



The solution for vacuum packaging

## SERVICEHINWEISE

Vakuumkammermaschinen: Tischmaschinen

## SERVICE INSTRUCTIONS

Vacuum chamber machines: Tabletop machines

## CONSIGNES DE SERVICE

Machines à cloche à vide : Machines de table



DE

EN

FR

## **Hersteller:**

VAMA Maschinenbau GmbH  
Am Riedbach 5  
87499 Wildpoldsried  
Deutschland

Tel. +49 (0) 8304 92919-0  
Fax: +49 (0) 8304 92919-19  
E-Mail: [info@vama.de](mailto:info@vama.de)  
[www.vama.de](http://www.vama.de)

## **Maschinentyp:**

Tischmaschinen:  
VacBox 300, VacBox 370, VacBox 440, VacBox 450, VacBox 510, VacBox 520

## **Steuerungen:**

SC12, SC22, SC32  
mit / ohne Begasung

## **Service-Adresse:**

VAMA Maschinenbau GmbH  
Am Riedbach 5  
87499 Wildpoldsried  
Deutschland

Tel. +49 (0) 8304 92919-0  
Fax: +49 (0) 8304 92919-19  
E-Mail: [info@vama.de](mailto:info@vama.de)

DE

EN

FR

## Inhaltsverzeichnis

1.	Grundlegende Hinweise .....	4
1.1	Bestimmungsgemäße Verwendung .....	4
1.2	Gewährleistung und Haftung .....	4
2.	Wartung, Instandhaltung und Reinigung .....	5
2.1	Wartungsplan.....	5
2.2	Ergänzende Hinweise zu Wartung und Instandhaltung .....	5
2.3	Reinigen der Maschine .....	5
3.	Verschleißteile wechseln .....	6
3.1	Ölwechsel / Öl nachfüllen .....	8
3.2	Luftentölelement wechseln .....	8
3.3	Schweißdrahtmontage / Teflonband .....	8
3.4	Silikondeckeldichtung wechseln .....	9
4.	Störungshilfe / Fehlerdiagnose.....	10

DE

EN

FR

# 1. Grundlegende Hinweise

Die Servicehinweise sind eine wichtige Ergänzung zur Bedienungsanleitung und sind an das Bedienungs- und Instandhaltungspersonal der Vakuum-Verpackungsmaschinen gerichtet. Sie enthalten Informationen zu Reinigung, Wartung und Instandhaltung der Geräte.

Außerdem liefern sie detaillierte Beschreibungen zum Austausch wichtiger Ersatzteile sowie deren Bezug.

Die Servicehinweise sollten sorgfältig aufbewahrt und zum Nachschlagen bereitgehalten werden. Bei Verkauf oder Verleih der Maschine, sind die Servicehinweise weiterzugeben.

## 1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Vakuum-Verpackungsmaschinen dienen ausschließlich zum Verpacken von Lebensmitteln und technischen Artikeln unter Vakuum. Eine andere oder darüberhinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Für hieraus entstehende Schäden übernimmt die VAMA Maschinenbau GmbH keine Haftung!

Zur bestimmungsgemäßen Verwendung gehören auch:

- das Beachten aller Hinweise aus der Bedienungsanleitung
- die Einhaltung der Wartungsarbeiten

Zur Verpackung nicht zugelassen sind gefährliche Stoffe, insbesondere brennbare, leicht entzündliche, temperatur- und druckempfindliche, leichtschmelzende, explosive, aggressive, giftige, infektiöse Stoffe sowie Lebewesen und Material, dessen Verarbeitung gegen gesetzliche Bestimmungen oder gute Sitten verstößt.

## 1.2 Gewährleistung und Haftung

Die Gewährleistungsfrist beträgt 24 Monate ab Gefahrenübergang, spätestens ab Eingang der Ware beim Besteller.

Die Verjährungsfrist gilt auch für Ansprüche auf Ersatz von Mängelschäden, es sei denn, der Hersteller kann Ansprüche aus unerlaubter Handlung geltend machen.

Die Garantie erstreckt sich auf Material- und Fertigungsfehler, die bei einer normalen Beanspruchung auftreten (Einschichtbetrieb).

Im Garantiefall bitten wir um frachtfreie Einsendung des defekten Teils zusammen mit einer Kopie der Rechnung und einer Beschreibung der Beanstandung.

Grundsätzlich gelten unsere „Allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen (VLB)“.

Gewährleistungs- und Haftungsansprüche bei Personen- und Sachschäden sind ausgeschlossen, wenn sie auf eine oder mehrere der folgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- Nicht bestimmungsgemäße Verwendung der Maschine
- Unsachgemäßes Montieren, Inbetriebnehmen, Bedienen, Warten und Reparieren der Maschine
- Unsachgemäßes Reinigen der Maschine
- Betreiben der Maschine bei defekten, nicht ordnungsgemäß angebrachten oder nicht funktionsfähigen Sicherheits- und Schutzvorrichtungen
- Nichtbeachten der Hinweise in der Bedienungsanleitung bezüglich Transport, Lagerung, Reinigung, Montage, Inbetriebnahme, Betrieb, Wartung und Rüsten der Maschine
- Eigenmächtige bauliche Veränderungen an der Maschine
- Katastrophenfälle durch Fremdkörpereinwirkung und höhere Gewalt
- Verschleiß

## 2. Wartung, Instandhaltung und Reinigung

### 2.1 Wartungsplan

	vor Arbeitsbeginn	täglich	wöchentlich	monatlich	bei Störung	bei Beschädigung
Komplette Maschine Sichtprüfung	X					
Maschine reinigen		X				
Deckeldichtung	X (Sichtprüfung)				X	X
Teflonbänder	X (Sichtprüfung)				X	X
Schweißbalken, Schweiß- und Trenndraht			X (Sichtprüfung)		X	X

### 2.2 Ergänzende Hinweise zu Wartung und Instandhaltung

- Ziehen Sie den Netzstecker bei allen Wartungs- und Instandhaltungsarbeiten.
- Führen Sie fristgemäß vorgeschriebene Einstell-, Wartungs- und Inspektionsarbeiten durch.
- Vor jeder Inbetriebnahme den Ölstand prüfen und bei Bedarf Öl nachfüllen (siehe Vakuumpumpenanleitung des Herstellers im Lieferumfang).
- Regelmäßige Ölwechsel durchführen (siehe Vakuumpumpenanleitung des Herstellers im Lieferumfang).
- In regelmäßigen Intervallen Ölfilter wechseln (siehe Vakuumpumpenanleitung des Herstellers im Lieferumfang).
- Luftentölelemente (Filter) regelmäßig wechseln (siehe Vakuumpumpenanleitung des Herstellers im Lieferumfang).
- Verbrannte Teflonbänder möglichst schnell ersetzen.
- Beschädigte Silikongummis auswechseln.
- Kaputte Deckeldichtung ersetzen.

### 2.3 Reinigen der Maschine

Reinigen Sie Vakuummaschinen nie mit einem Dampfstrahler, sondern nur mit den dafür empfohlenen Reinigungsmitteln.

Bitte reinigen und pflegen Sie den Edelstahl nur mit einem dafür geeigneten Edelstahl-Reiniger bzw. einer Edelstahl-Pflege.

Benutzen Sie ausschließlich ausgewiesene Acrylglas-Reiniger zum Reinigen und Pflegen des Acrylglasdeckels.

Verwenden Sie zur Reinigung und Pflege der VAMA Acrylglasdeckel keinesfalls herkömmliche Glasreiniger, da diese meist Alkohol enthalten. Reinigungsmittel für Acrylglas dürfen kein Alkohol, Benzol, Ethanol, organische Stoffe oder andere Verdünnungen enthalten, da diese das Acrylglas nachhaltig schädigen. Im Extremfall kann der Acrylglasdeckel beim Vakuumieren implodieren. Die

VAMA Maschinenbau GmbH übernimmt keine Haftung bei Verwendung von Reinigungsmitteln, die nicht ausdrücklich für die Anwendung bei Acrylglas geeignet sind.

Acrylglas darf nie trocken abgewischt werden, da sonst die Oberfläche verkratzt.



Bitte beachten Sie zur Pflege und Reinigung der VAMA Acrylglasdeckel auch unser zugehöriges Video unter [www.vama.de/news-videos/videos/video-tutorials-anwendbar-auf-alle-vama-vakuumkammermaschinen](http://www.vama.de/news-videos/videos/video-tutorials-anwendbar-auf-alle-vama-vakuumkammermaschinen), Video „#2 Pflege und Reinigung der VAMA Acrylglasdeckel“.

Schmutz und Beutelreste müssen regelmäßig von der Schweißleiste und den Silikongummis entfernt werden.

### 3. Verschleißteile wechseln

- Ziehen Sie den Netzstecker beim Austausch von Verschleißteilen.
- Tauschen Sie Maschinenteile, die nicht einwandfrei sind, sofort aus.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile und Original-Verschleißteile.
- Lassen Sie Schäden, außer die im Folgenden beschriebenen, grundsätzlich von einem Fachmann oder Ihrem Händler beheben.
- Nehmen Sie ohne Genehmigung des Herstellers keine Veränderungen, An- oder Umbauten an der Maschine vor.

Original-Ersatzteile und Original-Verschleißteile erhalten Sie über unseren Service-Kontakt:

VAMA Maschinenbau GmbH  
Am Riedbach 5  
87499 Wildpoldsried  
Deutschland

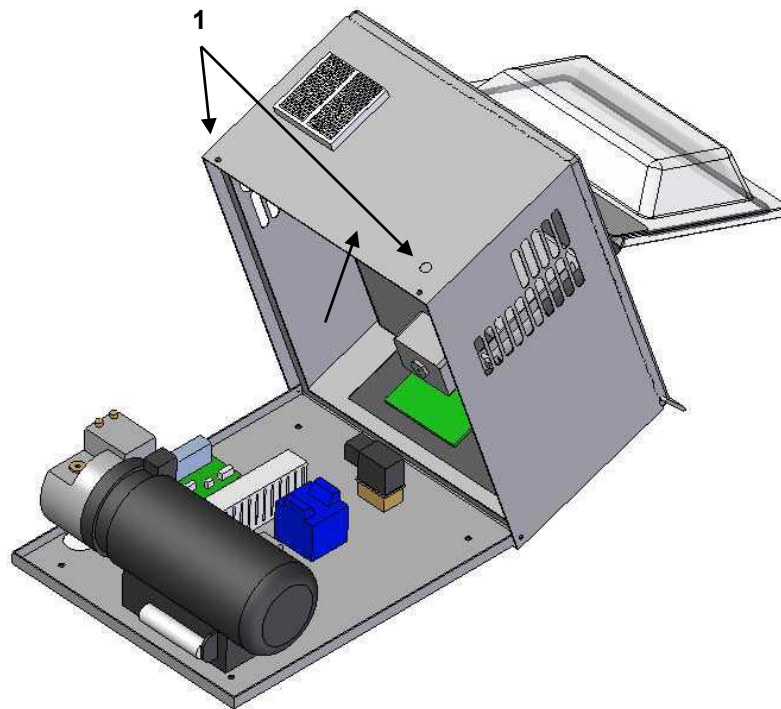
Tel. +49 (0) 8304 92919-0  
Fax: +49 (0) 8304 92919-19  
E-Mail: [info@vama.de](mailto:info@vama.de)

Gerne können Sie auch direkt über unser Ersatzteilformular auf der VAMA-Homepage bestellen:

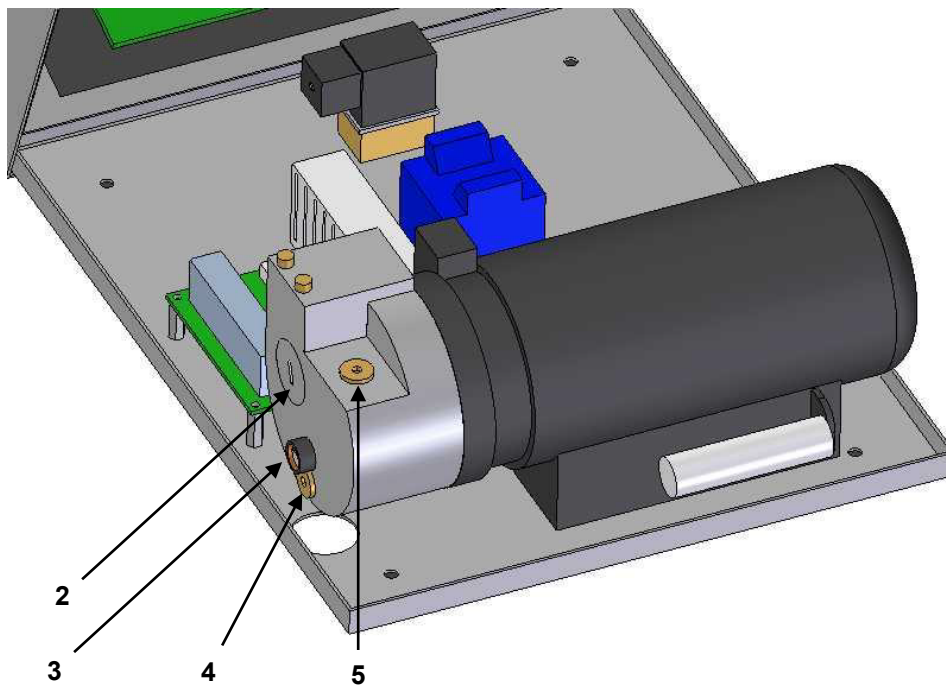


QR-Code scannen oder direkt folgenden Link eingeben:  
[www.vama.de/ersatzteile](http://www.vama.de/ersatzteile)

**Beispiel: VAMA Tischmaschine mit eine 8 m<sup>3</sup>/h Vakuumpumpe**



1 – Schrauben zum Öffnen des Gehäuses



2 – Luftentölelement

3 – Schauglas Ölstand

4 – Ölablass-Schraube

5 – Ölnachfüll-Schraube

### 3.1 Ölwechsel / Öl nachfüllen

- Wenn das Display die Fehlermeldung F2 anzeigt, ist ein Ölwechsel erforderlich.
- Herausdrehen der beiden Schrauben an der Rückseite der Maschine (1)
- Maschinenoberteil nach oben klappen.
- Zum Ölwechsel, die Ölablass-Schraube (4) öffnen und das herausfließende Öl in einem Behälter auffangen. Damit das Öl schneller ausläuft, Ölnachfüll-Schraube (5) ebenfalls öffnen.
- Zum Öl nachfüllen, muss die Ölablass-Schraube (4) geschlossen sein. Dann die Ölnachfüll-Schraube (5) öffnen und Öl nachfüllen, bis am Schauglas (3) der Pegel in der Mitte zwischen der Min-Markierung und Max-Markierung liegt.
- Wenn die Steuerung blinkt: Nach dem Ölwechsel die STOP-Taste ca. drei Sekunden gedrückt halten, um die Maschine wieder in den normalen Modus zu versetzen.



Bitte beachten Sie auch unser Video zum Ölwechsel am Beispiel einer Tischmaschine mit SC12 Steuerung unter [www.vama.de/news-videos/videos/video-tutorials-zur-steuerung-sc12](http://www.vama.de/news-videos/videos/video-tutorials-zur-steuerung-sc12), Video „#4 NEUE Sensorsteuerung SC12: Ölwechsel an der Pumpe vornehmen“.

### 3.2 Luftentölelement wechseln

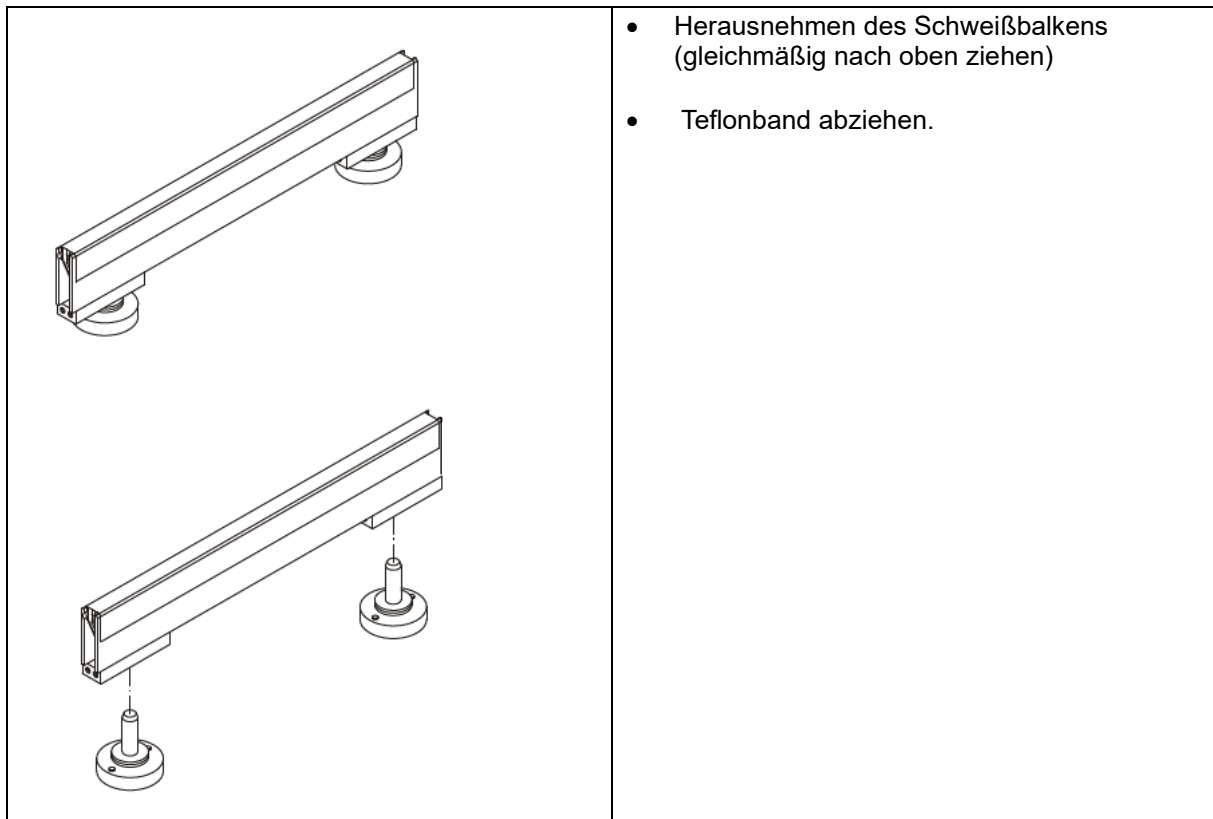
Zum Wechseln des Luftentölelements (2), dieses mit einem Schraubendreher herausdrehen und ein Neues eindrehen.

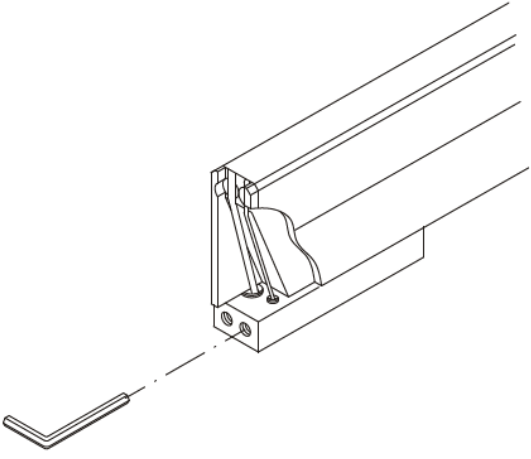
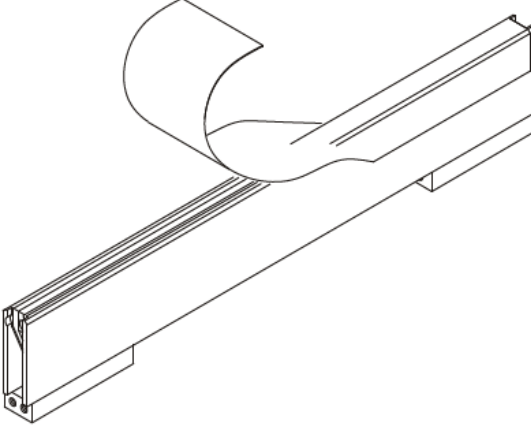
Gegebenenfalls auch den O-Ring wechseln, falls dieser beschädigt ist.



Bitte beachten Sie auch unser Video zum Wechsel des Luftentölelements am Beispiel einer Tischmaschine unter [www.vama.de/news-videos/videos/video-tutorials-zu-den-steuerungen-zs11-zs21-und-zs25](http://www.vama.de/news-videos/videos/video-tutorials-zu-den-steuerungen-zs11-zs21-und-zs25), Video „#2 VAMA Service (ALTE Steuerung ZS): Wechsel des Luftentölelements (VacBox 370)“.

### 3.3 Schweißdrahtmontage / Teflonband



	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lösen und Klemmen des Drahtes durch Auf- bzw. Zuschrauben des Gewindestiftes.</li><li>• Schweißdraht spannen</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Teflonband aufkleben</li><li>• überstehende Ränder abschneiden</li><li>• Schweißbalken mit Aufdruck „VORNE“ einsetzen</li></ul>

### 3.4 Silikondeckeldichtung wechseln



Bitte beachten Sie hierzu unser Video zum Wechsel einer Silikon-Deckeldichtung unter [www.vama.de/news-videos/videos/video-tutorials-zu-den-steuerungen-zs11-zs21-und-zs25](http://www.vama.de/news-videos/videos/video-tutorials-zu-den-steuerungen-zs11-zs21-und-zs25), Video „#3 VAMA Service (ALTE Steuerung ZS): Einbau einer neuen Silikon-Deckeldichtung (VacBox 370)“.

## 4. Störungshilfe / Fehlerdiagnose

Bitte beachten Sie bei der Störungsbeseitigung folgendes:

- Ziehen Sie den Netzstecker bei der Störungsbeseitigung.
- Lassen Sie Schäden, außer die unter Kapitel „3. Verschleißteile wechseln“ genannten, von einem Fachmann oder Ihrem Händler beheben.

Problem	Ursache	Abhilfe
Deckel hält nicht zu, trotz laufender Pumpe	Deckel nicht ganz geschlossen oder zu kurz zugedrückt	Deckel fester und länger zudrücken
	Deckeldichtung verschmutzt	Deckeldichtung reinigen
	Deckeldichtung beschädigt	Deckeldichtung auswechseln
	Deckel verstellt	Deckel einstellen
Schweißnaht nicht dicht oder sonst nicht in Ordnung	Schweißzeit falsch	Schweißzeit im Programm einstellen
	Zu geringer Anpressdruck	Wert des Drucks / Vakuums ändern
	Teflonband kaputt	Teflonband auswechseln
	Schweißdraht oder Trenndraht defekt	Schweißdraht oder Trenndraht ersetzen
Eingestelltes Vakuum in der Kammer wird nicht erreicht	Zu wenig oder zu verunreinigtes Öl in der Vakuumpumpe	Öl nachfüllen oder auswechseln
	Feuchtes Produkt (z. B. Frischfleisch, Soßen) und dadurch Dampfbildung	Druck bzw. Vakuum verringern
	Deckeldichtung verunreinigt	Deckeldichtung säubern
	Deckeldichtung kaputt	Deckeldichtung ersetzen
	Luftentölelement (Filter) in der Vakuumpumpe dicht bzw. unbrauchbar	Filter wechseln
Deckel öffnet nicht automatisch	Gasdruckdämpfer defekt	Gasdruckdämpfer auswechseln
Begasung funktioniert nicht	Gasflasche ist leer	Gasflasche erneuern
	Gasflasche ist zu	Gasflasche öffnen bis der Druck von etwa 1 bar erreicht wird
	Keine Begasung aktiviert	Begasung aktivieren

DE

EN

FR

## **Manufacturer:**

VAMA Maschinenbau GmbH  
Am Riedbach 5  
87499 Wildpoldsried  
GERMANY

Phone: +49 8304 92919-0  
Fax: +49 8304 92919-19  
Email: [info@vama.de](mailto:info@vama.de)  
[www.vama.de](http://www.vama.de)

## **Type of machine:**

Tabletop machines:  
VacBox 300, VacBox 370, VacBox 440, VacBox 450, VacBox 510, VacBox 520

## **Control systems:**

SC12, SC22, SC32  
with / without gassing

## **Service address:**

VAMA Maschinenbau GmbH  
Am Riedbach 5  
87499 Wildpoldsried  
GERMANY

Phone: +49 8304 92919-0  
Fax: +49 8304 92919-19  
Email: [info@vama.de](mailto:info@vama.de)

DE

EN

FR

## Contents

1.	Basic information .....	13
1.1	Intended use .....	13
1.2	Warranty and liability .....	13
2.	Maintenance, servicing and cleaning .....	14
2.1	Maintenance schedule.....	14
2.2	Additional information on maintenance and servicing.....	14
2.3	Cleaning the machine.....	14
3.	Replacing wearing parts .....	15
3.1	Changing / topping up oil.....	17
3.2	Changing air de-oiling element.....	17
3.3	Fitting sealing wire / teflon tape .....	17
3.4	Replacing the silicone cover seal .....	18
4.	Troubleshooting / fault diagnosis.....	19

DE

EN

FR

# 1. Basic information

The service instructions are an important supplement to the operating instructions and are directed at the personnel operating and maintaining vacuum packing machines. They contain information on cleaning, servicing and maintenance of the machines.

They also provide detailed descriptions of how to replace important spare parts and how to obtain them.

The service instructions should be stored carefully and kept ready for reference. If the machine is sold or lent out, the service instructions must be handed over.

## 1.1 Intended use

Vacuum packing machines are intended exclusively for packing food and non-food products in vacuum. Any other or further-reaching use is not considered to be intended use. VAMA accepts no liability for damage resulting from any use that is not intended!

Intended use also includes:

- following all information shown in the operating instructions
- carrying out the maintenance work

Hazardous substances, in particular flammable, highly flammable, temperature- and pressure-sensitive, easily melting, explosive, aggressive, toxic, infectious substances as well as living creatures and materials whose processing violates legal regulations or morality are not permitted for packaging.

## 1.2 Warranty and liability

The packing machine purchased comes with a 24-month warranty commencing upon the passage of risk, at the latest, however, as from the time at which the product is received by party having ordered the machine.

The period of limitation also applies to claims for the reparation of damage caused by defects unless the manufacturer can assert any claim in tort.

The warranty covers material and manufacturing flaws as well as faults occurring during normal duty use (one-shift operation).

In the event of any claim made under the warranty, please return the faulty part, carriage paid, together with a copy of the invoice and a description of the reason for return.

Our "General terms and conditions (VLB)" apply in all cases.

Warranty and liability claims relating to personal injury or material damage are ruled out if they are attributable to one or more of the following causes:

- machine has not been used for the intended purpose,
- machine has been improperly assembled, started, operated, maintained and repaired,
- improper cleaning of the machine,
- machine has been operated with faulty, improperly fitted or non-functioning safety devices and protective equipment,
- failure to observe the information given in the operating instructions concerning the transportation, storage, cleaning, assembly, start-up, operation, maintenance and setting-up of the machine,
- modifications have been carried out without authority to the design of the machine,
- disasters resulting from external impact and force majeure,
- wear.

## 2. Maintenance, servicing and cleaning

### 2.1 Maintenance schedule

	before starting work	daily	weekly	monthly	in event of malfunction	in event of damage
Visual check of entire machine	X					
Clean machine		X				
Lid seal	X (visual check)				X	X
Teflon tapes	X (visual check)				X	X
Sealing bars, sealing and cut-off wire			X (visual check)		X	X

### 2.2 Additional information on maintenance and servicing

- Disconnect the mains plug for all maintenance and servicing work.
- Perform prescribed settings, maintenance and inspection work within the set periods.
- Check oil level before starting the machine, topping up if necessary (see the manufacturer's vacuum pump instructions included in the scope of delivery).
- Regularly change oil (see the manufacturer's vacuum pump instructions included in the scope of delivery).
- Change oil filter at regular intervals (see the manufacturer's vacuum pump instructions included in the scope of delivery).
- Regularly change air de-oiling elements (filters) (see the manufacturer's vacuum pump instructions included in the scope of delivery).
- Replace burnt Teflon tapes as quickly as possible.
- Change damaged silicone rubber seals.
- Renew broken lid seal.

### 2.3 Cleaning the machine

Never clean vacuum machines with a steam jet, but only with the cleaning products recommended for this purpose.

Please clean and care for the stainless steel only with a suitable stainless steel cleaner or stainless steel care product.

Only use approved acrylic glass cleaners to clean and care for the acrylic glass lid.

Never use conventional glass cleaners to clean and care for VAMA acrylic glass lids, as these usually contain alcohol. Cleaning agents for acrylic glass must not contain alcohol, benzene, ethanol, organic substances, or other thinners, as these will permanently damage the acrylic glass. In extreme cases, the acrylic glass lid may implode during vacuuming. VAMA Maschinenbau GmbH accepts no liability for the use of cleaning agents that are not expressly suitable for use on acrylic glass.

Acrylic glass must never be wiped dry, otherwise the surface will be scratched.



For care and cleaning of VAMA acrylic glass lids, please also refer to our associated video at [www.vama.de/en/latest/videos/video-tutorials-anwendbar-auf-alle-vama-vakuumkammermaschinen](http://www.vama.de/en/latest/videos/video-tutorials-anwendbar-auf-alle-vama-vakuumkammermaschinen), video “#2 Care and cleaning of the VAMA acrylic lids”.

Regularly remove dirt and bag debris from the sealing bar and silicone rubber seals.

DE

EN

FR

### 3. Replacing wearing parts

- Disconnect the mains plug when replacing wearing parts.
- Immediately change any part of the machine that is in less than perfect working order.
- Only use original spare parts and original wearing parts.
- Damage other than that described below should always be repaired by a specialist or your dealer.
- Do not make any modifications to the machine or attach any part to it without the manufacturer's consent.

Original spare parts and original wearing parts are available from our service contact:

VAMA Maschinenbau GmbH  
Am Riedbach 5  
87499 Wildpoldsried  
GERMANY

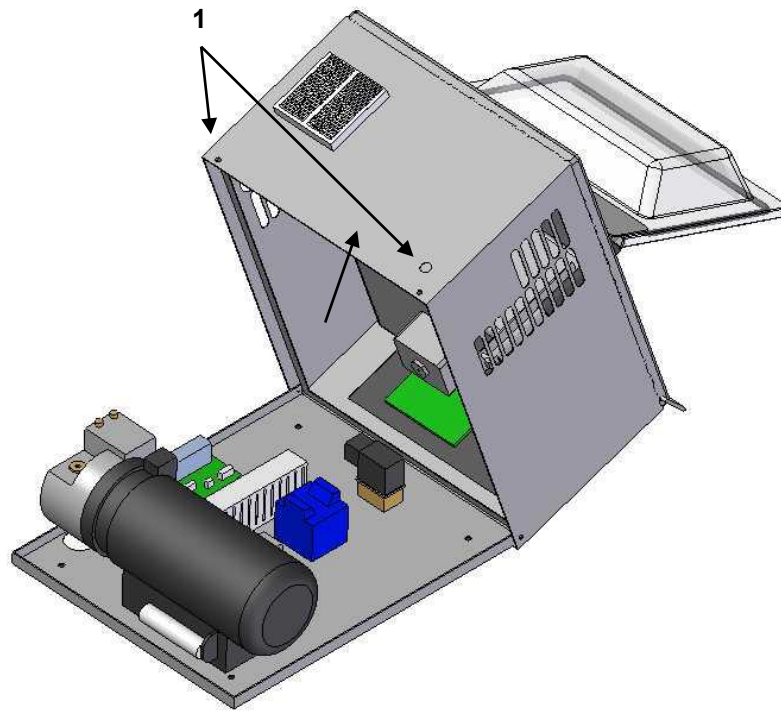
Phone: +49 8304 92919-0  
Fax: +49 8304 92919-19  
Email: [info@vama.de](mailto:info@vama.de)

You are also welcome to order directly using our spare parts form on the VAMA homepage:

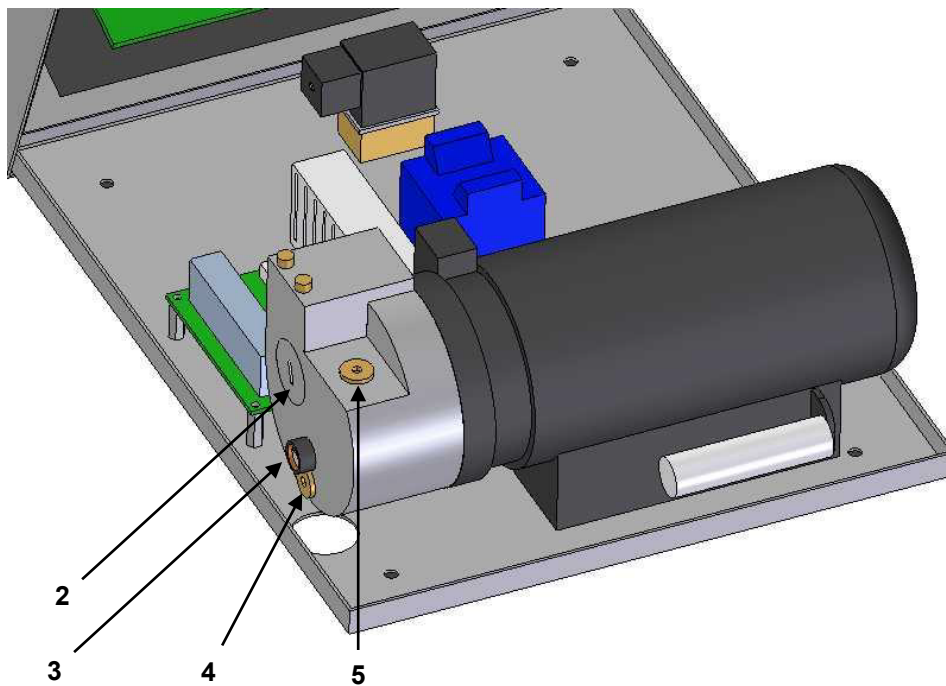


Scan the QR code or enter the following link directly:  
[www.vama.de/en/spare-parts](http://www.vama.de/en/spare-parts)

**Example: VAMA tabletop machine with an 8 m<sup>3</sup>/h vacuum pump**



1 – Screws for opening the housing



2 – Air de-oiling element

3 – Oil level sight glass

4 – Oil drain screw

5 – Oil top-up screw

### 3.1 Changing / topping up oil

- If the display shows error message F2, an oil change is required.
- Remove the two screws at rear of machine (1).
- Fold up the machine head.
- To change oil, open oil drain screw (4) and collect oil that flows out in a container. Also, open oil top-up screw (5) to make oil drain faster.
- Oil drain screw (4) must be closed while topping up with oil. Now open oil top-up screw (5) and pour in as much oil as it takes to bring oil level to midpoint between min and max marks on sight glass (3).
- If the control unit is flashing after changing the oil, it's necessary to press the STOP key for longer than three seconds to go back to the normal mode.



Please also see our video on changing the oil using the example of a table machine with SC12 control at [www.vama.de/en/latest/videos/video-tutorials-for-control-sc12](http://www.vama.de/en/latest/videos/video-tutorials-for-control-sc12), video “#4 NEW sensor control SC12: Change the oil on the pump”.

### 3.2 Changing air de-oiling element

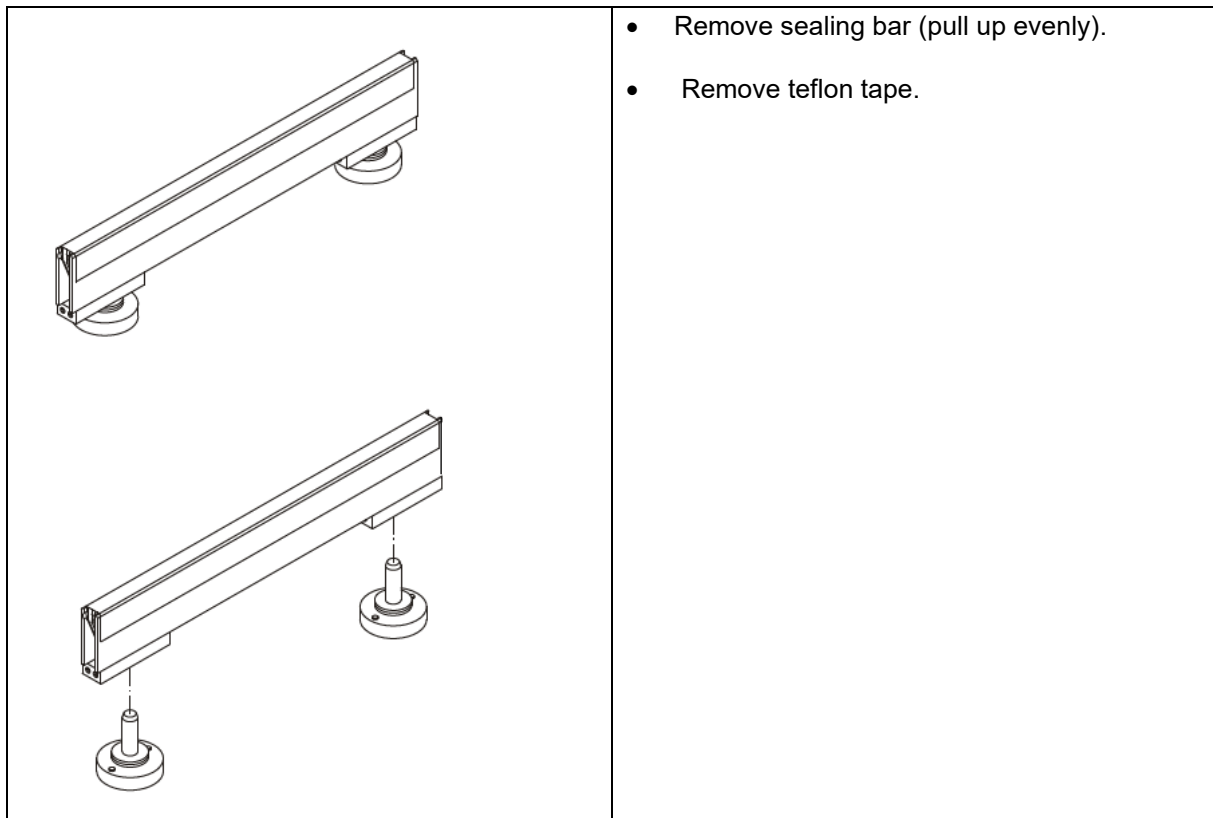
To change the air de-oiling element (2), unscrew with a screwdriver and screw in a new one.

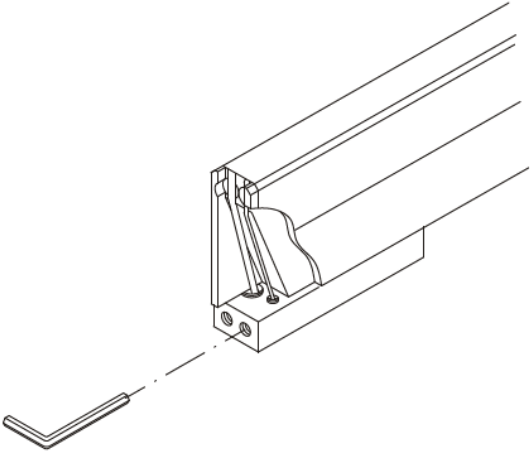
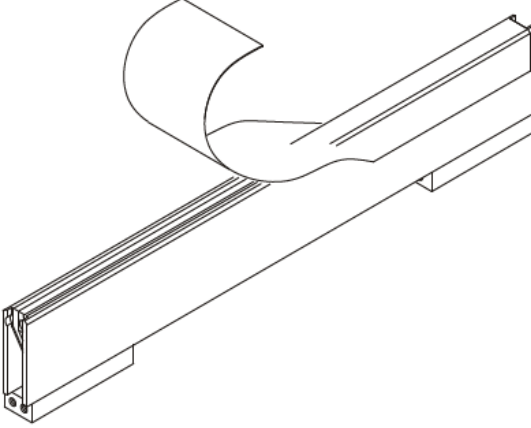
Also change O-ring if damaged.



Please also see our video on changing the air/oil separator using the example of a tabletop machine at [www.vama.de/en/latest/videos/video-tutorials-for-the-zs11-zs21-and-zs25-controls](http://www.vama.de/en/latest/videos/video-tutorials-for-the-zs11-zs21-and-zs25-controls), video “#2 VAMA Service (OLD control system ZS): Change of the air/oil separator (VacBox 370)”.

### 3.3 Fitting sealing wire / teflon tape



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Slacken or tighten grub screw to loosen and clamp wire.</li> <li>• Tension sealing wire.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stick on teflon tape.</li> <li>• Cut off protruding edges.</li> <li>• Correctly fit sealing bar with the side marked "VORNE" ("FRONT") facing the front.</li> </ul>

### 3.4 Replacing the silicone cover seal



Please refer to our video on changing a silicone cover seal at [www.vama.de/en/latest/videos/video-tutorials-for-the-zs11-zs21-and-zs25-controls](http://www.vama.de/en/latest/videos/video-tutorials-for-the-zs11-zs21-and-zs25-controls), video "#3 VAMA Service (OLD control system ZS): Installation of a new silicone cover seal (VacBox 370)".

## 4. Troubleshooting / fault diagnosis

Please note the following when troubleshooting:

- Disconnect the mains plug when rectifying faults.
- Have damage, except for that mentioned in section “3. Replacing wearing parts,” repaired by a specialist or your dealer.

Problem	Cause	Remedy
Lid will not stay closed despite pump running.	Lid not fully closed or not pressed closed long enough.	Firmly press lid closed for longer.
	Lid seal dirty.	Clean lid seal.
	Lid seal damaged.	Change lid seal.
	Lid maladjusted.	Adjust lid.
Seal leaking or faulty in other way.	Incorrect sealing time.	Set sealing time in program.
	Contact pressure too low.	Change pressure setting / vacuum setting.
	Teflon tape broken.	Change teflon tape.
	Sealing or cut-off wire faulty.	Renew sealing or cut-off wire.
Vacuum setting not reached in chamber.	Insufficient or dirty oil in the vacuum pump.	Top up or change oil.
	Moist product (e.g. fresh meat, sauces), causing steam.	Reduce pressure or vacuum.
	Lid seal dirty.	Clean lid seal.
	Lid seal broken.	Change lid seal.
	Clogged or unusable air de-oiling element (filter) in vacuum pump.	Change filter.
Lid not opening automatically.	Gas pressure damper faulty.	Change gas pressure damper.
Gassing does not work.	Gas bottle is empty.	Renew gas bottle.
	Gas bottle is closed.	Open the gas bottle until the pressure of approx. 1 bar is reached.
	No gassing activated.	Activate gassing.

## **Fabricant :**

VAMA Maschinenbau GmbH  
Am Riedbach 5  
87499 Wildpoldsried  
Allemagne

Téléphone : +49 8304 92919-0  
Télécopieur : +49 8304 92919-19  
E-mail : [info@vama.de](mailto:info@vama.de)  
[www.vama.de](http://www.vama.de)

## **Groupe de produits :**

Machines de table :  
VacBox 300, VacBox 370, VacBox 440, VacBox 450, VacBox 510, VacBox 520

## **Commandes :**

SC12, SC22, SC32  
avec / sans système de mise sous gaz

## **Adresse du service après-vente :**

VAMA Maschinenbau GmbH  
Am Riedbach 5  
87499 Wildpoldsried  
Allemagne

Téléphone : +49 8304 92919-0  
Télécopieur : +49 8304 92919-19  
E-mail : [info@vama.de](mailto:info@vama.de)

DE

EN

FR

## Table des matières

1.	Remarques fondamentales .....	22
1.1	Utilisation conforme .....	22
1.2	Garantie et responsabilité.....	22
2.	Entretien, maintenance et nettoyage.....	24
2.1	Calendrier des opérations de maintenance.....	24
2.2	Remarques complémentaires concernant l'entretien et la maintenance .....	24
2.3	Nettoyage de la machine.....	24
3.	Changement des pièces d'usure .....	25
3.1	Vidange / Remplissage d'huile .....	27
3.2	Changer le déshuileur d'air.....	27
3.3	Montage du fil à souder / de la bande en téflon .....	27
3.4	Remplacement du joint de couvercle en silicone .....	28
4.	Aide au dépannage / Diagnostic .....	29

DE

EN

FR

# 1. Remarques fondamentales

Les consignes de service constituent un complément important au mode d'emploi et s'adressent au personnel chargé de la commande et de l'entretien des machines d'emballage sous vide. Elles contiennent des informations sur le nettoyage, l'entretien et la maintenance des appareils.

Ils fournissent également des descriptions détaillées concernant le remplacement des pièces de rechange importantes et leur approvisionnement.

Les consignes de service doivent être conservées soigneusement et tenues à disposition pour consultation. En cas de vente ou de location de la machine, les consignes de service doivent être transmises.

## 1.1 Utilisation conforme

Les machines d'emballage sous vide servent exclusivement à emballer sous vide des articles alimentaires et non alimentaires. Une utilisation autre ou à d'autres fins ne sera pas considérée comme conforme. VAMA Maschinenbau GmbH décline toute responsabilité pour les dommages qui pourraient en résulter !

Une utilisation conforme implique également :

- L'observation de toutes les consignes contenues dans le mode d'emploi
- Le respect des travaux de maintenance

Il n'est pas ici autorisé d'emballer des matières dangereuses, notamment des matières combustibles ou facilement inflammables, sensibles à la température et à la pression, susceptibles de fondre, explosives, agressives, toxiques ou infectieuses ni des organismes vivants ou matières dont le traitement est contraire aux dispositions légales ou aux bonnes mœurs.

## 1.2 Garantie et responsabilité

La machine d'emballage qui a été ici acquise est garantie sur une période de 24 mois courant à partir du transfert du risque, au plus tard dès arrivée de la marchandise chez l'auteur de la commande.

Ce délai de prescription s'applique également aux droits de recours pour dommage résultant d'un vice, à moins que le fabricant ne puisse faire valoir un droit fondé sur une utilisation illicite.

La garantie couvre les vices de matière et de fabrication ainsi que les vices qui apparaîtraient lors d'une sollicitation normale de la machine (un seul service sans rotation d'équipes).

En cas de recours à la garantie, nous vous prions d'envoyer la pièce défectueuse sous port payé et accompagnée d'une copie de la facture ainsi que d'une description du problème faisant l'objet de la réclamation.

Ce sont fondamentalement nos « Conditions générales de vente et de livraison (CGVL) » qui s'appliquent.

Tout droit à la garantie et engagement de la responsabilité portant sur des dommages corporels et matériels seront exclus si ces derniers relèvent d'une des causes suivantes :

- Utilisation non-conforme de la machine,
- Montage, mise en service, commande, maintenance et réparations de la machine effectués de manière non-conforme,
- Nettoyage inapproprié de la machine,
- Exploitation de la machine malgré des dispositifs de sécurité et de protection qui sont défectueux, mal montés ou non en état de fonctionnement,

- Non-respect des consignes qui sont contenues dans cet mode d'emploi et sont relatives au transport, au stockage, au nettoyage, au montage, à la mise en service, à l'utilisation, à la maintenance et à l'équipement de la machine,
- Modifications apportées dans la construction sans autorisation préalable,
- Catastrophe provoquée par une intervention extérieure ou un cas de force majeure,
- Usure.

DE

EN

FR

## 2. Entretien, maintenance et nettoyage

### 2.1 Calendrier des opérations de maintenance

	Avant la mise en marche	Tous les jours	Toutes les semaines	Tous les mois	En cas de dérangement	En cas de dommage
Contrôle visuel de toute la machine	X					
Nettoyage de la machine		X				
Joint du couvercle	X (contrôle visuel)				X	X
Bandes en téflon	X (contrôle visuel)				X	X
Mâchoires à souder Fil à souder et à couper			X (contrôle visuel)		X	X

### 2.2 Remarques complémentaires concernant l'entretien et la maintenance

- Retirez la fiche secteur avant toute opération d'entretien ou de maintenance.
- Effectuez les travaux de réglage, d'entretien et d'inspection prescrits dans les délais impartis.
- Avant chaque mise en service, vérifiez le niveau d'huile et en rajoutez si nécessaire (voir les instructions de la pompe à vide du fabricant incluses dans la livraison).
- Effectuez régulièrement un vidage d'huile (voir les instructions de la pompe à vide du fabricant incluses dans la livraison).
- Changez le filtre à huile à intervalles réguliers (voir les instructions de la pompe à vide du fabricant incluses dans la livraison).
- Changez le déshuileur d'air (filtre) à intervalles réguliers (voir les instructions de la pompe à vide du fabricant incluses dans la livraison).
- Changez dans les plus brefs délais possibles les bandes en téflon qui seraient brûlées.
- Changez le joint en caoutchouc de silicone défectueux.
- Changez le joint de couvercle endommagé.

### 2.3 Nettoyage de la machine

Ne nettoyez jamais les machines sous vide avec un jet de vapeur, mais uniquement avec les produits de nettoyage recommandés à cet effet.

Veillez nettoyer et entretenir l'acier inoxydable uniquement avec un nettoyant pour acier inoxydable ou un produit d'entretien pour acier inoxydable adapté.

N'utilisez que des produits de nettoyage pour verre acrylique pour nettoyer et entretenir le couvercle en verre acrylique.

N'utilisez en aucun cas des nettoyants pour vitres traditionnels pour nettoyer et entretenir les couvercles en verre acrylique VAMA, car ils contiennent généralement de l'alcool. Les produits de nettoyage pour le verre acrylique ne doivent pas contenir d'alcool, de benzène, d'éthanol, de substances organiques ou d'autres diluants, car ceux-ci endommagent durablement le verre acrylique.

Dans les cas extrêmes, le couvercle en verre acrylique peut imploser lors de la mise sous vide. VAMA Maschinenbau GmbH décline toute responsabilité en cas d'utilisation de produits de nettoyage qui ne sont pas expressément adaptés à l'application sur le verre acrylique.

Le verre acrylique ne doit jamais être essuyé à sec, sinon la surface se raye.



Pour l'entretien et le nettoyage des couvercles en verre acrylique VAMA, veuillez également consulter notre vidéo correspondante sur [www.vama.de/fr/actualites/videos/video-tutorials-anwendbar-auf-alle-vama-vakuumkammermaschinen](http://www.vama.de/fr/actualites/videos/video-tutorials-anwendbar-auf-alle-vama-vakuumkammermaschinen), vidéo « #2 Entretien et nettoyage des couvercles en verre acrylique VAMA (en anglais) ».

Débarrasser régulièrement la réglette de soudage et le joint en caoutchouc de silicone de toutes les saletés et restes de sachet.

### 3. Changement des pièces d'usure

- Retirez la fiche secteur lors du remplacement des pièces d'usure.
- Remplacez immédiatement les pièces qui ne sont plus dans un état irréprochable.
- N'utilisez que des pièces de rechange et d'usure d'origine.
- À l'exception des dommages décrits ci-dessous, faites toujours réparer les dommages par un professionnel ou votre point de vente.
- Aucune modification, aucun ajout ni aucune transformation de la machine ne sont permis sans l'autorisation préalable du fabricant.

Vous pouvez obtenir des pièces de rechange d'origine et des pièces d'usure d'origine auprès de notre service après-vente :

VAMA Maschinenbau GmbH  
Am Riedbach 5  
87499 Wildpoldsried  
Allemagne

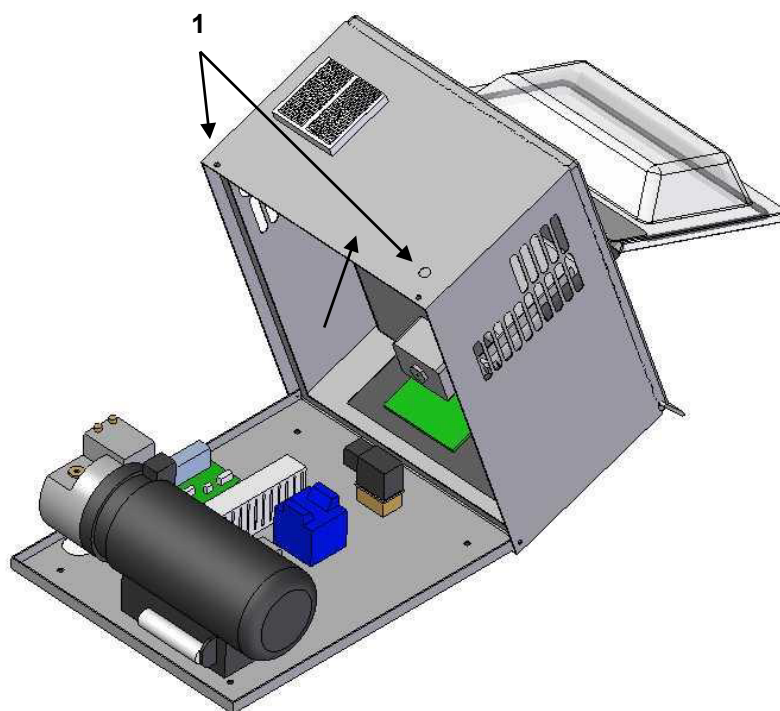
Téléphone : +49 8304 92919-0  
Télécopieur : +49 8304 92919-19  
E-mail : [info@vama.de](mailto:info@vama.de)

Vous pouvez également passer votre commande directement via notre formulaire de pièces de rechange sur la page d'accueil du site VAMA :

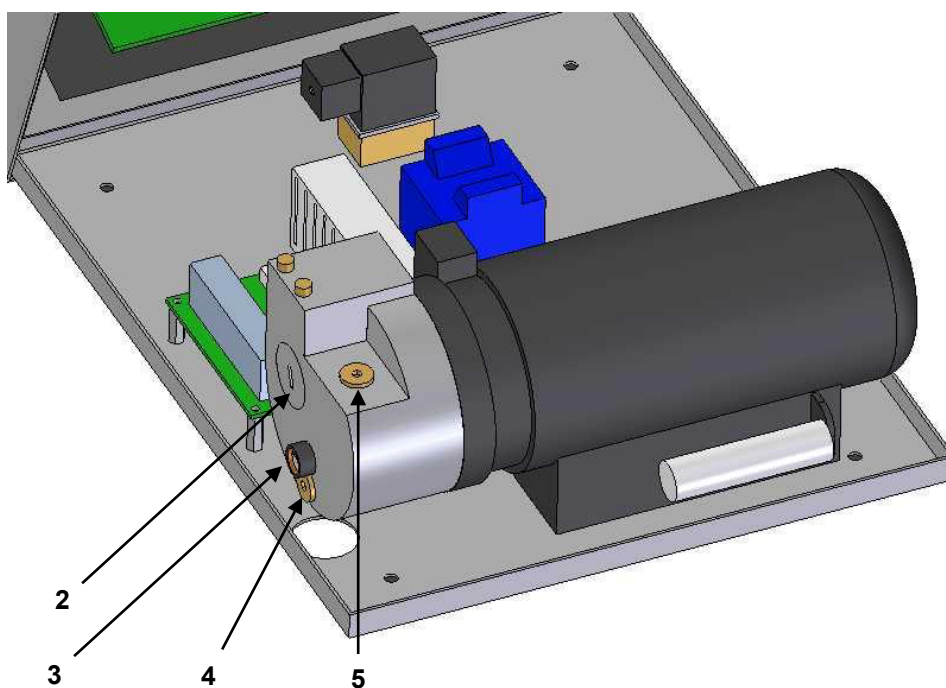


Scannez le code QR ou entrez directement le lien suivant : [www.vama.de/fr/pieces-de-rechange](http://www.vama.de/fr/pieces-de-rechange)

Exemple : machine de table VAMA avec une pompe à vide de 8 m<sup>3</sup>/h



1 – Vis pour ouvrir le carter



2 – Déshuileur d'air

3 – Verre-regard du niveau d'huile

4 – Vis de vidange d'huile

5 – Vis de remplissage d'huile

### 3.1 Vidange / Remplissage d'huile

- Si l'écran affiche le message d'erreur F2, une vidange d'huile est nécessaire.
- Dévisser les deux vis se trouvant au dos de la machine (1).
- Rabattre vers le haut le dessus de la machine.
- Pour effectuer la vidange desserrer la vis de vidange (4) et recueillir l'huile dans un récipient. Pour accélérer l'écoulement, desserrer également la vis de remplissage d'huile (5).
- Le remplissage s'effectue avec la vis de vidange (4) fermée. Ouvrir la vis de remplissage (5) et ajouter de l'huile jusqu'à atteindre au verre-regard le niveau qui se trouve au milieu de la marque minimum et de la marque maximum.
- Si le réglage clignote après de faire la vidange, appuyez-vous la touche STOP environ trois secondes pour mettre la machine à l'état normal.



Veillez également consulter notre vidéo sur la vidange d'huile à l'exemple d'une machine de table avec commande SC12 sous [www.vama.de/fr/actualites/videos/tutoriels-video-sur-la-commande-sc12](http://www.vama.de/fr/actualites/videos/tutoriels-video-sur-la-commande-sc12), vidéo « #4 NOUVELLE commande de capteur SC12 : faire la vidange d'huile de la pompe (en anglais) ».

### 3.2 Changer le déshuileur d'air

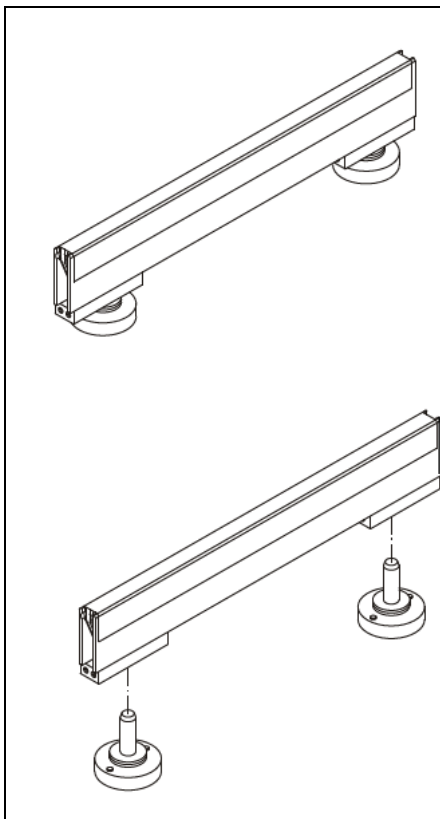
Pour changer le déshuileur d'air (2), le dévisser avec un tournevis puis en visser un autre.

Le cas échéant changer également s'il est endommagé le joint torique d'étanchéité.

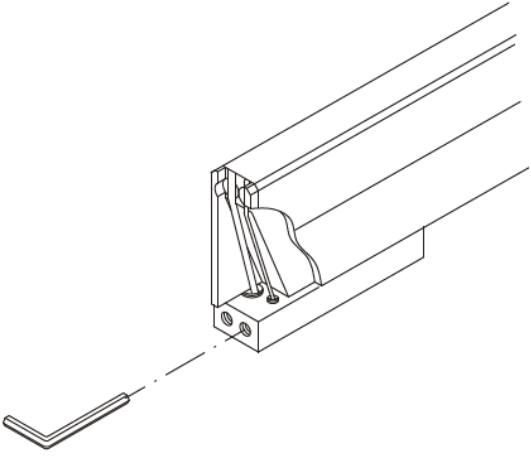
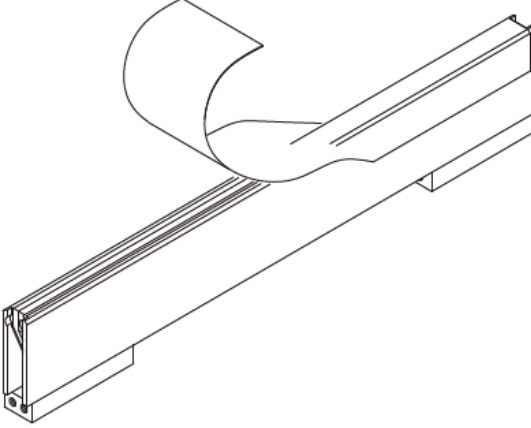


Veillez également consulter notre vidéo sur le changement du séparateur air/huile à l'exemple d'une machine de table sous [www.vama.de/fr/actualites/videos/tutoriels-video-sur-les-commandes-zs11-zs21-et-zs25](http://www.vama.de/fr/actualites/videos/tutoriels-video-sur-les-commandes-zs11-zs21-et-zs25), vidéo « #2 Service VAMA (ANCIENNE commande ZS) : changement du séparateur air/huile (VacBox 370) (en anglais) ».

### 3.3 Montage du fil à souder / de la bande en téflon



- Retirer la mâchoire à souder (en tirant uniformément vers le haut).
- Enlever la bande en téflon.

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Desserrer et bloquer le fil en dévissant ou resserrant la vis sans tête.</li><li>• Tendre le fil à souder.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Apposer la bande en téflon.</li><li>• Couper les bords qui dépassent.</li><li>• Replacer la mâchoire à souder dans la bonne position en respectant l'indication « VORNE » (DEVANT).</li></ul>

### 3.4 Remplacement du joint de couvercle en silicone



Veillez consulter à ce sujet notre vidéo sur le remplacement d'un joint de couvercle en silicone sous [www.vama.de/fr/actualites/videos/tutoriels-video-sur-les-commandes-zs11-zs21-et-zs25](http://www.vama.de/fr/actualites/videos/tutoriels-video-sur-les-commandes-zs11-zs21-et-zs25), vidéo « #3 Service VAMA (ancienne commande ZS) : installation d'un nouveau joint de couvercle en silicone (VacBox 370) (en anglais) ».

## 4. Aide au dépannage / Diagnostic

Veillez tenir compte des points suivants lors du dépannage :

- Retirez la fiche secteur pendant le dépannage.
- Faites réparer les dommages, à l'exception de ceux mentionnés au chapitre « 3. Changement des pièces d'usure », par un professionnel ou votre point de vente.

Problème	Cause	Comment y remédier
Le couvercle ne reste pas bien fermé bien que la pompe soit en marche.	Vous n'avez pas bien fermé le couvercle ou vous n'avez pas suffisamment appuyé dessus.	Fermer le couvercle en appuyant plus fermement et plus longuement dessus.
	Le joint du couvercle est encrassé.	Nettoyer le joint du couvercle.
	Le joint du couvercle est endommagé.	Remplacer le joint du couvercle.
	Le couvercle est en position décalée.	Remettre le couvercle en bonne position.
La soudure ne ferme pas hermétiquement ou montre des défauts.	Temps de soudage incorrect.	Régler dans le programme le temps de soudage.
	Pression appliquée trop faible.	Modifier le réglage de la pression / du vide.
	Bande en téflon défectueuse.	Remplacer la bande en téflon.
	Fil à souder ou à couper défectueux.	Remplacer le fil à souder ou le fil à couper.
Dans la chambre, on n'atteint pas le niveau de vide qui a été réglé.	Manque d'huile dans la pompe à vide ou présence importante d'impuretés dans l'huile.	Ajouter de l'huile ou la changer.
	Humidité du produit (p. ex. viande fraîche, sauces) provoquant une formation de vapeur.	Réduire la pression ou le vide.
	Le joint du couvercle est sale.	Nettoyer le joint de couvercle.
	Le joint du couvercle est défectueux.	Remplacer le joint du couvercle.
	Le déshuileur d'air (filtre) qui se trouve dans la pompe à vide est bouché, en l'occurrence inutilisable.	Changer le filtre.
Le couvercle ne s'ouvre pas automatiquement.	Amortisseur de pression du gaz défectueux.	Changer l'amortisseur de pression du gaz.
Absence d'injection de gaz.	La bouteille de gaz est vide.	Changer la bouteille de gaz.
	La bouteille de gaz est fermée.	Ouvrir la bouteille de gaz jusqu'à ce que la pression d'environ 1 bar soit atteinte.
	L'injection à gaz n'est pas activée.	Activer l'injection à gaz.

DE

EN

FR

DE

EN

FR

The logo for VAMA, consisting of the letters 'VAMA' in a bold, red, sans-serif font. The letters are stylized with a slight gap between the 'A's and a small horizontal bar under the 'M'.

The solution for vacuum packaging

**VAMA Maschinenbau GmbH**

Am Riedbach 5  
87499 Wildpoldsried  
GERMANY

Tel. +49 (0) 8304 92919-0  
Fax +49 (0) 8304 92919-19

[info@vama.de](mailto:info@vama.de)  
[www.vama.de](http://www.vama.de)