

12/2010

Mod: F6S/XB

Production code: Sirio 1 (NERO) 120W 65582642HL



Diamond
catering equipment

Llenar el vaso con agua caliente a 60°C con detergente neutro y hacer funcionar la batidora por 1 minuto aproximadamente. Cambiar el agua sin agregar detergente y hacer funcionar nuevamente la batidora por otros dos ciclos del mismo tiempo.

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.

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.

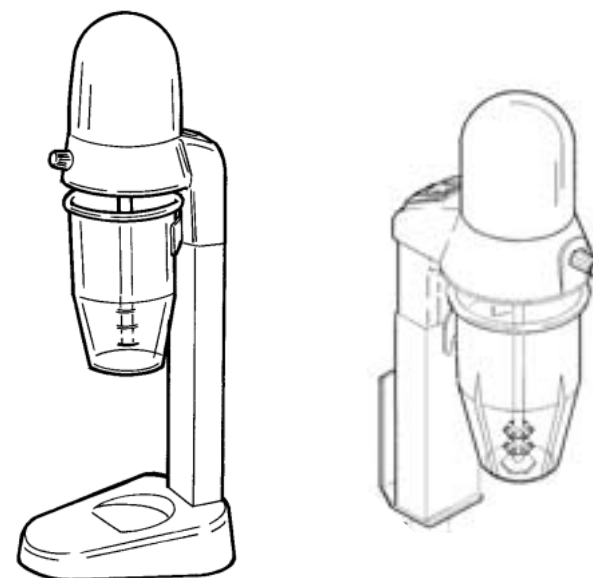
El usuario que desee deshacerse del aparato debe entonces contactar al productor y seguir el sistema que éste ha adoptado para la recogida diferenciada del aparato al final de su vida útil.

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.



MANUAL DE INSTRUCCIONES, PARA EL USO Y MANTENIMIENTO



Ed. 12/2008

Frappè

PREMISA

- *El presente manual ha sido redactado para suministrar al Cliente 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 CAPÍTULOS

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 - 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. 6
2.1 - ESPACIO OCUPADO, PESO, CARACTERÍSTICAS ...	
CAP. 3 - RECEPCIÓN DE LA MÁQUINA	pág. 7
3.1 - ENVÍO DE LA MÁQUINA	
3.2 - CONTROL DEL EMBALAJE EN LA RECEPCIÓN	
3.3 - ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE	
CAP. 4 - LA INSTALACIÓN	pág. 8
4.1 - UBICACIÓN DE LA MÁQUINA	
4.2 - CONEXIÓN ELÉCTRICA (con motor monofásico)	
4.2.1- El batidor con motor monofásico	
4.3 - ESQUEMA ALÁMBRICO	
4.4 - CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO	
CAP. 5 - USO DE LA MÁQUINA	pág. 10
5.1 - MANDOS	
5.2 - CARGA Y ELABORACIÓN DEL PRODUCTO	

- mucho cuidado en los soportes apropiados.
2. Asegurarse que el vaso esté estable y bien introducido.
3. Accionar entonces la posición “I” de puesta en marcha.
4. En el caso de la batidora VV regular la velocidad de los batidores por medio del variador, (cambiar gradualmente la velocidad del mínimo al máximo permitido).
5. Evitar de hacer funcionar al vacío la batidora.
6. Cuando se ha finalizado la elaboración, llevar al mínimo la velocidad del variador, y detener la máquina colocando el interruptor en la posición “0” de detención y quitar con cuidado el vaso.
7. El tiempo de funcionamiento debe ser limitado a 10 minutos para evitar un sobrecalentamiento del motor. Después de un período de descanso de aproximadamente 10min., se podrá poner nuevamente en funcionamiento la máquina.

CAP. 6 - LIMPIEZA ORDINARIA

Antes de iniciar el capítulo es importante tener en cuenta la siguiente aclaración: La línea de las batidoras está dotada de medidas de seguridad de norma para las protecciones eléctricas y mecánicas ya sea en la fase de funcionamiento que en la fase de limpieza y mantenimiento. Existen, de cualquier modo, los **RIESGOS RESÍDUOS** que no se pueden eliminar totalmente; los mismos se refieren al peligro de golpe que derivan del contacto accidental con los batidores de elaboración, y otras partes cortantes, durante las operaciones de limpieza y mantenimiento.

6.1 - GENERALIDADES - ¡ATENCIÓN! -

Antes de realizar cualquier operación de limpieza es necesario:

- a) Desconectar el enchufe de alimentación de la red para aislar completamente la máquina del resto de la instalación.
- b) Llevar a “0” el interruptor.

La batidora 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.

El lavado del cuerpo de la máquina, en el lugar de trabajo, puede ser realizado con un estropajo húmedo enjuagado frecuentemente en agua.

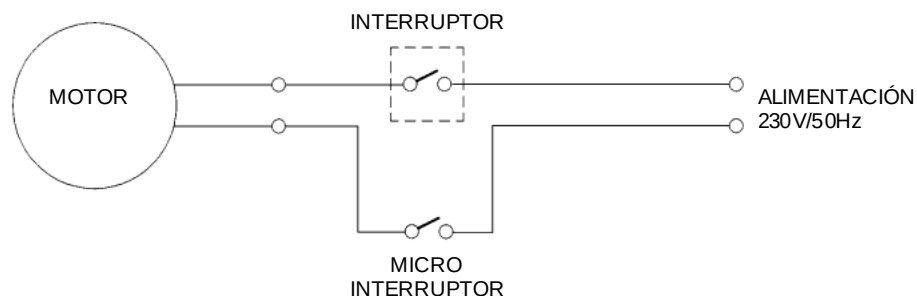
6.2 - LIMPIEZA GENERAL

Enjuagar frecuentemente el vaso y lavarlo en el lavavajillas con detergentes neutros cada vez que quede inutilizado por más de dos horas o por lo menos una vez al día.

La limpieza del eje y de los batidores (véase rif. n°8 y 9 - pag. 5 - FIG. n°1) debe efectuarse cada vez que la batidora quede inutilizada por más de dos horas o como mínimo una vez al día.

4.3 - esquema eléctrico

FIG. n°6 - Esquema de la instalación eléctrica monofásica 230V.



4.4 - CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO

Antes de proceder con la prueba de la máquina asegurarse que el vaso se encuentre correctamente bloqueado, luego verificar el funcionamiento con el siguiente procedimiento:

1. Accionar el interruptor en la posición de marcha “I” y en la posición de detención “0” (véase FIG. n°8);
2. Controlar la rotación de los batidores, siempre con el vaso introducido, alternando la posición del interruptor en la posición “I” y “0”;
3. En el caso de la batidora VV, controlar el funcionamiento correcto del motor y del variador de velocidad;
4. Controlar si quitando el vaso la máquina se apaga.

CAP. 5 - USO DE LA MÁQUINA

5.1 - MANDOS

El mando de encendido está ubicado sobre la parte superior del vástago, en el caso de la batidora VV sobre el lado frontal de la cabeza se encuentra el variador (véase FIG. n°8).

1. Interruptor de báscula, el mismo puede asumir dos posiciones;
 - a) de marcha “I”;
 - b) de detención “0”.
2. Variador para la regulación de la velocidad de los batidores.

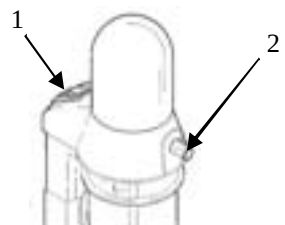


FIG. n°7 - Posición mandos

5.2 - CARGA Y ELABORACIÓN DEL PRODUCTO

NOTA: Los alimentos que se deben batir se cargan dentro del vaso solo con el interruptor de encendido en la posición “0”.

1. Una vez que se han introducido los ingredientes en el vaso, introducirlo con

CAP. 6 - LIMPIEZA ORDINARIA

pág. 11

- 6.1 - GENERALIDADES
- 6.2 - LIMPIEZA GENERAL

CAP. 7 - MANTENIMIENTO

pág. 12

- 7.1 - GENERALIDADES
- 7.2 - CABLE DE ALIMENTACIÓN

CAP. 8 - DESMANTELAMIENTO

pág. 12

- 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 batidora 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.
- Aunque si sobre la máquina se han instalado dispositivos de seguridad en los puntos peligrosos, evitar el acercamiento de las manos a las partes en movimiento.
- 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 batidora (y por lo tanto se quitan las protecciones), evaluar atentamente los riesgos resúdos.
- 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 batidora 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 la batidora para productos congelados o cualquier otro producto que no sea alimenticio.
- **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

Refiriéndonos a las seguridades de tipo mecánica, la batidora responde a las directivas CEE 2006/42.

Las seguridades se obtienen con:

- vaso (véase 1.3.3 composición de la máquina)

1.2.2 - seguridades eléctricas

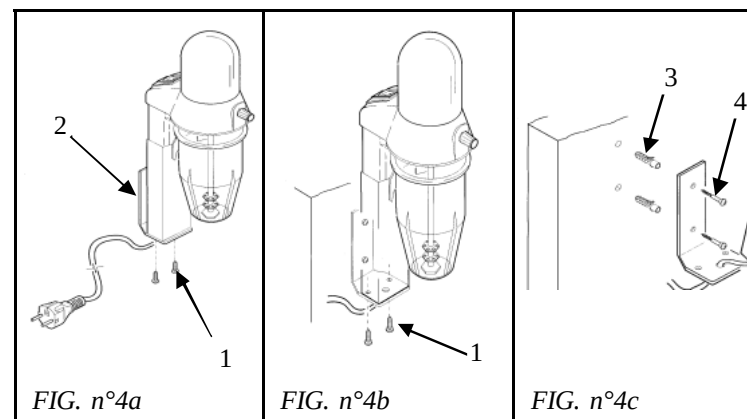
La batidora está provista de un micro mecanismo, que interrumpe su funcionamiento, en el caso que el usuario quite descuidadamente el vaso, y vuelve a encender automáticamente la máquina cuando se lo coloca en su lugar.

debe estar a una altura de 80 cm.

La pared sobre la cual se instalará la batidora P debe tener en cuenta las dimensiones del espacio que ocupa (véase cap. 2), por lo tanto debe tener una amplitud suficiente, debe ser sólida, seca, y asegurar libertad de movimiento y la posibilidad de realizar una eventual limpieza y un posible mantenimiento. Para la instalación della batidora tener presente las siguientes instrucciones:

1. quitar los dos tornillos (1) que fijan la máquina al soporte que se fija a la pared (2) (véase FIG. n°5a);
2. introducir los dos tornillos (3) en los agujeros de la pared de apoyo, fijar el soporte de fijación a la pared con los dos tornillos (4);
3. fijar nuevamente la máquina al soporte de fijación de pared por medio de los dos tornillos (1).

INSTALACIÓN BATIDORA A LA PARED



4.2 - CONEXIÓN ELÉCTRICA

4.2.1 - la batidora con motor monofásico

La batidora se suministra con un cable de alimentación con sección 3x1mm²; longitud 1.5 m y un enchufe “SHUKO”.

Conectar la batidora 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 que se señalan en la placa técnica - matrícula (FIG. n°6) correspondan a los datos indicados en los documentos de entrega y de acompañamiento.

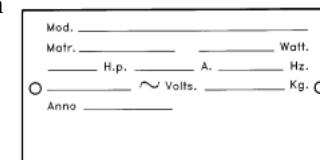


FIG. n°5 - Placa técnica - matrícula

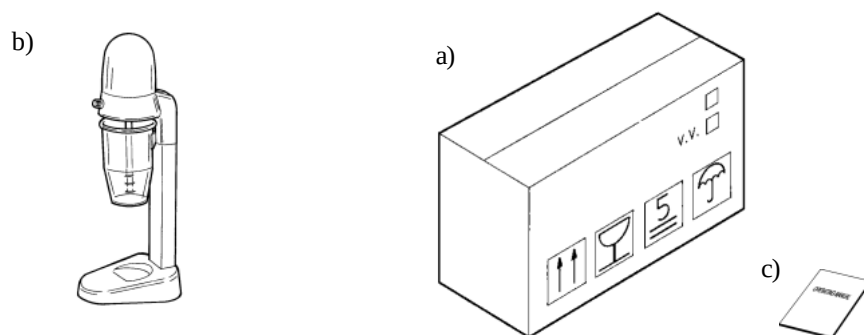
CAP. 3 - RECEPCIÓN DE LA MÁQUINA

3.1 - EXPEDICIÓN DE LA MÁQUINA (véase FIG. nº3)

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

- a) caja externa de cartón resistente;
- b) la máquina;
- c) el presente manual.

Además, en el interior de la caja, se encontrará el material de embalaje de la máquina, constituido por encastrés de cartón o espuma poliuretánica.



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 apertura controlando que dentro se encuentre todo el material (véase FIG. nº3). 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 los 3 días de la fecha de entrega, indicada en los documentos, hacer un informe preciso de los eventuales daños sufridos en la máquina.

3.3 - ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE

Los componentes del embalaje (cartón, eventuales pallets, flejes de plástico y espuma poliuretánica) 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 debe colocar la batidora debe tener en cuenta las dimensiones de apoyo indicadas en la Tab. 1 (según el modelo), y tener por lo tanto una capacidad suficiente; debe estar bien nivelado, seco, sólido, estable y

1.3 - DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

1.3.1 - descripción general

La línea de batidoras, ha sido proyectada y realizada por nuestra empresa, con la precisa finalidad de 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;
- posibilidad de trabajar de modo alternado, 10min. encendida y 10min. apagada;
- máximo rendimiento gracias al exclusivo sistema de tres batidores;
- solidez y estabilidad de todos los componentes;
- máxima silenciosidad;
- gran maniobrabilidad.

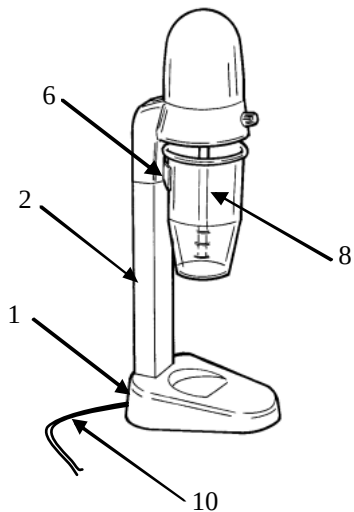
1.3.2 - características constructivas

La batidora está construida de ABS cromado y aleación de aluminio (Peraluman Mg 5) tratada anódicamente (anodización: proceso electrolítico puesto a punto para aumentar el espesor y estabilizar la película de óxido para algunos metales y aleaciones; se usa sobretodo con el aluminio y sus aleaciones), la misma garantiza el contacto con los alimentos, evitando que los ácidos y las sales se adhieran y garantizando también una gran resistencia a la oxidación.

1.3.3 - composición de la máquina

FIG. nº1 - Vista general de la batidora

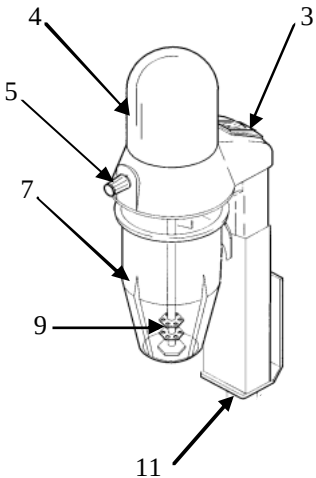
Batidora



LEYENDA:

1	Base	7	Vaso
2	Vástago	8	Eje
3	Interruptor ON/OFF	9	Batidores
4	Cabeza	10	Cable de alimentación
5	Variador de velocidad	11	Soporte unión pared
6	Soporte vaso		

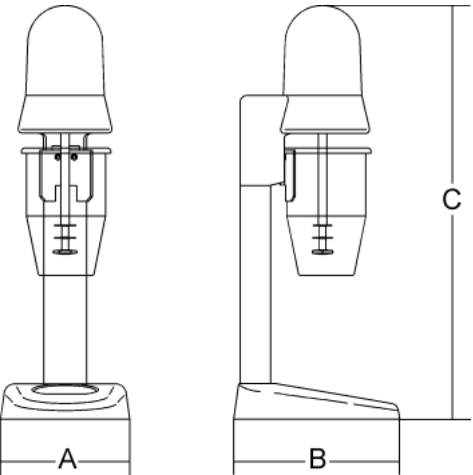
Batidora P



CAP. 2 - DATOS TÉCNICOS

2.1 - ESPACIO OCUPADO, PESO, CARACTERÍSTICAS ...

FIG. nº2 - Disegni d'ingombro



TAB. nº1 - MEDIDAS DEL ESPACIO OCUPADO Y CARACTERÍSTICAS

	Potencia	Alimentación	Motor	Capacidad vaso	AxBxC	Peso neto
	Watt/Hp		r.p.m.	lt.	mm	kg
Frappè 1	100/0,14	230V 50/60Hz	14.000	0,65	150x195x485	2,5
Frappè 2	100/0,14 x 2	230V 50/60Hz	14.000	0,65 x 2	300x195x485	5
Frappè P	100/0,14	230V 50/60Hz	14.000	0,65	110x150x360	2
Frappè 1 VV	100/0,14	230V 50/60Hz	4.000 ÷ 14.000	0,65	150x195x485	2,5
Frappè 2 VV	100/0,14 x 2	230V 50/60Hz	4.000 ÷ 14.000	0,65 x 2	300x195x485	5
Frappè 1 900cc	120/0,16	230V 50/60Hz	14.000	0,9	150x195x530	2,7
Frappè 2 900cc	120/0,16 x 2	230V 50/60Hz	14.000	0,9 x 2	150x195x530	5,2
Frappè 1 VV 900cc	120/0,16	230V 50/60Hz	4.000 ÷ 14.000	0,9	300x195x530	2,7
Frappè 2 VV 900cc	120/0,16 x 2	230V 50/60Hz	4.000 ÷ 14.000	0,9 x 2	300x195x530	5,2

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.