

Delfi

SV-A

Confezionatrici Sottovuoto



MANUALE D'ISTRUZIONI INSTRUCTION HANDBOOK



E' vietata la riproduzione. Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte del presente manuale può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo, fotocopie, microfilm o altro, senza il consenso scritto della WAAGE s.r.l.

Copywrites by WAAGE s.r.l. All rights reserved. No part of this may be reproduced in any form, by Photostat, microfilm, xerography or any other means, or incorporated into any information retrieval system, electronic or mechanical, without the written permission of the copyright owner. All the inquires should be addressed to WAAGE s.r.l.

INDICE

1. PREMESSA
2. NORME GENERALI DI SICUREZZA E PREVENZIONE
3. CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO : MODELLO SV-A
 - 3.1.1. *Campo d'impiego*
 - 3.1.2 *Movimento e disimballo*
 - 3.1.3 *Garanzia*
4. DATI TECNICI
5. DESCRIZIONE DEL SOTTOVUOTO
6. ISTRUZIONE D'USO
 - 6.1.1 *Norme generali*
 - 6.1.2 *Pannello di controllo*
 - 6.1.3 *Funzione saldatura*
 - 6.1.4 *Funzione automatica*
 - 6.1.5 *Funzione semiautomatica*
7. SOSTITUZIONE DEL TEFLON DI COPERTURA BARRA SALDANTE
8. MANUTENZIONE
9. PROBLEMI E SOLUZIONI
10. DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

TEMPI DI CONSERVAZIONE PRODOTTI SOTTOVUOTO

INDEX

1. INTRODUCTION
2. SAFETY GENERAL NORMS
3. VACUUM PACKED DEVICE: SV-A
 - 3.1.1. *Employment*
 - 3.1.2 *Movement*
 - 3.1.3 *Warranty*
4. TECHNICAL DATA
5. VACUUM DESCRIPTION
6. INSTRUCTION OF USE
 - 6.1.1 *General Norms*
 - 6.1.2 *Control Panel*
 - 6.1.3 *Welding Function*
 - 6.1.4 *Automatic Function*
 - 6.1.5 *Semi-automatic Function*
7. TEFLON REPLACEMENT ON THE WELDING BAR
8. MAINTENANCE
9. PROBLEMS AND SOLUTIONS
10. DECLARATION OF CONFORMITY

PRESERVATION TIME OF THE VACUUM PRODUCTS



1. PREMESSA

Il manuale di istruzioni fornisce tutte le informazioni necessarie per l'impiego, la conservazione e lo smaltimento dell'apparecchio, è da considerarsi parte integrante dell'apparecchio e come tale deve essere conservato e custodito per tutta la durata dello stesso.

L'acquirente ha l'obbligo di leggere attentamente il presente manuale per l'uso e la manutenzione del sottovuoto SV-A.

Seguire scrupolosamente tutti i consigli e le direttive presenti in questo manuale, in quanto il funzionamento e la conservazione della SV-A, dipendono del corretto uso delle applicazioni dei suggerimenti di seguito descritti.

La casa costruttrice si declina da ogni responsabilità per danni a persone, cose o animali, derivante dalla mancata osservazione delle prescrizioni riportate nel presente manuale, dalle avvertenze per la sicurezza, dalle modifiche apportate sull'apparecchio senza autorizzazione, dalle manomissioni e dell'impiego di parti di ricambio non originali.

2. NORME GENERALI DI SICUREZZA E PREVENZIONE

- ▶ Non toccare l'apparecchio con le mani bagnate o umide.
- ▶ Non utilizzare l'apparecchio a piedi scalzi.
- ▶ In caso di guasti o cattivo funzionamento, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete
- ▶ Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici.
- ▶ Non immergerlo in acqua.
- ▶ Non affidarne l'uso ai bambini o a persone non qualificate.
- ▶ Staccare la spina prima di effettuare qualsiasi operazione diversa dal confezionamento.
- ▶ Quando l'apparecchio non viene utilizzato, spegnere l'interruttore e disinserire la spina di rete.
- ▶ In caso di riparazioni o sostituzione dei componenti, utilizzare ricambi originali.

3. CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO: Modello SV-A

3.1.1 Campo d'impiego - La confezionatrice sottovuoto SV-A è stata studiata per effettuare il vuoto in sacchetti per prodotti asciutti e/o stagionati (salumi in genere, formaggi, prodotti surgelati). Non è consentito l'uso dell'apparecchio con modalità o per finalità diverse da quelle indicate dal costruttore nel presente manuale.

3.1.2 Movimento e disimballo - Al ricevimento della merce il cliente è tenuto a verificarne l'integrità, comunicando tempestivamente al corriere o all'addetto al trasporto, eventuali anomalie o danni evidenti. Dopo aver tolto l'imballo, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio, in caso di dubbio, rivolgersi al rivenditore.

3.1.3 Garanzia - Tutti i prodotti vengono sottoposti a severi controlli qualitativi funzionali prima dell'installazione da parte della casa costruttrice e sono garantiti da tutti i difetti di fabbricazione.

La garanzia ha durata di 12 mesi dalla data di vendita riportata sul documento di consegna. Oltre allo scadere del normale periodo di copertura, la garanzia si riterrà immediatamente decaduta nei seguenti casi:

- ▶ Targa di identificazione dell'apparecchio manomessa.



- ▶ Modifiche sull'apparecchio senza la preventiva autorizzazione scritta del costruttore.
- ▶ Mancato rispetto delle indicazioni riportate nel presente manuale.
- ▶ Uso dell'apparecchio diverso da quello riportato nel presente manuale.
- ▶ Danni subiti dall'apparecchio derivati da fattori esterni.
- ▶ Operazioni di conduzione, riparazione e manutenzione svolte da persone non specializzate.

4. DATI TECNICI MODELLO SV-A

Ingombro max : cm. 47x34x17	Peso: 12 Kg
Lunghezza barra saldante: cm 47	Tensione di alimentazione 220V volt / 50 Hz
Pompa a secco: AUTOLUBRIFICATA 30 l/min	STRUTTURA IN ACCIAIO INOX

5. DESCRIZIONE DEL SOTTOVUOTO

Le confezionatrici sottovuoto ad aspirazione esterna serie *Delfi SV-A* sono indicate per il confezionamento di prodotti asciutti e/o stagionati e di prodotti contenenti umidità, **non sono idonee al confezionamento di prodotti liquidi.**

Le macchine sottovuoto **Delfi** sono realizzate dalle seguenti parti:

- ▶ Struttura in acciaio inox sulla quale sono collegati il pannello comandi e l'interruttore generale.
- ▶ Pompa per il vuoto con lubrificazione a ricircolo.
- ▶ Impianto di aspirazione dell'aria formata da raccordi e tubi che collega la camera per il vuoto con la pompa.
- ▶ Impianto elettrico comprende scheda elettronica di potenza con porta fusibili e connessioni.

6. ISTRUZIONI D'USO

6.1.1 Norme generali

- ▶ Accertarsi preventivamente che la tensione indicata sulla targhetta di identificazione della macchina sia la stessa della Vostra rete elettrica.
- ▶ Inserire e disinserire la spina nelle presa elettrica sempre ad apparecchio spento.
- ▶ Posizionare l'apparecchio su un solido piano di lavoro orizzontale in modo che sia accessibile da tutti i lati.
- ▶ Non toccare le barre saldanti dopo aver effettuato la saldatura della busta.
- ▶ Non rimuovere per nessun motivo il teflon di copertura posto sulla barra saldante.
- ▶ Non utilizzare coltelli o altri utensili per l'eliminazione di eventuali residui sulla barra saldante.
- ▶ Pulire accuratamente la macchina dopo l'utilizzo.
- ▶ La sicurezza elettrica dell'apparecchio è assicurata solo se esso è collegato correttamente ad un impianto di messa a terra efficace, come previsto dalle vigenti norme di sicurezza. Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.



6.1.2 Pannello di controllo



- 1 - Interruttore generale 2 - Temporizzazione vuoto 3 - Temporizzazione saldatura
4 - Seal (saldatura semiautomatica) 5 - Vuotometro

6.1.3 Funzione vuoto - La funzione VUOTO permette di attivare l'estrazione dell'aria dalle buste. Il parametro vuoto è espresso in secondi e l'impostazioni del tempo deve essere adatto alle effettive esigenze operative in quanto il tempo necessario per il VUOTO varia in base alle dimensioni del prodotto da confezionare.

6.1.4 Funzione saldatura - Dopo l'esecuzione del vuoto, l'apparecchio procede alla saldatura delle buste mediante l'apposita barra saldante minuta di resistenza elettrica. Il tempo saldatura varia in base alla grammatura delle buste, in base alla temperatura ambientale e alla quantità di vuoto che si vuole svolgere. In ogni caso, il cordone di saldatura deve risultare uniforme, ben marcato e privo di punti di fusione. Per buste di grammatura 09/100 programmare il "timer" a 2 secondi, per buste da 100/150g a 4 secondi.

6.1.5 Funzione automatica

- 1) Inserire la spina nella presa di corrente 220 V.
- 2) Premere l'interruttore generale con simultanea accensione della lampada di linea.
- 3) Regolare il tempo del vuoto a circa 15/25 secondi ruotando il potenziometro vuoto.
- 4) Regolare il tempo di saldatura a circa 3/4 secondi ruotando il temporizzatore saldatura.
- 5) Inserire il pezzo da confezionare nel sacchetto.
- 6) Posizionare il sacchetto sotto l'apposita barra di acciaio piegata a "elle".
- 7) Abbassare il coperchio facendo una buona pressione finché rimane chiuso, con conseguente aspirazione dell'aria.
- 8) Al termine del tempo di impostato del vuoto inizia la fase di saldatura e successivamente la fase di raffreddamento.
- 9) L'apertura del coperchio avviene automaticamente al termine del ciclo di lavoro.

6.1.6 Funzione semiautomatica

- 1) Inserire la spina nella presa di corrente 220 V.
- 2) Premere l'interruttore generale con simultanea accensione della lampada di linea.
- 3) Regolare il tempo del vuoto a circa 15/25 secondi ruotando il potenziometro vuoto.
- 4) Regolare il tempo di saldatura a circa 3/4 secondi ruotando il temporizzatore saldatura.
- 5) Inserire il pezzo da confezionare nel sacchetto.
- 6) Posizionare il sacchetto sotto l'apposita barra di acciaio piegata a "elle".



- 7) Abbassare il coperchio facendo una buona pressione finché rimane chiuso, con conseguente aspirazione dell'aria.
- 8) Quando il sacchetto è perfettamente aderente al pezzo premere il pulsante "SEAL" che dà inizio alla fase di saldatura e raffreddamento.
- 9) L'apertura del coperchio avviene automaticamente al termine del ciclo di lavoro.

7. SOSTITUZIONE DEL TEFLON DI COPERTURA BARRA SALDANTE

Dopo un lungo periodo di utilizzo della macchina, tende a forarsi un segno nero sulla copertura di teflon della barra saldante che deve quindi essere sostituita procedendo nel seguente modo:

- ▶ Assicurarsi che l'alimentazione sia scollegata e che la barra saldante sia completamente fredda.
- ▶ Scollegare i cavetti di collegamento della barra premendo la parte superiore del fastom.
- ▶ Estrarre la barra dalla guida.
- ▶ Togliere il teflon copertura, pulire la barra con alcool, quindi applicare il teflon nuovo tagliando la parte eccedente ai due capi. Riporre la barra nelle guide ricollegando i cavetti.

8. MANUTENZIONE

- 1) Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia, manutenzione e riparazione disinserire la spina elettrica dalla rete generale dell'impianto elettrico.
- 2) Gli interventi di manutenzione devono essere svolti unicamente da persone qualificate e competenti in materia. Per eventuali riparazioni, **rivolgersi ad un Centro Assistenza Tecnica autorizzato dalla ditta WAAGE s.r.l.** Utilizzare solo ricambi originali. Una buona qualità del vuoto e delle saldature delle buste dipendono anche dalla pulizia della Vostra confezionatrice sottovuoto SV-A. raccomandiamo di controllare continuamente le condizioni della barra saldante e per l'eventuale pulizia usare prodotti commerciali appositamente creati. Non utilizzare in nessun caso utensili o coltelli per pulire la barra saldante.

9. PROBLEMI E SOLUZIONI

Dopo aver inserito l'interruttore generale della macchine non parte:

1. Verificare che la spina sia ben inserita alla presa elettrica ed eventualmente controllare i contatti interni della spina.
2. Verificare che abbassando la piastra venga regolarmente sollecitato il microinterruttore posto internamente sul lato sinistro della macchina.
3. Controllare i fusibili posti internamente nella scheda elettronica.

La macchina raggiunge regolarmente il vuoto nel sacchetto ma non effettua la saldatura:

Verificare se al momento dell'inserzione saldatura tramite il pulsante, fossero evidenti delle scintille a lato sui morsetti. Se ciò si verifica, la causa è da ricercarsi nella resistenza elettrica.

La piastra non rimane chiusa, pur esercitando la corretta pressione:

Verificare che la guarnizione inserita sotto la piastra con maniglia sia perfettamente integrata e che combaci alla perfezione sulla piastra inferiore e che il sacchetto venga posto sotto la sbarretta senza pieghe o arricciature anomale.



1. INTRODUCTION

This hand book gives all necessary information for the employment, the conservation and the disposal of the equipment, it is an integral part of this device and it must be preserved and appreciated for all the duration of the same one. The customer has to carefully read this manual for the use and the maintenance of the vacuum-packed SV-A. It is needed to precisely follow all the advices and the directives of this hand book, because the operation and the conservation of the SV-A, depends on the right use of these devices. The manufacturer doesn't assume any responsibility for damages to persons, things or animals, deriving from a lacked observation of the indication of this manual, from the modifications brought on the machine without authorization, from violated operations on the machine and an use of not original spare parts.

2. SAFETY GENERAL NORMS

- ▶ Do not touch the machine with damp or wet hands.
- ▶ Do not use the machine with barefoot.
- ▶ If there are damages, turn off the machine and disconnect it to the electrical power.
- ▶ Do not put the machine in the water.
- ▶ Is forbidden the use to children or to any not skilled people.
- ▶ Disconnect the plug for any other operation.
- ▶ Turn off the switch and disconnect the plug if you don't use the machine.
- ▶ Use only original spare parts for repair and parts replacement.

3. VACUUM PACKED DEVICE: SV-A

3.1.1. Employment – The Vacuum Packed Device SV-A has been projected to make vacuum in bags for dry and /or seasoned products (cold cuts, cheeses, frozen food). It is not allowed the use of this device with modality or for different purposes from those indicated from the constructor in this manual.

3.1.2. Movement - On reception of the goods the customer must verify the integrity, communicating timely to the courier any anomalies or obvious damages. So the customer have to check the integrity of the device, if in doubt, the customer has to contact the retailer.

3.1.3. Warranty - All the products come subordinates to strict qualitative controls you work them before the installation from part of the manufacturer and are guaranteed from all the defects of fabrication.

The warranty is valid up to 12 months from the date of sale on the delivery document.

Beyond this period, the warranty decays in these following cases:

- ▶ Identification label violation.
- ▶ machine modifications without the written authorization of the constructor.
- ▶ Lacked respect the indications of this manual.
- ▶ A different use of the device from what is indicated in this manual.
- ▶ Machine damages as a consequence of external factors.
- ▶ Maintenance operation from not specialized people.



4. TECHNICAL DATA OF SV-A

Dimension : cm. 47x34x17	Weight: 12 Kg
Length of the welding bar : cm 47	Feeling Power volt / hz: 220V / 50 Hz
Dry Pump: 30 l/min	STUCTURE IN STAINLESS STEEL

5. VACUUM DESCRIPTION

The Vacuum Packed Machine series *Delfi SV-A* are indicated for the packing of dry and seasoned products, **they are not suitable to the packing of liquid products.**

These machine are realized from the following parts:

- ▶ They have the structure in stainless steel on which they are connects the panel commandos and the master switch.
- ▶ Vacuum Pump.
- ▶ Aspiration system of the air formed by connections and tubes that connects the room for the vacuum one with the pump
- ▶ Electrical Worker with electronic card.
- ▶ System electrical worker comprises card electronic of power with door fuses and logons.

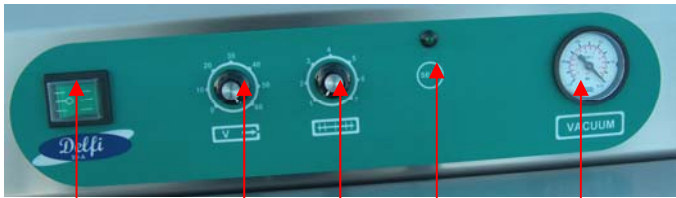
6. USE INSTRUCTIONS

6.1.1. General Norms

- ▶ Check if the tension indicated on the label is the same of your electrical power.
- ▶ Plug and disconnect the plug always when the machine is switched off.
- ▶ Put this machine on a solid surface.
- ▶ Do not touch the welding bars after the welding of the bag.
- ▶ Do not remove the Teflon which is on the welding bar.
- ▶ Do not use any knives or other tools to removing any residual on the welding bar.
- ▶ Clean the machine after its use.
- ▶ The electrical safety of the machine there is only if it is connect to an sure plant according to the enforced safety norms. The constructor declines any responsibility for damages caused from a not conformity plant.



6.1.2. Control Panel



- 1 – Master Switch
2 – Vacuum Temporizer
3 – Welding Temporizer
4 - Seal (semi-automatic welding)
5 – Vacuum Device

6.1.3. Vacuum Function - The Vacuum function allows to activate the extraction of the air from the bags. The vacuum parameter is expressed in second and the formulations of the time must be adapted to the effective operating requirements in how much the necessary time for the VACUUM one vary based on the dimensions of the product to Manufacturer.

6.1.4. Welding Function - After the execution of the vacuum, the device proceeds to the welding of the bags by means of the appropriate knitting bar tiny of resistance electrical worker. The welding time differs on the characteristic of the bags, on the temperature and to the amount of vacuum that is wanted to be carried out. In any case, the welding must be uniform. For bags of 09/100 gr. is needed to program "timer" to 2 second , for bags from 100/150gr. to 4 second.

6.1.5. Automatic Function

- 1) Put the plug in the socket of 220V.
- 2) Press the general switch.
- 3) Regulate the time of vacuum to about 15/25 seconds turning the vacuum potentiometer.
- 4) Regulate the time of welding to about $\frac{3}{4}$ seconds turning the welding temporizer.
- 5) Put the good in the bag.
- 6) Put the bag, turned to "elle", under the stainless steel bar.
- 7) Lower the cover pressuring on it until it is closed, with the air aspiration.
- 8) It makes the welding operation.
- 9) The opening of the cover is automatic after the working cycle.

6.1.6. Semi-automatic function

- 1) Insert the plug in the socket of 220V.
- 2) Press the general switch.
- 3) Regulate the time of vacuum to about 15/25 seconds turning the vacuum potentiometer.
- 4) Regulate the time of welding to about $\frac{3}{4}$ seconds turning the welding temporizer.
- 5) Put the good in the bag.
- 6) Put the bag, turned to "elle", under the stainless steel bar.



- 7) Lower the cover pressuring on it until it is closed, with the air aspiration.
- 8) When the bag is perfectly adherent to the good, press the push-button "SEAL", it makes the welding operation.
- 9) The opening of the cover is automatic after the working cycle.

7. TEFLON REPLACEMENT ON THE WELDING BAR

After a long period of use of this machine, is needed to change the welding bar in the following way:

- ▶ Disconnect the power feeling and make sure that the bar is cold.
- ▶ Disconnect the cables of the bar pressing the superior part of the "fastom".
- ▶ Remove the bar from the guide.
- ▶ Remove the cover in Teflon, clean the bar with alcohol and then apply the new Teflon cutting the exceeding part to the two extremities. Put the bar in the guide and then connect the cables.

8. MAINTENANCE

- 1) Before any cleaning, maintenance and repair operation, is needed to disconnect the outlet from the general electrical system.
- 2) The maintenance operations must be carried out from qualified people. For any repairs operation, is needed to address to a **Technical Center Authorized from the WAAGE s.r.l.** It' is needed to use only original spare parts. A good vacuum and welding quality of the bags depends on the cleaning of your SV-A. We recommend to control the conditions of the welding bar. Do not use in any circumstances tools or knives in order to clean up the welding bar.

9. PROBLEMS AND SOLUTIONS

After the activation of the general switch of the machine and it doesn't start:

1. Verify if the switch and the internal contact of the switch.
2. Verify that lowering the platen, the micro switch placed at the inside of the machine will be pressurised.
3. Control the fuses that are at the inside of the electrical card.

The machine gets the vacuum in the bag but it does not make the welding:

Verify if at the moment of the insertion of the welding through the push-button, there are flashings to side on the clips. If will be this verification, the cause would be the resistance of electrical worker.

The platen does not remain closed, also exercising the corrected pressure:

Verify that the gasket put under the platen with handle will be perfectly integrated and will tie in the inferior platen and that the bag comes place without any anomalies.



WAAGE Srl
S.S. 6 dir. Casilina
San Pietro Infine (CE)
Tel. 0823 901111

Modello
Specimen
Specimen
Muster

D



DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'
DECLARATION OF CONFORMITY
DECLARATION DU CONFORMITE
KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

FABBRICANTE: Manufacturer: Fabricant: Hersteller:	WAAGE S.R.L. S.S. 6 dir. Casilina San Pietro Infine (CE)
TIPO/MODELLO: Type/Model: Type/Modèle: Typ/Modell:	<i>Delfi SV - A</i>
Anno di costruzione	20
Matricola/Serial Number: Numero de série/Maschinen-Nummer:	

E' conforme a quanto prescritto dalla direttiva macchina 89/392, 91/368/CEE, 93/44/CEE e 93/68/CEE .
- corresponds to the requirements of the Council Directive 89/392/CEE, 91/368/ECC, 93/44/ECC e 93/68/ECC :
- correspond au exigences de la directive 89/392/CEE , 91/368/CEE , 93/44/CEE e 93/68/CEE :
- entspricht sowie den Anforderungen der Richtlinie 89/392/EWG , 91/368/EWG , 93/44/EWG e 93/68 /EWG

FIRMA Signature Signature Unterschrift		DATA Date Date Datum
--------------------------------------------------------	--	--------------------------------------



TEMPI DI CONSERVAZIONE PRODOTTI SOTTOVUOTO

MANTENUTI A TEMPERATURA DI 0° / + 3°

SALUMI STAGIONATI: 3 mesi	CONIGLIO E SEVAGGINA: 20 gg
PESCE FRESCO: 7/8 gg	AGNELLO E CAPRETTO: 30 gg
VERDURE: 15/20 gg	SALSICCIA E INSACCATI: 30 gg
FORMAGGI FRESCHI: 30/60 gg	MANZO E VITELLO :30/40 gg
FORMAGGI STAGIONATI: 120 gg	MAIALE E CARNI BIANCHE :20/25 gg

PRESERVATION TIME OF THE VACUUM PRODUCTS

TO A TEMPERATURE OF 0° / + 3°

SEASONED PORK PRODUCTS: 3 month	RABBIT AND GAME: 20 days
FRESH FISH: 7/8 days	LAMP AND KID: 30 days
VEGETABLES: 15/20 days	SAUSAGES: 30 days
FRESH CHEESE: 30/60 days	BEEF AND VEAL :30/40 days
SEASONED CHEESE: 120 days	PORK :20/25 days



WAAGE s.r.l. Via S.S. 6 Dir Casilina S. Pietro Infine (CE) Italy
e-mail: waagesrl@libero.it www.waage-bilance.com www.dellivacuum.com

