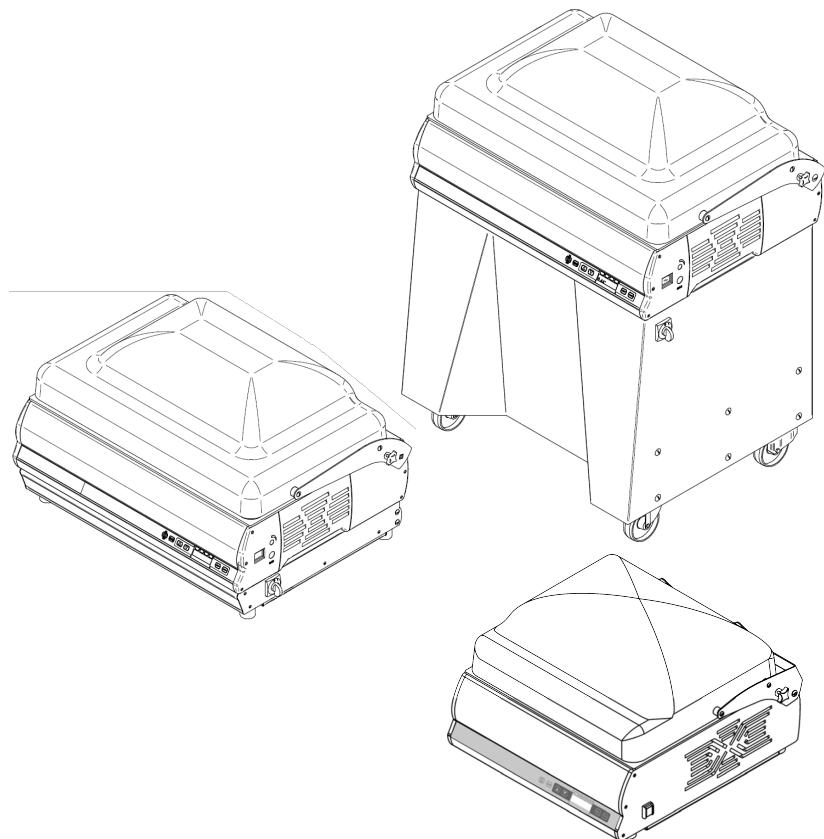


**VGSM8
VGSM21**

Deutsch

KAMMER-VAKUUMIERGERÄT



**AUTORISIERTER
FACHHÄNDLER**

Ver.12 01.2019

BEDIENUNGS- UND WARTUNGSHANDBUCH

7.2 WEEE Elektro- und Elektronik-Altgeräte

INFORMATIONEN FÜR BENUTZER

In Übereinstimmung mit Art. 13 des Gesetzesdekrets Nr. 151 vom 25. Juli 2005 zur Umsetzung der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten sowie zur Entsorgung von Abfällen.



Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf dem Gerät oder auf der Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer getrennt von anderem Abfall gesammelt werden muss.

Das Recycling dieses Produkts am Ende seiner Nutzungsdauer wird vom Hersteller organisiert und durchgeführt. Der Benutzer, der dieses Produkt entsorgen möchte, muss sich daher an den Hersteller wenden und das vom Hersteller festgelegte System für die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts am Ende seiner Nutzungsdauer einhalten.

Die ordnungsgemäße Entsorgung des Altgeräts im Rahmen der Prozesse des Recycling, der Behandlung und der fachgerechten Abfallentsorgung trägt dazu bei, potenzielle negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu verhindern und führt zur Wiederverwendung und zum Recycling der Materialien und Bauteile des Geräts.

Die missbräuchliche Entsorgung des Geräts führt zur Anwendung von Verwaltungssanktionen, die durch die geltenden Vorschriften vorgesehen sind.

INHALTSVERZEICHNIS

1. Lieferung und Garantie	5
1.1 Vorwort.	
1.2 Aufbewahrung und Verwendung des Handbuchs	
1.3 Garantie	
1.4 Allgemeine Empfehlungen und Haftungsbeschränkungen des Herstellers	
1.5 Beschreibung des Geräts	
1.6 Bestimmungsgemäße Verwendung	
1.7 Nicht bestimmungsgemäße Verwendung	
1.7.1 Sicherheitsvorschriften	
1.7.2 Beleuchtung	
1.8 Gerätedaten	
1.8.1 Warn- und Gefahrenschilder	
2. Technische Beschreibung	9
2.1 Hauptteile	
2.2 Technische Daten	
2.3 Abmessungen und Gewicht des Geräts	
2.4 Schaltplan	
2.4.1 Schaltplan	
2.4.2 Schaltplan Mod. Easy	
3. Abnahme, Transport, Auslieferung und Installation	13
3.1 Abnahme	
3.2 Lieferung und Transport des Geräts	
3.3 Installation	
3.3.1 Entsorgung der Verpackung	
3.4 Anschlüsse	
3.5 Elektrischer Anschluss	
3.5.1 Drehstrommaschine (400 V/50 Hz) und Drehstrommaschine (220 V/50 Hz)	
3.5.2 Einphasenmaschine (230 V/50 Hz)	
3.5.3 Drehstrommaschine + Neutralleiter 380 V 50 Hz	
4. Bedienung des Kammer-Vakuumiergeräts	15
4.1 Legende der Bedienelemente	
4.1.2 Automatische Vakuumeinstellung	
4.1.3 Aktivierung des Thermodruckers	
4.1.4 Datumseinstellung	
4.1.5 Zeiteinstellung	
4.1.6 Vereinfachtes Menü	
4.1.7 Kalibrierung des Drucksensors (muss bei der ersten Inbetriebnahme des Geräts durchgeführt werden) für Geräte mit Drucksensor	
4.2 Verpackungsvorgänge	
4.2.1 Vakuumverpackung	
4.2.2 Automatische Verpackung	
4.2.3 Automatische Verpackung mit einstellbarem Vakuumprozentsatz	
4.2.4 Verpackung mit Einleitung von Inertgasen (optional)	
4.2.5 Verpackung mit Thermodrucker	
4.2.6 - Bearbeitung des Etikettendrucks	

4.3	Verpackung von flüssigen oder halbflüssigen Produkten	
4.3.1	Verpackung von flüssigen oder halbflüssigen Produkten mit der standardmäßigen Schrägfäche	
4.3.2	Verpackung von dünnen Produkten mit der optionalen Einlegeplatte (erhöhte Fläche)	
4.3.3	Verpackung in einem externen Behälter (mit prozentualer Vakuumregelung)	
4.3.4	Verpacken von Produkten in einem externen Behälter (mit Vakuumzeitregelung)	
4.4	Beispiele für die Verpackung unter Schutzatmosphäre	
4.5	Reinigung des Geräts	
4.6	Gerät außer Betrieb	
4.7	Vorheizen der Vakuumpumpe	
4B. Bedienung des Kammer-Vakuumiergeräts (Mod. Easy)	26	
4B.1	Legende der Bedienelemente (Mod Easy)	
4B.1.1	Kammer-Vakuumierzyklus	
4B.1.2	Externer Vakuumierzyklus	
5. Wartung und Instandhaltung	28	
5.1	Sicherheitshinweise zur Wartung	
5.2	Wartung	
5.2.1	Vakuumpumpe	
6. Pflichten bei Störungen und/oder potenziellen Gefahren	29	
6.1	Bedienerpflichten	
7. Fehlerbehebung	29	
7.1	Fehlerbehebung	
7.2	WEEE Elektro- und Elektronik-Altgeräte	

6 Pflichten bei Störungen und/oder potenziellen Gefahren

Die Bediener müssen ihre direkten Vorgesetzten über jegliche Mängel und/oder potenziell gefährliche Situationen informieren, die auftreten könnten.

6.1 - Bedienerpflichten

Der Bediener ist verpflichtet, den Hersteller unverzüglich zu informieren, wenn Mängel und/oder Fehlfunktionen der Unfallschutzvorrichtung festgestellt werden, sowie über jede vermutete Gefährdung, von der er Kenntnis erlangt. Dem Bediener und/oder Dritten (ausgenommen das entsprechend autorisierte Personal des Herstellers) ist es untersagt, Änderungen jeglicher Art und jeglichen Umfangs am Gerät und dessen Funktionen sowie an diesem technischen Dokument vorzunehmen.

Bei BDer Hersteller haftet nicht für Schäden oder Folgeschäden, die aus der Nichtbeachtung der in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen entstehen. Änderungen wird empfohlen, sich direkt an den Hersteller zu wenden.

7 Fehlerbehebung

7.1 - Fehlerbehebung

1 Nach dem Einschalten des Hauptschalters startet das Gerät nicht:

- a) Überprüfen Sie, ob der Stecker ordnungsgemäß in die Steckdose eingesteckt ist, und kontrollieren Sie gegebenenfalls die Kontakte im Stecker selbst.
- b) Überprüfen Sie, ob beim Absenken des Deckels der Mikroschalter, der hinten unter dem linken Befestigungsscharnier angebracht ist, betätigt werden.

2 Das Gerät arbeitet ordnungsgemäß, jedoch ist der Beutel nach dem Öffnen des Deckels nicht versiegelt:

- a) Heben Sie das Teflonband an und überprüfen Sie, ob der Heizdraht nicht unterbrochen ist und in den seitlichen Klemmen befestigt ist.

3 Wenn das Gerät keinen optimalen Vakuumgrad erreicht:

- a) Schließen Sie den Deckel und trennen Sie die Leitung, sobald ein Unterdruck von etwa 90 % erreicht ist. Prüfen Sie anschließend, ob der auf dem Display angezeigte Wert stabil bleibt oder abnimmt.

- Im ersten Fall liegen keine Undichtigkeiten vor, daher hat das Problem eine andere Ursache (Pumpenflügel, Ölwechsel).
- Im zweiten Fall liegt ein Luftdurchtritt in den Deckel vor:
 - Überprüfen Sie die Membran unterhalb der Schweißleiste und stellen Sie sicher, dass sie keine Löcher hat und nicht eingerissen ist
 - Überprüfen Sie die Dichtung unter dem Deckel auf Beschädigungen. Sollten die genannten Teile ersetzt werden müssen, fordern Sie diese direkt beim autorisierten Händler an.

5 Wartung und Instandhaltung

5.1 - Sicherheitshinweise zur Wartung

Der Zugang zu den inneren Teilen des Geräts ist ausschließlich unserem qualifizierten Fachpersonal vorbehalten.

Bei eigenmächtigem Zugriff auf das Gerät übernimmt der Hersteller keinerlei zivil- oder strafrechtliche Haftung für Unfälle oder Schäden an Personen oder Sachen.

Alle elektrischen Komponenten sind im Gerätegehäuse geschützt; die entsprechende Schutzabdeckung muss entfernt werden, um Zugriff zu erhalten. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät öffnen.

5.2- Wartung

1. Reinigen Sie die Schweißleisten sowie die Silikon-Gegenleiste etwa alle 15 Tage mit Alkohol.
2. Wechseln Sie das Öl alle 400 Betriebsstunden (abhängig von der Art des verpackten Produkts).
Nach etwa 2000 Zyklen zeigt das Gerät eine Ölwechsel-Anzeige an; auf dem Display erscheint die Meldung „oil change“ (Ölwechsel). Der Betreiber muss den Händler kontaktieren, der die Ölqualität überprüft und gegebenenfalls das Öl austauscht.
3. Austausch der elektrischen Widerstände, des Teflonbands der Schweißleiste sowie der Deckeldichtungen etwa alle 200 Betriebsstunden.
4. Austausch der Silikon-Gegenleiste.
5. Überprüfen Sie die Pumpenflügel, die Filter sowie die Dichtungen der pneumatischen Magnetventile alle 35.000 Arbeitszyklen.

5.2.1 - Vakuumpumpe

Zur Sicherung und für die Lebensdauer der Vakuumpumpe sind die nachstehenden Hinweise genau zu beachten:

- Keinen Wasserdampf, keine Flüssigkeiten und keine Mehle jeglicher Art ansaugen. Dies beeinträchtigt die Viskosität des Pumpenöls und beschädigt die Pumpe selbst.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Ölstand der Pumpe durch das Schauglas. Liegt der Ölstand unter dem Minimum, kann die Pumpe beschädigt werden. Liegt der Ölstand über dem Maximum, so können Pumpenfilter und Pumpe beschädigt werden.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Farbe des Pumpenöls. Erscheint das Öl trüb, dunkel oder emulgiert, muss es unverzüglich ersetzt werden.
- Das Pumpenöl alle 2 / 4 / 6 oder 12 Monate wechseln, abhängig von der Nutzung und dem Standort des Geräts, oder wenn auf dem Display die Meldung „change oil“ (Öl wechseln) erscheint. Das Pumpenöl muss gegebenenfalls monatlich gewechselt werden.
- Vor einem längeren Stillstand des Geräts muss das Öl gewechselt werden.**

ACHTUNG!!

Da sich das Kammer-Vakuumiergerät nahezu immer in der Küche befindet, die durch hohen Wasserdampf und hohe Feuchtigkeit gekennzeichnet ist, müssen der Ölstand und die Qualität des Pumpenöls ständig überprüft sowie das Öl häufig und regelmäßig gewechselt werden.

1 Lieferung und Garantie

1.1 - Vorwort

ACHTUNG!

Die in diesem Handbuch verwendeten Symbole dienen dazu, die Aufmerksamkeit des Lesers auf Hinweise und Arbeitsvorgänge zu lenken, bei denen die persönliche Sicherheit des Bedieners gefährdet sein kann oder Schäden am Gerät entstehen können. Das Gerät darf nicht betrieben werden, wenn die in diesen Hinweisen hervorgehobenen Inhalte nicht vollständig und korrekt verstanden wurden.

ACHTUNG!

Einige Abbildungen in diesem Handbuch zeigen das Kammer-Vakuumiergerät oder einzelne Bauteile ohne Verkleidungen oder Schutzvorrichtungen, um die Vorgänge besser darzustellen. Das Gerät darf in diesem Zustand nicht betrieben werden, sondern nur mit vollständig montierten Schutzvorrichtungen und in einwandfreiem Betriebszustand.

Der Hersteller untersagt die vollständige oder teilweise Vervielfältigung dieses Handbuchs. Der Inhalt darf nur für die vorgesehenen Zwecke verwendet werden. Jeder Verstoß wird gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen geahndet.

1.2 - Aufbewahrung und Verwendung des Handbuchs

Dieses Handbuch informiert die Bediener des Kammer-Vakuumiergeräts über die geltenden Vorschriften sowie die wichtigsten Kriterien für Transport, Handhabung, Betrieb und Wartung anhand von Texten und Abbildungen. Es ist vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig zu lesen und an einem sicheren, leicht zugänglichen Ort in der Nähe des Geräts aufzubewahren, damit es bei Bedarf schnell konsultiert werden kann.

Sollte dieses Handbuch verloren gehen oder beschädigt werden, ist beim Händler oder direkt beim Hersteller ein Ersatzexemplar anzufordern. Bei Weitergabe des Geräts ist der Hersteller über Name und Anschrift des neuen Eigentümers zu informieren. Dieses Handbuch entspricht dem Stand der Technik zum Zeitpunkt der Vermarktung und kann nicht allein deshalb als unzureichend betrachtet werden, weil es im Zuge technischer Weiterentwicklungen fortlaufend aktualisiert wird. Der Hersteller behält sich zudem das Recht vor, Produktion und zugehörige Handbücher zu aktualisieren, ohne dass frühere Ausgaben angepasst werden müssen, außer in Ausnahmefällen.

Im Zweifelsfall wenden Sie sich bitte an das nächstgelegene Kundendienstzentrum oder direkt an den Hersteller. Der Hersteller ist bestrebt, sein Produkt kontinuierlich zu optimieren und nimmt daher Hinweise oder Verbesserungsvorschläge zum Gerät und/oder zu diesem Handbuch gerne entgegen. Das Gerät wird dem Bediener zum Zeitpunkt des Kaufs mit den gültigen Garantiebedingungen geliefert. Für alle Rückfragen wenden Sie sich bitte an Ihren zuständigen Lieferanten.

Öltyper

AGIPARNICA32

SHELLTELLUST32

Q8HAENDEL32

ESSOINVAROLEP46

1.3 - Garantie

Der Hersteller gewährleistet für einen Zeitraum von 12 (zwölf) Monaten ab dem Versanddatum sowie der direkten Lieferung der Ware die Funktionsfähigkeit und einwandfreie Beschaffenheit der Bauteile des betreffenden Geräts gegenüber dem Kunden oder einem autorisierten Händler.

Von der Garantie ausgeschlossen sind alle Bauteile des Geräts, die einem normalen Verschleiß unterliegen, d. h. Bauteile, bei denen durch den Gebrauch ein unaufhaltsamer, stetiger Verschleiß entsteht, darunter insbesondere:

- A. Elektrische Heizwiderstände – Teflon – Dichtungen – Kolben für die Deckelöffnung – Dichtungsmembran – Luftfilter – Ölfilter – Ölwechsel – Pumpenflügel.
- B. Sollte eine Vakuumpumpe eines Geräts, das sich noch in der Garantiezeit befindet, aufgrund von Saugproblemen oder Fehlfunktionen an den Hersteller zurückgesendet werden, behält sich der Hersteller das Recht vor, zu überprüfen, ob Fremdkörper angesaugt wurden (Flüssigkeiten, Feststoffe, Säfte, Soßen usw.). Wird ein solcher Fall festgestellt, werden die Reparaturmaterialien sowie der Arbeitsaufwand regulär in Rechnung gestellt, da das Problem nicht auf Produktionsfehler, sondern auf unsachgemäße Handhabung durch den Bediener zurückzuführen ist.
- C. Alle Probleme, die mit den elektronischen Leiterplatten eines Geräts in Verbindung stehen, müssen vom Hersteller überprüft werden, bevor die betreffenden Bauteile im Rahmen der Garantie ausgetauscht werden. Schwankungen der Netzspannung, Überspannung oder Störungen im Stromnetz können Schäden an den Bauteilen verursachen, die nicht auf einen Produktionsfehler des Herstellers zurückzuführen sind oder die nicht auf die Fertigung der Bauteile selbst zurückzuführen sind.
- D. Jegliche Probleme im Zusammenhang mit pneumatischen oder mechanischen Bauteilen sowie mit strukturellen Bauteilen werden im Rahmen der Garantie in der Regel kostenfrei behoben.
- E. Während der Garantiezeit werden für Eingriffe, die von der Garantie abgedeckt sind, die ersetzen Materialien nicht berechnet; die Arbeitskosten werden jedoch in Rechnung gestellt. Bei Eingriffen während der Garantiezeit, die nicht von der Garantie abgedeckt sind, werden sowohl die ersetzen Materialien als auch die Arbeitskosten regulär in Rechnung gestellt.
- F. Wenn während der Garantiezeit externe Einsätze durch unsere Techniker angefordert werden, werden die Fahrtkosten (Hin- und Rückfahrt) unabhängig von der Ursache des Einsatzes vollständig in Rechnung gestellt.

1.4 - Allgemeine Empfehlungen und Haftungsbeschränkungen des Herstellers

Jede Interaktion zwischen Bediener und Gerät innerhalb des angegebenen Verwendungsbereichs sowie über den gesamten Lebenszyklus des Geräts wurde vom Hersteller sorgfältig analysiert – sowohl während der Konstruktions- und Entwicklungsphase als auch bei der Erstellung dieses Handbuchs. Ungeachtet dessen kann nichts die Erfahrung, eine angemessene Schulung und insbesondere den „gesunden Menschenverstand“ der Bediener ersetzen. Diese Voraussetzungen sind daher in jeder Betriebsphase des Geräts sowie beim Lesen dieses Handbuchs unerlässlich.

Die Nichtbeachtung der in diesem Handbuch enthaltenen Vorsichtsmaßnahmen oder spezifischen Empfehlungen, die Bedienung des Geräts durch ungeeignetes Personal sowie Verstöße gegen sämtliche Sicherheitsvorschriften in Bezug auf Konstruktion, Herstellung und den angegebenen Verwendungsbereich entbinden den Hersteller von jeglicher Haftung im Falle von Sach- oder Personenschäden.

4B.1.1 Kammer-Vakuumierzyklus

- 1 - Stellen Sie den Hauptschalter (rechte Seite des Geräts, Ref. 8 Abb. 4B.1.2) in die Stellung EIN. Die Anzeige „OFF“ leuchtet.
- 2 - Drücken Sie die Taste 1, um das Gerät einzuschalten.
Das Gerät ist bereit für den Kammer-Vakuumierzyklus.
Überprüfen Sie, ob die Vakuumzeit und die Schweißzeit optimal eingestellt sind (das Gerät wird mit voreingestellten Werten für Vakuumzeit und Schweißzeit ausgeliefert).
- 3 - Legen Sie den Beutel in die Kammer und schließen Sie die Kammer, um einen Arbeitszyklus zu starten.
- 4 - Überprüfen Sie, ob der Vakuumgrad 100 % erreicht hat.
- 5 - Beenden Sie den Zyklus, öffnen Sie die Kammer und entnehmen Sie das vakuumverpackte Produkt. Beginnen Sie erneut bei Phase 3 für einen neuen Zyklus.
Hinweis: Jeder Arbeitsschritt kann durch Drücken der Taste 1 unterbrochen werden. Einmaliges Drücken der Taste 1 = Stoppen des Vakuumvorgangs und Starten des Schweißzyklus.
Zweimaliges Drücken der Taste 1 = Zyklus ohne Schweißvorgang abbrechen.

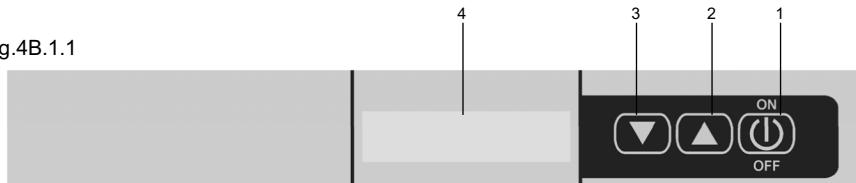
4B.1.2 Externer Vakuumierzyklus

- Schalten Sie den Schalter (rechte Seite des Geräts, Pos. 8, Abb. 4B.1.2) auf ON. Auf dem Display wird OFF angezeigt.
- Drücken Sie die Taste 1 und schalten Sie das Gerät in den ON-Modus (Kammer).
- Drücken Sie gleichzeitig die Tasten 2 und 3 für 1 Sekunde.
- Auf dem Display wird die Meldung EXT. VACUUM angezeigt.
- Überprüfen Sie, ob die eingestellte Zeit ausreichend ist.
- Falls erforderlich, erhöhen oder verringern Sie die Zeit mit den Tasten 2 und 3.
- Stecken Sie den Schlauch für externes Vakuum (optional) in den Vakuumanschluss und entfernen Sie die verstellbare Abdeckkappe.
- Drücken Sie die Taste 1, um den Zyklus zu starten.
- Der Zyklus stoppt automatisch, wenn die eingestellte Zeit erreicht ist.
- Hinweis: Durch gleichzeitiges Drücken der Tasten 2 und 3 wird das Gerät wieder in den Kammer-Vakuummodus versetzt.

4B Bedienung des Kammer-Vakuumiergeräts (Mod. Easy)

4.1 - Legende der Bedienelemente (Mod Easy)

Fig.4B.1.1



1. EIN-AUS

- Ein-/Ausschalten des Geräts:

Drücken Sie bei geöffnetem Deckel kurz die Ein-Taste

Drücken Sie die Aus-Taste 3 Sekunden lang.

- Arbeitsphase unterbrechen:

Während der Arbeitsphasen wird bei Betätigung der Taste der laufende Vorgang unterbrochen und das Gerät fährt mit der nächsten Phase fort.

- Auswahl der Vakuum- oder Schweißzeit:

Bei eingeschaltetem Gerät kann durch Betätigung der Taste der Pfeil zwischen Vakuumzeit und Schweißzeit verschoben werden.

Hinweis: Die Software speichert stets die letzte Änderung.

2. Erhöhen der ausgewählten Werte

- Drücken Sie die Taste, um die zuvor ausgewählten Werte zu erhöhen:

Einstellbare Werte: Vakuumzeit, Schweißzeit oder Zeit für externes Vakuumieren.

- Bei ausgeschaltetem Gerät wird, wenn die Taste dreimal hintereinander gedrückt wird, der Vorheizzyklus oder der Ausstoß von Wasserresten aus der Ölpumpe gestartet.

Nach jedem Vakuumzyklus mit flüssigen Produkten oder alle 15 Tage ist durchzuführen. Die Dauer des Zyklus beträgt 15 Minuten und kann durch Drücken der Taste 1 unterbrochen werden. **Hinweis: Dieser Vorgang sollte stets bei geschlossener Saugkappe durchgeführt werden (Saugkappe drehen, um die Öffnungen zu verschließen).**

3. Verringern der ausgewählten Werte

- Drücken Sie die Taste, um die zuvor ausgewählten Werte zu verringern:

Einstellbare Werte: Vakuumzeit, Schweißzeit oder Zeit für externes Vakuumieren.

Durch gleichzeitiges Drücken der Tasten 2 und 3 wird zyklisch zwischen dem Kammer-Vakuummodus und dem externen Vakuummodus umgeschaltet.

4. Analoganzeige

- Zeigt die Betriebsarten an:

AUS

Kammer-Vakuummodus

Externes Vakuummodus

Vorheizzyklus oder Ausstoß von Wasserresten

Vakuumprozentsatz

Der Hersteller haftet nicht für Schäden oder Folgeschäden, die aus der Nichtbeachtung der in diesem Handbuch enthaltenen Sicherheitshinweise entstehen.

1.5 - Beschreibung des Geräts

Das Kammer-Vakuumiergerät mit Deckel wird elektronisch gesteuert; mechanische und elektronische Komponenten unterliegen jedoch einem natürlichen Verschleiß. Das elektronisch geregelte Schweißsystem besteht aus einer flachen Heizleiste (5 mm) aus Edelstahl, die dank eines hervorragend ausgelegten pneumatischen Systems eine ausgewogene und gleichmäßige Versiegelung bei allen verwendbaren Beuteltypen (Nylon, Polyethylen, Cryovac) gewährleistet. Die eingesetzten Vakuumpumpen sind äußerst modern und gewährleisten selbst bei Dauerbetrieb eine überraschend leise Arbeitsweise sowie einen sehr hohen Endvakuumgrad.

Die im vorliegenden Handbuch behandelten Modelle wurden in Übereinstimmung mit der **Richtlinie 2006/42/EG** sowie deren nachfolgenden Änderungen hergestellt. Im Falle eines Unfalls übernimmt der Hersteller keine Haftung, wenn das Gerät verändert oder manipuliert wurde, Sicherheitsvorrichtungen entfernt wurden oder das Gerät in einer vom Hersteller nicht vorgesehenen Weise verwendet wurde.

1.6 - Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät wurde konstruiert und hergestellt, um Produkte gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch zu vakuumieren und darf ausschließlich für diesen Zweck verwendet werden. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und somit als gefährlich. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die aus unsachgemäßem, falschem oder unangemessenem Gebrauch entstehen. Das Gerät ist ausschließlich für den Einsatz in professionellen Umgebungen vorgesehen. Das Bedienpersonal muss über entsprechende Fachkenntnisse in diesem Bereich verfügen und dieses Handbuch gelesen und verstanden haben.

1.7 – Nicht bestimmungsgemäße Verwendung

1.7.1 - Sicherheitsvorschriften

Die folgenden Punkte sind zu beachten:

- 1 Berühren Sie die Metallteile des Geräts niemals mit nassen oder feuchten Händen;
- 2 Ziehen Sie nicht am Netzkabel oder am Gerät selbst, um den Stecker vom Stromnetz zu trennen;
- 3 Das Kammer-Vakuumiergerät darf nicht von Kindern oder ungeschultem Personal verwendet werden;
- 4 Die elektrische Sicherheit des Geräts ist nur gewährleistet, wenn das Gerät gemäß den geltenden elektrischen Sicherheitsvorschriften an eine leistungsfähige Erdungsanlage angeschlossen ist. Diese grundlegende Voraussetzung muss überprüft werden. Im Zweifelsfall ist eine fachgerechte Überprüfung der Anlage durch qualifiziertes Fachpersonal vorzunehmen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch eine fehlende Erdung oder unwirksame Erdung zurückzuführen sind;
- 5 Bei einer möglichen Beschädigung der Erdung ist das Gerät außer Betrieb zu nehmen, um unbeabsichtigtes oder versehentliches Einschalten zu verhindern;
- 6 Verwenden Sie stets Schutzsicherungen, die den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen und den richtigen Nennwert sowie geeignete mechanische Eigenschaften aufweisen;

- 7 Vermeiden Sie die Verwendung reparierter Sicherungen sowie Kurzschlüsse zwischen den Anschlüssen der Sicherungshalter;
 8 Das Netzkabel des Kammer-Vakuumiergeräts darf niemals vom Bediener ausgetauscht werden. Bei Beschädigung des Kabels oder für dessen Austausch ist ausschließlich der Hersteller zu kontaktieren;
 9 Halten Sie das Kabel von heißen Teilen fern;
 10 Schalten Sie das Gerät immer aus und trennen Sie es vom Stromnetz, bevor Sie es reinigen oder Waschvorgänge durchführen;
 11 Reinigen Sie die Oberflächen, Bedienfelder und Bedienelemente des Geräts mit weichen, trockenen oder mit milder Reinigung- oder Alkohollösung angefeuchteten Tüchern;
 12 Das für den Betrieb mit Gas ausgelegte Gerät ist nicht für den Einsatz von Gasgemischen mit einem Sauerstoffanteil von über 20 % vorgesehen.

1.7.2 - Beleuchtung

Der Aufstellungsplatz des Geräts muss über ausreichende natürliche und künstliche Beleuchtung verfügen, die den in dem Land, in dem das Gerät installiert wird, geltenden Normen entspricht.

In jedem Fall muss die Beleuchtung gleichmäßig sein, eine gute Sichtbarkeit in allen Bereichen des Geräts gewährleisten und darf keine gefährlichen Reflexionen verursachen.

Die Beleuchtung muss es ermöglichen, die Bedienfelder korrekt abzulesen und die Not-Aus-Taster klar zu erkennen.

1.8 - Gerätedaten

Die genaue Angabe von „Modell“, „Seriennummer“ und „Baujahr“ des Geräts erleichtert eine schnelle und effektive Bearbeitung durch unseren Kundendienst. Es wird empfohlen, bei jeder Kontaktaufnahme mit dem Kundendienst das Modell und die Seriennummer des Geräts anzugeben.

Ermitteln Sie die auf dem Typenschild in Abb. 1.8.1 dargestellten Daten.

Es wird empfohlen, die Daten Ihres Geräts in das untenstehende Feld einzutragen.

Gerätemodell.....
Seriennummer.....
Baujahr.....
Typ.....

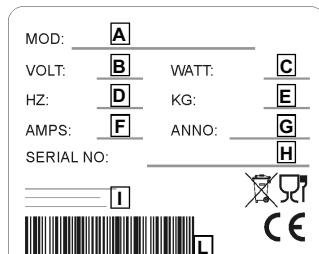


Fig. 1.8.1

A = Gerätemodell
 B = Stromversorgung
 C = Motorleistung
 D = Motorfrequenz Hz
 E = Gewicht
 F = Stromstärke
 G = Baujahr
 H = Seriennummer
 I = Hersteller
 L = Strichcode

4.5 - Reinigung des Geräts

ACHTUNG!

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
 Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl. Verwenden Sie ausschließlich ungiftige Reinigungsmittel, die ausdrücklich für die Reinigung von Bauteilen vorgesehen sind, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen. **KEINE** chlorhaltigen Reinigungsmittel verwenden.

KEIN Ethylalkohol zur Reinigung des Deckels verwenden. Der Deckel muss regelmäßig mit einem weichen, feuchten Tuch sowie mit kaltem oder warmem Wasser und einer kleinen Menge neutralen Reinigungsmittels gereinigt werden. Es wird empfohlen, Folgendes zu vermeiden:

- die Verwendung von Produkten, die vergällten Ethylalkohol, allgemeine Lösungsmittel, Benzol oder Trichlorethylen enthalten
- die Verwendung abrasiver Materialien sowie den Kontakt mit scharfen Gegenständen

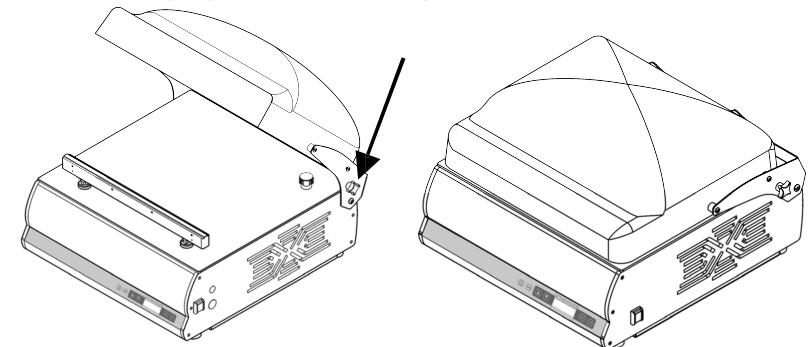
Trocknen

Nachdem der Deckel gereinigt wurde, kann er mit einem leicht feuchten Chamois-Tuch ohne starkes Reiben getrocknet werden.

4.6 - Gerät außer Betrieb

ACHTUNG!

Wenn das Gerät längere Zeit außer Betrieb ist, schließen Sie den Deckel und fixieren Sie ihn mit dem entsprechenden Feststellknopf, um die Ablagerung von Schmutz und Staub in der inneren Kammer zu verhindern. Wenn das Gerät eine Woche oder länger außer Betrieb ist, empfehlen wir, das Öl zu wechseln, auch wenn dieser Vorgang erst kürzlich durchgeführt wurde.



4.7 - Vorheizen der Vakuumpumpe

Während der Winterperiode ist die Vakuumpumpe morgens kurz vorzuheizen, um das Öl vor dem Umlauf zu verflüssigen. Gehen Sie wie folgt vor:

- Stellen Sie den Hauptschalter (Pos. 4, Abb. 2.1.1) auf ON.
- Schließen Sie den Vakuumanschluss (Pos. 8, Abb. 2.1.1).
- Drücken Sie die SAVE-Taste dreimal (Pos. 6, Abb. 4.1.1).
- Das Gerät führt einen Ölheizzyklus durch, der automatisch beendet wird, sobald eine Temperatur von 50 °C erreicht ist.

Möchte der Bediener den Zyklus vorzeitig abbrechen, muss die Einschalttaste (Pos. 1, Abb. 4.1.1) gedrückt werden. **Hinweis: Dieser Vorgang darf nur bei geschlossenem Vakuumanschluss (Schutzklappe geschlossen) durchgeführt werden.**

PRODUKT	SAUERSTOF F%(O2)	KOHLENDI OXID%(CO2)	STICKSTO FF%(N2)
Äpfel	2	1	97
Geschnittener Schweinebauch	-	35	65
Geschnittenes Brot / Brot	-	100	-
Toast / Dänischer Toast	-	80	20
Pasta	-	-	100
Frische Pasta / Tortellini / Lasagne	-	70/100	30
Kartoffeln / Chips / Snacks / Hopfen	-		100
Blaufisch	-	60	40
Pizza	-	30	70
Geflügel	-	75	25
Tomaten	4	4	92
Vorgegarte Produkte	-	80	20
Gepökelte Fleischwaren	-	20	80
Fruchtsäfte	-	-	100
Forellen / Zuchtfisch	-	100	-
Wein / Öl	-	-	100

HALTBARKEITSDAUER VON VAKUUMVERPACKTEN PRODUKTEN BEI EINER TEMPERATUR VON +0°/+3 °C.

FISCH: durchschnittliche Haltbarkeit 7–8 Tage bei sehr frischem Produkt

GEPÖKELTER AUFSCHNITT: Reifezeit bis zur optimalen Qualität über 3 Monate

GEREIFTER KÄSE: Grana, Pecorino usw. 120 Tage

FRISCHKÄSE: Mozzarella, Brie usw. 30–60 Tage

GEMÜSE: im Allgemeinen 15–20 Tage

FRISCHFLEISCH	
RIND	30/40 Tage
KALB	30/40 Tage
SCHWEIN	20/25 Tage
GEFLÜGEL	20/25 Tage
KANINCHEN UND WILD AM KNOCHEN	20 Tage
LAMM / ZIEGE	30 Tage
WÜRSTE	30 Tage
INNEREINEN	10/12 Tage

1.8.1 - Warn- und Gefahrenschilder (Abb. 1.8.2)

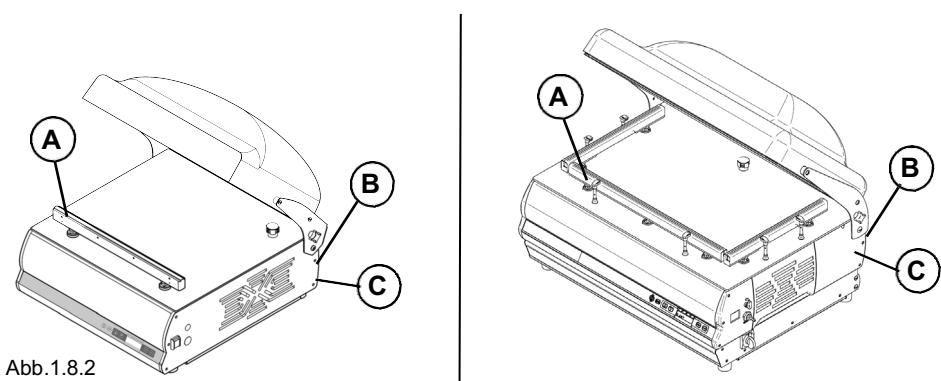


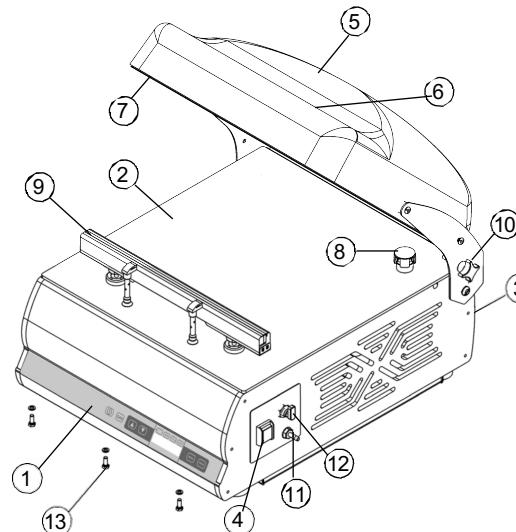
Abb. 1.8.2



2 Technische Beschreibung

2.1 - Hauptteile

Zur Erleichterung des Verständnisses des Handbuchs sind die Hauptteile des Geräts nachstehend aufgeführt und in Abb. 2.1.1 dargestellt.



1. Bedienfeld
2. Arbeitsfläche
3. Netzkabel
4. Hauptschalter
5. Transparenter Deckel
6. Silikon-Gegenleiste
7. Deckeldichtung
8. Vakuumanschluss
9. Schweißleiste
10. Feststellknopf des Deckels
11. Gasanschluss
12. Soft-Air-Ventil
13. Befestigungsschrauben Frontprofil

Fig. 2.1.1

2.2 Technische Daten

	VGSM8	BGSM21				
Leistung Kw	0,35	0,45	0,75	0,75	0,75	1.1 KW
Vakumpumpe	8 mc/h	12 mc/h	21 mc/h	21 mc/h	21 mc/h	40 mc/h
Schweißleiste	310 mm	310 mm	410 mm	510 mm	n. 2 x 410 mm n. 1 x 640 mm n. 2 x 410 mm	
Abmessungen Kammer	340x360x h130 mm	340x360x h130 mm	430x410x h140 mm	540x430x h190 mm	545x460x h190 mm	780 x 480 h 190 mm
Stromversorgung	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V / 50Hz 380V / 50Hz
Ölbehälterkapazität	ml 250	ml 450	ml 450	ml 450	ml 450	1 lt

2.3 Abmessungen und Gewicht des Geräts

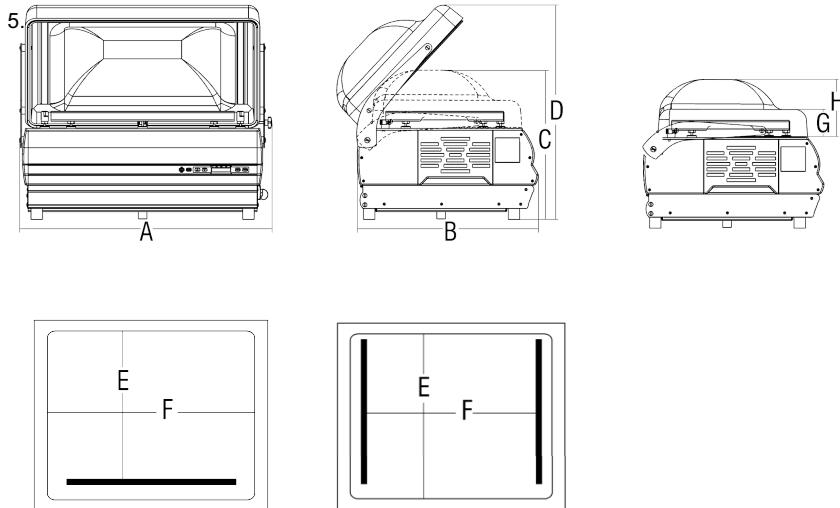
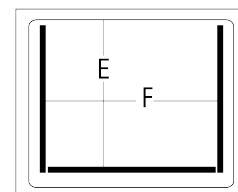


Fig.2.3.1



Entfernen Sie die Saugkappe (Pos. 3, Abb. 4.3.4).

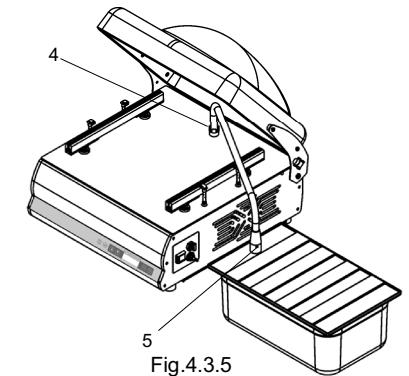
6. Schließen Sie den Schlauch des Sets für externes Vakuumieren an (Pos. 4, Abb. 4.3.5).

7. Schließen Sie den Saugadapter des Sets für externes Vakuumieren an die Ansaugöffnung des Behälterdeckels an (Pos. 5, Abb. 4.3.5).

8. Wählen Sie mit den Tasten (Pos. 3 und 4, Abb. 4.1.1) den gewünschten Vakuumprozentsatz für den Behälter aus. Einstellbereich: 50 % bis 100 %.

9. Drücken Sie die Taste (Pos. 1, Abb. 4.1.1), um den Vakuumzyklus zu starten.

10. Sobald der Vakuumprozentsatz 100 % erreicht hat, stoppt das Gerät automatisch.



5 Fig.4.3.5

4.3.4 - Verpacken von Produkten in einem externen Behälter (mit Vakuumzeitregelung)

1. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.

2. Lösen Sie den schwarzen Knopf (Pos. 1, Abb. 4.3.3) an der rechten Seite des Geräts, bis der Deckel entriegelt ist und der Arbeitsvorgang gestartet werden kann.

3. Schalten Sie das Gerät über den Schalter (Pos. 2, Abb. 4.3.3) auf der rechten Seite ein. "OFF _" erscheint auf dem Display.

4. Wählen Sie das Programm XT, indem Sie die Taste (Pos. 6, Abb. 4.1.1) drücken.

5. Entfernen Sie den Saugverschluss (Pos. 3, Abb. 4.3.4).

6. Schließen Sie den Schlauch des Sets für externes Vakuumieren an (Pos. 4, Abb. 4.3.5).

7. Schließen Sie den Saugadapter des Sets für externes Vakuumieren an die Ansaugöffnung des Behälterdeckels an (Pos. 5, Abb. 4.3.5).

8. Drücken Sie die Menütaste (Pos. 5, Abb. 4.1.1), um den Cursor auf dem Display auf Position A zu setzen.

9. Drücken Sie die Tasten (Pos. 3 und 4, Abb. 4.1.1), um die gewünschte Saugzeit einzustellen.

10. Drücken Sie die Taste (Pos. 1, Abb. 4.1.1), um den Vakuumzyklus zu starten.

11. Wenn die gewählte Saugzeit abgelaufen ist, stoppt das Gerät automatisch.

4.4 - Beispiele für die Verpackung unter Schutzatmosphäre NIEMALS MISCHUNGEN MIT EINEM SAUERSTOFFGEHALT ÜBER 20 % VERWENDEN

	A	B	C	D	E	F	G	H	Nettogewicht
	<i>mm</i>	<i>Kg</i>							
VGSM8	402	525	360	480	333,5	340	85	140	46
VGSM21	493	585	370	542	390	430	85	150	56
	609	640	420	605	430	540	90	200	70
	609	640	420	605	424	428	90	200	71
	850	650	520	670	424	660	90	200	115
	850	650	1134	1368	424	660	95	200	167

PRODUKT	SAUERSTOFF %(O2)	KOHLENDIOXI D%(CO2)	STICKSTOF F%(N2)
Aufschnitt	-	20	80
Bier/Getränke in Dosen	-	100	
Kekse und Backwaren	-	100	100
Kaffee	-	100	100
Gefriergetrocknetes Fleisch und Gewürze	-	-	100
Hackfleisch	-	-	100
Schokolade	-	100	-
Frischkäse / Mozzarella	-/-	20/-	80/100
Hartkäse	-	-	100
Frischer Salat / Petersilie	-	50	50
Joghurt / Blätterteig	-	100	-
Milchpulver	-	30	70
Trockenhefepulver	-	100	100

4.3 Verpackung von flüssigen oder halbflüssigen Produkten

Mit den von uns gefertigten Kammer-Vakuumiergeräten können flüssige oder halbflüssige Produkte (z. B. Suppen, Säfte, Saucen usw.) vakuumverpackt werden, wodurch deren Haltbarkeit verlängert und Geschmack sowie Hygiene unverändert erhalten bleiben. In diesen Fällen ist zu beachten, dass die Beutel auf keinen Fall vollständig, sondern nur zu 50 % des Fassungsvermögens gefüllt werden dürfen. Dabei muss der Rand über der Schweißleiste liegen.

1. Wählen Sie das Programm "LA" mit Taste 6.

Der Vakuumzyklus ist wie im Kapitel 4.2 „VERPACKUNGSVORGÄNGE“ programmiert.

2. Da die Flüssigkeiten nicht komprimierbar sind, müssen sie nicht unter modifizierter Atmosphäre, d. h. durch Zugabe von Inertgas, abgepackt werden.
3. Vor dem Verschweißen des Beutels führt das Gerät zwei Unterbrechungen durch.
4. Alle Packungen können in der Kühlzelle gelagert und normal gestapelt werden.

4.3.1 - Verpackung von flüssigen oder halbflüssigen Produkten mit der standardmäßigen Schrägläche

Beim Verpacken flüssiger Produkte wird empfohlen, die Schrägläche zu verwenden, um den Vorgang zu erleichtern.

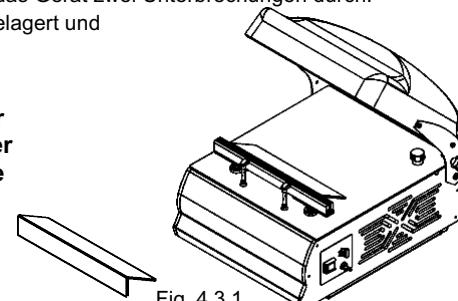


Fig. 4.3.1

4.3.2 - Verpackung von dünnen Produkten mit der optionalen Einlegeplatte (erhöhte Fläche)

Beim Verpacken dünner Produkte, wie z.B. Aufschnitt, wird empfohlen, zur Erleichterung des Arbeitsgangs die optionale Einlegeplatte (erhöhte Fläche) zu verwenden.

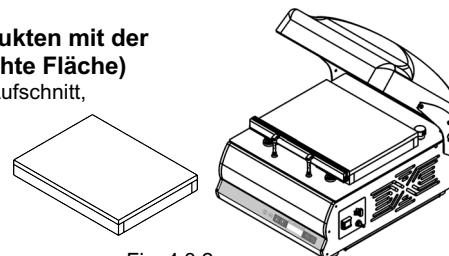


Fig. 4.3.2

4.3.3 - Verpackung in einem externen Behälter (mit prozentualer Vakuumregelung)

Wenn Produkte, die in externen Behältern gelagert werden, verpackt werden müssen, wird die Verwendung des Sets für externes Vakuumieren zur Erleichterung des Arbeitsgangs empfohlen.

1. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
2. Schrauben Sie den schwarzen Knopf (Pos. 1, Abb. 4.3.3) auf der rechten Seite des Geräts auf, bis der Deckel entriegelt ist und der Arbeitsgang gestartet werden kann.
3. Schalten Sie das Gerät über den Schalter (Pos. 2, Abb. 4.3.3) auf der rechten Seite ein.
4. „OFF _____“ erscheint auf dem Display.
5. Wählen Sie das Programm XA, indem Sie die Taste (Pos. 6, Abb. 4.1.1) drücken.

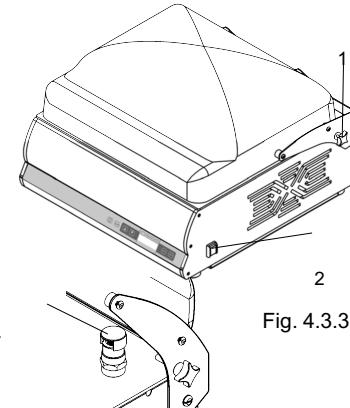


Fig. 4.3.4

2.4 - Schaltplan

Legende zum Schaltplan
1=weiß
2=weiß
3=weiß
4=schwarz
5=orange
6=weiß
7=rot
8=gelb
9=grau

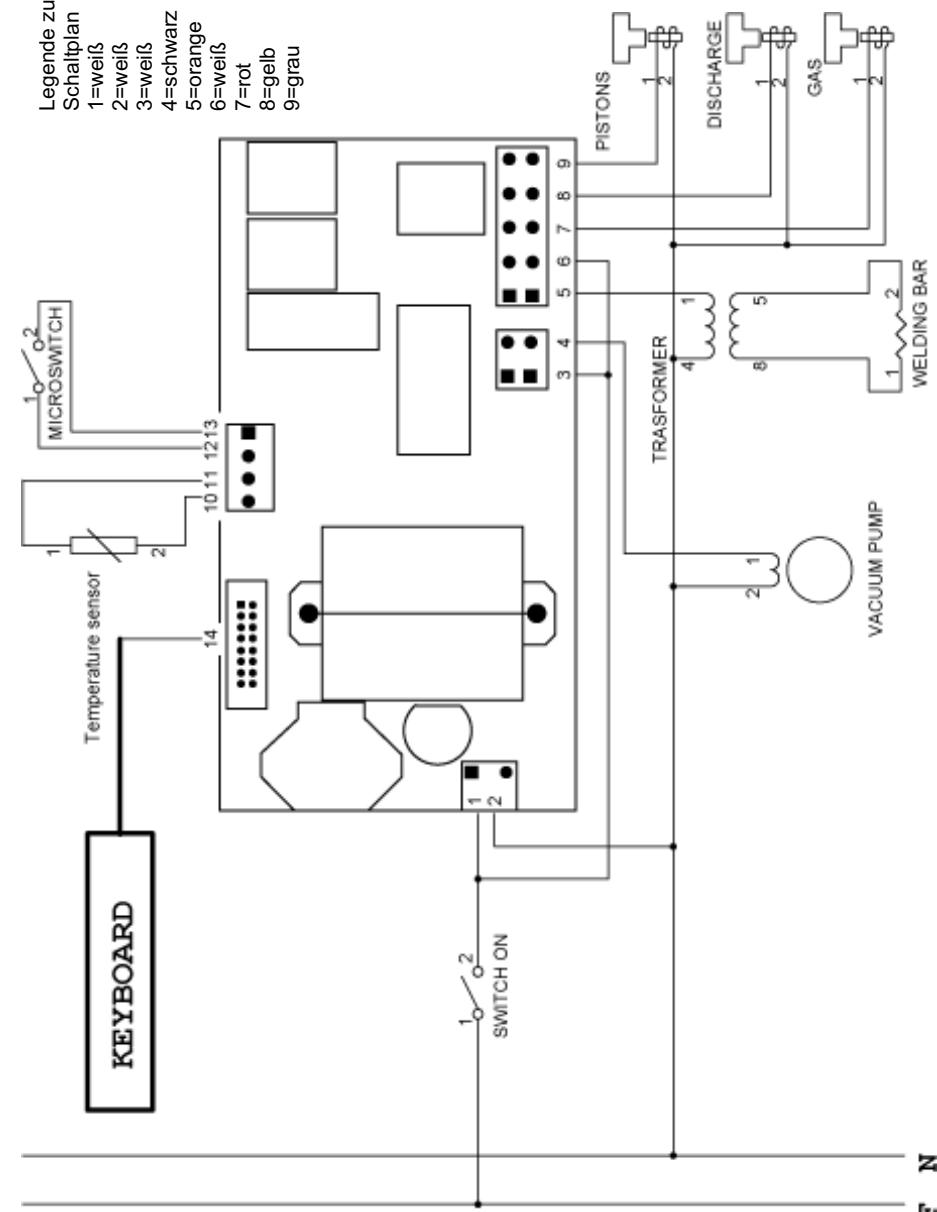
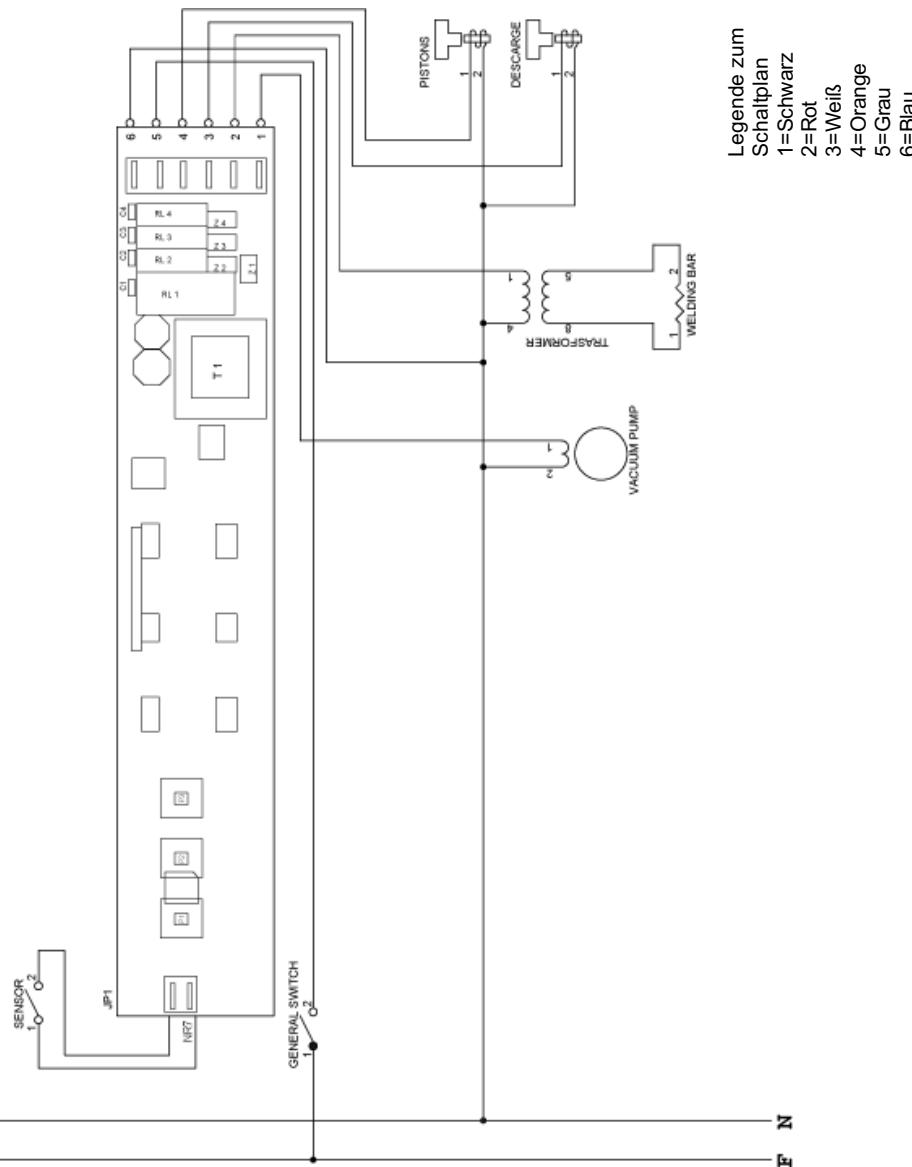


Fig. 2.4.1

2.4.2 - Schaltplan Mod. Easy



Die wichtigsten Lieferanten von Lebensmittelgasen sind:

SIAD
PERGINE

SIO
LINDE GAS

SAPIO
SOL

RIVOIRA

Adressen sind in der Regel im Telefonverzeichnis unter der Rubrik „Gase“ zu finden. In der folgenden Tabelle sind einige Produkttypen und ihre voreingestellten Mischungen aufgeführt.

"Wir empfehlen die Verwendung eines Manometers mit einer Skala von 0 bis 6 Bar zur Einstellung des Gasdrucks, um einen Gaszulaufdruck von 0,4–0,5 Bar im Gerät sicherzustellen, da es wesentlich genauer ist als ein Manometer mit einer Skala von 0 bis 30 Bar. Entspricht der Gaszulaufdruck nicht dem angegebenen Wert, kann dies während des Betriebs zu Problemen am Gerät führen."

Schweißzeit	MATERIAL	DICKE (μm)
2	CRYOVAC / HEAT-SHRINKABLE	-
3	BAGS	100
4 / 5	BAGS	140

4.2.5 - Verpackung mit Thermodrucker

Wenn der Thermodrucker im Gerät aktiviert wurde, wie in Abschnitt 4.1.3 beschrieben, wird bei jedem Vakuumzyklus ein Etikett mit den folgenden Daten gedruckt.

.....
 Vacuum packaging

 Data Date Fecha Tag
 00.00.0000
 Ora Time Hora Uhrzeit
 00:00
 Vuoto: -100%
 Tempo GAS -0.0
 Saldatura - 6.3 s

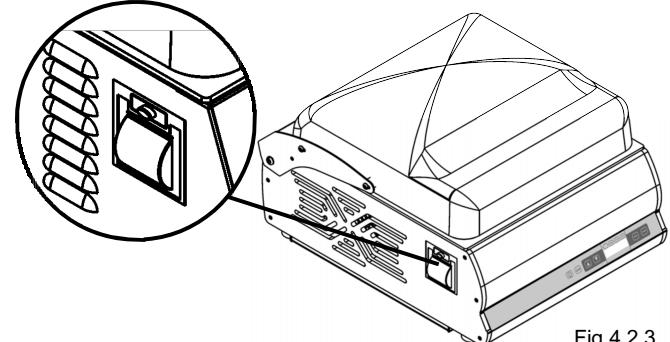


Fig.4.2.3

Durch kurzes Drücken der SAVE-Taste (siehe Pos. 6 in Abb. 4.1.1) können mehrere Kopien des zuletzt gedruckten Etiketts erstellt werden.

4.2.6 - Bearbeitung des Etikettendrucks

Der Text „Vacuum packaging“ auf dem Etikett kann durch Hinzufügen eines Textes mit bis zu 16 Zeichen geändert werden.

Bei eingeschaltetem Gerät (Hauptschalter Pos. 8 in Abb. 4.1.2 auf ON) und ausgeschaltetem Bedienfeld,

Drücken und halten Sie die Taste (Pos. 1 in Abb. 4.1.1) mindestens 5 Sekunden lang.

Drücken Sie die Taste (Pos. 5 in Abb. 4.1.1) und wählen Sie "change printer" aus. Drücken Sie die Tasten und (Pos. 3 und 4 in Abb. 4.1.1), um ein Zeichen auszuwählen, und bestätigen Sie es durch Drücken der Taste (Pos. 6 in Abb. 4.1.1).

Fig. 2.4.2

Anschließend geht es mit dem nächsten Zeichen weiter, bis der gewünschte Text eingegeben ist.

Bestätigen Sie den neuen Text durch Drücken der  Taste (Pos. 5 in Abb. 4.1.1).

Drücken Sie die  Taste (Pos. 1 in Abb. 4.1.1) oder warten Sie 30 Sekunden, um in den OFF-Modus zurückzukehren.

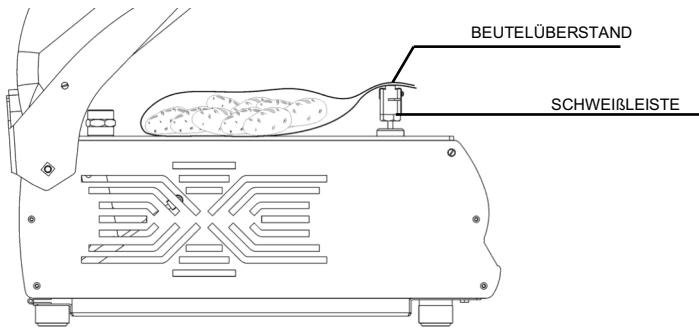


Fig. 4.2.1

4.2.4 Verpackung mit Einleitung von Inertgasen. (Optional)

ACHTUNG: NUR GAS MIT MAXIMAL 20 % SAUERSTOFF VERWENDEN.

MISCHUNGEN MIT HOHEM SAUERSTOFFANTEIL SIND BEI VERWENDUNG MIT DIESEM GERÄT POTENZIELL GEFÄHRLICH.

Schließen Sie den Schlauch von der Gasflasche an den Gasanschluss (Pos. 11, Abb. 2.1.1) auf der rechten Seite des Geräts an und stellen Sie das an der Gasflasche befindliche Manometer auf einen Druck von 0,4–0,5 Bar ein.

1. Starten Sie den Gaszyklus durch Drücken der Taste 2.
2. Stellen Sie mit den Tasten 3 und 4 die Gasinjektionszeit ein. In der Regel sollte diese 6–7 Sekunden nicht überschreiten, da eine Gassättigung im Deckel zu einem Abfall des Anpressdrucks der Schweißleisten führen kann (minimaler Vakuumprozentsatz im Deckel = 70 %).
3. Legen Sie den Beutel mit dem Produkt in die Kammer und führen Sie die Gaseinlassdüse in die Öffnung des Beutels ein. Achten Sie darauf, dass keine Falten vorhanden sind, die das Entweichen des Gases verhindern.
Bei großen Beuteln können zwei Düsen gleichzeitig eingeführt werden, um Restgas im Deckel zu vermeiden.
4. Drücken Sie Taste 2, um den Gaszyklus zu deaktivieren.

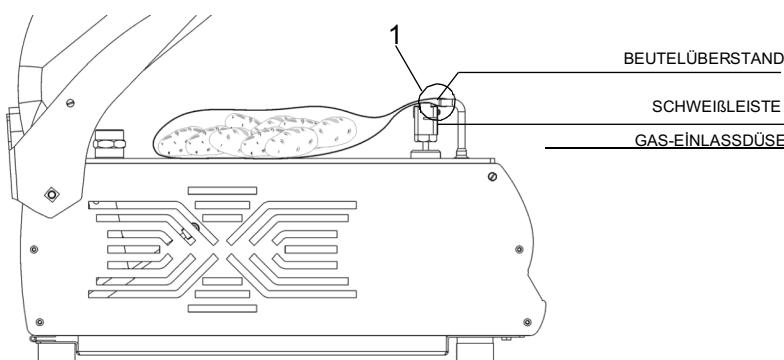


Fig.4.2.2

3 Abnahme, Transport, Auslieferung und Installation

3.1 - Abnahme

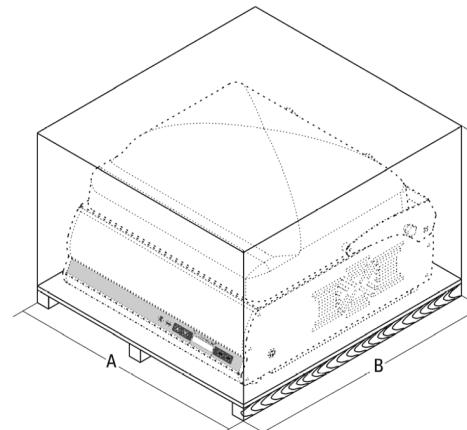
Abnahme Die Abnahme Ihrer Geräte erfolgte in unserem Werk, um den einwandfreien Betrieb sowie die korrekte Einstellung zu gewährleisten.

3.2 - Lieferung und Transport des Geräts

Das gelieferte Material wurde vor der Übergabe an das Transportunternehmen sorgfältig kontrolliert.

Sofern nicht anders mit dem Kunden vereinbart oder bei besonders aufwendigem Transport, wird das Gerät in Nylon und Karton verpackt.

Die Verpackungsabmessungen sind in Abb. 3.2.1 angegeben.



	A	B	C	Bruttogewicht
	mm	mm	mm	Kg
VGSM8	720	570	770	57
VGSM21	760	640	770	67
	840	870	750	84
	1200	800	720	
	1200	800	1350	

Bei Erhalt des Geräts ist die Unversehrtheit der Verpackung zu überprüfen.

Bei beschädigter Verpackung sind die Empfangsdokumente mit folgendem Vermerk zu unterzeichnen:

„Annahme unter Vorbehalt der Prüfung . . .“ unter Angabe des Grundes.

Sollten beim Öffnen der Verpackung tatsächlich Geräteteile beschädigt sein, muss dies dem Transportunternehmen innerhalb von drei Tagen nach dem auf den Dokumenten angegebenen Datum gemeldet werden.

3.3 - Installation

Nach dem Entfernen der Verpackung ist die Unversehrtheit des Geräts zu überprüfen. Insbesondere ist zu überprüfen, dass das Gerät unversehrt ist und keine sichtbaren, transportbedingten Beschädigungen aufweist.

Im Zweifel das Gerät nicht verwenden und den Hersteller kontaktieren.

Aufstellplatz

Das Gerät ist an einem Ort mit niedriger Luftfeuchtigkeit und fern von Wärmequellen aufzustellen.

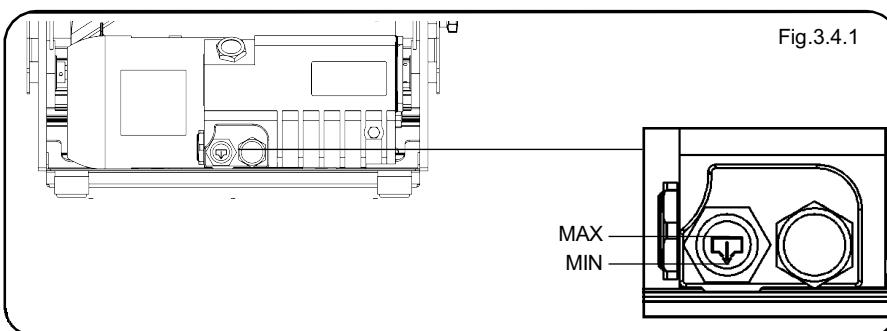
Vor der Durchführung jeglicher Kontrollarbeiten, die das Entfernen von Geräteteilen erfordern, muss der Netzstecker des Geräts vom Stromnetz getrennt werden.

3.3.1 - Entsorgung der Verpackung

Verpackungsmaterialien wie Karton, Nylon und Holz sind mit festem Hausmüll vergleichbar und entsprechend zu entsorgen. Sie können daher entsorgt werden. Nylon ist umweltschädlich und setzt bei der Verbrennung giftige Dämpfe frei. Nicht verbrennen und in die Umwelt verteilen, sondern gemäß den geltenden Gesetzen entsorgen.
Wird das Gerät in Länder geliefert, in denen besondere Vorschriften bestehen, ist das Verpackungsmaterial entsprechend den geltenden Vorschriften zu entsorgen..

3.4 - Anschlüsse

Vor der Inbetriebnahme ist der Ölstand über das an der Pumpe vorhandene Schauglas zu überprüfen.



Vor dem Anschluss des Kammer-Vakuumiergeräts sicherstellen, dass die Angaben auf dem Typenschild mit den Daten des Stromversorgungsnetzes übereinstimmen.

Das Typenschild befindet sich auf der Rückseite des Geräts.

Nachdem der Ölstand überprüft und alle Abdeckungen geschlossen wurden, ist der Netzstecker in eine 230-V-Steckdose einzustecken.

Falls Netzstecker und Steckdose nicht kompatibel sind, muss die Steckdose von qualifiziertem Fachpersonal durch eine geeignete Steckdose ersetzt werden.

Das Fachpersonal muss prüfen, ob der Querschnitt der Zuleitungskabel für die Stromaufnahme des Geräts geeignet ist. Im Allgemeinen wird vom Einsatz von Adapters, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungen abgeraten.

Wenn deren Verwendung unverzichtbar ist, dürfen nur Adapter, Verlängerungen oder Mehrfachsteckdosen verwendet werden, die den geltenden Sicherheitsnormen entsprechen. Dabei ist darauf zu achten, dass der Nennstrom und die auf der Mehrfachsteckdose angegebene maximale Leistung nicht überschritten werden.

4.2 - Verpackungsvorgänge

4.2.1 Vakuumverpackung

1. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
2. Schrauben Sie den schwarzen Knopf an der rechten Seite des Geräts, bis der Deckel entriegelt ist und das Gerät in Betrieb genommen werden kann.
3. Schalten Sie das Gerät über den Schalter an der rechten Seite ein. Auf dem Display wird "OFF _____" angezeigt.
4. Schalten Sie das Bedienfeld, indem Sie die Taste Nr. 1 (siehe Abb. 4.1.1).
5. Stellen Sie die Vakuumzeit, die Schweißzeit und die Gasinjektionzeit ein (sofern das Gerät mit diesem System ausgestattet ist).
6. Legen Sie den Beutel auf die Arbeitsfläche und positionieren Sie das offene Ende des Beutels flach auf der Schweißleiste.
7. Senken Sie den Deckel ab und üben Sie Druck aus, sodass er geschlossen bleibt und der Arbeitszyklus gestartet werden kann.

4.2.2 Automatische Verpackung

Wählt der Bediener mit Taste 6 das Programm „AA“, wird die Vakuumzeit automatisch vom Gerät berechnet, während der Bediener lediglich die Schweißzeit entsprechend der Beuteldicke einstellen muss.

In diesem Fall erscheinen auf dem Display folgende Anzeigen:

- A die Anzeige AUT
- B die einstellbare Schweißzeit
- C eine ggf. eingestellte Gaszeit (nur bei Geräteeinstellung)
- D die Anzeige „AA“

Nachdem die gewünschten Zeiten eingestellt wurden, legen Sie den Beutel auf die Arbeitfläche und positionieren Sie das offene Ende des Beutels flach auf der Schweißleiste. Senken Sie den Deckel ab und üben Sie Druck aus, sodass er geschlossen bleibt und der Arbeitszyklus gestartet werden kann.

4.2.3 Automatische Verpackung mit einstellbarem Vakuumprozentsatz

Wenn der Bediener mit Taste 6 das Programm „AA“ auswählt, wird die Vakuumzeit automatisch vom Gerät berechnet. Die Schweißzeit kann vom Bediener unter Berücksichtigung der Dicke der verwendeten Beutel eingestellt werden. Über die Tasten 3 und 4 kann außerdem der Vakuumprozentsatz eingestellt werden, den das Gerät erreichen soll (50 %, 60 %, 70 %, 80 % oder 90 %).

- A: die Anzeige „AUT“
- B: die einstellbare Schweißzeit
- C: eine ggf. eingestellte Gaszeit (nur bei Geräteeinstellung)
- D: die Anzeige „AA“

Nachdem die gewünschten Zeiten eingestellt wurden, legen Sie den Beutel auf die Arbeitfläche und positionieren Sie das offene Ende des Beutels flach auf der Schweißleiste. Senken Sie den Deckel ab und üben Sie Druck aus, sodass er geschlossen bleibt und der Arbeitszyklus gestartet werden kann.

4.1.7 Kalibrierung des Drucksensors (muss bei der ersten Inbetriebnahme des Geräts durchgeführt werden) für Geräte mit Drucksensor

Gründe und Vorgehensweise

Firmware-Version W8VD1A V4.4 und nachfolgende Versionen

Dieses Gerät ist mit einem hochpräzisen Relativdrucksensor ausgestattet, der eine automatische Steuerung der optimalen Betriebszeit ermöglicht, ohne dass Überprüfungen oder manuelle Einstellungen erforderlich sind.

Um den Vakuumsensor zu verwenden, stellen Sie sicher, dass das Gerät mit Strom versorgt und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie anschließend, ob die Buchstaben „AA“ rechts im Display angezeigt werden. Dies zeigt an, dass der automatische Vakuumvorgang funktioniert. Andernfalls drücken Sie die MENU-Taste (Taste 6) im D-Display-Feld und wählen mit den Tasten 3 und 4 die automatische Programmposition AA aus.

Der Relativdruck ist die Differenz zwischen dem Luftdruck am Aufstellungsort des Geräts und dem gewünschten Endvakumpunkt (wählbar: 1, 5 oder 10 Mb, siehe Handbuch Punkt 4.1.2).

Dieser Relativdruck wird jedoch durch den Luftdruck am Aufstellungsort des Geräts beeinflusst und kann erheblich von den Bedingungen abweichen, unter denen die Geräte produziert und getestet werden (20 m über dem Meeresspiegel bei einem durchschnittlichen Druck von 1020 Mb).

Mit zunehmender Höhe sinkt der Druck erheblich, wodurch der Sensor Schwierigkeiten bei der Messung haben kann, was sich auf den im Display angezeigten Vakuumprozentsatz auswirkt. Die Funktionalität des Geräts selbst ändert sich dadurch jedoch nicht; die Pumpe wird in keiner Weise beeinflusst, und der tatsächlich im Raum erreichte Druck ist zu diesem Zeitpunkt genauso hoch oder sogar niedriger als zum Zeitpunkt der Herstellung des Geräts.

Es tritt jedoch folgendes Problem auf: Obwohl die Kammer das erforderliche Vakuum erreicht hat, zeigt das Display weiterhin einen geringeren Vakuumwert an, sodass die Pumpe ununterbrochen weiterläuft.

Um den Sensor auf die neuen Druckverhältnisse am Aufstellungsort des Geräts neu zu kalibrieren, die von den Höhen- und Druckbedingungen abweichen, unter denen das Gerät hergestellt wurde, ist das Gerät daher mit einem einfachen Kalibrierprogramm ausgestattet.

Zum Kalibrieren rufen Sie das Programmiermenü auf:

Wenn das Gerät mit Strom versorgt, aber ausgeschaltet ist, halten Sie die EIN-/AUS-Taste (Taste 1) für 5 Sekunden gedrückt.

Navigieren Sie mit der MENU-Taste (Taste 5), bis „VACUUM CALIBRATION“ angezeigt wird. Wählen Sie mit den Pfeiltasten (Tasten 3–4) „Yes“ aus, bestätigen Sie mit der MENU-Taste (Taste 5) und folgen Sie den auf dem Display angezeigten Anweisungen (Kammer schließen).

Sobald der Kalibrierzyklus des Geräts abgeschlossen ist, ist das Gerät betriebsbereit und kann unter optimalen Bedingungen arbeiten. Bei einem Stromausfall oder einer zwangsläufigen Unterbrechung des Kalibrierungsvorgangs empfehlen wir, die beschriebenen Schritte erneut durchzuführen. Alle Geräte mit der Firmware-Version W8VD1A V4.1 und höher können auf Version V4.4 aktualisiert werden.

3.5 - Elektrischer Anschluss

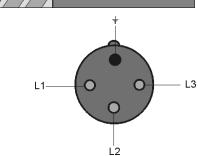
ACHTUNG!

- Vor dem Anschluss ist sicherzustellen, dass die Netzspannung mit dem auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Wert übereinstimmt. Sämtliche Arbeiten an der elektrischen Anlage des Geräts dürfen ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden, das vom verantwortlichen Vorgesetzten ausdrücklich dazu autorisiert wurde. Das Gerät ist an ein Stromversorgungsnetz mit wirksamer Erdung anzuschließen.

3.5.1 - Drehstrommaschine (400 V/50 Hz) und Drehstrommaschine (220 V/50 Hz)

Die Gerätausführungen sind mit einem Netzkabel mit einem Querschnitt von $4 \times 1,5 \text{ mm}^2$ ausgestattet.

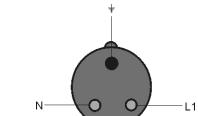
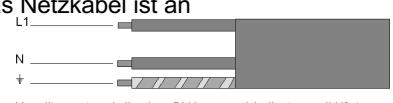
Das Netzkabel ist an eine 4-polige 3-Phasen-Steckdose anzuschließen. Das Netzkabel ist an das 3-Phasen-Stromnetz anzuschließen, wobei ein 16-A-FI-Schutzschalter vorgeschaltet ist.



3.5.2 - Einphasenmaschine (230 V/50 Hz)

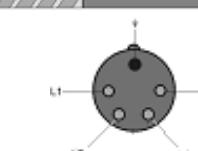
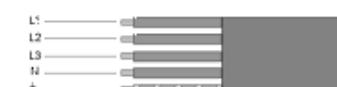
Die Gerätausführungen sind mit einem Netzkabel mit einem Querschnitt von $3 \times 1,5 \text{ mm}^2$ ausgestattet. Das Netzkabel ist an eine 3-polige einphasige Steckdose anzuschließen. Das Netzkabel ist an das einphasige 230-V/50-Hz-Stromnetz anzuschließen, wobei ein 16-A-FI-Schutzschalter vorgeschaltet ist.

Bei Geräten mit abweichender Spannung wenden Sie sich an den Hersteller, um die entsprechenden Anweisungen zu erhalten. Muss das Netzkabel verlängert werden, ist ein Kabel mit demselben Querschnitt wie das vom Hersteller installierte zu verwenden.



3.5.3 - Drehstrommaschine + Neutralleiter 380 V 50 Hz (mod. 70)

Diese Gerätausführung ist mit einem Netzkabel mit einem Querschnitt von $5 \times 1,5 \text{ mm}^2$ ausgestattet. Das Netzkabel ist an eine 3-Phasen-Steckdose + Neutralleiter anzuschließen. Das Netzkabel ist an das 3-Phasen-Stromnetz anzuschließen, wobei ein 16-A-FI-Schutzschalter vorgeschaltet ist.



Beim Anschluss an das Drehstromnetz ist während der Installation die Drehrichtung des Motorlüfters zu überprüfen. Diese muss mit der durch den Pfeil angegebenen

Richtung übereinstimmen

4 Bedienung des Kammer-Vakuumiergeräts

4.1 Legende der Bedienelemente

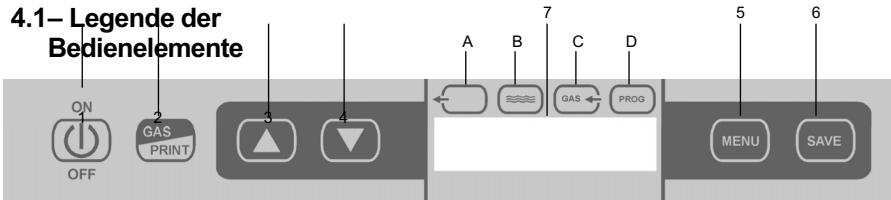


Fig. 4.1.1

1. Ein-/Aus-Taste: Schaltet das Gerät ein und ermöglicht den Zugriff auf das Programmiermenü des Geräts.
2. Aktivierung der Inertgasfunktion (nur in den Geräteeinstellungen). Aktivierung des Thermodruckers (nur in den Geräteeinstellungen).
3. Erhöhen der Zeiten.
4. Verringern der Zeiten.
5. - Auswahl der Vakuumzeit (A).
 - Auswahl der Schweißzeit (B).
 - Auswahl der Gasinjektionzeit (C) (nur in den Geräteeinstellungen).
 - Auswahl der automatischen oder gespeicherten Programme (D).
6. Speichern von Programmen.
Die aktuelle Auswahl kann gespeichert werden, indem diese Taste gedrückt gehalten wird, bis im Display „Programm gespeichert“ angezeigt wird.
7. Anzeige für Logo, Programme, Zeiten, Datum und Uhrzeit.

A = Vakuumzeit
B = Schweißzeit
C = Gasinjektionzeit
D = Ausgewähltes Programm

Taste 1 einmal drücken, wenn sich das Gerät im Vakuummodus befindet, um den Beutel sofort zu versiegeln. Wird die Taste im Vakuummodus zweimal gedrückt, wird eine Schnellentlüftung ausgelöst, bei der die Kammer sofort wieder geöffnet wird, ohne dass das Versiegeln erfolgt.

!!! ACHTUNG !!!

Alle folgenden Funktionen und Einstellungen müssen bei eingeschaltetem Gerät (Hauptschalter Pos. 8, Abb. 4.1.2 auf ON) und bei ausgeschaltetem Bedienfeld durchgeführt werden (das Display zeigt abwechselnd „OFF“ sowie „DATE“ und „TIME“ an).

Wenn das Bedienfeld eingeschaltet ist, schalten Sie es aus, bevor Sie die folgenden Vorgänge durchführen. Drücken Sie dazu die Taste Pos. 1 in Abb. 4.1.1.

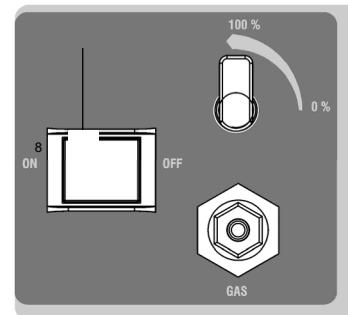


Fig. 4.1.2

4.1.2 Automatische Vakuumeinstellung

Halten Sie die Taste 1 (Abb. 4.1.1) mindestens 5 Sekunden gedrückt. Auf dem Display erscheint die Anzeige „Language“. Drücken Sie die Taste 5 (Abb. 4.1.1) und wählen Sie „Setting PROG. A“. Verwenden Sie die Tasten 3 und 4 (Abb. 4.1.1), um den Enddruck einzustellen, den Sie in der Kammer erreichen möchten.

1 mb (starkes Vakuum)

5 mb (Standardvakuum)

10 mb (Weiches Schnellvakuum)

Bestätigen Sie die Auswahl mit der Taste 1 (Abb. 4.1.1).

4.1.3 Aktivierung des Thermodruckers

Halten Sie die Taste 2 (Abb. 4.1.1) für 3 Sekunden gedrückt, um den Thermodrucker zu aktivieren. Nach jedem abgeschlossenen Arbeitszyklus druckt das Gerät automatisch ein Etikett. Durch Drücken der Taste SAVE (Taste 6, Abb. 4.1.1) können Sie das zuletzt gedruckte Etikett erneut drucken. Zum Deaktivieren des Druckers halten Sie die Taste 2 erneut für 3 Sekunden gedrückt.

4.1.4 Datumseinstellung

Halten Sie die Taste 1 (Abb. 4.1.1) mindestens 5 Sekunden gedrückt.

Auf dem Display erscheint „Languages“.

Drücken Sie die Taste 5 (Abb. 4.1.1) und wählen Sie „date“.

Durch Drücken der Tasten 3 und 4 (Abb. 4.1.1) kann das Datum eingestellt werden.

Bestätigen Sie durch Drücken der Taste 1 (Abb. 4.1.1).

4.1.5 Uhrzeiteinstellung

Halten Sie die Taste 1 (Abb. 4.1.1) mindestens 5 Sekunden gedrückt.

Auf dem Display erscheint „Languages“.

Drücken Sie die Taste 5 (Abb. 4.1.1) und wählen Sie „time“.

Durch Drücken der Tasten 3 und 4 (Abb. 4.1.1) kann die Uhrzeit eingestellt werden.

Bestätigen Sie durch Drücken der Taste 1 (Abb. 4.1.1).

4.1.6 Vereinfachtes Menü

Um das Menü zur Einstellung der Geräteparameter aufzurufen, halten Sie die TASTE mindestens 5 Sekunden gedrückt. Dadurch rufen Sie das Parametermenü auf, das für alle Benutzer zugänglich ist.

Verwenden Sie die TASTE, um durch die Menüeinträge zu blättern.

5.1.1 Einstellung der Menüsprache

Halten Sie die Taste 1 (Abb. 4.1.1) mindestens 5 Sekunden gedrückt.

Auf dem Display erscheint „Languages“.

Wählen Sie mit den Tasten 3 und 4 (Abb. 4.1.1) die gewünschte Sprache aus.

Bestätigen Sie durch Drücken der Taste 1 (Abb. 4.1.1).

	DEFAULT	NOTE
4 SPRACHE	ITALIENISCH	6 auswählbare Anzeigesprachen
5 AUTOMATISCHE VAKUUMEINSTELLUNG	5 mb	1 mb (hartes Vakuum) - 5 mb (Standardvakuum) - 10 mb (weiches Schnellvakuum)
6 JAHR		
7 MONAT		Datum und Uhrzeit werden bei der Montage des Gerät eingestellt. Eine Pufferbatterie sorgt dafür, dass diese Einstellung auch nach einem
8 TAG		
9 UHRZEIT		
10 MINUTE		Spannungsausfall erhalten bleiben und nicht erneut eingestellt werden müssen.

Verwenden Sie die Tasten  und , um die eingestellten Parameter zu ändern.

Verwenden Sie die Taste  zur Bestätigung der Änderung, oder warten Sie, bis das Gerät nach 30 Sekunden automatisch in den OFF-Modus zurückkehrt.



GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

www.ggmgastro.com info@ggmgastro.com
+49 2553 7220 0