

12/2010

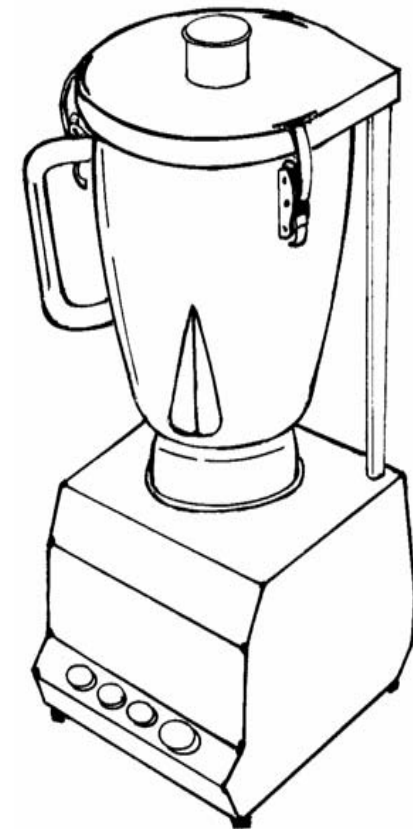
Mod: MIX-5/B

Production code: 65373102E



Diamond
catering equipment

MANUALE DI ISTRUZIONI, PER USO E MANUTENZIONE



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. 7

- 2.1 - INGOMBRO, PESO, CARATTERISTICHE ...

CAP. 3 - RICEVIMENTO DELLA MACCHINA pag. 8

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

CAP. 4 - L' INSTALLAZIONE pag. 9

- 4.1 - COLLOCAMENTO DELLA MACCHINA
- 4.2 - ALLACCIAMENTO ELETTRICO MONOFASE
- 4.3 - SCHEMA ELETTRICO
 - 4.3.1 - Scheda impianto elettrico
- 4.4 - CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

CAP. 5 - USO DELLA MACCHINA pag. 11

- 5.1 - COMANDI
- 5.2 - CARICAMENTO DEL PRODOTTO

CAP. 6 - PULIZIA ORDINARIA pag. 13

- 6.1 - GENERALITA'
- 6.2 - PROCEDURA DA SEGUIRE PER LA PULIZIA DELLA MACCHINA
 - 6.2.1 - pulizia del porta coltelli e del bicchiere
 - 6.2.2 - pulizia del coperchio e del tappo
 - 6.2.3 - pulizia generale

CAP. 7 - MANUTENZIONE pag. 14

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

CAP. 8 - SMANTELLAMENTO pag. 14

- 8.1 - MESSA FUORI SERVIZIO
- 8.2 - SMALTIMENTO

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.
- 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 descritta in questo manuale risponde alle direttive **CEE 98/37**.

1.2.2 - sicurezze elettriche

Per quanto riguarda le sicurezze di natura elettrica, la macchina descritta in questo manuale risponde alle direttive **CEE 73/23, 89/336**, mod. **CEE 91/368, 92/31, 93/44, 93/68** ed alle normative **CEE EN 60335-1, EN 55014**.

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 consentendo l'accensione se lo stesso non è posizionato in modo corretto.

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 (CEE 89/392 punto 1.7.2)** 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

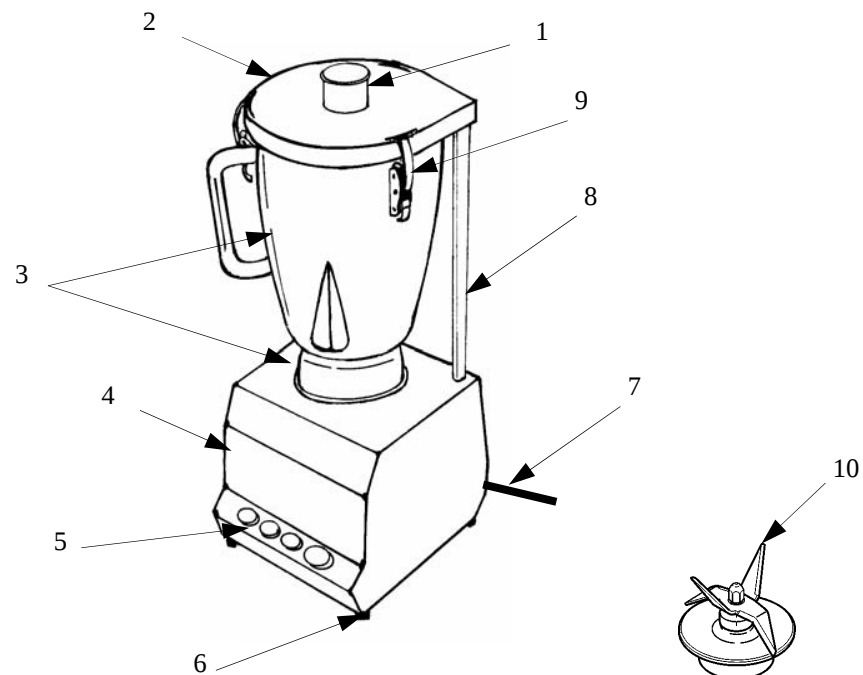
Il frullatore è costruito: corpo in acciaio inox. Il coperchio in poliestere ed il tappino in plastica.

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

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

1.3.3 - composizione della macchina

FIG. n°1 - Veduta generale della macchina



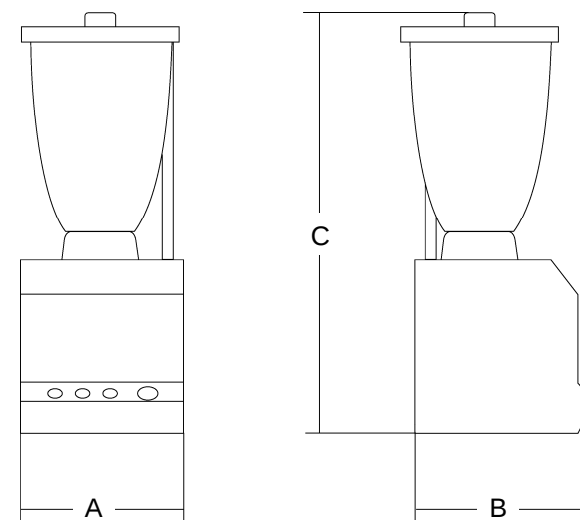
LEGENDA:

- | | |
|------------------------------------|---------------------------|
| 1 - Tappino graduato | 6 - Piedini |
| 2 - Coperchio | 7 - Cavo di alimentazione |
| 3 - Bicchiera e supporto bicchiere | 8 - Supporto micro |
| 4 - Corpo | 9 - Cerniere coperchio |
| 5 - Comandi | 10 - Coltelli |

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 5 lt.
Lunghezza A	mm	245
Larghezza B	mm	260
Altezza max. C	mm	540
Capienza bicchiere	lt	5
Giri coltelli	r.p.m.	14.000 / 24.000
Motore	W	750
Alimentazione	Mn	230V/50Hz
Peso netto	kg	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.

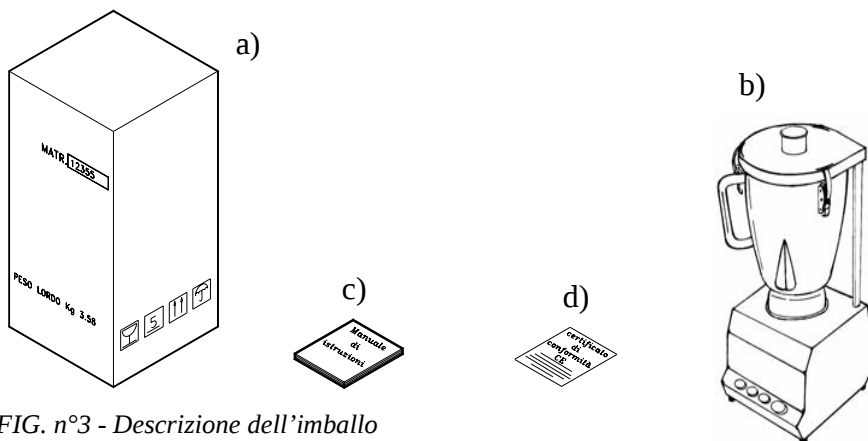


FIG. n°3 - Descrizione dell'imballo

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

FIG. n°4 - Targhetta tecnica - matricola

4.3 - SCHEMA ELETTRICO

4.3.1 - Schema impianto elettrico

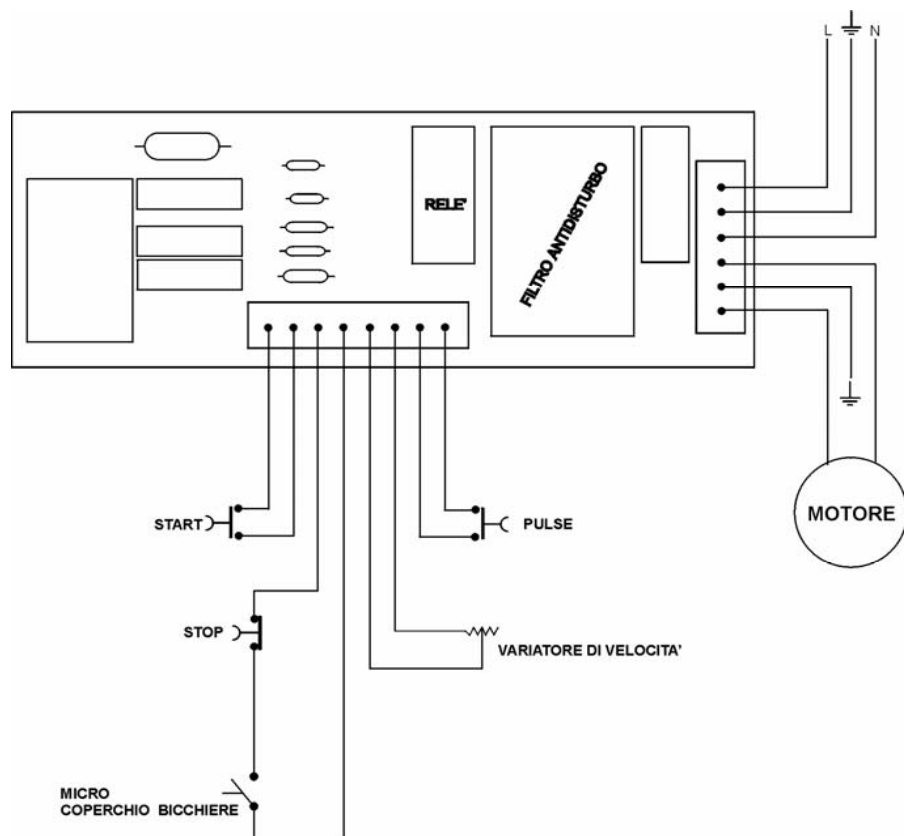


FIG. n°5 - Schema elettrico

4.4 - CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

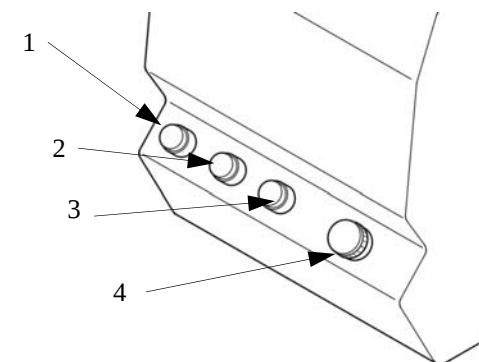
Prima di procedere al collaudo dell'apparecchio, assicurarsi che il bicchiere sia nella sua giusta posizione, cioè quando il supporto del micro si trova nell'area di azione dopodichè provare il funzionamento con la seguente procedura (vedi FIG. n°6):

- 1 azionare il frullatore premendo il pulsante start (1), e successivamente il pulsante stop (2);
- 2 azionare il pulsante di marcia pulse (3), a brevi impulsi;
- 3 controllare la rotazione dei coltelli, sempre con bicchiere inserito, variando la velocità ruotando la manopola del variatore;
- 4 controllare se rimuovendo il bicchiere l'apparecchio cessa di funzionare.

CAP. 5 - USO DELLA MACCHINA

5.1 - COMANDI

I comandi sono disposti sul corpo della macchina come evidenziati nella figura sotto riportate.



- 1 Pulsante verde START;
- 2 Pulsante rosso STOP;
- 3 Pulsante bianco PULSE;
- 4 manopola variatore di velocità.

FIG. n°6 - Posizione comandi

5.2 - CARICAMENTO DEL PRODOTTO

La merce da frullare 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 tappo (rif.1 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 molto grossi sminuzzarli manualmente prima di inserirli;
- 3 assicurarsi che il bicchiere sia inserito in modo corretto prestando attenzione alla posizione del supporto micro;
- 4 riposizionare il coperchio ed eventualmente il tappino;
- 5 assumere una posizione corretta in modo da evitare incidenti (vedi FIG. n°7): il corpo deve essere perpendicolare al piano di lavoro; le mani non devono forzare i componenti della macchina od ostacolare i movimenti della stessa.

In ogni caso non appoggiarsi alla macchina evitando di assumere posizioni tali che comportino il contatto diretto con la macchina;

- 6 avviare la macchina premendo il pulsante start (rif.1 - FIG.n°6) e, se necessario, aumentare la velocità ruotando la manopola del variatore di velocità. Se si devono tagliare o sminuzzare parzialmente dei prodotti, avviare la macchina premendo a intervalli il pulsante pulse (rif.3 - FIG.n°6), (pulsante ad impulsi manuali) per lavorazioni brevi;
- 7 introdurre dal foro del coperchio eventuali aggiunte di prodotto durante la lavorazione;
- 8 al termine della lavorazione portare la manopola del variatore di velocità a "O", quindi fermare la macchina premendo il pulsante di stop rif.2 - FIG.n°6;
- 9 togliere con cautela il bicchiere.

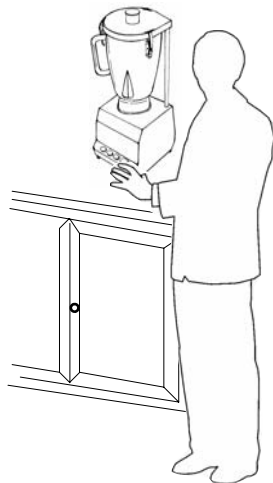


FIG.n°7 - Posizione corretta

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.

Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia è necessario:

- a) scollegare la spina di alimentazione dalla rete per isolare completamente la macchina dal resto dell'impianto;
- b) portare a "0" il variatore di velocità.

6.2 - PROCEDURA DA SEGUIRE PER LA PULIZIA DELLA MACCHINA

6.2.1 - pulizia del porta coltelli e del bicchiere (vedi FIG. n°8-9)

Per la pulizia del porta coltelli è necessario:

- a) sganciare con cautela il bicchiere dal corpo della macchina;
- b) svitare la ghiera (1) posta sotto il porta coltelli (2) dal bicchiere, prestando molta **ATTENZIONE** al contatto con i coltelli.

Una volta rimossi i componenti, pulirli con acqua tiepida e detersivo neutro.

Il bicchiere e il porta coltelli vanno lavati con acqua calda e detersivi neutri ogni qualvolta debbano rimanere inutilizzati per più di due ore o almeno una volta al giorno.

Non lavare alcun componente del frullatore in lavastoviglie.

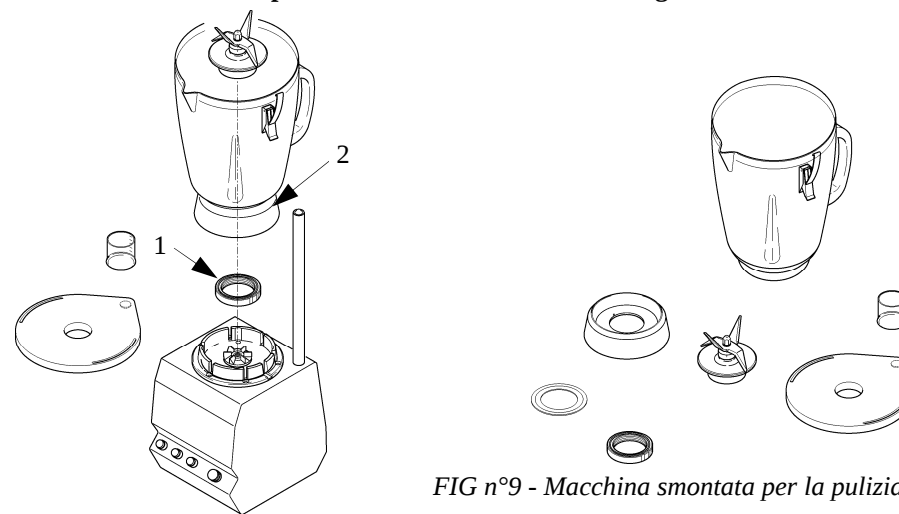


FIG n°9 - Macchina smontata per la pulizia

FIG.n°8 - Rimozione del porta coltelli

6.2.2 - pulizia del coperchio e del tappo

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

6.2.3 - pulizia generale

NB.: Scollegare la presa di alimentazione

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.

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 - SMALTIMENTO

Una volta messa fuori servizio, la macchina può essere tranquillamente eliminata. Per un corretto smaltimento della macchina, rivolgersi ad una qualsiasi Azienda addetta a tale servizio osservando attentamente i materiali utilizzati per i vari componenti **(vedere cap. 1 par. 3.2)**.