



Guía rápida

Desembalaje, colocación

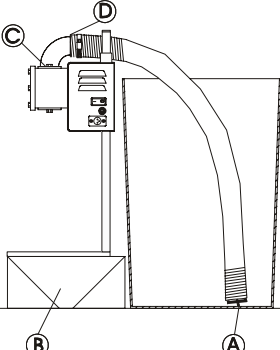

<p>Controlar si el suministro está completo sin deterioros</p> 	<p>Retire la hoja termoplástica</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Colocar el aparato sobre una mesa estable - La fuente de alimentación se puede colgar también de la pared
--	---	--

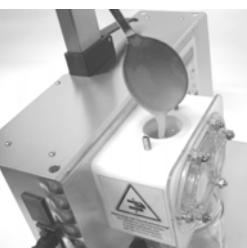
Ensamblaje

<p>Desmontar todas las piezas que entren en contacto con la miel (sobre todo el cabezal de la bomba y el codo de tubo) y lavarlas con agua tibia jabonosa</p>		
<p>montar el estribo de centraje (con el interruptor ya instalado)</p> 	<p>montar el cabezal de la bomba</p> <ul style="list-style-type: none"> - montar la boquilla de envasado con la parte curva hacia afuera y abajo y asegurar con la brida de sujeción - Insertar y atornillar el cabezal de la bomba en el módulo de accionamiento 	<p>Manguera de succión</p> <ul style="list-style-type: none"> - calentar un extremo de la manguera y el codo de tubo hasta unos 80-100° C p.e. en un herv de agua) - encajar en el codo de tubo - apretar la grapa de manguera con una llave anular de SW 7 mm 



¡Deje que el aparato de aclimate entre el desembalaje y la conexión a la alimentación eléctrica!

Colocación









<ul style="list-style-type: none"> - Recorte el tramo de manguera de modo que una vez montado llegue hasta el fondo del depósito. - Encaje la alcachofa de succión en el otro extremo de la manguera <p>Atención</p> <ul style="list-style-type: none"> - Para evitar fugas, apriete con fuerza la grapa y, si fuera necesario, unte con un poco de miel la superficie de la manguera (punto D) así como la junta - humedezca también el punto C con un poco de miel y proceda luego a atornillar el estribo 		
---	--	---

<p>Temperaturas necesarias para la miel recién centrifugada, fluida: - 20-25 °C cremosa, miel de landas y/o poco hidratada (aprox. <16%): - 25-35 °C</p>	<p>Succión</p> <ul style="list-style-type: none"> - echar primero 3 cucharas soperas de miel a las ruedas dentadas - montar seguidamente el codo de tubo en el cabezal de la bomba - ¡colocar debajo un frasco vacío! 	<p>Conexiónado eléctrico</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conectar la fuente de alimentación con el aparato - Poner en "1" el conmutador de la red - poner en 1 el conmutador rojo del aparato (¡el conmutador no está encendido!) - ¡No conecte todavía el interruptor de estribo!
<p>otros requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - homogeneizada por batido (especialmente la miel cremosa y la miel calentada) 		

Llenado del cabezal de la bomba – Modo de servicio MANUAL 1

<p>- elegir el modo de servicio MANUAL 1 pulsando varias veces </p>	<p>- conectar el motor pulsando  hasta que el cabezal de la bomba se llene libre de burbujas</p> <p>Colocar debajo un frasco vacío porque llegará a llenarse casi por completo</p>
---	--


Ajuste fino – Determinación de la densidad de la miel – Modo de servicio AUTO 1

<p>Configuración del menú</p> <p>- elegir el modo de servicio AUTO 1 pulsando varias veces </p> <p>- elegir el volumen a llenar (p.e. 500 g) mediante  </p>	<p>Pesaje de control</p> <p>- pesaje del primer frasco;</p> <p>pulsar en la báscula la tecla de tara</p> <p>- colocar el frasco debajo de la boquilla de llenado</p> <p>- llenar pulsando </p> <p>- pesar el contenido del frasco (descontando el peso del mismo)</p> <p>-> peso efectivo (p.e. 512 g)</p>	<p>Es preciso corregir si el peso efectivo varía en más de 3 g</p> <p>- pulsar brevemente </p> <p>- entrar el peso efectivo (p.e. 512g) pulsando  </p> <p>- confirmar con </p>
<p>Nuevo envasado y pesaje de control – En ciertos casos es necesaria la repetición. (¡téngase en cuenta la tolerancia máxima de +/- 3g!)</p>		


Envasado en serie – Modo de servicio AUTO 1

<p>- insertar la clavija del interruptor de estribo (enchufe hembra en la carcasa, lado izquierdo)</p>	<p>- al colocar cada frasco, accionar con un toque corto el interruptor de estribo y se pondrá en marcha el proceso de envasado</p>	<p>Es aconsejable efectuar pesajes a intervalos regulares</p>
--	---	---

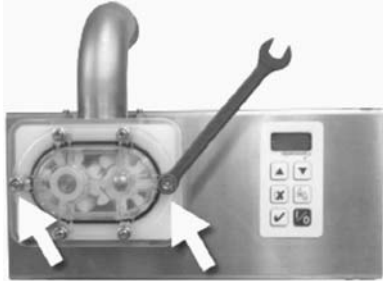
Bombeo continuo – Modo de servicio MANUAL 2

<p>Montaje del segundo tubo de codo (disponible como accesorio, Art.-N° 304001) con la manguera correspondiente en la abertura inferior del cabezal de la bomba</p>	<p>Elegir el modo de servicio MANUAL 2 pulsando varias veces </p>	<p>Con un interruptor de flotador (disponible como accesorio, Art.-N° 303004) se puede controlar p.ej. el nivel del depósito de decantación y bombear en régimen automáticamente.</p>
---	---	---

Bombas de acción inversa – Modo de servicio INV 1 INV 2

<p>Recomendables para la limpieza previa del cabezal de la bomba y la manguera de succión, montaje del segundo codo de tubo (disponible como accesorio, Art.-N°. 304001) con la manguera correspondiente en la abertura inferior del cabezal de la bomba</p>	<p>Elegir el modo de servicio INV 1 o INV 2 pulsando varias veces </p>
--	--

Limpieza

<p>- vaciar a grosso modo el cabezal de la bomba y la manguera de succión mediante el bombeo inverso</p> <p>- soltar las tuercas derecha e izquierda y retirar el cabezal cerrado del perno roscado de anclaje</p> <p>- desmontar el cabezal y el tubo de codo en la pila de enjuagar y lavar con agua tibia añadiéndole un detergente común para vajilla</p>	
---	---

Para analizar cuestiones o problemas más detallados, consulte por favor el capítulo respectivo del manual.