

ALFA



Manual de instrucciones

MODELO 7968

CAPITULO 1 :

NORMAS DE INFORMACION GENERAL

Identificación del “Manual de instrucciones”

Parte integrante de la máquina. Este documento está identificado para permitir encontrar o consultar referencias.

Todos los derechos de reproducción y divulgación del presente manual y su correspondiente documentación, son reservadas. Propiedad de ALFA.

Intención del documento

La intención principal del manual de instrucciones es la de mostrar al cliente y a todo su personal a utilizar la máquina, las informaciones necesarias para su correcta instalación y el mantenimiento en condiciones óptimas, con la máxima seguridad.

Advertencias generales y limites de responsabilidad del fabricante

Cada interacción operarios-máquina, en el ámbito del uso previsto y en todo el ciclo de vida de la máquina, ha sido cuidadosamente estudiada y analizada por la empresa ALFA durante las fases de proyecto, construcción y en la confección del manual de instrucciones.

La no observación de las precauciones o de las advertencias específicas presentes en este manual, el uso inapropiado de todos o parte de los componentes de la máquina, el uso de recambios no autorizados (originales de fábrica), y el uso de la máquina por parte de personal no adecuado, violan cada una de las normas de seguridad aplicadas en el proyecto, construcción y uso previsto y absuelven a la empresa ALFA de toda responsabilidad en el caso de daños a personas o cosas.

ALFA no es responsable de las consecuencias causadas por falta de observación por parte del usuario en las precauciones de seguridad reflejadas en el presente manual.

Referencias sobre las normativas

En la elaboración del documento han sido utilizadas las siguientes :

- Anexo “I” a la directiva 89/392/CEE y modificaciones sucesivas : punto 1.7.4
- UNI EN 292/2 – 19921, punto 5.5.

MÁQUINA MOD.	●	●	●	V	●	HZ
MATRICULA N.	●	●	●	●	●	●
FECHA DE ESPEDICIÓN	●	●	●	●	●	●

CAPITULO 2

CERTIFICADO DE GARANTIA

La Empresa ALFA se compromete por el período de 24 meses a partir de la fecha de factura a garantizar al cliente el buen funcionamiento del equipo referente a la maquinaria.

Están excluidos de la garantía todas las partes de normal desgaste de la maquinaria:

- A. Resistencias eléctricas, Teflón, guarnición de retén, pistones de abertura campana, membrana de soldadura, filtros aire, las gomas de silicona, las juntas, y todos los daños derivados de un mal uso, negligencia, o anormal alimentación eléctrica por la tensión o frecuencia no serán cubiertos por la garantía.
- B. En el caso de que fuera entregado a la empresa ALFA una bomba de vacío referente a una maquina en garantía por problemas de aspiración y mal funcionamiento, la empresa ALFA se reserva la facultad de controlar si se han sido aspirado cuerpos extraños (líquidos, sólidos, salsas, jugos, etc...) si ha pasado esto, el cambio materiales y mano de obra será a cargo del cliente, ya que el problema no estaría ligado a defectos de fabricación, sino a negligencia del cliente durante el uso.
- C. Eventuales problemas, ligados a las placas electrónicas del circuito, tendrán que ser controladas por la empresa ALFA antes del envío de la pieza en sustitución en garantía. Una variación de tensión, una sobrealimentación eléctrica, podrían generar daños no imputables al fabricante del producto.
- D. Eventuales problemas ligados a partes neumáticas, estructurales, mecánicas, serán regularmente resueltos en términos de la garantía sin ningún cargo.
- E. Durante el período de garantía, para intervenciones perteneciendo a la garantía misma, no serán cargado los materiales sustituidos (siempre que no sean por normal desgaste de la maquinaria).
- F. Se aconseja que todas las intervenciones sobre las máquinas se efectúen en la empresa ALFA, sea en el periodo de garantía o fuera de dicho periodo.
- G. El costo del transporte (ida / vuelta) de los materiales enviados a la empresa ALFA en periodo de garantía correrán a cuenta de ALFA. Fuera de dicho periodo correrán a cargo del cliente.
- H. Cualquier componente defectuoso (bomba, placa, etc...) y que haya sido manipulado por el cliente durante el periodo de garantía, la empresa ALFA se reserva el derecho de no aceptar dicho material como pieza en sustitución por garantía.

Esta prohibido sacar la placa de características y/o cambiarla por otras placas. Si por razones accidentales la placa de características fuera dañada, despegada o sencillamente quitado el sello del fabricante que la vincula a la misma, el cliente debe obligatoriamente informar a la empresa ALFA.

MODELLO MODEL	
MATRICOLO MATRICULATION	
ANNO DI PRODUZIONE MANUFACT. YEAR	
POMPA PER VUOTO VACUUM PUMP	
SCHEDE ELETTRONICA ELECTRONIC CARDS	
POTENZA INSTALLATA INSTALLATION POWER	
TENSIONE VOLTAGE	220V
FREQUENZA FREQUENCY	50 Hz
	

Instalación

Después de la extracción del embalaje, asegurarse de que la máquina no haya sido dañada durante el transporte. En caso de duda no utilizar el aparato y dirigirse al Fabricante o distribuidor :

Ubicación

Posicionar la máquina en lugar con un bajo porcentaje de humedad y alejada de cualquier fuente de calor.

LA MAQUINA NO SE DEBE LUGARES CON ALTA EXPOSICIÓN A CAMPOS ELECTROMAGNÉTICOS.

Conexiones

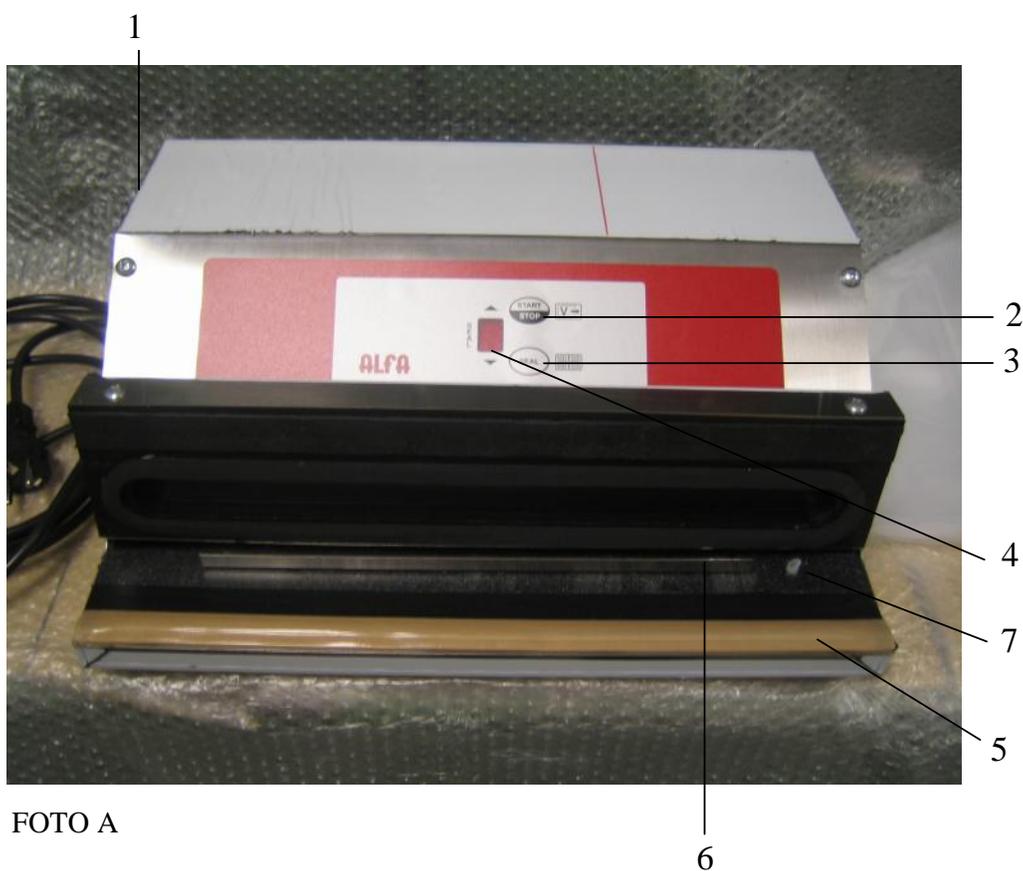
Antes de conectar la maquina, asegurarse que los datos de la placa coincidan con los de la red eléctrica.

La placa está situada en la parte posterior de la máquina.

Después de haber examinado todo, se conecta el enchufe a la toma de corriente 220V.

ANTES DE EFECTUAR CUALQUIER OPERACIÓN DE CONTROL SE DEBE DESENCHUFAR LA MÁQUINA DE LA CORRIENTE ELÉCTRICA POR PRECAUCIÓN.

!!! ATENCION !!!



1. Interruptor de circuito
2. Tecla para activación de ciclo de trabajo (Start / Stop)
3. Tecla para activación de soldadura (Seal)
4. Display
5. Barra de sellado
6. Tope para colocación de la bolsa
7. Tubo de aspiración para hacer el vacío

PLAN OPERATIVO:

- A) Se establece el nivel de vacío 1 , 2 , 3 pulsando simultáneamente las teclas start/stop y seal. Si miramos en la pantalla.
Nivel 1. Una raya serian 15 segundos de vacío.
Nivel 2 dos rayas serian 30 segundos de vacío.
Nivel 3 tres rayas seria un ciclo manual. En el cual la maquina hará el vacío hasta que nosotros paremos con la tecla seal de sellado.
- B) Una vez establecido el nivel de vacío, la pantalla visualiza el tiempo de soldadura parpadeando. Si se quiere aumentar o disminuir el tiempo de soldadura, es necesario aumentarlo o disminuirlo en el tiempo que está parpadeando. El punto significa ½ segundo.
- C) Pulsando start la envasadora empieza el ciclo de aspiración. Es necesario hacer presión sobre los lados de la tapa para que así quede cerrada completamente y empiece la aspiración del aire.
- D) Acabado el tiempo de aspiración la envasadora efectúa automáticamente la soldadura y termina el ciclo. Después es posible levantar la tapa.

SE RECOMIENDA UTILIZAR BOLSAS GOFRADAS



EQUIPO TÉCNICO EXTERIOR

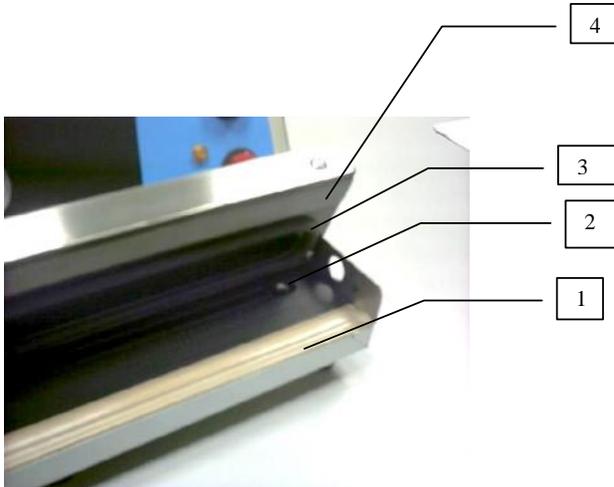


FOTO B

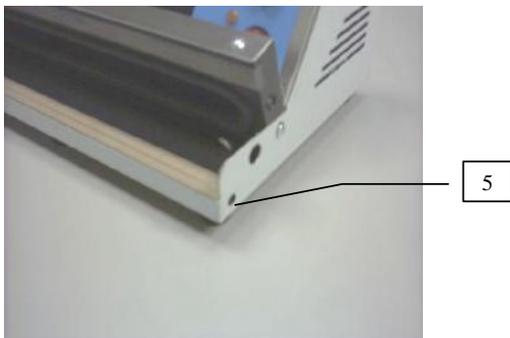
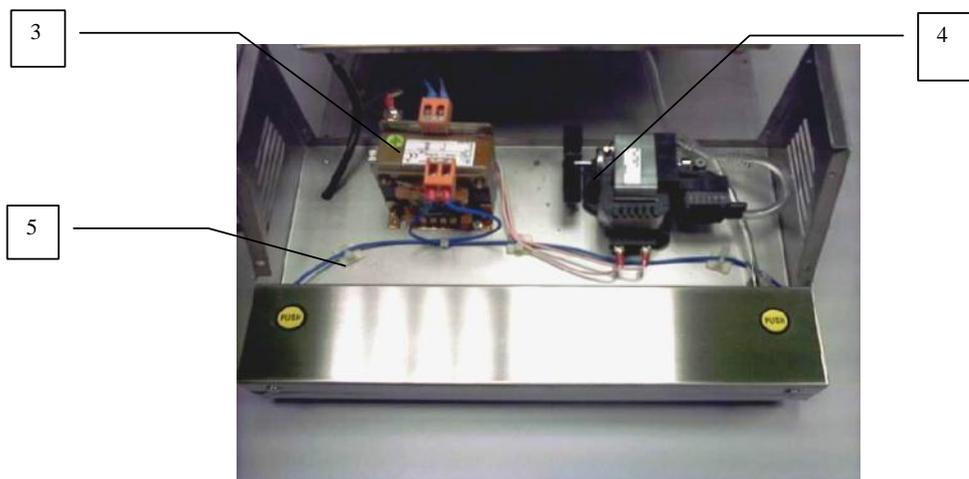


FOTO C

DESCRIPCIÓN

1. Barra de soldadura (espesor $0,127\ \mu$)
2. Tubo de aspiración para hacer el vacío
3. Goma selladora
4. Perfil de silicona
5. Tornillo interior de fijación de resistencia eléctrica

EQUIPO TECNICO INTERIOR



LEYENDA

1. Placa electrónica de control ciclo
2. Carcasa inox
3. Transformador eléctrico
4. Bomba de vacío
5. Base inox

CICLO DE TRABAJO

- A. Colocar el producto en el interior de la bolsa
- B. Apoyar la boca de la bolsa sobre la plancha inferior en la zona correcta de vacío
- C. Bajar la tapa, apretar el botón 2 (foto A) para empezar el ciclo y apretar sobre los dos puntos marcados con los adhesivos "PUSH" sobre la tapa.
- D. Cuando el aire ha sido quitado de la bolsa la máquina se parara automáticamente.
- E. En 6/7 segundos el aire entrara en la cámara para poder levantar de nuevo la tapa.

BOLSAS ACONSEJADAS

Se aconseja el uso de bolsas de tipo "Gofrad o" (espesor 100 µ) disponibles en stock en diferentes medidas.

LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

Se aconseja de limpiar con alcohol todo lo que concierne la estructura exterior y la barra de sellado. La máquina no necesita de lubricación.

TIEMPO DE CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS ENVASADOS MANTENIDOS A TEMPERATURAS ENTRE +0°/+3° C.

CARNE FRESCA

NOVILLO	20 días
TERNERA	20 días
CERDO	15 días
CARNES BLANCAS	15 días
CONEJO Y CAZA C/HUESO	20 días
CORDERO/CABRITO	20 días
SALCHICHAS EMBUTIDOS	20 días
INTERIORES	10/12 días

(hígado, corazón, cerebro, tripa, etc.)

PESCADO

Duración media 7/8 días con producto extremadamente fresco

EMBUTIDOS SAZONADOS

Tiempo de mantenimiento a la perfección más de 3 meses

QUESOS SAZONADOS

Parmesano, queso de oveja, etc. 120 días

QUESOS FRESCOS

Mozzarella, Brie, etc 30/60 días

VERDURAS Y HORTALIZAS

En general 15/20 días

ALFA HOGAR S.L.

B20437547

C/ Torrekua nº3

20600 EIBAR (ESPAÑA)