

ВАКУУМ-УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Глава 1

Идентификация руководства к пользованию

Данное руководство является настоящим документом выпущенным компанией-производителем, а также неотъемлемой частью оборудования.

Все права на распространение и дублирование информации, а также на документы, приведенные в данном руководстве, защищены.

Цель инструкции

Данная инструкция содержит важную информацию, необходимую как для покупателя, так и для технического персонала, устанавливающего оборудование, предназначена для правильного и безопасного использования оборудования.

Правила безопасности пользования оборудованием. Обязательства производителя.

Каждое взаимодействие пользователя и оборудования относящееся к предназначению и периоду эксплуатации прибора внимательно и тщательно было испытано компанией-производителем в течение этапа проектирования и изготовления оборудования, а также составления инструкции.

Тем не мене, первостепенной важностью для работы персонала с данным оборудованием является понимание его использования, а также опыт работы с данным прибором. Данные требования являются обязательными в течение каждой стадии использования оборудования. Несоблюдение мер безопасности, а также специальных предупреждений, указанных в данном руководстве, использование оборудования необученным персоналом, нарушение всех правил технической безопасности относящихся к проектированию и изготовлению прибора, его предназначению, освобождает производителя от ответственности за возможный причиненный ущерб имуществу и/или человеческому здоровью.

Производитель не несет ответственности за несоблюдение мер технической безопасности, приведенных в данной инструкции.

Соответствие стандартам

Данный документ был составлен в соответствии с указанными ниже данными:

1. Прибор соответствует директивам 89/392/СЕЕ , пункт 1.7.4
2. UNI EN 292/2 – 1992, пункт 5.5

Модель

Заводской номер

Дата выпуска

Инженер по испытаниям

Глава 2

Правили пользования инструкцией

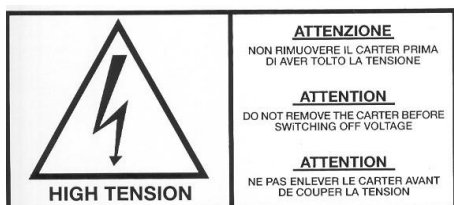
Данное руководство является неотъемлемой частью оборудования. В случае транспортировки или продажи прибора, рекомендуется сохранять инструкцию. С целью получить копию данного документа, следует обратиться к специалистам компании-производителя.

Для долгосрочного использования инструкции необходимо:

- 1) Пользоваться данным руководством осторожно, с целью сохранить содержание.
- 2) Не вырывать и не переписывать содержание инструкции по эксплуатации. Все требуемые изменения рассматриваются и вносятся в дальнейшем компанией-производителем.
- 3) Храните руководство в безопасном от влажности, высоких температур месте, что позволит продлить срок его использования.

Условные обозначения, применяемые к оборудованию

Ниже указаны обозначения по мерам безопасности к прибору



MODELLO MODEL	
MATRICOLA MATRICULATION	
ANNO DI PRODUZIONE MANUFACT. YEAR	
POMPA PER VUOTO VACUUM PUMP	
SCHEDA ELETTRONICA ELECTRONIC CARDS	
POTENZA INSTALLATA INSTALLATION POWER	
TENSIONE VOLTAGE	220 V
FREQUENZA FREQUENCY	50 Hz
CE	

Избегайте повреждения данных условных обозначений.



Описание

Данные указания используются в соответствии директиве СЕЕ 89/392

- **Технические специалисты** – квалифицированный персонал, ответственный за работу машины, ее установку, техническое обслуживание и содержание.
- **Пользователь** – потребитель и конечный пользователь оборудования

Производитель оборудования приводит данные по соответствию продукта требованиям Европейского Союза по безопасности продукции.

Указания фирмы-изготовителя как производителя оборудования занимает место согласно действующему законодательству посредством следующих документов:

- Декларация соответствия
- Маркировка СЕ
- Руководство по эксплуатации

Специальная пластина, относящаяся к прибору, содержит информацию по маркировке СЕ.

Не заменяйте данную пластину. В случае повреждения маркировки, обязательно, как можно скорее обратитесь к фирме-изготовителю или филиальному поставщику.

Глава 3

Гарантийный срок эксплуатации

Компания-производитель обязана в течение года с момента изготовления и доставки оборудования, обеспечить покупателя рабочими деталями, относящимися к данному оборудованию.

Детали, подвергающиеся постоянному износу в эксплуатации, не входят в условия по обслуживанию согласно гарантийному сроку.

1. Электронагреватель – Тефлон - Резиновое уплотнение - Поршень для открывания камеры – Уплотняющая перегородка – Воздухоочиститель – Фильтр смазочного масла – Замена масла – Лопасть насоса
2. В случае если вакуумный насос предоставляется изготовителю под условием срока гарантии по причине проблем при всасывании и неисправности в работе, производитель имеет право проверить прибор на наличие посторонних предметов (жидкость, твердые частицы, т.д.). При обнаружении инородных предметов, будет своевременно произведен ремонт (материалы, работа), так как дефект не является производственным браком, а является результатом невнимательного использования оборудования.
3. При возникновении проблем, связанных с электронной панелью, производителю необходимо проверить наличие неисправностей, прежде чем заменить детали по сроку гарантии. Перепады напряжения, избыточное электропитание, неполадки в работе внешнего тока цепи могут вызвать поломку деталей ремонт которых не предоставляется компанией-изготовителем.
4. Неисправности, связанные с пневматическими, конструкционными и металлическими частями, подлежат обязательной замене по гарантийному сроку.
5. Детали, отвечающие замене по гарантийным условиям, не будут заменены в течение гарантийного срока до тех пор, пока не будут проведены проверочные работы.
6. В течение срока гарантии, все поврежденные детали будут заменены за счет компании-производителя, включая перевозку.
7. Как в течение гарантийного срока, так и после него, все ремонтные работы могут производиться компанией-производителем, но все затраты на транспорт после гарантийного срока оплачиваются пользователем.
8. В течение гарантийного срока и после него, вся транспортировка товаров оплачивается за счет покупателя.

9. В требованиях по оплате за транспортировку товаров компанией-производителем будет отказано.

10. Товар с повреждениями в результате неправильного использования покупателем не подлежит обмену по условиям гарантийного срока.

ВНИМАНИЕ!!! В случае повреждения маркировки CE, обратитесь в сервис технического обслуживания клиентов для последующей замены.

Глава 4

Общие правила по технике безопасности

Рекомендуется строго соблюдать следующие правила безопасности:

1. Не трогайте мокрыми руками металлические поверхности
2. Не тяните питающий кабель или сам прибор, чтобы отсоединить оборудование от источника питания
3. Запрещается использовать оборудование детям и неквалифицированному персоналу.
4. Электрическая безопасность обеспечивается правильным соединением прибора, надежным заземлением в соответствии с действующими правилами безопасности. Необходимо соблюдать основные требования, в случае возникновения сомнений, рекомендуется обратиться к квалифицированным специалистам для повторной проверки. Компания-производитель не несет ответственность за причиненный ущерб, возникший в результате ненадежного заземления прибора.
5. При возникновении возможных неполадок в результате ненадежного заземления, отсоедините оборудование от электросети.
6. Используйте предохранители с подходящими механическими характеристиками, отвечающие действующим требованиям безопасности к прибору.

7. Не пользуйтесь отремонтированными предохранителями, что может стать возникновением короткого замыкания между контактными зажимами, расположенными на держателе предохранителя

8. Запрещается самостоятельно заменять кабель питания; в случае повреждения кабеля питания, обратитесь в сервисный технический центр для его дальнейшей замены.

9. Избегайте контакта кабеля с горячими поверхностями

10. Перед очисткой оборудования отсоединяйте прибор от сети электропитания.

11. Во время очистки панелей, а также поверхностей оборудования, используйте мягкие, сухие тряпки. Разрешается использовать слабый раствор моющего вещества.

В случае неисправностей в работе прибора или возникновения угрозы пользователю, необходимо сообщить обо всех дефектах поставщику оборудования.

Обязанности пользователя

Пользователь должен сообщать производителю обо всех дефектах в системе безопасности, поломках и всех предполагаемых угрозах опасностях. Пользователю и другим третьим лицам (кроме специально обученного персонала и компании-производителя) запрещается производить любые изменения в работе оборудования, а также в руководстве по эксплуатации прибора. В случае неисправностей, возникших в результате несоблюдения указанных правил, производитель не несет ответственность за возможные последствия. Рекомендуется по всем вопросам обращаться к техническим специалистам компании.

Глава 5

Установка

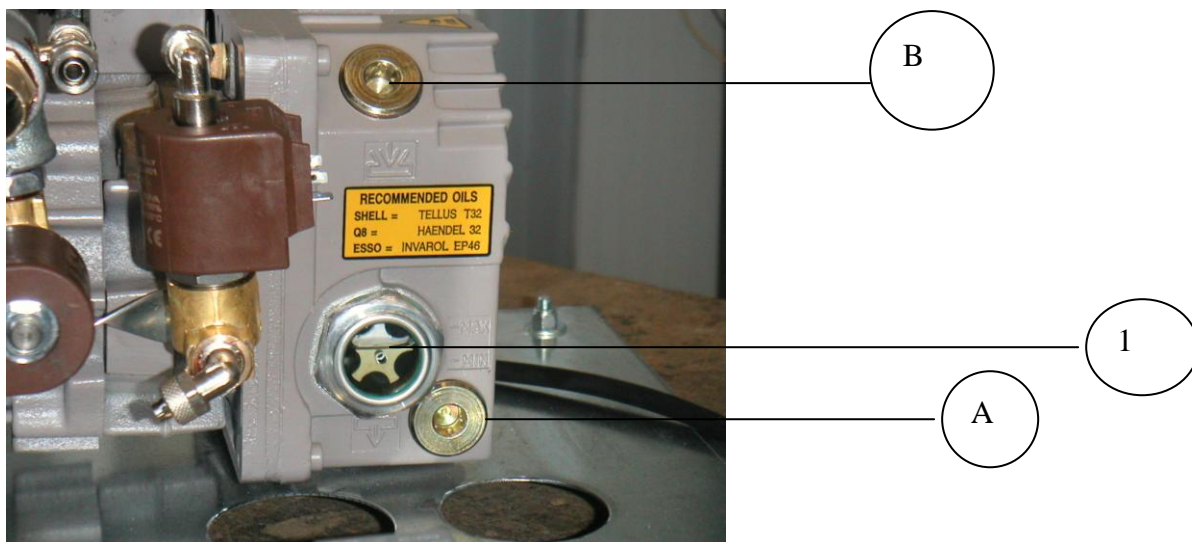
Распакуйте оборудование и проверьте его на наличие повреждений. Особое внимание обратите на предмет повреждений, полученных в результате транспортировки. При наличии дефектов, не используйте прибор, обратитесь в компанию по производству прибора.

Место установки

Установите прибор на место с низкой влажностью, подальше от источников нагрева.

↪ Не устанавливать оборудование вблизи взрывоопасных веществ.

↪ Отсоедините кабель питания от источника электроэнергии, прежде чем начать проверку оборудования, что может повлечь за собой демонтаж деталей.



Подключение

Прежде чем начать использование прибора, проверьте уровень масла через смотровое стекло на моторе (деталь 1). Ослабьте 4 шурупа, закрепляющих

корпус и уберите его, чтобы иметь доступ к смотровому стеклу (модели с масляной ванной и вакуумным насосом).

Примечание

Прежде чем подключить вакуум-упаковочную машину, убедитесь, что данные электросети соответствуют требованиям к прибору.

Пластина расположена на задней части прибора. После всех требуемых проверок, подсоедините прибор к источнику питания в 220 В.

Запрещается использовать вилку и штепсельную розетку, розетка должна устанавливаться квалифицированным персоналом, который также проверит соответствие требованиям потребляемой мощности прибора. Не рекомендуется использовать переходники, тройники и удлинители.

При необходимости, используйте только переходники и / или удлинители, отвечающие действующим правилам безопасности.

Не превышайте предельно допустимый ток и максимальный уровень мощности, обозначенные на тройнике.

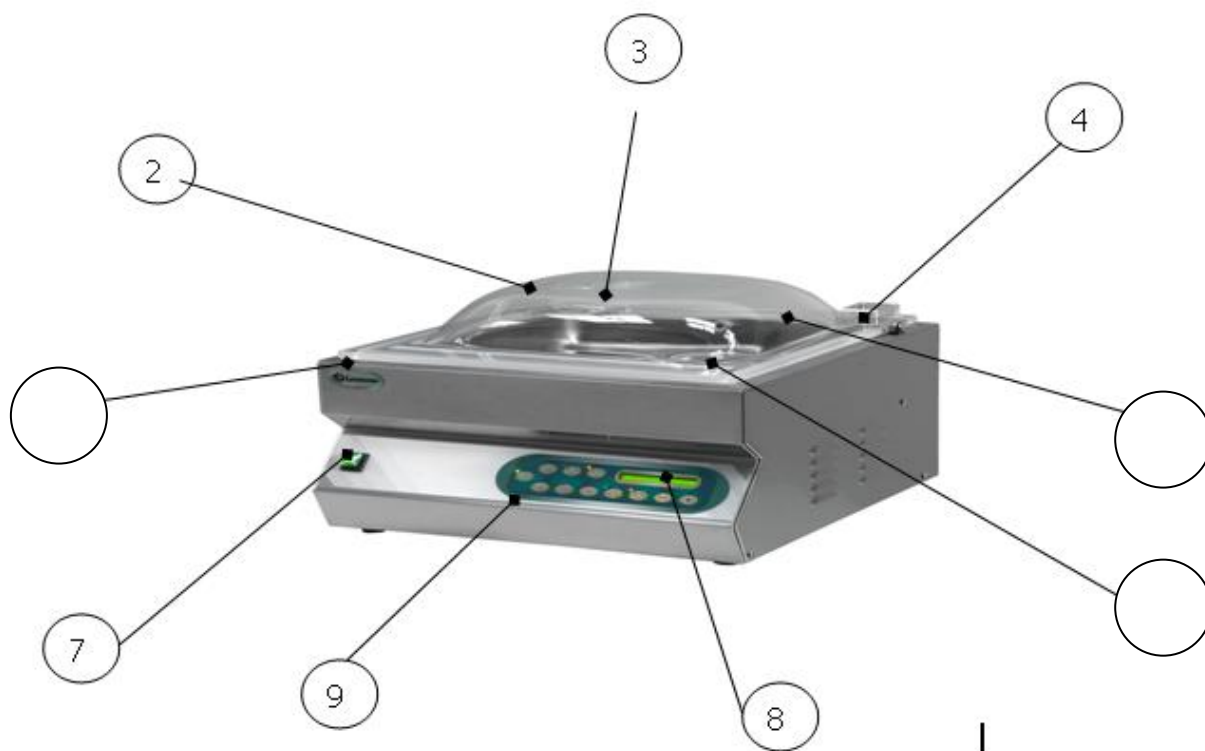
Описание прибора и панели управления

Изготовленные нашей компанией вакуум – упаковочные машины являются современным оборудованием, оснащенным сменным модулем и электрической панелью управления, не подвергающейся изнашиванию.

Благодаря высококачественной пневмосистеме, система уплотнения с электрической панелью, изготовленная из нержавеющей стали (с внутренним сопротивлением 5 мм), гарантирует сбалансированную и однородную запайку пакета из любого материала (нейлон, полиэтилен, крайовак). Даже при непрерывной работе оборудования, вакуумный насос обеспечивает предельное остаточное давление.



Описанное в данном руководстве оборудование представляет собой вакуум-упаковочную машину, предназначенную для запайки пакетов. Использование прибора не по назначению может быть опасным. Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате некорректного использования машины.



1. Внешняя структура, изготовленная из нержавеющей стали
2. Воронкообразная крышка, изготовленная из органического стекла
3. Камера, изготовленная из нержавеющей стали
4. Алюминиевая петля, фиксирующая воронкообразную крышку
5. Полиэтиленовые нетоксичные к еде крышки
6. Изолирующая крышка
7. Главный переключатель
8. Буквенно – цифровой ЖК-дисплей – циклический контроль в процентном соотношении

Глава 6

Использование машины

Вакуумная упаковка

1. Подсоедините биполярную вилку (220/240 В) или трехполюсную (380/415В) в разъем.
2. Нажмите главный переключатель (7) и кнопку ONN/OFF, тем самым соединяя электрическую цепь, которая снабжает электроэнергией модуль для автоматического цикла.
3. Установите требуемое вакуумное время (процентное значение), время запайки, а также время впуска газа (если машина оборудована подобной системой).
4. Внутри вакуумной камеры расположены две или три съемные нетоксичные полиэтиленовые крышки для выравнивания толщины продукции в соответствии со сварочной планкой. В зависимости от требований, полиэтиленовые крышки могут сниматься и помещаться внутрь вакуумной камеры.
5. Ослабьте уплотняющее кольцо, нажмите на него, пока оно не закроется, что запустит рабочий процесс машины.
6. Многие циклы являются автоматическими, после заданного производителем времени, откроется уплотняющее кольцо, что будет означать завершение рабочего цикла.

Вакуум-упаковочная машина с закачиванием инертных газов (приобретается отдельно).

1. Предварительно установив требуемое время на панели управления, запустите рабочий цикл оборудования с закачиванием инертных газов.
2. Подсоедините рукав от газового цилиндра в шланговый разъем, расположенный на боковой поверхности вакуум – упаковочной машины при помощи подходящего фиксатора, затем установите размер газовой камеры на величине давления.

3. Поместите пакет с содержащимися в нем продуктами в вакуумную камеру, стабилизируя газовое сопло внутри открытого пакета; убедитесь в отсутствии зазатов, которые могут препятствовать газовому потоку.

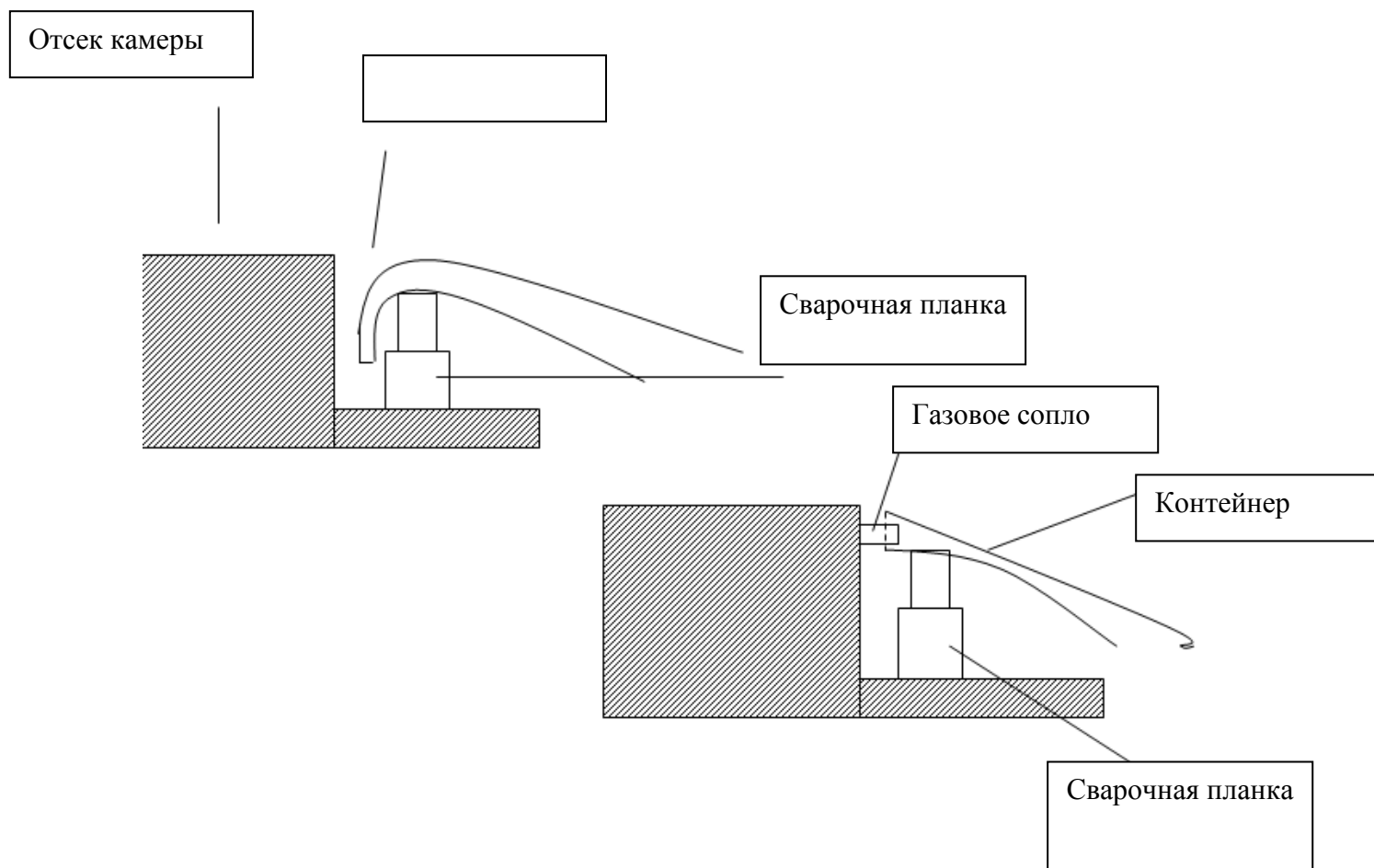


Таблица 3**Примеры упаковок в регулируемой атмосфере**

Продукты	Кислород %	Углекислый газ %	Азот %
Порезанная салями	-	20	80
Жареное мясо	80	20	-
Пиво/напитки в ж/б	-	100	
Печенья/кондитерские изделия	-	100	100
Кофе	-	100	100
Свежее мясо	70/80	30/20	-/-
Сухое мясо и специи	-	-	100
Мясной фарш	-	-	100
Шоколад	-	100	-
Свежий сыр/Моцарелла	-/-	20/-	80/100
Созревший сыр/Сливки/Масло/Маргарин	-	-	100
Листья салата/Петрушка	-	50	50
Йогурт/Слоеное тесто	-	100	-
Сухое молоко	-	30	70
Пекарный порошок (разрыхлитель)	-	100	100
Яблоки	2	1	97
Нарезанный бекон	-	35	65
Батон для сэндвичей/Хлеб	-	100	-
Тосты/Хлеб для тостов	-	80	20
Макаронные изделия	-	-	100
Блюда из макарон/Тортеллини/Лазанья	-	70/100	30

Картофель/Жареный картофель/Сухие завтраки	-		100
Анчоусы/Сардины	-	60	40
Рыба	30	40	30
Пицца	-	30	70
Мясо домашней птицы	-	75	25
Помидоры	4	4	92
Полуфабрикаты	-	80	20
Колбаса/Сосиски	-	20	80
Эскалоп	70	20	10
Сок	-	-	100
Форель/	-	100	-
Вино/Масло	-	-	100

Вакуум – упаковочная машина для жидких и полужидких продуктов

При помощи вакуум – упаковочной машины нашего производства, предоставляется возможным упаковывать жидкие и полужидкие продукты (супы, соусы, т.д.), с целью продлить их срок хранения, вкусовые свойства, кроме того, подобная упаковка соответствует санитарным требованиям.

Наполните контейнер на 50% , сохраняя разницу между границами контейнера и сварочной планкой (путем перемещения внутренних полок), во время помещения пакета в машину.

- Вакуумный цикл устанавливается согласно описаниям в разделе

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МАШИНЫ

- Поскольку не предоставляется возможным прессовать жидкие продукты, во время упаковки, для них не требуется модифицированная среда, т.е. с закачиванием инертных газов.

- В условиях низких температур, все упакованные при помощи данной машины продукты могут помещаться друг на друга.

ПРИМЕЧАНИЕ

Вакуум – упаковочные машины не предназначены для упаковки жидких пенистых веществ, так как в ходе работы с разряжением уровень пены увеличивается, что может повлечь за собой утечку веществ.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- 1) Установите линию передачи в позицию OFF нажатием светящийся кнопки, таким образом, чтобы выключить ее, рабочий процесс машины завершен.
- 2) Проверьте направление движения мотора вакуум – упаковочной машины с трехфазным блоком питания. Ярлык на моторе машины указывает на направление движения мотора. В случае если направление движения мотора происходит в обратном направлении (раздается громкий звук и укрепляющее кольцо остается открытым), поменяйте два из трех питающих кабелей в штепсельной вилке (но не желто-зеленый заземляющий провод).



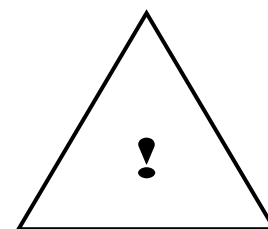
1

- 3) При необходимости поменяйте положение медных пластин в доске выводов мотора, чтобы изменить соединение мотора по схеме звезда (380В/3)

в соединении по схеме треугольник (220В/3). Путем переключения штекера из контактного зажима в 380 В в 220 В, задействуйте 2 трансформатора.

4) В ходе правильного рабочего процесса, очистка вакуумной камеры и уплотняющего кольца не требуется. При необходимости данной операции (в случае утечки продукта) используйте тряпку со слабым раствором моющего вещества.

**ПЕРЕД ОЧИСТКОЙ ОБОРУДОВАНИЯ,
ОТКЛЮЧИТЕ ПРИБОР ОТ ИСТОЧНИКА
ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ.**



Во время зимнего периода с целью растопить масло, прежде чем оно начнет циркулировать по всей машине, рекомендуется прогревать насос. Ослабьте уплотняющее кольцо (не закрывайте его) до тех пор, пока насос не начнет работать, задержите его в данной позиции на 10-15 секунд., прежде чем начать рабочий процесс (см. «Тепловой насос»)

Срок хранения продуктов в вакуумной упаковке при температуре + 0° / +3°С.

Свежее мясо	
Говядина	30/40 дней
Телятина	30/40 дней
Свинина	20/25 дней
Белое мясо	20/25 дней

Кролик, мясо домашней птицы (с костями)	20 дней
Ягнятина	30 дней
Сосиски	30 дней
Субпродукты (печень, сердце, т.д.)	10/12 дней

Рыба

Средний срок хранения: 7/8 дней

Салями

Срок хранения: более 3 месяцев

Созревший сыр

Пармезан, овечий сыр, т.д. : 120 дней

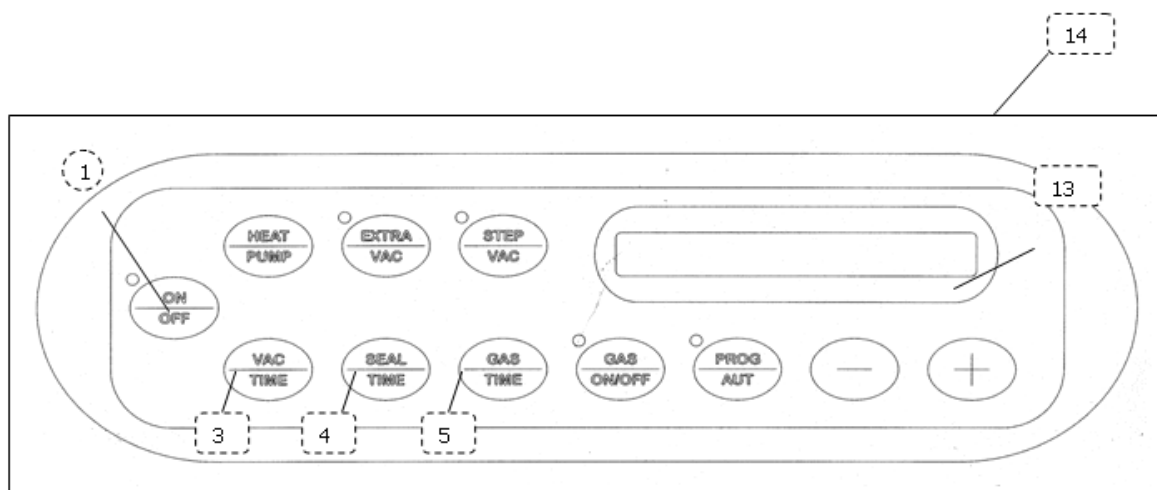
Свежий сыр

Моцарелла, Бри: 30/60 дней

Овощи:

15/20 дней

Панель управления



2

/ / / / / / /
 6 7 8 9 10 11 12

1. Панель управления с кнопками
2. Кнопка **ON/OFF** для включения и выключения машины. Если данную кнопку нажимать в течение рабочего цикла, прибор разряжается. Светодиоды обозначают наличие напряжения питания источника.
3. Кнопка теплового насоса (**HEAT PUMP**). Включение и выключение вакуумного насоса. В течение данного рабочего процесса, на дисплее появится «Тепловой насос». Продолжительность нагрева, время работы насоса, составляет 15 секунд.
4. Кнопка дополнительного вакуума (**EXTRA VAC**). Включение и выключение дополнительного времени вакуума. Светодиоды обозначают наличие данной функции. В ходе данного рабочего процесса на дисплее появится «Экстра Вакуум» (**EXTRA VACUUM**). Длительность цикла-5 секунд.
5. Приостановление работы вакуума (**STEP VAC**). Приостановление/возобновление/выключение/ включение работы

вакуума. Светодиоды обозначают наличие данной функции. Во время приостановления работы, на дисплее появится сигнал паузы (**PAUSE VACUUM**), разделяя период работы на 4 цикла с паузами для пенообразующих веществ.

6. **Время вакуума (VAC TIME)**. На дисплее появится время работы вакуума. При нажатии данной кнопки в течение 2 секунд, активизируется режим программирования, числа на дисплее начнут мигать. Если формат времени был изменен, подтвердить и сохранить новое время можно при нажатии данной кнопки (в среднем 30-32 сек.)

7. **Время плавления (SEAL TIME)**. При нажатии данной кнопки, на дисплее высветится время плавления. Режим программирования активизируется, числа начнут мигать на дисплее, при удержании данной кнопки в течение 2 секунд. Если время было изменено, для подтверждения и сохранения нового времени удерживайте данную кнопку в течение 3-5 секунд, в зависимости от используемого материала.

8. **GAS TIME**. При помощи данной кнопки, на дисплее появится индикация времени впуска газов. При нажатии данной кнопки в течение 2 секунд, активизируется режим программирования, числа на дисплее начнут мигать. Если формат времени был изменен, подтвердить новое время можно при нажатии данной кнопки (среднее время 6-8 секунд).

9. **GAS ON/OFF**. Данная кнопка служит для включения и выключения цикла работы газа. Светодиоды являются индикацией данной функции.

10. **PROG AUT**. При помощи данной кнопки можно выбрать 10 установленных программ. Светодиоды-показатели данной функции. На дисплее появляется номер выбранной программы. При повторном нажатии, можно выбрать свободную программу.

11. – (минус): на дисплее данная кнопка уменьшает значение величины

12. + (плюс): на дисплее данная кнопка увеличивает значение величины

13. **LCD DISPLAY**. На ЖК-дисплей выходят различные рабочие процессы машины, процентное соотношение вакуума, относящееся к

предварительно установленному времени прибора. Установив соответствующие параметры, возможно предварительно отобразить требуемое процентное соотношение вакуума, за исключением предварительно установленного времени вакуума.

14. Поверхность с рамкой ABS, к которой устанавливаются электронная карта, клавиатура и внутренняя цепь.

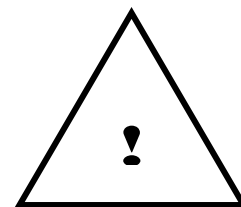
Кроме того:

- на дисплее появляется индикация «**Время остывания**», обозначающая процесс охлаждения оборудования
- на дисплее появляется индикация «**Разгрузка вакуума**», обозначающая время разгрузки прибора
- при достижении счетчиком цикла установленного значения, на дисплее появится индикация «**Требуется техническое обслуживание**».

ГЛАВА 7

Проверочные и технические операции

Доступ к внутренним деталям оборудования разрешен только квалифицированному техническому специалисту. Производитель не несет ответственность за травмы и ущерб, повлеченный в результате некорректного использования оборудования неквалифицированным персоналом.



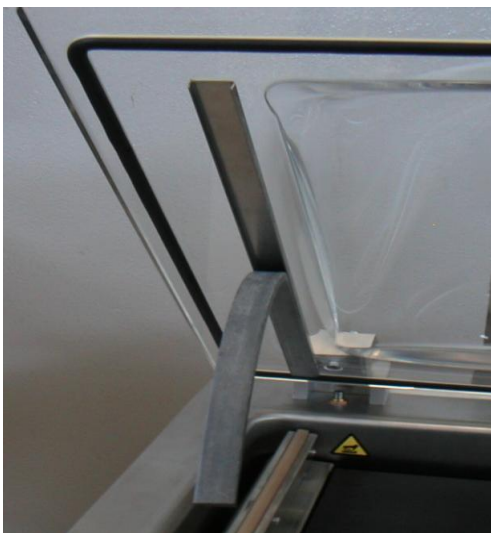
Все электрические детали расположены внутри корпуса оборудования. Для доступа к ним необходимо переместить предохранительные защелки (скрепленные гайками). Прежде чем разобрать корпус, выключите оборудование от источника питания.



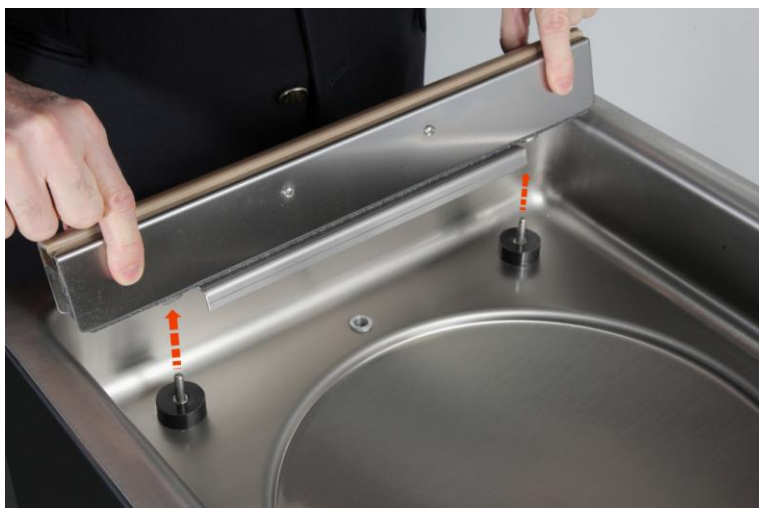
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



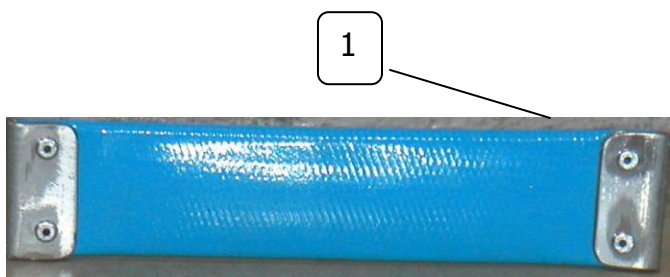
1. Каждые две недели очищайте сварочные планки и



2. После работы оборудование около 400 часов, меняйте масло (информация в соответствии с упакованными продуктами)



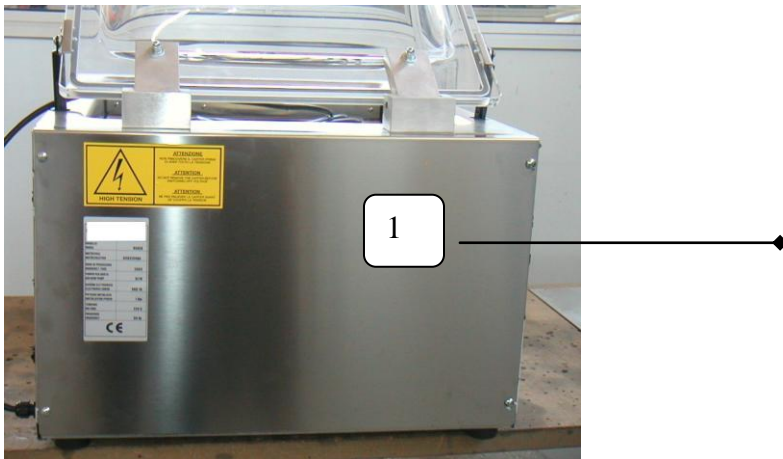
3. Рекомендуется заменять электронагреватель, тефлоновую сварочную планку, резиновое уплотнение после 200 рабочих часов оборудования.



4. Каждые 500/600 рабочих часов меняйте сварочную диаграмму
5. Каждые 200 рабочих циклов проверяйте лопасть насоса, фильтры, пневмораспределители с электромагнитным управлением.

ЗАМЕНА МАСЛА

Прежде чем производить замену масла в машине, поместите оборудование в подходящее для данного процесса место, а также отсоедините машину от источника электропитания.



1. Переместите предохранительную защелку, вывинтив фиксирующие винты, что позволит проникнуть во внутреннюю часть оборудования.
2. Отсоедините корпус, как показано на рисунке 14.
3. Установите приемник под сливное отверстие.
4. Ослабьте уплотняющий колпачок, расположенный около смотрового стекла.
5. С целью ускорить слив масла, ослабьте и снимите уплотняющий колпачок.
6. После заполнения приемника, наденьте уплотняющий колпачок и завинтите его.
7. При помощи отверстия предназначенного для масла, наполните резервуар.

Если достигнут максимальный уровень, затяните заливочное отверстие и при помощи гаек закройте предохранительную защелку.

Слив масла производится в соответствии с действующим законодательством.

ГЛАВА 8

ОБНАРУЖЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

1. После включения прибора в сеть, оборудование не работает.
 - 1) Вилка не правильно вставлена в розетку. При необходимости проверьте контакты внутри штепсельной вилки.
 - 2) Расположенный на задней части оборудования, под левой петлей (которая крепит уплотняющее кольцо) микровыключатель не работает когда ослаблено уплотняющее кольцо.
 - 3) Необходимо проверить плавкий предохранитель на электронной панели, расположенный внутри машины, а также предохранитель, относящийся к мотору.
 - 4) Если установлен трехфазный мотор, выключите машину от источника электропитания, откройте заднюю дверь, проверьте мотор на наличие

МАШИНА РЕЗКО ПЕРЕСТАЛА РАБОТАТЬ

- 1) Проверьте работу заднего микровыключателя
- 2) Проверьте исправность трех плавких предохранителей на электронной панели
- 3) В случае установки трехфазного мотора, проверьте производительность, наличие перегрузок.

МАШИНА РАБОТАЕТ, НО НЕ РАБОТАЕТ СВАРОЧНАЯ ПЛАНКА.

- 1) Поднимите сварочную планку и убедитесь, что оба кабеля в 24 В надежно подсоединены к планке.
- 2) Возможно, повреждено или замкнуто сопротивление на боковых панелях.

ТРЕБУЕМЫЙ УРОВЕНЬ ВАКУУМА НЕ ДОСТИГАЕТСЯ

- 1) Закройте уплотняющее кольцо, по достижению давления в 90% отключите прибор. Если позиция вакуумметра не изменилась, поломка может быть не по причине протечки, а вследствие повреждения лопасти насоса или замены масла. Если уровень вакуумметра

изменился, причина может быть в инфильтрации воздуха в камере, следовательно необходимо:

1. Проверить диаграмму сварочной планки, возможно, она повреждена.
2. Резиновое уплотнение должно быть исправно

При необходимости, обратитесь в сервисный центр технической поддержки клиентов.