

09/2010

Mod: PPF/10

Production code: FP100-NF (BLACK)



Diamond
catering equipment

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	10
CAP. 5.	MANUTENZIONE, RICERCA GUASTI E PULIZIA	15
CAP. 6.	SMALTIMENTO	17
CAP. 7.	MATERIALI DI COSTRUZIONE	17

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

Dicembre 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 pelapatate o nel seguito denominata "macchina", è progettata per **pelare patate** utilizzando il piatto abrasivo pelapatate.

Il puliscicozze o nel seguito denominata "macchina", è progettata per **pulire la superficie esterna delle cozze** utilizzando il piatto con setole puliscicozze.

La macchina è costituita da un motore elettrico inserito all'interno di una carena di acciaio INOX, in cui l'albero motore è connesso tramite apposita cinghia di trasmissione al perno di rotazione dove va inserito manualmente il piatto di pulitura. Nella sua configurazione base la macchina è costituita da:

1. **n. 1 carena in acciaio INOX** nella quale vengono inseriti i prodotti alimentari da trattare.
La superficie interna della vasca INOX ove viene introdotto il prodotto da trattare è rivestita con un telo abrasivo rimovibile e lavabile manualmente.
2. **n. 1 piatto abrasivo** da inserire manualmente nel perno di rotazione, impiegato per pelare le patate (**solo per la macchina PELAPATATE**)
3. **n. 1 piatto con setole** da inserire manualmente nel perno di rotazione, impiegato per pulire la superficie esterna delle cozze (**solo per la macchina PULISCICOZZE**)
4. **n. 1 coperchio superiore trasparente** che permette di osservare l'avanzamento della lavorazione, tale coperchio è dotato di maniglia e di sensore di sicurezza che rileva la posizione di chiusura;
5. **n. 1 sportello di scarico laterale** che consente lo scarico del prodotto al termine della lavorazione. Lo sportello è dotato di sensore di sicurezza che rileva la posizione di chiusura; (non presente nel pelapatate e nel puliscicozze da 5Kg)
6. **n. 1 cassetto in lamiera di acciaio INOX** inserito manualmente sotto il fondo della carena, sul quale vengono scaricate l'acqua e le scorie del prodotto. All'interno del cassetto è posizionato n. 1 filtro in lamiera di acciaio INOX forata per la raccolta delle scorie. Nella zona inferiore del cassetto è presente un collettore per lo scarico a caduta dell'acqua su pozzetto con piletta. (non presente nel pelapatate e nel puliscicozze da 5Kg modello da banco)
7. **n. 1 involucro plastico** fissato lateralmente alla carcassa e sigillato con apposita guarnizione, contenente il materiale elettrico e nella cui zona superiore è presente il **pannello di comando** per il funzionamento della macchina.

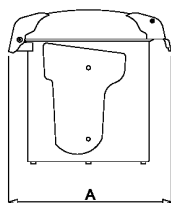
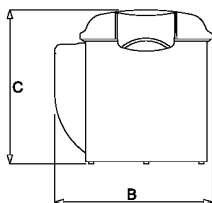
Tutti i materiali a diretto contatto con il prodotto alimentare sono conformi alle vigenti normative igieniche per alimenti. La macchina è provvista di targhetta di identificazione sulla quale sono riportati i seguenti dati:

CE			
Mod.			
Nr.		A	
V		Hp	
Hz		kW	
Kg		ANNO	

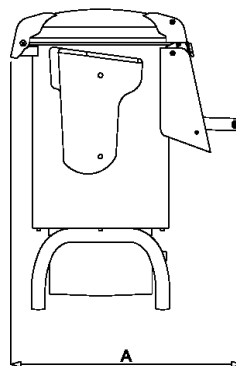
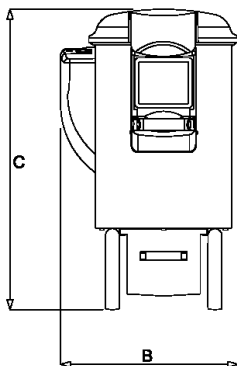
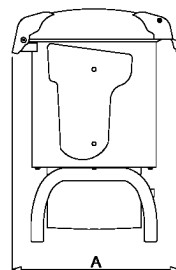
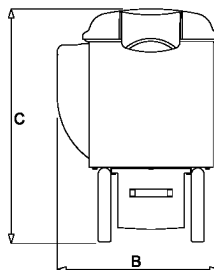
[fac simile]

DATI TECNICI E COSTRUTTIVI

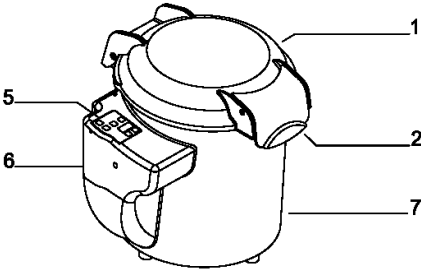
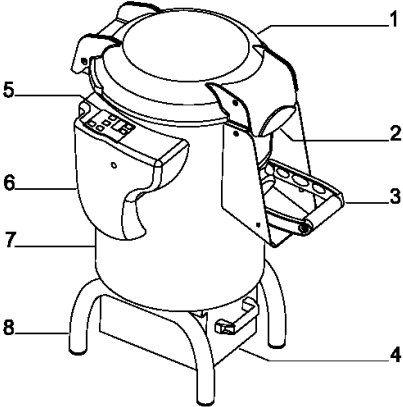
DATI TECNICI	CARATTERISTICHE		
	Modello 5 kg	Modello 10 kg	Modello 18 kg
Potenza motore pelapatate (kW) / (Hp)	0,37kW / 0,50Hp	0,55kW / 0,75Hp	0,90kW / 1,2 Hp
Potenza motore puliscicozze (kW) / (Hp)	0,35kW / 0,50Hp	0,35kW / 0,50Hp	0,65kW / 0,90Hp
Numero giri piatto pelapatate	270	320	320
Numero giri piatto puliscicozze	145	180	180
Produzione oraria pelapatate (kg/h)	150	300	500
Produzione oraria puliscicozze (kg/h)	75	150	250
Lunghezza tubo flessibile di allaccio acqua potabile (mm)	1500	1500	1500
Allaccio di alimentazione del tubo flessibile	$\frac{3}{4}$	$\frac{3}{4}$	$\frac{3}{4}$
Pressione acqua potabile di alimentazione (bar)	0,2 – 10	0,2 – 10	0,2 – 10
Temperatura dell'acqua	5°C – 20°C	5°C – 20°C	5°C – 20°C
Diametro collettore scarico a caduta laterale (mm)	50	50	50
Diametro collettore scarico a caduta inferiore (mm)	40	40	40
Massa (kg)	35 / 28 da banco	40	45
Dimensioni ingombro A x B x C (mm)	520x530x700 Da banco 520x530x520	660x530x850	660x530x950

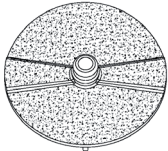
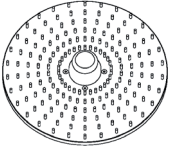
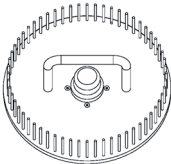


VERSIONE DA BANCO 5Kg



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 X4
Luogo d'impiego	All'interno
Posizionamento della macchina	A terra in corrispondenza di pozzetto con piletta per la raccolta delle acque
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, Reg. 2028/2006

GRUPPO	ESEMPIO
1. coperchio superiore 2. maniglia coperchio superiore 3. maniglia sportello scarico prodotto 4. cassetto raccolta scorie 5. pannello comandi 6. scatola elettrica 7. carena macchina 8. piedi di appoggio	VERSIONE 5 Kg DA BANCO 
	

PIATTI DI LAVORAZIONE		DIMENSIONI (mm)
Piatto abrasivo per pelatura patate modelli 5-10-18 Kg		Ø 385mm
Piatto con setole per pulizia cozze Modelli 10-18 Kg		Ø 385mm
Piatto con setole per pulizia cozze modello 5 Kg		Ø 385mm

USO NORMALE, USO IMPROPRIO, USO NON CORRETTO O VIETATO

Le macchine descritte 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 **pelare patate (Modello PELAPATATE)**, o per **pulire la superficie esterna delle cozze (Modello PULISCICOZZE)** con il coperchio e sportello chiusi e bloccati.



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. **introdurre solo i prodotti alimentari indicati.**
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 **tirare il cavo di alimentazione elettrica o il tubo flessibile di acqua potabile o il tubo di scarico o tirare il coperchio superiore o la maniglia laterale** per spostare la macchina,
4. è vietato **porre dei pesi** sulla macchina, sul cavo di alimentazione elettrica, sul tubo flessibile di acqua potabile o sul tubo di scarico,
5. è vietato **posizionare il cavo di alimentazione elettrica** su parti taglienti o con pericolo di ustione,
6. è vietato l'impiego della macchina con il **cavo di alimentazione elettrica od i dispositivi di comando** danneggiati e non integri;
7. è vietato l'impiego della macchina con il **tubo flessibile di acqua potabile, con il tubo di scarico o con le guarnizioni del coperchio superiore o dello sportello laterale** danneggiati e non integri e comunque con l'evidente presenza di perdite di acqua da qualche componente della macchina;
8. è vietato **lasciare la macchina spenta** con il cavo di alimentazione elettrica allacciato alla spina di alimentazione o con il tubo flessibile di acqua potabile allacciato all'impianto di alimentazione,
9. è vietato **lasciare la macchina caricata incustodita spenta o accesa in funzione**;
10. è vietato **infilare qualsiasi tipo di oggetto** all'interno della calotta di ventilazione del motore;
11. è vietato **il funzionamento della macchina senza aver chiuso il cassetto di raccolta scorie con all'interno il filtro o senza aver allacciato il tubo per lo scarico al collettore laterale** (se presente),
12. 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 pavimento,
13. è vietato l'impiego di **sostanze infiammabili, corrosive o nocive o getti di acqua ad alta pressione**, per la pulizia,
14. è vietato **immergere o la macchina o altre sue parti** in acqua o altri liquidi,
15. è vietato l'impiego a **personale non autorizzato** e con vestiario diverso da quello indicato per l'uso,
16. è vietato **introdurre nella vasca o in corrispondenza della bocca di scarico** durante la rotazione del piatto, le mani o qualsiasi altre parte del corpo o qualsiasi altro oggetto (per es. aste, posate, etc...), per rimuovere o facilitare lo scarico del prodotto alimentare
17. è vietato **mantenere lo sportello di scarico completamente aperto** durante la rotazione del piatto, per facilitare lo scarico del prodotto alimentare, (solo versione 10-18 KG)
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,
22. è vietato azionare o **regolare i dispositivi di controllo e di bloccaggio** sia durante il funzionamento della macchina, sia in assenza di autorizzazione del datore di lavoro



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 E MOBILI E PER INTERVENTI ENTRO LA VASCA



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 del piatto, e durante tutte le ulteriori operazioni manuali che avvengono introducendo le mani e le braccia o altre parti del corpo nelle aree pericolose della macchina, permane un rischio residuo dovuto soprattutto a:

1. **urti con parti costruttive,**
2. **strisciamento e/o abrasione con parti ruvide,**
3. **puntura con le parti appuntite**

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, devono essere autorizzati da persona responsabile e devono impiegare adeguati dispositivi di protezione individuale, **guanti antiabrasione a cinque dita.**

RISCHIO RESIDUO DOVUTO ALLE OPERAZIONI DI SCARICO SOLO PER MODELLI 10-18 KG



Durante le operazioni di scarico del prodotto alimentare, **l'operatore deve posizionare una ciotola in corrispondenza della bocca di scarico prima di aprire lo sportello.** Successivamente, con il coperchio superiore chiuso e bloccato, per facilitare la fuoriuscita dei prodotti con azione continua sul dispositivo di comando l'operatore può attivare la rotazione del piatto.

In questa fase e durante tutte le altre fasi di scarico, permane un rischio residuo dovuto soprattutto a:

1. **proiezione dei prodotti alimentari ,**

L'operatore deve **comunque sempre** posizionare una ciotola adeguatamente grande e deve **mantenere la maniglia dello sportello di scarico laterale leggermente aperto per convogliare e far dirigere i prodotti alimentari nella ciotola.**

Inoltre sia l'operatore sia altre persone, devono posizionarsi lateralmente e non frontalmente alla bocca di scarico.

RISCHIO RESIDUO DOVUTO ALL'IMPIEGO DI ACQUA

Durante il funzionamento la macchina è allacciata all'impianto di acqua potabile per consentire il lavaggio del prodotto trattato. L'acqua e le scorie del prodotto alimentare trattato, vengono poi scaricate a caduta o dalla zona inferiore o laterale della macchina.

In questa fase e durante tutto il funzionamento della macchina, permane un rischio residuo dovuto soprattutto a

1. **possibilità di allagamento,**
2. **schizzi d'acqua.**

Indipendentemente dalla posizione dello scarico, inferiore o laterale, la macchina deve sempre essere posizionata sopra un pozzetto con piletta per la raccolta dell'acqua.

Inoltre nel caso in cui la macchina sia munita di scarico laterale, è obbligo del manutentore **prevedere ed inserire un filtro di raccolta scorie provenienti dalla vasca ed allacciare il tubo per lo scarico** al collettore laterale.

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.

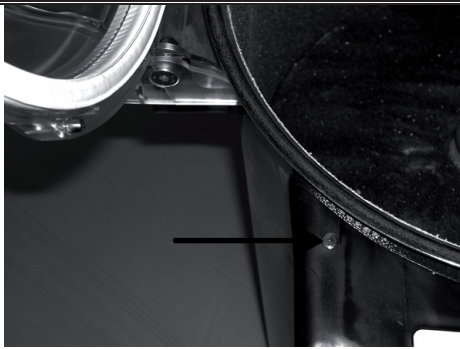
Tutti i dispositivi di protezione e di sicurezza della macchina, sia elettrici che meccanici, devono essere mantenuti in condizioni di perfetta e costante efficienza.

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 **funzione di sicurezza** comprendenti i sistemi di comando e controllo, sono stati utilizzati componenti e principi di sicurezza ben collaudati.

Principali ripari e dispositivi di sicurezza:

1. Tenuto conto delle modalità di impiego della macchina e della sua destinazione d'uso, gli elementi mobili sono segregati da ripari fissi e da ripari mobili, disposti in modo tale da impedire il raggiungimento dei punti pericolosi,
2. sul coperchio superiore trasparente, è posto un micro interruttore che arresta il funzionamento della macchina, quando viene aperto,
3. sullo sportello di scarico laterale, è posto un micro interruttore che arresta il funzionamento della macchina, quando viene aperto. Mantenendo la maniglia dello sportello laterale di scarico ed azionando il dispositivo di comando ad azione mantenuta, è possibile comandare la rotazione del piatto entro la macchina per facilitare la fuoriuscita dei prodotti alimentari,
4. la distanza interna tra il bordo del piatto abrasivo o con setole e la superficie interna della vasca in corrispondenza della bocca di scarico è inferiore a 6mm.

Coperchio superiore trasparente con micro interruttore Versione 5-10-18 Kg	Sportello di scarico laterale con micro interruttore Versione 10-18 Kg
	

CAP. 4. TRASPORTO, MESSA IN SERVIZIO ED USO

POSTAZIONI DI LAVORO E MANSIONI DELL'OPERATORE

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 opposta al pannello di comando, in prossimità della vasca, per le operazioni di carico e scarico manuale, e controllo del prodotto alimentare in normali condizioni di lavoro con i ripari fissi ed lo sportello di scarico laterale (dove presente) in posizione chiusi e bloccati ;
2. la zona laterale della macchina in cui è presente il pannello di comando, in prossimità della vasca, azionando il dispositivo di comando ad azione mantenuta e mantenendo per la maniglia, lo sportello di scarico laterale leggermente aperto per convogliare e far dirigere i prodotti alimentari nella ciotola sottostante con i ripari fissi ed il coperchio superiore trasparente in posizione chiusi e bloccati (solo versioni da 10-18 Kg);

TRASPORTO, MOVIMENTAZIONE IMMACCIZZINAGGIO

Tutte le operazioni di trasporto e movimentazione devono essere eseguite da **personale adeguatamente informato e formato e deve aver letto e compreso** le prescrizioni di sicurezza riportate nel presente manuale delle istruzioni per l'uso. Occorre:



1. eseguire la movimentazione ed il trasporto della macchina sempre quando si trova scarica;
2. verificare che i mezzi per il sollevamento siano in grado di sopportare il peso e l'ingombro del carico in condizioni di sicurezza e che siano del tipo omologato e sottoposto a regolare manutenzione,
3. adottare tutte le misure necessarie per assicurare la massima stabilità di mezzi e carichi in relazione alle loro masse ed ai baricentri,
4. evitare di far subire alla macchina brusche scosse o urti accidentali durante lo spostamento e lo scarico,
5. eseguire la movimentazione con movimenti continui, senza strappi o impulsi ripetuti.

RIMOZIONE IMBALLO, COME DISFARSENE

Le macchine, sono imballate in modo che sia evitata l'infiltrazione / penetrazione di liquidi, di materie organiche o di esseri vivi: detto è rappresentato da un rivestimento in polietilene attorno alla macchina, ed il tutto posto su un pallet di adeguata dimensione.

Non disperdere l'imballo nell'ambiente, ma conservarlo per eventuali trasporti oppure destinarlo alle agenzie di riciclaggio.

La valutazione e la gestione ai fini della compatibilità biologica dei prodotti impiegati nell'imballaggio, sono di competenza e di responsabilità dell'utilizzatore.

E' obbligo del datore di lavoro essere a conoscenza delle leggi vigenti in merito nel proprio paese e operare in modo da ottemperare a tali legislazioni.

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

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 piano di calpestio.

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 irreparabilmente 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.

Dispositivo di sezionamento dell'alimentazione elettrica

Il dispositivo di sezionamento dell'alimentazione, come riscontrabile da quanto descritto dallo schema dei circuiti di potenza consegnato con la macchina, è fornito per l'unica sorgente di **alimentazione della macchina**.

In caso di incompatibilità tra la presa di rete e la spina dell'apparecchio **fare sostituire la presa con altra di tipo adatto da personale di manutenzione.**

Il dispositivo di sezionamento dell'alimentazione permette di **separare (isolare) l'equipaggiamento elettrico della macchina** dall'alimentazione, al fine di rendere possibile l'effettuazione di interventi senza rischi di scosse elettriche.

Il dispositivo di sezionamento presenta due possibili posizioni:



OFF o "disinserito", l'equipaggiamento elettrico risulta sezionato dall'alimentazione elettrica



ON o "inserito", l'equipaggiamento elettrico risulta collegato all'alimentazione elettrica

ALIMENTAZIONE ACQUA POTABILE

L'allaccio dell'alimentazione acqua potabile, deve essere in conformità alla **legislazione pertinente del paese in cui viene usata**. **L'alimentazione** deve pertanto presentare le seguenti prescrizioni tecniche:

1. la macchina deve essere allacciata ad **una conduttura di acqua potabile**.
2. il tubo flessibile deve essere allacciato ad un **rubinetto per l'apertura e la chiusura dell'acqua**.
3. per la **protezione contro le sovrappressioni**, deve essere previsto un dispositivo di protezione coordinato con il sistema di acqua potabile della macchina, al fine di rispettare le disposizioni legislative e regolamentari vigenti nel paese d'installazione,
4. le **dimensioni del collettore d'allaccio del tubo flessibile** in dotazione, la **pressione del flusso** e la **temperatura dell'acqua** sono indicati nella tabella dei dati tecnici. Se la pressione è superiore al massimo consentito, deve essere montata una valvola riduttrice di pressione,
5. appena eseguito l'allaccio aprire lentamente il rubinetto per verificare che l'allacciamento sia ermetico. Eventualmente correggere la sede della guarnizione e il raccordo,
6. il **tubo flessibile di acqua potabile per l'alimentazione**, deve essere fatto passare negli spazi da Voi predisposti ed adeguatamente protetto;

Dispositivo di sezionamento dell'alimentazione dell'acqua potabile

Il dispositivo di sezionamento dell'alimentazione, non è fornito e deve essere predisposto dall'utilizzatore.

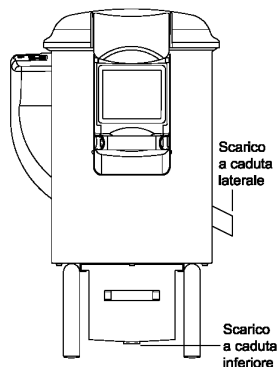
Deve essere n. 1 rubinetto per l'apertura e la chiusura dell'acqua. Il rubinetto deve essere munito di adeguato raccordo per poter avvitare il bocchettone con guarnizione di tenuta del tubo flessibile fornito.

Il dispositivo di sezionamento dell'alimentazione permette di **separare (isolare) l'equipaggiamento di acqua potabile della macchina** dall'alimentazione, al fine di rendere possibile l'effettuazione di interventi senza rischi di schizzi di acqua.

SCARICO ACQUA E SCORIE

La macchina consente alternativamente di scaricare l'acqua e le relative scorie di lavorazione del prodotto in due modi :

1. **a caduta inferiore** , la macchina deve essere semplicemente posizionata sopra un pozzetto con piletta avendo cura di verificare che il foro di scarico del cassetto scorie sia allineato con il pozzetto
2. **a caduta laterale** , (standard nella versione 5 kg da banco) in questo caso il collettore di scarico laterale deve essere allacciato ad un tubo (non fornito) il quale deve scaricare in un pozzetto con piletta. Prima dello scarico nel pozzetto deve essere installato un filtro che possa separare le scorie provenienti dalla vasca, dall'acqua scaricata. Dal punto di allaccio al collettore laterale al punto di inserimento nel sistema di raccolta dell'acqua (pozzetto con piletta), il tubo non deve presentare pieghe, risalite o curve che possano impedire il deflusso a caduta dell'acqua. **Il tubo di scarico** deve essere fatto passare negli spazi da Voi predisposti ed adeguatamente protetto.



L'acqua di scarico dalla macchina non è potabile, quindi deve essere convogliata direttamente verso sistemi di raccolta a pavimento,

MONTAGGIO / SMONTAGGIO



Le operazioni di montaggio / smontaggio di qualsiasi organo della macchina **vanno effettuate a macchina ferma, con la spina scollegata dalla presa e con il rubinetto dell'acqua chiuso**, ovvero con il dispositivo di sezionamento in OFF e con la vasca completamente vuota, senza né acqua né prodotti alimentari.

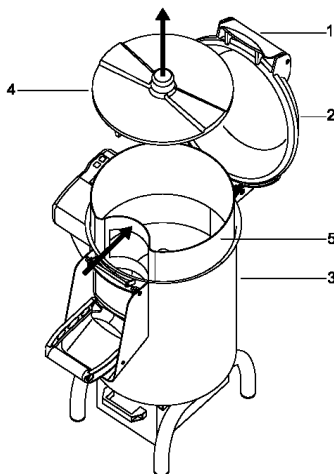
MONTAGGIO DEL COLLETTORE DI SCARICO LATERALE

Nel caso in cui la macchina sia munita di scarico dell'acqua a caduta inferiore dal cassetto scorie, **può essere previsto lo scarico dell'acqua e delle scorie attraverso il collettore di scarico a caduta laterale**. La trasformazione e l'intervento può essere eseguito solo dal Centro di Assistenza Autorizzato.

SMONTAGGIO / MONTAGGIO DEL PIATTO E DEL TELO ABRASIVO INTERNO ALLA VASCA

1. tirare in avanti la maniglia (1) del coperchio superiore trasparente (2) e sollevarlo sino a portarlo più indietro possibile,
2. rimuovere manualmente eventuali prodotti alimentari presenti entro la vasca (3)
3. afferrare manualmente e sollevare il piatto (4) presente entro la vasca fino ad estrarlo.
4. in corrispondenza della bocca di scarico, spingere manualmente il telo abrasivo (5) verso l'interno della vasca. Poi afferrarlo con entrambe le mani e sollevarlo completamente dalla vasca.

Per il montaggio ripetere al contrario le operazioni sopra descritte



Dopo aver inserito il piatto, **accertarsi del corretto aggancio a baionetta nel perno rotante**.

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
Tasto / bianco e nero	 / tasto per l'accensione e spegnimento generale del quadro comandi
Tasto / nero	“ O ” / tasto per il comando di arresto della macchina
Tasto / bianco	“ I ” / tasto per il comando di avvio della macchina con impulso
Tasto / bianco	“ ⊕ ” / tasto per il comando di avvio della macchina ad azione mantenuta con lo sportello laterale di scarico aperto (dove presente)
Tasto / bianco	“ + ” / tasto per l'aumento del tempo di funzionamento (di 10 sec in 10 sec) tenendolo premuto (di 1 sec in 1 sec)
Tasto / bianco	“ - ” / tasto per la diminuzione del tempo di funzionamento (di 10 sec in 10 sec) tenendolo premuto (di 1 sec in 1 sec)
Display / rosso	Visualizzazione del tempo di funzionamento

ACCENSIONE / SPEGNIMENTO

L'accensione e lo spegnimento con impulso del pannello comandi e del display, è possibile soltanto **con una azione volontaria** sul **dispositivo di comando previsto a tal fine**: tasto bianco e nero “”.

TEMPO DI FUNZIONAMENTO

Prima dell'avvio della macchina l'impostazione del tempo di funzionamento, è possibile soltanto **con una azione volontaria** sul **dispositivo di comando previsto a tal fine**: tasto bianco “” per aumentare il tempo, oppure tasto bianco “” per diminuire il tempo.

AVVIAMENTO

L'avviamento con impulso della macchina, dopo l'accensione, è possibile soltanto **con una azione volontaria** sul **dispositivo di comando previsto a tal fine**: tasto bianco “**I**” per il comando di avvio della macchina.

ARRESTO

Per il comando di arresto della funzione di lavoro della macchina, senza avere un completo spegnimento del display, azionare il tasto nero “**O**”.

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**: tasto bianco “”. Il comando ad azione mantenuta si utilizza nelle versioni 10-18 Kg per le operazioni di scarico del prodotto. Al rilascio del pulsante la macchina si arresta.

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**.

APERTURA COPERCHIO SUPERIORE TRASPARENTE E SPORTELLLO DI SCARICO LATERALE

Sollevando il coperchio superiore o lo sportello di scarico laterale (dove presente), la macchina si arresta immediatamente per l'entrata in funzione del micro interruttore di sicurezza. La macchina può essere riavviata solamente chiudendo e bloccando il coperchio superiore e lo sportello di scarico laterale e seguendo successivamente la funzione di avviamento.

CONTROLLI E VERIFICHE PRIMA DELLA MESSA FUNZIONE

VERIFICA / CONTROLLO	MODALITÀ E RISCONTRI
Accertarsi che: - la macchina sia posizionata sopra un pozzetto con piletta per la raccolta dell'acqua - il cassetto con il filtro per la raccolta delle scorie sia inserito correttamente - se presente il collettore di scarico dell'acqua a caduta laterale, sia allacciato al tubo di scarico con filtro per la raccolta delle scorie e bloccato con fascetta	Controllo visivo delle parti indicate, per accertarsi dell'adeguato posizionamento della macchina, delle sue parti e del corretto collegamento al tubo di scarico. In caso contrario provvedere a quanto prescritto attraverso il manutentore.
Accertarsi dell'integrità: - dei ripari fissi - del coperchio superiore trasparente - dello sportello di scarico laterale (versioni 10-18 Kg) - della bocca di carico - del telo abrasivo - del corpo della macchina	Tutti i ripari fissi, mobili, 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. <u>Centro di Assistenza Autorizzato</u>).
Accertarsi dell'assenza: sulla macchina, entro la vasca ed in corrispondenza della bocca di scarico (se presente) nella zona di fuoriuscita del prodotto di 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 che: - il collegamento all'impianto di acqua potabile sia eseguito correttamente come prescritto - il rubinetto dell'acqua potabile sia aperto - siano assenti gocce di acqua che fuoriescono dalla zona inferiore dell'involucro plastico, dal coperchio superiore o dallo sportello inferiore	Controllo visivo delle parti indicate, per accertarsi del corretto collegamento e dell'assenza di quanto indicato. In caso contrario provvedere a quanto prescritto attraverso il manutentore.
Accertarsi della pulizia: - delle parti interne della macchina - del telo abrasivo interno, del piatto, della parte interna del coperchio superiore trasparente, dello sportello di scarico e della bocca di scarico dove presente - dell'ugello di immissione acqua potabile entro la vasca della superficie esterna della macchina	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, aprire 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 capitolo 5 .

VERIFICA / CONTROLLO	MODALITÀ E RISCONTRI
<u>Accertarsi della funzionalità:</u> ➤ 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).
<u>Accertarsi dell'assenza:</u> ➤ 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:

- Esito positivo dei controlli / verifiche PRIMA DELLA MESSA IN MOTO di cui sopra,
- Chiudere e bloccare lo sportello laterale di scarico nelle versioni da 10-18 Kg spingendolo verso il corpo della macchina ed abbassando la maniglia per il blocco,
- Introdurre manualmente il prodotto alimentare con il coperchio trasparente superiore completamente aperto, all'interno della vasca. Il riempimento deve avvenire secondo i limiti stabiliti nei dati tecnici della macchina,
- Esito positivo del controllo dell'ugello di immissione acqua potabile, il quale non deve essere otturato,
- Chiudere e bloccare il coperchio trasparente superiore spingendolo verso il corpo della macchina ed abbassando la maniglia per il blocco,
- Posizionarsi nella zona laterale della macchina ed accendere la macchina ed il display, azionando con impulso il tasto . Successivamente impostare il tempo di funzionamento con impulsi sui tasti  per aumentare il tempo, oppure  per diminuirlo ed avviare il funzionamento azionando il tasto "I",
- Allo scadere del tempo impostato la macchina si arresta e sul display ricompare il tempo dell'ultima lavorazione. Se si vuole riattivare il funzionamento seguire le indicazioni del punto precedente oppure premere "I" per ripetere il ciclo. Se al contrario si vuole arrestare il funzionamento prima dello scadere del tempo impostato, azionare con impulso il tasto "O".

SCARICO PELAPATATE 5Kg

Aprire il coperchio trasparente superiore e prelevare manualmente il prodotto alimentare dalla vasca.

SCARICO PULISCICOZZE 5Kg

Aprire il coperchio trasparente superiore e sollevare dalla maniglia il piatto con il prodotto alimentare.

SCARICO PELAPATATE E PULISCICOZZE 10-18 Kg

L'operatore della macchina, può eseguire lo scarico della vasca, seguendo in ordine le indicazioni riportate:

- posizionare una ciotola adeguatamente grande in corrispondenza della bocca di scarico,
- sbloccare ed aprire lo sportello laterale di scarico tirando verso l'alto la maniglia di blocco,
- posizionarsi lateralmente e non frontalmente alla bocca di scarico, aprire leggermente lo sportello laterale di scarico per convogliare e far dirigere i prodotti alimentari nella ciotola,
- premere con azione continua il tasto , per attivare la rotazione del piatto in modo da facilitare la fuoriuscita dei prodotti alimentari.

Per lo scarico dei prodotti alimentari rimasti nel fondo della vasca, è anche possibile aprire il coperchio trasparente superiore e prelevare manualmente il prodotto alimentare dalla zona superiore della vasca.

SPEGNIMENTO

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

- prima dello spegnimento scaricare completamente il contenuto della vasca,
- arrestare la macchina azionando il tasto "OFF",
- chiudere il rubinetto di acqua potabile e svitare il bocchettone di tubo di alimentazione dell'acqua potabile dal rubinetto,
- scollegare la spina della macchina dalla presa di alimentazione,
- eseguire gli interventi di pulizia.

CAP. 5. 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 la 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 RICERCA GUASTI E PULIZIA

RIMOZIONE DEI RIPARI E/O DISPOSITIVI DI PROTEZIONE

Per gli interventi di cui al presente capitolo, **non è necessario rimuovere dalla loro posizione nessun riparo fisso, né nessun riparo mobile.**

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:

1. Posizionare a “zero” il dispositivo di protezione posto a monte della linea d’alimentazione dell’equipaggiamento elettrico.
2. Disinserire il dispositivo di sezionamento generale e provvedere a proteggere la spina con appositi sistemi
3. Chiudere il rubinetto dell’acqua potabile
4. Allentare e svitare completamente il bocchettone del tubo flessibile dell’acqua potabile dal rubinetto

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. In caso di intervento di fusibili , sostituirli con tipi dello stesso identico modello, taratura e curva d’intervento.
	Sblocco ed apertura del coperchio superiore trasparente o dello sportello laterale di scarico (dove presente).	Sbloccando ed aprendo il coperchio o lo sportello, la macchina si arresta immediatamente per l’entrata in funzione dei micro interruttori di sicurezza. Chiudere e bloccare le maniglie del coperchio e dello sportello.
	Causa/e non identificabili	Contattare direttamente il Centro di Assistenza Autorizzato
La macchina non funziona: il piatto non ruota	Mancanza tensione di alimentazione. Dispositivi di sezionamento su “O”. Mancata impostazione del tempo di lavorazione	Controllare e ripristinare l’energia elettrica. Girare i dispositivi di sezionamento nella posizione “ON” Impostare il timer nel pannello comandi
	Fusibili intervenuti o magnetotermici non funzionanti. Mancato funzionamento dei tasti	Fare sostituire i fusibili intervenuti, controllare lo stato degli interruttori magnetotermici. Controllare l’efficienza dei tasti ed eventualmente contattare direttamente il Centro di Assistenza Autorizzato.
	Micro interruttori guasti Cinghia di trasmissione lenta determina anche emissione di rumore o cigolio	Contattare direttamente il Centro di Assistenza Autorizzato Contattare direttamente il Centro di Assistenza Autorizzato
La pelatura delle patate o la pulizia delle cozze non avviene in modo corretto	Superficie del piatto usurata	Contattare direttamente il Centro di Assistenza Autorizzato per la sostituzione
	Superficie del telo abrasivo entro la vasca usurata	Contattare direttamente il Centro di Assistenza Autorizzato per la sostituzione
Assenza di acqua potabile entro la vasca durante il funzionamento	Tubo flessibile acqua potabile non allacciato Rubinetto chiuso Ugello di immissione acqua entro la vasca intasato Guasto nell’impianto interno della macchina	Allacciare il tubo flessibile di acqua potabile, avvitando il bocchettone del tubo al raccordo maschio del rubinetto Ruotare la parte superiore in senso orario per il flusso di acqua potabile Eeguire la pulizia dei fori dell’ugello come indicato, a macchina spenta ed isolata dalle fonti di alimentazione esterne Contattare direttamente il Centro di Assistenza Autorizzato
Presenza di eccessiva acqua entro la vasca che non scarica o	Filtro separazione scorie intasato	Eeguire la pulizia come indicato nell’apposito capitolo
	Cassetto in acciaio nella zona inferiore della carcassa mal inserito	Inserire sino in fondo il cassetto affinché lo scarico dalla vasca avvenga completamente entro il cassetto

TIPO	POTENZIALE/I CAUSA/E	MODALITÀ E RISCONTRI
schizzi nella zona inferiore della macchina	Presenza di perdite dal bocchettone di scarico laterale	Tubo di scarico non inserito correttamente o non bloccato con fascetta
Presenza di evidenti gocce di acqua o trafilamenti nella superficie superiore e/o inferiore della macchina	Bocchettoni del tubo flessibile di acqua potabile non avvitati correttamente al rubinetto od alla macchina	Spegnere la macchina, isolarla dalla fonti di alimentazione esterne e serrare i bocchettoni ai relativi raccordi maschi. Nel caso in cui il filetto del bocchettone sia spannato o siano assenti le guarnizioni, contattare direttamente il Centro di Assistenza Autorizzato
	Guarnizione del coperchio superiore trasparente usurata	Contattare direttamente il Centro di Assistenza Autorizzato per la sostituzione
	Guarnizione dello sportello inferiore di scarico usurata modelli 10-18 Kg	Contattare direttamente il Centro di Assistenza Autorizzato per la sostituzione
	Presenza di perdite di acqua nella zona perimetrale dell'involucro plastico	Contattare direttamente il Centro di Assistenza Autorizzata
	Schizzi di acqua provenienti dal tubo flessibile o trafilamenti	Tubo flessibile con fori o crepe, contattare direttamente il Centro di Assistenza Autorizzato per la sostituzione. Sostituire il tubo <u>almeno ogni 3 anni</u>

MANUTENZIONE STRAORDINARIA

Per gli interventi di **manutenzione straordinaria**, conseguenti a rotture o revisioni o guasti meccanici o elettrici (per es. il tensionamento delle cinghie di trasmissione del movimento, etc...), 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 dal prodotto alimentare in lavorazione ed averla isolata dalla fonte di alimentazione elettrica e idraulica.**

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 interna della vasca, del coperchio superiore trasparente, dello sportello laterale di scarico, i piatti) e le zone spruzzi (superficie esterna della macchina), devono essere pulite con le modalità e nell'ordine riportato: 1. scaricare tutti i prodotti alimentari dall'interno della vasca, 2. chiudere e bloccare il coperchio superiore trasparente e lo sportello laterale di scarico ed eseguire un ciclo di almeno 10 secondi con l'acqua potabile allacciata ma senza prodotti alimentari, 3. sbloccare ed aprire il coperchio e lo sportello laterale e rimuovere sia il piatto di fondo della vasca, sia il telo abrasivo di rivestimento della superficie interna della vasca, 4. la rimozione agevole avviene sollevando il telo dalla superficie della vasca prima dalla zona anteriore in corrispondenza della bocca di scarico, poi dalle altre parti, 5. chiudere e bloccare il coperchio e lo sportello laterale ed eseguire un ciclo di almeno 10 secondi con l'acqua potabile allacciata ma senza prodotti alimentari, 6. sfilare il cassetto in lamiera di acciaio dal fondo della carena e svuotare le scorie della lavorazione. Se presente lo scarico laterale, fare altrettanto con il filtro inserito nel tubo di scarico, 7. lavare il piatto ed il telo abrasivo sotto getto di acqua potabile, 8. il piatto abrasivo, non può essere lavato in lavastoviglie 9. sbloccare ed aprire il coperchio e lo sportello laterale e: ➢ 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). 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. ➢ 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. ➢ 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.

FREQUENZA	PERSONALE	MODALITÀ
		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) PRODOTTI DA NON USARE: ➤ <u>aria compressa con getti</u> verso la macchina; ➤ un pulitore ad alta pressione od un getto d'acqua continuo; ➤ <u>apparecchi a vapore o getti di acqua in pressione</u>; ➤ <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, che oltre a graffiare le superficie. ➤ <u>detergenti in polvere abrasivi</u>; ➤ <u>benzina, solventi o fluidi infiammabili e/o corrosivi</u>; ➤ <u>sostanze impiegate per pulire l'argento</u>.

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	Alluminio anodizzato	TIPOLOGIA MATERIALI	
		Acciaio inox AISI 304	Plastica per alimenti
Corpo e vasca macchina		●	
Bocca di scarico modelli 10-18 Kg		●	
Coperchio superiore trasparente			●
Tubo flessibile di alimentazione acqua potabile			●
Sportello laterale di scarico			●
Cassetto scorie e filtro scorie		●	
Piatto pelapatate	●		
Piatto puliscicozze			●