

07/2013

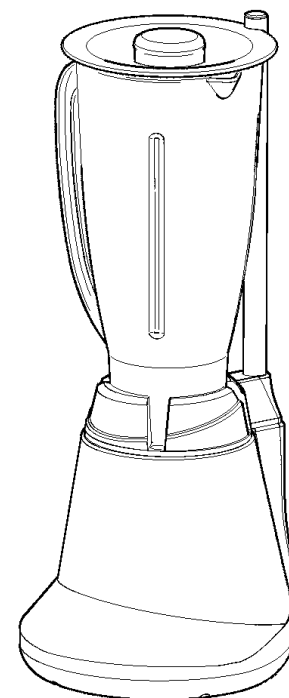
Mod: T1/VB

Production code: 65459002HL



Diamond
catering equipment

**MANUALE DI ISTRUZIONI,
PER USO E MANUTENZIONE**



FRULLATORE LT. 1,5

PREMESSA

- Il presente manuale è stato redatto per fornire al **cliente** tutte le informazioni sulla macchina e sulle norme ad essa collegate, nonché le istruzioni d'uso e di manutenzione che permettono di usare in modo migliore il mezzo, mantenendo integra l'efficienza nel tempo.
- Questo manuale va consegnato alle persone preposte all'uso della macchina ed alla sua periodica manutenzione.

INDICE DEI CAPITOLI

CAP. 1 - INFORMAZIONI SULLA MACCHINA pag. 4

- 1.1 - PRECAUZIONI GENERALI
- 1.2 - SICUREZZE INSTALLATE SULLA MACCHINA
 - 1.2.1 - sicurezze meccaniche
 - 1.2.2 - sicurezze elettriche
- 1.3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA
 - 1.3.1 - descrizione generale
 - 1.3.2 - caratteristiche costruttive
 - 1.3.3 - composizione della macchina

CAP. 2 - DATI TECNICI pag. 6

- 2.1 - INGOMBRO, PESO, CARATTERISTICHE ...

CAP. 3 - RICEVIMENTO DELLA MACCHINA pag. 7

- 3.1 - SPEDIZIONE DELLA MACCHINA
- 3.2 - CONTROLLO DELL' IMBALLO AL RICEVIMENTO
- 3.3 - SMALTIMENTO DELL' IMBALLO

CAP. 4 - L' INSTALLAZIONE pag. 8

- 4.1 - COLLOCAMENTO DELLA MACCHINA
- 4.2 - ALLACCIAMENTO ELETTRICO MONOFASE
- 4.3 - SCHEMA ELETTRICO
 - 4.3.1 - Scheda impianto elettrico monofase
 - 4.3.2 - Scheda impianto elettrico monofase - con variatore di velocità
- 4.4 - CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

CAP. 5 - USO DELLA MACCHINA pag. 9

- 5.1 - COMANDI
- 5.2 - CARICAMENTO DEL PRODOTTO

CAP. 6 - PULIZIA ORDINARIA pag. 10

- 6.1 - GENERALITA'
- 6.2 - PROCEDURA DA SEGUIRE PER LA PULIZIA DELLA MACCHINA
 - 6.2.1 - pulizia del bicchiere
 - 6.2.2 - pulizia generale

CAP. 7 - MANUTENZIONE pag. 11

- 7.1 - GENERALITA'
- 7.2 - CAVO DI ALIMENTAZIONE
- 7.3 - COLTELLI

CAP. 8 - SMANTELLAMENTO pag. 12

- 8.1 - MESSA FUORI SERVIZIO
- 8.2 - RAEE Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche

CAP. 1 - INFORMAZIONI SULLA MACCHINA

1.1 - PRECAUZIONI GENERALI

- L'apparecchio deve essere usato solo da personale addestrato che deve conoscere perfettamente le norme di sicurezza contenute in questo manuale.
- Nel caso si dovesse procedere ad un avvicendamento di personale, provvedere per tempo all'addestramento.
- Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, scollegare la presa della macchina dalla rete di alimentazione elettrica.
- Quando si interviene per la manutenzione o la pulizia dell'apparecchio (e quindi vengono rimosse le protezioni), valutare attentamente i rischi residui.
- Durante la manutenzione o la pulizia mantenere la mente concentrata sulle operazioni in corso.
- Controllare regolarmente lo stato del cavo di alimentazione; un cavo logorato o comunque non integro rappresenta un grave pericolo di natura elettrica.
- Se l'apparecchio dovesse far supporre o dimostrare un mal funzionamento si raccomanda di non usarlo e di non intervenire direttamente per le riparazioni; ma di contattare il "Centro di Assistenza".
- Non impiegare l'apparecchio per prodotti congelati, impasti, prodotti con ossa e comunque prodotti non alimentari.
- Non tentare di infilare le mani o altri oggetti nel bicchiere con la macchina in funzione.
- Non movimentare la macchina se non con l'interruttore in posizione "0" (off) e la spina disinserita dall'alimentazione.
- Il costruttore è sollevato da ogni responsabilità nei seguenti casi:
 - ⇒ venga manomessa la macchina da personale non autorizzato;
 - ⇒ vengano sostituiti componenti con altri non originali;
 - ⇒ non vengano seguite **attentamente** le istruzioni presenti nel manuale;
 - ⇒ le superfici della macchina vengano trattate con prodotti non adatti.

1.2 - SICUREZZE INSTALLATE SULLA MACCHINA

1.2.1 - sicurezze meccaniche

Per quanto riguarda le sicurezze di natura meccanica, la macchina è così prevista di micro magnetico che provoca il suo arresto in caso di sollevamento del coperchio bicchiere (vedi FIG. n°1), non consentendone l'accensione se lo stesso non è posizionato in modo corretto.

1.2.2 - sicurezze elettriche

Per quanto riguarda le sicurezze di natura elettrica, la macchina descritta in questo manuale risponde alle direttive **CEE 2006/95, 2004/108** ed alle normative **CEE EN 60335-1, EN 55014**.

Nonostante l'apparecchio sia dotato delle misure normative per le protezioni elettriche e meccaniche (sia in fase di funzionamento che in fase di pulizia e

manutenzione), esistono tuttavia dei **RISCHI RESIDUI** non totalmente eliminabili, richiamati in questo manuale sotto forma di **ATTENZIONE**. Essi riguardano il pericolo di taglio derivante dalla manipolazione dei coltelli durante il caricamento del prodotto e durante la pulizia e l'affilatura dei coltelli.

1.3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

1.3.1 - descrizione generale

Il frullatore è stato progettato e realizzato dalla nostra ditta con il preciso scopo di tagliare, sminuzzare, frullare prodotti alimentari (tipo frutta e verdura) e garantire:

- massima sicurezza nell'uso, pulizia e manutenzione;
- massima igiene, ottenuta grazie ad una minuziosa selezione dei materiali che vengono a contatto con gli alimenti, e con l'eliminazione degli spigoli nelle parti della macchina che vengono a contatto con il prodotto, in modo da ottenere una facile e totale pulizia nonché facilità di smontaggio;
- massima resa grazie all'esclusivo sistema a quattro coltelli;
- robustezza e stabilità di tutti i componenti;
- massima silenziosità;
- grande maneggevolezza.

1.3.2 - caratteristiche costruttive

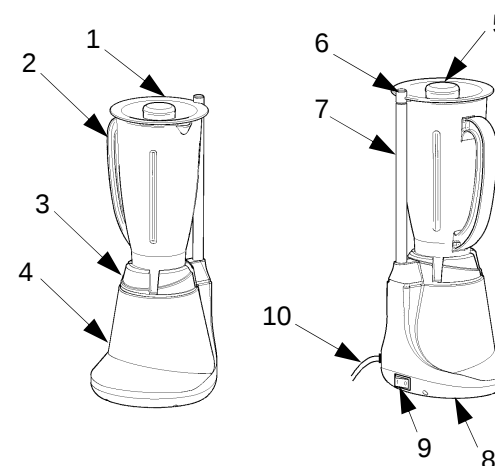
Corpo in ABS, coperchio in gomma e tappino in lexan.

I coltelli sono in acciaio da coltelleria (AISI 420), essi permettono di tagliare, sminuzzare, frullare senza dover mai cambiare utensili.

Bicchiere graduato in lexan, dotato di manico per un'ottima maneggevolezza e facilità di asportazione.

1.3.3 - composizione della macchina

FIG. n°1 - Veduta generale della macchina



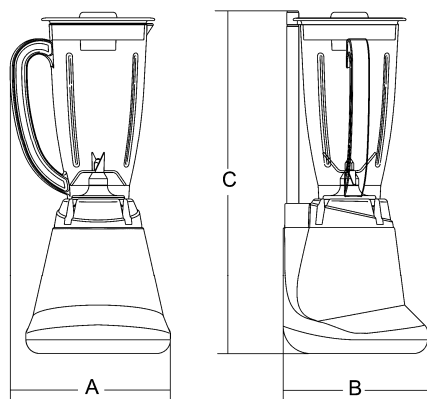
LEGENDA:

- 1 - Coperchio
- 2 - Bicchiere
- 3 - Supporto bicchiere
- 4 - Corpo
- 5 - Tappino
- 6 - Micro su coperchio
- 7 - Supporto micro
- 8 - Copertura inferiore
- 9 - Interruttore 0/1
- 10 - Cavo alimentazione

CAP. 2 - DATI TECNICI

2.1 - INGOMBRO, PESO, CARATTERISTICHE ...

FIG. n°2 - Disegni d'ingombro



TAB. n°1 - MISURE D'INGOMBRO E CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello	u.m.	frullatore lt. 1,5	frullatore lt. 1,5 VV
Potenza	Watt/HP	450/0,60	450/0,60
Alimentazione		230V 50/60Hz F+N	230V 50/60Hz F+N
Motore	R.p.m.	18.000	11.000/18.000
Capienza bicchiere	l.	1,5	1,5
A x B x C	mm	213x200x416	213x200x416
Peso netto	kg	2,7	2,7

ATTENZIONE: Le caratteristiche elettriche per le quali è predisposta la macchina, sono indicate in una targhetta applicata sul retro della macchina; prima di eseguire l'allacciamento vedere **4.2 allacciamento elettrico**.

CAP. 3 - RICEVIMENTO DELLA MACCHINA

3.1 - SPEDIZIONE DELLA MACCHINA (vedi FIG. n°3)

Il frullatore parte dai nostri magazzini accuratamente imballato; l'imballo è costituito da:

- a) scatola esterna in robusto cartone con eventuali tamponamenti;
- b) la macchina;
- c) il presente manuale;
- d) certificato di conformità CE.

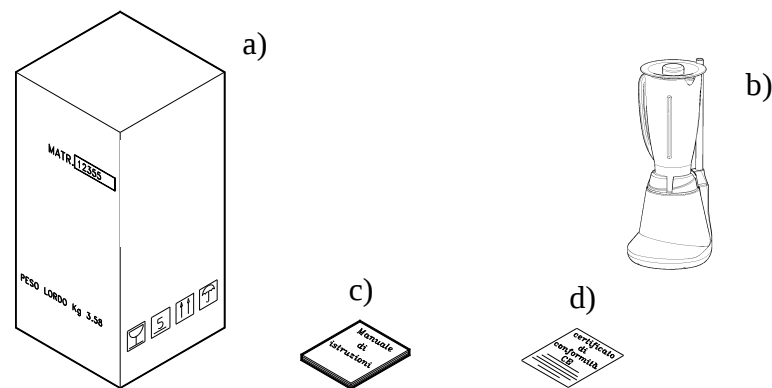


FIG. n°3 - Descrizione dell'imballo

3.2 - CONTROLLO DELL'IMBALLO AL RICEVIMENTO

Al ricevimento del collo, se esso non presenta danni esterni, procedere alla sua apertura controllando che dentro ci sia tutto il materiale (vedi FIG. n°3). Se invece all'atto della consegna del collo esso presenta segni di maltrattamenti, urti o caduta, è necessario far presente al corriere il danno, ed entro 3 giorni dalla data di consegna, indicata sui documenti, stendere un preciso rapporto sugli eventuali danni subiti dalla macchina. **Non capovolgere l'imballo!!** All'atto del trasporto assicurarsi che venga preso saldamente nei 4 punti fondamentali (mantenendolo parallelo al pavimento).

3.3 - SMALTIMENTO DELL'IMBALLO

I componenti dell'imballo (cartone, reggetta in plastica) sono prodotti assimilabili ai rifiuti solidi urbani; per questo possono essere smaltiti senza difficoltà. Nel caso la macchina venga installata in paesi in cui esistono norme particolari, smaltire gli imballi secondo quanto è prescritto dalle norme in vigore.

CAP. 4 - L'INSTALLAZIONE

4.1 - COLLOCAMENTO DELLA MACCHINA

Il piano sul quale va situata la macchina deve tenere conto delle dimensioni di appoggio indicate sulla *Tab. 1* (in base al modello), e quindi avere un'ampiezza sufficiente, deve essere ben livellato, asciutto, liscio, robusto, stabile.

Inoltre la macchina deve essere posta in un ambiente con umidità max. 75% non salina ed una temperatura compresa fra +5°C e +35°C; comunque in ambienti che non comportino disfunzioni della stessa.

4.2 - ALLACCIAMENTO ELETTRICO MONOFASE

La macchina è fornita di un cavo di alimentazione con sezione 3x1,5 mm²; lunghezza 1.5 m e una spina "SHUKO".

Collegare la macchina 230 Volt 50 Hz, interponendo un interruttore differenziale - magnetotermico da 10A, $\Delta I = 0.03A$. Accertare a questo punto che l'impianto di terra sia perfettamente funzionante.

Controllare inoltre che i dati riportati sulla targhetta tecnica-matricola (*FIG.n°4*) corrispondano ai dati riportati sui documenti di consegna e di accompagnamento.

Mod.	_____	Watt.
Matr.	_____	Hz.
_____ H.p.	_____ A.	_____ Hz.
○ _____ V.	_____ V.	_____ Kg. ○
Anno	_____	

FIG. n°4 - Targhetta tecnica - matricola

4.3 - SCHEMA ELETTRICO

4.3.1 - Schema impianto elettrico monofase

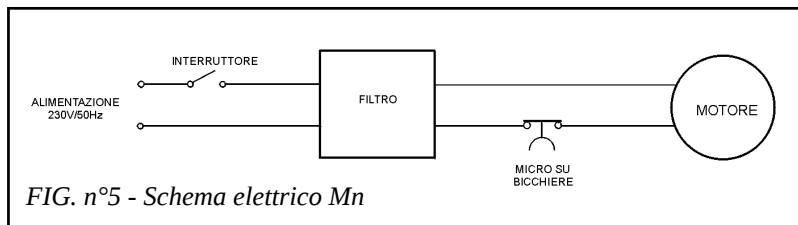


FIG. n°5 - Schema elettrico Mn

4.3.2 - Schema impianto elettrico monofase, con variatore di velocità

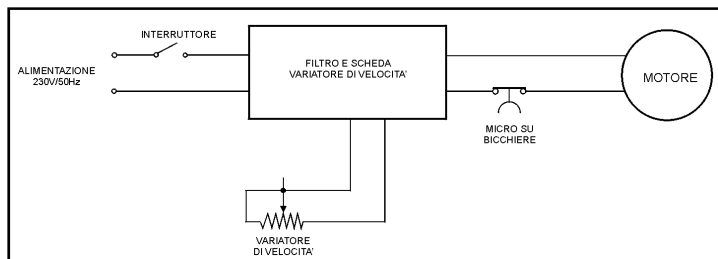


FIG. n°6 - Schema elettrico Mn, con variatore di velocità

4.4 - CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

Prima di procedere al collaudo dell'apparecchio, assicurarsi che il coperchio sia nella sua giusta posizione, cioè quando il supporto del micro è allineato con il magnete (*vedi FIG. n°7*) dopodiché provare il funzionamento con la seguente procedura:

- 1 azionare l'interruttore portandolo nella posizione "I";
- 3 controllare la rotazione dei coltelli, sempre con bicchiere inserito, variando la velocità ruotando la manopola del variatore, se presente;
- 4 controllare se rimuovendo il coperchio l'apparecchio cessa di funzionare.
- 5 al termine portare l'interruttore nella posizione "0" di arresto.

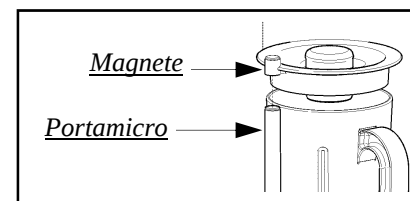
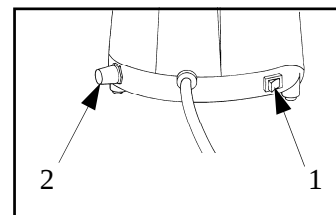


FIG. n°7 - Posizione corretta del coperchio

CAP. 5 - USO DELLA MACCHINA

5.1 - COMANDI

I comandi sono disposti sul corpo della macchina come evidenziati di seguito.



- 1) Interruttore a bascula:
posizione "I" di marcia
posizione "0" di arresto
- 2) Variatore di velocità (nei mod. VV)

FIG. n°8 - Posizione comandi

5.2 - CARICAMENTO DEL PRODOTTO — "ATTENZIONE!" —

La merce da frullare deve essere sminuzzata e va caricata nel bicchiere solamente a motore fermo, facendo attenzione alle lame.

N.B.: Non introdurre prodotti con ossa, semi e simili; eventuali aggiunte, durante la lavorazione vanno fatte esclusivamente dal foro del tappino (*rif.2-FIG n°1*).

La procedura è la seguente:

- 1 rimuovere il coperchio dal bicchiere;
- 2 (**ATTENZIONE**) mettere il prodotto nel bicchiere prestando attenzione ai coltelli; in caso di prodotti grossi sminuzzarli manualmente prima di inserirli;
- 3 assicurarsi che il coperchio sia inserito in modo corretto prestando attenzione alla posizione del supporto micro, che per far azionare il frullatore, deve

- rispettare il raggio di azione del magnete, come illustrato nella FIG. n°7;
- 4 assumere una posizione corretta in modo da evitare incidenti (vedi FIG. n°9): il corpo deve essere perpendicolare al piano di lavoro. **In ogni caso non appoggiarsi alla macchina evitando di assumere posizioni tali che comportino il contatto diretto con la macchina, ma utilizzare il manico del bicchiere.**
 - 5 Avviare la macchina premendo il pulsante “I” e, se necessario, aumentare la velocità ruotando la manopola del variatore di velocità; in caso di eccessive vibrazioni del bicchiere, stabilizzatelo afferrando il manico del bicchiere.
 - 6 introdurre dal foro del coperchio (vedi FIG. n°1-rif.5) eventuali aggiunte di prodotto durante la lavorazione;
 - 7 al termine della lavorazione fermare la macchina premendo il pulsante di arresto “0”;
 - 8 togliere con cautela il bicchiere.
- **Non movimentare la macchina se non con l’interruttore in posizione “0” (off) e la spina disinserita dall’alimentazione.**

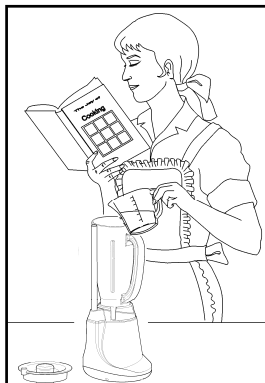


FIG. n°9 - Posizione corretta

CAP. 6 - PULIZIA ORDINARIA

6.1 - GENERALITA'

- La pulizia della macchina è una operazione da eseguire almeno una volta al giorno o, se necessario, con maggior frequenza.
- La pulizia deve essere scrupolosamente curata per tutte le parti della macchina che vengono a contatto diretto o indiretto con l'alimento da lavorare.
- La macchina non deve essere pulita con idropulitrici o getti d'acqua, bensì con acqua e detersivi neutri. Non devono essere usati utensili, spazzoloni e quanto altro può danneggiare superficialmente la macchina.

—”ATTENZIONE!”—

Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia è necessario:

- a) portare a “0” l’interruttore.
- b) scollegare la spina di alimentazione dalla rete per isolare completamente la

macchina dal resto dell’impianto.

6.2 - PROCEDURA DA SEGUIRE PER LA PULIZIA DELLA MACCHINA

N.B. Non lavare alcun componente del frullatore in lavastoviglie.

6.2.1 - pulizia del bicchiere (vedi FIG. n°10)

Riempire il bicchiere di acqua calda a 60°C con detersivo neutro e far funzionare il frullatore per circa 1 minuto. Cambiare l’acqua senza l’aggiunta di detersivo e far funzionare nuovamente il frullatore per altri due cicli con il medesimo tempo.

6.2.2 - pulizia generale (vedi FIG. n°10)

NB.: Scollegare la presa di alimentazione

Sollevare il tappino dal coperchio e procedere alla loro pulizia utilizzando acqua tiepida e detersivo neutro.

Il lavaggio del corpo della macchina può essere eseguito con detersivo neutro e un panno umido risciacquato frequentemente con acqua tiepida.

Al termine asciugare accuratamente tutte le parti.

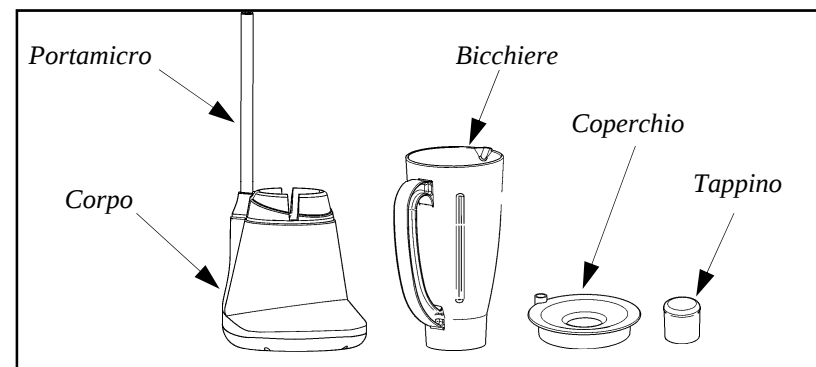


FIG n°10 - Macchina smontata per la pulizia

CAP. 7 - MANUTENZIONE

7.1 - GENERALITA'

Prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione è necessario:

scollegare la spina di alimentazione dalla rete per isolare completamente la macchina dal resto dell’impianto.

7.2 - CAVO DI ALIMENTAZIONE

Controllare periodicamente lo stato di usura del cavo ed eventualmente chiamare il “CENTRO DI ASSISTENZA” per la sostituzione.

7.3 - COLTELLI

Se i coltelli non dovessero tagliare più, chiamare il “CENTRO DI ASSISTENZA”.

CAP. 8 - SMANTELLAMENTO

8.1 - MESSA FUORI SERVIZIO

Se per qualche motivo si decidesse di mettere fuori uso la macchina, assicurarsi che sia inutilizzabile per qualsiasi persona: **staccare e tagliare le connessioni elettriche.**

8.2 - RAEE Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche



Ai sensi dell'art.13 del Decreto legislativo 25 luglio 2005 ,n.151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti"

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

**CENTRO DI ASSISTENZA
RIVENDITORE AUTORIZZATO**