

12/2010

# Mod: T1/VB

Production code: Dragone VV (NERO) 65257102HL



**Diamond**  
catering equipment

## ***CAP. 7 - MANTENIMIENTO***

### **7.1 - GENERALIDADES**

Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento es necesario: **desconectar el enchufe de alimentación de la red para aislar completamente el aparato 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 - CUCHILLAS**

Si las cuchillas no cortan, llamar el “CENTRO DE ASISTENCIA”.

## ***CAP. 8 - DESMANTELAMIENTO***

### **8.1 - PUESTA FUERA DE SERVICIO**

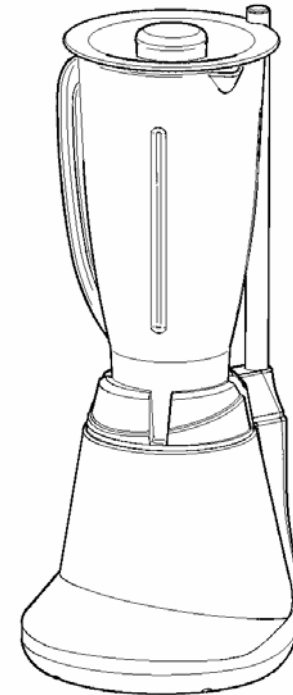
Si por algún motivo se decidiera poner fuera de servicio el aparato, asegurarse que sea inutilizable para cualquier persona: **extraer y cortar las conexiones eléctricas.**

### **8.2 - DESMANTELAMIENTO**

Una vez puesta fuera de servicio el aparato puede ser tranquilamente eliminado. Para un correcto desmantelamiento de la licuadora, dirigirse a cualquier Empresa encargada de dicho servicio observando atentamente los materiales utilizados para los distintos componentes (**véase cap. 1 par. 3.2**).

***CENTRO DE ASISTENCIA  
VENDEDOR AUTORIZADO***

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



***LICUADORA LT. 1,5***

## PREMISA

- El presente manual ha sido redactado para suministrar al **Ciente** todas las informaciones sobre el aparejo y sobre las normas aplicadas al mismo, como también las instrucciones de uso y de mantenimiento que permiten usar en modo mejor el aparejo, manteniendo íntegra la eficacia en el tiempo.
- Este manual es entregado a las personas propuestas para el uso de la máquina y a su mantenimiento.

## ÍNDICE DE LOS CAPÍTULOS

<b>CAP. 1 - INFORMACIONES SOBRE EL APAREJO</b>	pág. 4
1.1 - PRECAUCIONES GENERALES	
1.2 - SEGURIDADES INSTALADAS SOBRE EL APAREJO	
1.2.1 - seguridades mecánicas	
1.2.2 - seguridades eléctricas	
1.3 - DESCRIPCIÓN DEL APAREJO	
1.3.1 - descripción general	
1.3.2 - características constructivas	
1.3.3 - composición del aparejo	
<b>CAP. 2 - DATOS TÉCNICOS</b>	pág. 6
2.1 - ESPACIO OCUPADO, PESO, CARACTERÍSTICAS ...	
<b>CAP. 3 - RECEPCIÓN DEL APAREJO</b>	pág. 7
3.1 - EXPEDICIÓN DEL APAREJO	
3.2 - CONTROL DEL EMBALAJE EN EL MOMENTO DE LA RECEPCIÓN	
3.3 - ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE	
<b>CAP. 4 - LA INSTALACIÓN</b>	pág. 8
4.1 - UBICACIÓN DEL APAREJO	
4.2 - CONEXIÓN ELÉCTRICA MONOFÁSICA	
4.3 - CONEXIÓN ELÉCTRICA	
4.3.1 - Esquema de la instalación eléctrica monofásica	
4.3.2 - Esquema de la instalación eléctrica monofásica- con variador de velocidad	
4.4 - CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO	
<b>CAP. 5 - USO DEL APAREJO</b>	pág. 10
5.1 - MANDOS	
5.2 - CARGA DEL PRODUCTO	

## CAP. 6 LIMPIEZA ORDINARIA

### 6.1 - GENERALIDADES

- La limpieza del aparejo es una operación que se debe realizar por lo menos una vez al día o, si es necesario, con mayor frecuencia.
- La limpieza debe ser realizada escrupulosamente en todas las partes de la licuadora que se encuentran en contacto directo o indirecto con el alimento que se debe elaborar.
- El aparejo no debe limpiarse con hidrolimpiadoras o chorros de agua, sino con agua y detergentes neutros. No deben utilizarse utensilios, cepillos o cualquier otro objeto que pueda dañar la superficie del aparato.

—“ATENCIÓN!”—

Antes de realizar cualquier operación de limpieza es necesario:

- a) poner en “0” el interruptor.
- b) desconectar el enchufe de alimentación de red para aislar completamente el aparejo del resto de la instalación.

### 6.2 - PROCEDIMIENTO A SEGUIR PARA LIMPIAR EL APAREJO

**N.B. No lavar los componentes de la licuadora en el lavavajillas.**

#### 6.2.1 - limpieza del vaso (véase FIG. n°10)

Llenar el vaso con agua caliente a 60°C con detergente neutro y poner en funcionamiento la licuadora por aproximadamente 1 minuto. Cambiar el agua sin agregar detergente y poner en funcionamiento de nuevo la licuadora por otros dos ciclos con el mismo tiempo.

#### 6.2.2 - limpieza general (véase FIG. n°10)

**Nota: desconectar el enchufe de alimentación eléctrica**

Levantar la tapita de la tapa y limpiarla con agua tibia y detergente neutro.

Lavar el cuerpo de la licuadora con un paño húmedo en agua tibia y detergente neutro, enjuaguarlo frecuentemente con agua tibia..

**Cuando se termina, secar con cuidado todas las partes.**

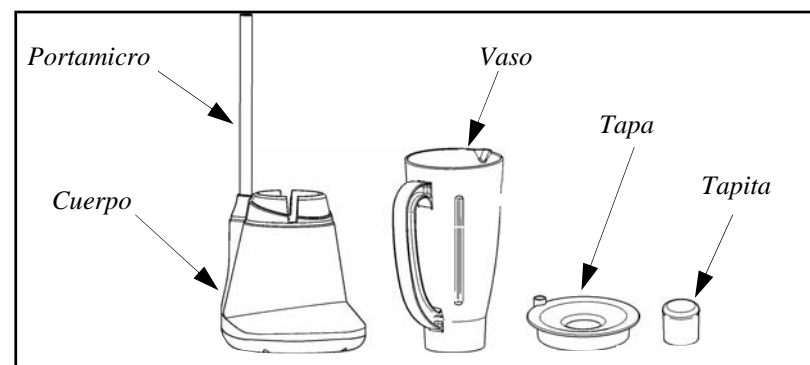
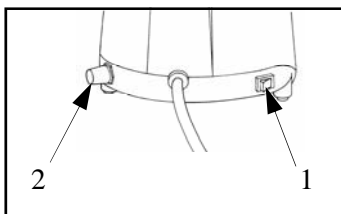


FIG n°10 - Aparejo desmontado para ser limpiado

## CAP. 5 - USO DEL APAREJO

### 5.1 - MANDOS

Los mandos están colocados en el cuerpo del aparejo como se ve en la figura su-  
byacente.



- 1) Interruptor de báscula  
posición "I" de marcha  
posición "0" de detención
- 2) Variador de velocidad (en los mod.  
VV)

FIG. n°8 - Posición mandos

### 5.2 - CARGA DEL PRODUCTO

La mercadería que se debe licuar deberá ser desmenuzada y colocada en el vaso sólo cuando el motor del aparato está apagado, prestar atención a las cuchillas.

N.B.: No introducir productos con huesos, semilla o similares, si durante la elaboración se debe agregar producto, utilizar exclusivamente el orificio de la tapita (rif.2-FIG n°1).

El procedimiento es el siguiente:

- 1 Extraer la tapa del vaso;
  - 2 (**ATENCIÓN**) introducir el producto en el vaso prestando atención a las cuchillas, en el caso de productos gruesos, desmenuzarlos antes de introducirlos;
  - 3 Asegurarse que la tapa esté bien introducida prestar atención a la posición del soporte del micro, que para accionar la licuadora, debe respetar el rayo de acción del magneto, como se ilustra en la FIG. n°7;
  - 4 Asumir una correcta posición en modo de evitar accidentes (véase FIG. n°9): el cuerpo debe estar perpendicular al plano de trabajo. **No apoyarse nunca sobre el aparejo y evitar de asumir posiciones tales que puedan comportar contacto directo con el aparejo, utilizar la manija del vaso.**
  - 5 Poner en marcha la licuadora, presionando el pulsador "I" y si es necesario aumentar la velocidad, girar la empuñadura del variador de velocidad, si el vaso vibra excesivamente, sostenerlo por la manija..
  - 6 introducir por el orificio de la tapa (véase FIG. n°1-rif.5) eventuales agregados de producto durante la elaboración;
  - 7 terminada la elaboración, detener la licuadora presionando el pulsador "0";
  - 8 extraer con cuidado el vaso.
- **Posicionar el interruptor en "0" (off) y desconectar el enchufe de la alimentación eléctrica antes de mover el aparejo.**



FIG. n°9 - Posición correcta

## CAP. 6 - LIMPIEZA ORDINARIA

pág. 11

- 6.1 - GENERALIDADES
- 6.2 - PROCEDIMIENTOS A SEGUIR PARA LIMPIAR EL APAREJO
  - 6.2.1 - limpieza del vaso de la licuadora
  - 6.2.2 - limpieza general

## CAP. 7 - MANTENIMIENTO

pág. 12

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

## CAP. 8 DESMANTELAMIENTO

pág. 12

- 8.1 - PUESTA FUERA DE SERVICIO
- 8.2 - DESMANTELAMIENTO

## ÍNDICE DE LAS FIGURAS

FIG. n° 1	- Visión general del aparejo	pág. 6
FIG. n° 2	- Dibujos del espacio ocupado	pág. 6
FIG. n° 3	- Descripción del embalaje	pág. 7
FIG. n° 4	- Placa técnica - matrícula	pág. 8
FIG. n° 5	- Esquema eléctrico Mn	pág. 9
FIG. n° 6	- Esquema eléctrico Mn- con variador de velocidad	pág. 9
FIG. n° 7	- Posición correcta de la tapa	pág. 9
FIG. n° 8	- Posición de los mandos	pág. 10
FIG. n° 9	- Posición correcta	pág. 10
FIG. n° 10	- Aparejo desmontado para limpiarlo	pág. 11

## CAP. 1 - INFORMAZIONI SULLA STRUTTURA

### 1.1 - PRECAUCIONES GENERALES

- El aparato debe ser usado sólo 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 de personal, organizar con tiempo la formación de los mismos.
- Antes de realizar cualquier operación de limpieza o de mantenimiento, desconectar el enchufe del aparato de la red de alimentación eléctrica.
- Cuando se interviene para el mantenimiento o la limpieza del aparato (y por lo tanto se extraen las protecciones), evaluar atentamente los riesgos colaterales.
- Durante el mantenimiento o la limpieza, mantener la mente concentrada en las operaciones que se están desarrollando en curso.
- Controlar regularmente el estado del cable de alimentación; un cable desgastado o asimismo no íntegro representa un grave peligro de naturaleza eléctrica.
- Si el aparato demostrara o presentara un mal funcionamiento se aconseja no usarla, y no intervenir directamente para arreglarla y llamar el “Centro de Asistencia”
- No emplear el aparato con productos congelados, masas, productos con huesos o con productos no alimenticios.
- No introducir las manos u otros objetos en el vaso cuando el aparato está funcionando.
- Para mover el aparato, colocar el interruptor en la posición “0” (off) y desconectar el enchufe de la alimentación eléctrica.
- El constructor no se responsabiliza en los siguientes casos:
  - ⇒ venga manipulado el aparato por personal no autorizado;
  - ⇒ vengas sustituidos componentes con otros no originales;
  - ⇒ no se cumplan **atentamente** las instrucciones presentes en el manual;
  - ⇒ las superficies del aparato sean tratadas con productos inadaptos.

### 1.2 - SEGURIDADES INSTALADAS SOBRE EL APAREJO

#### 1.2.1 - seguridades mecánicas

Por lo que se refiere a las seguridades de naturaleza mecánica, el aparato está provisto de un micro magnético que detiene el aparato cuando se levanta la tapa del vaso (*vedi FIG. n°1*), y no permite el encendido hasta que no se coloca de nuevo la tapa en la posición correcta.

#### 1.2.2 - seguridades eléctricas

Por lo que se refiere a las seguridades de naturaleza eléctrica, el aparato descrito en este manual responde a las directiva CEE 73/23, 89/336, mod. CEE 91/368, 92/31, 93/44, 93/68 y a las normas CEE EN 60335-1, EN 55014.

No obstante el aparato está dotado con las medidas de norma para las protecciones

## 4.3 - ESQUEMAS ELÉCTRICOS

### 4.3.1 - Esquema de la instalación eléctrica monofásica

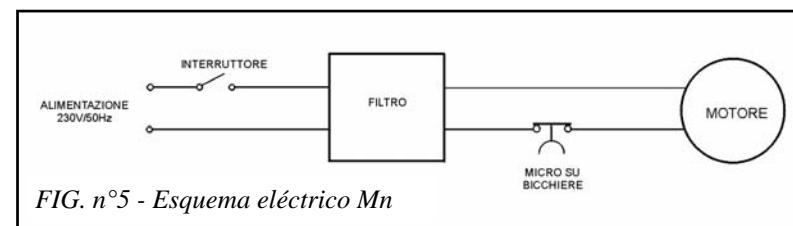


FIG. n°5 - Esquema elettrico Mn

### 4.3.2 - Esquema de la instalación eléctrica monofásica con variador de velocidad

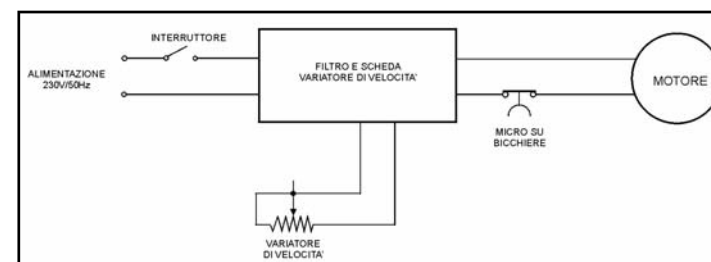


FIG. n°6 - Esquema elettrico Mn, con variador de velocidad

## 4.4 - CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO

Antes de proceder con el test de verificación asegurarse que la tapa esté en la posición justa, o sea que el soporte del micro esté alineado con el magneto (*véase FIG. n°7*) luego probar a ponerlo en funcionamiento siguiendo los siguientes pasos:

- 1 accionar el interruptor, llevándolo en la posición “I”;
- 3 controlar la rotación de las cuchillas, siempre teniendo el vaso introducido, girando la empuñadura, se está presente en el modelo para variar la velocidad.
- 4 controlar si cuando se saca la tapa, el aparato deja de funcionar.
- 5 Cuando se termina posicionar el interruptor en “0” de parada..

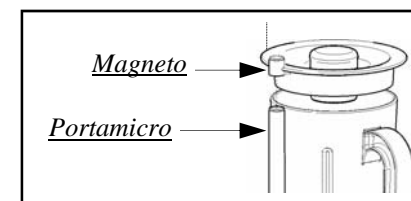


FIG. n°7 - Posición correcta de la tapa.

### 3.2 - CONTROL DEL EMBALAJE EN LA RECEPCIÓN

En el momento de la recepción del bulto, si el mismo no presenta daños externos, proceder con su 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 mencionar el daño al fletero, y dentro de los 3 días de la fecha de entrega, indicada en los documentos, realizar un detalle de los eventuales daños sufridos por el aparejo. **¡¡No volcar el embalaje!!** En el momento del transporte asegurarse que sea aferrado fuertemente por los 4 puntos fundamentales (manteniéndolo paralelo al piso).

### 3.3 - ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE

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

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

## CAP. 4 - LA INSTALACIÓN

### 4.1 - UBICACIÓN DEL APAREJO

El plano sobre el cual se instalará la licuadora debe tener en cuenta las medidas de apoyo indicadas en la Tab. 1 (en base al modelo), y tener por lo tanto una amplitud suficiente, debe estar bien nivelado, seco, liso, sólido, estable.

Además el aparejo debe estar colocado en un ambiente con humedad máx. 75% no salina y a una temperatura comprendida entre los +5°C y +35°C; de todos modos en ambientes que no comporten mal funcionamientos de la misma.

### 4.2 - CONEXIÓN ELÉCTRICA MONOFÁSICA

La licuadora se suministra con un cable de alimentación con sección 3x1,5 mm<sup>2</sup>; longitud 1.5 m y un enchufe "SHUKO".

Conectar la licuadora 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 indicados en la placa técnica - matrícula (FIG. n° 4) correspondan con los datos indicados en los documentos de entrega y de acompañamiento.

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

FIG. n°4 - Placa técnica- matrícula

eléctricas y mecánicas, (ya sea en fase de funcionamiento que en fase de limpieza y mantenimiento), existen igualmente algunos **RIESGOS COLATERALES (CEE 89/392 punto 1.7.2)** que no son totalmente eliminables, señalados en este manual bajo la forma de **ATENCIÓN**.

Los mismos se refieren al peligro de corte que derivan de la manipulación de las cuchillas cuando se carga el producto o cuando se limpia o cuando se afilan las cuchillas.

### 1.3 - DESCRIPCIÓN DEL APAREJO

#### 1.3.1 - descripción general

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

- máxima seguridad en el empleo, 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 licuadora que están en contacto con el producto, en modo de obtener una fácil y total limpieza como también facilidad en el desmontaje;
- máximo rendimiento gracias al exclusivo sistema de cuatro cuchillas;
- firmeza y estabilidad de todos los componentes;
- máxima silenciosidad;
- gran manejabilidad.

#### 1.3.2 - características constructivas

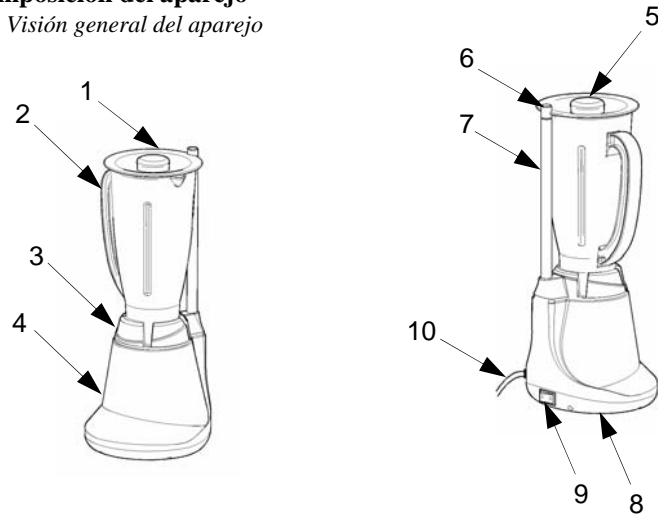
Cuerpo de ABS, tapa de goma y tapita de lexan.

Las cuchillas son de acero de cuchillería (AISI 420), las mismas cortan, desmenuzan, licuan sin tener que cambiar de accesorio.

Vaso graduado de lexan, dotado de manija para facilitar el manejo y la extracción.

### 1.3.3 - Composición del aparejo

FIG. n°1 - Visión general del aparejo



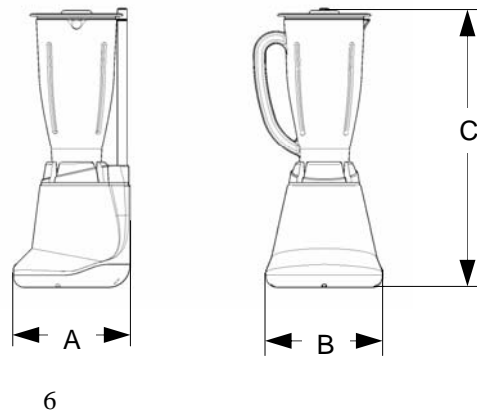
#### LEYENDA:

- 1 - Tapa
- 2 - Vaso
- 3 - Soporte vaso
- 4 - Cuerpo
- 5 - Tapita
- 6 - Micro en la tapa
- 7 - Soporte micro
- 8 - Tapa inferior
- 9 - Interruptor 0/1
- 10 - Cable de alimentación
- 11 - Variador de velocidad

### 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.	Licuadora lt. 1,5
Longitud A	mm	213
Ancho B	mm	200
Altura max. C	mm	460
Capacidad vaso	l.	1,5
Giros de las cuchillas	g/l'	16.000
Motor	W	300
Alimentación	Mn	230V/50Hz
Peso neto	kg	2,7

**ATENCIÓN:** Las características eléctricas para las cuales está predispuetoo el aparejo, son indicadas en una placa aplicada en la parte trasera del aparejo; antes de realizar la conexión véase **4.2 conexión eléctrica**.

### CAP. 3 - RECEPCIÓN DEL APAREJO

#### 3.1 - EXPEDICIÓN DEL APAREJO (véase FIG. n°3)

La licuadora sale de nuestros almacenes cuidadosamente embalada, el embalaje está constituido por: a) caja de cartón resistente, con encastrés; b) la licuadora; c) el presente manual; d) certificado de conformidad CE.

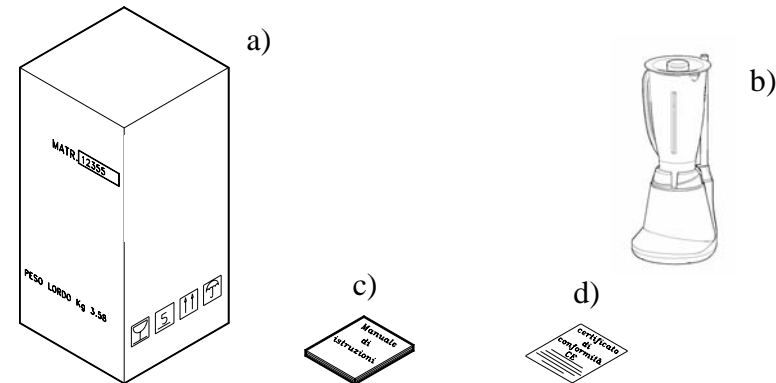


FIG. n°3 - Descripción del embalaje