

07/2018

Mod: BAR/VV-T

Production code: 65332602P



Diamond
catering equipment

MANUAL DE INSTRUCCIONES, PARA EL USO Y EL MANTENIMIENTO



Ed. 04/2018

Licuada lt. 2 - lt. 5

PREMISA

- *El presente manual ha sido redactado para suministrar al **Ciente** todas las informaciones sobre la máquina y sobre las normas que se refieren a la misma, suministra además las instrucciones de uso y de mantenimiento que permiten usar la máquina de la mejor manera posible, manteniendo íntegra la eficiencia en el tiempo.*
- *El presente manual se entrega a las personas propuestas para el uso de la máquina y para el mantenimiento periódico.*

ÍNDICE DE LOS CAPÍTULO

CAP. 1 - INFORMACIONES SOBRE LA MÁQUINA	pág. 4
1.1 - PRECAUCIONES GENERALES	
1.2 - SEGURIDADES INSTALADAS SOBRE LA MÁQUINA	
1.2.1 - seguridades mecánicas	
1.2.2 - seguridades eléctricas	
1.3 - DESCRIPCIONES DE LA MÁQUINA	
1.3.1 - descripción general	
1.3.2 - características constructivas	
1.3.3 - composición de la máquina	
CAP. 2 - DATOS TÉCNICOS	pág. 7
2.1 - ESPACIO OCUPADO, PESO, CARACTERÍSTICAS ...	
CAP. 3 - RECEPCIÓN DE LA MÁQUINA	pág. 8
3.1 - ENVÍO DE LA MÁQUINA	
3.2 - CONTROL DEL EMBALAJE A LA RECEPCIÓN	
3.3 - ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE	
CAP. 4 - LA INSTALACIÓN	pág. 9
4.1 - UBICACIÓN DE LA MÁQUINA	
4.2 - CONEXIÓN ELÉCTRICA MONOFÁSICA	
4.3 - ESQUEMA ALÁMBRICO	
4.3.1 - Esquema instalación alámbrica	
4.4 - CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO	
CAP. 5 - USO DE LA MÁQUINA	pág. 12
5.1 - MANDOS	
5.2 - CARGA DEL PRODUCTO	
CAP. 6 - LIMPIEZA ORDINARIA	pág. 14
6.1 - GENERALIDADES	
6.2 - PROCEDIMIENTOS A SEGUIR PARA LA LIMPIEZA DE LA MÁQUINA	

- 6.2.1 - limpieza del porta cuchillos y del vaso
- 6.2.2 - limpieza de la tapa y del tapón
- 6.2.3 - limpieza general

CAP. 7 - MANTENIMIENTO

pág. 15

- 7.1 - GENERALIDADES
- 7.2 - CABLE DE ALIMENTACIÓN
- 7.3 - CUCHILLOS

CAP. 8 - DESMANTELAMIENTO

pág. 16

- 8.1 - PUESTA FUERA DE SERVICIO
- 8.2 - Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos

CAP. 1 - INFORMACIONES SOBRE LA MÁQUINA

1.1 - PRECAUCIONES GENERALES

- La licuadora tiene que ser usada solo por personal formado que debe conocer perfectamente las normas de seguridad contenidas en este manual.
- En el caso que se deba proceder a un intercambio del personal, proveer con tiempo a la formación.
- Antes de realizar cualquier operación de limpieza o de mantenimiento, desconectar el tomacorriente de la máquina de la red de alimentación eléctrica.
- Cuando se interviene para el mantenimiento o la limpieza de la licuadora (y por lo tanto se quitan las protecciones), evaluar atentamente los riesgos residuos.
- Durante el mantenimiento o la limpieza mantener la mente concentrada en las operaciones que se están desarrollando.
- Controlar regularmente el estado del cable de alimentación; un cable desgastado o incompleto representa un grave peligro de naturaleza eléctrica.
- Si la máquina hiciera suponer o demostrara un mal funcionamiento se aconseja no usarla, no intervenir directamente en las reparaciones, sino contactar el “Centro de Asistencia”, visible en la parte posterior del presente manual.
- No emplear el aparato para productos congelados, masas, productos con hueso o cualquier producto que no sea alimenticio.
- No tratar de introducir las manos u otros objetos en el vaso con la máquina en funcionamiento.
- El fabricante no se responsabiliza en los casos que:
 - ⇒ sea manipulada la máquina por parte de personal no autorizado;
 - ⇒ sean sustituidos componentes con otros no originales;
 - ⇒ no sean observadas **atentamente** las instrucciones del presente manual;
 - ⇒ las superficies de la máquina sean tratadas con productos inadapto.

1.2 - SEGURIDADES INSTALADAS SOBRE LA MÁQUINA

1.2.1 - seguridades mecánicas

Haciendo referencia a las seguridades de naturaleza mecánica, la máquina descrita en el presente manual responde a las directivas **CEE 2006/42**.

1.2.2 - seguridades eléctricas

Haciendo referencia a las seguridades de naturaleza eléctrica, la máquina descrita en el presente manual responde a las directivas **CEE 2006/95, 2004/108**.

La máquina está por tanto provista de cinco microinterruptores magnéticos que provocan su detención en el caso que se levante la tapa del vaso (*véase FIG. n°1*), y no permiten de esta manera la puesta en marcha si el mismo está ubicado en modo incorrecto.

A pesar de que el aparato está dotado de las medidas normativas para las protecciones eléctricas y mecánicas (sea en fase de funcionamiento que en fase de limpieza y mantenimiento), existen asimismo **RIESGOS RESÍDUOS** que no se pueden eliminar totalmente, llamados en este manual bajo la voz **ATENCIÓN**. Los mismos

se refieren al peligro de corte que deriva de la manipulación de los cuchillos durante la carga del producto, durante la limpieza y la afiladura de los cuchillos.

1.3 - DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

1.3.1 - descripción general

La licuadora ha sido proyectada por nuestra empresa con la precisa finalidad de cortar, triturar, licuar productos alimenticios (tipo fruta y verdura) y garantizar:

- máxima seguridad en el uso, limpieza y mantenimiento;
- máxima higiene, obtenida gracias a una minuciosa selección de los materiales que se ponen en contacto con los alimentos, y con la eliminación de las aristas en las partes de la máquina en contacto con el producto, en modo de obtener una fácil y total limpieza como también un fácil desmontaje;
- rendimiento máximo gracias al exclusivo sistema de cuatro cuchillos;
- solidez y estabilidad de todos los componentes;
- gran maniobrabilidad.

1.3.2 - características constructivas

La licuadora está construida:

Mod. 2 lt

- cuerpo de aluminio extruso anodizado
- coberturas laterales de ABS
- tapa de goma y el tapón de plástico
- vaso de tritan o acero (solo para vaso redondo).

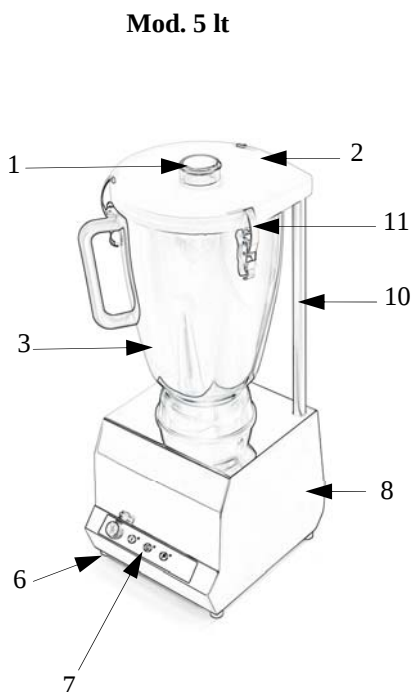
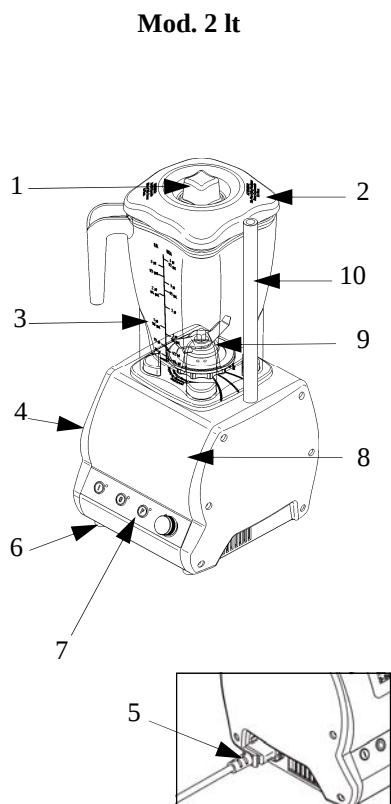
Mod. 5 lt

- cuerpo en acero inoxidable
- tapa en PE y tapón graduado en plástico
- vaso en acero inoxidable con mango práctico.

Los cuchillos son de acero de cuchillería (AISI 420), los mismos permiten cortar, desmenuzar, batir sin tener que cambiar nunca los utensillos.

1.3.3 - composición de la máquina

FIG. n°1 - Vista general de la máquina



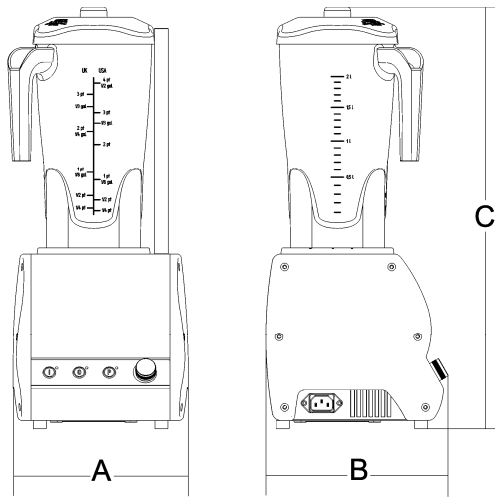
LEYENDA:

- | | | | |
|---|-----------------------|----|--------------------------|
| 1 | Tapón graduado | 7 | Botonera |
| 2 | Tapa | 8 | Cuerpo |
| 3 | Vaso | 9 | Cuchillos |
| 4 | Tapa lateral | 10 | Soporte micro |
| 5 | Cable de alimentación | 11 | Cierres tapa (mod. 5 lt) |
| 6 | Patas | | |

CAP. 2 - DATOS TÉCNICOS

2.1 - ESPACIO OCUPADO, PESO, CARACTERÍSTICAS ...

FIG. n°2 - Dibujos del espacio ocupado



TAB. n°1 - MEDIDAS DEL ESPACIO OCUPADO Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	u.m.	Mod. lt 2 vaso redondo	Mod. lt 2 vaso quadro	Mod. lt 5
Longitud A	mm	202	202	245
Ancho B	mm	210	210	260
Altura máx. C	mm	508	486	540
Capacidad del vaso	l.	2	2	5
Vueltas cuchillo	g/1'	8.000÷16.000	8.000÷16.000	8.000÷16.000
Motor	W	750	750	750
Alimentación		230V 50/60Hz F+N	230V 50/60Hz F+N	230V 50/60Hz F+N
Peso neto	kg	5	5	7
Nivel de ruido	db	83	83	83

ATENCIÓN: Las características eléctricas para las cuales está predispuesta la máquina, están indicadas en una placa aplicada en la parte posterior de la máquina; antes de realizar la conexión ver el punto **4.2 conexión eléctrica**.

CAP. 3 - RECEPCIÓN DE LA MÁQUINA

3.1 - EXPEDICIÓN DE LA MÁQUINA (véase FIG. n°3)

La licuadora sale de nuestros almacenes cuidadosamente embalada; el embalaje está constituido por:

- a) caja de cartón resistente con eventuales encastes;
- b) la máquina;
- c) el presente manual;
- d) certificado de conformidad CE.

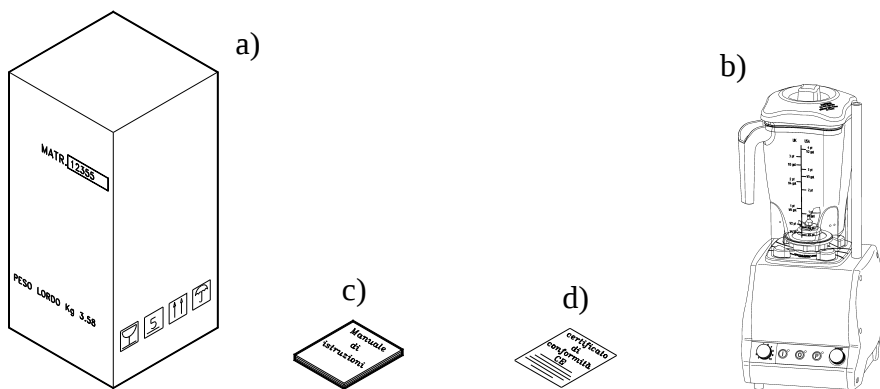


FIG. n°3 - Descripción de embalaje

3.2 - CONTROL DEL EMBALAJE EN LA RECEPCIÓN

En el momento que se recibe el bulto, si el mismo no presenta daños externos, proceder a la abertura controlando que dentro se encuentre todo el material (véase FIG. n°3). Si por el contrario en el momento de la entrega el bulto presenta señales de maltratos, golpes o caídas, es necesario hacer notar al transportista el daño, y dentro de 3 días de la fecha de entrega, indicada en los documentos, hacer un informe preciso de los eventuales daños sufridos en la máquina. **¡¡No volcar el embalaje!!** En el momento del transporte asegurarse que el bulto sea cogido con firmeza de los 4 ángulos (manteniéndolo paralelo al piso).

3.3 - ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE

Los componentes del embalaje (cartón, flejes de plástico) son productos asimilables con los desperdicios sólidos urbanos; por este motivo pueden ser eliminados sin dificultad.

En el caso que la máquina sea instalada en países donde existen normas particulares, eliminar los embalajes según lo prescripto por las normas en vigor.

CAP. 4 - LA INSTALACIÓN

4.1 - UBICACIÓN DE LA MÁQUINA

El plano sobre el cual se instalará la máquina debe tener en cuenta las dimensiones de apoyo indicadas en la *Tab. 1* (en base al modelo), y por tanto tener una amplitud suficiente, tiene que estar bien nivelado, seco, liso, rígido, estable.

Además la máquina tiene que estar colocada en un ambiente con una humedad máx. 75% no salina y a una temperatura comprendida entre +5°C y +35°C; tampoco debe estar colocada en ambientes que ocasionen interrupciones funcionales de la misma.

4.2 - CONEXIÓN ELÉCTRICA MONOFÁSICA

La licuadora está provista de un cable de alimentación con sección 3x1,5 mm²; longitud 1.5 m y un tomacorriente “SHUKO”.

Conectar la máquina 230 Volt 50 Hz, interponiendo un interruptor diferencial - magnetotérmico de 10A, $\Delta I = 0.03A$. Asegurarse entonces que la instalación de tierra funcione perfectamente.

Controlar además que los datos señalados en la placa técnica-matrícula (*FIG.nº4*) correspondan a los datos que se señalan en los documentos de entrega y de acompañamiento.

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

FIG. nº4 - Placa técnica - matrícula

4.3 - ESQUEMA ALÁMBRICO

4.3.1 - Esquema instalación alámbrica

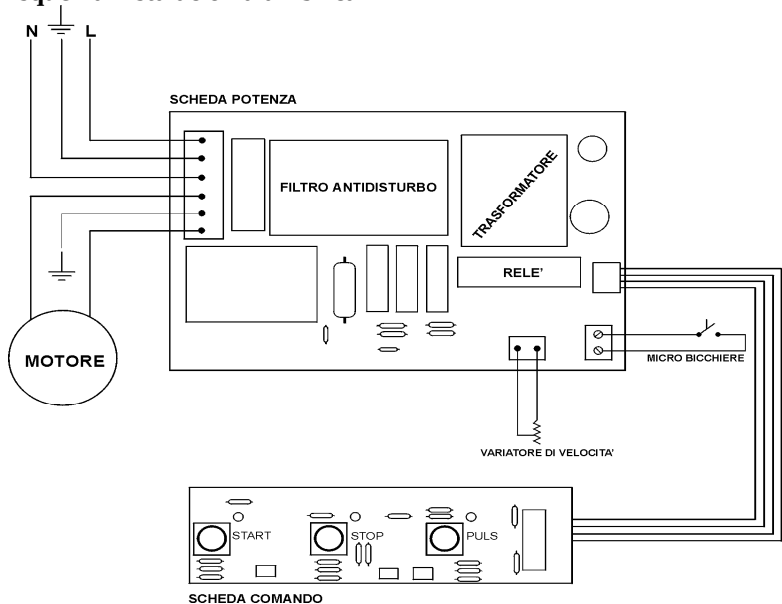


FIG. nº5 - Esquema eléctrico

4.4 - CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO

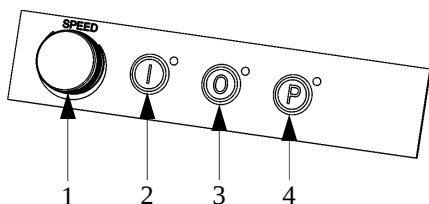
Antes de proceder con la prueba del aparato, asegurarse que el vaso esté ubicado en la posición correcta, es decir cuando el soporte del microinterruptor se encuentre en la zona de acción (véase FIG. n°7) luego verificar el funcionamiento con el siguiente procedimiento:

- 1 Accionar la licuadora presionando el botón start “I”, y sucesivamente el botón stop “O”;
- 2 Accionar el botón de marcha “P”, con impulsos breves;
- 3 Controlar la rotación de los cuchillos, siempre con el vaso inserido, variando la velocidad haciendo girar el botón del variador;
4. En la versión “Timer” configurar el tiempo de funcionamiento de la licuadora a través del mando “Time”, pulsar el botón de inicio “I” y esperar a que el ciclo de trabajo finalice o pulsar el botón de parada “O” para finalizar el ciclo.
5. En la versión “Plus VV” configurar a través del interruptor un ciclo de trabajo, pulsar el botón de inicio “I” y esperar a que el ciclo de trabajo finalice o pulsar el botón de parada “O” para finalizar el ciclo. Si se configura el interruptor en la 10ª posición, el ciclo de trabajo será continuo con la posibilidad de variar la velocidad a través del mando del variador de velocidad. Para finalizar el ciclo de trabajo pulsar el botón de parada “O”.
6. Controlar si quitando el vaso el aparato deja de funcionar.

CAP. 5 - USO DE LA MÁQUINA

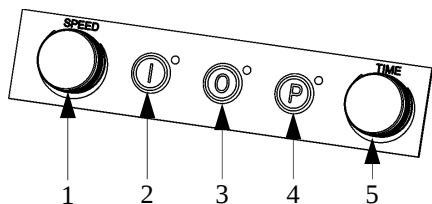
5.1 - MANDOS

Los mandos están ubicados en el cuerpo de la máquina como se muestra en la figura subyacente.



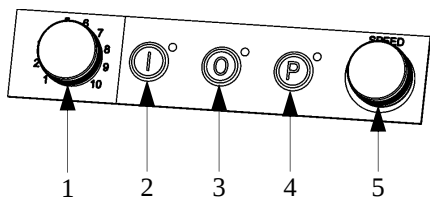
- 1 “SPEED” botón variador de velocidad.
- 2 “I” start
- 3 “O” stop
- 4 “P” Impulso

FIG. n°6a - Posición mandos Licuadora VV



- 1 “SPEED” botón variador de velocidad.
- 2 “I” start
- 3 “O” stop
- 4 “P” Impulso
- 5 “TIME” botón para ajustar el tiempo

FIG. n°6b - Posición mandos Licuadora Timer VV



- 1 Botón programas almacenados
- 2 “I” start
- 3 “O” stop
- 4 “P” Impulso
- 5 “SPEED” botón variador de velocidad.

FIG. n°6c - Posición mandos Licuadora Plus VV

5.2 - CARGA DEL PRODUCTO

Los alimentos que se deben batir se cargan en el vaso solo con el motor detenido, prestando atención a las cuchillas.

NOTA: No introducir productos con huesos, semillas o parecidos; los eventuales agregados, durante la elaboración se deben realizar exclusivamente desde el tapón (rif.2 - FIG n°1).

El procedimiento es el siguiente:

- 1 quitar la tapa del vaso;
 - 2 (**ATENCIÓN**) colocar el producto en el vaso prestando atención a los cuchillos; en el caso de productos muy gruesos desmenuzarlos manualmente antes de introducirlos;
 - 3 asegurarse que el vaso se haya colocado de manera correcta prestando atención a la posición del soporte micro, que para hacer funcionar la licuadora, debe respetar el radio de acción del magneto, como se muestra en la FIG. n°7;
 - 4 colocar nuevamente la tapa y eventualmente el tapón;
 - 5 asumir una posición correcta en modo de evitar accidentes (véase FIG. n°8): el cuerpo debe estar perpendicular al plano de trabajo; las manos no tiene que forzar los componentes de la máquina o obstaculizar los movimientos de la misma,.
- Tampoco hay que apoyarse sobre la máquina evitando así asumir posiciones tales que puedan crear un contacto directo con la máquina;**
- 6 poner en marcha la máquina presionando el botón “I” y, si es necesario, aumentar la velocidad girando el botón del variador de velocidad. Si se tienen que cortar o desmenuzar parcialmente los productos, poner en marcha la máquina presionando a intervalos el botón “P”, (botón con impulsos manuales) para elaboraciones breves;
 - 7 Para las versiones “Timer” y “Plus VV” ver pár. 4.4.
 - 8 introducir por el agujero de la tapa (FIG.1 - rif.2) eventuales agregados de productos durante la elaboración;
 - 9 cuando se finaliza la elaboración llevar el botón del variador de velocidad a la posición “O”, detener entonces la máquina presionando el botón stop “O”;
 - 10 quitar el vaso con cuidado.

PROGRAMMI VERSIONE PLUS

VELOCITA' MIN.	8000 giri/1'		
VELOCITA' MAX	16000 giri/1'		
		VELOCITA'	TEMPO
PROGRAMMA 1	STEP 1	13000	2 s
	STEP 2	10000	2 s
	STEP 3	16000	6 s
PROGRAMMA 2	STEP 1	13000	2 s
	STEP 2	10000	4 s
	STEP 3	16000	8 s
PROGRAMMA 3	STEP 1	13000	2 s
	STEP 2	10000	6 s
	STEP 3	16000	10 s
PROGRAMMA 4	STEP 1	13000	2 s
	STEP 2	10000	8 s
	STEP 3	16000	12 s
PROGRAMMA 5	STEP 1	13000	2 s
	STEP 2	10000	10 s
	STEP 3	16000	14 s
PROGRAMMA 6	STEP 1	13000	2 s
	STEP 2	10000	12 s
	STEP 3	16000	16 s
PROGRAMMA 7	STEP 1	13000	2 s
	STEP 2	10000	14 s
	STEP 3	16000	18 s
PROGRAMMA 8	STEP 1	13000	2 s
	STEP 2	10000	16 s
	STEP 3	16000	20 s
PROGRAMMA 9	STEP 1	13000	2 s
	STEP 2	10000	18 s
	STEP 3	16000	22 s
PROGRAMMA 10		16000 o con VV	3 min
PULSANTE PULSE	MAX VELOCITA'		
PULSANTE START	INIZIO PROGRAMMA		
PULSANTE STOP	INTERRUZIONE PROGRAMMA		

Licuada con vaso quadro

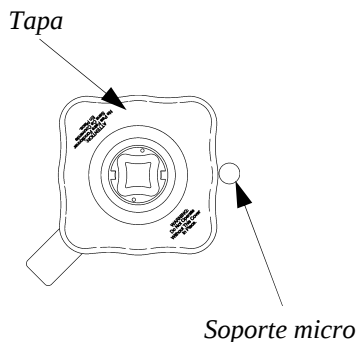


FIG.nº7 - Ubicación del vaso redondo

Licuada con vaso redondo

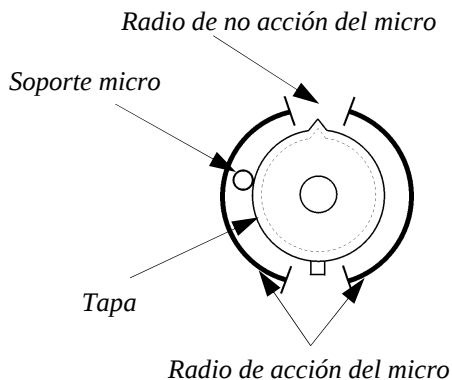
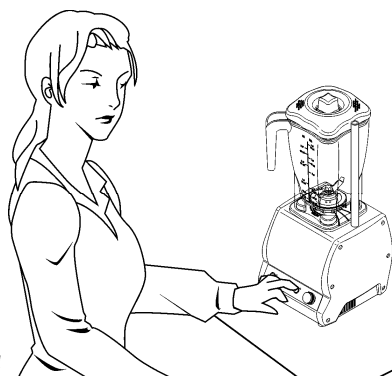


FIG.nº8 - Posición correcta



CAP. 6 - LIMPIEZA ORDINARIA

6.1 - GENERALIDADES

- La limpieza de la máquina es una operación que se debe realizar por lo menos una vez al día o, si es necesario, con mayor frecuencia.
- La limpieza tiene que ser muy cuidadosa y escrupulosa para todas las partes de la máquina que están en contacto directo o indirecto con el alimento que se debe elaborar.
- La máquina no debe limpiarse con hidrolimpiadoras o chorros de agua, sino con agua y detergentes neutros. No deben usarse utensillos, cepillos o cualquier otra cosa que pueda dañar superficialmente la máquina.

Antes de realizar cualquier operación de limpieza es necesario:

- a) Desconectar el enchufe de alimentación de la red eléctrica para aislar completamente la máquina del resto de la instalación;
- b) Llevar a "0" el variador de velocidad.

6.2 - PROCEDIMIENTOS A SEGUIR PARA LA LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

6.2.1 - limpieza del porta cuchillos y del vaso (véase FIG. n°9-10-11)

Para la limpieza del porta cuchillos:

- extraer con cuidado el vaso del cuerpo de la máquina;
- desenroscar la abrazadera (1) ubicada debajo del porta cuchillos (2) del vaso, prestando mucha **ATENCIÓN** al contacto de los cuchillos (3).

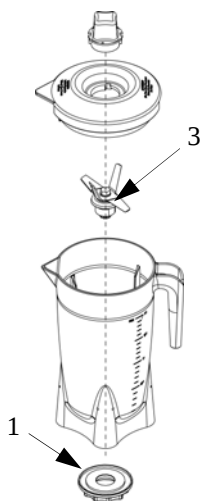
Una vez extraídos los componentes, limpiarlos con agua, tibia y detergente neutro.

El vaso y el porta cuchillos se deben lavar con agua caliente y detergentes neutros cada vez que queden inutilizados por más de dos horas o por lo menos una vez al día.

ATENCIÓN!

No lavar ningún componente de la licuadora en el lavavajillas.

Mod. 2 lt



Mod. 5 lt

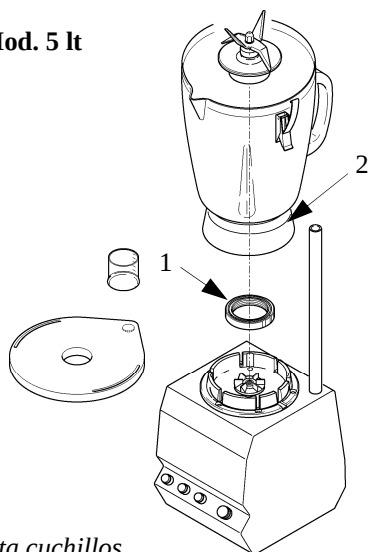


FIG.n°9 - Extracción del porta cuchillos

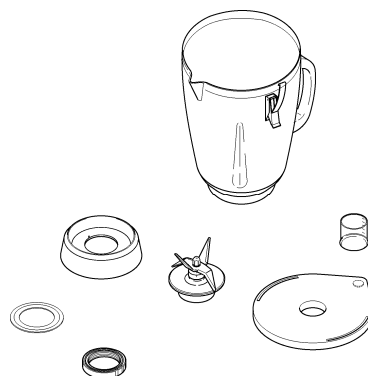
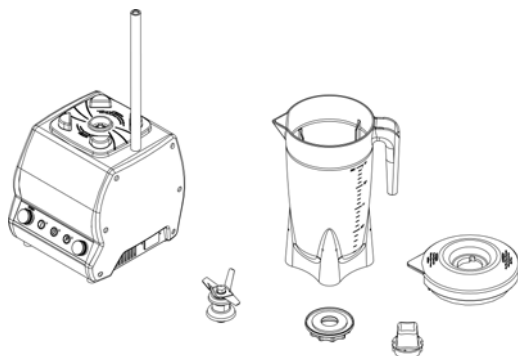
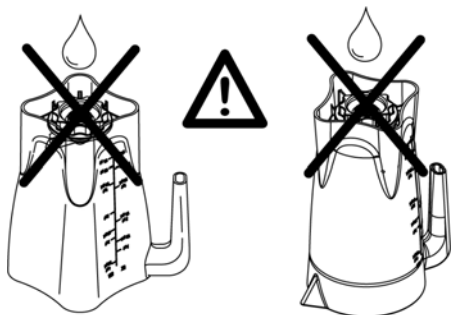


FIG n°10 - Máquina desmontada para la limpieza



ATENCIÓN!
NUNCA deje
el vaso mojado invertido.

FIG n°11

6.2.2 - limpieza de la tapa y del tapón

Levantar el tapón de la tapa y limpiarlos utilizando agua tibia y detergente neutro.

6.2.3 - limpieza general

NOTA: Desconectar el enchufe de alimentación

El lavado del cuerpo de la máquina puede ser realizado con detergente neutro y un estropajo húmedo enjuagando frecuentemente con agua tibia.

Cuando se ha terminado secar todas las partes con cuidado.

CAP. 7 - MANTENIMIENTO

7.1 - GENERALIDADES

Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento es necesario:

desconectar el enchufe de alimentación de la red eléctrica para aislar completamente la máquina del resto de la instalación.

7.2 - CABLE DE ALIMENTACIÓN

Controlar periódicamente el estado de desgaste del cable y eventualmente llamar al “CENTRO DE ASISTENCIA” para la sustitución.

7.3 - CUCHILLOS

Si los cuchillos ya no cortaran, llamar el “CENTRO DE ASISTENCIA” .

CAP. 8 - DESMANTELAMIENTO

8.1 - PUESTA FUERA DE SERVICIO

Si por algún motivo se decide poner fuera de uso la máquina, asegurarse que sea inutilizable para cualquier persona: **desconectar y cortar las conexiones eléctricas.**

8.2 - Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos



Según el art.13 del Decreto legislativo 25 julio de 2005, n.151 "Actuación de las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, y la gestión de sus residuos".

El símbolo del contenedor de basura tachado presente en el aparato o en el paquete, indica que el producto al final de su vida útil, debe ser gestionado de modo diferenciado de los otros residuos.

La recogida diferenciada de este aparato al final de su vida útil está organizada y gestionada por el productor.

El usuario que desee deshacerse del aparato debe entonces contactar al productor y seguir el sistema que éste ha adoptado para la recogida diferenciada del aparato al final de su vida útil.

La adecuada recogida diferenciada para reactivar sucesivamente el aparato en desuso, para el reciclaje, el tratamiento y la eliminación ambientalmente compatible, contribuye a evitar posibles efectos negativos para el ambiente y para la salud y favorece la reutilización o reciclaje de los materiales que componen el aparato.

La eliminación abusiva del producto por parte del poseedor, comporta la aplicación de sanciones administrativas previstas por la norma vigente.

**CENTRO DI ASISTENCIA
VENDEDOR AUTORIZADO**