

04/2014

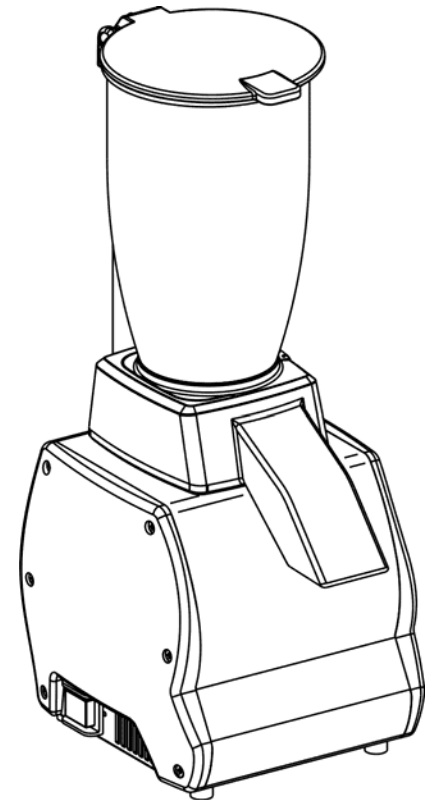
Mod: TRT-NK

Production code: 60150002



Diamond
catering equipment

**MANUAL DE INSTRUCCIONES DE USO Y
MANTENIMIENTO**



Ed. 04/2014

TRITURADORA DE HIELO

INTRODUCCIÓN

- El presente manual se ha redactado para facilitar al **cliente** toda la información sobre la máquina y las normas relacionadas con la misma, además de las instrucciones de uso y mantenimiento que permiten usar de manera óptima el medio manteniendo íntegra su eficiencia en el tiempo.
- Este manual debe ser entregado a las personas encargadas del uso de la máquina y de su mantenimiento periódico.

ÍNDICE DE LOS CAPÍTULOS

CAP. 1 - INFORMACIONES SOBRE LA MÁQUINA pag. 4

- 1.1 - PRECAUCIONES GENERALES
- 1.2 - SEGURIDADES INSTALADAS EN LA MÁQUINA
 - 1.2.1 - Seguridad eléctrica y mecánicas
- 1.3 - DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA
 - 1.3.1 - Descripción general
 - 1.3.2 - Características de fabricación
 - 1.3.3 - Composición de la máquina

CAP. 2 - DATOS TÉCNICOS pag. 7

- 2.1 - VOLUMEN, PESO, CARACTERÍSTICAS ...

CAP. 3 - RECEPCIÓN DE LA MÁQUINA pag. 8

- 3.1 - ENVÍO DE LA MÁQUINA
- 3.2 - CONTROL DEL EMBALAJE EN LA RECEPCIÓN
- 3.3 - ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE

CAP. 4 - LA INSTALACIÓN pag. 9

- 4.1 - COLOCACIÓN DE LA MÁQUINA
- 4.2 - CONEXIÓN ELÉCTRICA MONOFASE
- 4.3 - ESQUEMA ELÉCTRICO
 - 4.3.1 - Esquema equipo eléctrico monofase
- 4.4 - CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO

CAP. 5 - USO DE LA MÁQUINA pag. 11

- 5.1 - MANDOS
- 5.2 - POSICIÓN DEL MICRO DE SEGURIDAD EN LA TRITURADORA DE HIELO

- 5.3 - CARGA DEL PRODUCTO
- 5.4 - REGULACIÓN DEL ESPESOR DEL HIELO

CAP. 6 - LIMPIEZA Y SECADO pag. 13

- 6.1 - GENERALIDADES
- 6.2 - PROCEDIMIENTO A SEGUIR PARA LA LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

CAP. 7 - MANTENIMIENTO pag. 14

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

CAP. 8 - DESGÜACE pag. 14

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

CAP. 1 - INFORMACIONES SOBRE LA MÁQUINA

1.1 - PRECAUCIONES GENERALES

- La máquina solo puede ser usada por personal adiestrado que debe conocer perfectamente las normas de seguridad contenidas en este manual.
- En caso de que se produzca una alternancia de personal realice a tiempo el adiestramiento.
- Antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento desconecte la clavija de la máquina de la red de alimentación eléctrica.
- Cuando intervenga para el mantenimiento y la limpieza (y, por tanto, quite las protecciones), evalúe atentamente los riesgos residuales.
- Durante el mantenimiento o la limpieza mantenga la mente concentrada en las operaciones en curso.
- Controle regularmente el estado del cable de alimentación; un cable dañado o, en todo caso, no íntegro, representa un grave peligro de tipo eléctrico.
- Si el aparato hace suponer o demuestra un mal funcionamiento se recomienda no usarlo y no realizar directamente las reparaciones sino contactar el “Centro de Asistencia”.
- Use solo el aparato para triturar el hielo.
- No intente meter las manos u otros objetos en las bocas de entrada o descarga del producto con la máquina en funcionamiento.
- Mueva solo la máquina con el interruptor en posición “0” (off) y la clavija desconectada de la alimentación.
- El fabricante queda eximido de cualquier responsabilidad en los siguientes casos:
 - ⇒ cuando la máquina es manipulada por personal no autorizado;
 - ⇒ cuando se sustituyen componentes con otros no originales;
 - ⇒ no se siguen **atentamente** las instrucciones que figuran en el manual; las superficies de la máquina son tratadas con productos no adecuados.

1.2 - SEGURIDADES INSTALADAS EN LA MÁQUINA

1.2.1 - Seguridad eléctrica y mecánicas (ver FIG. n°7)

En lo tocante a las seguridades de naturaleza eléctrica y mecánica, la máquina descrita en este manual responde a las directivas **CEE 2006/42** y **CEE 2006/95**.

La máquina está dotada de las siguientes seguridades:

- micro magnético de seguridad en la tapa de cierre;
- fusible de seguridad en serie con la alimentación.

A pesar de que el aparato está dotado de las medidas normativas para las protecciones eléctricas y mecánicas (tanto en fase de funcionamiento como en fase de limpieza y mantenimiento), existen no obstante **RIESGOS**

RESIDUALES que no se pueden eliminar por completo y sobre los que se advierte en este manual en forma de **ATENCIÓN**. Los mismos conciernen al peligro de corte derivado del contacto con la cuchilla durante la limpieza.

1.3 - DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

1.3.1 - Descripción general

La trituradora de hielo ha sido proyectada y realizada por nuestra empresa con el objetivo preciso de triturar el clásico cubito de hielo max 25x30 mm, producido por el fabricante (no freezer), además garantiza:

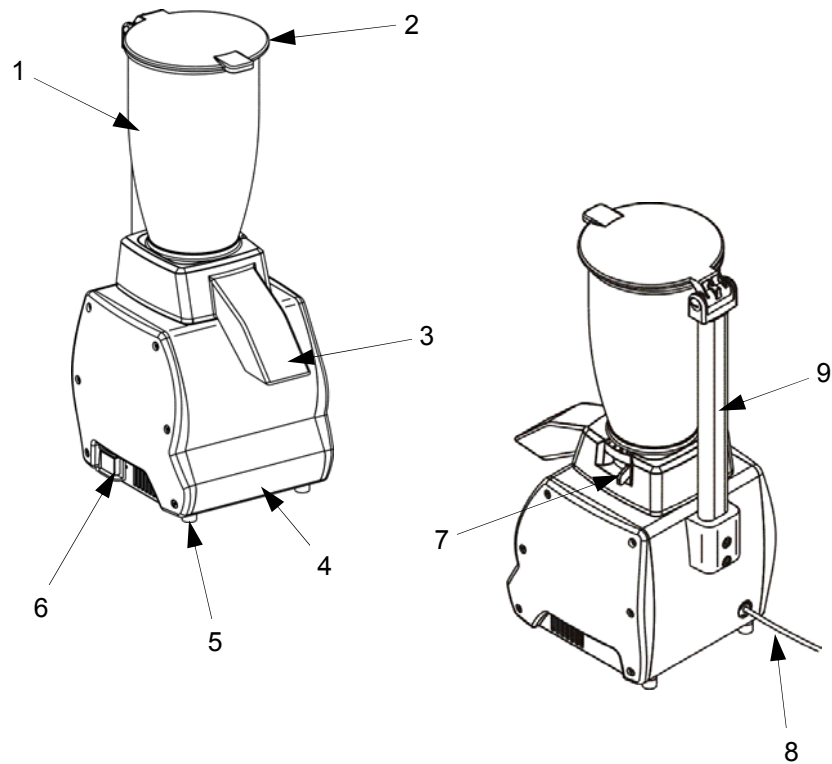
- máxima seguridad en el uso, limpieza y mantenimiento;
- máxima higiene obtenida gracias a una minuciosa selección de los materiales que entran en contacto con los alimentos y con la eliminación de los cantos en las partes de la máquina que entran en contacto con el producto a fin de obtener una limpieza fácil y completa, además de un fácil desmontaje;
- robustez y estabilidad de todos los componentes;
- gran facilidad de manejo.

1.3.2 - Características de fabricación

- Cuerpo y columna de aluminio anodizado.
- Vaso de acero AISI 304.
- Boca descarga, tapa y guillotina de plástico ABS.
- Lados de plástico ABS.
- Cuchilla y placa tritura hielo de acero AISI 304.
- Recipiente (opcional) de polistirol alimentario termoformado PS.
- Pies de goma y tornillos de acero inox.

1.3.3 - Composición de la máquina

FIG. n°1 - Vista general de la máquina



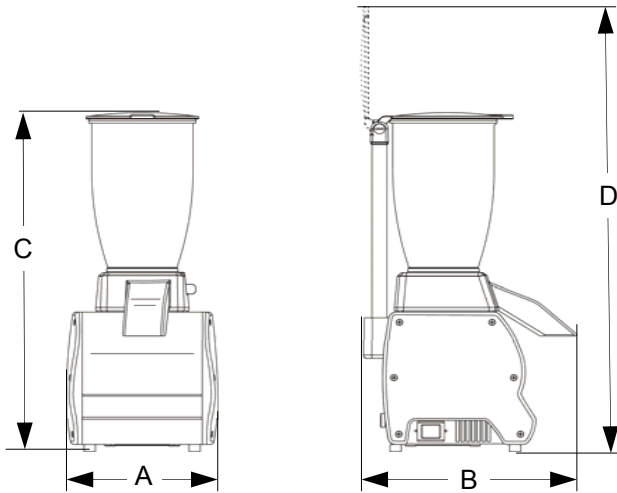
LEYENDA:

- 1. Va
- 2. Ta
- 3. Boc descarga
- 4. Cuerpo de la máquina
- 5. P
- 6. Inter ptor
- 7. Guillotina regula espesor
- 8. Cable de alimentación
- 9. Columna soporte tapa

CAP. 2 - DATOS TÉCNICOS

2.1 - VOLUMEN, PESO, CARACTERÍSTICAS ...

FIG. n°2 - Dibujos de volumen



TAB. n°1 - MEDIDAS DE VOLUMEN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		Trituradora de hielo
Longitud B	mm	283
Ancho A	mm	202
Altura C	mm	495
Altura max. D	mm	650
Potencia	watt	150
Alimentación		230V/50Hz
Revoluciones min.	r.p.m.	800
Peso neto	kg	5,2
Grado de ruido	dB	≤ 60

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

CAP. 3 - RECEPCIÓN DE LA MÁQUINA

3.1 - ENVÍO DE LA MÁQUINA (ver FIG. n°3)

La máquina parte de nuestros almacenes meticulosamente embalada; el embalaje está constituido por:

- una caja externa de cartón robusto con las eventuales tapaduras;
- la máquina;
- el presente manual;
- certificado de conformidad CE;
- recipiente recoge hielo (opcional).

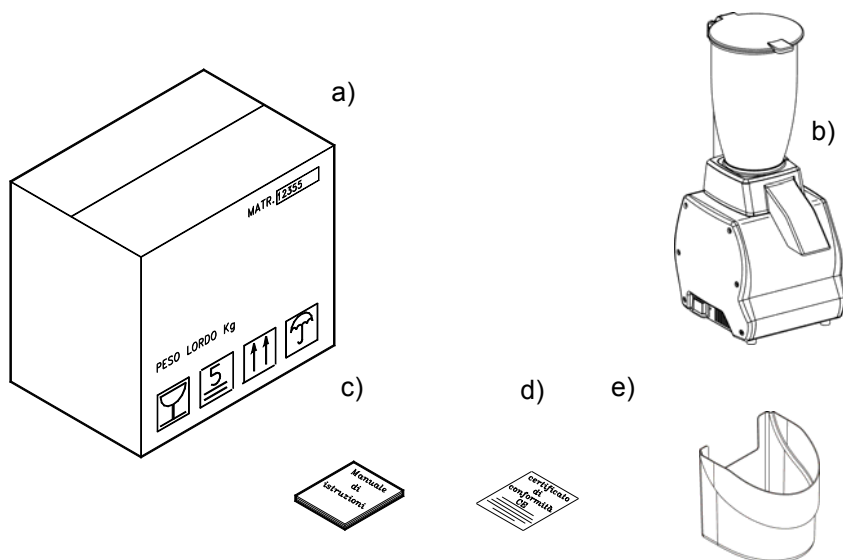


FIG. n°3 - Descripción del embalaje

3.2 - CONTROL DEL EMBALAJE EN LA RECEPCIÓN

En el momento de recibir el paquete, a menos que el mismo presente daños externos, proceda a abrirlo y a verificar que dentro del mismo esté todo el material (ver FIG. n°3). Si, en cambio, en el momento de la entrega el paquete presenta signos de maltrato, golpes o caídas, es necesario comunicar el daño al transportista y en un plazo de 3 días a contar desde la fecha de la entrega indicada en los documentos redactar un informe preciso de los eventuales daños sufridos por la máquina. **¡¡No vuelque el embalaje!!** Asegúrese de que en el momento del transporte se coja el paquete con firmeza de los 4 puntos fundamentales (manteniéndolo en paralelo al suelo).

3.3 - ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE

Los componentes del embalaje (cartón, precinto de plástico) son productos asimilables a los residuos sólidos urbanos; por ello se pueden eliminar sin dificultad.

En caso de que la máquina se instale en países en los que existen normas particulares, elimine los embalajes de acuerdo con lo que prescriban las normas vigentes.

CAP. 4 - LA INSTALACIÓN

4.1 - COLOCACIÓN DE LA MÁQUINA

La superficie en la que se coloca la máquina debe tener en cuenta las dimensiones de apoyo indicadas en la Tab. 1 y, por tanto, tener una amplitud suficiente, debe estar bien nivelada, seca, ser lisa, robusta y estable.

Además, la máquina debe colocarse en un ambiente con una humedad max. de 75% no salina y con una temperatura comprendida entre los +5°C y +35°C; en cualquier caso, en ambientes que no conlleven disfunciones de la misma.

4.2 - CONEXIÓN ELÉCTRICA MONOFASE

La máquina está dotada de un cable de alimentación con sección 3x0,75 mm²; longitud 1.5 m y una clavija "SHUKO".

Conecte la máquina 230 Volt 50 Hz, interponiendo un interruptor diferencial - magnetotérmico de 10A, $\Delta I = 0.03A$. A este punto asegúrese de que el equipo de tierra funcione perfectamente.

Controle además que los datos que figuran en la placa técnica-matrícula (FIG.n°4) corresponden a los datos técnicos que figuran en los documentos de entrega y acompañamiento.

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

FIG. n°4 - Placa técnica - matrícula

4.3 - ESQUEMA ELÉCTRICO

4.3.1 - Esquema eléctrico monofase

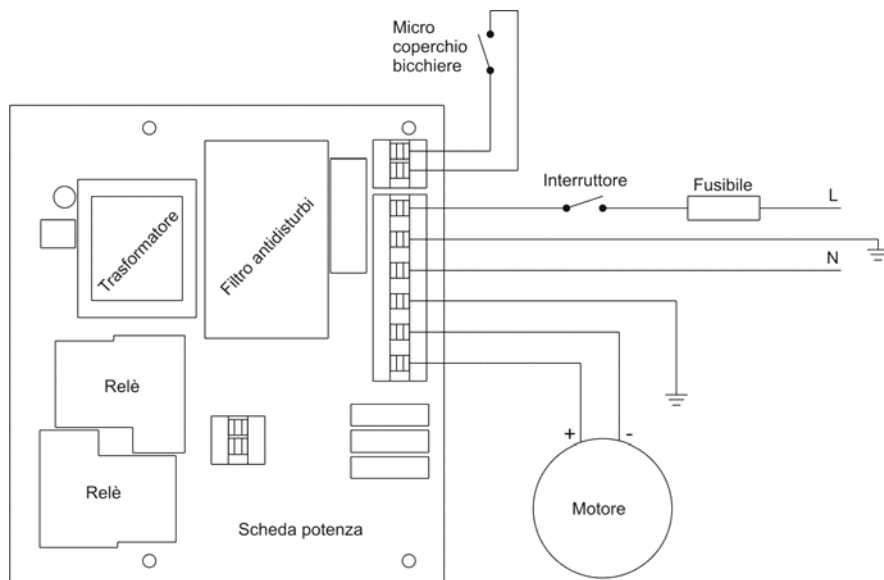


FIG. n°5 - Esquema eléctrico Mn

4.4 - CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO

N.B. Antes de realizar la prueba asegúrese de que (ver FIG. n°7):

a) La tapa esté lo suficientemente baja para reaccionar con el micro magnético (ref.c);
después probar el funcionamiento de acuerdo con el siguiente procedimiento:

1. accione el interruptor pulsando en la posición "I";
2. verifique si al levantar la tapa el aparato deja de funcionar.
3. al finalizar ponga el interruptor en la posición "0" de parada.

CAP. 5 - USO DE LA MÁQUINA

5.1 - MANDOS

Los mandos están dispuestos en el cuerpo de la máquina tal y como se muestra a continuación.

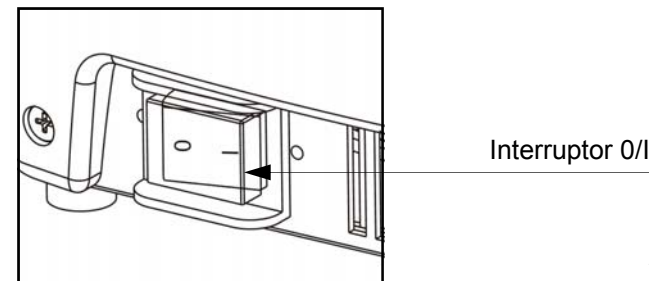


FIG. n°6 - Mandos

5.2 - POSICIÓN DE LOS MICROS DE SEGURIDAD EN LA TRITURADORA DE HIELO

a) Micro magnético: bloquea el funcionamiento de la trituradora de hielo cuando se levanta la tapa del vaso.

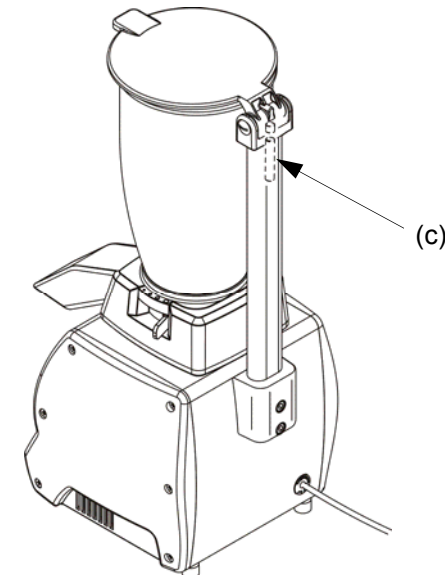


FIG. n°7 - Posiciones de micro de seguridad

5.3 - CARGA DEL PRODUCTO

¡ATENCIÓN!

El hielo que hay que triturar solo se puede cargar en la boca de carga con el motor parado. Utilizar EXCLUSIVAMENTE cubitos de hielo cables 25x30 mm a -3°C producidos por el fabricante NO FREEZER.

N.B.: la cantidad de hielo a introducir no debe rebosar el borde del vaso, en caso contrario la máquina no se enciende.

El procedimiento es el siguiente:

1. levante la tapa del vaso;
2. introduzca el hielo prestando atención a la cantidad, dado que la tapa debe poder cerrarse;
3. accione la máquina mediante el interruptor pulsando la tecla "I";
4. asuma una posición correcta para evitar accidentes (ver FIG. n°9): el cuerpo debe estar perpendicular a la superficie de trabajo. **En todo caso no se apoye en la máquina y evite asumir posiciones que supongan el contacto directo con la máquina, en lugar de eso utilice la tapa.**
5. al finalizar la elaboración pare la máquina pulsando la tecla de parada "0";
6. evite hacer funcionar en vacío la trituradora de hielo;
7. asegúrese de que al finalizar el uso de la máquina haya un recipiente bajo la boca de la misma, dado que el hielo que queda en el interior de la boca se disuelve con el tiempo y al gotear en la superficie de apoyo podría causar riesgos.
8. **no mueva la máquina si el interruptor no está en posición "0" (off) y la clavija está desconectada de la alimentación. dall'alimentazione.**
9. **Se il ghiaccio rotto non è della consistenza desiderata, con l'ausilio della ghiagliottina si può regolare lo spessore desiderato per rompere il ghiaccio più o meno grosso.**
10. Non lasciare per lungo tempo del ghiaccio all'interno del bicchiere, potrebbe omogeneizzarsi e impedire la rotazione del coltello, provocando gravi danni alla macchina.

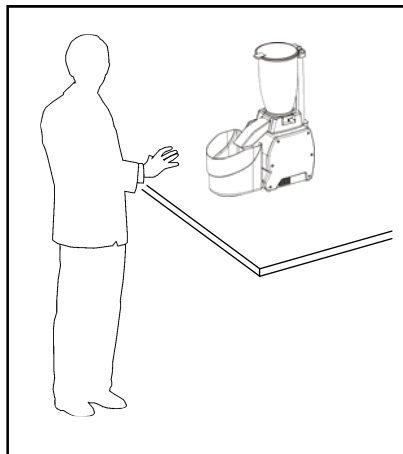


FIG. n°8 - Posición correcta

5.4 - REGULACIÓN DEL ESPESOR DEL HIELO

El procedimiento para regular el espesor del hielo es el siguiente:

- 1) ponga en "0" el interruptor.
- 2) desplace la guillotina (Fig. n.1 - ref.7) hacia delante o hacia detrás para regular el espesor.
- 3) una vez formulado el espesor deseado se puede empezar a usar la trituradora de hielo.

CAP. 6 - LIMPIEZA Y SECADO

6.1 - GENERALIDADES

- La máquina no requiere una limpieza especial.
- El secado de la máquina es una operación que hay que realizar al final de cada ciclo de trabajo.
- La limpieza debe ser realizada en todas las partes de la máquina usando exclusivamente una esponja o un paño absorbente.
- La máquina no debe limpiarse con hidrolimpiadoras o chorros de agua. No deben usarse nunca herramientas, cepillos o cualquier otro elemento que pueda dañar superficialmente la máquina.

"¡ATENCIÓN!"

Antes de realizar cualquier operación de limpieza es necesario:

- a) poner en "0" el interruptor.
- b) desconectar la clavija de alimentación de la red para aislar completamente la máquina del resto del equipo.

6.2 - PROCEDIMIENTO A REALIZAR PARA LA LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

N.B. No lave ningún componente de la trituradora de hielo en el lavavajillas.

La limpieza del cuerpo de la máquina y de la boca de descarga se puede efectuar con detergente neutro y un trapo húmedo enjuagándolo con frecuencia en agua tibia.

ATENCIÓN: una vez limpia la trituradora de hielo en todas sus partes seque bien y cierre la tapa del vaso.

CAP. 7 - MANTENIMIENTO

7.1 - GENERALIDADES

Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento es necesario: **desconectar la clavija de alimentación de la red para aislar completamente la máquina del resto del equipo.**

7.2 - CABLE DE ALIMENTACIÓN

Controlar periódicamente el estado de desgaste del cable y en su caso llamar al "CENTRO DE ASISTENCIA" para sustituirlo.

7.3 - CUCHILLA

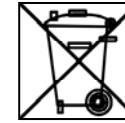
Verifique periódicamente el estado de la cuchilla, en caso de sustitución contacte el "CENTRO DE ASISTENCIA".

CAP. 8 - DESGÜACE

8.1 - PUESTA FUERA DE SERVICIO

Si por cualquier motivo se decide poner fuera de uso la máquina asegúrese de que sea inutilizable para cualquier persona: **quite la cuchilla, desconecte y corte las conexiones eléctricas.**

8.2 - RAEE Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos



De acuerdo con el art.13 del Decreto legislativo de 25 de julio de 2005 ,n.151 "Aplicación 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, además de la eliminación de los residuos".

El símbolo del cajón barrado que aparece en el aparato o en el envase indica que el producto, al final de su vida útil, debe ser recogido separadamente de los demás residuos.

La recogida diferenciada del presente aparato una vez llegado a final de vida es organizada y gestionada por el fabricante. Por tanto, el usuario que quiera deshacerse del presente aparato deberá ponerse en contacto con el fabricante y seguir el sistema que esto ha adoptado para permitir la recogida separada del aparato que ha llegado al final de su vida.

La adecuada recogida diferenciada para el envío sucesivo del aparato retirado al reciclaje, al tratamiento y a la eliminación ambiental compatible contribuye a evitar posibles efectos negativos en el ambiente y en la salud y favorece la reutilización y/o reciclado de los materiales que componen el aparato.

La eliminación abusiva del producto por parte del poseedor del mismo conlleva la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la normativa vigente.