



SAVE



COOK



PACK

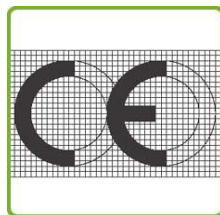


CLEAN

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ СТАЦИОНАРНЫЙ КАМЕРНЫЙ ВАКУУМНЫЙ УПАКОВЩИК



BLIZZARD ALYSEE TORNADO MONSOON



EAC



SAVE



COOK



PACK



CLEAN

ГЛАВА 1 НАЗНАЧЕНИЕ ДОКУМЕНТА

Определение “Руководство по эксплуатации”

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

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

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;
- UNI EN 292/2 – 1992, раздел 5.5

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 КАК ЧИТАТЬ И ИСПОЛЬЗОВАТЬ «РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ»

Сохранность руководства

Настоящий документ является частью оборудования. Следовательно, он должен храниться в надлежащем защищенном месте, использоваться в течение рабочей жизни машины, также в случае передачи оборудования третьим лицам.

Запросы об дополнительных копиях этого документа должны быть произведены в момент заказа оборудования. Для длительной сохранности настоящего руководства по эксплуатации рекомендуем:

- Использовать руководство аккуратно, чтобы не повредить его в целом или какие-либо отдельные главы. В частности, рекомендуется не оставлять документ без присмотра, сразу после изучения интересующих моментов класть в специально отведенное место.
- Не удалять, не разрывать, не переписывать по каким-либо мотивам части руководства по эксплуатации. Любые дополнения и изменения в любом случае должны быть получены от фирмы-производителя.
- Хранить документ в защищенном от влаги месте, не подвергать открытому солнечному свету, защищать от других факторов окружающей среды, которые могут повлиять на его целостность и сохранность.



SAVE



COOK



PACK



CLEAN

ОПРЕДЕЛЕНИЯ В соответствии с “Директивой по машиностроению CEE 89/392 с изменениями, выделены следующие определения:

- Оператор: лицо или лица, выполняющие работу на данном оборудовании, осуществляющие настройку, плановое техническое обслуживание и чистку машины.
- Пользователь: ответственное лицо или лица, или владелец оборудования

ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ МАШИН С МАРКИРОВКОЙ CE

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

- Декларация о соответствии
- Маркировка CE
- Руководство по эксплуатации



Специальная пластина (рис. 1), прикрепленная на машину, на внешней стороне корпуса, указывает, что оборудование соответствует нормативам маркировки CE

Запрещено снимать знак «CE» или заменять его на другие знаки.

Если по каким-либо причинам знак поврежден, оторвался от машины или просто не читаема фабричная надпись, заказчик обязан поставить в известность фирму-производитель.



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 - поршни для открывания камеры - мембрана сварочная - воздушные фильтры - масляные фильтры - замена масла - лопасти насоса.
- 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.
- 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.
- На проблемы в работе оборудования, имеющие отношение к пневматическим компонентам, структурным и механическим деталям, распространяется гарантийный случай, и их замена производится бесплатно.
- 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.
- 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.



SAVE



COOK



PACK



CLEAN

- G. 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.
- H. Все материалы, присланные производителю, как в период гарантии, так и вне его, обязательно должны иметь оплаченные транспортные расходы.
- I. Производитель не принимает присланные материалы с неоплаченными транспортными расходами.
- J. 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.

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 не электрического кабеля не заменять его самим клиентом самостоятельно, следует обязательно связаться с производителем машины;
- электрический кабель держать вдали от нагревающихся 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 или возникновения потенциальной опасности

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

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.

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.



SAVE



COOK



PACK



CLEAN

ГЛАВА 5 УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ

После удаления упаковки, убедитесь, что машина не повреждена, что нет видимых поломок, которые могли бы возникнуть вследствие неправильной транспортировки. В случае сомнений, не пользуйтесь оборудованием и обратитесь к производителю.

МЕСТО УСТАНОВКИ

Располагать вакуумный упаковщик в месте с низким уровнем влажности и вдали от источников тепла.

ВНИМАНИЕ!

- ♦ **МАШИНА НЕ ДОЛЖНА БЫТЬ УСТАНОВЛЕНА ВО ВЗРЫВООПАСНОЙ СРЕДЕ**
- ♦ **ПРЕЖДЕ ЧЕМ НАЧАТЬ ЛЮБУЮ ОПЕРАЦИЮ ПРОВЕРКИ ОБОРУДОВАНИЯ, КОТОРАЯ ТРЕБУЕТ ДЕМОНТАЖА НЕКОТОРЫХ ЭЛЕМЕНТОВ, ОБЯЗАТЕЛЬНО ОТКЛЮЧИТЬ МАШИНУ ОТ СЕТИ.**



рис. 2

MAX

MIN

ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Проверить перед запуском уровень масла. Его показывает индикатор контроля уровня масла, расположенный на моторе (рис. 2, часть 1). Уровень масла должен быть на $\frac{3}{4}$.

Чтобы включить индикатор, необходимо удалить 6 винтов, которые блокируют корпус для транспортировки (для моделей с масляными насосами)

ВНИМАНИЕ!

ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПОДКЛЮЧИТЬ УПАКОВЩИК К ПИТАНИЮ, УБЕДИТЕСЬ, ЧТО НАПРЯЖЕНИЕ В ВАШЕЙ СЕТИ СООТВЕТСТВУЕТ НАПРЯЖЕНИЮ, НЕОБХОДИМОМУ ДЛЯ РАБОТЫ ОБОРУДОВАНИЯ, КОТОРЫЙ УКАЗАН НА ПЛАСТИНЕ.



Пластина с информацией о напряжении расположена на задней стенке корпуса машины.

Убедившись, что напряжение в сети соответствует информации, указанной на пластине, необходимо все закрыть и включить машину в сеть 230 V AC 50 Hz.

В случае несовместимости вилки и розетки, необходимо силами квалифицированного персонала (электрик) заменить розетку на подходящую.

Замена розетки и подключение в сеть без каких-либо адаптеров позволяет гарантировать, что мощность секции проводов достаточна для той мощности, которая необходима для работы оборудования. В целом, мы не советуем при подключении оборудования к сети использовать адаптеры, удлинители, сетевые фильтры. В случае, если использование этих средств является абсолютно необходимым, то вы должны использовать только качественные переходники и удлинители, соответствующие нормам безопасности, и не должны превышать лимита предельной нагрузки, который указан на адаптерах.

ОСОБЫЕ УКАЗАНИЯ



рис. 3

- Целесообразно отключать от сети оборудование каждый раз после завершения работы.
- Обратите внимание на то, что у всех упаковщиков с трехфазным питанием мотор должен вращаться в направлении, которое указано стрелкой (рис. 3). Если он начнет вращаться в обратном направлении (вы услышите характерный металлический скрежет, и камера упаковщика не закроется), необходимо отключить вилку от сети и включить заново, предварительно поменять местами две два из трех силовых проводов подключения.



SAVE



COOK



PACK



CLEAN



ВНИМАНИЕ!

- Заземление (желто-зеленый кабель) не должен быть перенесен или отключен.
- При питании 3P+N, то есть при наличии нейтрального кабеля (синий кабель), последний не должен быть перемещен или отключен.

ГЛАВА 6 РАБОТА С ВАКУУМНЫМ УПАКОВЩИКОМ

Вакуумная упаковка

1. Включить двухконтактный разъем для 230 V AC или трехконтактный для 380 V AC в надлежащую электрическую розетку.
2. Включить генеральный выключатель и нажать на кнопку ON/OFF. Эта операция запускает электрическую цепь в машине, питающую модульную плату для всех автоматических фаз цикла.
3. Установить время для создания вакуума, время для запайки, и время для инъекции газа (если упаковщик оснащен этой системой)
4. 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. 4)
5. 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.
6. Плотно закрыть крышкой вакуумную камеру, прижимая до тех пор, пока не услышите, что запустился рабочий цикл упаковщика.
7. Все фазы вакуумной упаковки происходят автоматически, закончив упаковку, крышка камеры открывается автоматически, и машина готова для запуска нового цикла упаковки.

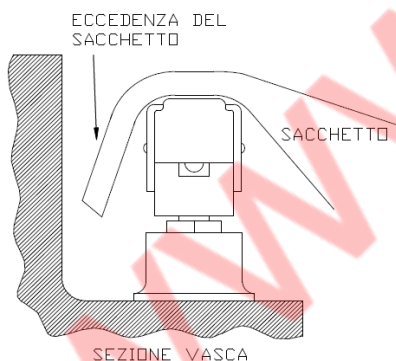


Рис.4 Корректное расположение пакета.

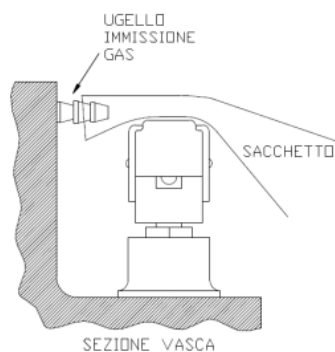


Рис.5 Расположение пакета при упаковке в газ

Вакуумная упаковка с введением защитного 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 закачки газа находились внутри пакета (рис. 5), убедиться, что нет складок, которые могут спровоцировать утечку газа.


SAVE

COOK

PACK

CLEAN
УПАКОВКА ПРОДУКТОВ В ЗАЩИТНУЮ 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 lyophilized (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
Салями, 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



Светодиод подключения упаковщика к сети

Генеральный выключатель

Вакуумметр

Селектор сварочной планки

ОПИСАНИЕ УПРАВЛЕНИЯ УПАКОВЩИКОМ

- ON – OFF:** кнопка необходима для включения оборудования и выключения, в случае необходимости прервать цикл упаковки до начала запайки.
- SET:** необходима для установки программ (вакуум, запайка и газ)
- +/-:** необходима для выбора желаемой программы, а также для увеличения или уменьшения значений цикла вакуумной упаковки.
- PUMP GASTRO:** необходима для активации функций создания вакуума в контейнерах, чистки насоса, нагрева насоса и ручной запайки.
- СЕЛЕКТОР СВАРОЧНЫХ ПЛАНК:** необходим для выбора сварочной планки, которую вы желаете использовать, можно выбирать одну сварочную планку или несколько.

БАЗОВЫЕ УСТАНОВКИ (язык, дата, время, программы)

Для входа в меню управления, оператор, должен убедиться, что упаковщик включен (выключатель 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.

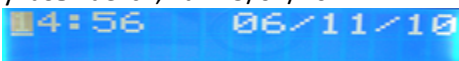


Кнопками + и – выбирается желаемый язык, кнопкой SET подтверждается выбор языка и автоматически возвращается в исходное меню.

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 (МАШИНЫ 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

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 на десятые секунды время запайки.

В конце, нажав кнопку SET, отобразится номер программы, в которую мы внесли изменения, и это означает, что изменения сохранены.

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 (опция)

При включении машины на дисплее отобразится надпись ожидания:



“ --- ” показывает, что программа наполнения газом выключена. В обратном случае появится надпись “GAS”.
Номер “ 1 ” показывает, какая программа используется.

Удерживая кнопку SET несколько секунд, на дисплее появится надпись:

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ НАПОЛНЕНИЯ ГАЗОМ (опция)



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:



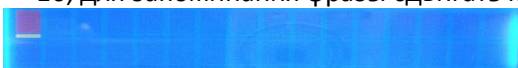
Кнопками + и – устанавливается количество этикеток, которые будут напечатаны (от 1 до 9).

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 вверху 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.

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.



SAVE



COOK



PACK



CLEAN

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”.



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.

- 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 И ПЕРИОДИЧЕСКАЯ ЗАМЕНА ТЕФЛОНА И УПЛОТНИТЕЛЕЙ (рис. 9)

- Чистка тефлона и противоположного силиконового уплотнителя (рис. 10), примерно каждые 15 дней спиртовым раствором.
- 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.

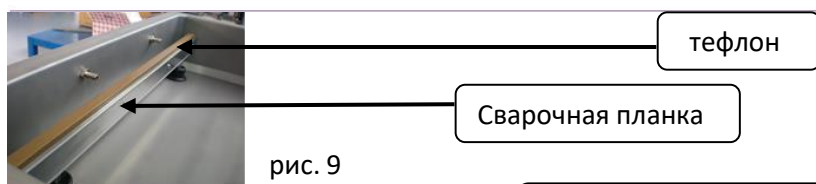


рис. 9



рис. 10

2. 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.

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.

3. 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 ОСТАНОВЛИВАЕТСЯ 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 потребуются замена каких-либо вышеперечисленных деталей. Со всеми вопросами по замене комплектующих, вы можете обратиться напрямую к производителю.

КРЫШКА НЕ ОТКРЫВАЕТСЯ ИЛИ ОТКРЫВАЕТСЯ ПЛОХО

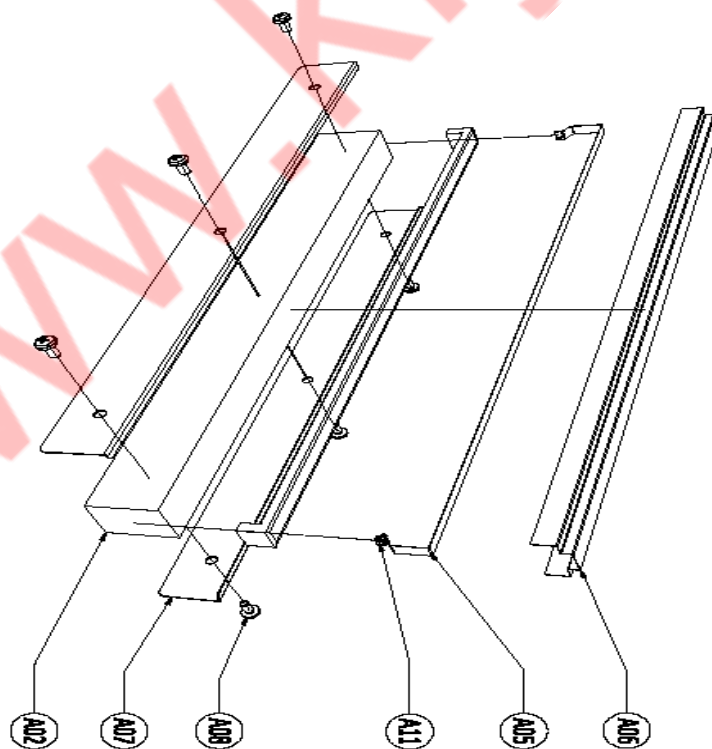
1. Проверьте правильность работы пистонов внутри машины.
2. Если возникают проблемы с работой электронной платы (программирование, плохое функционирование), обращайтесь к фирме-продавцу.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

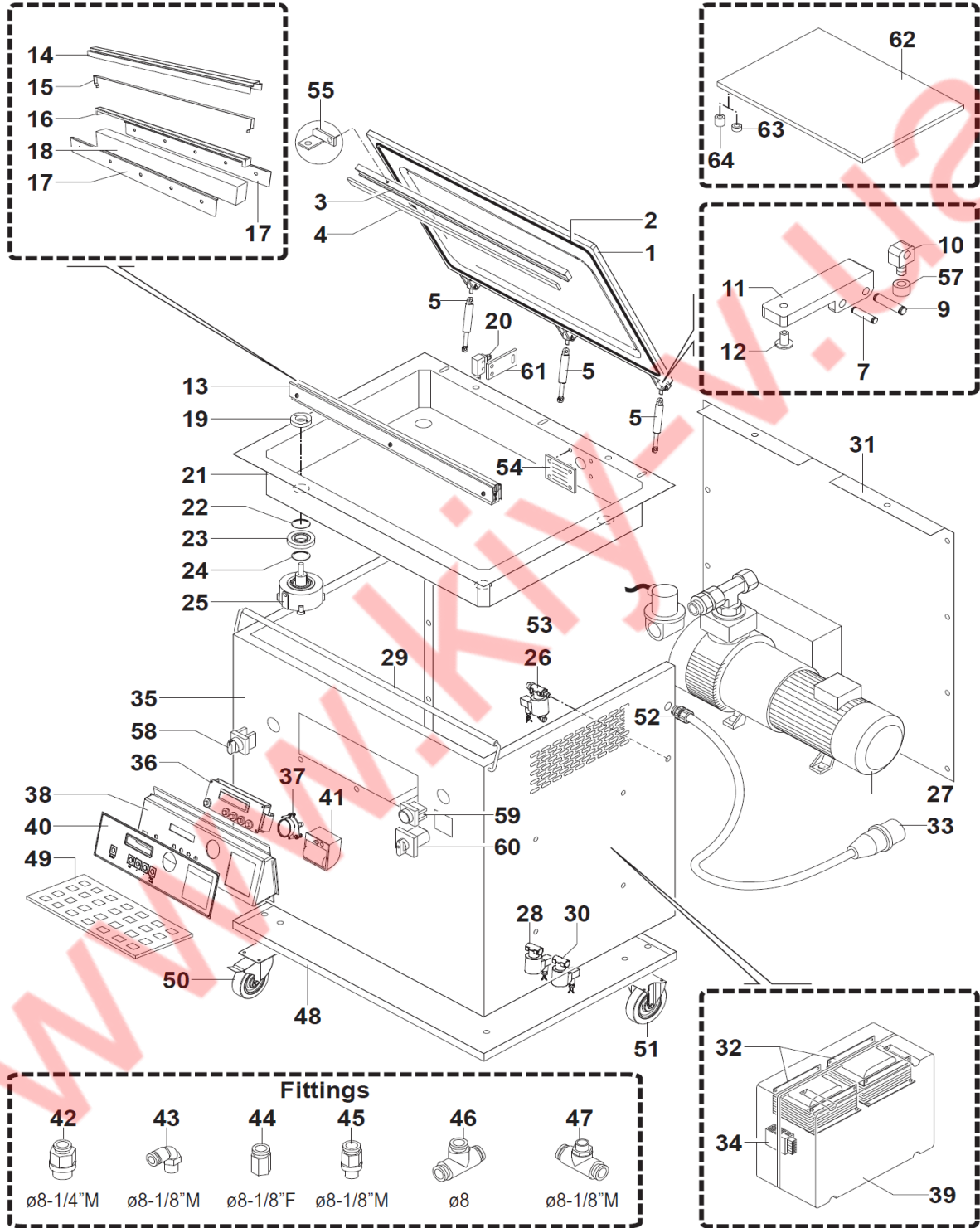
	BLIZZARD	ALYSEE	TORNADO	MONSOON
Размер машины	700x750x1110 h mm	780x750x1110 h mm	890x750x1110 h mm	1090x750x1110 h mm
Вес	100 кг / 120 кг	170 кг / 210 кг	195 кг	220 кг
Напряжение	110 V-60 Hz 230 V-50 Hz	110 V-60 Hz 230 V-50 Hz	110 V-60 Hz 230 V-50 Hz	110 V-60 Hz 230 V-50 Hz
Энергопотребление	2,0 kW	2,35 kW	2,35 kW	2,5 kW
Корпус	Нержавеющая сталь	Нержавеющая сталь	Нержавеющая сталь	Нержавеющая сталь
Размер камеры, mm	530x530x235h mm	660x540x250h mm	760x540x250h mm	960x540x250h mm
Насос	25/40 m ³ /h DVP	40/63 m ³ /h Busch	63 m ³ /h Busch	100 m ³ /h Busch
Сварочная планка	520 mm	650 mm	750 mm	950 mm
Дисплей	цифровой	цифровой	цифровой	цифровой

ДЕТАЛЬ «А»





ВЗРЫВ-СХЕМА BLIZZARD ALYSEE TORNADO MONSOON

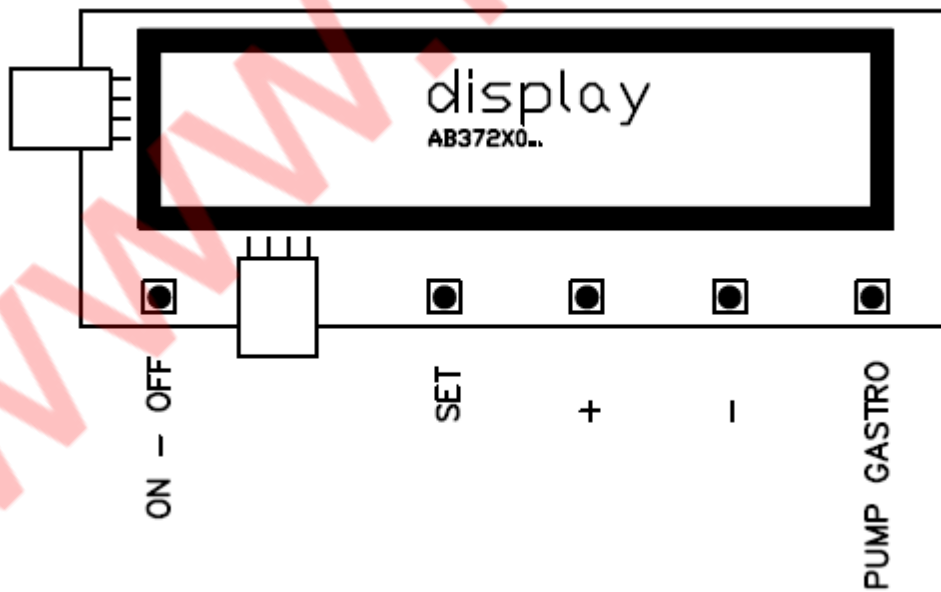



ОПИСАНИЕ ВЗРЫВ-СХЕМЫ BLIZZARD ALYSEE TORNADO MONSOON

1	Coperchio	Крышка	GS65 GS75 GS95
2	Guarnizione	Уплотнитель для крышки	GUARN CIL
3		Верхняя часть сварочной планки	
4	Gomma	Силиконовый уплотнитель для сварочной планки	LISTA 1000
5	Molla	Пистоны для открывания крышки	
11	Staffa	Стремя	SG 1007
13	Barra	Сварочная планка	BAR SAL COMP
14	Protezione	Тефлон защита	TEFLON S65
15	Resistenza	Нагревательный элемент	RES 5X03
20	Microinterruttore	Микропереключатель	TM1303
25	Pistone barra	Поршни для сварочной планки	06,000,105,31
26	Elettrovalvola	Соленоид	6.610,00
27	Elettropompa	Насос электрический	RA0040F RA0063F RA0100F
28	Elettrovalvola	Соленоид	6.212,00
29	Chiusura	Закрывающий элемент	FERMA CAMP
30	Elettrovalvola	Соленоид	6.212,00
31	Coperchio	Крышка	
32	Trasformatore	трансформатор	TM1028214
34	Alimentatore	Блок питания	ALIM STAMP
36			AA370X08372X01
37	Vuotometro	Вакуумметр	VUOTOMETRO ADAMI
38	Supporto	Держатель	FRONTALINO ACCIAIO
39	Scatola	Коробка	GW 4420
40	Etichetta	Наклейка	TAST CMPS
41	Stampante	Принтер	STAMPANTE
42	Pneumatica	Пневматика	RL 18-1/4
43	Pneumatica	Пневматика	RL 34 8-1/8
44	Pneumatica	Пневматика	RL2 8-1/8
45	Pneumatica	Пневматика	RL1 8-1/8
46	Pneumatica	Пневматика	RL22 8
47	Pneumatica	Пневматика	RL 35 8-1/8
48	Fondo	Днище	CARR.COMP
49	Tastiera	Клавиатура	TASTIERA
50	Ruota girevole	Колеса вращающиеся	RUOTA GIR C.F.
51	Ruota fissa	Колеса фиксированные	RUOTA FISSA
53	Elettrovalvola	Соленоид	8515
54	Piatto	Пластина	MOSTRINA
55	Staffa	Стремя	FERMA BUSTA
58	Selettore	Селектор	ZB4B03
59	Lampada	Лампа	ZB4BV013
60	Sezionatore	Разъединитель	PO200003R001
62	Spessore	Пластина для уменьшения объема камеры	RIPIANI

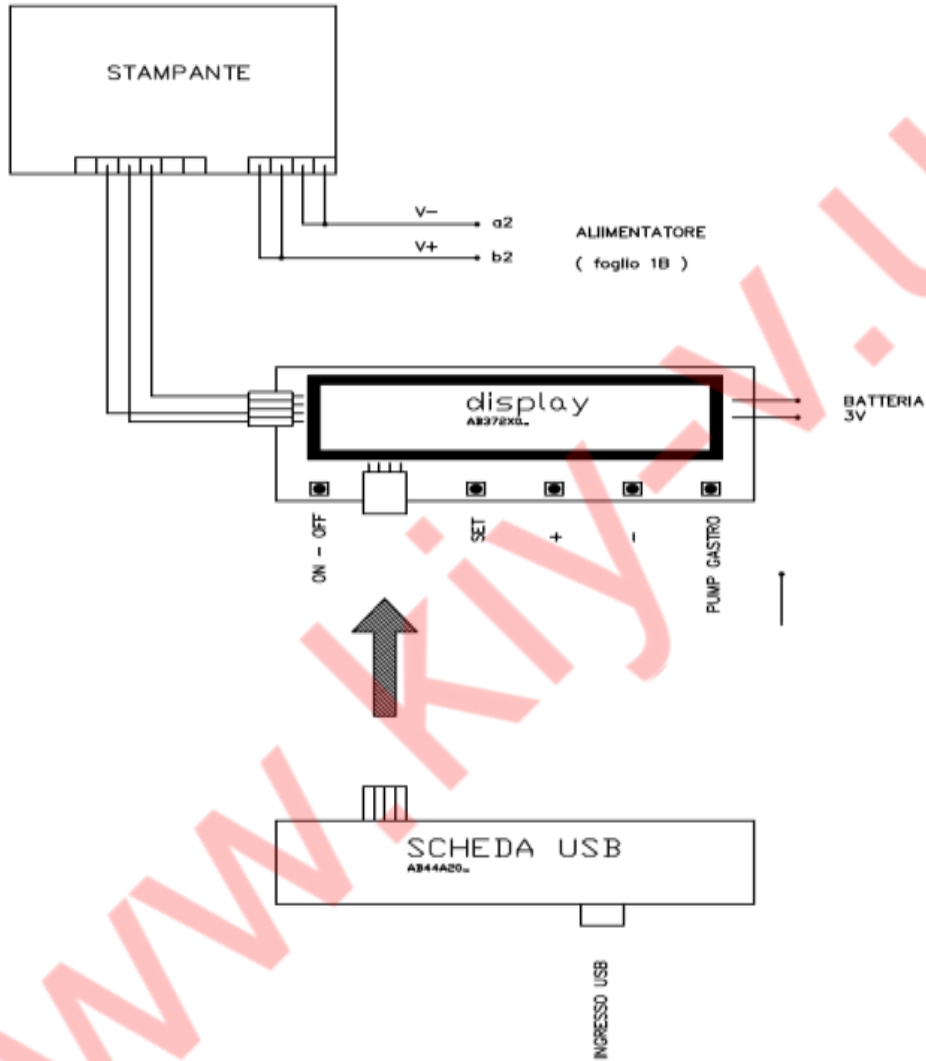


ДИСПЛЕЙ



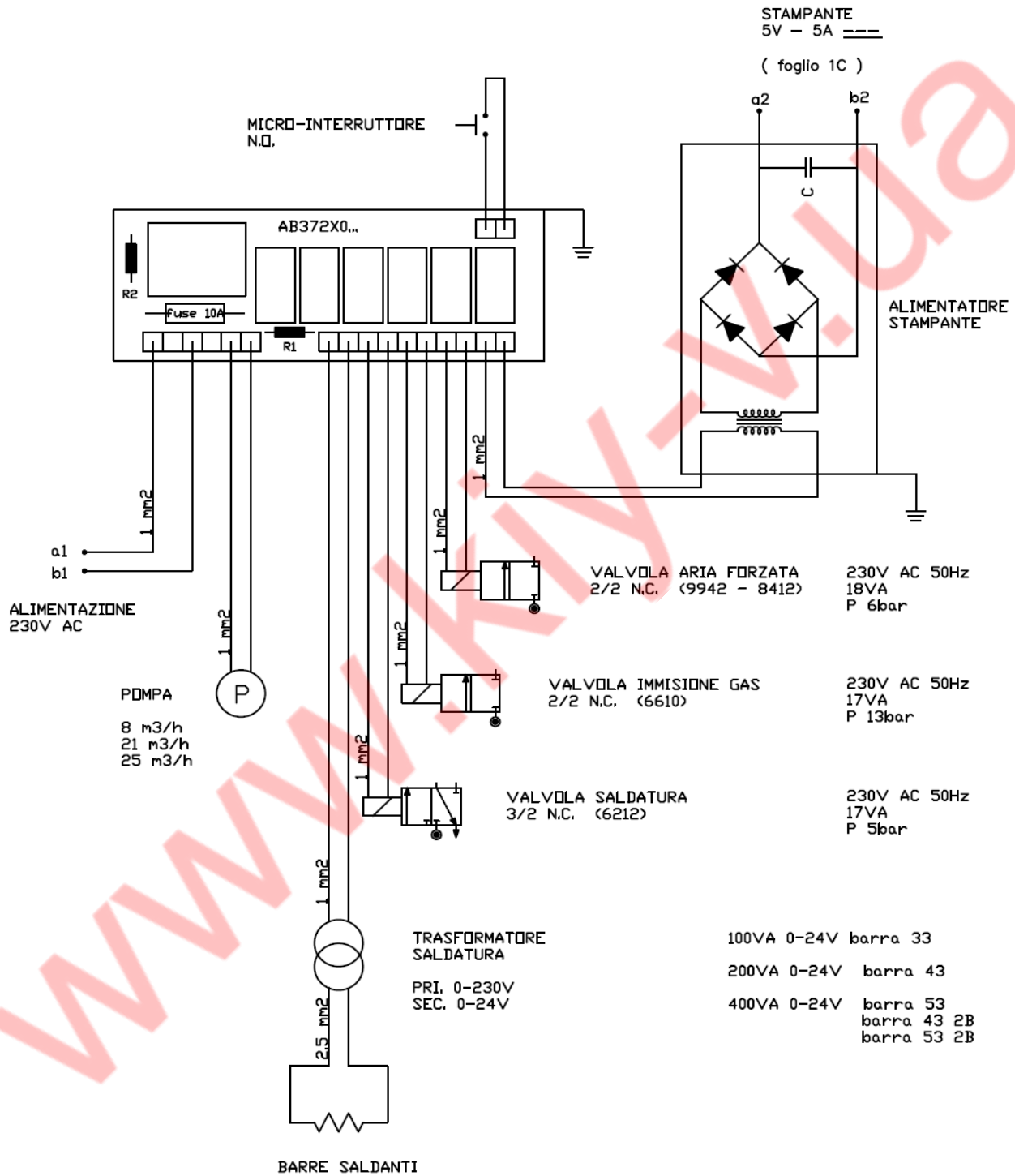


ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА ДЛЯ ПРИНТЕРА И КЛАВИАТУРЫ:





ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА ДЛЯ ПРИНТЕРА И КЛАВИАТУРЫ





ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА СТАНДАРТ

