VAC-STAR Das Original ®

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

maxiVAC

Камерная вакуумная упаковочная машина maxiVAC с цифровым управлением по времени (версия «DBV»)

1. Работа с камерной вакуумной упаковочной машиной

Базовая модель (версия «DBV»)

Для вакуумной упаковки в машинах DBV используется управление по времени. Работа с машиной является простой и интуитивно понятной. В зависимости от конкретных требований, уровень вакуума и время запечатывания устанавливаются на уровне от 1 до 9. Более подробное описание параметров установки приведено ниже.

Система DBV идеально подходит для упаковки любых изделий, особенно нехрупких продуктов, таких как мясо и твердый сыр. Для упаковки хрупких и чувствительных к давлению продуктов мы рекомендуем использовать упаковочною машину с управлением с использованием датчика вакуума, или упаковку в модифицированной газовой среде (защитной атмосфере) версий SX, GX, PX.

1.1 Начало работы

Внимание! Перед началом работы необходимо проверить уровень масла в вакуумном насосе. Перед первым использованием необходимо залить масло, поставляемое в комплекте с машиной (п. 2.1)

Включите главный выключатель ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ), расположенный на тыльной стороне машины. После того, как на дисплее отобразятся параметры установки вакуума и запечатывания, машина готова к работе.

1.2 Выбор температуры запечатывания

Выберите температуру запечатывания, нажимая на кнопки «Temp +» (Темп +) и «Temp -» (Темп -). Выбор температуры зависит от типа вакуумного пакета, используемого для упаковки. Для более тонкого вакуумного пакета необходимо меньшее время запечатывания, а для надежного запечатывания более толстого пакета – большее время. Для стандартных вакуумных пакетов (таких как PA / PE 20/70) мы рекомендуем использовать уровень 5 (2,5 секунды). На правильно запечатанном пакете должен быть ровный и четкий сварной шов по всей ширине пакета. В противном случае необходимо изменить установку в меньшую или большую сторону.

ПРИМЕЧАНИЕ Каждая цифра соответствует времени запечатывания 0,5 секунд

ВНИМАНИЕ Если выбрано слишком низкое значение, пакет может быть запечатан ненадежно и поэтому может не обеспечивать герметичность. В таком случае в пакете не сохраняется вакуум. То же самое происходит, если выбрать слишком высокое значение, потому что пакет может проплавиться насквозь. При этом также может быть повреждена запечатывающая планка. Рекомендуется повышать уровень запечатывания постепенно до достижения наиболее подходящей установки для используемого типа вакуумных пакетов.

1.3 Установка вакуума

Выберите уровень вакуума, нажимая на кнопки «VAC +» (ВАК +) и «VAC -» (ВАК -). В данной вакуумной машине используется управление вакуумом по времени. Это означает, что чем выше выбранный уровень, тем дольше будет работать вакуумный насос, и тем выше будет полученный вакуум. Максимальное время работы насоса составляет 45 секунд (соответствует уровню VAC = 9).

ПРИМЕЧАНИЕ Если продукт занимает значительную часть объема камеры (например, большой кусок мяса), для достижения максимального вакуума требуется меньше времени, так как в таком случае из камеры нужно выкачать меньший объем воздуха. И наоборот, при упаковке небольшого продукта для удаления воздуха и достижения высокого уровня вакуума требуется больше времени. Поэтому оптимальный уровень вакуума для конкретного продукта определятся оператором машины.

ПРИМЕЧАНИЕ Продукты с высоким содержанием влаги, например, свежее мясо, начинают высыхать при использовании слишком высокого вакуума. При создании вакуума в камере, температура кипения снижается примерно на 20 °C и влага начинает испаряться. Поэтому рекомендуется выбирать уровень вакуума с учетом вида продукта. Испарившаяся влага также может отрицательно сказываться на работе вакуумного насоса, поскольку она приводит к загрязнению масла насоса.

ПРИМЕЧАНИЕ Каждая цифра соответствует продолжительности работы насоса в 5 секунд.

1.4 Эксплуатация камерной вакуумной упаковочной машины

После задания уровней запечатывания и вакуума машина готова к работе. В машине maxiVAC имеется две белые вставки. Их можно вынимать или использовать в зависимости от размера упаковываемой продукции. Вставки используются в двух целях: чтобы расположить продукт на нужной высоте относительно запечатывающей планки, а также чтобы занять часть объема вакуумной камеры при упаковке продуктов небольшого размера, что позволяет быстрее создавать требуемый уровень вакуума.

После того, как продукт помещен в вакуумный пакет, необходимо разместить открытую сторону пакета на планке для запечатывания так, чтобы край выступал примерно 1-2 см, и закрыть крышку, слегка надавив на нее. Откачивание воздуха для создания вакуума начинается автоматически при закрытии крышки. После окончания процесса открыть крышку и вынуть продукт.

Упаковка жидкостей

Машину maxiVAC также можно использовать для упаковки жидкостей и продуктов с высоким содержанием жидкости, таких как соусы и супы.

Перед упаковкой жидких продуктов сначала необходимо вынуть все вставки и поместить вставку для жидкостей так, чтобы ее более короткая сторона была направлена в сторону запечатывающей планки. При упаковке жидкостей пакет должен быть заполнен не более, чем на 1/3! Переполнение пакета приведет к выливанию продукта и некачественному запечатыванию пакета. Поместите вакуумный пакет в камере на вставке для жидких продуктов так, чтобы открытая сторона пакета выступала за запечатывающую планку примерно на 1-2 см, после чего закройте крышку, слегка нажав на нее.

ВНИМАНИЕ Температура упаковываемых жидких продуктов должна быть как можно более низкой. Теплая жидкость начинает испаряться значительно раньше, что препятствует созданию нужного уровня вакуума. Высокий вакуум можно получить только с хорошо охлажденными продуктами. Когда в жидкости начинают образовываться пузырьки, процесс запечатывания можно запустить вручную, нажав на желтую кнопку со стрелкой.

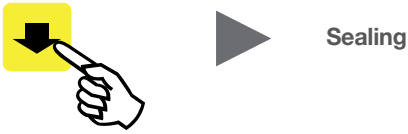
ПРИМЕЧАНИЕ При упаковке жидкостей физически невозможно достичь максимального вакуума.

При упаковке жидкостей может происходить их значительное испарение. Влага попадает в масло насоса, снижая его производительность. Поэтому после окончания упаковки жидких продуктов рекомендуется провести несколько циклов вакуумирования без продуктов. Эта процедура способствует испарению влаги из насосного масла.

1.5. Специальные функции

Процесс упаковки можно прекратить в любой момент времени нажатием кнопки STOP.

После нажатия на кнопку ⬇ прекращается процесс вакуумирования и начинается процесс запечатывания. Эта функция может быть полезной при упаковке жидких продуктов, когда в них начинают образовываться пузырьки, или для преждевременного прекращения процесса по другим причинам.



2. Техническое обслуживание и уход

Машину необходимо регулярно чистить. Не разрешается использовать чистящие средства, содержащие растворители. Запрещается использовать для чистки машины пар или струю воды под высоким давлением. Для чистки машины следует использовать ткань или губку, смоченные в мыльном растворе.

После окончания чистки вытереть машину насухо сухой тканью или полотенцем. Внимание! Ни в коем случае нельзя допускать попадания воды или чистящего средства в вытяжное отверстие вакуумной камеры. Для чистки крышки из акрилового стекла не разрешается использовать сильнодействующие или абразивные чистящие средства.

Запечатывающая планка и держатель легко снимаются для чистки. Перед этим необходимо обязательно отсоединить соединительные провода с левой и правой стороны запечатывающей планки. Вакуумную трубку под держателем запечатывающей планки можно поднимать для чистки с обеих сторон.

ВНИМАНИЕ Снимать вакуумную трубку не разрешается!

2.1. Проверка уровня масла и его замена

Для обеспечения нормальной работы машины необходимо проверять уровень масла перед началом ее использования и регулярно после этого. Для нормальной работы вакуумного насоса в нем должно быть достаточное количество масла. Недостаточный уровень масла может привести к повреждению насоса.

Проверка уровня масла
Указатель уровня масла в виде небольшого круглого отверстия находится на тыльной стороне машины. Уровень масла должен быть между отметками минимального и максимального уровня.

Замена масла
ВНИМАНИЕ Перед заменой масла обязательно отключите машину от сети питания. Замену масла следует производить сразу после использования машины, пока насос и масло остаются теплыми. Теплое масло является более текучим и легче вытекает.

Снимите перфорированную заднюю панель машины, открутив четыре винта с крестообразным шлицем. Затем выкрутите два винта с прямым шлицем на левой и правой сторонах машины. Наклоните корпус машины вперед. При помощи шестигранного ключа выкрутите пробку для слива масла из насоса и соберите вытекающее масло в емкость.

Установите на место пробку для слива масла и плотно закрутите ее. Открутите при помощи шестигранного ключа пробку в верхней задней части камеры и залейте масло. Убедитесь, что уровень масла в указателе находится между отметками минимального и максимального уровня. Установите пробку на место и плотно закрутите ее.
Установите все детали на свои места в обратном порядке.

ВНИМАНИЕ В верхней части указателя уровня масла всегда должен оставаться воздух. Слишком большое количество масла может привести к повреждению насоса.

2.2. Прочее техническое обслуживание

В зависимости от частоты использования необходимо периодически проводить техническое обслуживание насоса и вакуумной камеры. При более интенсивном использовании, особенно для упаковки жидких продуктов и продуктов с высоким содержанием влаги (таких как соусы), требуется проводить техническое обслуживание и замену масла чаще.

Подробные указания:

Ежедневно	Проверить состояние и чистоту уплотнения крышки.
	Проверить уровень масла и его загрязненность (не является ли оно грязным или вспененным).
Ежемесячно	Проверить уровень масла и его загрязненность (не является ли оно грязным или вспененным).
	Проверить запечатывающую планку и состояние тефлоновой ленты, закрывающей провода запечатывающей планки.
Раз в полгода	Заменить масло и осмотреть насос после значительной нагрузки.
	Проверить состояние уплотнения крышки, тефлоновой ленты, закрывающей провода запечатывающей планки, и силиконового профиля и заменить при необходимости.
Ежегодно	При интенсивной эксплуатации упаковочной машины заменить воздушно-масляный фильтр.

3. Поиск и устранение неисправностей

Если при работе вакуумной упаковочной машины возникли неисправности, перед обращением в сервисный центр следует проверить следующее:

Во время процесса вакуумирования останавливается насос или полностью отключается машина:

- Проверить подключение к сети питания и предохранители!

Насос работает, но крышка не уплотняется:

- Отсутствует вакуум.
  - Проверить уплотнение крышки на наличие повреждений и утечки!
  - В случае повреждения и/или утечки заменить уплотнение крышки!

Насос работает с неполной мощностью:

- При низкой температуре масло насоса загустевает, что ухудшает работу насоса.
  - Запустить машину вхолостую три-четыре раза. Масло нагревается и становится достаточно текучим!

Недостаточный уровень вакуума:

- Проверить уровень масла в указателе на тыльной стороне машины!
  - Проверить качество масла. При наличии белой пены масло необходимо заменить!
- При низкой температуре масло насоса загустевает, что ухудшает работу насоса.
  - Запустить машину вхолостую три-четыре раза. Масло нагревается и становится достаточно текучим!

После вакуумной упаковки в пакете остается воздух:

- Используется слишком маленький пакет для данного продукта. В таком случае невозможно откачать весь воздух.
  - Использовать пакет большего размера!
- Слишком высокая температура запечатывания, что приводит к повреждению шва пакета и утечке.
  - Уменьшить температуру запечатывания!
- Использовался поврежденный пакет, или пакет был поврежден при помещении в него продукта (например, острыми костями).
  - Заменить пакет или использовать более толстые пакеты!
- Установлен слишком низкий уровень вакуума.
  - Увеличить установленный уровень вакуума!
- Насосное масло не обеспечивает надлежащей смазки.
  - Заменить масло!
- Слишком высокая температура продукта при упаковке. Высокий уровень вакуума невозможно получить физически, поскольку происходит слишком большое испарение.
  - Охладите продукты перед упаковкой! Чем ниже температура продукта, тем лучше вакуум!
- Открытая часть вакуумного пакета зажимается между камерой и крышкой, препятствуя удалению воздуха.
  - Использовать более короткий пакет.
    Открытая часть пакета должна выступать за запечатывающую планку не более чем на 1-2 см!

Один из проводов для запечатывания не действует:

- Провод поврежден или перегорел.
  - ▶ Заменить поврежденный провод и тефлоновую ленту, или запечатывающую планку полностью!

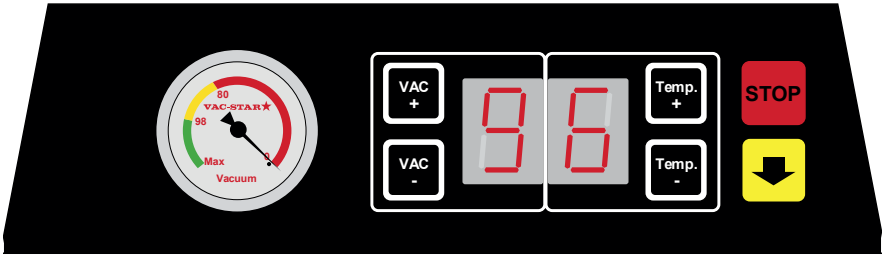
Запечатывающая планка не работает надлежащим образом, неравномерный сварной шов:

- Повреждена тефлоновая лента, закрывающая провода для запечатывания.
  - ▶ Заменить тефлоновую ленту!
- Силиконовый профиль (прикрепленный к крышке напротив запечатывающей планки) установлен неровно.
  - ▶ Выровнять положение силиконового профиля. При запечатывании давление должно прилагаться равномерно.

Запечатывающая планка совсем не работает:

- Проверить соединения проводов с левой и правой стороны запечатывающей планки.
  - ▶ Убедиться в правильном подключении проводов.
- Оба провода повреждены или перегорели.
  - ▶ Заменить поврежденные провода или полностью запечатывающую планку!
- Продукт или вставка касаются держателя запечатывающей планки, препятствуя ее движению вверх при запечатывании пакета.
  - ▶ Отодвинуть вставку, расположив ее в правильном положении, или разместить пакет с продуктом надлежащим образом, чтобы он не соприкасался с держателем запечатывающей планки.

Если после проверки всех этих пунктов устранить неисправность вакуумной упаковочной машины не удается, обращайтесь в сервисный центр.

Будьте готовы сообщить следующую информацию:

a) Краткое описание неисправности.
b) Тип и модель вакуумной машины (указаны на заводской табличке на боковой стороне машины).
c) Дата и место приобретения.
d) Серийный номер машины (указан на заводской табличке на боковой стороне машины).