

02/2012

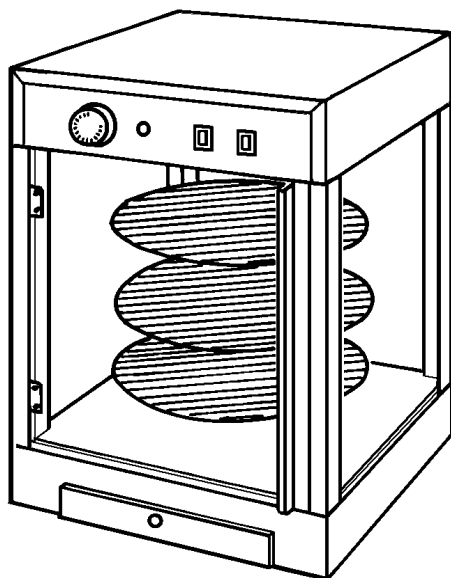
Mod: PIZZA/D42

Production code: 30411002



Diamond
catering equipment

LIBRETTO DI ISTRUZIONI, PER USO E MANUTENZIONE



Ed. 02/2012

VETRINETTA

PREMESSA

- *Il presente manuale è stato redatto per fornire al Cliente tutte le informazioni sulla macchina e sulle norme ad essa applicate, 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 ed alla sua manutenzione.*

INDICE

CAP. 1 - INFORMAZIONI SULLA MACCHINA	pag. 4
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. 6
2.1 - INGOMBRO, PESO, CARATTERISTICHE, ...	
CAP. 3 - RICEVIMENTO DELLA MACCHINA	pag. 7
3.1 - SPEDIZIONE DELLA MACCHINA	
3.2 - CONTROLLO DELL' IMBALLO AL RICEVIMENTO	
3.3 - SMALTIMENTO DELL' IMBALLO	
CAP. 4 - INSTALLAZIONE	pag. 8
4.1 - COLLOCAMENTO DELLA MACCHINA	
4.2 - ALLACCIAMENTO ELETTRICO	
4.3 - SCHEMA ELETTRICO	
CAP. 5 - USO DELLA MACCHINA	pag. 9
5.1 - COMANDI	
5.2 - PRIMO UTILIZZO DELLA MACCHINA	
CAP. 6 - PULIZIA DELLA MACCHINA	pag. 10
6.1 - GENERALITA'	

CAP. 7 - MANUTENZIONE E CONSIGLI PRATICI pag. 11

7.1 - CAVO DI ALIMENTAZIONE

7.2 - PIEDINI

CAP. 8 - SMANTELLAMENTO pag. 11

8.1 - MESSA FUORI SERVIZIO

8.2 - RAEE Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche

CAP. 1 - INFORMAZIONI SULLA MACCHINA

1.1- PRECAUZIONI GENERALI

- La VETRINETTA 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 previsti dispositivi di sicurezza, **evitare di avvicinare le mani alle parti riscaldanti**.
- **Prima di eseguire la pulizia o la manutenzione, scollegare la 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 periodicamente lo stato del cavo di alimentazione; un cavo usurato o comunque non integro rappresenta un grave pericolo di natura elettrica.
- Se la macchina dovesse far presumere o dimostrare un mal funzionamento si raccomanda di non usarla e di chiamare il "Centro di Assistenza".
- Non utilizzare la VETRINETTA per prodotti non alimentari.
- Non intervenire direttamente per le riparazioni ma rivolgersi sempre ai riparatori autorizzati.
- Il costruttore è sollevato da ogni responsabilità nei seguenti casi:
 - ⇒ venga manomessa la macchina 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.

1.2 - SICUREZZE INSTALLATE SULLA MACCHINA

Le sicurezze contro i rischi di natura elettrica e meccanica sono state apportate in conformità alle norme **EN 60335-1** e **CEE 2006/42; 91/368**.

La VETRINETTA è quindi dotato delle misure di sicurezza 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, richiamati in questo manuale sottoforma di **"ATTENZIONE"**, essi riguardano il pericolo di ustione derivante dall'operazione di carico e scarico del prodotto, e durante l'operazione di pulizia della macchina.

1.3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

1.3.1 - descrizione generale

La VETRINETTA è stata progettata e realizzata dalla nostra ditta, con il preciso scopo di garantire:

- massima igiene, ottenuta grazie ad una minuziosa selezione dei materiali che vengono a contatto con l'alimento da riscaldare;
- minima dispersione del calore prodotto dalle resistenze;
- robustezza e stabilità di tutti i suoi componenti;
- ottima maneggevolezza.

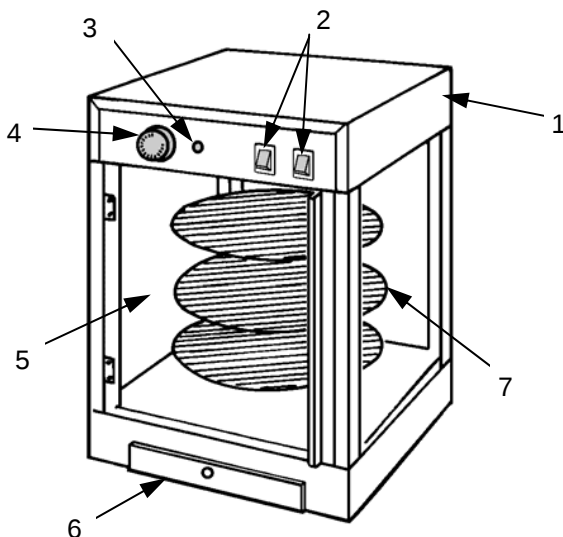
1.3.2 - caratteristiche costruttive

La VETRINETTA è interamente costruita in acciaio inox Aisi 304 esso garantisce l'igienicità e l'inattaccabilità da acidi e sali oltre che ad una ottima resistenza all'ossidazione.

La camera di cottura è rivestita con materiale isolante allo scopo di evitare inutili dispersioni di temperatura, deterioramento dei componenti elettrici utilizzati, e scottature nelle superfici esterne.

1.3.3 - composizione della macchina

Fig. n.1 - Veduta generale della VETRINETTA



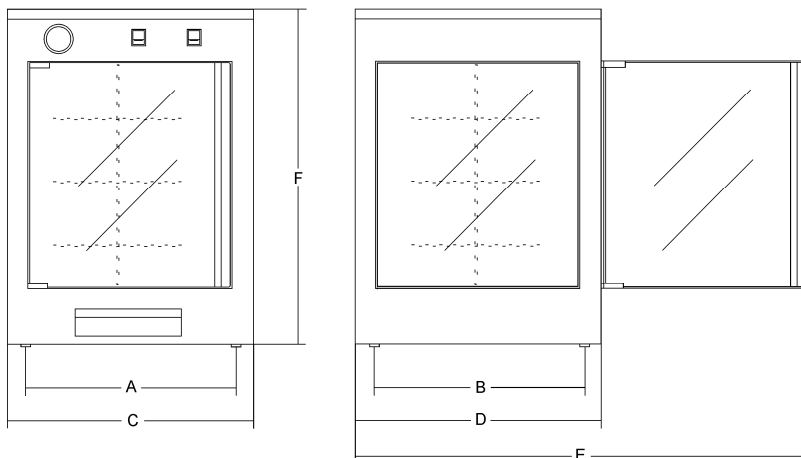
Legenda:

- 1 Carcassa
- 2 Interruttori
- 3 Lampada spia
- 4 Termostato
- 5 Vetro
- 6 Cassetto umidificatore
- 7 Griglia

CAP. 2 - DATI TECNICI

2.1- INGOMBRO, PESO, CARATTERISTICHE, ...

Fig. n.2 - Dimensioni e massimi ingombri della VETRINETTA



		Vetrinetta ø 38	Vetrinetta ø 42
Alimentazione		230V 50/60 Hz F + N	
Potenza	watt	700	700
Temperatura	°C	0÷90	0÷90
A x B	mm	390x360	430x400
C x D x F	mm	465x430x590	505x470x590
E	mm	820	960
Peso netto	kg	23	25



ATTENZIONE

Le caratteristiche elettriche per le quali è predisposta la VETRINETTA sono indicate sul retro della stessa; prima di eseguire l'allacciamento elettrico leggere il paragrafo **4.2 “ALLACCIAMENTO ELETTRICO.”**

CAP. 3 - RICEVIMENTO DELLA MACCHINA

3.1 - SPEDIZIONE DELLA MACCHINA (vedi Figura sotto)

Le macchine partono dai nostri magazzini dopo essere state accuratamente imballate.

L'imballo è costituito da:

- scatola esterna in robusto cartone;
- la macchina;
- il presente manuale.

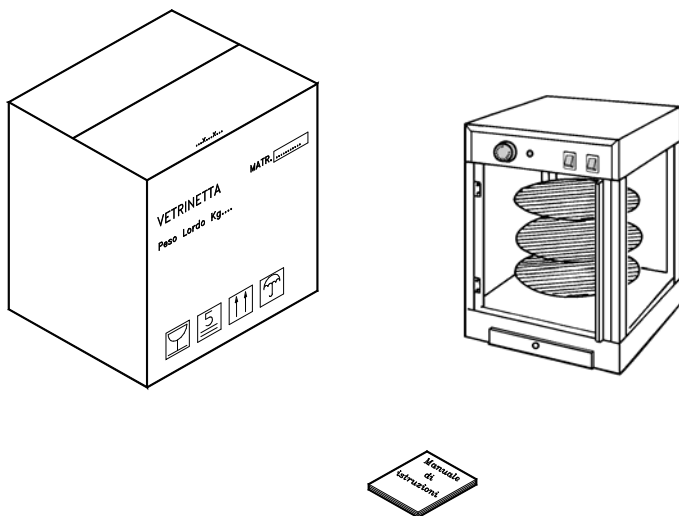


Fig.3 - Descrizione dell'imballo

3.2 - CONTROLLO DELL'IMBALLO AL RICEVIMENTO

Al ricevimento del collo contenente la macchina, eseguire un accurato esame dell'imballaggio per controllare che non abbia subito gravi danni durante il trasporto.

Se all'esame esterno l'imballaggio presenta segni di maltrattamenti, urti o cadute, è necessario far presente al corriere il danno e, entro tre giorni dalla data di consegna indicata sui documenti, stendere un preciso rapporto sugli eventuali danni subiti dalla macchina.

3.3 - SMALTIMENTO DELL'IMBALLO

I componenti dell'imballaggio (cartone, eventuali pallet, reggia in plastica e schiuma poliuretana) 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 quando è prescritto dalle norme in vigore.

CAP. 4 - INSTALLAZIONE

4.1 - COLLOCAMENTO DELLA MACCHINA

Il piano sul quale va situato l'apparecchio deve tenere conto delle dimensioni di appoggio indicate sulla Tabella dati tecnici, e quindi avere un'ampiezza sufficiente, deve essere ben livellato, asciutto, liscio, robusto, stabile ed essere ad una altezza da terra di 80 cm.

L'apparecchio dev'essere inoltre installato in un ambiente areato, può essere posizionato anche in prossimità di pareti, purchè queste abbiano una buona resistenza al calore.

In caso contrario mantenere una distanza di almeno 5 cm. tra la macchina e le pareti stesse, onde evitare rischi d'incendio.

4.2- ALLACCIAMENTO ELETTRICO

L'apparecchio è fornito di un cavo di alimentazione con sezione da 3x1.5 mm.² lunghezza 1.5 m e una spina SHUKO.

Collegare la macchina 230 Volt 50 Hz, interponendo un interruttore differenziale - magnetotermico da 15A, $\Delta I = 0.03A$.

Accertare a questo punto che l'impianto di terra sia perfettamente funzionante.

Controllare inoltre che i dati riportati sulla targhetta tecnica - matricola (vedi Fig.n.4) corrispondano ai dati riportati sui documenti di consegna e di accompagnamento, e che l'interruttore e la presa siano facilmente accessibili durante l'uso dell'apparecchio.

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

Fig.4 - Targhetta tecnica - matricola

4.3 - SCHEMA ELETTRICO

Alimentazione monofase 230V. 50Hz.

Legenda:

- R = resistenza
- L1 = lampada spia resistenza
- L2 = lampade interne
- M = motore griglia
- I = interruttore bipolare luminoso
- T = termostato

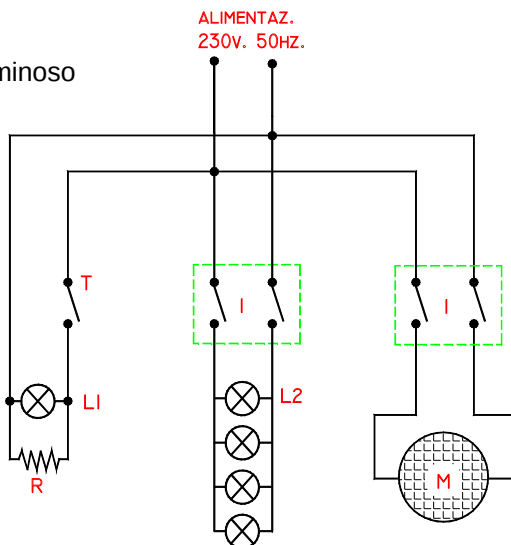


Fig.n.5 - Schema elettrico della VETRINETTA

CAP. 5 - USO DELLA MACCHINA

5.1- COMANDI

I comandi sono disposti come da Figura sotto:

1. Termostato.
2. Lampada spia, segnala l'avvenuta accensione delle resistenze.
3. Interruttore che aziona il motore.
4. Interruttore che aziona le luci interne.

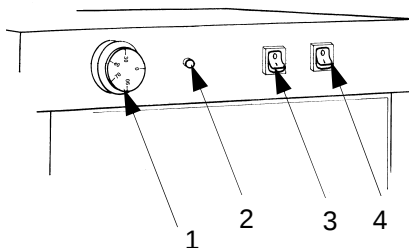


Fig.n.6 - Posizione comandi

5.2 - PRIMO UTILIZZO DELLA MACCHINA

L'apparecchio viene consegnato con le sue superfici esterne, protette da una pellicola di nylon antigraffio, per cui prima di farlo funzionare bisogna levare accuratamente questa pellicola ed eventualmente residui di colla.

Per tale operazione si ricorda di non usare utensili appuntiti, sostanze abrasive infiammabili.

A questo punto bisogna far funzionare l'apparecchio in ambiente aperto, alla massima potenza per 15-20 minuti.

Questo perchè gli isolanti termici impiegati nella costruzione dello stesso apparecchio e residui di grassi dovuti alle lavorazioni meccanici dei singoli pezzi, riscaldandosi producono fumosità.

CAP. 6 - PULIZIA DELLA MACCHINA

ATTENZIONE! Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia è necessario scollegare la spina di alimentazione dalla rete per isolare completamente la macchina dal resto dell'impianto.

6.1 - GENERALITA'

- La macchina deve essere lavata con normali detersivi a temperatura ambiente, con l'aiuto di un panno imbevuto.

La pulizia della macchina è una operazione da eseguire scrupolosamente su tutte le parti che vengono a contatto con il prodotto. Si possono estrarre anche le griglie come si può vedere dalla figura sottostante.

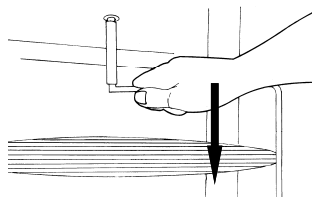


Fig. n.7 - Estrazione delle griglie

- Non debbono essere usate idropulitrici o getti d'acqua a forte pressione.
- Non debbono essere usati utensili, spazzoloni, e quanto altro può danneggiare superficialmente la macchina.
- I tubi al quarzo vanno puliti utilizzando un batufolo di cotone imbevuto di un po' d'alcool.

CAP. 7 - MANUTENZIONE E CONSIGLI PRATICI

ATTENZIONE! 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.

7.1 - CAVO DI ALIMENTAZIONE

Controllare periodicamente lo stato di usura del cavo di alimentazione ed eventualmente chiamare il "Centro di assistenza" per la sostituzione.

7.2 - PIEDINI

I piedini con il tempo potrebbero deteriorarsi e perdere le caratteristiche di elasticità, diminuendo la stabilità della macchina. Procedere quindi alla loro sostituzione.

CAP. 8 - SMANTELLAMENTO

8.1 - MESSA FUORI SERVIZIO

Se per qualche motivo si decidesse di mettere fuori uso la macchina, assicurarsi che sia inutilizzabile per qualsiasi persona: **staccare e tagliare 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.