

04/2013

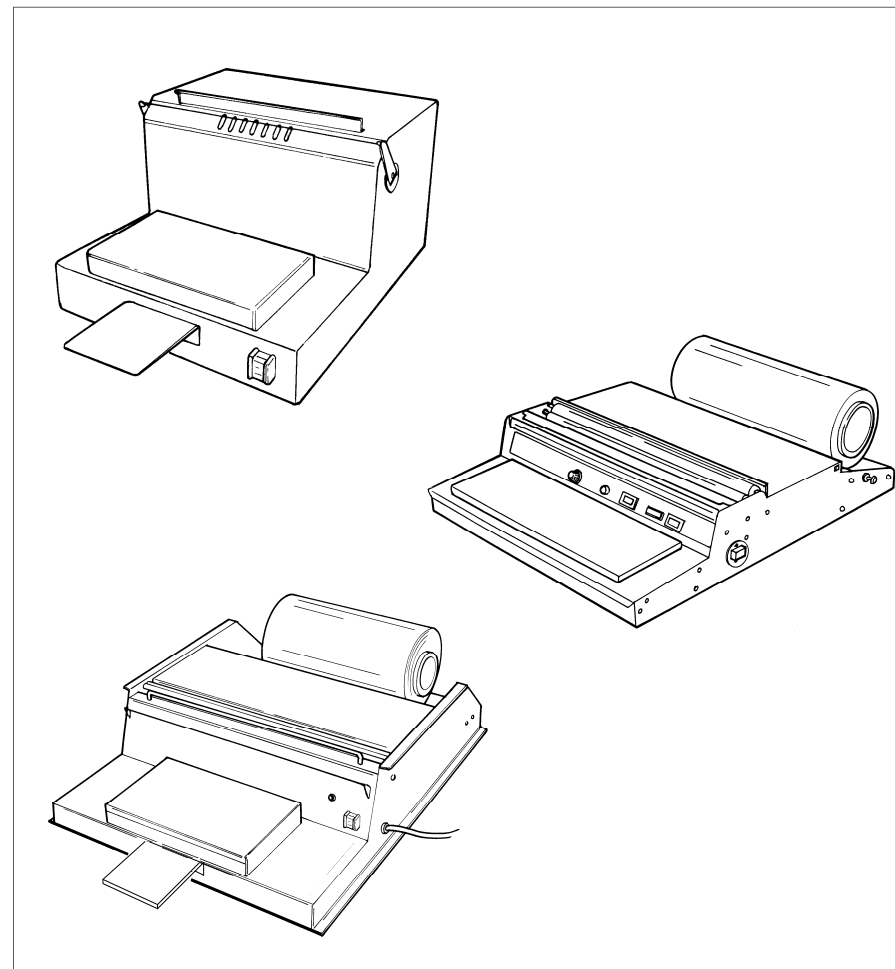
Mod: DFE-50P

Production code: 40602000



Diamond
catering equipment

MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN



DISPENSER

INTRODUCTION

- Ce manuel a été conçu pour fournir au **client** toutes les informations et les normes de sécurité nécessaires pour l'utilisation de la machine, ainsi que le mode d'emploi et d'entretien qui garantit le bon fonctionnement de l'appareil et son rendement optimal dans le temps.
- Ce manuel doit être remis aux utilisateurs de la machine et aux personnes qui s'occupent de son entretien .

TABLE DES MATIERES

CHAP. 1 - INFORMATION SUR LA MACHINE	pag. 4
1.1 - PRÉCAUTIONS GÉNÉRALES	
1.2 - DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ INSTALLÉS SUR LA MACHINE	
1.3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE	
1.3.1 - description générale	
1.3.2 - caractéristiques de construction	
1.3.3 - composition de la machine	
CHAP. 2 - DONNÉES TECHNIQUES	pag. 7
2.1 - ENCOMBREMENT, POIDS, CARACTÉRISTIQUES ...	
CHAP. 3 - LIVRAISON DE LA MACHINE	pag. 8
3.1 - ENVOI DE LA MACHINE	
3.2 - CONTRÔLE DE L'EMBALLAGE A LA RÉCEPTION	
3.3 - ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE	
CHAP. 4 - INSTALLATION	pag. 9
4.1 - MISE EN PLACE DE LA MACHINE	
4.2 - BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE	
4.3 - SCHÉMA ÉLECTRIQUE DU DISPENSER 40M-51M-50M2	
4.4 - SCHÉMA ÉLECTRIQUE DU DISPENSER 45K	
4.5 - SCHÉMA ÉLECTRIQUE DU DISPENSER 51MB	
4.6 - VÉRIFICATION DU FONCTIONNEMENT	
CAP. 5 - UTILISATION DE LA MACHINE	pag. 12
5.1 - COMMANDES	
5.2 - PREMIÈRE UTILISATION DE L'APPAREIL	
5.3 - CHARGEMENT DU FILM	
5.4 - UTILISATION DU DISPENSER	

CHAP. 6 - NETTOYAGE HABITUEL	pag. 14
6.1 - GÉNÉRALITÉS	
CHAP. 7 - ENTRETIEN	pag. 15
7.1 - INTRODUCTION	
7.2 - PIEDS	
7.3 - CÂBLE D'ALIMENTATION	
CHAP. 8 - DÉMOLITION DE L'APPAREIL	pag. 15
8.1 - MISE HORS SERVICE	
8.2 - DEEE Déchets d'Equipments Électriques et Électroniques	

CHAP. 1 - INFORMATION SUR LA MACHINE

1.1 - PRÉCAUTIONS GÉNÉRALES

- La machine ne doit être utilisée que par des spécialistes qui connaissent parfaitement les normes de sécurité décrites dans ce manuel.
- En cas de roulement du personnel, procédez à temps à sa formation.
- Avant d'effectuer n'importe quelle opération de nettoyage ou d'entretien, débranchez la prise du réseau d'alimentation électrique.
- Il est nécessaire d'évaluer attentivement les risques résiduels lors des opérations de nettoyage et d'entretien de la machine.
- Restez très concentré pendant les opérations de nettoyage et d'entretien de la machine.
- Vérifiez régulièrement les conditions du câble d'alimentation électrique, un fil usé ou endommagé représente un grave danger d'ordre électrique.
- Si vous constatez que la machine ne fonctionne pas correctement, ne l'utilisez pas, n'effectuez jamais les réparations vous-même; adressez-vous au "Service Après-vente.
- L'appareil a été conçu pour emballer des produits alimentaires. On recommande de l'utiliser uniquement pour cet usage et uniquement pour des produits alimentaires.
- Le constructeur décline toute responsabilité dans les cas suivants:
 - ⇒ si des personnes non autorisées ont réparé ou opéré sur la machine;
 - ⇒ si certaines pièces ont été remplacées par des pièces non originales;
 - ⇒ si les instructions contenues dans ce manuel n'ont pas été suivies **attentivement**;
 - ⇒ si la machine a été traitée avec des produits non adéquats.

1.2 - DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ INSTALLÉS SUR LA MACHINE

Les dispositifs de sécurité mécanique de l'appareil sont conformes aux directives **CEE 2006/42**.

En ce qui concerne les dispositifs de sécurité électriques, l'appareil est conforme aux directives **CEE 2006/42, 2004**.

Même si le DISPENSER est doté de dispositifs de sécurité électriques et mécaniques (pendant le fonctionnement, le nettoyage ou l'entretien), il existe tout de même des **RISQUES RÉSIDUELS** qui ne peuvent pas être éliminés complètement. Ces risques sont mentionnés dans ce manuel sous le point **ATTENTION**. Il s'agit de danger de

brûlure accidentelles causée par les parties chauffantes de l'appareil ou résultant des opérations d'entretien.

1.3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE

1.3.1 - description générale

Les DISPENSER ont été conçus et réalisés par Notre Maison pour emballer des produits alimentaires en garantissant:

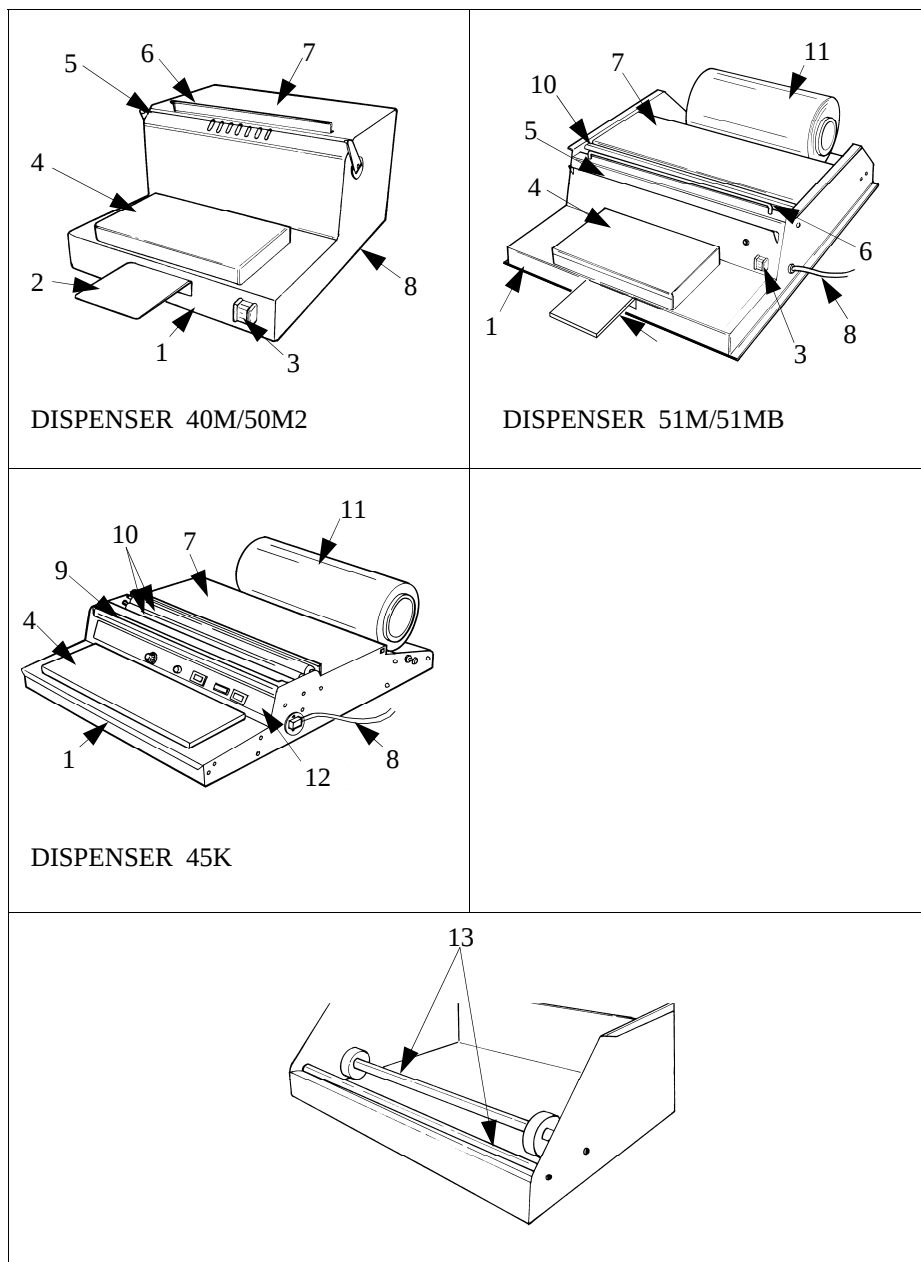
- un maximum de sécurité durant l'utilisation, le nettoyage et l'entretien;
- un maximum d'hygiène garantie par la sélection minutieuse des matériaux en contact avec l'aliment;
- une dispersion de chaleur minimum à travers les résistances;
- une résistance et fiabilité de tous les éléments;
- une grande maniabilité.

1.3.2 - caractéristiques de construction

Les DISPENSER sont disponibles en deux modèles: avec structure en tôle vernie ou acier inox AISI 304, la plaque thermochauffante en teflon et la couverture de l'installation électrique sont en tôle zinguée.

1.3.3 - Composition de la machine

FIG. n°1 - Représentation générale de la machine



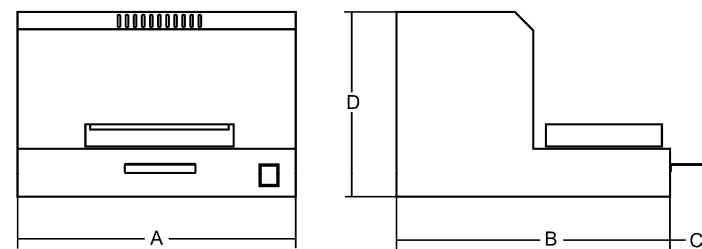
LÉGENDE:

- | | |
|---------------------------|-----------------------------|
| 1 - Structure | 7 - Couvercle supérieur |
| 2 - Tablette frontale | 8 - Câble d'alimentation |
| 3 - Interrupteur générale | 9 - Profil chauffant téflon |
| 4 - Plaque chauffante | 10 - Rouleau pour film |
| 5 - Fil chauffant | 11 - Bobine film |
| 6 - Support film | 12 - Tableau de commande |
| | 13 - Rouleau support bobine |

CHAP. 2 - DONNÉES TECHNIQUES

2.1 - ENCOMBREMENT, POIDS, CARACTÉRISTIQUES ...

FIG. n°2 - Dessins d'encombrement



TAB. n°1 - Dimensions d'encombrement maximum du Dispenser

Modèles	U.m	40M	45K	50M2	51M	51MB
Puissance	watt	115	120	115	115	190
Alimentation		230V/50Hz				
Max bobine film	mm	400	400	500	500	500
Surface chauffant	mm	290x165	385x125	290x165	300x175	300x175
A x B x D	mm	465x500 x290	485x600 x140	590x500 x290	590x720 x185	590x720 x185
C	mm	125	-	125	130	130
Poids net	kg	12,5	5	13,6	14,5	14,5

ATTENTION: L'appareil a été conçu pour répondre aux caractéristiques électriques indiquées sur la plaque signalétique située sur la partie latérale de la machine; avant d'effectuer le branchement électrique voir point 4.2. **branchement électrique.**

4.2 allacciamento elettrico.

CHAP. 3 - LIVRAISON DE LA MACHINE

3.1 - ENVOI DE L'APPAREIL (voir FIG. n°3)

Le DISPENSER quitte nos magasins soigneusement emballé.

L'emballage se compose de:

- a) une boîte externe en carton solide + protections internes
- b) l'appareil
- c) ce manuel;
- d) certificat de conformité CE;
- e) bobine film.

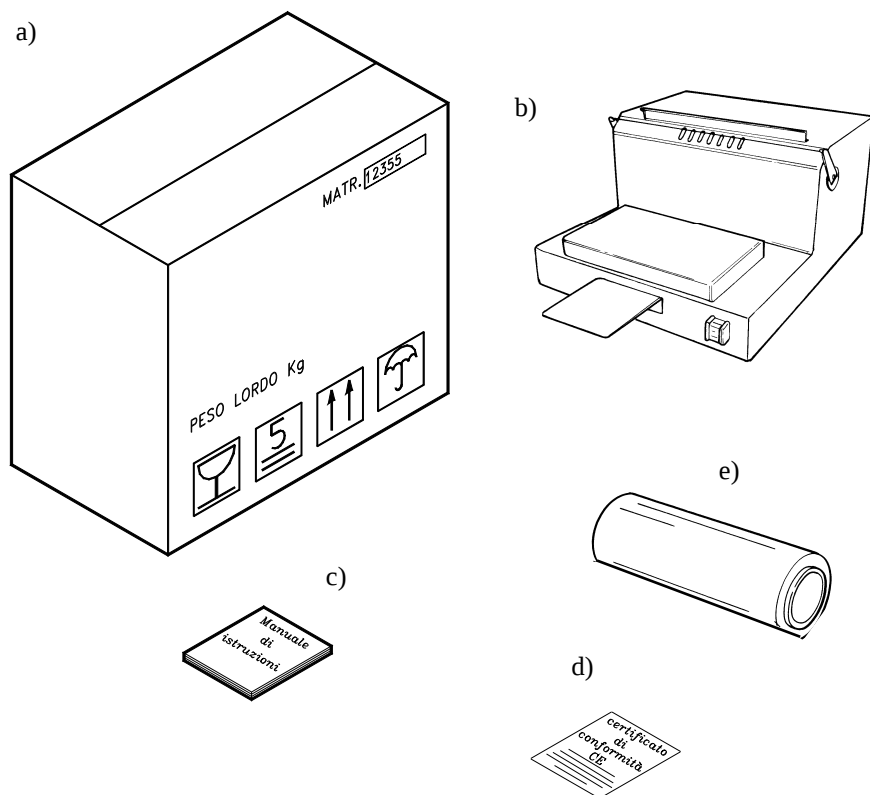


FIG. n°3 - Description de l'emballage

3.2 - VÉRIFICATION DE L'EMBALLAGE À LA LIVRAISON

Lors de la livraison du colis, si l'emballage extérieur est intact, ouvrez-le et vérifiez que toutes les pièces soient présentes (voir FIG. n°3). Si, par contre, lors de la réception, le colis apparaît endommagé à cause de chocs, il est nécessaire de le communiquer au transporteur et de rédiger un rapport détaillé sur les éventuels dommages subis par la machine dans les 3 jours qui suivent la date de livraison indiquée sur les documents. **Ne pas retourner l'emballage!!** S'assurer que l'emballage soit soulevé correctement par les 4 coins (parallèlement au sol).

3.3 - TRAITEMENT DE L'EMBALLAGE

Les différents éléments qui constituent l'emballage (un carton, une palette éventuelle, un feillard en plastique et une mousse en polyuréthane) peuvent être traités sans aucune difficulté comme les déchets ménagers solides.

Si la machine est installée dans un Pays ayant une réglementation particulière, traitez les emballages conformément aux normes en vigueur.

CHAP. 4 - L'INSTALLATION

4.1 - MISE EN PLACE DE LA MACHINE

L'appareil doit être installé sur une surface apte à supporter une machine des dimensions indiquées dans le Tab. 1, elle doit être dure, plane, sèche, stable et se situer à 80 cm de hauteur.

En outre la machine doit être installée dans un endroit où l'humidité max est de 75% non saline et à une température comprise entre +5°C et +35°C; dans un lieu qui n'endommage pas son fonctionnement.

4.2 - BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

L'appareil est pourvu d'un câble d'alimentation ayant un diamètre de section adéquate à la puissance absorbée et une fiche "SUKO".

Branchez l'appareil sur 230 Volt 50 Hz, en interposant un interrupteur différentiel-magnétothermique de 10A, $\Delta I = 0.03A$. A ce point assurez-vous du bon fonctionnement de la prise de terre. Vérifiez en outre que les données indiquées sur la plaque signalétique-n° de matricule (voir FIG. n°4) correspondent à celles décrites sur les documents de livraison et d'accompagnement, et que l'interrupteur sectionneur et la prise soient facilement accessibles pendant l'utilisation de l'appareil.

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

FIG. n°4 - Plaque technique-matricule

4.3 - SCHÉMA ÉLECTRIQUE DU DISPENSER 40M-51M-50M2

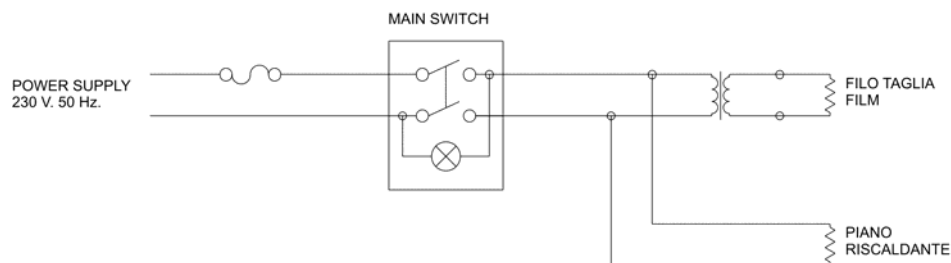
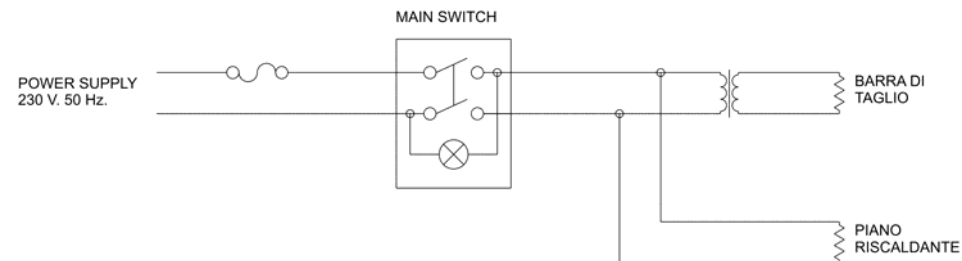


FIG. n°5 - Schéma électrique du dispenser 40M-51M-50M2

4.5 - SCHÉMA ÉLECTRIQUE DU DISPENSER 51MB

FIG. n°7 - Schéma électrique du dispenser 51MB



4.6 - VÉRIFICATION DU FONCTIONNEMENT

- Pour les modèles 40M, 50M2, 51M, 51MB il suffit d'observer si, en actionnant l'interrupteur (réf. 1 FIG. n°8), la plaque et le fil chauffant ou le profil en téflon se réchauffent.
- Pour le modèle 45K observez si, en actionnant les interrupteurs 3 et 5 (FIG. n°8), la plaque chauffante et le profil en téflon se réchauffe. S'assurez également que le voyant (réf. 4 FIG. n°8) s'allume quand on actionne l'interrupteur 6 (FIG. n°8). Vérifiez également qu'en tournant le bouton 2 (FIG. n°8) la température de la plaque chauffante augmente.

CHAP. 5 - UTILISATION DE LA MACHINE

5.1 - COMMANDES

Les commandes sont disposés comme indiqué ci-dessous.

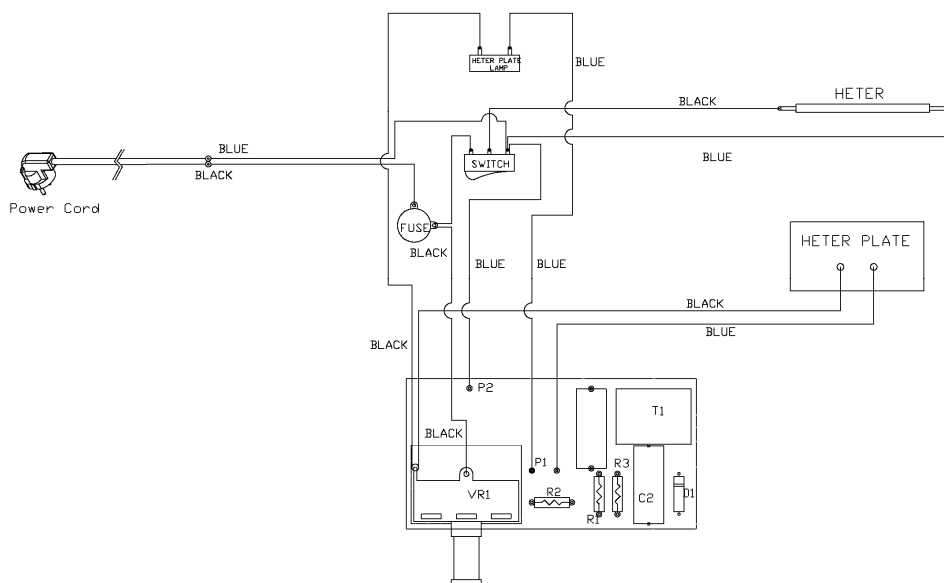
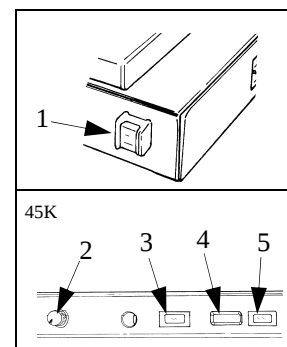


FIG. n°6 - Schéma électrique du dispenser 45K



LÉGENDE:

1. interrupteur général;
2. regulateur de température;
3. interrupteur profil chauffant téflon;
4. voyant lumineux qui signale la puissance chauffante;
5. interrupteur plaque chauffante.

FIG. n°8 - Position commandes

5.2 - PREMIÈRE UTILISATION DE LA MACHINE

A la livraison la machine est recouverte d'une pellicule anti-griffe en nylon qui doit être enlevée avant de faire fonctionner la machine, faites également attention aux résidus de colle.

Pour effectuer cette opération, n'utilisez pas d'ustensiles pointus, de substance abrasive et inflammable. Les isolants thermiques employés pour la construction de la machine et les résidus de graisse dûs aux parties mécaniques, en chauffants produisent de la fumée.

Il faut donc faire fonctionner l'appareil à vide dans un lieu ouvert, au maximum de sa puissance pendant 15-20 minutes.

5.3 - CHARGEMENT DU FILM

Pour charger le film suivre les instructions ci-dessous.

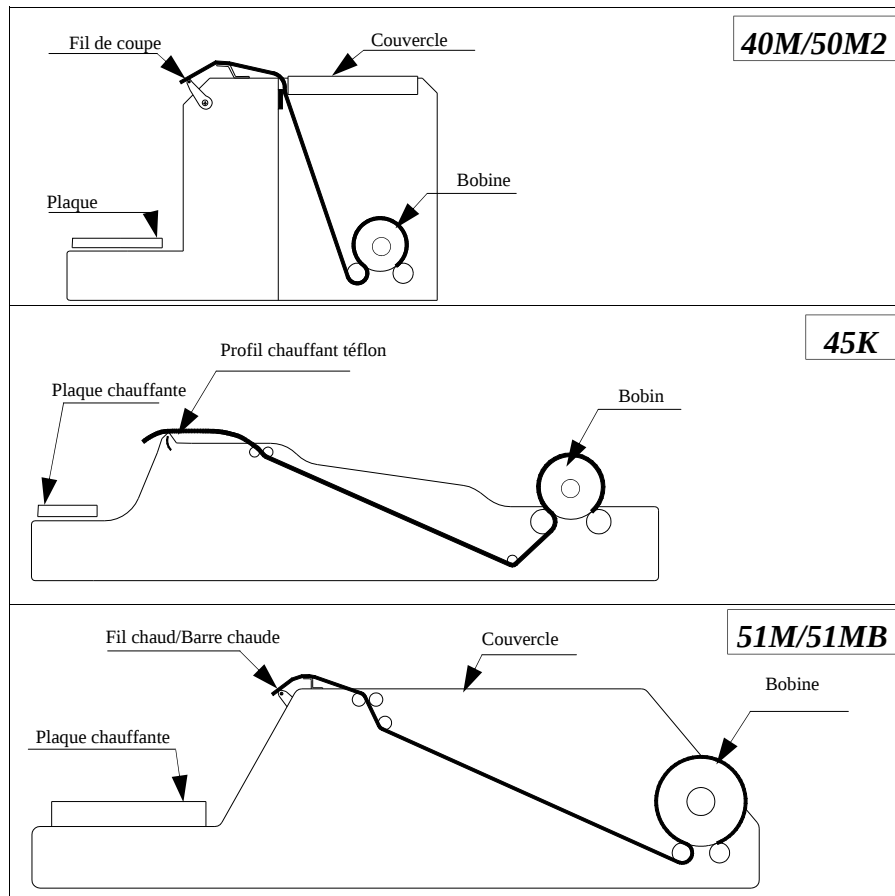


FIG. n°9 - Chargement du film

5.4 - UTILISATION DU DISPENSER

Modalité pour le fonctionnement du Dispenser:

1. introduire la fiche dans la prise de courant;
2. s'assurer que la tablette frontale soit bien fixée (pour les modèles 40M, 50M2, 51M, 51MB);
3. placer la bobine de film au centre, par rapport aux rouleaux (voir FIG.n°9);
4. assumer une position correcte pour éviter les accidents (voir FIG.n°10): le corps doit être perpendiculaire au plan de travail; les mains ne doivent pas forcer sur la machine. **ATTENTION: Ne jamais s'appuyer sur la machine et éviter d'assumer des positions qui impliquent le contact direct avec la machine.**
5. allumer le Dispenser au moyen de l'interrupteur (voir FIG. n°8);
6. régler le thermostat de la plaque à la graduation désirée (si prévu);
7. poser le plateau de confection sur la plaque en acier et dérouler le film pour la confection;
8. ensuite recouvrir le plateau de film;
9. après avoir recouvert le plateau, le porter vers la plaque (si prévue), en tenant les parties latérales du film bien tendues avec le majeur, l'annulaire et l'auriculaire;
10. baisser le plateau vers la plaque (si prévue) de sorte que le film soit coupé au contact avec le fil chaud ou le profil chauffant téflon;
11. poser le plateau sur la tablette frontale (si prévue);
12. après avoir bien tendu le film, replier les extrémités en dessous du plateau;
13. à ce point, appuyer le plateau sur la plaque chaude, en obtenant ainsi la soudure à chaud.

Après l'utilisation, placer le thermostat sur 0°C (si prévu) et éteindre le Dispenser.

N.B.: éviter de faire fonctionner le Dispenser à vide pendant de longue période.

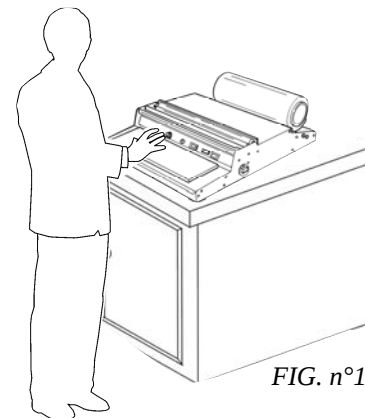


FIG. n°10 - Position correcte pour utiliser la machine

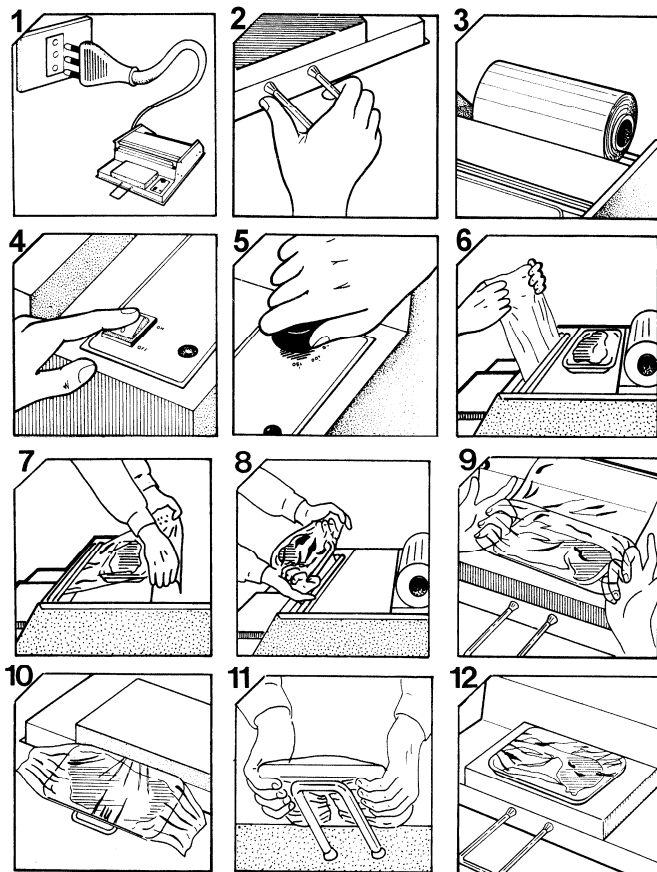


FIG. n°11 - Utilisation du Dispenser

CHAP. 6 - NETTOYAGE HABITUEL

6.1 - GÉNÉRALITÉS

ATTENTION: avant d'effectuer n'importe quelle opération de nettoyage, il faut **débrancher la machine du réseau d'alimentation électrique pour isoler complètement la machine du reste de l'installation électrique;**

- Le nettoyage de la machine est une opération qu'il faut effectuer au moins une fois par jour et, si nécessaire, plus fréquemment.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des machines hydronettoyantes ou des jets d'eau, mais avec un détergent neutre. **Il est interdit d'utiliser d'autres produits détergents.**
- Il faut effectuer scrupuleusement le nettoyage de toutes les parties de l'appareil en

contact direct avec l'aliment. N'utiliser pas d'ustensils ou de brosses car il pourraient endommager la surface de la machine.

ATTENTION: Attention aux risques résiduels dûs aux parties coupantes et/ou affilées.

CHAP. 7 - ENTRETIEN

7.1 - GÉNÉRALITÉS

Avant d'effectuer n'importe quelle opération d'entretien, il faut **débrancher l'appareil du réseau d'alimentation électrique et l'isoler complètement du reste de l'installation.**

7.2 - PIEDS

A la longue, les pieds pourraient se détériorer perdant les caractéristiques d'élasticité et rendant ainsi l'appareil moins stable. Dans ce cas, remplacez-les en appelant le "SERVICE APRÈS-VENTE".

7.3 - CÂBLE D'ALIMENTATION

Vérifiez périodiquement l'état d'usure du câble d'alimentation, et si nécessaire appelez le "SERVICE APRÈS-VENTE" pour le remplacer.

CHAP. 8 - DÉMOLITION DE LA MACHINE

8.1 - MISE HORS-SERVICE

Si on décide de mettre la machine hors-service, s'assurer que personne ne puisse l'utiliser: **débranchez-la de l'installation électrique.**

8.2 - DEEE Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques



Aux termes de l'art.13 du Décret législatif 25 juillet 2005, n.151 "Mise en pratique des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE, concernant la limitation de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, ainsi que l'élimination des déchets".

Le symbole de la poubelle barrée indiqué sur les équipements ou sur leur emballage indique que le produit à la fin de sa vie doit être récolté séparément des autres déchets.

Le tri sélectif des présents équipements qui arrivent au terme de leur vie est organisé et géré par le producteur. L'utilisateur qui voudra se débarrasser de son équipement devra donc contacter le producteur et suivre les indications que celui-ci aura adoptées pour permettre le tri sélectif de l'équipement joint au terme de sa vie.

Le tri sélectif approprié pour donner lieu par la suite au recyclage, au traitement et à l'élimination compatible avec l'environnement de l'équipement hors d'usage

contribue à éviter les possibles effets négatifs sur l'environnement et la santé et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux dont est composé l'équipement.

L'élimination abusive du produit par le détenteur entraîne l'application des sanctions administratives prévues par la norme en vigueur.