



Unilab

ESTABLISHED 1995

SWISS  MADE

**BEDIENUNGSANLEITUNG**

**UNIVAK *DIAMANT***

**UNIVAK *SAPHIR***

**UNIVAK *ONYX***

Copyright © 2017. Alle Rechte vorbehalten.

Ohne vorherige Genehmigung durch Unilab AG darf diese Betriebsanleitung, sowie Auszüge derselben, auf keine Weise reproduziert werden.

## Inhaltsverzeichnis

Seite 3	- Einleitung / Sicherheitshinweise
Seite 5-6	- Verpacken von Produkten -> Vorgehensweise - Vakuumintensität einstellen - Vakuum-Stopp / Prozess-Vollabbruch - Siegelzeit einstellen
Seite 7-8	- Richtwerte - Einstellungen Vakuumintensität - Lagerzeiten
	Optionen
Seite 9-10	- Verpacken unter Schutzatmosphäre
Seite 11	- GreenVac™
Seite 12	- Einmachglas vakuumieren
	Unterhalt
Seite 15	- Standorterkennung (Druckkalibrierung)
Seite 16	- Serviceprogramm
Seite 17	- Siegelband ersetzen
Seite 18	- Regelmässige Kontrollen und Pflege
	Garantie / Wartung
Seite 21	- Garantie
Seite 22	- Wartung
Seite 23-24	- Spezifikation

## **Einleitung**

Die Premium Vakuüm-Verpackungsmaschinen der Unilab AG, garantieren Ihnen hervorragende Vakuümiererergebnisse auf einfachste Weise.

Die abnehmbaren Handräder (DIRA) sind einzigartig und schaffen die Voraussetzung für eine Schmutzkantenlose Reinigung der Front und der Bedienelemente.

Die von uns eingesetzten Hochleistungs-Vakuümpumpen garantieren stärkste Leistung . Alle Geräte sind GreenVac™ kompatibel und optional mit Schutzgas erhältlich.

Die innovative Bedienung der **UniVAK** Geräte ist einzigartig und bespielslos.

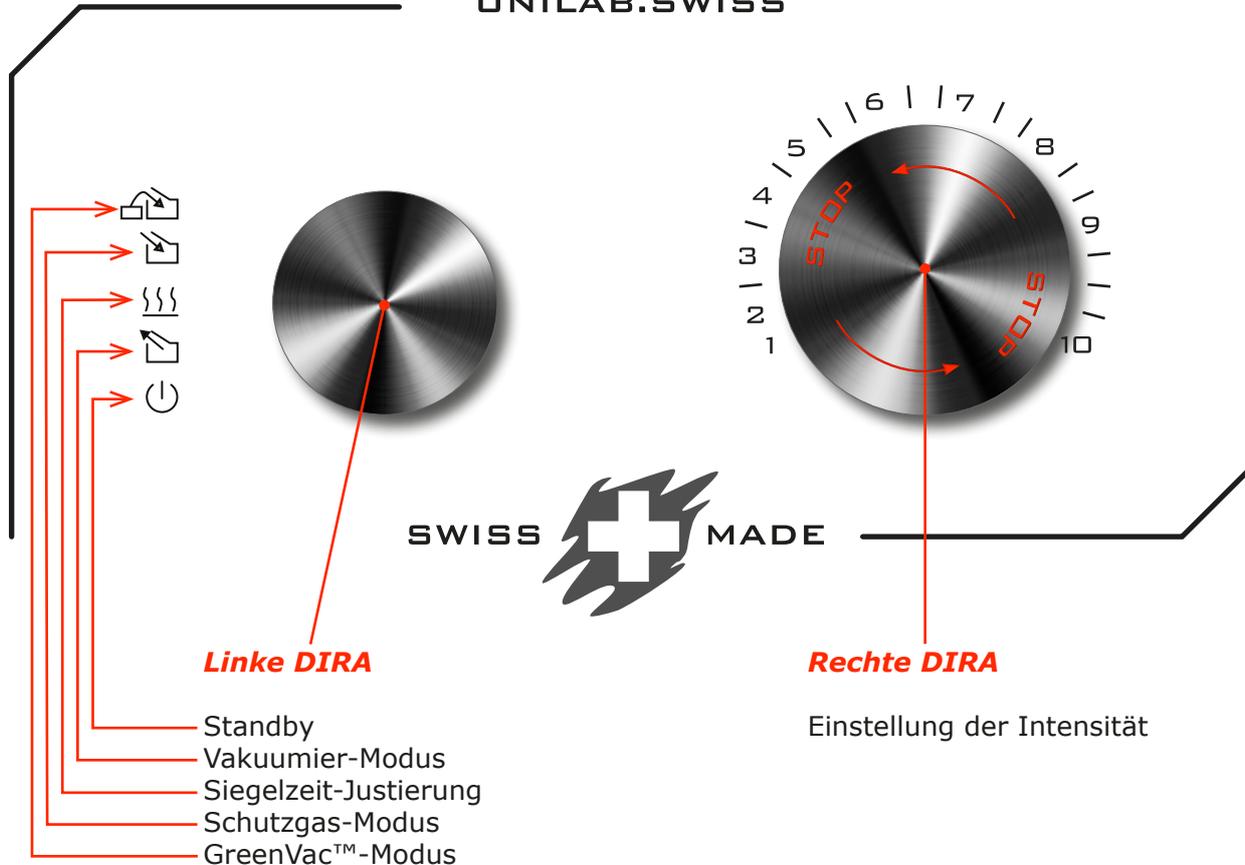
## **Sicherheitshinweise**

- Lesen Sie vor Gebrauch des Gerätes die Bedienungsanleitung!
- Niemals aggressive, entzündliche, infektiöse Substanzen, sowie Lebewesen verpacken!
- Gerät waagrecht und auf festem Untergrund betreiben!
- Lüftungsschlitze nicht abdecken und sauber halten!
- Gerät ausserhalb der Reichweite von Kindern platzieren!
- Zur Reinigung Gerät feucht abwischen.
- Vor dem Öffnen des Gerätes immer den Netzstecker ziehen!
- Elektrische Anschlüsse und Installationen nur von Fachpersonal ausführen lassen!
- Instandhaltungsarbeiten sind durch einen, von Unilab AG autorisierten Service-Partner auszuführen.



**Der Siegelbalken erhitzt sich während des Gebrauchs -> Verbrennungsgefahr!**





# ***So einfach verpacken Sie Ihre Produkte***



***Nur gekühlte Produkte verpacken!***



***Setzen Sie den/die Deckelhubzylinder in die dafür vorgesehene Aussparung ein.***

## ***1. Vorbereitung zur Vakuumierung***

- Einlageplatten entsprechend der Grösse des Packguts entnehmen.  
Für Flüssigkeiten Schrägeinsatz einsetzen.
- Beutel über den Siegelbalken legen.  
(Achten Sie darauf, dass der Beutel nicht aus der Maschine herausragt).

## ***2. Gerät einschalten***

- Wählen Sie mit dem linken DIRA die Position  (Vakuum-Modus).

## ***3. Vakuum-Intensität einstellen***

- Stellen Sie mit der rechten DIRA die gewünschte Vakuumstärke ein.
- Drehen nach rechts erhöht sich die Vakuumintensität (druckunempfindliche Güter).
- Drehen nach links verringert sich die Vakuumintensität (druckempfindliche Güter).

#### **4. Deckel schliessen**

Der Vakuumiervorgang läuft automatisch ab. Nach Prozessende öffnet sich der Deckel selbständig. Entnehmen und datieren Sie das Produkt.

#### **Versiegelung vorzeitig einleiten / Vakuum-Stopp**

- Drehen Sie die rechte DIRA während des Prossesvorgangs nach links, wird der Vakuumprozess abgebrochen und der Beutel versiegelt.

#### **Vakuumprozess abbrechen ohne Versiegelung / Vollabbruch**

- Drehen Sie die linke DIRA nach links, wird die Maschine umgehend belüftet ohne den Beutel zu versiegeln.

#### **Siegelzeit einstellen** (Werkseitig auf Beutelqualität 90µm eingestellt)

- Wählen Sie mit dem linken Handrad die Position  (Siegeltemperatur)
- Während die LED blinkt, stellen Sie mit dem rechten Handrad die gewünschte Siegelzeit ein.
  - Die helle LED markiert die zuvor gewählte Einstellung.
  - Der eingestellte Wert wird sofort gespeichert.

## ***Richtwerte Einstellung der Vakuumintensität (rechte DIRA)***

Produktespezifisch können diese Angaben nach oben oder unten variieren.

<b>Packgut</b>	<b>Position</b>	<b>%</b>
Fleisch, Fisch, Geflügel	10	100
Wurstwaren	9.5 +	98-99
Hartkäse	9+	95-98
Weichkäse	6-8	60-80
Reibkäse	3-5	30-50
Gemüse fest	9+	95
Gemüse weich	7-8	70-80
Teigwaren gekocht	8	80
Backwaren	3-4	30-40
Flüssigkeiten	5-8	50-80
Früchte	6-7	60-70
Salat	3-4	30-40

# Lagerzeiten

Richtwerte für die Haltbarkeit Ihrer Produkte (vakuumverpackt und gekühlt bei +2°C bis +4°C)

<b>Packgut</b>	<b>Lagerzeit</b>	<b>Zu beachten</b>
Rindfleisch (grosse Stücke)	4-6 Wochen	Reifung 2-3 Wochen
Rindfleisch (Steak)	2 Wochen	
Kalbfleisch	10-14 Tage	
Schwein	10-14 Tage	
Geflügel	10-14 Tage	
Fisch roh	5-10 Tage	
Fisch geräuchert	3-4 Wochen	
Wurstwaren	7-14 Tage	
Durchgeräucherte Produkte	Wochen/Monate	
Teigwaren	5-10 Tage	evtl. unter Schutzgas
Käse	Tagen/Wochen	Je nach Sorte /evtl. unter Schutzgas
Backwaren	5-10 Tage	evtl. unter Schutzgas
Obst	7-15 Tage	Beeren kurz „anfrieren“
Gemüse	7-15 Tage	ggf. blanchieren
Salat	5-10 Tage	
Flüssigkeiten	7-14 Tage	

Abweichung der Lagerzeiten sind von Qualität, alter des Packgutes, Kühlkette und Hygiene abhängig.  
(Unverbindliche Erfahrungswerte ohne Gewähr)

# Optionen

## Vakuumverpackung unter Schutzatmosphäre

Mit dieser Methode, ist es möglich, druckempfindliche Produkte trotz hohen Vakuumwerten, schonend und qualitativ hochwertig zu verpacken.

Hierbei wird dem Packgut, nach dem Vakuumprozess, ein definiertes Lebensmittel-Schutzgas beigefügt. Dadurch wird eine druckentlastete Verpackung erzielt.

- Stellen Sie zuerst am rechte DIRA die gewünschte Vakuumstärke ein.

Linke DIRA auf Position  (Vakuum-Modus)

- Wählen Sie dann mit der linken DIRA die Position  (Schutzgas-Modus)

- Während die LED blinkt, stellen Sie mit der rechten DIRA die gewünschte Schutzgasmenge ein.

- Viel Schutzgaszugabe ergibt eine „lockere“ Packung.
- Wenig Schutzgaszugabe ergibt eine „festere“ Packung.
- Der eingestellte Wert bleibt sofort gespeichert.

- Wählen Sie mit der linken DIRA wieder die Position  (Vakuum-Modus)

- Wichtig: Legen Sie den Vakuumbbeutel so in die Kammer, dass die Gaslanzen in den Beutel hineinragen.

- Deckel schliessen. Der Verpackungsvorgang läuft automatisch ab.
- Nach Prozessende öffnet sich der Deckel selbstständig.
- Entnehmen und datieren Sie das Produkt.

**Zu beachten:**

Um Verpackungen unter Schutzatmosphäre herzustellen, ist eine externe Schutzgaszuführung nötig (Gasflasche mit Druckregler und Haltevorrichtung). Öffnen Sie den Haupthahn der Gasflasche vor dem Verpackungsprozess. Ausgangsdruck am Druckregler auf max. 1bar einstellen. Nach Gebrauch Haupthahn wieder schliessen.

Wir beraten Sie gerne bei der Wahl des richtigen Lebensmittel-Schutzgases.

**Wichtig:**

Die Geräte nur mit Stickstoff (N<sub>2</sub>) oder Gasmischen Stickstoff/Kohlendioxid (N<sub>2</sub>/CO<sub>2</sub>) betreiben. Sauerstoff-Schutzgas über 21% darf nur mit speziellen Sicherheitseinrichtungen verwendet werden (Vakuumpumpe mit Spezialöl und Sicherheitsventile).



***Unter Schutzatmosphäre verpackte Lebensmittel sind entsprechend zu deklarieren!***



## GreenVac™

Diese Anwendung ermöglicht das Vakuumieren von druckempfindlichen Produkten in externen Behältern bzw. GreenVac™-tauglichen Gastronormbehältern (GN). Teigwaren, Gemüse, Früchte uvm. lassen sich dank GreenVac™ ökologisch sinnvoll und hygienisch verpacken.

Ihre UniVAK Vakuumaschine hat an der Ansaugöffnung in der Vakuumkammer einen speziellen GreenVac™ Anschluss um das optionale GreenVac™-Handventil anzuschliessen.

- Führen Sie den kalibrierten Stecknippel des GreenVac™ Handventils in den Kammeranschluss ein.
- Wählen Sie mit der linken DIRA die Position  (GreenVac™-Modus)
- Durch eine Drehbewegung der rechten DIRA nach rechts starten Sie die Vakuumpumpe.
- Setzen Sie das GreenVac™-Handventil über das Kugelventil des GreenVac™ Behälters auf.
- Drücken Sie den Schieber des Handventils nach unten und vakuumieren Sie den Behälter.
- Die Intensität des Vakuums lässt sich an der Bedienfront, Anzeige rechts, ablesen.
- Durch Hochziehen des Handschiebers schliessen Sie den Vakuumiervorgang ab.

**Beachten Sie, dass Sie die GreenVac™-Behälter nicht überfüllen. Da sich viele Produkte unter Vakuum ausdehnen besteht die Gefahr, dass das Packgut eingesaugt werden könnte.**

**Nur gekühlte Waren verpacken!**

## **Einmachglas vakuumieren**

Im GreenVac™ Modus ist es Ihnen auch möglich, Produkte in handelsüblichen Einmachgläsern/z.Bsp. Weckgläsern unter kontrolliertem Vakuum zu Verpacken.

- Füllen Sie das Packgut in das Glas ein. Glas nicht überfüllen (Freiraum ca.1-2cm)
- Setzen Sie den Deckel und die Dichtung des Einmachglases locker auf.
- Entnehmen Sie die Einlageplatten und stellen Sie das Glas/die Gläser in die Kammer.
- Wählen Sie mit der linken DIRA die Position  (GreenVac™-Modus)
- Durch eine Drehbewegung die rechten DIRA nach rechts starten Sie die Vakuumpumpe.
- Schliessen Sie nun den Deckel der Vakuuiermaschine.
- Wenn die gewünschte Intensität erreicht ist (Front-Skala), drehen Sie die rechte DIRA nach links.
- Durch die sofortige Belüftung verschliesst der Einmachglasdeckel blitzartig-> fertig.

***Beachten Sie, dass Sie die Einmachgläser nicht überfüllen. Da sich viele Produkte unter Vakuum ausdehnen besteht die Gefahr, dass das Packgut überlaufen könnte.***

***Nur gekühlte Waren verpacken!***

Bei sämtlichen Unterhaltsarbeiten an der offenen Maschine muss das Gerät zwingend vom Netz getrennt werden !  
Ansonsten besteht Lebensgefahr!



# ***Wartung/Garantie***



# **Standorterkennung**

## **Druckkalibrierung**

Je nach Standort Ihres Gerätes (m.ü.M) ist es unter Umständen nötig eine Druckkalibrierung durchzuführen. Dabei werden verschiedene Parameter abgeglichen und die Sensorik optimal kalibriert.

- Öffnen Sie den Deckel der Maschine.
- Wählen Sie mit der linken DIRA die Position  (GreenVac™-Modus)
- Drehen Sie die rechte DIRA drei volle Umdrehungen nach links-> die LED links blinkt
- Schliessen Sie den Deckel -> der Prozess läuft nun automatisch ab. (Dauer ca.40 sek.)
- Nachdem sich der Deckel wieder geöffnet hat, ist das Gerät kalibriert und Betriebsbereit.

## **UniCLEAN Wartungsprogramm**

Dank dem integrierten Serviceprogramm, ist es möglich, die Vakuumpumpe auf einfache Weise vor schädlichen Einflüssen zu schützen welche beim Vakuumprozess entstehen.

Periodisch angewendet wird das Schmieröl von Wasserdampfpartikeln/Kondensat befreit. Dieser Prozess wirkt sich positiv auf die Vakuumleistung und die Lebensdauer Ihres Gerätes aus.

- Öffnen Sie den Deckel der Maschine.
- Wählen Sie mit der linken DIRA die Position  (GreenVac™-Modus).
- Drehen Sie das rechte Handrad vier volle Umdrehungen nach links -> die Pumpe startet automatisch.

Das Programm läuft nun selbstständig ab. Dabei wird die Vakuumpumpe auf Betriebstemperatur gebracht und gleichzeitig taktweise vakuumiert und belüftet.

Nach 15min. endet der Prozess automatisch.

Wollen Sie den Vorgang vorzeitig beenden, drehen Sie die linke DIRA nach links und wählen Sie den gewünschten Modus.

***Wir empfehlen das Serviceprogramm einmal monatlich auszuführen. Leichte Geruchsemissionen während des Prozesses sind erwünscht. Achten Sie daher auf gut belüftete Räumlichkeiten.***

## ***Siegelband ersetzen***

Durch die Erhitzung der Siegeldrähte ist das Siegelband einem Verschleiss unterworfen. Kleben die Vakuumbbeutel am Siegelbalken fest, ist eine starke Verfärbung durch thermische Abnutzung sichtbar, dann könnte die Siegelzeit zu hoch eingestellt sein (siehe Rubrik Seite 5-6).

Löst sich das Band ab, muss dieses ersetzt werden.

- Entfernen Sie das verschlissene Band und reinigen Sie die Klebeflächen mit Lösungsmittel.
- Verkrustungen an den Drähten entfernen (Scotchpad o.ä.).
- Ziehen Sie die Schutzfolie des neuen Siegelbands ab und kleben Sie dieses satt auf den Siegelbalken.

Das richtige Siegelband kann beim Unilab AG Kundendienst bezogen werden.

## **Regelmässige Kontrollen**

- UniCLEAN Wartungsprogramm periodisch ausführen (S.16).
- Siegelbalken/Siegelband reinigen (feucht abwischen).
- Oelniveau der Vakuumpumpe monatlich kontrollieren.  
(ersichtlich durch die Schlitze im Rückwandblech, Niveau mittig / Oelfarbe honiggelb).
- Kolbenstangen der Hubzylinder reinigen (diese befinden sich unter dem Siegelbalken).
- Netzkabel auf Beschädigung überprüfen.

## **Pflege**

- Benutzen Sie zur Reinigung handelsübliche neutrale Reiniger mit einem feuchten Lappen.  
Wahlweise erhalten Sie bei uns Edelstahl-Spezialreiniger welche lebensmittelzertifiziert sind.
- Die abnehmbaren DIRA'S (nicht Spülmaschinenbeständig) ermöglichen eine gründliche Reinigung der Gerätefront und der Bedienelemente.
- Keine aggressiven, scheuernden und ätzenden Reiniger verwenden.
- Kein Spritz-oder Schwallwasser.
- Reinigung und Desinfektion gemäss Lebensmittelverordnung.

## ***Diese Garantie ist mit Ausnahme von USA, Kanada, Ägypten GCC und UAE anwendbar.***

- 1.1 Unilab AG garantiert für die Dauer von 36 Monaten\*, ab dem im Garantieheft angegebenen Lieferdatum oder Rechnungsdatum, die Qualität und Leistung des darin beschriebenen Modells aus eigener Produktion, gemäss den unter Punkt 1.3 aufgeführten Angaben.
- 1.2 Diese Garantie berührt nicht die Rechte des Käufers, die ihm in seiner Eigenschaft als Verbraucher aus unabdingbaren gesetzlichen Verbraucherschutzbestimmungen in den verschiedenen Staaten oder aus gesetzlichen Bestimmungen der EU gegenüber dem möglichen Konzessionär entstehen.
- 1.3 Unilab AG garantiert dem Käufer die Übereinstimmung des Geräts mit den Eigenschaften und Leistungen, die angemessenerweise von ihm erwartet werden können, und die einzeln in der bei der Geräteübergabe ausgehändigten Betriebsanleitung aufgeführt sind.
- 1.4 Die Anzeige eventueller Mängel muss vom Kunden umgehend, innerhalb von 30 Tagen nach Entdeckung, bei der Firma Unilab AG eingereicht werden. Der Gebrauch des Gerätes ist zu vermeiden, wenn der festgestellte Mangel so schwerwiegend ist, dass Folgeschäden absehbar sind.
- 1.5 Von der Garantieleistung ausgeschlossen sind Mängel, die durch normalen Gebrauch entstehen.
  - 1.5.1 Die von Unilab AG empfohlenen und in diesem Garantieteil angegebenen Arbeiten der Wartung nicht von einem Vertragspartner oder Unilab AG ausgeführt werden.
  - 1.5.2 Manipulationen und unsachgemässe Eingriffe an der Mechanik, Elektronik und Software führen ohne schriftliche Genehmigung zum Erlöschen der Garantie.
  - 1.5.3 Es dürfen ausschliesslich nur Originalersatzteile verwendet werden.  
Es ist nur der Einsatz von lebensmittelzertifiziertem Vakuumpumpenöl zulässig! (NSF H1 reg.)
- 1.6 Auf die ausgetauschten Teile besteht eine Garantie von 12 Monaten.  
(Alle ausgetauschten Teile gehen in das Eigentum der Unilab AG über).

(\* dies gilt im Einschichtbetrieb)

# **Wartungsplan**

Die Einhaltung des von Unilab AG empfohlenen Wartungsplans, gewährleistet eine lange Lebensdauer und die Werterhaltung des Geräts.

Die obligatorische Jahreswartung (ist Voraussetzung für Garantie und Wartungsvertrag; nach 40'000 Zyklen muss das Gerät spätestens gewartet werden)

Umfang der Wartung ist:

- Vakuumpumpe Ölwechsel<sup>1</sup>
- Gummidichtungen ersetzen
- Siegelbalken reinigen und allfällige Verkrustungen entfernen
- Teflonband und Siegeldrähte ersetzen
- Kolbenstangen reinigen und schmieren
- Elektrische Anschlüsse prüfen
- Dichtigkeitsprüfung
- Konfiguration und Kalibrierung
- Magnetsysteme prüfen

(<sup>1</sup>Nur NSF H1 registriertes lebensmittelzertifiziertes Maschinenöl zulässig!)

## Fehlerbehebung

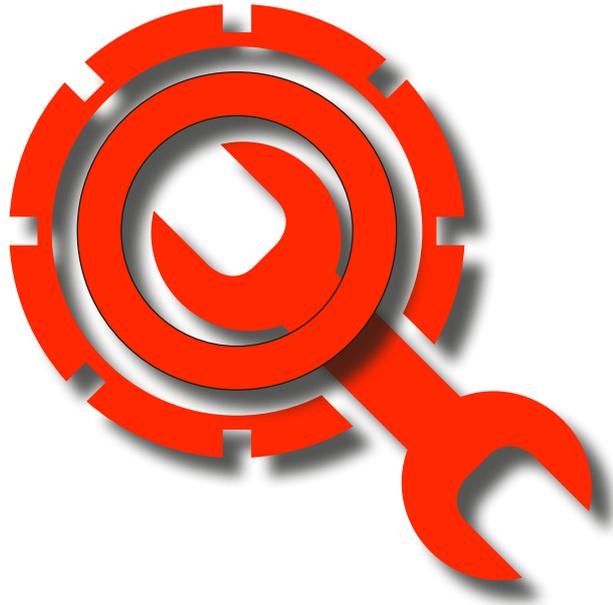
Störung	Ursache	Beseitigung
ON/OFF bzw. EIN/AUS - LED leuchtet nicht auf	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gerät im Standby-Modus</li> <li>2. Stromzufuhr fehlt</li> </ol>	<p>DIRA Bewegen</p> <p>Netzstecker anschliessen/prüfen</p>
schlechtes Vakuum im Beutel	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Deckeldichtung verschmutzt/spröde</li> <li>2. falsche Vakuumstufe</li> <li>3. nicht kalibriert</li> </ol>	<p>Dichtung reinigen/wechseln</p> <p>Vakuumstufe justieren (S. 5-6)</p> <p>Gerät kalibrieren (S. 15)</p>
kein Vakuum im Behälter	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Adapter nicht korrekt angeschlossen</li> <li>2. falscher Modus</li> <li>3. Behälter-Deckel schlecht aufgesetzt</li> </ol>	<p>Adapter auf korrekten Sitz prüfen</p> <p>Gerät auf GreenVac-Modus einstellen</p> <p>Behälter-Dichtung überprüfen</p>
schlechte Schweissung	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siegelbalken falsch eingesetzt</li> <li>2. Siegelzeit falsch eingestellt</li> <li>3. Verschleiss des Siegelbalken</li> </ol>	<p>Siegelbalken mit Trenndraht muss nach vorne schauen</p> <p>Siegelzeit einstellen (S. 5-6)</p> <p>Teflonband und Draht ersetzen</p>

## ***Fehlerbehebung***

<b>Störung</b>	<b>Ursache</b>	<b>Beseitigung</b>
Modus lässt sich nicht ändern	1. DIRA falsch eingesetzt	kleine DIRA Position links grosse DIRA Position rechts
Schutzgas LED leuchtet nicht	1. die Option ist nicht freigeschaltet	kontaktieren Sie Ihren Handels- und Servicepartner
schlechte Saugleistung der Pumpe	1. das Oel ist verschmutzt  2. Oelstand zu niedrig	führen Sie den UniCLEAN Modus aus (S.16)  überprüfen Sie den Oelstand und/ oder kontaktieren Sie Ihren Handelsund Servicepartner (S. 18)
Deckel öffnet sich nicht mehr automatisch	1. Stossdämpfer ist falsch eingesetzt	Position des Stossdämpfers prüfen  Stossdämpfer ist verschlissen und muss ersetzt werden



***Inhaber/ porteur/ detentore/ owner***





---

***Unterschrift / signature / firma***  
***Verkäufer / vendeur / venditore / seller***

--	--	--	--	--	--

Datum / date

---

***Käufer / acheteur / compratore / buyer***



**Konformitätserklärung  
déclaration de conformité  
dichiarazione di conformità  
declaration of conformity**

**Hersteller/Fabricant/  
Fabbricante/ Producer**

**Unilab AG**  
St. Wendelin 1  
CH-6343 Holzhäusern-Risch  
Switzerland

**Delegierter/délégué/  
agent/ delegato**

Unilab AG  
Romeo Vetter

**Typ/ type/ tipo/ type:**

UniVAK

**Modell/ modèle/  
modello/ model**

Diamant, Saphir, Onyx



Hiermit erklären wir, dass die oben genannten Produkte allen einschlägigen Bestimmungen der Maschinenrichtlinie 2006/42/EG, 2006/95/EG, 2004/108/EG entspricht.

Nous déclarons que ci-dessus les produits visés à tous pertinents les dispositions de la directive Machines 2006/42/EG, 2006/95/EG, 2004/108/EG .

Si dichiara che quanto sopra i prodotti di cui tutte le pertinenti le disposizioni della Direttiva Macchine 2006/42/EG, 2006/95/EG, 2004/108/EG .

We hereby declare that the above products referred to all relevant provisions of the machinery directive 2006/42/EG, 2006/95/EG, 2004/108/EG.

folgende Harmonisierung wurde angewandt/ Après l'harmonisation a été appliquée/ a seguito di armonizzazione è stata applicata/ the following harmonization was applied

EN ISO 12100:2010/ EN61000-6-1:2007/ EN 6100-6-3:2007(A1:2011)

Holzhäusern, 01. August 2017

**Unilab AG**

Romeo Vetter



**WEEE; 2002/96/EG**

**Hersteller/Fabricant/  
Fabbricante/ Producer**

**Delegierter/délégué/  
agent/ delegato**

**Typ/ type/ tipo/ type:**

**Modell/ modèle/  
modello/ model**



**Unilab AG**

St. Wendelin 1  
CH-6343 Holzhausen-Risch  
Switzerland

Unilab AG  
Romeo Vetter

UnIVAK

Diamant, Saphir, Onyx

Hiermit erklären wir, dass die oben  
genannten Produkte kostenlos  
zurücknehmen und fachgerecht entsorgen.

Nous déclarons que ci-dessus  
produits mentionnés gratuitement  
reprendre et éliminer Savamment.

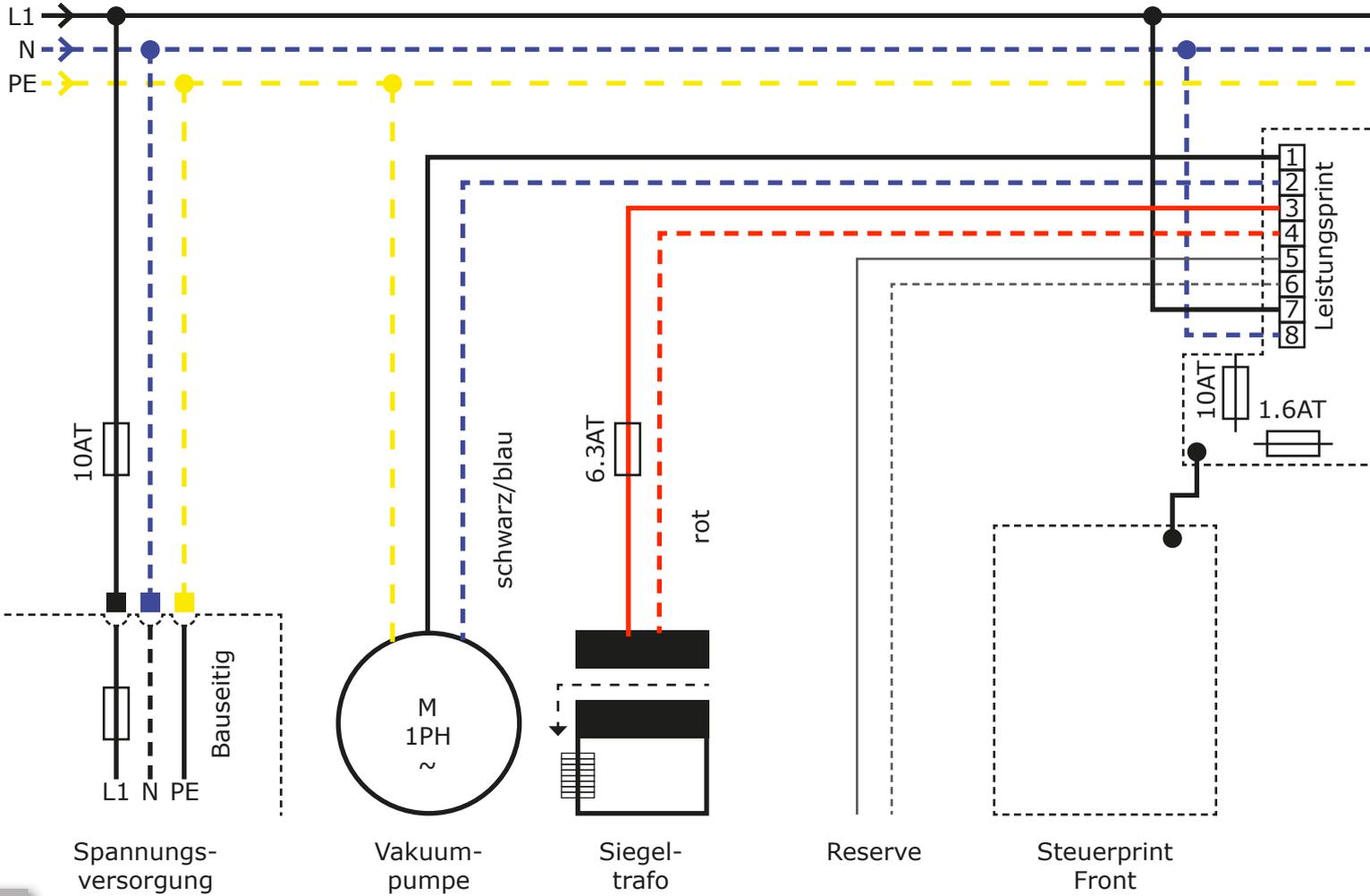
Si dichiara che quanto sopra  
prodotti menzionati gratis  
riprendere e smaltire Sapientemente.

We hereby declare that the above  
mentioned products for free  
take back and dispose Expertly .

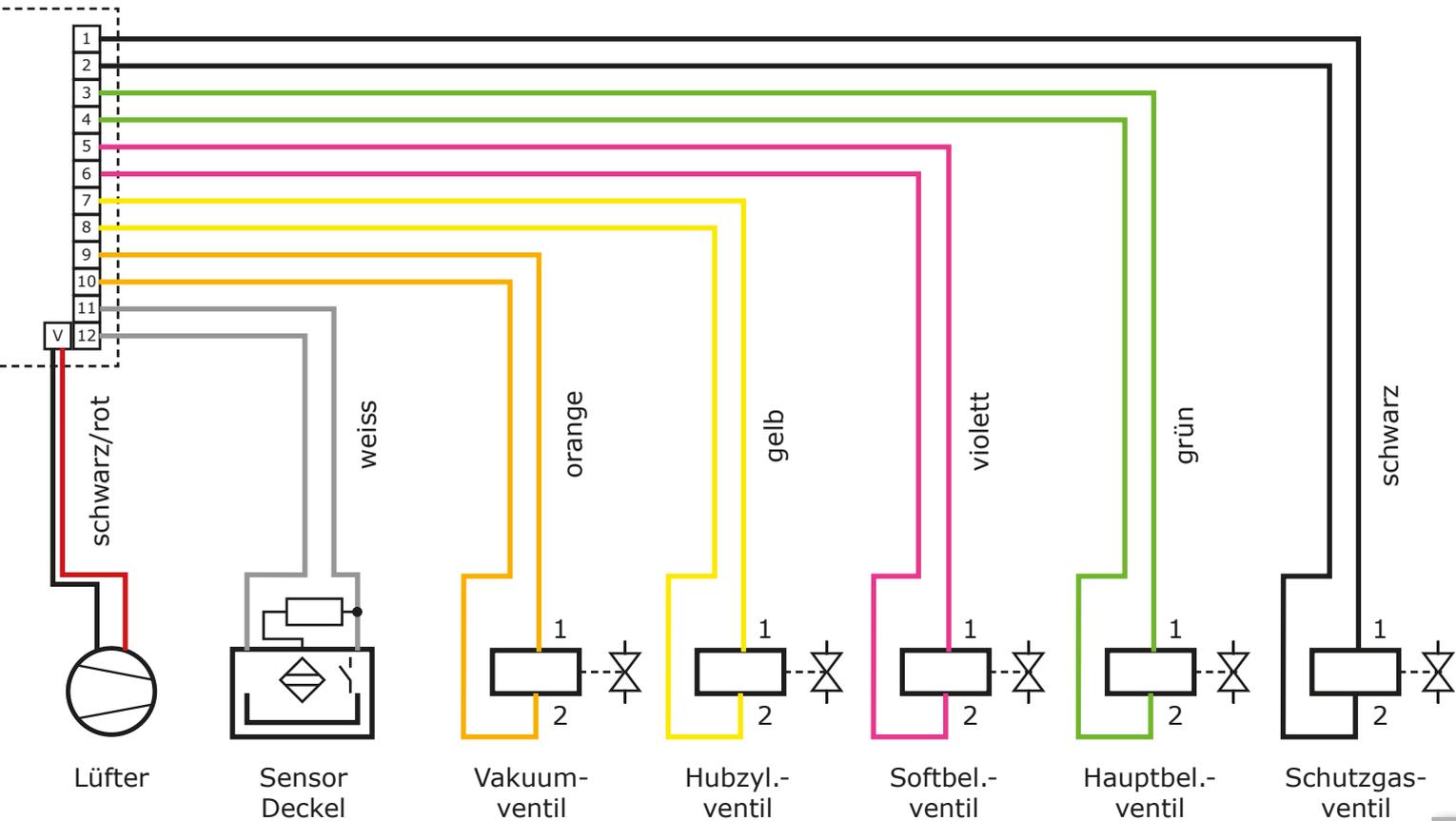
Holzhausen, 01. August 2017

**Unilab AG**

Romeo Vetter



L1  
N  
PE





Wartung/ maintenance/  
manutenzione/ maintenance



Reparatur/ réparation/  
riparazione/ repair

--	--	--	--	--	--	--	--

Zyklen/ cycle/ ciclo/ cycle

--	--	--	--	--	--

Datum/ date/ data/ date

---

Unterschrift/ signature/ firma/ signature



Wartung/ maintenance/  
manutenzione/ maintenance



Reparatur/ réparation/  
riparazione/ repair

--	--	--	--	--	--	--	--

Zyklen/ cycle/ ciclo/ cycle

--	--	--	--	--	--

Datum/ date/ data/ date

---

Unterschrift/ signature/ firma/ signature



Wartung/ maintenance/  
manutenzione/ maintenance



Reparatur/ réparation/  
riparazione/ repair

--	--	--	--	--	--	--	--

Zyklen/ cycle/ ciclo/ cycle

--	--	--	--	--	--

Datum/ date/ data/ date

---

Unterschrift/ signature/ firma/ signature



Wartung/ maintenance/  
manutenzione/ maintenance



Reparatur/ réparation/  
riparazione/ repair

--	--	--	--	--	--	--	--

Zyklen/ cycle/ ciclo/ cycle

--	--	--	--	--	--

Datum/ date/ data/ date

---

Unterschrift/ signature/ firma/ signature



Wartung/ maintenance/  
manutenzione/ maintenance



Reparatur/ réparation/  
riparazione/ repair

--	--	--	--	--	--	--	--

Zyklen/ cycle/ ciclo/ cycle

--	--	--	--	--	--

Datum/ date/ data/ date

---

Unterschrift/ signature/ firma/ signature



Wartung/ maintenance/  
manutenzione/ maintenance



Reparatur/ réparation/  
riparazione/ repair

--	--	--	--	--	--	--	--

Zyklen/ cycle/ ciclo/ cycle

--	--	--	--	--	--

Datum/ date/ data/ date

---

Unterschrift/ signature/ firma/ signature



Wartung/ maintenance/  
manutenzione/ maintenance



Reparatur/ réparation/  
riparazione/ repair

--	--	--	--	--	--	--	--

Zyklen/ cycle/ ciclo/ cycle

--	--	--	--	--	--

Datum/ date/ data/ date

---

Unterschrift/ signature/ firma/ signature



Wartung/ maintenance/  
manutenzione/ maintenance



Reparatur/ réparation/  
riparazione/ repair

--	--	--	--	--	--	--	--

Zyklen/ cycle/ ciclo/ cycle

--	--	--	--	--	--

Datum/ date/ data/ date

---

Unterschrift/ signature/ firma/ signature



Wartung/ maintenance/  
manutenzione/ maintenance



Reparatur/ réparation/  
riparazione/ repair

--	--	--	--	--	--	--	--

Zyklen/ cycle/ ciclo/ cycle

--	--	--	--	--	--

Datum/ date/ data/ date

---

Unterschrift/ signature/ firma/ signature



Wartung/ maintenance/  
manutenzione/ maintenance



Reparatur/ réparation/  
riparazione/ repair

--	--	--	--	--	--	--	--

Zyklen/ cycle/ ciclo/ cycle

--	--	--	--	--	--

Datum/ date/ data/ date

---

Unterschrift/ signature/ firma/ signature



Wartung/ maintenance/  
manutenzione/ maintenance



Reparatur/ réparation/  
riparazione/ repair

--	--	--	--	--	--	--	--

Zyklen/ cycle/ ciclo/ cycle

--	--	--	--	--	--

Datum/ date/ data/ date

---

Unterschrift/ signature/ firma/ signature



Wartung/ maintenance/  
manutenzione/ maintenance



Reparatur/ réparation/  
riparazione/ repair

--	--	--	--	--	--	--	--

Zyklen/ cycle/ ciclo/ cycle

--	--	--	--	--	--

Datum/ date/ data/ date

---

Unterschrift/ signature/ firma/ signature



Wartung/ maintenance/  
manutenzione/ maintenance



Reparatur/ réparation/  
riparazione/ repair

--	--	--	--	--	--	--	--

Zyklen/ cycle/ ciclo/ cycle

--	--	--	--	--	--

Datum/ date/ data/ date

---

Unterschrift/ signature/ firma/ signature



Wartung/ maintenance/  
manutenzione/ maintenance



Reparatur/ réparation/  
riparazione/ repair

--	--	--	--	--	--	--	--

Zyklen/ cycle/ ciclo/ cycle

--	--	--	--	--	--

Datum/ date/ data/ date

---

Unterschrift/ signature/ firma/ signature



Wartung/ maintenance/  
manutenzione/ maintenance



Reparatur/ réparation/  
riparazione/ repair

--	--	--	--	--	--	--	--

Zyklen/ cycle/ ciclo/ cycle

--	--	--	--	--	--

Datum/ date/ data/ date

---

Unterschrift/ signature/ firma/ signature



Wartung/ maintenance/  
manutenzione/ maintenance



Reparatur/ réparation/  
riparazione/ repair

--	--	--	--	--	--	--	--

Zyklen/ cycle/ ciclo/ cycle

--	--	--	--	--	--

Datum/ date/ data/ date

---

Unterschrift/ signature/ firma/ signature



Unilab  
ESTABLISHED 1995

SWISS



MADE

**Unilab AG**

St. Wendelin 1 | CH-6343 Holzhäusern-Risch  
+41 43 317 88 66 | [info@unilab.swiss](mailto:info@unilab.swiss) | [www.unilab.swiss](http://www.unilab.swiss)