





**Orved Vacuum Masters**



***IDEA 30 – 40***

***IDEA 31 – 41***

***IDEA 32 Hi-Line – 42 Hi-Line***

**РУКОВОДСТВО ПО  
ЭКСПЛУАТАЦИИ И  
ОБСЛУЖИВАНИЮ**

## Содержание

<b>1</b>	<b>Указания по технике безопасности и предупреждения .....</b>	<b>5</b>
1.1	Предполагаемое использование.....	5
1.2	Дети .....	5
1.3	Техническая безопасность.....	5
1.4	Правильное использование.....	6
1.5	Чистка и уход.....	7
<b>2</b>	<b>Советы по защите окружающей среды .....</b>	<b>7</b>
<b>3</b>	<b>Описание вакуум-упаковочной машины .....</b>	<b>7</b>
<b>4</b>	<b>Условия использования.....</b>	<b>8</b>
<b>5</b>	<b>Перед использованием вакуум-упаковочной машины .....</b>	<b>10</b>
<b>6</b>	<b>Панель управления: IDEA 30 – IDEA 40 – IDEA 31 – IDEA 41.....</b>	<b>10</b>
6.1	Функции и предупреждения.....	11
6.1.1	Максимальные допустимые значения .....	11
6.1.2	Заводские настройки.....	11
6.1.3	Включение / выключение звукового сигнала (для IDEA 30 – 40 - IDEA 31 – 41) 12	
6.1.4	Визуальное предупреждение.....	12
6.1.5	Отображение количества выполненных циклов вакуумирования перед заменой масла 12	
<b>7</b>	<b>Принципы использования моделей IDEA 30 – 40 - IDEA 31 – 41.....</b>	<b>12</b>
7.1	Вакуумная упаковка продуктов питания в пакетах .....	13
7.2	Вакуумная упаковка продуктов питания в контейнерах .....	16
7.2.1	Контейнеры, помещенные в вакуумную камеру .....	17
7.2.2	Внешние контейнеры .....	18
7.3	Вакуумная упаковка продуктов в пакетах с воздушным каналом.....	20
7.4	Цикл удаления воздуха (DEG).....	22
<b>8</b>	<b>Панель управления IDEA 32 Hi-Line – IDEA 42 Hi-Line.....</b>	<b>26</b>
8.1	Первое использование вакуум-упаковочной машины.....	27
8.2	Функции и предупреждения.....	28
8.2.1	Максимальные допустимые значения .....	28
8.2.2	Заводские настройки.....	28
<b>9</b>	<b>Как пользоваться моделями IDEA 32 Hi-Line – 42 Hi-Line .....</b>	<b>29</b>
9.1	Иконки и пиктограммы .....	29
9.2	Пользовательские .....	31
9.2.1	Редактируемые.....	31

9.2.2	Предустановленные программы .....	33
9.2.3	Вакуумная упаковка продуктов питания в пакеты .....	34
<b>9.3</b>	<b>Циклы шефа .....</b>	<b>38</b>
9.3.1	Настройка параметров.....	38
9.3.2	Программы шефа для контейнеров ( <i>Mussel cleaning, Marinade in containers, Pastry bases, Ice cream bases, Meat</i> ) .....	39
9.3.3	Программы шефа для пакетов ( <i>Powder and spices, Marinade in bags, Sauces, Infusion in bags, Ice cream bases, Meat</i> ) .....	41
<b>9.4</b>	<b>Циклы откачки газа.....</b>	<b>44</b>
9.4.1	Настройка параметров.....	44
9.4.2	Настройка параметров одного шага.....	45
9.4.3	Вакуумная упаковка продуктов питания с циклом удаления воздуха ( <i>Degas</i> ).....	45
<b>9.5</b>	<b>Циклы JAR (контейнеры).....</b>	<b>48</b>
9.5.1	Редактируемые циклы JAR.....	49
9.5.2	Настройка параметров.....	49
9.5.3	Контейнеры, помещенные в вакуумную камеру .....	50
9.5.4	Внешние контейнеры .....	52
<b>9.6</b>	<b>Управление сигналом тревоги .....</b>	<b>53</b>
9.6.1	IDEA 30 – 40 и IDEA 31 – 41.....	53
9.6.2	IDEA 32 HiLine – 42 HiLine .....	53
<b>10</b>	<b>После использования .....</b>	<b>54</b>
<b>11</b>	<b>Чистка вакуумной машины.....</b>	<b>54</b>
11.1	Наружная чистка .....	55
11.2	Чистка вакуумной камеры .....	55
11.3	Чистка запаивающей планки.....	55
11.4	Чистка внешних вакуумных приспособлений .....	55
<b>12</b>	<b>Цикл дегидратации масла в насосе (H2OUT) .....</b>	<b>55</b>
12.1	IDEA 30 – 40 – IDEA 31 - 41.....	56
12.2	IDEA 32 Hi-Line – 42 Hi-Line .....	56
<b>13</b>	<b>Данные о масле для насоса.....</b>	<b>57</b>
<b>14</b>	<b>Плановое обслуживание .....</b>	<b>58</b>
<b>15</b>	<b>Поиск и устранение неисправностей .....</b>	<b>59</b>
<b>16</b>	<b>Установка.....</b>	<b>61</b>
16.1	Указания по технике безопасности.....	61
16.2	Введение .....	62
16.3	Данные на паспортной табличке .....	63
16.4	Погрузоразгрузочные операции и транспортировка машины .....	63

16.5	Установка.....	64
17	Техническое обслуживание.....	66
17.1	Замена запаивающей планки в сборе.....	66
17.2	Замена тефлоновой ленты.....	67
17.3	Доступ к внутренним компонентам машины.....	68
17.4	Замена масла насоса.....	69
17.5	Замена выпускного фильтра насоса.....	70
17.6	Замена прокладки крышки.....	71
17.7	Замена силикона верхней планки.....	72
17.8	Замена газовой пружины.....	72
18	Электрическая схема.....	74
18.1	IDEA 30 – IDEA 40.....	74
18.2	IDEA 31 - IDEA 41.....	75
18.3	IDEA 32 Hi-Line – IDEA 42 Hi-Line.....	76
19	Технические данные.....	77
19.1	IDEA 30 – IDEA 40.....	77
19.2	IDEA 31 – IDEA 41.....	77
19.3	IDEA 32 Hi-Line – IDEA 42 Hi-Line.....	78
20	Гарантия.....	78
21	Полезные заметки.....	79
22	Запасные части.....	79

## **1 Указания по технике безопасности и предупреждения**

- Данное изделие отвечает действующим требованиям к безопасности. Ненадлежащее использование может в любом случае привести к личным травмам или повреждению имущества.
- Настоящее руководство является неотъемлемой частью изделия и содержит все указания, которые необходимы для правильной установки, использования и обслуживания устройства во избежание рисков, которые могут привести к личным травмам или повреждению имущества. Производитель не несет ответственности за любой ущерб, вызванный несоблюдением настоящих указаний.
- Пользователь и специалист по установке обязаны тщательно прочесть настоящее руководство и постоянно с ним сверяться; более того, само руководство следует хранить в хорошо известном и доступном месте и передавать последующим пользователям оборудования.

### **1.1 Предполагаемое использование**

- Запрещается использовать устройство снаружи помещений.
- Устройство должно использоваться только для тех задач, для которых оно предназначено, т.е. для вакуумной упаковки продуктов питания.
- Все прочие виды использования считаются ненадлежащими и потенциально опасными.
- Запрещается упаковывать в вакууме живые существа (моллюсков и животных и т.д.).
- Не допускается использование изделия лицами, страдающими физическими, сенсорными и умственными отклонениями, а также неопытными людьми; эксплуатация изделия лицами, не имеющими надлежащей подготовки, и их обучение применению изделия допускается только под наблюдением квалифицированных работников, несущих ответственность за их безопасность. Такие лица могут быть допущены к использованию устройства без надзора только при условии, что им были объяснены все принципы работы, и они способны выполнить все действия в полной безопасности. Важно, чтобы они могли осознать и понять опасности, связанные с ненадлежащим использованием устройства.

### **1.2 Дети**

- Не допускать детей в возрасте младше восьми лет к пользованию устройством или делать этого под непрерывным надзором.
- Дети в возрасте старше восьми лет могут быть допущены к использованию устройства без надзора только при условии, что им были объяснены все принципы работы, и они способны выполнить все действия в полной безопасности. Важно, чтобы они могли осознать и понять опасности, связанные с ненадлежащим использованием устройства.
- Следить за детьми, которые могут оказаться рядом с вакуум-упаковочной машиной. Не позволять детям играть с ней.
- Держать детей вдали от устройства до тех пор, пока запаивающая планка и линия запайки полностью не остынут, во избежание получения ожогов.
- Упаковочные материалы (пластиковые мешки, пенополистирол и т.д.) не следует оставлять в пределах досягаемости детей, поскольку они являются источником опасности.
- При отправке устройства на слом соблюдать местные стандарты в отношении утилизации отходов и доставить его в соответствующий пункт сбора. Не оставлять устройство без присмотра даже на несколько дней, поскольку это может оказаться опасным для детей.

### **1.3 Техническая безопасность**

- Неправильная установка и работы по обслуживанию и ремонту могут подвергнуть пользователя серьезной опасности. Такие работы должен производить только квалифицированный специалист, авторизованный производителем.
- Особое внимание следует уделить общему состоянию крышки (трещины, задиры, царапины и глубокие выщерблены). Любое повреждение может стать причиной взрыва с серьезными последствиями для пользователя.
- Запрещается использовать устройство, если его крышка повреждена.
- Устройство снабжено вакуумным насосом с масляной смазкой. Запрещается наклонять или переворачивать машину, во избежание выливания масла.
- Надлежащая работа устройства гарантируется только в случае подключения к соответствующей всем требованиям электрической системе, которая по всем параметрам (напряжение, частота

тока) соответствует данным на паспортной табличке устройства. При наличии сомнений система подлежит проверке квалифицированным электриком.

- Электробезопасность устройства гарантируется только в случае подключения к соответствующей всем требованиям системе заземления. Убедиться в соблюдении всех условий по обеспечению безопасности. При наличии сомнений система подлежит проверке квалифицированным электриком.
- Удлинитель или переноски не гарантируют должного уровня безопасности (опасность пожара). Соответственно, запрещается подключать устройство с использованием этих устройств.
- Прикосновение или изменение электрических или механических компонентов может стать причиной травмы и выхода оборудования из строя. Запрещается открывать корпус устройства.
- Лишь квалифицированный персонал допускается к работам с системой подачи питания и деталями под напряжением.
- Замена поврежденного шнура питания должна осуществляться официально представляющей его организацией технического обслуживания.
- При отключении штепселя или в случае, если шнур питания не имеет штепселя, подключение устройства к сети питания должно производиться квалифицированным электриком.
- При обнаружении неполадок в оборудовании (например, повреждение шнура питания или неправильная работа панели управления), запрещается использовать машину и следует немедленно поставить в известность авторизованный сервисный центр.
- Запрещается использовать устройство с влажными руками или при наличии контакта с водой.
- Использовать подходящую рабочую одежду и защитные перчатки.
- Не помещать посторонние предметы в вентиляционные отверстия машины: опасность удара электрическим током!
- В случае если ремонт вакуум-упаковочной машины осуществляется не в авторизованном сервисном центре, гарантия на устройство аннулируется.
- При замене неисправных или дефектных деталей использовать только оригинальные запчасти, поставляемые дилером (для замены привлекать только квалифицированных работников).
- В случае отказа питания в процессе вакуумной упаковки, в камере сохраняется вакуум, и крышку нельзя открыть. Запрещается прилагать усилия или использовать инструменты для открытия крышки. После восстановления электропитания крышку можно будет снова открыть.
- Работы по обслуживанию, установке или ремонту устройства должны производиться только после отключения питания и извлечения штепселя из розетки. Если штепсель питания недоступен, отключить электрическую систему с помощью главного сетевого выключателя. Работы по ремонту или установке должны производиться только после отключения питания.
- При подготовке устройства к утилизации обрезать и удалить шнур питания и снять крышку, чтобы сделать устройство непригодным к использованию и усложнить детям доступ внутрь устройства.

#### 1.4 Правильное использование

- Опасность ожога! После завершения процесса герметизации запаивающая планка и сам запаивающий шов очень горячие. Не следует прикасаться к запаивающей планке или линии запайки сразу после завершения запайки.
- Опасность пожара! Запрещается хранить горючие материалы или вещества рядом с вакуум-упаковочной машиной.
- Любое повреждение крышки может стать причиной взрыва. Не помещать никакие предметы на крышку и не допускать ударов по ее поверхности любыми предметами. В случае случайного удара по крышке внимательно проверить ее на предмет повреждений. При наличии сомнений, обратиться в авторизованный сервисный центр.
- Не использовать устройство или крышку в качестве рабочей, опорной или поддерживающей поверхности.
- **При упаковке в обязательном порядке охлаждать продукты до +3°C:** это позволит добиться оптимальных результатов хранения. Более того, это позволит избежать образования пара, который может повлиять на процесс упаковки машиной. В частности, возможно повреждение вакуумного насоса вследствие окисления под воздействием конденсирующихся паров. Внимательно отслеживать процесс вакуумирования, и при появлении пузырьков в жидкости не допускать вытекания путем заблаговременной герметизации.
- Если жидкости достигнет всаса насоса, это может вызвать серьезное повреждение.

- Перед использованием любых контейнеров или чаш убедиться, что они достаточно прочные, чтобы выдержать вакуум, даже при помещении в холодильник, чтобы избежать опасности взрыва.
- Если машина не используется в течение длительного времени, ее необходимо отключить, достав штепсель из розетки питания (см. таблицу с графиком Планового обслуживания в Главе 14).

## 1.5 Чистка и уход

- Для чистки устройства использовать только влажную ткань без агрессивных дезинфицирующих или моющих средств. Запрещается использование губок или абразивных тканей во избежание повреждения стальных поверхностей и крышки.
- Вода или пар могут попасть на детали под напряжением и вызвать короткое замыкание. Запрещается использовать струи воды или оборудование для чистки паром: опасность удара электрическим током!
- Пользователь несет ответственность за чистку и плановое обслуживание. Не допускать к проведению этих операций детей без надлежащего надзора.

## 2 Советы по защите окружающей среды

### 1) Упаковка:

Упаковочные материалы на 100% экологичны и имеют соответствующий значок пригодности для вторичной переработки. Следовать местным указаниям по утилизации отходов. Упаковочные материалы (пластиковые мешки, пенополистирол и т.д.) не следует оставлять в пределах досягаемости детей, поскольку они являются источником опасности.

### 2) Сдача в лом/Утилизация:

Устройство изготовлено с использованием подлежащих вторичной переработке материалов. Настоящее устройство имеет маркировку согласно Европейской Директиве 2002/96/EU Утилизации отходов производства электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечивая надлежащую сдачу устройства на лом, вы вносите свой вклад в предотвращение потенциальных негативных последствий для природы и здоровья людей.



Если этот значок используется на устройстве или в сопровождающей документации, это означает, что в конце срока эксплуатации устройство не следует утилизировать вместе с бытовыми отходами, а необходимо передать на сортировку отходов вместе с другими электрическими и электронными устройствами.

При подготовке устройства к утилизации обрезать шнур питания и снять крышку, чтобы сделать устройство непригодным к использованию и усложнить детям доступ внутрь устройства.

При отправке устройства на лом соблюдать местные стандарты в отношении утилизации отходов и доставить его в соответствующий пункт сбора. Не оставлять устройство без присмотра даже на несколько дней, поскольку это может оказаться опасным для детей.

Для получения более подробной информации касательно обработки, сбора и переработки настоящего устройства следует обратиться в местное представительство, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где было приобретено данное устройство.

## 3 Описание вакуум-упаковочной машины

(Показанная на изображении ниже модель может не в точности совпадать с приобретенной вакуум-упаковочной машиной)

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

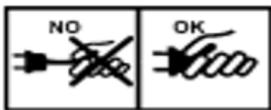


## 4 Условия использования



**ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!** Убедиться заранее, что напряжение питания машины, указанное на идентификационной табличке, соответствует напряжению в сети.

Электробезопасность устройства достигается только в случае правильного подключения к эффективной системе заземления, как того требуют действующие правила и нормы. Производитель не несет никакой ответственности за ущерб, вызванный отсутствием или недостаточной эффективностью системы заземления.



**ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!** Вставлять штепсель питания в розетку и вынимать ее допускается только при выключенной машине. Тянуть следует за корпус штепселя, а не за провод. К работам с деталями под напряжением допускается только квалифицированный

персонал.



**ОСТОРОЖНО!** Разместить машину на твердой, безопасной, горизонтальной поверхности. **ОСТОРОЖНО!** Устройство должно размещаться таким образом, чтобы обеспечить доступ к нему со всех сторон. Это гарантирует надлежащую вентиляцию машины.

**ОСТОРОЖНО!** Если машина оборудована системой подачи газа, рекомендуется прикрепить газовый баллон к стене. После использования и выключения машины рекомендуется закрыть баллон с газом и редукционный клапан.



**ВНИМАНИЕ!** ЕСЛИ МАШИНА ОБОРУДОВАНА СИСТЕМОЙ ПОДАЧИ ГАЗА, ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ГАЗОВУЮ СМЕСЬ С СОДЕРЖАНИЕМ КИСЛОРОДА БОЛЕЕ 21% ИЛИ С ИНЫМИ ВЗРЫВООПАСНЫМИ ИЛИ ГОРЮЧИМИ ГАЗАМИ. Газовые смеси должны настраиваться поставщиком на заводе или авторизованным техником в месте установки и использования машины. Поставка и установка газового баллона должна производиться исключительно квалифицированным персоналом поставщика.



**ВНИМАНИЕ!** Вакуум-упаковочная машина была разработана и предназначена для создания вакуума в пакетах и контейнерах с жесткими стенками. Максимальная продолжительность стандартного полного цикла вакуумирования (создание вакуума и запайка с герметизацией) составляет 60 секунд.



**ВНИМАНИЕ!** Немедленно остановить работу машины в случае утечки газа из-за неисправного или окислившегося соединения или при повреждении труб.



Обратиться в ближайший сервисный центр для немедленной замены поврежденных деталей.



**ОСТОРОЖНО!** Температура в помещении не должна опускаться ниже +10°C во избежание загустевания масла в насосе, что может сказаться на исправном функционировании насоса.

**ОСТОРОЖНО!** Периодически проверять уровень масла в насосе с помощью смотрового стекла (на боковой или задней панели машины). Уровень масла должен находиться между отметками МИНИМУМ и МАКСИМУМ. Масло должно быть чистым и не мутным.



**ОСТОРОЖНО!** Масло вакуумного насоса следует периодически менять; периодичность замены масла зависит от частоты использования вакуум-упаковочной машины. Менять масло следует не реже, чем через каждые 5 000 циклов вакуумирования. При замене масла следует также менять выпускной фильтр (см. таблицу с графиком Планового обслуживания в Главе 14).

Если машина используется для вакуумной упаковки жидкостей или влажных продуктов, масло и фильтр следует менять чаще; помимо этого масло и фильтр следует менять после длительного периода простоя, если его продолжительность превышает один месяц. Перед использованием машины после простоя свыше двух месяцев в обязательном порядке произвести замену масла.

Белесый и мутноватый или темный и прозрачный состав масла означает, соответственно: попадание в масла жидкостей и влаги или старение масла. Цифровые модели снабжены систему сигнализации о необходимости замены масла. После наработки максимального количества циклов на дисплее при включении будет появляться надпись "ALL OIL". Количество проведенных циклов вакуумирования можно узнать в любое время через панель управления.

Крайне важно периодически проводить цикл дегидратации насоса (H2Out) см. главу 13.



**ВНИМАНИЕ!** НЕ СЛЕДУЕТ ПРИКАСАТЬСЯ к запаивающей планке или линии запайки сразу после завершения запайки, поскольку они могут быть горячими.



**ОСТОРОЖНО!** НЕ ДОПУСКАЕТСЯ удалять тефлоновую полосу, закрепленную на запаивающей планке; Не следует использовать для очистки запаивающей планки от любого рода загрязнений ножи и прочие острые предметы. Перед началом любых работ по очистке, дождаться полного остывания запаивающей планки (не использовать острые или заостренные предметы)



**ОСТОРОЖНО!** После использования тщательно почистить машину: использовать чистую ткань, смоченную в воде (не использовать моющие средства или растворители), для чистки крышки. Для чистки деталей из нержавеющей стали использовать специальные средства. Запрещается использовать струи воды или пар, поскольку это может повредить электронные детали устройства.



**При возникновении любых проблем (неисправности при работе или потребность в технической консультации) следует обращаться в нашу службу поддержки.**

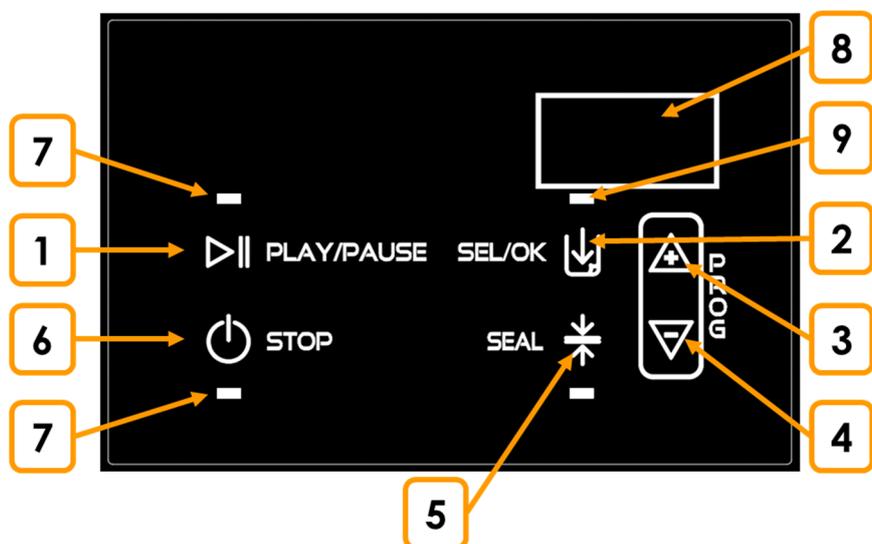


## 5 Перед использованием вакуум-упаковочной машины

- Перед использованием машины почистить вакуумную камеру и крышку с помощью чистой ткани, смоченной в питьевой воде.
- Рекомендуется не использовать агрессивные моющие средства, скребки из нержавеющей стали, ерши или абразивные, кислотные или агрессивные вещества, которые могут на постоянной основе повредить внутренние поверхности вакуумной камеры.



## 6 Панель управления: IDEA 30 – IDEA 40 – IDEA 31 – IDEA 41



№	Описание
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>При одновременном нажатии с кнопкой STOP в течение 4 секунд, показывает количество проведенных циклов вакуумной упаковки</li> <li>При одновременном нажатии с кнопкой STOP при включении, позволяет включить или выключить звуковой сигнал</li> </ul>
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Позволяет установить уровень вакуума, дополнительный вакуум, газ (только для <b>IDEA31 - IDEA41</b>)</li> <li>В случае нажатия после достижения 90% вакуума, позволяет ускорить переход к подаче ГАЗА</li> </ul>
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Пролистывание программ</li> <li>Изменить значения параметров</li> </ul>
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>При одновременном нажатии в течение 4 секунд, позволяет сбросить сохраненную программу и восстановить заводские значения.</li> </ul>
5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Позволяет установить продолжительность запаивания</li> <li>В случае нажатия во время цикла вакуумирования позволяет ускорить переход к запаиванию</li> </ul>
6	<ul style="list-style-type: none"> <li>Режим ожидания/вкл и Режим ожидания/выкл (удерживать нажатой в течение 5 секунд)</li> <li>При одновременном нажатии с кнопкой PLAY/PAUSE в течение 4 секунд, показывает количество проведенных циклов вакуумной упаковки</li> <li>При одновременном нажатии с кнопкой PLAY/PAUSE при включении, позволяет включить или выключить звуковой сигнал</li> <li>Прерывает текущий цикл вакуумирования</li> </ul>
7	<ul style="list-style-type: none"> <li>Отображение текущей функции</li> </ul>
8	<ul style="list-style-type: none"> <li>Отображение активной программы</li> <li>Отображение активной функции и установленного значения</li> <li>Отображение аварийного сигнала</li> <li>Отображение количество выполненных циклов вакуумирования перед заменой масла</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>При включенном режиме (ON), показывает, что функция GAS (газ) активна</li> </ul>

## 6.1 Функции и предупреждения

### 6.1.1 Максимальные допустимые значения

Функция	Значение
Вакуум	30% – 99%
Вакуум Jar (контейнеры)	10% – 99%
Дополнительный вакуум	1 - 60 сек
Запаивание	0,1 - 6,0 сек
Газ (IDEA31 - IDEA41)	1 – 90%



#### ОСТОРОЖНО!

Необходимо провести предварительные испытания для проверки оптимального количества газа, который следует добавлять, для каждого упаковываемого продукта в отдельности.

### 6.1.2 Заводские настройки

Функция	Значение
Вакуум	99%
Вакуум Jar (контейнеры)	99%
Дополнительный вакуум	0 сек
Запаивание	2,5 сек
Газ (IDEA31 - IDEA41)	Выкл.

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

Для включения / выключения звукового сигнала выполнить нижеследующие действия:  
включить машину, нажав одновременно кнопки **STOP** и **PLAY/PAUSE**.



### 6.1.4 Визуальное предупреждение



#### **ОСТОРОЖНО!**

В случае достижения установленного для машины количества допустимых циклов работы при каждом включении машины на дисплее будет отображаться предупреждение о необходимости замены масла в насосе "OIL".

### 6.1.5 Отображение количества выполненных циклов вакуумирования перед заменой масла

Одновременное включение всех светодиодов и отображение сообщения **OIL** на дисплее говорит о достижении максимального количества циклов вакуумирования перед заменой масла. Обнуление счетчика рабочих циклов должно производиться авторизованным техником после замены масла.

**Максимальное количество циклов вакуумирования перед заменой масла:** 5000

Одновременно нажать кнопки **STOP** и **PLAY/PAUSE** в течение 4 секунд, чтобы отобразить количество проведенных циклов вакуумной упаковки

## 7 Принципы использования моделей IDEA 30 – 40 - IDEA 31 – 41



**ОСТОРОЖНО!** Продукты упаковывать в холодном состоянии, желательно при температуре 3-4 ° С. Чем выше температура продукта, тем меньше срок хранения. При увеличении влажности внутри насоса происходит процесс окисления с повреждением насоса.

**Прогрев масла.** В случае редкого использования машины перед началом процедуры упаковки провести 2-3 полных РАБОЧИХ ЦИКЛА (VAC 99% и VAC+ 60"). Это позволит произвести подогрев масла и удалить остатки воды в насосе.

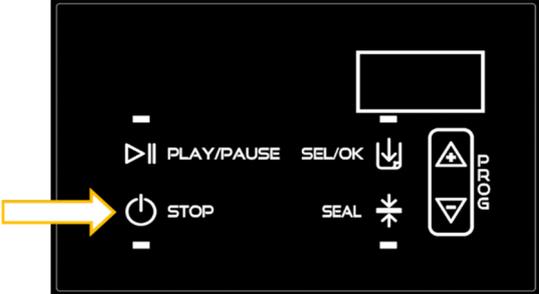
**Цикл дегидратации масла в насосе H2Out.** При использовании машины в ресторане необходимо ежедневно по завершении рабочего дня запускать программу чистки насоса H2Out. Независимо от ситуации, программу H2Out следует запускать каждую неделю.

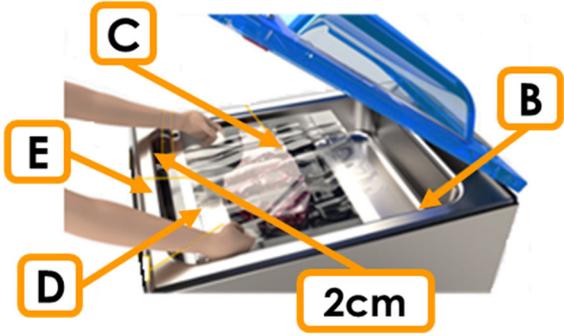
**Модель с опциональной подачей газа.** Настройка вакуумирования с включенной подачей газа. При включенной функции уровень вакуума необходимо установить на максимальное значение. Если продукт по-прежнему выглядит сдавленным, следует увеличить количество газа, не изменяя при этом степень вакуумирования! Степень вакуума можно снизить до 95-97% только в случае упаковки продуктов, которые могут взорваться из-

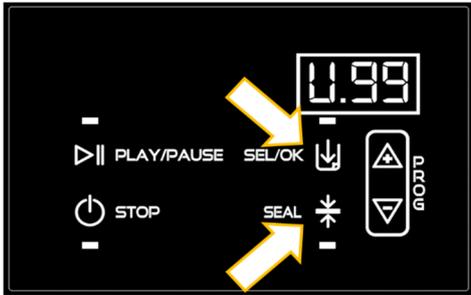
за чрезмерного вакуума (заполнение свежей пастой)

**В конце рабочего дня освободить поршень, нажав на него вниз, и опустить крышку в исходное положение. В этом случае вакуумная камера будет защищена от грязи и пыли.**

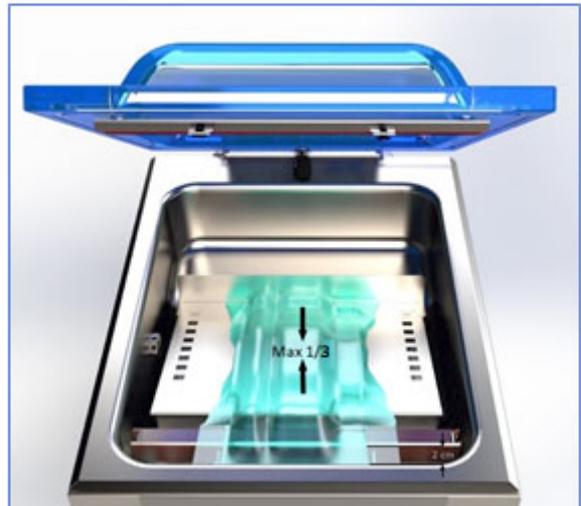
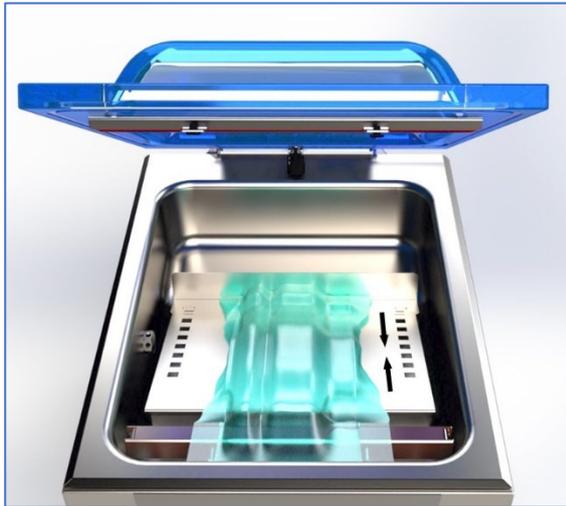
## 7.1 Вакуумная упаковка продуктов питания в пакетах

Фаза	Описание	Изображение
1	<p>Выбрать пакет, в зависимости от планируемого использования продукта (хранение или приготовление) с учетом размеров продукта: продукт не должен занимать больше 2/3 фактического объема пакета.</p> <p><i>Поместить внутрь продукты, охлажденные до +3°C, чтобы получить оптимальный результат.</i></p>	
2	<p>Поднять крышку до концевого выключателя и зацепить поршень, вытянув его вперед.</p>	
3	<p>Открыть крышку и убедиться, что вакуумная камера и упаковываемый продукт сухие. Действовать аккуратно, чтобы не испачкать и не увлажнить внутренние поверхности вблизи горловины пакета.</p> <p>Поместить в камеру максимальное количество черных пластин (A), которое может вместить вакуумная камера, с учетом размера упаковываемого продукта.</p>	
4	<p>Удерживать кнопку  нажатой 5 секунд для включения вакуумно-упаковочной машины.</p>	

<p>5</p>	<p>Поместить вакуумный пакет (C) с продуктом внутрь вакуумной камеры (B) и поместить его по центру относительно запаивающей планки (D). Край горловины, без складок, должен выступать за запаивающую планку примерно на 2 см. Не загибать горловину пакета за запаивающей планкой.</p> <p><b>IDEA 31 – 41:</b> если необходима закачка газа, вставить газовое сопло в отверстие в пакете (E).</p>	
<p>6</p>	<p>Выбрать 1 из 10 программ P1 – P10, используя кнопки <b>ВВЕРХ/ВНИЗ</b>.</p>	
<p>7</p>	<p>Нажать <b>SEL/OK</b> для выбора параметров вакуума и с помощью кнопок <b>ВВЕРХ/ВНИЗ</b> выставить значение от 10% до 99%.</p> <p>Любой уровень вакуума ниже максимального снижает или аннулирует эффект консервирования из-за наличия внутри пакета остатков воздуха.</p>	
<p>8</p>	<p>Если установлен уровень вакуума 99%, снова нажать кнопки <b>ВВЕРХ/ВНИЗ</b> для настройки дополнительного уровня вакуума от 1" до 60".</p>	
<p>9</p>	<p><b>IDEA 31 – 41:</b> Нажать <b>SEL/OK</b> для выбора параметров подачи <b>ГАЗА</b> и с помощью кнопок <b>ВВЕРХ/ВНИЗ</b> выставить значение от 1% до 90%.</p> <p>При включенной функции подачи ГАЗА уровень вакуума должен быть установлен на 99%.</p>	

<p><b>10</b></p>	<p>Нажать кнопку <b>SEAL</b> (запаивание) и установить время запаивания от 0,1" до 6,0", в зависимости от используемого вакуумного пакета.</p>	
<p><b>11</b></p>	<p>Опустить крышку двумя руками, нажав на ее углы. Цикл вакуумирования запускается автоматически.</p>	
<p><b>12</b></p>	<p>Нажать кнопку <b>SEL/OK</b>, чтобы заранее переключиться с этапа вакуумирования на закачку ГАЗА (только для моделей Idea 31 – 41), Нажать кнопку <b>SEL/OK</b>, чтобы заранее включить закачку ГАЗА, убедившись предварительно, что уровень вакуума достиг порогового значения в 90%. В противном случае будет включен режим запаивания. Нажать кнопку <b>SEAL</b>, чтобы начать запаивание раньше времени.</p>	
<p><b>13</b></p>	<p>Нажатием кнопки <b>STOP</b> в любое время можно сразу прервать цикл вакуумирования; давление в вакуумной камере восстановится. Крышка открывается автоматически. Машина возвращается к выбранной программе.</p>	
<p><b>14</b></p>	<p><b>Конец цикла. Крышка открывается автоматически.</b> Достать упакованные продукты, стараясь не касаться запаивающей планки, поскольку она может быть еще горячей.</p>	

При упаковке жидких продуктов заполнять пакет **не более чем на треть** от его объема; если имеется дополнительная "наклонная полка для жидкостей", отрегулировать ее с учетом размера пакета. Включить машину и приступить к настройке параметров, как описано выше, отрегулировать уровень вакуума, чтобы избежать перелива жидкости.



Опустить крышку двумя руками, нажав на ее углы. Цикл вакуумирования запускается автоматически.

## 7.2 Вакуумная упаковка продуктов питания в контейнерах



**ВНИМАНИЕ!** Убедиться, что выбранные контейнеры способны выдержать давление вакуума.

В конце рабочего дня отсоединить поршень, нажав на него вниз, и опустить крышку в исходное положение.

В этом случае вакуумная камера будет защищена от грязи и пыли.



**ОСТОРОЖНО!**

Внимательно прочтите информацию в начале главы 7.

Выбрать контейнер, который подходит для вакуумной упаковки

Заполнить контейнер продуктами и закрыть крышку.

Пределы заполнения:

- Твердые продукты: 100%
- Бульоны, настойки: ½
- Овощные и мясные соусы: 1/3
- Сливки, сливочные соусы: ¼
- Яичные продукты или яичный белок: 1/6

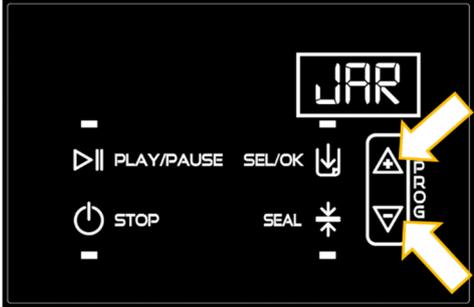


**Поместить внутрь продукты, охлажденные до +3°C, чтобы получить оптимальный результат.**

**Поднять крышку до концевого выключателя и зацепить поршень, вытянув его вперед.**

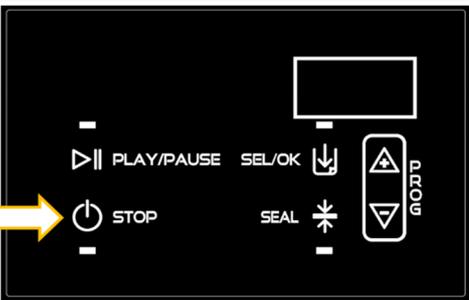


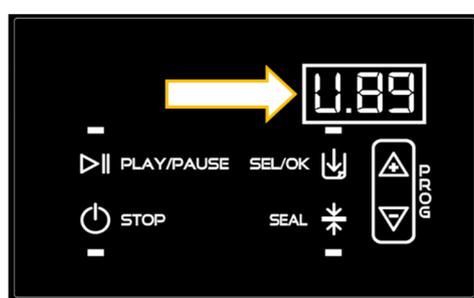
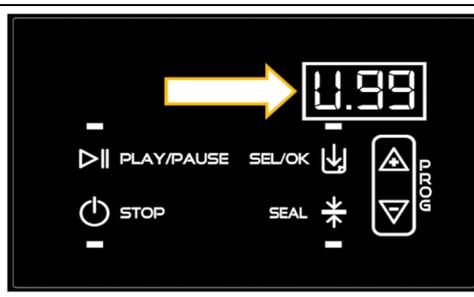
## 7.2.1 Контейнеры, помещенные в вакуумную камеру

Фаза	Описание	Изображение
1	<p>Открыть крышку и убедиться, что вакуумная камера и упаковываемый продукт сухие. Действовать аккуратно, чтобы не испачкать и не увлажнить внутренние поверхности.</p> <p>Поместить в камеру максимальное количество черных пластин (А), которое может вместить вакуумная камера, с учетом размера упаковываемого продукта.</p>	
2	<p>Выбрать <b>контейнер</b>, который подходит для вакуумной упаковки и помещается в вакуумную камеру, при этом при закрытии крышки машины между контейнером и крышкой машины должно оставаться не менее <b>1 см</b> свободного пространства.</p> <p>Можно при необходимости убрать запаивающую планку.</p> <p>Убедиться, что воздухозаборное устройство открыто.</p>	
3	<p>Удерживать  кнопку нажатой 5 секунд для включения вакуумно-упаковочной машины.</p>	
4	<p>Нажатием кнопок <b>ВВЕРХ/ВНИЗ</b> выбрать программу <b>Jars (JAR)</b>.</p>	
5	<p>Нажать <b>SEL/OK</b> для выбора параметров вакуума и с помощью кнопок <b>ВВЕРХ/ВНИЗ</b> выставить значение от <b>10%</b> до <b>99%</b>.</p>	

6	Опустить крышку и нажать кнопку <b>PLAY/PAUSE</b> для запуска цикла вакуумирования.	
7	Нажатием кнопки <b>STOP</b> в любое время можно сразу прервать цикл вакуумирования; давление в вакуумной камере восстановится. Крышка открывается автоматически. Машина возвращается к выбранной программе.	
8	<b>Конец цикла. Крышка открывается автоматически.</b> Достать контейнер из вакуумной камеры.	

## 7.2.2 Внешние контейнеры

Фаза	Описание	Изображение
1	Поместить приспособление <b>(A)</b> для создания вакуума во внешнем контейнере, подключив его как внутри вакуумной камеры, так и к крышке контейнера. Убедиться, что воздухозаборное устройство открыто.	
2	Удерживать кнопку  нажатой 5 секунд для включения вакуумно-упаковочной машины.	

3	<p>Нажатием кнопок <b>ВВЕРХ/ВНИЗ</b> выбрать программу <b>Jars (JAR)</b>.</p>	
4	<p>Нажать <b>SEL/OK</b> для выбора параметров вакуума и с помощью кнопок <b>ВВЕРХ/ВНИЗ</b> выставить значение от 10% до 99%.</p>	
5	<p>Нажать кнопку <b>PLAY/PAUSE</b> для запуска цикла вакуумирования.</p>	
6	<p><b>Поместить один конец всасывающего устройства в камеру, прикрепив к точке всасывания, а второй слегка прижать к крышке контейнера для начала процесса создания вакуума.</b></p>	
7a	<p>Если уровень вакуума установлен на отметке ниже 99%, насос отключается. Убрать приспособление и поместить его на крышку следующего контейнера. Нажать кнопку <b>PLAY/PAUSE</b> для запуска нового цикла вакуумирования.</p>	
7b	<p>Если уровень вакуума установлен на отметке <b>99%</b>, насос продолжает работать. Убрать приспособление и поместить его на крышку следующего контейнера.</p>	
8	<p>Нажатием кнопки <b>STOP</b> в любое время можно сразу прервать цикл вакуумирования.</p>	

9 После завершения цикла вакуумирования убрать приспособление из вакуумной камеры.

### 7.3 Вакуумная упаковка продуктов в пакетах с воздушным каналом



#### ОСТОРОЖНО!

Для упаковки продуктов снаружи машины необходимо использовать вакуумные пакеты с воздушным каналом (для хранения или готовки), которые можно заказать у дилера или напрямую в компании Orved S.p.A.

Следует иметь в виду, что не все вакуумные пакеты, представленные на рынке, подходят для этих целей.

В конце рабочего дня отсоединить поршень, нажав на него вниз, и опустить крышку в исходное положение. В этом случае вакуумная камера будет защищена от грязи и пыли.

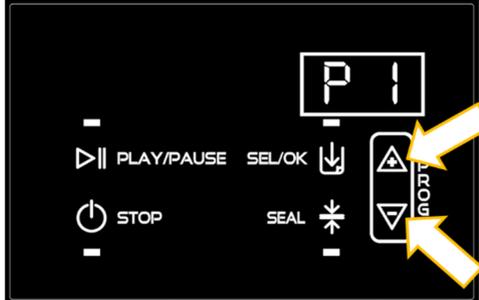


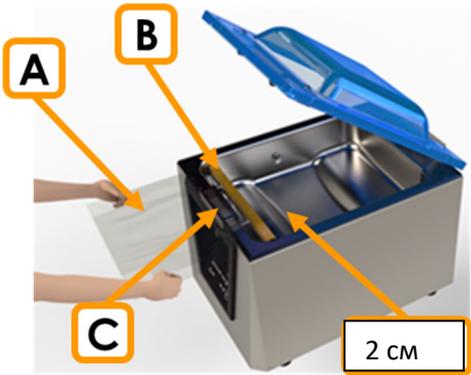
#### ОСТОРОЖНО!

Процедура вакуумной упаковки подходит только для сухих и не подверженных сминанию продуктов питания

**Для этого необходимо воспользоваться приспособлением "EASY" для наружного вакуумирования.**

Фаза	Описание	Изображение
1	<p>Поднять крышку до концевого выключателя и зацепить поршень, вытянув его вперед.</p> <p>Открыть крышку и убедиться, что вакуумная камера и упаковываемый продукт сухие. <b>Не убирать заполнители из вакуумной камеры.</b></p> <p>Действовать аккуратно, чтобы не испачкать и не увлажнить внутренние поверхности вблизи горловины пакета.</p>	
2	<p>Удерживать кнопку  нажатой 5 секунд для включения вакуумно-упаковочной машины.</p>	

3	<p>Выбрать 1 из 10 программ P1 – P10, используя кнопки <b>ВВЕРХ/ВНИЗ</b>.</p>	
4	<p>Нажать <b>SEL/OK</b> для выбора параметров вакуума и с помощью кнопок <b>ВВЕРХ/ВНИЗ</b> выставить значение от 10% до 99%.</p> <p>Любой уровень вакуума ниже максимального снижает или аннулирует эффект консервирования из-за наличия внутри пакета остатков воздуха.</p>	
5	<p>Если установлен уровень вакуума 99%, снова нажать кнопки <b>ВВЕРХ/ВНИЗ</b> для настройки дополнительного уровня вакуума от 1" до 60".</p>	
6	<p>Нажать кнопку <b>SEL/OK</b> и выбрать параметр <b>GAS</b>, после чего с помощью кнопок <b>ВВЕРХ/ВНИЗ</b> установить значение <b>OFF (выкл.)</b></p>	
7	<p>Нажать кнопку <b>SEAL</b> (запаивание) и установить время запаивания от 0,1" до 6,0", в зависимости от используемого вакуумного пакета.</p>	

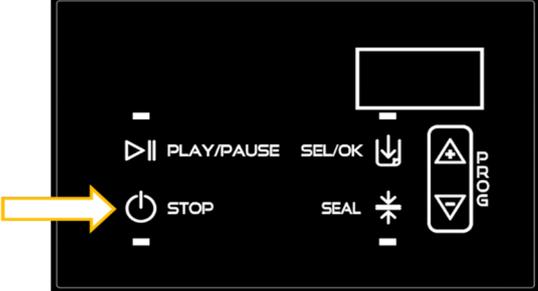
<p>8</p>	<p>Выбрать пакет с воздушными каналами, в зависимости от планируемого использования продукта (хранение или приготовление) с учетом размеров продукта: продукт не должен занимать больше 2/3 фактического объема пакета. Поместить вакуумный пакет (A), в который помещен упаковываемый пищевой продукт, по центру, открытым концом на запаивающую планку (B). Край горловины должен выступать за запаивающую планку примерно на 2 см. Поместить приспособление EASY (C) – опция – на раму машины поверх пакета.</p> <p><i>Поместить внутрь продукты, охлажденные до +3°C, чтобы получить оптимальный результат.</i></p>	
<p>9</p>	<p>Опустить крышку, сохраняя пакет с воздушным каналом в горизонтальном положении. Цикл вакуумирования запускается автоматически.</p> <p>Прервать цикл вакуумирования, если вы заметите, что часть жидкости течет в сторону камеры через пакет с воздушным каналом</p>	
<p>10</p>	<p>Нажать кнопку <b>SEAL</b>, чтобы остановить процесс вакуумирования и начать запаивание раньше времени.</p> <p><b>IDEA 31 и IDEA 41:</b> Заполнение газом использовать нельзя.</p>	
<p>11</p>	<p>Нажатием кнопки <b>STOP</b> в любое время можно сразу прервать цикл вакуумирования; давление в вакуумной камере восстановится. Крышка открывается автоматически. Машина возвращается к выбранной программе.</p>	
<p>12</p>	<p><b>Конец цикла.</b> Крышка открывается автоматически.</p> <p>Достать упакованные продукты, стараясь не касаться запаивающей планки, поскольку она может быть еще горячей.</p>	

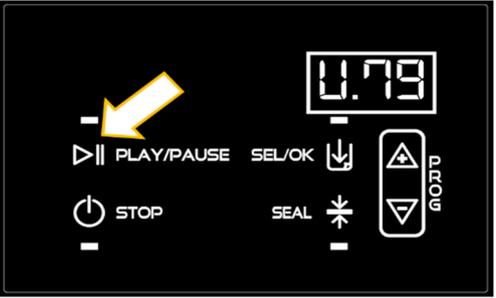
#### 7.4 Цикл удаления воздуха (DEG)

Программа, позволяющая выбрать режим паузы и заново начать этап вакуумирования, а также, для этапа повторного попадания воздуха, позволяет произвести полное удаление воздуха изнутри частей продукта.

Доступно только для моделей **IDEA 31** и **IDEA 41**.

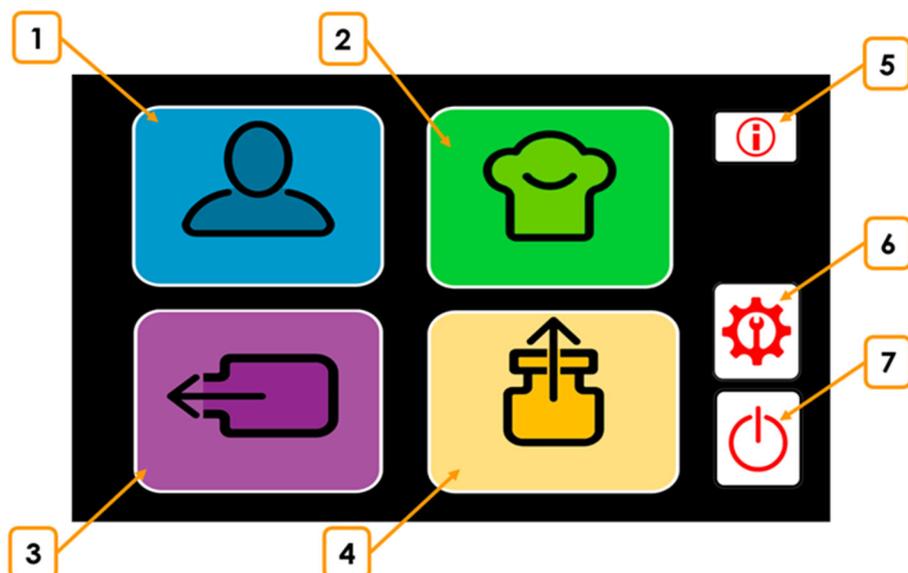
Фаза	Описание	Изображение
1а	<p>Выбрать пакет, в зависимости от планируемого использования продукта (хранение или приготовление) с учетом размеров продукта: продукт не должен занимать больше 2/3 фактического объема пакета. Действовать аккуратно, чтобы не испачкать и не увлажнить открытые поверхности пакета.</p> <p><i>Поместить внутрь продукты, охлажденные до +3°C, чтобы получить оптимальный результат.</i></p>	
1б	<p>Выбрать <b>контейнер</b>, который подходит для вакуумной упаковки и помещается в вакуумную камеру, при этом при закрытии крышки машины между контейнером и крышкой машины должно оставаться примерно <b>1 см</b> свободного пространства. Заполнить контейнер продуктами и закрыть крышку.</p> <p>Пределы заполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Твердые продукты: 100%</li> <li>• Бульоны, настойки: 1/2</li> <li>• Овощные и мясные соусы: 1/3</li> <li>• Сливки, сливочные соусы: 1/4</li> <li>• Яичные продукты или яичный белок: 1/6</li> </ul> <p><i>Поместить внутрь продукты, охлажденные до +3°C, чтобы получить оптимальный результат.</i></p>	
2	<p>Поднять крышку до концевого выключателя и зацепить поршень, вытянув его вперед.</p>	

<p>3</p>	<p>Открыть крышку и убедиться, что вакуумная камера и упаковываемый продукт сухие. Действовать аккуратно, чтобы не испачкать и не увлажнить внутренние поверхности вблизи горловины пакета.</p> <p>Поместить в камеру максимальное количество черных пластин (A), которое может вместить вакуумная камера, с учетом размера упаковываемого продукта или контейнера.</p>	
<p>4a</p>	<p>Поместить вакуумный пакет (C) с продуктом внутрь вакуумной камеры (B) и поместить его по центру относительно запаивающей планки (D). Край горловины должен выступать за запаивающую планку примерно на 2 см.</p>	
<p>4b</p>	<p>Выбрать <b>контейнер</b>, который подходит для вакуумной упаковки и помещается в вакуумную камеру, при этом при закрытии крышки машины между контейнером и крышкой машины должно оставаться не менее <b>1 см</b> свободного пространства. Можно при необходимости убрать запаивающую планку.</p> <p>Убедиться, что воздухозаборное устройство открыто.</p>	
<p>5</p>	<p>Удерживать кнопку  нажатой 5 секунд для включения вакуумно-упаковочной машины.</p>	
<p>6</p>	<p>Выбрать программу удаления воздуха (<b>DEG</b>) с помощью кнопок <b>ВВЕРХ/ВНИЗ</b>.</p>	

7	<p>Нажать <b>SEL/OK</b> для выбора параметров вакуума и с помощью кнопок <b>ВВЕРХ/ВНИЗ</b> выставить значение от 10% до 99%.</p>	
8a	<p>При использовании пакета, нажать кнопку <b>SEAL</b> (запаивание) и установить время запаивания от 0,1" до 6,0", в зависимости от используемого вакуумного пакета.</p>	
8b	<p>При использовании контейнера, нажать кнопку <b>SEAL</b>, чтобы установить время запаивания на 0".</p>	
9	<p>Опустить крышку двумя руками, нажав на ее углы. Цикл вакуумирования запускается автоматически.</p>	
11	<p>Нажать кнопку <b>PLAY/PAUSE</b>, для постановки на паузу этапа вакуумирования (чтобы дождаться исчезновения пузырьков, появившихся в пакете, и исключить перелив продукта) и нажать ее еще раз, чтобы обеспечить частичное обратное поступление воздуха и начать новый цикл вакуумирования. Операцию можно повторять несколько раз, чтобы, поэтапно, получить запрограммированный уровень вакуума.</p>	
12a	<p>Нажать кнопку <b>SEAL</b>, чтобы начать запаивание раньше времени.</p>	

<p><b>13</b></p>	<p>Нажатием кнопки <b>STOP</b> в любое время можно сразу прервать цикл вакуумирования; давление в вакуумной камере восстановится. Крышка открывается автоматически. Машина возвращается к выбранной программе.</p>	
<p><b>14a</b></p>	<p><b>Конец цикла.</b> Крышка открывается автоматически. Достать упакованные продукты, стараясь не касаться запаивающей планки, поскольку она может быть еще горячей.</p>	
<p><b>14b</b></p>	<p><b>Конец цикла.</b> Крышка открывается автоматически. Достать контейнер.</p>	

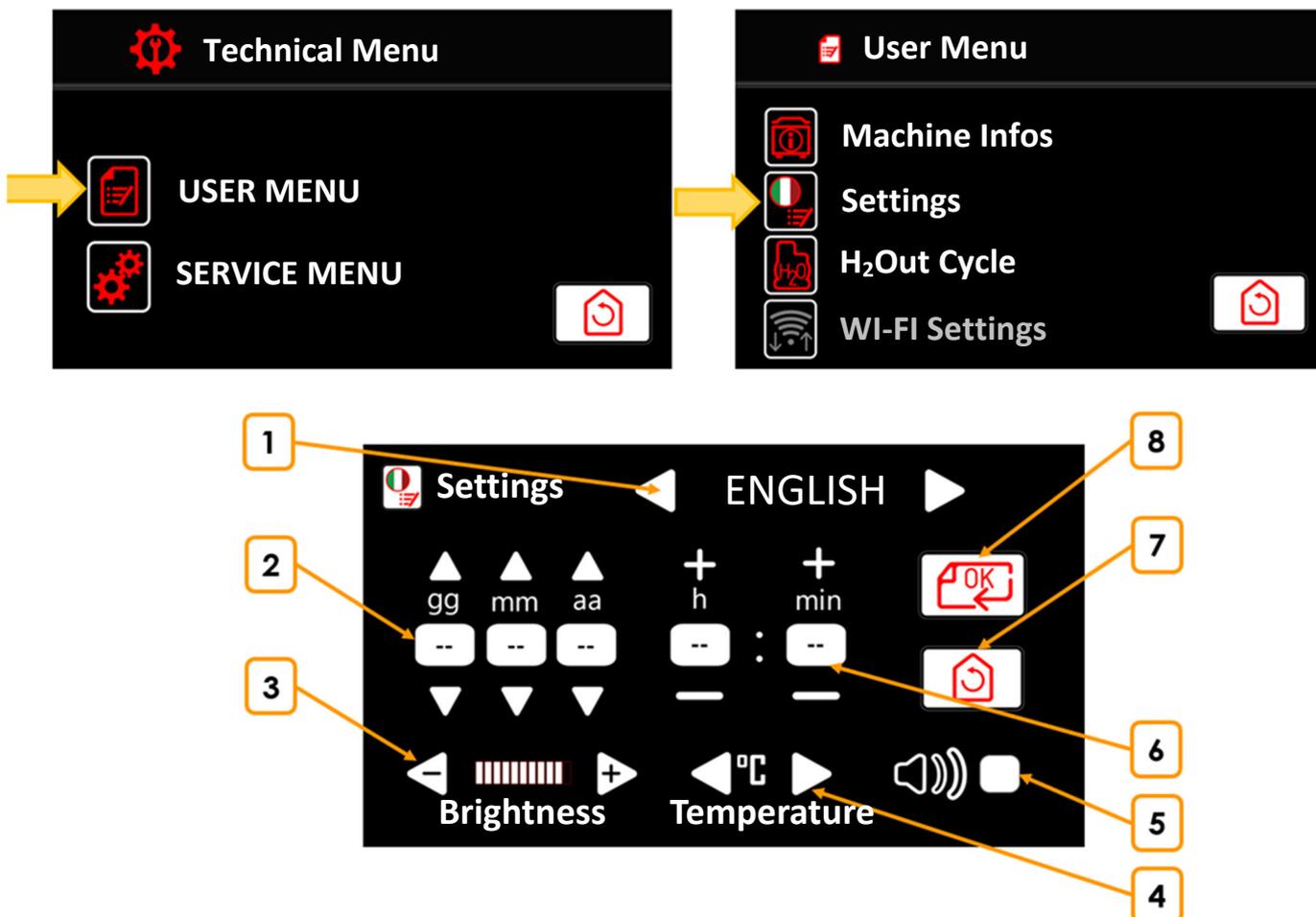
## 8 Панель управления IDEA 32 HI-LINE – IDEA 42 HI-LINE



№	Описание
1	Пользовательские циклы: возможность полного редактирования
2	Циклы шефа: специальные циклы вакуумирования для особой обработки продуктов
3	Циклы Degas (удаление газа)
4	Циклы Jar (контейнеры)
5	Отображение информации об экране (при наличии)
6	Предоставляет доступ к техническому меню
7	Используется для остановки машины

## 8.1 Первое использование вакуум-упаковочной машины

При первом пуске машины выполнить следующие действия: Открыть техническое меню (обозначено номером 6 на изображении выше).



N°	Описание
1	Выбор языка
2	Настройка даты (дд/мм/гггг)
3	Регулировка яркости дисплея
4	Выбор единиц измерения температуры
5	Включение звукового сигнала
6	Настройка времени (чч:мм)
7	Возврат к предыдущему экрану, без сохранения измененных значений
8	Сохранить запрограммированные значения и вернуться к предыдущему экрану

## 8.2 Функции и предупреждения

### 8.2.1 Максимальные допустимые значения

Функция		Значение
	Вакуум	30% ÷ 99%
	Вакуум Jar (контейнеры)	30% – 99%
	Дополнительный вакуум	0 ÷ 60 сек
	Закачка газа	0 ÷ 90%
	Запаивание	0 ÷ 6 сек
	SOFTAIR	0 ÷ 30 сек
	Продолжительность паузы (цикл удаления газа)	0 ÷ 60 сек



#### **ОСТОРОЖНО!**

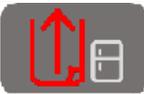
Необходимо провести предварительные испытания для проверки оптимального количества газа, который следует добавлять, для каждого упаковываемого продукта в отдельности.

### 8.2.2 Заводские настройки

Функция		Значение
	Вакуум	99%
	Вакуум Jar (контейнеры)	99%
	Дополнительный вакуум	0 сек
	Закачка газа	0%
	Запаивание	2,5 сек
	SOFTAIR	0 сек

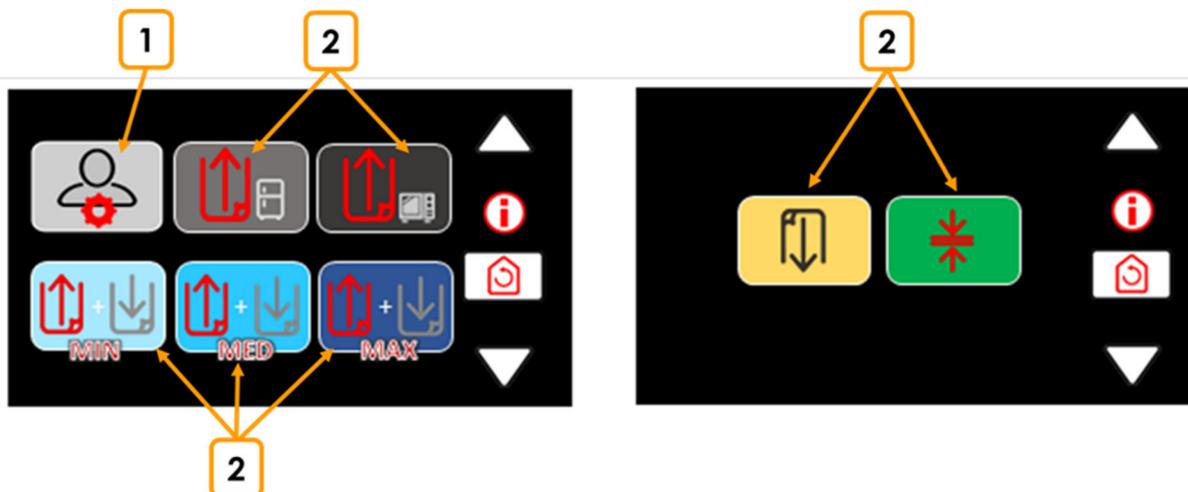
## 9 Как пользоваться моделями IDEA 32 HI-LINE – 42 HI-LINE

### 9.1 Иконки и пиктограммы

Иконка или пиктограмма	Описание
	Позволяет выйти из режима ожидания и включить машину
	Отображение информации об экране (при наличии)
	Доступ к техническому меню
	Пользовательские циклы: Доступ к редактируемым программам. Пользователь может установить уровень вакуума, дополнительный вакуум, закачку газа, запаивание и режим softair
	Пользовательские циклы: Доступ к предустановленному циклу Preservation. Используется для хранения сырых или приготовленных блюд, твердых и жидких продуктов, которые не пострадают при сдавливании
	Пользовательские циклы: Доступ к предустановленному циклу Cooking. Используется для вакуумной упаковки в вакуумные пакеты любых продуктов, которые должно готовиться по технологии «су-вид»
	Пользовательские циклы: Доступ к предустановленному циклу Vacuum + Gas Min. Используется для вакуумной упаковки в вакуумные пакеты продуктов с защитой от сдавливания благодаря закачке 30% газа
	Пользовательские циклы: Доступ к предустановленному циклу Vacuum + Gas Med. Используется для вакуумной упаковки в вакуумные пакеты продуктов с защитой от сдавливания благодаря закачке 40% газа
	Пользовательские циклы: Доступ к предустановленному циклу Vacuum + Gas Max. Используется для вакуумной упаковки в вакуумные пакеты продуктов с защитой от сдавливания благодаря закачке 50% газа
	Пользовательские циклы: Доступ к предустановленному циклу External vacuum (в пакетах с воздушным каналом). Используется для вакуумной упаковки в вакуумные пакеты с воздушным каналом твердых продуктов, размер которых превосходит объем камеры
	Пользовательские циклы: Доступ к предустановленному циклу Only sealing. Используется только для запаивания вакуумных пакетов.
	Пролистывание списка рабочих циклов
	Настройка параметров вакуума
	Настройка параметров дополнительного вакуума
	Настройка параметров закачки газа
	Настройка параметров запаивания

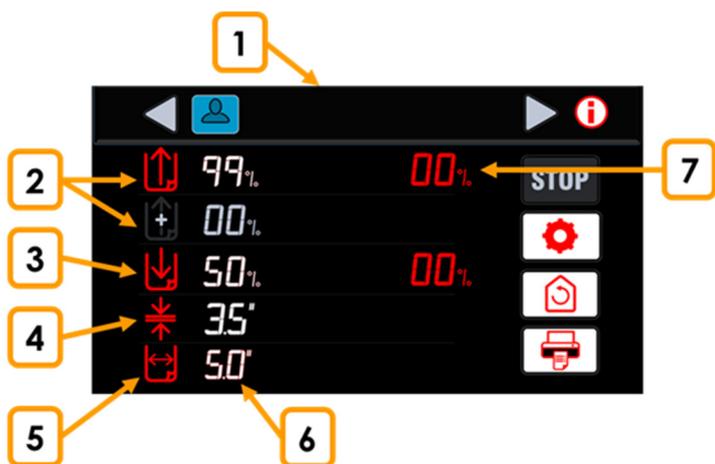
Иконка или пиктограмма	Описание
	Настройка параметров режима Softair
	Досрочная остановка цикла вакуумирования
	Доступ к меню настройки параметров
	Возврат к предыдущему меню
	При удержании в нажатом состоянии в течение 5 секунд позволяет активировать функцию печати (опция)
	Возврат к предыдущему экрану, без сохранения запрограммированных параметров
	Позволяет увеличить или уменьшить значения установленных параметров
	Ввод названия программы
	Сохранение настроек параметров и возврат к предыдущему меню.
	Копирование программы
	Удаление программы
	Циклы JAR (с контейнером): Доступ к редактируемым программам. Пользователь может установить необходимый уровень вакуума
	Циклы JAR (с контейнером): Доступ к предустановленному циклу JAR Min. Используется для повторной упаковки контейнеров с винтовыми крышками. Только запайка крышки
	Циклы JAR (с контейнером): Доступ к предустановленному циклу JAR MED. Используется для создания частичного вакуума в профессиональных контейнерах, устойчивых к взрыванию; для продуктов, подлежащих пастеризации или стерилизации.
	Циклы JAR (с контейнером): Доступ к предустановленному циклу JAR MAX. Используется для создания максимального вакуума в профессиональных контейнерах

## 9.2 Пользовательские циклы

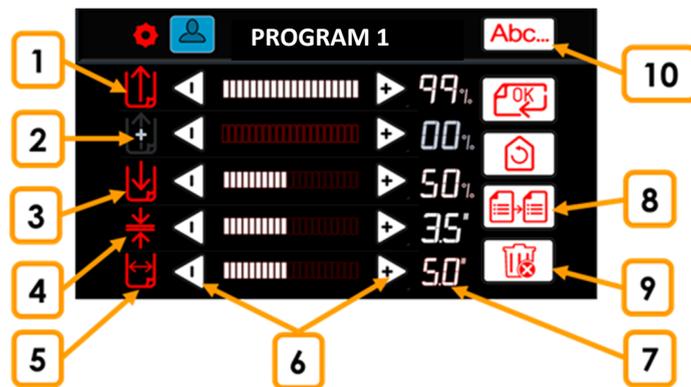


№	Описание
1	Доступ к редактируемым программам
2	Доступ к предустановленным рабочим программам

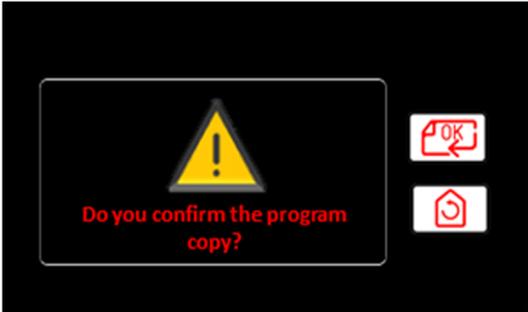
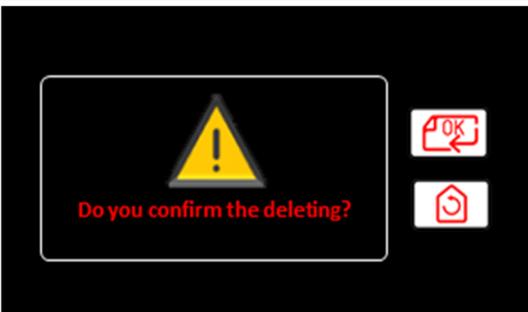
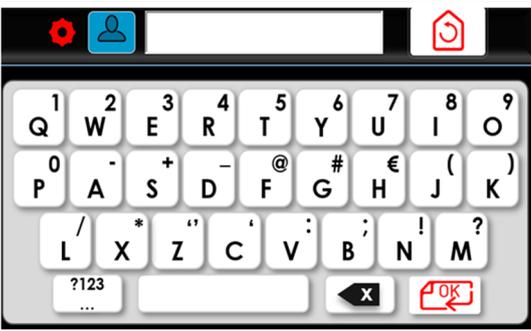
### 9.2.1 Редактируемые программы



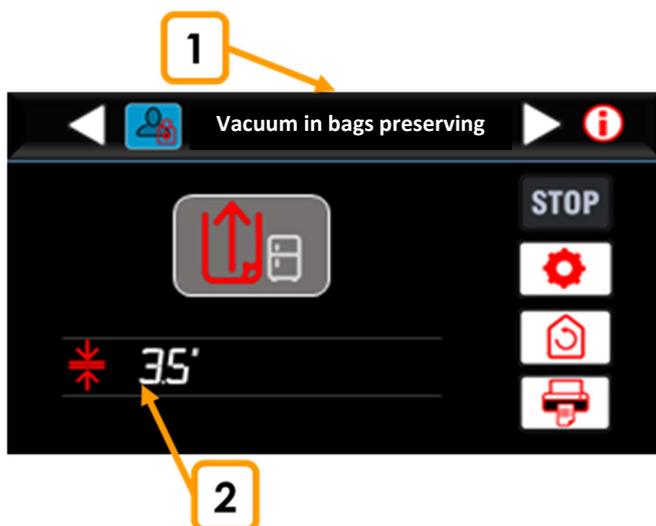
№	Описание
1	Название программы
2	Настройка параметров создания вакуума и дополнительного вакуума
3	Доступ к меню настройки параметров Ускорение закачки ГАЗА (после достижения уровня вакуума не меньше 90%)
4	Доступ к меню настройки параметров Ускорение процедуры запаивания
5	Доступ к меню настройки параметров Ускорение включения режима Softair
6	Отображение установленного значения
7	Мгновенное значение, достигнутое на этапе



Фаза	Описание	Изображение
1	Процент вакуума Позволяет зайти в меню настройки уровня вакуума и дополнительного вакуума	
2	Продолжительность СОЗДАНИЯ дополнительного вакуума Позволяет зайти в меню настройки уровня вакуума и дополнительного вакуума	
3	Процент закачки газа Позволяет зайти в меню настройки закачки газа	
4	Продолжительность времени запаивания Позволяет зайти в меню настройки времени запаивания	
5	Продолжительность режима Softair (медленное обратное поступление воздуха) Позволяет зайти в меню настройки продолжительности режима Softair	
6	Увеличение или уменьшение значений параметра	
7	Установленное значение	

8	Копирование программы	 <p>A black dialog box with a yellow warning triangle icon. The text reads "Do you confirm the program copy?". On the right side, there are two buttons: "OK" and a home icon.</p>
9	Удаление программы	 <p>A black dialog box with a yellow warning triangle icon. The text reads "Do you confirm the deleting?". On the right side, there are two buttons: "OK" and a home icon.</p>
10	Ввод названия программы	 <p>A virtual keyboard interface with a search bar at the top, a settings gear, a user icon, and a home icon. The keyboard has standard QWERTY keys and a numeric keypad. There are also "X" and "OK" buttons at the bottom right.</p>

### 9.2.2 Предустановленные программы



N°	Описание
1	Название предустановленной программы
2	Редактируемый параметр – установленное значение

### 9.2.3 Вакуумная упаковка продуктов питания в пакеты



**ОСТОРОЖНО!** Продукты упаковывать в холодном состоянии, желательно при температуре 3-4 ° С. Чем выше температура продукта, тем меньше срок хранения. При увеличении влажности внутри насоса происходит процесс окисления с повреждением насоса.

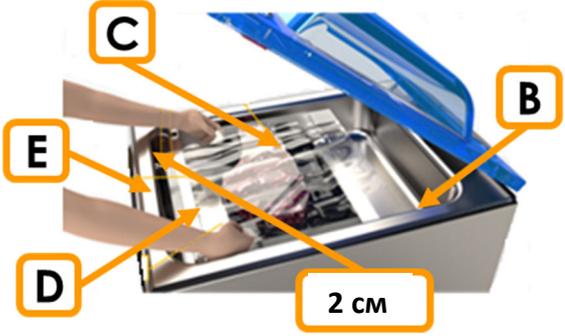
В случае редкого использования машины перед началом процедуры упаковки провести 2-3 полных РАБОЧИХ ЦИКЛА (VAC 99% и VAC+ 60"). Это позволит произвести подогрев масла и удалить остатки воды в насосе.

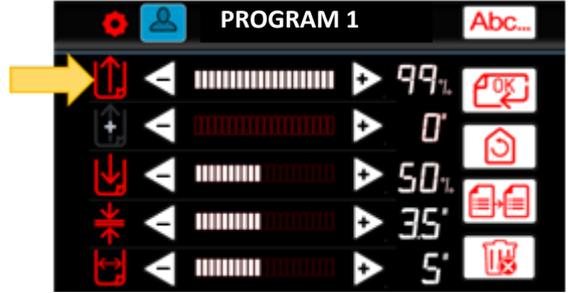
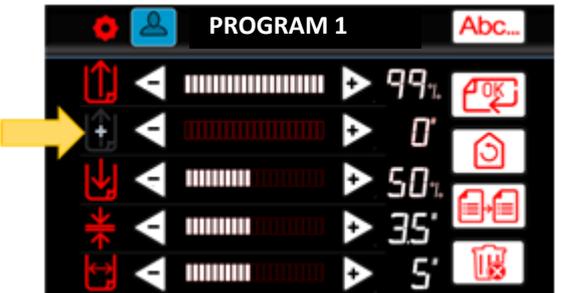
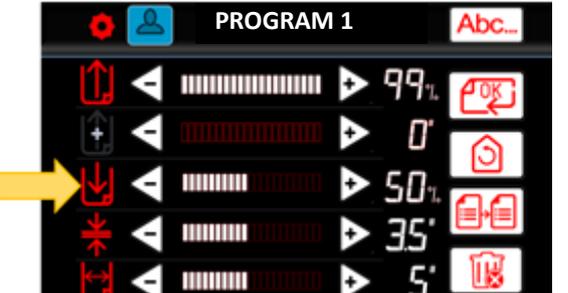
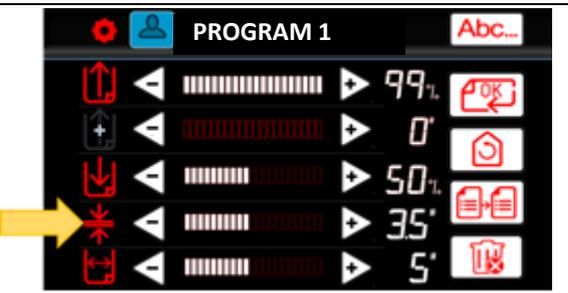
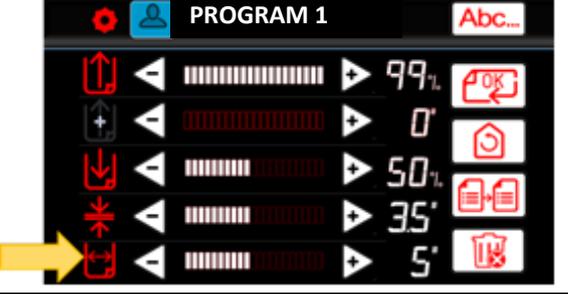
**Цикл дегидратации масла в насосе H2Out.** При использовании машины в ресторане необходимо ежедневно по завершении рабочего дня запускать программу чистки насоса H2Out. Независимо от ситуации, программу H2Out следует запускать каждую неделю.

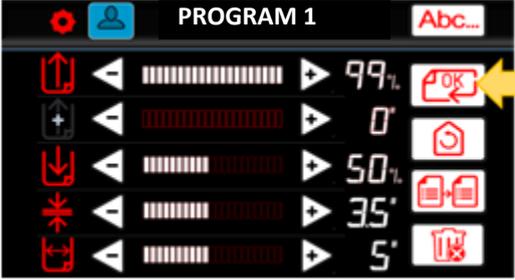
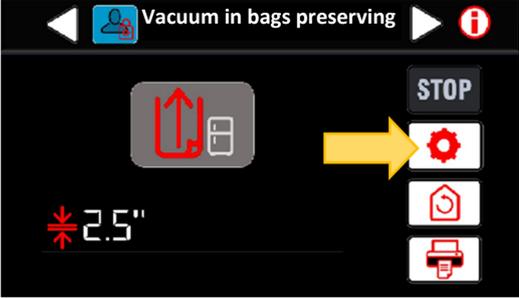
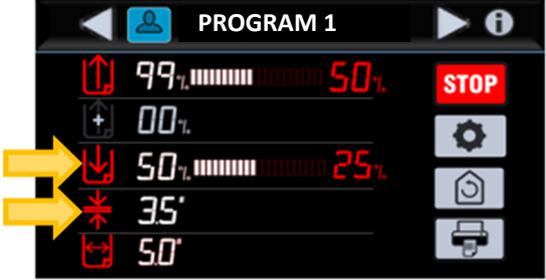
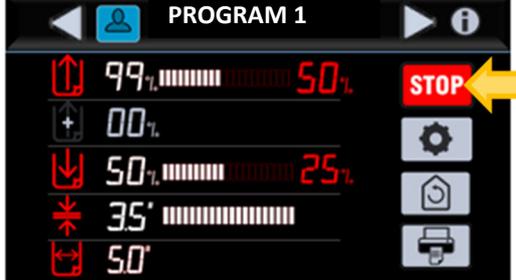
**Модели с опциональной подачей газа.** Настройка вакуумирования с включенной подачей газа. При включенной функции уровень вакуума необходимо установить на максимальное значение. Если продукт по-прежнему выглядит сдавленным, следует увеличить количество газа, не изменяя при этом степень вакуумирования! Степень вакуума можно снизить до 95-97% только в случае упаковки продуктов, которые могут взорваться из-за чрезмерного вакуума (заполнение свежей пастой)

**В конце рабочего дня освободить поршень, нажав на него вниз, и опустить крышку в исходное положение. В этом случае вакуумная камера будет защищена от грязи и пыли.**

Фаза	Описание	Изображение
1	<p>Выбрать пакет, в зависимости от планируемого использования продукта (хранение или приготовление) с учетом размеров продукта: продукт не должен занимать больше 2/3 фактического объема пакета.</p> <p><i>Поместить внутрь продукты, охлажденные до +3°C, чтобы получить оптимальный результат.</i></p>	
2	<p>Поднять крышку до концевого выключателя и зацепить поршень, вытянув его вперед.</p>	

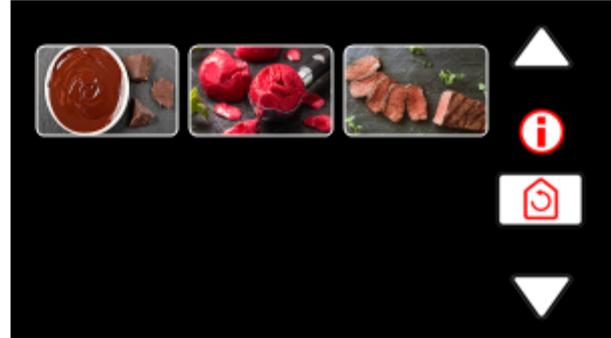
<p>3</p>	<p>Открыть крышку и убедиться, что вакуумная камера и упаковываемый продукт сухие. Действовать аккуратно, чтобы не испачкать и не увлажнить внутренние поверхности вблизи горловины пакета.</p> <p>Поместить в камеру максимальное количество черных пластин (A), которое может вместить вакуумная камера, с учетом размера упаковываемого продукта.</p>	
<p>4</p>	<p>Активировать панель управления <u>двойным быстрым прикосновением</u> к экрану. Нажать кнопку <b>STAND-BY</b> для включения машины.</p>	
<p>5</p>	<p>Поместить вакуумный пакет (C) с продуктом внутрь вакуумной камеры (B) и поместить его по центру относительно запаивающей планки (D). Край горловины, без складок, должен выступать за запаивающую планку примерно на 2 см.</p> <p>Не загибать горловину пакета за запаивающую планку.</p> <p>Если необходима закачка газа, вставить газовое сопло в отверстие в пакете (E).</p>	
<p>6</p>	<p>Выбрать Рабочие циклы</p>	
<p>7</p>	<p>Выбрать нужную программу из числа доступных для редактирования и предустановленных программ.</p>	
<p>8a</p>	<p>Если выбран редактируемый цикл, нажать кнопку <b>SETTINGS</b>.</p>	

<p><b>8a.1</b></p>	<p>Нажатием кнопок +/- установить уровень вакуума от 10% до 99%</p> <p>Любой уровень вакуума ниже максимального снижает или аннулирует эффект консервирования из-за наличия внутри пакета остатков воздуха.</p>	 <p>The screenshot shows the 'PROGRAM 1' interface with a yellow arrow pointing to the up/down arrow buttons. The vacuum level is set to 99%.</p>
<p><b>8a.2</b></p>	<p>Нажатием кнопок +/- установить продолжительность дополнительного вакуума от 1" до 60"</p>	 <p>The screenshot shows the 'PROGRAM 1' interface with a yellow arrow pointing to the up/down arrow buttons. The duration is set to 0 minutes.</p>
<p><b>8a.3</b></p>	<p>Нажатием кнопок +/- установить уровень закачки ГАЗА от 1% до 90%</p> <p>При включенной функции подачи ГАЗА уровень вакуума должен быть установлен на 99%.</p>	 <p>The screenshot shows the 'PROGRAM 1' interface with a yellow arrow pointing to the up/down arrow buttons. The gas fill level is set to 99%.</p>
<p><b>8a.4</b></p>	<p>Нажатием кнопок +/- установить продолжительность запаивания от 0" до 6"</p>	 <p>The screenshot shows the 'PROGRAM 1' interface with a yellow arrow pointing to the up/down arrow buttons. The sealing duration is set to 0 minutes.</p>
<p><b>8a.5</b></p>	<p>Нажатием кнопок +/- установить продолжительность режима softair от 0" до 30"</p>	 <p>The screenshot shows the 'PROGRAM 1' interface with a yellow arrow pointing to the up/down arrow buttons. The softair mode duration is set to 0 minutes.</p>
<p><b>8a.6</b></p>	<p>Ввод названия программы</p>	 <p>The screenshot shows the 'PROGRAM 1' interface with a keyboard overlay for entering the program name.</p>

8a.7	Нажать <b>OK</b> для сохранения установленных параметров и возврата к предыдущему экрану	
8b	Если используется один из предустановленных циклов <b>Vacuum in bag preserving</b> или <b>Vacuum in bag cooking</b> (например: <i>Vacuum in bag preserving</i> ), редактировать можно только параметр продолжительности заправки.	
8c	Если используется один из предустановленных циклов <b>Vacuum + GAS MIN</b> , <b>Vacuum + GAS MED</b> , <b>Vacuum + GAS MAX</b> , (например: <i>Vacuum + GAS MED</i> ), редактировать можно все параметры, однако необходимо будет сделать копию программы для сохранения новых настроек.	
9	Опустить крышку двумя руками, нажав на ее углы.  Цикл вакуумирования запускается автоматически.	
10	Нажать кнопку с соответствующей иконкой на дисплее, чтобы заранее переключиться с этапа вакуумирования на закачку ГАЗ или ускоренно перейти к заправке.  Перед тем, как заранее включить закачку ГАЗА, следует убедиться, что уровень вакуума достиг порогового значения в 90%. В противном случае будет включен режим заправки.	
11	Нажатием кнопки <b>STOP</b> в любое время можно сразу прервать цикл вакуумирования; давление в вакуумной камере восстановится. Крышка открывается автоматически. Машина возвращается к выбранной программе.	

<b>12</b>	<p><b>Конец цикла. Крышка открывается автоматически.</b></p> <p>Достать упакованные продукты, стараясь не касаться запаивающей планки, поскольку она может быть еще горячей.</p>
-----------	--

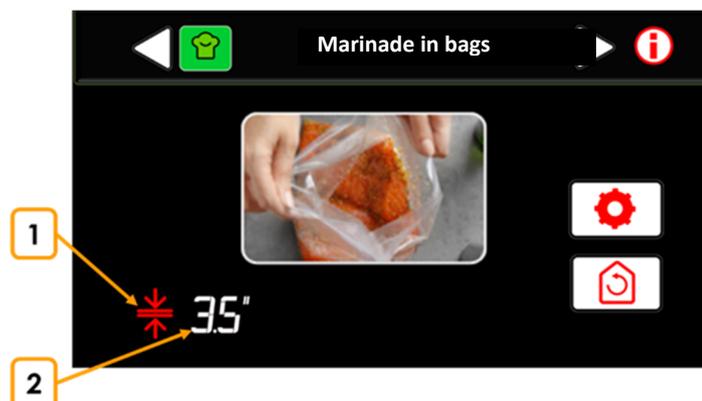
### 9.3 Циклы шефа



	Название программы		
	Mussels cleaning (Чистка устриц)		Sauces (Соусы)
	Powders and spices (Порошки и специи)		Infusions in bag (Настои в пакетах)
	Marinade in bags (Маринад в пакетах)		Creme and pastry bases (Крем и кондитерские основы)
	Marinade in containers (Маринад в контейнерах)		Ice cream bases (Основы для мороженого)
	Meat Tenderizing (Мясо)		

#### 9.3.1 Настройка параметров

(Пример программы: Marinade in bags (Маринад в пакетах))



№	Описание	
1	Вход в меню настройки времени запаивания (при наличии)	
2	Отображение времени запаивания (при наличии) Зайти в меню настройки времени запаивания (при наличии) Ускоренный переход к этапу запаивания (при наличии)	



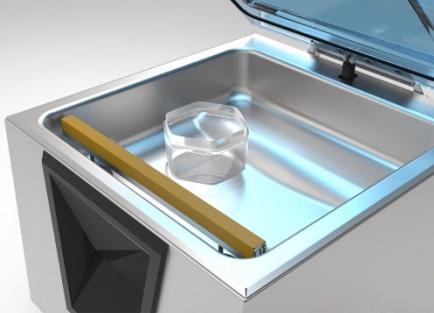
1	Шкала индикации выполнения шага
2	Шкала индикации выполнения этапа

### 9.3.2 Программы шефа для контейнеров (*Mussel cleaning* (чистка мидий), *Marinade in containers* (маринад в контейнерах), *Pastry bases* (кондитерские основы), *Ice cream bases* (основы для мороженого), *Meat* (мясо))

Фаза	Описание	Изображение
1	<p>Выбрать <b>контейнер</b>, который подходит для вакуумной упаковки и помещается в вакуумную камеру, при этом при закрытии крышки машины между контейнером и крышкой машины должно оставаться примерно <b>1 см</b> свободного пространства. Заполнить контейнер продуктами и оставить без крышки.</p> <p>Пределы заполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Твердые продукты: 100%</li> <li>• Бульоны, настойки: 1/2</li> <li>• Овощные и мясные соусы: 1/3</li> <li>• Сливки, сливочные соусы: 1/4</li> <li>• Яичные продукты или яичный белок: 1/6</li> </ul> <p><b>Поместить внутрь продукты, охлажденные до +3°C, чтобы получить оптимальный результат.</b></p>	

*Если продукты планируется ХРАНИТЬ и КОНСЕРВИРОВАТЬ или ГОТОВИТЬ после завершения Цикла шефа, при завершении процесса произвести вакуумную упаковку.*

*Продукт на всех этапах должен оставаться охлажденным до температуры +3°C*

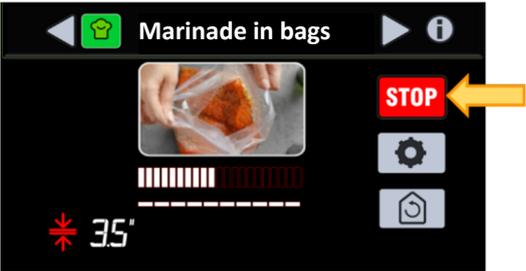
2	<p>Поднять крышку до концевого выключателя и зацепить поршень, вытянув его вперед.</p>	
3	<p>Открыть крышку и убедиться, что вакуумная камера и упаковываемый продукт сухие.</p> <p>Поместить в камеру максимальное количество черных пластин (А), которое может вместить вакуумная камера, с учетом размера упаковываемого продукта.</p>	
4	<p>Выбрать контейнер, который подходит для вакуумной упаковки и помещается в вакуумную камеру, при этом при закрытии крышки машины между контейнером и крышкой машины должно оставаться не менее <b>1 см</b> свободного пространства. Можно при необходимости убрать запаивающую планку.</p> <p>Убедиться, что воздухозаборное устройство открыто.</p>	
5	<p>Активировать панель управления <u>двойным быстрым прикосновением</u> к экрану. Нажать кнопку <b>STAND-BY</b> для включения машины.</p>	
6	<p>Выбрать Циклы шефа</p>	

7	Выбрать нужную программу шефа (например: Mussels cleaning)	
8	<p>Опустить крышку двумя руками, нажав на ее углы.</p> <p>Цикл вакуумирования запускается автоматически.</p>	
9	<p>Нажатием кнопки <b>STOP</b> в любое время можно сразу прервать цикл вакуумирования; давление в вакуумной камере восстановится.</p> <p>Крышка открывается автоматически.</p> <p>Машина возвращается к выбранной программе.</p>	
10	<b>Конец цикла.</b> Крышка открывается автоматически. Достать контейнер.	

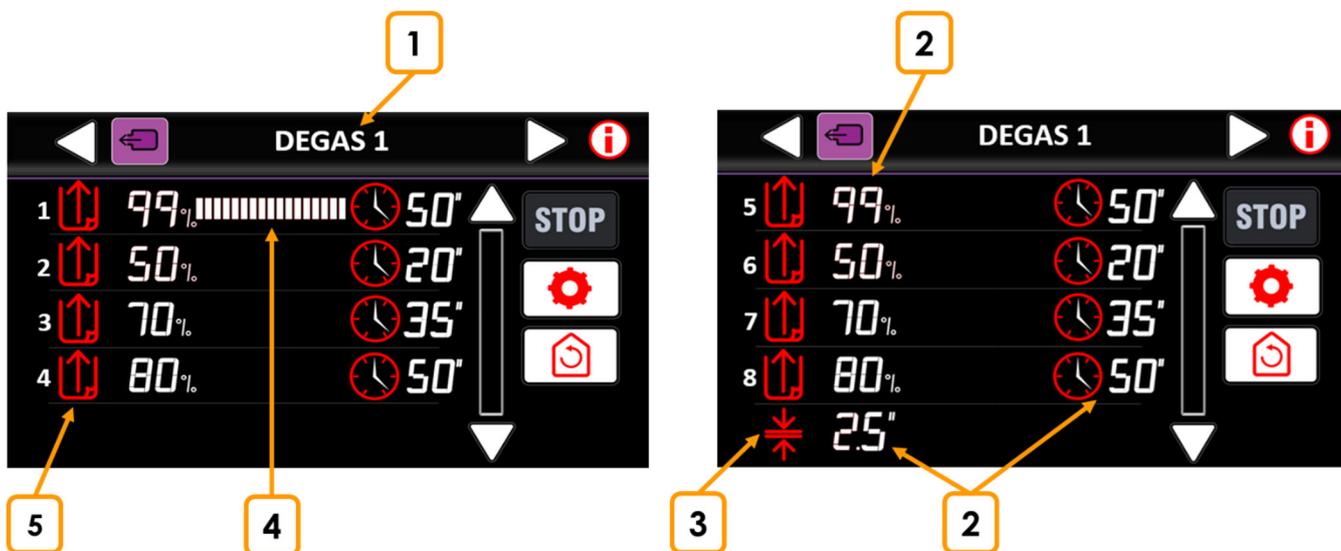
### 9.3.3 Программы шефа для пакетов (*Powder and spices*(порошки и специи), *Marinade in bags* (маринад в пакетах), *Sauces* (соусы), *Infusion in bags* (настой в пакетах), *Ice cream bases* (основы для мороженого), *Meat* (мясо))

Фаза	Описание	Изображение
1	<p>Выбрать пакет, в зависимости от планируемого использования продукта (хранение или приготовление) с учетом размеров продукта: продукт не должен занимать больше 2/3 фактического объема пакета.</p> <p>Поместить внутрь продукты, охлажденные до +3°C, чтобы получить оптимальный результат.</p>	

2	<p>Поднять крышку до концевого выключателя и зацепить поршень, вытянув его вперед.</p>	
3	<p>Открыть крышку и убедиться, что вакуумная камера и упаковываемый продукт сухие. Действовать аккуратно, чтобы не испачкать и не увлажнить внутренние поверхности вблизи горловины пакета.</p> <p>Поместить в камеру максимальное количество черных пластин (A), которое может вместить вакуумная камера, с учетом размера упаковываемого продукта.</p>	
4	<p>Активировать панель управления <u>двойным быстрым прикосновением</u> к экрану. Нажать кнопку STAND-BY для включения машины.</p>	
5	<p>Поместить вакуумный пакет (C) с продуктом внутрь вакуумной камеры (B) и поместить его по центру относительно запаивающей планки (D). Край горловины, без складок, должен выступать за запаивающую планку примерно на 2 см. Не загибать горловину пакета за запаивающую планкой.</p>	
6	<p>Выбрать Циклы шефа</p>	

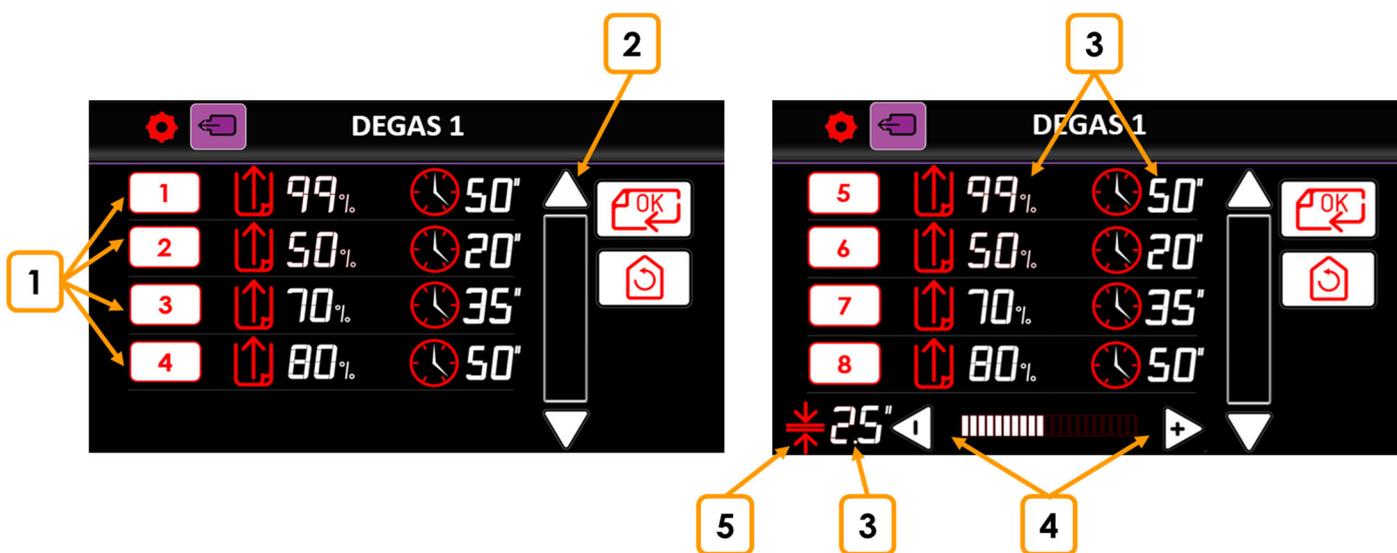
7	Выбрать нужную программу шефа (например: Marinade in bag)	
8	Можно изменить продолжительность запаивания, нажав соответствующую кнопку на дисплее.	
8	Опустить крышку двумя руками, нажав на ее углы.  Цикл вакуумирования запускается автоматически.	
9	Нажать кнопку с соответствующей иконкой на дисплее, чтобы заранее переключиться с этапа вакуумирования на этап запаивания.	
10	Нажатием кнопки <b>STOP</b> в любое время можно сразу прервать цикл вакуумирования; давление в вакуумной камере восстановится. Крышка открывается автоматически. Машина возвращается к выбранной программе.	
11	<b>Конец цикла.</b> Крышка открывается автоматически. Достать упакованные продукты, стараясь не касаться запаивающей планки, поскольку она может быть еще горячей.	

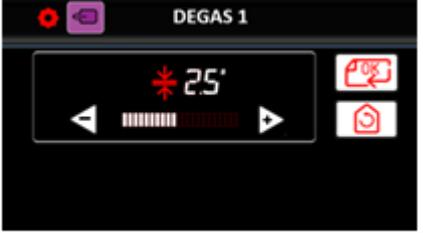
## 9.4 Циклы откачки газа DEGAS



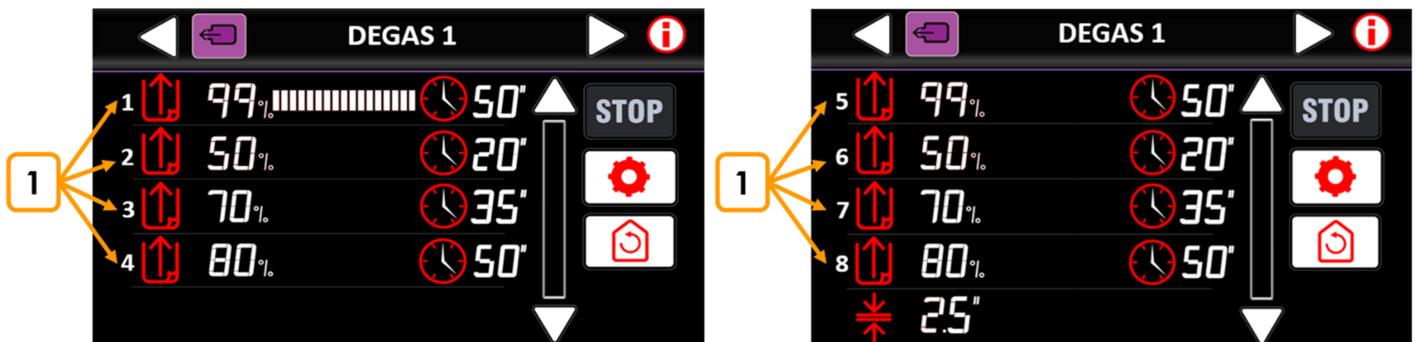
N°	Описание
1	Название цикла: от DEGAS 1 до DEGAS 5
2	Установленное значение
3	Вход в меню настройки времени запаивания Ускорение процедуры запаивания
4	Шкала индикации выполнения этапа
5	Вход в меню настройки одного шага (вакуум и пауза)

### 9.4.1 Настройка параметров



№	Описание	
1	Позволяет активировать шаг (кнопка становится белой) и войти в меню настройки вакуума и постановки шага на паузу	
2	Позволяет переключиться с шага 1 на 8 и наоборот	
3	Установленное значение	
4	Позволяет изменить продолжительность запаривания	
5	Позволяет зайти в меню настройки времени запаривания	

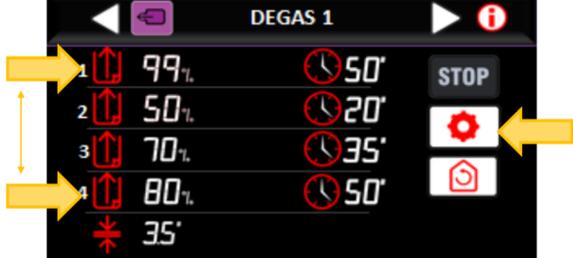
#### 9.4.2 Настройка параметров одного шага

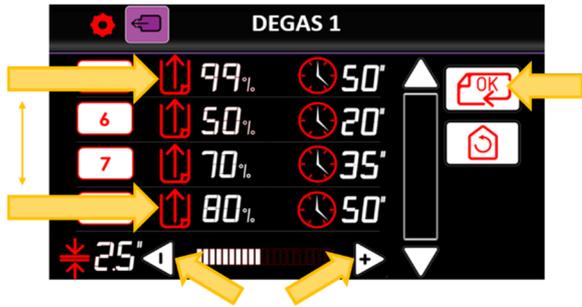
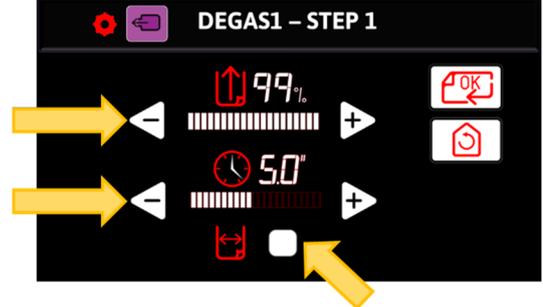
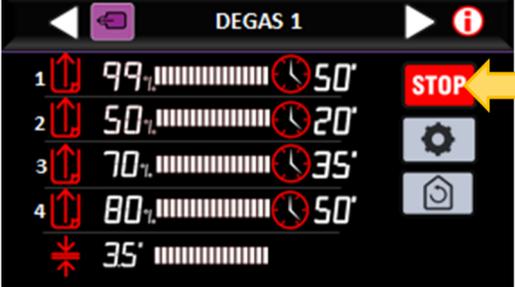


№	Описание	
1	Позволяет войти в меню настройки вакуума и постановки шага на паузу	

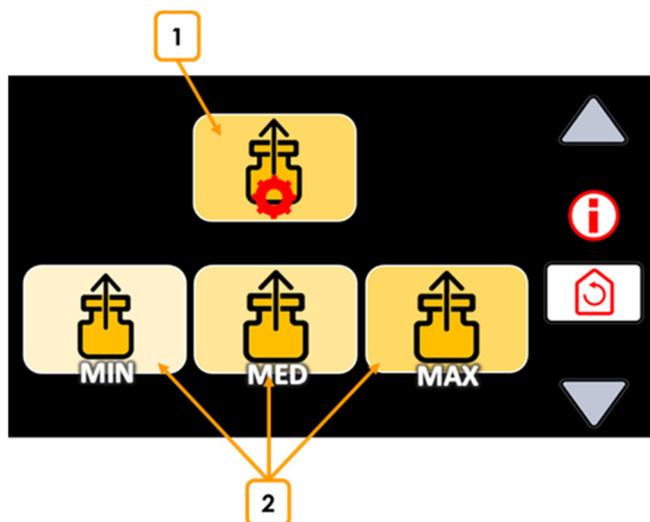
### 9.4.3 Вакуумная упаковка продуктов питания с циклом удаления воздуха (Degas)

Фаза	Описание	Изображение
1a	<p>Выбрать пакет, в зависимости от планируемого использования продукта (хранение или приготовление) с учетом размеров продукта: продукт не должен занимать больше 2/3 фактического объема пакета.</p> <p><i>Поместить внутрь продукты, охлажденные до +3°C, чтобы получить оптимальный результат.</i></p>	
1b	<p>Выбрать контейнер, который подходит для вакуумной упаковки и помещается в вакуумную камеру, при этом при закрытии крышки машины между контейнером и крышкой машины должно оставаться не менее <b>1 см</b> свободного пространства. Заполнить контейнер продуктами и закрыть крышку.</p> <p>Пределы заполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Твердые продукты: 100%</li> <li>• Бульоны, настойки: 1/2</li> <li>• Овощные и мясные соусы: 1/3</li> <li>• Сливки, сливочные соусы: 1/4</li> <li>• Яичные продукты или яичный белок: 1/6</li> </ul> <p><i>Поместить внутрь продукты, охлажденные до +3°C, чтобы получить оптимальный результат.</i></p>	
2	<p>Поднять крышку до концевого выключателя и зацепить поршень, вытянув его вперед.</p>	 

<p>3</p>	<p>Убедиться, что вакуумная камера и упаковываемый продукт сухие. Действовать аккуратно, чтобы не испачкать и не увлажнить внутренние поверхности вблизи горловины пакета.</p> <p>Поместить в камеру максимальное количество черных пластин (A), которое может вместить вакуумная камера, с учетом размера упаковываемого продукта или контейнера.</p>	
<p>4a</p>	<p>Поместить вакуумный пакет (C) с продуктом внутрь вакуумной камеры (B) и поместить его по центру относительно запаивающей планки (D). Край горловины должен выступать за запаивающую планку примерно на 2 см.</p>	
<p>4b</p>	<p>Выбрать контейнер, который подходит для вакуумной упаковки и помещается в вакуумную камеру. Можно при необходимости убрать запаивающую планку.</p> <p>Убедиться, что воздухозаборное устройство открыто.</p>	
<p>5</p>	<p>Активировать панель управления <u>двойным быстрым прикосновением</u> к экрану. Нажать кнопку <b>STAND-BY</b> для включения машины.</p>	
<p>6</p>	<p>Выбрать циклы откачки газа (<b>Degas</b>)</p>	
<p>7</p>	<p>Нажать кнопку <b>SETTINGS</b> или одну из иконок для изменения параметров каждого шага. Нажать соответствующую иконку для изменения времени, при необходимости.</p>	

<p><b>8</b></p>	<p>Нажать соответствующую иконку шага для перехода к экрану настройки и редактирования значений параметров. Нажатием кнопок +/- установить продолжительность запаивания от 0" до 6,0" Нажать <b>OK</b> для сохранения новых установленных параметров и возврата к предыдущему экрану</p>	
<p><b>9</b></p>	<p>Нажатием кнопок +/- установить уровень вакуума от 10% до 99% Нажатием кнопок +/- установить продолжительность паузы шага от 0" до 60" Установить продолжительность режима Softair (обратное поступление воздуха)</p>	
<p><b>10</b></p>	<p>Для деактивации шага: нажать кнопку, которая соответствует деактивируемому шагу (цвет изменится с белого на черный) и нажать <b>OK</b> для сохранения изменений и возврата к предыдущему экрану.</p>	
<p><b>11</b></p>	<p>Опустить крышку двумя руками, нажав на ее углы. Цикл вакуумирования запускается автоматически.</p>	
<p><b>12</b></p>	<p>Нажатием кнопки <b>STOP</b> в любое время можно сразу прервать цикл вакуумирования; давление в вакуумной камере восстановится. Крышка открывается автоматически. Машина возвращается к выбранной программе.</p>	
<p><b>13а</b></p>	<p><b>Конец цикла.</b> Крышка открывается автоматически. Достать упакованные продукты, стараясь не касаться запаивающей планки, поскольку она может быть еще горячей.</p>	
<p><b>13б</b></p>	<p><b>Конец цикла.</b> Крышка открывается автоматически. Достать контейнер.</p>	

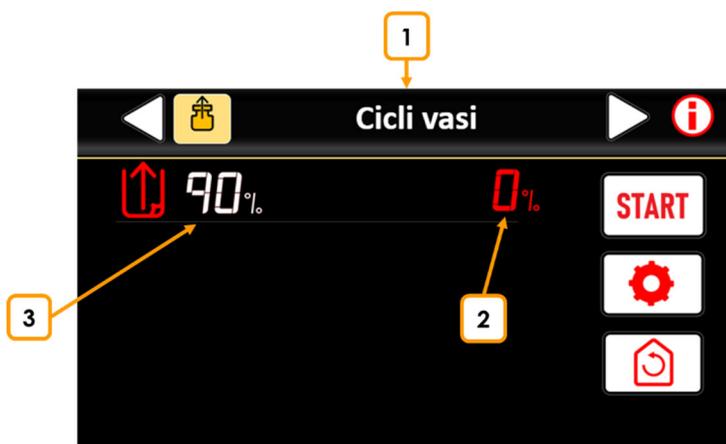
## 9.5 Циклы JAR (контейнеры)



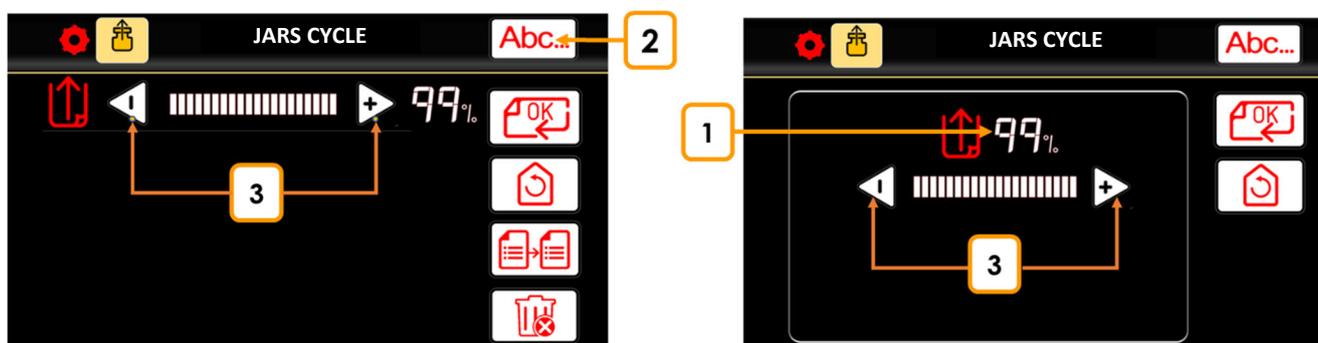
N°	Описание
1	Редактируемые циклы JAR
2	Предустановленные циклы JAR

### 9.5.1 Редактируемые циклы JAR

N°	Описание
1	Название программы
2	Мгновенное значение в цикле
3	Установленное значение



### 9.5.2 Настройка параметров



N°	Описание
1	Установить процент вакуума
2	Ввод названия программы
3	Изменение процента вакуума

Выбрать контейнер, который подходит для вакуумной упаковки.

Заполнить контейнер продуктами и закрыть крышку.

Пределы заполнения:

- Твердые продукты: 100%
- Бульоны, настойки: 1/2
- Овощные и мясные соусы: 1/3
- Сливки, сливочные соусы: 1/4
- Яичные продукты или яичный белок: 1/6



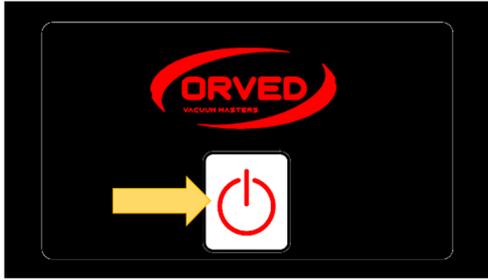
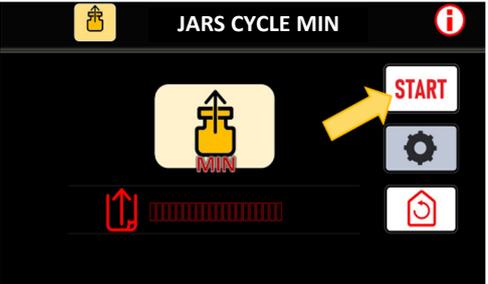
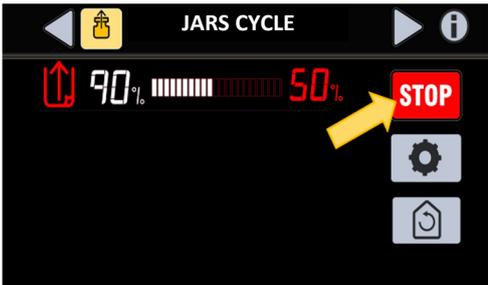
Поместить внутрь продукты, охлажденные до +3°C, чтобы получить оптимальный результат.

**Поднять крышку до концевого выключателя и зацепить поршень, вытянув его вперед.**

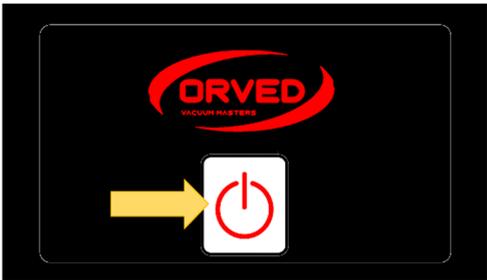
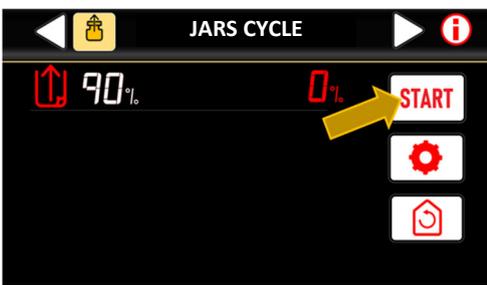
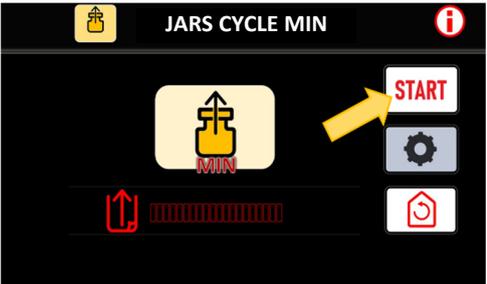


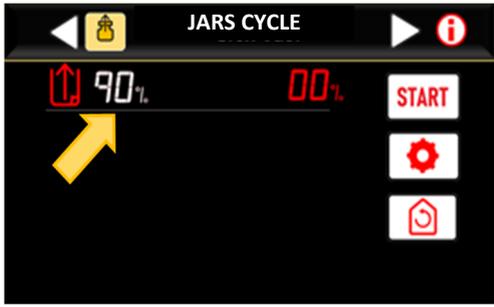
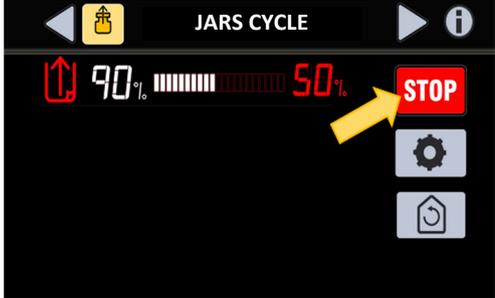
### 9.5.3 Контейнеры, помещенные в вакуумную камеру

Фаза	Описание	Изображение
1	<p>Убедиться, что вакуумная камера и упаковываемый продукт сухие. Действовать аккуратно, чтобы не испачкать и не увлажнить внутренние поверхности.</p> <p>Поместить в камеру максимальное количество черных пластин (А), которое может вместить вакуумная камера, с учетом размера упаковываемого продукта.</p>	
2	<p>Выбрать контейнер, который подходит для вакуумной упаковки и помещается в вакуумную камеру, при этом при закрытии крышки машины между контейнером и крышкой машины должно оставаться не менее <b>1 см</b> свободного пространства. Можно при необходимости убрать запаивающую планку.</p> <p>Убедиться, что воздухозаборное устройство открыто.</p>	

3	Активировать панель управления <u>двойным быстрым прикосновением</u> к экрану. Нажать кнопку <b>STAND-BY</b> для включения машины.	
4	Выбрать циклы <b>JARS</b>	
5	Выбрать нужную программу из числа указанных далее: <b>Editable Cycle, MIN Level, MED Level, MAX Level.</b>	
6	Опустить крышку двумя руками, нажав на ее углы.	
7a	Если выбраны редактируемые циклы, установить требуемый уровень вакуума, затем нажать <b>START</b> для запуска.	
7b	Если выбран предустановленный цикл ( <b>MIN Level, MED Level, MAX Level</b> ), нажать <b>START</b> для запуска.	
8	Нажатием кнопки <b>STOP</b> в любое время можно сразу прервать цикл вакуумирования; давление в вакуумной камере восстановится. Крышка открывается автоматически. Машина возвращается к выбранной программе.	
9	<b>Конец цикла.</b> Крышка открывается автоматически. Достать контейнер.	

## 9.5.4 Внешние контейнеры

Фаза	Описание	Изображение
1	Поместить приспособление (A) для создания вакуума во внешнем контейнере, подключив его как внутри вакуумной камеры, так и к крышке контейнера. Убедиться, что воздухозаборное устройство открыто.	
2	Активировать панель управления <u>двойным быстрым прикосновением</u> к экрану. Нажать кнопку <b>STAND-BY</b> для включения машины.	
3	Выбрать циклы <b>Jars</b>	
4	Выбрать нужную программу из числа указанных далее: <b>Editable Cycle</b> , <b>MIN Level</b> , <b>MED Level</b> , <b>MAX Level</b> .	
5a	Если выбраны редактируемые циклы, установить требуемый уровень вакуума, затем нажать <b>START</b> для запуска.	
5b	Если выбран предустановленный цикл ( <b>MIN Level</b> , <b>MED Level</b> , <b>MAX Level</b> ), нажать <b>START</b> для запуска.	

6	<p>1) Если уровень вакуума установлен на отметке ниже 99%, насос отключается. Убрать приспособление и поместить его на крышку следующего контейнера, нажать <b>START</b> для запуска нового цикла.</p> <p>2) Если уровень вакуума установлен на отметке 99%, насос продолжает работать. Убрать приспособление и поместить его на крышку следующего контейнера.</p>	
7	<p>Нажатием кнопки <b>STOP</b> в любое время можно сразу прервать цикл вакуумирования.</p>	
8	<p>После завершения цикла вакуумирования убрать приспособление из вакуумной камеры.</p>	

## 9.6 Управление сигналом тревоги

### 9.6.1 IDEA 30 – 40 и IDEA 31 – 41



#### ОСТОРОЖНО!

В случае достижения установленного для машины количества допустимых циклов работы при каждом включении машины на дисплее будет отображаться предупреждение о необходимости замены масла в насосе "OIL".

Иконка или сообщение	Описание
ALL OIL	<b>Заменить масло:</b> предупреждающее сообщение появляется после 5 000 циклов вакуумирования.
ALL GAS	<b>Неисправность системы подачи газа:</b> предупреждающее сообщение появляется в случае обнаружения машиной неполадок с системой подачи инертного газа.
Горячий	<b>Охладите продукт:</b> сигнал тревоги появляется, когда машина обнаруживает, что в камеру был помещен слишком горячий продукт, и максимальный вакуум не может быть достигнут. (Появляется, только если были установлены параметры VAC99% и VAC + ≥ 0).

### 9.6.2 IDEA 32 HiLine – 42 HiLine



#### ОСТОРОЖНО!

После наработки максимального количества циклов вакуумирования при каждом включении устройства будет появляться иконка  и надпись о необходимости замены масла.

Иконка или пиктограмма	Описание
	<b>Охладить продукт:</b> предупреждение появляется, если не удастся достичь необходимого уровня вакуума из-за слишком высокой температуры упаковываемого продукта
	<b>Запустить цикл дегидратации масла в насосе H2OUT:</b> предупреждение появляется, если машина обнаруживает снижение эффективности из-за поглощения влаги насосом.
	<b>Неисправность системы подачи газа:</b> предупреждающее сообщение появляется в случае обнаружения машиной неполадок с системой подачи инертного газа.
	<b>Заменить масло:</b> предупреждающее сообщение появляется после 5 000 циклов вакуумирования.
	В случае перегрева насоса все функции отключаются автоматически, и появляется предупреждающее сообщение.



#### ВНИМАНИЕ!

При появлении предупреждения о перегреве машины, выключить машину и выждать около 15 минут, чтобы она успела остыть. Если предупреждение не исчезает при повторном включении машины, выключить ее снова и отключить от сети питания. Обратиться в авторизованный сервисный центр.

## 10 После использования

- Выключить машину:
  - нажать и удерживать  в течение 5 секунд (модели IDEA 30-40 – IDEA 31-41)
  - нажать  и  еще раз для выключения (модели IDEA32 Hi-Line – IDEA42 Hi-Line)
- Почистить и высушить вакуум-упаковочную машину и использованные аксессуары.
- После того, как вакуумная камера будет полностью сухой, освободить поршень, нажав на него вниз, и опустить крышку в исходное положение, чтобы защитить вакуумную камеру от грязи и пыли.

## 11 Чистка вакуумной машины

- Выключить машину:
  - нажать и удерживать  в течение 5 секунд (модели IDEA 30-40 – IDEA 31-41)
  - нажать  и  еще раз для выключения (модели IDEA32 Hi-Line – IDEA42 Hi-Line).
- Не использовать скребки из нержавеющей стали, ерши или абразивные, кислотные или агрессивные вещества, которые могут навсегда повредить поверхности машины при чистке.
- Использовать мягкую ткань и мягкое моющее средство.
- Вода или пар могут попасть на детали под напряжением и вызвать короткое замыкание

### ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!



Запрещается использовать струи воды или оборудование для чистки паром: опасность удара электрическим током!

- Запрещается проводить обязательную чистку и плановое обслуживание детям без надзора взрослых.

### 11.1 Наружная чистка

- Рекомендуется чистить стальные детали с соблюдением указаний для матированных поверхностей.
- Для чистки крышки и лицевой панели управления использовать влажную мягкую ткань.
- Запрещается использовать растворители, спирт, коррозионные или токсичные жидкости.



#### **ВНИМАНИЕ!**

Запрещается снимать пластины с серийным номером на время чистки. На них указана важная информация об устройстве, которая потребуется для технических работ.



#### **ВНИМАНИЕ!**

Не допускается чистить или ополаскивать машину струей воды или пара; избегать использования струй воды и пара рядом с устройством. Не распылять воду вблизи точки всасывания вакуумной камеры.

---

### 11.2 Чистка вакуумной камеры

- 1) Дождаться полного охлаждения запаивающей планки.
- 2) Снять запаивающую планку, потянув за нее.
- 3) Запрещается чистить точку всасывания с помощью воды. Вода может повредить вакуум-упаковочную машину в случае всасывания.
- 4) Почистить мягкой тканью, смоченной в теплой воде. При необходимости использовать мягкое дезинфицирующее средство.
- 5) Тщательно высушить с помощью мягкой ткани.

### 11.3 Чистка запаивающей планки

- 1) Дождаться полного охлаждения запаивающей планки.
- 2) Снять запаивающую планку, потянув за нее.
- 3) Почистить мягкой тканью, смоченной в теплой воде.
- 4) Тщательно высушить с помощью мягкой ткани перед тем, как использовать вакуум-упаковочную машину.

### 11.4 Чистка внешних вакуумных приспособлений

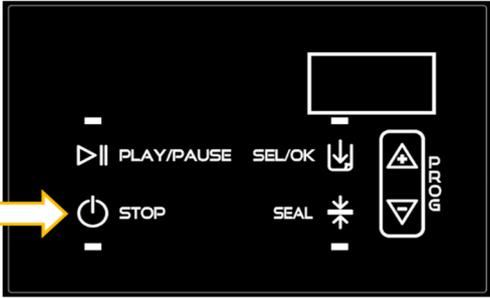
- 1) Использовать горячую воду и моющее средство для посуды.
- 2) Тщательно сполоснуть.
- 3) Высушить чистой тканью.
- 4) Пользоваться приспособлением только после полного высыхания.

## 12 Цикл дегидратации масла в насосе (H2OUT)

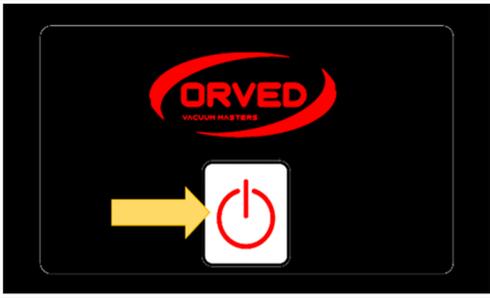
Вакуумный насос является ключевым компонентом машины. Необходимо соблюдать ряд простых рекомендаций, чтобы избежать окисления внутренних поверхностей насоса и последующей блокады ротора. Причиной этого является присутствие окисляющихся остатков, возникающих в процессе конденсации паров воды, которые всасываются вместе с воздухом и остаются длительное время внутри насоса:

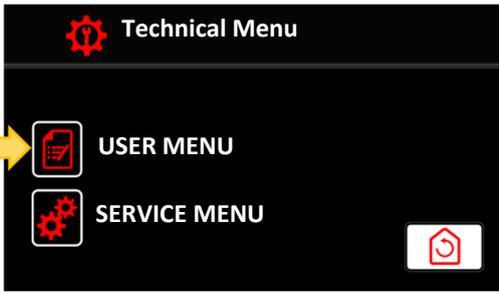
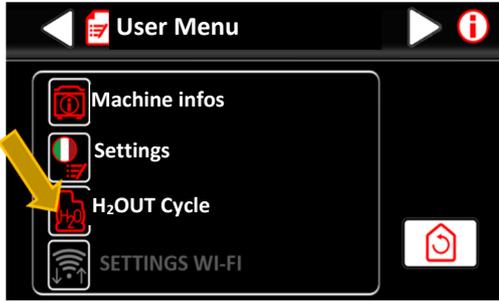
- 1) **Всегда упаковывать только холодные продукты, желательно с температурой 3-4°C.** Чем горячее продукт, тем короче время хранения (из-за проникновения бактерий) и тем больше конденсата образуется внутри насоса, что приводит к окислению и серьезным повреждениям.
- 2) В случае редкого использования машины перед началом процедуры упаковки провести 2-3 полных РАБОЧИХ ЦИКЛА (VAC 99% и VAC+ 60"). Это позволит произвести подогрев масла и удалить остатки воды в насосе.
- 3) При использовании вакуум-упаковочной машины в ресторане или в сегменте общественного питания необходимо ежедневно по завершении рабочего дня запускать программу дегидратации. В остальных случаях программу следует запускать каждую неделю.
- 4) После долгих остановок или длительного периода простоя, если его продолжительность превышает два месяца, необходимо провести замену масла.

## 12.1 IDEA 30 – 40 – IDEA 31 - 41

Фаза	Описание	Изображение
1	Удерживать кнопку  нажатой 5 секунд для включения вакуумно-упаковочной машины.	
2	Выбрать программу “H <sub>2</sub> O”, используя кнопки <b>ВВЕРХ/ВНИЗУ</b> .	
3	Опустить крышку двумя руками, нажав на ее углы. Цикл вакуумирования запускается автоматически.	
4	В конце цикла программа возвращается в режим ожидания и готова к началу нового рабочего цикла с учетом выбранной программы.	
5	Цикл дегидратации можно прервать в любой момент, нажав кнопку <b>STOP</b> .	

## 12.2 IDEA 32 Hi-Line – 42 Hi-Line

Фаза	Описание	Изображение
1	Активировать панель управления <u>двойным быстрым прикосновением</u> к экрану. Нажать кнопку <b>STAND-BY</b> для включения машины.	
2	Выбрать техническое меню	

3	Выбрать пользовательское меню (User Menu)	
4	Выбрать программу "H <sub>2</sub> OUT", нажав соответствующую кнопку	
5	<p>Опустить крышку двумя руками, нажав на ее углы.</p> <p>Цикл вакуумирования запускается автоматически.</p>	
6	<p>1- Позволяет пользователю заранее прервать цикл</p> <p>2 - Позволяет пользователю вернуться к предыдущему экрану</p>	
7	В конце цикла программа возвращается в режим ожидания и готова к началу нового рабочего цикла с учетом выбранной программы.	

### 13 Данные о масле для насоса



#### ВНИМАНИЕ!

Важно, чтобы масло насоса (подходящее для использования в вакуум-упаковочной машине для продуктов питания и имеющее сертификат FDA) всегда было в оптимальном состоянии: жидкое и чистое, то есть без содержания твердых частиц и воды.

Периодически проверять уровень масла: при использовании вакуум-упаковочной машины в ресторане или в сегменте общественного питания необходимо ежедневно по завершении рабочего дня запускать программу дегидратации. В остальных случаях программу следует запускать каждую неделю

- 1) Масло следует менять с учетом рабочей нагрузки, но в любом случае не реже одного раза в 6 месяцев или после достижения запрограммированного количества циклов/появления на дисплее надписи OIL.  
Для замены масла обратиться в сервисный центр.

При каждой замене масла следует также менять выпускной фильтр.

- 2) Перед использованием машины после простоя свыше двух месяцев в обязательном порядке произвести замену масла. В этом случае все окисляющиеся остатки и жидкости, скопившиеся в резервуаре для масла за период бездействия, будут слиты вместе с маслом.
- 3) Температура в помещении не должна опускаться ниже +10°C во избежание загустевания масла в насосе. Чем больше текучесть масла, тем проще запуск холодного насоса.

#### 14 Плановое обслуживание

Регулярное проведение планового обслуживания в соответствии с описанием в настоящем руководстве позволит минимизировать и (или) исключить возможные неисправности и необходимость ремонта, а также значительно повысить срок службы машины.

Нерегулярное проведение планового обслуживания может стать причиной ощутимых затрат на ремонт и, в определенных случаях, аннулирования гарантии. Помимо прочего соблюдение рекомендаций позволяет поддерживать высокий уровень санитарии.

Для безопасного проведения операций по чистке и плановому обслуживанию необходимо соблюдать приведенные ниже указания:



**ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!** Если шнур питания устройства поврежден, его следует заменить.



**ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!** Работы по обслуживанию и (или) ремонту, а также чистке и дезинфекции любых компонентов устройства должны производиться только после отключения питания (извлечения штепселя из розетки).

**ОПАСНО!** Категорически запрещается снимать предохранительные приспособления и устройства обеспечения безопасности для проведения планового обслуживания. Orved S.p.A. не несет никакой ответственности за любые происшествия, вызванные несоблюдением указанных выше требований.



**ВНИМАНИЕ!**

При производстве любых работ по обслуживанию, перемещению, установке и чистке в обязательном порядке использовать подходящие меры предосторожности и средства защиты (перчатки и т.д.).



**ВНИМАНИЕ!** К работе с электрическими компонентами или деталями машины под напряжением допускаются только квалифицированные специалисты.

Для выполнения ремонта обратиться в авторизованный центр технической поддержки. Следует заказывать и использовать только оригинальные запчасти.

Запрещается выполнять обслуживание самостоятельно, если в руководстве указано требование к исполнению работ только квалифицированным специалистом.

Не прикасаться к устройству незащищенными, влажными или сырыми руками или ногами. Запрещается вставлять отвертки, кухонные принадлежности или аналогичные предметы между защитными приспособлениями, в отверстия или подвижные детали машины.

После завершения работ отсоединить поршень, нажав на него вниз, и опустить крышку в исходное положение. Это позволит защитить вакуумную камеру от грязи и пыли.

Деталь машины	Описание работ	Периодичность					Кто проводит работы	
		1-G	1-S	6-M	1-A	4-A	Пользователь	Сервисный центр
Насос	Проверить уровень масла и цвет; при необходимости долить или заменить, если цвет слишком темный или белесый (обратиться в специализированный	X					O	Доливка или замена масла.

Деталь машины	Описание работ	Периодичность					Кто проводит работы	
		1-G	1-S	6-M	1-A	4-A	Пользователь	Сервисный центр
	сервисный центр).							
Насос	Провести цикл нагрева насоса в течение минимум 5 минут или цикл дегидратации насоса.	X					O	
Шнур питания	Проверить целостность; заменить при наличии повреждений	X					O	Замена
Крышка из оргстекла	Проверить целостность; при наличии трещин или сколов обратиться в центр послепродажного обслуживания для замены крышки.	X					O	Замена
Силиконовая прокладка верхней планки и крышки из оргстекла	Убедиться, что они правильно установлены по месту; заменить при износе или повреждении.	X					O	Замена
Вакуумная камера машины	Почистить от загрязнений, масла и жира.	X					O	
Подключение запаивающей планки	Убедиться, что она правильно вставлена и касается двух контактов.	X					O	
Насос	Провести цикл дегидратации насоса.	X	X				O	
Запаивающая планка	Почистить верхнюю часть влажной тканью. Почистить оба контакта.		X				O	
Вакуумная камера машины, крышка и заполнители.	Провести санитарную обработку		X				O	
Насос	Заменить масло насоса			X				O
Насос	Заменить выпускной фильтр			X				O
Насос	Заменить масло и фильтр после длительного перерыва (свыше 2 месяцев)	Данное действие следует выполнить после периода простоя						O

## 15 Поиск и устранение неисправностей

ОШИБКА	ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
1	Машина не работает.	Машина выключена	Включить машину (нажать кнопку <b>STOP</b> и удерживать 5 секунд)
		Отсутствует электропитание	<ul style="list-style-type: none"> <li>Вставить штепсель в розетку (проверить напряжение!).</li> <li>Проверить шнур питания и убедиться в его целостности.</li> <li>Проверить исправность предохранителя PF1 на плате питания и правильность его установки (обратиться в сервисный центр).</li> </ul>
		Машина повреждена	Обратиться в авторизованный сервисный центр.

ОШИБКА	ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
2	Недостаточный вакуум в пакете/пакет не держит вакуум.	Пакет неправильно расположен	Поместить пакет по центру на запаивающей планке, горловина должна выступать за край планки примерно на 20 мм.
		Пакет поврежден	Выбрать более толстый пакет и обмотать продукт плотной пленкой или мягкой бумагой.
		Недостаточное время запаивания	Увеличить продолжительность запаивания
		Пакет имеет дефекты	Заменить пакет
		Грязная горловина пакета	Использовать новый пакет и не допускать загрязнения горловины маслом, жиром и т.д.
		Пакет слишком большой или маленький для продуктов данного размера.	Выбрать пакет, размер которого соответствует размерам продукта.
3	При запаивании образуются пузыри и горелые места	Слишком большое время запаивания	Уменьшить продолжительность запаивания
	Узкая или неровная полоса при запаивании	Слишком короткое время запаивания	Увеличить продолжительность запаивания
4	Недостаточный вакуум в камере.	Установлена слишком низкая степень вакуума	Увеличить степень вакуума с помощью кнопок ВВЕРХ и ВНИЗ
		Низкая производительность вакуумного насоса	<ul style="list-style-type: none"> <li>Проверить масло.</li> <li>Проверить выпускной фильтр насоса.</li> </ul>
		Износилась прокладка крышки	Заменить прокладку крышки (обратиться в авторизованный сервисный центр)
5	Машина не создает вакуум в камере.	Недостаточное давление на крышку из оргстекла во время пуска устройства	Опустить крышку двумя руками, приложив более значительное усилие.
		Для устройств с функцией закачки газа: включена функция закачки газа	Выключить функцию закачки газа
		Насос не работает	Обратиться в авторизованный сервисный центр.
6	Машина не запаивает.	Грязные контакты запаивающей планки	Почистить контакты
		Отсоединились контакты запаивающей планки	Воссоединить контакты (обратиться в авторизованный сервисный центр)
		Обрыв провода питания запаивающей планки	Заменить провод (обратиться в авторизованный сервисный центр)
		Неисправный подъемный поршень запаивающей планки	Заменить подъемный поршень запаивающей планки (обратиться в авторизованный сервисный центр)
7	Плохое запаивание	Грязная запаивающая планка	Почистить запаивающую планку
		Недостаточное время запаивания для пакетов такой толщины	Увеличить продолжительность

ОШИБКА	ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
			запаивания
		Износилась тефлоновая лента	Заменить тефлоновую ленту
		Слишком большое количество газа (около 90%) для данного типа продукта	Уменьшить количество закачиваемого газа
		Износился силикон верхней планки	Заменить силикон верхней планки
8	Недостаточное количество газа в пакете	Закачивается недостаточно газа	Увеличить количество закачиваемого газа
		Низкое давление в газовом баллоне	Отрегулировать давление газа в баллоне до 1 бар
		Газовое сопло не вставлено в открытую часть пакета	Переразместить пакет, вставив газовое сопло в отверстие пакета
		Закрыт вентиль газового баллона или редукционный клапан	Открыть вентиль баллона и отрегулировать редукционный клапан на 1,0 бар
9	Крышка открывается во время цикла закачки газа.	Слишком большой объем газа	Уменьшить количество закачиваемого газа
10	Не удается создать вакуум в контейнере	Неправильно установлена крышка контейнера или открыт клапан в крышке контейнера	Переразместить крышку контейнера, убедиться в хорошем состоянии прокладки и правильности ее установки, убедиться, что всасывающий клапан в крышке находится в открытом положении.
11	Не закрывается крышка из оргстекла	Износилась прокладка крышки	Заменить прокладку крышки
		Неправильно отрегулированы петли	Отрегулировать петли крышки (обратиться в авторизованный сервисный центр)
		Повреждена газовая пружина	Заменить газовую пружину (обратиться в авторизованный сервисный центр)

## 16 Установка

### 16.1 Указания по технике безопасности

Настоящее руководство является неотъемлемой частью изделия и содержит все указания, которые необходимы для правильной установки, использования и обслуживания устройства.



Пользователь и специалист по установке обязаны тщательно прочесть настоящее руководство и постоянно с ним сверяться; более того, само руководство следует хранить в хорошо известном и доступном месте, чтобы им могли воспользоваться все полномочные операторы (установщик, пользователь и техник по обслуживанию)

Не прикасаться к устройству незащищенными, влажными или сырыми руками или ногами или без соответствующей защиты (перчатки и ботинки).

Запрещается вставлять отвертки, кухонные принадлежности или аналогичные предметы между защитными приспособлениями, в отверстия или подвижные детали машины.

Устройство должно использоваться только для тех задач, для которых оно предназначено, т.е. для вакуумной упаковки продуктов питания.

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

Производитель не несет никакой ответственности за любое повреждение устройства, людей или имущества, причиной которых является:

- Неправильная установка и (или) установка с нарушением действующих норм;
- Внесение изменений или вмешательство в работу, которые не предусмотрены для данной модели машины;
- Использование неоригинальных запчастей или деталей от других моделей;
- Несоблюдение, даже частичное, указаний настоящего руководства;
- Несоблюдение во время установки требований техники безопасности и действующего законодательства.

## 16.2 Введение

---



Установка должна производиться только авторизованными специалистами в строгом соответствии с указаниями настоящего руководства.

---

- Перед установкой устройства убедиться, что все уже имеющиеся электрические системы соответствуют закону и отвечают требованиям к техническим параметрам, указанным на идентификационной табличке на устройстве (В, кВт, Гц и доступная мощность).
    - Установщик также должен также проверить наличие противопожарных мер.
    - Производитель заявляет о соответствии действующим европейским нормам.
    - Перед выполнением любых действий убедиться, что устройство отключено от сети питания
    - Не пытаться отсоединить изделие от сети, потянув за шнур питания.
- 



**ОСТОРОЖНО!** При работе с машиной необходимо пользоваться защитными перчатками, операции по перемещению производить с участием двух человек.

Утилизацию всех компонентов упаковки необходимо производить в соответствии с действующими в стране использования требованиями. В любом случае запрещается утилизировать любые компоненты вместе с бытовыми отходами.

**ОСТОРОЖНО!** Компоненты упаковки могут быть потенциально опасны для детей и питомцев. Не разрешать детям и питомцам играть с ними!

---

## 16.3 Данные на паспортной табличке



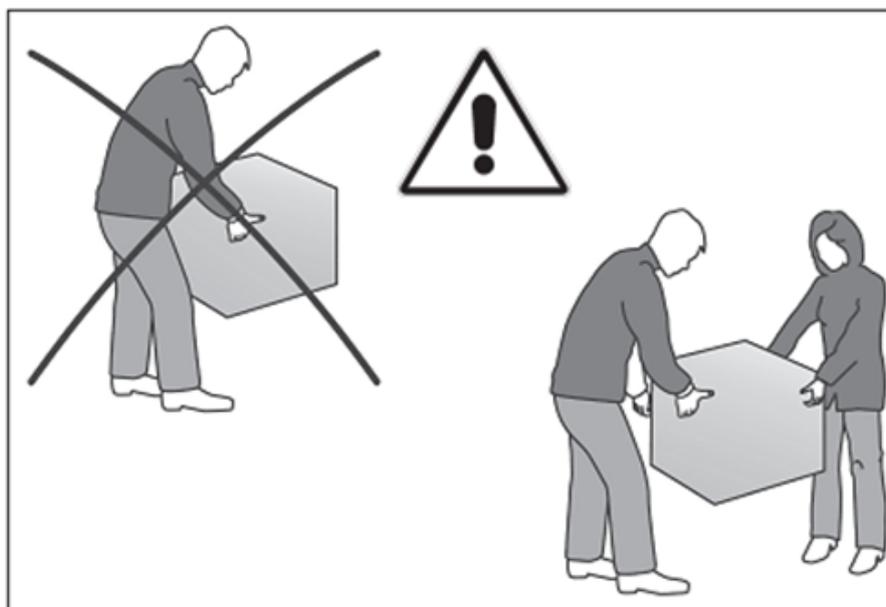
## 16.4 Погрузо-разгрузочные операции и транспортировка машины

Для погрузки или выгрузки устройства с транспортного средства необходимо воспользоваться подходящим оборудованием или привлечь двух человек.



**ВНИМАНИЕ!** Вакуумный насос содержит масло. В обязательном порядке сохранять горизонтальное положение упаковки и устройства во избежание вытекания масла из насоса.

При обращении с машиной соблюдать все необходимые меры предосторожности во избежание ее повреждения или получения травм людьми, или нанесения ущерба имуществу, действуя в соответствии с указаниями на упаковке.



## 16.5 Установка

- 1) Проверить условия окружающей среды: температуру в помещении и вентиляцию.
- 2) Температура в помещении и на рабочем месте должна быть в пределах от +10°C до +35°C. На месте установки должна быть достаточная вентиляция.
- 3) Убедиться, что электрические характеристики, указанные на идентификационной пластине соответствуют параметрам электрической системы.
- 4) Поместить машину на ровную, устойчивую поверхность, которая способна выдержать нагрузку.



**ВНИМАНИЕ!** Устройство должно размещаться таким образом, чтобы обеспечить доступ к нему со всех сторон. Не загромождать машиной проходы, аварийные выходы или пространство для обслуживания. Не помещать устройство перед аварийными выходами или дверьми.

Убедиться, что машина надлежащим образом вентилируется, оставив как минимум 10 см свободного пространства вокруг нее. Вентиляционные отверстия должны быть свободны и не закрыты посторонними предметами, чтобы обеспечить нормальную рабочую температуру насоса.

### 4) Проверить уровень масла в насосе.

- Проверить уровень масла через смотровое отверстие на задней стенке, как показано.
- Рекомендованный уровень соответствует центральной линии на смотровом окне.



**ВНИМАНИЕ!** Запрещается запускать машину без масла в насосе!



### 5) Подсоединить изделие к сети электропитания.

- Перед установкой устройства убедиться, что все уже имеющиеся электрические системы соответствуют закону и отвечают требованиям к техническим параметрам, указанным на идентификационной табличке на устройстве (В, кВт, Гц и доступная мощность).
- Устройство снабжено шнуром питания длиной 200 мм со стандартным штепселем Schuko 16А; на выходе имеется плавкий предохранитель на 10А, к нему должен быть свободный доступ.



### ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!

Операция по обращению фазы на трехфазных машинах должна выполняться только квалифицированным техником. Убедиться, что машина подключена к подходящей и эффективной системе заземления. Убедиться, что шнур питания не поврежден и не застрял. Для замены шнура питания обратиться к квалифицированному специалисту. К работе с электрическими компонентами или деталями машины под напряжением допускаются только квалифицированные специалисты. Вставлять и вынимать штепсель из розетки питания следует только за корпус штепселя, а не за провод.



### ВНИМАНИЕ!

Убедиться, что доступ к штепселю сохраняется после установки изделия!  
Если отсутствует быстрый доступ к штепселю устройства, система электропитания должна быть оснащена приспособлениями для полного размыкания, причем расстояние между контактами после размыкания должно обеспечивать полное отключения при избыточном напряжении категории III. Если шнур не используется на всю длину, ЗАПРЕЩАЕТСЯ сматывать его, а нужно оставить в свободном виде и убедиться, что шнур не загоразживает проход и не представляет опасность для проходящих людей.  
Убедиться, что шнур питания не касается никаких жидкостей, острых или горячих предметов или коррозионных веществ.  
Не следует разрешать детям или питомцам играть с шнуром питания.

### 6) Подключение газового баллона (для IDEA31 – IDEA 41 и IDEA 32 HiLine – IDEA 42 HiLine)

Для подключения устройства к газовому баллону использовать подходящую трубу Ø10 мм, подсоединив ее к быстроразъемному соединению в задней части. Нажать зеленое кольцо быстроразъемного соединения и вставить трубу. Отрегулировать входное давление редуктора, который идет в комплекте с баллоном, на значение от 0,5 до 1 бар.



**ВНИМАНИЕ!**

Обратиться к поставщику газа для упаковки продуктов и заказать газовую смесь, которая наилучшим образом подходит под ваши потребности, а также редукционный клапан. Строго следовать указаниям производителя газа в отношении надлежащего использования газового баллона и редукционных клапанов.

Использовать подходящую трубу для подключения газового баллона к вакуум-упаковочной машине. Чаще всего используются трубы внешним диаметром  $\varnothing$  10 мм.

Использовать хомуты для шлангов, чтобы плотно закрепить трубу на редукционном клапане. Использовать только чистый азот ( $N_2$ ), двуокись углерода ( $CO_2$ ), смесь из азота и двуокиси углерода ( $N_2$  и  $CO_2$ ) или иные смеси инертных газов.

Запрещается использовать кислород ( $O_2$ ), другие взрывоопасные или горючие газы, газовые смеси с содержанием кислорода ( $O_2$ ) или иных взрывоопасных или горючих газов, не подходящих для упаковки продуктов питания.

Прочно установить газовый баллон во избежание его опрокидывания.

7) Перед использованием почистить вакуумную камеру и крышку.

8) Проверить силу тока с помощью амперметра.

9) Провести как минимум один полный цикл вакуумной упаковки с использованием пакетов.

10) Проинформировать клиента о точных правилах использования устройства, особо уточнив условия использования и требования к пользователям.

## 17 Техническое обслуживание

**ВНИМАНИЕ!**

Не производить замену тефлоновой ленты, пока планка не остыла из-за опасности ожогов! Перед любой операцией по обслуживанию в обязательном порядке достать штепсель из розетки питания.

**ОПАСНО!**

Категорически запрещается снимать предохранительные приспособления и устройства обеспечения безопасности для проведения обслуживания. Orved S.p.A. не несет никакой ответственности за любые происшествия, вызванные несоблюдением указанных выше требований.

**ВНИМАНИЕ!**

При производстве любых работ по обслуживанию и (или) ремонту в обязательном порядке использовать подходящие меры предосторожности и средства защиты (перчатки и т.д.). К работе с электрическими компонентами или деталями машины под напряжением допускаются только квалифицированные специалисты, как указано в настоящей главе.

Следует заказывать и использовать только оригинальные запчасти: использование неоригинальных или не одобренных запасных частей может повредить устройство или стать причиной физической травмы.

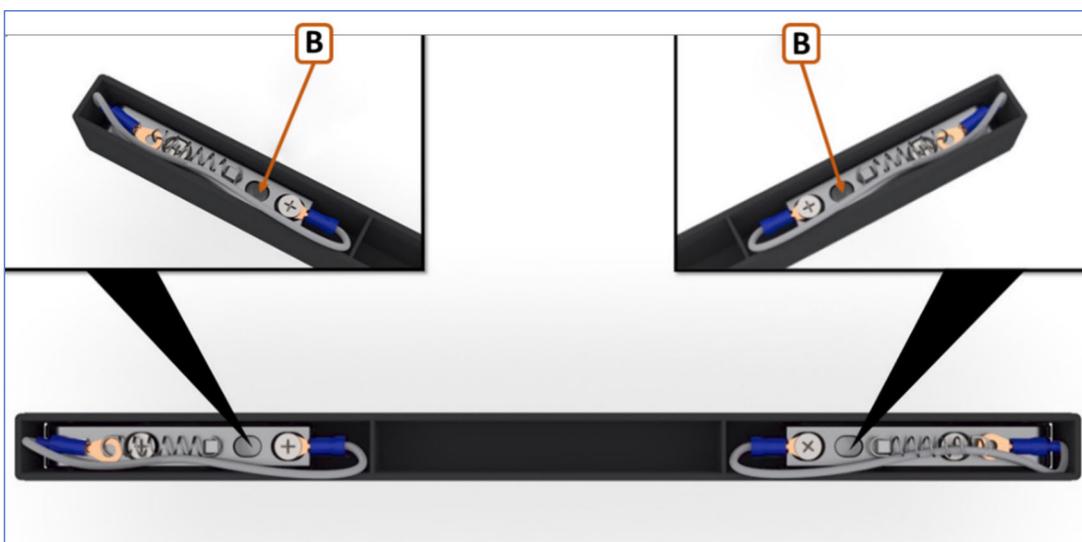
При общении с техниками всегда указывать модель машины и серийный номер (согласно §17.3).

### 17.1 Замена запаивающей планки в сборе

- Достать запаивающую планку из вакуумной камеры, подняв ее горизонтально за края (**рис. 1**).
- Почистить электрические контакты и отверстия под штырьки (**В**) на планке.
- Установить новую планку, убедившись, что планка плотно сцепилась с электрическими контактами (**А**).



Рис 1.



## 17.2 Замена тефлоновой ленты

Достать запаивающую планку из вакуумной камеры, подняв ее горизонтально за края (рис. 1).



Рис 1.

1) Снять тефлоновую ленту (рис. 2).



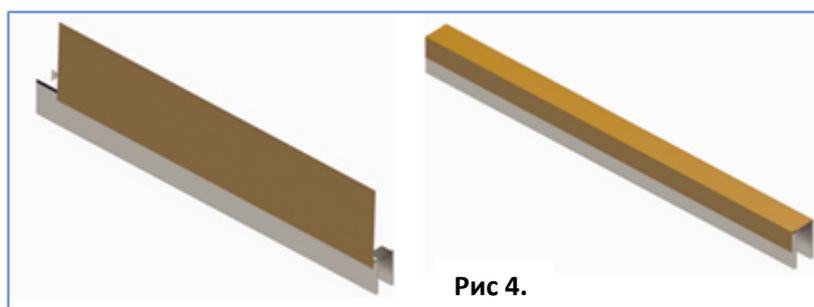
Рис 2.

- 2) Тщательно почистить запаивающую планку с помощью смоченной в спирте ткани (рис. 3).



- 3) Приклеить новую тефлоновую ленту, отрезав излишки по краям (рис. 4).

- 4) Установить запаивающую планку в вакуумную камеру, убедившись, что планка плотно сцепилась с электрическими контактами.



### 17.3 Доступ к внутренним компонентам машины

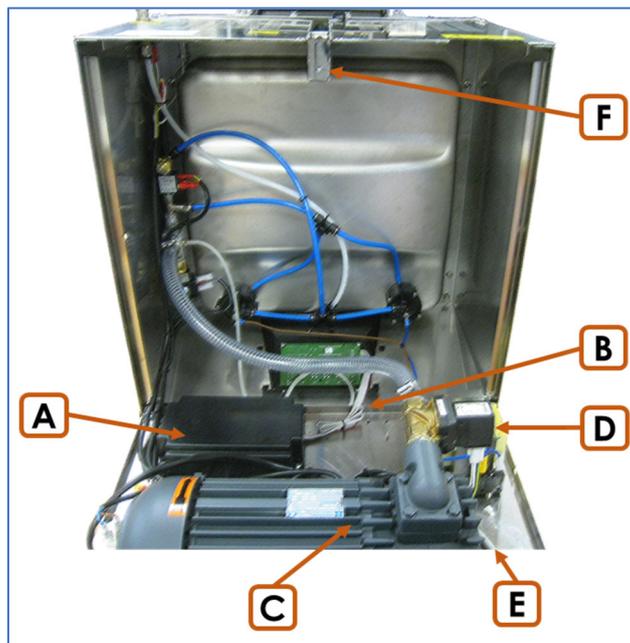
- 1) Выключить машину
  - IDEA 30/40 и IDEA 31/41:  нажать и удерживать 5 секунд
  - IDEA 32 HiLine/42 HiLine: нажать кнопку STAND-BY
- 2) Достать заполнители из вакуумной камеры и опустить крышку в исходное положение.
- 3) Вывинтить нижние винты на задней панели с помощью крестовой отвертки.
- 4) Поднять корпус машины двумя руками (с поворотом на 90°) и положить его на лицевую панель (на рабочий стол), с опорой на пластины заполнителя.



## 5) Размещение основных компонентов внутри машины:

- A) Защитная крышка распределительной платы
- B) Плоский соединительный кабель, распределительная плата - панель управления
- C) Насос вакуумный
- D) Трансформатор
- E) Кабель питания
- F) Газовая пружина

6) Для закрытия, опустить корпус на основание, проверив правильность положения корпуса машины, а также положение кабелей и труб, которые могут быть обрезаны или повреждены панелями машины.



## 17.4 Замена масла насоса

1) Дать насосу поработать в течение минимум 10 минут для согревания и разжижения масла:

- IDEA 30/40 и IDEA 31/41: выбрать функцию JAR (нажатием кнопок ▲ “+” / “-” ▼ “-”)
- IDEA 32 HiLine/42 HiLine: выбрать функцию JAR MAX и запустить ее несколько раз

2) Нажать кнопку STOP для остановки насоса.

3) Выключить машину

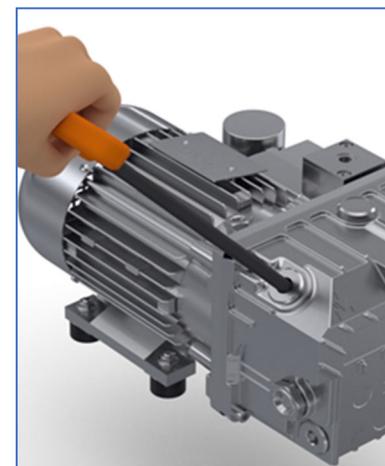
- IDEA 30/40 и IDEA 31/41:  нажать и удерживать 5 секунд
- IDEA 32 HiLine/42 HiLine: нажать кнопку STAND-BY и достать штепсель из розетки.

4) Достать заполнители из вакуумной камеры и опустить крышку в исходное положение.

5) Открыть корпус машины, как описано в §17.3.

6) Отвинтить крышку маслозаправочного отверстия в верхней части насоса с помощью шестигранного гаечного ключа (рис. 1).

7) Поместить достаточно вместительную емкость (0,5 л) рядом со сливным отверстием (рис. 2).

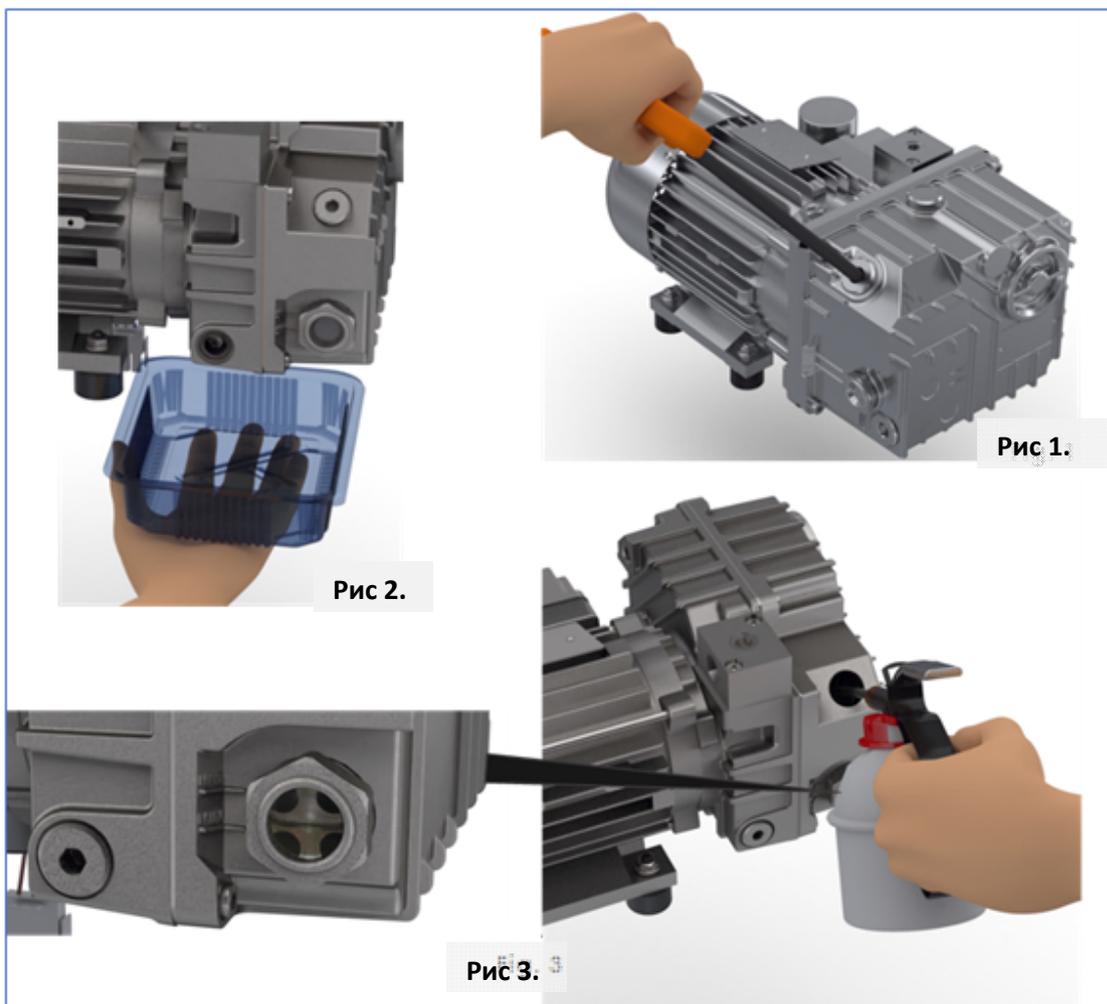


С помощью того же ключа отвинтить сливную крышку и оставить масло стекать в емкость в течение примерно десяти минут.

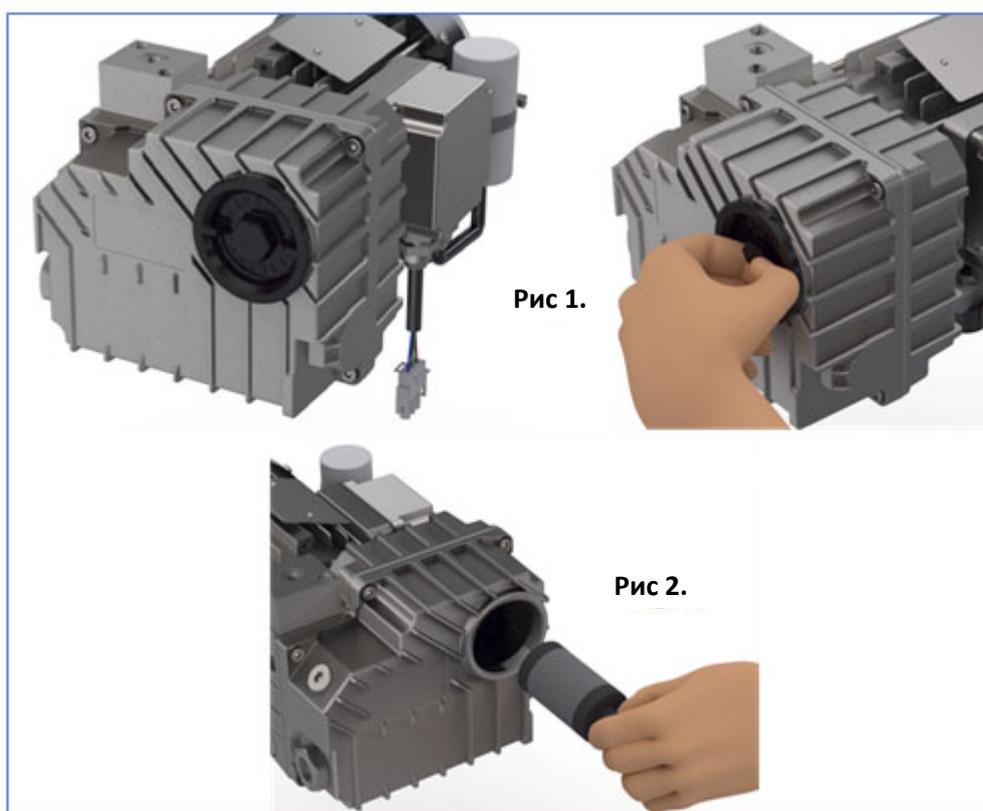
8) Установить на место и завинтить сливную крышку в нижней части насоса и заполнить насос маслом до нужного уровня: в смотровом окне уровень масла должен быть ближе к центральной отметке (рис. 3).

9) Установить на место и завинтить крышку маслозаправочного отверстия.

10) Для закрытия, опустить корпус на основание, проверив правильность положения корпуса машины, а также положение кабелей и труб, которые могут быть обрезаны или повреждены панелями машины.



## 17.5 Замена выпускного фильтра насоса



1) Выполнить действия, описанные в §17.3, чтобы получить доступ к насосу.

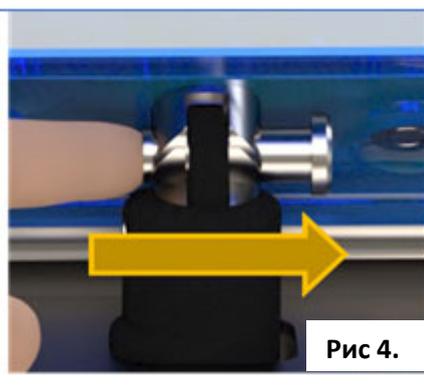
2) С помощью ключа отвинтить крышку выпускного фильтра на корпусе насоса. Достать выпускной фильтр. (рис. 1-2).

3) Поместить новый фильтр с кольцевой прокладкой и с помощью того же ключа завинтить новую крышку выпускного фильтра.

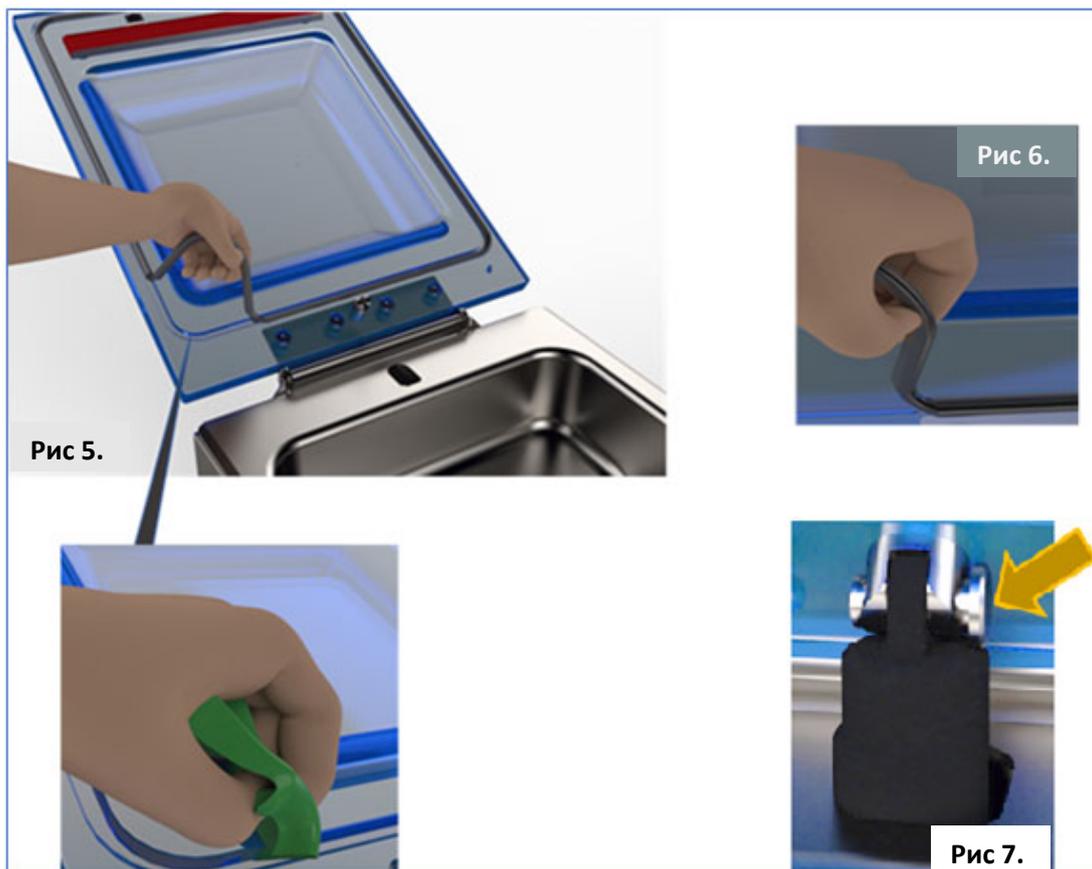
4) Опустить и закрыть корпус машины, как описано в §17.3.

## 17.6 Замена прокладки крышки

- 1) Поднять крышку.
- 2) Снять упорное кольцо с крепежного штифта (**рис. 3**).
- 3) Надавить на штифт и отклонить крышку назад, положив ее на устойчивую опору (**рис. 4**).

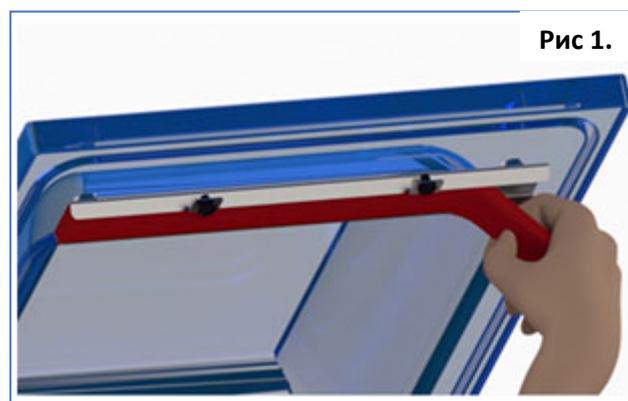


- 4) Снять старую прокладку, стянув ее с паза. Почистить паз для прокладки с помощью нейтрального моющего средства (**рис. 5**).
- 5) Начиная с центра паза в крышке (на стороне петель), установить прокладку по всему периметру (**рис. 6**), принимая во внимание нижеследующее:
  - а. Оба соединения должны быть точными и чистыми.
  - б. Край прокладки должен выступать наружу.
  - в. Не растягивать прокладку при установке в пазе.
- 6) Установить на место газовую пружину, вставив штифт и зафиксировав его по месту с помощью ранее снятого упорного кольца (**рис. 7**).
- 7) Запустить рабочий цикл с максимальным уровнем вакуума. При достижении максимального давления выключить машину с помощью главного выключателя: в камере будет поддерживаться давление с опущенной крышкой. Выждать 5 минут с опущенной крышкой и давлением в камере для проверки успешной установки прокладки. Крышка должна оставаться закрытой и плотно прилегающей к вакуумной камере.



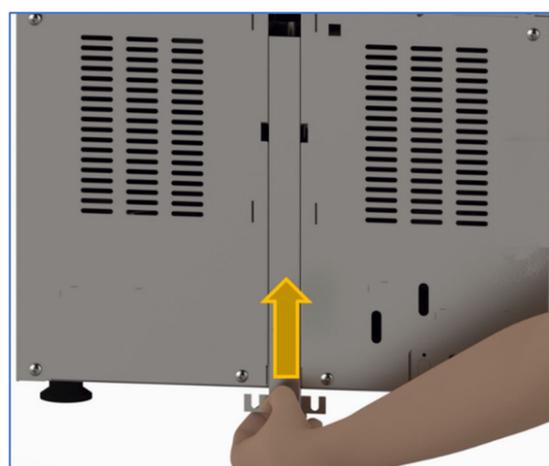
### 17.7 Замена силикона верхней планки

- 1) Поднять крышку.
- 2) Достать силиконовый профиль верхней планки (рис.1).
- 3) Тщательно почистить посадочное место с помощью ткани, смоченной спиртом.
- 4) Установить новый силиконовый профиль, равномерно вдавив его по месту. Не растягивать силикон при установке в пазе.

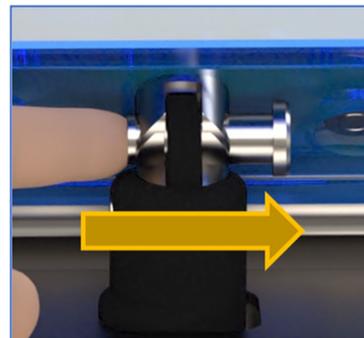


### 17.8 Замена газовой пружины

- 1) Снять заднюю крышку, потянув ее вверх.
- 2) Поднять крышку.



- 3)** Снять упорное кольцо с крепежного штифта.  
Надавить на штифт и отклонить крышку назад, положив ее на устойчивую опору.

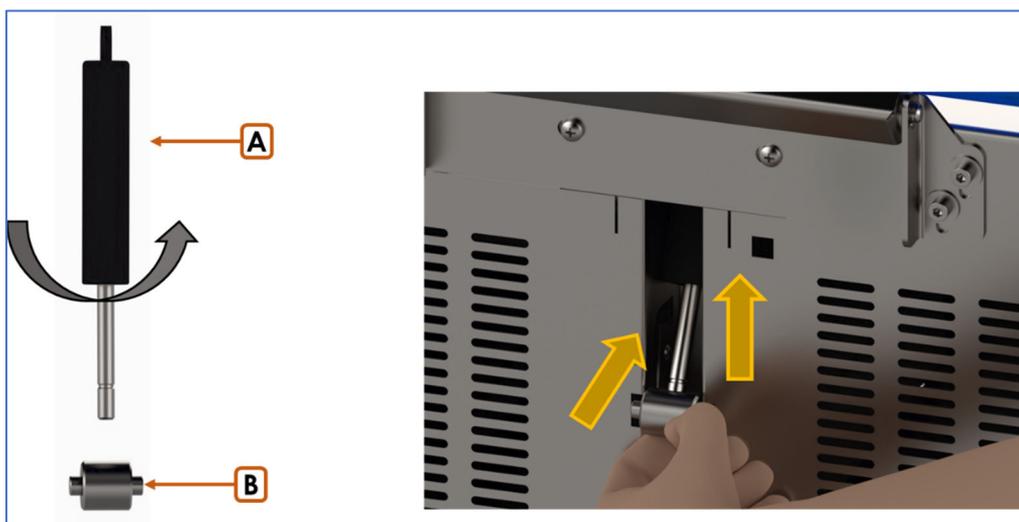


- 4)** Снять газовую пружину, действуя снизу.



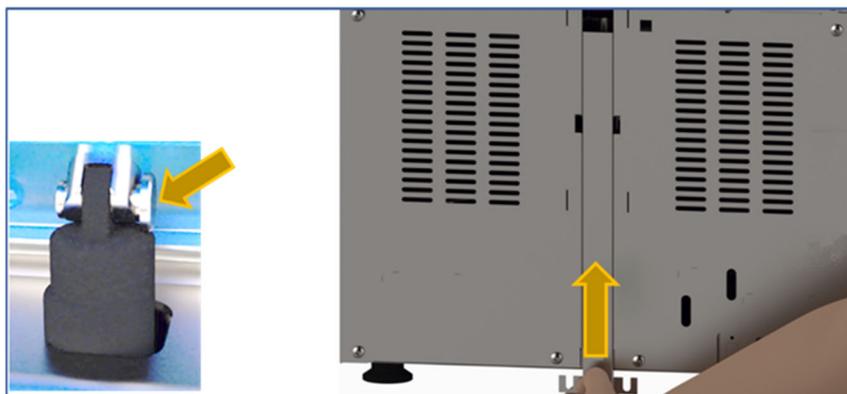
- 5)** Свинтить газовую пружину (A) со скользящего штифта (B), поворачивая против часовой стрелки.  
Навинтить новую газовую пружину на скользящий штифт.

- 6)** Вставить газовую пружину, действуя снизу.



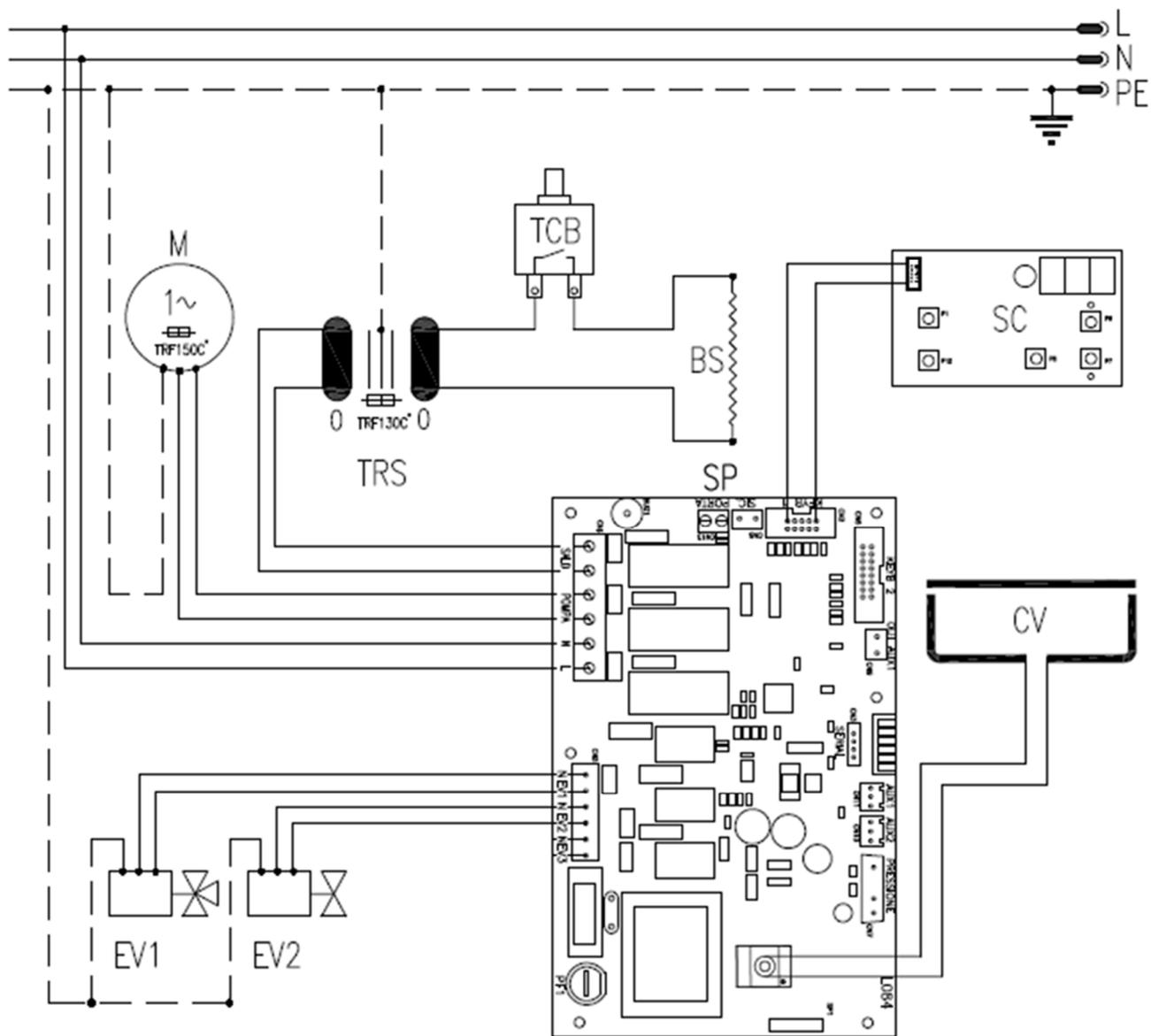
- 7)** Установить на место газовую пружину, вставив штифт и зафиксировав его по месту с помощью ранее снятого упорного кольца.

- 8)** Установить на место заднюю панель, надавив на нее вниз.



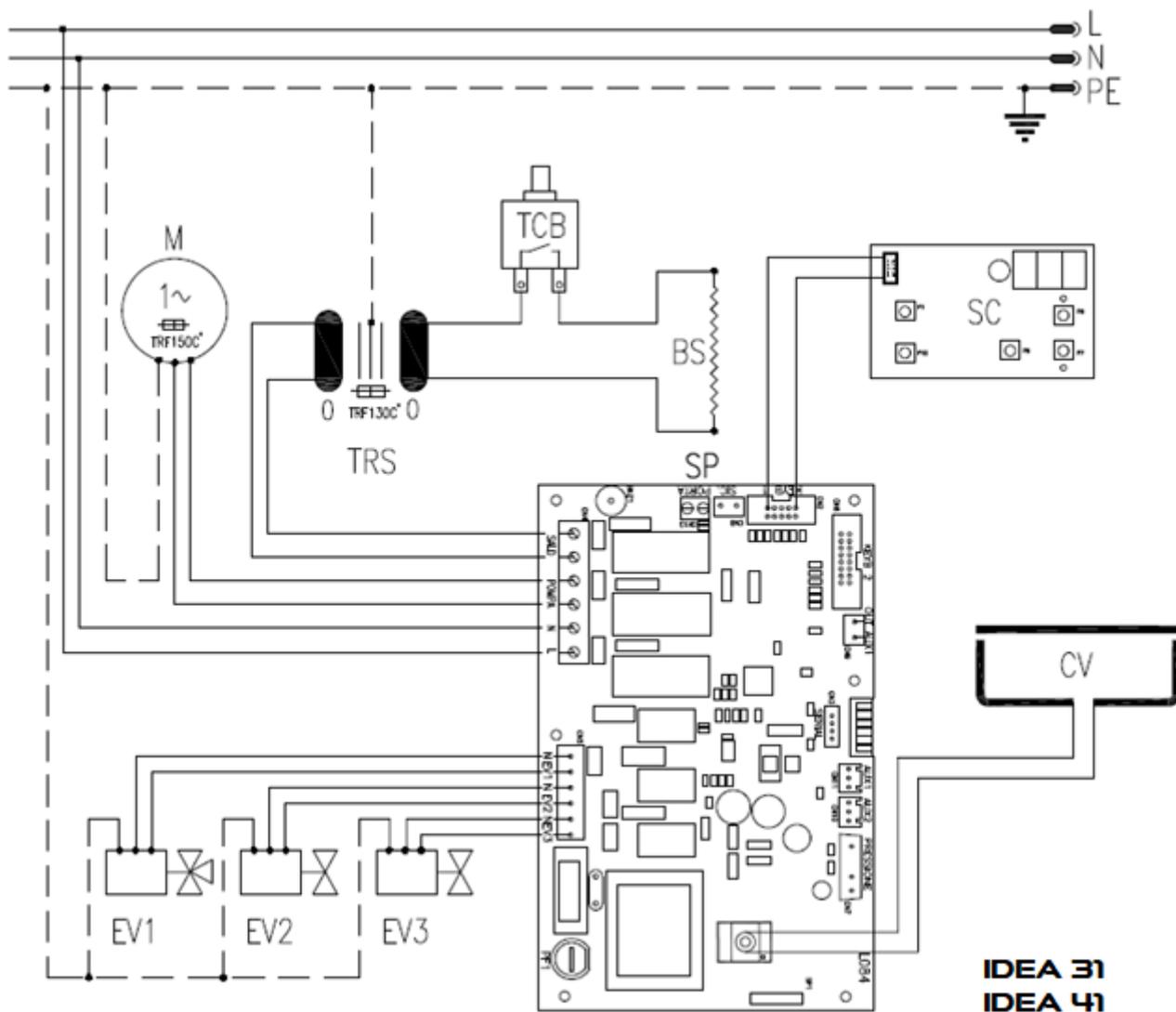
## 18 Электрическая схема

### 18.1 IDEA 30 – IDEA 40



Поз.	Описание
TRS	Трансформатор запитывания
BS	Запайвающая планка
M	Вакуумный насос, 230В перемен. ток
EV1	3-ходовой электромагнитный клапан, 230В, активация запайвающей планки
EV2	2-ходовой электромагнитный клапан, 230В, возврат воздуха
SC	Плата управления N059
CV	Вакуумная камера
SP	Распределительная плата L084 230В
TCB	Термовыключатель

## 18.2 IDEA 31 - IDEA 41



**IDEA 31**  
**IDEA 41**

Поз.	DESCRIPTION
TRS	Трансформатор запитання
BS	Запайваюча планка
M	Вакуумний насос, 230В перемен. ток
EV1	3-ходовой електромагнітний клапан, 230В, активація запайваючої планки
EV2	2-ходовой електромагнітний клапан, 230В, возврат воздуха
EV3	2-ходовой електромагнітний клапан, газ
SC	Плата управління N059
CV	Вакуумна камера
SP	Розподільна плата L084 230В
TCB	Термовыключатель



## 19 Технические данные

### 19.1 IDEA 30 – IDEA 40

Технические данные		IDEA 30	IDEA 40
Вес (с 2 черными пластинами)	кг	35,3	60,9
Габариты машины	мм	425x504x398	531x600x461
Напряжение питания	В	220-240/ 50-60Гц	220-240/ 50-60Гц
Максимальная потребляемая мощность	Насос DVP	600 Вт	800 Вт
	Насос BUSCH	500 Вт	1200 Вт
Установка		Настольно	
Габариты вакуумной камеры	мм	334x351x190В	440x448x190В
Размер запаивающей планки	мм	310	410
Максимальный размер пакета	мм	300x350	400x450
Опция подачи газа		/	/
Модель насоса/расход [м <sup>3</sup> /ч]	DVP	LB8 / 8	MD16/16
	BUSCH	PC0008C/8	KB0020D20/20
Температура в помещении установки	°С	12 ÷ 40	
Относительная влажность в помещении установки	%	10 ÷ 80	

### 19.2 IDEA 31 – IDEA 41

Технические данные		IDEA 31	IDEA 41
Вес (с 2 черными пластинами)	кг	46,3	61,9
Габариты машины	мм	415x603x460	531x614x461
Напряжение питания	В	220-240/ 50-60Гц	220-240/ 50-60Гц
Максимальная потребляемая мощность	Насос DVP	700 Вт	900 Вт
	Насос BUSCH	600 Вт	1200 Вт
Установка		Настольно	
Габариты вакуумной камеры	мм	434x343x195В	440x448x190В
Размер запаивающей планки	мм	310	410
Максимальный размер пакета	мм	300x400	400x450
Опция подачи газа		стандартно	стандартно
Модель насоса/расход [м <sup>3</sup> /ч]	DVP	LC12/ 12	LC20/20
	BUSCH	KB0010/10	KB0020D20/20
Температура в помещении установки	°С	12 ÷ 40	
Относительная влажность в помещении установки	%	10 ÷ 80	

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

Технические данные		IDEA 32 Hi-Line	IDEA 42 Hi-Line
Вес (с 2 черными пластинами)	кг	46,3	61,9
Габариты машины	мм	415x603x460	531x614x461
Напряжение питания	В	220-240/ 50-60Гц	220-240/ 50-60Гц
Максимальная потребляемая мощность	Насос DVP	700 Вт	900 Вт
	Насос BUSCH	600 Вт	1200 Вт
Установка		Настольно	
Габариты вакуумной камеры	мм	434x343x195B	440x448x190B
Размер запаивающей планки	мм	310	410
Максимальный размер пакета	мм	300x400	400x450
Опция подачи газа		стандартно	стандартно
Модель насоса/расход [м³/ч]	DVP	LC12/ 12	LC20/20
	BUSCH	KB0010/10	KB0020D20/20
Температура в помещении установки	°C	12 ÷ 40	
Относительная влажность в помещении установки	%	10 ÷ 80	

## 20 Гарантия

Вся продукция **ORVED** в интересах наших клиентов и ради их безопасности стандартно проходит жесткий контроль качества и функциональной исправности перед установкой.

### Область распространения

На всю продукцию **ORVED** распространяется гарантия отсутствия производственного брака и дефектов, и компания обязуется произвести замену всех признанных производителем дефектными деталей бесплатно.

### Общие условия

#### Условия гарантии ORVED:

- Гарантия предусматривает только бесплатную замену признанных компанией **ORVED** или любым ее авторизованным представителем дефектными компонентами.
- Ответственность **ORVED** строго ограничивается заменой деталей, которые признаны неисправными из-за дефекта; ни при каких условиях **ORVED** не принимает претензии на компенсацию любого иного рода.
- Спорные и (или) дефектные продукты подлежат возврату в **ORVED**, причем все транспортные расходы на доставку деталей полностью возлагаются на Клиента.
- Естественный износ компонентов не попадает под действие гарантии.
- Гарантийный период не продлевается после ремонта.

### Аннулирование гарантии

Помимо естественного окончания срока действия гарантии, гарантия аннулируется в следующих случаях:

- Вмешательство в работу, любое изменение или удаление идентификационной пластины устройства, без предварительного уведомления **Orved S.p.A.**
- Изменения, внесенные в само устройство или его детали, без предварительного письменного разрешения **Orved S.p.A.** Помимо аннулирования гарантии, любое

вмешательство в работу устройства или его деталей освобождает **Orved S.p.A.** от любой ответственности за любые травмы/ущерб людям, животным или имуществу.

- c. Несоблюдение указаний настоящего руководства.
- d. Использование устройства для иных целей, помимо указанных в настоящем руководстве.
- e. Повреждение или происшествие с участием устройства под воздействием внешних факторов.
- f. Использование, ремонт и (или) обслуживание устройства неквалифицированным персоналом.

## 21 Полезные заметки

Дата покупки: \_\_\_\_\_

### Дилер:

Название компании: \_\_\_\_\_

Адрес: \_\_\_\_\_

Телефон: \_\_\_\_\_

Факс: \_\_\_\_\_

**Manufacturer: Orved S.p.A.**

Tel.: +39 0421 54387 • Fax: +39 0421 333100 • E-mail: orved@orved.it • <http://www.orved.it>

### Ближайший авторизованный сервисный центр:

Название компании: \_\_\_\_\_

Адрес: \_\_\_\_\_

Телефон: \_\_\_\_\_

Факс: \_\_\_\_\_

## 22 Запасные части

Для получения технической поддержки и заказа запчастей оформите бесплатную подписку:

<http://www.orved.it/service/>