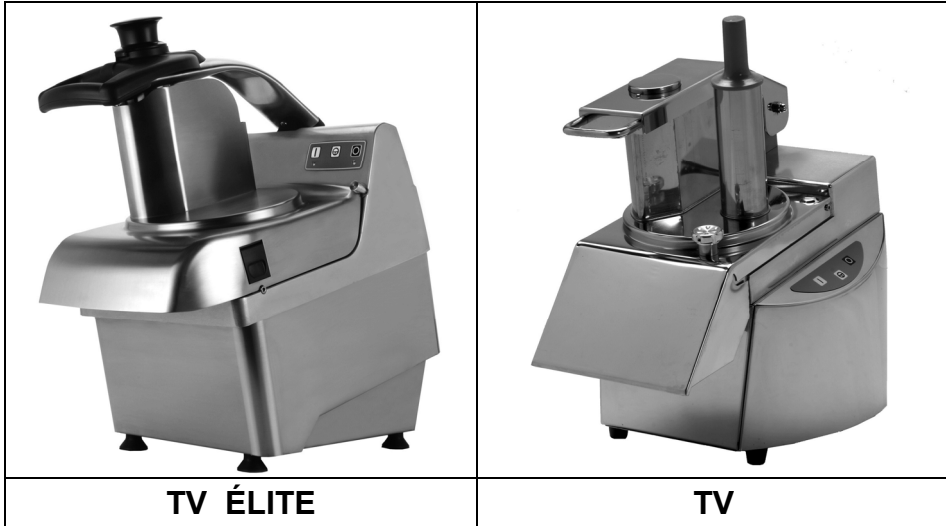


Tagliaverdure

Manuale delle istruzioni per l'uso



GB	VEGETABLE PROCESSOR	OPERATING MANUAL
E	CORTADORA DE HORTALIZAS	MANUAL DE INSTRUCCION
F	COUPE-LEGUMES	MANUEL D'UTILIZATION
D	GEMÜSESCHNEIDER	BEDIENUNGSANLEITUNG
RUS	ОВОЩЕРЕЗКА	РУКОВОДСТВО ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ



Tagliaverdure

Manuale delle istruzioni per l'uso



TV ÉLITE



TV

GB	VEGETABLE PROCESSOR	OPERATING MANUAL
E	CORTADORA DE HORTALIZAS	MANUAL DE INSTRUCCION
F	COUPE-LEGUMES	MANUEL D'UTILIZATION
D	GEMÜSESCHNEIDER	BEDIENUNGSANLEITUNG
RUS	ОВОЩЕРЕЗКА	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	9
CAP. 4.	TRASPORTO, MESSA IN SERVIZIO ED USO	10
CAP. 5.	MANUTENZIONE, RICERCA GUASTI E PULIZIA	15
CAP. 6.	SMALTIMENTO	18
CAP. 7.	MATERIALI DI COSTRUZIONE	18

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

Novembre 2014

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 tagliaverdure nel seguito denominata "macchina", è progettata per affettare, tagliare a cubetti e grattugiare **frutta, verdure fresche di tutti i tipi conosciuti (zucchine, carote, sedani, patate, peperoni, pomodori, etc...)** e altre di consistenza analoga a queste.

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

Il prodotto alimentare caricato manualmente, può essere posto:

1. entro la **bocca di carico per cubettare o sfilacciare o listellare**, e azionando il **pressore tramite il suo manico**, il prodotto viene spinto contro la zona di taglio. Il carico del prodotto deve avvenire in quantità moderata per evitare che abbassando il pressore la macchina non si avvii, a causa del micro interruttore di sicurezza posto nel blocco del pressore;
2. entro la **bocca di carico per tagliare**, e con l'ausilio del **pestello** viene introdotto nel collo della macchina verso la zona di taglio. Il pestello è di materiale plastico adatto per il contatto con prodotti alimentari.

La **bocca di carico per cubettare** e la **bocca di carico per tagliare** sono posizionate sul **coperchio di chiusura** bloccato alla macchina tramite un apposito **pomello**: sulla macchina è posto un micro interruttore di sicurezza che rileva la giusta posizione del coperchio.

La **zona di taglio** della macchina comprende la sua zona interna in cui possono essere posizionati manualmente dei dischi rotanti muniti di **attacco a baionetta** con l'albero motore ed altri dischi fissi:

1. dischi rotanti per affettare e grattugiare;
2. dischi rotanti per affettare;
3. dischi rotanti per affettare a forma di fiammiferi;
4. dischi fissi per cubettare;
5. dischi fissi per taglio a listelli;
6. disco espulsore rotante.

Nella zona inferiore anteriore della macchina è presente la **bocca di scarico**, attraverso la quale fuoriesce il prodotto alimentare tagliato.

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.

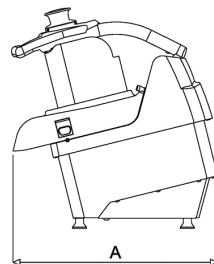
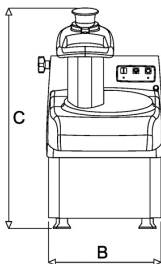
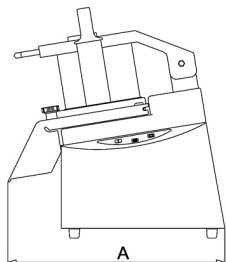
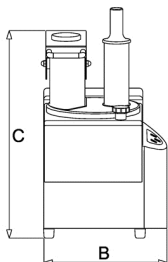
La macchina è provvista di targhetta di identificazione sulla quale sono riportati i seguenti dati:

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

[fac simile]

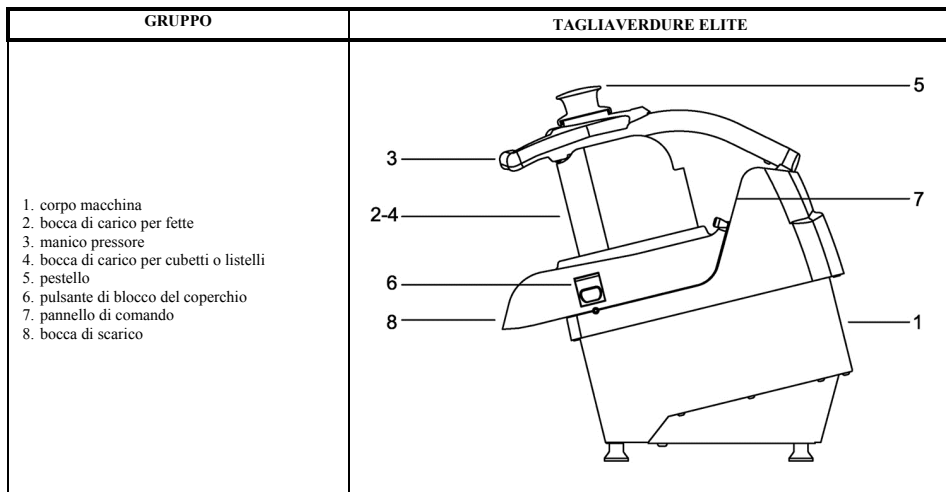
DATI TECNICI E COSTRUTTIVI




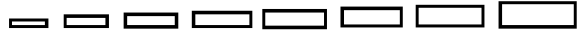















































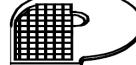









DATI TECNICI	TAGLIAVERDURE	TAGLIAVERDURE ELITE
Potenza motore (kW) / (Hp)	0,55kW / 0,75Hp	0,58kW / 0,80Hp
Dimensione interna bocca di carico per cubettare (mm)	180x80	180x80
Lunghezza collo della bocca di carico per cubettare (mm)	160	150
Dimensione interna bocca di carico per tagliare (mm)	55	57
Altezza collo della bocca di carico per tagliare (mm)	170	190
Produzione oraria (kg/h)	200 kg/h	250-450 kg/h
Massa (kg)	22 kg	21,5 Kg
Dimensioni ingombro: A x B x C (mm)	530x300x480	490x280x530









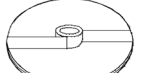
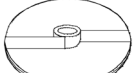
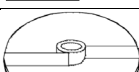
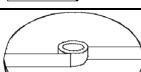
Livello di potenza acustica continuo equivalente ponderato A	Minore di 70dBA
Natura della corrente - Frequenza	Cfr. targa della macchina
Corrente a pieno carico	Cfr. targa della macchina
Tensione nominale d'impiego	Cfr. targa della macchina
Tensione dei circuiti ausiliari	AC 24V - DC 24V
Massa e neutro	TT e TN
Grado di protezione	IP X3
Luogo d'impiego	All'interno
Posizionamento della macchina	Banco di lavoro impiegato nel settore alimentare di altezza compresa tra 900/1100mm dal piano di calpestio di adeguata portata, con uno spazio libero di circolazione di almeno 800mm
Temperatura aria ambiente max	+40°C
Illuminazione minima richiesta	500 lux
Conformità direttive di prodotto	2006/42/CE, 2006/95/CE, Reg. 1935/2004

GRUPPO	TAGLIAVERDURE
1. corpo macchina 2. bocca di carico per fette 3. manico pressore 4. bocca di carico per cubetti o listelli 5. pestello 6. pomello di blocco del coperchio 7. pannello di comando 8. bocca di scarico	



DISCHI	DIMENSIONI E CODICI					
	Disco regolabile per fette	1 mm 2 mm 3 mm 4 mm 6 mm 8 mm 				
	Disco per fette	1 mm 2 mm 3 mm 4 mm 6 mm 8 mm 10 mm 14 mm  E 1 E 2 E 3 E 4 E 6 E 8 E 10 E 14				
	Disco per listelli	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="403 778 537 874">H 4  4x4 mm</td> <td data-bbox="537 778 649 874">H 6  6x6 mm</td> <td data-bbox="649 778 840 874">H 8  8x8 mm</td> <td data-bbox="840 778 1028 874">H 10  10x10 mm</td> </tr> </table>	H 4  4x4 mm	H 6  6x6 mm	H 8  8x8 mm	H 10  10x10 mm
H 4  4x4 mm	H 6  6x6 mm	H 8  8x8 mm	H 10  10x10 mm			
	Disco per sfilacciare	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="403 874 504 970">Z 2  2 mm</td> <td data-bbox="504 874 560 970">Z 3  3 mm</td> <td data-bbox="560 874 649 970">Z 4  4 mm</td> </tr> </table>	Z 2  2 mm	Z 3  3 mm	Z 4  4 mm	
Z 2  2 mm	Z 3  3 mm	Z 4  4 mm				
	Disco per granulare formaggi, mozzarella, etc...	 Z7 7 mm				
	Disco per affettare falcato (taglio delicato)	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="403 1050 504 1129">E 5  5 mm</td> <td data-bbox="504 1050 560 1129">S 1  1 mm</td> <td data-bbox="560 1050 649 1129">S 2  2 mm</td> </tr> </table>	E 5  5 mm	S 1  1 mm	S 2  2 mm	
E 5  5 mm	S 1  1 mm	S 2  2 mm				
	Disco per grattugiare	V 				
	Disco fisso per listelli	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="403 1209 504 1305">B6  6x6 mm</td> <td data-bbox="504 1209 560 1305">B8  8x8 mm</td> <td data-bbox="560 1209 649 1305">B10  10x10 mm</td> </tr> </table>	B6  6x6 mm	B8  8x8 mm	B10  10x10 mm	
B6  6x6 mm	B8  8x8 mm	B10  10x10 mm				
	Disco fisso per cubetti	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="403 1305 504 1375">D 8x8  8x8 mm</td> <td data-bbox="504 1305 560 1375">D 10x10  10x10 mm</td> <td data-bbox="560 1305 649 1375">D 20x20  20x20 mm</td> </tr> </table>	D 8x8  8x8 mm	D 10x10  10x10 mm	D 20x20  20x20 mm	
D 8x8  8x8 mm	D 10x10  10x10 mm	D 20x20  20x20 mm				

ESEMPIO SCHEMI DI ACCOPPIAMENTO DISCHI

	Disco rotante			Disco rotante	
	Disco fisso			Disco espulsore	
	Disco espulsore				

COMBINAZIONI DI DISCHI:

TIPO DI TAGLIO	DISCO ROTANTE	DISCO FISSO	DISCO ESPULSIONE
A FETTE			
1 mm	E 1	NO	SI
2 mm	E 2	NO	SI
3 mm	E 3	NO	SI
4 mm	E 4	NO	SI
5 mm	E 6	NO	SI
6 mm	E 6	NO	SI
8 mm	E 8	NO	SI
10 mm	E 10	NO	SI
1 mm delicate	S 1	NO	SI
2 mm delicate	S 1	NO	SI
A LISTELLI RICURVI			
2.5 X 2.5 mm	H 2.5	NO	SI
4 X 4 mm	H 4	NO	SI
6 X 6 mm	H 6	NO	SI
8 X 8 mm	H 8	NO	SI
10 X 10 mm	H 10	NO	SI
A LISTELLI			
6 X 6 mm	E 6	B 6	SI
8 X 8 mm	E 8	B 8	SI
10 X 10 mm	E 10	B 10	SI
CUBETTO			
8 X 8 X 8 mm	E 8	D 8 X 8	SI
10 X 10 X 10 mm	E 10	D 10 X 10	SI
12 X 12 X 12 mm	E 10	D 12 X 12	SI
20 X 20 X 20 mm	E 14	D 20 X 20	SI
GRATTUGIARE	V	NO	SI
SFILACCIARE			
2 mm	Z 2	NO	SI
3 mm	Z 3	NO	SI
4 mm	Z 4	NO	SI
7 mm	Z 7	NO	SI

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 tagliare, cubettare, sfilacciare e grattugiare **frutta, verdure fresche di tutti i tipi conosciuti, zucchine, carote, sedani, patate, peperoni, pomodori, etc...** e altre di consistenza analoga a queste.



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. **i dischi devono essere quelli delle configurazioni indicate.**
6. **introdurre prodotti alimentari asciutti e non umidi o sgocciolanti.**
7. non manomettere o deteriorare volutamente né rimuovere o nascondere le etichette.



La macchina non deve essere utilizzata **IN MODO NON CORRETTO ovvero VIETATO** in quanto si potrebbero causare danni o ferite per l'operatore; in particolare:

1. è vietato **spostare la macchina** quando è allacciata all'alimentazione elettrica;
2. è vietato **tirare il cavo di alimentazione elettrica o la macchina** per scollegare la spina di alimentazione,
3. è vietato **porre dei pesi** sulla macchina o sul cavo di alimentazione elettrica,
4. è vietato **posizionare il cavo di alimentazione elettrica** su parti taglienti o con pericolo di ustione,
5. è vietato l'impiego della macchina con il **cavo di alimentazione elettrica od i dispositivi di comando** danneggiati e non integri;
6. è vietato **lasciare la macchina spenta** con il cavo di alimentazione elettrica allacciato alla spina di alimentazione,
7. è vietato **lasciare la macchina caricata incustodita**;
8. è vietato **infilare qualsiasi tipo di oggetto** all'interno della calotta di ventilazione del motore;
9. 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,
10. è vietato **infilare qualsiasi tipo di oggetto** sotto il basamento della macchina o posizionare panni o altro tra i piedini di appoggio della macchina ed il banco di lavoro,
11. è vietato **l'impiego di sostanze infiammabili, corrosive o nocive per la pulizia**,
12. è vietato **immergere la macchina** in acqua o altri liquidi;
13. è vietato **l'impiego a personale non autorizzato** e con vestiario diverso da quello indicato per l'uso,
14. è vietato **introdurre nella zona di taglio e nella bocca di scarico**, le mani o qualsiasi altre parte del corpo, per rimuovere il prodotto alimentare tagliato;
15. è vietato **introdurre nella bocca di scarico, qualsiasi oggetto**, quale per es. lame di coltelli, etc...,
16. è vietato **rimuovere il coperchio bloccato alla macchina durante** la lavorazione della macchina o comunque quando è stato depositato del prodotto alimentare da lavorare,
17. è vietato durante il funzionamento **tentare di aprire o sollevare il coperchio, rovesciare o ribaltare la macchina, aprire o togliere il carter di protezione posto sul fondo**,
18. è vietato **allentare il pomello di blocco coperchio bloccato alla macchina** sia durante la lavorazione e comunque **prima di 5 sec** dal comando di arresto della macchina,
19. è vietato il funzionamento **con i ripari di protezione fissi e mobili non bloccati correttamente o asportati**;
20. è vietata la **parziale rimozione** delle protezioni e delle segnalazioni di pericolo.
21. è vietato il funzionamento senza che siano stati adottati da parte dell'utilizzatore tutti i **provvedimenti circa l'eliminazione dei rischi residui**,
22. è vietato **fumare od usare apparecchi a fiamma libera** e manipolare materiali incandescenti, a meno che non siano adottate idonee misure di sicurezza,
23. 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, MOBILI, INTERVENTI SU PARTI ROTTE/USURATE



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

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

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

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

Inoltre nella fase di pulizia o sblocco dei pezzi incastrati nei dischi che avviene anche introducendo le mani in prossimità delle lame 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, 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**.

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 **devranno essere immediatamente adottate misure atte a mettere in evidenza e a ridurre al limite minimo possibile il pericolo che ne deriva.**

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

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

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

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

Gruppo portautensili:

1. Tenuto conto delle modalità di impiego della macchina e della sua destinazione d'uso, gli elementi mobili sono sia segregati da ripari fissi, ripari mobili o altri dispositivi di sicurezza, posti a delle distanze dai punti di accesso tali per cui non sono raggiungibili punti pericolosi;
2. sul gruppo del manico e del pressore, è posto un micro interruttore che arresta la rotazione degli utensili quando è possibile accedere attraverso la bocca di carico ;
3. la bocca di carico per tagliare, presenta una adeguata lunghezza: gli utensili risultano essere posti a delle distanze dai punti di accesso tali per cui non sono raggiungibili;
4. sul coperchio della zona superiore della macchina, è posto un micro interruttore che arresta la rotazione degli utensili quando è possibile accedervi;
5. nella zona di scarico in corrispondenza della fuoriuscita del prodotto, la particolare conformazione del disco espulsore e dei dischi rotanti non permette alla mano o parte di essa di raggiungere gli organi in movimento e comunque parti con punti pericolosi;

TAGLIAVERDURE		
Manico del pressore con micro interruttore	Coperchio superiore smontabile con micro interruttore	Riparo fisso bocca di carico per tagliare
		

TAGLIAVERDURE ELITE		
Manico del pressore con micro interruttore	Coperchio superiore smontabile con micro interruttore	Riparo fisso bocca di carico per tagliare
		

CAP. 4. TRASPORTO, MESSA IN SERVIZIO ED USO**POSTAZIONI DI LAVORO E MANSIONI DEGLI OPERATORI**

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

La zona normale di lavoro dell'operatore è:

1. la zona laterale della macchina in prossimità delle bocche di carico (definita zona di carico) in condizioni normali di funzionamento per le operazioni di carico manuale del prodotto alimentare e durante l'uso del pestello per convogliare il prodotto alimentare entro il collo della macchina, con i ripari fissi e mobili in posizione chiusi e bloccati;
2. la zona anteriore della macchina in prossimità della zona di scarico del prodotto alimentare in condizioni normali di funzionamento per le operazioni di prelievo manuale del prodotto alimentare depositato in apposito contenitore, con i ripari fissi e mobili in posizione chiusi e bloccati

OPERAZIONI PRELIMINARI DI PREPARAZIONE**STABILITÀ**

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

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

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

ALIMENTAZIONE ELETTRICA

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

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

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

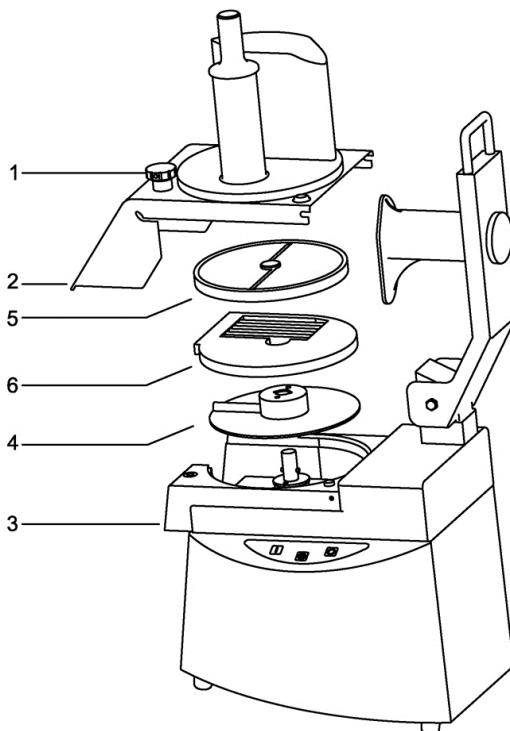
MONTAGGIO / SMONTAGGIO

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

Il montaggio degli **utensili** sulla macchina si svolge in varie fasi.

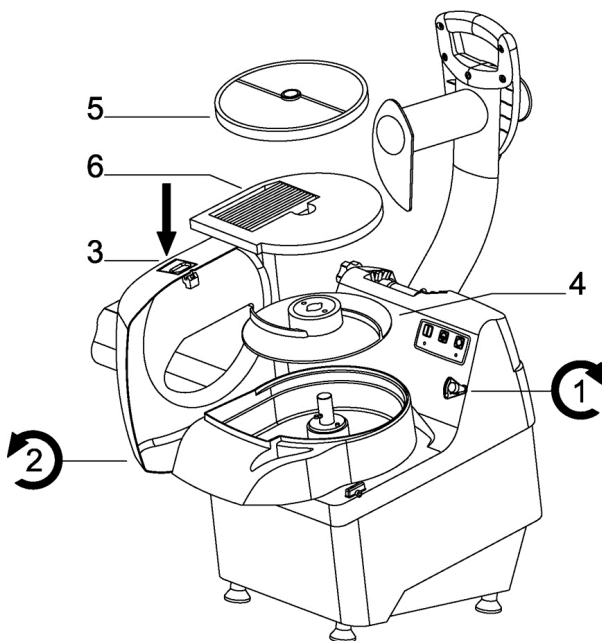
TAGLIAVERDURE

1. Allentare il pomello di blocco (1) del coperchio di chiusura superiore (2) e rimuoverlo dalla sua posizione (appoggiato al corpo macchina 3) con l'uso di entrambe le mani;
2. Sul mozzo rotante, inserire per primo il disco espulsore (4), accertandosi che i perni di trascinamento presenti sul mozzo si inseriscano nei fori esistenti sul disco;
3. Dovendo effettuare lavorazioni che richiedono **l'utilizzo di un solo disco**, inserire sul mozzo il disco rotante (5) al di sopra del disco espulsore (4) (cfr. tabelle del capitolo n. 2)
4. Dovendo effettuare lavorazioni che richiedono **l'utilizzo contemporaneo di due dischi**, inserire sul mozzo rotante in sequenza i seguenti elementi: (cfr. tabelle del capitolo n. 2)
1° - Disco espulsore (4)
2° - Disco fisso (6)
3° - Disco rotante (5)
5. Posizionare il coperchio (2)
6. nella zona superiore della macchina e serrare il pomello di blocco (1).



TAGLIAVERDURE ELITE

1. Ruotare il pomello di blocco (1) della cover superiore (2) premere il pulsante (3) e con l'uso di entrambe le mani ruotare la cover superiore (2)
2. Sul mozzo rotante, inserire per primo il disco espulsore (4), accertandosi che i perni di trascinamento presenti sul mozzo si inseriscano nei fori esistenti sul disco;
3. Dovendo effettuare lavorazioni che richiedono l'**utilizzo di un solo disco**, inserire sul mozzo il disco rotante (5) al di sopra del disco espulsore (4) (cfr. tabelle del capitolo n. 2)
4. Dovendo effettuare lavorazioni che richiedono l'**utilizzo contemporaneo di due dischi**, inserire sul mozzo rotante in sequenza i seguenti elementi: (cfr. tabelle del capitolo n. 2)
1° - Disco espulsore (4)
2° - Disco fisso (6)
3° - Disco rotante (5)
5. Riposizionare la cover superiore (2) ruotandola
6. Serrare il pomello di blocco (1) ruotandolo in senso antiorario.



Dopo aver inserito i dischi a seconda delle esigenze di lavorazione, **accertarsi del corretto aggancio a baionetta degli stessi nel mozzo rotante.**



Il **disco espulsore** DEVE ESSERE SEMPRE OBBLIGATORIAMENTE installato, affinché i dischi possano operare in posizione corretta.

Per l'**ottimale utilizzo di tutti i tipi di dischi rotanti e l'eventuale impiego contemporaneo dei dischi rotanti con quelli fissi.** consultare le tabelle del capitolo n. 2, recante tutte le possibili combinazioni funzionali

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

ROTAZIONE DEI DISCHI DI TAGLIO



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

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

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

DESCRIZIONE DEL FUNZIONAMENTO

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

TIPO / COLORE	RIFERIMENTO / DESCRIZIONE
Pulsante / nero	“O” / Pulsante per il comando di arresto della macchina
Pulsante / bianco	“I” / Pulsante per il comando di avvio della macchina con impulso
Pulsante / bianco	“⊕” / Pulsante per il comando di avvio della macchina ad azione mantenuta

SEGNALAZIONI TAGLIAVERDURE ELITE	
TIPO / COLORE	RIFERIMENTO / DESCRIZIONE
Led fisso rosso	Macchina alimentata con cover superiore chiusa e pressore abbassato
Led lampeggiante rosso	Macchina alimentata con cover superiore aperta
Led fisso verde	Macchina alimentata in funzione
Led lampeggiante verde	Macchina alimentata con pulsante di avvio macchina premuto e pressore sollevato all'abbassamento del pressore la macchina si avvia (led fisso verde)

AVVIAMENTO

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

ARRESTO

Per il comando di arresto azionare il pulsante nero “O”. In caso di **arresto momentaneo o prolungato**, prima di rimettere in funzione la macchina, devono essere tolti tutti i prodotti alimentari entro la macchina: seguire le indicazioni relative allo smontaggio del gruppo di taglio.

AVVIAMENTO AD AZIONE MANTENUTA

L'avviamento ad azione mantenuta della macchina è possibile soltanto **con una azione volontaria** sul **dispositivo di comando previsto a tal fine**: pulsante bianco “⊕” per il comando di avvio della macchina. 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 DEL PRESSORE

Sollevando per il manico il pressore, la macchina si arresta immediatamente per l'entrata in funzione del micro interruttore di sicurezza. La macchina può essere riavviata solamente abbassando il pressore sino all'altezza che non permette l'introduzione delle dita verso la zona di taglio.

RIMOZIONE DEL COPERCHIO DELLA MACCHINA

Allentando o ruotando il pomello di blocco e rimuovendo il coperchio con entrambe le mani, la macchina si arresta immediatamente per l'entrata in funzione del micro interruttore di sicurezza. La macchina può essere riavviata solamente riposizionando il coperchio della macchina e bloccandolo con l'apposito pomello e eseguendo successivamente la funzione di avviamento.

CONTROLLI E VERIFICHE PRIMA DELLA MESSA IN MOTO

VERIFICA / CONTROLLO	MODALITÀ E RISCONTRI
<u>Accertarsi che:</u> > Non vi siano sulla macchina, entro le bocche di carico ed in corrispondenza della bocca di scarico zona di fuoriuscita del prodotto oggetti estranei	Controllo visivo delle parti indicate, per accertarsi dell'assenza di oggetti o corpo estranei quali per es. utensili vari, stracci, etc... e che non vi sia comunque il prodotto alimentare. In caso di presenza provvedere alla loro rimozione.
<u>Accertarsi della pulizia:</u> > delle parti interne della macchina > della zona di taglio, dei dischi, della parte interna del coperchio della macchina, della bocca di scarico del pressore e del pestello > 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 della zona di taglio, rimuovere o 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 dell'integrità:</u> > dei ripari fissi > del coperchio superiore di chiusura > delle bocche di carico e di scarico > del pressore > 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 sostituiti ai primi segni di erosione o rottura (cfr. Centro di Assistenza Autorizzato).
<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 di cui alla operazioni preliminari di preparazione.
- Esito positivo dei controlli di cui all'alimentazione elettrica.
- Allaccio della spina in opportuna presa di corrente,
- Esito positivo dei controlli di cui al montaggio (controllo posizionamento dischi, etc...),
- Esito positivo dei controlli di cui alla corretta rotazione dei dischi,
- Esito positivo dei controlli / verifiche prima della messa in moto,
- Esito positivo dei controlli finalizzati ad accertare il rispetto di tutte le condizioni di sicurezza,
- Posizionare il coperchio nella zona superiore della macchina e serrare o ruotare il pomello di blocco;
- Posizionare una bacinella di raccolta nella zona anteriore della macchina in corrispondenza della bocca di scarico del prodotto alimentare;
- Posizionarsi nella zona sinistra della macchina ed avviarla azionando il dispositivo di comando di START "I",
- Introdurre manualmente il prodotto alimentare entro le bocche di carico a seconda delle esigenze di lavorazione e spingerlo verso il basso / zona di taglio o abbassando gradualmente il manico del pressore o spingendolo con il pestello in dotazione, esercitando una leggera pressione per ottenere il miglior risultato operativo, senza sottoporre a sforzo anomalo gli organi di trasmissione. Quando il pressore od il pestello giungono a fine corsa, sollevarli e ripetere le operazioni sopra descritte proseguendo sino al completamento del ciclo di lavoro,
- Al termine dell'introduzione del prodotto alimentare, ovvero quando dalla zona di scarico non fuoriesce più il prodotto, arrestare la macchina azionando il dispositivo di comando di STOP "O".

SPEGNIMENTO

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

- prima dello spegnimento attendere la conclusione della fuoriuscita del prodotto alimentare dalla bocca di scarico spingendolo completamente verso il basso il manico del pressore ed il pestello,
- arrestare la macchina azionando il dispositivo di comando di STOP "O",
- scogliere la spina della macchina dalla presa di alimentazione,
- eseguire gli interventi di pulizia.

SBLOCCO IN CASO DI INTOPPO

Durante la lavorazione, ovvero durante la rotazione dell'utensile, a causa:

- dell'introduzione di prodotti alimentari con parti non omogenee,
 - dell'introduzione di prodotti eccessivamente duri e secchi,
- la macchina potrebbe bloccarsi.

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

Per poter riprendere normalmente la lavorazione i dischi devono essere rimossi: lo smontaggio deve seguire le prescrizioni precedentemente indicate.

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 lo pongono fuori servizio. E’ assolutamente necessario che per le attività di **manutenzione, pulizia, sostituzione parti e ricerca guasti** effettuate dall’utente, **questo compito sia affidato a personale esperto**, competente ed autorizzato dal datore di lavoro.

Tutte le operazioni di **manutenzione, pulizia e sostituzione parti**, nessuna esclusa, devono essere tassativamente eseguite con la macchina completamente ferma ed isolata dalle fonti di alimentazione esterne.

PRESCRIZIONI DI MANUTENZIONE

RIMOZIONE DEI RIPARI E/O DISPOSITIVI DI PROTEZIONE

Per alcuni interventi di cui al presente capitolo, **è necessario rimuovere dalla loro posizione alcuni ripari fissi**.

La rimozione può avvenire solo ad opera del manutentore. Al termine degli interventi, detti ripari, devono essere riposti e bloccati nella loro originale posizione, con i sistemi di fissaggio che erano previsti prima dell’intervento.

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

ISOLAMENTO DALLE FONTI DI ALIMENTAZIONE ESTERNE

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

	
<p>Posizionare a “zero” il dispositivo di protezione posto a monte della linea d’alimentazione dell’equipaggiamento elettrico.</p>	<p>Disinserire il dispositivo di sezionamento generale e provvedere a proteggere la spina con appositi sistemi</p>

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.
	Sollevamento del manico del pressore (versione ELITE: led verde lampeggiante)	Sollevando il manico del pressore, la macchina si arresta immediatamente per l’entrata in funzione del micro interruttore di sicurezza. Abbassare il pressore sino all’altezza che non permette l’introduzione delle dita verso la zona di taglio.
	Rimozione del coperchio superiore (versione ELITE: led rosso lampeggiante)	Rimuovendo il coperchio superiore, la macchina si arresta immediatamente per l’entrata in funzione del micro interruttore di sicurezza. Posizionare correttamente il coperchio superiore e bloccarlo con l’apposito pomello ed avviare la macchina.
	Causa/e non identificabili	Contattare direttamente il <u>Centro di Assistenza Autorizzato</u>
La macchina non funziona: i dischi non ruotano o non eseguono il taglio correttamente	Mancanza tensione di alimentazione (versione ELITE: tutti i led spenti)	Controllare e ripristinare l’energia elettrica.
	Dispositivi di sezionamento su “O” (versione ELITE: tutti i led spenti)	Girare i dispositivi di sezionamento nella posizione “ON”
	Fusibili intervenuti o magnetotermici non funzionanti.	Fare sostituire i fusibili intervenuti, controllare lo stato degli interruttori magnetotermici.
	Mancato funzionamento del pulsante di marcia	Controllare l’efficienza del pulsante di “T” ed eventualmente contattare direttamente il <u>Centro di Assistenza Autorizzato</u> .
	Micro interruttore guasto	Contattare direttamente il <u>Centro di Assistenza Autorizzato</u>
	Dischi di taglio usurati o rovinati	Contattare direttamente il <u>Centro di Assistenza Autorizzato</u>
	Cinghia di trasmissione lenta determina anche emissione di rumore o cigolio	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 (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 devono pertanto essere esplicitamente richieste al fabbricante.

PULIZIA



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

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

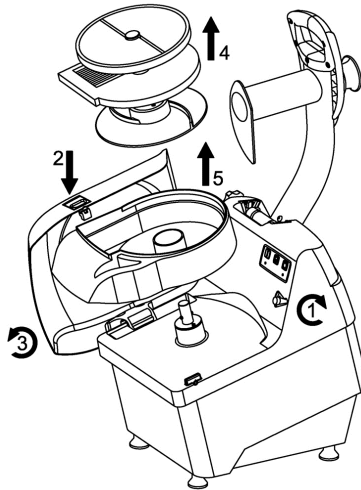
La macchina, l'apparecchiatura elettrica ed i componenti a bordo macchina, **non devono essere mai lavati utilizzando acqua, tanto meno in forma di getti di qualunque natura e quantità; quindi, senza "secchio" né "gomma" né "spugna".** Non porre mai direttamente la macchina nel lavandino o sotto il rubinetto.

La classificazione del livello di igiene della macchina e delle attrezzature associate, per l'uso previsto, è 2 (due):

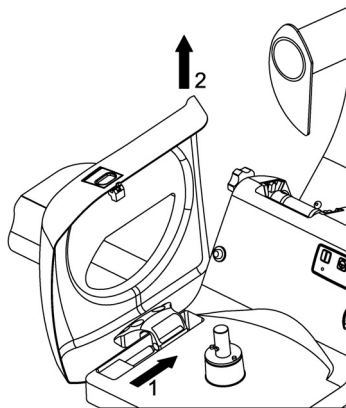
macchina che, in seguito a una valutazione del rischio di igiene, è conforme ai requisiti delle norme internazionali applicabili, ma richiede un disassemblaggio programmato per la pulizia.

FREQUENZA	PERSONALE	MODALITÀ
Al termine di ogni turno di lavoro e comunque prima dell'uso giornaliero	Operatore	<p>Tutte le superfici e le parti della macchina destinate a venire a contatto con il prodotto alimentare, ovvero, le zone alimentari (<u>superficie interna delle bocche di carico e di scarico, il pressore, il pestello, la zona di taglio, i dischi rotanti e fissi, il coperchio superiore, i ripari fissi</u>) e le zone spruzzi (<u>superficie esterna della macchina</u>), devono essere pulite e disinfettate con le modalità sotto riportate. Per le attività di smontaggio del gruppo di taglio, vedere precedenti descrizioni.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 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 (<u>non sgocciolante</u>) 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. ➤ Le parti completamente in acciaio inox, possono essere lavate anche in lavastoviglie. ➤ 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 <p>PERIODI DI LUNGA INATTIVITÀ</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 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. <p>COSE DA NON FARE PRIMA O DURANTE LA PULIZIA:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Accedere agli elementi mobili senza essersi preventivamente accertati del loro arresto; ➤ Accedere agli elementi mobili senza averla fermata in sicurezza garantita (bloccaggio nella posizione di zero dei dispositivi di sezionamento dell'alimentazione elettrica) <p>PRODOTTI DA NON USARE:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ aria compressa con getti verso le zone con depositi di farina ed in generale verso la macchina; ➤ apparecchi a vapore; ➤ detergente che contengono CLORO (anche se diluiti) 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, machiandolo od ossidandolo irreparabilmente. Le sole esalazioni dei suddetti prodotti possono ossidare ed in alcuni casi corrodere l'acciaio; ➤ paglietta, spazzole o dischetti abrasivi 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. ➤ detergenti in polvere abrasivi; ➤ benzina, solventi o fluidi infiammabili e/o corrosivi; ➤ sostanze impiegate per pulire l'argento.

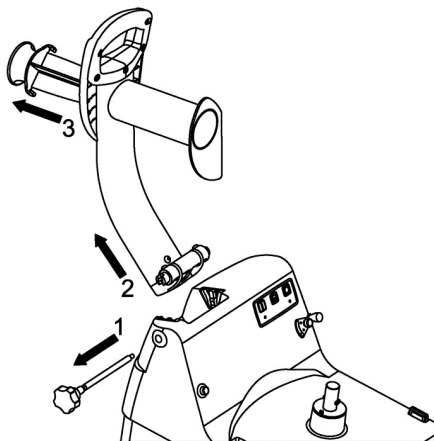
1. Ruotare il pomello di blocco (1) della cover superiore premere il pulsante (2) e con l'uso di entrambe le mani ruotare la cover superiore (3)
2. Estrarre dal perno rotante, i dischi di taglio (rotante e fisso) e il disco espulsore (4), rimuovere la vaschetta in plastica (5).



3. Rimuovere (2) la cover superiore sfilandola dal perno su cui ruota (1)



4. Posizionare il manico del pressore a fine corsa.
5. Sfilare il perno di sicurezza (1)
6. Sganciare dalla propria sede il manico del pressore (2) sollevandolo verso l'alto
7. Ruotare e quindi estrarre il pestello (3).



CAP. 6. SMALTIMENTO

Nel caso in cui si decida di non utilizzare più la macchina perché obsoleta e/o irrimediabilmente guasta o usurata al punto da renderne antieconomica la riparazione, occorre procedere alla sua messa fuori servizio rendendola inoperante e priva di potenziali pericoli. La messa fuori servizio deve essere affidata a **personale specializzato ed attrezzato**.

Al termine delle attività di smantellamento tutte le targhette d'identificazione ed ogni altro documento della macchina, deve essere distrutto.

La macchina **può essere smaltita senza bisogno di ridurla in pezzi minuti**; è sufficiente scollegare i principali gruppi che la compongono e porli sul mezzo di trasporto adibito alla rottamazione.

Provvedere al loro smaltimento operando in conformità alle norme vigenti, rivolgendosi agli organismi preposti e/o ad imprese specializzate nella rottamazione industriale e/o nello smaltimento dei rifiuti, affinché avvenga la separazione tra materiale plastico, materiale metallico e componenti elettrici **che devono essere inviati a raccolte differenziate**.

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.



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

L'utente dovrà, pertanto, conferire la macchina giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici.



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 18/8	Acciaio inox AISI 304	Plastica per alimenti	Alluminio trattato per alimenti
Corpo macchina	●			
Coperchio rimovibile superiore	●			
Bocche di carico	●			
Bocca di scarico	●			
Dischi rotanti		●	●	●
Elementi di taglio dei dischi rotanti		●		
Dischi fissi		●	●	●
Elementi di taglio dei dischi fissi		●		
Disco espulsore			●	
Pestello			●	
Pressore		●		
Cover superiore (vers. élite)		●		
Vasca di taglio			●	

INDEX

CAP. 1.	CONTENT ORGANIZATION AND CONSULTATION MODALITY	2
CAP. 2.	GENERAL INFORMATION AND CHARACTERISTICS	3
CAP. 3.	SAFETY INSTRUCTIONS	8
CAP. 4.	TRANSPORTATION, PUT ON SERVICE AND USE	9
CAP. 5.	MAINTENANCE, DAMAGES RESEARCH AND CLEANING	13
CAP. 6.	SELLING	16
CAP. 7.	MANUFACTURING MATERIALS	17

GUARANTEE

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

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

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

Instructions manual for the use	
Issue	November 2014

CAP. 1. CONTENT ORGANIZATION AND CONSULTATION MODALITY

MANUAL PURPOSE

MANUAL IMPORTANCE

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

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

SCOPE / MANUAL PURPOSE

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

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

RECEIVERS

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

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

RESPONSIBILITY



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

SIMBOLOGY MEANING

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



DANGER

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



PRECAUTION

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



ATTENTION

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

CAP. 2. GENERAL INFORMATION AND CHARACTERISTICS

USE DESTINATION AND MANUFACTURE PARTS

The vegetables processor here follow called "machine", is designed to slice, to cube and to grate **fruit, fresh vegetables of all known types (courgettes, carrots, celery, tomatoes, etc...) and others of same solidity.**

The machine is constituted from an electric motor inserted in a unique fusion (base machine body), in which the motor shaft is connected to the cutting tool through proper transmission belts.

The food product, loaded manually, can be placed:

1. within the **loading mouth to cube or to unravel or to spline**, placed in the machine left superior zone and always manually, pushing the pressure **through its handle**, the product is driven against the cutting zone. The product loading must happen in moderate quantity to avoid that lowering the pressure the machine doesn't start, due to the safety micro switch placed in the pressure block;
2. within the **loading mouth to cut**, placed in the machine right superior zone and always manually and with the help of the **pestle** is introduced in the machine neck towards the cutting zone. The pestle is of plastic material suitable for the contact with food products.

The **loading mouth to cube** and the **loading mouth to cut** are placed on the **closure cover** blocked to the machine through a proper **knob**: on the machine is placed a safety micro switch that points out the cover right position.

The machine **cutting zone** includes its internal zone where some rotating discs can be placed manually supplied of **bayonet joint** with the motor shaft and other fixed discs:

1. rotating discs to slice and grate;
2. rotating discs to slice;
3. rotating discs to slice with matches form;
4. fixed discs to cube;
5. fixed discs for spline cutting;
6. rotating expeller disc.

In the machine front inferior zone the **unloading mouth** is present where exiles the cut food product.

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

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

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

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

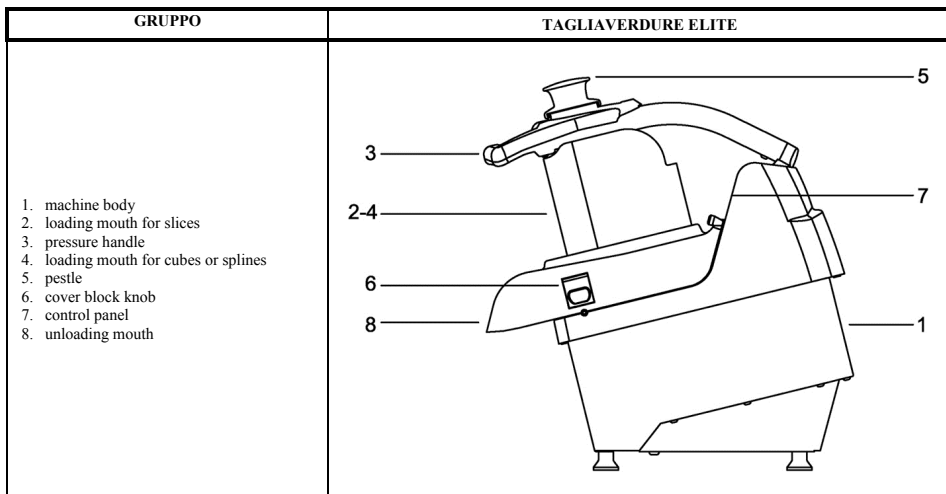
[fac simile]

TECHNICAL AND MANUFACTURING DATA

TECHNICAL DATA	VEGETABLE PROCESSOR	VEGETABLE PROCESSOR ELITE
Motor power (kW) / (Hp)	0,55kW / 0,75Hp	0,58kW / 0,80Hp
Loading mouth internal size to cube (mm)	180x80	180x80
Loading mouth neck length to cube (mm)	160	150
Loading mouth internal size to cut (mm)	55	57
Loading mouth neck height to cut (mm)	170	190
Timetable production (kg/h)	200 kg/h	250-450 kg/h
Mass (kg)	22 kg	21,5 Kg
Sizes: A x B x C (mm)	530x300x480	490x280x530







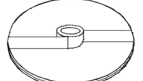
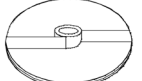
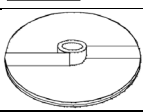
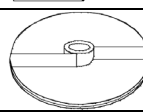
Acoustic power level continue equivalent considered A	Minor of 70dBA
Current nature – Frequency	Cfr. Machine plate
Full charge current	Cfr. Machine plate
Use nominal voltage	Cfr. Machine plate
Auxiliary circuits voltage	AC 24V – DC 24V
Mass and neutral	TT e TN
Protection degree	IP X3
Use place	Indise
Machine positioning	Work bench used in the food sector of height included between 900/1100mm from the trampling plane of adequate capacity, with a circulation free space of at least 800mm
Max environment air temperature	+40°C
Requested minimum illumination	500 lux
Product directives conformances	2006/42/CE, 2006/95/CE and successive modifications and integration, Reg. 1935/2004

GROUP	VEGETABLE PROCESSOR
<ol style="list-style-type: none"> 1. machine body 2. loading mouth for slices 3. pressure handle 4. loading mouth for cubes or splines 5. pestle 6. cover block knob 7. control panel 8. unloading mouth 	



DISCS	SIZES AND CODES												
	Adjustable disc for slices 1 mm 2 mm 3 mm 4 mm 6 mm 8 mm 												
	Disc for slices 1 mm 2 mm 3 mm 4 mm 6 mm 8 mm 10 mm 14 mm 												
	Disc for splines <table border="1"> <tr> <td>H 4</td> <td>H 6</td> <td>H 8</td> <td>H 10</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>4x4 mm</td> <td>6x6 mm</td> <td>8x8 mm</td> <td>10x10 mm</td> </tr> </table>	H 4	H 6	H 8	H 10					4x4 mm	6x6 mm	8x8 mm	10x10 mm
H 4	H 6	H 8	H 10										
4x4 mm	6x6 mm	8x8 mm	10x10 mm										
	Disc to unravel <table border="1"> <tr> <td>Z 2</td> <td>Z 3</td> <td>Z 4</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2 mm</td> <td>3 mm</td> <td>4 mm</td> </tr> </table>	Z 2	Z 3	Z 4				2 mm	3 mm	4 mm			
Z 2	Z 3	Z 4											
2 mm	3 mm	4 mm											
	Disc to grain cheese, mozzarella, etc... Z7 7 mm												
	Disc to slice curved (delicate cut) <table border="1"> <tr> <td>E 5</td> <td>S 1</td> <td>S 2</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>5 mm</td> <td>1 mm</td> <td>2 mm</td> </tr> </table>	E 5	S 1	S 2				5 mm	1 mm	2 mm			
E 5	S 1	S 2											
5 mm	1 mm	2 mm											
	Disc to grate V												
	Fixed disc for splines <table border="1"> <tr> <td>B6</td> <td>B8</td> <td>B10</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>6x6 mm</td> <td>8x8 mm</td> <td>10x10 mm</td> </tr> </table>	B6	B8	B10				6x6 mm	8x8 mm	10x10 mm			
B6	B8	B10											
6x6 mm	8x8 mm	10x10 mm											
	Fixed disc for cubes <table border="1"> <tr> <td>D 8x8</td> <td>D 10x10</td> <td>D 20x20</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>8x8 mm</td> <td>10x10 mm</td> <td>20x20 mm</td> </tr> </table>	D 8x8	D 10x10	D 20x20				8x8 mm	10x10 mm	20x20 mm			
D 8x8	D 10x10	D 20x20											
8x8 mm	10x10 mm	20x20 mm											

EXAMPLE OF DISCS COUPLING SKETCHES

	Rotating disc			Rotating disc	
	Fixed disc			Expeller disc	
	Expeller disc				

DISCS COMBINATIONS:

CUTTING TYPE	ROTATING DISC	FIXED DISC	EXPELLER DISC
SLICES			
1 mm	E 1	NO	YES
2 mm	E 2	NO	YES
3 mm	E 3	NO	YES
4 mm	E 4	NO	YES
5 mm	E 6	NO	YES
6 mm	E 6	NO	YES
8 mm	E 8	NO	YES
10 mm	E 10	NO	YES
1 mm delicate	S 1	NO	YES
2 mm delicate	S 1	NO	YES
WITH BENT SPLINES			
2.5 X 2.5 mm	H 2.5	NO	YES
4 X 4 mm	H 4	NO	YES
6 X 6 mm	H 6	NO	YES
8 X 8 mm	H 8	NO	YES
10 X 10 mm	H 10	NO	YES
WITH SPLINES			
6 X 6 mm	E 6	B 6	YES
8 X 8 mm	E 8	B 8	YES
10 X 10 mm	E 10	B 10	YES
CUBETTO			
8 X 8 X 8 mm	E 8	D 8 X 8	YES
10 X 10 X 10 mm	E 10	D 10 X 10	YES
12 X 12 X 12 mm	E 10	D 12 X 12	YES
20 X 20 X 20 mm	E 14	D 20 X 20	YES
GRATTUGIARE	V	NO	YES
SFILACCIARE			
2 mm	Z 2	NO	YES
3 mm	Z 3	NO	YES
4 mm	Z 4	NO	YES
7 mm	Z 7	NO	YES

NORMAL USE, IMPROPER USE, NOT CORRECT USE OR FORBIDDEN

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

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

ENGLISH



In its **NORMAL USE** and reasonably foreseeable, the machine can be used only to cubes cut and grate **fruit, fresh vegetables of all known types, courgettes, carrots, celeries, potatoes, peppers, tomatoes, etc... and others of same solidity.**



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

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



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

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



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

CAP. 3. SAFETY INSTRUCTIONS

INTRODUCTION



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

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

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



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

ENVIRONMENTS, WORKING AND PASSING PLACES

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

WARNINGS ON THE RESIDUAL RISKS

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



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

In the phase of equipment, maintenance, tools change and cleaning, and during all further manual operations that happen introducing the hands or other body parts in the machine dangerous areas, a residual risk remains due above all to:

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

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

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

The operator and the maintenance man **must be trained for the intervention connected to the manual operations with open repairs**, must be trained on the connected consequent risks, must be authorized from a responsible person and must use adequate individual protection devices, **five fingers anti cutting gloves**. All interventions on the discs must happen **keeping them with the blades directed towards the bottom.**

PROTECTION DEVICES ON THE MACHINE



The machine safety devices and protections must not be removed.

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

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

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

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

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

Tools post group:

1. Taken into consideration of the machine use modalities and of its use destination, the mobile elements are both isolated from fixed shelters, mobile ones or other safety devices, placed at the distances from the access points such why dangerous points aren't reachable;
2. on the handle and pressure group is placed a micro switch that stops the tools rotation when it is possible to access through the loading mouth;
3. the loading mouth to cut, presents an adequate length: the tools result be placed at the distances from the access points such why aren't reachable;
4. on the cover of the machine superior zone is placed a micro switch that stops the tools rotation when it is possible to access through the loading zone;
5. in the unloading zone in correspondence of the product exile, the particular expeller disc conformation and the rotating discs doesn't allow to the hand or part of it to reach the parts in movement and however parts with dangerous points;

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

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

The work normal zone of the operator is:

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

PREPARATION PRELIMINARY OPERATIONS**STABILITY**

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

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

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

ELECTRICAL FEEDING

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

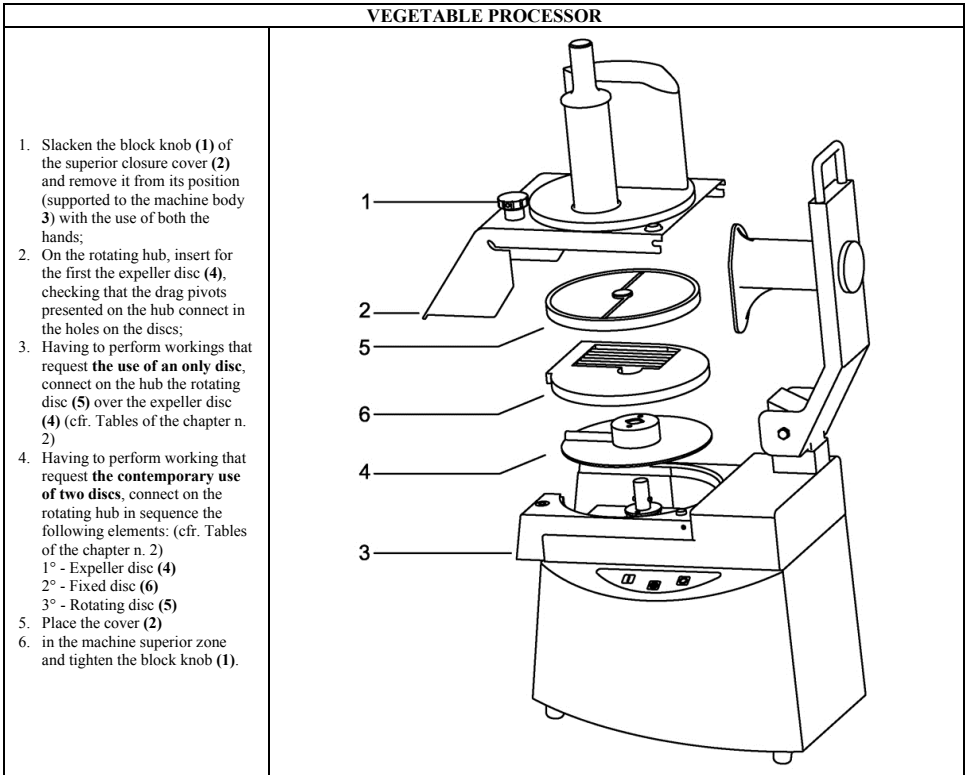
The electrical feeding must so be maintained in conformance with the following technical prescriptions:

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

ASSEMBLY / DISASSEMBLY

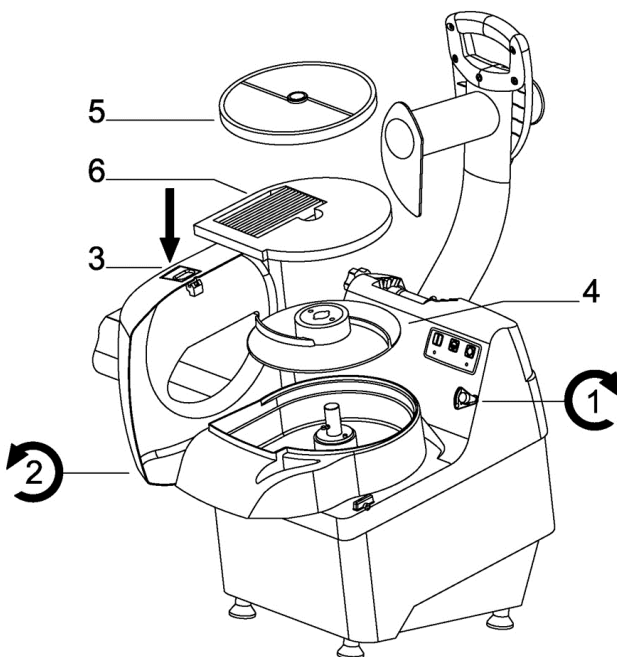
The assembly / disassembly operations of any machine member **are performed with the stopped machine and with the plug disconnected to the socket**, or with the sectioning device in OFF.

The **tools** assembly on the machine performs in different phases.



VEGETABLE PROCESSOR ELITE

1. Rotate the block knob (1) of the superior cover (2) push the button (3) and with the both hands rotate the superior cover (2)
2. On the rotating hub, insert before the expulsion disc (4), checking that the dragging pivots on the hub insert in the holes on the disc;
3. Performing working that request the use of an only disc, insert on the hub the rotating disc (5) over the expeller disc (4) (see tables of the chapter n. 2)
4. Performing working that request the contemporary use of two disc, insert on the rotating hub in sequence the following elements: (see tables of the chapter n. 2)
 - 1° - Expeller disc (4)
 - 2° - Fixed disc (6)
 - 3° - Rotating disc (5)
5. Replace the superior cover (2) rotating it
6. Tighten the block knob (1) rotating in anticlockwise.



After having inserted the discs in accordance with the working requirements, **check of the correct bayonet hooking of the same in the rotating hub.**



The **expeller disc** MUST BE ALWAYS OBLIGATORY installed, because the discs can work in the correct position.

For the **optimum use of all rotating discs types and the possible contemporary use of the rotating discs with the fixed ones**, consult the tables of the chapter n. 2, listing all possible functional combinations

The disassembly activities perform following backwards the assembly phases previously described.

CUTTING DISCS ROTATION




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

For machines fed with three phase voltage (3 PE AC 400V 50Hz), push the maintained action control button “⊕”, and verify the correct way of the cutting discs rotation through the loading mouth to cut, comparing it with the way showed from the arrow (**anticlockwise way**) placed on the machine cover.

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

FUNCTIONING DESCRIPTION

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

TYPE / COLOR	REFERENCE / DESCRIPTION
Button / black	“ O ” / Button for the machine stop control
Button / white	“ I ” / Button for the machine starting control with impulse
Button / white	“  ” / Button for the machine starting control with maintained action

SIGNALS FOR VEGETABLE PROCESSOR ELITE

TYPE / COLOR	REFERENCE / DESCRIPTION
Red fixed led	Machine fed with superior cover closed and pressure lowered
Red flashing led	Machine fed with superior cover opened
Green fixed led	Machine fed in function
Green flashing led	Machine fed with machine starting button pushed and pressure lifted to the lowering of the pressure the machine starts (green fixed led)

STARTING


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

STOP

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

MANTAINED ACTION STARTING

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

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

VOLTAGE ABSENCE

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

PRESSURE OPENING

Lifting the pressure for the handle, the machine stops immediately for the entry in function of the safety micro switch. The machine can be restarted only lowering the pressure up to the height that doesn't allow the introduction of the fingers towards the cutting zone and following successively the starting function.

MACHINE COVER REMOVAL

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

CHECKS AND VERIFICATIONS BEFORE STARTING

VERIFICATION / CHECK	MODALITY AND COMPARISONS
Check that: > There aren't on the machine, within the loading mouths and in correspondence of the unloading mouth, product exile zone, stranger objects	Sight control of the indicated parts, to check of objects or extraneous bodies lacking as for example different tools, clothes, etc ... and that there isn't however the food product. In case of presence provide to their removal.
Check the cleaning: > of the machine internal parts > the cutting zone, the discs, the machine cover internal part, the unloading mouth > the pressure and the pestle > of the machine external surface	All indicated parts surfaces, before the machine use must be checked visually to verify their cleaning. For the sight control of the cutting zone internal parts remove the superior cover. In case of molds presence or other type of dirtiness, provide with the cleaning procedure in accordance with the chapter 5 indications.
Check the integrity: > of the fixed protections > of the closure superior cover > of the loading and unloading mouths of the pressure > of the machine body	All fixed protections, etc.. must perform the function for which have been foreseen. Indicated parts sight check to verify their integrity in their surface external part. The parts must be however changed at the first erosion signals or breaking (cfr. <i>Authorized Assistance Centre</i>).

VERIFICATION / CHECK	MODALITY AND COMPARISONS
<u>Check the functionality:</u> > of the control system parts / control about the safety; of the control devices.	All devices must perform the function for which have been foreseen. Control directly the devices so that these ones determine the waiting function. The actuators and all parts must be however changed to the first erosion signals or breaking (cfr. <u>Authorized Assistance Centre</u>).
<u>Check the absence:</u> > of strange noises after the starting	During the functionality checking of the control devices, if there are strange noises, due for example to a seizing or mechanical breaks, stop immediately the machine and activate the maintenance service.

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

PUT IN FUNCTION

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

1. Positive controls result for the preparation preliminary operations,
2. Positive controls result for the electric feeding,
3. Plug connection in oportune current socket,
4. Positive controls result for the assembly (discs positioning control, etc...),
5. Positive controls result for the discs correct rotation,
6. Positive controls result / checks before the starting,
7. Positive controls result finalized to check the respect of all safety conditions,
8. Place the cover in the machine superior zone and tighten the block knob;
9. Place in a harvest basin in the machine anterior zone in correspondence of the food product unloading mouth;
10. Place in the machine left zone and start it activating the control device of START "I",
11. Introduce manually the feed product within the loading mouth in accordance with the working requirements and push it towards the low / cutting zone or lowering gradually the pressure handle or pushing it with the equipment pestle, making a light pressure to obtain the better operative result, without submit with anomalous effort the transmission parts. When the pressure or the pestle come to the stoke end, lift them and repeat the above described operations carrying on up to the work cycle completion,
12. At the end of the feed product introduction, or when from the unloading zone doesn't exile more the product, stop the machine activating the control device of STOP "O".

SWITCHING OFF

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

1. before the switching off wait the feed product exile conclusion from the unloading mouth pushing completely towards the low the pressure handle and the pestle,
2. stop the machine working the control device of STOP "O",
3. disconnect the machine plug from the feeding socket,
4. perform the cleaning interventions.

UNBLOCK IN CASE OF STUMBLING BLOCK

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

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

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

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

CAP. 5. MAINTENANCE, DAMAGES RESEARCH AND CLEANING

MAINTENANCE MAN REQUIREMENTS

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

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

MAINTENANCE PRESCRIPTIONS

SHELTERS REMOVAL AND/OR PROTECTION DEVICES

For some intervention of the present **charter**, **it is necessary to remove from their position some fixed shelters**.



The removal can happen only from the maintenance man.

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

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

INSULATION FROM THE EXTERNAL FEEDING SOURCES

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

	
Position to "zero" the protection device placed to the bottom of the electric equipment feeding line.	Disconnect the general sectioning device and provide to protect the plug with appropriate systems

DAMAGES RESEARCH OR FAILURES AND MOBILE ELEMENTS UNBLOCK

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

TYPE	POTENZIAL/S CAUSE/S	MODALITY AND COMPARISONS
Net voltage lacking	General black out	Contact the electric energy distributor.
	Fuses or magneto thermals intervention placed to the bottom of the machine feeding line	After having eliminated the causes that have determined the protection device intervention, restore it. In case of problem persistency contact an electrician technician.
Functioning intervention	Protection device intervention inside the machine	Contact an electrician technician: after to have eliminated the causes that have determined the protection device interventions, restore it. In case of fuses interventions , change it with types of the same model, calibration and intervention curve.
	Pressure handle lifting (ELITE version: flashing green led)	Lifting the pressure handle, the machine stops immediately for the entrance in function of the safety micro switch. Lower the pressure up to the height that doesn't allow the fingers introduction towards the cutting zone.
	Removal of the superior cover (ELITE version: flashing red led)	Removing the superior cover, the machine stops immediately for the entrance in function of the safety micro switch. Place correctly the superior cover and block it with the appropriate knob and start the machine.
	Cause/s not identifiable	Contact directly the <u>Authorized Assistance Centre</u>
The machine doesn't function: the discs don't rotate or don't perform correctly the cutting	Feeding tension lacking (ELITE version: all led switched off)	Check and restore the electric energy.
	Sectioning devices on "O" (ELITE version: all led switched off)	Turn the sectioning devices in the position "ON"
	Fuses intervened or not functioning magneto thermals.	Make change the intervened fuses, check the magneto thermal switches condition.
	Lacked functioning of the run button	Check the efficiency of the button of "I" and eventually contact directly the <u>Authorized Assistance Centre</u> .
	Micro switch damaged	Contact directly the <u>Authorized Assistance Centre</u>
	Cutting discs worn or ruined	Contact directly the <u>Authorized Assistance Centre</u>
	Slow drive belt determines also noise emission or creaking	Contact directly the <u>Authorized Assistance Centre</u>

EXTRAORDINARY MAINTENANCE

For the intervention of **extraordinary maintenance**, consequent to breaks or revisions or mechanical and electric damages, (for example the movement drive belts tensioning, etc...), it is necessary an intervention request directly to the Authorized Assistance Centre.

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

CLEANING



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

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

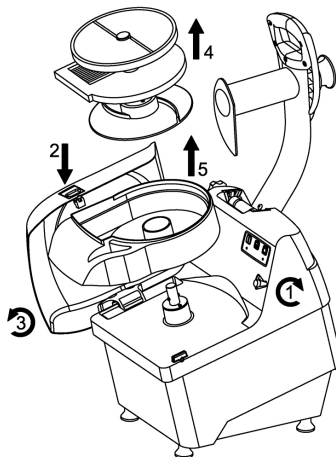
The machine, the electric equipment and the machine board components **must not be ever washed using water, and not in any kind of jets from and quantity; so, without “bucket” nor “rubber” nor “towel”.** Don't put ever directly the machine in the sink or under the tap.

The machine hygiene level classification and the associated equipment, for the foreseen use, are 2 8two): machine that, after a hygiene risk evaluation, is in conformance with the applicable international standards requirements, but requests a programmed disassembly for the cleaning.

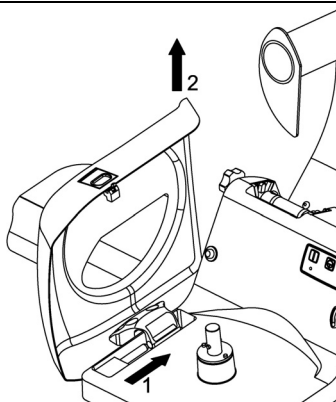
FREQUENCY	PERSONNEL	MODALITY
At the end of every shift work and however before the daily use	Operator	<p>All the surface and the machine parts destined to come in contact with the food product or with the food zones (internal surface of the loading and unloading mouths, the pressure, the pestle, the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

DISASSEMBLY/ASSEMBLY FOR THE ELITE VERSION CLEANING

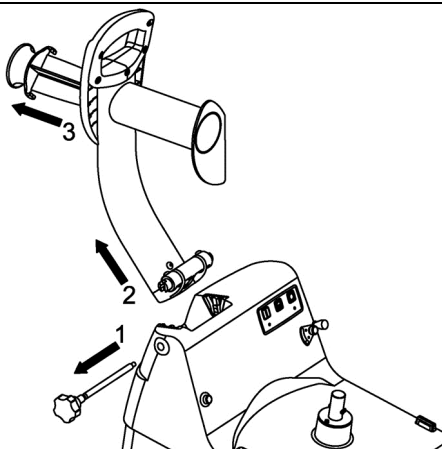
1. Rotate the block knob (1) of the superior cover push the button (2) and with the use of both the hands rotate the superior cover (3)
2. Extract from the rotating pivot the cutting discs (rotating and fixed) and the expeller disc (4), remove the plastic tub (5).



3. Remove (2) the superior cover taking off it from the pivot on which rotates (1)



4. Put the stroke end pressure handle.
5. Take off the safety pivot (1)
6. Unhook from own seat the pressure handle (2) lifting it towards the top
7. Rotate and so extract the pestle (3).



CAP. 6. SELLING

If we decide to use never the machine because obsolete and/or irremediably damaged or worn to the point that the repair is anti economic, it is necessary to proceed to its out of service without potential dangers. The out of service must be entrusted to **specialized and equipped personnel**.

At the end of the selling activities all identification labels and every other machine document must be destroyed.

The machine **can be sold without reducing it in minute pieces**; it is sufficient to disconnect the main groups that compound it and put them on the selling transportation mean.

Provide to their selling operating in conformance with the actual standards, contacting the qualified organisms and/or to companies specialized in the industrial scraping and/or in the refusals selling, because there is the separation between plastic material, metallic material and electric components **that must be sent to wastes separation**.

It is obliged of the employer to **know of the actual laws of its country and work so as to follow this legislations**.



It is forbidden and besides have sanctions, abandon the machine and the electric equipment in the environment.



The crossed rubbish skip symbol showed on the machine shows that the product at the end of its useful life must be picked up separately from the other refusals.

The user will have, so, to give the machine to the suitable waste deparation centers of electronic and electrotecnicos disposals.



CAP. 7. MANUFACTURING MATERIALS

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

GROUP	MATERIALS TYPOLOGY			
	Stainless steel 18/8	Stainless steel AISI 304	Plastic for foods	Aluminum treated for foods
Machine body	●			
Superior removable cover	●			
Loading mouth	●			
Unloading mouth	●			
Rotating discs		●	●	●
Cutting elements of the rotating discs		●		
Fixed discs		●	●	●
Cutting elements of the fixed discs		●		
Expeller disc			●	
Pestle			●	
Pressure		●		
Superior cover (vers. élite)		●		
Cutting basin			●	

INDICE

CAP. 1.	ORGANIZACIÓN DEL CONTENIDO Y MODALIDAD DE CONSULTACION	2
CAP. 2.	INFORMACIONES GENERALES Y CARACTERÍSTICAS	3
CAP. 3.	INSTRUCCIONES POR LA SEGURIDAD	8
CAP. 4.	TRANSPORTE, PUESTA EN SERVICIO Y EMPLEO	9
CAP. 5.	MANUTENCIÓN, BÚSQUEDA AVERÍAS Y LIMPIEZA	14
CAP. 6.	ELIMINACIÓN DE RESIDUOS	17
CAP. 7.	MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN	17

GARANTÍA

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

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

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

Manual de instrucciones y uso	
Edición	Noviembre 2014

CAP. 1. ORGANIZACIÓN DEL CONTENIDO Y MODALIDAD DE CONSULTACION

OBJETIVO DEL MANUAL

IMPORTANCIA DEL MANUAL

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

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

OBJETIVO / FINALIDAD DEL MANUAL

El Manual de instrucciones y uso **tiene el objetivo de** proveer al cliente todas las informaciones necesarias para que, más de un adecuado empleo de la máquina suministrada, sea capaz de administrar la misma en el modo más autónomo y seguro posible. Además el presente manual ha sido redactado al objetivo de proveer **indicaciones y advertencias** para conocer la máquina suministrada, para comprender sus principios y límites de funcionamiento. Por eventuales dudas interpelar el Centro de Asistencia Autorizado.

DESTINATARIOS

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

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

RESPONSABILIDAD



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

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

- actuar las medidas de seguridad previstas;
- instruir a los operadores de los riesgos específicos a cuyo están expuestos y llevar ellos a conocimiento de las normas esenciales de prevención;
- disponer y exigir que cada operador observe las normas de seguridad y use los medios de protección puestos a disposición;
- poner más que un operador, al mismo tiempo, al trabajo sobre tal manufactura.

SIGNIFICADO DE LA SIMBOLOGÍA

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



PELIGRO

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



PRECAUCIÓN

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



ATENCIÓN

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

CAP. 2. INFORMACIONES GENERALES Y CARACTERÍSTICAS

DESTINACION USO Y PARTES CONSTRUCTIVOS

La cortadora de hortalizas en la continuación denominada "máquina", es planeada para rebanar, cortar a cubitos y rallar **fruta, hortalizas frescas de todos los tipos conocidos (calabacines, zanahorias, apios, patatas, pimientos, tomates, etc...)** y otras de consistencia análoga a éste.

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

El producto alimenticio manualmente cargado, puede ser puesto:

1. dentro de la **boca de carga para hacer cubitos o deshilar o hacer listeles**, puesta en la zona superior izquierda de la máquina y siempre manualmente, accionando el **pisón guiado por su mango**, el producto es empujado contra la zona de corte. La carga del producto tiene que ocurrir en cantidad moderada para evitar que bajando el pisón guiado la máquina no se encamine, a causa del micro interruptor de seguridad sitio en el bloque del pisón guiado;
2. dentro de la **boca de carga para cortar**, puesta en la zona superior derecha de la máquina y siempre manualmente y con el auxilio de la **mano del mortero** es introducido en el cuello de la máquina hacia la zona de corte. La mano del mortero es de material plástico apto por el contacto con productos comestibles.

La **boca de carga para hacer cubitos** y la **boca de carga para cortar** son posicionadas sobre la **tapadera de cierre** parado a la máquina por un adecuado **pómulo**: sobre la máquina es puesto un micro interruptor de seguridad que nota la justa posición de la tapadera.

La **zona de corte** de la máquina comprende su zona interior en que pueden ser posicionados manualmente de discos rotatorios provistos de **ataque a bayoneta** con el árbol motor y otros discos fijos



1. discos rotatorios para rebanar y rallar;
2. discos rotatorios para rebanar;
3. discos rotatorios para rebanar en forma de fósforos;
4. discos fijos para hacer cubitos;
5. discos fijos por corte a listeles;
6. disco expulsor rotatorio.

En la zona inferior anterior de la máquina está presente la **boca de descargue**, por el que rebosa el producto alimentado cortado.

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

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

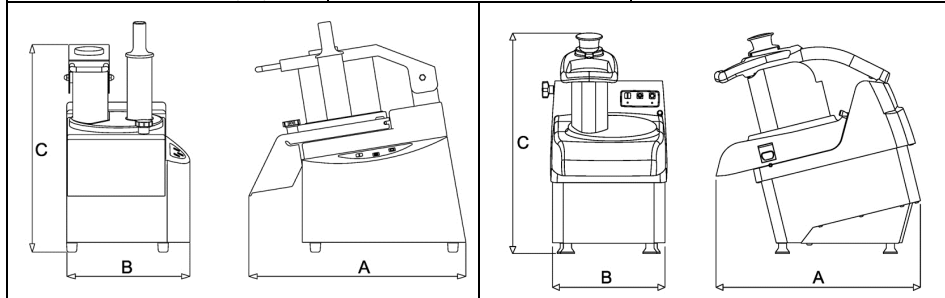
La máquina es provista de etiqueta de identificación sobre la que son reconducidos los siguientes datos:

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

[[fac simile]]

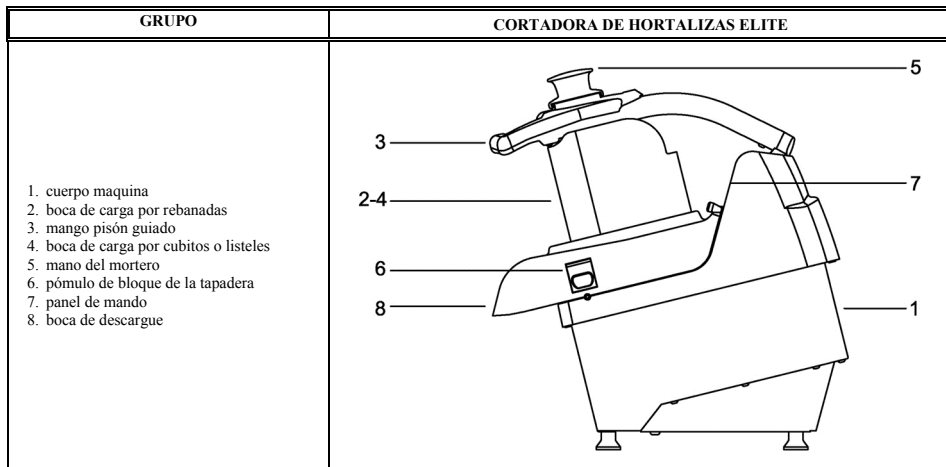
DATOS TÉCNICOS Y CONSTRUCTIVOS

DATOS TECNICOS	CORTADORA DE HORTALIZAS	CORTADORA DE HORTALIZAS ELITE
Potencia motor (kW) / (Hp)	0,55kW / 0,75Hp	0,58kW / 0,80Hp
Dimensión interior boca de carga por hacer cubitos (mm)	180x80	180x80
Largo cuello de la boca de carga por hacer cubitos (mm)	160	150
Dimensión interior boca de carga por cortar (mm)	55	57
Largo cuello de la boca de carga por cortar(mm)	170	190
Producción horaria (kg/h)	200 kg/h	250-450 kg/h
Masa (kg)	22 kg	21,5 Kg
Dimensiones estorbo: A x B x C (mm)	530x300x480	490x280x530









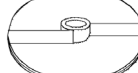
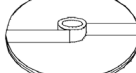
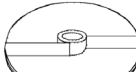
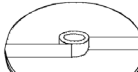
Nivel de potencia acústica continuo equivalente ponderado A	Menor de 70dBA
Naturaleza de la corriente - Frecuencia	Cfr. placa de matricula de la máquina
Corriente a plena carga	Cfr. placa de matricula de la máquina
Tensión nominal de empleo	Cfr. placa de matricula de la máquina
Tensión de los circuitos auxiliares	AC 24V – DC 24V
Masa y neutro	TT e TN
Grado de protección	IP X3
Lugar de empleo	Al interior
Posicionamiento de la máquina	Banco de trabajo empleado en el sector alimenticio de altura incluida entre 900/1100mm del plan de pisoteo de adecuado alcance, con un espacio libre de circulación de al menos 800mm
Temperatura aire entorno max	+40°C
Iluminación mínima solicitada	500 lux
Conformidades directivas de producto	2006/42/CE, 2006/95/CE, Reg. 1935/2004

GRUPO	CORTADORA DE HORTALIZAS
<ol style="list-style-type: none"> 1. cuerpo maquina 2. boca de carga por rebanadas 3. mango pison guiado 4. boca de carga por cubitos o listeles 5. mano del mortero 6. pómulo de bloque de la tapadera 7. panel de mando 8. boca de descargue 	



DISCOS		DIMENSIONES Y CÓDIGOS							
	Disco ajustable por rebanadas	1 mm	2 mm	3 mm	4 mm	6 mm	8 mm		
	Disco por rebanadas	1 mm	2 mm	3 mm	4 mm	6 mm	8 mm	10 mm	14 mm
		E 1	E 2	E 3	E 4	E 6	E 8	E 10	E 14
	Disco por listeles	H 4 		H 6 		H 8 		H 10 	
	Disco para deshilachar	Z 2 	Z 3 	Z 4 					
	Disco por granular quesos, mozzarella, etc...	Z 7 7 mm 							
	Disco para rebanar caminado (corte delicado)	E 5 	S 1 	S 2 					
	Disco para rallar	V 							
	Disco fijo por listeles	B6 	B8 	B10 					
	Disco fijo por cubitos	D 8x8 	D 10x10 	D 20x20 					

EJEMPLO ESQUEMAS DE ACOPLAMIENTO DISCOS

	Disco rotatorio			Disco rotatorio	
	Disco fijo			Disco expulsor	
	Disco expulsor				

COMBINACIONES DE DISCOS:

TIPO DE CORTE	DISCO ROTATORIO	DISCO FIJO	DISCO EXPULSIÓN
A REBANADAS			
1 mm	E 1	NO	SI
2 mm	E 2	NO	SI
3 mm	E 3	NO	SI
4 mm	E 4	NO	SI
5 mm	E 6	NO	SI
6 mm	E 6	NO	SI
8 mm	E 8	NO	SI
10 mm	E 10	NO	SI
1 mm delicata	S 1	NO	SI
2 mm delicata	S 1	NO	SI
A LISTELES CURVADOS			
2.5 X 2.5 mm	H 2.5	NO	SI
4 X 4 mm	H 4	NO	SI
6 X 6 mm	H 6	NO	SI
8 X 8 mm	H 8	NO	SI
10 X 10 mm	H 10	NO	SI
A LISTELES			
6 X 6 mm	E 6	B 6	SI
8 X 8 mm	E 8	B 8	SI
10 X 10 mm	E 10	B 10	SI
CUBITOS			
8 X 8 X 8 mm	E 8	D 8 X 8	SI
10 X 10 X 10 mm	E 10	D 10 X 10	SI
12 X 12 X 12 mm	E 10	D 12 X 12	SI
20 X 20 X 20 mm	E 14	D 20 X 20	SI
RALLAR			
	V	NO	SI
DESHILACHAR			
2 mm	Z 2	NO	SI
3 mm	Z 3	NO	SI
4 mm	Z 4	NO	SI
7 mm	Z 7	NO	SI

USO NORMAL, USO IMPROPIO, USO NO CORRECTO O PROHIBIDO

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

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



En su **EMPLEO NORMAL**, y razonablemente previsible, la máquina puede ser utilizada solamente para cortar a cubitos y rallar fruta, **hortalizas frescas de todos los tipos conocidos, calabacines, zanahorias, apios, patatas, pimientos, tomates, etc...** y otras de consistencia análoga a éste.



La máquina no tiene que ser utilizada **DE MODO IMPROPIO**; en particular:

1. no tiene que ser empleada para usos domésticos
2. no tiene que ser hecha funcionar con parámetros diferentes de aquellos indicados en el tablero de las características técnicas
3. por cada empleo de la máquina con modalidades diferentes de aquellos indicados en el presente manual, el constructor declina cada responsabilidad
4. el usuario es responsable de los daños resultantes de la fallida observancia de las condiciones de ejercicio concordada durante específica técnica y de confirmación de orden,
5. **los discos tienen que ser aquellos de las configuraciones indicadas.**
6. **introducir productos alimenticios secos y no húmedos o que gotean**
7. no forzar o deteriorar intencionalmente ni remover o esconder las etiquetas.



La máquina no tiene que ser utilizada **DE MODO NO CORRECTO** o bien **PROHIBIDO** en cuanto se pudieran causar daños o heridas para el operador, en particular:

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



El usuario es en todo caso responsable de los daños resultantes de la fallida observancia de las condiciones de empleo normal precisada. Por eventuales dudas dirigirse al **Centro de Asistencia Autorizado**.

CAP. 3. INSTRUCCIONES POR LA SEGURIDAD

ANTEPUESTA



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

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



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

ENTORNOS, PUESTOS DE TRABAJO Y DE PASO

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

ADVERTENCIAS EN MÉRITO A LOS RIESGOS RESIDUOS

RIESGO RESIDUO DEBIDO A LA ELIMINACIÓN DE LOS REPARTES FIJOS, MOVILES, INTERVENCIONES SOBRE PARTES ROTAS/ GASTADAS



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

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

1. **choques con partes constructivos de la máquina**
2. **arrastramiento y/o abrasión con partes rudas de la máquina**
3. **picadura con las partes puntiagudas**
4. **corte con partes afilados de los utensilios.**

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

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

El operador y el manutenter **tienen que ser adiestrados por la intervención conexas a las operaciones manuales con amparos abiertos**, tienen que ser instruidos sobre los consiguientes riesgos conectados, tienen que ser autorizados por persona responsable y tienen que emplear adecuados aparatos de protección individual, **guantes anticorte a cinco dedos**. Todas las intervenciones sobre los discos tiene que ocurrir **teniéndolos hacia abajo con las hojas revueltas hacia el bajo.**

APARATOS DE PROTECCIÓN SOBRE LA MÁQUINA



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

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

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

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

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

Por todas la **función de seguridad** que incluyen los sistemas de mando y control, han sido utilizados componentes y principios de seguridad bien aprobados.

Grupo portaútil:

1. Teniendo cuenta de las modalidades de empleo de la máquina y su destino de empleo, los elementos móviles son segregados sea de amparos fijos, ripícolas móviles u otros aparatos de seguridad, sitios a de las distancias de los puntos de acceso tal por que no son alcanzables puntos peligrosos;
2. sobre el grupo del mango y el pisón guiado, es puesto un micro interruptor que para la rotación de los utensilios cuando es posible acceder por la boca de carga;
3. la boca de carga para cortar, presenta un adecuado largo: los utensilios resultan ser puestos a de las distancias de los puntos de acceso tal por que no son alcanzables;
4. sobre la tapadera de la zona superior de la máquina, es puesto un micro interruptor que para la rotación de los utensilios cuando es posible acceder por la zona de descargue;
5. en la zona de descargue en correspondencia del derrame del producto, la particular conformación del disco expulsor y de los discos rotatorios no permite a la mano o a parte de ella de alcanzar los órganos en movimiento y en todo caso partes con puntos peligrosos;

CORTADORA DE HORTALIZAS		
Mango del pisón guiado con micro interruptor	Tapadera superior desmontable con micro interruptor	Fijo carga boca guardia para cortar
		

CORTADORA DE HORTALIZAS ELITE		
Mango del pisón guiado con micro interruptor	Tapadera superior desmontable con micro interruptor	Fijo carga boca guardia para cortar
		

CAP. 4. TRANSPORTE, PUESTA EN SERVICIO Y EMPLEO

POSICIONES DE TRABAJO Y TAREAS DE LOS OPERADORES

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

La **zona normal** de trabajo del operador es:

3. la **zona lateral de la máquina en proximidad de las bocas de carga** (definida zona de carga) en condiciones normales de funcionamiento por las operaciones de cargo manual del producto alimenticio y durante el empleo de la mano del mortero para convoyar el producto alimenticio dentro del cuello de la máquina, con los amparos fijos y móviles en posición cerrada y atascados;
4. la **zona anterior de la máquina en proximidad de la zona de descargue del producto alimenticio** en condiciones normales de funcionamiento por las operaciones de cobro manual del producto alimenticio depositadas en adecuado contenedor, con los amparos fijos y móviles en posición cerrada y atascados

OPERACIONES PRELIMINARES DE PREPARACIÓN

ESTABILIDAD

La estabilidad de la máquina es planeada de modo que, en las condiciones de funcionamiento previstas, considerando las condiciones climáticas, es tal que permite el empleo **sin riesgo de derrocamiento, de caída o de desplazamiento inoportuno**. En consideración de la conformación y de su posición, la máquina resulta ser intrínsecamente estable **sin necesidad de fijarla al banco de trabajo**.

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

ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

Lo abrocho de la alimentación eléctrica, tiene que estar en conformidad con la **legislación pertinente del país en que es usada. La alimentación eléctrica** tiene que ser mantenida en conformidad a las siguientes prescripciones técnicas:

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

MONTAJE / DESMONTAJE

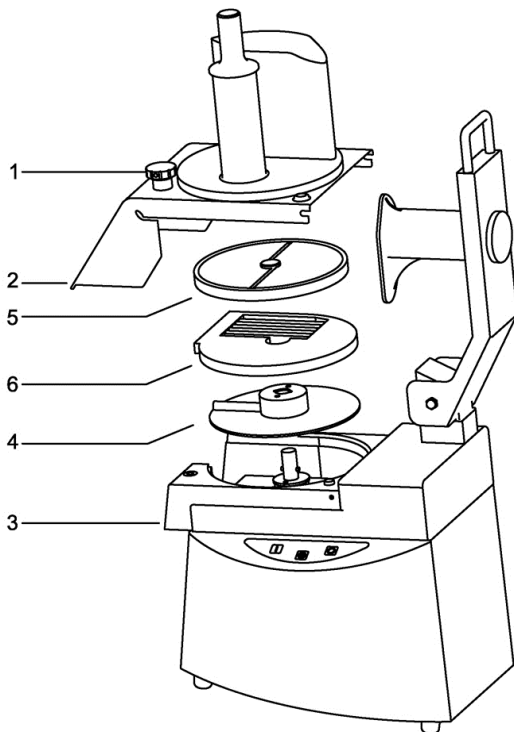


Las operaciones de montaje / desmontaje de cualquier órgano de la máquina **deben ser efectuadas a máquina firme y con la espina desconectada por la toma**, o bien con el aparato de seccionamiento en OFF.

Il montaggio degli **utensili** sulla macchina si svolge in varie fasi.

CORTADORA DE HORTALIZAS

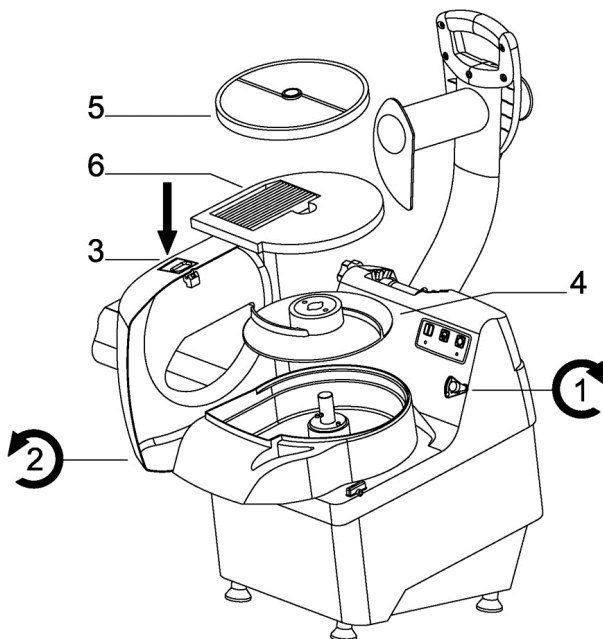
1. Aflojar el pómulo de bloque (1) de la tapadera de cierre superior (2) y removerlo de su posición (apoyado al cuerpo maquina 3) con el empleo de ambas las manos;
2. Sobre el grumete rotatorio, insertar por primero el disco expulsor (4), cerciorándose que los goznes de arrastre presentas sobre el grumete se introduzcan en los agujeros existentes sobre el disco;
3. Teniendo que efectuar elaboraciones que solicitan el **empleo sólo de un disco**, insertar sobre el grumete el disco rotatorio (5) por encima del disco expulsor (4) (ver tableros del capítulo n. 2)
4. Teniendo que efectuar elaboraciones que solicitan el empleo contemporáneo de dos discos, insertar sobre el grumete rotatorio en secuencia los siguientes elementos: (ver tableros del capítulo n. 2)
 1º - Disco expulsor (4)
 2º - Disco fijo (6)
 3º - Disco rotatorio (5)
5. Posicionar la tapadera (2) en la zona superior de la máquina y cerrar el pómulo de bloque (1).



CORTADORA DE HORTALIZAS ELITE

ESPAÑOL

1. Gire el pomo de bloqueo (1) de la cubierta superior, (2) pulse el botón (3) y, usando ambas manos, gire la cubierta superior (2);
2. Sobre el cubo rotatorio, introduzca en primer lugar el disco expulsor (4), asegurándose que los pernos de arrastre presentes en el cubo, encajen en los orificios existentes sobre el disco;
3. Teniendo que realizar trabajos que requieren el uso de un solo disco, introduzca en el cubo el disco rotatorio (5) por encima del disco expulsor (4) (cfr. tablas del capítulo n. 2);
4. Teniendo que realizar trabajos que requieren el uso contemporáneo de dos discos, introduzca en el cubo rotatorio de modo secuencial los siguientes elementos: (cfr. tablas del capítulo n. 2)
1º - Disco expulsor (4)
2º - Disco fijo (6)
3º - Disco rotatorio (5)
5. Vuelva a colocar la cubierta superior (2), girándola;
6. Apriete el pomo de bloqueo (1), girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj.



Después de haber insertado los discos según las exigencias de elaboración, cerciorarse del correcto enganche a bayoneta de los mismos en el grumete rotatorio.



El **disco expulsor** TIENE QUE SIEMPRE SER OBLIGATORIAMENTE establecido, para que los discos puedan obrar en posición correcta. Por **el óptimo empleo de todos los tipos de discos rotatorios y el eventual empleo contemporáneo de los discos rotatorios con aquellos fijos**, consultar los tableros del capítulo n. 2, que llevan todas las posibles combinaciones funcionales


Las actividades de desmontaje se desarrollan siguiendo de modo a reacio las fases de montaje anteriormente descritas.

ROTACIÓN DE LOS DISCOS DE CORTE



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

Por **máquinas alimentadas con tensión trifásica** (3 PE AC 400V 50Hz), comprimir el interruptor de mando a

acción mantenida “”, y averiguar el correcto sentido de rotación de los discos de corte por la boca de carga para cortar, confrontándolo con el sentido indicado por la flecha (**sentido a izquierda**) de propósito sobre la tapadera de la máquina. **En el caso en que hay una rotación en sentido opuesto a aquel de la flecha (sentido horario)**, apagar la máquina desenchufando, bajarla, desconectar dos conductores de fase e invertírlas de posición.

DESCRIPCIÓN DEL FUNCIONAMIENTO

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

TIPO / COLOR	REFERIMIENTO / DESCRIPCIÓN
Botón / negro	“O” / Botón por el mando de detención de la máquina
Botón / blanco	“ I ” / Botón por el mando de inicio de la máquina con impulso
Botón / blanco	“ ⊕ ” / Botón por el mando de inicio de la máquina a acción mantenida

ADVERTENCIAS CORTAVERDURAS ELITE

TIPO / COLOR	REFERENCIA / DESCRIPCIÓN
Led fijo rojo	Máquina enchufada con cubierta superior cerrada y prensor hacia abajo
Led parpadeante rojo	Máquina enchufada con cubierta superior abierta
Led fijo verde	Máquina enchufada en funcionamiento
Led parpadeante verde	Máquina enchufada con botón de puesta en marcha pulsado y prensor hacia arriba, con el prensor hacia abajo, la máquina se pone en funcionamiento (led fijo verde)

ARRANQUE

El arranque con impulso de la máquina es solamente posible **con una acción voluntaria sobre el aparato de mando previsto a tal fin**: pulsante blanco "I" por el mando de inicio de la máquina.

PARO

Por el mando de paro accionar el pulsante negro “O”. En caso de **paro momentáneo o prolongado**, antes de reponer en función la máquina, tienen que ser sacados todos los productos alimenticios dentro de la máquina: seguir las indicaciones relativas al desmontaje del grupo de molienda.

ARRANQUE A ACCIÓN MANTENIDA

El arranque a acción mantenida de la máquina es solamente posible con una acción voluntaria sobre el aparato de mando previsto a tal fin: pulsante blanco “ ⊕ ” por el mando de inicio de la máquina. A la liberación del interruptor la máquina se para.

AUSENCIA DE TENSIÓN

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

ABERTURA DEL PISÓN GUIADO

Levantando por el mango el pisón guiado del grupo rallador, la máquina se para en seguida por la entrada en función del micro interruptor de seguridad. La máquina puede ser sólo reavivada bajando el pisón guiado hasta a la altura que no permite la introducción de los dedos hacia la zona de corte y siguiendo sucesivamente la función de arranque.

ELIMINACIÓN DE LA TAPADERA DE LA MÁQUINA

Aflojando el pómulo de bloque y removiendo la tapadera con ambas manos, la máquina se para en seguida por la entrada en función del micro interruptor de seguridad. La máquina puede ser sólo reavivada reposicionando la tapadera de la máquina y parándolo con el adecuado pómulo y siguiendo sucesivamente la función de arranque.

CONTROLES Y VERIFICACIONES ANTES DEL ARRANQUE

VERIFICACIÓN / CONTROL	MODALIDAD Y COTEJOS
<u>Cerciorarse que:</u> > No se hayan sobre la máquina, dentro de las bocas de carga y en correspondencia de la boca de descargada zona de derrame del producto objetos extraños	Control visual de las partes indicadas, para cerciorarse de la ausencia de objetos o cuerpo extraños cuál utensilios varios, harapientas, etc... y que no hay en todo caso el producto alimenticio. En caso de presencia proveer a su eliminación.
<u>Cerciorarse de la limpieza:</u> > de las partes interiores de la máquina > de la zona de corte, de los discos, de la parte interior de la tapadera de la máquina, de la boca de descargue > del pisón guiado y la mano del mortero > de la superficie externa de la máquina	Todas las superficies de las partes indicadas, antes del empleo de la máquina tienen que ser controladas visualmente para cerciorarse de su limpieza. Por el control visual de las partes interiores de la zona de corte, remover la tapadera superior. En caso de presencia de mohos u otro tipo de suciedad, proveer al procedimiento de limpieza según las indicaciones de que al capítulo 5 .

VERIFICACIÓN / CONTROL	MODALIDAD Y COTEJOS
<u>Cerciorarse de la integridad:</u> > de los amparos fijos > de la tapadera superior de cierre > de las bocas de carga y descargue > del pisón guiado > del cuerpo de la máquina	Todos los amparos fijos, etc.. tienen que desarrollar la función por que han sido previstos. Control visual de las partes indicadas para cerciorarse su integridad en la parte externa de su superficie. Las partes tienen que ser reemplazados en todo caso a las primeras señales de erosión o rotura. (ver <u>Centro de Asistencia Autorizado</u>).
<u>Cerciorarse de la funcionalidad</u> > de las partes del sistema de mando / control relativo a la seguridad; > de los aparatos de mando.	Todos los aparatos tienen que desarrollar la función por que han sido previstos. Mandar directamente los dispositivos para que ésta determinen la función esperada. Los actuadores y todas las partes tienen que ser reemplazados en todo caso a las primeras señales de erosión o rotura. (ver <u>Centro de Asistencia Autorizado</u>).
<u>Cerciorarse de la ausencia:</u> > de ruidos extraños después del arranque	Durante la comprobación de la función de los dispositivos de mando, en el caso en que se hayan ruidos extraños, debidos por ejemplo a un agarrotamiento o roturas mecánicas, parar enseguida la máquina, y activar el servicio de manutención.

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

PUESTA EN FUNCIÓN

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

1. Resultado positivo de los controles de las operaciones preliminares de preparación.
2. Resultado positivo de los controles a la alimentación eléctrica.
3. Abrocho de la espina en oportuna toma de corriente,
4. Resultado positivo de los controles de que al montaje (control posicionamiento discos, etc...),
5. Resultado positivo de los controles de que a la correcta rotación de los discos,
6. Resultado positivo de los controles / verificaciones antes del arranque,
7. Resultado positivo de los controles finalizado a verificar el respeto de todas las condiciones de seguridad,
8. Posicionar la tapadera en la zona superior de la máquina y cerrar el pómulo de bloque;
9. Posicionar un barreno de colección en la zona anterior de la máquina en correspondencia de la boca de descargue del producto alimenticio;
10. Posicionarse en la zona izquierda de la máquina y encaminarla accionando el aparato de mando de START "T",
11. Introducir manualmente el producto alimenticio dentro de las bocas de carga según las exigencias de elaboración y empujarlo hacia abajo / zona de corte o gradualmente bajando el mango del pisón guiado o empujándolo con la mano del mortero en dotación, ejerciendo una ligera presión para conseguir el más buen resultado operativo, sin someter a esfuerzo anómalo los órganos de transmisión. Cuando el pisón guiado u la mano del mortero llegan a fin corrido, levantarlos y repetir las operaciones sobre descritas continuando hasta al cumplimiento del ciclo de trabajo,
12. Al término de la introducción del producto alimenticio, o bien cuando de la zona de descargue ya no rebosa el producto, parar la máquina accionando el aparato de mando de STOP "O".

APAGAMIENTO

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

1. antes del apagamiento esperar la conclusión del derrame del producto alimenticio de la boca de descargue
2. empujando completamente hacia abajo el mango y la mano del mortero,
3. parar la máquina accionando el aparato de mando de STOP "O",
4. desconectar la espina de la máquina de la toma de alimentación,
5. ejecutar las intervenciones de limpieza.

DESBLOQUEO EN CASO DE OBSTÁCULO

Durante la elaboración, o bien durante la rotación del utensilio, a causa:

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

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

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

CAP. 5. MANUTENCIÓN, BÚSQUEDA AVERÍAS Y LIMPIEZA

REQUISADOS DEL MANUTENTOR

Con el término "**manutención**" no tiene que sólo ser entendido el control periódico del normal funcionamiento de la máquina pero también el análisis y el consiguiente remedio de todas aquellas causas que por motivo cualquiera ponen la máquina fuera de servicio. Es absolutamente necesario que por las actividades de **manutención, limpieza, sustitución partes y búsqueda averías** efectuadas por lo explotador, **esto debere sea confiado a personal experto**, competente y autorizado por el empresario.

Todas las operaciones de **manutención, limpieza v sustitución partes**, ninguna excluida, tienen que ser obligatoriamente ejecutadas con la máquina completamente firme y aislada por los manantiales de alimentación externa.

PRESCRIPCIONES DE MANUTENCIÓN

ELIMINACIÓN DE LOS AMPAROS Y/O DISPOSITIVOS DE PROTECCIÓN



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

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

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

ASLAMIENTO DE LOS MANANTIALES DE ALIMENTACIÓN EXTERNA

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

	
Posicionar a "cero" el aparato de protección puesto a monte de la línea de alimentación del equipo eléctrico.	Desconectar el aparato de seccionamiento general y proveer a proteger la espina con adecuados sistemas

BUSQUEDA AVERÍAS Y DESBLOQUEO ELEMENTOS MÓVILES

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

TIPO	POTENZIAL/ES CAUSA/S	MODALIDAD Y COTEJOS
Falta tensión de red	Black out general	Contactar el ente distribuidor de la energía eléctrica
	Intervención de fusibles o magnetotérmicos sitios aguas arriba de la línea de alimentación de la máquina	Después de haber eliminado las causas que han determinado la intervención del aparato de protección, restablecerlo. En caso de persistencia del problema contactar a un técnico electricista.
Interrupción de funcionamiento	Intervención del aparato de protección interno a la máquina	Contactar a un técnico electricista: después de haber eliminado las causas que han determinado la intervención de un aparato de protección, restablecerlo. En caso de intervención de fusibles , reemplazarlos con tipos del mismo idéntico modelo, calibre y curva de intervención.
	Elevación del mango del prensor (versión ELITE: led verde parpadeante)	Elevando el mango del prensor, la máquina se para inmediatamente debido a la entrada en funcionamiento del microinterruptor de seguridad. Baje el prensor hasta una altura que no permita la introducción de los dedos en la zona de corte.
	Retiro de la cubierta superior (versión ELITE: led rojo parpadeante)	Quitando la cubierta superior, la máquina se para inmediatamente debido a la entrada en funcionamiento del microinterruptor de seguridad. Coloque correctamente la cubierta superior y bloquéelo con el correspondiente pomo y, a continuación, ponga en marcha la máquina.
La máquina no funciona: las hojas no giran o no ejecutan correctamente el corte	Causa/s no identificables	Contactar directamente el Centro de Asistencia Autorizado
	Falta de tensión de alimentación (versión ELITE: todos los leds apagados)	Controlar y restablecer la energía eléctrica.
	Dispositivos de corte en "O" (versión ELITE: todos los leds apagados)	Girar los aparatos de seccionamiento en la posición "ON"
	Fusibles o magnetotérmicos no funcionan.	Hacer reemplazar los fusibles participantes, controlar el estado de los interruptores magnetotermicos.
Faltado funcionamiento del interruptor de marcha	Controlar la eficiencia del interruptor de "I" y eventualmente contactar directamente el Centro de Asistencia Autorizado .	

TIPO	POTENZIAL/ES CAUSA/S	MODALIDAD Y COTEJOS
	Micro interruptor dañado	Contactar directamente el <u>Centro de Asistencia Autorizado</u> .
	Discos de corte gastados o derruidos	Contactar directamente el <u>Centro de Asistencia Autorizado</u> .
	Correa de transmisión lenta también determina emisión de ruido o chillido	Contactar directamente el <u>Centro de Asistencia Autorizado</u> .

MANUTENCIÓN EXTRAORDINARIA

Por las intervenciones de **manutención extraordinaria**, consiguientes a roturas o a revisiones o daños mecánicos o eléctricos (por ej. la tensión de las correas de transmisión del movimiento, etc) es necesaria una solicitud de intervención directamente al Centro de Asistencia Autorizado.

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

LIMPIEZA



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

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

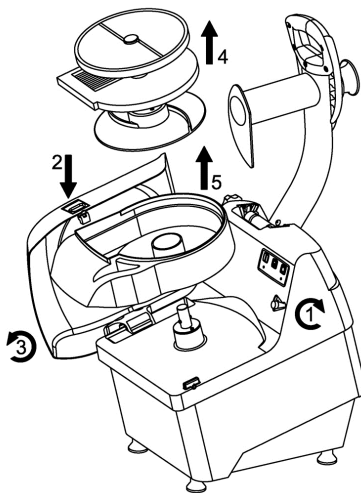
La máquina, la instrumentación eléctrica y los componentes a bordo máquina, **no tienen que ser lavados nunca utilizando agua, tan menos en forma de chorros de cualquiera natura y cantidad; por tanto, sin "cubo" ni "goma" ni "esponja"**. No poner nunca directamente la máquina en el lavabo o bajo el grifo.

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

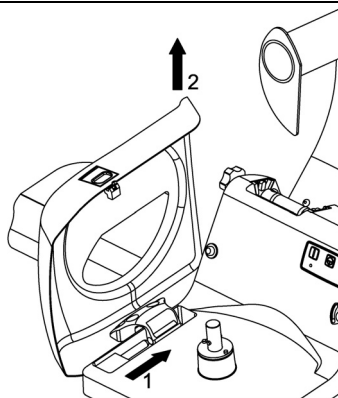
FRECUENCIA	PERSONAL	MODALIDAD
Al término de cada turno de trabajo y en todo caso antes del empleo diario	Operador	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Todas las superficies y las partes de la máquina destinadas a venir a contacto con el producto alimenticio, o bien, las zonas alimenticias (<u>superficie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

DESMONTAJE/MONTAJE PARA LA LIMPIEZA DEL MODELO ELITE

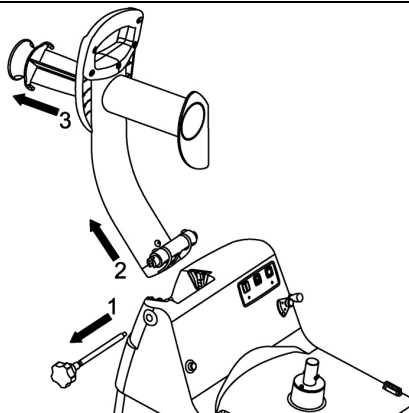
1. Gire el pomo de bloqueo (1) de la cubierta superior, (2) pulse el botón (3) y, usando ambas manos, gire la cubierta superior (2).
2. Extraiga del perno rotatorio, los discos de corte (rotatorio y fijo) y, el disco expulsor (4) y, quite el recipiente de plástico (5).



3. Quite (2) la cubierta superior desenganchándola del perno sobre el que gira (1).



4. Coloque el mango del presor hasta el tope.
5. Suelte el perno de seguridad (1).
6. Desenganche de su lugar el mango del presor (2) alzándolo hacia arriba.
7. Gire y, a continuación, extraiga el mazo (3).



CAP. 6. ELIMINACIÓN DE RESIDUOS

En caso de que decida no utilizar más la máquina porque ha quedado obsoleta e/o irremediablemente estropeada o desgastada, hasta el punto de no compensar económicamente su reparación, se debe proceder a su puesta fuera de servicio haciéndola inoperante y priva de potenciales peligros. La puesta fuera de servicio **debe ser realizada por personal debidamente cualificado y equipado**.

Al finalizar la actividad de **desmantelamiento**, todas la placas relativas a las especificaciones técnicas y demás documentos de la máquina deben ser destruidos. La máquina **puede ser eliminada sin necesidad de reducirla en piezas diminutas**, siendo suficiente desconectar los principales grupos que la componen y enviarlos al desguace. Proceda a su eliminación operando de conformidad con la normativa vigente, dirigiéndose a los organismos creados al efecto e/o empresas especializadas en desguace industrial e/o eliminación de residuos, para que se produzca la separación entre material plástico, metálico y componentes eléctricos **que deben enviarse a la recogida diferenciada**.

Es una obligación del empleador estar al corriente de las leyes vigentes **que regulan la materia en su propio país y actuar de modo que pueda cumplir dichas obligaciones**



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



El símbolo del cubo de basura tachado en la máquina indica que el producto, al final de su vida útil, debe ser tratado separadamente de otros residuos. Por tanto, el usuario deberá llevar la máquina que ha llegado al final de su vida útil a los centros adecuados de recogida diferenciada de residuos electrónicos y electotécnicos.



CAP. 7. MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN

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

GRUPO	TIPOLOGÍA MATERIALES			
	Acero inox 18/8	Acero inox AISI 304	Plástico por alimentos	Aluminio tratado por alimentos
Cuerpo maquina	●			
Tapadera removible superior	●			
Bocas de carga	●			
Boca de descargue	●			
Discos rotatorios		●	●	●
Elementos de corte de los discos rotatorios		●		
Discos fijos		●	●	●
Elementos de corte de los discos fijos		●		
Disco expulsor			●	
Mano del mortero			●	
Pisón guiado		●		
Cubierta superior (vers. élite)		●		
Recipiente de corte			●	

INDICE

CAP. 1.	ORGANISATION DU CONTENU ET MODALITES DE CONSULTATION	3
CAP. 2.	INFORMATIONS GENERALES ET CARACTERISTIQUES	4
CAP. 3.	INSTRUCTIONS POUR LA SECURITE	9
CAP. 4.	TRANSPORT, MISE EN SERVICE ET EMPLOI	10
CAP. 5.	ENTRETIEN, RECHERCHE PANNES ET NETTOYAGE	15
CAP. 6.	ELIMINATION	18
CAP. 7.	MATERIAUX DE CONSTRUCTION	18

GARANTIE

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

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

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

Mode d'emploi	
Edition	Novembre 2014

CAP. 1. ORGANISATION DU CONTENU ET MODALITES DE CONSULTATION

BUT DU MANUEL

IMPORTANCE DU MANUEL

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

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

BUT / FINALITES DU MANUEL

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

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

DESTINATAIRES

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

Le responsable du service de prévention et protection du client et **les ultérieurs préposés** auxquels la machine est destinée, doivent prendre vision du mode d'emploi présent afin d'adopter toutes les mesures techniques et d'organisation

RESPONSABILITES



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

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

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

SIGNIFICATION DE LA SYMBOLIQUE

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



DANGER

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



PRECAUTION

Il indique un avertissement sur des informations utiles et/ou ultérieurs recommandations et/ou expédients concernant l'opération en instance.



ATTENTION

Il indique une opération à exécuter avec attention pour éviter d'apporter des dommages à la machine.

CAP. 2. INFORMATIONS GENERALES ET CARACTERISTIQUES

DESTINATION EMPLOI ET PARTIES CONSTRUCTIVES

Le coupe-légumes ci de suite appelée "machine", est projeté pour trancher, couper en petits cubes et râper des **fruits, des légumes frais de tous les types connus (courgettes, carottes, céleris, pommes de terre, poivrons, tomates, etc...)** et d'autres de consistance analogue à ceux-ci.

La machine est composée d'un moteur électrique introduit dans une fusion unique (corps machine base), où l'arbre moteur est branché à l'outil de coupe à l'aide de courroies de transmission faites exprès.

Le produit alimentaire chargé manuellement peut être positionné:

1. dans le **clapet d'alimentation pour former des petits cubes ou effiler ou lather**, placé dans la zone supérieure gauche de la machine et toujours manuellement, en actionnant le **presseur à l'aide de son manche**, le produit est poussé contre la zone de coupe. Le chargement du produit doit être effectué en quantité modérée pour éviter qu' en baissant le presseur la machine démarre, à cause du manche du micro-interrupteur de sécurité placé dans le bloc du presseur;
2. dans le **clapet d'alimentation pour couper**, placé dans la zone supérieure droite de la machine et toujours manuellement et à l'aide du **pilon** il est introduit dans le goulot de la machine vers la zone de coupe. Le pilon est en matériel plastique propre au contact avec des produits alimentaires.

Le **clapet d'alimentation pour former des petits cubes** et le **clapet d'alimentation pour couper** sont positionnés sur le **couvercle de fermeture** bloqué à la machine à l'aide d'un **pommeau** fait exprès: sur la machine il est placé un micro-interrupteur de sécurité qui relève la position correcte du couvercle.

La **zone de coupe** de la machine comprend sa zone intérieure où l'on peut positionner manuellement des disques roulants munis de **fixation à baionnette** avec l'arbre moteur et d'autres disques fixes:

1. disques roulants pour trancher et râper;
2. disques roulants pour trancher;
3. disques roulants pour trancher en forme d'allumettes;
4. disques fixes pour former des petits cubes;
5. disques fixes pour coupe à baguettes;
6. disque éjecteur roulant.

Dans la zone inférieure antérieure de la machine est présente le **clapet de déchargement**, à travers laquelle le produit alimentaire coupé déborde.

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

Selon les exigences de fonctionnement et de production, la machine peut être composée de différentes pièces optionnelles.

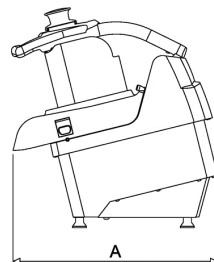
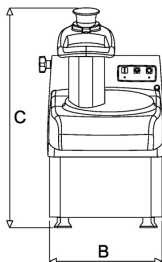
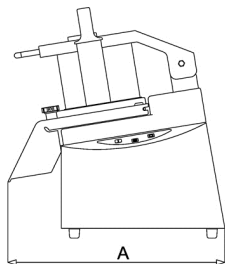
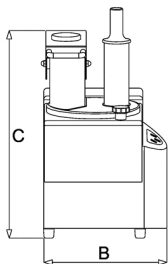
La machine est dotée de plaquette d'identification sur laquelle elles sont rapportées les données suivantes:

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

[fac simile]

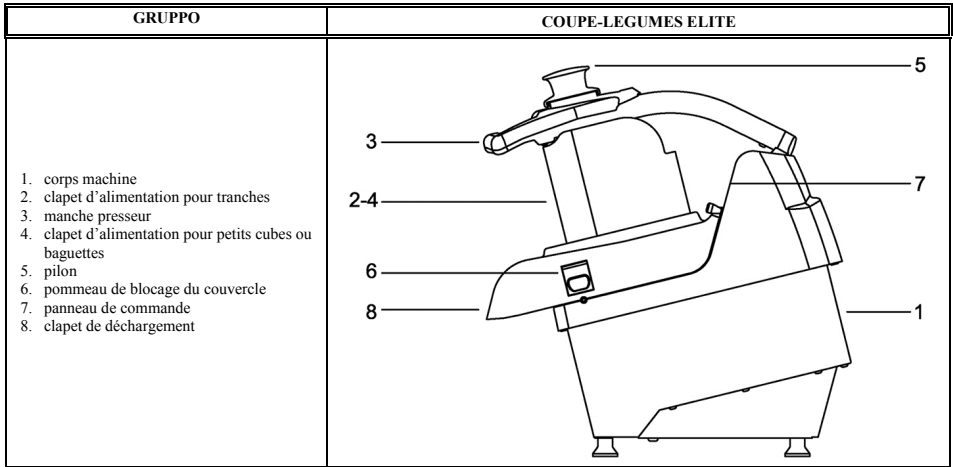
DONNEES TECHNIQUES ET CONSTRUCTIVES

DONNEES TECHNIQUES	COUPE-LEGUMES	COUPE-LEGUMES ELITE
Puissance moteur (kW) / (Hp)	0,55kW / 0,75Hp	0,58kW / 0,80Hp
Dimension interne clapet d'alimentation pour former des petits cubes (mm)	180x80	180x80
Longueur goulot du clapet d'alimentation pour former des petits cubes (mm)	160	150
Dimension interne clapet d'alimentation pour couper (mm)	55	57
Hauteur goulot du clapet d'alimentation pour couper (mm)	170	190
Production horaire (kg/h)	200 kg/h	250-450 kg/h
Masse (kg)	22 kg	21,5 Kg
Dimensions encombrement: A x B x C (mm)	530x300x480	490x280x530









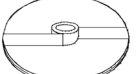
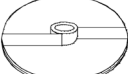
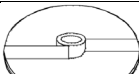
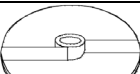
Niveau de puissance acoustique continu équivalent pondéré A	Mineur de 70dBA
Nature du courant - Fréquence	Cfr. Plaque de la machine
Courant à pleine charge	Cfr. Plaque de la machine
Tension nominale d'emploi	Cfr. Plaque de la machine
Tension des circuits auxiliaires	AC 24V – DC 24V
Masse et neutre	TT et TN
Degré de protection	IP X3
Lieu d'emploi	A l'intérieur
Positionnement de la machine	Banc de travail employé dans le secteur alimentaire de hauteur comprise entre 900/1100mm de la surface de piétement de portée adéquate, avec un espace libre de circulation d'au moins 800mm
Température air milieu max	+40°C
Eclairage minimum demandé	500 lux
Conformité directives de produit	2006/42/CE, 2006/95/CE, Reg. 1935/2004

GROUPE	COUPE-LEGUMES
<ol style="list-style-type: none"> 1. corps machine 2. clapet d'alimentation pour tranches 3. manche presseur 4. clapet d'alimentation pour petits cubes ou baguettes 5. pilon 6. pommeau de blocage du couvercle 7. panneau de commande 8. clapet de déchargement 	



DISQUES		DIMENSIONS ET CODES							
	Disque réglable pour tranches	1 mm	2 mm	3 mm	4 mm	6 mm	8 mm		
	Disque pour tranches	1 mm	2 mm	3 mm	4 mm	6 mm	8 mm	10 mm	14 mm
	Disque pour baguettes	H 4	H 6	H 8		H 10			
	Disque pour effiler	Z 2	Z 3	Z 4					
	Disque pour granuler fromages, mozzarella, etc...	Z 7		7 mm					
	Disque pour trancher en forme de croissant (coupe délicate)	E 5	S 1	S 2					
	Disque pour râper	V							
	Disque fixe pour baguettes	B6	B8	B10					
	Disque fixe pour petits cubes	D 8x8	D 10x10	D 20x20					

EXEMPLE SCHEMAS D' ACCOUPLEMENT DISQUES

	Disque roulant			Disque roulant	
	Disque fixe			Disque éjecteur	
	Disque éjecteur				

COMBINAISONS DE DISQUES:

TYPE DE COUPE	DISQUE ROULANT	DISQUE FIXE	DISQUE EJECTEUR
EN TRANCHES			
1 mm	E 1	NON	OUI
2 mm	E 2	NON	OUI
3 mm	E 3	NON	OUI
4 mm	E 4	NON	OUI
5 mm	E 6	NON	OUI
6 mm	E 6	NON	OUI
8 mm	E 8	NON	OUI
10 mm	E 10	NON	OUI
1 mm délicates	S 1	NON	OUI
2 mm délicates	S 1	NON	OUI
EN BAGUETTES RECURBÉES			
2.5 X 2.5 mm	H 2.5	NON	OUI
4 X 4 mm	H 4	NON	OUI
6 X 6 mm	H 6	NON	OUI
8 X 8 mm	H 8	NON	OUI
10 X 10 mm	H 10	NON	OUI
EN BAGUETTES			
6 X 6 mm	E 6	B 6	OUI
8 X 8 mm	E 8	B 8	OUI
10 X 10 mm	E 10	B 10	OUI
PETIT CUBE			
8 X 8 X 8 mm	E 8	D 8 X 8	OUI
10 X 10 X 10 mm	E 10	D 10 X 10	OUI
12 X 12 X 12 mm	E 10	D 12 X 12	OUI
20 X 20 X 20 mm	E 14	D 20 X 20	OUI
RAPER	V	NON	OUI
EFFILER			
2 mm	Z 2	NON	OUI
3 mm	Z 3	NON	OUI
4 mm	Z 4	NON	OUI
7 mm	Z 7	NON	OUI

FRANCAIS

EMPLOI NORMAL, EMPLOI IMPROPRE, EMPLOI NON CORRECT OU INTERDIT

La machine décrite dans le mode d'emploi présent est prévue pour être conduite **par un seul opérateur** formé et instruit sur les risques résidus, mais avec les compétences, en matière de sécurité, des préposés à l'entretien. **L'opérateur devra posséder au moins l'âge minimum prévu par les lois sociales dans le milieu du travail et avoir joui de la préparation technique nécessaire au moins d'un opérateur plus expert qui l'ait préalablement formé dans l'emploi correct de la machine.**



Dans son **EMPLOI NORMAL**, et raisonnablement prévisible, la machine peut être employée seulement pour couper en petits cubes et râper **fruits, légumes frais de tous les types connus, courgettes, carottes, céleris, pommes de terre, poivrons, tomates, etc...** et d'autres de consistance analogue à ceux-ci.



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

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



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

1. il est interdit de **déplacer la machine** quand elle est branchée à l'alimentation électrique;
2. il est interdit de **tendre le câble d'alimentation électrique ou la machine** pour débrancher la fiche d'alimentation,
3. il est interdit de **positionner des poids** sur la machine ou sur le câble d'alimentation électrique,
4. il est interdit de **positionner le câble d'alimentation électrique** sur des parties coupantes ou avec danger de brûlure,
5. il est interdit l'emploi de la machine avec le **câble d'alimentation électrique ou les dispositifs de commande** endommagés et non intacts;
6. il est interdit de **laisser la machine arrêtée** avec le câble d'alimentation électrique branché à la fiche d'alimentation,
7. il est interdit de **laisser la machine chargée non gardée**;
8. il est interdit d'**introduire n'importe quel objet** à l'intérieur de la calotte de ventilation du moteur;
9. il est interdit de **positionner la machine sur des objets différents d'un banc de travail** employé dans le secteur alimentaire de hauteur compris entre 900 - 1100mm de la surface de piétement,
10. il est interdit d'**introduire n'importe quel type d'objet** sous le bâti de la machine ou positionner des chiffons ou autre chose entre les pieds-de-biches d'appui de la machine et le banc de travail,
11. il est interdit l'**emploi de substances inflammables, corrosives ou nuisibles pour le nettoyage**,
12. il est interdit de **plonger la machine** dans l'eau ou d'autres liquides;
13. il est interdit l'**emploi à un personnel non autorisé** et avec des vêtements différents de ceux indiqués pour l'emploi,
14. il est interdit d' **introduire dans la zone de coupe et dans la bouche de déchargement**, les mains ou n'importe quelle autre partie du corps, pour enlever le produit alimentaire coupé;
15. il est interdit d'**introduire dans le clapet de déchargement, n'importe quel objet**, tel que par exemple des lames de couteaux, etc...,
16. il est interdit d' **enlever le couvercle bloqué à la machine pendant** l' usinage de la machine ou de toute façon quand on a déposé du produit alimentaire à usiner,
17. il est interdit pendant le fonctionnement d'**essayer d'ouvrir ou soulever le couvercle, renverser la machine, ouvrir ou enlever le carter de protection placé sur le fond**,
18. il est interdit de **relâcher le pommeau de bloc couvercle bloqué à la machine** soit pendant l'usinage et de toute façon **avant 5 sec** de la commande d'arrêt de la machine,
19. il est interdit le fonctionnement avec **les abris de protection fixes et mobiles non bloqués correctement ou enlevés**;
20. il est interdit l'**enlèvement partiel** des protections et des signalisations de danger.
21. il est interdit le fonctionnement si l'utilisateur n'a pas adopté tous les **mesures concernant l'élimination des risques résidus**,
22. il est interdit de **fumer ou utiliser des appareillages à flamme libre** et manipuler des matériaux incandescents, à moins que l'on adopte des mesures de sécurité aptes,
23. il est interdit d'actionner ou **régler les dispositifs de contrôle et de blocage tels que pommeaux ou semblables** soit pendant le fonctionnement de la machine, soit si l'on n'est pas autorisés



L'utilisateur est de toute façon responsable des dommages résultant de la non observance des conditions d'emploi normal spécifiées. Pour des doutes éventuelles s'adresser au **Centre d' Assistance Autorisé**.

CAP. 3. INSTRUCTIONS POUR LA SECURITE

PREFACE



La non application des normes et procédures de sécurité peut être source de danger et de dommage.

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

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



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

MILIEUX, PLACES DE TRAVAIL ET DE PASSAGE

Le milieu de travail doit répondre aux conditions de la directive 89/654/CEE. Dans l'aire de travail ils ne doivent pas être présents des objets étrangers. **L' employeur**, selon la directive 89/391/CEE, concernant la réalisation de mesures destinées à favoriser l'amélioration de la sécurité et de la santé des travailleurs pendant le travail, doit pouvoir à éliminer ou réduire les risques résidus indiqués comme prévu dans le manuel présent.

AVERTISSEMENTS CONCERNANT LES RISQUES RESIDUS

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



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

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

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

En outre dans la phase de chargement, avec le presseur soulevé qui est effectué aussi en introduisant les mains dans les aires dangereuses de la machine, il demeure un risque résidu dû surtout à **découpage avec des parties affilées des outils.**

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

L'opérateur et le manutentionnaire **doivent être formés pour l'intervention liée aux opérations manuelles avec des abris ouverts**, ils doivent être instruits sur les risques conséquent liés, ils doivent être autorisés par une personne responsable et doivent employer des dispositifs de protection individuelle adéquats, **des gants antidécoupage à cinq doigts**. Toutes les interventions sur les disques doivent être effectuées **en les tenant avec les lames adressées vers le bas.**

DISPOSITIFS DE PROTECTION SUR LA MACHINE



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

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

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

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

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

Pour toutes les **fonctions de sécurité** comprenant les systèmes de commande et contrôle, ont été utilisés des composants et des principes de sécurité bien essayés.

Groupe porte-outils:

1. Considérées les modalités d'emploi de la machine et de sa destination d'emploi, les éléments mobiles sont isolé par des abris fixes, abris mobiles ou d'autres dispositifs de sécurité, placés à des distances des points d'accès tels qu'il n'est pas possible atteindre des points dangereux;
2. sur le groupe du manche et du presseur, il est placé un micro-interrupteur qui arrête la rotation des outils quand il est possible accéder à travers le clapet d'alimentation ;
3. le clapet d'alimentation pour couper présente une longueur adéquate: les outils résultent être placés à des distances des points d'accès tels que l'on ne peut pas les atteindre;
4. sur le couvercle de la zone supérieure de la machine, il est placé un micro-interrupteur qui arrête la rotation des outils quand il est possible accéder à travers la zone de déchargement;
5. dans la zone de déchargement à correspondance de l'écoulement du produit, la conformation particulière du disque éjecteur et des disques roulants ne permet pas à la main ou partie d'elle d'atteindre les organes en mouvement et de toute façon avec des points dangereux;

**CAP. 4. TRANSPORT, MISE EN SERVICE ET EMPLOI****POSTES DE TRAVAIL ET FONCTIONS DES OPERATEURS**

Comme indiqué dans le mode d'emploi, la machine est projetée pour être conduite par un **opérateur** formé et instruit sur les risques résidus, mais avec les compétences, en matière de sécurité, des proposés à l'entretien.

La zone normale de travail de l'opérateur est:

1. la zone latérale de la machine à proximité des bouches de chargement (définie zone de chargement) en des conditions normales de fonctionnement pour les opérations de chargement manuel du produit alimentaire et pendant l'emploi du pilon pour convoyer le produit alimentaire dans le col de la machine, avec les abris fixes et mobiles en position fermés et bloqués;
2. la zone antérieure de la machine à proximité de la zone de déchargement du produit alimentaire en des conditions normales de fonctionnement pour les opérations de prélèvement manuel du produit alimentaire déposé dans un conteneur fait exprès, avec les abris fixes et mobiles en position fermés et bloqués

OPERATIONS PRELIMINAIRES DE PREPARATION**STABILITE**

La stabilité de la machine est projetée de façon que, dans les conditions de fonctionnement prévues, compte tenu des conditions climatiques, elle soit consentie l'utilisation **sans le risque de renversement, de chute ou de déplacement intempestif**. Compte tenu de la conformation et de sa position, la machine résulte être intrinsèquement stable **sans nécessité de fixation au banc de travail**. Tous les pieds-de-biche d'appui placés sous le bâti doivent appuyer sur une surface solide, uniforme et bien nivelée.

ALIMENTATION ELECTRIQUE

Le branchement de l'alimentation électrique doit être en conformité avec la **légalisation pertinente du pays dans lequel elle est employée.**

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

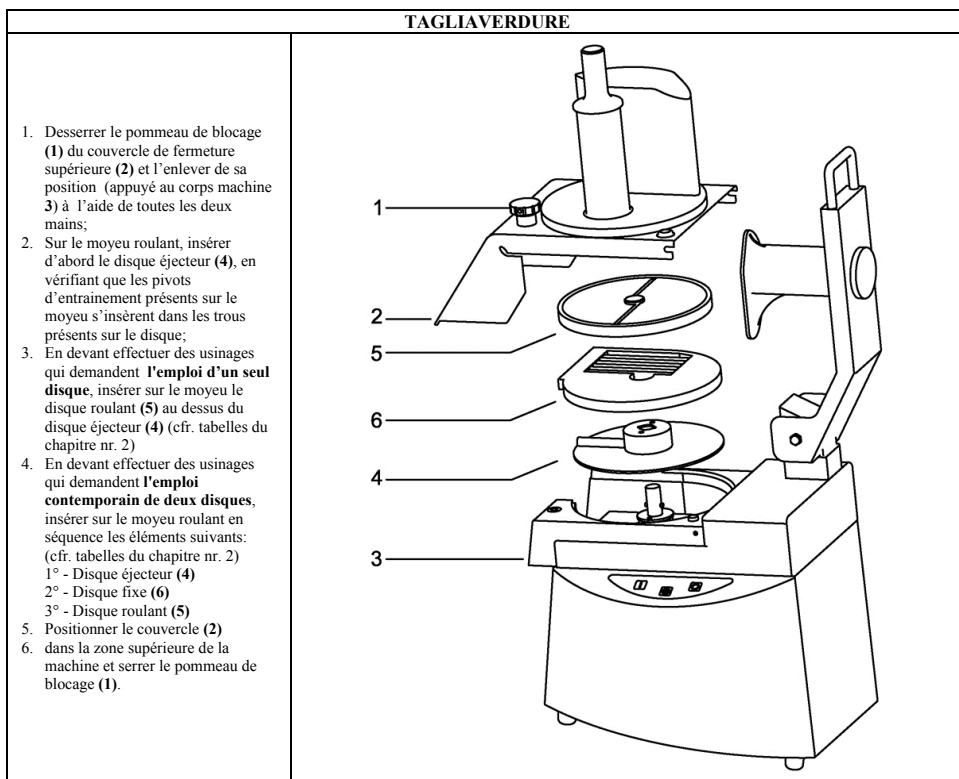
1. **L'alimentation électrique** doit être toujours du type et avoir une intensité correspondante aux spécifications indiquées dans la plaque de la machine. Si l'on applique des tensions excessives, l'on endommagera irréparablement des composants,
2. **il faut prévoir un dispositif différentiel** coordonné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

ASSEMBLAGE / DESASSEMBLAGE

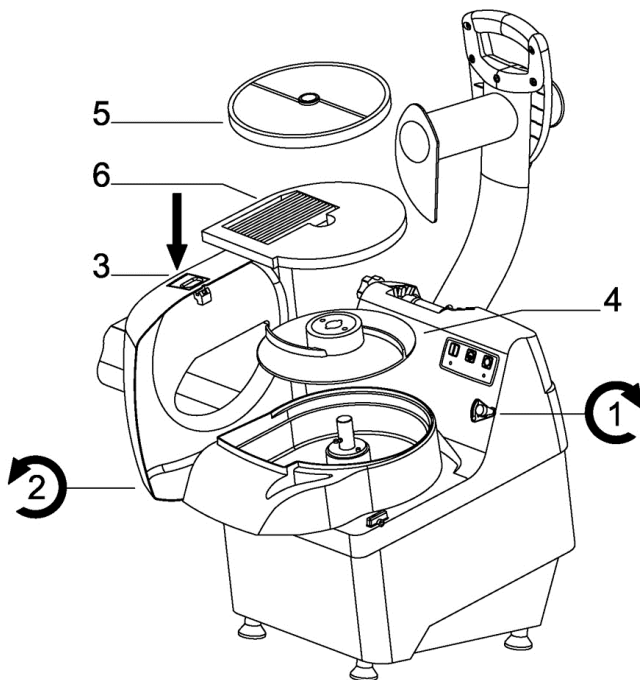


Les opérations d'assemblage / désassemblage de n'importe quel organe de la machine **doivent être effectuées quand la machine est arrêtée et avec la fiche débranchée de la prise**, c'est-à-dire avec le dispositif de sectionnement en OFF.

L'assemblage des **outils** sur la machine se déroule en des différentes phases.



1. Tourner le bouton poussoir de serrage (1) du rabat supérieur (2), appuyer sur la touche et tourner le rabat supérieur (2) avec les deux mains
2. Sur le moyeu rotatif, insérer en premier le disque expulsif (4) en faisant attention à que les broches d'entraînement présentes sur le moyeu s'insèrent dans les trous existant sur le disque;
3. Pour les travaux qui nécessitent l'utilisation d'un seul disque, insérer sur le moyeu le disque rotatif (5) au-dessus du disque expulseur (4). (Voir les tableaux du chapitre n° 2)
4. Pour les travaux qui nécessitent l'utilisation de deux disques à la fois, insérer sur le bouton poussoir rotatif les éléments suivant dans cet ordre : (voir les tableaux du chapitre n° 2).
 1° - Disque éjecteur (4)
 2° - Disque fixe (6)
 3° - Disque roulant (5)
5. Remettre le rabat supérieure (2) en le tournant
6. Fermer le bouton poussoir de serrage (1) en le tournant dans le sens antihoraire.



Après avoir inséré les disques selon les exigences d'usage, **vérifier l'accrochage à baionnette correct des mêmes dans le moyeu roulant.**



Le **disque éjecteur** DOIT ETRE TOUJOURS OBLIGATOIREMENT monté, afin que les disques puissent opérer en position correcte. Pour **l'emploi optimal de tous les types de disques roulants et l'emploi contemporain éventuel des disques roulants avec ceux fixes.** consulter les tables du chapitre nr. 2, portant toutes les possibles combinaisons fonctionnelles

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

ROTATION DES DISQUES DE DECOUPAGE



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

Pour des machines alimentées avec tension triphasée (3 PE AC 400V 50Hz), presser le poussoir de commande à action maintenue “⊕”, et vérifier le correct sens de rotation des disques de découpage à travers le clapet d'alimentation pour couper, en le comparant avec le sens indiqué par la flèche (**sens anti-horaire**) placée sur le couvercle de la machine. **Au cas où il y aurait une rotation dans le sens contraire à celui de la flèche (sens horaire)**, arrêter la machine en débranchant la fiche, la désassembler, débrancher deux conducteurs de phase et les invertir de position.

DESCRIPTION DU FONCTIONNEMENT

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

TYPE / COULEUR	REFERENCE / DESCRIPTION
Poussoir / noir	“O” / Poussoir pour la commande d’arrêt de la machine
Poussoir / blanc	“I” / Poussoir pour la commande de démarrage de la machine avec impulse
Poussoir / blanc	“⊕” / Poussoir pour la commande de démarrage de la machine à action maintenue

SIGNALATIONS COUPE-LEGUMES ELITE

TYPE / COULEUR	REFERENCE / DESCRIPTION
Led fixe rouge	Machine branchée avec le rabat supérieur fermé et le presseur baissé
Led clignotante rouge	Machine branchée avec le rabat supérieur ouvert
Led fixe verte	Machine branchée en service
Led clignotante verte	Machin e branchée avec le bouton de démarrage de la machine appuyé et avec le presseur soulevé. Avec l’abaissement du presseur la machine démarre (led fixe verte)

DEMARRAGE

Le démarrage avec impulse de la machine est possible seulement **avec une action volontaire** sur le **dispositif de commande prévu dans ce but**: poussoir blanc “I” pour la commande de démarrage de la machine.

ARRET

Pour la commande d’arrêt actionner le poussoir noir “O”. En cas d’ **arrêt momentané ou prolongé**, avant de remettre en marche la machine, il faut enlever toutes les produits alimentaires dans la machine: suivre les indications concernant le désassemblage du groupe de broyage.

DEMARRAGE A ACTION MAINTENUE

Le démarrage à action maintenue de la machine est possible seulement **avec une action volontaire** sur le **dispositif de commande prévu dans ce but**: poussoir blanc “⊕” pour la commande de démarrage de la machine. En relâchant le poussoir la machine s’arrête.

ABSENCE DE TENSION

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

OUVERTURE DU PRESSEUR

En soulevant par le manche le presseur, la machine s’arrête immédiatement pour l’entrée en fonction du micro-interrupteur de sécurité. La machine peut être redémarrée seulement en baissant le presseur jusqu’à l’hauteur qui ne permet pas l’introduction des doigts vers la zone de découpage et suivant ensuite la fonction de démarrage.

ENLEVEMENT DU COUVERCLE DE LA MACHINE

En relâchant le pommeau de blocage et en enlevant le couvercle avec les deux mains, la machine s’arrête immédiatement pour l’entrée en fonction du micro-interrupteur de sécurité. La machine peut être redémarrée seulement en repositionnant le couvercle de la machine et bloquant avec le pommeau fait exprès et suivant ensuite la fonction de démarrage.

CONTROLES ET VERIFICATIONS AVANT LA MISE EN MARCHE

VERIFICATION / CONTROLE	MODALITES ET CONTROLES
<p>S’assurer que:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Il n’y ait pas sur la machine, dans les clapets d’alimentation et à correspondance du clapet de déchargement zone de déversement du produit des objets étrangers 	<p>Contrôle visuel des parties indiquées, pour s’assurer de l’absence d’objets ou corps étrangers tels que par ex. des outils différents, des draps, etc... et que, de toute façon, il n’y ait pas le produit alimentaire. En cas de présence pourvoir à leur enlèvement.</p>
<p>S’assurer du nettoyage:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Des parties intérieures de la machine ➤ De la zone de découpage, des disques, de la partie intérieure du couvercle de la machine, de la bouche de déchargement ➤ Du presseur et du pilon ➤ De la surface extérieure de la machine 	<p>Toutes les surfaces des parties indiquées, avant l’emploi de la machine doivent être contrôlées visuellement pour s’assurer de leur nettoyage. Pour le contrôle visuel des parties intérieures de la zone de découpage, enlever le couvercle supérieur. En cas de présence de moisissures ou d’autre type de saleté, pourvoir à la procédure de nettoyage selon les indications dont il est question au chapitre 5.</p>

VERIFICATION / CONTROLE	MODALITES ET CONTROLES
<p>S'assurer de l'intégrité:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ des abris fixes ➤ du couvercle supérieur de fermeture ➤ des clapets d'alimentation et de décharge ➤ du presseur ➤ du corps de la machine 	<p>Tous les abris fixes, etc.. doivent effectuer la fonction pour laquelle ils ont été prévus.</p> <p>Contrôle visuel des parties indiquées pour s'assurer de leur intégrité dans la partie extérieure de leur surface.</p> <p>Les parties doivent être de toute façon remplacées aux premiers signes d'érosion ou rupture (cfr. Centre d' Assistance Autorisé).</p>
<p>S'assurer de la fonctionnalité:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ des parties du système de commande / contrôle concernant la sécurité; ➤ des dispositifs de commande. 	<p>Tous les dispositifs doivent avoir la fonction pour laquelle ils ont été prévus.</p> <p>Commander directement les dispositifs afin qu'ils déterminent la fonction attendue.</p> <p>Les actionneurs et toutes les parties doivent être de toute façon remplacés aux premiers signes d'érosion ou rupture (cfr. Centre d' Assistance Autorisé).</p>
<p>S'assurer de l'absence:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ de bruits étranges après la mise en marche 	<p>Pendant la vérification de la fonctionnalité des dispositifs de commande, au cas où il y aurait des bruits étranges, dûs par exemple à un grippage ou ruptures mécaniques, arrêter immédiatement la machine, et activer le service d'entretien.</p>

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

MISE EN FONCTION

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

1. Issue positive des contrôles dont il est question dans opérations préliminaires de préparation,
2. Issue positive des contrôles dont il est question dans l'alimentation électrique,
3. Branchement de la fiche dans une prise de courant opportune,
4. Issue positive des contrôles dont il est question dans assemblage (contrôle positionnement disques, etc...),
5. Issue positive des contrôles dont il est question dans la correcte rotation des disques,
6. Issue positive des contrôles / vérifications avant la mise en marche,
7. Issue positive des contrôles finalisés à vérifier le respect de toutes les conditions de sécurité,
8. Positionner le couvercle dans la zone supérieure de la machine et serrer le pommeau de blocage;
9. Positionner une poche de vidange dans la zone antérieure de la machine à correspondance du clapet de déchargement du produit alimentaire;
10. Se positionner dans la zone gauche de la machine et la démarrer en actionnant le dispositif de commande de START "P",
11. Introduire manuellement le produit alimentaire dans les clapets de chargement selon les exigences d'usinage et le pousser vers le bas / zone de découpage ou en baissant graduellement le manche du presseur ou en le poussant avec le pilon en dotation, en exerçant une légère pression pour obtenir le meilleur résultat opérationnel, sans soumettre à un effort anormal les organes de transmission. Quand le presseur ou le pilon arrivent à fin course, les relever et répéter les opérations décrite ci-dessus en continuant jusqu'à l'achèvement du cycle de travail,
12. A la fin de l'introduction du produit alimentaire, c'est-à-dire quand de la zone de déchargement ne déborde plus le produit, arrêter la machine en actionnant le dispositif de commande de STOP "O".

COUPURE

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

1. avant la coupe attendre la conclusion de la sortie du produit alimentaire du clapet de déchargement en poussant complètement vers le bas le manche du presseur et le pilon,
2. arrêter la machine en actionnant le dispositif de commande de STOP "O",
3. débrancher la fiche de la machine de la prise d'alimentation,
4. exécuter les interventions de nettoyage.

DEBLOCAGE EN CAS D' OBSTACLES

Pendant l'usage, c'est-à-dire pendant la rotation de l'outil, à cause:

1. de l'introduction de produits alimentaires avec des parties non homogènes,
2. de l'introduction de produits excessivement durs et secs, la machine pourrait se bloquer.

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

Pour pouvoir reprendre normalement l'usinage les disques doivent être enlevés: **le désassemblage doit suivre les prescriptions indiquées en précédence**,

CAP. 5. ENTRETIEN, RECHERCHE PANNES ET NETTOYAGE

QUALITES REQUISES DU MANUTENTIONNAIRE

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

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

PRESCRIPTIONS D'ENTRETIEN

ENLEVEMENT DES ABRIS ET/OU DISPOSITIFS DE PROTECTION

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



L' enlèvement peut être effectué seulement de la par du manutentionnaire.

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

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

ISOLEMENT DES SOURCES D' ALIMENTATION EXTERIEURS

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

	
Positionner sur "zéro" le dispositif de protection placé en amont de la ligne d'alimentation, de l'équipement électrique.	Débrancher le dispositif de sectionnement général et pourvoir à protéger la fiche avec des systèmes fait exprès

RECHERCHE PANNES OU AVARIES ET DEBLOCAGE ELEMENTS MOBILES

Ci de suite elles sont indiquées les interventions pour la **recherche pannes ou avaries et déblocage éléments mobiles** qui peuvent être effectuées **par des manutentionnaires.**

TYPE	POTENTIEL/S CAUSE/S	MODALITES ET CONTROLES
Absence tension de réseau	Black out général	Contacter l'organisme distributeur de l'énergie électrique
	Intervention de fusibles ou magnétothermiques placés en amont de la ligne d'alimentation de la machine	Après avoir éliminé les causes qui ont déterminé l'intervention du dispositif de protection, le rétablir. En cas de persistance du problème contactez un technicien électricien.
Interruption de fonctionnement	Intervention du dispositif de protection intérieur à la machine	Contactez un technicien électricien: après avoir éliminé les causes qui ont déterminé l'intervention d' un dispositif de protection, le rétablir. En cas d'intervention de fusibles , les remplacer avec des types du même modèle, tarage et courbe d'intervention.
	Soulèvement de la manchette du presseur (version ELITE : led clignotante vert)	Si la poignée du presseur est soulevée, la machine s'arrête immédiatement à cause de l'entrée en service du micro bouton de sécurité. Baisser le presseur jusqu'à une hauteur qui évite de mettre les doigts dans la zone de coupe.
	Enlèvement du couvercle supérieur (version ELITE : led clignotante rouge)	Si on enlève le couvercle supérieur, la machine s'arrête immédiatement à cause de la mise en service du micro bouton de sécurité. Positionner correctement le couvercle supérieur et le bloquer avec le bouton poussoir. Démarrer la machine.
La machine ne marche pas: les disques ne tournent pas ou n'exécutent pas le découpage correctement	Cause/s non identifiables	Contacter directement le <u>Centre d' Assistance Autorisé</u>
	Manque de courant (version ELITE : toutes les leds éteintes)	Contrôler et rétablir l'énergie électrique.
	Dispositifs de sectionnement sur « O » (version ELITE : toutes les leds éteintes) Fusibles intervenus ou magnétothermiques non fonctionnant. Non fonctionnement du poussoir de marche	Tourner les dispositifs de sectionnement dans la position "ON" Faire remplacer les fusibles intervenus, contrôler l'état des interrupteurs magnéto-thermiques. Contrôler l'efficacité du poussoir de "I" et éventuellement contacter directement le <u>Centre d' Assistance Autorisé</u> .

TYPE	POTENTIEL/S CAUSE/S	MODALITES ET CONTROLES
	Micro-interrupteur en panne	Contactez directement le <u>Centre d'Assistance Autorisé</u>
	Disques de découpage usés ou ruinés	Contactez directement le <u>Centre d'Assistance Autorisé</u>
	Courroie de transmission lente déterminée aussi émission de bruit ou grincement	Contactez directement le <u>Centre d'Assistance Autorisé</u>

ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

Pour les interventions d' **entretien extraordinaire**, consécutives à des ruptures ou révisions ou pannes mécaniques ou électriques (par ex. la tension des courroies de transmission du mouvement, etc...), elle est nécessaire une demande d'intervention directement au Centre d'Assistance Autorisé.

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

NETTOYAGE



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

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

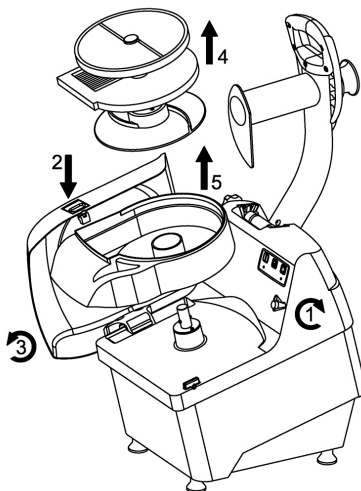
La machine, l'appareillage électrique et les composants à bord machine **ne doivent jamais être lavés en utilisant de l'eau, surtout en forme de jets de n'importe quelle nature et quantité; donc, sans "seau" ni "caoutchouc" ni "éponge"**. Ne poser jamais directement la machine dans le lavabo ou sous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

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

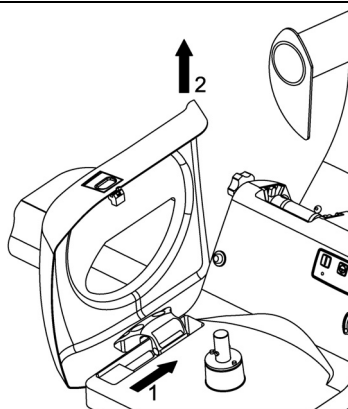
FREQUENCE	PERSONNEL	MODALITES
A la fin de chaque équipe de travail et de toute façon avant l'emploi journalier	Opérateur	<p>Toutes les surfaces et les parties de la machine destinées à entrer en contact avec le produit alimentaire, c'est-à-dire, les zones alimentaires (surface intérieure des clapets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

DEMONTAGE / MONTAGE POUR LE NETTOYAGE DU MODELE ELITE

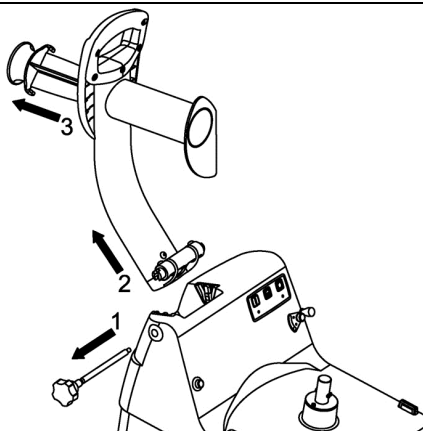
1. Tourner le moyeu de serrage (1) du rabat supérieur, appuyer sur la bouton (2) et avec les deux mains tourner le rabat supérieur (3)
2. Sortir du pivot rotatif, les disques de coupe (rotatif et fixe) et le disque expansif (4). Enlever le pot en plastique (5).



3. Enlever (2) le rabat supérieur en le retirant du pivot sur lequel il tourne (1)



4. Positionner la poignée du presseur en fin de course.
5. Retirer le pivot de sécurité (1)
6. Dérocher la poignée du presseur du site (2) en le tirant vers le haut
7. Tourner et puis sortir le pilon (3).



CAP. 6. ELIMINATION

Dans le cas où vous décidez de ne plus utiliser la machine à cause de son ancienneté, d'un endommagement ou de l'usure (état irréparable), procédez à son démantèlement. Rendez la machine inoffensive et inopérante. Son démantèlement doit être effectué par un **personnel spécialisé et équipé**.

Une fois les activités de démantèlement terminées, toutes les plaques d'identification et les documents de la machine doivent être détruits.

L'élimination de la machine ne nécessite pas son broyage. Il suffit de déconnecter les groupes principaux qui composent la machine et les envoyer à la mise au rebut.

S'occuper du démantèlement en respectant les normes en vigueur; en s'adressant aux organismes prévus et/ou aux entreprises spécialisées dans le démantèlement industriel et/ou des déchets afin de séparer le matériau en plastique de celui en métal et de composants électriques **qui doivent être envoyés au site de recyclage**.

L'employeur est tenu de **connaître les lois en vigueur dans son pays** afin de bien respecter ces normes.

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



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

L'utilisateur est tenu d'apporter la machine inutilisable dans les centres prévus pour le recyclage des déchets électroniques et électrotechniques.



CAP. 7. MATERIAUX DE CONSTRUCTION

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

GROUPE	TIPOLOGIA MATERIALI			
	Acier inox 18/8	Acier inox AISI 304	Plastique pour aliments	Alluminium traité pour aliments
Corps machine	●			
Couvercle amovible supérieur	●			
Clapets de chargement	●			
Clapet de déchargement	●			
Disques roulants		●	●	●
Eléments de découpage des disques roulants		●		
Disques fixes		●	●	●
Eléments de découpage des disques fixes		●		
Disque éjecteur			●	
Pilon			●	
Presseur		●		
Rabat supérieur (version ELITE)		●		
Pot de coupe			●	

INDICE

KAP. 1.	INHALT UND BENUTZUNG DER BEDIENUNGSANLEITUNG	3
KAP. 2.	ALLGEMEINE INFORMATIONEN UND EIGENSCHAFTEN	4
KAP. 3.	SICHERHEITSANLEITUNGEN	9
KAP. 4.	TRANSPORT, INBETRIEBNAHME UND VERWENDUNG	10
KAP. 5.	WARTUNG, FEHLERSUCHE UND REINIGUNG	15
KAP. 6.	ENTSORGUNG	18
KAP. 7.	BAUMATERIAL	18

GARANTIE

Das Gerät besitzt eine Garantie über 12 (zwölf) Monate ab Verkaufsdatum.

Die Garantie deckt Reparaturen an Geräten, die bei einer anerkannten Verkaufsstelle erworben wurden, wenn nachgezeigt werden konnte, dass sie im Material oder in der Zusammensetzung Defekte aufweisen, unter den unten stehenden Bedingungen:

- unter Garantie versteht sich die kostenlose Ersetzung aller Teile, die Fabrikationsfehler aufweisen. Die Garantie verfällt, wenn weder ein Kassenzettel noch eine Rechnung vorgewiesen werden kann, welche den Kauf des Geräts nachweisen, sowie in folgenden Fällen:
 - Beschädigung des Geräts durch Nachlässigkeit;
 - Anwendung des Geräts unter Bedingungen, die nicht den Hinweisen der vorliegenden Bedienungsanleitung entsprechen
 - Durch Unangebrachtheit des Aufstellraums entstandene Schäden oder Schäden, die nicht vom normalen Betrieb des Geräts abhängig sind (Unregelmäßigkeit der Spannungswerte und der Frequenz im Stromnetz);
 - Reparaturen, die durch unbefugte Personen oder durch vom Hersteller nicht anerkannte Verkaufsstellen durchgeführt worden sind;
- Die Inanspruchnahme der Garantieleistung darf ausschließlich bei den anerkannten Verkaufsstellen oder Werkstätten erfolgen;
- Das Gerät muss dem Hersteller für die Reparatur frei Hafen zugeschickt werden; die Transportkosten sind immer zu Lasten des Empfängers,
- Die Ersetzung des Geräts sowie die Verlängerung der Garantiedauer infolge eines Eingriffs wegen einer Störung sind ausgeschlossen;
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für direkte oder indirekte Schäden jeglicher Art an Personen oder Gegenständen, die bei Missbrauch des Geräts oder bei Nichtgebrauch während der für Reparaturen nötigen Dauer entstehen könnten.

Bedienungshandbuch	
Ausgabe	November 2014

CAP. 1. INHALT UND BENUTZUNG DER BEDIENUNGSANLEITUNG

ZIEL DER BEDIENUNGSANLEITUNG

WICHTIGKEIT DER BEDIENUNGSANLEITUNG

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

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

ZIEL DER BEDIENUNGSANLEITUNG

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

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

ZIELPUBLIKUM

Das vorliegende Handbuch, von dem 1 Ausgabe als vollständiges Bestandteil des Geräts geliefert wird, richtet sich an die Bediener sowie an mit der Installation, dem Betrieb und der Wartung beauftragte, qualifizierte Techniker

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

HAFTUNG



- Falls das Handbuch beschädigt wird oder verloren geht, kann eine Kopie davon bei der **anerkannten Kundendienststelle** beantragt werden.
 - Das vorliegende Handbuch **widerspiegelt den Stand der Technik** zum Zeitpunkt der Herstellung des Geräts; der Hersteller behält sich das Recht vor, die Produktion und dementsprechend die anderen Ausgaben des Handbuchs zu aktualisieren ohne die Verpflichtung, frühere Produktionen oder Handbücher zu aktualisieren, außer in besonderen Fällen, die die Gesundheit und die Sicherheit von Personen betreffen.
 - Besondere Aufmerksamkeit sollte den **Restrisiken** an dem Gerät und den Vorschriften für die Bediener gewidmet werden.
 - Der Hersteller **haftet für** das Gerät in seiner Original-Konfiguration.
 - Der Hersteller **haftet nicht für** Schäden, die durch Missbrauch oder falsche Anwendung des Geräts oder des Handbuchs entstehen könnten, ebenso wenig für Schäden die durch Nichtbeachtung von zwingenden Vorschriften, Nachlässigkeit, Unerfahrenheit, Unvorsichtigkeit oder Nichtbeachtung der Ordnungsbestimmungen seitens des Arbeitgebers, des Bedieners oder des Wartungstechnikers und für **eventuelle Störungen**, die durch unvernünftigen Gebrauch, Missbrauch und/oder unzumutbaren Gebrauch entstehen könnten.
 - Der Hersteller haftet nicht für Folgen aus der Anwendung nicht originaler oder nicht gleichwertiger Ersatzteile.
 - Der Hersteller haftet nur für die in der italienischen Originalversion enthaltenen Informationen.
 - Die Nichtbeachtung der in diesem Handbuch enthaltenen Vorschriften verursacht das sofortige Entfallen der Garantie.
- Die Werksverantwortlichen sind im Rahmen der ihnen zugeteilten Befugnisse und Kompetenzen für folgende Punkte zuständig:
- Die vorgeschriebenen Sicherheitsmaßnahmen umsetzen;
 - Die Arbeiter über die spezifischen Risiken, denen sie ausgesetzt sind, und über die wichtigsten Schutz- und Vorsorgemaßnahmen unterrichten;
 - Anordnen und verlangen, dass die einzelnen Mitarbeiter die Sicherheitsvorschriften beachten und die ihnen zur Verfügung gestellten Schutzausrüstungen benutzen;
 - Mehr als einen Mitarbeiter gleichzeitig auf dem Gerät arbeiten lassen.

SYMBOLERLÄUTERUNG

Im Folgenden werden die Bedeutungen der in diesem Handbuch benutzten Symbole und Begriffe erläutert.



GEFAHR

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



HINWEIS

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



ACHTUNG

Weist auf einen Arbeitsschritt hin, der zur Verhinderung einer Beschädigung am Gerät mit Sorgfalt ausgeführt werden soll.

CAP. 2. ALLGEMEINE INFORMATIONEN UND EIGENSCHAFTEN

ANWENDUNG UND BAUTEILE

Der Gemüseschneider, nachfolgend „Gerät“ genannt, kann zum Schneiden, Würfeln und Raspeln von **Obst, frischem Gemüse aller Art (Zucchini, Karotten, Sellerie, Kartoffeln, Peperoni, Tomaten etc....) und anderen Lebensmitteln ähnlicher Beschaffenheit** verwendet werden.

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

Die Lebensmittel können von Hand auf verschiedene Arten in das Gerät eingeführt werden:

1. Zum **Würfeln, Zerfasern oder in Streifen Schneiden** durch die **Einfüllöffnung**, die sich im oberen linken Bereich des Geräts befindet und danach ebenfalls von Hand durch Betätigung des **Presshebels**, wodurch das Produkt gegen den Schnittbereich gepresst wird. Die Produkteinführung sollte in gemäßigten Mengen erfolgen, damit bei Senkung des Pressers eine Ausschaltung des Geräts durch Ansprechen des Sicherheitsmikroschalters im Presserbereich verhindert wird.
2. zum **Schneiden** werden Produkte durch die **Einfüllöffnung** im oberen rechten Bereich des Geräts und ebenfalls von Hand mit dem **Stopfer** in den Gerätehals gegen den Schnittbereich eingeführt. Der Stopfer besteht aus Kunststoff, der für die Berührung mit Nahrungsmitteln geeignet ist.

Die **Einfüllöffnung zum Würfeln** und die **Einfüllöffnung zum Schneiden** befinden sich auf dem **Deckel**, der an dem Gerät mit einem entsprechenden **Knauf** befestigt ist: Auf dem Gerät befindet sich ein Sicherheitsmikro, der die korrekte Position des Deckels erfasst.

Der **Schnittbereich** des Geräts stellt den Innenraum dar, in dem von Hand bewegliche Schneidscheiben mit **Bajonettverschluss** sowie andere feste Scheiben auf die Motorwelle montiert werden können:

1. bewegliche Schneid- und Raspelscheiben;
2. bewegliche Schneidscheiben;
3. bewegliche Schneidscheiben zum Schneiden von Stiften;
4. feste Scheiben zum Würfeln;
5. feste Scheiben zum Schneiden von Streifen;
6. bewegliche Auswurfscheibe.

Im unteren vorderen Bereich des Geräts befindet sich die **Auswurföffnung**, durch die das geschnittene Produkt ausgeworfen wird.

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

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

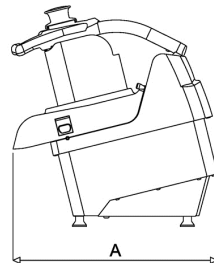
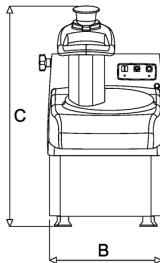
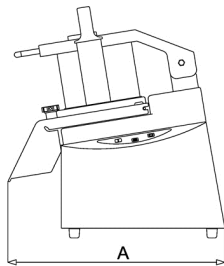
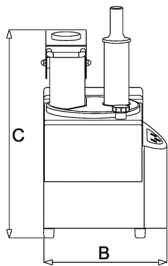
Das Gerät wurde mit einem Kennschild ausgestattet, das folgende Daten enthält:

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

[[fac simile]]

TECHNISCHE UND BAUTECHNISCHE DATEN

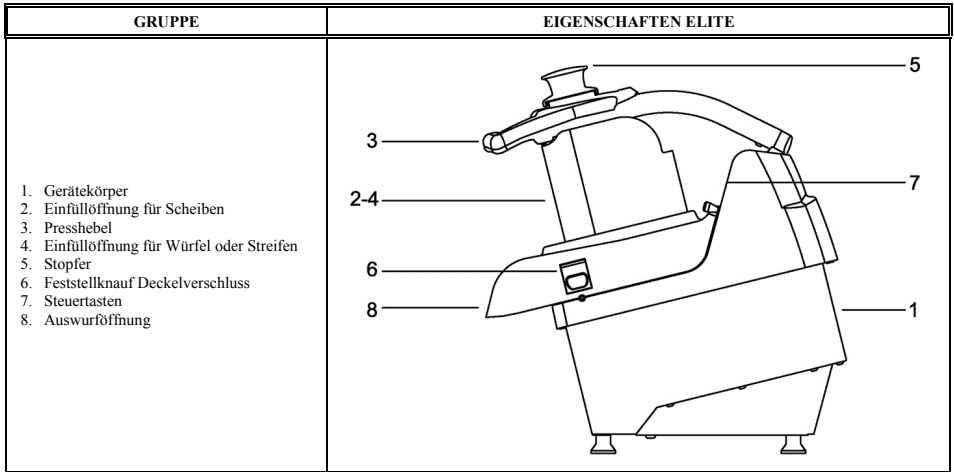
TECHNISCHE DATEN	EIGENSCHAFTEN	EIGENSCHAFTEN ELITE
Motorleistung (kW) / (Hp)	0,55kW / 0,75Hp	0,58kW / 0,80Hp
Innenmaße Einfüllöffnung zum Würfeln (mm)	180x80	180x80
Halslänge Einfüllöffnung zum Würfeln (mm)	160	150
Innenmaße Einfüllöffnung zum Schneiden (mm)	55	57
Halslänge Einfüllöffnung zum Schneiden (mm)	170	190
Stundenleistung (kg/Std.)	200 kg/h	250-450 kg/h
Masse (kg)	22 kg	21,5 Kg
Abmessungen: A x B x C (mm)	530x300x480	490x280x530



Äquivalenter Dauerschallpegel A	Unter 70 dBA
Strombeschaffenheit - Frequenz	Siehe Kennschild am Gerät
Nennleistung	Siehe Kennschild am Gerät
Nominale Betriebsspannung	Siehe Kennschild am Gerät
Spannung Hilfskreise	AC 24V – DC 24V
Masse und Nulleiter/Neutralleiter	TT und TN
Schutzgrad	IP X3
Anwendungsort	Innenraum
Gerätaufstellung	Für den Lebensmittelbereich geeigneter Arbeitstisch in der Höhe zwischen 900/1100mm vom Fußboden reichend und mit einer angemessenen Tragkraft, bei umgebendem Freiraum von mindestens 800 mm
Max. Lufttemperatur	+40°C
Min. erforderliche Beleuchtung	500 lux
Konformität Produktrichtlinien	2006/42/CE, 2006/95/CE und folgende Änderungen und Ergänzungen, Verordn. 1935/2004

GRUPPE	EIGENSCHAFTEN
<ol style="list-style-type: none"> 1. Gerätekörper 2. Einfüllöffnung für Scheiben 3. Presshebel 4. Einfüllöffnung für Würfel oder Streifen 5. Stopfer 6. Feststellknopf Deckelverschluss 7. Steuertasten 8. Auswurföffnung 	

DEUTSCH



SCHEIBEN		MAße UND KENNZAHLN/CODES							
	Einstellbare Scheibe für Scheiben	1 mm	2 mm	3 mm	4 mm	6 mm	8 mm		
	Scheibe für Scheiben	1 mm	2 mm	3 mm	4 mm	6 mm	8 mm	10 mm	14 mm
	Scheibe für Sifte	H 4	H 6	H 8	H 10				
	Scheibe zum Zerfasern	Z 2	Z 3	Z 4					
	Scheibe zum Raspeln von Käse, Mozzarella etc...	Z 7 7 mm							
	Sichelscheibe (für sanften Schnitt)	E 5	S 1	S 2					
	Raspelscheibe	V							
	Feste Scheibe für Stifte	B6	B8	B10					
	Feste Scheibe für Würfel	D 8x8	D 10x10	D 20x20					

BEISPIEL SCHEIBENKOMBINATIONEN					
	Bewegliche Scheibe			Bewegliche Scheibe	
	Feste Scheibe			Auswurfscheibe	
	Auswurfscheibe				

SCHEIBENKOMBINATIONEN:				
SCHEIDART	BEWEGLICHE SCHEIBE	FESTE SCHEIBE	AUSWURFSCHLEIBE	
IN SCHEIBEN				
1 mm	E 1	NEIN		JA
2 mm	E 2	NEIN		JA
3 mm	E 3	NEIN		JA
4 mm	E 4	NEIN		JA
5 mm	E 6	NEIN		JA
6 mm	E 6	NEIN		JA
8 mm	E 8	NEIN		JA
10 mm	E 10	NEIN		JA
1 mm sanft	S 1	NEIN		JA
2 mm sanft	S 1	NEIN		JA
WELLEN				
2.5 X 2.5 mm	H 2.5	NEIN		JA
4 X 4 mm	H 4	NEIN		JA
6 X 6 mm	H 6	NEIN		JA
8 X 8 mm	H 8	NEIN		JA
10 X 10 mm	H 10	NEIN		JA
STREIFEN				
6 X 6 mm	E 6	B 6		JA
8 X 8 mm	E 8	B 8		JA
10 X 10 mm	E 10	B 10		JA
WÜRFEL				
8 X 8 X 8 mm	E 8	D 8 X 8		JA
10 X 10 X 10 mm	E 10	D 10 X 10		JA
12 X 12 X 12 mm	E 10	D 12 X 12		JA
20 X 20 X 20 mm	E 14	D 20 X 20		JA
RASPELN	V	NEIN		JA
ZERFASERN				
2 mm	Z 2	NEIN		JA
3 mm	Z 3	NEIN		JA
4 mm	Z 4	NEIN		JA
7 mm	Z 7	NEIN		JA

BESTIMMUNGSMÄßIGE VERWENDUNG, MISSBRAUCH, FALSCH E ODER VERBOTENE VERWENDUNG

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

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



Bei der **BESTIMMUNGSMÄßIGEN VERWENDUNG und nach vernünftigem Ermessen zu erwartenden VERWENDUNG** kann das Gerät nur zum Würfeln und Raspeln von **Obst, frischem Gemüse aller Art, Zucchini, Karotten, Sellerie, Kartoffeln, Peperoni, Tomaten etc... und weitereN Produkte ähnlicher Beschaffenheit** verwendet werden.



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

1. kein Gebrauch für den Haushalt,
2. es darf nicht mit anderen Parametern als die in der Tabelle zu den technischen Eigenschaften aufgeführten betrieben werden,
3. für jeden anderen als die im vorliegenden Handbuch aufgeführten Anwendungszwecke lehnt der hersteller jede Haftung ab;
4. der Anwender ist verantwortlich für Schäden, die aus der Nichtbeachtung der Betriebsbedingungen im technischen Datenblatt und in der Auftragsbestätigung hervorgehen,
5. **die Scheiben müssen den dargestellten Kombinationen entsprechen,**
6. **nur trockene und weder feuchte noch tropfende Lebensmittel einführen,**
7. die Etiketten nicht absichtlich beschädigen und auch nicht entfernen oder verbergen.



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

1. das Gerät bei **eingestecktem Stromkabel zu verschieben.**
2. **das Stromkabel oder das Gerät zu ziehen** um das Gerät vom Stromnetz zu trennen,
3. auf dem Gerät oder auf dem Stromkabel **Gewichte aufzulegen,**
4. **das Stromkabel auf schneidende Teile oder Teile, bei denen Verbrennungsgefahr besteht, zu legen,**
5. das Gerät mit **beschädigten oder nicht vollständigen Stromkabel oder Steuertasten** zu betreiben,
6. das Gerät mit einem an das Stromnetz angeschlossenen Stromkabel **ausgeschaltet zu lassen,**
7. das **gefüllte Gerät unbeaufsichtigt** zu lassen;
8. **irgendeinen Gegenstand** ins Innere der Lüfterhaube des Motors einzuführen;
9. **das Gerät auf andere Gegenstände als einen Arbeitstisch aufzustellen;** dieser muss für den Lebensmittelbereich geeignet sein und eine Höhe zwischen 900 - 1100mm vom Fußboden erreichen,
10. **jede Art Gegenstand** unter das Gerät zu legen oder Tücher oder anderes zwischen den Stützfüßen des Geräts und der Arbeitsfläche einzufügen,
11. **entflammare, korrodierende oder schädliche Reinigungsmittel zu verwenden,**
12. **das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten einzutauchen;**
13. **die Anwendung des Geräts nicht befugtem Personal** oder Personen ohne die vorgeschriebene Arbeitskleidung **zu überlassen,**
14. Hände oder andere Körperteile **in den Schnittbereich und in die Auswurfsöffnung** einzuführen, um geschnittene Produkte zu entnehmen;
15. irgendeinen Gegenstand in den Auswurfbereich einzuführen, wie z.B. Messer etc....,
16. während des Betriebs oder auch nachdem Lebensmittel in dem Gerät eingeführt worden sind, **den befestigten Verschlussdeckel zu entfernen,**
17. während des Betriebs **zu versuchen, den Deckel zu öffnen oder anzuheben, das Gerät auf den Kopf zu stellen, das auf dem Boden angebrachte Schutzgitter zu öffnen oder zu entfernen,**
18. **den Feststellknopf am Verschlussdeckel des Geräts zu lösen,** sowohl während des Betriebs als auch **früher als 5 Sek. nach Anhalten des Geräts.**
19. das Gerät zu betreiben, wenn die **festen und beweglichen Schutzvorrichtungen nicht richtig befestigt oder entfernt wurden;**
20. die Schutzvorrichtungen und die Gefahrenhinweise **teilweise zu entfernen.**
21. das Gerät zu betreiben wenn nicht durch den Anwender alle **Maßnahmen zur Beseitigung von Restrisiken** ergriffen worden sind.
22. **zu rauchen oder Geräte mit offener Flamme zu benutzen,** sowie glühende Materialien zu verwenden, außer bei Anwendung der passenden Sicherheitsmaßnahmen,
23. sowohl während des Betriebs als auch bei nicht erteilter Erlaubnis **Überwachungs- und Befestigungsvorrichtungen wie Knäufe und Ähnliches zu betätigen oder einzustellen**



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

CAP. 3. SICHERHEITSANLEITUNGEN

VORBEMERKUNG



Die **Nichtbeachtung der Sicherheitsnormen und -vorgänge** kann Gefahren oder Schäden herbeiführen. Die **Benutzung des Geräts ist nur gestattet** unter Beachtung durch den Endverbraucher von:

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



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

RÄUMLICHKEITEN, ARBEITSPLATZ UND DURCHGANG

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

WARNUNGEN BEZÜGLICH RESTRISIKEN

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



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

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

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

In der Einfüllphase bleibt außerdem dadurch ein Restrisiko bestehen, dass bei angehobenem Presser die Hände in gefährliche Bereiche des Geräts eingeführt werden und so der Schnittgefahr durch scharfe Teile ausgestellt sind.

Außerdem bleibt in der Reinigungsphase und bei der Lösung eingeklemmter Produktreste ein weiteres Restrisiko bestehen, wenn die Hände in der Nähe der Messer im Geräteinneren eingeführt werden, wodurch die Gefahr von Schnitten an scharfen Zubehörteilen besteht.

Sowohl Bediener als auch Wartungstechniker müssen für alle manuellen Eingriffe bei offenen Abschirmungen ausgebildet werden, sie müssen außerdem in die verbundenen Risiken eingewiesen werden und müssen durch eine verantwortliche Person befugt werden; zudem müssen sie angemessene persönliche Schutzausrüstungen tragen, bzw. **schnittfeste Handschuhe**. Alle Eingriffe an den Scheiben sollten durchgeführt werden, indem die Scheiben mit dem Messer nach unten gehalten werden.

SCHUTZVORRICHTUNGEN AM GERÄT



Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen am Gerät dürfen nicht entfernt werden.

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

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

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

Die Antriebs Elemente am Gerät sind durch feste Schutzvorrichtungen, die den Zugang zu keinem Antriebs Element ermöglichen, vollständig abgeschirmt.

Für alle **Sicherheitsfunktionen** einschließlich der Steuer- und Kontrolltasten wurden geprüfte Komponenten und Sicherheitsvorrichtungen eingesetzt.

Aufnahmegruppe:

1. In Anbetracht der Anwendungsbedingungen und des Anwendungszwecks wurden die beweglichen Teile mit festen oder beweglichen Schutzvorrichtungen oder mit anderen Sicherheitsvorrichtungen abgetrennt, die auf eine derartige Entfernung von den Zugangspunkten des Geräts liegen, dass sie den Zugriff auf gefährliche Stellen verhindern.
2. Auf der Pressehebelgruppe befindet sich ein Mikroschalter, der bei einem möglichem Zugriff auf die Zubehörteile durch die Einfüllöffnung die Drehung der Zubehörteile stoppt.
3. Die Einfüllöffnung zum Schneiden weist eine angemessene Länge auf: die Zubehörteile sind in solchen Abständen von den Zugriffsstellen angebracht, dass sie nicht erreicht werden können;
4. Auf dem Deckel im oberen Gerätebereich befindet sich ein Mikroschalter, der bei einem möglichem Zugriff auf die Zubehörteile durch die Auswurfföffnung die Drehung der Zubehörteile stoppt;
5. Im Produktauswurfbereich wird der Zugriff einer Hand oder Teile davon auf bewegliche Zubehörteile oder andere gefährlichen Stellen durch die spezielle Form der Auswurfscheibe und der beweglichen Scheiben verhindert;

EIGENSCHAFTEN		
Presshebel mit Mikroschalter	Abnehmbarer Deckel mit Mikroschalter	Feste Schutzvorrichtung an der Einfüllöffnung zum Schneiden
		

EIGENSCHAFTEN ELITE		
Presshebel mit Mikroschalter	Abnehmbarer Deckel mit Mikroschalter	Feste Schutzvorrichtung an der Einfüllöffnung zum Schneiden
		

CAP. 4. TRANSPORT, INBETRIEBNAHME UND VERWENDUNG

ARBEITSPLATZ UND BEDIENERAUFGABEN

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

Der normale Arbeitsbereich des Bedieners besteht aus:

1. dem seitlichem Bereich des Geräts in der Nähe der Einfüllöffnungen (Einfüllbereich genannt) bei normalen Betriebsbedingungen zur Ausführung aller Tätigkeiten zum manuellem Einfüllen der Nahrungsmittel und zur Benutzung des Stoppers zur Beförderung der Nahrungsmittel in den Gerätehals, bei geschlossenen und befestigten festen und beweglichen Schutzvorrichtungen;
2. dem Vorderbereich des Geräts in der Nähe des Auswurfs der Nahrungsmittel bei normalen Betriebsbedingungen zur Ausführung aller Tätigkeiten zur manuellen Entnahme der Nahrungsmittel und zur Abfüllung in den entsprechenden Behälter, bei geschlossenen und befestigten festen und beweglichen Schutzvorrichtungen

VORBEREITUNG

STANDSICHERHEIT

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

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

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

STROMZUFUHR

Der Stromanschluss ist den am **Aufstellungsort geltenden gesetzlichen Vorschriften** anzupassen.

Die Stromzufuhr muss gemäß folgenden technischen Vorgaben erfolgen:

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

MONTAGE / DEMONTAGE



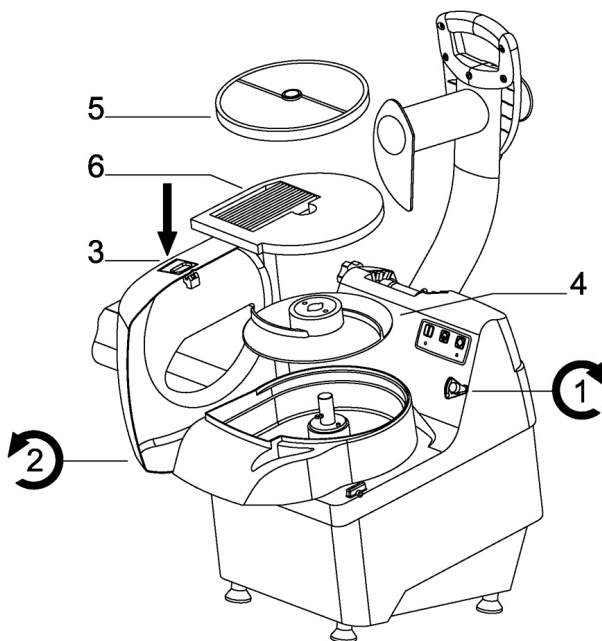
Die Montage / Demontage jedes Geräteteils **sind bei still stehendem Gerät durchzuführen und bei ausgestecktem Stromkabel**, bzw. bei Netztrennvorrichtung auf OFF.

Die Montage der **Zubehörteile** am Gerät erfolgt in verschiedenen Schritten.

EIGENSCHAFTEN	
<ol style="list-style-type: none">1. Mit beiden Händen den Feststellknopf (1) am oberen Verschlussdeckel (2) lockern und lösen (auf den Gerätekörper 3 legen);2. Auf der Nabe als Erstes die Auswurfscheibe (4) setzen, dabei sicherstellen, dass sich die Mitnehmerstifte auf der Nabe genau auf den Öffnungen der Scheibe einfügen;3. Bei Anwendungen die den Einsatz von nur einer Scheibe erfordern, auf die Nabe die Drehscheibe (5) über die Auswurfscheibe (4) einsetzen (siehe Tabelle in Kap. 2)4. Bei Anwendungen die den gleichzeitigen Einsatz von zwei Scheiben erfordern, auf die Nabe nacheinander folgende Elemente einsetzen: (siehe Tabelle aus Kap. 2)<ol style="list-style-type: none">1. Auswurfscheibe (4)2. Feste Scheibe (6)3. Drehscheibe (5)5. Den Deckel (2) aufsetzen6. auf den oberen Gerätebereich einsetzen und den Feststellknopf (1) anziehen).	

EIGENSCHAFTEN ELITE

1. Den Sperrknopf (1) der oberen Bedeckung (2) drehen, den Knopf (3) drücken und mit beiden Hände die obere Bedeckung (2) drehen
2. Erst die Auswurfscheibe (4) auf die Drehnabe stecken, beim Überprüfen, dass die Mitnehmerstifte der Nabe in den Löcher auf die Scheibe sich einfügen;
3. Bei Verwendungen, die nur eine Scheibe benutzen, die Drehscheibe (5) auf die Nabe stecken, über die Auswurfscheibe (4) (vgl. die Tabelle in Kapitel n.2)
4. Bei Verwendungen, die beide Scheibe gleichzeitig benutzen, die folgende Teile auf die Drehnabe in eine Reihenfolge stecken: (vgl. die Tabelle in Kapitel n.2)
 1. Auswurfscheibe (4)
 2. Festscheibe (6)
 3. Drehscheibe (5)
5. Die obere Bedeckung (2) beim Drehen zurücksetzen
6. Den Sperrknopf (1) anziehen beim Durchdrehen entgegen dem Uhrzeigersinn.



DEUTSCH



Nach Einfügung der Scheiben je nach Anwendungsart **sicherstellen, dass diese richtig mit dem Bajonettverschluss an der Nabe befestigt wurden.**



Die **Auswurfscheibe** IST UNBEDINGT IMMER einzusetzen, damit die Scheiben in ihrer richtigen Position liegen können.
Für einen **optimalen Betrieb aller beweglichen Scheiben und gegebenenfalls den gleichzeitigen Betrieb der beweglichen Scheiben zusammen mit den festen Scheiben** siehe Tabelle in Kap. 2, die alle möglichen Kombinationen aufzeigt

Die Demontage erfolgt gemäß den gleichen, oben für die Montage beschriebenen Schritten in umgekehrter Reihenfolge.

DREHUNG DER SCHNEIDSCHLEIBEN



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

Für Geräte mit Dreiphasen-Spannungsbetrieb (3 PE AC 400V 50Hz) die Taste für den anhaltenden Betrieb “⊕” betätigen und an der Einfüllöffnung zum Schneiden die angegebene Pfeilrichtung am Gerätedeckel (**gegen den Uhrzeigersinn**) mit der Drehrichtung der Schneidscheiben vergleichen.
Falls die Drehrichtung nicht der Pfeilrichtung entsprechen sollte (Uhrzeigersinn), das Gerät abstellen, das Stromkabel ausziehen, das Gerät zerlegen, die zwei Phasenleiter ausziehen und deren Position austauschen.

BETRIEB

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

TYP / FARBE	BESCHREIBUNG
Taste / schwarz	“O” / Taste für den Gerätestopp
Taste / weiß	“I” / Taste für den Impuls-Gerätestart
Taste / weiß	“⊕” / Taste für den Gerätestart im anhaltenden Betrieb

GEMUSE-SCHNEIDER ELITE HINWEISE

TYP / FARBE	BEZUG/ BESCHREIBUNG
Rotes Led Festlicht	Maschine in Betrieb mit geschlossenen oberen Bedeckung und niedergedrückenen Niederhalter
Rotes Led Blinklicht	Maschine im Betrieb mit geöffneten oberen Bedeckung
Grünes Led Festlicht	Maschine in Betrieb
Grünes Led Blinklicht	Maschine in Betrieb mit gedrückenen Startknopf und erhebenen Niederhalter; beim Anheben des Niederhalters die Maschine ist in Betrieb (grünes Led Festlicht)

DEUTSCH

START

Der Impulsstart des Geräts kann nur **durch eine gewollte Handlung** auf der **dafür vorgesehenen Steuerungseinheit** erfolgen: weiße Taste “I” für den Gerätestart.

HALT

Für den Gerätehalt die schwarze Taste “O” betätigen. Bei **momentanem oder dauerhaften Halt** des Geräts sind vor Wiederaufnahme des Betriebs alle Nahrungsmittel aus dem Gerät zu entfernen: Anweisungen zur Demontage der Zerkleinerungseinheit beachten.

START IM ANHALTENDEN BETRIEB

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

Steuerungseinheit erfolgen: weiße Taste “⊕” für den Gerätestart im anhaltenden Betrieb. Bei Loslassen der Taste stoppt das Gerät.

SPANNUNGSAUSFALL

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

PRESSER ÖFFNEN

Durch Anheben des Presshebels stoppt das Gerät sofort durch Ansprechen des Sicherheitsmikros. Das Gerät kann nur wieder eingeschaltet werden durch Senkung des Pressers bis auf eine Höhe, die das Einführen der Finger in den Schnittbereich verhindert und nach Ausführung des Startvorgangs.

GERÄTEDECKEL ENTFERNEN

Durch Lockerung des Feststellknaufs und Entfernung des Deckels mit beiden Händen; das Gerät stoppt sofort durch Ansprechen des Sicherheitsmikros. Das Gerät kann nur wieder eingeschaltet werden, nachdem der Deckel wieder angebracht und der Feststellknauf wieder befestigt worden ist und nach Durchführung des Startvorgangs.

KONTROLLEN UND ÜBERPRÜFUNGEN VOR DER EINSCHALTUNG

ÜBERPRÜFUNG / KONTROLLE	VORGEHEN UND ERGEBNISSE
<u>Sicherstellen, dass:</u> ➤ Auf dem Gerät, in der Einführungs- und Auswurföffnung und im Auswurfbereich keine fremden Gegenstände vorhanden sind	Sichtprüfung der angegebenen Teile und Bereiche zur Sicherstellung, dass keine fremden Gegenstände wie z.B. Werkzeuge, Tücher, etc... und dass auch keine Nahrungsmittel vorhanden sind. Bei Auffinden solcher Gegenstände sind diese zu entfernen.
<u>Reinheit überprüfen:</u> ➤ der Innenteile des Geräts ➤ des Schnittbereichs, der Scheiben, des Deckelinneren, der Auswurföffnung ➤ des Pressers und des Stopfers ➤ der äußeren Geräteoberfläche	Alle Flächen der angegebenen Teile sind vor der Benutzung des Geräts zur Überprüfung ihrer Reinheit einer Sichtprüfung zu unterziehen. Zur Sichtkontrolle der Innenteile im Schnittbereich den oberen Deckel entfernen. Bei Auffinden von Schimmel oder anderen Unreinheiten ist die Reinigung dieser Teile gemäß beschriebenem Vorgang in Kapitel 5 durchzuführen.

ÜBERPRÜFUNG / KONTROLLE	VORGEHEN UND ERGEBNISSE
<u>Den Zustand überprüfen:</u> > der festen Abschirmungen > des oberen Verschlussdeckels > der Einführungs- und Auswurföffnungen > des Pressers > des Gerätekörpers	Alle festen Abschirmungen etc.. müssen ihre vorgesehene Funktion erfüllen. Sichtprüfung der angegebenen Teile um sicherzustellen, dass diese auf ihrer Außenseite unbeschädigt sind. Diese Teile müssen auf jeden Fall ersetzt werden, sobald erste Anzeichen von Abnutzung oder Beschädigung sichtbar sind (siehe <u>anerkannte Kundendienststelle</u>).
<u>Betriebsfähigkeit überprüfen:</u> > der für die Sicherheit vorgesehenen Steuer-/Kontrollteile; > der Steuerungen.	Alle Vorrichtungen müssen ihre vorgesehene Funktion erfüllen. Die Vorrichtungen direkt steuern, so dass diese die erwartete Funktion ausführen. Die Stellglieder so wie alle anderen Teile müssen auf jeden Fall ersetzt werden, sobald erste Anzeichen von Abnutzung oder Beschädigung sichtbar sind (siehe <u>anerkannte Kundendienststelle</u>).
<u>Sicherstellen:</u> > dass keine seltsamen Geräusche nach dem Start zu hören sind	Falls während der Überprüfung der Steuerungen seltsame Geräusche festgestellt werden, die z.B. auf Festfressen oder mechanische Brüche hinweisen, ist sofort das Gerät anzuhalten und der Wartungsdienst zu benachrichtigen.

Für jede Art Eingriff oder für die Ersetzung beschädigter Teile ist **der Wartungsdienst zu benachrichtigen**. Für die allfällige Ersetzung sind Originalteile des Herstellers oder mindestens Teile von gleichwertiger Qualität, Sicherheit und gleichen Eigenschaften zu benutzen. Weitere Auskünfte sind beim anerkannten Kundendienst erhältlich.

INBETRIEBNAHME

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

1. Positives Ergebnis der Kontrollen bezüglich der Vorbereitung.
2. Positives Ergebnis der Kontrollen bezüglich der Stromversorgung.
3. Anschluss des Steckers an die passende Steckdose,
4. Positives Ergebnis der Kontrollen bezüglich der Montage (Kontrolle Scheibenposition, etc...),
5. Positives Ergebnis der Kontrollen bezüglich der richtigen Drehrichtung der Scheiben.
6. Positives Ergebnis der Kontrollen/Überprüfungen vor der Einschaltung.
7. Positives Ergebnis der Kontrollen zur Sicherstellung der Einhaltung aller Sicherheitsvorschriften.
8. Den Deckel im oberen Gerätebereich positionieren und den Feststellknopf anziehen.
9. Im Vorderbereich des Geräts auf der Höhe der Auswurföffnung einen Auffangbehälter aufstellen.
10. Sich auf die linke Seite neben das Gerät stellen und das Gerät einschalten durch Betätigung der Steuerung START "I",
11. Die Nahrungsmittel von Hand in den passenden Einfüllhals einführen und je nach Bearbeitungsart entweder durch schrittweises Senken des Presshebels oder mit Hilfe des mitgelieferten Stopfers und nach unten / in Richtung Schmittbereich drücken; dabei leicht Druck ausüben um das bestmögliche Resultat zu erreichen ohne jedoch eine zu starke Beanspruchung der Antriebsorgane zu verursachen. Nachdem der Presser oder der Stopfer den Anschlag erreicht haben, diese neu anheben und den Arbeitsschritt so oft wiederholen, bis der Arbeitszyklus beendet wird.
12. Am Ende der Einführung des Nahrungsmittels in den Gerätehals bzw. wenn kein Produkt mehr im Auswurfbereich ausgegeben wird, das Gerät durch Betätigung der STOPP-Steuerung "O" ausschalten.

AUSSCHALTEN

Die Abschaltung in folgenden Schritten in der angegebenen Reihenfolge durchführen:

1. vor der Abschaltung abwarten, bis die Ausgabe des Nahrungsmittels aus der Auswurföffnung beendet ist. Dies erfolgt durch vollständiges Senken des Presshebels und des Stopfers.
2. das Gerät durch Betätigung der STOPP-Steuerung "O" anhalten.
3. den Stecker des Geräts aus der Steckdose ziehen,
4. Reinigungsschritte durchführen.

ENTSPERRUNG BEI PRODUKTSTAUF

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

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

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

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

CAP. 5. WARTUNG, FEHLERSUCHE UND REINIGUNG

ANFORDERUNGEN AN DAS WARTUNGSPERSONAL

Unter dem Begriff „Wartung“ ist nicht nur die regelmäßige Überprüfung des normalen Betriebs des Geräts zu verstehen, sondern auch die Analyse und die daraus folgenden Eingriffe im Bezug auf alle Ursachen, die aus irgendeinem Grund das Gerät außer Betrieb setzen. Bei Tätigkeiten in den Bereichen **Wartung, Reinigung Ersetzung von Einzelteilen und Fehlersuche**, die durch den Anwender vorgenommen werden, sind diese Aufgaben unbedingt erfahrenen und durch den Auftraggeber befugten Fachpersonen anzuvertrauen.

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

WARTUNGSVORSCHRIFTEN

ABNAHME DER ABSCHIRMUNGEN UND/ODER DER SCHUTZVORRICHTUNGEN

Bei einigen Eingriffen, die in diesem Kapitel erwähnt wurden, **sind einige feste Schutzvorrichtungen zu entfernen**.

Ihre Abnahme darf nur durch den Wartungstechniker erfolgen.

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

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

ABTRENNEN VON ÄUßEREN STROMQUELLEN

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

	
Die vor der Stromleitung des Geräts <u>geschaltete Schutzvorrichtung der elektrischen Anlage auf „Null“ schalten</u> .	<u>Haupt-Netztrennschalter deaktivieren</u> und den Stecker mit entsprechenden Hilfsmitteln abdecken

FEHLERSUCHE UND ENTPERRUNG VON BEWEGLICHEN ELEMENTEN

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

TYP	MÖGLICHE URSACHE/N	VORGEHEN UND ERGEBNISSE
Netzausfall	Generelles Black Out	Stromversorgungsgesellschaft anfragen.
	Vorgeschaltete Sicherungen oder Thermomagnetschalter haben angesprochen	Nach Behebung der Ursachen, die zum Ansprechen der Schutzvorrichtung geführt haben, diese Vorrichtung zurück stellen. Bei Anhalten des Problems einen Elektriker beiziehen.
Betriebsunterbrechung	Ansprechen der Schutzvorrichtung im Inneren des Geräts	Einen Elektriker beiziehen: Nach Behebung der Ursachen, die zum Ansprechen der Schutzvorrichtung geführt haben, diese Vorrichtung zurück stellen. Bei Ansprechen der Sicherungen , diese mit einer Sicherung gleichen Modells, gleicher Eichung und Ansprechkurve ersetzen.
	Anheben des Griffes des Niederhalters (ELITE Version: grünes Led Blinklicht)	Beim Anheben des Niederhalters, die Maschine ausschaltet sofort beim Einschalten des Mikro-sicherheitsschalters. Den Niederhalter niederdrücken so dass es nicht möglich ist, die Finger in die Scherzone zu stecken.
	Entfernung der oberen Bedeckung (ELITE Version: rotes Led Blinklicht)	Beim Entfernen der oberen Bedeckung, die Maschine ausschaltet sofort beim Einschalten des Mikro-sicherheitsschalters. Die obere Bedeckung richtig legen und diese mit dem geeigneten Knopf anziehen, dann die Maschine einschalten.
Das Gerät funktioniert nicht: Die Scheiben drehen sich nicht oder führen keinen sauberen Schnitt aus	Nicht identifizierbare Ursache/n	Direkt die <u>anerkannte Kundendienststelle</u> benachrichtigen
	Spannungslosigkeit (ELITE Version: alle Led Lichter ausgeschaltet)	Stromzufuhr überprüfen und wieder herstellen.
	Apparate für Leistungsverteilung auf „ON“ (ELITE version: alle Led Lichter ausgeschaltet)	Netz-Trennvorrichtung auf Position „ON“ schalten
Das Gerät funktioniert nicht: Die Scheiben drehen sich nicht oder führen keinen sauberen Schnitt aus	Sicherungen haben angesprochen oder Thermomagnetschalter funktionieren nicht.	Angesprochene Sicherungen ersetzen lassen, Thermomagnetschalter überprüfen.
	Starttaste nicht betriebsfähig	Betriebsfähigkeit der Taste „I“ überprüfen und gegebenenfalls direkt die <u>anerkannte Kundendienststelle</u> beiziehen.
	Mikroschalter defekt	Direkt die <u>anerkannte Kundendienststelle</u> benachrichtigen
	Schneidscheiben abgenutzt oder beschädigt	Direkt die <u>anerkannte Kundendienststelle</u> benachrichtigen
Das Gerät funktioniert nicht: Die Scheiben drehen sich nicht oder führen keinen sauberen Schnitt aus	Langsamer Antriebsriemen verursacht Lärm oder Knirschen	Direkt die <u>anerkannte Kundendienststelle</u> benachrichtigen

AUßERORDENTLICHE WARTUNG

Für Eingriffe im Bereich **außerordentliche Wartung** die infolge von Brüchen, Überholungen oder mechanischen oder elektrischen Störungen nötig sind (z.B. die Spannung der Antriebsriemen etc...), ist direkt die anerkannte Kundendienststelle anzufragen.

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

REINIGUNG



Die Reinigung laufender Organe oder Elemente von Hand ist untersagt.

Alle Reinigungsingriffe dürfen ausschließlich durchgeführt werden, **nachdem das Gerät komplett von dem bearbeiteten Nahrungsmittel befreit und von der äußeren Stromversorgungsquelle abgetrennt wurde.**

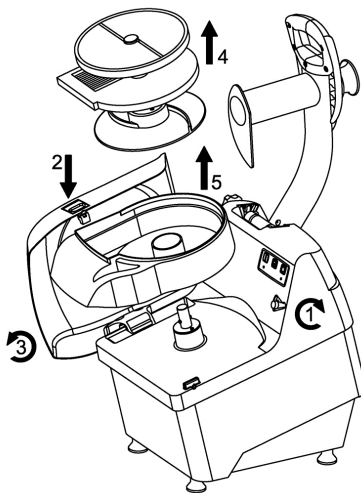
Das Gerät, die elektrische Anlage und die Bestandteile auf dem Gerät **niemals mit Wasser reinigen, ebenso wenig mit einem Strahl, ungeachtet welcher Beschaffenheit oder welcher Menge auch immer; deshalb ohne „Kessel“, „Schlauch“ oder „Schwamm“** reinigen. Niemals das Gerät direkt in ein Spülbecken oder unter einen Wasserhahn stellen.

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

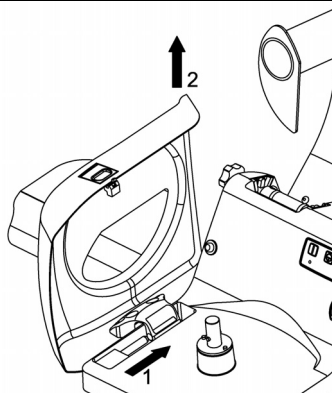
HÄUFIGKEIT	PERSONAL	VORGANG
Am Ende jeder Arbeitsschicht und jedenfalls vor der täglichen Benutzung	Bediener	<p>Alle Oberflächen und Teile am Gerät, die mit Nahrungsmittel in Berührung kommen, bzw. Nahrungsmittelbereiche (<u>Innenfläche der Einfüll- und Auswurföffnungen, Presser, Stopfer, Schnittbereich, bewegliche und feste Scheiben, Deckel, feste Abschirmungen</u>) und die Spritzbereiche (<u>Außenfläche des Geräts</u>) sind wie unten angegeben zu reinigen und zu desinfizieren. Für die Demontage der Schneideinheit siehe vorhergehende Beschreibungen.</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Die Oberflächen von eventuellen Nahrungsmittelrückständen befreien (z.B. mit einem Plastischaber);➤ Alle Oberflächen des Nahrungsmittelbereichs und Spritzbereichs mit einem feuchten weichen Tuch (nicht triefend) und in warmem Wasser verdünntem Reinigungsmittel reinigen (auch gewöhnliche Abwaschseife); Nicht einweichen. Spezifische, für Stahl geeignete, flüssige und vor allem chlorfreie Mittel verwenden (keine Cremes oder Schleifpasten). Gegen Fett kann denaturierter Alkohol verwendet werden.➤ Mit sauberem warmem Wasser spülen und anschließend alle Oberflächen des Nahrungsmittelbereichs und Spritzbereichs mit einem weichen, nicht faserigen Tuch abtrocknen.➤ Alle Teile aus Edelstahl können auch im Geschirrspüler gereinigt werden.➤ Die Neumontage ist nur bei Bedarf für eine neue Bearbeitung durchzuführen; die Teile in einem weichen, nicht faserigen Tuch eingewickelt aufbewahren <p>LANGE BETRIEBSLOSIGKEIT</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Bei langer Betriebslosigkeit des Geräts ist auf allen Stahloberflächen (besonders jene aus Edelstahl) Vaselineöl mit einem Tuch kräftig aufzutragen, damit diese Teile durch eine zusätzliche Schicht geschützt werden. <p>VOR ODER WÄHREND DER REINIGUNG IST ES UNTERSAGT:</p> <ul style="list-style-type: none">➤ auf bewegliche Elemente zuzugreifen, ohne dass <u>zuvor überprüft wurde, ob diese still stehen</u>.➤ auf bewegliche Elemente zuzugreifen ohne dass <u>das Gerät garantiert sicher angehalten wurde</u> (Netz-Trennvorrichtung auf Position Null) <p>PRODUKTE, DIE NICHT BENUTZT WERDEN SOLLTEN:</p> <ul style="list-style-type: none">➤ <u>Druckluftstrahlen gegen Bereiche, in denen sich Mehl befindet</u> und generell gegen das Gerät;➤ <u>Dampfreinigungsgeräte</u>;➤ <u>Reinigungsmittel, die CHLOR enthalten (auch verdünnt)</u> oder aus dessen Verbindungen bestehen, wie: Bleichlauge, Chlorwasserstoffsäure, Entstopfungsmittel, Reinigungsmittel für Marmor, Entkalkungsmittel allgemein, etc ... diese können die Beschaffenheit des Stahls angreifen und unwiderrufliche Flecken oder Oxidation verursachen. Bereits Dämpfe der oben genannten Mittel können oxidieren und in einigen Fällen den Stahl anfressen;➤ <u>Metallplättchen, Bürsten oder Polierscheiben</u> aus anderen Metallen oder Legierungen (z.B. gewöhnlicher Stahl, Alu, Messing, etc ...) oder Werkzeuge, die zuvor für die Reinigung anderer Metalle oder Legierungen benutzt wurden. Diese Mittel zerkratzen die Oberfläche des Geräts.➤ <u>reibende Reinigungspulver</u>;➤ <u>Benzin, Lösungsmittel oder entflammare und/oder korrodierende Fluide</u>;➤ <u>Silberreinigungsmittel</u>.

ZERLEGEN / ANBAU FÜR DIE REINIGUNG DES ELITE MODELLS

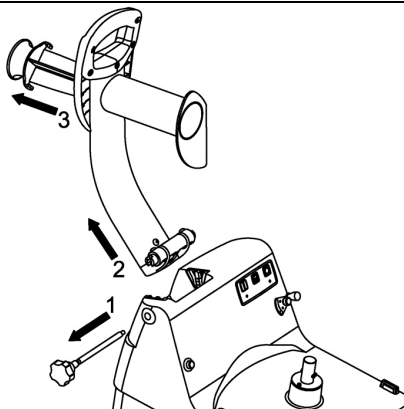
1. Den Sperrknopf (1) der oberen Bedeckung anziehen, den Knopf (2) drücken und mit beiden Händen die obere Bedeckung (3) durchdrehen
2. Die Schnittscheiben (Drehscheibe und Festscheibe) und die Auswurfscheibe (4) aus der Drehnabe herausnehmen, die Kunststoffbox entfernen (5).



3. Die obere Bedeckung entfernen (2) beim Abziehen aus der Drehnabe (1)



4. Den Griff des Niederhalters am Ende legen.
5. Die Sicherheitsnabe (1) abziehen
6. Den Griff des Niederhalters (2) aus seinem Sitz abkoppeln, beim Anheben nach oben
7. Den Stampfer (3) drehen und danach herausnehmen.



CAP. 6. ENTSORGUNG

Für den Fall, dass man entscheidet, die Maschine nicht mehr zu benutzen, weil sie obsolet, kaputt oder so abgenutzt ist, dass die Reparatur unwirtschaftlich ist, soll man diese außer Betrieb setzen und sie wirkungslos und gefahrlos machen. Die Außerbetriebnahme muss spezialisiertem und ausgerüstetem Personal anvertraut werden.

Am Ende der Demontage müssen alle Identifikationsschilder und alle andere Dokumente zerstört werden.

Die Maschine **kann entsorgt werden ohne sie in kleine Stücke zu zerbrechen**, es genügt die Aggregate zu trennen, aus denen sie zusammengesetzt ist, und diese zu verschrotten.

Diese entsorgen in Übereinstimmung mit den geltenden Gesetzen, beim Anwenden an Durchsetzungsstellen bzw. auf industrielle Verschrottung oder Entsorgung spezialisierten Unternehmen, so dass es die Trennung zwischen Kunststoff, Metall und elektrische Bauelemente gibt, die zu getrennte Müllsammlungen geschickt sein müssen.

Der Arbeitgeber **muss Kenntnisse der in seinem eigenen Land geltenden Gesetze haben und sich verhalten, um solche Gesetze zu folgen.**



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



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

Am Ende des Maschinenlebens muss der Benutzer damit die Maschine in geeignete Zentren für die getrennte Absammlung von elektronike und Elektrotechnische Abfällen.



CAP. 7. BAUMATERIAL

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

GRUPPE	MATERIALTYPEN			
	Edelstahl 18/8	Edelstahl AISI 304	Kunststoff für Nahrungsmittel	behandeltes Aluminium für Nahrungsmittel
Gerätekörper	●			
Oberer abnehmbare Deckel	●			
Einfüllöffnungen	●			
Auswurföffnung	●			
Bewegliche Scheiben		●	●	●
Schneidelemente auf den beweglichen Scheiben		●		
Feste Scheiben		●	●	●
Schneidelemente auf den festen Scheiben		●		
Auswurfscheibe			●	
Stopfer			●	
Presser		●		

INDICE

САР. 1.	УСТРОЙСТВО РУКОВОДСТВА	3
САР. 2.	ОБЩИЕ ДАННЫЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ	4
САР. 3.	ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	9
САР. 4.	ПЕРЕВОЗКА, УСТАНОВКА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	10
САР. 5.	ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, ВЫЯВЛЕНИЕ НЕПОЛАДКОВ И ЧИСТКА	14
САР. 6.	УТИЛИЗАЦИЯ	18
САР. 7.	ИСПОЛЬЗОВАННЫЕ МАТЕРИАЛЫ	18

ГАРАНТИЯ

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

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

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

Руководство по использованию	
Выпуск	Ноябрь 2014

САР. 1. УСТРОЙСТВО РУКОВОДСТВА

ЦЕЛЬ РУКОВОДСТВА

ВАЖНОСТЬ РУКОВОДСТВА

Данное руководство по использованию считается неотъемлемой частью оборудования.

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

ЦЕЛЬ РУКОВОДСТВА

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

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

КОМУ ПРЕДНАЗНАЧЕНО

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

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

ОТВЕТСТВЕННОСТЬ



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

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

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

ЗНАЧЕНИЯ СИМВОЛОВ

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



ОПАСНОСТЬ

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



ОСТОРОЖНО

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



ВНИМАНИЕ

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

САР. 2. ОБЩИЕ ДАННЫЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ И ОСНОВНЫЕ ЧАСТИ

Овощерезка, в дальнейшем называемая «машина», предназначена для того, чтобы нарезать на ломтики, на кубики, натереть свежие **фрукты и овощи всех известных типов (цуккини, морковь, сельдерей, картошку, перец, помидоры и т.д.)** и другие с аналогичной консистенцией.

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

Пищевой продукт, загружаемый вручную, может быть помещен:

1. **в загрузочное отверстие для нарезки на кубики и на соломку**, расположенное в верхней левой части машины, и, также вручную, посредством воздействия на **рукоятку прижимного устройства**, пищевой продукт проталкивается в зону резки. Необходимо загружать продукт небольшими порциями, в противном случае, при опускании рукоятки прижимного устройства не произойдет запуск машины, благодаря защитному микровыключателю, расположенному в блоке прижимного устройства;
2. **в загрузочное отверстие для резки**, расположенное в верхней правой части машины, и, также вручную, и при помощи **песта** продукт проталкивается в горловину машины в направлении зоны резки. Пест выполнен из пластмассы и годен для работы с пищевыми продуктами.

Загрузочные отверстия для нарезки на кубики и на соломку и для резки расположены на **крышке**, закрепленной на машине посредством специальной кнопки: на машине имеется защитный микровыключатель, определяющий правильное положение крышки.

Зона резки машины это ее внутренняя часть, в которой могут устанавливаться вручную вращающиеся диски, оснащенные **штыковым соединением** с валом мотора и другими зафиксированными дисками:

1. вращающиеся диски для нарезки на ломтики и для натерки;
2. вращающиеся диски для нарезки на ломтики;
3. вращающиеся диски для нарезки на ломтики в форме спички;
4. фиксированные диски для нарезки на кубики;
5. фиксированные диски для нарезки на соломку;
6. вращающийся диск выталкиватель.

В нижней передней части машины расположено выгрузное отверстие, через которое выходит нарезанный пищевой продукт.

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

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

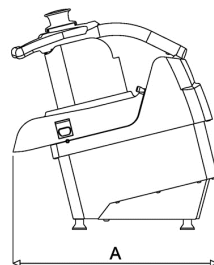
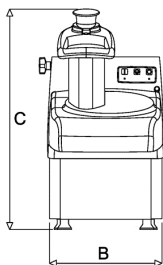
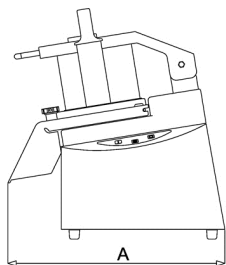
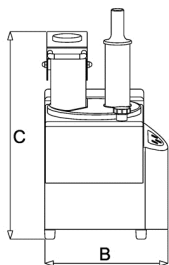
На машине установлена опознавательная табличка, на которой приведены следующие данные:

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

[fac simile]

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ И КОНСТРУКЦИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	ХАРАКТЕРИСТИКИ	ХАРАКТЕРИСТИКИ ELITE
Мощность мотора (kW) / (Hp)	0,55kW / 0,75Hp	0,58kW / 0,80Hp
Внутренний размер загрузочного отверстия для нарезки на кубики (mm)	180x80	180x80
Длина горловины загрузочного отверстия для нарезки на кубики (mm)	160	150
Внутренний размер загрузочного отверстия для резки (mm)	55	57
Высота горловины загрузочного отверстия для резки (mm)	170	190
Часовая производительность (kg/h)	200 kg/h	250-450 kg/h
Масса (kg)	22 kg	21,5 Kg
Габаритные размеры: А x В x С (mm)	530x300x480	490x280x530









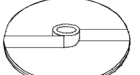
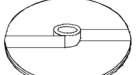
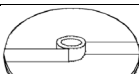
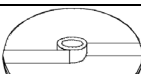
Уровень акустической мощности постоянный равный коэфф А	Ниже di 70dBA
Вид тока - Частота	См. табличку машины
Ток при полной нагрузке	См. табличку машины
Номинальное напряжение	См. табличку машины
Напряжение вспомогательных цепей	AC 24V – DC 24V
Масса и и нейтраль	TT и TN
Степень защиты	IP X 3
Место применения	В помещении
Расположение машины	Рабочий стол, применяемый для пищевой промышленности, высотой 900/1100mm от пола, с соответствующей опорной поверхностью, со свободным маневренным пространством как минимум 800mm
Макс. температура воздуха окружающей среды	+40°C
Минимальное требуемое освещение	500 lux
Соответствие изделия директивам	2006/42/CE, 2006/95/CE и последующие изменения и дополнения, Рег. 1935/2004

УЗЕЛ	ХАРАКТЕРИСТИКИ
<ol style="list-style-type: none"> корпус машины загрузочное отверстие для ломтиков рукоятка прижимного устройства загрузочное отверстие для кубиков или соломки кнопка блокировки крышки панель управления выгрузное отверстие 	

УЗЕЛ	ХАРАКТЕРИСТИКИ ELITE
<ol style="list-style-type: none"> корпус машины загрузочное отверстие для ломтики рукоятка прижимного устройства загрузочное отверстие для кубиков или соломки кнопка блокировки крышки панель управления выгрузное отверстие 	

УЗЕЛ	РАЗМЕРЫ И КОДЫ												
	1 mm 2 mm 3 mm 4 mm 6 mm 8 mm 												
	1 mm 2 mm 3 mm 4 mm 6 mm 8 mm 10 mm 14 mm 												
	<table border="1"> <tr> <td>H 4</td> <td>H 6</td> <td>H 8</td> <td>H 10</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>4x4 mm</td> <td>6x6 mm</td> <td>8x8 mm</td> <td>10x10 mm</td> </tr> </table>	H 4	H 6	H 8	H 10					4x4 mm	6x6 mm	8x8 mm	10x10 mm
H 4	H 6	H 8	H 10										
4x4 mm	6x6 mm	8x8 mm	10x10 mm										
	<table border="1"> <tr> <td>Z 2</td> <td>Z 3</td> <td>Z 4</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2 mm</td> <td>3 mm</td> <td>4 mm</td> </tr> </table>	Z 2	Z 3	Z 4				2 mm	3 mm	4 mm			
Z 2	Z 3	Z 4											
2 mm	3 mm	4 mm											
	<table border="1"> <tr> <td colspan="3">Z7 7 mm</td> </tr> <tr> <td colspan="3"></td> </tr> </table>	Z7 7 mm											
Z7 7 mm													
	<table border="1"> <tr> <td>E 5</td> <td>S 1</td> <td>S 2</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>5 mm</td> <td>1 mm</td> <td>2 mm</td> </tr> </table>	E 5	S 1	S 2				5 mm	1 mm	2 mm			
E 5	S 1	S 2											
5 mm	1 mm	2 mm											
	<table border="1"> <tr> <td colspan="3">V</td> </tr> <tr> <td colspan="3"></td> </tr> </table>	V											
V													
	<table border="1"> <tr> <td>B6</td> <td>B8</td> <td>B10</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>6x6 mm</td> <td>8x8 mm</td> <td>10x10 mm</td> </tr> </table>	B6	B8	B10				6x6 mm	8x8 mm	10x10 mm			
B6	B8	B10											
6x6 mm	8x8 mm	10x10 mm											
	<table border="1"> <tr> <td>D 8x8</td> <td>D 10x10</td> <td>D 20x20</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>8x8 mm</td> <td>10x10 mm</td> <td>20x20 mm</td> </tr> </table>	D 8x8	D 10x10	D 20x20				8x8 mm	10x10 mm	20x20 mm			
D 8x8	D 10x10	D 20x20											
8x8 mm	10x10 mm	20x20 mm											

ПРИМЕР СХЕМ СОЕДИНЕНИЯ ДИСКОВ

	Вращающийся диск			Вращающийся диск	
	Фиксированный диск			Диск выталкиватель	
	Диск выталкиватель				

ТИП НАРЕЗКИ	КОМБИНАЦИИ ДИСКОВ:		
	ВРАЩАЮЩИЙСЯ ДИСК	ФИКСИРОВАННЫЙ ДИСК	ДИСК ВЫТАЛКИВАТЕЛЬ
ЛОМТИКАМИ			
1 mm	E 1	НЕТ	ДА
2 mm	E 2	НЕТ	ДА
3 mm	E 3	НЕТ	ДА
4 mm	E 4	НЕТ	ДА
5 mm	E 6	НЕТ	ДА
6 mm	E 6	НЕТ	ДА
8 mm	E 8	НЕТ	ДА
10 mm	E 10	НЕТ	ДА
1 mm деликатные	S 1	НЕТ	ДА
2 mm деликатные	S 1	НЕТ	ДА
ИЗОГНУТОЙ СОЛОМКОЙ			
2.5 X 2.5 mm	H 2.5	НЕТ	ДА
4 X 4 mm	H 4	НЕТ	ДА
6 X 6 mm	H 6	НЕТ	ДА
8 X 8 mm	H 8	НЕТ	ДА
10 X 10 mm	H 10	НЕТ	ДА
СОЛОМКОЙ			
6 X 6 mm	E 6	B 6	ДА
8 X 8 mm	E 8	B 8	ДА
10 X 10 mm	E 10	B 10	ДА
КУБИКАМИ			
8 X 8 X 8 mm	E 8	D 8 X 8	ДА
10 X 10 X 10 mm	E 10	D 10 X 10	ДА
12 X 12 X 12 mm	E 10	D 12 X 12	ДА
20 X 20 X 20 mm	E 14	D 20 X 20	ДА
НАТЕРКА	V	НЕТ	ДА
ТОНКОЙ СОЛОМКОЙ			
2 mm	Z 2	НЕТ	ДА
3 mm	Z 3	НЕТ	ДА
4 mm	Z 4	НЕТ	ДА
7 mm	Z 7	НЕТ	ДА

КОРРЕКТНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ, НЕСООТВЕТСТВУЮЩЕЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ, НЕКОРРЕКТНОЕ ИЛИ ЗАПРЕЩЕННОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Машина, описанная в данном руководстве, предусмотрена для управления ей **одним оператором**, обученным и оповещенным об остаточных рисках, и имеющим знания в области техники безопасности на уровне ответственных за техническое обслуживание.

Оператор должен достигнуть минимального возраста, предусмотренного трудовым законодательством, и быть достаточно технически подготовленным, по крайней мере более опытным оператором, который предварительно обучил его правильному использованию машины.



При **КОРРЕКТНОМ ИСПОЛЬЗОВАНИИ**, несомненно, машина должна применяться только для того, чтобы нарезать на ломтики, на кубики и натирать свежие **фрукты и овощи всех известных типов** такие как цуккини, морковь, сельдерей, картошку, перец, помидоры и т.д. и другие с аналогичной консистенцией.



Машину нельзя использовать **НЕСООТВЕТСТВУЮЩИМ ОБРАЗОМ**, в частности:

1. не допускается домашнее использование,
2. машина не должна работать при значениях, отличных от значений, приведенных на табличке с техническими характеристиками,
3. в случае использования машины способами, отличными от приведенных в данном руководстве, производитель снимает с себя любую ответственность
4. пользователь несет ответственность за повреждения, вызванные несоблюдением условий эксплуатации, оговоренных в технических спецификациях и при подтверждении заказа.
5. **должны использоваться диски только указанных конфигураций,**
6. **закладывать пищевые продукты сухими, а не влажными или с каплюющей жидкостью,**
7. не повреждать и не портить специально, а также не снимать и не прятать этикетки.



Машину нельзя использовать **НЕКОРРЕКТНЫМ или ЗАПРЕЩЕННЫМ ОБРАЗОМ**, поскольку это может повлечь за собой нанесение ущерба или ранений оператору, в частности:

1. запрещено **перемещать машину**, когда она подключена к электрической сети;
2. запрещено **тянуть за электрический провод машины или за саму машину** для ее отключения от розетки,
3. запрещено **ставить тяжелые предметы** на машину или на электрический провод,
4. запрещено **располагать электрический провод** на режущих или могущих обечь деталях,
5. запрещено использование машины при поврежденных **электрических проводах или механизмах управления;**
6. запрещено **оставлять выключенной машину** при включенном в розетку электрическом проводе,
7. запрещено **оставлять без присмотра загруженную машину;**
8. запрещено **вставлять любые предметы** в вентиляционную крышку мотора;
9. запрещено **устанавливать машину не на рабочий стол**, применяемый в пищевой промышленности и высотой 900 – 1100 mm от уровня пола,
10. запрещено **устанавливать любые предметы** под основание машины или располагать тряпки и прочее между опорными ножками машины и рабочим столом,
11. запрещено **применение воспламеняющихся, коррозионных или вредных веществ для чистки,**
12. запрещено **погружать машину** в воду или другие жидкости;
13. запрещено **использование неуполномоченного персонала** и персонала в одежде, не предусмотренной для работы на машине,
14. запрещено **помещать в выгрузное отверстие** руки и другие части тела для извлечения нарезанного пищевого продукта,
15. запрещено **помещать в выгрузное отверстие** любые предметы, такие как, например, лезвия ножей и т.д.,
16. запрещено **снимать заблокированную на машине крышку во время работы машины** и, в любом случае, когда заложен пищевой продукт на обработку,
17. запрещено во время работы машины **пытаться открыть или поднять крышку, переворачивать машину, открывать или снимать защитный картер, расположенный на днище,**
18. запрещено **ослаблять кнопку блокировки заблокированной на машине крышки**, во время работы машины и, в любом случае, ранее, чем **через 5 секунд** после нажатия кнопки останова машины.
19. запрещено функционирование с **незаблокированными** должным образом или снятыми **фиксированными или съёмными защитными приспособлениями;**
20. запрещено **частичное снятие** защитных приспособлений и сигнализаций.
21. запрещено функционирование без применения со стороны пользователя **всех мер по предотвращению остаточных рисков,**
22. запрещено **курить или использовать приборы с открытым пламенем** и использовать воспламеняющиеся материалы, если только не приняты все соответствующие меры техники безопасности,
23. запрещено подключать или **регулировать контрольные и блокирующие устройства, такие как рукоятки и подобное** во время работы машины, а также неуполномоченным лицам



Пользователь в любом случае несет ответственность за повреждения, вызванные несоблюдением указанных условий корректного использования. В случае возможных сомнений обращаться в Уполномоченный Центр Обслуживания.

САР. 3. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ВСТУПЛЕНИЕ



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

Машина должна использоваться при соблюдении окончательным пользователем следующего:

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



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

ПОМЕЩЕНИЕ И РАБОЧИЕ МЕСТА

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

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ОСТАТОЧНЫХ РИСКОВ

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



Ни в коем случае оператор не должен пытаться открыть или снять фиксированные или съемные защитные приспособления или приборы. В моменты сборки, технического обслуживания, замены инструментов и чистки, а также во время всех дальнейших ручных операций, при которых руки и другие части тела находятся в опасных зонах, присутствуют остаточные риски, состоящие в основном в:

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

Кроме того, во время операции по загрузке с поднятым прижимным устройством, которые выполняются также при помощи рук, которые при этом находятся вблизи от режущих инструментов, остается остаточный риск, связанный прежде всего с **возможность порезов об острые части инструментов**.

Кроме того, во время операций по чистке и удалению застрявших в дисках кусков, которые выполняются при помощи рук, которые при этом находятся вблизи от режущих инструментов, остается остаточный риск, связанный прежде всего с **возможность порезов об острые части инструментов**. Оператор и специалист по техническому обслуживанию должны быть подготовлены к ручным операциям, выполняемым при открытых предохранительных приспособлениях, и должны быть оповещены о связанных с этим рисках, должны быть уполномочены ответственным лицом, а также должны использовать соответствующие средства индивидуальной защиты, такие как перчатки с **пятью пальцами, защищающие от порезов**. Все операции на дисках должны выполняться при лезвиях, направленных вниз.

ЗАЩИТНЫЕ УСТРОЙСТВА МАШИНЫ



Защитные устройства и приспособления машины не следует снимать.

Если же они должны быть сняты в связи с ремонтом машины, **необходимо немедленно применить все меры по привлечению к этому внимания и по максимально возможному сокращению связанной с этим опасностью**. Защитные устройства и приспособления машины должны быть установлены на место как только завершилась необходимость в их временном отсутствии.

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

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

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

Узел рездержателя:

1. Учитывая то, каким образом используется машина и для чего она предназначена, ее подвижные части изолированы фиксированными защитными приспособлениями, съемными защитными приспособлениями и другими защитными устройствами, расположенными на таких расстояниях от входных точек, что опасные точки остаются недоступным;
2. на узле рукоятки прижимного устройства расположен микропереключатель, останавливающий вращение инструментов, когда возникает возможность доступа через загрузочное отверстие;
3. загрузочное отверстие для резки имеет достаточно длинную горловину: инструменты расположены на таких расстояниях от входных точек, что не являются доступными;
4. на крышке, расположенной в верхней части машины, находится микровыключатель, останавливающий вращение инструментов при возникновении возможности доступа через загрузочную зону;
5. в зоне выгрузки готового продукта особое строение диска выталкивателя и вращающихся дисков не допускает, чтобы рука или ее часть достигала движущихся и других опасных деталей;

ХАРАКТЕРИСТИКИ		
Рукоятка прижимного устройства с микровыключателем	Верхняя съемная крышка с микровыключателем	Фиксированное защитное приспособление на загрузочном отверстии для резки
		

ХАРАКТЕРИСТИКИ ELITE		
Рукоятка прижимного устройства с микровыключателем	Верхняя съемная крышка с микровыключателем	Фиксированное защитное приспособление на загрузочном отверстии для резки
		

САР. 4. ПЕРЕВОЗКА, УСТАНОВКА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

РАБОЧИЕ МЕСТА И ОБЯЗАННОСТИ ОПЕРАТОРОВ

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

Обычной рабочей зоной оператора является:

1. боковая часть машины вблизи от загрузочных отверстий (определена, как зона загрузки) при нормальных условиях функционирования, для операций ручной загрузки пищевого продукта и во время использования песта для проталкивания продукта в горловину, с закрытыми и заблокированными фиксированными и съемными защитными приспособлениями;
2. передняя часть машины вблизи от зоны загрузки пищевого продукта, при нормальных условиях функционирования, для операций ручного приема пищевого продукта, помещенного в специальный контейнер, с закрытыми и заблокированными фиксированными и съемными защитными приспособлениями

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ ОПЕРАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ

СТАБИЛЬНОСТЬ

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

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

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

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ

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

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

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

МОНТАЖ / ДЕМОНТАЖ



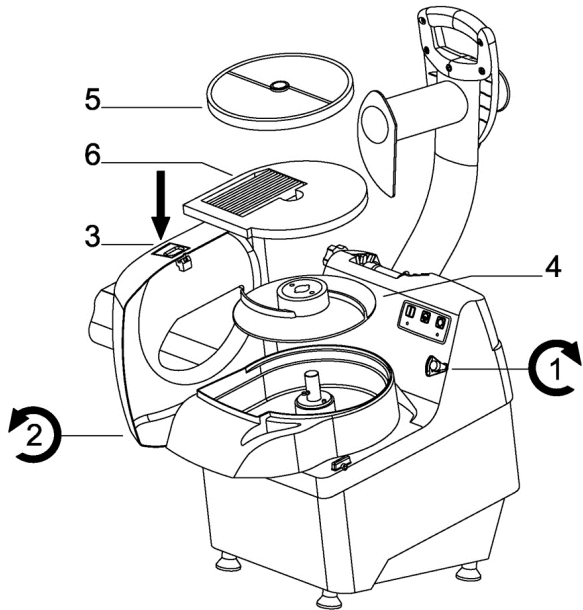
Операции по монтажу/ демонтажу любой детали машины **должны выполняться при неработающей машине и при вилке, отключенной от розетки**, то есть, при устройстве секционирования в положении OFF.

Монтаж инструментов на машину выполняется в несколько фаз.

ХАРАКТЕРИСТИКИ	
<ol style="list-style-type: none">1. Ослабить кнопку блокировки (1) верхней крышки(2) и снять его со своего места (на корпусе машины (3) при помощи обеих рук;2. На вращающуюся ступицу , вставить прежде всего диск выталкиватель (4), убедившись в том, что, шкворни, имеющиеся на ступице, попадают в отверстия диска3. При выполнении работ, требующих использование только одного диска, установить на ступицу вращающийся диск (5) поверх диска выталкивателя (4) (см. таблицы главы 2)4. При выполнении работ, требующих использование одновременно двух дисков, установить на вращающуюся ступицу последовательно следующие элементы: (см. таблицы главы 2) 1° - Диск выталкиватель (4) 2° - Фиксированный диск(6) 3° - Вращающийся диск (5)5. Установить крышку (2)6. в верхней части машины заблокировать кнопку (1).	

ХАРАКТЕРИСТИКИ ELITE

1. Повернуть ручку прижимного устройства(1), расположенную на верхней крышке (2), нажать на кнопку (3) и двумя руками повернуть верхнюю крышку (2)
2. На вращающуюся втулку установить сначала выталкивающий диск (4), убедившись, что крепежные штифты, расположенные на втулке, входят в отверстия, имеющиеся на диске;
3. Для выполнения операций, требующих **использования только одного диска**, установить на втулку вращающийся диск (5) поверх выталкивающего (4) (см. таблицы главы 2)
4. Для выполнения операций, требующих **одновременного использования двух дисков**, установить на вращающуюся втулку следующие компоненты в указанной последовательности: (см. таблицы главы 2)
 1° - Выталкивающий диск (4)
 2° - Неподвижный диск (6)
 3° - Вращающийся диск (5)
5. Установить на место верхнюю крышку (2), повернув ее.
6. Заблокировать ручку прижимного устройства (1), повернув ее против часовой стрелки.



После установки дисков в зависимости от рабочих потребностей, **убедиться в правильном сцеплении их штыкового соединения с вращающейся ступицей.**



Диск выталкиватель ОБЯЗАТЕЛЬНО ДОЛЖЕН БЫТЬ установлен для того, чтобы диски работали в правильном положении. Для **оптимального использования всех вращающихся дисков и возможного одновременного использования вращающихся и фиксированных дисков**, смотреть таблицы, приведенные в главе 2, в которых указаны все возможные сочетания

Операции по демонтажу выполняются в порядке, обратном по отношению к описанным выше монтажным операциям.

ВРАЩЕНИЕ РЕЖУЩИХ ДИСКОВ



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

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

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

ОПИСАНИЕ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ

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

ТИП / ЦВЕТ	ССЫЛКА / ОПИСАНИЕ
Кнопка / черный	“O” / Кнопка останова машины
Кнопка / белый	“I” / Кнопка импульсного запуска машины
Кнопка / белый	“⊕” / Кнопка пуска машины для непрерывного действия

СИГНАЛИЗАЦИЯ ОВОЩЕРЕЗКИ ELITE	
ТИП / ЦВЕТ	СОСТОЯНИЕ / ОПИСАНИЕ
Светодиод, красный немигающий	Машина находится под напряжением, верхняя крышка закрыта, прижимное устройство опущено
Светодиод, красный мигающий	Машина находится под напряжением, верхняя крышка открыта
Светодиод, зеленый немигающий	Машина работает и находится под напряжением
Светодиод, зеленый мигающий	Машина находится под напряжением, кнопка запуска машины нажата, прижимное устройство поднято, после опускания прижимного устройства машина начнет работу (зеленый немигающий светодиод)

ЗАПУСК

Импульсный пуск машины возможен только при **специальном воздействии** на соответствующее устройство **управления**: белая кнопка “I” запуска машины.

ОСТАНОВ

Для останова нажать на кнопку “O”. В случае **длительного или кратковременного останова**, прежде чем снова включать машину, необходимо вынуть из нее все пищевые продукты: следовать указаниям по демонтажу измельчающего узла.

ЗАПУСК НЕПРЕРЫВНОГО ДЕЙСТВИЯ

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

ОТСУТСТВИЕ НАПРЯЖЕНИЯ

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

ОТКРЫТИЕ ПРИЖИМНОГО УСТРОЙСТВА

При поднятии рукоятки прижимного устройства, машина мгновенно останавливается, поскольку подключается предохранительный микровыключатель. Для того, чтобы вновь запустить машину, необходимо опустить прижимное устройство до уровня, не допускающего попадания пальцев в зону резки, и произвести процедуру запуска.

СНЯТИЕ КРЫШКИ С МАШИНЫ

При ослаблении блокирующей кнопки и снятия крышки, которое выполняется двумя руками, машина мгновенно останавливается, поскольку подключается предохранительный микровыключатель. Для того, чтобы вновь запустить машину, необходимо вновь установить крышку, заблокировать ее при помощи специальной кнопки и произвести процедуру запуска.

КОНТРОЛЬ И ПРОВЕРКА ПЕРЕД ПУСКОМ В ХОД

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

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

ЗАПУСК

Оператор машины может произвести ее запуск, учитывая следующее:

1. Положительный результат проверок, описанных в предварительных подготовительных операциях,
2. Положительный результат проверок, описанных в электрическом питании,
3. Подключение вилки к соответствующей розетке,
4. Положительный результат проверок, описанных в монтаже (контроль установки дисков и т.д.),
5. Положительный результат проверок правильности вращения дисков,
6. Положительный результат контроля/ проверок, проводящихся перед запуском,
7. Положительный результат проверок, направленных на выявление соответствия всем условиям безопасности,
8. Установить крышку в верхней части машины и заблокировать блокирующую кнопку;
9. Установить ванночку для сбора в передней части машины на выходе;
10. Встать с левой стороны машины и запустить ее посредством включающего устройства управления "Т",
11. Вложить вручную пищевой продукт в загрузочные отверстия машины в зависимости от потребностей производства и протолкнуть его вниз по направлению к зоне резки, опуская для этого рукоятку прижимного устройства или при помощи прилагаемого песта, слегка надавливая для улучшения результата, не оказывая излишнего усилия на передаточные механизмы. Когда прижимное устройство или пест достигают анстона, поднять их и повторить вышеуказанные операции, продолжая таким образом до завершения рабочего цикла.
12. По завершению закладки пищевого продукта, то есть, когда из выгрузного отверстия больше не выходит продукт, остановить машину посредством выключающего устройства управления "О".

ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Операции по выключению должны выполняться в указанной ниже последовательности:

1. перед выключением дождаться завершения выхода пищевого продукта из из выгрузного отверстия, полностью опустив рукоятку прижимного устройства и пест,
2. остановить машину посредством выключающего устройства управления "О",
3. отсоединить вилку машины от розетки электрического питания,
4. произвести чистку машины.

РАЗБЛОКИРОВАНИЕ В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ПОМЕХ

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

1. закладки неоднородных пищевых продуктов,
 2. закладки чрезмерно твердых и сухих пищевых продуктов,
- машина может заблокироваться

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

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

САР. 5. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, ВЫЯВЛЕНИЕ НЕПОЛАДОК И ЧИСТКА

ТРЕБОВАНИЯ К СПЕЦИАЛИСТУ ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ

Под термином "техническое обслуживание" не должен подразумеваться только периодический контроль нормального функционирования машины, но также и анализ и последующее устранение всех причин, по которым машина выходит из действия.

Крайне необходимо, чтобы все виды технического обслуживания, чистка, замена деталей и выявление неполадок, выполняемые пользователем, поручались опытным специалистам, знающим и уполномоченным работодателем.

Все до единой операции по техническому обслуживанию, чистке и замене деталей должны выполняться непременно на полностью остановленной и изолированной от источников питания машине.

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ

СНЯТИЕ ЗАЩИТНЫХ ПРИСПОСОБЛЕНИЙ И/ ИЛИ УСТРОЙСТВ

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

Снимать защитные приспособления может только специалист по техническому обслуживанию.

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

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

ОТКЛЮЧЕНИЕ ОТ ВНЕШНИХ ИСТОЧНИКОВ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ

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

	
<p>Установить на “ноль” защитное устройство, расположенное в верхней части линии питания электрического оснащения.</p>	<p>Отключить устройство общего секционирования и защитить вилку при помощи специальных систем</p>

ВЫЯВЛЕНИЕ НЕПОЛАДОК ИЛИ ПОЛОМОК И РАЗБЛОКИРОВАНИЕ ПОДВИЖНЫХ ЧАСТЕЙ

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

ТИП	ПРИЧИНЫ	СПОСОБ ВЫЯВЛЕНИЯ
Отсутствие напряжения в сети	Общий black out Подключение предохранителей или термомагнитов, расположенных в верхней части линии электрического питания машины.	Обратиться на фирму, поставляющую электроэнергию. После устранения причин, которые повлекли за собой подключение защитного устройства, восстановить его. В случае неустранения проблемы, обратиться к электрику.
Прерывание функционирования	Подключение внутреннего защитного устройства машины	Обратиться к электрику: после устранения причин, которые повлекли за собой подключение защитного устройства, восстановить его. В случае подключения предохранителей , заменить их на такой тип той же модели, того же тарирования и характеристикой подключения.
	Подъем ручки прижимного устройства (версия ELITE: зеленый мигающий светодиод)	При подъеме ручки прижимного устройства машина немедленно отключается вследствие срабатывания предохранительного микровыключателя. Опустить прижимное устройство до такой высоты, при которой невозможно всунуть пальцы в направлении зоны реза.
	Снятие верхней крышки (версия ELITE: красный мигающий светодиод)	При снятии верхней крышки машина немедленно отключается вследствие срабатывания предохранительного микровыключателя. Установить верхнюю крышку в правильное положение, заблокировать ее посредством специальной ручки и запустить машину.
Машина не функционирует: диски не вращаются или не производят резание правильно	Не выявленные причины Отсутствие питающего напряжения (версия ELITE: погашены все светодиоды) Устройства разделки на “0” (версия ELITE: погашены все светодиоды) Подключение предохранителей или неработающие термомагниты. Не функционирующая кнопка пуска Изношенные или поломанные режущие диски Ослабленный приводной ремень приводит к возникновению шумов и скрипа	Обратиться непосредственно в <u>Уполномоченный Центр Обслуживания</u> Проверить и восстановить подачу электрической энергии. Поставить устройства секционирования в положение “ON” Заменить предохранители, проверить состояние термомагнитных переключателей. Проверить работу кнопки “Г” и при необходимости обратиться непосредственно в <u>Уполномоченный Центр Обслуживания</u> . Обратиться непосредственно в <u>Уполномоченный Центр Обслуживания</u> Обратиться непосредственно в <u>Уполномоченный Центр Обслуживания</u> Обратиться непосредственно в <u>Уполномоченный Центр Обслуживания</u>

ВНЕОЧЕРЕДНОЙ РЕМОНТ

Для осуществления внеочередного ремонта вследствие поломок, механических или электрических повреждений (например, натяжения ремней передачи и т.д.), необходимо обращаться непосредственно в Уполномоченный Центр Обслуживания.
Инструкции по внеочередному ремонту не предусмотрены в данном руководстве по использованию, поскольку должны специально запрашиваться непосредственно у производителя.

ЧИСТКА



Запрещено чистить вручную органы и детали в движении.

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

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

Запрещено чистить вручную органы и детали в движении.

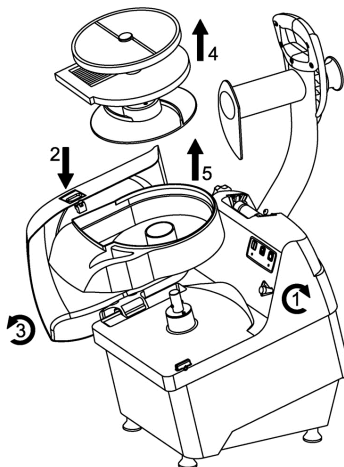
Все операции по чистке должны выполняться непременно только после выгрузки из машины обрабатываемого пищевого продукта и после изоляции ее от внешних источников электрического питания и энергии.

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

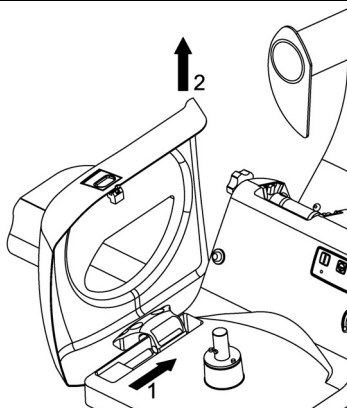
ЧАСТОТА	ПЕРСОНАЛ	СПОСОБ
В конце каждой рабочей смены и, в любом случае, перед ежедневным использованием	Оператор	<p>Все поверхности и детали машины, соприкасающиеся с пищевым продуктом, то есть, пищевые зоны (внутренняя и внешняя поверхность отверстий загрузки и выгрузки, прижимное устройство, пест,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

РАЗБОРКА / СБОРКА ДЛЯ МОЙКИ МОДЕЛИ ELITE

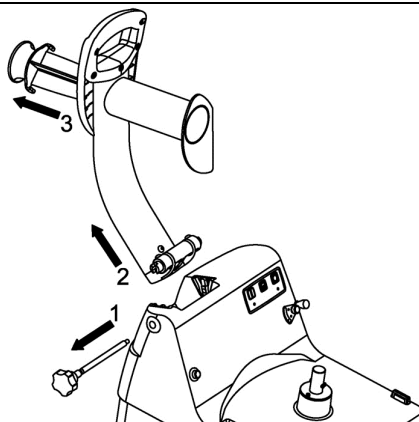
1. Повернуть ручку прижимного устройства (1), расположенную на верхней крышке (2), нажать на кнопку (3) и двумя руками повернуть верхнюю крышку (2)
2. Снять с вращающейся втулки режущие диски (вращающийся и неподвижный) и выталкивающий диск (4), вытащить пластиковую емкость (5).



3. Удалить (2) верхнюю крышку, сняв ее со втулки, на которой она поворачивается (1)



4. Установить ручку прижимного устройства в крайнее положение.
5. Снять предохранительный штифт (1).
6. Извлечь из соответствующего гнезда ручку прижимного устройства (2), подняв ее вверх.
7. Повернуть и затем вытащить пестик (3).



САР. 6. УТИЛИЗАЦИЯ

Если было принято решение о прекращении эксплуатации машины вследствие ее устаревания, и/или поломки, не подлежащей ремонту, или износа до степени, делающей нерентабельной ее ремонт, необходимо вывести машину из эксплуатации, приведя ее в нерабочее состояние, устранив все связанные с ней потенциальные риски. Вывод из эксплуатации должен быть поручен **персоналу, обладающему соответствующей квалификацией и оборудованием.**

По завершении утилизации все идентификационные таблички и все прочие документы, относящиеся к машине, должны быть уничтожены.

Машина **может быть утилизирована без демонтажа на более мелкие компоненты**; достаточно отсоединить основные, составляющие ее узлы и погрузить их на транспортное средство, подходящее для работ по утилизации.

Следует предусмотреть утилизацию в соответствии с действующими законами, обратившись в соответствующие организации и/или специализированные компании, занимающиеся промышленной утилизацией и/или переработкой отходов, для разделения пластмассовых, металлических деталей и электрических компонентов, **которые должны быть отправлены на раздельную переработку.**

Работодатель обязан знать соответствующие законы, действующие в его стране, и выполнять работы в соответствии с нормативными требованиями.



Выбрасывать машину и электрические компоненты в окружающую среду запрещается и преследуется по закону.



Символ перечеркнутого мусорного бака на колесах, нанесенный на машину, означает, что по окончании срока эксплуатации изделие должно утилизироваться отдельно от прочих отходов.

Поэтому по завершении срока эксплуатации пользователь должен будет передать машину в специализированный центр, занимающийся утилизацией электронного и электротехнического оборудования.



САР. 7. ИСПОЛЬЗОВАННЫЕ МАТЕРИАЛЫ

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

УЗЕЛ	ТИП МАТЕРИАЛА			
	Нержавеющая сталь 18/8	Нержавеющая сталь AISI 304	Пластмасса для пищевых продуктов	Алюминий с обработкой для использования для пищ. продуктов
Корпус машины	●			
Верхняя съемная крышка	●			
Загрузочные отверстия	●			
Выгрузное отверстие	●			
Вращающиеся диски		●	●	●
Режущие детали вращающихся дисков		●		
Фиксированные диски		●	●	●
Режущие детали фиксированных дисков		●		
Диск выталкиватель			●	
Пест			●	
Прижимное устройство		●		
Верхняя крышка (верс. élite)		●		
Емкость для хранения			●	

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

1 N PE AC 230V 50Hz

PTFC01 230V

U - V = motore
SQ1 = micro interruttore di lavoro
SQ2 = micro interruttore di sicurezza
CN1 = tastiera digitale
F = fusibile 500mA
C = condensatore 16 µF
A = 2 AC 230V 50Hz

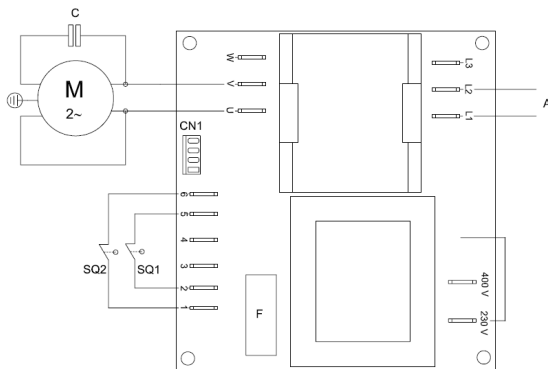
U - V = moteur
SQ1 = micro-interrupteur de travail
SQ2 = micro-interrupteur de sécurité
CN1 = clavier digital
F = fusible 500mA
C = condensateur 16 µF
A = 2 AC 230V 50Hz

U - V = motor
SQ1 = work micro switch
SQ2 = safety micro switch
CN1 = digital keyboard
F = fuse 500mA
C = condenser 16 µF
A = 2 AC 230V 50Hz

U - V = Motor
SQ1 = Betriebsmikro
SQ2 = Sicherheitsmikro
CN1 = Digitaltastatur
F = Sicherung 500mA
C = Kondensator 16 µF
A = 2 AC 230V 50Hz

U - V = motor
SQ1 = micro interruptor de trabajo
SQ2 = micro interruptor de seguridad
CN1 = teclado digital
F = fusible 500mA
C = condensador 16 µF
A = 2 AC 230V 50Hz

U - V = мотор
SQ1 = рабочий микровыключатель
SQ2 = защитный микровыключатель
CN1 = цифровая кнопочная панель
F = предохранитель 500mA
C = конденсатор 16 µF
A = 2 AC 230V 50Hz



3 PE AC 400V 50Hz

PTFC01 400V

U - V - W = motore
SQ1 = micro interruttore di lavoro
SQ2 = micro interruttore di sicurezza
CN1 = tastiera digitale
F = fusibile 500mA
A = 3 AC 400V 50Hz

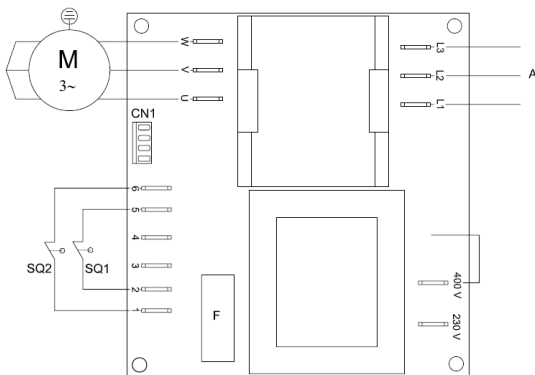
U - V - W = moteur
SQ1 = micro-interrupteur de travail
SQ2 = micro-interrupteur de sécurité
CN1 = clavier digital
F = fusible 500mA
A = 3 AC 400V 50Hz

U - V - W = motor
SQ1 = work micro switch
SQ2 = safety micro switch
CN1 = digital keyboard
F = fuse 500mA
A = 3 AC 400V 50Hz

U - V - W = Motor
SQ1 = Betriebsmikro
SQ2 = Sicherheitsmikro
CN1 = Digitaltastatur
F = Sicherung 500mA
A = 3 AC 400V 50Hz

U - V - W = motor
SQ1 = micro interruptor de trabajo
SQ2 = micro interruptor de seguridad
CN1 = teclado digital
F = fusible 500mA
A = 3 AC 400V 50Hz

U - V - W = мотор
SQ1 = рабочий микровыключатель
SQ2 = защитный микровыключатель
CN1 = цифровая кнопочная панель
F = предохранитель 500mA
A = 3 AC 400V 50Hz



1 N PE AC 230V 50Hz

U - V = motore
 SQ1 = micro interruttore di lavoro
 SQ2 = micro interruttore di sicurezza
 CN1 = tastiera digitale
 F = fusibile 500mA
 PDC = termica
 C = condensatore 18 μ F
 L1-L2 = AC 230V 50Hz

U - V = motor
 SQ1 = work micro switch
 SQ2 = safety micro switch
 CN1 = digital keyboard
 F = fuse 500mA
 PDC = thermal protection
 C = condenser 18 μ F
 L1-L2 = AC 230V 50Hz

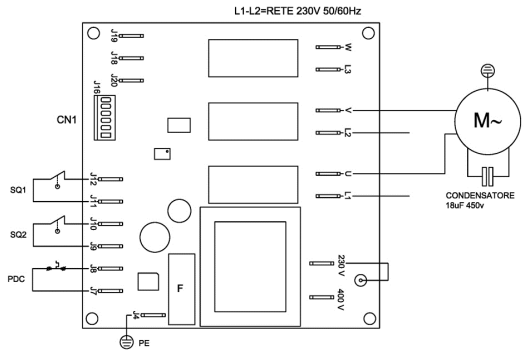
U - V = motor
 SQ1 = micro interruptor de trabajo
 SQ2 = micro interruptor de seguridad
 CN1 = teclado digital
 F = fusible 500mA
 PDC = protección térmica
 C = condensador 18 μ F
 L1-L2 = AC 230V 50Hz

U - V = moteur
 SQ1 = micro-interrupteur de travail
 SQ2 = micro-interrupteur de sécurité
 CN1 = clavier digital
 F = fusible 500mA
 PDC = protection thermique
 C = condensateur 18 μ F
 L1-L2 = AC 230V 50Hz

U - V = Motor
 SQ1 = Betriebsmikro
 SQ2 = Sicherheitsmikro
 CN1 = Digitaltastatur
 F = Sicherung 500mA
 PDC =
 thermoschutzschalter
 C = Kondensator 18 μ F
 L1-L2 = AC 230V 50Hz

U - V = мотор
 SQ1 = рабочий микровыключатель
 SQ2 = защитный микровыключатель
 CN1 = цифровая кнопочная панель
 F = предохранитель 500mA
 PDC = термическая защита
 C = конденсатор 18 μ F
 L1-L2 = AC 230V 50Hz

TC0314 230V



3 PE AC 400V 50Hz

U - V - W = motore
 SQ1 = micro interruttore di lavoro
 SQ2 = micro interruttore di sicurezza
 CN1 = tastiera digitale
 F = fusibile 500mA
 PDC = termica
 L1-L2-L3 = 3 AC 400V 50Hz

U - V - W = motor
 SQ1 = work micro switch
 SQ2 = safety micro switch
 CN1 = digital keyboard
 F = fuse 500mA
 PDC = thermal protection
 L1-L2-L3 = 3 AC 400V 50Hz

U - V - W = motor
 SQ1 = micro interruptor de trabajo
 SQ2 = micro interruptor de seguridad
 CN1 = teclado digital
 F = fusible 500mA
 PDC = protección térmica
 L1-L2-L3 = 3 AC 400V 50Hz

U - V - W = moteur
 SQ1 = micro-interrupteur de travail
 SQ2 = micro-interrupteur de sécurité
 CN1 = clavier digital
 F = fusible 500mA
 PDC = protection thermique
 L1-L2-L3 = 3 AC 400V 50Hz

U - V - W = Motor
 SQ1 = Betriebsmikro
 SQ2 = Sicherheitsmikro
 CN1 = Digitaltastatur
 F = Sicherung 500mA
 PDC =
 thermoschutzschalter
 L1-L2-L3 = 3 AC 400V 50Hz

U - V - W = мотор
 SQ1 = рабочий микровыключатель
 SQ2 = защитный микровыключатель
 CN1 = цифровая кнопочная панель
 F = предохранитель 500mA
 PDC = термическая защита
 L1-L2-L3 = 3 AC 400V 50Hz

TC0314 400V

