

04/2014

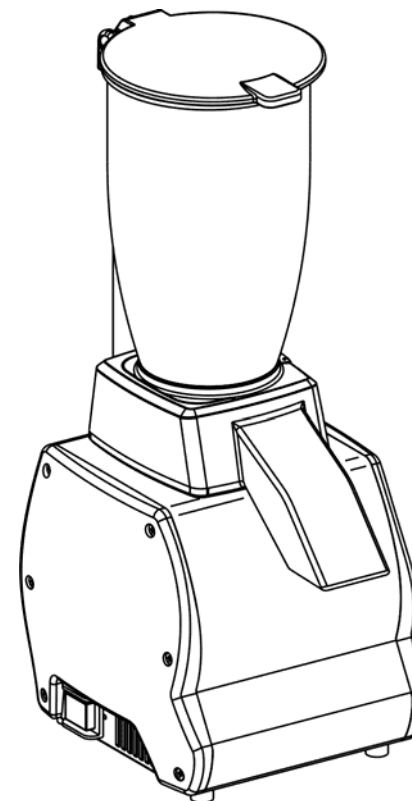
Mod: TRT-NK

Production code: 60150002



Diamond
catering equipment

**MANUEL D'UTILISATION ET DE
MAINTENANCE**



Ed. 04/2014

BROYEUR A GLACE

AVANT-PROPOS

- Ce manuel a été rédigé pour fournir au **client** toutes les informations sur la machine et sur les normes connexes, ainsi que les instructions pour l'utilisation et la maintenance qui permettent d'utiliser l'appareil de la meilleure façon possible, tout en le maintenant intact et performant dans le temps.
- Ce manuel doit être remis aux personnes chargées de l'utilisation de la machine et de sa maintenance périodique.

INDEX DES CHAPITRES

CHAP. 1 - INFORMATIONS SUR LA MACHINE p. 4

- 1.1 - PRECAUTIONS GENERALES
- 1.2 - SECURITES INSTALLEES SUR LA MACHINE
- 1.2.1 - Sécurités électriques et mécaniques
- 1.3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE
- 1.3.1 - Description générale
- 1.3.2 - Caractéristiques de construction
- 1.3.3 - Composition de la machine

CHAP. 2 - DONNEES TECHNIQUES p. 7

- 2.1 - ENCOMBREMENT, POIDS, CARACTERISTIQUES ...

CHAP. 3 - RECEPTION DE LA MACHINE p. 8

- 3.1 - LIVRAISON DE LA MACHINE
- 3.2 - CONTRÔLE DE L'EMBALLAGE LORS DE LA RECEPTION
- 3.3 - ELIMINATION DE L'EMBALLAGE

CHAP. 4 - L' INSTALLATION p. 9

- 4.1 - DISPOSITION DE LA MACHINE
- 4.2 - RACCORDEMENT ELECTRIQUE MONOPHASE
- 4.3 - SCHEMA ELECTRIQUE
- 4.3.1 - Schéma de l'installation électrique monophasée
- 4.4 - CONTRÔLE DU FONCTIONNEMENT

CHAP. 5 - EMPLOI DE LA MACHINE p. 11

- 5.1 - COMMANDES
- 5.2 - POSITION DU MICROINTERRUPTEUR DE SECURITE SUR LE BROYEUR A GLACE
- 5.3 - CHARGEMENT DU PRODUIT

5.4 - REGLAGE DE L'EPAISSEUR DE LA GLACE

CHAP. 6 - NETTOYAGE ET SECHAGE p. 13

- 6.1 - GENERALITES
- 6.2 - PROCEDURE A SUIVRE POUR LE NETTOYAGE DE LA MACHINE

CHAP. 7 - MAINTENANCE p. 14

- 7.1 - GENERALITES
- 7.2 - CABLE D'ALIMENTATION
- 7.3 - COUTEAU

CHAP. 8 - DEMANTELEMENT p. 14

- 8.1 - MISE HORS SERVICE
- 8.2 - DEEE Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques

CHAP. 1 - INFORMATIONS SUR LA MACHINE

1.1 - PRECAUTIONS GENERALES

- La machine doit être utilisée par un personnel formé qui doit connaître parfaitement les consignes de sécurité contenues dans ce manuel.
- En cas de remplacement/changement de personnel, prévoir à temps la formation.
- Avant de réaliser une quelconque opération de nettoyage et de maintenance, débrancher la fiche de la machine du réseau d'alimentation électrique.
- Lors d'une intervention de maintenance ou de nettoyage de l'appareil (au cours de laquelle les protections sont retirées), évaluer attentivement les risques résiduels.
- Durant la maintenance ou le nettoyage, rester concentré sur les opérations en cours.
- Contrôler régulièrement l'état du câble d'alimentation ; un câble abîmé ou dans tous les cas non intact représente un grave danger de nature électrique.
- Si l'appareil faisait supposer ou démontrait un dysfonctionnement, il est recommandé de ne pas l'utiliser et de ne pas intervenir directement pour les réparations, mais de contacter le "Centre d'Assistance".
- Utiliser l'appareil uniquement pour piler la glace.
- Ne pas tenter d'enfiler les mains ou d'autres objets dans les bouches d'entrée et de sortie du produit avec la machine en marche.
- Ne pas déplacer la machine si l'interrupteur n'est pas sur "0" (off) et si la fiche n'est pas débranchée de l'alimentation.
- Le constructeur décline toute responsabilité dans les cas suivants :
 - ⇒ manipulation de la machine par un personnel non autorisé ;
 - ⇒ remplacement des composants par d'autres pièces non-originales ;
 - ⇒ non-respect des instructions présentes dans le manuel ; traitement des surfaces de la machine avec des produits non adaptés.

1.2 - SECURITES INSTALLEES SUR LA MACHINE

1.2.1 - Sécurités électriques et mécaniques (voir FIG. n°7)

En ce qui concerne les sécurités de nature électrique et mécanique, la machine décrite dans ce manuel est conforme aux directives **CEE 2006/42** et **CEE 2006/95**.

La machine est équipée des sécurités suivantes :

- microinterrupteur magnétique de sécurité sur le couvercle de fermeture ;
- fusible de sécurité en série avec l'alimentation.

Bien que les mesures prévues par les réglementations pour les protections électriques et mécaniques (aussi bien en phase de fonctionnement qu'en

phase de nettoyage et de maintenance) aient été adoptées pour la construction de cet appareil, il existe toutefois des **RISQUES RESIDUELS** qu'il n'est pas possible d'éliminer totalement, évoqués dans ce manuel sous forme de **ATTENTION**. Ils concernent le risque de coupure découlant du contact avec le couteau durant le nettoyage.

1.3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE

1.3.1 - Description générale

Le broyeur à glace a été conçu et réalisé par notre entreprise avec pour objectif précis de rompre le glaçon classique de 25x30 mm max, produit par le fabricant (no freezer), et garantit également :

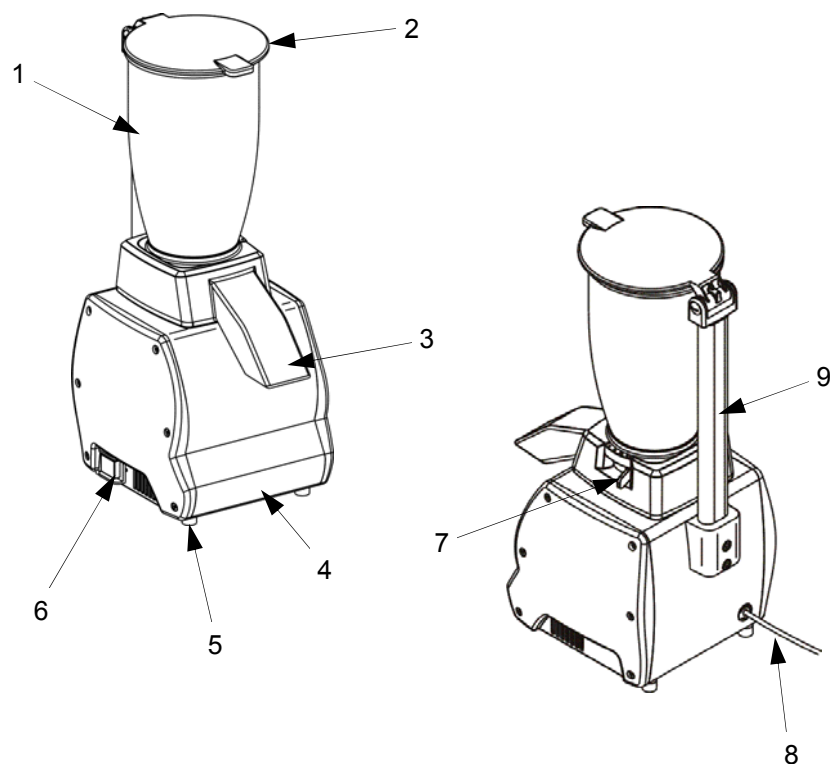
- sécurité maximale pendant l'utilisation, le nettoyage et la maintenance ;
- hygiène maximale, obtenue grâce à une sélection minutieuse des matériaux en contact avec les aliments, et à l'élimination des coins dans les pièces de la machine en contact avec le produit, de sorte à obtenir un nettoyage complet et simple ainsi qu'une facilité de démontage ;
- solidité et stabilité de tous les composants ;
- grande manipulabilité.

1.3.2 - Caractéristiques de construction

- Corps et colonne en aluminium anodisé.
- Verre en acier AISI 304.
- Bouche de déchargement, couvercle et levier en plastique ABS.
- Côtés en plastique ABS.
- Couteau et plaque brise-glace en acier AISI 304.
- Bac (en option) en polystyrène alimentaire thermoformé PS.
- Pieds en caoutchouc et vis en acier inox.

1.3.3 - Composition de la machine

FIG. n°1 - Aperçu général de la machine



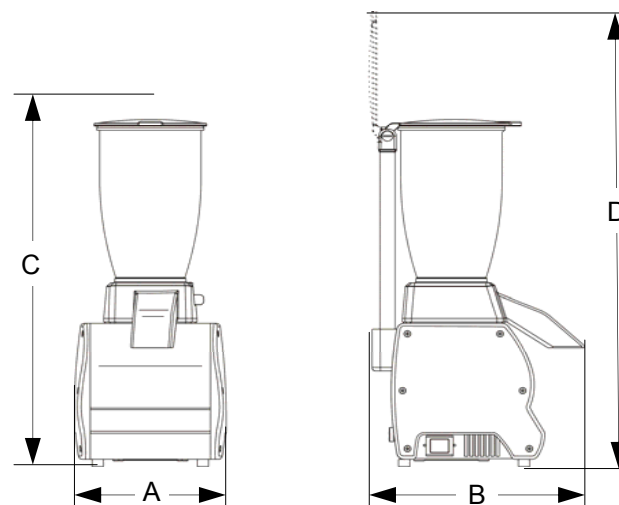
LEGENDE :

1. Ver
2. Couvercle
3. Bouche de déchargement
4. Corps de la machine
5. Pie
6. Inter pteur
7. Levier de réglage de l'épaisseur
8. Câ e d'alimentation
9. Colonne de support du couvercle

CHAP. 2 - DONNEES TECHNIQUES

2.1 - ENCOMBREMENT, POIDS, CARACTERISTIQUES ...

FIG. n°2 - Dessins d'encombrement



TAB. n°1 - MESURES D'ENCOMBREMENT ET CARACTERISTIQUES

Modèle		Broyeur à glace
Longueur B	mm	283
Largeur A	mm	202
Hauteur C	mm	495
Hauteur max. D	mm	650
Puissance	watt	150
Alimentation		230V/50Hz
Tour min.	t/min	800
Poids net	kg	5,2
Niveau acoustique	dB	≤ 60

ATTENTION : Les caractéristiques électriques pour lesquelles la machine est prévue sont indiquées sur une plaquette appliquée à l'arrière de la machine ; avant d'effectuer le raccordement, voir **4.2 raccordement électrique**.

CHAP. 3 - RECEPTION DE LA MACHINE

3.1 - LIVRAISON DE LA MACHINE (voir FIG. n°3)

La machine quitte nos entrepôts soigneusement emballée ; l'emballage est constitué :

- a) d'une boîte en carton dur avec éventuelles impressions ;
- b) de la machine ;
- c) de ce manuel ;
- d) du certificat de conformité CE ;
- e) de bacs de récupération de la glace (en option).

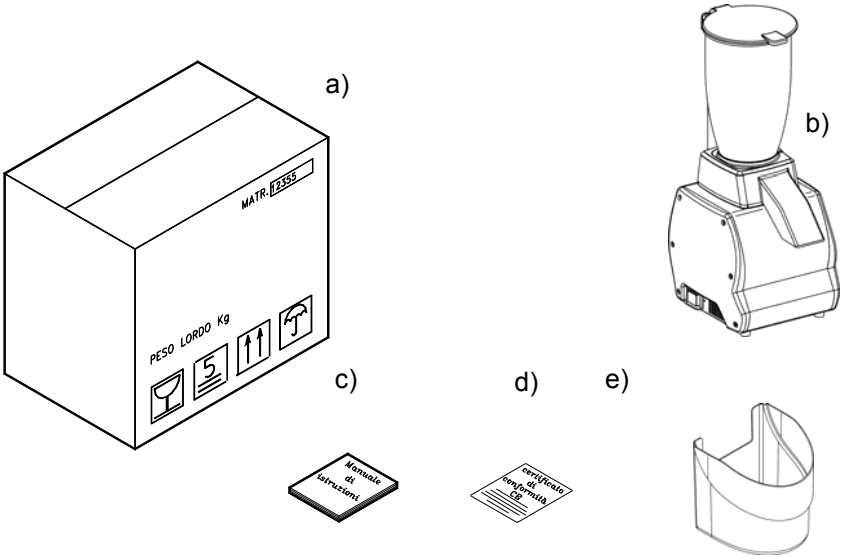


FIG. n°3 - Description de l'emballage

3.2 - CONTRÔLE DE L'EMBALLAGE AU MOMENT DE LA RECEPTION

A la réception du colis, si celui-ci ne présente pas de dommages extérieurs, procéder à son ouverture en contrôlant que tout le matériel soit présent à l'intérieur (voir FIG. n°3). Si en revanche des signes de mauvaises manipulations, de chocs ou de chutes étaient remarqués, signaler le dommage au livreur et, dans les 3 jours à compter de la date de livraison indiquée sur les documents, écrire un rapport sur les éventuels dommages subis par la machine. **Ne pas retourner l'emballage !!!** Lors du transport, s'assurer qu'il soit solidement pris aux 4 points fondamentaux (en le maintenant parallèle au sol).

3.3 - ELIMINATION DE L'EMBALLAGE

Les composants de l'emballage (carton, support en plastique) sont des produits assimilables aux déchets solides urbains ; ils peuvent donc être jetés sans difficulté. Si la machine est installée dans des pays où il existe des normes particulières, éliminer les emballages selon les prescriptions des normes en vigueur.

CHAP. 4 - L'INSTALLATION

4.1 - DISPOSITION DE LA MACHINE

Le plan sur lequel doit être placée la machine doit tenir compte des dimensions d'appui indiquées dans le Tab. 1, et doit donc avoir une largeur suffisante, être bien nivelé, sec, lisse, robuste et stable. De plus, la machine doit être placée dans un lieu ayant une humidité max. de 75% non saline et une température comprise entre +5°C et +35°C ; dans tous les cas à des endroits n'entraînant pas de dysfonctionnements de celle-ci.

4.2 - RACCORDEMENT ELECTRIQUE MONOPHASE

La machine est dotée d'un câble d'alimentation d'une section de 3x0,75 mm² ; longueur 1.5 m et d'une fiche "SHUKO". Brancher la machine 230 Volt 50 Hz, en interposant un interrupteur différentiel - magnétothermique de 10A, $\Delta I = 0.03A$. Vérifier alors que l'installation de terre est en parfait état de marche. Contrôler également que les données indiquées sur la plaquette technique-n° de série (FIG.n°4) correspondent aux données reportées sur les documents de livraison et qui accompagnent la machine.

Mod.	_____	Watt.
Matr.	_____	Hz.
_____ H.p.	_____ A.	_____ Kg.
_____ Volts.	_____	_____
Anno	_____	_____

FIG. n°4 - Plaquette technique - n° de série

4.3 - SCHEMA ELECTRIQUE

4.3.1 - Schéma de l'installation électrique monophasée

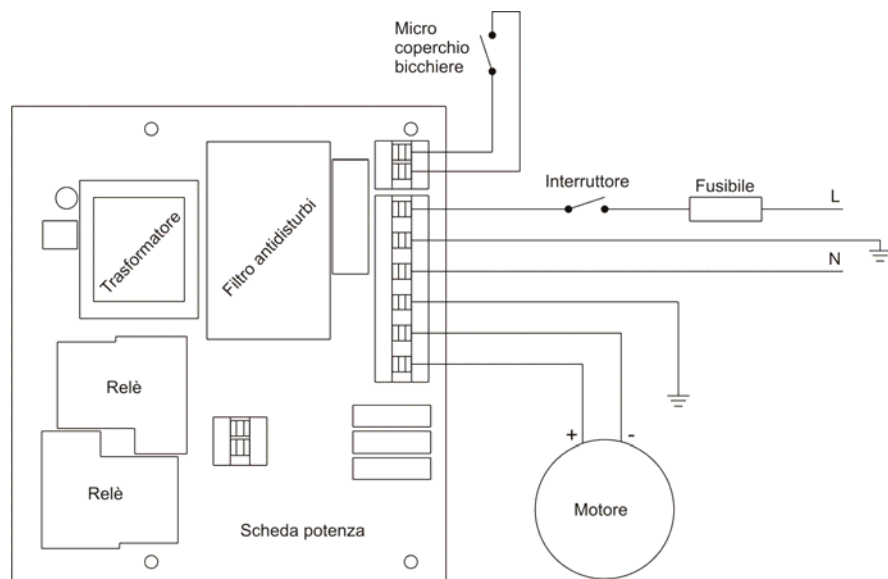


FIG. n°5 - Schéma électrique Mn

4.4 - CONTRÔLE DU FONCTIONNEMENT

N.B. Avant de procéder au test, s'assurer que (voir FIG. n°7) :

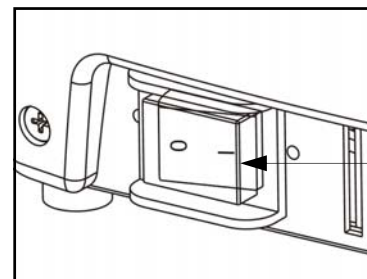
a) le couvercle soit suffisamment baissé pour réagir avec le microinterrupteur magnétique (réf. c) ;
puis tester le fonctionnement avec la procédure suivante :

1. actionner l'interrupteur en le mettant sur "I" ;
2. contrôler qu'en soulevant le couvercle, l'appareil cesse de fonctionner.
3. à la fin, mettre l'interrupteur sur la position d'arrêt "0".

CHAP. 5 - EMPLOI DE LA MACHINE

5.1 - COMMANDES

Les commandes sont disposées sur le corps de la machine comme présenté ci-après.



Interrupteur 0/I

FIG. n°6 - Commandes

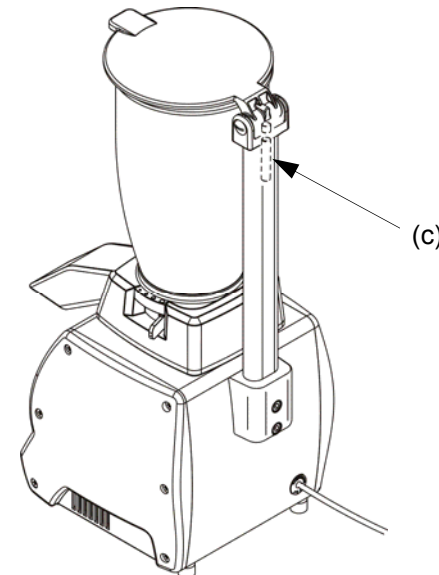


FIG. n°7 - Position du microinterrupteur de sécurité

5.2 - POSITION DU MICROINTERRUPTEUR DE SECURITE SUR LE BROYEUR A GLACE

ATTENTION !

- a) Microinterrupteur magnétique : bloque le fonctionnement du broyeur à glace quand le couvercle du verre est levé.

5.3 - CHARGEMENT DU PRODUIT

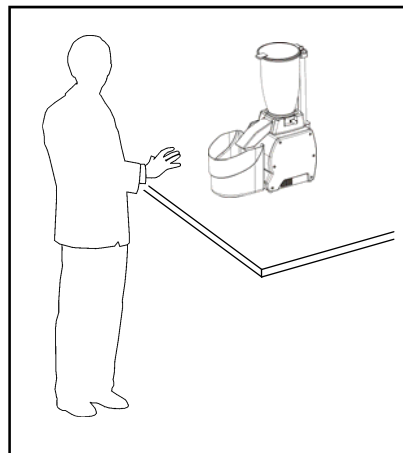
La glace à piler doit être chargée dans la bouche de chargement uniquement si le moteur est éteint. A utiliser EXCLUSIVEMENT avec des glaçons creux 25x30 mm à -3°C produits par le fabricant NO FREEZER.

N.B. : la quantité de glace à introduire ne doit pas dépasser du bord du verre, sinon la machine ne s'allume pas.

La procédure est la suivante :

1. soulever le couvercle du verre ;
2. introduire la glace en prêtant attention à la quantité : le couvercle doit pouvoir se fermer ;
3. actionner la machine à l'aide de l'interrupteur en appuyant sur le bouton "I";
4. adopter une bonne position afin d'éviter tout incident (voir FIG. n°8) : le corps doit être perpendiculaire au plan de travail. **Dans tous les cas ne pas s'appuyer sur la machine et éviter d'avoir une position impliquant le contact direct avec la machine : utiliser le couvercle.**
5. au terme de l'opération, arrêter la machine en appuyant sur le bouton d'arrêt "0" ;
6. éviter de faire fonctionner le broyeur à glace à vide ;
7. au terme de l'utilisation de la machine, placer immédiatement un récipient sous la bouche de déchargement car la glace restante à l'intérieur de la bouche fond avec le temps et le fait qu'elle goutte sur le plan d'appui pourrait présenter des risques.
8. **Ne pas déplacer la machine si l'interrupteur n'est pas sur "0" (off) et si la fiche n'est pas débranchée de l'alimentation.**
9. **Si la glace pilée n'a pas la consistance souhaitée, à l'aide du levier il est possible de régler l'épaisseur souhaitée pour broyer la glace plus ou moins grosse.**
10. Ne pas laisser de glace pendant longtemps à l'intérieur du verre, elle pourrait s'homogénéiser et empêcher

FIG. n°8 - Position correcte



5.4 - REGLAGE DE L'ÉPAISSEUR DE LA GLACE

La procédure pour régler l'épaisseur de la glace est la suivante :

- 1) mettre l'interrupteur sur "0".
- 2) déplacer le levier (Fig. n°1 - réf.7) en avant ou en arrière pour régler l'épaisseur.
- 3) après avoir défini l'épaisseur souhaitée, il est possible de commencer à utiliser le broyeur à glace.

CHAP. 6 - NETTOYAGE ET SECHAGE

6.1 - GENERALITES

- La machine ne requiert pas de nettoyages particuliers.
- Le séchage de la machine est une opération à effectuer à la fin de chaque cycle de fonctionnement.
- Le nettoyage doit être soigné sur toutes les parties de la machine en utilisant exclusivement une éponge ou un chiffon absorbant.
- La machine ne doit pas être nettoyée au nettoyeur haute-pressure ni au jet d'eau. Les outils, brosses et tout autre instrument pouvant endommager la surface de la machine ne doivent pas être utilisés.

"ATTENTION !"

Avant de réaliser une quelconque opération de nettoyage, il faut :

- a) mettre l'interrupteur sur "0".
- b) débrancher la fiche d'alimentation du secteur pour isoler complètement la machine du reste de l'installation.

6.2 - PROCEDURE A SUIVRE POUR LE NETTOYAGE DE LA MACHINE

N.B. Ne laver aucun composant du broyeur à glace au lave-vaisselle.

Le nettoyage du corps de la machine et de la bouche de déchargement peut être effectué à l'aide d'un nettoyant neutre et d'un chiffon humide rincé fréquemment à l'eau tiède.

ATTENTION : après avoir nettoyé toutes les parties du broyeur à glace, bien sécher et fermer le couvercle du verre.

CHAP. 7 - MAINTENANCE

7.1 - GENERALITES

Avant de réaliser une quelconque opération de maintenance, il faut :

Débrancher la fiche d'alimentation du secteur pour isoler complètement la machine du reste de l'installation.

7.2 - CABLE D'ALIMENTATION

Contrôler périodiquement l'état d'usure du câble et éventuellement appeler le "CENTRE D'ASSISTANCE" pour son remplacement.

7.3 - COUTEAU

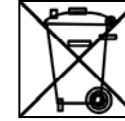
Vérifier périodiquement l'état du couteau ; en cas de remplacement, contacter le "CENTRE D'ASSISTANCE".

CHAP. 8 - DEMANTELEMENT

8.1 - MISE HORS SERVICE

Pour mettre la machine hors d'usage, s'assurer qu'elle ne devienne utilisable par personne : **retirer le couteau, détacher et couper les connexions électriques.**

8.2 - DEEE Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques



Conformément à l'art.13 du Décret législatif italien du 25 juillet 2005, n.151 "Application des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE, relatives à la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, ainsi qu'à l'élimination des déchets".

Le symbole du conteneur barré reporté sur l'équipement ou sur son emballage indique que le produit doit être jeté séparément des autres déchets à la fin de sa durée de vie utile.

Le tri sélectif de cet équipement, ayant atteint la fin de sa durée de vie utile, est organisé et géré par le producteur. L'utilisateur qui voudra se débarrasser de cet équipement devra donc contacter le producteur et respecter le système que ce dernier aura adopté pour permettre le tri sélectif de l'équipement ayant atteint la fin de sa durée de vie utile.

Le tri sélectif pour la mise en route consécutive de l'équipement envoyé au recyclage, au traitement et à l'élimination compatibles avec l'environnement, contribue à éviter tout effet négatif possible sur l'environnement et sur la santé et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux qui composent l'équipement.

L'élimination abusive du produit par son détenteur entraîne l'application des sanctions administratives prévues par les normes en vigueur.