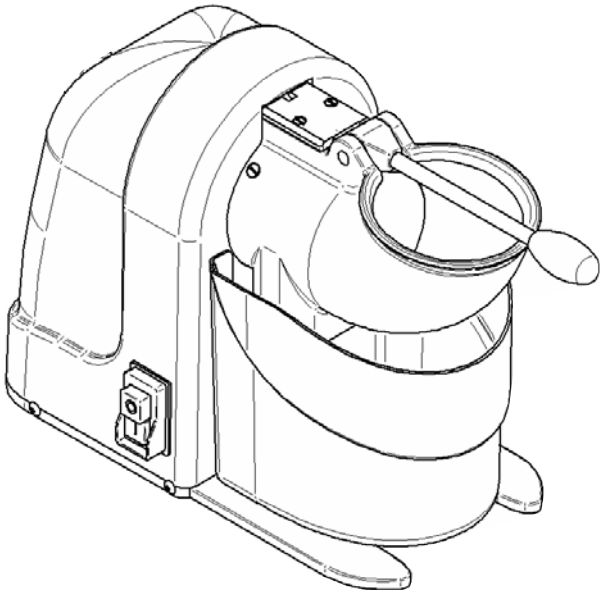
CENTRO DI ASSISTENZA
RIVENDITORE AUTORIZZATO

MANUALE DI ISTRUZIONI, PER USO E MANUTENZIONE



11/2003

TRITAGHIACCIO

abbassare la leva.

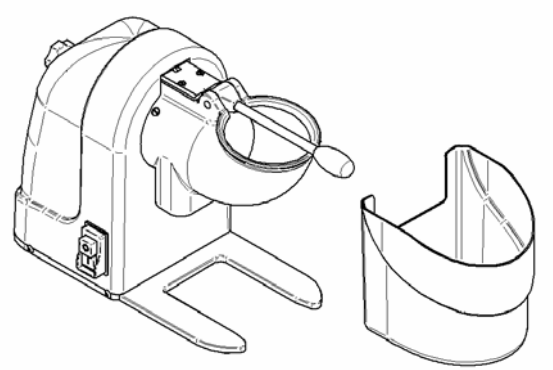


FIG. n°9 - Componenti estraibili per la pulizia

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 - COLTELLO
Verificare periodicamente lo stato del coltello, in caso di sostituzione contattare 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: **togliere il coltello, 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).**

5.4 - REGOLAZIONE DELLO SPESSORE DEL COLTELLO

La procedura per regolare lo spessore del coltello è la seguente:

1) portare a “0” l’interruttore.
2) scollegare la spina di alimentazione dalla rete per isolare completamente la macchina dal resto dell’impianto.
3) Inserire la chiavetta nel foro posto sul lato posteriore del tritaghiaccio (*vedi FIG. n°7*) e ruotare in senso orario o antiorario la chiavetta, controllando la variazione dello spessore del coltello dalla bocca di carico, con la leva alzata.
4) Una volta impostato lo spessore desiderato, togliere la chiavetta dal foro e inserire la spina per iniziare ad utilizzare il tritaghiaccio.

CAP. 6 - PULIZIA ED ASCIUGATURA

6.1 - GENERALITA’

- La macchina non necessita di particolari pulizie.
- L’asciugatura della macchina è una operazione da eseguire alla fine di ogni ciclo lavorativo.
- La pulizia deve essere curata per tutte le parti della macchina utilizzando esclusivamente una spugna o un panno assorbente.
- 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.

”ATTENZIONE!”

Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia è necessario:

a) portare a “0” l’interruttore.
b) scollegare la spina di alimentazione dalla rete per isolare completamente la macchina dal resto dell’impianto.

6.2 - PROCEDURA DA SEGUIRE PER LA PULIZIA DELLA MACCHINA

N.B. *Non lavare alcun componente del tritaghiaccio in lavastoviglie.*

Prima di iniziare la pulizia del tritaghiaccio estrarre il contenitore dalla sede, per poterlo pulire interamente.
La pulizia del corpo della macchina e della bocca di carico/scarico, può essere esegiuta con detersivo neutro e un panno umido risciacquato frequentemente con acqua tiepida.

***ATTENZIONE*: una volta pulito il tritaghiaccio in tutte le sue parti, asciugare bene e riposizionare il contenitore nella sua sede e**

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 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 - Schema impianto elettrico monofase
4.4 - CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

CAP. 5 - USO DELLA MACCHINA pag. 11
5.1 - COMANDI
5.2 - POSIZIONE DEI MICRO DI SICUREZZA SUL TRITAGHIACCIO
5.3 - CARICAMENTO DEL PRODOTTO

5.4 - REGOLAZIONE DELLO SPESSORE DEL COLTELLO

CAP. 6 - PULIZIA ED ASCIUGATURA pag. 13
6.1 - GENERALITA'
6.2 - PROCEDURA DA SEGUIRE PER LA PULIZIA DELLA MACCHINA

CAP. 7 - MANUTENZIONE pag. 14
7.1 - GENERALITA'
7.2 - CAVO DI ALIMENTAZIONE
7.3 - COLTELLO

CAP. 8 - SMANTELLAMENTO pag. 14
8.1 - MESSA FUORI SERVIZIO
8.2 - SMALTIMENTO

INDICE DELLE FIGURE

FIG. n° 1 - Veduta generale della macchina pag. 6
FIG. n° 2 - Disegni d'ingombro pag. 7
FIG. n° 3 - Descrizione dell'imballo pag. 8
FIG. n° 4 - Targhetta tecnica - matricola pag. 9
FIG. n° 5 - Schema elettrico Mn pag. 10
FIG. n° 6 - Comandi pag. 11
FIG. n° 7 - Posizioni micro di sicurezza pag. 11
FIG. n° 8 - Posizione corretta pag. 12
FIG. n° 9 - Componenti estraibili per la pulizia pag. 14

5.3 - CARICAMENTO DEL PRODOTTO

ATTENZIONE!

Il ghiaccio da tritare va caricato nella bocca di carico solamente a motore fermo.

N.B.: la quantità di ghiaccio da inserire non deve fuoriuscire dalla bocca di carico, altrimenti il micro magnete della leva non riesce a fare contatto e la macchina non si accende.

La procedura è la seguente:

1. Assicurarsi che il contenitore sia posizionato correttamente, in modo da far contatto con il micro;
2. alzare la leva in modo da aprire il coperchio della bocca di carico;
3. inserire il ghiaccio, prestando attenzione alla quantità, il coperchio si deve poter chiudere;
4. azionare la macchina tramite l'interruttore, premendo il pulsante "I";
5. effettuare una leggera pressione sulla leva fino al passaggio completo del ghiaccio nel coltello;
6. assumere una posizione corretta in modo da evitare incidenti (vedi *FIG. n°9)*: il corpo deve essere perpendicolare al piano di lavoro. **In ogni caso non appoggiarsi alla macchina evitando di assumere posizioni tali che comportino il contatto diretto con la macchina, ma utilizzare la leva.**
7. al termine della lavorazione fermare la macchina premendo il pulsante di arresto "0";
8. evitare di far funzionare a vuoto il tritaghiaccio;
9. togliere con cautela il contenitore di raccolta.
10. svuotato il contenitore di raccolta dal ghiaccio, riposizionatelo subito sotto la bocca di scarico, in quanto il ghiaccio rimasto all'interno della bocca con il tempo si scioglie e gocciolando nel piano d'appoggio potrebbe presentare dei rischi.
11. **Non movimentare la macchina se non con l'interruttore in posizione "0" (off) e la spina disinserita dall'alimentazione.**
12. **Se il ghiaccio tritato non è della consistenza desiderata, con l'ausilio della chiave (in dotazione con la macchina) si può regolare lo spessore del coltello per tritare il ghiaccio più o meno spesso.**

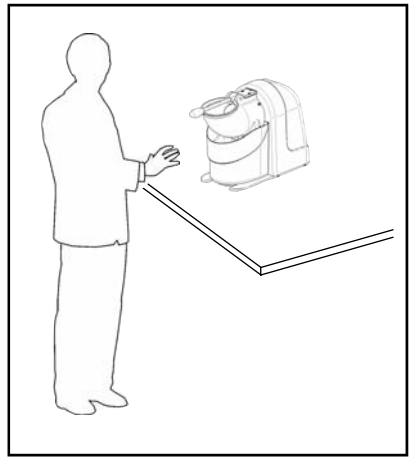


FIG. n°8 - Posizione corretta

CAP. 5 - USO DELLA MACCHINA

5.1 - COMANDI

I comandi sono disposti sul corpo della macchina come evidenziati di seguito.

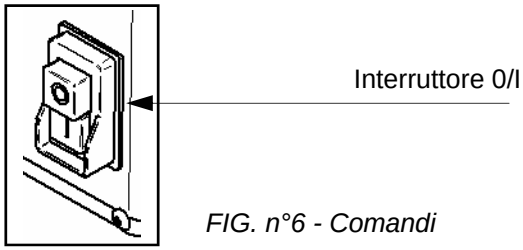


FIG. n°6 - Comandi

5.2 - POSIZIONE DEI MICRO DI SICUREZZA SUL TRITAGHIACCIO

a) *Micro magnetico:* blocca il funzionamento del tritaghiaccio se il magnete della vaschetta non reagisce con il micro interno alla macchina (devono essere allineati).
b) *Micro meccanico:* blocca la macchina quando viene inserita la chiave per la regolazione del coltello.
c) *Micro magnetico su leva:* blocca il funzionamento del tritaghiaccio quando la leva è alzata.

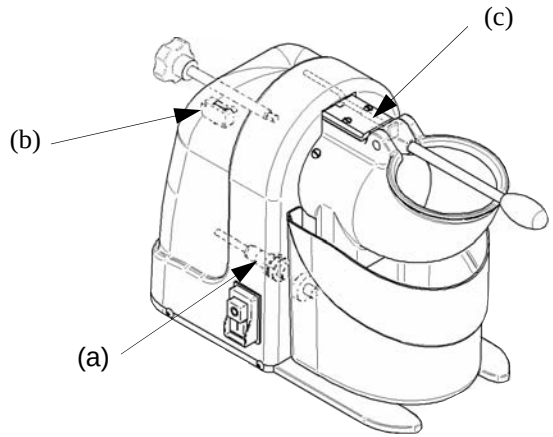


FIG. n°7 - Posizioni micro di sicurezza

CAP. 1 - INFORMAZIONI SULLA MACCHINA

1.1 - PRECAUZIONI GENERALI

- La macchina deve essere usata solo da personale addestrato che deve conoscere perfettamente le norme di sicurezza contenute in questo manuale.
- Nel caso si devesse 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".
- Impiegare l'apparecchio solo per tritare il ghiaccio.
- Non tentare di infilare le mani o altri oggetti nelle bocche di ingresso e scarico prodotto con la macchina in funzione.
- Non movimentare la macchina se non con l'interruttore in posizione "0" (off) e la spina disinserita dall'alimentazione.
- 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 elettriche (*vedi FIG. n°7*)

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

La macchina è provvista delle seguenti sicurezze:

- micro magnetico di sicurezza sulla vaschetta di raccolta;
- micro magnetico di sicurezza sulla leva;
- micro meccanico di sicurezza sul retro della macchina, che ne blocca il

funzionamento quando viene inserita la chiave per regolare lo spessore della lama.

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 dal contatto con il coltello durante la pulizia.

1.3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

1.3.1 - descrizione generale

Il tritaghiaccio è stato progettato e realizzato dalla nostra ditta con il preciso scopo di tritare il ghiaccio, esso inoltre garantisce:

- 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 nonchè facilità di smontaggio;
- robustezza e stabilità di tutti i componenti;
- grande maneggevolezza.

1.3.2 - caratteristiche costruttive

- Corpo e vaschetta in polistirolo alimentare termoformato PS.
- Scocca in ferro zincato.
- Bocca carico/scarico e leva in alluminio brillantato (piral UNI 6253).
- Base in alluminio brillantato UNI 5083.
- Coltello in acciaio AISI 420, temprato e nichelato.
- Piedini in gomma e viti in acciaio inox.

4.3 - SCHEMA ELETTRICO

4.3.1 - Schema impianto elettrico monofase

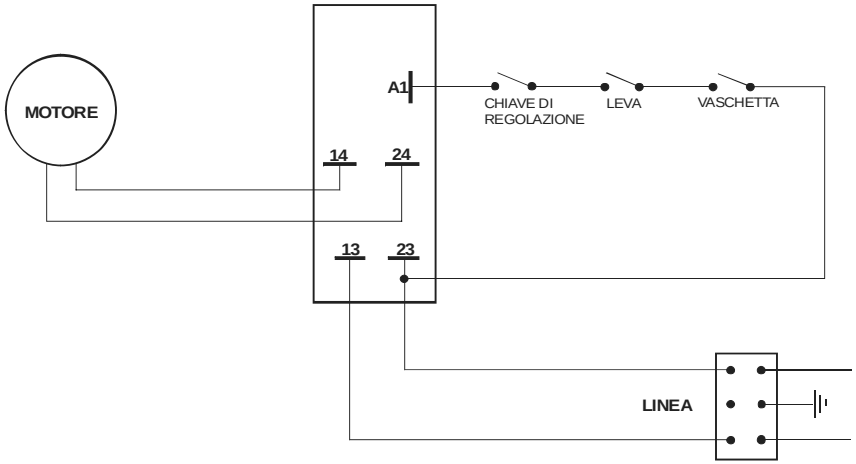


FIG. n°5 - Schema elettrico Mn

4.4 - CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

N.B. Prima di procedere al collaudo, assicurarsi che *(vedi FIG. n°7*):

a) il contenitore di raccolta sia nella sua giusta posizione, cioè quando il micro è allineato con il magnete (rif. a);
b) la chiave non sia inserita nella macchina (rif. b);
c) la leva sia abbassata quanto basta per reagire con il micro magnetico (rif.c);

dopodichè provare il funzionamento con la seguente procedura:

1. azionare l'interruttore premendo nella posizione "I";
2. controllare se rimuovendo il contenitore l'apparecchio cessa di funzionare.
3. controllare se alzando la leva l'apparecchio cessa di funzionare.
4. al termine portare l'interruttore nella posizione "0" di arresto.
5. Controllare se con la chiavetta inserita (rif. b) e tenendo le mani staccate dalla macchina, essa non parte *(FIG. n°7).*

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 dimensione di appoggio indicate sulla *Tab. 1*, 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 3x0,75 mm²; lunghezza 1.5 m e una spina "SHUKO".
Collegare la macchina 230 Volt 50 Hz, interponendo un interruttore differenziale - magnetotermico da 10A, Δ 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.

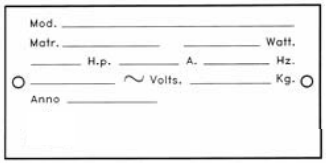
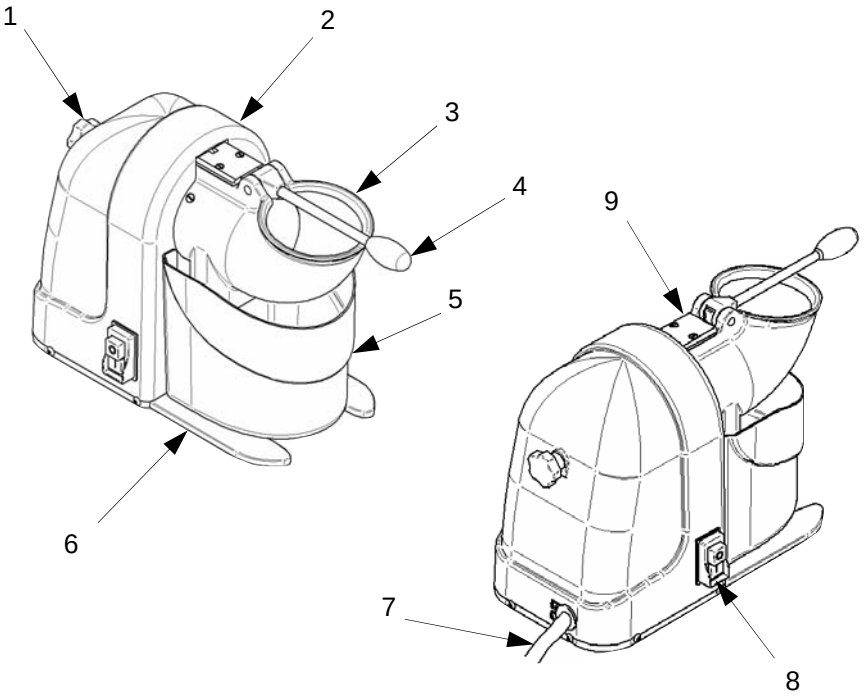


FIG. n°4 - Targhetta tecnica - matricola

1.3.3 - composizione della macchina

FIG. n°1 - Veduta generale della macchina



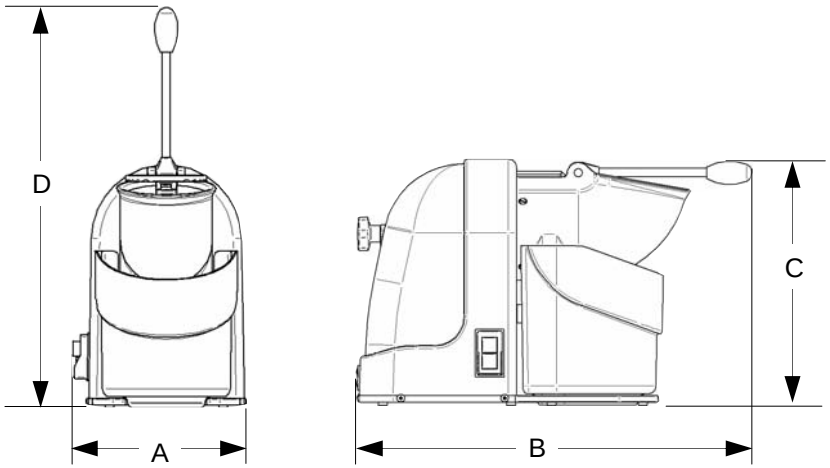
LEGENDA:

1. Chiavetta di regolazione lama
2. Corpo
3. Bocca di carico/scarico
4. Leva pressatrice
5. Contenitore prodotto lavorato
6. Base
7. Cavo di alimentazione
8. Interruttore 0/I
9. Supporto micro magnetico leva

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		**Tritaghiaccio**
Lunghezza B	*mm*	465
Larghezza A	*mm*	210
Altezza C	*mm*	295
Altezza max. D	*mm*	480
Potenza	*watt*	350
Alimentazione		230/50Hz
Giri min.	*r.p.m.*	1.500
Peso netto	*kg*	8,4

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*)

La macchina 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.**
e) chiavetta regolazione coltello.

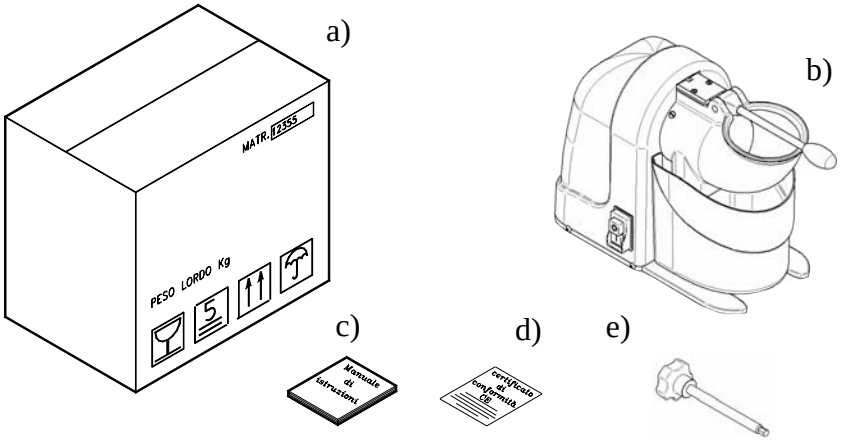


FIG. n°3 - Descrizione dell'imballo

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.