



Manuel de l'utilisateur
Diptank
DT 60, DT 100

Art No. 0894054

Version 03-24

Traduction de la notice originale



- La machine n'est pas adaptée à l'emballage de matières toxiques, corrosives ou potentiellement explosives.
- Il est essentiel que toutes les personnes en charge de l'exploitation de cette machine lisent attentivement et comprennent bien les chapitres inhérents à l'utilisation de la machine et à la sécurité figurant dans le présent manuel.
- Toutes les personnes responsables de l'assemblage, l'installation, l'entretien et/ou les réparations doivent lire attentivement et bien comprendre le présent manuel.
- L'utilisateur est en tout temps responsable de l'interprétation et de l'utilisation faites du présent manuel. Contactez le fabricant ou votre distributeur si vous avez des questions ou des doutes quant à l'interprétation de ce dernier.
- Ce manuel doit être conservé à proximité de la machine et doit être accessible aux utilisateurs.
- L'ensemble des travaux de maintenance majeurs, des modifications apportées à la machine et des observations doivent être consignés dans un journal ; reportez-vous au chapitre *Journal* à la page 26.
- Il est interdit de modifier l'installation/la machine sans avoir obtenu l'accord préalable écrit du fournisseur.
- Pour les travaux de maintenance spécifiques non visés dans le présent manuel, veuillez contacter le fournisseur.
- Il convient de se conformer à tout moment aux consignes de sécurité énoncées au chapitre *Sécurité* à la page 9.
- Le bon fonctionnement et la sécurité du système ne peuvent être garantis qu'en cas de réalisation, en temps et en heure et de façon appropriée, des activités de maintenance recommandées.
- Les illustrations présentées peuvent différer selon votre machine.

Copyright © Henkelman BV 2020 - 2024

Henkelman BV se réserve le droit de modifier les spécifications et/ou les pièces détachées de la machine sans préavis.

Le contenu de ce manuel de l'utilisateur peut également être modifié sans préavis.

Pour toutes les informations inhérentes aux réglages, à la maintenance et aux réparations non fournies dans le présent manuel de l'utilisateur, veuillez contacter le Service Technique de votre fournisseur.

Henkelman BV décline toute responsabilité au regard des dommages et/ou problèmes résultant de l'utilisation de pièces détachées non fournies par Henkelman BV.

Ce manuel de l'utilisateur a été élaboré avec le plus grand soin. Henkelman BV n'assume aucune responsabilité au regard des erreurs figurant dans ce manuel et/ou des conséquences liées à une interprétation erronée des instructions.

Tous droits réservés. Cette publication ne peut être reproduite, stockée dans une base de données informatisée ou rendue publique, en tout ou en partie, sous quelque forme et par quelque moyen que ce soit, électronique, mécanique, via une photocopie, un enregistrement ou autrement, sans le consentement préalable écrit de Henkelman BV. Cela s'applique également aux dessins et schémas y afférents.

Table des matières

Liste des schémas.....	5
1 Préambule.....	6
1.1 Liste des symboles utilisés dans ce manuel.....	6
1.2 Personnel qualifié.....	6
1.3 Conservation du manuel.....	7
1.4 Informations réglementaires.....	7
1.5 Conditions de garantie.....	7
1.6 Responsabilité.....	8
1.7 Termes et abréviations.....	8
2 Sécurité.....	9
2.1 Pictogrammes sur la machine.....	9
2.2 Avertissements d'ordre général.....	9
2.3 Avertissements inhérents à l'utilisation.....	10
2.4 Avertissements à l'attention de l'opérateur.....	11
3 Introduction.....	12
4 Description de la machine.....	13
4.1 Aperçu des principaux composants.....	13
4.2 Description des fonctions de la machine et du processus de rétraction.....	14
4.3 Panneau de commande.....	14
5 Installation.....	15
5.1 Transport.....	15
5.2 Placement.....	15
5.3 Branchement de la machine.....	16
6 Fonctionnement.....	18
6.1 Démarrage de la machine.....	18
6.2 Réglage de la température de l'eau.....	18
6.3 Démarrage du cycle de trempage.....	18
6.4 Vidange de l'eau de la machine.....	19
6.5 Arrêt de la machine.....	19
7 Maintenance.....	20
7.1 Planning de maintenance.....	20
7.2 Nettoyage du réservoir.....	21
7.3 Contrôle du flotteur.....	21
8 Dépannage.....	22
9 Élimination des déchets.....	24

10 Annexes.....	25
10.1 Données techniques – Modèle DT 60 et DT 100.....	25
10.2 Journal.....	26

Liste des schémas

Illustration 1 : Aperçu des principaux composants.....	13
Illustration 2 : Aperçu du panneau de commande.....	14

1 Préambule

Ce document est le manuel de votre machine SérieHenkelman Diptank : DT 60 et DT 100.

Il est destiné à toute personne travaillant avec la machine ou réalisant l'entretien de cette dernière.

Ce manuel contient les informations et instructions inhérentes à l'installation, à l'utilisation et à la maintenance de la machine. Nous vous recommandons de lire attentivement ce manuel avant toute utilisation et de suivre à la lettre les procédures et instructions qui y figurent. Cela vous permettra d'exploiter au mieux la machine et d'éviter les éventuels accidents et blessures graves.

1.1 Liste des symboles utilisés dans ce manuel

Toutes les tâches au cours desquelles la sécurité de l'opérateur et/ou du technicien est en jeu et où il convient de faire preuve d'une grande prudence sont signalées par les symboles suivants.



Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, risque d'entraîner des blessures graves voire mortelles et éventuellement des dommages matériels en cas de non-respect des consignes de sécurité.



Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, risque d'entraîner des blessures mineures ou modérées et éventuellement des dommages matériels en cas de non-respect des consignes de sécurité.



Fournit des informations complémentaires qui peuvent s'avérer utiles pour réaliser une tâche ou éviter tout problème.



Ce symbole prévient l'utilisateur de la présence d'une source haute tension.

1.2 Personnel qualifié

Ce document est destiné à un personnel qualifié.



Le terme « personnel qualifié » désigne ici les personnes qui maîtrisent parfaitement l'équipement et savent l'installer, l'utiliser ou l'entretenir de façon sécurisée. Le personnel qualifié est physiquement capable de réaliser les tâches requises, connaît l'ensemble des règles et réglementations générales et locales qui s'appliquent en matière de sécurité et a été dûment formé afin d'installer, d'utiliser ou d'entretenir l'équipement de façon sécurisée. Il incombe à l'entreprise qui installe, utilise ou entretient cet équipement de s'assurer que son personnel satisfait à ces exigences.

1.3 Conservation du manuel

Ce manuel fait partie intégrante de votre produit. Rangez-le à proximité du produit. Mettez toujours un exemplaire du manuel à la disposition des opérateurs et des ingénieurs qui interviennent sur la Diptank.

1.4 Informations réglementaires

La HenkelmanDT 60 et DT 100Diptank est conçue pour répondre aux directives suivantes :

- 2006/42/CE : Directive Machines
- 2014/30/UE : Directive CEM



La déclaration CE est incluse avec l'expédition de la machine. Une copie est disponible à la demande. Veuillez contacter le fabricant.

1.5 Conditions de garantie

La garantie est soumise aux restrictions suivantes. La période de garantie des produits fournis par Henkelman BV est de 3 ans à compter de la date figurant sur la facture. Cette garantie se limite aux défauts de fabrication et d'usinage et ne couvre donc pas les pannes affectant tout composant du produit exposé à une quelconque forme d'usure normale. L'usure normale pouvant découler de l'utilisation de ce produit est de ce fait exclue.

- La responsabilité de Henkelman BV se limite au remplacement des pièces défectueuses ; nous n'assumons aucune responsabilité de quelque sorte que ce soit au regard de coûts ou dommages.
- La garantie expire automatiquement en cas de retard ou de négligence lié à l'entretien.
- Si vous avez le moindre doute quant aux activités de maintenance ou si la machine ne fonctionne pas correctement, contactez toujours le fournisseur.
- La garantie ne s'applique pas en cas de défaut imputable à une utilisation inappropriée ou négligente ou si l'entretien a été réalisé au mépris des instructions énoncées dans le présent manuel.
- La garantie est nulle en cas de réparation ou de modification du produit par des tiers.
- Les défauts résultant d'un dommage ou d'un accident causé par des facteurs externes sont exclus de la garantie.
- Si nous remplaçons des pièces détachées en vertu de nos obligations au titre de la présente garantie, les pièces remplacées deviennent alors notre propriété.

Les dispositions inhérentes à la garantie et à la responsabilité font partie intégrante des conditions générales de vente, que nous pouvons vous adresser sur simple demande.

1.6 Responsabilité

- Nous excluons toute responsabilité non imposée par les lois en vigueur.
- Notre responsabilité ne dépassera jamais la valeur totale de la machine concernée.
- Sous réserve des règles de droit généralement admises d'ordre public et de bonne foi, nous ne sommes tenus à aucune indemnisation vis-à-vis de la partie adverse ou d'une quelconque tierce partie au regard de préjudices, de quelque nature que ce soit, directs ou indirects, y compris la perte de bénéfices, les dommages aux biens mobiliers ou immobiliers ou les dommages corporels.
- Nous ne pourrions, en aucun cas, être tenus pour responsable des dommages résultant de ou causés par l'utilisation du produit livré ou l'inadéquation entre le produit livré et la finalité pour laquelle l'acheteur l'a acquis.

1.7 Termes et abréviations

Machine

Diptank

2 Sécurité

Votre Diptank a été soigneusement conçue et fabriquée par des experts afin de pouvoir être exploitée en toute sécurité. C'est confirmé par le marquage CE. Il est toutefois impossible d'éliminer totalement tous les dangers et les risques liés à la sécurité. Ces risques et dangers résultent de l'utilisation des fonctions et de l'exploitation de la machine par l'utilisateur. Ce chapitre énonce les consignes de sécurité et les précautions d'usage, indique comment ces dernières sont signalées dans le présent manuel et liste les exigences auxquelles l'utilisateur doit répondre. Il est important que vous soyez parfaitement informé de ces consignes de sécurité et exigences et que vous les respectiez en tout temps.

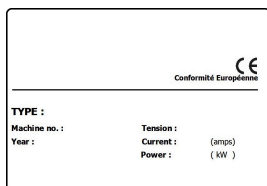
2.1 Pictogrammes sur la machine

Des pictogrammes et des avertissements ont été placés sur la machine afin d'avertir l'utilisateur des risques potentiels.



Avertissement « Haute tension »

- Se trouve à l'arrière de la machine.



Plaque signalétique de la machine

- Se trouve à l'arrière de la machine



Il convient de vérifier régulièrement si les pictogrammes et les marquages sont toujours clairement lisibles et reconnaissables. Si ce n'est pas le cas, remplacez-les.

2.2 Avertissements d'ordre général



- Il est essentiel que toutes les personnes en charge de l'exploitation de cette machine lisent attentivement et comprennent bien les chapitres *Sécurité* à la page 9 et *Fonctionnement* à la page 18.
- Le non-respect des consignes de sécurité peut entraîner de graves blessures.
- La garantie est nulle et/ou la responsabilité exclue en cas de dommage causé par des réparations et/ou modifications non autorisées par le fournisseur ou l'un de ses distributeurs.
- En cas de dysfonctionnement, veuillez contacter le fournisseur.
- Le nettoyage haute pression n'est pas autorisé. Cela est susceptible d'endommager les composants électroniques et autres pièces.
- L'espace de travail situé autour de la pompe doit être sécurisé. Le propriétaire doit prendre les précautions qui s'imposent afin d'exploiter la machine en toute sécurité.

- Il est interdit de démarrer la machine dans un environnement explosif.
- La machine a été conçue de sorte à pouvoir être exploitée en toute sécurité dans des conditions d'utilisation normales.
- Le propriétaire doit s'assurer que les instructions du présent manuel sont suivies à la lettre.
- Les dispositifs de sécurité en place ne doivent pas être retirés.
- Le bon fonctionnement et la sécurité du système ne peuvent être garantis qu'en cas de réalisation, en temps et en heure et de façon appropriée, des activités de maintenance recommandées.
- Si des travaux doivent être réalisés sur la machine, cette dernière doit être débranchée et verrouillée au regard de l'alimentation en électricité, en air et en eau.
- La machine contient des liquides chauds. Il convient de prendre soin d'éviter le contact direct et indirect (vapeur) pour éviter les blessures.
- Le raccord de vidange d'eau doit toujours être relié à une vidange d'eau suffisante.
- Le raccord d'extraction des fumées doit être relié à un ventilateur à tube avec une capacité suffisante pour empêcher l'accumulation de condensation.



- Seul un technicien expert est habilité à intervenir sur l'installation électrique.
- Des procédures internes et un suivi doivent être établis afin de s'assurer que toutes les sources d'alimentation concernées sont déconnectées.
- La machine ne doit pas être utilisée durant les phases de nettoyage, d'inspection, de réparation ou de maintenance et doit être déconnectée de l'alimentation électrique en débranchant la prise et/ou en utilisant l'interrupteur principal.
- Ne réalisez jamais de travaux de soudure sur la machine avant d'avoir, au préalable, débranché les câbles de connexion des composants électriques.
- N'utilisez jamais l'alimentation électrique de l'unité de commande pour brancher d'autres machines.
- Tous les branchements électriques doivent être connectés aux barrettes de raccordement conformément au schéma de câblage.

2.3 Avertissements inhérents à l'utilisation



- Avant de démarrer la machine, assurez-vous qu'aucune intervention n'est en cours sur l'installation et que la machine est prête à l'emploi.
- La machine ne doit pas être exploitée par des personnes non autorisées. Le respect de cette règle relève de la responsabilité de l'/des opérateur(s) machine.
- Contactez immédiatement le technicien de maintenance de votre Service Technique ou votre revendeur si quelque chose vous semble anormal, comme des vibrations ou des bruits inhabituels.
- Le fluide présent dans la Diptank peut devenir très chaud. Tout contact avec le fluide qui se trouve dans la cuve peut causer des blessures.

2.4 Avertissements à l'attention de l'opérateur



- L'opérateur doit utiliser la machine doit être âgé de 18 ans ou plus.
- Seules les personnes dûment autorisées ont le droit d'intervenir sur la machine ou de l'utiliser.
- Les membres du personnel ne doivent effectuer que les travaux pour lesquels ils ont été formés. Cela s'applique à la fois aux travaux de maintenance et à l'utilisation normale de la machine.
- La machine ne doit être exploitée que par du personnel dûment formé.
- La machine ne doit jamais être laissée sans surveillance lorsqu'elle fonctionne.
- L'opérateur doit maîtriser l'ensemble des situations pouvant se présenter de sorte à pouvoir réagir de manière rapide et efficace en cas d'urgence.
- Si un opérateur identifie une anomalie ou un risque ou n'est pas d'accord avec les mesures de sécurité, il ou elle doit en référer au propriétaire ou au responsable.
- Le port de chaussures de sécurité est obligatoire.
- Le personnel est tenu de porter des vêtements de travail appropriés.
- Tous les membres du personnel doivent respecter les règles de sécurité afin d'éviter tout danger, pour eux-mêmes et pour les autres. Suivez toujours les consignes de travail à la lettre.

3 Introduction

Henkelman BV est un fournisseur de machines d'emballage sous vide ultramodernes. Nos machines sont conçues et fabriquées en vue de répondre aux normes les plus exigeantes. Grâce à leur design harmonieusement intégré et particulièrement fonctionnel, elles offrent un confort d'utilisation optimal et une longue durée de vie. Après avoir branché la machine, il vous suffit de l'allumer et vous disposez d'une solution d'emballage opérationnelle. Le design intelligent de ces machines permet de garantir la conformité au regard des normes d'hygiène à tout moment.

La Diptank est utilisée dans les processus d'emballage alimentaire. Les produits alimentaires sont généralement emballés dans des sacs rétractables fermés par un procédé de scellage. L'emballage alimentaire peut également intégrer un procédé sous vide pour la conservation des aliments. À l'issue du processus d'emballage, les produits alimentaires sont placés dans la Diptank qui contient de l'eau chaude et dans laquelle le sac rétractable se rétractera lentement autour du produit. Le principal objectif du processus de rétraction de la Diptank est de rétracter les rabats en plastique du matériau d'emballage autour du produit alimentaire afin d'obtenir une meilleure présentation du produit et de faciliter la manipulation et la distribution de ce dernier.

4 Description de la machine

Ce chapitre présente brièvement la machine et donne un aperçu de ses principaux composants et fonctionnalités. Si des informations détaillées sont disponibles dans le présent manuel, vous serez orienté vers les chapitres concernés.

4.1 Aperçu des principaux composants

La figure ci-dessous illustre les principaux composants de la série DT 60 et DT 100.

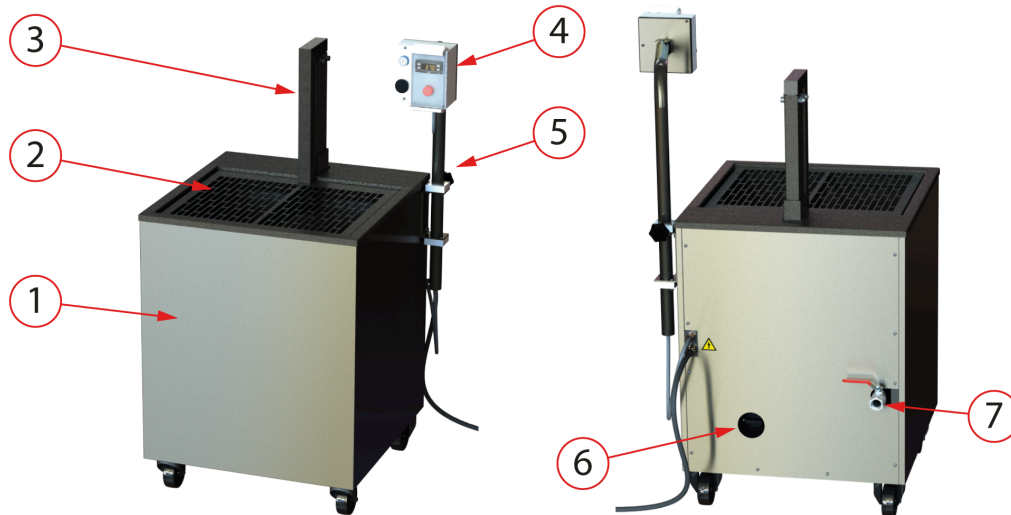


Schéma 1 : Aperçu des principaux composants

- 1. Réservoir**
Le réservoir est rempli d'eau chaude. Lorsqu'il est plongé dans le liquide chaud, l'emballage se rétracte autour du produit alimentaire.
- 2. Plateforme**
La plateforme abaisse les produits alimentaires emballés dans le réservoir et empêche tout contact accidentel avec l'eau chaude.
- 3. Bras**
Permet d'ajuster la hauteur du panneau de commande.
- 4. Panneau de commande**
- 5. Tige coulissante**
Permet d'abaisser la plateforme dans le réservoir.
- 6. Interrupteur principal**
- 7. Robinet d'évacuation d'eau**
Permet de vider le réservoir.

4.2 Description des fonctions de la machine et du processus de rétraction

Le produit alimentaire emballé est placé à la main sur la plateforme. Au début de la procédure, la plateforme descend dans le réservoir puis remonte quelques temps après. Ce processus prend environ trois secondes.

Le niveau de la température de l'eau dans le réservoir est maintenu automatiquement. Le processus de chauffe s'arrête une fois que l'eau atteint le niveau de température défini. Le réglage par défaut est 95 °C. Le processus de chauffe redémarre lorsque la température baisse de 2 °C.

4.3 Panneau de commande

Le panneau de commande permet d'utiliser la Diptank.

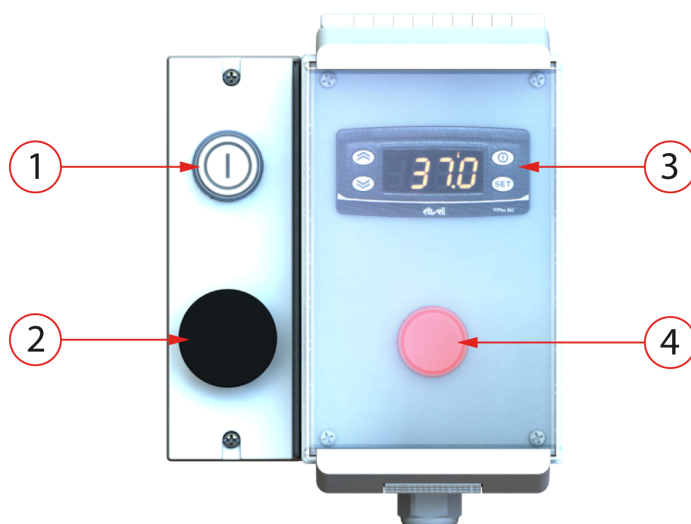


Schéma 2 : Aperçu du panneau de commande

- 1. Bouton Marche/Arrêt**
Sert à allumer/éteindre le panneau de commande.
- 2. Touche Démarrer (S3)**
Permet de démarrer le cycle de trempage.
- 3. Paramètres de température**
Permettent de régler le point de consigne de température de l'eau. En fonctionnement normal, la température actuelle de l'eau s'affiche.
- 4. Témoignage d'alimentation**
Indique si la machine est sous tension.

5 Installation

Consultez le chapitre *Données techniques – Modèle DT 60 et DT 100* à la page 25 pour plus d'informations sur les spécifications de la machine.



Avant d'installer la machine, lisez attentivement les consignes de sécurité figurant au chapitre *Sécurité* à la page 9. Le non-respect des consignes de sécurité peut entraîner de graves blessures.

5.1 Transport

La machine doit être déplacée et transportée en position verticale.

La machine ne doit pas être transportée à l'aide d'une grue. La machine peut être transportée à l'aide d'un chariot élévateur à la condition qu'elle se trouve toujours sur le conditionnement palette.

Le fait de déplacer la machine sur roues ou sur des surfaces irrégulières peut entraîner une perte de stabilité de la machine. Déplacez toujours la machine lentement et délicatement.

5.2 Placement

1. Placez la machine sur une surface plane et élevée. Cela est essentiel afin de garantir un fonctionnement correct de la machine.
2. Assurez-vous que les freins de la machine sont activés.
3. Vérifiez que le châssis de la machine est présent et bien en place.
4. Placez le panneau de commande à la hauteur de travail souhaitée.

Le bras du panneau de contrôle se libère et se verrouille à l'aide d'une molette.



Ne placez pas le panneau de commande directement au-dessus du réservoir.

5.3 Branchement de la machine



Seul un technicien expert est habilité à intervenir sur l'installation électrique.

Assurez-vous que l'alimentation de la machine correspond au voltage et à l'ampérage indiqués sur la plaque de la machine.

Description	DT 60, 230 V 23 / fusible 40 C	DT 60, 400 V 13 / fusible 25 C	DT 100, 230 V 38 / fusible 50 C	DT 100, 400 V 22 / fusible 40C
Ampérage nominal	23 A	13 A	38 A	22 A
Valeur minimale du fusible avec type de fusible recom- mandé	40 A	25 A	50 A	40 A
Caractéristiques du fusible	C	C	C	C

1. Montez la bonne fiche sur le câble conformément à la réglementation locale et aux données de raccordement.

Reportez-vous à la plaque signalétique de la machine pour connaître le mode de raccordement électrique approprié.

2. Branchez la machine sur une prise murale.



- Utilisez toujours une prise de courant avec une mise à la terre pour éviter tout incendie ou choc électrique.
- Le câble d'alimentation doit être libre à tout moment et rien ne doit être posé sur ce dernier.
- Remplacez immédiatement le câble d'alimentation s'il est endommagé.

3. Fermez le robinet de vidange d'eau.

4. Remplissez le réservoir d'eau.

Assurez-vous que le niveau d'eau est d'au moins 200 mm.



Utilisez de l'eau détartrée pour éviter l'accumulation de calcaire.

5. Mettez l'interrupteur principal sur la position Marche.
6. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt du panneau de commande.
Le témoin d'alimentation s'allume.
7. Assurez-vous que le moteur électrique tourne dans le bon sens.
La plateforme descend.

Si le moteur tourne dans le mauvais sens, éteignez la machine et échangez deux phases dans la prise de courant (par exemple L1-L2).

Re-vérifiez les points visés au paragraphe *Placement* à la page 15 si vous avez bougé la machine lors des raccordements.

6 Fonctionnement



- Il est essentiel que toutes les personnes en charge de l'exploitation de cette machine lisent attentivement et comprennent bien ce chapitre et le chapitre *Sécurité* à la page 9.
- Le non-respect des consignes de sécurité peut entraîner de graves blessures.

6.1 Démarrage de la machine

1. Branchez la machine.
2. Mettez l'interrupteur principal sur la position Marche.
3. Vérifiez que le robinet d'évacuation d'eau est fermé.
4. Remplissez le réservoir d'eau.



- Utilisez de l'eau détartrée pour éviter l'accumulation de calcaire.
- Le niveau d'eau minimum est de 200 mm.
- Le niveau d'eau maximum est de 200 mm en dessous du bord du réservoir. Tenez compte du volume des produits trempés.

5. Appuyez sur le bouton **Marche/Arrêt** du panneau de commande pour permettre le fonctionnement de la machine.
Le témoin d'alimentation rouge s'allume.

6.2 Réglage de la température de l'eau

Par défaut, la température est réglée sur 95 °C. Utilisez le contrôleur de température pour modifier cette valeur.

1. Appuyez sur la touche **Régler la température** 2 fois.
Le réglage de la température s'affiche pendant 10 secondes.
2. Lorsque l'affichage de température apparaît, appuyez sur la touche **Température ▲ ou ▼** pour régler la température.
3. Appuyez sur la touche **Température On/Off** ou **FNC** deux fois pour sauvegarder le nouveau réglage de température.

Si vous n'appuyez pas sur la touche **Régler la température** dans les 10 secondes, le nouveau réglage n'est pas sauvegardé et le contrôleur de température reviendra au réglage précédent.

6.3 Démarrage du cycle de trempage

Assurez-vous que la machine est mise en marche, que la température réglée est correcte et que l'eau du réservoir a atteint la température définie.

1. Placez un produit alimentaire emballé sur la plateforme.

2. Appuyez sur la touche **Démarrer**.

Le cycle de trempage démarre.

6.4 Vidange de l'eau de la machine



L'eau qui se trouve dans le réservoir est très chaude et peut causer de graves brûlures. Laissez l'eau refroidir suffisamment avant de l'évacuer du réservoir.

1. Appuyez sur le bouton **Marche/Arrêt** de la machine pour l'arrêter.
Le témoin d'alimentation rouge s'éteint. Le contrôleur de température est désactivé.
2. Attendez que l'eau refroidisse dans le réservoir.
3. Placez un récipient sous le robinet de vidange pour recueillir l'eau de vidange.
4. Ouvrez le robinet de vidange.

L'eau refroidie s'écoule du réservoir.

Une fois que l'eau a été vidangée du réservoir, nettoyez toujours le réservoir d'eau. Reportez-vous à *Nettoyage du réservoir* à la page 21.

6.5 Arrêt de la machine

Stoppez la machine avant toute opération de maintenance, en cas d'arrêt de la production ou avant de la déplacer à un autre endroit. Lorsque la machine est arrêtée, la minuterie est également désactivée.

1. Assurez-vous que le témoin d'alimentation rouge est éteint.
2. Veillez à ce que l'eau soit évacuée de la machine.
3. Mettez l'interrupteur principal sur la position Arrêt.

7 Maintenance

Lorsque vous réalisez des travaux de maintenance, il convient de toujours respecter les règles de sécurité suivantes.



- Vidangez toujours le réservoir, voir *Vidange de l'eau de la machine* à la page 19.
- Veillez toujours à ce que la machine soit complètement stoppée, voir *Arrêt de la machine* à la page 19.



- Seuls des techniciens dûment formés sont habilités à réaliser les activités de maintenance décrites dans ce manuel.
- Testez la machine à l'issue des travaux de maintenance et des réparations pour s'assurer qu'elle peut être utilisée en toute sécurité.

7.1 Planning de maintenance

Le tableau ci-dessous liste les activités de maintenance qui doivent être exécutées ainsi que l'intervalle de réalisation de ces dernières.

Pour une description plus détaillée de l'exécution des activités de maintenance, consultez la section appropriée.

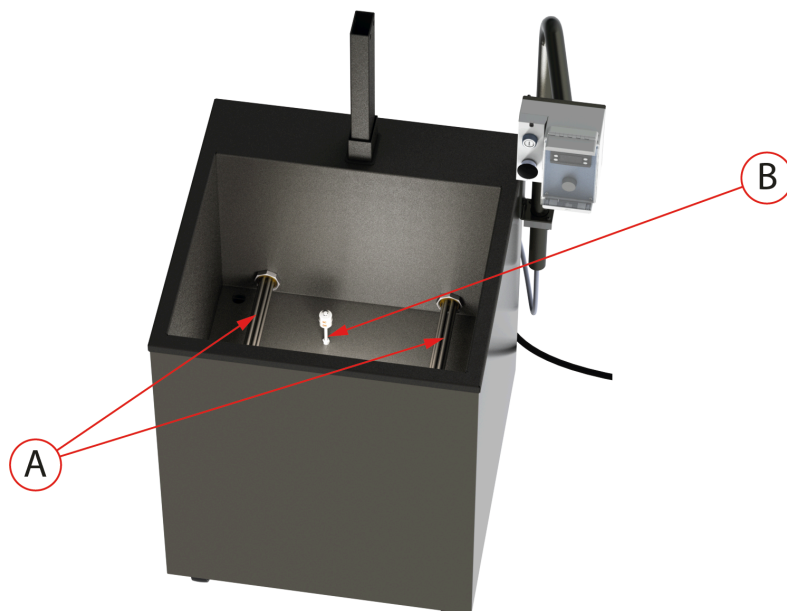
Action	Quoti- dienne	Mensuelle	Trimes- trielle
Vidange de l'eau et nettoyage du réservoir	×		
Contrôle du flotteur		×	
Vérification de l'huile hydraulique (niveau/qualité)		×	

7.2 Nettoyage du réservoir



Utilisez une solution détartrante pour nettoyer l'intérieur du réservoir.

Nettoyez l'intérieur du réservoir.



Lors du nettoyage, accordez une attention particulière :

- aux éléments chauffants (A) ;
- à la tige coulissante ;
- au flotteur ;
- au capteur de température d'eau (B).

7.3 Contrôle du flotteur

1. Retirez la plateforme du réservoir pour accéder au flotteur.
2. Assurez-vous que le flotteur peut se déplacer librement vers le haut et vers le bas le long de son axe.

Enlevez tout matériau pouvant entraver le libre mouvement du flotteur.

3. Remettez la plateforme en place.
4. Si le nettoyage nécessite le démontage du flotteur, veillez à ce que le côté marqué NC soit monté vers le haut lors du remontage.

8 Dépannage

Dysfonctionnement	Action	Informations complémentaires
Le panneau de commande ne s'allume pas.	• Connecter la machine à l'alimentation électrique. • Vérifier la machine/le disjoncteur.	<i>Branchement de la machine</i> à la page 16.
	Vérifier l'interrupteur principal à l'arrière de la machine.	<i>Démarrage de la machine</i> à la page 18.
Le témoin d'alimentation est allumé, mais la machine ne chauffe pas.	Vérifier le point de consigne de température.	Régler une température plus élevée, voir <i>Réglage de la température de l'eau</i> à la page 18.
La pompe continue à tourner après la fin d'un cycle de trempage.	Vérifier la touche Démarrer (S3) ou le micro-commutateur (S4) pour vérifier l'absence de courts-circuits.	Vérifier que les touches sont bien positionnées et fonctionnent correctement.
La plateforme ne descend pas.	Vérifier le sens de rotation de la pompe.	Échanger deux phases dans la prise de courant, voir <i>Branchement de la machine</i> à la page 16.
	Vérifier touche Démarrer (S3).	Vérifier que les touches sont bien positionnées et fonctionnent correctement.
	Vérifier que la pompe ne présente pas de surcharge thermique.	Vérifier le réglage de la surcharge thermique et laisser la pompe refroidir. Réinitialiser la surcharge thermique en appuyant sur la touche Réinitialiser bleue.

Dysfonctionnement	Action	Informations complémentaires
La plateforme ne remonte pas.	Vérifier le poids total des produits alimentaires emballés.	1. Éteindre la machine. 2. Laisser l'eau refroidir. 3. Sortir le produit du réservoir.
	Vérifier que la pompe ne présente pas de surcharge thermique.	Vérifier le réglage de la surcharge thermique et laisser la pompe refroidir. Réinitialiser la surcharge thermique en appuyant sur la touche Réinitialiser bleue.
	Vérifier le relais temporel.	Ajuster le relais temporel pour que la plateforme remonte plus tôt. Remplacer le relais horaire si nécessaire.
	Vérifier le niveau d'huile.	Vérifier la présence de fuites ou dommages. Si nécessaire, desserrer le bouchon de remplissage d'huile et faire l'appoint d'huile.
Les éléments chauffants chauffent alors qu'il n'y a pas d'eau dans le réservoir.	Vérifier que le flotteur n'est pas coincé en position haute.	Reportez-vous à <i>Nettoyage du réservoir</i> à la page 21.
L'écran affiche « E1 ». Il y a de l'eau dans la machine.	Vérifier les capteurs de niveau d'eau.	Remplacer le capteur de niveau d'eau inférieur ou son câble si nécessaire.
	Vérifier le capteur de température (P1), le flotteur (S5) et les câbles de connexion.	Vérifier que les capteurs et les interrupteurs fonctionnent correctement. Remplacer le capteur, les interrupteurs et le câble, si nécessaire.

9 Élimination des déchets



Ne jetez pas l'huile et les composants en même temps que les déchets ménagers. Lorsque vous remplacez l'huile ou les composants en fin de vie utile, veillez à ce que tous les matériaux soient collectés et éliminés ou réutilisés de manière écologique et conformément à la réglementation applicable.

10 Annexes

10.1 Données techniques – Modèle DT 60 et DT 100

	DT 60	DT 100
Généralités		
Émissions sonores	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)
Durée cycle de trempage	3 – 5 s	3 – 5 s
Nombre de balles d'isolement	240	380
Dimensions de la machine		
Largeur	740 mm	955 mm
Longueur	790 mm	880 mm
Hauteur	1 320 / 1 530 mm	1 320 / 1 530 mm
Poids	120 kg	150 kg
Capacité en eau	95 L	150 L
Dimensions maximales des produits alimentaires emballés		
Largeur	500 mm	600 mm
Longueur	600 mm	800 mm
Hauteur	200 mm	200 mm
Poids	120 kg	150 kg
Alimentation électrique		
Tension, fréquence, ¹	3 × 220 V, 60 Hz	3 × 220 V, 60 Hz
	3 × 230 V, 50 Hz	3 × 230 V, 50 Hz
	3 × 400 V, 50 Hz	3 × 400 V, 50 Hz
Charge connectée	9,0 kW	15,0 kW
Huile		
Teneur en huile	5 l	5 l
Type d'huile synthétique	ISO VG 32	ISO VG 32

¹ Se reporter à la plaque signalétique de la machine pour déterminer la tension et la fréquence de la machine.

10.2 Journal

Ce journal doit comporter les éléments suivants :

- Travaux de maintenance annuels
- Remplacements et urgences majeurs
- Modifications
- Tests inhérents aux boutons d'arrêt d'urgence et aux dispositifs de sécurité

[illegible]



Henkelman
vacuum packaging

Henkelman BV
Titaniumlaan 10
5221 CK 's-Hertogenbosch
Pays-Bas
+31 (0)73 621 3671

Sales support
info@henkelman.com

Service/technical support
service@henkelman.com