

07/2013

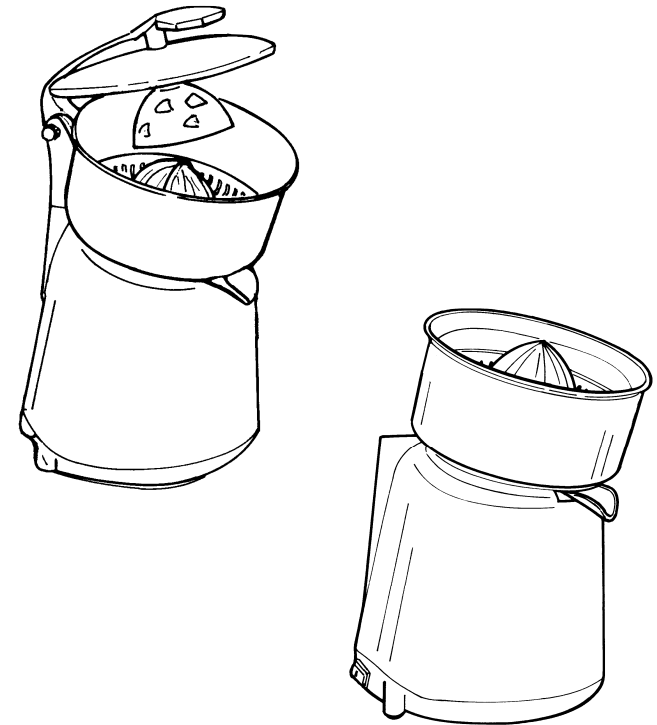
# Mod: P501/B-N

Production code: 65208022HL



**Diamond**  
catering equipment

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



Ed. 02/2012

**EXPRIMIDOR**

## 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.*

## INDICE 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 - EXPEDICIÓN DE LA MÁQUINA
- 3.2 - CONTROL DEL EMBALAJE EN LA RECEPCIÓN
- 3.3 - ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE

### **CAP. 4 - LA INSTALACIÓN** pág. 7

- 4.1 - UBICACIÓN DE LA MÁQUINA
- 4.2 - CONEXIÓN ELÉCTRICA MONOFÁSICA
- 4.3 - ESQUEMA ELÉCTRICO
- 4.4 - CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO

### **CAP. 5 - USO DE LA MÁQUINA** pág. 9

- 5.1 - MANDOS
- 5.2 - CARGA DEL PRODUCTO

### **CAP. 6 - LIMPIEZA ORDINARIA** pág. 10

- 6.1 - GENERALIDADES

### 6.2 - PROCEDIMIENTOS A SEGUIR PARA LA LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

- 6.2.1 - limpieza del cono y de la cubeta de recolección
- 6.2.2 - limpieza general

### **CAP. 7 - MANTENIMIENTO** pág. 11

- 7.1 - GENERALIDADES
- 7.2 - PATAS
- 7.3 - 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

- El aparejo tiene que ser usado 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
- 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 del aparejo (y por lo tanto vienen removidas las protecciones), evaluar atentamente los riesgos resíduos.
- 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 el aparejo hiciera suponer o demostrara un mal funcionamiento se aconseja no usarlo, no intervenir directamente en las reparaciones, sino contactar el “Centro de Asistencia”, visible en la parte posterior del presente manual.
- No utilizar el aparejo para productos congelados o productos no alimenticios.
- 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 inadptos.

### 1.2 - SEGURIDADES INSTALADAS SOBRE LA MÁQUINA

#### 1.2.1 - seguridades mecánicas

Haciendo referencia a las seguridades de naturaleza mecánica, la máquina descrita en este manual responde a las siguientes directivas **CEE 2006/42**.

#### 1.2.2 - seguridades eléctricas

Haciendo referencia a las seguridades de naturaleza eléctrica, la máquina en este manual responde a las directivas **CEE 2006/95**, **2004/108** y a las normativas **CEE EN 60335-1**, **EN 55014**.

A pesar de que el aparejo está dotado de las medidas normativas para las protecciones eléctricas y mecánicas (sea en fase de funcionamiento que en fase de limpieza y mantenimiento), existen asimismo **RIESGOS RESÍDUOS** que no se pueden eliminar totalmente, llamados en este manual bajo la voz **ATENCIÓN**. Los mismos se refieren al peligro de corte que deriva de las partes puntiagudas.

### 1.3 - DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

#### 1.3.1 - descripción general

El exprimidor ha sido proyectado por nuestra empresa con la precisa finalidad de exprimir cítricos y garantizar:

- máxima seguridad en el uso, limpieza y mantenimiento;
- máxima higiene, obtenida gracias a una minuciosa selección de los materiales que están en contacto con los alimentos, y con la eliminación de las aristas en las partes de la máquina que se encuentran en contacto con el producto, obteniendo así una fácil y total limpieza como también facilidad para el desmontaje;
- firmeza y estabilidad de todos los componentes;
- máxima silenciosidad
- gran maniobrabilidad.

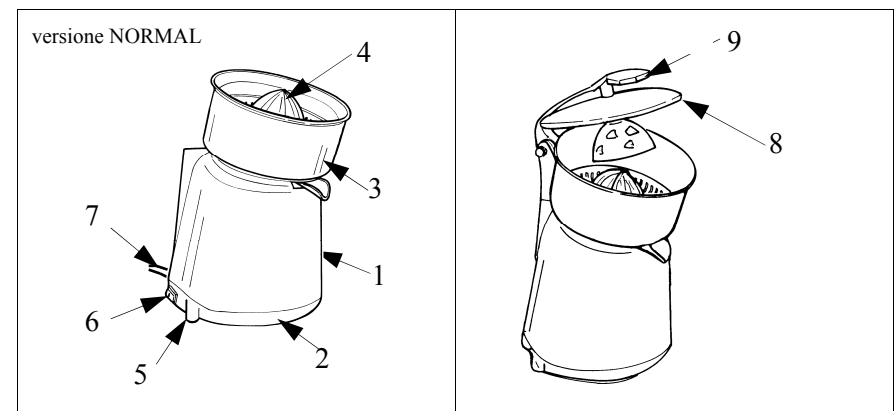
#### 1.3.2 - características constructivas

El exprimidor está construido en ABS antigolpe blanco o cromado.

La cubeta de recolección del zumo es de acero inox con el cono de ABS alimenticio. Estructura portadora interna de acero.

#### 1.3.3 - composición de la máquina

FIG. n°1 - Vista general de la máquina



#### LEYENDA:

1 - Cuerpo

2 - Base

3 - Cubeta de recolección

4 - Cono

5 - Patas

6 - Interruptor

7 - Cable de alimentación

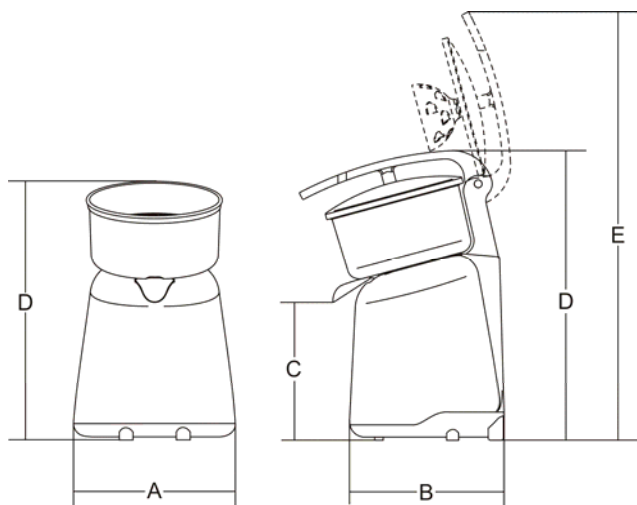
8 - Tapa

9 - Palanca

## 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.	Version Normal	Version VV	Version NORMAL (con palanca)	Version VV (con palanca)
A x B x D	mm	210x210x280	210x210x280	210x265x385	210x265x385
E	mm	-	-	480	480
C	mm	155	155	155	155
Vueltas	g/l'	320	280÷750	320	280÷750
Motor	W	150	150	150	150
Alimentación	Mn	230V 50/60Hz F+N	230V 50/60Hz F+N	230V 50/60Hz F+N	230V 50/60Hz F+N
Peso neto	kg	3	3	3.5	3.5
Grado de intensidad acústica	dB	≤80	≤80	≤80	≤80

**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 **4.2 conexión eléctrica.**

## CAP. 3 - RECEPCIÓN DE LA MÁQUINA

### 3.1 - EXPEDICIÓN DE LA MÁQUINA (véase FIG. n°3)

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

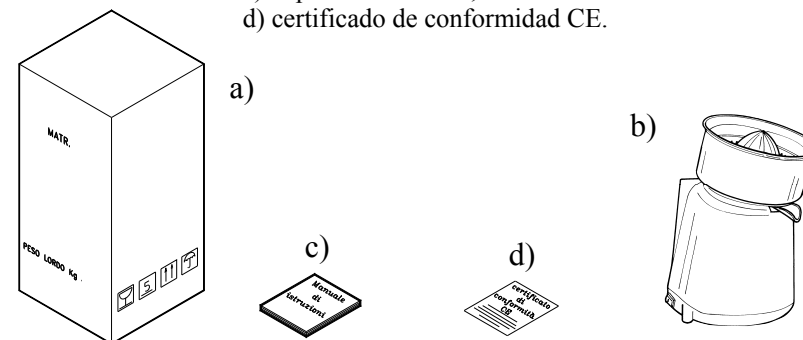


FIG. n°3 - Descripción del embalaje

### 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. n°3). 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 3 días de la fecha de entrega, indicada en los documentos, hacer un informe preciso de los eventuales daños sufridos en la máquina. ¡¡No volcar el embalaje!! En el momento del transporte asegurarse que el bulto sea cogido con firmeza de los 4 ángulos (manteniéndolo paralelo al piso).

### 3.3 - ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE

Los componentes del embalaje (cartón, flejes de plástico) 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 particula-res, 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 instalará la máquina debe tener en cuenta las dimensiones de apoyo indicadas en la Tab. 1 (en base al modelo), y por tanto tener una am-

plitud suficiente, tiene que estar bien nivelado, seco, liso, rígido, estable. Además la máquina tiene que estar colocada en un ambiente con una humedad máx. 75% no salina y a una temperatura comprendida entre +5°C y +35°C; tam-poco debe estar colocada en ambientes que ocasionen interrupciones funcionales de la misma.

#### 4.2 - CONEXIÓN ELÉCTRICA MONOFÁSICA

El exprimidor está provisto de un cable de alimentación con sección 3x1,5 mm<sup>2</sup>; longitud 1.5 m y un tomacorriente "SHUKO". Conectar la máquina 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 señalados en la placa técnica-matrícula (FIG.n°4) correspondan a los datos que se señalan en los documentos de entrega y de acompañamiento.

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

FIG. n°4 - Placa técnica - matrícula

#### 4.3 - ESQUEMA ALÁMBRICO

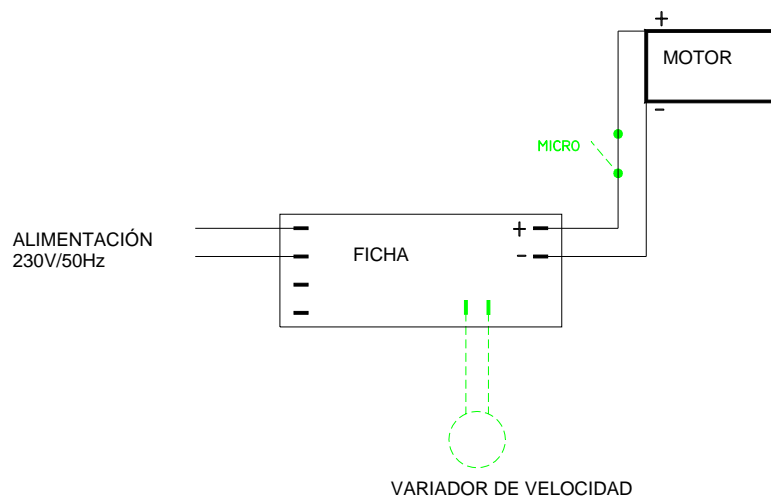


FIG. n°5 - Esquema eléctrico Mn

#### 4.4 - CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO

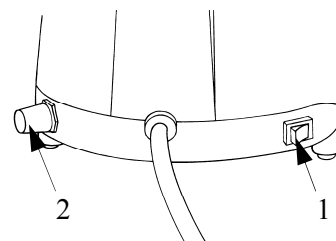
Para el control del funcionamiento atenerse a los siguientes procedimientos:

1. verificar que el aparejo funcione solamente cuando se presiona el cono;
2. Para los modelos VV verificar que, girando la empuñadura (rif.2 FIG.n°6), el número de vueltas aumente;

### CAP. 5 - USO DE LA MÁQUINA

#### 5.1 - MANDOS

Los mandos están ubicados en el cuerpo de la máquina como se muestra en la figura de abajo.



1. Interruptor basculante:
  - posición I de marcha
  - posición 0 de detención
2. Variador de velocidad (para los modelos VV)

FIG. n°6 - Posición mandos

#### 5.2 - CARGA DEL PRODUCTO

Para cargar el producto atenerse a los siguientes procedimientos:

asumir una posición correcta en modo de evitar accidentes (véase FIG.n°7): el cuerpo debe estar perpendicular al plano de trabajo; las manos no deben forzar los componentes de la máquina u obstaculizar los movimientos de la misma.

**En ningún caso apoyarse sobre la máquina, evitando así posiciones tales que comporten el contacto directo con las partes en movimiento.**

#### MODELO NORMAL:

1. Apoyar la mitad del cítrico sobre la piña y presionar delicadamente;
2. encender la máquina posicionando el interruptor en "I";
3. continuar el trabajo hasta que el cítrico quede completamente exprimido;
4. apagar la máquina, posicionando el interruptor en "0"

#### MODELO CON MICRO

1. Posicionar el interruptor en "I";
2. apoyar la mitad del cítrico sobre la piña y presionar delicadamente. La máquina se pondrá en movimiento;
3. continuar el trabajo hasta que el cítrico quede completamente exprimido;
4. apagar la máquina, posicionando el interruptor en "0".

### MODELO CON PALANCA

1. Posicionar el interruptor en "I";
2. Levantar la palanca, apoyar la mitad del cítrico sobre la piña, bajar la palanca. La máquina se pondrá en movimiento;
3. continuar el trabajo hasta que el cítrico quede completamente exprimido;
4. levantar la palanca y apagar la máquina posicionando el interruptor en "0".

### MODELO CON VARIADOR DE VELOCIDAD

1. Posicionar el interruptor en "I";
2. Levantar la palanca, apoyar la mitad del cítrico sobre la piña, bajar la palanca. La máquina se pondrá en movimiento;
3. continuar el trabajo hasta que el cítrico quede completamente exprimido;
4. levantar la palanca y apagar la máquina posicionando el interruptor en "0" para aumentar la productividad, regular la velocidad del motor girando la empuñadura (ref. FIG. n°6) en sentido horario hasta la velocidad deseada.



## CAP. 6 - LIMPIEZA ORDINARIA

### 6.1 - GENERALIDADES

- La limpieza de la máquina es una operación que se debe realizar por lo menos una vez al día o, si es necesario, con mayor frecuencia.
- La limpieza tiene que ser muy cuidadosa y escrupulosa para todas las partes de la máquina que están en contacto directo o indirecto con el alimento.
- La máquina no tiene que limpiarse con hidrolimpiadoras o chorros de agua, sino con agua y detergentes neutros. Está prohibido usar cualquier otro producto detergente. No deben usarse utensillos, cepillos o cualquier otra cosa que pueda dañar superficialmente la máquina.

Antes de realizar cualquier operación de limpieza es necesario:

- a) desconectar el enchufe de alimentación de la red eléctrica para aislar completamente la máquina del resto de la instalación;
- b) llevar el interruptor (ref.1 FIG. n°6) a la posición "0";
- c) hacer girar la empuñadura (ref.2 FIG. n°6) hasta que el número de vueltas es mínimo (solo para los modelos VV).

## 6.2 - PROCEDIMIENTOS A SEGUIR PARA LA LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

### 6.2.1 - limpieza del cono y de la cubeta de recolección

Para la limpieza del cono y de la cubeta atenerse a los siguientes procedimientos: a)desenganchar con cautela el cono del cuerpo de la máquina; b)quitar entonces la cubeta de recolección; Una vez extraídos los componentes, limpiarlos con agua tibia y detergente neutro.

### 6.2.2 - limpieza general

#### NOTA: desconectar el enchufe de alimentación

El lavado del cuerpo de la máquina puede realizarse con detergentes neutros y estropajos húmedos enjuagando frecuentemente con agua tibia. Por último secar con cuidado todas las partes.

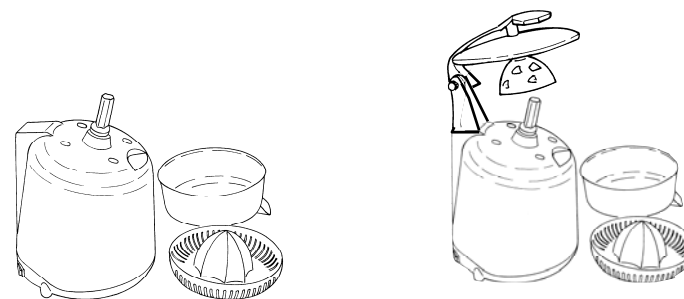


FIG.n°8 - Limpieza de los componentes

## CAP. 7 - MANTENIMIENTO

### 7.1 - GENERALIDADES

Antes de realizar cualquier tipo de operación de mantenimiento es necesario: desconectar el enchufe de alimentación de la red para aislar completamente la máquina del resto de la instalación.

### 7.2 - PATAS

Las patas con el pasar del tiempo podrían deteriorarse y perder las características de elasticidad, disminuyendo la estabilidad de la máquina. Proceder por tanto a su sustitución.

### 7.3 - 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.*

**CENTRO DI ASISTENCIA  
VENDEDOR AUTORIZADO**