

07/2008

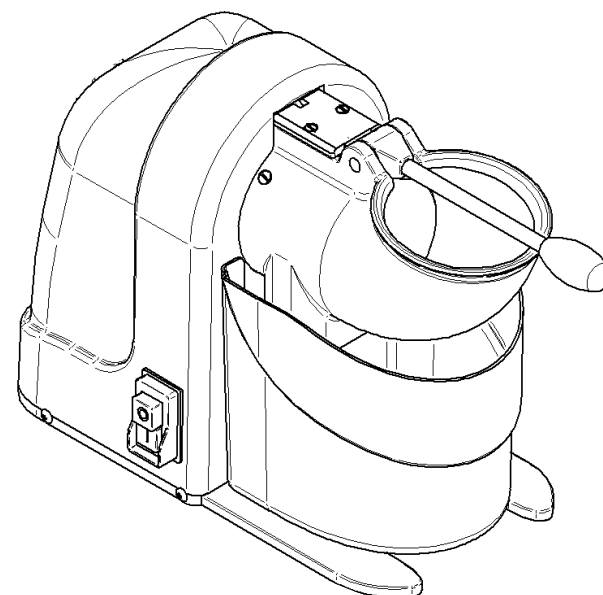
Mod: TRT-S

Production code: 60090042HL



Diamond
catering equipment

**MANUAL DE INSTRUCCIONES,
PARA EL USO Y MANTENIMIENTO**



07/2008

TRITURAHIELO

PREMISA

- El presente manual ha sido redactado para suministrar al cliente todas las informaciones sobre la máquina y sobre las normas de seguridad relacionadas con la misma, como también las instrucciones de uso y de manutención que permiten usar de la mejor manera el aparato, manteniendo íntegra la eficacia en el tiempo.
- Este manual se entrega a las personas destinadas al uso de la máquina y a su manutención periódica.

ÍNDICE DE LOS CAPÍTULOS

CAP. 1 - INFORMACIONES SOBRE LA MÁQUINA pág. 4

- 1.1 - PRECAUCIONES GENERALES
- 1.2 - SEGURIDADES INSTALADAS SOBRE LA MÁQUINA
 - 1.2.1 - seguridades eléctricas
- 1.3 - DESCRIPCIÓN 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 MÁX. OCUPADO, PESO, CARACTERÍSTICAS

CAP. 3 - RECEPCIÓN DE LA MÁQUINA pag. 8

- 3.1 - EXPEDICIÓN DE LA MÁQUINA
- 3.2 - CONTROL DEL EMBALAJE A LA RECEPCIÓN
- 3.3 - ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE

CAP. 4 - INSTALACIÓN pág. 9

- 4.1 - UBICACIÓN DE LA MÁQUINA
- 4.2 - CONEXIÓN ELÉCTRICA MONOFÁSICA
- 4.3 - ESQUEMA ELÉCTRICO
 - 4.3.1 - Esquema instalación eléctrica monofásica
- 4.4 - CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO

CAP. 5 - USO DE LA MÁQUINA pág. 11

- 5.1 - MANDOS
- 5.2 - POSICIÓN DE LOS MICRO DE SEGURIDAD DEL TRITURADOR DE HIELO
- 5.3 - CARGA DEL PRODUCTO
- 5.4 - REGULACIÓN DEL ESPESOR DE LA CUCHILLA

CAP. 6 - LIMPIEZA Y SECADO pag.13

- 6.1 - GENERALIDADES
- 6.2 - PROCEDIMIENTOS PARA LA LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

CAP. 7 - MANUTENCIÓN pág. 14

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

CAP. 8 - DESMANTELAMIENTO pág. 14

- 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 máquina debe ser empleada sólo por personal correctamente pre-preparado que conozca perfectamente las normas de seguridad contenidas en este manual.
- En el caso que se deba realizar un intercambio de personal, asegurarse con tiempo de su formación.
- Antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, desconectar el enchufe de la máquina de la red de alimentación eléctrica.
- Cuando se realiza la manutención o la limpieza del aparato (y por lo tanto se extraen las protecciones), evaluar atentamente los riesgos colaterales.
- Durante la manutención o la limpieza mantener la mente concentrada en las operaciones que se están desarrollando.
- Controlar regularmente el estado del cable de alimentación; un cable dañado o incompleto representa un grave peligro de naturaleza eléctrica.
- Si el aparato hiciera suponer o demostrara un mal funcionamiento se aconseja que no sea usado, que no se intervenga directamente para los arreglos, y que se contacte el "Centro de Asistencia".
- Emplear el aparato sólo para triturar hielo.
- No trate de introducir las manos u otros objetos en el contenedor cuando la máquina está funcionando
- No mover la máquina sin antes posicionar el interruptor en "0" (off) y el enchufe desconectado de la red de alimentación.

El fabricante se exime de cualquier responsabilidad en los siguientes casos:

- ⇒ cuando es adulterada la máquina por personal no autorizado;
- ⇒ cuando se sustituyen componentes con otros no originales;
- ⇒ cuando no se ejecutan **atentamente** las instrucciones presentes en el manual; o cuando las superficies de la máquina son tratadas con productos inadapto.

1.2 - SEGURIDADES INSTALADAS EN LA MÁQUINA

1.2.1 - seguridades mecánicas (véase FIG. n°7)

Con respecto a las seguridades de naturaleza eléctrica, la máquina descrita en este manual respeta las directivas **CEE 2006/95, 2004/108** y las normas **CEE EN 60335-1, EN 55014**.

La máquina está provista de las siguientes dispositivos de seguridad: micro magnético de seguridad en la cuba de recolección;

- micro magnético de seguridad en la palanca;
- micro mecánico de seguridad detrás de la máquina, que bloquea el funcionamiento cuando se introduce la llave para regular el espesor de la cuchilla.

A pesar de que el aparato está provisto de las medidas de conformidad según las normativas para las protecciones eléctricas y mecánicas ya sea en fase de funcionamiento que en fase de limpieza y manutención), existen asimismo **RIESGOS COLATERALES** que no pueden ser eliminados completamente, citados en este manual bajo la forma de **ATENCIÓN**. Los mismos se refieren al peligro de corte derivados por el contacto con la cuchilla durante la limpieza.

1.3 - DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

1.3.1 - descripción general

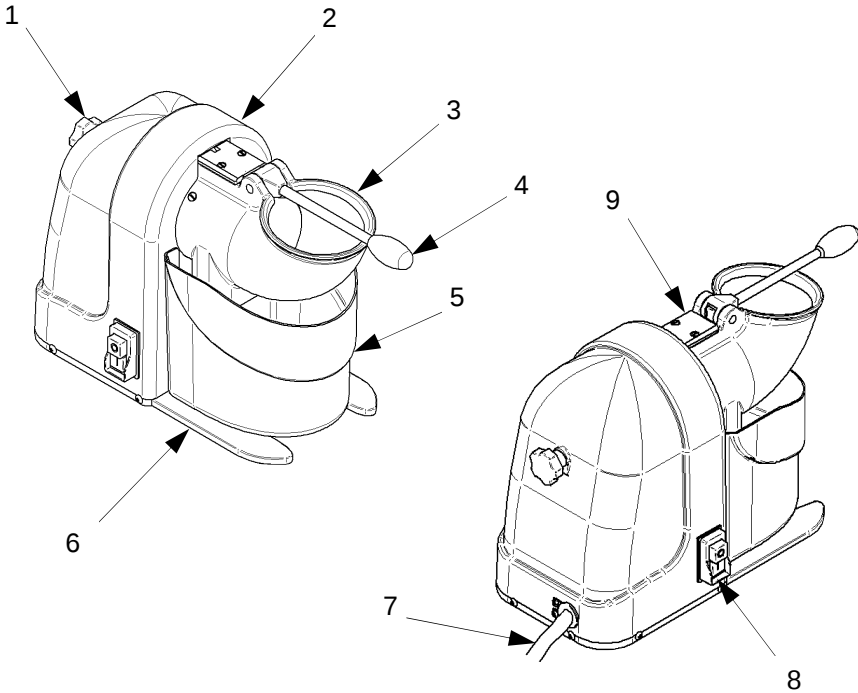
El triturador de hielo ha sido proyectado y realizado por nuestra empresa con la precisa finalidad de triturar hielo, y garantiza además:

- máxima seguridad en el uso, limpieza y manutención;
- 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 que se ponen en contacto con el producto, de manera que se obtenga una fácil y total limpieza como también facilidad de montaje;
- rigidez y estabilidad de todos los componentes;
- gran maniobrabilidad.

1.3.2 - características constructivas

- Cuerpo y cuba de poliestireno termoformado PS.
- Bastidor de hierro galvanizado.
- Boca carga/descarga y palanca de aluminio abrillantado (piral UNI 6253).
- Base de aluminio abrillantado UNI 5083.
- Cuchilla de acero AISI 420, templado y niquelado
- Patitas de goma y tornillos de acero inox.

1.3.3 - composición de la máquina
FIG. n°1 - Vista general de la máquina

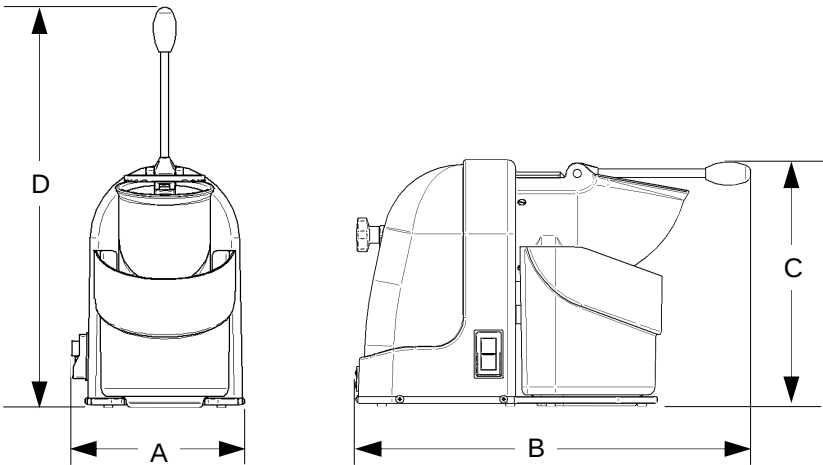


LEYENDA:

- 1. Llave para la regulación de la cuchilla
- 2. C rpo
- 3. Boc de carga/descarga
- 4. Palanc pressatrice
- 5. Contenedor para el producto a elaborar
- 6. Ba
- 7. Cable de alimentación
- 8. Inter ptor 0/I
- 9. Soporte micro magnético palanca

CAP. 2 - DATOS TÉCNICOS

2.1 - ESPACIO MÁX. OCUPADO, PESO, CARACTERÍSTICAS.
FIG. n°2 - Dibujos del espacio máximo ocupado



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

Modelo		Triturahielo
Largo B	mm	465
Ancho A	mm	210
Altura C	mm	295
Altura máx. D	mm	480
Potencia	watt	350
Alimentación		230/50Hz
Giros min.	r.p.m.	1.500
Peso neto	kg	8,4

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

CAP. 3 - RECEPCIÓN DE LA MÁQUINA

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

La máquina parte de nuestros depósitos embalada meticolosamente, el embalaje está cosntituido por:

- a) caja de cartón fuerte con elementos par la sujetación;
- b) la máquina;
- c) el presente manual;
- d) certificado de conformidad **CE**.
- e) llave para la regulación dela cuchilla.

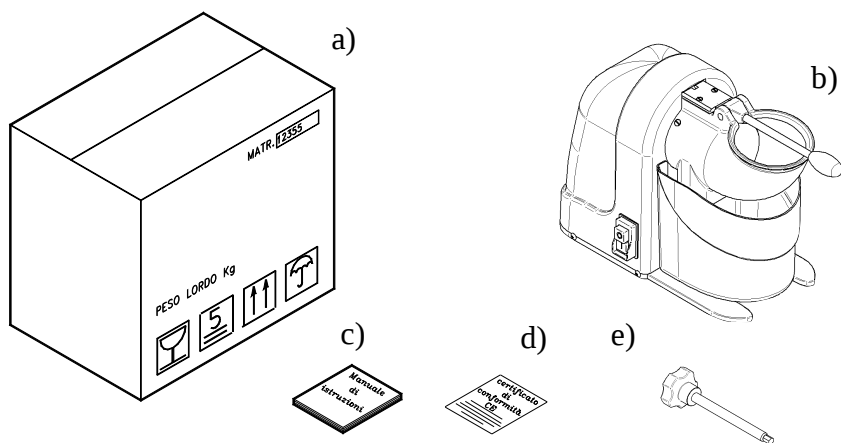


FIG. n°3 - Descripción del embalaje

3.2 - CONTROL DEL EMBALAJE A LA RECEPCIÓN

En el momento de la recepción del bulto, si el mismo no presenta daños externos, abrirlo controlando que dentro se encuentre todo el material (véase FIG. n°3). Si en cambio en el acto de la entrega, el bulto presenta señales de maltratos, golpes o caída, es necesario especificar al transportista el daño, y dentro de los 3 días de la fecha de entrega, indicada en los documentos, enviar un informe preciso de los eventuales daños que ha sufrido la máquina. **¡¡Non volcar el embalaje!!** En el momento del traslado asegurarse que sea cogido firmemente por los 4 ángulos (manteniéndolo paralelo al suelo).

3.3 - ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE

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

En el caso que la máquina se instale en países en los cuales existen normas particulares, eliminar los embalajes según lo prescripto por las normas en vigor.

CAP. 4 - INSTALACIÓN

4.1 - COLOCACIÓN 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, y debe por lo tanto tener una amplitud suficiente, estar bien nivelado, seco, liso, firme y estable. Además la máquina debe ser colocada en un ambiente con humedad máx. del 75% no salina a una temperatura comprendida entre +5°C y +35°C; de todos modos en un ambiente que no cree mal funcionamiento de la misma.

4.2 - CONEXIÓN ELÉCTRICA MONOFÁSICA

La máquina está provista de un cable de alimentación con sección 3x0,75 mm²; de 1,5 mtrs. de longitud y un enchufe "SHUKO". Conectar la máquina a 230 Volt 50 Hz, interponiendo un interruptor diferencial- magnetotérmico de 10A, $\Delta I = 0.03A$. Asegurarse entonces que la instalación de descarga a tierra funcione perfectamente. Controlar además que los datos indicados en la placa técnica-matrícula (FIG. n°4) correspondan a los datos indicados en los documentos de entrega y el boletín de expedición.

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

FIG. n°4 - Placa técnica-matrícula

4.3 - ESQUEMA ELÉCTRICO

4.3.1 - Esquema de la instalación eléctrica monofásica

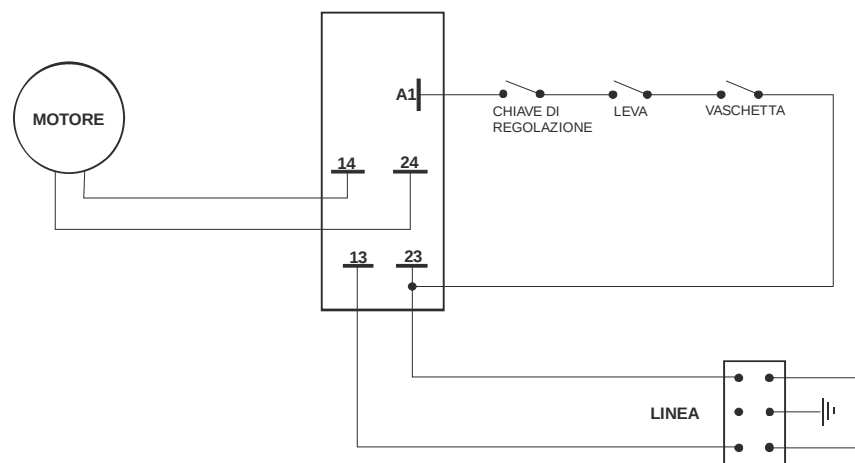


FIG. n°5 - Esquema eléctrico Mon.

4.4 - CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO

Nota: Antes de proceder con la prueba de funcionamiento asegurarse que : (véase FIG. n°7):

- a) el contenedor de recogida esté en la posición justa, o sea cuando el micro está alineado con el magneto (ref. a);
- b) la llave no esté introducida en la máquina (ref. b);
- c) la palanca esté lo suficientemente baja para reaccionar con el micro magnético (ref.c);

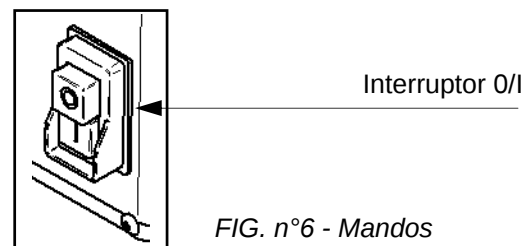
después de esto probar a ponerlo en funcionamiento respetando los siguientes pasos:

- 1. accionar el interruptor en la posición "I";
- 2. controlar que al extraer el contenedor el aparato deje de funcionar.
- 3. controlar que levantando la palanca el aparato deje de funcionar.
- 4. al terminar posicionar el interruptor en la posición "0" de detención.
- 5. controlar que con la llave introducida (ref. b) y sin apoyar las manos sobre la máquina, la misma no arranque (FIG. n°7).

CAP.5 - USO DE LA MÁQUINA

5.1 - MANDOS

Los mandos están dispuestos en el cuerpo de la máquina como se puede ver en la figura aquí abajo.



5.2 - POSICIÓN DE LOS MICRO DE SEGURIDAD EN EL TRITURADOR DE HIELO

- a) Micro magnético: bloquea el funcionamiento del triturador de hielo si el magneto de la cuba no reacciona con el micro interno de la máquina (tienen que estar alineados).
- b) Micro mecánico: bloquea la máquina cuando se introduce la llave para regular la cuchilla.
- c) Micro magnético en la palanca: bloquea el funcionamiento del triturador de hielo cuando la palanca está levantada.

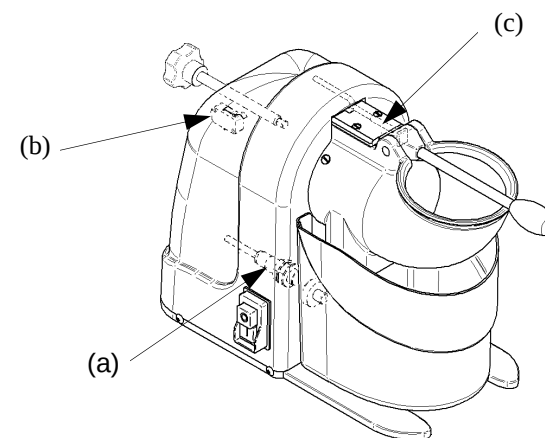


FIG. n°7 - Posiciones de los micro de seguridad

5.3 - CARGA DEL PRODUCTO

¡ATENCIÓN!

Cargar el hielo que se debe triturar en la boca de carga solamente cuando el motor está parado.

Nota: la cantidad de hielo no debe sobresalir de la boca de descarga, de lo contrario el micro magnético de la palanca no hace contacto y la máquina no se enciende.

Los pasos a seguir son los siguientes:

1. asegurarse que el contenedor esté posicionado correctamente, para que haga contacto con el micro;
2. levantar la palanca para poder abrir la tapa de la boca de carga;
3. Introducir el hielo, prestando atención a la cantidad, la tapa se tiene que cerrar;
4. accionar la máquina por medio del interruptor, presionando el pulsador "I";
5. efectuar una leve presión en la palanca hasta que pase todo el hielo a la cuchilla;
6. tomar una correcta posición para evitar accidentes (véase FIG. n°9): el cuerpo debe quedar perpendicular a la mesa de trabajo. **No apoyarse nunca sobre la máquina y evitar las posiciones que produzcan contacto directo con la máquina, utilizar siempre la palanca.** Cuando se ha terminado la elaboración, parar la máquina presionando el pulsador detención "0";
7. no hacer funcionar el triturador de hielo vacío;
8. extraer con cuidado el contenedor de recogida..
9. vaciar el contenedor que se utiliza para recoger el hielo, y posicionarlo enseguida de nuevo debajo de la boca de descarga, dado que el hielo que ha quedado dentro de la boca con el tiempo se derrite y caen gotas sobre la mesa de trabajo que pueden producir riesgos. **Antes de mover la máquina colocar el interruptor en la posición "0" (off) y desconectar el enchufe de la red de alimentación.**
10. Si el hielo triturado no es de la consistencia deseada, usando la llave (en dotación con la máquina) se puede regular el espesor de la cuchilla para triturar el hielo más o menos grueso.

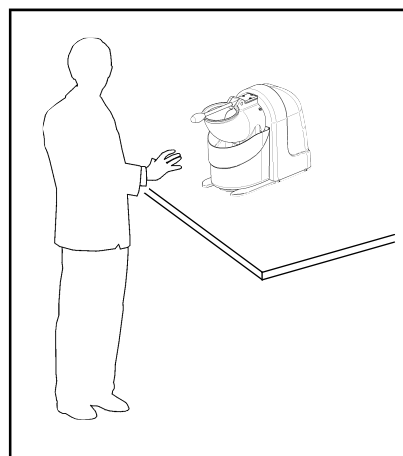


FIG. n°8 - Posición correcta

5.4 - REGULACIÓN DEL ESPESOR DE LA CUCHILLA

El procedimiento para regular el espesor de la cuchilla es el siguiente:

- 1) poner el interruptor en "0" .
- 2) desconectar el enchufe de la red de alimentación para aislar completamente la máquina del resto de la instalación.
- 3) Introducir la llave en el orificio que está colocado en la parte posterior del triturador de hielo (véase FIG. n°7) y girar en sentido horario o en sentido contrario a las agujas del reloj la llave, controlar el espesor de la cuchilla de la boca de carga, con la palanca levantada.
- 4) Una vez regulado el espesor deseado, extraer la llave del orificio y conectar el enchufe para iniciar a utilizar el triturador de hielo.

CAP. 6 - LIMPIEZA ORDINARIA

6.1 - GENERALIDADES

La máquina no necesita de limpiezas particulares.

Secar la máquina cuando se ha terminado el ciclo de elaboración.

Limpiar todas las partes de la máquina utilizando exclusivamente una esponja o un paño secante.

No limpiar la máquina con chorros de agua, sino con agua y detergente neutro. No utilizar herramientas, cepillos u otros elementos que puedan dañar la superficie de la máquina.

"ATENCIÓN!"

Antes de realizar cualquier operación de limpieza es necesario:

- a) posicionar el interruptor en "0" .
- b) desconectar el enchufe de alimentación de la red para aislar completamente la máquina del resto de la instalación.

6.2 - PROCEDIMIENTO PARA REALIZAR LA LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

NOTA. *Non lavar los componentes del triturador de hielo en el lavavajillas.*

Antes de iniciar a limpiar el triturador de hielo, extraer el contenedor de su asiento, para poder limpiarlo completamente.

Para limpiar el cuerpo de la máquina y de la boca de carga/ descarga, utilizar detergente neutro y un paño humedecido y enjuagarlo frecuentemente con agua tibia.

ATENCIÓN: una vez lavado el triturador de hielo y todas sus partes, secar bien y posicionar nuevamente el contenedor en su asiento y bajar la palanca.

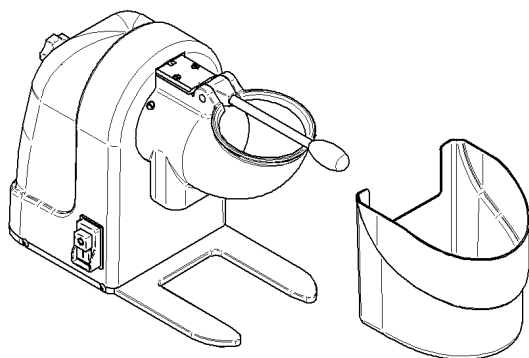


FIG. n°9 - componentes extraíbles para la limpieza

CAP. 7 - MANUTENCIÓN

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 el "CENTRO DE ASISTENCIA" para la sustitución.

7.3 - CUCHILLA

Verificar periódicamente el estado de la cuchilla, y si es necesario sustituirla contactar 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: **extraer la cuchilla, desconectar y cortar el cable de conexión eléctrica.**

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.