

07/2008

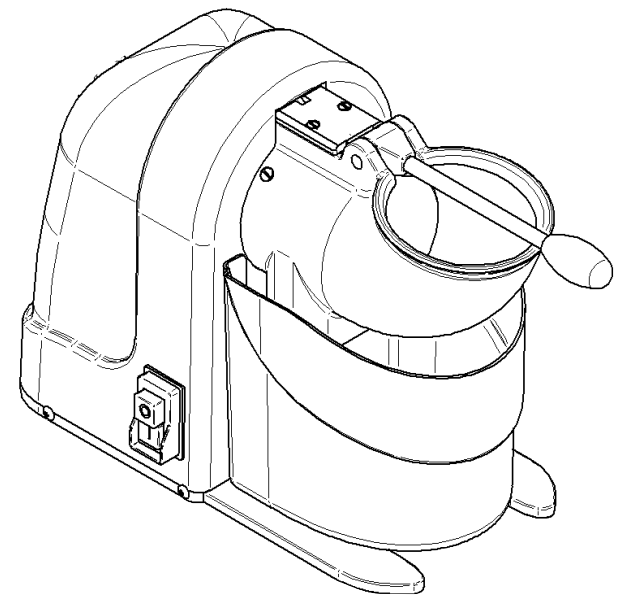
Mod: TRT-S

Production code: 60090042HL



Diamond
catering equipment

MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN



07/2008

Broyeur à glace

INTRODUCTION

- Ce manuel a été conçu pour fournir au **client** toutes les informations et les normes de sécurité nécessaires pour l'utilisation de la machine, ainsi que le mode d'emploi et d'entretien qui garantit le bon fonctionnement de l'appareil et son rendement optimal dans le temps.
- Ce manuel doit être remis aux utilisateurs de la machine et aux personnes qui s'occupent de son entretien .

TABLE DES MATIERES

CHAP. 1 - INFORMATIONS SUR LA MACHINE	page 4
1.1 - PRECAUTIONS GENERALES	
1.2 - DISPOSITIFS DE SECURITE INSTALLES SUR LA MACHINE	
1.2.1 - sécurités électriques	
1.3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE	
1.3.1 - description générale	
1.3.2 - caractéristiques de construction	
1.3.3 - structure de la machine	
CHAP. 2 - DONNEES TECHNIQUES	page 7
2.1 - ENCOMBREMENT, POIDS , CARACTERISTIQUES . . .	
CHAP. 3 - LIVRAISON DE LA MACHINE	page 8
3.1 - ENVOI DE LA MACHINE	
3.2 - VERIFICATION DE L'EMBALLAGE À LA LIVRAISON	
3.3 - TRAITEMENT DE L'EMBALLAGE	
CHAP. 4 - INSTALLATION	page 9
4.1 - MISE EN PLACE DE LA MACHINE	
4.2 - BRANCHEMENT ELECTRIQUE	
4.3 - SCHEMAS ELECTRIQUES	
4.3.1 - Schéma de l'installation électrique monophasée	
4.4 - VERIFICATION DU FONCTIONNEMENT	
CHAP. 5 - USAGE DE LA MACHINE	page 11
5.1 - COMMANDES	
5.2 - POSITION DES MICRO DE SECURITE SUR L'APPAREIL	
5.3 - CHARGEMENT DU PRODUIT	
5.4 - REGLAGE DE L'EPAISSEUR DU COUTEAU	
CHAP. 6 - NETTOYAGE ET SECHAGE	page 13
6.1 - GENERALITES	

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

CHAP. 7 - ENTRETIEN	page 14
7.1 - GENERALITES	
7.2 - CORDON D'ALIMENTATION	
7.3 - COUTEAU	
CHAP. 8 - DEMOLITION DE LA MACHINE	page 14
8.1 - MISE HORS-SERVICE	
8.2 - DEEE Déchets d'Equipments Électriques et Électroniques	

CHAP. 1 - INFORMATIONS SUR LA MACHINE

1.1 - PRECAUTIONS GENERALES

- La machine ne doit être utilisée que par des spécialistes qui connaissent parfaitement les normes de sécurité décrites dans ce manuel.
- En cas de roulement du personnel, procédez à temps à sa formation.
- Avant d'effectuer n'importe quelle opération de nettoyage ou d'entretien, débranchez la prise du réseau d'alimentation électrique.
- Il est nécessaire d'évaluer attentivement les risques résiduels lors des opérations de nettoyage et d'entretien de la machine (quand les protections sont absentes).
- Restez très concentré pendant les opérations de nettoyage et d'entretien de la machine.
- Vérifiez régulièrement les conditions du cordon d'alimentation électrique; un fil usé ou endommagé représente un grave danger d'ordre électrique.
- Si la machine donne des signes ou la preuve d'un mauvais fonctionnement, on recommande de ne pas utiliser l'appareil et de ne pas intervenir directement pour la réparation, mais de contacter le "Service Après-vente".
- Utilisez l'appareil uniquement pour broyer la glace.
- N'introduisez pas les mains ou autres à l'intérieur de la bouche de chargement ou de sortie du produit quand la machine fonctionne.
- Ne pas déplacer la machine si l'interrupteur ne se trouve pas sur la position "0" (off) et la fiche n'a pas été débranchée de la prise d'alimentation.

Le constructeur décline toute responsabilité dans les cas suivants:

- ⇒ si des personnes non autorisées ont réparé ou manipulé la machine;
- ⇒ si certaines pièces ont été remplacées par des pièces non originales;
- ⇒ si les instructions contenues dans ce manuel n'ont pas été suivies **attentivement**; si la surface de la machine a été traitée avec des produits non adéquats.

1.2 - DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ INSTALLÉS SUR LA MACHINE

1.2.1 - sécurités électriques (voir FIG n°7)

En ce qui concerne les sécurités de nature électrique, l'appareil décrit dans ce manuel est conforme aux directives **CEE 73/23, 89/336**, et aux normes **CEE EN 60335-1, EN 55014**.

La machine est munie des dispositifs de sécurité suivants:

- micro magnétique de sécurité sur la cuvette de récolte;
- micro magnétique de sécurité sur le levier presseur;

- micro magnétique de sécurité à l'arrière de la machine qui interrompt immédiatement son fonctionnement quand on introduit la clé pour régler l'épaisseur de la lame.

Bien que la machine soit équipée selon les normes pour les protections électriques et mécaniques (pendant le fonctionnement ainsi que pendant le nettoyage et l'entretien), il existe toutefois des **RISQUES RESIDUELS (CEE 89/392 point 1.7.2)** qui ne peuvent pas être éliminés complètement, et qui sont mis en évidence dans ce manuel par le point **ATTENTION**. Il s'agit de dangers de coupure dus à la manipulation du couteau pendant le nettoyage de la machine.

1.3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE

1.3.1 - Description générale

L'appareil à broyer la glace a été projeté et réalisé par notre Maison, dans le but précis de broyer la glace et de garantir:

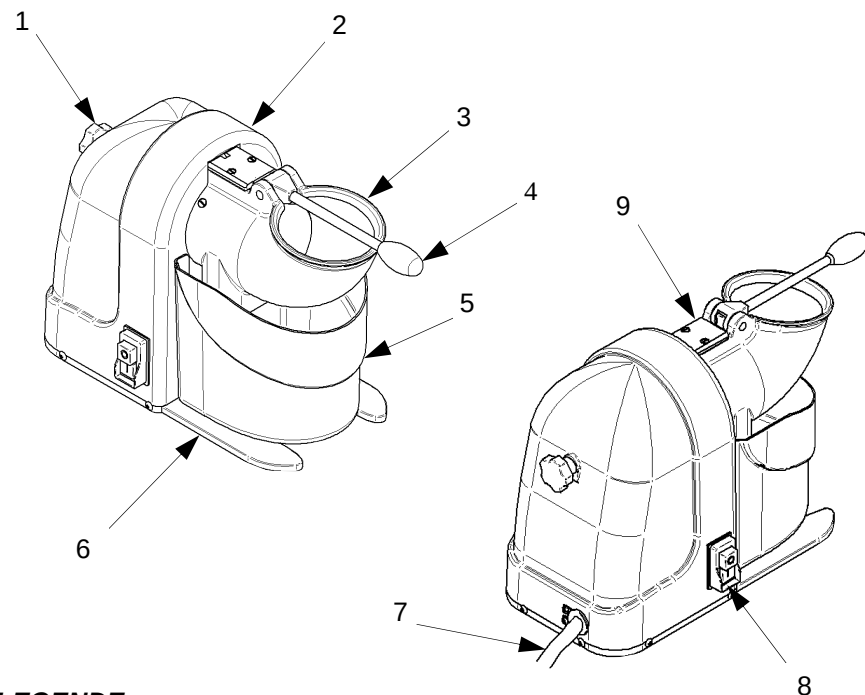
- un maximum de sécurité durant l'utilisation, le nettoyage et l'entretien;
- un maximum d'hygiène grâce à la sélection minutieuse des matériaux en contact avec l'aliment; et à l'élimination des angles pour les parties en contact direct avec l'aliment ce qui facilite le nettoyage ainsi que le démontage;
- résistance et stabilité de tous les éléments;
- une grande maniabilité.

1.3.2 - Caractéristiques de construction

- Corps et cuvette en polystyrène expansé alimentaire thermoformé PS.
- Châssis en fer zingué.
- Bouche chargement/déchargement et levier en aluminium brillanté (piral UNI 6253).
- Base en aluminium brillanté UNI 5083.
- Couteau en acier AISI 420, trempé et nickelé.
- Pieds en caoutchouc et vis en acier inox.

1.3.3 - structure de la machine

FIG. n°1 - Vue générale de la machine



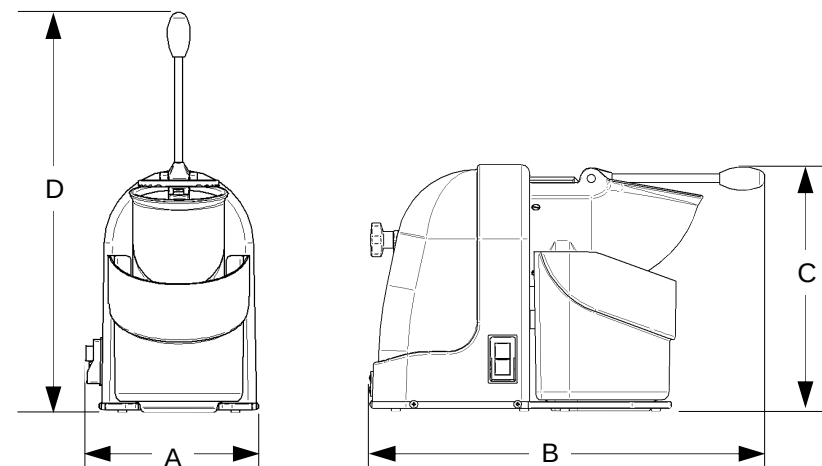
LEGENDE:

- 1 - Clé de réglage lame
- 2 - Corps
- 3 - Bouche de chargement/déchargement
- 4 - Levier presseur
- 5 - Cuvette de récolte produit
- 6 - Base
- 7 - Cordon d'alimentation
- 8 - Interrupteur 0/I
- 9 - Support micro magnétique levier

CHAP. 2 - DONNEES TECHNIQUES

2.1 - ENCOMBREMENT, POIDS, CARACTERISTIQUES ...

FIG. n°2 - Dessins d'encombrement



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

Modèle	u.m.	Broyeur à glace
Longueur B	mm	465
Largeur A	mm	210
Hauteur C	mm	295
Hauteur max. D	mm	480
Puissance	Watt	350
Alimentation		230/50Hz
Tour min.	R.p.m	1.500
Poids net	Kg	8,4

ATTENTION: La machine a été conçue pour répondre aux caractéristiques électriques décrites sur la plaquette signalétique placée à l'arrière de la machine; avant d'effectuer tout branchement, consulter le § 4.2. Branchement électrique.

CHAP. 3 - LIVRAISON DE LA MACHINE

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

La machine est envoyée par notre usine parfaitement emballée; l'emballage se compose de:

- a) une solide boîte en carton et des matériaux de colmatage;
- b) la machine;
- c) ce manuel;
- d) certificat de conformité CE;
- e) clé de réglage du couteau.

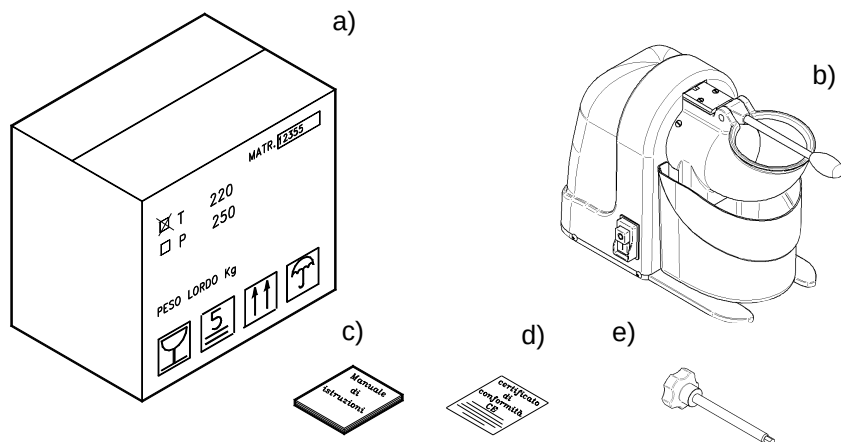


FIG. n°3 - Description de l'emballage

3.2 - VERIFICATION DE L'EMBALLAGE A LA LIVRAISON

Lors de la livraison du colis, si l'emballage extérieur est intact, ouvrez-le et vérifiez que toutes les pièces soient présentes (voir FIG. n°3). Si, par contre, lors de la réception, le colis apparaît endommagé, il faut le communiquer au transporteur et rédiger un rapport détaillé sur les éventuels dommages subis par la machine dans les 3 jours qui suivent la date de livraison indiquée sur les documents. **Ne pas retourner l'emballage!!** S'assurer que l'emballage soit soulevé correctement par les 4 coins (parallèlement au sol).

3.3 - TRAITEMENT DE L'EMBALLAGE

Les différents éléments qui constituent l'emballage (un carton, un feillard en plastique) peuvent être traités sans aucune difficulté comme les déchets ménagers solides.

Si la machine est installée dans un Pays ayant une réglementation

particulière, traitez les emballages conformément aux normes en vigueur.

CHAP. 4 - INSTALLATION

4.1 - MISE EN PLACE DE LA MACHINE

La machine doit être installée sur une surface apte à supporter une machine des dimensions indiquées dans le Tab. 1 (selon le modèle), et doit donc avoir suffisamment d'espace, la surface doit être bien nivelée, sèche, lisse, solide et stable. En outre la machine doit être installée dans un endroit où l'humidité max. est de 75% non saline et à une température comprise entre +5°C et +35°C; dans un lieu qui n'endommage pas son fonctionnement.

4.2 - BRANCHEMENT ELECTRIQUE

L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation avec section 3x0,75 mm²; longueur 1.5 m et une fiche "SHUKO".

Branchez l'appareil sur un réseau de 230 Volt 50 Hz, en interposant un interrupteur différentiel - magnétothermique de 10A, $\Delta I = 0.03A$. Assurez-vous du bon fonctionnement de la prise de terre.

Vérifiez en outre que les données indiquées sur la plaquette signalétique-numéro de matricule (FIG.n°5) correspondent à celles décrites sur les documents de livraison et d'accompagnement.

Mod.			
Matr.			
	H.p.	A.	Hz.
○	Volts.		
Anno	Kg. ○		

FIG. n°5 - Plaquette technique - matricule

4.3 - SCHEMAS ELECTRIQUES

4.3.1 - Schéma électrique monophasé

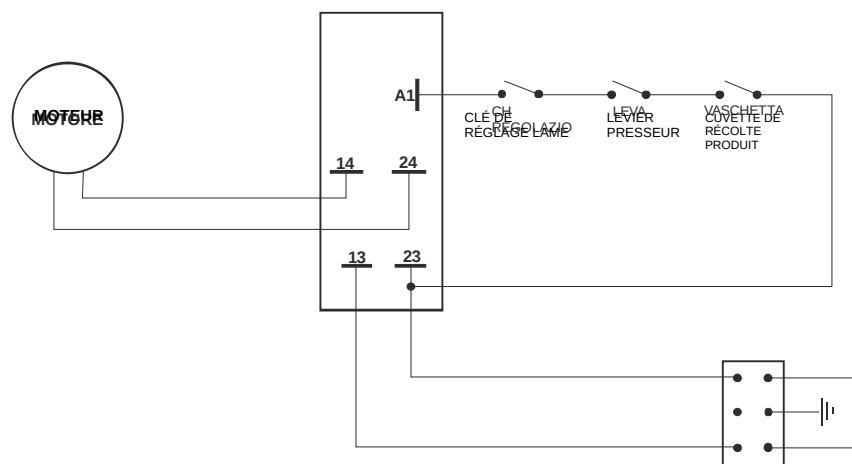


FIG. n°5 - Schéma électrique Mn

4.4 - VERIFICATION DU FONCTIONNEMENT

N.B. Avant de procéder aux essais, vérifier que (voir FIG. n°7):

- a) la cuvette de récolte soit installée correctement, c'est-à-dire que le micro est aligné avec l'aimant (réf. A);
- b) La clé ne soit pas insérée dans la machine (réf. B);
- c) Le levier soit suffisamment baissé pour réagir au micro-aimant (réf. C);

ensuite contrôler le bon fonctionnement en suivant la procédure suivante:

- 1. Appuyer sur l'interrupteur en le plaçant sur la position "I";
- 2. Contrôler qu'en enlevant la cuvette de récolte, l'appareil s'arrête;
- 3. Contrôler qu'en relevant le levier, l'appareil s'arrête;
- 4. À la fin, placer l'appareil sur la position d'arrêt "0".
- 5. Contrôler si avec la clé insérée (réf. B) et en tenant les mains éloignées de la machine, celle-ci ne se met pas en route (FIG. n°7).

CHAP. 5 - USAGE DE LA MACHINE

5.1 - COMMANDES

Les commandes sont disposées sur le corps de la machine comme indiqué ci-dessous.

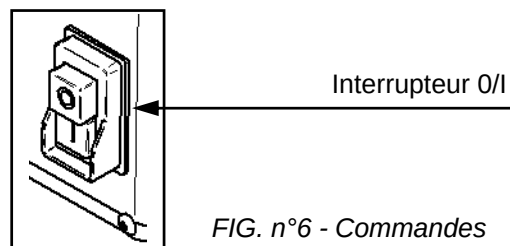


FIG. n°6 - Commandes

5.2 - POSITION DES MICRO DE SECURITE SUR L'APPAREIL

- a) Micro magnétique: il bloque le fonctionnement de l'appareil si l'aimant de la cuvette ne réagit pas avec les micro à l'intérieur de la machine (ils doivent être alignés).
- b) Micro mécanique: il bloque le fonctionnement de l'appareil quand on introduit la clé pour le réglage du couteau.
- c) Micro magnétique sur levier: il bloque le fonctionnement de l'appareil quand le levier est relevé.

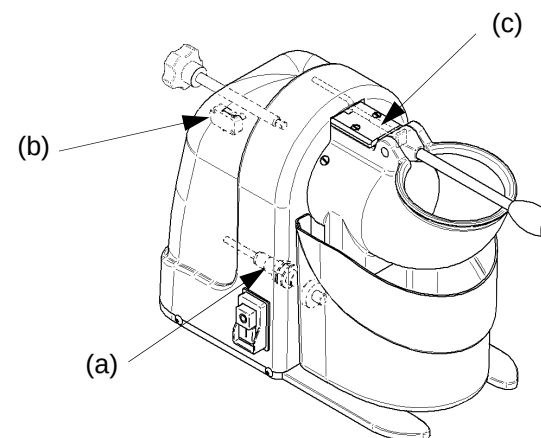


FIG. n°7 - Position du micro de sécurité

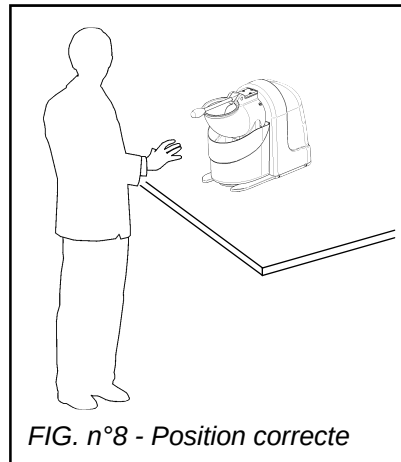
5.3 - CHARGEMENT DU PRODUIT

ATTENTION! La glace à broyer doit être chargée dans la bouche de chargement uniquement quand le moteur est arrêté.

N.B.: La quantité de glace chargée ne doit pas dépasser de la bouche de chargement, car dans ce cas le micro-aimant du levier ne réussit pas à être en contact et la machine ne s'allume pas.

La procédure est la suivante:

1. Assurez-vous que la cuvette soit placée correctement pour garantir le contact avec le micro;
2. Lever le levier presseur pour ouvrir le couvercle de la bouche de chargement;
3. Introduire la glace, en faisant attention à la quantité, le couvercle doit pouvoir se fermer;
4. Mettre en route la machine en appuyant sur le bouton "I" de l'interrupteur;
5. Effectuer une légère pression sur le levier jusqu'à obtenir le passage complet de la glace dans le couteau;
6. Assumer une position correcte pour éviter tout accident (voir FIG: n°9): le corps doit être perpendiculaire à la table de travail. **Dans tous les cas, ne pas se poser contre la machine et éviter d'assumer une position qui entraîne le contact direct avec la machine, mais utilisez le levier.**
7. A la fin des opérations, arrêtez la machine en appuyant sur le bouton "O";
8. Eviter de faire fonctionner l'appareil à vide;
9. Enlever la cuvette de récolte avec prudence.
10. Vider la cuvette de récolte de la glace, la remettre immédiatement en place sous la bouche de déchargement, car la glace qui est restée à l'intérieur de la machine fond et coule sur la table de travail et cela pourrait être dangereux.
11. **Ne pas déplacer la machine si l'interrupteur n'est pas sur la position "O" (off) et la fiche n'est pas débranchée de la prise d'alimentation.**
12. **Si la glace broyée n'a pas la consistance désirée, à l'aide de la clé (en dotation avec la machine), on peut régler l'épaisseur du couteau pour broyer la glace.**



5.4 - REGLAGE DE L'ÉPAISSEUR DU COUTEAU

Pour régler l'épaisseur du couteau, suivre les indications suivantes:

- 1) placer l'interrupteur sur "O".
- 2) Débrancher la fiche d'alimentation du réseau pour isoler complètement la machine du reste de l'installation
- 3) Insérer la clé dans l'orifice qui se trouve à l'arrière de la machine (voir FIG. n°7) et tourner la clé dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire, en contrôlant la variation de l'épaisseur du couteau à travers la bouche de chargement, avec le levier relevé.
- 4) Après avoir réglé l'épaisseur désirée, enlever la clé de l'orifice et introduire la fiche dans la prise pour commencer à utiliser la machine.

CHAP. 6 - NETTOYAGE ET SECHAGE

6.1 - GENERALITES

- La machine ne nécessite pas d'opérations de nettoyage particulières .
- Le séchage de la machine est une opération à effectuer à la fin de chaque cycle de travail.
- Toutes les parties de la machine doivent être nettoyées soigneusement en utilisant uniquement une éponge ou un chiffon.
- La machine ne doit pas être nettoyée avec des machines hydronettoyantes ou des jets d'eau, mais avec de l'eau et un détergent neutre. Il ne faut pas utiliser d'ustensiles, de brosses ou tout autre objet qui pourrait endommager la machine.

ATTENTION

Avant d'effectuer n'importe quelle opération de nettoyage, il faut:

- a) placer l'interrupteur sur la position "O".
- b) Débrancher la fiche de la prise d'alimentation pour isoler complètement la machine du réseau de l'installation.

6.2 - PROCEDURE A SUIVRE POUR LE NETTOYAGE DE LA MACHINE

N.B. Ne laver aucun élément de l'appareil à broyer la glace dans le lave-vaisselle

Avant de commencer le nettoyage de la machine, extraire la cuvette de son logement pour pouvoir la nettoyer complètement.

Le nettoyage du corps de la machine et de la bouche de chargement/déchargement peut être effectué avec un détergent neutre et un chiffon

humide rincé fréquemment avec de l'eau tiède.

ATTENTION: Après avoir nettoyé tous les éléments de l'appareil, les sécher soigneusement et replacer la cuvette dans son logement et baisser le levier presseur.

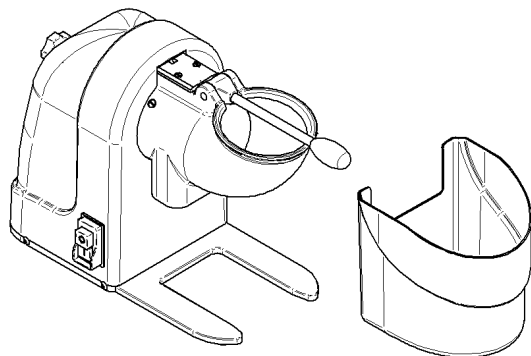


FIG. n°9 - Eléments démontables pour le nettoyage

CHAP. 7 - ENTRETIEN

7.1 - GENERALITES

Avant d'effectuer n'importe quelle opération d'entretien, il faut: **débrancher l'appareil du réseau d'alimentation électrique et l'isoler complètement du reste de l'installation.**

7.2 - CORDON D'ALIMENTATION

Vérifier périodiquement l'état d'usure du cordon d'alimentation, et si nécessaire appeler le "SERVICE APRÈS-VENTE" pour le remplacer.

7.3 - COUTEAU

Vérifier périodiquement l'état du couteau, en cas de substitution, appeler le "SERVICE APRÈS-VENTE"

CHAP. 8 - DEMOLITION DE LA MACHINE

8.1 - MISE HORS-SERVICE

Si on décide de mettre la machine hors-service, s'assurer que personne ne puisse l'utiliser; la débrancher de l'installation électrique: **enlever le couteau, débrancher la machine et couper le branchement électrique.**

8.2 - DEEE Déchets d'Equipments Électriques et Électroniques



Aux termes de l'art.13 du Décret législatif 25 juillet 2005, n.151 "Mise en pratique des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE, concernant la limitation de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, ainsi que l'élimination des déchets".

Le symbole de la poubelle barrée indiqué sur les équipements ou sur leur emballage indique que le produit à la fin de sa vie doit être récolté séparément des autres déchets.

Le tri sélectif des présents équipements qui arrivent au terme de leur vie est organisé et géré par le producteur. L'utilisateur qui voudra se débarrasser de son équipement devra donc contacter le producteur et suivre les indications que celui-ci aura adoptées pour permettre le tri sélectif de l'équipement joint au terme de sa vie.

Le tri sélectif approprié pour donner lieu par la suite au recyclage, au traitement et à l'élimination compatible avec l'environnement de l'équipement hors d'usage contribue à éviter les possibles effets négatifs sur l'environnement et la santé et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux dont est composé l'équipement.

L'élimination abusive du produit par le détenteur entraîne l'application des sanctions administratives prévues par la norme en vigueur.