

IDEAL

Emballeuse sous vide / Vacuum pack machine

USER`S MANUAL



VA-400/500



LUMAR IDEAL II

GUARANTEE

Vacuum packaging machine

LUMAR IDEAL II INC. guarantees the replacement or repair of all defective parts of this vacuum packaging machine, resulting from a material defect or a manufacturing defect, for a one year period after purchase date. This guarantee does not cover labor costs and transportation costs incurred to replace or repair the unit. Replacement of sealing bars, sealing cushions and lid seals are not covered by this guarantee. Every defective part shall be repaired or replaced free of charge, to the discretion of LUMAR IDEAL II INC. in compliance to the following conditions :

CONDITIONS:

- 1- The unit must always be repaired by authorized technicians.
- 2- Breakdown must not result from inadequate maintenance, bad usage, vandalism, fire or a disaster.
- 3- Breakdowns must be reported immediately to prevent further damage to the unit.
- 4- Defective parts must be returned.

For additional information please contact:

LUMAR IDEAL II INC.
3695A, rue Isabelle,
Brossard, QC
Canada J4Y 2R2

Phone : (450) 442-4450
Fax: (450) 659-7660

CONTENTS

User's Manual

- 1- Installation and settings
- 2- Maintenance
- 3- After-sales service
- 4- Trouble-shooting

1- INSTALLATION AND SETTINGS

The following instructions will enable you to install and bring into service your IDEAL vacuum packaging machine:

- a) Install the unit on a stable and level.
- b) Have the electrical cord connected to respect. Avoid the use of an extension cord. **Make sure to respect the unit's voltage and amperage (unit needs to be supplied on a 20amps circuit on its own).** In addition, it is imperative that the motor's rotation revolves in the direction indicated by the symbol « → ». Failure to do so will inflict severe damage to the motor after the first few seconds of use.
- c) Should your unit be equipped with the gas option, consult a gas supplier to identify the most appropriate gas mixture with regards to the product to package. When consulting a gas supplier do not forget to provide the storage temperature of the products to be packaged. The gas cylinder and regulator are not included with the gas option. A connection adaptor is however provided with this option.

**** FOR MODEL VA-400/500 SEE NEXT PAGE FOR THE SETTING ****

- d) SETTING: **Put the power "ON "AND WAIT 10 SECONDS FOR RESET TIME.**
- e) FOR EQUIPMENT WITH POTENTIOMETER CONTROL: Adjust the parameter (vacuum, seal, gas, cutting). As the adjustment will be different on each equipment depending of your bags, and your products you may have to do some tests with your product to find the properly setting.
- f) FOR EQUIPMENT WITH DIGITAL CONTROL: Adjust the parameter as follow: Use the "up" arrow to increase time or the "down" arrow to decrease time. Make test with your product to find the properly setting. To record a program: After you find the properly setting, select a program number, (1 to 12), push on and hold it up to display show "PROGRAM # 1 WRITE "- g) Free the lid's hook to enable the lid to open. Place the product to be sealed in a plastic bag designed for this use, and set the extremity of the bag to be sealed on a sealing bar. Consult your food equipment SUPPLIER to be advised on the appropriate bags to be used. For optimal sealing results, do not let the bag exceed more than 5 cm (approx. 2 inches) from the sealing bar. Avoid smearing the inner side of the bag's opening with any greasy substance. If your unit is supplied with gas injectors, place these injectors in the bag's opening. The polyethylene blocks may be used or not depending on the volume required to package the product.
- h) Lower the lid and maintain a slight hand pressure until the vacuum is sufficient to hold the lid. The machine will complete its cycle and afterwards the lid will automatically be released.
- i) Conduct a few tests to adjust the potentiometer settings to meet the requirements of the products to be packaged. If your unit is equipped with the gas option, adjust the pressure regulator until you are satisfied with the result. Take note that the pressure gauge records the pressure coming out of the regulator when the vacuum is in process. This pressure must always remain under 15 PSI.

MODEL VA-400/500



2- MAINTENANCE

The following guidelines are designed to promote the good running condition of your IDEAL vacuum packaging machine:

- a) Clean the lid seals, the sealing bars, the cushion bars, the cushion seals, the lid, the trays and the vacuum chamber with a mild soap and water after every usage. Use lemon oil to clean the external sleeve. (Avoid using harsh detergents or petroleum based products to clean plastic and silicone parts).
- b) On a periodic basis conduct the following controls :

Check the condition of the lid seal and have it replace as required.

Check the condition of the sealing bar tapes and has them replaced as required.

Be attentive to any oil color changes. (Consult the Busch pump user's manual for guidelines for the pump's oil and filter replacement).

3- AFTER-SALES SERVICE

Consult your food equipment SUPPLIER for repairs to be undertaken and for the pump's periodic oil change and filter replacement.

4- TROUBLE-SHOOTING

The following instructions are intended to inform the user of the measures to be taken prior to contacting the technical services of the SUPPLIER of this vacuum packaging machine. These guidelines are not intended to complete or replace work undertaken by an authorized technician.

The pump does not start

- 1- Check the power supply.
- 2- Make sure the vacuum potentiometer is not set at 0.
- 3- Contact your SUPPLIER.

Neither the pump,
nor the power signal light work

- 1- Check the power supply.
- 2- Contact your SUPPLIER.

Incomplete or erroneous cycle

- 1- Contact your SUPPLIER.

The vacuum suction does not hold the lid closed

- 1- Make sure the vacuum chamber aspiration holes are not blocked.
- 2- Check if the lid seal is split enabling the passage of air.
- 3- Contact your SUPPLIER.

The lid always remains closed

- 1- Unplug the unit.
- 2- Remove the screw of the front panel and unplug the tubing from the dial to free open the lid and recover the product in the vacuum chamber.
- 3- Contact your SUPPLIER.

No seal (on one sealing bar or on all sealing bars)

- 1- Make sure the sealing bar connections are not loose.
- 2- Contact your SUPPLIER.

Seal is not tight

- 1- Check the vacuum potentiometer setting.
- 3- Make sure the cushion bars and the sealing bars are clean.
- 4- Make sure the cushion seals are uniformly inserted in the cushion bars.
- 5- Check the sealing bars to make sure the jumpers on the extremities are intact. If they have melted, contact your SUPPLIER. (See Figure A).
- 6- Contact your SUPPLIER.

Seal is not even

- 1- Set the vacuum potentiometer higher.
- 2- Make sure the cushion bars (including cushion seals) and the sealing bars are clean.
- 3- Make sure the cushions are uniformly inserted in the cushion bars.
- 4- Check the sealing bars to make sure the jumpers on the extremities are intact. If they have melted, contact your SUPPLIER's after-sales technician. (See Figure B).
- 5- Contact your SUPPLIER's after-sales technician.

Seal is good but air is present in the bag

- 1- Make sure the vacuum chamber aspiration holes are not blocked.
- 4- Check the vacuum potentiometer setting.
- 5- Check the pump's oil level. If it is low contact your SUPPLIER's after-sales technician.
- 6- Contact your SUPPLIER's after-sales technician.

Seal tape is burnt

- 1- The vacuum potentiometer setting is too high, reduce it as required.
- 2- Contact your SUPPLIER's after-sales technician.

Seal is burnt

- 1- The vacuum potentiometer setting is too high, reduce it as required.
- 2- Contact your SUPPLIER's after-sales technician.

OIL FOR PUMP

Oil	Pump	Quantity
R-522	KB-20m ³	½ liter
R-530S	63m ³	2 liters
R-530S	100m ³	2 liters
R-530S	160m ³	7 liters
R-530S	250m ³	7 liters
R-580	RB-021m ³	½ liter
R-580	KB-0016m ³	½ liter
R-580	KB-0040m ³	2 liters

IDEAL

Emballeuse sous vide / Vacuum pack machine

MANUEL D`UTILISATION



VA-400/500



LUMAR IDEAL II

GARANTIE

Machine à emballer sous vide

LUMAR IDEAL II INC. garantit le remplacement ou la réparation de toutes les pièces de cette machine à emballer sous vide, défectueuses à cause d'un vice de matériel ou de fabrication pendant un an à partir de la date d'achat. Cette garantie ne couvre ni les frais de main d'œuvre ni les frais de transport encourus pour remplacer ou réparer l'appareil. Le remplacement des barres de scellage, des coussins de scellage ou du joint d'étanchéité du couvercle ne sont pas visés par cette garantie. Toute pièce défectueuse sera réparée ou remplacée sans frais, au gré de LUMAR IDÉAL II INC. sous réserve des conditions suivantes :

CONDITIONS:

- 5- L'appareil doit toujours être réparé par des techniciens autorisés.
- 6- Les bris ne doivent pas survenir à la suite d'un entretien inadéquat, d'une mauvaise utilisation, d'un acte de vandalisme, d'un incendie ou d'un désastre naturel.
- 7- Les bris doivent être rapportés immédiatement de façon à ne pas causer des dommages plus sévères à l'appareil.
- 8- Les pièces défectueuses doivent être retournées.

Pour de plus amples informations veuillez communiquer avec :

LUMAR IDEAL II INC.
3695A Rue Isabelle,
Brossard QC
Canada J4Y 2R2

Téléphone : (450) 442-4450
Télécopieur: (450) 659-7660

CONTENU

Manuel d'utilisation

- 1- Installation et mise en marche
- 2- Entretien
- 3- Service après-vente
- 4- Dépannage

1- INSTALLATION ET MISE EN MARCHÉ

Les consignes suivantes vous permettront de procéder à l'installation et à la mise en service de votre machine à emballer sous vide IDEAL :

- a) Installez l'appareil au niveau sur une surface stable.
- b) **Faites brancher le cordon d'alimentation en vous assurant de respecter le voltage et l'ampérage de l'appareil (l'appareil doit être branché seul sur un circuit 20 amps).** Évitez l'utilisation d'une rallonge. Également, la rotation du moteur doit s'effectuer dans le sens indiqué sur la pompe par le symbole “<”. À défaut de quoi, des dommages sérieux seront infligés après quelques secondes de mise en marche.

Si votre appareil est muni de l'option gaz, veuillez consulter un fournisseur de gaz pour identifier le mélange de gaz approprié pour le produit à emballer. N'oubliez pas de lui faire part de la température d'entreposage des produits. La bouteille à gaz ainsi que le régulateur ne sont pas inclus avec l'option gaz. Un adaptateur pour le raccordement du gaz est par contre fourni avec cette option.

****POUR MODÈLE VA-400/500 VOIR PAGE SUIVANTE POUR LA MISE EN MARCHÉ****

- c) **MISE EN MARCHÉ: Mettre le commutateur à “ON” et ATTENDRE 10 SECONDES POUR LA MISE À ZÉRO.**
- d) **RÉGLAGE DES MACHINES AVEC POTENTIOMÈTRES:** Ajuster les différents réglages du potentiomètre (vacuum, scellage, gaz, coupe-sacs). Comme l'ajustement des différentes options varie selon vos sacs, et votre produit, vous devrez faire des essais pour trouver l'ajustement adéquat.
- e) **RÉGLAGE DES MACHINES AVEC COMMANDES DIGITALES:** Ajuster les paramètres comme suit : Utiliser la flèche “UP” (“↑”) pour augmenter le temps ou la flèche “DOWN” (“↓”) pour diminuer le temps. Faire des essais avec vos produits pour trouver l'ajustement adéquat. Pour enregistrer une programmation : Après avoir trouvé l'ajustement adéquat, choisir un numéro de programmation (1 à 12), et maintenir jusqu'à la mention “PROGRAM # 1 WRITE”.
- f) Libérez le crochet du couvercle afin de permettre son relèvement. Déposez le produit à emballer dans un sac en plastique conçu pour cet usage, en prenant soin de déposer l'extrémité à sceller sur une barre de scellage. Veuillez consulter votre MARCHAND d'équipements alimentaires qui vous conseillera sur les sacs en plastique à utiliser. Afin d'obtenir un résultat optimal, évitez un dépassement du sac de plus de 5 cm de la barre de scellage. Évitez également d'enduire la paroi intérieure du sac de tout résidu graisseux. Si l'appareil est muni d'injecteurs à gaz, les placer dans l'ouverture du sac. Les cales peuvent être utilisées ou non suivant le volume requis pour le produit à emballer.
- g) Abaissez le couvercle en appliquant une légère pression avec votre main jusqu'à ce que le vacuum retienne le couvercle. L'appareil complétera son cycle puis le couvercle relèvera automatiquement.
- h) Faites quelques essais de manières à ajuster le réglage des cadrans des potentiomètres aux exigences du produit à emballer. Si votre appareil est muni de l'option gaz, ajustez le régulateur de pression jusqu'à ce que vous soyez satisfait du résultat final. Notez que la pression à la sortie du régulateur est celle enregistrée à la jauge lorsque l'opération du vacuum est en cours. Cette pression doit toujours demeurer en dessous de 15 PSI.

MODÈLE VA-400/500



2- ENTRETIEN

Les consignes suivantes vous permettront de promouvoir le bon fonctionnement de votre machine à emballer sous vide IDEAL :

- c) Nettoyez le joint d'étanchéité du couvercle, les barres de scellage, les barres de coussin, les coussins de scellage, le couvercle, les cales et la chambre à vide avec un savon doux et de l'eau. Utilisez de l'huile de citron pour nettoyer l'enveloppe extérieure. (Évitez l'usage d'un savon abrasif ou de produits à base de pétrole pour nettoyer les pièces en plastique et en silicone).
- d) À intervalles réguliers procédez aux contrôles suivants :

Vérifiez l'état du joint d'étanchéité du couvercle et faites appel au service après-vente de votre MARCHAND si vous devez le remplacer;

Vérifiez l'état du ruban des barres de scellage et faites appel au service après-vente de votre MARCHAND si vous devez le remplacer;

Soyez attentif à tout changement de la couleur de l'huile. (Veuillez consulter le manuel d'utilisateur de la pompe Busch pour les indications relatives à la vidange de l'huile et au remplacement du filtre d'échappement de la pompe).

3- SERVICE APRÈS-VENTE

Veillez vous référer à votre MARCHAND pour toute réparation à entreprendre ainsi que pour le remplacement périodique de l'huile et du filtre de la pompe.

4- DÉPANNAGE

Les consignes suivantes visent à informer l'utilisateur des mesures à prendre avant de communiquer avec le service technique du MARCHAND de l'appareil à emballer sous vide. Ces mesures ne sont pas destinées à remplacer les services d'un technicien autorisé.

La pompe ne démarre pas

- 1- Vérifiez l'alimentation.
- 4- Assurez vous que le potentiomètre ne soit pas à 0.
- 5- Faites appel au service après-vente de votre MARCHAND.

Ni la pompe, ni la lumière témoin de la mise sous tension ne fonctionnent

- 1- Vérifiez l'alimentation.
- 2- Faites appel au service après-vente de votre MARCHAND.

Cycle incomplet ou erroné

- 4- Faites appel au service après-vente de votre MARCHAND.

Le vacuum ne retient pas le couvercle fermé

- 1- Assurez vous que le trou d'aspiration de la chambre à vide ne soit pas obstrué.
- 5- Le joint d'étanchéité du couvercle est fendu et laisse passer l'air.
- 6- Faites appel au service après-vente de votre MARCHAND.

Le couvercle demeure toujours fermé

- 7- Débranchez l'appareil.
- 8- Enlevez les vis qui retiennent le panneau avant et débranchez le tuyau du cadran afin de libérer le couvercle et retirez le produit emballé ou en cours d'emballage.
- 9- Faites appel au service après-vente de votre MARCHAND.

Aucun scellage (sur une barre de scellage ou sur toutes les barres de scellage)

- 7- Assurez vous que les connexions des barres de scellages soient fixes.
- 8- Faites appel au service après-vente de votre MARCHAND.

Scellage non étanche

- 1- Vérifiez l'ajustement du potentiomètre du vacuum.
- 2- Assurez-vous que les barres de coussin et les barres de scellage soient propres.
- 3- Vérifiez que les coussins de scellage soient insérés uniformément sur les barres de coussins.
- 4- Vérifiez si les "jumpers" sur les extrémités des barres de scellage sont intacts. S'ils ont fondu faites appel au service après vente de votre MARCHAND. (Voir figure A).
- 5- Faites appel au service après-vente de votre MARCHAND.

Scellage non uniforme

- 6- L'ajustement du potentiomètre du vacuum n'est pas assez élevé.
- 7- Assurez vous que les barres de coussin et les barres de scellage soient propres.
- 8- Vérifiez que les coussins de scellage ne soient pas décollés.
- 9- Vérifiez si les "jumpers" ont fondus, si c'est le cas faites appel au service après- vente de votre MARCHAND. (Voir figure B).
- 10- Faites appel au service après-vente de votre MARCHAND.

Scellage correct mais présence d'air dans le sac

- 1- Assurez vous que le trou d'aspiration de la chambre à vide ne soit pas obstrué.
- 2- Vérifiez l'ajustement du potentiomètre du vacuum.
- 3- Vérifiez le niveau de l'huile de la pompe.
- 4- Faites appel au service après-vente de votre MARCHAND.

Le ruban adhésif de la barre de scellage est brûlé

- 3- L'ajustement du potentiomètre du vacuum est trop élevé.
- 4- Faites appel au service après-vente de votre MARCHAND.

Scellage brûlé

- 3- L'ajustement du potentiomètre du scellage est trop élevé.
- 4- Faites appel au service après-vente de votre MARCHAND.

HUILE POUR POMPE
D'EMBALLEUSES SOUS-VIDE

<u>Huile</u>	<u>Modèle de pompe</u>	<u>Quantité</u>
R-522	KB-20m ³	½ litre
R-530S	63m ³	2 litres
R-530S	100m ³	2 litres
R-530S	160m ³	7 litres
R-530S	250m ³	7 litres
R-580	RB-021m ³	½ litre
R-580	KB-0016m ³	½ litre
R-580	KB-0040m ³	2 litres