

# Conditions d'utilisation

Etant donné que la machine en question a spécialement été conçue pour le conditionnement sous vide de produits alimentaires, le Constructeur ne saurait être tenu pour responsable des utilisations différentes de sa fonction d'origine.

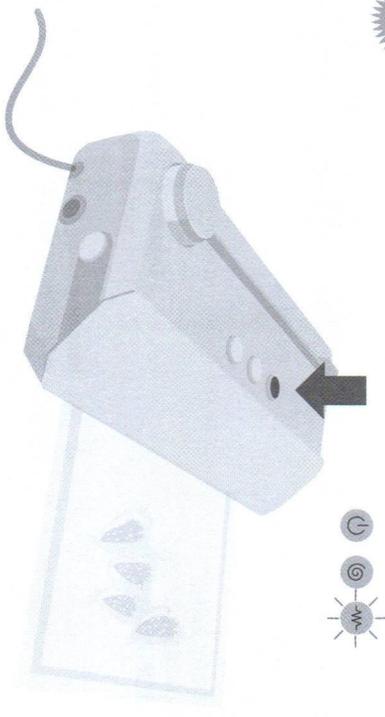
Toute utilisation illicite ou en tout cas différente de celle prévue entraînera l'annulation de la garantie (lire ses conditions sur le certificat joint à chaque machine) et pourrait endommager les composants de la machine, qui ne pourrait donc plus remplir les fonctions pour lesquelles elle a été fabriquée.

La société F.A.C.E.M. SPA - TRE SPADÉ - ne saurait être tenue pour responsable de la traduction incomplète ou imprécise de ce manuel dans d'autres langues.



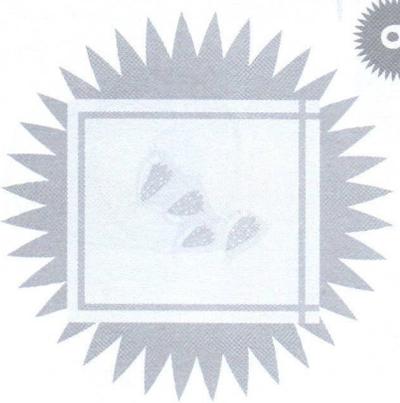
- Lire et respecter les présentes instructions avant d'utiliser la machine ; conserver ce manuel près de celle-ci.
- Veiller à ce que le milieu de travail soit toujours en ordre et propre.
- Eloigner les enfants de la zone de travail de la machine.
- N'utiliser la conditionneuse que dans les applications pour lesquelles elle a été conçue. Toute utilisation différente du conditionnement sous vide entraînera l'annulation de la garantie (lire ses conditions sur le certificat joint à chaque machine) et peut compromettre la sécurité de la machine.
- Ne pas surcharger la machine et en prendre un soin maximum.
- Positionner l'équipement sur une surface stable et sûre. Toute chute pourrait entraîner de graves conséquences.
- Ne pas conditionner d'aliments ou de substances liquides dans des sachets ; le non-respect de cette prescription rend impossible le scellément du ou provoque l'endommagement irréparable de la conditionneuse. Pour des produits alimentaires de ce type, utiliser les pots universels en verre pourvus d'une soupape appropriée pour le vide.
- Pour conditionner des aliments riches en substances liquides, se servir d'un pot en verre universel auquel on doit appliquer la soupape, comme indiqué ci-après.
- Le liquide résiduel aspiré des sachets se dépose à l'intérieur de la cuvette amovible (7) contenue dans la chambre d'aspiration qui peut être extraite et lavée (MAIS PAS DANS UNE MACHINE À LAVER LA VASSELLE !).
- Avant d'exécuter toute opération, bien vérifier l'absence de corps étrangers (couteaux, lames, outils, etc.) à proximité de la barre de soudure (9).
- Toute opération de nettoyage, de contrôle du produit conditionné ou de montage, doit toujours être exécutée après avoir mis la machine hors tension et avoir débranché la fiche du câble d'alimentation (1) de la prise de courant, ceci afin d'éviter tout démarrage accidentel de la machine pendant des phases autres que celles de travail. Cette précaution doit être prise également lorsque l'appareil n'est pas en marche. Vérifier que la tension et la fréquence secteur correspondent bien à celles indiquées sur la machine et que la prise est compatible avec le courant absorbé par la machine.
- Utiliser exclusivement des pièces détachées et des accessoires d'origine.
- Ne jamais plonger la machine dans l'eau ni l'exposer à des jets d'eau : il s'agit d'un appareil électrique !
- Ne pas tirer sur le câble électrique (1) pour débrancher la fiche.
- La prise de courant doit obligatoirement être reliée à la terre et l'installation électrique doit être munie d'un interrupteur magnétothermique (disjoncteur différentiel bipolaire).
- Les réparations doivent être effectuées exclusivement par un personnel spécialisé et agréé par la maison constructrice.
- ATTENTION ! Au niveau de soudure 3 ne pas exécuter plus de 8 cycles consécutifs.
- En cas d'endommagement du câble d'alimentation, il devrait être remplacé par le fabricant ou par son service d'assistance technique ou par une personne qualifiée informée des risques concernant les opérations sur les équipements électriques.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont l'état physique, sensoriel ou mental soit réduit ou qui soient dépourvues d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles aient pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, de surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil.
- ATTENTION : Afin d'éviter tout danger dû à la réinitialisation accidentelle du dispositif thermique d'interruption, le présent appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de manœuvre externe, tel qu'une minuterie, ni doit être branché à un circuit régulièrement mis en ou hors service

# Manuell bruk

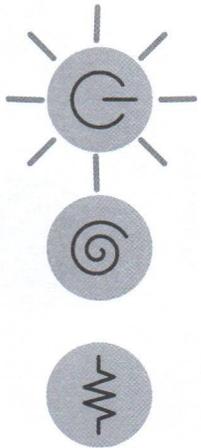


Trykk på SEAL-knappen (5) ved oppnådd ønsket sugenivå; nå er tetting er utført.

**Merk:** Dette operasjonen slutter å suge ut luft fra insiden av posen selv om sugepumpe fortsetter å kjøre. Avhengig av når forseglingsknappen (8) er trykket inn, kan totalt vakuumm i posen umgåes, etterlate seg en minimum mengde luft inne, for eksempel for å hindre å komprimere maten som blir pakket. Husk at maten skal holde seg lenger hvis det er mindre luft i posen.



Vent på automatisk utløsning før posen ernes.

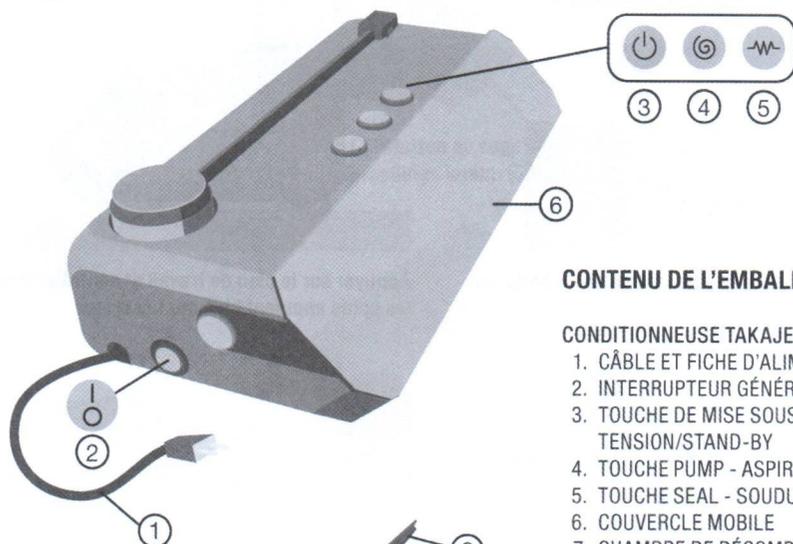


Vent til STAND BY knappen (3) lyser fast for å starte en ny syklus.

# Instructions d'utilisation et de maintenance



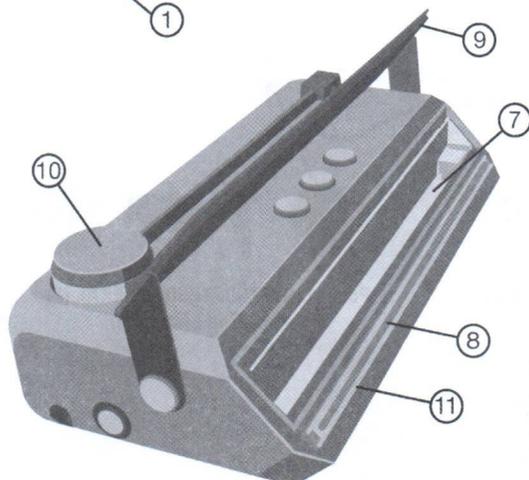
La conditionneuse doit être installée et utilisée par un seul opérateur, car elle n'a pas été conçue pour une utilisation simultanée par plusieurs personnes.



## CONTENU DE L'EMBALLAGE

### CONDITIONNEUSE TAKAJE

1. CÂBLE ET FICHE D'ALIMENTATION
2. INTERRUPTEUR GÉNÉRAL
3. TOUCHE DE MISE SOUS/HORS TENSION/STAND-BY
4. TOUCHE PUMP - ASPIRATION
5. TOUCHE SEAL - SOUDURE
6. COUVERCLE MOBILE
7. CHAMBRE DE DÉCOMPRESSION AMOVIBLE
8. BARRE DE SOUDURE
9. JOINT
10. RALLONGE D'ASPIRATION
11. RUBAN DE PROTECTION SUPERPOSÉ À LA BARRE DE SOUDURE



### COMPOSANTS SUPPLÉMENTAIRES

12. SACHETS À UTILISER SOUS VIDE
13. TAKAJE VALVE
14. APPLICATEUR DE SOUPAPES TAKAJE
15. TAKAJE BOUCHON POUR BOUTEILLE

10X



12



13



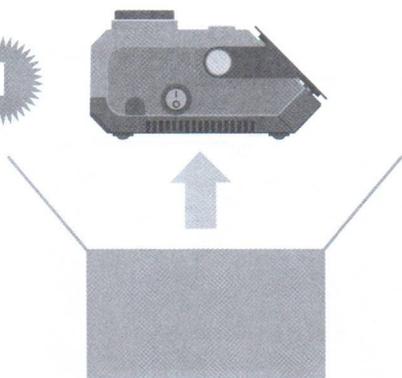
14



15

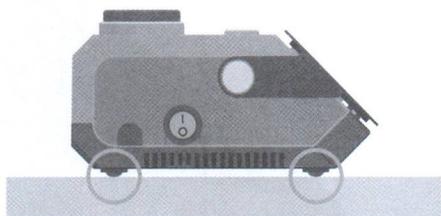
# Mise en marche

1



Extraire le contenu de la boîte

2



Appuyer sur le plan de travail et contrôler que les pieds appuient bien sur la surface

3



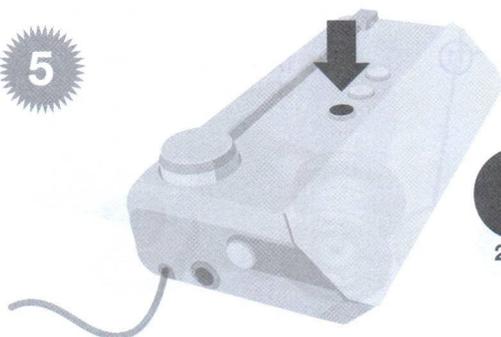
Brancher la fiche à la prise de courant

4



Poser l'INTERRUPTEUR GÉNÉRAL (2) en position I (marche)

5



Appuyez sur la touche STAND-BY (3) pendant 2 secondes

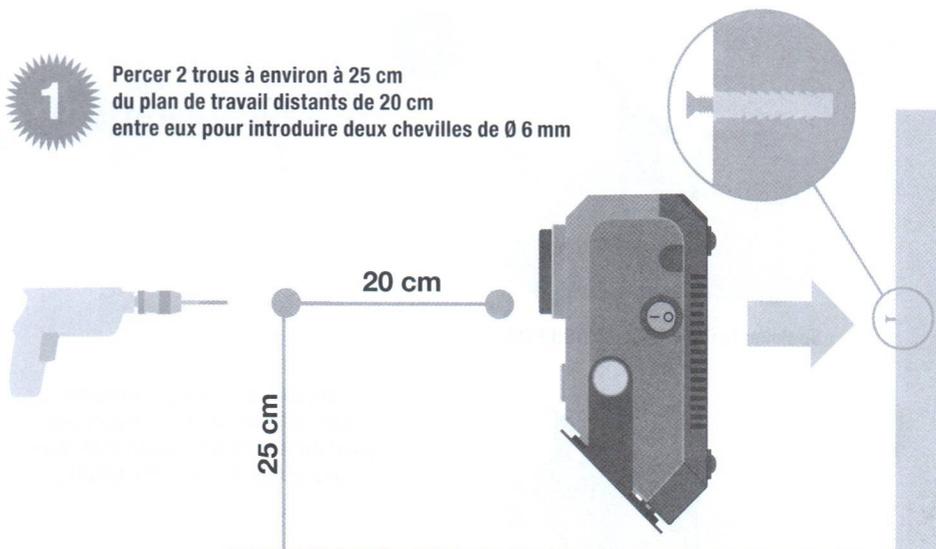
« Pour mettre la conditionneuse hors tension, suivre le point n° (5), puis porter l'INTERRUPTEUR GÉNÉRAL (2) en position 0 (hors tension) »

# Fixation murale

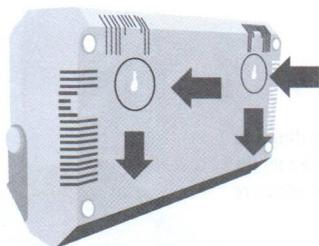
(éventuelle position de travail)

**1**

Percer 2 trous à environ à 25 cm du plan de travail distants de 20 cm entre eux pour introduire deux chevilles de Ø 6 mm



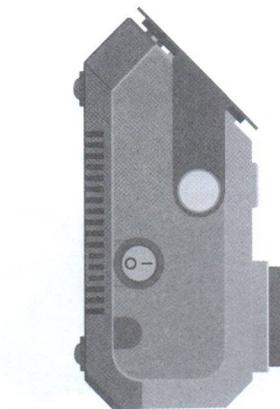
**2**



Fixer les chevilles dans les trous et accrocher la machine grâce aux deux trous pratiqués sur la base

## Position à gain de place

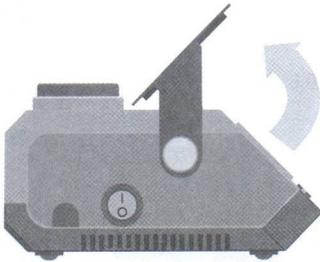
(... entre une utilisation et l'autre)



Position verticale à gain de place

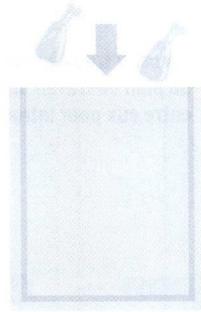
# Cycle automatique

1



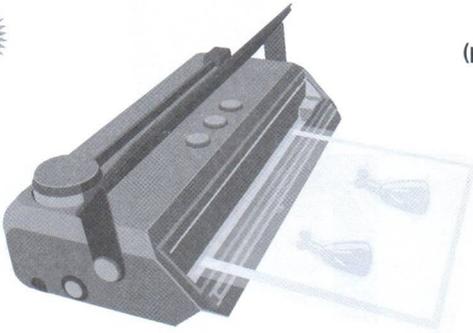
Soulever le COUVERCLE MOBILE (6)

2



Introduire le contenu souhaité dans le sachet de taille appropriée (pour des tailles différentes s'adresser aux points de vente TRE SPADE)

3



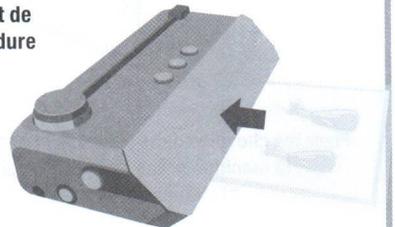
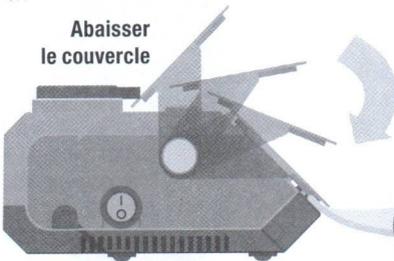
Placer le sachet avec son entrée à l'intérieur de la chambre,

4



Tenir le contenu du sachet à l'écart de la barre de soudure

Abaisser le couvercle



Maintenir appuyé comme indiqué jusqu'à ce que le sachet commence à s'écraser



Pour arrêter à tout moment l'exécution du cycle automatique appuyer sur la touche de STAND-BY (3). La conditionneuse sera mise hors tension.

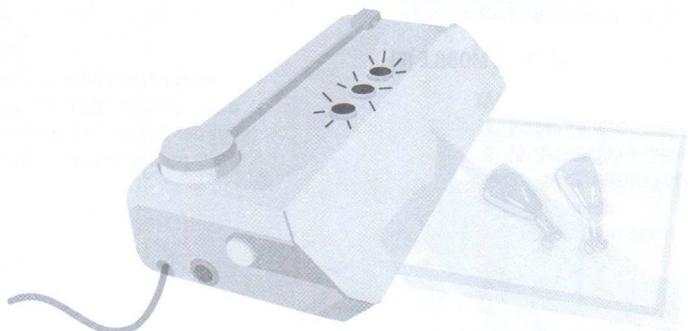
# Cycle automatique

5



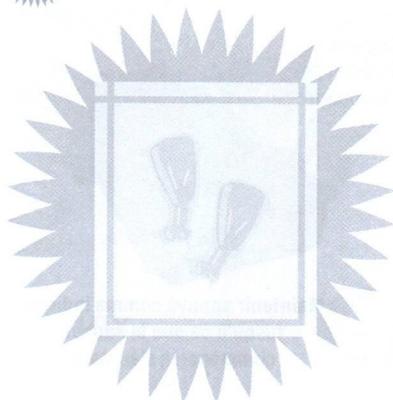
Appuyer sur la touche SEAL (5) lorsqu'on arrive à l'aspiration d'air souhaitée ; la soudure est ainsi exécutée

6



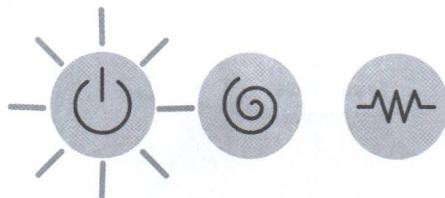
Les trois touches clignotantes indiquent que le processus de soudage du sachet est en cours

7



Attendre le relâchement automatique pour récupérer le sachet

8

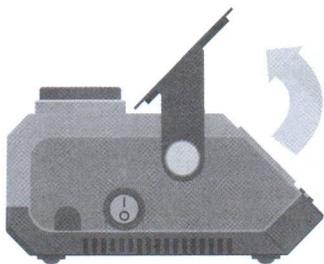


Attendre que la touche STAND-BY (3) se ré-allume de façon fixe pour lancer un nouveau cycle

# Cycle manuel

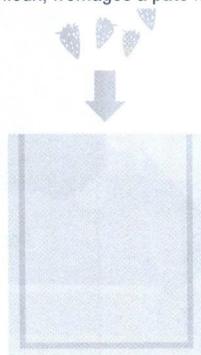
Le cycle manuel sert à obtenir des situations de vide partiel lorsque l'aliment pourrait subir des dommages dus à une compression excessive (par ex : fruits rouges, salades, pain moelleux, fromages à pâte molle, etc.)

1



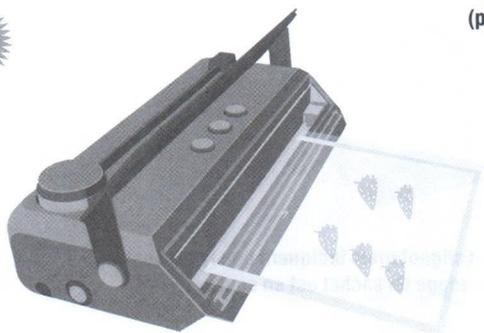
Soulever le COUVERCLE MOBILE (6)

2



Introduire le contenu souhaité dans le sachet de taille appropriée (pour des tailles différentes s'adresser aux points de vente TRE SPADE)

3



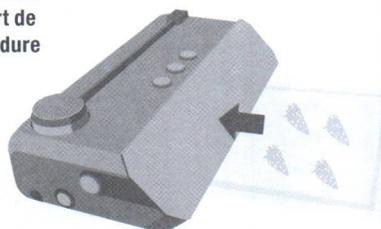
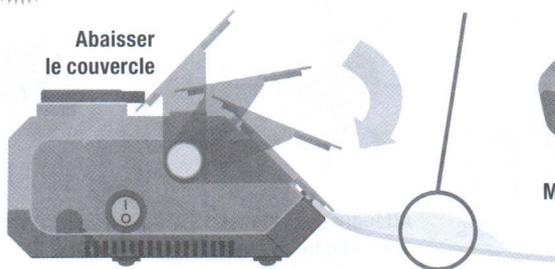
Placer le sachet avec son entrée à l'intérieur de la chambre,

4



Tenir le contenu du sachet à l'écart de la barre de soudure

Abaisser le couvercle



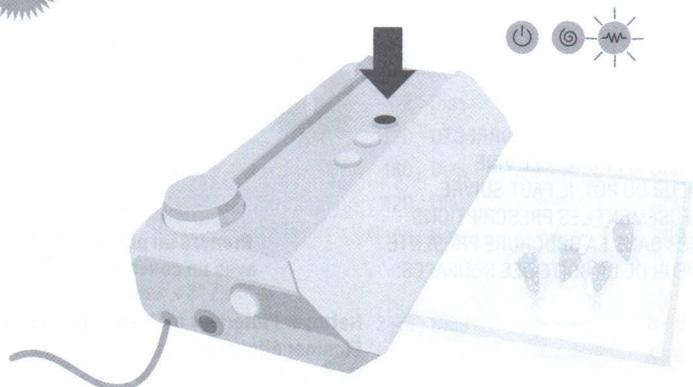
Maintenir appuyé comme indiqué jusqu'à ce que le sachet commence à s'écraser



Pour arrêter à tout moment l'exécution du cycle manuel appuyer sur la touche de STAND-BY (3). La conditionneuse sera mise hors tension.

# Cycle manuel

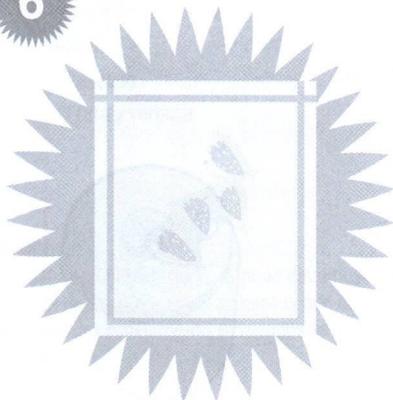
5



**Appuyer sur la touche SEAL (5) lorsqu'on arrive à l'aspiration d'air souhaitée ; la soudure est ainsi exécutée**

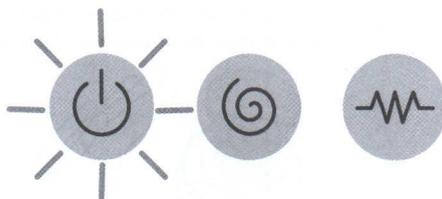
**Note:** l'opération de soudage interrompt immédiatement l'aspiration de l'air de l'intérieur du sachet, tout en maintenant la pompe d'aspiration en marche. En fonction de la rapidité avec laquelle l'opérateur appuie sur la touche SEAL (5), il est possible de ne pas produire le vide total dans le sachet, en laissant à l'intérieur de celui-ci une petite quantité d'air utile, par exemple, pour ne pas comprimer ou déformer l'aliment à conditionner. On rappelle toutefois que moindre est quantité d'air dans le sachet, plus longue est la conservation de l'aliment.

6



**Attendre le relâchement automatique pour récupérer le sachet**

7



**Attendre que la touche STAND-BY (3) se ré-allume de façon fixe pour lancer un nouveau cycle**

# Cycle pour pots

Cette modalité d'utilisation peut être utilisée pour obtenir le vide à l'intérieur des pots universels avec couvercle en tôle, pour transformer une quelconque pot de ce type en un pot à vide.



## ATTENTION

POUR LE FONCTIONNEMENT CORRECT DU SYSTÈME QUI PRODUIT LE VIDE À L'INTÉRIEUR DU POT, IL FAUT SUIVRE SCRUPULEUSEMENT LES PRESCRIPTIONS CONTENUES DANS LA BROCHURE PRÉSENTE À L'INTÉRIEUR DE LA BOÎTE DES SOUPAPES.



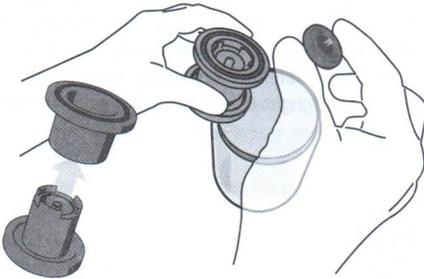
**Prendre un pot ordinaire avec un couvercle en tôle**



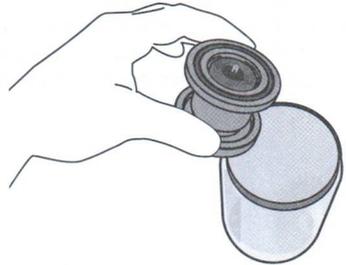
**Nettoyer l'intérieur et l'extérieur du couvercle  
Eliminer étiquettes et colle  
Ne pas rayer le couvercle**



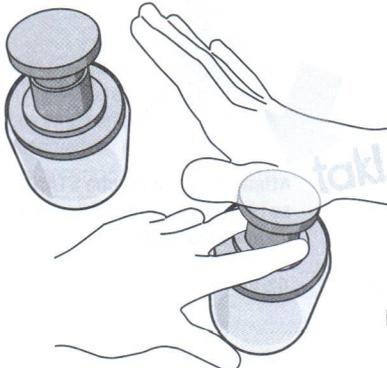
**Mettez la soupape Takaje VacuumSeal dans son siège de l'applicateur**



**Verifiez la position correcte de la soupape**



**Placez l'applicateur sur le couvercle, en position centrale, en l'assurant par le moyen de deux doigts et frappez un coup sur son sommet**

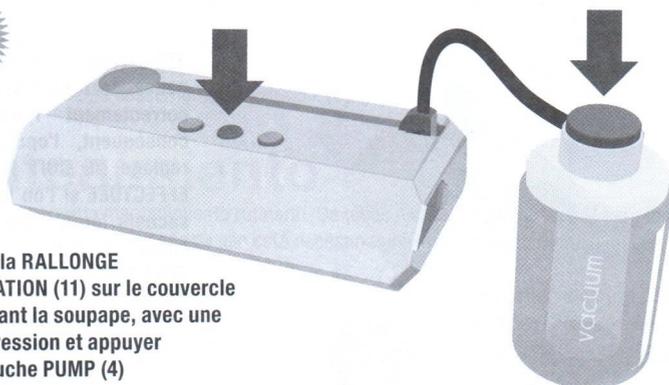


**Enlevez l'applicateur et vérifiez la correcte insertion de la soupape Takaje VacuumSeal sur le couvercle**

# Cycle pour pots

(... et conteneurs rigides)

5



Appuyer la RALLONGE D'ASPIRATION (11) sur le couvercle en couvrant la soupape, avec une légère pression et appuyer sur la touche PUMP (4)

L'allumage de la touche SEAL (5) indique la réalisation du vide optimal ; il est alors possible d'enlever la rallonge



Vérifier que le joint de la rallonge soit bien en prise hermétique sur le couvercle du pot



Pour arrêter à tout moment l'exécution du cycle manuel appuyer sur la touche de STAND-BY (3). La conditionneuse sera mise hors tension.



## ATTENTION

Ne pas aspirer de liquides directement et faire attention au cas on l'on souhaite mettre sous vide des substances liquides



non !

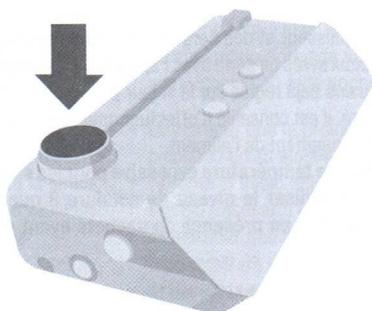


non !



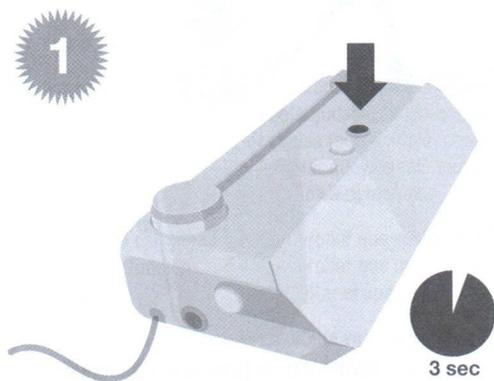
ok! 👍

6



Remettre soigneusement en place la rallonge avec l'aspiration orientée vers le bas pour permettre les opérations suivantes

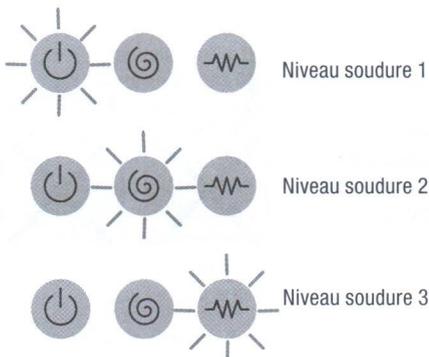
# Réglage de la température de la barre de soudure



**ATTENTION !** la conditionneuse sort de l'usine déjà correctement réglée. Par conséquent, l'opération de réglage **NE DOIT PAS ÊTRE EFFECTUÉE** si l'on utilise les sachets fournis avec la machine ou d'autres sachets **TRE SPADE**

appuyer sur la touche SEAL (5) pendant 3 secondes ; la touche qui commence à clignoter indique le niveau de température de barre utilisé à ce moment

2



Pour le modifier appuyer de nouveau sur la touche SEAL (5) au cours des 3 secondes suivantes et sélectionner le niveau souhaité

**Note:** La température doit être réglée en fonction de l'épaisseur et des caractéristiques du sachet. Pour les sachets mesurant 95 microns d'épaisseur (par exemple, ceux livrés de série avec l'appareil), il est conseillé de régler la soudure sur la valeur 2. La conditionneuse sort de l'usine déjà réglée sur la valeur 2.

Après avoir modifié la température de la barre de soudure, il est conseillé d'effectuer quelques essais de soudage pour en vérifier l'exécution, avant de procéder au conditionnement de l'aliment.

**ATTENTION ! Des soudures répétées, exécutées avec une température excessive pour les sachets utilisés, endommagent la machine de manière irréparable. N'utiliser le niveau de soudure 3 que lorsque cela est strictement nécessaire et, de toute manière, toujours en présence de sachets ayant une épaisseur supérieure à 95 microns.**

# Nettoyage

Comme indiqué précédemment, au terme de chaque utilisation, après avoir mis la machine hors tension, il faut impérativement débrancher la fiche d'alimentation de la prise de courant avant de procéder à toute opération de nettoyage. Le corps de la machine ne peut être lavé qu'avec un tissu humide. Ne jamais laver sous des jets directs d'eau ou en immersion. Ne pas utiliser de détergents ou dégraissants.

Le seul élément lavable à l'eau courante, une fois extrait de la machine, est la chambre de décompression amovible (7). (MAIS PAS DANS UNE MACHINE À LAVER LA VAISSELLE)

# Maintenance

La machine ne requiert aucune opération de maintenance périodique. Il convient toutefois de rappeler que, pour maintenir l'appareil en parfait état, il est nécessaire de le nettoyer soigneusement après chaque utilisation.

En cas d'opérations de maintenance ponctuelle exigeant le remplacement de certains composants, n'utiliser que des pièces détachées d'origine pour éviter tout dysfonctionnement dû à des caractéristiques de construction différentes. En cas d'utilisation de pièces détachées non d'origine, les conditions de garantie déchoient et on décline toute responsabilité pour les éventuels dommages et blessures personnelles.

Lors de chaque commande, bien préciser les numéros indiqués sur les figures, en spécifiant le modèle et le numéro de série de la machine (celui-ci figure sur la plaquette apposée à l'arrière de la machine).

# Arrêts fortuits

En cas d'arrêt inopiné de la machine pendant le cycle, avant d'identifier la cause de l'inconvénient, couper immédiatement l'alimentation électrique en mettant la machine hors tension, puis en débranchant le câble d'alimentation (1) de la prise électrique.

Une fois ces premières opérations exécutées :

- si l'arrêt est dû à une panne de courant, attendre son rétablissement avant de rebrancher la machine ;
- si le problème concerne le circuit électrique, s'adresser au revendeur, lequel demandera éventuellement au constructeur de procéder à des contrôles.

# Anomalies de fonctionnement

Problème	Solutions
1 La conditionneuse ne s'allume pas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier que l'interrupteur général d'économie d'énergie (2) et la touche de mise sous/hors tension et de stand-by (3) soient allumés et que le câble d'alimentation (1) soit branché au réseau électrique</li> </ul>
2 La conditionneuse ne commence pas à produire le vide dans les sachets	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier que la rallonge d'aspiration (11) soit correctement placée dans son logement</li> <li>• Au départ du cycle maintenir appuyé le couvercle mobile (6) pendant le temps nécessaire à ce que le sachet s'écrase bien sur le produit</li> <li>• Vérifier qu'il n'y ait pas des parties du contenu du sachet s'interposant entre le couvercle mobile (6) et la barre de soudure (9)</li> <li>• Essayer de remplacer le sachet en vérifiant qu'il ne soit pas défectueux</li> </ul>

Problème	Solutions
3 La conditionneuse exécute la soudure sans avoir d'abord produit le vide dans le sachet	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier que le côté ouvert du sachet soit à l'intérieur de la chambre de décompression (7), au-delà de la barre de soudure (9)</li> </ul>
4 La conditionneuse produit le vide mais ne soude pas le sachet	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier de ne pas avoir conditionné sous vide d'aliments ayant des parties rigides ou pointues, pouvant avoir percé le sachet lors du conditionnement (par ex, croûtes de fromage, os, arêtes)</li> <li>• Essayer de remplacer le sachet en vérifiant qu'il ne soit pas défectueux</li> </ul>
5 La soudure abîme le sachet en le « fondant »	<ul style="list-style-type: none"> <li>• S'assurer d'utiliser des sachets d'origine TRE SPADE</li> <li>• Vérifier de ne pas avoir modifié accidentellement le temps de soudure ; se reporter au paragraphe « Réglage de la température de la barre de soudure »</li> </ul>
6 La conditionneuse sous vide, lors du branchement à la tension de réseau, a démarré un cycle toute seule sans aucune commande	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lors de sa dernière utilisation, elle a été arrêtée pendant le fonctionnement par suite d'une coupure de courante ou d'une mise hors tension incorrecte. Laisser la conditionneuse terminer le cycle ou bien appuyer sur la touche de stand-by (3). La conditionneuse sera prête à fonctionner régulièrement.</li> </ul>
7 La conditionneuse produit le vide et soude correctement le sachet, mais peu après il se gonfle de nouveau	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Essayer de remplacer le sachet en vérifiant qu'il ne soit pas défectueux</li> <li>• Vérifier que le sachet ne soit pas sale d'aliment (notamment de graisses et sérum) dans la zone de soudure ; dans ce cas nettoyer bien la zone intéressée avec une chiffon en papier</li> <li>• Vérifier que la soudure ne présente pas de plis et qu'elle ait été effectuée à la température correcte (voir aussi le point 4 ci-dessus)</li> <li>• Certains aliments frais (par ex. haricots, haricots verts, courgettes, certaines saucisses fraîches, fromages non affinés, etc.), même une fois sous vide, émettent des gaz qui restent emprisonnés à l'intérieur du sachet déjà soudé.</li> <li>• Vérifier de ne pas avoir modifié accidentellement le temps de soudure ; se reporter au paragraphe « Réglage de la température de la barre de soudure »</li> </ul>
8 La conditionneuse sous vide ne produit pas le vide dans les pots	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier que le couvercle et le pot soient bien propres à l'extérieur et à l'intérieur, qu'il n'y ait pas des résidus de matériel étranger (nourriture, colle, étiquettes) dans la zone au dessous et immédiatement environnant la soupape</li> <li>• Pour plus de détails, se reporter aux prescriptions indiquées dans la brochure jointe aux soupapes</li> </ul>
9 Peu de temps après, les pots perdent le vide	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Certains aliments frais (par ex. haricots, haricots verts, courgettes, certaines saucisses fraîches, fromages non affinés, etc.), même une fois sous vide, émettent des gaz qui restent emprisonnés à l'intérieur du pot déjà sous vide.</li> <li>• Vérifier que le couvercle et le pot soient bien propres à l'extérieur et à l'intérieur, qu'il n'y ait pas des résidus de matériel étranger (nourriture, colle, étiquettes) dans la zone au dessous et immédiatement environnant la soupape</li> <li>• Pour plus de détails, se reporter aux prescriptions indiquées dans la brochure jointe aux soupapes</li> </ul>

# Durées de conservation des aliments

La liste ci-après énumère les durées de conservation des aliments conditionnés sous vide.

Ces durées doivent être considérées comme INDICATIVES. Pour une conservation optimale de produit, l'état dans lequel il se trouve dans la phase initiale est en effet important.

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

	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

## Refrigerati a +3° / +5° C

Viande crue	2 - 3 jours	→	6 - 9 jours
Poisson frais	1 - 3 jours	→	4 - 6 jours
Charcuterie	4 - 6 jours	→	20 - 25 jours
Fromages à pâte molle	5 - 7 jours	→	14 - 20 jours
Fromages durs et faits	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
Soupes de légumes / Minestrone	2 - 3 jours	→	8 - 15 jours
Pâtes / Risotto / Lasagnes	2 - 3 jours	→	6 - 10 jours
Viande cuite	3 - 5 jours	→	10 - 15 jours
Desserts à la crème ou aux fruits	2 - 3 jours	→	6 - 10 jours
Autres desserts	5 jours	→	20 jours

## Congelati a -18° / -20° C

Viande	120 jours	→	480 jours
Poisson	90 jours	→	360 jours
Fruits et légumes	300 jours	→	720 jours

### ATTENTION :

La prolifération bactérienne, bien que ralentie, continue même sous vide. Il est donc nécessaire de conserver les aliments qui l'exigent au réfrigérateur ou dans le congélateur.

Les aliments pré-conditionnés doivent être consommés avant la date limite de consommation imprimée sur l'emballage.