

# Apach

COOK *line*



***УПАКОВЩИКИ ВАКУУМНЫЕ АРАСН АVM312  
CHEF И АVM420 CHEF***

***РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И  
ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ***

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1 ИНСТРУКЦИИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ</b>	<b>4</b>	
1.1 ПРЕДУСМОТРЕННОЕ ПРИМЕНЕНИЕ		4
1.2 ДЕТИ		4
1.3 ТЕХНИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ		4
1.4 НАДЛЕЖАЩЕЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ		5
1.5 ОЧИСТКА И УХОД		5
<b>2 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ</b>	<b>5</b>	
<b>3 ОПИСАНИЕ ВАКУУМНОЙ МАШИНЫ</b>	<b>6</b>	
<b>4 УСЛОВИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ</b>	<b>6</b>	
<b>5 ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ВАКУУМНОЙ УПАКОВОЧНОЙ МАШИНЫ</b>	<b>8</b>	
<b>6 ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ АVM312 CHEF - АVM420 CHEF</b>		<b>9</b>
6.1 ОСНОВНЫЕ ФУНКЦИИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ		10
6.1.1 Максимально допустимые значения		10
6.1.2 Заводская конфигурация		10
6.1.3 Включение/выключение звукового сигнала		10
6.1.4 Визуальное оповещение		10
6.1.5 Отображение циклов вакуумирования, выполненных после замены масла		11
<b>7 КАК РАБОТАТЬ С МОДЕЛЯМИ АVM312 CHEF - АVM420 CHEF</b>		<b>11</b>
7.1 ВАКУУМНАЯ УПАКОВКА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ В ПАКЕТЫ		11
7.2 ВАКУУМНАЯ УПАКОВКА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ В КОНТЕЙНЕРЫ		14
7.2.1 Контейнеры, размещаемые в вакуумной камере		15
7.2.2 Внешние контейнеры		17
7.3 ВАКУУМНАЯ УПАКОВКА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ В ПАКЕТЫ С КАНАЛАМИ		18
7.4. ЦИКЛ ДЕАЭРАЦИИ (DEG)		21
<b>8 УПРАВЛЕНИЕ ОПОВЕЩЕНИЯМИ</b>	<b>24</b>	
<b>9 ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ</b>	<b>24</b>	
<b>10 ОЧИСТКА ВАКУУМНОЙ МАШИНЫ</b>	<b>24</b>	
10.1 ВНЕШНЯЯ ОЧИСТКА		24
10.2 ОЧИСТКА ВАКУУМНОЙ КАМЕРЫ		25
10.3 ОЧИСТКА ЗАПАЕЧНОЙ ПЛАНКИ		25
10.4 ОЧИСТКА ВНЕШНИХ ВАКУУМНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ		25
<b>11 ЦИКЛ ВЛАГОУДАЛЕНИЯ ИЗ МАСЛЯНОГО НАСОСА (H2OUT)</b>	<b>25</b>	
<b>12 ДАННЫЕ О МАСЛЕ ДЛЯ НАСОСА</b>	<b>26</b>	
<b>13 ПЛАНОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ</b>	<b>27</b>	
<b>14 УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК</b>	<b>28</b>	

<b>15 УСТАНОВКА</b>	<b>29</b>
15.1 ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	29
15.2 ВВЕДЕНИЕ	30
15.3 ДАННЫЕ ЗАВОДСКОЙ ТАБЛИЧКИ	31
15.4 ТРАНСПОРТИРОВКА И ПЕРЕМЕЩЕНИЕ	32
15.5 УСТАНОВКА	32
<b>16 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ</b>	<b>34</b>
16.1 ЗАМЕНА ЗАПАЕЧНОЙ ПЛАНКИ В СБОРЕ	34
16.2 ЗАМЕНА ТЕФЛОНОВОЙ ЛЕНТЫ	35
16.3 ДОСТУП К ВНУТРЕННЕЙ ЧАСТИ МАШИНЫ	36
16.4 ЗАМЕНА МАСЛА В НАСОСЕ	37
16.5 ЗАМЕНА ВЫПУСКНОГО ФИЛЬТРА НАСОСА	38
16.6. ЗАМЕНА ПРОКЛАДКИ КРЫШКИ	39
16.7 ЗАМЕНА СИЛИКОНА ВЕРХНЕЙ ПЛАНКИ	40
16.8 ЗАМЕНА ГАЗОВОЙ ПРУЖИНЫ	40
<b>17 ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА</b>	<b>43</b>
<b>18 ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ</b>	<b>44</b>
<b>19 ГАРАНТИЯ</b>	<b>44</b>
<b>20 ДЛЯ ЗАМЕТОК</b>	<b>45</b>
<b>21 ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ</b>	<b>45</b>

## **1 ИНСТРУКЦИИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ**

- Данный продукт соответствует действующим нормам техники безопасности. Неправильное использование может привести к телесным повреждениям и/или материальному ущербу.
- Данное руководство является неотъемлемой частью изделия и содержит все указания, необходимые для правильной установки, использования и технического обслуживания устройства с целью предотвращения рисков, которые могут привести к телесным повреждениям и/или материальному ущербу. Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате несоблюдения этих инструкций.
- Пользователь и установщик должны внимательно прочитать данное руководство и всегда сверяться с ним. Кроме того, оно должно храниться в хорошо известном и легкодоступном месте и должно также передаваться будущим пользователям.

### **1.1 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ**

- Устройство не должно использоваться на открытом воздухе.
- Устройство предназначено только для того использования, для которого оно было разработано, т.е. для вакуумной упаковки пищевых продуктов.
- Все другие виды использования считаются ненадлежащими и потенциально опасными.
- Не вакуумируйте живые продукты (моллюсков, животных вообще и т.п.).
- Данное устройство не предназначено для использования лицами с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, а также неопытными лицами, за исключением случаев, когда они находятся под наблюдением и обучены использованию устройства лицом, ответственным за их безопасность. Такие лица могут пользоваться устройством без присмотра только в том случае, если им был объяснен порядок действий, и если они могут делать это с полной безопасностью. Важно, чтобы они были способны распознавать и понимать опасности, которые могут возникнуть при неправильном использовании устройства.

### **1.2 ОПИСАНИЕ ВАКУУМНОЙ МАШИНЫ**

- Не допускайте к устройству детей в возрасте младше восьми лет либо держите их под постоянным присмотром.
- Дети старше восьми лет могут пользоваться устройством без присмотра только в том случае, если им был объяснен порядок действий, и если они могут делать это с полной безопасностью. Важно, чтобы они были способны распознавать и понимать опасности, которые могут возникнуть при неправильном использовании устройства.
- Следите за детьми, которые могут находиться поблизости от вакуумной упаковочной машины. Не позволяйте им играть с ней.
- Не подпускайте детей к устройству до тех пор, пока запаечная планка и линия запайки не остынут, чтобы избежать риска ожога.
- Упаковочные материалы (пластиковые пакеты, детали из полистирола и т.д.) должны храниться в недоступном для детей месте, поскольку они потенциально опасны.
- Утилизируйте устройство в соответствии с местными стандартами утилизации отходов и отвезите его в соответствующий пункт сбора. Не оставляйте устройство без присмотра даже на несколько дней, так как оно потенциально опасно для детей.

### **1.3 ТЕХНИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ**

- Некачественно выполненная установка, специальное техническое обслуживание или ремонт могут подвергнуть пользователя серьезной опасности. Убедитесь, что эти вмешательства выполняются только квалифицированным персоналом, который уполномочен производителем.
- Обратите особое внимание на общее состояние крышки (трещины, сколы, царапины и глубокие вмятины). Любое повреждение может привести к резкому смятию с серьезными последствиями для пользователя.
- Никогда не пользуйтесь устройством, если крышка повреждена.
- Устройство оснащено вакуумным насосом с масляной смазкой. Никогда не наклоняйте и не переворачивайте его, чтобы избежать проливания масла.
- Правильная работа устройства может быть гарантирована только в том случае, если он подключен к законодательно одобренным электрическим системам, которые полностью соответствуют (напряжение, частота) данным, указанным на паспортной табличке устройства. В случае неуверенности система должна быть проверена квалифицированным электриком.
- Электробезопасность может быть гарантирована только в том случае, если прибор подключен к соответствующей требованиям системе заземления. Убедитесь, что это важнейшее условие безопасности соблюдено. В случае неуверенности система должна быть проверена квалифицированным электриком.
- Сетевые фильтры или удлинители не гарантируют требуемого уровня безопасности (опасность возгорания). Поэтому не подключайте прибор с помощью этих устройств.
- Прикосновение к электрическим или механическим компонентам или их изменение может привести к травмам и выходу оборудования из строя. Никогда не открывайте корпус устройства.
- Только квалифицированный персонал может работать с системой электроснабжения и получать доступ к находящимся под напряжением деталям.
- Если шнур питания поврежден, его необходимо заменить в авторизованном сервисном центре.

- При отсоединении штекера или при отсутствии штекера на шнуре питания убедитесь, что устройство подключено к электрической сети квалифицированным электриком.
- При обнаружении неполадок в оборудовании (например, поврежден шнур питания или панель управления работает неправильно) не используйте устройство и незамедлительно сообщите об этом в авторизованный сервисный центр.
- Никогда не пользуйтесь устройством мокрыми руками или в местах, где есть какой-либо контакт с водой.
- Используйте подходящую рабочую одежду и защитные перчатки.
- Не вставляйте посторонние предметы в вентиляционные отверстия машины: это может привести к поражению электрическим током!
- Гарантия аннулируется, если вакуумная упаковочная машина будет отремонтирована не в авторизованном сервисном центре.
- Заменяйте неисправные детали только оригинальными запасными частями, поставляемыми вашим дилером (эти детали должен заменять квалифицированный персонал).
- В случае отключения электропитания во время процесса вакуумирования в камере сохраняется вакуум, и крышку открывать нельзя. Никогда не пытайтесь открыть крышку с усилием или с помощью инструментов. Как только подача электропитания будет восстановлена, крышку снова можно будет открыть.
- При выполнении специальных работ по техническому обслуживанию, установке или ремонту отключайте устройство от электрической сети и вынимайте штекер из розетки. Если штекер недоступен, отключите электрическую систему, к которой подключено устройство, с помощью главного выключателя. Перед выполнением любых ремонтных или установочных работ убедитесь, что устройство отключено от электросети.
- Когда устройство будет готово к утилизации, перережьте шнур питания и снимите крышку, чтобы сделать его непригодным для эксплуатации и затруднить доступ детей к внутренней части устройства.

#### 1.4 НАДЛЕЖАЩЕЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Риск ожога! После процесса запечатывания пакета запаечная планка и сам шов пакета становятся очень горячими. Не прикасайтесь к запаечной планке или к линии запайки сразу после завершения процесса запечатывания.
- Опасность возгорания! Не храните легковоспламеняющиеся материалы или вещества вблизи вакуумной упаковочной машины.
- Любое повреждение крышки может привести к резкому смятию. Не помещайте никакие предметы на крышку и не ударяйте по ее поверхности какими-либо предметами. В случае случайного удара по крышке внимательно осмотрите ее на предмет повреждений. При наличии сомнений обратитесь в свой авторизованный сервисный центр.
- Не используйте устройство или крышку в качестве рабочей, опорной или разделочной поверхности.
- **Всегда упаковывайте продукты питания, охлажденные до температуры +3°C:** это обеспечит наилучшие результаты консервации. Кроме того, это предотвратит образование пара, который может повлиять на работу вакуумной упаковочной машины. В частности, вакуумный насос может быть поврежден в результате окисления из-за конденсации паров. Внимательно следите за процессом вакуумирования и, если в жидкости появляются пузырьки, предотвратите утечку, предварительно герметизировав ее.
- Попадание жидкостей на входное отверстие насоса может привести к серьезным повреждениям.
- Перед использованием любых контейнеров или банок убедитесь, что они достаточно прочны, чтобы выдерживать вакуум, даже если их поместить в холодильник, что предотвратит резкое смятие, которое может быть опасным.
- Если машина не используется в течение длительного времени, ее необходимо выключить, вынув штекер из розетки (см. таблицу ПЛАНОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ в Главе 13).

#### 1.5 ОЧИСТКА И УХОД

- Для очистки устройства используйте только влажную ткань и неагрессивные дезинфицирующие и моющие средства. Никогда не используйте губки или абразивные ткани, чтобы не повредить стальные поверхности и крышку.
- Вода или пар могут попасть на детали под напряжением и вызвать короткое замыкание. Никогда не пользуйтесь оборудованием для очистки проточной водой или паром: это может привести к поражению электрическим током!
- Пользователь несет ответственность за очистку и плановое техническое обслуживание. Эти операции не должны выполняться детьми без надлежащего присмотра.

## 2 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

### 1) Упаковка:

Упаковочные материалы на 100% пригодны для вторичной переработки и помечены соответствующим символом. Соблюдайте местные правила утилизации отходов. Упаковочные материалы (пластиковые пакеты, детали из полистирола и т.д.) должны храниться в недоступном для детей месте, поскольку они потенциально опасны.

### 2) Утилизация:

Устройство изготовлено из материалов, пригодных для вторичной переработки. Данное устройство маркировано в соответствии с Европейской директивой 2012/19/EU об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Убедившись, что это устройство

утилизируется надлежащим образом, вы вносите свой вклад в предотвращение потенциальных негативных последствий для окружающей среды и здоровья человека.



Если этот символ используется на устройстве или в сопроводительной документации, это означает, что изделие не должно утилизироваться как бытовые отходы и по истечении срока его службы должно быть сдано в авторизованный центр сбора электрического и электронного оборудования.

Когда устройство будет готово к утилизации, перережьте шнур питания и снимите крышку, чтобы сделать его непригодным для эксплуатации и затруднить доступ детей к его внутренней части.

Утилизируйте устройство в соответствии с местными стандартами утилизации отходов и отвезите его в соответствующий пункт сбора. Не оставляйте устройство без присмотра даже на несколько дней, так как оно потенциально опасно для детей.

Для получения дополнительной информации об обращении, утилизации и вторичном использовании данного устройства обратитесь в свой местный офис, центр сбора отходов или к дилеру, у которого было приобретено устройство.

### 3 ОПИСАНИЕ ВАКУУМНОЙ МАШИНЫ

(Модель, показанная на рисунке ниже, может не полностью соответствовать приобретенной вами вакуумной упаковочной машине)

- 1) Крышка
- 2) Вакуумная камера
- 3) Запаечная планка
- 4) Панель управления
- 5) Корпус машины



### 4 УСЛОВИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ



**ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!** Заранее убедитесь, что напряжение, указанное на табличке с паспортными данными машины, соответствует напряжению вашей электрической системы.

Электробезопасность данного устройства гарантируется только при правильном подключении к эффективной системе заземления в соответствии с требованиями действующих норм. Производитель не несет никакой ответственности за любой ущерб, вызванный отсутствием или неэффективностью системы заземления.



**ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!** Вставляйте и вынимайте штекер из розетки только при выключенном устройстве. Тяните не за кабель, а непосредственно за штекер. Доступ к деталям под напряжением разрешен только квалифицированному персоналу.



**ОСТОРОЖНО!** Поместите машину на прочную и безопасную горизонтальную рабочую поверхность.

**ОСТОРОЖНО!** Устройство должно быть установлено в месте, доступном со всех сторон. Это обеспечит необходимую машине вентиляцию.

**ОСТОРОЖНО!** В случае, если машина оснащена системой впрыска газа, рекомендуется прикрепить газовый баллон к стене. После использования, когда машина выключена, рекомендуется закрыть газовый баллон и клапан редуктора давления.



**ВНИМАНИЕ!** В устройствах, оснащенных системой впрыска газа, **ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ГАЗОВУЮ СМЕСЬ, СОДЕРЖАЩУЮ КИСЛОРОД В ПРОЦЕНТНОМ СООТНОШЕНИИ БОЛЕЕ 21%, ИЛИ ДРУГИЕ ВЗРЫВООПАСНЫЕ И ГОРЮЧИЕ ГАЗЫ.** Газовые смеси должны корректироваться поставщиком на своей территории или уполномоченным техническим специалистом на месте установки, где машина используется. Поставка и установка газового баллона возлагается на квалифицированный персонал компании-поставщика.



**ВНИМАНИЕ!** Вакуумная упаковочная машина была разработана и спроектирована таким образом, чтобы использовать вакуум при упаковке в пакеты и твердые контейнеры. Максимальная частота стандартных полных циклов вакуумирования (вакуумирование и запечатывание) составляет 60 секунд.



**ВНИМАНИЕ!** Немедленно остановите машину в случае утечки газа из-за неисправных или окисленных соединений, а также поврежденных труб.

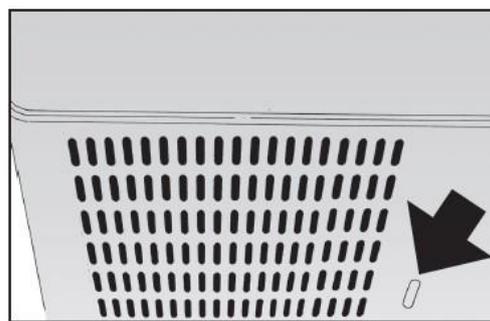
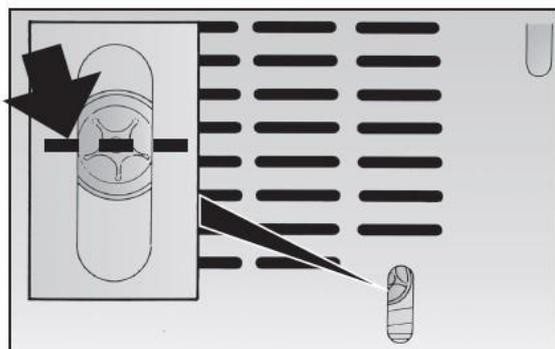


Обратитесь в ближайший сервисный центр для немедленной замены поврежденных деталей.



**ОСТОРОЖНО!** Температура в помещении не должна опускаться ниже +12°C, чтобы избежать загустения масла в насосе, что может нарушить работу насоса.

**ОСТОРОЖНО!** Необходимо постоянно проверять уровень масла в насосе через смотровое окно (боковое или на задней панели машины). Правильный уровень масла находится в пределах между МИНИМУМОМ и МАКСИМУМОМ. Цвет должен быть чистым и не мутным.



**ОСТОРОЖНО! МАСЛО ВАКУУМНОГО НАСОСА НЕОБХОДИМО ПЕРИОДИЧЕСКИ ЗАМЕНЯТЬ; ЧАСТОТА ЗАМЕНЫ МАСЛА УВЕЛИЧИВАЕТСЯ ПРОПОРЦИОНАЛЬНО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ВАКУУМНОЙ МАШИНЫ. МАСЛО НЕОБХОДИМО МЕНЯТЬ НЕ РЕЖЕ ЧЕМ ЧЕРЕЗ КАЖДЫЕ 5000 ЦИКЛОВ ВАКУУМИРОВАНИЯ. ПРИ ЗАМЕНЕ МАСЛА НЕОБХОДИМО ТАКЖЕ ЗАМЕНИТЬ ВЫПУСКНОЙ ФИЛЬТР** (см. таблицу ПЛАНОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ в Главе 13).

Если машина используется для вакуумной упаковки жидкостей или влажных продуктов, масло и фильтр необходимо менять чаще; кроме того, в этом случае необходимо менять масло и фильтр после времени простоя, превышающего один месяц.

Перед временем простоя, превышающим два месяца, произведите замену масла.

Беловатый и мутный либо темный и прозрачный цвет масла означает, соответственно, всасывание жидкостей и влажности или старение масла. Цифровые модели оснащены сигнальной системой замены масла. Как только будет достигнуто максимальное количество циклов, при включении на дисплее появится сообщение «ALL OIL».

---

Количество выполненных циклов вакуумирования можно определить в любой момент с помощью панели управления.

Очень важно периодически включать цикл влагоудаления из насоса (H2Out) (см. Главу 11).

---



**ВНИМАНИЕ!** НЕ прикасайтесь к запаечным планкам сразу после запечатывания пакетов, так как они могут быть еще горячими.

---



**ОСТОРОЖНО!** НЕ снимайте тефлоновую ленту, закрывающую запаечную планку; не используйте ножи или другие острые инструменты для удаления остатков с запаечной планки. Перед любым вмешательством (с использованием неострых инструментов) подождите, пока запаечная планка полностью остынет.

---



**ОСТОРОЖНО!** Тщательно очищайте машину после использования: протрите крышку чистой мягкой тканью, смоченной водой (не используйте моющие средства или растворители). Для деталей из нержавеющей стали используйте специальные средства. Не используйте струи воды или пар, которые могут повредить электрические детали устройства.

---



При возникновении любых проблем (неполадки в работе или необходимость технической помощи) обращайтесь в нашу службу технической поддержки клиентов.

---

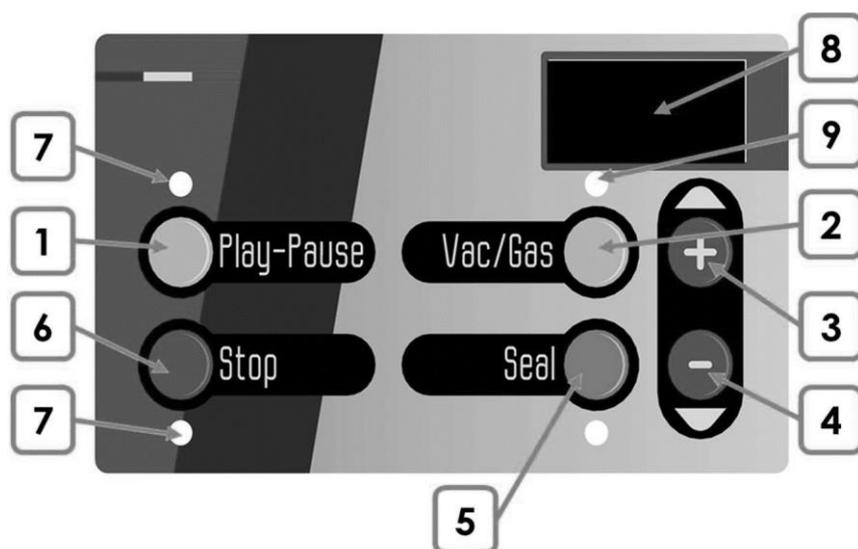


## 5 ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ВАКУУМНОЙ УПАКОВОЧНОЙ МАШИНЫ

- Перед использованием машины вакуумную камеру и крышку необходимо протереть чистой мягкой тканью, смоченной в питьевой воде.
- Рекомендуется не использовать агрессивные моющие средства, скребки из нержавеющей стали, ерши, а также абразивные, кислотные или агрессивные вещества, которые могут привести к необратимому повреждению внутренних поверхностей вакуумной камеры.



## 6 ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ AVM312 CHEF - AVM420 CHEF



№	ОПИСАНИЕ
<b>1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Одновременное нажатие с кнопкой STOP на 4 сек. показывает количество выполненных циклов вакуумирования</li> <li>• Одновременное нажатие с кнопкой STOP при включении позволяет включить или выключить звуковой сигнал</li> </ul>
<b>2</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Позволяет установить уровень вакуума, дополнительный вакуум, газ</li> <li>• При нажатии после достижения 90% вакуума позволяет ожидать подачу газа</li> </ul>
<b>3</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Прокручивают список программ</li> </ul>
<b>4</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Меняют значения параметров</li> <li>• Одновременное нажатие на 4 сек. позволяет сбросить сохраненную программу, восстановив заводские значения.</li> </ul>
<b>5</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Позволяет установить время запаивания</li> <li>• Нажатие во время цикла вакуумирования позволяет ожидать запаивание</li> </ul>
<b>6</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Одновременное нажатие с кнопкой PLAY/PAUSE на 4 сек. отображает количество выполненных циклов вакуумирования</li> <li>• Одновременное нажатие с кнопкой PLAY/PAUSE при включении позволяет включить или выключить звуковой сигнал</li> <li>• Прерывает текущий цикл вакуумирования</li> </ul>
<b>7</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Отображает текущую функцию</li> </ul>
<b>8</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Отображает активную программу</li> <li>• Отображает активную функцию и установленное значение</li> <li>• Отображает все сигналы оповещения</li> <li>• Отображает циклы вакуумирования, выполненные с момента замены масла</li> </ul>
<b>9</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Если находится в положении ON, означает, что функция подачи газа активна</li> </ul>

## 6.1 ОСНОВНЫЕ ФУНКЦИИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

### 6.1.1 Максимально допустимые значения

ФУНКЦИЯ	ЗНАЧЕНИЯ
ВАКУУМ	10% – 99%
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ВАКУУМИРОВАНИЕ	0,1 – 60 сек
ЗАПАИВАНИЕ	0,1 – 6,0 сек
ГАЗ	1 – 90%



#### ОСТОРОЖНО!

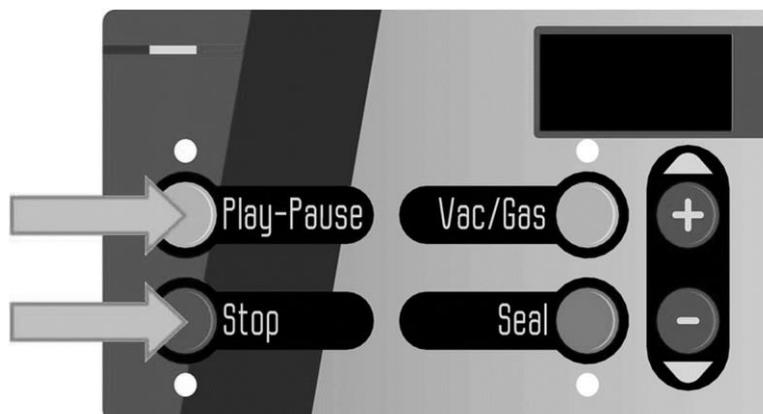
Для каждого упаковываемого продукта необходимо провести предварительные испытания, чтобы определить оптимальный процент закачиваемого газа.

### 6.1.2 Заводская конфигурация

ФУНКЦИЯ	ЗНАЧЕНИЯ
ВАКУУМ	99%
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ВАКУУМИРОВАНИЕ	0 сек.
ЗАПАИВАНИЕ	2,5 сек
ГАЗ	ВЫКЛ.

### 6.1.3 Включение/выключение звукового сигнала

Действуйте, как описано ниже, чтобы включить или выключить звуковой сигнал: включите машину, одновременно нажимая кнопки **STOP** и **PLAY/PAUSE**.



### 6.1.4 Визуальное оповещение



#### ОСТОРОЖНО!

В случае достижения допустимого количества циклов (запрограммированного в машине) при каждом включении машина отображает сигнал о замене масла в насосе «OIL».

### 6.1.5 Отображение циклов вакуумирования, выполненных с момента замены масла

Одновременное включение всех светодиодов и сообщение **OIL** на дисплее указывает на достижение максимального количества циклов вакуумирования с момента замены масла в насосе.

Сброс показаний счетчика циклов должен выполняться квалифицированным специалистом после замены масла в насосе.

**Максимальное количество циклов вакуумирования, допустимое с момента замены масла в насосе:** 5000

Одновременно нажмите кнопки **STOP** и **PLAY/PAUSE** на 4 сек., чтобы отобразить количество выполненных циклов вакуумирования.

## 7 КАК РАБОТАТЬ С МОДЕЛЯМИ AVM312 CHEF - AVM420 CHEF



### **ОСТОРОЖНО!**

**Упаковывайте продукт всегда холодным, по возможности при температуре 3-4 °С.** Чем теплее продукт, тем меньше срок его хранения. Вы также повышаете уровень влажности внутри насоса, что приводит к его окислению и повреждению.

**Предварительный нагрев масла в насосе:** Если машина используется нерегулярно, выполните не менее 2-3 полных ЦИКЛОВ (ВАКУУМИРОВАНИЕ 99% и ВАКУУМИРОВАНИЕ+ 60 сек.) перед упаковкой продуктов. Это позволяет предварительно подогреть масло и удалить воду из насоса.

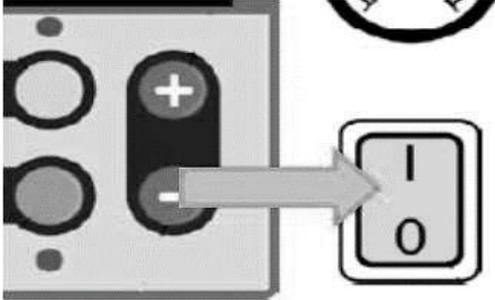
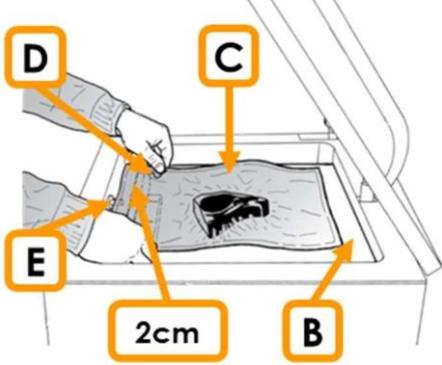
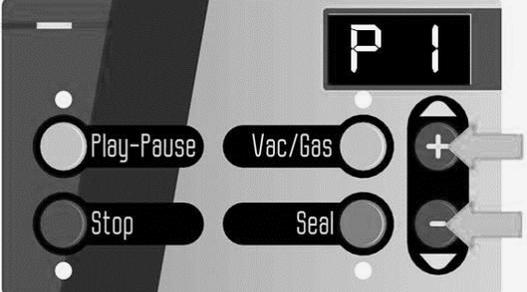
**Цикл влагоудаления из масляного насоса H2Out.** Если машина используется в ресторанном секторе, программу влагоудаления из насоса H2Out следует запускать в конце каждого рабочего дня. Во всех остальных случаях программу H2Out необходимо запускать каждую неделю.

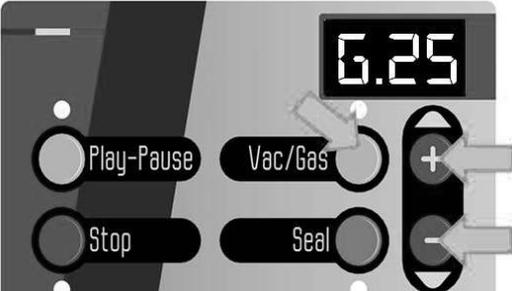
**Модели с функцией ГАЗ.** Настройки вакуумирования с включенной функцией ГАЗ. Если функция активирована, уровень вакуума должен быть установлен на максимальное значение. Независимо от того, выглядит ли продукт раздавленным, процентное содержание газа должно быть увеличено без изменения уровня вакуума! Его можно уменьшить до 95-97% только для упаковки продуктов с начинкой, которые могут взорваться из-за избытка вакуума (свежая паста с начинкой).

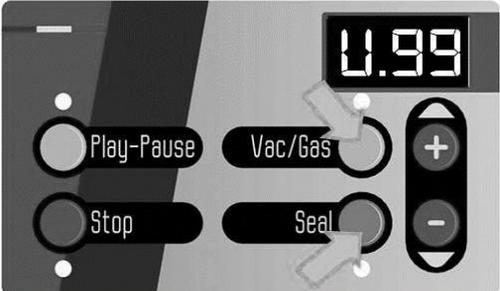
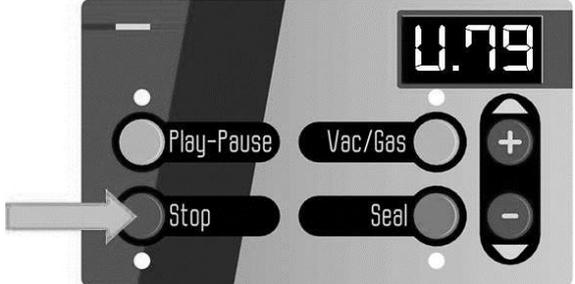
В конце рабочего дня отцепите поршень, нажимая его к себе, и опустите крышку в нерабочее положение. Таким образом вакуумная камера будет защищена от грязи и пыли.

### 7.1 ВАКУУМНАЯ УПАКОВКА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ В ПАКЕТЫ

Фаза	Описание	Изображение
1	<p>Выбирайте <b>пакет</b> в зависимости от назначения (для консервирования или приготовления пищи), наилучшим образом соответствующий размерам продукта: продукт не должен занимать более 2/3 от фактического объема пакета.</p> <p><b>Для достижения наилучшего результата используйте продукты, охлажденные до +3°C.</b></p>	

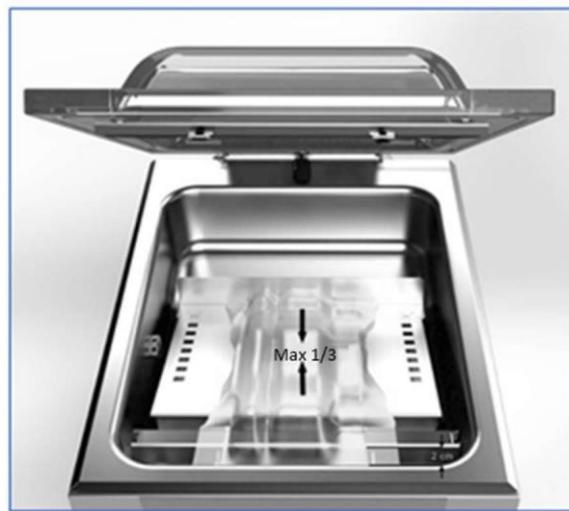
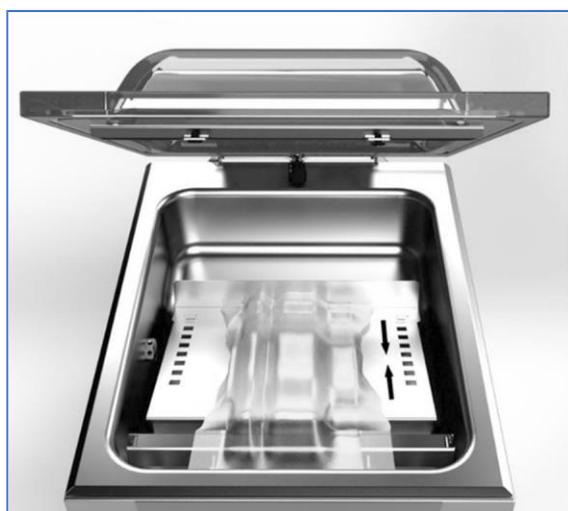
<p>2</p>	<p>Поднимите крышку до упора и зажмите поршень, потянув его на себя.</p>	
<p>3</p>	<p>Откройте крышку и убедитесь, что вакуумная камера и упаковываемый продукт сухие. Следите за тем, чтобы не испачкать и не намочить внутреннюю часть рядом с отверстием пакета. Поместите внутрь максимальное количество черных пластин, (A) которое вакуумная камера может вместить с учетом размера упаковываемого продукта.</p>	
<p>4</p>	<p>Включите вакуумную упаковочную машину с помощью <b>главного выключателя</b>.</p>	
<p>5</p>	<p>Положите вакуумный пакет (C) с упаковываемым продуктом в вакуумную камеру (B) и разместите его по центру на запаечную планку (D). Кромка без складок должна выходить за пределы запаечной планки примерно на 2 см. Не загибайте вниз край пакета, который выходит за пределы запаечной планки. Если требуется впрыск газа, вставьте газовую форсунку в открытую часть пакета (E).</p>	
<p>6</p>	<p>Выберите одну из 10 программ P1 – P10, используя кнопки <b>UP/DOWN</b>.</p>	

<p>7</p>	<p>Нажмите кнопку <b>VAC/GAS</b>, чтобы выбрать параметр Vacuum, и кнопки <b>UP/DOWN</b>, чтобы установить значение в диапазоне от 30% до 99%.</p> <p>Любой уровень вакуума меньше максимального, снижает или сводит на нет эффект консервации из-за того, что в пакете сохраняется остаточный воздух.</p>	
<p>8</p>	<p>Если вакуум был установлен на 99%, то снова нажмите кнопки <b>UP/DOWN</b>, чтобы установить дополнительный уровень вакуума в диапазоне от 1 до 60 сек.</p>	
<p>9</p>	<p>Нажмите кнопку <b>VAC/GAS</b>, чтобы выбрать параметр GAS, и кнопки <b>UP/DOWN</b>, чтобы установить значение от 1% до 90%.</p> <p>Когда функция GAS включена, убедитесь, что уровень вакуума установлен на уровне 99%.</p>	
<p>10</p>	<p>Нажмите кнопку <b>SEAL</b>, чтобы установить время запаивания в диапазоне от 0,1 до 6,0 секунд, в зависимости от используемого вакуумного пакета.</p>	
<p>11</p>	<p>Опустите крышку обеими руками, надавив на углы. Цикл вакуумирования запускается автоматически.</p>	

12	<p>Нажмите кнопку <b>VAC/GAS</b>, чтобы заранее переключиться с фазы Vacuum на фазу GAS, убедившись, что достигнут уровень вакуума в 90%. В противном случае будет активировано запаивание.</p> <p>Нажмите кнопку <b>SEAL</b>, чтобы заранее переключиться в режим запаивания.</p>	
13	<p>Нажав в любой момент кнопку <b>STOP</b>, можно немедленно прервать цикл вакуумирования, и вакуумная камера будет разгерметизирована. Крышка открывается автоматически. Машина возвращается к выбранной программе.</p>	
14	<p><b>Конец цикла.</b> Крышка открывается автоматически.</p> <p>Достаньте упакованные продукты, стараясь не прикасаться к запаечной планке, так как она может быть еще горячей.</p>	

При упаковке жидких продуктов наполняйте пакет **не более чем на одну треть** его объема; если имеется дополнительная «наклонная полка для жидкостей», отрегулируйте ее в соответствии с размером пакета.

Включите машину и произведите настройку параметров, как описано в таблице выше, отрегулировав уровень вакуума, чтобы избежать перетекания жидкости.



Опустите крышку обеими руками, надавив на углы. Цикл вакуумирования запускается автоматически.

## 7.2 ВАКУУМНАЯ УПАКОВКА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ В КОНТЕЙНЕРЫ



**ВНИМАНИЕ!** Убедитесь, что выбранные емкости выдерживают давление вакуума.

В конце рабочего дня отцепите поршень, нажимая его к себе, и опустите крышку в нерабочее положение.

Таким образом вакуумная камера будет защищена от грязи и пыли.



**ОСТОРОЖНО!**

Внимательно прочтите информацию, приведенную в начале Главы 7.

Выберите контейнер, подходящий для вакуумной упаковки

Наполните контейнер пищевыми продуктами и закройте крышку.

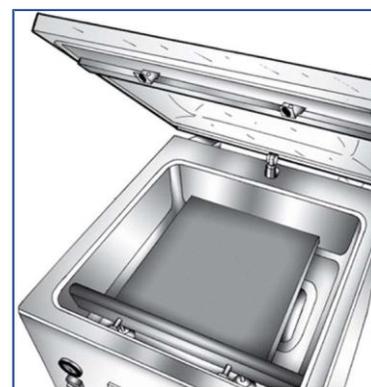
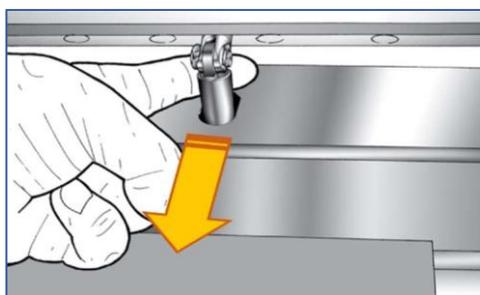
Пределы заполнения:

- Твердые продукты: 100%
- Бульоны, настои: 1/2
- Vegetарианский и мясной соусы: 1/3
- Сливки, соусы на основе сливок: 1/4
- Яичные продукты или яичный белок: 1/6



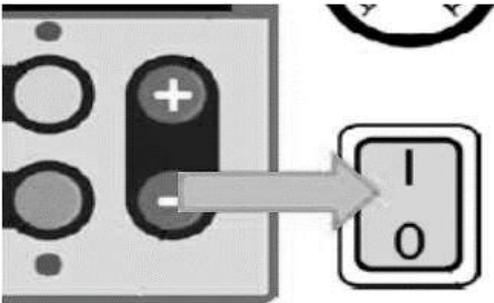
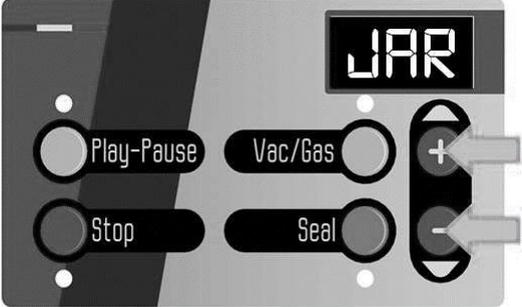
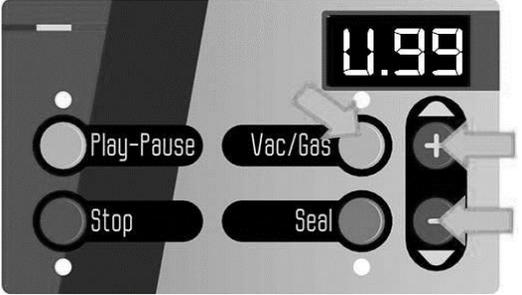
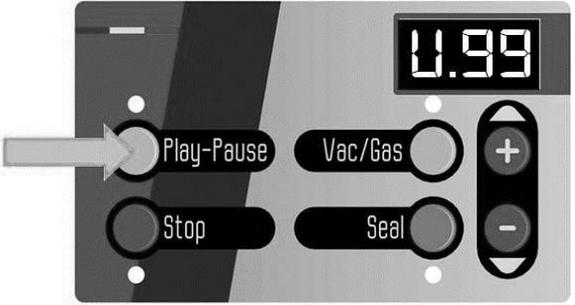
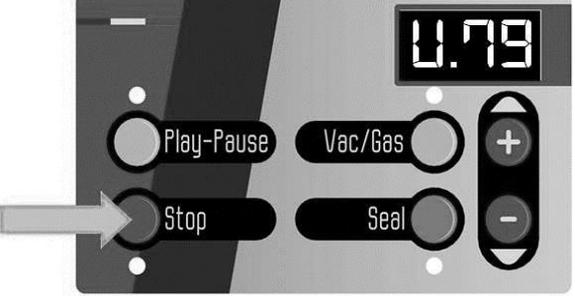
Для достижения наилучшего результата используйте продукты, охлажденные до +3°C.

Поднимите крышку до упора и зажмите поршень, потянув его на себя.

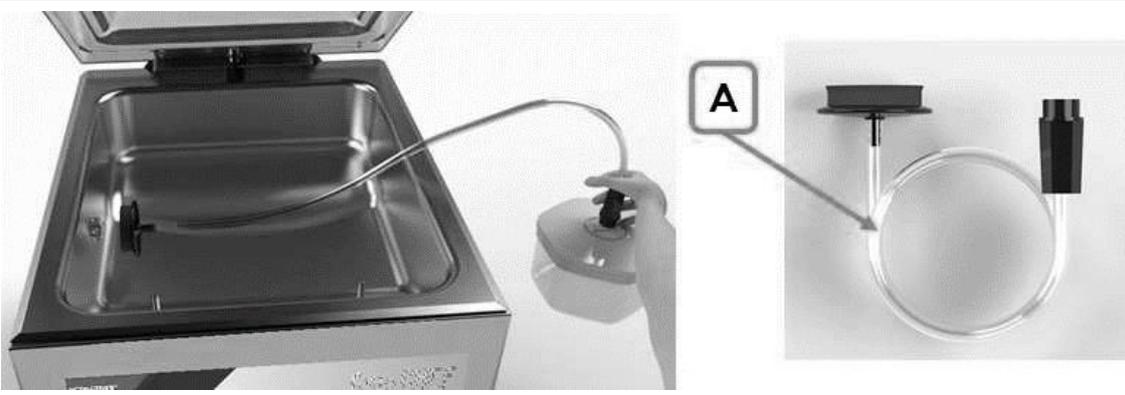
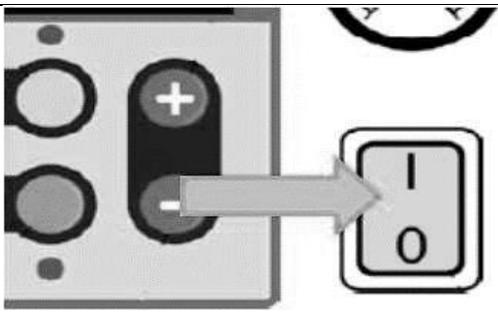
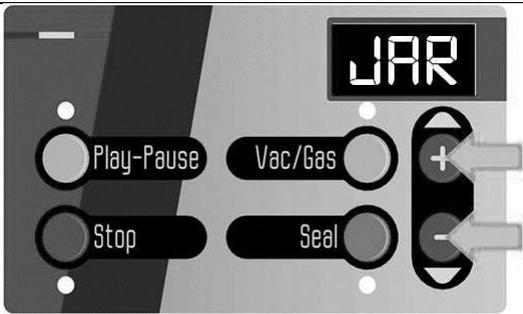
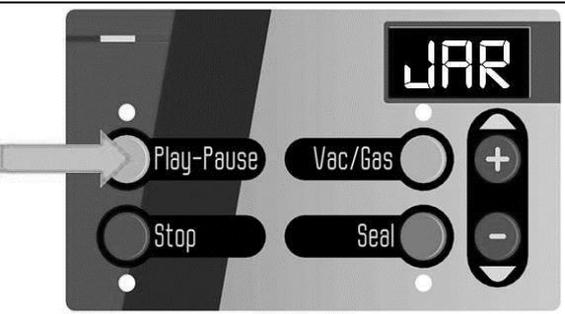


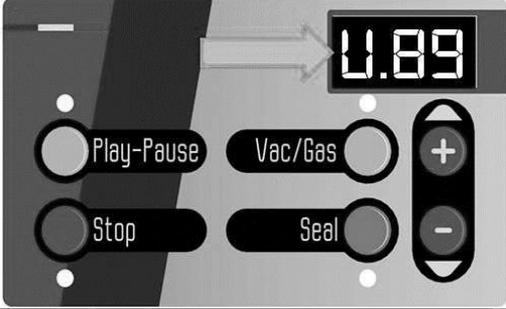
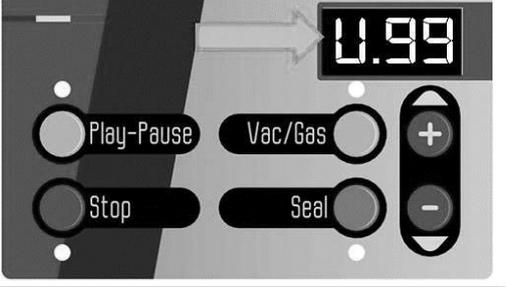
### 7.2.1 Контейнеры, размещаемые в вакуумной камере

Фаза	Описание	Изображение
1	Откройте крышку и убедитесь, что вакуумная камера и упаковываемый продукт сухие. Следите за тем, чтобы не испачкать и не намочить внутреннюю часть.  Поместите внутрь максимальное количество черных пластин, (A) которое вакуумная камера может вместить с учетом размера упаковываемого продукта.	
2	Выберите <b>контейнер</b> , подходящий для вакуумной упаковки, который помещается в вакуумную камеру и который после закрытия остается на расстоянии не менее <b>1 см</b> от крышки упаковочной машины. При необходимости запаечную планку можно снять.  Убедитесь, что воздухозаборное устройство открыто.	

3	<p>Включите вакуумную упаковочную машину с помощью <b>главного выключателя</b>.</p>	
4	<p>Нажимайте кнопки <b>UP/DOWN</b>, чтобы выбрать программу Банки (<b>JAR</b>).</p>	
5	<p>Нажмите кнопку <b>VAC/GAS</b>, чтобы выбрать параметр Vacuum, и кнопки <b>UP/DOWN</b>, чтобы установить значение от 10% до 99%.</p>	
6	<p>Опустите крышку и нажмите кнопку <b>PLAY/PAUSE</b>, чтобы начать цикл вакуумирования.</p>	
7	<p>Нажав в любой момент кнопку <b>STOP</b>, можно немедленно прервать цикл вакуумирования, и вакуумная камера будет разгерметизирована. Крышка открывается автоматически. Машина возвращается к выбранной программе.</p>	
8	<p><b>Конец цикла.</b> Крышка открывается автоматически. Извлеките контейнер из вакуумной камеры.</p>	

## 7.2.2 Внешние контейнеры

Фаза	Описание	Изображение
1	Подключите вспомогательное устройство <b>(A)</b> для управления вакуумом во внешних контейнерах как к вакуумной камере, так и к крышке контейнера. Убедитесь, что воздухозаборное устройство открыто.	
2	Включите вакуумную упаковочную машину с помощью <b>главного выключателя</b> .	
3	Нажимайте кнопку <b>UP/DOWN</b> , чтобы выбрать программу Банки ( <b>JAR</b> ).	
4	Нажмите кнопку <b>VAC/GAS</b> , чтобы выбрать параметр Vacuum, и кнопки <b>UP/DOWN</b> , чтобы установить значение от 10% до 99%.	
5	Нажмите кнопку <b>PLAY/PAUSE</b> , чтобы начать цикл вакуумирования.	

6	Поместите один конец всасывающего устройства в точку всасывания в камере и слегка надавите другим концом на крышку контейнера, чтобы начать вакуумирование.	
7a	Если вакуум был установлен на уровне ниже 99%, насос выключается. Извлеките вспомогательное устройство и подключите его к крышке следующего контейнера. Нажмите кнопку <b>PLAY/PAUSE</b> , чтобы начать новый цикл вакуумирования.	
7b	Если вакуум был установлен на уровне 99%, насос остается включенным. Извлеките вспомогательное устройство и подключите его к крышке следующего контейнера.	
8	Нажав в любой момент кнопку <b>STOP</b> , можно немедленно прервать цикл вакуумирования.	
9	По окончании цикла вакуумирования извлеките вспомогательное устройство из вакуумной камеры.	

### 7.3 ВАКУУМНАЯ УПАКОВКА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ В ПАКЕТЫ С КАНАЛАМИ



#### **ОСТОРОЖНО!**

Для внешней вакуумной упаковки продуктов необходимо использовать вакуумные пакеты с каналом (для консервирования или приготовления пищи), которые можно заказать у дилера или непосредственно у **производителя**. Обратите внимание, что не все доступные на рынке вакуумные пакеты подходят для такого использования.

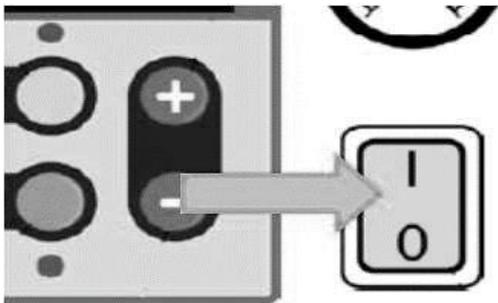
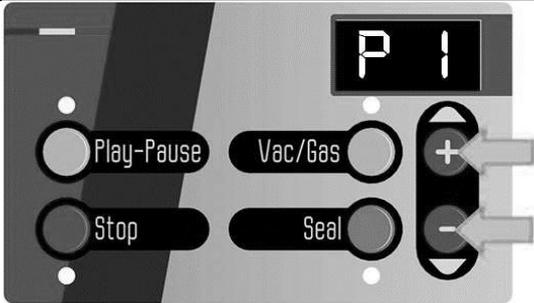
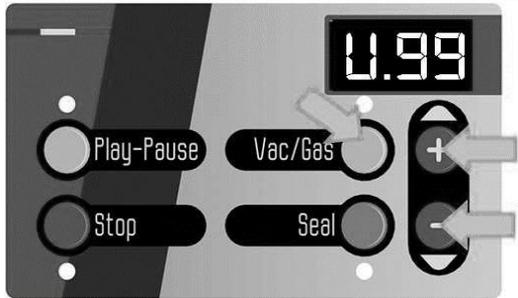
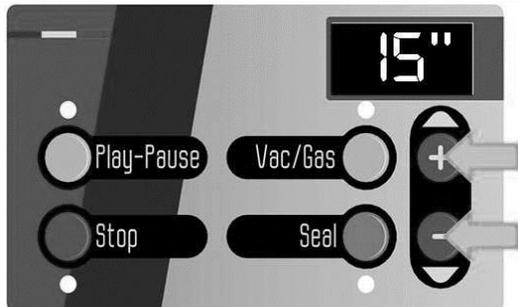
В конце рабочего дня отцепите поршень, нажимая его к себе, и опустите крышку в нерабочее положение. Таким образом вакуумная камера будет защищена от грязи и пыли.

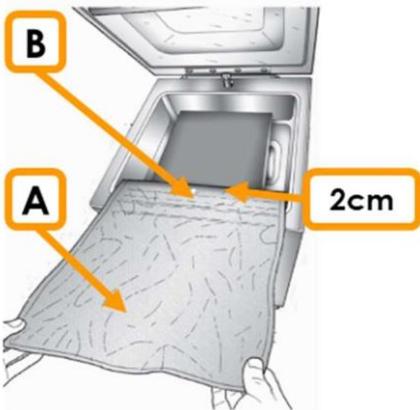
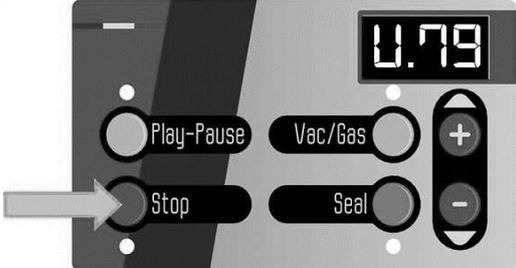


#### **ОСТОРОЖНО!**

Такая процедура вакуумной упаковки подходит только для сухих и нечувствительных к раздавливанию пищевых продуктов.

Воспользуйтесь для нее вспомогательным устройством EASY для внешнего вакуумирования.

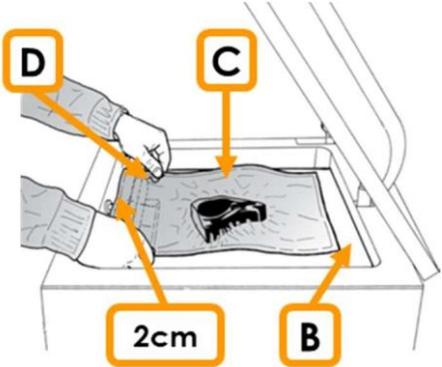
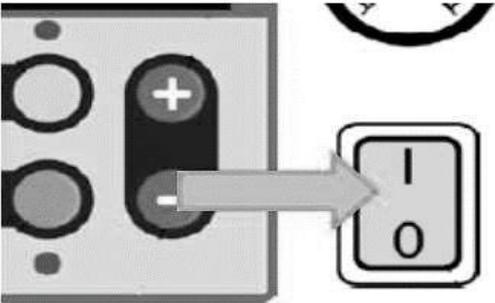
Фаза	Описание	Изображение
1	<p>Поднимите крышку до упора и зажмите поршень, потянув его на себя.</p> <p>Откройте крышку и убедитесь, что вакуумная камера и упаковываемый продукт сухие. Не вынимайте заполняющие пластины из вакуумной камеры.</p> <p>Следите за тем, чтобы не испачкать и не намочить внутреннюю часть рядом с отверстием пакета.</p>	
2	<p>Включите вакуумную упаковочную машину с помощью <b>главного выключателя</b>.</p>	
3	<p>Выберите одну из 10 программ P1 – P10, используя кнопки <b>UP/DOWN</b>.</p>	
4	<p>Нажмите кнопку <b>VAC/GAS</b>, чтобы выбрать параметр Vacuum, и кнопки <b>UP/DOWN</b>, чтобы установить значение в диапазоне от 30% до 99%.</p> <p>Любой уровень вакуума меньше максимального, снижает или сводит на нет эффект консервации из-за того, что в пакете сохраняется остаточный воздух.</p>	
5	<p>Если вакуум был установлен на 99%, то снова нажмите кнопки <b>UP/DOWN</b>, чтобы установить дополнительный уровень вакуума в диапазоне от 1 до 60 сек.</p>	

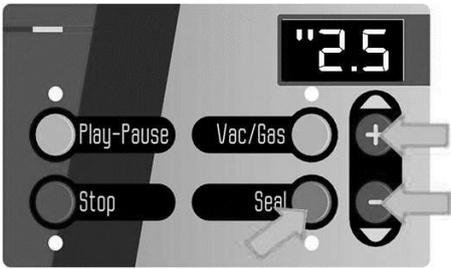
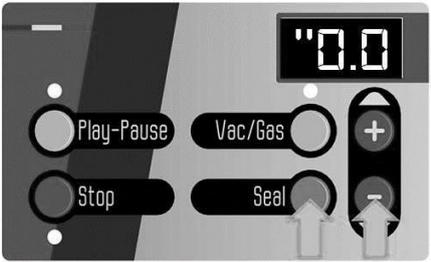
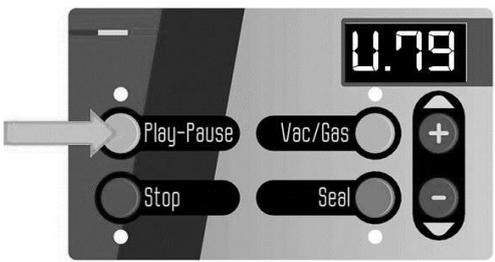
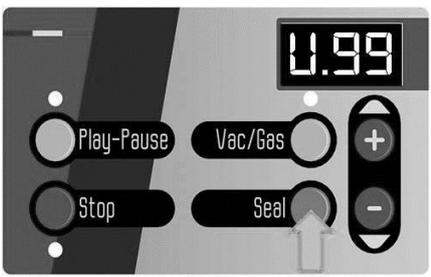
6	<p>Нажмите кнопку <b>VAC/GAS</b>, выберите параметр <b>GAS</b> и нажмите кнопки <b>UP/DOWN</b>, чтобы установить значение <b>OFF</b> (ВЫКЛ.)</p>	
7	<p>Нажмите кнопку <b>SEAL</b>, чтобы установить время запаивания в диапазоне от 0,1 до 6,0 секунд, в зависимости от используемого вакуумного пакета.</p>	
8	<p>Выбирайте вакуумный пакет с каналом, в зависимости от назначения (для консервирования или приготовления пищи), наилучшим образом соответствующий размерам продукта: продукт не должен занимать более <b>2/3</b> от фактического объема пакета.</p> <p>Положите вакуумный пакет (A) с упаковываемым продуктом по центру на запаечную планку (B). Кромка должна выходить за пределы запаечной планки примерно на <b>2 см</b>.</p> <p>Установите вспомогательное устройство EASY, как описано в инструкции к комплекту Kit Easy.</p> <p><b>Для достижения наилучшего результата используйте продукты, охлажденные до +3°C.</b></p>	
9	<p>Опустите крышку, сохраняя пакет с каналом в горизонтальном положении. Цикл вакуумирования запускается автоматически.</p> <p>Прервите цикл вакуумирования, если заметите, что какая-либо жидкость течет в камеру из пакета с каналом</p>	
10	<p>Нажмите кнопку <b>SEAL</b>, чтобы заранее переключиться из фазы вакуумирования в фазу запаивания. Впрыск газа использовать нельзя.</p>	
11	<p>Нажав в любой момент кнопку <b>STOP</b>, можно немедленно прервать цикл вакуумирования, и вакуумная камера будет разгерметизирована. Крышка открывается автоматически. Машина возвращается к выбранной программе.</p>	
12	<p><b>Конец цикла.</b> Крышка открывается автоматически.</p> <p>Достаньте упакованные продукты, стараясь не прикасаться к запаечной планке, так как она может быть еще горячей.</p>	

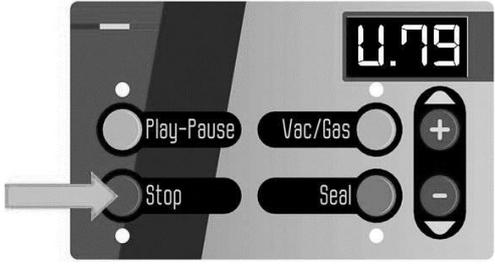
## 7.4 ЦИКЛ ДЕАЭРАЦИИ (DEG)

Программа, которая позволяет выбрать паузу и повторный запуск для фазы вакуумирования, а также для фазы вторичного воздуха, чтобы обеспечить полное удаление воздуха из внутренней части продукта.

Фаза	Описание	Изображение
1a	<p>Выбирайте <b>пакет</b> в зависимости от назначения (для консервирования или приготовления пищи), наилучшим образом соответствующий размерам продукта: продукт не должен занимать более 2/3 от фактического объема пакета. Старайтесь не намочить и не испачкать отверстие пакета.</p> <p><i>Для достижения наилучшего результата используйте продукты, охлажденные до +3°C.</i></p>	
1b	<p>Выберите <b>контейнер</b>, подходящий для вакуумной упаковки, который помещается в вакуумную камеру и который после закрытия остается на расстоянии не менее <b>1 см</b> от крышки упаковочной машины.</p> <p>Наполните контейнер пищевыми продуктами и закройте крышку.</p> <p>Пределы заполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Твердые продукты: 100%</li> <li>• Бульоны, настои: 1/2</li> <li>• Vegetарианский и мясной соусы: 1/3</li> <li>• Сливки, соусы на основе сливок: 1/4</li> <li>• Яичные продукты или яичный белок: 1/6</li> </ul> <p><i>Для достижения наилучшего результата используйте продукты, охлажденные до +3°C.</i></p>	
2	<p>Поднимите крышку до упора и зажмите поршень, потянув его на себя.</p>	

<p>3</p>	<p>Откройте крышку и убедитесь, что вакуумная камера и упаковываемый продукт сухие. Следите за тем, чтобы не испачкать и не намочить внутреннюю часть рядом с отверстием пакета.</p> <p>Поместите внутрь максимальное количество черных пластин, (A) которое может вместить вакуумная камера, с учетом размера упаковываемого продукта или контейнера.</p>	
<p>4a</p>	<p>Положите вакуумный пакет (C) с упаковываемым продуктом в вакуумную камеру (B) и разместите его по центру на запаечную планку (D). Кромка должна выходить за пределы запаечной планки примерно на 2 см.</p>	
<p>4b</p>	<p>Выберите <b>контейнер</b>, подходящий для вакуумной упаковки, который помещается в вакуумную камеру и который остается на расстоянии не менее <b>1 см</b> от закрытой крышки.</p> <p>При необходимости запаечную планку можно снять.</p> <p>Убедитесь, что воздухозаборное устройство открыто.</p>	
<p>5</p>	<p>Включите вакуумную упаковочную машину с помощью <b>главного выключателя</b>.</p>	
<p>6</p>	<p>Выберите программу деаэрации (DEG) кнопками UP/DOWN.</p>	

7	<p>Нажмите кнопку <b>VAC/GAS</b>, чтобы выбрать параметр Vacuum, и кнопки <b>UP/DOWN</b>, чтобы установить значение в диапазоне от 60% до 99%.</p>	
8a	<p>Используя вакуумный <b>пакет</b>, нажмите кнопку <b>SEAL</b>, чтобы установить время запечатывания в диапазоне от 0,1 до 6,0 сек., в зависимости от используемого вакуумного пакета.</p>	
8b	<p>Используя <b>контейнер</b>, нажмите кнопку <b>SEAL</b>, чтобы установить время запечатывания равным 0 сек.</p>	
9	<p>Опустите крышку обеими руками, надавив на углы. Цикл вакуумирования запускается автоматически.</p>	
11	<p>Нажмите кнопку <b>PLAY/PAUSE</b>, чтобы приостановить процесс вакуумирования (чтобы разгладить пузырьки, появившиеся в пакете, и избежать переливания продукта), и нажмите ее снова, чтобы частично восстановить подачу воздуха и начать новый этап вакуумирования. . Эту операцию можно повторять несколько раз, чтобы получить – шаг за шагом – запрограммированный уровень вакуума.</p>	
12a	<p>Нажмите кнопку <b>SEAL</b>, чтобы заранее переключиться в режим запаивания.</p>	

13	Нажав в любой момент кнопку <b>STOP</b> , можно немедленно прервать цикл вакуумирования, и вакуумная камера будет разгерметизирована. Крышка открывается автоматически. Машина возвращается к выбранной программе.	
14a	<b>Конец цикла.</b> Крышка открывается автоматически. Достаньте упакованные продукты, стараясь не прикасаться к запаечной планке, так как она может быть еще горячей	
14b	<b>Конец цикла.</b> Крышка открывается автоматически. Достаньте контейнер.	

## 8 УПРАВЛЕНИЕ ОПОВЕЩЕНИЯМИ



### ОСТОРОЖНО!

В случае достижения допустимого количества циклов (запрограммированного в машине) при каждом включении машина отображает сигнал о замене масла в насосе OIL.

ЗНАЧОК ИЛИ СООБЩЕНИЕ	ОПИСАНИЕ
ALL OIL	<b>Замените масло:</b> сигнал оповещения появляется, когда были произведены 5000 циклов вакуумирования.
ALL GAS	<b>Сбой подачи газа:</b> сигнал оповещения появляется, когда машина обнаруживает аномалии в системе подачи инертного газа.

## 9. ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Выключите машину с помощью главного выключателя.
- Очистите и высушите упаковочную машину и используемые принадлежности.
- Когда вакуумная камера полностью высохнет, отпустите поршень (отодвинув его назад) и опустите крышку в нерабочее положение, чтобы защитить вакуумную камеру от грязи и пыли.

## 10. ОЧИСТКА ВАКУУМНОЙ МАШИНЫ

- Выключите машину с помощью главного выключателя.
- Перед каждым вмешательством вынимайте штекер из розетки.
- Не используйте для очистки машины губки из нержавеющей стали, скребки, абразивные, кислотные или агрессивные материалы, которые могут необратимо повредить поверхности.
- Используйте мягкую ткань и мягкое моющее средство.
- Вода и/или пар могут попасть на детали под напряжением и вызвать короткое замыкание



### ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!

Никогда не пользуйтесь оборудованием для очистки с проточной водой или паром: опасность поражения электрическим током!

- Дети не должны выполнять очистку и плановое техническое обслуживание без присмотра пользователя.

### 10.1 ВНЕШНЯЯ ОЧИСТКА

- Стальные детали рекомендуется очищать, следуя направлению шлифовки.
- Для очистки крышки и передней панели управления используйте мягкую, чистую и влажную ткань.
- Не используйте никакие растворители, спирт, агрессивные или ядовитые жидкости.

**ВНИМАНИЕ!**

Не снимайте во время очистки таблички с серийными номерами. В них содержится важная информация об устройстве, необходимая для оказания технической поддержки.

---



**ВНИМАНИЕ!** Не используйте струи воды или пары для промывки или очистки машины; избегайте использования струй воды и пара вблизи устройства. Не разбрызгивайте воду на точку всасывания вакуумной камеры.

---

## 10.2 ДАННЫЕ О МАСЛЕ ДЛЯ НАСОСА

- 1) Подождите, пока запаечная планка полностью остынет.
- 2) Снимите запаечную планку, потянув ее вверх.
- 3) Избегайте промывания точки всасывания водой. Всасывание воды может привести к повреждению вакуумной упаковочной машины.
- 4) Протрите мягкой тканью, смоченной теплой водой. При необходимости используйте мягкое дезинфицирующее средство.
- 5) Тщательно вытрите насухо мягкой тканью.

## 10.3 ОЧИСТКА ЗАПАЕЧНОЙ ПЛАНКИ

- 1) Подождите, пока запаечная планка полностью остынет.
- 2) Снимите запаечную планку, потянув ее вверх.
- 3) Протрите мягкой тканью, смоченной теплой водой.
- 4) Перед использованием вакуумной упаковочной машины тщательно вытрите ее мягкой тканью.

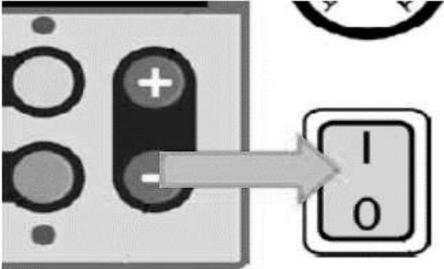
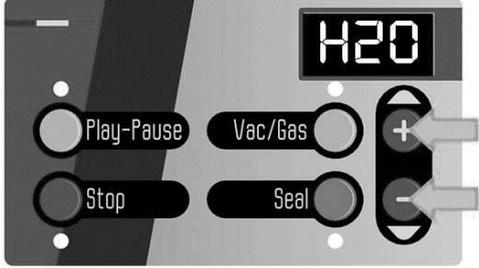
## 10.4 ОЧИСТКА ВНЕШНИХ ВАКУУМНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

- 1) Используйте горячую воду и средство для мытья посуды.
- 2) Тщательно промойте.
- 3) Вытрите насухо чистой тканью.
- 4) Обязательно дождитесь полного высыхания вспомогательного устройства перед его дальнейшим использованием.

## 11. ЦИКЛ ВЛАГОУДАЛЕНИЯ ИЗ МАСЛЯНОГО НАСОСА (H2OUT)

Вакуумный насос - это сердце машины. Необходимо следовать нескольким простым рекомендациям, чтобы предотвратить окисление внутренних поверхностей насоса и последующую блокировку ротора. Это может быть вызвано присутствием окисленных остатков, образующихся в результате конденсации водяного пара, всасываемого вместе с воздухом и длительное время остающегося внутри насоса:

- 1) **Всегда упаковывайте продукт холодным, по возможности при температуре 3-4°C.** Чем теплее продукт, тем меньше срок его хранения (из-за размножения бактерий) и тем больше конденсата образуется внутри насоса, что приводит к окислению и серьезным повреждениям.
- 2) Если машина используется нерегулярно, выполните не менее 2-3 полных ЦИКЛОВ РАБОТЫ (ВАКУУМИРОВАНИЕ 99% и ВАКУУМИРОВАНИЕ+ 60 сек.) перед упаковкой продуктов. Это позволяет предварительно разогреть масло и удалить воду из насоса.
- 3) **Если вакуумная машина используется в сфере общественного питания или ресторане, цикл влагоудаления из насоса должен выполняться ежедневно, в конце рабочего дня. В других случаях его необходимо проводить не реже одного раза в неделю.**
- 4) **Замена масла должна быть запланирована перед длительным перерывом в работе или периодом бездействия, превышающим 2 месяца.**

Фаза	ОПИСАНИЕ	Изображение
1	Включите вакуумную упаковочную машину с помощью <b>главного выключателя</b> .	
2	Выберите программу <b>H 2 OUT</b> , используя кнопки <b>UP/DOWN</b> .	
3	Опустите крышку обеими руками, надавив на углы.  Цикл вакуумирования запускается автоматически.	
4	В конце цикла машина возвращается в режим ожидания и готова к началу нового рабочего цикла в соответствии с выбранной программой.	
5	Цикл влагоудаления можно прервать в любой момент, нажав кнопку <b>STOP</b> .	

## 12. ДАННЫЕ О МАСЛЕ ДЛЯ НАСОСА



### ВНИМАНИЕ!

Важно, чтобы масло для насоса (предназначенное специально для вакуумирования пищевых продуктов и сертифицированное FDA) всегда содержалось в оптимальных условиях: жидким и чистым, то есть без песка и водянистых частиц.

**Периодически проверяйте уровень масла: если вакуумная машина используется в сфере общественного питания или ресторане, цикл влагоудаления из насоса необходимо выполнять ежедневно в конце рабочего дня. В других случаях его необходимо выполнять не реже одного раза в неделю (Глава 11).**

- 1) **Масло необходимо менять в зависимости от рабочей нагрузки, но в любом случае каждые 6 месяцев или после того, как будет достигнуто запрограммированное количество циклов и на дисплее машины появится надпись "OIL". Для замены масла обратитесь в сервисный центр. При каждой замене масла также заменяйте выпускной фильтр.**
- 2) **Перед простоем более двух месяцев также необходимо заменить масло.** При этом все окисленные остатки и жидкости, оставшиеся в масляном баке во время простоя, будут слиты вместе с отработавшим маслом.
- 3) **Температура в помещении не должна опускаться ниже +12°C, чтобы избежать загустения масла в насосе.** Повышенная текучесть масла облегчает запуск холодного насоса.

### 13. ПЛАНОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Регулярное проведение планового технического обслуживания, описанного далее в данном руководстве, сводит к минимуму и/или устраняет потенциальные поломки и вмешательства, а также значительно увеличивает срок службы машины. Непроведение регулярного технического обслуживания может привести к значительным затратам на ремонт, а в некоторых случаях и к аннулированию гарантии. Кроме того, при соблюдении этих рекомендаций гарантируется высокий уровень гигиены.

Для безопасного выполнения операций по очистке и текущему техническому обслуживанию соблюдайте правила, перечисленные ниже:



**ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!** Если кабель питания поврежден, его необходимо заменить.



**ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!** Перед очисткой, дезинфекцией, проведением технического обслуживания и/или ремонта любого компонента устройства необходимо отключить источники питания (вынуть штекер из розетки).

**ОПАСНОСТЬ!** Категорически запрещается снимать ограждения и предохранительные устройства для проведения планового технического обслуживания. **Производитель** снимает с себя всякую ответственность за несчастные случаи, вызванные несоблюдением вышеуказанного обязательства.



**ВНИМАНИЕ!**

Всегда применяйте соответствующие профилактические меры и защитные приспособления (перчатки и т.д.) при любых операциях по техническому обслуживанию, погрузочно-разгрузочным работам, установке и очистке.



**ВНИМАНИЕ!** Только квалифицированные специалисты должны выполнять техническое обслуживание или иметь доступ к деталям машины под напряжением.

Для проведения любых ремонтных работ обращайтесь в Центр технической поддержки, уполномоченный производителем. Необходимо использовать и запрашивать только оригинальные запасные части.

Не проводите техническое обслуживание самостоятельно, если в руководстве указана необходимость вмешательства квалифицированного специалиста.

Не прикасайтесь к машине незащищенными, влажными руками или ступнями.

Не вставляйте отвертки, кухонные инструменты или что-либо подобное между ограждениями, в отверстия и в движущиеся части машины.

После завершения работы отсоедините поршень, сдвинув его назад, и опустите крышку в нерабочее положение. Это защищает вакуумную камеру от пыли и грязи.

ДЕТАЛЬ МАШИНЫ	ВМЕШАТЕЛЬСТВО	ЧАСТОТА					ВЫПОЛНЯЕМОЕ ВМЕШАТЕЛЬСТВО	
		1-G	1-S	6-M	1-A	4-A	ПОЛЬЗОВАТЕЛЬ	СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР
Насос	Проверьте уровень масла и его цвет; при необходимости долейте или замените, если цвет слишком темный или беловатый (обратитесь в специализированный сервисный центр).	X					O	Долив или замена масла.
Насос	Включите цикл нагрева насоса не менее чем на 5 минут, либо цикл влагоудаления из насоса.	X					O	
Шнур питания	Проверьте его целостность; в случае неисправности замените	X					O	Замена
Крышка из оргстекла	Проверьте ее целостность; если присутствуют какие-либо трещины или царапины, обратитесь в сервисный центр для замены крышки.	X					O	Замена
Прокладка из силикона для верхней планки и крышки из оргстекла	Убедитесь, что они надежно вставлены в соответствующие гнезда; замените их, если они неисправны или изношены.	X					O	Замена
Машина и вакуумная камера	Очистите от загрязнений, масла и жира.	X					O	

ДЕТАЛЬ МАШИНЫ	ВМЕШАТЕЛЬСТВО	ЧАСТОТА					ВЫПОЛНЯЕМОЕ ВМЕШАТЕЛЬСТВО	
		1-G	1-S	6-M	1-A	4-A	ПОЛЬЗОВАТЕЛЬ	СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР
Соединение запаечной планки	Убедитесь, что она надежно закреплена на двух контактных штифтах.	X					O	
Насос	Запустите цикл влагоудаления из насоса.	X	X				O	
Запаечная планка	Протрите верхнюю часть влажной тканью. Очистите два контактных штифта.		X				O	
Машина, вакуумная камера, крышка и заполняющие пластины.	Дезинфицируйте		X				O	
Насос	Замените масло в насосе			X				O
Насос	Замените масляный фильтр			X				O
Насос	Поменяйте масло и замените масляный фильтр перед длительным простоем (более 2 месяцев)	<b>Данное вмешательство должно быть выполнено перед длительным периодом бездействия</b>						O

## 14. УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

ОШИБКА	ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	РЕШЕНИЕ
1	Машина не работает.	Машина выключена	Включите машину с помощью главного выключателя.
		Нет электропитания	<ul style="list-style-type: none"> <li>Вставьте штекер в розетку (проверьте напряжение!).</li> <li>Проверьте кабель питания, чтобы убедиться в его исправности.</li> <li>Проверьте предохранители PF1 на плате питания, чтобы убедиться, что они исправны и вставлены правильно (обратитесь в сервисный центр).</li> </ul>
		Повреждение машины	Обратитесь в авторизованный сервисный центр
2	Недостаточный вакуум в пакете/пакет не обеспечивает поддержание вакуума.	Неправильное расположение пакета	Поместите пакет по центру на запаечную планку, с выступанием кромки примерно на 20 мм.
		Пакет проткнут	Выберите пакет потолще и оберните продукт пищевой пленкой или мягкой бумагой.
		Недостаточная запайка	Увеличьте время запаивания
		Дефектный пакет	Замените пакет
		Загрязнение отверстия пакета	Используйте новый пакет и избегайте загрязнения отверстия маслом, жиром и т.д.
	Пакет слишком велик или слишком мал по сравнению с размером продукта.	Выберите размер пакета, соответствующий размерам продукта.	
3	При запечатывании появляются пригорания и пузырьки	Слишком длинное время запаивания	Сократите время запаивания
	Узкий или неправильной формы шов	Слишком короткое время запаивания	Увеличьте время запаивания
4	Недостаточный вакуум в камере.	Установлен недостаточный уровень вакуума	Увеличьте уровень вакуума с помощью <b>кнопок UP и DOWN</b>
		Недостаточная производительность вакуумного насоса	<ul style="list-style-type: none"> <li>Проверьте масло.</li> <li>Проверьте выпускной фильтр насоса.</li> </ul>
		Износенная прокладка крышки	Замените прокладку крышки (обратитесь в авторизованный сервисный центр)
5	Машина не создает вакуум в камере.	Недостаточное давление, оказываемое на крышку из оргстекла при включении устройства	Опустите крышку обеими руками, прикладывая большее давление.

ОШИБКА	ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	РЕШЕНИЕ
		Для устройства, оснащенного опцией подачи газа: активирована функция подачи газа	Отключите функцию подачи газа
		Насос не работает	Обратитесь в авторизованный сервисный центр
6	Машина не запаивает.	Грязные контакты запаечной планки	Очистите контакты
		Отсоединенные контакты запаечной планки	Восстановите соединения (обратитесь в авторизованный сервисный центр)
		Сломанная проволока запаечной планки	Замените проволоку (обратитесь в авторизованный сервисный центр)
		Неисправный поршень для подъема запаечной планки	Замените поршень для подъема планки (обратитесь в авторизованный сервисный центр)
7	Плохое запаивание	Грязная запаечная планка	Очистите запаечную планку
		Недостаточное время запаивания по сравнению с толщиной пакета	Увеличьте время запаивания
		Изношенное покрытие из тефлоновой ленты	Замените тефлоновую ленту
		Избыточное содержание газа (около 90%) по отношению к упакованному продукту	Уменьшите подачу газа
		Изношена верхняя силиконовая планка	Замените верхнюю силиконовую планку
8	Недостаточное количество газа в пакете	Недостаточный впрыск газа	Увеличьте подачу газа
		Недостаточное давление в газовом баллоне	Отрегулируйте давление газа в баллоне до 1 бар
		Газовая форсунка не вставлена в отверстие пакета	Поменяйте положение пакета, вставив газовую форсунку в отверстие пакета
		Клапан газового баллона или редуктор давления закрыты	Откройте клапаны газовых баллонов и отрегулируйте давление в редукторе до 1,0 бар
9	Крышка открывается во время цикла подачи газа.	Слишком большой объем газа	Уменьшите подачу газа
10	В контейнерах невозможно создать вакуум	Крышка контейнера неправильно установлена или клапан крышки открыт	Поменяйте положение крышки контейнера, убедившись, что прокладка в хорошем состоянии и вставлена на свое место, а всасывающий клапан на крышке находится в открытом положении.
11	Крышка из оргстекла не закрывается	Изношенная прокладка крышки	Замените прокладку крышки
		Перекося шарниров	Отрегулируйте шарнир крышки (обратитесь в авторизованный сервисный центр)
		Поврежденная газовая пружина	Замените газовую пружину (обратитесь в авторизованный сервисный центр)

## 15. УСТАНОВКА

### 15.1 ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Данное руководство является неотъемлемой частью изделия и содержит все указания, необходимые для правильной установки, использования и технического обслуживания устройства.



Пользователь и установщик должны внимательно прочитать данное руководство и всегда сверяться с ним. Кроме того, оно должно храниться в месте, известном и легкодоступном для всех уполномоченных операторов (установщика, пользователя, обслуживающего персонала).

Не прикасайтесь к машине незащищенными, влажными руками или ступнями, а также без соответствующих средств защиты (перчаток и обуви).

Не вставляйте отвертки, кухонные инструменты или что-либо подобное между ограждениями, в отверстия

и в движущиеся части машины.

Устройство предназначено только для того использования, для которого оно было разработано, т.е. для вакуумной упаковки пищевых продуктов.

**Все другие виды использования считаются ненадлежащими и потенциально опасными.**

**Производитель** снимает с себя какую-либо ответственность и гарантийные обязательства в отношении любого ущерба, причиненного приборам, людям или имуществу, возникшего по следующим причинам:

- Неправильная установка и/или несоответствие действующим нормам;
- Модификации или вмешательства, не предусмотренные для данной модели машины;
- Использование неоригинальных запасных частей или деталей, не предусмотренных для данной модели;
- Несоблюдение, даже частичное, инструкций, приведенных в данном руководстве;
- Несоблюдение при установке правил по предотвращению несчастных случаев и действующего законодательства.

## 15.2 ВВЕДЕНИЕ

---



Установка должна выполняться только уполномоченным и специализированным персоналом в строгом соответствии с инструкциями и положениями данного руководства.

---

- Перед установкой устройства убедитесь, что все ранее установленные электрические системы соответствуют требованиям законодательства и техническим характеристикам, указанным на паспортной табличке устанавливаемого прибора (В, кВт, Гц и доступная мощность).
  - Установщик также должен проверить наличие противопожарных средств.
  - Производитель заявляет о соответствии действующим европейским нормам.
  - Перед выполнением каких-либо операций убедитесь, что устройство отключено от электросети
  - Не тяните за шнур питания, чтобы отсоединить машину.
- 



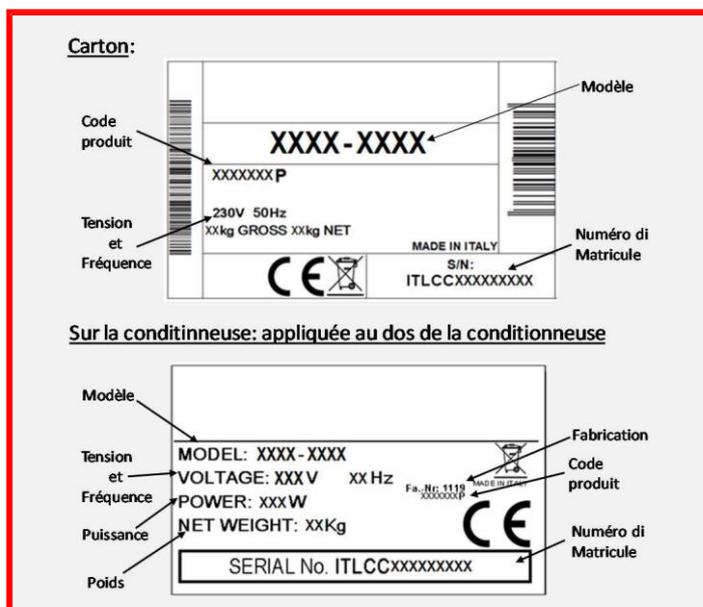
**ОСТОРОЖНО!** Перемещение машины должно выполняться в защитных перчатках и обязательно двумя людьми.

Все компоненты упаковки должны быть утилизированы в соответствии с правилами, действующими в стране, где оборудование используется. В любом случае, ничто не должно попадать в окружающую среду.

**ОСТОРОЖНО!** Компоненты упаковки могут представлять потенциальную опасность для детей и домашних животных. Следите за тем, чтобы они с ними не играли!

---

### 15.3 ДАННЫЕ ЗАВОДСКОЙ ТАБЛИЧКИ



## 15.4 ТРАНСПОРТИРОВКА И ПЕРЕМЕЩЕНИЕ

Погрузка и разгрузка устройства с транспортного средства может осуществляться с помощью подходящего оборудования или двумя людьми.



**ВНИМАНИЕ!** Вакуумный насос содержит масло. Всегда держите упаковку и устройство в горизонтальном положении, чтобы предотвратить вытекание масла из насоса.

При перемещении машины необходимо принять все необходимые меры предосторожности, чтобы избежать ее повреждения, а также травм или повреждения людей или имущества, соблюдая инструкции на упаковке.



## 15.5 УСТАНОВКА

### 1) Проверьте условия окружающей среды: температуру в помещении и воздухообмен.

Температура в помещении на рабочем месте должна составлять от +12°C до +40°C. В месте установки должен быть обеспечен надлежащий воздухообмен.

### 2) Убедитесь, что электрические характеристики, указанные на табличках с паспортными данными, соответствуют имеющейся электрической системе.

### 3) Установите машину на ровную, устойчивую поверхность, способную выдержать соответствующую нагрузку.



**ВНИМАНИЕ!** Устройство должно быть расположено таким образом, чтобы к нему был доступ со всех сторон. Не загромождайте машиной проходы, пути для эвакуации или технического обслуживания. Не устанавливайте устройство перед аварийными выходами или дверями.

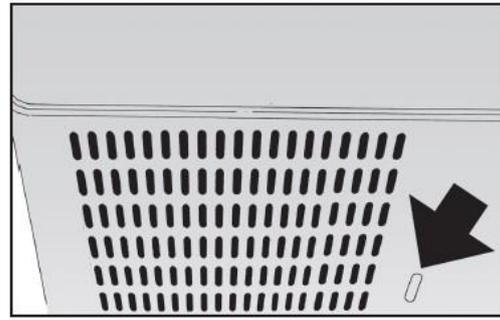
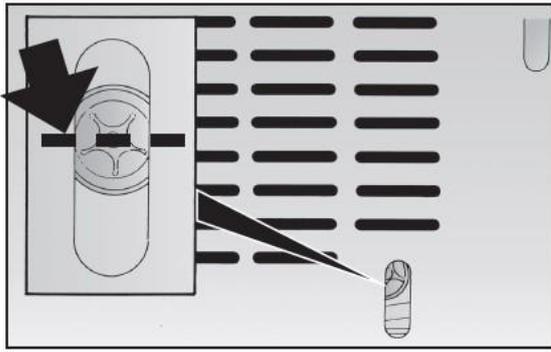
Убедитесь, что машина хорошо вентилируется, оставляя вокруг нее зазор не менее 10 см. Вентиляционные отверстия должны быть свободны для поддержания нормальной температуры в насосе.

### 4) Проверяйте уровень масла в насосе.

- Проверяйте его правильный уровень через окно на задней стороне, как показано на рисунке.
- Наиболее рекомендуемый уровень соответствует центральной линии смотрового окна.



**ВНИМАНИЕ!** Никогда не запускайте машину, если в насосе нет масла!



### 5) Подключите машину к электрической сети.

- Перед установкой устройства убедитесь, что все ранее установленные электрические системы соответствуют требованиям законодательства и техническим характеристикам, указанным на паспортной табличке устанавливаемого прибора (В, кВт, Гц и доступная мощность).
- К устройству прилагается кабель питания длиной 200 см со стандартным штекером Schuko 16А; розетка должна иметь предохранитель на 10 А и быть легкодоступной.



#### **ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!**

Переключение фаз в трехфазных машинах должно выполняться только квалифицированными специалистами. Убедитесь, что электросеть, к которой будет подключаться устройство, имеет надлежащую и эффективную систему заземления. Убедитесь, что кабель питания не поврежден. В случае необходимости его замены обратитесь к квалифицированному специалисту. Доступ к деталям под напряжением должен быть только у квалифицированных специалистов. Вставляйте и вынимайте штекер из розетки, потянув за сам штекер, а не за провод.



#### **ВНИМАНИЕ!**

Убедитесь, что штекер доступен даже после установки устройства!

Если штекер машины находится в труднодоступном месте, электросеть должна быть оборудована устройствами для полного отключения, с зазором между контактами, обеспечивающим полное отключение в условиях перенапряжения категории III. Если кабель используется не по всей длине, НЕ сворачивайте его, а оставьте свободным и следите за тем, чтобы он не мешал проходящим мимо и не представлял для них опасности. Следите за тем, чтобы кабель питания не соприкасался с жидкостями, острыми или горячими предметами и агрессивными веществами.

Не позволяйте детям или животным играть с кабелем питания.

### 6) Как подключить газовый баллон

Для подсоединения устройства к газовому баллону используйте подходящую трубку диаметром 10 мм, продев ее через быстроразъемное соединение сзади. Нажмите на зеленое кольцо быстроразъемного соединения и вставьте трубку. Отрегулируйте входное давление редуктора, поставляемого вместе с баллоном, в диапазоне от 0,5 до 1 бар.



**ВНИМАНИЕ!**

Обратитесь к поставщику пищевого газа, чтобы получить газовую смесь, наиболее соответствующую вашим потребностям, и редуктор давления. Строго соблюдайте инструкции производителя газа по правильному использованию газовых баллонов и редукторов давления газа.

Используйте для подсоединения газового баллона к вакуумной машине подходящую трубку. Наиболее распространенной является трубка наружным диаметром 10 мм.

Используйте хомуты для шлангов, чтобы как следует закрепить трубку на редукторе давления. Используйте только азот (N<sub>2</sub>), диоксид углерода (CO<sub>2</sub>), смеси азота и диоксида углерода (N<sub>2</sub> и CO<sub>2</sub>) или другие смеси инертных газов.

Не используйте кислород (O<sub>2</sub>), другие взрывоопасные или легковоспламеняющиеся газы, газовые смеси, содержащие кислород (O<sub>2</sub>), или другие взрывоопасные, легковоспламеняющиеся или непригодные для упаковки пищевых продуктов газы.

Плотно закрепите газовые баллоны, чтобы они не опрокинулись.

- 7) Перед использованием очистите вакуумную камеру и крышку.
- 8) Проверьте поглощение с помощью амперметра.
- 9) Выполните для пакетов по крайней мере один полный цикл вакуумной упаковки.
- 10) Проинформируйте клиента о точном способе использования устройства, особо указав на способ использования и требования самого клиента.

## 16 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

**ВНИМАНИЕ!**

Не заменяйте тефлон, когда планка еще горячая, из-за опасности ожогов!

Перед проведением любого технического обслуживания всегда вынимайте штекер из розетки.

**ОПАСНОСТЬ!**

Запрещается снимать ограждения и предохранительные устройства для проведения работ по техническому обслуживанию. **Производитель** снимает с себя всякую ответственность за несчастные случаи, вызванные несоблюдением вышеуказанного обязательства.

**ВНИМАНИЕ!**

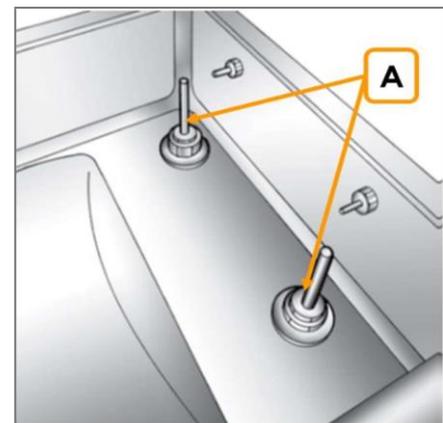
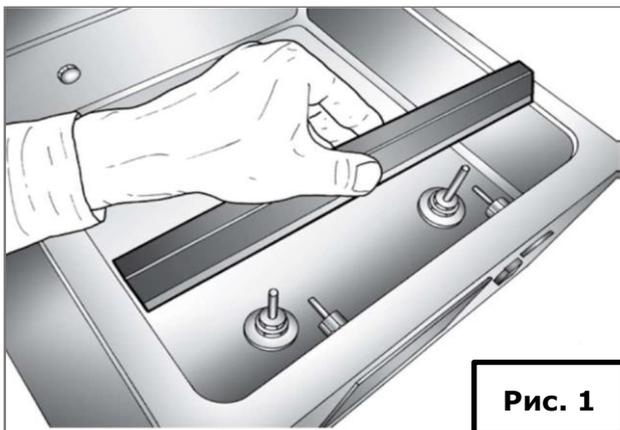
При любом техническом обслуживании и/или ремонте всегда применяйте соответствующие превентивные меры и защитную одежду (перчатки и т.д.). Только квалифицированные специалисты должны выполнять техническое обслуживание или получать доступ к деталям машины под напряжением, как указано в данной главе.

Необходимо использовать и запрашивать только оригинальные запасные части; запасные части, не сертифицированные по типу изготовления, могут повредить устройство или привести к травмам.

При обращении к специалистам всегда указывайте модель и серийный номер машины (согласно §16.3).

### 16.1 ЗАМЕНА ЗАПАЕЧНОЙ ПЛАНКИ В СБОРЕ

- Извлеките запаечную планку из вакуумной камеры, подняв ее горизонтально с двух сторон (**рис. 1**).
- Тщательно очистите электрические контакты и отверстия для штифтов (**В**) на запаечной планке.
- Вставьте новую планку, убедившись, что она правильно соединена с электрическими контактами (**А**).





## 16.2 ЗАМЕНА ТЕФЛОНОВОЙ ЛЕНТЫ

- 1) Извлеките запаечную планку из вакуумной камеры, подняв ее горизонтально с двух сторон (**рис. 1**).

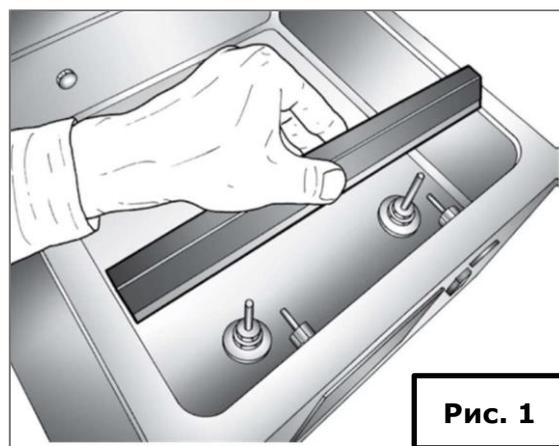


Рис. 1

- 2) Снимите тефлоновую ленту (**рис. 2**).

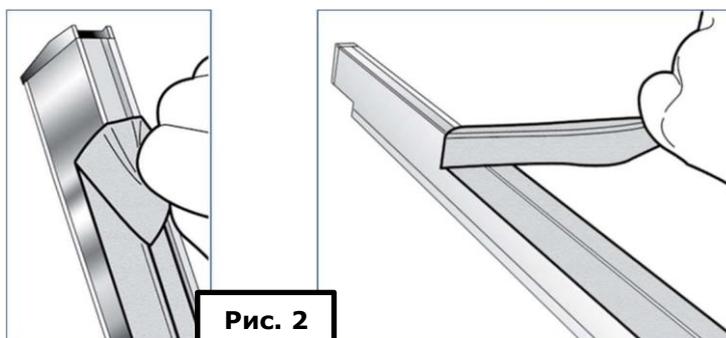


Рис. 2

- 3) Тщательно очистите запаечную планку, используйте ткань, смоченную в спирте (**рис. 3**).

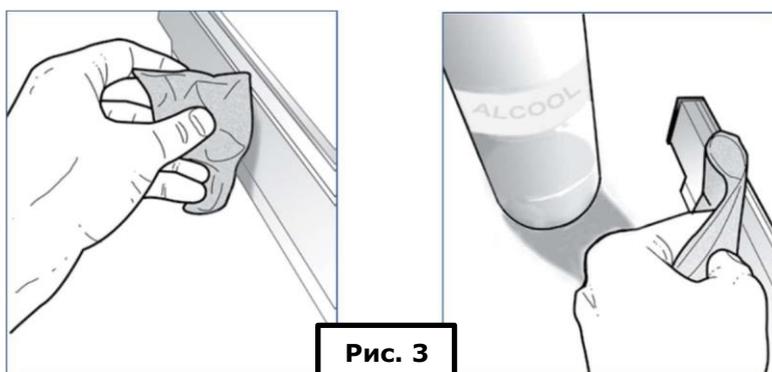
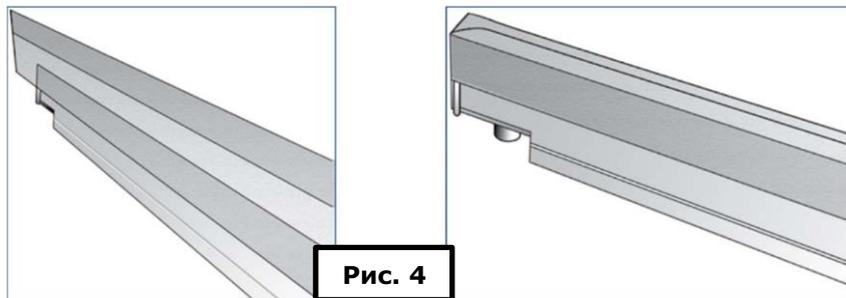


Рис. 3

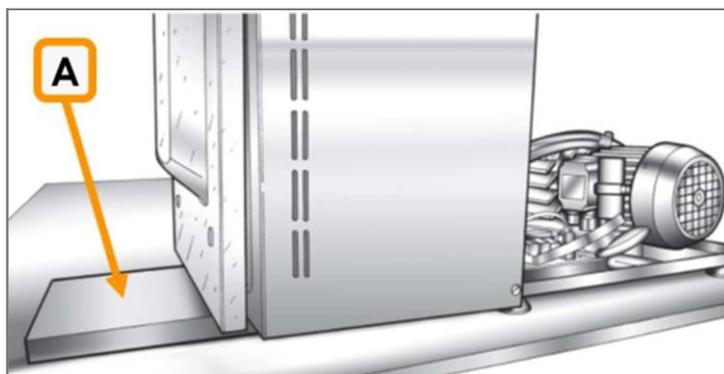
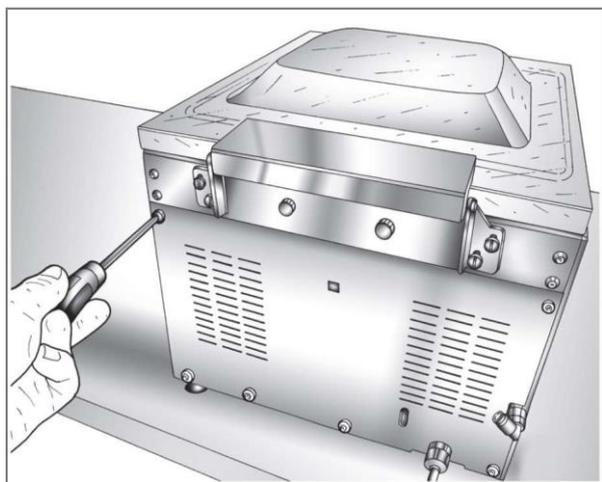
- 4) Наденьте новую тефлоновую ленту, обрезав излишки на концах (рис. 4).



- 5) Заново поместите запаечную планку в вакуумную камеру, убедившись, что она правильно соединена с электрическими контактами.

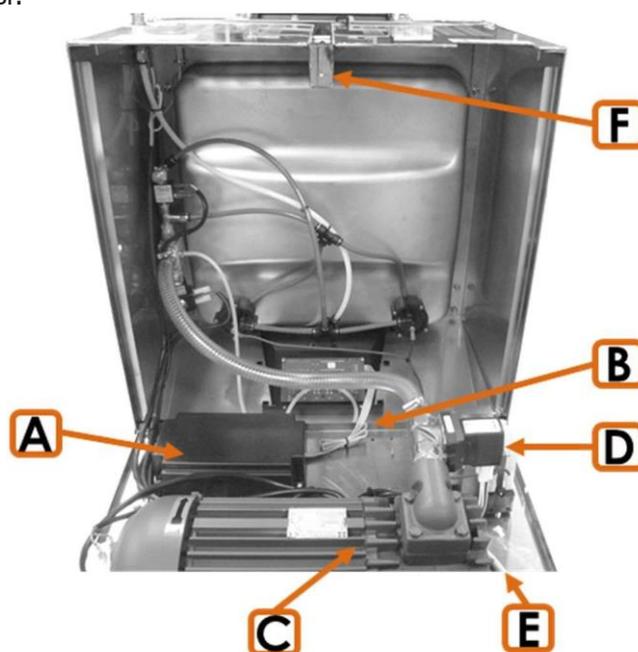
### 16.3 ДОСТУП К ВНУТРЕННЕЙ ЧАСТИ МАШИНЫ

- 1) Выключите машину с помощью **главного выключателя**.
- 2) Выньте заполняющие пластины из вакуумной камеры и опустите крышку в нерабочее положение.
- 3) Открутите нижние винты на задней панели с помощью крестообразной отвертки.
- 4) Поднимите корпус машины обеими руками (повернув его на 90°) и положите его на фронтальную часть (на рабочий стол), разместив его на одной из заполняющих пластин.



5) Расположение основных компонентов внутри машины:

- A) Защитная крышка платы питания
- B) Плоский соединительный кабель, плата питания  
- панель управления
- C) Вакуумный насос
- D) Трансформатор
- E) Кабель питания
- F) Газовая пружина



- 6) Чтобы закрыть, опустите кожух на основание, обязательно убедившись в правильном расположении корпуса машины, а также кабелей и трубок, которые могут быть перерезаны или повреждены панелями машины.

#### 16.4 ЗАМЕНА МАСЛА В НАСОСЕ

1) Включите насос не менее чем на 10 минут, чтобы масло стало жидким: выберите функцию JAR (нажимая кнопки ▲ «+» / «->» ▼).

2) Нажмите кнопку STOP, чтобы остановить насос.

3) Выключите машину с помощью **главного выключателя**. и выньте штекер из розетки.

4) Выньте заполняющие пластины из вакуумной камеры и опустите крышку в нерабочее положение.

5) Откройте корпус машины, как описано в §16.3.

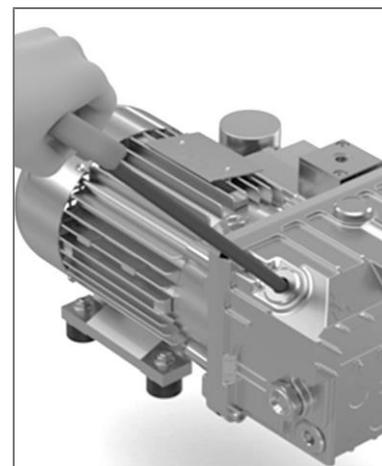
6) Открутите крышку маслосливной горловины в верхней части насоса с помощью шестигранного ключа (**рис. 1**).

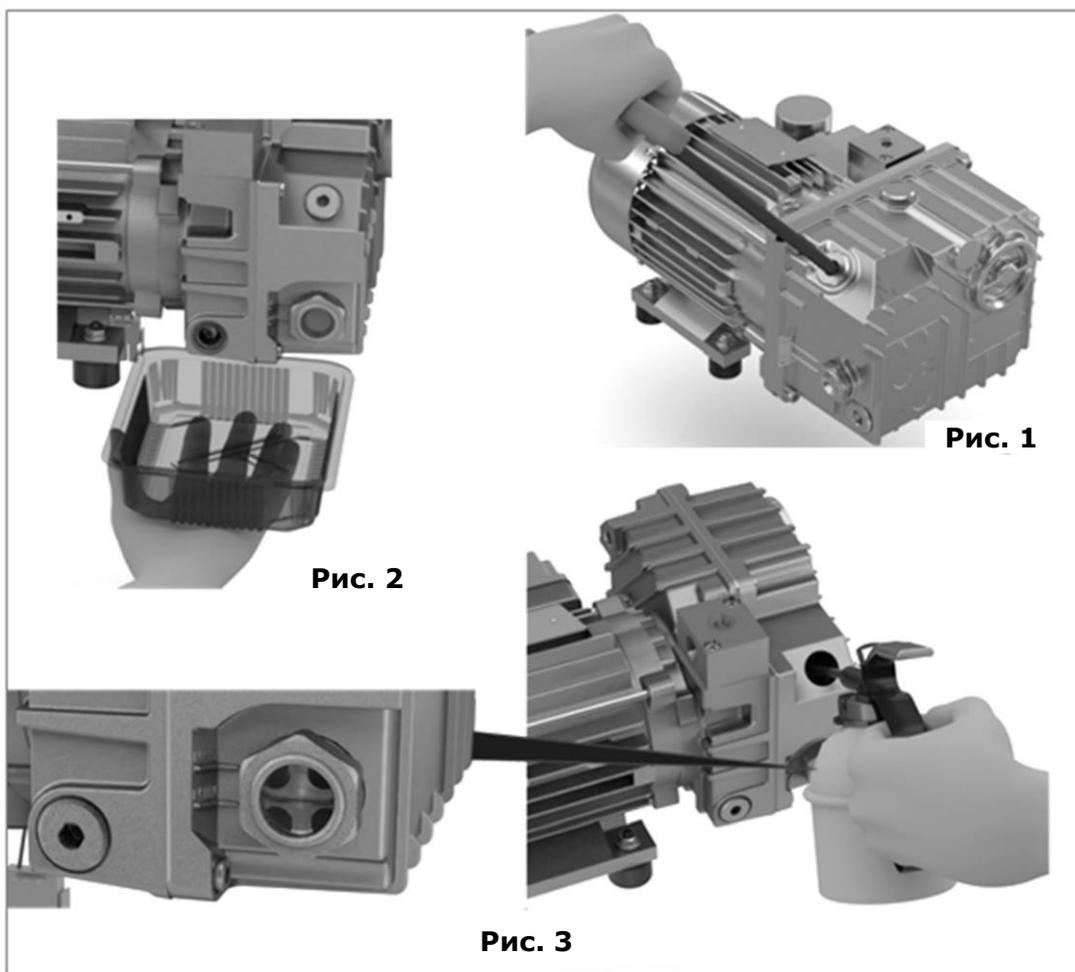
7) Поставьте достаточно большую емкость (0,5 л) рядом с дренажным отверстием (**рис. 2**). С помощью того же гаечного ключа открутите сливную крышку и оставьте масло стекать в емкость примерно на десять минут.

8) Закрутите обратно сливную крышку в нижней части насоса и залейте в него масло до нужного уровня: в смотровом окне уровень масла должен быть близок к средней линии (**рис. 3**).

9) Закройте крышку маслосливной горловины.

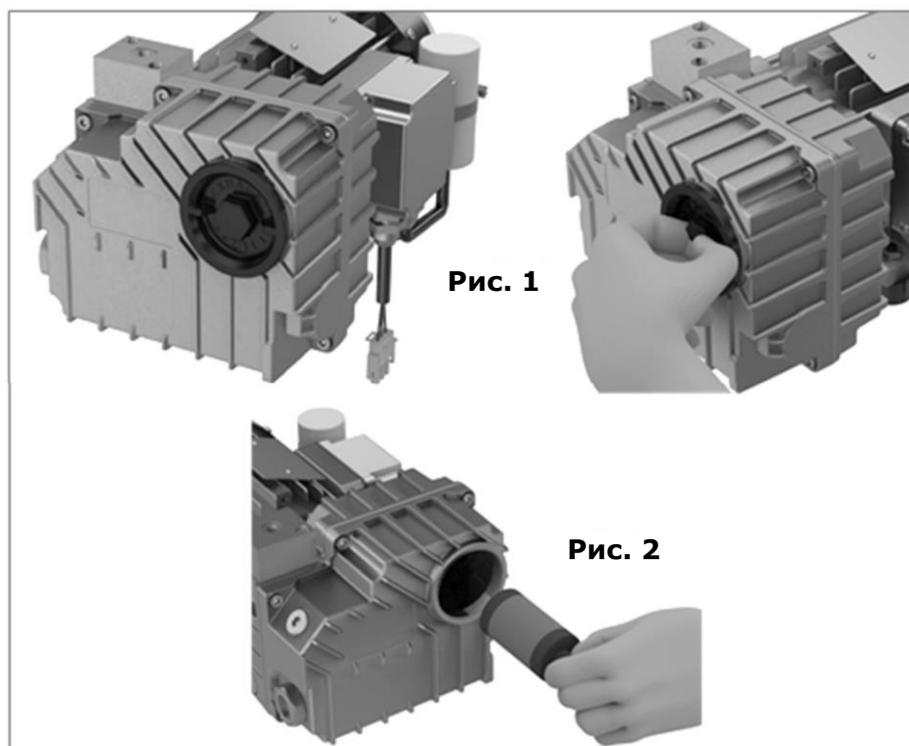
10) Чтобы закрыть, опустите кожух на основание, обязательно убедившись в правильном расположении корпуса машины, а также кабелей и трубок, которые могут быть перерезаны или повреждены панелями машины.





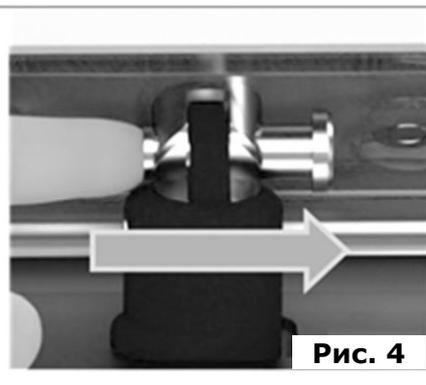
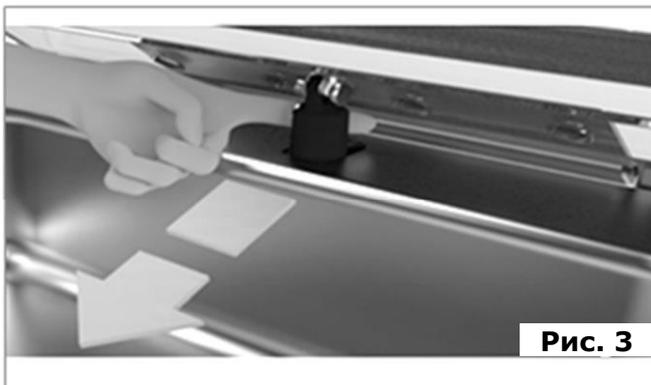
## 16.5 ЗАМЕНА ВЫПУСКНОГО ФИЛЬТРА НАСОСА

- 1) Чтобы получить доступ к насосу, выполните процедуру, описанную в §16.3.
- 2) Открутите крышку выпускного фильтра на корпусе насоса с помощью гаечного ключа. Снимите выпускной фильтр. (рис. 1-2).
- 3) Установите новый фильтр с уплотнительным кольцом и тем же гаечным ключом закрутите новую крышку, входящую в комплект поставки фильтра.
- 4) Опустите и закройте корпус машины, как описано в §16.3.

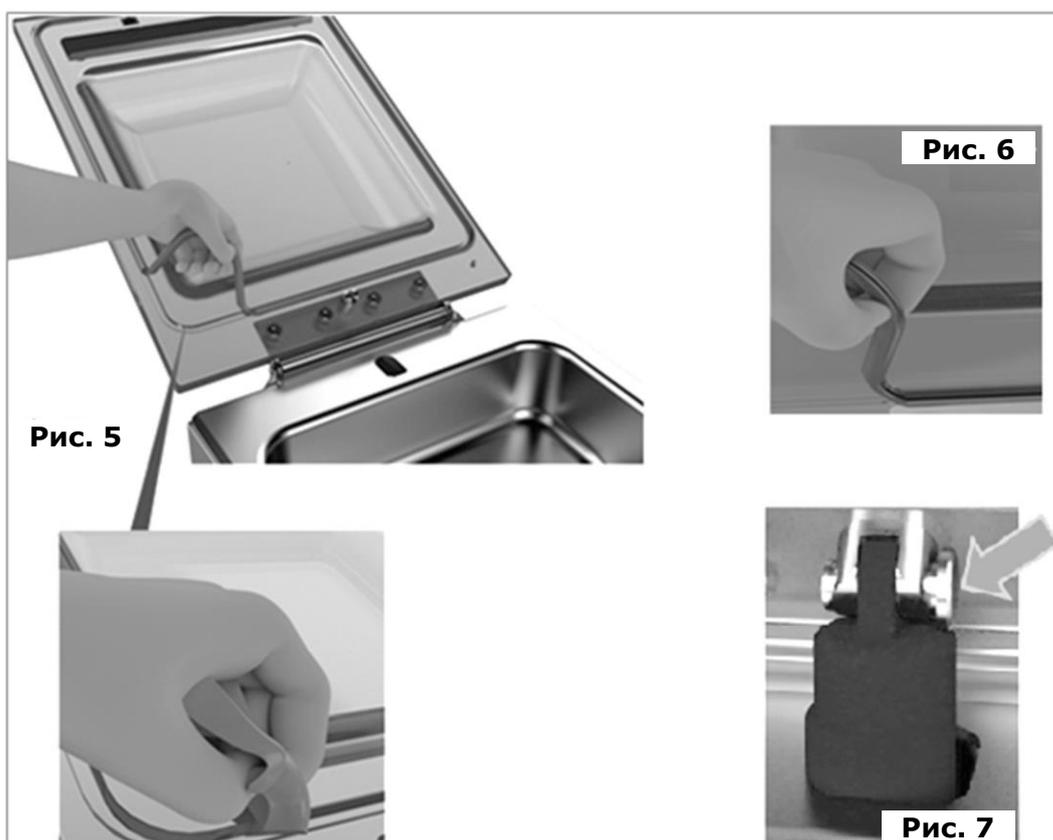


## 16.6. ЗАМЕНА ПРОКЛАДКИ КРЫШКИ

- 1) Поднимите крышку.
- 2) Снимите стопорное кольцо с крепежного штифта (**рис. 3**).
- 3) Вытяните штифт и откиньте крышку назад, поместив ее на устойчивую опору (**рис. 4**).

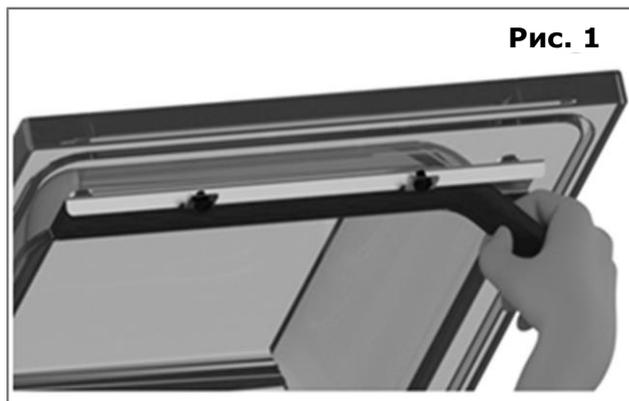


- 4) Снимите старую прокладку, выдвинув ее из гнезда. Очистите посадочное место прокладки нейтральным моющим средством (**рис. 5**).
- 5) Начиная с центральной части посадочного места на крышке (со стороны петель), установите прокладку по всей длине (**рис. 6**), обращая внимание на следующее:
  - а) Добейтесь, чтобы два соединения были точными и чистыми.
  - б) Проверьте, чтобы кромка прокладки была обращена наружу.
  - в) Не растягивайте прокладку при ее установке.
- 6) Установите газовую пружину на место, вставив штифт и зафиксировав его на месте ранее снятым стопорным кольцом (**рис. 7**).
- 7) Запустите цикл, установив максимальный уровень вакуума. Когда будет достигнуто максимальное давление, выключите машину с помощью главного выключателя: камера будет находиться под давлением при закрытой крышке. Подождите 5 минут с закрытой крышкой и под давлением в камере, чтобы проверить правильность работы. Крышка должна оставаться закрытой и плотно прилегать к вакуумной камере.



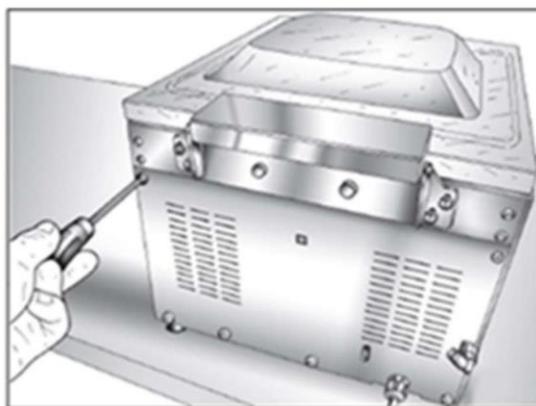
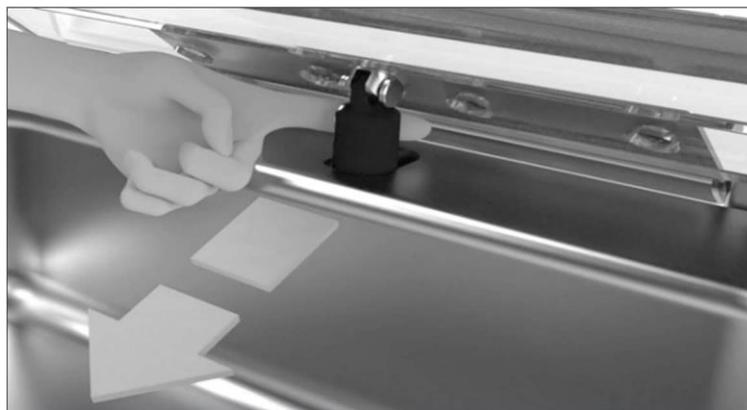
## 16.7 ЗАМЕНА СИЛИКОНА ВЕРХНЕЙ ПЛАНКИ

- 1) Поднимите крышку.
- 2) Снимите силиконовый профиль с верхней планки (**рис.1**).
- 3) Тщательно протрите посадочное место тканью, смоченной в спирте.
- 4) Установите новый силиконовый профиль, равномерно надавливая на него. Не растягивайте силиконовый профиль при его установке.

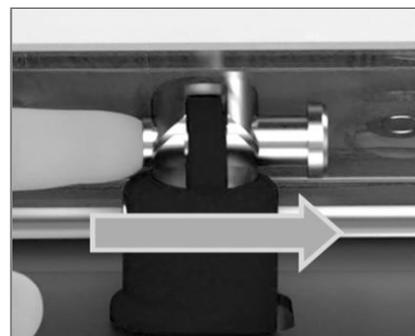


## 16.8 ЗАМЕНА ГАЗОВОЙ ПРУЖИНЫ

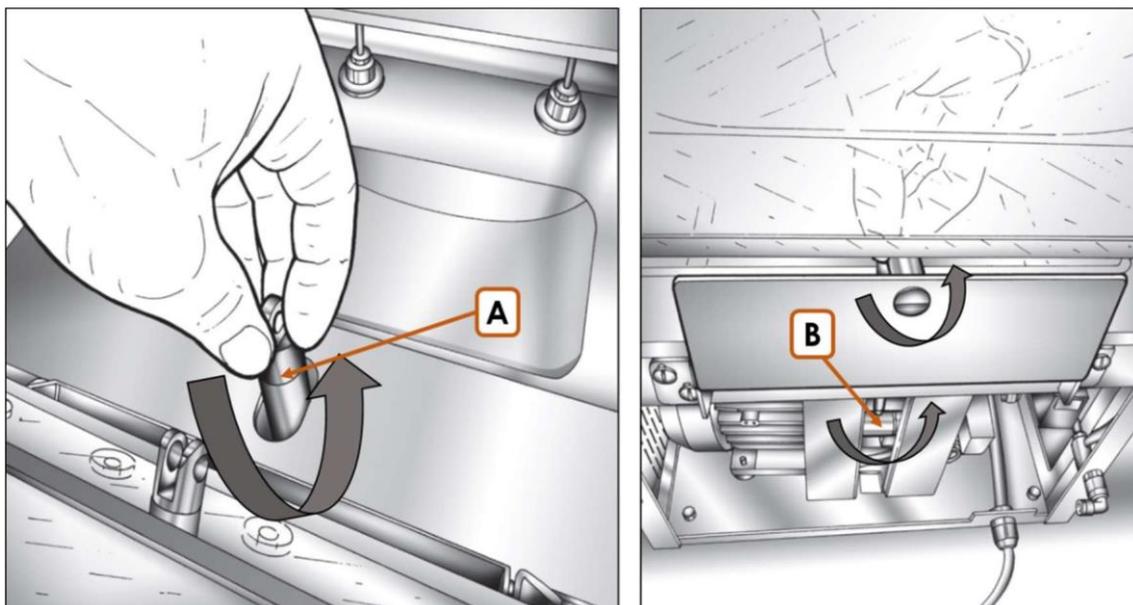
- 1) Снимите заднюю панель, открутив винты с помощью крестообразной отвертки.
- 2) Поднимите крышку.



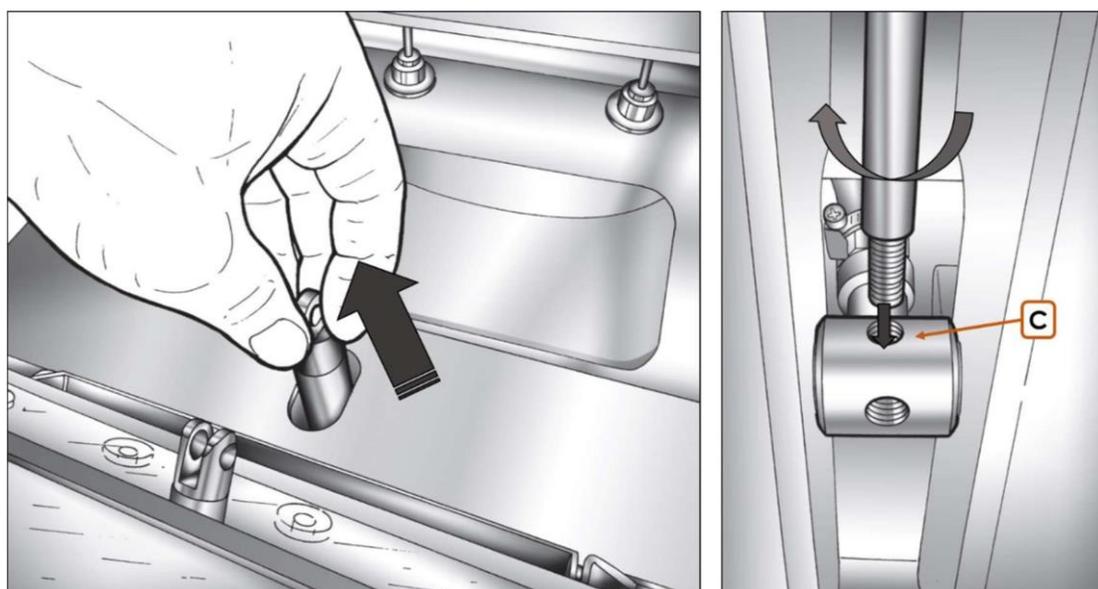
- 3) Снимите стопорное кольцо с крепежного штифта. Вытяните штифт и откиньте крышку назад, поместив ее на устойчивую опору.



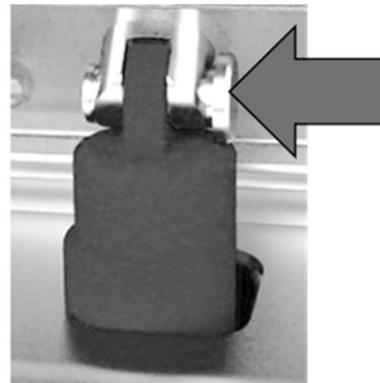
- 4) Отвинтите газовую пружину (A) от скользящего штифта (B), взявшись за верхнюю часть и поворачивая ее против часовой стрелки.



- 5) Вытяните газовую пружину. Вставьте новую газовую пружину и навинтите ее на нижний скользящий штифт (C).



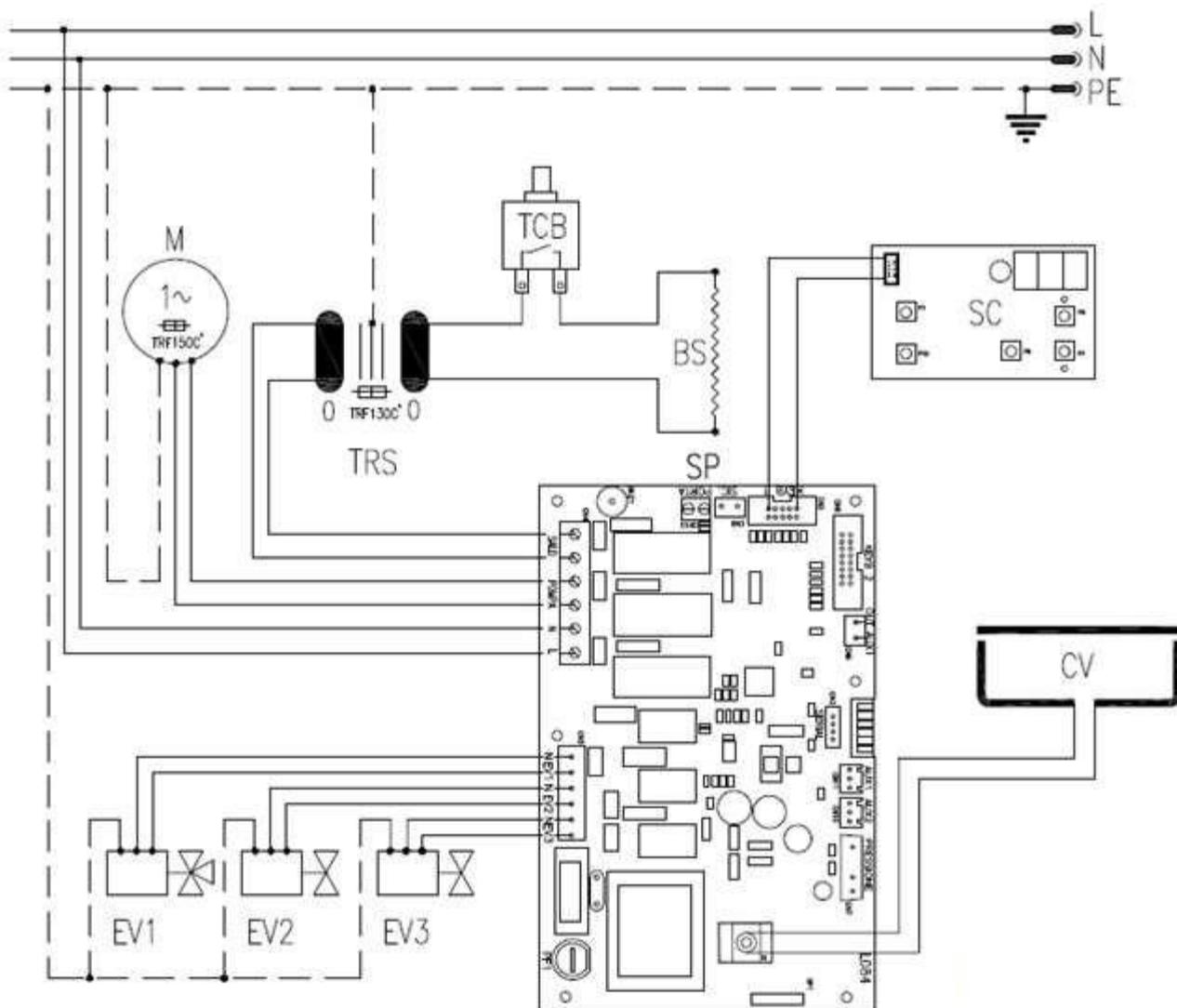
6) Установите газовую пружину на место, вставив штифт и зафиксировав его с помощью эластичного кольца, которое было снято ранее.



7) Переместите заднюю часть, надавив на нее вверх.



## 17. ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА



КОД	ОПИСАНИЕ
TRS	ТРАНСФОРМАТОР ЗАПАИВАНИЯ
BS	ЗАПАЕЧНАЯ ПЛАНКА
M	ВАКУУМНЫЙ НАСОС ПЕРЕМЕННОГО ТОКА 230 В
EV1	3-ХОДОВОЙ ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЙ КЛАПАН, 230 В ПЕРЕМЕННОГО ТОКА, АКТИВАЦИЯ ЗАПАЕЧНОЙ ПЛАНКИ
EV2	2-ХОДОВОЙ ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЙ КЛАПАН, 230 В ПЕРЕМЕННОГО ТОКА, ВОЗВРАТ ВОЗДУХА
EV3	2-ХОДОВОЙ ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЙ КЛАПАН, ГАЗ
SC	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ N059
CV	ВАКУУМНАЯ КАМЕРА
SP	ПЛАТА ПИТАНИЯ L084 230 В ПЕРЕМЕННОГО ТОКА
TCB	ТЕПЛОВОЙ АВТОМАТИЧЕСКИЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ

## 18. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ		AVM 312 CHEF	AVM 420 CHEF
Масса (с 2 черными пластинами)	кг	44,5	59,5
Размеры машины	мм	415x592x407	535x591x438
Напряжение питания	В	230/50-60 Гц	230/50-60 Гц
Максимальная поглощаемая мощность	Насос DVP	700 Вт	900 Вт
Установка		Настольная	
Размеры вакуумной камеры	мм	343x434x175 в	441x449x170h
Длина запаечной планки	мм	310	410
Максимальный размер пакета	мм	300x400	400x450
Газ, опционально		стандарт	стандарт
Режим работы насоса/расход [м3/ч]	DVP	LC12/12	LC20/20
Температура помещения	°C	12 ÷ 40	
Относительная влажность в эксплуатационном помещении	%	10 ÷ 80	

## 19. ГАРАНТИЯ

В целях защиты интересов клиентов все продукты **производителя** перед установкой проходят строгие испытания на качество и функциональность.

### Покрытие гарантии

**Производитель** гарантирует свою продукцию от всех производственных и технологических дефектов и обязуется бесплатно заменить любые детали, признанные производителем дефектными.

### Продолжительность

**Производитель** гарантирует профессиональное использование своей продукции в течение 12 (двенадцати) месяцев с даты продажи, указанной в документе о покупке.

### Общие положения

#### Условия гарантии производителя:

- Гарантия распространяется только на бесплатную замену компонентов, признанных дефектными **производителем** или любым из его уполномоченных представителей.
- Ответственность **производителя** ограничивается исключительно заменой деталей, признанных дефектными; ни при каких обстоятельствах **производитель** не отвечает по требованиям о компенсации любого другого рода.
- Спорные и/или дефектные изделия подлежат возврату **производителю**, а все транспортные расходы по доставке запасных частей полностью ложатся на Клиента.
- Гарантия не распространяется на нормальный износ компонентов.
- Гарантийный срок не продлевается после ремонта.

### Аннулирование гарантии

**В дополнение к естественному истечению гарантийного периода, гарантия считается недействительной в следующих случаях:**

- Манипуляции, изменение каким-либо образом или снятие таблички с паспортными данными устройства без незамедлительного уведомления об этом **производителя**.
- Изменения, внесенные в устройство или его компоненты без предварительного письменного согласия **производителя**. Кроме того, любые манипуляции с устройством или его компонентами не только аннулируют гарантию, но и освобождают **производителя** от всякой ответственности за любые травмы/ущерб, причиненный людям, животным или имуществу.
- Несоблюдение инструкций, приведенных в данном руководстве.
- Использование устройства в целях, отличных от указанных в данном руководстве.
- Повреждения или происшествия с устройством, вызванные внешними факторами.
- Использование, ремонт и/или техническое обслуживание устройства неспециализированным персоналом.

## 20. ДЛЯ ЗАМЕТОК

Дата покупки: \_\_\_\_\_

### Дилер:

Наименование компании: \_\_\_\_\_

Адрес: \_\_\_\_\_

Телефон: \_\_\_\_\_

Факс: \_\_\_\_\_

Производитель:

### Ближайший авторизованный сервисный центр:

Наименование компании: \_\_\_\_\_

Адрес: \_\_\_\_\_

Телефон: \_\_\_\_\_

Факс: \_\_\_\_\_

## 21. ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Чтобы получить техническую помощь и заказать запасные части, обратитесь к дилеру в вашем регионе или непосредственно к **производителю**, с указанием:

- Модели вакуумной машины
- Серийного номера
- Кода детали или описания запасной части