



SAVE



COOK



PACK



CLEAN

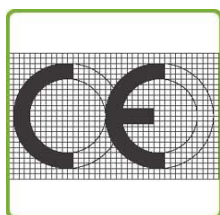
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

НАСТОЛЬНЫЙ КАМЕРНЫЙ ВАКУУМНЫЙ УПАКОВЩИК



TOP PROFESSIONAL

AUSTER EOS LEVANT MISTRAL GIBLI



EAC



SAVE



COOK



PACK



CLEAN

ВНИМАНИЕ!

Данное оборудование не подходит для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта или знаний, за исключением случаев, если они не прошли инструктаж по применению оборудования, проведенный лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под надзором взрослых и ни в коем случае не играть с прибором.

**ВНИМАНИЕ- ОПАСНОСТЬ!**

Сварочная планка сильно нагревается во время использования и высокая температура сохраняется еще некоторое время после прекращения работы прибора.

Рекомендуется, в связи с опасностью ожогов, избегать прямого контакта с горячими деталями, пока процесс охлаждения не закончится.

**ВНИМАНИЕ!**

Прибор предназначен для использования только в закрытых помещениях.

ВНИМАНИЕ- ОПАСНОСТЬ!

Категорически запрещается разбирать прибор или использовать его при видимых повреждениях электрического кабеля, розетки и т.д. Во всех случаях неисправности упаковщика обращаться в сервисную службу или на фабрику-производитель.



Прибор поставляется с системой заземления. Система заземления идентифицируется символом:

**ГЛАВА 1 ОПРЕДЕЛЕНИЕ “РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ”**

«Руководство по эксплуатации» является документом, который выдается производителем и является неотъемлемой частью оборудования. Настоящий документ позволяет правильно использовать оборудование.

Все права на использование и распространение данного руководства по эксплуатации защищены.



SAVE



COOK



PACK



CLEAN

ГЛАВА 1 НАЗНАЧЕНИЕ ДОКУМЕНТА

Основной целью данного руководства по эксплуатации является обеспечение клиента и персонала, работающего с оборудованием, необходимой информацией по правильной установке, надлежащем использовании, техническом обслуживании оборудования и соблюдении максимальных условий безопасности.

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ И ОГРАНИЧЕНИЯ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

- Каждый этап использования оборудования, и весь цикл работы машины в целом, был тщательно и внимательно проанализирован производителем в процессе проектирования и производства, и отражен в данном Руководстве по эксплуатации. Однако, следует понимать, что ничто не сможет заменить опыт, надлежащую подготовку и особенно здравый смысл оператора оборудования. Правила использования являются существенными на каждом этапе работы оборудования, и их следует внимательно изучить при чтении данного руководства.
- Несоблюдение мер предосторожности в использовании оборудования, невыполнение конкретных предупреждений, указанных в данном Руководстве, допуск к работе неподготовленного персонала, нецелевое использование машин, могут нарушить принципы безопасности, заложенные в процессе проектирования и производства оборудования. Это может привести как материальному ущербу и поломке оборудования, так и спровоцировать несчастные случаи.
- Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный вследствие несоблюдения пользователем техники безопасности, прописанной в данном руководстве.

НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ

Руководство по эксплуатации отвечает требованиям следующих нормативов:

- приложение "I" к директиве 89/932/CEE с изменениями: раздел 1.7.4;
- 1. "Machines Directive" 2006/42/CE, которая заменяет 98/37/CE.

УТИЛИЗАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ В КОНЦЕ ЕГО ЖИЗНЕННОГО ЦИКЛА

Электрическое и электронное оборудование, содержащее опасные вещества, являющиеся потенциально вредными для здоровья человека и окружающей среды, утилизируются только в специально отведенных местах.

ГЛАВА 2 ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ МАШИН С МАРКИРОВКОЙ CE

Компания производит оборудование с маркировкой CE и EAC, что подтверждается следующими законодательными актами:

- Декларация о соответствии CE и декларацией EAC
- Маркировка CE и EAC
- Руководство по эксплуатации

Специальная пластина, прикрепленная на машину, указывает, что оборудование соответствует нормативам маркировки CE и EAC. Запрещено снимать знак «CE» или заменять его на другой. Если по каким-либо причинам знак поврежден, оторвался от машины или просто нечитаема фабричная надпись, заказчик обязан поставить в известность фирму-производитель.



Знак «CE» расположен на внешней стороне корпуса.



SAVE



COOK



PACK



CLEAN

ГЛАВА 3 ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ

Производитель берет на себя гарантийные обязательства в течение 12 (двенадцать) месяцев со дня отгрузки и прямой поставки товара. Производитель гарантирует клиентам или дилерам хорошее функционирование всех компонентов определенной машины. Гарантия не распространяется на те части машины, которые подвергаются нормальному износу: электрическая изоляция - тефлон - уплотнители - пистоны для открывания камеры - мембрана сварочная - воздушные фильтры - масляные фильтры - замена масла - лопасти насоса.

1. В случае возникновения неисправности или плохого функционирования вакуумного насоса в оборудовании на гарантии, производитель оставляет за собой право проверки на попадание в насос инородных предметов (жидкостей, твердых тел, соусов, подливок и т.д.). В случае их обнаружения, ремонт и расходные материалы оплачиваются клиентом, так как неисправность возникла не по причине производственного дефекта, а по халатности во время использования оборудования.
2. Проблемы, связанные с электронной частью оборудования, должны быть рассмотрены и проанализированы производителем прежде, чем будут заменены неисправные детали в счет гарантии. Так как скачки напряжения, электрический разряд, расстройство электрической сети могут привести к неисправности качественного электронного оборудования не по вине производителя.
3. На проблемы в работе оборудования, имеющие отношение к пневматическим компонентам, структурным и механическим деталям, распространяется гарантийный случай, и их замена производится бесплатно.
4. В период гарантийного срока, если производится ремонт оборудования, попадающего под гарантийный случай, бесплатно предоставляется только замена неисправных деталей, не включается стоимость работы техника. Если в период гарантийного срока необходим ремонт оборудования, не попадающий под гарантийное обслуживание, то производится оплата, как самих деталей, так и работы по их установке.
5. В случае запроса в период гарантийного срока на выполнение ремонта оборудования техниками от производителя, то расходы на их проезд (туда и обратно) оплачиваются за счет клиента, независимо от причины возникновения неисправности.
6. Если выполнятся ремонт неисправного оборудования на базе производителя, то независимо от того в период гарантийного срока или вне его, транспортные расходы оплачиваются за счет клиента.
7. Все материалы, присланные производителю, как в период гарантии, так и вне его, обязательно должны иметь оплаченные транспортные расходы.
8. Производитель не принимает присланные материалы с неоплаченными транспортными расходами.
9. Любые вмешательства и манипуляции клиента с, по его мнению, неисправными или дефектными компонентами (насос, электронная карта и т.д.) не разрешены, и, в случае выполнения самостоятельного ремонта в период гарантийного срока, производитель снимает с себя гарантийные обязательства.

ОБЯЗАТЕЛЬСТВА ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Пользователь обязан информировать производителя о любых дефектах или сбоях в работе защитной системы безопасности, а также о предполагаемых потенциально опасных ситуациях.

Запрещается вмешательство третьих лиц (исключая уполномоченный персонал производителя) и внесение изменений любого характера в работу машины и ее функций, которые не описаны в настоящем техническом документе.



SAVE



COOK



PACK



CLEAN

В случае возникновения неисправности или опасности по причине постороннего вмешательства в механизм машины, и несоблюдение вышеуказанных правил, производитель не несет ответственности за последствия. Настоятельно рекомендуем, в случае возникновения необходимости внесения изменений в работу оборудования, обращаться напрямую к производителю.

ГЛАВА 4 ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

Настоятельно рекомендуется выполнять следующие правила:

- не прикасаться к металлическим частям упаковочной машины мокрыми или влажными руками;
- не пытаться выдернуть вилку из розетки путем вытягивания шнура или сдвигая саму машину;
- не допускать к работе с упаковочной машиной детей или людей с ограниченными возможностями без присмотра;
- электрическая безопасность данного оборудования обеспечивается только в том случае, если машина правильно подключена к эффективной системе заземления, в соответствии с действующими стандартами безопасности. Необходимо проверить это основное требование, и, в случае возникновения сомнений, обратиться для проведения контроля к квалифицированному персоналу, имеющему допуск. Производитель не несет ответственность за любой ущерб, возникший по причине неисправной системы заземления;
- в случае возможного повреждения системы заземления, машина должна быть выключена из сети во избежание случайного /нежелательного включения;
- всегда используйте предохранители, предусмотренные нормами техники безопасности, предохранители должны обладать определенными характеристиками, именно для этого вида работ;
- не используйте отремонтированные предохранители, они могут спровоцировать короткое замыкание;
- в случае повреждения электрического кабеля не заменять его самим клиентом самостоятельно, следует обязательно связаться с производителем машины;
- электрический кабель держать вдали от нагреваемых частей оборудования;
- всегда выключать машину от сети, прежде чем начать любую процедуру чистки и мытья оборудования.
- чистка корпуса машины, панелей и элементов управления производится мягкой сухой тканью или слегка смоченной в растворе мягкого моющего средства или алкоголя.

ОБЯЗАТЕЛЬСТВА ОПЕРАТОРА В СЛУЧАЕ НЕИСПРАВНОСТИ

Операторы обязаны сообщать своим непосредственным руководителям о любых возникших неисправностях или потенциально опасных ситуациях.



SAVE



COOK



PACK



CLEAN

ГЛАВА 5 УСТАНОВКА

После снятия упаковки проверьте целостность упаковщика. В частности, проверьте, что корпус прибора в сохранности и без видимых повреждений, которые могли быть вызваны в процессе транспортировки. Если вы сомневаетесь, не используйте прибор и свяжитесь с производителем.

ВЫБОР МЕСТА УСТАНОВКИ

Упаковщик следует устанавливать в помещении с низким процентом влажности и вдали от источников тепла.



Не устанавливать прибор вблизи легковоспламеняющихся веществ.

Перед выполнением любой операции контроля, которая включает в себя удаление деталей и разборку прибора, вы обязательно должны отключить машину от электрической сети.

ПРОВЕРКА И ИНСПЕКЦИЯ

Проверьте перед запуском машины, что уровень масла находится в пределах показателей (рис. 5), расположенных на двигателе / насосе. Чтобы получить доступ к насосу, открутить винты, которые расположены на задней стенке корпуса и снять ее.

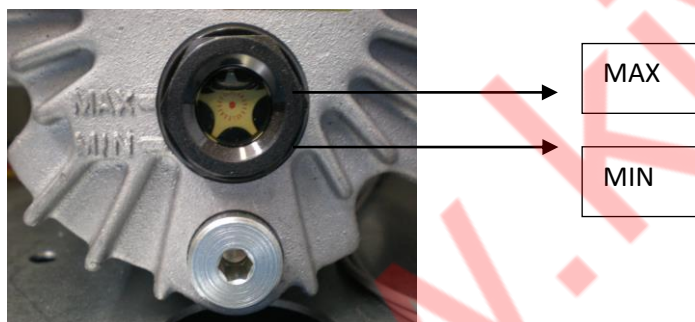


Рис. 5 Индикатор уровня масла



Перед подключением вакуумного упаковщика к сети, убедитесь, что напряжение в электрической сети соответствует данным, указанным на пластине «СЕ», расположенной на приборе.

После того, как вы произвели проверку оборудования, соответственно инструкциям, приведенным выше, вставьте вилку в розетку. В случае несовместимости розетки и вилки прибора, вилку следует заменить на подходящую, эта операция выполняется только квалифицированным персоналом.

На этом этапе необходимо убедиться, что гнездовые кабели подходят по мощности, потребляемой устройством. В общем, не рекомендуется использовать переходники, тройники и адаптеры. Если их использование является абсолютно необходимым, вы должны использовать только качественные адаптеры и двойники, соответствующие действующим стандартам безопасности, заботясь о том, чтобы не превышать предел указанной на них мощности.



SAVE



COOK



PACK



CLEAN

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ



- Желательно, отключать линию каждый раз, когда работа с упаковщиком завершена.
- На всех упаковочных машинах с трехфазной мощностью обратить внимание на направление вращения двигателя, указанное на наклейке на двигателе. В случае противоположного вращения (вы услышите громкий шум и скрежет, и крышка не будет закрываться) поменяйте местами два из трех силовых проводов подключения.

- При классическом использовании не требуется очистка вакуумной камеры, только если это необходимо (например, если просыпался или разлился продукт из пакета) мы рекомендуем для чистки камеры внутри использовать ткань, смоченную в спирте.



Заземление (желто-зеленый провод) не должен быть перемещен или отключен. В случае питания 3P + N в присутствии нейтрального провода (синий), также не должны быть перемещены или расчленены. Перед чисткой прибора обязательно выключить его из сети!

ГЛАВА 6 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАКУУМНОГО УПАКОВЩИКА

Упаковка в вакуум

- Включить двухконтактный разъем для 230 V AC или трехконтактный для 380 V AC в надлежащую электрическую розетку.
- Включить генеральный выключатель и нажать на кнопку ON/OFF. Эта операция запускает электрическую цепь в машине, питающую модульную плату для всех автоматических фаз цикла.
- Установить время для создания вакуума, время для запайки, и время для инъекции газа (если упаковщик оснащен этой системой)
- Разместить пакет (или несколько пакетов) внутри вакуумной камеры, положив открытую сторону пакета на сварочную планку абсолютно ровно. В случае, если пакет имеет достаточный излишек, обязательно в этом случае размещать край пакета в специальный зазор между сварочной планкой и стенкой камеры (рис.6)
- Внутри камеры находятся 2-3 панели из пищевого нетоксичного полиэтилена, которые позволяют приподнять или опустить упаковываемый пакет в отношении сварочной планки. Для регулирования уровня эти панели или оставляются в камере, или убираются в зависимости от объема пакета с продукцией.
- Плотнo закрыть крышкой вакуумную камеру, прижимая до тех пор, пока не услышите, что запустился рабочий цикл упаковщика.
- Все фазы вакуумной упаковки происходят автоматически, закончив упаковку, крышка камеры открывается автоматически, и машина готова для запуска нового цикла упаковки.



SAVE



COOK



PACK



CLEAN

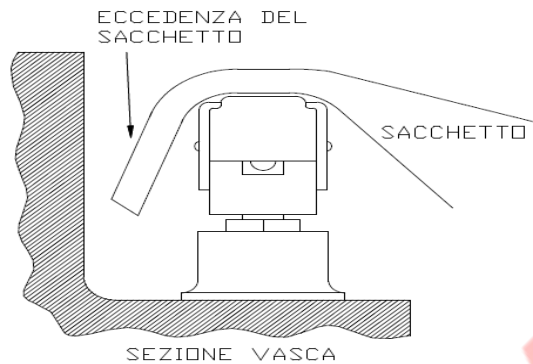


Рис. 6 Корректное расположение пакета.

ВАКУУМНАЯ УПАКОВКА С ВВЕДЕНИЕМ ЗАЩИТНОГО НОГО ГАЗА (ОПЦИЯ)

1. Установить на панели управления для работы с инертным газом временные значения.
2. Подключить шланг от баллона с инертным газом к входу, расположенному на боковой или задней панели упаковщика, установить на манометре баллона давление равное 1 ATM.
3. Расположить пакет с продукцией внутри камеры таким образом, чтобы сопла заправки газа находились внутри пакета (рис. 7), убедиться, что нет складок, которые могут спровоцировать утечку газа.

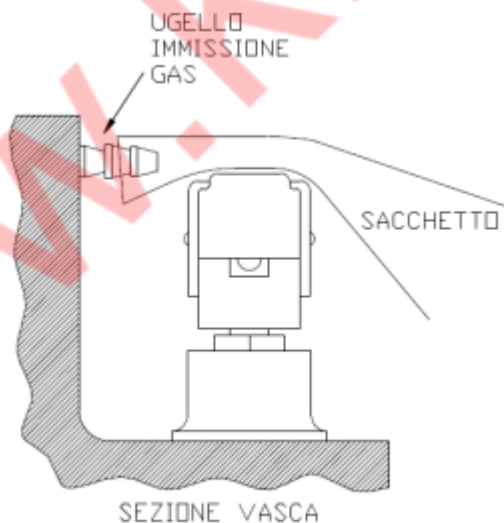


Рис. 7 Корректное расположение пакета с упаковкой в газовую среду



Для упаковки продуктов питания в защитную газовую среду обязательно используйте только сертифицированные и невзрывоопасные пищевые газы!


SAVE

COOK

PACK

CLEAN
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УПАКОВКЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ В ГАЗОВУЮ СРЕДУ

ПРОДУКТ ПИТАНИЯ	КИСЛОРОД % (O2)	УГЛЕКИСЛЫЙ ГАЗ% (CO2)	АЗОТ % (N2)
Нарезка	-	20	80
Жаркое	80	20	-
Пиво/напитки в металлических банках	-	100	
Печенье и хлебобулочные изделия	-	100	100
Кофе	-	100	100
Мясо свежее	70/80	30/20	-/-
Мясо и специи (сушеные)	-	-	100
Фарш	-	-	100
Шоколад	-	100	-
Сыр свежий/ Моцарелла	-/-	20/-	80/100
Сыр твердый /Сливки/Масло/Маргарин	-	-	100
Листья салата свежего/ петрушка	-	50	50
Йогурт / тесто слоеное	-	100	-
Сухое молоко	-	30	70
Дрожжи сухие в порошке	-	100	100
Яблоки	2	1	97
Бекон (нарезка)	-	35	65
Хлеб для тостов / хлеб	-	100	-
Тосты / Сухари	-	80	20
Макаронные изделия	-	-	100
Макароны свежие / Равиоли / Лазанья	-	70/100	30
Картофель / Чипсы /Хмель	-		100
Рыба морская	-	60	40
Рыба пресноводная	30	40	30
Пицца	-	30	70
Птица домашняя	-	75	25
Помидоры	4	4	92
Полуфабрикаты	-	80	20
Саями, колбасы	-	20	80
Эскалоп (ломтики)	70	20	10
Соки фруктовые	-	-	100
Форель / Рыба, выращенная искусственно	-	100	-
Вино/ Масло	-	-	100



SAVE



COOK



PACK

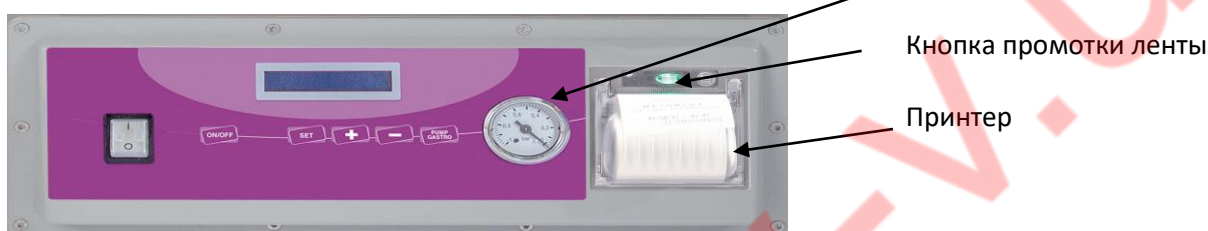


CLEAN

ГЛАВА 7 ОПИСАНИЕ ЦИКЛА ВАКУУМНОЙ УПАКОВКИ

Цикл вакуумной упаковки начинается с закрытия крышки, затем и включается насос. На дисплее появляется надпись VAC и сразу начинается обратный отсчет секунд до 0. Если, после вакуума вводится смесь пищевых газов, то на дисплее появляется надпись GAS. Затем начинается процесс запайки, он обозначается надписью SEAL. После запайки следует процесс охлаждения с надписью COOLING. В конце цикла появится надпись OPENING, указывающая на то, что цикл вакуумной упаковки завершен и крышка упаковщика открывается автоматически.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



ON – OFF: кнопка включения и выключения упаковщика, используется также в случае необходимости прервать цикл упаковки до начала запайки.

SET: необходима для установки программ: вакуум, запайка, газ.

+/-: необходима для выбора желаемой программы, а также для увеличения или уменьшения значений установок

PUMP GASTRO: необходима для активации функций создания вакуума в контейнерах, чистки насоса, нагрева насоса и ручной запайки.

БАЗОВЫЕ УСТАНОВКИ (язык, дата, время, программы)

Для входа в меню управления, оператор, должен убедиться, что упаковщик включен (включатель 0 - I), удерживая нажатой кнопку SET, нажать ON/OFF.

ВИЗУАЛИЗАЦИЯ ЯЗЫКА ДИСПЛЕЯ

Дисплей имеет выбор из 5 языков по группам: английский, испанский, немецкий, английский, французский и итальянский.

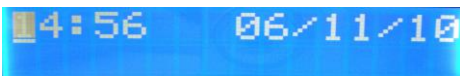


Кнопками + и – выбирается желаемый язык, кнопкой SET подтверждается выбор языка и автоматически возвращается в исходное меню.

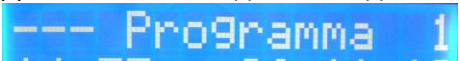
ВРЕМЯ И ДАТА

Время. Настройка часов производится путем нажатия на кнопки + и – , для подтверждения желаемого значения, нажать SET.

ВНИМАНИЕ! Электронная карта не предусматривает никакого контроля за правильностью установки времени и даты. Время устанавливается в 24-часовом формате, дата в формате GG/MM/AA, например, 25 января 2010 указывается, как 25/01/10.



Далее появится надпись ожидания:





SAVE



COOK



PACK



CLEAN

УСТАНОВКА ПРОГРАММ (УПАКОВЩИК БЕЗ ФУНКЦИИ НАПОЛНЕНИЯ ГАЗОМ)

При включении машины появляется надпись на дисплее:



“ --- ” показывает, что программа наполнения газом выключена.

Номер “ 1 ” показывает, какая программа используется.

Удерживая кнопку SET несколько секунд, на дисплее появляется надпись:



УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ДЛЯ СОЗДАНИЯ ВАКУУМА В СЕКУНДАХ:

Кнопками +/- возможно увеличить или уменьшить время в секундах для создания вакуума.

Примерно 30 секунд — время, необходимое для создания полного вакуума в пустой камере.

Выбор времени зависит от размера камеры.

Нажав кнопку SET, подтвердить настройки и перейти к следующему пункту.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ДЛЯ СОЗДАНИЯ ВАКУУМА В %: (ПРИ НАЛИЧИИ СЕНСОРА ВАКУУМА)

Сенсор вакуума отображает в % насколько откачан воздух из камеры. Без сенсора невозможно точно знать за какое время будет достигнут абсолютный вакуум.

Кнопками +/- возможно увеличить или уменьшить % вакуума.

Нажав кнопку SET, подтвердить настройки и перейти к следующему пункту.



УСТАНОВКА РЕЖИМА СОФТ - ВАКУУМ «МЯГКИЙ ОБЖИМ»

Если необходимо упаковывать в вакуум деликатные, хрупкие продукты и жидкости, то, используйте функцию «мягкий обжим» или «софт-вакуум». Эта программа автоматически включает-выключает насос. Приостановка работы насоса предотвращает риск «закипания» жидкости внутри пакета, также чрезмерного резкого сдавливания продукта. Эту функцию можно использовать для упаковки мяса с костью, при нормальном вакуумировании при резком сдавливании кость может прорвать пакет. Предусматривается цикл создания вакуума 7 секунд, затем - выключение насоса на 4 секунды.

Кнопками +/- возможно активировать и деактивировать режим софт-вакуум.

Устанавливая значение “Type 1” - режим софт-вакуум активен

Устанавливая значение “Type 0” - софт-вакуум не активен

Нажав снова кнопку SET упаковщик запомнит данные установки.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ЗАПАЙКИ

Нажав снова кнопку SET, отобразится надпись на дисплее:



Кнопками +/- возможно увеличить или уменьшить десятые секунды время запайки.

Нажав снова кнопку SET упаковщик запомнит данные установки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Время запайки должно быть адекватно толщине пакета, чем тоньше пакет, тем меньше время запайки. Запайка тонких пакетов слишком долго прожигает пакет и выводит из строя нагревательный элемент и тефлон.



SAVE



COOK



PACK



CLEAN

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ НАПОЛНЕНИЯ ГАЗОМ

Кнопками +/- возможно увеличить или уменьшить время подачи газа. Время измеряется в десятых долях секунды.

В конце, удерживая кнопку SET, появится номер программы, в которую внесены изменения, и это означает, что изменения сохранены.

УСТАНОВКА % НАПОЛНЕНИЯ ГАЗОМ %: (ПРИ НАЛИЧИИ СЕНСОРА ВАКУУМА)

Кнопками +/- возможно увеличить или уменьшить % подачи газа.

В конце, удерживая кнопку SET, появится номер программы, в которую внесены изменения, и это означает, что изменения сохранены.



ВНИМАНИЕ: убедитесь, что давление газа на входе не превышает 1 – 1.5 bar

ОСОБЕННОСТИ ПРОГРАММИРОВАНИЯ РАБОТЫ КАМЕРНОГО ВАКУУМНОГО УПАКОВЩИКА С ПРИНТЕРОМ И КЛАВИАТУРОЙ



УСТАНОВКА ЯЗЫКА, ДАТЫ, ВРЕМЕНИ И ПЕРСОНАЛИЗАЦИЯ ПРИНТЕРА

Для входа в меню настроек необходимо удерживая кнопку SET, нажать кнопку ON/OFF.

ЯЗЫК, ДАТА, ВРЕМЯ устанавливается также, как и в упаковщике без принтера.

УСТАНОВКА КОЛИЧЕСТВА ЭТИКЕТОК И СРОКА ГОДНОСТИ

Нажмите еще раз кнопку SET и на дисплее появится надпись:

Print

3/1

Кнопками + и – устанавливается количество этикеток, которые будут напечатаны (от 1 до 9).

Если установить 0, то чек будет напечатан. Нажмите кнопку SET и курсор перейдет на вторую цифру, кнопками + и – устанавливается количество дней хранения (от 1 до 183).

Нажав клавишу SET, можно подтвердить данные и перейти к следующему элементу.

ДЛЯ ПРИНТЕРА - УСТАНОВКА ИМЕНИ КЛИЕНТА

Внутри этого пространства возможно установить имя клиента двумя способами, используя кнопки +, - и SET или с помощью клавиатуры, которая подключается через USB — вход (если есть в наличии).

Кнопками + и – выбираются различные символы и буквы, нужная подтверждается кнопкой SET.

Общее количество символов — 16, для запоминания фразы сдвигать кнопкой SET все 16 мест для символов.





SAVE



COOK



PACK



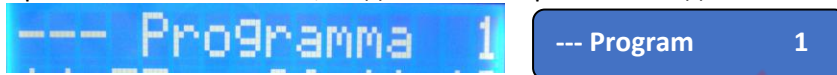
CLEAN

Печать предусмотрена от 0 до 183 символов, чтобы указать срок годности и напечатать данные, введенные оператором.

Принтер имеет 16 строк по 16 символов в каждой, где мы можем ввести желаемый текст, например, состав продукта. Этот текст будет распечатан после строки срока годности. Вводя текст при помощи USB клавиатуры, чтобы перейти от одной строчки к другой, используйте кнопки со стрелками вверх и вниз. Советуем оптимизировать текст, максимум 16 символов в строке; чтобы перейти на следующую строку, нажмите Enter. В машинах с двухстрочным дисплеем отобразится сверху предыдущая строка, а внизу текущая. В любом случае, ввод текста производится только в нижнюю строку. Без клавиатуры тоже можно ввести текст, для этого буквы выбираются кнопками +, - при помощи SET подтверждаются.

ЦИКЛ ВАКУУМИРОВАНИЯ:

При включении машины, на дисплее отображается надпись:



“ --- Program 1”

“---” этот знак показывает, что в программу этой машины включена функция наполнения газом. То есть, знак “---” показывает, что в данном цикле отключена функция газации, а если написано GAS, это показывает, что в данном цикле включена функция газации.

В машинах с часами на дисплее чередуется надпись номера программы с текущими временем с датой. В машинах с двухстрочным дисплеем на верхней строчке отображается время и дата, на нижней — номер программы.

В начале цикла с закрытием крышки, запускается насос, на дисплее появляется надпись VACUUM и начинается обратный отсчет секунд до 0, если в цикле присутствует газация, то появляется надпись GAS, после начинается процесс запайки, который отображается на дисплее, как SEAL, затем охлаждение сварочного шва — COOLING. К концу цикла появляется надпись OPENING, которая показывает, что цикл вакуумной упаковки завершен и открывается крышка упаковщика.

ВНИМАНИЕ! Обратный отсчет секунд активен только во время фазы создания вакуума, затем снова отображается номер программы!!!

ПРИМ. Если по какой-либо причине в течение работы упаковщика, необходимо прервать цикл, достаточно нажать кнопку ON/OFF, при этом машина в течение 2 секунд останавливается, скачивает воздух и открывается без выполнения запайки.

Если нажать кнопку PUMP/GASTRO в течение 2 секунд в фазе создания вакуума, машина начинает запайку.

РУЧНАЯ ЗАПАЙКА

Чтобы произвести только запайку пакета без создания вакуума, необходимо, сначала, как и при нормальном цикле, поместить пакет в упаковщик, закрыть крышку, а затем сразу нажать кнопку PUMP GASTRO в течение 3 секунд.



SAVE



COOK



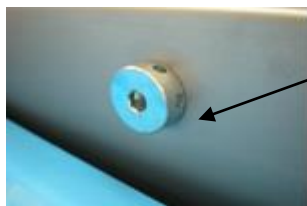
PACK



CLEAN

ВАКУУМ В КОНТЕЙНЕРАХ

Для создания вакуума в контейнерах, необходимо соединить при помощи гибкого шланга для внешней аспирации (опция по запросу) сопло для вакуума, которое находится на дальней стенке напротив запаивающей планки камеры.



Сопло для вакуума

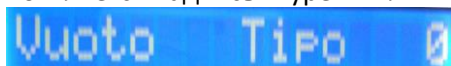


Убедитесь, что ручной клапан соединения гибкого шланга и контейнера закрыт (верхняя позиция), нажмите кнопку "PUMP GASTRO", чтобы запустить цикл создания вакуума.

Достигнув желаемого уровня вакуума внутри контейнера (контролировать показания индикатора вакуума), нажать снова эту же кнопку, чтобы закончить цикл. Затем отсоедините шланг от контейнера, приведя клапан в нижнее положение.

ПРОГРАММА УПАКОВКИ В ВАКУУМ ДЕЛИКАТНЫХ ПРОДУКТОВ «СОФТ-ВАКУУМ» ИЛИ «МЯГКИЙ ОБЖИМ»

Если машина имеет функцию «СОФТ-ВАКУУМ» или «МЯГКИЙ ОБЖИМ», то в меню настройки появляется надпись "Type 1" или "Type 0".



Vacuum Type 0

Если отображается надпись "TYPE 1" в течение цикла создания вакуума, то после каждых 7 секунд работы насоса он отключается на 4 секунды, чтобы предотвратить "закипание" и слишком сильное сдавливание продукта внутри пакета.

Если отображается надпись "TYPE 0", то цикл создания вакуума нормальный.

Функция «СОФТ-ВАКУУМ» используется для деликатных продуктов, для мяса с костью (при нормальном вакуумировании кость может проткнуть пакет), для жидкостей (предотвращает «закипание» и выливание жидкости их пакета.)

ВАКУУМНАЯ УПАКОВКА ЖИДКИХ И ПОЛУЖИДКИХ ПРОДУКТОВ

Вакуумные упаковщики камерного типа нашего производства позволяют упаковывать в вакуум жидкие и полужидкие продукты (супы, соусы, подливки и т.д.), что позволяет увеличить срок годности, сделать условия для хранения продуктов более гигиеничными и сохранить неизменными их вкусовые качества.

Для упаковки жидкости нужно использовать функцию «СОФТ-ВАКУУМ» или «МЯГКИЙ ОБЖИМ», при котором после каждых 7 секунд работы насоса он отключается на 4 секунды. Постепенная откачка воздуха предотвращает «закипание» и выливание жидкости их пакета.

При упаковке жидкости следует всегда помнить, что пакеты для вакуума не должны заполняться более, чем на 50 % своего объема. Удаляя специальные бруски, которые находятся внутри камеры, создается разница в высоте по отношению к сварочной планке. Таким образом, пакет может «стоять», опираясь на сварочную планку. Лучше всего использовать наклонную панель для упаковки жидкости (опция)



SAVE



COOK



PACK



CLEAN

- Цикл вакуумной упаковки программируется также, как описано выше.
- Так как жидкости несжимаемы, то нет необходимости упаковывать их в модифицированную среду, т.е. с добавлением инертных газов.
Жидкости, упакованные в вакуум, можно хранить в холодильнике, располагая пакеты стопкой, не беспокоясь, что упаковка может быть повреждена.

РАЗОГРЕВ НАСОСА

В зимний период рекомендуем утром перед началом работы производить предварительный разогрев насоса для разжижения масла перед тем, как оно начнет циркуляцию. При открытой крышке упаковщика удерживать кнопку " PUMP GASTRO " 3 секунды, затем дать насосу поработать 15/20 секунд, после этого снова нажать кнопку, чтобы остановить работу насоса.

ГЛАВА 8 КОНТРОЛЬ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. ЧИСТКА СВАРОЧНОЙ ПЛАНКИ (рис. 9) и противоположного силиконового уплотнителя (рис. 10), примерно каждые 15 дней спиртовым раствором.

2. ПЕРИОДИЧЕСКАЯ ЗАМЕНА ТЕФЛОНА И УПЛОТНИТЕЛЕЙ

- Замена тефлонового покрытия на сварочной планке примерно каждые 200 часов работы.
- Замена силиконового уплотнителя для верхней часть запаивающей планки (рис. 10)
- Контроль лопастей насоса, фильтров, электропневматического клапана примерно каждые 2000 часов работы.



рис. 9

Тефлон

Сварочная планка

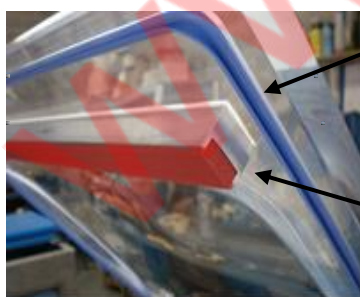
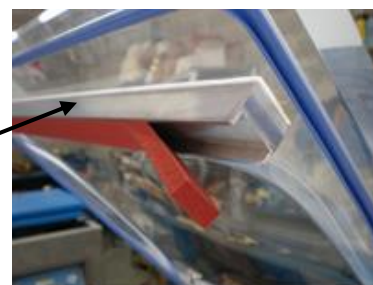


рис. 10

Уплотнитель для крышки

Верхняя часть
сварочной планки





SAVE



COOK



PACK



CLEAN

3. ЧИСТКА НАСОСА

Для обычной чистки насоса необходимо нажать кнопку “ PUMP GASTRO”, и, удерживая ее, закрыть крышку. На дисплее появится надпись “Pump cleaning”

Этот цикл длится 10 минут, в течение которого насос будет самостоятельно включаться и выключаться.

Чтобы в любой момент остановить цикл очистки насоса необходимо в течение несколько секунд нажимать кнопку ON-OFF.

Каждые 10000 циклов на дисплее упаковщика появляется надпись: OIL на месте обычной: Program, что указывает на необходимость технического обслуживания насоса.

Необходимо запустить программу чистки насоса, описанную выше, после завершения цикла чистки надпись OIL исчезнет.

4. ЗАМЕНА МАСЛА примерно каждые 400 часов работы (могут быть варианты, в зависимости от типа упаковываемой продукции) необходимо проверять количество и чистоту масла, в случае необходимости, масло нужно заменить.



Доступ к внутренним частям и механизмам оборудования разрешен только нашим специализированным техникам. В случае, если пользователь по собственной инициативе осуществил доступ к внутренним механизмам машины, то производитель не несет никакой ни административной, ни уголовной ответственности за причинение материального ущерба или несчастного случая с людьми.



ВНИМАНИЕ!

Все электрические компоненты защищены внутри корпуса машины, установлен предохраняющий картер. Для доступа внутрь необходимо выключить вилку из сети и удалить картер безопасности (который крепится винтами).

Для замены масла снимите заднюю стенку прибора, открутив винты, которыми она закреплена.



На насосе откройте пробку слева и слейте отработанное масло



Закройте пробку, когда сольете все масло



Откройте пробку сверху и залейте в отверстие масло.



Убедитесь, что масло залито до указанного уровня, и что уровень масла не превышает максимального.

Замена масла не всегда связана с 10000 циклами вакуумирования, все зависит от типа упаковываемого продукта, например, упаковка порошкообразных продуктов требует более частой замены масла.



SAVE



COOK



PACK



CLEAN

ГЛАВА 9 ПРОБЛЕМЫ И ИХ РАЗРЕШЕНИЕ

ПОСЛЕ ВКЛЮЧЕНИЯ ГЕНЕРАЛЬНОГО ВЫКЛЮЧАТЕЛЯ ПРИБОР НЕ НАЧИНАЕТ РАБОТАТЬ

1. Убедитесь, что вилка полностью вставлена в розетку и проверьте контакты в самой вилке.
2. Убедитесь в том, что при опускании крышки нажимается микровыключатель внутри задней части машины.
3. Проверьте предохранители на электронной плате, расположенной внутри прибора рядом с генеральным выключателем (в некоторых моделях электрические компоненты расположены внутри коробки)
4. Если мотор трехфазный после того, как выключили машину от сети, открыть заднюю крышку и убедиться, что не сработал выключатель защиты двигателя.

МАШИНА ОСТАНАВЛИВАЕТСЯ САМА ПО СЕБЕ ВО ВРЕМЯ РАБОЧЕГО ЦИКЛА

1. Убедитесь, что нормально работает мини-выключатель с обратной стороны крышки.
2. Проверьте предохранители на электронной плате, расположенные внутри машины и главный выключатель (прим. В машинах с закрытой электронной платой предохранители расположены внутри коробки)
3. Проверьте все ли в порядке с напряжением в сети.

МАШИНА РАБОТАЕТ НОРМАЛЬНО, НО ПЛОХО ВЫПОЛНЯЕТ ЗАПАЙКУ ИЛИ НЕ ЗАПАИВАЕТ ВООБЩЕ ПАКЕТЫ.

1. Приподнять тефлон и убедиться, что система электрического нагрева не повреждена и заблокирована на клеммах с боковых сторон.
2. Убедитесь, что между запаивающей планкой и силиконовым уплотнением на крышке есть зазор по крайней мере на 4-5 мм.
3. Убедитесь в правильности выбора программы запайки по отношению к толщине пакета.
4. Убедитесь, что край пакета, где производится запайка, сухой, нет складок или других материалов, которые могут помешать качественному запаиванию.
5. Проверьте, что силиконовый уплотнитель от верхней части сварочной планки, расположенный на крышке, не поврежден.

ЕСЛИ УПАКОВЩИК НЕ СОЗДАЕТ НЕОБХОДИМЫЙ ВАКУУМ

1. При наличии вакуумметра, закрыть крышку, когда машина достигнет уровня давления примерно 70/см.рт.ст., отключить и посмотреть, что стрелка вакуумметра остается на месте или возвращается в обратное положение. В первом варианте не диагностируется утечка, значит проблема в чем-то другом (лопасти насоса, замена масла, чистка насоса).
2. Во втором случае присутствует утечка воздуха, значит проверить целостность уплотнения на крышке. Скорее всего потребуется замена каких-либо вышеперечисленных деталей. Со всеми вопросами по замене комплектующих, вы можете обратиться напрямую к производителю.

КРЫШКА НЕ ОТКРЫВАЕТСЯ ИЛИ ОТКРЫВАЕТСЯ ПЛОХО

1. Проверьте правильность работы пистонов внутри машины.
2. Если возникают проблемы с работой электронной платы (программирование, плохое функционирование), обращайтесь к фирме-продавцу.



SAVE



COOK



PACK

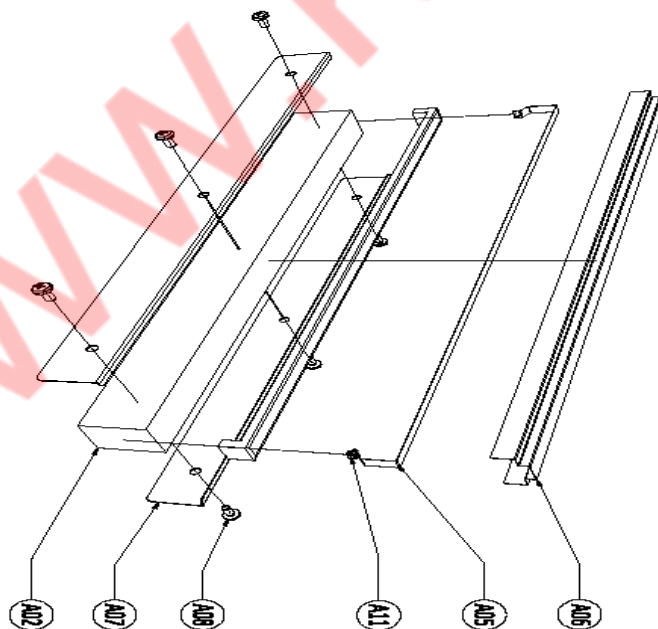


CLEAN

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

	AUSTER	EOS	LEVANT	MISTRAL 16/21	GIBLI 21/25
Размер машины, мм	400x470x390 h	460x460x460 h	510x560x510 h	560x595x560 h	660x695x565 h
Вес	26 кг	36 кг	39 кг	60 кг	78 кг
Напряжение	110 V-60 Hz 230 V-50 Hz	110 V-60 Hz 230 V-50 Hz	110 V-60 Hz 230 V-50 Hz	110 V-60 Hz 230 V-50 Hz	110 V-60 Hz 230 V-50 Hz
Энергопотребление	1,1 kW	1,1 kW	1,0 kW	1,1/1,4 kW	1,3/1,2 kW
Корпус	Нержавеющая сталь	Нержавеющая сталь	Нержавеющая сталь	Нержавеющая сталь	Нержавеющая сталь
Размер камеры, мм	270x350x190h	330x330x215 h	370x440x210 h	430x430x220 h	530x530x235 h
Насос	6 м3 /h DVP	8 м3 /h Busch	16 м3 /h Busch	16/21 м3/h Busch	21/25 м3 /h Busch
Сварочная планка	260 mm	320 mm	365 mm	420 mm	520 mm
Дисплей	цифровой	цифровой	цифровой	цифровой	цифровой

СХЕМА СВАРОЧНОЙ ПЛАНКИ





SAVE



COOK

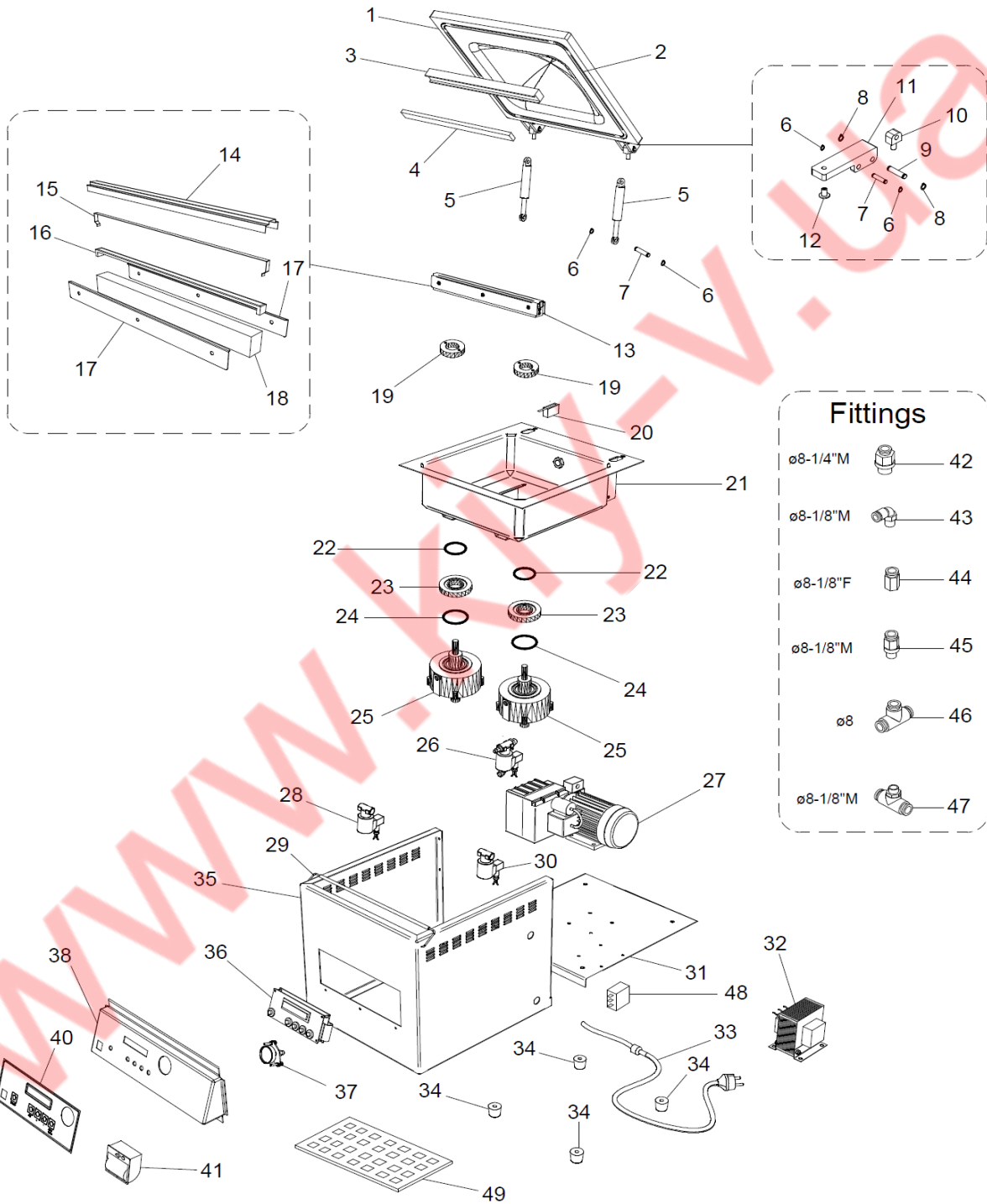


PACK



CLEAN

ВЗРЫВ - СХЕМА МОДЕЛЕЙ AUSTER EOS LEVANT MISTRAL GHIBLI



Besser Vacuum S.r.l.

Via Casarsa, 57
33030 Dignano
Udine - Italia
P. IVA 02017480415

Tel. +39.0432.953097
Fax +39.0432.953591
info@besservacuum.com
www.besservacuum.com


SAVE

COOK

PACK

CLEAN
ОПИСАНИЕ ВЗРЫВ - СХЕМЫ МОДЕЛЕЙ AUSTER EOS LEVANTMISTRAL GHIBLI

1	CMPGS33 CMPGS43 CMPGS53	Крышка	Coperchio
2	2 GUARN CL	Уплотнитель для крышки	Guarnizione
3		Верхняя часть сварочной планки	
4	LISTA/1000	Силиконовый уплотнитель	Gomma
5	198,145,40	Пружина	Molla
6		Сигер	Seeger
7	SG 10005	Штифт	Perno
8		Сигер	Seeger
9	SG 10004	Штифт	Perno
10	SG 10001	Узел	Snodo
11	SG 1007	Петля	Cerniera
12	SG 10002	Втулка	Boccola
13	BAR.SAL.COMP.	Сварочная планка	Barra saldante
14	TEFLON S65	Тефлоновое защитное покрытие	Protezione
15	RES 5X02	Нагревательный элемент	Resistenza
19	PISTONE MEB.	Пистон	Ghiera
20	AM51613D63NA	Микропереключатель	Microinterruttore
22,24	PISTONE MEB.	Шайба	O-ring
23	PISTONE MEB.	Пистон	Flangia
25	PISTONE MEB.	Пистон для сварочной планки	Pistone PEZZO UNICO
26	6.212,00	Соленоид	Elettrovalvola
27	PB0008B, RB0021C, RB0025F	Насос электрический	Elettropompa
28	9.942,00	Соленоид	Elettrovalvola
29	FERMA CAMP.	Закрывающий элемент, кольцо	Anello
30	6610	Соленоид	Elettrovalvola
32	TRASF.110	Трансформатор	Trasformatore
34	134106	Ножка	Piedino
36	AA370X08372X01 AB44A201+AB	Электронная плата	Scheda elettronica
37	VUOT.ADAMI	Вакуумметр	Vacuometro
39	INT. ON/OFF	Выключатель	Interruttore
40	TAST CMP	Наклейка	Etichetta
41	41 STAMPANTE	Принтер	Stampante
48	ALIMENT. STAMP.	Элемент питания	Alimentatore
49	TASTIERA	Клавиатура	Tastiera



SAVE



COOK

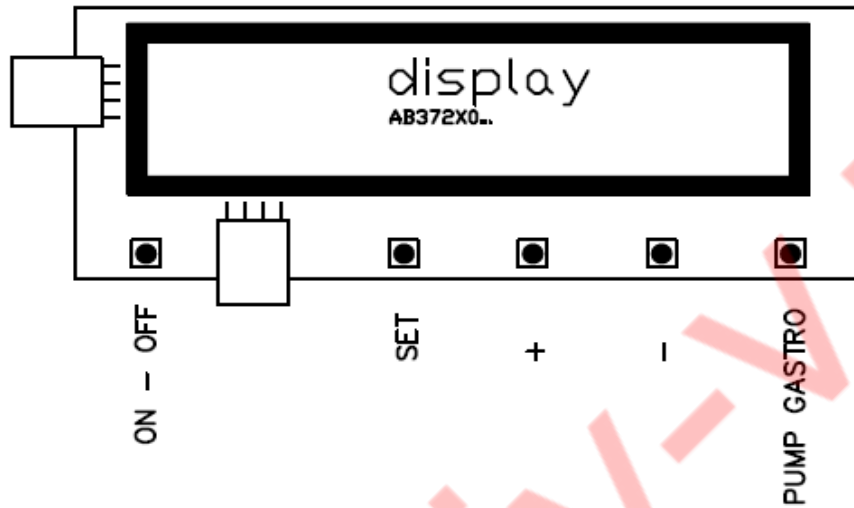


PACK

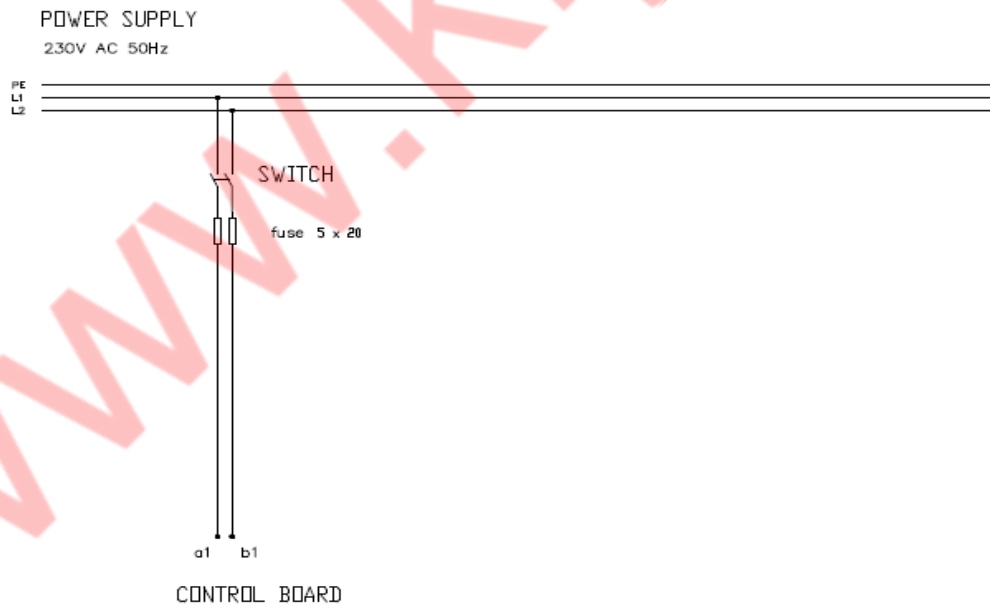


CLEAN

СХЕМА ДИСПЛЕЙ



СИЛОВАЯ СХЕМА





SAVE



COOK

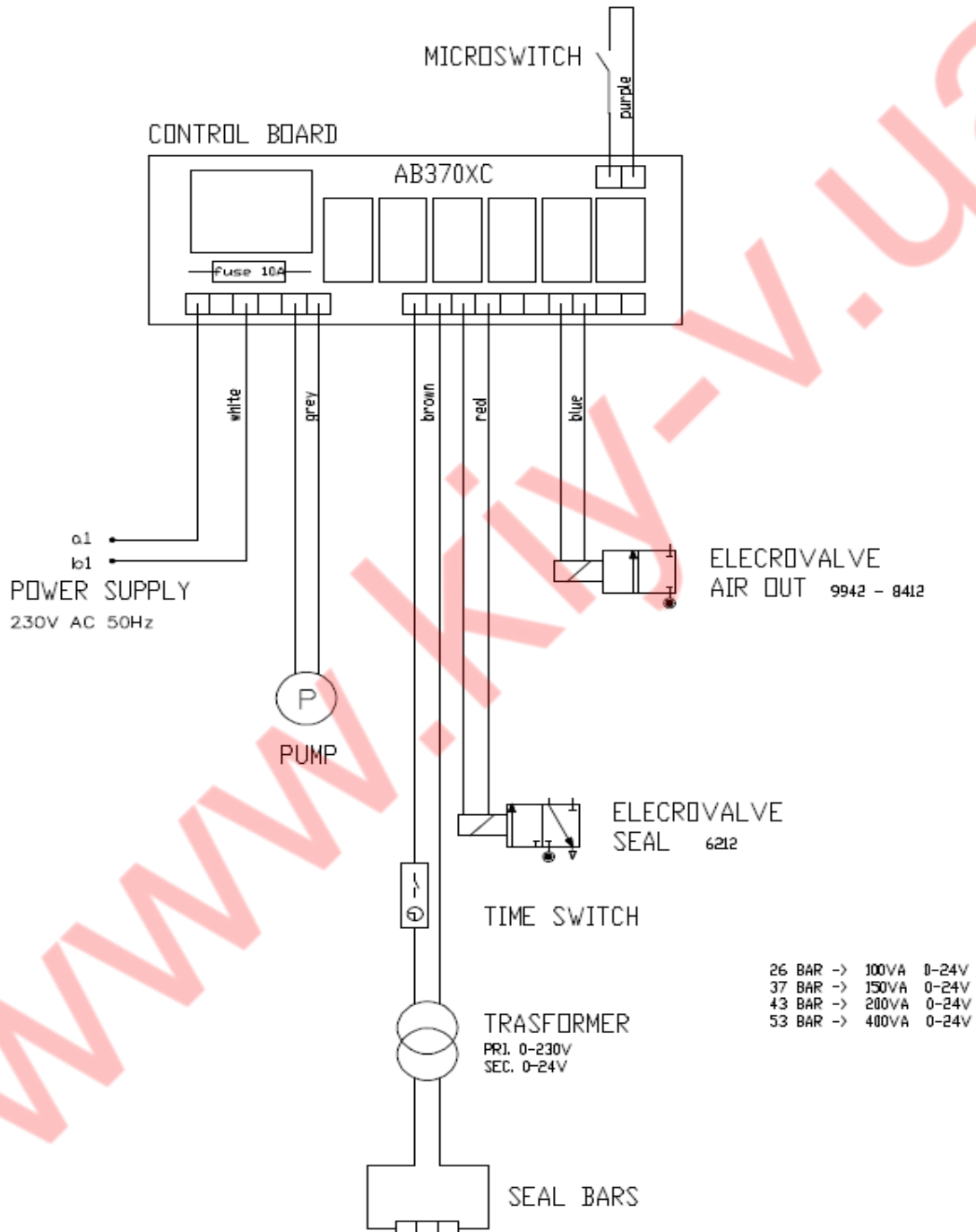


PACK



CLEAN

СТАНДАРТНАЯ ЭЛЕКТРОСХЕМА





SAVE



COOK



PACK



CLEAN

ЭЛЕКТРОСХЕМА ДИСПЛЕЙ+ПРИНТЕР+КЛАВИАТУРА

