

09/2010

Mod: MIF-25

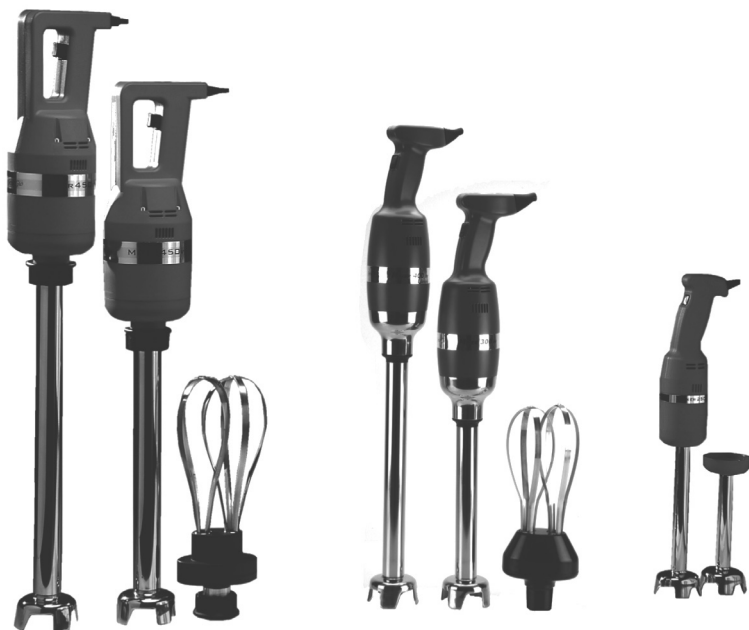
Production code: FM250VF250



Diamond
catering equipment

Mixer

Manuale delle istruzioni per l'uso



GB MIXER

E MIXER

F MIXER

D STABMIXER

RUS МИКСЕР

OPERATING MANUAL

MANUAL DE INSTRUCCION

MANUEL D'UTILIZATION

BEDIENUNGSANLEITUNG

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.	MESSA IN SERVIZIO ED USO	8
CAP. 5.	MANUTENZIONE, RICERCA GUASTI E PULIZIA	11
CAP. 6.	SMALTIMENTO	13
CAP. 7.	MATERIALI DI COSTRUZIONE	13

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.

Manuale delle istruzioni per l'uso

Edizione

Ottobre 2009

CAP. 1. 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.

CAP. 2. INFORMAZIONI GENERALI E CARATTERISTICHE

DESTINAZIONE USO E PARTI COSTRUTTIVE

Il mixer nel seguito denominata "macchina", è una macchina portatile progettata per sbattere, frullare, tritare, sminuzzare, emulsionare, ridurre in poltiglia, etc..., da utilizzare nella ristorazione collettiva e istituzionale.

Con la macchina in funzione dell'utensile che si utilizza, è possibile preparare direttamente in pentola minestrone, zuppe, pure, creme, pastelle, maionese, pasta di mandole, creme di formaggio e quanto altro di simile.

La macchina è costituita da un motore elettrico inserito in una unica fusione di materiale plastico (corpo macchina base), in cui l'albero motore è connesso all'utensile di lavoro: frullatore o frusta.

L'utensile viene connesso e bloccato al corpo macchina o con una ghiera avvitata, oppure tramite un attacco a sgancio rapido.

Il prodotto alimentare viene caricato manualmente nel contenitore e successivamente, con l'uso di entrambe le mani ed afferrando la macchina nelle zone previste (vedi figura pag. 11), la stessa viene:

1. posizionata con l'utensile entro il recipiente o la pentola;
2. avviata, e utilizzata sino al termine della lavorazione del prodotto alimentare;
3. spenta e posizionata su un adeguato banco di appoggio.

In base alle modalità operative, e all'utensile utilizzato, la macchina può:

1. funzionare stando appoggiata sul fondo del contenitore (con l'utensile frullatore), non superando comunque la tacca di immersione,
2. funzionare mantenendola sospesa, con l'uso di entrambe le mani (con l'utensile frusta),
3. funzionare posizionata su uno speciale supporto che può essere adattato alla pentola. Il supporto agisce come sostituto dell'operatore per operazioni che richiedono tempi lunghi o per trattamenti alimentari che possono presentare rischi di ustioni (vapore o schizzi).

Lo scarico del prodotto alimentare, terminato il ciclo di lavorazione avviene in maniera manuale dopo aver estratto la macchina dal recipiente.

Tutti i materiali a diretto contatto con il prodotto alimentare sono conformi alle vigenti normative igieniche per alimenti.

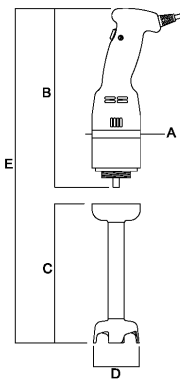
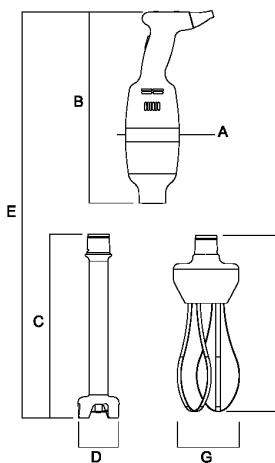
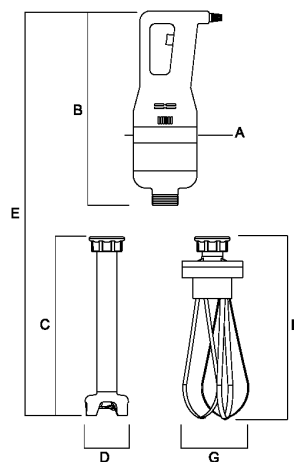
A seconda delle esigenze di funzionamento e di produzione, la macchina può essere costituita con diverse parti opzionali.

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

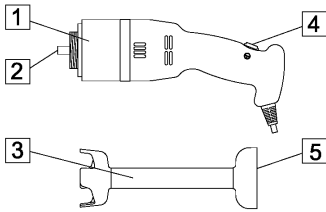
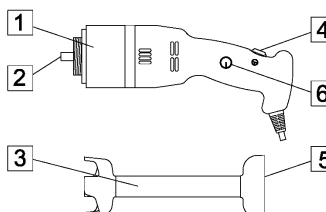
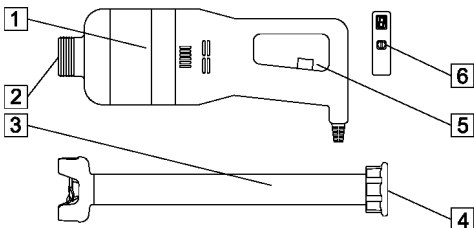
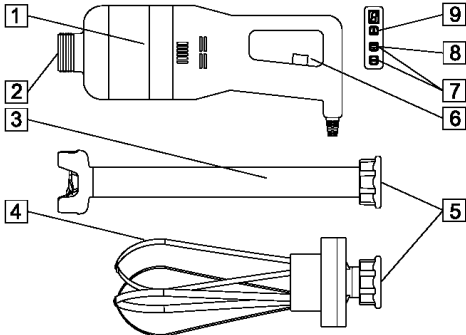
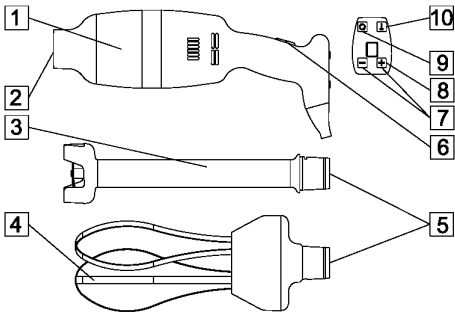
		
Mod. Nr. Kg	V Hz A	kW Hp Anno

[fac simile]

DATI TECNICI E COSTRUTTIVI

DATI TECNICI	MODELLO							
	250VF	250VV	300VV	350VF 350VV	400VV	450VF 450VV	650VF 650VV	
Potenza motore (W)	250	250	300	350	400	450	650	
Velocità massima (giri/min)	15000	/	13000	15000	15000	17000	13000	
Velocità variabile (giri/min) solo modelli VV	/	2500 ÷ 15000	2000 ÷ 9000	2000 ÷ 9000	2000 ÷ 9000	2000 ÷ 11000	2000 ÷ 9000	
Dimensioni: A (mm)	Ø75	Ø75	Ø100	Ø130	Ø100	Ø130	Ø130	
Dimensioni: B (mm)	285	285	350	360	350	380	400	
Dimensioni: C (mm)	220 / 270	220 / 270	340 / 440 / 540	330 / 430 / 530 / 630	340 / 440 / 540	330 / 430 / 530 / 630	330 / 430 / 530 / 630	
Dimensioni: D (mm)	Ø75	Ø75	Ø85	Ø95	Ø85	Ø95	Ø95	
Dimensioni: E (mm)	470/ 520	470/ 520	650 / 750 / 850	680 / 780 / 880 / 980	650 / 750/ 850	700 / 800 / 900 / 1000	720 / 820 920 / 1020	
Dimensioni: F (mm)	/	/	330	360	330	360	360	
Dimensioni: G (mm)	/	/	120	120	120	120	120	
Massa corpo macchina (kg)	1,0	1,0	1,8	2,6	2,1	3,2	3,6	
Massa frullatore (kg)	0,400/ 0,450	0,400/ 0,450	0,850 / 1,0 / 1,2	1,2 / 1,5/ 1,7 / 1,9	0,850 / 1,0 / 1,2	1,2 / 1,5/ 1,7 / 1,9	1,2 / 1,5/ 1,7 / 1,9	
Massa frusta (kg)	/	/	0,800	1,0	0,800	1,0	1,0	
 250 VV-VF	 300 / 400 VV			 350 / 450 / 650 VF-VV				
	Livello di pressione 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							Cfr. targa della macchina
	Sistema di protezione							Doppio isolamento
	Grado di protezione							IP X3
	Temperatura aria ambiente max							+40°C
	Illuminazione minima richiesta							500 lux
	Conformità direttive di prodotto							98/37/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, Reg. 1935/2004

DATI TECNICI	MODELLO									
	250VF	250VV	300VV	350VF	350VV	400VV	450VF	450VV	650VF	650VV
Velocità variabile	/	●	●	/	●	●	/	●	/	●
Utensile frullatore	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Utensile frusta	/	/	●	/	●	●	/	●	/	●

GRUPPO	ESEMPIO	
1. corpo macchina 2. attacco per utensili 3. utensile frullatore 4. pulsante di avvio 5. ghiera bloccaggio utensile 6. variatore velocità	 250VF	 250VV
1. corpo macchina 2. attacco per utensili 3. utensile frullatore 4. ghiera bloccaggio utensile 5. pulsante di avvio 6. tasto sicurezza per avviamento	 350 / 450 / 650 VF	
1. corpo macchina 2. attacco per utensili 3. utensile frullatore 4. utensile frusta 5. ghiera bloccaggio utensile 6. pulsante di avvio 7. comandi variazione velocità 8. tasto sicurezza per avviamento 9. commutatore frullatore / frusta	 350 / 450 / 650 VV	
1. corpo macchina 2. attacco per utensili 3. utensile frullatore 4. utensile frusta 5. innesto rapido bloccaggio utensile 6. pulsante di avvio 7. comandi variazione velocità 8. tasto sicurezza avviamento 9. tasto uso continuativo 10. commutatore frullatore / frusta	 300 / 400 VV	

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 schiacciare, frullare, tritare, sminuzzare, sbattere, ridurre in poltiglia, emulsionare, etc... direttamente in pentola o recipiente adeguato, da utilizzare nella ristorazione collettiva e istituzionale.

A seconda del tipo utensile, è possibile preparare direttamente in pentola minestrone, zuppe, purè, creme, pastelle, maionese, pasta di mandole, creme di formaggio e quanto altro di simile.

La macchina deve essere afferrata, sostenuta e maneggiata, **posizionando le mani nelle zone prescritte** (vedi **figura pag. 11**).



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. **gli utensili non devono essere fatti 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 **tirare il cavo di alimentazione elettrica o la macchina** per scollegare la spina di alimentazione,
2. è vietato **porre dei pesi** sulla macchina o sul cavo di alimentazione elettrica,
3. è vietato **posizionare il cavo di alimentazione elettrica** su parti taglienti o con pericolo di ustione,
4. è vietato l'impiego della macchina con il **cavo di alimentazione elettrica od i dispositivi di comando** danneggiati e non integri;
5. è vietato **lasciare la macchina spenta** con il cavo di alimentazione elettrica allacciato alla spina,
6. è vietato **infilare qualsiasi tipo di oggetto** all'interno della calotta di ventilazione del motore;
7. 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,
8. è vietato l'impiego di **sostanze infiammabili, corrosive o nocive per la pulizia o prodotti eccessivamente alcalini** quali la soda caustica o ammoniaca,
9. è vietato **immergere la macchina** in acqua o altri liquidi;
10. è vietato **l'impiego a personale non autorizzato** e con vestiario diverso da quello indicato per l'uso,
11. è vietato **l'uso dell'utensile frusta nelle macchine a velocità fissa**,
12. è vietato **introdurre nella pentola con la macchina inserita ed in funzione, 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 scarpe, etc...,
13. è vietato **afferrare, sostenere e maneggiare la macchina, posizionando le mani in zone diverse da quelle** indicate nell'uso normale e comunque **mantenere in funzione la macchina con una sola mano**,
14. è vietato **spingere o far spingere da altri i prodotti alimentari o gli ingredienti verso il fondo della pentola con la macchina inserita ed in funzione**, ed in generale introdurre le mani o qualsiasi altre parte del corpo, nella pentola durante il funzionamento della macchina,
15. è vietato **introdurre la macchina nella pentola, oltre la tacca d'immersione e comunque oltre la ghiera di bloccaggio dell'utensile**,
16. è vietato **rimuovere la macchina dalla pentola, prima che l'utensile si sia completamente arrestato** e comunque **prima di 10 sec** dal comando di arresto della macchina,
17. è vietato **agire sui sistemi di blocco degli utensili** prima dell'arresto completo dell'utensile, e comunque **prima di 10 sec** dal comando di arresto della macchina ed allacciata all'alimentazione elettrica,
18. è vietata la **parziale rimozione** delle protezioni e delle segnalazioni di pericolo.
19. è vietato il funzionamento senza che siano stati adottati da parte dell'utilizzatore tutti i **provvedimenti circa l'eliminazione dei rischi residui**,
20. è vietato **fumare od usare apparecchi a fiamma libera** e manipolare materiali incandescenti, a meno che non siano adottate idonee misure di sicurezza,
21. è vietato azionare o **regolare i dispositivi di controllo e di bloccaggio quali pomelli o simili** sia durante il funzionamento della macchina, sia se non si è autorizzati



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**.

CAP. 3. 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, INTERVENTI SU PARTI ROTTE/USURATE



Per qualsiasi evenienza **l'operatore non deve mai tentare di aprire o rimuovere un riparo fisso 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 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**. Tutti gli interventi sui dischi deve avvenire **tenendoli con le lame rivolte verso il basso**.

CAP. 4. MESSA IN SERVIZIO ED USO



La **gestione della macchina è consentita unicamente** a personale autorizzato ed opportunamente istruito e dotato di una sufficiente esperienza tecnica.

Prima di accendere la macchina effettuare le seguenti operazioni:

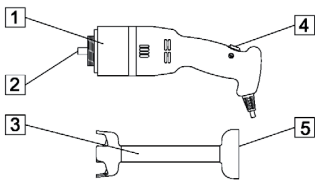
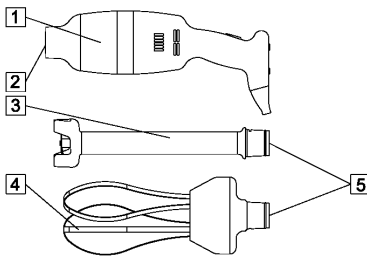
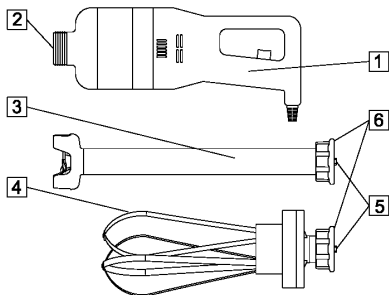
- leggere attentamente la documentazione tecnica,
- conoscere quali protezioni e dispositivi di emergenza sono disponibili sulla macchina, la loro localizzazione ed il loro funzionamento.

L'utilizzo non autorizzato di parti commerciali ed accessori facenti parte delle protezioni e dei dispositivi di sicurezza può provocare il verificarsi di malfunzionamenti e l'insorgere di situazioni di pericolo per il personale operatore. **L'operatore deve inoltre** avere ricevuto una adeguata formazione.

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 macchina si svolge in varie fasi (in modo esemplificativo è riportata la macchina con corpo base).

MONTAGGIO UTENSILE MODELLO 250 VF-VV 1. Allineare ed inserire l'accoppiamento (5) del frullatore (3) nell'innesto (2) del corpo macchina (1) 2. Avvitare il frullatore (3) fino a fissarlo saldamente al corpo macchina (1)	 250 VF-VV
MONTAGGIO UTENSILI MODELLO 300/400 VV 1. Allineare ed inserire l'accoppiamento degli utensili (5) nell'innesto rapido (2) del corpo motore (1) 2. Girare gli utensili (3-4) fino a fissarli saldamente al corpo macchina (1)	 300 / 400 VV
MONTAGGIO UTENSILI MODELLO 350/450/650 VF-VV 1. Allineare ed inserire l'accoppiamento (5) degli utensili (3-4) nell'innesto (2) del corpo macchina (1) 2. Avvitare la ghiera (6) fino a fissarli saldamente al corpo macchina (1).	 350 / 450 / 650 VF-VV

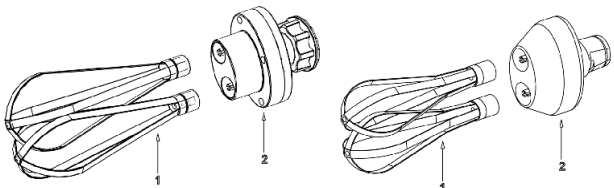
Le attività di smontaggio si svolgono seguendo in modo a ritroso le fasi di montaggio precedentemente descritte.



È vietato l'uso dell'utensile frusta nelle macchine a velocità fissa (VF)

E vietato l'uso dell'utensile frusta nelle macchine a velocità variabile (VV)

con la funzione max velocità 

MONTAGGIO/SMONTAGGIO DELLE FRUSTE Per lo smontaggio tirare le fruste (1) finché non si separano da gruppo riduttore (2). Per montarle inserire la base delle fruste (1) nel perno del gruppo riduttore (2) e spingere fino in fondo.	
--	---

DESCRIZIONE DEL FUNZIONAMENTO

I dispositivi di comando sono progettati e costruiti in modo da essere sicuri affidabili e resistenti alle normali sollecitazioni 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 **dispositivi di comando**:

TIPO / COLORE	RIFERIMENTO / DESCRIZIONE
Pulsante / nero	“  ” / Pulsante per il comando di avvio della macchina ad azione mantenuta
Tasto / nero	“  ” / Tasto di commutazione max velocità solo per utensile frullatore
Tasto / nero	“  ” / Tasto per aumento velocità / tasto sicurezza avviamento (modelli VV 350/450/650)
Tasto / nero	“  ” / Tasto per diminuzione velocità
Tasto / nero	“  ” / Tasto sicurezza avviamento della macchina (solo modelli VF 350/450/650)
Tasto / nero	“  ” / Tasto sicurezza avviamento della macchina (solo modelli VV 300/400)
Display / rosso	Visualizzazione della velocità: da 1 a 9 / visualizzazione velocità massima

AVVIAMENTO

L'avviamento con impulso della macchina è possibile soltanto **con una azione volontaria** sul **dispositivo di comando previsto a tal fine**:

macchina VF 250: 	Solo uso ad azione mantenuta
macchine VF 350 / 450 / 650 :  + 	Solo uso ad azione continuata.
macchine VV 300 / 400 :  + 	Solo uso ad azione continuata.
macchine VV 350 / 450 / 650 :  + 	Solo uso ad azione continuata.

ARRESTO

Per il comando di arresto premere il pulsante .

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**.

CONTROLLI E VERIFICHE PRIMA DELLA MESSA IN MOTO

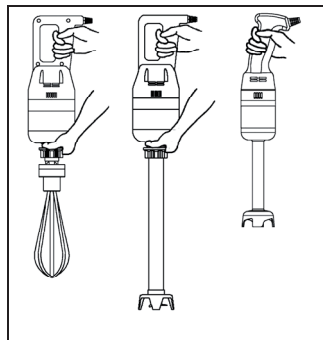
VERIFICA / CONTROLLO	MODALITÀ E RISCONTRI
Accertarsi che: ➤ Non vi siano entro la pentola oggetti estranei	Controllo visivo delle parti indicate, per accertarsi dell'assenza di oggetti o corpo estranei quali per es. utensili vari, stracci, etc... e che non vi sia comunque il prodotto alimentare. In caso di presenza provvedere alla loro rimozione.
Accertarsi della pulizia: ➤ delle parti esterne della macchina ➤ dell'utensile lungo la sua superficie ➤ delle parti interne dell'utensile	Tutti le superfici delle parti indicate, prima dell'impiego della macchina devono essere controllate visivamente per accertarsi della loro pulizia. In caso di presenza di muffe o altro tipo di sporcizia, provvedere alla procedura di pulizia secondo le indicazioni di cui al capitolo 5 .
Accertarsi dell'integrità: ➤ dei ripari fissi ➤ del corpo della macchina	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. Centro di Assistenza Autorizzato).
Accertarsi della funzionalità: ➤ delle parti del sistema di comando / controllo relative alla sicurezza; ➤ dei dispositivi di comando.	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. Centro di Assistenza Autorizzato).
Accertarsi dell'assenza: ➤ di rumori strani dopo la messa in moto	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,
5. Esito positivo dei controlli / verifiche prima della messa in moto,
6. Esito positivo dei controlli finalizzati ad accertare il rispetto di tutte le condizioni di sicurezza,
7. Introdurre manualmente il prodotto alimentare entro la pentola,
8. **Con l'uso di entrambe le mani afferrare la macchina nelle zone previste:**
 - a. posicionarla con l'utensile entro la pentola,
 - b. avviarla, mantenerla e maneggiarla sino al termine della lavorazione del prodotto alimentare,
9. Quando il prodotto alimentare ha raggiunto la consistenza desiderata, arrestare la macchina e posizionarla su un adeguato banco di appoggio,
10. scaricare manualmente il prodotto alimentare dalla pentola, afferrandola con entrambe le mani e versando il prodotto alimentare dove necessario.



Si raccomanda di non fare funzionare la macchina a vuoto.

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 rilasciando i dispositivi di comando previsti,
3. posizionare la macchina su un adeguato banco di appoggio
4. scollegare la spina della macchina dalla presa di alimentazione,
5. eseguire gli interventi di pulizia.

CAP. 5. MANUTENZIONE, RICERCA GUASTI E PULIZIA

PRESCRIZIONI DI MANUTENZIONE

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/I CAUSA/E	MODALITÀ E RISCONTRI
Mancanza tensione di rete	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 contattare un tecnico elettricista.
Interruzione di funzionamento	Intervento del dispositivo di protezione interno alla macchina	Contattare un tecnico elettricista: dopo avere eliminato le cause che hanno determinato l'intervento di un dispositivo di protezione, ripristinarlo.
	Causa/e non identificabili	Contattare direttamente il <u>Centro di Assistenza Autorizzato</u> .
La macchina non funziona: le lame non ruotano o non eseguono il taglio correttamente	Mancanza tensione di alimentazione.	Controllare e ripristinare l'energia elettrica.
	Dispositivi di sezionamento su "O".	Inserire la spina su presa di alimentazione
	Mancato funzionamento del pulsante di marcia	Controllare l'efficienza del pulsante ed eventualmente contattare direttamente il <u>Centro di Assistenza Autorizzato</u> .
	Intervento termico dovuto a surriscaldamento	Attendere il completo raffreddamento prima del riavvio della macchina
	Visualizzazione sul display della lettera "E"	Lettore velocità guasto, 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	Tutte le superfici e le parti della macchina destinate a venire a contatto con il prodotto alimentare, ovvero, le zone alimentari (superficie esterna ed interna degli utensili) e le zone spruzzi (superficie superiore dell'utensile in attacco alla macchina e superficie esterna della macchina), devono essere pulite e disinfettate con le modalità sotto riportate. Per le attività di smontaggio degli utensili, vedere precedenti descrizioni. ➤ Scrostare le superfici dagli eventuali residui di prodotto alimentare (per es. con raschiatori di plastica); ➤ Pulire tutte le superfici della zona alimentare e zona spruzzi con un panno morbido inumidito (non sgocciolante) con detergente diluito in acqua calda (anche del comune sapone per piatti va benissimo). 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. ➤ Risciacquare con acqua calda pulita e successivamente asciugare tutte le superfici della zona alimentare e zona spruzzi con un panno morbido che non perda peli. ➤ L'utensile frullatore, pur essendo in acciaio inox, non può essere lavato in lavastoviglie, tanto meno le parti plastiche. ➤ Il rimontaggio deve avvenire solo a seguito di una esigenza di lavorazione, lasciare i pezzi avvolti in un panno morbido asciutto che non perda peli. PERIODI DI LUNGA INATTIVITÀ ➤ Durante i periodi di lunga inattività 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. COSE DA NON FARE PRIMA O DURANTE LA PULIZIA: ➤ Accedere agli elementi mobili senza essersi <u>preventivamente accertati del loro arresto</u>; ➤ Accedere agli elementi mobili senza averla <u>fermata in sicurezza garantita</u> (bloccaggio nella posizione di zero dei dispositivi di sezionamento dell'alimentazione elettrica)

FREQUENZA	PERSONALE	MODALITÀ
		PRODOTTI DA NON USARE: ➤ aria compressa con getti verso le zone con depositi di farina ed in generale verso la macchina; ➤ apparecchi a vapore; ➤ <u>detergente che contengono CLORO (anche se diluiti)</u> o 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; ➤ <u>paglietta, spazzole o dischetti abrasivi</u> realizzati con altri metalli o leghe (es. acciaio comune, alluminio, ottone, etc...) oppure utensili che abbiano precedentemente pulito altri metalli o leghe. ➤ <u>detergenti in polvere abrasivi;</u> ➤ <u>benzina, solventi o fluidi infiammabili e/o corrosivi;</u> ➤ sostanze impiegate per pulire l'argento.

CAP. 6. SMALTIMENTO

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



Il simbolo del cassonetto barrato riportato sulla macchina indica la necessità che il macchinario alla fine della sua vita utile venga smaltito in appositi centri



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

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

Nella macchina non sono presenti sostanze pericolose.



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

CAP. 7. 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 AISI 304	Plastica per alimenti
Corpo macchina		●
Utensile di taglio del frullatore	●	
Campana dell'utensile frullatore	●	
Tubo dell'utensile frullatore	●	
Scatola riduttore utensile frusta		●
Utensile frusta	●	