

06/2016

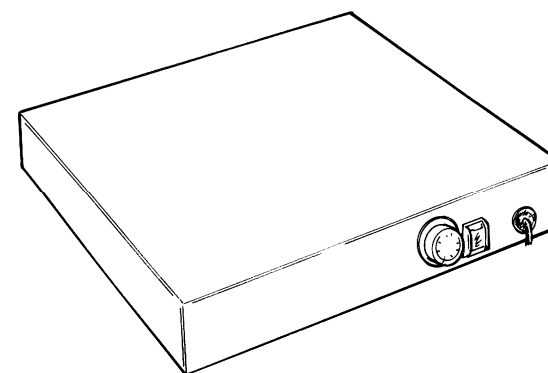
Mod: PIZ/SP

Production code: 30425002



Diamond
catering equipment

MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN



Ed. 01/2009

PLAQUE CHAUFFE PIZZA

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 MATIÈRES

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. 6

- 2.1 - ENCOMBREMENT , POIDS , CARACTÉRISTIQUES . . .

CHAP. 3 - LIVRAISON DE LA MACHINE pag. 7

- 3.1 - ENVOI DE LA MACHINE
- 3.2 - CONTRÔLE DE L'EMBALLAGE A LA RÉCEPTION
- 3.3 - TRAITEMENT DE L'EMBALLAGE

CHAP. 4 - INSTALLATION pag. 8

- 4.1 - MISE EN PLACE DE LA MACHINE
- 4.2 - BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE
- 4.3 - SCHÉMA ÉLECTRIQUE DE LA PLAQUE
- 4.4 - VÉRIFICATION DU FONCTIONNEMENT

CHAP. 5 - UTILISATION DE LA MACHINE pag. 9

- 5.1 - COMMANDES
- 5.2 - PREMIÈRE UTILISATION DE L'APPAREIL

CHAP. 6 - NETTOYAGE ORDINAIRE pag. 11

- 6.1 - GÉNÉRALITÉS

CHAP. 7 - ENTRETIEN pag. 11

- 7.1 - INTRODUCTION
- 7.2 - CÂBLE D'ALIMENTATION

CHAP. 8 - DÉMOLITION DE L'APPAREIL pag. 11

- 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.
 - La PLAQUE CHAUFFE PIZZA sert à réchauffer la pizza 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, la PLAQUE CHAUFFE PIZZA est conforme aux directives **CEE 2006/95, 2004/108** et aux normes **CEE EN 60335-1, EN 55014**.

Même si l'appareil 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 dûs aux opérations de cuisson de l'aliment.

1.3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE

1.3.1 - description générale

La PLAQUE CHAUFFE PIZZA a été conçue et réalisée par Notre Maison pour

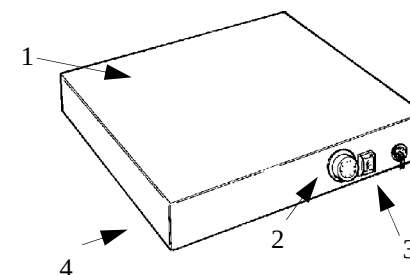
chauffer la pizza en garantissant:

- 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

La PLAQUE CHAUFFE PIZZA est construite entièrement en acier inox AISI 430. L'acier inox garantit l'hygiène des parties en contact avec les aliments et il est en outre inattaquable par les acides et les sels, il est également très résistant à l'oxydation.

1.3.3 - composition de la machine



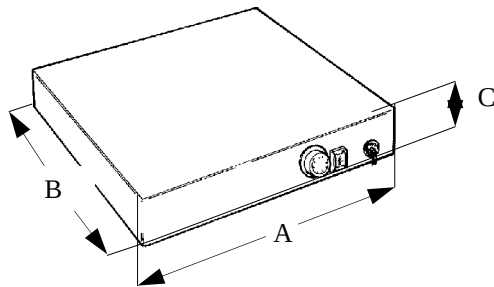
LÉGENDE:

	PLAQUE CHAUFFE PIZZA
1	Plaque chauffante
2	Thermostat
3	Bouton ON-OFF - Voyant lumineux de fonctionnement
4	Pieds

CHAP. 2 - DONNÉES TECHNIQUES

2.1 - ENCOMBREMENT, POIDS, CARACTÉRISTIQUES ...

FIG. 2 - Dessin d'encombrement



TAB. n°1 - Mesures d'encombrement et caractéristiques techniques de la plaque.

Modèle	U.m.	PLAQUE CHAUFFE PIZZA
Longueur A	mm	500
Largeur B	mm	500
Hauteur C	mm	90
Timer	°C	0÷60
Alimentation		230V-50Hz
Puissance	W	430
Poids net	Kg	13,4

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.

CHAP. 3 - LIVRAISON DE LA MACHINE

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

L PLAQUE CHAUFFE PIZZA 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;

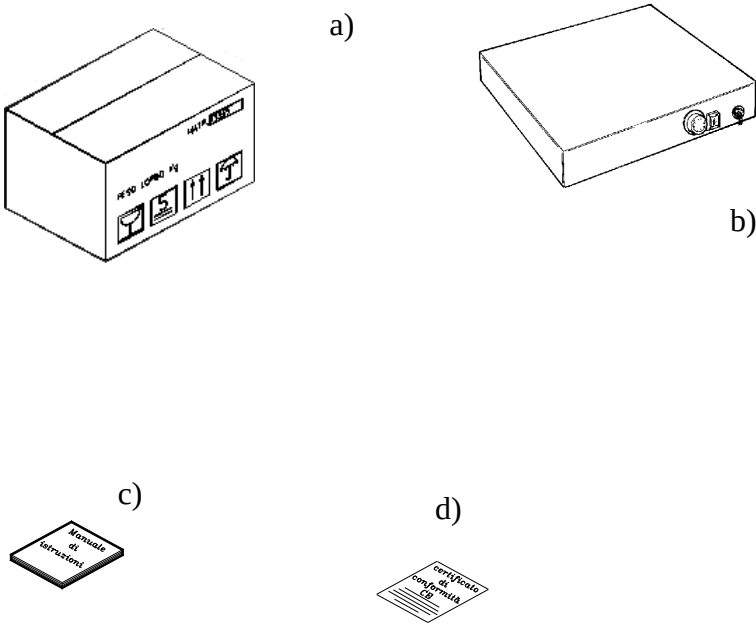


FIG. n°3 - Description de l'emballage

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 avec fiche.

Pour effectuer le branchement, respectez les indications reportées sur la plaque signalétique - numéro de matricule (voir FIG. n°4).

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 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 Plaquette technique-matricule

4.3 - SCHÉMA ÉLECTRIQUE DE LA PLAQUE CHAUFFE PIZZA

(voir figure n° 5)

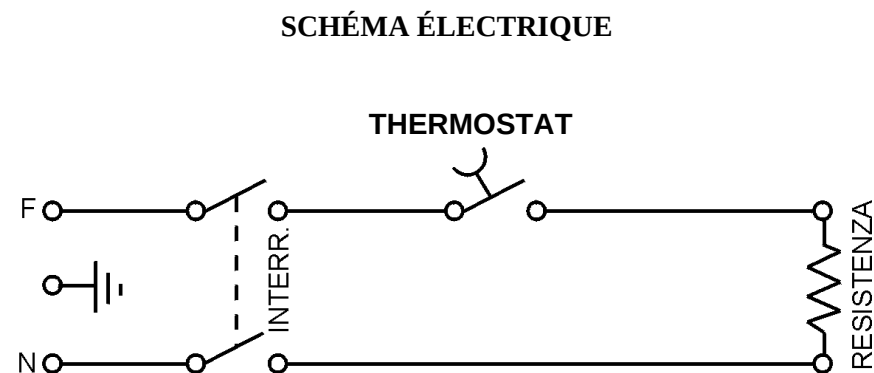


FIG. n°5 - schéma électrique de la PLAQUE CHAUFFE PIZZA

4.5 - VÉRIFICATION DU FONCTIONNEMENT

Pour contrôler le fonctionnement de l'appareil, il suffit d'observer si en tournant le bouton "start" dans le **sens des aiguilles d'une montre** (en se plaçant de face au bouton même) et en partant de la position de fin de course, le voyant placé sur le côté s'allume.

Quand ce voyant est allumé, cela signifie que **la machine fonctionne.**

CHAP. 5 - UTILISATION DE LA MACHINE

5.1 - COMMANDES SUR LA PLAQUE

Les commandes sont disposées comme indiqué ci-dessous.

1. Thermostat
2. Voyant lumineux, signale le fonctionnement des résistances.

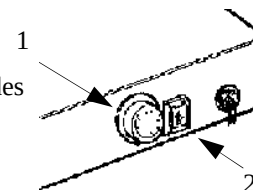


FIG. n° 6 - Position commandes sur la Plaque

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.

ATTENTION: Il faut placer l'aliment à cuire sur le plan de cuisson déjà chaud, en faisant attention aux RISQUES RÉSIDUELS dûs au danger de brûlure. Pour poser le produit suivre les indications suivantes:

1. assumer une position correcte (FIG. n° 7), en évitant le contact direct avec la machine;
2. régler la température sur le bouton correspondant;
3. quand la plaque est chaude poser la pizza et commencer à la réchauffer;
4. à la fin de la cuisson, enlevez les résidus éventuels de pâte de la plaque;
5. si on n'utilise pas l'appareil pendant une longue période (ex: 1 ou 2 heures), placer le thermostat sur le 0°C.

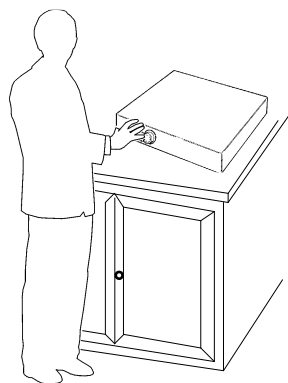


FIG. n°12 - Position correct pour utiliser la machine

CHAP. 6 - NETTOYAGE ORDINAIRE

6.1 - GENERALITÉS

- Le nettoyage de la machine est une opération qu'il faut effectuer au moins une fois par jour et, si nécessaire, plus fréquemment.
- Il faut effectuer scrupuleusement le nettoyage de toutes les parties de l'appareil en contact direct avec l'aliment.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des machines hydronettoyantes ou des jets d'eau.
- Le nettoyage de la PLAQUE par contre doit être effectué quand celle-ci est encore chaude en passant à plusieurs reprises un chiffon humide sur la plaque, en faisant très **ATTENTION**, car le contact accidentel des mains avec la surface chaude peut causer de graves brûlures.
- On conseille de nettoyer la plaque à la température minimum nécessaire pour faire fondre les résidus attachés sur la plaque de cuisson.
- Il est interdit de verser de l'eau ou d'autres liquides sur la plaque.
- **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;

CHAP. 7 - ENTRETIEN

7.1 - GÉNÉRALITÉS

ATTENTION: 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 - 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'Equipments 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.

**CENTRE DE SERVICE APRE-VENTE
REVENDEUR AUTORISE**