

06/2016

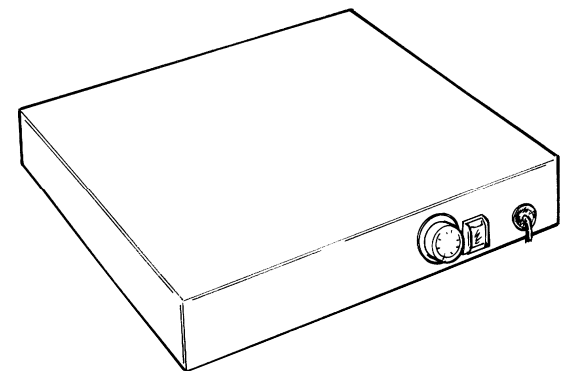
Mod: PIZ/SP

Production code: 30425002



Diamond
catering equipment

BEDIENUNGS UND WARTUNGSANLEITUNG



Ed. 01/2009

PIZZA HEIZPLATTE

VORWORT

- Dieses Handbuch bietet dem Kunde alle notwendigen Informationen über die Maschine und die damit verbundenen Sichernormen, sowie die Gebrauch- und Wartungsanweisungen für den optimalen Gebrauch und Leistungsfähigkeit der Maschine.
- Dieses Handbuch ist an diejenigen gerichtet, die mit dem Gebrauch und der Wartung der Maschine beauftragt sind.

KAP. 7 - WARTUNG

- 7.1 - ALLGEMEINHEIT
- 7.2 - SPEISEKABEL

seite 11

KAP. 8 - ABBAU

- 8.1 - AUßERBETRIEBSETZUNG
- 8.2 - Elektro - Und Elektronikgerategesetz

seite 11

INHALTSVERZEICHNIS

KAP. 1 - INFORMATIONEN ÜBER DER MASCHINE

seite 4

- 1.1 - VORSICHTMAßNAHMEN
- 1.2 - BETRIEBSSICHERHEITEN
- 1.3 - BESCHREIBUNG DER MASCHINE
 - 1.3.1 - Allgemeine Beschreibung
 - 1.3.2 - Baueigenschaften
 - 1.3.3 - Bestandteile der Maschine

KAP. 2 - TECHNISCHE DATEN

seite 6

- 2.1 - RAUMBEDARF, GEWICHT, EIGENSCHAFTEN ...

KAP. 3 - EMPFANG DER MASCHINE

seite 7

- 3.1 - VERSAND DER MASCHINE
- 3.2 - VERPACKUNGSKONTROLLE AM EMPFANG
- 3.3 - ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

KAP. 4 - INSTALLATION

seite 8

- 4.1 - AUFSTELLUNG DER MASCHINE
- 4.2 - ELEKTRISCHER ANSCHLUß
- 4.3 - SCHALTPLAN DER PLATTEN
- 4.5 - BETRIEBSPRÜFUNG

KAP. 5 - GEBRAUCH DER MASCHINE

seite 9

- 5.1 - STEUERAPPARAT
- 5.2 - ERSTER GEBRAUCH DER MASCHINE

KAP. 6 - GROßREINMACHEN

seite 11

- 6.1 - ALLGEMEINHEIT

KAP. 1 - INFORMATIONEN ÜBER DIE MASCHINE

1.1 - VORSICHTSMAßNAHMEN

- Die Maschine soll nur vom geschulten Personal gebrucht werden, das eine vollkommene Erkenntniss der in diesem Handbuch beschriebenen Sichernormen hat.
- Falls es eine Abvechselung des Personals gibt, für die Schulung der neuen Angestellten zeitig sorgen.
- Der Verbindungsstecker der Maschine muß immer vor der Reinigung oder Wartung der Maschine abgetrennt werden.
- Vor der Reinigung oder Wartung der Maschine eventuelle restliche Gefahren in Betracht ziehen.
- Während der Wartung oder Reinigung der Maschine die Aufmerksamkeit auf die laufende Tätigkeit konzentrieren.
- Der Zustand des Speisekabels muß Zeit zur Zeit kontrolliert werden; die nicht Vollständigkeit des Kabels stellt eine schwere Gefahr dar.
- Im Fall schlechter Arbeitsweise der Maschine ist es empfehlenswert die Maschine nicht zu gebrauchen oder reparieren, sondern sich mit dem nächsten Kundendienstbüro in Verbindung zu setzen.
- Die Maschine ist nur mit Nahrungsmittel (Pizza) zu gebrauchen. Es ist empfehlenswert, daß man sich dieser Maschine um kein anderen Anwendungen (d.h. Unnahrungsmittel) bedient.
- Der Bauer ist in den folgenden Fälle von irgendeiner Verantwortung befreit:
 - ⇒ Die Maschine wird vom unberechtigten Personal erbrochen;
 - ⇒ Die Originalteile werden durch Unoriginalen Ersatzteile ersetzt ;
 - ⇒ Die Anweisungen dieses Handbuchs werden nicht genau befolgt;
 - ⇒ Die Flächen der Maschine werden mit unpassenden Produkte bearbeitet.

1.2 - BETRIEBSSICHERHEITEN

Mit Bezug auf die elektrischen Sicherheiten, die in diesem Handbuch beschriebenen Geräte entsprechen der Vorschriften **CEE 2006/95, 2006/42** und **CEE EN 60335-1, EN 55014**. Obwohl die Pizaheizplatte mit allen Normenmaßnahmen bezüglich die elektrischen

Sicherheiten (sowohl beim Betrieb- als auch beim Wartungs- und Reinigungsphasen) ausgerüstet ist, gibt es die Möglichkeit von **EVENTUELLEN RESTLICHEN GEFAHREN** die ganz nicht entfernenbar sind, und die in diesem Handbuch unter das Auszeichnung **ACHTUNG** gekennzeichnet werden. Diese betreffen die Gefahr von Verbrennung im Fall zufälliger Berührung mit den geheizten Teilen der Maschine, oder die mit der Wartung und Reinigung verbundene Gefahr.

1.3 - BESCHREIBUNG DER MASCHINE

1.3.1 - Allgemeine Beschreibung

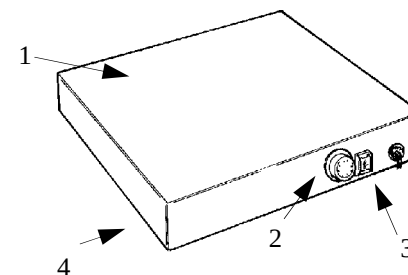
Die PIZZA HEIZPLATTE wurde von unserer Firma geplant und ausgeführt, um Pizza aufzuwärmen. Die Maschine garantiert:

- Größte Sicherheit beim Gebrauch, Reinigung und Wartung;
- Größte Hygiene, durch eine minuziöse Auswahl der Materialien, die in Kontakt mit den Nahrungsmitteln sind;
- Minimale Wärmeverlust der Widerstände;
- Solidität und Stabilität aller Bestandteile;
- Sehr gute Handlichkeit.

1.3.2 - Baueigenschaften

Die PIZZA HEIZPLATTE ist ganza aus AISI 304 Edelstahl. Sie garantiert das Kontakt mit Nahrungsmitteln (Nahrungshygiene), Beständigkeit zu sauren Salzen und Oxydation.

1.3.3 - Bestandteile der Maschine (ABB. Nr. 1 - Allgemeine Sicht der Maschine)



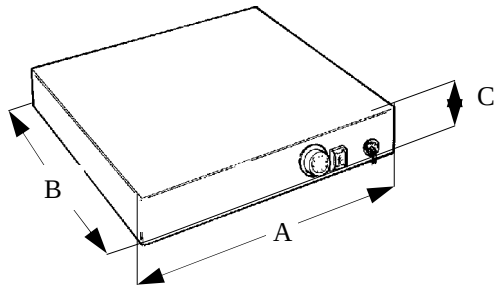
ZEICHENERKLÄRUNG:

	PIZZA HEIZPLATTE
1	Heizplatte
2	Thermostat
3	ON-OFF Schaltknopf - Anzeiger (Kontrolllampe)
4	Füßchen

KAP. 2 - TECHNISCHE DATEN

2.1 - RAUMBEDARF, GEWICHT, EIGENSCHAFTEN ...

ABB. Nr. 2 - Raumbedarfszeichnungen



TAB. Nr.1 - Raumbedarf und technische Eigenschaften der PLATTEN.

Model	U.m.	PIZZA HEIZPLATTE
Länge A	mm	500
Breite B	mm	500
Höhe C	mm	90
Timer	°C	0÷60
Speisung		230V/50Hz
Stromstärke	W	430
Nettogewicht	Kg	13,4

ACHTUNG: Die elektrischen Eigenschaften der Maschine sind auf dem an der Außenseite der Maschine stehenden Schildchen berichtet; Vor der Verbindung siehe Paragraph **4.2 Elektrische Anschluß.**

ABB. 3 - EMPFANG DER MASCHINE

3.1 - VERSAND DER MASCHINE (siehe ABB. Nr. 3)

Die PIZZA HEIZPLATTE wird von unserer Firma sehr gut verpackt geliefert. Die Verpackung besteht aus:

- a) Pappschachtel mit inneren Stopfen;
- b) Die Maschine;
- c) Dieses Handbuch;
- d) CE-Übereinstimmungszeugnis.

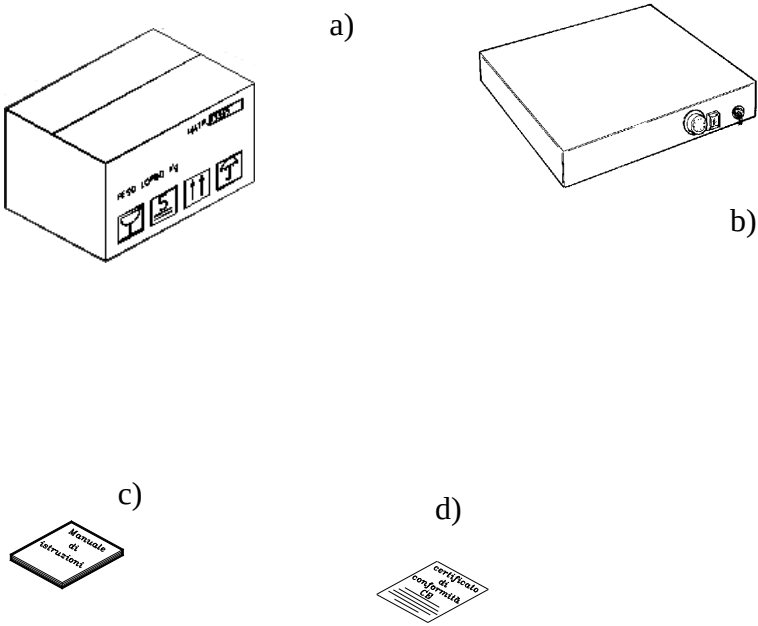


ABB. Nr. 3 - Beschreibung der Verpackung

3.2 - VERPACKUNGSKONTROLLE AM EMPFANG

Am Empfang , wenn es keinen äußeren Schaden geben, machen das Frachtstück auf und kontrollieren die Vollständigkeit des Inhalts (*siehe ABB. Nr.3*). Wenn an der Lieferung das Frachtstück Zeichen von Mißhandlung, Aufschlag, oder Fall zeigt, muß man das Schaden innerhalb drei Tage von dem auf den Dokumenten angegebenen Lieferungstermin dem Frachter zutragen und, womöglich, einen genauen Bericht über die von der Maschine erleidene Schaden verfassen. **Die Frachtstück nicht umstürzen!!** Bei der Beförderung machen sich sicher, daß das Frachtstück an der vier Ecken festgehalten wird (es muß immer gleichlaufend zu dem Boden sein).

3.3 - ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Die Packungsteile (Karton, mögliche Paletten, Kunststoffbandstahl und Polystyrol) sind mit fester Abfallstoffe vergleichbar; darum können sie leicht entsorgt werden.

Im Fall die Maschine in Länder installiert wird, wo es besondere Regel über die Abfallstoffe gibt, müssen die Verpackungen Regelmäßig entsorgt werden.

KAP. 4 - INSTALLATION

4.1 - AUFSTELLUNG DER MASCHINE

Bevor die Maschine auf einem Bord stellen, muß man die in der *Tabelle 1* gegebenen Dimensionen beachten. Das Bord soll eine genügende Breite haben, es muß geebnet, trocken, fest, stabil, und 80 cm. vom Boden hoch sein.

Weiter, muß die maximale unsalzige Feuchtigkeit des Raums, wo di Maschine gestellt wird, nicht höher als 75% sein; die Temperatur soll binnen +5°C und +35°C sein; immerhin, muß die Maschine in einem Raum gestellt werden, wo ihre Tätigkeit nicht gestört werden kann.

4.2 - ELEKTRISCHER ANSCHLUß

Die Maschine ist mit einem der Leistungsaufnahme angemessenen Speisekabel ausgestattet. Für den Anschluß die auf dem technischen Schildchen - Registriernummer gegebene Daten (*siehe ABB. Nr.4*). Dann, machen sich sicher, daß die Erdanlage gut arbeitet. Weiter, kontrollieren, daß die auf dem technischen Schildchen - Registriernummer geschriebene Daten (*siehe ABB. Nr.4*) mit den auf den Lieferdokumenten gegebenen Daten übereinstimmen, und daß der Schalter und Stecker während der Tätigkeit der Maschine einfach zugänglich sind.

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

ABB. Nr. 4: Technisches Schildchen und Registriernummer

4.3 - SCHALTERPLAN DER PIZZA HEIZPLATTE (*siehe ABB. Nr. 5*)

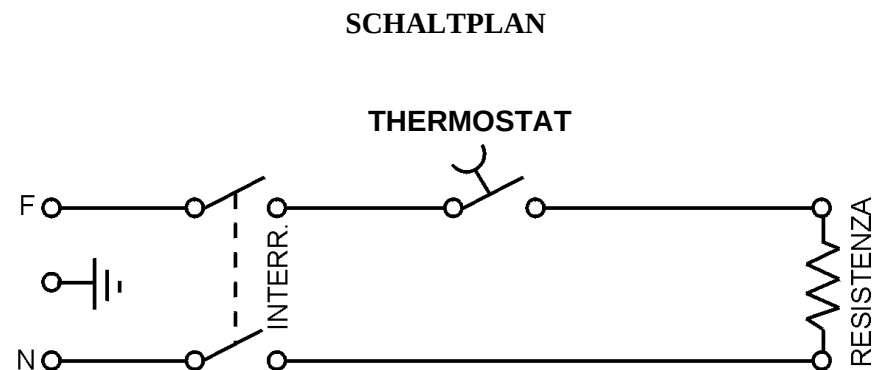


ABB. Nr. 5 - Schaltplan der PIZZA HEIZPLATTE

4.5 - CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

Um die Arbeitsweise der PIZZA HEIZPLATTE zu prüfen, genügt es den Knopf "start" im Uhrzeigersinn zu drehen (man muß gegenüber dem Knopf stehen) und kontrollieren, ob der seitlicher Anzeiger sich entzündet .

Wann der Anzeiger sich entzündet, ist die Maschine in Betrieb.

KAP. 5 - GEBRAUCH DER MASCHINE

5.1 - STEUERAPPARAT

Das Steuerapparat besteht aus:

1. The ostat
2. Anzeiger-Kontrolllampe: Die Zündung der Widerstände zeigt.

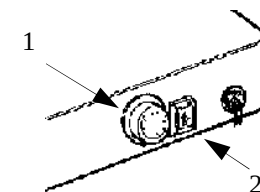


ABB. Nr. 6 - Steuerapparat

5.2 - ERSTER GEBRAUCH DER MASCHINE

Am Versand ist die Fläche der Maschine von einer Nylonfilm geschützt, die vor der Inbetriebsetzung der Maschine sorgfältig genommen werden müssen. Eventuelle Reste von Klebstoff müssen geputzt werden.

N.B.: Spitze Geräte, Schleifmittel und entzündbare Material sind nicht zu benutzen!

Jetzt muß man die Maschine 15-20 Minuten im geöffnetem Raum und an der höchste Leistung in Betrieb lassen. Das ist notwendig, denn die Wärmeschutzstoffe und die Reste von Schmieren sich erwärmen und Rauchigkeit entwickeln.

5.3 - GEBRAUCH DER CRÊPEMASCHINE

Achtung: Pizza muß auf die warmen Fläche gelegt werden. Die restlichen Gefahren beachten, d.h. Verbrennungsgefahren.

Die PIZZA HEIZMASCHINE ist wie folgt zu gebrauchen:

1. Man muß eine rechte Position haben, um Unfälle zu vermeiden und kein direktes Kontakt mit der Maschine zu haben (siehe ABB. Nr. 7).
2. Die verlangte Temperatur durch den dazu bestimmten Knopf einstellen;
3. Die Fläche reinigen.
4. Wenn die Maschine lange Zeit nicht gebraucht wird (z.b. eine oder zwei Stunden), den Thermostat auf die Stellung 0°C wiedereinstellen .

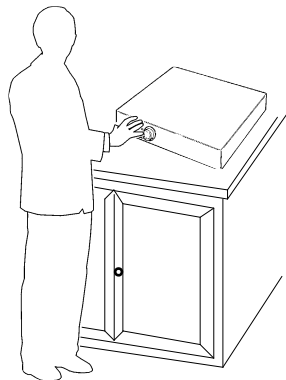


ABB. Nr. 12 - Richtige Stellung des Leibs an der Maschine

KAP. 6 - GROßREINEMACHEN

6.1 - ALLGEMEINHEIT

ACHTUNG: bevor irgendeines Reinemachen muß man den Speisestecker aus der Steckdose nehmen, um die Maschine von der Stromanlage zu isolieren; dann auf die Abkühlung der Maschine warten.

- Die Reinigung der Maschine muß mindestens einmal in der Tag gemacht werden. Notfalls die Maschine häufiger reinigen.
- Die Reinigung muß für alle direkt oder indirekt dicht an den Nahrungsmitteln Maschinenteile besonderes genau gemacht werden.
- Die Maschine nur mit Wasser und neutralen Waschmitteln abwischen.
Irgendeine andere Reinigungsmittel sind verboten.
Wasserreinigungsmaschine oder Wasserstrahle, Scheuerwerkzeuge, und Schrubber nicht verwenden.
- Die Reinigung der Platte kann auch warm gemacht werden. Einen nassen Lappen gebrauchen und damit mehrmāle auf die Kochenfläche streichen.
- **ACHTUNG:** Restliche Gefahren beachten, d.h. Kontakt mit der heiße Platte.
- Es ist besser, wenn die Reinigung der Maschine wird an der mindesten Temperatur gemacht, so daß die Produktsreste schmelzen;
- Es ist streng verboten, Wasser oder andere Flüssigkeiten auf der heißen Platte einzuverfen, denn der plötzlicher Temperaturwechsel gefährliche Spritzen verursachen kann.

KAP. 7 - WARTUNG

7.1 - ALLGEMEINHEIT

Bevor irgendeiner Wartungstätigkeit der Stecker auf dem Steckdose ausschalten, um die Maschine von der Stromanlage zu isolieren.

7.2 - SPEISEKABEL

Der Speisekabel zur Zeit kontrollieren, um sein Abnutzungszustand zu prüfen. Im Notfall, für die Abwechselung des Kabels mit dem nächsten Kundendienstbüro mit dem nächsten Kundendienstbüro in Verbindug setzen.

KAP. 8 - ABBAU

8.1 - AUßERBETRIEBSETZUNG

Im Fall man sich entscheidet, die Maschine außerbetriebzusetzen, machen sich sicher, daß sie ganz unverwendbar ist. **Alle elektrische Verbindungen ausschalten und schneiden.**

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.

**KUNDENDIENSTSTELLE
AUTORISierter HÄNDLER**