

# Cutter

## Manuale delle istruzioni per l'uso



GB	CUTTER	OPERATING MANUAL
E	CÚTER	MANUAL DE INSTRUCCIONES
F	CUTTER	MANUEL D'UTILIZATION
D	CUTTER	BEDIENUNGSANLEITUNG
RUS	КУТТЕР	РУКОВОДСТВО ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ



## INDICE

CAP. 1.	ORGANIZZAZIONE DEL CONTENUTO E MODALITÀ DI CONSULTAZIONE	3
CAP. 2.	INFORMAZIONI GENERALI E CARATTERISTICHE	4
CAP. 3.	ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA	8
CAP. 4.	TRASPORTO, MESSA IN SERVIZIO ED USO	9
CAP. 5.	MANUTENZIONE, RICERCA GUASTI E PULIZIA	13
CAP. 6.	SMALTIMENTO	15
CAP. 7.	MATERIALI DI COSTRUZIONE	15

**GARANZIA**

La macchina è garantita 12 (dodici) mesi dalla data della vendita.

La garanzia copre le riparazioni delle macchine acquistate presso i punti di vendita autorizzati, qualora venga dimostrato che esse siano difettose nei materiali o nell'assemblaggio, alle condizioni qui di seguito stabilite:

1. per garanzia si intende la sostituzione gratuita di tutte quelle parti che sono risultate difettose di fabbricazione. La garanzia decade se non accompagnata da scontrino fiscale o fattura attestante l'acquisto e per i seguenti casi:
  - a. manomissione della macchina o danneggiamento dello stesso dovuto ad incuria;
  - b. utilizzo della macchina con modalità non conformi alle avvertenze riportate sul libretto istruzioni;
  - c. danni provocati dalla non idoneità dell'ambiente in cui l'apparecchio opera e da fenomeni non dipendenti dal normale funzionamento della macchina (irregolarità dei valori tensione e frequenza nell'impianto di rete);
  - d. interventi di riparazione effettuati da persone o centri non autorizzati dal fabbricante,
2. la richiesta di intervento in garanzia dovrà essere effettuata unicamente a punti di vendita o laboratori autorizzati;
3. la macchina dovrà essere resa in porto franco al costruttore per la riparazione le spese di trasporto sono sempre a carico del destinatario,
4. è esclusa la sostituzione della macchina nonché il prolungamento della garanzia a seguito di intervento per guasto;
5. il fabbricante non risponde per danni diretti o indiretti di qualsiasi natura a persone o cose per l'uso improprio della macchina o per mancato uso durante il tempo occorrente per le riparazioni.

<b>MODELLO</b>	<b>L3 / L5 / L5 2V / L8 / L8 2V</b>
----------------	-------------------------------------

<b>Manuale delle istruzioni per l'uso</b>	
Edizione	<b>Novembre 2014</b>

# ORGANIZZAZIONE DEL CONTENUTO E MODALITÀ DI CONSULTAZIONE

## SCOPO DEL MANUALE

### IMPORTANZA DEL MANUALE

Il presente manuale delle istruzioni per l'uso è da considerarsi come **parte integrante della macchina**:

1. deve essere custodito per tutta la vita della macchina.
2. deve accompagnare la macchina in caso di cessione della stessa.
3. oltre a riportare tutte le notizie utili per gli operatori, contiene (raccolti in capitoli specifici), gli schemi elettrici che serviranno per gli eventuali interventi di manutenzione e riparazione.

### SCOPO / FINALITÀ DEL MANUALE

Il Manuale delle istruzioni per l'uso **ha lo scopo di** fornire al committente tutte le informazioni necessarie affinché, oltre ad un adeguato utilizzo della macchina fornita, sia in grado di gestire la stessa nel modo più autonomo e sicuro possibile.

Inoltre il presente manuale è stato redatto allo scopo di fornire **indicazioni ed avvertenze** per conoscere la macchina fornita, per comprendere i suoi principi e limiti di funzionamento. Per eventuali dubbi interpellare il Centro di Assistenza Autorizzato.

### DESTINATARI

Il presente manuale delle istruzioni per l'uso, consegnato in numero di n. 1 copia assieme alla macchina, viene fornito come parte integrante dello stesso, è rivolto sia agli operatori che ai tecnici qualificati abilitati all'installazione, uso e manutenzione.

**Il responsabile del servizio di prevenzione e protezione** del committente e **gli ulteriori addetti** cui è destinata la macchina, devono prendere visione del presente manuale delle istruzioni per l'uso, al fine di adottare tutte le misure tecniche ed organizzative

### RESPONSABILITÀ



- nel caso il presente manuale subisca danneggiamenti o venga smarrito, è possibile richiederne copia al centro di assistenza autorizzato.
  - il presente manuale rispecchia lo stato della tecnica al momento della costruzione della macchina; il costruttore si riserva il diritto di aggiornare la produzione e di conseguenza altre edizioni del manuale, senza l'obbligo di aggiornare produzioni o manuali precedenti, se non in casi particolari riguardanti la salute e la sicurezza delle persone.
  - porre particolare attenzione al contenuto dei rischi residui presenti sulla macchina e le prescrizioni a cui devono attenersi gli operatori.
  - il costruttore si ritiene responsabile per la macchina nella sua originale configurazione.
  - il costruttore non si ritiene responsabile per danni arrecati dall'uso improprio o non corretto della macchina e della documentazione o per danni arrecati dalla violazione di norme imperative, negligenza, imperizia, imprudenza e non rispetto di norme regolamentari da parte del datore di lavoro, dell'operatore o del manutentore e per ogni eventuale guasto causato da un uso irragionevole, improprio e/o sbagliato
  - il costruttore non si ritiene responsabile per le conseguenze causate dall'uso di parti di ricambio non originali o di caratteristiche equivalenti.
  - il costruttore si ritiene responsabile solo per le informazioni riportate nella versione originale del manuale in lingua italiana.
  - l'inosservanza delle prescrizioni contenute in questo manuale provocherà l'immediato decadimento della garanzia.
- i responsabili di stabilimento, che sovrintendono alle attività lavorative, devono, nell'ambito delle rispettive attribuzioni e competenze:
- attuare le misure di sicurezza previste;
  - rendere edotti gli operatori dei rischi specifici cui sono esposti e portare a loro conoscenza le norme essenziali di prevenzione;
  - disporre ed esigere che i singoli operatori osservino le norme di sicurezza ed usino i mezzi di protezione messi a loro disposizione;
  - porre più di un operatore, contemporaneamente, al lavoro su tale manufatto.

## SIGNIFICATO DELLA SIMBOLOGIA

Di seguito viene chiaramente specificato il significato dei simboli e delle definizioni che verranno utilizzate nel presente documento.



### **PERICOLO**

Indica la presenza di un pericolo per chi opera sulla macchina e per chi si trova nelle vicinanze perciò l'attività segnalata deve essere svolta nel rispetto delle norme antinfortunistiche vigenti e delle indicazioni riportate nel presente manuale.



### **PRECAUZIONE**

Indica un'avvertenza su informazioni utili e/o ulteriori raccomandazioni e/o accorgimenti inerenti l'operazione in corso.



### **ATTENZIONE**

Indica un'operazione da eseguire con attenzione per evitare di arrecare danno alla macchina.

## INFORMAZIONI GENERALI E CARATTERISTICHE

### DESTINAZIONE USO E PARTI COSTRUTTIVE

Il cutter nel seguito denominata "macchina", è progettata per sminuzzare, tagliare, omogeneizzare, impastare **frutta, verdure fresche di tutti i tipi conosciuti (zucchine, carote, sedani, patate, peperoni, pomodori, cipolla, aglio, etc...)** e **altre di consistenza analoga a queste o liquide, etc...** usando diversi tipi di utensili di taglio. Consente inoltre di montare creme, panna e salse in genere.

La macchina è costituita da un motore elettrico inserito in una unica fusione (corpo macchina base), in cui l'albero motore è connesso all'utensile di taglio.

Il prodotto alimentare caricato manualmente, può essere posto:

1. entro la **bocca di carico**, posta nella zona superiore della macchina, nel **coperchio di chiusura**;
2. direttamente entro la **vasca**, posta nella zona superiore della macchina, accessibile dopo aver rimosso il coperchio di chiusura.

Il **coperchio di chiusura** posizionato manualmente nella zona superiore della macchina è dotato di un sistema di blocco meccanico ad incastro con rotazione con la **vasca**; inoltre è dotato di un micro interruttore di sicurezza che rileva la giusta posizione di chiusura.

La **zona di taglio** della macchina comprende la zona interna della macchina, ovvero la **vasca**, in cui sono posizionate manualmente delle **lame taglienti** munite di **attacco** con l'albero motore.

La vasca è munita di un sistema di blocco meccanico ad incastro con rotazione, con il corpo base della macchina.

Terminato il ciclo di lavorazione, lo scarico della macchina avviene:

rimuovere il coperchio di chiusura

afferrare con entrambe le mani la vasca, ruotandola in senso antiorario  
versare il prodotto alimentare in un contenitore.

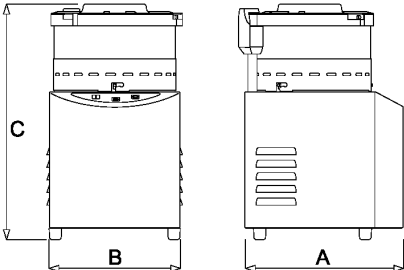
Tutti i materiali a diretto contatto con il prodotto alimentare sono conformi alle vigenti normative igieniche per alimenti. A seconda delle esigenze di funzionamento e di produzione, la macchina può essere costituita con diverse parti opzionali.

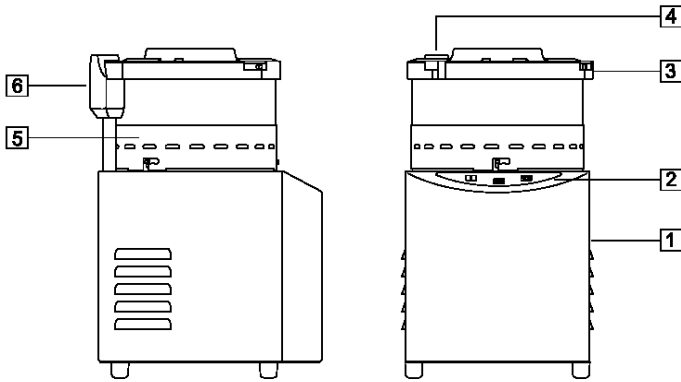
La macchina è provvista di targhetta di identificazione sulla quale sono riportati i seguenti dati:




<b>Mod.</b>	<b>Hp</b>
<b>Nr.</b>	<b>kW</b>
<b>1N PE AC, 230V 50Hz</b>	<b>A</b>
<b>kG.</b>	<b>2011 kA</b>

[fac simile]

## DATI TECNICI E COSTRUTTIVI

DATI TECNICI	MODELLO				
	L3	L5	L5 2V	L8	L8 2V
Potenza Motore (kW) / (Hp)	0,55/0,75	1,1/1,5	0,67/1,1 0,90/1,5	1,1/1,5	0,67/1,1 0,90/1,5
Giri Motore (giri/m)	1400	1400	700/1400 oppure 1400/2800	1400	700/1400 oppure 1400/2800
Dimensione interna della vasca (mm)	Ø180x105	Ø240x120	Ø240x120	Ø240x180	Ø240x180
Capacità della vasca (l)	3	5	5	8	8
Massa (kg)	14	22	24	23	25
Dimensioni ingombro: A x B x C (mm)	230x200x410	310x270x470	310x270x470	310x270x540	310x270x540
					
Livello di potenza acustica continuo equivalente ponderato a	Minore di 70dba				
Natura della corrente - frequenza	Cfr. Targa della macchina				
Corrente a pieno carico	Cfr. Targa della macchina				
Tensione nominale d'impiego	Cfr. Targa della macchina				
Tensione dei circuiti ausiliari	Ac 24v - dc 24v				
Massa e neutro	Tt e tn				
Grado di protezione	Ip x3				
Luogo d'impiego	All'interno				
Posizionamento della macchina	<b>Banco di lavoro impiegato nel settore alimentare</b> di altezza compresa tra <b>900/1100mm</b> dal piano di calpestio di adeguata portata, con uno spazio libero di circolazione di almeno <b>800mm</b>				
Temperatura aria ambiente max	+40°C				
Illuminazione minima richiesta	500 lux				
Conformità direttive di prodotto	<b>2006/42/CE, 2006/95/CE e successive modifiche ed integrazioni, Reg. 1935/2004</b>				

GRUPPO	ESEMPIO
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Corpo macchina</li> <li>2. Pannello di comando</li> <li>3. Coperchio di chiusura</li> <li>4. Bocca di carico</li> <li>5. Vasca inox</li> <li>6. Micro interruttore</li> </ol>	

LAME TAGLIENTI	IMPIEGO
	<b>Lama tagliente con mozzo:</b> permette di eseguire la maggior parte delle lavorazioni disponibili ovvero tritare prezzemolo, aglio, cipolla, mozzarella; fare la passata di pomodoro, etc...
	<b>Lama dentata con mozzo:</b> permette di tritare e grattugiare pane, formaggio, frutta secca, canditi, cioccolata, ghiaccio, etc...
	<b>Lama forata con mozzo:</b> permette di impastare, montare maionese, panna, salse in genere, etc...

## USO NORMALE, USO IMPROPRIO, USO NON CORRETTO O VIETATO

La macchina descritta nel presente manuale delle istruzioni per l'uso è prevista per essere condotta **da un solo operatore** addestrato ed edotto sui rischi residui, ma con le competenze, in materia di sicurezza, degli addetti alla manutenzione. L'operatore dovrà possedere almeno l'età minima prevista dalle leggi sociali nell'ambito del lavoro ed aver fruito della necessaria preparazione tecnica almeno da un operatore più esperto che lo abbia preliminarmente addestrato all'uso corretto della macchina.



Nel suo **uso normale**, e ragionevolmente prevedibile, la macchina può essere utilizzata soltanto per sminuzzare, tagliare, omogeneizzare, impastare **frutta, verdure fresche di tutti i tipi conosciuti (zucchine, carote, sedani, patate, peperoni, pomodori, cipolla, aglio, etc...)** e altre di consistenza analoga a queste o **liquide, etc...** usando diversi tipi di utensili di taglio. Consente inoltre di montare creme, panna e salse in genere.



La macchina non deve essere utilizzata **in modo improprio**; in particolare:

1. Non deve essere impiegata per usi domestici,
2. Non deve essere fatta funzionare con parametri diversi da quelli riportati nella tabella delle caratteristiche tecniche,
3. Per ogni uso della macchina con modalità diverse da quelle indicate nel presente manuale, il costruttore ne declina ogni responsabilità,
4. L'utilizzatore è responsabile dei danni risultanti dalla mancata osservanza delle condizioni di esercizio concordate in sede di specifica tecnica e di conferma d'ordine,
5. **Le lame non devono essere fatte funzionare a vuoto;**
6. Non manomettere o deteriorare volutamente né rimuovere o nascondere le etichette.



La macchina non deve essere utilizzata **in modo non corretto ovvero vietato** in quanto si potrebbero causare danni o ferite per l'operatore; in particolare:

1. È vietato **spostare la macchina** quando è allacciata all'alimentazione elettrica;
2. È vietato **tirare il cavo di alimentazione elettrica o la macchina** per scollegare la spina di alimentazione,
3. È vietato **porre dei pesi** sulla macchina o sul cavo di alimentazione elettrica,
4. È vietato **posizionare il cavo di alimentazione elettrica** su parti taglienti o con pericolo di ustione,
5. È vietato l'impiego della macchina con il **cavo di alimentazione elettrica od i dispositivi di comando** danneggiati e non integri;
6. È vietato **lasciare la macchina spenta** con il cavo di alimentazione elettrica allacciato alla spina di alimentazione,
7. È vietato **lasciare la macchina caricata incustodita;**
8. È vietato **posizionare la macchina sopra oggetti diversi da un banco di lavoro** impiegato nel settore alimentare di altezza compresa tra 900 - 1100mm dal piano di calpestio,
9. È vietato **infilare qualsiasi tipo di oggetto** sotto il basamento della macchina o posizionare panni o altro tra i piedini di appoggio della macchina ed il banco di lavoro,
10. È vietato l'**impiego di sostanze infiammabili, corrosive o nocive per la pulizia,**
11. È vietato **immergere la macchina** in acqua o altri liquidi;
12. È vietato l'**impiego a personale non autorizzato** e con vestiario diverso da quello indicato per l'uso,
13. È vietato **introdurre nella bocca di carico, prodotti od oggetti aventi caratteristiche** diverse da quelle indicate nell'uso normale, quali per es. Ossa, carne congelata, prodotti non alimentari, od altri oggetti quali sciarpe, etc...,
14. È vietato **introdurre nella zona di taglio entro la vasca e nella bocca di scarico,** le mani o qualsiasi altre parte del corpo, per rimuovere il prodotto alimentare tagliato;
15. È vietato **rimuovere il coperchio bloccato alla vasca e la vasca bloccata alla macchina durante** la lavorazione della macchina o comunque quando è stato depositato del prodotto alimentare da lavorare,
16. È vietato durante il funzionamento **tentare di aprire o sollevare il coperchio o la vasca, rovesciare o ribaltare la macchina;**
17. È vietato **sbloccare il coperchio bloccato alla vasca o sbloccare la vasca bloccata alla macchina** sia durante la lavorazione e comunque **prima di 5 sec** dal comando di arresto della macchina,
18. È vietato il funzionamento **con i ripari di protezione fissi e mobili non bloccati correttamente o asportati;**
19. È vietata la **parziale rimozione** delle protezioni e delle segnalazioni di pericolo.
20. È vietato il funzionamento senza che siano stati adottati da parte dell'utilizzatore tutti i **provvedimenti circa l'eliminazione dei rischi residui,**
21. È vietato **fumare od usare apparecchi a fiamma libera** e manipolare materiali incandescenti, a meno che non siano adottate idonee misure di sicurezza,



**L'utilizzatore è comunque responsabile dei danni risultanti dalla mancata osservanza delle condizioni di uso normale specificate. Per eventuali dubbi rivolgersi al centro di assistenza autorizzato.**

## ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

### PREMESSA



la mancata applicazione delle norme e procedure di sicurezza può essere fonte di pericolo e di danno. la macchina s'intende vincolata nell'uso al rispetto, da parte dell'utente finale, di:

1. tutte le regole, d'inserimento nell'ambiente e di comportamento delle persone, stabilite dalle leggi e/o norme applicabili; con particolare riferimento all'impianto fisso a monte della macchina fornita e per il suo allacciamento/funzionamento;
2. tutte le ulteriori istruzioni e avvertenze d'impiego facenti parte della documentazione tecnico/grafica annessa alla macchina stessa.



eccetto dove diversamente specificato, il **personale che esegue gli interventi di installazione, allacciamento, manutenzione, reinstallazione e riutilizzazione, ricerca guasti o avarie, demolizione e smantellamento** deve essere un **personale esperto** addestrato in materia di sicurezza ed edotto sui rischi residui, con le competenze, in materia di sicurezza, degli addetti alla manutenzione.

### AMBIENTI, POSTI DI LAVORO E DI PASSAGGIO

L'ambiente di lavoro deve rispondere ai requisiti della direttiva 89/654/CEE. Nell'area di lavoro non devono essere presenti oggetti estranei. Il **datore di lavoro**, nel rispetto della direttiva 89/391/CEE, concernente l'attuazione di misure volte a promuovere il miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori durante il lavoro, deve provvedere ad eliminare o ridurre i rischi residui indicati come previsto nel presente manuale.

### AVVERTIMENTI IN MERITO AI RISCHI RESIDUI

#### RISCHIO RESIDUO DOVUTO ALLA RIMOZIONE DEI RIPARI FISSI, MOBILI, INTERVENTI SU PARTI ROTTE/USURATE



Per qualsiasi evenienza **l'operatore non deve mai tentare di aprire o rimuovere un riparo fisso o mobile o manomettere un dispositivo di sicurezza.**

**Nella fase di attrezzaggio, di manutenzione, di sostituzione degli utensili e di pulizia, e durante tutte le ulteriori operazioni manuali** che avvengono introducendo le mani o altre parti del corpo nelle aree pericolose della macchina, permane un rischio residuo dovuto soprattutto a:

1. **urti con parti costruttive della macchina,**
2. **strisciamento e/o abrasione con parti ruvide della macchina,**
3. **puntura con le parti appuntite,**
4. **taglio con parti affilate degli utensili.**

**Inoltre nella fase di carico,** che avviene anche introducendo le mani entro le aree pericolose della macchina, permane un rischio residuo dovuto soprattutto a **taglio con parti affilate degli utensili.**

**Inoltre nella fase di pulizia o sblocco dei pezzi incastrati nelle lame** che avviene anche introducendo le mani in prossimità agli utensili di taglio, permane un rischio residuo dovuto soprattutto a **taglio con parti affilate degli utensili.**

L'operatore ed il manutentore **devono essere addestrati per l'intervento connesso alle operazioni manuali con ripari aperti,** devono essere istruiti sui conseguenti rischi connessi e devono essere autorizzati da persona responsabile e devono impiegare adeguati dispositivi di protezione individuale, **guanti antitaglio a cinque dita.**

### DISPOSITIVI DI PROTEZIONE SULLA MACCHINA



Le protezioni ed i dispositivi di sicurezza della macchina non devono essere rimossi.

Qualora essi debbano essere rimossi per esigenze di manutenzione straordinaria **dovranno essere immediatamente adottate misure atte a mettere in evidenza e a ridurre al limite minimo possibile il pericolo che ne deriva.**

La rimessa in posto della protezione o del dispositivo di sicurezza deve avvenire non appena siano cessate le ragioni che hanno resa necessaria la loro temporanea rimozione.

Tutti i dispositivi di protezione e di sicurezza della macchina, sia elettrici che meccanici, devono essere mantenuti in condizioni di perfetta e costante efficienza.

**Gli organi di trasmissione della macchina** sono completamente segregati per mezzo di protezioni fisse che non permettono l'accesso a nessuna catena cinematica.

Per tutte le **funzioni di sicurezza** comprendenti le parti dei sistemi di comando e controllo legate alla sicurezza, sono stati utilizzati componenti e principi di sicurezza e componenti ben collaudati.



**Gruppo portautensili:**

1. Tenuto conto delle modalità di impiego della macchina e della sua destinazione d'uso, gli elementi mobili sono sia segregati da ripari fissi, che ripari mobili o altri dispositivi di sicurezza, posti a delle distanze dai punti di accesso tali per cui non sono raggiungibili punti pericolosi;
2. Sul coperchio della zona superiore della macchina, è posto un micro interruttore che arresta la rotazione della lama quando è possibile accedere attraverso alla vasca.

**TRASPORTO, MESSA IN SERVIZIO ED USO****POSTAZIONI DI LAVORO E MANSIONI DEGLI OPERATORI**

Come prescritto nel manuale delle istruzioni per l'uso, la macchina è progettata per essere condotta da **un operatore** addestrato ed edotto sui rischi residui, ma con le competenze, in materia di sicurezza, degli addetti alla manutenzione.

La zona normale di lavoro dell'operatore è:

1. la zona laterale della macchina in prossimità della bocca di carico (definita zona di carico) in condizioni normali di funzionamento per le operazioni di carico manuale del prodotto alimentare, con i ripari fissi e mobili in posizione chiusi e bloccati;
2. la zona anteriore della macchina in prossimità della zona di scarico del prodotto alimentare in condizioni normali di funzionamento per le operazioni di prelievo manuale del prodotto alimentare rimuovendo manualmente la vasca, con i ripari fissi in posizione chiusi e bloccati ed il riparo mobile rimosso e con gli elementi mobili fermi per effetto dell'interruzione di alimentazione.

**OPERAZIONI PRELIMINARI DI PREPARAZIONE****STABILITÀ**

La stabilità della macchina è progettata in modo che, nelle condizioni di funzionamento previste, tenuto conto delle condizioni climatiche, è tale da consentirne l'utilizzazione **senza rischio di rovesciamento, di caduta o di spostamento intempestivo**.

Tenuto conto della conformazione e della sua posizione, la macchina risulta essere intrinsecamente stabile **senza necessità di fissaggio al banco di lavoro**.

Tutti i piedini di appoggio posti sotto al basamento devono appoggiare su una superficie solida, uniforme e ben livellata.

**ALIMENTAZIONE ELETTRICA**

L'allaccio dell'alimentazione elettrica, deve essere in conformità alla **legislazione pertinente del paese in cui viene usata**.

**L'alimentazione elettrica** deve pertanto essere mantenuta in conformità alle seguenti prescrizioni tecniche:

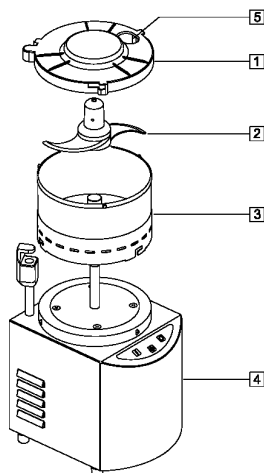
1. **l'alimentazione elettrica** deve essere sempre del tipo ed avere una intensità corrispondente alle specifiche indicate nella targa della macchina. Se vengono applicate tensioni eccessive, verranno danneggiati irrimediabilmente dei componenti,
2. **deve essere previsto un dispositivo differenziale** coordinato con il circuito di protezione, rispettando la legislazione e le disposizioni legislative e regolamentari vigenti nel paese d'installazione;
3. **il cavo per l'alimentazione elettrica al di fuori dell'involucro** della macchina, deve essere fatto passare negli spazi da Voi predisposti ed adeguatamente protetto;
4. se presente **il conduttore di neutro (N)** prima di alimentare l'equipaggiamento elettrico, da parte Vs deve essere garantita la sua continuità (collegato e disponibile).
5. prima di alimentare l'equipaggiamento elettrico, da parte Vs deve essere garantita la sua continuità (collegato e disponibile) del conduttore giallo verde del circuito equipotenziale di protezione.

**MONTAGGIO / SMONTAGGIO**

Le operazioni di montaggio / smontaggio di qualsiasi organo della macchina **vanno effettuate a macchina ferma e con la spina scollegata dalla presa**, ovvero con il dispositivo di sezionamento in OFF.

Il montaggio della **lama** sulla macchina si svolge in varie fasi (in modo esemplificativo è riportata la macchina con corpo base).

1. Ruotare manualmente in senso antiorario il coperchio di chiusura (1) della macchina (4) e rimuoverlo;
2. Accertarsi del corretto blocco meccanico ad incastro della vasca (3) alla base della macchina (4), ruotandola manualmente in senso orario;
3. Afferrare con una mano la parte superiore del mozzo porta lama (2) quindi inserirlo con cautela nel foro della zona interna della vasca (3). La scelta della lama tagliente va fatta in riferimento alla tabella del capitolo n. 2;
4. Posizionare il coperchio di chiusura (1) della macchina (4) e ruotarlo in senso orario per inserire il blocco meccanico ad incastro.
5. Utilizzare la bocca di carico (5) Per aggiungere prodotti liquidi.



Dopo aver inserito la lama a seconda delle esigenze di lavorazione, **accertarsi che il mozzo vada correttamente ad inserirsi nell'albero motore e che la lama sfiori la parte inferiore della vasca ma senza toccarla o strisciarevi.**  
**Le attività di smontaggio** si svolgono seguendo in modo a ritroso le fasi di montaggio precedentemente descritte.

**ROTAZIONE DELLA LAMA TAGLIENTE**

Le operazioni di seguito indicate, devono essere svolte dal manutentore della macchina (**personale specializzate nel settore della manutenzione elettrica delle macchine industriali**).

Per macchine alimentate con tensione trifase (3 PE AC 400V 50Hz), premere il pulsante di comando ad azione mantenuta “ $\oplus$ ”, e verificare il corretto senso di rotazione della lama tagliente attraverso la bocca di carico, confrontandolo con il senso indicato dalla freccia (**senso antiorario**) apposta sul coperchio della macchina.

**Nel caso in cui vi sia una rotazione in senso opposto a quello della freccia (senso orario)**, spegnere la macchina staccando la spina, smontarla, scollegare due conduttori di fase e invertirli di posizione.

**DESCRIZIONE DEL FUNZIONAMENTO**

I dispositivi di comando sono progettati e costruiti in modo da essere tanto sicuri ed affidabili e resistenti alle sollecitazioni normali di servizio, agli sforzi prevedibili ed agli agenti esterni. Sono inoltre chiaramente visibili, individuabili e contrassegnati da una marcatura adatta. Di seguito sono riportati i principali **dispositivi di comando**:

TIPO / COLORE	RIFERIMENTO / DESCRIZIONE
Pulsante / nero / 2V. rosso	“O” / Pulsante per il comando di arresto della macchina “STOP” / Pulsante per il comando di arresto della macchina a 2 velocità
Pulsante / bianco / 2V. verde	“T” / Pulsante per il comando di avvio della macchina con impulso. Nelle macchine con doppia velocità, la macchina si avvia in bassa velocità
Pulsante / verde	“H” / Pulsante per il comando di avvio della macchina con impulso presente nelle macchine con doppia velocità, per l'avvio in alta velocità
Pulsante / bianco / 2V. nero	“ $\oplus$ ” / Pulsante per il comando di avvio della macchina ad azione mantenuta

**AVVIAMENTO**

L'avviamento con impulso della macchina è possibile soltanto **con una azione volontaria** sul **dispositivo di comando previsto a tal fine**: pulsante bianco o verde (2V.) "I" per il comando di avvio della macchina a bassa velocità o pulsante verde "II" per il comando di avvio della macchina ad alta velocità.

**ARRESTO**

Per il comando di arresto azionare il pulsante nero "O" o STOP rosso (2V.). In caso di **arresto momentaneo o prolungato**, prima di rimettere in funzione la macchina, devono essere tolti tutti i prodotti alimentari entro la macchina: seguire le indicazioni relative allo smontaggio delle lame.

**AVVIAMENTO AD AZIONE MANTENUTA**

L'avviamento ad azione mantenuta della macchina è possibile soltanto **con una azione volontaria** sul **dispositivo di comando previsto a tal fine**: pulsante bianco o nero (2V.) "⊕" per il comando di avvio della macchina. Al rilascio del pulsante la macchina si arresta.

**SICUREZZA DI FUNZIONAMENTO**

Nel caso in cui la macchina sia sottosforzo, oppure sia sottoposta a tempi di funzionamento troppo lunghi o sottoposta a sovraccarico, la stessa si arresta immediatamente per l'entrata in funzione della protezione termica. In questo caso **attendere che si sia completamente raffreddata** prima di procedere alla funzione di avviamento.

**ASSENZA DI TENSIONE**

In caso di interruzione dell'alimentazione elettrica o se la macchina viene staccata dalla rete elettrica, quest'ultima potrà essere riavviata solamente seguendo la funzione di avviamento, **dopo il ritorno dell'alimentazione elettrica od il riallaccio alla rete elettrica**.

**RIMOZIONE DEL COPERCHIO DELLA MACCHINA**

Ruotando in senso antiorario il coperchio con entrambe le mani, detta parte si sgancia dal sistema di blocco meccanico e la macchina si arresta immediatamente per l'entrata in funzione del micro interruttore di sicurezza. La macchina può essere riavviata solamente riposizionando il coperchio della macchina e ruotandolo in senso orario per consentire il blocco meccanico e seguendo successivamente la funzione di avviamento.

**CONTROLLI E VERIFICHE PRIMA DELLA MESSA IN MOTO**

VERIFICA / CONTROLLO	MODALITÀ E RISCONTRI
<u>Accertarsi che:</u> > <b>Non vi siano sulla macchina, entro la bocca di carico e la vasca</b> oggetti estranei	Controllo visivo delle parti indicate, per accertarsi dell'assenza di oggetti o corpo estranei quali per es. utensili vari, stracci, etc... e che non vi sia comunque il prodotto alimentare. In caso di presenza provvedere alla loro rimozione.
<u>Accertarsi della pulizia:</u> > <b>delle parti interne della macchina</b> > <b>della vasca, delle lame, della parte interna del coperchio della macchina, della bocca di carico</b> > <b>della superficie esterna della macchina</b>	Tutti le superfici delle parti indicate, prima dell'impiego della macchina devono essere controllate visivamente per accertarsi della loro pulizia. Per il controllo visivo delle parti interne della zona di taglio, rimuovere il coperchio superiore. In caso di presenza di muffe o altro tipo di sporcizia, provvedere alla procedura di pulizia secondo le indicazioni di cui al <b>capitolo 5</b> .
<u>Accertarsi dell'integrità:</u> > <b>dei ripari fissi</b> > <b>del coperchio superiore di chiusura</b> > <b>della bocca di carico e della vasca;</b> > <b>del corpo della macchina</b>	Tutti i ripari fissi, etc., devono svolgere la funzione per cui sono stati previsti. Controllo visivo delle parti indicate per accertarsi della loro integrità nella parte esterna della loro superficie. Le parti devono essere comunque sostituite ai primi segni di erosione o rottura (cfr. <b>Centro di Assistenza Autorizzato</b> ).
<u>Accertarsi della funzionalità:</u> > <b>delle parti del sistema di comando / controllo relative alla sicurezza;</b> > <b>dei dispositivi di comando.</b>	Tutti i dispositivi devono svolgere la funzione per cui sono stati previsti. Comandare direttamente i dispositivi affinché questi determinano la funzione attesa. Gli attuatori e tutte le parti devono essere comunque sostituiti ai primi segni di erosione o rottura (cfr. <b>Centro di Assistenza Autorizzato</b> ).
<u>Accertarsi dell'assenza:</u> > <b>di rumori strani dopo la messa in moto</b>	Durante l'accertamento della funzionalità dei dispositivi di comando, nel caso in cui vi siano rumori strani, dovuti per esempio ad un grippaggio o rotture meccaniche, arrestare immediatamente la macchina, ed attivare il servizio di manutenzione.

Per qualsiasi tipo d'intervento o per la sostituzione delle parti che risultano danneggiate, **attivare il servizio di manutenzione**. L'eventuale sostituzione deve avvenire con prodotti **originali del costruttore od almeno di qualità, sicurezza e caratteristiche equivalenti**. Per approfondimenti contattare il **Centro di Assistenza Autorizzato**.

**MESSA IN FUNZIONE**

L'operatore della macchina, può mettere in funzione la macchina, seguendo in ordine le indicazioni sotto riportate:

1. Esito positivo dei controlli di cui alla operazioni preliminari di preparazione,
2. Esito positivo dei controlli di cui all'alimentazione elettrica,
3. Allaccio della spina in opportuna presa di corrente,
4. Esito positivo dei controlli di cui al montaggio (controllo posizionamento lama, etc...),
5. Esito positivo dei controlli di cui alla corretta rotazione della lama,
6. Esito positivo dei controlli / verifiche prima della messa in moto,
7. Esito positivo dei controlli finalizzati ad accertare il rispetto di tutte le condizioni di sicurezza,
8. Introdurre manualmente il prodotto alimentare entro la vasca. Il carico manuale può essere eseguito anche attraverso la bocca di carico a seconda delle esigenze di lavorazione, dopo aver bloccato meccanicamente il coperchio di chiusura superiore alla vasca,
9. Posizionare il coperchio nella zona superiore della macchina e ruotarlo in senso orario per bloccarlo meccanicamente;
10. Posizionarsi nella zona sinistra della macchina ed avviarla azionando il dispositivo di comando di START "I" o "II" a seconda delle esigenze di lavorazione,
11. Quando il prodotto alimentare ha raggiunto la consistenza desiderata, arrestare la macchina azionando il dispositivo di comando di STOP "O".



La lama a seconda delle esigenze di lavorazione, **va sempre inserita prima di introdurre il prodotto alimentare.**



**Si raccomanda di non fare funzionare la macchina a vuoto, senza il prodotto alimentare o senza la lama.**

**SPEGNIMENTO**

In successione, le operazioni di spegnimento devono seguire quanto di seguito indicato:

1. prima dello spegnimento attendere la conclusione della lavorazione, ovvero attendere che il prodotto alimentare abbia raggiunto la consistenza desiderata,
2. arrestare la macchina azionando il dispositivo di comando di STOP "O",
3. scollegare la spina della macchina dalla presa di alimentazione,
4. rimuovere manualmente il coperchio di chiusura dalla vasca, ruotandolo in senso antiorario,
5. rimuovere manualmente la vasca contenente il prodotto alimentare, ruotandola in senso antiorario,
6. versare il prodotto alimentare nel contenitore
7. Afferrare con una mano la parte superiore del mozzo porta lama quindi rimuoverlo con cautela dalla vasca,
8. eseguire gli interventi di pulizia.

**SBLOCCO IN CASO DI INTOPPO**

Durante la lavorazione, ovvero durante la rotazione della lama, a causa:

1. dell'introduzione di prodotti alimentari con parti non omogenee,
2. dell'introduzione di prodotti eccessivamente duri e secchi,

la macchina potrebbe bloccarsi.

La stessa situazione può determinarsi a seguito di un guasto dell'alimentazione elettrica, ovvero quando la macchina viene arrestata con il prodotto alimentare al suo interno.

Per poter riprendere normalmente la lavorazione le lame devono essere rimosse: **lo smontaggio deve seguire le prescrizioni precedentemente indicate.**

## MANUTENZIONE, RICERCA GUASTI E PULIZIA

### REQUISITI DEL MANUTENTORE

Con il termine “**manutenzione**” non deve essere inteso solamente il controllo periodico del normale funzionamento della macchina ma anche l’analisi ed il conseguente rimedio di tutte quelle cause che per un motivo qualsiasi lo pongono fuori servizio. E’ assolutamente necessario che per le attività di **manutenzione, pulizia, sostituzione parti e ricerca guasti** effettuate dall’utilizzatore, **questo compito sia affidato a personale esperto**, competente ed autorizzato dal datore di lavoro. Tutte le operazioni di **manutenzione, pulizia e sostituzione parti**, nessuna esclusa, devono essere tassativamente eseguite con la macchina completamente ferma ed isolata dalle fonti di alimentazione esterne.

### PRESCRIZIONI DI MANUTENZIONE

#### RIMOZIONE DEI RIPARI E/O DISPOSITIVI DI PROTEZIONE

Per alcuni interventi di cui al presente capitolo, **è necessario rimuovere dalla loro posizione alcuni ripari fissi**. La rimozione può avvenire solo ad opera del manutentore.

Al termine degli interventi, detti ripari, devono essere riposti e bloccati nella loro originale posizione, con i sistemi di fissaggio che erano previsti prima dell’intervento.

**Il responsabile della manutenzione deve disattivare completamente la macchina**, come tra l’altro di seguito riportato, prima di procedere all’asportazione di un riparo fisso e/o alla sostituzione di un elemento.

#### ISOLAMENTO DALLE FONTI DI ALIMENTAZIONE ESTERNE

Prima di eseguire qualsiasi operazione **manutenzione, pulizia e sostituzione parti**, si devono sezionare ed isolare le fonti di alimentazione esterne.



posizionare a “zero” il dispositivo di protezione posto a monte della linea d’alimentazione dell’equipaggiamento elettrico.



disinserire il dispositivo di sezionamento generale e provvedere a proteggere la spina con appositi sistemi

### RICERCA GUASTI O AVARIE E SBLOCCO ELEMENTI MOBILI

Di seguito sono indicati gli interventi per la **ricerca guasti o avarie e sblocco elementi mobili** che possono essere svolti da **manutentori**.

TIPO	POTENZIALE/CAUSA/E	MODALITÀ E RISCONTRI
<b>Mancanza tensione di rete</b>	Black out generale	Contattare l’ente distributore dell’energia elettrica
	Intervento di fusibili o magnetotermici posti a monte della linea d’alimentazione della macchina	Dopo avere eliminato le cause che hanno determinato l’intervento del dispositivo di protezione, ripristinarlo. In caso di persistenza del problema contattate un tecnico elettricista.
<b>Interruzione di funzionamento</b>	Intervento del dispositivo di protezione interno alla macchina	Contattate un tecnico elettricista: dopo avere eliminato le cause che hanno determinato l’intervento di un dispositivo di protezione, ripristinarlo. <b>In caso di intervento di fusibili</b> , sostituirli con tipi dello stesso identico modello, taratura e curva d’intervento.
	Rimozione del coperchio superiore	Rimuovendo il coperchio superiore, la macchina si arresta immediatamente per l’entrata in funzione del micro interruttore di sicurezza. Posizionare correttamente il coperchio superiore e bloccarlo con l’apposito pomello ed avviare la macchina.
	Causa/e non identificabili	Contattare direttamente il <u>Centro di Assistenza Autorizzato</u>
<b>La macchina non funziona: le lame non ruotano o non eseguono il taglio correttamente</b>	Mancanza tensione di alimentazione.	Controllare e ripristinare l’energia elettrica.
	Dispositivi di sezionamento su “O”.	Girare i dispositivi di sezionamento nella posizione “ON”
	Fusibili intervenuti o magnetotermici non funzionanti.	Fare sostituire i fusibili intervenuti, controllare lo stato degli interruttori magnetotermici.
	Mancato funzionamento del pulsante di marcia	Controllare l’efficienza del pulsante di “I” ed eventualmente contattare direttamente il <u>Centro di Assistenza Autorizzato</u> .
	Micro interruttore guasto	Contattare direttamente il <u>Centro di Assistenza Autorizzato</u>
	Lama di taglio usurata o rovinata	Contattare direttamente il <u>Centro di Assistenza Autorizzato</u>
Lama di taglio sfiora il fondo della vasca	Contattare direttamente il <u>Centro di Assistenza Autorizzato</u>	

## MANUTENZIONE STRAORDINARIA

Per gli interventi di **manutenzione straordinaria**, conseguenti a rotture o revisioni o guasti meccanici o elettrici, è necessaria una richiesta d'intervento direttamente al Centro di Assistenza Autorizzato.

**Le istruzioni relative alla manutenzione straordinaria, non compaiono nel presente manuale delle istruzioni per l'uso e devono pertanto essere esplicitamente richieste al fabbricante.**

### PULIZIA



**E' vietato pulire a mano gli organi e gli elementi in moto.**

Tutti gli interventi di pulizia devono essere messi in atto solo ed esclusivamente, **dopo aver scaricato la macchina con il prodotto alimentare in lavorazione ed averla isolata dalla fonte di alimentazione elettrica e di energia esterne.**

La macchina, l'apparecchiatura elettrica ed i componenti a bordo macchina, **non devono essere mai lavati utilizzando acqua, tanto meno in forma di getti di qualunque natura e quantità; quindi, senza "secchio" né "gomma" né "spugna"**. Non porre mai direttamente la macchina nel lavandino o sotto il rubinetto.

**La classificazione del livello di igiene della macchina e delle attrezzature associate, per l'uso previsto, è 2 (due):** macchina che, in seguito a una valutazione del rischio di igiene, è conforme ai requisiti delle norme internazionali applicabili, ma richiede un disassemblaggio programmato per la pulizia.

FREQUENZA	PERSONALE	MODALITÀ
Al termine di ogni turno di lavoro e comunque prima dell'uso giornaliero	Operatore	<p>Tutte le superfici e le parti della macchina destinate a venire a contatto con il prodotto alimentare, ovvero, <b>le zone alimentari</b> (<u>superficie interna della bocca di carico, la zona di taglio, i dischi rotanti e fissi, il coperchio superiore, i ripari fissi</u>) e <b>le zone spruzzi</b> (<u>superficie esterna della macchina</u>), devono essere pulite e disinfettate con le modalità sotto riportate.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Scrostare le superfici dagli eventuali residui di prodotto alimentare</b> (per es. con raschiatori di plastica);</li> <li>➤ <b>Pulire tutte le superfici della zona alimentare e zona spruzzi con un panno morbido inumidito (non sgocciolante) con detergente diluito in acqua calda</b> (anche del comune sapone per piatti va benissimo). Non lasciarli a mollo. Utilizzare prodotti specifici per acciaio, questi debbono essere liquidi (non in crema o paste comunque abrasive) e soprattutto non debbono contenere cloro. Contro le sostanze grasse si può usare l'alcool denaturato.</li> <li>➤ <b>Risciacquare con acqua calda pulita e successivamente asciugare tutte le superfici della zona alimentare e zona spruzzi</b> con un panno morbido che non perda peli.</li> <li>➤ Le parti in acciaio inox, <b>possono essere lavate anche in lavastoviglie.</b></li> <li>➤ <b>Il rimontaggio</b> deve avvenire solo a seguito di una esigenza di lavorazione, lasciare i pezzi avvolti in un panno morbido asciutto che non perda peli</li> </ul> <p><b>PERIODI DI LUNGA INATTIVITÀ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Durante i <b>periodi di lunga inattività</b> della macchina provvedere a passare energicamente su tutte le superfici in acciaio (specialmente se inox) una panno imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo.</li> </ul> <p><b>COSE DA NON FARE PRIMA O DURANTE LA PULIZIA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Accedere agli elementi mobili senza essersi <b>preventivamente accertati del loro arresto</b>;</li> <li>➤ Accedere agli elementi mobili senza averla <b>fermata in sicurezza garantita</b> (bloccaggio nella posizione di zero dei dispositivi di sezionamento dell'alimentazione elettrica</li> </ul> <p><b>PRODOTTI DA NON USARE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>aria compressa con getti verso le zone con depositi di farina</b> ed in generale verso la macchina;</li> <li>➤ <b>apparecchi a vapore</b>;</li> <li>➤ <b>detergente che contengono CLORO (anche se diluiti)</b> o i suoi composti come: la candeggina, l'acido muriatico, prodotti per sturare lo scarico, prodotti per la pulizia del marmo, decalcificanti in generale, etc ... possono attaccare la composizione dell'acciaio, macchiandolo od ossidandolo irreparabilmente. Le sole esalazioni dei suddetti prodotti possono ossidare ed in alcuni casi corrodere l'acciaio;</li> <li>➤ <b>paglietta, spazzole o dischetti abrasivi</b> realizzati con altri metalli o leghe (es. acciaio comune, alluminio, ottone, etc...) oppure utensili che abbiano precedentemente pulito altri metalli o leghe, che potrebbero graffiare le superfici.</li> <li>➤ <b>detergenti in polvere abrasivi</b>;</li> <li>➤ <b>benzina, solventi o fluidi infiammabili e/o corrosivi</b>;</li> <li>➤ <b>sostanze impiegate per pulire l'argento.</b></li> </ul>

## SMALTIMENTO



Il simbolo del cassonetto barrato riportato sulla macchina indica che il prodotto alla fine della sua vita utile debba essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti



Nel caso si decida di non utilizzare piu' la macchina perchè obsoleta, guasta o usurata , la sua messa fuori servizio deve essere affidata a personale specializzato ed attrezzato. Al termine delle attività di smantellamento tutte le targhette di identificazione ed altro documento devono essere distrutti. La macchina puo' essere smaltita senza bisogno di ridurla in pezzi minuti, è sufficiente scollegare i principali gruppi che la compongono e mandarli alla rottamazione.

Non smaltire la macchina come rifiuto urbano misto, effettuare la raccolta differenziata.

I sistemi di ritiro o di raccolta della macchina sono:

- Ritiro tramite consorzio
- Possibilità di consegna al distributore della macchina equivalente all'atto di acquisto di una macchina nuova.

Nella macchina non sono presenti sostanze pericolose con effetti potenzialmente negativi sull'ambiente e sulla salute umana. E' fondamentale che gli acquirenti contribuiscano al riutilizzo, al riciclaggio e ad altre forme di recupero della macchina. E' obbligo del datore di lavoro essere a conoscenza delle leggi vigenti in merito nel proprio paese e operare in modo ad ottemperare a tali legislazioni.



**È vietato ed inoltre passibile di sanzioni abbandonare la macchina e l'equipaggiamento elettrico nell'ambiente**

## MATERIALI DI COSTRUZIONE

A seconda delle esigenze di funzionamento e di produzione, la macchina può essere costituita con diverse tipologie di materiali di costruzione.

GRUPPO	TIPOLOGIA MATERIALI		
	acciaio inox 12/10	acciaio inox aisi 304	plastica per alimenti
Corpo macchina	●		
Coperchio rimovibile superiore			●
Vasca	●		
Mozzo della lama di taglio			●
Mozzo della lama di taglio 2v.		●	
Elementi di taglio della lama		●	







## INDEX

CHAP. 1.	CONTENT ORGANIZATION AND CONSULTATION MODALITY	3
CHAP. 2.	GENERAL INFORMATION AND CHARACTERISTICS	4
CHAP. 3.	SAFETY INSTRUCTIONS	7
CHAP. 4.	TRANSPORTATION, PUT ON SERVICE AND USE	9
CHAP. 5.	MAINTENANCE, DAMAGES RESEARCH AND CLEANING	13
CHAP. 6.	SELLING	15
CHAP. 7.	MANUFACTURING MATERIALS	15

## GUARANTEE

The machine is guaranteed 12 (twelve) months from the sale date.

The guarantee covers the machines reparations acquired c/o the authorized sale points, if it is demonstrated that they are faulty in the materials or in the assembly, to the conditions here follow described:

- For guarantee gets on the free change of all parts that are resulted manufacturing defect. The guarantee decades if not couplet from fiscal ticket or invoice certifying the purchase and for the following cases:
  - Machine tampering or damaging due to the negligence;
  - Machine use with non conformance modalities to the warnings described in the instruction handbook;
  - Damages caused from the non environment suitability in which the device works and from phenomenon not dependent from the machine normal functioning (voltage values irregularities and frequency in the net plant);
  - Reparations interventions performed from people or centers not authorized from the manufacturer,
- The intervention request in guarantee will have to be performed only in the sale points or authorized laboratories;
- The machine will have to be free port returned to the manufacturer for the reparation and the transportation expenses are always charged to the receiver,
- It is excluded the machine change nor the guarantee prolongation following the intervention for damage;
- The manufacturer doesn't answer for direct or indirect damages of any nature to people or things for the improper use of the machine or for lacked use during the time occurring for the reparations.

<b>MODEL</b>	<b>L3 / L5 / L5 2V / L8 / L8 2V</b>
--------------	-------------------------------------

<b>Instructions manual for the use</b>	
Issue	<b>November 2014</b>

## CHAP. 1. CONTENT ORGANIZATION AND CONSULTATION MODALITY

### MANUAL PURPOSE

#### MANUAL IMPORTANCE

The present instruction manual for the use is to be considered as **integral part of the machine**:

1. must be kept for all the machine life.
2. must be coupled with the machine in case of its ceasing.
3. besides to show all useful notices for the operators, contains (collected in specific chapters) the electric diagrams that will be used for the possible maintenance interventions and repairation.

#### SCOPE / MANUAL PURPOSE

The instructions manual for the use **has the purpose** to furnish to the commitment all necessary information so that, except of an adequate supplied machine use, is able to manage the same in the more autonomous way and possible safe.

Besides the present manual has been written with the purpose to supply **indications and warnings** to know the supplied machine, to understand its principles and functioning limits. For possible doubts you can call the Authorized Assistance Centre.

#### RECEIVERS

The present instruction manual for the use, delivered in number of n. 1 copy together with the machine, is supplied as integral part of the machine, is turned both to the operators both to the skilled technicians qualified to the installation, use and maintenance.

**The prevention and protection service responsible** of the commitment and **the additional employees**, to whom is assigned the machine, must take vision of the present instructions manual for the use, with the aim to adopt all technical and organizational measures

#### RESPONSIBILITY



- If the present manual endures damages or is lost, it is possible to request a copy to the authorized assistance centre.
- The present manual reflects the technical state during the machine manufacturing; the manufacturer reserves the right to update the production and of consequence other manual issues, without the obligation to update productions or previous manuals, if not in particular cases regarding the health and the people safety.
- Pay particular attention to the residual risks content present on the machine and the prescriptions to which the operators must keep.
- The manufacturer is the responsible for the machine in its original configuration.
- The manufacturer isn't the responsible for damages caused from the improper use or not correct of the machine and documentation or for damages caused from the imperative standards violation, negligence, lack of experience, imprudence and the not respect of regulation standards on behalf of the employer, of the operator or the maintenance man and for every possible damage caused from an irrational, improper and/or wrong use
- The manufacturer isn't the responsible for the consequences caused from the not original spare parts use or of equal characteristics.
- The manufacturer is the responsible only for the information showed in the manual original version in italian language.
- The non-fulfillment prescriptions included in this manual will cause the guarantee immediate decay. The factory responsible, that supervision to the working activities, in the field of the foreseen respective attributions and competence, must:
  - Carry out the foreseen safety measures;
  - Make informed the operators about the specific risks whom are exposed and bring to their knowledge the prevention essential standards;
  - Prepare and require that the single operators observe the safety standards and use the protection means put at their disposal;
  - Get down working more operators, contemporary, on this product.

## SIMBOLOGY MEANING

Here follow it is clearly specified the symbols and definitions meaning, which will be used in the present document.



### **DANGER**

It shows the danger presence for who works on the machine and for who is the vicinity, so the indicated activity must be performed in accordance with the actual accident prevention standards and with the indications showed in the present manual.



### **PRECAUTION**

It shows a warning on useful information and/or further recommendations and/or shrewdness about the actual operation.



### **ATTENTION**

It shows an operation to perform with attention to avoid damage to the machine.

## **CHAP. 2. GENERAL INFORMATION AND CHARACTERISTICS**

### USE DESTINATION AND MANUFACTURE PARTS

The cutter after called “machine”, is designed to crumble, cut, homogenize, knead **fruit, fresh vegetables of all known types (courgettes, carrots, celeries, potatoes, peppers, tomatoes, onion, garlic, etc...)** and **other of equal consistency to these ones or liquids, etc...** using different types of cutting tools. It allows besides whipping creams and sauces in general.

The machine is constituted from an electric motor inserted in a unique fuse (base machine body), where the motor shaft is connected to the cutting tool.

The feed product loaded manually can be placed:

1. within the **loading mouth** placed in the machine superior zone, **in the closure cover**;
2. directly within the **basin**, placed in the machine superior zone, accessible after having removed the closure cover.

The **closure cover** placed manually in the machine superior zone is equipped with a slot mechanical block system with rotation with the **basin**; besides it is equipped with a safety micro switch that surveys the right closure position.

The **machine cutting zone** includes the machine internal zone, or the **basin**, where some **cutting blades** are placed manually equipped with joint with the motor shaft.

The basin is equipped with a slot mechanical block system with rotation with the machine base body.

When the working cycle is finished, the machine unloading happens:

Remove the closure cover



Grasp the basin with the hands, rotating it in anticlockwise

Pour out the feed product in a container.

All direct contact materials with the food product are in conformance with the actual hygienic standards for foods.

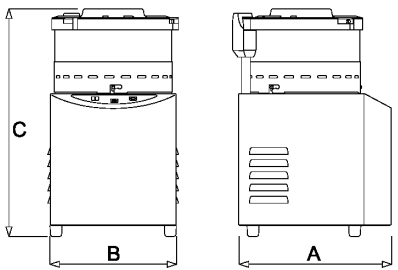
In accordance with the functioning and production requirements, the machine can be constituted with different optional parts.

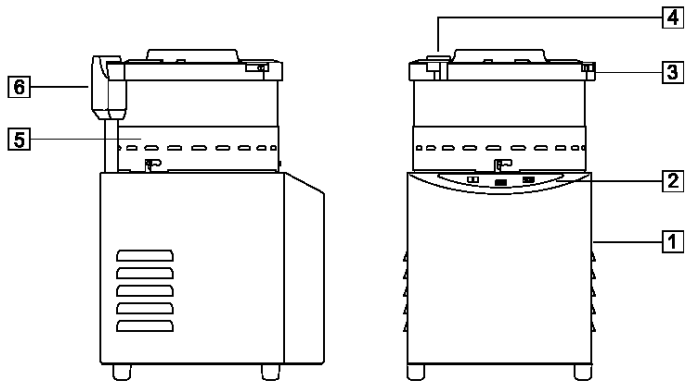
The machine is supplied with an identification plate on which the following data are showed:




		
		
<b>Mod.</b>		<b>Hp</b>
<b>Nr.</b>		<b>kW</b>
<b>1N PE AC. 230V 50Hz</b>		<b>A</b>
<b>Kg.</b>	<b>2011</b>	<b>kA</b>

*[fac simile]*

**TECHNICAL AND MANUFACTURING DATA**

TECHNICAL DATA	MODEL				
	L3	L5	L5 2V	L8	L8 2V
Motor power (kW) / (Hp)	0,55/0,75	1,1/1,5	0,67/1,1 0,90/1,5	1,1/1,5	0,67/1,1 0,90/1,5
Motor revolutions (revolutions/m)	1400	1400	700/1400 or 1400/2800	1400	700/1400 or 1400/2800
Basin internal size (mm)	Ø180x105	Ø240x120	Ø240x120	Ø240x180	Ø240x180
Basin capacity (l)	3	5	5	8	8
Mass (kg)	14	22	24	23	25
Sizes: A x B x C (mm)	230x200x410	310x270x470	310x270x470	310x270x540	310x270x540
					
Acoustic power level continue equivalent considered A	Minor of 70dBA				
Current nature – Frequency	Machine plate				
Full charge current	Machine plate				
Use nominal voltage	Machine plate				
Auxiliary circuits voltage	AC 24V – DC 24V				
Mass and neutral	TT e TN				
Protection degree	IP X3				
Use place	Inside				
Machine positioning	<b>Work bench used in the food sector</b> of height included between <b>900/1100mm</b> from the trampling plane of adequate capacity, with a circulation free space of at least <b>800mm</b>				
Max environment air temperature	+40°C				
Requested minimum illumination	500 lux				
Product directives conformances	<b>2006/42/CE, 2006/95/CE and successive modifications and integration, Reg. 1935/2004</b>				

GROUP	EXAMPLE
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. machine body</li> <li>2. control panel</li> <li>3. closure cover</li> <li>4. loading mouth</li> <li>5. stainless basin</li> <li>6. micro switch</li> </ol>	

CUTTING BLADES	USE
	<b>Cutting blade with deck hand:</b> allows performing the major part of the available workings or mince parsley, garlic, onion, mozzarella; fare la pulped tomatoes, etc...
	<b>Pronged blade with deck hand:</b> allows mincing and grating bread, cheese, dried fruit, candied, chocolate, ice, etc...
	<b>Drilled blade with deck hand:</b> allows kneading, whipping mayonnaise, cream, and sauces in general, etc...

## NORMAL USE, IMPROPER USE, NOT CORRECT USE OR FORBIDDEN

The machine described in the present instructions manual for the use is foreseen to be driver **from an only operator** skilled and prepared on residual risks, but with the competence, in safety matter, of maintenance employees.

The operator will have to possess at least the minimum age foreseen from the social laws in the working field and to have enjoyed of the necessary technical preparation at least from a more skilled operator that had him preliminarily trained to the machine correct use.



In its **NORMAL USE** and reasonably foreseeable, the machine can be used only crumble, cut, homogenize, knead **fruit, fresh vegetables of all known types (courgettes, carrots, celeries, potatoes, peppers, tomatoes, onion, garlic, etc...)** and other of equal consistency to these ones or liquids, etc... using different types of cutting tools. It allows besides whipping creams and sauces in general.



The machine must not be used **IN IMPROPER USE**; in particular:

1. it must not be used for domestic use,
2. it must not functioned with parameters different from those showed in the technical characteristics table,
3. for every use of the machine with modalities different from those showed in the present manual, the manufacturer declines every responsibility,
4. the user is responsible of the damages resulting from the lacked exercise conditions observance in accordance with the agreed technical specifications and order confirmation,  
**the blades must not function on vacuum;**
5. not tamper or damage intentionally nor remove or hide the labels.



The machine must not be used **IN NOT CORRECT WAY or FORBIDDEN** so some damages or injuries could be caused for the operator; in particular:

1. it is forbidden to **move the machine** when it is connected the electric feeding;
2. it is forbidden to **draw the electric feeding cable or the machine** to disconnect the feeling plug,
3. it is forbidden to **put weights** on the machine or on the electric feeling cable,
4. it is forbidden to **put the electric feeling cable** on sharp parts or with burn danger,
5. it is forbidden the machine use with the damaged and not integer **electric feeding cable or with the control devices;**
6. it is forbidden to **leave the machine off** with the electric feeding cable connected with the feeding plug,
7. it is forbidden to **leave the loaded machine unguarded;**
8. it is forbidden to **put the machine above different objects from the working bench** used in the food field of height included between 900 - 1100mm from the trampling level,
9. it is forbidden to **insert every type of object** under the machine base or place clothes or other between the machine support pressure feet and the work bench,
10. it is forbidden the **use of inflammable substances, corrosive or harmful for the cleaning,**
11. it is forbidden to **plunge the machine** in water or other liquids;
12. it is forbidden the **not authorized personnel use** and with clothes different from that showed for the use,
13. it is forbidden to **introduce in the loading mouth products or objects having characteristics** different from those indicated in the normal use, as for example bones, frozen meat, not feed products, or other objects as scarves, etc... ,
14. it is forbidden to **introduce in the cutting zone within the basin and in the unloading mouth** the hands or any other body part, to remove the cut feed product;
15. it is forbidden to **remove the cover blocked to the basin and the basin blocked to the machine** during the machine working or however when the feed product has been stored,
16. it is forbidden during the functioning to **try to open or lift the cover or the basin, turn upside down or turn over the machine;**
17. it is forbidden to **unblock the cover blocked to the basin or unblock the basin blocked to the machine** both during the working and however **before of 5 sec** from the machine stop control,
18. it is forbidden the functioning **with the fixed and moving protection shelters not blocked correctly or removed;**
19. it is forbidden the **partial removal** of the protections and the danger signals.
20. it is forbidden the functioning without that all the **precautions about the residual risks elimination** have been adopted on behalf of the user,
21. it is forbidden to **smoke or use free flame devices** and manipulate incandescent materials, unless some suitable safety measures aren't adopted,



The user is however responsible of the damages resulting from the lacked observance of the specified normal use conditions. For possible doubts contact the Authorized Assistance Centre.

### INTRODUCTION



The **lacked standards and safety procedures applications** can be danger and damage sources.

**The machine means bound in the use** for the respect, on behalf of the final user, of:

1. all rules, of insertion in the environment and of people behavior, fixed from the laws and/or applicable standards; with particular reference to the fixed plant upstream of the supplied machine and for its connection/functioning;
2. all further instructions and use warnings making part of the technical/graphic documentation annexed to the same machine.



Except where differently specified, the **personnel that performs the installation interventions, connection, maintenance, reassembly and reuse, damages or breakdowns, demolition and dismantling** must be a **skilled personnel** trained in safety matter and educated on the residual risks, with the competencies, in safety matter, of the maintenance employees.

### ENVIRONMENTS, WORKING AND PASSING PLACES

The work environment must answer to the directive 89/654/CEE. In the working area foreign objects must not be present. **The employer**, in the directive 89/391/CEE respect, concerning the measures realization turned to promote the safety and workers health improvement during the work, must provide to eliminate or reduce the showed residual risks as foreseen in the present manual.

### WARNINGS ON THE RESIDUAL RISKS

#### **RESIDUAL RISK DUE TO THE FIXED, MOBILE PROTECTIONS REMOVAL, INTERVENTIONS ON BROKEN/WORN PARTS**



For any occasion **the operator must not try to open or remove a fixed or mobile protections or camper a safety device.**

**In the phase of equipment, maintenance, tools change and cleaning, and during all further manual**

**operations** that happen introducing the hands or other body parts in the machine dangerous areas, a residual risk remains due above all to:

1. **knocks with machine manufacturing parts,**
2. **grazing and/or abrasion with machine rough parts,**
3. **sharp pain with the sharpened parts,**
4. **cut with tools sharpened parts.**

Besides in the **loading phase, with the lifted pressure** that happens also introducing the hands within the machine dangerous parts, remains a residual risk due above all to a **cut with tools sharpened parts.**

Besides in the phase of **cleaning or pieces unblock inserted in the discs** that happens also introducing the hands near the cutting blades, remains a residual risk due above all to a **cut with tools sharpened parts.**

The operator and the maintenance man **must be trained for the intervention connected to the manual operations with open repairs**, must be trained on the connected consequent risks, must be authorized from a responsible person and must use adequate individual protection devices, **five fingers anti cutting gloves.**

### PROTECTION DEVICES ON THE MACHINE



The machine safety devices and protections must not be removed.

If they must be removed for extraordinary maintenance requirements **will have to be immediately taken some measures ready to put in evidence and to reduce at the possible minimum limit the danger that can derive from it.**

The protection or the safety device replacing must happen as soon as the reasons, that are necessary to their temporary removal, are finished.

All machine safety and protection devices, both electrical both mechanical, must be maintained in perfect and constant efficiency conditions.

**The machine transmission devices** are completely isolated through fixed protections that don't allow the access to any kinematical chain.

For all **safety functions** including the control and check systems, the components and well checked safety principles have been used.



**Tool case group:**

1. Taking into account of the machine use modalities and of its use destination, the moving elements are both isolated from the fixed shelters, both moving shelters or other safety devices, placed to some distances from the access points so that some dangerous points aren't reachable;
2. on the machine superior zone cover is placed a micro switch that stops the blade rotation when it is possible to access through the basin.

**CHAP. 4. TRANSPORTATION, PUT ON SERVICE AND USE****WORK PLACES AND OPERATORS TASKS**

As described in the instructions manual for the use, the machine is designed to be driver from **an operator** trained and qualified on the residual risks, but with the competences, in matter of safety, of the maintenance employees.

The work normal zone of the operator is:

1. The machine lateral zone near the loading mouths (defined loading zone) in functioning normal conditions for the manual loading operations of the food product and during the pestle use to convey the food product within the machine neck, with the fixed and moving shelters in closed and blocked position;
2. The machine anterior zone near the food product loading zone in functioning normal conditions for the manual withdraw of the food product stored in an appropriate container, with the fixed and mobile shelters in closed and blocked position and the moving shelter removed and with the moving elements stopped for the feeding breaking effect.

**PREPARATION PRELIMINARY OPERATIONS****STABILITY**

The machine stability is designed so that, in the foreseen functioning conditions, taking into considerations of the climatic conditions, is such to allow the use **without the pouring risk, falling or untimely moving**.

Taking into consideration of the conformation and its position, the machine results to be essentially steady **without needs of work bench fastening**.

All support pressure feet placed under the base must support on a solid surface, uniform and well leveled.

**ELECTRICAL FEEDING**

The electrical feeling connection must be in conformance with the **legislation relevant to the state in which is used**.

**The electrical feeding** must so be maintained in conformance with the following technical prescriptions:

1. **the electrical feeding** must be always of the type and have an intensity corresponding to the specifications listed in the machine plate. If excessive voltages are applied, some components will be damaged irreparably,
2. **a differential device must be foreseen** coordinated with the protection circuit, respecting the legislation and the actual legislative and prescribed disposals in the operative installation country;
3. **the cable for the electrical feeding outside the machine container**, must be made pass in the spaces prepared from You and adequately protected;
4. if present the **neutral cable (N)** before to feed the electrical equipment, as for you must be guaranteed its continuity (connected and available).
5. before to feed the electrical equipment, as for you must be guaranteed its continuity (connected and available) of the yellow green cable of the protection equipotential circuit.

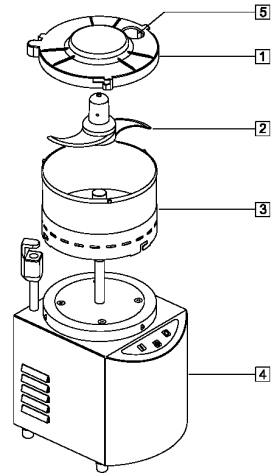
## ASSEMBLY / DISASSEMBLY



The assembly / disassembly operations of any machine member **are performed with the stopped machine and with the plug disconnected to the socket**, or with the sectioning device in OFF.

The blade assembly on the machine performs in different phases (for example in the figure the machine with base body is showed).

1. Rotate manually in anticlockwise the closure cover (1) of the machine (4) and remove it;
2. Check the correct basin slot mechanical block (3) to the machine base (4), rotating it manually in clockwise,
3. Seize with a hand the blade case deck hand superior part (2) so insert it with caution in the hole of the basin internal zone (3). The cutting blade choice is made on reference to the table of the chapter n. 2;
4. Place the closure cover (1) of the machine (4) and rotate it in clockwise to insert the slot mechanical block.
5. Use the loading mouth (5) to add liquid products.



After having inserted the blade in accordance with the working requirements, **check that the deck hand is to be correctly inserted in the motor shaft and that the blade brushes the basin inferior part but without touch it or rub against it.**

**The disassembly activities** perform following in backwards way the previous described assembly phases.

## CUTTING BLADE ROTATION



The here follow operations must be performed from the machine maintenance man (**personnel qualified in the electrical maintenance sector of the industrial machines**).

**For machines fed with three phase voltage** (3 PE AC 400V 50Hz), push the maintained action control

button “⊖”, and verify the correct way of the cutting discs rotation through the loading mouth to cut, comparing it with the way showed from the arrow (**anticlockwise way**) placed on the machine cover.

**If there is a rotation in the opposite way to that one of the arrow (clockwise way)**, switch off the machine disconnecting the plug, disassembly it, disconnect two phase cables and invert them of position.

## FUNCTIONING DESCRIPTION

The control devices are designed and manufactured so as to be sure and reliable and resistant to the normal stresses of service, to the foreseeable efforts and to the external agents. They are besides visible, identifiable and labeled from a suitable mark. Here follow the following **control devices** are listed:

TYPE / COLOR	REFERENCE / DESCRIPTION
Button / black / 2V. Red	“O” / Button for the machine stop control “STOP” / Button for the machine stop control with 2 speeds
Button / white / 2V. green	“I” / Button for the machine start control with impulse. In the machines with double speed the machine starts in low speed.
Button / green	“II” / Button for the machine start control with impulse presented in the machines with double speed for the starting in high speed.
Button / white / 2V. Black	“⊖” / Button for the machine start control with maintained action.

**STARTING**

The machine starting with impulse is possible only **with a voluntary action** on the **control device foreseen for this aim**: white button “I” for the machine starting control.

**STOP**

For the stop control push the black button “O”. In case of **temporary or prolonged stop**, before to replace in function the machine, all fed products must be taken away within the machine: follow the indications about the grinding group disassembly.

**MAINTAINED ACTION STARTING**

The machine maintained action starting is possible only **with a voluntary action** on the **control device foreseen for this aim**:

white button “⊕” for the machine starting control. When the button releases the machine stops.

**FUNCTIONING SAFETY**

If the machine is under stress, or is submitted to very long functioning periods or to overcharging, the same machine stops immediately for the entry in function of the thermal protection. In this case **wait that it is completely cooled** before proceeding to the starting functioning.

**VOLTAGE ABSENCE**

In case of electric feeling break or if the machine is disconnected from the electric net, this last one will be able to be restarted only following the starting function, **after the electric feeding back or the electric net refasten**.

**MACHINE COVER REMOVAL**

Slacking the block knob and removing the cover with the hands, the machine stops immediately for the entry in function of the safety micro switch. The machine can be restarted only repositioning the machine cover and blocking it with the appropriate knob and following successively the starting function.

**CHECKS AND VERIFICATIONS BEFORE STARTING**

VERIFICATION / CHECK	MODALITY AND COMPARISONS
<p><u>Check that:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>There aren't on the machine, within the loading mouths and on the basin</b> stranger objects</li> </ul>	<p>Sight control of the indicated parts, to check of objects or extraneous bodies lacking as for example different tools, clothes, etc ... and that there isn't however the food product. In case of presence provide to their removal.</p>
<p><u>Check the cleaning:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>of the machine internal parts</b></li> <li>➤ <b>the cutting zone, the blades, the machine cover internal part, the loading mouth</b></li> <li>➤ <b>of the machine external surface</b></li> </ul>	<p>All indicated parts surfaces, before the machine use must be checked visually to verify their cleaning. For the sight control of the cutting zone internal parts remove the superior cover. In case of molds presence or other type of dirtiness, provide with the cleaning procedure in accordance with the <b>chapter 5</b> indications.</p>
<p><u>Check the integrity:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>of the fixed protections</b></li> <li>➤ <b>of the closure superior cover</b></li> <li>➤ <b>of the loading mouth and of the basin;</b></li> <li>➤ <b>of the machine body</b></li> </ul>	<p>All fixed protections, etc.. must perform the function for which have been foreseen. Indicated parts sight check to verify their integrity in their surface external part. The parts must be however changed at the first erosion signals or breaking (<b>Authorized Assistance Centre</b>).</p>
<p><u>Check the functionality:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>of the control system parts / control about the safety;</b></li> <li>➤ <b>of the control devices.</b></li> </ul>	<p>All devices must perform the function for which have been foreseen. Control directly the devices so that these ones determine the waiting function. The actuators and all parts must be however changed to the first erosion signals or breaking (<b>Authorized Assistance Centre</b>).</p>
<p><u>Check the absence:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>of strange noises after the starting</b></li> </ul>	<p>During the functionality checking of the control devices, if there are strange noises, due for example to a seizing or mechanical breaks, stop immediately the machine and activate the maintenance service.</p>

For any intervention type or for the parts change that are damaged, **activate the maintenance service**. The possible change must happen with manufacturer original products or at least of quality, safety and equivalent characteristics. For analysis contact the Authorized Assistance Centre.

**PUT IN FUNCTION**

The machine operator can put in function the machine following in order the under reported indications:

1. Positive controls result for the preparation preliminary operations,
2. Positive controls result for the electric feeding,
3. Plug connection in oportune current socket,
4. Positive controls result for the assembly (blade positioning control, etc...),
5. Positive controls result for the blade correct rotation,
6. Positive controls result / checks before the starting,
7. Positive controls result finalized to check the respect of all safety conditions,
8. Introduce manually the feed product within the basin. The manual loading can be performed also through the loading mouth in accordance with the working requirements, after having blocked mechanically the superior closure cover to the basin,
9. place the cover in the machine superior zone and rotate it in clockwise to block it mechanically;
10. Place in the machine left zone and start it activating the control device of START "I" or "II" in accordance with the working requirements,
11. when the feed product has reached the desired consistency, stop the machine activating the control device of STOP "O".



The blade in accordance with the working requirements **is always inserted before introducing the feed product.**



**It is recommended to make not function the machine on vacuum, without the feed product or without the blade.**

**SWITCHING OFF**

In succession, the switching off operations must follow what here under indicated:

1. before the switching off wait the working conclusion, or wait that the feed product has reached the desired consistency,
2. stop the machine activating the control device of STOP "O",
3. disconnect the machine plug from the feeding socket,
4. remove manually the closure cover from the basin, rotating it in clockwise,
5. remove manually the basin containing the feed product, rotating in anticlockwise,
6. pour out the feed product in the container
7. Seize with a hand the blade case deck hand superior part and remove it with caution from the basin,
8. perform the cleaning interventions.

**UNBLOCK IN CASE OF STUMBLING BLOCK**

During the working, or during the tool rotation, due:

1. to the feed products introduction with not homogeneous parts,
2. to the excessively hard and dry products introduction, the machine could block.

The same situation can determine after an electric feeding damage, or when the machine is stopped with the feed product inside it.

To resume normally the working the discs must be removed: **the disassembly must follow the prescriptions previously indicated.**

**CHAP. 5. MAINTENANCE, DAMAGES RESEARCH AND CLEANING**

**MAINTENANCE MAN REQUIREMENTS**

With the word “**maintenance**” it must not be intended only the periodic check of the machine normal functioning but also the analysis and the consequent remedy of all those causes that for any reason put it out of service. It is absolutely necessary that for the activities of **maintenance, cleaning, parts change and damages research** performed from the user, **this task is entrusted to skilled people**, competent and authorized from the employer.

All operations of **maintenance, cleaning and parts change**, none excluded, must be peremptorily performed with the machine completely stopped and insulated from the external feeling sources.

**MAINTENANCE PRESCRIPTIONS**

**SHELTERS REMOVAL AND/OR PROTECTION DEVICES**

For some intervention of the present **chapter**, **it is necessary to remove from their position some fixed shelters**. The removal can happen only from the maintenance man.

At the end of the interventions, these shelters must be replaced and blocked in their original position, with the fastening systems that were foreseen before the intervention.

**The maintenance responsible must deactivate completely the machine**, as here follow showed, before to proceed to the fixed shelter removal and/or to the element change.

**INSULATION FROM THE EXTERNAL FEEDING SOURCES**

Before to perform any operation of **maintenance, cleaning and parts change**, the external feeling sources must be dissected and insulated.



Position to “zero” the protection device placed to the bottom of the electric equipment feeding line.



Disconnect the general sectioning device and provide to protect the plug with appropriate systems

**DAMAGES RESEARCH OR FAILURES AND MOBILE ELEMENTS UNBLOCK**

Here follow are indicated the interventions for the **damages research or failures and mobile elements unblock** that can be performed from **maintenance men**.

TYPE	POTENZIAL/S CAUSE/S	MODALITY AND COMPARISONS
Net voltage lacking	General black out	Contact the electric energy distributor.
	Fuses or magneto thermals intervention placed to the bottom of the machine feeding line	After having eliminated the causes that have determined the protection device intervention, restore it. In case of problem persistency contact an electrician technician.
Functioning intervention	Protection device intervention inside the machine	Contact an electrician technician: after to have eliminated the causes that have determined the protection device interventions, restore it. <b>In case of fuses interventions</b> , change it with types of the same model, calibration and intervention curve.
	Superior cover removal	Removing the superior cover, the machine stops immediately for the functioning of the safety micro switch. Place correctly the superior cover and block it with the appropriate knob and start the machine.
	Cause/s not identifiable	Contact directly the <u>Authorized Assistance Centre</u>
The machine doesn't function: the blades don't rotate or don't perform correctly the cutting	Feeding voltage lacking.	Check and restore the electric energy.
	Sectioning devices on “O”.	Turn the sectioning devices in the position “ON”
	Fuses intervened or not functioning magneto thermals.	Make change the intervened fuses, check the magneto thermal switches condition.
	Lacked functioning of the run button.	Check the efficiency of the button of “I” and eventually contact directly the <u>Authorized Assistance Centre</u> .
	Micro switch damaged	Contact directly the <u>Authorized Assistance Centre</u>
	Cutting blade worn or ruined	Contact directly the <u>Authorized Assistance Centre</u>
Cutting blade brushes the basin bottom	Contact directly the <u>Authorized Assistance Centre</u>	

## EXTRAORDINARY MAINTENANCE

For the intervention of **extraordinary maintenance**, consequent to breaks or revisions or mechanical and electric damages, it is necessary an intervention request directly to the Authorized Assistance Centre.

**The instructions about the extraordinary maintenance don't appear in the present instruction manual for the use and so must be explicitly requested to the manufacturer.**

## CLEANING



**It is forbidden to clean by hand the parts and the elements in movement.**

All cleaning intervention must be started only and exclusively, **after having unloaded the machine with the food product in working and having insulated from the electric feeding source and from external energy.**

The machine, the electric equipment and the machine board components **must not be ever washed using water, and not in any kind of jets from and quantity; so, without "bucket" nor "rubber" nor "towel".** Don't put ever directly the machine in the sink or under the tap.

**The machine hygiene level classification and the associated equipment, for the foreseen use, are 2 (two):** machine that, after a hygiene risk evaluation, is in conformance with the applicable international standards requirements, but requests a programmed disassembly for the cleaning.

FREQUENCY	PERSONNEL	MODALITY
At the end of every shift work and however before the daily use	Operator	<p>All the surface and the machine parts destined to come in contact with the food product or with the <b>food zones</b> (internal surface of the loading and unloading mouths, the pressure, the pestle, the cutting zone, the rotating and fixed discs, the superior cover, the fixed shelters) and the <b>jets zones</b> (machine external surface), must be cleaned and disinfected with the under reported modalities. For the cutting group disassembly activities see the previous descriptions.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Scrape the surface from the possible food product residuals</b> (for example with plastic scrapers);</li> <li>➤ <b>Clean all the food zone surfaces and jets zone with a morbid dampened clothes</b> (not draining) <b>with detergent diluted in hot water</b> (also common soap for dishes is good). Don't soak them. Use specific products for steel that must be liquids (not in cream or pastries however abrasive) and above all must not contain chlorine. Against the fat substances the denatured alcohol can be used.</li> <li>➤ <b>Rinse with cleaned hot water and successively dry all food zone surfaces and jets zone</b> with soft clothes that don't lose coats.</li> <li>➤ The parts in stainless steel <b>can be washed also in dishwasher.</b></li> <li>➤ <b>The reassembly</b> must happen only following working requirements, leave the pieces wrapped up in soft dry clothes that don't lose coats.</li> </ul> <p><b>PERIODS OF LONG INACTIVITY</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ During the machine <b>long inactivity periods</b> provide to pass vigorously on all steel surfaces (especially if stainless) a clothes soaked of Vaseline oil so that to spread a protective veil.</li> </ul> <p><b>THINGS NOT TO DO BEFORE OR DURING THE CLEANING:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Enter towards the moving elements without to be <u>previously checked</u> of their stop;</li> <li>➤ Enter towards the moving elements without have stopped it in <u>guaranteed safety</u> (blockage in zero position of the electric feeding sectioning devices)</li> </ul> <p><b>PRODUCTS NOT TO USE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <u>Compressed air with jets towards the zones with flour warehouses</u> and in general towards the machine;</li> <li>➤ <u>Vapor equipment;</u></li> <li>➤ <u>Detergent that contains CHLORINE (also if diluted) or its compounds as: the bleach, the muriatic acid, products to clear the drain, products for the marble cleaning, in general decalcifying, etc. can attack the steel composition, staining and oxidizing it unavoidable. The only above described products fumes can oxidize and in any case corrode the steel;</u></li> <li>➤ <u>Steel wool, brushes or abrasive discs</u> produced with other metals or alloys (ex. Common steel, aluminum, brass, etc ...) or tools that have previously cleaned other metals or alloys, that except to scratch the surface.</li> <li>➤ <u>Detergents in abrasive dust;</u></li> <li>➤ <u>Fuel, solvents or inflammable and/or corrosive fluids;</u></li> <li>➤ Substances used to <u>clean the silver.</u></li> </ul>

**CHAP. 6. SELLING**



The crossed container symbol on the machine shows that the product at the end of its useful life must be collected separately from other refusals



If we decide to not use ever the machine because it is obsolete, damaged or worn, its out of service must be entrusted to specialized and trained personnel. At the end of the dismantling activities all identification plates and other document must be destroyed. The machine can be sold without the possibility to reduce it in small pieces; it is sufficient to disconnect the main groups that compose it and to send them for the scrapping.

Don't sell the machine like mixed urban refusal, perform the waste separation.

The machine collection or harvest systems are:

- Collection through distributor consortium
- Delivery possibility to the machine distributor equivalent to the purchasing certificate of a new machine.

In the machine there aren't dangerous substances with potentially negative effects on the ambient and on the human health. It is fundamental that the purchasers contribute to the reuse, to the recycling and to the other forms of machine restoring. It is the employer obligation to be aware of the actual laws of own country and work so to be comply with these legislations.



**It is forbidden and besides liable of penalties to leave the machine and the electric equipment in the ambient.**

**CHAP. 7. MANUFACTURING MATERIALS**

In accordance with the functioning and production requirements, the machine can be constituted with different typologies of manufacturing materials.

GROUP	MATERIALS TYPOLOGY		
	Stainless steel 12/10	Stainless steel AISI 304	Plastic for foods
Machine body	●		
Superior removable cover			●
Basin	●		
Cutting blade hub			●
Cutting blade hub 2V.		●	
Blade cutting elements		●	







## INDICE

CAP. 1.	ORGANIZACIÓN DEL CONTENIDO Y MODALIDAD DE CONSULTACION	3
CAP. 2.	INFORMACIONES GENERALES Y CARACTERÍSTICAS	4
CAP. 3.	INSTRUCCIONES POR LA SEGURIDAD	8
CAP. 4.	TRANSPORTE, PUESTA EN SERVICIO Y USO	9
CAP. 5.	MANUTENCIÓN, BÚSQUEDA AVERÍAS Y LIMPIEZA	13
CAP. 6.	DESMANTELAMIENTO	15
CAP. 7.	MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN	15

## GARANTÍA

La máquina es garantizada 12 (doce) meses de la fecha de la venta.

La garantía cubre las reparaciones de las máquinas adquiridas cerca de los puntos de venta autorizados, en caso de que sea demostrado que éstas sean defectuosas en los materiales o en el ensamblaje, a las condiciones aquí en seguida establecidas:

- por garantía se entiende la sustitución gratuita de todas aquellas partes que han resultado defectuosas de fabricación. La garantía decae si no acompañada por resguardo fiscal o factura que certifica la adquisición y para los siguientes casos:
  - manumisión de la máquina o perjuicio de la misma debida a incuria;
  - empleo de la máquina con modalidad no conforma a las advertencias indicadas sobre el manual de instrucciones;
  - daños provocados por el no idoneidad del entorno en que el aparato obra y de fenómenos no dependientes del normal funcionamiento de la máquina (irregularidad de los valores tensión y frecuencia en la instalación de red);
  - intervenciones de reparación efectuadas por personas o centros no autorizados por el fabricante,
- la solicitud de intervención en garantía tendrá que únicamente ser efectuada a puntos de venta o a laboratorios autorizados;
- la máquina tendrá que ser devuelta en puerto franco al constructor por la reparación, los gastos de transporte siempre estan a cargo del destinatario,
- es excluida la sustitución de la máquina además de la prolongación de la garantía a causa de intervención por avería;
- el fabricante no contesta por daños directos o indirectos de cualquiera natura a personas o a cosas por el empleo impropio de la máquina o por fallido empleo durante el tiempo necesario por las reparaciones.

MODELO	L3 / L5 / L5 2V / L8 / L8 2V
--------	------------------------------

<b>Manual de instrucciones y uso</b>	
Edición	Noviembre 2014

## CAP. 1. ORGANIZACIÓN DEL CONTENIDO Y MODALIDAD DE CONSULTACION

### OBJETIVO DEL MANUAL

#### IMPORTANCIA DEL MANUAL

El presente manual de instrucciones y uso es que considerarse como **parte integrante de la máquina**:

1. tiene que ser custodiado por toda la vida de la máquina.
2. tiene que acompañar la máquina en caso de cesión de la misma.
3. además de reconducir todas las noticias útiles para los operadores, contiene (recogido en capítulos específicos), los esquemas eléctricos que servirán para las eventuales intervenciones de manutención y reparación.

#### OBJETIVO / FINALIDAD DEL MANUAL.

El Manual de instrucciones y uso **tiene el objetivo de** proveer al cliente todas las informaciones necesarias para que, más de un adecuado empleo de la máquina suministrada, sea capaz de administrar la misma en el modo más autónomo y seguro posible.

Además el presente manual ha sido redactado al objetivo de proveer **indicaciones y advertencias** para conocer la máquina suministrada, para comprender sus principios y límites de funcionamiento. Por eventuales dudas interpelar el Centro de Asistencia Autorizado.

#### DESTINATARIOS

El presente manual de instrucciones y uso, remitido en número de n. 1 copia junto a la máquina, es provisto como parte integrante del mismo, es dirigido sea a los operadores sea a los técnicos calificados habilitados a la instalación, empleo y manutención.

El responsable del servicio de prevención y protección del cliente y **los ulteriores empleados** a los que es destinada la máquina, tienen que examinar el presente manual de instrucciones y uso, para adoptar todas las medidas técnicas y organizativas

#### RESPONSABILIDAD



- En el caso el presente manual padezca perjuicios o sea perdido, es posible solicitar copia de ello al centro de asistencia autorizado.
- El presente manual refleja el estado de la técnica al momento de la construcción de la máquina; el constructor se reserva el derecho a poner al día la producción y por consiguiente otras ediciones del manual, sin la obligación de poner al día producciones o manuales precedentes, si no en casos particulares que conciernen la salud y la seguridad de las personas.
- Poner particular atención al contenido de los riesgos residuos que hay sobre la máquina y las prescripciones a que tienen que atenerse los operadores.
- El constructor es responsable por la máquina en su original configuración.
- El constructor no es responsable por daños traídos por el empleo impropio o no corregido de la máquina y de la documentación o por daños traídos por la violación de normas imperativas, negligencia, impericia, imprudencia y no respeto de normas reglamentarias de parte del empresario, del operador o del manutentor y por cada eventual avería causada por un empleo irrazonable, impropio y/o equivocado
- El constructor no es responsable por las consecuencias causadas por el empleo de partes de repuesto no original o con características equivalentes.
- El constructor es responsable sólo por las informaciones indicadas en la versión original del manual en lengua italiana.
- La inobservancia de las prescripciones contenidas en este manual provocará el inmediato decaimiento de la garantía.

Los responsables de establecimiento, que gobiernan las actividades laborales, deben, en el ámbito de las correspondientes atribuciones y competencias:

- Actuar las medidas de seguridad previstas;
- Instruir a los operadores de los riesgos específicos a cuyo están expuestos y llevar ellos a conocimiento De las normas esenciales de prevención;
- Disponer y exigir que cada operador observe las normas de seguridad y use los medios de Protección puestos a disposición;
- Poner más que un operador, al mismo tiempo, al trabajo sobre tal manufactura.

## SIGNIFICADO DE LA SIMBOLOGÍA

En seguida es precisado claramente el sentido de los símbolos y las definiciones que serán utilizadas en el presente documento.



### PELIGRO

Indica la presencia de un peligro por quien obra sobre la máquina y por quien se encuentra en las vecindades por tanto la actividad insigne tiene que ser desarrollada en el respeto de las normas de previdencia sobre el trabajo vigentes y de las indicaciones indicadas en el presente manual.



### PRECAUCIÓN

Indica una advertencia sobre informaciones útiles y/o ulteriores recomendaciones y/o tretas inherentes la operación en curso.



### ATENCIÓN

Indica una operación que ejecutar con atención para evitar traer daño a la máquina.

## INFORMACIONES GENERALES Y CARACTERÍSTICAS

### DESTINO USO Y PARTES CONSTRUCTIVAS

El cóter en la continuación denominada "máquina", es planeado para desmenuzar, cortar, homogeneizar, amasar **fruta, hortalizas frescas de todos los tipos conocidos (calabacines, zanahorias, apios, patatas, pimientos, tomates, cebolla, ajo, etc...)** y otras de consistencia análoga a este o líquidas, etc... usando muchos tipos de utensilios de corte. Además permite de montar cremas, nata y salsas en general

La máquina es constituida por un motor eléctrico integrado en una única fusión (cuerpo maquina base) en cuyo el árbol motor es conectado al utensilio de corte.

El producto alimenticio manualmente cargado, puede ser puesto:

1. dentro de la **boca de carga**, puesto en la zona superior de la máquina, en la **tapadera de cierre**;
2. directamente dentro de la **tina**, puesta en la zona superior de la máquina, accesible después de haber removido la tapadera de cierre..

La **tapadera de cierre** posicionada manualmente en la zona superior de la máquina es dotada con un sistema de bloque mecánico a encaje con rotación con la tina; además es dotado con un micro interruptor de seguridad que nota la justa posición de cierre.

La **zona de corte** de la máquina comprende la zona interior de la máquina, o bien la **tina**, donde son posicionadas manualmente de las **hojas cortantes** provistas de **ataque** con el árbol motor.

La tina es provista de un sistema de bloque mecánico a encaje con rotación, con el cuerpo base de la máquina

Acabado el ciclo de elaboración, el descargue de la máquina ocurre:

remover la tapadera de cierre

agarrar con ambos las manos la tina, girándola en sentido antihorario  
verter el producto alimenticio en un contenedor.

Todos los materiales a directo contacto con el producto alimenticio están conformes a las vigentes normativas higiénicas por alimentos.

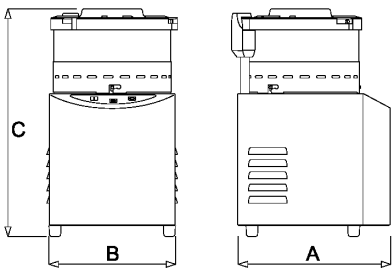
A segunda de las exigencias de funcionamiento y producción, la máquina puede ser constituida con muchas partes opcionales.

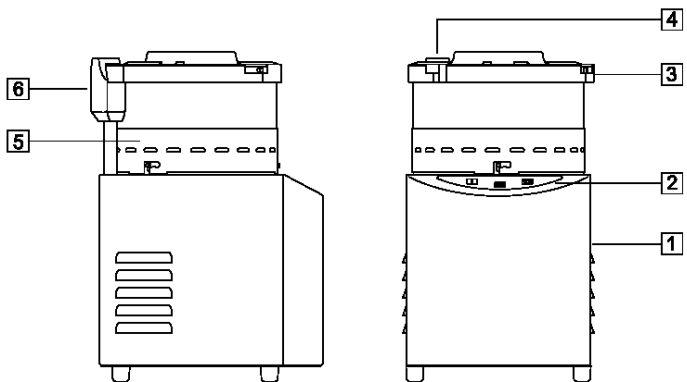
La máquina es provista de etiqueta de identificación sobre la que son reconducidos los siguientes datos:




		<b>Mod.</b>
<b>Nr.</b>		<b>kW</b>
<b>1N PE AC. 230V 50Hz</b>		<b>A</b>
<b>Kg.</b>	<b>2011</b>	<b>kA</b>

[fac simile]

## DATOS TÉCNICOS Y CONSTRUCTIVOS

DATOS TECNICOS	MODELO				
	L3	L5	L5 2V	L8	L8 2V
Potencia motor (kW) / (Hp)	0,55/0,75	1,1/1,5	0,67/1,1 0,90/1,5	1,1/1,5	0,67/1,1 0,90/1,5
Giros motor (giros/m)	1400	1400	700/1400 oppure 1400/2800	1400	700/1400 oppure 1400/2800
Dimensión interior de la tina (mm)	Ø180x105	Ø240x120	Ø240x120	Ø240x180	Ø240x180
Capacidad de la tina (l)	3	5	5	8	8
Masa (kg)	14	22	24	23	25
Dimensiones estorbo: A x B x C (mm)	230x200x410	310x270x470	310x270x470	310x270x540	310x270x540
					
Nivel de potencia acústica continuo equivalente ponderado A	Menor de 70dBA				
Naturaleza de la corriente - Frecuencia	Cfr. placa de matricula de la máquina				
Corriente a llena carga	Cfr. placa de matricula de la máquina				
Tensión nominal de empleo	Cfr. placa de matricula de la máquina				
Tensión de los circuitos auxiliares	AC 24V – DC 24V				
Masa y neutro	TT e TN				
Grado de protección	IP X3				
Lugar de empleo	Al interior				
Posicionamiento de la máquina	<b>Banco de trabajo empleado en el sector alimenticio de altura incluida entre 900/1100mm del plan de pisoteo de adecuado alcance, con un espacio libre de circulación de al menos 800mm</b>				
Temperatura aire entorno max	+40°C				
Iluminación mínima solicitada	500 lux				
Conformidades directivas de producto	<b>2006/42/CE, 2006/95/CE y siguientes modificaciones e integraciones, Reg. 1935/2004</b>				

GRUPO	EJEMPLO
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. cuerpo maquina</li> <li>2. panel de mando</li> <li>3. tapadera de cierre</li> <li>4. boca de carga</li> <li>5. tina inoxidable</li> <li>6. micro interruptor</li> </ol>	

HOJAS CORTANTES	EMPLEO
	<p><b>Hoja cortante con mocho:</b> permite de ejecutar la mayor parte de las elaboraciones disponibles o bien picar perejil, ajo, cebolla, mozzarella; hacer la salsa de tomate, etc...</p>
	<p><b>Hoja dentada con mocho:</b> permite de picar y rallar pan, queso, fruta bajío, confitado, chocolate, hielo, etc...</p>
	<p><b>Hoja pinchada con mocho:</b> permite de amasar, montar mayonesa, nata, salsas en genere, etc...</p>

## USO NORMAL, USO IMPROPIO, USO NO CORRECTO O PROHIBIDO

La máquina descrita en el presente manual de instrucciones y uso es prevista para ser conducida **por un solo operador** adiestrado e informado sobre los riesgos residuos, pero con las competencias, en materia de seguridad, de los empleados a la mantención.

El operador tendrá que poseer al menos la edad mínima prevista por las leyes sociales en el ámbito del trabajo y haber disfrutado necesaria preparación técnica al menos de un operador más experto que lo haya adiestrado preliminarmente al empleo correcto de la máquina.



En su **empleo normal**, y razonablemente previsible, la máquina puede ser utilizada solamente para desmenuzar, cortar, homogeneizar, amasar **fruta, hortalizas frescas de todos los tipos conocidos (calabacines, zanahorias, apios, patatas, pimientos, tomates, cebolla, ajo, etc...)** y otras de consistencia análoga a este o líquidas, etc... usando muchos tipos de utensilios de corte. Además permite generalmente montar cremas, nata y salsas



La máquina no tiene que ser utilizada **de modo impropio**; en particular:

1. No tiene que ser empleada para usos domésticos
2. No tiene que ser hecha funcionar con parámetros diferentes de aquellos indicados en el tablero de las características técnicas
3. Por cada empleo de la máquina con modalidades diferentes de aquellos indicados en el presente manual, el constructor declina cada responsabilidad
4. El usuario es responsable de los daños resultantes de la fallida observancia de las condiciones de ejercicio concordada durante específica técnica y de confirmación de orden,
5. **Las hojas no tienen que ser hechas funcionar a vacío;**
6. No forzar o deteriorar intencionalmente ni remover o esconder las etiquetas



La máquina no tiene que ser utilizada **de modo no correcto o bien prohibido** en cuanto se pudieran causar daños o heridas para el operador; en particular:

1. Es prohibido **desplazar la máquina** cuando es abrochada a la alimentación eléctrica;
2. Es prohibido **tirar el cable de alimentación eléctrica o la máquina** para desconectar la espina de alimentación,
3. Es prohibido **poner pesos** sobre la máquina o sobre el cable de alimentación eléctrica,
4. Es prohibido **posicionar el cable de alimentación eléctrica** sobre partes cortantes o con peligro de quemadura,
5. Es prohibido el empleo de la máquina con el **cable de alimentación eléctrica u los aparatos de mando** dañados y no íntegros;
6. Es prohibido **dejar la máquina apagada** con el cable de alimentación eléctrica anudado a la espina de alimentación,
7. Es prohibido **dejar la máquina cargada abandonada;**
8. Es prohibido **posicionar la máquina sobre objetos diferentes de un banco de trabajo** empleado en el sector alimenticio de altura incluida entre 900 - 1100mm del plan de pisoteo,
9. Es prohibido **enhebrar cualquier tipo de objeto** bajo el zócalo de la máquina o posicionar paños u otro entre los prensatelas de apoyo de la máquina y el banco de trabajo,
10. Es prohibido el **empleo de sustancias inflamables, corrosivas o nocivas por la limpieza,**
11. Es prohibido **sumergir la máquina** en agua u otros líquidos;
12. Es prohibido el **empleo a personal no autorizado** y con ropa diferente de aquel indicado por el empleo,
13. Es prohibido **introducir en la boca de carga, productos u objetos habientes características** diferentes de aquellas indicada en el empleo normal, cuales por ej. Huesos, carne congelada, productos no comestibles u otros objetos cuál bufandas, etc...;
14. Es prohibido **introducir en la zona de corte dentro de la tina y en la boca de descargue**, las manos o cualquiera otra parte del cuerpo, para remover el producto alimenticio cortado;
15. Es prohibido **remover la tapadera atascada a la tina y la tina atascada a la máquina durante** la elaboración de la máquina o en todo caso cuando ha sido depositado producto alimenticio por trabajar,
16. Es prohibido durante el funcionamiento intentar **abrir o levantar la tapadera o la tina, volcar la máquina;**
17. Es prohibido **desbloquear la tapadera atascada a la tina o desbloquear la tina atascada a la máquina** sea durante la elaboración y en todo caso antes de 5 seg del mando de detención de la máquina,
18. Es prohibido el funcionamiento **con los amparos de protección fijos y móviles no parados correctamente o extirpados;**
19. Es prohibida la **parcial eliminación** de las protecciones y las señales de peligro.
20. Es prohibido el funcionamiento sin que hayan sido adoptados por parte de lo explotador todas las **medidas acerca de la eliminación de los riesgos restantes,**
21. Es prohibido **fumar u usar aparatos a llama libre** y manipular materiales incandescentes, a menos que no sean adoptadas idóneas medidas de seguridad,



**Lo explotador es en todo caso responsable** de los daños resultantes de la fallida observancia de las condiciones de empleo normal precisadas. Por eventuales dudas dirigirse al centro de asistencia autorizado

# INSTRUCCIONES POR LA SEGURIDAD

## ANTEPUESTA



La fallida aplicación de las normas y procedimientos de seguridad puede ser manantial de peligro y daño. La máquina se entiende vinculada en el empleo al respeto, de parte del usuario final, de:

1. Todas las reglas, de inserción en el entorno y de comportamiento de las personas, establecidas por las leyes y/o normas aplicables; con particular referencia a la instalación fija a monte de la máquina dotada y por su atadura/funcionamiento;
2. Todas las ulteriores instrucciones y advertencias de empleo que hacen parte de la documentación técnico/gráfica anexa a la máquina misma.



Excepto dónde de otra manera precisado, **el personal que ejecuta las intervenciones de instalación, atadura, manutención, reinstalación y reutilización, búsqueda averías, demolición y desmantelamiento** tiene que ser un **personal experto** adiestrado en materia de seguridad e informado sobre los riesgos residuos, con las competencias, en materia de seguridad, de los empleados a la manutención.

## ENTORNOS, PUESTOS DE TRABAJO Y DE PASO

El entorno de trabajo tiene que contestar a los requisitos de la norma 89/654/CEE. En el área de trabajo no tienen que ser presentes objetos extraños. El **empresario**, en el respeto de la norma 89/391/CEE, que atañe la realización de medidas dirigida a promover la mejoría de la seguridad y la salud de los trabajadores durante el trabajo, tiene que proveer a eliminar o reducir los riesgos residuos indicados como previstos en el presente manual.

## ADVERTENCIAS EN MÉRITO A LOS RIESGOS RESIDUOS

### **RIESGO RESTANTE DEBIDO A LA ELIMINACIÓN DE LOS AMPAROS FIJOS, MÓVILES, INTERVENCIONES SOBRE PARTES ROTAS/GASTADAS**



Para cualquiera eventualidad **el operador no tiene que intentar nunca abrir o remover un amparo fijo o móvil o forzar un aparato de seguridad.**

**En la fase de equipajamiento, de manutención, de sustitución de los utensilios y limpieza, y durante todas las ulteriores operaciones manuales** que ocurren introduciendo las manos u otras partes del cuerpo en las áreas peligrosas de la máquina, queda sobre todo un riesgo restante debido sobre todo a:

1. **choque con partes constructivas de la máquina,**
2. **arrastramiento y/o abrasión con partes rudas de la máquina,**
3. **picadura con las partes puntiagudas,**
4. **corte con partes afiladas de los utensilios.**

**Además en la fase de carga,** que ocurre también introduciendo las manos dentro de las áreas peligrosas de la máquina, queda sobre todo un riesgo restante debido a **corte con partes afiladas de los utensilios.**

**Además en la fase de limpieza o desbloqueo de los trozos encajados en las hojas** que también ocurre introduciendo las manos en proximidad de los utensilios de corte, queda sobre todo un riesgo restante **debido a corte con partes afiladas de los utensilios.**

El operador y el manutentor **tienen que ser adiestrados por la intervención conexas a las operaciones manuales con amparos abiertos,** tienen que ser instruidos sobre los consiguientes riesgos conectados y tienen que ser autorizados por persona responsable y tienen que emplear adecuados aparatos de protección individual, **guantes anticorte a cinco dedos.**

## APARATOS DE PROTECCIÓN SOBRE LA MÁQUINA



Las protecciones y los aparatos de seguridad de la máquina no tienen que ser removidos.

En caso de que ellos tengan que ser removidos por exigencias de manutención extraordinaria **tendrán que ser adoptadas enseguida medidas adecuadas a poner en evidencia y a reducir al límite mínimo posible el peligro que deriva.**

La remesa en sitio de la protección o del aparato de seguridad tiene que ocurrir en cuanto sean dejadas las razones que han sido necesaria su temporal eliminación.

Todos los aparatos de protección y de seguridad de la máquina sea eléctricos sea mecánicos, tienen que ser mantenidos en condiciones de perfecta y constante eficiencia.

**Los órganos de transmisión de la máquina** son completamente segregados a través de protecciones fijas que no permiten el acceso a ninguna cadena cinemática.

Por todas las **funciones de seguridad** que comprenden las partes de los sistemas de mando y control atados a la seguridad, han sido utilizados miembros y principios de seguridad y miembros bien aprobadas



**Grupo lleva utensilios:**

1. Considerando las modalidades de empleo de la máquina y su destino de empleo, los elementos móviles son segregados sea de amparos fijos, que rípicolas móviles u otros aparatos de seguridad, sitios a distancias de los puntos de acceso tal por que no sean alcanzables puntos peligrosos;
2. Sobre la tapadera de la zona superior de la máquina, es puesto un micro interruptor que para la rotación de la hoja cuando es posible acceder por a la tina.

Tapadera superior con micro interruptor

**TRANSPORTE, PUESTA EN SERVICIO Y USO****POSTAZIONI DI LAVORO E MANSIONI DEGLI OPERATORI**

Como prescrito en el manual de uso, la máquina es planeada para ser conducida por un operador adiestrado e informado sobre los riesgos restantes, pero con las competencias, en materia de seguridad, de los empleados a la manutención.

La zona normal de trabajo del operador es:

1. la zona lateral de la máquina en proximidad de la boca de carga, definida zona de carga, en condiciones normales de funcionamiento por las operaciones de carga manual del producto alimenticio, con los amparos fijos y móviles en posición cerrada y bloqueada;
2. la zona anterior de la máquina en proximidad de la zona de descargue del producto alimenticio en condiciones normales de funcionamiento por las operaciones de cobro manual del producto alimenticio removiendo manualmente la tina, con los amparos fijos en posición cerrada y bloqueada y el amparo móvil removido y con los elementos móviles parados a causa de la interrupción de alimentación.

**OPERACIONES PRELIMINARES DE PREPARACIÓN****ESTABILIDAD**

La estabilidad de la máquina es planeada de modo que, en las condiciones de funcionamiento previstas, considerando las condiciones climáticas, sea tal por permitir el **empleo sin riesgo de derrocamiento**, de **caída** o de **desplazamiento inoportuno**.

Considerando la conformación y su posición, la máquina resulta ser intrínsecamente estable **sin necesidad de fijado al banco de trabajo**.

Todos los prensatelas de apoyo apuestos bajo al zócalo tienen que apoyar en una superficie sólida, uniforme y bien nivelada

**ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA**

El abrocho de la alimentación eléctrica, tiene que estar en conformidad con la **legislación pertinente del país en que es usada**.

**La alimentación eléctrica** tiene que ser mantenida en conformidad con las siguientes prescripciones técnicas

1. **la alimentación eléctrica** tiene que siempre ser del tipo y tener una intensidad correspondiente a las especificaciones indicadas en el placa de matrícula de la máquina. Si son aplicadas tensiones excesivas, serán perjudicados irreparablemente componentes,
2. **tiene que ser previsto un dispositivo diferencial** coordinado con el circuito de protección, respetando la legislación y las disposiciones legislativas y reglamentarias vigentes en el país de instalación;
3. **el cable por la alimentación eléctrica fuera de la envoltura** de la máquina, tiene que ser hecho pasar en los espacios de Ustedesvpredispuestos y adecuadamente protegido;
4. si presiente **el conductor de neutro (N)** antes de alimentar el equipo eléctrico, tiene que ser garantizada de parte de Ustedes su continuidad (conectado y disponible).
5. antes de alimentar el equipo eléctrico, tiene que ser garantizada de parte de Ustedes su continuidad (conectado y disponible) del conductor amarillo verde del circuito equipotecial de protección.

## MONTAJE / DESMONTAJE

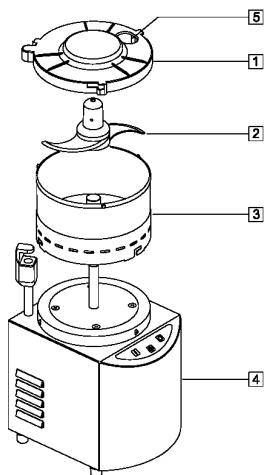


Las operaciones de montaje / desmontaje de cualquier órgano de la máquina **deben ser efectuadas a máquina firme y con la espina desconnectada por la toma**, o bien con el aparato de seccionamiento en OFF.

El montaje de la **hoja** sobre la máquina se desarrolla en varias fases (como ejemplo es reconducido la máquina con cuerpo base).

ESPAÑOL

1. Girar manualmente en sentido no horario la tapadera de cierre (1) de la máquina (4) y removerla;
2. Cerciorarse del correcto bloque mecánico a encaje de la tina (3) a la base de la máquina (4), girándola manualmente en sentido horario,
3. Agarrar con una mano la parte superior del mocho lleva hoja (2) por lo tanto insertarlo con cautela en el agujero de la zona interior de la tina (3). La elección de la hoja cortante debe ser hecha en referencia al tablero del capítulo n. 2;
4. Posicionar la tapadera de cierre (1) de la máquina (4) y girarla en sentido horario para insertar el bloque mecánico a encaje.
5. Utilizar la boca de carga (5) para añadir productos líquidos.



Después de haber insertado la hoja según las exigencias de elaboración, **cerciorarse que el grumete vaya correctamente a introducirse en el árbol motor y que la hoja roce la parte inferior de la tina pero sin tocarla o arrastrarse.**

**Las actividades de desmontaje** se desarrollan siguiendo de modo inverso las fases de montaje anteriormente descritas

## ROTACIÓN DE LA HOJA CORTANTE



Las operaciones en seguida indicadas, tienen que ser desarrolladas por el manutenedor de la máquina (personal especializado) en el sector de la **manutención eléctrica de las máquinas industriales.**

Por máquinas alimentadas con tensión trifásica (3 PE AC 400V 50Hz), comprimir el interruptor de mando a acción mantenida “ $\text{\textcircled{T}}$ ”, y averiguar el correcto sentido de rotación de la hoja cortante por la boca de carga, confrontándolo con el sentido indicado por la flecha (**sentido no horario**) puesta sobre la tapadera de la máquina.

**En el caso en que hay una rotación en sentido opuesto a aquel de la flecha (sentido horario)**, apagar la máquina desenchufándola, bajarla, desconectar los dos conductores de fase e invertirlos de posición.

## DESCRIPCIÓN DEL FUNCIONAMIENTO

Los aparatos de mando son planeados y contruidos para ser seguros y confiables y resistentes a los apremios normales de servicio, a los esfuerzos previsibles y a los agentes externos. Además son claramente visibles y contraseñados por un marcaje apto. En seguida son reconducidos los principales **aparatos de mando**:

TIPO / COLOR	REFERENCIA / DESCRIPCIÓN
Interruptor / negro / 2V. rojo	“O” / Interruptor por el mando de paro de la máquina “STOP” / Interruptor por el mando de paro de la máquina a 2 velocidad
Interruptor / blanco / 2V. verde	“T” / Interruptor por el mando de arranque de la máquina con impulso. En las máquinas con doble velocidad, la máquina se encamina en baja velocidad
Interruptor / verde	“H” / Interruptor por el mando de arranque de la máquina con impulso presente en las máquinas con doble velocidad, por el arranque en alta velocidad
Interruptor / blanco / 2V. negro	“ $\text{\textcircled{T}}$ ” / Interruptor por el mando de arranque de la máquina a acción mantenida

**ARRANQUE**

El arranque con impulso de la máquina es solamente **posible con una acción voluntaria sobre el aparato de mando previsto a tal fin**: pulsante blanco o verde (2V.) "I" por el mando de inicio de la máquina a baja velocidad o a pulsante verde "II" por el mando de inicio de la máquina a alta velocidad.

**PARO**

Por el mando de detención accionar el pulsante negro "O"o STOP rojo (2V.). En caso de **paro momentánea o prolongada**, antes de reponer en función la máquina, tienen que ser sacados todos los productos alimenticios dentro de la máquina: seguir las indicaciones relativas al desmontaje de las hojas.

**ARRANQUE A ACCIÓN MANTENIDA**

El arranque a acción mantenida de la máquina es solamente posible **con una acción voluntaria sobre el aparato de mando previsto a tal fin**: pulsante blanco o negro (2V.) “⊕” por el mando de inicio de la máquina. Al no comprimir del interruptor la máquina se para.

**SEGURIDAD DE FUNCIONAMIENTO**

En el caso en que la máquina sea bajo esfuerzo, o bien sea sometida a tiempos de funcionamiento demasiado largo o sometido a sobrecarga, la misma se para enseguida por la entrada en función de la protección térmica. En este caso **esperar que se haya completamente enfriada** antes de proceder a la función de arranque.

**AUSENCIA DE TENSION**

En caso de interrupción de la alimentación eléctrica o si la máquina es despegada por la red eléctrica, este última podrá ser sólo reavivada siguiendo la función de arranque, **después de la vuelta de la alimentación eléctrica u el reanudo a la red eléctrica**.

**ELIMINACIÓN DE LA TAPADERA DE LA MÁQUINA**

Girando en sentido no horario la tapadera con ambas las manos, dicha parte se desengancha del sistema de bloque mecánico y la máquina se para enseguida por la entrada en función del micro interruptor de seguridad. La máquina puede ser sólo reavivada reposicionando la tapadera de la máquina y girándola en sentido horario para permitir el bloque mecánico y siguiendo sucesivamente la función de arranque.

**CONTROLES Y VERIFICACIONES ANTES DEL ARRANQUE**

VERIFICACIÓN / CONTROL	MODALIDAD Y COTEJOS
<p><u>Cerciorarse que:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ No se hayan sobre la máquina, entre la boca de carga y la tina objetos extraños</li> </ul>	<p>Control visual de las partes indicadas, para cerciorarse de la ausencia de objetos o cuerpo extraños cuál por ej. utensilios varios, harapientos, etc... y que no se haya en todo caso el producto alimenticio. En caso de presencia proveer a su eliminación.</p>
<p><u>Cerciorarse dde la limpieza:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ de las partes interiores de la máquina</li> <li>➤ de la tina, de las hojas, de la parte interior de la tapadera de la máquina, de la boca de carga de la superficie externa de la máquina</li> </ul>	<p>Todas las superficies de las partes indicadas, antes del empleo de la máquina tienen que ser controladas visualmente para cerciorarse de su limpieza. Por el control visual de las partes interiores de la zona de corte, remover la tapadera superior. En caso de presencia de mohos u otro tipo de suciedad, proveer al procedimiento de limpieza según las indicaciones de que al <b>capítulo 5</b>.</p>
<p><u>Cerciorarse de la integridad:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ de los amparos fijos</li> <li>➤ de la tapadera superior de cierre</li> <li>➤ de la boca de carga de la tina;</li> <li>➤ del cuerpo de la máquina</li> </ul>	<p>Todos los amparos fijos, etc.. tienen que desarrollar la función por que hayan sido previstos. Control visual de las partes indicadas para cerciorarse de su integridad en la parte externa de su superficie. Las partes tienen que ser reemplazadas en todo caso a las primeras señales de erosión o a rotura (cfr. <u>Centro de Asistencia Autorizado</u>).</p>
<p><u>Cerciorarse de la funcionalidad:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ de las partes del sistema de mando / control relativos a la seguridad;</li> <li>➤ de los aparatos de mando.</li> </ul>	<p>Todos los aparatos tienen que desarrollar la función por que hayan sido previstos. Mandar directamente los aparatos para que estos determinen la función esperada. Los actuadores y todas las partes tienen que ser reemplazadas en todo caso a las primeras señales de erosión o a rotura (cfr. <u>Centro de Asistencia Autorizado</u>).</p>
<p><u>Cerciorarse da la ausencia:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ de ruidos extraños después del arranque</li> </ul>	<p>Durante la comprobación de la función de los aparatos de mando, en el caso en que se hayan ruidos extraños, debidos por ejemplo a un agarrotamiento o roturas mecánicas, parar enseguida la máquina, y activar el servicio de manutención.</p>

Para cualquier tipo de intervención o por la sustitución de las partes que resultan dañadas, **activar el servicio de manutención**. La eventual sustitución tiene que ocurrir con productos **originales** del constructor u al menos de calidad, seguridad y características equivalentes. Por ahondamientos contactar el Centro de Asistencia Autorizado.

**PUESTA EN FUNCIÓN**

El operador de la máquina, puede poner en función la máquina, siguiendo en orden las indicaciones bajo reconducidas:

1. Resultado positivo de los controles de que a las operaciones preliminares de preparación,
2. Resultado positivo de los controles de que a la alimentación eléctrica,
3. Abrocho de la espina en oportuna toma de corriente,
4. Resultado positivo de los controles de que al montaje (control posicionamiento hoja, etc...),
5. Resultado positivo de los controles de que a la correcta rotación de la hoja,
6. Resultado positivo de los controles / verificaciones antes del arranque,
7. Resultado positivo de los controles finalizados a verificar el respeto de todas las condiciones de seguridad,
8. Introducir manualmente el producto alimenticio dentro de la tina. El cargo manual puede ser también ejecutado por la boca de carga según las exigencias de elaboración, después de haber parado mecánicamente la tapadera de cierre superior a la tina,
9. Posicionar la tapadera en la zona superior de la máquina y girarlo en sentido horario para pararlo mecánicamente;
10. Posicionarse en la zona izquierda de la máquina y encaminarla accionando el aparato de mando de START “I” o “II” según las exigencias de elaboración,
11. Cuando el producto alimenticio ha alcanzado la consistencia deseada, parar la máquina accionando el aparato de mando de STOP “O”.



La hoja según las exigencias de elaboración, **va siempre integrada antes de introducir el producto alimenticio**.



**Se encomienda de no hacer funcionar la máquina a vacío, sin el producto alimenticio o sin la hoja.**

**APAGAMIENTO**

En sucesión, las operaciones de apagamiento tienen que seguir cuánto en seguida indicado:

1. antes del apagamiento esperar la conclusión de la elaboración, o bien esperar que el producto alimenticio haya alcanzado la consistencia deseada,
2. parar la máquina accionando el aparato de mando de STOP “O”,
3. desconectar la espina de la máquina de la toma de alimentación,
4. remover manualmente la tapadera de cierre de la tina, girándola en sentido no horario,
5. remover manualmente la tina continente el producto alimenticio, girándola en sentido no horario,
6. verter el producto alimenticio en el contenedor
7. Agarrar con una mano la parte superior del grumete lleva hoja y pues removerlo con cautela de la tina,
8. ejecutar las intervenciones de limpieza.

**DESBLOQUE EN CASO DE OBSTÁCULO**

Durante la elaboración, o bien durante la rotación de la hoja, a causa:

1. de la introducción de productos comestibles con partes no homogéneos,
  2. de la introducción de productos excesivamente duros y cubos,
- la máquina podría pararse.

La misma situación puede determinarse a causa de una avería de la alimentación eléctrica, o bien cuando la máquina es parada con el producto alimenticio a su interior.

Para poder normalmente retomar la elaboración las hojas tienen que ser removidas: **el desmontaje tiene que seguir las prescripciones anteriormente indicadas.**

# MANUTENCIÓN, BÚSQUEDA AVERÍAS Y LIMPIEZA

## REQUISADOS DEL MANUTENTOR

Con el término "**manutención**" no tiene sólo que ser entendido el control periódico del normal funcionamiento de la máquina pero también el análisis y el consiguiente remedio de todas aquellos causas que por motivo cualquiera la ponen fuera de servicio. Es absolutamente necesario que por las actividades de **manutención, limpieza, sustitución partes y búsqueda averías** efectuadas por lo explotador, este debere sea confiado a personal experto, competente y autorizado por el empresario. Todas las operaciones de **manutención, limpieza y sustitución partes**, ninguna excluida, tienen que ser exclusivamente ejecutado con la máquina completamente firme y aislada por los manantiales de alimentación externa

## PRESCRIPCIONES DE MANUTENCIÓN

### ELIMINACIÓN DE LOS AMPAROS Y/O APARATOS DE PROTECCIÓN

Por algunas intervenciones de que al presente **capítulo, es necesario remover de su posición algunos amparos fijos**. La eliminación sólo puede ocurrir a obra del manutentor.

Al término de las intervenciones, dichos amparos, tienen que ser repuestos y parados en su original posición, con los sistemas de fijado que fueron previstos antes de la intervención

**El responsable de la manutención tiene que desactivar completamente la máquina**, como en seguida indicado, antes de proceder a la remoción de un amparo fijo y/o a la sustitución de un elemento

### ASLAMIENTO DE LOS MANANTIALES DE ALIMENTACIÓN EXTERNA

Antes de ejecutar cualquiera operación de **manutención, limpieza y sustitución partes**, se tienen que seccionar y aislar los manantiales de alimentación externa.



Posicionar a "cero" el aparato de protección puesto a monte de la línea de alimentación del equipo eléctrico.



Desconectar el aparato de seccionamiento general y proveer a proteger la espina con adecuados sistemas

## BUSQUEDA AVERÍAS Y DESBLOQUEO ELEMENTOS MÓVILES

En seguida son indicados las intervenciones por la **búsqueda estropeas o averías y desbloqueo elementos móviles** que pueden ser **desarrollados por el manutentor**.

TIPO	POTENZIAL/ES CAUSA/S	MODALIDAD Y COTEJOS
Falta tensión de red	Black out general	Contactar el ente distribuidor de la energía eléctrica
	Intervención de fusibles o magnetotérmicos sitios aguas arriba de la línea de alimentación de la máquina	Después de haber eliminado las causas que han determinado la intervención del aparato de protección, restablecerlo. En caso de persistencia del problema contactar a un técnico electricista.
Interrupción de funcionamiento	Intervención del aparato de protección interno a la máquina	Contactar a un técnico electricista: después de haber eliminado las causas que han determinado la intervención de un aparato de protección, restablecerlo. <b>En caso de intervención de fusibles</b> , reemplazarlos con tipos del mismo idéntico modelo, calibrado y curva de intervención.
	Eliminación de la tapadera superior	Removiendo la tapadera superior, la máquina se para enseguida por la entrada en función del micro interruptor de seguridad. Posicionar correctamente la tapadera superior y pararlo con el adecuado pómulo y encaminar la máquina.
	Causa/s no identificables	Contactar directamente el <b>Centro de Asistencia Autorizado</b>
La máquina no funciona: las hojas no giran o no ejecutan correctamente el corte	Falta tensión de alimentación.	Controlar y restablecer la energía eléctrica.
	Aparatos de seccionamiento sobre "O"..	Girar los aparatos de seccionamiento en la posición "ON"
	Fusibles o magnetotérmicos que nn funcionan.	Hacer reemplazar los fusibles, controlar el estado de los interruptores magnetotérmicos.
	Faltado funcionamiento del interruptor de marcha Micro interruptor dañado	Controlar la eficiencia del interruptor de "I" y eventualmente contactar directamente el <b>Centro de Asistencia Autorizado</b> . Contactar directamente el <b>Centro de Asistencia Autorizado</b>
	Hoja de corte gastada o derruida	Contactar directamente el <b>Centro de Asistencia Autorizado</b>
Lama di taglio sfiora il fondo della vasca	Contactar directamente el <b>Centro de Asistencia Autorizado</b>	

## MANUTENCIÓN EXTRAORDINARIA

Por las intervenciones de **manutención extraordinaria**, consiguientes a roturas o a revisiones o daños mecánicos o eléctricos, es necesaria una solicitud de intervención directamente al Centro de Asistencia Autorizado.

**Las instrucciones relativas a la manutención extraordinaria, no comparecen en el presente manual de instrucciones y uso y tienen que ser explícitamente solicitadas al fabricante.**

### LIMPIEZA



**Es prohibido limpiar a mano los órganos y los elementos en movimiento.**

Todas las intervenciones de limpieza tienen que ser puestos en acto sólo y exclusivamente, **después de haber descargado la máquina con el producto alimenticio en elaboración y haberla aislada del manantial de alimentación eléctrica y energía externa.**

La máquina, la instrumentación eléctrica y los componentes a bordo máquina, **no tienen que ser lavados nunca utilizando agua, tan menos en forma de chorros de cualquiera natura y cantidad; por tanto, sin "cubo" ni "goma" ni "esponja"**. No poner nunca directamente la máquina en el lavabo o bajo el grifo.

La clasificación del nivel de higiene de la máquina y los aparejos asociados, por el empleo previsto, es 2 (dos): máquina que, en consecuencia de una valoración del riesgo de higiene, está conforme a los requisitos de las normas internacionales aplicables, pero solicita un desensamblaje programado por la limpieza..

FRECUENCIA	PERSONAL	MODALIDAD
Al término de cada turno de trabajo y en todo caso antes del empleo diario	Operador	<p>Todas las superficies y las partes de las maquina destinadas a venir a contacto con el producto alimenticio, o bien, <b>las zonas alimenticias (superficie interior de la boca de carga, la zona de corte, los discos rotatorios y fijos, la tapadera superior, los amparos fijos) y las zonas rociás (superficie superior del utensilio en ataque a la máquina y a superficie externa de la máquina)</b>, tienen que ser limpiadas y desinfectadas con las modalidades bajo reconducidas. Por las actividades de desmontaje de los utensilios, ver anteriores descripciones.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Desconchar las superficies de los eventuales restos de producto alimentar</b> (por ej. con raspador de plástico);</li> <li>➤ <b>Limpiar todas las superficies de la zona alimenticia y zona rociás con un paño blando humedecido</b> (no goteato) <b>con detergente diluido en agua caliente</b> (también del común jabón por platos va muy bien). Utilizar productos específicos por acero, estos tienen que ser líquidos (no en crema o pastas en todo caso abrasivas) y sobre todo no tienen que contener cloro. Contra las sustancias gordas se puede usar el alcohol desnaturalizado.</li> <li>➤ <b>Aclarar con agua caliente limpia y sucesivamente secar todas las superficies de la zona alimenticia y zona rociá</b> con un paño blando que no pierda pelos.</li> <li>➤ El utensilio batidora, incluso estando de acero inoxidable, <b>no puede ser lavado en lavavajillas</b>, tan menos las partes plásticas.</li> <li>➤ <b>El reensamblaje</b> tiene que sólo ocurrir a causa de una exigencia de elaboración, dejar los trozos envueltos de un paño blando seco que no pierda pelos.</li> </ul> <p><b>PERÍODOS DE LARGA INACTIVIDAD</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Durante <b>los periodos de larga inactividad</b> de la máquina proveer a dar enérgicamente sobre todas las superficies de acero (especialmente si inoxidable) un paño mojado de aceite de vaselina de modo de tender un velo protector.</li> </ul> <p><b>COSAS DE NO HACER ANTES O DURANTE LA LIMPIEZA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Acceder a los elementos móviles sin haber verificado <u>preventivamente el paro</u>;</li> <li>➤ Acceder a los elementos móviles sin haberla <u>parada en seguridad garantizada</u> (bloqueo en la posición de cero de los aparatos de seccionamiento de la alimentación eléctrica)</li> </ul> <p><b>PRODUCTOS DE NO USAR:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <u>aire comprimido</u> con chorros hacia las zonas con depósitos de harina y en general hacia la máquina;</li> <li>➤ <u>dispositivos a vapor</u>;</li> <li>➤ <u>detergente que contienen CLORO (aunque diluidos)</u> o sus compuestos como: la lejía, el ácido muriático, productos para desatascar el descargue, productos para la limpieza del mármol, decalcificantes en general, etc... pueden atacar la composición del acero, manchándolo u oxidándolo irreparablemente. Las solas exhalaciones de susodichos productos pueden oxidar en algunos casos corroer el acero;</li> <li>➤ <u>pauzuela, cepillos o disquetes</u> abrasivos realizados con otros metales o ligas, ej. acero común, aluminio, latón, etc...) o bien utensilios que hayan limpiado anteriormente otros metales o ligas.</li> <li>➤ <u>detergentes en polvo abrasivos</u>;</li> <li>➤ <u>gasolina, solventes o fluidos inflamables y/o corrosivos</u>;</li> <li>➤ sustancias empleadas <u>para limpiar la plata</u>.</li> </ul>

## DESMANTELAMIENTO



El símbolo del cubo de basura tachado en la máquina indica que el producto, al final de su vida útil, debe ser tratado separadamente de otros residuos.



En caso de que decida no utilizar más la máquina porque ha quedado obsoleta, estropeada o desgastada, su puesta fuera de servicio debe ser realizada por personal debidamente cualificado y equipado. Al finalizar la actividad de desmantelamiento, todas las placas relativas a las especificaciones técnicas y demás documentos deben ser destruidos. La máquina puede ser eliminada sin necesidad de reducirla en piezas diminutas, siendo suficiente desconectar los principales grupos que la componen y enviarlos al desguace.

No elimine la máquina como residuo urbano mixto sino que debe efectuar la recogida diferenciada.

Los sistemas de retiro o de recogida de la máquina son:

- Retiro a través del consorcio del distribuidor.
- Posibilidad de entrega de la máquina al distribuidor, equivalente al acto de compra de una máquina nueva.

En la máquina no hay sustancias peligrosas con efectos potencialmente nocivos sobre el medio ambiente o la salud humana. Es fundamental que los compradores contribuyan a la reutilización, al reciclaje y otras formas de recuperación de la máquina. Es una obligación del empleador estar al corriente de las leyes vigentes que regulan la materia en su propio país y actuar de modo que pueda cumplir dichas obligaciones.



**Queda prohibido y, es susceptible de sanciones, el abandono de la máquina y del equipo eléctrico en el medio ambiente.**

## MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN

A segunda de las exigencias de funcionamiento y producción, la máquina puede ser constituida con muchas tipologías de materiales de construcción.

GRUPO	TIPOLOGÍA MATERIALES		
	Acero inox 12/10	Acero inox AISI 304	Plástico por alimentos
Cuerpo maquina	●		
Tapadera removible superior			●
Tina	●		
Mocho de la hoja de corte			●
Mocho de la hoja de corte 2V.		●	
Elementos de corte de la hoja		●	







## INDEX

CHAP. 1.	ORGANISATION DU CONTENU ET MODALITES DE CONSULTATION	3
CHAP. 2.	INFORMATIONS GENERALES ET CARACTERISTIQUES	4
CHAP. 3.	INSTRUCTIONS POUR LA SECURITE	8
CHAP. 4.	TRANSPORT, MISE EN ROUTE ET EMPLOI	9
CHAP. 5.	ENTRETIEN, RECHERCHE PANNES ET NETTOYAGE	13
CHAP. 6.	ELIMINATION	15
CHAP. 7.	MATERIAUX DE CONSTRUCTION	15

### GARANTIE

La machine est garantie 12 (douze) mois dès la date de la vente.

La garantie couvre les réparations des machines achetées chez les points de vente autorisés, au cas où l'on démontrerait qu'elles sont défectueuses dans les matériaux ou dans l'assemblage, aux conditions établies ci de suite:

1. par garantie l'on entend le remplacement gratuit de toutes les pièces qui sont résultées défectueuses de fabrication. La garantie déchoit si non accompagnée de ticket de caisse ou facture attestant l'achat et pour les cas suivants:
  - a. effraction de la machine ou endommagement de la même due à incurie;
  - b. emploi de la machine avec des modalités non conformes aux avertissements rapportés sur le mode d'emploi ;
  - c. dommages provoqués par la non aptitude du milieu où l'appareillage opère et par des phénomènes non dépendants du normal fonctionnement de la machine (irrégularité des valeurs tension et fréquence dans l'installation de réseau);
  - d. interventions de réparation effectuées par des personnes ou centres non autorisés par le fabricant,
2. la demande d' intervention en garantie devra être effectuée uniquement à des points de vente ou laboratoires autorisés;
3. la machine devra être rendue en port franc au constructeur pour la réparation ; les dépenses de transport sont toujours à la charge du destinataire,
4. le remplacement de la machine et le prolongement de la garantie suite à intervention pour panne sont exclus;
5. le fabricant ne répond pas pour des dommages directs ou indirects de n'importe quelle nature à des personnes ou choses pour l'emploi impropre de la machine ou pour emploi raté pendant le temps nécessaire pour les réparations.

<b>MODELE</b>	<b>L3 / L5 / L5 2V / L8 / L8 2V</b>
---------------	-------------------------------------

<b>Mode d'emploi</b>	
Edition	<b>Novembre 2014</b>

# CHAP. 1 ORGANISATION DU CONTENU ET MODALITES DE CONSULTATION

## BUT DU MANUEL

### IMPORTANTCE DU MANUEL

Le mode d'emploi présent doit être considéré comme **partie intégrante de la machine**:

1. il doit être gardé pendant toute la vie de la machine.
2. il doit accompagner la machine en cas de cession de la même.
3. outre à rapporter toutes les renseignements utiles pour les opérateurs, il contient (recueillis en des chapitres spécifiques), les schémas électriques qui servent pour les interventions éventuelles d'entretien et réparation.

### BUTS DU MANUEL

Le Mode d'emploi **a le but de** fournir au client tous les renseignements nécessaires afin que, outre à un emploi adéquat de la machine fournie, soit en mesure de gérer la même de la façon la plus autonome et sûre possible.

En outre, le manuel présent a été rédigé dans le but de fournir **des indications et avertissements** pour connaître la machine fournie, pour comprendre ses principes et limites de fonctionnement. Pour des doutes éventuels s'adresser au Centre d'Assistance Autorisé.

### DESTINATAIRES

Le mode d'emploi présent, livré en numéro de n. 1 copie avec la machine, est fourni comme partie intégrante du même, est adressé soit aux opérateurs soit aux techniciens qualifiés habilités à l'installation, emploi et entretien.

**Le responsable du service de prévention et protection** du client et **les préposés ultérieurs** auxquels la machine est destinée doivent prendre connaissance du mode d'emploi présent dans le but d' adopter toutes les mesures techniques et organisationnelles.

### RESPONSABILITES



- Au cas où le manuel présent subirait des endommagements ou serait perdu, il est possible en demandant copie au Centre d'Assistance Autorisé.
- Le manuel présent reflète l'état de la technique au moment de la construction de la machine; le constructeur se réserve le droit de mettre à jour la production et par conséquent d'autres éditions du manuel, sans l'obligation de mettre à jour des productions ou des manuels précédents, si non en des cas particuliers concernant la santé et la sécurité des personnes.
- Faire une particulière attention au contenu des risques résidus présents sur la machine et les prescriptions que les opérateurs doivent suivre.
- Le constructeur se considère responsable pour la machine dans sa configuration originale.
- Le constructeur ne se considère pas responsable pour des dommages provoqués par l'emploi impropre ou non correct de la machine et de la documentation ou pour des dommages provoqués par l'effraction de normes impératives, négligence, maladresse, imprudence et non respect de normes réglementaires de la part de l'employeur, de l'opérateur ou du manutentionnaire et pour toute panne éventuelle causée par un emploi irraisonnable, impropre et/ou erroné
- Le constructeur ne se considère pas responsable pour les conséquences provoquées par l'emploi de pièces de rechange non originales ou de caractéristiques équivalentes.
- Le constructeur se considère responsable seulement pour les informations rapportées dans la version originale du manuel en langue italienne.
- L'inobservance des prescriptions contenues dans ce manuel provoquera la déchéance immédiate de la garantie.

Les responsables d'établissement, qui supervisent les activités de travail, doivent, dans le milieu de ces attributions et compétences respectives:

- Réaliser les mesures de sécurité prévues;
- Informer les opérateurs des risques spécifiques auxquels ils sont exposés et porter à leur connaissance les normes essentielles de prévention;
- Disposer et exiger que chaque opérateur observe les normes de sécurité et utilise les moyens de protection mis à leur disposition;
- Placer sur ce produit manufacturé, en contemporaine, au travail sur ce produit manufacturé.

## SIGNIFICATION DE LA SYMBOLIQUE

Ci de suite l'on spécifie clairement la signification des symboles et des définitions qui seront utilisées dans le document présent.



### **DANGER**

Il indique la présence d'un danger pour celui qui opère sur la machine et pour celui qui se trouve dans les voisinages donc l'activité signalée doit être effectuée en respectant les normes de prévention des accidents en vigueur et les indications rapportées dans le manuel présent.



### **PRECAUTION**

Il indique un avertissement sur des informations utiles et/ou ultérieures recommandations et/ou expédients inhérents l'opération en cours.



### **ATTENTION**

Il indique une opération à exécuter avec attention pour éviter de provoquer des dommages à la machine.

## **CHAP. 2 INFORMATIONS GENERALES ET CARACTERISTIQUES**

### DESTINATION EMPLOI ET PARTIES CONSTRUCTIVES

Le cutter par la suite appelé "machine", est projeté pour émietter, couper, homogénéiser, pétrir des **fruits, des légumes frais de tous les types connus (courgettes, carottes, céleris, pommes de terre, poivrons, tomates, oignon, ail, etc.) et d'autres de consistance analogue à ceux-ci ou liquides, etc.** en employant des différents types d'outils de découpage. Il permet, en outre, de monter des crèmes, de la crème fraîche et des sauces en général.

La machine est constituée par un moteur électrique inséré dans une unique fusion (corps machine base), où l'arbre moteur est lié à l'outil de découpage.

Le produit alimentaire chargé manuellement peut être placé:

1. dans la **bouche de chargement**, placée dans la zone supérieure de la machine, dans le **couvercle de fermeture**;
2. directement dans le **bac**, placé dans la zone supérieure de la machine, accessible après avoir enlevé le couvercle de fermeture.

Le **couvercle de fermeture** positionné manuellement dans la zone supérieure de la machine est doté d'un système de blocage mécanique emboîtable avec rotation avec le **bac**; en outre il est doté d'un micro-interrupteur de sécurité qui relève la position de fermeture correcte.

La **zone de découpage** de la machine comprend la zone intérieure de la machine, c'est-à-dire le **bac**, où l'on positionne manuellement des **lames coupantes** munies d'**attache** avec l'arbre moteur.

Le bac est muni d'un système de blocage mécanique emboîtable avec rotation, avec le corps base de la machine.

Une fois le cycle d'usinage terminé, l'on effectue le déchargement de la machine:

Enlever le couvercle de fermeture

Saisir des deux mains le bac, en le tournant en sens anti-horaire

Verser le produit alimentaire dans un conteneur.

Tous les matériaux à direct contact avec le produit alimentaire sont conformes aux normatives hygiéniques pour aliments en vigueur.

Selon les exigences de fonctionnement et de production, la machine peut être constituée avec des différentes parties optionnelles.

La machine est dotée de plaquette d'identification sur laquelle les suivantes données sont rapportées:

<b>Mod.</b>		<b>Hp</b>
<b>Nr.</b>		<b>kW</b>
<b>1N PE AC. 230V 50Hz</b>		<b>A</b>
<b>Kg.</b>	<b>2011</b>	<b>kA</b>




*[[fac- similé]]*

## DONNEES TECHNIQUES ET CONSTRUCTIVES

DONNEES TECHNIQUES	MODELE				
	L3	L5	L5 2V	L8	L8 2V
Puissance moteur (kW) / (Hp)	0,55/0,75	1,1/1,5	0,67/1,1 0,90/1,5	1,1/1,5	0,67/1,1 0,90/1,5
Tours moteur (tours/m)	1400	1400	700/1400 ou 1400/2800	1400	700/1400 ou 1400/2800
Dimension interne du bac (mm)	Ø180x105	Ø240x120	Ø240x120	Ø240x180	Ø240x180
Capacité du bac (l)	3	5	5	8	8
Masse (kg)	14	22	24	23	25
Dimensions encombrement: A x B x C (mm)	230x200x410	310x270x470	310x270x470	310x270x540	310x270x540
Niveau de puissance acoustique continu équivalent pondéré A	Mineur de 70dBA				
Nature du courant - Fréquence	Cfr. plaque de la machine				
Courant à pleine charge	Cfr. Plaque de la machine				
Tension nominale d'emploi	Cfr. Plaque de la machine				
Tension des circuits auxiliaires	AC 24V – DC 24V				
Masse et neutre	TT et TN				
Degré de protection	IP X3				
Lieu d'emploi	A l'intérieur				
Positionnement de la machine	<b>Banc de travail employé dans le secteur alimentaire de hauteur compris entre 900/1100mm de la surface de piétement de débit adéquat, avec un espace libre de circulation d'au moins 800mm</b>				
Température air milieu max	+40°C				
Eclairage minimum demandé	500 lux				
Conformité directives de produit	<b>2006/42/CE, 2006/95/CE et modifications successives et intégrations, Reg. 1935/2004</b>				

FRANCAIS

GRUPE	EXEMPLE
<p>1. corps machine 2. panneau de commande 3. couvercle de fermeture 4. bouche de chargement 5. bac inox 6. micro- interrupteur</p>	

LAMES COUPANTES	EMPLOI
	<p><b>Lame coupante avec moyeu:</b> elle permet d'exécuter la plupart des usinages disponibles c'est-à-dire hacher du persil, de l'ail, de l'ognon, de la mozzarella; faire la purée de tomates, etc...</p>
	<p><b>Lame dentée avec moyeu:</b> elle permet d'hacher et râper du pain, du fromage, des fruits secs, des candies, du chocolat, de la glace, etc...</p>
	<p><b>Lame trouée avec moyeu:</b> elle permet de pétrir, monter de la mayonnaise, de la crème fraîche, des sauces en général, etc...</p>

## EMPLOI NORMAL, EMPLOI IMPROPRE, EMPLOI NON CORRECT OU INTERDIT

La machine décrite dans le mode d'emploi présent est prévue pour être conduite par un seul opérateur formé et informé sur les risques résidus, mais avec les compétences, en matière de sécurité, des préposés à l'entretien.

L'opérateur devra posséder au moins l'âge minimum prévu par les lois sociales dans le domaine du travail et avoir joui de la préparation technique nécessaire au moins d'un opérateur plus expert qui l'ait préalablement formé à l'emploi correct de la machine.



Dans son **EMPLOI NORMAL**, et raisonnablement prévisible, la machine peut être utilisée seulement pour émietter, couper, homogénéiser, pétrir des **fruits, des légumes fraîches de tous les types connus (courgettes, carottes, céleris, pommes de terre, poivrons, tomates, oignons, ail, etc....)** et d'**autres de consistance analogue à ceux-ci ou liquides, etc.** en employant des différents types d'outils de découpage. Elle permet en outre de monter des crèmes, de la crème fraîche et des sauces en général.



La machine ne doit pas être utilisée **DE FACON IMPROPRE**; en particulier:

1. elle ne doit pas être employée pour des emplois domestiques,
2. il ne faut pas la faire marcher avec des paramètres différents de ceux rapportés dans la table des caractéristiques techniques,
3. pour tout emploi de la machine avec des modalités différentes de celles indiquées dans le manuel présent, le constructeur en décline toute responsabilité,
4. celui qui l'utilise est responsable des dommages résultants de l'observance ratée des conditions d'exercice concordées en siège de spécification technique et de confirmation de commande,
5. **il ne faut pas faire marcher les lames à vide,**
3. ne pas forcer ou détériorer volontairement ni enlever ou cacher les étiquettes.



La machine ne doit pas être utilisée **DE FACON NON CORRECTE c'est-à-dire INTERDITE** puisque l'on pourrait provoquer des dommages ou blessures pour l'opérateur; en particulier:

1. il est interdit de **déplacer la machine** quand elle est branchée à l'alimentation électrique;
2. il est interdit de **tendre le câble d'alimentation électrique ou la machine** pour débrancher la fiche d'alimentation,
3. il est interdit de **placer des poids** sur la machine ou sur le câble d'alimentation électrique,
4. il est interdit de **positionner le câble d'alimentation électrique** sur des parties coupantes ou avec danger de brûlure,
5. il est interdit l'emploi de la machine avec le **câble d'alimentation électrique ou les dispositifs de commande** endommagés et non intègres;
6. il est interdit de **laisser la machine arrêtée** avec le câble d'alimentation électrique branché à la fiche d'alimentation.
7. il est interdit de **laisser la machine chargée non gardée;**
8. il est interdit de **positionner la machine sur des objets différents d'un banc de travail** employé dans le secteur alimentaire de hauteur compris entre 900 - 1100mm du plan de piétinement,
9. il est interdit d'**enfiler n'importe quel type d'objet** sous le bâti de la machine ou positionner des chiffons ou autres choses entre les pieds-de-biche de la machine et le banc de travail,
10. il est interdit l'**emploi de substances inflammables, corrosives ou nuisibles pour le nettoyage,**
11. il est interdit de **plonger la machine** dans l'eau ou autres liquides,
12. il est interdit l'**emploi à un personnel non autorisé** et avec des vêtements différents de ceux indiqués pour l'emploi,
13. il est interdit d' **introduire dans la bouche de chargement, de produits ou d'objets ayant des caractéristiques** différentes de celles indiquées dans l'emploi normal, tels que par ex des os, de la viande congelée, des produits non alimentaires, ou d'autres objets tels qu'écharpes, etc.,
14. il est interdit d' **introduire dans la zone de découpage dans le bac et dans la bouche de vidange, les mains** ou n'importe quelle autre partie du corps, pour enlever le produit alimentaire coupé;
15. il est interdit d'**enlever le couvercle bloqué au bac et le bac bloqué à la machine pendant** l'usinage de la machine ou de toute façon quand on a déposé du produit alimentaire à usiner,
16. il est interdit pendant le fonctionnement d'**essayer d'ouvrir ou soulever le couvercle ou le bac, renverser ou culbuter la machine;**
17. il est interdit de **débloquer le couvercle bloqué au bac ou débloquer le bac bloqué à la machine** soit pendant l'usinage et de toute façon **avant les 5 sec** dès la commande d'arrêt de la machine,
18. il est interdit le fonctionnement avec les **abris de protection fixes et mobiles non bloqués correctement ou enlevés;**
19. il est interdit l'**enlèvement partiel** des protection et des signalisations de danger.
20. il est interdit le fonctionnement sans que l'utilisateur ait adopté tous les **mesures concernant l'élimination des risques résidus,**
21. il est interdit de **fumer ou utiliser des appareillages à flamme libre** et manipuler des matériaux incandescents, à moins que l'on n'ait adopté des mesures de sécurité appropriées,



L'utilisateur est de toute façon responsable des dommages résultants de l'observance ratée des conditions d'emploi normal spécifiées. Pour des doutes éventuels, s'adresser au Centre d'Assistance Autorisé.

### AVANT-PROPOS



L'application ratée des **normes et procédures de sécurité** peut être source de danger et de dommage.

**La machine s'entend engagée dans l'emploi** au respect, de la part de l'utilisateur final, de:

1. toutes les règles, d'introduction dans le milieu et de comportement des personnes, établies par les lois et/ou normes applicables; avec une référence particulière à l'installation fixe en amont de la machine fournie et pour son branchement/fonctionnement;
2. toutes les instructions et avertissements d'emploi ultérieurs faisant partie de la documentation technique/graphique en pièce jointe à la machine même.



Sauf où différemment spécifié, le **personnel qui exécute les interventions d'installation, branchement, entretien, réinstallation et réutilisation, recherche pannes ou avaries, démolition et démantèlement** doit être un **personnel expert** formé en matière de sécurité et instruit sur les risques résidus, avec les compétences, en matière de sécurité, des préposés à l'entretien.

### MILIEUX ET POSTES DE TRAVAIL

Le milieu de travail doit répondre aux qualités requises de la directive 89/654/CEE. Dans l'aire de travail ils ne doivent pas être présents des objets étrangers.

**L'employeur**, dans le respect de la directive 89/391/CEE, concernant la réalisation de mesures visées à promouvoir l'amélioration de la sécurité et de la santé des travailleurs pendant le travail, doit pouvoir à éliminer ou réduire les risques résidus indiqués comme prévu dans le manuel présent.

### AVERTISSEMENTS CONCERNANT LES RISQUES RESIDUS

#### RISQUE RESIDU DU A L'ENLEVEMENT DES ABRIS FIXES, MOBILES, INTERVENTIONS SUR DES PARTIES CASSEES/USEES



Pour n'importe quelle éventualité **l'opérateur ne doit jamais essayer d'ouvrir ou enlever un abri fixe ou mobile ou forcer un dispositif de sécurité.**

Dans la phase de **préparation des outillages, d'entretien, de remplacement des outils et de nettoyage,** et **pendant toutes les opérations manuelles ultérieures** qui sont effectuées en introduisant les mains ou d'autres parties du corps dans les zones dangereuses de la machine, persiste un risque résidu dû surtout à:

1. **collisions avec des parties de construction de la machine,**
2. **frottement et/ou abrasion avec des parties rugueuses de la machine,**
3. **piqûre avec les parties pointues,**
4. **découpage avec des parties affilées des outils.**

En outre dans la phase de chargement, qui est effectuée aussi en introduisant les mains dans les zones dangereuses de la machine, persiste un risque résidu dû surtout à **découpage avec des parties affilées des outils.**

En outre pendant la phase de nettoyage ou déblocage des pièces emboîtées dans les lames qui est effectué en introduisant les mains à proximité des outils de découpage, un risque résidu dû surtout à **découpage avec des parties affilées des outils persiste.**

L'opérateur et le manutentionnaire **doivent être formés pour l'intervention liée aux opérations manuelles avec des abris ouverts**, doivent être instruits sur les risques conséquents liés et doivent être autorisés par une personne responsable et doivent employer des dispositifs de protection individuelle adéquats, **des gants anti-coupe à cinq doigts.**

### DISPOSITIFS DE PROTECTION SUR LA MACHINE



Les protections et les dispositifs de sécurité de la machine ne doivent pas être enlevés.

Au cas où ils devraient être enlevés pour des exigences d'entretien extraordinaire **il faudra immédiatement adopter des mesures aptes à mettre en évidence et à réduire à la limite minimum possible le danger qui en dérive.**

La remise en place de la protection ou du dispositif de sécurité doit être effectuée dès que les raisons qui ont rendu nécessaire leur enlèvement temporaire sont cessées.

Tous les dispositifs de protection et de sécurité de la machine, soit électriques soit mécaniques, doivent être maintenus dans des conditions de parfaite et constante efficacité.

**Les organes de transmission de la machine** sont complètement ségrégués à l'aide de protections fixes qui ne permettent l'accès à aucune chaîne cinématique.

Pour toutes les **fonctions de sécurité** comprenant les parties des systèmes de commande et contrôle liées à la sécurité, on a utilisé des composants et des principes de sécurité et des composants bien éprouvés.



### Groupe porte-outil:

1. Compte tenu des modalités d'emploi de la machine et de sa destination d'emploi, les éléments mobiles sont ségrégués soit par des abris fixes, soit par des abris mobiles ou d'autres dispositifs de sécurité, placés à des distances des points d'accès tels que ce n'est pas possible atteindre des points dangereux;
2. sur le couvercle de la zone supérieure de la machine, est placé un micro-interrupteur qui arrête la rotation de la lame quand il est possible accéder à travers le bac.



## CHAP. 4 TRANSPORT, MISE EN ROUTE ET EMPLOI

### POSTES DE TRAVAIL ET FONCTIONS DES OPERATEURS

Comme prescrit dans la notice d'utilisation, la machine est projetée pour être conduite par **un opérateur** formé et instruit sur les risques résidus, mais avec les compétences, en matière de sécurité, des préposés à l'entretien.

La zone normale de travail de l'opérateur est:

1. la zone latérale de la machine à proximité de la bouche de chargement (définie zone de chargement) dans des conditions normales de fonctionnement pour les opérations de chargement manuel du produit alimentaire, avec les abris fixes et mobiles en position fermés et bloqués;
2. la zone antérieure de la machine à proximité de la zone de vidange du produit alimentaire dans des conditions normales de fonctionnement pour les opérations d'enlèvement manuel du produit alimentaire en enlevant manuellement le bac, avec les abris fixes en position fermés et bloqués et l'abri mobile enlevé et avec les éléments mobiles arrêtés par effet de l'interruption d'alimentation.

### OPERATIONS PRELIMINAIRES DE PREPARATION

#### STABILITE

La stabilité de la machine a été projetée de façon telle que, dans les conditions de fonctionnement prévues, compte tenu des conditions climatiques, elle peut être utilisée **sans risque de culbutement, de chute ou de déplacement intempestif**.

Compte tenu de la conformation et de sa position, la machine résulte être intrinsèquement stable **sans nécessité de fixation au banc de travail**.

Tous les pieds-de-biche placés sous le bâti doivent appuyer sur une surface solide, uniforme et bien nivelée.

#### ALIMENTATION ELECTRIQUE

Le branchement de l'alimentation électrique doit être à conformité avec la **législation pertinente du pays où elle est utilisée**.

**L'alimentation électrique** doit donc être maintenue à conformité avec les suivantes prescriptions techniques:

1. **l'alimentation électrique** doit être toujours du type et avoir une intensité correspondante aux spécifications indiquées dans la plaque de la machine. Si l'on applique des tensions excessives, l'on endommagera irréparablement des composants;
2. **il faut prévoir un dispositif différentiel** coordonné avec le circuit de protection, en respectant la législation et les dispositions législatives et réglementaires en vigueur dans le pays d'installation;
3. **le câble pour l'alimentation électrique au dehors de l'enveloppe** de la machine, doit passer dans les espaces prédisposés par vous et adéquatement protégé;
4. si présent **le conducteur de neutre (N)** avant d'alimenter l'équipement électrique, de votre part il faut garantir sa continuité (branché et disponible).
5. avant d'alimenter l'équipement électrique, de votre part il faut garantir sa continuité (branché et disponible) du conducteur jaune vert du circuit équipotentiel de protection.

## ASSEMBLAGE / DESASSEMBLAGE

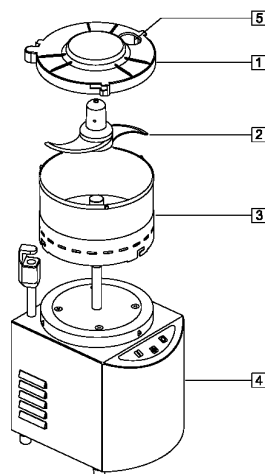


Les opérations d'assemblage / désassemblage de n'importe quel organe de la machine **doivent être effectuées à machine arrêtée et avec la fiche débranchée de la prise**, c'est-à-dire avec le dispositif de sectionnement en OFF.

L'assemblage de la **lame** sur la machine est effectué dans des différentes phases (comme exemple on rapporte la machine avec corps base).

FRANCAIS

1. Pivoter manuellement en sens anti-horaire le couvercle de fermeture (1) de la machine (4) et l'enlever;
2. S'assurer du correct blocage mécanique emboîtable du bac (3) à la base de la machine (4), en la tournant manuellement en sens horaire,
3. Saisir d'une main la partie supérieure du moyeu porte-lame (2) donc l'insérer avec précaution dans le trou de la zone intérieure du bac (3). Le choix de la lame coupante doit être fait en se référant à la table du chapitre nr. 2;
4. Positionner le couvercle de fermeture (1) de la machine (4) et le tourner en sens horaire pour insérer le bloc mécanique emboîtable.
5. Utiliser la bouche de chargement (5) pour ajouter des produits liquides.



Après avoir inséré la lame selon les exigences d'usage, **s'assurer que le moueu s'insère correctement dans l'arbre moteur et que la lame frôle la partie inférieure du bac mais sans la toucher ou frotter contre elle.**

**Les activités de désassemblage** sont effectuées en suivant à rebours les phases d'assemblage décrites en précédence.

## ROTATION DE LA LAME COUPANTE



Les opérations indiquées ci de suite doivent être exécutées par le manutentionnaire de la machine (**personnel spécialisé dans le secteur de l'entretien électrique des machines industrielles**).

**Pour des machines alimentées avec tension triphasée (3 PE AC 400V 50Hz)**, presser le bouton de commande à action maintenue " $\oplus$ ", et vérifier le correct sens de rotation de la lame coupante à travers la bouche de chargement, en le comparant avec le sens indiqué par la flèche (**sens anti-horaire**) placée sur le couvercle de la machine.

**Au cas où il y aurait une rotation en sens opposé à celui de la flèche (sens horaire)**, arrêter la machine en débranchant la fiche, la désassembler, débrancher deux conducteurs de phase et les invertir de position.

## DESCRIPTION DU FONCTIONNEMENT

Les dispositifs de commande sont projetés et construits de façon à être très surs et fiables et résistants aux sollicitations normales de service, aux efforts prévisibles et aux agents extérieurs. En outre, ils sont clairement visibles, repérables et marqués par un marquage adapté. Ci de suite ils sont rapportés les principaux **dispositifs de commande**:

TYPE / COULEUR	REFERENCE / DESCRIPTION
Poussoir / noir / 2V. rouge	"O" / Poussoir pour la commande d'arrêt de la machine "STOP" / Poussoir pour la commande d'arrêt de la machine à 2 vitesses
Poussoir / blanc / 2V. vert	"I" / Poussoir pour la commande de démarrage de la machine avec impulsion. Dans les machines avec double vitesse, la machine démarre à basse vitesse
Poussoir / vert	"II" / Poussoir pour la commande de démarrage de la machine avec impulsion présente dans les machines avec double vitesse, pour le démarrage en haute vitesse
Poussoir / blanc / 2V. noir	" $\oplus$ " / Poussoir pour la commande de démarrage de la machine à action maintenue

**DEMARRAGE**

Le démarrage avec impulsion de la machine est possible seulement **avec une action volontaire** sur le **dispositif de commande prévu dans ce but**: poussoir blanc ou vert (2V.) “I” pour la commande de démarrage de la machine à basse vitesse ou poussoir vert “II” pour la commande de démarrage de la machine à haute vitesse.

**ARRET**

Pour la commande d’arrêt actionner le poussoir noir “O” ou STOP rouge (2V.). En cas d’ **arrêt momentané ou prolongé**, avant de remettre en fonction la machine, il faut enlever tous les produits alimentaires dans la machine: suivre les indications relatives au désassemblage des lames.

**DEMARRAGE A ACTION MAINTENUE**

Le démarrage à action maintenue de la machine est possible seulement **avec une action volontaire** sur le **dispositif de commande prévu dans ce but**: poussoir blanc ou noir (2V.) “⊕” pour la commande de démarrage de la machine. Au relâchement du poussoir la machine s’arrête.

**SECURITE DE FONCTIONNEMENT**

Au cas où la machine serait sous effort, ou serait soumise à des temps de fonctionnement trop longs ou soumise à surcharge, la même s’arrête immédiatement pour l’entrée en fonction de la protection thermique. Dans ce cas-ci **attendre qu’elle se soit complètement refroidie** avant de procéder à la fonction de démarrage.

**ABSENCE DE TENSION**

En cas d’ interruption de l’alimentation électrique ou si la machine est débranchée du réseau électrique, cette dernière pourra être redémarrée seulement en suivant la fonction de démarrage, **après le retour de l’alimentation électrique ou le rebranchement au réseau électrique**.

**ENLEVEMENT DU COUVERCLE DE LA MACHINE**

En tournant en sens anti-horaire le couvercle des deux mains, cette partie se décroche du système de blocage mécanique et la machine s’arrête immédiatement pour l’entrée en fonction du micro- interrupteur de sécurité. La machine peut être redémarrée seulement en repositionnant le couvercle de la machine et en le tournant en sens horaire pour permettre le blocage mécanique en suivant ensuite la fonction de démarrage.

**CONTROLES ET VERIFICATIONS AVANT LA MISE EN MARCHÉ**

VERIFICATION / CONTROLE	MODALITES ET VERIFICATIONS
<b>S’assurer que:</b> > <b>Il n’y ait pas sur la machine, dans la bouche de chargement et le bac d’ objets étrangers</b>	Contrôle visuel des parties indiquées, pour s’assurer de l’absence d’ objets ou corps étrangers tels que par ex. des outils différents, des chiffons, etc... et qu’il n’y ait pas de toute façon de produit alimentaire. <b>En cas de présence pourvoir à leur enlèvement.</b>
<b>S’assurer du nettoyage:</b> > <b>des partis intérieures de la machine</b> > <b>du bac, des lames, de la partie intérieure du couvercle de la machine, de la bouche de chargement</b> > <b>de la surface extérieure de la machine</b>	Toutes les surfaces des parties indiquées, avant l’emploi de la machine doivent être contrôlées visuellement pour s’assurer de leur nettoyage. Pour le contrôle visuel des parties intérieures de la zone de découpage, enlever le couvercle supérieur. En cas de présence de moisissures ou autre type de saleté, pourvoir à la procédure de nettoyage selon les indications dont il est question au <b>chapitre 5</b> .
<b>S’assurer de l’intégrité:</b> > <b>des abris fixes</b> > <b>du couvercle supérieur de fermeture</b> > <b>de la bouche de chargement et du bac;</b> > <b>du corps de la machine</b>	Tous les abris fixes, etc.. doivent avoir la fonction pour laquelle ils ont été prévus. Contrôle visuel des parties indiquées pour s’assurer de leur intégrité dans la partie extérieure de leur surface. Les parties doivent être de toute façon remplacées aux premiers signes d’érosion ou rupture (cfr. <u>Centre d’ Assistance Autorisé</u> ).
<b>S’assurer de la fonctionnalité:</b> > <b>des parties du système de commande / contrôle relatives à la sécurité;</b> > <b>des dispositifs de commande.</b>	Tous les dispositifs doivent avoir la fonction pour laquelle ils ont été prévus. Commander directement les dispositifs afin que ceux-ci déterminent la fonction attendue. Les actionneurs et toutes les parties doivent être de toute façon remplacés aux premiers signes d’érosion ou rupture (cfr. <u>Centre d’ Assistance Autorisé</u> ).
<b>S’assurer de l’absence :</b> > <b>de bruits étranges après la mise en marche</b>	Pendant la vérification de la fonctionnalité des dispositifs de commande, au cas où il y aurait des bruits étranges, dus par exemple à un grippage ou ruptures mécaniques, arrêter immédiatement la machine, et activer le service d’ entretien.

Pour n’importe quel type d’intervention pour le remplacement des parties qui résultent endommagées, **activer le service d’entretien**. Le remplacement éventuel doit être effectué avec des produits originaux du constructeur ou au moins de qualité, sécurité et caractéristiques équivalentes. Pour des approfondissements contacter le Centre d’ Assistance Autorisé.

**MISE EN SERVICE**

L'opérateur de la machine peut mettre en service la machine, en suivant dans l'ordre les indications rapportées ci-dessous:

1. Résultat positif des contrôles qui concernent les opérations préliminaires de préparation,
2. Résultat positif des contrôles qui concernent l'alimentation électrique,
3. Branchement de la fiche dans une prise de courant opportune,
4. Résultat positif des contrôles qui concernent l' assemblage (contrôle positionnement lame, etc...),
5. Résultat positif des contrôles qui concernent la correcte rotation de la lame,
6. Résultat positif des contrôles / vérifications avant la mise en marche,
7. Résultat positif des contrôles finalisés à vérifier le respect de toutes les conditions de sécurité,
8. Introduire manuellement le produit alimentaire dans le bac. Le chargement manuel peut être exécuté aussi à travers la bouche de chargement selon les exigences d'usinage, après avoir bloqué mécaniquement le couvercle de fermeture supérieur au bac,
9. Positionner le couvercle dans la zone supérieure de la machine et le tourner en sens horaire pour le bloquer mécaniquement,
10. Se positionner dans la zone gauche de la machine et la démarrer en actionnant le dispositif de commande de START "I" ou "II" selon les exigences d'usinage,
11. Quand le produit alimentaire a atteint la consistance désirée, arrêter la machine en actionnant le dispositif de commande de STOP "O".



La lame selon les exigences d'usinage, **doit être toujours insérée avant d'introduire le produit alimentaire.**



**On recommande de ne pas faire marcher la machine à vide, sans le produit alimentaire ou sans la lame.**

**COUPURE**

En succession, les opérations de coupure doivent suivre ce qui est indiqué ci de suite:

1. avant la coupure attendre la conclusion de l'usinage, c'est-à-dire attendre que le produit alimentaire ait atteint la consistance désirée.
2. arrêter la machine en actionnant le dispositif de commande de STOP "O",
3. débrancher la fiche de la machine de la prise d'alimentation,
4. enlever manuellement le couvercle de fermeture du bac, en le tournant en sens anti-horaire,
5. enlever manuellement le bac contenant le produit alimentaire, en le tournant en sens anti-horaire,
6. verser le produit alimentaire dans le conteneur
7. Saisir d'une main la partie supérieure du moyeu porte-lame donc l'enlever avec soin du bac,
8. exécuter les interventions de nettoyage.

**DEBLOCAGE EN CAS D'OBSTACLES**

Pendant l'usinage, c'est-à-dire pendant la rotation de la lame, à cause:

1. de l'introduction de produits alimentaires avec des parties non homogènes,
2. de l'introduction de produits excessivement durs et secs,

la machine pourrait se bloquer.

La même situation peut se vérifier suite à une panne de l'alimentation électrique, c'est-à-dire quand la machine est arrêtée avec le produit alimentaire dans son intérieur.

Pour pouvoir reprendre normalement l'usinage les lames doivent être enlevées: **le désassemblage doit suivre les prescriptions indiquées en précedence.**

## CHAP. 5 ENTRETIEN, RECHERCHE PANNES ET NETTOYAGE

### QUALITES REQUISES DU MANUTENTIONNAIRE

Par le mot “**entretien**” il ne faut pas seulement entendre le contrôle périodique du normal fonctionnement de la machine mais aussi l’analyse et le remède conséquent de toutes les causes qui pour une raison quelconque la mettent hors service. Il est absolument nécessaire que pour les activités d’ **entretien, nettoyage, remplacement parties et recherche pannes** effectuées par l'utilisateur, **cette tâche soit confiée à un personnel expert, compétent et autorisé par l'employeur.**

Toutes les opérations d’ **entretien, nettoyage et remplacement parties**, aucune exclue, doivent être obligatoirement exécutées avec la machine complètement arrêtée et isolée des sources d’ alimentation extérieures.

### PRESCRIPTIONS D'ENTRETIEN

#### ENLEVEMENT DES ABRIS ET/OU DISPOSITIFS DE PROTECTION

Pour certaines interventions dont il est question dans le **chapitre présent, il est nécessaire d'enlever de leur position quelques abris fixes.**

L'enlèvement peut être effectué seulement par le manutentionnaire.

A la fin des interventions, ces abris doivent être remis à leur place et bloqués dans leur position originelle, avec les systèmes de fixation qui étaient prévus avant l'intervention.

**Le responsable de l'entretien doit désactiver complètement la machine,** comme du reste rapporté ci de suite, avant de procéder à l'enlèvement d' un abri fixe et/ou au remplacement d' un élément.

#### ISOLEMENT DES SOURCES D' ALIMENTATION EXTERIEURES

Avant d'exécuter n'importe quelle opération **entretien, nettoyage et remplacement des parties**, il faut sectionner et isoler les sources d' alimentation extérieures.



Positionner sur “zéro” le dispositif de protection placé en amont de la ligne d'alimentation de l'équipement électrique.



Débrancher le dispositif de sectionnement général et pourvoir à protéger la fiche avec des systèmes faits exprès

### RECHERCHE PANNES OU AVARIES ET DEBLOCAGE ELEMENTS MOBILES

Ci de suite on peut trouver les interventions pour la **recherche pannes ou avaries et déblocage éléments mobiles** qui peuvent être exécutées par les manutentionnaires.

TYPE	POTENTIELLE/S CAUSE/S	MODALITES ET VERIFICATIONS
<b>Manque tension de réseau</b>	Black out général Intervention de fusibles ou magnétothermiques placés en amont de la ligne d'alimentation de la machine	Contactez l'organisme distributeur de l'énergie électrique Après avoir éliminé les causes qui ont déterminé l'intervention du dispositif de protection, le rétablir. En cas de persistance du problème contacter un technicien électricien.
<b>Interruption de fonctionnement</b>	Intervention du dispositif de protection intérieur à la machine	Contactez un technicien électricien: après avoir éliminé les causes qui ont déterminé l'intervention d'un dispositif de protection, le rétablir. <b>En cas d'intervention de fusibles</b> , les remplacer par des types du même modèle, tarage et courbe d'intervention.
	Enlèvement du couvercle supérieur	En enlevant le couvercle supérieur, la machine s'arrête immédiatement pour l'entrée en fonction du micro-interrupteur de sécurité. Positionner correctement le couvercle supérieur et le bloquer avec le pommeau fait exprès et démarrer la machine.
<b>La machine ne marche pas: les lames ne tournent pas ou ne suivent pas la coupe correctement</b>	Cause/s non identifiables	Contactez directement le <u>Centre d' Assistance Autorisé</u>
	Manque de tension d'alimentation.	Contrôler et rétablir l'énergie électrique.
	Dispositifs de sectionnement sur "O".	Tourner les dispositifs de sectionnement dans la position "ON"
	Fusibles intervenus ou magnétothermiques qui ne marchent pas.	Faire remplacer les fusibles intervenus, contrôler l'état des interrupteurs magnétothermiques.
	Fonctionnement raté du poussoir de marche Micro- interrupteur en panne	Contrôler l'efficacité du poussoir de « I » et éventuellement contacter directement le <u>Centre d' Assistance Autorisé</u> . Contacter directement le <u>Centre d' Assistance Autorisé</u>
Lame de découpage usée ou ruinée	Contactez directement le <u>Centre d' Assistance Autorisé</u>	
Lame de découpage frôle le fond du bac	Contactez directement le <u>Centre d' Assistance Autorisé</u>	

## ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

Pour les interventions d'entretien extraordinaire, consécutives à des ruptures ou révisions ou pannes mécaniques ou électriques, il faut faire une demande d'intervention directement au Centre d'Assistance Autorisé.

Les instructions concernant l'entretien extraordinaire ne se trouvent pas dans le mode d'emploi présent et doivent donc être explicitement demandées au fabricant.

## NETTOYAGE



**Il est interdit de nettoyer à main les organes et les éléments en mouvement.**

Toutes les interventions de nettoyage doivent être réalisées seulement et exclusivement après avoir déchargé la machine avec le produit alimentaire en usage et l'avoir isolée de la source d'alimentation électrique et d'énergies extérieures.

La machine, l'appareillage électrique et les composants à bord machine, ne doivent être jamais lavés en employant de l'eau, surtout sous forme de jets de n'importe quelle nature et quantité; donc, sans "seau" ni "caoutchouc" ni "éponge". Ne jamais placer directement la machine dans le lavabo ou sous le robinet.

La classification du niveau d'hygiène de la machine et des outillages associés, pour l'emploi prévu, est 2 (deux): machine qui, suite à une évaluation du risque d'hygiène, est conforme aux qualités requises des normes internationales applicables, mais elle demande un désassemblage programmé pour le nettoyage.

FREQUENCE	PERSONNEL	MODALITES
A la fin de chaque équipe de travail et de toute façon avant l'emploi journalier	Opérateur	<p>Toutes les surfaces de la machine destinées à entrer en contact avec le produit alimentaire, c'est-à-dire, les zones alimentaires (surface intérieure de la bouche de chargement, la zone de découpage, les disques roulants et fixes, le couvercle supérieur, les abris fixes) et les zones giclées (surface extérieure de la machine), doivent être nettoyées et désinfectées avec les modalités rapportées ci-dessous.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ <b>Ecrouter les surfaces des résidus éventuels de produit alimentaire</b> (par ex. avec des raclettes en plastique);</li><li>➤ <b>Nettoyer toutes les surfaces de la zone alimentaire et zone giclées avec un chiffon mou mouillé (non dégoutant) avec un détergent dilué dans de l'eau chaude</b> (même du savon commun pour faire la vaisselle ira très bien). Ne les pas laisser tremper. Utiliser des produits spécifiques pour acier, ceux-ci doivent être liquides (non en crème ou pâtes de toute façon abrasives) et surtout ne doivent pas contenir de chlore. Contre les substances grasses l'on peut utiliser l'alcool dénaturé.</li><li>➤ <b>Rincer avec de l'eau chaude nette et ensuite essuyer toutes les surfaces de la zone alimentaire et zone giclées</b> avec un chiffon mou qui ne perde pas de poils.</li><li>➤ Les parties en acier inox, peuvent être lavées aussi en lave-vaisselle.</li><li>➤ Le remontage doit être effectué seulement suite à une exigence d'usage, laisser les pièces enveloppées dans un chiffon mou sec qui ne perde pas de poils.</li></ul> <p><b>PERIODES DE LONGUE INACTIVITE</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Pendant les périodes de longue inactivité de la machine pourvoir à passer énergiquement sur toutes les surfaces en acier (spécialement si inox) un chiffon imbibé d'huile de vaseline de façon à étendre une voile de protection.</li></ul> <p><b>CHOSSES A NE PAS FAIRE AVANT OU PENDANT LE NETTOYAGE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Accéder aux éléments mobiles sans s'être préventivement assurés de leur arrêt;</li><li>➤ Accéder aux éléments mobiles sans l'avoir arrêtée en sécurité garantie (blocage dans la position de zéro des dispositifs de sectionnement de l'alimentation électrique)</li></ul> <p><b>PRODUITS A NE PAS UTILISER:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ <u>Air comprimé avec des giclées vers les zones avec des dépôts de farine</u> et en général vers la machine;</li><li>➤ <u>Appareillages à vapeur</u>;</li><li>➤ <u>Détergents qui contiennent du CHLORE (même si dilués)</u> ou ses composés tels que: l'eau de Javel, l'acide muriatique, les produits pour déboucher la vidange, des produits pour le nettoyage du marbre, décalcifiants en général, etc ... peuvent attaquer la composition de l'acier, en le tachant ou en l'oxydant irréparablement. Rien que les émanations des produits susmentionnés peuvent oxyder et dans certains cas corroder l'acier;</li><li>➤ <u>Paille de fer, brosses ou disquettes abrasifs</u> réalisés avec d'autres métaux ou alliages (ex. acier commun, aluminium, laiton, etc...) ou des outils qui aient en précédente nettoyé d'autres métaux ou alliages et qui pourraient aussi griffer les surfaces.</li><li>➤ <u>détergents en poudre abrasifs</u>;</li><li>➤ <u>essence, solvants ou fluides inflammables et/ou corrosifs</u>; substances employées pour nettoyer l'argent</li></ul>

## CHAP. 6 ELIMINATION



Le symbole de la benne à ordures barrée présent sur la machine signifie que le produit doit être séparé des autres déchets à la fin de sa durée de vie.



Dans le cas où vous décidez de ne plus utiliser la machine à cause de son ancienneté, d'un endommagement ou de l'usure, son déclassement doit être géré par un personnel spécialisé et équipé. Une fois les activités de démantèlement terminées, toutes les plaques d'identification et les documents doivent être détruits. L'élimination de la machine ne nécessite pas son broyage. Il suffit de déconnecter les groupes principaux qui composent la machine et les envoyer à la mise au rebut.

Ne pas jeter la machine dans les déchets mixtes mais l'apporter dans une déchetterie.

Les systèmes de collecte de la machine sont:

- Retrait par un consortium du distributeur
- Possibilité de livraison au distributeur de la machine dans le cas où vous achetez la même machine chez le même distributeur.

La machine ne contient aucune substance dangereuse aux effets potentiellement négatifs pour l'environnement et pour la santé de l'homme. Il est très important que les acheteurs s'engagent à réutiliser, recycler et trouver d'autres solutions afin de valoriser la machine. A ce propos, l'employeur est tenu de connaître les lois en vigueur dans son pays afin de bien respecter ces normes.



**Il est interdit d'abandonner la machine et son équipement électrique dans la nature sous peine de sanctions.**

## CHAP. 7 MATERIAUX DE CONSTRUCTION

Selon les exigences de fonctionnement et de production, la machine peut être constituée avec des différentes typologies de matériaux de construction.

GROUPE	TYPOLOGIE MATERIAUX		
	Acier inox 12/10	Acier inox AISI 304	Plastique pour aliments
Corps machine	•		
Couvercle amovible supérieur			•
Bac	•		
Moyeu de la lame de découpage			•
Moyeu de la lame de découpage 2V.		•	
Éléments de découpage de la lame		•	







## INHALT

KAP. 1.	INHALT UND BENUTZUNG DER BEDIENUNGSANLEITUNG	3
KAP. 2.	ALLGEMEINE INFORMATIONEN UND EIGENSCHAFTEN	4
KAP. 3.	SICHERHEITSANLEITUNGEN	8
KAP. 4.	TRANSPORT, INBETRIEBNAHME UND VERWENDUNG	9
KAP. 5.	WARTUNG, FEHLERSUCHE UND REINIGUNG	13
KAP. 6.	ENTSORGUNG	15
KAP. 7.	BAUMATERIAL	15

## GARANTIE

Für das Gerät wird eine Garantie von 12 (zwölf) Monaten ab Verkaufsdatum gewährleistet.

Garantie wird auf Reparaturen an Geräten gewährt, die bei einer anerkannten Verkaufsstelle erworben wurden, sofern bewiesen wird, dass sie Mängel am Material oder in der Zusammensetzung aufweisen und zu folgenden ergänzenden Bedingungen:

- unter Garantie versteht sich die kostenlose Ersetzung aller Teile, die einen Fabrikationsfehler aufweisen. Die Garantie entfällt, wenn der Erwerb nicht durch einen Kassenzettel oder eine Rechnung bescheinigt werden kann, sowie in folgenden Fällen:
  - Missbräuchliche Eingriffe am Gerät oder Beschädigung des Geräts durch Nachlässigkeit;
  - Verwendung des Geräts zu Betriebsbedingungen, die nicht den Anweisungen in der Bedienungsanleitung entsprechen;
  - Schäden, die auf Grund einer für das Gerät nicht geeigneten Umgebung entstehen oder durch Einflüsse, die nicht vom normalen Betrieb des Geräts abhängen (Spannungs- oder Frequenzschwankungen im Stromnetz);
  - Reparatureingriffe durch Personen oder Unternehmen, die nicht durch den Hersteller anerkannt wurden,
- Die Anforderung eines Eingriffs im Rahmen der Garantie darf ausschließlich bei anerkannten Verkaufsstellen oder Werkstätten erfolgen;
- Das Gerät muss dem Hersteller für die Reparatur frei Hafen zugeschickt werden; die Transportkosten sind immer zu Lasten des Empfängers,
- Die Ersetzung des Geräts sowie die Verlängerung der Garantiedauer infolge eines Eingriffs wegen einer Störung sind ausgeschlossen;
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für direkte oder indirekte Schäden jeglicher Art an Personen oder Gegenständen, die bei Missbrauch des Geräts oder bei Nichtgebrauch während der für Reparaturen nötigen Dauer entstehen könnten.

<b>MODELL</b>	<b>L3 / L5 / L5 2V / L8 / L8 2V</b>
---------------	-------------------------------------

<b>Bedienungsanleitung</b>	
Ausgabe	<b>November 2014</b>

# KAP. 1. INHALT UND BENUTZUNG DER BEDIENUNGSANLEITUNG

## ZIEL DER BEDIENUNGSANLEITUNG

### WICHTIGEKEIT DER BEDIENUNGSANLEITUNG

Das vorliegende Bedienungshandbuch ist als **ganzheitlicher Teil des Geräts** zu betrachten:

1. Für die ganze Lebensdauer des Geräts muss es aufbewahrt werden.
2. Beim Verkauf des Geräts muss das Handbuch das Gerät begleiten.
3. Im Handbuch befinden sich neben allen für das Bedienpersonal nützlichen Informationen auch die Schaltpläne (in spezifischen Kapiteln zusammengefasst), welche für allfällige Wartungs- und Reparatureingriffe benötigt werden.

### ZIEL DER BEDIENUNGSANLEITUNG

Die Bedienungsanleitung **hat zum Ziel**, dem Kunden alle nötigen Informationen zu vermitteln, die ihm eine geeignete Anwendung und eine möglichst sichere und selbständige Handhabung des gelieferten Geräts erlauben.

Außerdem wurde das vorliegende Handbuch mit dem Ziel erstellt, **Hinweise und Warnungen** zur besseren Kenntnis des Geräts, sowie der Grundlagen und Einschränkungen für dessen Betrieb zu geben. Bei Zweifeln wenden Sie sich bitte an den anerkannten Kundendienst.

### ZIELPUBLIKUM

Die vorliegende Bedienungsanleitung, von der 1 Ausgabe zusammen mit dem Gerät als ergänzender Bestandteil geliefert wird, richtet sich an die Bediener sowie an qualifizierte Techniker, die zur Installation, zum Betrieb und zur Wartung befugt sind.

**Die für den Arbeitsschutz im Betrieb verantwortliche Person und die anderen Mitarbeiter** für die das Gerät bestimmt ist, haben das vorliegende Handbuch einzusehen, damit sie alle erforderlichen technischen und organisatorischen Maßnahmen ergreifen können

### HAFTUNG



- Falls die vorliegende Bedienungsanleitung beschädigt wird oder verloren geht, kann eine Kopie davon beim anerkannten Kundendienst beantragt werden.
- Die vorliegende Bedienungsanleitung **widerspiegelt den Stand der Technik** zum Zeitpunkt der Herstellung des Geräts; der Hersteller behält sich das Recht vor, die Produktion und dementsprechend die anderen Ausgaben der Bedienungsanleitung zu aktualisieren ohne Verpflichtung, frühere Produktionen oder Handbücher zu aktualisieren, außer in besonderen Fällen, die die Gesundheit und die Sicherheit von Personen betreffen.
- Besondere Aufmerksamkeit sollte den Restrisiken an dem Gerät und den Vorschriften für die Bediener gewidmet werden.
- Der Hersteller **haftet** für das Gerät in seiner Original-Konfiguration.
- Der Hersteller **haftet nicht** für Schäden, die durch Missbrauch oder falsche Verwendung des Geräts oder der Bedienungsanleitung entstehen könnten, ebenso wenig für Schäden die durch Nichtbeachtung von zwingenden Vorschriften, Nachlässigkeit, Unerfahrenheit, Unvorsichtigkeit oder Nichtbeachtung der Verordnungsbestimmungen seitens des Arbeitgebers, des Bedieners oder des Wartungstechnikers und für alle eventuellen Störungen, die durch unvernünftigen Gebrauch, Missbrauch und/oder unzumutbaren Gebrauch entstehen könnten.
- Der Hersteller haftet nicht für Folgen aus der Anwendung von Ersatzteilen, die nicht Originalteile sind oder die nicht gleichwertige Eigenschaften aufweisen.
- Der Hersteller haftet nur für die in der italienischen Originalversion der Bedienungsanleitung enthaltenen Informationen.
- Die Nichtbeachtung der in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Vorschriften verursacht das sofortige Entfallen der Garantie.

Die Werksverantwortlichen die den Betrieb überwachen sind im Rahmen der ihnen zugeteilten Befugnisse und Zuständigkeiten für folgende Punkte verantwortlich.

- die vorgeschriebenen Sicherheitsmaßnahmen umsetzen;
- Die Arbeiter über die spezifischen Risiken, denen sie ausgesetzt sind, und über die wichtigsten Schutz- und Vorsorgemaßnahmen unterrichten;
- anordnen und verlangen, dass die einzelnen Mitarbeiter die Sicherheitsvorschriften beachten und die ihnen zur Verfügung gestellten Schutzausrüstungen benutzen.
- mehr als einen Mitarbeiter gleichzeitig auf dem Gerät arbeiten lassen.

## SYMBOLERLÄUTERUNG

Im Folgenden wird die Bedeutung der in diesem Handbuch benutzten Symbole und Begriffe erläutert.



### GEFAHR

Weist auf eine Gefahr hin für den Bediener des Geräts und für alle, die sich in der Nähe des Geräts befinden. Daher sollte die aufgezeigte Tätigkeit unter Beachtung der geltenden Unfallverhütungsvorschriften und der in der vorliegenden Bedienungsanleitung angegebenen Maßnahmen ausgeführt werden.



### HINWEIS

Weist auf nützliche und/oder zusätzliche Empfehlungen hin und/oder auf besondere Maßnahmen bezüglich der gerade auszuführenden Tätigkeit.



### ACHTUNG

Weist auf einen Arbeitsschritt hin, der zur Verhinderung einer Beschädigung am Gerät mit Sorgfalt auszuführen ist.

## KAP. 2. ALLGEMEINE INFORMATIONEN UND EIGENSCHAFTEN

### ANWENDUNG UND BAUTEILE

Der Cutter, nachfolgend „Gerät“ genannt, wurde zum Zerkleinern, Schneiden, Pürieren, Mischen von **frischem Obst und Gemüse aller Art (Zucchini, Karotten, Sellerie, Kartoffeln, Peperoni, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, etc...)** und **anderen Sorten ähnlicher Beschaffenheit oder Flüssigkeiten etc...** durch die Benutzung von Schneidmessern entwickelt. Außerdem können Cremen, Sahne und Soßen gemischt bzw. geschlagen werden.

Das Gerät besteht aus einem elektrischen Motor, der in einem einzigen Guss eingefügt ist (Gerätekörper), in dem die Motorwelle mit dem jeweils benutzten Schneidwerkzeug verbunden ist.

Die Lebensmittel können von Hand in das Gerät eingeführt werden:

- über die **Einfüllöffnung im Deckel** im oberen Gerätebereich;
  - direkt in den **Mischbehälter** im oberen Gerätebereich, nach Öffnung des Deckels;
- Der **Deckel**, der von Hand im oberen Gerätebereich angebracht wird, verfügt über eine mechanische Verriegelungsvorrichtung die sich mit dem **Mischbehälter** dreht; außerdem verfügt der Deckel über einen Sicherheitsschalter, der die korrekte Verschlussposition überprüft.

Den **Schnittbereich** des Geräts stellt der Innenraum des Geräts bzw. **der Mischbehälter** dar, in dem von Hand **bewegliche Schneidmesser** über einen Ansatz mit der Motorwelle verbunden sind.

Der Mischbehälter verfügt über eine rotierende mechanische Vorrichtung zur Verriegelung mit dem Gerätekörper.

Nach Abschluss der Verarbeitung erfolgt die Entleerung des Geräts wie folgt:

Deckel entfernen

mit beiden Händen den Mischbehälter ergreifen und gegen den Uhrzeigersinn drehen  
den Inhalt in einen Behälter leeren.

Alle Materialien, die direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommen, entsprechen den geltenden Hygienevorschriften für Lebensmittel.

Je nach Betriebs- und Produktionsbedürfnissen kann das Gerät mit verschiedenen Zuberhörteilen ausgestattet werden.

Das Gerät wurde mit einem Typenschild ausgestattet, das folgende Daten enthält:

<b>Mod.</b>	<b>Hp</b>
<b>Nr.</b>	<b>kW</b>
<b>1N PE AC. 230V 50Hz</b>	<b>A</b>
<b>Kg.</b>	<b>2011 kA</b>




[Beispiel]

# TECHNISCHE UND BAUTECHNISCHE DATEN

TECHNISCHE DATEN	MODELL				
	L3	L5	L5 2V	L8	L8 2V
Motorleistung (kW) / (Hp)	0,55/0,75	1,1/1,5	0,67/1,1 0,90/1,5	1,1/1,5	0,67/1,1 0,90/1,5
Anzahl Umdrehungen (U/m)	1400	1400	700/1400 oder 1400/2800	1400	700/1400 oder 1400/2800
Innendurchmesser Mischbehälter (mm)	Ø180x105	Ø240x120	Ø240x120	Ø240x180	Ø240x180
Füllmenge (l)	3	5	5	8	8
Gewicht (kg)	14	22	24	23	25
Abmessungen: A x B x C (mm)	230x200x410	310x270x470	310x270x470	310x270x540	310x270x540
A-bewerteter äquivalenter Dauerschalldruckpegel	Unter 70 dBA				
Strombeschaffenheit - Frequenz	Siehe Typenschild am Gerät				
Stromaufnahme bei Vollast	Siehe Typenschild am Gerät				
Nominale Betriebsspannung	Siehe Typenschild am Gerät				
Spannung Hilfskreise	AC 24V – DC 24V				
Masse und Neutralleiter	TT und TN				
Schutzgrad	IP X3				
Anwendungsort	Innenraum				
Geräteaufstellung	<b>Für den Lebensmittelbereich geeigneter Arbeitstisch</b> in der Höhe zwischen <b>900/1100mm</b> vom Fußboden und mit einer angemessenen Tragkraft, bei umgebendem Freiraum von mindestens <b>800mm</b>				
Max. Lufttemperatur	+40°C				
Min. erforderliche Beleuchtung	500 lux				
Konformität Produktrichtlinien	<b>2006/42/CE, 2006/95/CE und folgende Änderungen und Ergänzungen, Verordn. 1935/2004</b>				

DEUTSCH

GRUPPE	BEISPIEL
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gerätekörper</li> <li>2. Steuerungen</li> <li>3. Deckel</li> <li>4. Einfüllöffnung</li> <li>5. Edelstahlmischbehälter</li> <li>6. Mikroschalter</li> </ol>	

SCHNEIDMESSER	VERWENDUNG
	<b>Sichelmesser mit Nabe:</b> für die meisten Verarbeitungstypen d.h. zum Petersilie, Knoblauch, Zwiebeln hacken, Mozzarella zerkleinern, Tomaten pürieren etc....
	<b>Gezahntes Sichelmesser mit Nabe:</b> zyzum Brot, Käse, getrocknete Früchte, kandierte Früchte, Schokolade, Eis, etc. zerkleinern bzw. raspeln
	<b>Schlagklinge mit Nabe:</b> zum Mayonnaise, Sahne, Soßen etc. schlagen bzw. mischen.

## **BESTIMMUNGSMÄßIGE VERWENDUNG, MISSBRAUCH, UNZWECKMÄßIGE ODER VERBOTENE VERWENDUNG**

Das in der vorliegenden Anleitung beschriebene Gerät ist für die Anwendung durch **einen einzigen Bediener** vorgesehen. Dieser sollte entsprechend ausgebildet und bezüglich der Restrisiken informiert sein und zugleich in Bezug auf Sicherheit die Kenntnisse eines Wartungstechnikers aufweisen.

Benutzer müssen mindestens das gesetzlich vorgesehene Mindestarbeitsalter aufweisen und müssen die nötige technische Einführung mindestens durch einen Benutzer mit mehr Erfahrung erhalten, der sie zuvor in die richtige Anwendung des Geräts einweist.



Im Rahmen einer **BESTIMMUNGSMÄßIGEN VERWENDUNG**, die nach vernünftigem Ermessen zu erwarten ist, sollte das Gerät ausschließlich zum Zerkleinern, Schneiden, Pürieren, Mischen von **Obst und frischem Gemüse aller Art (Zucchini, Karotten, Sellerie, Kartoffeln, Peperoni, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, etc...)** und anderen Sorten ähnlicher Beschaffenheit oder Flüssigkeiten etc... durch die Benutzung von Schneidmessern verwendet werden. Außerdem können auch Cremes, Sahne und Soßen gemischt und geschlagen werden.



Das Gerät darf nicht **MISSBRAUCHT** werden; im Besonderen:

1. Kein Gebrauch für den Haushalt,
2. Es darf nicht mit anderen Parametern als die in der Tabelle zu den technischen Eigenschaften aufgeführten betrieben werden,
3. Für jeden anderen als die in der vorliegenden Anleitung aufgeführten Verwendungszwecke lehnt der Hersteller jede Haftung ab;
4. Der Anwender ist für Schäden, die aus der Nichtbeachtung der Betriebsbedingungen im technischen Datenblatt und in der Auftragsbestätigung hervorgehen, verantwortlich,
5. **das Gerät bzw. die Schneidmesser nicht leer laufen lassen,**
6. die Etiketten weder absichtlich verändern oder beschädigen noch diese entfernen oder verstecken.



Das Gerät darf nicht **AUF UNZWECKMÄßIGE bzw. VERBOTENE WEISE** verwendet werden, da dies Schäden oder Verletzungen des Bedieners verursachen könnte; im Besonderen ist es verboten:

1. das Gerät bei eingestecktem Stromkabel zu **verschieben**.
2. das **Stromkabel oder das Gerät zu ziehen** um den Stecker vom Stromnetz zu trennen,
3. auf dem Gerät oder auf dem Stromkabel **Gewichte aufzulegen**,
4. das **Stromkabel auf schneidende Teile oder Teile**, bei denen Verbrennungsgefahr besteht, zu legen,
5. das Gerät mit **beschädigten oder nicht vollständigen Stromkabel oder Steuertasten** zu betreiben,
6. das **Gerät ausgeschaltet zu lassen**, wenn das Stromkabel noch mit der Steckdose verbunden ist,
7. das **gefüllte Gerät unbeaufsichtigt zu lassen**;
8. das **Gerät auf andere Gegenstände als einen Arbeitstisch aufzustellen**; dieser muss für den Lebensmittelbereich geeignet sein und eine Höhe zwischen 900 - 1100mm vom Fußboden aufweisen,
9. **jede Art Gegenstand unter das Gerät zu legen** oder Tücher oder Anderes zwischen den Stützfüßchen des Geräts und der Arbeitsfläche einzufügen,
10. **entflammare, korrodierende oder schädliche Reinigungsmittel** zu verwenden,
11. das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten **inzutauchen**;
12. die Anwendung des Geräts **nicht befugtem Personal** oder Personen ohne die vorgeschriebene Arbeitskleidung zu überlassen,
13. **Produkte oder Gegenstände in die Einfüllöffnung einzuführen, die andere Eigenschaften** als die für die bestimmungsmäßige Verwendung angegebenen aufweisen wie z.B. Knochen, tiefgekühltes Fleisch, andere Produkte als Lebensmittel oder andere Gegenstände wie Schals, etc...
14. Hände oder andere Körperteile in den Schnittbereich im Mischbehälter und in die **Auswurfsöffnung** einzuführen, um das bearbeitete Produkt zu entnehmen;
15. während des Betriebs oder auch nachdem Lebensmittel in dem Gerät eingeführt worden sind den am Mischbehälter befestigten Verschlussdeckel und den am Gerät befestigten Mischbehälter zu entfernen,
16. während des Betriebs zu **versuchen, den Deckel zu öffnen oder anzuheben, den Mischbehälter anzuheben, das Gerät auf den Kopf zu stellen oder umzukippen**;
17. den am Mischbehälter angebrachten Deckel oder den am Gerät angebrachten Mischbehälter zu lösen, sowohl während des Betriebs als auch **früher als 5 Sek.** nach Anhalten des Geräts.
18. das Gerät zu betreiben, **wenn die festen und beweglichen Schutzvorrichtungen nicht richtig befestigt oder entfernt wurden**;
19. die Schutzvorrichtungen und die Gefahrenhinweise **teilweise zu entfernen**.
20. das Gerät zu betreiben wenn durch den Anwender nicht alle **Maßnahmen zur Beseitigung von Restrisiken** ergriffen worden sind.
21. zu **rauchen oder Geräte mit offener Flamme zu benutzen**, sowie glühende Materialien zu verwenden, außer bei Anwendung der passenden Sicherheitsmaßnahmen,



**Der Anwender haftet in jedem Fall** für Schäden, die aus der fehlenden Beachtung der aufgeführten Anwendungsbedingungen für die bestimmungsmäßige Verwendung hervorgehen. Bei Zweifeln wenden Sie sich bitte an den anerkannten Kundendienst.

### VORBEMERKUNG



Die Nichtbeachtung der Sicherheitsnormen und -vorgänge kann Gefahren oder Schäden herbeiführen.

**Die Benutzung des Geräts ist nur gestattet** unter Beachtung durch den Endverbraucher von:

1. allen Regelungen, die auf Grund von anwendbaren Gesetzen und/oder Normen die Aufstellung des Geräts und das Verhalten der Personen betreffen; mit besonderem Bezug auf die am Gerät vorgeschaltete feste Anlage für den Anschluss/Betrieb des Geräts;
2. allen weiteren Anweisungen und Warnhinweisen für die Benutzung des Geräts, die als Teil der technischen/grafischen Anlage zum Gerät zu betrachten sind.



Wo nichts anderes festgelegt wurde, muss das **Personal, das Eingriffe in den Bereichen Installation, Anschluss, Wartung, Wiederinstallation und Wiederverwendung, Fehler- oder Störungssuche, Verschrottung und Abbau** durchführt, **erfahren sein** und über die Restrisiken informiert worden sein. Außerdem muss dieses Personal im Bereich der Sicherheit die Fachkenntnisse von Wartungstechnikern besitzen.

### RÄUMLICHKEITEN, ARBEITSPLATZ UND DURCHGANG

Der Arbeitsraum muss den Anforderungen der Richtlinie 89/654/EWG entsprechen. Im Arbeitsbereich dürfen keine fremden Gegenstände vorhanden sein. **Der Arbeitgeber** hat gemäß Richtlinie 89/391/EWG bezüglich der Durchführung von Maßnahmen zur Verbesserung der Sicherheit und des Gesundheitsschutzes der Arbeitnehmer bei der Arbeit die ordnungsgemäß in der Bedienungsanleitung angegebenen Restrisiken zu beseitigen oder zu verringern.

### WARNUNGEN BEZÜGLICH RESTRISIKEN

#### RESTRISIKO AUF GRUND DER ABNAHME VON FESTEN ODER BEWEGLICHEN ABSCHIRMUNGEN, EINGRIFFEN AN BESCHÄDIGTEN/ABGENUTZTEN TEILEN



Unter keinen Umständen **darf der Bediener versuchen, eine feste oder bewegliche Abschirmung zu öffnen oder zu entfernen oder eine Sicherheitsvorrichtung abzuändern.**

**Während der Bestückung, Wartung, Auswechslung der Zubehörteile und der Reinigung, sowie während aller anderen manuellen Eingriffe**, die das Einführen der Hände oder anderer Körperteile in die gefährlichen Bereiche des Geräts beinhalten, bleibt ein Restrisiko, das vor allem besteht aus:

1. **Stößen an Bauteilen des Geräts,**
2. **Reibung und/oder Kratzverletzungen an rauen Geräteteilen,**
3. **Verletzung an spitzen Teilen,**
4. **Schnittverletzungen an scharfen Teilen.**

**In der Einfüllphase** bleibt außerdem durch die Einführung der Hände in gefährliche Bereiche des Geräts ein Restrisiko wegen der **Schnittgefahr** bestehen.

**Außerdem bleibt** in der **Reinigungsphase und bei der Lösung eingeklemmter Produktreste**, wenn die Hände in der Nähe der Schneidmessern im Geräteinneren eingeführt werden, **ein weiteres Restrisiko** wegen der **Schnittgefahr** bestehen.

Sowohl Bediener als auch Wartungstechniker **müssen für alle manuellen Eingriffe bei offenen Abschirmungen ausgebildet werden**, sie müssen außerdem in die verbundenen Risiken eingewiesen werden und müssen durch eine verantwortliche Person befugt werden; zudem müssen sie angemessene persönliche Schutzausrüstungen tragen, bzw. **schnittfeste Handschuhe**.

### SCHUTZVORRICHTUNGEN AM GERÄT



Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen am Gerät dürfen nicht entfernt werden.

Falls diese Vorrichtungen wegen außerordentlicher Wartung entfernt werden müssen, **sollten sofort entsprechende Maßnahmen ergriffen werden, um auf das Fehlen der Schutzvorrichtungen hinzuweisen und die daraus entstehende Gefahr so weit wie möglich zu verringern.**

Nach Behebung der Umstände, die zur zeitweiligen Entfernung der Schutz- oder Sicherheitsvorrichtungen geführt hatten, müssen diese sofort wieder angebracht werden.

Alle sowohl elektrischen als auch mechanischen Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen des Geräts sollten in perfektem und gleich bleibendem Zustand gehalten werden.

**Die Antriebs Elemente am Gerät** sind durch feste Schutzvorrichtungen, die keinen Zugang zu den Antriebs Elementen ermöglichen, vollständig abgeschirmt.

Für alle **Sicherheitsfunktionen**, die sicherheitsbezogene Teile von Steuerungen und Steuerungssysteme einschließen, wurden gut geprüfte Bauteile und Sicherheitssysteme verwendet.



### Aufnahmegruppe:

1. In Anbetracht der Anwendungsbedingungen und des Anwendungszwecks wurden die beweglichen Teile mit festen oder beweglichen Schutzvorrichtungen oder mit anderen Sicherheitsvorrichtungen abgetrennt, die auf eine derartige Entfernung von den Zugangspunkten des Geräts liegen, dass sie den Zugriff auf gefährliche Stellen verhindern.
2. Auf dem Deckel im oberen Gerätebereich befindet sich ein Mikroschalter, der bei möglichem Zugriff auf die Zubehörteile durch den Mischbehälter die Drehung der Schneidmesser stoppt;



## KAP. 4. TRANSPORT, INBETRIEBNAHME UND VERWENDUNG

### ARBEITSPLATZ UND BEDIENERAUFGABEN

Das im vorliegenden Handbuch beschriebene Gerät ist für die Anwendung **durch einen einzigen Bediener** vorgesehen. Dieser sollte entsprechend ausgebildet und bezüglich der Restrisiken informiert sein und zugleich in Bezug auf Sicherheit die Kenntnisse eines Wartungstechnikers aufweisen

Der normale Arbeitsbereich des Bedieners besteht aus:

1. dem seitlichem Bereich des Geräts in der Nähe der Einfüllöffnung (Einfüllbereich genannt) bei normalen Betriebsbedingungen zur Ausführung aller Tätigkeiten zum manuellem Einfüllen der Nahrungsmittel, bei geschlossenen und befestigten festen und beweglichen Schutzvorrichtungen;
2. dem Vorderbereich des Geräts im Entleerungsbereich bei normalen Betriebsbedingungen zur Ausführung aller Tätigkeiten zur manuellen Entnahme der Nahrungsmittel nach manueller Abnahme des Mischbehälters, bei geschlossenen und befestigten festen Abschirmungen und entfernter beweglicher Abschirmung, sowie bei angehaltenen beweglichen Geräteteilen durch Unterbrechung der Stromzufuhr.

### VORBEREITUNG

#### STANDSICHERHEIT

Die Standsicherheit des Geräts wurde so entwickelt, dass bei den vorgesehenen Betriebsbedingungen und unter Berücksichtigung der Umweltbedingungen der Betrieb **ohne die Gefahr des Umstürzens, Herabfallens oder des unbeabsichtigten Verschiebens gewährleistet wird.**

Unter Berücksichtigung des Geräteaufbaus und des Einbauorts erscheint das Gerät von selbst standhaft, **ohne dass eine Befestigung an den Arbeitstisch nötig ist.**

Alle Stützfüßchen am Unterteil des Geräts müssen auf einer festen, gleichförmigen und gut nivellierten Oberfläche stützen.

#### STROMZUFUHR

Der Stromanschluss ist gemäß den **am Aufstellungsort geltenden gesetzlichen Vorschriften** durchzuführen.

**Die Stromzufuhr** hat gemäß folgenden technischen Vorgaben zu erfolgen:

1. **Die Stromzufuhr** hat immer dem auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Stromtyp und der Stromintensität zu entsprechen. Bei übermäßiger Spannung werden die Bestandteile unwiderruflich zerstört,
2. **es ist ein Differentialschutzschalter vorzusehen**, der mit dem Schutzkreis koordiniert wird unter Einhaltung der am Aufstellungsort geltenden gesetzlichen Vorschriften und Regelungen.
3. **Der Stromkabel außerhalb der Geräteverkleidung** hat durch den Anwender in die dafür vorgesehenen Leerräume geleitet und entsprechend geschützt zu werden;
4. Bei vorhandenem **Neutralleiter (N)** ist dieser vor der Stromzufuhr durch den Anwender im Bezug auf dessen Kontinuität zu sichern (Anschluss und Betriebsfähigkeit).
5. Vor der Stromzufuhr auf die elektrischen Teile muss der Anwender die Kontinuität des gelb-grünen Leiters im Schutzkreis für den Potentialausgleich gewährleisten (Anschluss und Betriebsfähigkeit).

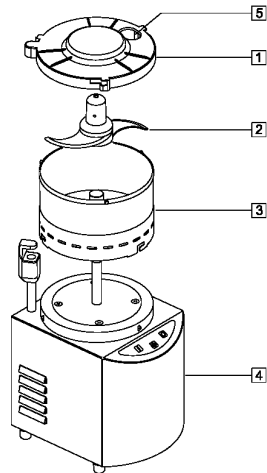
## MONTAGE / DEMONTAGE



Die Montage / Demontage jedes Geräteteils ist **bei still stehendem Gerät und bei ausgestecktem Stromkabel** bzw. bei Netztrennvorrichtung auf OFF durchzuführen.

Die Montage des **Schneidmessers** am Gerät erfolgt in verschiedenen Schritten (als Beispiel wird der Basis-Gerätekörper aufgeführt).

1. Von hand den deckel (1) des geräts (4) gegen den uhrzeigersinn drehen und entfernen;
2. Sicherstellen, dass der mischbehälter (3) richtig auf dem gerätekörper (4) mechanisch verriegelt wurde durch manuelle drehung im uhrzeigersinn.
3. Mit einer hand den oberen teil der nabe auf dem schneidmesser (2) ergreifen und dieses sorgfältig in die öffnung im inneren des behälters (3) einführen. Zur auswahl des passenden messers siehe tabelle in kap. 2;
4. Von hand den deckel (1) des geräts (4) anbringen und zur mechanischen verriegelung im uhrzeigersinn drehen;
5. Für die zugabe von flüssigkeiten die einfüllöffnung (5) benutzen.



Nach Einfügung des für die gewünschte Bearbeitung passenden Schneidmessers **sicherstellen, dass die Nabe richtig auf die Motorwelle angebracht wurde und dass das Schneidmesser den unteren Bereich des Mischbehälters beinahe erreicht, ohne ihn jedoch zu berühren oder zu kratzen.**  
**Die Demontage** erfolgt gemäß den gleichen, oben für die Montage beschriebenen Schritten in umgekehrter Reihenfolge.

## UMDREHUNG DES SICHELMESSERS:



Die folgenden Schritte sind durch Wartungstechniker auszuführen (**Fachpersonal mit besonderer Ausbildung im Bereich der elektrischen Wartung von Industriegeräten**).

Für Geräte mit Dreiphasen-Spannungsbetrieb (3 PE AC 400V 50Hz) die Taste für den anhaltenden

Betrieb „ $\oplus$ “ betätigen und die korrekte Drehrichtung des Schneidmessers über die Einfüllöffnung überprüfen und mit dem auf dem Deckel abgebildeten Pfeil vergleichen (**gegen den Uhrzeigersinn**).

Falls die Drehrichtung nicht der Pfeilrichtung entsprechen sollte (Uhrzeigersinn), das Gerät abstellen durch Ausziehen des Stromkabels, das Gerät zerlegen, die zwei Phasenleiter ausziehen und deren Position austauschen.

## BETRIEB

Die Steuerungen wurden entwickelt und hergestellt um sicher, zuverlässig und widerstandsfähig gegenüber Beanspruchungen bei Normalbetrieb, voraussehbaren Beanspruchungen und äußeren Faktoren wirken zu können. Außerdem sind sie gut sichtbar, erkennbar und mit der entsprechenden Markierung gekennzeichnet. Im Folgenden werden die wichtigsten Steuerungen erläutert:

TYP / FARBE	ZEICHEN/BESCHREIBUNG
Taste / schwarz / 2 Geschw. rot	„O“ / Taste für den Gerätestopp “STOP” / Taste für den Gerätestopp mit 2 Geschwindigkeiten
Taste / weiß / 2 Geschw. grün	„I“ / Taste für den Impulsstart. Bei Geräten mit zweifacher Geschwindigkeit wird das Gerät in der niedrigen Geschwindigkeit eingeschaltet.
Taste / grün	„II“ / Taste für den Impulsstart auf Geräten mit zweifacher Geschwindigkeit für den Start in der höheren Geschwindigkeit
Taste / weiß / 2 Geschw. schwarz	„ $\oplus$ “ / Taste für den Gerätestart im anhaltenden Betrieb.

**START**

Der Impulsstart des Geräts kann nur durch eine **gewollte Handlung** auf der **dafür vorgesehenen Steuerungseinheit** erfolgen: weiße oder grüne Taste (2 Geschw.) „I“ für den Gerätestart bei niedriger Geschwindigkeit oder grüne Taste „II“ für den Gerätestart bei hoher Geschwindigkeit.

**HALT**

Für den Gerätehalt die schwarze Taste „O“ oder roten STOP (2 Geschw.) betätigen. Bei **momentanem oder dauerhaftem Halt** des Geräts sind vor Wiederaufnahme des Betriebs alle Nahrungsmittel aus dem Gerät zu entfernen: Die Anweisungen zur Demontage der Sichelmesser beachten.

**START IM ANHALTENDEN BETRIEB**

Der Gerätestart im anhaltenden Betrieb kann nur durch eine **gewollte Handlung** auf der **dafür vorgesehenen**

**Steuerungseinheit** erfolgen: weiße oder schwarze Taste (2 Geschw.) „⊕“ für den Gerätestart. Bei Loslassen der Taste stoppt das Gerät.

**BETRIEBS SICHERHEIT**

Bei Beanspruchung, zu langer Betriebsdauer oder Überlast stoppt das Gerät sofort durch Ansprechen des Thermo- Schutzschalters. In diesem Fall vor dem Neustart **warten, bis das Gerät vollkommen abgekühlt ist.**

**SPANNUNGS AUSFALL**

Bei Unterbrechung der Stromversorgung oder wenn das Gerät vom Stromnetz getrennt wird kann es nur durch einen Startvorgang wieder eingeschaltet werden, **nachdem die Stromversorgung wieder hergestellt oder das Gerät wieder an das Stromnetz angeschlossen worden ist.**

**GERÄTEDECKEL ENTFERNEN**

Durch Drehung des Deckels mit beiden Händen gegen den Uhrzeigersinn wird der Deckel vom mechanischen Verriegelungssystem entkoppelt und das Gerät stoppt sofort durch Ansprechen des Sicherheitsmikros. Das Gerät kann nur wieder eingeschaltet werden, nachdem der Deckel wieder angebracht und im Uhrzeigersinn gedreht worden ist, um die Verriegelung zu ermöglichen und der Startvorgang durchgeführt worden ist.

**KONTROLLEN UND ÜBERPRÜFUNGEN VOR DER EINSCHALTUNG**

ÜBERPRÜFUNG / KONTROLLE	VORGEHEN UND ERGEBNISSE
<p><u>Sicherstellen, dass:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Auf dem Gerät, in der Einfüllöffnung und im Mischbehälter keine fremden Gegenstände vorhanden sind</b></li> </ul>	<p>Sichtprüfung der angegebenen Bereiche zur Sicherstellung, dass keine fremden Gegenstände wie z.B. Werkzeuge, Tücher, etc... und auch keine Nahrungsmittel vorhanden sind. Bei Auffinden solcher Gegenstände sind diese zu entfernen.</p>
<p><u>Reinheit überprüfen:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>der Innenteile des Geräts</b></li> <li>➤ <b>Des Mischbehälters, der Schneidmesser, der Innenseite des Deckels, der Einfüllöffnung</b></li> <li>➤ <b>der äußeren Geräteoberfläche</b></li> </ul>	<p>Alle Oberflächen der angegebenen Teile sind vor der Benutzung des Geräts zur Überprüfung ihrer Reinheit einer Sichtprüfung zu unterziehen. Zur Sichtkontrolle der Innenteile im Schnittbereich den oberen Deckel entfernen. Bei Auffinden von Schimmel oder anderen Unreinheiten ist die Reinigung dieser Teile gemäß beschriebenem Vorgang in <b>Kapitel 5</b> durchzuführen.</p>
<p><u>Den Zustand überprüfen:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>der feststehenden Abschirmungen</b></li> <li>➤ <b>des oberen Verschlussdeckels</b></li> <li>➤ <b>der Einfüllöffnung und des Mischbehälters;</b></li> <li>➤ <b>des Gerätekörpers</b></li> </ul>	<p>Alle feststehenden Abschirmungen etc. müssen ihre vorgesehene Funktion erfüllen. Sichtprüfung der angegebenen Teile um sicherzustellen, dass diese auf ihrer Außenseite unbeschädigt sind. Diese Teile müssen auf jeden Fall ersetzt werden, sobald erste Anzeichen von Abnutzung oder Beschädigung sichtbar sind (siehe <b>anerkannter Kundendienst</b>).</p>
<p><u>Betriebsfähigkeit überprüfen:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>der sicherheitsbezogenen Steuerungen und Steuerteile;</b></li> <li>➤ <b>der Steuervorrichtungen.</b></li> </ul>	<p>Alle Vorrichtungen müssen ihre vorgesehene Funktion erfüllen. Die Steuerungen direkt betätigen, so dass diese die erwartete Funktion ausführen. Die Stellglieder so wie alle anderen Teile müssen auf jeden Fall ersetzt werden, sobald erste Anzeichen von Abnutzung oder Beschädigung sichtbar sind (siehe <b>anerkannter Kundendienst</b>).</p>
<p><u>Sicherstellen:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>dass keine seltsamen Geräusche nach dem Start zu hören sind</b></li> </ul>	<p>Falls während der Überprüfung der Steuerungen seltsame Geräusche festgestellt werden, die z.B. auf Festfressen oder mechanische Brüche hinweisen, ist sofort das Gerät anzuhalten und der Wartungsdienst zu benachrichtigen.</p>

Für jede Art Eingriff oder für die Ersetzung beschädigter Teile ist der **Wartungsdienst zu benachrichtigen**. Für die eventuelle Ersetzung sind **Originalteile des Herstellers oder mindestens Teile von gleichwertiger Qualität, Sicherheit und mit gleichen Eigenschaften** zu benutzen. Für weitere Erläuterungen wenden Sie sich bitte an den **anerkannten Kundendienst**.

## INBETRIEBNAHME

Der Bediener kann das Gerät unter Beachtung der unten stehenden Anweisungen in der angegebenen Reihenfolge in Betrieb nehmen:

1. Positives Ergebnis der Kontrollen bezüglich der Vorbereitung.
2. Positives Ergebnis der Kontrollen bezüglich der Stromversorgung.
3. Anschluss des Steckers an die passende Steckdose,
4. Positives Ergebnis der Kontrollen bezüglich der Montage (Kontrolle Schneidmesserposition, etc...),
5. Positives Ergebnis der Kontrollen bezüglich der richtigen Drehrichtung der Schneidmesser,
6. Positives Ergebnis der Kontrollen/Überprüfungen vor der Einschaltung.
7. Positives Ergebnis der Kontrollen zur Sicherstellung der Einhaltung aller Sicherheitsvorschriften,
8. von Hand Nahrungsmittel in den Mischbehälter einführen. Die manuelle Ladung kann je nach Bedarf auch über die Einfüllöffnung erfolgen, nachdem der Deckel mechanisch verriegelt worden ist.
9. Den Deckel im oberen Gerätebereich auflegen und zur mechanischen Verriegelung im Uhrzeigersinn drehen;
10. Sich auf die linke Seite neben das Gerät stellen und das Gerät einschalten durch Betätigung der Steuerung START „I“ oder „II“ je nach Bedarf
11. Wenn das Produkt die gewünschte Konsistenz erreicht hat, das Gerät durch Betätigung der STOPP-Steuerung „O“ anhalten.



Das Schneidmesser je nach Bedarf auswählen und immer vor der Einführung der Lebensmittel einfügen.



Das gerät nicht leer bzw. Ohne nahrungsmittel oder schneidmesser laufen lassen.

## AUSSCHALTEN

Die Ausschaltung in folgenden Schritten in der angegebenen Reihenfolge durchführen:

1. vor der Ausschaltung das Ende des Bearbeitungsschrittes abwarten, d.h. warten, bis das Produkt die gewünschte Konsistenz erreicht hat,
2. das Gerät durch Betätigung der STOPP-Steuerung „O“ anhalten,
3. den Stecker des Geräts aus der Steckdose ziehen,
4. von Hand den Deckel des Geräts gegen den Uhrzeigersinn drehen und entfernen,
5. von Hand den Mischbehälter mit seinem Inhalt durch Drehung gegen den Uhrzeigersinn entfernen,
6. das Produkt in einen Behälter leeren
7. Mit einer Hand den oberen Teil der Nabe am Sichelmesser ergreifen und das Sichelmesser sorgfältig entfernen,
8. Reinigungsschritte durchführen.

## ENTSPERRUNG BEI PRODUKTSTAU

Während der Bearbeitung bzw. während der Drehung des Sichelmessers könnte das Gerät auf Grund von:

1. Einführung ungeeigneter Teile von Nahrungsmitteln
2. Einführung von übermäßig harten oder trockenen Produkten gehemmt werden.

Die gleiche Situation kann als Folge einer Störung in der Stromversorgung bzw. wenn das Gerät mit Nahrungsmitteln in seinem Inneren angehalten wird, entstehen.

Zur Wiederaufnahme des normalen Betriebs sind die Sichelmesser zuerst zu entfernen: **Für die Demontage sind die zuvor beschriebenen Schritte zu beachten.**

## KAP. 5. WARTUNG, FEHLERSUCHE UND REINIGUNG

### ANFORDERUNGEN AN DAS WARTUNGSPERSONAL

Unter dem Begriff „Wartung“ ist nicht nur die regelmäßige Überprüfung des normalen Betriebs des Geräts zu verstehen, sondern auch die Analyse und die daraus folgenden Eingriffe im Bezug auf alle Ursachen, die aus irgendeinem Grund das Gerät außer Betrieb setzen. Es ist unbedingt notwendig, dass die durch den Anwender vorgenommenen Arbeitsschritte in den Bereichen **Wartung, Reinigung, Ersetzung von Einzelteilen und Fehlersuche erfahrenen Fachpersonen**, die durch den Auftraggeber befugt wurden, anvertraut werden.

Alle Tätigkeiten im Bezug auf Wartung, Reinigung und Ersetzung von Einzelteilen sind ohne Ausnahme unbedingt bei vollkommen still stehendem Gerät und erst nach der Abtrennung von äußeren Stromquellen auszuführen.

### WARTUNGSVORSCHRIFTEN

#### ABNAHME DER ABSCHIRMUNGEN UND/ODER DER SCHUTZVORRICHTUNGEN

Bei einigen in diesem Kapitel erwähnten Eingriffen sind einige feststehende Abschirmungen von ihrer Position zu entfernen.

Ihre Abnahme darf nur durch den Wartungstechniker erfolgen.

Am Ende der Eingriffe sind diese Abschirmungen wieder anzubringen und durch die vor dem Eingriff angewandten Vorrichtungen in ihrer Originalposition wieder zu befestigen.

Bevor er die feststehende Abschirmung entfernt und/oder ein Element ersetzt, hat der für die Wartung zuständige Techniker das Gerät komplett auszuschalten, wie im Folgenden beschrieben.

#### ABTRENNEN VON ÄUßEREN STROMQUELLEN

Vor der Ausführung der Eingriffe im Bereich Wartung, Reinigung und Ersetzung von Teilen sind die äußeren Stromquellen abzutrennen und zu isolieren.



Die vor der Stromleitung des Geräts geschaltete Schutzvorrichtung der elektrischen Anlage auf „Null“ schalten.



Haupt-Netztrennschalter ausschalten und den Stecker mit entsprechenden Hilfsmitteln abdecken

### FEHLERSUCHE ODER STÖRUNGSERMITTLUNG UND LÖSUNG VON BEWEGLICHEN ELEMENTEN

Im Folgenden werden die Schritte angegeben für die **Fehlersuche und Entsperrung von beweglichen Elementen**, die durch das **Wartungspersonal auszuführen sind**.

TYP	MÖGLICHE URSACHE/N	VORGEHEN UND ERGEBNISSE
Keine Netzspannung	Generelles Black Out	Stromversorgungsgesellschaft anfragen
	Sicherungen oder vorgeschaltete Thermomagnetschalter haben angesprochen	Nach Behebung der Ursachen, die zum Ansprechen der Schutzvorrichtung geführt haben, diese Vorrichtung zurück stellen. Bei Andauern des Problems einen Elektriker beiziehen.
Betriebsunterbrechung	Ansprechen der Schutzvorrichtung im Inneren des Geräts	Einen Elektriker beiziehen: Nach Behebung der Ursachen, die zum Ansprechen der Schutzvorrichtung geführt haben, diese Vorrichtung zurück stellen. <b>Bei Ansprechen der Sicherungen</b> diese durch Sicherungen gleichen Typs, Eichung und Ansprechkurve ersetzen.
	Oberen Deckel entfernen.	Durch Entfernung des oberen Deckels wird das Gerät sofort angehalten durch Ansprechen des Sicherheitsmikroschalters. Den oberen Deckel richtig positionieren und mit dem Feststellknopf befestigen, danach das Gerät starten.
	Nicht identifizierbare Ursache/n	Direkt den <u>anerkannten Kundendienst</u> beiziehen
Gerät funktioniert nicht: Das Schneidmesser dreht sich nicht oder führt keinen sauberen Schnitt aus	Fehlende Speisespannung.	Stromzufuhr überprüfen und wieder herstellen.
	Netz-Trennvorrichtung auf „0“.	Die Netz-Trennvorrichtung auf Position „ON“ stellen
	Sicherungen haben angesprochen oder Thermomagnetschalter funktionieren nicht.	Sicherungen, die angesprochen haben, ersetzen lassen, Zustand der Thermomagnetschalter überprüfen.
	Starttaste nicht betriebsfähig	Betriebsfähigkeit der Taste „I“ überprüfen und gegebenenfalls direkt den <u>anerkannten Kundendienst</u> beiziehen.
	Mikroschalter defekt	Direkt den <u>anerkannten Kundendienst</u> beiziehen
Schneidmesser abgenutzt oder beschädigt	Direkt den <u>anerkannten Kundendienst</u> beiziehen	
Schneidmesser berührt den Behälterboden	Direkt den <u>anerkannten Kundendienst</u> beiziehen	

## AUBERORDENTLICHE WARTUNG

Für Eingriffe in den Bereichen **außerordentliche Wartung** infolge von Brüchen oder Überholungen oder mechanischen bzw. elektrischen Störungen muss ein Eingriffsantrag direkt beim **anerkannten Kundendienst** gestellt werden.

**Die Anweisungen bezüglich der außerordentlichen Wartung sind im vorliegenden Bedienungshandbuch nicht enthalten und sind ausdrücklich beim Hersteller anzufordern.**

## REINIGUNG



**Es ist untersagt, laufende Organe oder Elemente von Hand zu reinigen.**

Alle Reinigungseingriffe dürfen ausschließlich durchgeführt werden, **nachdem die Lebensmittel aus dem Gerät komplett entfernt worden sind und das Gerät von der äußeren Stromversorgungsquelle isoliert worden ist.**

Das Gerät, die elektrische Ausrüstung und die Bestandteile des Geräts **sind nicht mit Wasser zu waschen, ebenso wenig mit einem Strahl, ungeachtet welcher Beschaffenheit oder Menge auch immer; deshalb ohne „Kessel“, „Schlauch“ oder „Schwamm“ reinigen.** Niemals das Gerät direkt in ein Spülbecken oder unter einen Wasserhahn stellen.

**Die Hygienestufe des Geräts und des passenden Zubehörs ist für die vorgesehene Anwendung 2 (zwei):** Geräte, die auf Grund einer hygienebezogenen Risikoanalyse den internationalen Anforderungen entsprechen, jedoch für die Reinigung eine programmierte Zerlegung des Geräts erfordern.

HÄUFIGKEIT	PERSONAL	VORGEHENSWEISE
<p><b>Am Ende jeder Arbeitsschicht und jedenfalls vor dem täglichen Gebrauch</b></p>	<p>Bedienpersonal</p>	<p>Alle Oberflächen und Teile am Gerät, die mit Nahrungsmittel in Berührung kommen, bzw. <b>Nahrungsmittelbereiche</b> (Innenfläche der Einfüllöffnung, Schnittbereich, bewegliche und feststehende Scheiben, Deckel, feststehende Abschirmungen) und die <b>Spritzbereiche (Außenfläche des Geräts)</b> sind wie unten angegeben zu reinigen und zu desinfizieren.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Die Oberflächen von eventuellen Nahrungsmittelrückständen befreien</b> (z.B. mit einem Plastikschaber);</li> <li>➤ <b>Alle Oberflächen des Nahrungsmittelbereichs und Spritzbereichs mit einem feuchten weichen Tuch (nicht triefend) und in warmem Wasser verdünntem Reinigungsmittel reinigen</b> (auch gewöhnliche Abwaschseife). Nicht in Wasser eintauchen. Spezifische Stahlreinigungsmittel verwenden. Diese sollten flüssig sein (keine Cremes/ oder Schleifpasten) und vor allem dürfen sie kein Chlor enthalten. Gegen Fett kann denaturierter Alkohol verwendet werden.</li> <li>➤ <b>Mit sauberem warmem Wasser spülen und anschließend alle Oberflächen des Nahrungsmittelbereichs und Spritzbereichs</b> mit einem weichen, nicht faserigen Tuch abtrocknen.</li> <li>➤ Alle Teile aus Edelstahl <b>können auch im Geschirrspüler gereinigt werden.</b></li> <li>➤ <b>Die Neumontage</b> ist nur bei Bedarf für eine neue Bearbeitung durchzuführen; die Teile in einem weichen, nicht faserigen Tuch eingewickelt aufbewahren.</li> </ul> <p><b>LANGE BETRIEBSLOSIGKEIT</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Bei <b>langer Betriebslosigkeit</b> des Geräts muss auf alle Stahloberflächen (besonders diejenigen aus Edelstahl) Vaselinöl mit einem Tuch aufgetragen werden, damit diese Teile durch eine zusätzliche Schicht geschützt werden.</li> </ul> <p><b>VOR ODER WÄHREND DER REINIGUNG IST ZU VERMEIDEN:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Auf bewegliche Elemente zuzugreifen, <b>ohne dass zuvor überprüft wurde, ob diese still stehen;</b></li> <li>➤ Auf bewegliche Elemente zuzugreifen <b>ohne dass das Gerät sicher angehalten wurde</b> (Festsetzung auf Position Null der Netz-Trennvorrichtung)</li> </ul> <p><b>MITTEL DIE NICHT BENUTZT WERDEN SOLLTEN:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Druckluftstrahlen gegen Bereiche, in denen sich Mehl befindet</b> und generell gegen das Gerät gerichtete Strahlen;</li> <li>➤ <b>Dampfreinigungsgeräte;</b></li> <li>➤ <b>Reinigungsmittel, die CHLOR enthalten (auch verdünnt)</b> oder daraus zusammengesetzt sind, wie: Bleichlauge, Chlorwasserstoffsäure, Entstopfungsmittel, Reinigungsmittel für Marmor, generell Entkalkungsmittel, etc. ... diese können die Beschaffenheit des Stahls angreifen und können unwiderrufliche Flecken oder Oxidation verursachen. Die losen Ausströmungen oben genannter Mittel können oxidieren und in einigen Fällen den Stahl anfressen;</li> <li>➤ <b>Metallplättchen, Bürsten oder Polierscheiben</b> aus anderen Metallen oder Legierungen (z.B. gewöhnlichem Stahl, Alu, Messing etc. ...) oder Werkzeuge, die zuvor für die Reinigung anderer Metalle oder Legierungen benutzt wurden, die die Oberfläche zerkratzen könnten.</li> <li>➤ <b>Reibende Reinigungspulver;</b></li> <li>➤ <b>Benzin, Lösungsmittel oder entflammare und/oder korrodierende Fluide;</b></li> <li>➤ <b>Silberreinigungsmittel.</b></li> </ul>

## KAP. 6. ENTSORGUNG



Das auf die Maschine geschriebene Symbol der durchgestrichenen Mülltonne zeigt, dass das Produkt am Ende der Betriebsdauer getrennt von dem anderen Abfall entsorgt werden muss.



Für den Fall, dass man entscheidet, die Maschine nicht mehr zu benutzen, weil sie obsolet, kaputt oder abgenutzt ist, ihre Außerbetriebnahme muss spezialisiertem und ausgerüstetem Personal anvertraut werden. Am Ende der Demontage müssen alle Identifikationsschilder und alle andere Dokumente zerstört werden. Die Maschine kann entsorgt werden ohne sie in kleine Stücke zu zerbrechen, es genügt die Aggregate zu trennen, aus denen sie zusammengesetzt ist, und diese zu verschrotten.

Die Maschine als städtische gemischte Abfälle nicht entsorgen, Mülltrennung beachten

Die Abfuhrsysteme der Maschine sind:

- Rücknahme durch den Verteiler
- Möglichkeit von Auslieferung an den Verteiler der Maschine gleichwertig mit der Kaufurkunde einer neuen Maschine.

Die Maschine hat keinen Gefahrenstoff mit potentiellen negativen Wirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit. Es ist wesentlich, dass die Abnehmer zu der Wiederwerwendung, dem Recycling und anderen Formen der Rückgewinnung der Maschine beitragen. Der Arbeitgeber muss Kenntnisse der in seinem eigenen Land geltenden Gesetze haben und sich verhalten, um solche Gesetze zu folgen.



**Es ist verboten, und dazu mit Sanktionen belegt, die Maschine und die elektrische Ausrüstung in die Landschaft zu werfen.**

## KAP. 7. BAUMATERIAL

Je nach Betriebs- und Produktionsbedürfnissen kann das Gerät aus verschiedenen Materialtypologien bestehen.

GRUPPE	MATERIALTYP		
	Edelstahl 12/10	Edelstahl AISI 304	Kunststoff für Nahrungsmittel
Gerätekörper	●		
Oberer abnehmbarer Deckel			●
Mischbehälter	●		
Nabe Schneidmesser			●
Nabe Schneidmesser 2 Geschw.		●	
Schneiden auf dem Schneidmesser		●	







## ОГЛАВЛЕНИЕ

ГЛАВА 1	УСТРОЙСТВО РУКОВОДСТВА	3
ГЛАВА 2	ОБЩИЕ ДАННЫЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ	4
ГЛАВА 3	ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	8
ГЛАВА 4	ПЕРЕВОЗКА, УСТАНОВКА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	9
ГЛАВА 5	ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, ВЫЯВЛЕНИЕ НЕПОЛАДОК И ЧИСТКА	13
ГЛАВА 6	УНИЧТОЖЕНИЕ	15
ГЛАВА 7	ИСПОЛЬЗОВАННЫЕ МАТЕРИАЛЫ	15

## ГАРАНТИЯ

Гарантия предоставляется на 12 (двенадцать) месяцев с даты продажи.

Гарантия покрывает ремонт оборудования, приобретенного в уполномоченных торговых точках, если будет доказано, что в оборудовании имеются дефекты материала или сборки, на приведенных ниже условиях:

1. под гарантией подразумевается бесплатная замена всех деталей, на которых выявлены фабричные дефекты. Гарантия является недействительной в случае отсутствия чека или счет-фактуры, свидетельствующих о приобретении, а также в приведенных ниже случаях:
  - а. поломка или повреждение оборудования по неаккуратности;
  - б. использование оборудования без учета предостережений, приведенных в инструкции;
  - в. повреждения, вызванные несоответствием окружающей среды, в которой работает оборудование, и явлениями, не зависящими от нормального функционирования оборудования (нарушения напряжения и частоты в сети);
  - г. ремонт, выполненный лицами или центрами, не уполномоченными производителем;
2. необходимо делать запросы на гарантийное обслуживание исключительно в уполномоченные торговые точки и мастерские.
3. оборудование должно передаваться производителю для ремонта на условиях франко-порт, доставка осуществляется за счет получателя.
4. исключена замена оборудования, а также продление сроков гарантии вследствие ремонта повреждений.
5. производитель не несет ответственности за прямой и косвенный ущерб любого типа, нанесенный людям или предметам, в связи с неправильным использованием оборудования или за его неиспользование в период, необходимый для его ремонта.

<b>МОДЕЛЬ</b>	<b>L3 / L5 / L5 2V / L8 / L8 2V</b>
---------------	-------------------------------------

<b>Руководство по использованию</b>	
Выпуск	<b>Ноябрь 2014</b>

# ГЛАВА 1 УСТРОЙСТВО РУКОВОДСТВА

## ЦЕЛЬ РУКОВОДСТВА

### ВАЖНОСТЬ РУКОВОДСТВА

Данное руководство по использованию считается **неотъемлемой частью оборудования**.

1. необходимо хранить руководство в течение всего периода использования оборудования.
2. руководство должно прилагаться к оборудованию в случае его передачи.
3. помимо всех сведений, необходимых пользователю, руководство содержит (по разделам) электрические схемы, которые необходимы для технического обслуживания и возможного ремонта.

### ЦЕЛЬ РУКОВОДСТВА

**Целью** руководства по использованию является предоставление заказчику всей информации, необходимой не только для правильного использования поставленного оборудования, но и для как можно более надежной и автономной работы с ним.

Кроме того, данное руководство составлено с целью предоставления **указаний и предупреждений**, которые позволят изучить поставленное оборудование и понять принципы и пределы его функционирования. В случае возможных сомнений обращаться в **Уполномоченный Центр Обслуживания**.

### КОМУ ПРЕДНАЗНАЧЕНО

Данное руководство по использованию, поставляемое в одной копии вместе с оборудованием, является его неотъемлемой частью и предназначено как операторам, так и квалифицированным специалистам, занимающимся его установкой, использованием и техническим обслуживанием.

**Ответственный за технику безопасности** заказчика и **другие работники**, которым предназначено оборудование, должны изучить данное руководство по использованию, чтобы выполнить все **технические и организационные указания**.



- В случае повреждения или утери данного руководства, можно запросить его копию в **Уполномоченном Центре Обслуживания**.
- Данное руководство **соответствует состоянию техники** на момент создания оборудования; производитель оставляет за собой право обновлять продукцию и, следовательно, последующие издания руководства, не обновляя при этом предыдущую продукцию и издания, за исключением особых случаев, касающихся здоровья и безопасности людей.
- Следует придать особое значение **остаточным рискам**, присутствующим на оборудовании, и указаниям, которых должны придерживаться работники.
- Производитель **несет ответственность** за оборудование в его первоначальном состоянии.
- Производитель **не несет ответственность** за повреждения, вызванные несоответствующим или неправильным использованием оборудования и документации, или за повреждения, вызванные нарушением норм, невнимательностью, неосторожностью, неумением и невыполнением предписанных норм со стороны работодателя, оператора или наладчика, и за любые **возможные повреждения**, вызванные неправильным и/или несоответствующим использованием.
- Производитель не несет ответственность за последствия использования нефирменных запасных частей или запасных частей с неравноценными характеристиками.
- Производитель несет ответственность только за информацию, приведенную в оригинале руководства на итальянском языке.
- Несоблюдение указаний, содержащихся в данном руководстве, ведет к немедленному прекращению гарантии.

Ответственные лица предприятия, отвечающие за рабочую деятельность, в сфере соответствующих полномочий и компетенций должны:

- Применять предусмотренные меры безопасности;
- Уведомлять операторов об определенных рисках, которым они подвергаются, и доводить до их сведения основные нормы техники безопасности;
- Требовать от всех операторов исполнения норм техники безопасности и использования средств защиты, предоставленных в их распоряжение;
- Этим должны заниматься одновременно несколько работников.

## ЗНАЧЕНИЯ СИМВОЛОВ

Далее приведены значения и определения символов, которые используются в данном документе.



### **ОПАСНОСТЬ**

Указывает на опасность, которой могут подвергаться лица, работающие на оборудовании и находящиеся вблизи его, в связи с чем данные операции должны выполняться с соблюдением действующих норм техники безопасности и указаний, приведенных в данном руководстве.



### **ОСТОРОЖНО**

Указывает на наличие полезной информации и/или дополнительных рекомендаций и/или предостережений, связанных с выполняемой операцией.



### **ВНИМАНИЕ**

Указывает на операцию, которую следует выполнять внимательно во избежание повреждений оборудования.

## ГЛАВА 2 ОБЩИЕ ДАННЫЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

### ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ И ОСНОВНЫЕ ЧАСТИ

Куттер, в дальнейшем называемый «машина», предназначен для того, чтобы измельчать, нарезать, гомогенизировать, растереть свежие **фрукты и овощи всех известных типов (цуккини, морковь, сельдерей, картошку, перец, помидоры, лук, чеснок и т.д.) с использованием различных режущих инструментов**. Кроме того, он позволяет взбивать кремы, сливки и разные соусы.

Машина состоит из электрического мотора, включенного единым сплавом (базовый корпус машины), в котором вал двигателя подсоединен к режущему инструменту.

Пищевой продукт, загружаемый вручную, может быть помещен:

1. **в загрузочное отверстие**, расположенное в верхней части машины, в крышке;
2. непосредственно в **чашу**, расположенную в верхней части машины; для этого необходимо снять крышку.

**Крышка**, устанавливаемая вручную в верхней части машины, оснащена системой механической блокировки со сцеплением при вращении чаши; кроме того, она оснащена предохранительным микровыключателем, определяющим правильное положение при закрытии.

**Зона резки** машины включает в себя внутреннюю часть машины, то есть **чашу**, в которую устанавливаются вручную **режущие ножи** с креплением к валу двигателя.

Чаша оснащена системой механической блокировки со сцеплением при вращении с базовым корпусом машины.

По завершению цикла обработки выгрузка из машины производится следующим образом:

Снять крышку

Взять обеими руками чашу и повернуть ее против часовой стрелки

Переместить пищевой продукт в какую-либо емкость

Все материалы, непосредственно соприкасающиеся с пищевыми продуктами, соответствуют действующим гигиеническим нормам.

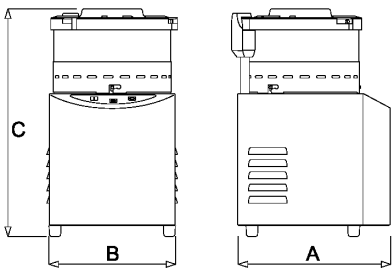
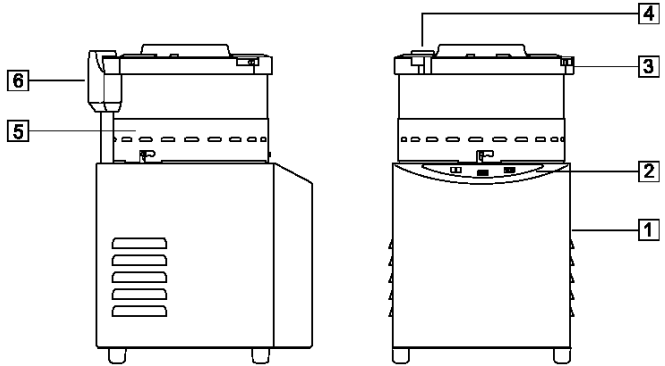
В зависимости от потребностей функционирования и производства, машина может быть оснащена различными дополнительными деталями.




На машине установлена опознавательная табличка, на которой приведены следующие данные:

<b>Mod.</b>	<b>Hp</b>
<b>Nr.</b>	<b>kW</b>
<b>1N PE AC. 230V 50Hz</b>	
<b>Kg.</b>	<b>2011</b>
	<b>kA</b>

[образец]

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ И КОНСТРУКЦИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	МОДЕЛЬ				
	L3	L5	L5 2V	L8	L8 2V
Мощность мотора (kW) / (Hp)	0,55/0,75	1,1/1,5	0,67/1,1 0,90/1,5	1,1/1,5	0,67/1,1 0,90/1,5
Обороты мотора (об./мин.)	1400	1400	700/1400 или 1400/2800	1400	700/1400 или 1400/2800
Внутренние размеры чаши (mm)	Ø180x105	Ø240x120	Ø240x120	Ø240x180	Ø240x180
Вместимость чаши (л)	3	5	5	8	8
Масса (kg)	14	22	24	23	25
Габаритные размеры: А x В x С (mm)	230x200x410	310x270x470	310x270x470	310x270x540	310x270x540
					
Уровень акустической мощности постоянный равный коэфф А	Ниже 70дВА				
Вид тока - Частота	См. табличку машины				
Ток при полной нагрузке	См. табличку машины				
Номинальное напряжение	См. табличку машины				
Напряжение вспомогательных цепей	АС 24V – DC 24V				
Масса и и нейтраль	ТТ и TN				
Степень защиты	IP X3				
Место применения	В помещении				
Расположение машины	<b>Рабочий стол, применяемый для пищевой промышленности, высотой 900/1100mm от пола, с соответствующей опорной поверхностью, со свободным маневренным пространством как минимум 800mm</b>				
Макс. температура воздуха окружающей среды	+40°C				
Минимальное требуемое освещение	500 lux				
Соответствие изделия директивам	<b>2006/42/CE, 2006/95/CE и последующие изменения и дополнения, Рег. 1935/2004</b>				
<b>УЗЕЛ</b>					
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. корпус машины</li> <li>2. панель управления</li> <li>3. крышка</li> <li>4. загрузочное отверстие</li> <li>5. чаша из нержавеющей стали</li> <li>6. микровыключатель</li> </ol>					

РЕЖУЩИЕ НОЖИ	ПРИМЕНЕНИЕ
	<p><b>Режущий нож со ступицей:</b> позволяет выполнять большую часть предусмотренных операций, то есть мелко рубить петрушку, чеснок, лук, моцареллу, протирать помидоры и т.д. ...</p>
	<p><b>Зубчатый нож со ступицей:</b> позволяет мелко рубить и натирать хлеб, сыр, сухофрукты, цукаты, шоколад, лед и т.д. ...</p>
	<p><b>Нож с отверстиями со ступицей:</b> позволяет замешивать, взбивать майонез, сливки, разные соусы и т.д. ...</p>

## **КОРРЕКТНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ, НЕСООТВЕТСТВУЮЩЕЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ, НЕКОРРЕКТНОЕ ИЛИ ЗАПРЕЩЕННОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ**

Машина, описанная в данном руководстве, предусмотрена для управления ей **одним оператором**, обученным и оповещенным об остаточных рисках, и имеющим знания в области техники безопасности на уровне ответственных за техническое обслуживание. Оператор должен достигнуть минимального возраста, предусмотренного трудовым законодательством, и быть достаточно технически подготовленным, по крайней мере более опытным оператором, который предварительно обучил его правильному использованию машины.



при **корректном использовании**, несомненно, машина должна применяться только для того, чтобы измельчать, нарезать, гомогенизировать, растирать свежие **фрукты и овощи всех известных типов (цуккини, морковь, сельдерей, картошку, перец, помидоры, лук, чеснок и т.д.)** с использованием различных режущих инструментов. Кроме того, он позволяет взбивать кремы, сливки и разные соусы.



машину нельзя использовать **несоответствующим образом**, в частности:

1. не допускается домашнее использование,
2. машина не должна работать при значениях, отличных от значений, приведенных на табличке с техническими характеристиками,
3. в случае использования машины способами, отличными от приведенных в данном руководстве, производитель снимает с себя любую ответственность,
4. пользователь несет ответственность за повреждения, вызванные несоблюдением условий эксплуатации, оговоренных в технических спецификациях и при подтверждении заказа,
5. **ножи не должны работать вхолостую;**
6. не повреждать и не портить специально, а также не снимать и не прятать этикетки.



машину нельзя использовать **некорректным или запрещенным образом**, поскольку это может повлечь за собой нанесение ущерба или ранений оператору, в частности:

1. запрещено **перемещать машину**, когда она подключена к электрической сети;
2. запрещено **тянуть за электрический провод машины или за саму машину** для ее отключения от розетки,
3. запрещено **ставить тяжелые предметы** на машину и на электрический провод,
4. запрещено **располагать электрический провод** на режущих или могущих обжечь деталях,
5. запрещено использование машины при поврежденных **электрических проводах или механизмах управления;**
6. запрещено **оставлять выключенной машину** при включенном в розетку электрическом проводе,
7. запрещено **оставлять без присмотра загруженную машину;**
8. запрещено **устанавливать машину не на рабочий стол**, применяемый в пищевой промышленности и высотой 900 – 1100 mm от уровня пола,
9. запрещено **устанавливать любые предметы** под основание машины или располагать тряпки и прочее между опорными ножками машины и рабочим столом,
10. запрещено **применение воспламеняющихся, коррозионных или вредных веществ для чистки,**
11. запрещено **погружать машину** в воду или другие жидкости;
12. запрещено **использование неполномочного персонала** и персонала в одежде, не предусмотренной для работы на машине,
13. запрещено **вставлять в загрузочное отверстие продукты или предметы, имеющие характеристики**, отличающиеся от предусмотренных для нормального использования, как например, кости, замороженное мясо, не пищевые продукты и другие предметы, например, шарфы и т.д.
14. запрещено **помешать в зону резки (чашу) и в выгрузное отверстие** руки и другие части тела для извлечения нарезанного пищевого продукта
15. запрещено **снимать заблокированную на чаше крышку и заблокированную на машине чашу во время** во время работы машины или, в любом случае, когда вложен пищевой продукт для обработки,
16. запрещено во время работы машины **пытаться открыть или поднять крышку или чашу, переворачивать или наклонять машину;**
17. запрещено разблокировать **заблокированную на чаше крышку или заблокированную на машине чашу** во время работы машины и, в любом случае, ранее, чем **через 5 секунд** после нажатия кнопки останова машины.
18. запрещено функционирование с **незаблокированными должным образом или снятыми фиксированными и съемными защитными приспособлениями,**
19. запрещено **частичное снятие** защитных приспособлений и сигнализаций.
20. запрещено функционирование без применения со стороны пользователя **всех мер по предотвращению остаточных рисков,**
21. запрещено **курить или использовать приборы с открытым пламенем** и использовать воспламеняющиеся материалы, если только не приняты все соответствующие меры техники безопасности,



**пользователь в любом случае несет ответственность** за повреждения, вызванные несоблюдением указанных условий корректного использования. в случае возможных сомнений обращаться в уполномоченный центр обслуживания.

## ВСТУПЛЕНИЕ



**Невыполнение норм и процедур техники безопасности** может быть источником опасности и повреждений.

**Машина должна использоваться** при соблюдении окончательным пользователем следующего:

1. всех правил расположения оборудования в помещении и поведения людей, установленных действующими законами и применяемыми нормами, с особым вниманием по отношению к устройству, установленному в верхней части поставленного оборудования и к его подключению и функционированию;
2. всех дополнительных инструкций и предостережений, содержащихся в технической документации и чертежах, прилагаемых к машине.



За исключением случаев, в которых предусмотрено иное, **персонал, выполняющий установку, подключение, техническое обслуживание, повторную установку и повторное использование, выявление поломок или аварий, демонтаж**, должен быть **опытным**, обученным технике безопасности и оповещенным об остаточных рисках на уровне ответственных за техническое обслуживание.

## ПОМЕЩЕНИЕ И РАБОЧИЕ МЕСТА

Рабочие помещения должны соответствовать требованиям директивы 89/654/СЕЕ. В рабочей зоне не должны присутствовать посторонние предметы. **Работодатель**, в соответствии с директивой 89/391/СЕЕ, касающейся принятия мер, направленных на повышение техники безопасности и охраны здоровья трудящихся во время работы, должен позаботиться об уничтожении или понижении остаточных рисков, указанных в данном руководстве.

## ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ОСТАТОЧНЫХ РИСКОВ

### ОСТАТОЧНЫЙ РИСК, ВЫЗВАННЫЙ СНЯТИЕМ ФИКСИРОВАННЫХ И СЪЕМНЫХ ЗАЩИТНЫХ ПРИСПОСОБЛЕНИЙ И РАБОТой С ПОЛОМАННЫМИ/ИЗНОШЕННЫМИ ДЕТАЛЯМИ



Ни в коем случае **оператор не должен пытаться открыть или снять фиксированные или съемные защитные приспособления или приборы.**

**В моменты сборки, технического обслуживания, замены инструментов**, а также **во время всех дальнейших ручных операций**, при которых руки и другие части тела находятся в опасных зонах, присутствуют остаточные риски, состоящие в основном в:

1. ударах об детали машины,
2. царапинах и/или ссадинах, полученных при контакте с шероховатыми деталями машины,
3. уколах об острые детали
4. порезах острыми частями инструментов.

**Кроме того, во время загрузки**, при которой руки находятся в опасной части машины, присутствует остаточный риск, состоящий в основном в **порезах острыми частями инструментов.**

**Кроме того, во время чистки или изъятия кусков, застрявших в ножах**, при которых руки находятся вблизи от режущих инструментов, присутствует остаточный риск, состоящий в основном в **порезах острыми частями инструментов.**

Оператор и специалист по техническому обслуживанию **должны быть подготовлены к ручным операциям, выполняемым при открытых предохранительных приспособлениях**, и должны быть оповещены о связанных с этим рисках, должны быть уполномочены ответственным лицом, а также должны использовать соответствующие средства индивидуальной защиты, такие как перчатки с **пятью пальцами**, защищающие от царапин.

## ЗАЩИТНЫЕ УСТРОЙСТВА МАШИНЫ



Защитные устройства и приспособления машины не следует снимать.

Если же они должны быть сняты в связи с ремонтом машины, **необходимо немедленно применить все меры по привлечению к этому внимания и по максимально возможному сокращению связанной с этим опасности.**

Защитные устройства и приспособления машины должны быть установлены на место как только завершилась необходимость в их временном отсутствии.

се предохранительные и защитные устройства машины, как электрические так и механические, должны содержаться в идеальном состоянии и быть абсолютно надежными.

**Передающие механизмы машины** полностью изолированы фиксированными защитными приспособлениями, которые предотвращают доступ к любым кинематическим цепям.

Для всех **устройств безопасности**, включающих детали системы управления и контроля, отвечающие за безопасность, использованы проверенные компоненты и применены проверенные принципы.



### Узел рездержателя:

1. Учитывая то, каким образом используется машина и для чего она предназначена, ее подвижные части изолированы фиксированными защитными приспособлениями, съемными защитными приспособлениями и другими защитными устройствами, расположенными таким образом, что опасные точки остаются недоступными;
2. На крышке, расположенной в верхней части машины, находится микровыключатель, прерывающий вращение ножа, когда возникает опасность доступа к нему через чашу.



## ГЛАВА 4 ПЕРЕВОЗКА, УСТАНОВКА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

### РАБОЧИЕ МЕСТА И ОБЯЗАННОСТИ ОПЕРАТОРОВ

Как указано в руководстве по использованию, машина предусмотрена для управления ей одним оператором, обученным и оповещенном об остаточных рисках, и имеющим знания в области техники безопасности на уровне ответственных за техническое обслуживание.

Обычной рабочей зоной оператора является:

1. боковая часть машины вблизи от загрузочного отверстия (определена, как зона загрузки) при нормальных условиях функционирования, для операций ручной загрузки пищевого продукта, с закрытыми и заблокированными фиксированными и съемными защитными приспособлениями;
2. передняя часть машины вблизи от зоны выгрузки пищевого продукта, при нормальных условиях функционирования, для операций ручного приема пищевого продукта, выполняемого путем снятия вручную чашу с закрытыми и заблокированными фиксированными защитными приспособлениями, и с подвижными деталями, заблокированными благодаря выключателю подачи питания.

### ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ ОПЕРАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ

#### СТАБИЛЬНОСТЬ

Машина спроектирована таким образом, чтобы, при предусмотренных условиях функционирования и с учетом климатических условий, ее можно было использовать **без риска переворачиваний, падений или несвоевременных смещений**.

Учитывая структуру и положение машины, она должна быть устойчивой без необходимости крепления к рабочему столу.

Все опорные ножки, расположенные на основании машины, должны опираться на прочную, равномерную и ровную поверхность.

#### ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ

Подключение к электрической сети должно соответствовать **относящимся к этому законам страны, в которой будет использоваться оборудование**.

В связи с этим **электрическое питание** должно соответствовать следующим техническим предписаниям:

1. тип и напряжение **электрического питания** всегда должны соответствовать данным, указанным на табличке машины. Применение слишком сильного напряжение ведет к невозможному повреждению компонентов.
2. **должен быть предусмотрен дифференциал** в координации с защитной цепью, в соответствии с законами и предписаниями, действующими в стране, в которой будет установлена машина;
3. **кабель электрического питания вне корпуса** машины должен быть проведен в подготовленных вами и должным образом защищенных местах;
4. при наличии **нулевого провода (N)** перед подключением к питанию электрического оснащения, вами должна быть обеспечена его непрерывность (подключен и свободен).
5. перед подключением к питанию электрического оснащения, вами должна быть обеспечена непрерывность (подключен и свободен) желто-зеленого проводника защитной эквипотенциальной цепи.

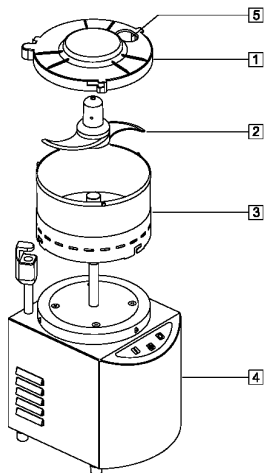
## МОНТАЖ / ДЕМОНТАЖ



Операции по монтажу/ демонтажу любой детали машины **должны выполняться при неработающей машине и при вилке, отключенной от розетки**, то есть, при устройстве секционирования в положении OFF.

Монтаж ножа на машину выполняется в несколько фаз (в качестве иллюстрации приведет базовый корпус машины).

1. Повернуть вручную против часовой стрелки крышку (1) машины (4) и снять ее;
2. Убедиться в правильности механической блокировки со сцеплением чаши (3) на основании машины (4), повернув ее вручную по часовой стрелке,
3. Захватить одной рукой верхнюю часть ступицы держателя ножа (2) затем вставить ее осторожно в отверстие внутренней части чаши (3). Выбор ножа производится на основании данных, приведенных в таблице главы 2;
4. Установить крышку (1) машины (4) и повернуть ее по часовой стрелке для подключения механической блокировки со сцеплением.
5. Использовать загрузочное отверстие (5) для добавления жидких продуктов.



Вставив нож, соответствующий потребностям производства, **убедиться в том, что ступица правильно вставлена в вал двигателя и в том, что нож находится непосредственно вблизи от нижней части чаши, но не касается и не трется об нее.**  
Операции по демонтажу выполняются в порядке, обратном по отношению к описанным выше монтажным операциям.

## ВРАЩЕНИЕ РЕЖУЩЕГО НОЖА



Приведенные ниже операции должны выполняться мастером по техническому обслуживанию машины (персоналом, специализированным по техническому обслуживанию электрической части промышленных машин).

Для машин, питающихся на трехфазном напряжении (3 PE AC 400V 50Hz), нажать кнопку пуска непрерывного действия “ $\oplus$ ” и убедиться в правильном направлении вращения режущего ножа путем осмотра через загрузочное отверстие. Для этого необходимо сравнить направление, показанное стрелкой (против часовой стрелки), нанесенной на крышку машины.

**В случае вращения, противоположного по отношению к направлению, указанному стрелкой (по часовой стрелке), выключить машину, отключив ее от розетки, разобрать ее, отсоединить два фазовых проводника и инвертировать их положения.**

## ОПИСАНИЕ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ

Устройства управления спроектированы и выполнены так, чтобы быть надежными и прочными к нормальным рабочим воздействиям, к предусмотренным усилиям и внешним веществам. Кроме того, они хорошо видны, легко отличимы и помечены соответствующей маркировкой. Ниже приведены основные **устройства управления**:

ТИП / ЦВЕТ	ССЫЛКА / ОПИСАНИЕ
Кнопка / черный / 2V. красный	“O” / кнопка останова машины “STOP” / кнопка останова машины с двумя скоростями
Кнопка / белый / 2V. зеленый	“T” / кнопка импульсного пуска машины. В машинах с двойной скоростью машина запускается на низкой скорости
Кнопка / зеленый	“H” / кнопка импульсного пуска машины на машинах с двойной скоростью для запуска на высокой скорости
Кнопка / белый / 2V. черный	“ $\oplus$ ” / Кнопка пуска машины для непрерывного действия

### ЗАПУСК

Импульсный пуск машины возможен только при **специальном воздействии на соответствующее устройство управления**: белая или зеленая кнопка (2V.) “Г” для запуска машины на низкой скорости или зеленая кнопка “П” для запуска машины на высокой скорости.

### ОСТАНОВ

Для останова работы машины, нажать на черную кнопку “О” или на красную STOP (2V.). ” В случае **длительного или кратковременного останова**, прежде чем снова включать машину, необходимо вынуть из нее все пищевые продукты; следовать указаниям по демонтажу ножей.

### ЗАПУСК НЕПРЕРЫВНОГО ДЕЙСТВИЯ

Пуск машины для непрерывного действия возможен только при **специальном воздействии на соответствующее устройство управления**: белая или черная кнопка (2V.) “⊕” запуска машины. Если отпустить кнопку, машина остановится.

### НАДЕЖНОСТЬ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ

Если машина находится под усилием, подвергается слишком продолжительному функционированию или функционированию под чрезмерной нагрузкой, она немедленно останавливается благодаря вступлению термической защиты. В этом случае **дождаться полного ее охлаждения**, прежде чем запустить ее.

### ОТСУТСТВИЕ НАПРЯЖЕНИЯ

В случае прерывания электрического питания или отключения машины от электрической сети, можно производить ее запуск, следуя соответствующей процедуре, **только после восстановления электрического питания или подключения к сети**.

### СНЯТИЕ КРЫШКИ С МАШИНЫ

При поворачивании обеими руками крышки против часовой стрелки, она отсоединяется от системы механической блокировки и машина немедленно останавливается в связи с подключением защитного микровыключателя. Машину можно запустить вновь лишь вновь установив крышку и повернув ее по часовой стрелке для подключения механической блокировки и выполнив затем операцию запуска.

### КОНТРОЛЬ И ПРОВЕРКИ ПЕРЕД ПУСКОМ В ХОД

ПРОВЕРКА / КОНТРОЛЬ	СПОСОБЫ ВЫПОЛНЕНИЯ
<u>Убедиться, что:</u> > На машине, в загрузочном отверстии и в чаше отсутствуют посторонние предметы	Визуальный контроль указанных частей для выявления отсутствия посторонних предметов, таких как, например, различные инструменты, тряпки и т.д. и отсутствия в любом случае пищевых продуктов. В случае наличия удалить их.
<u>Убедиться в чистоте:</u> > внутренних частей машины > чаши, ножей, внутренней стороны крышки машины, загрузочного отверстия > внешней поверхности машины	Необходимо визуально проверить все поверхности указанных деталей перед использованием машины, чтобы убедиться в их чистоте. Для визуального контроля внешних частей зоны резки открыть верхнюю крышку. В случае наличия плесени или других загрязнений, произвести очистку следуя указаниям главы 5.
<u>Убедиться в целостности:</u> > фиксированных защитных приспособлений > верхней крышки > загрузочного отверстия и чаши > корпуса машины	Все фиксированные защитные приспособления и прочее должны выполнять функции, для которых они предусмотрены. Производить визуальный контроль указанных деталей для проверки целостности их внешней поверхности. При первых признаках эрозии или поломки детали необходимо ее заменить. (обращаться в Уполномоченный Центр Обслуживания)
<u>Убедиться в функционировании:</u> > деталей системы управления / контроля системы безопасности; > устройств управления.	Все устройства должны выполнять функции, для которых они предусмотрены. Управлять непосредственно устройствами для выполнения ими необходимых функций. Исполнительные механизмы и все другие детали должны заменяться при первых признаках эрозии или поломки (обращаться в Уполномоченный Центр Обслуживания).
<u>Убедиться в отсутствии:</u> > необычных шумов при пуске в ход	Во время проверки функционирования устройств управления, в случае наличия необычных шумов, вызванных, например, заеданиями или механическими поломками, немедленно остановить машину и обратиться в ремонтный отдел.

Для любого ремонта или замены поврежденных деталей **обращаться в ремонтный отдел**. Для замены должны использоваться **фирменные детали производителя или, по крайней мере, детали, равные по качеству, надежности и характеристикам**. Для уточнений обращаться в **Уполномоченный Центр Обслуживания**.

## ЗАПУСК

Оператор машины может произвести ее запуск, учитывая следующее:

1. Положительный результат проверок, описанных в предварительных подготовительных операциях,
2. Положительный результат проверок, описанных в электрическом питании,
3. Подключение вилки к соответствующей розетке,
4. Положительный результат проверок, описанных в монтаже (контроль установки ножа и т.д....),
5. Положительный результат проверок, описанных в правильном вращении ножа,
6. Положительный результат контроля/ проверок, проводящихся перед запуском,
7. Положительный результат проверок, направленных на выявление соответствия всем условиям безопасности,
8. Вложить ручную пищевой продукт в чашу. Ручная загрузка может быть выполнена также и через загрузочное отверстие, в зависимости от потребностей производства, после механической блокировки верхней крышки на чаше.
9. Установить крышку в верхней части машины и повернуть ее по часовой стрелке для механической блокировки.
10. Встать с левой стороны машины и включить ее, нажав на кнопку START "I" о "II" в зависимости от потребностей производства,
11. Как только пищевой продукт достигнет необходимой консистенции, остановить машину посредством кнопки STOP "O".



Нож, соответствующий потребностям производства, должен всегда устанавливаться перед закладыванием пищевого продукта.



Машина не должна работать вхолостую, без пищевого продукта или без ножа.

## ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Операции по выключению должны выполняться в указанной ниже последовательности:

1. перед выключением дождаться завершения обработки, то есть дождаться достижения необходимой консистенции пищевого продукта,
2. остановить машину посредством нажатия кнопки STOP "O",
3. отсоединить вилку машины от розетки электрического питания,
4. снять ручную крышку, закрывающую чашу, путем поворачивания ее против часовой стрелки,
5. снять ручную чашу, содержащую пищевой продукт, путем поворачивания ее против часовой стрелки
6. переместить и пищевой продукт в емкость
7. Захватить одной рукой верхнюю часть ступицы, держащей нож, и затем вынуть его осторожно из чаши,
8. произвести чистку машины.

## РАЗБЛОКИРОВАНИЕ В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ПОМЕХ

Во время обработки, то есть, во время вращения инструмента, по причине:

3. закладки неоднородных пищевых продуктов,
  4. закладки чрезмерно твердых и сухих пищевых продуктов,
- машина может заблокироваться

Такая же ситуация может возникнуть в случае неполадок электрического питания, то есть, когда машина останавливается с пищевым продуктом внутри.

Чтобы продолжить работу необходимо снять ножи: **демонтаж должен выполняться в соответствии с приведенными ранее указаниями.**

## ГЛАВА 5 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, ВЫЯВЛЕНИЕ НЕПОЛАДОВ И ЧИСТКА

### ТРЕБОВАНИЯ К СПЕЦИАЛИСТУ ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ

Под термином “техническое обслуживание” не должен подразумеваться только периодический контроль нормального функционирования машины, но также и анализ и последующее устранение всех причин, по которым машина выходит из действия. Крайне необходимо, чтобы все виды **технического обслуживания, чистка, замена деталей и выявление неполадок**, выполняемые пользователем, **поручались опытным специалистам**, знающим и уполномоченным работодателем. Все до единой операции по **техническому обслуживанию, чистке и замене деталей** должны выполняться непременно на полностью остановленной и изолированной от источников питания машине.

### УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ

#### СНЯТИЕ ЗАЩИТНЫХ ПРИСПОСОБЛЕНИЙ И/ ИЛИ УСТРОЙСТВ

Для выполнения определенных операций, о которых идет речь в данной главе, **необходимо снимать некоторые фиксированные защитные приспособления**.

Снимать защитные приспособления может только специалист по техническому обслуживанию.

По завершению данных операций, вышеуказанные приспособления должны быть установлены на место и заблокированы в первоначальной позиции посредством систем фиксирования, которые применялись перед операцией.

**Ответственный за техническое обслуживание должен полностью выключать машину**, как, впрочем, будет указано в дальнейшем, прежде чем снимать фиксированное защитное приспособление и/или заменять детали.

#### ОТКЛЮЧЕНИЕ ОТ ВНЕШНИХ ИСТОЧНИКОВ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ

Перед выполнением любой операции по **техническому обслуживанию, чистке и замене деталей** необходимо отсоединить и изолировать все внешние источники электрического питания.



Установить на “ноль” защитное устройство, расположенное в верхней части линии питания электрического оснащения.



Отключить устройство общего секционирования и защитить вилку при помощи специальных систем.

### ВЫЯВЛЕНИЕ НЕПОЛАДОК ИЛИ ПОЛОМОК И РАЗБЛОКИРОВАНИЕ ПОДВИЖНЫХ ЧАСТЕЙ

Ниже перечислены операции по **выявлению неполадок или поломок и разблокированию подвижных частей**, которые могут выполняться специалистом по техническому обслуживанию

ТИП	ПРИЧИНЫ	СПОСОБ ВЫЯВЛЕНИЯ
Отсутствие напряжения в сети	Общий black out	Обратиться на фирму, поставляющую электроэнергию.
	Подключение предохранителей или термоманитов, расположенных в верхней части линии электрического питания машины.	После устранения причин, которые повлекли за собой подключение защитного устройства, восстановить его. В случае неустранения проблемы, обратиться к электрику.
Прерывание функционирования	Подключение внутреннего защитного устройства машины	Обратиться к электрику: после устранения причин, которые повлекли за собой подключение защитного устройства, восстановить его. <b>В случае подключения предохранителей</b> заменить их на такой тип той же модели, того же тарирования и характеристикой подключения.
	Снята верхняя крышка	При снятии крышки машина мгновенно останавливается, поскольку подключается предохранительный микровыключатель. Установить должным образом верхнюю крышку, заблокировать ее при помощи специальной кнопки и произвести процедуру запуска
	Не выявленные причины	Обратиться непосредственно в <u>Уполномоченный Центр Обслуживания</u>
Машина не функционирует: ножи не вращаются или не производят резку правильно	Отсутствие напряжения.	Проверить и восстановить подачу электрической энергии
	Устройства секционирования установлены на “OFF”.	Поставить устройства секционирования в положение “ON”
	Подключение предохранителей или неработающие термоманиты.	Заменить предохранители, проверить состояние термоманитных переключателей.
	Не функционирующая кнопка пуска	Проверить работу кнопки “Г” и при необходимости обратиться непосредственно в <u>Уполномоченный Центр Обслуживания</u> .
	Поломка микровыключателя	Обратиться непосредственно в <u>Уполномоченный Центр Обслуживания</u>
Изношенные или поломанные режущие ножи	Обратиться непосредственно в <u>Уполномоченный Центр Обслуживания</u>	
Ножи касаются дна чаши	Обратиться непосредственно в <u>Уполномоченный Центр Обслуживания</u>	

## ВНЕОЧЕРЕДНОЙ РЕМОНТ

Для осуществления **внеочередного ремонта** вследствие поломок, механических или электрических повреждений необходимо обращаться непосредственно в Уполномоченный Центр Обслуживания.

**Инструкции по внеочередному ремонту не предусмотрены в данном руководстве по использованию**, поскольку должны специально запрашиваться непосредственно у производителя.

### ЧИСТКА



**Запрещено чистить вручную органы и детали в движении.**

Все операции по чистке должны выполняться непременно только **после выгрузки из машины обрабатываемого пищевого продукта и после изоляции ее от внешних источников электрического питания и энергии.**

Машину, электрическое оборудование и приборы машины **нельзя мыть водой, тем более использовать струи любого типа и количества, следовательно, без “ведра”, “резины” и “губки”**. Никогда не ставить машину непосредственно в раковину или под кран.

**Что касается гигиены, машина и соответствующее оборудование классифицированы в отношении предусмотренного использования как уровень 2 (два):** машина, в результате оценки гигиенического риска, признана отвечающей соответствующим международным требованиям, но требует периодической разборки для чистки.

ЧАСТОТА	ПЕРСОНАЛ	СПОСОБ
<p><b>В конце каждой рабочей смены и, в любом случае, перед ежедневным использованием.</b></p>	<p>Оператор</p>	<p>Все поверхности и детали машины, соприкасающиеся с пищевым продуктом, то есть, <b>пищевые зоны (внутренняя поверхность загрузочного отверстия, зона резки, вращающиеся и фиксированные диски, верхняя крышка, фиксированные защитные приспособления) и зоны попадания брызг</b> (внешняя поверхность машины) необходимо чистить и дезинфицировать приведенным ниже способом.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Удалить с поверхности возможные остатки пищевого продукта</b> (например, при помощи пластмассовых скребков);</li> <li>➤ Очистить все поверхности пищевой зоны и зоны попадания брызг мягкой влажной тряпкой (<b>с тряпки не должно капать</b>) и водой с растворенным в ней моющим средством (прекрасно подойдет обычное мыло для посуды). Не замачивать. Использовать специальные средства для стали, они должны быть жидкими (не в виде крема или пасты и, в любом случае, не должны быть абразивными) и, прежде всего, не должны содержать хлор. Для удаления жирных веществ можно использовать денатурированный спирт.</li> <li>➤ Сполоснуть горячей чистой водой, затем вытереть все поверхности пищевой зоны и зоны попадания брызг мягкой тряпкой, не оставляющей ворсинок..</li> <li>➤ Детали из нержавеющей стали <b>можно мыть также в посудомоечной машине.</b></li> <li>➤ <b>Последующая сборка</b> должна выполняться только в связи с рабочей потребностью. Хранить детали завернутыми в мягкую тряпку, не оставляющую ворсинки.</li> </ul> <p><b>ПЕРИОДЫ ДЛИТЕЛЬНОГО БЕЗДЕЙСТВИЯ</b> Во время <b>периодов длительного бездействия</b> машины следует энергично протирать все поверхности из стали (особенно нержавеющей) тряпкой, пропитанной вазелиновым маслом, для образования защитного слоя.</p> <p><b>ЧТО НЕЛЬЗЯ ДЕЛАТЬ ДО ИЛИ ВО ВРЕМЯ ЧИСТКИ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Дотрагиваться до подвижных деталей, <b>не убедившись предварительно в их остановке;</b></li> <li>➤ Дотрагиваться до подвижных деталей, <b>не установив машину в безопасное положение</b> (блокировка в положении «ноль» устройств секционирования электрического питания)</li> </ul> <p><b>ВЕЩЕСТВА, КОТОРЫЕ НЕЛЬЗЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Сжатый воздух со струей, направленной в сторону резервуаров с мукой и вообще в сторону машины;</b></li> <li>➤ <b>Паровые приборы;</b></li> <li>➤ <b>Моющие средства, содержание ХЛОР (даже разбавленный) или его соединения,</b> такие как: хлорка, соляная кислота, вещества для прочистки стоков, вещества для чистки мрамора, любые декальцифицирующие вещества и т.д. Они могут непоправимо разредить сталь, вызвать появление пятен и окисление. Даже испарения данных веществ могут вызвать окисление и даже ржавление стали;</li> <li>➤ <b>Металлические губки, щетки или чистящие диски абразивные,</b> выполненные из других металлов и сплавов (например из обычной стали, алюминия, меди, и т.д.) или инструменты, которые ранее использовались для чистки других металлов и сплавов;</li> <li>➤ <b>порошковые абразивные чистящие средства;</b></li> <li>➤ <b>бензин, растворители, воспламеняющиеся и/или коррозионные жидкости;</b></li> <li>➤ <b>вещества, применяющиеся для чистки серебра.</b></li> </ul>

## ГЛАВА 6 УНИЧТОЖЕНИЕ



Символ перечеркнутого контейнера, нанесенный на машину, означает, что по завершении срока эксплуатации изделие должно быть утилизировано отдельно от остальных отходов.



Если было принято решение о дальнейшем неиспользовании машины в случае ее устаревания, поломки или износа, вывод ее из эксплуатации должен быть поручен квалифицированным специалистам, обладающим соответствующими техническими средствами. По завершении утилизации все идентификационные таблички и документы должны быть уничтожены. Для утилизации нет необходимости делить машину на более мелкие компоненты, достаточно отсоединить основные, составляющие ее узлы и отправить их на металлолом.

Не допускается утилизация машины в качестве смешанных бытовых отходов, необходимо осуществлять раздельный сбор отходов.

Системы вывоза или сбора следующие:

- Вывоз совместно с распространителем
- Возможностьправки распространителю равноценной машины с договором о приобретении новой.

В машине отсутствуют опасные вещества, потенциально способные нанести вред окружающей среде и здоровью человека. Очень важно, чтобы покупатели вносили свой вклад в повторное использование, переработку и другие формы регенерации машины. Знание норм закона, действующих в стране, и выполнение работ с соблюдением таких норм является обязанностью работодателя.



**Запрещается и влечет за собой применение штрафных санкций бросать машину и электрические компоненты в окружающую среду**

## ГЛАВА 7 ИСПОЛЬЗОВАННЫЕ МАТЕРИАЛЫ

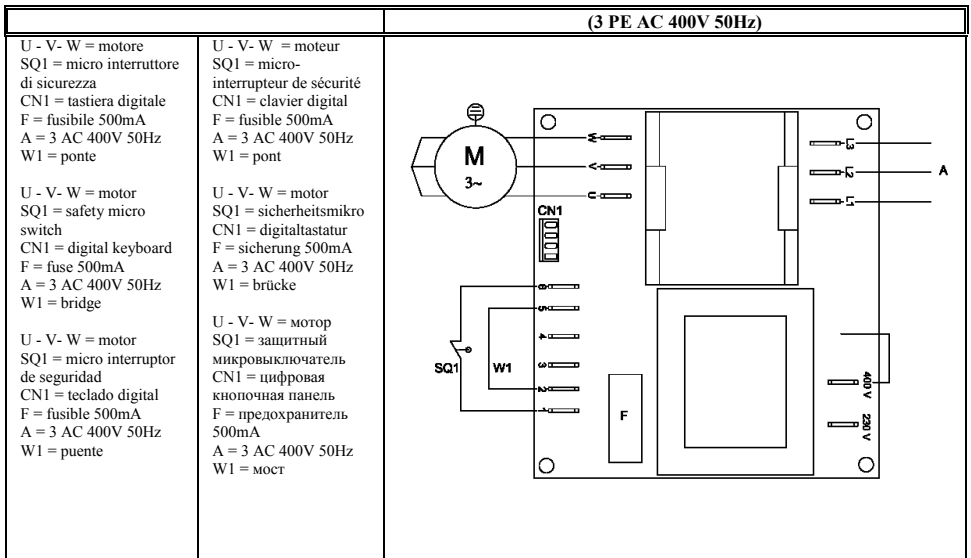
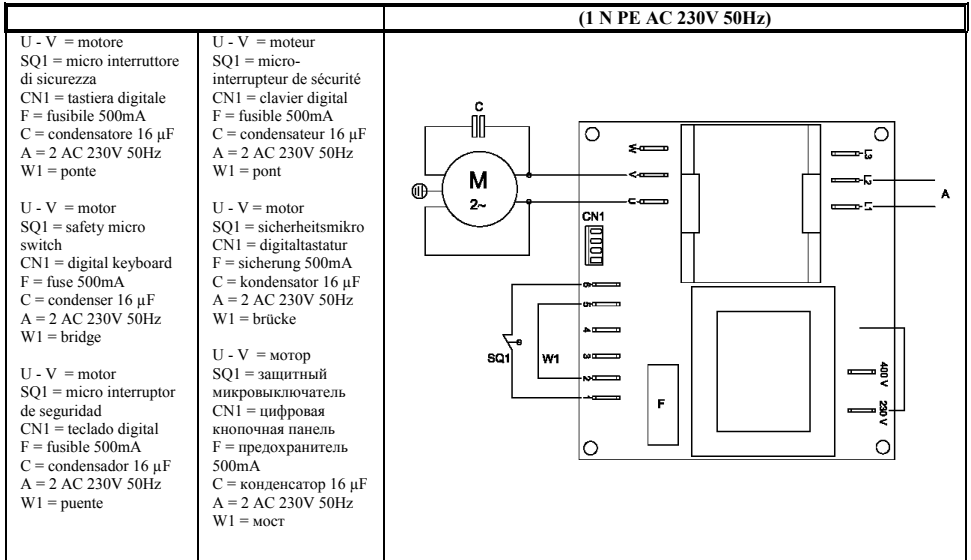
В зависимости от потребностей функционирования и производства, машина может быть выполнена из различных материалов.

УЗЕЛ	ТИП МАТЕРИАЛА		
	Нержавеющая сталь 12/10	Нержавеющая сталь AISI 304	Пластмасса для пищевых продуктов
Корпус машины	●		
Съемная верхняя крышка			●
Чаша	●		
Ступица режущего ножа			●
Ступица режущего ножа 2V.		●	
Режущие части ножа		●	





**SCHEDE ELETTRONICHE  
ELECTRONIC CARDS  
FICHAS ELECTRÓNICAS  
FICHES ELECTRONIQUES  
LEITERPLATTEN  
ЭЛЕКТРОННЫЕ СХЕМЫ**



U - V- W = motore alta velocità  
U1-V1-W1 = motore bassa velocità  
SQ1 = micro interruttore di sicurezza  
W1 = ponte  
W2 = ponte  
F = fusibile 500mA  
A = 3 AC 400V 50Hz  
S1 = pulsante di stop  
S2 = pulsante di start 1  
S3 = pulsante di start 2  
S4 = pulsante azione manuale  
FR = freno motore  
1-3 = 400V  
1-2 = 230V

U - V- W = high speed motor  
U1-V1-W1 = low speed motor  
SQ1 = safety micro switch  
W1 = bridge  
W2 = bridge  
F = fuse 500mA  
A = 3 AC 400V 50Hz  
S1 = stop button  
S2 = start button 1  
S3 = start button 2  
S4 = manual action button  
FR = motor brake  
1-3 = 400V  
1-2 = 230V

U - V- W = motor alta velocidad  
U1-V1-W1 = motor baja velocidad  
SQ1 = micro interruptor de seguridad  
W1 = puente  
W2 = puente  
F = fusible 500mA  
A = 3 AC 400V 50Hz  
S1 = interruptor de stop  
S2 = interruptor de start 1  
S3 = interruptor de start 2  
S4 = interruptor accion manual  
FR = freno motor  
1-3 = 400V  
1-2 = 230V

U - V- W = moteur haute vitesse  
U1-V1-W1 = moteur basse vitesse  
SQ1 = micro-interrupteur de sécurité  
W1 = pont  
W2 = pont  
F = fusible 500mA  
A = 3 AC 400V 50Hz  
S1 = poussoir de stop  
S2 = poussoir de start 1  
S3 = poussoir de start 2  
S4 = poussoir action manuelle  
FR = frein moteur  
1-3 = 400V  
1-2 = 230V

U - V- W = motor hohe Geschwindigkeit  
U1-V1-W1 = motor niedrige Geschwindigkeit  
SQ1 = sicherheitsmikro  
W1 = brücke  
W2 = brücke  
F = sicherung 500mA  
A = 3 AC 400V 50Hz  
S1 = stoptaste  
S2 = starttaste 1  
S3 = starttaste 2  
S4 = taste manueller Betrieb  
FR = motorbremse  
1-3 = 400V  
1-2 = 230V

U - V- W = мотор высокой скорости  
U1-V1-W1 = мотор низкой скорости  
SQ1 = защитный микровыключатель  
W1 = мост  
W2 = мост  
F = предохранитель 500mA  
A = 3 AC 400V 50Hz  
S1 = кнопка останова  
S2 = кнопка пуска 1  
S3 = кнопка пуска 2  
S4 = кнопка ручного действия  
FR = тормоз мотора  
1-3 = 400V  
1-2 = 230V

