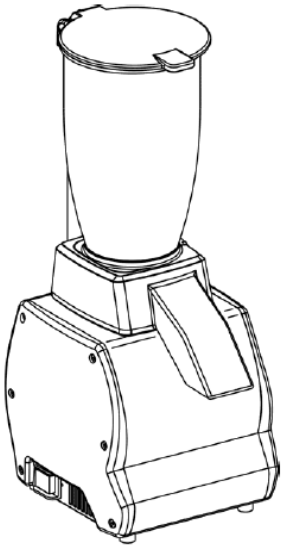
KAREL srl - Attrezzature e complementi
per la ristorazione
Professional food equipment
Via Colombi Guidotti 7/a
43126
Parma - Italia
Telefono +39.0521.992844
Fax +39.0521.293282
info@karelsrl.com - www.karelsrl.com

Iscrizione R.E.A. 132954
Registro imprese di Parma 00457550341
Codice fiscale e partita IVA IT 00457550341
Capitale sociale euro 100.000,00 i.v.
N. IVA oper.intracomunitarie IT 00457550341

CENTRO DI ASSISTENZA
RIVENDITORE AUTORIZZATO

MANUALE DI ISTRUZIONI,
PER USO E MANUTENZIONE



Ed. 04/2014

SPACCAGHIACCIO

KAREL srl - Attrezzature e complementi
per la ristorazione
Professional food equipment
Via Colombi Guidotti 7/a
43126
Parma - Italia
Telefono +39.0521.992844
Fax +39.0521.293282
info@karelsrl.com - www.karelsrl.com

Iscrizione R.E.A. 132954
Registro imprese di Parma 00457550341
Codice fiscale e partita IVA IT 00457550341
Capitale sociale euro 100.000,00 i.v.
N. IVA oper.intracomunitarie IT 00457550341

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 e meccaniche
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 DEL MICRO DI SICUREZZA SULLO SPACCAGHIACCIO
5.3 - CARICAMENTO DEL PRODOTTO
5.4 - REGOLAZIONE DELLO SPESSORE DEL GHIACCIO

8.2 - RAEE Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche



Ai sensi dell'art.13 del Decreto legislativo 25 luglio 2005 ,n.151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE,2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

KAREL srl - Attrezzature e complementi
per la ristorazione
Professional food equipment
Via Colombi Guidotti 7/a
43126
Parma - Italia
Telefono +39.0521.992844
Fax +39.0521.293282
info@karelsrl.com - www.karelsrl.com

Iscrizione R.E.A. 132954
Registro imprese di Parma 00457550341
Codice fiscale e partita IVA IT 00457550341
Capitale sociale euro 100.000,00 i.v.
N. IVA oper.intracomunitarie IT 00457550341

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.**

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 - RAEE Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche

KAREL srl - Attrezzature e complementi
per la ristorazione
Professional food equipment
Via Colombi Guidotti 7/a
43126
Parma - Italia
Telefono +39.0521.992844
Fax +39.0521.293282
info@karelsrl.com - www.karelsrl.com

Iscrizione R.E.A. 132954
Registro imprese di Parma 00457550341
Codice fiscale e partita IVA IT 00457550341
Capitale sociale euro 100.000,00 i.v.
N. IVA oper.intracomunitarie IT 00457550341

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 rompere 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 e meccaniche (*vedi FIG. n°7*)
Per quanto riguarda le sicurezze di natura elettrica e meccanica, la macchina descritta in questo manuale risponde alle direttive **CEE 2006/42** e **CEE 2006/95.**
La macchina è provvista delle seguenti sicurezze:

- micro magnetico di sicurezza sul coperchio di chiusura;
- fusibile di sicurezza in serie con l'alimentazione.

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

5.4 - REGOLAZIONE DELLO SPESSORE DEL GHIACCIO

La procedura per regolare lo spessore del ghiaccio è la seguente:
1) portare a "0" l'interruttore.
2) spostare le ghigliottina (*Fig. n.1 - rif.7*) in avanti o indietro per regolare lo spessore.
3) una volta impostato lo spessore desiderato si può iniziare ad utilizzare lo spaccaghiaccio.

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, 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 dello spaccaghiaccio in lavastoviglie.***

La pulizia del corpo della macchina e della bocca di scarico, può essere esegiuta con detersivo neutro e un panno umido risciacquato frequentemente con acqua tiepida.

ATTENZIONE: una volta pulito lo spaccaghiaccio in tutte le sue parti, asciugare bene e chiudere il coperchio bicchiere.

KAREL srl - Attrezzature e complementi
per la ristorazione
Professional food equipment
Via Colombi Guidotti 7/a
43126
Parma - Italia
Telefono +39.0521.992844
Fax +39.0521.293282
info@karelsrl.com - www.karelsrl.com

Iscrizione R.E.A. 132954
Registro imprese di Parma 00457550341
Codice fiscale e partita IVA IT 00457550341
Capitale sociale euro 100.000,00 i.v.
N. IVA oper.intracomunitarie IT 00457550341

5.3 - CARICAMENTO DEL PRODOTTO

ATTENZIONE!

Il ghiaccio da rompere va caricato nella bocca di carico solamente a motore fermo. Da utilizzare ESCLUSIVAMENTE cubetti di ghiaccio cavi 25x30 mm a –3°C prodotti da fabbricatore NO FREEZER.

N.B.: la quantità di ghiaccio da inserire non deve sporgere oltre il bordo del bicchiere, altrimenti la macchina non si accende.

La procedura è la seguente:

1. alzare il coperchio del bicchiere;
2. inserire il ghiaccio, prestando attenzione alla quantità, il coperchio si deve poter chiudere;
3. azionare la macchina tramite l'interruttore, premendo il pulsante "I";
4. 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 il coperchio.**
5. al termine della lavorazione fermare la macchina premendo il pulsante di arresto "0";
6. evitare di far funzionare a vuoto lo spaccaghiaccio;
7. assicurarsi che al termine dell'utilizzo della macchina, posizionare subito sotto la bocca di scarico un contenitore, in quanto il ghiaccio residuo all'interno della bocca con il tempo si scioglie e gocciolando nel piano d'appoggio potrebbe presentare dei rischi.
8. **Non movimentare la macchina se non con l'interruttore in posizione "0" (off) e la spina disinserita dall'alimentazione.**
9. **Se il ghiaccio rotto non è della consistenza desiderata, con l'ausilio della ghigliottina si può regolare lo spessore desiderato per rompere il ghiaccio più o meno grosso.**
10. Non lasciare per lungo tempo del ghiaccio all'interno del bicchiere, potrebbe omogeneizzarsi e impedire la rotazione del coltello, provocando gravi danni alla macchina.

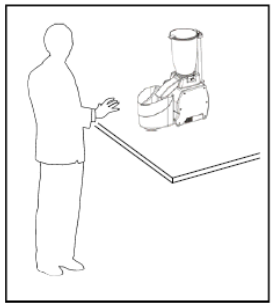


FIG. n°8 - Posizione corretta

manutenzione), esistono tuttavia dei **RISCHI RESIDUI** 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

Lo spaccaghiaccio è stato progettato e realizzato dalla nostra ditta con il preciso scopo di rompere il classico cubetto di ghiaccio max 25x30 mm, prodotto da fabbricatore (no freezer), 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

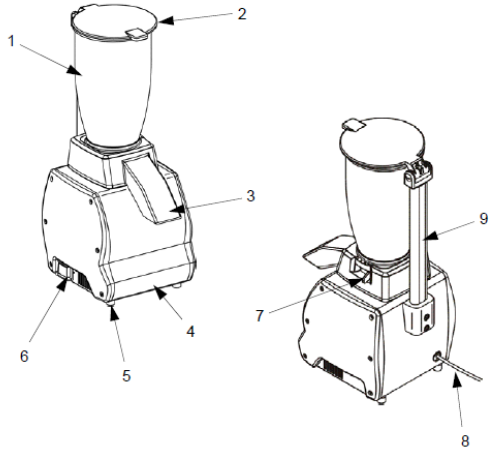
- Corpo e colonnina in alluminio anodizzato.
- Bicchiere in acciaio AISI 304.
- Bocca scarico, coperchio e ghigliottina in plastica ABS.
- Fianchi in plastica ABS.
- Coltello e piastra rompighiaccio in acciaio AISI 304.
- Vaschetta (opzionale) in polistirolo alimentare termoformato PS.
- Piedini in gomma e viti in acciaio inox.

KAREL srl - Attrezzature e complementi
per la ristorazione
Professional food equipment
Via Colombi Guidotti 7/a
43126
Parma - Italia
Telefono +39.0521.992844
Fax +39.0521.293282
info@karelsrl.com - www.karelsrl.com

Iscrizione R.E.A. 132954
Registro imprese di Parma 00457550341
Codice fiscale e partita IVA IT 00457550341
Capitale sociale euro 100.000,00 i.v.
N. IVA oper.intracomunitarie IT 00457550341

1.3.3 - Composizione della macchina

FIG. n°1 - Veduta generale della macchina



LEGENDA:

1. *Bicchiere*
2. *Coperchio*
3. *Bocca scarico*
4. *Corpo macchina*
5. *Piedino*
6. *Interruttore*
7. *Ghigliottina regola spessore*
8. *Cavo di alimentazione*
9. *Colonnina supporto coperchio*

CAP. 5 - USO DELLA MACCHINA

5.1 - COMANDI

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

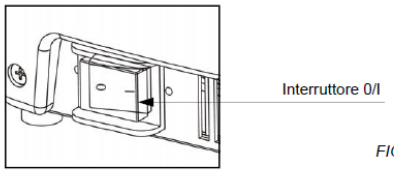


FIG. n°6 - Comandi

5.2 - POSIZIONE DEI MICRO DI SICUREZZA SULLO SPACCAGHIACCIO

a) *Micro magnetico:* blocca il funzionamento dello spaccaghiaccio quando viene alzato il coperchio del bicchiere.

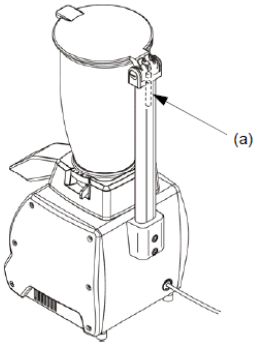


FIG. n°7 - Posizioni micro di sicurezza

KAREL srl - Attrezzature e complementi
per la ristorazione
Professional food equipment
Via Colombi Guidotti 7/a
43126
Parma - Italia
Telefono +39.0521.992844
Fax +39.0521.293282
info@karelsrl.com - www.karelsrl.com

Iscrizione R.E.A. 132954
Registro imprese di Parma 00457550341
Codice fiscale e partita IVA IT 00457550341
Capitale sociale euro 100.000,00 i.v.
N. IVA oper.intracomunitarie IT 00457550341

4.3 - SCHEMA ELETTRICO
4.3.1 - Schema impianto elettrico monofase

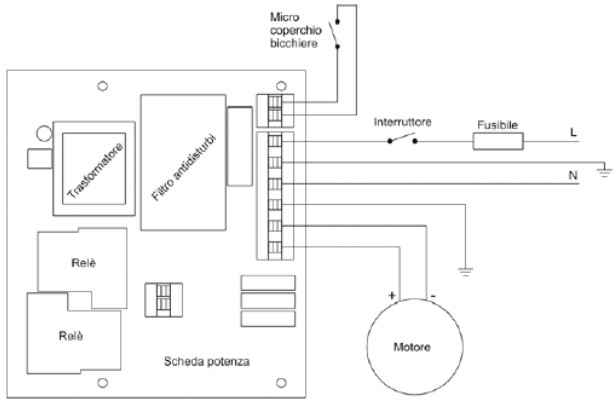


FIG. n°5 - Schema elettrico

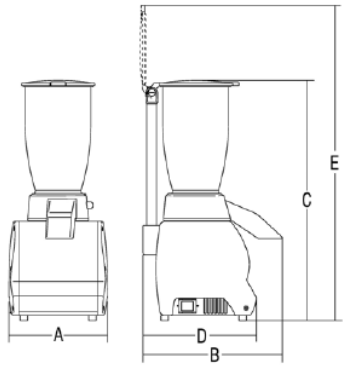
4.4 - CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

N.B. Prima di procedere al collaudo, assicurarsi che *(vedi FIG. n°7)*:
a) il coperchio sia abbassato quanto basta per reagire con il micro magnetico (rif.a);
b) dopodichè provare il funzionamento con la seguente procedura:

1. azionare l'interruttore premendo nella posizione "I";
2. controllare se alzando il coperchio l'apparecchio cessa di funzionare.
3. al termine portare l'interruttore nella posizione "0" di arresto.

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		**Rompighiaccio**
A	*mm*	205
B	*mm*	285
C	*mm*	491
D	*mm*	235
E	*mm*	650
Potenza	*watt*	150
Alimentazione		230V/50Hz
Giri min.	*r.p.m.*	800
Peso netto	*kg*	5,2
Grado di rumorosità	*dB*	≤ 60

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**.

KAREL srl - Attrezzature e complementi
per la ristorazione
Professional food equipment
Via Colombi Guidotti 7/a
43126
Parma - Italia
Telefono +39.0521.992844
Fax +39.0521.293282
info@karelsrl.com - www.karelsrl.com

Iscrizione R.E.A. 132954
Registro imprese di Parma 00457550341
Codice fiscale e partita IVA IT 00457550341
Capitale sociale euro 100.000,00 i.v.
N. IVA oper.intracomunitarie IT 00457550341

CAP. 3 - RICEVIMENTO DELLA MACCHINA

3.1 - SPEDIZIONE DELLA MACCHINA (*vedi FIG. n°3*)
La macchina parte dai nostri magazzini accuratamente imballata; 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) vaschetta raccogli ghiaccio (opzionale).

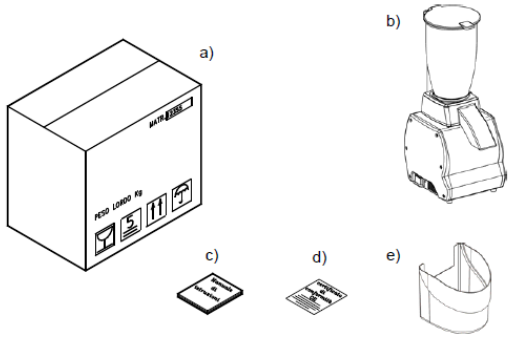


FIG. n°3 - Descrizione dell'imballo

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 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.

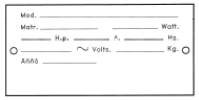


FIG. n°4 - Targhetta tecnica - matricola