



Orved Vacuum Masters



IDEA 30 – 40

IDEA 31 – 41

IDEA 32 Hi-Line – 42 Hi-Line

**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И
ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ**

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ	5
1.1	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ	5
1.2	ДЕТИ	5
1.3	ТЕХНИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ	5
1.4	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ	6
1.5	ОЧИСТКА И УХОД	6
2	СОВЕТЫ ПО ОХРАНЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	6
3	ОПИСАНИЕ ВАКУУМ-УПАКОВОЧНОЙ МАШИНЫ	7
4	УСЛОВИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ	7
5	ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ВАКУУМ-УПАКОВОЧНОЙ МАШИНЫ	10
6	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ: IDEA 30 – IDEA 40 – IDEA 31 – IDEA 41	10
6.1	ФУНКЦИИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ	11
6.1.1	Максимально допустимые значения	11
6.1.2	Заводская конфигурация ¹	11
6.1.3	Включение/выключение звукового сигнала (для IDEA 30 – 40 - IDEA 31 – 41)	11
6.1.4	Визуальная сигнализация	12
6.1.5	Отображение циклов вакуумирования перед заменой масла	12
7	ЭКСПЛУАТАЦИЯ IDEA 30 – 40 - IDEA 31 – 41	12
7.1	ВАКУУМНАЯ УПАКОВКА ПРОДУКТОВ В ПАКЕТЫ	13
7.2	ВАКУУМНАЯ УПАКОВКА ПРОДУКТОВ В КОНТЕЙНЕРЫ	16
7.2.1	Установка контейнеров в вакуумную камеру	16
7.2.2	Внешние контейнеры	18
7.3	ВНЕШНЯЯ ВАКУУМНАЯ УПАКОВКА ПРОДУКТОВ В ПАКЕТЫ	19
7.4	ЦИКЛ УДАЛЕНИЯ ВОЗДУХА (DEG)	22
8	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ IDEA 32 Hi-Line – IDEA 42 Hi-Line	25
8.1	ПЕРВОНАЧАЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАКУУМ-УПАКОВОЧНОЙ МАШИНЫ	25
8.2	ФУНКЦИИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ	26
8.2.1	Максимально допустимые значения	26
8.2.2	Заводская конфигурация	27
9	ЭКСПЛУАТАЦИЯ IDEA 32 Hi-Line – 42 Hi-Line	27
9.1	ЗНАЧКИ И ПИКТОГРАММЫ	27
9.2	ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЕ ЦИКЛЫ	29
9.2.1	Редактируемые программы	30
9.2.2	Предустановленные программы	32
9.2.3	Вакуумная упаковка продуктов в пакеты	32
9.3	ЦИКЛЫ ШЕФ-ПОВАРА	36

9.3.1	Настройки параметров	37
9.3.2	Программы шеф-повара для контейнеров (<i>Очистка мидий, Маринад в контейнерах, Основа для выпечки, Основа для мороженого, Тендеризация мяса</i>)	38
9.3.3	Программы шеф-повара для пакетов (<i>Горошки и специи, Маринад в пакетах, Соусы, Настой в пакетах, Основа для мороженого, Мясо</i>)	40
9.4	ЦИКЛЫ УДАЛЕНИЯ ВОЗДУХА (DEGAS) - ЦИКЛЫ ПОСТЕПЕННОГО ВАКУУМИРОВАНИЯ	42
9.4.1	Настройки параметров	43
9.4.2	Настройки параметров отдельного этапа	43
9.4.3	Вакуумная упаковка продуктов с использованием цикла удаления воздуха (DEGAS)	44
9.5	ЦИКЛЫ JAR	47
9.5.1	Редактируемый цикл JAR	47
9.5.2	Настройки параметров	47
9.5.3	Установка контейнеров в вакуумную камеру	48
9.5.4	Внешние контейнеры	50
9.6	УПРАВЛЕНИЕ СИГНАЛАМИ ТРЕВОГИ	51
9.6.1	IDEA 30 - 40 и IDEA 31 - 41	51
9.6.2	IDEA 32 HiLine – 42 HiLine	52
10	ПОСЛЕ ЗАВЕРШЕНИЯ РАБОТЫ	52
11	ОЧИСТКА ВАКУУМ-УПАКОВОЧНОЙ МАШИНЫ	52
11.1	ОЧИСТКА НАРУЖНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ	53
11.2	ОЧИСТКА ВАКУУМНОЙ КАМЕРЫ	53
11.3	ОЧИСТКА ЗАПАИВАЮЩЕЙ ПЛАНКИ	53
11.4	ОЧИСТКА ВНЕШНИХ АКСЕССУАРОВ	53
12	ЦИКЛ ОСУШКИ МАСЛЯНОГО НАСОСА (H2OUT)	53
12.1	IDEA 30 - 40 – IDEA 31 - 41	54
12.2	IDEA 32 Hi-Line – 42 Hi-Line	54
13	СВЕДЕНИЯ О МАСЛЕ НАСОСА	56
14	ПЛАНОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	56
15	ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	57
16	УСТАНОВКА	59
16.1	ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ	59
16.2	ВВЕДЕНИЕ	59
16.3	ДАННЫЕ, ПРИВЕДЕННЫЕ В ПАСПОРТНОЙ ТАБЛИЧКЕ	60
16.4	ТРАНСПОРТИРОВКА И ПЕРЕМЕЩЕНИЕ	61
16.5	УСТАНОВКА	61
17	ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	63
17.1	ЗАМЕНА ЗАПАИВАЮЩЕЙ ПЛАНКИ В СБОРЕ	63
17.2	ЗАМЕНА ТЕФЛОНОВОЙ ЛЕНТЫ	64

17.3 ДОСТУП К ВНУТРЕННИМ ЧАСТЯМ МАШИНЫ	65
17.4 ЗАМЕНА МАСЛА НАСОСА	66
17.5 ЗАМЕНА ВЫПУСКНОГО ФИЛЬТРА НАСОСА	67
17.6 ЗАМЕНА ПРОКЛАДКИ КРЫШКИ	68
17.7 ЗАМЕНА СИЛИКОНОВОГО ПРОФИЛЯ ВЕРХНЕЙ ПЛАНКИ	69
17.8 ЗАМЕНА ГАЗОВОЙ ПРУЖИНЫ	69
18 ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СХЕМЫ	71
18.1 IDEA 30 – IDEA 40	71
18.2 IDEA 31 – IDEA 41	72
18.3 IDEA 32 Hi-Line – IDEA 42 Hi-Line.....	73
19 ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	74
19.1 IDEA 30 – IDEA 40	74
19.2 IDEA 31 – IDEA 41	74
19.3 IDEA 32 Hi-Line – IDEA 42 Hi-Line.....	74
20 ГАРАНТИЯ	75
21 ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	75
22 ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ.....	76

1 ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Настоящее изделие соответствует действующим стандартам безопасности. Неправильная эксплуатация может привести к травмам и/или материальному ущербу.
- Данное руководство является неотъемлемой частью изделия и содержит все указания, необходимые для правильной установки, эксплуатации и технического обслуживания машины с целью предотвращения рисков, которые могут привести к травмам и/или материальному ущербу. Изготовитель не несет ответственность за ущерб, возникший в результате несоблюдения инструкции.
- Пользователь и установщик должны изучить настоящее руководство и всегда обращаться к нему в случае необходимости. Руководство следует хранить в легкодоступном месте. Руководство необходимо передавать будущим пользователям машины.

1.1 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ

- Эксплуатация машины вне помещений запрещается.
- Машину необходимо использовать только по ее назначению, т.е. для вакуумной упаковки пищевых продуктов.
- Все другие виды использования считаются ненадлежащими и потенциально опасными.
- Не подвергайте вакуумной упаковке живые продукты (например, моллюсков, животных).
- Машина не предназначена для использования людьми с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями или неквалифицированным персоналом, если они не находятся под присмотром и не обучены использованию машины лицом, ответственным за их безопасность. Указанные лица могут эксплуатировать машину без присмотра только в том случае, если они прошли соответствующий инструктаж и могут эксплуатировать машину в полной безопасности. Важно, чтобы они были способны распознать и понять опасности, возникающие в результате неправильного использования машины.

1.2 ДЕТИ

- Не подпускайте к машине детей младше восьми лет и держите их под постоянным присмотром.
- Дети старше восьми лет могут эксплуатировать машину без присмотра только в том случае, если они прошли соответствующий инструктаж и могут эксплуатировать машину в полной безопасности. Важно, чтобы они были способны распознать и понять опасности, возникающие в результате неправильного использования машины.
- Следите за детьми, которые могут находиться рядом с вакуум-упаковочной машиной. Не позволяйте им играть с машиной.
- Не подпускайте детей к прибору до тех пор, пока запаивающая планка и запаивающее устройство не остынут, для того чтобы предотвратить опасность ожога.
- Упаковочный материал (полиэтиленовые пакеты, элементы из полистирола и т.д.) следует хранить в недоступном для детей месте, поскольку такой материал является потенциально опасным.
- При утилизации машины соблюдайте местные правила утилизации отходов и доставьте ее в соответствующий пункт по сбору отходов. Не оставляйте машину без присмотра даже на несколько дней, так как это потенциально опасно для детей.

1.3 ТЕХНИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

- Неправильное выполнение работ по установке, техническому обслуживанию или ремонту может подвергнуть пользователя серьезной опасности. Убедитесь в том, что такие работы выполняются квалифицированным персоналом, уполномоченным изготовителем.
- Обращайте особое внимание на состояние крышки (наличие трещин, сколов, царапин и глубоких вмятин). Любое повреждение может привести к взрыву с серьезными последствиями для пользователя.
- Никогда не эксплуатируйте машину с поврежденной крышкой.
- Машина оснащена вакуумным насосом с масляной смазкой. Никогда не наклоняйте и не переворачивайте ее во избежание утечки масла.
- Правильная работа машины может быть гарантирована только в том случае, если она подключена к электрической системе, характеристики которой полностью соответствуют данным, приведенным в паспортной табличке машины (напряжение, частота). В случае сомнений электрическая система должна быть проверена квалифицированным электриком.
- Электробезопасность может быть гарантирована только в том случае, если машина подключена к соответствующей системе заземления. Убедитесь в том, что это важное условие безопасности выполнено. В случае сомнений система заземления должна быть проверена квалифицированным электриком.
- Сетевые фильтры и удлинители не гарантируют требуемый уровень безопасности (существует опасность возгорания), поэтому не подключайте машину с помощью них.
- Прикосновение к электрическим или механическим частям или их изменение может привести к травмам и отказу оборудования. Никогда не открывайте корпус машины.
- Выполнять работы с электрической системой и частями, находящимися под напряжением, может только квалифицированный персонал.
- В случае повреждения кабеля питания его необходимо заменить в авторизованном сервисном центре.

- Если штепсельная вилка кабеля питания была извлечена или если вилка не предусмотрена, подключите машину к электрической сети, обратившись к квалифицированному электрику.
- Если в машине обнаружены неисправности (например, поврежден кабель питания или панель управления не работает должным образом), не включайте ее и немедленно обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Никогда не эксплуатируйте машину с мокрыми руками или в местах, где есть контакт с водой.
- Надевайте соответствующую рабочую спецодежду и защитные перчатки.
- Не вставляйте предметы в вентиляционные отверстия машины: существует опасность поражения электрическим током!
- Гарантия аннулируется, если ремонт машины не выполняется в авторизованном сервисном центре.
- Заменяйте неисправные или дефектные детали только на оригинальные части, поставляемые дилером (замена частей должна выполняться квалифицированным персоналом).
- В случае сбоя электропитания во время процесса вакуумирования в камере сохраняется состояние вакуума, и крышка не может быть открыта. Никогда не пытайтесь открыть крышку, применяя силу или используя инструменты. Как только электропитание будет восстановлено, крышку можно будет снова открыть.
- При проведении работ по установке, техническому обслуживанию или ремонту отключите машину от электрической сети и извлеките штепсельную вилку из розетки. Если вилка недоступна, отключите электрическую систему, к которой подключена машина, с помощью главного выключателя. Перед выполнением любых ремонтных или монтажных работ убедитесь в том, что машина отключена от электрической сети.
- При утилизации машины отрежьте кабель питания и снимите крышку, для того чтобы сделать машину непригодной для использования и затруднить доступ детей в ее внутреннюю часть.

1.4 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ

- Опасность ожога! После процесса запайки пакета запаивающая планка и запаивающее устройство будут очень горячими. Не прикасайтесь к запаивающей планке или запаивающему устройству сразу после процесса запайки.
- Пожароопасность! Не храните легковоспламеняющиеся материалы или вещества рядом с вакуумной упаковочной машиной.
- Любое повреждение крышки может вызвать взрыв. Не помещайте никакие предметы на крышку и избегайте ударов по ее поверхности какими-либо предметами. В случае случайного удара о крышку внимательно осмотрите ее на предмет повреждений. В случае сомнений обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Не используйте машину и крышку как рабочую, опорную или режущую поверхность.
- **Всегда упаковывайте продукты, охлажденные до +3°C:** это обеспечит наилучшие результаты хранения. Кроме того, это предотвратит образование пара, негативно влияющего на работу вакуумной упаковочной машины. В частности, вакуумный насос может быть поврежден из-за окисления в результате конденсации паров. Внимательно следите за процессом вакуумирования и, если в жидкости появляются пузырьки, заранее предотвращайте утечку путем герметизации.
- Попадание жидкости во входное отверстие насоса может привести к серьезным повреждениям.
- Во избежание опасности взрыва, перед использованием контейнеров или банок любого типа убедитесь в том, что они являются достаточно прочными и выдерживают вакуум, даже если они помещаются в холодильник.
- Если машина не используется длительное время, ее необходимо выключить и извлечь штепсельную вилку из розетки (см. таблицу ПЛАНОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ в разделе 14).

1.5 ОЧИСТКА И УХОД

- Для очистки машины используйте только влажную ткань и неагрессивные дезинфицирующие и моющие средства. Во избежание повреждения стальных поверхностей и поверхности крышки никогда не применяйте губки и абразивными материалами.
- Вода или пар могут попасть на части, находящиеся под напряжением, и вызвать короткое замыкание. Никогда не используйте для очистки пар или проточную воду: опасность поражения электрическим током!
- Пользователь несет ответственность за очистку и регламентное техобслуживание. Дети не должны выполнять эти операции без надлежащего присмотра.

2 СОВЕТЫ ПО ОХРАНЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

1) Упаковка:

Упаковочные материалы на 100% пригодны для вторичной переработки и отмечены символом вторичной переработки. Соблюдайте местные правила утилизации отходов. Упаковочный материал (полиэтиленовые пакеты, элементы из полистирола и т.д.) следует хранить в недоступном для детей месте, поскольку такой материал является потенциально опасным.

2) Утилизация:

Машина изготовлена из материалов, пригодных для вторичной переработки. Машина имеет маркировку в соответствии с Европейской директивой 2012/19/EU по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Утилизировав машину надлежащим образом, вы вносите свой вклад в предотвращение потенциальных негативных последствий для окружающей среды и здоровья людей.



Если этот символ присутствует на оборудовании или в сопроводительной документации, это означает, что данное оборудование не следует утилизировать как бытовые отходы и должно быть доставлено в авторизованный центр сбора электрического и электронного оборудования по окончании срока его службы.

При утилизации машины отрежьте кабель питания и снимите крышку, для того чтобы сделать машину непригодной для использования и затруднить доступ детей в ее внутреннюю часть.

При утилизации машины соблюдайте местные правила утилизации отходов и доставьте ее в соответствующий пункт по сбору отходов. Не оставляйте машину без присмотра даже на несколько дней, так как это потенциально опасно для детей

Для получения дополнительной информации по утилизации, восстановлению и переработке машины обратитесь в местный офис, пункт сбора отходов или к дилеру, у которого была приобретена машина.

3 ОПИСАНИЕ ВАКУУМ-УПАКОВОЧНОЙ МАШИНЫ

(Модель, показанная на приведенном ниже рисунке, может в точности не соответствовать приобретенной вами вакуум-упаковочной машине).

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



4 УСЛОВИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ



ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ! Заранее убедитесь в том, что напряжение, указанное в паспортной табличке машины, соответствует напряжению вашей электрической системы.

Электробезопасность машины гарантируется только при правильном подключении к эффективной системе заземления в соответствии с требованиями действующих норм и правил. Изготовитель не несет ответственность за любой ущерб, вызванный отсутствием или неэффективностью системы заземления.



ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ! Вставляйте вилку в розетку и извлекайте ее только при выключенной машине. Тяните за вилку, а не за кабель. Доступ к частям, находящимся под напряжением, разрешен только квалифицированному персоналу.



ВНИМАНИЕ! Установите машину на прочную и безопасную горизонтальную рабочую поверхность.
ВНИМАНИЕ! Доступ к машине должен быть открыт со всех сторон для обеспечения надлежащей вентиляции.
ВНИМАНИЕ! Если машина оснащена системой впрыска газа, рекомендуется закрепить газовый баллон на стене. После завершения работы, когда машина выключена, рекомендуется закрыть газовый баллон и редукционный клапан.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! В машинах, оснащенных системой впрыска газа, ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ГАЗОВУЮ СМЕСЬ, СОДЕРЖАЩУЮ БОЛЕЕ 21% КИСЛОРОДА, ИЛИ ДРУГИЕ ВЗРЫВООПАСНЫЕ И ВОСПЛАМЕНЯЮЩИЕСЯ ГАЗЫ. Газовые смеси должны подготавливаться поставщиком на его объекте или уполномоченным техническим специалистом на месте эксплуатации машины. Поставка и установка газового баллона осуществляется квалифицированным персоналом компании-поставщика.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Вакуум-упаковочная машина предназначена для создания вакуума в пакетах и жестких контейнерах. Максимальная частота стандартных полных циклов вакуума (вакуум и запайка) составляет 60 секунд.



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



Обратитесь в ближайший сервисный центр для немедленной замены поврежденных частей.



ВНИМАНИЕ! Температура в помещении не должна опускаться ниже +10°C для предотвращения загустения масла в насосе, что может нарушить его работу.

ВНИМАНИЕ! Регулярно проверяйте масло насоса через смотровое стекло (на боковой или задней панели машины). Надлежащий уровень масла находится в диапазоне между отметками МИНИМУМ и МАКСИМУМ. Цвет должен быть прозрачным, без помутнения.



ВНИМАНИЕ! РЕГУЛЯРНО ЗАМЕНЯЙТЕ МАСЛО ВАКУУМНОГО НАСОСА. ЧАСТОТА ЗАМЕНЫ МАСЛА УВЕЛИЧИВАЕТСЯ ПРОПОРЦИОНАЛЬНО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ВАКУУМ-УПАКОВОЧНОЙ МАШИНЫ. МАСЛО ДОЛЖНО ЗАМЕНЯТЬСЯ ЧЕРЕЗ КАЖДЫЕ 5000 ЦИКЛОВ ВАКУУМА. ПРИ ЗАМЕНЕ МАСЛА НЕОБХОДИМО ЗАМЕНИТЬ ВЫПУСКНОЙ ФИЛЬТР (см. таблицу ПЛАНОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ в разделе 14).

Если машина используется для вакуумной упаковки жидких или влажных продуктов, то менять масло и фильтр необходимо чаще. Кроме того, в этом случае необходимо заменить масло и фильтр после простоя продолжительностью более одного месяца.

Произведите замену масла перед простоем продолжительностью более двух месяцев.

Беловатый и непрозрачный или темный и прозрачный цвет масла означает, соответственно, всасывание жидкости и влаги или старение масла. Цифровые модели оснащены сигнальной системой, информирующей о необходимости замены масла. Когда будет достигнуто максимальное количество циклов, при включении на дисплее появится сообщение "ALL OIL" ("ВСЕ МАСЛО"). Количество циклов вакуума может быть определено в любое время с помощью панели управления.

Очень важно периодически запускать цикл осушки насоса (H2Out) (см. раздел 13).



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! НЕ прикасайтесь к запаивающим планкам сразу после запаивания пакетов, так как они могут быть еще горячими.



ВНИМАНИЕ! НЕ снимайте тефлоновую ленту, закрывающую запаивающую планку. Не используйте ножи или другие острые предметы для удаления остатков запаивающей планки. Перед выполнением любого действия с использованием не острых и не заостренных предметов дождитесь полного остывания запаивающей планки.



ВНИМАНИЕ! Тщательно очищайте машину после завершения работы. Для очистки крышки используйте чистую мягкую ткань, смоченную водой (не применяйте моющие средства и растворители). Для деталей из нержавеющей стали используйте специальные продукты. Не применяйте струю воды или пар, так как они могут повредить электрические части прибора.



По любым вопросам (возникновение неисправности или техническая помощь) обращайтесь в нашу службу технической поддержки.

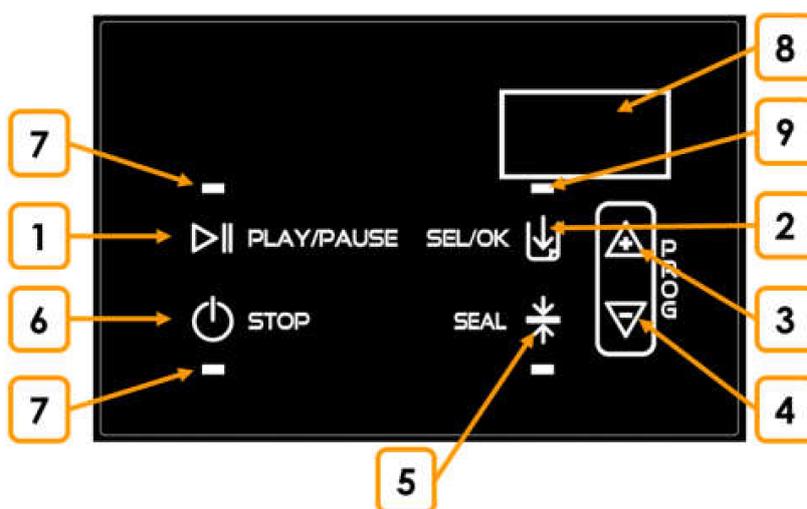


5 ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ВАКУУМ-УПАКОВОЧНОЙ МАШИНЫ

- Перед использованием машины необходимо очистить вакуумную камеру и крышку с помощью чистой мягкой ткани, смоченной в питьевой воде.
- Не применяйте агрессивные моющие средства, губки из нержавеющей стали, скребки, абразивные, кислотные или агрессивные вещества, которые могут необратимо повредить внутренние поверхности вакуумной камеры.



6 ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ: IDEA 30 – IDEA 40 – IDEA 31 – IDEA 41



№	ОПИСАНИЕ
1	<ul style="list-style-type: none"> При одновременном нажатии с кнопкой STOP и удерживании в нажатом состоянии в течение 4 секунд отображает количество выполненных циклов вакуумирования. При одновременном нажатии с кнопкой STOP во время включения активирует или отключает звуковой сигнал.
2	<ul style="list-style-type: none"> Позволяет установить уровень вакуума, дополнительный вакуум, заполнение газом (только для IDEA31 - IDEA41). При нажатии после достижения 90% вакуума осуществляет переход к ожиданию заполнения газом.
3	<ul style="list-style-type: none"> Пролистывание программ. Изменение значений параметров.
4	<ul style="list-style-type: none"> При одновременном нажатии и удерживании в нажатом состоянии в течение 4 секунд сбрасывает сохраненную программу и восстанавливает заводские значения.
5	<ul style="list-style-type: none"> Устанавливает время запайки. При нажатии во время цикла вакуумирования осуществляет переход к ожиданию запайки.
6	<ul style="list-style-type: none"> Режим ожидания/включение и включение/режим ожидания (нажатие и удерживание в нажатом состоянии в течение 5 секунд). При одновременном нажатии с кнопкой PLAY/PAUSE и удерживании в нажатом состоянии в течении на 4 секунд отображает количество выполненных циклов вакуумирования. При одновременном нажатии с кнопкой PLAY/PAUSE во время включения активирует или выключает звуковой сигнал. Прерывает текущий цикл вакуумирования.
7	<ul style="list-style-type: none"> Отображает текущую функцию.
8	<ul style="list-style-type: none"> Отображает активную программу. Отображает активную функцию и установленное значение. Отображает сигнал тревоги. Отображает циклы вакуумирования перед заменой масла.
9	<ul style="list-style-type: none"> Включенное состояние означает, что активна функция заполнения газом.

6.1 ФУНКЦИИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

6.1.1 Максимально допустимые значения

ФУНКЦИЯ	ЗНАЧЕНИЕ
ВАКУУМИРОВАНИЕ	10% – 99%
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ВАКУУМ	1 – 60 сек.
ЗАПАЙКА	0,1 – 6,0 сек.
ЗАПОЛНЕНИЕ ГАЗОМ (IDEA31 - IDEA41)	1 – 90%



ВНИМАНИЕ!

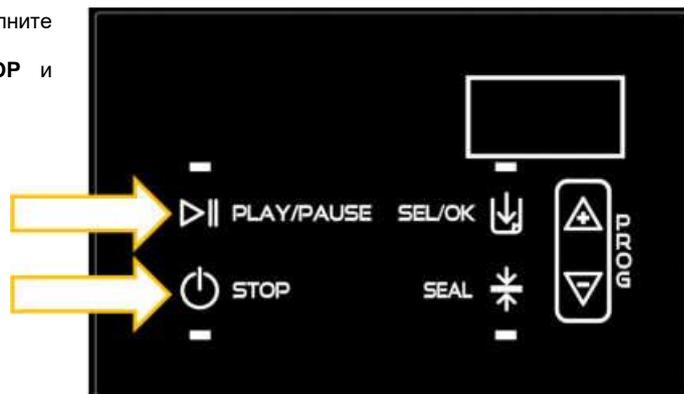
Выполните предварительную проверку и определите оптимальный процент заполнения газом для каждого отдельного продукта, подлежащего упаковке.

6.1.2 Заводская конфигурация

ФУНКЦИЯ	ЗНАЧЕНИЕ
ВАКУУМИРОВАНИЕ	99
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ВАКУУМ	5 сек.
ЗАПАЙКА	2,5 сек.
ЗАПОЛНЕНИЕ ГАЗОМ (IDEA31 - IDEA41)	ВЫКЛ.

6.1.3 Включение/выключение звукового сигнала (для IDEA 30 – 40 - IDEA 31 – 41)

Для включения или выключения звукового сигнала выполните следующие действия:
включите машину, одновременно нажав на кнопки **STOP** и **PLAY/PAUSE**.



6.1.4 Визуальная сигнализация



ВНИМАНИЕ!

Если достигнуто количество допустимых циклов (заданное в машине), то при каждом включении машины отображается предупреждение "OIL" ("МАСЛО") о необходимости замены масла в насосе.

6.1.5 Отображение циклов вакуумирования перед заменой масла

Одновременное включение всех светодиодов и сообщение **OIL** на дисплее указывают на достижение максимального количества циклов вакуумирования перед заменой масла в насосе.

Обнуление счетчика циклов должно производиться уполномоченным персоналом после замены масла в насосе.

Максимальное количество циклов вакуумирования перед заменой масла в насосе: 5000

Для отображения количества выполненных циклов вакуумирования одновременно нажмите на кнопки **STOP** и **PLAY/PAUSE** и удерживайте их нажатыми в течение 4 секунд.

7 ЭКСПЛУАТАЦИЯ IDEA 30 – 40 - IDEA 31 – 41



ВНИМАНИЕ!

Всегда упаковывайте продукты, охлажденные до температуры 3-4°C. Чем горячее продукт, тем короче его срок хранения. Горячие продукты приводят к повышению влажности внутри насоса, что способствует его окислению и повреждению.

Предварительный подогрев масла в насосе: если машина используется изредка, перед упаковкой продуктов выполните не менее 2-3 полных ЦИКЛОВ (VAC 99% и VAC+ 60 секунд). Это позволит предварительно подогреть масло и удалить воду из насоса.

Цикл осушки масляного насоса H2Out. Если машина используется в ресторанном секторе, программу очистки насоса H2Out следует запускать ежедневно в конце рабочего дня. В остальных случаях цикл H2Out необходимо запускать еженедельно.

Модели с опцией GAS. Настройка вакуума при активной функции GAS: если функция активирована, уровень вакуума должен быть установлен на максимальное значение. Если продукт выглядит поврежденным, то процентное содержание газа необходимо увеличить, не изменяя уровень вакуума! Его можно уменьшить до 95-97% только для упаковки продуктов с начинкой, которые могут повредиться из-за избыточного вакуума (например, фаршированная паста).

В конце рабочего дня разблокируйте поршень, нажав на него, и опустите крышку в исходное положение. Таким образом, вакуумная камера будет защищена от грязи и пыли.

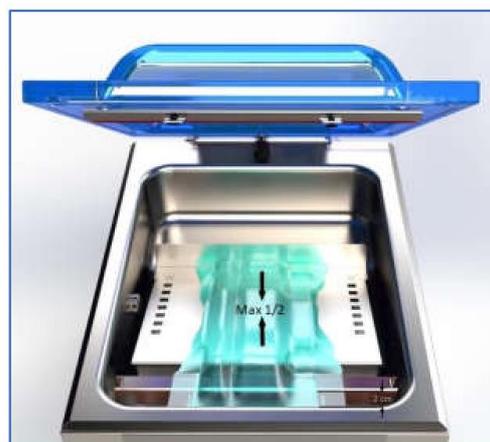
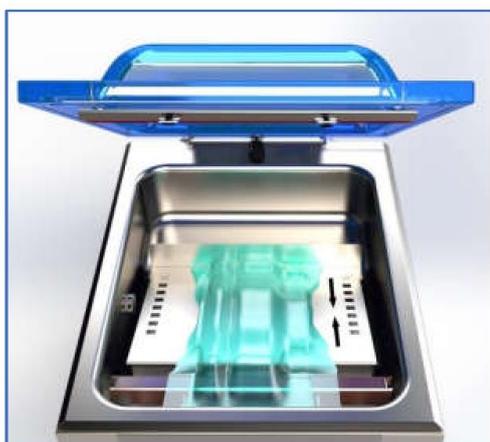
7.1 ВАКУУМНАЯ УПАКОВКА ПРОДУКТОВ В ПАКЕТЫ

Фаза	Описание	Изображение
1	<p>Выберите пакет в зависимости от использования (консервирование или приготовление), который лучше всего подходит под размеры продукта: продукт не должен занимать более 2/3 от фактического объема пакета.</p> <p>Для достижения наилучшего результата охлаждайте продукты до +3°C.</p>	
2	<p>Поднимите крышку к концевому выключателю и зафиксируйте поршень, потянув его вперед.</p>	 
3	<p>Откройте крышку и убедитесь в том, что вакуумная камера и упаковываемый продукт являются сухими. Следите за тем, чтобы не испачкать и не намочить внутреннюю часть рядом с отверстием пакета.</p> <p>Поместите максимальное количество черных пластин (A), которое может вместить вакуумная камера, в зависимости от размера упаковываемого продукта.</p>	
4	<p>Нажмите на кнопку  и удерживайте ее нажатой в течение 5 секунд для включения вакуум-упаковочной машины.</p>	

<p>5</p>	<p>Поместите вакуумный пакет (C) с упаковываемым продуктом в вакуумную камеру (B), расположив его по центру запаивающей планки (D). Край должен выходить за пределы запаивающей планки приблизительно на 2 см. Не допускайте образования складок. Не сгибайте вниз часть пакета, которая выступает за запаивающую планку.</p> <p>IDEA 31 – 41: если требуется заполнение газом, вставьте газовую форсунку в открытую часть пакета (E).</p>	
<p>6</p>	<p>Выберите одну из 10 программ P1 – P10 с помощью кнопок ВВЕРХ/ВНИЗ.</p>	
<p>7</p>	<p>Нажмите SEL/OK для выбора параметра "Вакуум" и нажмите на кнопки ВВЕРХ/ВНИЗ для установки значения в диапазоне между 10% и 99%.</p> <p>Любой уровень вакуума ниже максимального снижает или исключает эффект консервирования из-за оставшегося в пакете воздуха.</p>	
<p>8</p>	<p>Если вакуум был установлен на 99%, снова нажмите на кнопки ВВЕРХ/ВНИЗ для установки дополнительного уровня вакуума в диапазоне от 1 до 60 секунд.</p>	
<p>9</p>	<p>IDEA 31 – 41: нажмите кнопку SEL/OK, выберите параметр GAS (ГАЗ) и, нажимая на кнопки ВВЕРХ/ВНИЗ, выберите значение в диапазоне между 1% и 90%.</p> <p>Когда активизируется функция GAS, убедитесь в том, что уровень вакуума установлен на 99%.</p>	
<p>10</p>	<p>Нажмите на кнопку SEAL, для того чтобы установить время запайки в диапазоне от 0,1 до 6,0 секунд, в зависимости от используемого вакуумного пакета.</p>	

11	<p>Опустите крышку обеими руками, нажимая на углы.</p> <p>Цикл вакуумирования запускается автоматически.</p>	
12	<p>Нажмите на кнопку SEL/OK, для того чтобы перейти от фазы вакуумирования к фазе заполнения газом (только для Idea 31 – 41).</p> <p>Нажмите на кнопку SEL/OK, для того чтобы перейти к фазе заполнения газом. Убедитесь в том, что достигнуто пороговое значение 90%. В противном случае будет активирована запайка., Нажмите на кнопку SEAL для перехода к запайке.</p>	
13	<p>Если нажать на кнопку STOP в любой момент, цикл вакуумирования немедленно прерывается. Давление в вакуумной камере сбрасывается. Крышка открывается автоматически. Машина возвращается к выбранной программе.</p>	
14	<p>Конец цикла. Крышка открывается автоматически.</p> <p>Извлеките упакованные продукты, стараясь не прикасаться к закипающей планке, так как она может быть еще горячей.</p>	

В случае упаковки жидких продуктов пакет следует заполнять **не более чем на треть** от его объема. Если доступна дополнительная "наклонная полка для жидкостей", отрегулируйте ее в соответствии с размером пакета. Включите машину и выполните настройку параметров, как описано в приведенной выше таблице. Отрегулируйте уровень вакуума таким образом, чтобы избежать перелива жидкости.



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

7.2 ВАКУУМНАЯ УПАКОВКА ПРОДУКТОВ В КОНТЕЙНЕРЫ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Убедитесь в том, что выбранные контейнеры выдерживают давление вакуума. В конце рабочего дня разблокируйте поршень, нажав на него, и опустите крышку в исходное положение. Таким образом, вакуумная камера будет защищена от грязи и пыли.



ВНИМАНИЕ!

Внимательно прочитайте информацию, приведенную в начале раздела 7.

Выберите контейнер, подходящий для вакуумной упаковки.

Заполните контейнер продуктами и закройте крышку.

Пределы заполнения:

- Твердые продукты: 100%
- Отвары, настои: 1/2
- Овощные и мясные соусы: 1/3
- Кремы, сливочные соусы: 1/4
- Яичные продукты или яичный белок: 1/6



Для обеспечения наилучшего результата предварительно охладите продукты до +3°C.

Поднимите крышку к концевому выключателю и зафиксируйте поршень, потянув его вперед.



7.2.1 Установка контейнеров в вакуумную камеру

Фаза	Описание	Изображение
1	<p>Убедитесь в том, что вакуумная камера и упаковываемый продукт являются сухими. Следите за тем, чтобы не испачкать и не намочить внутреннюю часть.</p> <p>Поместите максимальное количество черных пластин (A), которое может вместить вакуумная камера, в зависимости от размера упаковываемого продукта.</p>	

<p>2</p>	<p>Выберите контейнер, подходящий для вакуумной упаковки. После помещения контейнера в вакуумную камеру расстояние от крышки упаковочной машины после закрытия должно составлять не менее 1 см. При необходимости можно снять запаивающую планку.</p> <p>Убедитесь в том, что отверстие для впуска воздуха открыто.</p>	
<p>3</p>	<p>Нажмите на кнопку  и удерживайте ее нажатой в течение 5 секунд для включения вакуум-упаковочной машины.</p>	
<p>4</p>	<p>Выберите программу "JAR" с помощью кнопок ВВЕРХ/ВНИЗ.</p>	
<p>5</p>	<p>Нажмите SEL/OK для выбора параметра "Вакуум" и нажмите на кнопки ВВЕРХ/ВНИЗ для установки значения в диапазоне между 10% и 99%.</p>	
<p>6</p>	<p>Опустите крышку и нажмите на кнопку PLAY/PAUSE для запуска цикла вакуумирования.</p>	
<p>7</p>	<p>Если нажать на кнопку STOP в любой момент, цикл вакуумирования немедленно прерывается. Давление в вакуумной камере сбрасывается. Крышка открывается автоматически. Машина возвращается к выбранной программе.</p>	

8	Конец цикла. Крышка открывается автоматически. Извлеките контейнер из вакуумной камеры.
---	--

7.2.2 Внешние контейнеры

Фаза	Описание	Изображение
1	Присоедините специальное приспособление (A) для использования внешних контейнеров к вакуумной камере и крышке контейнера. Убедитесь в том, что отверстие для впуска воздуха открыто.	
2	Нажмите на кнопку  и удерживайте ее нажатой в течение 5 секунд для включения вакуум-упаковочной машины.	
3	Выберите программу "JAR" с помощью кнопок ВВЕРХ/ВНИЗ .	
4	Нажмите SEL/OK для выбора параметра "Вакуум" и нажмите на кнопки ВВЕРХ/ВНИЗ для установки значения в диапазоне между 10% и 99%.	

5	Нажмите на кнопку PLAY/PAUSE для запуска цикла вакуумирования.	
6	Присоедините один конец всасывающего устройства к точке всасывания в камере, а другим слегка нажмите на крышку контейнера для запуска процесса вакуумирования.	
7a	Если установленный уровень вакуума составляет ниже 99%, насос выключается. Отсоедините аксессуар и присоедините его к крышке следующего контейнера. Нажмите на кнопку PLAY/PAUSE для запуска нового цикла вакуумирования.	
7b	Если установленный уровень вакуума составляет 99%, насос остается включенным. Отсоедините аксессуар и присоедините его к крышке следующего контейнера.	
8	Если нажать на кнопку STOP в любой момент, цикл вакуумирования немедленно прерывается.	
9	В конце цикла вакуумирования отсоедините приспособление от вакуумной камеры.	

7.3 ВНЕШНЯЯ ВАКУУМНАЯ УПАКОВКА ПРОДУКТОВ В ПАКЕТЫ



ВНИМАНИЕ!

Для внешней вакуумной упаковки продуктов необходимо использовать вакуумные пакеты, специально предназначенные для консервирования или приготовления, которые можно заказать у дилера или напрямую в Orved SpA. Обратите внимание, что не все вакуумные пакеты, представленные на рынке, подходят для этой цели.

В конце рабочего дня разблокируйте поршень, нажав на него, и опустите крышку в исходное положение. Таким образом, вакуумная камера будет защищена от грязи и пыли.



ВНИМАНИЕ!

Процедура вакуумной упаковки подходит только для сухих и устойчивых к повреждению продуктов.

Для внешней вакуумной упаковки требуется аксессуар "EASY".

Фаза	Описание	Изображение
1	<p>Поднимите крышку к концевому выключателю и зафиксируйте поршень, потянув его вперед.</p> <p>Убедитесь в том, что вакуумная камера и упаковываемый продукт являются сухими. Не убирайте пластины из камеры.</p> <p>Следите за тем, чтобы не испачкать и не намочить внутреннюю часть рядом с отверстием пакета.</p>	
2	<p>Нажмите на кнопку  и удерживайте ее нажатой в течение 5 секунд для включения вакуум-упаковочной машины.</p>	
3	<p>Выберите одну из 10 программ P1 – P10 с помощью кнопок ВВЕРХ/ВНИЗ.</p>	
4	<p>Нажмите SEL/OK для выбора параметра "Вакуум" и нажмите на кнопки ВВЕРХ/ВНИЗ для установки значения в диапазоне между 10% и 99%.</p> <p>Любой уровень вакуума ниже максимального снижает или исключает эффект консервирования из-за оставшегося в пакете воздуха.</p>	
5	<p>Если вакуум был установлен на 99%, снова нажмите на кнопки ВВЕРХ/ВНИЗ для установки дополнительного уровня вакуума в диапазоне от 1 до 60 секунд.</p>	

6	<p>Нажмите кнопку SEL/OK, выберите параметр GAS (ГАЗ) и, нажимая на кнопки ВВЕРХ/ВНИЗ, выберите установку OFF (ВЫКЛ.).</p>	
7	<p>Нажмите на кнопку SEAL, для того чтобы установить время запайки в диапазоне от 0,1 до 6,0 секунд, в зависимости от используемого вакуумного пакета.</p>	
8	<p>Выберите вакуумный пакет в зависимости от использования (консервирование или приготовление), который лучше всего подходит под размеры продукта: продукт не должен занимать более 2/3 от фактического объема пакета. Поместите вакуумный пакет (A) с упаковываемым продуктом по центру на запаивающую планку (B). Край должен выходить за пределы запаивающей планки приблизительно на 2 см. Установите аксессуар EASY, как описано в инструкции к комплекту Easy. <i>Для достижения наилучшего результата охлаждайте продукты до +3°C.</i></p>	
9	<p>Опустите крышку, удерживая пакет в горизонтальном положении. Цикл вакуумирования запускается автоматически. Прервите цикл вакуумирования, если вы заметите, что из пакета в камеру вытекает жидкость.</p>	
10	<p>Нажмите на кнопку SEAL для переключения от цикла вакуумирования к циклу запайки. IDEA 31 и IDEA 41: использовать заполнение газом невозможно.</p>	
11	<p>Если нажать на кнопку STOP в любой момент, цикл вакуумирования немедленно прерывается. Давление в вакуумной камере сбрасывается. Крышка открывается автоматически. Машина возвращается к выбранной программе.</p>	
12	<p>Конец цикла. Крышка открывается автоматически. Извлеките упакованные продукты, стараясь не прикасаться к запаивающей планке, так как она может быть еще горячей.</p>	

7.4 ЦИКЛ УДАЛЕНИЯ ВОЗДУХА (DEG)

Данная программа позволяет выбирать приостановку и повторный запуск фазы вакуумирования, а также фазы повторной подачи воздуха для обеспечения полного удаления воздуха из внутренней части продукта. Доступно только в **IDEA 31** и **IDEA 41**.

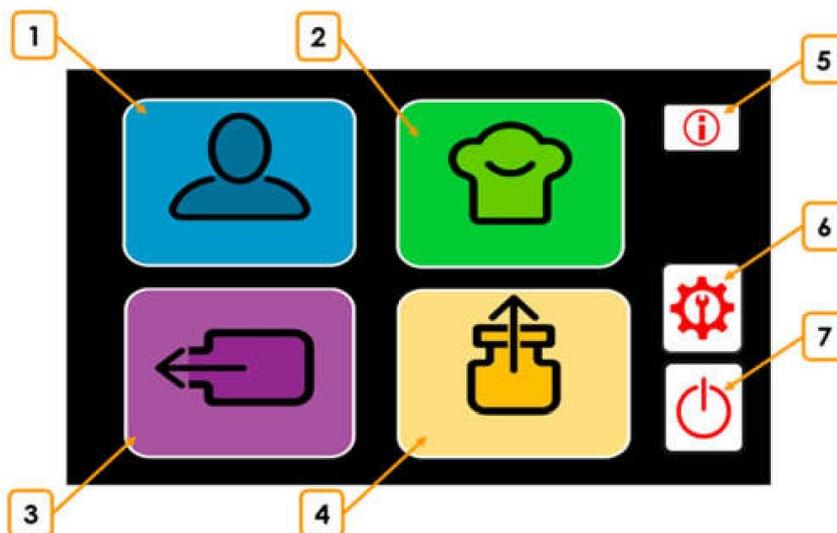
Фаза	Описание	Изображение
1a	<p>Выберите пакет в зависимости от использования (консервирование или приготовление), который лучше всего подходит под размеры продукта: продукт не должен занимать более 2/3 от фактического объема пакета. Следите за тем, чтобы не испачкать и не намочить открытую часть пакета.</p> <p>Для достижения наилучшего результата охлаждайте продукты до +3°C.</p>	
1b	<p>Выберите контейнер, подходящий для вакуумной упаковки. После помещения контейнера в вакуумную камеру расстояние от крышки упаковочной машины после закрытия должно составлять не менее 1 см. Заполните контейнер продуктами и закройте крышку.</p> <p>Пределы заполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Твердые продукты: 100% • Отвары, настои: 1/2 • Овощные и мясные соусы: 1/3 • Кремы, сливочные соусы: 1/4 • Яичные продукты или яичный белок: 1/6 <p>Для достижения наилучшего результата охлаждайте продукты до +3°C.</p>	
2	<p>Поднимите крышку к концевому выключателю и зафиксируйте поршень, потянув его вперед.</p>	

3	<p>Убедитесь в том, что вакуумная камера и упаковываемый продукт являются сухими. Следите за тем, чтобы не испачкать и не намочить внутреннюю часть рядом с отверстием пакета.</p> <p>Поместите максимальное количество черных пластин (A), которое может вместить вакуумная камера, в зависимости от размера упаковываемого продукта или контейнера.</p>	
4a	<p>Поместите вакуумный пакет (C) с упаковываемым продуктом в вакуумную камеру (B), расположив его по центру запаивающей планки (D). Край должен выходить за пределы запаивающей планки приблизительно на 2 см.</p>	
4b	<p>Выберите контейнер, подходящий для вакуумной упаковки. После помещения контейнера в вакуумную камеру расстояние от крышки упаковочной машины после закрытия должно составлять не менее 1 см.</p> <p>При необходимости можно снять запаивающую планку.</p> <p>Убедитесь в том, что отверстие для впуска воздуха открыто.</p>	
5	<p>Нажмите на кнопку  и удерживайте ее нажатой в течение 5 секунд для включения вакуум-упаковочной машины.</p>	
6	<p>Выберите программу удаления воздуха "DEG" с помощью кнопок ВВЕРХ/ВНИЗ.</p>	
7	<p>Нажмите SEL/OK для выбора параметра "Вакуум" и нажмите на кнопки ВВЕРХ/ВНИЗ для установки значения в диапазоне между 10% и 99%.</p>	

8a	<p>Если используется пакет, нажмите на кнопку SEAL, для того чтобы установить время запайки в диапазоне от 0,1 до 6,0 секунд, в зависимости от используемого вакуумного пакета.</p>	
8b	<p>Если используется контейнер, нажмите на кнопку SEAL, для того чтобы установить время запайки 0 секунд.</p>	
9	<p>Опустите крышку обеими руками, нажимая на углы. Цикл вакуумирования запускается автоматически.</p>	
11	<p>Нажмите на кнопку PLAY/PAUSE для приостановки фазы вакуумирования (для удаления пузырьков, образовавшихся в пакете и предотвращения перелива продукта), и нажмите ее снова для подачи воздуха и запуска новой фазы вакуумирования. Процедуру можно повторять многократно для постепенного получения запрограммированного уровня вакуума.</p>	
12a	<p>Нажмите на кнопку SEAL для перехода к запайке.</p>	
13	<p>Если нажать на кнопку STOP в любой момент, цикл вакуумирования немедленно прерывается. Давление в вакуумной камере сбрасывается. Крышка открывается автоматически. Машина возвращается к выбранной программе.</p>	

14a	Конец цикла. Крышка открывается автоматически. Извлеките упакованные продукты, стараясь не прикасаться к закипающей планке, так как она может быть еще горячей.
14b	Конец цикла. Крышка открывается автоматически. Извлеките контейнер.

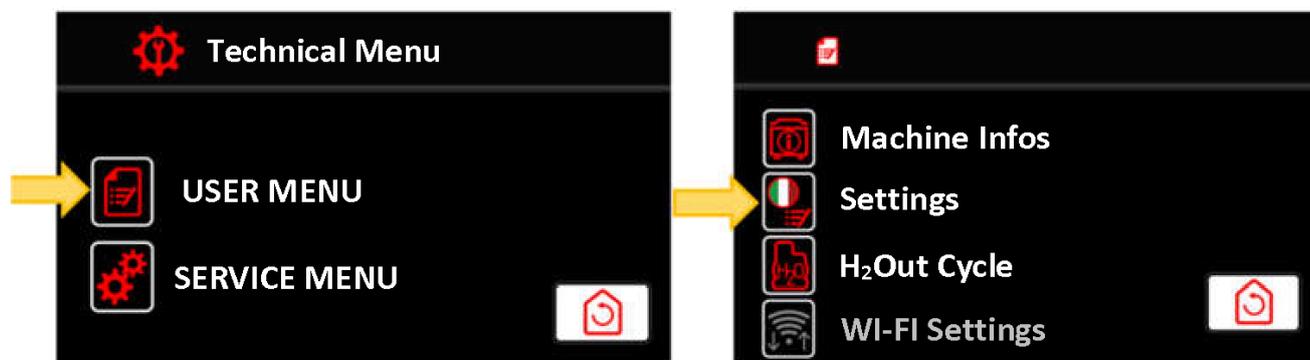
8 ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ IDEA 32 Hi-Line – IDEA 42 Hi-Line

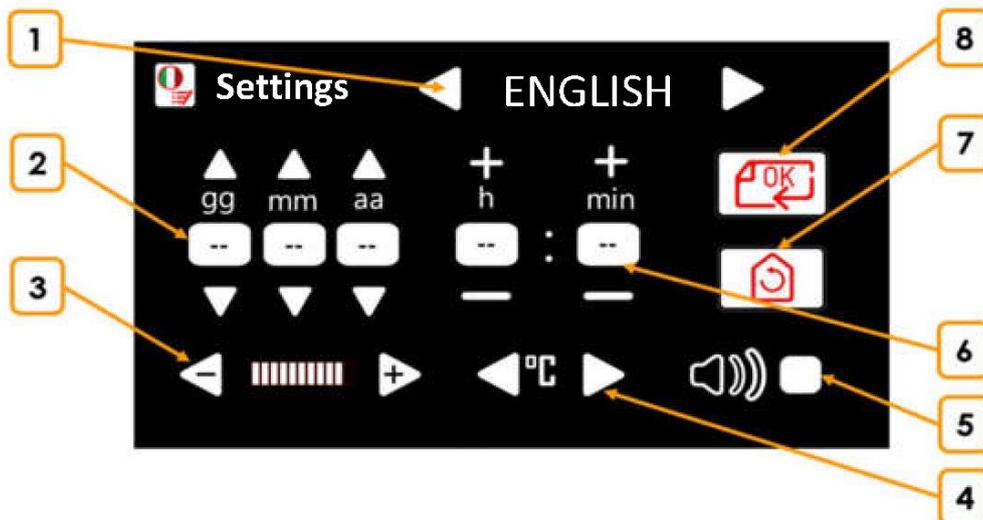


№	ОПИСАНИЕ
1	Пользовательские циклы: полностью редактируемые.
2	Циклы шеф-повара: специальные циклы вакуумирования для специальной обработки.
3	Циклы Degas.
4	Циклы Jar.
5	Отображение информации об экране (если доступно).
6	Доступ в техническое меню.
7	Остановка машины.

8.1 ПЕРВОНАЧАЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАКУУМ-УПАКОВОЧНОЙ МАШИНЫ

При первоначальном включении машины выполните следующие действия: войдите в техническое меню (обозначено цифрой 6 на рисунке).





№	ОПИСАНИЕ
1	Выбор языка
2	Установка даты (дд/мм/гггг)
3	Регулировка яркости дисплея
4	Выбор единиц измерения температуры
5	Активация звукового сигнала
6	Установка времени (чч:мм)
7	Возврат в предыдущий экран без сохранения измененного значения
8	Сохранение запрограммированного значения и возврат в предыдущий экран

8.2 ФУНКЦИИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

8.2.1 Максимально допустимые значения

ФУНКЦИЯ	ЗНАЧЕНИЕ
 ВАКУУМ	10% ÷ 99%
 ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ВАКУУМ	0 ÷ 60 сек.
 ЗАПОЛНЕНИЕ ГАЗОМ	0 ÷ 90%
 ЗАПАЙКА	0 ÷ 6 сек.
 МЯГКИЙ ОБЖИМ	0 ÷ 30 сек.
 ВРЕМЯ ПАУЗЫ (ЦИКЛ ОТКАЧКИ ВОЗДУХА)	0 ÷ 60 сек.

**ВНИМАНИЕ!**

Необходимо провести предварительные испытания, для того чтобы определить оптимальный процент заполнения газом для каждого отдельного продукта, подлежащего упаковке.

8.2.2 Заводская конфигурация

ФУНКЦИЯ		ЗНАЧЕНИЕ
	ВАКУУМ	99%
	ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ВАКУУМ	0 сек.
	ЗАПОЛНЕНИЕ ГАЗОМ	0%
	ЗАПАЙКА	2,5 сек.
	МЯГКИЙ ОБЖИМ	0 сек.

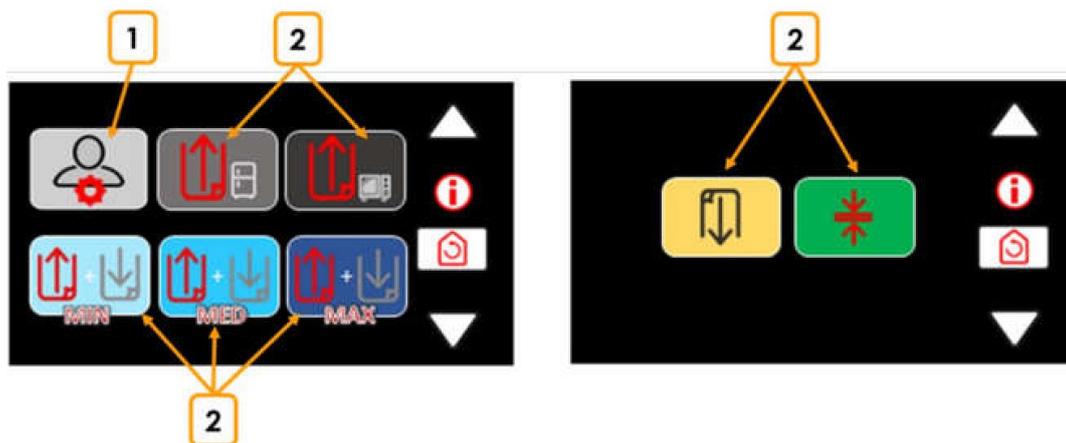
9 ЭКСПЛУАТАЦИЯ IDEA 32 Hi-Line – 42 Hi-Line**9.1 ЗНАЧКИ И ПИКТОГРАММЫ**

ЗНАЧОК ИЛИ ПИКТОГРАММА	ОПИСАНИЕ
	Выход из режима ожидания и включение машины.
	Отображение информации об экране (если она есть имеется).
	Доступ в техническое меню.
	ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЕ ЦИКЛЫ: доступ к редактируемым программам. Пользователь может настраивать уровень вакуума, дополнительный вакуум, заполнение газом, запайку и мягкий обжим.
	ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЕ ЦИКЛЫ: доступ к предустановленному циклу сохранения продуктов. Используется для хранения сырых или приготовленных продуктов, твердых или жидких, устойчивых к повреждению.
	ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЕ ЦИКЛЫ: доступ к предустановленному циклу приготовления продуктов. Используется для вакуумной упаковки – в вакуумных пакетах для приготовления – все продукты готовятся по технологии "су-вид".
	ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЕ ЦИКЛЫ: доступ к предустановленному циклу вакуум + минимальное заполнение газом. Предназначен для вакуумной упаковки продуктов для защиты от повреждения благодаря 30% заполнению газом.

ЗНАЧОК ИЛИ ПИКТОГРАММА	ОПИСАНИЕ
	ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЕ ЦИКЛЫ: доступ к предустановленному циклу вакуум + среднее заполнение газом. Предназначен для вакуумной упаковки продуктов для защиты от повреждения благодаря 30% заполнению газом.
	ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЕ ЦИКЛЫ: доступ к предустановленному циклу вакуум + максимальное заполнение газом. Предназначен для вакуумной упаковки продуктов для защиты от повреждения благодаря 50% заполнению газом.
	ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЕ ЦИКЛЫ: доступ к предустановленному циклу внешней вакуумной упаковки (в вакуумные пакеты). Используется для вакуумной упаковки в вакуумные пакеты твердых продуктов, размер которых превышает размер камеры.
	ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЕ ЦИКЛЫ: доступ только к предустановленному циклу запайки. Используется только для запайки в вакуумные пакеты.
	Прокрутка списка циклов.
	Настройка параметров вакуумирования.
	Настройка дополнительных параметров вакуумирования.
	Настройка параметров заполнения газом.
	Настройка параметров запайки.
	Настройка параметров мягкого обжима.
	Остановка цикла вакуумирования.
	Доступ в меню настройки параметров.
	Возврат в предыдущий экран.
	Нажатие в течение 5 секунд активирует функцию печати (опция).
	Возврат в предыдущий экран без сохранения запрограммированных параметров.
	Увеличение или уменьшение значений параметров.
	Ввод названия программы.
	Сохранение настроек параметров и возврат в предыдущий экран.
	Копирование программы.

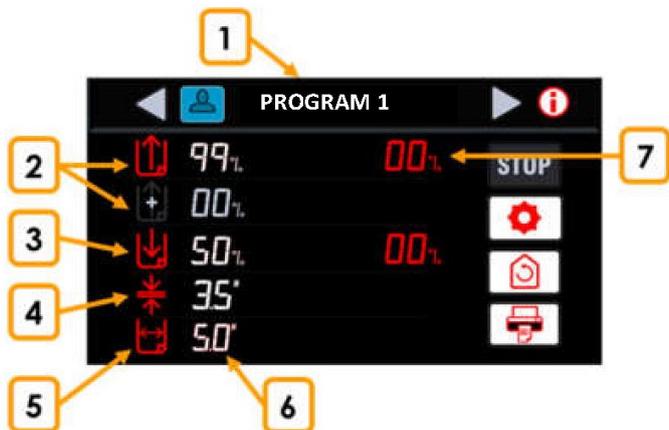
ЗНАЧОК ИЛИ ПИКТОГРАММА	ОПИСАНИЕ
	Удаление программы.
	ЦИКЛЫ JAR: доступ к редактируемым программам. Пользователь может установить необходимый уровень вакуума.
	ЦИКЛЫ JAR: доступ к предустановленному циклу JAR MIN. Используется для упаковки банок с завинчивающейся крышкой. Только запайка крышки.
	ЦИКЛЫ JAR: доступ к предустановленному циклу JAR MED. Используется для частичного вакуума в профессиональных контейнерах, для пастеризации или стерилизации пищевых продуктов.
	ЦИКЛЫ JAR: доступ к предустановленному циклу JAR MAX. Используется для максимального вакуума в профессиональных контейнерах.

9.2 ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЕ ЦИКЛЫ

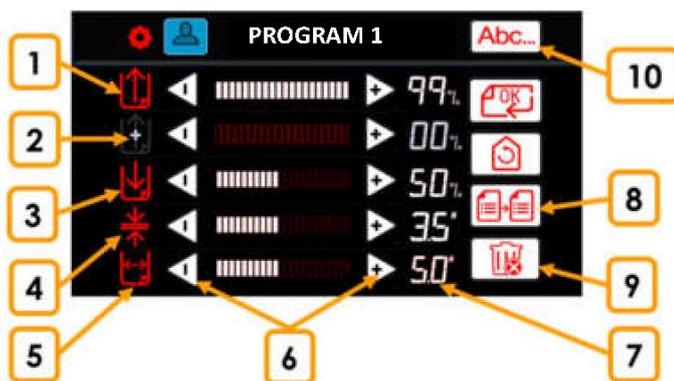


№	Описание
1	Доступ к редактируемым программам.
2	Доступ к предустановленным пользовательским программам.

9.2.1 Редактируемые программы



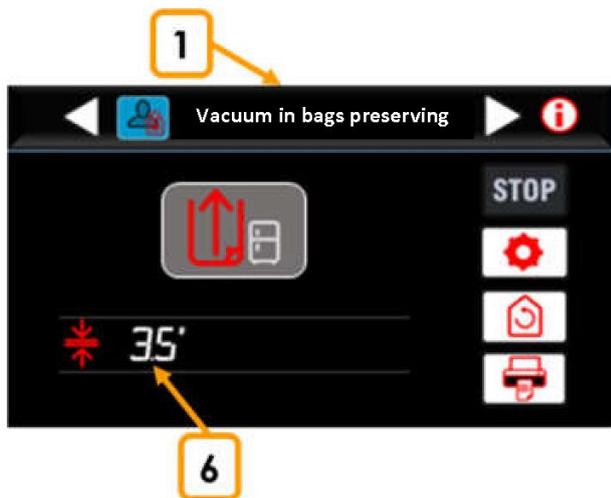
№	Описание
1	Название программы.
2	Доступ в меню настройки параметров вакуума и дополнительного вакуума.
3	Доступ в меню настройки параметров. Предполагается заполнение газом (по крайней мере, когда будет достигнут 90% вакуум).
4	Доступ в меню настройки параметров. Предполагается выполнение запайки.
5	Доступ в меню настройки параметров. Предполагается выполнение мягкого обжима (Softair).
6	Отображение установленного значения.
7	Мгновенное значение, достигнутое в фазе цикла.



Фаза	Описание	Изображение
1	Процент вакуума. Позволяет войти в меню настройки вакуума и дополнительного вакуума.	
2	Продолжительность дополнительного вакуума. Позволяет войти в меню настройки вакуума и дополнительного вакуума.	
3	Процент заполнения газом. Позволяет войти в меню настройки заполнения газом.	

4	<p>Продолжительность времени запайки. Позволяет войти в меню настройки времени запайки.</p>	
5	<p>Продолжительность мягкого обжима (Softair) (медленный обратный поток воздуха). Позволяет войти в меню настройки продолжительности мягкого обжима.</p>	
6	Увеличение или уменьшение значений параметров.	
7	Заданное значение.	
8	Копирование программы.	
9	Удаление программы.	
10	Ввод названия программы.	

9.2.2 Предустановленные программы



№	Описание
1	Название предустановленной программы.
2	Редактируемый параметр – установленное значение.

9.2.3 Вакуумная упаковка продуктов в пакеты



ВНИМАНИЕ!

Всегда упаковывайте продукты, охлажденные до температуры 3-4°C. Чем горячее продукт, тем короче его срок хранения. Горячие продукты приводят к повышению влажности внутри насоса, что способствует его окислению и повреждению.

Предварительный подогрев масла в насосе: если машина используется изредка, перед упаковкой продуктов выполните не менее 2-3 полных ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИХ ЦИКЛОВ (VAC 99% и VAC+ 60 секунд). Это позволит предварительно подогреть масло и удалить воду из насоса.

Цикл осушки масляного насоса H2Out. Если машина используется в ресторанном секторе, программу очистки насоса H2Out следует запускать ежедневно в конце рабочего дня. В остальных случаях цикл H2Out необходимо запускать еженедельно.

Модели с опцией GAS. Настройка вакуума при активной функции GAS: если функция активирована, уровень вакуума должен быть установлен на максимальное значение. Если продукт выглядит поврежденным, то процентное содержание газа необходимо увеличить, не изменяя уровень вакуума! Его можно уменьшить до 95-97% только для упаковки продуктов с начинкой, которые могут повредиться из-за избыточного вакуума (например, фаршированная паста).

В конце рабочего дня разблокируйте поршень, нажав на него, и опустите крышку в исходное положение. Таким образом, вакуумная камера будет защищена от грязи и пыли.

Фаза	Описание	Изображение
1	<p>Выберите пакет в зависимости от использования (консервирование или приготовление), который лучше всего подходит под размеры продукта: продукт не должен занимать более 2/3 от фактического объема пакета.</p> <p>Для достижения наилучшего результата охлаждайте продукты до +3°C.</p>	
2	<p>Поднимите крышку к концевому выключателю и зафиксируйте поршень, потянув его вперед.</p>	
3	<p>Убедитесь в том, что вакуумная камера и упаковываемый продукт являются сухими. Следите за тем, чтобы не испачкать и не намочить внутреннюю часть рядом с отверстием пакета.</p> <p>Поместите максимальное количество черных пластин (A), которое может вместить вакуумная камера, в зависимости от размера упаковываемого продукта.</p>	
4	<p>Активируйте панель управления <u>двойным быстрым касанием</u> экрана. Нажмите на кнопку STAND-BY для включения машины.</p>	
5	<p>Поместите вакуумный пакет (C) с упаковываемым продуктом в вакуумную камеру (B), расположив его по центру запаивающей планки (D). Край должен выходить за пределы запаивающей планки приблизительно на 2 см. Не допускайте образования складок. Не сгибайте вниз часть пакета, которая выступает за запаивающую планку.</p> <p>Если требуется заполнение газом, вставьте газовую форсунку в открытую часть пакета (E).</p>	

6	Выберите пользовательские циклы .	
7	Выберите требуемую программу из следующих вариантов: редактируемый цикл или предустановленные программы.	
8a	Если выбран редактируемый цикл , нажмите НАСТРОЙКИ .	
8a.1	Нажмите на кнопки +/- для установки уровня вакуума в диапазоне между 10% и 99%. Любой уровень вакуума ниже максимального снижает или исключает эффект консервирования из-за оставшегося в пакете воздуха.	
8a.2	Нажмите на кнопки +/- для установки дополнительного времени вакуумирования в диапазоне от 1 до 60 секунд.	
8a.3	Нажмите на кнопки +/- для установки уровня заполнения газом в диапазоне между 1% и 90%. Когда активизируется функция GAS, убедитесь в том, что уровень вакуума установлен на 99%.	
8a.4	Нажмите на кнопки +/- для установки времени запайки в диапазоне от 0 до 6 секунд.	

8a.5	Нажмите на кнопки +/- для установки времени мягкого обжима в диапазоне от 0 до 30 секунд.	
8a.6	Введите название программы.	
8a.7	Нажмите OK для сохранения установленных параметров и возврата в предыдущий экран.	
8b	Если используется один из предустановленных циклов : Vacuum in bag preserving (Вакуумная упаковка в пакеты для консервирования) Vacuum in bag cooking (Вакуумная упаковка в пакеты для приготовления) (например, вакуумная упаковка в пакеты для консервирования), то редактировать можно только время запайки.	
8c	Если используется один из предустановленных циклов : Vacuum + GAS MIN (вакуум + минимальное заполнение газом) Vacuum + GAS MED (вакуум + среднее заполнение газом) Vacuum + GAS MAX (вакуум + максимальное заполнение газом) (например, вакуум + среднее заполнение газом), то редактировать можно все параметры, но необходимо сделать копию программы, для того чтобы сохранить новые настройки.	
9	Опустите крышку обеими руками, нажимая на углы. Цикл вакуумирования запускается автоматически.	

10	<p>Нажмите на соответствующий значок на экране для перехода от фазы вакуумирования к фазе заполнения газом или запайке.</p> <p>Перед переходом к фазе заполнения газом убедитесь в том, что достигнуто пороговое значение 90%. В противном случае будет активирована запайка.</p>	
11	<p>Если нажать на кнопку STOP в любой момент, цикл вакуумирования немедленно прерывается. Давление в вакуумной камере сбрасывается. Крышка открывается автоматически. Машина возвращается к выбранной программе.</p>	
12	<p>Конец цикла. Крышка открывается автоматически. Извлеките упакованные продукты, стараясь не прикасаться к закипающей планке, так как она может быть еще горячей.</p>	

9.3 ЦИКЛЫ ШЕФ-ПОВАРА



	Название программы		
	Очистка мидий		Соусы
	Порошки и специи		Настой в пакетах
	Маринад в пакетах		Крем, основа для выпечки
	Маринад в контейнерах		Основа для мороженого
	Тендеризация мяса		

9.3.1 Настройки параметров
 (Пример программы: Маринад в пакетах)



№	Описание
1	Вход в меню настройки времени запайки (если доступно).
2	Отображение времени запайки (если доступно). Вход в меню настройки времени запайки (если доступно). Ожидание этапа запайки (если доступно).



1	Индикатор выполнения этапа.
2	Индикатор выполнения фазы.

9.3.2 Программы шеф-повара для контейнеров (Очистка мидий, Маринад в контейнерах, Основа для выпечки, Основа для мороженого, Тендеризация мяса)

Фаза	Описание	Изображение
1	<p>Выберите контейнер, подходящий для вакуумной упаковки. После помещения контейнера в вакуумную камеру расстояние от крышки упаковочной машины после закрытия должно составлять не менее 1 см. Заполните контейнер продуктами и закройте крышку.</p> <p>Пределы заполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Твердые продукты: 100% • Отвары, настои: 1/2 • Овощные и мясные соусы: 1/3 • Кремы, сливочные соусы: 1/4 • Яичные продукты или яичный белок: 1/6 <p>Для достижения наилучшего результата охлаждайте продукты до +3°C.</p>	
<p><u>Если продукт необходимо ХРАНИТЬ, КОНСЕРВИРОВАТЬ или ПРИГОТОВИТЬ после цикла шеф-повара, завершите процесс вакуумной упаковки.</u> <u>Продукт должен оставаться охлажденным до температуры +3°C на всех стадиях.</u></p>		
2	<p>Поднимите крышку к концевому выключателю и зафиксируйте поршень, потянув его вперед.</p>	
3	<p>Убедитесь в том, что вакуумная камера и упаковываемый продукт являются сухими.</p> <p>Поместите максимальное количество черных пластин (A), которое может вместить вакуумная камера, в зависимости от размера упаковываемого продукта.</p>	

4	<p>Выберите контейнер, подходящий для вакуумной упаковки. После помещения контейнера в вакуумную камеру расстояние от крышки упаковочной машины после закрытия должно составлять не менее 1 см.</p> <p>При необходимости можно снять запаивающую планку.</p> <p>Убедитесь в том, что отверстие для впуска воздуха открыто.</p>	
5	<p>Активируйте панель управления <u>двойным быстрым касанием</u> экрана. Нажмите на кнопку STAND-BY для включения машины.</p>	
6	<p>Выберите циклы шеф-повара.</p>	
7	<p>Выберите требуемую программу шеф-повара (пример: Очистка мидий).</p>	
8	<p>Опустите крышку обеими руками, нажимая на углы.</p> <p>Цикл вакуумирования запускается автоматически.</p>	
9	<p>Если нажать на кнопку STOP в любой момент, цикл вакуумирования немедленно прерывается. Давление в вакуумной камере сбрасывается. Крышка открывается автоматически. Машина возвращается к выбранной программе.</p>	
10	<p>Конец цикла. Крышка открывается автоматически. Извлеките контейнер.</p>	

9.3.3 Программы шеф-повара для пакетов (Порошки и специи, Маринад в пакетах, Соусы, Настой в пакетах, Основа для мороженого, Мясо)

Фаза	Описание	Изображение
1	<p>Выберите пакет в зависимости от использования (консервирование или приготовление), который лучше всего подходит под размеры продукта: продукт не должен занимать более 2/3 от фактического объема пакета.</p> <p>Для достижения наилучшего результата охлаждайте продукты до +3°C.</p>	
2	<p>Поднимите крышку к концевому выключателю и зафиксируйте поршень, потянув его вперед.</p>	
3	<p>Убедитесь в том, что вакуумная камера и упаковываемый продукт являются сухими. Следите за тем, чтобы не испачкать и не намочить внутреннюю часть рядом с отверстием пакета.</p> <p>Поместите максимальное количество черных пластин (A), которое может вместить вакуумная камера, в зависимости от размера упаковываемого продукта или контейнера.</p>	
4	<p>Активируйте панель управления <u>двойным быстрым касанием</u> экрана. Нажмите на кнопку STAND-BY для включения машины.</p>	

5	<p>Поместите вакуумный пакет (C) с упаковываемым продуктом в вакуумную камеру (B), расположив его по центру запаивающей планки (D). Край должен выходить за пределы запаивающей планки приблизительно на 2 см. Не допускайте образования складок. Не сгибайте вниз часть пакета, которая выступает за запаивающую планку.</p>	
6	<p>Выберите циклы шеф-повара.</p>	
7	<p>Выберите требуемую программу шеф-повара (пример: Маринад в пакете).</p>	
8	<p>Вы можете изменить время запайки, нажав на соответствующую кнопку на экране.</p>	
8	<p>Опустите крышку обеими руками, нажимая на углы. Цикл вакуумирования запускается автоматически.</p>	
9	<p>Нажмите на соответствующий значок на экране для перехода от фазы вакуумирования к фазе запайки.</p>	

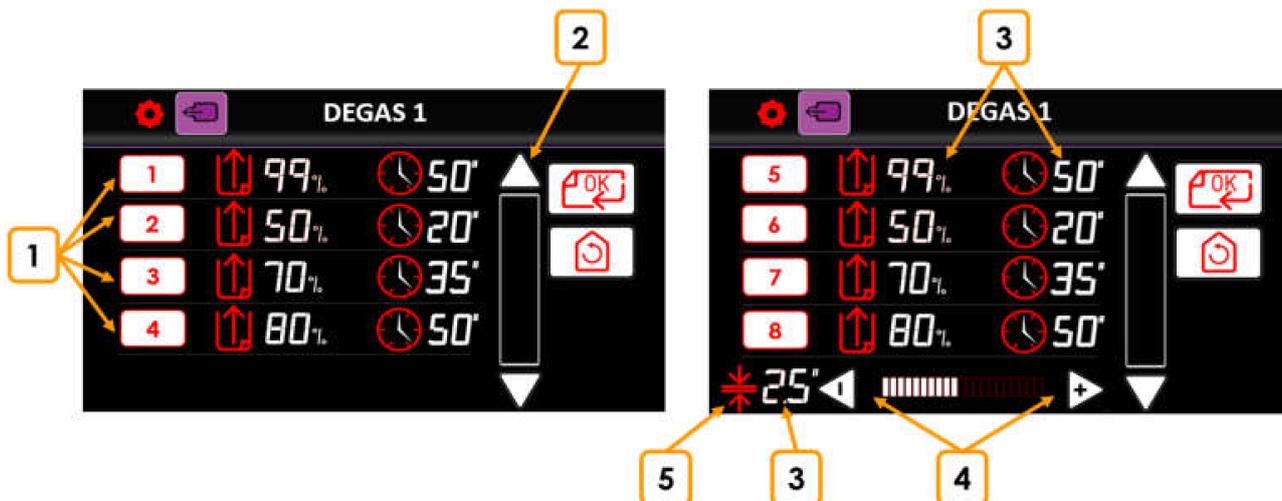
10	<p>Если нажать на кнопку STOP в любой момент, цикл вакуумирования немедленно прерывается. Давление в вакуумной камере сбрасывается. Крышка открывается автоматически. Машина возвращается к выбранной программе.</p>	
11	<p>Конец цикла. Крышка открывается автоматически. Извлеките упакованные продукты, стараясь не прикасаться к закипающей планке, так как она может быть еще горячей.</p>	

9.4 ЦИКЛЫ УДАЛЕНИЯ ВОЗДУХА (DEGAS) - ЦИКЛЫ ПОСТЕПЕННОГО ВАКУУМИРОВАНИЯ



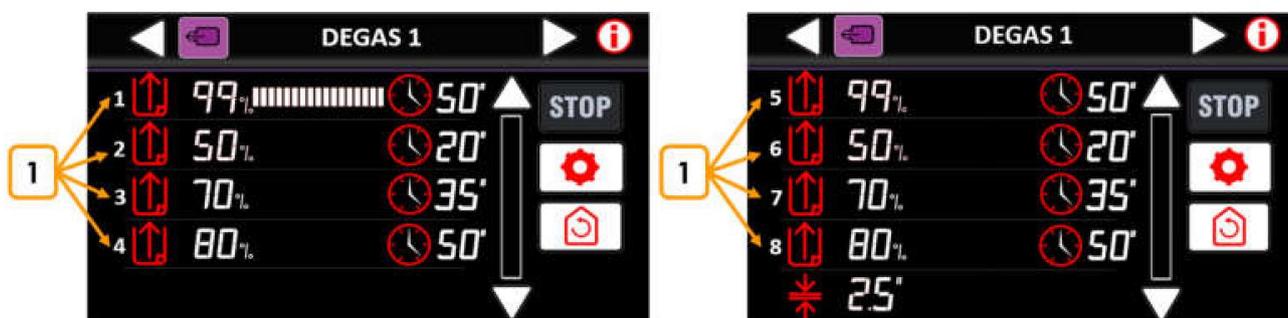
№	Описание
1	Название цикла: от DEGAS 1 до DEGAS 5.
2	Установленное значение.
3	Вход в настройки времени запайки. Ожидание запайки.
4	Индикатор выполнения этапа.
5	Вход в меню настроек отдельного этапа (вакуумирование и пауза).

9.4.1 Настройки параметров



№	Описание	
1	Позволяет активировать этап (цвет кнопки становится белым), а также входить в меню настроек вакуума и задавать паузу для отдельных этапов.	
2	Позволяет переключаться между этапами 1 – 8.	
3	Установленное значение.	
4	Позволяет изменять время запайки.	
5	Позволяет входить в меню настройки времени запайки.	

9.4.2 Настройки параметров отдельного этапа



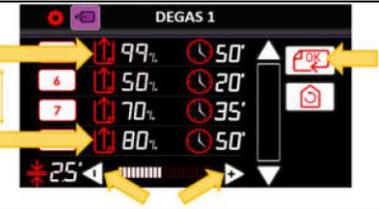
№	Описание	
1	Позволяет входить в меню настроек вакуума и задавать паузу для отдельных этапов.	

9.4.3 Вакуумная упаковка продуктов с использованием цикла удаления воздуха (DEGAS)

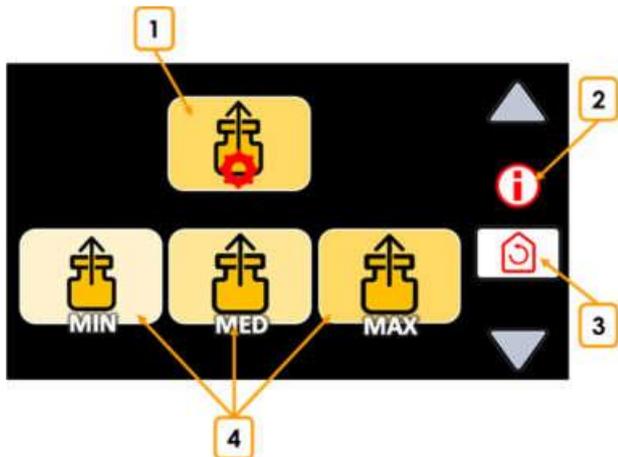
Вакуумный цикл состоит из нескольких этапов, позволяющих чередовать вакуумирование и паузы для обеспечения полного удаления воздуха из внутренней части продукта.

Фаза	Описание	Изображение
1a	<p>Выберите пакет в зависимости от использования (консервирование или приготовление), который лучше всего подходит под размеры продукта: продукт не должен занимать более 2/3 от фактического объема пакета.</p> <p>Для достижения наилучшего результата охлаждайте продукты до +3°C.</p>	
1b	<p>Выберите контейнер, подходящий для вакуумной упаковки. После помещения контейнера в вакуумную камеру расстояние от крышки упаковочной машины после закрытия должно составлять не менее 1 см.</p> <p>Заполните контейнер продуктами и закройте крышку.</p> <p>Пределы заполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Твердые продукты: 100% • Отвары, настои: 1/2 • Овощные и мясные соусы: 1/3 • Кремы, сливочные соусы: 1/4 • Яичные продукты или яичный белок: 1/6 <p>Для достижения наилучшего результата охлаждайте продукты до +3°C.</p>	
2	<p>Поднимите крышку к концевому выключателю и зафиксируйте поршень, потянув его вперед.</p>	 

3	<p>Убедитесь в том, что вакуумная камера и упаковываемый продукт являются сухими. Следите за тем, чтобы не испачкать и не намочить внутреннюю часть рядом с отверстием пакета.</p> <p>Поместите максимальное количество черных пластин (A), которое может вместить вакуумная камера, в зависимости от размера упаковываемого продукта или контейнера.</p>	
4a	<p>Поместите вакуумный пакет (C) с упаковываемым продуктом в вакуумную камеру (B), расположив его по центру запаивающей планки (D). Край должен выходить за пределы запаивающей планки приблизительно на 2 см.</p>	
4b	<p>Выберите контейнер, подходящий для вакуумной упаковки и соответствующий вакуумной камере. При необходимости можно снять запаивающую планку.</p> <p>Убедитесь в том, что отверстие для впуска воздуха открыто.</p>	
5	<p>Активируйте панель управления <u>двойным быстрым касанием</u> экрана. Нажмите на кнопку STAND-BY для включения машины.</p>	
6	<p>Выберите циклы удаления воздуха</p>	
7	<p>Нажмите на кнопку НАСТРОЙКИ или на один из значков для редактирования параметра каждого этапа. При необходимости нажмите на соответствующий значок для изменения времени запайки.</p>	

8	<p>Нажмите на кнопки +/- для установки уровня вакуума в диапазоне между 10% и 99%.</p> <p>Любой уровень вакуума ниже максимального снижает или исключает эффект консервирования из-за оставшегося в пакете воздуха.</p>	
9	<p>Нажмите на кнопки +/- для уровня вакуума в диапазоне от 10% до 99%.</p> <p>Нажмите на кнопки +/- для установки ВРЕМЕНИ ПАУЗЫ ЭТАПА в диапазоне от 0 до 60 секунд.</p> <p>Установите время обратного потока воздуха для функции мягкого обжима (Softair).</p>	
10	<p>Для деактивации этапа: нажмите на кнопку, соответствующую этапу, который нужно деактивировать (цвет поменяется с белого на черный), и нажмите ОК для сохранения изменений и возврата в предыдущий экран.</p>	
11	<p>Опустите крышку обеими руками, нажимая на углы.</p> <p>Цикл вакуумирования запускается автоматически.</p>	
12	<p>Если нажать на кнопку STOP в любой момент, цикл вакуумирования немедленно прерывается. Давление в вакуумной камере сбрасывается. Крышка открывается автоматически. Машина возвращается к выбранной программе.</p>	
13a	<p>Конец цикла. Крышка открывается автоматически. Извлеките упакованные продукты, стараясь не прикасаться к запивающей планке, так как она может быть еще горячей.</p>	
13b	<p>Конец цикла. Крышка открывается автоматически. Извлеките контейнер.</p>	

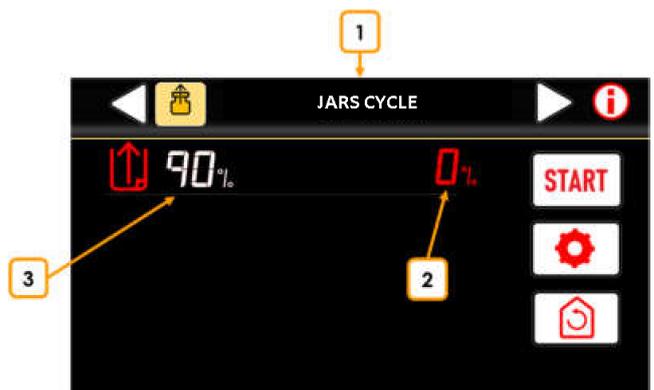
9.5 ЦИКЛЫ JAR



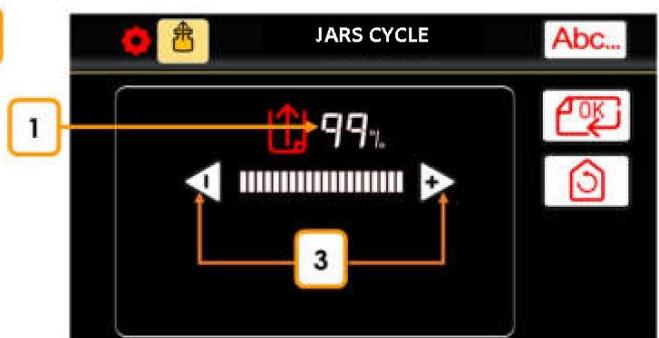
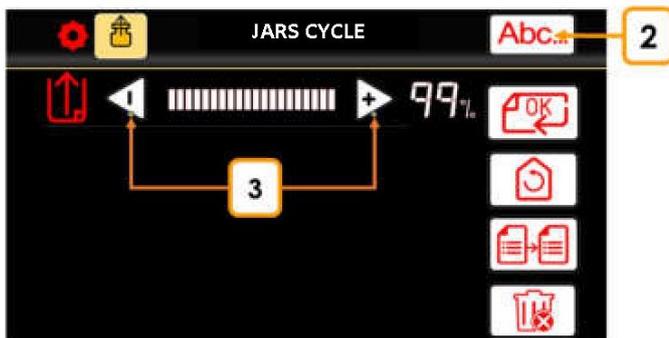
№	Описание
1	Редактируемый цикл JAR.
2	Предустановленные циклы JAR.

9.5.1 Редактируемый цикл JAR

№	Описание
1	Название программы.
2	Мгновенное значение в цикле.
3	Заданное значение.



9.5.2 Настройки параметров



№	Описание
1	Установка процента вакуума.
2	Название программы.
3	Изменение процента вакуума.

Выберите контейнер, подходящий для вакуумной упаковки.

Заполните контейнер продуктами и закройте крышку.

Пределы заполнения:

- Твердые продукты: 100%
- Отвары, настои: 1/2
- Овощные и мясные соусы: 1/3
- Кремы, сливочные соусы: 1/4
- Яичные продукты или яичный белок: 1/6



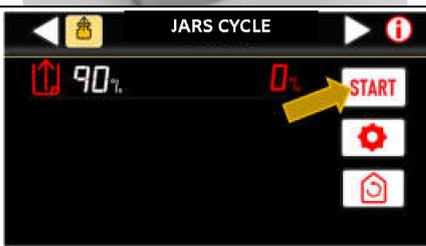
Для обеспечения наилучшего результата предварительно охладите продукты до +3°C.

Поднимите крышку к концевому выключателю и зафиксируйте поршень, потянув его вперед.



9.5.3 Установка контейнеров в вакуумную камеру

Фаза	Описание	Изображение
1	<p>Убедитесь в том, что вакуумная камера и упаковываемый продукт являются сухими. Следите за тем, чтобы не испачкать и не намочить внутреннюю часть.</p> <p>Поместите максимальное количество черных пластин (A), которое может вместить вакуумная камера, в зависимости от размера упаковываемого продукта.</p>	

2	<p>Выберите контейнер, подходящий для вакуумной упаковки. После помещения контейнера в вакуумную камеру расстояние от крышки упаковочной машины после закрытия должно составлять не менее 1 см.</p> <p>При необходимости можно снять запаивающую планку.</p> <p>Убедитесь в том, что отверстие для впуска воздуха открыто.</p>	
3	<p>Активируйте панель управления <u>двойным быстрым касанием</u> экрана. Нажмите на кнопку STAND-BY для включения машины.</p>	
4	<p>Выберите циклы JARS.</p>	
5	<p>Выберите требуемую программу: редактируемый цикл, минимальный уровень, средний уровень, максимальный уровень.</p>	
6	<p>Опустите крышку обеими руками, нажимая на углы.</p>	
7a	<p>Если выбран редактируемый цикл, установите требуемый уровень вакуума, затем нажмите START для запуска цикла.</p>	
7b	<p>Если выбран предустановленный цикл (<i>минимальный уровень, средний уровень, максимальный уровень</i>), нажмите START для запуска цикла.</p>	

8	<p>Если нажать на кнопку STOP в любой момент, цикл вакуумирования немедленно прерывается. Давление в вакуумной камере сбрасывается. Крышка открывается автоматически. Машина возвращается к выбранной программе.</p>	
9	<p>Конец цикла. Крышка открывается автоматически. Извлеките контейнер.</p>	

9.5.4 Внешние контейнеры

Фаза	Описание	Изображение
1	<p>Присоедините специальное приспособление (A) для использования внешних контейнеров к вакуумной камере и крышке контейнера. Убедитесь в том, что отверстие для впуска воздуха открыто.</p>	
		
2	<p>Активируйте панель управления <u>двойным быстрым касанием</u> экрана. Нажмите на кнопку STAND-BY для включения машины.</p>	
3	<p>Выберите циклы JARS.</p>	
4	<p>Выберите требуемую программу: редактируемый цикл, минимальный уровень, средний уровень, максимальный уровень.</p>	

5a	Если выбран редактируемый цикл , установите требуемый уровень вакуума, затем нажмите START для запуска цикла.	
5b	Если выбран предустановленный цикл (<i>минимальный уровень, средний уровень, максимальный уровень</i>), нажмите START для запуска цикла.	
6	1) Если установленный уровень вакуума ниже 99%, насос отключается. Отсоедините аксессуар, присоедините его к крышке следующего контейнера и нажмите START для запуска нового цикла. 2) Если установленный уровень вакуума составляет 99%, насос остается включенным. Отсоедините аксессуар и присоедините его к крышке следующего контейнера.	
7	Если нажать на кнопку STOP в любой момент, цикл вакуумирования немедленно прерывается.	
8	В конце цикла вакуумирования отсоедините аксессуар от контейнера.	

9.6 УПРАВЛЕНИЕ СИГНАЛАМИ ТРЕВОГИ

9.6.1 IDEA 30 - 40 и IDEA 31 - 41



ВНИМАНИЕ!

Если достигнуто количество разрешенных циклов (предустановленных в машине), то при каждом включении машины отображается сообщение о необходимости замены масла в насосе "OIL" ("МАСЛО").

ЗНАЧОК ИЛИ СООБЩЕНИЕ	ОПИСАНИЕ
ALL OIL	Замените масло: сигнал тревоги появляется после 5000 циклов вакуумирования.
ALL GAS	Неисправность системы подачи газа: сигнал тревоги появляется в том случае, если машина обнаруживает неисправность в системе подачи инертного газа.

9.6.2 IDEA 32 HiLine – 42 HiLine



ВНИМАНИЕ!

Когда будет достигнуто максимальное количество заданных циклов вакуумирования, каждый раз при включении машины будут отображаться значок  и сообщение о необходимости замены масла.

ЗНАЧОК ИЛИ ПИКТОГРАММА	ОПИСАНИЕ
	Охладите продукт: этот сигнал тревоги появляется, когда установленный уровень вакуума не может быть достигнут из-за слишком высокой температуры продукта, подлежащего упаковке.
	Выполните цикл осушки насоса H2OUT: этот сигнал тревоги появляется, когда машина обнаруживает снижение эффективности из-за влажности, поглощаемой насосом.
	Неисправность в системе заполнения газом: этот сигнал тревоги появляется, когда машина обнаруживает неисправность в системе заполнения инертным газом.
	Замените масло: этот сигнал тревоги появляется после выполнения 5000 циклов вакуумирования.
	В случае перегрева насоса все функции автоматически отключаются и появляется аварийное сообщение.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

При появлении аварийного сигнала системы тепловой защиты выключите машину и подождите около 15 минут, пока она не остынет. Если при включении сигнал появляется снова, выключите машину и отключите ее от электрической сети. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

10 ПОСЛЕ ЗАВЕРШЕНИЯ РАБОТЫ

- Выключите машину:
 - нажмите на кнопку  и удерживайте ее нажатой в течение 5 секунд (модели IDEA 30-40 – IDEA 31-41).
 - нажмите на  и еще раз на  для выключения (модели IDEA32 Hi-Line – IDEA42 Hi-Line).
- Очистите и высушите упаковочную машину и используемые аксессуары.
- Когда вакуумная камера полностью высохнет, разблокируйте поршень (нажав на него) и опустите крышку в исходное положение для защиты вакуумной камеры от грязи и пыли.

11 ОЧИСТКА ВАКУУМ-УПАКОВОЧНОЙ МАШИНЫ

- Выключите машину:
 - нажмите на кнопку  и удерживайте ее нажатой в течение 5 секунд (модели IDEA 30-40 – IDEA 31-41).
 - нажмите на  и еще раз на  для выключения (модели IDEA32 Hi-Line – IDEA42 Hi-Line).
- Перед выполнением очистки и техобслуживания извлеките штепсельную вилку из розетки.**
- Не применяйте для очистки машины губки из нержавеющей стали, скребки, абразивные, кислотосодержащие или агрессивные материалы, которые могут необратимо повредить поверхности.
- Используйте мягкую ткань и мягкое моющее средство.
- Вода или пар могут попасть на части, находящиеся под напряжением, и вызвать короткое замыкание.



ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!

Никогда не используйте для очистки пар или проточную воду: опасность поражения электрическим током!

- Очистка и текущее обслуживание не должны выполняться детьми, находящимися без присмотра.

11.1 ОЧИСТКА НАРУЖНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

- Очистку стальных элементов рекомендуется выполнять в направлении полировки.
- Для очистки крышки и передней панели управления используйте мягкую, чистую и влажную ткань.
- Не применяйте растворители, спирт, едкие или ядовитые жидкости.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Во время очистки не удаляйте таблички с серийным номером. В них содержится важная информация об устройстве, необходимая для любой технической поддержки.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не используйте струю воды или пар для ополаскивания или очистки машины; не пользуйтесь струей воды и паром рядом с машиной. Не распыляйте воду на всасывающий патрубок вакуумной камеры.

11.2 ОЧИСТКА ВАКУУМНОЙ КАМЕРЫ

- 1) Подождите, пока запаивающая планка полностью остынет.
- 2) Отсоедините запаивающую планку, потянув ее вверх.
- 3) Не промывайте всасывающий патрубок водой. При всасывании вода может повредить вакуум-упаковочную машину.
- 4) Выполните очистку мягкой тканью, смоченной теплой водой. При необходимости используйте мягкое дезинфицирующее средство.
- 5) Тщательно просушите мягкой тканью.

11.3 ОЧИСТКА ЗАПАИВАЮЩЕЙ ПЛАНКИ

- 1) Подождите, пока запаивающая планка полностью остынет.
- 2) Отсоедините запаивающую планку, потянув ее вверх.
- 3) Выполните очистку мягкой тканью, смоченной теплой водой.
- 4) Тщательно просушите мягкой тканью перед включением вакуум-упаковочной машины.

11.4 ОЧИСТКА ВНЕШНИХ АКСЕССУАРОВ

- 1) Используйте горячую воду и средство для мытья посуды.
- 2) Тщательно промойте.
- 3) Высушите чистой тканью.
- 4) Используйте аксессуары после их полной просушки.

12 ЦИКЛ ОСУШКИ МАСЛЯНОГО НАСОСА (H2OUT)

Вакуумный насос является важной частью машины. Необходимо соблюдать несколько простых рекомендаций, для того чтобы не допустить окисления внутренних поверхностей насоса и блокировки ротора. Окисление вызывается присутствием окисленных остатков, образующихся в результате конденсации водяного пара, всасываемого вместе с воздухом, и длительное время остающегося в насосе.

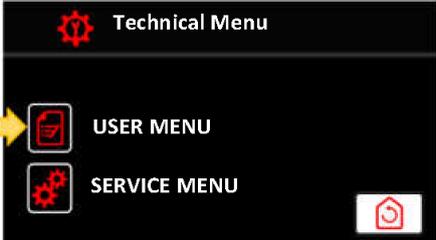
- 1) **Всегда упаковывайте продукт холодным, возможно, при температуре 3-4°C.** Чем горячее продукт, тем короче срок хранения пищевых продуктов (из-за размножения бактерий) и тем больше конденсата образуется внутри насоса, вызывая окисление и серьезные повреждения.
- 2) Если машина используется изредка, то перед упаковкой продуктов выполните как минимум 2-3 полных пользовательских цикла (вакуум 99% и вакуум + 60 секунд). Это позволяет предварительно нагреть масло и удалить воду из насоса.
- 3) **Если машина используется в сфере общественного питания, то цикл осушки насоса должен выполняться ежедневно в конце рабочего дня. В остальных случаях цикл осушки следует выполнять не реже одного раза в неделю.**
- 4) **Перед длительной остановкой или периодом простоя более 2 месяцев необходимо выполнить замену масла.**

12.1 IDEA 30 - 40 – IDEA 31 - 41

Фаза	Описание	Изображение
1	Нажмите на кнопку  и удерживайте ее нажатой в течение 5 секунд для включения вакуум-упаковочной машины.	
2	Выберите программу "H ₂ OUT" с помощью кнопок ВВЕРХ/ВНИЗ .	
3	Опустите крышку обеими руками, нажимая на углы. Цикл вакуумирования запускается автоматически.	
4	В конце цикла машина возвращается в состояние ожидания и готова начать новый рабочий цикл в соответствии с выбранной программой.	
5	Цикл осушки можно прервать в любой момент, нажав на кнопку STOP .	

12.2 IDEA 32 Hi-Line – 42 Hi-Line

Фаза	Описание	Изображение
1	Активируйте панель управления двойным быстрым касанием экрана. Нажмите на кнопку STAND-BY для включения машины.	

2	Выберите "Техническое меню"	
3	Выберите "Меню пользователя".	
4	Выберите программу "H ₂ OUT", нажав на соответствующую кнопку.	
5	Опустите крышку обеими руками, нажимая на углы. Цикл вакуумирования запускается автоматически.	
6	1 – позволяет пользователю прервать цикл. 2 – позволяет пользователю вернуться в предыдущий экран.	
7	В конце цикла машина возвращается в состояние ожидания и готова начать новый рабочий цикл в соответствии с выбранной программой.	

13 СВЕДЕНИЯ О МАСЛЕ НАСОСА



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Важно, чтобы масло насоса (разработанного специально для применений, связанных с вакуумной упаковкой пищевых продуктов и сертифицированного FDA) всегда находилось в идеальном состоянии, было текучим и чистым, не содержало механических и водяных примесей.

Регулярно проверяйте уровень масла: если вакуум-упаковочная машина используется в сфере общественного питания, цикл осушки насоса должен выполняться ежедневно в конце рабочего дня. В остальных случаях этот цикл следует выполнять не реже одного раза в неделю.

- 1) Замена масла производится в соответствии с рабочей нагрузкой, но не реже одного раза в 6 месяцев или после того, как будет достигнуто число запрограммированных циклов и на дисплее машины появится сообщение OIL (МАСЛО). Для замены масла обратитесь в сервисный центр. При каждой замене масла заменяйте выпускной фильтр.
- 2) Заменяйте масло перед простоем, превышающем два месяца. Все окисленные остатки и жидкости, остающиеся в масляном баке во время простоя, будут слиты вместе с отработанным маслом.
- 3) Во избежание загустения масла насоса температура в помещении не должна опускаться ниже +10° С. Высокая текучесть масла облегчает пуск холодного насоса.

14 ПЛАНОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Регулярное выполнение планового технического обслуживания, описанного в настоящем руководстве, сводит к минимуму или полностью устраняет потенциальные неисправности и неполадки, а также значительно продлевает срок службы машины. Невыполнение регулярного техобслуживания приводит к повышению расходов на ремонт, а также, в некоторых случаях, к прекращению действия гарантии. Кроме того, регулярное техобслуживание обеспечивает высокий уровень гигиены.

Для безопасного выполнения очистки и планового технического обслуживания соблюдайте следующие правила:



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



ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ! Перед очисткой, дезинфекцией, техобслуживанием и/или ремонтом любой части машины отключите источник питания (извлеките штепсельную вилку из розетки).

ОПАСНОСТЬ! При проведении планового техобслуживания категорически запрещается снимать защитные кожухи и предохранительные устройства. Orved S.p.A. снимает с себя всю ответственность за несчастные случаи из-за несоблюдения данного требования.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

При выполнении технического обслуживания, перемещении, установке и очистке всегда используйте соответствующие защитные средства (перчатки и т.п.).



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Выполнять работы по техническому обслуживанию и осуществлять доступ к частям машины, находящимся под напряжением, может только квалифицированный персонал.

Для проведения необходимого ремонта обращайтесь в авторизованный сервисный центр. Применяйте и заказывайте только оригинальные запасные части.

Не выполняйте действия по техобслуживанию самостоятельно, если в руководстве указана необходимость вмешательства квалифицированного персонала.

Не прикасайтесь к машине голыми, влажными или мокрыми руками и ногами.

Не вставляйте отвертки, кухонные аксессуары или другие аналогичные предметы в защитные кожухи, отверстия и движущиеся части машины.

По окончании работы отсоедините поршень, нажав на него, и опустите крышку в исходное положение. Это защитит вакуумную камеру от пыли и грязи.

ЧАСТЬ МАШИНЫ	ПРОЦЕДУРА	ПЕРИОДИЧНОСТЬ					ВЫПОЛНЯЕМОЕ ДЕЙСТВИЕ	
		1-G	1-S	6-M	1-A	4-A	ПОЛЬЗОВАТЕЛЬ	СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР
Насос	Проверьте уровень и цвет масла; при необходимости залейте или замените, если цвет слишком темный или беловатый (обратитесь в специализированный сервисный центр).	X					O	Заливка или замена масла.
Насос	Включите цикл нагрева насоса не менее чем на 5 минут или цикл осушки насоса.	X					O	
Кабель питания	Проверьте целостность, замените в случае повреждения.	X					O	Замена
Крышка из плексигласа	Проверьте целостность; если имеются трещины, обратитесь в центр послепродажного обслуживания для замены крышки.	X					O	Замена
Силиконовый профиль верхней планки и прокладка крышки из плексигласа	Проверьте правильность вставки в соответствующие пазы; замените в случае повреждения или износа.	X					O	Замена
Машина и вакуумная камера	Очистите от загрязнений, масла и жира.	X					O	
Соединение запаивающей планки	Проверьте надежность вставки двух контактных штифтов.	X					O	
Насос	Запустите цикл осушки насоса.	X	X				O	
Запаивающая планка	Очистите верхнюю часть влажной тканью. Очистите два контактных штифта.		X				O	
Машина, вакуумная камера, крышка и фильтры	Продезинфицируйте.		X				O	
Насос	Замените масло насоса.			X				O
Насос	Замените масляный фильтр.			X				O
Насос	Замените масло и масляный фильтр перед длительным простоем (более 2 месяцев).	Данная процедура должна выполняться перед длительным периодом простоя.						O

15 ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ОШИБКА	НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
1	Машина не работает.	Машина выключена.	Включите машину (нажмите на кнопку STOP и удерживайте ее нажатой в течение 5 секунд).
		Нет питания.	<ul style="list-style-type: none"> • Вставьте штепсельную вилку в электрическую розетку (проверьте напряжение!). • Проверьте кабель питания на отсутствие повреждений. • Проверьте предохранитель PF1 на плате питания. Убедитесь в том, что он не поврежден и вставлен правильно (обратитесь в сервисный центр).
		Машина неисправна.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
2	Недостаточный вакуум в пакете / вакуум в пакете не сохраняется.	Пакет располагается неправильно.	Расположите пакет по центру запаивающей планки таким образом, чтобы он выступал за планку на 20 мм.
		В пакете имеются отверстия.	Возьмите более плотный пакет и оберните продукт пленкой или мягкой бумагой.
		Ненадлежащее выполнение запайки.	Увеличьте время запайки.

ОШИБКА	НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
		Пакет имеет повреждения.	Замените пакет.
		Пакет загрязнен.	Возьмите новый пакет. Не допускайте загрязнения пакета маслом, жиром и т.п.
		Пакет является слишком большим или слишком маленьким для конкретного продукта.	Возьмите пакет, размеры которого соответствуют размерам продукта.
3	В запаечном шве присутствуют пузырьки и имеются прожоги.	Слишком длительное время запайки.	Уменьшите время запайки.
	Узкий и неравномерный запаечный шов.	Слишком короткое время запайки.	Увеличьте время запайки.
4	Недостаточный вакуум в камере.	Неправильная установка уровня вакуума.	Увеличьте значение с помощью кнопок ВВЕРХ и ВНИЗ .
		Недостаточная производительность вакуумного насоса.	<ul style="list-style-type: none"> Проверьте масло. Проверьте выпускной фильтр насоса.
		Изнена прокладка крышки.	Замените прокладку крышки (обратитесь в авторизованный сервисный центр).
5	Машина не создает вакуум в камере.	Усилие, приложенное к крышке из плексигласа во время включения машины, является недостаточным.	Опустите крышку обеими руками, прикладывая большее усилие.
		Для машины с опцией заполнения газом: активизирована функция заполнения газом.	Отключите функцию заполнения газом.
		Не работает насос.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
6	Машина не осуществляет запайку.	Загрязнены контакты запаивающей планки.	Очистите контакты.
		Отсоединение контактов запаивающей планки.	Восстановите соединение (обратитесь в авторизованный сервисный центр).
		Повреждение кабеля запаивающей планки.	Замените кабель (обратитесь в авторизованный сервисный центр).
		Неисправен подъемный поршень запаивающей планки.	Замените подъемный поршень запаивающей планки (обратитесь в авторизованный сервисный центр).
7	Некачественная запайка.	Запаивающая планка загрязнена.	Очистите запаивающую планку.
		Недостаточное время запаивания для данного пакета.	Увеличьте время запайки.
		Изнена тефлоновая лента.	Замените тефлоновую ленту.
		Слишком высокое процентное содержание газа (около 90%) относительно упаковываемого продукта.	Уменьшите уровень заполнения газом.
		Изнена силиконовый профиль.	Замените силиконовый профиль.
8	Недостаточное количество газа в пакетах.	Недостаточный уровень заполнения газом.	Увеличьте уровень заполнения газом.
		Недостаточное давление в газовом баллоне.	Установите давление газа в баллоне на 1 бар.
		Газовая форсунка не вставлена в пакет.	Вставьте газовую форсунку в пакет.
		Регулятор давления или клапан газового баллона закрыты.	Откройте клапан газового баллона и установите давление 1.0 бар на регуляторе давления.
9	Открывается крышка во время цикла заполнения газом.	Слишком большой объем газа.	Уменьшите уровень заполнения газом.
10	В контейнерах не создается вакуум.	Неправильно установлена крышка контейнера, открыт клапан крышки.	Установите крышку контейнера правильно. Убедитесь в том, что прокладка находится в хорошем состоянии и вставлена в паз, а всасывающий клапан на крышке находится в открытом положении.
11	Крышка из плексигласа не закрывается.	Изнена прокладка крышки.	Замените прокладку крышки.
		Перекошены петли.	Отрегулируйте петлю крышки (обратитесь в авторизованный сервисный центр).

ОШИБКА	НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
		Неисправна газовая пружина.	Замените газовую пружину (обратитесь в авторизованный сервисный центр).

16 УСТАНОВКА

16.1 ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

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



Пользователь и установщик должны изучить настоящее руководство и всегда обращаться к нему в случае необходимости. Руководство следует хранить в легкодоступном месте для операторов, установщиков и обслуживающего персонала.

Не прикасайтесь к машине голыми, влажными или мокрыми руками и ногами без соответствующих средств защиты (перчаток и обуви).

Не вставляйте отвертки, кухонные аксессуары или другие аналогичные предметы в защитные кожухи, отверстия и движущиеся части машины.

Машина предназначена только для вакуумной упаковки пищевых продуктов. **Все другие виды применения считаются ненадлежащими и потенциально опасными.**

Изготовитель снимает с себя всякую ответственность и любые гарантийные обязательства за любой ущерб, нанесенный оборудованию, людям или материальному имуществу, в результате:

- Неправильно выполненной и/или несоответствующей действующим нормам установке;
- Модификации или вмешательству, которые не относятся к конкретной модели машины;
- Использования неоригинальных запасных частей или деталей, не относящихся к конкретной модели;
- Несоблюдения, даже частичного, инструкций, приведенных в настоящем руководстве;
- Несоблюдения во время установки правил техники безопасности и действующего законодательства.

16.2 ВВЕДЕНИЕ



Установка должна выполняться только уполномоченным и специально обученным персоналом при строгом соблюдении инструкций и положений настоящего руководства.

- Перед установкой машины убедитесь в том, что все существующие электрические системы соответствуют действующему законодательству и техническим характеристикам, приведенным в паспортной табличке машины (В, кВт, Гц и мощность).
- Установщик обязан проверить наличие противопожарной защиты.
- Изготовитель заявляет о соответствии действующим европейским нормам.
- Перед выполнением любых действий убедитесь в том, что машина отключена от электрической сети.
- Не тяните за кабель питания для отключения машины.



ВНИМАНИЕ! При перемещении машины надевайте защитные перчатки. перемещение машины должно осуществляться двумя людьми.

Все элементы упаковки необходимо утилизировать в соответствии с действующими нормами и правилами страны, в которой эксплуатируется машина. Ни в коем случае не выбрасывайте упаковку в окружающую среду.

ВНИМАНИЕ! Элементы упаковки могут быть потенциально опасными для детей и домашних животных. Следите за тем, чтобы они не играли с упаковкой!

16.3 ДАННЫЕ, ПРИВЕДЕННЫЕ В ПАСПОРТНОЙ ТАБЛИЧКЕ



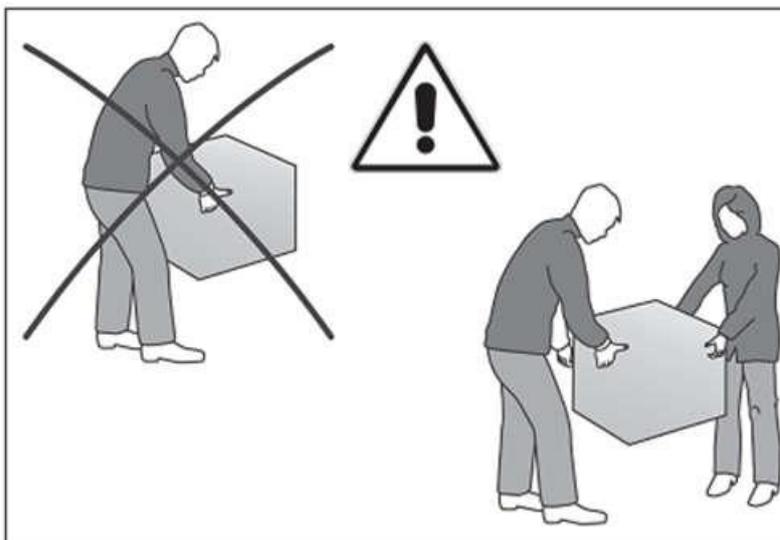
16.4 ТРАНСПОРТИРОВКА И ПЕРЕМЕЩЕНИЕ

Погрузку/разгрузку машины при перемещении с помощью транспортного средства необходимо осуществлять с помощью соответствующего оборудования или двух людей.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! В вакуумном насосе содержится масло. Во избежание утечки масла из насоса всегда держите упаковку и устройство в горизонтальном положении.

При перемещении машины соблюдайте все необходимые меры предосторожности во избежание ее повреждения и предотвращения травм и материального ущерба. Соблюдайте инструкцию на упаковке.



16.5 УСТАНОВКА

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

Температура в помещении на рабочем месте должна составлять от +10°C до +35°C. В месте установки должен быть обеспечена надлежащая вентиляция.

2) Убедитесь в том, что электрические характеристики, указанные в паспортных табличках, соответствуют существующей электрической системе.

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Машину необходимо установить таким образом, чтобы доступ к ней был открыт со всех сторон. Не загромождайте машиной проходы, пути эвакуации или обслуживания. Не устанавливайте машину перед аварийными выходами или дверями.

Обеспечьте надлежащую вентиляцию машины, оставив вокруг нее зазор не менее 10 см. Не перекрывайте вентиляционные отверстия для поддержания нормальной температуры насоса.

4) Проверьте уровень масла в насосе.

- Проверьте уровень масла через отверстие на задней стороне машины, как показано на рисунке.
- Рекомендуемый уровень масла соответствует средней линии указателя уровня масла.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Никогда не запускайте машину, если в насосе отсутствует масло!



5) Подключите машину к электрической сети.

- Перед установкой машины убедитесь, что существующая электрическая система соответствует действующим нормам и правилам, а также техническим характеристикам, указанным в паспортной табличке машины (В, кВт, Гц и мощность).
- В комплект поставки машины входит кабель питания длиной 200 см со стандартной вилкой Schuko 16A; розетка должна быть оснащена предохранителем на 10 А и быть легкодоступной.



ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!

Подключение трехфазных машин к электрической сети должно выполняться только квалифицированными специалистами. Убедитесь в том, что электрическая сеть, к которой должна подключаться машина, имеет соответствующую и эффективную систему заземления. Удостоверьтесь в отсутствии повреждения кабеля питания. При необходимости замены кабеля питания обратитесь к квалифицированному специалисту. Доступ к частям, находящимся под напряжением, разрешен только квалифицированному техническому персоналу. Вставляя вилку в розетку и извлекая ее, тяните за вилку, а не за кабель.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Убедитесь в том, что после установки машины штепсельная вилка является легкодоступной!

Если доступ к штепсельной вилке машины затруднен, электрическая сеть быть оборудована устройствами полного отключения с зазором между контактами, обеспечивающими полное отключение в условиях перенапряжения категории III. Если кабель не используется по всей длине, НЕ скручивайте его, а оставьте свободным и убедитесь в том, что он не мешает людям и не подвергает их опасности.

Кабель питания не должен соприкасаться с жидкостями, острыми или горячими предметами и едкими веществами. Не позволяйте детям и животным играть с кабелем питания.

6) Как присоединить газовый баллон (для IDEA31 – IDEA 41 и IDEA 32 HiLine – IDEA 42 HiLine)

Присоедините машину к газовому баллону с помощью соответствующего трубопровода Ø10 мм, используя быстроразъемное соединение на задней панели машины. Нажмите на зеленое кольцо быстроразъемного соединения и вставьте трубопровод. Отрегулируйте входное давление редукционного клапана баллона в диапазоне от 0,5 до 1 бар.





ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Обратитесь к поставщику пищевого газа для поставки газовой смеси, соответствующей вашим потребностям и редукционному клапану. Строго соблюдайте инструкции поставщика газа по надлежащему использованию газовых баллонов и редукционных клапанов.

Для присоединения газового баллона к вакуум-упаковочной машине используйте соответствующий трубопровод. Как правило, используется труба с внешним диаметром 10 мм.

Используйте шланговые зажимы для присоединения трубопровода к редукционному клапану. Используйте только азот (N₂), диоксид углерода (CO₂), смесь азота и диоксида углерода (N₂ и CO₂) или смеси других инертных газов.

Не применяйте кислород (O₂), взрывоопасные или легковоспламеняющиеся газы, газовые смеси, содержащие кислород (O₂) или другие взрывоопасные, легковоспламеняющиеся или непригодные для упаковки пищевых продуктов газы.

Надежно закрепите газовые баллоны во избежание их опрокидывания.

- 7) Перед началом эксплуатации очистите вакуумную камеру и крышку.
- 8) Проверьте потребляемый ток с помощью амперметра.
- 9) Выполните хотя бы один полный цикл вакуумной упаковки пакетов.
- 10) Проинформируйте клиента о надлежащем использовании машины, обращая особое внимание на использование по назначению и соблюдение клиентом требований.

17 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Во избежание ожогов не заменяйте тефлоновую ленту, пока запаивающая планка является горячей!

Перед выполнением любых работ по техническому обслуживанию всегда извлекайте штепсельную вилку из розетки.



ОПАСНОСТЬ!

При проведении работ по техническому обслуживанию запрещается снимать кожухи и защитные устройства. Orved S.p.A. снимает с себя всякую ответственность за несчастные случаи из-за несоблюдения вышеуказанного требования.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Перед проведением любых работ по техническому обслуживанию и/или ремонту всегда применяйте соответствующие профилактические меры и надевайте защитную одежду (перчатки и т.д.). Выполнять техническое обслуживание и осуществлять доступ к частям машины, находящимся под напряжением, могут только квалифицированные специалисты.

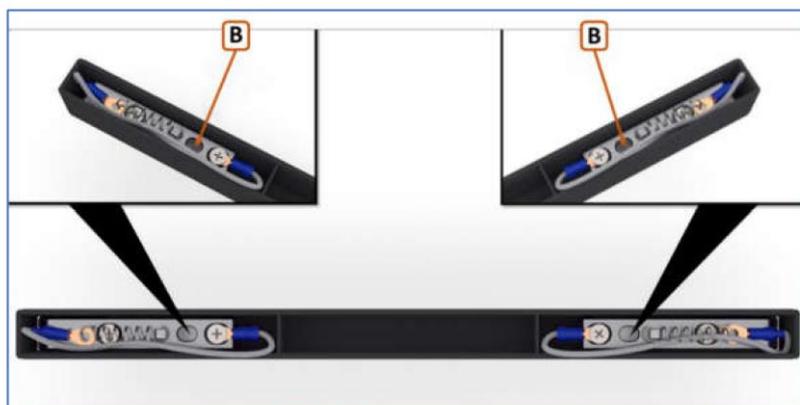
Следует использовать и заказывать только оригинальные запасные части. Запасные части неутвержденного типа могут повредить машину или привести к травмам.

При обращении к техническим специалистам всегда указывайте модель и серийный номер машины (см. раздел 17.3).

17.1 ЗАМЕНА ЗАПАИВАЮЩЕЙ ПЛАНКИ В СБОРЕ

- Извлеките запаивающую планку из вакуумной камеры, подняв ее горизонтально (рис. 1).
- Тщательно очистите электрические контакты и отверстия штифтов (B) на запаивающей планке.
- Установите новую запаивающую планку, следя за тем, чтобы шина правильно вошла в электрические контакты (A).





17.2 ЗАМЕНА ТЕФЛОНОВОЙ ЛЕНТЫ

Извлеките запаивающую планку из вакуумной камеры, приподнимая ее и удерживая в горизонтальном положении (рис. 1).



Рис. 1

1) Снимите тефлоновую ленту (рис. 2).

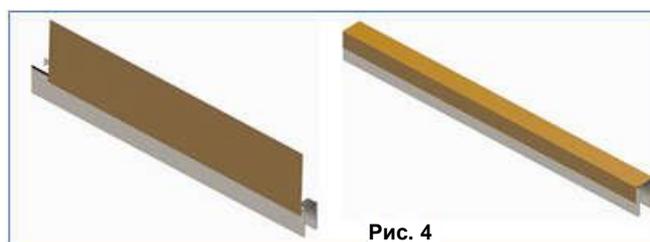


Рис. 2

- 2) Тщательно очистите запаивающую планку тканью, смоченной спиртом (рис. 3).



- 3) Закрепите новую тефлоновую ленту. Срежьте лишнюю ленту с обоих концов (рис. 4).



- 4) Установите запаивающую планку в вакуумную камеру. Убедитесь в том, что планка правильно располагается относительно электрических контактов.

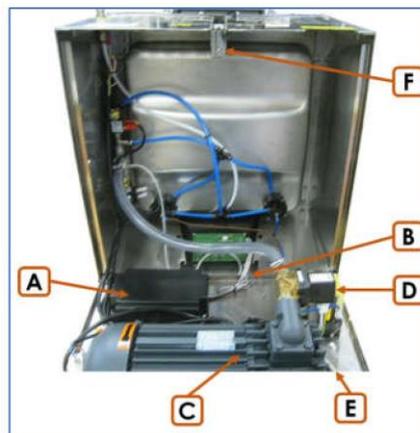
17.3 ДОСТУП К ВНУТРЕННИМ ЧАСТЯМ МАШИНЫ

- 1) Выключите машину.
 - IDEA 30/40 и IDEA 31/41: нажмите на кнопку  и удерживайте ее нажатой в течение 5 секунд.
 - IDEA 32 HiLine / 42 HiLine: нажмите на STAND-BY.
- 2) Отсоедините боковые панели от вакуумной камеры и опустите крышку.
- 3) Отвинтите нижние винты на задней панели с помощью крестовой отвертки.
- 4) Поднимите корпус машины двумя руками (повернув его на 90°) и положите его на рабочий стол, оперев на одну из боковых панелей.



5) Расположение основных внутренних частей машины:

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



- 6) Закройте машину, опустив корпус на основание. Проверьте правильность расположения корпуса машины, кабелей и трубопроводов во избежание их повреждения панелями машины.

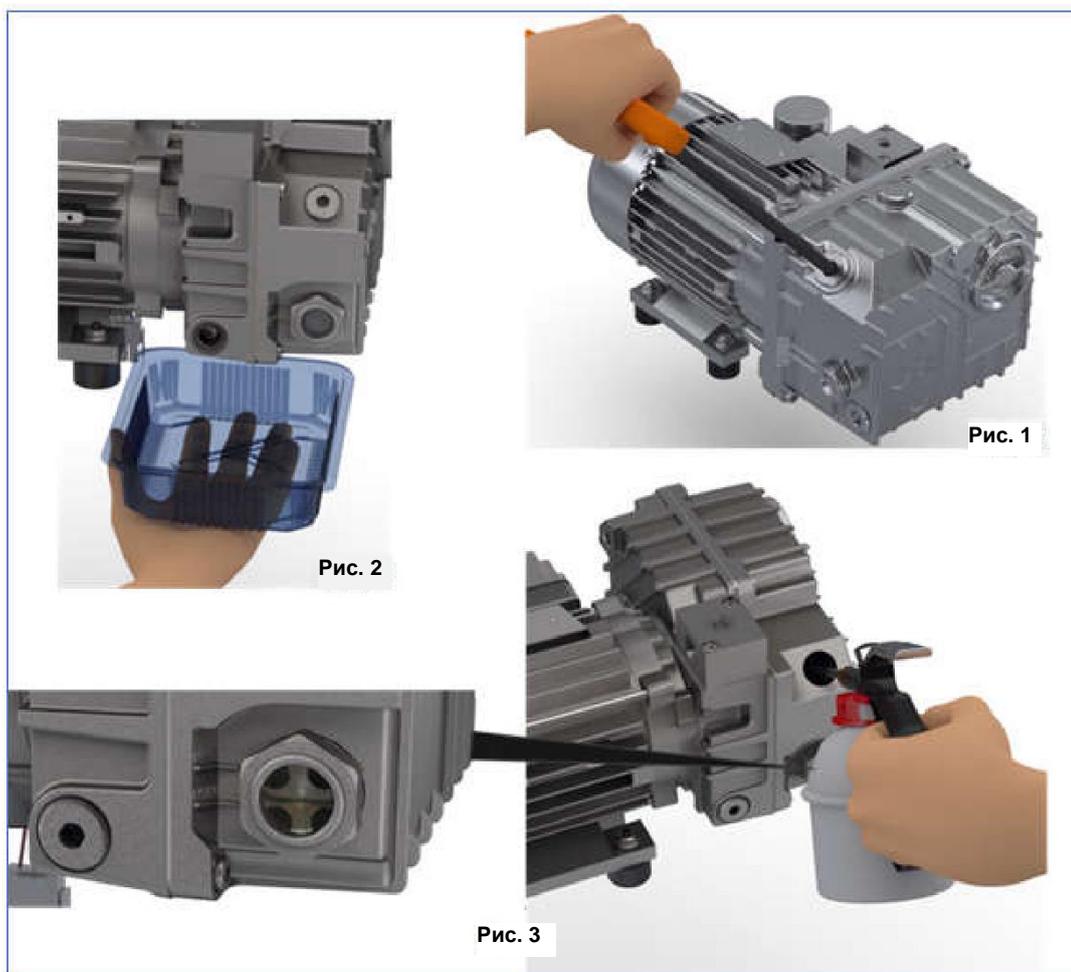
17.4 ЗАМЕНА МАСЛА НАСОСА

- 1) Включите насос на 10 минут, для того чтобы масло стало жидким:
 - IDEA 30/40 и IDEA 31/41: выберите функцию JAR (нажимая на кнопки ▲ "+" / ▼ "-").
 - IDEA 32 HiLine / 42 HiLine: выберите функцию JAR MAX и запустите ее несколько раз.
- 2) Нажмите на кнопку STOP для выключения насоса.
- 3) Выключите машину
 - IDEA 30/40 и IDEA 31/41: нажмите на кнопку ⏻ и удерживайте ее нажатой в течение 5 секунд.
 - IDEA 32 HiLine / 42 HiLine: нажмите на STAND-BY.

Извлеките штепсельную вилку из розетки.

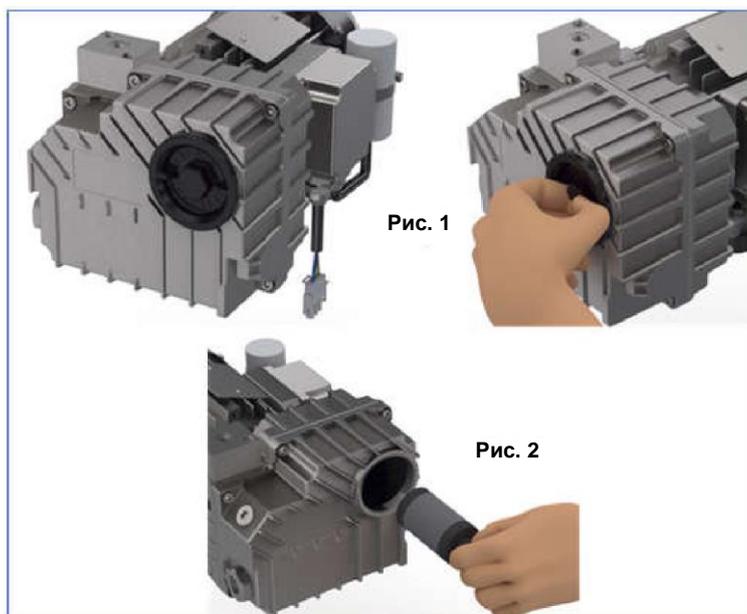
- 4) Снимите боковые панели вакуумной камеры и опустите крышку.
- 5) Откройте корпус машины, как описано в разделе 17.3.
- 6) Отвинтите крышку маслозаливной горловины в верхней части насоса с помощью шестигранного ключа (рис. 1).
- 7) Поставьте емкость достаточно большого объема (0,5 л) рядом со сливным отверстием (рис. 2).
С помощью того же ключа отвинтите сливную пробку и слейте масло в емкость (сливайте масло приблизительно в течение десяти минут).
- 8) Закройте сливную пробку в нижней части насоса и залейте в насос масло до нужного уровня: уровень масла в смотровом окошке должен находиться около центральной линии (рис. 3).
- 9) Завинтите крышку маслозаливной горловины.
- 10) Закройте машину, опустив корпус на основание. Проверьте правильность расположения корпуса машины, кабелей и трубопроводов во избежание их повреждения панелями машины.





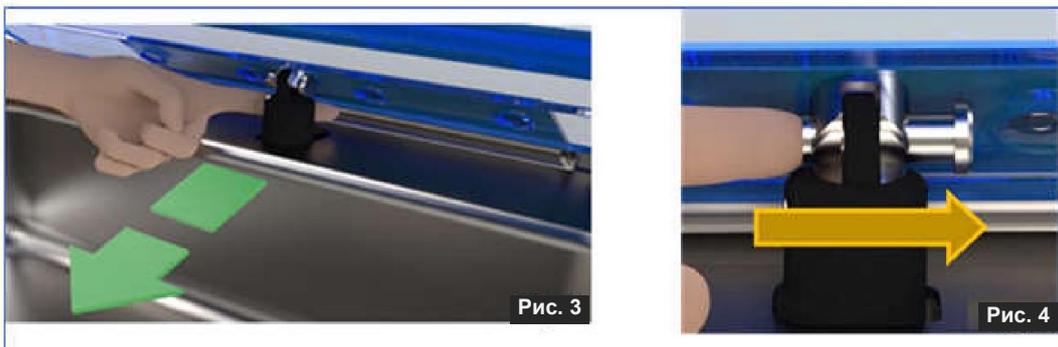
17.5 ЗАМЕНА ВЫПУСКНОГО ФИЛЬТРА НАСОСА

- 1) Выполните процедуру, описанную в разделе 17.3, для доступа к насосу.
- 2) Отвинтите крышку выпускного фильтра на корпусе насоса с помощью гаечного ключа. Отсоедините выпускной фильтр (рис. 1-2).
- 3) Установите новый фильтр с уплотнительным кольцом и тем же ключом закрутите новую крышку, поставляемую вместе с фильтром.
- 4) Опустите и закройте корпус машины, как описано в разделе 17.3.



17.6 ЗАМЕНА ПРОКЛАДКИ КРЫШКИ

- 1) Поднимите крышку.
- 2) Снимите стопорное кольцо с фиксирующего штифта (рис. 3).
- 3) Потяните за штифт и наклоните крышку назад, оперев ее на устойчивую опору (рис. 4).

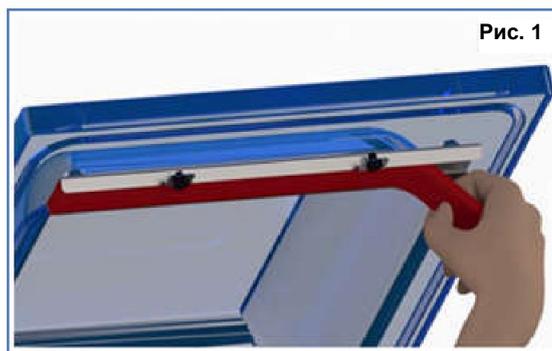


- 4) Удалите старую прокладку, вытащив ее из паза. Очистите паз нейтральным моющим средством (рис. 5).
- 5) Установите прокладку, начиная с середины задней части крышки (со стороны петель) (рис. 6). При установке прокладки обращайтесь внимание на следующие моменты:
 - a) Два стыка должны быть ровными и аккуратными.
 - b) Следите за тем, чтобы кромка прокладки была направлена наружу.
 - c) Не растягивайте прокладку при ее установке.
- 6) Установите газовую пружину, вставив штифт и зафиксировав его ранее снятым стопорным кольцом (рис. 7).
- 7) Запустите рабочий цикл, выбрав максимальный уровень вакуума. После достижения максимального давления выключите машину с помощью главного выключателя. При закрытой крышке камера будет находиться под давлением. Подождите 5 минут при закрытой крышке и камере, находящейся под давлением. Крышка должна оставаться закрытой и плотно прилегать к вакуумной камере.



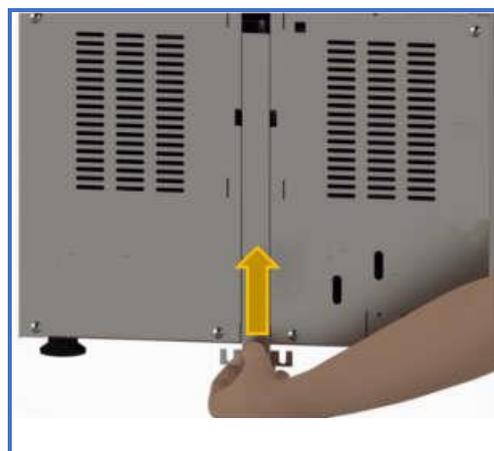
17.7 ЗАМЕНА СИЛИКОНОВОГО ПРОФИЛЯ ВЕРХНЕЙ ПЛАНКИ

- 1) Поднимите крышку.
- 2) Удалите силиконовый профиль с верхней планки (рис. 1).
- 3) Тщательно очистите опорную поверхность силиконового профиля тканью, смоченной спиртом.
- 4) Установите новый силиконовый профиль, равномерно прижимая его. При установке силиконового профиля не растягивайте его.

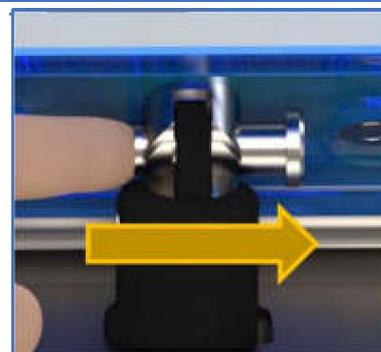


17.8 ЗАМЕНА ГАЗОВОЙ ПРУЖИНЫ

- 1) Снимите заднюю панель, нажимая ее вверх.
- 2) Поднимите крышку.



- 3) Снимите стопорное кольцо с фиксирующего штифта. Потяните за штифт и наклоните крышку назад, оперев ее на устойчивую опору.



- 4) Извлеките газовую пружину снизу.



- 5) Отвинтите газовую пружину (А) от скользящего штифта (В), поворачивая против часовой стрелки. Привинтите новую газовую пружину к скользящему штифту.
- 6) Вставьте новую газовую пружину снизу.

- 7) Установите новую газовую пружину, вставив штифт и зафиксировав его ранее снятым стопорным кольцом.

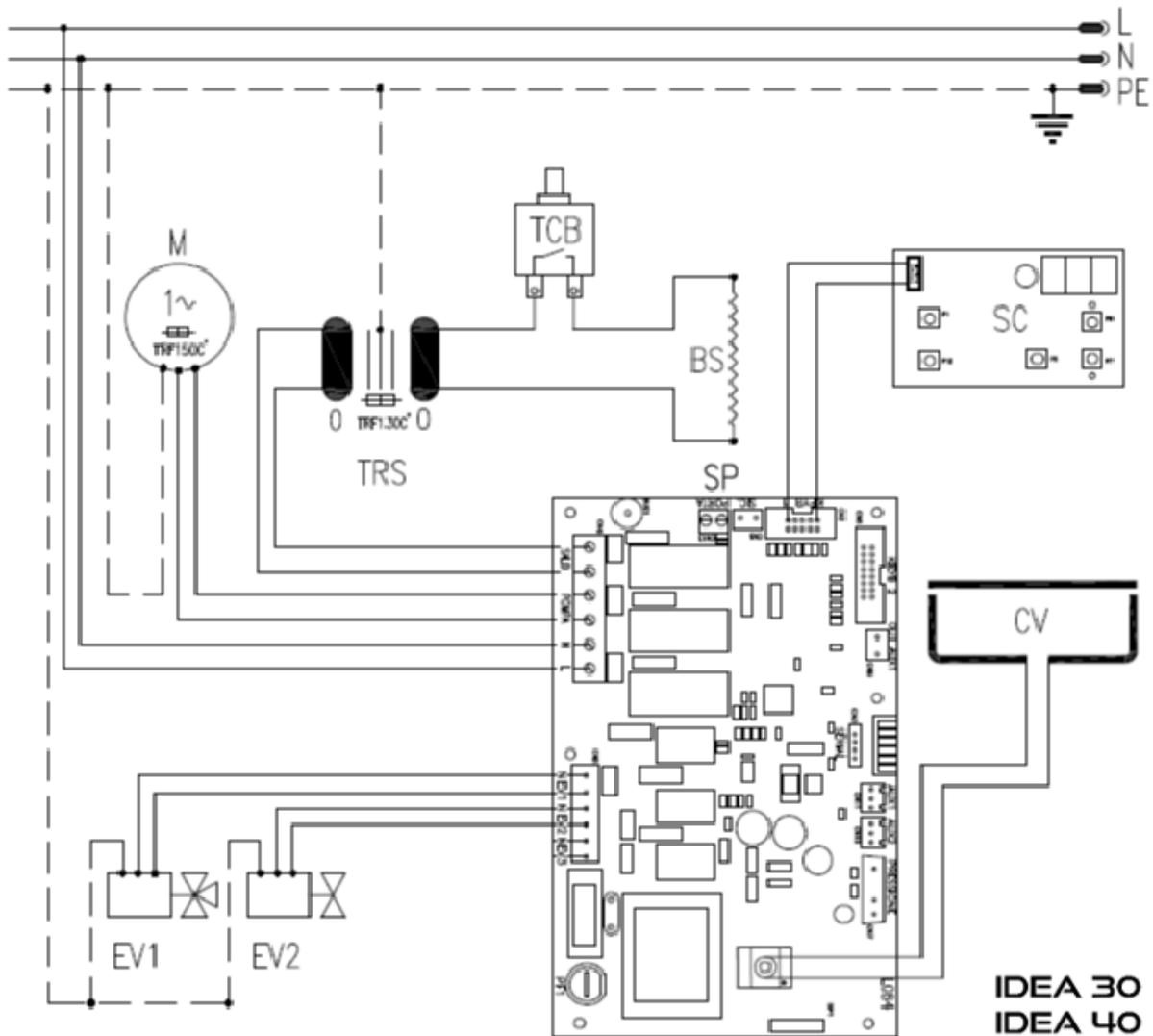


- 8) Установите заднюю панель, надавив на нее вниз.



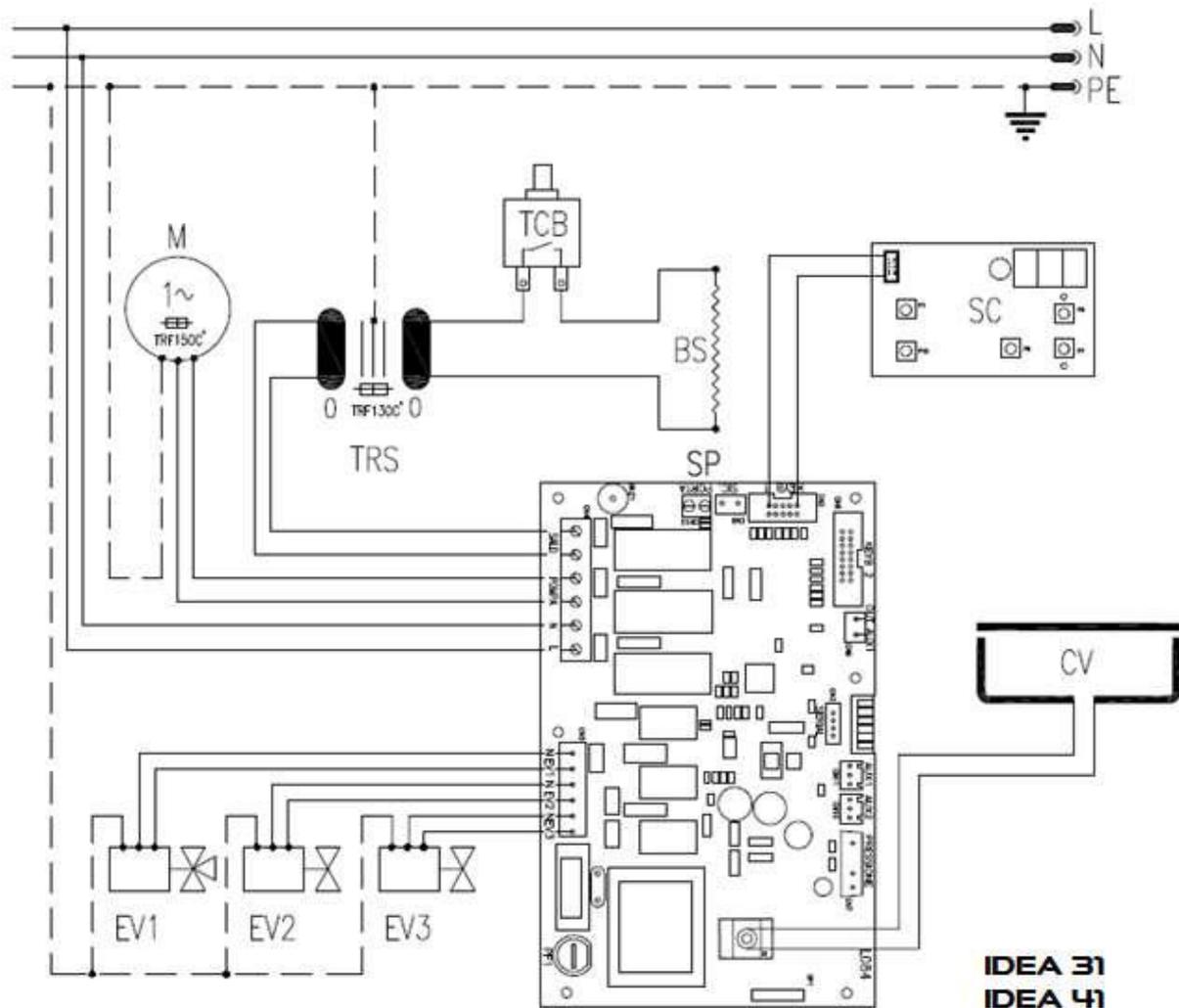
18 ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СХЕМЫ

18.1 IDEA 30 – IDEA 40



ПОЗ.	ОПИСАНИЕ
TRS	ТРАНСФОРМАТОР ЗАПАИВАЮЩЕГО УСТРОЙСТВА
BS	ЗАПАИВАЮЩАЯ ПЛАНКА
M	ВАКУУМНЫЙ НАСОС 230В ПЕРЕМ. ТОКА
EV1	3-ХОДОВОЙ ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЙ КЛАПАН, 230В ПЕРЕМ. ТОКА, АКТИВАЦИЯ ЗАПАИВАЮЩЕЙ ПЛАНКИ
EV2	2-ХОДОВОЙ ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЙ КЛАПАН, 230В ПЕРЕМ. ТОКА, ОБРАТНЫЙ ПОТОК ВОЗДУХА
SC	ПЛАТА УПРАВЛЕНИЯ N059
CV	ВАКУУМНАЯ КАМЕРА
SP	ПЛАТА ПИТАНИЯ L084 230В ПЕРЕМ. ТОКА
TCB	ТЕПЛОВОЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ

18.2 IDEA 31 – IDEA 41



ПОЗ.	ОПИСАНИЕ
TRS	ТРАНСФОРМАТОР ЗАПАИВАЮЩЕГО УСТРОЙСТВА
BS	ЗАПАИВАЮЩАЯ ПЛАНКА
M	ВАКУУМНЫЙ НАСОС 230В ПЕРЕМ. ТОКА
EV1	3-ХОДОВОЙ ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЙ КЛАПАН, 230В ПЕРЕМ. ТОКА, АКТИВАЦИЯ ЗАПАИВАЮЩЕЙ ПЛАНКИ
EV2	2-ХОДОВОЙ ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЙ КЛАПАН, 230В ПЕРЕМ. ТОКА, ОБРАТНЫЙ ПОТОК ВОЗДУХА
EV3	2-ХОДОВОЙ ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЙ КЛАПАН, ГАЗ
SC	ПЛАТА УПРАВЛЕНИЯ N059
CV	ВАКУУМНАЯ КАМЕРА
SP	ПЛАТА ПИТАНИЯ L084 230В ПЕРЕМ. ТОКА
TCB	ТЕПЛОВОЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ

19 ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

19.1 IDEA 30 – IDEA 40

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ		IDEA 30	IDEA 40
Масса (с 2 черными пластинами)	кг	35,5	61
Размеры машины	мм	433x502x378	539x598x460
Напряжение источника питания	В	230/ 50-60Гц	230/ 50-60Гц
Максимальная потребляемая мощность	насос DVP	600Вт	800Вт
	насос BUSCH	500Вт	1200Вт
Установка		Настольная	
Размеры вакуумной камеры	мм	332x335x170(высота)	441x449x170(высота)
Длина запаивающей планки	мм	310	410
Максимальный размер пакета	мм	300x350	400x450
Опция "ГАЗ"		/	/
Режим насоса/расход [м ³ /ч]	DVP	LB8/8	MD16/16
	BUSCH	PC0008C/8	KB0020D20/20
Температура при эксплуатации	°C	12 ÷ 40	
Относительная влажность при эксплуатации	%	10 ÷ 80	

19.2 IDEA 31 – IDEA 41

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ		IDEA 31	IDEA 41
Масса (с 2 черными пластинами)	кг	46,5	62
Размеры машины	мм	423x604x460	539x612x460
Напряжение источника питания	В	230/ 50-60Гц	230/ 50-60Гц
Максимальная потребляемая мощность	насос DVP	700Вт	900Вт
	насос BUSCH	600Вт	1200Вт
Установка		Настольная	
Размеры вакуумной камеры	мм	343x434x175(высота)	441x449x170(высота)
Длина запаивающей планки	мм	310	410
Максимальный размер пакета	мм	300x400	400x450
Опция "ГАЗ"		стандартная	стандартная
Режим насоса/расход [м ³ /ч]	DVP	LC12/12	LC20/20
	BUSCH	KB0010/10	KB0020D20/20
Температура при эксплуатации	°C	12 ÷ 40	
Относительная влажность при эксплуатации	%	10 ÷ 80	

19.3 IDEA 32 Hi-Line – IDEA 42 Hi-Line

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ		IDEA 32 Hi-Line	IDEA 42 Hi-Line
Масса (с 2 черными пластинами)	кг	46,5	62
Размеры машины	мм	423x604x460	539x612x460
Напряжение источника питания	В	230/ 50-60Гц	230/ 50-60Гц
Максимальная потребляемая мощность	насос DVP	700Вт	900Вт
	насос BUSCH	600Вт	1200Вт
Установка		Настольная	
Размеры вакуумной камеры	мм	343x434x175(высота)	441x449x170(высота)
Длина запаивающей планки	мм	310	410
Максимальный размер пакета	мм	300x400	400x450
Опция "ГАЗ"		стандартная	стандартная
Режим насоса/расход [м ³ /ч]	DVP	LC12/12	LC20/20
	BUSCH	KB0010/10	KB0020D20/20
Температура при эксплуатации	°C	12 ÷ 40	
Относительная влажность при эксплуатации	%	10 ÷ 80	

20 ГАРАНТИЯ

Перед установкой вся продукция **ORVED** подвергается строгим проверкам качества и функциональности для защиты интересов Клиента.

Распространение гарантии

ORVED гарантирует отсутствие всех производственных и технологических дефектов у своей продукции и обязуется бесплатно заменять любые части, которые были признаны дефектными изготовителем.

Гарантийный срок

ORVED предоставляет гарантию на свою продукцию для профессионального использования на 12 (двенадцать) месяцев от даты продажи, указанной в документе о покупке.

Общие условия

Условия гарантии **ORVED**:

- a) Гарантия включает в себя только бесплатную замену частей, признанных дефектными компанией **ORVED** или любым из ее уполномоченных представителей.
- b) Ответственность **ORVED** ограничивается заменой дефектных частей. **ORVED** ни при каких обстоятельствах не будет отвечать на требования о возмещении ущерба любого другого вида.
- c) Дефектные части и/или части, которые предположительно являются дефектными, должны быть возвращены **ORVED**, а все транспортные расходы, связанные с доставкой частей, в полном объеме оплачиваются Клиентом.
- d) Гарантия не распространяется на части, подверженные нормальному износу.
- e) Гарантийный срок после ремонта не продлевается.

Аннулирование гарантии

Помимо естественного истечения гарантийного срока, гарантия считается недействительной в следующих случаях:

- a) Несанкционированное вмешательство, изменение или удаление идентификационной таблички устройства без незамедлительного уведомления **Orved S.p.A.**
- b) Изменения, внесенные в устройство или его части без предварительного письменного согласия **Orved S.p.A.** Помимо аннулирования гарантии, любое вмешательство в устройство или его части освобождает **Orved S.p.A.** от любой ответственности за любые травмы/ущерб, нанесенные людям, животным или имуществу.
- c) Несоблюдение инструкций, приведенных в настоящем руководстве.
- d) Использование устройства в целях, отличных от указанных в настоящем руководстве.
- e) Ущерб или несчастные случаи, связанные с устройством и вызванные внешними факторами.
- f) Эксплуатация, ремонт и/или техническое обслуживание устройства неспециализированным персоналом.

21 ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Дата покупки: _____

Дилер: _____

Компания: _____

Адрес: _____

Телефон: _____

Факс: _____



По вопросам гарантии, ремонта и технического обслуживания данного оборудования обращайтесь в ООО «СЦ Трапеза»
125167 г. Москва ул. Красноармейская, дом 11, корпус 2
т. 8-495-956-3663
<http://www.sc.trapeza.ru>

Изготовитель: Orved S.p.A. con SOCIO UNICO
Тел.: +39 0421 54387 • Факс: +39 0421 333100 • Электронная почта: orved@orved.it • http: www.orved.it

Ближайший авторизованный сервисный центр:

Компания: _____

Адрес: _____

Телефон: _____

Факс: _____

22 ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Для получения технической помощи и заказа запасных частей оформите бесплатную подписку на сайте:
<http://www.orved.it/service/>