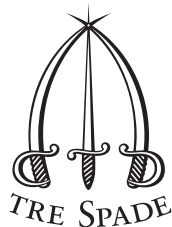
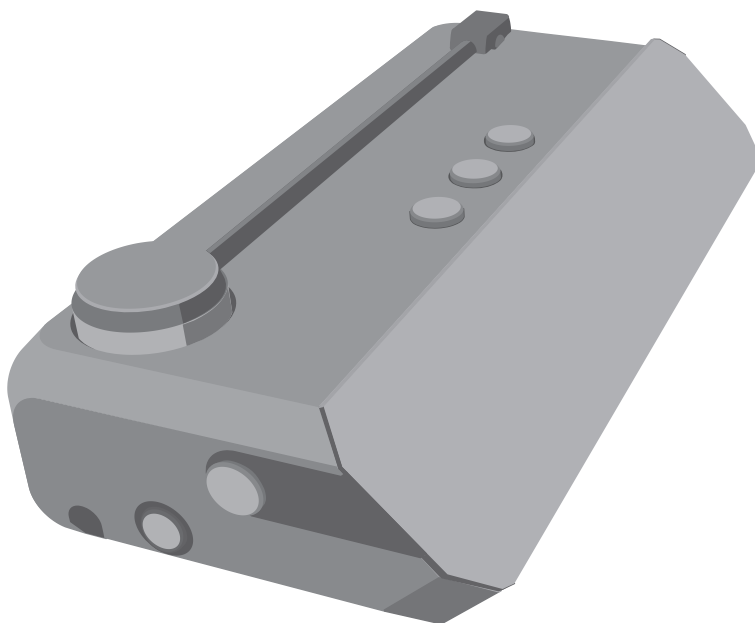




BRUKER VEILEDNING

designed by *adriano design*[®]



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



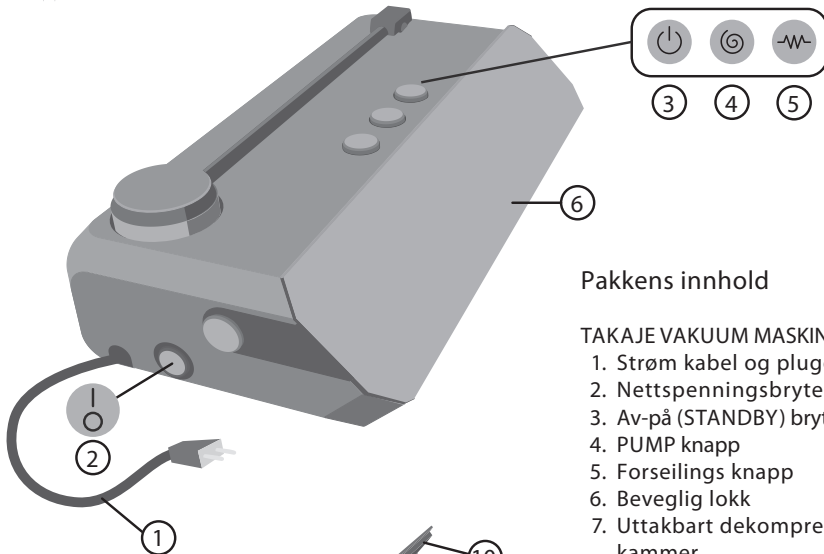
VIKTIG

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

Bruk og vedlikehold



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



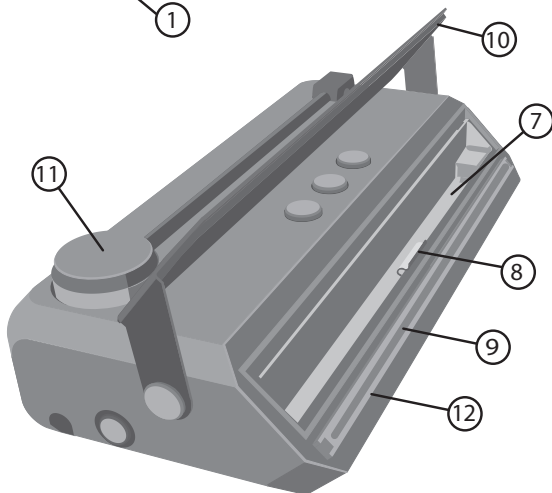
Pakkens innhold

TAKAJE VAKUUM MASKIN

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

Ekstra komponenter

13. Vakuumposer
14. TAKAJE ventil til krukker
15. TAKAJE festeanordning for ventil



10X



13

2X



14

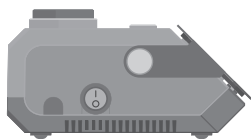


15

01

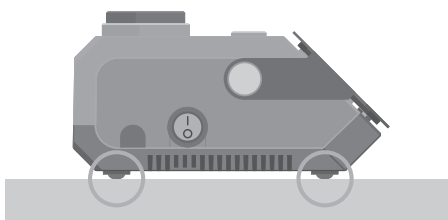
Start

1



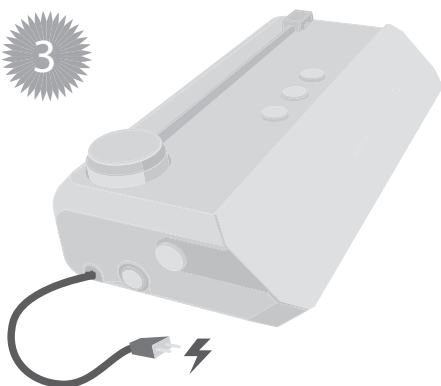
Fjern innpakningen

2



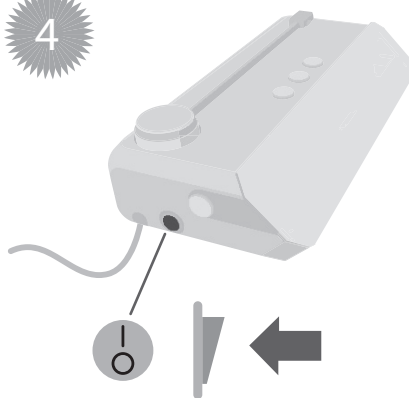
Sett maskinen på benkeplaten og sjekk at "føttene" hviler støtt på underlaget.

3



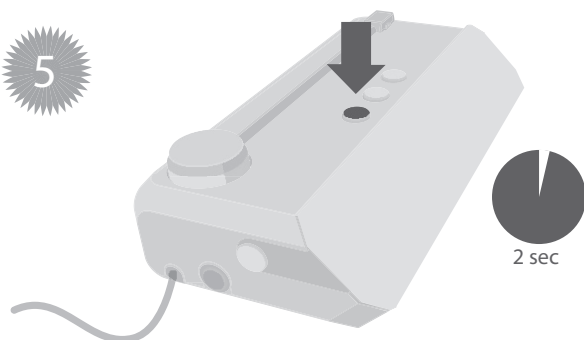
Plugg til et strømuttak.

4



Sett nettspennings bryter (2) i posisjon(PÅ)

5



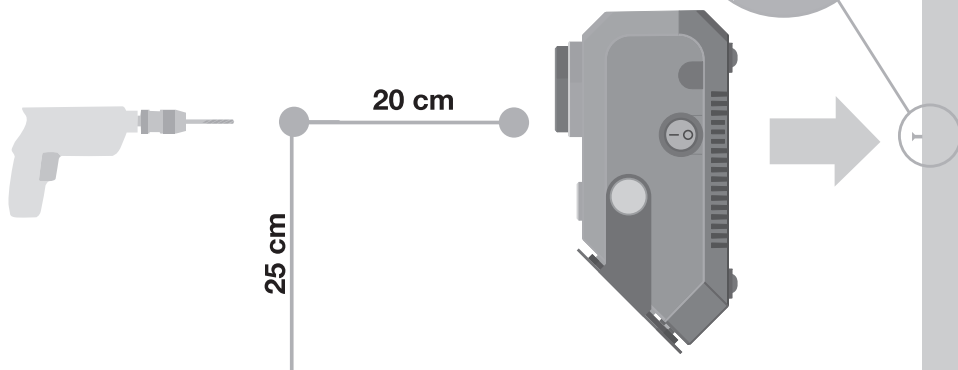
Hold av/på knappen (3) nede i 2 sek.

Veggmontasje

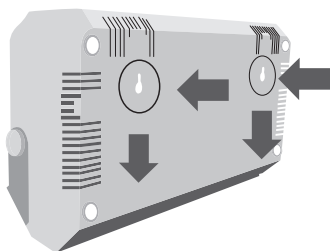
(mulig arbeids posisjon)

1

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



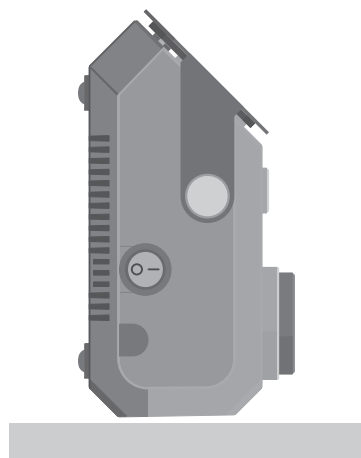
2



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

Plass besparing

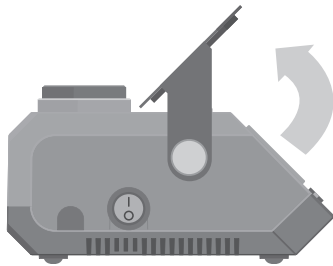
(... mellom hvert bruk)



Vertikal plass besparings posisjon.

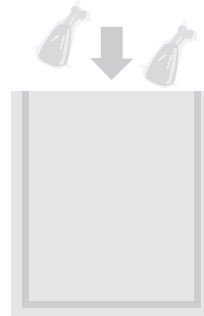
Automatisk bruk

1



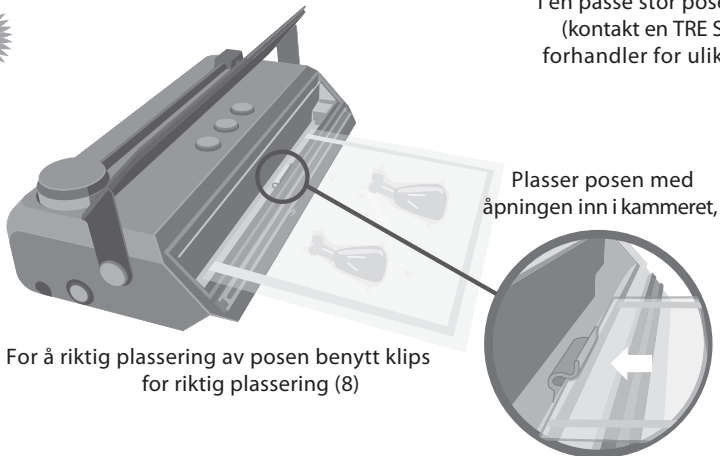
Løft bevegelig lokk (6).

2



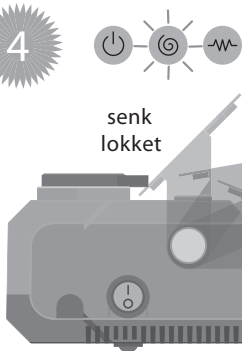
Sett inn nødvendig innhold i en passe stor pose (kontakt en TRE SPADE forhandler for ulike størrelser).

3



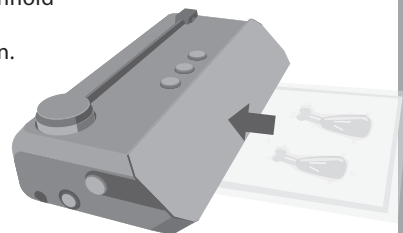
For å riktig plassering av posen benytt klips for riktig plassering (8)

4



senk lokket

Hold posens innhold borte fra tettingslisten.



hold trykket som vist til posen begynner å bli flat

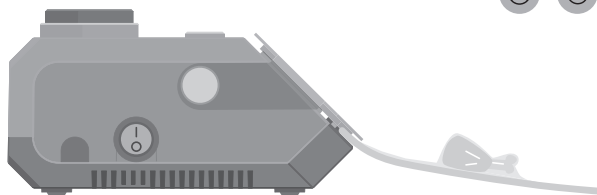
04



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

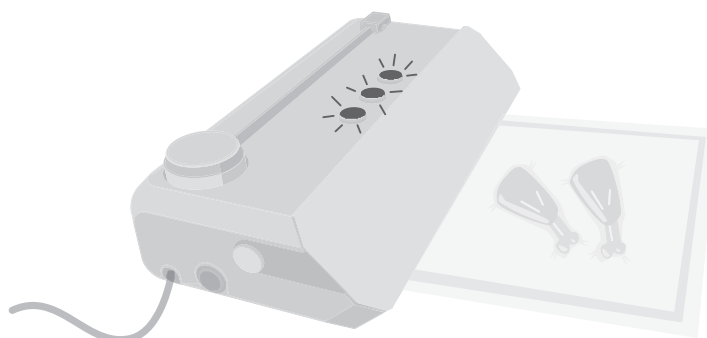
Automatisk bruk

5



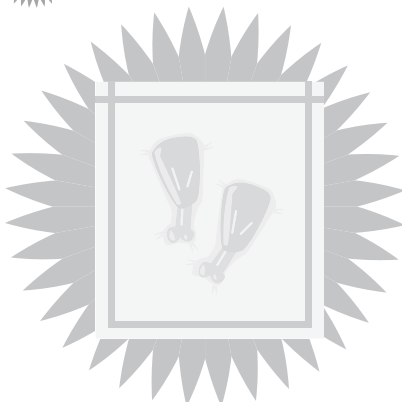
Vent til slutten av suge syklusen, forseilings knapp (5) lyser.

6



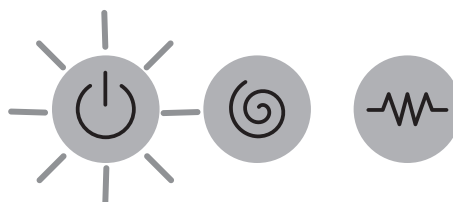
Tre blinkende knapper indikerer "forseiling pågår".

7



Vent på automatisk utløsning før posen fjernes.

8

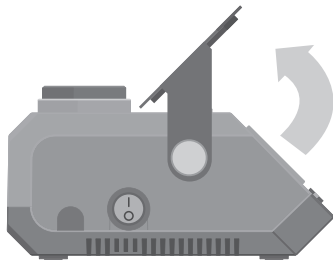


Vent til STAND BY knappen (3) lyser fast for å starte en ny syklus.

Manuell bruk

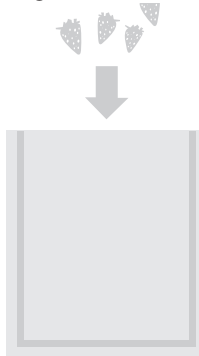
Den manuelle syklusen er nyttig for å hindre skade på delikat mat (feks: bær, salat, mykt brød, myk ost, etc.) Beskyttelse ved vakuumering..

1



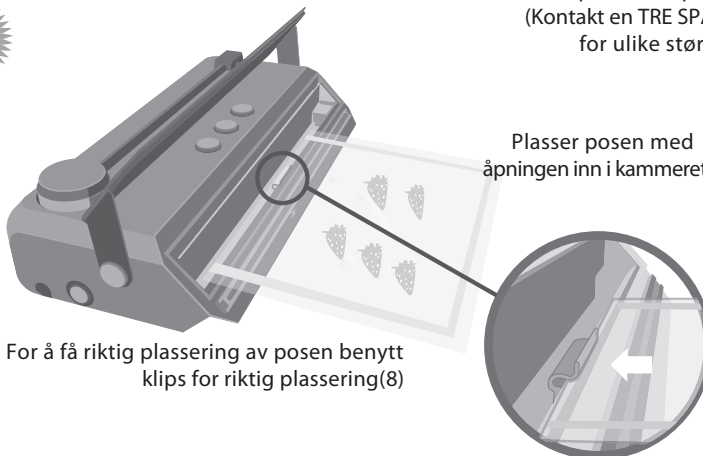
Løft bevegelig lokk (6).

2



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

3



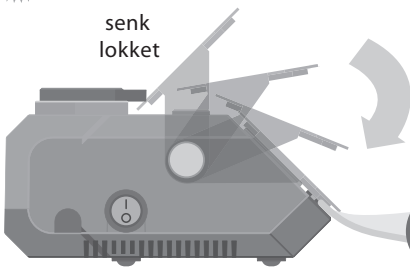
Plasser posen med åpningen inn i kammeret,

For å få riktig plassering av posen benytt klips for riktig plassering(8)

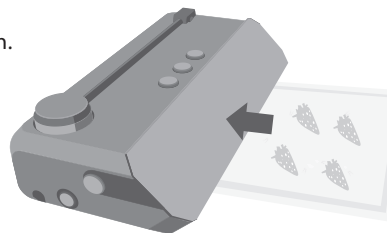
4



senk lokket



Hold posens innhold bort fra tettingslisten.



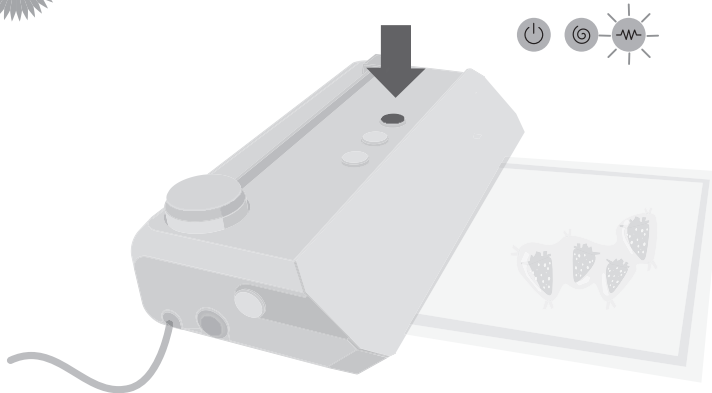
Hold trykket som vist til posen begynner å bli flat.



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

Manuell bruk

5



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

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

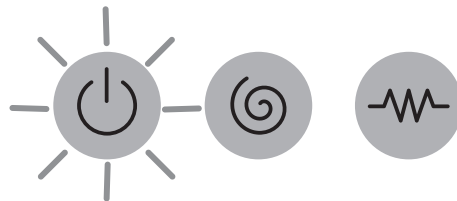
Husk at maten skal holde seg lengre hvis det er mindre luft i posen.

6



Vent på automatisk utløsning før posen fjernes.

7



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

Vakuum i glass/krukke

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



VIKTIG

For riktig bruk av systemet til å danne et vakuum i et glass/krukke, følg instruksjonene, gitt i pakningsvedlegget til ventilen i pakken.



Ta et vanlig glass/krukke med metall lokk



Rengjør grundig innsiden og utsiden av lokket.



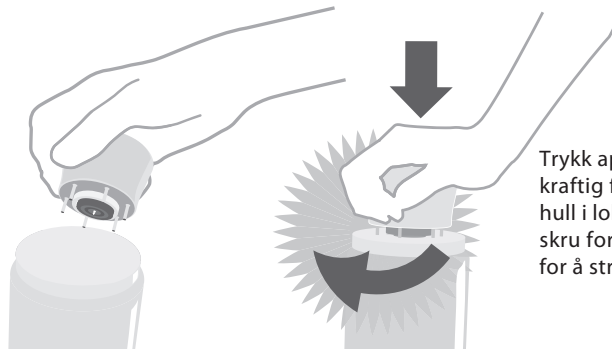
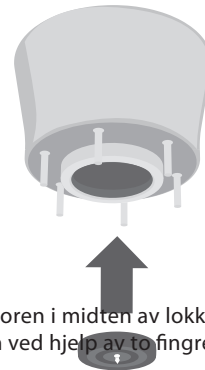
Sett Takaje Vacuum Seal ventilen i den spesielle holderen til ventilen



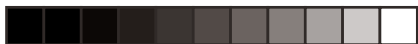
Fjern klistremerker og lim ikke lag riper i lokket.



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

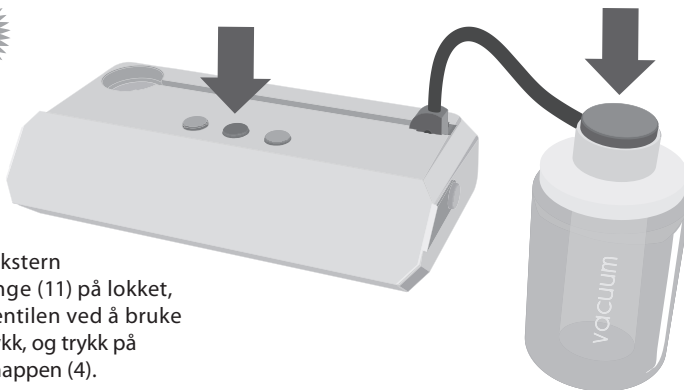


Trykk applikatoren på toppen kraftig for å stikke hull i lokket med ventilen, skru forsiktig til høyre for å stramme til.



Vakuüm i glass/krukke (... og stive beholdere)

5



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

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



Kontroller at forseglingen er godt plassert på lokket av glasset.



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

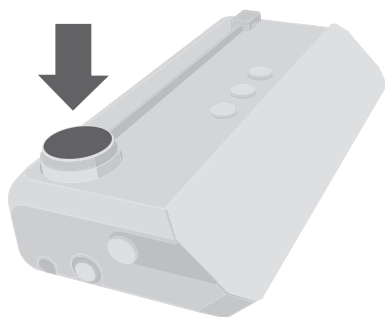


VIKTIG

Aldri trekk inn væske direkte. Forsiktighet er nødvendig når man vakuüm forsegler flytende stoffer.



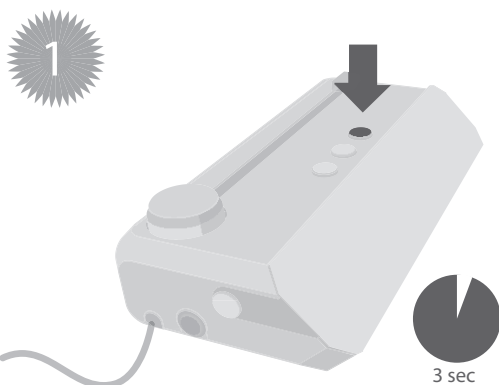
6



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

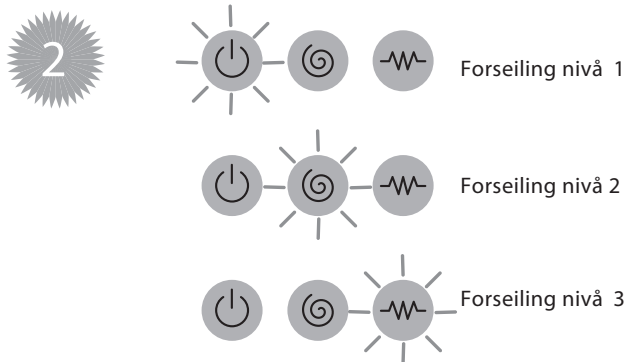


Justere temperaturen på tetnings listen



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

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



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

Merk: Still temperaturen avhengig av tykkelsen og funksjonene i posen. Tetting innstilling 2 er anbefalt for 95 mikron tykke poser (for eksempel de som følger med maskinen). Den Vakuumporsegling er satt til nivå 2 som standard

Etter innstilling av temperaturen på tetningslisten, er det tilrådelig å kjøre et par tettninger som tester for å sjekke operasjonen før du pakker maten.

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



Rengjøring

Som nevnt ovenfor, slå av maskinen og trekk ut kontakten på slutten av hver prosess før du rengjør den. Maskinen kan vaskes med en fuktig klut. Utsett aldri maskinen for direkte vannstråler eller ha den i vann. Ikke bruk vaskemidler eller fett fjernere.

Det uttrekkbare kompresjons kammeret er den eneste delen som kan vaskes under rennende vann etter å ha blitt fjernet fra maskinen (NB! ikke egnet for oppvaskmaskin).

Vedlikehold

Rutinemessig vedlikehold er ikke nødvendig. Imidlertid er god rengjøring etter bruk nødvendig for å holde maskinen i TIPTOP stand

Bruk kun originale reservedeler og tilbehør for supplerende vedlikehold og utskiftninger for å unngå problemer på grunn av ulike produksjonsegenskaper. Ved bruk av reservedeler andre enn de ekte, brytes betingelsene i garantien og vil føre til avvisning av erstatning for skade på personer eller eiendom. Se nummeret som vises i tall og spesifisere modellen og serienummer på maskinen i bestillingen din (serienummeret er gitt på typeskiltet på bunnen av maskinen).

Utsiktet stopp

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

Etter dette:

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

Driftsfeil

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



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



Holdbarhet på mat

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

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

Advarsel :

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