

## **Manual de utilizare** **masini de vidat in camera,** **seriile SAMMIC SU-310-316-416-420-520 si** **seria SAMMIC SU-604-606-806-810**

### **INFORMATII GENERALE**

Cititi cu atentie instructiunile aflate in acest manual de utilizare; contine informatii importante legate de instalarea, utilizarea si intretinerea corecta a acestui aparat.

Pastrati acest manual de utilizare intr-un loc accesibil, pentru a va putea servi cu informatii utile la nevoie!

Aparatul poate fi utilizat doar pentru ce s-a confectionat, adica pentru ambalarea in vid a diferitelor mancaruri si a produselor alimentare.

Aparatul poate fi utilizat doar de personal instruit si doar de adulti sanatoase mental.

Orice alt tip de utilizare este incorecta si persista pericolul de accidentare. Nici producatorul, nici furnizorul nu raspunde de defectele, sau accidentele provenite din utilizare incorecta.

Dupa indepartarea ambalajului verificati, daca aparatul v-a ajuns intact, nu prezinta urme de deteriorari. Daca se prezinta orice deteriorari, nu-l instalati, contactati imediat Serviciul Clienti al firmei Gammo Europe Kft. sau al furnizorului dvs.

Ambalajul poate contine materiale daunatoare, acestea nu se pot pastra in locuri, unde copii ar putea avea acces liber la ele. Reciclarea materialelor utilizate la ambalare trebuiesc efectuate dupa regulile locale. Acesta poate insemna, ca diferitele materiale se colecteaza separat dupa tip ca si deseuri comunale.

Inainte de instalare, conectare electrica, verificati, daca voltajul din locatia dvs. corespunde cu datele tehnice mentionate pe eticheta tehnica a aparatului. (Eticheta tehnica se afla lateral, pe dreapta, in josul aparatului.) Intrarile aparatului sunt marcate vizibil.

In caz de defect sau functionare incorecta opriti imediat aparatul!

In cursul instalarii sau a intretinerilor se recomanda purtarea manusilor de protectie.

Daca ambalajul nu prezinta deteriorari exterioare vizibile, deschideti cutia si verificati, daca fiecare component este introdus si aparatul este intact. Daca ambalajul prezinta urme dure de manipulare, este deteriorat sau rupt, instiintati/anuntati imediat curierul; paralel cereti intocmirea unui proces verbal de daune cu inscrierea daunelor observate. Nu rasturnati ambalajul! Daca produsul v-a fost livrat, sau o livrati dvs. la o alta locatie, verificati, daca acesta se ridica din toate cele patru colturi dintr-o data, fara ca acesta sa fie inclinata.

### **INSTALARE**

Modelul de banc trebuie instalat pe o masa de lucru cu dimensiuni adecvate aparatului, acesta trebuie sa fie complet orizontala, uscata, neteda, masiva, rezistenta la caldura, stabila si cu inaltime de aprox 80 de cm. Modelul cu suport trebuie descarcat pe o podea uscata, orizontala. Aparatul poate fi utilizat intr-o incinta cu grad de umiditate pana la max 75%, temperatura ambientala intre +5°C si +35°C. Poate fi locat la o distanta de min. 10 cm de orice perete si orice obiect nerezistent la caldura, de ex. mobilier, raft, etc.

### **Conectare electrica**

Aparatul este dotat initial de catre producator cu mufa si cablu electric, cablul avand

diametrul corespunzator puterii de intrare. Pentru conectarea aparatului urmati instructiunile aflate pe eticheta de referinta. Verificati, daca impamantarea este conectata corect. Verificati, daca datele tehnice de pe eticheta lipita pe aparat corespund cu cele aflate pe documentatia insotitoare si daca cablul electric respectiv conectorul pregatit de dvs. se afla la o distanta accesibila.

Motoarele monofazate sunt proiectate pentru 230 V, motoarele trifazate pentru racord la 230 sau 400 V.

Schimbarea tensiunii de alimentare la modele trifazate:

1. conectati transformatoarele la tensiunea corespunzatoare, asa cum este indicat pe placa de conectare a acestora
2. daca este necesar, schimbati conexiunile din motor dupa cum este indica in borna
3. La nevoie, setati releul termic asa cum este indicat pe schema de conectare

Aparatul poate fi utilizat doar prin racord electric cu impamantare! Pentru acesta aveti si un punct de conectare special pentru impamantare pe spatele aparatului.

Inainte de conectarea aparatului, pregatiti un conector cu siguranta dupa cum urmeaza:

- pentru aparatele trifazate sa aveti pregatit o mufa speciala izolata de 20 A, 3P+N cu siguranta magnetotermica.
- pentru aparatele monofazate o priza izolata de 2A, 2P cu siguranta magnetotermica.

### **Schimbarea directiei de rotire a motorului (doar la modelele trifazate):**

Daca aparatul functioneaza cu zgomot neobisnuit, inseamna ca motorul nu se roteste in directia corespunzatoare. Schimbati directia de rotire prin schimbarea a doua faze din cele trei.

### **Nivelul de ulei - completare si schimbul de ulei**

Inainte de prima punere in functiune verificati intotdeauna nivelul de ulei!

Nivelul de ulei poate fi verificat prin indepartarea placutei metalice laterale.

Nivelul de ulei trebuie sa fie intre macajele minim (MIN) si maxim (MAX).

Modelele de banc SU-416-420-520 si modelele pe suport SU-604-606-806-810 sunt umplute cu ulei imediat de catre producator.

Modelele de banc SU-310-316 nu sunt umplute original cu ulei de catre producator. Acestea trebuiesc umplute de catre utilizator inainte de prima utilizare.

### **Tipuri de ulei recomandate:**

Pentru modelele SU-310-316-416: tip ulei **SAE10** (de parafina) fara detergent

Pentru modelele SU-420-520-604-606-806-810: tip ulei **SAE20** (de parafina) fara detergent

Umplerea compresorului cu ulei:

1. Indepartati placuta metalica aflata pe partea laterala a aparatului.
2. Indepartati capacul filetat negru aflat pe partea superioara a indicatorului de nivel de ulei.
3. La unele modele aveti ulei prepachetat: incepeti umplerea uleiului in motor cu dozatorul prepachetat.

Atentie: uleiul se scurge incet pana la indicator, efectuati completarea incet si verificati continuu nivelul corect.

Dupa umplere repuneti capacul filetat si placuta metalica laterala.

Dupa prima pornire efectuati cateva cicluri de vidare cu camera goala, astfel temperatura uleiului va atinge gradul corect si veti avea un vid perfect.

**IMPORTANT!** Nivelul uleiului trebuie verificat inainte de fiecare utilizare, sau cel putin saptamanal, nivelul scazut de ulei poate duce la distrugerea pompei! Daca nivelul de ulei a scazut sub nivelul de  $\frac{3}{4}$  intre intervalul indicat (max-min) completati nivelul de ulei!

**IMPORTANT!** Uleiul trebuie schimbat periodic. Defectele cauzate din motive de neschimbare la interval corect nu se suporta in garantie. Uleiul uzat se evacueaza prin indepartarea dopului corespunzator, se lasa varsarea uleiului intr-un recipient de colectare. Pompa trebuie reumplut cu ulei nou.

**Primul schimb de ulei** trebuie efectuat dupa primele 100 de ore de functionare, dupa care:

- la modelele de banc: se schimba dupa fiecare 150 de ore de functionare
- la modelele cu suport: se schimba dupa fiecare 300 de ore de functionare



Cand aparatul a ajuns la limita orelor de functionare, cand este nevoie de schimbul de ulei, pe ecran va aparea pictogramul din stanga (cana de ulei). Din acest moment este nevoie de schimbul de ulei cat mai urgent (dupa cum va indruma acest capitol mai sus) si nu uitati sa resetati Timpul de

functionare.

### **Resetare timp de functionare dupa schimbul de ulei**

Dupa ce ati schimbat uleiul, resetati timpul de functionare, dupa cum urmeaza: porniti aparatul cu capacul de la camera de vidare ridicat, si in interval de 3 secunde tineti



apasat tasta timp de 3 secunde continuu. Timpul de functionare se reseteaza la 0.

Timpul de functionare poate fi afisat pe ecran in 2 feluri:

la pornire sau prin apasarea continua a butonului "minus" timp de 3 secunde.

**IMPORTANT!** La fiecare al patrulea schimb de ulei se schimba si filtrul de ulei! Acesta este un filtru universal de ulei, utilizat si la autoturisme, tip: **AWS2** ( $\frac{3}{4}$ ).

## PRIMA UTILIZARE

Acest aparat dispune de vidare perfecta cu ajutorul senzorilor incorporati, orice functie (programare, vidare, introducere gaz protectie si sigilarea pungilor) este controlat printr-un microprocesor. Senzorii incorporati au o sensibilitate extra ridicata (acuratete de 0.2%) si dispun de control digital, astfel fiind posibil un vid de chiar 99.5% in incinta camerei de vidare. Paralel pe langa este posibil si vidare programata pe baza de timp setat.

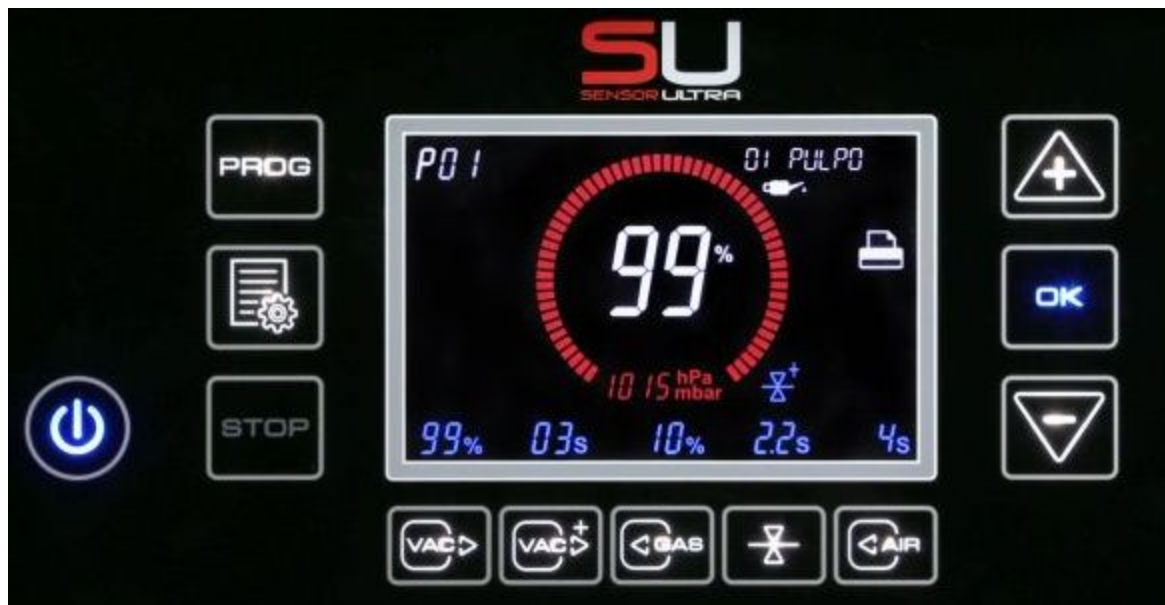
Aparatul poate fi pornit cu intrerupatorul principal (butonul din dreapta panoului de comanda). Dupa prima pornire efectuati neaparat cateva cicluri de vidare cu camera goala pentru ca uleiul din baia compresorului sa-si atinga temperatura optima astfel atingand nivelul de vid cel mai rapid si cel mai optim.



Butonul ON/OFF are doua lumini: este **rosie**, cand aparatul este sub tensiune, dar nu este pornit (stare oprita-OFF), daca atingeti butonul rosu, aparatul revine in stare pornita (stare ON) butonul va deveni **albastra**. Daca aparatul nu este utilizat pe o perioada mai indelungata, aparatul intra automat in stare oprita (OFF).

## DESCRIEREA PANOULUI

Aparatul este dotat cu un ecran color "touch", pe care se afla diferitele taste pentru setarea programelor si a diferitelor functii. In centrul panoului puteti urmari diferitele parametri setati si totodata aici puteti urmari statutul actual al unui ciclu de vidare.



**IMPORTANT!** Imaginea de mai sus contine pictogramele tuturor functiilor posibile, dintre care unele sunt doar optionale.

Este posibil, ca aparatul achizitionat de dvs. sa nu dispuna de fiecare dintre acestea.

## Descrierea tastelor de pe panoul de comanda



**Tasta program:** pentru alegerea si pornirea unui program dintre cele presetate



**Tasta resetare aparat pe parametri standard de la fabrica:** posibilitate de alegere limba (se tine apasat continuu 2 secunde)



**Tasta STOP:** oprire manuala ciclu de vidare



**Taste pentru modificare valori in ordine crescatoare sau descrescatoare:** se pot mari sau scade parametri selectati



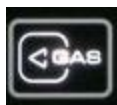
**Tasta OK:** pentru validarea valorii setate sau a functiei alese



**Tasta Vidare:** pornirea unui ciclu de vidare cu parametri standard (1-99%)



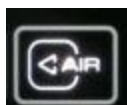
**Tasta Vid Extra (99%+):** adaugarea timp de vidare suplimentar (1-15 sec)



**Tasta Adaugare Gaz Protectie (optional):** setarea cantitatii gazului de protectie






**Tasta Timp Sigilare:** se seteaza durata timpului de sudare a pungii vidabile (0-7sec)




**Buton de egalizare progresiva a presiunii:** intrare aer pe timp prelungit (0-9sec)


## SETAREA CICLULUI DE VIDARE

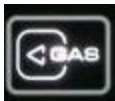
Ciclul de vidare poate fi setat in prealabil, pana cand capacul este deschis. Aparatul dispune de 25 programe care pot fi setate individual dupa nevoile dvs. Ca si setare standard aparatul functioneaza pe programul "0" acesta nu poate fi sters, setarile ei nu pot fi modificate.

1. Apasati tasta  si ulterior butonul  sau  pentru a va alege programul dorit de dvs. dintre 0-25 (sau ca si setare de baza va puteti utiliza programul nr 0.).


2. Apasati butonul  si setati valoarea vidului dorit exprimat in % (intre 0-99%)

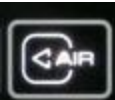
cu ajutorul butonului  sau .


3. Setati-va vid EXTRA (daca este cazul) cu tasta   
4. (Doar in cazul modelelor dotate initial si cu optiunea gaz de protectie!)

Setati-va procentul de gaz protectie (daca este nevoie) cu tasta . Daca aveti nevoie de gaz protectie in valoare de 20% pe langa vid setat la 99%, setati valoarea Gaz Protectie la 20%, din acest moment pe ecran veti avea la valorile de vid  $99-20\%=79\%$ . Daca valoarea gazului de protectie este setat la 0% pe cursul vidarii nu se va introduce gaz de protectie in incinta camerei de vidare.

**IMPORTANT!** Nu utilizati niciodata gaz de protectie cu continut de oxigen mai ridicat 20%, exista pericol de explozie!

5. Setati timpul sudarii pungii cu butonul  (intre 0-7 mp sec)

6. (Daca este nevoie) apasati butonul  pentru egalizarea progresiva a presiunii.

7. Apasati tasta  sau inchideti capacul camerei de vidare pentru pornirea ciclului de vidare.


**IMPORTANT!** Parametrii setati se salveaza automat.

Daca capacul camerei de vidare ramane deschis, parametrii setati nu se salveaza in memorie! Prin inchiderea capacului ciclul de vidare porneste.

Pe cursul ciclului de vidare LED-urile aferente programului ales se aprind, puteti verifica, ce program utilizati, in ce stadiu este programul ales.

## PROGRAME STANDARD SETATE DE FABRICA



Prin apasarea tastei  va puteti alege din cele 25 programe individuale, respectiv dispuneti si de urmatoarele 3 programe suplimentare setate standard:

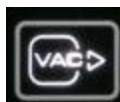


**Vidare treptata:** extragerea aerului se efectueaza in trei trepte (cu intarziere de cate 10sec):  
este recomandat la vidarea produselor poroase, a produselor prelucrate din carne, a emulsiilor cu continut de aer



**Vidare externa (VAC-NORM):** daca v-ati dotat si cu un chit suplimentar pentru vidare externa va puteti ambala produsele dvs. in recipienti speciale vidabile cu ajutorul furtunului special optional. Pentru utilizarea acestei functii trebuie sa va achizitionati acest kit VAC-NORM suplimentar, care contine furtunul special si racordul special.

1. Inainte de pornirea acestei functii, conectati furtunul special la aparat si la containerul special vidabil
2. Apasati tasta VAC-NORM si setati-va valoarea vidarii dorite prin apasarea tastei




si ulterior cu tastele



si



3. Apasati tasta  , aparatul porneste ciclul de vidare si se incepe eliminarea aerului din containerul special vidabil. Pe ecran veti putea controla nivelul vidului din container. Cand s-a atins nivelul vidului dorit, deconectati furtunul special de pe container.



4. Pentru oprirea ciclului de vidare apasati tasta

**Atentie:** Daca nu mai aveti nevoie, opriti functia VAC-NORM, in caz contrar aparatul va functiona manual in continuare, preveniti orice deteriorare compresorului. Daca nu-l opriti dvs. manual, sistemul de supraveghere va opri automat dupa un timp compresorul.

## DRY OIL

**Uscare ulei:** prelungiti viata uleiului din compresor prin utilizarea periodica a acestui program. Programul va diminua continutul de umezeala din ulei, astfel puterea compresorului ramane constant ridicat.

1. Selectati acest program si inchideti capacul camerei de vidare
2. Programul de uscare porneste automat, dureaza aprox. 15 minute. In acest interval de timp pompa functioneaza continuu, paralel in fiecare al doilea minut orificiul de intrare aer se activeaza automat. Pe ecran puteti urmari continuu timpul de uscare ramas.

## VIDAREA ALIMENTELOR CU CONTINUT DE LICHID

Toate aparatele de vidare in camera de la SAMMIC seria SU dispun de urmatoarea functiune incorporata: pot depista evaporarea lichidelor pe cursul ciclului de vidare. Daca se evaporaza lichide, presiunea vidului scade, procesorul aparatului opreste automat ciclul de



vidare. In acest caz pe ecran va aparea urmatorul simbol. Aceasta intrerupere se intampla cu scopul de a preveni scaparea vaporilor sau a lichidelor in camera de vidare respectiv intrarea lor in uleiul compresorului. Acest simbol va ramane pe ecran pana la pornirea urmatorului ciclu de vidare.

**Mentiuni:** anumite mancaruri - de ex. sosuri prelucrate cu mixer de mana - pot contine globule de aer, in acest fel sesizarea umezelii nu poate functiona cu o absoluta siguranta. Daca s-ar impune un astfel de caz, opriti temporar, sau si complet ciclul de vidare!

## VIDAREA LICHIDELOR

Aparatele de vidare in camera de la SAMMIC seria SU pot fi utilizat si pentru vidare lichide, inasa pentru aceasta utilizare trebuie sa va dotati cu un accesoriu optional care va mentine pungile intr-o inclinatie anume, la care lichidele nu se vor varsa din punga inainte de sigilarea acestora.

Pe cursul ciclului de vidare in lichidul aflat in punga se pot produce globule, acesta inseamna, ca materialul a atins nivelul de saturatie, care este identic cu nivelul de evaporare sau fierbere, si se schimba pe baza presiunii. Se poate ajunge la nivelul de saturatie cu atat mai rapid, cu cat de mare este temperatura lichidului ambalat in punga pentru a fi vidare. Astfel este foarte recomandat racaria lichidelor cu cat posibil, inainte ca acestea sa fie ambalate in pungi vidabile.

Urmarii urmatorul tabel, care demonstreaza nivelul de saturatie a apei plate la diferite valori setate in % pentru vidare. Sa tineti cont de acest tabel, cand planificati ambalarea lichidelor in pungi vidabile:

Vid (%)	0	90,1	95	96,87	98	99	99,4	99,5	99,8
Nivel saturatie (°C)	100	45	33	25	18	7	0	-2	-13



## **INTRETINERE, CURATARE**

**FOARTE IMPORTANT!** Nu este permis vidarea alimentelor, mancarurilor, obiectelor fierbinti sau calzi. Aburul cald poate cauza distrugerea compresorului.

Inainte de curatare, deconectati complet aparatul de la racordul electric.

Stagiul curat al acestui aparat va permite functionarea ei corecta. Curatarea ei trebuie efectuata in fiecare zi de utilizare; la aceasta serie o curatare completa dureaza doar cateva minute. Aparatul, care este igienizat zilnic va asigura o functionare fiabila:

- Functionarea aparatului este mai omogena, pe cursul utilizarii nu se formeaza vapori.
- Consumul de energie electrica ramane mai scazut.
- Se poate preveni si evita o reparatie costisitoare si complicata.

**Atentie:** suprafetele aparatului din inox trebuiesc pastrate continuu in stare curata maxima. A se evita curatarea suprafetelor cu acid sau cu substante cu continut de acid, sau cu unelte dure sau cu periute cu sarma metalica (se recomanda curatarea suprafetelor cu apa calda si detergent lichid universal de bucatarie + carpa moale).

Evitati orice operatiune, prin care suprafetele din inox ar putea intra in contact cu sare. Daca s-a varsat sare pe suprafetele din inox, spalati si clatiti suprafetele respective imediat cu carpa inmuata in apa calda cu mare atentie evitand partile electrice a aparatului. Evitati spalarea aparatului cu jet de apa!