

La lingua di riferimento delle presenti istruzioni è il francese.

## Indice

Presentazione	1	Manutenzione	6
Installazione	1	Conformità alle norme	7
Modalità d'uso, sicurezza	3	Nomenclatura - esploso	A
Pulizia, igiene	5	Schemi elettrici	M
Difetti di funzionamento	6		

## Introduzione

Il manuale d'uso fornisce all'utente informazioni utili per lavorare correttamente e in piena sicurezza, ed è destinato a facilitare l'utilizzo della macchina (indicata di seguito con il termine «macchina» o «apparecchio»).

Le informazioni che seguono non devono essere in nessun caso considerate come un lungo elenco di avvertimenti da seguire obbligatoriamente, ma piuttosto come un insieme di istruzioni per migliorare, sotto ogni aspetto, le prestazioni della macchina e soprattutto per evitare tutta una serie di danni fisici o materiali risultanti da procedure di utilizzo e di gestione inadeguate.

È essenziale che tutte le persone che si occupano del trasporto, dell'installazione, della messa in esercizio, dell'utilizzo, della manutenzione, della riparazione e dello smontaggio della macchina, consultino e leggano attentamente questo manuale prima di procedere alle diverse operazioni, e ciò al fine di evitare manovre errate e inappropriate suscettibili di compromettere l'integrità della macchina o la sicurezza delle persone.

Inoltre è importante che il manuale sia sempre a disposizione dell'operatore e che sia conservato con cura nel luogo di utilizzo della macchina, affinché possa essere consultato facilmente e tempestivamente in caso di dubbio o ogni volta che se ne presenti la necessità, qualunque essa sia.

Se dopo la lettura del manuale persistono ancora dubbi o incertezze sull'utilizzo della macchina, non esitare a contattare il Produttore o il servizio post vendita autorizzato, che sarà a disposizione per garantire un'assistenza rapida e scrupolosa, al fine di garantire un miglior funzionamento e un'efficacia ottimale della macchina.

Si ricordi che le norme in materia di sicurezza, igiene e protezione dell'ambiente in vigore nel Paese di installazione devono essere applicate sempre durante le fasi di utilizzo della macchina. Pertanto è incombenza dell'utente assicurare che la macchina sia azionata e utilizzata solamente nelle condizioni di sicurezza ottimali previste per le persone, gli animali e i beni materiali.

## Presentazione

### 1.1 DESCRIZIONE

- Questo cutter/emulsionatore professionale serve per la preparazione di triti, frullati ed emulsioni specialmente in ambito ospedaliero e dietetico e nella ristorazione gastronomica. Può anche essere usato come cutter-miscelatore smontando il raschietto per macinare o impastare gli alimenti più duri.
- Per preparazioni speciali al di fuori dell'ambito alimentare: (RIVOLGERSI AL NOSTRO PERSONALE)



- A** Impugnatura del raschietto vasca-coperchio con foro versatore centrale

- B** Coperchio trasparente smontabile con foro versatore centrale
- C** Impugnatura di bloccaggio del coperchio
- D** Impugnatura della vasca
- E** Vasca (capacità 4.5, 5.5 o 7 litri a seconda dei modelli)
- F** Cassone
- G** Base antiscivolo
- H** Corpo
- I** Cavo di alimentazione
- J** Quadro dei comandi
- K** Mandrino di bloccaggio

## Installazione



### ATTENZIONE!!

Stoccaggio della macchina: da -25°C a +50°C

Temperatura ambiente per il funzionamento: da +4°C a +40°C

Questa macchina è stata progettata per l'utilizzo in ambito professionale e deve essere adoperata da personale formato per l'uso, la pulizia e la manutenzione in materia di affidabilità e sicurezza.

Utilizzare la macchina in un locale adeguatamente illuminato (vedere le norme tecniche applicabili nel paese di utilizzo. In Europa, fare riferimento alla normativa EN 12464-1)

Quando si maneggia l'apparecchio, accertarsi sempre che i punti di impugnatura non siano parti mobili; rischio di caduta e di lesioni degli arti inferiori.

La macchina non è progettata per funzionare in un'atmosfera esplosiva

### 2.1 INGOMBRO – PESO (VALORI INDICATIVI)

- A** Peso lordo imballato (Kg)
- B** Peso netto (Kg)
- C** Dimensioni imballaggio (mm): L x l x h
- D** Ingombro macchina: L x l x H (mm)
- E** Ingombro necessario per l'apertura e lo smontaggio: L1 x l x H1 (mm)

## 2.2 COLLOCAZIONE

• Collocare l'apparecchio su un piano di lavoro (tavolo, basamento...) di altezza compresa tra 700 e 900 mm. I 4 piedini garantiscono perfetta stabilità all'apparecchio.

• Non necessita di essere fissato e si può spostare agevolmente.

## 2.3 COLLEGAMENTI ELETTRICI



### ATTENZIONE!!

Il collegamento elettrico deve essere fatto a regola d'arte, da una persona qualificata e abilitata (vedere norme e regolamenti in vigore nel Paese d'installazione).

Se si utilizza un adattatore per presa di corrente è necessario verificare che le sue caratteristiche elettriche non siano inferiori a quelle della macchina.

Non utilizzare prese multiple

L'alimentazione della macchina a corrente alternata deve soddisfare le seguenti condizioni;

- Variazione massima di tensione:  $\pm 5\%$

- Variazione massima di frequenza:  $\pm 1\%$  in maniera continua,  $\pm 2\%$  su brevi periodi

**ATTENZIONE: l'installazione elettrica deve conformarsi (progettazione, realizzazione e manutenzione) alle disposizioni legislative e normative del Paese di utilizzo .**

- Verificare la coincidenza tra tensione della rete elettrica, valore indicato sulla piastrina d'identificazione .

- L'alimentazione elettrica della macchina deve essere protetta contro le sovrintensità (cortocircuiti e sovraccarichi) utilizzando fusibili o relè termici correttamente dimensionati, in funzione del luogo di installazione e delle caratteristiche della macchina.

**ATTENZIONE: Per la protezione contro il contatto indiretto (a seconda del tipo di alimentazione previsto e della connessione delle masse al circuito equipotenziale di protezione) fare riferimento al punto 6.3.3 della normativa EN60204-1 (IEC 60204-1) con l'utilizzo di dispositivi di protezione per l'interruzione automatica dell'alimentazione in caso di mancanza di isolamento nello schema TN o TT, oppure, per il sistema IT con l'utilizzo di un controllore d'isolamento permanente o di differenziali per l'interruzione automatica. Per questa protezione, si devono applicare le prescrizioni della norma IEC 60364-4-41, 413.1.**

**Per esempio: in un sistema TT, si deve installare a monte dell'alimentazione un disconnettore differenziale con corrente di interruzione adatta (per esempio 30 mA) al momento dell'installazione della messa a terra del luogo in cui è prevista l'installazione della macchina.**

**ATTENZIONE: La mancata osservanza di queste istruzioni espone il cliente a rischi di guasti della macchina e/o di incidenti dovuti a contatti diretti o indiretti.**

- Il cutter è disponibile in tre modelli:
  - Una sola velocità: Monofase – una sola tensione.
  - Due velocità: Trifase – una sola tensione.
  - Velocità variabile: Monofase – una sola tensione.
- Verificare la coincidenza tra tensione della rete elettrica, valore indicato sulla piastrina d'identificazione.

• L'impianto deve essere munito di un interruttore differenziale e di un fusibile per fase del calibro indicato nella colonna F delle caratteristiche.

#### • Caratteristiche del motore: 2.3

- A** Numero di fasi (1=monofase o 3=trifase)
- B** Tensione nominale in volt
- C** Frequenza (Hertz)
- D** Potenza nominale (Watt)
- E** Intensità nominale (Ampere)
- F** Amperaggio del fusibile di protezione della linea elettrica (ampere)

#### Monofase, una tensione, una sola velocità

- Prevedere una presa di corrente a muro monofase 2 poli + terra da 16 A.

#### Trifase, una tensione, due velocità

- Prevedere una presa di corrente a muro normalizzata a 3 fasi + terra da 20A, e una spina stagna corrispondente, da montare sul cavo di alimentazione.



È obbligatorio il collegamento a terra, che deve essere effettuato con un filo verde/giallo.

- Verificare il senso di rotazione del rotore alle due velocità:
  - Premere il pulsante avvio (vedere § 3.1).
  - Mediante il coperchio, controllare visivamente il senso di ro-

tazione antiorario () del rotore alle due velocità (controllare la freccia incisa sull'impugnatura del rotore).

- Se il disco ruota al contrario, invertire i 2 fili di fase nella presa di corrente.

#### Monofase, una tensione, velocità variabile

- Il cutter è alimentato a corrente monofase fino al variatore che trasforma la corrente per alimentare il motore trifase
- Prevedere una presa di corrente a muro, stagna, normalizzata a 2 poli + terra, calibro 16 A , di facile accesso.
- Informazioni per l'installatore:

Il cutter a variazione di velocità elettronica è dotato di un filtro integrato che evita il passaggio attraverso il variatore. Per essere efficace, la presa di terra dell'impianto deve essere di buona qualità, altrimenti le perturbazioni potrebbero passare attraverso il variatore e danneggiarlo.



È obbligatorio il collegamento a terra, che deve essere effettuato con un filo verde/giallo.

- Assenza di presa di terra = assenza di protezione = rischio di guasto + PERICOLO per l'utente!

*Nota: i valori di terra sono definiti in funzione della corrente differenziale residua (Vedere norma NFC 15100 e guida PRO-MOTELEC) e devono essere verificati da un elettricista.*



I danni causati da assenza di una presa di terra non sono coperti dalla garanzia



In certi casi, a seconda della sensibilità dei differenziali di protezione, può essere necessario installare dispositivi di tipo SI (immunità elevata) per evitare eventuali attivazioni improvvise.



## ATTENZIONE!!

Pulire adeguatamente la macchina quando la si utilizza per la prima volta

La chiusura incontrollata del coperchio o del pressatore possono comportare il rischio di schiacciamento delle dita



### ATTENZIONE : Arrestare la macchina prima di aprire il coperchio

Non introdurre mai le mani nella zona di espulsione quando la macchina è in funzione; rischio di ferite. È formalmente vietato modificare o neutralizzare i sistemi di sicurezza: Rischi di lesioni irreversibili!!!!

Verificare il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza prima di ogni utilizzo (vedere il paragrafo "regolazione dei dispositivi di sicurezza"). Non introdurre in nessun caso o la mano all'interno dell'apparecchio

Per ragioni di igiene e di sicurezza, utilizzare sempre una cuffia resistente, lavabile o monouso, che avvolga completamente i capelli.

**ATTENZIONE: Tutte le manipolazioni per l'utilizzo di detergenti o per operazioni di manutenzione comportano il rischio di taglio, non forzare in nessun caso e posizionare le mani a distanza adeguata dalle parti taglienti.**

**Utilizzare sempre le apparecchiature di protezione adeguate quando si effettuano tali manipolazioni.**



### 3.1 FUNZIONAMENTO - SICUREZZA

#### • La sicurezza dell'utente è garantita dai seguenti accorgimenti:

- Arresto del motore quando si sblocca il coperchio.
- Necessità di un corretto posizionamento della vasca per l'avvio dell'apparecchio.
- Necessità di premere il pulsante di avvio dopo l'arresto (dispositivo di "mancata tensione").
- L'arresto frenato del motore prima dell'accesso al rotore
- Il funzionamento mediante pressione prolungata per controllare l'evoluzione del lavoro.
- Il bloccaggio automatico della rotazione del rotore mediante il sistema di baionetta.
- La dimensione del foro versatore centrale che permette l'aggiunta di alimenti mentre l'apparecchio è in funzione.
- La conformazione della vasca (imboccatura antifurioscite).
- Il pratico sistema di smontaggio della vasca e della relativa guarnizione, del rotore e del raschietto che ne consente la pulizia

#### • Quadro comandi



##### Modello 1V

- A** Pulsante AVVIO.
- B** Pulsante ARRESTO.
- C** Pulsante AVVIO mediante pressione prolungata.

##### Modello 2V

- A** Pulsante AVVIO bassa velocità.
- B** Pulsante ARRESTO.
- C** Pulsante AVVIO mediante pressione prolungata a bassa velocità.
- D** Pulsante AVVIO ad alta velocità
- E** Visualizzazione della velocità selezionata

#### Modello VV

- A** Pulsante AVVIO a velocità selezionata.
- B** Pulsante ARRESTO.
- C** Pulsante AVVIO mediante pressione prolungata a velocità selezionata.
- E** Visualizzazione della velocità selezionata
- F** Aumento della velocità
- G** Diminuzione della velocità

#### • La messa in funzione del cutter è possibile se:

- La vasca è posizionata correttamente.
- Il mandrino di bloccaggio è inserito correttamente (vedere § 3.3)
- Il coperchio è bloccato in modo corretto.

#### a) Marcia continua:

Premere il pulsante **A** o **D**.

Per il modello VV è possibile aumentare o ridurre la velocità mentre l'apparecchio è in funzione o dopo il suo arresto utilizzando i pulsanti **F** o **G**.

#### b) Funzionamento mediante pressione prolungata:



Tenere premuto il pulsante **C**. In questo modo si può controllare l'evoluzione di un lavoro di delicata realizzazione.

#### c) Arresto

Premere il pulsante **B**.

*Nota:*

*non arrestare il cutter mentre si sblocca il coperchio*

### 3.2 ATTREZZI DIVERSI

• Il cutter-emulsionatore è dotato di serie di un raschietto vasca-coperchio e di un rotore in acciaio inox di lunga durata (coltelli lisci per il modello 1V e coltelli microdentati per i modelli 2V e VV).

*Nota: rotorii opzionali adatti per vari lavori (vedere tabella §3.5). RIVOLGERSI AL NOSTRO PERSONALE.*

• L'utilizzo come cutter-miscelatore è possibile smontando il raschietto del coperchio esistente o utilizzando un altro coperchio senza raschietto per l'esecuzione dei seguenti lavori:

- Macinare carne e verdure...
- Tritare e polverizzare.
- Impastare.

### 3.3 MESSA IN FUNZIONE 3.3A

• Prima di cominciare un lavoro, verificare sempre lo stato di pulizia del rotore **R**, della vasca **E**, del coperchio **B**, della guarnizione **N**, del raschietto **P**, dell'impugnatura **A** e dell'albero di trasmissione **L**.

#### • Per smontare il coperchio: 3.3B

- Sbloccarlo mediante l'impugnatura **C**.
- Aprire il coperchio all'indietro fino alla posizione di arresto
- Rimuovere il mandrino di bloccaggio
- Rimuovere il coperchio.
- Utilizzare l'intaccatura sul retro del coperchio per rimuovere la guarnizione **N**.
- Per rimontarlo procedere all'inverso prestando attenzione a inserire a fondo il mandrino di bloccaggio quando il coperchio è in posizione di apertura completa

• Sollevare verticalmente la vasca **E** mediante l'impugnatura **D**, il rotore **R** si sblocca automaticamente. Il rotore può essere rimosso anche separatamente.

• Per il montaggio del raschietto sul coperchio vedere §3.4.

#### • Per equipaggiare il cutter, montare: 3.3C

- La vasca **E** sull'asse centrale facendo attenzione a posizionare correttamente il morsetto di bloccaggio della vasca nel relativo alloggiamento **M**.
  - Il rotore **R** sull'albero di trasmissione **L** fino alla posizione di arresto. Quindi introdurre gli alimenti da lavorare (mai prima di aver installato il rotore).
  - Rimettere il coperchio **B** (munito della guarnizione **N**) sulla vasca **E** e bloccarlo mediante l'impugnatura **C**.
- L'apparecchio è pronto per il funzionamento.

### 3.4 UTILIZZO 3.4

- Montaggio del raschietto sul coperchio:
  - Incastrare verso l'alto il raschietto **P** nel foro centrale del coperchio.
  - Posizionare il perno dell'impugnatura **A** nell'alloggiamento del raschietto e abbassarlo fino alla posizione di arresto.
  - Con una mano tenere il mozzo del raschietto e, esercitando una pressione tra i due pezzi, girare l'impugnatura in senso orario () (vista dall'alto) per bloccarli.

• Iniziare il lavoro partendo sempre da una velocità bassa, quindi aumentare la velocità.

• Utilizzare la pressione prolungata per iniziare o terminare un lavoro che richiede un certo controllo o un grado di finitura ben preciso.

• Durante la lavorazione, girare l'impugnatura in senso orario () (vista dall'alto) per pulire le pareti della vasca e del coperchio e per omogeneizzare il prodotto. Per distaccare i prodotti impastati dal raschietto, girare l'impugnatura con un colpo secco prima in senso orario () e poi in senso antiorario ()

• Per smontare il raschietto:

- Con una mano tenere il mozzo del raschietto e, esercitando una pressione tra i due pezzi, girare l'impugnatura in senso antiorario () (vista dall'alto) per bloccarli.

*Nota:*

*quando non si utilizza il raschietto, il foro centrale del coperchio può essere chiuso con il tappo fornito insieme all'apparecchio.*

*Nota:*

- *Gli alimenti liquidi o gli ingredienti possono essere introdotti mediante il canale dell'impugnatura.*
- *L'inclinazione dei coltelli garantisce una miscelazione rapida e omogenea.*



Non introdurre mai le mani o un corpo duro nella vasca quando l'apparecchio è in funzione.

### 3.5 ALCUNI ESEMPI DI UTILIZZO (LE QUANTITÀ SONO DATE A TITOLO INDICATIVO)



Non lavorare alimenti duri (verdure intere, pezzi di carne...) con il raschietto. Si rischia di romperlo.

	Qtà	Tipo di coltello	Quantità di prodotto finito								
			K45 1V	K45 2V	K45 W	K55 1V	K55 2V	K55 W	K70 1V	K70 2V	K70 W
Ripieno per salsicce	minima	Liscio	100 g			100 g			200 g		
	massima	Liscio	1,5 kg			2 kg			2,5 kg		
Hamburger / Tartare	minima	Liscio	100 g			100 g			200 g		
	massima	Liscio	1,5 kg			2 kg			2,5 kg		
Cipolle	minima	Liscio	150 g			150 g			150 g		
	massima	Liscio	1 kg	1,5 kg	1,3 kg à 1,5 kg		2 kg	2 kg	2,5 kg		
Prezzemolo	minima	Liscio	1 mazzetto (circa 100 g)			1 mazzetto (circa 100 g)			1 mazzetto (circa 100 g)		
	massima	Liscio	3 mazzetti (circa 300 g)			4 mazzetti (circa 400 g)			5 mazzetti (circa 500 g)		
Maionese	minima	Indifferente	100 g			100 g			100 g		
	massima	Indifferente	2 kg			2,5 kg			3,5 kg		
Purea di carote	minima	Microdentato		600 g		600 g		1 kg			
	massima	Microdentato		1 kg		1,5 kg		2,5 kg			
Crema di burro	minima	Liscio	200 g			300 g			300 g		
	massima	Liscio	1 kg	1,5 kg	1,2 kg	1,8 kg	1,8 kg	2,5 kg			
Pasta brisée	minima	Microdentato	350 g	160 g	350 g	160 g	350 g	160 g			
	massima	Microdentato	1,3 kg			1,7 kg			2,5 kg		
Pasta (Pasta sfoglia 60%)	minima	Indifferente	160 g			160 g			160 g		
	massima	Indifferente	2 kg			2,4 kg			3 kg		
Mandorle o nocciole	minima	Microdentato	100 g			100 g			200 g		
	massima	Microdentato	1 kg			1,5 kg			2 kg		
Parmigiano	minima	Liscio	100 g			100 g			200 g		
	massima	Liscio	750 g			1 kg			1,5 kg		

## Pulizia, igiene



### ATTENZIONE!!

Prima di qualsiasi operazione di smontaggio, scollegare l'apparecchio.

Prima di utilizzare qualsiasi strumento di pulizia, leggere attentamente le istruzioni d'uso e di sicurezza fornite con il prodotto e utilizzare gli attrezzi di protezione adatti.

Non lavare la macchina utilizzando un dispositivo di pulizia a pressione, spruzzatura, immersione.

Manipolare con cura, le griglie e i dischi. (Pericolo di TAGLI - URTI).

#### 4.1 TRA UN UTILIZZO E IL SUCCESSIVO

- Smontare la vasca, il coperchio con la relativa guarnizione e il rotore (vedere § 3.3 e 3.4).
- Lavare i pezzi sopraelencati sotto il rubinetto o in una bacinella con acqua calda, aggiungendo un detersivo disinfettante o sgrassante (se si sono lavorati alimenti grassi).
- Verificare che i vari elementi siano stati puliti correttamente.

Nota:

- Utilizzare prodotti di pulizia compatibili con i pezzi di plastica (policarbonato) e di acciaio inox.
- Non utilizzare prodotti abrasivi per la pulizia del coperchio trasparente.



Maneggiare il rotore con cura. (Pericolo di TAGLI - URTI).

#### 4.2 A FINE UTILIZZO

- Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.
- Per lo smontaggio e la pulizia della vasca, del coperchio, del raschietto e del rotore, vedere § 3.3 e 3.4.
- Se necessario, pulire l'esterno dell'apparecchio con una spugna inumidita imbevuta di detergente disinfettante, insistendo sull'albero di trasmissione del rotore, sulla zona di appoggio della vasca e sull'alloggiamento del morsetto di posizionamento della vasca, quindi risciacquare.

Nota:

- Utilizzare prodotti di pulizia compatibili con i materiali che compongono l'apparecchio.

- L'albero di trasmissione e l'interno del rotore vanno tenuti perfettamente puliti.
- La vasca, il coperchio, il raschietto e il rotore possono essere lavati in lavastoviglie proteggendoli dagli urti.
- Per evitare macchie acide sui coltelli del rotore, si consiglia di asciugarli accuratamente prima di riporli e di conservare il rotore in cella frigorifera per ridurre il rischio di sviluppo di microrganismi.
- Dopo la pulizia del coperchio, non bloccarlo. L'esposizione all'aria elimina la condensa e la formazione di odori residui.

## Difetti di funzionamento

#### 5.1 L'APPARECCHIO NON SI AVVIA, VERIFICARE CHE:

- L'apparecchio sia collegato alla corrente elettrica in maniera corretta.
- L'alimentazione elettrica della presa di corrente sia corretta.
- Il coperchio sia bloccato in modo corretto. (vedere § 3.3).
- Il mandrino sia inserito correttamente (vedere § 3.3).

- Se il cutter si arresta durante l'uso:

- La sonda termica del motore è entrata in funzione. Attendere qualche minuto prima di riavviare.
- Diminuire la quantità di prodotto.

#### 5.2 RUMORE ANOMALO

- Fermare l'apparecchio.
- Controllare:
  - Il posizionamento corretto della vasca, del rotore e del raschietto.
  - L'assenza di corpi estranei all'interno della vasca.
- Smontare, pulire (se necessario) e rimontare gli accessori.

- Se il rumore persiste e si verifica una mancanza di potenza della macchina, controllare che:

- Il motore, nel modello trifase, non giri su due fasi.



Se il problema persiste, rivolgersi al servizio di manutenzione del proprio fornitore.

#### 5.3 QUALITÀ DEL LAVORO

- Per ottenere un lavoro perfetto, rapido ed evitare surriscaldamenti:
  - Utilizzare sempre coltelli ben affilati e integri.
  - Disporre di un rotore supplementare riservato ai lavori delicati (es: tritare il prezzemolo con coltelli lisci, impastare con i coltelli dentati).
  - Evitare di lavorare quantità di prodotti troppo ingenti che provocano surriscaldamenti (carne, pasta).

Nota:

- I coltelli microdentati hanno le proprietà di taglio di un coltello liscio e dentato, il che ne riduce l'affilatura.
- Se necessario, riaffilare i coltelli, in senso contrario a quello di affilatura, utilizzando una pietra per affilare.

## Manutenzione

#### 6.1 MECCANICA



La manutenzione deve essere eseguita esclusivamente da personale qualificato, preparato e abilitato.

- Il cutter richiede una manutenzione minima (le pale del motore e del meccanismo sono lubrificate a vita).

- Almeno una volta all'anno si consiglia di:

- Lubrificare con grasso alimentare la guarnizione di tenuta collocata sulla base dell'albero di trasmissione.
- Verificare lo stato dei collegamenti elettrici

#### 6.2 VERIFICA DELLA SICUREZZA

- È necessario verificare regolarmente il funzionamento dei dispositivi di sicurezza. Il motore deve arrestarsi all'apertura del coperchio in meno di 4 secondi.

- Se tale funzione non è operante:

- Non utilizzare la macchina.
- Farla regolare dal servizio di manutenzione del proprio fornitore.

### 6.3 COMPONENTI ELETTRICI

#### • Accesso ai componenti elettrici:

- Scollegare la macchina dalla corrente elettrica e capovolverla.
- Smontare il cassone (4 viti – chiave da 7).



Tensione residua sui morsetti dei condensatori

• I condensatori possono mantenere la propria carica elettrica. Onde evitare qualsiasi rischio, nel caso di intervento, si consiglia di scaricare i morsetti appoggiandovi un conduttore isolato (per esempio un cacciavite).

Vedere gli schemi elettrici al termine delle istruzioni.

#### • Identificazione dei colori dei fili:

- Circuito di potenza: nero
- Circuito dei comandi: rosso
- Motore: **U1 - V1 - W1**
- Fasi: **L** Monofase; **L1 - L2 - L3** Trifase
- Neutro: **N**
- Terra: Verde/Giallo **B/C**

#### • Identificazione dei componenti:

- S1** : Sicurezza coperchio
- S2** : Sicurezza vasca
- S3** : Sonda motore
- S5** : Sicurezza mandrino di bloccaggio
- M** : Motore
- V** : Variatore
- CC** : Scheda di comando
- CPU** : Scheda di potenza
- CD** : Condensatore di avviamento
- CP** : Condensatore permanente
- CF** : Condensatore di arresto
- K1** : Relè d'avvio
- B1** : Morsettiera
- Fur** : Fusibile di ricambio
- X** : Cavo di alimentazione
- H1,H2...** : Connecting housing

### 6.4 CONTATTI PER LA MANUTENZIONE

Consigliamo di rivolgersi in primo luogo al fornitore della macchina.



Per qualsiasi richiesta di informazioni o ordini di elementi separati, è necessario precisare il modello della macchina, il numero di serie e le caratteristiche elettriche.

Il produttore si riserva il diritto di modificare e migliorare i propri prodotti senza preavviso.

Timbro del fornitore

Data di acquisto: .....

## Conformità alle norme

#### La macchina è stata concepita e realizzata conformemente a:

- Direttiva macchine 2006/42 CEE,
- Direttiva CEM 2014 / 30 EU.
- 2011/65/UE Direttiva sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose.
- Direttiva "WEEE" 2002/96/CEE

Il simbolo  sul prodotto indica che il presente prodotto non deve essere considerato un rifiuto domestico. Deve essere invece trasportato sul luogo di riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Accertandosi che il prodotto sia smaltito di conseguenza, si agevola la prevenzione dei danni all'ambiente e alla salute delle persone che potrebbero verificarsi a seguito di uno smaltimento errato del prodotto. Per ulteriori informazioni sul riciclaggio di questo prodotto, contattare il servizio commerciale o il rivenditore del prodotto, il servizio post vendita o il servizio di trattamento dei rifiuti opportuno.

- Direttiva "Rifiuti" 2006/12/CEE

La macchina è progettata in modo da non contribuire o da contribuire il meno possibile all'aumento della quantità o della nocività dei rifiuti e dei rischi di inquinamento.

Rispettare le condizioni di riciclaggio.

- Direttiva "Imballaggio e scarti d'imballaggi" 94/62/CEE

L'imballaggio della macchina è progettato in modo da non contribuire o da contribuire il meno possibile all'aumento della quantità o della nocività dei rifiuti e dei rischi di inquinamento.

Smaltire le diverse parti dell'imballaggio nei punti di riciclaggio opportuni.

- **Norme europee:**

EN 12852- Preparatori culinari. Presentazioni relative alla sicurezza e all'igiene.

#### Tale conformità è attestata da:

- Il marchio di conformità CE, riportato sulla macchina,
- La relativa dichiarazione di conformità CE, allegata al certificato di garanzia,
- Il presente manuale di istruzioni, che deve essere reso noto e messo a disposizione dell'operatore.

#### Caratteristiche acustiche:

- Il livello di pressione acustica misurato secondo le prove previste dalla normativa EN ISO 3743.1-EN ISO 3744<70 dBA.

#### Indici di protezione secondo la norma EN 60529-2000:

- comandi elettrici IP55
- macchina globale IP34

#### Sicurezza integrata:

- La macchina è stata progettata e fabbricata nel rispetto dei regolamenti e delle norme che la riguardano, indicate sopra.
- L'operatore deve essere preventivamente formato all'uso dell'apparecchio e informato su eventuali rischi residui.

#### Igiene alimentare:

La macchina è stata costruita con materiali conformi alla regolamentazione e alle norme seguenti:

- Direttiva 1935/2004/CEE: materiali e oggetti in contatto con le derrate alimentari,
- Norme EN 601-2004: fusioni di leghe di alluminio a contatto con le derrate alimentari.
- Direttiva EN 1672-2 : macchine per prodotti alimentari. Disposizioni relative all'igiene.

Le superfici delle aree destinate agli alimenti sono lisce e facili da pulire. Utilizzare detersivi idonei all'igiene alimentare, rispettandone le istruzioni per l'uso.