapa inferior (acceso al fusible)
13. Patas de apoyo x4
14. Interruptor general ON/OFF
15. Base
16. Cable de alimentación

2.2 – CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	Unidad de medida	T-40	T-43
Alimentación	V	220-240	220-240
Potencia absorbida	W	500	500
Corriente absorbida	A	2,5	2,5
Potencia del motor (bomba)	W	75	75
Caudal (bomba)	L/min	22	22
Anchura de la cámara de vacío	mm	420	420
Anchura de soldadura	mm	2 soldaduras de 3 mm	2 soldaduras de 3 mm
Aspiración en recipientes	Sí / No	No	Sí

2.3 – DIMENSIONES Y PESO DE LA MÁQUINA

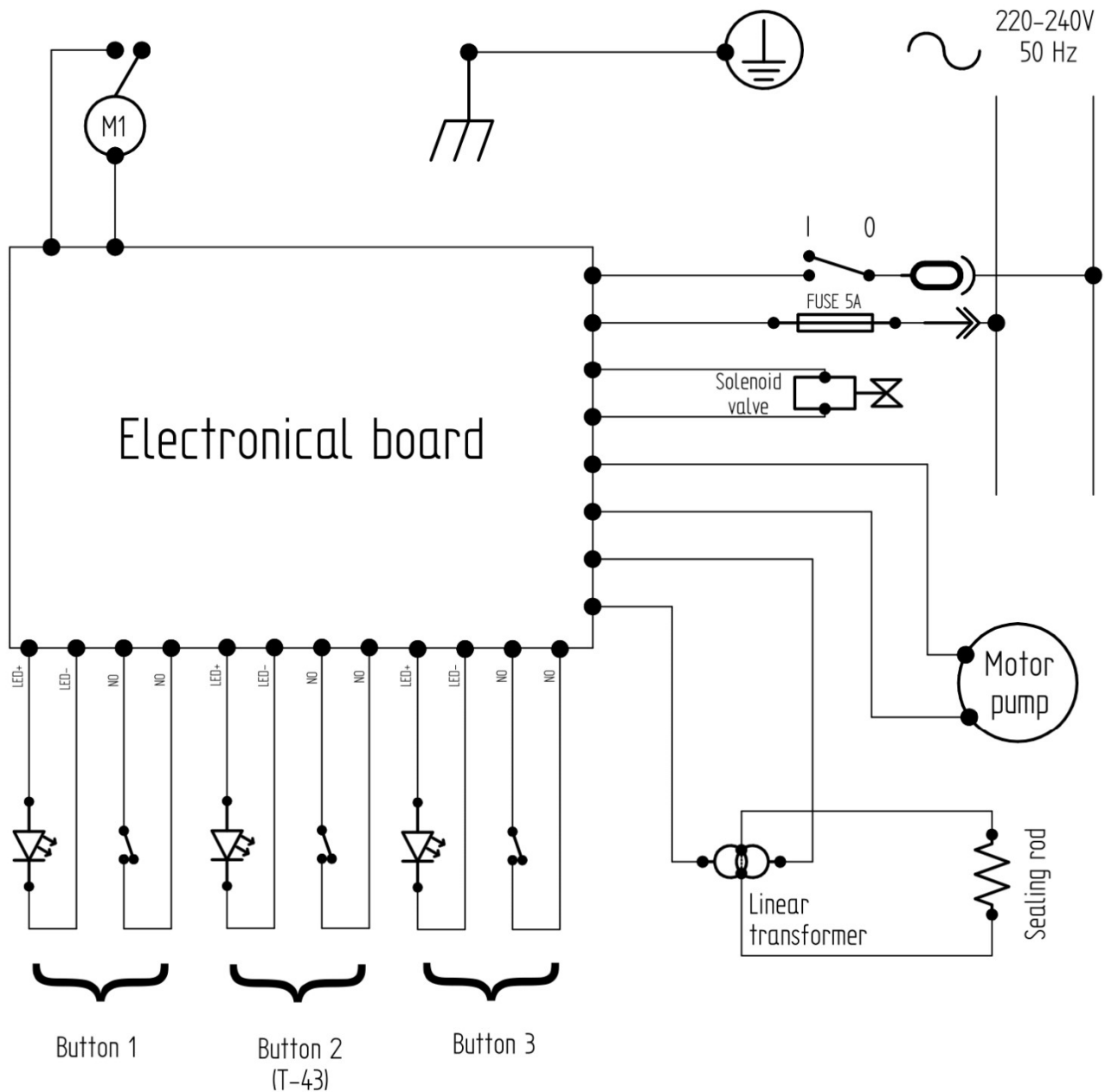


MODELO	T-40	T-43
W	48 cm	48 cm
D	28 cm	28 cm
H	14 cm	15 cm
PESO	7,9 kg	8,5 kg

2.4 – NIVEL DE RUIDO EMITIDO

Las mediciones del ruido emitido por la máquina indican que el nivel de sonoridad es inferior a 70 dBA.

2.5 – ESQUEMA ELÉCTRICO



3 – PRUEBAS, TRANSPORTE, ENTREGA E INSTALACIÓN

3.1 – PRUEBA

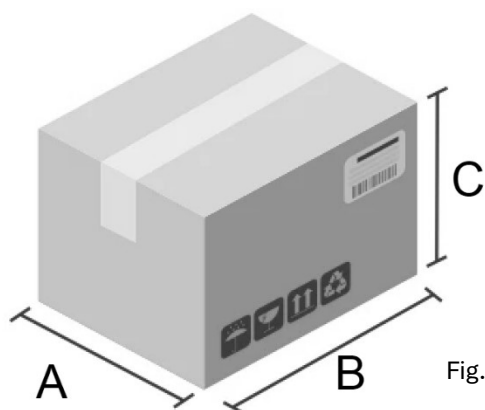
La máquina que tiene en su poder ha sido probada en nuestras instalaciones para verificar su correcto funcionamiento y adecuada fabricación.

3.2 – ENTREGA Y MANIPULACIÓN DE LA MÁQUINA

Todo el material enviado ha sido cuidadosamente verificado antes de su entrega al transportista.

Salvo acuerdos específicos con el Cliente o en el caso de transportes particularmente delicados, la máquina se embala con nylon, poliestireno y cartón.

Las dimensiones del embalaje se indican en la figura 3.2.1:



A	33 cm
B	56 cm
C	22 cm

Las dimensiones de la caja son las mismas para los modelos T-40 y T-43 :

Al recibir la máquina, verificar la integridad del embalaje. Si se observan daños visibles en el embalaje, firmar la nota de entrega al transportista con la leyenda: “Acepto con reserva...” e indicar el motivo. Una vez abierto el embalaje, si se detectan componentes de la máquina realmente dañados, informar tanto al transportista como al proveedor dentro de los tres días siguientes a la fecha indicada en los documentos.

3.3 – INSTALACIÓN



ATENCIÓN

La zona donde se instale la máquina debe ser plana y sólida. Además, se debe colocar la máquina dejando suficiente espacio libre a su alrededor. Esto permitirá mayor facilidad de maniobra durante el trabajo y acceso adecuado para futuras intervenciones de mantenimiento. Se debe disponer de una iluminación adecuada en torno a la máquina para garantizar la visibilidad correcta del operario encargado de su uso.

3.3.1 – ELIMINACIÓN DE LOS EMBALAJES

Los componentes del embalaje, como el cartón y el nylon, son asimilables a residuos sólidos urbanos, por lo que pueden eliminarse libremente. El poliestireno, en cambio, es un material contaminante que, si se quema, genera humos tóxicos. No lo queme ni lo disperse en el medio ambiente. Debe ser eliminado de acuerdo con la legislación vigente. En el caso de que la máquina sea entregada en países con normativas específicas, elimine los embalajes conforme a lo establecido por la legislación aplicable.

3.4 – CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA



ATENCIÓN

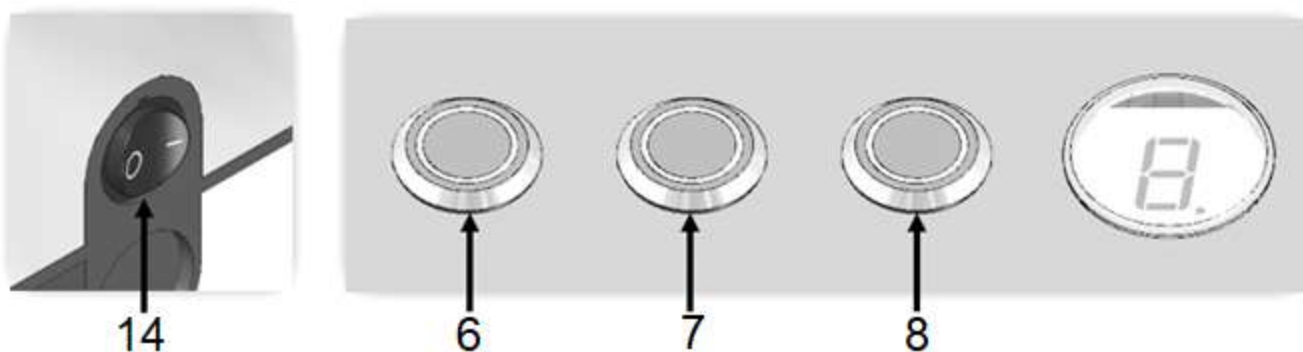
Verifique que la línea de alimentación eléctrica coincida con el valor indicado en la placa de identificación de la máquina (fig. 1.7.1). Toda intervención debe ser realizada exclusivamente por personal especializado y expresamente autorizado por el responsable correspondiente. Conecte la máquina a una red eléctrica provista de una toma de tierra eficaz.

3.4.1 – CABLE DE ALIMENTACIÓN

En esta configuración, la máquina se suministra con un cable de alimentación de sección $3 \times 0,75 \text{ mm}^2$ y una longitud aproximada de 2 metros. Conecte el cable a una red monofásica de 220-240 V / 50 Hz. En configuraciones con voltajes diferentes a los mencionados, consulte al fabricante. Si se utiliza una prolongación de alimentación, deberá emplearse un cable con la misma sección o superior a la del instalado por el fabricante. El cable debe estar siempre equipado con toma de tierra operativa.

4 – MANDOS

4.1 – LISTA DE MANDOS



La envasadora está equipada con un interruptor general (14) que, si se coloca en posición (O), impide la alimentación eléctrica de la máquina. Si se coloca en posición (I) y el cable está conectado a la red, la máquina se alimenta.

Los botones 6, 7 y 8 están equipados con LED y tienen las siguientes funciones:

- **6 – Botón RESET.** El LED del botón 6 encendido indica que la máquina está alimentada. Durante cualquier ciclo de trabajo, puede pulsarse el botón RESET para detener el ciclo en curso.
- **7 – Botón de ASPIRACIÓN** (PRESENTE SOLO EN EL MODELO T-43). Si se presiona el botón de aspiración, se ejecuta el ciclo de aspiración únicamente (ver apartado 6.3). El LED del botón 7 encendido indica que la bomba de aspiración está alimentada.
- **8 – Botón de SOLDADURA.** Si se mantiene pulsado, permite acceder a los ajustes de >TIEMPO DE SOLDADURA< (ver apartado 6.3). Si se pulsa durante un ciclo automático, realiza inmediatamente la soldadura, convirtiendo el ciclo de automático a manual.

5 – PUESTA EN MARCHA Y PARADA

5.1 – VERIFICACIÓN DE LA PRESENCIA Y EFICIENCIA DE LAS PROTECCIONES Y DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

Antes de cada turno de trabajo, verificar la presencia e integridad de la carcasa de acero inoxidable; verificar también la presencia del tornillo de conexión a tierra. También es necesario comprobar siempre la integridad del cable de alimentación.

5.2 – PUESTA EN MARCHA

Conectar el cable de alimentación a la toma del panel de la máquina y a la toma de corriente de la instalación eléctrica. Colocar el interruptor general en la posición “**I**”. Se encenderá el LED del primer botón (RESET) (6), lo que indica que la envasadora está alimentada.

5.3 – PARADA

Si se desea detener la máquina durante la ejecución de cualquier ciclo, es necesario pulsar el botón RESET (6) para interrumpir el ciclo en curso y poder abrir la tapa, liberando así la bolsa en procesamiento. Después, bastará con colocar el interruptor general en la posición “**O**” y desconectar el cable de alimentación de la toma de corriente.

6 – USO DE LA MÁQUINA

6.1 – PRESCRIPCIONES



ATENCIÓN

Solo el personal autorizado puede intervenir en la máquina. Antes de iniciar el uso, el operador debe asegurarse de que todas las protecciones estén en su lugar y que los dispositivos de seguridad estén presentes y funcionando correctamente. En caso contrario, apagar la máquina y contactar al responsable de mantenimiento.

6.2 – CONDICIONES DE UTILIZACIÓN

Esta máquina ha sido diseñada específicamente para el envasado al vacío de alimentos contenidos en bolsas gofradas y/o recipientes con tapa (modelo T-43). Se desaconseja su uso para fines distintos a su función original.

Se advierte que cualquier uso impropio o diferente anula el derecho a la garantía (ver las condiciones de la misma en el certificado incluido con cada máquina), puede dañar los componentes, lo que impide el correcto funcionamiento y puede generar riesgos potenciales para el usuario. **F.A.C.E.M. Spa - TRE SPADE** no se hace responsable de traducciones incompletas o incorrectas de estas instrucciones a otros idiomas.

DESCRIPCIÓN

La máquina se suministra como unidad única, ya ensamblada con todos sus componentes.

Está compuesta por una parte fija, que garantiza la estabilidad de la envasadora sobre la superficie de trabajo gracias a los cuatro pies de goma antideslizantes; y una parte móvil, que permite la inserción y extracción de las bolsas con el producto a envasar. La parte móvil (es decir, la tapa) garantiza la hermeticidad del vacío durante el ciclo de trabajo.

La máquina está equipada con una bandeja extraíble (3) (ubicada dentro de la cámara de vacío), que protege la bomba de aspiración de posibles gotas de líquido o pequeñas partículas de producto que podrían ser aspiradas, provocando daños a la bomba. *La limpieza de la bandeja extraíble puede realizarse en lavavajillas.*

Para reducir el volumen ocupado por la envasadora cuando no está en uso, es posible retirar completamente el cable de alimentación desenchufándolo tanto de la toma de corriente como del conector rápido situado en la carcasa de la máquina. *No tirar del cable o del aparato para desconectarlo, ya que esto podría causar daños. Para retirar el cable, sujételo por la parte final (la más robusta) y extraígallo cuidadosamente. Fig. 6.2.1*

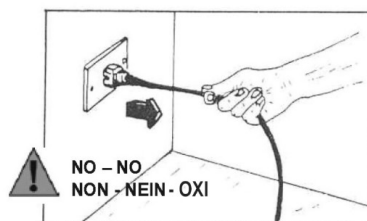


Fig. 6.2.1

6.3 – USO DE LA MÁQUINA

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO (ver fig. 2.1.1)

Sacar la envasadora del embalaje y colocarla sobre una superficie de trabajo adecuada, limpia y seca. Sacar el cable de alimentación (16) de la caja y, tras haber verificado el correcto funcionamiento de la instalación eléctrica, conectar el cable a la toma de conexión rápida (10). Colocar el interruptor general (14) en la posición “I”. Se encenderá el LED del botón RESET (6), lo que indica que la máquina está alimentada.

CICLO AUTOMÁTICO

1. Introducir el producto deseado en una bolsa del tamaño adecuado (para diferentes tamaños, consultar con los puntos de venta autorizados).
2. Colocar la bolsa con la abertura dentro de la cámara de vacío (3), asegurándose de introducir completamente **la abertura de la bolsa en la cámara y orientándola con la parte gofrada hacia arriba (ver fig. 6.3.1)**. Mantener el contenido de la bolsa alejado de la barra de soldadura (4); si el contenido es demasiado grande para la bolsa elegida, sustituirla por una de mayor tamaño.
3. Bajar la tapa (2) girándola hasta que la junta de la cámara entre en contacto con la bolsa gofrada y la barra de soldadura (4).
4. Presionar la tapa (2) contra la cámara de vacío (3) hasta que la bolsa comience a adherirse al alimento: la máquina continuará la aspiración de forma automática y se encenderá el LED del botón ASPIRACIÓN (7) (solo en el modelo T-43), indicando que el vaciado está en curso.
5. Al alcanzarse el vacío automáticamente, se encenderá el LED del botón SOLDADURA (8).
6. Pasados unos segundos, se encenderá también el DISPLAY (9), mostrando el tiempo restante para finalizar el proceso de soldadura.
7. Una vez completado el ciclo, la tapa (2) se abrirá automáticamente, permitiendo retirar la bolsa envasada.
8. En este momento, el LED del botón RESET (6) volverá a su posición fija, indicando de nuevo el estado de stand-by.

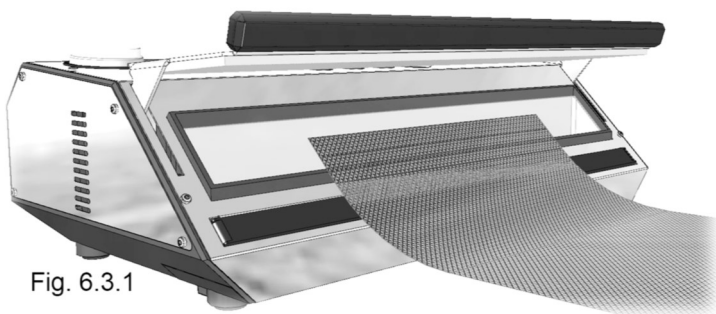


Fig. 6.3.1



ATENCIÓN! Cada vez que se desee interrumpir la ejecución de cualquier ciclo, presionar el botón RESET (6). La máquina volverá al estado de stand-by.

Para el envasado al vacío de bolsas para cocción, se recomienda configurar previamente el tiempo de soldadura correspondiente, a fin de obtener una soldadura correcta. Para configurar el tiempo de soldadura, seguir las instrucciones indicadas en el apartado (CONFIGURACIÓN DEL TIEMPO DE SOLDADURA).

CICLO MANUAL

Si se desea envasar una bolsa sin eliminar completamente el aire en su interior, con el fin de evitar daños a productos delicados (como por ejemplo panecillos, quesos, frutas, etc.), es posible utilizar el ciclo manual:

1. Introducir el contenido deseado en una bolsa del tamaño adecuado *(para diferentes tamaños, consultar con los puntos de venta autorizados)*.
2. Colocar la bolsa con la abertura dentro de la cámara de vacío (3), asegurándose de introducir completamente la abertura en la cámara, **con la parte gofrada hacia arriba (ver fig. 6.3.1)**. Mantener el contenido alejado de la barra de soldadura (4). En caso de que el contenido sea demasiado grande, sustituir la bolsa por una de mayor tamaño.
3. Bajar la tapa (2) girándola hasta que la junta de la cámara entre en contacto con la bolsa gofrada y la barra de soldadura (4).
4. Presionar la tapa (2) contra la cámara de vacío (3) hasta que la bolsa comience a ajustarse al alimento: la máquina comenzará a aspirar automáticamente y se encenderá el LED del botón ASPIRACIÓN (7) *(solo en el modelo T-43)*, indicando que el proceso de vaciado está en curso.
5. Una vez alcanzado el nivel de vacío deseado, pulsar el botón SOLDADURA (8); su LED se encenderá.
6. Pasados unos segundos, se encenderá el DISPLAY (9), mostrando el tiempo restante para completar la soldadura.
7. Finalizado el ciclo, la tapa (2) se abrirá automáticamente, permitiendo retirar la bolsa envasada.
8. En este momento, el LED del botón RESET (6) volverá a la posición fija, indicando nuevamente el estado de stand-by.



ATENCIÓN Siempre que se desee interrumpir la ejecución de un ciclo, presionar el botón RESET (6). La máquina volverá al estado de stand-by.

CICLO DE SOLDADURA

1. Colocar la bolsa a sellar de modo que la abertura quede entre el borde inferior de la cámara de vacío (3) y la barra de soldadura (4) *(ver fig. 6.3.2)*.
2. Bajar la tapa (2) girándola hasta que la junta de la cámara entre en contacto con la bolsa gofrada y la barra de soldadura (4).
3. Presionar la tapa (2) contra la cámara de vacío (3) y mantener la presión durante unos segundos: la máquina comenzará a aspirar y el LED del botón ASPIRACIÓN (7) *(solo en el modelo T-43)* se encenderá, indicando el inicio del proceso de aspiración.
4. Una vez alcanzado el vacío, se encenderá el LED del botón SOLDADURA (8), señalando que el proceso de soldadura está en curso.
5. Pasados unos segundos, se encenderá el DISPLAY (9), mostrando el tiempo restante para finalizar la soldadura.
6. Finalizado el ciclo, la tapa (2) se abrirá automáticamente, permitiendo retirar la bolsa sellada.
7. En este momento, el LED del botón RESET (6) volverá a la posición fija, indicando nuevamente el estado de stand-by.

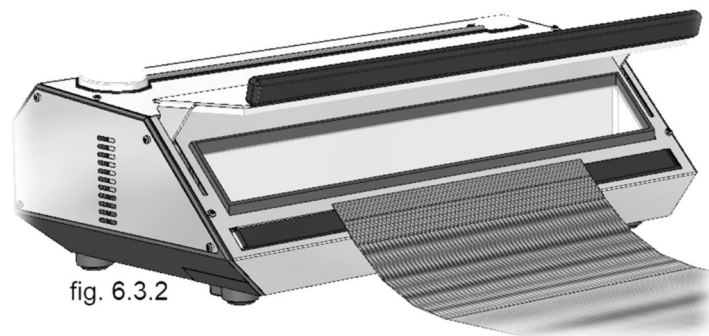


fig. 6.3.2



ATENCIÓN! Siempre que se desee interrumpir la ejecución de cualquier ciclo, presione el botón RESET (6). La máquina volverá al estado de stand-by.

CONFIGURACIÓN DEL TIEMPO DE SOLDADURA

Es posible ajustar el tiempo de soldadura de **0 a 9 segundos**, en función del grosor de la bolsa utilizada y de la temperatura de la barra de soldadura (*tras varios ciclos continuos, será necesario reducir el tiempo de soldadura para evitar el riesgo de sobrecalentamiento de la bolsa y daños a la máquina*).

Para acceder al ajuste de “tiempo de soldadura”, mantenga pulsado el botón SOLDADURA (8) durante 3 segundos. El display (9) mostrará de forma intermitente el valor actual. Presione el botón SOLDADURA (8) de forma cíclica hasta alcanzar el valor deseado. Para confirmar la selección, espere a que el display (9) se apague.

El valor seleccionado se mantendrá en memoria incluso tras apagar la envasadora.

Tiempos de soldadura recomendados para bolsas Tre Spade:

- Bolsa / rollo de conservación Tre Spade → tiempo de soldadura: **5**
- Bolsa / rollo para cocción Tre Spade → tiempo de soldadura: **7**



ATENCIÓN! Soldaduras repetidas a una temperatura excesivamente alta para el tipo de bolsa utilizada pueden dañar irreparablemente la máquina.

CICLO DE ASPIRACIÓN DE RECIPIENTES (SOLO EN MODELO T-43)

Para realizar el vacío en tarros o recipientes rígidos, es necesario aplicar la válvula especial sobre la tapa del recipiente, utilizando el aplicador (*ambos componentes incluidos en el kit de suministro*).

Pasos para ejecutar el ciclo de aspiración de recipientes, colocar la boquilla (5) sobre el recipiente, asegurándose de que la válvula quede bajo la boquilla. Presionando la junta de la boquilla contra la tapa, pulsar el botón ASPIRACIÓN (7) para iniciar el ciclo. El ciclo finalizará automáticamente al alcanzarse el vacío máximo.



ATENCIÓN! Siempre que se desee interrumpir la ejecución de cualquier ciclo, presione el botón RESET (6). La máquina volverá al estado de stand-by.

7 – MANTENIMIENTO

Componentes sujetos a desgaste:

- La junta de la cámara de vacío, ubicada en la tapa (2)
- La barra de soldadura (4)

Se recomienda inspeccionar regularmente el estado de desgaste de estos componentes. En caso de anomalías en otros componentes, contactar al fabricante o al centro de asistencia técnica. Para cualquier repuesto, se recomienda utilizar únicamente piezas originales fabricadas por el fabricante, a fin de evitar fallos provocados por diferencias en las características de producción. En caso de necesitar asistencia técnica, contactar con el fabricante o centro de asistencia, indicando el modelo de la envasadora y el número de serie (ver fig. 1.7.1)

7.1 – LUBRICACIÓN

El aparato no requiere lubricación.

7.2 – LIMPIEZA DE LA MÁQUINA



ATENCIÓN

Al finalizar cada operación, tras haber detenido la máquina mediante el interruptor general (14), es recomendable realizar la limpieza de la envasadora. Desconecte siempre el cable de alimentación antes de iniciar la limpieza (ver fig. 6.2.1).

Para la limpieza es suficiente el uso de un paño húmedo con agua caliente. Evite el uso de productos agresivos (p. ej. desengrasantes, productos ácidos o cáusticos), ya que podrían dañar irreversiblemente el producto o generar condiciones de riesgo para el usuario. En su lugar, utilice un detergente neutro para vajilla.

Está prohibido el uso de chorros de agua o la limpieza por inmersión.

Después de limpiar, se recomienda secar bien la máquina con un paño.

7.3 – RAEE – RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



ATENCIÓN

De conformidad con lo establecido en la Directiva Europea 2012/19/UE y en la normativa nacional correspondiente, **este equipo no puede eliminarse como residuo urbano mixto**. Por tanto, al finalizar su ciclo de vida útil, y tras realizar las operaciones necesarias para su correcta eliminación, el equipo debe depositarse en uno de los puntos de recogida diferenciada para Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE).

Consulte con los centros de recogida de su municipio, el cual debe garantizar la

funcionalidad, accesibilidad y adecuación del sistema de recogida diferenciada.

Quien elimine este equipo AEE de forma indebida (por ejemplo, como residuo urbano mixto) estará sujeto a las sanciones previstas por la normativa nacional vigente.

8 – AVERIAS Y SOLUCIONES

8.1 - AVERIAS, CAUSAS Y SOLUCIONES

PROBLEMA	SOLUCIÓN
LA MÁQUINA NO SE ACTIVA	Verifique que el enchufe esté correctamente insertado tanto en la toma de corriente como en la máquina. Coloque el interruptor en posición “I”. Verifique la integridad del fusible; en caso de que esté fundido, sustitúyalo por otro del mismo tamaño, retirando la tapa de acceso (12), o bien contacte con el servicio técnico.
LA MÁQUINA NO COMIENZA A HACER EL VACÍO EN LAS BOLSAS	Al iniciar el ciclo, mantenga presionada la tapa (2) el tiempo suficiente para que la bolsa se adhiera bien al producto. Asegúrese de que no haya partes del contenido de la bolsa que se interpongan entre la tapa (2) y la barra de soldadura (4). Pruebe a cambiar la bolsa y verifique que no esté defectuosa.
LA MÁQUINA REALIZA LA SOLDADURA SIN HABER HECHO EL VACÍO EN LA BOLSA	Verifique que el lado abierto de la bolsa esté ubicado dentro de la cámara de vacío (3), más allá de la barra de soldadura (4). Asegúrese de que la bolsa esté colocada <u>con la parte gofrada orientada hacia la tapa (2)</u>. Ver fig. 6.3.1.
LA MÁQUINA REALIZA EL VACÍO PERO NO SUELDA LA BOLSA	Verifique que no se estén envasando alimentos que contengan partes rígidas o afiladas que puedan haber perforado la bolsa durante el proceso (p. ej. cortezas de queso, huesos, espinas). Pruebe a cambiar la bolsa y verifique que no esté defectuosa.
LA SOLDADURA DETERIORA LA BOLSA “FUNDIÉNDOLA”	Asegúrese de estar utilizando bolsas originales TRE SPADE. Asegúrese de haber ajustado el tiempo de soldadura adecuado para el tipo de bolsa. Las bolsas de conservación deben soldarse con nivel 5, mientras que las bolsas para cocción con nivel 7 (ver instrucciones en el apartado “Configuración del tiempo de soldadura”).
LA MÁQUINA REALIZA EL VACÍO Y SUELDA CORRECTAMENTE, PERO DESPUÉS DE UN TIEMPO LA BOLSA SE INFLA NUEVAMENTE	Pruebe a cambiar la bolsa y verifique que no esté defectuosa. Verifique que la zona de soldadura esté limpia, especialmente de grasa o suero alimentario. En ese caso, limpie cuidadosamente con papel absorbente. Verifique que no haya arrugas en la soldadura. Tenga en cuenta que algunos alimentos frescos (p. ej. judías, judías verdes, calabacines, algunos embutidos frescos, quesos no curados, etc.) emiten gases incluso después de ser envasados al vacío, los cuales pueden quedar atrapados dentro de la bolsa ya sellada.

9 – TIEMPOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

9.1 – TABLA DE TIEMPOS DE CONSERVACIÓN

La siguiente lista muestra los tiempos de conservación de los alimentos envasados al vacío. Estos tiempos deben considerarse ORIENTATIVOS. Para una conservación óptima, es fundamental el estado inicial del producto en el momento del envasado.

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

Alimento	Condiciones normales	Al vacío
Pan	2 días	8 días
Galletas secas	120 días	360 días
Pasta seca / Arroz	180 días	360 días
Frutos secos	120 días	360 días
Harina / Té / Café	120 días	360 días

Refrigerados a +3° / +5° C

Alimento	Condiciones normales	Al vacío
Carne cruda	2 - 3 días	6 - 9 días
Pescado fresco	1 - 3 días	4 - 6 días
Embutidos	4 - 6 días	20 - 25 días
Quesos blandos	5 - 7 días	14 - 20 días
Quesos duros y curados	15 - 20 días	30 - 60 días
Parmigiano / Grana Padano	20 días	60 días
Verduras crudas	1 - 5 días	7 - 20 días
Fruta fresca	5 - 10 días	14 - 20 días
Purés de verduras / Sopa de verduras	2 - 3 días	8 - 15 días
Pastas / Risottos / Lasañas	2 - 3 días	6 - 10 días
Carne cocida	3 - 5 días	10 - 15 días
Postres con crema o fruta	2 - 3 días	6 - 10 días
Otros postres	5 días	20 días

Congelados a -18° / -20° C

Alimento	Condiciones normales	Al vacío
Carne	120 días	480 días
Pescado	90 días	360 días
Frutas y verduras	300 días	720 días



ATENCIÓN!

La proliferación bacteriana, aunque ralentizada, continúa incluso en vacío.

Por lo tanto, los alimentos que lo requieran deben conservarse en frigorífico o congelador.

Los alimentos preenvasados deben consumirse antes de la fecha de caducidad indicada en el envase.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ ΜΕΡΩΝ

1 - ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΚΑΙ ΕΓΓΥΗΣΗ.....	84
1.1 Εισαγωγή	
1.2 Φύλαξη και χρήση του παρόντος εγχειριδίου	
1.3 Εγγύηση	
1.4 Περιγραφή της μηχανής	
1.5 Προβλεπόμενη χρήση	
1.6 Μη επιτρεπόμενες χρήσεις	
1.6.1 Οδηγίες ασφαλείας	
1.6.2 Περιβαλλοντικές συνθήκες	
1.6.3 Φωτισμός	
1.7 Αναγνωριστικά στοιχεία	
1.7.1 Πινακίδες προειδοποίησης και κινδύνου	
1.8 Προστατευτικά και διατάξεις ασφαλείας	
1.9 Θέση εργασίας	
1.10 Δονήσεις	
2 - ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ.....	88
2.1 Κύρια εξαρτήματα	
2.2 Τεχνικά χαρακτηριστικά	
2.3 Διαστάσεις και βάρος της μηχανής	
2.4 Επίπεδο παραγόμενου θορύβου	
2.5 Ηλεκτρικό διάγραμμα	
3 - ΕΛΕΓΧΟΣ, ΜΕΤΑΦΟΡΑ, ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΚΑΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ.....	90
3.1 Έλεγχος λειτουργίας	
3.2 Παράδοση και μετακίνηση της μηχανής	
3.3 Εγκατάσταση	
3.3.1 Απόρριψη συσκευασίας	
3.4 Σύνδεση στο ηλεκτρικό δίκτυο	
3.4.1 Καλώδιο τροφοδοσίας	
4 - ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΑ.....	91
4.1 Λίστα χειριστηρίων	
5 - ΕΚΚΙΝΗΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑΚΟΠΗ.....	91
5.1 Έλεγχος ύπαρξης και αποτελεσματικότητας των προστατευτικών και συστημάτων ασφαλείας	
5.2 Εκκίνηση	
5.3 Διακοπή	
6 - ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΜΗΧΑΝΗΣ.....	92
6.1 Οδηγίες	
6.2 Συνθήκες χρήσης	
6.3 Λειτουργία της μηχανής	
7 - ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ	95
7.1 Λίπανση	
7.2 Καθαρισμός της μηχανής	
7.3 Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (ΑΗΗΕ)	
8 - ΔΥΣΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΚΑΙ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ.....	97
8.1 Δυσλειτουργίες – αιτίες και λύσεις	
9 - ΧΡΟΝΟΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ.....	98
9.1 Πίνακας χρόνων συντήρησης	

1 - ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΚΑΙ ΕΓΓΥΗΣΗ

1.1 - ΕΙΣΑΓΩΓΗ



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Η συμβολιστική που χρησιμοποιείται στο παρόν εγχειρίδιο αποσκοπεί στο να επιστήσει την προσοχή του αναγνώστη σε σημεία και ενέργειες που ενδέχεται να εγκυμονούν κινδύνους για τη σωματική ακεραιότητα των χειριστών ή να προκαλέσουν ζημιές στο ίδιο το μηχάνημα. Μην θέτετε σε λειτουργία το μηχάνημα αν δεν είστε βέβαιοι ότι έχετε κατανοήσει πλήρως τα σημεία που επισημαίνονται με τέτοιες σημειώσεις.



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Ορισμένες εικονογραφήσεις που περιλαμβάνονται στο παρόν εγχειρίδιο, για λόγους σαφήνειας, παρουσιάζουν το μηχάνημα ή τμήματα αυτού με αφαιρεμένα καλύμματα ή προστατευτικά. Μην χρησιμοποιείτε το μηχάνημα υπό τέτοιες συνθήκες: επιτρέπεται η χρήση του μόνο όταν είναι πλήρως εξοπλισμένο με όλα τα προστατευτικά μέσα, τοποθετημένα σωστά και σε πλήρη λειτουργία. Ο κατασκευαστής απαγορεύει ρητά την αναπαραγωγή, ακόμη και μερική, του παρόντος εγχειριδίου, και το περιεχόμενό του δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί για σκοπούς διαφορετικούς από αυτούς για τους οποίους προορίζεται. Οποιαδήποτε παράβαση θα διώκεται νομικά.

1.2 - ΦΥΛΑΞΗ ΚΑΙ ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΑΡΟΝΤΟΣ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟΥ

Σκοπός του παρόντος εγχειριδίου είναι να παρέχει, μέσω κειμένων και επεξηγηματικών εικόνων, τις βασικές οδηγίες και τεχνικά κριτήρια που αφορούν τη μεταφορά, τη μετακίνηση, τη χρήση και τη συντήρηση του μηχανήματος. Πριν από κάθε χρήση της μηχανής, είναι απαραίτητο να διαβάσετε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο. Φυλάξτε το επιμελώς κοντά στη μηχανή, σε σημείο εύκολο και άμεσα προσβάσιμο, για κάθε μελλοντική αναφορά. Σε περίπτωση απώλειας ή φθοράς του εγχειριδίου, ζητήστε νέο αντίγραφο από τον προμηθευτή σας ή απευθείας από τον κατασκευαστή. Σε περίπτωση μεταβίβασης της μηχανής, ενημερώστε τον κατασκευαστή για τα στοιχεία και τα πλήρη στοιχεία επικοινωνίας του νέου ιδιοκτήτη. Το παρόν εγχειρίδιο αντικατοπτρίζει το τεχνολογικό επίπεδο της μηχανής κατά τον χρόνο της διάθεσής της στην αγορά και δεν θεωρείται ανεπαρκές εφόσον προκύψουν μελλοντικές τροποποιήσεις ή αναβαθμίσεις. Ο κατασκευαστής διατηρεί το δικαίωμα ενημέρωσης των προϊόντων και των σχετικών εγχειριδίων, χωρίς υποχρέωση αναβάθμισης προηγούμενων εκδόσεων, εκτός από εξαιρετικές περιπτώσεις. Σε περίπτωση αμφιβολιών, επικοινωνήστε με το πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής υποστήριξης ή απευθείας με την κατασκευαστή εταιρεία. Ο κατασκευαστής επιδιώκει τη συνεχή βελτιστοποίηση των προϊόντων του και καλωσορίζει οποιαδήποτε πρόταση ή παρατήρηση με στόχο τη βελτίωση του μηχανήματος ή/και του εγχειριδίου. Η μηχανή παραδίδεται στον τελικό χρήστη με τους όρους εγγύησης που ισχύουν κατά τον χρόνο αγοράς. Για οποιαδήποτε διευκρίνιση, παρακαλούμε επικοινωνήστε με τον προμηθευτή σας.

1.3 – ΕΓΓΥΗΣΗ

Σε καμία περίπτωση δεν επιτρέπεται στον χρήστη να επέμβει ή να παραποιήσει το μηχάνημα. Σε περίπτωση οποιασδήποτε ανωμαλίας, επικοινωνήστε αποκλειστικά με τον κατασκευαστή. Οποιαδήποτε απόπειρα αποσυναρμολόγησης, τροποποίησης ή γενικά παρέμβασης σε οποιοδήποτε εξάρτημα της μηχανής από τον χρήστη ή από μη εξουσιοδοτημένο προσωπικό συνεπάγεται ακύρωση της Δήλωσης Συμμόρφωσης βάσει της Οδηγίας ΕΕ 2006/42, ακύρωση της εγγύησης. Απαλλαγή του κατασκευαστή από κάθε ευθύνη για ενδεχόμενες ζημιές σε πρόσωπα ή πράγματα που απορρέουν από την παρέμβαση.

Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη σε καμία από τις ακόλουθες περιπτώσεις:

- Εσφαλμένη εγκατάσταση
- Ακατάλληλη χρήση της μηχανής από ανεπαρκώς καταρτισμένο προσωπικό
- Χρήση που αντίκειται στις ισχύουσες εθνικές ή διεθνείς κανονιστικές διατάξεις
- Ελλιπής ή πλημμελής συντήρηση
- Χρήση μη γνήσιων ή μη συμβατών ανταλλακτικών
- Πλήρης ή μερική παράλειψη τήρησης των οδηγιών του εγχειριδίου

Οι παρακάτω εξαρτηματολογικές μονάδες δεν καλύπτονται από τους γενικούς όρους εγγύησης, καθώς υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά:

- Ράβδος συγκόλλησης
- Τσιμούχα θαλάμου κενού

1.4 – ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΜΗΧΑΝΗΣ

Η μηχανή παραδίδεται ως μονομπλόκ μονάδα, ήδη συναρμολογημένη με όλα τα εξαρτήματα της. Αποτελείται από:

- Σταθερό μέρος, το οποίο περιλαμβάνει τις μονάδες ισχύος της μηχανής και εξασφαλίζει σταθερό κράτημα στην επιφάνεια εργασίας.
- Κινητό μέρος, απαραίτητο για την εισαγωγή των προϊόντων προς συσκευασία και για τη διατήρηση του κενού.

Μην επεμβαίνετε σε καμία περίπτωση στα εξαρτήματα της μηχανής, εκτός από τις προβλεπόμενες εργασίες τακτικής συντήρησης που αναφέρονται στο παρόν εγχειρίδιο. Συνιστάται οποιαδήποτε άλλη επέμβαση να πραγματοποιείται μόνο από τον κατασκευαστή ή εξουσιοδοτημένο τεχνικό κέντρο.

1.5 – ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ

Η μηχανή έχει σχεδιαστεί και κατασκευαστεί για συσκευασία υπό κενό προϊόντων εντός ανάγλυφων σακουλών. Προορίζεται για επαγγελματικά περιβάλλοντα, και το προσωπικό που τη χρησιμοποιεί πρέπει να έχει εξειδίκευση στον τομέα και να έχει διαβάσει και κατανοήσει το παρόν εγχειρίδιο. Η μηχανή πρέπει να τοποθετείται πάνω σε κατάλληλη, καθαρή και στεγνή επιφάνεια εργασίας.

1.6 – ΜΗ ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΕΣ ΧΡΗΣΕΙΣ

Η χρήση της μηχανής περιορίζεται αυστηρά στους σκοπούς που ορίζει ο κατασκευαστής. Ειδικότερα:

- Μην χρησιμοποιείτε τη μηχανή εάν δεν έχει εγκατασταθεί σωστά, με όλα τα προστατευτικά ακέραια και σωστά τοποθετημένα, ώστε να αποτρέπεται ο κίνδυνος σοβαρών τραυματισμών.
- Μην έρχεστε σε επαφή με τα ηλεκτρικά εξαρτήματα χωρίς πρώτα να έχετε αποσυνδέσει τη μηχανή από το ηλεκτρικό δίκτυο, καθώς υπάρχει **κίνδυνος ηλεκτροπληξίας**. 

1.6.1– ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Μην προβαίνετε σε καμία ενέργεια χωρίς προηγούμενη εξουσιοδότηση.
- Ακολουθήστε αυστηρά τις προβλεπόμενες διαδικασίες συντήρησης και τεχνικής υποστήριξης.
- Μην φοράτε ενδύματα που δεν πληρούν τους κανονισμούς προστασίας από εργατικά ατυχήματα.
- Συμβουλευτείτε τον εργοδότη σχετικά με τα ισχύοντα μέτρα ασφάλειας και τα απαιτούμενα μέσα ατομικής προστασίας.
- Μην θέτετε σε λειτουργία τη μηχανή αν αυτή παρουσιάζει βλάβη.

Πριν από κάθε χρήση, βεβαιωθείτε ότι έχουν εξαλειφθεί όλες οι επικίνδυνες συνθήκες για την ασφάλεια. Σε περίπτωση ανωμαλίας, διακόψτε άμεσα τη λειτουργία της μηχανής και ειδοποιήστε το υπεύθυνο τεχνικό προσωπικό. Μην επιτρέπετε σε μη εξουσιοδοτημένο προσωπικό να επέμβει στη μηχανή. Σε περίπτωση ηλεκτροπληξίας, απομονώστε το άτομο από την πηγή ρεύματος το συντομότερο δυνατό.

Κατά προτίμηση, απενεργοποιήστε τον μαγνητοθερμικό διακόπτη· αν αυτό δεν είναι δυνατό και πρέπει να αγγίξετε το θύμα, θυμηθείτε ότι χωρίς μονωτικά μέσα (ξύλινο ή PVC ραβδί, ύφασμα, δέρμα κ.λπ.), υπάρχει κίνδυνος να υποστείτε κι εσείς ηλεκτροπληξία. Είναι απαραίτητη η άμεση κλήση ιατρικού προσωπικού και η μεταφορά του ασθενούς σε νοσοκομειακή μονάδα.

1.6.2 – ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ

Η μηχανή έχει σχεδιαστεί για λειτουργία σε περιβάλλον με θερμοκρασία από +5°C έως +40°C και σχετική υγρασία 50%.

1.6.3 – ΦΩΤΙΣΜΟΣ

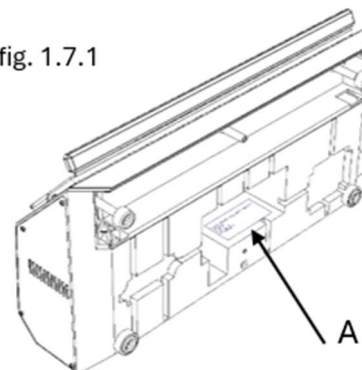
Ο χώρος εγκατάστασης της μηχανής πρέπει να διαθέτει επαρκή φυσικό και τεχνητό φωτισμό, σύμφωνα με τις εθνικές προδιαγραφές φωτισμού του εκάστοτε κράτους. Σε κάθε περίπτωση, ο φωτισμός πρέπει να είναι ομοιογενής και να διασφαλίζει σαφή ορατότητα σε όλα τα σημεία της μηχανής, χωρίς να δημιουργεί επικίνδυνες αντανακλάσεις. Ο φωτισμός πρέπει επίσης να επιτρέπει εύκολη αναγνώριση των κουμπιών εκκίνησης και διακοπής.

1.7 – ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Μία ακριβής περιγραφή του "Μοντέλου", του "Σειριακού Αριθμού" και του "Έτους Κατασκευής" της μηχανής θα διευκολύνει την ταχεία και αποτελεσματική ανταπόκριση από το τεχνικό μας τμήμα υποστήριξης. Συνιστάται να αναφέρετε πάντα το μοντέλο της μηχανής και τον σειριακό αριθμό όταν επικοινωνείτε με το τμήμα τεχνικής υποστήριξης. Εντοπίστε τα στοιχεία στην πινακίδα που παρουσιάζεται στην Εικ. 1.7.1. Ως υπενθύμιση, προτείνουμε να καταγράψετε τα στοιχεία της μηχανής σας στο παρακάτω πλαίσιο:

Μηχανή συσκευασίας κενού μοντέλο
Σειριακός αριθμός
Έτος κατασκευής
Τύπος

fig. 1.7.1



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Μην τροποποιείτε σε καμία περίπτωση τα στοιχεία που αναγράφονται στην πινακίδα.

1.7.1 – ΠΙΝΑΚΙΔΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗΣ ΚΑΙ ΚΙΝΔΥΝΟΥ



ΠΡΟΣΟΧΗ!

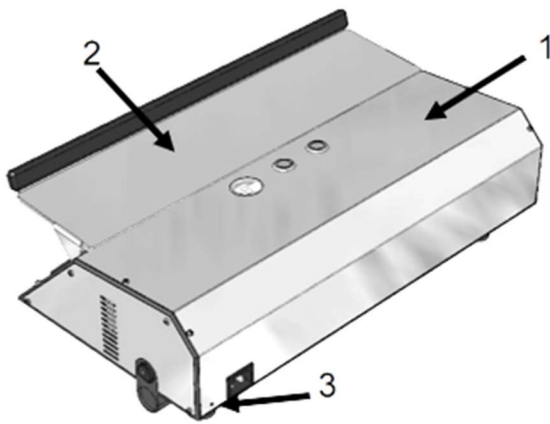
Όταν η μηχανή είναι συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό δίκτυο, μην επεμβαίνετε στα ηλεκτρικά εξαρτήματα. Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας. Τηρείτε αυστηρά τις προειδοποιήσεις που αναγράφονται στην πινακίδα χαρακτηριστικών. Η μη συμμόρφωση μπορεί να προκαλέσει σωματικές βλάβες. Βεβαιωθείτε ότι η πινακίδα είναι πάντοτε παρούσα και ευανάγνωστη. Σε αντίθετη περίπτωση, αντικαταστήστε ή επανατοποθετήστε την.

 F.A.C.E.M. S.p.A.	
.....: A	
S/N: B	
Year: C	
Model: D	
Power input: E	Tension: F
L/min: G	Frequency: H
Max depressure: I	Fuse: J

- A Όνομα προϊόντος
- B Σειριακός αριθμός
- C Έτος κατασκευής
- D Μοντέλο συσκευαστικής μηχανής
- E Καταναλισκόμενη ισχύς
- F Τάση λειτουργίας
- G Παροχή αντλίας
- H Συχνότητα λειτουργίας
- I Μέγιστο επίπεδο κενού (depressione)
- J Τύπος ασφαλειοδιακόπτη (φούζι)

← A

1.8 – ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΑ ΚΑΙ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Πριν χρησιμοποιήσετε τη μηχανή, βεβαιωθείτε για τη σωστή τοποθέτηση και την ακεραιότητα των διατάξεων ασφαλείας. Ελέγχετε στην αρχή κάθε βάρδιας την παρουσία και αποτελεσματικότητα των διατάξεων. Σε περίπτωση έλλειψης ή βλάβης, ειδοποιήστε τον υπεύθυνο συντήρησης. Οι διατάξεις ασφαλείας είναι οι εξής: (βλ. Εικ. 1.8.1)

Εικ. 1.8.1

1 – Κάλυμμα προστασίας από τα ηλεκτρικά εξαρτήματα

Η μηχανή καλύπτεται από ένα προστατευτικό κάλυμμα (1), το οποίο αποτρέπει την ακούσια πρόσβαση στα ηλεκτρικά εξαρτήματα.

2 – Πόρτα

Η ηλεκτρονική πλακέτα της μηχανής αναγνωρίζει τη θέση της πόρτας (2) και αποτρέπει τη συγκόλληση όταν αυτή είναι ανοικτή, προλαμβάνοντας τον κίνδυνο εγκαυμάτων.

3 – Σύνδεση με γείωση

Η παρουσία της σταυροειδούς βίδας (3) και η σωστή στερέωσή της επιβεβαιώνουν τη σωστή σύνδεση της μηχανής στη γείωση.

Το ηλεκτρικό δίκτυο του χώρου εργασίας στο οποίο είναι συνδεδεμένη η μηχανή πρέπει να λειτουργεί σωστά και να διαθέτει αποτελεσματική γείωση.



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Μην παραβιάζετε σε καμία περίπτωση τις διατάξεις ασφαλείας.

1.9 – ΘΕΣΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

Η σωστή θέση που πρέπει να καταλαμβάνει ο χειριστής παρουσιάζεται στην Εικ. 1.9.1.

1.10 – ΔΟΝΗΣΕΙΣ

Οι δονήσεις που μεταδίδει η μηχανή στην επιφάνεια εργασίας δεν είναι σημαντικές. Οι τέσσερις αντλιοσθητικοί λαστιχένιοι πέλματα, εκτός από την προστασία του πάγκου εργασίας, επιτελούν και τη λειτουργία απόσβεσης ενδεχόμενων δονήσεων.

Εικ. 1.9.1.



2 – ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

2.1 – ΚΥΡΙΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Για τη διευκόλυνση της κατανόησης του εγχειριδίου, παρατίθενται παρακάτω και απεικονίζονται στην Εικ. 2.1.1 τα βασικά εξαρτήματα της μηχανής:

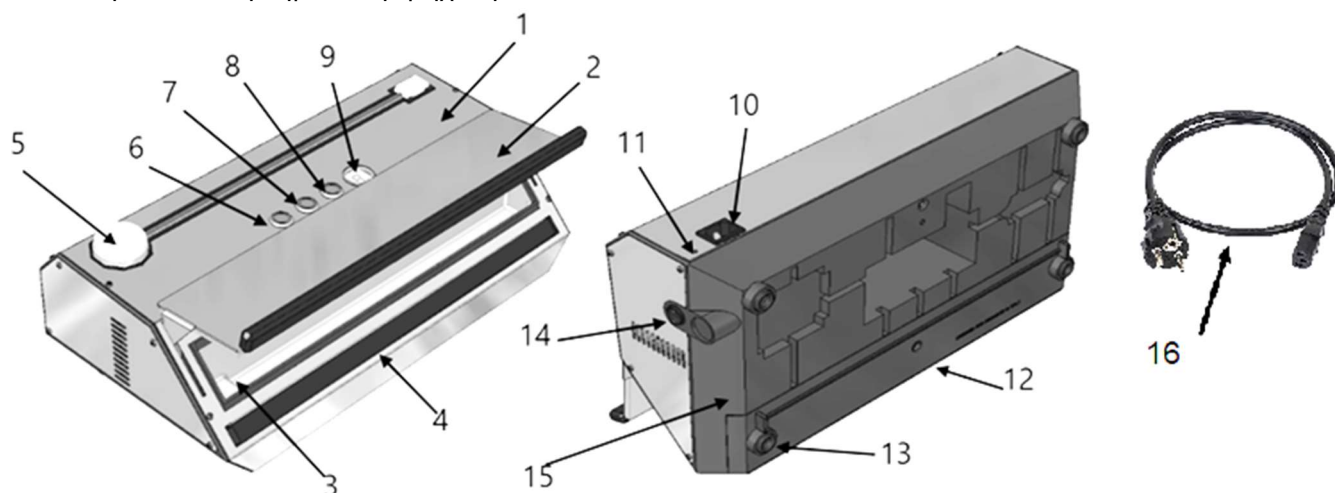


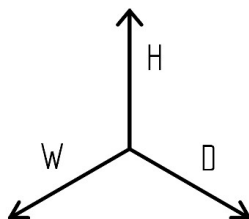
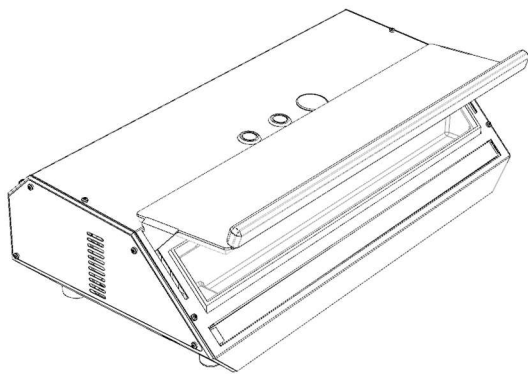
Fig. 2.1.1

1. Κάλυμμα προστασίας
2. Πόρτα με τσιμούχα
3. Αποσπώμενος δίσκος συλλογής
4. Ράβδος συγκόλλησης
5. Ντουζάκι (μόνο στο μοντέλο T-43)
6. Πλήκτρο RESET
7. Πλήκτρο ΑΝΑΡΡΟΦΗΣΗΣ (μόνο στο μοντέλο T-43)
8. Πλήκτρο ΣΥΓΚΟΛΛΗΣΗΣ
9. Οθόνη (Display)
10. Υποδοχή κουμπώματος για καλώδιο τροφοδοσίας
11. Βίδα σύνδεσης γείωσης
12. Κάτω κάλυμμα (πρόσβαση στο ασφαλειοδιακόπτη)
13. Πέλματα στήριξης x4
14. Κεντρικός διακόπτης ON/OFF
15. Βάση
16. Καλώδιο τροφοδοσίας

2.2 – ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΜΟΝΤΕΛΟ	Μονάδα μέτρησης	T-40	T-43
Τροφοδοσία	V	220-240	220-240
Καταναλισκόμενη ισχύς	W	500	500
Καταναλισκόμενο ρεύμα	A	2,5	2,5
Ισχύς κινητήρα (αντλία)	W	75	75
Παροχή (αντλία)	L/min	22	22
Πλάτος θαλάμου κενού	mm	420	420
Πλάτος συγκόλλησης	mm	2 συγκολλήσεις των 3 mm	2 συγκολλήσεις των 3 mm
Αναρρόφηση σε δοχεία	Ναι / Όχι	Όχι	Ναι

2.3 – ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΒΑΡΟΣ ΤΗΣ ΜΗΧΑΝΗΣ

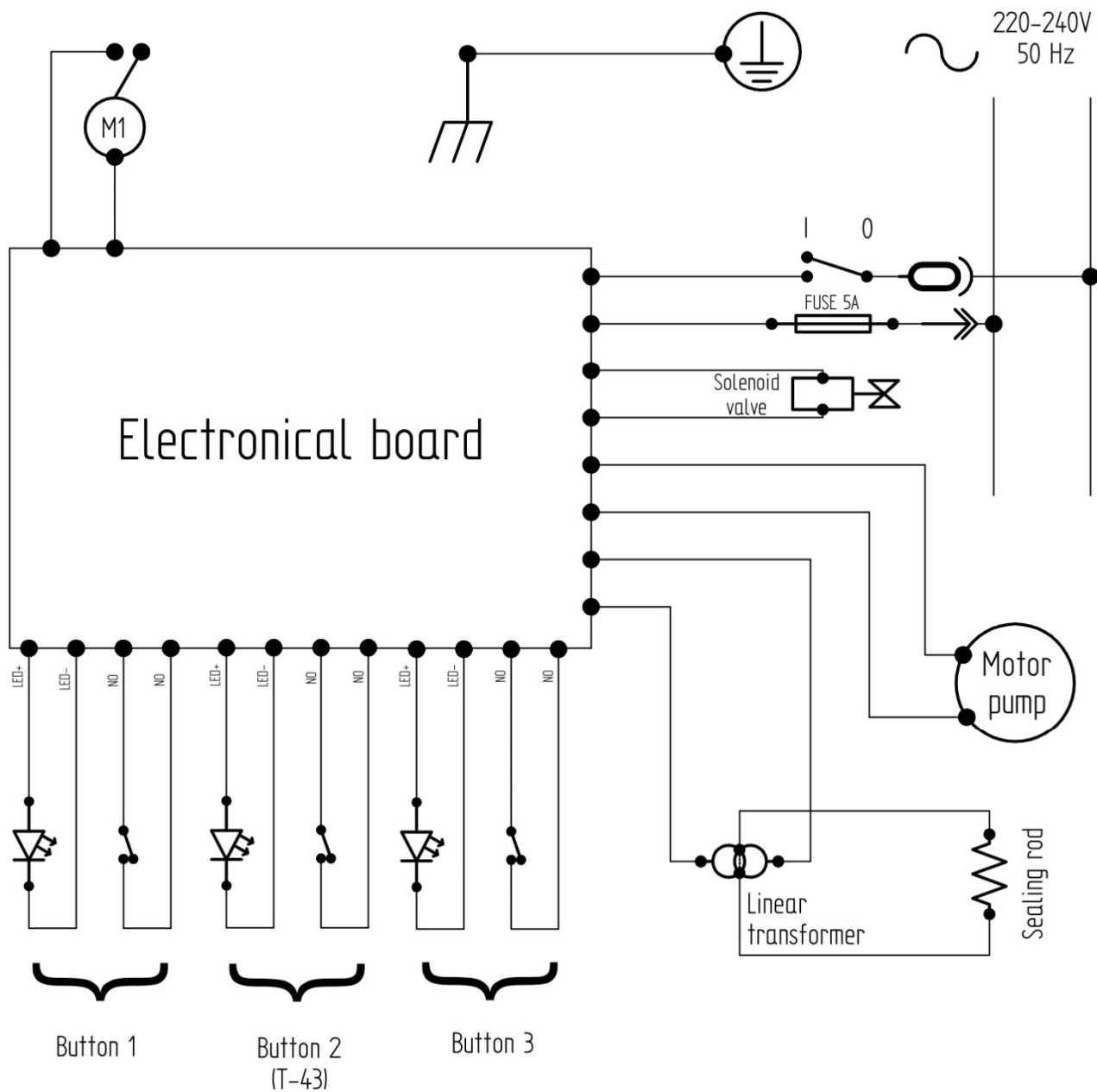


ΜΟΝΤΕΛΟ	T-40	T-43
W	48 cm	48 cm
D	28 cm	28 cm
H	14 cm	15 cm
Βάρος	7,9 Kg	8,5 Kg

2.4 – ΕΠΙΠΕΔΟ ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΟΥ ΘΟΡΥΒΟΥ

Οι μετρήσεις του θορύβου που παράγεται από τη μηχανή δείχνουν ότι το επίπεδο θορύβου είναι μικρότερο από 70 dBA.

2.5 – ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ



3 – ΕΛΕΓΧΟΣ, ΜΕΤΑΦΟΡΑ, ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΚΑΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

3.1 – ΕΛΕΓΧΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

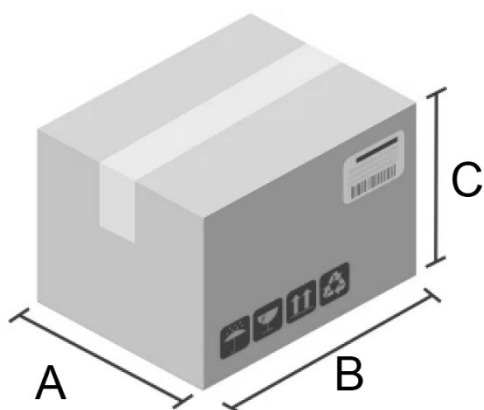
Η μηχανή που έχετε στην κατοχή σας έχει υποβληθεί σε έλεγχο λειτουργίας (δοκιμή) στις εγκαταστάσεις μας, προκειμένου να επιβεβαιωθεί η σωστή κατασκευή και η καλή λειτουργία της.

3.2 – ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΚΑΙ ΜΕΤΑΚΙΝΗΣΗ ΤΗΣ ΜΗΧΑΝΗΣ

Όλο το υλικό αποστέλλεται αφού έχει υποβληθεί σε προσεκτικό έλεγχο πριν από την παράδοση στον μεταφορέα.

Εκτός εάν υπάρχει διαφορετική συμφωνία με τον Πελάτη ή στην περίπτωση μεταφορών με ιδιαίτερα υψηλό κόστος, η μηχανή συσκευάζεται με νάilon, πολυστυρένιο (φελιζόλ) και χαρτόνι.

Οι διαστάσεις της συσκευασίας παρουσιάζονται στην Εικ. 3.2.1:



A	33 cm
B	56 cm
C	22 cm

Οι διαστάσεις του κιβωτίου δεν διαφέρουν μεταξύ των μοντέλων T-40 και T-43.

Εικ. 3.2.1

Κατά την παραλαβή της μηχανής ελέγξτε την ακεραιότητα της συσκευασίας, εάν διαπιστώσετε ζημιές στη συσκευασία, υπογράψτε το δελτίο παραλαβής του μεταφορέα με τη σημείωση «Αποδοχή με επιφύλαξη...», αναφέροντας τη σχετική αιτία. Ανοίγοντας τη συσκευασία, σε περίπτωση ύπαρξης πραγματικών ζημιών σε εξαρτήματα της μηχανής, ενημερώστε άμεσα τον μεταφορέα και τον προμηθευτή, εντός τριών (3) ημερών από την ημερομηνία που αναγράφεται στα συνοδευτικά έγγραφα.

3.3 – ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Η περιοχή εγκατάστασης της μηχανής πρέπει να είναι επίπεδη και σταθερή. Επιπλέον, η μηχανή πρέπει να τοποθετείται αφήνοντας επαρκή ελεύθερο χώρο γύρω της, ώστε να διασφαλίζεται ευχέρεια κινήσεων κατά τις φάσεις εργασίας. Να εξασφαλίζεται η εύκολη πρόσβαση για μελλοντικές εργασίες συντήρησης. Πρέπει να υπάρχει κατάλληλος φωτισμός γύρω από τη μηχανή, ώστε να εξασφαλίζεται σωστή ορατότητα στον χειριστή κατά τη χρήση.

3.3.1 – ΔΙΑΘΕΣΗ / ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Τα υλικά συσκευασίας, όπως χαρτόνι και νάilon, μπορούν να θεωρηθούν αντίστοιχα με τα αστικά στερεά απόβλητα και επομένως να απορριφθούν ελεύθερα. Το πολυστυρένιο (φελιζόλ) είναι ρυπογόνο υλικό που, εάν καεί, παράγει τοξικούς καπνούς. Μην το καίτε και μην το απορρίπτετε ανεξέλεγκτα στο περιβάλλον. Αντίθετα, πρέπει να απορρίπτεται σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία. Στην περίπτωση που η μηχανή παραδοθεί σε χώρες με ειδικές κανονιστικές διατάξεις, η απόρριψη των συσκευασιών πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τις εθνικές νομοθετικές προβλέψεις.

3.4 – ΣΥΝΔΕΣΗ ΣΤΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΔΙΚΤΥΟ



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Βεβαιωθείτε ότι η γραμμή ηλεκτρικής τροφοδοσίας αντιστοιχεί στην τιμή που αναγράφεται στην πινακίδα αναγνώρισης της μηχανής (βλ. Εικ. 1.7.1). Κάθε εργασία πρέπει να εκτελείται αποκλειστικά από εξειδικευμένο προσωπικό, εξουσιοδοτημένο από τον αρμόδιο υπεύθυνο. Η σύνδεση πρέπει να πραγματοποιείται σε δίκτυο που διαθέτει αποτελεσματική γείωση.

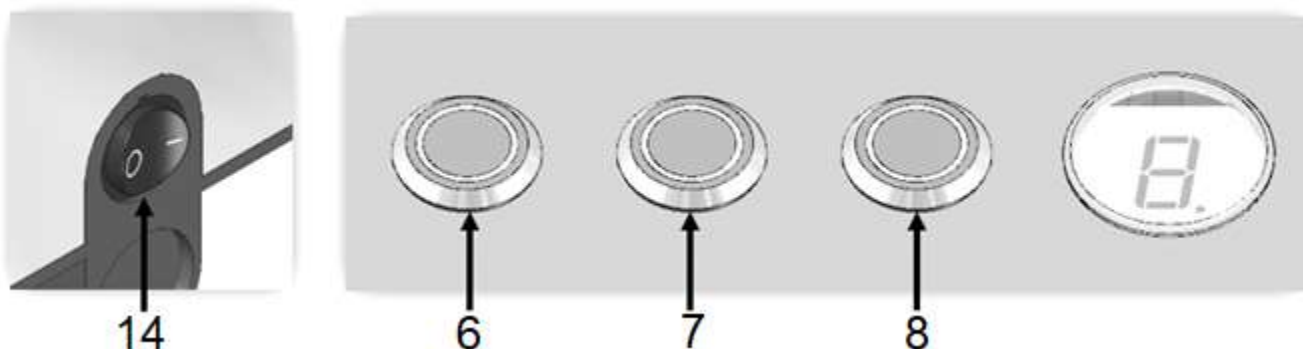
3.4.1 – ΚΑΛΩΔΙΟ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ

Στην τρέχουσα διαμόρφωση, η μηχανή παραδίδεται με καλώδιο τροφοδοσίας διατομής 3 x 0,75 και μήκους περίπου 2 μέτρων. Συνδέστε το καλώδιο σε μονοφασικό δίκτυο 220-240 V – 50 Hz. Σε εκδόσεις με διαφορετικές τάσεις από τις προαναφερθείσες, απευθυνθείτε στον κατασκευαστή.

Εάν απαιτείται η χρήση προέκτασης ρεύματος, χρησιμοποιήστε καλώδιο ίδιας ή μεγαλύτερης διατομής από εκείνο που έχει τοποθετήσει ο κατασκευαστής. Το καλώδιο πρέπει να διαθέτει πάντοτε αποτελεσματική γείωση.

4 – ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΑ

4.1 – ΛΙΣΤΑ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ



Η μηχανή συσκευασίας είναι εξοπλισμένη με κεντρικό διακόπτη (**14**), ο οποίος στη θέση (O) δεν επιτρέπει την τροφοδοσία της μηχανής. Στη θέση (I): με το καλώδιο τροφοδοσίας συνδεδεμένο στο δίκτυο, η μηχανή τροφοδοτείται με ρεύμα.

Οι πλήκτρους 6, 7 και 8 διαθέτουν LED και λειτουργούν ως εξής:

- **6 – Πλήκτρο RESET.** Το LED του πλήκτρου 6, όταν είναι αναμμένο, υποδηλώνει ότι η μηχανή είναι υπό τροφοδοσία. Κατά τη διάρκεια οποιουδήποτε κύκλου, είναι δυνατόν να πατηθεί το πλήκτρο RESET για άμεση διακοπή του κύκλου.
- **7 – Πλήκτρο ΑΝΑΡΡΟΦΗΣΗΣ (μόνο στο μοντέλο T-43).** Όταν πατηθεί, εκτελείται ο κύκλος αποκλειστικής αναρρόφησης (βλ. παρ. 6.3). Το LED του πλήκτρου 7, όταν είναι αναμμένο, υποδηλώνει ότι η αντλία αναρρόφησης είναι σε λειτουργία.
- **8 – Πλήκτρο ΣΥΓΚΟΛΛΗΣΗΣ.** Όταν παραμείνει πατημένο, επιτρέπει την πρόσβαση στις ρυθμίσεις >ΧΡΟΝΟΣ ΣΥΓΚΟΛΛΗΣΗΣ< (βλ. παρ. 6.3). Εάν πατηθεί κατά τη διάρκεια ενός αυτόματου κύκλου, εκτελεί άμεσα τη συγκόλληση, μετατρέποντας τον κύκλο από αυτόματο σε χειροκίνητο.

5 – ΕΚΚΙΝΗΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑΚΟΠΗ

5.1 – ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑΣ ΤΩΝ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ ΔΙΑΤΑΞΕΩΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Πριν από κάθε βάρδια εργασίας, ελέγξτε την παρουσία και την ακεραιότητα του ανοξείδωτου καλύμματος. Την παρουσία και σωστή τοποθέτηση της βίδας σύνδεσης στη γείωση. Επιπλέον, είναι υποχρεωτικό να ελέγχετε πάντα την ακεραιότητα του καλωδίου τροφοδοσίας.

5.2 – ΕΚΚΙΝΗΣΗ

Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας στην υποδοχή του πίνακα και στην πρίζα του ηλεκτρικού δικτύου· θέστε τον κεντρικό διακόπτη στη θέση «I». Θα ανάψει το LED του πρώτου πλήκτρου (RESET) (6), υποδηλώνοντας ότι η μηχανή συσκευασίας κενού είναι υπό τροφοδοσία.

5.3 – ΔΙΑΚΟΠΗ

Εάν θέλετε να διακόψετε τη λειτουργία της μηχανής κατά την εκτέλεση οποιουδήποτε κύκλου πατήστε το πλήκτρο RESET (6) για να διακόψετε τον τρέχοντα κύκλο και να μπορέσετε να ανοίξετε το καπάκι, ελευθερώνοντας τη σακούλα που βρίσκεται υπό επεξεργασία. Στη συνέχεια, αρκεί να θέσετε τον κεντρικό διακόπτη στη θέση «O» και να αποσυνδέσετε το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα.

6 – ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΜΗΧΑΝΗΣ

6.1 – ΟΔΗΓΙΕΣ



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Μόνο εξουσιοδοτημένο προσωπικό επιτρέπεται να επέμβει στη μηχανή. Πριν από την έναρξη της χρήσης, ο χειριστής πρέπει να βεβαιωθεί ότι όλα τα προστατευτικά είναι στη θέση τους. Όλες οι διατάξεις ασφαλείας είναι παρούσες και λειτουργούν σωστά. Σε διαφορετική περίπτωση, απενεργοποιήστε αμέσως τη μηχανή και απευθυνθείτε στον υπεύθυνο συντήρησης.

6.2 – ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Η παρούσα μηχανή έχει σχεδιαστεί ειδικά για το συσκευάσμα υπό κενό τροφίμων που περιέχονται σε ανάγλυφες σακούλες και/ή σε δοχεία με καπάκι (μοντέλο T-43). Η χρήση της για σκοπούς διαφορετικούς από τη βασική της λειτουργία δεν συνιστάται. Οποιαδήποτε ακατάλληλη ή μη ενδεδειγμένη χρήση ακυρώνει το δικαίωμα εγγύησης (ανατρέξτε στις συνθήκες που αναγράφονται στο πιστοποιητικό το οποίο συνοδεύει κάθε μηχανή), μπορεί να προκαλέσει βλάβες στα εξαρτήματα, με συνέπεια η μηχανή να καταστεί αδύνατον να εκτελέσει τη λειτουργία της, ή μπορεί να δημιουργήσει δυνητικά επικίνδυνες συνθήκες για τον χειριστή.

H F.A.C.E.M. S.p.A – TRE SPADE δεν φέρει καμία ευθύνη για ελλειπείς ή λανθασμένες μεταφράσεις των οδηγιών αυτών σε άλλη γλώσσα.

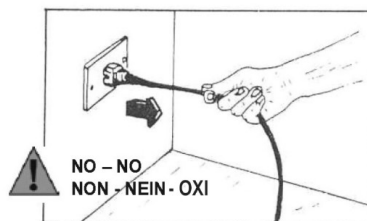
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Η μηχανή παραδίδεται ως μονομπλόκ μονάδα, ήδη συναρμολογημένη με όλα τα εξαρτήματά της. Αποτελείται από ένα σταθερό μέρος, που εξασφαλίζει τη σταθερότητα της συσκευαστικής μηχανής στον πάγκο εργασίας, χάρη στους 4 αντλιοσθητικούς λαστιχένιους πέλματα, και ένα κινητό μέρος, το οποίο επιτρέπει την εισαγωγή και αφαίρεση των σακουλών με το προϊόν προς συσκευασία.

Το κινητό μέρος (πόρτα) διασφαλίζει την αεροστεγή σφράγιση και τη διατήρηση του κενού κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Η μηχανή είναι επίσης εξοπλισμένη με αποσπώμενο δίσκο συλλογής (3) μέσα στον θάλαμο κενού, ο οποίος προστατεύει την αντλία αναρρόφησης από πιθανές σταγόνες υγρού ή μικρά υπολείμματα προϊόντος που θα μπορούσαν να αναρροφηθούν και να προκαλέσουν ζημιά στην αντλία. *Ο καθαρισμός του αποσπώμενου δίσκου μπορεί να πραγματοποιηθεί σε πλυντήριο πιάτων.*

Για να περιοριστεί ο όγκος της μηχανής όταν δεν χρησιμοποιείται, είναι δυνατόν να αφαιρέσετε πλήρως το καλώδιο τροφοδοσίας, αποσυνδέοντάς το από την πρίζα του τοίχου και από την κουμπωτή υποδοχή στο σώμα της μηχανής. *Μην τραβάτε το καλώδιο ή τη συσκευή για να αφαιρέσετε το καλώδιο· μπορεί να προκληθούν ζημιές. Το καλώδιο πρέπει να αφαιρείται από την πρίζα κρατώντας το από το άκρο του (την πιο ενισχυμένη πλευρά).*

Εικ. 6.2.1



6.3 – ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΜΗΧΑΝΗΣ

ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ (βλ. Εικ. 2.1.1)

Αφαιρέστε τη μηχανή συσκευασίας κενού από τη συσκευασία και τοποθετήστε την σε κατάλληλο, καθαρό και στεγνό πάγκο εργασίας. Πάρτε το καλώδιο τροφοδοσίας (16) από το κιβώτιο και, αφού βεβαιωθείτε για τη σωστή λειτουργία του ηλεκτρικού δικτύου, συνδέστε το καλώδιο στην κουμπωτή υποδοχή (10). Θέστε τον κεντρικό διακόπτη (14) στη θέση «I». Θα ανάψει το LED του πλήκτρου RESET (6), υποδηλώνοντας ότι η μηχανή είναι υπό τροφοδοσία.

ΑΥΤΟΜΑΤΟΣ ΚΥΚΛΟΣ

1. Τοποθετήστε το περιεχόμενο στη σακούλα του κατάλληλου μεγέθους (για διαφορετικές διαστάσεις σακουλών απευθυνθείτε σε εξουσιοδοτημένα σημεία πώλησης).
2. Τοποθετήστε τη σακούλα με το άνοιγμα μέσα στον θάλαμο κενού (3), βεβαιωθείτε ότι η είσοδος της σακούλας εισέρχεται πλήρως στον θάλαμο, και προσανατολίστε τη με την

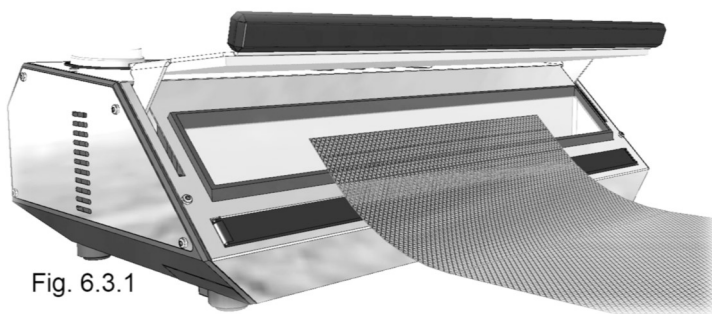


Fig. 6.3.1

- ανάγλυφη πλευρά προς τα επάνω (βλ. Εικ. 6.3.1).** Διατηρήστε το περιεχόμενο της σακούλας μακριά από τη ράβδο συγκόλλησης (4). Αν το περιεχόμενο είναι πολύ μεγάλο για τη σακούλα που χρησιμοποιήθηκε, αντικαταστήστε την με μεγαλύτερη.
3. Κατεβάστε την πόρτα (2) περιστρέφοντάς την μέχρι να έρθει η τσιμούχα του θαλάμου σε επαφή με την ανάγλυφη σακούλα και τη ράβδο συγκόλλησης (4).
 4. Πιέστε την πόρτα (2) προς τον θάλαμο κενού (3) μέχρι η σακούλα να αρχίσει να εφαρμόζει πάνω στο τρόφιμο: η μηχανή θα συνεχίσει την αναρρόφηση αυτόματα. Στο μοντέλο T-43, θα ανάψει το LED του πλήκτρου ΑΝΑΡΡΟΦΗΣΗΣ (7), υποδηλώνοντας ότι η αναρρόφηση είναι σε εξέλιξη.
 5. Όταν επιτευχθεί αυτόματα το κενό, θα ανάψει το LED του πλήκτρου ΣΥΓΚΟΛΛΗΣΗΣ (8).
 6. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα, θα ανάψει και το DISPLAY (9), το οποίο θα εμφανίζει τον υπολειπόμενο χρόνο μέχρι το τέλος της διαδικασίας συγκόλλησης.
 7. Με την ολοκλήρωση του κύκλου, η πόρτα (2) θα ανοίξει αυτόματα, επιτρέποντας την αφαίρεση της συσκευασμένης σακούλας.
 8. Σε αυτό το σημείο, το LED του πλήκτρου RESET (6) θα επιστρέψει στη σταθερή θέση, υποδηλώνοντας εκ νέου την κατάσταση αναμονής (stand-by).



ΠΡΟΣΟΧΗ! Κάθε φορά που θέλετε να διακόψετε την εκτέλεση οποιουδήποτε κύκλου, πατήστε το πλήκτρο RESET (6). Η μηχανή θα επιστρέψει σε κατάσταση αναμονής (stand-by).

Για το συσκευάσμα υπό κενό σακουλών μαγειρέματος, συνιστάται να ρυθμίσετε εκ των προτέρων τον χρόνο συγκόλλησης που αντιστοιχεί σε αυτόν τον τύπο σακουλών, ώστε να επιτευχθεί η σωστή συγκόλληση. Για τη ρύθμιση του χρόνου συγκόλλησης, ακολουθήστε τις οδηγίες που παρέχονται στην παράγραφο «ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ ΣΥΓΚΟΛΛΗΣΗΣ».

ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟΣ ΚΥΚΛΟΣ

Εάν επιθυμείτε να συσκευάσετε μια σακούλα χωρίς να αφαιρεθεί πλήρως ο αέρας από το εσωτερικό της, ώστε να αποφευχθεί η καταστροφή ευαίσθητων προϊόντων (π.χ. ψωμάκια, τυριά, φρούτα κ.λπ.), μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον χειροκίνητο κύκλο:

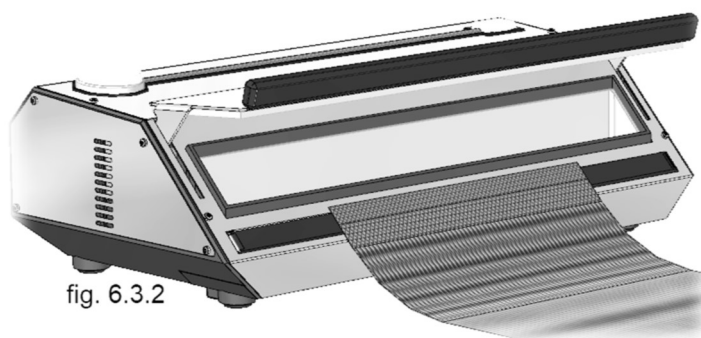
1. Τοποθετήστε το περιεχόμενο στη σακούλα του κατάλληλου μεγέθους (για διαφορετικές διαστάσεις απευθυνθείτε σε εξουσιοδοτημένα σημεία πώλησης).
2. Τοποθετήστε τη σακούλα με το άνοιγμα μέσα στον θάλαμο κενού (3), βεβαιωθείτε ότι η είσοδος της σακούλας εισέρχεται πλήρως και **τοποθετήστε τη με την ανάγλυφη πλευρά προς τα επάνω (βλ. Εικ. 6.3.1)**. Διατηρήστε το περιεχόμενο της σακούλας μακριά από τη ράβδο συγκόλλησης (4). Αν το περιεχόμενο είναι πολύ μεγάλο, αντικαταστήστε τη σακούλα με μεγαλύτερη.
3. Κατεβάστε την πόρτα (2) περιστρέφοντάς την μέχρι η τσιμούχα του θαλάμου να έρθει σε επαφή με τη σακούλα και τη ράβδο συγκόλλησης (4).
4. Πιέστε την πόρτα (2) προς τον θάλαμο κενού (3) μέχρι να αρχίσει η σακούλα να εφαρμόζει στο τρόφιμο: η μηχανή θα συνεχίσει την αναρρόφηση αυτόματα. Στο μοντέλο T-43, θα ανάψει το LED του πλήκτρου ΑΝΑΡΡΟΦΗΣΗΣ (7), υποδηλώνοντας την αναρρόφηση σε εξέλιξη.
5. Μόλις επιτευχθεί το επιθυμητό επίπεδο κενού, πατήστε το πλήκτρο ΣΥΓΚΟΛΛΗΣΗΣ (8): θα ανάψει το LED του.
6. Μετά από λίγα δευτερόλεπτα, θα ανάψει το DISPLAY (9), εμφανίζοντας τον υπολειπόμενο χρόνο της διαδικασίας συγκόλλησης.
7. Όταν ο κύκλος ολοκληρωθεί, η πόρτα (2) θα ανοίξει αυτόματα, επιτρέποντας την αφαίρεση της συσκευασμένης σακούλας.
8. Στη συνέχεια, το LED του πλήκτρου RESET (6) επιστρέφει στη σταθερή θέση, υποδηλώνοντας ξανά την κατάσταση αναμονής (stand-by).



ΠΡΟΣΟΧΗ! Κάθε φορά που θέλετε να διακόψετε την εκτέλεση ενός κύκλου, πατήστε το πλήκτρο RESET (6). Η μηχανή επιστρέφει σε αναμονή (stand-by).

ΚΥΚΛΟΣ ΣΥΓΚΟΛΛΗΣΗΣ

1. Τοποθετήστε τη σακούλα προς συγκόλληση έτσι ώστε το άνοιγμά της να βρίσκεται ανάμεσα στο κάτω όριο του θαλάμου κενού (3) και στη ράβδο συγκόλλησης (4) (βλ. Εικ. 6.3.2).
2. Κατεβάστε την πόρτα (2) περιστρέφοντάς την μέχρι η τσιμούχα του θαλάμου να έρθει σε επαφή με τη σακούλα και τη ράβδο συγκόλλησης (4).
3. Πιέστε την πόρτα (2) προς τον θάλαμο κενού (3) διατηρώντας την πίεση για μερικά δευτερόλεπτα: η μηχανή θα ξεκινήσει την αναρρόφηση και θα ανάψει το LED του πλήκτρου ΑΝΑΡΡΟΦΗΣΗΣ (7) (μόνο στο μοντέλο T-43), υποδηλώνοντας την έναρξη του κύκλου.
4. Όταν επιτευχθεί αυτόματα το κενό, θα ανάψει το LED του πλήκτρου ΣΥΓΚΟΛΛΗΣΗΣ (8), υποδεικνύοντας ότι βρίσκεται σε εξέλιξη η διαδικασία συγκόλλησης της σακούλας.
5. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα, θα ανάψει το DISPLAY (9), εμφανίζοντας τον υπολειπόμενο χρόνο μέχρι το τέλος της συγκόλλησης.
6. Στην ολοκλήρωση του κύκλου, η πόρτα (2) θα ανοίξει αυτόματα, επιτρέποντας την αφαίρεση της συγκολλημένης σακούλας.
7. Στη συνέχεια, το LED του πλήκτρου RESET (6) επιστρέφει στη σταθερή θέση, υποδηλώνοντας την κατάσταση αναμονής (stand-by).





ΠΡΟΣΟΧΗ! Κάθε φορά που θέλετε να διακόψετε την εκτέλεση οποιουδήποτε κύκλου, πατήστε το πλήκτρο RESET (6). Η μηχανή θα επιστρέψει σε κατάσταση αναμονής (stand-by).

ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ ΣΥΓΚΟΛΛΗΣΗΣ (IMPOSTAZIONE DEL TEMPO DI SALDATURA)

Είναι δυνατό να ρυθμίσετε τον χρόνο συγκόλλησης από **0** έως **9** δευτερόλεπτα, ανάλογα με το πάχος της σακούλας που χρησιμοποιείται, και τη θερμοκρασία της ράβδου συγκόλλησης (μετά από αρκετούς συνεχόμενους κύκλους, ενδέχεται να χρειαστεί μείωση του χρόνου συγκόλλησης, ώστε να αποφευχθεί ο κίνδυνος υπερθέρμανσης της σακούλας και ζημιάς στη μηχανή).

Για να μπειτε στις ρυθμίσεις χρόνου συγκόλλησης πατήστε και κρατήστε πατημένο για 3 δευτερόλεπτα το πλήκτρο ΣΥΓΚΟΛΛΗΣΗΣ (8) το DISPLAY (9) θα εμφανίσει αναβοσβήνοντας την τρέχουσα ρύθμιση. Πατήστε επαναλαμβανόμενα το πλήκτρο ΣΥΓΚΟΛΛΗΣΗΣ (8) μέχρι να φτάσετε στην επιθυμητή τιμή. Για επιβεβαίωση, περιμένετε να σβήσει η οθόνη (9). *Η τιμή που επιλέχθηκε αποθηκεύεται στη μνήμη και παραμένει ενεργή ακόμη και μετά την απενεργοποίηση της μηχανής συσκευασίας.*

Συνιστώμενοι χρόνοι συγκόλλησης για σακούλες Tre Spade:

- Σακούλα / ρολό συντήρησης Tre Spade → χρόνος συγκόλλησης **5**
- Σακούλα / ρολό μαγειρέματος Tre Spade → χρόνος συγκόλλησης **7**



ΠΡΟΣΟΧΗ! Επαναλαμβανόμενες συγκολλήσεις με υπερβολικά υψηλή θερμοκρασία, σε σχέση με τον τύπο σακουλών που χρησιμοποιείται, μπορούν να προκαλέσουν ανεπανόρθωτη ζημιά στη μηχανή.

ΚΥΚΛΟΣ ΑΝΑΡΡΟΦΗΣΗΣ ΔΟΧΕΙΩΝ (MONO STO MONTELO T-43)

Για να δημιουργηθεί κενό σε δοχεία ή άκαμπτους περιέκτες, είναι απαραίτητο να εφαρμόσετε την ειδική βαλβίδα στο καπάκι του δοχείου χρησιμοποιώντας τον παρεχόμενο εφαρμοστήρα (περιλαμβάνεται στο κιτ). Για να εκτελέσετε τον κύκλο αναρρόφησης δοχείων τοποθετήστε τη ντουζέτα (5) επάνω στο δοχείο, βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα βρίσκεται κάτω από τη ντουζέτα (5). Διατηρώντας τη τσιμούχα της ντουζέτας σε επαφή με το καπάκι, πατήστε το πλήκτρο ΑΝΑΡΡΟΦΗΣΗΣ (7) ώστε να ξεκινήσει ο κύκλος. Ο κύκλος θα ολοκληρωθεί αυτόματα με την επίτευξη του μέγιστου κενού.



ΠΡΟΣΟΧΗ! Κάθε φορά που θέλετε να διακόψετε τον κύκλο, πατήστε το πλήκτρο RESET (6). Η μηχανή επιστρέφει σε κατάσταση αναμονής (stand-by).

7 – ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Τα εξαρτήματα που υπόκεινται σε φθορά είναι:

- Η τσιμούχα του θαλάμου κενού που βρίσκεται στην πόρτα (2).
- Η ράβδος συγκόλλησης (4).

Ελέγχετε τακτικά την κατάσταση φθοράς αυτών των εξαρτημάτων.

Σε περίπτωση ανωμαλιών σε άλλα εξαρτήματα της μηχανής, επικοινωνήστε με τον κατασκευαστή ή το εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής υποστήριξης. Για οποιοδήποτε ανταλλακτικό, συνιστάται η αγορά γνήσιων προϊόντων που κατασκευάζονται από τον παραγωγό, ώστε να αποφευχθούν δυσλειτουργίες που οφείλονται σε διαφορετικά τεχνικά χαρακτηριστικά. Για κάθε ανάγκη υποστήριξης, επικοινωνήστε με τον κατασκευαστή ή το κέντρο τεχνικής υποστήριξης, αναφέροντας το μοντέλο της μηχανής συσκευασίας και τον σειριακό αριθμό (βλ. Εικ. 1.7.1).

7.1 – ΛΙΠΑΝΣΗ

Η συσκευή δεν απαιτεί λίπανση.

7.2 – ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΜΗΧΑΝΗΣ



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Στο τέλος κάθε εργασίας, αφού απενεργοποιήσετε τη μηχανή μέσω του κεντρικού διακόπτη (14), είναι καλή πρακτική να προχωράτε σε καθαρισμό της συσκευαστικής μηχανής. Πριν από κάθε εργασία καθαρισμού, αποσυνδέετε πάντα το καλώδιο τροφοδοσίας (βλ. Εικ. 6.2.1).

Για τον καθαρισμό αρκεί η χρήση ενός υγρού πανιού με ζεστό νερό. Απαγορεύεται η χρήση επιθετικών προϊόντων (π.χ. απολιπαντικών, όξινων ή καυστικών ουσιών), διότι μπορεί να προκαλέσουν ανεπανόρθωτες ζημιές στη συσκευή ή να δημιουργήσουν επικίνδυνες συνθήκες για τον χρήστη. Προτιμήστε τη χρήση ουδέτερου απορρυπαντικού για σκεύη κουζίνας.

Απαγορεύεται η χρήση πιεστικών εκτοξευτών νερού ή ο καθαρισμός μέσω εμβάπτισης της μηχανής σε νερό.

Μετά τον καθαρισμό, συνιστάται να στεγνώνετε σχολαστικά τη μηχανή με πανί.

7.3 – ΑΠΟΒΛΗΤΑ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ (ΡΑΕΕ)



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Σύμφωνα με τις διατάξεις της Ευρωπαϊκής Οδηγίας 2012/19/ΕΕ και τις συνακόλουθες εθνικές νομοθεσίες, **η παρούσα συσκευή δεν επιτρέπεται να απορρίπτεται ως κοινό αστικό απόβλητο**. Συνεπώς, στο τέλος του κύκλου ζωής της και αφού πραγματοποιηθούν οι απαιτούμενες διαδικασίες για την ασφαλή διαχείρισή της, η συσκευή πρέπει να παραδίδεται σε κέντρα συλλογής αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ). Ανατρέξτε στα κέντρα συλλογής του δήμου σας, τα οποία διασφαλίζουν τη λειτουργικότητα, προσβασιμότητα και επάρκεια των συστημάτων ανακύκλωσης.

Όποιος απορρίπτει παρανόμως τη συσκευή (ή τη διαθέτει ως κοινό αστικό απόβλητο) υπόκειται στις κυρώσεις που προβλέπονται από την ισχύουσα εθνική νομοθεσία.

8 - ΔΥΣΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΚΑΙ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ

8.1 ΔΥΣΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ – ΑΙΤΙΕΣ ΚΑΙ ΛΥΣΕΙΣ

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΛΥΣΗ
Η ΜΗΧΑΝΗ ΔΕΝ ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΕΙΤΑΙ	Εισάγετε σωστά το φικ, τόσο στην πρίζα τροφοδοσίας όσο και στη μηχανή. Θέστε τον διακόπτη στη θέση «I». Ελέγξτε την ακεραιότητα της ασφάλειας· σε περίπτωση καμένης ασφάλειας, αντικαταστήστε την με μία ίδιας διατομής, αφαιρώντας το κάλυμμα πρόσβασης (12), ή επικοινωνήστε με το τεχνικό τμήμα υποστήριξης.
Η ΜΗΧΑΝΗ ΔΕΝ ΞΕΚΙΝΑ ΝΑ ΔΗΜΙΟΥΡΓΕΙ ΚΕΝΟ ΣΤΙΣ ΣΑΚΟΥΛΕΣ	Στην εκκίνηση του κύκλου, κρατήστε πατημένη την πόρτα (2) αρκετά, ώστε η σακούλα να εφαρμόσει καλά πάνω στο προϊόν. Ελέγξτε μήπως τμήματα του περιεχομένου της σακούλας εμποδίζουν την επαφή μεταξύ της πόρτας (2) και της ράβδου συγκόλλησης (4). Δοκιμάστε να αλλάξετε σακούλα, ελέγχοντας μήπως είναι ελαττωματική.
Η ΜΗΧΑΝΗ ΕΚΤΕΛΕΙ ΣΥΓΚΟΛΛΗΣΗ ΧΩΡΙΣ ΝΑ ΈΧΕΙ ΠΡΟΗΓΗΘΕΙ ΚΕΝΟ ΣΤΗ ΣΑΚΟΥΛΑ	Βεβαιωθείτε ότι το ανοιχτό άκρο της σακούλας βρίσκεται εντός του θαλάμου κενού (3), πέρα από τη ράβδο συγκόλλησης (4). Ελέγξτε ότι η σακούλα έχει τοποθετηθεί στη σωστή θέση, με την ανάγλυφη πλευρά στραμμένη προς την πόρτα (2) (βλ. Εικ. 6.3.1).
Η ΜΗΧΑΝΗ ΕΚΤΕΛΕΙ ΤΟ ΚΕΝΟ ΑΛΛΑ ΔΕΝ ΣΥΓΚΟΛΛΑ ΤΗ ΣΑΚΟΥΛΑ	Βεβαιωθείτε ότι δεν προσπαθείτε να συσκευάσετε τρόφιμα με σκληρά ή αιχμηρά μέρη (π.χ. κρούστες τυριού, κόκαλα, αγκάθια), τα οποία ενδέχεται να έχουν τρυπήσει τη σακούλα κατά τη διάρκεια της αναρρόφησης. Δοκιμάστε να αλλάξετε σακούλα, ελέγχοντας μήπως είναι ελαττωματική.
Η ΣΥΓΚΟΛΛΗΣΗ ΚΑΤΑΣΤΡΕΦΕΙ ΤΗ ΣΑΚΟΥΛΑ “ΛΙΩΝΟΝΤΑΣ” ΤΗΝ	Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε γνήσιες σακούλες TRE SPADE. Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε τον σωστό χρόνο συγκόλλησης για τον τύπο σακούλας: σακούλες συντήρησης Χρόνος 5, σακούλες μαγειρέματος: Χρόνος 7. (Βλ. οδηγίες στην παράγραφο «Ρύθμιση χρόνου συγκόλλησης»).
Η ΜΗΧΑΝΗ ΕΚΤΕΛΕΙ ΤΟ ΚΕΝΟ ΚΑΙ ΣΥΓΚΟΛΛΑ ΚΑΝΟΝΙΚΑ, ΑΛΛΑ ΜΕΤΑ ΑΠΟ ΛΙΓΟ Η ΣΑΚΟΥΛΑ ΦΟΥΣΚΩΝΕΙ ΞΑΝΑ	Δοκιμάστε να αλλάξετε σακούλα, ελέγχοντας μήπως είναι ελαττωματική. Βεβαιωθείτε ότι η σακούλα δεν έχει ίχνη τροφής (ιδίως λίπη ή ορό) στην περιοχή συγκόλλησης· σε αυτή την περίπτωση, καθαρίστε καλά την περιοχή με χαρτί. Ελέγξτε ότι δεν εμφανίζονται ζάρες στη συγκόλληση. Έχετε υπόψη ότι ορισμένα φρέσκα τρόφιμα (π.χ. φασόλια, φασολάκια, κολοκυθάκια, ορισμένα φρέσκα αλλαντικά, μη ωριμασμένα τυριά κ.λπ.) ακόμα και μετά το κενό, εκλύουν αέρια τα οποία παραμένουν παγιδευμένα μέσα στη σακούλα.

9 – ΧΡΟΝΟΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

9.1 – ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΡΟΝΩΝ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

Ο παρακάτω κατάλογος παρουσιάζει τους χρόνους συντήρησης τροφίμων συσκευασμένων υπό κενό. Οι χρόνοι αυτοί είναι ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΙ. Για βέλτιστη συντήρηση, έχει σημασία η αρχική κατάσταση του προϊόντος κατά τη στιγμή της συσκευασίας.

Σε θερμοκρασία περιβάλλοντος (+20° / +25° C)

Τρόφιμο	Κανονικές συνθήκες	Υπό κενό
Ψωμί	2 ημέρες	8 ημέρες
Μπισκότα ξηρά	120 ημέρες	360 ημέρες
Ζυμαρικά ξηρά / Ρύζι	180 ημέρες	360 ημέρες
Ξηροί καρποί	120 ημέρες	360 ημέρες
Αλεύρι / Τσάι / Καφές	120 ημέρες	360 ημέρες

Σε ψυγείο +3° / +5° C

Τρόφιμο	Κανονικές συνθήκες	Υπό κενό
Ωμό κρέας	2 – 3 ημέρες	6 – 9 ημέρες
Φρέσκο ψάρι	1 – 3 ημέρες	4 – 6 ημέρες
Αλλαντικά	4 – 6 ημέρες	20 – 25 ημέρες
Μαλακά τυριά	5 – 7 ημέρες	14 – 20 ημέρες
Σκληρά και ώριμα τυριά	15 – 20 ημέρες	30 – 60 ημέρες
Παρμεζάνα / Grana Padano	20 ημέρες	60 ημέρες
Ωμά λαχανικά	1 – 5 ημέρες	7 – 20 ημέρες
Φρέσκα φρούτα	5 – 10 ημέρες	14 – 20 ημέρες
Σούπες λαχανικών / Μινεστρόνε	2 – 3 ημέρες	8 – 15 ημέρες
Ζυμαρικά / Ριζότι / Λαζάνια	2 – 3 ημέρες	6 – 10 ημέρες
Μαγειρεμένο κρέας	3 – 5 ημέρες	10 – 15 ημέρες
Γλυκά με γέμιση κρέμας ή φρούτων	2 – 3 ημέρες	6 – 10 ημέρες
Άλλα γλυκά	5 ημέρες	20 ημέρες

Σε κατάψυξη -18° / -20° C

Τρόφιμο	Κανονικές συνθήκες	Υπό κενό
Κρέας	120 ημέρες	480 ημέρες
Ψάρι	90 ημέρες	360 ημέρες
Φρούτα και λαχανικά	300 ημέρες	720 ημέρες



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Η βακτηριακή ανάπτυξη, αν και επιβραδύνεται, συνεχίζεται ακόμη και υπό κενό. Συνεπώς, τα τρόφιμα που το απαιτούν πρέπει να διατηρούνται σε ψυγείο ή καταψύκτη. Τα προ-συσκευασμένα τρόφιμα πρέπει να καταναλώνονται εντός της ημερομηνίας λήξης που αναγράφεται στη συσκευασία.

TARTALOMJEGYZÉK

1 - SZÁLLÍTÁS ÉS GARANCIA	100
1.1 Bevezetés	
1.2 A jelen kézikönyv megőrzése és használata	
1.3 Garancia	
1.4 A gép leírása	
1.5 Rendeltetésszerű használat	
1.6 Nem megengedett felhasználások	
1.6.1 Biztonsági előírások	
1.6.2 Környezeti feltételek	
1.6.3 Világítás	
1.7 Azonosító adatok	
1.7.1 Figyelmeztető és veszélyt jelző táblák	
1.8 Védőburkolatok és biztonsági berendezések	
1.9 Munkaterület	
1.10 Rezgések	
2 - MŰSZAKI JELLEMZŐK	104
2.1 Fő alkatrészek	
2.2 Műszaki adatok	
2.3 A gép méretei és tömege	
2.4 Kibocsátott zajszint	
2.5 Elektromos kapcsolási rajz	
3 - ÜZEMBE HELYEZÉS, SZÁLLÍTÁS, ÁTVÉTEL ÉS TELEPÍTÉS	106
3.1 Üzempróba	
3.2 A gép átvétele és mozgatása	
3.3 Telepítés	
3.3.1 Csomagolóanyagok ártalmatlanítása	
3.4 Elektromos hálózatra történő csatlakoztatás	
3.4.1 Tápkábel	
4 - KEZELŐELEMELK	107
4.1 Kezelőelemek felsorolása	
5 - INDÍTÁS ÉS LEÁLLÍTÁS	107
5.1 A védőberendezések meglétének és működőképességének ellenőrzése	
5.2 Indítás	
5.3 Leállítás	
6 - A GÉP HASZNÁLATA	108
6.1 Előírások	
6.2 Üzemeltetési feltételek	
6.3 A gép használata	
7 - KARBANTARTÁS	111
7.1 Kenés	
7.2 A gép tisztítása	
7.3 Elektromos és elektronikus berendezések hulladéakai (WEEE)	
8 - HIBÁK ÉS ELHÁRÍTÁSUK	113
8.1 Hibák, okok és elhárításuk	
9 – ÉLELMISZEREK TÁROLÁSI IDEJE	114
9.1 Tárolási időtartamok táblázata	

1 – SZÁLLÍTÁS ÉS GARANCIA

1.1 – BEVEZETÉS



FIGYELEM!

A jelen kézikönyvben használt szimbólumok célja, hogy felhívják az olvasó figyelmét olyan pontokra és műveletekre, amelyek személyi sérülést okozhatnak a kezelők számára, vagy a gép károsodásának kockázatát hordozzák. A gépen semmilyen műveletet ne végezzen, amíg teljes mértékben meg nem értette a kiemelt figyelmeztetéseket.



FIGYELEM!

A jelen kézikönyv egyes ábrái – az egyértelműség kedvéért – a gépet vagy annak egyes részeit eltávolított burkolatokkal vagy panelek nélkül ábrázolják. A gépet soha ne használja ilyen állapotban, kizárólag megfelelően felszerelt és hibátlanul működő védőelemekkel együtt. A gyártó megtiltja a kézikönyv egészének vagy bármely részének másolását. Tartalmát kizárólag az engedélyezett célokra lehet felhasználni. Bármely jogsértés jogi úton kerül érvényesítésre.

1.2 – A KÉZIKÖNYV MEGŐRZÉSE ÉS HASZNÁLATA

A kézikönyv célja, hogy szöveges magyarázatokkal és szemléltető ábrákkal bemutassa a gép szállítására, mozgatására, használatára és karbantartására vonatkozó alapvető előírásokat és követelményeket. A gép használata előtt figyelmesen olvassa el ezt a kézikönyvet. A kézikönyvet gondosan őrizze meg a gép közelében, könnyen hozzáférhető helyen, hogy szükség esetén bármikor elővehető legyen. Ha a kézikönyv elveszne vagy megsérülne, kérjen egy másolatot forgalmazójától vagy közvetlenül a gyártótól. A gép tulajdonosváltása esetén a gyártót értesíteni kell az új tulajdonos adatairól és elérhetőségéről. Ez a kézikönyv a gép forgalmazásának időpontjában érvényes műszaki állapotot tükrözi, és nem minősül elavultnak abban az esetben sem, ha azóta újabb verziók készültek. A gyártó fenntartja a jogot, hogy a gépet és a kézikönyvet frissítse előzetes értesítés vagy visszamenőleges frissítési kötelezettség nélkül – kivéve rendkívüli esetekben. Kétely esetén forduljon a legközelebbi szakszervizhez vagy közvetlenül a gyártóhoz. A gyártó célja termékeinek folyamatos fejlesztése. Ezért értékeli az ügyfelek észrevételeit és javaslatait a gép vagy a kézikönyv javítására vonatkozóan. A gépet a vásárlás időpontjában érvényes garanciális feltételek mellett szállították a felhasználónak. Kérdés esetén vegye fel a kapcsolatot forgalmazójával.

1.3 – GARANCIA

A felhasználó semmilyen körülmények között nem jogosult a gép megbontására vagy módosítására. Bármilyen rendellenesség esetén kizárólag a gyártóhoz kell fordulni. A gép bármely alkatrészének szétszerelése, módosítása vagy bárminemű manipulációja, akár a felhasználó, akár nem engedélyezett személy részéről, a következő következményekkel jár a 2006/42/EK irányelv szerinti Megfelelőségi Nyilatkozat érvényét veszti, a garancia érvénytelenné válik. A gyártó minden felelősséget elhárít a személyi sérülésekért vagy tárgyi károkért, amelyek az ilyen beavatkozásokból erednek. A gyártó szintén nem vállal felelősséget az alábbi esetekben:

- *Helytelen telepítés*
- *Nem megfelelő használat, képzetlen személyzet által*
- *A gép használata a helyi előírásokkal ellentétes módon*
- *Elmaradt vagy szakszerűtlen karbantartás*
- *Nem eredeti vagy a típussal nem kompatibilis alkatrészek használata*
- *A kézikönyv utasításainak részleges vagy teljes figyelmen kívül hagyása*

A következő alkatrészek nem tartoznak a garanciális körbe, mivel normál használat mellett is kopásnak vannak kitéve:

- *Hegesztőrúd*
- *Vákuumkamra tömítés*

1.4 – A GÉP LEÍRÁSA

A gép egy teljesen összeszerelt, önálló egységként kerül szállításra, minden alkatrésszel együtt. A következő fő részekből áll:

- Fix rész, amely tartalmazza a gép teljesítménymoduljait, és biztosítja a munkafelülethez való megfelelő tapadást.
- Mozdó rész, amely lehetővé teszi a csomagolandó termékek behelyezését és a vákuum létrehozását.

A gép alkatrészein semmilyen beavatkozás nem végezhető, kivéve a jelen kézikönyvben meghatározott, rendszeres karbantartási műveleteket. Minden egyéb beavatkozást kizárólag a gyártó vagy egy hivatalos szervizközpont végezhet.

1.5 – RENDELTETÉSSZERŰ HASZNÁLAT

A gépet vákuumcsomagolásra tervezték és gyártották, strukturált (gofrált) tasakokban elhelyezett termékekhez. Használata kizárólag professzionális környezetben megengedett, és az üzemeltető személyzetnek szakmai tapasztalattal kell rendelkeznie, valamint el kell olvasnia és meg kell értenie a jelen kézikönyv tartalmát. A gépet megfelelő, tiszta és száraz munkafelületre kell helyezni, és úgy kell használni.

1.6 – NEM MEGENGEDETT FELHASZNÁLÁSOK

A gépet csak és kizárólag a gyártó által meghatározott célra szabad használni.

Különösen tilos:

- *A gép használata nem megfelelően felszerelt vagy hiányos védőburkolatokkal, mivel ez súlyos személyi sérülésekhez vezethet.*
- *Az elektromos alkatrészek megközelítése a gép hálózatról való leválasztása nélkül, **mivel ez áramütéshez vezethet.*** 

1.6.1 – BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

- *Ne végezzen semmilyen műveletet előzetes engedély nélkül.*
- *Tartsa be a karbantartásra és műszaki kiszolgálásra vonatkozó előírt eljárásokat.*
- *Ne viseljen olyan ruházatot, amely nem felel meg a munkavédelmi előírásoknak.*
- *Kérjen tájékoztatást a munkáltatótól az adott munkahelyre érvényes biztonsági szabályokról és egyéni védőeszközökről.*
- *Ne indítsa el a gépet hibás állapotban.*
A gép használata előtt győződjön meg róla, hogy nincs fennálló biztonsági kockázat.
Ha bármilyen rendellenességet észlel állítsa le azonnal a gépet, és értesítse a karbantartásért felelős személyzetet.
- *Ne engedjen jogosulatlan személyt a géphez vagy annak kezeléséhez.*

Áramütés esetén a sérült személyt a lehető leghamarabb el kell választani az áramforrástól. A legbiztonságosabb megoldás a mágneses kismegszakító lekapcsolása. Ha közvetlenül kell beavatkozni, használjon szigetelőeszközt (pl. fa- vagy műanyag rúd, szövet, bőr stb.), különben Ön is áramütést szenvedhet. Azonnal orvosi segítséget kell hívni, és a sérültet kórházi ellátásban kell részesíteni.

1.6.2 – KÖRNYEZETI FELTÉTELEK

A gépet olyan környezetben való működésre tervezték, ahol a környezeti hőmérséklet: +5 °C és +40 °C között van, a relatív páratartalom: 50%.

1.6.3 – VILÁGÍTÁS

A gép telepítésének helyén biztosítani kell megfelelő természetes világítást, valamint mesterséges megvilágítást, amely megfelel az adott országban hatályos előírásoknak.

A megvilágításnak egyenletesnek kell lennie, nem kelthet veszélyes tükröződések, és biztosítani kell a gép minden pontjának jól láthatóságát. A világításnak lehetővé kell tennie a kezelőgombok (indítás/leállítás) egyértelmű azonosítását is.

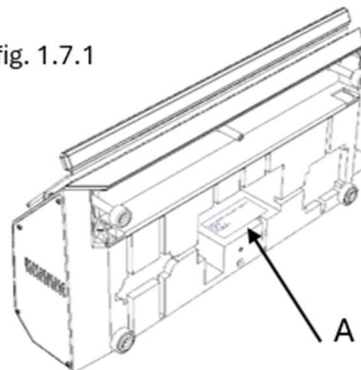
1.7 – AZONOSÍTÓ ADATOK

A gép „típusa”, „gyári száma” és „gyártási éve” pontos megadása lehetővé teszi, hogy a szervizszolgálat gyorsan és hatékonyan tudjon segítséget nyújtani.

Fontos, hogy a műszaki segítségnyújtás igénylésekor minden alkalommal adja meg a gép típusát és gyári számát. Az adatokat a 1.7.1. ábrán látható adattábláról olvashatja le. Emlékeztetőül javasoljuk, hogy írja be saját gépének adatait az alábbi mezőbe.

Vákuumcsomagoló gép típusa
Gyári szám
Gyártási év
Típus

fig. 1.7.1



FIGYELEM!

A gépre rögzített adattábla adatait semmilyen körülmények között ne módosítsa.

1.7.1 – FIGYELMEZTETŐ ÉS VESZÉLYT JELZŐ TÁBLÁK



FIGYELEM!

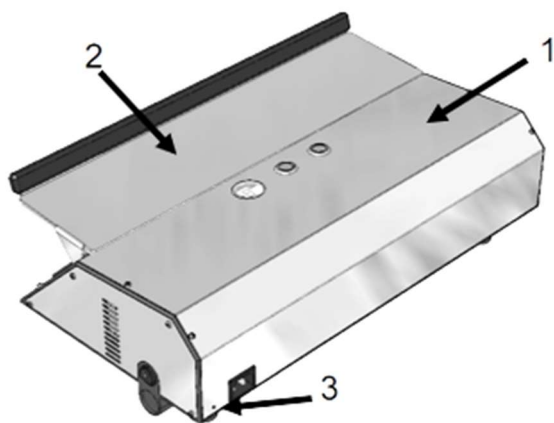
Ne nyúljon az elektromos alkatrészekhez, ha a gép az elektromos hálózatra van csatlakoztatva – áramütés veszélye áll fenn! Kövesse az adattáblán feltüntetett figyelmeztetéseket. Ezek figyelmen kívül hagyása személyi sérülést okozhat. Mindig győződjön meg róla, hogy az adattábla jól látható és olvasható. Amennyiben hiányzik vagy olvashatatlaná vált, haladéktalanul pótolja vagy cserélje ki.

.....: A	
S/N: B	
Year: C	
Model: D	
Power input: E	Tension: F
L/min: G	Frequency: H
Max depression: I	Fuse: J

- A Termék neve
- B Gyári szám
- C Gyártási év
- D A vákuumcsomagoló típusa
- E Felvett teljesítmény
- F Tápfeszültség
- G A szivattyú kapacitása
- H Frekvencia
- I Maximális vákuumszint
- J Biztosíték típusa

← A

1.8 – VÉDŐBURKOLATOK ÉS BIZTONSÁGI BERENDEZÉSEK



FIGYELEM!

A gép használata előtt győződjön meg róla, hogy a biztonsági berendezések megfelelően a helyükön vannak, hibátlan állapotúak, és rendeltetésszerűen működnek. Minden munkakezdés előtt ellenőrizze jelenlétüket és hatékonyságukat. Ellenkező esetben haladéktalanul értesítse a karbantartásért felelős személyt. A biztonsági berendezések a következők (lásd 1.8.1 ábra):

Ábra 1.8.1

1 – Elektromos alkatrészek védőburkolata

A gép egy védőburkolattal (1) van ellátva, amely megakadályozza a véletlen hozzáférést az elektromos alkatrészekhez.

2 – Ajtó / fedél

A gép elektronikus vezérlőpanelje érzékeli az ajtó (2) helyzetét, és blokkolja a hegesztést, ha az nyitva van – ezzel megelőzve az égési sérüléseket.

3 – Földelés

A keresztfejes csavar (3) jelenléte és megfelelő rögzítése a gép földelésének meglétét és megfelelő csatlakozását jelzi.

A géphez csatlakozó munkaterületi elektromos hálózatnak hibátlanul kell működnie, és a földelésnek meglévőnek és működőképesnek kell lennie.



FIGYELEM!

A biztonsági berendezéseket semmilyen körülmények között ne módosítsa, ne távolítsa el, és ne manipulálja.

1.9 – MUNKAPOZÍCIÓ

Az üzemeltető helyes munkapozícióját az 1.9.1. ábra szemlélteti.

Ábra 1.9.1

1.10 – REZGÉSEK

A gép által az asztalra közvetített rezgések nem jelentősek.

A készülék alján található 4 csúszásmentes gumiláb megakadályozzák a munkafelület károsodását, egyúttal csillapítják a működés során fellépő esetleges rezgéseket.



2 – MŰSZAKI JELLEMZŐK

2.1 – FŐBB ALKATRÉSZEK

A kézikönyv megértésének megkönnyítése érdekében az alábbiakban felsoroljuk, és a 2.1.1. ábra szemlélteti a gép legfontosabb alkatrészeit:

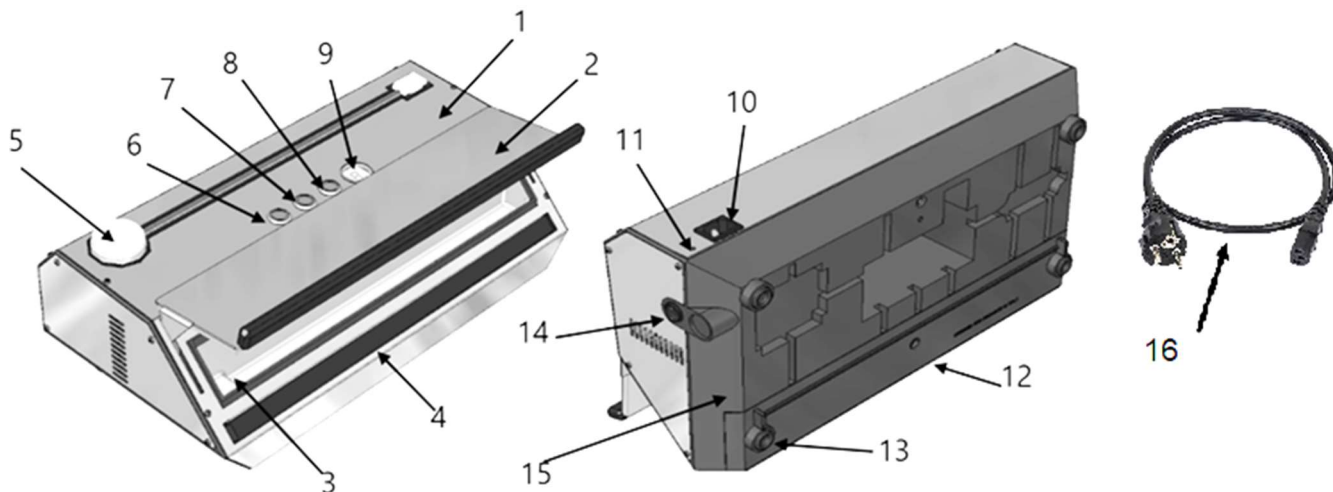


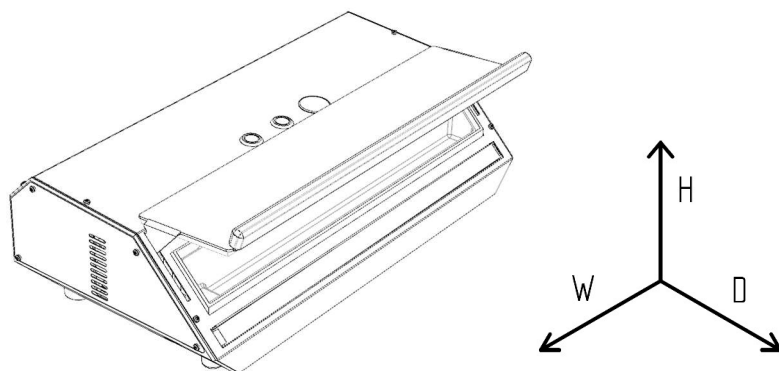
Fig. 2.1.1

1. Védőburkolat
2. Ajtó tömítéssel
3. Kivehető tálca
4. Hegesztőrúd
5. Szívócsonk (csak a T-43 modellen)
6. RESET gomb
7. ASPIRÁCIÓ gomb (csak a T-43 modellen)
8. HEGESZTÉS gomb
9. Kijelző
10. Tápcsatlakozó aljzat
11. Földelő csatlakozócsavar
12. Alsó fedél (biztosítékhoz való hozzáférés)
13. Gumilábak ×4
14. Főkapcsoló ON/OFF
15. Alaptest
16. Tápkábel

2.2 – MŰSZAKI ADATOK

MODEL	Mértékegység	T-40	T-43
Tápfeszültség	V	220–240	220–240
Felvett teljesítmény	W	500	500
Felvett áram	A	2,5	2,5
Motor (szivattyú) teljesítménye	W	75	75
Szivattyú kapacitása	L/min	22	22
Vákuumkamra szélessége	mm	420	420
Hegesztési szélesség	mm	2 db 3 mm-es hegesztés	2 db 3 mm-es hegesztés
Vákuumozás edényekben	Igen / Nem	Nem	Igen

2.3 – A GÉP MÉRETEI ÉS TÖMEGE

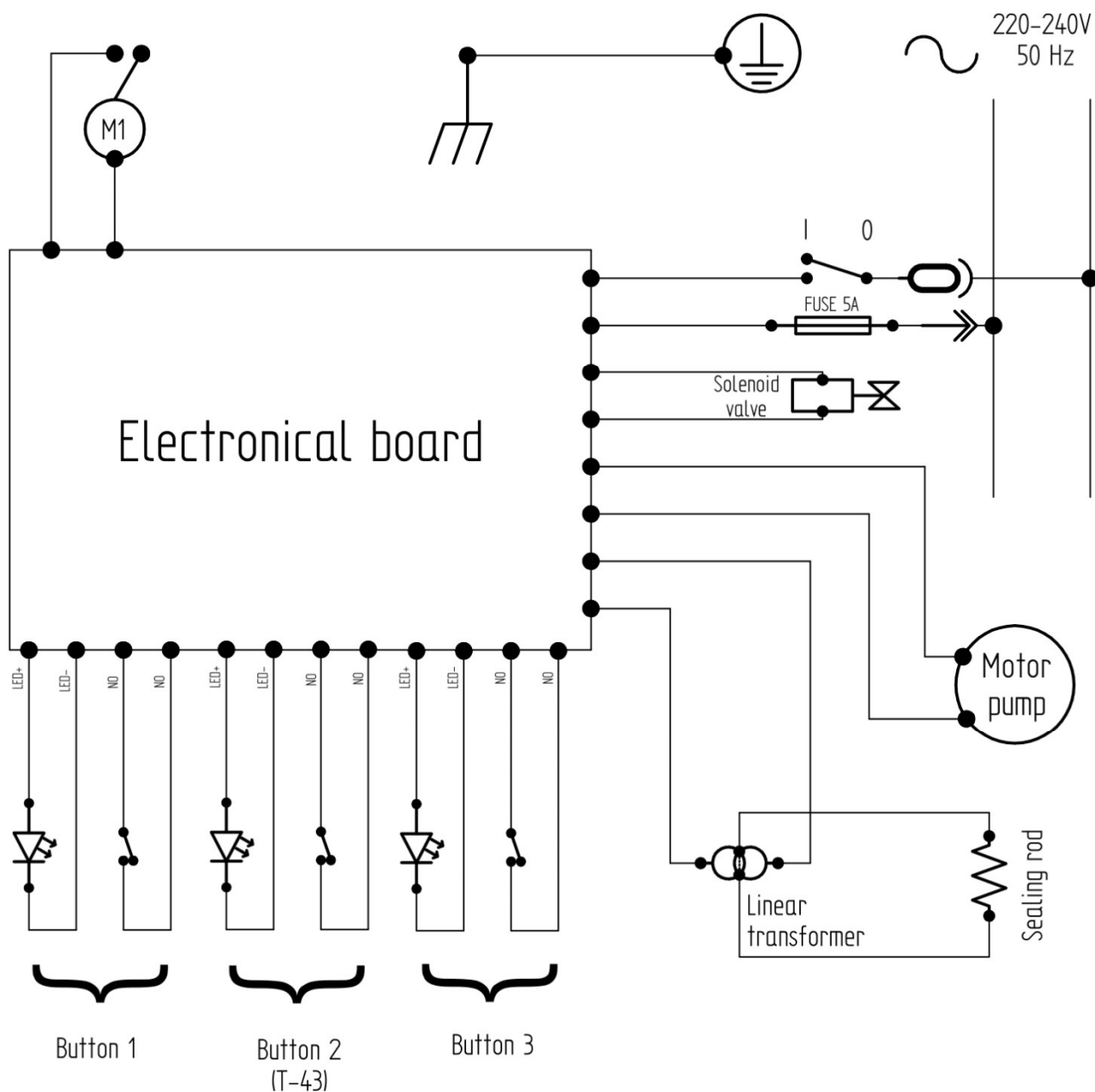


MODEL	T-40	T-43
(W)	48 cm	48 cm
(D)	28 cm	28 cm
(H)	14 cm	15 cm
Tömeg	7,9 kg	8,5 kg

2.4 – KIBOCSÁTOTT ZAJSZINT

A gép által kibocsátott zajszint mérései szerint a zajszint 70 dBA alatt marad.

2.5 – ELEKTROMOS KAPCSOLÁSI RAJZ



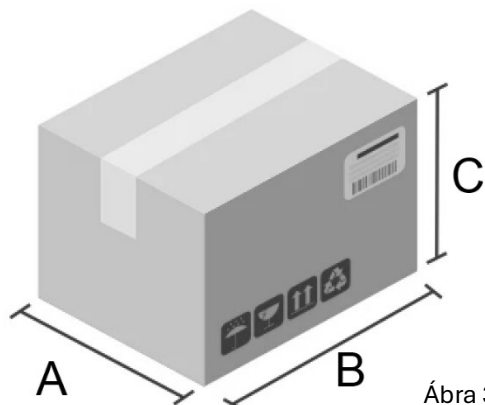
3 – ÜZEMBE HELYEZÉS, SZÁLLÍTÁS, ÁTVÉTEL ÉS TELEPÍTÉS

3.1 – ÜZEMPRÓBA

Az Ön birtokában lévő gépet a gyárban üzempróbának vetettük alá, annak érdekében, hogy ellenőrizzük a megfelelő működést és a hibátlan gyártási minőséget.

3.2 – A GÉP ÁTVÉTELE ÉS MOZGATÁSA

A kiszállított anyagokat a szállítványozónak történő átadás előtt alapos ellenőrzésnek vetettük alá. Eltérő megállapodás hiányában, illetve különösen költséges szállítási módok kivételével a gép nylon, polisztirol és karton csomagolásban kerül kiszállításra. Az imballázs méretei a 3.2.1. ábrán láthatók:



Ábra 3.2.1

A	33 cm
B	56 cm
C	22 cm

A doboz mérete nem különbözik a T-40 és a T-43 modell esetében.

Az átvételkor ellenőrizze a csomagolás sértetlenségét. Amennyiben sérülést észlel, a fuvarlevél aláírásakor tüntesse fel a következő megjegyzést: „Átvéve *fenntartással...*”, és adja meg a sérülés jellegét.

A csomag felbontása után, ha a gép bármely alkatrésze valóban sérültnek bizonyul, azt három napon belül jelenteni kell a szállítónak és a forgalmazónak, a dokumentumokon feltüntetett dátum alapján.

3.3 – TELEPÍTÉS



FIGYELEM!

A gépet sík és stabil felületre kell telepíteni. A telepítéskor biztosítani kell megfelelő szabad teret a gép körül, hogy az üzemeltetés során kényelmesen kezelhető legyen, valamint hogy későbbi karbantartási munkálatok esetén a hozzáférés akadálytalan legyen. A gép környezetében megfelelő világítást kell biztosítani annak érdekében, hogy az üzemeltető minden munkafázist biztonságosan és megfelelő láthatósággal végezhesen.

3.3.1 – CSOMAGOLÓANYAGOK ÁRTALMATLANÍTÁSA

A csomagolóanyagok, mint a karton és nylon, a kommunális szilárd hulladékhoz hasonlóan kezelhetők, ezért ezek szabadon ártalmatlaníthatók. A polisztirol azonban szennyező anyag, amely égetéskor mérgező gázokat bocsát ki. Ezért tilos elégetni vagy a környezetbe szétszórni. Ezért ártalmatlanítása a hatályos jogszabályoknak megfelelően történjen. Amennyiben a gépet olyan országba szállítják, ahol speciális hulladékkezelési szabályok érvényesek, az imballázs ártalmatlanítását a helyi előírások szerint kell elvégezni.

3.4 – ELEKTROMOS HÁLÓZATRA TÖRTÉNŐ CSATLAKOZTATÁS



FIGYELEM!

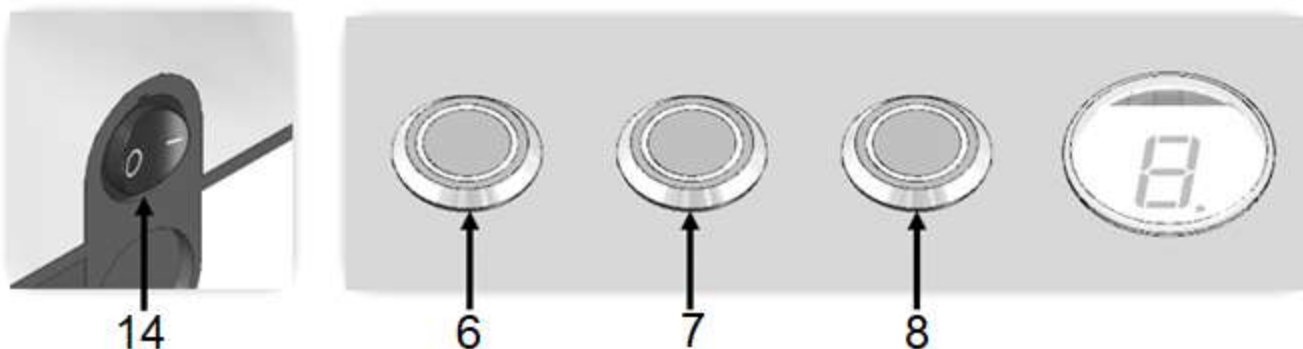
Győződjön meg arról, hogy a hálózati feszültség megfelel a gép adattábláján (lásd 1.7.1 ábra) feltüntetett értéknek. Minden beavatkozást csak szakképzett, és a felelős személy által kifejezetten engedélyezett személyzet végezhet. A gépet kizárólag hatékony földeléssel ellátott hálózathoz szabad csatlakoztatni.

3.4.1 – TÁPKÁBEL

A gép jelen kivitelben egy $3 \times 0,75 \text{ mm}^2$ keresztmetszetű, kb. 2 méter hosszúságú tápkábelrel van felszerelve. A csatlakoztatás a 220–240 V, 50 Hz egyfázisú hálózathoz történjen. Más feszültségértékek esetén konzultáljon a gyártóval. Amennyiben hosszabbító használata szükséges, az csak olyan kábelrel történhet, amelynek keresztmetszete legalább akkora, mint a gyártó által biztosított tápkábelé, vagy annál nagyobb. A hosszabbító kábelnek szintén megfelelő földeléssel kell rendelkeznie.

4 – KEZELŐELEMEL

4.1 – KEZELŐELEMEL LISTÁJA



A vákuumcsomagoló egy főkapcsolóval (**14**) van ellátva, amely O állásban: nem engedi a gép áramellátását, I állásban: a tápkábel hálózathoz való csatlakoztatása esetén a gép áramellátása bekapcsol.

A 6, 7 és 8 gombok LED-ekkel vannak ellátva, amelyek a következő funkciókat látják el:

6 – RESET gomb. A 6-os gomb LED-je világít, ha a gép áram alatt van. Bármely munkaciklus közben a RESET gomb megnyomásával a futó ciklus azonnal megszakítható.

7 – ASPIRÁCIÓ gomb (csak T-43 modellen). Megnyomásakor a gép csak vákuumciklust hajt végre (lásd 6.3. pont). A 7-es gomb LED-je világít, ha a vákuumszivattyú áram alatt van.

8 – HEGESZTÉS gomb. Hosszú nyomva tartásával elérhető a HEGESZTÉSI IDŐ beállítási menü (lásd 6.3. pont). Automatikus ciklus közben megnyomva azonnali hegesztést hajt végre, így a ciklus automatikusról manuálisra vált.

5 – INDÍTÁS ÉS LEÁLLÍTÁS

5.1 – A VÉDŐBERENDEZÉSEK ÉS BIZTONSÁGI ELEMEL JELENLÉTÉNEK ÉS HATÉKONYSÁGÁNAK ELLENŐRZÉSE

Minden munkakezdés előtt ellenőrizni kell a rozsdamentes acél védőburkolat meglétét és épségét, a földelőcsavar meglétét, a tápkábel sértetlenségét.

Szükséges továbbá a tápkábel integritásának folyamatos ellenőrzése.

5.2 – INDÍTÁS

Csatlakoztassa a tápkábelt a gép panelcsatlakozójába, majd az elektromos hálózat fali aljzatába. Állítsa a főkapcsolót „I” állásba. Ekkor felgyullad a RESET gomb (6) LED-je, jelezve, hogy a vákuumcsomagoló áram alatt van.

5.3 – LEÁLLÍTÁS

Ha a gépet egy ciklus futása közben kell leállítani nyomja meg a RESET (6) gombot, ezzel megszakítja a futó ciklust, és lehetővé teszi az ajtó kinyitását a feldolgozás alatt lévő tasak eltávolításához, ezt követően elég a főkapcsolót „O” állásba kapcsolni, majd kihúzni a tápkábelt a hálózati aljzatból.

6 – A GÉP HASZNÁLATA

6.1 – ELŐÍRÁSOK



FIGYELEM!

A gépen kizárólag felhatalmazott személyzet végezhet beavatkozást. Használat megkezdése előtt az üzemeltetőnek meg kell győződnie arról, hogy minden védőelem a helyén van, és a biztonsági berendezések meglévők és működőképesek. Ellenkező esetben a gépet azonnal ki kell kapcsolni, és értesíteni kell a karbantartásért felelős személyt.

6.2 – ÜZEMELTETÉSI FELTÉTELEK

A gépet kifejezetten élelmiszerek vákuumcsomagolására tervezték, strukturált (goffrált) tasakokban és/vagy fedeles vákuumedényekben (csak a T-43 modell esetén). Ettől eltérő célú használata nem ajánlott.

Fontos tudni, hogy bármely nem rendeltetésszerű használat a gép garanciájának megszűnését vonja maga után (lásd a mellékelt garancialevélben foglalt feltételeket), az ilyen használat a gép alkatrészeinek károsodását okozhatja, amely a készülék működésképtelenségéhez vezethet, illetve potenciális balesetveszélyt idézhet elő a kezelő számára. A **F.A.C.E.M. Spa – TRE SPADE** nem vállal felelősséget e kézikönyv pontatlan vagy hiányos fordításaiért más nyelvekre.

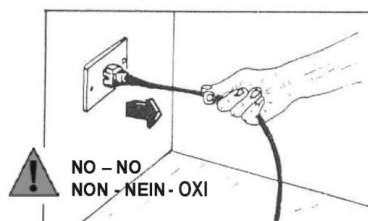
LEÍRÁS

A gép egy önálló, teljesen összeszerelt egységként kerül szállításra.

Két fő részből áll egy fix részből, amely a 4 csúszásmentes gumiláb segítségével stabilitást biztosít a munkafelületen, valamint egy mozgó részből (az ajtó), amely lehetővé teszi a csomagolandó tasakok behelyezését és eltávolítását, valamint biztosítja a vákuum zárását a folyamat során.

A gép tartalmaz egy kivehető tálcát (3) a vákuumkamrán belül, amely védi a vákuumszivattyút a folyadéksepek és apró darabok beszívásától, megelőzve a szivattyú károsodását. *A kivehető tálca mosogatógépben tisztítható.*

A helytakarékoság érdekében, ha a gép nincs használatban, a tápkábel teljesen eltávolítható: húzza ki mind a fali aljzatból, mind a gép házában található csatlakozóból. *Fontos ne a kábelt vagy a gépet húzza eltávolításakor, mert az károsodást okozhat. Mindig a csatlakozó erősített végénél fogja meg a kábelt a kihúzásához. Ábra 6.2.1*



ábra 6.2.1

6.3 – A GÉP HASZNÁLATA

ÜZEMBE HELYEZÉS (lásd 2.1.1 ábra)

Vegye ki a vákuumcsomagolót a csomagolásból, és helyezze megfelelő, tiszta és száraz munkafelületre. Vegye ki a tápkábelt (16) a dobozból, majd az elektromos hálózat megfelelő működésének ellenőrzése után csatlakoztassa a kábelt a gép csatlakozóaljzatába (10). Állítsa a főkapcsolót (14) „I” állásba. Ekkor felgyullad a RESET gomb (6) LED-je, jelezve, hogy a gép áram alatt van.

AUTOMATIKUS CIKLUS

1. Helyezze a kívánt tartalmat a megfelelő méretű tasakba (a különböző méretekhez forduljon az engedélyezett viszonteladókhoz).
2. Helyezze a tasak száját a vákuumkamrába (3), ügyelve arra, hogy a tasak nyílása teljes egészében a vákuumkamrába kerüljön, és **a gofrált (strukturált) rész felfelé nézzen (lásd 6.3.1 ábra)**. Ügyeljen arra, hogy a tasak tartalma ne érjen a hegesztőrúdhhoz (4). Ha a tasak tartalma túl nagy a választott mérethez, cserélje nagyobbra.
3. Engedje le az ajtót (2), amíg a kamra tömítése hozzá nem simul a gofrált tasakhoz és a hegesztőrúdhhoz (4).
4. Nyomja az ajtót (2) a vákuumkamrához (3) addig, amíg a tasak az élelmiszer körül szorosodni nem kezd: a gép ekkor automatikusan folytatja a levegő kiszívását, a **ASPIRÁCIÓ** gomb (7) LED-je világitani kezd (csak a T-43 modellen), jelezve a vákuumolási folyamatot.
5. A vákuum elérésekor automatikusan felgyullad a **HEGESZTÉS** gomb (8) LED-je.
6. Néhány másodperc elteltével a **KIJELZŐ** (9) is bekapcsol, megjelenítve a hátralévő időt a hegesztési folyamat befejezéséig.
7. A ciklus végén az ajtó (2) automatikusan kinyílik, és lehetővé teszi a készre csomagolt tasak eltávolítását.
8. Ekkor a **RESET** gomb (6) LED-je visszaáll alapállapotba, jelezve a készenléti módot.



FIGYELEM! Bármely ciklus megszakításához nyomja meg a **RESET (6)** gombot. A gép visszatér készenléti állapotba.

A főzéshez használatos tasakok vákuumcsomagolása előtt ajánlott a hegesztési idő előzetes beállítása, hogy a tasakok megfelelően lezáródjanak. A hegesztési idő beállításához kövesse a HEGESZTÉSI IDŐ BEÁLLÍTÁSA fejezetben (lásd a megfelelő bekezdést) található utasításokat.

KÉZI CIKLUS

Ha olyan tasakot kíván vákuumcsomagolni, amelyben nem szükséges az összes levegőt eltávolítani – például puha termékek (szendvicsek, sajtok, gyümölcsök stb.) esetén, a sérülésük elkerülése érdekében – használja a kézi ciklust:

1. Helyezze a kívánt tartalmat a megfelelő méretű tasakba (különböző méretek esetén forduljon az engedélyezett viszonteladókhoz).
2. Helyezze a tasak száját a vákuumkamrába (3), ügyelve arra, hogy a tasak nyílása teljes egészében a kamrában legyen, **és a goffrált rész felfelé nézzen (lásd 6.3.1. ábra)**. A tasak tartalma ne érjen a hegesztőrúdhoz (4). Ha a tartalom túl nagy a kiválasztott tasakhoz, használjon nagyobb méretet.
3. Engedje le az ajtót (2), amíg a kamra tömítése hozzá nem simul a goffrált tasakhoz és a hegesztőrúdhoz (4).
4. Nyomja az ajtót (2) a vákuumkamrához (3) addig, amíg a tasak szorosodni nem kezd az élelmiszer körül: a gép automatikusan folytatja a levegő kiszívását, a **ASPIRÁCIÓ** gomb (7) LED-je világítani kezd (csak a T-43 modellen), jelezve a vákuumolási folyamatot.
5. A kívánt vákuumszint elérésekor nyomja meg a **HEGESZTÉS** gombot (8). LED-je felgyullad.
6. Néhány másodperc elteltével a **KIJELZŐ** (9) bekapcsol, és megmutatja a hátralévő hegesztési időt.
7. A ciklus végén az ajtó (2) automatikusan kinyílik, és a csomagolt tasak eltávolítható.
8. Ekkor a **RESET** gomb (6) LED-je visszaáll alapállapotba, jelezve a készenléti módot.



FIGYELEM! Bármely ciklus megszakításához nyomja meg a **RESET** (6) gombot. A gép visszatér készenléti állapotba.

HEGESZTÉSI CIKLUS

1. Helyezze a hegesztendő tasak száját a vákuumkamra alsó pereme (3) és a hegesztőrúd (4) közé (lásd 6.3.2. ábra).
2. Engedje le az ajtót (2), amíg a kamra tömítése hozzá nem simul a goffrált tasakhoz és a hegesztőrúdhoz.
3. Nyomja az ajtót (2) a vákuumkamrához (3), és tartsa lenyomva néhány másodpercig. A gép elindítja az aspirációt, és a **ASPIRÁCIÓ** gomb (7) LED-je világítani kezd (csak a T-43 modellen), jelezve a vákuumolási folyamat kezdetét.
4. A vákuum elérését követően a **HEGESZTÉS** gomb (8) LED-je felgyullad, jelezve, hogy a tasak hegesztési folyamata elindult.
5. Néhány másodperc elteltével a **KIJELZŐ** (9) is felgyullad, mutatva a hegesztési folyamatból hátralévő időt.
6. A ciklus végén az ajtó (2) automatikusan kinyílik, lehetővé téve a hegesztett tasak eltávolítását.
7. Ezután a **RESET** gomb (6) LED-je visszaáll alapállapotba, jelezve a készenléti állapotot.

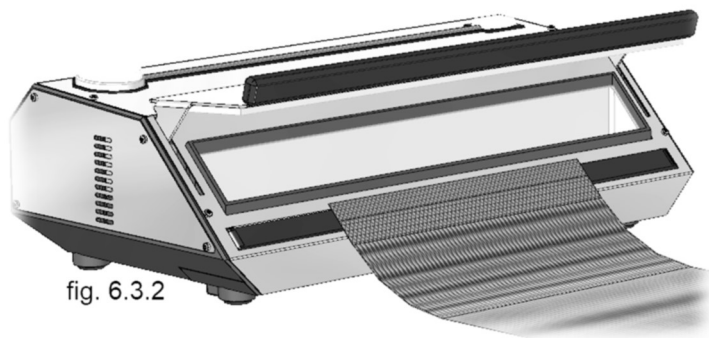


fig. 6.3.2



FIGYELEM! Bármely ciklus megszakításához nyomja meg a RESET (6) gombot. A gép visszatér készenléti állapotba.

HEGESZTÉSI IDŐ BEÁLLÍTÁSA

A hegesztési idő **0** és **9** másodperc között állítható, a használt tasak vastagságától és a hegesztőrúd hőmérsékletétől függően.

Több egymást követő ciklus után szükséges lehet a hegesztési idő csökkentése, hogy elkerülje a tasak túlmelegedését és a gép károsodását.

A hegesztési idő beállítása nyomja meg hosszan (kb. 3 másodpercig) a HEGESZTÉS (8) gombot, a kijelző (9) villogva megjeleníti az aktuális beállítást a kívánt érték eléréséig ismételten nyomja meg a HEGESZTÉS (8) gombot, a választás megerősítéséhez várja meg, amíg a kijelző (9) kikapcsol. *A beállított érték a gép kikapcsolása után is memóriában marad.*

Ajánlott hegesztési idők a Tre Spade tasakokhoz:

- Tre Spade tároló tasak / tekercs → hegesztési idő: **5**
- Tre Spade főzőtasak / tekercs → hegesztési idő: **7**



FIGYELEM! Ismételt hegesztések túl magas hőmérsékleten, a használt tasak típusához képest, a gépet visszafordíthatatlanul károsíthatják.

VÁKUUMCIKLUS EDÉNYEKBEN (CSAK T-43 MODELLEN)

A vákuum létrehozásához merev edényekben/jénai tálakban a csomaghoz mellékelt adapter segítségével helyezze a szelepet a fedélre.

Az eljárás helyezze a csatlakozót (5) az edényre úgy, hogy a szelep közvetlenül a csatlakozó alatt legyen. Nyomja a csatlakozó gumitömítését a fedélhez. Nyomja meg az ASPIRÁCIÓ (7) gombot, ekkor elindul a vákuumciklus, a ciklus automatikusan leáll, amikor a maximális vákuumszintet elérte.



FIGYELEM! Bármely ciklus megszakításához nyomja meg a RESET (6) gombot. A gép visszatér készenléti állapotba.

7 – KARBANTARTÁS

A következő alkatrészek kopó alkatrészek, állapotukat rendszeresen ellenőrizni kell:

- A vákuumkamra tömítése az ajtón (2)
- A hegesztőrúd (4)

Ha a gép más alkatrészeinél rendellenességet észlel, forduljon a gyártóhoz vagy hivatalos szervizhez.

Csere esetén javasolt eredeti gyártói alkatrészek használata, hogy elkerülje a különböző gyártási jellemzőkből fakadó meghibásodásokat.

Minden szervizigény esetén a gyártó vagy szerviz felé jelezze a gép típusát és gyári számát (lásd 1.7.1 ábra).

7.1 – KENÉS

A készülék nem igényel kenést.

7.2 – A GÉP TISZTÍTÁSA



FIGYELEM!

Minden munkafolyamat befejezését követően, a gép főkapcsolóval (14) történő leállítása után ajánlott a vákuumcsomagoló megtisztítása. *A tisztítás megkezdése előtt mindig húzza ki a tápkábelt a hálózathoz* (lásd 6.2.1 ábra).

A tisztításhoz elegendő egy nedves ruha (meleg vízzel). Kerülje az agresszív tisztítószer használatát (pl. zsíroldók, savas vagy maró hatású termékek), mivel ezek a készülék visszafordíthatatlan károsodását okozhatják, illetve veszélyhelyzetet teremthetnek a felhasználó számára. Amennyiben szükséges, használjon inkább semleges konyhai mosogatószer.

Tilos a gépet vízsugárral tisztítani vagy vízbe meríteni.

A tisztítás után ajánlott a készüléket száraz ruhával gondosan áttörölni.

7.3 – ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK HULLADÉKA (WEEE/RAEE)



FIGYELEM!

A 2012/19/EU európai irányelv és a kapcsolódó nemzeti jogszabályok értelmében **a készülék nem kezelhető vegyes kommunális hulladékként**. Élettartamának végén – a megfelelő előkészítő műveletek elvégzése után – a berendezést külön gyűjtőhelyen kell leadni, amely az elektromos és elektronikus berendezések hulladékainak (AEE) átvételére szolgál. Kérjük, forduljon a helyi önkormányzat által kijelölt gyűjtőpontokhoz, amelyek biztosítják a hulladékgyűjtési rendszer működését, hozzáférhetőségét és megfelelőségét.

A készülék jogosulatlanul történő ártalmatlanítása (pl. vegyes háztartási hulladékként) a hatályos nemzeti jogszabályok szerinti szankciókat von maga után.

8 - HIBÁK ÉS ELHÁRÍTÁSUK

PROBLÉMA	MEGOLDÁS
A GÉP NEM INDUL EL	Ellenőrizze, hogy a csatlakozódugó megfelelően be van-e dugva mind a hálózati aljzatba, mind a gép csatlakozójába. Állítsa a főkapcsolót „I” állásba. Ellenőrizze a biztosíték épségét; ha kiégett, cserélje azonos méretűre, a biztosítékfedél (12) eltávolítása után, vagy forduljon a szakszervizhez.
A GÉP NEM KEZDI MEG A VÁKUUMOLÁST A TASAKBAN	A ciklus indításakor tartsa lenyomva az ajtót (2) annyi ideig, amíg a tasak megfelelően rásimul a termékre. Ellenőrizze, hogy a tasak tartalmának semmilyen része ne legyen az ajtó (2) és a hegesztőrúd (4) között. Próbálja ki másik tasakkal, mert előfordulhat, hogy a használt tasak hibás.
A GÉP HEGESZTÉST VÉGEZ ANÉLKÜL, HOGY ELŐTTE VÁKUUMOT HOZNA LÉTRE	Ellenőrizze, hogy a tasak nyitott oldala valóban a vákuumkamra (3) belsejében, a hegesztőrúd (4) vonala mögött helyezkedik-e el. Ellenőrizze, hogy a tasak a vákuumkamrában úgy van elhelyezve, hogy a gofrált oldal az ajtó (2) felé nézzen (lásd 6.3.1 ábra).
A GÉP VÁKUUMOT KEPEZ, DE NEM HEGESZTI LE A TASAKOT	Ellenőrizze, hogy nem olyan élelmiszert csomagolt-e, amely kemény vagy hegyes részeket tartalmaz (pl. sajtkeg, csont, szálla), amelyek a vákuumolás során kiszúrhatták a tasakot. Próbálja ki másik tasakkal, mert előfordulhat, hogy a használt tasak hibás.
A HEGESZTES TÖNKRETESZI A TASAKOT („MEGOLVASZTJA”)	Győződjön meg arról, hogy eredeti TRE SPADE tasakot használ. Ellenőrizze, hogy a használt tasak típusának megfelelő hegesztési időt alkalmazza: – tároló tasakok esetén: 5-ös szint, – főzőtasakok esetén: 7-es szint (lásd: Hegesztési idő beállítása).
A GÉP VÁKUUMOT KEPEZ ES MEGFELELOEN HEGESZT, DE A TASAK KESOBB FELFUVODIK	Próbálja ki másik tasakkal, mert előfordulhat, hogy a használt tasak hibás. Ellenőrizze, hogy a hegesztési zóna nem szennyeződött-e élelmiszerekkel (különösen zsírral vagy savóval). Ha igen, tisztítsa meg papírtörülkövel. Ellenőrizze, hogy a hegesztésnél nem jelentkeznek-e ráncok. Vegye figyelembe, hogy egyes friss élelmiszerek (pl. bab, zöldbab, cukkini, egyes friss kolbászek, érleletlen sajtok stb.) vákuumozás után is gázt termelnek, amely a már lezárt tasakban reked, és annak felfúvódását okozza.

9 – ÉLELMISZEREK TÁROLÁSI IDEJE

9.1 – TÁROLÁSI IDŐK TÁBLÁZATA

Az alábbi táblázatok a vákuumcsomagolt élelmiszerek tárolási idejét mutatják. Ezek az idők TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰEK. A tárolhatóság szempontjából döntő fontosságú az élelmiszer kiindulási állapota a csomagolás pillanatában.

Szobahőmérsékleten (+20° / +25° C)

Élelmiszer	Normál tárolás	Vákuumcsomagolva
Kenyér	2 nap	8 nap
Száraz keksz	120 nap	360 nap
Száraztészta / Rizs	180 nap	360 nap
Olajos magvak	120 nap	360 nap
Liszt / Tea / Kávé	120 nap	360 nap

Hűtve (+3° / +5° C)

Élelmiszer	Normál tárolás	Vákuumcsomagolva
Nyers hús	2–3 nap	6–9 nap
Friss hal	1–3 nap	4–6 nap
Felvágottak	4–6 nap	20–25 nap
Lágy sajtok	5–7 nap	14–20 nap
Kemény és érlelt sajtok	15–20 nap	30–60 nap
Parmigiano / Grana Padano	20 nap	60 nap
Nyers zöldségek	1–5 nap	7–20 nap
Friss gyümölcs	5–10 nap	14–20 nap
Zöldségkrém / Minestrone	2–3 nap	8–15 nap
Tészta / Rizottó / Lasagne	2–3 nap	6–10 nap
Főtt hús	3–5 nap	10–15 nap
Krémmel vagy gyümölccsel töltött sütemények	2–3 nap	6–10 nap
Egyéb sütemények	5 nap	20 nap

Fagyasztva (–18° / –20° C)

Élelmiszer	Normál tárolás	Vákuumcsomagolva
Hús	120 nap	480 nap
Hal	90 nap	360 nap
Gyümölcs és zöldség	300 nap	720 nap



FIGYELEM!

A baktériumok szaporodása vákuumcsomagolás mellett is folytatódik, bár lassabb ütemben.

Ezért a romlandó élelmiszereket mindig hűtőszekrényben vagy fagyasztóban kell tárolni.

Az előre csomagolt élelmiszereket a gyártó által feltüntetett minőségmegőrzési időn belül kell elfogyasztani.

CUPRINSUL PĂRȚILOR

1 - LIVRARE ȘI GARANȚIE.....	116
1.1 Introducere	
1.2 Păstrarea și utilizarea prezentului manual	
1.3 Garanție	
1.4 Descrierea mașinii	
1.5 Utilizare prevăzută	
1.6 Utilizări nepermise	
1.6.1 Prescripții de siguranță	
1.6.2 Condiții de mediu	
1.6.3 Iluminare	
1.7 Date de identificare	
1.7.1 Plăcuțe de avertizare și pericol	
1.8 Protecții și dispozitive de siguranță	
1.9 Poziția de lucru	
1.10 Vibrații	
2 - CARACTERISTICI TEHNICE.....	120
2.1 Părți principale	
2.2 Caracteristici tehnice	
2.3 Dimensiuni și greutatea mașinii	
2.4 Nivelul de zgomot emis	
2.5 Schema electrică	
3 - TESTARE, TRANSPORT, LIVRARE ȘI INSTALARE.....	122
3.1 Testare	
3.2 Livrarea și manipularea mașinii	
3.3 Instalare	
3.3.1 Eliminarea ambalajelor	
3.4 Conectarea la instalația electrică	
3.4.1 Cablu de alimentare	
4 - COMENZI.....	123
4.1 Lista comenzilor	
5 - PORNIRE ȘI OPRIRE.....	123
5.1 Verificarea prezenței și funcționalității protecțiilor și sistemelor de siguranță	
5.2 Pornire	
5.3 Opre	
6 - UTILIZAREA MAȘINII.....	124
6.1 Prescripții	
6.2 Condiții de utilizare	
6.3 Utilizarea mașinii	
7 - ÎNTREȚINERE.....	127
7.1 Lubrifiere	
7.2 Curățarea mașinii	
7.3 DEEE – Deșeuri de Echipamente Electrice și Electronice	
8 - DEFECȚIUNI ȘI REMEDII.....	129
8.1 Defecțiuni, cauze și remedii	
9 – TIMPUL DE PĂSTRARE A ALIMENTELOR.....	130
9.1 Tabel cu timpii de păstrare	

1 - LIVRARE ȘI GARANȚIE

1.1 - INTRODUCERE



ATENȚIE!

Simbolurile utilizate în prezentul manual au rolul de a atrage atenția cititorului asupra punctelor și operațiunilor periculoase pentru siguranța personală a operatorilor sau care prezintă riscuri de deteriorare a mașinii în sine. Nu operați mașina dacă nu sunteți siguri că ați înțeles corect aspectele evidențiate în aceste note.



ATENȚIE!

Unele ilustrații din acest manual, din motive de claritate, prezintă mașina sau părți ale acesteia cu panouri sau carcase demontate. Nu utilizați mașina în aceste condiții, ci doar atunci când este echipată cu toate protecțiile corect montate și perfect funcționale. Producătorul interzice reproducerea, chiar și parțială, a prezentului manual, iar conținutul acestuia nu poate fi folosit în scopuri nepermise. Orice încălcare va fi sancționată conform legii.

1.2 - PĂSTRAREA ȘI UTILIZAREA PREZENTULUI MANUAL

Scopul acestui manual este de a furniza, prin texte și ilustrații explicative, informații esențiale privind transportul, manipularea, utilizarea și întreținerea mașinii. Înainte de a utiliza mașina, citiți cu atenție acest manual. Păstrați-l cu grijă în apropierea mașinii, într-un loc ușor accesibil, pentru consultări ulterioare rapide. Dacă manualul este pierdut sau deteriorat, solicitați o copie de la distribuitorul dumneavoastră sau direct de la producător. În cazul transmiterii mașinii către altă persoană, notificați producătorul cu datele de identificare și de contact ale noului proprietar. Manualul reflectă stadiul tehnologic în momentul comercializării mașinii și nu poate fi considerat depășit dacă, în urma unor modificări ulterioare, au fost efectuate actualizări. În acest sens, producătorul își rezervă dreptul de a actualiza producția și manualele aferente fără a fi obligat să actualizeze versiunile anterioare, cu excepția unor cazuri excepționale. În caz de îndoială, contactați cel mai apropiat centru de service sau direct producătorul. Producătorul este orientat permanent spre optimizarea propriului produs. Din acest motiv, este bucuros să primească orice sugestie sau propunere de îmbunătățire a mașinii și/sau a manualului.

Mașina a fost livrată utilizatorului în condițiile de garanție valabile la momentul achiziției. Pentru orice clarificare, contactați furnizorul dumneavoastră.

1.3 – GARANȚIE

Utilizatorul nu este autorizat în niciun caz să modifice mașina. Pentru orice anomalie constatată, adresați-vă producătorului. Orice tentativă de demontare, modificare sau, în general, de intervenție asupra oricărui component al mașinii de către utilizator sau de către personal neautorizat duce la anularea Declarației de Conformitate emisă în conformitate cu Directiva CEE 2006/42, la pierderea garanției și eliberează producătorul de orice responsabilitate pentru eventualele daune provocate persoanelor sau bunurilor ca urmare a acestor intervenții. De asemenea, producătorul nu este responsabil în următoarele cazuri:

- *Instalare incorectă*
- *Utilizarea necorespunzătoare a mașinii de către personal neinstruit corespunzător*
- *Utilizarea contrară reglementărilor în vigoare din țara de utilizare*
- *Lipsa întreținerii sau întreținere defectuoasă*
- *Utilizarea de piese de schimb neoriginale sau care nu sunt specifice modelului*
- *Nerespectarea totală sau parțială a instrucțiunilor*

Următoarele componente ale mașinii nu sunt acoperite de garanția generală, deoarece sunt supuse uzurii normale:

- *Bara de sudură*
- *Garnitura camerei de vid*

1.4 – DESCRIEREA MAȘINII

Mașina este livrată ca unitate unică, deja asamblată cu toate componentele. Este formată din:

- Parte fixă, care conține modulele de putere ale mașinii și asigură aderența pe planul de lucru.
- Parte mobilă, necesară pentru introducerea produselor de ambalat și pentru realizarea vidului.

Este interzisă orice intervenție asupra componentelor mașinii, cu excepția operațiunilor de întreținere de rutină prevăzute în prezentul manual. Se recomandă ca orice intervenție necesară să fie efectuată de către producător sau de un centru de service autorizat.

1.5 – UTILIZARE PREVĂZUTĂ

Mașina a fost proiectată și realizată pentru ambalarea în vid a produselor introduse în pungi gofrate. Aceasta trebuie utilizată în medii profesionale, iar personalul desemnat pentru utilizarea ei trebuie să activeze în domeniu și să fi citit și înțeles prezentul manual. Folosiți mașina așezată pe o suprafață de lucru adecvată, curată și uscată.

1.6 – UTILIZĂRI NEPERMISE

Mașina trebuie utilizată exclusiv în scopurile prevăzute în mod expres de către producător.

În special:

- *Nu utilizați mașina dacă aceasta nu a fost instalată corect, cu toate protecțiile intacte și montate corect, pentru a evita riscul de accidente grave.*
- *Nu accesați componentele electrice fără a fi deconectat în prealabil mașina de la rețeaua electrică:*

există risc de electrocutare.



1.6.1 – PRESCRIPTII DE SIGURANȚĂ

- *Nu efectuați nicio intervenție fără autorizație prealabilă*
- *Respectați procedurile prevăzute pentru întreținere și asistență tehnică*
- *Nu purtați articole de îmbrăcăminte care nu respectă normele de protecție a muncii*

Consultați angajatorul cu privire la prescripțiile de siguranță în vigoare și la echipamentele de protecție care trebuie utilizate

- *Nu porniți mașina dacă prezintă defecțiuni*

Înainte de utilizarea mașinii, asigurați-vă că orice condiție periculoasă pentru siguranță a fost complet eliminată.

În cazul în care se constată orice neregulă, opriți imediat mașina și informați personalul de întreținere.

- *Nu permiteți personalului neautorizat să intervină asupra mașinii.*

În caz de electrocutare, este necesar să izolați victima de sursa de curent cât mai rapid posibil.

Pentru această operațiune este preferabilă intervenția asupra întrerupătorului automat;

dacă este necesar să interveniți direct asupra victimei, rețineți că fără utilizarea unor unelte izolante (bețe de lemn sau PVC, material textil, piele etc.), există risc să fiți și dumneavoastră electrocuțați.

Este esențial să solicitați imediat intervenția personalului medical și să transportați pacientul într-o unitate spitalicească.

1.6.2 – CONDIȚII DE MEDIU

Mașina a fost proiectată pentru a funcționa în medii cu temperaturi cuprinse între +5°C și +40°C, cu umiditate relativă de 50%.

1.6.3 – ILUMINARE

Locul de instalare al mașinii trebuie să beneficieze de lumină naturală suficientă și de iluminat artificial conform normelor în vigoare din țara de instalare a mașinii de ambalat. În orice caz, iluminarea trebuie să fie uniformă, să asigure vizibilitate bună în orice punct al mașinii și să nu producă reflexii periculoase.

Iluminarea trebuie să permită identificarea clară a butoanelor de pornire și oprire.

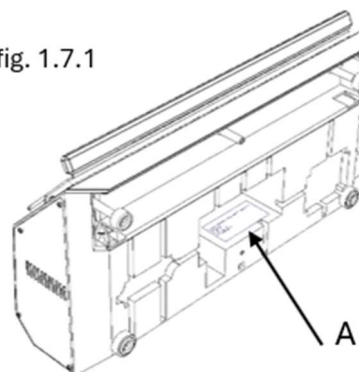
1.7 – DATE DE IDENTIFICARE

O descriere exactă a „Modelului”, „Numărului de serie” și a „Anului de fabricație” al mașinii va permite serviciului nostru de asistență tehnică să ofere răspunsuri rapide și eficiente.

Se recomandă menționarea modelului mașinii și a numărului de serie de fiecare dată când contactați serviciul de asistență tehnică. Preluati datele de pe plăcuța de identificare ilustrată în figura 1.7.1. Ca notă de reamintire, vă sugerăm să completați datele mașinii dumneavoastră în tabelul de mai jos.

Confezionatrice modello
N° di matricola
Anno di costruzione
Tipo

fig. 1.7.1



ATENȚIE!

Nu modificați sub nicio formă datele înscrise pe plăcuța de identificare.

1.7.1 – PLĂCUȚE DE AVERTIZARE ȘI DE PERICOL



ATENȚIE!

Atunci când mașina este conectată la rețeaua electrică, nu interveniți asupra componentelor electrice. Există risc de electrocutare. Respectați avertismentele indicate pe plăcuța de identificare. Nerespectarea acestora poate provoca vătămări corporale. Asigurați-vă că plăcuța este întotdeauna prezentă și perfect lizibilă. În caz contrar, înlocuiți-o sau reinstalați-o.

 F.A.C.E.M. S.p.A.	
.....: A	
S/N: B	
Year: C	
Model: D	
Power input: E	Tension: F
L/min: G	Frequency: H
Max depressure: I	Fuse: J

A: Denumirea produsului

B: Număr de serie

C: An de fabricație

D: Modelul mașinii de ambalat

E: Puterea absorbită

F: Tensiune electrică

G: Debit pompa de vid

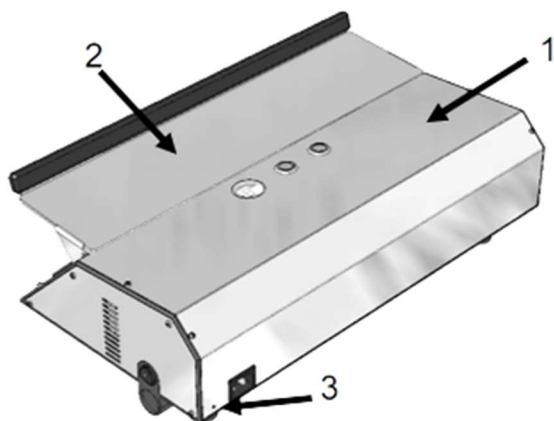
H: Frecvență electrică

I: Depresiune maximă

J: Model siguranță electrică

← A

1.8 – PROTECȚII ȘI DISPOZITIVE DE SIGURANȚĂ



ATENȚIE!

Înainte de utilizarea mașinii, asigurați-vă de poziționarea corectă și de integritatea dispozitivelor de siguranță. Verificați la începutul fiecărui schimb de lucru prezența și eficiența acestora.

În caz contrar, informați responsabilul cu întreținerea. Dispozitivele de siguranță sunt (vezi fig. 1.8.1)

Fig. 1.8.1

1 – Carcasă de protecție pentru componentele electrice

Mașina este prevăzută cu o carcasă (1) care împiedică accesul accidental la componentele electrice.

2 – Ușă

Placa electronică a mașinii detectează poziția ușii (2) și împiedică efectuarea sudurii atunci când aceasta este deschisă, evitând astfel riscul de arsuri.

3 – Conectarea la împământare

Prezența șurubului cu creștătură în cruce (3) și fixarea corectă a acestuia indică legarea corectă a mașinii la împământare.

Instalația electrică a zonei de lucru la care este conectată mașina trebuie să funcționeze corespunzător și să fie prevăzută cu împământare eficientă.



ATENȚIE!

Nu manipulați în niciun caz dispozitivele de siguranță.

1.9 – POZIȚIA DE LUCRU

Poziția corectă pe care operatorul trebuie să o ocupe este indicată în fig. 1.9.1.

1.10 – VIBRAȚII

Vibrațiile transmise de mașină către masa de lucru nu sunt semnificative.

Cei 4 picioare din cauciuc antiderapant, pe lângă faptul că previn deteriorarea suprafeței de lucru, au și rolul de a amortiza eventualele vibrații ce ar putea apărea.

Fig. 1.9.1



2 – CARACTERISTICI TEHNICE

2.1 – PĂRȚI PRINCIPALE

Pentru a facilita înțelegerea manualului, mai jos sunt enumerate și reprezentate în fig. 2.1.1 principalele componente ale mașinii.

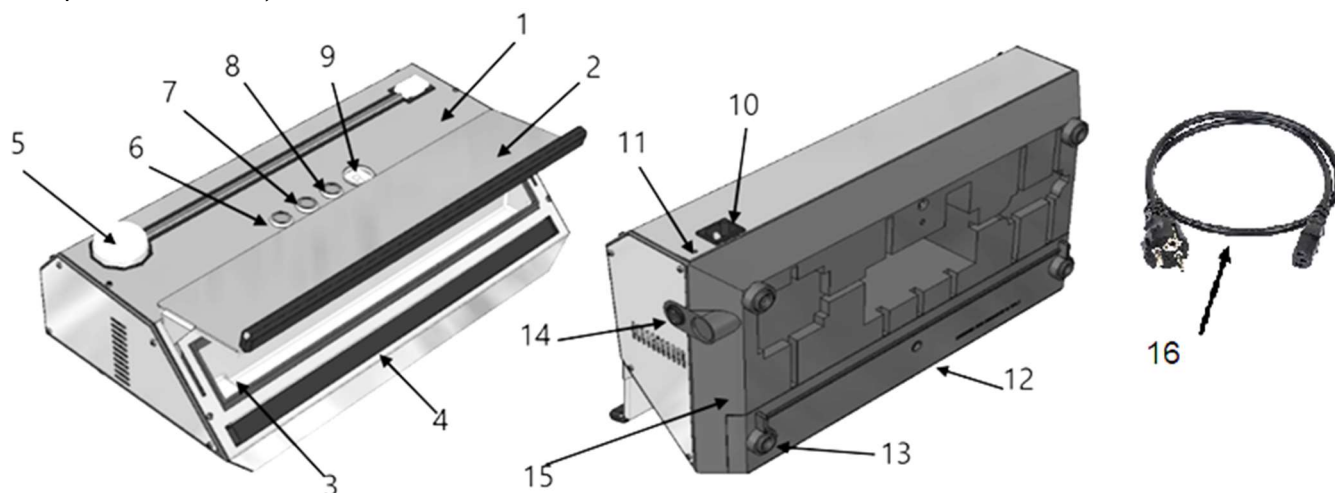


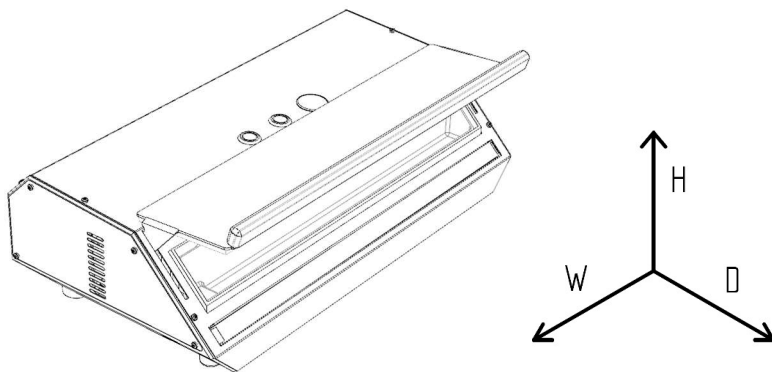
Fig. 2.1.1

1. Carcasă de protecție
2. Ușiță cu garnitură
3. Tăviță detașabilă
4. Bară de sudură
5. Duză (numai la modelul T-43)
6. Buton RESET
7. Buton ASPIRAȚIE (numai la modelul T-43)
8. Buton SUDARE
9. Display
10. Conector rapid pentru cablul de alimentare
11. Șurub de conectare la împământare
12. Capac inferior (acces la siguranță)
13. Picior de susținere x4
14. Întrerupător general ON/OFF
15. Bază
16. Cablu de alimentare

2.2 – CARACTERISTICI TEHNICE

MODEL	Unitate de măsură	T-40	T-43
Alimentare	V	220-240	220-240
Putere absorbită	W	500	500
Curent absorbit	A	2,5	2,5
Putere motor (pompă)	W	75	75
Debit (pompă)	L/min	22	22
Lățime cameră vid	mm	420	420
Lățime sudură	mm	2 suduri de 3 mm	2 suduri de 3 mm
Aspirație în vase	Da / Nu	Nu	Da

2.3 – DIMENSIUNI ȘI GREUTATEA MAȘINII

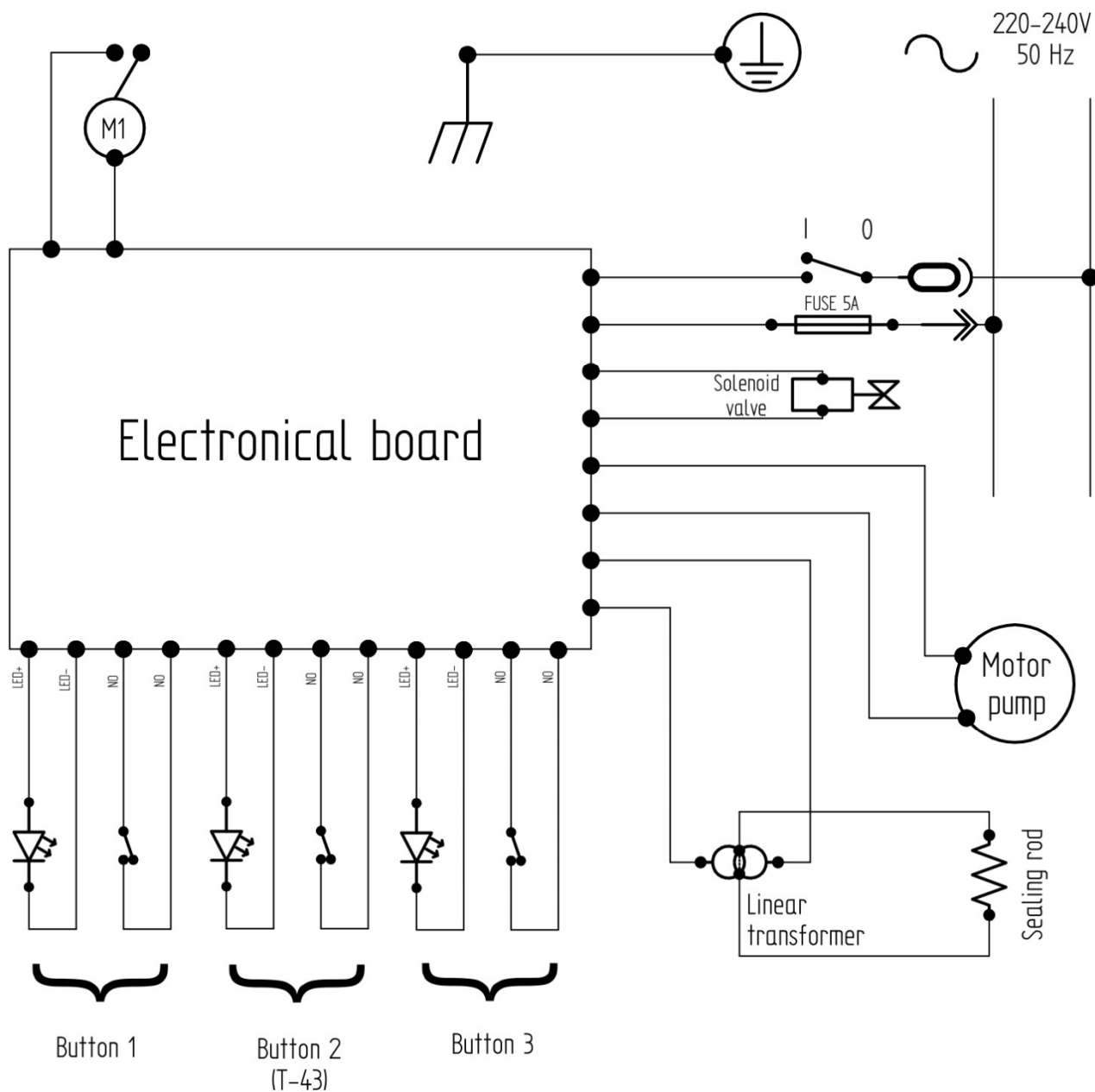


MODEL	T-40	T-43
W	48 cm	48 cm
D	28 cm	28 cm
H	14 cm	15 cm
GREUTATE	7,9 Kg	8,5 Kg

2.4 – NIVELUL DE ZGOMOT EMIS

Măsurătorile privind zgomotul emis de mașină indică faptul că nivelul de zgomot este mai mic de 70 dBA.

2.5 – SCHEMA ELECTRICĂ



3 – TESTARE, TRANSPORT, LIVRARE ȘI INSTALARE

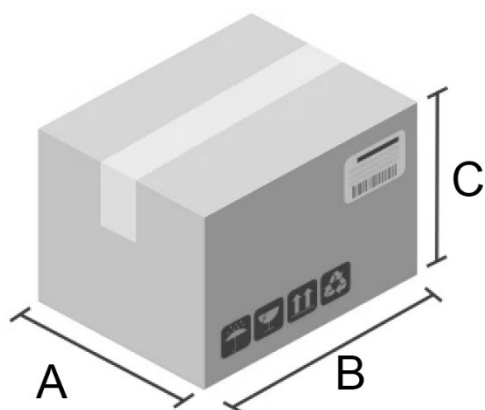
3.1 – TESTARE

Mașina aflată în posesia dumneavoastră a fost testată în fabricile noastre pentru a verifica buna funcționare și corecta fabricare.

3.2 – LIVRAREA ȘI MANIPULAREA MAȘINII

Toate materialele expediate au fost verificate cu atenție înainte de predarea către transportator.

Dacă nu există acorduri diferite cu Clientul sau transporturi deosebit de costisitoare, mașina este ambalată în nylon, polistiren și carton. Dimensiunile ambalajului sunt indicate în fig. 3.2.1.



A	33 cm
B	56 cm
C	22 cm

Dimensiunea cutiei nu diferă între T-40 și T-43.

Fig. 3.2.1

La primirea mașinii, verificați integritatea ambalajului. În cazul existenței unor daune vizibile la ambalaj, semnați documentul de livrare prezentat de transportator cu mențiunea: „Accept, cu rezerve...”, specificând motivul. După deschiderea ambalajului, dacă se constată prezența unor componente ale mașinii deteriorate, notificați curierul și furnizorul în termen de trei zile de la data indicată pe documentele de livrare.

3.3 – INSTALARE



ATENȚIE!

Zona destinată instalării mașinii trebuie să fie plană și solidă. De asemenea, mașina trebuie așezată astfel încât să existe spațiu suficient în jurul acesteia. Aceasta asigură o manevrabilitate mai bună în fazele de lucru și permite accesul pentru intervențiile ulterioare de întreținere. Este necesară asigurarea unei iluminări corespunzătoare în jurul mașinii pentru a garanta vizibilitatea corectă a operatorului desemnat pentru utilizarea acesteia.

3.3.1 – ELIMINAREA AMBALAJELOR

Componentele ambalajului precum cartonul și nylonul sunt considerate deșeuri solide urbane și pot fi eliminate liber. Polistirenul, însă, este un material poluant care, în cazul arderii, produce fum toxic. Nu ardeți și nu dispersați în mediu, ci eliminați conform legislației în vigoare. În cazul în care mașina este livrată în țări unde există reglementări specifice, ambalajele trebuie eliminate conform normelor naționale aplicabile.

3.4 – CONECTAREA LA INSTALAȚIA ELECTRICĂ



ATENȚIE!

Verificați ca linia de alimentare electrică să corespundă valorii înscrise pe plăcuța de identificare a mașinii (fig. 1.7.1). Orice intervenție trebuie efectuată exclusiv de personal specializat și autorizat în mod expres de responsabilul desemnat. Realizați conexiunea la o rețea prevăzută cu priză de împământare eficientă.

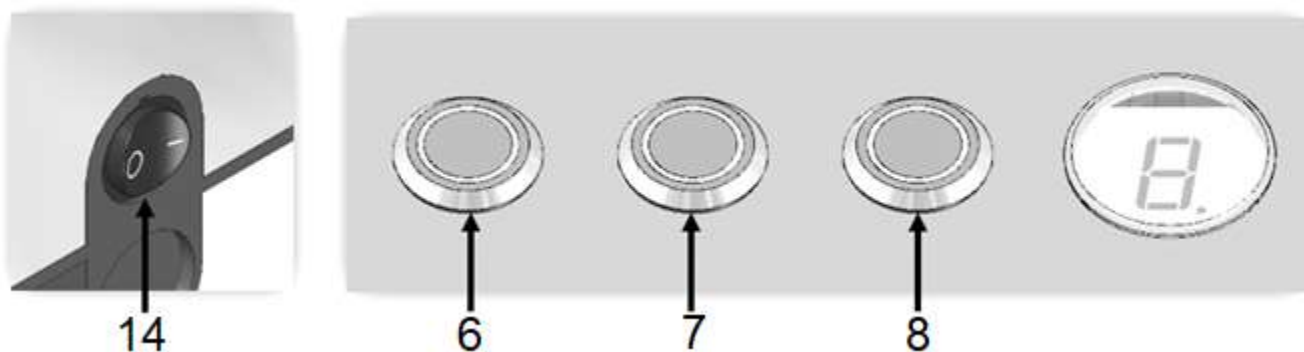
3.4.1 – CABLU DE ALIMENTARE

În această configurație, mașina este livrată cu un cablu de alimentare de secțiune 3 x 0,75 și cu o lungime de aproximativ 2 metri. Conectați cablul la rețeaua de alimentare monofazată de 220-240 V, 50 Hz. În configurațiile cu tensiuni diferite de cele indicate, consultați producătorul.

Dacă este necesară utilizarea unui prelungitor de alimentare, folosiți un cablu cu secțiune egală sau mai mare decât cel furnizat de producător. Folosiți întotdeauna un cablu prevăzut cu împământare eficientă.

4 – COMENZI

4.1 – LISTA COMENZILOR



Mașina de ambalat este dotată cu întrerupătorul general (**14**) care, dacă este comutat în poziția (O), nu permite alimentarea mașinii; dacă este comutat în poziția (I) și cablul de alimentare este conectat la rețea, mașina este alimentată.

Butoanele 6, 7 și 8 sunt prevăzute cu LED-uri și au următoarele funcții:

- **6 – Buton RESET.** LED-ul butonului 6 aprins indică faptul că mașina este alimentată. În timpul oricărui ciclu de lucru, apăsarea butonului RESET permite oprirea imediată a ciclului în desfășurare.
- **7 – Buton ASPIRAȚIE (PREZENT DOAR LA MODELUL T-43).** Dacă este apăsat, butonul ASPIRAȚIE execută ciclul exclusiv de aspirație (vezi par. 6.3). LED-ul butonului 7 aprins indică faptul că pompa de aspirație este alimentată.
- **8 – Buton SUDARE.** Dacă este apăsat prelungit, butonul SUDARE permite accesul la setările >TIMP DE SUDARE< (vezi par. 6.3). Dacă este apăsat în timpul unui ciclu automat, execută instantaneu sudura, transformând astfel ciclul de lucru din automat în manual.

5 – PORNIRE ȘI OPRIRE

5.1 – VERIFICAREA PREZENȚEI ȘI FUNCȚIONALITĂȚII PROTECȚIILOR ȘI SISTEMELOR DE SIGURANȚĂ

Înainte de fiecare schimb de lucru, verificați prezența și integritatea carcasei din oțel inoxidabil; prezența șurubului de conectare la împământare.

De asemenea, este necesar să verificați întotdeauna integritatea cablului de alimentare.

5.2 – PORNIRE

Conectați cablul de alimentare la priza de pe panou și la priza de perete a instalației electrice; comutați întrerupătorul general în poziția „I”. Se va aprinde LED-ul primului buton (RESET) (6), indicând că mașina de ambalat este alimentată.

5.3 – OPRIRE

Dacă doriți să opriți mașina în timpul executării unui ciclu, este necesar să apăsați butonul RESET (6) pentru a întrerupe ciclul în desfășurare și pentru a putea deschide ușa, eliberând astfel punga aflată în procesare; după aceea, este suficient să comutați întrerupătorul general în poziția „O” și să deconectați cablul de alimentare din priză.

6 – UTILIZAREA MAȘINII

6.1 – PRESCRIȚII



ATENȚIE!

Numai personalul autorizat poate interveni asupra mașinii. Înainte de începerea utilizării, operatorul trebuie să se asigure că toate protecțiile sunt la locul lor și că dispozitivele de siguranță sunt prezente și funcționale. În caz contrar, opriți imediat mașina și adresați-vă responsabilului cu întreținerea.

6.2 – CONDIȚII DE UTILIZARE

Această mașină a fost proiectată special pentru ambalarea în vid a produselor alimentare conținute în pungi gofrate și/sau în vase cu capac (modelul T-43). Se descurajează utilizarea acestora în alte scopuri decât funcția sa originală.

Se atrage atenția că orice utilizare necorespunzătoare sau diferită de cea indicată, pe lângă anularea dreptului la garanție (a se vedea condițiile din certificatul anexat fiecărei mașini), poate provoca deteriorarea componentelor cu imposibilitatea de a îndeplini funcția pentru care mașina a fost destinată sau poate genera potențiale riscuri pentru utilizator. **F.A.C.E.M. Spa – TRE SPADE** nu își asumă responsabilitatea pentru traduceri incomplete sau incorecte ale acestor instrucțiuni în alte limbi.

DESCRIERE

Mașina este livrată ca unitate unică, deja asamblată cu toate componentele.

Este alcătuită din o parte fixă, care asigură stabilitatea mașinii de ambalat pe suprafața de lucru datorită celor 4 picioare din cauciuc antiderapant; o parte mobilă, care permite introducerea și scoaterea pungilor ce conțin produsul ce urmează a fi ambalat. Partea mobilă (ușa) garantează etanșeitatea vidului în timpul procesului de lucru.

Mașina este prevăzută cu o tăviță detașabilă (3) (în interiorul camerei de vid), necesară pentru a proteja pompa de aspirație împotriva eventualelor picături de lichid sau fragmente mici de produs care ar putea fi aspirate și ar provoca deteriorarea acesteia. *Tăvița detașabilă poate fi spălată în mașina de spălat vase.* Pentru a limita dimensiunile mașinii de ambalat atunci când nu este utilizată, cablul de alimentare poate fi scos complet, prin deconectarea acestuia din priza de perete și din conectorul rapid aflat pe carcasa mașinii. *Nu trageți cablul și/sau aparatul pentru deconectare, întrucât pot apărea deteriorări. Deconectați cablul din priză apucând capătul final (partea mai solidă). Fig. 6.2.1*

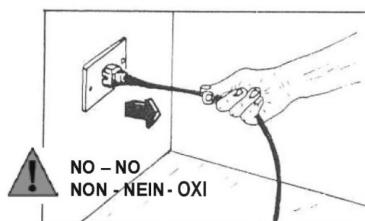


Fig. 6.2.1

6.3 – UTILIZAREA MAȘINII

PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE (vezi fig. 2.1.1)

Scoateți mașina de ambalat din ambalaj și așezați-o pe o suprafață de lucru adecvată, curată și uscată. Scoateți cablul de alimentare (16) din cutie și, după ce v-ați asigurat de buna funcționare a instalației electrice, conectați cablul de alimentare la priza cu conector rapid (10). Comutați întrerupătorul general (14) în poziția „I”. Se va aprinde LED-ul butonului RESET (6), indicând că mașina este alimentată.

CICLU AUTOMAT

1. Introduceți produsul dorit într-o pungă de dimensiune corespunzătoare (pentru diferite dimensiuni, adresați-vă punctelor de vânzare autorizate).
2. Așezați punga cu deschiderea în interiorul camerei de vid (3), având grijă să introduceți complet deschiderea pungii în cameră, **cu partea gofrată orientată în sus (vezi fig. 6.3.1)**. Țineți conținutul pungii la distanță de bara de sudură (4); dacă este necesar, înlocuiți punga cu una mai mare, în cazul în care conținutul este prea voluminos pentru punga inițial aleasă.
3. Coborâți ușița (2), rotind-o până când garnitura camerei aderă atât la punga gofrată, cât și la bara de sudură (4).
4. Apăsăți ușița (2) pe camera de vid (3) până când punga începe să se strângă în jurul produsului: mașina va continua aspirarea automat și se va aprinde LED-ul butonului ASPIRAȚIE (7) (*doar pe modelul T-43*), indicând procesul de vidare în desfășurare.
5. După atingerea automată a nivelului de vid, se va aprinde LED-ul butonului SUDARE (8).
6. După câteva secunde, se va aprinde și DISPLAY-ul (9), afișând timpul rămas până la finalizarea procesului de sudură.
7. La încheierea ciclului, ușița (2) se va deschide automat, permițând scoaterea pungii ambalate.
8. În acest moment, LED-ul butonului RESET (6) revine la poziția fixă, semnalând din nou condiția de stand-by.

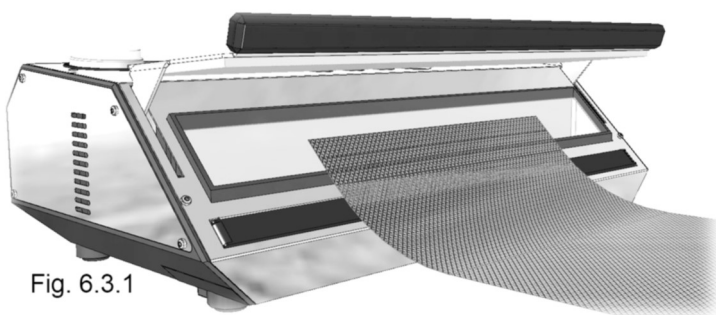


Fig. 6.3.1



ATENȚIE!

Ori de câte ori se dorește întreruperea unui ciclu în desfășurare, apăsați butonul RESET (6). Mașina va reveni la condiția de stand-by.

Pentru ambalarea în vid a pungilor pentru gătit, este recomandată setarea prealabilă a timpului de sudură dedicat, pentru a obține o sudură corectă. Pentru configurarea timpului de sudură, urmați instrucțiunile indicate în paragraful (SETAREA TIMPULUI DE SUDARE).

CICLU MANUAL

Dacă se dorește ambalarea unei pungii fără a elimina complet aerul din interiorul acesteia, pentru a evita deteriorarea produselor moi (precum pâine, brânzeturi, fructe etc.), este posibil să se utilizeze ciclul manual:

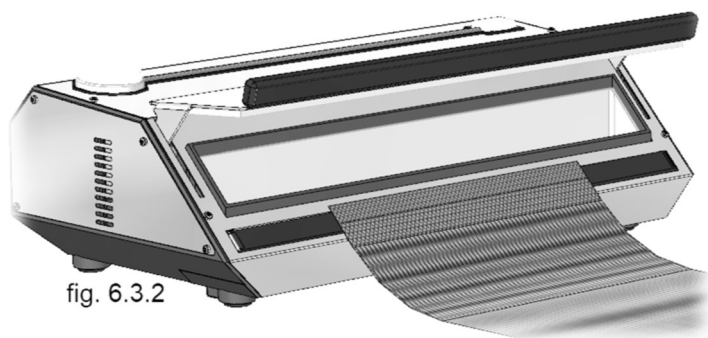
1. Introduceți produsul dorit într-o pungă de dimensiune corespunzătoare (pentru diferite dimensiuni, adresați-vă punctelor de vânzare autorizate).
2. Așezați punga cu deschiderea în interiorul camerei de vid (3), având grijă să introduceți complet deschiderea pungii, **cu partea gofrată orientată în sus (vezi fig. 6.3.1)**. Țineți conținutul pungii la distanță de bara de sudură (4); dacă este necesar, înlocuiți punga cu una mai mare în cazul în care conținutul este prea voluminos pentru punga inițial aleasă.
3. Coborâți ușița (2), rotind-o până când garnitura camerei aderă atât la punga gofrată, cât și la bara de sudură (4).
4. Apăsăți ușița (2) pe camera de vid (3) până când punga începe să se strângă în jurul produsului: mașina va continua aspirarea în mod autonom și se va aprinde LED-ul butonului ASPIRAȚIE (7) (numai pe modelul T-43), indicând vidare în curs.
5. Când a fost atins nivelul dorit de vidare, apăsați butonul SUDARE (8); LED-ul acestuia se va aprinde.
6. După câteva secunde, se va aprinde și DISPLAY-ul (9), afișând timpul rămas până la finalizarea procesului de sudură.
7. La încheierea ciclului, ușița (2) se va deschide automat, permițând scoaterea pungii ambalate.
8. În acest moment, LED-ul butonului RESET (6) revine la poziția fixă, semnalând din nou condiția de stand-by.



ATENȚIE! Ori de câte ori se dorește întreruperea unui ciclu în desfășurare, apăsați butonul RESET (6). Mașina va reveni la condiția de stand-by.

CICLU SUDARE

1. Așezați punga ce urmează a fi sudată, astfel încât deschiderea să fie cuprinsă între limita inferioară a camerei de vid (3) și bara de sudură (4) (vezi fig. 6.3.2).
2. Coborâți ușița (2), rotind-o până când garnitura camerei aderă atât la punga gofrată, cât și la bara de sudură (4).
3. Apăsăți ușița (2) pe camera de vid (3), menținând presiunea câteva secunde: mașina va începe aspirarea, iar LED-ul butonului ASPIRAȚIE (7) (numai pe modelul T-43) se va aprinde, semnalând pornirea aspirației.
4. După atingerea automată a vidului, se va aprinde LED-ul butonului SUDARE (8), indicând faptul că este în desfășurare procesul de sudare a pungii.
5. După câteva secunde, se va aprinde și DISPLAY-ul (9), afișând timpul rămas până la finalizarea procesului de sudură.
6. La încheierea ciclului, ușița (2) se va deschide automat, permițând scoaterea pungii sudate.
7. În acest moment, LED-ul butonului RESET (6) revine la poziția fixă, semnalând din nou condiția de stand-by.



**ATENȚIE!**

Ori de câte ori se dorește întreruperea unui ciclu în desfășurare, apăsați butonul RESET (6). Mașina va reveni la condiția de stand-by.

SETAREA TIMPULUI DE SUDARE

Este posibil să reglați timpul de sudură între **0** și **9** secunde, în funcție de grosimea pungii utilizate și de temperatura barei de sudură (după câteva cicluri consecutive, va fi necesar să reduceți timpul de sudură pentru a evita riscul de supraîncălzire a pungii și deteriorarea mașinii).

Pentru a intra în setările „timpului de sudură”, este suficient să apăsați și să mențineți apăsat timp de 3 secunde butonul SUDARE (8); display-ul (9) va afișa intermitent setarea curentă și va fi suficient să apăsați butonul SUDARE (8) succesiv până la atingerea valorii dorite. Pentru confirmarea selecției, așteptați oprirea afișajului (9). *Valoarea selectată va rămâne în memorie chiar și după oprirea mașinii de ambalat.*

Timpul de sudură recomandat pentru pungile Tre Spade este:

- Pungi / role de conservare Tre Spade → timp de sudură **5**
- Pungi / role pentru gătit Tre Spade → timp de sudură **7**

**ATENȚIE!**

Sudurile repetate efectuate cu o temperatură excesiv de ridicată față de pungile utilizate pot deteriora iremediabil mașina.

CICLU DE ASPIRAȚIE A VASELOR (DOAR PE MODELUL T-43)

Pentru realizarea vidului în borcane / recipiente rigide, este necesar să aplicați valva specială pe capacul recipientului, utilizând aplicatorul (componente incluse în kitul furnizat). Pentru executarea ciclului de aspirație a vaselor, este suficient să poziționați duza (5) pe borcan, astfel încât valva să rămână sub aceasta. Menținând garnitura duzei sprijinită pe capac, apăsați butonul ASPIRAȚIE (7) pentru a porni ciclul; acesta se va încheia la atingerea vidului maxim.

**ATENȚIE!**

Ori de câte ori se dorește întreruperea unui ciclu în desfășurare, apăsați butonul RESET (6). Mașina va reveni la condiția de stand-by.

7 – ÎNTREȚINERE

Componentele supuse uzurii sunt:

- Garnitura camerei de vid prezentă pe ușiță (2)
- Bara de sudură (4)

Verificați constant starea de uzură a acestor componente.

În cazul unor anomalii la alte componente ale mașinii, adresați-vă producătorului sau centrului de service autorizat.

Pentru orice piesă de schimb, se recomandă achiziționarea de produse originale fabricate de producător, pentru a evita defecțiuni cauzate de caracteristici constructive diferite.

Pentru orice necesitate de asistență, contactați producătorul sau centrul de service, comunicând modelul mașinii de ambalat și numărul de serie (fig. 1.7.1).

7.1 – LUBRIFIERE

Aparatul nu necesită lubrifiere.

7.2 – CURĂȚAREA MAȘINII



ATENȚIE!

La finalul fiecărei lucrări, după oprirea mașinii prin întrerupătorul general (14), este recomandat să se efectueze curățarea mașinii de ambalat. Deconectați întotdeauna cablul de alimentare înainte de curățare (vezi fig. 6.2.1).

Pentru curățare este suficientă utilizarea unui lavet umed (apă caldă). Evitați utilizarea produselor agresive (ex.: degresanți, produse acide sau caustice) care ar putea deteriora iremediabil aparatul sau ar putea genera condiții de risc pentru utilizator. Este recomandată utilizarea unui detergent neutru pentru vase.

Este interzisă utilizarea jeturilor de apă și curățarea prin imersiune.

După curățare, se recomandă uscarea completă a mașinii cu o lavetă.

7.3 – DEEE – DEȘEURI DE ECHIPAMENTE ELECTRICE ȘI ELECTRONICE



ATENȚIE!

Conform prevederilor Directivei Europene 2012/19/UE și legislațiilor naționale corespunzătoare, **acest echipament nu poate fi eliminat ca deșeu menajer obișnuit.**

Prin urmare, la sfârșitul ciclului său de viață, după efectuarea operațiunilor necesare pentru o eliminare corectă, echipamentul trebuie depus într-unul dintre centrele de colectare selectivă pentru deșeuri de echipamente electrice și electronice (EEE).

Consultați centrele de colectare din localitatea dumneavoastră, care asigură funcționalitatea, accesibilitatea și conformitatea sistemelor de colectare selectivă.

Oricine elimină ilegal acest echipament EEE (sau îl elimină ca deșeu menajer obișnuit) va fi supus sancțiunilor prevăzute de legislația națională în vigoare.

8 - DEFECTIUNI ȘI REMEDII

8.1 DEFECTIUNI, CAUZE ȘI REMEDII

PROBLEMĂ	SOLUȚIE
MAȘINA NU SE PORNEȘTE	Introduceți corect ștecherul, atât în priza de alimentare, cât și în priza de pe mașină. Comutați întrerupătorul în poziția „I”. Verificați integritatea siguranței; în caz de siguranță arsă, înlocuiți-o cu una de aceleași dimensiuni, îndepărtând capacul de acces (12), sau contactați serviciul tehnic.
MAȘINA NU ÎNCEPE SĂ REALIZEZE VIDUL ÎN PUNGI	La pornirea ciclului, mențineți apăsată ușița (2) suficient timp pentru ca punga să fie bine presată pe produs. Verificați să nu existe părți ale conținutului pungii care să se interpună între ușiță (2) și bara de sudură (4). Încercați să schimbați punga, verificând dacă nu este defectă.
MAȘINA EFECTUEAZĂ SUDAREA FĂRĂ A FI EFECTUAT ÎNAINTE VIDUL ÎN PUNGĂ	Verificați ca partea deschisă a pungii să fie introdusă în interiorul camerei de vid (3), dincolo de bara de sudură (4). Verificați ca punga să fie introdusă în camera de vid (3) <u>cu partea gofrată orientată către ușiță (2)</u>. (vezi fig. 6.3.1)
MAȘINA EFECTUEAZĂ VIDUL, DAR NU SUDEAZĂ PUNGA	Verificați să nu fi ambalat în vid alimente cu părți rigide sau ascuțite, care în timpul procesului ar putea perfora punga (ex.: coajă tare de brânză, oase, spini). Încercați să schimbați punga, verificând dacă nu este defectă.
SUDAREA DETERIOREAZĂ PUNGA „TOPEȘTE MATERIALUL”	Asigurați-vă că folosiți pungi originale TRE SPADE. Asigurați-vă că folosiți timpul de sudură corect pentru tipul de pungă. Pungile de conservare trebuie sudate cu timp de sudură setat la nivelul 5, iar pungile pentru gătit cu nivelul 7 (vezi instrucțiunile din paragraful „Setarea timpului de sudură”).
MAȘINA EFECTUEAZĂ VIDUL ȘI SUDEAZĂ CORECT, DAR DUPĂ UN TIMP PUNGA SE UMFLĂ DIN NOU	Încercați să schimbați punga, verificând dacă nu este defectă. Verificați ca punga să nu fie murdară de produs (în special grăsimi sau zer) în zona unde se realizează sudura; în acest caz, curățați bine zona respectivă cu hârtie absorbantă. Verificați să nu apară cute pe sudură. Anumite alimente proaspete (ex.: fasole, fasole verde, dovlecei, unele cârnați proaspeți, brânzeturi nepregătite etc.) chiar și după ambalarea în vid eliberează gaze care rămân prinse în interiorul pungii deja sudate.

9 – TIMPUL DE PĂSTRARE A ALIMENTELOR

9.1 – TABEL TIMPI DE PĂSTRARE

Lista de mai jos prezintă timpii de păstrare ai alimentelor ambalate în vid. Acești timpi trebuie considerați INDICATIVI. Pentru o conservare optimă a produsului, este esențială starea acestuia în faza inițială.

La temperatura ambiantă (+20° / +25° C)

Aliment	Condiții normale	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

Refrigerate la +3° / +5° C

Aliment	Condiții normale	Vid
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 / Supă de legume	2 - 3 zile	8 - 15 zile
Paste / Risotto / Lasagna	2 - 3 zile	6 - 10 zile
Carne gătită	3 - 5 zile	10 - 15 zile
Prăjituri cu creme sau fructe	2 - 3 zile	6 - 10 zile
Alte prăjituri	5 zile	20 zile

Congelate la -18° / -20° C

Aliment	Condiții normale	Vid
Carne	120 zile	480 zile
Pește	90 zile	360 zile
Fructe și legume	300 zile	720 zile



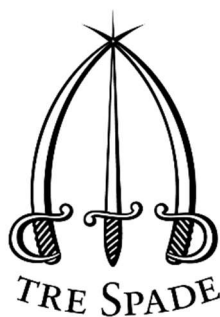
ATENȚIE!

Proliferarea bacteriană, deși încetinită, continuă și în condiții de vid.

De aceea, pentru alimentele care o necesită, este obligatorie păstrarea în frigider sau congelator.

Alimentele preambalate trebuie consumate înainte de data de expirare înscrisă pe ambalaj.

[illegible]



FEVT40- REV.00 Settembre 2025

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