Édition

Validé par[1]	Date	Révision	Objet
AG	Février 2020	R0	Première édition
AG	Mars 2021	R1	Seconde èdition
MM	Janvier 2022	R2	Troisième edition
		R3	
		R4	

Conformité de la machine et des instructions

Pour la conception de la machine et pour la rédaction des instructions, les normes suivantes ont été consultées :

Référence	Édition	Titre
2006/42/CE	2006	Directive 2006/42/ce du Parlement Européen et du Conseil du 17 mai 2006 concernant les machines et modifiant la directive 95/16/CE (refusion)
UNI EN ISO 12100	2010	Sécurité des machines - Principes généraux de conception - Appréciation du risque et réduction du risque
EN 453	2014	Machines pour les produits alimentaires - Pétrins - Prescriptions relatives à la sécurité et l'hygiène

Notes pour l'opérateur

Les descriptions et les illustrations jointes à cette documentation ne doivent pas être considérées comme engageantes.

ELECTROLUX PROFESSIONAL SPA se réserve le droit d'apporter à tout moment, sans obligation de mise à jour de cette publication, toute modification aux composants, aux pièces essentielles ou aux fournitures qu'elle jugera utile à des fins d'amélioration ou pour toute autre exigence.

La reproduction, même partielle, et la divulgation de ce document, par quelque moyen que ce soit, ne sont pas autorisées sans l'accord de l'auteur.
Tous les droits de reproduction de ce manuel sont réservés à **ELECTROLUX PROFESSIONAL SPA**
Ce manuel ne peut pas être cédé à des tiers sans l'autorisation écrite de **ELECTROLUX PROFESSIONAL SPA**
Le texte ne peut être utilisé dans d'autres imprimés sans l'autorisation écrite de **ELECTROLUX PROFESSIONAL SPA**
Toute infraction sera poursuivie selon les modalités et les délais prévus par la loi.
Tous les noms et marques mentionnés dans ce manuel sont la propriété des fabricants respectifs.

[1] Signature du responsable, par référence à la note 1 : la validation du document en DRAFT permet l'émission de la révision R0 et valide toutes les sections/chapitres de ce document.

Index 3
1 Avertissements généraux 5
1.1 Destination d'emploi du manuel 5
1.2 Comment lire ce manuel 5
1.3 Garantie 6
1.3.1 Conditions générales 6
1.3.2 Demande d'interventions sous garantie 6
1.4 Assistance 6
2 Sécurités 7
2.1 Informations générales de sécurité 7
2.1.1 Directive et normes utilisées pour la conception de la machine 7
2.1.2 Caractéristiques de l'opérateur 7
2.1.3 Équipements de Protection Individuelle (EPI) 8
2.1.3.1 EPI pour les opérateurs 8
2.2 Informations de sécurité concernant la machine 9
2.2.1 Usage prévu 9
2.2.2 Usages non consentis 9
2.2.3 Conventions et postes opérateur 9
2.2.4 Dispositifs de sécurité 10
2.2.5 Risques résiduels 10
2.2.6 Plaquettes d'avertissement 11
3 Description générale et données techniques 13
3.1 Configuration machine 13
3.1.1 Variants 14
3.2 Données techniques 15
3.2.1 Model L 15
3.2.2 Model LR 16
3.3 Limites environnementales 17
3.3.1 Explosion et/ou incendie 17
3.3.2 Altitude 17
3.3.3 Température de l'air ambiant 17
3.3.4 Vibrations et chocs 17
3.3.5 Interférence électromagnétique 17
3.3.6 Bruit 17
3.3.7 Éclairage 17
3.3.8 Degré de protection des équipements électriques 17
3.3.9 Matériaux employés 18
3.3.10 Nettoyage de l'environnement de travail 18
3.4 Limites de temps 18
4 Installation 19
4.1 Avertissements généraux 19
4.2 Transport de la machine 19
4.3 Manutention 19
4.4 Positionnement 19
4.5 Câblage et raccordement 19
4.5.1 Raccordement à l'alimentation électrique 19
4.6 Stockage 20
4.6.1 Conservation de la machine en cas de longues périodes d'inutilisation 20
4.6.2 Stockage de la machine emballée 21
4.6.3 Stockage de la machine non emballée 21
5 Description des commandes et signalisations 22
5.1 Panneau de commande 22
6 Fonctionnement et utilisation 23
6.1 Contrôles et vérifications pour une utilisation sûre de la machine 23
6.2 Chargement des ingrédients 23
6.3 Fonctionnement 24
6.4 Déchargement de la pâte 24
6.5 Débranchement 24

7 Dysfonctionnements……..25
7.1 Anomalies……25
8 Maintenance……26
8.1 Avertissements……26
8.2 Précautions pour la mise en maintenance……..26
8.3 Procédures pour la mise en état de maintenance……..27
8.4 Maintenance périodique……..28
8.4.1 Contrôles quotidiens……29
8.4.2 Contrôles mensuels……29
8.4.3 Contrôles annuels……32
8.4.4 Nettoyage de la machine……33
9 Démolition et élimination……34

1 Avertissements généraux

1.1 Destination d'emploi du manuel

Ce manuel d'instructions fournit des informations détaillées concernant la sécurité, les caractéristiques, le fonctionnement, l'utilisation, la maintenance et la démolition de la machine appelée « **Pétrin** ».
La machine doit être utilisée conformément aux indications contenues dans ces instructions : il est donc obligatoire de **les lire attentivement** avant d'effectuer toute opération, sans omettre quoi que ce soit d'écrit et d'illustré. Le respect des normes et recommandations mentionnées ci-dessus permet à l'opérateur d'utiliser la machine de la manière et selon les méthodes consenties par le fabricant.

Si l'opérateur détecte des divergences entre ce qui est décrit dans ce document et la machine qu'il possède, il doit immédiatement en informer le fabricant, sans utiliser la machine : des **manœuvres incorrectes ou imprudentes** peuvent être une source de danger pour la santé de l'opérateur et/ou des personnes se trouvant à proximité de la machine.
Les instructions d'emploi font partie intégrante de la machine ; il est donc nécessaire de les conserver en bon état, dans un endroit sûr et à la disposition de l'opérateur (ou de toute personne qui le demande, à condition qu'elle soit autorisée à utiliser la machine) pendant toute la durée de vie productive de la machine.

En cas de vente, de location, de concession en usage ou de leasing de la machine, les instructions d'emploi doivent toujours être jointes à la machine.

Ces instructions d'emploi sont rédigées de manière à contenir toutes les informations utiles à la **formation** et à l'**information** correcte de l'opérateur afin d'éviter des utilisations incorrectes et dangereuses de la machine.

L'utilisation de la machine à des fins autres que celles prévues ou, dans tous les cas, une utilisation abusive, et donc interdite, de la machine, fera déchoir toute responsabilité du Fabricant.

Toute altération, remplacement, modification non autorisée par le fabricant sur un ou plusieurs éléments de la machine et, plus généralement, toute intervention ne faisant pas partie de la maintenance ordinaire ou extraordinaire, entraîne la déchéance de toute responsabilité du fabricant.

Ce document a été émis à l'origine en langue italienne.

En cas de litiges dus aux traductions, même si ces dernières sont effectuées par le fabricant, le texte de référence sera uniquement et exclusivement la version en langue italienne.

1.2 Comment lire ce manuel

Les instructions sont identifiées par un code (Pg611_IU0642_it_00) et divisées en chapitres et paragraphes numérotés dans un ordre progressif. La numérotation des pages indique le numéro du chapitre auquel elles appartiennent et chaque chapitre commence à la page 1 : de cette façon, le manuel peut être facilement consulté en séparant les différents chapitres. Outre les informations décrites par des mots (description d'une information), les instructions contiennent des symboles, des images photographiques et des dessins.
Les images photographiques et les dessins (appelés figures) sont numérotés dans un ordre progressif et le numéro est suivi d'une brève description de l'illustration.
Dans la Figure 1-1, le premier 1 est l'indication du chapitre et le deuxième 1 est la figure progressive à l'intérieur du chapitre (la figure suivante sera « Figure 1-2 » et ainsi de suite).
Il est d'une importance fondamentale pour l'opérateur responsable du fonctionnement de la machine de connaître la signification des symboles qui, dans le langage technique relatif aux machines, sont appelés pictogrammes.
Les pictogrammes, en fonction de leur forme et de leur couleur, peuvent représenter :

DANGER
pictogramme de forme triangulaire, bordé de noir sur fond jaune et symbole graphique noir.

INTERDICTION
pictogramme de forme circulaire, bordé de rouge sur fond blanc et symbole graphique noir.

OBLIGATION
pictogramme de forme circulaire sur fond bleu et symbole graphique blanc.

1.3 Garantie

1.3.1 Conditions générales

1. La garantie de l'équipement est de 12 mois à compter de la date de livraison effective. Elle est dans tous les cas subordonnée à une notification par lettre recommandée, dans les 8 jours suivant la découverte des défauts et vices après vérification et reconnaissance de la part du fabricant.
2. La garantie comprend le remplacement ou la réparation de la pièce défectueuse, à l'exclusion des frais de démontage, de remontage et d'expédition.
3. Le remplacement de cette pièce n'implique pas le renouvellement de la période de garantie de l'équipement. Le fabricant est donc libéré de toute obligation d'indemnisation pour quelque raison que ce soit et l'acheteur renonce à toute demande de frais ou de dommages et intérêts, même à l'égard de tiers, en raison des temps d'arrêt de la machine.
4. La garantie ne couvre pas les pièces soumises à une usure normale ou à une détérioration due à des agents atmosphériques et environnementaux, ni les défauts résultant du manque de maintenance ou d'une maintenance insuffisante ou incorrecte, d'une utilisation erronée, d'un usage impropre, d'une utilisation non autorisée ou involontaire,de modifications ou de réparations non autorisées et/ou de manipulations non consenties.
5. La validité de la garantie est subordonnée à l'exécution correcte de la maintenance comme décrit dans la section « Maintenance » de ce manuel.
6. La garantie est exclue si les conditions de paiement ne sont pas remplies.
7. Pour les pièces fournies par des tiers, les garanties valables sont celles appliquées par leurs fabricants.
8. Tout litige sera soumis à la juridiction compétente.

1.3.2 Demande d'interventions sous garantie

Toute demande de pièces de rechange ou d'intervention technique sous garantie doit être signalée au fabricant ou au concessionnaire agréé immédiatement lorsqu'un défaut relevant des spécifications du paragraphe précédent est constaté.
Indiquer toujours le type, le modèle et le numéro de série de l'équipement lors de la demande de pièces de rechange ou d'interventions techniques sous garantie.
Le non-respect des prescriptions contenues dans ce manuel exonère le fabricant de toute responsabilité en cas d'accident aux personnes et/ou aux choses ou de dysfonctionnement de la machine.

1.4 Assistance

Le Service d'Assistance Technique est fourni directement par le revendeur autorisé.

2 Sécurités

2.1 Informations générales de sécurité

2.1.1 Directive et normes utilisées pour la conception de la machine

Pour la conception, il a été fait référence aux directives suivantes :

- Directive machines 2006/42/CE
- Directive EMC 2014/30/UE

et aux normes harmonisées ci-dessous :

- UNI EN ISO 12100:2010
- EN 453:2014

2.1.2 Caractéristiques de l'opérateur

Afin d'éviter de créer des situations dangereuses pour lui-même, pour les personnes exposées dans les zones dangereuses, pour les animaux ou pour les matériaux, l'opérateur chargé d'utiliser la machine doit posséder les caractéristiques suivantes et être conscient des impératifs suivants :

- il doit être une personne physiquement intacte, en pleine possession de ses facultés mentales, consciente et responsable des dangers qui peuvent être générés par l'utilisation d'une machine.
- Avant d'effectuer toute opération, l'employeur devra prévoir une information et une formation adéquates de l'opérateur, conformément à la Directive 89/391/CEE.
- Si l'opérateur est dans des conditions psychophysiques non optimales, il ne doit effectuer AUCUNE opération avec la machine.
- L'état de santé de l'opérateur chargé d'utiliser la machine est très important pour éviter les accidents sur le lieu de travail.
- Nous jugeons fondamental de souligner que l'opérateur qui n'est pas dans des conditions psychophysiques parfaites peut causer de graves dommages non seulement à lui-même, mais aussi aux personnes, aux animaux ou aux biens matériels qui se trouvent à l'intérieur de la zone de travail.
- L'opérateur chargé de l'installation, du fonctionnement ou de la maintenance de la machine ne doit pas assumer de substances susceptibles d'altérer ses capacités physiques ou mentales (telles que les drogues, l'alcool, les médicaments, etc.).
- Si, pour une raison quelconque, un opérateur doit, pendant un certain temps, prendre des substances qui diminuent les propriétés réactives du corps humain, il doit immédiatement en informer le responsable de la sécurité de l'installation, qui le suspendra temporairement de cette tâche. Toutes les procédures de suspension et de réhabilitation doivent être suivies d'une documentation médicale appropriée.
- L'opérateur ne doit pas permettre à des personnes étrangères de s'approcher de la machine pendant son fonctionnement (car elles ne sont pas informées des dangers générés), et doit empêcher les personnes étrangères de l'utiliser.
- L'utilisation de la machine est recommandée aux opérateurs âgés de plus de 18 ans : il est interdit d'utiliser la machine aux personnes encadrées comme apprentis.

2.1.3 Équipements de Protection Individuelle (EPI)

Afin de préserver la santé de l'opérateur lors de l'utilisation de la machine, il est obligatoire d'utiliser (ou de disposer) les EPI (Équipements de Protection Individuelle) mentionnés ci-dessous.
L'employeur doit obliger l'opérateur à utiliser la machine avec les EPI appropriés.
Étant donné la méconnaissance de tous les contextes de fonctionnement de la machine, il est nécessaire de souligner que les EPI mentionnés concernent seulement l'utilisation de la machine : il appartiendra à l'employeur de prescrire des EPI supplémentaires en fonction des exigences environnementales de production.

2.1.3.1 EPI pour les opérateurs

Tableau1 : E.P.I. pour les opérateurs

Pictogramme	Opérateur préposé	Description
	UTILISATION INSTALLATION MAINTENANCE	Utilisation constante de **chaussures de sécurité** conformément à la réglementation en vigueur en matière de sécurité.
	UTILISATION INSTALLATION MAINTENANCE	**Gants de protection** des mains, mis à disposition pour la manipulation d'objets susceptibles de causer des dommages.
	UTILISATION INSTALLATION MAINTENANCE	**Vêtements appropriés**, tels que les combinaisons de travail : il est interdit d'utiliser des vêtements à manches larges et/ou des appendices qui peuvent facilement être pris dans les pièces mécaniques.
	UTILISATION INSTALLATION MAINTENANCE	**Coiffe pour les cheveux** comme prescrit par les règles d'hygiène en milieu alimentaire.
	UTILISATION	**Masque de protection pour le visage** pour protéger l'opérateur contre l'inhalation de poussières.
	INSTALLATION MAINTENANCE	**Casque de protection**, mis à disposition pour le levage de pièces ayant un volume et un poids important.
	MAINTENANCE	Utilisation de **chaussures diélectriques** pour prévenir les dangers qui peuvent être générés par des contacts directs ou indirects.
	MAINTENANCE	**Visière de protection** du visage pour les interventions sur des pièces électriques, en particulier lorsqu'elles sont sous tension.

2.2 Informations de sécurité concernant la machine

2.2.1 Usage prévu

La machine a été construite et testée conformément aux dispositions de la directive 2006/42/CE, et est destinée exclusivement à mèlanger des produits alimentaires de boulangerie et de pizzeria.

ATTENTION

CET APPAREIL A ÉTÉ CONÇU POUR UNE UTILISATION DANS DES APPLICATIONS COMMERCIALES, COMME DANS UNE CUISINE DE RESTAURANT, UNE CAVE, UN HÔPITAL OU DES ENTREPRISES COMMERCIALES TELLES QU'UNE BOULANGERIE, MAIS PAS POUR LA PRODUCTION ALIMENTAIRE INDUSTRIELLE.

ATTENTION

TOUT AUTRE USAGE DIFFÉRENT DE CELUI À PEINE DÉCRIT N'EST PAS AUTORISÉ PAR LE FABRICANT.

2.2.2 Usages non consentis

Il est interdit de :

1. utiliser la machine dans une configuration de construction différente de celle fournie par le fabricant ;
2. utiliser l'équipement dans des endroits présentant un risque d'explosion et/ou d'incendie (l'équipement n'est pas certifié conformément à la directive 2014/34/UE ATEX) ;
3. intégrer d'autres systèmes et/ou équipements non pris en compte par le fabricant ;
4. utiliser la machine avec les dispositifs de sécurité altérés ou retirés ;
5. connecter la machine à des sources d'énergie autres que celles prévues par le fabricant ;
6. utiliser la machine pour des opérations autres que celles décrites dans l'usage prévu ;
7. utiliser la machine sans avoir lu et compris entièrement les instructions d'utilisation et de maintenance ;
8. utiliser la machine si elle n'est pas entretenue conformément aux instructions d'utilisation et de maintenance.

2.2.3 Conventions et postes opérateur

La machine est munie d'un poste opérateur situé sur le côté droit où est installé le panneau de commande.

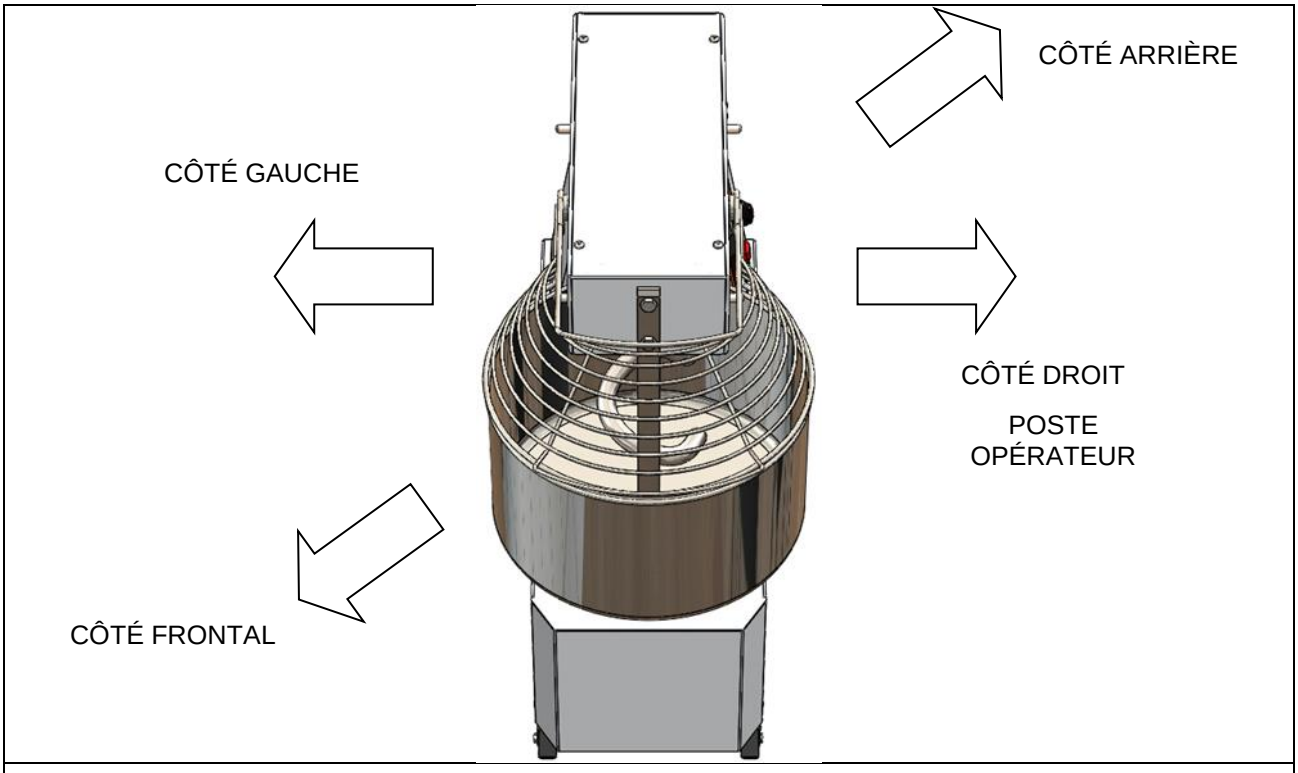

Figure 2-1. Conventions et postes opérateur

2.2.4 Dispositifs de sécurité

Les dispositifs de sécurité adoptés sont les suivants :

- n.1 protecteur mobile pour protéger la cuve, contrôlé par un microrupteur de sécurité ;
- n.1 protecteur fixe pour protéger les organes mobiles de la spirale ;
- n.1 protecteur fixe pour protéger les organes mobiles de la cuve ;
- n.1 protecteur fixe pour protéger la zone dangereuse entre la cuve et le châssis de la machine ;
- n.1 microrupteur de sécurité pour contrôler le protecteur mobile qui protège la cuve, positionné dans la tête de la machine ;
- n.1 bouton de démarrage cycle à action maintenue.
- 1 capteur de proximité placé entre la cuve et le châssis de la machine (uniquement pour les modèles de machine avec la tête basculante et la cuve amovible, voir Figura 3-2).

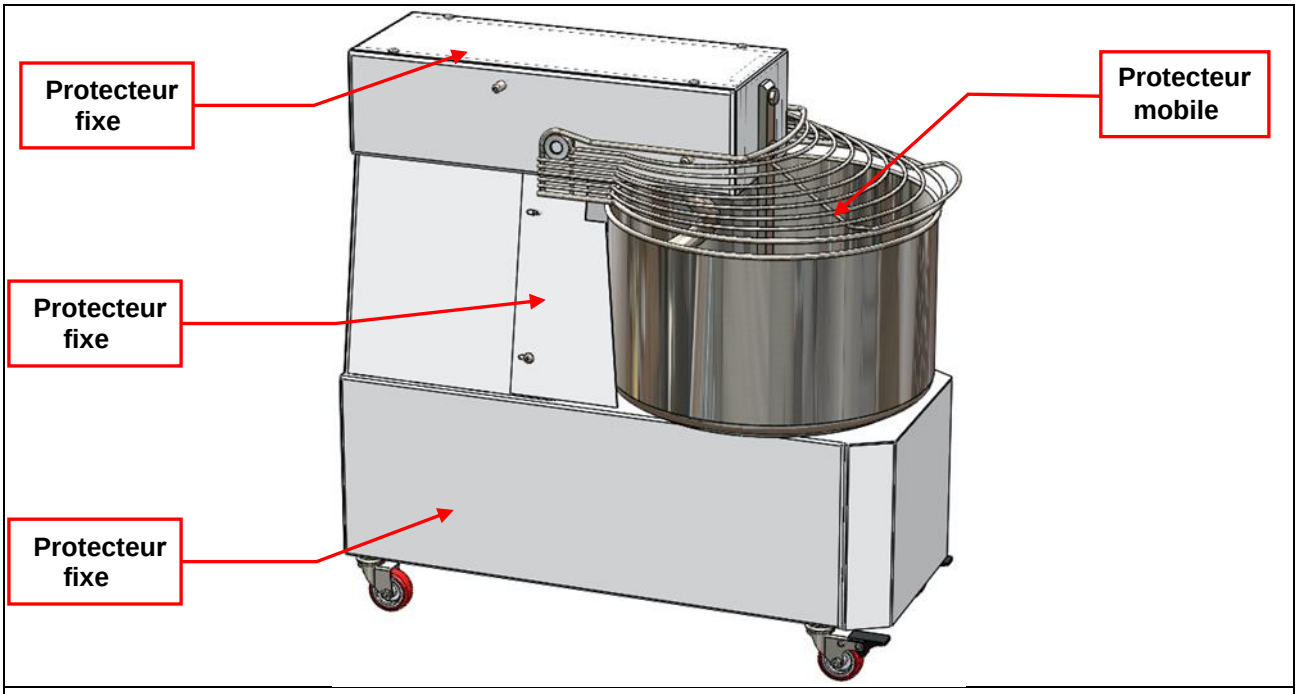

Figure 2-2. Dispositifs de sécurité

2.2.5 Risques résiduels

L'appréciation du risque effectuée a permis d'identifier le risque résiduel concernant l'inhalation de poussière de farine, ce risque résiduel a été traité avec l'obligation pour l'opérateur d'utiliser un masque de protection.
Une autre source de risque peut être générée par un comportement non autorisé de la part de l'opérateur, tel que la non-utilisation des E.P.I. indiqués au paragraphe 2.1.3.
La machine a été équipée de plaquettes d'avertissement pour l'opérateur reportées dans le Tableau 2.

2.2.6 Plaquettes d'avertissement

ATTENTION

IL EST STRICTEMENT INTERDIT D'ENLEVER LES PLAQUETTES D'AVERTISSEMENT SITUÉES SUR LA MACHINE.

Suite à l'identification de certains risques résiduels, une série de plaquettes d'avertissement a été installée sur la machine conformément à la norme UNI 7543-1. Le client est tenu de remplacer immédiatement toutes les plaquettes d'avertissement devenues illisibles en raison de l'usure.

Tableau 2 : Plaquettes d'avertissement

Plaquette	Description	Position
	Danger de fulguration	sur le tableau électrique
	Interdit d'exclure les protections de sécurité	visible pour l'opérateur
	Interdit de réparer et/ou lubrifier les organes mobiles	visible pour l'opérateur
	Obligation de consulter/lire les instructions d'emploi.	visible pour l'opérateur
	Obligation d'utiliser des coiffes pour les cheveux	visible pour l'opérateur
	Obligation d'utiliser un masque pour le visage contre la poussière	visible pour l'opérateur
	Obligation de contrôler le bon fonctionnement des dispositifs de protection	visible pour l'opérateur

3 Description générale et données techniques

3.1 Configuration machine

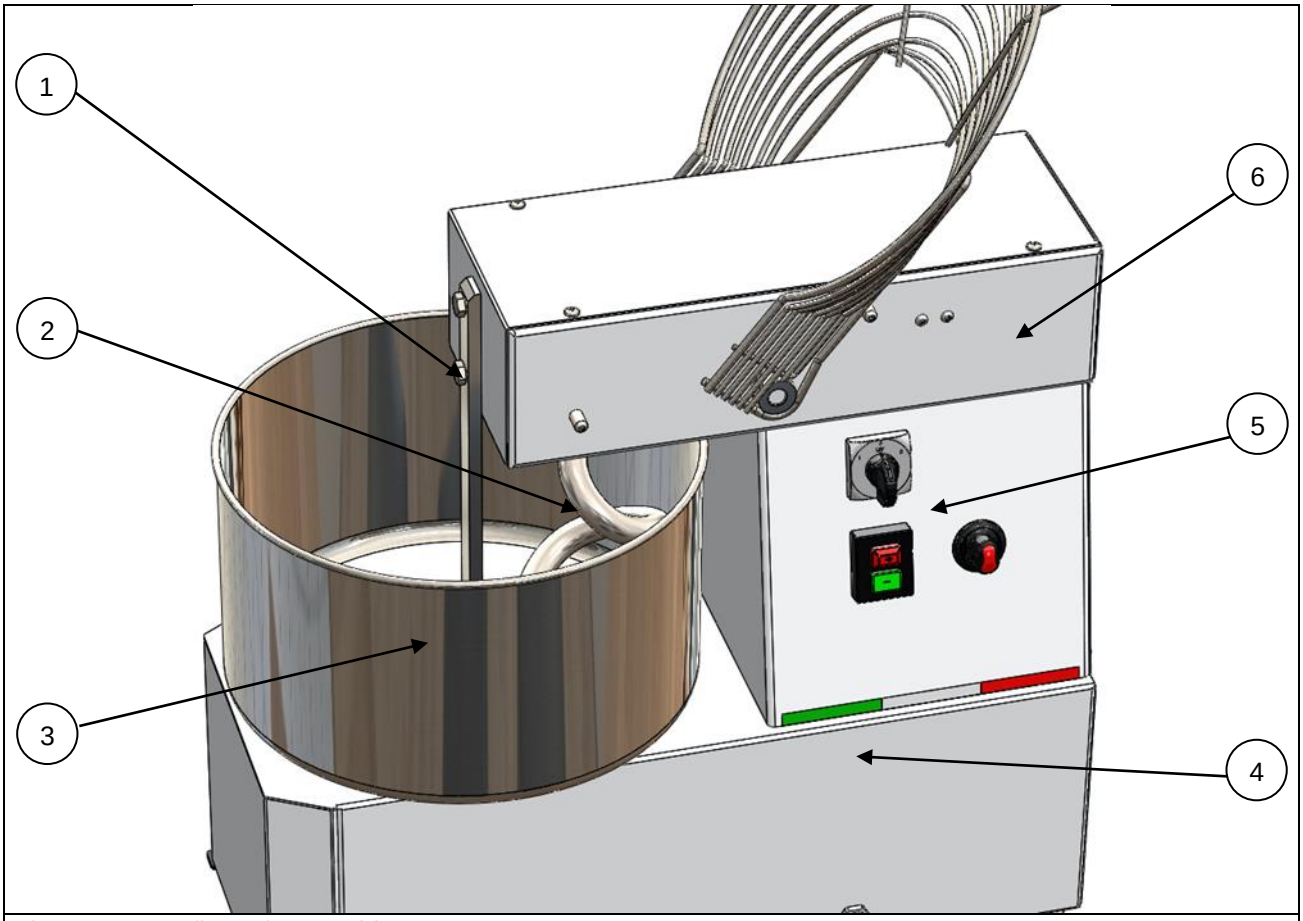

Figure 3-1 Configuration machine

REF.	PARTIE	DESCRIPTION
1	Colonne	Facilite le mélange de la pâte.
2	Spirale	Mélange et affine les ingrédients en les poussant contre la colonne.
3	Cuve	Contient les ingrédients à mélanger.
4	Base	Contient les organes mobiles de la cuve.
5	Panneau de commande	Commandes opérateur pour l'utilisation de la machine.
6	Tête	Contient les organes mobiles de la spirale.

3.2 Données techniques

3.2.1Modele L

MODELLO	L10	L22				L33				L42				L53				L62			
VERSIONE	230V M.	230V M.	400V T.	400V T. 2V		230V M.	400V T.	400V T. 2V		230V M.	400V T.	400V T. 2V		230V M.	400V T.	400V T. 2V		230V M.	400V T.	400V T. 2V	
				1° VEL	2° VEL			1° VEL	2° VEL			1° VEL	2°VEL			1°VEL	2°VEL			1°VEL	2°VEL
VELOCITA'VASCA - RPM	10	10	10	10	20	10	10	10	20	10	10	13	26	10	10	10	20	10	10	10	20
VELOCITA'SPIRALE - RPM	88	97	97	84	168	97	97	84	168	97	97	84	168	97	97	80	160	97	97	80	160
CONSUMO - KW	0,37	0,75	0,75	0,75	1,1	1,1	1,1	0,75	1,1	1,5	1,5	1,5	2,2	1,8	1,8	1,5	2,2	1,8	1,8	1,5	2,2
POTENZA - HP	0,5	1	1	1	1,5	1,5	1,5	1	1,5	2	2	2	3	2,5	2,5	2	3	2,5	2,5	2	3
ASSORBIMENTO - A	1,75	4,9	2	2	3	7,3	3	2	3	9,6	3,3	3,3	4,5	11	4,5	3,3	4,5	11	4,4	3,3	4,5
CAPACITA'VASCA - L	10	22				33				42				53				62			
PESO MAX PASTA - KG	8	17				25				33				42				50			
DURATA CICLO IMPASTO - MIN	14	12\14				12\14				12\14				12\14				12\14			
DIMENSIONI MACCHINA - CM L*P*H (RUOTE COMPRESE)	30*55*62	40*70*68				45*74*73				51*84*78				56*88*83				56*88*83			
PESO NETTO - KG	47	65				70				94				95				97			
DIMENSIONI IMBALLO - CM L*P*H	36*62*69	47*79*77				51*83*81				57*90*83				62*96*88				62*96*88			
CBM - M3																					
PESO LORDO - KG	47	75				81				107				111				113			

Figure 3-3. Données techniques

3.3 Limites environnementales

Sauf indication contraire indiquée dans le contrat, il est entendu que la machine ne peut fonctionner normalement que dans les **conditions environnementales** visées aux points ci-dessous. Des conditions environnementales différentes de celles prescrites peuvent provoquer des dysfonctionnements ou des ruptures entraînant des situations dangereuses pour la santé de l'opérateur et des personnes exposées.
Il incombe au responsable de l'usine de production de veiller à ce que ces conditions soient toujours remplies.

3.3.1 Explosion et/ou incendie

La machine n'est pas conçue pour être utilisée dans des endroits où des substances sous forme de nuages de poussière peuvent provoquer une atmosphère explosive avec l'air.

DANGER D'EXPLOSION ET/OU INCENDIE

LA MACHINE NE DOIT PAS FONCTIONNER DANS DES ZONES PRÉSENTANT DES RISQUES D'EXPLOSION OU D'INCENDIE.

3.3.2 Altitude

La machine est capable de fonctionner correctement à des altitudes allant jusqu'à **1000 mètres** au-dessus du niveau de la mer.

3.3.3 Température de l'air ambiant

L'équipement électrique fonctionne correctement à des températures de l'air comprises entre **+5°C** et **+40°C**. L'équipement électrique est capable de fonctionner correctement lorsque l'humidité relative ne dépasse pas **50%** à une température maximum de **+40°C**. Une humidité relative plus élevée est autorisée à des températures plus basses.

3.3.4 Vibrations et chocs

La machine doit être installée sur des surfaces qui NE transmettent **PAS** de vibrations et dans des environnements ne présentant **AUCUN** danger de choc avec d'autres groupes mécaniques.

3.3.5 Interférence électromagnétique

La machine présentée dans ce manuel a été conçue pour fonctionner correctement dans un environnement électromagnétique du type industriel.

3.3.6 Bruit

L'émission sonore de la machine en fonctionnement normal est inférieure à **70 dB.**

3.3.7 Éclairage

Le système d'éclairage de l'établissement est important pour la sécurité des personnes. Les installateurs du système d'éclairage doivent se conformer, au sein de l'EEE, à l'exigence minimale définie dans la norme UNI EN 12464-1, concernant l'éclairage naturel et artificiel des pièces. L'éclairage minimal doit permettre une **perception correcte** des symboles et des marquages.
Le niveau d'éclairage doit toujours être tel qu'il garantisse un fonctionnement dans la plus grande sécurité possible.
Les opérations d'**installation** doivent être effectuées dans des conditions de lumière « normales », c'est-à-dire de manière à ce que la vue de l'opérateur ne soit pas éblouie ou forcée en cas de mauvais éclairage.
Utiliser des dispositifs d'éclairage à piles ou des dispositifs installés sur des colonnes et connectés au réseau d'alimentation électrique de l'usine. Ne jamais diriger les dispositifs auxiliaires d'éclairage directement vers les yeux de l'opérateur afin de ne pas l'éblouir.

3.3.8 Degré de protection des équipements électriques

Le degré de protection en ce qui concerne les enceintes du moteur est IP23.
Le degré de protection en ce qui concerne les enceintes de l'équipement de commande est IP22.

3.3.9Matériaux employés

Les matériaux métalliques entrant en contact avec les aliments ont été examinés et jugés conformes au règlement 1935/2004.

3.3.10Nettoyage de l’environnement de travail

la machine ne peut être utilisée que dans des environnements adaptés au stockage et à la production de denrées alimentaires. Il est par ailleurs nécessaire de respecter les conditions d'exploitation suivantes :

- absence de ventilation pendant le chargement des ingrédients et pendant la phase initiale du cycle de travail (mélange des ingrédients) afin d'éviter des émissions excessives de poussières alimentaires ;
- utilisation de récipients et d'ustensiles adaptés au traitement des produits alimentaires.

3.4 Limites de temps

La machine a une durée de vie utile prévue de 10 ans.

4 Installation

4.1 Avertissements généraux

L'opérateur chargé de l'installation de la machine doit être une personne convenablement formée et informée du travail qu'il s'apprête à effectuer.

L'opérateur doit utiliser des moyens appropriés pour effectuer les opérations d'installation en toute sécurité : il convient donc de rappeler que tous les équipements utilisés pour l'installation doivent être en parfait état de fonctionnement et doivent être utilisés comme prévu par les fabricants respectifs.

Le choix du ou des lieux est important pour la qualité du travail (maintenance, sécurité, etc.) : cet espace doit être bien éclairé et ventilé.

Les conditions d'environnement et de fonctionnement ne doivent pas constituer un obstacle pour l'accès aux commandes.

Avant de commencer à déplacer la machine, il faut vérifier :

- l'efficacité des moyens de levage ;
- la capacité de levage de ces moyens , pour le levage des machines et des parties de machines, il faut disposer de moyens dont la capacité de levage minimum est supérieure à la masse déclarée ;
- les caractéristiques (masse, dimensions, etc.) de la machine indiquées au paragraphe 3.2
- Cet appareil doit être connecté avec des raccords flexibles qui permettent un raccordement aisé à l'équipotentialité et aux services publics tels que l'électricité, l'eau, le gaz et la vapeur, afin que l'appareil puisse être déplacé dans la direction requise pour le nettoyage sur une distance au moins égale à la taille de l'appareil dans la direction du mouvement, plus 50 mm, sans que les raccords flexibles ne soient étirés ou soumis à des contraintes.

ATTENTION

LA MACHINE DOIT ETRE PLACEE DANS UNE PIECE COUVERTE ET A L'ABRI DU CONTACT DIRECT AVEC LES AGENTS ATMOSPHERIQUES.

4.2 Transport de la machine

La machine peut être expédiée par camion, par conteneur ou, dans de rares cas, par avion.
L'emballage consiste en une boîte en carton contenant la machine sur des palettes en bois.

Les dimensions et la masse brute des machines emballées sont indiquées en Figure 3-3.

4.3 Manutention

Les opérations de manutention de la machine doivent être effectuées par un personnel qualifié (élingueurs, conducteurs de chariots, grutiers, etc.).

ATTENTION

LE TRANSPORT DES MACHINES REQUIERT DES MOYENS AYANT UNE CAPACITÉ DE CHARGE MINIMUM SUPÉRIEURE À LA MASSE DÉCLARÉE DE LA MACHINE (VOIR PARAGRAPHE 3.2). AVANT DE COMMENCER LA MANUTENTION, IL FAUT VÉRIFIER LE BON FONCTIONNEMENT DES MOYENS DE LEVAGE ET LEUR CAPACITÉ DE CHARGE.

La machine emballée doit est déplacée par des transpalettes en introduisant les fourches dans la palette et en s'assurant qu'elles dépassent de la palette.

La machine déballée doit est déplacée manuellement par l'opérateur en la poussant ou en la tirant car la machine est équipée de 4 roues, dont 2 roues avant munies d'un dispositif de freinage mécanique.

4.4 Positionnement

La machine doit être déplacée comme indiqué au paragraphe 4.3

Lors du positionnement de la machine, vérifier :

- que le sol est lisse, plat et suffisamment solide pour permettre à la machine de reposer en toute sécurité ;
- à l'aide d'un niveau à bulle centésimal, vérifier que la machine est parfaitement horizontale ;
- qu'il y a suffisamment d'espace autour de la machine pour respecter la distance minimum recommandée de 800 mm par rapport aux murs d'enceinte ;
- que la machine est placée à proximité d'une source d'énergie électrique appropriée ;
- que l'opérateur peut facilement charger les ingrédients et retirer la pâte ;
- il y a suffisamment d'espace autour de la machine pour faciliter le nettoyage et les opérations de maintenance ;
- que les deux roues avant sont bloquées avec le dispositif de freinage mécanique.

4.5 Câblage et raccordement

4.5.1 Raccordement à l'alimentation électrique

Se référer aux données techniques du paragraphe 3.2 relatif au raccordement de la machine à l'alimentation électrique.

Le raccordement de la machine à l'alimentation électrique doit être effectué par un personnel spécialisé, dans le respect des bonnes normes techniques et de sécurité en vigueur.

Il est essentiel de connecter la machine à un réseau de mise à la terre efficace et contrôlé.

En cas de doute sur l'efficacité du réseau, ne pas brancher la machine.

L'utilisateur est tenu de prévoir un sectionneur adéquat pour la ligne électrique en amont de la machine, ainsi que des moyens efficaces de protection contre les surintensités et les contacts indirects.

Des moyens efficaces de protection contre les surintensités peuvent être représentés par des :

- fusibles,
- interrupteurs automatiques,
- interrupteurs magnétothermiques.

Des moyens efficaces de protection contre les contacts directs, par contre, peuvent être représentés par des :

- interrupteurs différentiels,
- capteurs de dysfonctionnement.

Au moment du branchement, vérifier :

- que la tension du réseau d'alimentation correspond à la tension et à la fréquence indiquées dans le schéma de câblage de la machine (une tension d'alimentation incorrecte peut endommager la machine) ;
- que le réseau d'alimentation électrique est équipé d'un système de mise à la terre adéquat ;
- Le réseau d'alimentation doit avoir une impédance de système inférieure à 0,224 Ohm, conformément à la norme IEC 61000-3-11:2017.
- la position et la fixation correctes des microrupteurs ;
- que le sens de rotation de la cuve est correct, c'est-à-dire vers la droite vu du haut (comme indiqué sur l'étiquette apposée sur la cuve). Si le sens de rotation de la cuve n'est pas correct, il est nécessaire d'inverser les deux fils du câble d'alimentation électrique sur le boîtier électrique de la machine afin de corriger le sens de rotation.

ATTENTION

SI LE CÂBLE D'ALIMENTATION EST ENDOMMAGÉ, IL DOIT ÊTRE REMPLACÉ PAR LE FABRICANT, UN TECHNICIEN OU UN PERSONNEL QUALIFIÉ POUR ÉVITER TOUT DANGER.

ATTENTION

TOUTES LES PARTIES DE LA MACHINE SONT MISES AU MÊME POTENTIEL À TRAVERS LA 'BORNE DE LIAISON ÉQUIPOTENTIELLE'. ASSUREZ-VOUS QUE CE SYMBOLE EST PRÉSENT À L'INTÉRIEUR DU BOÎTIER.

ATTENTION

LES MÉLANGEURS TRIPHASÉS SONT FOURNIS SANS FICHE D'ALIMENTATION NI DISPOSITIF DE DÉCONNEXION DU COURANT. IL EST DE LA RESPONSABILITÉ DE L'UTILISATEUR DE FOURNIR L'UNE DES CONFIGURATIONS SUIVANTES :
• UN DISPOSITIF DE DÉCONNEXION CONFORME À LA NORME CEI 60947-2 ;
• UNE FICHE CONFORME À LA NORME IEC 60309-1.

4.6 Stockage

4.6.1 Conservation de la machine en cas de longues périodes d'inutilisation

- Débrancher la machine de l'alimentation électrique.
- Nettoyer la machine à fond comme décrit au paragraphe 8.4.4.
- Protéger la machine contre les agents atmosphériques, la poussière et la saleté.

4.6.2 Stockage de la machine emballée

La machine doit être stockée dans un environnement hygiéniquement propre, fermé et couvert, placée sur une surface plate et solide et protégée des agents atmosphériques, de la poussière et de la saleté.
La température ambiante doit être comprise entre -20 et +40°C, tandis que l'humidité ambiante ne doit pas dépasser 90%.

4.6.3 Stockage de la machine non emballée

Une fois déballée, outre le respect des conditions ci-dessus, la machine doit également être soulevée du sol (sur une palette appropriée ou une autre plate-forme stable) et soigneusement recouverte pour la protéger contre l'humidité, la poussière et la saleté. Si la machine est emballée dans de la cellophane ou un autre type de plastique, il est absolument nécessaire de s'assurer qu'elle n'est pas hermétiquement fermée, afin d'éviter la corrosion due à la condensation. Si possible, conserver l'emballage d'origine.

ATTENTION

IL EST ABSOLUMENT INTERDIT DE STOCKER LA MACHINE EN PLEIN AIR.

5 Description des commandes et signalisations

5.1 Panneau de commande

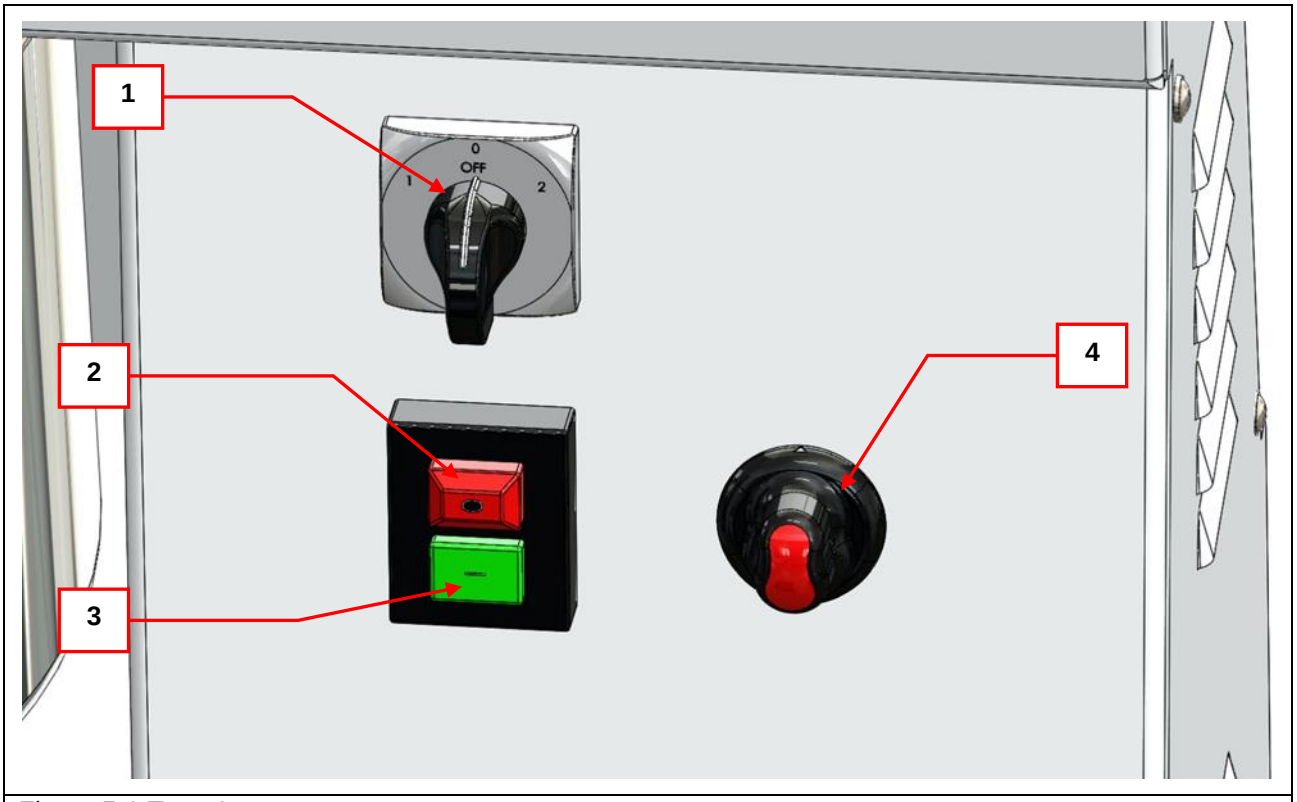

Figure 5-1 Type 1

REF.	COMMANDE	COULEUR	FONCTION
1	Sélecteur **VITESSE**	//	Sélecteur à trois positions qui permet de régler la vitesse de rotation de la cuve et de la spirale. 1 : Vitesse minimum. OFF : Machine arrêtée. 2 : Vitesse maximum.
2	Bouton **STOP**	Rouge	Si ce bouton est appuyé, le cycle de mélange s'arrête.
3	Bouton **START**	Vert	Si ce bouton est appuyé, le cycle de mélange démarre à la vitesse sélectionnée.
4	Bouton **TIMER CYCLE**	//	Timer pour la programmation du temps du cycle en minutes. Si la flèche indique la main, le cycle démarre sans timer.

ATTENTION

LE PANNEAU DE COMMANDE PEUT AVOIR DEUX CONFIGURATIONS DIFFÉRENTES :

1 : SANS LE SÉLECTEUR DE VITESSE.

2 : SANS LE SÉLECTEUR DE VITESSE ET SANS LE TIMER DE CYCLE (MOD. L10).

NOTE

POUR LES COMMANDES SUPPLÉMENTAIRES LIÉS AU MODÈLE LR, REPORTEZ-VOUS AU PARAGRAPHE **Errore. L'origine riferimento non è stata trovata.**.

6 Fonctionnement et utilisation

6.1 Contrôles et vérifications pour une utilisation sûre de la machine

Attendu que :

- la machine ne peut être utilisée que par un seul opérateur à la fois ;
- l'opérateur ne doit jamais laisser la machine sans surveillance lorsqu'elle est allumée. S'il est nécessaire de quitter le poste de travail, la machine doit être débranchée de l'alimentation électrique ;
- l'utilisateur ne doit pas altérer ou modifier le fonctionnement ou l'efficacité des dispositifs de protection dont la machine est équipée ;
- l'opérateur doit posséder les caractéristiques indiquées au paragraphe 2.1.2.

Avant de commencer à utiliser la machine, l'opérateur doit effectuer des contrôles quotidiens pour s'assurer que toutes les conditions de sécurité sont en place pour éviter les accidents.

Pour faciliter la tâche de l'opérateur, nous reportons ci-après une liste des **contrôles préalables au démarrage**.

1. Contrôler que la machine est propre et que la cuve ne contient pas de corps étrangers.
2. Contrôler que la machine est en position stable, sur une surface plane, lisse et solide.
3. Contrôler que la machine a été correctement branchée à l'alimentation électrique.
4. Contrôler que la machine est équipée de tous les pictogrammes et plaquettes d'avertissement prévus.
5. Contrôler visuellement l'état général de la machine et vérifier qu'il n'y a pas de dommages ou de conditions de déformation évidentes, notamment en ce qui concerne le vieillissement, l'usure et la fatigue.
6. Contrôler l'efficacité des dispositifs de sécurité ; si la machine a été manipulée de façon impropre, **ne pas utiliser la machine**.

6.2 Chargement des ingrédients

ATTENTION

NE PAS DÉPASSER LES QUANTITÉS MAXIMUM AUTORISÉES POUR LE MODÈLE DE MACHINE UTILISÉ, ÉNUMÉRÉES AU PARAGRAPHE 3.2.

La séquence conseillée pour le chargement des ingrédients est la suivante :

1. Verser la quantité d'eau nécessaire dans la cuve.
2. Verser la farine (dans les bonnes proportions par rapport à l'eau) en positionnant le sac à l'intérieur de la cuve et en le coupant sur le fond avec un outil tranchant, afin d'éviter la formation de nuages de poussière.
3. Ajouter ensuite les autres ingrédients de la pâte en soulevant le protecteur mobile et en les versant dans la cuve. Si le protecteur mobile est soulevé pendant que la machine fonctionne, celle-ci s'arrête ; il est donc nécessaire de fermer le protecteur mobile et de redémarrer la machine pour terminer le cycle de travail en appuyant sur **START.**

ATTENTION

IL EST DÉCONSEILLÉ DE METTRE LA FARINE DANS LA CUVE AVANT L'EAU CAR CELA GÉNÈRE DES MASSES COMPACTES DE FARINE DE HAUTE DENSITÉ DANS LA PÂTE, CE QUI PEUT ENTRAÎNER UN FONCTIONNEMENT IRRÉGULIER DE LA MACHINE.

6.3 Fonctionnement

Pour allumer la machine, procéder comme suit (se référer au chapitre 5) :

1. suivre la procédure indiquée au paragraphe 6.2 ;
2. contrôler que le protecteur mobile soit fermé ;
3. régler la durée du cycle de préparation à l'aide du TIMER CYCLE (si présent) ou régler le cycle vers le symbole de la main pour procéder au cycle sans timer ;
4. régler la vitesse du cycle de préparation à l'aide du sélecteur VITESSE (si présent) ;
5. appuyer sur la touche START pour lancer le cycle de préparation ;
6. la machine s'arrête automatiquement à l'expiration du temps programmé ; si aucun temps n'a été programmé pour le cycle de préparation, appuyer sur le bouton STOP pour arrêter la machine manuellement.
   Pour préserver au mieux la fonctionnalité de la machine, les paramètres suivants ont été définis : 'TEMPS D'ACTIVATION' et 'TEMPS D'ARRÊT'
   • L10 M : TEMPS D'ACTIVATION 20 min / TEMPS D'ARRÊT 40 min. Pour les autres modèles de la machine, un 'TEMPS D'ACTIVATION' et un 'TEMPS D'ARRÊT' n'ont pas été définis car cela n'est pas nécessaire.

6.4 Déchargement de la pâte

Pour faciliter l'opération de déchargement de la pâte, il est possible de maintenir le bouton START enfoncé pour actionner la machine manuellement et permettre à l'opérateur de faire tourner la cuve et de décharger la pâte depuis différentes positions avec le protecteur mobile ouvert.

ATTENTION

IL EST INTERDIT D'UTILISER DES USTENSILES SUSCEPTIBLES DE RAYER OU D'ENDOMMAGER LA CUVE ET LES OUTILS DE LA MACHINE.

6.5 Débranchement

Lors de la mise hors-service de la machine, il est conseillé de :

1. Débrancher la machine de l'installation électrique.
2. Nettoyer soigneusement la machine comme indiqué au paragraphe 8.4.4.
3. Protéger la machine des agents atmosphériques comme indiqué au paragraphe 4.6.

7 Dysfonctionnements

7.1 Anomalies

Tableau3 : Anomalies

Anomalie	Cause	Intervention
La machine n'est pas alimentée électriquement.	La prise de courant n'est pas branchée au réseau électrique.	Brancher la fiche au réseau électrique.
La machine est alimentée électriquement mais elle ne fonctionne pas.	La machine a été branchée de façon erronée.	Vérifier le branchement électrique (paragraphe 4.5.1).
	Aucun temps n'a été programmé pour le cycle de préparation.	Tourner le TIMER CYCLE sur le temps désiré pour le cycle de préparation.
	Le protecteur mobile de la cuve est ouvert.	Fermer le protecteur mobile de la cuve.
La spirale tourne de façon inconstante ou la machine émet plus de bruit que d'ordinaire.	La chaîne est lâche.	Tendre la chaîne comme décrit au paragraphe 8.4.2.

8 Maintenance

8.1 Avertissements

Il incombera à l'utilisateur de mettre en place un système (s'il n'a pas déjà été prévu) pour enregistrer tous les travaux de maintenance effectués.
Le fait de ne pas enregistrer une intervention est considéré comme une « maintenance non effectuée ».
Toutes les informations relatives à la maintenance concernent uniquement et exclusivement la maintenance ordinaire avec des interventions visant à assurer le bon fonctionnement quotidien de la machine.
La maintenance doit être effectuée par les catégories de personnes suivantes :

- **technicien spécialisé préposé à la maintenance mécanique** : Technicien qualifié capable de conduire la machine dans des conditions normales, de la faire fonctionner avec les protections désactivées, de travailler sur les parties mécaniques pour effectuer tous les réglages, la maintenance et les réparations nécessaires ;
- **technicien spécialisé préposé à la maintenance électrique** : Technicien qualifié capable de conduire la machine dans des conditions normales et de la faire fonctionner avec les protections désactivées ; il est chargé de toutes les opérations de nature électrique concernant le réglage, la maintenance et la réparation. Il est capable d'intervenir en présence de tension.

Il est de bonne pratique de n'utiliser que des matériaux d'origine pour les réparations afin de garantir la sécurité de la machine dans tous les cas.
Vérifier que les outils disponibles sont adaptés à l'utilisation, en évitant de la manière la plus absolue l'utilisation inappropriée d'outils ou d'équipements.

8.2 Précautions pour la mise en maintenance

Le personnel de maintenance doit être conscient que des dangers peuvent survenir lors de l'exécution de ces opérations. Il est donc nécessaire de respecter tous les avertissements figurant dans ces instructions d'emploi.
Il est d'une importance fondamentale de :

- utiliser les **équipements de protection individuelle** ;
- éviter tout contact physique avec les pièces mobiles de la machine ;
- **interdire** l'accès à la zone de travail de la machine de la part d'un personnel non qualifié et non autorisé lorsque la machine est en état de maintenance ;

INTERDICTION

IL EST INTERDIT AU PERSONNEL NON AUTORISÉ ET NON QUALIFIÉ DE PÉNÉTRER DANS LA ZONE DE TRAVAIL DE LA MACHINE.

- que les opérations de maintenance soient effectuées avec un éclairage suffisant ; dans le cas d'opérations de maintenance situées dans des zones insuffisamment éclairées, des dispositifs d'éclairage portables doivent être utilisés, en prenant soin d'éviter les cônes d'ombre qui empêchent ou réduisent la visibilité du point d'intervention ou des zones environnantes (suivre les indications du paragraphe 3.3.6 « Éclairage de l'environnement de travail »).

DANGER DE FULGURATION

LES OPÉRATIONS DE MAINTENANCE NÉCESSITANT LA PRÉSENCE D'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE, TELLES QUE LA RECHERCHE DES PANNES DANS LE TABLEAU ÉLECTRIQUE, **DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES UNIQUEMENT PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ SUIVANT LES PROCÉDURES DE SÉCURITÉ INTERNES DE L'INSTALLATION DANS LAQUELLE LA MACHINE EST INSTALLÉE.**

CONTRÔLER QUE LES PROTECTEURS ET LES PROTECTIONS SOIENT EFFICACES

LES PROTECTEURS ET LES DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ PEUVENT ÊTRE ENLEVÉS EN TOUT OU EN PARTIE PENDANT LES OPÉRATIONS DE MAINTENANCE PAR DU PERSONNEL SPÉCIALISÉ ET/OU AUTORISÉ, QUI LES REMETTRA DANS LEUR POSITION INITIALE DÈS QUE LES OPÉRATIONS DE MAINTENANCE SERONT TERMINÉES : À LA FIN DES OPÉRATIONS DE MAINTENANCE, IL EST NÉCESSAIRE DE S'ASSURER QUE LES PROTECTEURS ONT ÉTÉ CORRECTEMENT REMONTÉS ET SONT EFFICACES. LA MACHINE NE PEUT PAS ÊTRE MISE EN MARCHE APRÈS DES TRAVAUX DE MAINTENANCE SANS QUE LES PROTECTIONS ET AUTRES DISPOSITIFS AIENT ÉTÉ REMONTÉS.

8.3 Procédures pour la mise en état de maintenance

Procéder comme suit :
1. Suivre les instructions reportées au paragraphe 6.5.
2. Délimiter la machine et apposer le panneau « MAINTENANCE MACHINE ».

8.4 Maintenance périodique

8.4.1 Contrôles quotidiens

À CHAQUE début de roulement de travail
1. Contrôler le bon fonctionnement du microrupteur relié au protecteur mobile de la cuve.
2. Contrôle du fonctionnement du panneau de commandes (voir paragraphe 5.1).
3. Nettoyer la machine comme décrit au paragraphe 8.4.4.
4. Vérification de l'efficacité du capteur de proximité entre la cuve et le châssis de la machine.

8.4.2 Contrôles mensuels

Au moins **UNE FOIS PAR MOIS :**
1. Vérifier la tension de la chaîne supérieure à l'intérieur de la tête de machine, qui doit être ajustée lorsqu'on vérifie un relâchement de la rotation de la spirale ou si le mouvement de rotation n'est pas fluide pendant l'exécution d'un cycle de préparation, en dévissant les vis et en retirant le protecteur fixe supérieur ; à ce stade il est nécessaire de desserrer les vis qui fixent le support de la spirale de quelques tours et de tirer cette dernière jusqu'à ce que la tension de la chaîne soit optimisée ; enfin, bloquer le support de la spirale en serrant les vis et remonter le protecteur fixe.

Au moins **UNE FOIS TOUS LES 5 MOIS :**
1. Graisser les chaînes placées à l'intérieur de la tête et à l'intérieur de la base de la machine en dévissant les vis qui bloquent le protecteur fixe qui protège la tête de la machine et le protecteur fixe placé derrière la machine ; appliquer à l'intérieur des chaînes une quantité raisonnable de graisse appropriée et suffisante pour assurer la lubrification de tous les maillons de la chaîne ; lorsque l'opération est terminée, remonter les deux protecteurs fixes.

ATTENTION

LA LUBRIFICATION DE LA CHAÎNE DOIT ÊTRE EFFECTUÉE PAR UN TECHNICIEN SPÉCIALISÉ FORMÉ PAR LE FABRICANT.

8.4.3 Contrôles annuels

Au moins **UNE FOIS TOUS LES 10 ANS :**

1. Prévoir le remplacement du microrupteur de sécurité qui protègent le protecteur frontal mobile situé à l'intérieur du capot de tête de la machine lorsque, suite à l'analyse du niveau de performance, on constate que le dispositif ne garantit plus un niveau de fiabilité adéquat.

Au moins **UNE FOIS TOUS LES 10 ANS :**

2. Prévoir le remplacement du bloc interrupteur composé des boutons START et STOP qui garantit la fonction de sécurité de la commande à action maintenue lorsque, suite à l'analyse du niveau de performance, on constate que le dispositif ne garantit plus un niveau de fiabilité adéquat.

8.4.4 Nettoyage de la machine

INTERDICTION

IL EST INTERDIT DE NETTOYER LA MACHINE AUTREMENT QUE SELON LES INSTRUCTIONS DU FABRICANT.

N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR TOUT DOMMAGE CAUSÉ À LA MACHINE PAR LE NON-RESPECT DES RECOMMANDATIONS CONTENUES DANS CETTE DOCUMENTATION.

La machine a été conçue pour la production de produits alimentaires et il est donc essentiel qu'elle soit nettoyée et désinfectée en profondeur chaque jour, conformément aux réglementations locales en matière de santé et d'hygiène pour les environnements de production alimentaire. La première forme de maintenance préventive, et la plus efficace, consiste à maintenir la machine propre. Un nettoyage soigneux et régulier empêche la formation de résidus de pâte qui, à long terme, pourraient endommager les pièces mobiles.

Nettoyage du corps extérieur de la machine

Le corps extérieur de la machine doit être nettoyé en utilisant uniquement un chiffon humide préalablement immergé dans l'eau et suffisamment essoré. Le chiffon doit être choisi et aseptisé conformément aux réglementations locales en matière de santé et d'hygiène pour les environnements de production alimentaire. Pour le nettoyage, il est absolument interdit d'utiliser des instruments qui pourraient rayer ou endommager la machine.

Nettoyage de l'intérieur de la cuve et des ustensiles de pétrissage

Enlever les résidus de pâte avec un outil spécial anti-rayures qui n'endommage pas la surface interne de la cuve et les ustensiles de pétrissage. Nettoyer la cuve avec de l'eau et, si nécessaire, avec du savon alimentaire. Rincer la cuve à fond et la désinfecter conformément à la réglementation locale en matière d'hygiène alimentaire.

Nettoyage de la couverture en PETg.

La couverture en PETg a été conçue pour la production alimentaire, il est donc essentiel qu'elle soit nettoyée et désinfectée en profondeur. Pour un nettoyage approprié, il est recommandé d'utiliser de l'eau tiède, à une température inférieure à 50 °C, contenant un savon neutre. Rincer à l'eau tiède et sécher avec un chiffon. Il n'est pas recommandé d'utiliser des lave-vaisselle professionnels pour le nettoyage et la désinfection.

9 Démolition et élimination

ATTENTION

CONSULTER LA LÉGISLATION EN VIGUEUR DANS LE PAYS DE L'UTILISATEUR CONCERNANT LA DÉMOLITION POUR CONNAÎTRE LES ÉVENTUELLES PROCÉDURES DE « CONTRÔLE DE L'ORGANISME PRÉPOSÉ » OU DE « VERBALISATION » À ACTIVER.

ATTENTION

PENDANT LES PÉRIODES DE MISE HORS-SERVICE DE LA MACHINE DANS L'ATTENTE DE SON DÉMANTÈLEMENT, LA ZONE DOIT ÊTRE DÉLIMITÉE ET L'INTERDICTION D'ACCÈS AUX PERSONNES NON AUTORISÉES DOIT ÊTRE INDIQUÉE.

La machine est fabriquée avec des matériaux qui ne présentent pas de risques particuliers pour l'opérateur du fait de leur démolition.
L'opérateur ou les personnes responsables de l'élimination doivent tenir compte du fait que les matériaux dont est composée la machine ne sont pas de nature dangereuse et sont essentiellement constitués d'acier, d'acier inoxydable, de fonte, de cuivre, d'aluminium, de moteurs électriques, de plastique, de câbles électriques avec leurs gaines et de joints en caoutchouc.

En cas de démolition et d'élimination de la machine, l'opérateur doit prendre toutes les précautions nécessaires pour éviter la création de risques associés aux opérations de démantèlement de l'équipement, par analogie avec ce qui est prescrit au chapitre 4.

En particulier, des précautions particulières doivent être prises pendant les phases de :

- Démontage de la machine de la zone d'opération.
- Transport et manutention.
- Séparation des matériaux.

L'opérateur doit gérer les déchets (à savoir la substance ou l'objet dont le détenteur se défait ou dont il a l'intention ou l'obligation de se défaire) conformément aux directives communautaires 91/156/CEE relative aux déchets, 91/689/CEE relative aux déchets dangereux et 94/62/CE relative aux emballages et aux déchets d'emballages de manière à ce que les déchets puissent être valorisés ou éliminés sans mettre en danger la santé humaine et sans utiliser de procédés ou de méthodes qui pourraient nuire à l'environnement, notamment :

- sans risque pour l'eau, l'air, le sol, la faune et la flore ;
- sans causer de désagréments dus au bruit ou aux odeurs ;
- sans endommager le paysage et les sites d'intérêt particulier, protégés par la législation en vigueur.

ATTENTION

TOUS LES MATÉRIAUX UTILISÉS POUR L'EMBALLAGE DOIVENT ÊTRE VALORISÉS ET ÉLIMINÉS CONFORMÉMENT AUX DISPOSITIONS LÉGALES DÉFINIES POUR LE TYPE DE MATÉRIAU, DANS LE RESPECT DES LOIS EN VIGUEUR EN LA MATIÈRE, POUR LA PROTECTION ET LA PRÉSERVATION DE L'ENVIRONNEMENT.

ÉLIMINATION DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (RAEE) SOUMIS À LA DIRECTIVE ROHS

LES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (EEE) PORTANT CE SYMBOLE DOIVENT FAIRE L'OBJET D'UNE COLLECTE SÉPARÉE.