



HASZNÁLATI UTASÍTÁS  
INSTRUCTION MANUAL  
MODE D'EMPLOI  
GEBRAUCHSANLEITUNG  
MANUAL DE INSTRUCCIONES  
BRUKER VEILEDNING

designed by *adriano design*®





|                         |          |
|-------------------------|----------|
| HASZNÁLATI UTASÍTÁS     | 4. old.  |
| INSTRUCTION MANUAL      | 18. old. |
| MODE D'EMPLOI           | 32. old. |
| GEBRAUCHSANLEITUNG      | 46. old. |
| MANUAL DE INSTRUCCIONES | 60. old. |
| BRUKER VEILEDNING       | 74. old. |



# Használati feltételek

Mivel a jelen gépet kifejezetten élelmiszerek vákuumsomagolásához tervezték, a tervező nem vállal felelősséget, ha a termék ettől eltérő funkcióra használják.

Figyelmeztetjük, hogy bármilyen nem megfelelő használat, a garancia elvesztése mellett (olvassa el a feltételeket a géphez mellékelt tanúsítványon), a gép összetevőinek károsodásával jár, a tervezett működés lehetőtlenné tételel.

A F.A.C.E.M. Spa - TRE SPADE - nem vállal felelősséget a jelen útmutató más nyelvre történő fordításának hiányosságáért vagy helytelenségéért.



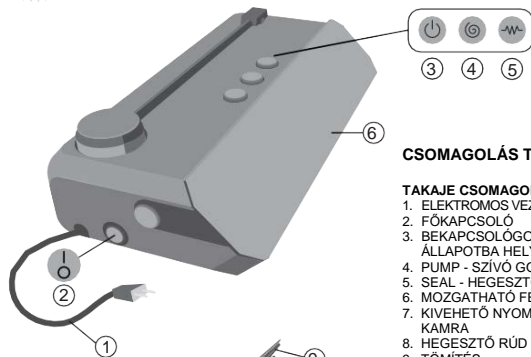
## FIGYELEM

- Olvassa el ezeket az utasításokat, mielőtt használni kezdi a gépet, és tartsa ezeket a gép közelében.
- Tartsa rendben és higiénikusan a munkakörnyezetet.
- Tartsa távol a gyerekeket a gép munkaterületétől.
- A csomagológépet csak arra a célra használja, amire tervezték. A vákuumos csomagolástól eltérő használat a garancia elvesztése mellett (olvassa el a minden géphez csatolt garancia tanúsítvány feltételeit) veszélyes körülmények kialakulásához vezethet.
- Ne terhelje túl a gépet, nagyon ügyeljen rá.
- Helyezze a gépet stabil és biztonságos felületre. Ha leesik, súlyos sérüléseket szenvedhet.
- Ne csomagoljon folyékony élelmiszereket vagy anyagokat zacskóba, ezen felhívás nem tartása esetén a zacskó zárása nem garantált, esetleg a csomagológép is megsérülhet. Az ilyen típusú élelmiszerek eltételéhez használjon erre való vákuumos szeleppel ellátott hagyományos üvegtartókat.
- A folyékony anyagokban gazdag élelmiszerek üvegben való csomagolásához használja a szelepet a lent leírtak szerint.
- A zacskóból kiszívott maradék folyadékot a kihúzható tálkában találja (7), amely a szívókamrából kivehető és elmosható (NE TEGYE MOSOGATÓGÉPBE!).
- Minden munkafolyamat megkezdése előtt ellenőrizze, hogy idegen test (kés, penge, konyhai eszközök) ne legyen a hegesztőrúd (9) közelében.
- Bármilyen típusú tevékenységet, legyen az tisztítás, a csomagológép ellenőrzése vagy összeszerelése, csak kikapcsolt gép mellett szabad végezni, amely során a tápvezeték (1) nem csatlakozhat az aljzathoz, hogy a munka bármely fázisában elkerüljük a gép véletlenszerű elindulását. Ezt a figyelmeztetést akkor is be kell tartani, amikor a berendezés nem működik.
- Ellenőrizze, hogy a gépen feltüntetett feszültség és rezgésszám mértéke megegyezzen az aljzattal, és hogy az aljzat arányos legyen az elnyelt árammal.
- Használjon mindig eredeti cserealkatrészeket és kiegészítőket.
- Ne tegye vízbe és ne tegye ki a gépet vízszugárnak, ez egy elektromos berendezés!
- Ne húzza meg az elektromos vezetékét (1) a csatlakozóból történő kihúzás közben
- Az Ön által használt dugaszoló aljzatot kötelezően földelni kell, és az elektromos rendszernek rendelkeznie kell egy mágneses hőkapcsolóval (FI relé).
- A javításokat csakis a gyártó által kijelölt szakember végezheti.
- FIGYELEM! 3-as hegesztési szinten ne végezzen 8-nál több folyamatos ciklust.
- A tápvezeték sérülése esetén azt a gyártónak, a műszaki vevőszolgálatának vagy olyan minősített szakembernek kell kicserélnie, aki tájékozott az elektromos készülékeken végzett beavatkozásokat érintő kockázatokról.
- A készülék nem olyan személyek által történő használatra készült (ide értve a gyermekeket is), akiknek fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességei csökkentek, vagy akik nem rendelkeznek tapasztalattal vagy ismeretekkel, kivéve ha ezek egy a biztonságukért felelős személy közvetítése segítségével a készülék használatára vonatkozó felügyeletben vagy oktatásban részesültek.
- FIGYELEM: A hőmegszakító véletlenszerű bekapcsolódásából fakadó veszélyek elkerülése érdekében, a jelen berendezés áramellátását nem szabad külső vezérlésű, időzítővel ellátott készülékre bízni, illetve olyan készülékre, amely rendszeresen csatlakozik és kapcsolódik le az áramkörrel

# Használati utasítás és karbantartás



A csomagológépet egyszerre csak egy ember használja, mivel ezt nem tervezték több ember általi együttes használatra.



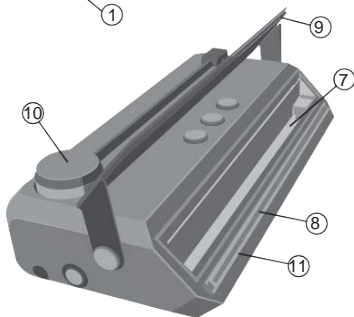
## CSOMAGOLÁS TARTALMA

### TAKAJE CSOMAGOLÓGÉP

1. ELEKTROMOS VEZETÉK ÉS DUGÓ
2. FŐKAPCSOLÓ
3. BEKAPCSOLÓGOMB STAND BY ÁLLAPOTBA HELYEZŐ GOMB
4. PUMP - SZÍVÓ GOMB
5. SEAL - HEGESZTŐ GOMB
6. MOZGATHATÓ FEDŐ
7. KIVEHETŐ NYOMÁSCSÖKKENTŐ KAMRA
8. HEGESZTŐ RÚD
9. TÖMÍTÉS
10. SZÍVÓ MEGHOSSZABBÍTÁSA
11. A HEGESZTŐRÚD FÖLÖTTI VÉDŐSZALAG

### KIEGÉSZÍTŐ RÉSZEGYSÉGEK

12. VÁKUUMRA ALKALMAS ZACSKÓK
13. TAKAJE SZELEPCOMAG
14. TAKAJE SZELEPFELHELYEZŐ



10X



12

2X



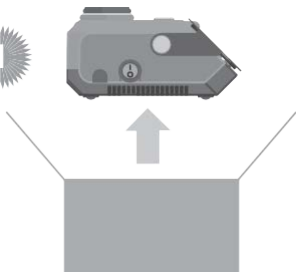
13



14

# Működés

1



Vegye ki a tartalmat a dozból

2



Helyezze egy asztallapra, majd ellenőrizze a felszínen a lábak támaszkodását

3



Csatlakoztassa a dugót az elektromos aljzathoz

4



Állítsa a FŐKAPCSOLÓT (2) I (bekapcsolt) helyzetbe

5



Nyomja meg a STAND BY (3) gombot 2 másodpercre

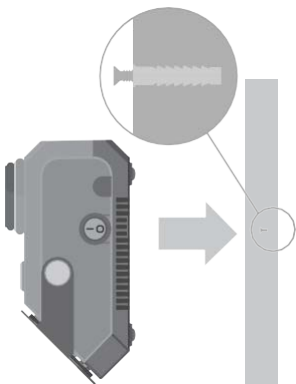
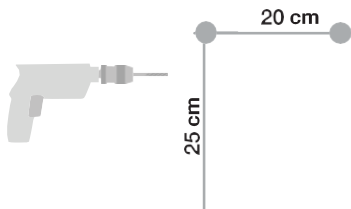
A csomagológép kikapcsolásához kövesse az (5) pontot, majd állítsa a FŐKAPCSOLÓT (2) 0 (kikapcsolt) helyzetbe

# Falra szerelés

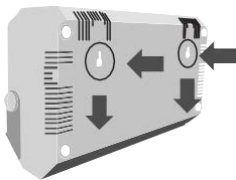
(esetleges munkafelület)

1

Fúrjon 2 furatot körülbelül 25 cm-re a munkasíktól, amelyek egymástól 20 cm távolságban helyezkednek el, két  $\varnothing$  6 mm-es tipli behelyezéséhez



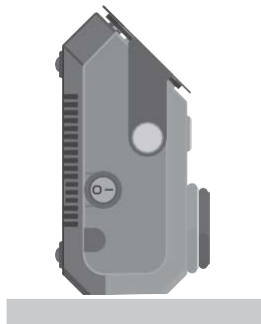
2



Rögzítse a tipliket a furatokban, és rögzítse a gépet az alján elhelyezett két furat segítségével

## Helymegtakarító helyzet

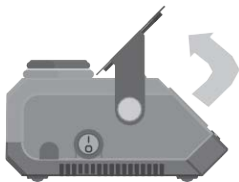
(...két használat közt)



Helymegtakarító függőleges helyzet

# Automatikus ciklus

1



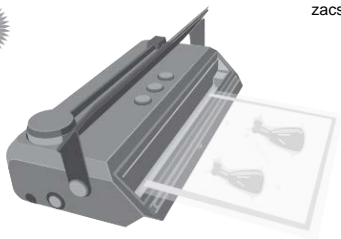
Emelje meg a  
**MOZGATHATÓ FEDELET (6)**

2



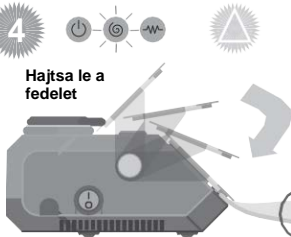
Helyezze be a kívánt, megfelelő méretű  
tartalmat a zacskóba (különböző méretű  
zacskókhoz forduljon a TRE SPADE  
üzletekhez)

3



Helyezze a zacskót a szájával  
a kamrába,

4



Hajtsa le a  
fedelelet

Tartsa távol  
a tasak tartalmát  
a hegesztő  
rúdtól



Nyomja a megjelölt helyen, amíg  
a zacskó nem kezd lapulni



Az automatikus ciklus megszakításához nyomja meg bármelyik pillanatban  
a **STAND BY** gombot (3). A csomagológép leáll



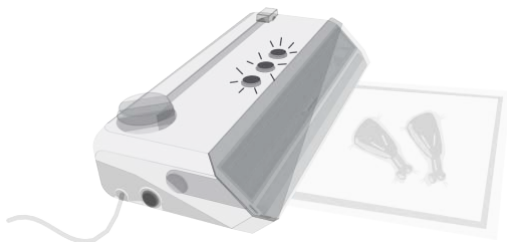
# Automatikus ciklus

5



Várja meg a szívóciklus végét, amelyet a SEAL gomb (5) felvillanása jelez

6



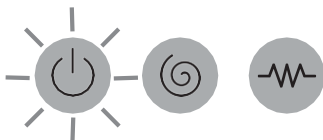
A három villogó gomb jelzi, hogy a zacskó hegesztése folyamatban van

7



Várja meg az automatikus elengedést a tasak visszajuttatásához

8

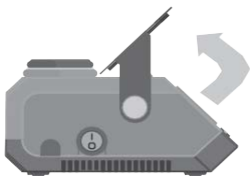


Várja meg az automatikus elengedést a tasak visszajuttatásához

# Kézi ciklus

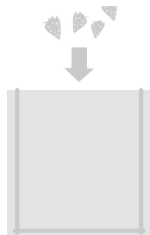
A kézi ciklus a részleges levegőtlenítés során szükséges, amikor az élelmiszerek károsodhatnak a túlzott sűrítés során (pl.: erdei gyümölcsök, saláta, puha kenyér, lágy sajtok...)

1



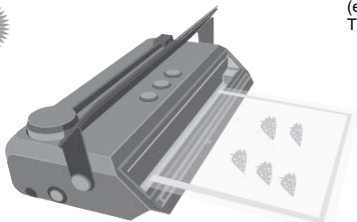
Emelje fel a **MOZGATHATÓ FEDELET (6)**

2



Helyezze be a kívánt tartalmat a megfelelő méretű tasakba (eltérő méretekért forduljon a TRE SPADE értékesítési pontokhoz)

3



Helyezze a zacskót a szájával a kamrába

4

Hajtsa le a fedelelet



Tartsa távol a tasak tartalmát a hegesztő rúdtól



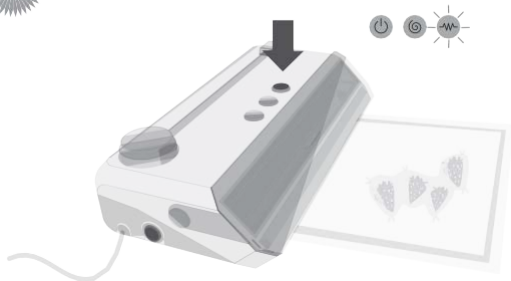
Nyomja a megjelölt helyen, amíg a zacskó nem kezd lapulni



A kézi ciklus végrehajtásának megszakításához bármelyik pillanatban nyomja meg a **STAND BY** gombot (3). A csomagológép leáll

# Kézi ciklus

5

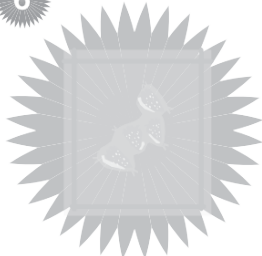


**Nyomja meg a SEAL gombot (5), amikor a levegő kiszívásához ér; ily módon elvégezheti a hegesztést**

**Megjegyzés:** a hegesztés folyamata azonnal félbeszakítja a zacskó belsejéből a levegő kiszívását, a szivattyú működésben tartása mellett. Attól függően, hogy az üzemeltető mennyire gyorsan képes megnyomni a SEAL (5) gombot, részleges vákuum jöhet létre, amikor egy bizonyos mennyiségű levegő maradhat a tasak belsejében, amely segíthet például a csomagolásra váró élelmiszereknek, hogy ne deformálódjanak az összenyomás során.

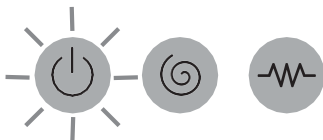
Emlékeztetjük, hogy minél kevesebb levegő marad a zacskóban, annál hosszabb ideig tartósítható az élelmiszer.

6



**Várja meg az automatikus elengedést visszanyeréséhez**

7



**Várja meg az állandó fény újra felgyulladását a STAND BY (3) gombon**

# Dobozok ciklusa

Ezt a felhasználási módot az univerzális, fedeles fémdobozok belsejének légtelenítésére használják, bármilyen ilyen típusú doboz légtelenített dobozzá változtatásához.



## FIGYELEM

A DOBOZBAN VÁKUUMOT LÉTREHOZÓ RENDSZER MEGFELELŐ MŰKÖDÉSÉHEZ SZIGORÚAN TARTSA BE A KÖVETKEZŐ A SZELEPEK CSOMAGOLÁSÁBAN TALÁLHATÓ KIADVÁNYBAN LEÍRT UTASÍTÁSOKAT.



**Vegyen kézbe egy hagyományos fedeles fémdobozt**



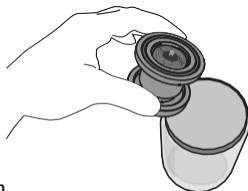
Tisztítsa jól meg a fedél belső és külső részét Távolítsa el a címkéket és a ragasztót Ne karcolja meg a fedélen a festéket



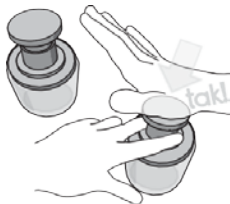
**Helyezze el a szelepet a megfelelő fészekben a felhelyezőben**



**Ellenőrizze, hogy a szelep megfelelően illeszkedjen**



**Támassza a felhelyezőt a fedél közepére két ujjal rögzítve, és mérjen egy határozott ütést a csúcsára**

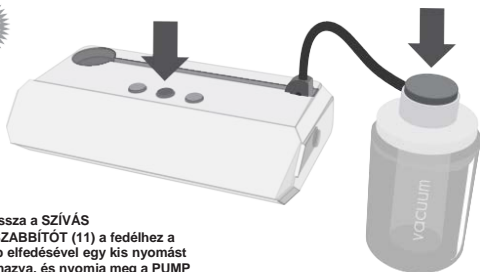


**Vegye el a felhelyezőt, és ellenőrizze, hogy a szelep a fedélhez illeszkedjen**

# Dobozok ciklusa

(...és merev tartóké)

5



Támassza a SZÍVÁS HOSSZABBÍTÓT (11) a fedélhez a szelep elfedésével egy kis nyomást alkalmazva, és nyomja meg a PUMP gombot (4)

A SEAL (5) gomb felgyulladás jelezzi az optimális vákuum elérését; ezen a ponton el lehet távolítani a hosszabbítót



Ellenőrizze, hogy a hosszabbító tömitése jól illeszkedjen a doboz fedelére

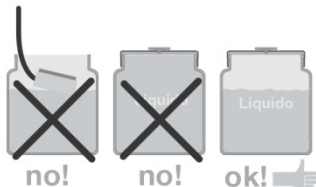


Az automatikus ciklus megszakításához nyomja meg bármelyik pillanatban a STAND BY gombot (3). A csomagológép leáll



## FIGYELEM

Ne szívasson közvetlenül folyadékokat figyeljen oda, ha folyékony anyagokat szeretne légteleníteni



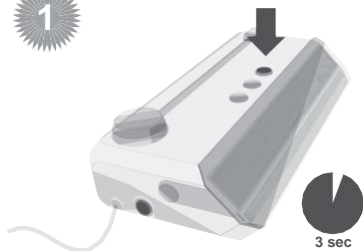
6



Helyezze gondosan vissza a hosszabbítót a szívó résszel lefelé állítva, hogy lehetővé tegye a következő műveleteket

# A hegesztőrúd hőmérsékletének szabályozása

1



**FIGYELEM:** A csomagológépet már az üzemben megfelelően szabályozzák. Ezért a szabályozás folyamatát **NEM KELL ELVÉGEZNI**, ha a géppel szállított zacskókat vagy TRE SPADE zacskókat használ

Nyomja meg a SEAL (5) gombot 3 másodpercre, a gomb, amely villogni kezd, és jelzi a rúd pillanatnyi hőmérsékletét

2



1. hegesztési szint



2. hegesztési szint



3. hegesztési szint

A megváltoztatáshoz nyomja meg ismét a SEAL (5) gombot a 3 elkövetkezendő másodpercen belül, és válassza ki a kívánt szintet

**Megjegyzés:** A hőmérsékletet a zacskó vastagsága és más jellemzője határozza meg. A 95 mikron vastagságú zacskók (például a csomagban szállítottak esetén) ajánljuk a 2. hegesztési szint használatát. A csomagológépet az üzemben 2. hegesztési szintre állítják. A hegesztőrúd hőmérsékletének beállítása után ajánlatos néhány próbahegesztést végezni a működés ellenőrzésére, mielőtt az élelmiszerek csomagolását megkezdi.

**FIGYELEM!** A zacskók számára túl magas hőmérsékleten ismételten végzett hegesztés véglegesen károsítja a gépet. Ne használja a 3. hegesztési szintet, hacsak ez nem elkerülhetetlen, de egyébként is mindig csak 95 mikronnál vastagabb zacskók esetében!

# Tisztítás

Minden munkavégzést követően, a gép kikapcsolása után feltétlenül ki kell húzni a tápcsatlakozót az elektromos aljzatból, bármilyen tisztítási művelet megkezdése előtt.

A gép testét nem szabad lemosni, csak nedves ruhával. Sohasem szabad vízszugárnak kitenni vagy vízbe meríteni.

Ne használjon tisztítószereseket vagy más zsirolódzsereket.

Az egyetlen olyan elem, amelyet a gépből való eltávolítás után folyóvízzel lemoshat, a kihúzható nyomáscsökkentő kamra (7). (NE TISZTÍTSA MOSOGATÓGÉPBEN)

# Karbantartás

A gépet nem kell rendszeresen karbantartani, de emlékeztetjük rá, hogy a gép tökéletes működésének megtartásához a munkavégzés után nagyon gondos tisztítás elvégzése szükséges.

A rendkívüli karbantartás vagy esetleges cserealkatrészekhez csak eredeti kiegészítőket használjon, kerülje a különböző sajátosságok által okozott kellemetlenségeket. A nem eredeti alkatrészek használata esetén érvénytelené válnak a garanciális feltételek, és a gyártó nem vállal semmilyen felelősséget a tárgyakban vagy személyekben keletkező sérülésekért.

Az ábrákkal jelzett számokra hivatkozva adja meg a megrendelésben a tulajdonában levő gép modell- és sorozatszámát (a sorozatszámot a gép alján levő jelzőtáblán találja).

# Véletlenszerű leállások

A munkavégzés közben előforduló váratlan gépleállás esetén, mielőtt elvégezné az ok elemzését, szakítsa azonnal meg az elektromos tápellátást a gép kikapcsolásával, majd azt követően a hálózati csatlakozónak az elektromos dugaszoló aljzatból történő kihúzásával (1).

Ezt követően:

- ha a leállást a hálózat hibája miatti tápfeszültség hiány okozta, ne csatlakoztassa vissza a gépet a hálózatra, amíg helyre nem állnak a rendes hálózati feltételek.
- ha a rendellenesség oka az elektromos áramkörre vezethető vissza, forduljon a viszonteladóhoz, hogy végezze el a szükséges gyártói ellenőrzéseket.

# Működési hibák

## Probléma

- 1 A csomagológép nem kapcsol be
- 2 A csomagológép nem légteleníti a zacskókat.

## Megoldások

- Ellenőrizze, hogy az árammegtakarító főkapcsoló (2) és a bekapcsoló/kikapcsoló stand by gomb (3) is be legyenek kapcsolva, és hogy az áramellátó vezeték (1) csatlakozzon az elektromos áramhoz
- Ellenőrizze, hogy a szívóhosszabbító (11) megfelelően álljon a helyén
- A ciklus elindítása során tartsa nyomva a mozgatható fedelet (6) annyi időre, hogy az jól összenyomja a terméket
- Ellenőrizze, hogy ne az élelmiszer darabjai ne csússzanak a mozgatható fedő (6) és a hegesztőrúd (9) közé.
- Próbálja meg kicserélni a zacskót, ezzel ellenőrizve, hogy esetleg a zacskó károsodott.

## Probléma

- 3 A csomagológép a tasakban korábban történő vákuum kialakítás nélkül végzi el a hegesztést
- 4 A csomagológép légtelenít, de nem hegeszt le a zacskót
- 5 A hegesztés "megolvasztással" rongálja a tasakot
- 6 A vákuumos csomagológép közvetlenül a hálózatra csatlakoztatása után magától, bármely parancs nélkül elkezdett egy ciklust
- 7 A csomagológép létrehozza a vákuumot és megfelelően hegeszt, de egy kis idő után a tasak újra felfúvódik
- 8 A légtelenítő csomagológép nem légteleníti a dobozokat
- 9 A dobozok egy idő múlva elvesztik a légmentességüket

## Megoldások

- Ellenőrizze, hogy a hegesztőrúdon (9) túl a zacskó nyitott része is a nyomáscsökkentő kamra (7) belsejében legyen.
- Ellenőrizze, hogy ne végezzen vákuumos csomagolást olyan élelmiszereket, amelyek olyan merev vagy hegyes részekkel rendelkezhetnek, amelyek a csomagolás során kilyukaszthatnák a tasakot (pl. sajt kéreg, csont, szálfka)
- Próbáljon tasakot váltani, és ellenőrizze, hogy ne egy hibás tasak legyen
- Ellenőrizze, hogy TRE SPADE eredeti zacskókat használ-e
- Ellenőrizze, hogy véletlenül nem változtatta meg a hegesztési idő idejét; tanulmányozza a „Hegesztőrúd hőmérsékletének szabályozása” bekezdést
- A gép utolsó használatakor áramszünet, vagy nem megfelelő leállítás miatt megszakadt a működés. Hagyja, hogy a csomagológép befejezze a ciklust, vagy nyomja meg a stand by (3) gombot. A csomagológép kész a helyes működésre.
- Próbálja meg kicserélni a zacskót, ezzel ellenőrizve, hogy esetleg a zacskó károsodott.
- Ellenőrizze, hogy a zacskó ne legyen élelmiszertől piszkos (mindenekelőtt zsíros és savas) azon a területen, ahol a hegesztést végzi; ebben az esetben tisztítsa meg az érdekelt területet egy papírtörlővel
- Ellenőrizze, hogy a hegesztés ne legyen ráncos, és hogy megfelelő hőmérsékleten hegesztett (lásd a fenti 4. pontot)
- Néhány friss élelmiszer (pl. bab, zöldbab, cukkini, néhány friss felvágott, nem érlelt sajtok stb.) gázokat szabadítanak fel, amelyek a már lehegesztett zacskó belsejében maradnak.
- Ellenőrizze, hogy véletlenül nem változtatta meg a hegesztési idő idejét; tanulmányozza a „Hegesztőrúd hőmérsékletének szabályozása” bekezdést
- Ellenőrizze, hogy mind a fedő, mind a doboz kívül belül tiszta legyen, hogy ne legyen idegen anyag (ételmaradék, ragasztó, címke) a szelepet körülvevő területen.
- Részletesebben tanulmányozhatja a szelepekhez mellékelt füzet utasításait
- Néhány friss élelmiszer (pl. bab, zöldbab, cukkini, néhány friss felvágott, nem érlelt sajtok) az egyszeri légtelenítés után is gázt szabadítanak fel, amely a már légtelenített doboz belsejében marad.
- Ellenőrizze, hogy úgy a fedél, mint a doboz megfelelően tiszta legyen kívül és belül, és hogy ne legyenek idegen anyag maradványok (étel, ragasztó, címke) a szelep alatt és a közvetlenül mellette található területen
- További részletekért tanulmányozza a szelepekhez mellékelt kiadványt



# Az élelmiszerek tárolási ideje

Az itt található jegyzékben megtalálja a légtelenített élelmiszerek tárolási idejét. Ezek az adatok JELZÉS ÉRTÉKŰEK. A termék megfelelő tárolása érdekében fontos, hogy az állapota a kezdeti állapotnak megfeleljen.

| Környezeti hőmérsékleten<br>(+20 / + 25 °C) | Rendes körülmények | Vákuum        |
|---|--------------------|---------------|
| Kenyér                                      | 2 nap              | ⇒ 8 nap       |
| Száraz sütemények                           | 120 nap            | ⇒ 360 nap     |
| Száraz tészta / Rizs                        | 180 nap            | ⇒ 360 nap     |
| Olajos magvak                               | 120 nap            | ⇒ 360 nap     |
| Liszt / Tea / Kávé                          | 120 nap            | ⇒ 360 nap     |
| <b>Hűtött +3 / +5 °C</b>                    |                    |               |
| Nyers hús                                   | 2 - 3 nap          | ⇒ 6 - 9 nap   |
| Friss hal                                   | 1 - 3 nap          | ⇒ 4 - 6 nap   |
| Szalámik                                    | 4 - 6 nap          | ⇒ 20 - 25 nap |
| Lágy sajtok                                 | 5 - 7 nap          | ⇒ 14 - 20 nap |
| Kemény és érlelt sajtok                     | 15 - 20 nap        | ⇒ 30 - 60 nap |
| Parmezán / Grana Padano                     | 20 nap             | ⇒ 60 nap      |
| Nyers zöldségek                             | 1 - 5 nap          | ⇒ 7 - 20 nap  |
| Friss gyümölcs                              | 5 - 10 nap         | ⇒ 14 - 20 nap |
| Passz. zöldség /<br>Zöldséglevések          | 2 - 3 nap          | ⇒ 8 - 15 nap  |
| Tészták / Rizottók / Lasagne                | 2 - 3 nap          | ⇒ 6 - 10 nap  |
| Főtt húsok                                  | 3 - 5 nap          | ⇒ 10 - 15 nap |
| Krémes, gyümölcsös sütik                    | 2 - 3 nap          | ⇒ 6 - 10 nap  |
| Más édesség                                 | 5 nap              | ⇒ 20 nap      |
| <b>Mélyhűtött -18 / -20 °C</b>              |                    |               |
| Hús   | 120 nap            | ⇒ 480 nap     |
| Hal   | 90 nap             | ⇒ 360 nap     |
| Gyümölcs és zöldség                         | 300 nap            | ⇒ 720 nap     |

## FIGYELEM:

A baktériumok terjedése akkor is, ha nagyon lelassított formában, de tovább halad, légtelenített állapotban is.

Ezért szükséges az ezt igénylő élelmiszerek hűtőszekrényben tárolása.

Az előrecsomagolt élelmiszereket a csomagoláson feltüntetett lejárati idő előtt el kell fogyasztani.

# Garanciális feltételek

Tanulmányozza a Tre Spade termékekre vonatkozó általános garanciális feltételeket a [www.trespade.it](http://www.trespade.it) webhelyen. A weboldalunkon ezen felül lehetőségük van a termékük adatainak és a vásárlásuknak online regisztrálására: látogasson el a [www.trespade.it](http://www.trespade.it) oldalra, és fedezze fel az összes előnyt.

# MŰSZAKI ADATOK

|   |  |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|--|
| MŰSZAKI ADATOK:   |  |  |  |  |  |
| ABS SZERKEZET   |  |  |  |  |  |
| LEGNAGYOBB NYOMÁSCSÖK KENÉS:<br>600 Hgmm, ami 800 mbar értékkel egyezik |  |  |  |  |  |
| HEGESZTŐ RŰD TELJESÍTMÉNY : 40 VA                                       |  |  |  |  |  |
| SZIVÁS:<br>16 l/perc  |  |  |  |  |  |
| ÜZEMI FESZÜLTÉG:<br>1. 220 – 240 Volt<br>110 volt<br>260 volt           |  |  |  |  |  |
| ÜZEMI FREKVENCIA:<br>50 Hz<br>60 Hz<br>50 Hz                            |  |  |  |  |  |
| TÖMEG: 3,1 kg   |  |  |  |  |  |
| FOLYAMATOS SÚLYOZOTT EGYENÉRTÉK Ű HANGNYOMÁS SZINT dB(A) 45             |  |  |  |  |  |



HU

**FIGYELEM:** A 2012/19/EU európai irányelvben és az azt követő nemzeti jogi szabályozásban előírányzottaknak megfelelően a **jelen készüléket nem lehet a rendes városi vegyes hulladékok módján ártalmatlanítani.** Ezért az életciklusa végén, a megfelelő ártalmatlanításhoz szükséges műveletek végrehajtása után a készüléket el kell szállítani az egyik, az elektromos és elektronikus készülékek (EEK) számára kijelölt szelektív gyűjtőközpontba. Tanulmányozza a használat szerinti település gyűjtőközpontjait, ahol biztosított a szelektív gyűjtőrendszer működése, elérhetősége és megfelelősége **Ha bárki jogosulatlanul (vagy vegyes városi hulladék gyanánt) végzi a jelen EEK készülék ártalmatlanítását, az a hatályos nemzeti jogszabályokban rögzített szankciókkal sújtható.**





F.A.C.E.M. Spa Via Fabbriche, 11/C 10141 TORINO- OLASZORSZÁG  
tel. +39-011337119 / 3858495  
fax. +39-011334889  
e-mail [facem@facem.com](mailto:facem@facem.com) [www.trespade.it](http://www.trespade.it) [www.takaje.it](http://www.takaje.it)