

MOD : TA-90/IVAC

Production code : Aura 42+ + PIL/Aura 42+



TA-90/IVAC



De machine is niet geschikt voor het verpakken van giftige, bijtende, irriterende of explosiegevaarlijke materialen.

- Alle personen die verantwoordelijk zijn voor de bediening moeten minimaal de hoofdstukken over bediening en veiligheid van deze bedieningsinstructies volledig lezen en begrijpen.
- Alle personen die verantwoordelijk zijn voor montage, installatie, onderhoud en/of reparatie moeten al deze bedieningsinstructies lezen en begrijpen.
- De gebruiker is verantwoordelijk voor de interpretatie en het gebruik van deze handleiding in alle omstandigheden. Neem contact op met de eigenaar of de leidinggevende in het geval van vragen of twijfels over de juiste interpretatie.
- Deze handleiding moet in de buurt van de machine bewaard worden en moet binnen handbereik zijn voor de gebruikers.
- Alle belangrijke onderhoudswerkzaamheden, aanpassingen aan de machine en opmerkingen moeten bijgehouden worden in een logboek. Zie *Logboek* op pagina 73.
- Wijzigingen aan de installatie/machine zijn niet toegestaan zonder voorafgaande schriftelijke goedkeuring van de leverancier.
- Neem contact op met de leverancier voor speciale onderhoudswerkzaamheden die niet opgenomen zijn in deze handleiding.
- Voldoe te allen tijde aan de veiligheidseisen, zoals aangegeven in *Veiligheid* op pagina 9.
- De correcte bediening en veiligheid van het systeem kunnen alleen gegarandeerd worden indien het aanbevolen onderhoud op tijd en juist wordt uitgevoerd.
- Illustraties kunnen afwijken van uw machine.

Inhoudsopgave

Figurenlijst.....	5
1 Voorwoord.....	6
1.1 Overzicht van de gebruikte symbolen in deze handleiding.....	6
1.2 Gekwalificeerd personeel.....	6
1.3 De handleiding opbergen.....	7
1.4 Regelgeving.....	7
1.5 Garantievoorwaarden.....	7
1.6 Aansprakelijkheid.....	8
1.7 Termen en afkortingen.....	8
2 Veiligheid.....	9
2.1 Pictogrammen op de machine.....	9
2.2 Algemene waarschuwingen.....	10
2.3 Waarschuwingen tijdens gebruik.....	12
2.4 Waarschuwingen voor het bedienend personeel.....	13
3 Inleiding.....	14
4 Beschrijving van de machine.....	15
4.1 Aura-serie.....	15
4.1.1 Overzicht van de hoofdonderdelen.....	16
4.2 Beschrijving verpakkingsproces/machinefuncties.....	17
4.2.1 Verpakkingsproces/machinefuncties.....	17
4.2.2 Algemene functies.....	19
4.3 Sealsysteem.....	20
5 Installatie.....	22
5.1 Transporteren en plaatsen.....	22
5.2 Machine aansluiten.....	22
5.3 Vóór het eerste gebruik.....	23
6 Bediening.....	24
6.1 Aura Control System.....	25
6.1.1 Bedieningspaneel.....	25
6.1.1.1 Favorieten.....	26
6.1.1.2 Productprogramma's.....	27
6.1.1.3 Functieprogramma's.....	29
6.1.1.4 Handmatig gebruik.....	30
6.1.2 Instellingen.....	31
6.1.2.1 Gebruikersbeheer.....	32
6.1.2.2 Gebruikersinstellingen.....	32
6.1.2.3 Onderhoud en service.....	40
6.1.2.4 Import en Export.....	42

6.1.2.5 Testen.....	45
6.1.3 Andere gebruiker.....	45
6.1.4 Basisbediening.....	46
6.1.4.1 Machine opstarten.....	46
6.1.4.2 Verpakkingscyclus starten.....	46
6.1.4.3 Tijdens de vacuümcyclus.....	47
6.1.5 Extern vacuüm.....	48
6.1.6 Richtlijnen voor functiewaarden.....	48
6.2 Printer.....	50
6.2.1 Een label maken.....	50
6.2.2 Een printerrol vervangen.....	52
6.2.3 De printer uitlijnen.....	53
7 Onderhoud.....	54
7.1 Onderhoudsschema.....	54
7.2 Machine reinigen.....	55
7.3 De sealdraad vervangen.....	55
7.4 Het siliconenrubber van de siliconenhouders vervangen.....	57
7.5 Dekselrubber vervangen.....	58
7.6 Dekselveren inspecteren.....	59
7.7 Onderhoud vacuümpomp.....	59
7.7.1 Overzicht.....	59
7.7.1.1 Busch-pomp 8 m ³ /u.....	59
7.7.1.2 Busch-pomp 16 - 21 m ³ /u.....	60
7.7.1.3 Becker-pomp 16 - 21 m ³ /u.....	61
7.7.2 Servicepaneel.....	62
7.7.3 Olie verwijderen, olie toevoegen.....	62
7.7.4 Olienevelfilter vervangen.....	63
7.7.4.1 Busch-pomp 8 m ³ /u.....	63
7.7.4.2 Busch-pomp 16 - 21 m ³ /u.....	64
7.7.4.3 Becker-pomp 16 - 21 m ³ /u.....	65
7.7.5 Pompreinigingsprogramma uitvoeren.....	66
8 Probleemoplossing en foutcodes.....	67
9 Afdanken.....	69
10 Bijlagen.....	70
10.1 Technische gegevens.....	70
10.1.1 Aura-serie.....	70
10.2 Elektrische installatie.....	71
10.3 Damplijn water.....	72
10.4 Logboek.....	73

Figurenlijst

Figuur 1: Overzicht van de hoofdonderdelen.....	16
Figuur 2: Overzicht van het sealsysteem.....	20
Figuur 3: De printerrol vervangen.....	52
Figuur 4: De printer uitlijnen.....	53
Figuur 5: Het eerste label printen.....	53
Figuur 6: De sealdraad vervangen.....	56
Figuur 7: Het siliconenrubber van de siliconenhouders vervangen.....	57
Figuur 8: Dekselrubber vervangen.....	58
Figuur 9: Overzicht van de Busch-pomp.....	59
Figuur 10: Overzicht van de Busch-pomp.....	60
Figuur 11: Overzicht van de Becker-pomp.....	61
Figuur 12: Olienevelfilter vervangen.....	63
Figuur 13: Olienevelfilter vervangen.....	64
Figuur 14: Olienevelfilter vervangen.....	65
Figuur 15: Overzicht van de elektrische installatie.....	71
Figuur 16: Damplijn water.....	72

1 Voorwoord

Dit is de handleiding voor de serie cuümverpakkingsmachine: Aura.

Deze handleiding is bedoeld voor iedereen die met de machine werkt of er onderhoud aan pleegt.

Deze handleiding bevat informatie en aanwijzingen voor installatie, bediening en onderhoud van de machine. Wij adviseren u deze handleiding voor gebruik zorgvuldig door te lezen en de procedures en instructies strikt op te volgen. Zo zorgt u ervoor dat u het beste uit de machine haalt en dat mogelijke ongelukken en ernstig letsel worden voorkomen.

1.1 Overzicht van de gebruikte symbolen in deze handleiding

Voor alle handelingen waarbij de veiligheid van de gebruiker en/of technicus in het geding is en waarbij voorzichtigheid geboden is, worden de volgende symbolen gebruikt.



Duidt op een gevaarlijke situatie die, indien die niet wordt voorkomen, kan leiden tot ernstig letsel of de dood en mogelijke schade aan materialen indien de veiligheidsinstructies niet worden opgevolgd.



Duidt op een gevaarlijke situatie die, indien die niet wordt voorkomen, kan leiden tot minder ernstig of gematigd letsel en mogelijke schade aan materialen indien de veiligheidsinstructies niet worden nageleefd.



Biedt aanvullende informatie die helpt om een taak uit te voeren of problemen te voorkomen.



Dit symbool waarschuwt voor hoog voltage.

1.2 Gekwalificeerd personeel

Dit document is bedoeld voor gekwalificeerd personeel.



De term 'gekwalificeerd personeel' wordt hier gedefinieerd als personen die grondig inzicht hebben in de apparatuur en de veilige installatie, de bediening of het onderhoud hiervan. Gekwalificeerd personeel is fysiek in staat om de vereiste taken uit te voeren, is vertrouwd met alle relevante en plaatselijke veiligheidsvoorschriften en is erin getraind om de apparatuur veilig te installeren, bedienen of onderhouden. Het is de verantwoordelijkheid van het bedrijf om deze apparatuur zo te installeren, bedienen of onderhouden dat hun personeel aan deze eisen voldoet.

1.3 De handleiding opbergen

Deze handleiding is een onderdeel van uw product. Berg de handleiding op in de onmiddellijke nabijheid van het product. Geef altijd een exemplaar van de handleiding aan bedieners en technici die met de Vacuümverpakkingmachine werken.

1.4 Regelgeving

Het ontwerp van de Henkelman Aura Vacuümverpakkingmachine is in overeenstemming met de volgende richtlijnen:

- 2006/42/EC: Machinerichtlijn
- 2014/30/EG: EMC-richtlijn



De EG-verklaring wordt meegeleverd met de machine. Op verzoek is ook een kopie verkrijgbaar. Neem daarvoor contact op met de fabrikant.

1.5 Garantievoorwaarden

De garantie is onderworpen aan de hierna volgende beperkingen. De garantieperiode voor producten geleverd door Henkelman BV is vanaf de datum op het aankoopdocument. Deze garantie is beperkt tot productie- en machinefouten en dekt derhalve geen storingen door een onderdeel van het product dat blootgesteld is aan enige vorm van slijtage. Normale slijtage zoals te verwachten bij het gebruik van dit product, is daarom hierbij uitgesloten.

- De verantwoordelijkheid van Henkelman BV blijft beperkt tot het vervangen van defecte onderdelen; wij erkennen geen claims voor enige andere vorm van schade of kosten.
- De garantie vervalt automatisch in geval van achterstallig of slecht uitgevoerd onderhoud.
- Indien er twijfels zijn over onderhoudswerkzaamheden of als de machine niet correct werkt, moet altijd contact worden opgenomen met de leverancier.
- De garantie is niet van toepassing indien het defect het resultaat is van onjuist of nalatig gebruik, of van onderhoud dat is uitgevoerd in strijd met de in deze handleiding vermelde instructies.
- De garantie vervalt indien er aan het product reparaties of aanpassingen door derden uitgevoerd worden.
- Defecten voortkomend uit schade of ongevallen veroorzaakt door externe factoren zijn uitgesloten van de garantie.
- Indien wij onderdelen vervangen in overeenstemming met de verplichtingen van deze garantie, worden de vervangen onderdelen hiermee ons eigendom.

De bepalingen inzake garantie en aansprakelijkheid maken deel uit van de algemene verkoopvoorwaarden die op verzoek kunnen worden toegezonden.

1.6 Aansprakelijkheid

- Wij wijzen elke aansprakelijkheid af in zoverre deze niet bij wet is verplicht.
- Onze aansprakelijkheid blijft geldelijk beperkt tot het totale bedrag van de waarde van de bewuste machine.
- Met uitzondering van de toepasselijke wettelijke regelgeving inzake openbare orde en goed vertrouwen zijn wij niet gehouden tot het vergoeden, aan de tegenpartij of aan derden, van enige schade van welke aard ook, direct of indirect, inclusief winstderving, schade aan roerend of onroerend goed, of persoonlijk letsel.
- Wij zijn in geen geval aansprakelijk voor schade voortvloeiend uit of veroorzaakt door het gebruik van het gebruikte product, of uit de ongeschiktheid hiervan voor het doel waarvoor de andere partij besloot tot aanschaf.

1.7 Termen en afkortingen

Machine	Vacuümverpakkingsmachine
Pomp	Vacuümpomp

2 Veiligheid

Uw Vacuümverpakkingsmachine is zorgvuldig ontworpen en vakkundig gebouwd om er veilig mee te werken. De EG-verklaring bevestigt dat. Er zijn echter altijd nog gevaren en veiligheidsrisico's die niet kunnen worden uitgesloten. De gebruiksfuncties van de machine en de bediening door de gebruiker brengen deze gevaren en risico's met zich mee. Dit hoofdstuk gaat over veiligheidsinstructies en voorzorgsmaatregelen, hoe u daarop wordt geattendeerd en waaraan de gebruiker moet voldoen. Het is heel erg belangrijk dat u de veiligheidsinstructies en -voorschriften goed kent en ze onder alle omstandigheden in acht neemt!

2.1 Pictogrammen op de machine

Er zijn pictogrammen en waarschuwingen op de machine aangebracht om gebruikers te wijzen op mogelijk aanwezige risico's.



Waarschuwingsteken "Hoog voltage"

- Bevindt zich aan de achterzijde van de machine



Waarschuwingsteken "Hitte"

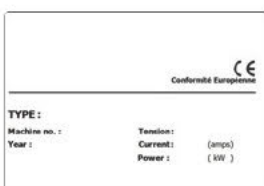
- Bevindt zich op de sealbalken en op de vacuümpomp



Waarschuwingsteken "Gasaansluiting" (optie)

Verboden om zuurstof aan te sluiten. Alleen voedselveilige of inerte gassen zijn toegestaan.

- Bevindt zich aan de achterzijde van de machine



Typeplaat

- Bevindt zich aan de achterzijde van de machine



Controleer regelmatig of de pictogrammen en markeringen nog steeds duidelijk herkenbaar en leesbaar zijn. Vervang ze indien dit niet langer het geval is.

2.2 Algemene waarschuwingen



- Alle personen die verantwoordelijk zijn voor de bediening van deze machine, moeten minimaal de hoofdstukken *Veiligheid* op pagina 9 en *Bediening* op pagina 24 volledig lezen en begrijpen.
- Het niet opvolgen of negeren van de veiligheidsinstructies kan leiden tot ernstig letsel.
- Verpak nooit producten die door vacuüm beschadigd kunnen raken.
- Vacumeer nooit levende dieren.
- De garantie en/of aansprakelijkheid vervalt indien er schade ontstaat door reparaties en/of wijzigingen die niet geautoriseerd zijn door de leverancier of door een van zijn distributeurs.
- Neem in geval van storingen contact op met de leverancier.
- Hogedrukreiniging is niet toegestaan. Dit kan schade veroorzaken aan de elektronica en andere onderdelen.
- Voorkom dat er water binnendringt via de beluchtingsinlaat van de kamer of via de afblaasopening van de pomp. Dit veroorzaakt onomkeerbare schade aan de pomp.
- De werkruimte rondom de machine moet veilig zijn. De eigenaar van de machine dient de vereiste voorzorgsmaatregelen te nemen om de machine veilig te kunnen bedienen.
- Het is verboden om de machine te starten in een omgeving met explosiegevaar.
- De machine is zodanig ontworpen dat productie veilig is onder normale omgevingsomstandigheden.
- De eigenaar van de machine moet controleren of de instructies in deze handleiding ook daadwerkelijk worden opgevolgd.
- De aanwezige beveiligingen mogen niet worden verwijderd.
- De correcte bediening en veiligheid van het systeem kunnen alleen gegarandeerd worden indien het aanbevolen onderhoud op tijd en juist wordt uitgevoerd.
- Als er werkzaamheden uitgevoerd moeten worden aan de machine, moet deze losgekoppeld en geblokkeerd worden van de stroomvoorziening en, indien van toepassing, van de lucht- en gasvoer.
- Het netsnoer en de stekker moeten te allen tijde toegankelijk zijn. Koppel de stekker los als er een fout optreedt.



- Werk aan de elektrische installatie mag uitsluitend uitgevoerd worden door een technisch expert.
- Verzeker door interne procedures en toezicht dat alle toepasselijke stroomvoorzieningen zijn afgesloten.
- De machine mag niet gebruikt worden tijdens reiniging, inspectie, reparatie en onderhoud en moet van de elektrische voeding losgekoppeld worden met behulp van de stekker.
- Voer nooit laswerkzaamheden uit aan de machine zonder de kabelverbinding naar de elektrische componenten eerst los te koppelen.
- Gebruik nooit de stroomvoorziening van de besturingskast om andere machines aan te sluiten.

- Alle elektrische verbindingen moeten volgens het bedradingsschema op de terminalstrips aangesloten zijn.

2.3 Waarschuwingen tijdens gebruik



- Controleer alvorens de machine op te starten of er geen werk wordt uitgevoerd aan de installatie en of de machine klaar is voor gebruik.
- Onbevoegde personen mogen de machine niet bedienen. Dit dient door de machinebediener(s) gecontroleerd te worden.
- Neem onmiddellijk contact op met de servicemonteur van uw technische afdeling of dealer als er mogelijk iets niet in orde is, zoals ongebruikelijke trillingen of ongebruikelijk geluid.
- Als de gasoptie wordt gebruikt, moet de gastoevoer worden afgesloten wanneer de machine niet meer wordt gebruikt. Ook moet de werkomgeving voldoende worden geventileerd.
- De machine mag niet worden gebruikt als het kunststofdeksel schade of barsten vertoont. Neem contact op met uw dealer voor een professionele service.
- Onderdelen van het sealsysteem kunnen hoge temperaturen bereiken. Aanraking met deze onderdelen kan letsel veroorzaken.
- Onjuist gebruik, zoals het uitschakelen van de machine terwijl deze een vacuüm aan het maken is, wordt ten zeerste afgeraden. Dergelijke acties kunnen ertoe leiden dat olie in de vacuümkamer lekt.

2.4 Waarschuwingen voor het bedienend personeel



- Bedienend personeel moet 18 jaar of ouder zijn.
- Alleen personen die hiervoor geautoriseerd zijn, mogen werkzaamheden uitvoeren met of aan de machine.
- Personeel mag uitsluitend werk uitvoeren waarvoor het is opgeleid. Dit geldt voor onderhoudswerkzaamheden en normaal gebruik.
- De machine mag uitsluitend worden bediend door getraind personeel.
- De machine mag nooit onbeheerd worden achtergelaten wanneer deze in gebruik is.
- Het bedienend personeel moet bekend zijn met alle situaties, zodat in geval van nood snel en effectief actie ondernomen kan worden.
- Indien een bedienend medewerker fouten of risico's opmerkt of het niet eens is met veiligheidsmaatregelen, moet dit gemeld worden bij de eigenaar of leidinggevende.
- Veiligheidsschoenen zijn verplicht.
- Geschikte werkkleding is verplicht.
- Iedereen dient de veiligheidsvoorschriften op te volgen, anders kan men een gevaar vormen voor zichzelf en voor anderen. Volg de werkinstructies altijd strikt op.

3 Inleiding

Diamond is leverancier van ultramoderne vacuümverpakkingsmachines. Onze machines zijn ontwikkeld en geproduceerd volgens de hoogste eisen. Ze combineren een strak gebouwd en functioneel ontwerp met optimaal bedieningsgemak en een lange levensduur. Na montage van de stekker is het slechts een kwestie van 'plug & pack'. Het slimme ontwerp verzekert dat de hygiënische normen te allen tijde worden gehandhaafd.

De Aura-serie bestaat uit hoogwaardige tafelmodellen die zijn ontworpen voor professioneel gebruik, waarbij de nadruk ligt op gebruikersvriendelijkheid en minimaal onderhoud. De modellen zijn afgestemd op de vereisten van professionals. Ze bieden niet alleen uitzonderlijke prestaties, maar ook een intuïtieve en probleemloze gebruikerservaring. Bovendien is in de ontwerpfase de prioriteit gelegd op onderhoudsgemak, wat ertoe heeft geleid dat routineonderhoud eenvoudig en efficiënt is

4 Beschrijving van de machine

Dit hoofdstuk geeft een kort overzicht van de machine en de belangrijkste onderdelen en functies hiervan. Indien er gedetailleerdere informatie beschikbaar is in deze handleiding, dan wordt u doorverwezen naar de specifieke secties.

4.1 Serie

Basic vacuümmachines voor basic verpakkingsbehoeftes. De Diamond Aura serie staat voor compacte tafelmodellen die professionele resultaten leveren.

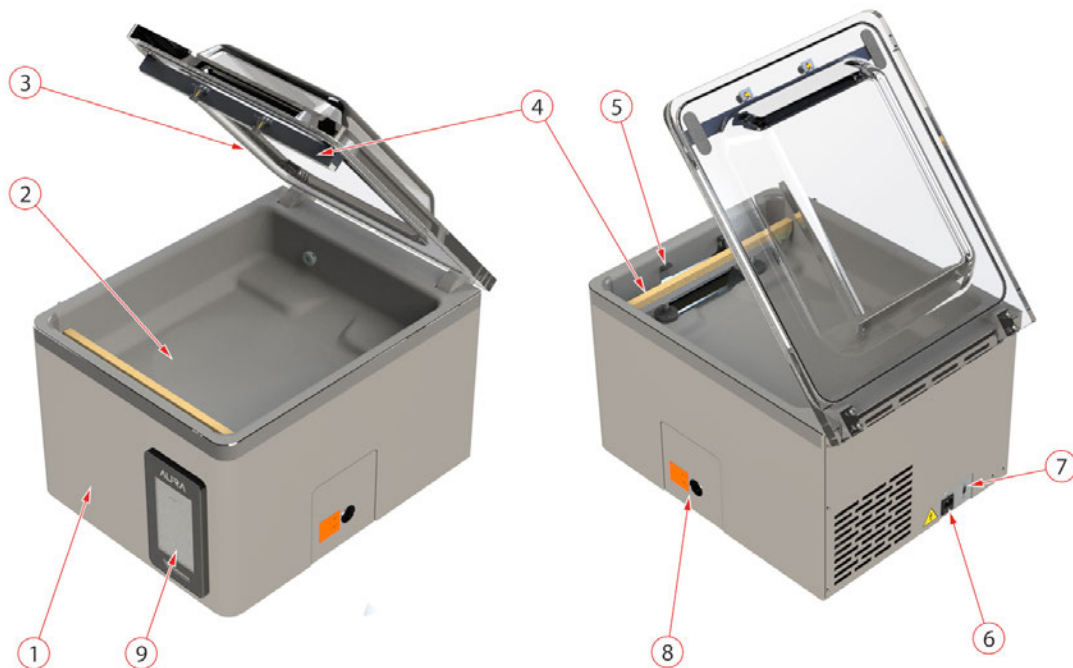


Aura modellen zijn uitgerust met:

- Preprogramma's voor een breed scala aan producten
- Standaard met Liquid Control
- Standaard dubbel seal
- Standaard met Soft-air
- Standaard geleverd met inlegplaten
- Gratis opties: Trenn seal en brede seal
- Betaalde optie: Begassing

4.1.1 Overzicht van de hoofdonderdelen

De onderstaande afbeelding toont de belangrijkste onderdelen van de Aura-serie. De uitvoering van uw machine kan afwijken.



Figuur 1: Overzicht van de hoofdonderdelen

1. Machinebehuizing

De machinebehuizing bevat alle componenten die nodig zijn voor het functioneren van de machine.

2. Vacuümkamer

De te verpakken producten worden op de werkplaat gelegd met de openingen van de vacuümzakken op de sealpositie.

3. Deksel

Het deksel sluit de vacuümkamer af tijdens het vacuüm trekken. In het deksel is een dekselrubber gemonteerd dat zorgt voor de afdichting. In het deksel zijn de siliconenhouders als contrabalken van de sealbalk(en) gemonteerd.

4. Sealsysteem

In de kamer zijn, afhankelijk van de uitvoering, één of twee sealbalken gemonteerd. Hiermee wordt de vacuümzak gesloten.

5. Vacuümhouder

Dit systeem houdt het open uiteinde van de vacuümzak op zijn plaats.

6. Stroomaansluiting

Hiermee wordt de machine aangesloten op de stroomvoorziening.

7. Stroomonderbreker

De stroomonderbreker beschermt tegen overbelasting of kortsluiting.

8. Vacuümpomp

De vacuümpomp creëert het vacuüm. Het paneel kan worden verwijderd om toegang te krijgen tot de vacuümpomp.

9. Bedieningspaneel

Hiermee kunnen de beschikbare besturingsfuncties bediend worden.

4.2 Beschrijving verpakkingsproces/machinefuncties

Dit hoofdstuk geeft u een overzicht van het verpakkingsproces en de beschikbare machinefuncties.



Zie *Productprogramma's configureren* op pagina 35 voor informatie over het instellen van de parameters op de correcte waarden.

4.2.1 Verpakkingsproces/machinefuncties

Dit hoofdstuk beschrijft het verpakkingsproces en de machinefuncties. Zie *Bediening* op pagina 24 voor het uitvoeren van de specifieke stappen van de procedure.

Stap	Procesfase	Bediening
1.	Vorbereiden	De bediener doet het product in een vacuümzak en plaatst deze op de werkplaat met de opening op de sealpositie.
2.	Vacuümtrekken	Het vacuümproces wordt gestart door het deksel te sluiten. Afhankelijk van de opties die u hebt gekozen voor uw machine en het product dat u verpakt, zijn de volgende functies beschikbaar:
	Vacuüm	Tijdens de cyclus wordt de lucht uit de kamer verwijderd totdat de ingestelde druk is bereikt.
	Vacuüm+	Vacuüm+ is alleen beschikbaar indien het vacuümpercentage is ingesteld op maximaal. Vacuüm+ is een optie die het vacuümproces voortzet met extra tijd, om de mogelijkheid te creëren eventuele lucht die gevangen zit in het product, te laten ontsnappen.
	Gas (optie)	Na het vacuümtrekken wordt er een gas in de verpakking geïnjecteerd zodat er een gemodificeerde atmosfeer ontstaat om de vorm van het product te beschermen of de houdbaarheid van het product te verlengen. De waarde van de gasfunctie kan worden ingevoerd in %, mbar of hPa.
	Gas+ (optie)	Gas+ is een optie die het injecteren van gas voortzet tijdens het sluiten van de balken om de hoeveelheid gas in de verpakking te vergroten.

Stap	Procesfase	Bediening
	Liquid Control	Bij de optie Liquid Control wordt het systeem bestuurd door een zeer gevoelige sensor. De sensor is in staat om het moment te detecteren dat vloeistoffen uit het product of het product zelf beginnen te verdampen (koken). Op dat moment schakelt het systeem over naar de volgende stap in het proces. Hierdoor wordt voorkomen dat het product uitdroogt, gewicht verliest en/of uit de vacuümzak spat en zodoende de afdichting, de kamer en de olie in de pomp vervuilt.
	Liquid Control+	De functie Liquid Control+ stelt u in staat om gedurende een bepaalde tijd door te gaan met het vacuümproces nadat het verdampingsmoment bereikt is.
	Rood vlees	Deze functie is speciaal ontworpen voor het verpakken van vers vlees. Het wordt toegevoegd aan de normale vacuümfunctie om ontgassen van het product tijdens en na de seal-fase te voorkomen. Dit ontgassen kan luchtbellens in de verpakking veroorzaken.
	Stap vacuüm	Stap vacuüm maakt het mogelijk om het vacuüm trekken af te wisselen met pauzes, zodat de in een product ingesloten lucht gelegenheid krijgt om uit het binnenste te ontsnappen. In totaal kunnen maximaal 5 stappen worden geprogrammeerd.
	Marineren	Deze functie is speciaal ontworpen om het marineren van een product te kunnen versnellen. In dit programma kunnen maximaal 5 vacuümstappen worden gedefinieerd met tussentijdse beluchtinstappen.
	Vermalsen	Deze functie is ontworpen om de kamer gedurende een bepaalde tijd op een vooraf bepaald vacuümniveau te houden. Dit gebeurt om een product mals te maken of te laten ontgassen. Tijdens de cyclus zal de lucht uit de kamer worden gezogen totdat de vooraf ingestelde waarde is bereikt. Als deze waarde is bereikt, zal de kamer gedurende de vooraf ingestelde tijd op dit vacuümniveau blijven.

Stap	Procesfase	Bediening
	Weckpotten	Dit is een snel programma dat speciaal ontworpen is voor het vacuüm sluiten van weckpotten. De seal- en soft-air-fasen worden tijdens dit programma uitgeschakeld. Er moet alleen gebruik worden gemaakt van onbeschadigde weckpotten met deksels die geschikt zijn voor vacuüm trekken. Tijdens de cyclus zal de lucht uit de kamer worden gezogen totdat de vooraf ingestelde waarde is bereikt. Tijdens de snelle beluchting worden de deksels gesloten.
3.	Sealen	De sealbalken worden tegen de vacuümzak gedrukt en smelten de zak dicht.
	Seal	Tijdens het afdichten wordt het materiaal van de vacuümzak verwarmd en samengedrukt om een hermetische afdichting te vormen. Als optie is een snijdraad beschikbaar. Het doel van de snijdraad is om overtollige folie te verwijderen.
4.	Beluchten	Het vacuüm wordt verwijderd uit de vacuümkamer door lucht binnen te laten in de kamer.
	Soft-Air	Hiermee is het mogelijk om lucht van buiten langzaam de kamer in te laten, zodat de vacuümzak zichzelf langzaam rondom het product vormt. Zo wordt voorkomen dat scherpe randjes aan het product door de folie prikken en er lekken ontstaan.
5.	Vacuümkamer openen	Het deksel gaat open.
6.	Product verwijderen	De bediener kan het verpakte product wegnemen van de werkplaat.

4.2.2 Algemene functies

Functie	Bediening
Reinigen van de pompolie	Het pompreinigingsprogramma zorgt voor een goede spoeling van de pomp. Tijdens het programma bereiken de pomp en de olie de bedrijfstemperatuur, zodat de olie en het vocht gescheiden worden en eventuele vervuiling gefilterd wordt. De hoge temperatuur zorgt ervoor dat vocht in de pomp verdampt, waardoor het risico van corrosie wordt verminderd.

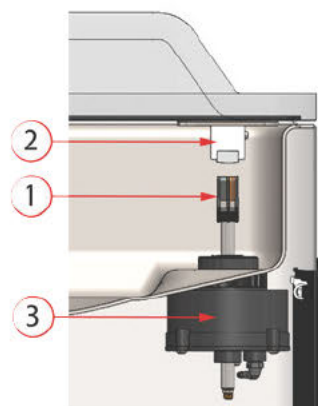
Functie	Bediening
Afdrukken (optie)	Met deze functie kunnen één of meerdere labels per cyclus worden gemaakt die op de verpakking kunnen worden geplakt. De volgende gegevens kunnen op het label worden vermeld: naam van de producent, naam van het product, productiedatum, houdbaarheid, bereikt vacuüm, initialen van de gebruiker, aanbevolen bewaartemperatuur en een info-veld (voor bijvoorbeeld het gebruikte gas).
Extern vacuüm (optie)	Met deze functie kunnen speciale voedingsverpakkingen buiten de machine vacuüm worden getrokken.



Gebruik alleen onbeschadigde weckpotten met deksels die geschikt zijn voor vacuüm trekken.

4.3 Sealsysteem

Het sealsysteem sluit de opening(en) van de zak om het vacuüm en/of gas in de zak te behouden. Het uiteinde van de zak kan optioneel afgesneden worden door de sealbalk.



Figuur 2: Overzicht van het sealsysteem

1. Sealbalk

De sealbalk bestaat uit de volgende onderdelen:

- Sealdraden: tijdens het sealen worden de sealdraden gedurende een bepaalde tijd verwarmd waardoor de zijden van de vacuümzak samen smelten.
- Snijdraden (optie): Een snijdraad wordt dusdanig verwarmd dat de folie van de zak gedeeltelijk doorsmelt zodat de uitstekende flappen van de vacuümzak eenvoudig kunnen worden afgescheurd.
- Teflon-tape: seal- en snijdraden worden bedekt met Teflon-tape om te voorkomen dat de zak aan de sealbalk blijft plakken.

Raadpleeg *De sealdraad vervangen* op pagina 55 voor gedetailleerde informatie over onderhoud.

2. Siliconenhouder

Tegenover elke sealbalk bevindt zich een siliconenhouder die zorgt voor tegendruk op de cilinders (*Het siliconenrubber van de siliconenhouders vervangen* op pagina 57).

3. Sealingmechanisme

De sealbalken worden op de vacuümzak gedrukt met gebruik van cilinders. Door de inlaat van de cilinders te verbinden met de atmosferische druk buiten, drukken deze de sealbalk op de zak.

5 Installatie

Raadpleeg *Technische gegevens* op pagina 70 voor de specificaties van de machine.



Lees, voordat u de machine installeert, de veiligheidsinstructies in *Veiligheid* op pagina 9. Het niet opvolgen of negeren van de veiligheidsinstructies kan leiden tot ernstig letsel.

5.1 Transporteren en plaatsen

De machine moet rechtop verplaatst en getransporteerd worden.

1. Plaats de machine op een vlakke, horizontale ondergrond. Dit is essentieel voor probleemloze bediening van de machine.



Plaats machines met een kunststof deksel niet naast een warmtebron.



Modellen Zorg voor voldoende ruimte (minimaal 15 cm) rond de machine voor goede ventilatie.

2. Controleer of de machinebehuizing aanwezig is en correct gemonteerd is.

5.2 Machine aansluiten



Werk aan de elektrische installatie mag uitsluitend uitgevoerd worden door een technisch expert.

Zorg ervoor dat de stroomvoorziening voor deze machine overeenkomt met de spanning en stroomsterkte op het machineplaatje.

1. Monteer de aansluiting van de kabel aan de machine. Zie *Technische gegevens* op pagina 70 voor de juiste elektrische aansluiting.
2. Sluit de machine aan op een geaard stopcontact om brand of elektrische schokken te voorkomen.



- De stroomkabel moet altijd vrij zijn en er mag niets op worden geplaatst.
- De stekker moet te allen tijde toegankelijk zijn. Verwijder de stekker uit het stopcontact wanneer er een fout optreedt of wanneer er onderhoud wordt uitgevoerd aan de machine.
- Vervang de stroomkabel onmiddellijk indien deze beschadigd is.

3. Optioneel: Sluit de gastoevoer voor begassing aan.

5.3 Vóór het eerste gebruik

Zie *Onderhoud vacuümpomp* op pagina 59 voor meer informatie over hoe u deze stappen uitvoert.

Vóór het eerste gebruik moeten de volgende stappen worden uitgevoerd:



Als u dit nalaat, kan de machine onherstelbaar worden beschadigd.

1. Controleer door het olietijkglas of er genoeg olie in de pomp zit.
2. Optioneel: Vul olie bij indien er niet genoeg olie in de pomp zit.
3. Start de machine op. Zie *Bediening* op pagina 24 voor meer informatie.

6 Bediening



- Alle personen die verantwoordelijk zijn voor de bediening van deze machine, moeten minimaal de hoofdstukken *Veiligheid* op pagina 9 en *Bediening* op pagina 24 volledig lezen en begrijpen.
- Het niet opvolgen of negeren van de veiligheidsinstructies kan leiden tot ernstig letsel.

6.1 Aura Control System

6.1.1 Bedieningspaneel

Met het bedieningspaneel kan de machine worden bediend en kunnen programma's worden gewijzigd. Op dit scherm worden 9 knoppen weergegeven die de gebruiker toegang geven tot de verschillende functies.

1. Favorieten

Als de gebruiker deze knop indrukt, krijgt deze de lijst met opgeslagen favorieten te zien. Zie *Favorieten* op pagina 26.

2. Productprogramma's

Als de gebruiker deze knop indrukt, wordt deze geholpen met het kiezen van het meest ideale programma. Zie *Productprogramma's* op pagina 27 voor meer informatie.

3. Functieprogramma's

Als de gebruiker deze knop indrukt, krijgt deze snelle toegang tot een verzameling functies die niet direct te maken hebben met een specifiek product. Zie *Functieprogramma's* op pagina 29 voor meer informatie.

4. Handmatig gebruik

Hiermee kan de gebruiker het programma volledig naar wens instellen. Zie *Handmatig gebruik* op pagina 30 voor meer informatie.

5. Instellingen

het menu Instellingen bevat een breed scala aan opties en functies die niet dagelijks hoeven te worden aangepast, bijvoorbeeld importeren/exporteren, onderhoudstests, eenheden en talen.

Afhankelijk van het autorisatieniveau waarmee de gebruiker is aangemeld, kan deze instellingen bekijken of ook wijzigen. Zie *Instellingen* op pagina 31

6. Andere gebruiker

Er kunnen verschillende gebruikersniveaus worden ingesteld om een hiërarchie aan te brengen in de software. Chefs kunnen programma's bijvoorbeeld aanpassen en verfijnen, terwijl de keukenhulp alleen de voorinstellingen kan gebruiken. Zie *Andere gebruiker* op pagina 45

7. Home

Als de gebruiker deze knop indrukt, keert deze altijd terug naar het beginscherm.

8. Pomp reinigen

Als de gebruiker deze knop indrukt, verschijnt er een dialoogvenster met informatie over de pompconditioneringscyclus. Vanuit deze positie kan ook worden gestart op



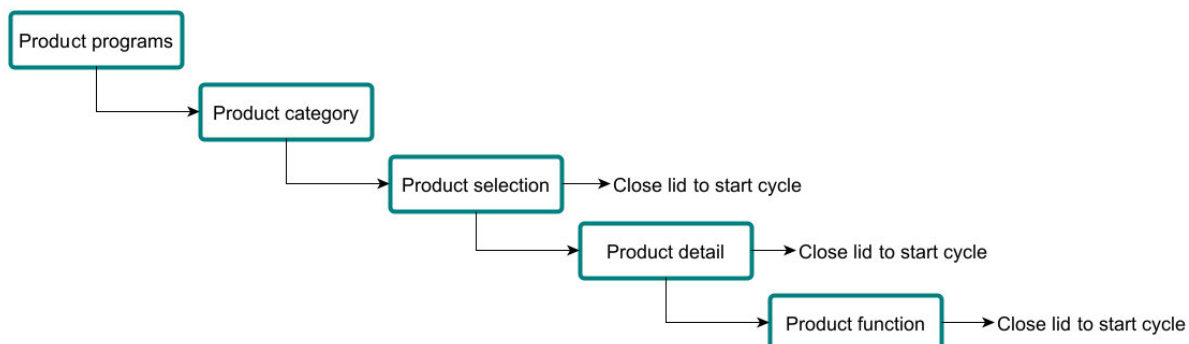
6.1.1.1 Favorieten

Er een lijst met favorieten beschikbaar voor de gebruiker. Zo kan de gebruiker specifieke programma's onder een snelkeuzetoets plaatsen.



6.1.1.2 Productprogramma's

Er is een aantal vooraf ingestelde productprogramma's beschikbaar voor de gebruiker. Gebruikers worden geholpen met het kiezen van het meest ideale programma, beginnend met de productcategorie.



Op de beginpagina kan de gebruiker een **productprogramma** selecteren.

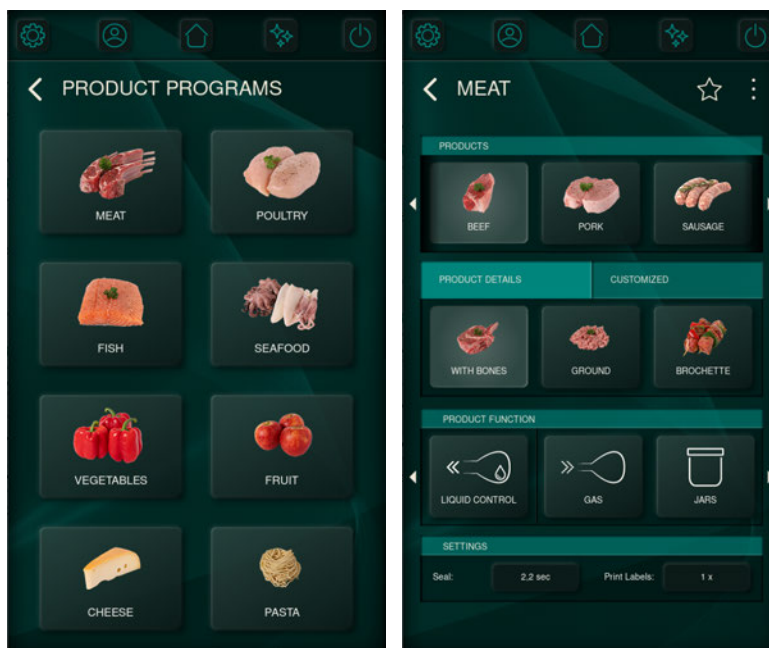
Vervolgens kan een **productcategorie** worden geselecteerd..

De volgende stap is de **productkeuze**. Het deksel kan nu worden gesloten om de vacuümcyclus te starten.

Wanneer een gebruiker de keuze nog verder wil verfijnen, kan deze een **productdetail** selecteren, waarna de voorinstellingen worden aangepast aan de vereisten.

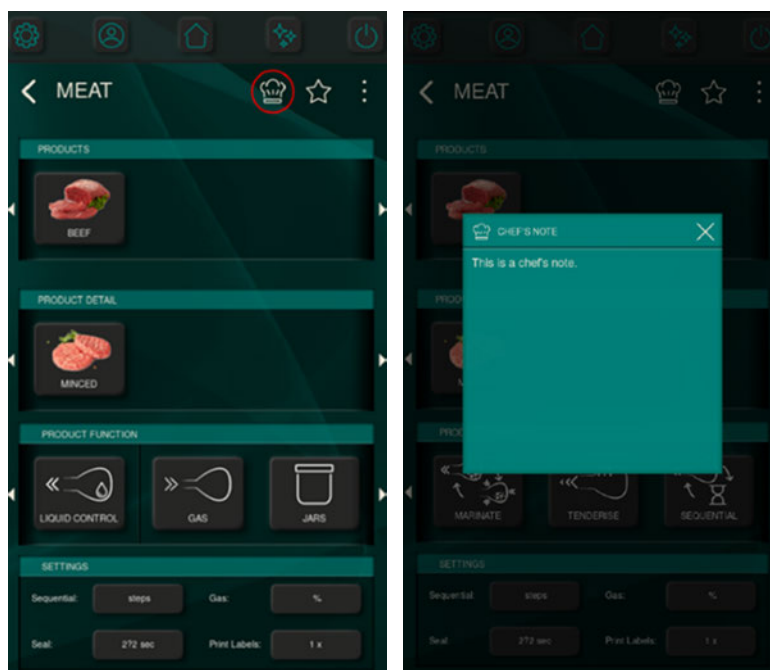
Ten slotte kan een **productfunctie** worden toegevoegd, bijvoorbeeld marineren, vermalsen of stapsgewijs.

Als het deksel na een verfijning wordt gesloten, start de vacuümcyclus.



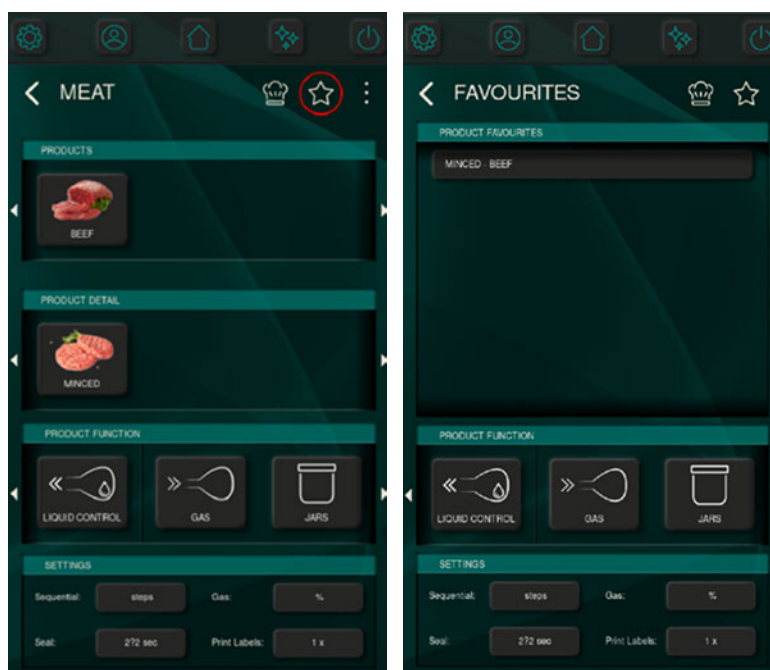
6.1.1.2.1 Tip van de chef

Als hulp bij het selecteren kan een tip van de chef worden toegevoegd. Die specifieke tip kan bijvoorbeeld gaan over waar rekening mee moet worden gehouden bij het verpakken van het product en welke andere functies aan te raden zijn.



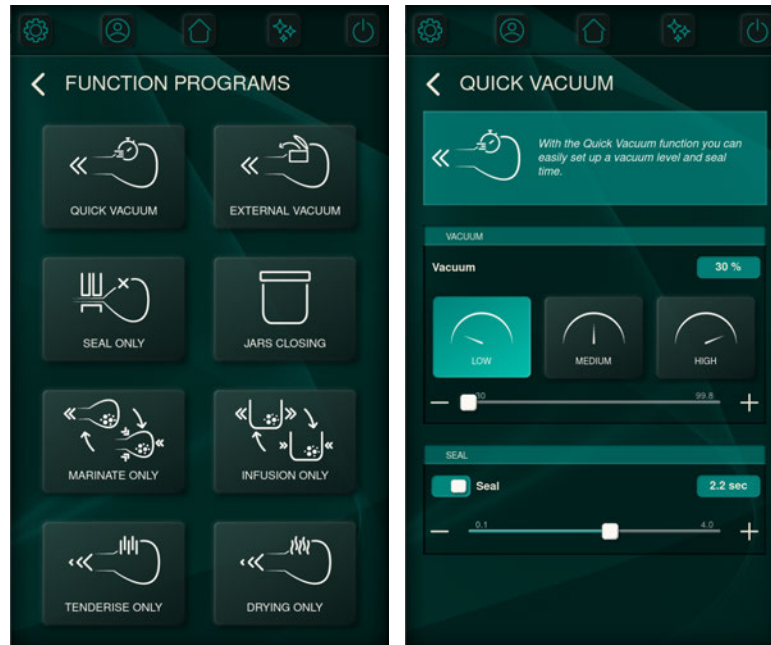
6.1.1.2.2 Favorieten markeren

Wanneer u op het sterpictogram drukt, wordt het geselecteerde programma gemarkeerd als favoriet en toegevoegd aan de lijst met productfavorieten. U kunt de lijst eenvoudig openen via het beginscherm. Zo kan de gebruiker specifieke programma's onder een snelkeuzetoets plaatsen.



6.1.1.3 Functieprogramma's

Het menu Functieprogramma's biedt snelle toegang tot een verzameling functies die niet direct te maken hebben met een specifiek product. De hoeveelheid parameters onder een functieprogramma is beperkt tot de meest essentiële, zodat de gebruiker de procedure snel kan starten.



6.1.1.4 Handmatig gebruik

Door 'HANDMATIG GEBRUIK' te kiezen op het beginscherm, kan de gebruiker programma's volledig naar wens instellen. Bij het bladeren door de menu's krijgt u alle aanpasbare parameters te zien voor vacuüm trekken, begassen¹, sealen, beluchten en labelinfo afdrukken², en de parameters die de productfuncties definiëren, zoals mals maken en marineren.



Gebruik nooit een gasmengsel met meer dan 20% zuurstof of andere explosieve gassen. Dit kan levensgevaarlijke explosies veroorzaken. Alleen voedselveilige of inerte gassen zijn toegestaan.

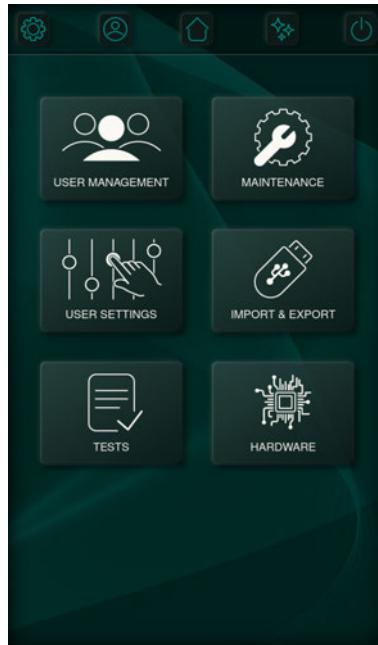
¹ Als het gassysteem is geïnstalleerd.

² Als een labelprinter is aangesloten.

6.1.2 Instellingen

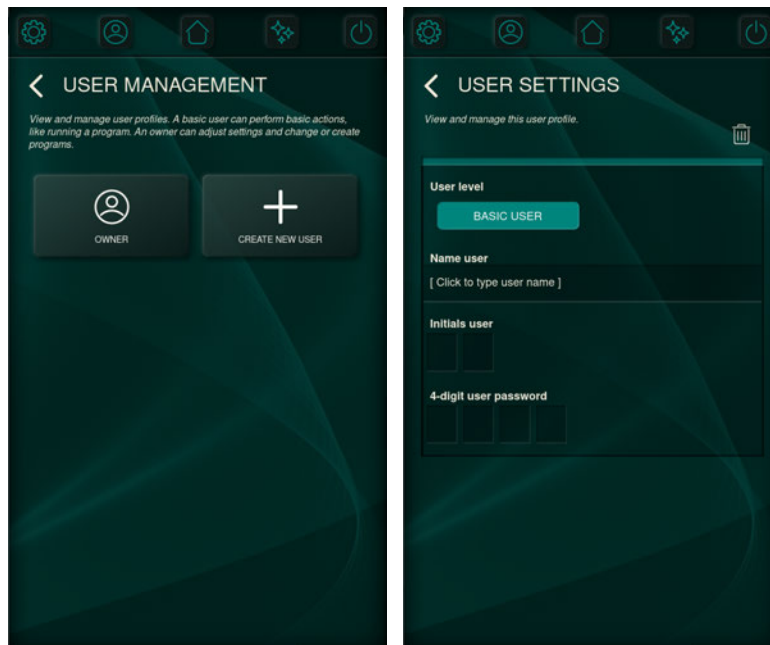
U kunt het menu Instellingen rechtstreeks openen op het beginscherm, zoals te zien in het hoofdstuk *Bedieningspaneel* op pagina 25

In het menu Instellingen vindt u opties die niet dagelijks hoeven te worden aangepast. Het menu biedt ook uitgebreide aanpassingsmogelijkheden voor gebruikers die hun voorkeuren nauwkeurig willen instellen.



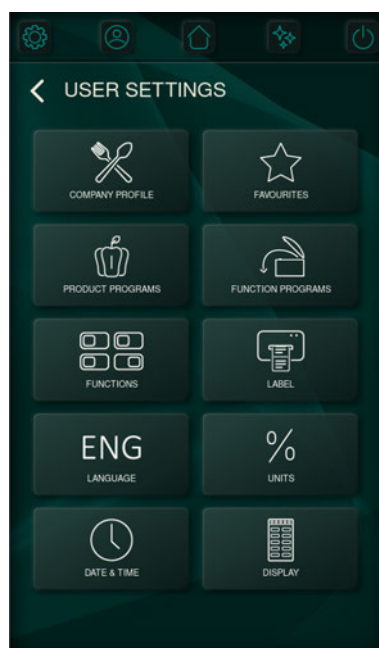
6.1.2.1 Gebruikersbeheer

Via het menu Gebruikersbeheer kunt u eenvoudig gebruikersprofielen maken, aanpassen en bekijken. Het biedt specifieke taken die zijn afgestemd op de behoeften van de gebruiker. Basisgebruikers kunnen direct elementaire bewerkingen uitvoeren, zoals programma's starten. Eigenaren daarentegen hebben gevorderde bevoegdheden: ze kunnen systeeminstellingen nauwkeurig regelen, bestaande programma's aanpassen en nieuwe programma's maken.



6.1.2.2 Gebruikersinstellingen

In het menu Gebruikersinstellingen hebben gebruikers toegang tot een tweede niveau van personalisatie. Op dit geavanceerde aanpassingsniveau kunnen gebruikers aspecten wijzigen die betrekking hebben op het scherm, waaronder de zichtbaarheid van programma's en functies.



6.1.2.2.1 Bedrijfsprofiel

Als u een bedrijfsprofiel selecteert, kunt u een beter passende eerste configuratie maken van programma's en functies. Die configuratie kunt u later verfijnen in de *Gebruikersinstellingen* op pagina 32 Instellingen.



Let op: als u een bedrijfsprofiel kiest, worden alle handmatige configuratiebewerkingen ongedaan gemaakt.



6.1.2.2.2 Favorieten configureren

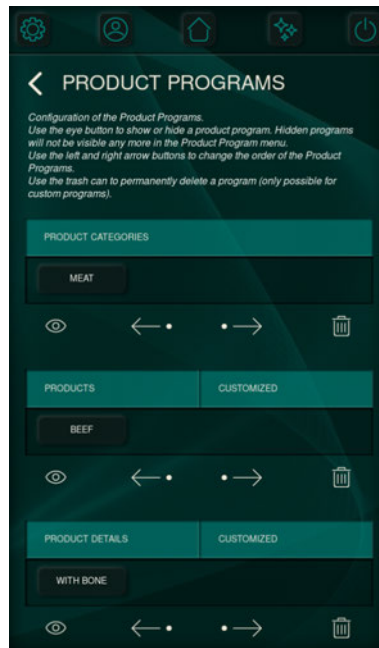
In dit menu kunt u de productprogramma's in het menu Favorieten configureren. Met de toetsen omhoog en omlaag kunt u de volgorde wijzigen waarin programma's worden weergegeven in het menu Favorieten op het beginscherm. Als u een product uit de lijst wilt verwijderen, selecteert u gewoon het programma en deselecteert u de ster-toets. Eventuele wijzigingen die u in dit menu aanbrengt, worden automatisch opgeslagen wanneer u het menu verlaat. Uw voorkeuren worden dus bewaard.



6.1.2.2.3 Productprogramma's configureren

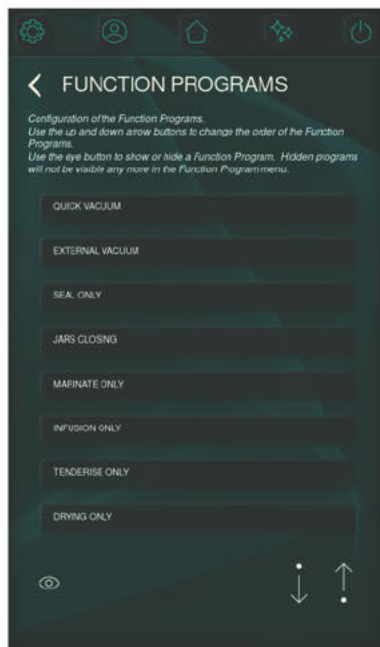
Ter verbetering van de efficiëntie en het gebruiksgemak kunnen productprogramma's worden gerangschikt, verborgen en verwijderd.

Gebruik de oogtoets om een product te tonen of verbergen. Verborgen programma's zijn niet zichtbaar in het menu Productprogramma. Gebruik de pijlen naar links en naar rechts om de volgorde van de productprogramma's aan te passen. U kunt het prullenbakje gebruiken om een programma definitief te verwijderen (alleen mogelijk bij aangepaste programma's).



6.1.2.2.4 Functieprogramma's configureren

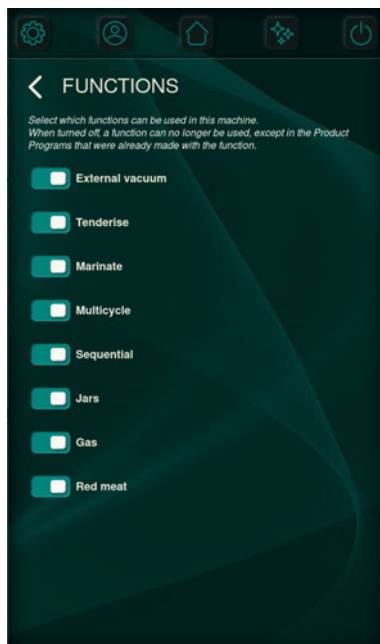
Het optimaliseren van de ordening van functieprogramma's en het verbergen van onnodige functieprogramma's verbeteren de algehele gebruikerservaring. U kunt de pijltoetsen omhoog en omlaag gebruiken om de volgorde te bepalen waarin de functies worden weergegeven. Met de oogtoets kunt u functies verbergen die niet nodig zijn.



Functieprogramma's kunnen niet worden verwijderd.

6.1.2.2.5 Functies configureren

Het aantal te gebruiken functies dat beschikbaar is, wordt bepaald in het menu Functies. Wanneer een functie wordt uitgeschakeld, wordt deze onzichtbaar en kan verder niet meer worden geconfigureerd, behalve in gevallen waarin de functie al eerder is gebruikt in bestaande programma's.

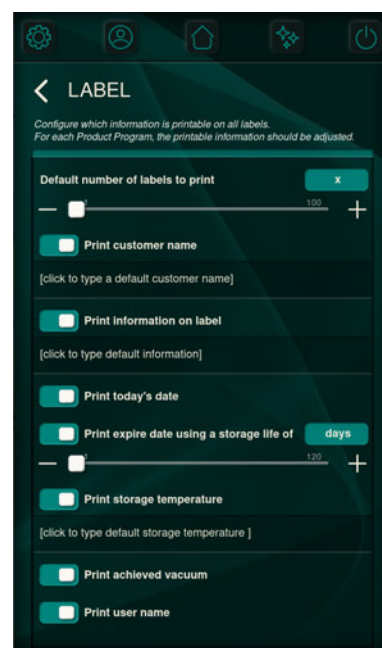


6.1.2.2.6 Labels configureren

Als de machine is uitgerust met een labelprinter, kunt u een standaardlabel definiëren. Afdrukbare gegevens kunnen nog wel handmatig of in de workflow van productprogramma's worden aangepast.

Afdrukbare labelgegevens:

- Klantnaam
- Informatie
- Datum
- Houdbaarheidsdatum
- Bewaartemperatuur
- Eindvacuüm
- Gebruikersnaam



6.1.2.2.7 Datum en tijd, taal en eenheden configureren

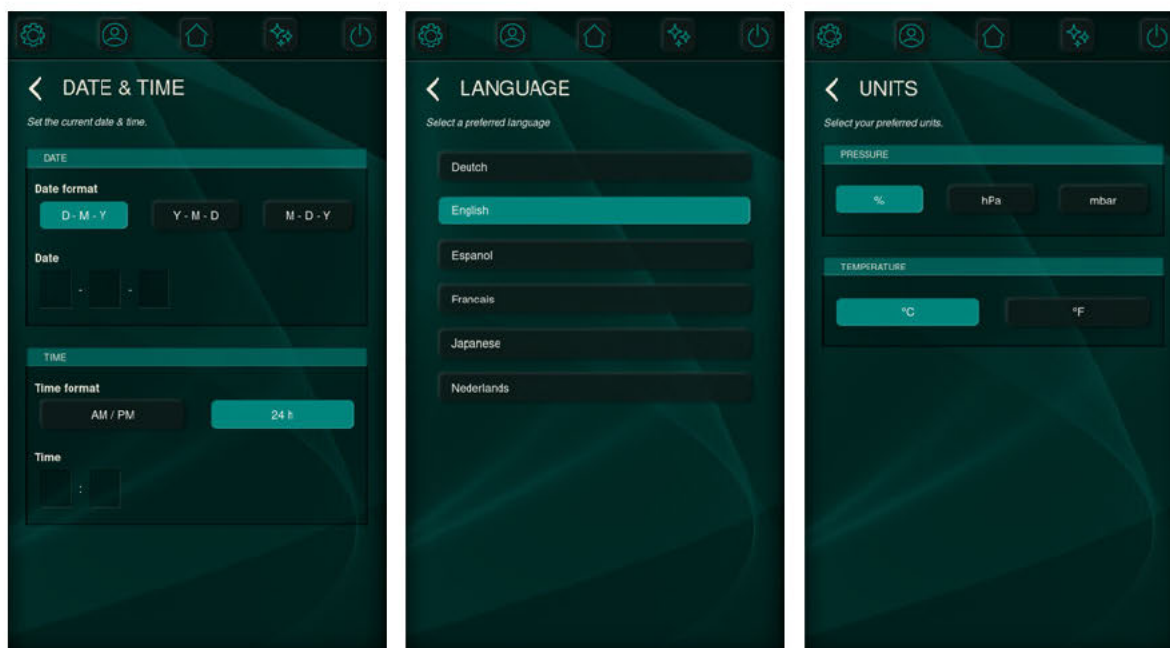
De datum- en tijdstellingen kunnen worden veranderd in alle standaardindelingen. De ingestelde datum en tijd worden ook gekoppeld aan HACCP-gegevens en kunnen op de labels worden afgedrukt.

U kunt kiezen uit een aantal talen en eenheden.

De eenheden voor temperatuur en vacuüm bepalen ook de manier waarop ze worden weergegeven op de afgedrukte labels.



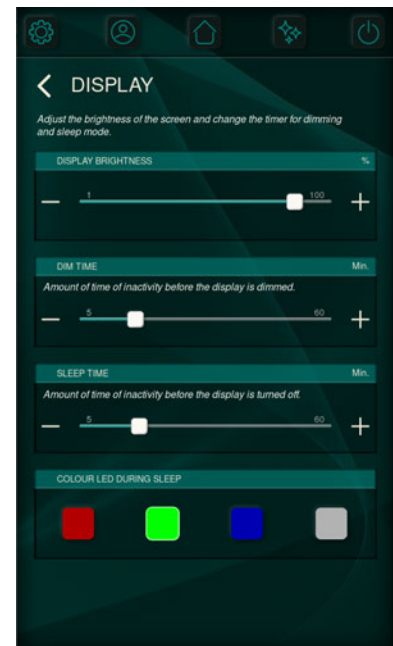
De instellingen worden opgeslagen bij het sluiten van het menu.



6.1.2.2.8 Het scherm configureren

Afhankelijk van de omgeving waarin de machine wordt gebruikt, kan een specifiek helderheidsniveau gewenst zijn. Het configuratiescherm voor het scherm bevat instellingen voor:

- Helderheid
- Inactiviteitstimer voor het dimmen van het scherm
- Inactiviteitstimer voor het uitschakelen van het scherm
- Kleur van de led die aangeeft dat de machine in de stand-by-modus staat. De kleur van deze led kan worden aangepast door een van de vier vooraf ingestelde opties te selecteren.

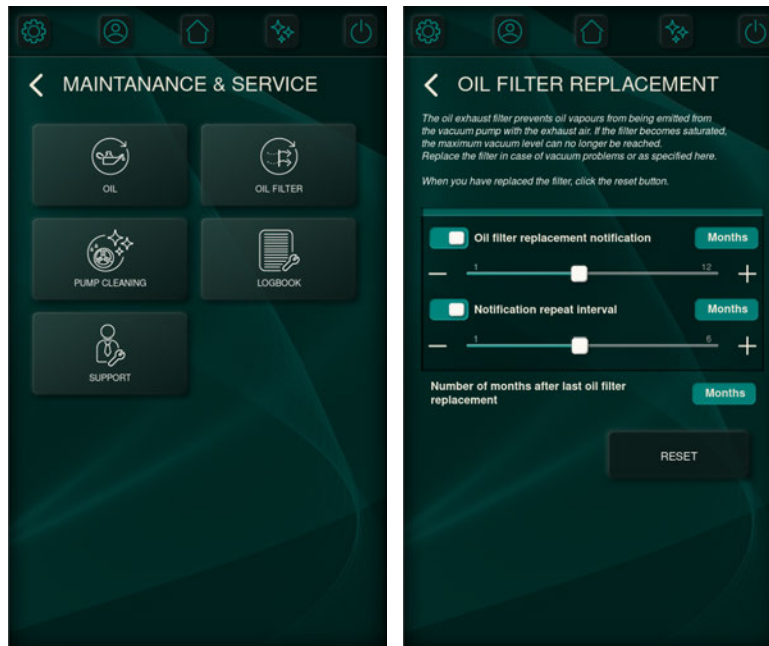


6.1.2.3 Onderhoud en service

De machine is voorzien van verschillende onderhoudsindicatielampjes om optimale prestaties te garanderen. Die indicatielampjes gaan branden wanneer het tijd is om de olie of het olienevelfilter te vervangen, of om aan te geven wanneer het pompreinigingsprogramma moet worden gestart.

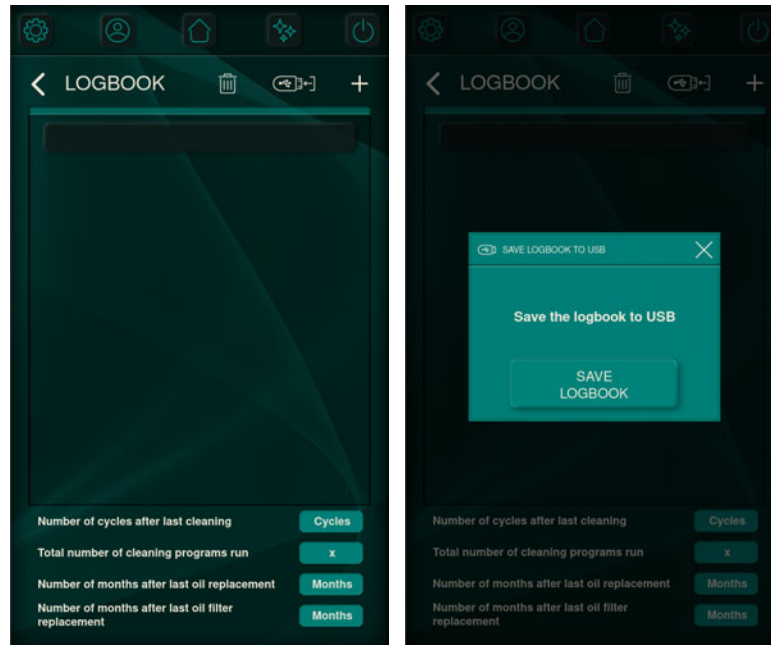
De onderliggende menu's bevatten de volgende informatie en beschikbare instellingen:

- Wanneer het laatste onderhoud is uitgevoerd
- Welke interval is ingesteld
- Resetten van de interval



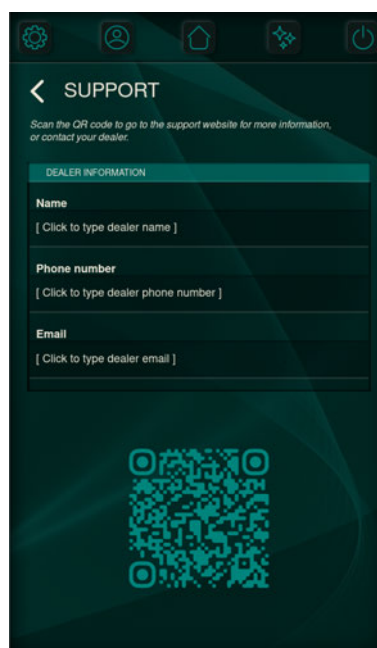
6.1.2.3.1 Logboek

Er is een logboek geïmplementeerd om serviceproviders te helpen met het beheren van servicegegevens. Het bevat een overzicht van onderhoudscycli en vastgelegde logbestanden. Serviceproviders kunnen gebruikers vragen dit logboek te delen. Die kunnen dat doen door de logboeken te exporteren naar een USB-stick en door te sturen via e-mail.



6.1.2.3.2 Ondersteuning

Als u hulp nodig hebt met de machine, biedt het menu Ondersteuning de contactgegevens voor de dealer die verantwoordelijk is voor de installatie of levering van de machine. U kunt ook de QR-code scannen om de ondersteuningswebsite te openen en aanvullende informatie te raadplegen.



6.1.2.4 Import en Export

Door verschillende import- en exportmogelijkheden kunnen machines eenvoudig worden aangepast aan de nieuwste eisen. Dat, in combinatie met continue verbeteringen in de software, preprogramma's en functies, resulteert in een algeheel betere gebruikerservaring.



6.1.2.4.1 Software-updates

Software-updates worden onderverdeeld in twee categorieën: GUI (Graphical User Interface) en firmware. De firmware is verantwoordelijk voor het definiëren van de werking en de communicatie van de Aura met hardware-onderdelen, terwijl de GUI de visuele interface bepaalt en de interacties ervan met de verschillende elementen op het scherm.

De huidige versie van de firmware en de GUI wordt weergegeven op het scherm. U kunt ze bijwerken door een USB-stick te plaatsen met daarop de specifieke GUI of firmware en op de betreffende toets te drukken.

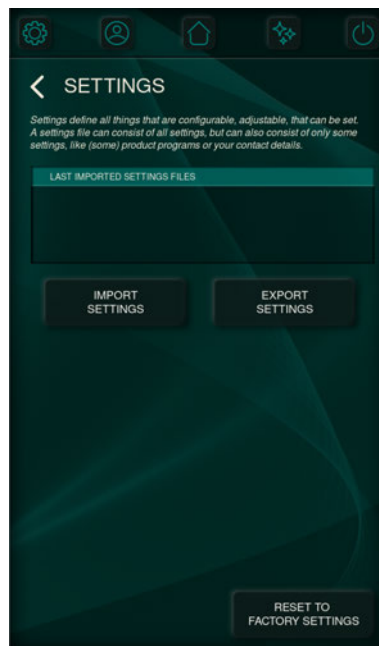


6.1.2.4.2 Import- en exportinstellingen

Instellingen definiëren alle zaken die te configureren, aan te passen en in te stellen zijn. Een instellingenbestand kan alle instellingen bevatten, maar ook slechts een aantal, bijvoorbeeld (sommige) productprogramma's of contactgegevens.

Door instellingen te importeren en exporteren, zijn machines snel en eenvoudig te synchroniseren. Plaats een USB-stick en de aangewezen gegevens worden gelezen/geschreven door de import-/exportfunctie.

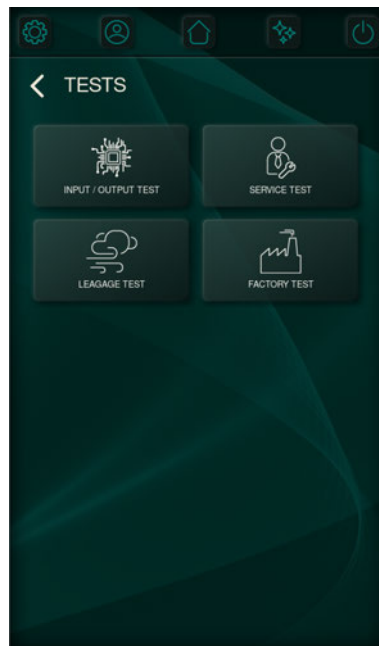
Als u de fabrieksinstellingen reset, worden alle standaardinstellingen teruggezet.



6.1.2.5 Testen

Er zijn verschillende tests geïmplementeerd om storingen op te sporen of de conditie van de machine te beoordelen. De tests variëren van eenvoudige uitgangs- en lektesten tot uitgebreide serviceanalyses. U kunt er het volgende mee:

- de aanwezigheid en mate van machinelekken blootleggen
- het eindvacuüm meten en laten zien hoe lang het duurt om dat te bereiken
- controleren of de verschillende hardware-onderdelen goed werken



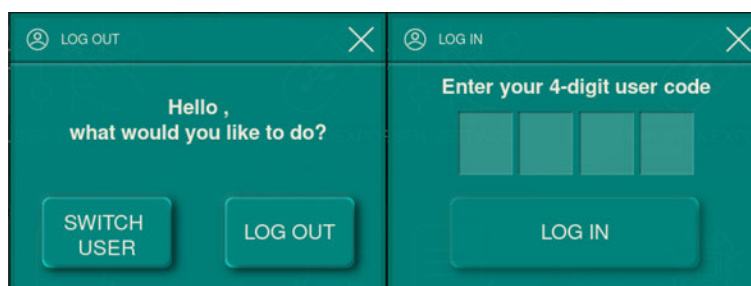
6.1.3 Andere gebruiker

U kunt het menu Andere gebruiker openen via het beginscherm, zoals te zien is in hoofdstuk *Bedieningspaneel* op pagina 25

De toegang tot relevante instellingen wordt verleend op basis van het geautoriseerde niveau van de gebruiker die zich heeft aangemeld. De eigenaarscode is standaard ingesteld op **1324**.

In hoofdstuk *Gebruikersbeheer* op pagina 32 wordt uitgelegd hoe u nieuwe gebruikersprofielen kunt definiëren.

Gebruikersgegevens kunnen worden afgedrukt op het label en worden opgeslagen voor HACCP-doeleinden.



6.1.4 Basisbediening

6.1.4.1 Machine opstarten

1. Steek de stekker in het stopcontact (zie *Elektrische installatie* op pagina 71). Het scherm licht op en is klaar voor gebruik.

Wanneer de vacuümpomp moet worden gereinigd, geeft de machine na het starten het waarschuwingsbericht "Pompreiniging vereist" weer. Sluit het deksel van de machine terwijl het bericht wordt weergegeven om het pompreinigingsprogramma direct uit te voeren. Raadpleeg *Pompreinigingsprogramma uitvoeren* op pagina 66

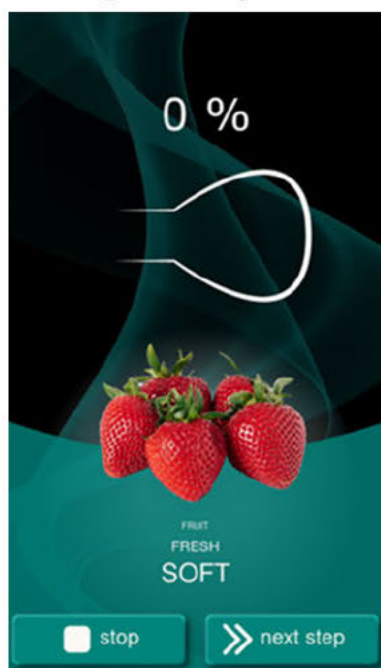
6.1.4.2 Verpakkingscyclus starten

De machine moet zijn opgestart volgens *Machine opstarten* op pagina 46 voordat u een verpakkingscyclus start.

1. Selecteer het gewenste programma.
2. Stop het product/de producten in de vacuümzak.
3. Plaats de vacuümzak in/op de vacuümkamer. Zorg ervoor dat de opening(en) juist geplaatst zijn op de sealpositie(s).
4. Sluit het deksel.
De verpakkingscyclus start.

6.1.4.3 Tijdens de vacuümcyclus

Wanneer het deksel wordt gesloten, start de vacuümcyclus. De cyclus kan altijd worden beëindigd door op de **STOP**-toets te drukken. Stappen kunnen worden overgeslagen/eerder worden beëindigd door te drukken op de toets **Volgende stap**.



Bij het verpakken van vochthoudende producten zoals soepen en sauzen is het van belang om het vacuüm trekproces nauwlettend te volgen. Op het moment dat er belletjes ontstaan of het product begint te borrelen, dient u direct door te gaan naar de volgende stap in de cyclus. Het inschakelen van Liquid Control helpt bij het detecteren van het verdampingspunt en voorkomt lekken en uitdrogen.

6.1.5 Extern vacuüm

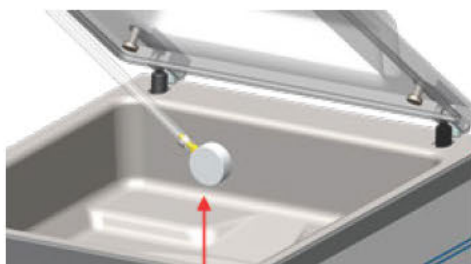
Met de functie Extern vacuüm kunnen speciale voedingsverpakkingen buiten de machine vacuüm worden getrokken.



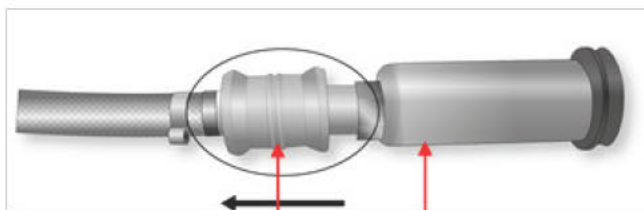
Controleer vooraf of de betreffende gastronormverpakking wel bestand is tegen een vacuüm en dit kan behouden.

De optie Extern vacuüm selecteert u met de volgende stappen.

1. Selecteer het programma **Extern vacuüm**.
 2. Sluit de extern-vacuümslang aan op de machine door de adapter over de aanzuigopening (1) in de vacuümkamer te plaatsen.
 3. De extern-vacuümslang aansluiten op de verpakking
 - a. Sluit de adapter (3) van de extern-vacuümslang aan op het ventiel van de verpakking.
 - b. Schuif het schuifventiel (2) in de richting van de slang (gesloten stand).
 4. Druk op de toets **Start** om de vacuümcyclus te starten. De verpakking wordt buiten de machine vacuüm getrokken.
 5. Schuif het schuifventiel van de adapter in de richting van de gastronormverpakking (geopende stand) en verwijder de extern-vacuümslang uit de verpakking.
- Selecteer het programma **Extern vacuüm**. Zie *Functieprogramma's* op pagina 29.
 - Sluit de extern-vacuümslang aan op de machine door de adapter over de aanzuigopening (1) in de vacuümkamer te plaatsen.
 - De extern-vacuümslang aansluiten op de verpakking:
 1. Sluit de adapter (3) van de extern-vacuümslang aan op het ventiel van de verpakking.
 2. Schuif het schuifventiel (2) in de richting van de slang (gesloten stand).



1



2

3

6.1.6 Richtlijnen voor functiewaarden

Voor elke functie kunnen waarden worden ingesteld indien u geautoriseerd bent als eigenaar. Om de gevolgen van de ingestelde waarde te begrijpen, legt de onderstaande tabel de gevolgen uit van het geven van een lage of hoge waarde voor elke functie.

Voor de waarden in onderstaande tabel geldt de volgende vuistregel voor het instellen van een waarde in mbar. Deze waarden kunnen iets variëren, afhankelijk van de luchtvochtigheid.

- 99% = 10 mbar

- 0% = 1013 mbar

Functie	Bereik	Conditie
Vacuüm	30 – 99,8%	Vuistregel: hoe dieper het vacuüm, hoe minder zuurstof er in de verpakking blijft zodat het product langer houdbaar blijft. Er zijn uitzonderingen op deze regel.
Vacuüm+	0 – 60 seconden	Dit is de tijd dat vacuüm trekken doorgaat nadat het maximale vacuüm bereikt is. Dit is bedoeld om ingesloten lucht uit het product te laten ontsnappen. Opmerking: vacuüm moet ingesteld zijn op het maximum.
Gas	30 – 98%	Voor sommige producten kan het wenselijk zijn gas toe te voegen in de verpakking, om zodoende de houdbaarheid van het product te vergroten.
Gas+	0,1 – 1 seconde	Voor sommige producten kan het wenselijk zijn om extra gas toe te voegen in de verpakking, zodat een "ballonverpakking" ontstaat. Hiermee kan een fragiel product beter worden beschermd. De aan te bevelen waarde voor Gas+ is 0,7 seconden.
Rood vlees	0,1 – 1 seconde	Bij het verpakken van grote stukken vers vlees blijft het product ook tijdens de sealfase ontgassen vanuit het product. Doordat de opening van de vacuümzak reeds gesloten is, ontstaan er na het beluchten mogelijk lucht-opeenhopingen (air pockets). Deze functie voorkomt deze lucht-opeenhopingen.
Liquid Control	30 – 99,8%	Indien de druk afneemt, wordt het kookpunt van vloeistoffen verlaagd. Deze natuurkundige wet kan ertoe leiden dat een product gaat koken. Naast vervuiling van de machine zorgt dit voor gewichts- en kwaliteitsverlies van het te verpakken product. Door de functie Liquid Control in te schakelen, detecteert deze speciale sensor het verdampingspunt, stopt het programma met vacuüm trekken en gaat het door met de volgende stap in het verpakkingsproces. De in te stellen waarde is de maximaal haalbare vacuümwaarde. Houd er rekening mee dat deze vacuümwaarde alleen haalbaar is zolang het product niet gaat koken.
Liquid Control+	0,1 – 5 seconden	Dit is de tijd dat het vacuüm trekken doorgaat na detectie van het verdampingspunt. Vanwege de verdamping kan zich een kleine schok voordoen die alle resterende lucht uit de zak drukt. De beste manier om de juiste tijd te bepalen is door proefondervindelijk de optimale waarde te bepalen.

Functie	Bereik	Conditie
Stap Vacuüm	30 – 99,8%	Wanneer de waarde voor Vacuüm+ tijd niet effectief genoeg is om ingesloten lucht te laten ontsnappen, moet de functie Stap vacuüm worden ingeschakeld. In maximaal vijf stappen wordt vacuüm trekken dan afgewisseld met een handhaafperiode. Elke stap zorgt voor een hoger vacuüm dan bij de voorgaande stap.
Sealtijd	0,1 – 4,0 seconden	Dit is de tijdsduur waarin de sealdraad en/of snijdraad verwarmd wordt. Hoe langer de tijdsduur, hoe meer hitte er wordt overgebracht op de zak.
Reinigen van de pomp	15 minuten	Vaste waarde.



Het vacuüm in de kamer moet minimaal 30% zijn op het moment van sealen.

Indien de druk afneemt, wordt het kookpunt van vloeistoffen verlaagd, zie *Damplijn water* op pagina 72. Als gevolg daarvan kan een product gaan koken. Dit kan vervuiling van de machine veroorzaken en leidt tot gewichts- en kwaliteitsverlies van het te verpakken product.

Bij het verpakken van vochthoudende producten zoals soepen en sauzen is het van belang om het vacuüm trekproces nauwlettend te volgen. Als er belletjes ontstaan of het product begint te koken, dient u direct door te gaan naar de volgende stap in de cyclus. Er kan een hoger vacuümniveau worden bereikt door producten voldoende te laten afkoelen voordat het vacuümtrekken wordt gestart.

Bij verpakken van vochthoudende producten is het van belang dat het pompreinigingsprogramma minimaal één keer per week gedraaid wordt. Bij dagelijks vacuüm trekken van vochthoudende producten wordt aangeraden aan het eind van iedere dag het pompreinigingsprogramma te laten draaien.

6.2 Printer

Op de machine kan een printer worden aangesloten om verpakkingslabels te printen.

6.2.1 Een label maken

Voor het starten van een programma kunt u een label toevoegen in de menu's. Als u een label wilt toevoegen/bewerken, drukt u op de toets Labels en voert u de gewenste informatie in:

1. Klantnaam
2. Labelnummer
3. Naam
4. Info
5. Houdbaarheid
6. Bewaartemperatuur

- 7. Printen Klantnaam Ja/Nee
- 8. Printen Info Ja/Nee
- 9. Printen Eindvacuum Ja/Nee
- 10. Printen Houdbaar tot Ja/Nee
- 11. Gebruiker afdrukken Ja/Nee
- 12. Print bewaartemp. Ja/Nee

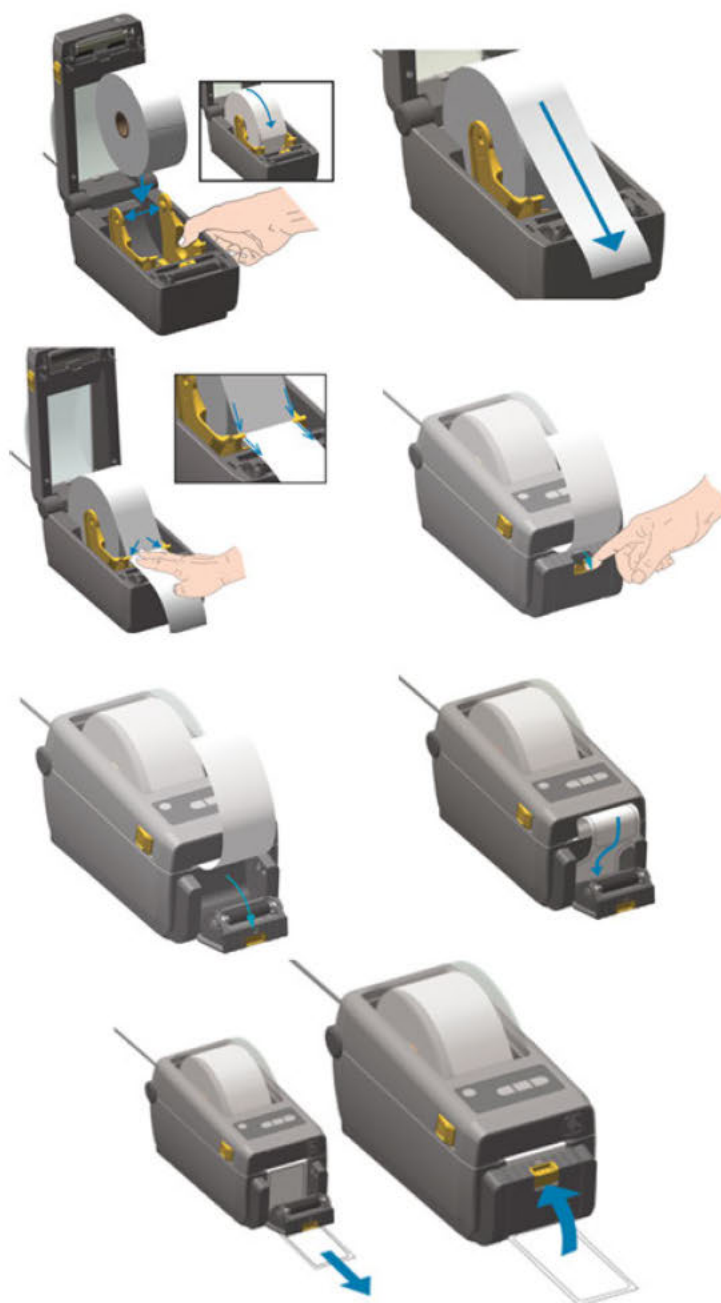
U kunt ook het aantal labels selecteren dat u per cyclus nodig hebt. Als u een extra label nodig hebt nadat de complete cyclus is geëindigd en alle labels al zijn geprint, selecteer dan de optie **Afdrukken extra label**. Hiermee wordt het laatst geprinte label opnieuw geprint.

6.2.2 Een printerrol vervangen

Volg de stappen hieronder om de labelrol in de printer te plaatsen.



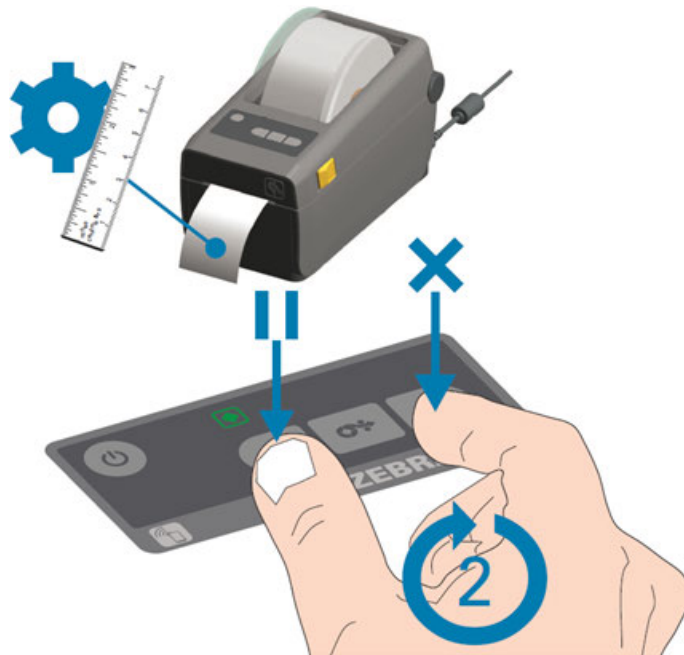
De binnendiameter van de labelrol is groter dan de houder, maar desondanks kan de rol probleemloos worden gebruikt.



Figuur 3: De printerrol vervangen

6.2.3 De printer uitlijnen

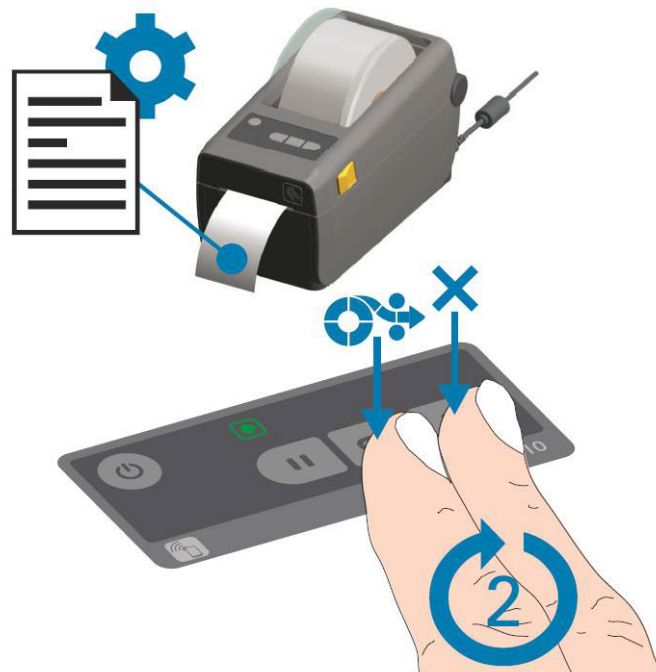
1. Schakel de printer in en controleer of het indicatielampje groen is.
2. Druk gedurende 2 seconden tegelijkertijd op de toets **Pauze** en **Annuleren**.



Figuur 4: De printer uitlijnen

De printer print een aantal labels en bepaalt de juiste positie.

3. Druk gedurende 2 seconden tegelijkertijd op de toets **Toevoer** en **Annuleren**.



Figuur 5: Het eerste label printen

De printer print het eerste label.

4. Verwijder het eerste geprinte label om de volgende labels te printen.

7 Onderhoud

Neem bij het uitvoeren van onderhoudswerkzaamheden altijd de volgende veiligheidsregels in acht.



- Ontkoppel altijd de stroomtoevoer door de stekker los te koppelen.
- Sluit altijd de gastoevoer af (indien van toepassing).



- Alleen getrainde technici mogen de beschreven onderhoudswerkzaamheden uitvoeren.
- Test de machine nadat onderhoudswerkzaamheden of reparaties zijn uitgevoerd, zodat het zeker is dat de machine weer veilig gebruikt kan worden.

7.1 Onderhoudsschema

Het onderstaande schema toont de onderhoudsactiviteiten die uitgevoerd moeten worden en het interval waarmee deze activiteiten moeten worden uitgevoerd.

Voor specifieke beschrijvingen voor het uitvoeren van de onderhoudsactiviteiten raadpleegt u het desbetreffende hoofdstuk.

Activiteit *	1-D	1-W	1-M	6-M	1-Y	4-Y
Reiniging						
De machine reinigen.	X					
Inspecties						
Controleer het olieniveau.		X				
Voer het pompreinigingsprogramma uit.**		X				
Inspecteer de sealbalken.		X				
Inspecteer het siliconenrubber van de siliconenhouders.		X				
Inspecteer het dekselrubber.		X				
Controleer het kunststofdeksel op scheuren (indien van toepassing).		X				
Inspecteer de dekselveren. Let extra op eventuele beschadigingen en de bevestigingen van de dekselveren.					X	
Smering						
Vervang de olie van de vacuümpomp. Zie <i>Technische gegevens</i> op pagina 70 voor het olietype.				X		

Activiteit *	1-D	1-W	1-M	6-M	1-Y	4-Y
Vervanging						
Vervang de sealraden.				X		
Vervang het siliconenrubber van de siliconenhouders.				X		
Vervang het dekselrubber.				X		
Vervang het olienevelfilter.					X	
Neem contact op met uw dealer voor een professionele service.					X	
Vervang het kunststofdeksel (indien van toepassing).						X

* 1-D = Dagelijks, 1-W = Wekelijks, 1-M = Elke maand, 6-M = Elke 6 maanden, 1-J = Jaarlijks, 4-J = Elke 4 jaar

**Bij het verpakken van vochtige producten is dat niet genoeg; het moet dan dagelijks gebeuren.

7.2 Machine reinigen



- Reinig de machine nooit met een hogedrukreiniger.
- Gebruik geen agressieve of giftige schoonmaakmiddelen.
- Gebruik geen schoonmaakmiddelen met oplosmiddelen.

Reinig de oppervlakken van de machine met een zachte, vochtige doek. U kunt ook reinigingsmiddel aanbrengen op de machine en naspoelen met schoon water.

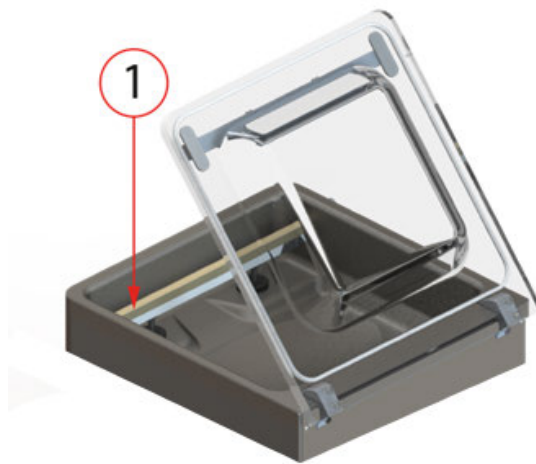
7.3 De sealdraad vervangen

Afhankelijk van uw machinespecificatie kunt u één van de volgende (combinaties van) sealraden hebben:

- Brede seal: één brede sealdraad
- Dubbele seal: twee sealraden
- Trenn-seal: één sealdraad en één snijdraad

Het proces van het vervangen van de sealraden is hetzelfde voor alle types.

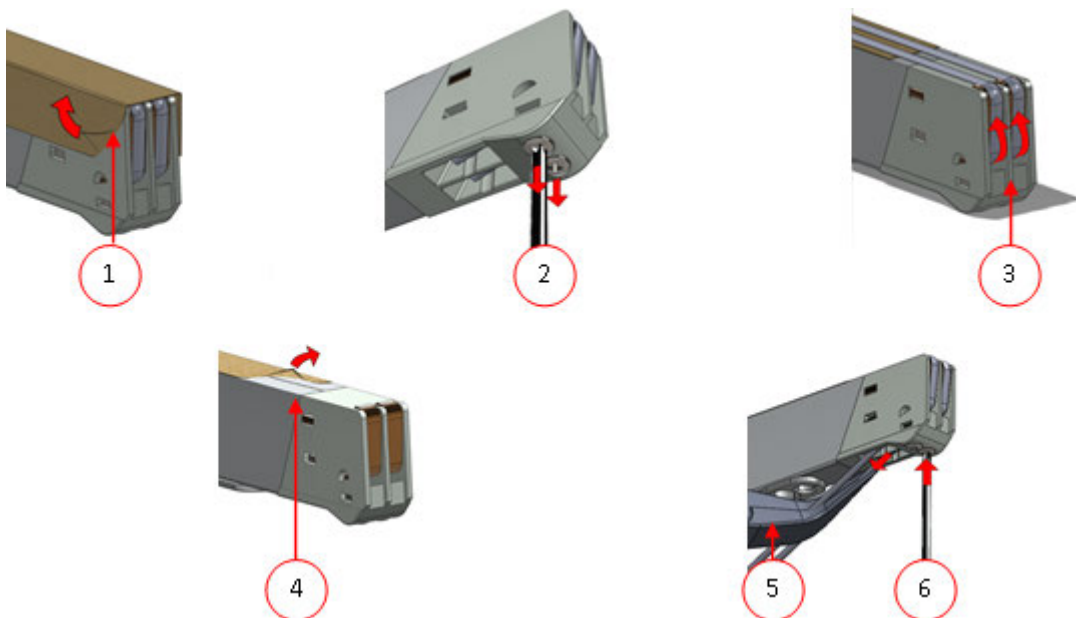
Vervang de sealraden indien de draad en/of de Teflon-tape beschadigd zijn, of zoals gespecificeerd in *Onderhoudsschema* op pagina 54.



Tabel 1: De sealbalk verwijderen

Tabel 2:

1. Verwijder de sealbalk door deze van de cilinders te tillen. Zie *De sealdraad vervangen* op pagina 55.



Figuur 6: De sealdraad vervangen

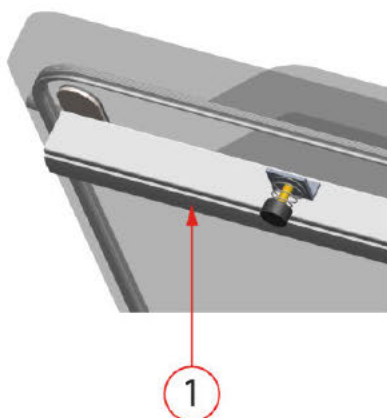
2. Verwijder de Teflon-tape (1) die de sealdraad beschermt.
3. Verwijder de schroeven (2) aan de onderzijde van de sealbalk en verwijder de sealdraden (3).
4. Vervang de Teflon-tape op de sealbalk.
 - a. Trek de Teflon-tape van de bovenkant van de sealbalk (4).

- b. Reinig de sealbalk met een stofvrije doek.
 - c. Zet een nieuw stuk Teflon-tape met dezelfde lengte op de sealbalk.
5. Vervang de sealdraden.
 - a. Snijd een nieuw stuk sealdraad of snijdraad van dezelfde lengte als van de sealbalk plus circa 15 cm.
 - b. Plaats eerst de draad op één zijde van de sealbalk door de schroeven (2) vast te draaien.
 - c. Breng de andere zijde van de draad op zijn plek en recht en span deze met een tang. Zet hem hierna vast door de schroeven aan te draaien.
 - d. Snijd de uiteinden van de draad aan beide zijden af.
6. Vervang de Teflon-tape op de sealdraad.
 - a. Snijd een nieuw stuk Teflon-tape van dezelfde lengte als van de sealbalk plus circa 5 cm.
 - b. Plak de tape glad en zonder vouwen over de sealdraden op de sealbalk.
 - c. Snijd de tape af.
7. Plaats de sealbalk terug op zijn plek.

7.4 Het siliconenrubber van de siliconenhouders vervangen

Om een afdichting van goede kwaliteit te verkrijgen moet het siliconenrubber niet beschadigd zijn en moet het oppervlak vlak zijn. Het rubber kan beschadigd raken door verbranding met de sealdraad of door mechanisch contact.

Vervang het siliconenrubber indien het beschadigd is, of zoals gespecificeerd in *Onderhoudsschema* op pagina 54.



Figuur 7: Het siliconenrubber van de siliconenhouders vervangen

1. Trek het oude siliconenrubber van de houder. Zie *Figuur 7: Het siliconenrubber van de siliconenhouders vervangen* op pagina 57.
2. Snijd een nieuw stuk siliconenrubber af. Zorg ervoor dat het net zo lang is als de houder.



Een te kort of te lang stuk veroorzaakt problemen met de afdichting van de zak.

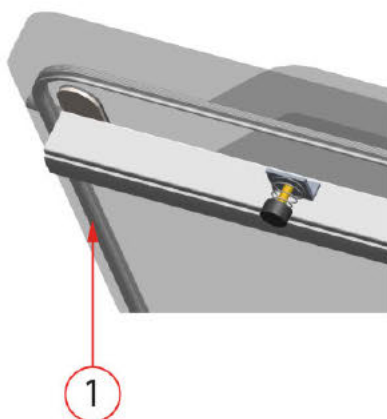
3. Plaats het nieuwe stuk siliconenrubber in de siliconenhouder door het in de uitsparing te drukken.

Controleer of het siliconenrubber volledig en gelijkmatig in de sleuf is geplaatst. Het is ook belangrijk dat het oppervlak van het siliconenrubber glad is nadat het op zijn plek zit en dat het geen tekenen van spanning toont.

7.5 Dekselrubber vervangen

Het dekselrubber zorgt dat de vacuümkamer volkomen is afgesloten tijdens de machinecyclus. Dit is essentieel voor het bereiken van een maximaal vacuümniveau. Het dekselrubber slijt wegens extreme drukverschillen en moet daarom regelmatig worden vervangen.

Vervang het dekselrubber indien dit beschadigd is of zoals gespecificeerd in *Onderhoudsschema* op pagina 54.



Figuur 8: Dekselrubber vervangen

1. Trek het oude rubber los om het te verwijderen.
2. Snijd een nieuw stuk rubber.



Snijd het nieuwe stuk rubber bij voorkeur iets langer af dan het oude stuk.
Snijd de uiteinden recht af.



Wanneer het dekselrubber te kort of te lang is, kan dit problemen geven bij het sluiten van het deksel of kan er lekkage ontstaan.

3. Plaats het nieuwe dekselrubber door dit in de sleuf te drukken. De lip van het rubber moet naar beneden en naar buiten zijn gericht.

Het rubber moet gelijkmatig en zonder spanning in de sleuf geplaatst worden. De uiteinden moeten strak tegen elkaar komen om lekkage te voorkomen.

7.6 Dekselveren inspecteren

1. Controleer de bevestigingen van de dekselveren op slijtage, corrosie en beschadigingen.
2. Controleer de dekselveren op slijtage en beschadigingen.



Neem bij lekkage contact op met uw servicedealer.

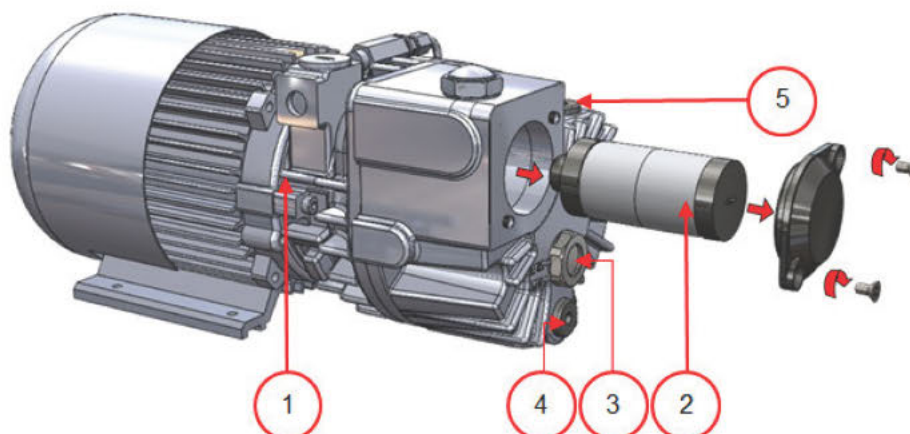
7.7 Onderhoud vacuümpomp

De vacuümpomp creëert het vacuüm. Periodiek onderhoud van de pomp is erg belangrijk.

7.7.1 Overzicht

Afhankelijk van de configuratie is de machine uitgerust met een van de volgende pompen:

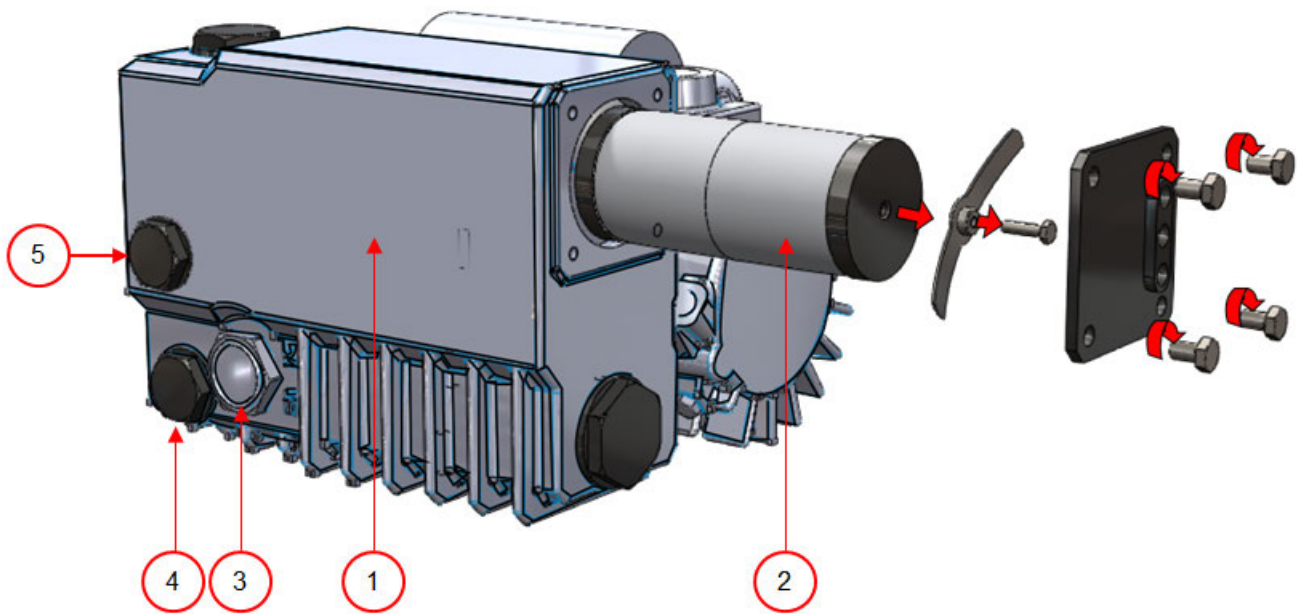
7.7.1.1 Busch-pomp 8 m³/u



Figuur 9: Overzicht van de Busch-pomp

1. **Vacuümpomp** - Creëert het vacuüm voor het proces.
2. **Olienevelfilter** - Filtert de lucht door oliedampen af te vangen.
3. **Oliekijkglas** - Geeft het maximale en het minimale olieniveau van de vacuümpomp aan.
4. **Olieaftapplug** - Als de olieaftapplug wordt verwijderd, kan de olie worden afgetapt.
5. **Olievulplug** - Als de olievlug wordt verwijderd, kan olie worden bijgevuld.

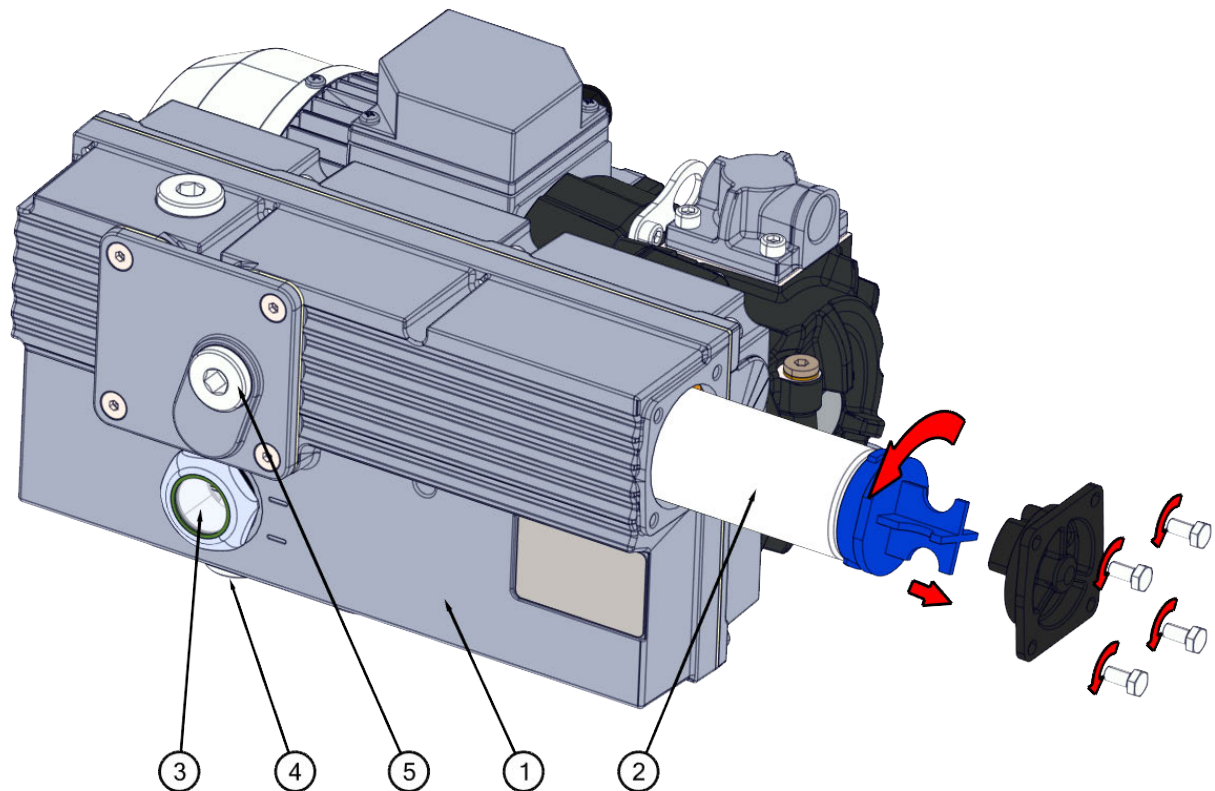
7.7.1.2 Busch-pomp 16 - 21 m³/u



Figuur 10: Overzicht van de Busch-pomp

1. **Vacuümpomp** - Creëert het vacuüm voor het proces.
2. **Olienevelfilter** - Filtert de lucht door oliedampen af te vangen.
3. **Oliekijkglas** - Geeft het maximale en het minimale olieniveau van de vacuümpomp aan.
4. **Olieaftapplug** - Als de olieaftapplug wordt verwijderd, kan de olie worden afgetapt.
5. **Olievulplug** - Als de olievulplug wordt verwijderd, kan olie worden bijgevuld.

7.7.1.3 Becker-pomp 16 - 21 m³/u

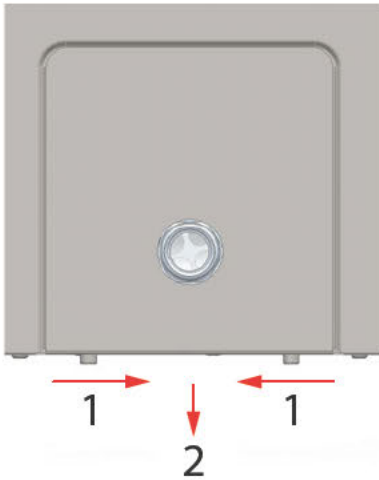


Figuur 11: Overzicht van de Becker-pomp

1. **Vacuümpomp** - Creëert het vacuüm voor het proces.
2. **Olienevelfilter** - Filtert de lucht door oliedampen af te vangen.
3. **Oliekijkglas** - Geeft het maximale en het minimale olieniveau van de vacuümpomp aan.
4. **Olieaftapplug** - Als de olieaftapplug wordt verwijderd, kan de olie worden afgetapt.
5. **Olievulplug** - Als de olievulplug wordt verwijderd, kan olie worden bijgevuld.

7.7.2 Servicepaneel

Aan de zijkant van de machine kan een onderhoudspaneel worden gevonden. Wanneer de twee uitstekende nokken naar elkaar toe en daarna omlaag worden geschoven, kan het paneel worden verwijderd. De olievul- en -aftapopeningen van de pomp worden dan zichtbaar.



7.7.3 Olie verwijderen, olie toevoegen

In deze sectie wordt beschreven hoe u olie uit de pomp verwijderd en olie aan de pomp toevoegt.

Zie *Overzicht* op pagina 59 voor de pomp die in de machine is gemonteerd en een overzicht van de onderdelen.



De olie in de vacuümpomp kan heet zijn. Tijdens het verwijderen van de olie is aanraking met hete olie mogelijk.



Het verdient aanbeveling om gebruik te maken van persoonlijke beschermingsmiddelen met de corresponderende CE-markering

Indien de machine gedurende langere tijd niet gebruikt wordt, dient de olie uit de pomp te worden verwijderd. Dit is nodig omdat vocht en vuil in de olie tot aantasting van de pomp kunnen leiden, waardoor de pomp bij het eerstvolgende gebruik vast kan lopen.

U verwijderd olie uit de pomp met de volgende stappen:

1. Plaats een opvangbankje onder de olieaftapplug.
2. Verwijder de olieaftapplug.
De olie loopt uit de pomp.
3. Vervang de olieaftapplug.

U voegt olie toe aan de pomp met de volgende stappen. U kunt deze stappen uitvoeren nadat alle olie is verwijderd, maar ook om olie bij te vullen.

4. Verwijder de olievulplug.
5. Vul olie bij totdat het olieniveau in het olietijkglas zich tussen het minimale en maximale niveau bevindt.
6. Plaats de olievulplug terug.

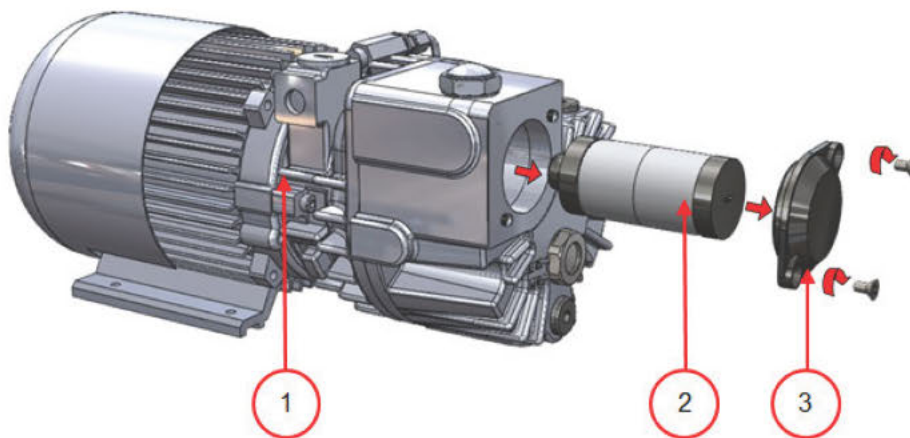
7.7.4 Olienevelfilter vervangen



Het verdient aanbeveling om gebruik te maken van persoonlijke beschermingsmiddelen met de corresponderende CE-markering

Het olienevelfilter voorkomt dat er oliedamp uitgestoten wordt met de uitlaatlucht van de vacuümpomp. Indien het filter verzadigd raakt, is het niet langer mogelijk om maximale vacuüm te bereiken. Vervang het filter in geval van vacuümproblemen, of zoals gespecificeerd in *Onderhoudsschema* op pagina 54.

7.7.4.1 Busch-pomp 8 m³/u



Figuur 12: Olienevelfilter vervangen

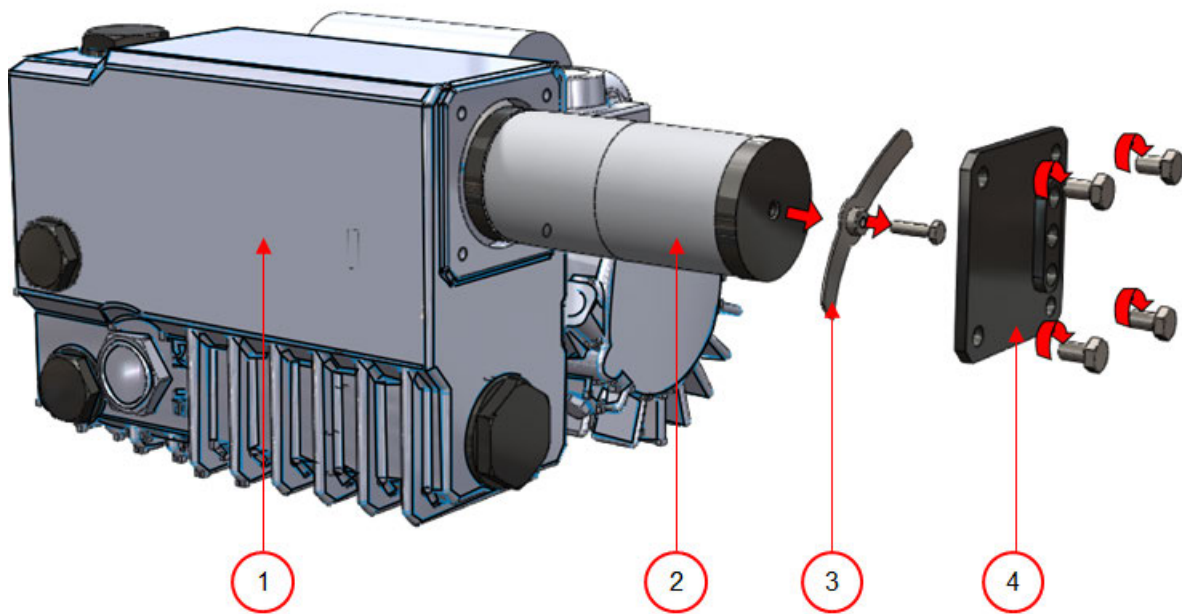
U verwijdt het oude olienevelfilter met de volgende stappen:

1. Verwijder de filterafdekking (3) van de vacuümpomp (1) en leg deze apart.
2. Verwijder het olienevelfilter (2) uit de vacuümpomp.

Plaats een nieuw olienevelfilter met de volgende stappen:

3. Draai het nieuwe filter in de vacuümpomp.
Zorg ervoor dat de O-ring juist geplaatst is op de filterinlaat.
4. Monteer de apart gelegde filterafdekking.

7.7.4.2 Busch-pomp 16 - 21 m³/u



Figuur 13: Olienevelfilter vervangen

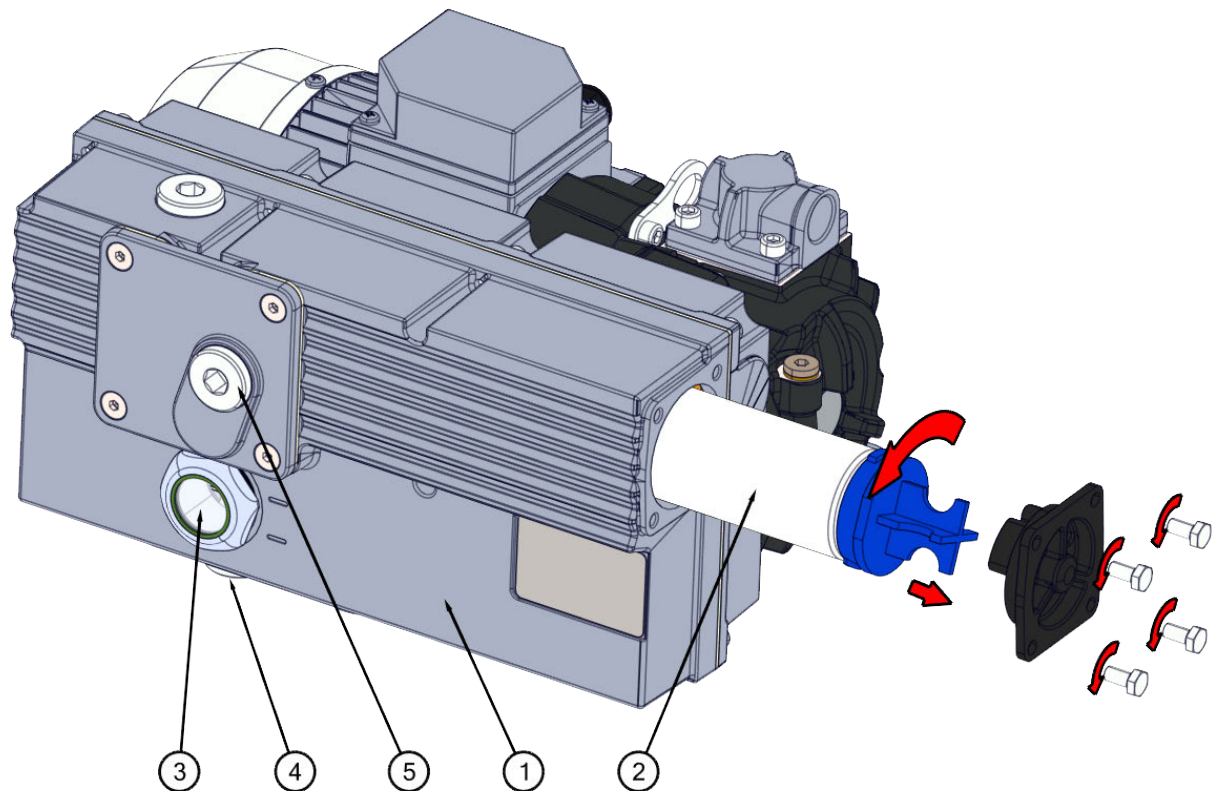
U verwijdert het oude olienevelfilter met de volgende stappen:

1. Verwijder de filterafdekking (4) van de vacuümpomp (1) en leg deze apart.
2. Verwijder het veerblad (3) en leg het apart.
3. Verwijder het oude filter (2).

Plaats een nieuw olienevelfilter met de volgende stappen:

4. Plaats het nieuwe filter in de vacuümpomp.
Zorg ervoor dat de O-ring juist geplaatst is op de filterinlaat.
5. Monteer het apart gelegde veerblad.
6. Monteer de apart gelegde filterafdekking.

7.7.4.3 Becker-pomp 16 - 21 m³/u



Figuur 14: Olienevelfilter vervangen

U verwijdt het oude olienevelfilter met de volgende stappen:

1. Draai de vier schroeven (3) los waarmee de filterafdekking (4) is bevestigd en verwijder de afdekking.
2. Draai het oude filter (2) 90° linksom en trek het uit de behuizing van de pomp (1).
3. Plaats het oude filter in een geschikte bak om eventueel lekken te voorkomen.

Plaats een nieuw olienevelfilter met de volgende stappen:

4. Plaats het nieuwe filter in de vacuümpomp.
5. Draai het filter 90° rechtsom tot het op zijn plaats klikt.
6. Monteer de filterafdekking en draai de vier schroeven vast.

Zorg ervoor dat de O-ring juist is geplaatst.

7.7.5 Pompreinigingsprogramma uitvoeren

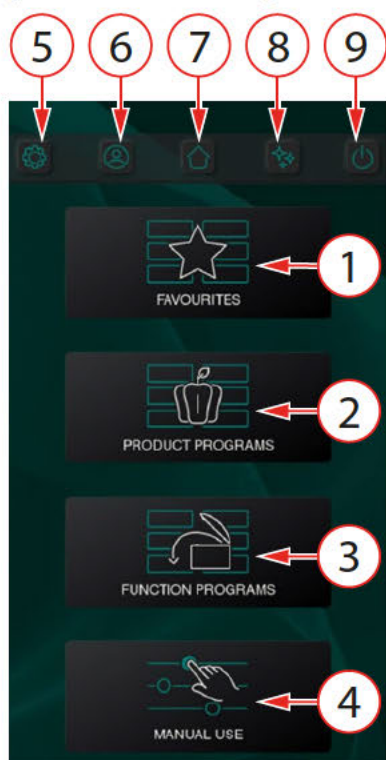
Het pompreinigingsprogramma laat de vacuümpomp gedurende 15 minuten lopen. Tijdens het programma bereiken pomp en olie de bedrijfstemperatuur. Vocht in de pomp wordt geabsorbeerd door de olie. De hoge temperatuur zorgt ervoor dat het vocht in de pomp verdampt en verkleint het risico van corrosie.

Het is aan te bevelen het pompreinigingsprogramma uit te voeren voordat u de machine voor het eerst gaat gebruiken, nadat de machine langere tijd buiten bedrijf geweest is, en vooral voordat u olie vervangt.

Voer het pompreinigingsprogramma elke week uit. Indien u vochtige producten verpakt, zoals soepen of sauzen, dient u het pompreinigingsprogramma elke dag uit te voeren.

1. Selecteer het pompreinigingsprogramma.

Druk op de toets **Pompreiniging** (8). Als de gebruiker deze knop indrukt, verschijnt er een dialoogvenster met informatie over de pompconditioneringscyclus. De cyclus kan vanuit deze positie ook worden gestart door het deksel te sluiten.



2. Sluit het deksel om het pompreinigingsprogramma te starten.
Het pompreinigingsprogramma wordt gedurende 15 minuten uitgevoerd.

8 Probleemoplossing en foutcodes

De onderstaande tabellen geven de mogelijke storingen aan met de bijbehorende oorzaak en de stappen die ondernomen moeten worden.

Storing	Activiteit	Meer informatie
Bedieningspaneel licht niet op.	• Sluit de machine aan op het stopcontact.	<i>Machine aansluiten</i> op pagina 22 <i>Elektrische installatie</i> op pagina 71
Het bedieningspaneel is ingeschakeld maar er is geen activiteit na het sluiten van het deksel.	• Controleer de schakelaar van het deksel of stel deze bij.	Neem contact op met uw leverancier.
Onvoldoende eindvacuüm.	• Controleer de vacuüminstellingen van het programma en pas ze aan. • Controleer of de extractieopening niet bedekt is. • Controleer het olieniveau in de pomp. • Controleer/vervang het olienevelfilter. • Controleer/vervang het dekselrubber.	<i>Bediening</i> op pagina 24. <i>Onderhoud vacuümpomp</i> op pagina 59. <i>Olienevelfilter vervangen</i> op pagina 63. <i>Dekselrubber vervangen</i> op pagina 58.
Vacuümproces is langzaam.	• Controleer of de extractieopening niet bedekt is. • Controleer het olieniveau in de pomp. • Controleer/vervang het olienevelfilter.	<i>Olienevelfilter vervangen</i> op pagina 63.

Storing	Activiteit	Meer informatie
Vacuümszak is niet juist afgedicht.	- Trek de vacuümszak uit de machine en maak de contactoppervlakken in de montagegaten van de sealbalk schoon. - Controleer de sealinstellingen van het programma en pas ze aan. - Controleer/vervang de Teflon-tape en de sealdraden. - Controleer/vervang het siliconenrubber in de siliconenhouders. - Controleer de binnenzijde van de vacuümszak op vervuiling en reinig deze.	<i>Bediening</i> op pagina 24. <i>De sealdraad vervangen</i> op pagina 55. <i>Het siliconenrubber van de siliconenhouders vervangen</i> op pagina 57.

Foutberichten

Storing	Activiteit	Meer informatie
Cyclus afgebroken!	- Controleer of het deksel geopend is. - Sluit het deksel.	Open het deksel niet voordat het programma is voltooid.
Storing druksensor!	Controleer of de sensor aangesloten is.	In het geval dat de storing terugkeert, neemt u contact op met de leverancier.
Pomp reiniging vereist!	Voer het pompreinigingsprogramma uit.	Start het pompreinigingsprogramma door het deksel te sluiten. Het programma duurt 15 minuten.
Olie moet worden vervangen!	Er is een onderhoudscontrole nodig.	Activiteit: Er is een onderhoudscontrole nodig. Neem voor meer informatie contact op met uw leverancier

9 Afdanken



Geef olie en onderdelen niet mee met het gewone huishoudelijk afval. Zorg bij de vervanging van onderdelen of olie na afloop van de levensduur dat alle materialen op een wettige en milieuvriendelijke wijze worden ingezameld en vernietigd of worden hergebruikt.

10 Bijlagen

10.1 Technische gegevens

10.1.1 Aura-serie

Aura	35	35+	42	42+	42XL	42XL+
Algemeen						
Omgevingstemperatuur tijdens werking	5 tot 30 °C	5 tot 30 °C	5 tot 30 °C	5 tot 30 °C	5 tot 30 °C	5 tot 30 °C
Bedrijfscondities machine: relatieve vochtigheid (niet-condenserend)	10-90%	10-90%	10-90%	10-90%	10-90%	10-90%
Geluidsproductie	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)
Maximale dagelijkse productie	5 u/dag	5 u/dag	5 u/dag	5 u/dag	5 u/dag	5 u/dag
Afmetingen van de machine						
Breedte	451 mm	451 mm	491 mm	491 mm	491 mm	491 mm
Lengte	543 mm	543 mm	523 mm	523 mm	613 mm	613 mm
Hoogte	454 mm	454 mm	464 mm	464 mm	469 mm	469 mm
Gewicht	36 kg	41 kg	57 kg	61 kg	68 kg	72 kg
Maximale product-hoogte	150 mm	150 mm	180 mm		180 mm	
Elektrische verbinding						
Spanning	*	*	*	*	*	*
Aansluitwaarde	*	*	*	*	*	*
Vacuümpomp						
Capaciteit	8 m ³ /u	16 m ³ /u	16 m ³ /u	21 m ³ /h	16 m ³ /u	21 m ³ /u
Olie	0,25 liter	0,3 liter	0,3 liter	0,5 liter	0,3 liter	0,5 liter
Soort synthetische olie	Foodmax Air 32	Foodmax Air 32	Foodmax Air 32	Foodmax Air 32	Foodmax Air 32	Foodmax Air 32
Omgevingstemperatuur synthetische olie	-10 tot 40°C**	-10 tot 40°C**	-10 tot 40°C**	-10 tot 40°C**	-10 tot 40°C**	-10 tot 40°C**

*Zie machineplaatje.

**Neem bij afwijkende temperaturen contact op met uw dealer.

10.2 Elektrische installatie

De elektrische installatie verschaft de stroomvoorziening voor de vacuümpomp, het sealsysteem en de bediening.

Zie het elektrisch schema voor de verdere structuur en bediening van de elektrische installatie. Voor het elektrisch schema kunt u contact opnemen met uw leverancier.



Werk aan de elektrische installatie mag uitsluitend uitgevoerd worden door een technisch expert.

De machine bestaat uit de volgende elektrische onderdelen:



Figuur 15: Overzicht van de elektrische installatie

1. Stroomaansluiting

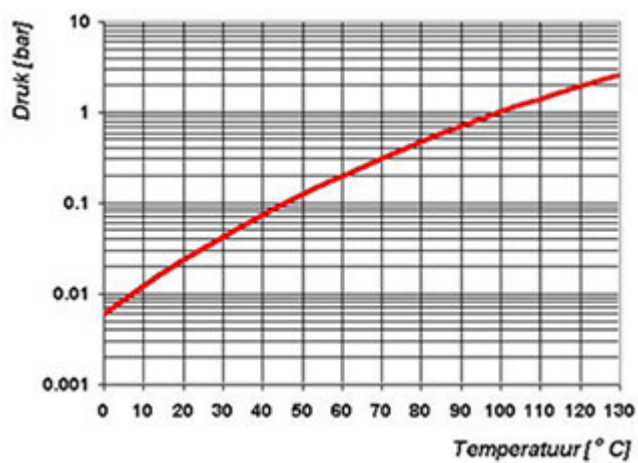
Hiermee wordt de machine aangesloten op de stroomvoorziening.

2. Bedieningspaneel

Hiermee worden de beschikbare besturingsfuncties bediend. Uw machine beschikt over de volgende besturingsvariant:

- *Aura Control System* op pagina 25

10.3 Damplijn water



Figuur 16: Damplijn water

10.4 Logboek

Dit logboek moet onder andere het volgende bevatten:

- Jaarlijks onderhoudswerk
- Grote vervangingen en calamiteiten
- Wijzigingen
- Tests van de noodstopknoppen en beveiligingen

[illegible]