



# Operator's Manual

## CiMicro Tray Sealer





Intentionally left blank



<b>1</b>	<b>Contents</b>	<b>Page</b>
1	Contents	2
2	General view	4
3	Technical specifications	7
4	Safety	8
5	Hazards	11
6	Installation	13
7	Operation	14
8	Cleaning	15
9	Maintenance	15
10	Troubleshooting	16
11	Warranty	18
12	Emergencies	19
13	Disposal	19
14	Wiring diagram	20
15	Quick start guide	21

Passing-on or reproducing this document and using or communicating its contents are not permitted unless the contrary is specifically agreed. Failure to comply may result in liability for damages.

All rights reserved.



Intentionally left blank

## 2 General View



1. Closing Handle
2. Machine Base
3. Top Cover
4. Heater Plate
5. Gas Spring
6. Lower Hand Bar
7. Film Roll
8. Sealing Frame

9. Cutting Knife Slot
10. Knife (not visible)
11. Power Entry Module
  - 11.1. Fuse Holder (Fuse)
  - 11.2. Power Cord Inlet
  - 11.3. On/Off Switch



## 2.1 Intended use

The CiMicro Tray Sealer is designed solely for commercial use for sealing:

- Oven-proven CiMa-Pak CPET trays heat resistant from -40°F to 390°F (-40°C to +200°C)
- CiMa-Pak APET trays for salad and other cold food.
- The sealing temperature has been adjusted to provide the right temperature for the intended trays and film.



---

*This machine is designed solely for use with CiMa-Pak's meal trays and sealing film. No responsibility is accepted where other products are used.*

---

This machine is only to be used for the purpose described above. Any further use or modification to the machine without written agreement from the manufacturer is unauthorized use and is entirely at the operator's own risk.

Unauthorized use includes failure to adhere to the manufacturer's instructions regarding operation, maintenance and servicing.



## 2.2 Procedure

### Procedure

- The filled food tray is placed into the sealing frame. The tray frame centers the tray in the middle of the base plate and holds it tight.
- Film is then drawn off the roll until it extends just over the front of the food tray. The roll of foil is nestled in between two rollers and is centered by the two white hubs. The film is passed under the film brake to prevent it from rolling back.
- The top cover of the sealer is pulled down completely by the front handle using both hands and held closed using the lower hand bar. Typically, the top cover is held down for the count of 3.

The tray is sealed by:

- the temperature of the sealing plate (factory set)
- the pressure of the sealing plate on the film
- the time which the sealing plate is kept in contact with the sealing edge of the tray

The sealing quality depends on:

- The sealing temperature
- The sealing pressure
- Sealing time
- The film is cut by the knife (not visible) at the same time as the tray is sealed.
- After the tray has been sealed, return the top cover to home position. The machine opens automatically and rests in its home position.
- The sealed food tray can then be removed.

## 3 Technical specifications

### 3.1 Dimensions and weight

Length:	22" (540 mm)
Width :	11" (265 mm)
Height:	19" (500 mm) (Open) 11" (280 mm) (Closed)
Weight:	29 lbs. (13 kg.)

### 3.2 Sealing area

Length:	10" (255 mm)
Width:	8" (205 mm)

### 3.3 Utilities

Power supply:	110/120 V, 60 Hz
Power:	800 W
Type of connection:	Shock-proof plug
Phases:	1
Protective earth conductor:	PE = Green Initial
Fuse:	8 A

### 3.4 General specifications

Ambient temperature:	32°F – 100°F (0°C - + 40°C)
Noise level:	< 70 dB

### 3.5 Optional extras

Food trays CiMa-Pak  
Sealing film CiMa-Pak.  
Additional sealing frames for CiMa-Pak trays



## 4 Safety

### 4.1 Notes/Explanations



#### **Warnings**

*are indicated by a warning triangle.*



#### **Special notes**

*are indicated by a hand.*



#### **Danger of electric shock**

*are indicated by a lightning symbol.*

#### 4.1.1 Model

The information in this operating manual only applies to the machine whose model number is specified on the title page

A plate with this model number and serial number is attached in the film unwind area towards the back of the tray sealer.

Whenever consulting us, it is essential that the following details are correctly stated:

- model
- production year
- serial number

Only if this information is correct can we process your query properly and quickly!

## 4.2 QPS mark of certified safety



The CiMicro Tray Sealer was built in accordance with the state of the art and complies with the current technical safety requirements pertaining to commercial manual tray sealers

## 4.3 Built-in safety systems

- The machine stands steady on four feet.
- The top cover of the sealer is prevented from falling shut by one gas struts
- When open, the knife is covered by a spring-loaded film holding device. Cutting is only possible when the machine is closed.
- The housing parts are insulated to keep the surface temperature below 140°F (60°C).
- The machine supply current is protected by an 8 A fuse
- The Teflon coated sealing plate is equipped with an overheating protector permanently set on 390°F (200°C).

The machine is equipped with:

- a 120 V power supply cable with current-carrying mid-point conductor and a protective ground conductor system
- a shock-proof plug performing the function of a main switch
- an ON/OFF switch (red illuminated button) that disconnects the power supply to the CiMicro Tray Sealer

Operation and maintenance of the machine is described in this operating manual.

Should you have any questions or be uncertain about anything, please contact CiMa-Pak Corporation



---

*Disconnect the power supply before beginning any maintenance or repair work.*

*It is strictly forbidden to render any of the safety devices inoperative!*

---

## 4.4 Safety precaution (to be carried out by the customer)



---

*This operating manual is an integral part of the machine and must always be readily at hand for the operators.*

*The warnings and other information contained in it are to be heeded accordingly..*

---

The customer must:

- instruct his operating and maintenance personnel in the use of the machine's safety
- train them in safe working methods, and
- ensure that the safety precautions are being adhered to.

The maintenance work described in this manual is explained in such a way that it can be understood by a trained technician (it is recommended that a qualified electrician be called in for repair work). These technicians must be equipped with the proper tools, test materials and equipment.

The customer must obtain any local operating licenses required and must observe the provisions contained therein with respect to, for example:

- personnel safety
- disposal of products
- cleaning of the machine in accordance with foodstuffs law
- environmental protection regulations.

Should you have any questions, please do not hesitate to contact CiMa-Pak Corporation



---

*It is strictly forbidden to render inoperative or otherwise tamper with any of the safety devices..*

---

## 4.5 Safety checks

- Electrical Safety & Functional Verification Report (QPS / CSA)
- Electrical Safety Evaluation (CSA / UL Standards)
- Complete protective earth conductor system (Protective Bonding / Ground Continuity Test)
- Insulation resistance checks (Insulation Resistance Test (Megger Test))
- Voltage checks (Voltage Verification / Dielectric Withstand (Hi-Pot) Test)
- Protection from residual stress (Stored Energy / Residual Energy Verification)
- Electro-magnetic compatibility checks (EMC Compliance Evaluation (ICES / FCC))

The functioning of all electrical equipment, in particular those relating to safety and protective measures, is tested.

## 5 Hazards

### 5.1 Danger zone

The operator must ensure that any required license is obtained from the relevant national supervisory body.

The safety systems and precautions set out in this manual should always be followed.



---

*The machine must be placed on a clean, dry, firm surface!  
Beware of the danger of burns from the sealing plate!  
It is strictly forbidden to render any of the safety devices inoperative!*

---

## 5.2 Operating and maintenance personnel

The operating and maintenance personnel are those persons responsible for the transport, assembly, installation, operation, setting up, maintenance and cleaning of the machine as well as for the repair of any faults.

1. The machine may only be operated by trained and authorized personnel.
2. The different responsibilities in the operation of the machine must be clearly defined and observed.
3. Whenever any work (operation, maintenance, repair etc.) is carried out, the shutdown procedure specified in the operating manual is to be followed.
4. Repair and maintenance work should be carried out by a qualified electrician.
5. The operator may not apply any working methods that impair the safety of the machine.
6. The operator is co-responsible for ensuring that no unauthorized persons work on the machine.
7. The operator must immediately report any changes in the machine that impair its safety to the executive responsible.
8. The machine may only be operated when it is in perfect working order.

## 5.3 Fitting of spare and wearing parts

Spare parts and accessories that have not been supplied by us have also not been tested and approved by us. The fitting and/or use of such products could therefore negatively affect the design characteristics of your sealing press.

The manufacturer accepts no liability for damages arising from the use of non-original parts and accessories.



---

*The machine must be switched off before any maintenance or repair work is carried out. Pull out the main power plug.*

*Do not use water near this sealer. There is a danger to life!*

---

### 8.1 Transport and packing

The complete CiMicro Tray Sealer is packed in a strong cardboard box. It is carefully inspected and packed before being shipped. Nevertheless, it is still possible that it might become damaged during transit.

#### **Receiving inspection:**

- Check the shipment against the bill of delivery to ensure that it is complete!

#### **If the packing is damaged,**

then check the machine itself for damage (visual inspection)!

If the machine was damaged during transit:

- contact the last carrier immediately!
- keep the packing material (in case the carrier wants to inspect it or the machine has to be shipped back to us)!

#### **Packing for return shipment**

As far as possible use the original packing and original packing material. If both are no longer available, pack the machine in a strong cardboard box in such a way that it is protected against shocks.

#### **Storage conditions**

Store the machine in a closed, dry room.

# CiMa-Pak

## 8.2 Setting up the machine

- Unpack the machine
- Place it on a firm surface capable of bearing its weight.  
Do not push the machine around when changing its position. Lift it up.
- Position the film roll, centered using the white plastic hubs, in the rollers at the rear.
- Pass the film under the drag/brake plate.



---

*Ensure that the sealable side of the film is against the tray.*

---

- Plug the plug into the shock-proof socket.
- Switch on the machine with the ON/OFF switch (at the back left corner of the top cover).
- The machine reaches the required temperature after 10 minutes and then is ready for use.

## 7 Operation

- Switch on the tray sealer with the ON/OFF switch.
- Place the right sealing frame over the two locating pins. This will guarantee that the food trays that are to be sealed always lie in the middle of the base plate.
- Place the filled food tray in the sealing frame.
- Pull the film over the tray until it extends just beyond the front of the tray.
- Close the top cover and seal the food tray as described in Chapter 2.2 under "Procedure".
- Remove the sealed tray.



---

*Ensure that you do not come into contact with the hot Teflon sealing plate as you could suffer burns because the plate becomes hotter than 140°F (60°C). A corresponding warning is attached at the front of the flap.*

---

## 8 Cleaning



---

*Disconnect the power supply before cleaning.*

---

### **Daily (several times a day depending on how dirty the machine is)**

- Wipe food residue from the hot plate (Teflon coated) carefully with a moist cloth and a mild biodegradable cleaning agent.
- Remove film and food which may fall on and around the CiMicro Tray sealer on a regular basis.
- Remove the sealing frame and clean it on a regular basis. **Weekly**
- Clean the outside of the entire machine with a moist cloth.



---

Do not splash water on to the machine because the heating plate can oxidise and become rough.

Do not use water near this sealer. There is a danger to life!

## 9 Maintenance



---

*Disconnect the power supply before beginning any maintenance work.*

---

- the Teflon coated sealing plate
- the silicone backing strip in the Sealing frame



---

*The maintenance section is intended to be read by suitably qualified persons servicing, cleaning and repairs should only be carried out by qualified persons.*

---

To ensure trouble-free operation, the machine should be regularly cleaned and serviced.

## 10 Troubleshooting



*Always pull out the main power plug before carrying out maintenance, repair and cleaning work.*

*If the specified measures do not lead to success, please contact CiMa-Pak Corporation*

Fault	Cause	Correction
<p>Film is not cut or not cut properly</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cutting mechanism fault or obstruction</li> <li>• Main handle not pushed fully downward, preventing a complete cut</li> <li>• Misalignment of the cutting mechanism</li> <li>• Knife blade is dull or worn</li> <li>• Pressure plate silicone is missing</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ensure the main handle is pushed fully down</li> <li>• Inspect the cutting mechanism for alignment and proper operation</li> <li>• Check the knife blade and replace if dull</li> <li>• If the issue persists, contact the manufacturer's technical support</li> </ul>
<p>The sealing plate is not heating.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The machine is not connected to power or the power switch is in the <b>OFF</b> position (“<b>O</b>”)</li> <li>• The main fuse (8A) is blown</li> <li>• Internal wiring or faulty component issue such as the thermostat or heating element.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ensure the machine's power cord is firmly plugged into both the wall outlet and the power entry module on the machine</li> <li>• Confirm the power switch is in the <b>ON</b> position (“<b>I</b>”). The switch should illuminate <b>red</b> when powered</li> <li>• Inspect the Main Fuse If the power switch does not light up. Locate the main fuse on the power entry module and verify the fuse is intact or replace it with the spare one provided if blown.</li> <li>• If the problem persists, internal components may be faulty (e.g., thermostat, heating element, wiring) and contacting the manufacturer's technical support is recommended.</li> </ul>



## 10 Troubleshooting

Teflon Sealing plate does not attain the required sealing temperature	<ul style="list-style-type: none"><li>• Thermostat faulty</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Unplug power cord, remove top cover, depress white button on overheating protector.</li><li>• Replace thermostat</li></ul>
Top cover of sealer does not close	<ul style="list-style-type: none"><li>• A mechanical blockage</li><li>• The gas strut is faulty</li><li>• Slotted block has become dislodged</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Check for pieces out of place</li><li>• Replace the gas strut</li><li>• Re-align slotted block</li></ul>
Film does not seal to tray	<ul style="list-style-type: none"><li>• Roll of film has been placed with the sealing side up</li><li>• The heat plate is not hot enough</li><li>• The sealing pressure is not enough</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Insert roll of film correctly</li><li>• Check the Thermostat</li><li>• Apply more pressure while sealing</li></ul>



## 11 Warranty

### Certificate of Guarantee

The Guarantee runs for 6 months after the date of the invoice and under the conditions set forth in the instruction manual.

### Guarantee conditions

The guarantee runs for 6 months and goes into force on the date of the invoice of the machine. The guarantee covers free replacement or repair of any parts due to defects arising from faulty material. The repairs or replacement are usually carried out at the manufacturers, with transport or workmanship at buyer's charge. If the repair or replacement is carried out at the buyer's place, he shall bear the travelling, transfer and workmanship charges. Work under guarantee can be carried out exclusively by the manufacturer or by an authorized dealer. In order to be entitled to repairs under the guarantee, the faulty part must be sent for repair or replacement to the manufacturer or his authorized dealer. The return of such repaired or replaced part will be considered to be the performance of the guarantee.

The guarantee is voided:

1. in case of inappropriate installation, power supply, misuse and mishandling by unauthorized persons;
2. in case of changes made to the machine without prior agreement in writing by the manufacturers;
3. if the machine is no longer the property of the first buyer.

CiMa-Pak Corporation is legally entitled to decline any responsibility for damage to persons or things in case of inappropriate installation or connection to the power mains or omission of connection to earth or in case of any mishandling of the machine. The manufacturers undertake to carry out any variations and changes made necessary by technical and operating requirements.

Such guarantee does not apply to wearable or disposable items such as but not limited to heating elements, cutting knives, bearings and other such items.

**LIMITATION:** In no event shall the MANUFACTURER have any liability for direct damages in excess of the contract price of the goods in respect of which claim is made, and further in no event shall the MANUFACTURER Have any liability for loss of use, loss of profits or for any indirect, incidental or consequential damages of any kind.

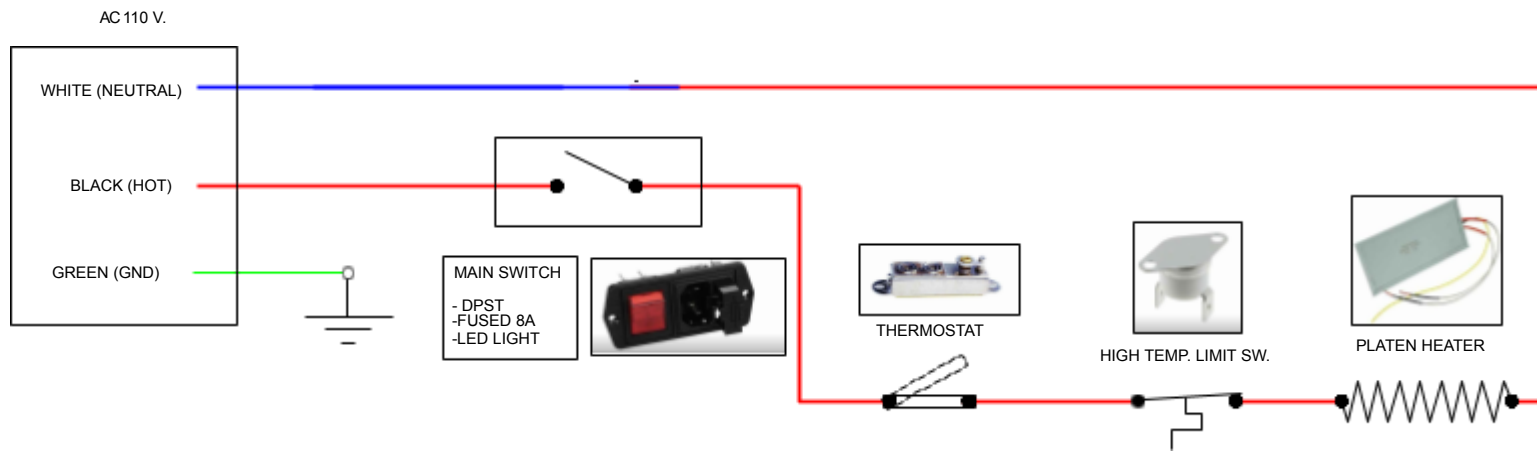


## **12 Emergencies**

Pull out the main power plug.

## **13 Disposal of the machine**

The machine is primarily made of stainless steel and cast aluminium (except for the electrical equipment) and is to be disposed of in accordance with your local environmental protection regulations.



CIMA-PAK CORP.	CIMICRO II ELECTRICAL SCHEMATIC				
		0	21/8/2019		
		REV.	DATE	NAME	CHANGES
CONTRACT:	LOCATION:	USER DATA 1			USER DATA 2

# QUICK SETUP GUIDE FOR CiMicro

Thank you for purchasing our manual tray sealer, the CiMicro.

Follow these simple steps to start packaging right away!

1

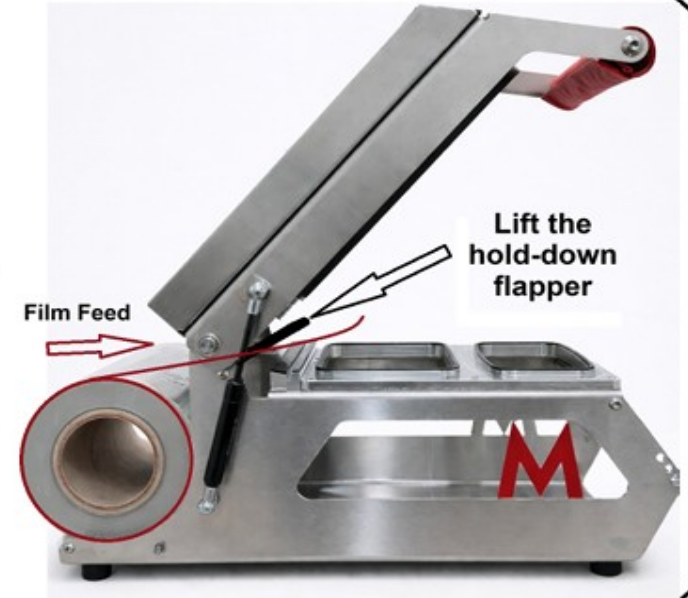


- Insert the 90 degree plug power cord into the back of the machine.
- Then plug into a 115 volt AC dedicated 15 amp wall outlet.
- Turn the machine on. The switch will light up!
- Wait 10 minutes for it to heat up.

2

- Load the film onto the back of the machine.
- Lift the 'film hold-down flapper' and advance the film between the 'flapper' and the rubber 'knife support'.
- Make sure the inside of the film roll will contact the food tray.

**CAUTION:** the heating plate is hot!



3

- Insert a tray into the machine.



4

- Lower the top cover and squeeze the red covered handle by grabbing the lower handle.
- Hold for 3 seconds.
- Remove the sealed tray and allow it to cool.



Scan Below For Owner's Manual



Parts  
&  
Service

1-877-631-2462  
service@cima-pak.com

**CiMa-Pak**

WWW.CIMA-PAK.COM



# Manuel d'utilisateur

## Operculeuse CiMicro

(Scelleuse de barquettes)





Intentionnellement laissé vide



## 1 Contenu

1	Contenu	25
2	Vue générale	27
3	Spécifications techniques	30
4	Sécurité	31
5	Dangers	34
6	Installation	36
7	Opération	37
8	Nettoyage	38
9	Maintenance	38
10	Dépannage	39
11	Garantie	41
12	Urgences	42
13	Élimination	42

La transmission, reproduction, usage ou communication de ce document ou de son contenu sont interdits, sauf accord contraire expressément stipulé. Le non-respect de ces conditions peut engager la responsabilité du titulaire du droit à des dommages et intérêts.

Tous droits réservés.



Intentionnellement laissé vide

## 2 Vue générale



- |                             |                                      |
|-----------------------------|--------------------------------------|
| 1. Poignée de fermeture     | 9. Fente pour couteau de coupe       |
| 2. Base de la machine       | 10. Couteau (non visible)            |
| 3. Couvercle supérieure     | 11. Module d'entrée d'alimentation   |
| 4. Plaque chauffante        | 11.1. Porte-fusible (Fusible)        |
| 5. Ressort à gaz            | 11.2. Prise du cordon d'alimentation |
| 6. Barre d'appui inférieure | 11.3. Interrupteur Marche/Arrêt      |
| 7. Rouleau de film          | 12. Support de film                  |
| 8. Cadre de scellage        |                                      |



## 2.1 Usage prévu

L'operculeuse de barquettes CiMicro est conçue exclusivement pour scellage dans un contexte commercial :

- Barquettes CiMa-Pak CPET, résistantes à la chaleur de -40°F à 390°F (-40°C à +200°C)
- Barquettes CiMa-Pak APET pour salades et autres aliments froids.

La température de scellage a été ajustée afin d'obtenir la température adéquate pour les barquettes et film prévus.



---

*Cette machine est conçue exclusivement pour être utilisée avec les barquettes repas et les films de scellage CiMa-Pak. Aucune responsabilité n'est acceptée en cas d'utilisation d'autres produits.*

---

Cette machine est exclusivement destinée à l'usage décrit ci-dessus. Toute autre utilisation ou modification de la machine sans l'accord écrit du fabricant constitue une utilisation non autorisée et se fait entièrement aux risques et périls de l'utilisateur.

L'utilisation non autorisée comprend le non-respect des instructions du fabricant concernant le fonctionnement, l'entretien et la maintenance de la machine.



## 2.2 Procédure

### Procédure

- Le plateau ou barquette alimentaire remplie est placée dans le cadre de scellage. Ce cadre centre la barquette au milieu de la plaque de base et la maintient fermement.
- Le film est déroulé jusqu'à ce qu'il dépasse légèrement le bord avant de la barquette. Le rouleau de papier aluminium est placé entre deux rouleaux et centré par les deux ergots blancs. Le film passe ensuite sous le frein pour l'empêcher de se rembobiner.
- Le couvercle supérieur de l'operculeuse est abaissé complètement à l'aide de la poignée avant, en utilisant les deux mains, puis maintenu fermé grâce à la barre inférieure. Généralement, ce couvercle est maintenu abaissé pendant trois secondes.

La barquette est scellée par :

- La température de la plaque de scellage (réglée d'usine)
- La pression de la plaque de scellage sur le film
- Le temps pendant lequel la plaque de scellage reste en contact avec le bord de scellage de la barquette

La qualité de scellage dépend de :

- La température de scellage
- La pression de scellage
- Le temps de scellage
- Le film est coupé par couteau (non visible) en même temps que la barquette est scellée.
- Une fois la barquette scellée, remettez le couvercle supérieur en position initiale. L'appareil s'ouvre automatiquement et se remet en place.
- La barquette alimentaire scellée peut alors être retirée.

## 3 Spécifications techniques

### 3.1 Dimensions et poids

Longueur:	22" (540 mm)
Largeur:	11" (265 mm)
Hauteur:	19" (500 mm) (Ouvert) 11" (280 mm) (Fermé)
Poids:	29 lbs. (13 kg.)

### 3.2 Zone de scellage

Longueur:	10" (255 mm)
Largeur:	8" (205 mm)

### 3.3 Alimentation électrique

- Alimentation électrique : **110/120 V, 60 Hz**
- Pouvoir: **800 W**
- Type de connexion : **Prise antichoc**
- Phases : **1**
- Conducteur de protection :  
**PE=Vert Initial**
- Fusible : **8A**

### 3.4 Spécifications générales

Température ambiante :	32°F – 100°F (0°C - + 40°C)
Niveau sonore :	< 70 dB

### 3.5 Options supplémentaires



Barquettes alimentaires  
Film de scellage CiMa-Pak  
Cadres de scellage supplémentaires pour barquettes CiMa-Pak

## 4 Sécurité

### 4.1 Notes/Explications



#### **Avertissements**

*Signalées par un triangle d'avertissement.*



#### **Notes particulières**

*Indiqués par une main.*



#### **Risques d'électrocution**

*Indiqués par un symbole d'éclair.*

#### 4.1.1 Modèle

Les informations contenues dans ce manuel d'utilisation s'appliquent uniquement à la machine dont le numéro de modèle est indiqué sur la page de titre.

Une plaque portant ce numéro de modèle et ce numéro de série est fixée dans la zone de déroulement du film, vers l'arrière de l'operculeuse (scelleuse de barquettes).

Lors d'une consultation, il est primordial que les informations suivantes soient précisément indiquées :

- **Modèle**
- **Année de production**
- **Numéro de série**

Ces informations doivent être exactes pour que nous puissions traiter votre demande correctement et dans les meilleurs délais!

# CiMa-Pak

## 4.2 Certification et marque de sécurité ETL



L'operculeuse (scelleuse de barquettes) CiMicro a été conçue conformément aux dernières avancées technologiques et respecte les exigences techniques en vigueur relatives aux scelleuses de barquettes manuelles commerciales

## 4.3 Systèmes de sécurité intégrés

- La machine tient stable sur ses quatre pieds.
- Deux vérins à gaz empêchent le couvercle supérieur de l'operculeuse de se refermer.
- En position ouverte, la lame est recouverte d'un dispositif de maintien de film à ressort. La découpe n'est possible que lorsque la machine est fermée.
- Les éléments du boîtier sont isolés afin de maintenir une température de surface en dessous de 140°F (60°C).
- Le courant d'alimentation de la machine est protégé par un fusible de 8 A
- La plaque de scellage revêtue de téflon est équipée d'un protecteur contre la surchauffe réglé en permanence à 390 °F (200 °C).

La machine est équipée de:

- un câble d'alimentation de 120 V avec conducteur central porteur de courant et système de conducteur de mise à la terre de protection
- une prise antichoc faisant office d'interrupteur principal
- un interrupteur Marche/Arrêt (bouton rouge lumineux) qui coupe l'alimentation électrique de l'operculeuse CiMicro

Le fonctionnement et l'entretien de la machine sont décrits dans ce manuel d'utilisation.

Si vous avez des questions ou des doutes, veuillez contacter CiMa-Pak Corporation.



---

*Débranchez l'alimentation électrique avant de commencer toute opération de maintenance ou de réparation.*

*Il est strictement interdit de rendre inopérant aucun des dispositifs de sécurité!*

---

## 4.4 Consignes de sécurité (à respecter par le client)



---

*Ce manuel d'utilisation fait partie intégrante de la machine et doit toujours être facilement accessible aux opérateurs.*

*Les avertissements et autres informations qu'il contient doivent être pris en compte en conséquence.*

---

Le client doit :

- former son personnel d'exploitation et d'entretien à l'utilisation des dispositifs de sécurité de la machine
- les former à des méthodes de travail sécuritaires, et
- veiller à ce que les consignes de sécurité soient respectées.

Les opérations de maintenance décrites dans ce manuel sont expliquées de manière à être compréhensibles par un technicien formé (il est toutefois recommandé de faire appel à un électricien qualifié pour les réparations). Ces techniciens doivent être équipés d'outils, de produits de test et de matériel appropriés.

Le client doit obtenir toutes les licences d'exploitation locales requises et respecter les dispositions qui y sont contenues, notamment en ce qui concerne :

- la sécurité du personnel
- l'élimination des produits
- le nettoyage de la machine conformément à la législation sur les denrées alimentaires
- les réglementations en matière de protection de l'environnement.

Pour toute question, n'hésitez pas à contacter CiMa-Pak Corporation.



---

*Il est strictement interdit de rendre inopérants ou de manipuler d'une quelconque manière que ce soit les dispositifs de sécurité.*

---

## 4.5 Contrôles de sécurité

- Rapport de sécurité électrique et vérification fonctionnelle (QPS / CSA)
- Évaluation de sécurité électrique (Normes CSA / UL)
- Système complet de conducteurs de terre de protection (Test de continuité de liaison équipotentielle / Mise à la terre)
- Vérifications de résistance d'isolement (Test de résistance d'isolement (Test Megger))
- Vérifications de tension (Vérification de tension / Test de rigidité diélectrique (Hi-Pot))
- Protection contre les contraintes résiduelles (Vérification d'énergie stockée / énergie résiduelle)
- Vérifications de compatibilité électromagnétique (Évaluation de conformité CEM (ICES / FCC))

Le fonctionnement de tout l'équipement électrique, en particulier ceux relatifs aux mesures de sécurité et de protection, est testé.

## 5 Dangers

### 5.1 Zone dangereuse

L'exploitant doit s'assurer d'obtenir toutes les licences requises auprès de l'organisme de surveillance national compétent.

Les systèmes de sécurité et les précautions décrits dans ce manuel doivent toujours être respectés.



---

*L'appareil doit être placé sur une surface propre, sèche et stable!*

*Attention au risque de brûlures dues à la plaque de scellage!  
Il est strictement interdit de rendre inopérant l'un quelconque des dispositifs de sécurité!*

---

## 5.2 Personnel d'exploitation et de maintenance

Le personnel d'exploitation et de maintenance désigne les personnes responsables du transport, du montage, de l'installation, du fonctionnement, de la mise en service, de la maintenance et du nettoyage de la machine, ainsi que de la réparation de toute panne.

1. La machine ne peut être utilisée que par du personnel formé et autorisé.
2. Les différentes responsabilités liées au fonctionnement de la machine doivent être clairement définies et respectées.
3. Lors de toute intervention (exploitation, maintenance, réparation, etc.), la procédure d'arrêt spécifiée dans le manuel d'utilisation doit être respectée.
4. Les travaux de réparation et d'entretien doivent être effectués par un électricien qualifié.
5. L'opérateur ne doit utiliser aucune méthode de travail susceptible de compromettre la sécurité de la machine.
6. L'opérateur est coresponsable de veiller à ce qu'aucune personne non autorisée ne travaille sur la machine.
7. L'opérateur doit immédiatement signaler au responsable toute modification de la machine susceptible de compromettre sa sécurité.
8. La machine ne peut être utilisée que lorsqu'elle est en parfait état de fonctionnement.

## 5.3 Montage des pièces de rechange et d'usure

Les pièces détachées et accessoires non fournis par nos soins n'ont pas été testés ni approuvés par nos soins. Leur montage et/ou leur utilisation pourraient donc altérer les caractéristiques de votre presse à sceller.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant de l'utilisation de pièces et d'accessoires non d'origine.



---

*La machine doit être mise hors tension avant toute opération de maintenance ou de réparation. Débranchez la prise d'alimentation principale.*

---



## 6 Installation

### 6.1 Transport et emballage

L'operculeuse (scelleuse de barquettes) CiMicro est emballée dans une boîte en carton robuste. Elle est soigneusement inspectée et emballée avant l'expédition.

Néanmoins, il reste possible que la machine serait endommagée pendant le transport.

#### **Inspection à la réception :**

- Vérifiez que l'envoi est complet en le comparant au bon de livraison!

#### **Si l'emballage est endommagé,**

Vérifiez ensuite l'état de la machine (inspection visuelle)! Si la machine a été endommagée pendant le transport :

- Contactez immédiatement le dernier transporteur!
- Conservez le matériel d'emballage (au cas où le transporteur voudrait l'inspecter ou si la machine doit nous être renvoyée)!

#### **Emballage pour le retour**

Utilisez autant que possible l'emballage et les matériaux d'emballage d'origine. S'ils ne sont plus disponibles, emballez la machine dans un carton solide afin de la protéger des chocs.

#### **Conditions de stockage**

Rangez la machine dans une pièce fermée et sèche.

## 6.2 Installation de la machine

- Déballez la machine
- Placez-la sur une surface stable capable de supporter son poids.
- Prière de ne pas pousser la machine lorsque vous souhaitez changer sa position. Soulevez-la.
- Positionnez la bobine de film, centrée à l'aide des moyeux en plastique blanc, dans les rouleaux situés à l'arrière.
- Faites passer le film sous la plaque de freinage.



---

*Veillez à ce que la face scellable du film soit contre la barquette.*

---

- Branchez le cordon d'alimentation dans la prise antichoc.
- Mettez la machine en marche à l'aide de l'interrupteur MARCHE/ARRÊT (situé dans le coin arrière gauche du couvercle supérieur).
- La machine atteint la température requise après 10 minutes et est alors prête à l'emploi.

## 7 Opération

- Mettez en marche l'operculeuse à l'aide de l'interrupteur MARCHE/ARRÊT.
- Placez le cadre de scellage droit sur les deux ergots de positionnement. Cela garantira que les barquettes alimentaires à sceller se trouvent toujours au centre de la plaque de base.
- Placez la barquette alimentaire remplie dans le cadre de scellage.
- Tirez le film sur la barquette jusqu'à ce qu'il dépasse légèrement l'avant de celle-ci.
- Fermez le couvercle supérieur et scellez la barquette alimentaire comme décrit au chapitre 2.2 sous « **Procédure** ».
- Retirez la barquette scellée.



---

*Veillez à ne pas entrer en contact avec la plaque de scellage en téflon chaude, car vous pourriez vous brûler : la plaque atteint une température supérieure à 60 °C (140 °F). Un avertissement correspondant est apposé sur le devant du rabat.*

---

## 8 Nettoyage



*Débranchez l'alimentation électrique avant le nettoyage.*

### **Quotidiennement (plusieurs fois par jour selon le degré de saleté de la machine)**

- Essuyez soigneusement les résidus alimentaires de la plaque chauffante (revêtement en téflon) avec un chiffon humide et un agent nettoyant doux et biodégradable.
- Retirez régulièrement les films et les résidus alimentaires qui pourraient tomber sur et autour de la scelleuse de plateaux CiMicro.
- Retirez le cadre d'étanchéité et nettoyez-le régulièrement.

### **Hebdomadaire**

- Nettoyez l'extérieur de toute la machine avec un chiffon humide.



Ne pas éclabousser d'eau la machine car la plaque chauffante pourrait s'oxyder et devenir rugueuse.

N'utilisez pas d'eau à proximité de ce produit d'étanchéité. Danger de mort !

## 9 Maintenance



*Débranchez l'alimentation électrique avant de commencer toute opération de maintenance.*

- la plaque de scellage revêtue de téflon
- la bande de support en silicone dans le cadre d'étanchéité



*La section relative à la maintenance est destinée à être lue par des personnes dûment qualifiées. L'entretien, le nettoyage et les réparations ne doivent être effectués que par des personnes qualifiées.*

Pour garantir un fonctionnement sans problème, la machine doit être nettoyée et entretenue régulièrement.

## 10 Dépannage



*Débranchez toujours la prise principale avant d'effectuer des travaux d'entretien, de réparation ou de nettoyage.*

*Si les mesures spécifiées ne donnent pas satisfaction, veuillez contacter CiMa-Pak Corporation.*

Fault	Cause	Correction
<p>Le film n'est pas coupé ou est mal coupé.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Défaut ou obstruction du mécanisme de coupe</li> <li>• La poignée principale n'est pas complètement enfoncée, ce qui empêche une coupe complète.</li> <li>• Mauvais alignement du mécanisme de coupe</li> <li>• La lame du couteau est émoussée ou usée</li> <li>• Le silicone de la plaque de pression est manquant</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assurez-vous que la poignée principale est complètement enfoncée.</li> <li>• Vérifier l'alignement et le bon fonctionnement du mécanisme de coupe</li> <li>• Vérifiez la lame du couteau et remplacez-la si elle est émoussée.</li> <li>• Si le problème persiste, contactez le service d'assistance technique du fabricant.</li> </ul>
<p>La plaque de scellage ne chauffe pas.</p>	<p>- La machine n'est pas branchée ou l'interrupteur est en position <b>OFF</b> position ("<b>O</b>")</p> <p>Le fusible principal (8A) a sauté.</p> <p>Problème de câblage interne ou de composant défectueux tel que le thermostat ou l'élément chauffant.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assurez-vous que le cordon d'alimentation de la machine est bien branché à la fois à la prise murale et au module d'entrée d'alimentation de la machine.</li> <li>• Vérifiez que l'interrupteur d'alimentation est en position marche <b>.ON</b> position ("<b>I</b>"). L'interrupteur devrait s'allumer en <b>rouge</b> lorsqu'il est alimenté</li> <li>• Vérifiez le fusible principal si l'interrupteur d'alimentation ne s'allume pas. Repérez le fusible principal sur le module d'entrée d'alimentation et vérifiez qu'il est intact ou remplacez-le par le fusible de rechange fourni s'il est grillé.</li> </ul>

## 10 Dépannage

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Si le problème persiste, il se peut que des composants internes soient défectueux (par exemple, le thermostat, l'élément chauffant, le câblage) et il est recommandé de contacter le support technique du fabricant.</li> </ul>
La plaque de scellage en téflon n'atteint pas la température de scellage requise.	Le dispositif de protection contre la surchauffe s'est déclenché suite à une secousse.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Débranchez le cordon d'alimentation, retirez le couvercle supérieur, appuyez sur le bouton blanc du protecteur contre la surchauffe.</li> <li>• Remplacer le thermostat</li> </ul>
Le couvercle supérieur de l'operculeuse ne se ferme pas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Un blocage mécanique</li> <li>• Le vérin à gaz est défectueux</li> <li>• Le bloc à fente s'est délogé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifiez que les pièces ne sont pas déplacées.</li> <li>• Changer le vérin à gaz</li> <li>• Réalignez le bloc à fente</li> </ul>
Le film ne scelle pas la barquette.	Le rouleau de film a été placé avec le côté scellant vers le haut.	Insérez correctement le rouleau de film.



## 11 Garantie

### Certificat de garantie

La garantie est valable 6 mois à compter de la date de la facture et selon les conditions énoncées dans le manuel d'instructions.

### Conditions de garantie

La garantie est valable 6 mois et prend effet à partir de la date de facturation de la machine. Elle couvre le remplacement ou la réparation gratuite de toute pièce présentant un défaut de matériau. Les réparations ou les remplacements sont généralement effectués chez le fabricant, les frais de transport et de main-d'œuvre étant à la charge de l'acheteur. Si la réparation ou le remplacement est effectué chez l'acheteur, ce dernier prend en charge les frais de déplacement, de transport et de main-d'œuvre. Les interventions sous garantie peuvent être réalisées exclusivement par le fabricant ou un revendeur agréé. Pour bénéficier de la garantie, la pièce défectueuse doit être envoyée au fabricant ou à son revendeur agréé pour réparation ou remplacement. Le retour de la pièce réparée ou remplacée vaut exécution de la garantie.

La garantie est annulée :

1. en cas d'installation inappropriée, d'alimentation électrique défectueuse, de mauvaise utilisation ou de manipulation incorrecte par des personnes non autorisées;
2. en cas de modifications apportées à la machine sans accord écrit préalable de la part des fabricants;
3. si la machine n'est plus la propriété du premier acheteur.

La société CiMa-Pak est légalement autorisée à décliner toute responsabilité en cas de dommages corporels ou matériels résultant d'une installation ou d'un raccordement au réseau électrique incorrects, d'un défaut de mise à la terre ou d'une mauvaise utilisation de la machine. Le fabricant s'engage à effectuer les modifications et adaptations nécessaires en fonction des exigences techniques et d'utilisation.

Cette garantie ne s'applique pas aux articles d'usure ou articles jetables tels que, sans toutefois se limiter aux éléments chauffants, lames de coupe, roulements et autres articles similaires.

**LIMITATION:** En aucun cas la responsabilité du FABRICANT ne pourra excéder le prix contractuel des marchandises faisant l'objet de la réclamation pour des dommages directs, et en aucun cas le FABRICANT ne pourra être tenu responsable de la perte d'usage, de la perte de profits ou de tout dommage indirect, accessoire ou consécutif de quelque nature que ce soit.

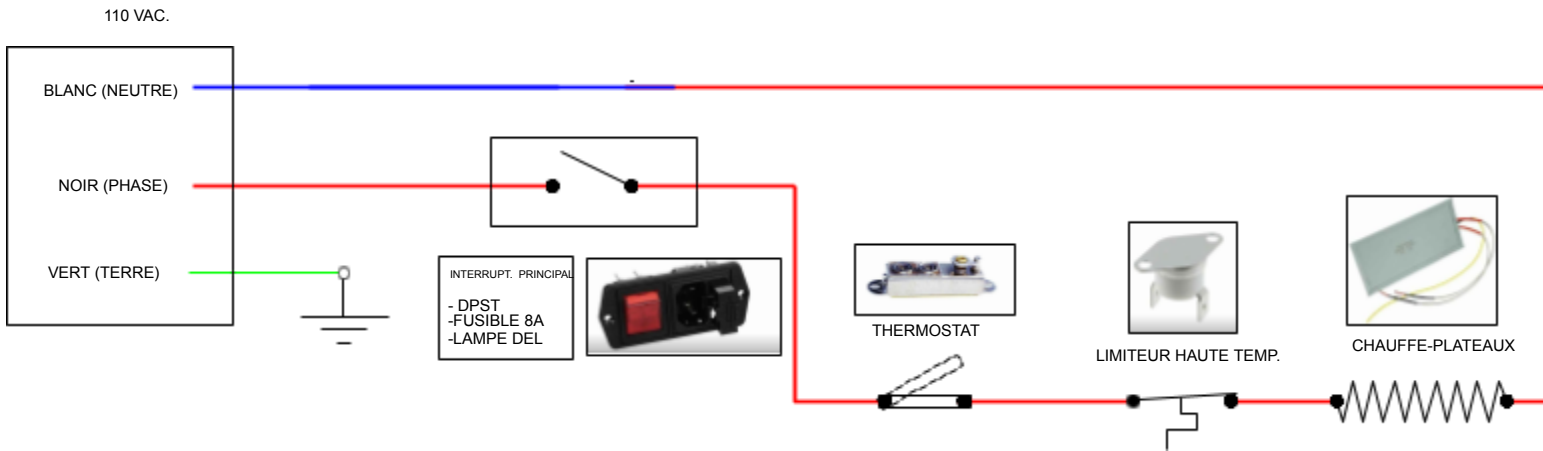


## **12 En cas d'urgence**

Débranchez la prise principale.

## **13 Rebut de la machine**

La machine est principalement composée d'acier inoxydable et d'aluminium moulé (à l'exception des équipements électriques) et doit être éliminée conformément à la réglementation locale en matière de protection de l'environnement.



CIMA-PAK CORP.	SCHEMA ELECTRIQUE CIMICRO II				
		0	21/8/2019		
		REV.	DATE	NOM	CHANGEMENTS
		USER DATA 1			USER DATA 2
CONTRAT:	LOCALISATION:				