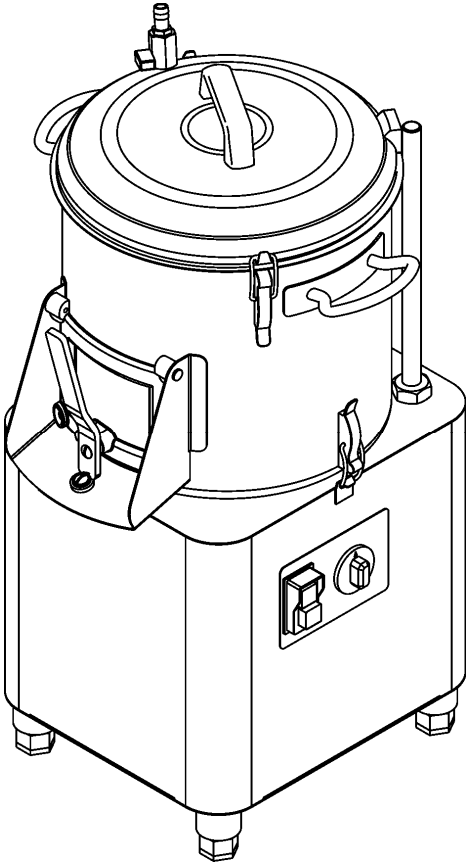
Pelapatate: **PPR 6 E** CE
Lavacozze: **PPR 6 E C** CE

MANUALE DI ISTRUZIONI, PER USO E MANUTENZIONE



Ed. 03/2010

CENTRO DI ASSISTENZA
RIVENDITORE AUTORIZZATO

CAP.7 - MANUTENZIONE

7.1 - GENERALITA'
Prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione è necessario:
scollegare la spina di alimentazione dalla rete per isolare completamente la macchina dal resto dell'impianto.

7.2 - CINGHIA
La cinghia non abbisogna di nessuna regolazione. Generalmente dopo 3/4 anni deve essere sostituita, in tal caso chiamare il "CENTRO DI ASSISTENZA".

7.3 - PIEDINI
I piedini con il tempo potrebbero deteriorarsi diminuendo la stabilità della macchina. Procedere quindi alla loro sostituzione.

7.4 - CAVO DI ALIMENTAZIONE
Controllare periodicamente lo stato di usura del cavo ed eventualmente chiamare il "CENTRO DI ASSISTENZA" per la sostituzione.

CAP.8 - SMANTELLAMENTO

8.1 - MESSA FUORI SERVIZIO
Se per qualche motivo si decidesse mettere fuori uso la macchina, assicurarsi che sia inutilizzabile per qualsiasi persona: staccare le connessioni elettriche.

8.2 - RAEE Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche

Ai sensi dell'art.13 del Decreto legislativo 25 luglio 2005 ,n.151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE,2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti" .
Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.
La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.
L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio,al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.
Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

CAP. 6 - PULIZIA ORDINARIA

Prima di iniziare il capitolo è bene fare una precisazione:
la linea dei PP/PC 6 E professionali è dotata delle misure normative per le protezioni elettriche e meccaniche sia in fase di funzionamento che in fase di pulizia e manutenzione. Esistono tuttavia dei **RISCHI RESIDUI** non totalmente eliminabili, essi riguardano il pericolo di contusioni provocato dal contatto maldestro con superfici esterne o abrasive interne della macchina.

ATTENZIONE: non inserire mai le mani all'interno della macchina in movimento.

Le operazioni di pulizia e manutenzione vanno eseguite esclusivamente con la macchina spenta e il cavo di alimentazione scollegato dalla presa.

6.1 - GENERALITA'

Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia è necessario scollegare la spina di alimentazione dalla rete per isolare completamente la macchina.

- La pulizia della macchina è un'operazione da eseguire al termine di ogni giornata lavorativa e deve essere scrupolosamente curata per tutte le parti della macchina stessa (completamente smontabile), che vengono a contatto diretto o indiretto con l'alimento lavorato.
- La pulizia deve essere effettuata dentro e fuori la macchina, in quanto le scorie residue possono danneggiarla gravemente.
- La macchina non deve essere pulita con idropulitrici, getti d'acqua a forte pressione, spazzole e quanto altro può danneggiarla superficialmente. Non devono essere utilizzate sostanze acide, corrosive o infiammabili.
- Nel caso la macchina sia munita del cavalletto con setaccio, scaricare ripetutamente il raccogli scorie, per evitare che l' acqua trabocchi

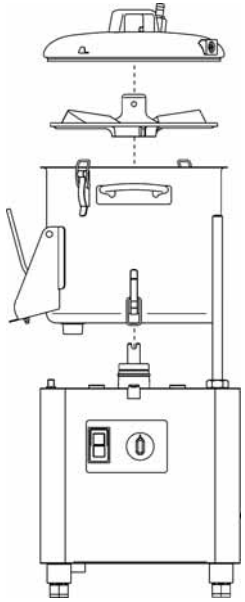


FIG. *n°12*

PREMESSA

- Il presente manuale è stato redatto per fornire al cliente tutte le informazioni sulla macchina e sulle norme ad essa collegate, nonché le istruzioni d'uso e di manutenzione che permettono di usare in modo migliore il mezzo, mantenendo integra l'efficienza nel tempo.
- Questo manuale va consegnato alle persone preposte all'uso della macchina e alla sua periodica manutenzione.

INDICE DEI CAPITOLI

CAP. 1 - INFORMAZIONI SULLA MACCHINA pag. 5
1.1 - PRECAUZIONI GENERALI
1.2 - SICUREZZE INSTALLATE SULLA MACCHINA
1.3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA
1.3.1 - Descrizione generale
1.3.2 - Caratteristiche costruttive
1.3.3 - Composizione della macchina

CAP. 2 - DATI TECNICI pag. 8
2.1 - INGOMBRO, PESO, CARATTERISTICHE ...

CAP. 3 - RICEVIMENTO DELLA MACCHINA pag. 9
3.1 - SPEDIZIONE DELLA MACCHINA
3.2 - CONTROLLO DELL' IMBALLO AL RICEVIMENTO
3.3 - SMALTIMENTO DELL' IMBALLO

CAP. 4 - L' INSTALLAZIONE pag. 10
4.1 - COLLOCAMENTO DELLA MACCHINA
4.2 - ALLACCIAMENTO ELETTRICO
4.2.1 - PPJ/LCJ 6 SC con motore monofase
4.3 - SCHEMI ELETTRICI
4.3.1 - Schema dell'impianto elettrico monofase
4.4 - CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

CAP. 5 - USO DELLA MACCHINA pag. 12
5.1 - COMANDI
5.2 - CARICAMENTO E LAVORAZIONE DEL PRODOTTO

CAP. 6 - PULIZIA ORDINARIA pag. 14
6.1 - GENERALITA'

CAP. 7 - MANUTENZIONE pag. 15
7.1 - GENERALITA'
7.2 - CINGHIA
7.3 - PIEDINI
7.4 - CAVO DI ALIMENTAZIONE

CAP. 8 - SMANTELLAMENTO pag. 15
8.1 - MESSA FUORI SERVIZIO
8.2 - RAEE Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche

5.2 - CARICAMENTO E LAVORAZIONE DEL PRODOTTO *(vedi FIG. n°10)*

NB: La merce da lavorare va caricata sul piattello gradatamente dal coperchio superiore a motore fermo.

La procedura da seguire è la seguente:

1 caricare il prodotto dal coperchio superiore, accertandosi che la porta di scarico sia ben chiusa;
2 verificare che la macchina non sia troppo piena e che il livello del prodotto non superi la fascia di abrasivo all'interno della macchina;
3 chiudere il coperchio superiore attraverso le cerniere blocca coperchio;
4 aprire il flusso d'acqua attraverso il rubinetto posto sulla tramoggia;

FIG. n°10 - Carico del prodotto

Funzionamento:

1 Impostare il tempo di lavorazione desiderato con il timer (tempo max 5 min.);
2 quindi avviare la macchina premendo il pulsante I;
3 se durante il funzionamento il coperchio e/o lo sportello di scarico vengono aperti o spostati inavvertitamente, la macchina si fermerà; alla chiusura basterà premere il pulsante I;
4 Aprire il flusso d'acqua attraverso il rubinetto posto sul coperchio;

Scarico del prodotto lavorato:
(vedi FIG. n°11)

1 chiudere il rubinetto dell'acqua e porre un grosso recipiente vicino alla bocca di scarico;
2 per lo scarico del materiale, aprire la porta di scarico tenendola aperta con la mano sinistra; con la destra tenere premuto il pulsante I; la macchina si metterà in moto scaricando il prodotto per forza centrifuga;
3 a scarico effettuato rilasciando i pulsanti e la porta di scarico la macchina si fermerà;

N.B.: Evitare di far girare la macchina a vuoto.

FIG. n°11 - Scarico del prodotto

4.4 - CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

Prima di procedere al collaudo assicurarsi che il coperchio superiore e la porta di scarico siano ben bloccati, dopodichè verificare il funzionamento con la seguente procedura:

1 verificare che il coperchio superiore e lo sportello di scarico siano ben chiusi;
2 premere il pulsante di avvio I e successivamente il pulsante di arresto O;
3 verificare se aprendo il coperchio o lo sportello di scarico durante il funzionamento la macchina si spegne, ed una volta chiuso si riavvia premendo il pulsante I;
4 per lo scarico del materiale è sufficiente aprire la porta di scarico tenendola aperta con la mano sinistra e tenere premuto sulla pulsantiera il pulsante I con la mano destra; la macchina si metterà in funzione scaricando le patate per forza centrifuga (*vedi FIG.n°11).*

CAP. 5 - USO DELLA MACCHINA

5.1 - COMANDI

I comandi sono disposti sulla come segue.

1 Pulsante di avvio I
2 Pulsante di arresto O
3 Timer (tempo max 5 min.)

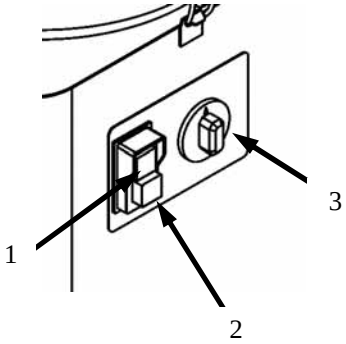


FIG. n°8 - Posizione comandi

CAP. 1 - INFORMAZIONI SULLA MACCHINA

1.1 - PRECAUZIONI GENERALI

- La macchina deve essere usata solo da personale addestrato che deve conoscere perfettamente le norme di sicurezza contenute in questo manuale.
- Nel caso si debba procedere ad un avvicendamento di personale, provvedere per tempo all'addestramento.
- Anche se sulla macchina sono installati dispositivi di sicurezza, evitare di avvicinare le mani alle parti in movimento o di toccare la macchina con mani bagnate o umide.
- Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, scollegare la presa della macchina dalla rete di alimentazione elettrica.
- Quando si interviene per la manutenzione o la pulizia della macchina (e quindi vengono rimosse le protezioni), valutare attentamente i rischi residui.
- Durante la manutenzione o la pulizia mantenere la mente concentrata sulle operazioni in corso.
- Controllare regolarmente lo stato del cavo di alimentazione (per evitare pericoli si raccomanda di svolgere per tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione evitando torsioni); un cavo logorato o comunque non integro rappresenta un grave pericolo di natura elettrica; evitare di comprimere il filo con pesi, di lasciarlo a contatto con superfici calde o taglienti e di tirarlo per staccare la spina dalla presa di corrente.
- Se la macchina dovesse far supporre o dimostrare un mal funzionamento si raccomanda di non usarla e di non intervenire direttamente per le riparazioni; ma di contattare il "Centro di Assistenza", visibile nel retro del presente manuale.
- Tenere premuto il pulsante START esclusivamente per lo scarico del prodotto lavorato.
- Impiegare la macchina solo per la pulizia delle patate / cozze / cipolle.

Il costruttore è sollevato da ogni responsabilità nei seguenti casi:

⇒ venga manomessa la macchina o i dispositivi di sicurezza installati da personale non autorizzato;
⇒ vengano sostituiti componenti con altri **non originali**;
⇒ non vengano seguite attentamente le istruzioni presenti nel manuale;
⇒ le superfici della macchina vengano trattate con prodotti non adatti (sostanze infiammabili, corrosive o nocive).

1.2 - SICUREZZE INSTALLATE SULLA MACCHINA

Le sicurezze contro i rischi di natura elettrica sono state apportate in conformità alle direttive **2006/95/CEE, 2004/108/CEE,** mentre le sicurezze meccaniche sono state apportate in conformità alle direttive **2006/42 CEE.**

La macchina è prevista di:

- un micro, che provochi l'arresto della macchina in caso di apertura del coperchio o della porta di scarico *(vedi FIG. n°1)* non consentendo l'accensione se tale meccanismo non è nella posizione di chiusura;
- dispositivo N.V.R. nel circuito di comando, che richiede l'operazione di riavvio della macchina in caso di accidentale mancanza di corrente, e ne permetta il riavvio azionando esclusivamente il pulsante di avvio I;

1.3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

1.3.1 - Descrizione generale

La linea dei PP/PC 6 E professionali CE, è stata progettata e realizzata dalla nostra ditta, con il preciso scopo di garantire:

- massima sicurezza nell'uso, pulizia e manutenzione;
- massima igiene, ottenuta grazie alla minuziosa selezione dei materiali che vengono a contatto con gli alimenti, e con l'eliminazione degli spigoli nella parte che viene a contatto con il prodotto, in modo da ottenere una facile e totale pulizia;
- robustezza e stabilità di tutti i componenti;
- massima silenziosità grazie alla trasmissione a cinghie.

1.3.2 - Caratteristiche costruttive

I PP/PC 6 E professionali sono costruiti in acciaio AISI 304.
La porta di scarico è in alluminio brillantato; piedini regolabili in acciaio inox; il coperchio è in acciaio AISI 304, il piatto di lavorazione è in alluminio con disco in acciaio AISI 304; le pareti interne del contenitore in resina abrasiva, in modo da permettere un maggior grado di abrasione con il prodotto da lavorare.

4.2 - ALLACCIAMENTO ELETTRICO

4.2.1 - PP/PC 6 E con motore monofase

La macchina è fornita di un cavo di alimentazione con sezione 3x1,5 mm^2, lunghezza 1.5m.
Collegare la macchina alla rete 230V./50Hz interponendo un interruttore differenziale - magnetotermico da 10A, Δ I = 0.03A.
Accertare a questo punto che l'impianto di terra sia perfettamente funzionante.
Controllare inoltre che i dati riportati sulla targhetta tecnica-matricola *(FIG. n°5)* corrispondano ai dati riportati sui documenti di consegna e di accompagnamento.

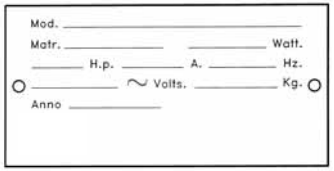
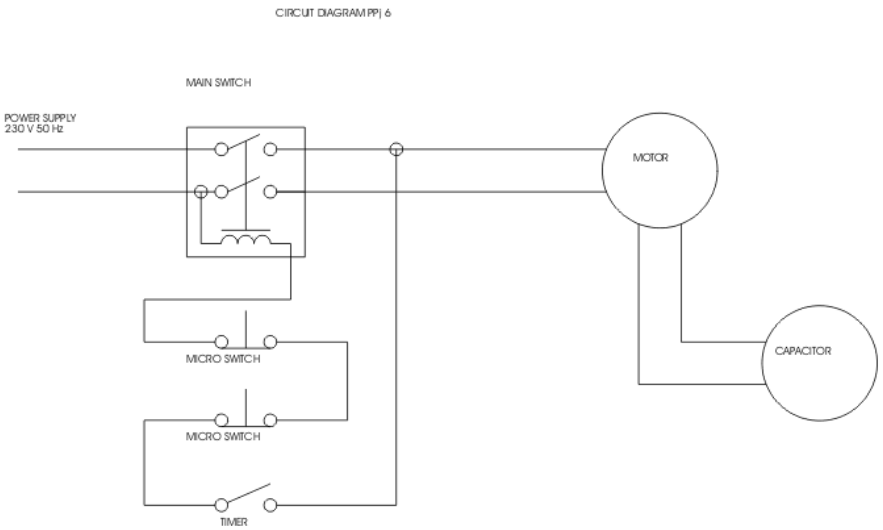


FIG. n°5 - Targhetta tecnica - matricola

4.3 - SCHEMI ELETTRICI

4.3.1 - Schema dell'impianto elettrico monofase



3.2 - CONTROLLO DELL'IMBALLO AL RICEVIMENTO

Al ricevimento del collo, se esso non presenta danni esterni, procedere alla sua apertura controllando che dentro ci sia tutto il materiale *(vedi FIG. n°3).*

Se invece all'atto della consegna del collo esso presenta segni di maltrattamenti, urti o caduta, è necessario far presente al corriere il danno ed entro 3 giorni della data di consegna indicata sui documenti, stendere un preciso rapporto sugli eventuali danni subiti dalla macchina. **Non capovolgere l'imballo!!** All'atto del trasporto assicurarsi che tale venga preso saldamente nei 4 punti fondamentali (mantenendolo parallelo al pavimento).

3.3 - SMALTIMENTO DELL'IMBALLO

I componenti dell'imballo (cartone, eventuali pallet, reggetta in plastica e schiuma poliuretanica) sono prodotti assimilabili ai rifiuti solidi urbani; per questo possono essere smaltiti senza difficoltà.

Nel caso la macchina venga installata in paesi in cui esistono norme particolari, smaltire gli imballi secondo quanto è prescritto dalle norme in vigore.

CAP.4 - L'INSTALLAZIONE

4.1 - COLLOCAMENTO DELLA MACCHINA

Il piano sul quale va appoggiata la macchina deve considerare le dimensioni indicate sulla Tab. 1 (in base al modello), quindi la superficie di appoggio deve avere un'ampiezza sufficiente per contenerla, deve essere ben livellata e asciutta.

Posizionare la macchina con lo scarico dell' acqua (ø40 mm.) in prossimità di un lavabo.

Inoltre la macchina deve essere posta il più vicino possibile ad un rubinetto (ø12 mm.), che permetta un facile e sicuro attacco del tubo di alimentazione *(vedi FIG. n°4).*

La macchina deve essere posta in un ambiente con umidità max. 75% non salina ed una temperatura compresa fra +5°C e +25°C; comunque in ambienti che non comportino disfunzioni della stessa.

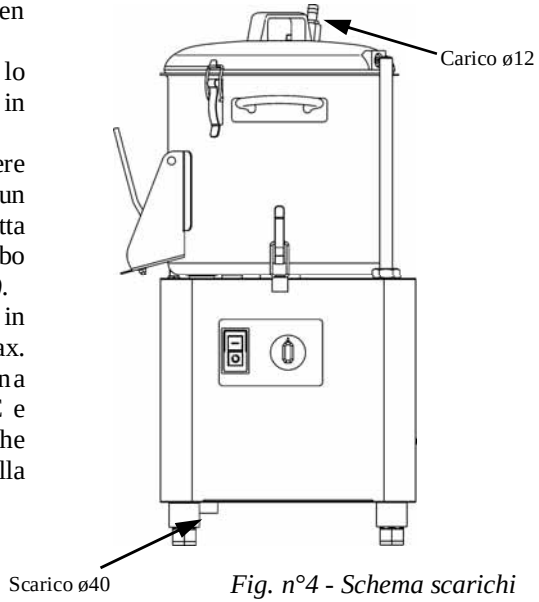


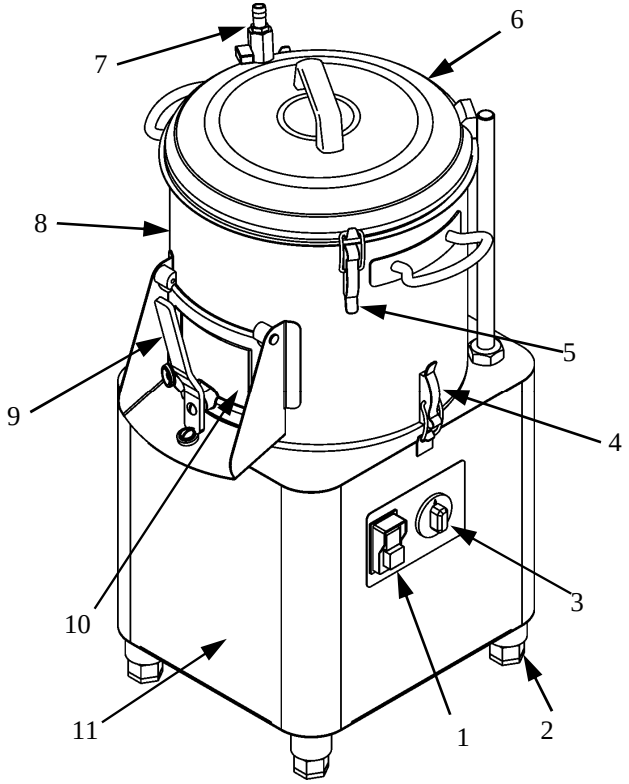
Fig. n°4 - Schema scarichi

1.3.3 - Composizione della macchina

FIG. n°1 - Veduta generale della macchina

LEGENDA:

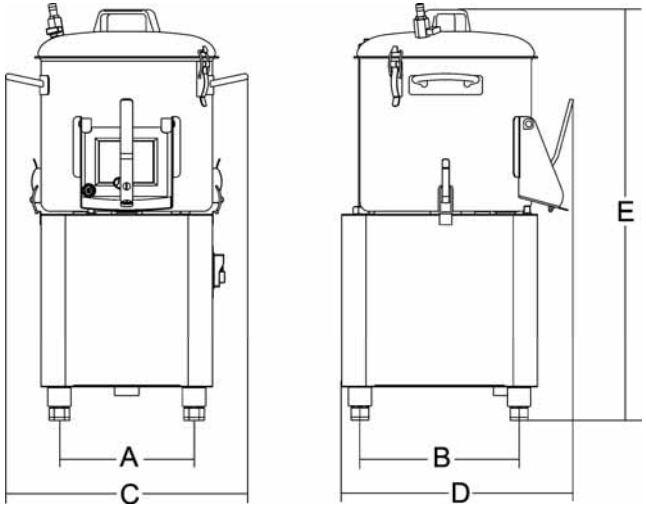
1. *Pulsantiera*
2. *Piedini*
3. *Timer*
4. *Cerniera blocca pentola*
5. *Cerniera blocca coperchio*
6. *Coperchio*
7. *Rubinetto di alimentazione*
8. *Pentola*
9. *Leva porta scarico*
10. *Porta di scarico*
11. *Struttura*



CAP. 2 - DATI TECNICI

2.1 - INGOMBRO, PESO, CARATTERISTICHE ...

FIG. n°2 - Disegni d' ingombro



TAB. n°1 -

Modello	*u.m.*	**PPR 6 E**	**PPR 6 E C**
Alimentazione		230-400 V/50 Hz	
A x B	*mm*	220 x 260	220 x 260
C x D x E	*mm*	400 x 400 x 690	400 x 400 x 690
Capacità	*kg*	6	6
Produzione	*kg/h.*	-	-
Motore	*Hp*	0,5	0,5
Potenza	*watt*	370	370
Peso netto	*kg*	23	23
Grado di rumorosità	*dB*	–	–

ATTENZIONE: Le caratteristiche elettriche per le quali è predisposta la macchina, sono indicate in una targhetta (*applicata sul retro)*; prima di eseguire l'allacciamento vedere **4.2 allacciamento elettrico**.

CAP. 3 - RICEVIMENTO DELLA MACCHINA

3.1 - SPEDIZIONE DELLA MACCHINA *(vedi FIG. n°3)*

La macchina parte dai nostri magazzini accuratamente imballata, tale imballo è costituito da:
a) scatola esterna in robusto cartone e pallet in legno;
b) la macchina;
c) il presente manuale;
d) il certificato di conformità CE.

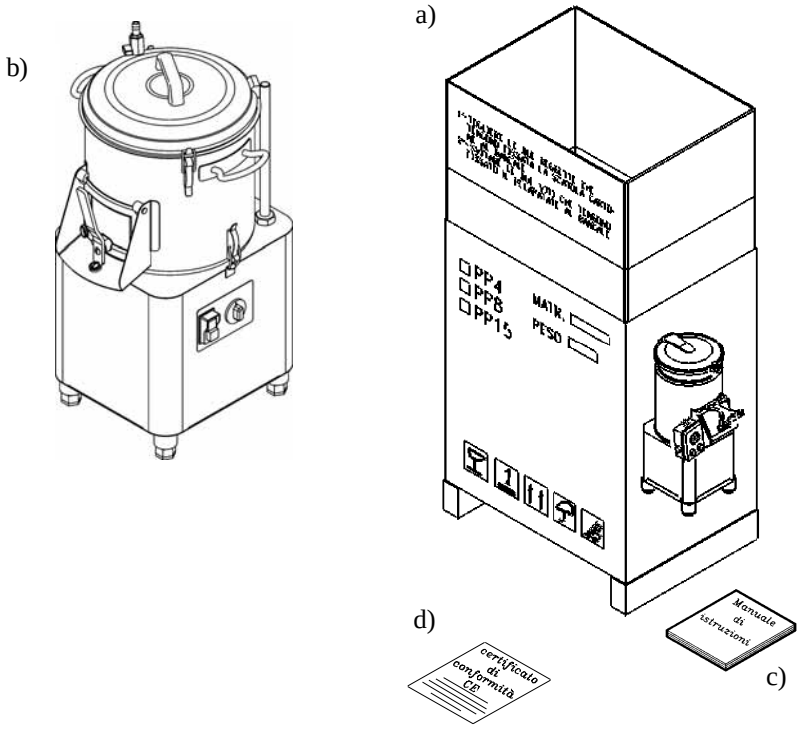


FIG. n°3 - Descrizione dell'imballo