

## 7.2 RAEE Eliminación de equipos eléctricos y electrónicos

### INFORMACIÓN AL USUARIO

**De acuerdo con el artículo 13 del Decreto Legislativo del 25 de julio de 2005, n. 151 "Actuación de las directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, con relación con la reducción en el uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, así como la eliminación de desechos"**



*El símbolo del bote de basura tachado en su equipo o producto indica que el mismo, al fin de su vida útil, deberá ser eliminado de manera separada de los demás desperdicios.*

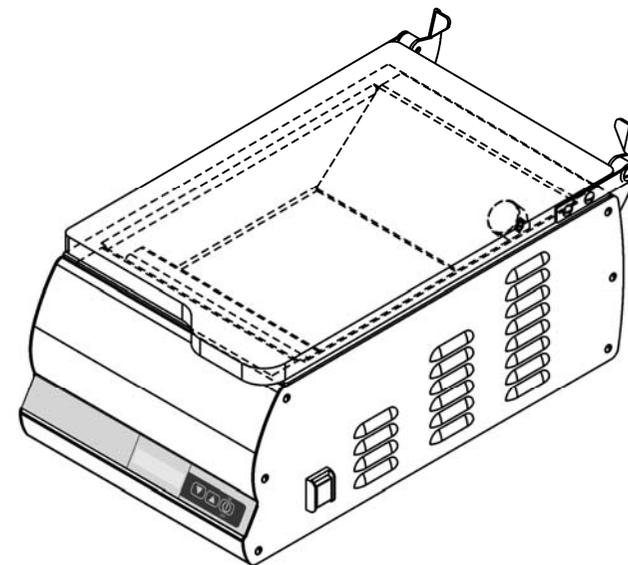
*La recolección separada del presente aparato al fin de su vida útil será organizada y administrada por el productor. El usuario podrá deshacerse del presente aparato y seguir el sistema que se ha adoptado para consentir la recolección separada del aparato al fin de su vida útil.*

*La adecuada recolección diferenciada por el envío sucesivo del aparato a reciclaje, tratamiento y a la eliminación compatible ambientalmente contribuye a evitar los posibles efectos negativos sobre el ambiente y favorece el reuso y/o reciclaje de los materiales que componen el aparato.*

**La eliminación abusiva del producto por parte del usuario supone la aplicación de las sanciones administrativas previstas en la normativa vigente.**

**DISTRIBUIDOR AUTORIZADO**

## MÁQUINA DE EMPAQUE AL VACÍO



## MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO

## 6 Obligaciones en caso de mal funcionamiento y/o peligros potenciales

Los operadores tiene la obligación de señalar al responsable directo cualquier eventual deficiencia y/o situación peligrosa potencial que deba verificarse.

### 6.1 - Obligaciones del usuario

El usuario deberá informar de inmediato al fabricante en caso de encontrar defectos y/o mal funcionamiento de los sistemas de protección contra accidentes, así como cualquier situación de presunto peligro de la que tuvieran conocimiento. El usuario y/o terceras personas (excepto el personal debidamente autorizado del Fabricante) tienen prohibido estrictamente realizar modificaciones de cualquier tipo a la máquina y a sus funciones, así como al presente documento técnico. En caso de mal funcionamiento y/o peligro, debido a un incumplimiento de lo anterior, el Fabricante no responderá de las consecuencias. Recomendamos consultar las eventuales modificaciones de manera directa con el Fabricante.

## 7 Problemas y soluciones

### 7.1 - Problemas y soluciones

#### 1 Luego de haber encendido el interruptor general, la máquina no arranca:

- a) Verificar que la clavija esté bien insertada en el contacto y, si es necesario, controlar los contactos internos de la propia clavija.
- b) Verificar que el mecanismo para bajar la tapa tenga regularmente colocado el microinterruptor colocado en la parte posterior a la derecha de la fijación de la tapa.

#### 2 La máquina funciona normalmente, pero al abrir le couvercle la bolsa no queda sellada:

- a) Levante el teflón y verifique que la resistencia no tenga interrupciones o que las bridas laterales no estén bloqueadas.

#### 3 Si la máquina no alcanza un vacío óptimo

- a) Cerrar la tapa y cuando la depresión esté cerca de 90% soltar la línea, verificar si el porcentaje de vacío indicado en el display permanece fijo o disminuye.
  - En el primer caso no se diagnostica pérdida, sino que el problema se debe a otra causa (paletas de la bomba, cambio de aceite).
  - En el segundo caso, si hay presencia de filtraciones de aire en tanque:
    - Verificar la membrana debajo de la barra sellante, controlando que no presente agujeros o grietas;
    - Verificar la integridad de la guarnición encima de la tapa; tal vez sea preciso sustituir dichas piezas que pueden reemplazarse directamente por el Distribuidor autorizado.

#### ADVERTENCIA!

**En caso de que la máquina se apaga, o si hay un corte de energía durante el ciclo de vacío, puede suceder que no se abre la tapa debido al vacío alcanzado hasta el momento del apagamiento.**

**Para abrir la tapa es necesaria llevar la presión en el tanque. Luego de encender la máquina con el botón lateral, después de un segundo se abre la válvula de drenaje y puede volver a abrir la tapa.**

## 5.2- Mantenimiento

1. Limpiar las barras sellantes y la contrabarra de silicona más o menos cada 15 días, con alcohol.
2. Cambiar el aceite cada 400 horas de trabajo aproximadamente (dato variable en función del tipo de producto preparado). Después de 2000 ciclos, la máquina hace aparecer un control de aceite automático. En el display aparecerá el mensaje "**cambio aceite**". El usuario deberá llamar al distribuidor, quien controlará la eficiencia del aceite y, en caso necesario, proporcionará un sustituto.
3. Reemplazar las resistencias eléctricas, el teflón de la barra sellante y las guarniciones de la cubierta cada 200 horas de trabajo, aproximadamente.
4. Reemplazar el silicón de la contrabarra
5. Controlar las palas de la bomba, los filtros, el contenido de las electroválvulas neumáticas cada 35,000 ciclos de trabajo aproximadamente.

### 5.2.1 - Bomba de vacío

Para la protección y la duración de la bomba de vacío, es preciso seguir las siguientes indicaciones al pie de la letra:

- No aspirar vapores acuosos, líquidos y harinas de ningún tipo.  
Esto compromete la viscosidad del aceite de la bomba y daña a ésta.
- Controlar de manera periódica el nivel del aceite en la bomba a través de la mirilla del nivel de aceite.
- Un nivel inferior al mínimo puede dañar la bomba
- Un nivel superior al máximo puede dañar el filtro y la propia bomba
- Controlar periódicamente el color del aceite de la bomba. Si el aceite luce turbio, oscuro o emulsionado, es preciso sustituirlo de inmediato.
- Sustituir el aceite de la bomba cada 2, 4, 6 o 12 meses, según el uso y el lugar donde se encuentra el aparato, o bien que aparece el aviso "**cambio aceite**" en el visualizador  
En algunos casos puede ser preciso sustituir el aceite de la bomba cada mes.
- Sustituir el aceite de la bomba antes de un paro prolongado de la máquina.

### ¡ATENCIÓN! :

Tomando en cuenta que la máquina de vacío estará colocada casi siempre en una cocina, cuyo ambiente está cargado de vapores acuosos y humedad, es preciso un control constante del nivel y la calidad del aceite de la bomba, y su sustitución frecuente y periódica.

Tipos de aceite	
AGIP ARNICA 32	Q8 HAENDEL 32
SHELL TELLUST 32	ESSP INVAROL EP46

## INDICE

<b>1. Entrega y garantía</b>	<b>5</b>
1.1	Introducción
1.2	Conservación y empleo del presente manual
1.3	Garantía
1.4	Advertencias generales y límites de responsabilidad del fabricante
1.5	Descripción de la máquina
1.6	Uso previsto
1.7	Usos no aconsejados
1.7.1	Indicaciones de seguridad
1.7.2	Iluminación
1.8	Datos personales
1.8.1	Placa de advertencia y de peligro
<b>2. Características técnicas</b>	<b>9</b>
2.1	Partes principales
2.2	Características técnicas
2.3	Dimensiones y peso de la máquina
2.4	Diagrama eléctrico
<b>3. Pruebas, transporte, entrega e instalación</b>	<b>12</b>
3.1	Pruebas
3.2	Entrega y transporte de la máquina
3.3	Instalación
3.3.1	Eliminación del empaque
3.4	Conexión
3.4.1	Controlar el nivel de aceite
3.4.2	Controlar los datos
<b>4. Uso de la máquina</b>	<b>14</b>
4.1	Leyenda del panel de control
4.2	Ciclo de vacío en el tanque
4.3	Ciclo de vacío externo
4.4	Empaque de productos líquidos o semilíquidos
4.4.1	Empaque de productos líquidos o semilíquidos con el uso del plano inclinado de serie
4.4.2	Empaque de productos delicados con el uso del plano realzado Opcional
4.5	Limpieza de la máquina
4.6	Recalentamiento de la bomba de vacío

<b>5. Controles y mantenimiento</b>	<b>17</b>
5.1 Controles y mantenimiento	
5.2 Mantenimiento	
5.2.1 Bomba de vacío	
<b>6. Responsabilidades en caso de mal funcionamiento y/o riesgos potenciales</b>	<b>19</b>
6.1 Responsabilidades del usuario	
<b>7. Problemas y soluciones</b>	<b>19</b>
7.1 Problemas y soluciones	
7.2 RAEE Eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos	

#### 4.5 - Limpieza de la máquina

##### ¡ATENCIÓN!

**Antes de limpiarla, desconectar la máquina de la línea eléctrica.**

No limpiar la máquina con un chorro de agua.

Usar exclusivamente detergentes no tóxicos, diseñados expresamente para la limpieza de equipos para uso con alimentos. **NO** usar detergentes a base de cloro.

Para limpiar la tapa de plexiglás **NO** usar alcohol etílico

El plexiglás se limpia regularmente con un paño suave y húmedo, mojado con agua fría o tibia, con una ligera cantidad de detergente neutro.

Se aconseja evitar:

- el uso de productos que contienen: alcohol etílico desnaturalizado, solventes en general, benceno, tricloretileno
- el uso de materiales abrasivos y el contacto con objetos agudos

##### Enjuague y secado

Luego de limpiar la tapa, es posible enjuagarla con gamuza, ligeramente húmeda, sin frotar.

#### 4.6 - Recalentamiento de la bomba de vacío

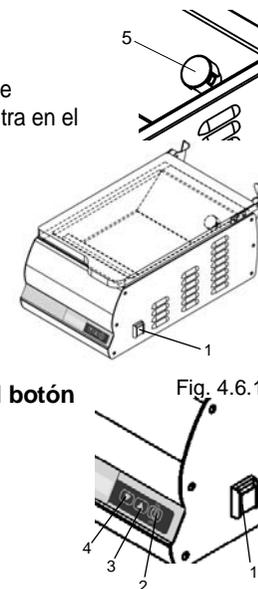
Durante el periodo invernal se aconseja, por la mañana, un breve precalentamiento de la bomba para hacer fluido el aceite que entra en el conducto:

- Colocar el interruptor maestro (Ref. 1 fig. 4.6.1) en ON.
- Cerrar la tapa de aspiración por la rotación (Ref. 5 fig 4.6.1)
- Oprimir 3 veces el botón UP (Ref. 3 fig. 4.6.1)

La máquina seguirá el ciclo de precalentamiento del aceite; la duración del ciclo es de 15 minutos.

Si el operario quiere interrumpirlo antes de que termine, puede hacerlo oprimiendo el botón de calentamiento Ref. 2 fig 4.6.1.

**Nota: esta operación debe realizarse por fuerza con el botón de aspiración cerrado**



## 5 Controles y mantenimiento

### 5.1- Controles y mantenimiento

El acceso a las partes internas de la máquina debe hacerse de manera exclusiva por un técnico especializado de nosotros. En caso que el usuario acceda a la parte interior de la maquinaria el fabricante declina cualquier responsabilidad civil y penal por los eventuales accidentes y daños causados a las personas y a los bienes.

Todos los componentes eléctricos están protegidos en la parte interior de la máquina y para llegar a ellos es preciso quitar la cubierta protectora que tiene un aviso de advertencia: si es necesario acceder al interior, desconectar la corriente del cuadro de alimentación eléctrica.

#### 4.4 - Operación con productos líquidos y semilíquidos

Con las operaciones al vacío en la campana, es posible trabajar al vacío con productos líquidos o semilíquidos (sopas, salsas, jugos, etc.) prolongando su duración y manteniendo sin alteración los sabores y la higiene.

En estos casos, hay que tener en cuenta que las bolsas no deben llenarse hasta el máximo, sino más bien a 50% de su capacidad, teniendo cuidado de considerar el desnivel respecto de la barra de sellado.

1. El ciclo de vacío permanece programado en la forma que se describe en el capítulo USO DE LA MÁQUINA (4.2)
2. Al ser incompresibles los líquidos, no es necesario trabajar en un ambiente modificado, es decir, agregando gases inertes.
3. Todas las bolsas preparadas pueden almacenarse en un refrigerador y normalmente sobrepuestas.

##### 4.4.1 - Preparación de productos líquidos o semilíquidos con el uso del plano inclinado de serie

En el caso de preparar productos líquidos, se aconseja utilizar el plano inclinado, para facilitar la operación.

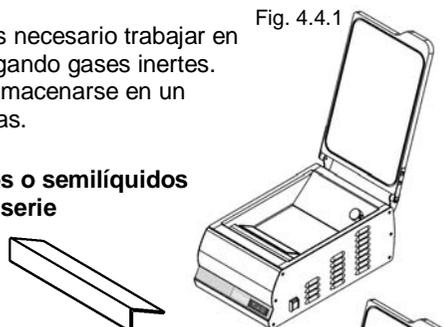


Fig. 4.4.1

##### 4.4.2 - Preparación de productos delicados con el uso del plano realzado opcional

Si es necesario preparar productos delicados como rebanadas, se recomienda utilizar el plano realzado para facilitar la operación.

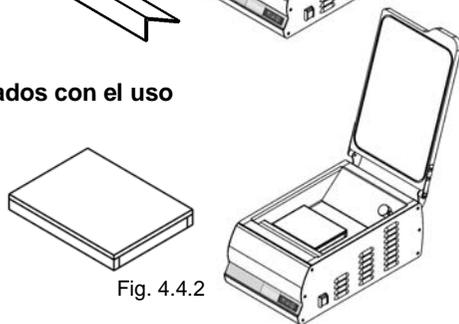


Fig. 4.4.2

TIEMPO DE CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS AL VACÍO MANTENIDOS A TEMPERATURAS DE +0°/+3° C.

**PESCADO:** Duración media de 7 a 8 días, con un producto extremadamente fresco

**EMBUTIDOS:** Tiempo de mantenimiento a la perfección de hasta 3 meses

**QUESOS DE TEMPORADA:** Grana, pecorino, etc. 120 días

**QUESOS FRESCOS:** Mozzarella, brie, etc. 30/60 días

**VERDURAS Y HORTALIZAS:** En general 15 a 20 días

CARNES FRESCAS	
RES	30/40 días
TERNERA	30/40 días
CERDO	20/25 días
CARNES BLANCAS	20/25 días
CONEJO Y PIEZAS DE CAZA CON HUESOS	20 días
CORDERO Y CABRA	30 días
SALCHICHAS ENVUELTAS	30 días
VISCERAS (hígado, corazón, sesos, tripas, etc.)	10/12 días

## 1 Entrega y garantía

### 1.1 - Introducción

#### ¡ATENCIÓN!

Los símbolos utilizados en el presente manual pretenden llamar la atención del lector sobre los puntos y operaciones peligrosos para la seguridad personal de los operarios o que presentan riesgos de daño a la propia máquina. No opere la máquina si no está seguro de haber entendido correctamente lo que se especifica en dichas notas.

#### ¡ATENCIÓN!

Por razones de claridad, algunas ilustraciones contenidas en el presente manual representan la máquina o partes de ésta con los paneles o el cárter retirados. No utilice la máquina en tales condiciones, sino sólo si se cuenta con todas las protecciones montadas en forma adecuada y en perfecto funcionamiento.

El fabricante prohíbe la reproducción total o parcial del presente manual, y su contenido no puede ser utilizado para fines no autorizados para el mismo. Toda transgresión se perseguirá de acuerdo con la ley.

### 1.2 - Conservación y empleo del presente manual

El objetivo del presente manual es poner en conocimiento de los usuarios de la máquina, mediante textos y figuras explicativas, las indicaciones y criterios esenciales en relación con el transporte, movimiento, uso y mantenimiento de la máquina.

Antes de usar la máquina, lea con atención este manual.

Consérvelo con cuidado cerca de la máquina, en un lugar de acceso rápido y fácil, para consultas futuras.

Si el manual estuviera extraviado o deteriorado, solicite una copia a su distribuidor, o bien directamente al fabricante.

En caso de cesión de la máquina, indique al fabricante los datos y el domicilio del nuevo propietario.

El manual refleja el estado de la técnica en el momento de la comercialización de la máquina y no puede considerarse como inadecuado si después hubo actualizaciones sucesivas.

Con tal propósito, el fabricante se reserva el derecho de actualizar la producción y los manuales relacionados sin obligación de actualizar la producción y los manuales anteriores, sino sólo en casos excepcionales.

En caso de duda, consultar al centro de asistencia más cercano, o bien directamente al fabricante.

El fabricante procura optimizar el producto en forma continua.

Por ello, la fabricación agradecerán los señalamientos o propuestas orientadas a mejorar la máquina y/o el manual.

La máquina se entrega al usuario cumpliendo con las condiciones de la garantía válida en el momento de la adquisición.

Para mayor aclaración, póngase en contacto con su distribuidor.

### 1.3 - Garantía

El fabricante se compromete, durante un lapso de 12 (doce) meses a partir de la fecha de embarque y entrega directa del bien, a garantizar al cliente o al concesionario la integridad y buen funcionamiento de los componentes relacionados con la maquinaria de que se trata.

Se excluyen de esta garantía todas las partes de uso normal de la máquina, es decir, los componentes en los que el uso genera un desgaste constante:

- A. Resistencias eléctricas – Teflón - Empaques – Pistones de apertura de la campana – Membranas de soldadura – Filtros de aire – Filtros de aceite – Cambio de aceite – Cubiertas de la bomba.
- B. En caso que se enviare al Fabricante una bomba de vacío relacionada con una maquinaria en garantía por problemas de aspiración y mal funcionamiento, el Fabricante se reserva la facultad de verificar que se trate de la aspiración de cuerpos extraños: (líquidos, sólidos, jugos, salsas, etc.) y si se verificara, los materiales y mano de obra de la reparación se cargarán debidamente, ya que el problema no se debe a defectos de fabricación, sino a la negligencia del Cliente durante el uso.
- C. Los problemas eventuales vinculados con las tarjetas electrónicas de circuito deberán ser revisados por el Fabricante antes del envío de las piezas de refacción cubiertas por la garantía. Una variación de tensión, sobrealimentación eléctrica o un problema en las red externa, podrían generar daños no imputables al constructor o a la fabricación del producto.
- D. Los problemas eventuales relacionados con las partes neumáticas, estructurales y mecánicas se resolverán por lo general en la vigencia de la garantía sin cargo alguno.
- E. Durante el periodo de garantía, en el caso de eventos cubiertos por la misma, no se cargarán los costos de los materiales de refacción, en tanto que se calcularán los costos de mano de obra. Durante el periodo de garantía, en el caso de eventos no cubiertos por la misma por diversos motivos, se cargarán los costos de materiales de refacción y de mano de obra.
- F. Si llegaran solicitudes durante el periodo de garantía respecto de la parte de nuestros técnicos, los costos de transporte (ida y vuelta) de cobrarán en su totalidad, independientemente de la causa de la intervención.

### 1.4 - Advertencias generales y límites de responsabilidad del fabricante

Todas las interacciones entre el operario y la máquina, en el ámbito del uso previsto y durante la totalidad de la vida de la misma, el fabricante analizará con toda atención y de manera exhaustiva las fases de proyecto, fabricación y en la misma medida que el manual de instrucciones. Sin embargo, se entiende que nada puede sustituir la experiencia, el adiestramiento adecuado y, en especial, el "buen sentido", en todos quienes interactúan con la máquina. Estos últimos requisitos se consideran indispensables, ya sea en la fase operativa inherente a la máquina, o bien durante la lectura del presente manual.

No seguir las precauciones o advertencias específicas en este manual, así como el uso de la máquina por parte de personal no calificado, viola las normas de seguridad respecto del diseño, fabricación y uso previstos en la entrega, y liberan al fabricante de cualquier responsabilidad en caso de daños a personas o cosas.

### 4.2 Ciclo de vacío de campana

- 1 - Ponga el interruptor general (lado derecho máquina) ref. 1 fig. 4.2.1 en posición ON. El display se enciende y aparece escrito OFF
- 2 - Baje la tecla 2 y ponga la máquina en modalidad ON. La máquina está lista para el ciclo de vacío en el tanque. Verifique si los tiempos de vacío y soldadura son óptimos (la máquina se vende con los valores de vacío y soldadura ya formulados).
- 3 - Poner la bolsa en el tanque (fig. 4.2.2) apoyando el lado abierto de la envoltura en la barra sellante de modo perfectamente plano.
- 4 - Baje la campana para iniciar un ciclo de trabajo.
- 5 - Verifique que el porcentaje de vacío haya alcanzado el 100%
- 6 - Una vez concluido el ciclo abra la campana y saque el producto en vacío.

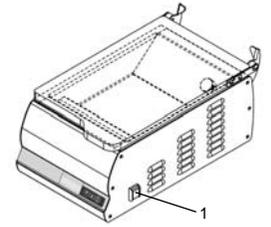
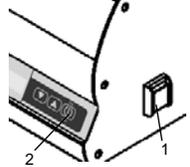


Fig. 4.2.1



Repita a partir de la fase 3 para un nuevo ciclo.

NB: se puede interrumpir todas las fases de trabajo pulsando la tecla 2

Pulsando una vez la tecla 1 = se detiene el vacío y se inicia el ciclo de soldadura

Pulsando dos veces la tecla 1 = se anula el ciclo sin soldadura

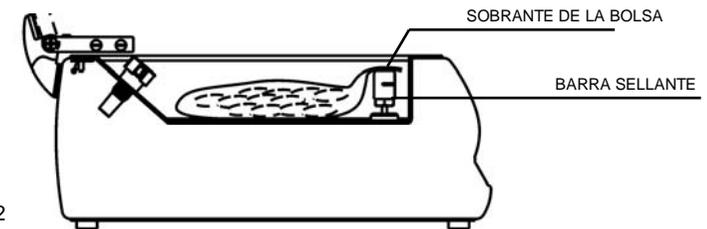
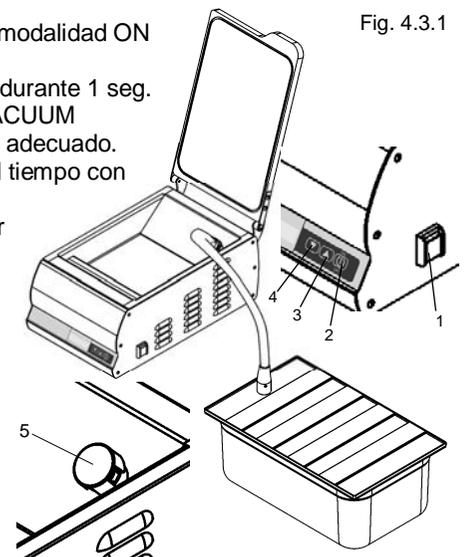


Fig. 4.2.2

### 4.3 Ciclo de vacío externo

- 1 - Ponga el interruptor general (lado derecho máquina) ref. 1 fig. 4B.1.2 en posición ON En el display aparecerá escrito OFF
- 2 - Pulse la tecla 2 y ponga la máquina en modalidad ON (vacío en el tanque).
- 3 - Pulse simultáneamente las teclas 3 y 4 durante 1 seg. En el display aparecerá escrito EXT. VACUUM
- 4 - Compruebe que el tiempo formulado es adecuado.
- 5 - Si es necesario aumente o disminuya el tiempo con las teclas 3 y 4 fig. 4.3.1.
- 6 - Introduzca el tubo de aspiración exterior (opcional) en el agujero de aspiración procurando sacar el tapón regulable 5 fig. 4.3.1.
- 7 - Pulse la tecla 1 para iniciar el ciclo. El ciclo finalizará automáticamente una vez alcanzado el tiempo formulado.

Fig. 4.3.1



**NB Pulsando a la vez las teclas 3 y 4 se vuelve a la modalidad vacío en la tanque**

## 4 Uso de la máquina

### 4.1 - Leyenda cuadro de mandos

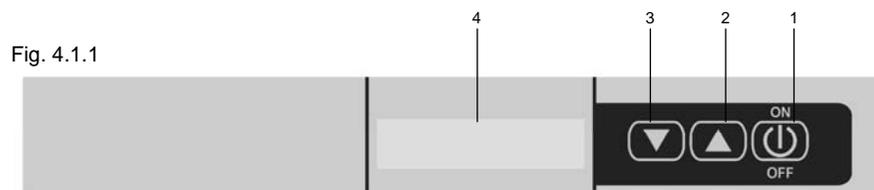


Fig. 4.1.1

#### 1. ON-OFF

- Encendido y apagado de la máquina:  
presión breve ON  
presión durante 3 seg. OFF
- Interrupción fase de trabajo:  
Si se pulsa durante las fases de trabajo interrumpe la elaboración y pasa a la sucesiva.
- Selección Vac Time o Seal Time:  
si se pulsa en modalidad ON permite desplazar la flecha de selección entre VacTime y Seal Time (para su modificación use las teclas 2 y 3 para aumentar o disminuir los valores)

NB: el Software salva siempre la última modificación.

#### 2. Aumento de los valores seleccionados

- Pulse para aumentar los valores previamente seleccionados:  
Valores modificables: tiempo vacío; tiempo soldadura o tiempo vacío externo
- Si se pulsa 3 veces seguidas en modalidad OFF inicia el ciclo de calentamiento previo o expulsión de los residuos de agua del aceite bomba  
A realizar después de ciclos de vacío con productos líquidos o cada 15 días.  
La duración del ciclo es de 15 minutos, y se puede interrumpir pulsando la tecla 1

**NB Esta operación debe ser taxativamente realizada con el tapón de aspiración cerrado (gire el tapón para cerrar las ranuras)**

#### 3. Disminución de los valores seleccionados

- Pulse para disminuir los valores previamente seleccionados:  
Valores modificables: tiempo vacío; tiempo soldadura o tiempo vacío externo
- Pulsando simultáneamente las teclas 2 y 3 se pasa a la modalidad vacío en el tanque a la modalidad vacío exterior en modo cíclico.

#### 4. Display analógico

- Permite visualizar las modalidades de elaboración:  
OFF  
vacío en el tanque  
vacío exterior  
calentamiento previo o expulsión de residuos de agua  
Porcentaje vacío

**El fabricante no asume responsabilidad por las consecuencias debidas a la no observancia por parte del usuario de las precauciones de seguridad estipuladas en el presente manual.**

### 1.5 - Descripción de la máquina

Nuestra empacadora de campana al vacío es una máquina de diseño moderno, con tarjetas modulares intercambiables de control totalmente electrónico, incluso después de las pruebas de desgaste. La instalación, con un gobernador electrónico, se compone de una barra de bakelite de resistencia plana (5mm) que, gracias a un excelente sistema neumático instalado, garantiza una soldadura balanceada y homogénea en cualquier tipo de bolsa que se trate de utilizar (nylon, polietileno, Cryovac).

Las bombas para vacío son de diseño moderno y garantizan, junto con un alto grado de vacío final, una operación silenciosa cuando trabaja en ciclos ininterrumpidos.

Los modelos representados en el presente manual fueron fabricados de acuerdo con la **Directiva CEE 2006/42** y sus modificaciones sucesivas.

En caso de incidente, no podrá asignarse responsabilidad alguna al fabricante, si la máquina hubiera sido modificada, manipulada, privada de las protecciones de seguridad o utilizada para usos no previstos por el fabricante.

### 1.6 - Uso previsto

La máquina fue proyectada y fabricada para el empaque al vacío de productos, de acuerdo con las instrucciones del presente manual y deberá emplearse sólo para dicho propósito. Cualquier otro uso se considerará inadecuado y por tanto peligroso. El fabricante no podrá considerarse responsable por los daños eventuales derivados del uso inadecuado, erróneo e irracional.

La máquina debe usarse en un entorno profesional y el personal destinado a su operación deberá tener experiencia en el sector y deberá haber leído y entendido el presente manual.

### 1.7- Usos no autorizados

#### 1.7.1 - Indicaciones de seguridad

En particular, se recomienda cumplir con los puntos siguientes:

- 1 No tocar nunca las partes metálicas de la máquina con las manos mojadas o húmedas
- 2 No tirar del cable de alimentación, o del dispositivo, para separar la clavija del contacto
- 3 No permitir que usen la máquina niños o personas sin la capacitación correspondiente.
- 4 La seguridad eléctrica de este aparato se garantiza solamente cuando el mismo se conecta de manera correcta y se cuenta con una instalación eficaz de tierra, como lo estipulan las normas vigentes de seguridad eléctrica; es necesario verificar este requisito fundamental y, en caso de dudas, solicitar un control preciso de la instalación por parte de personal calificado; el constructor no podrá ser considerado responsable de daños eventuales a causa de la falta de una tira de la instalación
- 5 En el caso de un posible daño a la tierra de protección, la máquina deberá permanecer sin ser operada, a fin de evitar la activación no deseada o involuntaria;

- 6 Utilizar siempre fusibles de protección de acuerdo con a las normas de seguridad vigentes, del valor correcto y con las características mecánicas adecuadas;
- 7 Evitar el uso de fusibles reparados y el establecimiento de cortocircuitos entre las terminales presentes en el portafusibles;
- 8 El usuario no deberá sustituir el cable de alimentación de la máquina; en caso daño, por para reemplazarlo deberá dirigirse de manera exclusiva al fabricante;
- 9 Mantener el cable alejado de las partes calientes;
- 10 Apagar siempre la máquina y desconectarla de la red eléctrica, antes de iniciar cualquier procedimiento de limpieza general o de operación de lavado;
- 11 Limpiar el recubrimiento de las máquinas, los paneles y los controles con un paño suave y seco, o ligeramente humedecido con una solución suave de detergente o alcohol.

### 1.7.2 - Iluminación

El lugar de instalación de la máquina deberá tener suficiente luz natural e iluminación artificial, de acuerdo con las normas vigentes en el país donde se instalará la máquina. En todos los casos, la iluminación deberá ser uniforme y garantizar una buena visibilidad en todos los puntos de fabricación, y no deberá crear reflejos peligrosos. La iluminación deberá permitir una lectura clara de los paneles de control y detectar claramente el botón de emergencia.

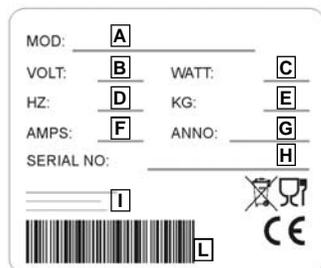
### 1.8 - Datos personales

Una descripción exacta del "Modelo", del "Número de registro" y del "Año de fabricación" de la máquina facilitará una respuesta rápida y eficaz poro parte de nuestro servicio de asistencia. Se recomienda indicar el modelo de la máquina y el número de registro cada vez que se ponga en contacto con el servicio de asistencia.

Llene los datos de la placa representada en la figura 1.8.1.

Como recordatorio, sugerimos anotar los datos de su máquina en el recuadro siguiente.

Modelo de máquina.....
Número de registro.....
Año de fabricación.....
Tipo.....



- A = Modelo de la máquina
- B = Alimentación
- C = Potencia del motor
- D = Frecuencia del motor Hz
- E = Peso
- F = Amperes
- G = Año de fabricación
- H = Núm. de registro
- I = Fabricante
- L = Código de barras

Fig. 1.8.1

Antes de realizar cualquier operación de control que suponga desmontar alguna parte, se debe soltar la clavija de conexión a la línea de red.

### 3.3.1 - Eliminación del empaque

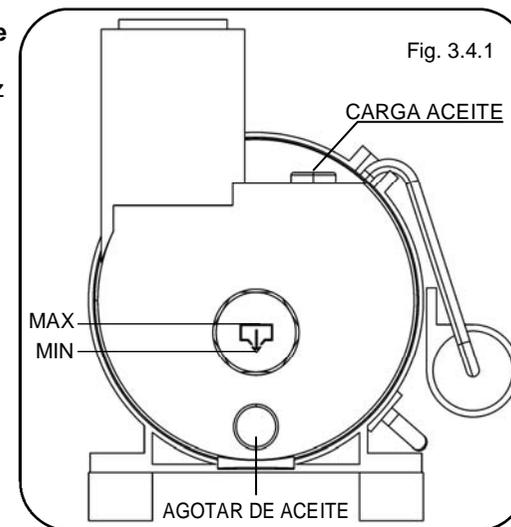
Los componentes del empaque como cartón, nylon y madera son productos asimilables a los desechos urbanos sólidos. Por lo tanto, pueden eliminarse libremente. El nylon es un material contaminante que al quemarse produce humos tóxicos. No se queme ni se elimine al ambiente, sino que debe retirarse siguiendo las leyes vigentes.

En caso que la máquina vaya a países en los que existan normas específicas, elimine el empaque siguiendo todo lo que prescriban las normas en vigor.

### 3.4 - Conexiones

#### 3.4.1 Controlar el nivel de aceite

Antes del arranque, controlar el nivel de aceite por medio de la luz de control presente en la bomba.



#### 3.4.2 Controlar los datos

**Antes de conectar la máquina, cerciorarse que los datos de la placa corresponden a los de la red de distribución eléctrica.**

La placa se encuentra en la parte trasera de la máquina. Luego de verificar el nivel y de cerrarlo todo, se inserta la clavija en la toma de corriente de 230V.

En caso de incompatibilidad entre la toma y la clavija del aparato, que el personal calificado sustituya ésta con otra del tipo adecuado.

Esto último, in particular, deberá asegurar que la sección de los cables de la toma de corriente sea adecuada para la potencia de toma del aparato. En general, se aconseja el uso de adaptadores, tomas múltiples y/o extensiones.

Si en cualquier momento del uso fuera indispensable utilizar sólo adaptadores simples o múltiples, así como extensiones de acuerdo con a las normas de seguridad vigentes, poniendo atención en no superar el límite de carga en los valores de corriente, ni la potencia máxima marcada en el adaptador múltiple.

### 3 Prueba, transporte, entrega e instalación

#### 3.1 - Prueba

Su máquina ha sido probada en nuestra planta para verificar su buen funcionamiento y el ajuste correcto.

#### 3.2 - Entrega e movimiento de la máquina

Todo el material embarcado fue controlado estrictamente antes de la entrega al transportista.

Excepto en acuerdos especiales con el cliente o transportes particularmente costosos, la máquina viene envuelta en nylon y cartón. La figura 3.2.1. indica las dimensiones de empaque.

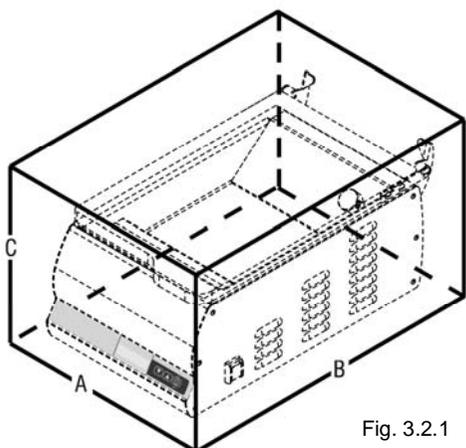


Fig. 3.2.1

	A	B	C	Peso bruto
	mm	mm	mm	Kg
<b>25</b>	425	670	310	29,4

Al recibir la máquina, verifique la integridad del empaque.

Si hay daños al empaque, firme el recibo al transportista con la anotación del tipo: " Aceptado con reserva..." y los motivos de la misma.

Una vez abierto el empaque, en presencia de los componentes dañados de la máquina, hacer la denuncia al transportista en un lapso de tres días a partir de la fecha indicada en los documentos.

#### 3.3 - Instalación

Después de haber retirado el empaque, asegúrese de la integridad de la máquina. En particular, controle que la máquina se presente entera y sin daños visibles que pudieran deberse al transporte.

En caso de duda, no use el aparato y póngase en contacto con el Fabricante.

#### Lugar

Coloque la máquina en un lugar con baja humedad y lejos de fuentes de calor.

#### 1.8.1 - Placa de advertencia y de peligro (Fig. 1.8.2)

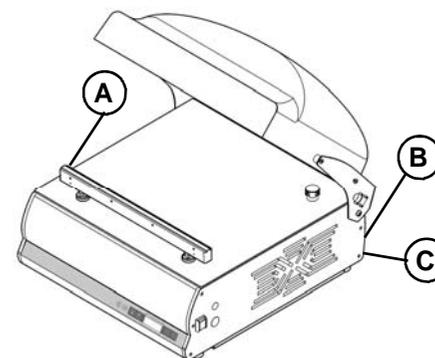


Fig. 1.8.2



**ATTENZIONE**  
Scollegare la spina prima di rimuovere la copertura  
**WARNING**  
Isolate from mains before removing cover



**ATTENTION**  
Avant d'enlever la protection s'assurer d'isoler l'appareil de l'alimentation.

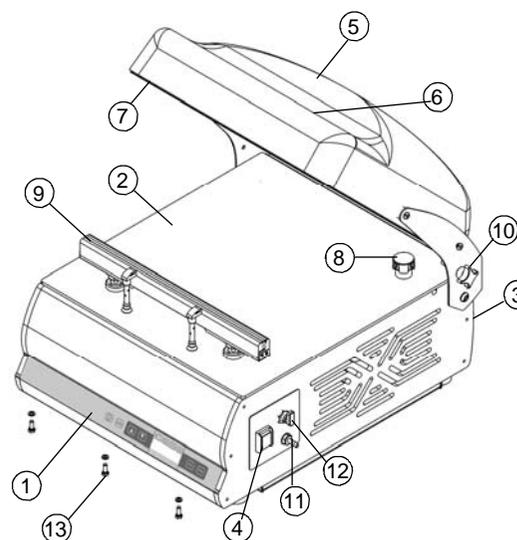
**VORSICHT**  
Vor dem öffnen des Gerätes vom Netz trennen!

**ATTENTION**  
EVITARE IL CONFEZIONAMENTO DI PRODOTTI CALDI  
AVOID THE PACKAGING OF HOT PRODUCTS  
EVITER L'EMBALLAGE DE PRODUITS CHAUDS  
EVITAR L'EMBALAJE DE PRODUCTO CALIENTE

### 2 Características técnicas

#### 2.1 - Partes principales

Para facilitar la comprensión del manual, en la figura 2.1.1 se enumeran y representan los componentes principales de la máquina.



1. Panel de control
2. Tanque
3. Cable de alimentación
4. Interruptor maestro
5. Tapa de plexiglás transparente
6. Silicón de la contrabarra
7. Guarnición de hermeticidad
8. Conducto de aspiración de vacío
9. Barra soldante

Fig. 2.1.1

## 2.2 - Características técnicas

Potencia	Bomba de vacío	Barra sellante	Dimensiones del tanque	Alimentazione	Capacità serbatoio olio
0,1 Kw	4 mc/h	260 mm	270x350x h 75 mm	230V/50Hz	ml 150

## 2.3 - Dimensiones y peso de la máquina

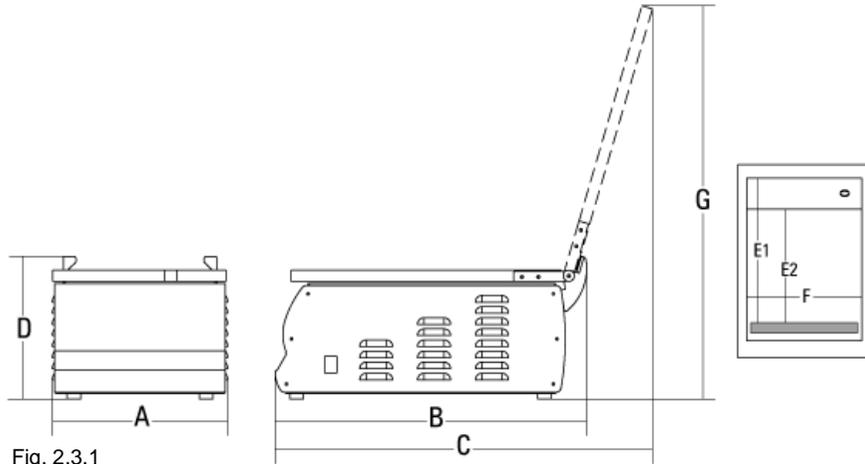
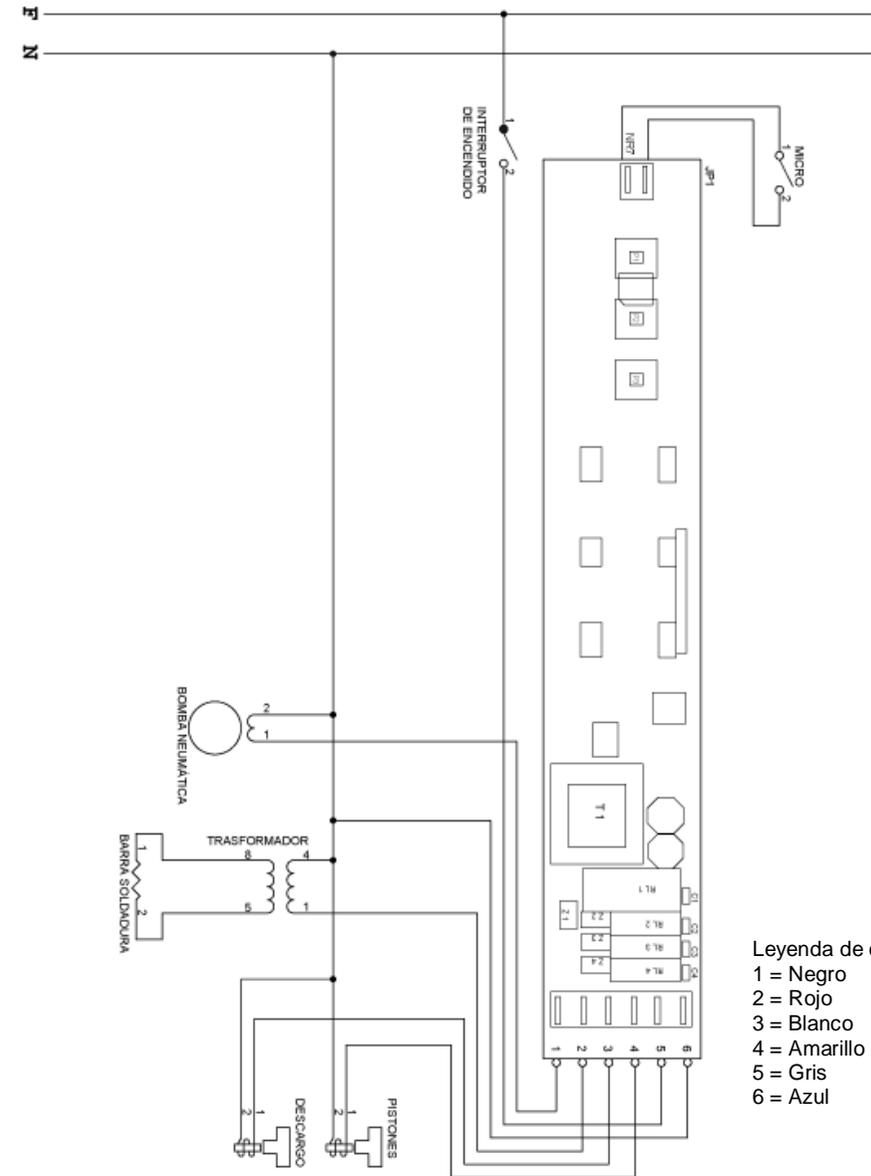


Fig. 2.3.1

	A	B	C	D	E1	E2	F	G	Peso neto
	mm	Kg							
<b>25</b>	320	560	685	257	340	263	264	708	27,2

## 2.4 - Diagrama eléctrico



Leyenda de cables  
 1 = Negro  
 2 = Rojo  
 3 = Blanco  
 4 = Amarillo  
 5 = Gris  
 6 = Azul

Fig. 2.4.1