

MANUALE DI ISTRUZIONE



IMPASTATRICE PLANETARIE

MOD. FP105 - FP107 - FP110



DICHIARAZIONE **CE** DI CONFORMITA'

CE DECLARATION OF CONFORMITY

IT. Io sottoscritto, rappresentante il seguente costruttore:

EN. The undersigned, representing the following manufacturer:

IT. ha incaricato la persona autorizzata a costituire e conservare il fascicolo tecnico è il fabbricante stesso:

EN. Instructed the person authorized to fill in and store the technical file who is the manufacturer itself:

IT. Il sottoscritto costruttore dichiara che i modelli di Impastatrice planetaria:

EN. The undersigned as a manufacturer, declares that the models of planetary mixer:

Mod. **FP105 - FP107**

IT. Sono progettati, prodotti e testati secondo i seguenti standard:

EN. Are designed, manufactured and tested according to the following standards:

EN 62233:2008
EN 60335-1:2012+A11:2014
EN 60335-2-64:2000+A1:2002
EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011
EN 61000-3-2:2014
EN 61000-3-3:2013
EN 55014-2:1997+A1:2001+A2:2008

IT. sono conformi a tutte le disposizioni legislative pertinenti previste dalle seguenti direttive comunitarie (comprese tutte le modifiche applicate):

EN. are conformed to the following CE laws (including all applicable amendments):

2006/42/CE - Direttiva Macchine / Machinery Directive
2014/35/UE - Direttiva Bassa Tensione / Low Voltage Directive
2014/30/EU - Direttiva Compatibilità Elettromagnetica / Electromagnetic Compatibility Directive
2011/65/UE e (EU) 2015/863 (RoHS 2)

IT. Inoltre la parti costituenti la macchina e destinate a venir a contatto con il prodotto alimentare sono conformi al:

EN. In addition, the constituent parts of the machine and intended to come into contact with the food product are in accordance with:

REGOLAMENTO CE n.1935/2004
REGOLAMENTO CE n.2023/2006

_____ : ___ / ___ / _____

Firma del legale rappresentante

INDICE

1 - PREMESSA

- 1.1. Scopo del manuale 4
- 1.2. Come leggere il manuale di istruzione..... 4
- 1.3. Conservazione del manuale di istruzione 5
- 1.4. Metodologia di aggiornamento del manuale 5
- 1.5. Destinatari 5
- 1.6. Glossario e Simboli 5

2 - INFORMAZIONI GENERALI

- 2.1. Dati di identificazione del costruttore 7
- 2.2. Dati di identificazione e targa macchina 7
- 2.3. Collaudi effettuati prima della consegna 7
- 2.4. Destinazione uso e parti costruttive 7
- 2.5. Condizioni uso 8
- 2.6. Predisposizione a carico del cliente 8
- 2.7. Dati tecnici 8
- 2.8. Dimensioni 9

3 - IDENTIFICAZIONE COMPONENTI

- 3.1. Identificazione componenti 10
- 3.2. Identificazione della macchina 10
- 3.3. Stabilità della macchina 11
- 3.4. Posizionamento della macchina 11
- 3.5. Alimentazione elettrica 11

4 - SICUREZZA

- 4.1. Istruzione per la sicurezza..... 12
- 4.2. Dispositivi di sicurezza 12
- 4.3. Zona operatore 12
- 4.4. Uso normale, uso improprio, uso vietato..... 13
- 4.5. Avvertimenti in merito ai rischi residui..... 13
- 4.6. Rischi residui..... 13

5 - USO DELLA MACCHINA

- 5.1. Funzionamento..... 15
- 5.2. Velocità sbattitore 15

6 - MANUTENZIONE

- 6.1. Requisiti del manutentore 16
- 6.2. Prescrizione di manutenzione 16
- 6.3. Raccomantazioni 16
- 6.4. Ricerca guasti..... 17
- 6.5. Schemi elettrici 17

GARANZIA

Tutte le parti componenti le apparecchiature, escluse le parti elettriche, godono di una garanzia di 12 mesi, sempre che i difetti siano dovuti alla costruzione. La spedizione dei pezzi in oggetto avverrà in porto assegnato. I pezzi sostituiti in garanzia saranno comunque fatturati; al ricevimento dei pezzi (rispediti in porto franco), di cui è stata richiesta la sostituzione, si provvederà con nota di credito. La garanzia non contempla la sostituzione dell' apparecchiatura. La garanzia non contempla le spese di manodopera per la sostituzione dei ricambi e qualsiasi altra spesa accessoria.

SPEDIZIONI

La merce viaggia a rischio e pericolo del Cliente. Eventuali contestazioni sullo stato difettoso del materiale dovranno essere evidenziate al trasportatore al momento dell'accettazione della merce. Vi preghiamo di tenere nella dovuta considerazione quanto oggetto della responsabilità del vettore e della inderogabilità della evidenziazione di eventuali danni al momento dell'accettazione della merce. Sottolineiamo che la nostra Ditta non risponde di danni non evidenziati al vettore al momento del ritiro della merce, anche se la stessa è stata inoltrata in porto franco con addebito in fattura.

FORO COMPETENTE

Per ogni controversia è competente il foro territorialmente competente della sede del costruttore.

1.1. SCOPO DEL MANUALE

Il presente Manuale di Istruzioni è parte integrante della Macchina ed ha lo scopo di fornire tutte le informazioni necessarie per:

- la corretta sensibilizzazione degli operatori alle problematiche della sicurezza;
- la manipolazione della macchina, imballata e disimballata in condizioni di sicurezza;
- la corretta installazione della macchina;
- la conoscenza approfondita del suo funzionamento e dei suoi limiti;
- il suo corretto uso in condizioni di sicurezza;
- effettuare interventi di manutenzione, in modo corretto e sicuro;
- smantellare la macchina in condizioni di sicurezza e nel rispetto delle norme vigenti a tutela della salute dei lavoratori e dell'ambiente.



I responsabili dei reparti aziendali, dove questa macchina sarà installata, hanno l'obbligo, secondo le norme vigenti nel proprio paese, di leggere attentamente il contenuto di questo documento e di farlo leggere ai operatori e manutentori adetti, per le parti che a loro competono.

Il tempo impiegato allo scopo sarà largamente ricompensato dal corretto funzionamento della macchina e da un suo utilizzo in condizioni di sicurezza.

Questo documento presuppone che negli impianti, ove sia stata destinata la macchina, vengano osservate le vigenti norme di sicurezza e di igiene del lavoro.

Le istruzioni, i disegni e la documentazione contenuti nel presente Manuale sono di natura tecnica riservata, di stretta proprietà del costruttore e non possono essere riprodotti in alcun modo, né integralmente, né parzialmente.

Il cliente ha inoltre la responsabilità di assicurarsi che nel caso il presente documento subisca modifiche da parte del costruttore, solo le versioni aggiornate del manuale siano effettivamente presenti nei punti di utilizzo.

1.2. COME LEGGERE IL MANUALE DI ISTRUZIONE

Il manuale è stato suddiviso in capitoli, ciascuno dei quali è rivolto ad una specifica figura di operatore (**INSTALLATORE, OPERATORE E MANUTENTORE**) per le quali sono state definite le competenze, necessarie ad operare sulla macchina in condizioni di sicurezza.

Il manuale di istruzioni è costituito da una cover, indice e da una serie di capitoli.

Nella pagina iniziale sono riportati i dati identificativi della macchina e del modello, la revisione del manuale istruzioni e, infine, una fotografia/disegno del tipo di macchina descritta, per agevolare il lettore nell'identificare la macchina ed il relativo manuale.

A partire dalla prima pagina dell'indice, vi è la tabella di revisione del manuale di istruzione e delle sue parti, che correla il livello di revisione dell'intero manuale con quello dell'indice e dei capitoli.

ESEMPIO PAGINA

Logo Azienda

Nome macchina

Modello

n° Capitolo

Rev.

n° Pagina

	IMPASTATRICE PLANETARIA	FP	1	0.0	1
--	----------------------------	----	---	-----	---

1.3. CONSERVAZIONE DEL MANUALE DI ISTRUZIONE

Il manuale di istruzione va conservato con cura e deve accompagnare la macchina per tutto il periodo di vita fino allo smaltimento. La conservazione deve essere favorita maneggiando con cura, con le mani pulite e non depositandolo su superficie sporche. Non devono essere asportate, strappate o arbitrariamente modificate delle parti. Il manuale va archiviato in un ambiente protetto da umidità e calore e nelle prossime vicinanze della macchina a cui si riferisce. Il costruttore, su richiesta dell'utilizzatore, può fornire ulteriori copie del manuale di istruzione della macchina.

1.4. METODOLOGIA DI AGGIORNAMENTO DEL MANUALE

Il costruttore si riserva il diritto di modificare il progetto e apportare migliorie alla macchina senza comunicarlo ai Clienti, senza aggiornare il manuale già consegnato all'utilizzatore.

Il costruttore si ritiene responsabile per le descrizioni riportate in lingua italiana; eventuali traduzioni non possono essere verificate a pieno, per cui, se viene rilevata una incongruenza, occorre prestare attenzione alla lingua italiana.

1.5. DESTINATARI

Il manuale in oggetto è rivolto: all'installatore, all'operatore e al personale qualificato abilitato alla manutenzione della macchina.

Si specifica che con **"OPERATORE"** si intende il personale incaricato di far funzionare, di regolare, di pulire, di eseguire la manutenzione ordinaria della macchina.

Con **"MANUTENTORE"** si intende quelle persone che hanno seguito corsi di specializzazione, formazione, ecc. ed hanno esperienza in merito ad installazione, messa in funzione e manutenzione, riparazione, trasporto della macchina.

Con **"PERSONA ESPOSTA"** si intende qualsiasi zona all'interno e/o in prossimità di una macchina in cui la presenza di una persona costituisce un rischio per la sicurezza, la salute o l'incolumità di tale persona.

Qualifica dei destinatari

la macchina è destinata ad un utilizzo industriale, e quindi professionale e non generalizzato, per cui il suo uso può essere affidato a figure qualificate, in particolare che:

- abbiano compiuto maggiore età;
- siano fisicamente e psichicamente idonee a svolgere lavori di particolare difficoltà tecnica;
- siano state adeguatamente istruite sull'uso e sulla manutenzione della macchina;
- siano state giudicate idonee dal datore di lavoro a svolgere il compito affidatogli;
- siano capaci di capire ed interpretare il manuale dell'operatore e le prescrizioni di sicurezza;
- conoscano le procedure di emergenza e la loro attuazione;
- posseggano la capacità di azionare il tipo specifico di apparecchiatura;
- abbiano dimestichezza con le norme specifiche del caso;
- abbiano capito le procedure operative definite da costruttore della macchina.

1.6. GLOSSARIO E SIMBOLI

Nel presente paragrafo vengono elencati i termini non comuni o comunque con un significato diverso dal comune.

Di seguito nel paragrafo vengono spiegate le abbreviazioni utilizzate ed il significato dei simboli utilizzati; il loro impiego permette di fornire rapidamente ed in modo univoco le informazioni necessarie alla corretta utilizzazione della macchina in condizione di sicurezza.

ZONA PERICOLOSA: zona all'interno e/o in prossimità della macchina in cui la presenza di una persona esposta costituisce un rischio per la sicurezza e la salute della persona stessa (Allegato I, 1.1.1. Direttiva 98/37/CE)

PERSONA ESPOSTA: qualsiasi persona che si trova internamente o in parte in una zona pericolosa (Allegato I, 1.1.1. Direttiva 98/37/CE)

OPERATORE: persona incaricata di installare, di far funzionare, di regolare, di eseguire manutenzione, di pulire, di riparare e di trasportare la macchina.

INTERAZIONE UOMO-MACCHINA: qualsiasi situazione nella quale un operatore si trovi ad interagire con la macchina in una qualsiasi delle fasi operative, in qualsiasi momento della vita della medesima.

QUALIFICA DELL'OPERATORE: livello minimo delle competenze che deve possedere l'operatore per svolgere l'operazione descritta.

STATO DELLA MACCHINA: si intende la modalità di funzionamento, quali marcia, arresto, le condizioni delle sicurezze presenti sulla macchina, ecc..

PERICOLO RESIDUO: pericolo che non è stato possibile eliminare o sufficientemente ridurre attraverso la progettazione, contro il quale le protezioni non sono (o non sono totalmente) efficaci; sul manuale viene data l'informazione della sua esistenza e le istruzioni e gli avvertimenti per permettere il superamento (vedi rispettivamente 5.5 e 5.5.1 delle norme europee EN 292/1 e EN 292/2).

COMPONENTE DI SICUREZZA: si intende un componente utilizzato per assicurare una funzione di sicurezza in caso di guasto o cattivo funzionamento che pregiudichino la sicurezza e/o salute delle persone esposte.

SIMBOLI



Le descrizioni precedute da questo simbolo contengono informazioni/prescrizioni molto importanti, particolarmente per quanto riguarda la sicurezza. Il mancato rispetto può comportare:

- pericoli per l'incolumità degli operatori;
- perdita della garanzia contrattuale;
- declinazione delle responsabilità del costruttore.

SIMBOLI RELATIVI ALLA SICUREZZA

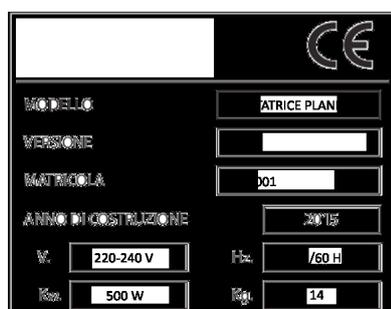
- I simboli contenuti in un triangolo indicano **PERICOLO**
- I simboli contenuti in un cerchio impongono un **OBBLIGO / DIVIETO**

Simbolo	Denominazione	Simbolo	Denominazione
	Pericolo Generico		Non rimuovere i dispositivi di sicurezza
	Tensione elettrica pericolosa		Protezione delle vie respiratorie
	Con i ripari fissi asportati sono presenti elementi mobili pericolosi in movimento		Rumore
	Schiacciamento degli arti superiori		Precauzione
	Impigliamento		Macchina uso alimentare
	Stop		RAEE
	Divieto		

2.1. DATI DI IDENTIFICAZIONE COSTRUTTORE

2.2. DATI DI IDENTIFICAZIONE E TARGA MACCHINA

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



FAC SIMILE

2.3. COLLAUDI EFFETTUATI PRIMA DELLA CONSEGNA

Prima della consegna, presso la sede del costruttore, la macchina è sottoposta a test di sicurezza previsti dalla normativa vigente ed a prove di funzionamento. Inoltre tutti i componenti installati vengono sottoposti a minuziosi controlli sia visivi che strumentali.

2.4. DESTINAZIONE USO E PARTI COSTRUTTIVE

La macchina è progettata per amalgamare impasti, sia duri, sia morbidi, formati da farine, sali, lieviti, grassi, liquidi (acqua, uova, ecc.), patate e macinati di carne ed altri ingredienti alimentari.

La macchina è composta da i seguenti elementi:

1. struttura portante che sostiene e contiene gli organi motore, di trasmissione e i dispositivi di comando;
2. vasca contenente i prodotti alimentari da impastare, posta nella zona anteriore della macchina e fissata alla stessa, ruota meccanicamente in senso orario avviata da un motore elettrico;
3. utensile di impasto di forma spirale, posto sulla testa della macchina e che ruota nell'interno della vasca; l'utensile ruota meccanicamente per effetto di ingranaggi, comandati dallo stesso motore elettrico;
4. spacco impasto costruito da un'asta metallica fissa, montata sulla testa della macchina;
5. riparo mobile interbloccato che ricopre la parte superiore della vasca in movimento, che, quando viene aperto, determina l'arresto degli elementi mobili pericolosi.

I motori elettrici possono essere monofasi oppure trifasi ad una velocità o più velocità. Tutte le parti della macchina destinate a venire a contatto con i prodotti alimentari, quali vasca, utensili, spacca pasta ecc., sono in materiale di acciaio inox.

La macchina fornita, ed oggetto del presente manuale, è costituita con parti di cui alla dichiarazione CE di conformità.

2.5. CONDIZIONE USO

DATI	FP105 FP107
Livello di potenza acustica continuo equivalente ponderato A	Minore di 70 dBA
Natura della corrente - Frequenza	Cfr. targa della macchina
Valore della corrente	Cfr. targa della macchina
Tensione nominale d'impiego	Cfr. targa della macchina
Corrente presunta di corto circuito nominale condizionata	6 kA Simmetrici
Massa e neutro	TT e TN
Grado di protezione	IP 21
Posizione della macchina	Banco di lavoro impiegato nel settore alimentare di altezza compresa tra 900 / 1000 mm dal piano di calpestio, in cui si possa liberamente circolare attorno alla macchina con uno spazio libero almeno 800 mm
Luogo d'impiego	All' interno
Temperatura massima ambiente	+ 40° gradi
illuminazione ambiente di lavoro minima	500 lux
Ulteriore condizione d'uso	Macchina INADEGUATA per funzionare in ambienti in cui siano presenti agenti contaminanti: esempio polveri, gas corrosivi ecc.. Macchina INADEGUATA per funzionare in ambienti in cui sono presenti atmosfere potenzialmente esplosive. Macchina INADEGUATA per funzionare in ambienti in cui sono presenti radiazioni ionizzanti: esempio microonde, raggi ultravioletti, laser e simili. Equipaggiamento elettrico INADEGUATO per funzionare in ambienti dove sono presenti vibrazioni ed urti: nel caso montare supporti antivibranti

Dispositivo di protezione raccomandato contro le sovracorrenti	
Tensione Nominale d'isolamento	$U_i = > 690 \text{ V}$
Corrente Nominale	vedere tabella DATI TECNICI
Regolazione Relè termico	vedere tabella DATI TECNICI
Valore massimo dell'impedenza dell'anello di guasto	0.1Ω

2.6. PREDISPOSIZIONE A CARICO DEL CLIENTE

A) Predisposizione luogo installazione.

- L'acquirente deve predisporre una superficie di appoggio per la macchina come indicato nella tabella condizione d'uso.

B) Predisposizione elettrica.

- L'impianto elettrico di alimentazione deve essere conforme a quanto indicato dalle vigenti norme nazionali del luogo e dotato di una efficiente messa a terra.
- Posizionare sulla linea di alimentazione, a monte della macchina, un dispositivo onnipolare di sezionamento.
- I cavi elettrici di alimentazione devono essere dimensionati in funzione alla massima corrente richiesta dalla macchina in modo che la caduta di tensione totale, a pieno carico, risulti inferiore al 2%.**

IMPASTATRICE
PLANETARIA

FP

2

0.0

9

2.7. DATI TECNICI

Temperatura max di esercizio + 40 C Gradi

Umidità relativa 10 ÷ 80 %

Modello	Capacità Vasca	Velocità rivoluzioni giri/min	Velocità rotazione giri/min	Potenza motore	Corrente Nominale	Coll. Elettrico	Peso netto macchina a vuoto
FP105	5 lt.	0-302	0-1000	0.50 kW	1.6 A	230 - 1 - 50/60 Hz.	13 kg
FP107	7,5 lt.	0-302	0-1000	0.50 kW	1.6 A	230 - 1 - 50/60 Hz.	15 kg

2.8. DIMENSIONI MACCHINA Serie FP

misure in mm

	Modello	L	P	H	Dimensioni Imballo			
					largh.	prof.	Alt.	Mc
	FP 105	240	380	375	310	450	440	0.16
FP 107	240	380	405	310	450	470	0.28	

IDENTIFICAZIONE COMPONENTI

3.1. IDENTIFICAZIONE COMPONENTI

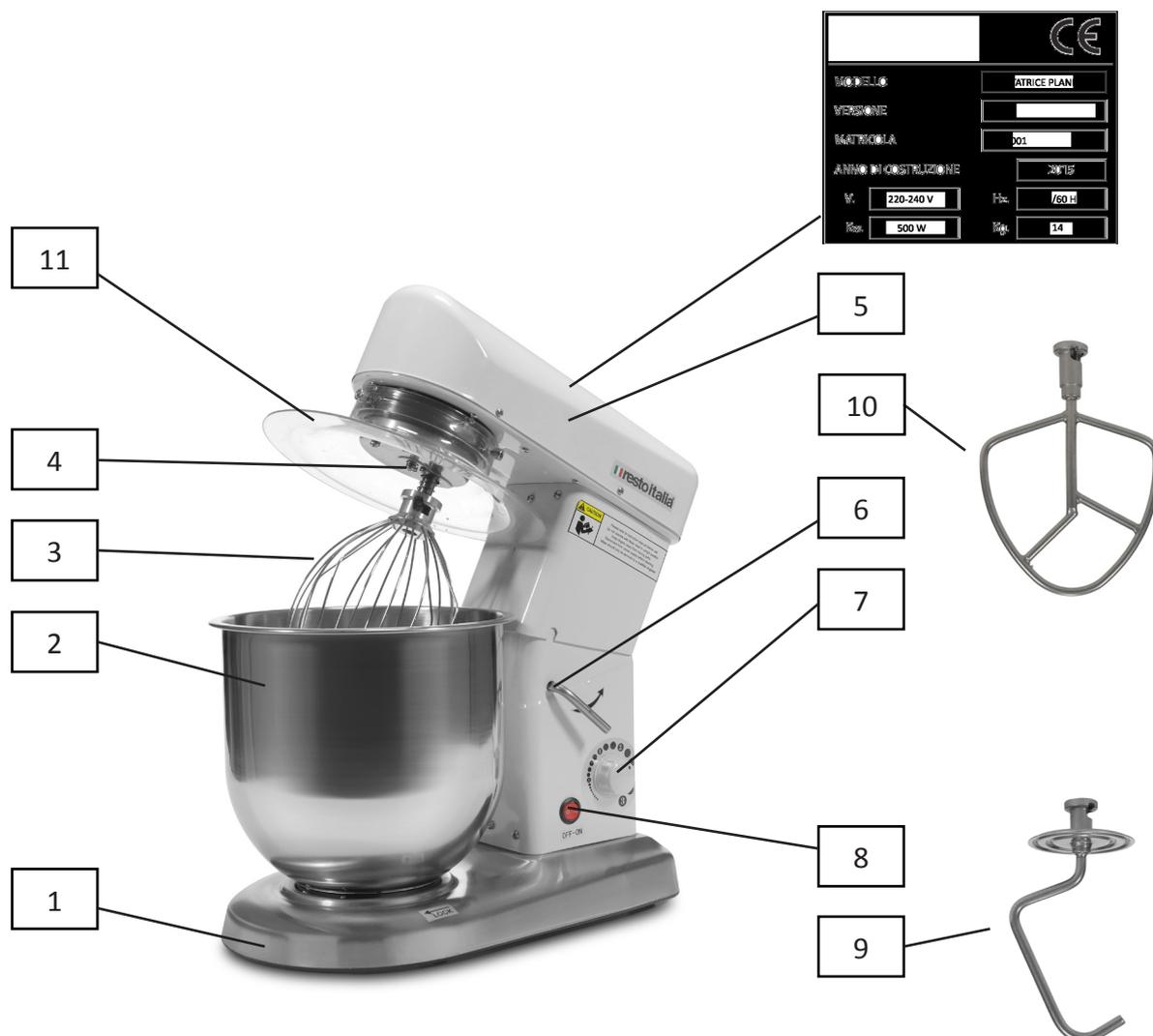
1. Base Impastatrice
2. Vasca
3. Frusta
4. Connettore accessorio
5. Testa Impastatrice
6. Leva di sollevamento testa
7. Regolatore di velocità
8. Interruttore generale
9. Uncino
10. Spatola
11. Protezione

3.2. IDENTIFICAZIONE DELLA MACCHINA (FIG. 4)

Il numero di matricola ed i dati per l'identificazione della macchina sono punzonati su una targhetta (9) fissata sul basamento della macchina.



Nelle eventuali richieste di assistenza tecnica o nelle ordinazioni delle parti di ricambio, citare sempre il numero di matricola della macchina più il modello.



3.3. STABILITÀ DELLA MACCHINA

La stabilità della macchina è progettata in modo che, nelle condizioni di funzionamento previste, è tale da consentirne l'utilizzazione senza rischio di rovesciamento. Tenuto conto della conformazione e della sua posizione, la macchina risulta essere stabile senza necessità di fissaggio a pavimento.

3.4. POSIZIONAMENTO MACCHINA



Assicurarsi che il piano di appoggio sia idoneo a supportare i carichi indicati nella tabella (2. DATI TECNICI)

Posizionare la macchina rispettando scrupolosamente le indicazioni riportate nella (Fig. 6), in quanto esse indicano le distanze minime necessarie affinché l'operatore o il tecnico possa eseguire con correttezza ogni sequenza di lavoro e/o manutenzione.

3.5. ALIMENTAZIONE ELETTRICA

L'allaccio dell'alimentazione elettrica, deve essere in conformità alla legislazione inerente al paese di cui viene usata

IMPIANTO ELETTRICO DELL'UTILIZZATORE

L'impianto dell'utilizzatore a monte dell'apparecchiatura di comando e controllo della macchina, deve essere progettato, è installato conforme alle prescrizioni applicabili delle regole di sicurezza per "impianti utilizzatori a bassa tensione" secondo IEC3644 / HD384 / CEI 64-8 (ultime edizioni).

Relativamente all'impianto elettrico di distribuzione dell'energia che alimenta l'apparecchiatura di comando e controllo della macchina, è fatto altresì obbligo la sua regolare/integrale appartenenza a uno dei sistemi normalizzati TT o TN secondo IEC364_4_41 / HD382_4_41 / CEI 64.8 (4_41) (ultime edizioni). Nell'ambito delle prescrizioni / indicazioni di cui sopra, il correlativo impianto di terra deve essere in tutto conforme ai requisiti applicabili per il coordinamento con i dispositivi attivi associati, secondo IEC364-5-54 / HD382-5-54 / CEI 64.8 (5-54) (ultime edizioni).

DISPOSITIVO DI PROTEZIONE CONTRO LE SOVRACORRENTI

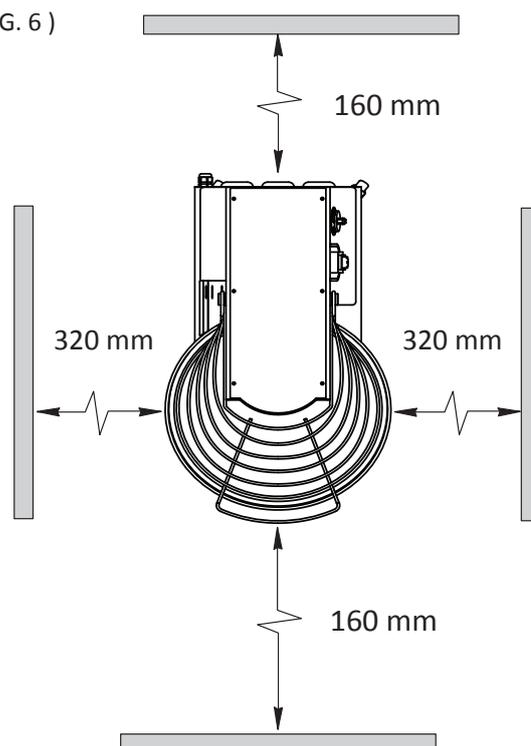
L'apparecchiatura è progettata per resistere ad una corrente di corto circuito simmetrica di breve durata non superiore a 6kA. Se la corrente presunta ammissibile di corto circuito nominale condizionata, nel punto d'installazione risulta essere maggiore al valore indicato, deve essere adeguatamente limitata. Visto che nell'apparecchiatura elettrica fornita per il comando e controllo della macchina, non sono incorporati circuiti elettronici che funzionano a corrente continua, si raccomanda di prendere adeguati provvedimenti per assicurare la protezione contro i contatti indiretti: nell'ambito della protezione per interruzione automatica dell'alimentazione prevedere (**DISPOSITIVI DIFFERENZIALI APPROPRIATI**)

Il dispositivo differenziale deve essere del tipo fortemente resistente alle sovratensioni impulsive di origine atmosferica e di manovra (cfr. EN 61008-1 ultime edizioni).

Si precisa inoltre che:

1. al dispositivo di sezionamento dell'alimentazione elettrica, in testa al quadro elettrico non è commisurato alcun potere d'interruzione nominale in quanto detto è una combinazione presa/spina; inoltre deve essere protetto contro i corto circuiti con un dispositivo di protezione avente corrente nominale non superiore ai dati tecnici,
2. a monte del cavo d'alimentazione dell'apparecchiatura elettrica deve essere installato e mantenuto in conformità alle prescrizioni delle regole tecniche il dispositivo di protezione contro le sovracorrente

(FIG. 6)



4.1. ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA



La mancata applicazione delle norme e procedure di sicurezza può causare fonte di pericolo e di danno. La macchina s'intende vincolata nell'uso al rispetto, da parte dell'utente finale.

1. Tutte le regole, di comportamento delle persone, stabilite dalle leggi in vigore nel proprio paese sono applicabili, con particolare riferimento all'impianto elettrico a monte della macchina per il suo allacciamento/funzionamento.
2. Tutte le ulteriori istruzioni e avvertenze d'impiego facenti parte della documentazione grafica ammessa alla macchina

4.2. DISPOSITIVI DI SICUREZZA (FIG. 9)

Le protezioni ed i dispositivi di sicurezza della macchina non devono essere rimossi. Qualora essi debbano essere rimossi per esigenze di manutenzione straordinaria dovranno essere adottate misure atte a ridurre al minimo il pericolo che ne deriva.

La macchina è protetta da una carrozzeria, che non permette l'accesso ad alcuna parte pericolosa, se non nella parte anteriore di lavoro, protetta da un riparo mobile interblocco che ricopre la parte anteriore della vasca in movimento.

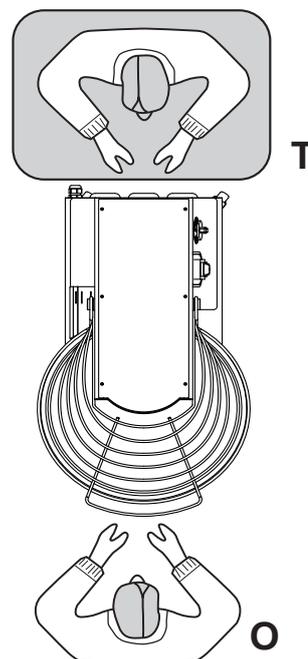
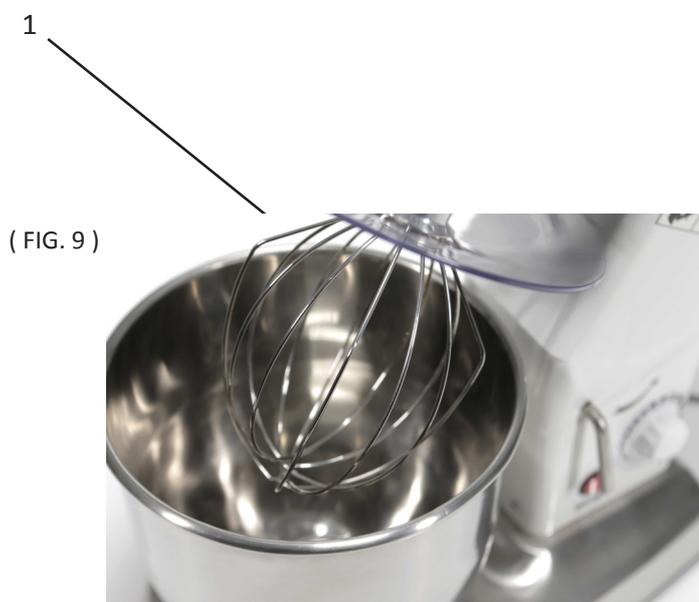
La macchina è dotata dei seguenti sistemi di sicurezza:

1. Tutte le zone pericolose sono chiuse da carter con viti.
2. La macchina a testa fissa è dotata di un microinterruttore, che blocca il funzionamento della spirale quando si solleva la griglia (1) di protezione;
3. La macchina a testa ribaltabile è dotata di doppio microinterruttore, che blocca il funzionamento della spirale quando si solleva la griglia (1) di protezione e quando si solleva la testa della impastatrice.
4. Quando la macchina si ferma a causa dell'inserimento di uno dei due microinterruttori di sicurezza, è necessario ripremere il pulsante di accensione

4.3. ZONE OPERATORE (FIG. 10)

L'operatore, durante il funzionamento della macchina, è posizionato frontalmente alla stessa in modo da poter inserire e togliere agevolmente l'impasto nella vasca; per le varie posizioni consentite vedi (FIG. 10 posizioni (O)).

È consentito al tecnico, per le operazioni di manutenzione il posizionamento sulla parte posteriore della macchina posizione (T).



4.4. USO NORMALE, USO IMPROPRIO, USO VIETATO

La macchina, descritta nel presente manuale di istruzioni per l'uso, è prevista per essere usata **DA UN SOLO OPERATORE** addestrato e informato sui rischi residui, competente in materia di sicurezza, e dagli addetti alla manutenzione.



Nel suo **USO NORMALE**, la macchina può essere utilizzata per amalgamare impasti, sia duri che morbidi, formati da farina, sali, lieviti, grassi, liquidi (acqua, uova, ...), patate e macinati di carne ed altri ingredienti alimentari.



La macchina non deve essere utilizzata **IN MODO IMPROPRIO**, in particolare:

1. non deve essere fatta funzionare con parametri diversi da quelli riportati nella tabella **DATI TECNICI**;
2. per ogni uso della macchina fatta funzionare con parametri diversi da quelli indicati nel presente manuale.

IL COSTRUTTORE NE DECLINA OGNI RESPONSABILITA'

1. L'utilizzatore è responsabile dei danni risultanti dalla mancata osservanza del presente manuale.
2. **NON FARE FUNZIONARE LA MACCHINA A VUOTO.**
3. non manomettere o deteriorare volutamente nè rimuovere o nascondere le etichette.



La macchina non deve essere utilizzata **IN MODO VIETATO** in quanto si potrebbero causare danni o ferite per l'operatore.

1. Vietato spostare la macchina quando è allacciata all'alimentazione elettrica.
2. Vietato tirare il cavo di alimentazione elettrica o la macchina per scollegare la spina di alimentazione.
3. Vietato porre pesi sulla macchina in lavorazione.
4. Vietato posizionare il cavo di alimentazione elettrico su parti taglienti.
5. Vietato lasciare la macchina caricata e incustodita.
6. Vietato infilare qualsiasi oggetto sotto il basamento della macchina o altro tra i piedi di appoggio e il basamento.
7. Vietato introdurre prodotti od oggetti aventi caratteristiche diverse da quelle indicate nell'uso normale.
8. Vietato fare funzionare la macchina con ripari di protezione e fissi completamente asportati.
9. Vietato impiegare ingredienti rischiosi per la salute dell'operatore e del manutentore, inoltre non devono determinare zone potenzialmente esplosive, in quanto la macchina non è progettata per trattare ingredienti potenzialmente esplosivi.

10. Vietato usare getti di acqua diretti o altri liquidi.



L'UTILIZZATORE È COMUNQUE RESPONSABILE dei danni risultanti dalla mancata osservanza delle condizioni di uso normale specificate. **PER EVENTUALI DUBBI CONTATTARE IL CENTRO ASSISTENZA AUTORIZZATO.**

4.5. AVVERTIMENTI IN MERITO AI RISCHI RESIDUI



Il datore di lavoro deve provvedere ad istruire il personale sui rischi di infortunio, sui dispositivi di sicurezza e sulle regole generali in tema di antinfortunistica, previste dalle direttive comunitarie e della legislazione del paese dove la macchina è installata.

Quindi è necessario **E INOLTRE RESPONSABILITA' DEL UTILIZZATORE:**

1. attivarsi per frequentare corsi di formazione professionali, eventualmente in collaborazione con il costruttore della macchina, in modo che **GLI OPERATORI ED I MANUTENTORI** siano adeguatamente addestrati;
2. fornire mezzi di protezione individuali conforme a quanto stabilito dalla direttiva 89/656/CEE e successivi emendamenti;
3. è opportuno che l'uso, la manutenzione e pulizia sia eseguita da **personale QUALIFICATO**.

4.6. RISCHI RESIDUI

RISCHIO RESIDUO DOVUTO AL RUMORE



La macchina produce un livello di potenza acustica continua equivalente inferiore a 70 dB (A).

Per evitare i pericoli di offesa alle orecchie, indossare protezioni appropriate, tipo cuffie o tappi protettivi.



RISCHIO RESIDUO DOVUTO A INCENDI

In prossimità del posto di lavoro della macchina, il datore di lavoro deve predisporre adatti sistemi antincendio, es. estintori antincendio portatili di primo intervento, adeguati alla tipologia dei materiali che possono incendiarsi. **L'ACQUA NON DEVE ESSERE MAI USATA PER LO SPEGNIMENTO.**

RISCHIO RESIDUO DOVUTO A SISTEMI DI COMANDO

Dall'attivazione del comando di arresto della macchina o per assenza di energia elettrica di alimentazione, **PRIMA DI ACCEDERE ALLE PARTI MOBILI, DEVE ACCERTARSI DELL'EFFETTIVO LORO ARRESTO.**

RISCHIO RESIDUO DOVUTO ALLA RIMOZIONE DEI RIPARI FISSI

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

**RISCHIO DOVUTO AD OPERAZIONI DI SOLLEVAMENTO**

È presente un rischio residuo di urto, abrasione, taglio, schiacciamento, durante la manutenzione, la pulizia e le ulteriori operazioni manuali.

**RISCHIO AL POSSIBILE SCIVOLAMENTO E/O CADUTA**

I pericoli di scivolamento e/o caduta sul piano di calpestio, operatore o manutentore, devono sempre utilizzare dispositivi di protezione dei piedi appropriati, quali calzature antiscivolo, resistenti ed adatte alla particolare natura del rischio.

RISCHIO DOVUTO ALLA NATURA DEI PRODOTTI

La macchina è progettata per amalgamare impasti formati da farina, sali, lieviti, grassi, liquidi ed altri ingredienti alimentari. Nell'eventualità che si generino zone polverose, indossare un'adeguata mascherina protettiva, sia durante il carico manuale, sia durante la lavorazione della macchina. Ulteriori ingredienti impiegabili non devono essere rischiosi per la salute dell'operatore. Inoltre non si devono determinare zone potenzialmente esplosive.

RISCHIO DOVUTO ALLE POLVERI

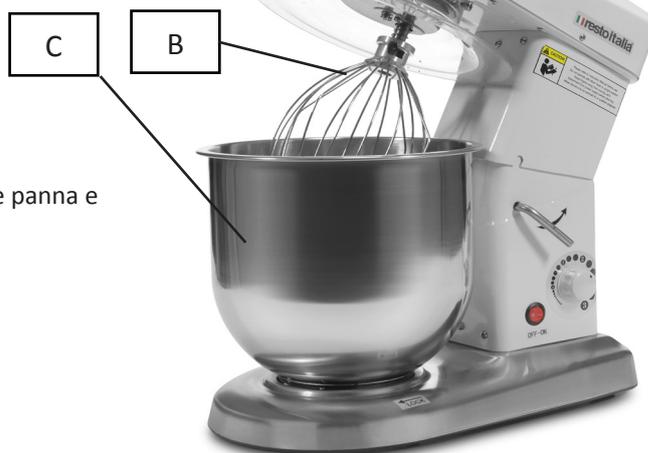
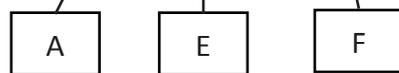
Durante le operazioni di carico dei prodotti secchi nella vasca o durante la lavorazione, si possono determinare delle polveri in sospensione. Gli ingredienti devono essere maneggiati con cura, riducendo al minimo l'altezza di carico della vasca in cui vengono versati. L'operatore deve utilizzare dispositivi di protezione delle vie respiratorie, esempio mascherine respiratorie antipolvere o altri dispositivi idonei.

**RISCHIO DI NATURA IGIENICA**

La mancanza di igiene può costituire un rischio per la salute delle persone e provocare inaccettabili modificazioni del prodotto alimentare, come la contaminazione da sviluppo microbico o materie estranee. Quindi porre particolare attenzione ai cicli di pulizia.

5.1. FUNZIONAMENTO

1. Staccare la spina della corrente dall'impianto elettrico
2. Allentare la leva di sollevamento (A) per alzare la testa in posizione alta.
3. Montare l'accessorio nella testa (B), ruotando di circa 40 gradi verso sinistra
4. Inserire la vasca di acciaio INOX (C) in posizione e ruotare in senso antiorario fino al bloccaggio della stessa. Per smontare la vasca ruotare nella direzione opposta.
5. Ruotare la leva (A) e spingere la testa (D) verso il basso, e rilasciare la leva (A)
6. Collegare la spina della corrente all'impianto elettrico
7. Accendere la macchina agendo sull'interruttore (E) di alimentazione (la luce interruttore si accende)
8. Ruotare il regolatore di velocità (F) fino a raggiungere la velocità desiderata



5.2. VELOCITÀ SBATTITORE

- FRUSTA

da utilizzare per mescolare alimenti come panna e uovo. La velocità consigliata è di 2 - 3



- SPATOLA

da utilizzare per mescolare alimenti come ripieno di carne. La velocità consigliata è di 1-2
ATTENZIONE non superare la velocità 2 per non danneggiare l'impastatrice



- UNCINO

da utilizzare per mescolare alimenti come la pasta. La velocità consigliata è di 0-1

ATTENZIONE non superare la velocità 1 per non danneggiare l'impastatrice



6.1. REQUISITI DEL MANUTENTORE

Il termine “manutenzione” non deve esser inteso solamente per il controllo periodico del normale funzionamento della macchina, ma anche per i rimedi di tutte quelle cause che pongono la macchina fuori servizio.

Il personale deve aver letto e copreso il presente libretto ed essere a conoscenza delle prescrizioni dei pericoli residui.

È importante che le attività di manutenzione, sostituzioni parti, regolazioni ingranaggi e ricerca guasti, siano affidate a personale esperto, competente ed autorizzato dal datore di lavoro.



TUTTE LE OPERAZIONI DI MANUTENZIONE, PULIZIA E SOSTITUZIONE PARTI, DEVONO ESSERE ESEGUITE CON LA MACCHINA COMPLETAMENTE FERMA ED ISOLATA DALLE FONTI DI ALIMENTAZIONE ELETTRICHE ESTERNE. Prima di ogni qualsiasi intervento di manutenzione, pulizia e sostituzione parti, prestare **ATTENZIONE** alle etichette poste nella macchina.

IMPORTANTE: durante le attività di manutenzione, pulizia e sostituzione parti, non si devono manomettere o disinserire etichette di avvertimento nè dispositivi di sicurezza per nessuna ragione.

Il manutentore ha il compito di:

- eseguire le regolazioni della macchina, calibrazioni degli ingranaggi interni, anche entro le zone pericolose, con i ripari fissi in posizione chiusa e bloccata, con gli elementi mobili pericolosi disalimentati e fermi in sicurezza.
- effettuare la pulizia delle parti interne della macchina, la manutenzione, gli interventi d'assistenza, ricerca guasti e sostituzione di parti usurate o deteriorate.

6.2. PRESCRIZIONE DI MANUTENZIONE

RIMOZIONE DEI RIPARI E DEI DISPOSITIVI DI SICUREZZA:

Per alcuni interventi è necessario rimuovere dalla loro posizione alcuni ripari fissi.

LA RIMOZIONE PUO' AVVENIRE SOLO AD OPERA DEL MANUTENTORE QUALIFICATO.

Al termine degli interventi, i ripari devono essere ripristinati nella loro posizione iniziale e bloccati con i sistemi di fissaggio che erano stati previsti.

ISOLAMENTO DALLE FONTI ESTERNE

Il responsabile della manutenzione deve disattivare completamente la macchina da fonti di energia elettrica esterna, prima di procedere all'asporto dei ripari fissi.

Posizionare a “ZERO” il dispositivo di protezione posto a monte della linea d'alimentazione dell'equipaggiamento elettrico



Disinserire il dispositivo di sezionamento generale e provvedere a proteggere la spina con appositi sistemi



6.3. RACCOMANDAZIONI

1. Mantenere il mixer pulito e asciugare ogni giorno.
2. Non accendere la macchina quando non c'è nulla per la miscelazione.
3. Se l'accessorio tocca la ciotola, si prega di effettuare le regolazioni.
4. Quando lo usano per un anno si prega di contattare un fornitore qualificato per l'ispezione e la manutenzione regolare.
5. Non utilizzare parti di altri fornitori, altrimenti danni o pericoli forse accaduto.

6.4. RICERCA GUASTI

Prima di procedere a qualsiasi intervento



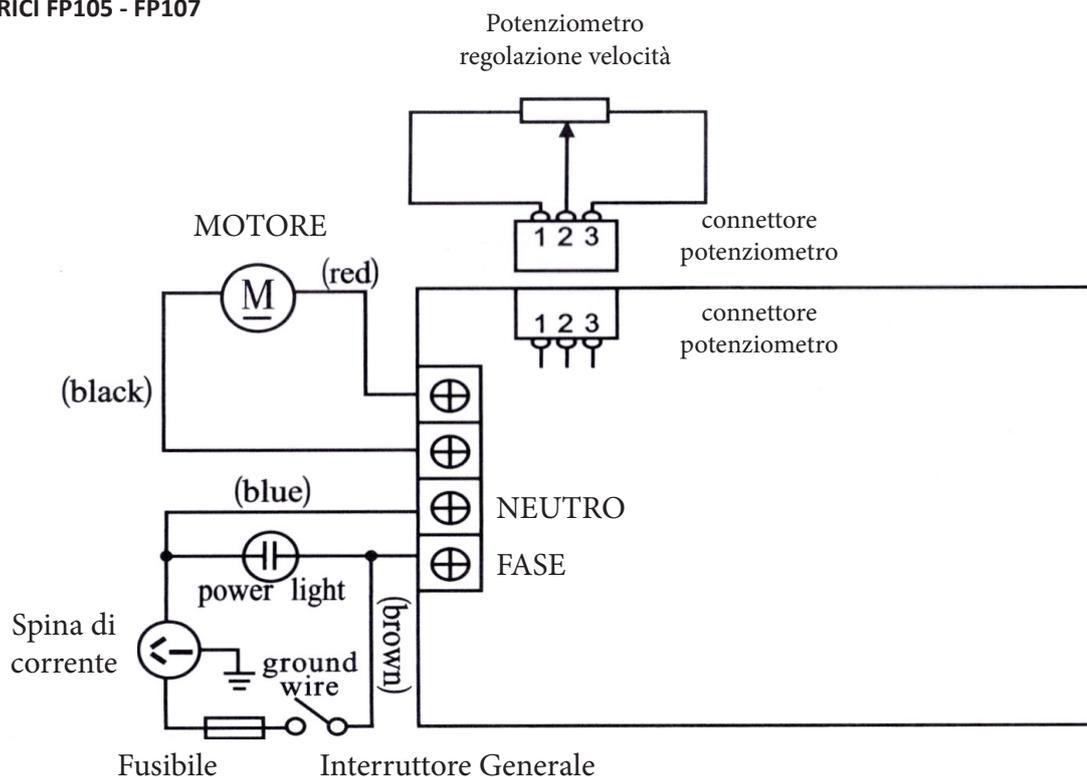
Segnalare, con un cartello, che si sta eseguendo la manutenzione.

1. Prima di avviare la macchina, accertarsi sempre che non vi sia del personale che stia eseguendo operazioni di pulizia o di manutenzione.
2. Per controlli e le piccole riparazioni elettriche fare intervenire esclusivamente elettricisti qualificati e regolarmente abilitati.
3. Per le riparazioni delle parti meccaniche rivolgersi ai centri di assistenza autorizzati.

Di seguito sono riportati gli interventi per la ricerca dei guasti o avarie e sblocco elementi mobili che possono essere svolti da manutentori.

Tipo	Potenziale causa	Modalità
Mancanza tensione di rete	Black out generale	Contattare l' ente distributore dell' energia elettrica.
	Intervento di fusibili o magnetotermici posti a monte della 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 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.
La macchina non funziona la vasca e l'utensile non ruotano	Manca tensione	Controllare e ripristinare l'energia elettrica.
	Dispositivi di sezionamento " OFF "	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 pulsante di marcia	Controllare l'efficienza del pulsante START
	Intervento Termico	Attendere il completo raffreddamento prima di riavviare la macchina

6.5. SCHEMI ELETTRICI FP105 - FP107





IMPASTATRICE PLANETARIA

MOD. FP105 - FP107