

02/2012

Mod: PIZZA/D38

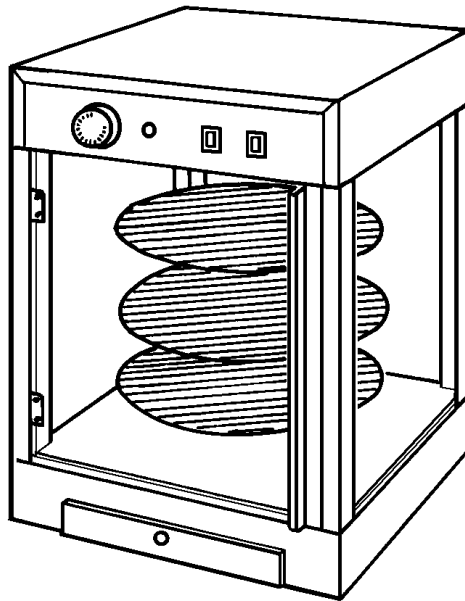
Production code: 30410002



Diamond
catering equipment

VETRINETTA

ANLEITUNGSHANDBUCH FÜR DIE BEDIENUNG UND WARTUNG



INLEITUNG

- *Das vorliegende Handbuch bietet dem Kunden alle Informationen über die Maschine und die mit ihr verbundenen Normen sowie die Begrauchs- und Wartungsanleitungen, die den besten Einsatz der Maschine und ihre dauerhafte Leistungsfähigkeit gestatten.*
- *Dieses Handbuch ist dem Personal auszuhändigen, welches die Maschine und deren regelmässige Wartung durchführen wird.*

KAPITELVERZEICHNIS

KAP. 1 - MASCHINENAUSKÜNFTE	Seite 4
1.1 - ALLGEMEINE VORSICHTSMASSNAHMEN	
1.2 - AUF DER MASCHINE INSTALLIERTE SICHERHEITS- VORRICHTUNGEN	
1.3 - MASCHINENBESCHREIBUNG	
1.3.1 - Allgemeine Beschreibung	
1.3.2 - Baueigenschaften	
1.3.3 - Maschinenaufbau	
KAP. 2 - TECHNISCHE DATEN	Seite 6
2.1 - AUSSENMASSE, GEWICHT, EIGENSCHAFTEN, ...	
KAP. 3 - ERHALT DER MASCHINE	Seite 7
3.1 - MASCHINENSENDUNG	
3.2 - VERPACKUNGSKONTROLLE BEI ERHALT DER WARE	
3.3 - VERPACKUNGSBESEITIGUNG	
KAP. 4 - INSTALLATION	Seite 8
4.1 - AUFSTELLUNG DER MASCHINE	
4.2 - ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	
4.3 - ELEKTRISCHES SCHEMA	
KAP. 5 - MASCHINENGEBRAUCH	Seite 9
5.1 - SCHALTER	
5.2 - ERSTER MASCHINENSTART	
5.3 - ENTFEUCHTER	
KAP. 6 - MASCHINENREINIGUNG	Seite 10
6.1 - ALLGEMEINES	

KAP. 7 - WARTUNG UND PRAKTISCHE MITTEILUNG

Seite 10

7.1 - ALLGEMEINES

7.2 - FÜSSE

KAP. 8 - ABRÜSTUNG

Seite 11

8.1 - AUßERBETRIEBSETZUNG

8.2 - Elektro - Und Elektronikgerategesetz

KAP. 1 - MASCHINENAUSKÜNFTE

1.1 - ALLGEMEINE VORSICHTSMASSNAHMEN

- Die Vitrine darf nur vom ausgebildeten Personal, welches die Sicherheitsnormen des vorliegenden Handbuchs bestens kennt, gebraucht werden.
- Falls das Personal abgewechselt werden soll, muss frühzeitig mit der Ausbildung des neuen Personals begonnen werden.
- Auch wenn sich auf der Maschine Sicherheitsvorrichtungen befinden, **ist es untersagt, die Hände in der Nähe der erhitzten Teile zu führen.**
- **Vor Durchführung der Reinigungs- bzw. Wartungsarbeiten, muss der Netzstecker der Maschine aus der Steckdose gezogen werden.**
- Wenn Wartungs- bzw. Reinigungsarbeiten durchgeführt werden (die Schutzteile werden dabei abmontiert), muss man unbedingt alle Gefahrenquellen in Betracht ziehen.
- Die Wartungs- bzw. Reinigungsarbeiten nur bei höchster Konzentration durchführen.
- Den Zustand der Versorgungskabel regelmässig prüfen ein abgenutztes bzw. beschädigtes Kabel stellt eine grosse elektrische Gefahrenquelle dar.
- Wenn die Maschine nicht einwandfrei funktionieren sollte, diese bitte auf keinen Fall benutzen. Keine Reparaturen vornehmen, sondern sich an den "Kundenservice" wenden.
- Die Vitrine ist nur für Lebensmittel zu gebrauchen.
- Bei Reparaturen nicht selber einwirken. Bitte wenden Sie sich immer an einem Kundenservice.
- In folgenden Fällen übernimmt der Hersteller keine Verantwortung:
 - ⇒ wenn Eingriffe von nicht autorisiertem Personal erfolgen;
 - ⇒ wenn nicht Originalersatzteile eingebaut werden;
 - ⇒ wenn die in diesem Handbuch enthaltenen Anleitungen nicht **genauestens** befolgt werden;
 - ⇒ wenn die Geräte-Oberflächen mit nichtgeeigneten Mitteln gereinigt werden.

1.2 - AUF DER MASCHINE INSTALLIERTE SICHERHEITS-VORRICHTUNGEN

Die mechanischen und elektrischen Sicherheitsvorrichtungen sind gemäss den folgenden Normen **EN 60335 - 1** und **CEE 2006/42**.

Die Vitrine besteht somit aus Sicherheitsvorrichtungen für die elektrischen und mechanischen Protektionen während der Funktions, Reinigungs- und Wartungsphase.

Trotzdem bestehen "**Rest-Risiken**" welche nicht vollständig beseitigt werden können. In diesem Handbuch sind diese unter "**ACHTUNG**" aufgeführt.

Diese beziehen sich auf die Verbrennungsgefahr beim Auf- und Abfüllen des Produkts und bei der Maschinenreinigung.

1.3 - MASCHINENBESCHREIBUNG

1.3.1 - Allgemeine Beschreibung

Die Vitrine wurde von unserer Firma entworfen und realisiert um folgendes zu garantieren

- Dank sorgfältiger Wahl der Materialien wird höchste Hygienik für die Lebensmittel, welche in Berührung kommen, gewährleistet;
- Minimalverlust der von den Widerständen erzeugten Wärme;
- Feste und stabile Komponenten;
- Leichte Handhabung.

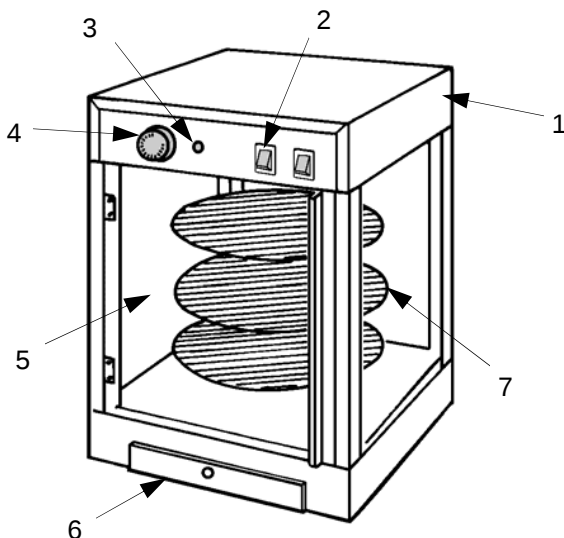
1.3.2 - BAUEIGENSCHAFTEN

Der VITRINE besteht aus rostfreiem Stahl Aisi 304 welcher die Hygiene und die Widerstandsfähigkeit gegen Säuren, Salz und Oxydierungserscheinungen garantiert.

Der Brennraum ist mit Isolierungsmaterial überzogen, um unnötige Temperaturverluste, Abnützungen der gebrauchten elektrischen Komponenten und Verbrennungen auf der Aussenwand zu vermeiden.

1.3.3 - Maschinenaufbau

Abb.n.1 - Allgemeine Ansicht der Vitrine



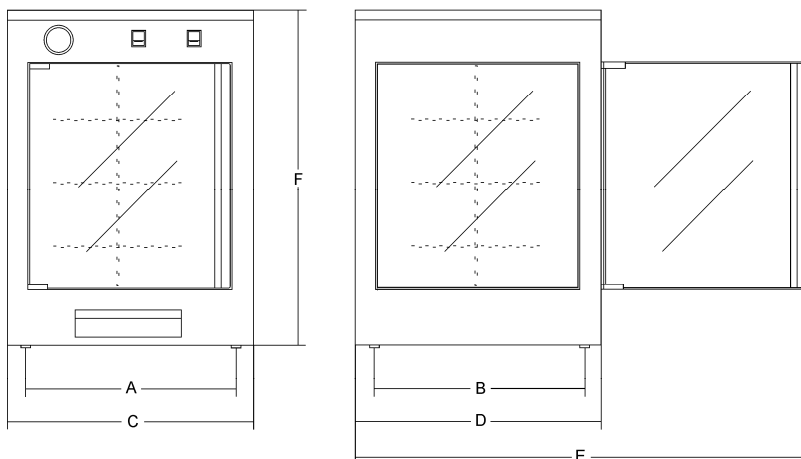
Legende:

1. Gehäuse
2. Schalter
3. Kontrolleuchte
4. Thermostat
5. Glas
6. Entfeuchtungsschublade
7. Gitter

KAP. 2 - TECHNISCHE DATEN

2.1 - AUSSENMASSE, GEWICHT, EIGENSCHAFTEN, ...

Abb.n.2 - Abmessungen und Höchstaussenmasse der Maschine



		Vitrine ø 38	Vitrine ø 42
Spannung		230V 50/60 Hz F + N	
Betriebsspannung	watt	700	700
Temperatur	°C	0÷90	0÷90
A x B	mm	390x360	430x400
C x D x F	mm	465x430x590	505x470x590
E	mm	820	960
Nettogewicht	kg	23	25



ACHTUNG

Die elektrischen Eigenschaften für welche die Maschine vorgesehen ist, sind auf dem Schild auf der rückseite der Maschine aufgeführt. Vor einschaltung, siehe kapitel 4.2 "ELEKTRISCHER ANSCHLUSS".

KAP. 3 - ERHALT DER MASCHINE

3.1 - MASCHINENSENDUNG (Siehe Abb. unten)

Die Maschinen verlassen unsere Lager in einer stabilen Verpackung.

Die Verpackung besteht aus:

- externer schachtel aus stabilem Karton und Innenpuffer;
- der Maschine;
- dem vorliegenden Handbuch.

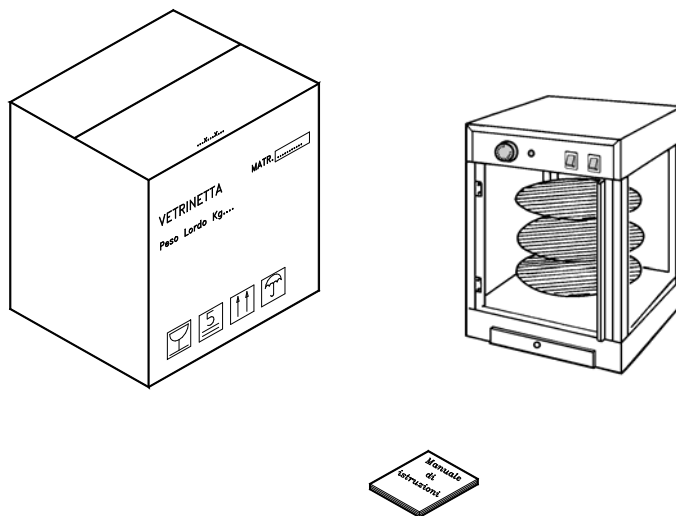


Abb.n.3 - Descrizione della Verpackung

3.2 - VERPACKUNGSKONTROLLE BEI ERHALT DER WARE

Bei Erhalt der Maschine in der Verpackung kontrollieren, dass diese keine Transportschäden aufweist.

Sollte das Frachtstück bei der Übergabe Transportschäden verschiedener Art aufweisen, muss der Frachtführer informiert werden und innerhalb von 3 Tagen nach Lieferungsdatum muss ein genauer Bericht über die eventuellen erlittenen Schäden verfasst werden.

3.3 - VERPACKUNGSBESITZUNG

Die Komponenten der Verpackung (Karton, eventuelle Paletten, Kunststoffbandeisen und PUR-Schaum) sind Produkte, die problemlos zusammen mit dem festen Müll beseitigt werden können.

Falls die Maschine in einem Land aufgestellt werden sollte, in welchem es besondere Beseitigungsnormen des Mülls existieren, müssen diese gemäss den geltenden Richtlinien beseitigt werden.

KAP. 4 - INSTALLATION

4.1 - AUFSTELLUNG DER MASCHINE

Die Ebene, auf welcher die Maschine aufgestellt wird, muss auf die Aufstellungsabmessungen gem. Tab. auf Seite 7 achten. Ausserdem eine genügend grosse Aufstellfläche haben, eine gute Nivellierung, trocken, glatt, robust, stabil sein und auf einer Höhe von 80 cm aufgestellt werden.

Die Maschine muss ausserdem in einem durchlüfteten Raum aufgestellt werden. Die Maschine kann auch in der Nähe von Wänden aufgestellt werden, wenn diese eine gute Wärme-Erträglichkeit haben. Ansonsten ist eine Mindestdistanz von 5 cm zwischen der Maschine und der Wände einzuhalten.

4.2 - ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Die Maschine ist mit einem Versorgungskabel von 3x1.5 mm², Länge 1.5m und einem SHUKO-Stecker ausgestattet.

Die Maschine an 230 Volt 50 Hz anschliessen, wobei man einen magnetothermischen Differentialschalter dazwischenlegt (15A, $\Delta I = 0.03A$).

Sich anschliessend vergewissern, dass die Erdungsanlage einwandfrei funktioniert.

Ausserdem kontrollieren, dass die auf dem technischen Schild aufgeführten Daten-Kennnummer (Siehe Abb.n.4) gemäss dem Liefer- und Transportschein übereinstimmen, dass der Schalter und der Stecker während dem Einbau leicht erreichbar sind.

Mod.	_____	_____	_____
Matr.	_____	_____	Watt.
_____	H.p.	_____	A. _____ Hz.
○	_____	~ Volts.	_____ Kg. ○
Anno	_____	_____	_____

Abb.n.4 - Technisches Schild - Kennnummer

4.3 - ELEKTRISCHES SCHEMA

Einphasige Spannung 230V und 50Hz.

Legende:

- R = Widerstand
- L1 = Widerstands-Kontrolleuchte
- L2 = Interne Lampe
- M = Gittermotor
- I = Zweipoliger Leuchtschalter
- T = Thermostat

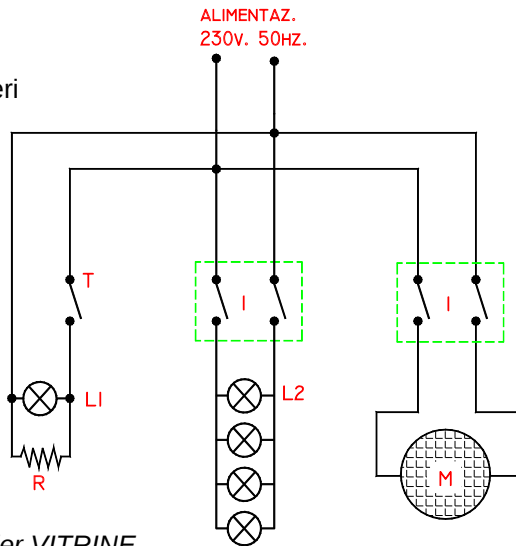


Abb.n.5 - Elektrisches Schema der VITRINE

KAP. 5 - MASCHINENGEBRAUCH

51 - SCHALTER

Die Schalter sind wie in Abbildung unten disponiert:

1. Thermostat.
2. Kontrolleuchte, zeigt die Zündung der Widerstände an.
3. Motorschalter.
4. Schalter für das interne Licht.

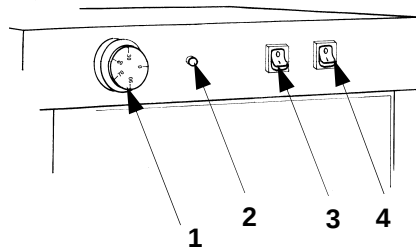


Abb.n.6 - Schalterposition

5.2 - ERSTER MASCHINENSTART

Die Maschine wird mit einer kratzfesten Folie geliefert. Um das Gerät in Betrieb zu setzen, muss man die Folie und eventuelle Klebstoffreste entfernen. Für diesen Arbeitsgang dürfen keine spitzen Gegenstände, abrasive, entzündbare Substanzen benutzt werden.

Nun muss man die Maschine bei voller Leistung in einem belüfteten Raum 15 - 20 Minuten arbeiten lassen.

Die thermischen Isoliermittel, die für die Herstellung des Gerätes benutzt werden, und die Fettreste der mechanischen Arbeiten erzeugen während der Erwärmung Rauch.

KAP. 6 - MASCHINENREINIGUNG

ACHTUNG! Vor jeder Maschinenreinigung sich vergewissern, dass der Speisekabel ausgezogen ist, um die Maschine vom Rest der Anlage vollständig zu isolieren.

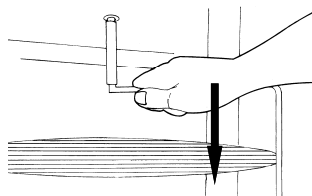
6.1 - ALLGEMEINES

- Die Maschine muss mit normalen Waschmittel zu Raumtemperaturen mit Hilfe eines durchgetränkten Tuches gereinigt werden.

Alle Teile der Maschine, die direkt mit dem Produkt in Berührung kommen, sind gründlich zu reinigen. Das Gitter kann dabei herausgezogen werden, wie man auf der unteren Abbildung sieht.

- Keine Hochdruckreiniger oder -Wasserstrahlen

Abb.7 - Gitter herausziehen



benötigen.

- Keine Werkzeuge, Bürsten und andere Elementen, welche die Oberfläche der Maschine beschädigen könnten, benötigen.
- Die Quarzröhren werden mit Hilfe von einer mit Alkohol durchgetränkten Watte gereinigt.

KAP. 7 - WARTUNG UND PRAKTISCHE ANWEISUNGEN

ACHTUNG! Vor jeder Maschinenreinigung sich vergewissern, dass der Speisekabel ausgezogen ist, um die Maschine vom Rest der Anlage vollständig zu isolieren.

7.1 - ALLGEMEINES

Die Abnutzung der Speisekabel periodisch kontrollieren und eventuell den "KUNDENSERVICE" anrufen, wenn dieser auszuwechseln ist.

7.2 - FÜSSCHEN

Der Füßchen können sich mit der Zeit abnutzen, ihre Elastizität verlieren und somit nicht mehr die Stabilität der Maschine garantieren. In diesem Fall müssen sie ersetzt werden.

KAP. 8 - ABRÜSTUNG

8.1 - AUßERBETRIEBSETZUNG

Sollte die Maschine aus einem beliebigen Grund außer Betrieb gesetzt werden, ist sicherzustellen, dass sie niemand mehr benutzen kann: daher die elektrischen Verbindungen abtrennen und zerschneiden.



8.2 - Elektro - Und Elektronikgerategesetz

Im Sinne des Art.13 LD 25. Juli 2005, Nr.151: „Umsetzung der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG, zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und Abfallentsorgung“.

Das Symbol mit der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern, mit dem Gerät oder Verpackung versehen sind, bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Nutzungsdauer getrennt gesammelt werden muss.

Dieses Gerät muss, nach Ablauf seines Lebenszyklus, getrennt gesammelt werden, der Hersteller muss sich dazu entsprechend organisieren. Der Benutzer, der beabsichtigt dieses Gerät nicht mehr zu gebrauchen, wird sich also beim Hersteller erkundigen, wie er sein Altgerät entsorgen muss.

Eine ordnungsgemäße Trennsammlung und die darauf folgende umweltfreundliche Wiederverwertung, Behandlung und Beseitigung des Altgerätes, tragen dazu bei unsere Umwelt und unsere Gesundheit zu schützen und fördern die Wiederverwendung und/oder Wiederaufbereitung der Abfallmaterialien des Gerätes.

Eine nicht ordnungsgemäße Entsorgung des Produktes, seitens des Besitzers, unterliegt einer Verwaltungsstrafe, wie in den geltenden Gesetzesbestimmungen festgelegt.